



Leseprobe aus Dürr, Wo kommen unsere Sachen her?, ISBN 978-3-407-75710-4

© 2023 Beltz & Gelberg in der Verlagsgruppe Beltz, Weinheim Basel

<http://www.beltz.de/de/nc/verlagsgruppe-beltz/gesamtprogramm.html?isbn=978-3-407-75710-4>

BEI DIR ZU HAUSE



Überall wo wir hin-
schauen sind Dinge.
Die Tasse, der Herd,
die Äpfel, die Vase,
das Ketchup ...

... die Lampe, der Stuhl, der Tisch,
der Schokoaufstrich, das Fenster-
glas, das Kissen, der Computer, das
Bett, das Kuscheltier ...

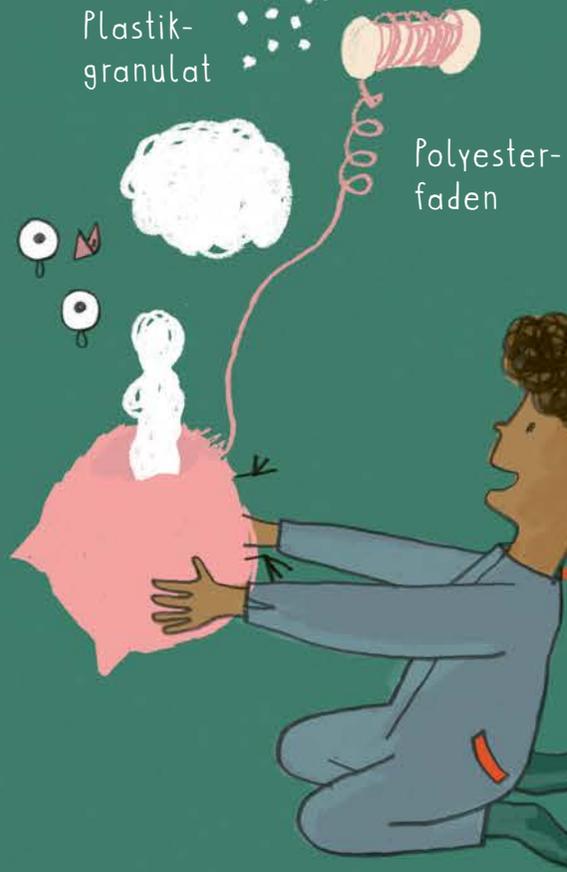
EINZELNE TEILE

Jedes Teil, jedes Lebensmittel, aber auch jedes Haus, jede Straße und jeder Gegenstand bei uns zu Hause – alles, was von uns Menschen gemacht wurde, besteht aus einzelnen Teilen.

Aus Rohstoffen.

Erdöl
Naphtha

KUSCHELTIER



Frucht der Ölpalme
Fett
Milch
Milchpulver
Zuckerrübe
Zucker
Haselnuss
Kakao

SCHOKO-AUFSTRICH



Eisenerz

STUHL



Stahl
Schraube

Holz

Baum

Anders herum gesagt: Aus Rohstoffen wird alles gemacht. Sie wachsen hier auf der Erde. Oder sind im Laufe von vielen, vielen Jahren entstanden.

ÜBERALL

Die Rohstoffe werden an bestimmten Orten der Welt abgebaut, abgetragen und geerntet.



Das heißt, überall auf der Welt arbeiten Menschen für unsere Sachen.

Mit der Hand oder mit Maschinen.



Die Zuckerrübe wird aus der Erde geholt.

Die Haselnuss wird gepflückt.

Die Kuh wird für die Milch gemolken.

Der Kakao wird geerntet.

Das Palmfett wird von der Palme geholt.



Der Baum wird gefällt.

Das Erz wird abgebaut.

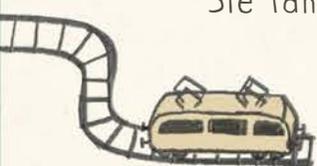


Das Öl wird aus dem Boden gepumpt.



Nachdem die Rohstoffe an unterschiedlichen Orten in verschiedenen Ländern der Welt gewonnen wurden, werden sie verarbeitet. Das passiert wieder an einem anderen Ort. Von einem Ort zum nächsten werden sie von Flugzeugen, Schiffen, Lkw oder Zügen gebracht.

Sie fahren sehr lange Wege.



Die Reise vom Schokoaufstrich, vom Kuscheltier und vom Stuhl schauen wir uns jetzt an.



FÜR DEN SCHOKOAUFSTRICH DER KAKAO



Kakao wird aus Kakaobohnen gemacht. Den Samen des Kakaobaums.

Kakao wächst nur in Ländern, in denen es immer über 16 Grad Celsius ist, z. B. an der Elfenbeinküste.

Bananenpalme

Kakaobaum

Auf der Kakaopflanzung werden die Früchte mit dem Messer geerntet.

Das Fruchtfleisch und die Samen werden ausgelöst ...

... und mit Bananenblättern bedeckt.

Nach zwei Wochen haben die Kakaobohnen ihren Geschmack stark verändert. Sie sind fermentiert.

Danach werden sie in der Sonne getrocknet und in Säcke verpackt.

Die Säcke werden mit dem Auto zu einer Sammelstelle gefahren, gewogen, geprüft und in Container geladen.

Lkw fahren die Container zum Hafen, dort werden sie auf Schiffe verladen.

DIE HASELNÜSSE

Für die Ernte der Nüsse werden die Sträucher geschüttelt, die Nüsse aufgesammelt ...

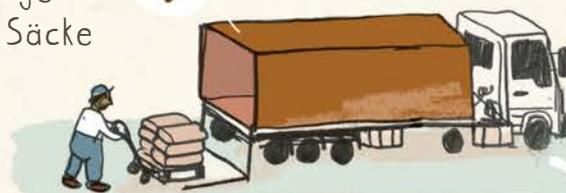
... an der Luft getrocknet ...

Die meisten Haselnüsse, die wir essen, kommen aus der Türkei.

... dann eingesaugt, von der Hülle getrennt und in Säcke gefüllt.

Auf den Lkw geladen fahren sie zur Fabrik, die den Schokoaufstrich macht.

Schälmaschine



DAS FETT

Das Fett im Aufstrich ist meist aus der Frucht der Ölpalme.

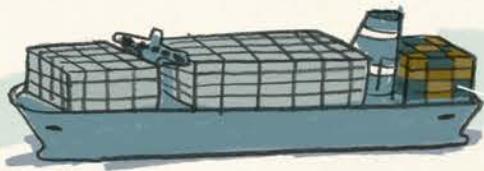


Palmfett kommt aus Ländern in denen es immer warm ist, z. B. Malaysia und Kolumbien.

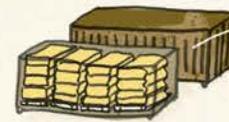
Die Früchte der Palme werden geerntet ...

... und zur Fabrik gefahren.

In der Fabrik werden die Früchte gepresst. Das Fett, das dabei gewonnen wird, heißt Palmfett.



Im Hafen wird das Fett in Containern auf ein Schiff geladen.



DIE MILCH

Die Milch der Kuh wird abgepumpt.

Die Milch kommt in die Fabrik. Da wird sie zu Milchpulver verarbeitet.



Die Milch kommt aus der Nähe der Fabrik. Kühe leben fast überall.



Ein Lkw fährt das Milchpulver in Säcken weiter zur Fabrik für den Schokoaufstrich.

DER ZUCKER

Der Zucker wird aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr gemacht.



Zuckerrüben wachsen z. B. in Polen oder Deutschland.



Rüben werden gepflanzt und mit der Erntemaschine aus dem Boden geholt.



In der Fabrik wird aus den Rüben erst Sirup und dann weißer Zucker gemacht. Dieser wird mit dem Tanklaster weitertransportiert.



In der Fabrik für den Schokoaufstrich werden alle Zutaten gewogen, erhitzt und nach Rezept miteinander verrührt.

Dann wird der Schokoaufstrich in Gläser gefüllt, auf Paletten gepackt ...

... und in den Lkw verladen.

