

## Quiz: HALLOREN SCHOKOLADENMUSEUM – Oberstufe (Antworten)

1.) Wie ist der biologische Name des Kakaobaums mit seiner Bedeutung?

- „Theobroma cacao“ – Speise der Götter

2.) Wofür wurde der Kakao bei den Indianern in Mittelamerika verwendet?

- Trinkschokolade, religiöse Rituale, Medizin, Währung

3.) Was waren die Zutaten der Trinkschokolade, welche die Indianer zubereiteten?

- Kakao, Wasser, Maismehl, Gewürze (Vanille, Chili, Piment)

4.) Welcher Spanier sorgte dafür, dass der Kakao nach Europa kam und in welchem Jahrhundert?

- Hernan Cortez
- 16. Jhd.

5.) Welche technischen Entwicklungen waren für die Tafelschokoladenherstellung entscheidend?

- Dampfmaschine/Dampfkraft
- Mélangeur
- Hydraulische Presse
- Conche

6.) Auf welches Jahr geht unsere Unternehmensgründung zurück?

- 1804

7.) Wer übernahm die Konditorei im Jahr 1851 und wurde für den weiteren Verlauf der Firmengeschichte sehr wichtig?

- Der Konditor Friedrich David

8.) Was waren die Besonderheiten des „Café David“ und wann wurde es gegründet?

- 1400 Sitzplätze, aufwendig gestaltete Außenanlage, Orchestermuschel
- Gegründet 1870

9.) Mignon war die Marke unserer Firma. Wer oder was war für diese Bezeichnung Vorbild?

- Eine Oper namens Mignon (mit gleichnamiger Hauptdarstellerin) nach dem Vorbild von Goethes Roman „Wilhelm Meisters Lehrjahre“

10.) Wie nannte sich unsere Schokoladenfabrik ab 1933 und warum?

- „Mignon Schokoladenwerke AG“
- Firmenname war zuvor „Schokoladenfabrik David Söhne AG“, David = jüdisch-klingender Name → Firma wurde boykottiert

11.) Was kostete ein Kilogramm Kakao im Juli 1948?

- 1.000 Reichsmark (monatl. Durchschnittseinkommen: 185 RM)

12.) Auf wen bezieht sich der Name „Halloren“?

- Name der Salzarbeiter in Halle

13.) Woraus besteht die Halloren Kugel und was war Vorbild für ihre Form?

- Fondant (Zucker, Wasser, Sirup) – mit Kakao- bzw. Sahnecreme verfeinert, mit Zartbitterschokolade überzogen
- soll an Silberknöpfe des Festkleides der Halloren erinnern

14.) Welche sind heute die wichtigsten Anbauggebiete des Kakaos?

- Elfenbeinküste, Ghana

15.) Was sind die botanischen Besonderheiten des Kakaobaumes?

- bis zu 14m hoch
- Schattengewächs
- Kann Blüten und Früchte zur selben Zeit tragen
- Früchte (Kakaoschoten) befinden sich auch am Stamm

16.) Was ist eine Canache?

- Creme aus Kuvertüre und Sahne (evtl. mit geschmacksgebenden Zutaten verfeinert)

17.) Warum ist die weiße Schokolade weiß?

- Keine Kakaomasse, nur weißlich-gelbe Kakaobutter, angereichert mit Zucker und Milchbestandteilen

