

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	1
Arbeitsdokumentation: Die ersten Schritte	2
Chicle	4
Wie ich auf die einzelnen Kaugummisorten gekommen bin	5
Herstellung der Kaugummi: Herstellung der Zimtkaugummi	7
Herstellung der Honigkaugummi	10
Herstellung der Himbeerkaugummi	11
Herstellung der Vanillekaugummi	12
Herstellung der Orangenkaugummi	13
Herstellung der Schokoladenkaugummi	14
Herstellung der Rosenkaugummi	15
Herstellung der Karamellkaugummi	16
Herstellung der Kaffeekaugummi	17
Herstellung der Marshmallowkaugummi	18
Herstellung der Traubenkaugummi	19
Herstellung der Heidelbeerkaugummi	20
Materialliste	21
Nachwort	22
Quellenverzeichnis	23

Anhang:

- Brainwriting
- Mindmap
- Anmeldung
- Planung
- Abgeänderte Planung
- Selbstbeurteilung

Vorwort

Ich hatte sehr lange nicht gewusst, was ich an der Abschlussarbeit machen könnte. Kurz bevor wir eine Idee liefern mussten, besuchte ich meine Tante in Luzern. Am Bahnhof klebten überall Kaugummis am Boden und ich dachte mir, warum man diese nicht gleich entsorgen könnte. Da fiel mir auf, dass ich eigentlich sehr wenig über Kaugummis wusste und ich fragte mich, ob man nicht selbst Kaugummis herstellen könnte. So kam ich zur perfekten Idee für meine Projektarbeit.

Ich möchte anlässlich meiner Abschlussarbeit selbst Kaugummis herstellen. Die Kaugummis möchte ich passend zu den zwölf Monaten im Jahr gestalten, in verschiedenen Formen und Geschmacksrichtungen. Falls möglich, will ich auch Kaugummisorten herstellen, die es noch nicht gibt. Ich möchte die Kaugummis sehr selbstständig herstellen und möglichst nicht unter Zeitdruck geraten.

Für die Herstellung von Kaugummis wird zum Teil das Naturprodukt Chicle verwendet. Die Masse kann aber auch ohne dieses Produkt gemacht werden. Ich möchte mehr über dieses Naturprodukt erfahren und meine Erkenntnisse in meiner Arbeit festhalten.

Ich freue mich schon sehr darauf, selber Kaugummis herzustellen und diese dann auch schön zu präsentieren.

Arbeitsdokumentation: Die ersten Schritte

Als ich mich im Internet etwas erkundigte, fand ich schon bald heraus, dass ich für die Herstellung der Kaugummis eine Kaumasse benötige und diese selber nicht herstellen konnte. Danach rief ich die Drogerien in Escholzmatt, Entlebuch, Langnau und Bärau und eine Apotheke in Langnau an. Der Drogist der "Drogeriedreieck" in Bärau gab mir dann die Adresse der Firma Wrigley. Somit wurde mir klar, dass ich die Kaumasse bei einer Firma auftreiben musste. Ich fragte die Firmen V6, Trident, Stimorol und Wrigley mit diesem E-Mail an:

Sehr geehrte Damen und Herren

Ich bin Schülerin an der Sekundarschule Escholzmatt. Ich gelange mit einem schulischen Anliegen an Sie. Und zwar: In der 9. Oberstufe müssen die Lernenden im 2.Semester eine Abschlussarbeit machen. Ich möchte als Arbeit selber Kaugummis herstellen, natürlich im kleinen Rahmen. Ich habe bereits klare Vorstellungen und auch ein Rezept und bin voller Vorfreude. Aber leider finde ich die zentrale Zutat Chicle nirgends. Ich habe bereits mehrere Drogerien und Apotheken angefragt, leider mit negativem Ergebnis. In den Drogerien haben sie mir geraten, eine Firma die Kaugummis herstellt, zu kontaktieren und um Rat fragen.

Deshalb meine Frage: Könnte Ihre Firma mir allenfalls „Chicle“ in kleinen Mengen liefern oder könnten Sie mir sagen, wo ich „Chicle“ beziehen könnte? Hätten Sie mir allenfalls einen Tipp, wie ich mit einem anderen Stoff Kaugummis herstellen kann? Natürlich wäre ich bereit, an der Präsentation meines Projektes Werbung für Ihre Firma zu machen.

Herzlichen Dank für Ihre Antwort.

Freundliche Grüsse

Cathrine Lötscher

Kurzenbach 9

6196 Marbach

E-Mail: cat.loetscher@gmx.ch

Von den Firmen V6 und Trident hörte ich nie etwas. Von der Firma Stimorol kam die Antwort, dass sie kein detailliertes Rezept verraten, mir jedoch ein paar Kaugummimuster schicken würden. Ich klärte das Missverständnis auf, hörte danach aber nichts mehr von dieser Firma. Danach erhielt ich von der Firma Wrigley per E-Mail den Hinweis, mich an den Kaugummiverband e.V. zu wenden, diese Firma könnte mir vielleicht weiterhelfen.

Mit der Anfrage an den Verband landete ich einen Volltreffer. Schon bald bekam ich die Antwort, dass er die Kaumasse gerne für schulische Projekte zur Verfügung stelle. Der Verband versicherte mir, die Masse werde schon bald geliefert und so war es dann auch. Nun konnte ich endlich mit der Produktion beginnen.

Das Naturprodukt Chicle

Alle zwei bis drei Jahre darf ein Breiapfelbaum angezapft werden. Wenn man die Rinde eines Breiapfelbaumes einschneidet, tritt ein milchig weißer Saft aus. Dieser wird auch Chicle genannt. Und genau mit diesem Chicle können Kaugummis hergestellt werden.¹ Darum wird der Breiapfelbaum auch Kaugummibaum genannt.³

Bei Chicle handelt es sich eigentlich um einen Kaugummirohstoff. Diesen brauchte man schon 2000 Jahre vor unserer Zeit. Denn man hatte herausgefunden, dass das Kauen dieses Rohstoffes sehr beruhigend wirkt.¹

Im Jahre 1869 kaufte ein Fotograf und Erfinder namens Thomas Adams einem mexikanischen Ex-General etwas Kaugummirohstoff namens Chicle ab. Eigentlich wollte er aus diesem Rohstoff Kautschuk herstellen, um diesen dann teuer zu verkaufen. Doch dieses Experiment gelang ihm nicht.² Da kam ihm die Idee, die Masse mit etwas Zucker zu mischen. Danach formte er das Ganze zu Kugeln und verkaufte sie¹ für einen Penny pro Stück² mit dem Namen Kaugummis auf dem Markt. Zu diesem Zeitpunkt wusste er noch nicht, dass seine Kaugummis ein großer Renner werden würden.¹

Das Wort Chicle wird auch noch heute verwendet. In Spanien wird Kaugummi immer noch als Chicle bezeichnet. Auf Portugiesisch heißt Kaugummi chiclete, auf Türkisch ciklet¹ und auf Französisch chiclette.

Wie ich auf die einzelnen Kaugummisorten gekommen bin

Januar: Im Januar liegt oft viel Schnee, deshalb entschloss ich mich, die Kaugummis in der Form von Schneekugeln zu machen. Ausserdem sind in diesem Monat gerade Orangen Saison.

Februar: Im Februar feiern wir Fasnacht. Darum sehen die Kaugummis aus wie Konfetti. Während den Umzügen wird auch immer wieder Kaffee verteilt, damit man sich ein wenig aufwärmen kann. Also Kaffeegeschmack!

März: Im März schmilzt der Schnee. Die Tiere erwachen aus ihrem Winterschlaf und Blumen beginnen zu wachsen. Dabei gehen die Bienen bereits wieder auf Nahrungssuche. Deshalb habe ich für diesen Monat Blumenkaugummis mit Honiggeschmack gemacht.

April: Im Monat April ist Ostern. In den Läden werden Schokoladeeier und Schokolade-Osterhasen verkauft. Deshalb werde ich sicher noch einmal versuchen, die Schokoladekaugummis zu Schokoladeeiern zu formen.

Mai: Der Monat Mai ist bekanntlich der Monat der Liebe. Ausserdem ist in diesem Monat der Muttertag. Die Mütter werden mit Blumen und anderen Dingen beschenkt. Deshalb haben die Maikaugummis Rosengeschmack und eine Herzform.

Juni: Im Juni sind die Himbeeren Saison. Es wird immer wärmer, was ich persönlich super finde. Darum haben die Himbeerkaugummis eine Smiley-Form.

Juli: Im Monat Juli geht meine Familie immer Heidelbeeren sammeln. Ausserdem sieht man im Hochsommer sehr viele Schmetterlinge. Darum habe ich Heidelbeerkaugummis in Schmetterlingsform hergestellt.

August: Am 1. August ist der Nationalfeiertag der Schweiz. Darum haben die Kaugummis auch die Form eines Schweizerkreuzes. Im August gingen wir früher immer sehr oft bräteln. Dabei haben wir immer Marshmallows über dem Feuer gebraten. Dieser Geschmack hat also eine persönliche Bedeutung.

September: Typisch für den September sind für mich Trauben. Deshalb haben die Kaugummis nicht nur den Geschmack, sondern auch gleich die Form dieser Frucht.

Oktober: Im Oktober fallen schon die ersten Blätter von den Bäumen und man sieht viele Schnecken. Darum habe ich diese Formen für die Karamellkaugummis gewählt. Zum Geschmack: Ende Oktober ist bekanntlich Halloween und die Kinder gehen Süßigkeiten sammeln, unter anderem auch Karamellbonbons.

November: Vanille ist ein typisches Winteraroma. Der Geschmack stimmt schon auf die Adventszeit ein. Darum habe ich für den Monat November Vanillestangen hergestellt. Da ich die Form nicht sehr passend finde, möchte ich später noch einmal Vanilleeiszapfen machen.

Dezember: Jedes Kind freut sich auf die Geschenke und die Zimtsterne an Weihnachten. Deshalb habe ich Kaugummisterne mit Zimtaroma hergestellt.

Herstellung der Kaugummis

Da die Schritte der Kaugummiproduktion immer sehr ähnlich waren, hatte ich nur die Herstellung des Zimtkaugummis genauer beschrieben. Bei den anderen Sorten schrieb ich einfach auf, was ich anders gemacht hatte.

Herstellung der Zimtkaugummis (Mittwoch, 16. März. 201)

1. Alles vorbereiten, Materialien bereitstellen

Natürlich wollte ich hygienisch einwandfreie Kaugummis herstellen. Darum hatte ich als Erstes eine Schürze angezogen, die Haare zusammengebunden und die Hände gewaschen. Danach richtete ich meinen Arbeitsplatz ein.

2. Materialien

Ich stellte alle Materialien bereit, die ich zur Produktion brauchte.

Das waren:

- Wasser
- 1 Pfanne
- 1 Schüssel aus Chromstahl
- 20g Kaumasse
- 60g Zucker
- ein paar Tropfen vom Aromastoff Zimtrinde
- gelbe Lebensmittelfarbe
- Ausstechförmchen in zwei Grössen
- 1 Löffel
- 1 Blechreinpapier
- 1 Wallholz
- Küchenwaage
- Haushaltspapier zum Putzen
- Allzweckbeutel

3. Kaugummis herstellen

Als Erstes hatte ich ein Wasserbad gemacht. Dabei gibt man ein wenig Wasser in eine Pfanne und stellt eine Schüssel hinein. Sobald das Wasser gekocht hatte, gab ich die Kaumasse in die Schüssel. Durch die Wärme war die Kaumasse schon nach ca. 3 Minuten recht flüssig geworden. Danach gab ich sofort 60g Zucker und ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe dazu. Als nächstes schaltete ich auf eine kleinere Stufe. Danach mischte ich alles. Als die Masse recht flüssig war, gab ich noch vier Tropfen des Aromastoffes bei. Für das Aroma hatte ich keine genaue Mengenangabe und so musste ich ein wenig ausprobieren. Danach liess ich die Kaugummis kurz auskühlen.



Alle erwärmten Zutaten



Die erwärmte Kaumasse

4. Kaugummis formen

Nun konnte ich weiterfahren. Ich nahm die Schüssel und nahm die Kaumasse heraus und wollte sie so wie ein "Guetzliteig" zusammennehmen, ausrollen und am Schluss ausstechen. Doch das Ganze erwies sich als gar nicht so einfach. Die Masse klebte fürchterlich an meinen Händen. Doch mit der Zeit hatte ich den Dreh raus und rieb meine Hände sehr fest, bis sich eine Kugel formen lies, welche ich dann auf ein Stück Backpapier legte. Danach drückte ich die Masse mit einem Wallholz platt. Nun kam noch das Ausstechen. Ich hatte ja keine Ahnung, dass das am aufwändigsten sein würde. Ich fing an, mit "Guezliförmchen" Sterne ausstechen. Doch mit der Zeit wurde die Kaugummimasse härter und ich rief nach meiner Mutter. Diese holte dann einen Hammer. Mit dem Hammer ging es nun problemlos. Es sah sehr witzig aus und meine Mutter machte auch sogleich ein Foto. Mir wurde im Nachhinein klar, dass man nur immer ein wenig von der Masse hätte ausstechen müssen, damit der andere Teil in der Schüssel warm und damit weich geblieben wäre.



Beim Ausstechen der Sterne

5. Resultat

Ich startete um 18.10 Uhr und war um 20.30 Uhr endlich fertig und total erschöpft. Ich war sehr erstaunt. Denn aus 20 Gramm Kaumasse hatte es 70 kleine und zehn grosse Zimtkaugummis für den Monat Dezember gegeben. Diese verpackte ich gleich sorgfältig.



Die fertigen Zimtsterne

6. Aufräumen

Nun kam ich noch zum weniger erfreulichen Teil. Ich musste die Küche natürlich noch *picco bello* aufräumen. Doch mit Kaugummi ist es ja immer heikel, leider auch zum Putzen. Ein Löffel und die Schüssel waren noch voll mit Kaugummires-ten. Meine Mutter hatte die Idee, alles ins Gefrierfach zu legen, damit ich es am nächsten Tag putzen konnte. Um 21.00 Uhr war die Küche fertig aufgeräumt und ich war sehr müde, aber auch zufrieden.

Herstellung der Honigkaugummis (Freitag, 29. März 2011)

2./3. Für die Honigkaugummis hatte ich als Aroma 30g Honig genommen und dann noch 30g Zucker beigegeben.

4. Das Formen war bei diesen Kaugummis besonders aufwändig, da ich Blumen in verschiedenen Farben machte. Ich nahm immer einen Teil der Kaumasse heraus und legte ihn auf ein Backpapier. Dann knetete ich immer etwas Lebensmittelfarbe mit der Hand hinein. Die Kaugummis hatten am Schluss die Farben blau, hellgrün, dunkelgrün, pink, violett und gelb. Ich wollte eigentlich auch die Farbe Orange machen, doch die wurde viel zu hell und ich färbte sie dann auf dunkelgrün um. Von jedem Rest der jeweiligen Farbe formte meine Schwester dann Kugeln und drückte diese auf die Blumen.



Meine Schwester Corinne half mir beim Formen der Kaugummis.

5. Damit die Honigkaugummis für den März entstehen konnten, fing ich um 15.00 Uhr an. Als ich mit der Produktion fertig war, war es schon 19.00 Uhr. Wenn man die halbe Stunde wegrechnet, die ich für das Abendessen brauchte, hatte ich, um 70 Kaugummis herzustellen, dreieinhalb Stunden gebraucht. Doch ich war sehr zufrieden mit der Form und dem Geschmack.



Die fertigen Honigkaugummis

Herstellung der Himbeerkaugummis (Mittwoch, 06. April 2011)

2./3. An diesem Nachmittag hatte ich Himbeerkaugummis für den Monat Juni hergestellt. Anstatt der Kaumasse Zucker und Aromastoff beizufügen, hatte ich einfach nur Himbeersirup beigefügt, denn ich wollte nicht, dass der Kaugummi zu süß wurde.



Die Kaumasse mit dem Sirup-Konzentrat

4. Nachdem ich gelbe Lebensmittelfarbe beigefügt hatte, wollte ich die Kaugummis zu Sonnen formen. Da das Sirup-Konzentrat aber leicht rosa war, ergab es eine andere Farbe. Ich entschied, Smileys daraus zu machen.

5. Ich probierte die Kaugummis immer wieder. Doch egal wie viel Sirup-Konzentrat ich beigab, die Kaugummis blieben praktisch geschmackslos. Das war wirklich ein Misserfolg. Doch es zeigte, dass bei einer Arbeit nicht immer alles glatt laufen kann. Ich fand heraus, dass man für jeden Kaugummi Zucker begeben muss. Denn nur so merkte man etwas von dem Aroma. Ich hatte innert eineinhalb Stunden nicht ganz 20 Kaugummis hergestellt, welche mir nicht gut gelungen waren.



Ein fertiger Smiley Kaugummi

Herstellung der Vanillekaugummis (Donnerstag, 07. April 2011)

2./3. Für den Monat November stellte ich Vanillekaugummis her. Für diese Sorte verwendete ich Vanillearoma. Für diesen Kaugummi brauchte ich keine Lebensmittelfarbe.

4. Ich schnitt die Kaugummis in rechteckige Stangen und brauchte somit auch keine Förmchen.

5. Ich finde die Form nicht sehr passend und darum werde ich eventuell noch einmal solche Kaugummis in der Form von Eiszapfen machen. In der Zeit von 14.15 Uhr bis 15.35 Uhr waren 72 leckere Kaugummis entstanden.



Die fertigen Vanillestangen

Herstellung der Orangenkaugummis (Samstag, 23. April 2011)

2. Als Aromastoff hatte ich nun das Aroma Orange genommen. Ich verwendete weder Lebensmittelfarbe noch Ausstechförmchen.

4. Als ich das Ganze erwärmt hatte, formte ich die Kaumasse von Hand zu Kugeln.



Beim Formen der Orangenkugeln

5. Die Kaugummis sollten die Form einer Schneekugel haben, doch die Kaumasse blieb nicht weiss, da das Aroma aus orangefarbenem Pulver bestand. Die Farbe war also nicht optimal geglückt, dafür fand ich den Geschmack recht gut. In diesem Falle hatte ich am Anfang etwas Bedenken, da das Aroma Pulver war und nicht flüssig. Doch es ging eigentlich alles glatt. Ich hatte um 12.45 Uhr angefangen und war um 14.20 Uhr fertig. Im Gesamten hatte ich 95 Kaugummis hergestellt. Die Orangenkaugummis passen sehr gut zum Monat Januar.



Die fertigen Orangenkaugummis

Herstellung der Schokoladenkaugummi (Montag, 25. April 2011)

2./3. Anstelle eines Aromastoffs nahm ich etwa 40g Schokolade und machte diese gleich zusammen mit der Kaumasse flüssig. Ich verwendete keine Förmchen und auch keine Lebensmittelfarbe.



Beim Umrühren der warmen Masse

4. Ich hatte geplant, dass ich die Kaugummi zu Ostereiern formen würde. Doch als ich die Kaumasse formen wollte, klebte alles viel zu stark und die Kaugummi sahen aus wie braune Flecken.

5. Als ich den Kaugummi probierte, wollte ich ihn gleich hinunterschlucken, denn er war gar nicht wie Kaugummi, man merkte nur die Schokolade. Ich hatte sehr wahrscheinlich zu viel Schokolade beigegeben. Ich werde diese Sorte sicher noch einmal mit Schokoladensauce ausprobieren. An diesem Montag hatte ich um 8.50 Uhr angefangen und wurde um 9.50 Uhr fertig. Es entstanden 32 Kaugummi entstanden.



Ein unappetitlicher Schokoladenkaugummi

Herstellung der Rosenkaugummis (Mittwoch, 27. April 2011)

2./3. Für die Maikaugummis nahm ich den Aromastoff Rose und mischte etwas rote Lebensmittelfarbe hinein. Die Farbe wurde aber eher etwas pink, da die Lebensmittelfarbe nicht so stark war.



Das Aroma ist halt nichts für Männer

4. Als Nächstes stach ich die Kaumasse mit kleineren und größeren Herzformen aus.



Beim Ausstechen der Herzen



Ein ausgestochenes Rosenherz

5. Als ich endlich fertig war und auf die Uhr schaute, war es bereits 17.25 und ich hatte für die 79 kleine und 15 große Kaugummis genau zwei Stunden und 25 Minuten benötigt. Die Herzen gelangen mir in der Form wie auch im Geschmack sehr gut.



Die fertigen Rosenherzen

Herstellung der Karamellkaugummis (Samstag, 30. April 2011)

2./3. Für den Monat Oktober stellte ich Karamellkaugummis her. Ich machte die Kaugummis mit einer Karamellsauce, die man auch für Desserts braucht und die man in verschiedenen Lebensmittelläden kaufen kann. Da die Masse durch diese Zugabe leicht braun wurde, benötigte ich keine Lebensmittelfarbe.



Die erwärmte Kaumasse und Karamellsauce

4. Ich hatte mir ganz spezielle Formen ausgedacht. Ich hatte zum einen Schnecken geformt und zum anderen auch Blättchen gemacht. Für die Form der Blättchen nahm ich wieder ein "Guezliförmchen" zu Hilfe. Die Adern der Blätter konnte ich aber erst am Schluss einzeichnen, als die Kaugummis etwas härter waren.

5. Ich hatte um 9.10 Uhr mit den Karamellkaugummis für den Monat Oktober begonnen. Ich wurde um 13.05 Uhr endlich fertig. Eine Stunde muss aber noch für das Mittagessen abgezogen werden. In dieser Zeit waren 129 leckere und recht gutaussehende Kaugummis entstanden. Ich war sehr stolz auf mich. Falls ich die Kaugummis noch einmal machen werde, werde ich auch noch ein paar grüne Blättchen herstellen.



Die fertigen Karamellschnecken und Blätter

Herstellung der Kaffeekaugummis (Samstag, 30. April 2011)

2./3. An diesem Samstag stellte ich auch gleich noch Kaffeekaugummis für den Monat Februar her. Von den Materialien her verwendete ich ein Förmchen, wie auch rote und blaue Lebensmittelfarbe verwendet. Anstelle eines Aromastoffs gab ich löslichen Kaffee bei.

4. Als ich die Masse erwärmt und hinausgenommen hatte, hatte ich immer gleich Lebensmittelfarbe mit der Hand dazu geknetet. Dann stach ich die Formen mit einem Konfettiförmchen aus.

5. Ich hatte um 14.00 angefangen und hatte in einer Stunde und 15 Minuten 52 Kaugummis in den fünf verschiedenen Farben Gelb, Hellgrün, Rosa, Blau und einem komischen Grün hergestellt. Der Geschmack der Kaugummis war nicht sehr stark, aber ok.



Die fertigen Kaffeekonfetti

Herstellung der Marshmallowkaugummis (Sonntag, 1.Mai 2011)

2./3. Passend zum Nationalfeiertag stellte ich für den August Marshmallowkaugummis in der Form der Schweizerflagge her. Anstelle eines Aromas hatte ich neun weisse Marshmallows beigegeben. Ansonsten lief bei der Produktion alles gleich wie immer.

4. Für die Form hatte ich mit einem Schnitzmesser kleine Vierecke ausgeschnitten und ein Schweizerkreuz darauf gezeichnet. Als die Kaugummis etwas härter geworden waren und nicht mehr so klebten, nahm ich einen Pinsel und bemalte die Ecken mit roter Lebensmittelfarbe. Nach dem Bemalen waren die Kaugummis immer noch recht feucht und es dauerte sehr lange, bis ich sie verpacken konnte.



Die unbemalten Marshmallow-schweizerkreuze



Die fertigen Marshmallow-schweizerkreuze

5. Mit der Produktion hatte ich um 14.25 Uhr angefangen und war um 15.55 Uhr fertig. In dieser Zeit waren 37 Kaugummis entstanden.

Herstellung der Traubenkaugummis (Montag, 02. Mai 2011)

2./3. Als Aroma hatte ich einfach Traubensaft genommen. Wie erwartet konnte die Masse nicht sehr viel Traubensaft aufnehmen, doch den Geschmack merkte man immerhin ein wenig.

4. Förmchen hatte ich keine gebraucht. Ich formte zuerst fünf Kugeln und stellte dann drei Kugeln darauf. Danach machte ich noch eine Kugel und befestigte diese zuoberst. Der Stiel durfte natürlich auch nicht fehlen und so formte ich auch diesen von Hand.



Die unbemalten Traubenkaugummis

5. Um 17.35 hatte ich mit der Herstellung von Traubenkaugummis in Traubenform und Traubengeschmack für den Monat September begonnen. Um 19.13 Uhr war ich schliesslich mit dem Formen fertig und es hatte 17 Kaugummis ergeben. Zwei davon waren etwas zu gross geraten, doch sie sahen auch sehr lustig aus. Am nächsten Tag färbte ich dann noch die Stiele mit der Lebensmittelfarbe grün ein.



Beim Bemalen der Traubenkaugummis



Die fertigen Traubenkaugummis

Herstellung der Heidelbeerkaugummis (Dienstag, 03. Mai. 2011)

2./3. Für das Aroma verwendete ich Heidelbeersauce. Da diese schon violett war, fügte ich keine Lebensmittelfarbe bei.

4. Ich hatte die Kaugummis mit dem Konfettiförmchen ausgestochen und sie dann zu Schmetterlingen zurechtgebogen. Leider hatte ich etwas zu viel Heidelbeersauce beigegeben und die Masse war sehr flüssig geworden. Ich konnte daher nicht die ganze verwenden.

5. Ich hatte um 13.20 Uhr damit begonnen, die Heidelbeerkaugummis für den Monat Juli herzustellen. Bis um 14.40 Uhr hatte ich 17 Kaugummis. Der Geschmack war ganz ok. Doch mit der Form war ich überhaupt nicht zufrieden.



Die fertigen Heidelbeerkaugummis

Materialliste

- Wasser
- 1 Pfanne
- 1 Schüssel aus Chromstahl
- ca. 300g Kaumasse
- ca. 700g Zucker

- Aromen:
 - Aromastoff Zimtrinde
 - Himbeersirup
 - Orangenaroma
 - Honig
 - Schokolade
 - Schokoladensauce
 - Vanillearoma
 - Karamellsauce
 - Kaffee
 - Marshmallows
 - Aromastoff Rose
 - Traubensaft
 - Heidelbeersauce

- "Guezliförmchen"
 - 1 kleines und 1 grosses Sternförmchen
 - 1 kleines Blumenförmchen
 - 1 kleines Blätterförmchen
 - 1 kleines Konfettiförmchen
 - 1 kleines und 1 grosses Herzförmchen

- gelbe, blaue und rote Lebensmittelfarben
- Löffel
- Blechreinpapier
- Wallholz
- zum Putzen Haushaltspapier
- Küchenwaage
- Messer
- Fotoapparat
- Allzweckbeutel

- Sonstiges:
 - Küche
 - Tisch
 - Gefriertruhe
 - Computer

Nachwort

Mein geplantes Projekt erwies sich als viel schwieriger, als ich gedacht hatte. Als erstes Hindernis entpuppte sich das Auftreiben von Kaumasse. Es gab sehr viel zu organisieren, was mir sehr gefiel. Schlussendlich fand ich eine Firma, die mir die Kaumasse lieferte und ich freute mich riesig, endlich mit der Produktion starten zu können.

Die Produktion der Kaugummis war sehr aufwändig. Ich brauchte für einige Sorten länger als drei Stunden. Dabei konnte ich mein Durchhaltevermögen unter Beweis stellen. Die selbst gemachten Kaugummis verlieren ihren Geschmack sehr schnell. Um das zu verhindern, hätte man künstliche Aromastoffe begeben müssen, was ich nicht tun konnte. Auch wenn nicht alle Sorten so herausgekommen sind, wie ich am Anfang geplant hatte, beurteile ich meine Abschlussarbeit als sehr gut gelungen. Ich habe während dieses Projekts sehr viel gelernt und ich bin Selbstständiger geworden.

Wenn ich die Arbeit noch einmal wiederholen könnte, würde ich bei der Produktion etwas mehr Gas geben. Ich hatte in den Osterferien sehr viel zu tun.

Wenn ich noch länger Zeit gehabt hätte, hätte ich versucht originelle Verpackungen für die Kaugummis herzustellen.

Als Letztes möchte ich noch ein paar Leuten meinen Dank aussprechen. Meiner Familie für die finanzielle Unterstützung, meiner Betreuungsperson Herrn Bieri und natürlich meiner Lektorin Frau Leuenberger. Ausserdem bin ich dem Kaugummiverband e.V. sehr dankbar, dass er mir die Kaumasse gratis zur Verfügung gestellt hat.

Quellenverzeichnis:

- 1) <http://de.wikipedia.org/wiki/Chicle> (04. Mai 2011)
- 2) <http://de.wikipedia.org/wiki/Kaugummi> (04. Mai 2011)
- 3) <http://de.wikipedia.org/wiki/Breiapfelbaum> (04. Mai 2011)