



Wissenswertes über den Kakaobaum



Die Größe

Normalerweise werden die Kakaobäume bis zu 15 Meter hoch, sie werden aber gestutzt, um die Früchte einfacher ernten zu können.

Die Kakaopflanze

Wissenschaftlicher Name: *Theobroma cacao* L. (griech.: „Speise der Götter“). Der Name stammt von dem großen Botaniker Carl von Linné (deshalb das L.) Umgangssprachliche Bezeichnung: Kakaobaum

Der Kakaobaum gehört zur Familie der Sterkuliengewächse (*sterculiaceae*) und zur Gruppe der malvenartigen Gewächse.

Die Blätter

Die Blätter ähneln denen des Gummibaumes.

Die Blüten

Die Blüten sind winzig und werden direkt am Stamm gebildet, dies nennt man *Stammblütigkeit (Kaulflorie)* - eine Besonderheit des Kakaobaums.

Aus 100.000 gelblich-weißen oder rötlichen Blüten entwickeln sich nur 20 bis 50 Früchte im Jahr.

An einem Baum befinden sich gleichzeitig Blüten und Früchte.



Eine Legende über den Kakaobaum

Quetzalcoatl, der Gott des Windes und des Mondes, soll den Tolteken durch fleißige Ameisen die Samenkerne des Kakaobaumes geschickt und ihnen die Zubereitung des Göttertranks "Xocoatl" beigebracht haben.

„Alles begann mit der Entdeckung eines Baumes, eines dünnen, unscheinbaren Unterholzbaumes, der ursprünglich im Urwald des Amazonas heimisch war und dessen Samen durch Vögel nach Mittelamerika verschleppt wurde. Hier beginnt auch schon die erste Legende, die sich um die Schokolade rankt. Demnach wurde der Samen der Kakaopflanze nicht durch den Kot der Vögel nach Mittelamerika verbreitet, sondern er stammt direkt aus göttlicher Hand.

Die damaligen Völker, Mayas und Azteken, waren der Überzeugung, dass Waldameisen die ersten Kakaobohnen aus den Tempeln der Götter trugen und in die Erde legten. Die empfindlichen Pflänzchen wuchsen zu Bäumen heran, trugen Früchte, und der Sage nach erklärten die Ameisen den Indios, wie die Samen zu verarbeiten seien – nämlich so wie sie es bei den Göttern gesehen hatten: Sie schlugen die Früchte auf, rösteten die Kakaobohnen über dem Feuer und zerrieben sie anschließend zwischen zwei Steinen zu Pulver...“

Quelle: Tabula Nr. 1 / Januar 99

Kurze Übersicht über die Geschichte des Kakaos

1500 v. Chr.	Olmeken beginnen in Mittelamerika mit dem Anbau von Kakaopflanzen.
300 n. Chr.	Mayas rösten und stampfen Kakaobohnen, es existieren Schriften und Gefäße für Kakao.
1100 n. Chr.	Tolteken verehren den Kakaobaum, Kakaobohnen dienen als Genuss- und Zahlungsmittel.
1200 n. Chr.	Azteken unterwerfen die Tolteken und übernehmen ihre Kakaokultur, benutzen die Samenkerne als Zahlungsmittel: z.B. konnte für 100 Kakaobohnen ein Sklave erworben werden. Wahrscheinliche Herkunft des heutigen Namens Schokolade: xocoatl: „xococ“ (= sauer, herb, würzig); „atl“ (= Wasser). Herstellung von Xocoatl: Kakaobohnen wurden zerrieben, anschließend wurde Maismehl, Paprika, Pfeffer und Wasser hinzugefügt und das Ganze dann heiß getrunken.
1492 n. Chr.	Christoph Kolumbus entdeckt die „neue Welt“.
1492 n. Chr.	Hernán Cortes erobert und besiedelt die "neue Welt", erkennt den Wert von Kakaobohnen.
Seit 1500 n. Chr.	Europäer Zuerst ist Spanien, dann ganz Europa verrückt nach heißer, gesüßter Trinkschokolade, aber nur Privilegierte können sich Kakao leisten.
1800 bis 1900	Trinkstuben bieten Schokoladengerichte zu erschwinglichen Preisen an. Erste industrielle Schokoladenproduktionen in Europa. Die Schokolade kommt in fester Form als Tafel auf den Markt.
ab 1900	Schokoladenherstellung wird weiter vereinfacht, der Schokoladenkonsum nimmt zu.
bis heute	Schokolade und Kakao werden zur Massenware. In Deutschland lag der Pro-Kopf-Verbrauch von Schokoladen-erzeugnissen im Jahr 2001 bei 8,15 kg!

Die Früchte

Die Früchte des Kakaobaums werden 15 - 25 Zentimeter lang, sie sind zuerst grün und schließlich rotbraun gefärbt. Sie brauchen circa vier bis fünf Monate, um zu ihrer vollen Größe heranzuwachsen.



Die verschiedenen Kakaosorten

Criollo

Edelsorte, wächst vorwiegend in Ecuador und Venezuela; hat spitze Früchte und helle Blätter, gedeiht in regenreichen Hochlagen, ist empfindlich und nicht sehr ertragreich; wird wegen ihres zarten Aromas für edle Schokoladen mit hohem Kakaanteil verwendet; macht fünf bis zehn Prozent des weltweit erzeugten Kakaos aus.

Forastero

"Konsumkakao", stammt vor allem aus Westafrika; ist widerstandsfähiger als Criollo, hat ein herberes Aroma und wird daher vor allem für Kakaopulver und Milchsokolade verwendet; ihr Anteil an der Weltproduktion liegt bei ca. 70 Prozent.

Tritarito

Relativ junge Züchtung, entstanden aus der Kreuzung von Criollo und Forastero; kombiniert die Widerstandsfähigkeit und hohe Qualität der beiden Pflanzen; sie liefert ca. 20 Prozent des weltweit produzierten Kakaos.

Quelle: www.lindt.de