



Botanisches > Der Kakaobaum erhielt 1753 von Carl von Linné die wissenschaftliche Bezeichnung **Theobroma cacao**. Theos ist griechisch und bedeutet Gott und broma so viel wie Speise [also: Speise der Götter].

Der Kakaobaum > Der etagenförmig wachsende **Kakaobaum** wird bis zu **15 Meter** hoch [wird aber meist auf ca. 4 m gestutzt]. Die Pflanze benötigt warmes Klima und 21°C dürfen nicht unterschritten werden. Luftfeuchtigkeit und Niederschlagsmenge müssen hoch sein. Am besten gedeihen sie unter **Schattenbäumen**, die vor Regen und direkter Sonne schützen.

Blüten und Früchte >



Die Kakaoblüten sind winzig [je Baum etwa 100.0000]. Bis zu **7 Monate** dauert es, ehe die Früchte reif sind. Sie werden braun, orange oder gelblich und meist zwischen Februar und Mai geerntet. Die Kakaofrüchte sind bis zu **500 g** schwere **Trockenbeeren**, wachsen **direkt am Stamm**, sind je nach Sorte 10–25 cm lang und beinhalten **25–75 weiße Samen**. Ganzjährig findet man Blüten, unreife sowie reife Früchte am Kakaobaum. Der Kakaobaum ist **immergrün** und trägt etwa 40 Jahre lang. Er liefert in der Haupternte bis zu **100 Früchte**. Kakaobohnen beinhalten über **50% Fett** [als wesentlichem Schokoladenbestandteil in Form der Kakaobutter], 15% Eiweiße, Cellulose, Stärke, Gerbstoffe, Mineralien u.a.

Die Ernte > Die Früchte dürfen nicht überreif werden, damit sie nicht keimen. Zum richtigen Zeitpunkt geerntet müssen sie innerhalb von 24 Stunden per **Machete** der Länge nach geöffnet werden, um die weißen Samen per Hand zu entnehmen. Es gibt 2 Ernten im Jahr.

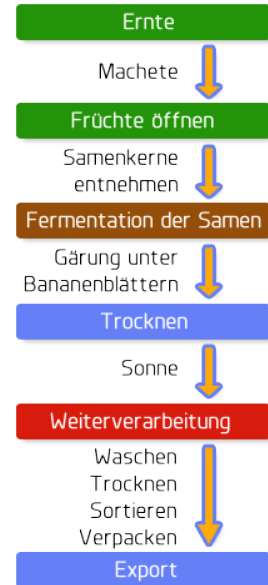
Anbau-bedingungen > Kakao wächst in den Tropen **rund um den Äquator**. Dort findet der Baum gleichmäßige Wärme (21–35°C), hohe Luftfeuchtigkeit und genügend Niederschläge.

Wirkung von Kakao > Kakao ist anregend [infolge **Koffein** sowie koffeinähnlichem Stoff **Theobromin**] und setzt Glückshormone frei [Endorphine, die oft als körpereigenes Morphin bezeichnet werden].

Kakaopulver und Kakaobutter > Geröstete Kakaobohnen bricht man, es entstehen **Kakaonibs** und Kakaoschalen; Kakaonibs werden nun gemahlen und so produziert man Kakaomasse, die weiter zum Kakaopulver oder zu Schokolade verarbeitet wird [als Nebenprodukt entsteht Kakaobutter]. Kakaobutter verwendet man für Schokolade (bei weißer mit sehr hohem Anteil und kein Kakaopulver), für Süßwaren, Backwaren, in Milchprodukten, Salben und Kosmetika etc.

**Kakao-
produktion >**

1. **Ernte.** Früchte vom Baum abschneiden [Machete]
2. **Früchte öffnen.** Früchte werden gesammelt und vorsichtig geöffnet, um die weißen Samenkerne nicht zu beschädigen [einhüllendes Fruchtfleisch bleibt dran]
3. **Fermentation.** Anschließend fermentieren die Kakaobohnen fünf Tage in Holzkisten und müssen täglich in eine niedrigere Kiste umgefüllt werden. Sie sind mit Bananenblätter abgedeckt; dabei erwärmen sich die Samen in der Sonne bis auf 50°C. Beim Gären löst sich das Fruchtfleisch auf und die braune Kakaofarbe ist erkennbar. Danach lässt man die fermentierten Bohnen in der Sonne trocknen. Dieser so genannte Rohkakao kann dann im Importland z.B. weiter zu Schokolade oder Kakaopulver verarbeitet werden.
4. **Trocknen.** Samen werden bis zu 15 Tage in der Sonne getrocknet
5. **Weiterverarbeitung.** Nach der Gärung werden Samen gewaschen, getrocknet [Sonne oder Maschine, 7-14 Tage bis Wassergehalt unter 8% beträgt], sortiert und verpackt, und so exportiert

**Geschichte >**

Beginn

De Kakao hat seinen Ursprung in Mittel- und Südamerika. Bereits in der Sprache der Olmeken [1500 v.Chr.; sie lebten in Gebieten des heutigen Mexikos, in Belize, Guatemala etc.] existierte das Wort cacao schon als Bezeichnung für den Kakaobaum. Kakao galt als heiliges Getränk, das den Menschen von den Göttern überlassen worden war. Damals reichte man Kakao als wässriges Getränk mit Chili und Pfeffer.

Die Maya [300 n.Chr.] übernahmen das Wort und besonders im 14. Jahrhundert bei den Azteken wurden der Kakao endgültig zum heiligen Getränk und die Bohnen sogar ein weit verbreitetes Zahlungsmittel, da Kakao so gesund und somit wertvoll war ...

<i>Auf dem Aztekenmarkt</i>	<i>Kakaobohnen</i>
1 Truthahn	200
1 Kaninchen oder Hase	100
1 Fisch	3
1 Tomate	1
1 Sklave	100

Der typische Aztekentrunk hieß **cacahuatl** [**xocóatl** oder **xocólatl**; xócoc für bitter und atl für Wasser; deutsch übertragen: bitteres Kakaowasser] oder auch chocol haa bei den Maya. Die zerstampften Kakaobohnen mit Wasser und Gewürzen halfen auch als Arznei gegen Bauchschmerzen und gaben viel Kraft. Auch bei Taufen wurde ein besonderes Kakaogetränk eingesetzt und als Liebesmittel. Kakao diente so besonders zur Heilung [auch heute nimmt man Kakaobutter bei Hautkrankheiten].

**Geschichte >**

Fortsetzung

Im Zuge der Eroberung Süd- und Mittelamerikas wurden die Spanier auf cacao aufmerksam. 1544 soll bereits Kakaowasser an den spanischen Hof gelangt sein, wobei 1585 die erste Schiffsladung nach Europa ging. Da in Spanien seit Anfang des 16. Jh. Zucker angebaut wurde, entdeckte man hier die Verbindung von Kakao und Zucker.

Etwa um 1644 berichtet man, dass in Italien Kakao getrunken wurde und er vermutlich so seinen Siegeszug in Europa fand. Die Herstellung von Kakaopulver erfand 1828 der Holländer C.J. **van Houten** und erst Ende des 19. Jahrhunderts kam die **Tafelschokolade**. [Die Erfindung von Schokolade an sich geht wohl auf kubanische Nonnen im 17. Jh. zurück (Fett von flüssigem Schokoladenbrei wurde abgeschöpft, dann Vanille und Zucker hinzugefügt, und von nun an nicht mehr nur kalt serviert).] Auf der Suche nach einem Kindernährmittel auf Milchbasis erfand man in der Schweiz 1875 die **Milchschokolade**. Noch bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts blieb Schokolade ein Luxusartikel, den sich nur wenige Betuchte leisten konnten. Erst Ende der 60er Jahre avanciert Schokolade zum Massenprodukt und man ersann zudem das erste **Kakaoinstantgetränk**.

Kakaoländer >

Quelle: faostat.fao.org

Nachfolgend Angaben zu den wichtigsten Produktionsländern von Kakao.

→ **Produktionszahlen** für 2009 in **Tausend Tonnen**

Elfenbeinküste [1221], Indonesien [800], Ghana [662], Nigeria [370], Kamerun [226], Brasilien [218], Ecuador [120], Togo [105], Malaysia [80], Papua Neuguinea [51], Dominikanische Republik [50], Kolumbien [37], Mexiko [35]; 60% der Welternte stammen aus Afrika

Die Gesamtproduktion lag 2009 bei 4,1 und 2010 bei 3,6 Mio. Tonnen Rohkakao.

- 1 Dominikanische Republik,
- 2 Mexiko
- 3 Venezuela
- 4 Kolumbien
- 5 Ecuador
- 6 Peru
- 7 Brasilien
- 8 Elfenbeinküste
- 9 Ghana
- 10 Togo
- 11 Nigeria
- 12 Kamerun
- 13 Malaysia
- 14 Indonesien
- 15 Papua Neuguinea

**Kakaoimport Deutschland >**

Deutschland bezieht etwa $\frac{2}{3}$ des Kakaos von der Elfenbeinküste. Insgesamt werden jährlich über **331.866 Tonnen Rohkakao** eingeführt [2010; ca. 10% der Welternte]. Der Deutsche isst jährlich 11,4 kg Schokolade [2010] bzw. ca. 30 g täglich (und übrigens auch noch 36 kg Zucker, was Zahnärzte wohl beunruhigen sollte). Der Konsum stieg kontinuierlich an (2011: 9,8 kg; 2008: 10,8 kg; 2007: 11,2 kg; 2004: 9,1 kg; 2001: 8,2 kg pro Kopf im Jahr).



Schokoladenkonsum > 90% aller Schokoladen werden in den Industrieländern verzehrt. In Zahlen pro Kopf und Kilogramm [2006] ergeben sich jährlich ...

<i>Land</i>	<i>Schokolade (kg)</i>	<i>Land</i>	<i>Schokolade (kg)</i>
Schweiz	12,3 (2007)	Schweden	6,5 kg
Deutschland	11,4 (2010)	Australien	5,7 kg
Großbritannien	10,3	USA	5,5 kg
Belgien	9,3	Italien	3,9 kg
Norwegen	8,8	Spanien	3,3 kg
Irland	8,8	Niederlande	3,2 kg
Österreich	8,2	Griechenland	2,5 kg (2004)
Dänemark	7,7	Japan	2,2 kg
Frankreich	7,1	Brasilien	1,0 kg (2004)

Kakao-weltmarkt > Seit 2002 steigt der Weltmarktpreis für Kakao besonders steil an, da nicht genug zur Verfügung steht [begünstigt durch Bürgerkrieg in der Elfenbeinküste]. 2003 lag der Preis bereits bei 2360,70 US-\$ pro Tonne Kakao [in den 90er Jahren oft noch unter 1500 US-\$], während allerdings die Löhne für die Kakaoarbeiter[innen] etwa gleich niedrig blieben. Zudem wurde 2000 die Verwendung von Kakaobutterersatzstoffen zugelassen, wodurch die verarbeitende Industrie weniger abhängig von Kakaoimporten wurde.

Fairer Kakaohandel > Solche Preisschwankungen werden durch fairen Handel wesentlich umgangen. Es gibt keine Zwischenhändler, keinen Börsenhandel und keine Spekulationen, so dass Situationen auf dem Weltmarkt viel besser ausgeglichen werden können. Bei garantierten 2000 \$ je Tonne normal produziertem Kakao bzw. 2300 US-Dollar [2008] Basispreis je Tonne Bio-Rohkakao [also auch mehr möglich] kommen noch die Fair-Trade-Prämie von 150–530 Dollar [je nach Sorte, Qualität etc.] und ein möglicher Biozuschlag [bis zu 200 US-\$] hinzu.



Laut Fairtrade Deutschland wurden 2010 in Deutschland rund 972 Tonnen Fairtrade-Schokolade verkauft, außerdem 246 Tonnen Fairtrade-Kakaogetränke und 602 Tonnen Fairtrade-Eiscreme. Etwa 76% der Fairtrade-Schokoladen trugen 2010 auch ein Bio-Siegel, meist das der EU, teilweise auch die von Verbänden wie Naturland oder Bioland. Fair gehandelter Kakao kommt vor allem aus Bolivien, Costa Rica, der Dominikanischen Republik, Ecuador, der Elfenbeinküste, Ghana, Nicaragua, Panama und Peru.

[verwendete Informationsquellen: Gepa, Fairtrade Deutschland, Wikipedia]