



Ein Geschenk der Götter:

Kakao

Die steile Karriere einer mandelgroßen Bohne vom primitiven Zahlungsmittel über bittere Medizin und Liebestränk zum süßen Trostspender in allen Lebenslagen

Weiter Weg

Bis der bittere Kakao als süßes Getränk in den Tassen der Europäer landete, vergingen Jahrhunderte. Die Ernte der Bohnen ist heute noch ähnlich mühsam wie zu Zeiten der spanischen Eroberer





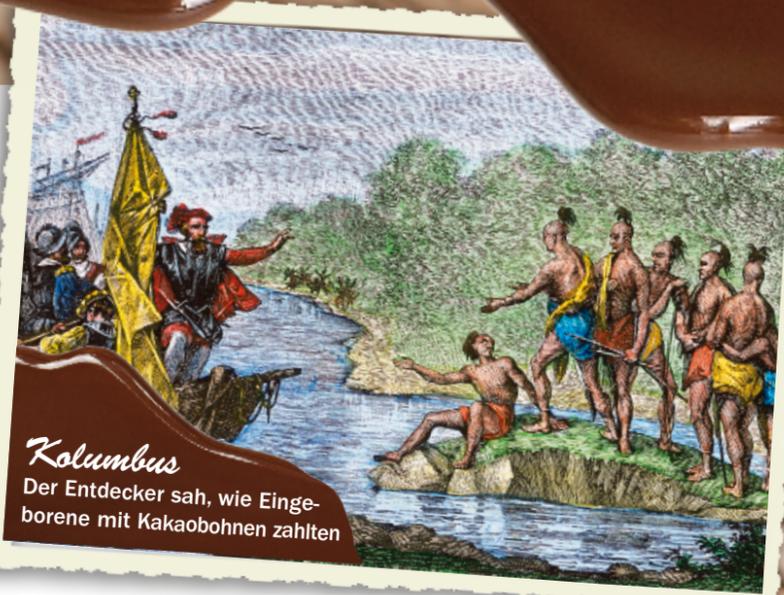
Glücksgefühle, die man essen kann – so wird Schokolade oft charakterisiert. Sie ist Genuss und Geschenk, angeblich sogar Heilmittel und Aphrodisiakum. Sie ist heute so vielfältig wie das Leben selbst und ein gutes Geschäft. In mehr als 100 verschiedenen Sorten wird sie in Supermärkten verkauft. Vollmilch, Zartbitter oder weiß. Mit Nougat oder Marzipan. Als Tafel, Pulver oder Creme – die Deutschen lieben Schokolade. 9,55 Kilo Kakao verzehrte jeder Bundesbürger 2012 im Schnitt und gab dafür 46,22 Euro aus.

Mehr als vier Millionen Tonnen Kakao verspeiste die Welt im vergangenen Jahr, die Hälfte davon ließen sich EU-Bürger auf der Zunge zergehen. Zum Vergleich: Vor rund 200 Jahren wurden weltweit gerade einmal 11.500 Tonnen gehandelt. Heute sind es fast 400-mal so viel. Wie kam es zu der steilen Karriere dieser mandelgroßen Bohne?

Die Azteken würzten „xocoatl“ mit Blut

Ihre nebelhafte Vorgeschichte führt zu den Mokaya, der wohl ältesten sesshaften Kultur Mittelamerikas. Ihnen ordnen Wissenschaftler den bislang ältesten Nachweis für Schokolade zu: 4000 Jahre alte Reste an Keramiken. Wie lange die Menschen tatsächlich schon Kakao zubereiten, weiß niemand.

Die Olmeken, die um 1500 bis 400 vor Christi im Norden Mexikos lebten, gelten als die Ersten, die Kakaopflanzen kultivierten. Das Getränk aus ihren Früchten nannten sie „Kakawa“. So viel ist sicher: Schokolade wurde die längste Zeit ihrer Geschichte getrunken und nicht geknabbert.



Kolumbus
Der Entdecker sah, wie Eingeborene mit Kakaobohnen zahlten

Die Maya schätzten die Bohnen so sehr, dass sie sie auf die Keramikgefäße gravierten, die sie dann mit dem wertvollen Trank füllten und ihren Eliten in die Grabkammern stellten – zur Stärkung des Toten auf seiner Reise durch die Unterwelt.

Ob das Kakaotrinken auch für die Lebenden eine elitäre Angelegenheit war, darüber scheiden sich die Geister. Einige behaupten, Schokolade sei der Champagner von damals gewesen. Nur der Adel habe ihn getrunken. Andere sagen, Kakao sei neben Mais eines der Grundnahrungsmittel gewesen. Wahrscheinlich stimmt beides. Und alles ist eine Frage der Zubereitung.

Zunächst zerrieben die Maya die Bohnen mit einer Walze auf einem Reibstein. Das Pulver verrührten sie mit heißem Wasser. Vermischt mit Mais entstanden nahrhafte Grützen oder Kuchen. Verfeinert mit Gewürzen bereiteten sie ein Getränk zu, das sie von einem Gefäß ins andere gossen. Das ergab den Schaum, der als köstlichster Teil galt. Champagner perlt ja auch.

Der Kakao hat den Maya jedoch nicht das Dasein versüßt wie uns heute, sondern war ein bitterer Trank. Zucker gab es nicht und für das Würzen mit Honig fehlen Beweise. Die Azteken nannten den Trank dann auch „xocoatl“, bitteres Wasser. Er galt als Getränk für Krieger und Adelige. Sie würzten ihn mit Piment, Chili und Achiote-Samen. Sogar mit Blut, sagen Gerüchte.

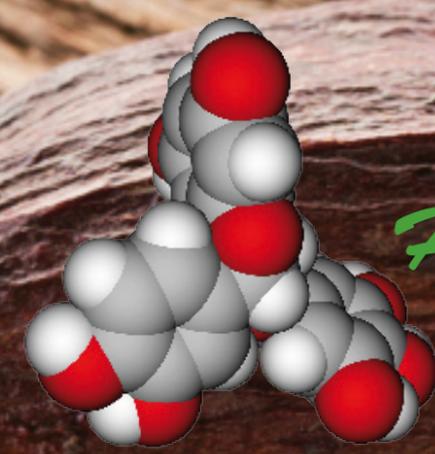
Genauso lange wie als Opfergabe oder Nahrungsmittel dienten die Bohnen mit der rotbraunen Schale als Geld. Einen männlichen Sklaven bekam man für 100 der etwa gramm-schweren Bohnen. Aztekenherrscher Montezuma forderte seine Tribute in Kakaobohnen ein. Noch im 19. Jahrhundert wurden sie als Kleingeld eingesetzt.

Der erste Europäer, der Kakaobohnen in den Händen hielt, war Christoph Kolumbus. Vor der Küste der Karibikinsel Guanaja stieß er am 15. August 1502 auf ein Handelskanu der Maya. Er ließ das Kanu entern und Besatzung sowie Ladung auf seine Karavelle bringen. Dabei beobachteten die Spanier, dass sich, wo immer eine Kakaobohne herunterfiel, sofort mehrere Eingeborene bückten, um sie aufzuheben. Kolumbus schreibt in die Heimat, dass die Eingeborenen mit einer Art Mandel bezahlten. So war es auch keineswegs ihr Geschmack, der den Eroberer Mexikos, Hernán Cortés, so für die Bohnen →

100 g
Kakao reichten für
den Kauf eines
männlichen Sklaven

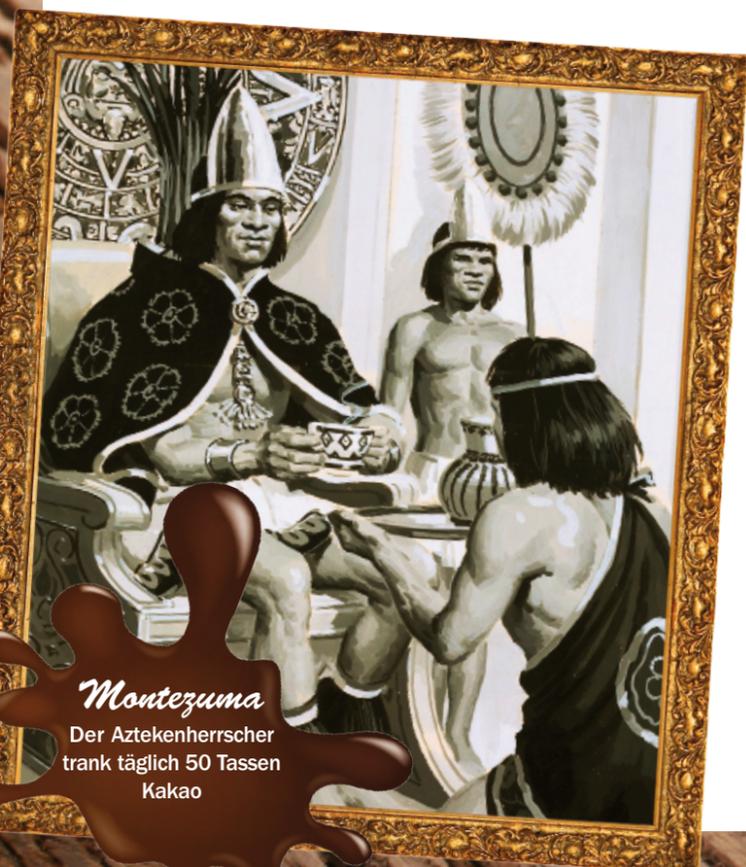


Hernán Cortés
Der spanische Eroberer Mexikos ließ die erste Kakaopflanzung anlegen



Heilende Flavonoide

Nahrhafte Bohne



Montezuma
Der Aztekenherrscher trank täglich 50 Tassen Kakao



Scharf
Den bitteren
Kakaotrank
würzten die
Azteken mit Chili

Casanova
Süße Schokolade
brachte den
Verführungskünstler
eher ans Ziel als Wein



Knapp 10 Kilo Kakao verzehrt heute jeder Deutsche im Jahr

*Von der
Bohne zum
Pulver*



Reinigung
der geernteten Bohnen
in einer großen Schale

begeisterte, dass er sofort eine Kakaopflanzung anlegen ließ. Er ließ wortwörtlich Geld auf Bäumen wachsen. Auch die stärkende Wirkung der Bohnen faszinierte Cortés: „Dieses Getränk ist die nahrhafteste Sache der Welt. Wer eine Tasse davon getrunken hat, kann den ganzen Tag lang fortreisen, ohne irgend etwas anderes zu sich zu nehmen“, schrieb er.

Dennoch: Bei den Eroberern galt Schokolade lange als widerlicher Barbarentränk. Bis sie auf die Idee kamen, ihn zu erwärmen, mit Rohrzucker und Zimt, Anis oder schwarzem Pfeffer zu mischen und zu Schaum zu schlagen.

Schoko gab's als Heilmittel in der Apotheke

Niemand weiß, wann die ersten Kakaobohnen nach Europa kamen. Einige behaupten, Cortés habe sie bei seiner Rückkehr 1528 mitgebracht. Bewiesen ist das nicht. Dokumentiert ist aber ein Besuch adliger Maya beim spanischen Thronfolger Philipp im Jahr 1544 und die Liste ihrer Geschenke: Federn des Quetzalvogels, Chili, Bohnen und Mais sowie Gefäße mit geschlagener Schokolade.

Es dauerte Jahrzehnte, bis der Handel mit Kakao in Schwung kam. Noch 1569 findet Papst Pius den Geschmack von Schokolade so furchtbar, dass er ihren Genuss in der Fastenzeit für unbedenklich erklärt. Erst 1585 verließ die erste Schiffsladung Kakao Veracruz in Richtung Sevilla.

Bald aber wurde Schokolade umso beliebter. In der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts sollen spanische Damen bis zu 20 Tassen am Tag getrunken haben. Ihnen galt das Getränk als Schlankmacher. Der Legende nach hat Casanova mehr mit Hilfe von Schokolade als von Wein verführt. Sie galt als kräftigend, leicht verdaulich und gesund. Bis ins 19. Jahrhundert wurde sie als Heilmittel in Apotheken verkauft.

Marie Antoinette machte das Getränk dann in Versailles heimisch. Sie ließ jeden Morgen von ihrer spanischen Zofe Schokolade zubereiten. Die Damen am französischen Hof kamen schnell auf den Geschmack, auch wegen des Gerüchts, dass Schokolade als Aphrodisiakum wirke – bis heute ein zeitloser Mythos.

Bald trank man Schokolade auch in England und Italien. Den europäischen Kakaodurst stillten Plantagen in der Heimat der Maya und Azteken. Ebenso in Venezuela und Peru, auf Jamaika

und Haiti. Von Europa gelangte die Pflanze nach Afrika – heute der wichtigste Kakaolieferant.

1753 ordnet der schwedische Naturforscher Carl von Linné alle Pflanzen in seine „Systema naturea“ ein. Die Kakaopflanze nennt er „Theobroma cacao“, Götterspeise. Er schrieb ihr einzigartige Heilkräfte zu. Auch Alexander von Humboldt war vom Kakao begeistert. „Kein zweites Mal hat die Natur eine solche Fülle wertvoller Nährstoffe auf so kleinem Raum zusammengedrängt wie bei der Kakaobohne“, schreibt er.

Goethe packte, wenn er verreiste, stets etwas Schokolade in seinen Koffer. „Wer eine Tasse Schokolade getrunken hat, der hält einen ganzen Tag auf der Reise aus“, schwärmt er wie einst Cortés. Beim Anblick der schillernden Kakaobläschen soll er seine Farbenlehre entwickelt haben.

Der Weg der Schokolade vom anfangs bitteren Luxus zur süßen Gewohnheit nahm im Jahr 1820 seinen Anfang. Der Holländer Conrad van Houten presste die Butter aus der Kakaomasse und entwickelte so sowohl Kakaopulver als auch Tafelschokolade. 1867 verdampfte der Schweizer Henri Nestlé Kuhmilch und entwickelte so das Milchpulver, das Daniel Peter acht Jahre später der Kakaomasse hinzufügte: Die Milkschokolade war erfunden. Und 1879 erfand der Berner Confiseur Rodolphe Lindt das Conchieren. Durch das gründliche Walzen wurde die Masse so glatt, dass man daraus feinste Schokolade gießen konnte. Der Weg zu 1000 Köstlichkeiten aus Kakao war frei.

Spanien als klassisches Schokoladenland fällt damit zurück. Um 1900 liegt Deutschland im Kakaokonsum vor den USA, Frankreich und Großbritannien. Heute werden rund 80 Prozent der weltweiten Kakaonernte dort konsumiert, →



Knochenjob
In Afrika holen oft Kinder die reifen Früchte von den Bäumen



*Veredelung
der bitteren
Schokolade*

wo kein Kakao wächst: in Nordamerika und Westeuropa. Aber die wenigsten der 5,5 Millionen Kakaobauern weltweit haben je Schokolade probiert. Kakaobauer – das ist ein schlecht bezahlter Knochenjob. Wie vor Jahrtausenden werden die Früchte mit einer Machete vom Stamm geschlagen.

Unterdessen forschen die Hersteller, was das Zeug hält. Sie wollen baldmöglichst das Etikett „gesund“ auf ihre Tafeln und Riegel kleben. Kein abwegiger Gedanke, wie die Kuna-Indianer aus Panama beweisen. Was Zivilisationskrankheiten angeht, sind sie die gesündesten Menschen der Welt. Der Grund ist ihre Liebe zum Kakao, vermuten Experten. Die Kuna trinken fünf Tassen am Tag. Während die Schokolade in allen anderen Teilen der Welt eine Entwicklung durchgemacht hat, die kaum noch auf ihre Anfänge schließen lässt, trinkt man sie bei den Kuna wie vor Jahrtausenden: gemahlene Kakaobohnen, ein paar Gewürze und heißes Wasser, fertig ist der Zaubertrank.

Studien bestätigen inzwischen, dass Schoko-Liebhaber länger leben. Gesund ist jedoch nicht die Schokolade mit ihrem Fett und Zucker, sondern allein der Kakao. Je höher der Kakaoanteil, desto gesünder die Tafel. Am besten isst man die Bohnen pur. Sie gelten als das eisenreichste Nahrungsmittel

überhaupt, enthalten Mineralien, Vitamine und Spurenelemente und den Wachmacher Theobromin. Das Gesundeste in der Kakaobohne sind die Antioxidantien, die ein Fünftel der Bohne ausmachen. Diese Flavonoide können nach Meinung von Experten das Risiko für Krebs, Diabetes und Herzinfarkt um 90 Prozent senken. Harvard-Forscher Norman Hollenberg misst dem Kakao-Flavonoid Epicatechin dieselbe Bedeutung für die Medizingeschichte zu wie der Entdeckung des Penicillins.

Und Mediziner Franz Messerli belegt: Länder mit hohem Schokoladenkonsum erhalten mehr Nobelpreise. Die Schokolade der Zukunft macht, so scheint es, wie der Kakao der Vergangenheit, nicht dick und krank, sondern gesund und klug.

Annekatriin Looss



*XXL-Tafeln
auf dem Fließband einer
Schokoladenfabrik*

FOTOS: FOTOLIA (9), ALAMY (7), GETTY IMAGES (6), JUSTOCKPHOTO (2), BRIDGEMANART, DDP IMAGES, THE ART ARCHIVE, IMAGES DE, FRIEDRICH STARK



Chocolatier
Bei der Herstellung
von Pralinen sind Handwerk
und Erfahrung gefragt



Traditionelle Ernte
Die Früchte werden immer
noch mit der Machete
vom Baum ge-
schnitten