Die Ursprünge des Kakaos liegen in Lateinamerika

Xocoatl – der Göttertrank erobert die moderne Welt

Der Kakaobaum – Theobroma Cacao – wächst in den warmen und feuchten Gegenden rund um den Äquator. Obwohl seine Ursprünge nicht völlig gesichert sind, spielte Kakao vermutlich schon um das Jahr 2000 v.Chr. eine wichtige Rolle in Lateinamerika. Historiker fanden die ältesten Trinkgefässe und Teller Lateinamerikas im kleinen Dorf Ulúa in Honduras. Vermutlich wurden diese Gefässe ausschliesslich für die Zubereitung und den Genuss von Xocoatl verwendet, dem Getränk, das ursprünglich aus Kakao hergestellt wurde. Heute wird Kakao in den tropischen Regenwäldern Westafrikas, Asiens und Lateinamerikas angebaut. Die grössten Produzentenländer der Welt sind die Elfenbeinküste, Ghana und Indonesien.

Es gibt drei verschiedene Arten von Kakaobäumen, aus denen durch Kreuzungen unzählige Unterarten entstanden sind:

- Der seltene **Criollo**-Baum, an dem aromatische und sehr feine Kakaobohnen wachsen. Diese Baumart wächst überwiegend in Lateinamerika. Der Baum ist unter anderem sehr anfällig für klimatologische Veränderungen und liefert häufig nur geringe Ernten.

- Der fruchtbare **Forastero**, der auf nahezu allen westafrikanischen Plantagen wächst, liefert rund 70% der Weltproduktion.

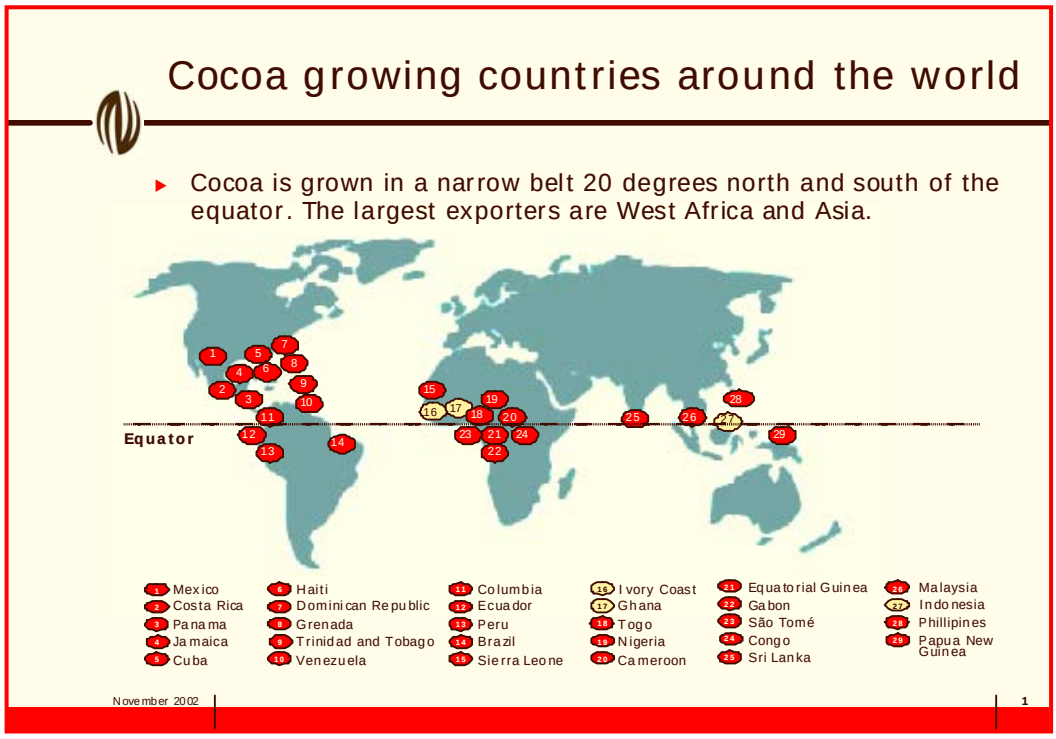
- Die Baumart **Trinitario** ist eine Kreuzung, entstanden aus den beiden oben erwähnten Arten, die Fruchtbarkeit und Finesse in sich vereinigt.

Je nach Region, Witterungsbedingungen und Bodenbeschaffenheit hat die Kakaobohne ihren eigenen, unverwechselbaren Geschmack.

Um den gleich bleibenden Geschmack und eine einheitliche Qualität der Schokolade zu gewährleisten, werden bei den meisten Rezepten Bohnen aus verschiedenen Ursprungsländern gemischt. Daneben gibt es aber so genannte Ursprungsschokoladen, d.h. herkunftsreine Sorten, die nur aus Bohnen aus einer bestimmten Region hergestellt werden. Dadurch erhält jede Ursprungsschokolade ihren charakteristischen Geschmack, eine Tatsache, die in den so genannten herkunftsreinen Schokoladen zum Genuss der Schokoladenkenner gezielt genutzt wird.

Barry Callebaut AG
Postfach I 8021 Zürich, Schweiz
Tel +41 43 204 04 60 I e-mail: media@barry-callebaut.com

BARRY CALLEBAUT



Letzte Aktualisierung: November 2009