



Fakten zu Kakao und Schokolade

Wissen rund um Kakao:

- Kakaobäume tragen jährlich bis zu 100.000 Blüten.
- An einem Kakaobaum wächst im Jahr so viel Kakao wie für etwa 100 Tafeln Vollmilch-Schokolade benötigt wird.
- Eine Kakaobohne besteht zu ca. 43% aus Kakaobutter, 37% aus Kakaotrockenmasse und 20% Schale.
- Im Kakao befinden sich Botenstoffe wie Serotonin, das im Volksmund oft als „Glückshormon“ bezeichnet wird. Doch für einen Rausch müssten wir 200-300 Tafeln Schokolade essen.
- Der meiste Kakao kommt heute aus Ghana und der Elfenbeinküste, die etwa 70% der Weltkakaoernte (2,5 Mio Tonnen Kakao im Jahr) produzieren.
- Hamburg ist der zweitgrößte Kakaoimporthafen in Europa. Über 250.000 Tonnen Kakao werden hier jährlich umgeschlagen.

Wissen rund um Schokolade:

- Die erste Bevölkerung, die Kakao genoss, waren die Omelken (1500 v. C.): zunächst als bitteres Getränk, das Königen und Kriegern vorbehalten war.
- Bei den Maya und Azteken wurde Kakao als Zahlungsmittel verwendet.
- Die aztekische Bezeichnung für das Schokoladengetränk war „cacahuatl“ zu Deutsch „Kakaowasser“, während die Maya das Getränk „chocol haa“ nannten („heißes Wasser“). Die Bezeichnung „chocolate“ entstand vermutlich aus einer Mischung der Worte „chocol“ (heiß) und „atl“ (Wasser).
- Der französische Kardinal Alphonse de Richelieu soll 1642 Schokolade als Medikament benutzt haben, um seine Anfälle von Melancholie zu mildern.
- Der erste bekannte „Chocoholic“ war María Teresa, Ehefrau von Ludwig XIV. Nach ihrem Tod (1682) verbot Ludwig XIV. das Servieren von Schokolade bei Empfängen und offiziellen Anlässen.
- Der (traditionelle) Herstellungsprozess von Schokolade dauert bis zu 100 Stunden (z.B. bei Hachez). Der zeitintensivste Prozess dabei ist das so genannte „conchieren“.
- Die Begriffe „Edel-Vollmilch“ und „Edel-Bitter“ sind geschützt und kennzeichnen die Kakaoart (Edelkakao), die in der Schokolade enthalten ist.



Weiterführende Informationen zum Thema Kakao und Schokolade:

Bücher:

- Die Welt des Kakaos von Simone Hoffmann; Umschau Buchverlag; 2008 (Anbau, Ernte, Verarbeitung, Verwertung und Zubereitung von Kakao)
- Dumonts kleines Lexikon: Schokolade, Pralinen & Co von Tobias Pehle & Team; Dörfler Verlag; 2008
- Schokolade – Süßes Gold von Birgit Damer; Hädecke Verlag; 2007 (Geschichten und Rezepte, Warenkunde, Produktinformationen und Zitate aus der Weltliteratur)

Filme:

- Schmutzige Schokolade; ARD; <http://www.ardmediathek.de/das-erste/reportage-dokumentation/schmutzige-schokolade?documentId=8577084>; 10.06.2013 (Dokumentarfilm über Kinderarbeit und Ausbeutung beim Kakaoanbau)
- Quarks&Co: Schokolade – Die süße Last; WDR; 10.06.2013 <http://www.wdr.de/tv/quarks/global/pdf/schokolade.pdf>; (Überblick und verschiedene Sichtweisen auf das Thema Schokolade)

Websites:

- <http://www.theobroma-cacao.de/>
- http://www.planet-wissen.de/alltag_gesundheit/essen/schokolade/
- <http://www.infozentrum-schoko.de/>
- <http://www.schoko-seite.de/>
- <http://www.kakaoforum.de/>