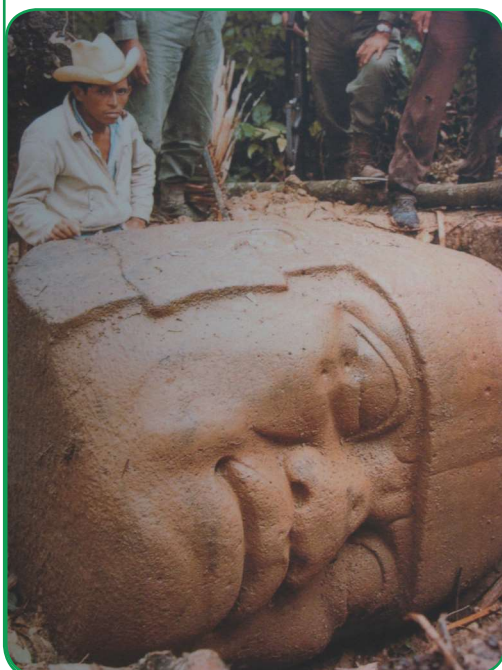
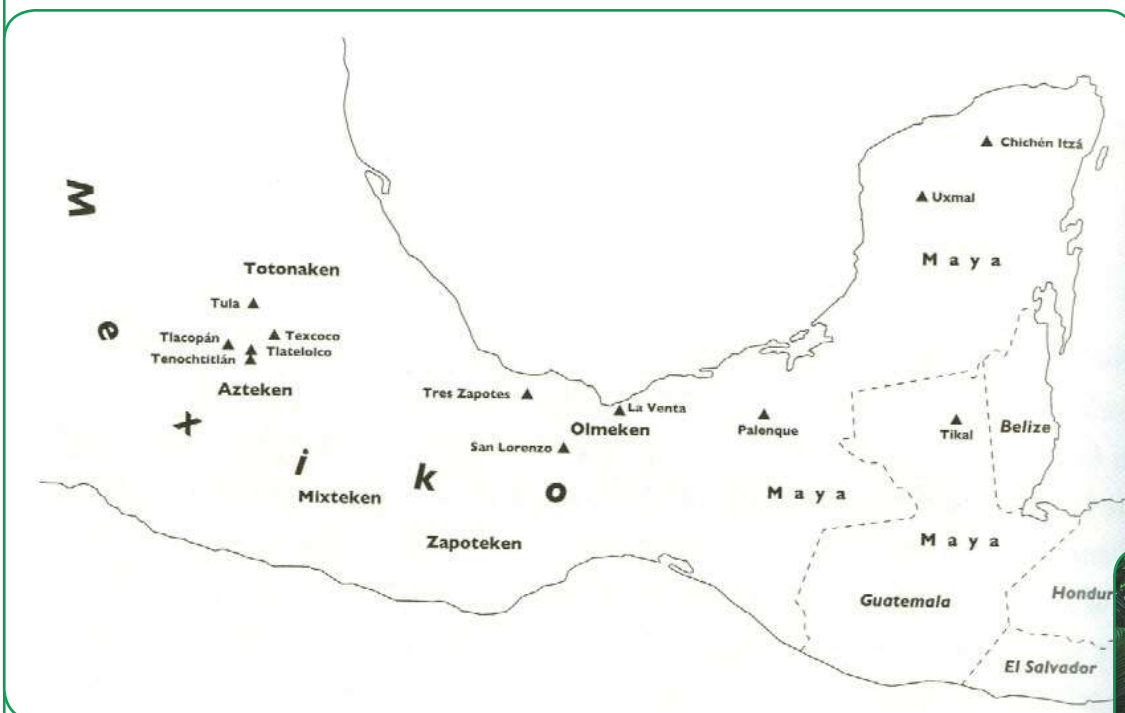


Die Geschichte des Kakaos

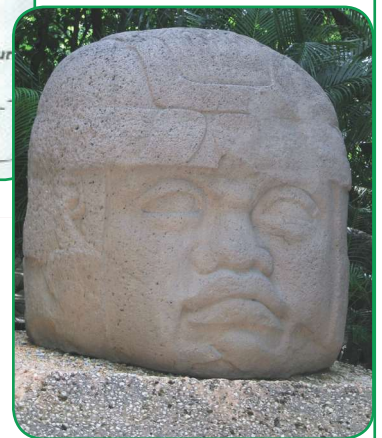
Wo genau der Ursprung des Kakaobaums liegt, ist bis heute nicht ganz geklärt. Das erste Auftauchen des wilden Kakaobaums wird im Amazonasbecken (Brasilien, Peru, Ecuador) vermutet. Für die kultivierte Pflanze gibt es in den Gebieten von Mexiko und Guatemala zahlreiche Belege. Dieses sind demnach bereits sekundäre Verbreitungsgebiete.

Der Kakaobaum war bereits vor fast 4.000 Jahren in Mittelamerika bekannt. In Südamerika nutzte man hauptsächlich das Fruchtfleisch, pur oder in gegärter Form als alkoholisches Getränk. In Mittelamerika dagegen wurden sowohl das Fruchtfleisch als auch die Bohnen verwendet. Die ersten Zeugnisse von der Nutzung der Kakaobohnen gehen auf Trinkgefäße zurück. In Peru zeigt ein Gefäß, das 2.500 Jahre alt ist, eine Abbildung der Kakaofrucht. Andere gefundene Trinkgefäße weisen Rückstände von Kakao auf, die auf 1900 v. Chr. (in Mexiko) und auf 1000 v. Chr. (im Andenraum) datiert wurden.



Die Olmeken

Die Olmeken waren die erste bekannte Hochkultur im heutigen Mexiko (1500 bis 400 v. Chr.). Bekannt ist diese Kultur vor allem für seine kolossalen Steinköpfe, die vermutlich Herrscher darstellen. Von ihr ist kaum etwas überliefert. Funde aus den Siedlungsgebieten jedoch belegen, dass die Olmeken bereits 1800 bis 1000 v. Chr. ein Kakaotrunk zubereiten haben. Auch das Wort „Kakao“ wurde damals vermutlich schon benutzt. Die Familie der Mixe-Zoque-Sprachen, die heute noch im südlichen Mexiko gesprochen werden, deutet darauf hin, dass die Urform der Sprachfamilie von den Olmeken genutzt wurde. Darin gibt es das Wort „kakawa“, das die Wandlung der Sprachen überdauert hat und zu „Kakao“ wurde.



Das Alter der Steinköpfe wird auf ca. 3.000 Jahre geschätzt und sie stellen vermutlich unterschiedliche Herrscher dar.

Die Geschichte des Kakaos

Die Maya

Die Nachfahren der Maya leben auch heute noch in den Staaten Mexiko, Guatemala, El Salvador, Belize und Honduras – wie ihre Vorfahren. Die Zeit ihrer Hochkultur liegt zwischen 250 und 900 n. Chr., wobei bereits erste Siedlungsspuren auf 1800 v. Chr. datiert werden. Durch die Konquista gelangten Missionare und Eroberer in das Gebiet der Maya. (Der ein Jahrhundert andauernde Prozess der Eroberung und Erschließung des Festlandes von Mittel- und Südamerika nach der Landung von Christoph Kolumbus im Jahr 1492 wird als „Konquista“ bezeichnet.) Deren Aufzeichnungen dienen zum Verständnis der damaligen Kultur. Die Schriften des Franziskanermönchs und späteren Bischofs von Yucatán, Diego de Landa, sind heute die wichtigsten Zeitzeugnisse. 1566 beschrieb er Leben, Brauchtum, Bauten, Religion, Weltvorstellung und Schrift der Maya. Er selbst war jedoch maßgeblich an der Vernichtung der Mayakultur beteiligt.



Diego de Landa



Zeremoniengefäß aus gebranntem Ton, 500–700 n. Chr.

Die Verwendung des Kakaotranks durch die Maya konnte man durch die Aufschriften und Verzierungen auf den Gefäßen bestimmen. Diese wertvollen Trinkgefäße waren meist kunstvoll bemalt und die Aufschrift des Herstellers enthielt seinem Namen, eine Widmung (für einen Gott oder eine Person), den Auftraggeber wie auch Form und Inhalt des Gefäßes. Daher weiß man, dass für das Kakaotränk vor allem hochwandige, schmale Trinkgefäße benutzt wurden.

Die Hieroglyphenschrift der Maya für das Wort „kakaw“.



Die Maya kultivierten den Kakaobaum, bauten ihn auf großen Feldern an und entwickelten Bewässerungssysteme, um möglichst ertragreiche Ernten zu erhalten. Durch die Handelswege konnte der Kakao von den wenigen geeigneten Anbaugebieten in das gesamte Reich der Maya und später auch zu den Azteken transportiert werden.

Man geht davon aus, dass der Genuss von Kakao den oberen Gesellschaftsschichten vorbehalten war, da der Besitz von Kakao als Zeichen von Reichtum und Macht gesehen wurde. Die Zubereitungsart variierte: So wurde das Kakaotränk sowohl kalt als auch lauwarm oder heiß getrunken. Es gab verschiedene Rezepturen und Zutaten und Kakao wurde auch als Brei oder Gewürz verwendet. De Landa schrieb: „Aus Mais und gemahlenem Kakao machen sie einen Sirup, der sehr schmackhaft ist und mit dem sie ihre Feste feiern; aus dem Kakao gewinnen sie ein Fett, das wie Butter aussieht, und daraus und aus Mais stellen sie einen anderen schmackhaften und geschätzten Trank her.“ Auch gab es, wie in Südamerika, eine berauschende Variante des Kakaotranks durch die Fermentation des Fruchtfleisches.

Dieses Getränk wurde jedoch nur bei besonderen Ereignissen wie z. B. Hochzeiten, Taufen oder religiösen Festen getrunken. Kakao wurde auch als Geschenk zur Festigung politischer Allianzen benutzt.

Das Kakaotränk wurde unter anderem von den Maya als eine Art Weihwasser benutzt, um den Übergang des Jugendlichen in das Erwachsenenleben zu zelebrieren. Neben Kopal und Menschen wurde auch Kakao als Opfergabe für die Götter dargeboten. Als Grabbeigaben wurden sowohl Kakao als auch Trinkgefäße beigelegt. Als Heilpflanze war Kakao bei den Maya ein Allheilmittel, das bei Durchfall, Masern oder Geburtsschmerzen zum Einsatz kam. Die Kakaobutter dagegen wurde dank ihrer desinfizierenden Eigenschaften bei Entzündungen, Schuppen und Tierbissen aufgetragen oder als generelle Hautpflege eingesetzt. Die Kakaobohne wurde zudem als Tausch- und Zahlungsmittel oder für Tributzahlungen genutzt.

Die Geschichte des Kakaos

Die Azteken

Anfang des 13. Jahrhunderts begann die Hochkultur der Azteken, die ihre damalige Hauptstadt dort aufbauten, wo heute Mexiko-Stadt liegt.

Wie auch schon bei den Maya wurde Kakao als wertvoll erachtet und nur von den oberen Gesellschaftsschichten genutzt. Vor allem Tributzahlungen von unterstellten Provinzen wurden in Kakaobohnen und Trinkgefäßen an die Hauptstadt geleistet. Die Handelsrouten, auf denen der Kakao in die mexikanische Hochebene transportiert wurde, wurden besonders bewacht und Eroberungszüge bis an die Pazifikküste garantierten die Anbauggebiete innerhalb der Grenzen des aztekischen Reiches.

Die Azteken nannten sowohl den Kakao als auch das Kakaogetränk „cacaahuatl“ und man geht davon aus, dass die Zubereitung der der Mayakultur entspricht, das Getränk jedoch vorrangig kalt getrunken wurde.

Die Azteken nutzten Kakao und Kakaobutter als Heilmittel, als Geschenk und als Opfergabe. Als Zahlungsmittel wurden die Kakaobohnen eingesetzt und die Lagerhäuser wurden streng bewacht. Da Waagen nicht bekannt waren, wurde ein Warenwert mit einer bestimmten Anzahl Bohnen abgegolten. So kostete z. B. ein Truthahn 200 Kakaobohnen, ein Hase 100 Kakaobohnen und eine Avocado zwischen ein und drei Kakaobohnen. Der Tageslohn eines Lastenträgers entsprach ebenfalls 100 Kakaobohnen (zur Zeit der Eroberung der Hauptstadt im Jahre 1521). Berichte aus Nicaragua legen andere Werte zugrunde: zehn

Rezept Aztekenkakao

Zutaten:

125 g reines Kakaopulver, 1 EL Maismehl, 1 Vanilleschote, 2–3 Chilischoten, eine Prise Pfeffer, 1–2 EL Honig, 750 ml Wasser

1. Vanilleschote längs halbieren.
2. Kerne und Stielansätze der Chilischoten entfernen und Schoten in kleine Stücke hacken.
3. Chili- und Vanilleschoten im Wasser erhitzen und 10 – 15 Minuten köcheln lassen.
4. Kakaopulver und Maismehl mit etwas Wasser anrühren, mit Pfeffer würzen und die Masse zu Punkt 3 geben. Einmal aufkochen.
5. Vanilleschote entfernen.
6. Das Getränk so lange pürieren, bis die Chilischoten nicht mehr zu sehen sind.
7. Mit Honig süßen und noch warm servieren.



Der Aztekengott Quetzalcoatl wird häufig mit Kakao in Verbindung gebracht.

Der Aztekenkönig Moctezuma II., der 1520 starb. Darstellung aus 1699



Die Geschichte des Kakaos

Kakao in Europa

Der erste Europäer, der die Kakaobohnen kennenlernte, war Christoph Kolumbus im Jahre 1502, der auf seiner vierten Amerikareise einem Handelsschiff der Maya begegnete: „Ihr Schiff war mit mancherlei Waren beladen, bunten Stoffen aus Baumwolle, Geräten und Waffen aus Kupfer, tönernen Gefäßen, und außerdem führten sie eine Art Mandeln bei sich.“ Diese Mandeln waren Kakaobohnen.

Aber erst der Eroberer Hernán Cortés nahm das Kakaogetränk zu sich. Dieses bittere Getränk sagte dem europäischen Geschmack nicht zu und erfuhr erst nach der Zugabe von Zucker und dem Erhitzen des Getränks (wie es die Maya tranken) ab dem Ende des 16. Jahrhunderts wachsenden Zuspruch. Heißgetränke waren in Europa in dieser Zeit etwas Exotisches und Außergewöhnliches.

Im Laufe der Zeit änderte sich auch das Wort des Getränks und wurde zu „chocolatl“ und später zu „chocolate“. Das Kakaogetränk war unter den spanischen Siedlern in Mesoamerika bereits weit verbreitet, als es im 16. Jahrhundert den Weg nach Europa fand und ab dem 17. Jahrhundert innerhalb des europäischen Adels der Alten Welt fest etabliert war. Durch die enorme Nachfrage in Europa kam es zu Engpässen in der Kakaolieferung. Eroberungskriege, Zwangsarbeit und die Einschleppung von Krankheiten dezimierten die Zahl der indigenen Bevölkerung Mesoamerikas enorm. Dies führte unter anderem auch dazu, dass die Arbeitskräfte wegfielen. Um diese Dezimierung auszugleichen, brachten die spanischen Eroberer innerhalb von 350 Jahren zwischen 15 und 20 Millionen Sklaven aus Westafrika nach Amerika, um sie auf den (Kakao-)Plantagen arbeiten zu lassen. Dies fiel nicht unter das päpstliche Verbot der Sklavenarbeit von 1537, da es nur die indianische Bevölkerung betraf.

Über den atlantischen Dreieckshandel wurden fertige Güter (Waffen, Werkzeuge) nach Westafrika geschifft, die gegen menschliche Sklaven eingetauscht wurden, die wiederum auf die Zucker-, Kakao-, Indigo- und Tabakplantagen in Amerika gebracht wurden. Die Erträge dieser Ernten wurden im Mutterland (Spanien, Portugal, Frankreich, Holland, Deutschland, England, Dänemark) mit hohen Gewinnen verkauft. Durch die weitere Eroberung Amerikas gelangte der Kakao aus den Gebieten Mexiko, Guatemala, Brasilien, Venezuela und Ecuador auch in die heutigen Staaten Französisch-Guayana, Surinam und auf die Karibischen Inseln und ab der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts auch in die Kolonien in Westafrika und Asien.

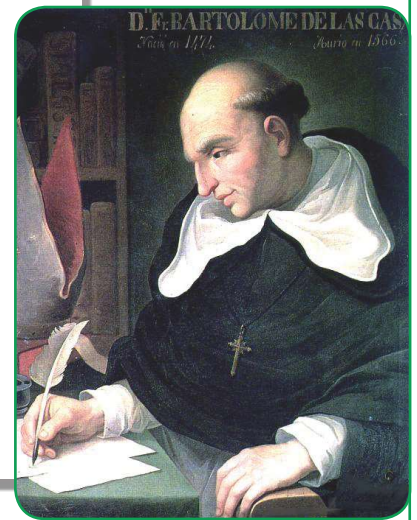
Darstellung des Aufeinandertreffens von Konquistador Cortés und Moctezuma II.
Wandrelief im Kapitol, Washington D. C.



Die Geschichte des Kakaos

Der erste belegte Nachweis, der besagt, dass der Kakao in Europa landete, stammt aus dem Jahr 1544. Der Dominikanermönch Bartolomé de Las Casas brachte auf seiner Reise von Guatemala nach Spanien dem Prinzen Philipp von Spanien ein Gefäß mit Schokolade mit. Die erste offizielle Schiffsladung Kakao gelangte im Jahre 1585 von Mexiko nach Sevilla in Spanien. Durch regelmäßige Kakaolieferungen um 1700 und die Auflösung des spanischen Kakaomonopols (durch den Anbau in anderen europäischen Kolonien) verbreitete sich der Kakao von Spanien aus in den Adelsschichten der anderen europäischen Länder. Der Kakao wurde auch in Europa, wie in Mesoamerika, als Medizin genutzt, vor allem als generelles Stärkungsmittel.

Der europäische Adel zelebrierte das Trinken von Schokolade, durch die Zugabe von Zucker und bekannten Gewürzen wie Zimt und Anis, vor allem im familiären Kreis und entwickelte diverse Gefäße und Services, die speziell dem Konsum des Kakaotranks dienen.



Bartolomé de Las Casas,
1566



Eine spezielle Kakaokanne.
Meissen, um 1740



Eine „Trembleuse“ (1725), auch Zittertasse genannt, die nicht umfallen kann, wenn der Kakao im Bett zu sich genommen wird.

Ab Mitte des 17. Jahrhunderts fand das Schokoladengetränk langsam Einzug in das vornehme Bürgertum. Der Konsum bzw. der Handel von Kakao wurde steuerpflichtig, staatlich kontrolliert und konzessioniert. Dennoch eröffneten diverse Kaffeehäuser und Schokoladenstuben, die zu zentralen Treffpunkten und Stätten des Austausches wurden.

Bis zum 19. Jahrhundert veränderte sich die Herstellung des Schokoladengetränks nur geringfügig. Nach und nach wurden verschiedene Mühlkonstruktionen entwickelt, um die arbeitsintensive und anstrengende Arbeit der Schokoladenherstellung zu vereinfachen. 1819 setzte der französische Schokoladenhersteller Pelletier und die englische Firma Joseph Fry die erste Dampfmaschine bei der Schokoladenherstellung ein. Zu der Zeit wurde die Schokolade vor allem von Apotheken als Arzneimittel, von Konditoreien, Likörfabrikanten und Zuckerbäckern feilgeboten.

Die Geschichte des Kakaos



Schokoladenautomat, 1888.
Diese Schokoladen-
automaten waren
die Vorläufer für alle
anderen Arten von
Verkaufsautomaten.

Die Schokoladenproduktion erlebte ab den 1830er-Jahren einen enormen Aufschwung. Der fallende Preis für den Rohstoff Kakao, günstiger Rübenzucker als Ersatz zu dem teureren Rohrzucker und der Einsatz von Dampfmaschinen erzeugten einen steigenden Konkurrenzkampf der Schokoladenhersteller. Durch die dadurch möglich werdende Massenproduktion wurde Schokolade für alle Gesellschaftsschichten erschwinglich. Viele noch heute bestehende Schokoladenhersteller gründeten sich zu dieser Zeit und entwickelten die Schokoladenherstellung weiter.

In dieser Zeit überschlug sich die Entwicklung innerhalb der Schokoladenherstellung:

- **1811** entwickelt Poincelet den Mélangeur zum Vermischen der Kakaomasse und des Zuckeranteils.
- **1828** Der holländische Chemiker Van Houten erfindet die Kakaobutterpresse. Dadurch wird die Herstellung von preiswertem Kakaopulver möglich.
- **1846** Der Techniker Daupley konstruiert die Eintafelanlage. Nun kann erstmals Schokolade von einheitlicher Größe in größeren Mengen hergestellt werden.
- **1847** Das englische Schokoladenunternehmen Fry & Sons bringt die erste feste Essschokolade auf den Markt.
- **1873** Das deutsche Unternehmen Stollwerck konstruiert den Fünfwalzenstuhl, durch den die Schokolade fein gewalzt werden kann.
- **1875** Der Schweizer Daniel Peter stellt die erste Milkschokolade her. Dazu verwendet er das von Henri Nestlé gerade entwickelte Milchpulver.
- **1879** Der Schweizer Rudolph Lindt entwickelt das Conchieren.

Gründungen von Schokoladenunternehmen

1748	Fry & Sons, England
1785	Rowntree, England
1804	Halleoren, Deutschland
1817	Hildebrand, Deutschland
1819	Callier, Schweiz
1821	Felsche, Deutschland
1823	Jordan & Timaeus, Deutschland
1824	Menier, Frankreich
1824	Cadbury, England
1825	Suchard, Schweiz
1830	Kohler, Schweiz
1839	Stollwerck, Deutschland
1845	Lindt & Sprüngli, Schweiz
1848	Waldbaur, Deutschland

Die Conche,
Nachbildung aus dem
Schokoladenmuseum, Köln



Belegschaft der Firma Stollwerck in 1896

Die Geschichte des Kakaos

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts führten die Schokoladenhersteller ein breites Angebot an Schokoladen, die sich in vier Kategorien einteilen ließen: Die *einfache Schokolade* bestand aus Kakao und Zucker und war eher schwer verdaulich. Die *aromatisierte Schokolade* hatte Zusätze wie Vanille, Zimt oder Ambra. Die *stärkehaltige Schokolade* war z.B. mit Sago versetzt und diente der körperlichen Stärkung. In der *medizinisch-pharmazeutischen Schokolade* wurden medizinische Wirkstoffe, wie Irisches Moos, Eisen oder Quecksilber gegen Halsschmerzen, Blutarmut oder Syphilis, mit verarbeitet und sie wurde vor allem in Apotheken verkauft.

Mit der Gründung des Verbandes deutscher Schokoladenhersteller in 1877 verpflichteten sich die teilnehmenden Schokoladenhersteller zur Reinheit der Schokolade und druckten den Verweis „Garantiert rein Kakao und Zucker“ auf ihren Verpackungen ab. Dies wurde notwendig, da bis dahin einige Produzenten versucht hatten, den teuren Kakao mit anderen, günstigeren Rohstoffen, von diversen Mehlsorten über Kartoffelstärke bis hin zu Kreide und Erde, zu strecken.



Sanitätsschokoladen
und Eichelkakao (Ende
19. Jh.)

Im Zweiten Weltkrieg produzierte die deutsche Schokoladenindustrie fast ausschließlich für die Armee. Kakao als Nahrung und Stärkungsmittel wurde ständig mitgeführt. Die bis heute verkaufte SCH-KA-KOLA, eine Mischung aus Kakao, Kaffee und Kolanuss, entstand nur zu diesem Zweck.

Nach dem Krieg galt eine Preisbindung für Schokolade von 1,30 DM für den Endverbraucher, die erst 1964 wieder abgeschafft wurde. Ab den 1960er-Jahren entwickelte sich die Schokolade weiter: Nun wurden auch Riegel angeboten und die Hauptzielgruppe waren Kinder. Die Werbung wurde seitdem auf Kinder und Mütter ausgerichtet und so sind die Milka-Kuh und das Üi (das Überraschungsei mit Armen und Beinen) die bekanntesten Werbefiguren der deutschsprachigen Schokoladenindustrie.



Die Geschichte des Kakaos

Die Vielfalt der entstandenen Schokoladenunternehmen nahm mit der weltweiten Preismacht auf dem umkämpften Schokoladenmarkt kontinuierlich weiter ab. So wurde z. B. das Unternehmen Stollwerck in den 1970er-Jahren von Hans Imhoff gekauft und wiederum 2002 in das Schweizer Unternehmen Barry Callebaut eingegliedert. Rationalisierungen führten dazu, dass z. B. die Stollwerck-Fabrik in Köln nach 160 Jahren Schokoladengeschichte schließen musste.

Heute wird der weltweite Schokoladenmarkt nur von wenigen großen internationalen Unternehmen beherrscht, wobei man davon ausgeht, dass 40 – 50 Millionen Menschen vom Kakaoanbau selbst abhängig sind.

Aktuell sind vor allem Tafelschokoladen weiterhin Verkaufsschlager Nummer eins in Deutschland. Experimentelle Geschmacksrichtungen sowie Plantagen- und Edelschokoladen sind auf dem Vormarsch. Aber auch Schokoladen in Bioqualität oder aus fairem Handel nehmen in den Supermarktregalen weiter zu und der Verbraucher ist durch diverse „Skandale“ und Kampagnen von Nichtregierungsorganisationen sensibler geworden.

Aber auch die Kosmetikindustrie bedient sich der positiven Effekte und Inhaltsstoffe der Kakaobohnen. Vor allem die Kakaobutter und -masse findet sich in Cremes, Seifen, Körperlotionen und Masken wieder.



Schokoladenauswahl der Firma Stollwerck, um 1900

Schokoladengedicht des Jesuiten Aloysius Ferronius mit dem lateinischen Titel „Onata terris Arbor in ultimis et Mexicani gloria littoris“ von 1664

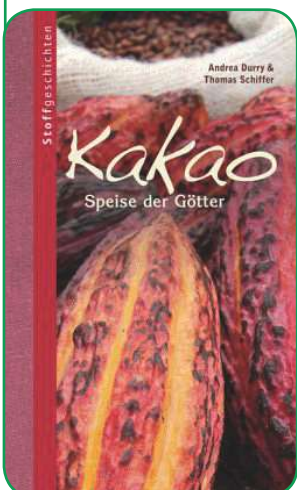
Oh Baum, geboren in fernen Landen.
Ruhm der Küsten Mexicos,
reich an himmlischem Nektar,
der alle überwältigt, die ihn kosten.

Dir soll jeder Baum Hochachtung bezeugen,
jede Blume zu deinem Lob sich beugen.
Der Kranz des Lorbeers krönt dich; die Eiche, die Erle
und die kostbare Zeder verkünden deinen Triumph.

Es wird gesagt, du lebstest einst bei Adam in Eden,
er habe dich mitgenommen, als er floh.
Von dort reistest du nach Westindien
Und gediehst in gastfreundlicher Erde,
aus deinem Stamm sprossen
als reiche Gabe deine edlen Keime.

Bist du ein weiteres Geschenk des Bacchus,
der für seine freifließenden Weine berühmt ist?
Nein – die Früchte Kretas und Massicas
bringen ihrem Heimatland nicht soviel Ruhm wie du dem deinen.

Denn du bist wie ein frischer Regen, der das Herz benetzt,
der Quell der sanften Stimmung eines Dichters.
Oh, süßes Getränk, von den Sternen gesandt.
Gewiß bist du die Speise der Götter!



Quelle: „Kakao – Speise der Götter“, Andrea Durry & Thomas Schiffer, 2012, Oekom Verlag, München