



*Kakao*

Speise der Götter





*“Kein zweites Mal hat die Natur eine solche Fülle der wertvollsten Nährstoffe auf einem so kleinen Raum zusammengedrängt wie gerade bei der Kakaobohne.”*

*Alexander von Humboldt  
(1769-1859), Naturforscher*



## Zur Geschichte des Kakaos

---

Kakao begleitet die Menschheit schon seit mehr als 5.000 Jahren. Archäologen konnten Kakaospuren auf Tongefäßen nachweisen, die auf die Zeit von 3.000 vor Christus geschätzt werden. Diese wurden im heutigen Ecuador ausgegraben. Und auch die Wurzeln des Wortes „Schokolade“ liegen in Lateinamerika, genauer gesagt in der Sprache der Azteken. Sie prägten den Begriff „Xocolatl“, der in der Aztekensprache so viel bedeutete wie Bitterwasser. In Mayasprachen bedeutete chocol „heiß“. Aus dem heißen Bittergetränk ist über die Jahrhunderte ein beliebter Genuss geworden und allein das Wort Schokolade lässt heute Milliarden Menschen auf der Welt das Wasser im Munde zusammenlaufen.

Kakao war schon in den frühen Hochkulturen Lateinamerikas ein kostbares Gut. Er diente als Gewürz und Heilmittel, wurde bei rituellen Opfergaben eingesetzt oder als Handels- und Zahlungsmittel genutzt.

Kakao war schon in den frühen Hochkulturen Lateinamerikas ein kostbares Gut und genoss eine besondere Stellung. Er diente als Gewürz und Heilmittel, wurde bei rituellen Opfergaben eingesetzt oder als Handels- und Zahlungsmittel genutzt.

Die Maya bauten als erste systematisch Kakao an und kultivierten die Pflanzungen, um den steigenden Bedarf an Kakaobohnen zu decken. Dennoch war Kakao über eine lange Zeit ein Privileg der obersten Schichten. Den frühzeitlichen Durchbruch und eine breite Verfügbarkeit organisierten erst die Azteken. Neben dem gezielten Anbau importierten sie zusätzlich Kakaobohnen aus anderen Regionen, um dem Bedarf gerecht zu werden. Die Herrscher vertrauten auf die kräftigende Wirkung des Kakaos für ihre Soldaten.

*Kakao war schon in den frühen Hochkulturen Lateinamerikas ein kostbares Gut. Er diente als Gewürz und Heilmittel, wurde bei rituellen Opfergaben eingesetzt oder als Handels- und Zahlungsmittel genutzt.*



Tempelpyramide des Kukulcán in der Ruinenstadt Chichén Itzá in Mexiko





Hernán Cortés trifft den Azteken-König Montezuma in Tenochtitlan am 8. November 1519



oben: Bildnis von Ludwig XIV. in seinem Kostüm als „Sonnenkönig“

unten: Typische Tasse mit Untertasse aus Porzellan aus dem 19. Jahrhundert für den Genuss eines Kakaotranks

Der spanische Eroberer Hernán Cortés landete im Jahr 1519 in Mittelamerika an. Zusammen mit seiner Armee wurde er vom Aztekenkönig Montezuma II mit allen Ehren empfangen. Cortés aber schmiedete Bündnisse mit von den Azteken unterworfenen Völkern und beendete die Herrschaft der Azteken auf kriegerische Art. Bei den folgenden Plünderungen sollen in den Schatzkammern von Montezuma II mehr als 1.250 Tonnen Kakaobohnen gefunden worden sein. Die Spanier waren fasziniert von der Bohne, die sie noch nicht kannten. Die Darreichungsformen der Azteken als Kakaotrunk waren ihnen zu bitter, dennoch erkannten sie die kräftigende Wirkung von Kakao. Sie fingen an zu experimentieren, mischten dem Kakaotrunk Zucker und Vanille hinzu und legten damit den Grundstein für den heutigen Schokoladengenuss. Die Kolonialherrscher brachten die Kakaobohnen nach Europa und lösten damit einen Wettlauf um die neu entdeckte Spezialität aus. Die Spanier beuteten ihre Kolonien in Lateinamerika aus und führten gleichzeitig Handelskriege, unter anderem gegen die Portugiesen, die versuchten das spanische Kakaomonopol zu durchbrechen. Der französische Sonnenkönig Ludwig XIV. liebte den Trank, und Mitte des 18. Jahrhunderts konnten ihn sich auch wohlhabende Kaufleute und Handwerker leisten. Zu dieser Zeit taufte der schwedische Naturforscher Carl von Linné den Kakaobaum „Theobroma“, Speise der Götter.

*Der schwedische Naturforscher Carl von Linné gab dem Kakaobaum den Namen „Theobroma“. Das bedeutet: Speise der Götter.*

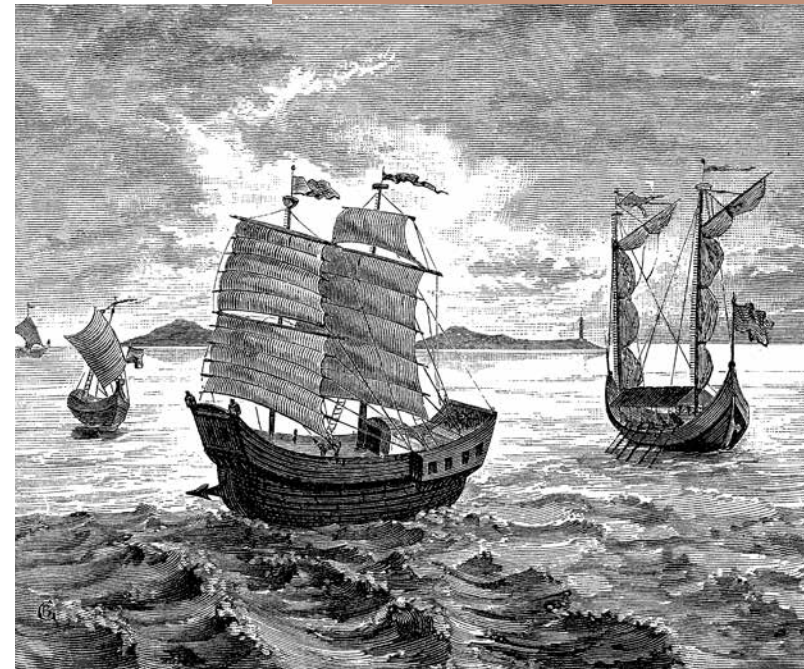


Im Jahr 1824 exportierten die Portugiesen die Kakaopflanze auf den afrikanischen Kontinent. Die ersten Pflanzungen entstanden auf Sao Tomé, weitere folgten im heutigen Gabun. Die Kakaopflanzen fanden dort perfekte Bedingungen und klimatische Verhältnisse vor und in nur wenigen Jahrzehnten entwickelte sich Afrika und vor allem Westafrika zur wichtigsten Anbauregion für Kakao auf der Welt.

*In nur wenigen Jahrzehnten entwickelte sich Afrika und vor allem Westafrika zur wichtigsten Anbauregion für Kakao auf der Welt.*

Die beiden heutigen Schwergewichte im Kakaoanbau, Ghana und die Côte d'Ivoire, betraten die Bühne erst Ende des 19. bzw. zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Heute sind diese zwei Länder die beiden wichtigsten Anbaunationen für Kakao auf der Welt. Mehr als 60 Prozent der Weltkakaoernte wird in diesen beiden Ländern

angebaut, geerntet und zum Teil auch vermahlen. Insbesondere die Côte d'Ivoire hat sich in den letzten Jahren auch zu einem der wichtigsten Länder entwickelt, wenn es um die Weiterverarbeitung und die Vermahlung von Kakaobohnen geht. Die Côte d'Ivoire gehört zusammen mit den Niederlanden zu den beiden Ländern, in denen am meisten Kakao vermahlen wird.



oben links:  
Die Entdeckung „neuer Länder“ in königlichem Auftrag – ein Holzstich aus dem Jahr 1888

oben rechts: Viele der alten Kolonialbauten auf Sao Tomé wurden aufwändig restauriert und regional typisch bunt gestrichen

unten: Die Befestigung einer alten kolonialen Plantage auf der nördlichen Hauptinsel von Sao Tomé: Príncipe





Der Namensgeber der Speise der Götter: Carl von Linné benannte den Kakaobaum „Theobroma Cacao“

Ein Kakaobaum mit vielen reifen Früchten

## Die Kakaopflanze

Der Kakaobaum kann ausschließlich unter besonderen klimatischen Bedingungen wachsen und Kakaofrüchte tragen. Die Pflanze ist sehr anspruchsvoll: Sie benötigt eine hohe Luftfeuchtigkeit und viel Regen bei möglichst konstant hohen Temperaturen zwischen 25 und 30 Grad Celsius.

Diese Bedingungen bieten nur die Regenwälder der Tropen und Subtropen nördlich und südlich des Äquators. Genauer gesagt liegt der sogenannte Kakaogürtel zwischen dem 23sten Grad nördlicher Breite und dem 23sten Grad südlicher Breite. Dieser sogenannte Kakaogürtel ist ein rund 2.200 Kilometer breites Band, das sich rund um den Globus zieht.

### Der Kakaobaum

Der schwedische Naturforscher Carl von Linné gab dem Kakaobaum im 18. Jahrhundert seinen bis heute gültigen Namen für die Fachwelt: Theobroma, „Speise der Götter“. Sie gehört zu den Malvengewächsen. Diese sind immergrüne kleine Bäume oder Büsche, die in den Tropen und Subtropen wachsen.

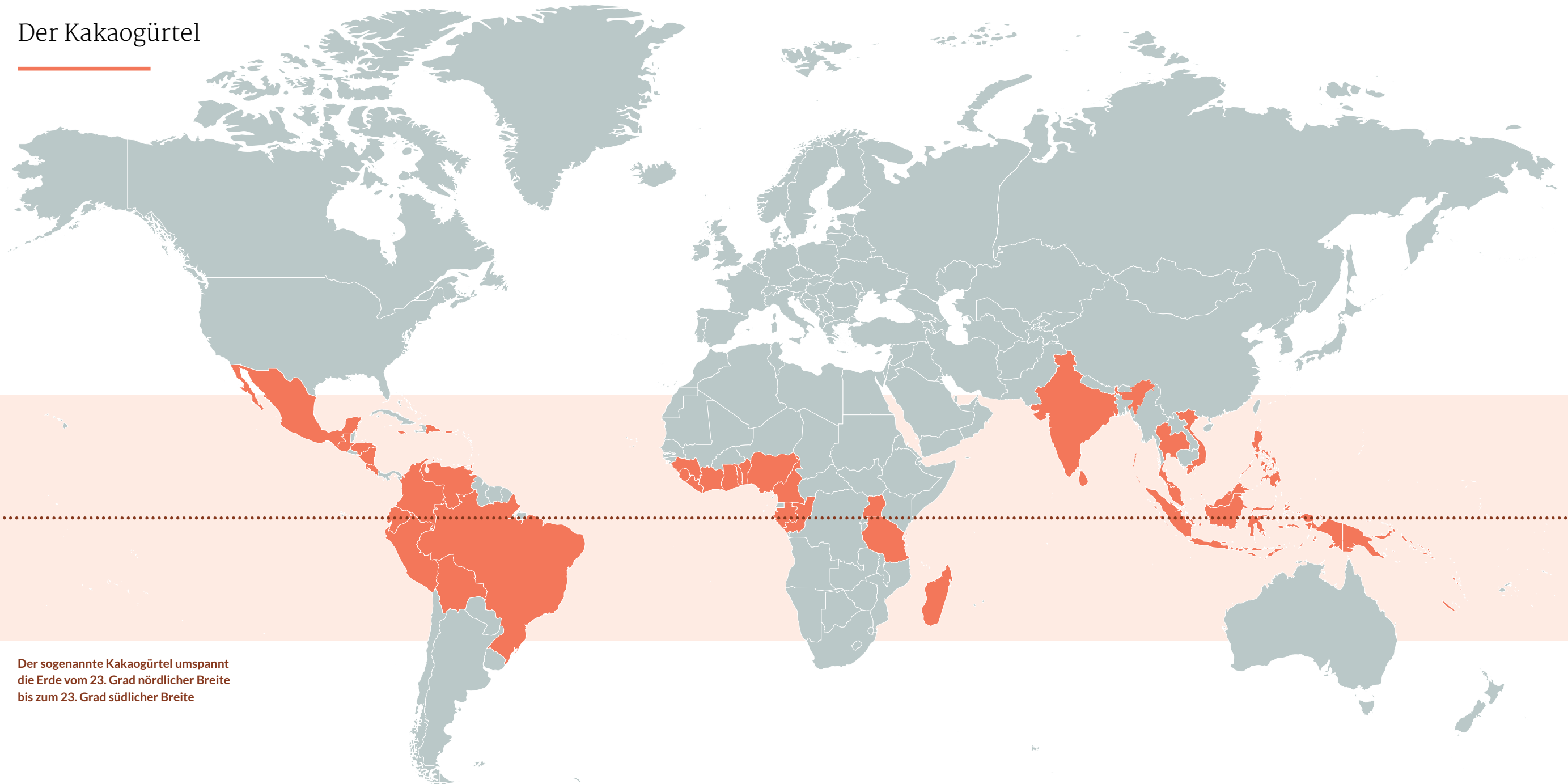
Carl von Linné bezog sich bei der Namensgebung wohl vor allem auf die Kakaofrüchte, die Kakaobohnen und die lateinamerikanische Geschichte von Kakao. Doch auch mit Blick auf die Biologie des Kakaobaums ist Bemerkenswertes

*Der Kakaobaum ist ein Schattenbaum, der am besten in Pflanzengemeinschaften gedeiht. Die Blüten und Früchte wachsen direkt am Stamm. Aus den bis zu 100.000 Blüten pro Baum wachsen nur wenige Kakaofrüchte.*



## Der Kakaogürtel

---



Der sogenannte Kakaogürtel umspannt die Erde vom 23. Grad nördlicher Breite bis zum 23. Grad südlicher Breite

festzustellen. Zunächst einmal ist der Kakaobaum ein im Vergleich zu seinen Artgenossen eher kleingewachsener Baum. Er misst lediglich eine Höhe von 10 bis 15 Meter. Er braucht den Schatten, den die zum Teil gigantischen tropischen Baumriesen um ihn herum spenden. So wirkt

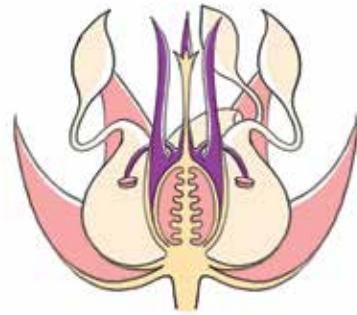
*Die Kakaoblüten selbst wirken eher unscheinbar und sind leicht zu übersehen.*

der Kakaobaum eher unauffällig. Bei näherem Hinsehen offenbart er viele Besonderheiten.

Der Kakaobaum ist ein Stammblütler. Das heißt, er bildet seine Blüten immer direkt aus dem Stamm oder den Hauptästen

heraus. Bekannte andere Stammblütler sind zum Beispiel der Papaya-Baum und der Jackfrucht-Baum. Auch bei diesen wachsen die Blüten oder Blütenstiele direkt aus den verholzten Teilen des Baumes beziehungsweise der Pflanze. Man nennt diese auch Kauliflorie.

Die Kakaoblüten selbst wirken eher unscheinbar und sind leicht zu übersehen. Das gilt auch dann noch, wenn sie zu hunderten gleichzeitig aus dem Stamm und den großen Ästen treiben. Bis zu 100.000 Blüten können pro Jahr an einem Kakaobaum wachsen. Sie sind weiß mit gelben und rot schimmernden Anteilen. Die Blüten sind so klein, dass nur kleine Insekten die Bestäubung vornehmen können. Beim Kakaobaum sind es vor allem kleine Mücken, die die Bestäubung übernehmen, damit eine Kakaofrucht wachsen kann. Dort wo die Mücke zu selten vorkommt oder fehlt, übernehmen Kakaobäuerinnen und -bauern die Bestäubung. Dafür setzen sie feinste Pinsel ein mit dem Ziel, einen höheren Ernteertrag zu erreichen.



oben: Eine vollentfaltete Kakaoblüte im grafischen Querschnitt

unten: Kakaofrüchte der Varietät „Laranja“. Ihre orangenartige Form ist namensgebend



oben links: Die Kakaoblüten wachsen direkt aus dem Stamm des Baumes



oben rechts: Die Kakaoblüte ist nicht größer als ein Fingernagel



unten: Ausgewachsene Kakaofrucht an einem Hauptast





Kakaobäume wachsen in der Regel im Tieflandregenwald zwischen schattenspendenden Bäumen am besten



Dennoch werden von den bis zu 100.000 Blüten, die an einem Kakaobaum pro Jahr wachsen, nur 1 bis 1,5 Prozent erfolgreich bestäubt. Ein noch kleinerer Teil davon kann schließlich zu gesunden Kakaofrüchten heranwachsen.

#### Pflanzengemeinschaften

Als Schattenbaum kann der Kakaobaum nur wachsen, wenn um ihn herum größere und vor allem schattenspendende Bäume stehen, die ihn vor der direkten Sonneneinstrahlung schützen. Das bedeutet: Der Kakaobaum braucht gute Nachbarn und ein intaktes Ökosystem. Dieses findet der Kakaobaum in den immergrünen Regenwäldern der Tropen und Subtropen. Die bis zu 50 Meter großen Regenwald-Riesen spenden mit ihren Baumkronen den notwendigen Schatten. Als Zwischengröße können Fruchtbäume wie Banane, Mango oder Papaya dienen – sie liefern Schatten und zusätzlich wertvolle Früchte.

*Der Kakaobaum braucht gute Nachbarn und ein intaktes Ökosystem. Dieses findet der Kakaobaum in den immergrünen Regenwäldern der Tropen und Subtropen.*



### Anbau und Ernte (Schwerpunkt Westafrika)

Der Kakaoanbau in Westafrika ist geprägt von kleinbäuerlichen Strukturen, mit kleinen Anbauflächen von durchschnittlich zwei bis sieben Hektar. Neben Kakao bauen die Familienbetriebe unter anderem noch Maniok, Bananen oder Ananas an, die auf lokalen Märkten verkauft werden. Die größtenteils schlechte Infrastruktur und das unzugängliche Gelände erschweren die Arbeit.

*Erst wenn die Kakaofrüchte groß und farbenprächtig sind, können sie vorsichtig mit einer Schere oder einem Messer vom Stamm abgetrennt werden.*

In Westafrika startet die Erntesaison im Oktober und endet im März. Die Ernte ist Handarbeit, da die Kakaofrüchte an einem Baum unterschiedlich reifen. Das bedeutet: Jeder Kakaobaum muss während der Erntezeit inspiziert werden. Erst wenn die Kakaofrüchte groß und farbenprächtig sind, können sie vorsichtig mit einer

Schere oder einem Messer vom Stamm abgetrennt werden. Neben den reifen Früchten sprießen weiterhin Blüten aus dem Stamm, die sich zu neuen Früchten entwickeln können.

Die reifen Früchte werden in Körben oder Säcken gesammelt und zu zentralen Plätzen gebracht. Dort werden sie geöffnet und die weiße Pulpe ausgeschält. Pulpe nennt man das Innere der Kakaofrucht. Es besteht aus den Samen, die von Fruchtfleisch ummantelt sind.



Das Innere der Kakaofrucht, das die Samen umgebende Fruchtfleisch, wird als Pulpe bezeichnet



Der Prozess der Kakaoernte vom Öffnen der Früchte bis zur Fermentation





Die Kakaobohnen werden nach der Fermentation auf Tischen zum Trocknen ausgebreitet. Anschließend geht es in Säcken zum Wiegen und später weiter zur Verschiffung



Afrikanische Kakaofermentation in einer Mulde, zugedeckt durch Bananenblätter

In Westafrika werden die Bohnen mit der Haufenmethode fermentiert. Dafür wird eine Mulde ausgehoben und mit Bananenblättern ausgelegt. Darauf wird die frische Pulpe gegeben und mit Bananenblättern bedeckt. Dabei wird das zuckerhaltige Fruchtfleisch zersetzt und löst sich von den Samen ab. Die Samen verlieren durch den Gärungsprozess die Keimfähigkeit. So wird die spätere Kakaobohne lagerfähig. Erst nach der Fermentation spricht man von der „Kakaobohne“. Sie hat Bitterstoffe abgebaut und die Farbe ist bereits dunkler. Allerdings riecht die Bohne noch ein wenig säuerlich. Zur Trocknung werden die noch feuchten Bohnen auf Matten ausgelegt und von der tropischen Sonne getrocknet.

*Erst nach der Fermentation spricht man von der Kakaobohne. Sie bildet die Grundlage für den süßen Genuss in Deutschland.*

Die getrockneten Kakaobohnen werden nun in Säcke verpackt. Die Kakaobäuerinnen und -bauern verkaufen ihre Ernte zum Beispiel über die Kooperative an Zwischenhändler, die das wertvolle Naturprodukt an die Häfen bringen. Von dort werden die Bohnen per Schiff zum Beispiel nach Europa gebracht. Dort bilden sie die Grundlage für den beliebtesten süßen Genuss in Deutschland: die Schokolade.



# Impressum

---

**Herausgeber und Copyright:**

Bundesverband der Deutschen  
Süßwarenindustrie e. V. (BDSI)  
Infozentrum Schokolade der  
Fachsparte Schokolade,  
Schokoladenerzeugnisse  
und Kakao des BDSI

Schumannstraße 4–6  
53113 Bonn

Telefon: +49 228 26007-0  
E-Mail: [bdsi@bdsi.de](mailto:bdsi@bdsi.de)  
[www.bdsi.de](http://www.bdsi.de)

**Redaktion:**

Dr. Torben Erbrath, Sascha Tischer,  
Eckart Gutschmidt, Leon Pechar

**Konzeption und Design:**

:relations  
Gesellschaft für Kommunikation mbH,  
Gelnhausen

Dreistmedia e. K., Hamburg

**Fotos & Grafiken:**

Titel: Clara/stock.adobe.com  
U2/U3: Jelena Gorlats/stock.adobe.com  
S.4 / S.5: jdross75/stock.adobe.com  
S.6 / S.7: (Juulijis; Archivist)/stock.adobe.com;  
Schokoladenmuseum Köln  
S.8 / S.9: (acrogame; mbrand85; alfotokunst)/stock.adobe.com;  
S.10 / S.11: Sascha Tischer, Frankfurt/Pfungstadt; Juulijis/stock.adobe.com  
S.12 / S.13: Illustration: Alexander Beitz  
S.14 / S.15: Illustration: BDSI/Tim Weiffenbach;  
Sascha Tischer, Frankfurt/Pfungstadt  
S.16 / S.17: GATO/stock.adobe.com; Sascha Tischer, Frankfurt/Pfungstadt  
S.18 / S.19: BDSI; Forum Nachhaltiger Kakao; Sascha Tischer, Frankfurt/Pfungstadt  
S.20 / S.21: BDSI; Sascha Tischer, Frankfurt/Pfungstadt

**Druck:**

Lokay – Die Umweltdruckerei,  
Reinheim

[www.schokoinfo.de](http://www.schokoinfo.de)

[www.youtube.com/INFOZENTRUMSCHOKOLADE](https://www.youtube.com/INFOZENTRUMSCHOKOLADE)





