

Kakao

MARGOT FISCHER



MIT ILLUSTRATIONEN VON
LINDA WOLFSGRUBER

mandelbaums *kleine gourmandisen*

N° 20

Alle gesundheitsbezogenen Angaben in diesem Buch sind von der Autorin sorgfältig geprüft. Dennoch wird eine Haftung ausgeschlossen und bei Erkrankungen die Konsultation medizinischer Fachleute empfohlen.

Herzlichen Dank an Herrn Hessel von WIMAD e.V. für die Informationen zur Firma Jordan & Timaeus. Vielen Dank an Petra Schaper Rinkel für die Informationen zu den Agroforstsystemen und El Ceibo.

www.mandelbaum.at

ISBN 978-3-85476-573-8

© mandelbaum wien, berlin 2018

alle Rechte vorbehalten

1. Auflage 2018

Lektorat: Inge Fasan

Satz und Umschlaggestaltung: Michael Baiculescu

Illustrationen: Linda Wolfgruber

Druck: Donau Forum Druck, Wien

ES WAREN NICHT DIE SCHWEIZER



Als ausgewiesener Glücksspender ist Kakao buchstäblich in aller Munde, als tröstliches Heißgetränk, stressabbauendes Stückchen von einer Schokoladetafel, dekorative Praline oder Zutat zu raffinierten pikanten Gerichten. Beim Anblick der langen Supermarktregale, vollgeräumt mit großteils billiger Massenware, ist es kaum vorstellbar, welch hoher Stellenwert dem Kakao ursprünglich beige-messen wurde.

Kakao galt als *Speise der Götter* und war der herrschenden Klasse vorbehalten, die Kakaobohnen als Tribut einforderte. Die Oberschicht genoss die anregenden und gesundheitsfördernden Samen vorwiegend in Form von *chokola:tl*, ein stark gewürztes Getränk, das für heutige Gaumen gewöhnungsbedürftig ist. Entgegen der landläufigen Meinung war *chokola:tl* allerdings nicht bitter. Archäologische Funde zeigen, dass bei der Zubereitung Honig verwendet wurde.

Ebenfalls aufklärungsbedürftig ist Folgendes: Die erste Tafelschokolade wurde nicht von einer englischen Firma auf den Markt gebracht und die Milkschokolade wurde nicht in der Schweiz erfunden. Allerdings fand die erste Kreation aus Dresden – mit Eselsmilch – augenscheinlich zu wenig Anklang, um sich auf dem Weltmarkt durchsetzen zu können; sie geriet bald in Vergessenheit.

Apropos Geschmack: In der Vorlesung *Technologie der Süßwaren* erfuhr ich, warum Schokolade aus den Vereinigten Staaten ein wesentlich strengeres Aroma aufweist als Produkte anderer Länder. Die für die Herstellung verwendete Milch war ursprünglich nicht besonders frisch. Als bessere Kühlmöglichkeiten entwickelt wurden und die Milch daher nicht mehr angesäuert war, veränderte sich entsprechend der Geschmack der Schokolade.

Doch die Konsumenten beschwerten sich. Also setzten die Hersteller einfach Buttersäure zu. Diese Ingredienz wird allerdings auf der offiziellen Website der größten Firma verschwiegen.

Es gibt noch viel zu erzählen über diese faszinierende Welt, in die ich Sie nun entführen möchte.

SPEISE DER GÖTTER

Der botanische Name *Theobroma*, Speise der Götter, ist gut gewählt und wohl nicht nur auf Carl von Linnés Leidenschaft für Kakao zurückzuführen. Kakao war den Indigenen heilig und ist in ihren Schöpfungsmythen stark präsent. Aus dem krokodilförmigen Weltenbaum der Maya sprießen Kakaofrüchte. Da Kakao bevorzugt in geschützten Lagen wächst, besonders in Dolinen, liegt die Verbindung mit der Unterwelt nahe. Entsprungen aus dem Körper des Maisgottes, dem Symbol des Lebenszyklus, war er mit dem Herrscher der Unterwelt (Gott L) assoziiert, der in prächtiger Kleidung, mit einer Zigarre sowie Attributen der Kaufleute dargestellt wird. Wirtschaftliche und politische Implikationen spiegeln sich ebenso in der Gestalt von Ek Chuah (Schwarzer Skorpion) in Yucatán: Der Schutzgott der Kakaobauern ist gleichzeitig Patron der Kaufleute und des Wohlstandes, aber auch Kriegsgott. Diese Verquickung ist ein Abbild der Realität: Kriegerische Auseinandersetzungen um die Anbaugelände prägten das 10. Jahrhundert, als die Tolteken Teile des Mayareiches übernahmen. Im 14. Jahrhundert waren es die Azteken, die sich die besten Regionen sicherten und ihre Soldaten mit Kakao besoldeten. Die Kämpfe sollten sich über Jahrhunderte und Kontinente hinweg zwischen den späteren Kolonialmächten fortsetzen.

In der Adaptierung der Legenden der Maya an die christliche Religion ist Kakao ebenfalls göttlichen Ursprungs mit wirtschaftlichen Konnotationen. So segnet

Jesus einen Baum, in dem er sich vor Verfolgern versteckt hatte, damit dieser Kakaofrüchte trage, die unter anderem als Zahlungsmittel dienen sollten. Noch auf dem Kreuz dreht Jesus sich um und lässt aus seinem Rücken die wichtigsten Nahrungspflanzen entspringen, darunter auch Kakaofrüchte.

Das Wort *kakaw(a)* entstand im Kernland der Olmeken. Ab etwa 200 v. u. Z. verbreitete es sich in die meisten mesoamerikanischen Sprachen infolge der zunehmenden Bedeutung von Kakao im Zusammenhang mit Ritualen ebenso wie im steigenden ökonomischen Stellenwert als Tribut und Währung.

Das älteste nachweisbare Kakaogetränk wurde bereits vor 1100 v. u. Z. hergestellt, und zwar – wie die erhalten gebliebenen Gefäße vermuten lassen – aus vergorenem Fruchtfleisch. Die Kakaobohnen, Basis für das spätere Getränk der Eliten Mittelamerikas und



danach Europas, werden von einigen Forschern als Nebenprodukt der Alkoholherstellung betrachtet. Kakao war Opfergabe, Bestandteil spiritueller Zeremonien und wertvolle Grabbeigabe. Eng war die symbolische Verbindung von Herrschaft, Ahnen, Nachwelt und Blut mit dem »braunen Gold«, das mitunter durch aromatische Annattosamen (Achiote) blutrot gefärbt wurde. Nicht nur bei den Maya (ca. 3.000 v. – 900 n. u. Z.) trank man daher bei Übergangsritualen wie Hochzeiten und Begräbnissen ein feierlich zubereitetes Getränk aus einer Mischung der Bohnen oder der Kakaobutter mit Mais, das durch Umschütten von einem Gefäß in ein anderes aus großer Höhe aufgeschäumt war. Die Azteken übernahmen diese Methode.

Wer – nicht nur im übertragenen Sinne – ein armer Schlucker war, bekam Kakao bestenfalls dann zu kosten, wenn er als rituelles Opfer auserkoren war: Sein letzter Trank war eine Mischung aus Kakao mit Menschenblut vom Messer einer Opferzeremonie.

ALS DAS GELD NOCH AUF DEN BÄUMEN WUCHS

Kakaobohnen dienten den Maya und Azteken als Zahlungsmittel. Der Tauschwert der Bohne war regional und periodisch höchst unterschiedlich. In der aztekischen Stadt Tlaxcala soll man im Jahr 1545 für eine Kakaobohne 20 kleine Tomaten bekommen haben; 30 Bohnen waren für ein kleines Kaninchen zu zahlen und 200 Bohnen für einen Truthahn. Auch die Arbeitsleistung wurde in Kakaobohnen abgegolten; so soll ein Träger im Jahr 1532 für seine Tätigkeit 100 Kakaobohnen pro Tag erhalten haben. Dagegen soll in der Provinz Nicaragua ein Kaninchen 10 Kakaobohnen gekostet haben, eine Prostituierte verlangte etwa 8 bis 10 Kakaobohnen, ein Sklave war durchschnittlich für 100 Kakaobohnen zu bekommen.

Auf jeden Fall mussten diejenigen, die ihre Kakaobohnen als Getränk nutzen wollten, die Bohnen entsprechend im Überfluss besitzen, denn die Rezepte der Zeit sahen für einen halben Liter *chokola:tl* zwischen 30 und 100 Bohnen vor. Nur der Adel, hohe Krieger und wohlhabende Händler durften Kakao konsumieren. Ihn ohne Genehmigung zu trinken, konnte laut dem Chronisten Bernardino de Sahagún (1499–1590) mit dem Tode bestraft werden.

Wertvoll wie der Kakao war, lag es nahe, dass die Maya bereits Anbausysteme zur Erhöhung des Ertrages etablierten. Sie bildeten dafür den natürlichen Lebensraum des Kakaobaumes nach, eine Idee, die heute als Agroforstsystem wieder aufgegriffen wird. Durch Anlegen von

Bewässerungssystemen und Veredeln der Bäume versuchten sie, die Pflanze auch in Gegenden zu kultivieren, die dafür klimatisch eher ungeeignet sind.

Im Zuge der Kolonialisierung gingen die Spanier sogar dazu über, Kakao in eigenen Plantagen nicht nur für den Export, sondern auch zur direkten Kapitalbeschaffung für den Handel mit den Indigenen anzubauen.

Als Währung hielt sich Kakao bemerkenswert lange: Noch im Jahr 1843 erwähnt John Lloyd Stephens in seinem Reisebericht Kakaobohnen als Zahlungsmittel auf den Märkten von Yucatán.

EUROPA ENTDECKT DEN KAKAO

Christoph Kolumbus (um 1451–1506) gilt als erster Europäer, der die Kakaobohne wahrnimmt. Im Zuge seiner vierten Amerikareise begegnete er 1502 einem Handelsschiff der Maya, auf dem ihm neben bunten Baumwollstoffen und Waffen aus Kupfer auch eine Art Mandeln auffielen – bei diesen »Mandeln« handelte es sich um Kakaobohnen. Eine der ersten Beobachtungen, die der spanische Feldherr Hernán Cortés (1485–1547) bei seinem Eintreffen in Mittelamerika machte, war der routinemäßige Gebrauch von Kakao, besonders durch die Hohepriester. Berichten der spanischen Invasoren zufolge waren die Indigenen ganz verrückt nach Kakao. Archäologische Funde bestätigen diesen Eindruck: 17 % der Keramiken aus dieser Epoche weisen Kakaoreste auf.

Als bekanntesten *Chocoholic* der Frühzeit könnte man den Aztekenherrscher Moctezuma II. (1466–1520) bezeichnen: Er trank täglich 60 Portionen *chokola:tl*, auch stets vor seinen Besuchen bei seinen zahlreichen Frauen. Aus dem Namen seines Kraftspenders – zusammengesetzt aus *chokol*, einer Vokabel der Nawa mit noch ungeklärter Bedeutung (»heiß« als häufig kolporierte Übersetzung ist widerlegt), und *atl*, Wasser – ent-