



12. OKTOBER 2018

Tag der Schokolade

„EDELKAKAOS UND
IHRE HERKUNFT“

Geschichte des Kakaos

Kakao ist ein Geschenk der Götter, bedeutet doch *Theobroma cacao*, der lateinische Name, den Carl von Linné dem Kakaobaum gab, frei übersetzt „Speise der Götter“. Heimat des Edelkakaos ist Mittelamerika. Lange bevor Europa überhaupt von der Existenz des Kakaos Kenntnis nahm, waren die Kakaobohnen für die Azteken bereits ein wichtiges Nahrungs-, Genuss- und Zahlungsmittel. Der Kakaobaum, ein Geschenk des Gottes Quetzalcoatl, galt für die Eingeborenen als Baum der Erkenntnis. Häufig wurde Quetzalcoatl als gefiederte Schlange dargestellt, was in seinem Namen begründet ist: Federn „Quetzál“, Schlange „co“ und Wasser „atl“. In der Mythologie war Quetzalcoatl der Gott der Schöpfung, von dem der vergängliche Mensch sein Wissen bekommt. Darüber hinaus galt er als Gott des Himmels, der Erde und des Windes, der die lebenswichtigen Regenwolken herbeiblies.

Das Getränk, das die Azteken aus den Kakaobohnen zubereiteten, nannten sie *xocoatl* oder *xoxoatl*. Nach dem Ursprung des Namens muss man nicht lange suchen, bedeutet er doch so viel wie „bitteres/herbes Wasser“. Es waren Nonnen, die im 16. Jahrhundert das Getränk mit Zucker und Orangenblüten verfeinerten. Neu war auch, dass sie das Getränk heiß genossen, und sie entdeckten auch, dass die Fermentation wesentlich zur Aromabildung des Kakaos beiträgt. So war es nicht mehr weit hin zum Siegeszug der Kakaobohnen nach Europa, der in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts in Spanien seinen Anfang nahm und sich über ganz Europa ausbreitete. Anfangs konnte sich allerdings nur der Adel die edlen Bohnen leisten. Die fermentierten, zermahlene Kakaobohnen waren nicht nur Genussmittel, sondern auch stärkende Medizin, die in Apotheken erhältlich war. Durch Eroberungszüge und die Kolonisten breitete sich die Kakaopflanze rund um den Äquator aus. Heute liegen die größten Anbaugelände in Westafrika, allerdings ausschließlich für den robusteren Konsumkakao.

Genau genommen brachten die Portugiesen den Kakao nach Afrika. Die Arbeit auf den Kakaopflanzungen wurde vorwiegend von Sklaven verrichtet. Um 1900 war die portugiesische Kolonie Sao Tomé und Príncipe der weltweit größte Kakaoproduzent. Von der Insel aus verbreiteten die Portugiesen den Kakao auf dem afrikanischen Festland, vorwiegend nach Ghana und Elfenbeinküste. Mit den deutschen Kolonialherren kam der Kakao nach Kamerun und Neu Guinea, und die Franzosen brachten ihn nach Madagaskar.



Die Kakaobohne

Kakaobohnen befinden sich im Innern von Kakaofrüchten, die wiederum an Kakaobäumen am sogenannten Kakao-Äquator wachsen. Dieser windet sich wie ein breiter Gürtel in den warmen und regenreichen Tropengebieten zwischen 23° nördlicher Breite und 23° südlicher Breite rund um die Erde. Damit der Kakaobaum optimal gedeiht, benötigt er Temperaturen um 25 °C. Starke Temperaturunterschiede mag er nicht, auch nachts sollte es etwa 20 °C warm sein.

Der immergrüne Kakaobaum ist ein interessantes Gewächs, das bevorzugt im Schatten größerer tropischer Bäume gedeiht. Kakaobäume können bis zu 20 Meter hoch werden. Auf Plantagen stutzt man sie auf eine Höhe von bis zu 4 Metern, um die Ernte der Kakaofrüchte zu erleichtern. Die Früchte wachsen direkt am Stamm und an den unteren, dicken Ästen. Da der Kakaobaum das ganze Jahr hindurch Blüten hervorbringt, befinden sich zeitgleich Blüten und Früchte an einem Stamm. Kakaofrüchte zeigen eine große Farb- und Formenvielfalt. Die Palette reicht von Grün, Braun und Gelb über Rot in allen Nuancen bis hin zu Violett.

So vielfältig das Aussehen der Früchte und Bohnen von Theobroma Cacao ist, so facettenreich ist das Aroma der unterschiedlichen Sorten. Grundsätzlich unterscheidet man vier Hauptkakaosorten: Forastero, der auch als **Konsumkakao** bezeichnet wird, sowie die **Edelkakaosorten** Criollo, Trinitario und Nacional/Arriba, von denen es zahlreiche Untersorten gibt. Der weitaus größte Teil des weltweit verfügbaren Kakaos ist Forastero. Aufgrund seiner Robustheit und Widerstandsfähigkeit gegen unterschiedliche Krankheiten ist Forastero die bevorzugte Sorte, obwohl sie hinsichtlich ihres Geschmacks nicht mit den Edelkakaos mithalten kann. Der sensible und schwerer zu kultivierende Edelkakao ist dem Konsumkakao hinsichtlich seines Aromenprofils überlegen; doch aufgrund seiner Anfälligkeit wird er deutlich seltener angebaut.

Im Mittelpunkt des diesjährigen Tags der Schokolade stehen die **Edelkakaosorten** Criollo und Trinitario, von denen es zahlreiche Untersorten gibt, sowie die fast ausschließlich in Ecuador wachsende Sorte Nacional/Arriba. Obwohl die Nacional häufig als Untersorte des Forastero eingestuft wird, wird sie als Top-Sorte angesehen. Der Criollo ist die älteste bekannte Kakaosorte, seine Heimat liegt in Mittel- und Südamerika.

Die Varietät Porcelana gilt als besonders edler Criollo, sie zählt zu den edelsten und auch teuersten Kakaos der Welt. Schon die Kakaofrucht fällt aufgrund ihrer glatten Schale auf. Die Bohnen heben sich durch ihre Farbe, die hellrosa bis weiß erscheint, ab. Dieser an Porzellan erinnernden Farbe verdankt die Sorte ihren Namen Porcelana.

Trinitario ist eine Kreuzung aus Criollo und Forastero und wird ebenfalls für Edelschokoladen verwendet. Die Sorte Arriba ist eigentlich ein Forastero, aber ein außergewöhnlich guter. Schon rein äußerlich hat sie Ähnlichkeiten mit den Criollos, und auch ihr eher florales Aroma lässt sie in die Reihen der Edelkakaos aufrücken.



Der Geschmack von Schokolade

Im Segment der Schokoladen gibt es gravierende Geschmacksunterschiede. Während manche Sorten vorwiegend süß und wenig aromatisch schmecken, entfachen andere eine wahre Aromen-Explosion am Gaumen. Der Kakaogehalt und aromagebende Zutaten spielen beim Schokoladengenuss eine wesentliche Rolle, doch auch die verwendeten Kakao-sorten, die Verarbeitung des Kakaos und die Frage, aus welchem Anbaugebiet die Bohnen stammen, wirken sich entscheidend auf das Aromenprofil einer Schokolade aus.

Sucht man nach den geschmacklich qualitativ besten Kakaobohnen, sollte man sich auf eine Reise nach Mittel- und Südamerika, der Heimat des Kakaos, oder in die Karibik begeben. Allerdings darf nicht unerwähnt bleiben, dass auch in Asien und Afrika qualitativ hochwertige Edelkakaos angebaut werden. Betrachtet man lediglich die Gesamt-Anbaumenge von Kakao, liegt Afrika und dort insbesondere die Elfenbeinküste und Ghana, weit vorne. Im Jahr 2016 wurden insgesamt 420.267 Tonnen Rohkakao nach Deutschland importiert. Fast die Hälfte davon kam von der Elfenbeinküste.

Edelkakao-Klassifizierung (Fine Flavour Cocoa)

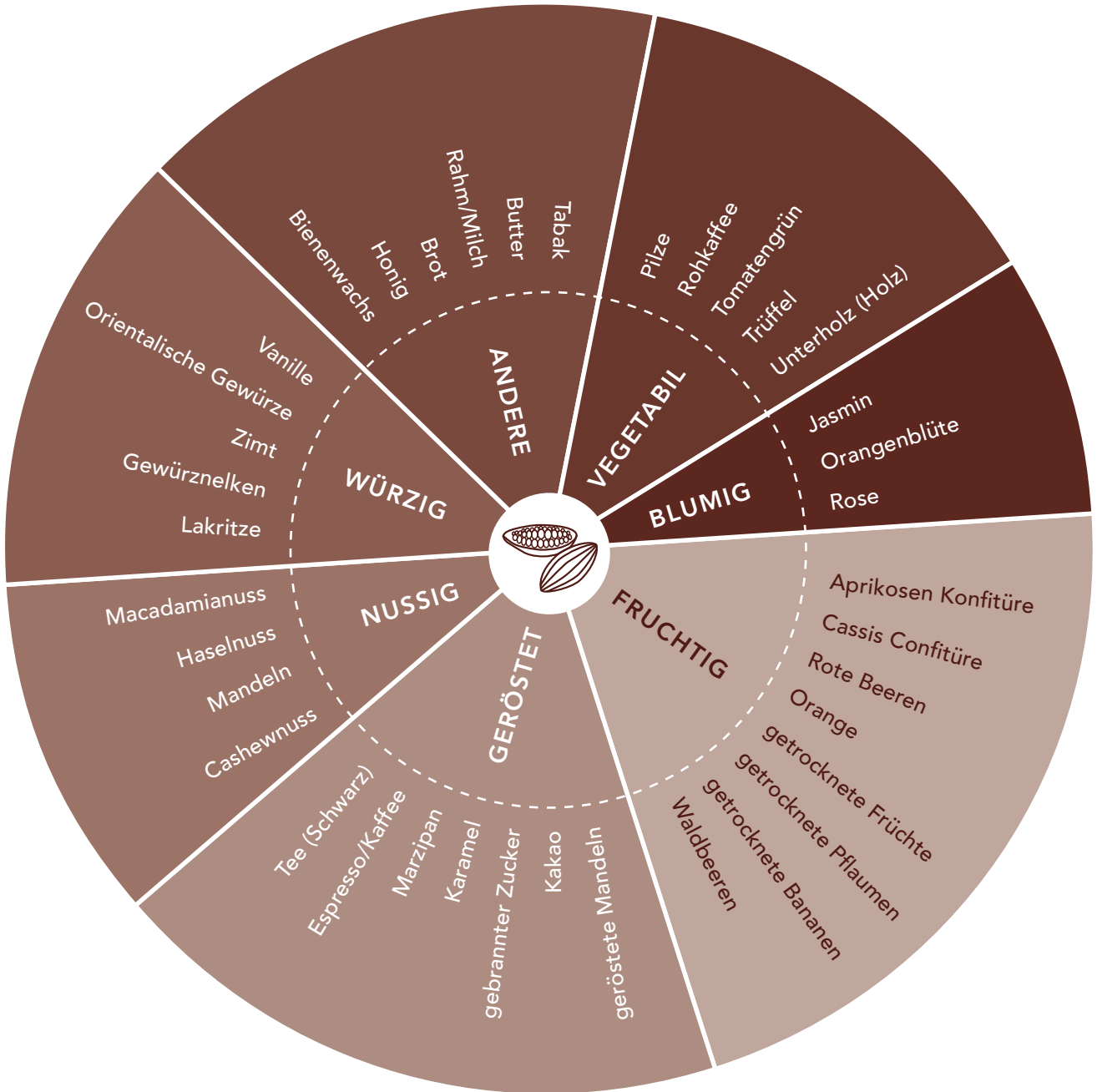
Die International Cocoa Organization (ICCO) ist eine zwischenstaatliche Institution zwischen den Kakao produzierenden und Kakao konsumierenden Ländern. Sie klassifiziert und regelt im Internationalen Kakao-Übereinkommen (Annex C) verbindlich den prozentualen Anteil an Kakao, den ein Land als Edelkakao exportieren darf. Regelmäßig werden die Liste der Edelkakao-produzierenden Länder und die Mengen an exportiertem Kakao angepasst. Das Angebot von Edelkakao auf dem Weltmarkt lag 2016 bei 6 Prozent der Weltkakaernte.

Die Edelkakao exportierenden Länder sind: Bolivien, Costa Rica, Dominica, Dominikanische Republik, Ecuador, Grenada, Indonesien, Jamaica, Kolumbien, Madagaskar, Mexico, Nicaragua, Papua Neu Guinea, Peru, Saint Lucia, Sao Thomé und Príncipe, Trinidad und Tobago, Venezuela, Nicaragua, Belize, El Salvador, Guatemala, Honduras, Panama und Vietnam. Die sechs letztgenannten wurden erst 2016 vom Rat der Internationalen Kakao-Organisation ICCO in die Reihe der Edelkakaoproduzenten aufgenommen.

Edelkakaos verfügen über das gleiche kakaotypische Grundaroma wie Konsumkakaos, unterscheiden sich aber durch charakteristische Aromanoten. Mit der Ausweitung der Zahl der Edelkakao produzierenden Länder gilt nach wie vor das Herkunftsprinzip als ausschließliches Kriterium dafür, Criollo- oder Trinitario-Kakaosorten als Edelkakao zu klassifizieren.



Aromarad



Wie schmeckt der Ursprung?

Je nach Anbauland kann die gleiche Kakaosorte ganz unterschiedlich schmecken, und auch innerhalb eines Landes sind die Unterschiede hinsichtlich des Kakaogeschmacks so erheblich, dass man tatsächlich die einzelnen Anbauregionen betrachten muss. Neben dem Anbau hat die Weiterverarbeitung, allen voran die Fermentation, bedeutenden Einfluss auf die Kakaoaromen. Hier nun einige Beispiele, welche Geschmacksnoten die Anbauländer auszeichnen. Allerdings muss darauf hingewiesen werden, dass diese je nach Hersteller, Conchierzeit und Kakaogehalt der Schokolade unterschiedlich ausfallen können.

Afrika

In Afrika wird überwiegend Forastero, Konsumkakao, angebaut. Die Elfenbeinküste ist mit einem Anteil von rund 40 % größter Rohkakao-Produzent der Welt. Hier überwiegt eindeutig der Konsumkakao, der sich meist nicht durch besondere Aromen auszeichnet. An zweiter Stelle folgt Ghana mit knapp 25 %. Auch wenn hier ebenfalls der überwiegende Teil der Ernte Konsumkakao ist, produzieren einige Kleinbauern in Ghana hervorragende Kakaos, die mit ihren Aromen überraschen und zum Teil eine deutliche Fruchtnote aufweisen. Aber es gibt auch Ausnahmen in Afrika, beispielsweise Madagaskar, wo vorwiegend Trinitario angebaut wird. Hauptanbaugebiet mit den drei größten Plantagen des Landes ist das Sambirano-Tal. Die Kakaos von dort schmecken mild und sehr fruchtig. Je nach Anbieter weisen sie eine dezente Fruchtsäure auf, manche haben eine Tendenz zu viel Säure. Es gibt Hersteller, die sagen, dass der beste afrikanische Kakao aus Madagaskar kommt.

Bolivien

Der in Bolivien angebaute Trinitario hat ein fruchtig-mildes Aroma mit Anklängen an Trockenfrüchte, die ihn auch leicht würzig schmecken lassen. In Bolivien, beispielsweise in der Provinz Beni, wachsen wild im Urwald auch noch Criollo-Kakaobohnen. Dieser Wildkakao wird meist von Einheimischen gesammelt und zu Sammelstellen gebracht, wo er dann fermentiert wird. Der Geschmack der fertigen Dunklen Schokoladen ist nachhaltig und intensiv mit deutlichen Fruchtnoten und angenehmer zitroniger Frische.

Ecuador

In Ecuador dominiert die Sorte Nacional. Je nach Region fallen die Aromen des Kakaos unterschiedlich aus. Die Kakaos aus Los Rios sind blumig-nussig, leicht würzig und haben nur leichte Fruchtaromen. Bei den Kakaos aus Manabi geht die Fruchtigkeit ins Säuerliche über, zugleich schmeckt der Kakao leicht würzig. Die Provinz Esmeraldas ist eine sehr bekannte Anbauregion in Ecuador. Die opulent schmeckenden eleganten Schokoladen mit deutlicher Fruchtnote sind weit verbreitet.

Grenada

Die kleine Karibikinsel bringt Kakaos mit intensiver Kakaonote, einem deutlichen Fruchtroma und kaum Bitterkeit hervor. Im Abgang sind die Schokoladen langanhaltend.



Indonesien

Indonesien liegt mit einem Anteil von 8,1 % an der Rohkakaoproduktion (2015/2016) auf dem dritten Platz der kakaoproduzierenden Länder. Die Edelkakaos aus Java sind tendenziell gehaltvoll mit einer Kaffeernote mit erdigen Anklängen und Nuancen von Tabak. Bei sorgfältiger Herstellung kommen jedoch auch die Frucht- und Säurenoten der Schokoladen voll zur Geltung.

Peru

In Peru wird Trinitario und vereinzelt Criollo angebaut. Zudem kommt aus Peru eine besondere Kakaosorte, die Piura. Dieser „weiße“, fruchtig und leicht säuerlich schmeckende Kakao ähnelt dem Porcelana, sollte aber nicht damit verwechselt werden. Feinschmecker können nussige Anklänge herauschmecken, eine Nuance, die auch den anderen Kakaos aus Peru zugeschrieben wird.

Mexiko

Mexiko ist ein bedeutender Criollo-Produzent, auch die edle Varietät Porcelana ist darunter. Die Porcelana aus Mexiko besticht durch seinen aromatischen, fruchtig-würzigen Geschmack mit schokoladigen Anklängen. Je nach Plantage haben die Kakaos zugleich eine deutlich erkennbare Säurenote.

Venezuela

Sur del Lago, eine Gegend in unmittelbarer Nähe zum Maracaibo-See, und die Andenregion sind die bedeutendsten Kakaoanbaugebiete Venezuelas. In Venezuela werden vorwiegend die Edelkakaos Trinitario und Criollo kultiviert. Die Schokoladen haben je nach Herkunftsregion der Bohnen ein ganz spezifisches Aroma, unumstritten ist jedoch die herausragende Qualität des Kakaos aus Venezuela. Häufig weisen Schokoladen aus dem Gebiet Sur del Lago ein ausgeprägtes Kakaoaroma bei deutlicher Fruchtnote und zarten Anklängen an orientalische Gewürze hervor.

Dominikanische Republik

Die Dominikanische Republik ist eines der bedeutendsten Edelkakao-Anbauländer und zählt zu den zehn weltweit größten Kakaoproduzenten. Die Kakaos sind häufig wenig bitter und nur leicht würzig und überzeugen mit ihren fruchtigen Noten.

Kolumbien

Die in Kolumbien angebauten Edelkakaos Trinitario und Nacional haben durchweg einen intensiven Kakaogeschmack. Die bittere Note variiert von Region zu Region – von schwach ausgeprägt bis deutlich wahrnehmbar. Generell weisen die Kakaos kaum Fruchtnoten auf, und auch die Säure ist meist eher schwach ausgeprägt.

