

Die Geschichte des Kakaos



Lies den unten stehenden Text und bearbeite das Arbeitsblatt 2.2.

1. Wo genau der Ursprung des Kakaobaums liegt, ist bis heute nicht ganz geklärt. Das erste Auftauchen des
2. wilden Kakaobaums wird im Amazonasbecken (Brasilien, Peru, Ecuador) vermutet. Die kultivierte Pflanze
3. jedoch tauchte vor allem in den Gebieten von Mexiko, Honduras und Guatemala bereits 1100 v. Chr. auf.
4. In Südamerika nutzte man hauptsächlich das Fruchtfleisch, pur oder in gegärter Form als alkoholisches
5. Getränk. In Mittelamerika dagegen wurden sowohl das Fruchtfleisch als auch die Bohnen verwendet.
6. Die Olmeken (1500 bis 400 v. Chr.) waren die erste Hochkultur im heutigen Mexiko, die ein Kakaogetränk
7. zubereitet haben. Auch das Wort „Kakao“ wurde damals vermutlich schon benutzt.
8. Später lebten die Maya in den heutigen Staaten Mexiko, Guatemala, El Salvador, Belize und Honduras.
9. Die Zeit ihrer Hochkultur liegt zwischen 250 und 900 n. Chr. Durch die Konquista gelangten Missionare
10. und Eroberer in das Gebiet der Maya. Deren Aufzeichnungen dienen zum Verständnis der damaligen
11. Kultur. Die Maya kultivierten den Kakaobaum, bauten ihn auf großen Feldern an und entwickelten
12. Bewässerungssysteme, um möglichst ertragreiche Ernten zu erhalten. Durch die Handelswege konnte
13. der Kakao von den wenigen geeigneten Anbaugebieten in das gesamte Reich der Maya und später auch
14. zu den Azteken transportiert werden. Die Kakaobohne wurde zudem als Tausch- und Zahlungsmittel
15. oder für Tributzahlungen genutzt.
16. Wie auch schon bei den Maya wurde Kakao bei den Azteken als wertvoll erachtet. Sie nutzten Kakao
17. und Kakaobutter als Heilmittel, als Geschenk und als Opfergabe. Auch als Zahlungsmittel wurden die
18. Kakaobohnen eingesetzt und die Lagerhäuser wurden streng bewacht. Da Waagen nicht bekannt waren,
19. wurde ein Warenwert mit einer bestimmten Anzahl Bohnen abgegolten. So kostete z. B. ein Truthahn
20. 200 Kakaobohnen, ein Hase 100 Kakaobohnen und eine Avocado zwischen ein und drei Kakaobohnen.
21. Der erste Europäer, der die Kakaobohnen kennenlernte, war Christoph Kolumbus im Jahre 1502, der auf
22. seiner vierten Amerikareise einem Handelsschiff der Maya begegnete und eine Art Mandel erwähnte, sie
23. aber nicht für wichtig erachtete.
24. Erst der Eroberer Hernán Cortés erkannte nach seiner Landung in Mesoamerika im Jahr 1519 den Wert
25. des Kakaogetränks und der Kakaobohnen. Das Rezept des Kakaogetränks wurde mit Zucker bereichert
26. und war unter den spanischen Siedlern in Mesoamerika bereits weit verbreitet, als es im 16. Jahrhundert
27. den Weg nach Europa fand. Hier war es ab dem 17. Jahrhundert innerhalb des europäischen Adels
28. der Alten Welt fest etabliert. Durch die enorme Nachfrage in Europa kam es zu Engpässen in der
29. Kakaolieferung. Eroberungskriege, Zwangsarbeit und die Einschleppung von Krankheiten dezimierten
30. die Zahl der indigenen Bevölkerung Mesoamerikas enorm. Dies führte unter anderem auch dazu, dass
31. die Arbeitskräfte wegfielen. Um diese Dezimierung auszugleichen, brachten die spanischen Eroberer
32. innerhalb von 350 Jahren zwischen 15 und 20 Millionen Sklaven aus Westafrika nach Amerika, um sie auf
33. den (Kakao-)Plantagen arbeiten zu lassen.
34. Nach einem langen Eroberungsfeldzug in Europa erlebte die Schokoladenproduktion ab den 1830er-Jahren
35. einen enormen Aufschwung. Die fallenden Preise für die Rohstoffe Kakao und Zucker und der Einsatz
36. von Dampfmaschinen erzeugten einen steigenden Konkurrenzkampf der Schokoladenhersteller und
37. regten zu Neuentwicklungen an. So entstand 1847 die erste feste Essschokolade – der Vorgänger unserer
38. Tafelschokolade. Durch die dadurch möglich werdende Massenproduktion wurde Schokolade für alle
39. Gesellschaftsschichten erschwinglich. Viele noch heute bestehende Schokoladenhersteller gründeten
40. sich zu dieser Zeit und entwickelten die Schokoladenherstellung immer weiter.