Der Kakaobaum : Götterspeise

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **52 (1959)**

Heft [1]: **Schülerinnen**

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-989640

Nutzungsbedingungen

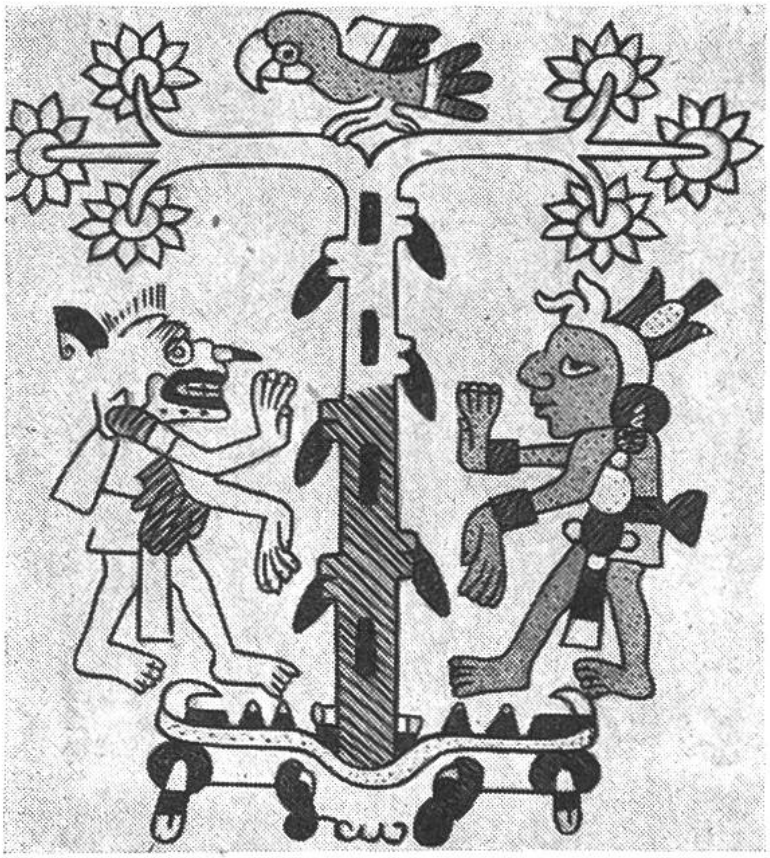
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

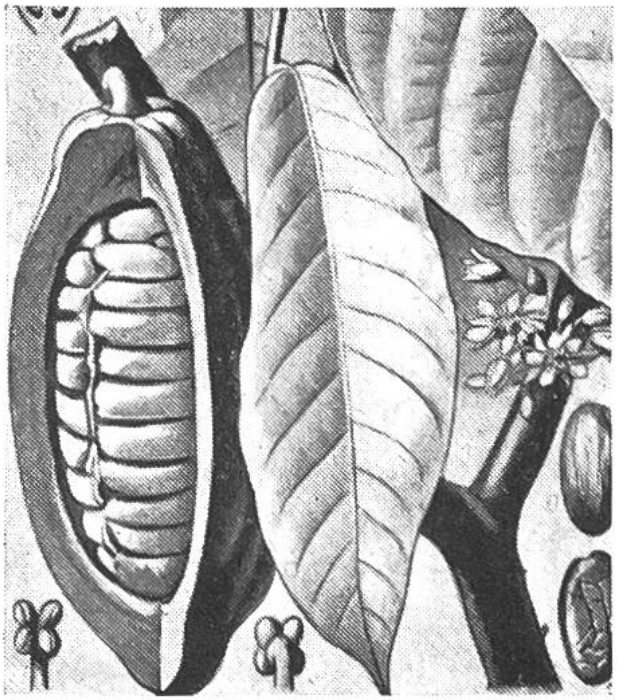
http://www.e-periodica.ch



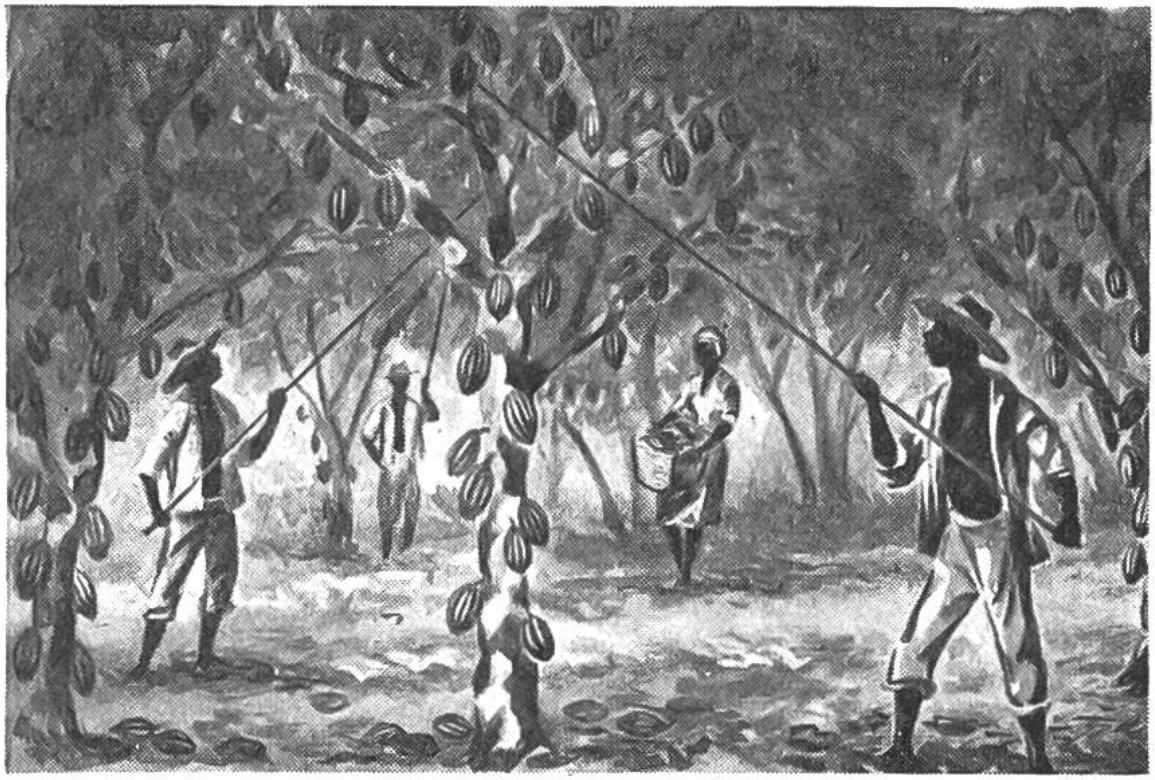
Altmexikanische Bilderschrift: Zwei Gottheiten unter fruchttragendem Kakaobaum.

DER KAKAOBAUM: GÖTTERSPEISE

Der berühmte schwedische Botaniker Linné hat den Kakaobaum «Theobroma Cacao» getauft, was auf deutsch «Götterspeise» heisst. Diese tropische Pflanze von seltener Schönheit grünt, blüht und spendet Früchte während des ganzen Jahres. Sie stammt aus Mexiko und Venezuela. Heute wird sie zwischen den Wendekreisen fast in allen Tropenländern gezogen, und Frachter mit Kakaobohnen kann man auf allen Meeren antreffen. Die grössten Kakaoproduzenten sind zurzeit Ghana und Nigeria. Die beiden Länder liefern



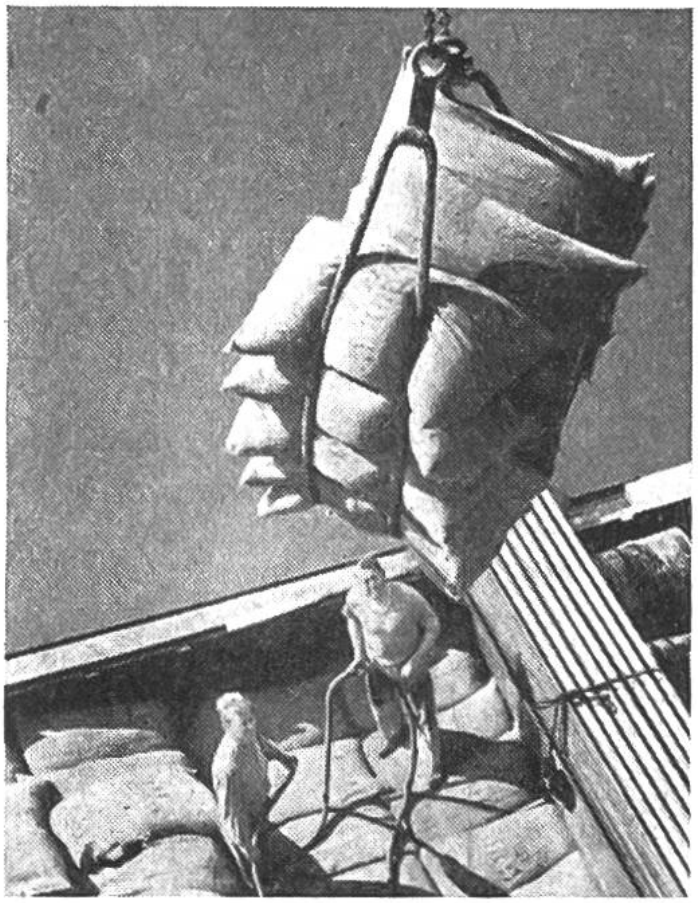
Blüten und aufgeschnittene Frucht des Kakaobaums.



Ernte der Kakaofrüchte.

zusammen mit den andern afrikanischen Produktionsländern rund zwei Drittel des ganzen Weltbedarfs. Dann folgen Brasilien, Venezuela und Ecuador.

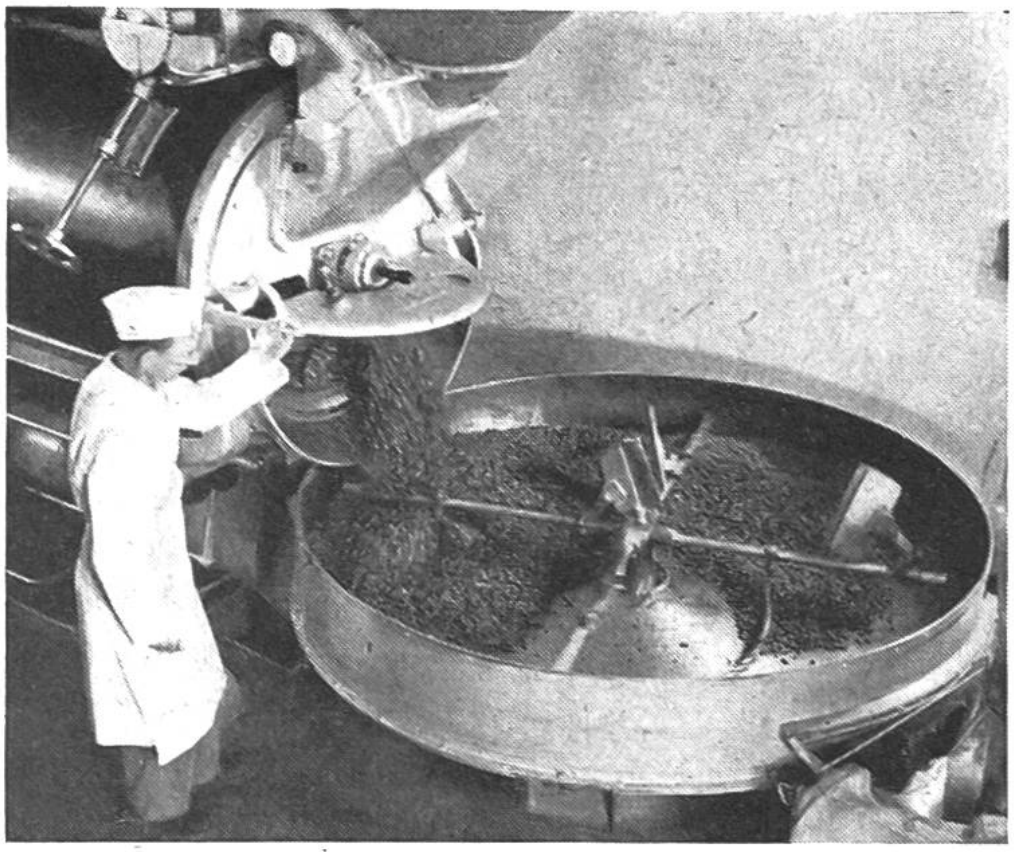
Am besten gedeiht der Kakaobaum im Schatten, den Winden abgekehrt, in einem gleichmässigen, warmfeuchten Klima. Die Sämlinge oder Setzlinge des Kakaobaumes werden in Binsenkörben gezogen, bis die jungen Pflanzen, 8 bis 10 Monate alt, in die Plantage eingesetzt werden. Die ersten brauchbaren Früchte erntet der Pflanzer nicht vor dem Ende des vierten Jahres. Im zwölften Jahr erreicht der Baum seine höchste Kraft, und die Tragfähigkeit dauert bis zum dreissigsten Jahr und darüber hinaus. Unbeschnitten vermöchte der Baum aller Bäume wohl an die 10 bis 15 Meter hoch in den blauen Tropenhimmel hineinzuragen, doch um die Früchte leichter ernten zu können, werden Stamm und Äste auf einer Höhe von etwa 8 Metern gestutzt. Der Stamm des Kakaobaumes hat einen Durchmesser von rund 20 Zentimetern, die Rinde gleicht ein wenig der Rinde unserer schlanken Birke, und das Holz ist porös. Die Blätter sind lang und zugespitzt, zuerst violettblau und später dunkelgrün, an der Oberseite fettig



Verladen der mit Kakaobohnen gefüllten Säcke vom Frachtdampfer auf einen Rheinschlepper zum Transport in die Schweiz.

glänzend und an der Unterseite matt. Sie wachsen wie die lieblichen weissen Blüten sowohl unmittelbar am Stamm als auch an Ästen und Zweigen. Die Blüten sind, gemessen an den massigen Früchten, zierlich und klein. Auf 1000 Blüten zählt man eine reife Frucht, und ein Baum, der jährlich an die 25 Früchte spendet, belohnt die Mühe des Hegers mit 1 bis 2 Kilogramm trockener Kakaobohnen.

Jahrein, jahraus reifen die Kakaofrüchte; aber nur zweimal im Jahr, wenn der Kalender der alten christlichen Welt Sommer und Winter vermeldet, ist Erntezeit. Natürlich dauert es beide Male viele Wochen, bis der Lohn einer mühevollen Betreuung eingeheimst ist. Hunderte von Eingeborenen, mit rhythmischem und sinnverwirrendem Gesang, pflücken die tieferhängenden, reifen Früchte von Hand und schneiden die höhersitzenden mit einem sichelförmigen Messer ab, das an einer langen Bambusstange befestigt ist. Mit erstaunlicher Geschicklichkeit verstehen sie es, die orchideenartigen Blüten zu schonen und nur die gerippten Schoten zum Fallen zu bringen. Gelbe und orangefarbene «Gurken» im Gewicht von 300 bis 500 Gramm klatschen dabei auf den Boden. Mit dem grossen Buschmesser werden die sonderbaren Kakaofrüchte aufgeschnitten, und was dem Auge nun entgegenleuchtet, vermag helles Entzücken zu wecken. Wie in einer Wattepackung liegen im schneeweissen, saftigen Fruchtmus 30 bis 50 Kakaobohnen. Ihr violetter Schimmer bildet einen herrlichen Farbkontrast zum weissen Fleisch und zur sattleuchtenden Schale.



Auch vom kunstvollen Rösten der Bohnen hängt die Entfaltung eines guten Aromas ab, was für den Geschmack der Schokolade wesentlich ist.

Die Bohnen enthalten in gleichbleibenden Mengen Fett, Kakaorot, Theobromin, Eiweiss und Stärke. Das Kakaorot ist der Aromaträger, und das Theobromin besitzt die berühmte, belebende Wirkung.

Mit flinken Fingern werden die Kakaobohnen der entzweigeschnittenen Frucht entnommen, in Körben gesammelt und in grosse Holzkästen mit gelöchertem Boden geleert, wo man sie vier bis sechs Tage lang fermentieren lässt. Durch dieses natürliche «Gären», das mit einer Selbsterhitzung bis auf 50 Grad verbunden ist, wird die Keimfähigkeit des Samens unterbunden, der herbe Geschmack gemildert und das typische, köstliche Aroma zur Entfaltung gebracht. Die Fermentation ist beendet, wenn der Bruch der Kakaobohne rotbraun geworden ist. Je besser die Kakaobohnen fermentiert werden, desto feiner und voller entwikkelt sich das Aroma. Schlecht fermentierte Bohnen können für die Fabrikation erstklassiger Schokolade nicht verwendet werden. Das Mischen der Kakaobohnen und -sorten ist eines der Fabrikgeheimnisse der berühmten Schweizer Schokoladen. M. O.