

Kakao



↑
max. 15 Meter
∅
max. 0,4 Meter

Verbreitung

Ursprünglich kommt der Kakao-
baum aus Mexiko, Venezuela
und Ecuador. Heute ist er in Mit-
tel- und Südamerika, Südost-
asien und Westafrika verbreitet,
wo er häufig in kleinbäuerlichen
Strukturen angebaut wird. Das
Schattengewächs bevorzugt
feucht-warmes Klima.

Bedeutung

Schon die Maya und Azteken
bauten vor 3.500 Jahren Kakao
an und tranken ihn als bitteres
Getränk. Heute wird Kakao im
großen Stil angebaut, jährlich
werden weltweit über vier Mil-
lionen Tonnen Kakao produ-
ziert.

Edelkakao

Rund fünf Prozent des Kakaos
werden als Edelkakao angebaut,
der sich entsprechend seiner
Herkunft und Aromaeigenschaf-
ten von Konsumkakao unter-
scheidet. Die Sorte Criollo ist der
edelste Kakao und weist frische
blumige Aromanoten auf.

Bei ForestFinance

Wir pflanzen ausschließlich
Edelkakao auf unseren Fincas in
der Region Bocas del Torro in
Panama und in San Martín in
Peru an.

Merkmale



Blätter

*Typisch für die jungen Blätter des Kakao-
baumes ist die Rotfärbung. Später ver-
färben sich die Blätter grün.*



Rinde

*Die grau-braune Rinde ist relativ glatt
und dünn. Unmittelbar daran wachsen
sowohl die zarten Blüten (Kauliflorie) als
auch die Früchte.*



Früchte

*Je nach Sorte weisen die Früchte unter-
schiedliche Färbungen auf. Von tiefrot,
gelb-orange bis grün. Je nach Reifesta-
tus kann sich die Farbe der Frucht verän-
dern. Eine reife Frucht kann bis zu 900 g
wiegen und 10-40 Bohnen enthalten.*



Blüten

*Die zarten weiß-gelben Blüten sind fünf-
zählig und werden über kleine Mücken
und Fliegen bestäubt.*

Kakao

FAMILIE MALVACEAE
GATTUNG THEOBROMA
ART THEOBROMA CACAO



Kakao

Kakaosorten

Es gibt zwei Grundsorten von Kakao: den Criollo („Einheimischer“) und den Forastero („Fremdling“). Die längliche Frucht des Criollo ist rot bis gelb-orange und hat weiße Samen. Diese Sorte ist qualitativ hochwertiger, aber anfälliger gegenüber Schädlingen. Der Forastero hat eine grün-gelbe Färbung und schwarze Samen. Heute wird er überwiegend angebaut, da er höhere Erträge erzielt.



Kakao

FAMILIE *MALVACEAE*
GATTUNG *THEOBROMA*
ART *THEOBROMA CACAO*

DICHTE

0,41-0,43 g/cm³

HÄRTE

470 Janka



Fermentation

Nach der Ernte werden die Kakaobohnen ca. 5-6 Tage in großen Holzkisten fermentiert. Hierbei wird das Fruchtfleisch, das die Bohnen umgibt, durch Mikroorganismen abgebaut und die Vorstufe des Kakaoaromas entsteht.



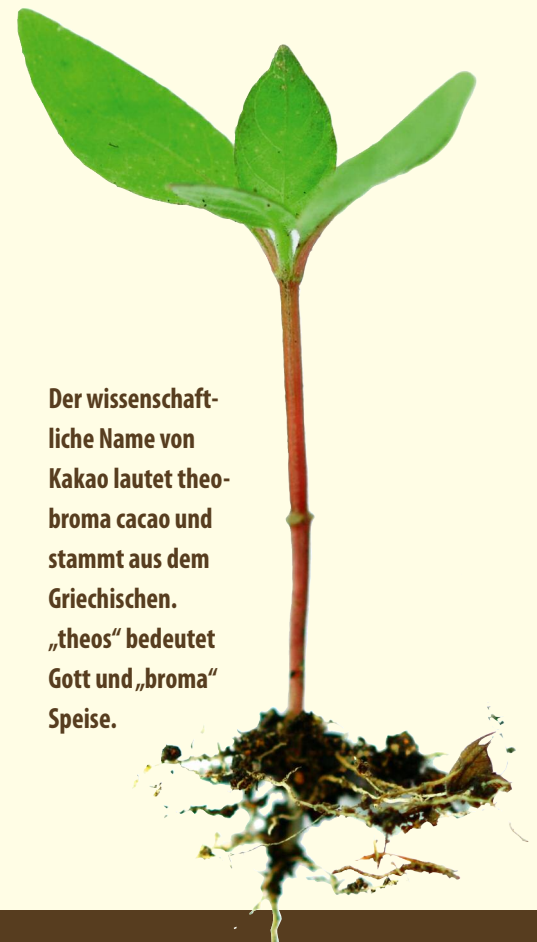
Trocknung

Die Größe der fermentierten Kakaobohnen wird überprüft bevor diese 1-2 Wochen in der Sonne getrocknet werden, bis der Feuchtigkeitsgehalt auf 7 Prozent sinkt. Erst dann wird der Kakao als Rohkakao bezeichnet und kann transportiert werden.



Schokolade

Nach der Trocknung und vor der Verarbeitung zu Kakaomasse werden die Kakaobohnen geröstet. Dadurch entfaltet sich das besondere Aroma des Kakaos, das man zum Beispiel in der Schokolade aus unserem TreeShop probieren kann.



Der wissenschaftliche Name von Kakao lautet *theobroma cacao* und stammt aus dem Griechischen. „theos“ bedeutet Gott und „broma“ Speise.