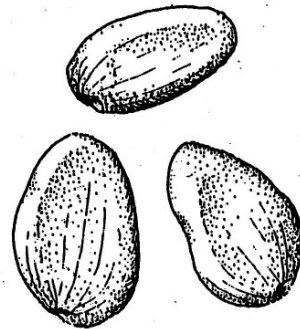
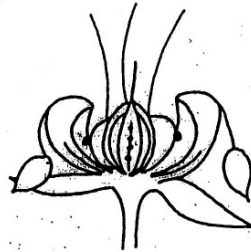
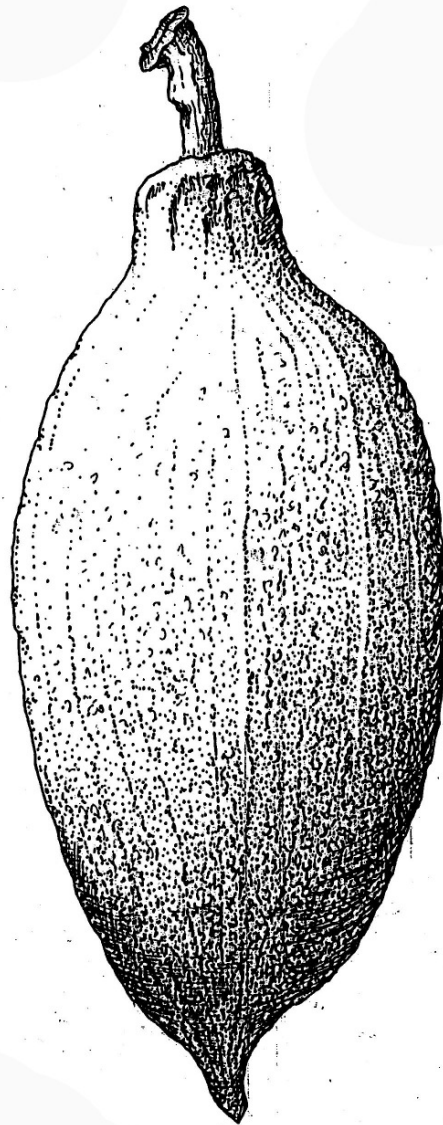


Theobroma cacao = Kakaobaum



Heimat:

Tropen von Mittel- und Südamerika

Anbaugelände:

Wie der Kaffee, wird auch der Kakao in allen Tropen in der Äquatornähe kultiviert.

Geschichte:

Im 16. Jahrhundert importierten die Spanier die ersten Kakaofrüchte nach Europa. Erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts stieg die Nachfrage sprunghaft an. Um den Bedarf zu decken, pflanzten die Spanier Kakaopflanzungen in allen Tropenteilen an.

Botanik:

Die Blüten entfalten sich auf Blütenpolstern sowohl am Stamm und an stärkeren Ästen (**Kaulflorie**) als auch auf Zweigen (**Ramiflorie**).

Ernte:

Die Früchte werden von Hand gepflückt. Danach entnimmt man die Samen dem Fruchtfleisch, fermentiert und trocknet sie und verpackt sie für den Export.

Verwendung:

Die Azteken nutzten die Samen als Nahrung und als Zahlungsmittel. Durch ein komplexes Verfahren werden die fermentierten Kakaobohnen zu Kakaotränken und zu Schokolade weiterverarbeitet.