



## **Kakao – Uraltes Erbe der Indianer**

Der Kakaobaum kommt ursprünglich aus Mittel- und Südamerika. Er wächst bis zu 10 m hoch, am liebsten im feuchtwarmen Klima an halbschattigen Standorten. Im Inneren der bis zu 500 g schweren Früchte des Kakaobaums befinden sich um die 20 bis 60 Samen pro Frucht, nämlich die Kakaobohnen. Was den Kakaobaum darüber hinaus so besonders macht ist, dass er auch andere größere Bäume um sich herum toleriert, was ihn für den Umweltschutz und der Erhaltung der Artenvielfalt bedeutsam macht.

Der Kakao ist eine Pflanze, die den mittelamerikanischen indianischen Hochkulturen der Olmeken, der Maya und der Azteken schon lange vor den Europäern bekannt war. Für die alten indianischen Kulturen war die Kakaopflanze samt ihrer Erzeugnisse etwas Göttliches. Kakao diente damals nicht nur als Nahrungsmittel, sondern auch als Heil- und Zahlungsmittel. Bei den Mayas und den Azteken wurde Kakao als bitteres Getränk zubereitet, das auf aztekisch Xocolatl (von xoco ‚bitter‘ und atl ‚Wasser‘) genannt wurde. Erst die Europäer mischten es mit Zucker und machten daraus ein süßes Getränk und später dann Schokolade. Xocolatl ist auch sprachlich der Ursprung unseres Wortes Schokolade.

Die Mayas und Azteken mischten Kakao nur mit warmen Wasser und verschiedenen Gewürzen wie Pfeffer, Chili oder Vanille sowie manchmal auch mit Maismehl. Dieses kräftigende, nahrhafte und anregende Getränk war kostbar und somit tranken ihn zunächst hauptsächlich Könige, Priester und Krieger. Auch heute noch ist der Kakao für die Nachfahren der Maya in Guatemala, den Quiché, ein wichtiges Nahrungsmittel. Sie trennen die Samen aus der Kakaofrucht heraus und trocknen sie. So können die Schalen der Kakaobohnen entfernt und der Kakao haltbar gemacht werden. Zum Schluss werden die Bohnen mit einem Werkzeug aus Stein klein gerieben. Mit Wasser vermischt entsteht daraus eine starke und bittere Flüssigkeit. Man verzehrt den Kakao in flüssiger Form, manchmal auch mit Maismehl angereichert.

Kakaoanbau bedeutet allerdings heute für viele Menschen in den Anbauländern harte Arbeit und menschenunwürdige Lebensbedingungen, die durch niedrige Preise für ihre Kakao-Produkte und durch niedrige Löhne verursacht werden. Auch Kinder müssen häufig mitarbeiten, können also nicht am Schulunterricht teilnehmen.

Fairer Handel ist ein Weg, die Arbeits- und Lebensbedingungen der Kakaobauern zu verbessern. Der Verzicht auf die Mitarbeit von Kindern wird durch einen höheren Verkaufspreis ausgeglichen. Eine win-win-Situation für alle Beteiligten: Höheres Einkommen und Bildung für die Kakaobauernfamilien und ein gutes Gewissen für den konsumbewussten Käufer der Kakao-Bioproducte.