

# Kakao

by Andreas - Mittwoch, Juni 15, 2011

<http://mundgericht.de/index.php/kakao/>

Etwa 10 Kg Schokolade verzehrt ein durchschnittlicher Europäer im Jahr. Das gängige Angebot im Supermarkt ist allerdings meist nur sehr süß und hat einen geringen Kakaoanteil. Dadurch geht der unverwechselbare Geschmack oft unter.

Dabei wurden Kakaobohnen anfangs gar nicht als süße Speise verwendet. Die Mayas rösteten die Samen des Kakaobaumes, rieben sie zu Pulver, das sie in Wasser mit Pfeffer und Vanille auflösten. Genannt wurde dieses eher scharfe Getränk „Cacahuatl“. Die Bohnen waren sogar ein Zahlungsmittel. Der Spanier Hernando Cortez brachte die Kakaobohnen von seinem Eroberungszug 1528 nach Europa. Der spanische Hof war begeistert. Der europäische Siegeszug der Schokolade war nicht mehr aufzuhalten. In den folgenden Jahrhunderten machten Generationen von Köchen aus dem ehemals bitteren Vergnügen süße Köstlichkeiten.

Heute ist Schokolade von unserem Speisezettel nicht mehr wegzudenken. Der oben abgebildete Kakaopresskuchen stammt aus Venezuela. Er besteht zu 100% aus Kakaobohnenpulver.