

## Schokoladen-Geschichte – der Mythos

Mönche mixten die besten Schokoladen. Ich vermute, sie waren so gut darin, weil man Schokolade als „Speise der Götter“ göttlichen Ursprung nachsagte. In Europa wurde Schokolade zunächst nicht als Genussmittel, sondern als indianisches Heilmittel *Cococulata indic.* eingeführt und vorwiegend in Apotheken vertrieben. Dieser Ansatz ist ganz richtig, denn Kakao ist ernährungswissenschaftlich gesehen gesund. Wer Schokolade in Maßen genießt, tut sich etwas Gutes. Doch Leidenschaft ist nicht maßvoll – das Vertriebskonzept ist gescheitert und die Schokoladeneuphorie ausgebrochen.

### Lateinamerika, die Wiege des Kakaos

Die Geschichte der Schokolade beginnt natürlich schon viel früher. Wir Europäer haben Schokolade ja nur als pffiffigen Kulturimport aus Lateinamerika eingeführt.

Die Regenwälder Lateinamerikas sind die Wiege des Kakaos. Wann die Kulturgeschichte genau begann, lässt sich heute nicht mehr eindeutig sagen, irgendwann zwischen 1500 v. Chr. und 500 v. Chr. als die Erfinder der Schokolade, die Olmeken, das feuchttropische Tiefland der mexikanischen Golfküste besiedelten. Sie gebrauchten das erste Wort für Kakao: ka-ka-w(a). Viel mehr ist nicht bekannt, aber die Olmeken trieben als Hochkultur mit den umliegenden Kulturen Handel und so erfuhren auch die Tolteken, Mayas und Azteken vom Kakao.

### Ein Getränk namens Xocolalt

Manchmal denke ich mir, dass sicher die bunten Kakaofrüchte, die selbst an einem Baum in verschiedenen Farben leuchten, die ersten Hochkulturen Lateinamerikas, dazu verführten haben mit den Bohnen zu experimentieren. Sie zauberten aus den bitteren Kakaobohnen ein neues Kultgetränk: xocolalt. Xócoc wie bitter, alt wie Wasser. Die erste Schokolade war also ein Urtyp der Trinkschokolade.

Die Mayas haben sich auch schon die ersten Veredlungsprozesse einfallen lassen, um durch Trocknungs- und Röstungsverfahren die Bitterstoffe der Kakaobohnen etwas zu zähmen. Außerdem begannen sie ihre xocolalt mit Gewürzen wie Vanille, Chili oder Blütenblättern aufzupeppen. Wenn Sie heute nach Mittelamerika reisen, können Sie Schokolade noch nach alter Tradition gewürzt, genießen.

Ganz besonders wichtig, war die Zubereitung der xocolalt. Es war ein strenges Ritual. Ob ein Meister oder ein Amateur am Werk war, entschied schließlich die gelungene Schaumkrone.

### Braunes Gold & Macht & Prestige

Schokolade besaß damals einen ganz anderen Stellenwert als heute. Sie war ein Geschenk der Götter und nur die Mächtigen und Einflussreichen durften sich an ihr laben. Man erzählt sich auch, dass der letzte aztekische Herrscher Montezuma bei Festen bis zu 50 Tassen aufgeschäumten Kakao getrunken haben soll. Eine imposante Zahl, von der er keine Bauchschmerzen, sondern Weisheit, gewaltige Energie und gesteigerte sexuelle Potenz bekam. Das nahm man jedenfalls an.

Tatsächlich durfte Schokolade bei keinem offiziellen Anlass fehlen, ob zu Hochzeiten oder als Grabbeilage für die Toten. Auch in Tempeln sind Malereien von Kakaobäumen erhalten geblieben und natürlich versuchte man auch die Götter mit Schokolade als Opfergabe gnädig zu stimmen.

Wer Kakaobohnen besaß, konnte sich was leisten – so das Image von Schokolade. Mit Kakaobohnen konnte man damals aber auch tatsächlich bezahlen. Sowohl die Mayas als auch die Azteken setzten Kakaobohnen als Zahlungsmittel ein. Kakao war kein schlechte Währung, wenn man die Kaufkraft betrachtet: Ein Truthahn kostete 200 Kakaobohnen, ein Sklave 100, eine Prostituierte bekam man für glatte 10 und eine Tomate kostete immerhin

noch 1 Kakaobohne. Der Wert von Lebensmitteln und von Menschen war also, gelinde gesagt, umgekehrt proportional.

Das „braune Gold“ war so wertvoll, dass man es sogar fälschte. Dazu musste man die Bohnen nur eine Zeit lang in Wasser aufquellen lassen und schon sahen sie größer und damit wertvoller aus. Manche färbten die Bohnen einfach in den Farben der edelsten Sorten. Und hätte der spanische Eroberer Hernán Cortés mit seinen Geld-Plantagen die Kakao-Währung nicht in die Inflation getrieben, so wäre ich heute wohl ein gemachter Mann. Die Geschichte wollte es anders, und 1536 wurden die Kakaobohnen vom spanischen Peso abgelöst.

### **Kulturtransfer – Ein Kultgetränk der Eliten**

Christopher Kolumbus war der erste Europäer, der mit Kakao in Berührung kam. Auf seiner vierten Reise 1502 in die „Neue Welt“ kaperte er ein vollbeladenes Handelsschiff der Maya. Neben Baumwolltextilien, Keramik und Äxten waren auch Kakaobohnen geladen. Weshalb die Indios aber so viel Aufsehen wegen der paar herunter gefallenen „Nüsse“ machten, blieb dem Entdecker schleierhaft. Er kam nie hinter das Geheimnis der Kakaobohnen. Kein Wunder, er hatte kein Insiderwissen, um von den unscheinbaren Bohnen auf ein Kultgetränk zu schließen. Und so blieb das erste Intermezzo eines Europäers mit Kakao folgenlos.

Hernán Cortés ging die Sache anders an. Als er 1519 an der Küste des aztekischen Reiches landete, suchte er nach Gold. Das „braune Gold“ zog natürlich schnell seine Aufmerksamkeit an. So entdeckten die Spanier Kakao nicht über seinen Geschmack, sondern über seinen Wert. Hernán Cortés ließ daraufhin die besagten Kakao-Plantagen anlegen, wo er fortan sein „Geld“ wachsen ließ.

1528 kam Kaiser Karl V. dann als erster europäischer Herrscher in den Genuss von Schokolade. Ob sie ihm geschmeckt hat, weiß man nicht genau. Denn die ersten Schokoladimporte trafen den Geschmackssinn der Spanier nicht gleich auf Anhieb. Erst als sie begannen Kakao mit Rohrzucker zu versüßen, gelang dem Getränk der Durchbruch. Ende des 16. Jahrhunderts trank man in allen europäischen Herrschaftshäusern Schokolade. Sie blieb ein Getränk der Eliten, die das Elitäre und Exotische der Schokolade schätzten.

Und man genoss recht exzessiv: Am besten schon morgens im Bett und abends vorm Schlafengehen noch einmal. Bei jedem Besuch natürlich auch. Manche Dame ließ sich ihren Kakao auch während des Gottesdienstes servieren, was den Priestern natürlich gar nicht gefiel. Maria Theresia bekannte schließlich „Schokolade und der König sind meine einzigen Leidenschaften“.

Ein Jahrhundert lang hüteten die Spanier das Geheimnis von Schokolade. Doch die Informationen sickerten langsam durch. Mitte des 17. Jahrhunderts brach das spanische Handelsmonopol endgültig zusammen.

Die steigende Kakaonachfrage blieb nicht ganz folgenlos. Die Kakao-Pflanzungen waren überwirtschaftet. Gerade als die Schokoladenkultur in Europa aufzublühen begann, ruinierte eine Epidemie die ursprünglichen Criollo-Kakaobestände. Fieberhaft suchte man nach neuen Pflanzen. Im Amazonasbecken wurden die Spanier fündig. Sie entdeckten den wild wachsende Forastero-Kakao, den Einheimische schon kannten, aber bislang aufgrund des schlechteren Aromas nicht zur Kakaoerzeugung genutzt hatten. Nun wurden rund um das ursprüngliche Kerngebiet Forastero-Plantagen in Indonesien, Asien und den Philippinen angelegt. Seit dem 19. Jahrhundert wird Kakao auch in Afrika angebaut. Viel früher ist man natürlich auf die glorreiche Idee gekommen, Sklaven auf den Kakaoplantagen arbeiten zu lassen. Die kostenlosen Arbeitskräfte machten Kakao erschwinglicher. Doch der Durchbruch zum Massenprodukt gelang erst mit der industriellen Revolution.

### **Die Industrie zwingt den Mythos in die Knie**

Bis ins 19. Jahrhundert hinein, blieb man bei der Schokoladenherstellung dem aztekischen Vorbild treu: Die gerösteten Bohnen wurden auf einem erwärmten Stein gemahlen, was im Prinzip dem Metate-Verfahren der Azteken entspricht.

1820 ging es dann los mit Conrad Johannes van Houtens Erfindung: Schokolade wurde in einer hydraulischen Presse bearbeitet. Durch die Reibungswärme schmolz die Kakaobutter und floss ab. Das Kakaopulver war erfunden und gleichzeitig fand damit die legendäre Geschichte der Trinkschokolade ihr Ende. Der industriell erzeugte Kakao verlor seine Aura, seine Einmaligkeit und sein Aroma.

Van Houten legte aber noch nach und fügte dem Kakao alkalische Salze wie Natrium und Kalium zu. Durch dieses sogenannte Dutching ließ sich der Kakao besser in Wasser lösen und Van Houten schwang sich zum ersten Großproduzenten von Kakao auf. Die britische Schokoladenmanufaktur „Fry & Sons“ machte sich Van Houtens Erfindung zu nutze und brachte 1847 die erste Schokolade im Tafelformat auf den Markt.

Da es Nestlé Mitte des 19. Jahrhunderts gelungen war frische Kuhmilch durch Erhitzung zu konservieren, konnte der Schweizer Daniel Peter 1875 auch schon die erste Milkschokolade anbieten.

1879 erfand der Schweizer Roderich Lindt das Conchieren. Die damalige Schokolade war noch sehr grobkörnig. Durch das Conchieren bekam sie einen feinen Schmelz, den man noch heute mit Schweizer Schokoladen assoziiert. Bis zu 72 Stunden konnte dieser Prozess dauern.

Heute muss man Schokoladen meiner Meinung nach nicht mehr „tot-conchieren“. Die Schokoladenmasse wird bereits im Vorfeld sehr fein und schmelzend. Man sollte die Conchierzeiten absenken, um das Aroma des Kakaos zu bewahren. Oder würde Ihnen ein Wein schmecken, den Sie 72 Stunden lang „atmen“ lassen, bis die Luft aromatischer schmeckt als der Wein?

Dinge ändern sich.

### **Auf den Spuren des Mythos**

Seit den 90er Jahren des vorherigen Jahrhunderts haben Hersteller wie Amedei, Dörflein, Bonnat, Cluizel, Domori, Valrhona, Schaffnerberger und wir den Versuch gestartet, den Mythos Kakao wiederzubeleben. Und wir haben es geschafft. Spätestens seit dem Jahr 2000 wird Schokolade wieder als Kult gefeiert.

Bei unseren Schokoladen geht es wieder um Kakaoprozente, um regionalen Charakter, um Anbauggebiete und auch um nachhaltigen Anbau in Bio und Fair-Qualität. Wir haben uns auf die individuelle Verarbeitung von Kakao spezialisiert. Das ist Maßarbeit und nicht Massenarbeit. Natürlich ist auch dieses Konzept nicht massenkompatibel, sondern in irgendeiner Form wieder elitär. Ob man das Geheimnis von guter Schokolade zu entdecken vermag, ist schließlich von einem selbst abhängig. Was man dazu benötigt, ist ein Bewusstsein für Qualität und Leidenschaft für Kulinariik.