

ZERTIFIZIERTER KAKAO

Der Anteil von nach Nachhaltigkeitskriterien erzeugtem Kakao steigt kontinuierlich: 2022 lag der Prozentsatz bei 81%

81%



Knack KNACK >>>

Für das Knacken von Schokolade ist nicht nur die Dicke der Schokolade, sondern auch der Kakao- und Kakao-butteranteil verantwortlich. Je höher der Kakaoanteil ist, desto dunkler und "knackiger" die Schokolade.

MEISTER DER KAKAOERZEUGUNG

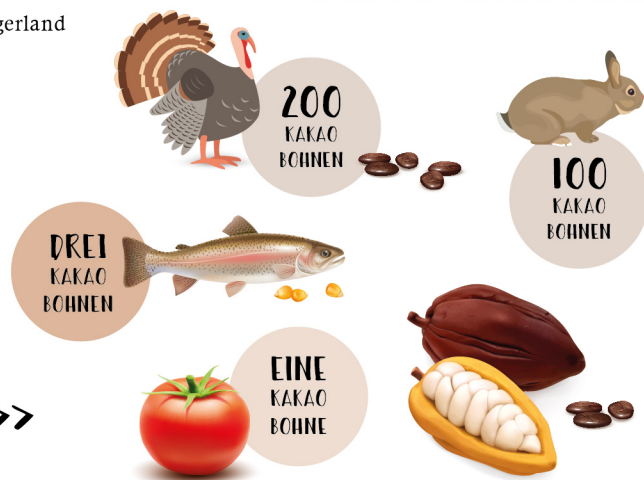


Das größte Kakao-Erzeugerland ist die Côte d'Ivoire.

Kakao-Währung

Den genauen Wert einer Kakao-bohne zur Zeit des Aztekenreiches kennen wir heute nicht mehr. Die Währung der Kakaobohne bestand auch unter spanischer Herrschaft weiter: Eine Preisliste von 1545 zeigt einige Beispiele. >>>

Quelle: Anderson, Berdan, Lockhart (1976) S. 213



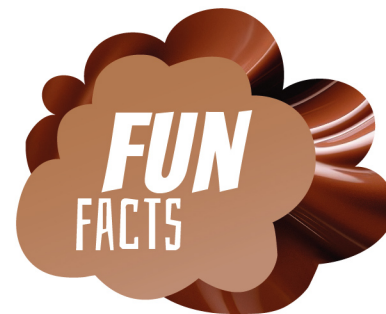
Kakaobäume

Kakaobäume können bis zu 200 Jahre alt werden. Sie tragen nach zwei bis drei Jahren Blüten und Früchte.



WELCHE SORTEN SIND AM BELIEBTESTEN?

- 21 % MILCH-/VOLLMILCH
- 17 % BITTER-/ZARTBITTER
- 11 % NOUGAT
- 9 % WEISSE SCHOKOLADE



SCHÖNHEITSWUNDER

Kakaobutter ist ein wahres Beauty-Wunder: Die zunächst feste Kakaobutter wird bei Wärme angenehm weich und schmilzt förmlich. Sie eignet sich daher perfekt für pflegende und feuchtigkeitsspendende Lippenpflegestifte und Cremes. Dies wussten schon die Azteken und Maya und benutzten Kakaobutter als heilende Wundsalben.

WOHER kommt das Wort SCHOKOLADE?



Das Wort Schokolade stammt aus einer Verbindung aus dem ursprünglichen Wort xocolatl der Azteken und dem Wort der Maya chocol haa.

Historie

VOR CA.
5000
JAHREN



Vor etwa 5000 Jahren wurde Kakao bereits im Hochland von Ecuador kultiviert und angebaut.



VOR CA.
3000
JAHREN

Die **Olmeken** brachten im heutigen Mexiko die großen Früchte des Kakaobaumes aus dem Süden mit. Sie pürierten die innenliegenden Samen und das sie umhüllende Fruchtfleisch zu einem Brei und verrührten diesen mit kaltem Wasser. Dieses erste **Kakaogetränk** schmeckte reichlich bitter – aber war heiß begehrt. Und zwar so sehr, dass nur Könige und erfolgreiche Krieger es trinken durften. Frauen war es strikt verboten am Kakao zu nippen, der als aufputschend galt.

Auch die Azteken haben die sogenannte „Xocólatl“ („Bitterwasser“) getrunken.

1200
N. CHR.



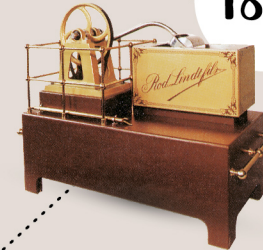
1828



COENRAAD VAN HOUTEN presste erstmals dem Kakao das Fett und die Kakaobutter ab. Die moderne Ära der **SCHOKOLADENFERTIGUNG** war geboren.

Conchieren: Mit diesem speziellen Rührfahren wird der Schokoladenmasse Feuchtigkeit entzogen - dadurch kristallisiert der Zucker nicht. Der Schweizer Schokoladenhersteller Rudolphe Lindt erfand eine Maschine zum Conchieren der Schokolade.

1879



01.10.

Der 1. Oktober markiert für die Kakao- und Schokoladenbranche den Beginn der neuen Erntesaison. Dieser besondere Tag, den die Internationale Kakaoorganisation (ICCO) ins Leben gerufen hat, ist so etwas wie der Saisonauftakt.



HEUTE

Vegan

Trends

vegane Schokolade & dunkle Schokolade





IMPRESSUM

Die Hersteller der Fachsparte Schokoladenerzeugnisse des
Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI)
Schumannstraße 4-6 | 53113 Bonn | www.bdsi.de

Quellenangaben: Repräsentative respondi-Verbraucherumfrage im Auftrag des BDSI

©Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli AG | ©stock.adobe.com: ylivdesign | Krafla | Елена Истомина
Sylfida | elvil | aminaaster | conceptcafe | Natis | Macrovector | He2 | PixieMe | Ara Hovhannisyan
Anusorn | StudioDFlorez | ©sergeygerasimov | Prithu | DLC Studio