

Kakao (*Theobroma cacao*)

Der mittelgroße Baum gedeiht nur im schattigen, feuchten Regenwald der Tropen. Seine kleinen Blüten sitzen direkt am Stamm und werden von winzigen Mücken (Gniten) bestäubt. Nur wenige Blüten entwickeln sich zu den bis ein halbes Kilo schweren länglich-ovalen Früchten. Im Inneren liegen – eingebettet in das weiße, schmackhafte Fruchtfleisch – die fetthaltigen Samen (Kakao-
bohnen). Getrocknet und fermentiert, sind sie Hauptbestandteil aller kakao-
haltigen Lebensmittel. Auf Plantagen von Kleinbauern – im Bild auf einer Finca
in Costa Rica – lässt sich der Weg von der Kakaofrucht bis zur Schokoladenmasse
mitverfolgen. Noch Zucker dazu, und fertig ist das topfwarmer Endprodukt, das
bereits Mayas und Azteken schätzten. Heute ist die Elfenbeinküste Kakao-
Weltmarktführer, auf Kosten des Regenwalds und der in Plantagen arbeitenden
Kinder. Umso mehr verdienen Kleinbauerninitiativen Unterstützung!

