



Andrea Durry, Thomas Schiffer

Kakao

Speise der Götter

ISBN 978-3-86581-137-0

352 Seiten, 14,5 x 23,8 cm, 29,95 Euro

oekom verlag, München 2011

©oekom verlag 2011

www.oekom.de

Einleitung 11

KAPITEL 1

Der Kakaobaum 17

Carl von Linné und die Speise der Götter 19

Frucht aus den Tiefen des Regenwalds 23

Anspruchsvoll und schillernd bunt –
Der Kakaobaum und seine Früchte 26

KAPITEL 2

Anbau und Ernte 33

Spielarten des Kakao 35

Der Kakaobaum und seine weltweiten Anbaugeländer 38

Kakao – Der geborene Umweltschützer?

Agroforstsysteme versus Monokulturen 41

Der Kakaobaum in Gefahr 44

Die Kinderschule des Kakaobaums 51

Die Ernte und der lange Weg bis zur aromatischen Bohne 54

KAPITEL 3

Leben mit dem Kakaobaum 63

Das tägliche Brot der Kakaobauern 65

Kinderarbeit – Die dunkle Seite des Kakaoanbaus 67

Initiativen gegen Kinderarbeit	70
Kleine Projekte – Große Wirkung	75
Die Schokoladenindustrie – Erste Schritte auf neuen Wegen	78

KAPITEL 4

Kakao als Welthandelsgut	83
Kostbare Fracht – Der weite Weg der Kakaobohnen	85
Ausladen und Lagern – Die Ankunft der Kakaobohnen	92
Auf dem Prüfstand – Qualitätsprodukt Kakao	95
Kleinbauern und Konzerne – Der internationale Kakaomarkt	98
Der Reiz des Spiels – Bohnen an der Börse	103
Fairer Handel – Wachstum auf niedrigem Niveau	106

KAPITEL 5

Aus Kakao wird Schokolade	115
Wertvolle Zutaten für den süßen Genuss	117
Rühren und Walzen – Die Herstellung von Schokolade	124
Braune Vielfalt – Die wichtigsten Schokoprodukte	129
Alle Sinne gefordert – Der Schokoladengenuss	134
Dick und glücklich durch Schokolade?	136
Die Welt der Schokolade – Immer exotischer, immer besser?	141

KAPITEL 6

Die Ursprünge des Kakaos	147
Kolossale Köpfe – Die Olmeken	153
Im Land des Kakaos – Die Maya	156
Das Getränk der Herrscher	167

Der Adler auf dem Kaktus – Die Azteken	172
Cacahuatl – Getränk, Medizin, Zahlungsmittel	180

KAPITEL 7

Kakao und die Eroberung der Neuen Welt	187
Seltsame Fremde – Die spanischen Eroberer	189
Chocolatl – Siegeszug des edlen Getränks	196
Grausamer und gewinnbringender Handel – Kakao aus den Kolonien	203

KAPITEL 8

Der Kakao kommt nach Europa	215
Der neue Trank in der Alten Welt	217
Schokolade als Medizin	223
Piraten, Priester, Prinzessinnen – Die Verbreitung der Schokolade	231
Erste Erfahrungen mit dem heißen Getränk	239
Schokolade als Fastengetränk	241

KAPITEL 9

Schokolade als Luxusgetränk	245
Exklusiv, exotisch und erotisch – Schokolade als Getränk des Adels	247
Das weiße Gold	253
Neues Getränk des Bürgertums – Neue Einnahmequelle des Staates	257
Schokoladenstuben und die »Schulen des Bösen«	261
Von Goethe bis Thomas Mann – Berühmte Schokoladenliebhaber	262
Auf dem Weg zur »Dampfschokolade« – Die vorindustrielle Schokoladenherstellung	265

KAPITEL 10

Schokolade für den Massenkonsum	271
Wandel vom Luxusgetränk zum Konsumgut	273
Das braune Gold	275
»Die faulen Neger werden fleißiger« – Kakao aus deutschen Kolonien	280
Zeitalter der Innovationen – Die Industrialisierung der Schokoladenherstellung	284
Rastlos und risikofreudig – Die frühen Schokoladenunternehmer	291
Frauen in der Fabrik – Arbeiten für die Schokolade	298
Von der Sanitäts- zur Studentenschokolade – Die neue Produktvielfalt	300
Rigoreuse Reinheit und Qualität – Der Kampf gegen die Verfälscher	304
Verführung zum Genuss – Neue Wege bei Werbung und Verkauf	308
Krieg und Konsum – Die Schokolade kommt im (Kinder-)Alltag an	315
BLICK ZURÜCK NACH VORN	321
ANHANG	
I – Die Systematik des Kakaobaums	329
II – Kakaosorten – Ihre Herkunft und ihre Anbaugebiete	329
III – Anbaugebiete und Ausbreitung der Kakaopflanze	331
Anmerkungen	332
Zitierte und weiterführende Literatur	338
Bildquellen	348
Dank	349