



Bio Kakaobohnen

Wildwuchs aus Bali/Indonesien in Rohkost-Qualität

Geschichte

Obwohl die Kakaopflanze wahrscheinlich aus Südamerika stammt, beginnt die Geschichte des Anbaus in Mittelamerika. Funde von Gefäßen mit Anhaftungen von Theobromin legen eine Nutzung der Pflanze ab etwa 1100 v. Chr. nahe. Reste solcher Gefäße wurden nahe dem Ort Puerto Escondido in Honduras gefunden. Genutzt wurde allerdings nicht die Kakaobohne, sondern das zuckerhaltige Fruchtfleisch, das zu einem alkoholhaltigen Getränk vergoren wurde.



Die Azteken kannten die Pflanze seit dem 14. Jahrhundert. Sie galt als heilig und wurde als Geschenk des Gottes Quetzalcoatl betrachtet und verehrt.

Die aus der Frucht gewonnenen Bohnen wurden nicht nur als Opfergabe verwendet, sondern auch als Zahlungsmittel und zur Zubereitung eines herben Gewürztrankes, der sich vom heute verbreiteten Kakaogetränk geschmacklich deutlich unterscheidet. Sein Name lehnt sich an den Gott Xocóatl an. Der Gewürztrank war eine Mischung aus Wasser, Kakao, Mais, Vanille, Cayennepfeffer und etwas Salz.



Als die spanischen Conquistadores im Jahr 1519 Mexiko eroberten und die Azteken unterwarfen, entdeckten sie sehr schnell, dass ihnen „Braunes Gold“ in die Hände gefallen war. Mit der Verbreitung des Kakaogenusses in Europa vergrößerte sich auch der Anbau des Kakaos.

Kakaobohnen - Anbau & Ernte

Unsere Kakaobäume wachsen wild im bergigen Dschungel Balis, wo sie zwischen Kokospalmen, Bananenstauden, Kautschuk-, Avocado- und Mangobäumen in natürlicher Umgebung bestens gedeihen.



Die ansässigen Familien und Kleinbauern sind es, die die Bäume von klein auf kennen und die Früchte für uns ernten. Sie bringen diese nach der Ernte direkt und frisch zur Trockenstation, wo sie auf schonende Weise getrocknet und fermentiert werden.

Der Kakaobaum, ein langer, dünner Unterholzbaum mit glatten, schwertartigen Blättern, wurde von dem Botaniker Carl von Linné "Theobroma - Speise der Götter" genannt.

Ob er dabei die Rolle des Kakaos in der aztekischen Kultur oder die ihm nachgesagten aphrodisischen Eigenschaften im Sinn hatte, ist nicht überliefert.

Fest steht: Kakao hat tatsächlich besondere Eigenschaften!

Kakaobäume waren ursprünglich im Amazonasgebiet beheimatet, werden heute jedoch in vielen tropischen Gebieten bis etwa 20 Grad nördlicher und südlicher Breite angebaut. Nur in diesem schmalen geographischen Gebiet ist das Klima ausreichend warm und feucht und bietet den Kakaobäumen somit alles, was sie rein klimatisch zum optimalen Gedeihen dringend brauchen. Zusätzlich zu genügend hohen Temperaturen und ausreichend Feuchtigkeit benötigt der Kakaobaum aber auch genügend Schatten, denn permanente, direkte Sonnenbestrahlung mögen die Bäume nicht.

Im natürlichen Verbund mit anderen heimischen Pflanzen und Bäumen kann dieses Bedürfnis leicht erfüllt werden - wohingegen das Wachsen auf einer Plantage mit Monokultur und Reihenpflanzung wenig Schutz vor praller Sonne bieten kann.

Der immergrüne Kakaobaum blüht unter günstigsten Voraussetzungen ganzjährig und trägt damit auch das ganze Jahr über reife Früchte. Bestäubt werden die Früchte von kleinen Mücken.

Seine erste Blüte trägt ein Kakaobaum im Alter von fünf bis sechs Jahren. Die reifen, je nach Sorte grüngelb bis roten Früchte werden bis zu 30cm lang und bis zu 500g schwer.

Diese Früchte enthalten bis zu 50 in das Fruchtfleisch eingebettete Samen, die wertvollen Kakaobohnen.

Von Jahr zu Jahr kann der junge Baum mehr von diesen Samen entwickeln und ab seinem zwölften Lebensjahr steht er ganz in seiner Kraft.





Bio Kakaobohnen

Kakao - ein stimmungsaufhellendes Lebensmittel

Kakobohnen - Nährwerte

Kakaobohnen enthalten eine Vielzahl verschiedener und teils wertvoller Inhaltsstoffe (ca. 300 verschiedene Substanzen).

Die Wichtigsten sind: Arginin, Dopamin (Neurotransmitter, Glückshormon), Epicatechin (wichtiger Phytonährstoff, Flavonoid, Peroxynitrit-Antagonist), Histamin, Magnesium, Serotonin (Neurotransmitter, Glückshormon), Tryptophan (dient dem Körper u.a. als Vorstufe für Serotonin), Theobromin, Phenylethylamin (regt die Dopamin-Ausschüttung an), Polyphenole, sowie viele weitere Flavonoide und mehr...

Die besonderen Eigenschaften des



Epicatechins werden intensiv erforscht. In Gegenden, in denen viel Epicatechin aufgenommen wird, kommen laut Professor Dr. Norman Hollenberg von der Harvard Medical School vier der fünf häufigsten Zivilisationskrankheiten signifikant seltener vor.



Weißer Belag auf den Bohnen: Dies ist ein sog. Fettreif (engl. Fatbloom). Zu erkennen an einer sehr dünnen Schicht von Fettkristallen an der Oberfläche der Kakaobohnen oder auch bei fertigen Schokoladen. Der Fettreif entsteht durch Rekristallisierung von Fetten, sowie durch Bewegung von fetthaltigen Inhaltsstoffen der Bohnen an die Oberfläche. Die Qualität und der Geschmack werden dadurch nicht beeinträchtigt. Der Fettreif wird oft mit Schimmel verwechselt, hat mit diesem aber nichts zu tun.

Herstellung

Gewinnung der Bio Kakaobohnen

Kakaobäume werden bis zu 12 m hoch, für die leichtere Zugänglichkeit bei der Ernte jedoch auf 4 - 5 m Höhe gestutzt. Jede der ca. 500 g schweren ovalen Kakaofrüchte enthält 25 bis 50 Kakaobohnen, welche in Längsreihen im Fruchtmus eingebettet sind.

Um aus diesen Samen des Kakaobaums, die einen hohen Gehalt an Bitterstoffen haben und kein Bißchen nach Schokolade schmecken, Kakao zu gewinnen, sind viele Arbeitsschritte erforderlich:

- Die direkt am Stamm des Kakaobaumes wachsenden Früchte werden, ohne die Baumrinde zu verletzen, manuell geerntet werden.
- Dann werden die geernteten Früchte mit Macheten aufgeschlagen und auf Bananenblättern ausgebreitet. Das weiße, zuckerhaltige Fruchtfleisch, die Fruchtpulpe, beginnt daraufhin sehr schnell zu gären und entwickelt dabei Temperaturen von etwa 40 °C. Die beginnende Keimung der Samen wird durch den in der Gärung entstehenden Alkohol gestoppt und die Bohnen verlieren einen Teil ihrer Bitterstoffe. Sie entwickeln während dieses etwa 10 Tage dauernden Vorgangs (Fermentation) ihre typischen Geschmacks- und Aromastoffe sowie ihre Farbe.
- Die Trocknung unserer Kakaobohnen erfolgt traditionell durch Sonne und Wind. Denn die Trocknung in herkömmlichen Trockenöfen ist umstritten, da der dabei entstehende Rauch den Geschmack der Bohnen beeinträchtigt.

Die Kakaobohnen haben nach dem Trocknen nur noch etwa 50 % ihrer ursprünglichen Größe und werden direkt vor Ort vakuumverpackt.

Eine weitere Behandlung (Begasung, Bestrahlung ...) wird bei unseren Kakaobohnen nicht vorgenommen.

Das Besondere an Bio Kakaobohnen von Globalis

- Sontrocknung
- 100% Rohkost
- rein natürliche Fermentierung bei ca. 40°C
- frei von Gentechnik (GMO free)
- traditionelle Verarbeitung
- Wildwuchs, keine Plantagenware
- geeignet für Vegetarier, Rohkünstler, Diabetiker

Verzehrempfehlung

- zum direkten Verzehr
- evtl. vermischt mit Rohrzucker

Zutaten: Bio Kakaobohnen

Ursprungsland: Bali / Indonesien

Erhältliche Verpackungsgrößen:

500 g im Stoffbeutel & 1 kg luftdicht verpackt

Haltbarkeit: Mindestens 2 Jahre



Ihr Fachhandel:

GLOBALIS - Oase der Natur
Westheim 42
93049 Regensburg
Germany

Telefon 0941 / 399 67 07
Telefax 0941 / 399 67 04
www.globalis.info
mail@globalis.info



DE-ÖKO-037
Nicht - EU Landwirtschaft