

# Das Verschwinden der Schokolade

Interview mit Michel Grevis, Leiter des Centre SNJ Hollenfels, zuständig für Bildung in nachhaltiger Entwicklung

*Im Durchschnitt essen wir Luxemburger etwa 10 kg Schokolade pro Jahr. Artenvielfalt, lokale und globale Entwicklungsgeschichte des Kakaos sind kaum ein Thema bei unserem Schokoladenkonsum. Gibt es eigentlich gute Gründe, sich für die Herkunft der Schokolade zu interessieren?*

Michel Grevis: Jemand, der sich für die Geschichte und die Herkunft unserer Nahrung interessiert, ist jedes Mal fasziniert, welch komplexe Herstellungsverfahren die Menschen entdeckt und verfeinert haben. Die Kakaofrucht hat eine dicke, ungenießbare Schale, die weißen Bohnen in ihrem Innern sind im Rohzustand eher unansehnlich, umgeben von einem glibberigen Fruchtmus und schmecken roh unangenehm bitter. Um der Kakaobohne ihre ganze geschmackliche Bandbreite zu entlocken, bedarf es komplexer Vorgänge: Die Bohnen müssen fermentiert, danach getrocknet und geröstet, schließlich gemahlen und zu einer Paste zerrieben werden. Diese Paste wurde mit Gewürzen geschmacklich verfeinert, zu kleinen Kugeln geformt und zum Trocknen haltbar gemacht. Von diesen Bällen wurden Späne abgehobelt und in heißem Wasser aufgekocht. Eine kulinarische Meisterleistung. Und dennoch basiert das gesamte Verfahren auf einfachen, für andere Lebensmittel benutzten Kochtechniken. Das Trocknen und Rösten wurde bereits früh zum Haltbarmachen genutzt etwa für Getreide, Chilischoten oder Samen von Früchten – der steinerne Reibestein war ein bekanntes Mahlinstrument für Nüsse und Getreide. In Mexiko wurde dieser Mahlstein für die Kakaoverarbeitung zusätzlich erhitzt (*Metate*-Stein) – was eine bessere Vermischung der Öle und Fette der Kakaobohnen ermöglichte. Neben diesem Prozesswissen

ist aber ebenfalls das Wissen um die Kulturpflanze Kakao von Bedeutung.

Die Kakaopflanze lässt sich anhand zweier Genotypen nach Venezuela und Kolumbien zurückverfolgen, von wo aus sich die Pflanze verbreitete. Eine besonders wohlschmeckende Varietät verbreitete sich gegen Norden bis zu den Regenwäldern Mexikos. Die Azteken, die oftmals mit der Erfindung des Schokoladetrinkens in Verbindung gebracht werden, übernahmen bei ihrem Expansionsdrang eher zwangsläufig die Schokoladenkultur der Völker im Süden ihres Reiches und trugen so zu einer Popularisierung bei. Die Spanier trafen 1502 zum ersten Mal auf die Kakaobohne und hatten anfänglich kaum Interesse an dem bitter und scharf schmeckenden Getränk, das hieraus hergestellt wurde. Sie erkannten jedoch schnell ihren Wert als Zahlungsmittel. Cortés ließ Plantagen mit diesem „wachsenden“ Geld anlegen, und es kam zu einem inflationären Wertverlust der Kakaobohne. Die in Mexiko verbreitete und experimentell durch Zucht weiterentwickelte, besonders geschmacksintensive Varietät wurde unter dem Namen *criollo* („in der Neuen Welt geboren“) bekannt.

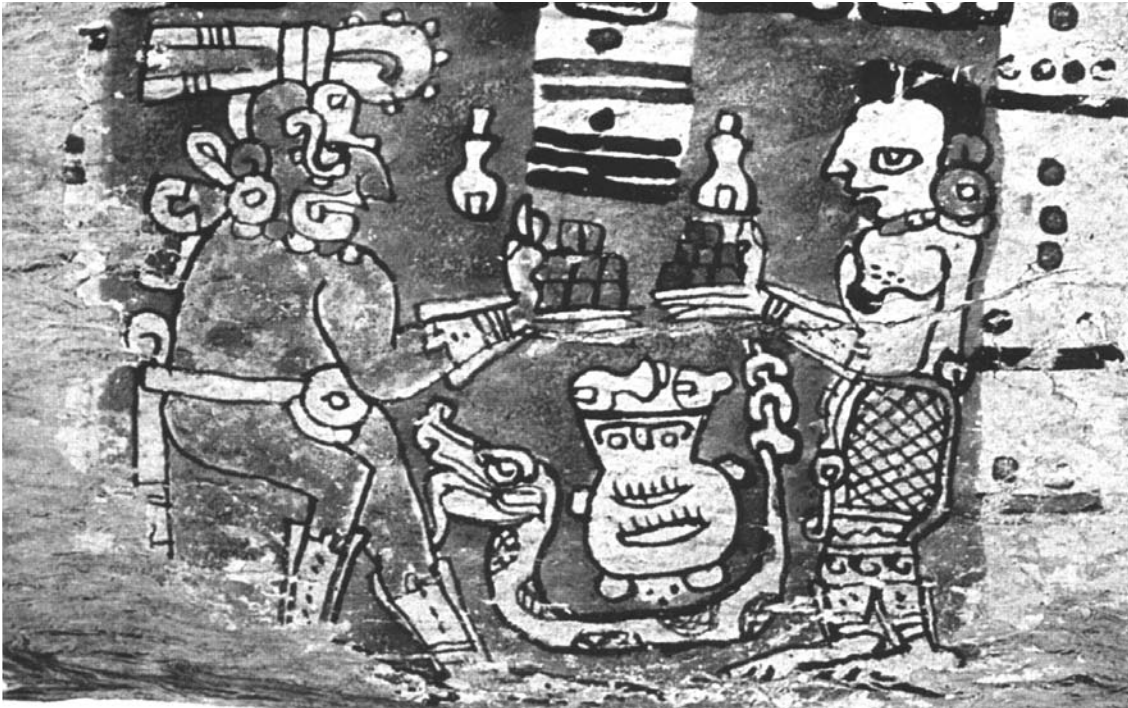
*Kann man heute noch die Reise des Kakaos von Mexiko nach Afrika geschmacklich nachvollziehen?*

Die ersten Pflanzen, die nach Afrika exportiert wurden, um dort angepflanzt zu werden, gelangten nach São Tomé (eine Afrika vorgelagerte Insel). Noch heute liegt der Geschmack der Schokolade, die aus den lokalen Kakaobohnen hergestellt wird, geschmacklich zwischen den typischen südamerikani-

---

**Die Spanier trafen 1502 zum ersten Mal auf Kakao und hatten anfänglich kaum Interesse an dem bitter und scharf schmeckenden Getränk.**

---



Die Götterspeise der Maya: Der Regengott Chaac und die Mondgöttin Ixchel schenken sich Kakaokugeln (Codex Tro-Cortesianus, Madrid)

schen und den typischen afrikanischen Geschmacksnoten. Zuvor hatte allerdings die Verfeinerung der Rezeptur für Trinkschokolade – vor allem durch das Hinzufügen von Zucker – einen enormen Anstieg der Nachfrage bewirkt. Das Pflanzen des Kakaos auf Monokultur-Plantagen führte allerdings zu deutlichen Qualitätsverlusten durch Überzüchtung. 1725 zerstörte eine Welle von Epidemien die *criollo*-Plantagen. Dies war die Chance des zweiten Genotyps, dem *forastero* (dem „Fremdartigen“ – was sich besonders auf den fremdartigen Geschmack bezog). *Forastero* war ertragsreicher und robuster. Dies kam der Pflanze nun zugute. Durch Pfropfen der robusten *forestero*-Arten auf *criollo*-Pflanzen und durch Kreuzungen mit Restbeständen auf Trinidad entstand eine dritte Varietät, benannt nach der Insel: *trinitario*. Heute besteht die weltweite Produktion aus etwa 10 % *criollo* und 90 % *forestero* und *trinitario*. Hundertprozentige *criollo*-Schokolade ist daher rar und im Handel schwer zu finden.

*Terroir scheint allerdings beim Schokoladenkauf für den Konsumenten kaum eine Rolle zu spielen. Heißt das, dass wir vor einer Vereinheitlichung des Schokoladengeschmacks und am Ende der globalen Schokoladenvielfalt stehen?*

M. G.: Die Demokratisierung der Schokolade ist eng an die Industrialisierung gebunden. Die Namen von Innovatoren der industriellen Schokoladenherstellung schwingen bis heute durch: Van Houten erfand das Abpressen der Kakaobutter (1824),

Samuel R. Percey patentierte 1872 ein Verfahren zur Herstellung von Milchpulver, das zur Produktion von Milkschokolade durch Daniel Peter (1879) führte. Im gleichen Jahr machte Roderich Lindt die Schokolade *fondant*, also weniger grobkörnig, durch die Erfindung des „Conchierens“ (langes warmes Rühren der Kakaomasse) – was den Durchbruch der Schokolade bei Backprodukten bewirkt. Cadbury entwickelt 1896 eine verbesserte Mischmaschine (den *mélangeur*). Produzenten waren nun bemüht, eher hauseigene, wieder erkennbare Geschmacksprägungen herzustellen und somit die regionalen und varietätsbedingten Qualitäten „wegzuproduzieren“. Die Qualität des Kakaos wurde zunehmend unwichtiger und ging mit einem Preisverfall einher. Industrielle Verfahren glichen Qualitätsminderung aus und ein Ignorieren der (biologischen) Vielfalt des Kakaos begann, den die Konsumenten bis heute verinnerlicht haben.

Kakao wird heute weitestgehend immer noch von Kleinbauern auf kleinen Plantagen produziert. Die Kakaopflanze braucht komplexe Standortbedingungen, wie sie eine Plantage nicht bieten kann. Diese eher kleinbäuerlichen Strukturen mit vielfältigem *terroir*, also einem standortgeprägten Geschmack, stellt eigentlich einen enormen Reichtum und eine besondere Chance dar. Die Konsumenten des Nordens scheinen sich allerdings mit möglichst billiger Schokolade zufrieden zu geben. Dies führt dazu, dass Plantagenbesitzer weder ihren biodiversen Reichtum, noch ihr Jahrhunderte altes Wissen über

---

**Die Konsumenten des Nordens geben sich mit möglichst billiger Schokolade zufrieden. Sie sind sich ihrer Macht als Konsument nicht bewusst.**

---



Eine aufgeschnittene Frucht des Kakaobaumes (US Department of Agriculture).

den Anbau der „Diva“ Kakao weitergeben können. Die Plantage garantiert nicht mehr die Verdienstmöglichkeiten der nächsten Generationen, die eher in die Städte ziehen. Die Plantagenbesitzer altern, ihr Wissen und ihre Pflanzen verschwinden.

*Kann man Biodiversität durch genießenden Konsum fördern?*

M.G.: Weltweit schießen Chocolaterien aus dem Boden, die zu einem neuen Bewusstsein der Konsumenten beitragen können. Einige begnügen sich damit, Produkte mit modischem Hip anzubieten, andere sind engagiert im Kampf gegen Monogeschmack und für die Vielfalt von *pure origine*-Schokolade. Und übrigens: Auch Sie essen pro Jahr durchschnittlich 10 kg Schokolade. Würden Sie sich der Macht Ihres Konsums bewusst(er), dann hätte dieses Interview seinen Zweck bereits erfüllt.

*Vielen Dank für das Gespräch! ♦*

(Das Interview führte Carole Reckinger)

#### Zum Lesen

E. Presilla, *Schokolade* (Collection Rolf Heyne).

Dominique Persoone, *Cacao* (François Blouard).

Simone Hoffmann, *Die Welt des Kakaos* (Umschau).

#### Zum Kaufen

Wer die pure origine Schokoladenvielfalt entdecken will, empfehlen wir *Christian* in Straßburg, einen besonders engagierten Kämpfer für Schokoladengeschmack.

# forum

Für Politik, Gesellschaft und Kultur

Gegründet: 1976  
Herausgeber: forum ASBL  
Durchschnittliche Auflage: 1 900 Exemplare  
11 Ausgaben im Jahr  
ISSN 1680-2322

#### Ständige Mitarbeiter

Jean-Paul Barthel, Lynn Herr, Albert Kalmes, Thomas Köhl, Serge Kollwelter, Michel Pauly, Christina Schürr, Jürgen Stoldt, Viviane Thill, Jean-Marie Wagner

#### Koordination

Laurent Schmit, Bernard Thomas

#### Autoren dieser Ausgabe

Wolfgang Billen, Andrée Birnbaum, Elisabeth Bourkel, Patrick Bousch, Karine Bouton, Michel Dormal, Dieter Ferring, Simon Groß, André Hoffmann, Martine Hoffmann, Marc Keup, Jean-Paul Lehnert, Julien Licheron, Benoît Majerus, Mike Mathias, Thierry Simonelli, Vibeke Walter, Claude Weber

#### Interviewpartner dieser Ausgabe

Yann Baden, Michel Grevis, Sandro Luci, Nadia Saoudaoui, Paul Schmit

#### Originalillustrationen

Carlo Schmitz, Carine Hansel

#### Cover

Carine Hansel

#### Druck

c.a.press, Esch/Alzette

Namentlich gezeichnete Artikel geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder.  
Nachdruck und elektronische Verbreitung von *forum*-Beiträgen nur mit ausdrücklicher Genehmigung.

© 2012 by forum ASBL

#### Bezugspreise

|                                                      |         |
|------------------------------------------------------|---------|
| Einzelheft .....                                     | 6 Euro  |
| Jahresabonnement .....                               | 50 Euro |
| Jahresabonnement im Umschlag .....                   | 62 Euro |
| Studenten, Arbeitslose und Geschenkabonnements ..... | 38 Euro |
| Jahresabonnement im Ausland .....                    | 62 Euro |

Überweisungen auf das *forum*-Postscheckkonto  
IBAN LU83 1111 0611 5444 0000  
mit dem Vermerk „Neuabo ab (Monat)“  
und vollständiger Adresse.

Wir danken der *forum*-Fördergemeinschaft und dem Kulturministerium für die finanzielle Unterstützung.

1, rue Mohrfels  
L-2158 Luxembourg  
Tel.: 42 44 88  
E-Mail: [forum@pt.lu](mailto:forum@pt.lu)

Bürozeiten: Montag bis Freitag, 9-12 Uhr

[www.forum.lu](http://www.forum.lu)