

Schokolade – süßer Schmelz aus bitterer Bohne

1 Der Konditor Franz Zuckerandl aus Wien hat Schokolade so gern, dass er gleich
2 eine Riesentafel davon herstellte. Sie war so groß wie die Grundfläche eines
3 Klassenzimmers: 14 Meter lang und über fünf Meter breit. Mehr als 70 Quadrat-
4 meter Schokolade – das ist der Weltrekord; eine größere Tafel hat es noch nie
5 gegeben. Hoffentlich hat der Weltmeister das süße Monstrum nicht ganz allein
6 aufgegessen!

7 Schon wenn man nur ein paar Stückchen Schokolade isst, produziert der Körper
8 so genannte Endorphine, Hormone, die glücklich machen. Deshalb stopfen viele
9 Menschen gerade dann Massen von Schokolade in sich hinein, wenn sie frustriert
10 sind. Nur wird man davon leider nicht nur fröhlich, sondern auch dick.

11 Grundstoff für Schokolade ist die Kakaobohne, die allerdings überhaupt nicht
12 schokoladig schmeckt, sondern einfach scheußlich: säuerlich und bitter. Sie
13 stammt von Bäumen, die nur in tropischen Ländern gedeihen, zum Beispiel an
14 der afrikanischen Elfenbeinküste oder in Indonesien. Diese Bäume tragen Früchte,
15 die aussehen wie kleine Rugby-Bälle mit Warzen. Darin versteckt sind die
16 Kakaobohnen, ähnlich wie die Kerne in einer Melone. Damit aus den ungenieß-
17 baren Bohnen einmal köstliche Schokolade wird, muss man sie rösten. Dann lan-
18 den sie in speziellen Mühlen, die das Fett – die so genannte Kakaobutter – aus
19 den Bohnen pressen und den Rest zu einem zähen Brei zerdrücken, der Kakao-
20 masse, die schon gut riecht. Zur schmackhaften Schokolade wird das Ganze aber
21 erst, wenn Milch, Zucker, ein Teil der Kakaobutter oder Sahne dazukommen.

22 Zu den ersten Schoko-Freunden gehörten die Maya in Mittelamerika. Das fanden
23 Forscher heraus, als sie in einem 1500 Jahre alten Krug der Indianer Kakao-Reste
24 entdeckten. Die Azteken – ein anderes Volk, das im Gebiet des heutigen Mexiko
25 lebte – mixten aus gemahlene Kakaobohnen und Wasser ein erfrischendes Ge-
26 tränk, fast wie unsere Trinkschokolade. Aber statt mit Zucker würzten sie ihren
27 Trunk zuweilen mit scharfem Paprika. Sie nannten das Getränk „Xocolatl“ – das
28 heißt „würziges Wasser“. Daraus wurde später unser Wort „Schokolade“. Die
29 Azteken boten das herbe Gemisch vor fast 500 Jahren dem spanischen Eroberer
30 Hernán Cortés an, dem dies offensichtlich so gut schmeckte, dass er im Jahr 1528
31 ein paar Säcke Kakaobohnen mit zurück nach Spanien nahm. Dort bekamen aber
32 nur Standespersonen am Königshof die erste Trinkschokolade zu kosten – dies-
33 mal mit Zucker verrührt, nicht nach Aztekenart mit Chili-Aroma. Den einfachen
34 Leuten in Europa blieb die Leckerei dagegen noch lange unbekannt. So kam es,
35 dass Seeräuber ganze Schiffsladungen voll kostbarer Kakaobohnen versenkten,
36 weil sie die kleinen braunen Kügelchen für Dünger hielten.

37 Bis vor 150 Jahren gab es Schokolade nur zum Trinken. Erst als ein paar Tüftler
38 in England herausfanden, dass sie fest wird, wenn man Kakaopulver mit Zucker
39 und Kakaobutter vermischt, war die Schokolade „mit Biss“ geboren. Heute wer-
40 den die Hersteller von Schokolade immer experimentierfreudiger. In Paris soll es
41 Pralinen mit Spinatfüllung geben und ein Konditor in Hannover umhüllt sogar
42 Knoblauch- und Selleriecreme mit einer Schoko-Haut. Ob das den Azteken ge-
43 schmeckt hätte?