

**Kakaobaum – *Theobroma cacao*
(Sterculiaceae)
(Annette Höggemeier)**

Der Kakaobaum stammt aus den tropischen Regenwäldern Mittel-Amerikas und des nördlichen S-Amerika, wo er als niedriger Baum (10-14 m) bei mehr als 2000 mm Niederschlag und hoher Luftfeuchte wild wächst. Schon in prähistorischen Indianerkulturen waren die Kakaobohnen als Zahlungs-, Nahrungs- und Genussmittel bekannt und begehrt. So bereiteten die Maya, Azteken und Inkas ein "Göttergetränk" aus Kakao, Vanille und Pfeffer. Hierauf nimmt auch der wissenschaftliche Gattungsname "*Theobroma*" Bezug, er ist aus dem Griechischen abgeleitet und bedeutet so viel wie Götterspeise. Die heutigen Hauptanbauregionen liegen in den Tropen Afrikas und Asiens.



blühender Kakaobaum mit reifer Frucht



die kleinen, stammbütigen Blüten des Kakaobaumes

In Kultur werden die Bäume auf 4 m Höhe gestutzt, um die Ernte der Früchte zu erleichtern. Die sehr kleinen Blüten entwickeln sich direkt am Stamm und an den älteren Zweigen - man spricht von Stammbütigkeit (Kauliflorie), die bei immergrünen tropischen Bäumen häufig vorkommt. Man geht davon aus, dass die im Stammbereich exponierten Blüten von den entsprechenden Bestäubern eher gefunden werden als Blüten im ganzjährig dichten Laub des Kronendaches.

Ein weiteres tropisches Phänomen, das beim Kakaobaum zu beobachten ist, ist die sog. Laubschütte. Junges Laub eines Zweiges entfaltet sich so schnell, dass es noch nicht genügend Festigungselemente besitzt und daher zunächst schlaff runterhängt. Auch das Blattgrün (Chlorophyll) ist noch nicht entwickelt, so dass die jungen Blätter zunächst rot sind.



oben: junge Blätter nach Laubschütte



rechts: junge Kakao-Früchte

Die Früchte des Kakaobaumes sind morphologisch gesehen Beerenfrüchte. Die Samen sind in einem süßlichem, schleimigen Fruchtmus eingebettet, sie werden aus den Früchten entfernt, einer Gärung unterzogen, getrocknet und so in die Verbraucherländer exportiert, die überwiegend in Nord-Amerika und Europa liegen. Dort erst geschieht die Weiterverarbeitung, die aus Rösten, Entfernen der Samenschalen und dem Mahlen zu Kakao besteht. Dem Roh-Kakao wird ein Teil des Fettes abgepresst, die Kakaobutter. Der größte Teil wird für Schokolade und Pralinen verwendet, der Rest z. B. für Seifen, Salben und Kosmetika.



reife Kakaofrucht



halbierte Kakaofrucht mit Samen