

Michael Iatroudakis

Kakao

Die wundersame Heilkraft der Kakaobohne



Gesundheit Heilkraft Lebenselixier

Nicht nur als Getränk und Zahlungsmittel nutzten die Maya die Kakaobohne, sondern sie gaben ihren Verstorbenen Schokolade auch als Grabbeigabe mit, die ihnen als Nahrung dienen sollte. Die Maya haben ihre Schokolade vorzugsweise heiß getrunken.

Allerdings hält man heute die Maya-Kultur für die Erste, die wusste, wie Kakao anzubauen ist und wie man diesen verzehrt. Gefunden haben die Maya die Kakaopflanze in den tropischen Wäldern. Dort gruben sie diese aus und kultivierten sie in ihren Gärten. Allerdings ist bis heute unbekannt, zu welchem Zeitpunkt die Maya damit begannen, wobei die Blütezeit der Maya-Kultur zwischen dem zweiten und zehnten Jahrhundert nach Christi liegt. Später wurden Spuren gefunden

sowie Gerätschaften, die beweisen, dass die Kakaobohne im gesamten Herrschaftsbereich der Maya vorhanden war. Der damalige Herrschaftsbereich der Maya liegt im heutigen Guatemala, Belize, Honduras und El Salvador, wo auch noch heute Kakao angebaut wird.

Die Verarbeitung der Kakaobohne

Um den „Kakao“ zu erhalten, trennten die Maya die Samen aus der Kakaofrucht und unterzogen diese dann einer besonderen Behandlung. Zuerst „fermentierten“ sie diese und trockneten sie dann in der Sonne. Bei der „Fermentation“ handelt es sich um einen chemischen Umwandlungsprozess, bei dem die Aromastoffe der Kakaobohnen freigesetzt werden. Dafür wurden die noch

mit dem „Pulpa“, dem Fruchtfleisch zusammenhängenden Bohnen für einige Tage in einem besonderen Behälter aufbewahrt. Erwähnenswert ist, dass bei der Fermentierung auch Alkohol entstehen kann – es ist möglich, dass die Maya den Kakao auch in Form von einer alkoholischen Flüssigkeit tranken.

Die getrockneten Bohnen wurden dann über dem Feuer geröstet, um die Schalen der Kakaobohnen zu entfernen. Zudem wurden sie dadurch auch wesentlich haltbarer und behielten lange ihren Geschmack. Auch heute werden die Kakaobohnen vom Prinzip her nicht anders verarbeitet als zu den Zeiten der Maya. Letztendlich rieben sie die Bohnen mit einem aus Stein hergestellten Werkzeug, das „Metate“ genannt wird,

klein. Vermischte man diesen Kakao mit Wasser, dann erhielt man eine starke und bittere Flüssigkeit, welche die Maya tranken. Die Maya verzehrten den Kakao ausschließlich flüssig und sie bereiteten in zu den unterschiedlichsten Anlässen zu. Dafür kannten sie auch die verschiedensten Rezepte, wobei sie beispielsweise den Kakao mit Maismehl mischten oder mit Pfefferschoten. Die Maya kannten keinen Zucker, und wenn sie etwas zum Süßen benötigten, dann verwendeten sie dazu Bienenhonig.

Nicht jedem war Kakao zugänglich

Die Speise der Götter, wie die Maya den Kakao nannten, war nicht für jeden zugänglich, sondern war abhängig von der sozialen Stellung. Auch gab es für die

verschiedenen Anlässe die unterschiedlichsten Trinkgefäße, die zum Teil sehr kunstvoll und aufwendig hergestellt waren. An ihnen konnte man auch den indianischen Adel und den Reichtum erkennen. Ein wichtiger Bestandteil war der Kakao auch bei den Hochzeitsfeiern und den religiösen „Opferfesten“. Bei diesen Zeremonien wurde der Kakao mit tierischen oder sogar mit menschlichem Blut vermischt.