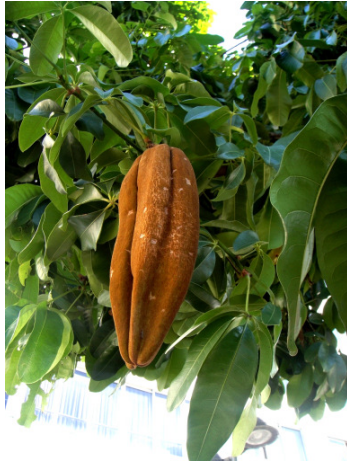


# Kakao und Schokolade



**Kakaofrucht**  
© tokamuwi/ pixelio

Der Kakao, der in unserer Schokolade und den Kakaogetränken steckt, stammt von der Frucht des Kakaobaumes (*Theobroma cacao*).

Der Kakaobaum kann bis zu 15 Meter hoch werden, seine Wurzeln können bis zu 2 Meter in den Boden reichen. Eine Besonderheit des Kakaobaumes ist, dass er gleichzeitig Blüten und Früchte hat, die unterschiedlich weit entwickelt sind. Daher können, die Bauern nicht, wie z.B. bei der Ernte von Äpfeln, alle Früchte gleichzeitig ernten.

Ursprünglich stammt der Kakaobaum aus den tropischen Regenwäldern Süd- und Mittelamerikas, wo es warm ist und sehr viel regnet. Die Kakaobäume aus den tropischen Regenwäldern würden aber heute nicht mehr ausreichen, um den weltweiten Hunger nach Schokolade stillen zu können. Daher werden heute auf riesigen Flächen Kakaobäume gepflanzt (Kakaoplantagen). Da die Kakaobäume im Schatten von anderen Bäumen besser wachsen, pflanzen die Bauern sehr hohe Bäume wie Bananen oder Palmen zwischen die Kakaobäume. Diese „Schattenspende-Bäume“ nennt man "Kakaomütter". Sie bringen nicht nur Schatten und Windschutz, sondern ermöglichen es den Bauern neben Kakao auch weitere Produkte zu verkaufen. Außerdem ist es für den Boden und die Bäume gesünder, wenn nicht nur eine Baumart auf der Fläche angebaut wird.



**Kakaobaum**  
Zeichnung: S. Hermann

Der meiste Kakao kommt heute aus Afrika (Elfenbeinküste, Ghana, Nigeria) aber auch aus Südamerika (z.B. Brasilien, Peru, Venezuela) und Asien (z.B. Malaysia).

# Kaugummi

Dass Kaugummi ursprünglich aus dem Wald kommt, weiß kaum jemand. Die Basis von Kaugummi wurde lange Zeit und wird auch heute noch zum Teil aus dem Saft des Sapotillbaumes (*Manilkara zapota*) gewonnen, der Sapotillbaum wächst in den Urwäldern Mittelamerikas (z.B. Mexiko).



© Dron/ fotolia

Um den Saft zu gewinnen, steigen Arbeiter auf die Bäume und schneiden lange Furchen entlang des Stammes. Der aus diesen Furchen sickernde weiße Saft wird in Eimern aufgefangen und in großen Töpfen gekocht bis er zäh und gummiartig ist. Diese Masse nennt man dann Chicle. In den Kaugummifabriken wird das Chicle noch mal gekocht und es werden Zucker und Geschmacksstoffe (z.B. Pfefferminze) untergerührt. Die Masse wird zu einem Teig geknetet, ausgerollt und in kleine Kaugummistücke geschnitten



Blüten und junge Frucht eines Sapotillbaumes © W.A. Djatmiko/ Wikipedia

Von einem Baum können pro Ernte 3 – 5 Kilo Saft geerntet werden, danach muss der Baum 6 – 7 Jahre in Ruhe gelassen werden, damit er sich wieder erholen kann. So werden die Bäume durch diese Erntemethode nicht geschädigt. Die Sapotillbäume geben nur dann ihren Saft ab, wenn sie in ihrer natürlichen Umgebung, dem Regenwald stehen, d.h. es gibt keine Plantagen zur Gewinnung des „Kaugummisaftes“.

In geringen Mengen wird Chicle immer noch als Zutat von einigen Kaugummimarken verwendet. Die meisten Kaugummis, die man in unseren Geschäften kaufen kann, werden heute aber aus günstigeren Kunststoffen hergestellt.

# Korken und andere Gegenstände aus Kork

Weinflaschen werden häufig mit Korken verschlossen. Kork wird aber z.B. auch für Schuhsohlen, Fußböden und Pinnwände verwendet.

Kork wird aus der Rinde der Korkeiche (*Quercus suber*) gewonnen. Diese Rinde kann bis zu 8 Zentimeter dick werden und besteht aus abgestorbenen, mit Luft gefüllten Zellen. Weil Kork zur Hälfte aus Luft besteht, ist es auch so leicht.



Schuhsohlen aus Kork © B. Kohler



Korkeichen geschält © LianeM/ fotolia

Eine Korkeiche muss 20 Jahre alt sein, bevor zum ersten Mal Kork geerntet werden kann. Um den Kork zu gewinnen wird die Korkeiche geschält. Die Rinde wächst dann innerhalb von 10 Jahren wieder nach. Danach kann die Korkeiche wieder geschält werden, ohne dass sie geschädigt wird.

Die Korkeiche ist ein immergrüner Laubbaum, d.h. sie verliert im Winter ihre Blätter. Sie wächst in den südwestlichen Mittelmeerländern wie Spanien, Portugal, Algerien und Marokko. Das meiste Kork wird jedoch in Spanien und Portugal gewonnen. Dort werden auf riesigen Flächen niedrige Bäume mit großen Kronen und starken Ästen angebaut, die den höchsten Ertrag an Kork liefern. Korkeichenwälder dienen aber nicht nur der Korkproduktion sondern sind auch ein wertvoller Lebensraum für viele Tierarten.



Korkeichenrinde © mixmotive/ fotolia