

Die Speise der Götter

Es gibt kaum jemanden, der sich nicht durch ein Stückchen Schokolade verzaubern lässt, egal, ob es sich um weiße, bittere oder Vollmilch-Schokolade handelt. Die **Ausstellung** „Cacao“ zeigt die Geschichte der süßen Verführung.

Spannendes zur Biologie und zum Anbau des Kakaobaumes, seine historische Verwendung in vorkolumbianischer Zeit, den Siegeszug der Schokolade in Europa sowie die heutigen Herstellungsmethoden vom Kakaobaum bis zur Schokolade erfährt man in der Exposition vom 22. Mai bis 20. September im Palmengarten Frankfurt. Kakao in Medizin und im Wellnessbereich sind ebenfalls interessante Themen.

Uralte Geschichte In Deutschland werden sage und schreibe 11,6 Kilogramm Schokolade pro Kopf und Jahr verzehrt. Grundlage für die Herstellung von Schokolade und Kakao-Getränk ist der Kakaobaum (*Theobroma cacao*). Der wissenschaftliche Gattungsname *Theobroma* bedeutet nichts anderes als Speise der Götter, da Kakao

früher sehr wertvoll und angeblich göttlicher Herkunft war. Kakao ist eine alte Nahrungs- und Genussmittelpflanze aus Mittel- und Südamerika, die bereits seit rund 4000 Jahren angebaut wird. Azteken bereiteten ihren berühmten Kakao- beziehungsweise Schokoladen-Getränk, der mit Vanille und Chilipfeffer gewürzt und nach unserem Verständnis ziemlich bitter und unangenehm schmeckend war. Erst nach der Entdeckung Amerikas gelangte Kakao durch die Spanier nach Europa und trat dort ihren Siegeszug an.

Schokolade macht glücklich Neue Rezepturen entstanden, gemischt mit Zucker ergab sich ein köstliches Schokoladengetränk, das sehr teuer war und zunächst nur in aristokratischen Kreisen konsumiert wurde. Feste essbare Schokolade ist eine relativ neomodische Erfindung und gibt es erst seit dem 19. Jahrhundert. Erst allmählich wurde Schokolade billiger, sodass viel mehr Menschen ihren wunderbaren Geschmack genießen konnten. Romantische alte Erinnerungen können einen ereilen, wenn man sich historische Kakao- und Schokoladenwerbung betrachtet. Jede Medaille hat zwei Seiten, und so hat auch das Schokoladenthema seine bittere Seite in Form von Kinderarbeit

und ungerechter Bezahlung der Kakaoproduzenten. Deshalb widmet sich ein Kapitel auch dem fairen Handel. Informationen, Pflanzen und Objekte bereichern die Ausstellung, dazu gibt es einen circa 100-seitigen Ausstellungskatalog und ein umfangreiches Rahmenprogramm mit Vorträgen, Führungen, Aktionen und vielem mehr. Sicherlich gibt es auch dies und jenes aus der Welt der Schokolade zu probieren.

Weltweiter Ruhm Auch der Dichtervater Goethe wusste den Kakao zu genießen und äußerte sich wohlwollend über das anregende, stärkende und genussreiche schokoladenbrau-

ne Getränk: „Wer eine Tasse Schokolade getrunken hat, der hält einen ganzen Tag auf der Reise aus. Ich tue es immer, seit Herr von Humboldt es mir geraten hat“.

Vom Urwald in den Supermarkt Bei dieser Veranstaltung erfahren Kinder, wie die Ureinwohner in Südamerika den Kakao genutzt haben und wie er als Schokolade bei uns im Supermarkt gelandet ist. Kakaobohnen, verschiedene Schokoladen und Schokoladenprodukte selbst probieren heißt es in dieser separaten Führung für Kinder von 6 bis 10 Jahren. Am 7. Juli ist übrigens auch „Tag der Schokolade“. ■



© Infozentrum Schokolade

KONTAKT

Palmengarten
der Stadt Frankfurt am Main
Siesmayerstraße 61
60323 Frankfurt am Main
E-Mail: info.palmengarten@stadt-frankfurt.de
Internet: www.palmengarten@stadt-frankfurt.de