

## 10 Dinge, die du noch nicht über Schokolade wusstest



### Eine Schote für acht Riegel

Ganz gleich zu welcher Schokoladensorte du greifst, wichtigster Bestandteil ist der Kakao. Kakaobäume wachsen rund um den Äquator, die Kakaobohnen sind die Samen im Kern der Kakaoschoten. Ein Baum produziert zweimal jährlich circa 50 Kakaoschoten. Aus jeder Schote kann man ungefähr acht Milkschokoladenriegel herstellen.

### Aller Anfang ist bitter

Die ersten Kakaobäume wurden 1000 v. Chr. von den Maya in Mittelamerika kultiviert. Die Maya, sowie später auch die Azteken, konsumierten den Kakao in flüssiger Form. Dazu wurden die Kakaobohnen zerstoßen und als kaltes Getränk serviert. Im Gegensatz zu unserem heutigen süßen Schokoladengenuss war das Getränk sehr bitter. Das aztekische Wort *Xocolatl* bedeutet übersetzt so viel wie „Bitterwasser“. Insbesondere bei den Maya wurde der Kakao bei religiösen Zeremonien verwendet und auch als Speise der Götter bezeichnet. Seinen Weg nach Europa fand der Kakao erst im 16. Jahrhundert durch die spanischen Eroberer. Das bittere Getränk konnte in Spanien jedoch zunächst keine Liebhaber finden. Erst als das Bitterwasser mit Vanille und Zucker veredelt wurde, erfreute sich der Kakao immer größerer Beliebtheit.



Foto: [Jeffrey Davis via Flickr](#)

### Die Engländer haben's erfunden

Süße Schokolade in fester Form gibt es erst seit Mitte des 19. Jahrhunderts. Durch die Erfindung der Kakaobutterpresse gelang es dem Apotheker Coenraad Johannes van Houten, preisgünstiges Kakaopulver herzustellen. Die englische Schokoladenmanufaktur Fry's and Sons war die erste Fabrik, die dem Kakaopulver-Zucker-Gemisch anstatt Wasser Kakaobutter beimischte und Schokolade in fester Form produzieren konnte. Der erste Schokoladenriegel wurde in den 1840er Jahren in England verkauft.

### Schokolade schmeckt auch herzhaft

Schokolade schmeckt nicht nur zum Dessert, sondern macht auch eine gute Figur in herzhaften Fleischgerichten, insbesondere mit Wild. In Mexiko isst man zu Geflügel gerne die Mole, eine Schokoladensauce mit ganz viel Chili. Wer es ausprobieren möchte, dem empfehlen wir dieses Rezept für [Schoko-Hähnchen von Weltenbummler und Starkoch Chakall](#).

### Ohne Schokolade gäbe es keine Mikrowelle

Der amerikanische Ingenieur und Erfinder Percy Spencer baute 1945 Radargeräte. Während seiner Arbeit bemerkte Spencer, dass der Schokoladenriegel in seiner Tasche zu schmelzen begann. Der erfahrene Erfinder analysierte das Phänomen und fand heraus, dass die

## 10 Dinge, die du noch nicht über Schokolade wusstest

Mikrowellen-Strahlung der Radargeräte zum Schmelzen der Schokolade führte. Dieser zufälligen Entdeckung haben wir die Erfindung der Mikrowelle zu verdanken.

### Feinschmecker schwören auf Pralinen mit Käse

Schokolade mit Nüssen, Müsli oder Trauben? Langweilig! Kenner-Gaumen schwören auf Schoko-Kreationen mit grobem Meersalz (Fleur de Sel) oder Chili-Aromen. Wem das nicht ausgefallen genug ist, dem seien die Ziegenmilch-Pralinen vom Vulkanhof in der Eifel empfohlen. Zusammen mit belgischen Chocolatiers hat Ziegenbäuerin Inge Thommes-Burbach Schoko-Kreationen mit Weißschimmel- und Rotschmierkäse entwickelt. Wir sagen: Mmmmmh!



Perfekt zum Kaffee: Pralinen mit ZiegenkäseFoto: [www.vulkanhof.de](http://www.vulkanhof.de)

### Schokolade ist gut fürs Herz

Das Deutsche Institut über Ernährungsforschung konnte in einer Langzeitstudie herausfinden, dass eine tägliche Schokoladenzufuhr von ca. sieben Gramm für ein geringeres Erkrankungsrisiko sorgt. Die Studie bezieht sich auf den Verzehr von dunkler Bitterschokolade, die aufgrund einer Vielzahl an hochwirksamen Antioxidantien, den Flavonoiden, Herz-Kreislaufkrankungen vorbeugen und den Blutdruck senken kann. Schoki macht glücklich - und zwar Leib und Seele.

### Schokolade und Wein - ein Traumpaar

Was kann einer hochwertigen Schokolade Besseres passieren, als von einem edlen Wein begleitet zu werden? Zartbitterschokolade und Merlot oder Cabernet Sauvignon geben eine feine Kombination ab. Wer die

cremig-süße weiße Variante bevorzugt, dem sei ein guter Sherry empfohlen, zum Beispiel der spanische Pedro Ximénez. Bei weißer Schokolade kannst du außerdem gut zu weißem Wein greifen, probier es mal mit einem Riesling.

### Schokolade spielt auch in Hollywood die Hauptrolle

Schokolade zum Frühstück? Naschkatzen werden begeistert "Ja!" rufen. Cineasten denken wahrscheinlich zuerst an die romantische Komödie mit Renée Zellweger. Das Kino hat in den letzten Jahrzehnten kräftig in die Pralinschachtel gelangt, allen voran Johnny Depp, der mit den Filmen Chocolat und Charlie und die Schokoladenfabrik seine Liebe zum Kakao bewiesen hat. Auch außerhalb Hollywoods haben Regisseure der Schokolade gehuldigt, zum Beispiel im italienischen Klassiker Brot und Schokolade, in Bittersüße Schokolade (Mexiko) oder der deutschen Komödie Männer sind wie Schokolade.

### Die Schweizer essen ihre Schokolade am liebsten selbst

Mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 11,9 kg verzehren die Schweizer jährlich im europäischen Vergleich am meisten Schokolade. In der Schweiz wurde 1875 die erste Milkschokolade hergestellt und heute ist das Alpenland weltweit für seine Schokoladenkultur berühmt. Die Deutschen liegen mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 11,6 kg dicht hinter den Schweizern. Südliche Länder wie Italien und Spanien schaffen es jährlich im Vergleich nicht einmal auf 4 kg pro Kopf. Im internationalen Vergleich sind die US-Amerikaner allerdings ungeschlagen - sie essen circa die Hälfte der weltweit hergestellten Schokolade.

## 10 Dinge, die du noch nicht über Schokolade wusstest



In der Schweiz gibt es gute Schokolade en masse. Foto:  
bigbirdz via Flickr