

Was genau ist Edelkakao?

Mo, 19.11.2018 - 13:51

Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

Im Kakaohandel wird zwischen Edelkakao und Konsumkakao unterschieden. Das typische Kakaoaroma weisen beide auf, für Edelkakao werden jedoch bis zu zehn Mal höhere Preise bezahlt. Edelkakao ist nur wenig bitter und zeichnet sich durch ein vielfältiges Aromenspektrum mit fruchtigen, blumigen oder nussigen Noten aus. Zugleich sind Edelkakaobäume anfällig gegenüber Krankheiten und Schädlingen und liefern keine hohen Erträge. Die bekanntesten Edelkakaosorten sind Criollo und Trinitario. Von Bedeutung ist auch, wo der Kakao angebaut wird, denn sowohl die Beschaffenheit des Bodens als auch die klimatischen Bedingungen wirken sich auf seinen Geschmack aus. Das Internationale Kakao-Übereinkommen legt genau fest, welche Länder als Edelkakao-Produzenten anerkannt werden. Großteils stammt Edelkakao aus Lateinamerika, unter anderem aus Ecuador und Peru, nur ein kleiner Teil kommt aus Asien. Bezogen auf die gesamte Weltjahresproduktion an Kakao macht der Anteil von Edelkakao nur rund fünf Prozent aus.

95 Prozent des weltweit produzierten Kakaos sind Konsumkakao vom Typ Forastero. Der Forastero-Kakaobaum ist robuster und liefert höhere Erträge. Im Vergleich zu Edelkakao hat er aber ein flacheres Aroma und schmeckt stärker sauer und bitter.