

Kakaobutter

"Kein zweites Mal hat die Natur eine solche Fülle der wertvollsten Nährstoffe auf einem so kleinen Raum zusammengedrängt wie gerade bei der Kakaobohne."

Alexander von Humboldt (1769-1859)

INCI: Theobroma cacao

Der Kakaobaum ist ein langer, dünner Unterholzbaum, der im Schatten größerer tropischer Bäume wächst. Er kann 10 bis 15 Meter hoch werden, wird auf Plantagen aber auf 2 bis 4 Meter gestutzt. Die Pfahlwurzeln des Baumes dringen etwa einen Meter tief in den Boden ein. Der Baum hat große, glatte, schwertartige Blätter, die das ganze Jahr grün sind. Der Kakaobaum treibt etwa drei bis vier Mal im Jahr neue Blätter. Direkt an dem nur etwa 20 cm dicken Stamm und den größeren Ästen sitzen die Blüten.

Seine Heimat liegt u.a. in Westafrika, Brasilien, Java und den Philippinen.

Er gehört zur Familie der Sterculiaceae (Sterkuliengewächse). Die Familie der Sterculiaceae unterteilt sich in mehrere Gattungen, darunter die Gattung Theobroma. Diese lässt sich wiederum in 22 Unterarten unterteilen.

Geschichte:

1500 v. Chr.: Die Olmeken beginnen mit dem Anbau von Kakao.

Um 300 n. Chr.: Die Hochkultur der Maya entsteht und Kakaobohnen werden zum Kultsymbol und Zahlungsmittel.

1200 n. Chr.: Die Kultur der Azteken beginnt sich zu entwickeln. Das spätere aztekische Großreich fordert von den beherrschten Gebieten Tribut, in

Form von Kakaobohnen.

1492 n. Chr.: Christoph Kolumbus entdeckt die "neue Welt" und begegnet 1502 n. Chr. den Kakaobohnen ohne deren Bedeutung kennenzulernen. Und von da an beginnt die Reise des Kakaos um die Welt.

Gewinnung:

Die Kakaobutter wird durch das Auspressen der Samen und anschließende Filtrierung hergestellt.

Mit

Hilfe von langen Pflückmessern werden die Kakaofrüchte von den Bäumen getrennt. Dabei muss mit äußerster Sorgfalt vorgegangen werden, um die Samenkissen, aus denen die Frucht hervorgegangen ist, nicht zu verletzen. An diesen Stellen könnten sonst keine weiteren Früchte mehr wachsen. Die Früchte werden dann mit Macheten geöffnet und das Fruchtfleisch, sowie die Kakaobohnen aus den Schalen hervorgeholt.

Der

Ernte folgt die Fermentation. Zur Fermentation werden die Bohnen und das Fruchtfleisch auf Bananenblättern (oder anderen großen Blättern) ausgebreitet und mit einer weiteren Schicht von Blättern abgedeckt. So liegen die Bohnen für etwa fünf bis sechs Tage. Dabei entstehen hohe Temperaturen von ca. 45 °C bis 50 °C. Ausgelöst durch diese Temperaturen laufen die verschiedensten chemischen und biologischen Prozesse ab. Am ersten Tag wird das Fruchtfleisch flüssig und verdampft schließlich, je stärker die Temperatur ansteigt. Entscheidend für die spätere Schokolade ist, dass die Bohnen kurz aufkeimen, um dann durch die hohen Temperaturen und den hohen Säuregehalt abzusterben. Ohne das Keimen der Bohnen hätte die Schokolade nicht ihren gewünschten Geschmack. Das Abtöten der Keimfähigkeit ist notwendig, um die Bohnen haltbar zu machen. Mit dem Absterben der Bohnen werden die Zellwände zerstört und der Zellsaft kann sich in der ganzen Bohne ausbreiten.

Bei

genau eingehaltener Temperatur entfaltet sich in den Bohnen der Kakaogeschmack. Anschließend werden die gerösteten Kerne von Schalenteilchen getrennt und in Mühlen und Walzwerken immer weiter zermahlen. Bei der Zerkleinerung wird das Zellgewebe der vorgebrochenen Kakaokerne aufgerissen und die in den Zellen enthaltene Kakaobutter freigesetzt. Durch die Reibung beim Mahlen erhöht sich die Temperatur, dabei schmilzt die Kakaobutter und verbindet die Zellbruchstücke, Stärke- und Eiweißteilchen zur leuchtend braunen, schon stark nach Schokolade duftenden Kakaomasse.

Von der Kakaomasse führen zwei unterschiedliche Verarbeitungswege weiter: zu Kakaopulver und Kakaobutter einerseits und zu Schokolade und Schokoladenwaren andererseits.

Beim ersten Weg wird die flüssige Kakaomasse in

Presskammern gefüllt, in denen bei einem Druck von bis zu 900 Atü die Kakaobutter abgepresst wird. Sie fließt klar und golden wie Sonnenblumenöl aus der Kakaopresse. Die zurückbleibenden "stark oder schwach entölten" "Kakao-Presskuchen" werden zerkleinert und zum wohlbekanntem Kakaopulver zermahlen.

Hauptbestandteile:

u.a. Palmitin-, Stearin-, Ölsäure- und Linolsäureglyceride.

Eigenschaften:

Hellgelb,
von schokoladenartigem Geruch und Geschmack, schmilzt bei Körpertemperatur und verdirbt bei ungünstiger (hell und warm) Lagerung relativ schnell.

Qualitäten:

Alle Qualitäten liegen entweder in Pellets, in Pulver oder als Block vor.

- unraffinierte Kakaobutter

Hier
sind die wertvollen Bestandteile der Kakaobutter zum größten Teil erhalten. Diese Art duftet schokoladig, hat eine hellgelbe bis hellbraune Färbung.

- raffinierte Kakaobutter

Auch hier ist
meist noch ein zarter Kakaogeruch zu erkennen. Durch das Raffinieren gehen natürlich ein paar der Inhaltsstoffe verloren, die Haltbarkeit verlängert sich jedoch dadurch.

- desodorierte Kakaobutter

Hier handelt es sich um geruchslose, zumeist raffinierte Kakaobutter.

Schokolade:

Zur

Herstellung von Schokolade wird Kakaomasse mit Milch, Zucker, zusätzlicher Kakaobutter oder Sahne vermischt - je nachdem, ob eine Zartbitter-Schokolade oder eine Vollmilch-Schokolade entstehen soll. Das Ergebnis ist eine knetfähige Masse, die bereits alle geschmacklichen Eigenschaften der Schokolade aufweist. Allein die endgültige Feinheit fehlt noch. Zwischen mehreren Stahlwalzen hauchdünn zerrieben, gelangt die Masse zu den Conchen. Das sind Rühr- und Reibsysteme, die in ihrer Form an Muscheln erinnern. Erst nach Tagen des ununterbrochenen Drehens, Wendens, Lüftens und Temperierens ist die Masse so glatt und gießfähig, dass daraus feinste Schokolade entstehen kann.

Verwendung in der Kosmetik:

Als Konsistenzgeber, Pflegekomponente, gelegentlich auch in Lippenstiften zu finden.

Was machen die Selbstührer mit der Kakaobutter:

Die

Verwendungsmöglichkeiten für Selbstührer sind mannigfaltig. So kann Kakaobutter in Gesichtscremes zum Einsatz kommen, wenn man sich an dem Glanz nicht stört und wenig empfindlich reagiert – Kakaobutter kann komedogen wirken. In Bodylotion wirkt sie als Konsistenzgeber und Pflegezusatz. Man kann sie in Badebömbchen mit einarbeiten und erreicht dadurch eine sehr feste Konsistenz der Bömbchen. Sehr schön macht sich Kakaobutter auch als ein Bestandteil in handgesiedeten Seifen, der allerdings nicht zu hoch gewählt werden sollte, da die Seife sonst eventuell zu hart und bröckelig werden könnte und sogar austrocknend wirken kann. Als Zusatz in Massagebars sorgt sie für griffige Konsistenz. In Haarspülungen mit eingearbeitet sorgt sie für unwiderstehlichen Glanz. Oder als pflegender Zusatz in Dusch-Smoothies hat sie sich auch schon bewährt.

Dabei muss immer beachtet werden, dass Kakaobutter nicht zu heiß werden darf, da sie sonst flüssig bleibt und ihre Eigenschaft als Konsistenzgeber einbüßt.

Kakaobutter dickt nach ein paar Tagen noch etwas nach.

Ich freue mich schon auf einen regen Erfahrungsaustausch zur Kakaobutter.

Eure Anja

Weiterführende Links:

<http://www.hallore.de/halldri/schokolade1.html>

<http://www.theobroma-cacao.de/> (ganz tolle, empfehlenswerte Seite)

[http://www.rausch-schokolade.de/schokof ... itung.html](http://www.rausch-schokolade.de/schokof...itung.html)

creative commons