

Kakao



Verwendung

Kakao kennen wir vor allem in Form von Schokolade. Das Fett aus der Kakao-frucht, die Kakaobutter, wird aber auch in der Kosmetik eingesetzt. Man findet Kakaobutter in Lippenstiften und als pfle-genden Zusatz von Hautcremes, Badezu-sätzen und Lotionen.



Die Frucht des Kakaobaums ist sehr hart und gelb bis rotbraun gefärbt. Sie wird auch als Kakaoschote bezeichnet. Man muss die Kakaofrüchte mit einem großen Messer, einer Machete, aufschlagen. Im Inneren der Frucht befinden sich die Kakaosamen, die von einem weißen, süßen und sehr schmackhaften Fruchtfleisch umgeben sind. Aus den Samen, den sogenannten Kakaobohnen, wird Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopulver gewonnen.

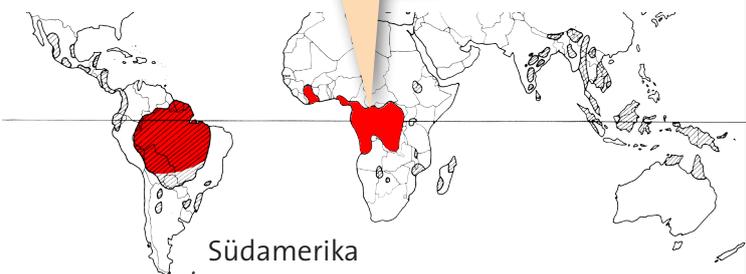


Es gibt 20 verschiedene Kakaobaumarten, die bis zu 15 m hoch werden können.



Woher kommt der Kakao?

Kakaobäume kommen ursprünglich aus den tropischen Regenwäldern Südamerikas. Heute werden sie aber auch in Afrika angebaut.



Südamerika

Nimm deinen Supermarkt unter die Lupe!
Finde Supermarktprodukte, in denen Kakao steckt – und somit ein Stück Regenwald!
Trage sie in den Kassenbon ein.



Ein Beispiel
 Produkt: Storck Knoppers
 Inhaltsstoff: Kakao, magerer Kakao

Produkt	Inhaltsstoff

Geöffnete Kakaofrucht - die Kakaobohnen sind deutlich zu erkennen.



© K. Wothe



Was du tun kannst:

Kakao kann auch im Regenwald angebaut werden, ohne ihn zu zerstören. Achte auf das Bio- und Fair-Trade-Siegel!

