



## Schokolade ist gesundheitsfördernd

Das wusste man auch bereits vor Jahrhunderten im Herkunftsland der Kakaobohnen. In jahrelangen Forschungen hat man nun herausgefunden, dass Kakao bioaktive Substanzen enthält, welche den Alterungsprozess der Körperzellen bremsen. So sollen Kakao und Schokolade sogar über ein weitaus höheres oxidationshemmendes Potenzial als beispielsweise Äpfel verfügen.

In jedem Lebensalter ist die Schokolade präsent: als begehrte Nascherei, als Tröster bei den kleinen und größeren Kalamitäten des Alltags. Über 8 Kilogramm Schokolade wird in Deutschland pro Person - vom Baby bis zum Greis! - und Jahr verputzt. In der Schweiz liegt der Verbrauch sogar bei fast 12 kg!

Schokolade begleitet uns durch unser ganzes Leben: als süßes Betthupferl, bei der Einschulung als Naschwerk in der Schultüte, zum Trost bei kleinen Unfällen in der Kindheit, als Versöhnungsgeschenk nach Streitereien, als großes Schokoherz auf dem Rummel und am Valentinstag, als kleines Geschenk zu Besuchen bei Verwandten und Freunden und zu vielen festlichen Anlässen.



Bild: Simon A. Eugster - Eigenes Werk, CC BY-SA 3.0,  
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=12084305>

## Die Ausstellung

von Katrin Müller de Gámez, M. A., Berlin, und Prof. Dr. Ursula Thiemer-Sachse, Potsdam, gibt einen Einblick in die Verwendung von Kakao und spannt den Bogen über die Kontinente und Zeitalter: von der vorkolonialen Nutzung im alten Mexiko als Genussmittel, Kleingeld und in der Heilkunst bis zur süßen Variante heute. Mitmachen und Naschen ist erlaubt.



Glyphenschrift auf einem Becher, Maya-Kultur, Mexiko, 7.-10. Jh.  
Übersetzung: „Sein Becher zum Kakaotrinken“

## Kreismuseum Jerichower Land

Mützelstraße 22 • 39307 Genthin  
Tel./Fax: 039 33 - 80 35 21  
E-Mail: [kreismuseumjl.genthin@web.de](mailto:kreismuseumjl.genthin@web.de)  
<https://www.lkj.de/de/kreismuseum.html>

### Öffnungszeiten:

Dienstag, Mittwoch, Donnerstag 8 - 16 Uhr  
Freitag 8 - 12 Uhr  
Sonntag 14 - 16 Uhr  
Außerhalb der Öffnungszeiten nach Vereinbarung

### Führungen und Mitmachangebote nach Voranmeldung

### Eintritt:

Erwachsene: 2,00 Euro  
ermäßigter Eintritt  
für Rentner (1,50 €), Schüler (0,50 €), Studenten,  
Auszubildende, Arbeitslose, Sozialhilfeempfänger (1,00 €),  
Gruppen ab 10 Personen (0,50 €)  
Kinder bis 6 Jahre haben freien Eintritt



## Choco, Choco, Chocolate



Kakaomarkt, Mexiko (Foto: Prof. Dr. U. Thiemer-Sachse)

10. November 2019  
bis 19. April 2020

**KREISMUSEUM  
JERICOWER LAND**

GENTHIN



## Die Schokoladenseite des Lebens

Eines der vielen Nahrungs- und Genussmittel, die wir anderen Weltgegenden verdanken und die unsere Speisen und Getränke so unendlich bereichern, ist der Kakao. Wie würden uns unsere Kuchen munden ohne Vanille, Zimt, Kakao und die vielen anderen Gewürze, die im Laufe der Zeit zu unersetzlichen Zutaten der Süßspeisen geworden sind? Dabei sind es noch nicht einmal 500 Jahre, dass man in Europa zum ersten Mal von Kakao und Schokolade erfuhr.



Frische Kakaoschote, Mexiko (Foto: Prof. Dr. Ursula Thiemer-Sachse)

## „Choco, choco, chocolate“

Es gibt wohl kaum jemanden, der nicht sofort an die „süße Verführung“ denkt, an den Genuss, den sie verspricht. Wer aber weiß, woher die Hauptzutat, der Kakao, kommt und seit wann und in welcher Form Menschen ihn nutzen?

Es handelt sich um Erfindungen der einstigen gehobenen indianischen Küche, die sich in den letzten Jahrhunderten die Welt erobert haben.



Mexikanisches Pärchen, Zeichnung U. Thiemer-Sachse

## Heilmittel oder Kleingeld?

Die Geschichte von Kakao und Schokolade beginnt vor mehr als 3000 Jahren in Mesoamerika, im Land der Maya-Indianer. Dorthin wurde der wilde Kakaobaum aus Südamerika gebracht.

Noch ist nicht genau bekannt, wie das geschah und wie er dort dann kultiviert wurde. In den feuchtheißen Waldgebieten legte man Kakaobaum-Plantagen an. Bei den Maya, vor allem aber auch bei den indianischen Völkern, die den Kakao von ihnen erhandeln mussten, war er wegen seines hohen Wertes für die Festtafeln der Herrscher und Adligen vorgesehen.

Kakao ist jedoch nicht nur ein Genussmittel gewesen. Bei den Indianern diente er auch als Heilmittel und die Kakaobohnen waren in der alten Zeit wie noch zu Anfang der spanischen Kolonialzeit das viel genutzte Kleingeld.



Glyphenschrift auf einer Tasse, Maya-Kultur, Mexiko, 7.-10. Jh. Übersetzung: „Sein Becher zum Kakaotrinken“



## Süß oder Scharf und 500 Aromen?

Im alten Mexiko wurde der Kakao mit Honig und Vanille, aber vorrangig mit Chili-Pfeffer gewürzt. Als Getränk und Paste, mit Milch und vor allem Zucker angereichert, wurde Kakao erst in Europa zur uns bekannten Gaumenfreude.

Nach der spanischen Eroberung Mexikos 1521 breitete sich die Anlage von Kakaopflanzungen gemäß den klimatischen Bedingungen über die feuchtheißen Tropen in Äquatornähe aus. Der Kakao fand schnell Eingang in den Speiseplan Europas und ist heute kein Luxusartikel mehr, obwohl gerade die Kakaoproduzenten - heute vor allem in den Ländern Westafrikas - sich diese Gaumenfreude meist nicht leisten können.

Wer erliegt nicht gern hin und wieder der süßen Verführung und überlässt sich einfach dem Geschmacks-Sinnesrausch der weit über 500 bis heute nachgewiesenen Aromen, die in der Schokolade enthalten sind - das sind mehr als in jedem anderen Lebensmittel.



Wiener Schokoladenmädchen, Jean-Étienne Liotard, Pastellmalerei, 1744, Gemäldegalerie Alte Meister, Staatliche Kunstsammlungen Dresden