



KAKAO AUS PERU : EINE ERFOLGSGESCHICHTE

Posted on 8. Oktober 2021

Der 7. Juli ist der offizielle Weltkakao-Tag. Peru aber hat zusätzlich den nationalen Tag des Kakaos eingeführt, und der ist am 1. Oktober. Doch woher stammt eigentlich der Kakao? Neue Forschungen liefern Antworten auf diese Fragen, die wir hier mit dir teilen.

Die wahre Herkunft

2010 untersuchen ecuadorianische und peruanische Archäologen archäologische Überreste auf der Suche nach dem Ursprung des Kakaos. 2014 fanden sie in einem Tempel in Palanda , in der ecuadorianischen Provinz Zamora Chinchipe , Reste von Kakaostärke in zeremoniellen Gefäßen. Anhand Carbon-14-Tests konnte das ungefähre Alter der Überrest ermittelt werden , und es stellte sich heraus, dass diese mehr als 5.000 Jahre alt waren. Dies sorgte bei Forschern für großes Erstaunen, da man immer geglaubt hatte , dass der Ursprungsort des Kakaos in Mesoamerika liegt.

Kakao-Überreste aus 2000 Jahre v.C. nachgewiesen

Nach dieser Entdeckung begann der peruanische Archäologe Quirino Olivera Núñez 2016 eine weitere Untersuchung zur Herkunft des Kakaos . Und zwar im archäologischen Komplex Montegrando der Stadt Jaén (Region Cajamarca), da dieser Ähnlichkeiten mit dem Tempel in Palanda aufweist. Bei seinen Ausgrabungen stieß Núñez auf Gräber , die Kakaosamen enthalten und deren Überreste auf die Zeit 2.000 Jahre v.C. geschätzt werden. Mit der Unterstützung der Region Cajamarca werden seither weiter archäologische Überreste im Amazonas untersucht , um die Kakaoroute nachvollziehen zu können.

Peru weist eine große Vielfalt und genetische Variabilität dieser Frucht auf, weshalb angenommen

wird, dass Peru einer der Hauptherkunftsorte von Kakao ist, und die neuesten Erkenntnisse scheinen dies zu bestätigen.



Peru als Produzent und Exporteur von Kakao

Peru ist weltweit der neuntgrößte Produzent von Kakaobohnen und der zweitgrößte Produzent von Bio-Kakao. Die bekanntesten Sorten sind Trinitario, Forastero amazónico und Creole. Ebenso gehört der Andenstaat zu den wenigen Ländern, in denen weiße r Kakao angebaut wird. In 16 Regionen wird Kakao angebaut. Cusco ist mit einem Produktionsanteil von 33,1% der größte Produzent, gefolgt von Ayacucho mit 22,3%, Amazonas mit 12,6 % und Junín mit 9,9%. Die Regionen San Martín, Ucayali und Huánuco decken gemeinsam etwa 15% der nationalen Produktion ab. Die Kakao-Produktion beschäftigt mehr als 100.000 Familien, die laut dem Minagri (Ministerium für Landwirtschaft und Bewässerung) jährlich 11 Millionen Löhne generiert. 90 % der nationalen Produktion sind für den Export bestimmt, hauptsächlich in die USA und nach Europa. 75 % des exportierten Kakaos ist sogenannter Edelkakao. Etwa 20 % der Exporte werden von Genossenschaften oder Verbänden getätigt, zu denen sich die Kakao- zusammengeschlossen haben. Von 2010 bis 2019 stiegen die Exporte um jeweils 16% pro Jahr, 2020 jedoch sanken sie aufgrund der Pandemie um 13% gegenüber dem Vorjahr. Glücklicherweise kam es 2021 zu einer Erholung, und die aktuellen Zahlen zeigen gegenüber 2020 eine Steigerung des Volumens um 27 % und des Werts um 17 %.