

Kakaogetränke

Mineralstoffreicher Powertrunk
der Azteken und Maya



Anbau und Herstellung

Der Kakao für das stark entölte Demeter-Kakaopulver sowie RAPUNZEL Trinkschokoladen stammt von unserem HAND IN HAND-Partner Conacado in der Dominikanischen Republik. Die Kakaobäume, die in Mischkultur z.B. mit Bananen, Zitrusfrüchten und anderen Schattenbäumen angebaut werden, wachsen bis zu 15 m hoch. Zur gleichen Zeit tragen sie Früchte und Blüten. Die Kakaofrüchte werden von Hand geerntet. Jede Frucht beinhaltet ca. 50 Kakaobohnen, diese werden zusammen mit der sie umgebenden Pulpa in einem „Schwitzkasten“ fermentiert. Dabei zersetzt sich die Pulpa und die Kakaobohnen erhalten ihre typische Farbe. Nach der abgeschlossenen Gärung werden die Kakaobohnen ca. eine Woche lang in der Sonne getrocknet. Der Wassergehalt in den Bohnen sinkt dabei von ca. 60% auf 6-8%. Nach der Reinigung werden die getrockneten Bohnen geröstet, so kommen weitere Aromen zur Geltung. Anschließend werden die Bohnen gebrochen und gemahlen. Durch Pressen der Kakaomasse in hydraulischen Pressen trennt sich die goldgelbe, klare Kakaobutter, übrig bleibt der sogenannte Presskuchen. Der Fettgehalt reduziert sich dadurch von über 50% auf 10% bis 22%, je nach gewünschtem Entölungsgrad. RAPUNZEL Kakaopulver wird stark entölt angeboten, der Fettgehalt beträgt ca. 10-12%. Dieser Presskuchen wird dann zu unserem RAPUNZEL Kakaopulver fein vermahlen.

Kakaogetränke und Trinkschokolade

Kakao als stärkendes Getränk war schon bei den Azteken als schaumig bitterer Trunk, Xocoatl genannt, bekannt. Heute sind neben der klassischen Zubereitung von Kakaopulver mit Milch

oder Wasser auch Trinkschokoladen und fertige Kakaogetränkpulver beliebt.

RAPUNZEL führt neben stark entöltem, nicht alkalisiertem Kakaopulver in Demeter-Qualität auch zwei Trinkschokoladen im Sortiment: Tiger und Tiger Quick Instant Trinkschokolade.

Herstellung von Trinkschokoladen

Das Demeter-Kakaopulver stark entölt besteht zu 100% aus nicht alkalisiertem Kakaopulver.

Für die Tiger Trinkschokolade werden stark entöltes Kakaopulver und RAPADURA Vollrohrzucker in einem speziellen Verfahren ohne weitere Zusätze schonend gemischt und abgefüllt. So entsteht das homogene feine Pulver.

Für Tiger Quick Instant Trinkschokolade wird Kakaopulver mit Cristallino Rohrzucker schonend gemischt. Echte Bourbon Vanille aus biologischem Anbau verfeinert den Geschmack. Zur besseren Löslichkeit wird nach dem Mischprozess garantiert gentechnikfreies Bio-Sojalecithin in einem besonderen Verfahren auf das Kakaopulver gesprüht, sodass es anschließend durch Bildung von einzelnen Partikeln eine verbesserte Löslichkeit aufweist.

Beide RAPUNZEL Trinkschokoladen haben einen überdurchschnittlich hohen Kakaogehalt. Während konventionelle Produkte durchschnittlich 20% Kakao und 80% Zucker enthalten, liegt der Kakaogehalt von Tiger Trinkschokolade bei 40%, von Tiger Quick Trinkschokolade bei 38%. Damit schneiden diese beiden Trinkschokoladen auch bei den Bioprodukten überdurchschnittlich gut ab.

Alkalisierter Kakao - nicht bei RAPUNZEL

Die Alkalisierung ist ein häufig angewendeter Zwischenschritt bei der Verarbeitung. Hierbei wird

der Kakao vor dem Pressen mit Laugen behandelt. Dadurch wird er weniger sauer, wasserlöslicher und satter in der Farbe. Bei diesem Prozess geht allerdings auch ein großer Teil der natürlich enthaltenen Antioxidantien verloren. Da RAPUNZEL möglichst naturbelassene Produkte anbieten will, wird in allen kakaohaltigen RAPUNZEL Produkten ausschließlich nicht alkalisierter Kakao eingesetzt.

Kakao - ein gesundes Nahrungsmittel

Kakao ist oft als ungesund verrufen - zu Unrecht. Erst die Verbindung mit Zucker, z.B. in Süßigkeiten, macht aus dem gesunden Lebensmittel eine Kalorienbombe. Kakao enthält relativ wenig Fett, knapp 30% Eiweiß, und ca. 33% Ballaststoffe. Kakao bietet einen Reichtum an

Mineralien, vor allem an Magnesium (ca. 600 mg pro 100 g), Kalium, Calcium, Eisen und Phosphor. Vitamine der B-Gruppe und Antioxidantien wie Polyphenole erhöhen den positiven Effekt auf unsere Gesundheit. Der enthaltene Stoff Theobromin, dem Koffein verwandt, gilt als stimmungsaufhellend und anregend. Die geringen Mengen sorgen dafür, dass Kakao auch für Kinder ein gut verträglicher Muntermacher ist.



FAQs - die häufigsten Fragen an uns:

Warum löst sich Tiger Trinkschokolade schlecht in kalter Milch?

Die Löslichkeit von (konventionellen) Kakaopulvern wird häufig durch Alkalisierung verbessert. Rapunzel Kakao wird grundsätzlich nicht alkalisiert (s.o.).

Da unser Tiger Trinkschokoladenpulver keine Emulgatoren enthält, löst es sich nicht gut in kalter Milch. Wer ihn trotzdem kalt genießen möchte, löst am besten das Tigerpulver in etwas warmer Milch oder Wasser und füllt mit kalter Milch auf.

Tiger Quick Trinkschokoladenpulver enthält als Emulgator Bio-Sojalecithin und ist daher leicht in kalter und warmer Milch löslich.

Was ist das Besondere an Bio-Kakaoanbau?

RAPUNZEL Kakao wird in Mischkultur mit Bananen, Zitrusfrüchten und anderen Schattenbäumen angebaut. Diese Schattenpflanzen schützen die empfindlichen Kakaopflanzen

vor Wind und zu starker Sonneneinstrahlung. Die herabfallenden Blätter mulchen den Boden und schützen so vor Erosion. Bei der Schädlingsbekämpfung werden keine chemischen und synthetischen Pflanzenschutz- oder Düngemittel eingesetzt. So bleibt ein stabiles Ökosystem erhalten, das Böden und Wasser vor Erosion, Auslaugung und chemischer Belastung schützt.

RAPUNZEL Kakao wird fair gehandelt. Die Kakaoprodukte tragen das HAND IN HAND-Siegel, das für Bio-Anbau und fairen Handel steht.

Warum sind die Dosen nicht vollständig befüllt?

Der Leerraum ist technisch bedingt. Bei der Abfüllung des Produktes wird das feine Kakaopulver aufgelockert. Dadurch nimmt es ein größeres Volumen ein, die Dose ist dann tatsächlich bis zum Rand gefüllt. Durch Lagerung und Transport verdichtet sich das Kakaopulver. Auf der Verpackung findet sich daher einen Hinweis „Füllhöhe technisch bedingt“.



Kakaofrüchte und Blüten wachsen gleichzeitig am Kakaobaum



Frisch aufgeschlagene Kakaofrucht mit Kakaobohnen in der Pulpa



Wir machen Bio aus Liebe.



Wir machen Bio aus Liebe.