

# FRANZ ZIEGLER

---

## FÜR AUSGESTORBEN GEHALTENE KAKAOSORTE IN PERU WIEDERENTDECKT

In Peru wurde die bislang als ausgestorben eingestufte Kakaosorte "Pure Nacional" wiederentdeckt. "Pure Nacional" zeichnet sich durch komplexe fruchtige und blumige Aromen aus und dominierte einst den weltweiten Kakaohandel. 1916 wurden die "Pure Nacional"-Plantagen in Ecuador von Krankheiten befallen, die innerhalb von drei Jahren 95 % des Bestands zerstörten. Seitdem galt dieser reine Kakao als unwiederbringlich verloren – bis in Peru neue Bestände entdeckt wurden. Das United States Department of Agriculture (USDA), das weltweit führende Genlabor zur DNS-Analyse von Kakao, bestätigte die Entdeckung, und so kommt es, dass nach zwei Jahren harter Arbeit erneut Schokolade aus diesen wertvollen Bohnen hergestellt wird.

Gegen Ende des Jahres 2007 stießen Dan Pearson und Brian Horsley im peruanischen Tal des Marañón bei der Suche nach Obst auf Kakaobäume, die auf kleinen, abgelegenen Farmen in einer hufeisenförmigen, etwas über 1.800 m tiefen Schlucht wuchsen. Auf den Bäumen wuchsen Schoten in Form eines Rugby-Balls, die eine seltene Mischung aus 40 % weißen und 60 % lila Bohnen enthielten. In einigen Fällen waren die Schoten ausschließlich mit weißen Bohnen gefüllt. Weil die beiden Männer nur lila Bohnen kannten, war ihre Neugierde geweckt, und sie schickten Blätterproben an das USDA. "Als ich den Anruf mit den Ergebnissen der Gentests bekam und gebeten wurde, mich hinzusetzen, war mir klar, dass wir etwas ganz Besonderes entdeckt hatten", berichtete Pearson.

Gemeinsam analysierten der Forscher Dr. Lyndel Meinhardt und der Genetiker Dr. Dapeng Zhang des USDA Sustainable Perennial Crops Laboratory in Beltsville, Maryland, die genetische Struktur der Bohnen und kamen zum Schluss, dass es sich bei den Bäumen um die peruanische Kakaosorte "Pure Nacional" handelte. "Die internationale Kakaodatenbank umfasst 5.300 Einträge, aber keinen einzigen Vermerk zu 'Pure Nacional' mit weißen Bohnen. Von Kakaoschoten mit 40 % und 100 % weißen 'Pure Nacional'-Bohnen hatte man bis dahin noch nie gehört", so Meinhardt. Insgesamt wurden nach dem Zufallsprinzip ausgewählte Blätter verschiedener Bäume aus dem Marañón-Tal getestet, bevor bestätigt wurde, dass es sich um Pflanzen der Kakaosorte "Pure Nacional" handelte. Dapeng war begeistert: "Dass wir die Existenz der Sorte belegen konnten, ist phänomenal, denn damit ist bewiesen, dass diese Kakaobäume ursprünglich aus Peru stammen. Es handelt sich also nicht um Pflanzen, die aus einem anderen Gebiet eingeführt wurden."

Das tief eingeschnittene Marañón-Tal schuf ein einzigartiges Mikroklima, in dem die Bäume wachsen und gedeihen. Sie sind selbst in Höhen zwischen 1.000 und 1.250 m zu finden – eine echte Seltenheit

# FRANZ ZIEGLER

---

für Kakaobäume. Gemeinsam mit den Bauern, bei denen er auch lebt, präpariert Horsley diesen seltenen Kakao, damit er von professionellen Herstellern zu Schokolade verarbeitet werden kann. Die Bohnen wurden zunächst zu Fuß, dann mit einem Esel, einem Motorrad und schließlich mit einem Geländewagen transportiert. "Die Kleinbauern und ich mussten Qualitätsverfahren erlernen. Weiße Bohnen müssen anders fermentiert und getrocknet werden als lila Bohnen, was wir anfangs nicht wussten", berichtete Horsley. Nach zwei Jahren, mehreren Besuchen von Experten für Gärung und Trocknung, unabhängigen Labortests und 81 Fermentations- und Trocknungstestläufen fanden sie den optimalen Verarbeitungsprozess für die rohen Bohnen und gründeten die Firma Maranon Chocolate, über die sie ihr exklusives Produkt Chocolatiers und Kunden aus der ganzen Welt anbieten.

Dan Pearson vertraute sich in einem Schokoladenseminar Paul Edward an, in der Hoffnung er könnte ihm weiter helfen mit diesem wertvollen Cacao. Paul Edward, Gründer von Chef Rubber verstand sofort die Wichtigkeit dieser Neuigkeit und riet ihm " if you don't want to get screwed with this, you need to call Franz Ziegler in Switzerland".

Pearson reiste in die Schweiz, um die Bohnen von einem renommierten Schweizer Chocolatier zu einer einzigartigen Schokolade verarbeiten zu lassen. Dieser erkannte, dass die weißen Bohnen dem für "Nacional" typischen fruchtigen, blumigen Aroma einen leicht nussigen Geschmack verliehen. Der Schokoladenhersteller, den Pearson aufsuchte, war ihm von Paul Edward von Chef Rubber und von Franz Ziegler empfohlen worden, dem preisgekrönten Autor von Franz Ziegler Consulting. Ziegler und sein Kollege Paul Edward waren voller Bewunderung: "In unseren gemeinsamen 50 Jahren in der Schokoladenherstellung sind wir noch nie auf einen solchen Geschmack gestoßen. Wir wollten uns mit eigenen Augen von der Existenz dieser Kakaosorte überzeugen und reisten nach Peru, wo wir die Bauernfamilien trafen, die Bäume, die weißen Bohnen und die Gentests gezeigt bekamen und bei der neu entwickelten Verarbeitungsmethode zusehen durften. Jetzt kennen wir die Vergangenheit und die Zukunft der Schokolade."

"Die Wiederentdeckung von ‚Pure Nacional‘ und der erstmalige Fund weißer Bohnen in einer solch reinen Sorte ist etwas ganz Besonderes. Bei einem derart feinen Aroma und einem so einzigartigen Geschmack wird jedem Schokoladenliebhaber das Herz aufgehen", verkündete Pearson.

Weitere Berichte zur Entdeckung von "Pure Nacional" finden Sie unter

<http://www.maranonchocolate.com/>