

# Geschichte



In den Anden, dem derzeitigen Grenzgebiet zwischen Peru und Ecuador, insbesondere in Palanda, wurden Tonkrüge mit Kakaozubereitungen von vor über 5000 Jahren gefunden.

Auch bei den Maya und Azteken wurden die Kakaobohnen in Gold aufgewogen und waren nur der privilegierten Priesterkaste vorbehalten.

In der Kolonialzeit wurde Kakao in Europa zu Tode geröstet. Dies war notwendig, da die Bohnen auf den langen Segel-Überfahrten häufig Schäden angenommen hatten. Um dem Kakao die Röst-Bitterkeit zu nehmen wurde der Schokolade dann oft viel zu viel Zucker zugesetzt. Während der Industrialisierung ist Kakao zum einfachen Genussmittel degradiert und als billige Schokolade vermarktet worden.

(Kinder-)Sklavenartige Anbaubedingungen werden auch heute noch durch Großkonzerne wie Nestlé, Ferrero, Mars, Mondelés, Ritter Sport usw., besonders an der Afrikanischen Westküste, gebilligt und bewusst in Kauf genommen.

Auch das Entfetten (Kakaobutter ist wertvoll in der Kosmetikindustrie - KakaoPulver billig zum Backen) hat der alten Medizin ihrer Kraft beraubt... Bis jetzt!

**MEHR INFO? UNSER KANAL:**

<https://t.me/RawCaCow>



## Was macht unseren Kakao so einzigartig?



Wir mahlen unseren Kakao mitsamt der ganzen Schale der Bohnen. Die darin enthaltenen Botenstoffe und Enzyme helfen unserem Körper, die vielen wertvollen Stoffe des Kakaos besser aufzunehmen und machen sie für uns besser bioverfügbar. Des Weiteren regen die vielen Ballaststoffe der Schalen die tiefe Reinigung und Entgiftung der Darmflora an. Dies kann gelegentlich durchaus „holprig“ sein - allerdings können wir somit Altes, auf allen Ebenen, besser loslassen und später Inhaltsstoffe hochwertiger Lebensmittel viel besser aufnehmen.

### BESTELLUNGEN:

[PaulHackenberg@web.de](mailto:PaulHackenberg@web.de)

[www.Kakaomühle.de](http://www.Kakaomühle.de)

Telegram: +4915784342794

## Verzehrempfehlungen & Gegenanzeigen:

Während des Kakaoverzehrs und in den Stunden danach empfehlen wir eine erhöhte Aufnahme von gutem Wasser (mind. + 1 Liter mehr als üblich). Viel Wasser zum Kakao hilft, durch die erhöhte Durchblutung, den Körper bis in die letzten Zellen tief zu reinigen. Kakao kann nach Überdosierung am nächsten Tag Kopfschmerzen verursachen: Wasser Trinken und kleinen KonterKakao. Von RohKakao Verzehr mit Alkohol ist BITTE strikt abzuraten! Rohkakao verträgt sich sehr gut mit vielerlei Heil-Pflanzen und Vitalpilzen. In der Schwangerschaft wird von hohen Zeremonialdosen (über 30g) Rohkakao abgeraten. Kindern ab Schulalter empfehlen wir, wenn dann, immer halbe Dosierungen (könnten sonst lange wach bleiben)... Achtung! Roh-Kakao wirkt als MAO-Hemmer! So ist bei Rohkakao Verzehr eine Tyamin-Arme-Diät einzuhalten und u.a. auf alten Käse, Salami und sauer fermentiertes zu verzichten. Diese können dann kaum bzw. schlecht verdaut werden. Am einfachsten wäre es, lange haltbar gemachte Lebensmittel mit frischer, veganer Kost zu ersetzen. Vorsicht! Zugesetztes sowie körpereigenes DMT wird durch MAO-Hemmer erheblich langsamer abgebaut!

## DIE HEILSAMEN INHALTSSTOFFE

Der komplexen Genialität von Mutter Natur ist zu verdanken, dass alle für uns wichtigen Inhaltsstoffe in perfekter Menge und Kombination in diesem Superfood enthalten sind. Richtig zubereitet und durch geistige Arbeit aktiviert, dürfen wir nun unsere Lieblingsmedizin ganzheitlich und in ganzer Tiefe wiederentdecken.

**APHROTISIKA:** Durch Phenylethylamin, der „Liebes Chemikalie“, erklärt sich die Wissenschaft das entstehende Gefühl von Anziehung, Zärtlichkeits- & Berührungsbedürfnis. Diese setzen weiterführend das heilsame und überlebenswichtige, körpereigene, Oxytocin frei.

### MINERALSTOFFE:

Mehr Magnesium als der Kakao enthält kaum ein anderes, pflanzliches Lebensmittel. Bis zu ca. 500 mg pro 100 g sind darin enthalten. Dies unterstützt Knochenaufbau, Herzgesundheit, Regulation des Stoffwechsels und bessere Gehirnleistung. Ebenfalls hat Kakao einen hohen Kalzium und Eisengehalt.

### BOTENSTOFFE:

Die vielen Botenstoffe im Kakao verbessern den emotionalen Zustand. Serotonin, auch als Glückshormon bekannt, fördert Gelassenheit und Konzentration. Dopamin hingegen löst Motivation und Euphorie aus. Kakao bietet beide Stoffe in einer perfekt ausgewogenen Kombination.

### PFLANZENSTOFFE:

Reich an sekundären Pflanzenstoffen wie Phenole/Flavanole. (ROH) Kakao gilt als Lebensmittel mit dem höchsten Flavanolgehalt. Diese wirken sich antioxidativ, blutdrucksenkend, entzündungshemmend und antibiotisch aus. Führt auf Dauer zur Verbesserung der Cholesterinwerte und zu elastischeren Blutgefäßen. Wichtig: Phenole/Flavanole sind hitzeempfindlich!

### ANANDAMID:

Anandamid führt zu metaphysischen, leicht psychoaktiven, spirituellen Ebenen wo „Medicina-Cacao“ für Einsichten, Erkenntnisse und Visionen öffnet. Ein wichtiger Bestandteil für tiefgehende Zeremonien und Geistesheilung.

### THEOBROMIN:

Theobromin ähnelt strukturell dem Koffein und ist stimmungsaufhellend. Es führt im Gegensatz zu Koffein jedoch nicht zu einer Stimulation des zentralen Nervensystems. Wirkt sich stimulierend und entspannend auf die „Glatte Muskulatur“ aus und ist daher gefäßerweiternd. Es wirkt positiv auf die Herzfunktion und harmonisierend auf die Herz-Frequenz.

### ANTIOXIDANTIEN:

Wertvolle Antioxidantien und Aminosäuren wie Tryptophan welches Angst und Stress verringert und auch dadurch stark antidepressiv wirkt (hitzeempfindlich!)