



Kakao und Schokolade

Teure Bohnen

Nicht nur der voranschreitende Klimawandel macht dem Kakaoanbau zu schaffen.

Wegen ungeklärter Landrechte wird in Westafrika auch kaum in Neuanpflanzungen investiert, alte Kakaobäume aber sind anfälliger für Krankheiten.

Die Erntemengen sinken – und damit steigen die Preise für Kakao und Schokolade rasant. **Hendrik Lasch** hat untersucht, was das für herstellende Betriebe heißt – und für Schokoladen-Fans.

Anfangs war Schokolade ein Luxusgut. Nachdem spanische Eroberer Mitte des 16. Jahrhunderts die Kakaobohne und Rezepte für ihre Verarbeitung aus Mittelamerika nach Europa gebracht hatten, galt Schokolade, die zunächst nur in flüssiger Form konsumiert wurde, als Modegetränk für einen »kleinen elitären Kreise« bei Hofe, wie es in einer Kulturgeschichte über »Die Welt des Kakao« heißt. Erst im 19. Jahrhundert führten neue Verarbeitungsmethoden und ein verstärkter Anbau dazu, dass Schokolade »fest, demokratisch und erschwinglich« wurde, schreiben Clara und Gigi Padovani im Buch »Schokolade-Sommelier«. Heute gelten eine Tasse Kakao oder eine Tafel Schokolade als schnelle und jederzeit verfügbare Energie- und Glücksspende. Laut dem Statistischen Bundesamt wurden 2023 hierzulande 1,14 Millionen Tonnen Schokolade produziert. Rechnerisch sind das 13,6 Kilo pro Kopf, was mehr als zweieinhalb Tafeln pro Woche entspricht.

Nicht ausgeschlossen, dass Schokolade in Zukunft wieder zum Luxus wird. »Die Zeiten, als eine Tafel für weniger als einen Euro zu haben war, sind definitiv vorbei«, sagt Gerrit Wiezoreck. Er ist Geschäftsführer bei dem Bochumer Unternehmen EcoFinia, das erster reiner Bio-Schokoladenhersteller in Deutschland war und Marken wie Vivani und iChoc produziert. Die Schokoladen mit ihrem teils hohen Kakaoanteil waren schon immer teurer als die süßen Alternativen aus dem Supermarkt. Im Juli sah sich das Unternehmen indes zu einer Preisanhebung von 25 Prozent genötigt. Andere Betriebe vollzogen ähnliche Schritte oder mussten das bald tun, sagt Wiezoreck: »Schokolade wird signifikant teurer werden.«

Der Preis für Kakao, der zu den wichtigsten Zutaten von Schokolade gehört, geht bereits jetzt durch die Decke. Bisher hatte eine Tonne Bohnen zwischen 1 500 und 4 000 Dollar gekostet. Im April 2023 erreichte der Preis an der Börse indes ein Allzeithoch von 12 500 Dollar. Bereits im Januar hatte das Statistische Bundesamt mitgeteilt, die Einfuhrpreise nach Deutschland seien

binnen Jahresfrist um 73,4 Prozent gestiegen. Im Handel ist das noch nicht voll angekommen. Große Hersteller könnten es sich leisten, Vorräte anzulegen, und profitierten so noch von den günstigeren Einkaufspreisen früherer Jahre, sagt Wiezoreck: »Zuerst trifft es kleinere Unternehmen wie uns, die dafür nicht die Mittel haben.« Typischerweise, heißt es in einer Analyse der Saxo Bank, dauere es sechs bis zwölf Monate, bevor sich hohe Rohstoffpreise im Einzelhandel auswirkten. Kund*innen sollten sich aber schon einmal dafür »wappnen«, dass die Schokoladenpreise steigen.

Kakao wird teurer, weil er zunehmend knapp ist. Die weltweite Nachfrage steigt stetig, gleichzeitig sinkt die Produktion. 2023/24 wurden weltweit 4,45 Millionen Tonnen Kakaobohnen erzeugt, zehn Prozent weniger als im Jahr davor und fast 400 000 Tonnen weniger als nachgefragt wären. Schon in den Jahren davor gab es Defizite. Das führt zu einem Wettlauf um die wertvollen Bohnen, einem »scramble for cocoa«, wie es bei Saxo heißt. Teils führte das zu Wildwest-Methoden. EcoFinia etwa hat eigentlich Verträge mit Kooperativen in der Dominikanischen Republik, die für den Hersteller Kakao mit Fairtrade- und Demeter-Zertifizierung produzieren. Weil aber Konkurrenten den Bäuer*innen die Bohnen zu höheren Preisen direkt vom Hof abnahmen, kamen die Partner ihren Verpflichtungen nicht nach. »Wir mussten für viel Geld anderswo kaufen«, sagt Wiezoreck, der von einer »bitteren Erfahrung« spricht: »In der Krise schützen auch langfristige Partnerschaften nicht.«

Der Rückgang der Produktion hat viele Ursachen. Eine ist der Klimawandel. Der Kakaobaum, der aus dem Amazonasgebiet stammt, reagiert empfindlich auf Wetterunbilden. Derlei Phänomene aber häufen sich in Ländern wie Ghana oder Elfenbeinküste. Dort befinden sich die Hauptanbauggebiete für Kakao, aus Westafrika kommen heute zwei Drittel der weltweiten Ernte. Gerade dort plagen Dürreperioden und Starkregen nun die Bäume, die so auch anfälliger für Krankheiten werden. Laut der Internationalen



Kakao-Organisation (ICCO) ging die gelieferte Menge an Bohnen binnen Jahresfrist um ein Drittel zurück. Weil der Klimawandel in Äquatornähe rasch voranschreitet, erwarten Wissenschaftler*innen, dass bis Mitte des Jahrhunderts 90 Prozent der jetzigen Anbauflächen weit weniger geeignet sind als bisher.

Weitere Missstände verschärfen die Lage. Landwirte in Westafrika erzielten bisher trotz staatlich garantierter Ankaufpreise nur geringe Erlöse. Von rund 89 Cent, die eine Tafel Milchsokolade in Deutschland zeitweise kostete, kämen bei ihnen nur sechs Cent an, erklärt das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung. Viele leben in Armut, oft müssen Kinder bei der Arbeit mithelfen. Geringe Einkünfte und ungeklärte Landrechte sorgen dafür, dass kaum in Neupflanzungen investiert wird. Daher seien Bäume oft alt und anfälliger für Krankheiten, erklärt die Umweltorganisation WWF. Weil Dünger teuer ist, werden Plantagen aufgegeben, wenn Böden ausgelaugt sind, und neue angelegt – oft auf Flächen, die zuvor bewaldet waren. Der Kakaoanbau ist laut WWF einer der größten Treiber der Entwaldung, die ihrerseits den Klimawandel antreibt. Ab Ende 2024 dürfen in die EU keine Agrarprodukte mehr aus Gebieten importiert werden, die nach 2020 gerodet wurden.

Um den Kakaoanbau zu unterstützen, engagieren sich viele herstellende Betriebe aus Deutschland derweil für Verbesserungen. EcoFinia etwa beteiligt sich in der Dominikanischen Republik an Projekten, in denen Kakaobäume in Öko-Betrieben angebaut werden, und zwar in Misch- statt Monokultur, sagt Wiezoreck:

»Bananen- und Maracujastauden spenden Schatten und sind eine alternative Einkommensquelle.« Auch große Hersteller bemühen sich um bessere ökologische und soziale Bedingungen. Teils geschieht das unter dem Dach des »Forums Nachhaltiger Kakao«. Auf dem Internetportal www.chocolatescorecard.com lässt sich für über 60 Hersteller und Handelsunternehmen überprüfen, wie gut das bereits gelingt.

All das wird freilich nicht verhindern, dass Kakao knapper und Schokolade teurer wird. Fachleute erwarten, dass Hersteller mit einem Trend zur Schrumpfung reagieren: kleinere Tafeln Schokolade für den gleichen Preis. Andere setzen auf die Wissenschaft. Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) verweist auf ein junges Unternehmen aus der Schweiz, das Kakaopulver im Bioreaktor erzeugen will. Dafür würden Zellen aus Kakaobohnen entnommen und kultiviert. Zu den Hürden zählt das BZfE neben den Zulassungsverfahren vor allem den hohen Energieverbrauch.

EcoFinia-Chef Wiezoreck setzt auf andere Arten von Innovation. Der Trend gehe »hin zu spannenden Füllungen«. So lässt sich der Kakaobedarf ebenso senken wie durch Substitution. Kakaobutter etwa lasse sich teilweise durch andere Fette ersetzen, ohne dass der Geschmack leide. Gleichzeitig betont Wiezoreck, dass »Edelschokolade ein Teil der Markenidentität« bleibe. Der WWF wiederum rät angesichts hoher Preise zu bewussterem Verzehr. »Genießen Sie Schokolade in Maßen und schätzen Sie sie wert!«, empfiehlt die Umweltorganisation. Diese sei schließlich »ein besonderes Luxusgut«. ●



Wir machen Walnuss von A wie Anbau bis Z wie Zukunft.

Denn für Walnüsse aus Deutschland braucht man vor allem eines: Geduld.


Sie erhalten unserer Produkte im Hofladen, auf Märkten oder in unserem Onlineshop!

www.walnussmeisterei.de



Walnussmeisterei
BÖLLERSEN

Regionaler Genuss in der Cittaslow Bad Essen!



www.badessen.info