

Als man wegen Kakao exkommuniziert wurde

HISTORIE Vom Opferkult der Mayas bis in die Gegenwart – Siegeszug der Schokolade

Erst kürzlich haben Anhänger ihn zur neuesten Partydroge in Berlin ausgerufen. Und wer daran glaubt, kann sein Glück bei Events versuchen: von der Kakao-Party bis zur Kakao-Meditation. „Man wird davon high!“, titelte eine große deutsche Tageszeitung. Und hatte damit nicht unrecht. Weil die braune Bohne Glücksgefühle auslöst, trinken sie Menschen seit Jahrtausenden bei spirituellen Zeremonien. Doch es gibt Schattenseiten, weiß Chocolatiere Eberhard Schell aus Gundelsheim. Deshalb will er bald eigenen Kakao auf der indonesischen Insel Borneo anbauen – und dabei mit seinen Partnern gerodete Waldflächen aufforsten, Einheimischen neue Perspektiven bieten und Orang-Utans schützen (s. Text unten). Mit unserer Grafik werfen wir einen Blick zurück auf die Geschichte der Bohne. Wie fing der Schoko-Wahn eigentlich an?

Für Schweine Als erste kultiviert, um den Kakao bei ihren Riten einzusetzen, haben ihn die Mayas um das Jahr 600 in Mexiko. 1000 Jahre später trat er seinen Siegeszug in der ganzen Welt an. Der Wert der Bohne war für die Indios so hoch, dass er als Zahlungsmittel verwendet wurde, weiß Schell. „Für 13 Bohnen konnte man ein als Leckerbissen geschätztes Meerschweinchen kaufen.“ Doch den Europäern schien das, was es da in Amerika zu trinken gab, nicht gerade köstlich: Der italienische Chronist Girolamo Benzoni, der 1542 mit den spanischen Eroberern ins Land der Azteken und Inkas kam, schrieb sogar: „Die Xocóatl scheint eher eine Brühe für Schweine zu sein als für die Menschheit.“ Das „bittere Wasser“, so die Übersetzung, schmeckte ganz anders als heute. Die Bohnen wurden geröstet und zerstampft, danach mit Maisbrei oder Wasser gemischt und mit scharfen Gewürzen abgeschmeckt.

Vergiftet 1560 veränderten Nonnen im mexikanischen Oaxaca die Rezeptur. Sie verfeinerten die Xocóatl mit Zucker und Orangenblüten. Von da an war Kakao in aller Munde. Besonders in Süd- und Mittelamerika, wo sich Europäer und Ureinwohner mischten, war er tägliche Kost. „Es ging sogar so weit, dass sich die spanischen Damen während der Messe Kakao bringen ließen, weil die Pfarrer nicht aufhörten zu reden“, sagt Schell schmunzelnd. Das Verhalten der Señoras brachte den Bischof von Chiapas so in Rage, dass er mit Exkommunikation drohte. Ironie des Schicksals: Einer seiner Diener brachte ihn später um – mit vergifteter Schokolade. Nichtsdestotrotz entwickelte sie sich in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts zum Kultgesöff des spanischen Königshofes. Von hier aus wurde sie zum Modegetränk in allen europäischen Adelshäusern. Ende des 18. Jahrhunderts schwamm auch das Bürgertum auf der Welle mit. „Goethe soll neun Pfund im Monat runtergemacht haben. Die französische Königin Marie-Antoinette 60 Tassen am Tag“, sagt Schell. Nach dem Zweiten Weltkrieg kam dann der Boom – plötzlich konnte sich jeder Schokolade leisten, mittlerweile in Tafelform. Doch das brachte neue Probleme mit sich.

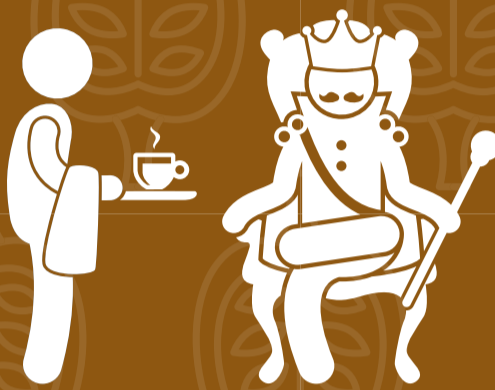
Kakao: Von der Speise der Götter zum Massenprodukt



Ab dem Jahr 600 kultivieren die Mayas in Mexiko Kakao. In Opfergaben spielt „Xocóatl“ eine wichtige Rolle.



Mexikanische Nonnen ändern 1560 die Rezeptur und verfeinern ihren Kakao mit Milch, Zucker und Vanille.



In der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts wird Kakao zum Kultgesöff der Reichen und Schönen, er tritt seinen Siegeszug in Europa an.



Ende des 18. Jahrhunderts kann sich auch das Bürgertum Kakao leisten. Goethe soll neun Pfund im Monat getrunken haben.



Anfang des 20. Jahrhunderts gelangen unter den Portugiesen die ersten Kakaopflanzen nach Westafrika. Sie reagieren damit auf Probleme beim Sklavenhandel.



Heute kommen 70 Prozent des Weltkakao-Aufkommens von der Elfenbeinküste und aus Ghana. Große Konzerne agieren als Monopolisten. Es geht um Masse.

HST-Grafik, Illustrationen: Jeremy/stock.adobe.com

Urwald-Schokolade soll fairer sein

Dem bitteren Beigeschmack etwas entgegensetzen: Eberhard Schell will eigenen Kakao auf Borneo anbauen

Von unserer Redakteurin
Vanessa Müller

GUNDELSHEIM „Wir sind dabei, unseren Planeten in die Tonne zu treten.“ Dieser Überzeugung ist Chocolatier Eberhard Schell nicht erst, seit er vor ein paar Monaten auf der Suche nach einer bestimmten Kakao-Pflanze in Indonesien war – und viel zu viel abgeholzten Regenwald fand. Für seine Manufaktur in Gundelsheim bezieht er seit langem Gourmet-Sorten: von Ecuador bis Tansania. Bald will er in Borneo selbst anbauen, ein Projekt mit der Stuttgarter Hilfsorganisation Fairventures Worldwide und der Borneo Orangutan Survival Stiftung (BOS). Für ihn steht fest, dass ökologisch, nachhaltig und fair produziert werden muss. „Warum ist es nicht möglich, dass eine Tafel Schokolade drei Euro kostet und der Mensch, der die Bohnen produziert, ein ordentliches Einkommen hat?“

Um den Ursprung des Übels zu finden, wirft Schell einen Blick zurück in die Kolonialgeschichte. Die ersten Kakaopflanzen kamen unter den Portugiesen nach Westafrika, sie reagierten damit auf Probleme beim Sklaven-

handel. Weil sie ihre menschliche Ware nicht mehr straflos nach Südamerika bringen konnten, legten sie dort Plantagen an, wo es die billigsten Arbeitskräfte gab.

Kinderarbeit Heute kommen 70 Prozent des Weltkakao-Aufkommens von der Elfenbeinküste und aus Ghana. Erstere ist geprägt von riesigen Monokulturen, die wenigen Großgrundbesitzern gehören, während in Mittelamerika und Asien hauptsächlich Kleinbauern wirtschaften. „Vielen geht es erbärmlich schlecht“, sagt Schell. In Westafrika verdient ein Farmer im Schnitt 0,78 US-Dollar pro Tag. Und das bei jährlichen Einnahmen der weltweiten Schokoladenindustrie von rund 100 Milliarden US-Dollar. „Es bleibt ihnen kaum etwas anderes übrig, als ihre Kinder als Arbeitskräfte einzusetzen.“

Gewinne machten die anderen: Banken, Aktionäre, Lebensmittelkonzerne. Die Nachhaltigkeit bleibe auf der Strecke. „Viele Kakaobäume sind überaltert, weil das Geld fehlt, um junge zu pflanzen. Sie sind anfällig für Schädlinge und Krankheiten“, weiß Schell. Monokulturen laugten die Böden aus, Saat-



Eberhard Schell, Abdul Aziz von BOS und Johannes Schwegler von Fairventure (v.l.) in Borneo. Foto: privat

gutkonzerne machten die Bauern noch abhängiger. In Borneo ist es vor allem der Palmölanbau, der den Regenwald Zug um Zug vernichtet. „Es ist gespenstisch. Da stehen Sie in einer riesigen grünen Wüste und hören keinen Ton. Dabei herrscht sonst eine Kakophonie an Urwaldgeräuschen.“

Bei seinem Projekt soll es anders laufen. Für 30 Jahre hat er Land gemietet, eine Fläche von zehn Hektar. Und es soll noch viel mehr werden. Auf Testfeldern hat Schell erste Aromakakao-Pflanzen ausgebracht. Eine alte, edle Sorte, die wie viele andere vom Industriekakao verdrängt wurde. Die Bauern können das Land pachtfrei bewirtschaften, der Gundelsheimer berät sie dabei. Der Kakao wird ihnen zu einem fairen Preis abgekauft und dann in der Schweiz zu Schokolade verarbeitet – ohne Zwischenhändler. In Gundelsheim könnte er daraus eine neue Produktlinie kreieren. Außerdem will Schell mit den beiden Partnern gerodete Waldflächen aufforsten und zum Überleben der Orang-Utans beitragen. „Sonst hinterlassen wir unseren Kindern eine unbewohnbare Wüste.“

Kommentar „Fair sein“