

Von unserer Redakteurin
Milva-Katharina Klöppel

Wie viele Schokohasen auch zehn Tage nach Ostern in den Wohnzimmern der Republik noch darauf warten, verzehrt zu werden? Keiner weiß es genau. Wenige dürften es aber nicht sein, denn in keiner anderen Woche geben die Deutschen so viel Geld für Süßigkeiten aus wie in der Karwoche. In der Osterzeit vertilgt der Durchschnittsdeutsche 1,1 Kilogramm Schokolade. „Wir haben die Verhältnismäßigkeit komplett aus den Augen verloren“, sagt Eberhard Schell, der seit 30 Jahren gemeinsam mit seiner Frau Annette in dritter Generation die Bäckerei und Konditorei Schell in Gundelsheim führt. Nicht zuletzt mit dem 1995 kreierte „Essigschleckerle“, der ersten deutschen Praline mit Patent, wurde die Schokoladen-Manufaktur Schell weiter ausgebaut. „Wissen Sie“, fragt der Chocolatier Schell provokant, „warum die Tafeln früher aus zehn Rippen, also 30 Stückchen bestanden?“ Er gibt die Antwort sogleich selbst: „Für jeden Tag im Monat ein Stück.“ Heute würden die Menschen am Abend nebenbei vor dem Fernseher eine ganze Tafel verputzen.

Im
Blick-
punkt

Luxusgut Etwa 8,6 Kilogramm Schokolade essen die Deutschen durchschnittlich im Jahr. Nur die Schweizer naschen noch mehr. Was wir im Supermarkt vor dem Regal mit den unendlich vielen verschiedenen Sorten leicht vergessen: Schokolade ist ein Luxusgut. Bis zur fertigen Schokolade ist es ein langer Weg.

Der Großteil des Kakaos wird von Kleinbauern angebaut. Heutzutage finden 70 Prozent der globalen Kakaoproduktion in Westafrika statt. Dort sind die Elfenbeinküste und Ghana Hauptanbauländer. Nur 15 Prozent der weltweiten Kakaoproduktion stammen noch aus Mittel- und Südamerika, den Ursprungsregionen des Kakaos. Lange Zeit galt der Anbau von Kakao in Westafrika als Garant für ein sicheres Einkommen. Doch seit 1980 ist der Kakaopreis inflationsbereinigt um fast die Hälfte gesunken. Starke Preisschwankungen führen zu einer geringen Planungs- und Einkommenssicherheit für die Kakaobauern. Allein von Mitte 2015 bis Ende 2017 ist der Kakaopreis um 40 Prozent gefallen. Aufgrund einer Rekordernte in der Elfenbeinküste überstieg das Angebot an Kakaobohnen die Nachfrage und der Preis stürzte in den Keller. „Corona hat die Situation für die Kleinbauern im vergangenen Jahr noch massiv verschärft“, erklärt Eberhard Schell, der im Austausch mit Mitarbeitern vor Ort der Deutschen Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) steht. Als Dienstleister der internationalen Zu-

sammenarbeit für nachhaltige Entwicklung und internationale Bildungsarbeit engagiert sich die GIZ weltweit für eine lebenswerte Zukunft. Hinzukommt, dass etwa 1,5 Millionen Kinder unter ausbeuterischen Bedingungen auf Kakao-plantagen arbeiten – das sind 45 Prozent der Kinder in landwirtschaftlichen Haushalten in den Kakaoanbaugebieten in Westafrika. **Fairer Handel** Gewinne machen bei der Schokoladenherstellung andere: Banken, Aktionäre, Lebensmittelkonzerne. Gegen diese Ungerechtigkeit will „Fairafric“ vorgehen. Das deutsche Unternehmen produziert seine fair und seit 2017 in Bio-Qualität hergestellte Schokolade in Ghana, um so die lokale Wirtschaft anzukurbeln. Außerdem erhalten die Kakao-Bauern höhere Löhne als bei konventionellen Schokoladenproduzenten. „Der Weltmarktpreis für Kakaobohnen liegt bei etwa 2000 US-Dollar pro Tonne. Durch die Produktion in Ghana schaffen wir es, das Einkommen vor Ort auf mehr als 10000 pro Tonne zu heben“, so Gründer Hendrik Reimers. Und schließlich gibt es noch ein weiteres entscheidendes Thema, weiß der Gundelsheimer Eberhard Schell: den Klimawandel. „Bauern vor Ort berichten mir von Klimaextremen wie Dürren, Starkregen oder Überflutungen, die Ernten vernichten würden“, so der Chocolatier. Neue Pflanzenkrankheiten würden auftreten. Zudem schadet der globale Temperaturanstieg dem Gleichgewicht der empfindlichen Kakaopflanzen. Die in Afrika oder auch in Indonesien angepflanzten Kakaobäume seien laut Schell zudem überwiegend Hybride. Vorteil: Neben ihrem erhöhten Ertrag zeichnen sich Hybriden durch ihre Uniformität aus. Die Pflanzen eines Bestandes unterscheiden sich in ihren Eigenschaften und ihrem Aussehen untereinander kaum. Nachteil: Hybrid-Sorten und -Rassen können niemals selber sortenecht nachgezüchtet werden. Es muss immer wieder neues Saatgut bei der Züchterfirma gekauft werden. Das kann für Bauern in ärmeren Ländern existenzbedrohend sein. Um all diesem entgegen zu steuern, will die Schokoladenmanufaktur Schell jetzt ins sogenannte Bean-to-Bar-Geschäft einsteigen. Wie der Begriff bereits vermuten lässt, wird Bean-to-Bar-Schokolade aus einer Hand gefertigt, von der Bohne bis zur Tafel. Er beschreibt also ein Handelsmodell, bei dem der Schokoladenhersteller den gesamten Prozess begleitet. Dabei kauft er Kakaobohnen direkt beim Farmer ein, röstet, veredelt und verarbeitet die Masse dann zum finalen Produkt.



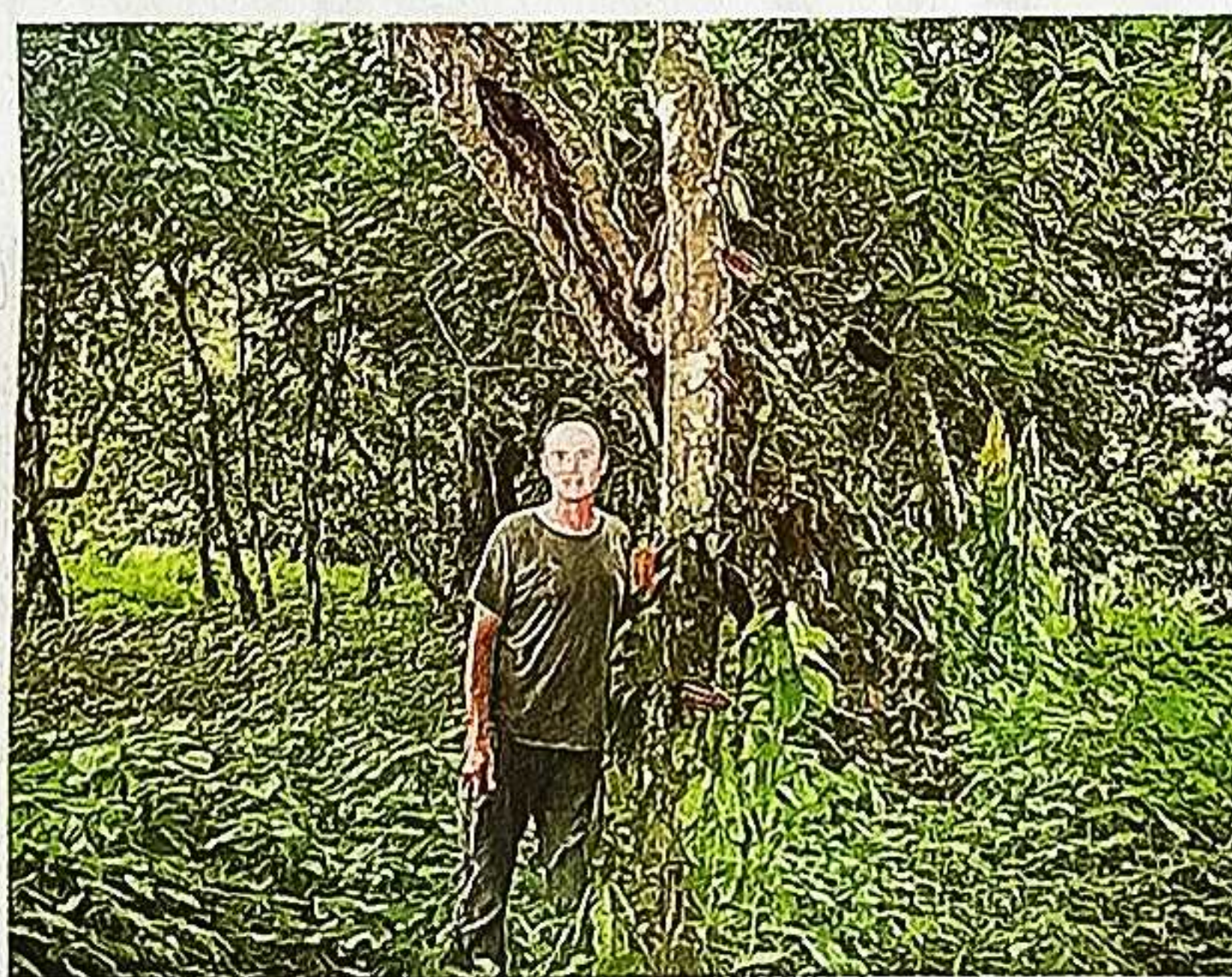
Foto: studio/stock.adobe.com



Kakaobohnen haben ganz unterschiedliche Farben.
Foto: Tomas Hajek/stock.adobe.com

Bitterer Beigeschmack der süßen Schokolade

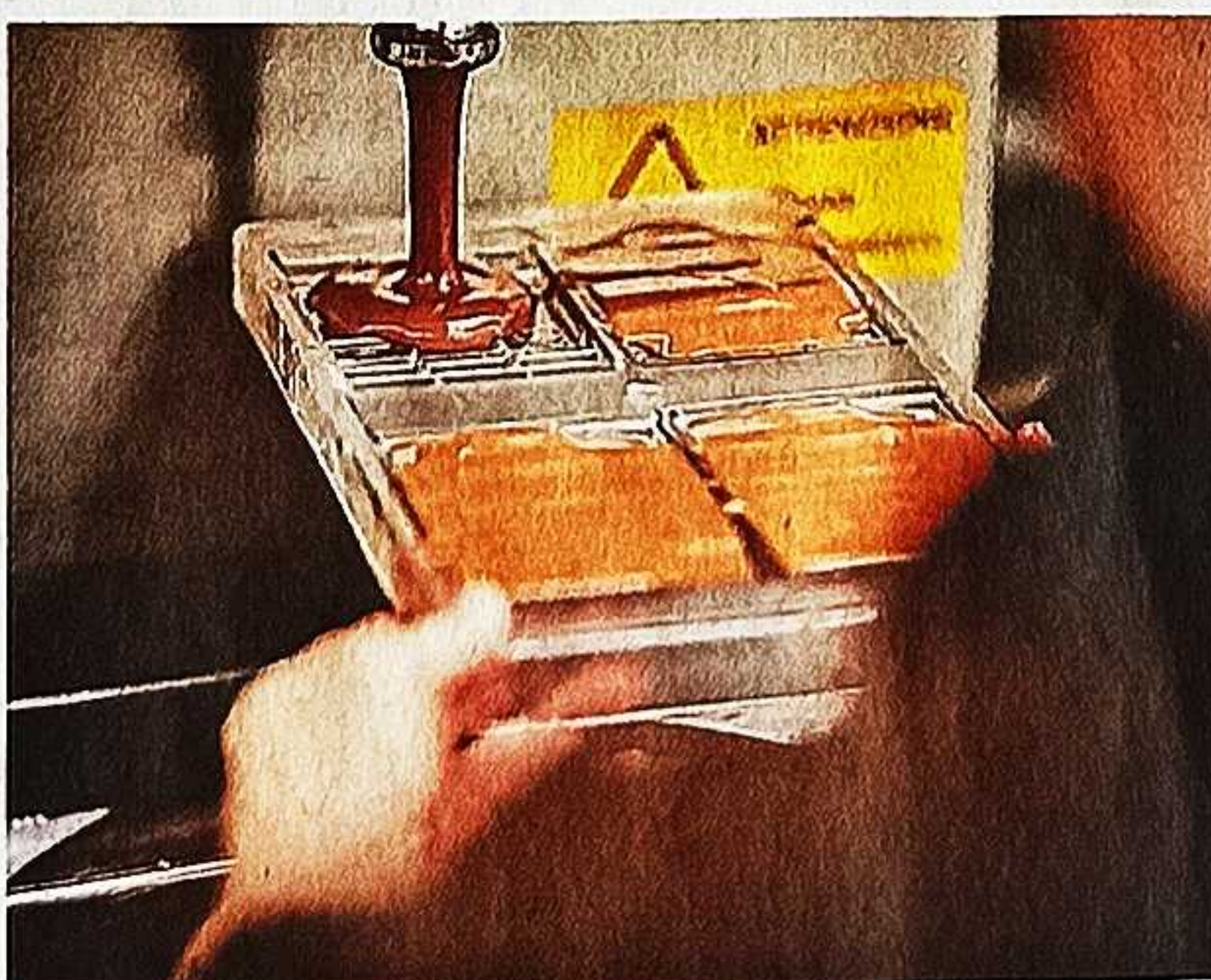
LEBENSMITTEL Wie sozial, umwelt- und zukunftsorientiert ist die so beliebte Süßware?



Kakaobäume sind sehr anspruchsvolle Pflanzen. Hier steht Schell vor einem etwa 100 Jahre alten Baum.



Etwa 50 Kakaobohnen werden für eine 100-Gramm-Tafel benötigt.



Um den Produzenten ein faires Gehalt zu zahlen, müsste die Tafel drei Euro kosten. Foto: privat

Grüne Lektüre

Wer sich näher mit dem Thema Klimawandel beschäftigen möchte, sollte einen Blick in das Umweltmagazin *Reiner* des Medienunternehmens werfen. Weitere Informationen zum kostenlosen Magazin: www.stimme.de/reiner.mkk

