

Kostenloses Exemplar

# reiner

Die  
Zukunft  
fängt bei  
dir an

Das regionale Magazin für ein nachhaltiges Leben



TIERISCHER TREND:  
*Das Ei aus dem  
eigenen Garten  
ist gefragt.*

Seite 8

## Glückliche Hühner

Kräuter bereichern  
unsere Küche das ganze  
Jahr über. 14

Energie aus Solarzellen:  
Sieht so das Auto  
der Zukunft aus? 20

Fernwanderwege vor  
der eigenen Haustür  
bieten viel. 38

Extremwetter  
wird zum Risiko für  
Städte. 58



Fairer Handel



# Bitterer Beigeschmack der süßen Schokolade

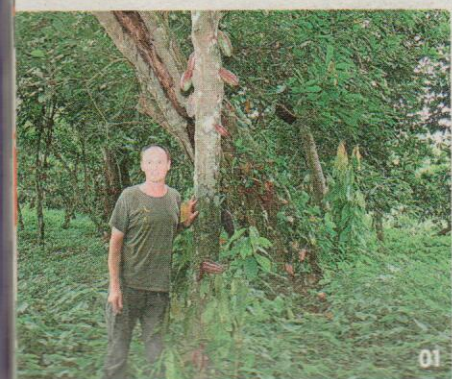
**Wie sozial, umwelt- und zukunftsorientiert ist die so beliebte Süßware?**

Die Deutschen lieben süße Schokolade. Allein in der Osterzeit vertilgt der Durchschnittsdeutsche 1,1 Kilogramm. „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. „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.

Etwa 9,2 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 Kakao wird von Kleinbauern angebaut. Heutzutage finden 70 Prozent der globalen Kakaoernte in Westafrika statt. Dort sind die Elfenbeinküste und Ghana Hauptanbauländer. Nur 15 Prozent der weltweiten Kakaoernte

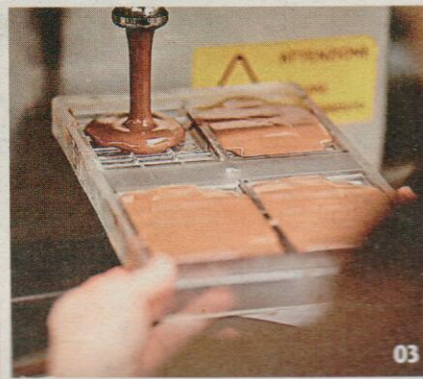
stammen noch aus Mittel- und Südamerika, den Ursprungsregionen des Kakao. Lange Zeit galt der Anbau von Kakao in Westafrika als Garant für ein sicheres Einkommen. Doch seit 1980 ist der Kakaopreis inflationsbereinigt um fast die Hälfte gesunken. Starke Preisschwankungen führen zu einer geringeren Planungs- 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



01



02



03

01 Kakaobäume sind sehr anspruchsvolle Pflanzen. Hier steht Schell vor einem etwa 100 Jahre alten Baum. 02 Etwa 50 Kakaobohnen werden für eine 100-Gramm-Tafel benötigt. 03 Um den Produzenten ein faires Gehalt zu zahlen müsste die Tafel drei Euro kosten.