

Kakao und Schokolade

Wolfgang Brünjes

Der Kakaobaum (*Theobroma*) ist ein immergrüner Baum und wächst im Unterholz der Regenwälder. Die wichtigste, in den Gebieten Mittel- und Südamerikas beheimatete, in Afrika und in einigen asiatischen Ländern angebaute Art ist *Theobroma cacao* mit einer großen Anzahl von Zuchtformen. Dieser Baum wird bis zu 10-15 m hoch, hat einen knorrigen Stamm und eine breite Krone. Um Erntearbeiten zu erleichtern wird er auf 5-6 m Höhe gestutzt. Die Blüten sind gelblichweiß oder rötlich und pfenniggroß. Sie erscheinen in Büscheln aus dem Stamm oder den Ästen. Häufig befinden sich an einem Baum gleichzeitig Blüten und reife sowie unreife Früchte. Die gurkenförmigen Früchte sind 10-25 cm lang, können bis zu einem Pfund schwer werden, sind im reifen Zustand gelb oder rotbraun und beinhalten 25-50 in Längsreihen angeordnete weißliche Samen (Kakaobohnen), die zu Kakao verarbeitet werden. Die Samen sind in einer süßen Fruchtmasse eingebettet.

Der Kakaobaum hat eine Lebensdauer von 30-45 Jahren.

Anbau, Ernte und erste Verarbeitungsschritte

Der Kakaobaum liebt einen humusreichen Boden, hohe Luftfeuchtigkeit, etwa 2.000 mm Niederschlag pro Jahr und benötigt eine mittlere Jahrestemperatur von 25-28 °C. Die Hauptanbauggebiete liegen daher zwischen dem 13. Breitengrad und dem Äquator. Da der Kakaobaum wind- und sonnenempfindlich ist, wird er mit schattenspendenden und windschützenden Pflanzen umgeben.

Früchte trägt der Baum vom sechsten (neuerdings schon vom zweiten) Jahr an. Die Früchte reifen in 5 - 8 Monaten.

Insgesamt schwanken die Erträge im allgemeinen zwischen 200 und 1.200 kg Bohnen je Hektar.

Bei der Ernte werden die Früchte mit einem Messer (Machete) dicht am Stamm abgeschlagen. Für die Früchte, die an den oberen Zweigen hängen, benutzt man lange Stangen, an deren oberem Ende ein gebogenes Messer befestigt ist. Die Früchte werden in Körben gesammelt, zu einem Sammelplatz getragen und auf einen Haufen gelegt. Um ein Keimen der Samen zu verhindern, müssen die Früchte nach dem Ernten bald geöffnet und die Bohnen entnommen werden. Dazu werden die Früchte vorsichtig einzeln mit dem Messer aufgeschlagen, damit die Samenkerne nicht beschädigt werden, und das Fruchtfleisch mit den Samen herausgeschabt. Die geernteten Bohnen werden aufgehäuft und abgedeckt (z.B. mit Bananenblättern), damit sie sauber bleiben und es warm haben. Während der nächsten fünf, sechs Tage werden sie alle zwei Tage gewendet. Diese Behandlung bezeichnet man als Gärung oder Fermentation.

Während der Fermentation erwärmen sich die Kakaobohnen bis auf 50 °C. Dabei verflüssigt sich das Fruchtfleisch und löst sich von den Bohnen, gleichzeitig trocknen die Bohnen etwas ab und der ursprünglich herbe Geschmack wird abgemildert, es entwickeln sich die Aromastoffe, und das typische Kakaobraun entsteht. Nach der Fermentation werden die Bohnen gewaschen und auf Trockenböden oder auf Baumbusgestellen, die mit Binsenmatten bedeckt sind, getrocknet. Dabei muss der Kakao mehrmals am Tag gewendet werden. Die Trocknung dauert etwa 7 bis 14 Tage. Der jetzt entstandene Rohkakao wird in Säcke gefüllt, zu den Annahmestellen gebracht, wo er klassifiziert und gewogen wird und der Pflanze sein Geld bekommt. Anschließend wird er in die Konsumländer versandt, wo in aller Regel die Weiterverarbeitung geschieht.

Der Kakaomarkt

Seit den 50-er Jahren hat sich die weltweite Kakaoerzeugung durch Ausdehnung der Anbauflächen, Erneuerung alter Anpflanzungen, Einführung ertragreicherer Sorten und höherer Bepflanzungsdichte um rund das Zweieinhalbfache erhöht (1987).

Obwohl Südamerika das Herkunftsland des Kakaobaums ist, wird dort heute nur noch wenig Kakao produziert. Den größten Anteil an der Weltkakaoernte haben die afrikanischen Länder (ca. 60 %). Dort wird



der Kakao überwiegend von Kleinbauern produziert. 80 bis 85 % der Weltkakaoproduktion wird von Kleinbauern mit weniger als fünf Hektar Anbaufläche erzeugt.

Seit den 70-er Jahren drängen die asiatischen Länder immer stärker auf den Kakaomarkt. In den asiatischen Ländern Malaysia und Indonesien und ebenfalls in vielen südamerikanischen Staaten wird der Kakao auf großen Plantagen angebaut. Die Plantagen sind z.T. ein Überbleibsel aus der Kolonialzeit. So hat Malaysia viele seiner unwirtschaftlichen Gumpiplantagen zu Kakaopflanzungen umfunktioniert. Aus Malaysia stammt mittlerweile etwa 10 % der Weltproduktion.

Fast die gesamte Kakaoernte wird unverarbeitet exportiert. Ein Grund für diese Arbeitsteilung liegt in den Zöllen, die die Europäische Union (EU) auf verarbeitete Kakaoprodukte wie z. B. Kakaobutter erhebt. Das bedeutet nach den Regeln des heutigen Welthandels - dass der größte Teil der Gewinne in den Verarbeitungsländern gemacht wird. Wichtigste Abnehmer sind die USA, die Bundesrepublik Deutschland, die Niederlande, Großbritannien und Frankreich.

Preisbestimmende Faktoren auf dem Weltmarkt für Kakao sind Angebot und Nachfrage. Seit dem Ende der 70-er Jahre existiert auf dem Weltmarkt ein erhebliches Überangebot. In den letzten zwei Jahrzehnten sind die Kakaopreise fast kontinuierlich gefallen. Nach jahrelangen Verhandlungen konnte 1973 das erste Kakaaabkommen zwischen Erzeuger- und Verbraucherländern in Kraft treten, allerdings ohne die USA, dem größten Importeur. Trotz weiterer Abkommen muss heute der Versuch, die Preise zu stabilisieren, als gescheitert angesehen werden.

Im Juni 1992 fiel der Weltmarktpreis an der Londoner Warenterminbörse für Lieferverträge des Jahres 1993 auf 830 US-Dollar, nachdem in den achtziger Jahren die Preise zwischen 1.500 und 2.000 US-Dollar pro Tonne Kakaobohnen pendelten. Aufgrund der jahrelang angehäuften Überschüsse waren die Schokoladenproduzenten in der Lage, den Preis zu diktieren. Sie kauften nur noch bei niedrigen Preisen und verarbeiteten ihre Vorräte, sobald die Preise zu steigen begannen. Einen höheren Preis erzielten die Erzeugerländer erst 1993, nachdem die Nachfrage wieder höher war als das Angebot an Kakaobohnen.

Die Gewinner sind jedoch nicht die Kleinbauern und Plantagenarbeiter. Während in Westafrika die überwiegend staatlichen Ankaufsgesellschaften die Preiserhöhung nicht an die Kleinbauern weitergaben, versuchten die Plantagenbesitzer in Brasilien, Indonesien und Malaysia, ihre Gewinne durch ein niedriges Lohnniveau zu maximieren.

Ein Modell, welches die Lebensbedingungen der Produzenten verbessern will und an ein kritisches Einkommen der Konsumenten appelliert, stellt der faire Handel dar. Unter dem Siegel TransFair wird dem Verbraucher garantiert, dass die Kakaobauern unter Ausschaltung des Zwischenhandels einen garantierten Mindestpreis erhalten, der deutlich über dem Weltmarktpreis liegt.

Geschichte

Ursprünglich stammt die Kakaopflanze aus dem Reich der Azteken, von denen sie die Mayas übernommen haben. «Xocoatl» nannten die Azteken das braune kraftspendende Getränk, das sie mit Wasser kochten und mit Pfeffer, Mais und Vanille würzten. Für sie war der Baum ein Heiligtum. So soll Quetzalcoatl, der mächtige Gott des Windes und des Mondes, den Tolteken den Samen der Wunderpflanze anvertraut haben. Den Einheimischen diente der Trank zur Stärkung auf tagelangen Märschen durch den Urwald. Die Bohnen wurden auch häufig als Zahlungsmittel verwendet.

Bei den Europäern, die von «Xocoatl» das Wort Schokolade ableiteten, fand das Getränk zunächst keine Freunde. Es schmeckte nach der Zubereitungsart der Azteken ungewohnt bitter. Erst als man auf die Idee kam, dem Getränk Zucker beizufügen, begann der Siegeszug. Zunächst war Kakao ausschließlich dem spanischen Adelsstand vorbehalten. Als reines Luxus- und Modegetränk kam es aber auch in andere europäische Länder. Entscheidenden Anteil an der Verbreitung des Kakaos in Europa hatte der Rohrzucker, den die Kolonialherren auf den Westindischen Inseln in großen Mengen anbauen und nach Europa verschaffen ließen. Vorher hatte man hierzulande zum Süßen nur Honig gekannt.

Von der Blockschokolade, die zur Zubereitung des Kakaogetränks diente, bis zur heutigen Tafelschokolade bester Qualität war es allerdings ein weiter Weg. Die Herstellung des Kakaopulvers erhielt erst Anfang des 19. Jahrhunderts größere Bedeutung, als der Holländer van HOUTEN das heute gängige Verfahren

entwickelte. Bei der Entölung des Rohpulvers füllt eine große Menge Kakaobutter an, die wiederum die Qualität der Schokolade verfeinerte, wenn man sie der Schokomasse zusätzlich beifügte. Der Schweizer D. PETER erfand 1875 die Milkschokolade und R. LINDT entdeckte 1879, dass die Qualität von Schokolade bedeutend verbessert wird, wenn sie im geschmolzenen Zustand tagelang bewegt wird («conchieren»).

Bis Anfang des 20. Jahrhunderts blieben Kakao und Schokolade in Europa Luxusgüter, die sich nur wenige leisten konnten. Dann begann der ungebrochene Siegeszug der Schokoladenindustrie. Heutzutage isst jeder Bundesbürger im Jahr 6,6 kg reine Schokolade. Die kakaoverarbeitende Industrie der Bundesrepublik Deutschland verbraucht ca. 350.000 t Rohkakao im Jahr.

In den Anbauländern allerdings ist Schokolade nach wie vor ein Luxusgut und so manches Kind in den Erzeugerländern des Kakaos kennt den Genuss überhaupt gar nicht.

Kakaoanbau in Ghana

Erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts waren die ersten Setzlinge der Kakaopflanze nach Westafrika gelangt. Bis 1911 stieg Ghana, die damalige Goldküste, zum weltweit wichtigsten Produzenten von Rohkakao auf. Noch heute machen die Kakaoeinnahmen einen großen Teil der Gesamtexporterlöse des Landes aus.

Von den 800.000 als Bauer oder Pächter ausgewiesenen Ghanaern sind 460.000 Kakaofarmer. Der in Ghana von Kleinbauern mit durchschnittlich 1,5 bis 3,5 Hektar Land angebaut. Ganzjährig sind im Kakaoanbau nur relativ wenige Menschen ausreichend beschäftigt, während in den wenigen Erntemonaten Hunderttausende nötig sind. Es gibt zwei Ernten pro Jahr, eine Haupternte (Oktober bis Februar) und eine kleine Ernte (zwischen Mai und August). Die Ernte der Kakaofarmer geht an die staatliche COCOBOD, die den Export der Bohnen betreibt. Derzeit bekommen die Anbauer ca. 40 % des Weltmarktpreises, den Rest benötigt der ghanaische Staat zur Rückzahlung von Krediten an die Weltbank. Eine eigene Industrie aufzubauen und vor allem Lagerhäuser zu bauen ist vorerst bis auf zwei kakaoverarbeitende Fabriken in Ghana gescheitert.

Zusammengestellt nach:

EPD: Bittere Schokolade. Heft 12/95

Evangelisches Missionswerk in Südwestdeutschland (Hrsg.): Ghana: Fakten - Bilder - Aspekte. Stuttgart 1994

F.A. Brockhaus: Brockhaus Enzyklopädie in 24 Bd. Mannheim 1989, Bd. 8, S. 492 ff und Bd. 11, S. 336f
Schmidt-Kallert, Einhard: Zum Beispiel Kakao, Göttingen 1992