

Bittere Schokolade

Der Schokoladenindustrie geht der Rohstoff aus. Das System der Ausbeutung der Bauern und Böden funktioniert nicht mehr. Deshalb hat die Branche begonnen umzudenken

TEXT Annekatriin Looss, Katrin Zeug (Mitarbeit: Selay M. Kouassi)
FOTOS Hans Hansen



Die Kakaofrucht

Etwa ein halbes Jahr braucht die Blüte, um zur Frucht zu reifen. Diese wird bis zu 30 Zentimeter groß und bis zu einem Kilo schwer

Wenn Theodore Kouamé, 41, morgens aufsteht, ist es draußen noch dunkel. Der Nebel hängt über dem Dorf Yobouekro im südlichen Westen der Elfenbeinküste. Kouamé frühstückt Reis vom Vortag. Oder Maisbrei. Wenn die Sonne durch die Wolken sticht, geht er aufs Feld. Seit 28 Jahren, sechs Tage die Woche. Seine Pflanzen sind empfindlich und brauchen viel Aufmerksamkeit. Kakao wächst am besten im Schatten bei 28 Grad und 80 Prozent Luftfeuchtigkeit. Kouamé steht täglich im Sumpf, Moskitos schwirren in der feuchten, heißen Luft, wenn er an den Bäumen arbeitet.

Theodore Kouamé weiß, dass in anderen Teilen der Erde Schokolade aus seinen Bohnen gemacht wird. Er weiß, dass die Menschen in Europa und Amerika sie lieben. Dass sie im Gegensatz zu dem herben Rohstoff, den er erntet, süß und aromatisch schmeckt. Man hat ihm das erzählt.

Probiert hat er Schokolade noch nie. Er ahnt nicht, dass kaum eine andere Süßigkeit so mit Bedeutung beladen ist wie diese. Dass ihre Liebhaber glauben, sie mache glücklich, süchtig, klug. Dass es Kuchenrezepte mit Namen wie „Death by Chocolate“ gibt, Tod durch Schokolade.

Theodore Kouamé auf seiner Plantage und der westliche Luxus-Konsument mit einer 80-Gramm-Tafel Chili-Edelbitter-Schokolade für 5,50 Euro – die Kluft ist groß zwischen diesen Welten.

Auf dem Weg von einer zur anderen legt die Kakao-bohne Zehntausende Kilometer zurück und wird bis zu 50-mal verkauft. Der Wert, der aus diesem Handel resultiert, ist ein Vielfaches dessen, was Kouamé für seine Bohnen bekommt: Von 80 Cent für die Tafel Schokolade gehen weniger als 4 Cent an den Bauern. „Im Kakao liegt keine Zukunft“, sagt Kouamé. Seinen Kindern rät er zu einem anderen Beruf.

In der Herstellung und im Verkauf von Schokolade liegt dagegen eine große Zukunft. Rund um die Welt wollen immer mehr Menschen Schokolade essen. Europäer und Nordamerikaner konsumieren zusammen bereits mehr als 70 Prozent des weltweiten Kakaos. Und auch in Ländern wie Brasilien und Russland wächst die Lust auf Schokolade. Weltweit um drei Prozent jedes Jahr, in Asien zwischen 2002 und 2011 sogar um 50 Prozent.

Aber während in vielen Bereichen der Landwirtschaft durch moderne Methoden immer mehr produziert wird, stagnieren beim Kakao die Erträge. Klimaveränderungen und Schädlinge machen der empfindlichen Pflanze zu schaffen. Ab ihrem 30. Lebensjahr wird sie noch anfälliger für Krankheiten

und trägt immer weniger Früchte. In Ghana, zweitgrößter Kakaosexporteur nach der Elfenbeinküste, ist ein Großteil der Bäume älter als 50 Jahre, neue Pflanzen können sich die Bauern oft nicht leisten. Und auch die Bauern selbst werden älter. In der Elfenbeinküste sind sie im Schnitt 50 Jahre alt. Die Lebenserwartung im Land liegt bei 60.

Am Kakao lässt sich ein Mechanismus zeigen, der auch für viele andere Branchen gilt: Das Streben nach immer mehr für immer weniger Geld hat sich selbst ausgehebelt. Jahrzehntelang mag dieses System aus westlicher Sicht funktioniert haben. Doch heute ist klar: Durch die Ausbeutung der Kakaobauern hat die Industrie sich ihres eigenen Rohstoffs beraubt. Staaten haben es verpasst, für verlässliche Strukturen zu sorgen, und Spekulanten haben die Lücken schamlos ausgespielt. Jetzt wankt das ganze System.

100
JAHRE ALT UND BIS
ZU 15 METER HOCH
KANN EIN KAKAO-
BAUM WERDEN

*

Sowohl Nichtregierungsorganisationen als auch Hersteller sagen, dass bis zum Jahr 2020 eine Million Tonnen Kakao fehlen würden.

„Die Knappheit hochwertiger Schokolade ist ein gravierendes Problem, das den Kern unseres Geschäfts berührt“, sagt Jürgen Steinemann, Vorstand des weltgrößten Kakaoeinkäufers Barry Callebaut. Und auch Torben Erbrath, Geschäftsführer des Bundesverbands der Deutschen Süßwarenindustrie, sagt: „Die Prognosen deuten darauf hin, dass wir mittel- und langfristig ein Kakaodefizit haben werden.“ Der Verband empfahl seinen Mitgliedern im vergangenen Jahr, bis 2020 dafür zu sorgen, dass die Hälfte des verwendeten Kakaos aus nachhaltigen Quellen kommt.

Bis 2020 fehlen eine Million Tonnen Kakao, sagen Hersteller und NGOs

Von den großen Schokoladenherstellern war Cadbury der erste, der reagierte. Die Briten kündigten 2008 an, innerhalb von zehn Jahren zu 100 Prozent auf zertifizierten Kakao umzusteigen. 2009 folgte der Riegelhersteller Mars, ebenso die italienische Unternehmensgruppe Ferrero und der US-Hersteller Hersheys. Der weltgrößte Nahrungsmittelkonzern Nestlé verkündete Ende 2009 seinen „Cocoa Plan“, mit dem das Unternehmen unter anderem Bauern im Anbau schulen und ihnen zwölf Millionen neue Kakaopflanzen schenken will. Die deutschen Supermarktketten Rewe und Lidl lassen die Tafeln ihrer Eigenmarken seit 2012 aus zertifiziertem Kakao herstellen. Barry Callebaut stellte ein Budget von mehr als 32 Millionen Euro für die nächsten zehn Jahre in Aussicht, um den nachhaltigen Anbau zu fördern. Und Mondelez,



Die Pulpa

Das Fruchtfleisch ist schleimig und süß. Die Bohnen liegen in fünf Reihen darin – insgesamt zwischen 20 und 60 Stück. In der Sonne gärt die weiße Masse und gibt die Bohnen frei

Eine Frage des Charakters

Schon einmal von einer Single-Origin-Schokolade gehört? Der Kakao darin stammt aus nur einem Land oder einer bestimmten Region. So sollen, ähnlich wie beim Wein, die charakterlichen Besonderheiten von Kakaos unterschiedlicher Anbaugebiete erschmeckbar werden. Noch einen Schritt weiter geht die Plantagen-Schokolade – deren Bohnen müssen sogar auf einer Farm gewachsen sein.

ehemals Kraft Foods, versprach, knapp 300 Millionen Euro in die Hand zu nehmen

„Nachhaltigkeit beim Kakao ist mit Rohstoffsicherung gleichzusetzen“, sagt Christiane Staffhorst. Für die Hamburger Stiftung für Wirtschaftsethik arbeitet die Soziologin an einer Studie zur Wertschöpfungskette des Rohstoffs. „Im Kakaobereich herrscht daher eine viel größere Ernsthaftigkeit als im Textil- oder Spielzeugsektor.“

Friedel Hütz-Adams bestätigt das. Seit sechs Jahren beschäftigt sich der wissenschaftliche Mitarbeiter des Siegburger Südwind-Instituts mit der Branche. „Da ist richtig Bewegung drin“, sagt er. Die Abwehrhaltung der Unternehmen, die er noch aus den vergangenen Jahren kennt, sei fast komplett weggebrockelt.

Früher war der verbreitete Standpunkt, gegen Kinderarbeit und die miserablen Arbeitsbedingungen könne man sowieso nichts tun.

Es geht bei alledem darum, ein Geschäft zu retten, das es seit mehr als 3000 Jahren gibt – wenngleich Kakao damals eine andere Bedeutung hatte.

Als der spanische Eroberer Hernán Cortes 1522 von seinem ersten Feldzug in Mittelamerika nach Hause kam, berichtete er, im neuen Land wachse Geld auf Bäumen. Tatsächlich setzten Maya und Azteken die etwa grammschweren, bitteren Bohnen als Zahlungsmittel ein. Für rund 100 Stück bekam man einen männlichen Sklaven.

Das schäumige Gemisch aus Kakao und Wasser nannten die Azteken xocóatl und tranken es gegen Fieber. Doch erst als das „bittere Wasser“ mit Rohrzucker gemischt wurde, eroberte es Europa. Carl von Linné, Begründer der modernen Biologie, nannte Kakao im 18. Jahrhundert die „Speise der Götter“ und pries seine heilende Wirkung. Mitte des 19. Jahrhunderts entwickelte sich die Schokoladenindustrie. Maschinen reinigten und rösteten die Bohnen, brachen die Schale und mahlten die Kerne zu einer zähflüssigen Masse, um aus dieser die Kakaobutter und das Pulver zu pressen. Je nach Rezeptur werden heute für eine Tafel zwischen 15 und 100 Bohnen verarbeitet, dazu kommen Zucker, Gewürze, Emulgatoren, Fette, Milchpulver und Aromen.

Nach Afrika gelangte die Pflanze über Europa. Mehr als die Hälfte der Welternte kommt heute von der Elfenbeinküste und aus Ghana. 90 Prozent davon produzieren Kleinbauern wie Theodore Kouamé.

Fünf Hektar Fläche hat der Grund, der in der 3. Generation in Familienbesitz ist. Seit Kouamé 13 ist, arbeitet er hier 12 bis 14 Stunden am Tag. Zusätzlich zur Feldarbeit müssen die Kakaofrüchte aufgeschlagen, die Bohnen zum Trocknen in der Sonne ausge-

legt und gewendet werden. Die ersten Schritte auf dem Weg zur Schokolade sind pure Handarbeit.

Seine beiden Frauen arbeiten mit, dazu fünf seiner neun Kinder. Acht Euro verdienen sie zusammen am Tag – durchschnittlich, über einen längeren Zeitraum berechnet. Denn das Einkommen der Familie ist seit ein paar Jahren kaum vorhersehbar. Waren früher Dürren oder Schädlinge Risiken, mit denen sie zu rechnen mussten, droht heute eine weitere Gefahr: Spekulanten, die an der Börse auf den Preis von Lebensmitteln wetten und ihn so fallen oder steigen lassen. Zwischen 1000 und 2748 Euro pro Tonne Kakao schwankte er in den vergangenen zehn Jahren.

Da, wo die Preise gemacht werden, wächst kein Kakao. Es sind die Terminbörsen in London und New York. Erfunden wurden sie ursprünglich, um den Produzenten einen Preis zu garantieren, mit dem sie planen können, auch wenn ihr Produkt noch gar nicht fertig ist. Stabilität und Sicherheit soll die Börse bieten. Aber das klappt nicht immer.

Der Kakaomarkt ist im Vergleich zu anderen Rohstoffmärkten klein: Um die vier Millionen Tonnen Bohnen werden jährlich geerntet, für derzeit knapp 8 Milliarden Euro könnte man eine ganze Jahresernte kaufen. Für Spekulanten ist es möglich, Mengen zu erwerben, die den Markt ernsthaft beeinflussen.

Der 15. Juli 2010 war ein Tag, an dem das deutlich wurde. Der Börsenpreis des Kakao stieg so hoch wie seit 33 Jahren nicht. Ein Grund dafür war der Bürgerkrieg in der Elfenbeinküste. Er führte dazu, dass die Bohnen dort im Hafen liegen blieben statt ausgeliefert zu werden. Der andere Grund war womöglich Anthony Ward, Fondmanager und Trader in London, in der Branche auch „Chocfinger“ genannt.

In den Wochen zuvor hatte er in verschiedensten Geschäften mehr als eine viertel Million Tonnen Kakao gekauft und im Lager gehortet. Es entstand ein Engpass. Der führte zwar dazu, dass die Hersteller mehr für ihr Weihnachtsgeschäft zahlen mussten. Die Bauern hatten davon aber nichts. Verdient haben Mittelsmänner, die den Rohstoff womöglich noch nie in den Händen hielten.

Es ist kein Geheimtipp mehr, mit Kakao zu spekulieren. Im vergangenen März pries die Wirtschaftswoche „Schokoladige Investments fürs Osternest“: Der Schokohase könne vom Aussterben bedroht sein, hieß es da, denn Kakao würde knapp – und damit wertvoll wie Kaviar. Es folgten Tipps und Besonderheiten, die das Investieren „spannend“ machen: strukturelle Probleme, Missernten, Schädlingsbefall und politische Unruhen.

15

**KAKAOBOHNEN
REICHEN FÜR EINE
TAFEL SCHOKOLADE.
IN MANCHEN STE-
CKEN AUCH 100**

*



Die Kakaobohne

Sie besteht unter anderem aus 54 Prozent Fett, 11,5 Prozent Eiweiß und 0,2 Prozent Koffein. Außerdem beinhaltet sie Theobromin, das den Kreislauf anregt und die Stimmung aufhellt

Bereits nach dem Zweiten Weltkrieg hatten einige Staaten Marketing Boards eingeführt, um die Bauern vor Preisschwankungen zu schützen. Der Plan: Sie setzen Preise und Exportquoten fest, beraten und unterstützen die Bauern. In der Praxis klappte das aber nicht. Korruption und Missmanagement dominierten. Auf Druck der Weltbank wurde der Kakao-Markt liberalisiert. Bis auf Ghana schafften alle Länder ihre Zentralstellen ab. Seitdem müssen die Bauern ihre Preise selbst aushandeln.

Wenn Theodore Kouamé in der Erntezeit abends einen Sack mit Bohnen schnürt und mit dem Fahrrad in den nächsten Ort fährt, wenn die Bohnen klassifiziert und gewogen werden, dann kann er nie sicher sein, wie viel er dafür bekommt. Hinter seinem Haus wachsen Kochbananen, Maniok und Gemüse, falls das Geld fürs Essen nicht reicht.

Rund 5500 Kilometer weiter nördlich, bei Häppchen und zertifizierten Süßigkeiten, trifft sich die Branche. Es ist Anfang November, die Veranstaltung in der Nähe des Gendarmenmarkts in Berlin heißt „Dialogforum –

Raus aus der Nische“. Es geht um soziale Verantwortung, organisiert hat die Veranstaltung die Rewe-Group.

Hersteller, Händler, Vertreter von Ministerien und NGOs sind gekommen. Friedel Hütz-Adams vom Siegburger Südwind-Institut ist auch da. Seine roten Haare stehen wild vom Kopf ab, nur ein schmaler geflochtener Zopf verschwindet im Kragen seines schwarzen Anzuges. Der 47-Jährige ist eingeladen von Mars und Rewe. Die Zeiten, in denen NGO-Vertreter ungehört blieben, sind vorbei. Der Rewe-Vorstand sitzt geschlossen in der ersten Reihe.

Auf der Leinwand neben Hütz-Adams taucht eine Zickzack-Kurve des Börsenpreises auf, mit einem deutlichen Tal um die Jahrtausendwende. „In 20 Jahren hat der Kakao drei Viertel seines Werts verloren. Davon kann kein Bauer leben“, sagt er. Aber um die Probleme zu bekämpfen, braucht es Synergien. Oft machen die verschiedenen Unternehmen in allen Ländern die selben Fehler.

Am Nachmittag verteilen sich die Konferenzteilnehmer in verschiedene Räume. Arbeitsgruppen stehen an. Das häufigste Thema lautet Zertifizierung. Von keiner anderen Maßnahme, dem aus dem Ruder gelaufenen Kakaogeschäft Herr zu werden, versprechen sich die Firmen so viel wie von dieser. Sie erhoffen sich ein einfaches Werkzeug: ein Siegel, an dem sie ablesen können, dass die Qualität der Ware dem versprochenen Standard entspricht. Und eine Motivation für die Bauern, weiter Kakao anzubauen.

9,8
KILO SCHOKOLADE
FÜR 47,40 EURO ISST
JEDER DEUTSCHE
DURCHSCHNITTLICH
IM JAHR

*

Etwas fürs Herz

Mit der Wirkung von Schokolade auf die Gesundheit haben sich schon viele Studien befasst. Sie fanden heraus, dass die im Kakao enthaltenen Flavanole gut für Herz und Gefäße sind. Leider gilt trotzdem: Schokolade ist viel zu süß und viel zu fett, um gesund zu sein



Die Kakaorohmasse

Nach dem Rösten und Schälen werden die Kakaokerne gemahlen. Durch die Reibungswärme schmelzen Fette und ergeben eine dickflüssige, sehr bittere Masse: die Basis der Schokolade

Ein Siegel, mit dem das Gelingen soll, ist eine rot-weiße Sprechblase mit dem Schriftzug „UTZ certified“. „Utz“ stammt aus der Maya-Sprache Quiché und bedeutet „gut“. Die Organisation dahinter verspricht den Unternehmen genau das, was sie suchen: bessere Rohstoffqualität und höhere Ernten. Kein anderes Siegel wächst derzeit so schnell. Von 2010 bis 2012 hat sich die Menge des UTZ-zertifizierten Kakaos verachtacht. Der Gewinn stieg auf 593 000 Euro.

UTZ certified sitzt in einem schmucklosen grauen Bürohaus in Amsterdam mit Blick auf die Docks. Ein paar Kilometer weiter liegt der Kakaohafen, 20 Prozent der weltweiten Ernte werden hier umgeschlagen. 2002 trat UTZ certified an, den Anbau von Kaffee nachhaltiger zu machen. 2007 kam Kakao dazu. Die Stiftung finanziert sich über Spenden und eine Verwaltungsgebühr von bis zu 4000 Euro im Jahr pro Schokoladenhersteller plus 10 Euro pro zertifizierter Tonne. Der Gewinn fließt nach eigenen Angaben in das Budget oder wird als Reserve angelegt. 80 Beschäftigte arbeiten in der Zentrale mit der Mission „gleichzeitig pragmatisch und etwas kommerziell“ zu sein, so Geschäftsführer Han de Groot. Ziel sei, dass die Bauern mehr verdienen, ohne dass Hersteller und Konsumenten aber so viel zahlen müssen wie bei Fairtrade-Produkten.

Die Prämie, die UTZ-zertifizierte Bauern bekommen, ist dann auch kleiner als die des Konkurrenzlabels. Und sie ist nicht garantiert: Nur wenn auch zertifizierter Kakao abgenommen wird, gibt's den Zuschlag. Trotzdem seien, so Han de Groot, die Erträge etwa doppelt so schnell gestiegen wie die der anderen Siegel. UTZ certified handelt pragmatisch: Es verpflichtet die Bauern zu Schulungen. Zum Beispiel verschimmeln immer wieder Bohnen weil sie nicht ausreichend getrocknet werden. Und UTZ gestattet sowohl Pestizide als auch, dass die eigenen Kinder mithelfen. Eine Win-Win-Situation, findet das Unternehmen, denn trotz kleinerer Prämie komme so auch für die Erzeuger am Ende mehr Geld heraus.

Kritiker werfen dem Siegel vor, dass es zu leicht zu haben sei und Verbraucher täusche. „Kakaoproduzenten müssen nicht alle Kriterien von Beginn an erfüllen, und Unternehmen können das Zertifikat nutzen, auch wenn nur ein Teil des Kakaos im Produkt nachhaltig ist“, sagt Carsten Schmitz-Hoffmann. Bei der Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) leitet er den Bereich Zusammenarbeit mit der Wirtschaft. Im Sommer 2012 hat er das „Forum nachhaltiger Kakao“ mit initiiert, eine Initiative der Bundesregierung und der deutschen Wirtschaft.

Das Problem: Das Siegel suggeriert etwa bei einem Keks, dass alle Inhalte zertifiziert sind. Dabei gilt das nur für den Kakao darin – und selbst der ist eventuell nicht zu 100 Prozent sauber. Denn damit die Logistik nicht zu teuer wird, dürfen die großen Einkäufer bei UTZ den fairen mit konventionellem Kakao mischen. Fairtrade ist da genauer: Nach Aussage der Organisation sind zwei Drittel des zertifizierten Kakaos bis zum Erzeuger rückverfolgbar. Und wenn das Logo auf der Verpackung steht, gilt: Alle Zutaten, die es zertifiziert gibt, müssen es auch sein.

Trotz großer Unterschiede und Kritikpunkte, alle Zertifikate arbeiten an einem wichtigen Punkt: Um die Standards gewähren zu können, muss die Lieferkette überprüfbar – und dafür überschaubar werden.

1 Mio.
TONNEN SCHOKOLADE IM WERT VON 5 MRD. EURO WURDEN 2012 HIERZULANDE PRODUZIERT

*

Der zertifizierte Kakao wird daher direkt bei den Bauern gekauft. Das macht die Wege kürzer, auf denen Geld versickern kann, zudem hat man Einblick in die Arbeitsbedingungen. Probleme werden schneller sichtbar und können direkter angegangen werden.

Die Organisationen arbeiten dafür mit Kooperativen zusammen. Dort, so die Idee, entscheiden die Bauern gemeinsam, wie das Prämiegeld verwaltet und verwendet wird. Ein Teil geht in die Bezahlung der Prüfer, oft mehrere tausend Dollar, ein anderer in Reparaturen oder Schulen.

Das Problem: Eine Patentlösung gibt es nicht. Umfassende Studien fehlen

Auch Theodore Kouamé ist Mitglied einer Kooperative. Er hat Fortbildungen und neue Kakaopflanzen erhalten, er findet auch gut, dass heute mehr Kinder seines Dorfes zur Schule gehen können als früher. Trotzdem ist Kouamé wütend. Gelder würden veruntreut. Außerdem seien die Bauern zu abhängig, um sich bei Missständen wehren zu können. „Wenn du weißt, was gut für dich ist, legst du dich nicht mit dem Leiter deiner Kooperative an“, sagt er. Oft sei der Leiter der Stammesälteste. Der habe traditionell Autorität. Und als Partner der großen Käufer vor allem: Macht. „Die Chefs können den Mitgliedern jederzeit Schaden zufügen.“

Wegen der schlechten Erfahrungen mit den Kooperativen in der Vergangenheit sind in der Elfenbeinküste nur wenige Bauern organisiert. Zwischen 10 und 20 Prozent, schätzt Carsten Schmitz-Hoffmann von der GIZ. Ob sich diese Zahl in Zukunft erhöhen lässt, ist fraglich. Eine Studie der Wirtschaftsprüfer KPMG kam gerade zu dem Ergebnis, dass die Zerti-



Die Kakaobutter

Das aus der Kakaomasse gepresste Fett sorgt in der Schokolade für den cremigen Geschmack und ist Hauptbestandteil weißer Schokolade

Im Abgang ein bisschen Tannin

Dunkle Schokolade gilt den Feinschmeckern unter den Schokoladenfans als echtes Luxusprodukt. Dafür bezahlen sie gerne auch mal 20 Euro für die Tafel, zum Beispiel für eine 70-prozentige Criollo-Schokolade aus Venezuela. Criollo-Kakao gilt Experten als die aromatischste Bohne der Welt. Rezensionen solcher Raritäten lesen sich dann so: „Seidenmatter Glanz, dumpf-harter Bruch. Der Abgang zeigt einen leicht tanninigen Eindruck.“

Unter Bauern

Ritter Sport will den Kakao für seine Schokolade künftig selbst anbauen. Das Risiko ist groß. Geschäftsführer Alfred T. Ritter erklärt, warum er es trotzdem eingeht

INTERVIEW Annetrin Looss, Marc Winkelmann

Herr Ritter, Sie haben Land gekauft und werden in Nicaragua eine eigene Kakao-plantage errichten. Das hat vor Ihnen noch keiner der großen Schokoladenproduzenten gemacht. Warum gehen Sie unter die Bauern?

Wir engagieren uns seit mehr als 20 Jahren in Nicaragua. Das begann damals mit einem kleineren Projekt, der Unterstützung von ein paar Bauern und der Gründung der ersten Kooperative. Ich halte Entwicklungshilfe im herkömmlichen Sinne für den falschen Weg, weil sie gegen die Würde verstößt. Wenn Sie etwas bekommen und nichts zurückgeben können, ist das demütigend. Man muss sich als Geschäftspartner auf Augenhöhe begegnen, um etwas Positives zu bewirken.

Also Entwicklung durch wirtschaftliche Zusammenarbeit?

Ja. Wir brauchen guten Kakao, der Bauer hat die Möglichkeit, ihn anzubauen. Davon profitieren beide. Trotzdem hatte das Projekt lange den Charakter von zu viel Entwicklungshilfe. Als ich 2005 die Geschäftsführung von Ritter Sport übernahm, importierten wir gerade einmal 40 Tonnen aus Nicaragua, von 15 000 Tonnen Kakao, die wir jährlich benötigen. Deshalb habe ich gesagt: Entweder wir legen jetzt richtig los – oder wir hören auf.

Ihr Einkaufsleiter verkündete daraufhin übers Radio, dass Sie 3850 Dollar pro Tonne zahlen. Das lag deutlich über dem Weltmarktpreis.

Der Umsatz stieg danach sprunghaft an, so dass wir bald eine Ankaufstation mieteten, dann 2008 selber eine bauten. Als der Umsatz sich etwa verfünffach hatte, war ein Punkt erreicht, an dem wir nicht mehr weiterkamen. Es entstand die



ALFRED THEODOR RITTER, 60,

wurde 1997 „Öko-Manager des Jahres“ und übernahm 2005 die Geschäftsführung von Ritter Sport. Das 1912 von seinem Großvater gegründete Unternehmen fertigt heute in Waldenbuch bei Stuttgart täglich 2,5 Millionen Tafeln. Kritik äußerte die Stiftung Warentest: Sie fand in der Sorte Voll-Nuss das nicht als künstlich deklarierte Aroma Piperonal. Ritter erklärte, dass er die Verbraucher nicht täusche und wehrte sich juristisch mit einer einstweiligen Verfügung.

Idee, parallel zu diesem Ankauf eine eigene Plantage zu betreiben.

Also suchten Sie Land und fanden ehemalige, 2000 Hektar große Viehweiden. Im Frühjahr 2013 haben Sie den Kauf bekannt gemacht.

Wir fingen bei Null an. Es gab keine Straßen. Es hat in diesem Teil des Landes auch noch nie Strom gegeben. Also stellten wir Solarpaneele auf, bauten eine Straße. Dann haben wir mit der Aufforstung der Plantage begonnen. Etwa 100 Menschen arbeiten jetzt vor Ort für uns.

Sind sie Ihre Angestellte?

Ja, sie arbeiten für unsere Tochterfirma Ritter Sport Nicaragua. Am Ende werden es bis zu 400 Menschen sein, die auf der

Plantage, in der Fermentation, der Trocknung und der Logistik beschäftigt sind. Ob wir weitergehen und dort etwa auch rösten, steht noch in den Sternen.

Kakao ist eine zarte Pflanze und Sie haben keine Erfahrung beim Anbau. Wie groß ist die Herausforderung?

Wir sind in einem fremden Land, in einem fremden Geschäftsfeld, mit einer neuen Mannschaft – schwieriger kann man es sich nicht machen.

Hinzu kommt die Möglichkeit von Ausfällen durch Missernten oder Naturkatastrophen. Damit hatten Sie bisher nur mittelbar zu tun. Warum gehen Sie dieses Risiko jetzt ein?

Wenn ich nicht selbst anbaue, gehe ich andere Risiken ein, nämlich die schwankenden Weltmarktpreise für Kakao wie auch die nur schwer zu kontrollierenden sozialen Bedingungen im Anbau. Die Börse ist für uns ein permanentes Risiko. Wenn der Preis hochgeht, so wie zur Zeit, dauert es wegen bestehender Verträge mindestens ein Jahr, bis wir das an den Handel weitergeben können. Außerdem laufen wir mittelfristig auf eine Unterproduktion von Kakao zu. Weil Kakao über viele Jahre sehr billig war, sind die Plantagen und Bauern in Westafrika sehr alt, wie auch die Lebensbedingungen sehr ärmlich.

Westafrika, insbesondere die Elfenbeinküste, produziert weltweit am meisten Kakao. Wie viel beziehen Sie von dort?

Aus Westafrika beziehen wir mehr als 50 Prozent, was ich für zu viel halte. Der größte Teil kommt aus der Elfenbeinküste, aber so genau kann ich das nicht sagen. Wir kaufen bei Zulieferern ein.

Warum sind 50 Prozent zu viel?

Als ich vor zwei Jahren dort war, bin ich erschrocken. Die Plantagen waren ungepflegt. Es gibt kein richtiges Eigentumsrecht. Deswegen kann es den Bauern passieren, dass sie vertrieben werden. Also tun sie entsprechend wenig. Dann sind die Straßen marode. In den 80er-Jahren war das gut ausgebaut. Das Land hat gut mit dem Kakao-Export verdient. Aber seit damals wurde nichts mehr investiert.

Was ist seitdem passiert?

Der Kakaopreis ging runter. Der Staat verdiente nicht mehr so viel, die Bauern verarmten. Ein Teufelskreis.

Trägt die Industrie eine Mitschuld?

Grundsätzlich würde ich das nicht sagen. Das ist auch eine Sache der Politik. Man kann von einem Unternehmer nicht erwarten, dass er in einem Land, in dem es nicht mal ein Bodenrecht gibt, in Plantagen investiert. Natürlich hat sich die Schokoladenindustrie nicht mit Ruhm bekleckert, aber es gibt deutlich schlimmere Beispiele aus anderen Branchen. Das Hauptproblem beim Kakao ist der niedrige Preis auf dem Weltmarkt. Und man sucht nun mal nach dem besten Preis-Leistungsverhältnis. Das machen unsere Kunden auch. Das kann man niemandem vorwerfen. Wer es anders macht, fliegt sofort raus.

In Nicaragua zahlen Sie bis heute deutlich mehr als den Weltmarktpreis.

Wir beziehen ja auch eine höhere Qualität und verlangen von unseren Lieferanten auch mehr. Natürlich hätten die großen Hersteller stärker auf die Regierungen einwirken können, um gewisse Standards durchzusetzen. Das ist ein Vorwurf, den man machen kann. Aber Kinderarbeit etwa ist kein spezifisches Kakaoproblem, sondern ein Armutsthema. Wenn die Kinder auf den Kakaoplantagen verschwinden, tauchen sie im Fischfang wieder auf. Da müssen Strukturen geändert werden.

Auf diesen Standpunkt ziehen sich viele Unternehmen zurück. Sie geben die Verantwortung ab, beziehen trotz aller Missstände ihren Rohstoff aber weiter aus Westafrika.

Aus Unternehmersicht ist das nachvollziehbar. Die Wirtschaft funktioniert eben nicht ohne Ordnungsrahmen, den die Politik stecken muss. In der Elfenbeinküste

ist Kinderarbeit seit etwa 20 Jahren offiziell verboten. Wenn der Staat das Verbot nicht umsetzt, kann ich das als Waldenbucher Fabrikant auch nicht machen.

Sind Sie mit der Qualität, die aus Westafrika kommt, zufrieden?

Sagen wir es so: Die Industrie hat viele Techniken entwickelt, mit dem westafrikanischen Kakao zurecht zu kommen. Uns eingeschlossen. Der Kakao aus Nicaragua wird wegen seiner besseren Qualität unsere Produktionstechnik wahrscheinlich revolutionieren.

Wann rechnen Sie mit Erträgen?

2015 rechnen wir mit ersten Kleinstmengen, bis 2020 soll die Plantage richtig laufen. Wir wollen dort mehrere tausend Tonnen pro Jahr ernten. Und die werden wir unabhängig von Weltmarktpreisen beziehen. Die Kosten, die wir damit haben, sind die reinen Produktionskosten. So werden wir einen für uns konstanten Preis für einen Teil unseres Kakaos erreichen.

Welche Mengen streben Sie an?

Wir planen, 30 Prozent unseres Bedarfs aus Nicaragua zu beziehen.

Obwohl Sie die Bauern gut bezahlen, verzichten Sie auf das Fairtrade-Logo. Warum?

Weil wir für die Lizenzierung erheblich extra zahlen müssten. Als sparsamer Schwabe mache ich das nicht. Außerdem ist Fairtrade für uns eine nicht ausreichend transparente Organisation. Wir kaufen jetzt zunehmend UTZ-zertifizierten Kakao. Der Standard ist niedriger als bei Fairtrade, aber die Transparenz bei der Umsetzung ist relativ groß.

Fairtrade ist undurchsichtig?

Fairtrade macht seine Rechnungslegung nicht öffentlich. Ich finde, das muss man von so einer Organisation verlangen. Ich will eine Zusammenarbeit nicht auf alle Zeit ausschließen. Aber ich bin ein Anhänger kleiner Schritte. Die Standards von UTZ sind niedriger, aber viel mehr als nichts und in der Breite besser umsetzbar. Das Gleiche gilt für die Organisation Rainforest Alliance. Wenn diese Standards überall umgesetzt würden, wären wir verglichen mit heute schon richtig gut. Es wäre ein Riesenschritt, wenn die EU diese Standards für importierten Kakao festsetzen würde.

Sie verkaufen seit fünf Jahren auch Bio-Schokolade. Wird der Kakao, den Sie selbst anbauen, Bio-Qualität haben? Wir wollen Bioanbau betreiben, allerdings ohne Zertifizierung.

Warum?

Weil wir uns den Einsatz von Chemie vorbehalten müssen. Ich hoffe, dass es nie nötig sein wird – aber wenn doch mal eine Seuche kommt, geht es nicht anders. Das Risiko eines flächendeckenden Ausfalls wäre zu groß. Sie müssen bedenken, dass wir in Nicaragua immerhin eine der größten zusammenhängenden Kakaoplantagen der Welt planen.

Wie sieht es bei den Kunden aus – kaufen die Bio-Schokolade?

Unsere Bio-Linie ist nicht profitabel. Sie ist bis heute eine Zuschuss-Geschäft. Wir geben nicht auf, aber langfristig wird es schwierig. Wir hatten das Bio-Siegel zwischenzeitlich nicht auf die Vorder-, sondern auf die Rückseite gedruckt, weil die Kunden damit offenbar keinen guten Geschmack verbinden. Aber dann war nicht klar, warum man für die eine Tafel mehr zahlen sollte als für die andere. Also ist das Logo wieder vorne drauf.

Wieviel müsste eine Tafel eigentlich fairerweise kosten?

Wenn sie 20 bis 30 Prozent mehr kosten würde, könnte man viel erreichen. Vorausgesetzt, dieses Geld käme bei den Bauern an. Das ist ja immer das Problem. Nur weil wir viel zahlen, heißt das noch lange nicht, dass es den Bauern erreicht. Ich habe mal gelesen, dass Kakao 53 Mal verkauft wird, bevor er an die Börse kommt.

Wären die Kunden bereit, bis zu 30 Prozent mehr zu zahlen?

Die Konsumenten sind sehr preissensibel. Das ist schlichtweg fürchterlich. Als wir unsere Qualität erhöht haben, haben wir 20 Prozent unseres Absatzes verloren, weil wir drei Cent teurer geworden sind. Vor kurzem hat Milka die Preise erhöht – jetzt profitieren wir, weil die Leute zu Ritter Sport wechseln.

Sie verkaufen Ihre Tafeln in 95 Ländern. Achten die Kunden überall so sehr auf den Preis?

Nein, die Deutschen sind sehr speziell. Schokolade generell kostet nirgends so wenig wie bei uns. /

fizierungen keinerlei Einfluss auf die Demokratisierung von Kooperativen haben.

So ist es selbst für die Firmen schwer, die ihre Initiativen ernsthaft umsetzen wollen. Eine Patentlösung gibt es nicht. Umfassende Studien und Daten für den Kakaosektor fehlen, die meisten Projekte werden nicht ausreichend evaluiert.

Auch der naheliegende Vorschlag, dass die Hersteller einfach mehr für den Kakao bezahlen und so die Bauern besser verdienen, ist keine Lösung. „Bei kleineren Unternehmen, die vor Ort kaufen könnten, kann ich mir das noch vorstellen“, sagt Carsten Schmitz-Hoffmann. Die Großen müssen aber auf vielen verschiedenen Handelswegen die benötigten Mengen an Kakao zusammenbekommen. Wo zum Beispiel Kooperativen fehlen, haben sich Zwischenhändler etabliert, die mitverdienen wollen. Da würde das mehr gezahlte Geld oft in der Kette verschwinden, sagt Schmitz-Hoffmann.

Einen Versuch, den Weg der Kakaobohne genau zu dokumentieren, unternimmt Nestlé. Der Konzern bezieht ein Zehntel der gesamten Kakaoernte der Elfenbeinküste. Seinen „Cocoa Plan“ ließ Nestlé von der Fair Labour Association (FLA) bewerten, die weltweit die Rechte und Lebensbedingungen von Arbeitern verbessern will.

Die FLA-Analysten verfolgten die Lieferkette des Kakaos zurück: von den abgelegenen Plantagen über fliegende Händler hin zu den Exporteuren im Hafen, mit dem Schiff weiter nach Europa, dann per LKW in eine der Fabriken des Konzerns. Was die Prüfer fanden, bestätigt bekannte Probleme: Kinder- und Zwangsarbeit, Diskriminierung, lange Arbeitszeiten, schlechter Lohn, fehlende Sicherheit und Gesundheitsversorgung.

Das betreffe aber nicht nur Nestlé, so der Report. Kein Unternehmen, das Kakao aus Westafrika bezieht, könne diese Probleme ausschließen. Nestlé hat angekündigt, die Empfehlungen der FLA umzusetzen. Dazu zählt die Entwicklung eines Überwachungssystems, das alle Akteure der Lieferkette einbezieht. „Child Labour Agents“ etwa könnten auf den Plantagen Kinderarbeit verhindern.

Auskunft über bereits eingeleitete Schritte erhält man von Nestlé allerdings nicht. Nur, dass im Frühjahr der nächste Bericht erwartet wird. „Der Kakaoanbau ist von einer heilen Welt weit entfernt. Bis 2020 ist die gesamte Lieferkette keinesfalls zertifizierungsfähig“, gibt José Lopez, der stellvertretende Vorstandsvorsitzende, immerhin zu.

Doch müssen die Konzerne allein Lösungen finden? Nicht nur sie verdienen am Kakao, sondern auch

die Erzeugerländer. In der Elfenbeinküste macht das Kakaogeschäft 40 Prozent der Staatseinnahmen aus. Als in den 80er-Jahren der Weltmarktpreis einbrach, führte das beinahe zum Staatsbankrott. In der wirtschaftlich angespannten Lage kam es zu einem jahrelangen Bürgerkrieg, in dem sowohl Regierung als auch Rebellen ihre Waffen mit Kakaogeld finanzierten. Geld, das anderswo fehlt: 2008 hatten 72 Prozent der Dörfer keinen Zugang zu Gesundheitsversorgung, 60 Prozent keinen zu sauberem Wasser. Tausende Schulen fehlen und nur 15 Prozent der Haushalte waren ans Stromnetz angeschlossen.

Nach den Wahlen 2010 flammten die Kämpfe wieder auf, der Preis für Kakao explodierte. Erst seit Ende 2011 stabilisiert sich die Lage im Land. Das

40

TAFELN SCHOKOLADE BEKOMMT MAN

AUS DER JAHRESERNT EINES KAKAOBAUMES

*

Conseil du Café-Cacao, vom Internationalen Währungsfonds abgeschafft, hat seine Arbeit wieder aufgenommen. Die staatliche Behörde legt genau wie das Cocobod in Ghana die Mindestpreise für Kakao fest. Erste Händler, die diesen Preis garantiert zahlen, sind lizenziert. Die Nationale Agentur für ländliche Entwicklung bietet jetzt Fortbildungen für die Bauern an. Es ist ein

Anfang.

Der Chef des Familienunternehmens Ritter Sport will trotzdem nicht warten. 50 Prozent seines Kakaos bezieht er aus Westafrika. Die Qualität sei schlecht und die politische Lage nicht stabil genug, sagt er. Hinzu kämen die Spekulanten. Für ihn ist das Geschäft unberechenbar geworden. Darum verfolgt er jetzt einen anderen Plan.

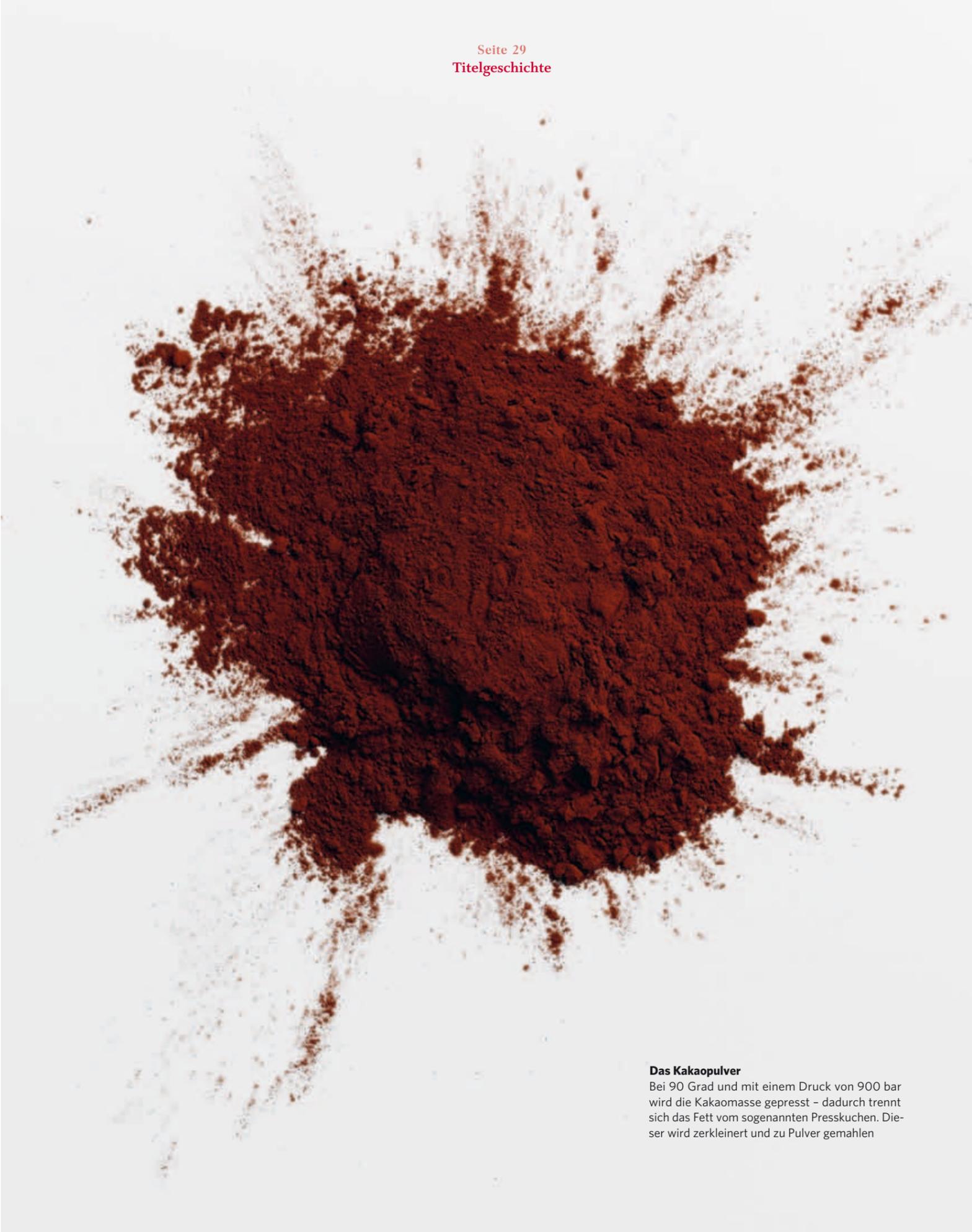
Alfred Theodor Ritter sitzt in seinem Büro in Waldenbuch nahe Stuttgart, vor sich eine Tasse Tee und einen Teller mit den Minitafeln seiner Schokolade. Vom Fenster aus ist seine Fabrik zu sehen: 2,5 Millionen Tafeln fertigt er dort nach eigener Aussage täglich und liefert sie in 95 Länder.

Seine Familie produziert bereits seit 1912 Schokolade und setzt sich in Nicaragua seit mehr als 20 Jahren für bessere Produktionsbedingungen ein. Jetzt geht er einen Schritt weiter. 2000 Hektar ehemaliges Weideland hat er in dem mittelamerikanischen Land gekauft, um zukünftig 30 Prozent seines Kakaobedarfs damit zu decken. Der Hersteller geht unter die Bauern.

Für die Großen in der Branche ist das neu – und auch für Ritter. Vom Anbau, der bei Kakao viel Erfahrung voraussetzt, hat er kaum Ahnung. „Wir sind in einem fremden Land, in einem fremden Geschäftsfeld, mit einer neuen Mannschaft“, so Ritter. Das Risiko sei groß. Aber auch ihm ist das Risiko des Bauern lieber als das der Börse. /

Museumsreife Süßigkeit

Köln, Berlin, Hamburg – drei Städte, drei Schokoladenmuseen. In Köln feierte man in diesem Jahr 20-jähriges Bestehen, die beiden anderen Museen sind noch jung. Gesponsert von großen Schokolade-Herstellern beschreiben alle drei den Weg von der Kakaobohne bis zur Tafel Schokolade. Genussbetont, versteht sich. Um die dunklen Aspekte des süßen Themas geht es nur am Rande.



Das Kakaopulver

Bei 90 Grad und mit einem Druck von 900 bar wird die Kakaomasse gepresst – dadurch trennt sich das Fett vom sogenannten Presskuchen. Dieser wird zerkleinert und zu Pulver gemahlen