

Infobrief

03/24

Liebe Leserinnen und Leser,

in diesem Infobrief erfahren Sie etwas über Kakao, wie er wächst, Früchte trägt und wie aus den Früchten Kakaopulver gemacht wird.

Auf Grund des rasanten Anstiegs des Kakaopreises auf dem Weltmarkt haben wir uns für die Übernahme einer Veröffentlichung von fairafric entschieden, die ausführlich über die verschiedenen Ursachen dieser Preisentwicklung informiert. Auch die Auswirkungen auf die Kakao-Produzenten werden beleuchtet und auch wie fairafric in Ghana damit umgeht. Ergänzt haben wir diese Veröffentlichung mit einer Kundeninformation der GEPA.

Am 17. Januar wird im Kulturzentrum Deutsche Fastnacht Akademie eine Multivisionsshow zu Fair-Trade-Produzenten, Naturwundern & Heiligtümern in Ghana, Israel, Palästina, Sri Lanka, Nepal und Ecuador gezeigt. Die Veranstaltung ist eine Gemeinschaftsaktion des Fairtrade-Landkreises und der Fairtrade-Gruppen bzw. Weltläden aus der Region. Sie sind herzlich eingeladen.

Es stehen einige Termine für das Jahr 2025 bereits fest. Eine Information zu diesen Terminen erhalten Sie wie gewohnt auf der letzten Seite.

Wie immer wünschen wir eine informative Lektüre!

Anja Bergmann

Kakao



VON DER BLÜTE BIS ZUR BOHNE

(Quelle: Der Artikel basiert auf Veröffentlichungen von fairafric.)

In einer 100g-Tafel sind etwas 50 Kakaobohnen verarbeitet. Doch wie kommen wir an diese Bohnen?

Von der Blüte über die Frucht, aus der die Samen und später die Bohnen gewonnen werden, sind einige Schritte der Verarbeitung und viel Handarbeit erforderlich.

Alles beginnt mit einer Blüte, die direkt aus dem Stamm des Kakaobaumes herauswächst. Kakaobäume können bis zu einem Jahrhundert alt werden und tragen mehrjährig Früchte. Die Blüte kann nur in einem kurzen Zeitraum bestäubt werden um Früchte zu bilden. Die Bestäubung erfolgt entweder über kleine Mücken oder zum Teil von Hand.

In rund sechs Monaten wächst aus der Blüte die Kakaofrucht heran, die ein wenig an einen Football erinnert.

Die reifen Früchte werden vorsichtig vom Stamm gelöst und mit einem gezielten Hieb in zwei Hälften geteilt. In einer Frucht liegen rund 50 Samen.

Die Transformation vom Samen zur Kakaobohne erfolgt durch Fermentation. Während der Fermentation gärt das Fruchtfleisch entweder traditionell bedeckt mit Bananenblättern oder in flachen Holzkisten. Dieser Prozess dauert bis zu sieben Tagen.

Zur Trocknung werden die noch feuchten Bohnen auf Matten ausgelegt und von der Sonne getrocknet. Um einen möglichst gleichmäßigen Trocknungsgrad zu erzielen, müssen die Bohnen immer wieder von Hand gewendet werden. Nach der Trocknung wiegt die Kakaobohne nur noch rund ein Gramm. Zur Hälfte besteht sie aus Kakaobutter.

Die getrockneten Kakaobohnen werden geröstet und dann zu Kakaonibs zerkleinert. Die Kakaonibs werden in einem nächsten Schritt zermahlen. Dabei tritt Kakaobutter aus und es bildet sich Kakaomasse, ähnlich einem Nussmus.

Je länger dieser Mahlprozess dauert, umso cremiger wird die Kakaomasse. Um daraus Kakaopulver zu gewinnen, wird sie gepresst und die Kakaobutter fließt ab. Der zurückbleibende Presskuchen besteht dann aus reinem Kakaopulver.

So zumindest läuft die Kakaopulverproduktion bei fairafric in Ghana ab. Die meisten großen Schokoladenunternehmen und Kakaohersteller*innen fügen aber noch einen Schritt hinzu, die sogenannte Alkalisierung.

Alkalisierung – was ist das eigentlich?

Dieses spezifische Verfahren in der Kakaoverarbeitung wurde im 19. Jahrhundert von dem Niederländer Coenraad van Houten erfunden und wird deshalb auch als „Dutching“ oder „Dutch Process“ bezeichnet.

Dabei handelt es sich um einen chemischen Prozess, bei dem der Kakaobruch oder die Kakaomasse vor dem Pressen mit alkalischen Lösungen aus beispielsweise Kalium- oder Natriumcarbonat behandelt werden. Diese neutralisieren den Säuregehalt des Kakaos und mildern somit den von Natur aus etwas bitteren Geschmack des Kakaopulvers. Zudem verbessert der Prozess die Löslichkeit und führt zu einer dunkleren Färbung des Kakaopulvers.

Die Alkalisierung von Kakao führte schon zu Zeiten ihres Erfinders zu gespaltenen Meinungen. Die einen fanden den Prozess sehr vorteilhaft, die anderen bestanden darauf Kakao sei nur ohne Zusätze wirklich echt. So warb beispielsweise das britische Schokoladenunternehmen Cadbury schon vor über 100 Jahren damit, ihrem Kakao weder alkalische Substanzen noch andere Stoffe zuzufügen und somit „das Auge nicht zu täuschen“.

Heutzutage befindet sich alkalisierter Kakao in den meisten gängigen Schokotafeln und anderen Schokosüßigkeiten - auch denen der Firma Cadbury.

Ein weiteres bekanntes Beispiel sind Oreo-Kekse, welche durch besonders stark alkalisiertes Kakaopulver und ganz ohne zusätzliche Farbstoffe ihre charakteristische fast schwarze Farbe erhalten.

Wieso alkalisiert fairafric den Kakao nicht?

Bessere Löslichkeit, sattere Farbe und milderer Geschmack – das klingt zunächst mal doch ganz gut. (...)

Trotzdem hat sich fairafric dazu entschieden, den Kakao nicht zu alkalisieren, um das Produkt somit natürlich und frei von Chemikalien zu halten. Außerdem müsste man sonst auch die Kakaobutter desodorieren und als solche verkaufen, was oftmals gar nicht so einfach ist.

Ein weiterer Grund ist der gesundheitliche Aspekt: Kakao enthält von Natur aus einen sehr hohen Anteil an Antioxidantien. Diese helfen dem Körper sich gegen freie Radikale zu schützen. Zudem sind auch Mineralstoffe wie Magnesium, Phosphor, Kalium, Eisen und Zink in größeren Mengen in purem Kakaopulver vorhanden.

Durch den Prozess der Alkalisierung verringert sich der Anteil dieser Stoffe enorm und somit auch die gesundheitsfördernde Wirkung.

Fairafric zieht folgendes Fazit: Die hellere Farbe des Kakaopulvers von fairafric kommt also nicht durch irgendwelche Zusätze, sondern vielmehr durch das Weglassen dieser zustande. Zudem bevorzugt fairafric einen etwas gesünderen Kakao gegenüber beispielsweise besserer Löslichkeit.

Was jedoch noch erwähnt werden sollte, ist, dass Kakaopulver, nur weil es nicht alkalisiert ist, keineswegs bitter ist. Denn auch wenn ein milderer Geschmack durch diesen Prozess entstehen kann, gibt es noch viel mehr Komponenten, die hier mit reinspielen. Von der Kakaosorte, über den Röstungsgrad bis hin zum Fettanteil – all diese Faktoren wirken sich auf den Geschmack aus.

Der Kakao vom Typ Forastero, der von fairafric verarbeitet wird, ist übrigens schon von Natur aus eine der mildesten Kakaosorten der Welt.

Der Kakao-Preisanstieg und seine Folgen

Quelle: <https://fairafric.com/blogs/blog/kakaopreisanstieg-und-seine-folgen>

Einer der Hauptgründe für die großen Herausforderungen auf dem Kakaomarkt sind die historisch gewachsenen Strukturen mit unzähligen Zwischenhändler*innen, die zwischen Kakaobäuer*innen und Schokoladenkäufer*innen agieren.

Wie ist der Kakaohandel in Ghana aufgebaut?

So wird der Kakaohandel in Ghana von der staatlichen Behörde COCOBOD reguliert, die das Monopol zum Kauf und Verkauf von ghanaischen Kakaobohnen hat.

Der Ankauf der Bohnen von den Bäuerinnen und Bauern erfolgt durch COCOBOD-zertifizierte Unternehmen, sogenannte „Licensed Buying Companies“ (LBC). Die Kakaofarmer*innen in Ghana verkaufen ihre Kakaobohnen also an LBCs, welche die Kakaobohnen dann an COCOBOD weiterverkaufen. COCOBOD wiederum hat Verträge über bestimmte Abnahmemengen mit Händlern, die die Kakaobohnen dann an die Industrie verkaufen.

Hier dominieren einige wenige Akteure, die knapp 75% des weltweiten Kakao aufkaufen und damit eine enorme Marktmacht besitzen:

- Nestlé,
- Mondelez,
- Barry Callebaut,
- Cargill,
- Olam.

Dramatische Preisentwicklungen am Kakao-Weltmarkt

Der Rohstoff Kakao wird an der Börse gehandelt.

Der Weltmarktpreis für eine Tonne Kakao lag in der Vergangenheit meist zwischen

\$1.500 (US-Dollar) und \$2.200 pro Tonne Kakao.

Der Weltmarktpreis ist als Grundpreis zu verstehen und bildet somit auch die Basis für Bio- und Fair Trade-Kakao, für den je nach Zertifizierung zusätzlich zum Grundpreis eine festgelegte Mindestprämie gezahlt wird.

Doch die gesamte Kakaoindustrie steht derzeit Kopf!

Der Weltmarktpreis für Kakao hat sich allein in den letzten 12 Monaten mehr als verdreifacht

von \$2.200 im März 2023 auf über \$10.686 im April 2024

wobei weiterhin täglich neue historische Höchststände erreicht werden.

Einen solchen Preisanstieg hat es auf dem Kakaomarkt noch nie gegeben und betrifft natürlich auch unsere Einkaufspreise.

Warum steigt der Weltmarktpreis für Kakao derzeit so rapide an?

1. Anstieg der Lebenshaltungskosten

Vor allem in den letzten zwei Jahren sind die Lebenshaltungskosten in Westafrika extrem gestiegen.

Der Krieg in der Ukraine und die damit verbundenen explodierenden Energiepreise haben in Ghana zu einer Währungskrise geführt, so dass die Inflation in den letzten Jahren stetig auf fast 70 Prozent anstieg.

Unserer Vision entsprechend haben wir von fairafric daher die Löhne unserer Mitarbeitenden deutlich erhöht, was kaum ein anderes Unternehmen in Ghana getan hat, so dass die Kaufkraft der Menschen im Land stark gesunken ist. Dieser Effekt, zusammen mit einer letztjährigen unterdurchschnittlichen Ernte führte zu einem ersten Anstieg des Weltmarktpreises für Kakao

von 1.800 GBP im ersten Quartal 2022

auf 2.700 GBP im Sommer 2023

das war zu diesem Zeitpunkt einer der höchsten Werte in der Geschichte des Weltmarktpreises für Kakao.

2. Ernteauffälle um bis zu 40-50% in Westafrika

In kaum einem anderen Teil der Welt machte sich der Klimawandel so stark bemerkbar wie in Westafrika.

Während normalerweise mit Beginn der Kakaoernte die Regenzeit vorbei ist, dauerte sie im vergangenen Jahr während der gesamten Kakaoernte an. Dabei regnete es 1-2 Stunden am Tag so stark, dass es teilweise zu Überschwemmungen kommt, da der Boden die Wassermengen nicht aufnehmen kann, während es den Rest des Tages sonnig und warm ist.

Einer der Hauptgründe für diese starken Wetterveränderungen ist ein Klimaphänomen namens „**El Niño**“, bei dem sich die Meeresströmungen durch die Erwärmung des Ozeans verändern.

Neben den klimatischen Veränderungen hat auch die so genannte „**Black Pot Disease**“ zu Ernteeinbußen geführt. Dabei handelt es sich um eine **Pilzerkrankung** des Kakaobaums, bei der die Kakaoschoten direkt am Kakaobaum schwarz werden und abfallen, bevor sie überhaupt reif sind.

Diese Veränderungen haben dazu geführt, dass die Kakaoernte 2023/2024 **um bis zu 40-50% geringer** ausgefallen ist als im Vorjahr, **obwohl die Ernte 2022/2023 bereits unterdurchschnittlich war.**

Mit jeder Nachricht über die Erntemengen stieg der Weltmarktpreis weiter bis auf 3.600 GBP im Dezember 2023.

Auf dieser Preisbasis hatte fairafric Anfang 2024 ihre Preise nachkalkuliert, was zu unserer ursprünglichen Planung einer Preisanpassung des UVP um 0,20 Euro/Tafel geführt hat.

Leider sind seit dem Anfang des Jahres allerdings die Kosten für Kakao in Rekordzeit in noch nie dagewesene Höhen gestiegen.

3. Strukturelle Gründe für den Kakaoanstieg

Ein weiterer ganz entscheidender Treiber sind die strukturellen Herausforderungen des Kakaomarktes.

Da der Staat in Ghana über COCOBOD direkt Verträge mit den großen Akteuren des Kakaosektors abschließt und in den letzten Jahren stark vom Zufluss ausländischer Devisen abhängig war, wurden größere Mengen Kakao verkauft als verfügbar waren.

Dies ist an sich nicht ungewöhnlich, da diese Kontrakte in der nächsten Ernte geliefert werden. Es funktioniert aber nur, wenn die Kakaoernte steigt oder zumindest konstant bleibt.

Da diese Ernte deutlich geringer ausfällt, ist es nun zum Crash gekommen, **da die Kontrakte aus der Vergangenheit und die reguläre Nachfrage deutlich über der verfügbaren Kakaomenge liegen.** Erhebliche Preissteigerungen waren die Folge.

4. Lieferengpässe

Die Schokoladenindustrie hat in den letzten 12 Monaten beispiellose Rahmenbedingungen (Preisentwicklungen und Verfügbarkeit) am Kakaomarkt erlebt. **Bereits der erste Anstieg auf 2.700 GBP im Sommer 2023 war ein Schock für die Industrie.**

Die meisten Produzenten kauften nur kleine Mengen zu diesem Preis, in der Hoffnung, dass es sich nur um einen kurzfristigen Effekt handeln würde. Doch aufgrund weiterer Missernten stieg der Preis immer weiter an.

Seit Anfang dieses Jahres ist die Situation eskaliert. Viele Hersteller mussten dringend Kakao kaufen, um die Produktion nicht zum Erliegen zu bringen.

Die Folge: Panikkäufe, bei denen der Preis zweitrangig war, um die Produktion zu sichern. Dies führte zu ungeahnten Preissprüngen. **Innerhalb weniger Wochen stieg der Preis pro Tonne von 3.600 GBP auf aktuell über 6.950 GBP.**

Viele Hersteller von Kakaozwischenprodukten (z.B. Kakaomasse und Kakaobutter) bieten nur noch tagesaktuelle Preise an, sofern sie überhaupt genügend Kakao zur Verfügung haben.

Aufgrund der deutlich schlechteren Ernte kommt es aktuell zu großen Problemen bei der Verfügbarkeit von Kakao und die ersten Fabriken können unabhängig von den Preisen nicht genug Kakaobohnen bekommen.

5. Spekulation



Grafik (fairaftric): Kakao-Weltmarktpreis in Dollar pro Tonne 2019 bis April 2024

Da der Kakao-Weltmarktpreis an der Börse bestimmt wird, haben auch Spekulationen einen großen Einfluss auf den Kakaopreis.

Sobald die ersten Nachrichten über Ernteauffälle publik wurden, setzten Spekulanten auf weiter steigende Preise und verstärkten die Anstiegsdynamik, sodass die Spekulationen inzwischen einen erheblichen Einfluss auf die stark gestiegenen Preise haben.

Zum Thema des Preisanstiegs veröffentlichte die GEPA eine „**Kundeninformation**“ im August 2024:

Der Kakaomarkt hat in den letzten Monaten eine nie dagewesene Dynamik erlebt.

Der Börsenpreis hat sich innerhalb eines Jahres mehr als verdreifacht.

Diese Entwicklung stellt alle Akteure in der Lieferkette vor immense Herausforderungen und trifft gleichermaßen den konventionellen Kakaomarkt wie den Fair Trade-Markt und damit auch die GEPA.

Über den Börsenpreis hinaus zahlt die GEPA mindestens die Bioprämie in Höhe von 300 USD und die Fair Trade-Prämie in Höhe von 240 USD je Tonne Kakao, oft kommt noch ein Qualitätszuschlag dazu.

Die **weltweite Inflation, als Folge der jüngsten Energiekrise**, hat die ohnehin schon schwierige Lage in den produzierenden Ländern weiter zugespitzt.

Die Bauern konnten aufgrund fehlender finanzieller Mittel nicht ausreichend in die Produktivität und in die Widerstandsfähigkeit ihrer Parzellen investieren, weshalb sie besonders vulnerabel gegenüber unvorhersehbaren Ereignissen sind.

In Westafrika kam es im letzten Jahr zu unerwartet hohen Regenfällen in Zeiten, in denen es nicht hätte regnen sollen. Feuchtigkeit und die fehlenden Mittel für notwendige Gegenmaßnahmen begünstigten die Verbreitung von Pilzkrankheiten, was einen Ernteeinbruch von 40-50% zur Folge hatte. **Da circa 60% des weltweit verarbeiteten Kakaos aus der Elfenbeinküste und Ghana kommen**, hat dieser Ernteeinbruch direkte Auswirkungen auf den Markt und das Börsengeschehen.

Mögliche und auch reale Lieferengpässe lösten Panikkäufe aus.

Nach einem Allzeit-Hoch Ende April kam es zu Kaufzurückhaltungen bei den Importeuren, gefolgt von einem Einbruch und einer anschließenden Achterbahnfahrt der Preise.

Das Preisniveau ist noch immer sehr hoch und die Volatilität der Börse und damit die Unsicherheit ist so hoch wie noch nie. Diese Entwicklung ist besorgniserregend, und es ist derzeit nicht absehbar, wann und auf welchem Niveau sich der Markt wieder stabilisiert.

Anders als in der Elfenbeinküste und in Ghana, wo der Kakao markt staatlich geregelt ist, profitieren die Bauern in den Anbauländern, die den Kakao für GEPA-Schokolade und Kakaoprodukte liefern, direkt von den hohen Börsenpreisen, da die lokalen Aufkaufpreise ebenfalls gestiegen sind.

Für die Genossenschaften, die den Kakao ihrer Mitglieder aufkaufen, sind die aktuellen Preissprünge jedoch höchst problematisch. Auch sie mussten ihre Preise erhöhen, wovon auch wir betroffen sind.

Sicher ist, dass Kundinnen und Kunden der GEPA weiterhin die gewohnt hohe Qualität zu fairen Preisen erhalten werden.

Bearbeitung: Anja Bergmann

Wer mehr erfahren möchte, hier ein Link:

https://fairafric.com/blogs/blog/kakao-und-der-kakao-weltmarkt?_pos=3&_sid=832fe6e8d&_ss=r

Kommen Sie mit auf eine bildgewaltige Weltreise zu Fair-Trade-Produzenten, Naturwundern & Heiligtümern



Wie leben die Menschen weltweit?

Was essen sie?

Welche Bedeutung hat für sie der Faire Handel?

Wie feiern sie ihre Feste?

Bestehen kulturübergreifende Gemeinsamkeiten?

Oder überwiegen die Unterschiede?

Diese Fragen stehen im Zentrum der Multivisionsshow!

Mit wunderschönen Fotos auf Großleinwand, inspirierenden Erzählungen und stimmungsvoller Musik nehmen Dr. Jutta Ulmer und Dr. Michael Wolfsteiner die Zuschauer mit auf eine außergewöhnliche Reise um unseren Planeten.

In Ghana, Israel, Palästina, Sri Lanka, Nepal und Ecuador besuchten die beiden Fotojournalisten imposante Heiligtümer der fünf Weltreligionen.

Sie begaben sich zum tiefsten Punkt und ins höchste Gebirge der Erde. Ob in trocken-kargen Savannen- und Wüstengebieten, an palmen-bestandenen Traumstränden, in steilen Bergdörfern oder im wuchernd-grünen Regenwald, überall erhielten die Zwei einzigartige Einblicke ins Leben von Fair-Trade-Produzenten.

Sie halfen bei der Kakao-, Tee- und Bananenernte mit, lernten wie Papier aus Elefantenkot und beduinische Webwaren hergestellt werden.

Die Multivisionsshow ist eine Liebeserklärung an unseren Planeten. Sie macht Mut, sich für eine gerechtere, friedlichere und menschlichere Welt zu engagieren.

Die Veranstaltung ist eine Gemeinschaftsaktion des Fairtrade-Landkreises und der Fairtrade-Gruppen bzw. Weltläden aus der Region.

Infos und Austausch sowie Verkostung und Verkauf von fairer Schokolade, Kaffee, Olivenöl usw. vor und nach der Multivisionsshow.

Die Fairtrade-Akteurinnen und -Akteure freuen sich auf viele Gäste!

- 17. Januar 2025
- Einlass ab 18.30 Uhr, Beginn 19.00 Uhr
- Kulturzentrum Deutsche FastnachtAkademie
- Luitpoldstraße 6-8, Kitzingen
- Eintritt frei, keine Anmeldung

Termine

- Fr., 17. Januar 2025, 19:00 Uhr,
Einlass ab 18:30 Uhr
Multivisionsshow „Weltreise zu Fair-Trade-Produzenten, Naturwundern & Heiligtümern“,
Kulturzentrum Deutsche FastnachtAkademie,
Luitpoldstraße 6-8, Kitzingen
- Do., 13. Februar 2025, 18:30 Uhr
Suppenessen der Mitarbeitenden des Weltladens
(Bitte tragen Sie sich in die Liste im Weltladen ein.)
- Sa., 10. Mai 2025
Weltladentag; Informationen folgen
- Do., 15. Mai 2025,
Mitgliederversammlung des Vereins Eine-Welt-Gruppe Kitzingen e.V. mit Wahlen zum IK,
Einladung folgt
- So., 1. Juni 2025
Beginn 9:30 Uhr,
Klimafrühstück 3.0 – mit Essen die Welt verändern
Stadtteilzentrum Kitzingen, Königsbergerstraße 11,
97318 Kitzingen

Nicht weil die Dinge unerreichbar sind, wagen wir sie nicht.
Weil wir sie nicht wagen, bleiben sie unerreichbar.

Seneca

- Impressum:** **Initiativkreis**
Eine-Welt-Gruppe Kitzingen e.V.
Obere Kirchgasse 14, 97318 Kitzingen
- Kontaktadresse:** A.Bergmann, Wörthstraße 24, 97318 Kitzingen
- Weltladen** Obere Kirchgasse 14, 97318 Kitzingen,
Tel. 09321/8808
www.weltlaeden.de/kitzingen
E-Mail: Eine-Welt-Gruppe-KT@t-online.de
- Öffnungszeiten:** Dienstag - Freitag 9:30 bis 12:30 und 15 bis 18 Uhr,
Samstag 10:00 bis 13:00 Uhr
- Vereinskonto** IBAN: DE84 7905 0000 0042 0707 30