

Der große Schoko-Schwindel

In den Tiefen des

Kakao-Dschungels

Verbraucher werden getäuscht

Kopfschüttelnd legt Oliver Coppeneur eine Tafel Schokolade auf den Tisch. Auf ihr prangt ein berühmter Name: „Arriba, Supérieur Edelcacao aus Ecuador“. Doch so vielversprechend das auch klingt, wie viele Schokoladentafeln und Sticks, die in Supermärkten und bei Discounter angeboten werden, hält auch diese nicht, was sie verspricht. Oliver Coppeneur ärgert das:

„Der Name „Arriba“ war zweifellos über viele Jahrzehnte hinweg eine Garantie für einzigartige Qualität“, sagt der Chef der international bekannten Schokoladenmanufaktur *Confiserie Coppeneur et Compagnon* aus dem Rheinland. „Doch seit zehn Jahren hat der Kakao mit diesem Namen immer weniger mit dem zu tun, wofür er einmal stand. Heute steckt in ihm wahrscheinlich kein einziges Gramm des traditionellen Arriba-Kakaos, sondern eine neue Sorte von geringerer Qualität, die zudem auch noch weniger sorgfältig hergestellt wurde.“



Oliver
Coppeneur

Coppeneur weiß, wovon er redet. Vor zwanzig Jahre startete der gelernte Confiseur zusammen mit seinem damaligen Kompagnon Georg Bernardini, einem gelernten Konditor, in der kleinen Stadt Bad Honnef im Siebengebirge bei Bonn mit der Herstellung von Pralinen. 2004 folgte dann die Produktion von Schokoladen. Aber inzwischen gilt er in dem kleinen internationalen Zirkel echter Chocolatiers, die noch selber handwerklich von der Kakaobohne ab edelste Schokoladen herstellen, als „The German Guy“. Seine Pralinen und Schokoladen der Marke *Coppeneur* vertreibt er hauptsächlich über Fachgeschäfte. Der gesamte Herstellungsprozess von der Röstung der Bohne bis zur fertigen Tafel befindet sich unter einem Dach. Heute sind einhundert Mitarbeiter in der *Confiserie Coppeneur* tätig. Als typischer Mittelständler redet er aber nicht gern über Umsatz- und Gewinnzahlen. Am meisten redet er über gute Schokolade und über sein Credo dafür:

„Schokolade ist kein Grundnahrungsmittel, aber sie hat etwas Mystisches. Der Genuss edler Schokolade erzeugt Gefühle, die weitaus länger erhalten bleiben als die Erinnerung an den Geschmack. Schokolade ist Lebensfreude. Schokolade kann Gefühle erzeugen, an die der Mensch sich weitaus tiefer erinnert als an Ereignisse oder an Namen.“

Auf der Innenseite seiner Verpackungen erzählt Coppeneur Geschichten von der Herkunft seiner Bohnen und der Entstehung seiner Produkte. So schafft er für den Konsumenten Transparenz. Er soll sich mit seinen Schokoladen identifizieren können. Der Unternehmer hadert mit dem aktuellen Etikettenschwindel auf vielen Tafeln. Georg Bernardini, bis 2010 noch Mitgesellschafter von Coppeneur, hat in seinem gerade erschienenen Buch „Der Schokoladentester“ (ein geradezu grandioses Werk) nachgewiesen, dass die Berliner Schokoladenfirma Rausch mehrfach falsch Herkunfts- und Sortenangaben auf ihren Schokoladen angegeben hatte. Inzwischen musste Rausch dies auch eingestehen. Eigentlich ist dies in der Nahrungsmittelproduktion nichts Neues, denn Massenproduktion verleitet immer wieder auch zur Täuschung des Konsumenten.

In den letzten Jahren hat Coppeneur mehrfach die wichtigsten Kakaoanbaugebiete in Südamerika, aber auch in Afrika, bereist. Von einzelnen Plantagen in Ecuador bezieht er immer noch einige seiner besten Kakaosorten. Allerdings konnte er dort auch besonders drastisch den Verfall der Kakaoqualität beobachten. „Anfang des letzten Jahrhunderts stieg in den USA und in Europa der Appetit auf hochwertige Schokoladen stark an“, berichtet Coppeneur. In allen Anbauländern suchten die Einkäufer von Kakao nach Produzenten mit sehr guten Kakaobohnen. In einer abgelegenen Region Ecuadors um die Stadt Vinces in der Region Los Ríos wurden sie fündig. Hier gab es Hunderte von Kakaobauern, die auf kleinen Parzellen exzellente Bohnen produzieren. Traditionell setzten sie dafür die Bohnensorte „Nacional“ ein, welche nur in Ecuador vorkommt. Bis heute sind sich die Wissenschaftler nicht einig, ob es sich hierbei um einen besonders außergewöhnlich hochwertigen Abkömmling der ertragreichen Sorte „Forrastero“ handelt, die als Massenkakao gilt. Oder, ob es eine Verwandtschaft zu den edleren Sorten „Trinitario“ und „Criollo“ gibt. Oder, ob diese auch eine völlig eigenständige Sorte darstellt. Jedenfalls kommt nirgendwo auf der Welt ein Kakao vor, der dem typisch

nussigen Aroma der „Nacional“ nahekومت. Welcher Kakaobohnengattung die „Nacional“ auch immer zugeschrieben wird, ihre Qualität ist herausragend. Diese wurde noch gesteigert, indem vor Ort die noch frischen Bohnen einem Fermentierungsprozess unterzogen wurden, wodurch die in den Bohnen enthaltenen Bitterstoffe in Aroma tragende Substanzen umwandelten. Da sich der Begriff „Nacional“ für eine weltweite Vermarktung wenig eignete, übernahmen die Händler in Vines einfach einen regionalen Ausdruck. Die Bohnen aus dem Gebiet flussaufwärts waren von einer besseren Qualität, als die von flussabwärts. Sie erhielten so den Namen „Arriba“ (spanisch sinngemäß „von oben“). So kam der Edelkakao „Arriba“ in die Welt. Die Verbraucher gewöhnten sich an diesen Namen, und die Produzenten konnten mit ihm bessere Preise erzielen als mit dem üblichen Konsumkakao. Die Sorte „Nacional“ ist jedoch eine sehr sensible Frucht und fordert den Kakaobauern ein hohes Engagement ab. Sie braucht bis zur ersten Ernte fünf Jahre, zudem ist sie nur durchschnittlich ertragreich und wenn es infolge des periodisch auftretenden „El iño“ Phänomens tagelang im tropischen Urwald regnet, wird die Blüte so stark ausgewaschen, dass sogar eine gesamte Ernte ausfallen kann, wie etwa im Frühjahr letzten Jahres.



Viele Jahre arbeitete der einheimische Biologe und Pflanzenzüchter Castro Hormero in Naranjal an der Lösung dieser Probleme, bis er einen neuen Klon gezüchtet hatte, der mit einem Schlag die Nachteile der „Nacional“ überwand. Dieser wächst schneller, ist ertragreicher und resistenter gegenüber Wetterschwankungen. Er nannte ihn nach den Initialen CCN 51. Diese Bezeichnung kennen aber nur Experten, denn auf dem Markt wurde dieser neue Kakao weiterhin unter dem klingenden Namen „Arriba“ angeboten. Auf den meisten Plantagen in Ecuador wurden die alten Kakaobäume gerodet und der neue Klon

angebaut. Die Bauern ernteten ein Vielfaches des bisherigen Ertrages. Exportierte Ecuador vor fünfzehn Jahren 100.000 Tonnen, so sind es heute fast 200.000 Tonnen. Die Bauern freuten sich über ihre gestiegenen Einnahmen, die Schokoladenproduzenten verkauften mehr Edel-Schokoladen als jemals zuvor, und die Verbraucher erhielten ihre „Arriba“ zu moderaten Preisen. Alle waren zufrieden. Allerdings war damit ein Nachteil verbunden, an dessen Publikmachung weder die Bauern, noch die Händler und auch nicht die Produzenten ein Interesse hatten. Dieser Klon verfügt nicht mehr über das unverwechselbar brillante Aromenspektrum der traditionellen „Nacional“. Es ist immer noch guter Kakao, aber kein überragend guter mehr. Auch noch durch eine andere Entwicklung verloren die Kakaobohnen zusätzlich an Qualität. Inzwischen wird ein Großteil der Kakaoernte in Ecuador nicht mehr fermentiert, sondern nach der Ernte einfach direkt getrocknet. Damit wird ein Produktionsschritt übersprungen – und so der Bedarf der großen Kakaokonzerne nach „Edel-Kakao“ noch schneller befriedigt. Der Wechsel der Sorte und das Einsparen von Veredelungsschritten sind für einen Verlust an Kakaoqualität verantwortlich und damit auch an ecuadorianischem Kulturgut

Heute hat die „Arriba“ gar nichts mehr mit der „Arriba“ vor zehn Jahren zu tun. Zwar gehören nur etwa fünf Prozent des gesamten deutschen Kakaoimportes in die Kategorie des Edelkakaos, aber davon wiederum kommen über 50 Prozent aus Ecuador. Die



damit verbundenen Gefahren – beispielsweise bei einer Medienkampagne durch Verbraucherschützer-Organisationen – führte zu einem Umdenken in der deutschen Industrie. Ganz im Stillen haben deshalb vor gut einem Jahr einige Produzenten zusammen mit Wissenschaftlern begonnen, mit Hilfe eines Forschungsprojektes Kriterien herauszufinden, nach denen die

ursprüngliche „Arriba“-Bohne von ihrem Klon unterschieden werden kann. Dazu heißt es in dem Forschungsprojekt:

„Dadurch kann die hohe Qualität deutscher Edelkakaoprodukte sichergestellt und gegen die Konkurrenz ausländischer Billigkakaoprodukte geschützt werden.“

In wenigen Monaten sollen dafür die ersten Ergebnisse vorliegen. Allerdings wird dabei der Blickwinkel viel zu sehr eingeengt, denn „Arriba“ aus Ecuador ist nur ein Beispiel für fehlgeleitete Marktmechanismen. Auch in anderen Ländern haben die Anstrengungen für größere Produktionsmengen und die internationalen Preismechanismen zum Betrug am Konsumenten geführt. Wenn die Nachfrage nach einem Nahrungsmittel wie dem Kakao steigt, werden auch Wege zur Produktionssteigerung gefunden, häufig auf Kosten der Qualität. Da die Händler jedoch am längeren Hebel sitzen, können sie die Einkaufspreise gerade wegen höherer Erntemengen gegenüber den Bauern senken. Die Bauern produzieren dann noch mehr, um den Preisverfall auszugleichen, oder um sich in Zeiten steigender Preise ein finanzielles Polster zu verschaffen. Die Hersteller können ihrerseits die gestiegene Nachfrage zu günstigen Preisen befriedigen. Aber die Konsumenten werden nicht über die damit verbundene geringere Qualität informiert. Wenigstens für Ecuador könnte dieser verhängnisvolle Mechanismus bald unterbrochen werden. Jedoch geht es auch in Deutschland nicht ohne einen üblen Beigeschmack ab. Die entsprechenden Forschungsarbeiten dafür, fast 300. 000 €, zahlt nämlich nicht die Industrie sondern das Bundesministerium für Wirtschaft. Erst verkaufen große Produzenten und Handel dem Konsumenten ein falsches Produkt. Und nachdem der Schwindel offenkundig geworden ist, bezahlt der Konsument über seine Steuern auch noch die Korrektur.

Klaus Leciejewski

