

NZZ

Wandel in der Branche

Knapper Kakao in Brasilien

Wegen Schleckmäulern und Hexenbesen muss Brasilien heute den einst reichlich vorhandenen Kakao einführen. In Südbahia, einer der weltweit ältesten Anbauregionen, könnte die Produktion bald deutlich wachsen.

von Alexander Busch

18.7.2015



Die von weissem Fruchtfleisch umhüllten Kakaobohnen werden weltweit immer begehrt. (Bild: Legnan Koula / Epa)

Wenn João Tavares in der jetzigen Regenzeit seine Kakao-Fazenda besucht, muss er die kleinste Übersetzung seines vierradgetriebenen Pick-ups einlegen. Im Schrittempo fährt Tavares mitten im atlantischen Regenwald über die steilen, durch Regen und Feuchte glitschigen Kopfsteinpflasterwege seiner Plantage. Im Schatten gewaltiger Tropenbäume hängen rechts und links gelbe, grüne, rote und orange Kakaofrüchte dicht an den Stämmen der Bäume. Arbeiter schlagen sie mit Macheten ab und werfen sie in Körbe, vernäht aus dem Gummi von Lkw-Reifen. Maultiere tragen diese zum Hauptsitz der Fazenda. Die kilometerlangen gepflasterten Wege rund 50 km nordwestlich von Ilhéus hatte sein Vater in den fünfziger Jahren anlegen lassen, damit die Transporter der Kakaohändler das ganze Jahr die Kakaosäcke von der Fazenda abholen konnten, ohne im Lehm stecken zu bleiben. Das war zu den goldenen Zeiten der Kakaokultur hier in Bahia, im Nordosten Brasiliens.

Vom Ex- zum Importeur

In den dreissiger Jahren, als die Kakaobarone um die Provinzstadt Ilhéus sagenhaften Reichtum anhäuferten und der brasilianische Schriftsteller Jorge Amado seine ersten Romane über die extremen Einkommensunterschiede in der Region schrieb, war Brasilien schon fast ein halbes Jahrhundert der weltweit wichtigste Kakaoproduzent. In den besten Jahren exportierten die Händler mehr als 400 000 t Kakaobohnen über den Hafen von Ilhéus nach Europa und in die USA. Heute ist davon nicht mehr viel übrig: Brasilien produziert nur noch etwa halb so viel Kakao wie damals. Im heruntergekommenen Hafen von Ilhéus wird kein Kakao mehr exportiert, sondern dieser

wird aus Westafrika oder Indonesien importiert. Das liegt unter anderem an einem Pilz, dem sogenannten Hexenbesen, der 1989 aus dem Amazonasgebiet kommend die Plantagen in Südbahia attackierte und deren Produktion zeitweise auf ein Zehntel reduzierte.

Die damit verbundenen sozialen Umwälzungen waren gewaltig – und sind heute noch allgegenwärtig. Wegen der anhaltenden Landflucht breiten sich in Städten wie Ilhéus oder Itabuna die Slums rasant aus. Die Mordrate in der Region zählt zu den höchsten Brasiliens. Der Grossteil der Bevölkerung lebt von Sozialhilfe. Die Gemeinden sind oft weit und breit die einzigen Arbeitgeber.

Der Hexenbesen ist aber nur ein Grund, warum die brasilianische Industrie Kakao importieren muss. Der andere Grund ist das schnelle Wachstum des Schokoladenkonsums der Brasilianer. Das Land ist mittlerweile der weltweit drittgrösste Konsument von Kakao. Seit 2006 hat der Konsum pro Brasilianer um 25% zugelegt. Somit ist Brasilien also nicht nur als Lieferant des Weltmarktes ausgefallen, sondern tritt mit seinen 200 Mio. Einwohnern auch als weiterer Konsument von Kakao auf.

Dieser Wandel ist symptomatisch für die weltweite Branche. Vor allem die Bevölkerung in den Schwellenländern in Fernost und Lateinamerika konsumiert mit wachsendem Wohlstand jährlich mehr Schokolade. Das Research-Institut Euromonitor schätzt, dass allein die Chinesen in diesem Jahr 12% mehr Schokolade kaufen werden als im Vorjahr, die Inder gar 23% mehr. Dagegen wird der Absatz in den USA und Europa gerade einmal rund 1% im Jahr zulegen. Deswegen zieht es Schokoladenhersteller wie Lindt & Sprüngli auch in diese Wachstumsmärkte: Lindt & Sprüngli hat seit vergangenem Jahr ein Joint-Venture mit Kopenhagen, dem führenden brasilianischen Schokoladenhersteller im Premiumsegment, und will eigene Läden eröffnen.

Die weltweit wachsende Nachfrage nach Schokoladeprodukten trifft auf ein stagnierendes Angebot an Kakao. Die Produktion hat sich bei rund 4 Mio. t Bohnen im Jahr stabilisiert. Das Ungleichgewicht bringt die gesamte Kakao- und Schokoladenbranche unter Druck: Der Lebensmittelhersteller Mars prognostizierte kürzlich, dass im Jahr 2020 möglicherweise 1 Mio. t Kakao fehlen könnten, bei einer Produktion von 4 bis 5 Mio. t. Die Internationale Kakaoorganisation (ICCO) schätzt die Versorgungslücke in fünf Jahren mit 100 000 t allerdings geringer ein. Für die Ernte in diesem Jahr rechnet die ICCO etwa mit einem Defizit von 38 000 t. Auch wenn das Ausmass der Lücke unterschiedlich hoch geschätzt wird, herrscht Konsens darüber, dass Kakao knapper werden wird.

Auch die nach mehreren Fusionen und Übernahmen noch übrig gebliebenen drei grossen Schokoladenhersteller fürchten, dass ihr wichtigster Rohstoff knapp werden könnte. Zu den drei wichtigsten Produzenten zählen die amerikanische Cargill, die Schweizer Barry Callebaut und Olam aus Singapur, die gerade die Kakaosparte von ADM übernommen hat. Die drei Konzerne beliefern die Lebensmittelunternehmen weltweit mit den Kakaoprodukten Rohmasse, Butter und Pulver.

Steigende Kakaopreise

Ein Indiz für die wachsende Knappheit ist der schon länger steigende Preis: Seit Januar 2012 ist der Kakaopreis an der New Yorker Börse von 2115 \$/t auf zuletzt 3344 \$/t gestiegen, ein Plus von 58%. Seit 2000 hat sich der Preis für Kakao verdreifacht. Historischer Höchstpreis waren 3826 \$/t. Die hohen Preise setzen den Schokoladenherstellern zu. Sie können die Preissteigerungen nicht problemlos an ihre Kunden weitergeben. Im traditionell margenschwachen Kakaogeschäft drohen Profiteinbussen.

Die Hersteller investieren alle in neue Verarbeitungskapazitäten in den Kakaoanbaugebieten, um sich damit den Zufluss ihres Rohstoffs zu sichern. In Ilhéus beobachtet der Kakaoexperte Adilson Reis eine neue Dynamik in der Branche. In den vergangenen Monaten seien Hedge-Funds, Schokoladenhersteller und Investoren in den brasilianischen Bundesstaat Bahia gereist, um Investitionsmöglichkeiten und neue Lieferkanäle in der Branche auszuloten. Alle stellten sich auf die bevorstehende Knappheit ein, sagt Reis, der den Branchendienst Mercadodocacau betreibt.

Der Weltmarkt für Kakao ist klein: Kakaobohnen im Wert von etwa 12 Mrd. \$ werden jährlich gehandelt. Die Kakaoproduktion weltweit schnell zu erhöhen, scheint unmöglich. Zwei Drittel des weltweiten Kakaos werden in Westafrika geerntet, wie beispielsweise in Côte d'Ivoire oder in Ghana. In politisch und wirtschaftlich eher instabilen Ländern fehlt es in den Häfen und in den Strassen an moderner Logistik. Die kleinen Plantagen sind in

Familienbesitz. Für Düngemittel, die Bewässerung oder einen Ausbau, um Skaleneffekte in der Produktion zu erzielen, fehlt es häufig an Kapital.

In Südbahia dagegen scheinen die Bedingungen für eine schnelle Produktionssteigerung weitaus günstiger – und haben deshalb die Aufmerksamkeit in der Branche geweckt. Es existieren grosse Plantagen sowie die seit Jahrzehnten vorhandene Infrastruktur für die gesamte Produktionskette, von der Farm zu den Verarbeitern bis zu den Häfen. Die Region verfügt über Erfahrung im Kakaoanbau, selbst Krankheiten wie den Hexenbesen hat man inzwischen halbwegs im Griff. Zudem herrscht politische und wirtschaftliche Stabilität, und es gibt ein reges brasilianisches Unternehmertum, gerade auch im Agrobusiness.

Dennoch sind die Chancen auch in Bahia durchwachsen, schnell die Produktion zu steigern, um die wachsende Nachfrage auf dem Binnenmarkt zu bedienen und möglicherweise sogar bald wieder Kakao zu exportieren. Immerhin steigert Brasilien wieder seine Ausfuhren: 500 t werden es vermutlich in diesem Erntejahr sein, 40% mehr als vor zwei Jahren. Dies sei angesichts der Dimension des Weltmarktes und im Vergleich zu früher jedoch immer noch mikroskopisch wenig, sagt Thomas Hartmann, der führende Kakaospezialist Brasiliens skeptisch. Die Welt interessiere sich nicht mehr für Kakao aus Brasilien. Derzeit hängt es vor allem von Produzenten wie João Tavares ab, ob sich dies ändern wird, Brasilien seinen Ruf als Produzent verbessern kann und bald auch wieder Kakao in grösseren Mengen exportieren können.

Alles schon verkauft

Zurück auf der Fazenda von João Tavares: 1945 steht als Jahreszahl auf dem Schuppen, in dem die Arbeiter die Kakaofrüchte mit einem Machetenhieb öffnen. Die von weissem Fruchtfleisch umhüllten Trauben von Kakaobohnen werfen sie in Bottiche, wo sie die nächsten Tage fermentieren werden. Doch die Jahreszahl täuscht eine falsche Kontinuität vor. Eigentlich hat Tavares vor zehn Jahren noch einmal ganz von vorne begonnen. Der Hexenbesen hatte auch auf der Farm seiner Familie gewütet – und ist immer noch aktiv. Immer wieder zeigt Tavares beim Rundgang auf der Farm auf schwarz angefaulte Früchte, die vom Pilz befallen sind. Wo sein Vater in den besten Zeiten auf 1000 ha bis zu 1000 t Kakaobohnen im Jahr produzierte, bearbeitet der 50-jährige Tavares heute nur rund ein Drittel der Fläche und stellt jährlich gerade einmal rund 90 t Kakao her – für den er aber mit rund 5500 \$/t fast doppelt so viel bekommt, wie die Industrie bezahlt, abhängig vom Tonnenpreis der Börse in New York.

Seine gesamte diesjährige Produktion ist bereits verkauft – an in- und ausländische Chocolatiers, wie etwa Pierre Marcolini in Belgien. In Brasilien wirbt eine Edelschokoladenserie mit dem Herkunftsnamen «João Tavares». «Hier mache ich meinen Profit», sagt Tavares und zeigt auf den Fermentierschuppen, wo es nach Gärung und Hefe wie in einem Weinkeller riecht. Dahinter trocknet er die Bohnen in der Sonne auf Zementboden, vor Regen geschützt in einer Art Treibhaus. Immer wieder überprüft er die Fermentierung, indem er 50 Bohnen penibel auf einem Brett aufschneidet, um den Reifegrad zu kontrollieren. Er nimmt eine Handvoll trocknender Bohnen und riecht an ihnen. Jeder Modergeruch muss vermieden werden. Er trocknet auch die Bohnen nicht über Öfen, die mit Holz beheizt werden – wie die meisten der Farmer. Denn Rauchspuren im Aroma bedeutet: durchgefallen. Der Geschmack der Bohnen akzentuiert sich durch das langsame Trocknen erst, sagt Tavares.

Der Durchbruch gelang ihm 2010, als seine Kakaobohnen am «Salon du Chocolat» in Paris prämiert wurden. Er kritisiert, dass die wenigsten Farmer heute noch die Sorgfalt und Geduld aufbrächten, die es brauche, um guten Kakao herzustellen. Die ehemals reichen Kakaobarone hätten es versäumt, ihre Söhne und Töchter auf ein Leben und die Arbeit auf der Plantage in der Provinz vorzubereiten. Mitschuld an der Misere habe aber auch die Industrie, die für bessere Qualität keinen Aufpreis bezahle. Die meisten Kakaoproduzenten machten sich gar nicht mehr die Arbeit, die Ernte zu fermentieren. Auch Bohnen, die schwärzlich verfault vom Hexenbesen befallen seien und eigentlich aussortiert werden müssten, würden die Farmer bei der Industrie los. Deswegen sei der Trend der Kakaohersteller heute die zunehmende Vertikalisierung. Sie wollen von der Bohne bis zum Schokoriegel möglichst viel in eigener Regie herstellen, was im Fachjargon «bean to bar» genannt wird. Auf diese Weise könne man als Produzent höhere Renditen erwirtschaften.

In Bahia lassen sich mehrere Strategien der Vertikalisierung finden – etwa in Gandu, zwei Stunden Autofahrt von Ilhéus entfernt. Dort haben sich ein knappes Dutzend wohlhabender Grossfarmer, die ihr Geld in der Industrie gemacht haben, in einer Art Kooperative zusammengeschlossen. In einer eigenen Fabrik stellen sie Kakaomasse aus dem auf ihren Fazendas geernteten Premium-Kakao her. 2000 t pro Jahr könnten sie dort herstellen, wenn ihnen nicht auch der Rohstoff fehlen würde. Die Mitglieder produzieren noch nicht genug Premium-Kakao, um die Anlagen auszulasten. Das mit Klimaanlage gekühlte Kakaolager ist leer. Wann sich

die hohen Anfangsinvestitionen rechnen, ist deswegen unklar. Bis jetzt verkaufen sie vor allem an inländische Schokoladenhersteller. Nicht nur brasilianischer Kakao habe im Ausland einen schlechten Ruf, sagt Direktor Eimar Sampaio Rosa von der nahe gelegenen Kakaofarm M. Libânio, die den meisten Kakao für die Verarbeitung in der Fabrik liefert. Auch brasilianische Kakaofarmer gälten als nicht zuverlässig. Deshalb sei die grösste Schwierigkeit, langfristige Lieferverträge mit ausländischen Schokoladenherstellern abzuschliessen, die Kakaomasse abzunehmen.

Den Ruf verbessern

Auf der Fazenda Riachuelo ganz in der Nähe von Ilhéus ist der Geschäftsführer Raimundo Mororó einen Schritt weiter gegangen: Der Biologe, der jahrzehntlang am staatlichen Kakaoinstitut Ceplac für Lebensmittelforschung zuständig war, stellt dort eigene Schokolade her. Er produziert täglich rund 50 kg. 25 Tage dauert es ab der Ernte des Kakaos auf den umliegenden Plantagen, bis schliesslich die Schokoladentäfelchen per Hand verpackt werden können. Bis jetzt verarbeitet Mororó nur 2% seines Kakaos zu Schokolade. Doch er will den Ertrag schrittweise erhöhen. Möglicherweise wird er dann eine zweite preiswertere Schokoladenlinie starten müssen. Denn die Serie Mendoá wird zum stolzen Kilopreis von umgerechnet 85 Fr. in Brasilien ab Fabrik verkauft. Für den Experten Thomas Hartmann sind die Vertikalisierungsversuche wichtig, um den Ruf des brasilianischen Kakaos zu verbessern. Doch es seien Nischenmärkte, sagt Hartmann, der mit seiner TH Consultoria seit Jahrzehnten die Branche mit verlässlichen Marktanalysen versorgt. Sie würden nicht ausreichen, um Brasilien wieder zum bedeutenden Exporteur von Kakao zu machen. Als aussichtsreicher für einen neuen Auftritt als Exporteur hält Hartmann eine Initiative ehemaliger Exporteure. Hartmann versucht mit ihnen zu erreichen, dass an der Kakaobörse in New York wieder brasilianischer Kakao gehandelt wird. Es geht dabei nicht um Premium-Sorten, sondern um ganz normalen Kakao. Dies wäre ein wichtiger Schritt zurück in den Markt.