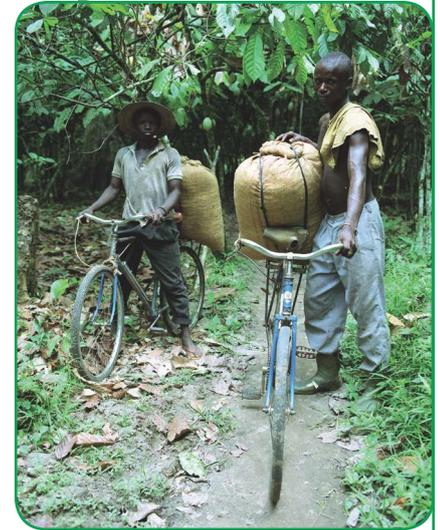


# Welthandel

Die Verarbeitung der Kakaobohnen erfolgt zum größten Teil in Europa und Nordamerika. Es gibt einige Ausnahmen, wie z. B. die bolivianische Kooperative El Ceibo, die die Kakaobohnen bis zur fertigen Schokolade selbst verarbeiten. Diese wenigen Beispiele ausgeschlossen, bleibt meist nur ein geringer Anteil der Kakaowertschöpfung in den Anbauländern.

Der Kakaoanbau erfolgt in den meisten Fällen von Kleinbauern, die oft abgeschieden oder in kleinen Dörfern leben und von den Erträgen der Kakaoernte stark abhängig sind. Um ihre Ernte zu den nächsten Sammelstellen zu bringen, müssen sie mit logistischen Problemen, wie unzureichenden Transportmitteln, schlechten und gefährlichen Straßen, klimatischen Extremen und langen Transportwegen zurechtkommen, ohne die Qualität der Kakaoernte zu verschlechtern. Hier sind die Bauern mit geringen oder schlechten Transportmöglichkeiten deutlich im Nachteil. Diese sind darauf angewiesen, den Kakao an den Zwischenhändler zu verkaufen, der am nächsten erreichbar ist bzw. der direkt in ihr Dorf kommt. Der Preis wird so vom Händler festgelegt. Hinzu kommt, dass die Bauern meist keine Möglichkeit haben, sich über die aktuellen Weltmarktpreise zu informieren, und dadurch von den Zwischenhändlern ganz abhängig sind. Eine Ausnahme bilden hier Ghana und die Elfenbeinküste, die einen staatlich festgelegten Preis für den Kakaohandel bestimmen, der sich jedoch ebenso am Weltmarktpreis orientiert. Eine generelle inflationsbereinigte Abnahme des Kakaopreises in den letzten 30 Jahren (1980 lag der Preis einer Tonne Kakao bei knapp 5.000 US-Dollar, Mitte 2012 waren es rund 2.300 US-Dollar) sowie ein weltweiter Anstieg der Lebensmittel- und Lebenshaltungskosten sind Probleme der Bauern. Durch die niedrigen Einnahmen haben die Bauern oft nicht die Möglichkeit, in neue Anbaumethoden oder Bepflanzungen zu investieren, und können ihre Arbeiter oftmals nicht angemessen bezahlen.



## Vorteile von Kooperativen

Wenn sich Bauern zu Genossenschaften (sogenannten Kooperativen) zusammenschließen, können sie ihre Stellung dadurch verbessern, dass sie u. a. gemeinsam in ein Auto oder einen LKW investieren und ihre Ware den Händlern anbieten, die das bessere Angebot machen.

# Welthandel



Der Transport erfolgt entweder in Säcken bis zu 70 kg oder als lose Ware (Bulk), wobei bei letzterer Art die Gefahr der Schimmelbildung durch fehlende Belüftung deutlich höher ist.

Um für den Transport geeignet zu sein, dürfen die Kakaobohnen nicht mehr als 6 % Feuchtigkeit enthalten, da sie sonst leicht Schimmel ansetzen. Kakao gilt als leicht verderbliches Gut und ist somit während des Transports pausenlos in Gefahr zu verderben. Die Bohnen müssen ständig vor starken Temperaturschwankungen und Feuchtigkeit geschützt werden, um nicht zu schimmeln. Ein Befall durch die Kakao- oder Mehlmotte oder durch Ameisen und Schaben sind ebenfalls auftretende Probleme bei dem Transport. Die Rückstände chemischer Bekämpfungsmittel sind häufig für den Menschen giftig und dadurch nur beschränkt einsetzbar.

Eine Gasentwicklung in den Containern durch die Nachfermentation der Bohnen oder eine Selbsterhitzung der Bohnen durch den Sauerstoffabschluss der Container (bei hohen Außentemperaturen) bergen zudem eine Gefahr für die Besatzung.

Diese Punkte führen oft zu einer Minderung der Kakaoqualität und die Ware erzielt einen geringeren Preis. Im Extremfall wird eine komplette Schiffsladung dadurch unbrauchbar.



Ein Schiff benötigt im Durchschnitt zehn Tage für den Transport der Kakaobohnen von den westafrikanischen Kakaohäfen nach Hamburg. Die Häfen Amsterdam und Hamburg sind in Europa die größten Kakaoumschlagplätze. 2010 wurden in Hamburg ca. 212.000 t Kakao umgeschlagen (2/3 des gesamten deutschen Kakaoimports).



Während der Lagerung, die meist bis zu einem Jahr dauert, werden die Bohnen ständig stichprobenartig auf Schädlingsbefall, Schimmelbildung und Feuchtigkeitsgrad geprüft. Eine lange Lagerung dient jedoch dazu, dass die Schokoladenhersteller die Preis- und Nachschubschwankungen ausgleichen können.



# Welthandel



Die weltweite Kakaonachfrage ist seit den 1960er Jahren kontinuierlich gestiegen. Im Jahr 2007/2008 erreichte die Nachfrage ein Rekordhoch von ca. 3,74 Millionen t. Der überwiegende Teil, etwa 70 % der Kakaonernte, kommt weiterhin aus Westafrika. Neben Öl und Bodenschätzen ist Kakao eines der wichtigsten Exportgüter der westafrikanischen Staaten.

Der Verkauf des Rohkakaos kann auf zwei Arten stattfinden:

1. Das sogenannte Bargeschäft wickelt die Lieferung und die Bezahlung des Kakaos direkt ab. Fällt die Ernte gut aus und gibt es einen Überschuss an Kakao auf dem Weltmarkt, sinkt der Preis für die Rohware. Die Kakaobauern erhalten nur wenig für ihre Ernte und können dadurch evtl. ihre Kosten nicht decken.
2. Bei dem komplizierteren Waretermingeschäft an einer Warenbörse dagegen wird mit zukünftigen Ernten spekuliert.

Die Termingeschäfte mit Kakao finden an den Lebensmittelbörsen in London und New York statt. Und bergen ein Risiko sowohl für die Kakaobauern als auch für die Schokoladenhersteller bzw. die Kakaokäufer. Der Bauer garantiert zu einem bestimmten Termin, eine bestimmte Menge mit einer bestimmten Qualität zu einem bestimmten Preis zu verkaufen. Der Verkäufer garantiert, dass er zu einem bestimmten Zeitpunkt eine bestimmte Menge mit einer bestimmten Qualität zu einem bestimmten Preis abnimmt. Die Börse ist demnach der Handelsplatz dieser Termingeschäfte. Durch den festgelegten Preis können beide Parteien langfristig mit den Einnahmen und Kosten rechnen, solange die vorhergesehenen Bedingungen eingehalten werden.

Diese Termingeschäfte beeinflussen und legen den Weltmarktpreis für Kakao fest. Eine Geldanlage in Kakaonernten, die ein, zwei oder noch mehr Jahre in der Zukunft liegen, ist jedoch riskant. Schwankende klimatische Bedingungen, Kakaokrankheiten, Schädlinge und unsichere politische Verhältnisse in den Anbauländern haben enormen Einfluss auf den Kakaopreis.

Auch für die Kakaobauern können solche Termingeschäfte einen enormen Druck auslösen. So garantieren die Bauern Jahre im Voraus, eine Ernte zu einer bestimmten Qualität und Quantität zu einem bestimmten Zeitpunkt zu liefern. Kann diese nicht eingehalten werden, macht der Bauer dadurch enorme Verluste.

