

Ostern ohne Kakao: Neue Schokolade aus Sonnenblumenkernen begeistert!

Innovative Chocolaterie Abtey aus Frankreich stellt zu Ostern erstmals Schokolade ohne Kakao her – Grund: Kakao-Krise und Klimawandel.

Ghana, Westafrika - Schokolade gehört zu den beliebtesten Süßigkeiten weltweit, die einst von den Mayas als „Geschenk Gottes“ verehrt wurde. Doch der Genuss könnte bald zu einem teuren Luxus werden. Der Druck auf die Kakaopreise wächst aufgrund der Klimakrise, und einige Unternehmen beginnen, innovative Lösungen zu finden. Ein Beispiel dafür ist die französische Chocolaterie Abtey, die zu Ostern erstmals Schokolade ohne Kakao produziert. Der Grund für diese experimentelle Herstellung liegt in den stark gestiegenen Kakao-Preisen und der damit verbundenen Knappheit, die durch Klimakatastrophen wie Dürre oder Überschwemmungen in Westafrika verursacht wird. Wie **oe24** berichtet, hat sich der Preis für Kakao innerhalb eines Jahres mehr als verdoppelt.

Die Chocolaterie Abtey reagiert auf die Situation mit einer Rezeptur aus gerösteten und fermentierten Sonnenblumenkernen sowie Traubenkernen. Erste Verkostungen vermitteln, dass das Ergebnis überraschend schokoladig schmeckt, obwohl keine Kakaobohnen enthalten sind. Diese innovative Herstellungsmethode könnte angesichts der fortwährenden Kakaoknappheit zur neuen Norm werden. Es bleibt abzuwarten, wie sich der Markt entwickeln wird, doch die aktuelle Recherche zeigt, dass die Herausforderungen im Kakao-Anbau erheblich sind.

Klimakrise und Kakao-Anbau

Kakao wird hauptsächlich in Afrika, insbesondere in der Elfenbeinküste und Ghana, angebaut. Dies berichtet **ZDF**. Kleinbäuerinnen und -bauern stehen unter enormem Druck, da schon kleine Wetterabweichungen die Erntemengen drastisch verändern können. Untersuchungen haben zudem belegt, dass in den Kakao-Lieferketten großer Unternehmen wie Mars und Lindt ausbeuterische Kinderarbeit vorkommt. Die Konsequenzen sind verheerend: Während große Schokoladenhersteller hohe Gewinne erzielen, gehen die kleinen Produzenten oft leer aus.

Klimawissenschaftler weisen darauf hin, dass die Preise für Kakao weiter steigen werden. Nur im Januar 2024 stiegen die Importpreise um unglaubliche 73,4 % im Vergleich zum Vorjahr. Diese Entwicklung wird durch extreme Wetterereignisse, Monokulturen und landwirtschaftliche Krankheiten wie die „Cocoa Swollen Shooting Virus Disease“ verstärkt. Prognosen zeigen, dass bis 2050 bis zu 90 % der Anbaufläche in Ghana und Côte d'Ivoire weniger geeignet für den Kakao-Anbau sein könnte. Die Herausforderungen im Kakao-Anbau werden sich also möglicherweise noch weiter verschärfen.

Nachhaltige Alternativen und Innovationsgeist

Die Suche nach nachhaltigen Alternativen zum herkömmlichen Kakao hat bereits begonnen. So entwickeln Sara und Maximilian Marquart aus Planegg bei München eine nachhaltige Schokoladenvariante auf Basis von Sonnenblumenkernen. Diese Methode könnte bis zu 90 % der CO₂-Emissionen einsparen, da Sonnenblumen lokal in Europa anbaufähig sind. Diese kakaofreie Schokolade wird bereits als Rohprodukt an Süßwarenhersteller verkauft und findet Anwendung in Keksen, Müslis und Konfekten.

Ein weiterer wichtiger Schritt in Richtung nachhaltigen Kakao-

Anbaus sind agroforstliche Systeme, die in Ecuador gefördert werden. Diese Systeme kombinieren den Kakao-Anbau mit anderen Pflanzenarten und steigern die Widerstandsfähigkeit der Pflanzen gegenüber den Folgen des Klimawandels. Organisationen wie der WWF unterstützen diese Projekte und arbeiten an der Etablierung fairer und nachhaltiger Lieferketten. Kakao ist schließlich nicht nur ein beliebtes Genussmittel, sondern auch einer der meistgehandelten Agrarrohstoffe weltweit.

Die Zukunft der Schokolade steht somit auf der Kippe, und der Druck auf die traditionelle Kakao-Produktion wird steigen. Zusammen mit innovativen Ansätzen und der Unterstützung nachhaltiger Anbaumethoden könnte jedoch eine Umstellung bevorstehen, die sowohl Produzenten als auch Konsumenten langfristig zugutekommt.

Details	
Vorfall	Klimawandel
Ursache	Klimakatastrophen, steigende Kakao-Preise
Ort	Ghana, Westafrika
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.oe24.at• www.zdf.de• www.wwf.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at