

Schokoladenpreis-Schock: Süßigkeiten werden klein und teuer!

Steigende Kakao-Preise und teurere Schokolade: Experten warnen vor Veränderungen im Schokoladenmarkt, die Verbraucher spüren die Auswirkungen.



Ghana - Die Schokoladenpreise steigen aufgrund der Rekordpreise für Kakao auf dem Weltmarkt, und die Verbraucher stehen vor der Realität, dass sie für jeden Euro ein Drittel weniger Schokolade erhalten als noch vor fünf Jahren. Laut der US-Investmentbank JPMorgan steht die Branche vor einer möglichen Teuerungswelle, die die Beliebtheit der Süßigkeiten bereits belastet. Insbesondere der „Goldhase“ von Lindt kostet erstmals über 4 Euro, während Tafeln im Schnitt um nahezu ein Drittel teurer geworden sind, was die Kaufentscheidungen der Konsumenten stark beeinflusst. Ritter Sports Alpenmilch-Sorte ist nun mit einem Preis von 1,89 Euro anstelle von 1,49 Euro zu haben, und die Marke Milka wurde zur „Mogelpackung des Monats“ gekürt, nachdem die Tafel von 100 auf 90 Gramm

geschrumpft ist, während der Preis von 1,49 auf 1,99 Euro stieg. Diese Entwicklungen stehen im Kontext einer Marktveränderung, die auf Klimawandel und Misswirtschaft in den Hauptanbauregionen des Kakaos zurückzuführen ist. Experten prognostizieren, dass die Zeiten günstigen Kakaos vorbei sind.

In Westafrika, der Hauptanbauregion für Kakao, sind die Ernten infolge extremer Wetterereignisse und klimatischer Veränderungen massiv zurückgegangen. So brach die Kakaoproduktion in Ghana 2024 um fast die Hälfte ein und führte zur schlechtesten Ernte in zwei Jahrzehnten. Der Preis für eine Tonne Kakao stieg auf bis zu 12.000 Euro, was sechsmal so teuer ist wie vor wenigen Jahren. Kakaobauern wie Samuel Davor berichten von gravierenden Ernteeinbußen und finanziellen Schwierigkeiten. Zudem erhalten sie nur 9 Prozent der Supermarktpreise, was bedeutet, dass sie oftmals weniger als die Hälfte dessen verdienen, was sie für das Überleben benötigen. Ghanas Kakaobehörde kauft Bohnen für etwa 3.000 Euro pro Tonne, während der Marktpreis deutlich höher liegt.

Nachhaltigkeit und Marktanpassungen

Die wachsende Unsicherheit auf dem Kakaomarkt führt dazu, dass Unternehmen zunehmend in Nachhaltigkeitsprogramme investieren, um die Erträge zu steigern und die Abholzung zu reduzieren. Die EU-Entwaldungsverordnung schränkt Neupflanzungen in neuen Anbaugebieten ein, was die Produktionskapazitäten weiter belastet. Gleichzeitig fordert Oxfam höhere direkte Zahlungen von Herstellern und Supermärkten an Kakaobauern, um deren Lebensbedingungen zu verbessern. In Deutschland stammt rund 80 Prozent des Kakaos aus der Elfenbeinküste und Ghana, was die Abhängigkeit von diesen Regionen verdeutlicht.

Weltweit steigen die Kosten für Kakao, was in der Branche durch eine Erhöhung des Durchschnittspreises um 67,55 Prozent, verstärkt durch das El-Niño-Phänomen, verdeutlicht wird. Der

Lebenshaltungskostenkrise geschuldet suchen Verbraucher zunehmend nach gesünderen, nachhaltigeren Optionen und verlangen Transparenz in der Lieferkette. Unternehmen sind gefordert, nicht nur Preiserhöhungen transparent zu kommunizieren, sondern auch Nährwertverbesserungen und neue Produktvarianten anzubieten. Ein wachsender Trend ist die Entwicklung von „kakaofreier“ Schokolade, bei der Zutaten wie Johannisbrot, Hafer und Sonnenblumenkerne verwendet werden, was eine Reaktion auf die steigende Nachfrage nach gesünderen Alternativen darstellt.

Zusammenfassend sehen sich die Schokoladenhersteller, insbesondere in Deutschland, mit einem Rückgang des Verkaufs konfrontiert. Der Absatz von Tafelschokolade sank um 10 Prozent, während der von Pralinen um 20 Prozent zurückging. Dies spiegelt die veränderten Verbraucherpräferenzen und die Herausforderungen wider, die durch steigende Kosten und wachsende Anforderungen an nachhaltige Produktionspraktiken entstehen. Zusätzlich wird die Kakaoindustrie durch innovative Ansätze vorangetrieben, um den Herausforderungen des Klimawandels und der Nachfrage nach gesünderen Offerings gerecht zu werden. Unternehmen wie California Cultured setzen auf Zelluläre Landwirtschaft, während die Praxis der Agroforstwirtschaft zunehmend an Bedeutung gewinnt. Auch die Forschung zur Fermentationstechnologie wird vorangetrieben, um den Geschmack und die Textur traditioneller Schokolade nachzubilden.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ursache	Klimawandel, Wetterextreme, Misswirtschaft
Ort	Ghana
Quellen	• www.oe24.at • www.innovamarketinsights.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at