



FOTOS: OLIVER RISTAU

Lange Anlaufphase: Ritter setzt auf nachhaltige Erzeugung.

Kakao fürs Quadrat

Der deutsche Süßwarenhersteller Alfred Ritter will in Nicaragua künftig ein Fünftel seines Kakaobedarfs selbst erzeugen und setzt dabei auf Qualität sowie Nachhaltigkeit. Mit der ersten Ernte Ende des Jahres wird sich zeigen, ob der Schokoladenspezialist auch Anbau kann. Zu Besuch auf einer der größten Kakaoplantagen der Welt. | Oliver Ristau

Hauke Will ist stolz – so wie ein Vater auf seinen Nachwuchs. Liebevoll wiegt er eine rot-braune Frucht in seiner Hand. Sie hat Größe und Form eines amerikanischen Footballs und stammt von einem der mannshohen Bäume, zwischen denen der 42-Jährige auf einem Rundgang stehen geblieben ist. „Das ist eine der ersten Kakaofrüchte, die wir hier ernten“, sagt Will, Chef der landwirtschaftlichen Produktion bei Ritter Sport Nicaragua. Vier Jahre hat das gedauert. So lange brauchen Kakaobäume mindestens, bis sie zum ersten Mal die bunten Schoten mit den schmackhaft-bitteren Bohnen im Innern austreiben.

Künftig sollen die ovalen Früchte Rohstoffe für die quadratischen Tafeln des Schokoladenproduzenten Alfred Ritter GmbH & Co KG liefern. Die Firma aus dem schwäbischen Waldenbuch hatte 2012 beschlossen, einen Teil ihres Rohkakaobedarfs selbst zu erzeugen. Und zwar im tropisch-feuchten Südosten Nicaraguas, rund 300 Kilometer oder fünf Stunden Autofahrt von der Hauptstadt Managua entfernt. Die sumpfige Karibikküste ist kaum mehr als 30 Kilometer entfernt.

Insekten sirren, die Sonne brennt von einem blauen Himmel herab, in der Ferne tuckert ein Traktor. Ritter betritt Neuland. Nicht nur als Firma, sondern auch als Branchenvertreter. Denn bisher kauft das Unternehmen wie die meisten Süßwarenhersteller

Kakao über Händler ein. Das Gros der globalen Kakaoproduktion liegt in den Händen von Kleinbauern – etwa 90 Prozent, wie Will schätzt. Das ist ein Grund dafür, warum die Ritter-Plantage in der autonomen Region am Südostatlantik Nicaraguas aus dem Stand eine der größten der Welt ist. Sie soll 20 Prozent der Kakaomasse liefern, die Ritter jährlich in seiner Schokoladenfabrik in Waldenbuch verarbeitet. „Wir rechnen mit einer Produktion von 2 000 bis 2 500 Tonnen im Jahr“, so der Lebensmittelingenieur.

Bis es soweit ist, wird es aber noch dauern. „713 von 1 200 Hektar haben wir bisher bepflanzt. Das sind rund eine Million Kakaobäume, die in den kommenden Jahren nach und nach erntereif werden“, sagt Will und klopft gegen den Stamm eines Exemplars, das schon Früchte trägt.

Am Anfang der Regenzeit von Juli bis Oktober werden weitere 300 000 junge Setzlinge in die dunkle Erde versenkt. Bis 2019 soll das gesamte Areal – größer als 1 000 Fußballfelder – mit insgesamt 1,5 Millionen Vertretern der Gattung *Theobroma cacao* bestückt sein. Bis dann alle so produktiv sind, wie Ritter sich das wünscht, wird es bis Mitte des kommenden Jahrzehnts dauern. Das Ziel der Waldenbucher: 44 Früchte pro Baum.

Eine Kakaofrucht pro Tafel Vollmilchschokolade – das ist die Formel, die dem zweistelligen Millioneninvestment des Mittelständlers hier in

Nicaragua zugrunde liegt. In Deutschland produziert Ritter täglich drei Millionen Tafeln mit unterschiedlich hohen Kakaoanteilen. Eine Ritter Sport-Vollmilchschokolade enthält 30 Prozent Kakao – bestehend aus einer Kombination von Kakaomasse und Kakaobutter. Das sind zusammen mit Kakaopulver drei zentrale Produkte, die aus Kakaobohnen gewonnen werden können.

Bäume statt Bio

„Wir machen das, um einen direkten Einfluss auf die Umweltbedingungen des Kakao zu nehmen“, nennt Will eine zentrale Motivation des Schokospezialisten – neben einer größeren Unabhängigkeit von Händlern und volatilen Weltmarktpreisen. Weil der Biokakaobau sich wegen der zu geringen Flächenerträge ökonomisch nicht gelohnt hätte, praktiziert das Unternehmen eine andere Öko-Variante, ein so genanntes Agroforstsystem. Dabei werden neben den landwirtschaftlichen Zielfrüchten auch andere Bäume angepflanzt.

Will weist in die Ferne, wo dichter Wald die Kakaobaufläche begrenzt. „Das sind Waldflächen, die wir mit dem Kauf der Grundstücke erworben haben und dauerhaft unter Schutz stellen“, erklärt er. Es sind Relikte einer Zeit, in der das ganze Hinterland der Karibikküste Zentralamerikas mit dichtem Regenwald bewachsen war. Die tiefgrünen Sprenkel machen 40 Prozent des Ritter-Areals aus. Die Urwälder sorgen für höhere Luftfeuchtigkeit, Pflanzenreichtum, bieten Tieren wie Brüllaffen ein Refugium und

schaffen damit eine Welt, die der Kakao genetisch kennt. Wild-Kakao stammt ursprünglich aus dem Regenwald.

Außerdem recken sich zwischen den Kakaopflanzen einheimische Bäume in die Höhe, die die Firma zum Großteil selbst angepflanzt hat. Sie geben dem jungen Kakao Schatten, schützen die empfindlichen Gewächse vor Sonnenbrand und erzeugen laut Will „ein Mikroklima, das dem Kakao optimale Wachstumsbedingungen bietet“. Sie sparen außerdem Dünger, weil sie die Bodenqualität verbessern, versichert er.

Ausgelaugte Böden

Die hatte in den letzten Jahrzehnten extrem gelitten, seit Bauern den Regenwald abholzten, um die Flächen als Weiden für ihr Vieh zu nutzen. Übrig blieben abgegraste und nährstoffarme Böden. Um die Fruchtbarkeit zu heben, reichen die rund 30 000 Laubbäume aber nicht aus, die Ritter auf den Flächen anpflanzt. „In dieser Zone fallen jährlich zwischen 3 000 und 3 200 Millimeter Niederschlag“, erklärt Sergio Reyes, der für die Produktionsabläufe auf der Plantage verantwortlich ist und sich zu Will gesellt hat. Das ist mehr als viermal so viel wie in Deutschland im Schnitt pro Jahr niedergeht und wäscht die Böden aus. „Eine extrem wichtige Sache für einen erfolgreichen Kakaobau ist deshalb, die Böden sorgfältig vorzubereiten“, sagt der 53-jährige Agrarökonom, der früher

Fortsetzung auf Seite 30