



**Fingerfertig:**  
Die Pflanzler und Pfropfer müssen etwas von ihrem Handwerk verstehen, damit die Pflanzen genügend Ertrag abwerfen.



**Viele Arbeitsschritte:** Pflanzen, wässern, kalken. Die Kakaofrucht kennen viele Verbraucher nicht.

Fortsetzung von Seite 28

für die Kooperative im Norden des Landes tätig war, bei der Ritter seit 25 Jahren Kakao einkauft. Er trägt ein mintfarbenes Poloshirt mit Firmenlogo. So etwas haben hier alle leitenden Angestellten. Die Farben der Hemden sind den Verpackungen der verschiedenen Schokoladensorten nachempfunden.

Ein weißer Pick-up nähert sich. Reyes und Will klettern auf die Ladefläche und los geht es zwischen den Feldern hindurch, über kleinere Flussläufe, bis Reyes auf das Metalldach des Wagens klopft und der Fahrer stoppt. Ein paar Arbeiter mit Mundschutz schaufeln weißes Pulver um die im letzten Jahr gepflanzten junge Bäume. „Das ist Kalk zur Aufwertung der sauren Böden“, erklärt er. Schon bei der Auspflanzung wird der zusammen mit Dünger und Kompost aus eigener Produktion in das Pflanzloch gegeben. Die beste Bodenvorbereitung nütze aber nichts, wenn nicht auch qualitativ hochwertige Pflanzen zur Verfügung stehen, die in den eigenen Baumschulen herangezogen werden.

Wieder hämmert Reyes auf das Dach. Der Pick-Up holpert über die steinigen Feldwege, vorbei an einer Wassertankstelle, an der ein Traktor seinen Anhänger mit Wasser befüllt, das platschend aus den Rohren in den Stahlcontainer schießt. Pumpen bringen es aus den Flüssen herbei, die die Plantage durchziehen. Bewässerung ist in der Trockenzeit je nach Sonnenintensität alle acht bis zehn Tage nötig, erklärt Agrarökonom Reyes.

Zehn Minuten später hält der Wagen am Zentrum der Plantage, wo auf einer Anhöhe die Kantine und die Wohnhäuser für Management und Mitarbeiter untergebracht sind - überragt von einem Wasserturm, weithin sichtbar mit einem großen weißen Quadrat mit Firmenlogo verkleidet, das nachts leuchtet. Am Fuß des Hügels sind Wirtschaftsgebäude wie die Werkstätten, eine Krankenstation und die beiden Baumschulen untergebracht. Reyes und Will springen von der Ladefläche, gehen ein paar Schrit-

te, dass der Kies unter den Sohlen ihrer Schuhe knirscht und öffnen die Tür zu einer der Kinderstuben des Edelkakaos. Drückendes Treibhausklima empfängt sie.

#### Kinderstube für Edelkakaos

Wie in dem Pflanzenzentrum eines riesigen Baumarktes reihen sich unzählige Grünpflanzen aneinander. Alle stecken in schwarzen Plastikfolien. Darin wächst der Patron. So nennen die Kakaozüchter die Pflanze, die als erstes angezogen wird. „Das sind robuste Sorten, die an das einheimische Klima angepasst sind“, sagt Will. 140 000 Stück stehen in dieser Baumschule. Die zweite beherbergt noch

## STABILER UMSATZ

Nach zwei schwierigen Jahren, in denen die unverbindliche Preisempfehlung für Nuss- und Standardsorten über die 1-Euro-Schwelle gehoben wurde, äußerte sich das schwäbische Familienunternehmen Alfred Ritter GmbH & Co KG über die für 2016 zu erwartenden Ertragslage wieder zufrieden. Der Umsatz konnte laut eigenen Angaben bei 470 Millionen Euro stabil halten werden. Der Absatz sei nur „leicht“ zurückgegangen, während die Position im wichtigen Segment der 100-Gramm-Tafeln „verteidigt“ worden sei. Der Marktanteil sank nach Menge laut dem Marktforschungsinstitut Iri von 28,4 auf 25,6 Prozent. Alfred T. Ritter, Inhaber und Beiratsvorsitzender des in 100 Ländern vertretenen Herstellers, hat früh die Weichen zum Anbau nachhaltigen Kakaos gesetzt. Bis spätestens 2025 soll nur noch nachhaltig produzierter Kakao verarbeitet werden. lz-17-17

einmal so viel. Die Pfropfer haben ihre kleinen scharfen Messer gezückt. Vorsichtig ritzen sie in den dünnen Stamm des Patrons und hebeln ein quadratisches Stück Rinde an. Darunter klemmen sie einen Trieb einer Edelkakaopflanze und umwickeln die Verbindung stramm mit einem Streifen Plastikfolie. Zum Einsatz kommen unter der schwül-heißen Atmosphäre zwölf Sorten des Edelkakaos Trinitario.

Fingerspitzengefühl wird von der deutschen Firma belohnt. Neben dem Grundgehalt von monatlich umgerechnet 150 bis 180 Euro zahlt Ritter pro Pflanze, die sich nach dem Kunstgriff gesund weiterentwickelt, gut drei Eurocent extra. Die Pfropfer schaffen etwa 200 Bäume am Tag, sagt Will. Von denen gingen etwa 80 Prozent an. Das macht für die Frauen und Männer in den Baumschulen noch mal etwa einhundert Euro extra pro Monat. Ritter legt grundsätzlichen Wert darauf, seine rund 300 Mitarbeiter gut zu bezahlen. Sie verdienen mit 200 bis 400 Euro in Monat mehr als den nicaraguanischen Mindestlohn. Außerdem gebe es kostenlose Versicherungen und Gesundheitsversorgung.

„Unsere Plantage befindet sich gerade in einer sehr spannenden Phase“, sagt Will nach Verlassen der Baumschule. Er macht an einer der Werkstätten Halt, wo die Traktoren gewartet und gepflegt werden. „Wir erwarten Ende des Jahres die erste Ernte und beginnen dann mit der Weiterverarbeitung“, berichtet er. Die Firma entwickelt derzeit eigene Maschinen zur Fermentation – ein extrem wichtiger Verarbeitungsschritt, bei dem die Kakaobohnen verschiedene chemische Prozesse durchlaufen. Eine gute Fermentation sei wesentlich, um nach der Ernte auch einen ausgereiften und geschmackvollen Kakao zu erhalten. Gleichzeitig muss weiter gepflanzt und bestehende Bäume gepflegt werden. „Es gibt also noch viel zu tun“, sagt der Plantagenchef, lässt seinen Blick über die Flächen mit den grünen Bäumen schweifen und zeigt mit einem Lächeln, dass er sich darauf freut. lz 17-17

**„Wir rechnen mit einer Produktion von 2 000 bis 2 500 Tonnen im Jahr“**