


Globale Herausforderungen

- 
- Genug, gesundes und bezahlbares Essen für alle
 - Umbau der Energieversorgung
 - Klimaneutralität und Anpassung an den Klimawandel
 - Unser aller Lebensgrundlagen schützen (Boden, Wasser, Luft, Biodiversität)
 - Veränderte Wirtschaft, Werte und Normen integrieren

Zur Zeit nutzen wir die Erde 1,5-fach

Globale Herausforderungen

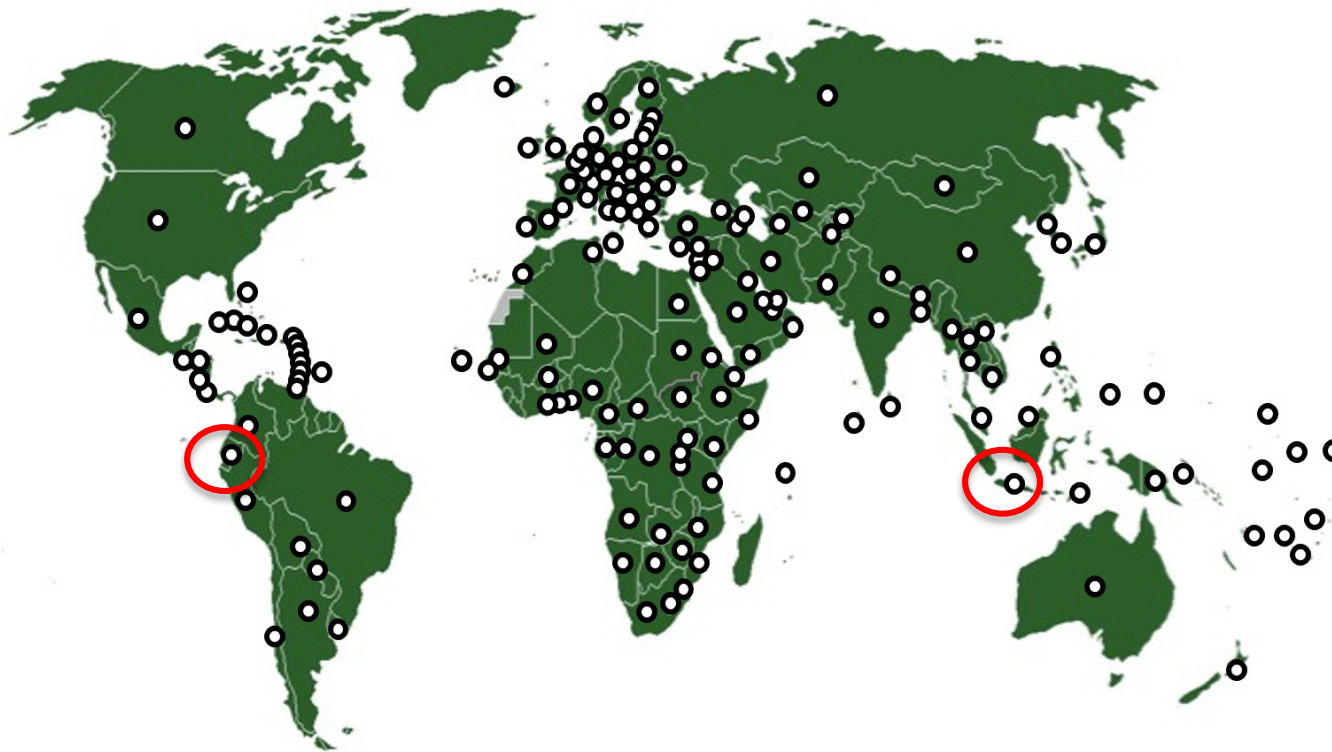
**RETTET DIE ERDE.
SIE IST DER EINZIGE
PLANET MIT
SCHOKOLADE.**



- Genug, gesundes und bezahlbares Essen für alle
- Umbau der Energieversorgung
- Klimaneutralität und Anpassung an den Klimawandel
- Unser aller Lebensgrundlagen schützen (Boden, Wasser, Luft, Biodiversität)
- Veränderte Wirtschaft, Werte und Normen integrieren

Zur Zeit nutzen wir die Erde 1,5-fach

Ein Vortrag aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming



170 from 197 countries done (February 2023)

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.



Ecuador: weeding - cheap sheep

© Gerold Rahmann (2023): Good News – Bad News: World of Food and Farming Systems.

The oil industry has constructed roads via 4,000 m high mountains to access this remote area of Sucumbios in the east of Ecuador for oil exploitation already in the 70s. Poor and landless people from the Andes mountains have followed, occupied rainforest land, cut and burned the unique biodiversity and have started a plantation. Hair sheep are introduced to maintain the cocoa plantation from weeds and to have a double purpose. The rainforest and the biodiversity - including the indigenous people - will die in the next decades. Oil is too important and who will not understand and accept, that people take land for their livelihood.

(Fotos made 1996 on a farm close to Lago Agrio in the rainforest district Sucumbios: 0°00'00.00" N; 77°08'29.45" W; 372 m asl)



GuruGeri



Indonesia: organic cocoa after rainforest

© Gerold Rahmann (2023): Good News – Bad News: World of Food and Farming.

(Foto made 2009 on the Indonesian island Java: 6°33'53.15" S; 107°27'15" E; 232 m asl)



GuruGeri

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



GuruGeri



Forschungen
haben er-
geben, dass
12 von 10
Menschen
Schokolade
mögen.

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



„Durch den Kakao ziehen!“

Programm	Zeit
• Moin (Quiz)	10 min
• Kakao – die Pflanze Verköstigung 1: Die Droge	30 min
• Kakao – die Produktion Verköstigung 2: die bittere Wahrheit	30 min
• Von Kakao zur Schokolade Verköstigung 3: Kakao und Kuchen	30 min
• Die Welt der Schokolade Verköstigung 4: Likörchen	15 min
• Tschüss (Quiz-Ergebnis)	5 min



„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



„Jemanden durch den Kakao ziehen!“

Wie die Redewendung "Durch den Kakao ziehen" entstand

- Die Redewendung hört sich ja eigentlich ganz nett an – schließlich geht es um ein leckeres Getränk! Ihre Bedeutung ist aber gar nicht nett, denn wer jemanden durch den Kakao zieht, macht sich über ihn lustig.
- Ursprünglich war die Redensart aber noch sehr viel weniger nett. Sie entstand vor etwa 100 Jahren. Wollte man sich über jemanden lustig machen, so "zog man ihn durch den Dreck", oder noch derber durch die "Kacke".
- Vielen Menschen war dieser Ausdruck damals zu derbe. Und da Kakao die gleiche Farbe hat, ähnlich klingt und sich viel freundlicher anhört, tauschte man das Wort einfach aus. So taucht auch heute noch das schokoladige Milchgetränk in der Redewendung auf.

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



Kakao machen

- Früchte aufgeschlagen (Machete) und zum trocknen in der Sonne ausgelegt.
- Fermentierung des Fruchtfleisches (Alkohol) verhindert Keimung der Kakaosamen und Bitterstoffe werden abgebaut.
- 50% der Masse und Größe nach der Trocknung
- Kakaobohnen: Export in Schokoladenländer (Europa, Nordamerika)
- Rösten und Brechen (Schalen vom Kern trennen)
- Bruchstücke des Kerns: Kakao-Nibs (snacks)
- Mahlen der Nibs: Kakaomasse
- aus Kakaomasse wird Schokolade gemacht
- Pressen der Kakaomasse: Kakaobutter
- Entölte Kakao-Presskuchen: Kakaopulver
- Dutch Process (1830): Alkalienbehandlung: besser wasserlöslich, dunkler, weicher im Geschmack
- Edelkakao (5%, weniger bitter und besondere Aromen) und Konsumkakao (95%)



„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



Kakao – die Pflanze

- Kakaobäume (*Theobroma cacao* = *Speise der Götter*): rund 20 Arten
- Wächst im Regenwald (tropisches Klima, Unterholzbaum: „Kakaomütter“)
- Wird 4 (Plantage) bis 15 m (natürlich) hoch
- Immergrün mit 35 cm langen Blättern



- 1000de Blüten am Stamm ganzjährig
- Gnitzenbestäubung: 0,5%-1% befruchtet
- ab 6 Jahre: 1. Früchte, ab 12 Jahre: Vollertrag



„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



Kakao – die Frucht

- Beerenfrucht (Panzerbeeren)
- Dicke, ledrige Schale
- gelb bis rot (Sorte)
- 15-20 cm lang
- bis zu 800 g
- Weißes, süßliches, schleimiges aber schmackhaftes Fruchtfleisch („pulpa“, Brasilien: „suco de cacao“)
- 20-60 bräunliche Samen (Kakaobohnen): 1,5-2,5 cm lang
- Theobromin, Coffein, Cannabinoide: psychoaktive Substanzen (Tee, Kola, Kaffee, Cannabis)

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

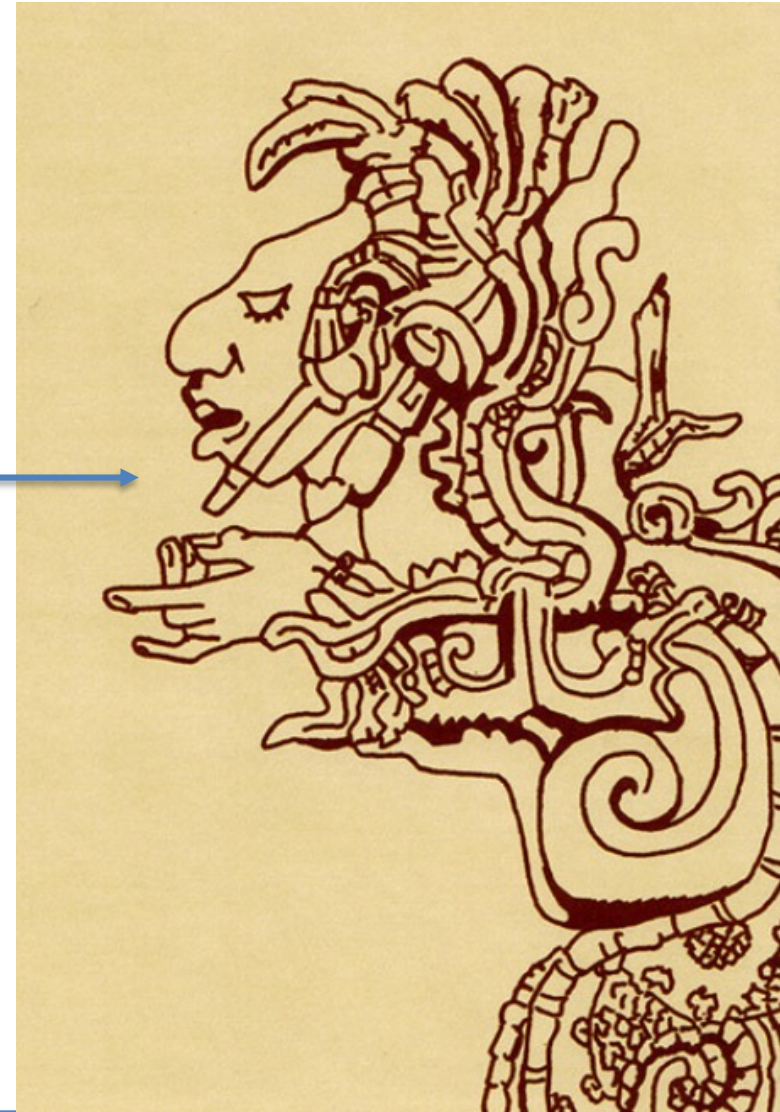
Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



Kakao

- Nutzung ab 1000 BC (Honduras): Fruchtfleisch alkoholisch vergoren
- Maya nutzten Kakao um 1000 AC
- Heilige Frucht: Opfergabe für Menschengott Quetzalcóatl
- Azteken nannten die Kakao „cacahuatl“, für die Spanier wurde es „cacao“
- Herber Gewürztrank (Xocóatl: „Bitterwasser“)
- Zahlungsmittel: Bei den Azteken kostete ein Truthahn 200 Kakaobohnen
- Conquistadores nannten 1517 cocoa „braunes Gold“ -> Europa



„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



Kakao – die Produktion



Größte Kakaoproduzenten (2021)

Rang	Land	Menge (in t)
1	Elfenbeinküste	2.200.000
2	Ghana	822.000
3	Indonesien	728.046
4	Brasilien	302.157
5	Ecuador	302.094
6	Kamerun	290.000
7	Nigeria	280.000
8	Peru	160.222
9	Dominikanische Republik	70.631
10	Kolumbien	65.164
	Top Ten	5.220.313

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



PRODUCT STORY

COSECHA
/ HARVEST

①



Ernte 12 Wochen nach der Blüte



aus 100 kg Frucht werden
30 kg Kakao (Pulpe und Bohne)

⑤ **SELECCIÓN** / SELECTION



5-8 Tage,
(2-5% Verluste: 6 kg Kakaobohnen)

③ **FERMENTACIÓN**
/ FERMENTATION
2-3 Wochen



SECADO
/ DRYING

aus 20 kg Kakao (trocken)
werden 6,5 kg Kakaobohnen

⑥ **PROCESAMIENTO**
/ PROCESSING



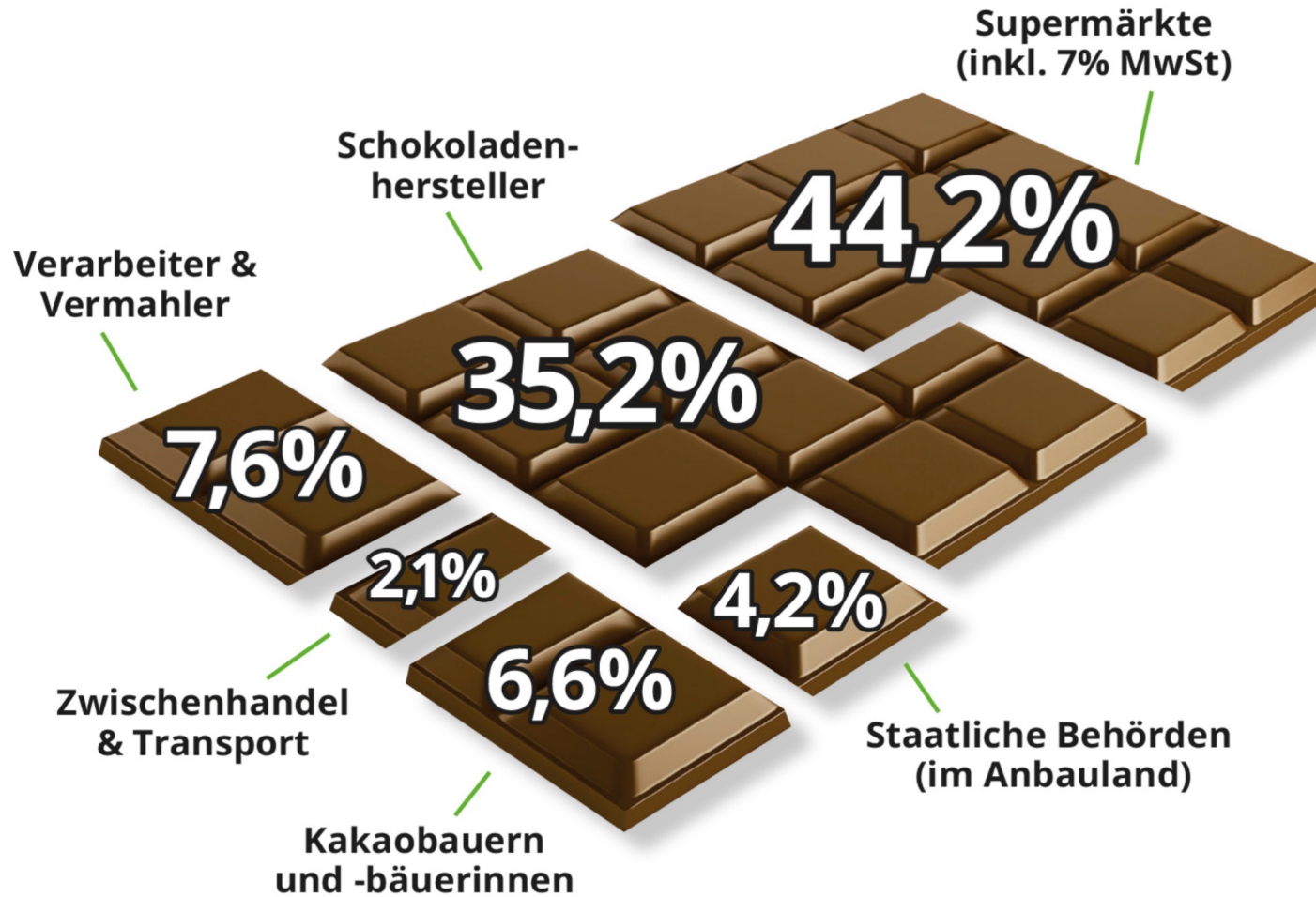
„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



Kostenanteile des Rohkakaos in einer Tafel Schokolade



(Preis der Schokolade: 0,65€/Tafel)



KAKAOERNT: MIT DER MACHETE WERDEN DIE BOHNEN VOM BAUM GESCHLAGEN. FOTO: KONAFKOOP © GEPA

Quellen: Inkota, Gepa

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023





Sendung verpasst? ▶

Wirtschaft ▶ Weltwirtschaft ▶ Kakaoanbau und Regenwald: Der hohe Preis der Schokolade



Kakaoanbau und Regenwald

Der hohe Preis der Schokolade

Stand: 06.12.2022 08:23 Uhr

In der Weihnachtszeit ist sie wieder besonders gefragt: Schokolade. Doch der Kakaoanbau zerstört weiterhin riesige Flächen Regenwald - und Kinderarbeit ist immer noch weit verbreitet.

Von Bianca von der Au, tagesschau.de

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



Archiv

Kakaoanbau in der Elfenbeinküste

Wo Schokolade nicht glücklich macht



Aus Ghana und der Elfenbeinküste kommen zwei Drittel aller Kakaobohnen weltweit. Kakaoanbau bedeutet auch heute noch Handarbeit. © laif/ Malte Jaeger 21:35 Minuten

Von Caspar Dohmen · 04.03.2020

Link: <https://www.deutschlandfunkkultur.de/kakaoanbau-in-der-elfenbeinkueste-wo-schokolade-nicht-100.html>

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

"Klage beendet Kinderarbeit nicht"

Die Konzerne sind sich des Problems bewusst, sprechen aber lieber von Kinderarbeit statt von Kindersklaven. Nestlé erklärte in einer Stellungnahme zu der Klage von IRAdvoates: "Dieser Rechtsstreit bringt uns dem Ziel nicht näher, Kinderarbeit in der Kakaoindustrie zu beenden." Kinderarbeit sei ein komplexes, globales Problem, dessen Bewältigung in der gemeinsamen Verantwortung aller Beteiligten liege. Kinderarbeit sei absolut inakzeptabel und widerspreche allem, wofür Nestlé stehe. Man bekämpfe die Ursachen mit dem Nestlé Cocoa Plan.

Höherer Kakaopreis gefordert

Menschenrechtler Collingsworth ist wütend: "Ich versuche seit 20 Jahren, insbesondere Nestlé dazu zu bringen, keine Kindersklaven mehr einzusetzen. Die Versklavung afrikanischer Kinder im Jahr 2021 zuzulassen, um Kakao für multinationale Unternehmen zu ernten, ist empörend und muss aufhören."

„Ich bin jedes Mal geschockt darüber, wenn in Supermärkten in Deutschland eine Tafel Schokolade einen Euro kostet. Solche Preise führen zu Sklaverei bei den Produzenten.“

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023





Rodung des Regenwaldes © Martin Harvey

Kakao und Artensterben in Westafrika

Ein besonders erschreckendes Bild zeigt sich in der Elfenbeinküste. Vor nicht langer Zeit galt das Land als eine der artenreichsten Regionen der Welt. Dort lebten früher hunderttausend Elefanten, die dem Land den Namen gaben. Die meisten hiervon wurden von Elfenbein-Wilderern getötet. Danach blieb auch der jahrelange Raubbau an der Natur für die Dickhäuter nicht folgenlos. **Seit 1994 ist der Elefantenbestand um 86 Prozent zurück gegangen, heute leben nur noch etwa 225 Tiere, die Elefanten stehen dort am Rand der Ausrottung.** Nur in vier von 25 Schutzgebieten leben laut einer Studie von 2020 noch Elefanten, ihre Lebensgrundlage, die Wälder wurden weitgehend für den Kakao-Anbau und Farmen gerodet.

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Von 16 Millionen Hektar Regenwald sind zwei Millionen übrig

Von Abidjan geht es rund 160 Kilometer nordwestlich bis zu der Provinzstadt Divo. Vereinzelte Baumriesen zeugen vom früheren Regenwald. Das Land war noch 1960 zur Hälfte mit Regenwald bedeckt. Von den damaligen 16 Millionen Hektar stehen heute nur noch zwei Millionen Hektar Regenwald. Doch diese Ausweitung der landwirtschaftlichen Flächen hat die Armut der Bauern auch nicht beseitigt.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



„Weniger Schoko ist mehr ... „Kinder- und Regenwaldschutz!“



„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023





Edel Kakao

– aus unserem eigenen Anbauprojekt

link: <https://www.vivani.de/>

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

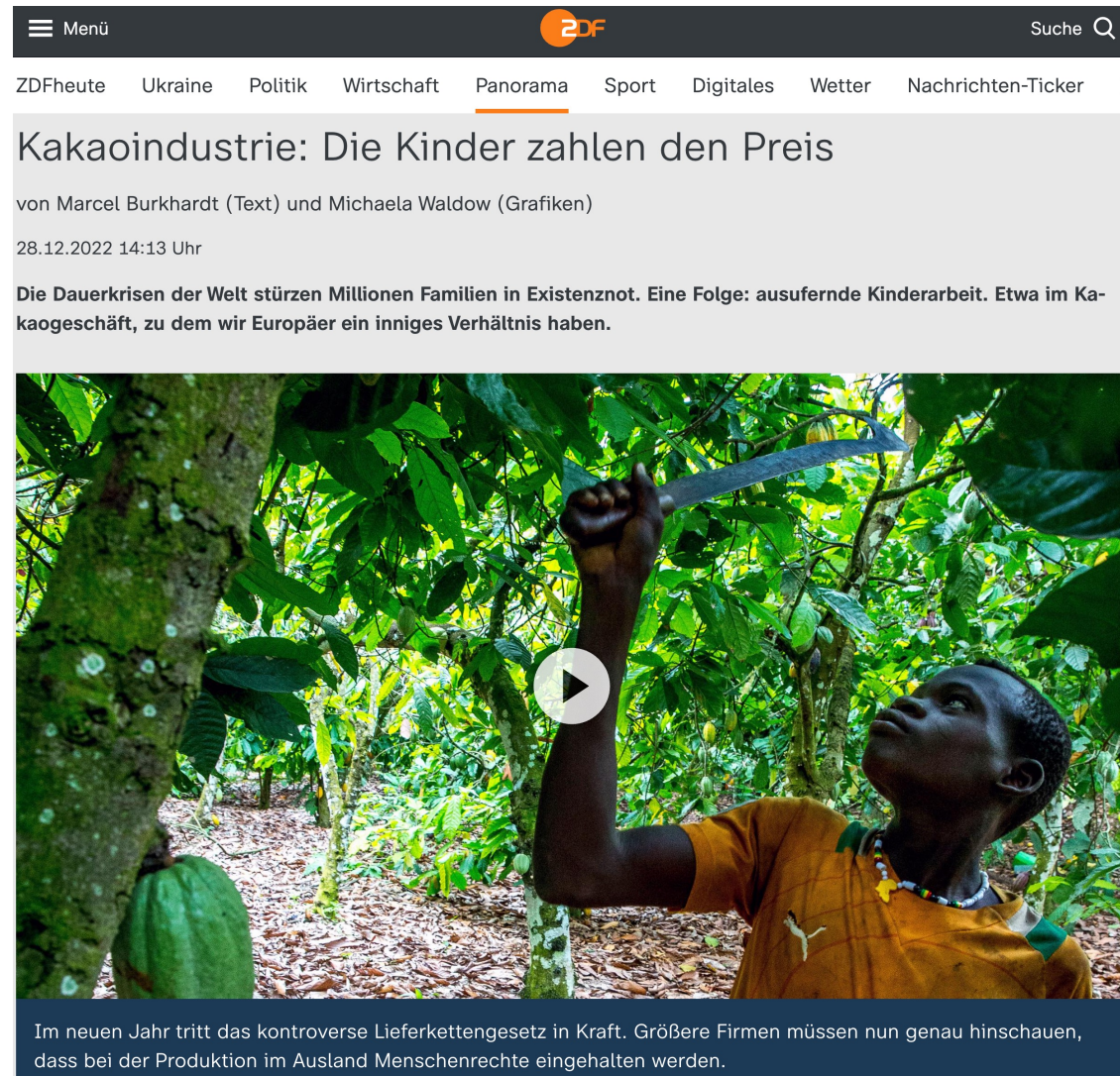
Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



Lieferkettengesetz gilt in Deutschland seit Januar 2023

Link: <https://www.zdf.de/nachrichten/panorama/kinderarbeit-schokolade-kakao-100.html>



The screenshot shows a ZDF news article. At the top, there is a navigation bar with 'Menü', 'ZDF', and 'Suche'. Below it, a category bar includes 'ZDFheute', 'Ukraine', 'Politik', 'Wirtschaft', 'Panorama', 'Sport', 'Digitales', 'Wetter', and 'Nachrichten-Ticker'. The main headline is 'Kakaoindustrie: Die Kinder zahlen den Preis' by Marcel Burkhardt (Text) and Michaela Waldow (Grafiken), dated 28.12.2022 14:13 Uhr. A sub-headline reads: 'Die Dauerkrisen der Welt stürzen Millionen Familien in Existenznot. Eine Folge: ausufernde Kinderarbeit. Etwa im Kakaogeschäft, zu dem wir Europäer ein inniges Verhältnis haben.' Below the text is a video player showing a young boy in a yellow shirt using a machete to harvest cacao pods in a lush green plantation. A play button is overlaid on the video. At the bottom of the video player, a caption states: 'Im neuen Jahr tritt das kontroverse Lieferkettengesetz in Kraft. Größere Firmen müssen nun genau hinschauen, dass bei der Produktion im Ausland Menschenrechte eingehalten werden.'

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

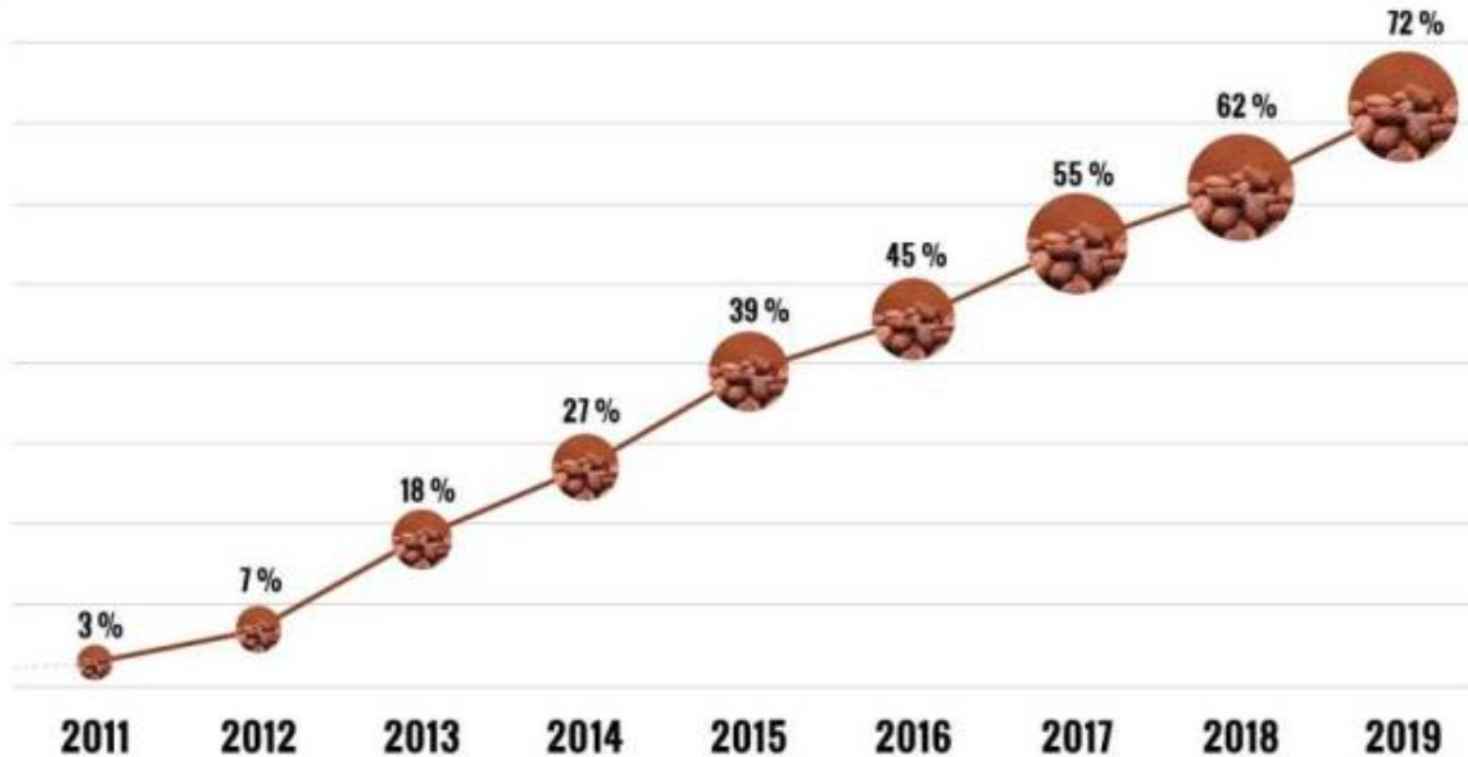
Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



ANTEIL NACHHALTIG ERZEUGTEN KAKAOS

in den in Deutschland verkauften Süßwaren



Quelle: Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI)

www.BDSI.de

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023





Anmelden Registrieren Newsletter

THEMEN

BESTENLISTEN

AKTIONEN

NEWS

ÖKOSTROM

REZEPTE

Utopia Bestenlisten / Die besten Bio-Fair-Trade-Schokoladen

Die besten Bio-Fair-Trade-Schokoladen

Schokolade macht glücklich und wird besonders gern zu Anlässen wie Geburtstagen, Feiertagen oder einfach als kleines Dankeschön verschenkt. Doch ihr wichtigster Inhaltsstoff, **Kakao**, hat eine lange Geschichte der Ausbeutung von Mensch und Umwelt. Urwälder werden für Plantagen gerodet und Menschen für die Knochenarbeit auf den Feldern mit Hungerlöhnen bezahlt.

Bio-Fairtrade-Schokolade verhindert Ausbeutung von Mensch und Natur. Diese Utopia-Bestenliste zeigt dir eine Auswahl an zertifizierten **Bio-Fair-Trade-Schokoladen**. Diese enthalten zudem kein Palmöl, oder zumindest Palmöl, das möglichst fair und nachhaltig gewonnen wird, wie zum Beispiel für **GEPA-Schokolade**. Im Idealfall verzichten die Hersteller jedoch ganz auf Palmöl bei der Herstellung, wie zum Beispiel **Zotter**. Diese Marken erhalten von uns eine Utopia-Empfehlung.

Utopia-User:innen können Erfahrungen, die sie mit den Produkten gemacht haben, teilen und Bewertungen zur jeweiligen Bio-Fairtrade-Schokolade abgeben.

Bestenliste: Die besten Bio-Fair-Trade-Schokoladen



Platz 1

Zotter Schokolade

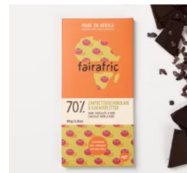
5,0 von 31 Bewertungen



Platz 2

GEPA Schokolade

5,0 von 21 Bewertungen



Platz 3

Fairafric

5,0 von 13 Bewertungen

Zehn Tipps für Bio-Schokolade

Bessere Schokolade ist es schon, wenn es Bio-Schokolade ist. Hier zehn Tipps:

- Alnatura Vollmilch-Schokolade (mind. 32 Prozent Kakao, ohne Soja-Lecithin)
- Schönenberger Schokolade (verschiedene Sorten, viele vegan, ohne Soja-Lecithin)
- Vivani Vollmilch-Schokolade (mind. 32 Prozent Kakao, ohne Soja-Lecithin, mit Roh-Rohrzucker)
- Rosengarten Vollmilch-Haselnuss Bruchschokolade (mind. 40 Prozent Kakao, ohne Sojazusatz)
- Rapunzel Vollmilch-Schokolade (mind. 36 Prozent Kakao, bio und fair)
- Original Food Waldschokolade (mind. 40 Prozent Kakao, bio und fair)
- denree Vollmilch-Schokolade (mind. 35 Prozent Kakao)
- Original Beans Esmeraldas Milch (mind. 42 Kakao)
- Naturata Schokolade (viele laktosefreie und vegane Sorten, ohne Soja-Lecithin)
- Green Cup Coffee Vollmilch-Schokolade (40 Prozent Kakao, bio, fair, handgeschöpft)

link: <https://utopia.de/bestenlisten/bio-fair-trade-schokolade/>

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



Kakao – die bittere Wahrheit

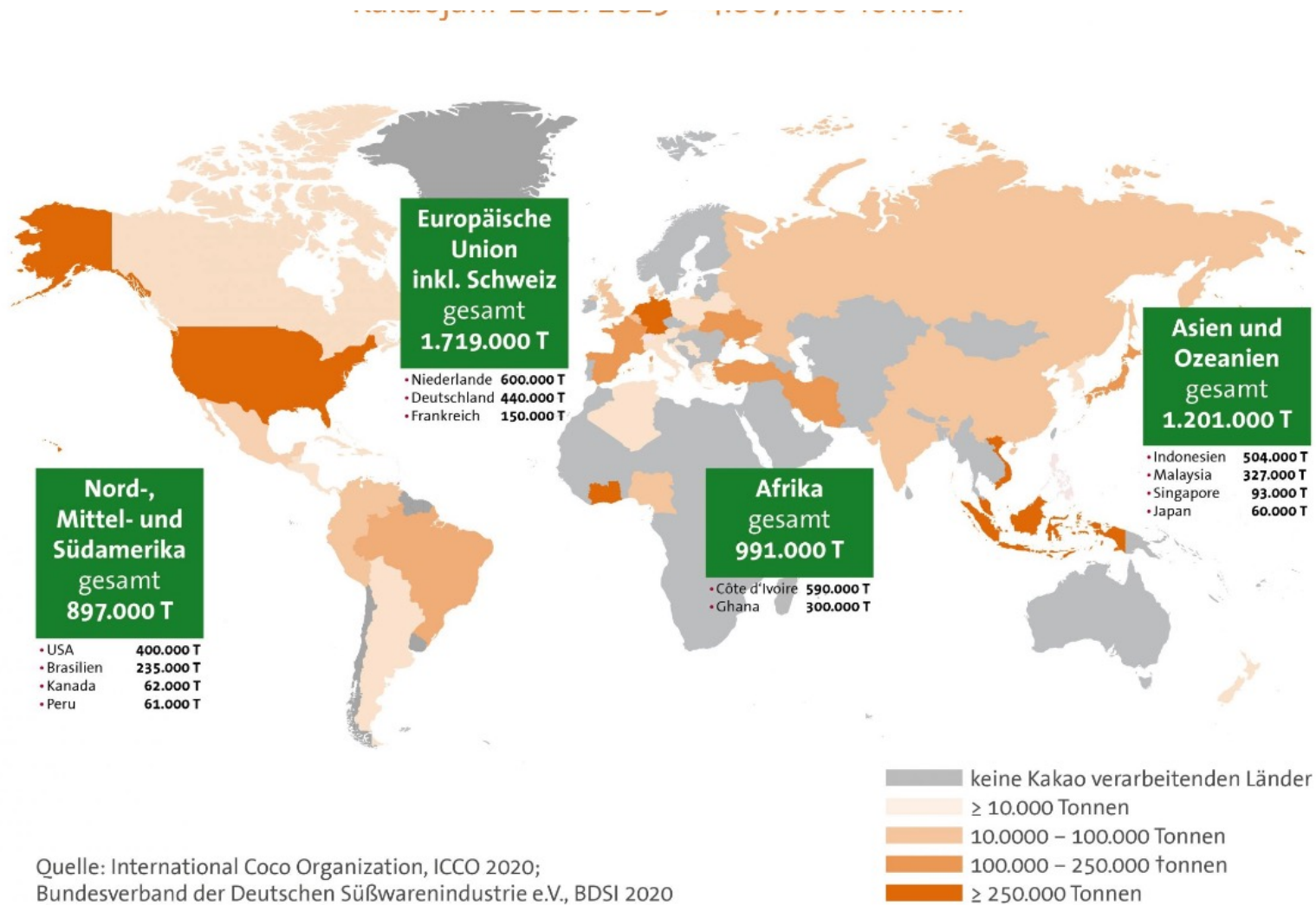
- Nicht fair: Sklaverei und Kinderarbeit: 1,5 Mio Kinder (5-17 Jahre) in Elfenbeinküste und Ghana in Kakaopflanzungen (2020), der Lohn liegt bei rund einem Euro/Tag (reicht gerade für das eigene Essen).
- Fair? (Harkin-Engel-Protokoll 2021): Multinationale Konzerne haben versprochen, die Kinderarbeit bis 2025 um 70% zu verringern. (freiwillige Selbstverpflichtung, die eigentlich schon 2005 erreicht sein sollte)
- 2021: eine Tonne Kakao wurde den Erzeuger*innen mit 800 – 2700 € (durchschnittlich: 1600 €) abgekauft.
- Barry Callebaut (Schweiz): größter Kakaoverarbeiter (20% des Weltmarktes: 1 mio to) (8 Mrd. € Umsatz) (2021).
- Kakaoverarbeiter verkaufen die Schokolade an die Schokoladenhersteller (wo wir das dann herbekommen)

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023





„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



Schoko-Facts Germany

- Deutschland produzierte 2022 1,2 Millionen Tonnen Schokolade.
- Produktionswert Schokolade Deutschland: 6,2 Mrd. Euro (Global No 1)
- Für Ostern 2023 wurden 108 Mio. Osterhasen produziert.
- Pro Kopf wurden 2022 in Deutschland 9,6 kg Schokolade gegessen (Global No 2)
- Am populärsten: Milkschokolade (Milka, Mars)

Schokolade und Schokoladenwaren in Deutschland
Produktion, Export und Import 2019 (Angaben in Tonnen)



Quelle: Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V.

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

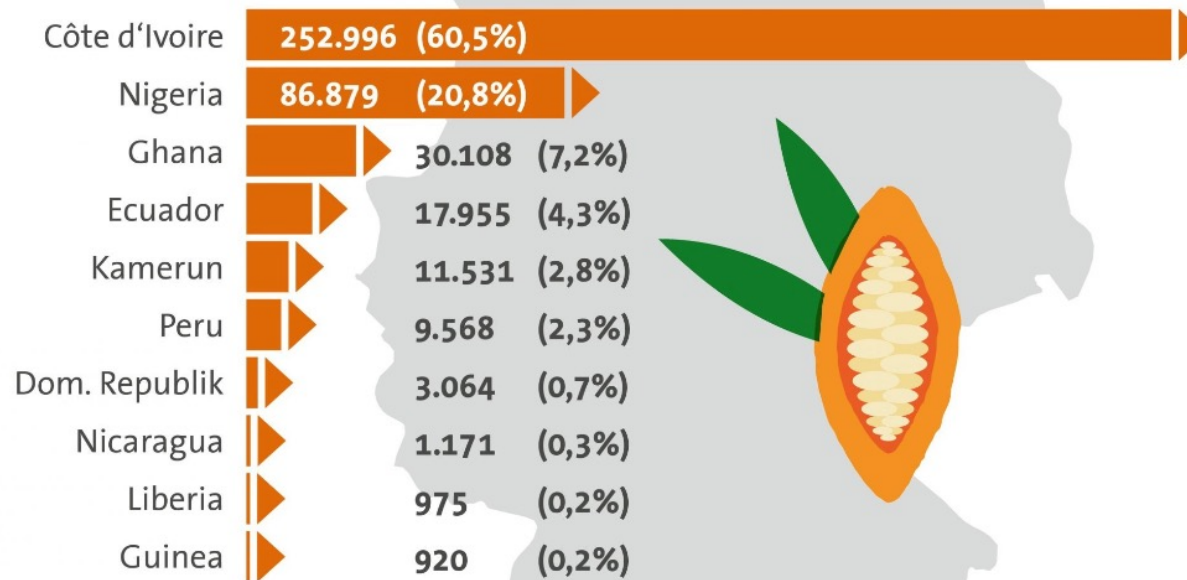
Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



Rohkakaolieferländer Deutschlands

Netto-Importe der zehn wichtigsten Lieferländer 2019, Angaben in Tonnen
(Anteil am Gesamtvolumen in Prozent)



Quelle: Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V., BDSI 2020

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



Hamburger Hafen: "Kaispeicher A" für Kaffee und Kakao (erbaut 1962)



„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



Hamburger Hafen:
"Kaispeicher A" nun
für Konzerte
(hier in Überbauung
2013): die "Elphi"



„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023





„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.



Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



Bohne frisch

Bohne fermentiert

Bohne geröstet



„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023





„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023





„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.


Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023





Lindt 
MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845




Rodolphe Lindt (1880) 

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



A large crowd of people, many holding cameras on tripods, gathered around a massive chocolate slab in Armenia, 2010. The chocolate is laid out in a grid pattern on a flat surface. The background shows a stone building and a clear sky.

Armenien 2010: die größte Schokolade der Welt: 4,4 Tonnen

Die Welt der Schokolade

(Guinness-Buch der Rekorde)

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023

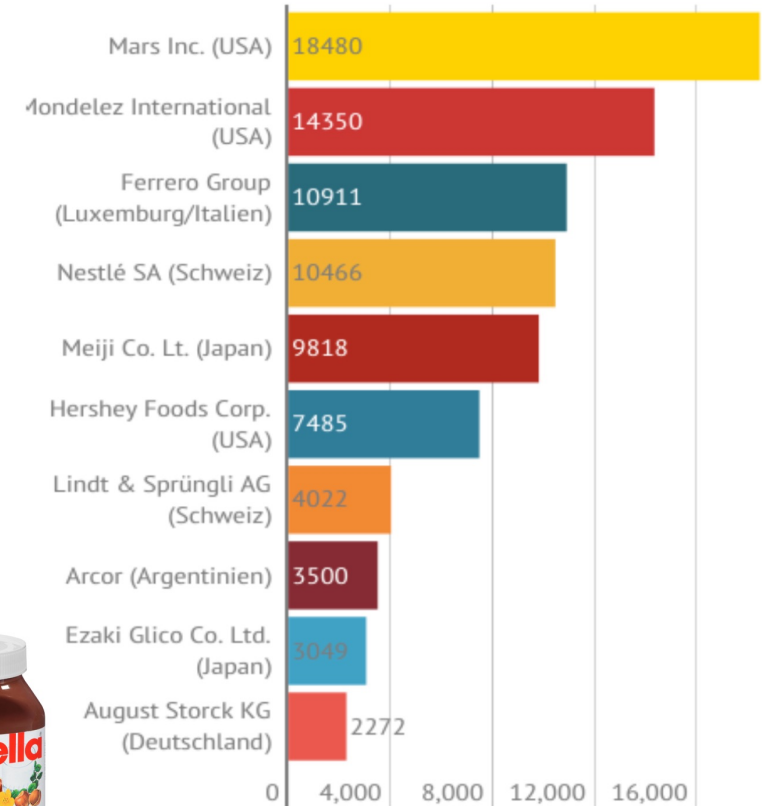


Schokoladen-facts

1. Schokoladen-Umsatz 2021: 113 Mrd. USD
2. Neue Markttendenzen: bio, vegan, Herkunftsbezogen, gluten-frei, zuckerfrei
3. Nutella hat 50% Marktanteil an Streichschoko
4. Schokolade wird am meisten zwischen 15 Uhr gekauft (USA).
5. Europa ist der größte Schokomarkt mit 45 USD/Jahr Umsatz 2022, aber Asien holt auf.
6. M&M's waren die umsatzstärkste Schokolade 2021 (2,3 Mrd. USD) (Milka: 0,7 Mrd. USD)



Schokoladen-Weltmeister: Firmen (2020)



Mrd. USD Schokoladenumsätze

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



Fast zehn Kilo Konsum pro Kopf

Hersteller verzeichnen steigenden Schokoladenverbrauch

Die Lust auf Süßes scheint ungebrochen. Die Branche meldet ein Produktionsplus und höheren Verzehr – und das trotz gestiegener Preise.

04.04.2023, 10.30 Uhr

Mehr zum Thema

Starker Rückgang: Menschen in Deutschland essen deutlich weniger Fleisch

In der Corona-Zeit +4,2% Umsatzsteigerung (Nervennahrung), (jährlich +3,7% bis 2030 geschätzt)

Quelle: Der Spiegel

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



Die 20 teuersten Schokoladen-Geschenke der Welt (2021) (Auswahl)

By **Adrian Prisca** • Published on December 17, 2021 • Updated on January 1, 2023



20. Amedei Porcelana Chocolate Bar
19. Godiva "G" Collection
18. Grand Cru Chocolates by Pierre Marcolini
17. Richart Chocolates
16. La Madeline au Truffe by Knipschildt
15. The House of Grauer Aficionado Collection
14. Debauve and Gallais Le Royale 54
13. Ganache Cien Blue Box by MarieBelle New York
12. Amedei Toscano Black Truffles in Swarovski Chocolate Box
11. Vosges Haut-Chocolat Champagne and Exotic Truffles Collection
10. Art Series Guayasamin by To'ak
9. DeLafée Gold Chocolate Box With Antique Swiss Gold Coin
8. Noka Vintages Collection
7. Michel Cluizel Box of Assorted Treats
6. Cocoa Gourmet Gold and Diamond Chocolates
5. Cadbury Wispa Gold Chocolate Bar
4. Swarovski Studded Chocolates
3. Golden Speckled Chocolate Egg
2. Frrozen Haute Chocolate
1. Le Chocolate Box

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



Die 20 teuersten Schokoladen-Geschenke der Welt

(Luxatic Journal, 2021)

1. Le Chocolate Box



Pro Packung rund eine Mio USD,
die Juwelen gibt es umsonst dazu.

2. Frrrozen Haute Chocolate



Schoko-Dessert mit 5g Gold, serviert auf einem goldenen Tablet
in New York: 25.000 USD (Welt-teuerstes Dessert)

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



Kakao hat's drin!

100 g enthalten in g:

	Zucker	Fett	Eiweiß	kcal	Balaststoffe
Kakao	11	25	20	350	33
Weißer Schokolade	54	35	6	556	0
Vollmilchschokolade	54	32	7	540	2
Zartbitterschokolade	47	29	6	520	10

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



Schokoladen-Sucht

- Schokolade enthält pharmakologisch Substanzen: z.B. Serotonin, Epicatechin (Kakao-Aroma), **Cannabinoide**: diese durchdringen nicht die Blut-Hirn-Schranke oder sind viel zu gering vorhanden, um zu wirken
- Psychisch: unerfülltes Verlangen in der Folge von selbstauferlegter Zurückhaltung („nicht zu viel Schokolade essen!“): **Verhaltenssucht**
- Zucker und Fett aktivieren unser Belohnungssystem: der Neutransmitter Dopamin wird ausgeschüttet, außerdem setzt der Körper Endorphine frei, körpereigene Opiate (Enkephalin).
- „Fast Food“ und „Schokolade“ können ähnliches Verlangen verursachen (Rattentests: hemmungsloses Verschlingen: adäquat zu 3,6 kg Schokolade für einen Menschen).
- Es gibt **keine medizinisch anerkannte „Schokoladen-Sucht“!**

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



Schokolade ist tödlich

- Schokolade (Kakao) enthält Theobromin.
- Kann von Hunden, Katzen, Vögeln und Pferden nur sehr langsam abgebaut werden.
- Schon kleine Mengen können zu einer Vergiftung führen.
- Durchfall und Erbrechen, schwere neurologischen Symptome, Tod.
- Es gibt spezielle Theobromin-arme Hundeschokolade.

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



Henkersmahlzeit: eine Tasse Schokolade

- Der französische „Sonnenkönig“ Ludwig XVI hat heiße Trinkschokolade zu seinem Lieblingsgetränk ernannt.
- Chocolatiers am Hof
- Marie-Antoinette hatte einen letzten Wunsch, als sie am 16. Oktober 1793 in Paris enthauptet wurde: eine heiße Schokolade. (damals noch zerstoßene Kakaobohnen mit Wasser, was bitter schmeckte, aber mit Vanille, Orangenblüten und geriebenen Mandeln veredelt)
- Erst mit Zucker wurde es ein verbreitetes Genussmittel.

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



Is(s) Schokolade sogar gesund?

- Schokolade ist nicht gut für die Zähne.
- Im Übermaß genossen macht sie dick.
- Kakao enthält viel Histamin, bei einer Histaminunverträglichkeit gibt es eine Kakao-Allergie (Schokoladen-Allergie) mit Pusteln, Ekzemen, Schwellungen, Ausschläge und Rötungen. (sehr selten)
- Es gibt rund [300 gesundheitswirksame Substanzen in Kakao](#).
- [Dunkle Schokolade hat positive Effekte auf Herz-Kreislauf-System \(Flavanole\)](#)
- Schokolade kann helfen, den [Blutdruck](#) zu senken.

- Fazit: Wem Bitterschokolade und Kakao nicht auf den Magen schlagen, der kann sie in Maßen weiter genießen. Und vielleicht tut er dabei sogar noch etwas Gutes für sein Herz und seinen Kreislauf.

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023



Wertschöpfung

	Preis € / kg
Erzeuger (free-on-bord)	0,80 – 2,70 (Ø 1,60)
billige Schokolade (Milka über Amazon)	12,90 (8x)
teuerste Schokolade (Schokoladenmanufaktur Attimo Chocolate, Zürich, Guinness-Buch der Rekorde)	8.000,00 (5.000x)



Milka Alpenmilch Tafel 24 x 100g, Zarte Milka Alpenmilch...

30,96 €*

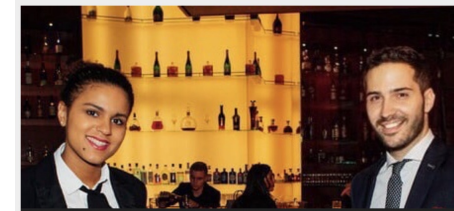
(12.90 EUR/1 kg)
ab 0,00 € Versand

amazon.de

Exklusivste Schokolade der Welt kommt aus Zürich

Aktuelles · 08. Nov. 2019

Das Guinness-Buch der Rekorde zeichnet die Schokoladenmanufaktur Attimo Chocolate in Zürich für die teuerste Schokolade der Welt aus.



640 CHF / 80g

Die Gründer von Attimo Chocolate Zürich: Olivia Madet und Alain Mettler. (zvg)

„Lassen wir uns doch einmal durch den Kakao ziehen!“

Aus der Reihe: Good News – Bad News: World of Food and Farming.

Prof. Dr. Gerold Rahmann
FOELT, 29. April 2023

