

Kakao aus Perú

Ein aufsteigender Stern



Der Kakao stammt aus den Anden

Perú und der Kakao haben eine tausendjährige Beziehung. Selbst wenn die Polemik über seinen Ursprung fortbesteht, gibt die These mit den meisten Erkenntnissen im Bereich der Paläobotanik und Phytogenetik an, dass der Strauch, der die Schokolade hervorbringt, aus den tropischen Ausläufern der Anden stammt, und zwar aus den Flussbecken des Amazonas und Orinocos. Von dort aus wurde er, wohl bereits domestiziert, von den Mayas und anderen Völkern nach Zentralamerika und Mexiko gebracht, wo er zu einem wichtigen Bestandteil ihrer Riten und ihrem symbolischen Universum wurde. Der andine Ursprung des Kakaos ist nicht verwunderlich, wenn man den unwahrscheinlich grossen Beitrag an domestizierten Pflanzen betrachtet, den die alten Peruaner der modernen Welt von heute bescherten.

Der Geschmack eines mega-diversen Landes

Perú ist eines der Länder mit der grössten Biodiversität der Welt und in Bezug auf die Pflanzenvielfalt steht es an vierter Stelle. Dies ist der Schlüssel um nicht nur den weltweiten Aufschwung der peruanischen Gastronomie, in der die Schokolade eine hervorragende Rolle spielt, sondern auch das Potential und die Qualität des peruanischen Kakaos zu verstehen. Denn der Geschmack und das Aroma einer guten Schokolade, sei es in der Tasse, als Riegel oder in einer anderen Darreichungsform, sind das Ergebnis der Kombination von Arten, Böden und Klimas, wo der Kakao wächst. Aus diesem Grund werden die peruanische Schokolade und der Kakao ganz allgemein weltweit zunehmend beliebter.



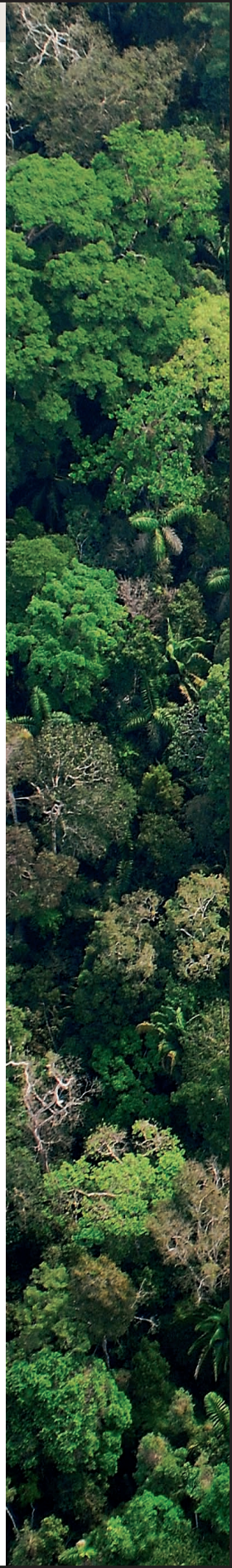
Produktions Regionen

Auch wenn es sich um ein erst aufkommendes Agro-Export-Produkt von Peru handelt, so wird doch bereits in 10 seiner 24 Regionen Kakao angebaut.

*Tumbes und Piura (Küste)
Amazonas, San Martín und Ucayali, sowie der Urwald von Cajamarca, Huánuco, Junín, Ayacucho und Cusco.*

Haupt Anbautäler

In Perú werden ca. 40.000 ha Kakao angebaut. Die bedeutendsten kakaoanbauenden Täler des Landes sind La Convención und Lares, Huallaga Central, Apurímac-Ene und Alto Marañón; sie liegen alle in den östlichen Anden.





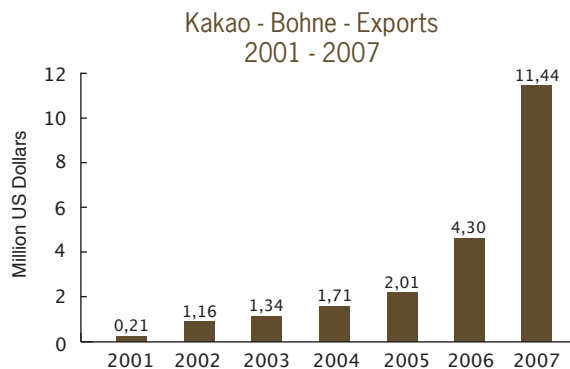
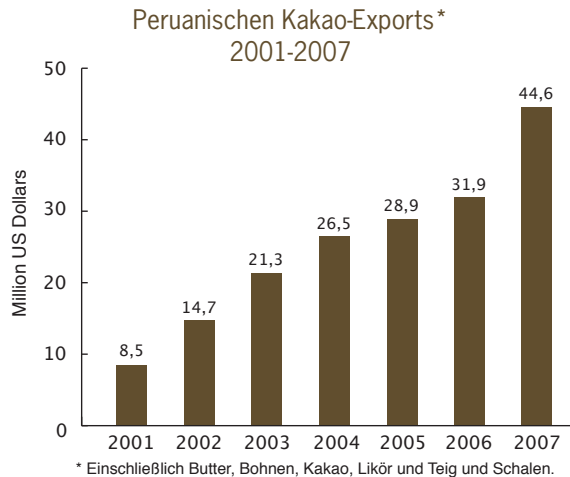


Das köstliche kreolische Aroma

Von den verschiedenen Kakaosorten werden in Peru Trinitario, Forastero Amazónico und Criollo angebaut. Letztere wird auch als aromatisch bezeichnet und ist aufgrund ihrer ausgezeichneten Qualität, welche auf den hohen Fettanteil zurückzuführen ist, Gegenstand zunehmender Verbreitung. Des weiteren ist der köstliche peruanische aromatische Kakao besonders wertvoll, weil er sich am besten den agroforstwirtschaftlichen Systemen anpasst, in denen der immer beliebtere Bio-Kakao angebaut wird.

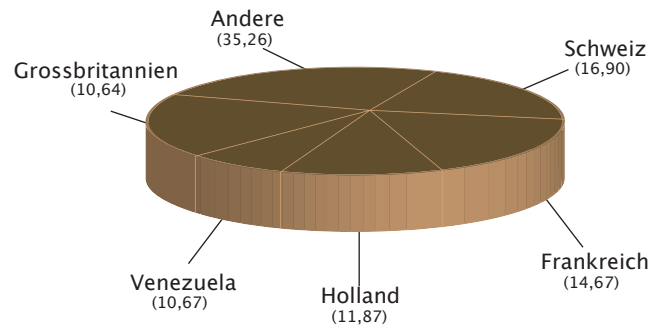
Ein neuer Export-Schlager

Perú steht zur Zeit in der Produktion von Kakao und Nebenprodukten weltweit an dreizehnter Stelle. Obwohl nur 1% des auf dem Planeten heute gehandelten Kakaos aus Peru kommt, so steigt sein Anteil auf dem Weltmarkt doch rapide an. Allein zwischen 2001 und 2007 ist der Export aus den peruanischen kakaobauenden Tälern um 424 % bzw. von US\$ 8,5 Mio. auf US\$ 44,6 Mio. jährlich gestiegen. Bei den Kakaobohnen stieg der Export um 500 %, d. h. von US\$ 0,2 Mio. auf US\$ 11 Mio. jährlich. Dieses explosive Wachstum ist Teil des starken peruanischen internationalen Handelsbooms (25 Quartale unentwegtes Wachstum), was dazu geführt hat, dass über 40 Produkte des Landes sich weltweit unter den ersten sechs Verkaufsplätzen befinden. Der peruanische Kakao ist zweifellos dabei, sich in einen Export-Schlager zu verwandeln, indem er Dutzenden von peruanischen landwirtschaftlichen Produkten wie dem Spargel nacheifert, der in weniger als 10 Jahren den ersten Platz im weltweiten Verkauf eroberte.





Zielmärkte für den peruanischen Kakao, 2007



Von den Anden in die Welt

Gleichzeitig mit dem Wachstum des peruanischen Kakao-Exports hat eine starke Diversifizierung der Zielmärkte begonnen. Heute exportiert Peru Kakao an insgesamt 20 Länder in Europa, Amerika, Asien und Ozeanien, wobei die wichtigsten Zielmärkte des peruanischen Kakaos die Schweiz (16,9 %), Frankreich (14,7 %), Holland (11,9 %), Venezuela (10,7 %) und Grossbritannien (10,6 %) sind. Einige europäische Länder verarbeiten und exportieren dann erneut den peruanischen Kakao.



Peruanische Kakao-Exporte, 2007

Nebenprodukt	Millionen US\$	%	US\$ / Ton	MT	%
Bohne	27,81	62,31	5.325	5.222	42,27
Butter	11,84	25,63	2.692	4.247	34,38
Likör + Paste	4,14	9,27	1.626	2.545	20,60
Pulver	1,23	2,76	3.916	315	2,55
Schalen	0,01	0,03	656	23	0,20
Total	44,63	100,00	3.613	12.352	100,00

Quelle: Zollbehörden. Ausgearbeitet von Promperú.



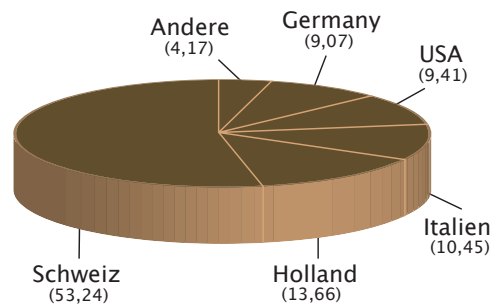
Nebenprodukte und Verwendung

Auch wenn Kakaobutter mit US\$ 27,8 Mio. das Haupt-Export-Nebenprodukt von Kakao (62,31 % des gesamten Exportbetrages) ist, so ist das spektakulärste Wachstum (5.458 %) beim Export der Kakaobohnen zu beobachten, der von US\$ 0,2 Mio. auf US\$ 11,4 Mio. gestiegen ist. Der Kakao-Likör, Kakaobutter und Kakaopaste werden zur Herstellung von Schokolade verwendet, das Kakaopulver für Desserts, Speiseeis, Sossen, Getränke und Kekse; die Kakaobutter findet in der Kosmetik- und Pharmaindustrie Anwendung; die Samenlappen und Schalen werden für Tierfutter und Düngemittel; und die Asche als Rohstoffe und Düngemittel verwendet.





Zielmärkte für peruanischen Bio-Kakao, 2007



Der Boom des Bio-Kakaos

Der peruanische Bio-Kakao hat eine bemerkenswerte Expansion erlebt. Allein zwischen 2005 und 2007 stieg der gesamte Export von Bio-Kakao um 239 % bzw. von US\$ 3,3 Mio. auf US\$ 11,2 Mio. an. Deshalb ist Peru heute weltweit das zweite Verkaufsland für Bio-Kakao, welcher hauptsächlich als Kakaobohne (68,2 %) und Kakaobutter (21,5 %) exportiert wird. Hauptabnehmer sind die Schweiz (53,2 %), Holland (13,7 %), Italien (10,5 %), USA (9,41 %) und Deutschland (9,07 %).

Bessere Preise für den Anbauer

Das Anziehen der weltweiten Kakaopreise in den letzten Jahren nach einem langen Stillstand oder Rückgang, hat die peruanische Kakao-Produktion angekurbelt. Die wachsende Anerkennung der Qualität der peruanischen Kakaobohne seitens der grössten Schokoladenfabriken der Welt und die überhöhten Preise der venezolanischen und ekuadorianischen Konkurrenz haben die weltweite Industrie dazu gebracht, den Kakao aus Peru in ihren Rezepten zu berücksichtigen. Damit wurde es möglich, immer bessere Preise für den Landwirt zu erreichen. Das ist besonders sichtbar im Bereich der Bio-Nebenprodukte und des fairen Kakaohandels.

Exporte von Bio-Kakao, 2007

Nebenprodukt	Millionen US\$	%	US\$/Ton	MT	%
Bohne	7,67	68,21	2.908	2.637	78,78
Butter	2,41	21,46	6.733	359	10,70
Likör + Paste	0,70	6,22	4.034	173	5,18
Pulver	0,45	3,98	2.867	156	4,67
Schalen	0,01	0,13	656	22	0,67
Total	11,24	100	3.358	3.348	100

Quelle: Zollbehörden. Ausgearbeitet von Promperú.

Der beliebte Bio-Kakao

Während die Tonne konventioneller Kakaobohnen durchschnittlich zu US\$ 2.340 verkauft wurde bekamen die Exporteure US\$ 2.908 (24% mehr) für die Bio-Kakaobohnen, in beiden Fällen weit über der in New York auf den Zukunftsmärkten verzeichneten US\$ 2.000 Marke und der höchste Preis in den letzten 25 Jahren. Dasselbe passierte mit der konventionellen Kakaobutter, die zu US\$ 5.223 die Tonne verkauft wurde und die Bio-Kakaobutter wurde zu US\$ 6.733 (29% mehr) gekauft, während das konventionelle Kakaopulver zu US\$ 1.545 die Tonne gehandelt wurde und das Bio-Kakaopulver einen Preis von US\$ 2.867 (86% mehr) erlangte.



Von Coca-Anbauern zu Kakao-Anbauern

Wie überall in der Welt liegt der grösste Teil des Kakao-Anbaus in den Händen kleiner Landwirte, die mit diesem Produkt über eine ständige Einnahmequelle verfügen, da die Ernten wöchentlich oder alle vierzehn Tage stattfinden. Die wichtigsten Schokoladenfabriken der Welt haben ihre Augen auf den peruanischen Kakao gerichtet. Eine davon ist sogar zum neuen Käufer von Bio-Kakao für über 236 Landwirte aus der San Martín Region geworden ist, welche sich freiwillig dazu bereit erklärt haben, den illegalen Anbau von Coca einzustellen und mittlerweile einen Zertifizierungsprozess begonnen und an verschiedenen Orten in der Region Verkaufs-Komitees gegründet haben.

Ein umweltfreundlicher Anbau

Da es sich um ein Gewächs handelt, das Schatten braucht, kann der Kakao-Anbau in den Wäldern oder als Agrolandwirtschaft erfolgen. Deshalb reichert er die Bodenbeschichtung an und schützt vor Erosion.





Fein wie Porzellan

Die Qualität ist für die Industrie eines der wichtigsten Merkmale beim Herstellungsprozess, weshalb der peruanische Kakao bei den Verbrauchern der industrialisierten Welt einen besonderen Platz einnimmt. Aufgrund seiner aromatischen Merkmale und seines hohen Fettgehaltes, hat der peruanische Kakao auf dem Weltmarkt einen hohen Handelswert. Der Edelkakao stellt 10 % der Weltproduktion dar und im Norden Perus gibt es den Porzellan-Kakao, der sich auf höchstem Qualitätsniveau befindet.

Die neuen Verbraucher aus dem Orient

Schätzungen zufolge wird die heute weltweite 3,7 Mio. Tonnen erreichende Kakaoproduktion bis Ende 2010 bei 4,0 Mio. Tonnen liegen. Auch wenn sich der Konsum weiterhin auf die Industrieländer konzentrieren wird, so wird der Verbrauch auch auf den Schwellenländermärkten in Osteuropa, Indien, China und Russland zunehmen, und zwar als Ergebnis ihrer höheren Kaufkraft und Verfeinerung ihres täglichen Lebens. Weltweit gibt es eine klare Tendenz zum Konsum von Schokolade bester Qualität, vor allem von dunkler Schokolade mit hohem Fettgehalt. Dies öffnet für Peru einen weiten Wachstumsraum, um mit den grossen, traditionellen Herstellern auf gleicher Ebene zu konkurrieren.

Die Stunde des andinen Kakaos

Die fallende Produktion in den vier grössten Kakao-Anbauländern weltweit, sowie die wachsenden Erwartungen der Konsumländer gegenüber dem Kakao aus den Andenländern, haben dem peruanischen Kakao eine Gelegenheit geschaffen, die Peru gut zu nutzen weiss. Die peruanischen Behörden – unterstützt von den Organisationen der internationalen Entwicklungszusammenarbeit wie die GTZ und USAID – haben zusammen mit den Herstellerorganisationen, vertreten durch den Dachverband APPCACA, ein breites Programm zur Standardisierung des peruanischen Kakaos in Angriff genommen. Dieses beginnt mit der Identifizierung der Qualitätsbohnen, die in den verschiedenen Kakaozonen geerntet werden, und soll die verschiedenen mit der Produktion zusammenhängenden Verfahren homogenisieren und verbessern, besonders nach der Ernte, wenn das Aroma und der Geschmack der Frucht sich voll entfalten und festigen. Ein weiterer Punkt, an dem Peru zur Zeit arbeitet, ist eine höhere Produktivität pro Hektar, und zwar mit grossem Erfolg, was sich in dem sensationellen Exportanstieg der letzten Jahre widerspiegelt. Der spektakulärste Erfolg bleibt jedoch die Umstellung von traditionellen auf organische Anbauweisen, für die es weltweit eine steigende Nachfrage gibt.

Der süsse Geschmack der peruanischen Verheissung

Peru ist ein Land im Aufstieg. In den letzten fünf Jahren hat es das grösste Wirtschaftswachstum und die niedrigste Inflationsrate in ganz Amerika gehabt. Die wirtschaftlichen Reformen, der Anreiz an Investitionsmöglichkeiten und die wachsende Verbindung mit der Weltwirtschaft, bringen Peru nach und nach auf die Laufbahn der Entwicklung und des Fortschritts. Dies belegt unter anderem der nachhaltige Boom des landwirtschaftlichen Exports. Das Land hat ein Freihandelsabkommen mit den USA unterschrieben, dem grössten Markt der Welt, sowie mit weiteren drei Ländern: Kanada, Singapur und Thailand. Weitere Abkommen mit der Europäischen Union, weltweit der grösste Importeur und Verbraucher von Kakao, und mit China, die Lokomotive der Weltwirtschaft, sind im Gange. Auf diese Weise kommen zu den soliden Voraussetzungen auf nationaler Ebene noch die besten Handelsvoraussetzungen hinzu, um die internationale Präsenz des peruanischen Kakaos zu erweitern. Der peruanische Kakao ist eine Verheissung, die weltweit bald weitere Gaumen verüssnen wird und zur Verbesserung der Lebensbedingungen vieler Peruaner beitragen wird.



EUROPÄISCHEN UNION

Das vorliegende audio-visuelle Material wurde mit Mitteln der Europäischen Union hergestellt, und zwar mittels des Kooperationsprojektes EU-Peru im Bereich Technische Hilfe für den Hande-Unterstützung für den Nationalen Strategischen Export-Plan (PENX 2003-2013) Für den Inhalt ist ausschliesslich das Ministerium für Aussenhandel und Tourismus zuständig und er ist auf keinen Fall als Widerspiegelung der Ansicht der Europäischen Union anzusehen.



www.mincetur.gob.pe/comercio/ueperu



www.mincetur.gob.pe



COMISIÓN DE PROMOCIÓN DEL PERÚ PARA LA EXPORTACIÓN Y EL TURISMO

www.promperu.gob.pe



www.minag.gob.pe

