



Staats- und
Universitätsbibliothek
Bremen

Staats- und Universitätsbibliothek Bremen

DFG-Projekt "Digitale Sammlung Deutscher Kolonialismus"

Kakao und die deutschen Kolonien

(Berlin, [ca. 1915])

urn:nbn:de:gbv:46:1-14494



38.c.2586

Baumwolle
und die d.
Kolonen

enthält: Emil Zimmermann:
Die ersten 20 Jahre deutscher
Kolonialgeschichte.

38.c.2586

Baumwolle
und die dt.
Kolonien

enthält: Emil Zimmermann :
Die ersten 30 Jahre deutscher
Kolonialwirtschaft.

38. c. 2586

Kakao

und die

deutschen Kolonien.

Gesamteinfuhr in Deutschland 1913: 67 Millionen Mark.

Unter den drei Genußmitteln Kaffee, Tee und Kakao, welche in der deutschen Volkswirtschaft eine so hervorragende Rolle spielen, hat besonders der Kakao im Laufe des letzten Jahrzehnts an Bedeutung gewonnen. Sein Konsum hat in einer früher nie geahnten Weise zugenommen, so daß er nicht mehr als ein Genußmittel schlechtweg, sondern als ein **Volksnahrungsmittel** bezeichnet werden muß. Er scheint dazu berufen zu sein, die jetzt noch in gewaltigen Mengen von dem deutschen Volke konsumierten Getränke wie Tee und Kaffee und sogar den Alkohol bis zu einem gewissen Grade zu verdrängen. In unserem Zeitalter der Nervosität ist dies mit Genugtuung zu begrüßen, denn Tee und Kaffee sind zwar anregende und wohlschmeckende Erfrischungsmittel, haben aber neben ihren guten Eigenschaften den Nachteil, auf das Herz und das Nervensystem zu wirken. Der Kakao dagegen ist nicht nur als Getränk ein anregendes Genußmittel, welches nach seiner Richtung hin den menschlichen Organismus schädlich beeinflusst, sondern er ist auch gleichzeitig ein Nahrungsmittel, denn er enthält etwa 18 % Eiweißstoff neben 10 % Stärke und etwa 45 % Öl. Besonders wissen diejenigen Leute, deren Beruf eine anstrengende körperliche Arbeit mit sich bringt, den Kakao als ein vorzügliches, gegen

X Hunger, Durst und Ermüdung gleich wirksames Getränk zu schätzen, und daher muß der Kakao gerade für die Arbeiterklasse als das empfehlenswerteste Getränk bezeichnet werden.

Der Verbrauch an Kakao in Deutschland hat seit Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts stark zugenommen. Er betrug 1901 rund 18 400 Tonnen, 1905 schon 29 600 Tonnen, 1912 aber 55 085 und im folgenden Jahre 52 500 Tonnen. Im Kakaoimport wird Deutschland nur von den Vereinigten Staaten übertroffen, die 1912 und 1913 eine Einfuhr von 66 553 und 67 605 Tonnen hatten; Frankreich und England standen weit zurück. Sie bezogen 1912 rund 26 900 und 28 000 Tonnen, 1913 aber 27 774 und 27 585 Tonnen. Durch den Krieg ist eine Änderung eingetreten; im Jahre 1915 schnellte der Kakaoverbrauch in England auf 47 267 Tonnen hinauf; in Deutschland ging er nach einer Schätzung des Kakaofachblattes „Gordian“ auf 43 600 Tonnen zurück.

X Der Kakaoverbrauch ist gewissermaßen das Zeichen guter Lebenshaltung eines Volkes; Schokolade und Kakao-Süßigkeiten aller Art bedeuten die Befriedigung eines kleinen Luxusbedürfnisses. So war der starke Kakaoimport in Deutschland Beweis für das Vorhandensein günstiger Arbeits- und Lohnverhältnisse.

Auch nach dem Kriege wird die Einfuhr schwerlich sinken, der deutsche Bedarf im Gegenteil groß sein. Er wurde 1913 nur zum geringen Teil aus deutschen Kolonien gedeckt; aber ihre Produktion hatte sich doch schon kräftig entwickelt und war im Wachsen. Kamerun hatte 5265 Tonnen Kakao geerntet, Togo 335, Neuguinea 74, Samoa 890 Tonnen. Dem deutschen Verbrauch von 50 000 bis 55 000 Tonnen stand eine Ernte in den deutschen Kolonien von 6564 Tonnen gegenüber. Das war recht beachtenswert. Im Jahre 1905 hatte die Produktion unserer Kolonien erst 1454 Tonnen betragen.

Die Kameruner mit Kakaobäumen besetzte Fläche deckte 1913 schon 13 161 Hektar; davon waren 8175 ertragfähig. Ein allmähliches Ansteigen der Produktion bis auf 10 000 Hektar war 1920 zu erwarten. Auf Samoa waren 3613 Hektar mit Kakao bestellt und 1513 davon im Zustande der Reife. Ohne den Krieg würden unsere Schutzgebiete uns 1920 ohne Zweifel 13 000 bis 15 000 Tonnen Kakao geliefert haben.

Eine Erörterung der Frage, ob deutscher Kolonialbesitz jemals eine solche Menge Kakao wird produzieren können, daß sie dem heimischen Gesamtbedarf entspricht, erscheint im gegenwärtigen Zeitpunkt verfrüht;

es sei nur darauf hingewiesen, daß die uns feindlichen Mächte folgende Kakao erntenden Kolonien besitzen: Goldküste (Afrika) — Produktion 51 279 Tonnen in 1913 —, San Thomé — 35 311 Tonnen —, Süd-Nigerien (Lagos) — 3679 Tonnen —, belgischer und französischer Kongo — etwa 1000 Tonnen —. Es ist aber auch schon in unseren alten Kolonien genügend für den Kakaobau geeigneter Boden vorhanden, um unseren ganzen Bedarf mit Leichtigkeit decken zu können. Das für die Kakaokultur geeignete Land in Kamerun muß allein beim Kamerungebirge und den benachbarten Bafaramibergen auf mindestens 100 000 Hektar berechnet werden. Auf Samoa wird das anbaufähige Land auf 800 bis 900 Quadratkilometer geschätzt, und auf den vulkanischen Inseln des Bismarck-Archipels gibt es Zehntausende von Hektaren, die mit Kakao bepflanzt werden können. Auch in Togo beginnt sich die Kakaokultur in der Nachbarschaft der kakaoreichen Goldküste als Eingeborenenkultur immer mehr auszubreiten.

Man unterscheidet Konsum- und Edelskakao. Beide Sorten werden fast nie rein verarbeitet, sondern immer miteinander gemischt. Die Mischung der verschiedenen Sorten bestimmt den Geschmack der Schokolade oder des entölten Kakaos. Konsumkakao liefern alle afrikanischen Länder, ferner Haiti, die Dominikanische Republik, Bahia, Para; Edelskakao kommt aus Ecuador, Trinidad, Venezuela, Ceylon, Java, Samoa, Surinam, Kuba, Kolumbien, Mexiko. In den neunziger Jahren des vorigen Jahrhunderts hatte der Edelskakao einen Anteil an der Welternte von 70 bis 79 %; er ist in den letzten Jahren auf 30 bis 40 % zurückgegangen. Das starke Anwachsen der Produktion an der Goldküste gab dem Konsumkakao das Übergewicht. Es ist aber auch durch bessere Behandlung der Ernte in den afrikanischen Gebieten der Unterschied stark verringert worden.

Der beste Kakao der Welt ist der Venezuela-Kriollo, der über Ceylon und Java bis nach Samoa gelangte. Auch in Neuguinea wird nur Kriollo angebaut. Samoa kultiviert dann noch einen Trinidad-Forastero, der durch vielfache Kreuzungen mit Kriollo veredelt worden ist. Er erzielt stets gute Preise. Der Neuguinea-Kakao ist dem Samoa-Produkt gleichwertig. Beides sind Qualitätserzeugnisse im Gegensatz zum Kamerun-Kakao, der eine Mittelsorte darstellt. Jene erfreuen sich bei Kennern großer Beliebtheit. In Kamerun wurden hauptsächlich der gelbfrüchtige Amelonado und der vielartige Trinidad-Forastero an-

gebaut. Natürlich sind in dieser Kolonie auch Versuche mit feineren Sorten, wie Kriollo, angestellt worden.

Die deutsche Kakaoindustrie hatte vor dem Kriege einen sehr hohen Stand erreicht; sie beschäftigte Tausende von Arbeitern. In ihrem Interesse wie im Interesse der deutschen Verbraucher, die einen so wichtigen Konsumartikel wie Kakao nicht werden entbehren wollen, ist zu wünschen, daß auch nach dem Kriege in deutschen Kolonien dem Kakaoanbau pflegliche Aufmerksamkeit geschenkt werde.

Die Welternte von Kakao betrug 1906 rund 148 000 Tonnen, 220 000 Tonnen in 1910, 255 500 in 1913 und 283 300 Tonnen (teilweise Schätzung) in 1915. Die britische Goldküstenkolonie schwingt sich immer mehr zum Hauptproduktionslande auf.