

Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben
Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben
Band: - (1954)
Heft: 16

Artikel: Kakaokäfer und Schokolade
Autor: Müller, Oskar
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-651386>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 11.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Kakaokäfer + Schokolade

Ein Film mit Phantasie

Im Studio der Turicia-Film AG, Zürich, blendet auf dem Laborleinwändchen der Magnet-Ton-Farbfilm «Jacquelines Traum» auf. Klein Jacqueline, noch Kind, träumt süß. Süß ist buchstäblich zu nehmen: die Kleine träumt von Schokolade. Aber die Bilder des Traumes sind echt, sie sind dokumentarisch. Denn die Spielhandlung ist mit farbigen Werkaufnahmen aus den Nestlé-Schokoladefilmen in der Schweiz belebt. Es sind vortreffliche, an Ort und Stelle mit scharfem Einstellung aufgenommene Werkbilder. Sie spiegeln originale und zugleich originelle Arbeitsszenen. Der Herstellungsprozeß der Nestlé-Schokolade, der wohlschmeckend-schmelzend, süßen, halbsüß und bitteren, hellen und dunklen, wird uns im Laufe einer Vierstundeneinsicht geschildert. Es ist das Verdienst der Produktionsleiterin der Turicia-Film AG, Frau Berta Hackl, und des Regisseurs der Turicia, Richard Brewing, daß wir die Exkursion durch die Schokoladefabrik in bequemster und unterhaltsamer Filmform mitmachen und erleben können. Im ersten in der Schweiz hergestellten Magnet-Ton-Farbschmalfilm «Jacquelines Traum», der bereits in 60 Kopien die Reise durch die Welt macht, sind dank der Kunst der Hersteller Werkkreis und Reportage, Spielhandlung und Phantasie miteinander glücklich verbunden. Dieser Schokoladefilm ist ein Beweis dafür, daß die denkbar beste Qualitätsschokolade, in der ganzen Welt als «Schweizer Schokolade» schlechthin bekannt und berühmt, ein erstklassiges Genüßmittel für das Volk ist.

Schokolade als billiges Genüßmittel für das Volk in Gefahr?

Noch gibt es für das Volk, wie wir in allen Läden und an allen Kiosken sehen, erstklassige Schweizer Schokolade in Hülle und Fülle zu relativ günstigem Preis. Es gibt sogar so viel, so große Quantitäten, daß von den weltbekannten und weltberühmten Fabriken unentwegt um den Absatz, die Gunst der Konsumenten gerungen und geworben wird. Aber trotz der heutigen Massenproduktion ist die Schokolade als billiges Genüßmittel für das Volk in Gefahr — wenn es nicht gelingt, dem Kakaokäfer an der Goldküste in Westafrika das Leben sauer zu machen und den Tod zu bereiten. Nämlich aus folgenden Gründen:

An der Goldküste in Westafrika, fast am Äquator gelegen, gingen von 1939 bis 1954 jährlich fünf Millionen Kakaobäume zugrunde, und in den drei Jahren 1946 bis 1948 waren es je fünfzehn Millionen. Sollte das Absterben der Bäume im gleichen Tempo weitergehen, wird es in zwanzig Jahren an der Goldküste, einem der Hauptproduktionsländer, keinen Kakao mehr geben.

Die Beratungen der internationalen Konferenz der Kakao- und Schokoladeproduzenten, die Mitte September 1953 in London stattfand und auf der zwanzig Staaten vertreten waren, standen unter einem Schatten. Unter dem Schatten einer gefährlichen, ansteckenden Krankheit der Kakaobäume, deren Hauptsymptom in einem eigenartigen Anschwellen der Schößlinge besteht — sie heißt deswegen die «Swollen-Shoot»-Seuche — und die eine sehr ernstliche Bedrohung der Existenz einer Weltindustrie darstellt. Diese Krankheit könnte nämlich, wenn es nicht gelingt, ihrer Herr zu werden, Kakao und Schokolade so kostbar machen, wie sie es zur Zeit des spanischen Eroberers Fernando Cortez waren, der im sechzehnten Jahrhundert die ersten Samen der noch unbekannten Pflanze aus Mexiko, wo sie nicht nur zur Bereitung des Getränkes «Chocolatl», sondern auch als Münze dienten, nach Europa gebracht hatte.

Seit damals ist der Kakaokonsum der Welt auf jährlich 750 000 Tonnen gestiegen und wird nach Schätzungen der Fachleute in einigen Jahren eine Million Tonnen erreichen, wenn nicht die Swollen-Shoot-Krankheit den Freuden der Schokoladefreunde allzu engen Schranken setzen sollte.

Wie ernst die Gefahr ist, geht aus der Tatsache hervor, daß die Produktion der Goldküste, jener britischen Kolonie, die der bedeutendste Kakaolieferant der Welt ist, von rund 311 000 Tonnen im Jahre 1936 auf 212 000 Tonnen im Jahre 1952 zurückging. Für das letztere Jahr wurde übrigens der durch die Krankheit verursachte Produktionsausfall auf nicht weniger als 200 000 Tonnen geschätzt. Nun ist das ganze Wirtschaftsleben der Goldküste, obgleich andere landwirtschaftliche und auch industrielle Erwerbsmöglichkeiten in ausreichendem Maße vorhanden sind und der Abbau der Bodenschätze erst

in den Kinderschuhen steckt, in hohem Grade von Kultur und Ausfuhr von Kakao abhängig. Und daher ist das Wohlergehen der vierinhalb Millionen Landesbewohner, unter denen es bloß siebentausend Nichtafrikaner gibt, mit dem Gelingen oder Mißlingen der Ausrottung dieser Krankheit engstens verknüpft.

Die Krankheit wird durch den Kakaokäfer verbreitet, den die Engländer «mealy bugs» nennen, weil er aussieht, als wäre er mit Mehl bestäubt.

Dieser Käfer ist der Träger von Viren, die das Anschwellen der Schößlinge der etwa zehn Meter hoch wachsenden Bäume und schließlich deren Absterben bewirken. Vor ungefähr zwei Jahren glaubte man die entscheidende Waffe im Kampf gegen die Kakaokrankheit gefunden zu haben. Der Entomologe Dr. Hanna, Leiter eines Laboratoriums zur Ungezieferbekämpfung in Cambridge, hatte sich Urlaub geben lassen und war nach der Goldküste gereist, wo er nach längerer Arbeit an der Westafrikanischen Kakao-Forschungsanstalt in Tafo eine Bekämpfungsmethode entwickelte, die zunächst zunächst versucht wurde, die Kakaofarmer durch Aufklärung und durch Gewährung einer Entschädigung für jeden vernichteten Baum für den radikalen Kampf gegen die gefährliche Krankheit zu gewinnen. Aber sie hatte wenig Erfolg und mußte schließlich Zwangsmaßnahmen anwenden.

Er arbeitete mit einem Insektenvertilgungsmittel, das nicht die Viren, sondern die Kakaokäfer vernichtete;

und zwar wurde damit der Boden unter den Bäumen behandelt, deren Wurzeln so das Mittel aufnahmen und es mit den Nährsäften im ganzen Zirkulationsystem durch Stamm und Ast und Blatt verbreiteten. Auf den Kakaokäfer, der sich von den Säften der Pflanze nährt, wirkt das Mittel als tödliches Gift, und bei den Experimenten blieben von zehntausend Käfern jeweils nur fünf am Leben. Das Mittel bleibt ungefähr acht Wochen lang wirksam und tut anderen Insekten, zum Beispiel Feinden des Kakaokäfers und Bienen, die für die Befruchtung der Bäume wichtig sind, keinen Schaden. Versuche mit radioaktivem Stickstoff haben überdies erwiesen, daß nach der Ernte das Insektenvertilgungsmittel in den Geweben der Pflanze, insbesondere in den Kakadüten, zersetzt wird, so daß in den Bohnen nach der Gärung, die zur Beseitigung des unverwendbaren Fruchtfleisches dient, keine Spur des so behandelten Kakaoes ungefährlich ist.

Bald aber stellte sich heraus, daß die hochgespannten Erwartungen, die man an die neue Bekämpfungsmethode geknüpft hatte, nicht gerechtfertigt waren, daß das neue Insektenvertilgungsmittel im Kampf gegen die Kakaokrankheit nicht mehr als untergeordnete Hilfe leisten kann, weil der Kakaokäfer nach einiger Zeit gegen das Gift immun wird.

Und die jetzt demokratisch gewählte, ganz aus Afrikanern bestehende Regierung der Goldküste mußte wieder auf

die von ihr seinerzeit scharf bekämpfte, damals von der englischen Verwaltung der Kolonie angewandte Methode einer radikalen Vernichtung der von der Krankheit befallenen Bäume zurückgreifen.

Diese Art der Krankheitsbekämpfung war zu einem ernsten politischen Problem geworden, da die Pflanzer fast ausschließlich aus Afrikanern bestehen, die die Gründe der Vernichtung ihrer Kakaobäume nicht anerkannten oder nicht verstanden und die weisen Regierungsbeamten für böswillig hielten. Dies um so mehr, als angestekte Bäume noch einige Jahre hindurch eine gesunde Ernte an Kakaobohnen abwerfen und gutes Geld einbringen. Die englische Kolonialverwaltung hatte damals zunächst versucht, die Kakaofarmer durch Aufklärung und durch Gewährung einer Entschädigung für jeden vernichteten Baum für den radikalen Kampf gegen die gefährliche Krankheit zu gewinnen. Aber sie hatte wenig Erfolg und mußte schließlich Zwangsmaßnahmen anwenden.

Am meisten betroffen ist die Gegend um Koforidua, ungefähr hundert Kilometer nördlich der Hauptstadt Accra; hier und in allen von der Krankheit befallenen Gebieten mußten aus Gründen der Vorbeugung einige Jahre lang Oelpalmen und Citrusfrüchte angebaut werden, die weniger einbringen. Und da überdies ein neugeplanter Kakaobaum erst nach fünf Jahren reif wird und Früchte trägt, waren die Farmer zunächst versucht, die Kakaofarmer durch Aufklärung und durch Gewährung einer Entschädigung für jeden vernichteten Baum für den radikalen Kampf gegen die gefährliche Krankheit zu gewinnen. Aber sie hatte wenig Erfolg und mußte schließlich Zwangsmaßnahmen anwenden.

Es muß ... eine Leidenschaft dem Menschen freigegeben werden. Und das ist eine, die ihn ganz in Besitz legen darf, der er sein ganzes Leben widmen darf; es ist die Leidenschaft zum Guten, Liebe zu spenden, gut zu sein ...

Es kommt darauf an, zu helfen, soviel man kann, Tränen zu trocknen, wo man sie trifft, Menschen im Leid zu trösten, wo immer sie einem begegnen.

Franz Carl Endres.

trotz der ihnen gezahlten Entschädigung durch die Vernichtung ihrer Kakaobäume wirtschaftlich so gut wie ruiniert.

Die Regierung der Goldküste hat nun mit großem Mut die Ausrottung der von der Krankheit befallenen Bäume wieder aufgenommen und eine ganze Organisation aufgebaut, deren Aufgabe es ist, sie zu finden, im Einvernehmen mit den Farmer für ihre Vernichtung zu sorgen und zu beschließen, daß diese tatsächlich stattgefunden hat, damit der Pflanzer die Entschädigung bekommen kann. Indessen gehen die Arbeiten im Laboratorium in Cambridge und an der Kakaoforschungsanstalt in Tafo weiter, und es ist nicht nur im Interesse der Afrikaner, sondern auch der Kakao- und Schokoladefreunde in aller Welt zu hoffen, daß sie bald zum Erfolg führen, auch für uns Schweizer, für alle Jacqueline.

Oskar Müller

Die Fondor-Küche

um eine Neuheit

bereichert:

Fondor zum Streuen

Sie kennen Fondor bereits. Sie wissen auch, daß Fondor durch seine verblüffenden Eigenschaften alle Speisen verfeinert und ihren natürlichen Eigengeschmack hebt. Mitgekocht oder erst kurz vor dem Anrichten beigefügt verwandelt Fondor, ohne die Speisen zu verfärben, ein Alltagsgericht in ein — mmh! — schmackhaftes Plättli!

Und jetzt ist der Gebrauch von Fondor nicht mehr an die Küche gebunden. Fondor im hübschen Streuer erlaubt es jedem einzelnen, die Speisen bei Tisch nach seinem Geschmack zu verfeinern, die Küche zu haben, die er liebt: die Fondor-Küche.



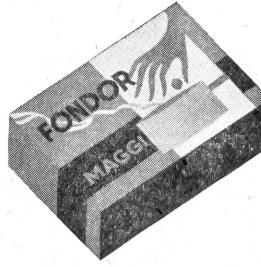
Hübscher Streuer aus modernem Plastikmaterial, daher sauber und hygienisch. Hermetisch verschlossen; leichtes Öffnen zum Nachfüllen.



FONDOR



Praktische Dosierung. Je des Stängelchen in 3 Würfel unterteilt.



Auf Basis von Glutaminat, aufgeschlossenem Pflanzenprotein, Pflanzenfett, Kochsalz, Kohlenhydraten und Gewürzen.