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: 25.11.2025

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

Kakaokäfer + Schokolade

Ein Film mit Phantasie

Ein Film mit Phantasie

Im Studio der Turicia-Film AG, Zürich, blendet auf dem Laborleinwändchen der Magnet-Ton-Farbfilm 4G, 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-Schokoladefabriken in der Schweiz belebt. Es sind vortreffechenstellung aufgenommene Werkbilder. Sie spiegeln originale und zugleich originelle Arbeitsszenerien. Der Hersellungsprozeß der Nestlé-Schokolade, der wohlschmeckend-schmelzenden, süßen, halbsüßen und bitteren, hellen und dunklen, wird uns im Laufe einer Viertelstunde geschildert. Es ist das Verdienst der Produktionsleiterin der Turicia-Film AG, Frau Berta Hackl, und des Regisseurs der Turicia, Kleind Erwing, daß wir die Exkursion durch die Schokoladefabrik in bequemster und unterhaltsamster Filmform mitmachen und erleben können. Im ersten in der Schweiz hergestellten Magnet-Ton-Farbschmalfilm, Jacquelines Traums, der bereits in 60 Kopien die Reise durch die Welt macht, sind dank der Kunst der Hersteller Werktreu und Reportage, Spielhandlung und Phantasie miteinander glücklich verbunden. Dieser Schokoladefabrik in Beweis dafür, daß die denkbar beste Qualitätsschokolades schlechthin bekannt und berühmt, ein erstklassiges Genußmittel für das Volk ist.

Schokolade als billiges Genußmittel für das Volk in Gefahr?

Noch gibt es für das Volk, wie wir allen Läden und an allen Kiosken manen lauen und an anen Mosken sehen, erstklassige Schweizer Schoko-lade in Hülle und Fülle — zu relativ günstigem Preis. Es gibt sogar so viel, so große Quantitäten, daß von den weltbekannten und weltberümten Fa-briken unentwegt um den Absatz, die Gunst der Konsumenten gerungen und geworben wird. Aber trotz der heutigen Massenproduktion ist die Schokolade als billiges Genußmittel für das Volk in Gefahr — wenn es nicht gelingt, dem Kakaokäfer an der Goldküste in West-afrika das Leben sauer zu machen und den Tod zu bereiten. Nämlich aus fol-genden Gründen:

enden Gründen:

An der Goldküste in Westafrika, fast
am Aequator 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

Die Beratungen der internationalen Konferenz der Kakao- und Schokolade-produzenten, die Mitte September 1953 iu London stattfand und auf der zwanproduzenten, die Mitte September 1953 in London stattfand und suf der zwanzig Staaten vertreten waren, standen unter einem Schatten iner gefährlichen, ansteckenden Krankheit der Kakaobäume, deren Hauptsymptom in einem eigenartigen Anschwellen der Schößlinge besteht—sie heißt deswegen die «Swollen-ShootsSeuche — und die eine sehr ernstliche Bedrohung der Existenz einer Weltindustrie darstellt. Diese Krankheit könnte nämlich, wenn es nicht gelingt, ich werden der schößlinge her versiehen der sehe heißt deswegen die sem eine 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 «Chocolalt», sonder auch als Münze dienten, nach Europa gebracht hatte.

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

Wie ernst die Gefahr ist, geht aus der Tatsache hervor, dan die Produk-

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 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 Wirtschaftlieben der Goldküste, beleich andere landwirtschaftliche und 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 viereinhalb Millionen woniergehen der viereinhalb Milliomen Landeseinwohner, unter denen es bloß siebentausend Nichtafrikaner gibt, mit dem Gelingen oder Mißlingen der Aus-rottung dieser Krankheit engstens ver-knüpft.

Die Krankheit wird durch The Krankheit wird aurch den Kakaokäfer verbreitet, den die Englän-der «mealy bug» nennen, weil er aus-sieht, als wäre er mit Mehl bestäubt.

sieht, 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 entscheidend Waffe im Kampf gegen die Kakaokrankheit gefunden zu haben. Der Entomologe Dr. Hanna, Leiter eines Laboratoriums zur Ungezieferbekämping in Cambridge, hatte sich Urlaubgeben lassen und war nach der Goldküste gereist, wo er nach längerer Arbeit an der Westafrikanischen Kakaoforschungsanstalt in Tafe eine Bekümpfungsmethode entwickelte, die zunächst Erfolg zu versprechen schien.

Er arbeitete mit einem Insektenver-lgungsmittel, das nicht die Viren, ındern 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 Zirkulationssystem, 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 zehn-tausend Käfern jeweils nur fünf am Leben. Das Mittel bleibt ungefähr acht Leoen. Das Mittel bient ungefahr 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 radioaktiven Stickstoff haben überdies erwiesen, daß nach der Ernte das Insek-tenvertilgungsmittel in den Geweben der Pflanze, insbesondere in den Kakaoder Pflanze, insbesondere in den Kakao-schoten, zersetzt wird, so daß in den Bohnen nach der Gärung, die zur Be-seitigung des unverwendbaren Fruch-seitigung des unverwendbaren Fruch-fleisches dient, keine Spur davon zu-rückbleibt und der Genuß des so behan-delten Kakaos ungefährlich ist.

delten Kakaos 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 Insektenvertigungsmittel im Kampf gegen die Kakaokrankheit nicht mehr als untergeordnete Hilfe leisten kann, weil der Kakaokfären nach einiger Zeit gegen das Gitt immun wird.

Und die jetzt demokratisch gewählte

Und die jetzt demokratisch gewählte, ganz aus Afrikanern bestehende Regie-rung der Goldküste mußte wieder auf

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

greifen.

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 weißen Regierungsbeamten für böswillig hielten. Dies um so mehr, als angesteckte 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 damit und mußte schließlich Zwangsmaßnahmen anwenden.

Am meisten betroffen ist die Gegend

Am meisten betroffen ist die Gegend 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 Celpalmen und Citrusfrüchte angebaut werden, die weniger einbringen. Und da überdies ein neugepflanzter Kakaobaum erst nach fünf Jahren reif wird um Prühlet träuft wene die Fermer. und Früchte trägt, waren die Farmer

Es muß . . . eine Leidenschaft dem Men schen freigegeben werden. Und das ist eine, die ihn ganz in Beschlag 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 Entschädi-gung 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 dem Farmer für ihre Vernichtung zu sorgen und zu bescheinigen, daß diese tatsächlich statigefunden 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 höfen, daß sie bald zum Erfolg führen, auch für uns Schweizer, für alle Jacquelines. Die Regierung der Goldküste hat nu

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 Oeffnen zum Nachfüllen.





Praktische Dosierung, Jedes Stängelchen in 3 Würfel unterteilt.

Auf Basis von Glutami $nat, \qquad aufgeschlossenem$ Pflanzeneiweiß, Pflanzenfett, Kochsalz, Kohlenhydraten und Gewürzen.



