

Unter den Kaffeemärkten Europas steht voran London vor Hamburg, Bremen, Triest und Le Havre. Nächst dem folgen Marseille und Antwerpen, sowie Amsterdam und Rotterdam, die maßgebenden Plätze für die niederländischen Kaffeesorten.

#### KAKAO

Der Kakao wurde zu Anfang des 16. Jahrhunderts durch Ferdinand Cortez und andere in Europa bekannt. Die Einwohner Mexikos bereiteten durch Zusatz von Wasser und verschiedenen Gewürzen ein Getränk daraus, daß sie „chocolatl“<sup>1</sup> nannten, daher unser Wort Schokolade.

Als echte tropische Niederungspflanze beansprucht der Kakao hohe Temperaturen und ständig reiche Niederschläge. Eine nutzbringende Kultur setzt eine durchschnittliche Jahrestemperatur von mindestens 22° C und ein Mindestmaß an jährlichen Niederschlägen von 2000 mm voraus.

Die zahlreichen Arten des Rohkakaos lassen sich in zwei Hauptgruppen einteilen, in die Criollo- oder Edelkakaosorten und in die Forastero oder Konsumkakaosorten. Der Baum des feinen, aromatischen Edelkakaos bringt geringere Erträge und ist weniger widerstandsfähig als die Konsumkakaopflanze.

Die Heimat des Kakaos ist das tropische Amerika, das heute aber nur noch ein reichliches Drittel (1927: 38%) der Welternte erzeugt. Die übrigen zwei Drittel liefert fast ausschließlich Afrika. Doch kommen die edlen Criollosorten noch immer im wesentlichen aus Amerika. Die Kakaoproduktion zeigt in allen jüngeren Erntegebieten eine rasche Steigerung. Die Welternte hat sich in den vergangenen fünf und zwanzig Jahren verfünffacht und erreichte in den letzten Jahren immer einen Betrag um eine halbe Million t (1927: 487000). Brasilien und Ecuador sind die beiden größten Produzenten Amerikas. Ihre Hauptausfuhrhäfen sind Bahia und Guayaquil. Außer ihnen kommen in Amerika besonders noch Venezuela, das über La Guayra die feinsten Sorten ausführt, ferner die Inseln Trinidad und Haiti in Betracht. — In Afrika wurde noch bis 1910 der meiste Kakao auf der Insel São Thomé gebaut. Heute hat ihr die benachbarte Guineaküste (Goldküste, Togo, Nigeria, Kamerun) bei weitem den Rang abgelaufen. Dort erzeugen allein das Hinterland der Goldküste und Nigeria fast das Dreifache von der Ernte Ecuadors und Brasiliens zusammen. Dies Gebiet wurde damit von den Engländern zum ersten Kakaoland der Welt entwickelt, und zwar ist der Anbau fast ausschließlich Eingeborenenkultur. Es führt seine Ernten bisher hauptsächlich über den Hafen Akra aus, nach dem alle Sorten dieser Gegend die Handelsbezeichnung Akrakakao führen. Künftig wird auch der neu angelegte Tiefwasserhafen Takoradi bei Sekondi ein wichtiger Exportplatz sein. Gleich in die ersten Anfänge der Entwicklung an der Neuguineaküste fällt auch der Beginn des Kakaobaus am Kamerunberg, der zusammen mit Palmenprodukten und Kautschuk das wichtigste Exportgut unserer ehemaligen Kolonie lieferte. — In Asien sind nur Ceylon und Niederländisch-Indien, namentlich Java, sowie die Philippinen mit erheblicheren Mengen zu nennen. Die Kakaoproduktion der Südsee-Inseln hat bisher nur auf den Neuhebriden größere Bedeutung erlangt.

<sup>1</sup> Man leitet dieses Wort ab aus „Cacava“ = Kakao und „atl“ = Wasser.