

Erbitterter Streit um die Schokoladenseite des Lebens

Von Eggert Schröder
und Hendrik Werner

Was den Deutschen das Reinheitsgebot für das Bier, ist den Italienern der unverfälschte Genuss von Kakao. Kleine Zuckerbäcker wehren sich gegen die Normierungswut der EU

Auf Brüssel ist Franco Ruta derzeit ganz schlecht zu sprechen. Mit der Sizilianern eigenen Leidenschaft verteidigt der Inhaber der Antica Dolceria Bonajuto in Modica seine süße Produktpalette. „Wir machen hier echte Schokolade. Aber wenn es nach der Europäischen Union geht, kann bald so ziemlich alles Schokolade genannt werden“, schimpft Ruta, dessen seit 1880 im Familienbetrieb hergestellte Köstlichkeiten in ganz Italien berühmt sind.

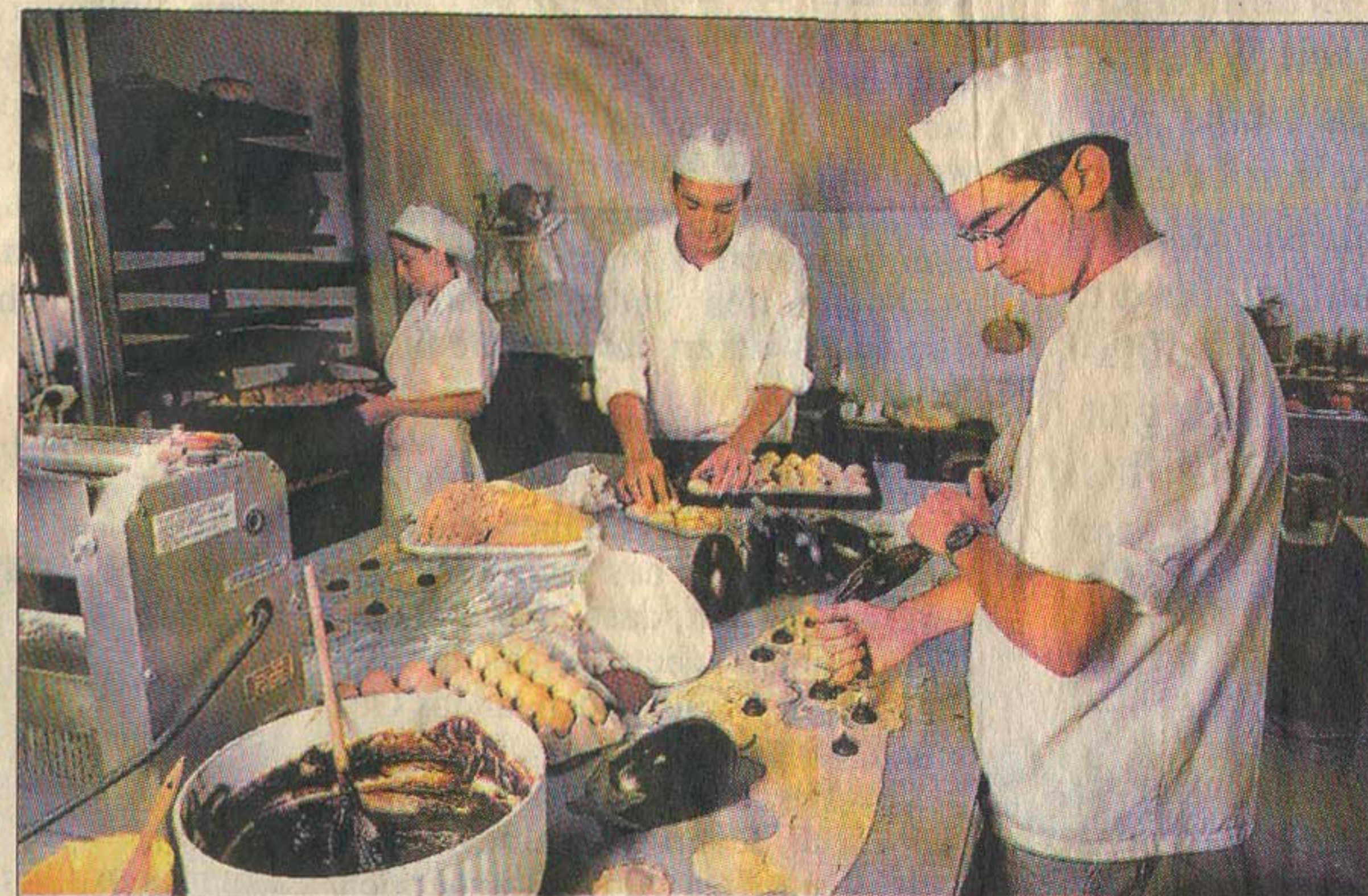
Viele Konfiseurs aus dem südeuropäischen Land zürnen der EU. Denn die bemüht sich derzeit, die Zutaten der zarten Versuchung einheitlich zu gestalten. Diese Normierungsstrategie, die den Interessen großer Süßwarenkonzerne wie Cadbury und Mars durchaus entgegenkommt, kann den traditionsbewussten italienischen Schokoladenherstellern nicht gefallen. Was den Deutschen das Reinheitsgebot für das Bier, ist ihnen ein Gesetz von 1976. Es schreibt vor, dass der Schokolade keine anderen Fette als Kakaobutter zugefügt werden dürfen. Anderenfalls muss das Produkt als Surrogat deklariert werden.

Die im Süden Siziliens gelegene Stadt Modica gilt den Italienern als Heimstatt der wahren Schokolade. „Dieses in ihrem Aroma unvergleichbare Produkt zu schmecken heißt,



Im Verkaufsraum der sizilianischen Süßwarenhandlung Antica Dolceria Bonajuto in Modica präsentieren Konfiseur Franco Ruta und seine Frau Grazia Nicotra die Erträge ihrer filigranen Kunst. Anders als die meisten Konkurrenten fertigen Rutas Mitarbeiter die Schokolade mit der Hand – und ohne Fremdfette.

Fotos: Christiana, Tagliabue



nach dem Absoluten zu greifen“, schwärmte der sizilianische Dichter Leonardo Sciascia.

Erbitterter Kampf um die Marktführerschaft

Modica, 30 Kilometer von der Küste entfernt, erlebte im 15. und 16. Jahrhundert ihre Blütezeit. Als Sizilien unter spanische Herrschaft geriet, kam Modica erstmals mit „Xocolatl“, dem Bittergetränk in Berührung, das die Azteken aus geriebenen Kakaobohnen gewannen. Die Schokoladenproduktion blieb eine Konstante über die

Jahrhunderte. Auch wenn der Kakao mittlerweile aus Afrika kommt. Ein Zugeständnis nur macht Franco Ruta an die Moderne. Er mahlt und fermentiert seine Kakaobohnen nicht mehr selbst, sondern bezieht fertige Kakaomasse von der Elfenbeinküste. Der Großvater seiner Frau gewann 1911 bei der Weltausstellung in Rom die Goldmedaille für seine Schokolade, die heute von sechs jungen Konfiseuren nach bewährter Methode hergestellt wird.

Die in Mitteleuropa praktizierten Herstellungsmethoden findet Ruta degoutant. „Kakaomasse enthält zu 40 Prozent Ka-

kaobutter. Die Industriebetriebe ersetzen die teure Kakaobutter mit billigem Sojaöl oder Kokosfett und verkaufen dieses Zeug als Schokolade.“

Ruta wertet das als Betrug am Kunden. Er verkauft seine „Chocolata di Modica“ für umgerechnet 2,40 Mark pro Tafel. Ein günstiger Preis, wenn man bedenkt, dass industriell gefertigte Schokolade, für die Zusatzstoffe verwendet werden, in den italienischen Supermärkten immerhin zwei Mark kosten. Jährlich geben die Italiener für Schokolade drei Milliarden Mark aus.

Kleinunternehmer wie Ruta

besetzen indes nur ein schmales Marktsegment. Europaweit sind es Großkonzerne, die erbittert um die Marktführerschaft ringen. 74 Prozent des europäischen Gesamtmarktes für Schokolade kontrollieren Nestlé, Mars, Kraft Jacobs Suchard, Cadbury – und mit dem Ferrero-Konzern hat Ruta auch einen übermächtigen Konkurrenten im eigenen Land.

Wie Italien befand es auch Deutschland früher für gut, dass der Schokolade kein anderes Fett als Kakaobutter zugefügt werden darf. Das bestimmt auch die Richtlinie 73/241 der europäischen Kakaoverord-

nung aus dem Jahr 1973. Doch der spätere EU-Eintritt von sieben Ländern, deren Gesetze ein solches Reinheitsgebot nicht vorsahen, hat diese Richtlinie hinfällig gemacht.

Was gut ist, setzt sich durch

Um eine europaweit einheitliche Regelung durchzusetzen, wird das Europäische Parlament voraussichtlich im Herbst beschließen, dass fünf Prozent der Kakaobutter durch Fremdfette ersetzt werden dürfen. Das seien indes „weder gefährliche

noch minderwertige Stoffe“, sagt Wilhelm Hellwig, Referatsleiter im Bundesgesundheitsministerium, sondern „anerkannte Kakaobutter-Äquivalente“.

Der Experte für pflanzliche Lebensmittelzusatzstoffe versteht die Aufregung des italienischen Kleinunternehmers nicht: „Es bleibt doch jedem Konfiseur unbenommen, seine Schokolade als frei von Fremdfetten zu deklarieren.“

Den italienischen Verbraucherverband ficht diese Beschwichtigung nicht an. Er wittert eine Verschwörung. „Die Qualität wird zu Gunsten großer industrieller Gruppen vermindert, die ihre Produktionsnormen standardisieren möchten“, wettet die Vorsitzende Anna Bartolino. Einen Verbündeten hat Italien im Kampf um die Schokoladenseiten des Geschäftslebens sicher. Auch die internationale Schokoladenorganisation ICO fordert, die projektierte Fünf-Prozent-Klausel für Fremdfett in der Schokolade nicht umzusetzen. Die ohnehin wirtschaftlich nicht eben potenten Kakao produzierenden Länder würden durch Kakaobutter-Umsatzeinbußen zusätzlich geschwächt werden.

Franco Ruta, der seinen Kunden das Leben ungetrübt versüßen will, ist über die seiner Ansicht nach unlautere Konkurrenz verärgert. Bedroht fühlt er sich aber nicht: „Über Jahrhunderte verbürgte Qualität wird sich bei den Kunden durchsetzen.“