# Teuer, teurer, unbezahlbar

*Essen kostet so viel wie nie. Recherchiert man bei verzweifelten Bauern und bei Firmen wie Frosta und Granini, versteht man, was der Klimawandel im Supermarkt anrichtet*

Von Harald Willenbrock, DIE ZEIT, 20.08.2026

Es ist ein feierabendwuseliger Nachmittag, als Knut Schirrmeister in einer Lidl-Filiale im Bauch des Hannoverschen Hauptbahnhofs an einer Tafel Schokolade scheitert. Schirrmeister steht vor mehreren Regalmetern mit Süßigkeiten. Auf seinem Smartphone tippt er drei Ziffern ein: 2-3-9, 2-3-9, immer wieder. Der Preis einer 180-Gramm-Tafel Lidl-Schokolade. 2,39 Euro. Aber der Touchscreen lässt die Ziffern einfach abperlen.

Schirrmeister, ein drahtiger 50-jähriger in Jeans und Sneakern, ist beruflich hier. Es ist sein Zweitjob. Monat für Monat zieht er durch die immergleichen 19 Geschäfte und Läden und notiert Preise.

Eine Packung Bio-Pfefferminztee der Marke »Lord Nelson« bei Lidl: 95 Cent. Eine Kugel Eis in der Eisdiele am Hauptbahnhof: 2 Euro. 500 Gramm Biojoghurt bei Edeka: 1,15 Euro. Eine Regenbogenforelle bei Rewe: 5,99 Euro. 500 Gramm Brokkoli bei Netto: 1,49 Euro. Ein Kilogramm Bohnenkaffee bei Denns: 14,99 Euro.

Insgesamt 550 Preise tippt Knut Schirrmeister in sein Smartphone. Als einer von 70 Preisermittlern des Statistischen Landesamts Niedersachsen geht er zu Lidl, Aldi, Kaufland und anderen Geschäften. Dort hält er fest, was die Produkte und Dienstleistungen kosten, die ihm sein Auftraggeber genannt hat. Schirrmeister, im Hauptberuf Bankangestellter, liebt Zahlen. »Die Preise, die wir ermitteln, sind ein Abbild unserer Gesellschaft«, sagt er. »Man kann genau ablesen, wie es uns gerade geht.«

Gerade geht es uns nicht so gut.

Nie zuvor in der Geschichte der Bundesrepublik – den kurzfristigen Ölpreisschock der Siebziger ausgenommen – sind Essen und Getränke so schnell so teuer geworden wie in den vergangenen Jahren. Die Folge: 58 Prozent der Bundesbürger sorgen sich um ihre finanzielle Situation. 45 Prozent schränken sich bei ihren Lebensmittelkäufen ein.

Fünfmal probiert es Knut Schirrmeister an diesem Nachmittag noch vor dem Schokoladenregal, dann endlich akzeptiert die Preisermittlungs-App seine Eingabe. In diesem Moment fließt die Zahl 2,39 von Schirrmeisters Smartphone in einen Datenpool, den das Statistische Landesamt Niedersachsen Monat für Monat mit 36.000 Preisen füllt. 275 Kilometer weiter südlich, in Wiesbaden, mischen die Analysten des Statistischen Bundesamts die Daten aus Niedersachsen mit den Auskünften der anderen 15 Landesämter. Aus den Hunderttausenden von Eingaben destillieren sie einige wenige Zahlen, die anzeigen, wie sich die Lebensmittelpreise in Deutschland verändert haben, im Vergleich zum Vormonat, zum Vorjahr, zum Beginn des Jahrzehnts.

Im Juli 2026 lautet die wohl eindrucksvollste dieser Zahlen: 37,5.

Um diesen Wert, 37,5 Prozent, sind die Lebensmittelpreise in Deutschland seit 2020 durchschnittlich gestiegen. Wer sich vor nur sechs Jahren in einem Supermarkt den Einkaufswagen mit Waren im Wert von 100 Euro gefüllt hat, muss heute für dieselben Waren also fast 140 Euro bezahlen.

Als Grund für diesen ungewöhnlich starken Anstieg wird meist die Pandemie genannt, die die Lieferketten unterbrach und die Transportkosten erhöhte. Außerdem der Ukraine- und der Irankrieg, die nicht nur Öl und Gas verteuerten, sondern auch Kunstdünger und Verpackungen, die aus ihnen hergestellt werden.

Die Pandemie ist vorüber. Auch der Ukraine- und der Irankrieg werden – hoffentlich – irgendwann enden. Inzwischen aber zeichnet sich immer deutlicher ab, dass es da noch einen weiteren Kostenfaktor gibt. Einen, der sich weder durch Impfungen noch durch Friedensabkommen beseitigen lässt. Schon in der Vergangenheit hat er einzelne Lebensmittel massiv verteuert, und mit jedem Jahr der Wetterextreme werden es mehr. Trotzdem wird dieser Kostenfaktor in volkswirtschaftlichen Analysen selten erwähnt. Es ist die Klimakrise.

Dürren und Hitzeglocken, Starkregen und Überschwemmungen, Windhosen und Superzellen – kein Wirtschaftszweig ist von solchen Phänomenen so stark betroffen wie die Landwirtschaft.

Ein paar Meldungen aus diesem Sommer der gesamteuropäischen Trockenheit.

In Deutschland sind seit dem Beginn der Dürreperiode Mitte Juni drei Millionen Tonnen Getreide und Raps verloren gegangen.

In Großbritannien wird mit der schlechtesten Ernte seit Beginn der Aufzeichnungen gerechnet.

In Frankreich starben bis zu drei Millionen Hühner und anderes Geflügel den Hitzetod. Der dortige Gemüsezüchterverband erwartet Ernteausfälle von bis zu 50 Prozent.

In Österreich sind viele Schlachthöfe überlastet. Landwirte müssen ihre Tiere notschlachten lassen, da ihnen wegen der Trockenheit das Grünfutter ausgeht.

In Spanien wird bei der Getreideernte ein Einbruch von bis zu 30 Prozent erwartet.

Christoph Gornott ist Wissenschaftler am Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung, das zusammen mit der Europäischen Zentralbank eine Studie zu den Kosten des Klimawandels erstellt hat. Er sagt: »Wir kommen aus einer Welt, in der Supermarktregale stets gefüllt waren.« In Zukunft aber werde man sich daran gewöhnen müssen, dass es manche Lebensmittel zeitweise nicht mehr gibt. »Andere werden deutlich teuer werden.«

So wie im Mai 2024. Knut Schirrmeister kann sich noch genau erinnern, wie er damals in den Supermärkten vor dem Süßwarenregal stand und die aktuellen Preise in sein Smartphone tippte. Schokopralinen von J.D. Gross waren plötzlich 30 Prozent teurer als zuvor. Ähnliche Aufschläge gab es bei Vollmilchschokolade von Milka, Schokokugeln von Lindt und anderen Schokoladenprodukten. »Ich konnte es mir zunächst nicht erklären«, sagt Schirrmeister.

Was war da los?

**Der Preis der Schokolade**

Pralle Sonne mag er nicht. Aber Kälte ist ihm auch nicht recht. Er braucht Feuchtigkeit, im Sommer wie im Winter, aber selbst wenn er die bekommt, wird er schnell krank. *Theobroma cacao,* der Kakaobaum, gilt unter Fachleuten als zickige Diva, die sich in nur wenigen Gegenden der Welt wohlfühlt. Der Westen Afrikas gehört dazu. Moderater Regen das ganze Jahr über. Schatten spendender Urwald. Temperaturen, die nie unter 20 Grad sinken und selten über 30 Grad steigen. Ideale Wachstumsbedingungen für den Kakaobaum.

Zum Beispiel hier, im Südwesten von Ghana, im Waldstück von Joshua Agambuire.

Agambuire, 45 Jahre alt, sieben Kinder, auf dem Kopf ein Filzhut gegen die Sonne, läuft über seine Plantage. Er gehört zu einer Kooperative von Kleinbauern, die zertifizierten Kakao anbauen: keine Kinderarbeit, umweltfreundliche Landwirtschaft, höhere Qualität. Dafür bekommen sie von Abnehmern wie der deutschen Marke Ritter Sport einen Aufschlag.

Auf der Plantage erheben sich Urwaldriesen, die ihre Kronen wie Sonnenschirme über den Kakaobäumen aufspannen. Zweimal im Jahr schlägt Agambuire mit seiner Machete die gelbroten Kakaofrüchte von den Stämmen, jede in etwa so groß wie eine Papaya. Er öffnet die Früchte, schält die Kakaobohnen – die Samen des Baumes – heraus und wickelt sie für einige Tage in Bananenblätter, ehe er sie in der Sonne trocknen lässt.

Von gelegentlichem Dünger- und Pestizideinsatz abgesehen, baut Agambuire den Kakao auf dieselbe Art und Weise an wie seine Vorfahren. Aber selbst wenn er KI-gestützte Traktoren und computergesteuerte Ernteroboter zur Verfügung hätte, stünde er vor demselben Problem, vor dem alle Bauern der Welt stehen: Dünger, Pestizide und Maschinen können die landwirtschaftliche Effizienz steigern, aber ob eine Pflanze wächst oder nicht, ob sie gedeiht oder verendet, hängt letztlich davon ab, ob sie die richtige Menge an Licht und die richtige Menge an Wasser bekommt, und das jeweils zum richtigen Zeitpunkt. Es hängt vom Klima ab.

Im Frühjahr 2023, ein Jahr bevor Knut Schirrmeister in Hannover vor der sprunghaft teurer gewordenen Schokolade steht, setzt im Südwesten Ghanas eine

ungewöhnliche Dürre ein. Es sind die ersten Anzeichen eines Klimaphänomens namens El Niño, das alle zwei bis sieben Jahre auftritt. Ausgelöst von einer ungewöhnlich starken Erwärmung des Pazifiks vor der südamerikanischen Küste, führt El Niño dazu, dass sich Klimaveränderungen in südlichen Weltregionen kurzfristig massiv verstärken. Auf der Plantage von Joshua Agambuire verwelken im Frühjahr 2023 die feinen rosafarbenen Blüten der Kakaobäume in der trockenen Luft.

Im Sommer fällt dann endlich Regen, aber jetzt ist es ein Regen, der nicht endet. Tagelang, wochenlang hält er an. Die Nässe legt sich als wattiger Nebel über die Plantage, lässt Moose an den Bäumen sprießen, und plötzlich sind da kleine dunkle Flecken auf den noch jungen Kakaofrüchten. Die ersten Anzeichen einer verheerenden Krankheit namens Black Pod, ausgelöst von einem Pilz, dessen Sporen mit dem Wasser reisen.

Als dann im Herbst auf der Plantage die Erntezeit beginnt, baumeln dort, wo sonst große, kräftige Früchte hängen, nur schwarze Hohlkörper an den Kakaobäumen, wie traurige Christbaumkugeln. »Statt mit dem Ernten waren wir mit dem Abpflücken der kranken Früchte beschäftigt«, sagt Joshua Agambuire.

Nicht nur er leidet in jenem Jahr unter den Wetterextremen. Fast überall auf den Kakaoplantagen Westafrikas stehen die Bauern vor kranken Bäumen. Für die Welt ist das ein Problem. Denn zwei Drittel des Kakaos, der rund um den Globus konsumiert wird und am Ende als Schokomuffin auf einem amerikanischen Küchentisch landet, als Croissantfüllung in einer französischen Bäckerei oder als Vollmilchtafel in einer Lidl-Filiale in Hannover, kommen von der Elfenbeinküste oder aus Ghana, aus Nigeria, Kamerun, Togo oder Sierra Leone.

Weshalb es nicht lange dauert, bis an den Rohstoffbörsen in London und New York Hektik ausbricht. Mit jeder neuen Schreckensmeldung aus Westafrika steigen die Preise für Kakaobohnen weiter.

Eine Weile können sich die großen Schokoladenhersteller noch auf langfristige Lieferverträge zu alten Preisen stützen. Doch als die Kontrakte auslaufen, kommen sie nicht umhin, neuen, massiv verteuerten Kakao einzukaufen. Um die gestiegenen Kosten

auszugleichen, erhöhen sie die Preise für ihre Produkte. Es ist der Moment, in dem sich Knut Schirrmeister über die teure Schokolade wundert.

Im Norden von Ghana hat sich Joshua Agambuire jetzt mit einem Dutzend Männern und Frauen, allesamt Kakaobauern der Kooperative, auf Plastikstühlen unter einem Wellblechdach versammelt. Sie erzählen von der Krankheit Black Pod und davon, dass die Ernte in jenem El-Niño-Jahr die allerschlechteste von vielen schlechten Ernten war, die sie in den vergangenen Jahren erlebt haben. Steigende Temperaturen, längere Trockenphasen und stärkerer Regen setzten den Kakaobäumen immer mehr zu, sagt eine Bäuerin. Wegen der schwachen Erträge fehle ihnen das Geld, um alte, angeschlagene Kakaobäume gegen neue Setzlinge auszutauschen. Auch an Pestiziden und Dünger müssten sie sparen. Sie bräuchten dringend Bewässerungsanlagen für Zeiten der Dürre. Aber auch die können sich die Bauern hier nicht leisten. Die Folge: noch geringere Erträge.

Nach Berechnungen des International Center for Tropical Agriculture in Cali, Kolumbien, werden wegen der Klimaveränderungen in den kommenden 25 Jahren fast alle Kakaoplantagen an der Elfenbeinküste und in Ghana an Fruchtbarkeit verlieren.

**Die Not des Fabrikanten**

Im Fischereihafen von Bremerhaven gibt es eine Fabrik, die man sich wie einen riesigen Gefrierschrank mit angeschlossener Großküche vorstellen muss. Vor dem Eingang ist ein leicht angerostetes Klapprad angekettet. Daran erkennt man, dass der Chef im Haus ist.

Felix Ahlers, 60, ist Vorstandsvorsitzender der Frosta AG mit ihren 1.800 Mitarbeitern, des deutschen Marktführers für Tiefkühl-Fertiggerichte. Sein Vater hat das Unternehmen in der zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts aufgebaut. Ahlers absolvierte eine Kochlehre im Pariser Hotel »Le Bristol«, bevor er Volkswirtschaftslehre studierte und in den Betrieb einstieg. Er entwickelte neue Gerichte wie das »Frosta Thai Green Curry« und sorgte mit dafür, dass das Unternehmen die branchenüblichen Zusatzstoffe aus seinen Rezeptformeln strich. Keine Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aromen seit mehr als 20 Jahren. Nur noch echte Zutaten: Gemüse, Kräuter, Kartoffeln, Fisch, Nudeln, Fleisch.

Das hat dem Unternehmen steigende Umsätze beschert, sorgt aber zunehmend für unerwartete Probleme. Denn was, wenn echte Zutaten nicht mehr zu bekommen sind?

Zum Beispiel Basilikum, das bei Frosta unter anderem für die »Gemüse Pfanne alla Toscana«, die »Hähnchen Paella« und die »Bio Penne all'Arrabbiata« benötigt wird.

Basilikum lässt Ahlers auf Äckern im Rheintal bei Worms anbauen, genau wie Petersilie, Schnittlauch und andere Kräuter. Es ist ein Landstrich, der wegen seiner angenehmen Wärme von manchen als »Toskana Deutschlands« romantisiert wird.

In diesem Sommer hat sich die angenehme Wärme in regenfreie Hitze verwandelt.

Das Basilikum hat Sonnenbrand. Der Schnittlauch auch. Die Petersilie verbrennt gerade auf den Feldern. Der Koriander hat früher geblüht als sonst und seine Blätter verloren. »Unterm Strich erwarten wir bei den Kräutern eine um zehn Prozent geringere Ernte«, sagt Felix Ahlers. Was im Vergleich zu anderen Regionen noch ein geringer Einbruch ist.

In der Lommatzscher Pflege in Sachsen, mit ihren mineralreichen Lößböden eine der fruchtbarsten Gegenden Deutschlands, beschäftigt Ahlers rund zwei Dutzend Vertragsbauern, die für ihn Gemüse wie Erbsen, Spinat und Bohnen anbauen und direkt in ein dortiges Frosta-Tiefkühlwerk liefern. Die Erbsen haben sie gerade geerntet. »Minus 15 Prozent«, sagt Ahlers.

Spinat und Bohnen müssten eigentlich in diesen Wochen ausgesät werden. Aber wenn die Böden so trocken sind, geht die Saat nicht auf.

Anders als die Kakaobauern in Westafrika haben die deutschen Bauern genug Kapital, um Bewässerungsanlagen anzulegen. Auch die Frosta-Landwirte in Sachsen haben Reservoirs gebaut, Leitungen installiert. Vorsorge gegen die Trockenheit. Nur dass die Trockenheit inzwischen zu lange dauert, die Reservoirs sind längst leer.

»Dass mitten in Deutschland die Witterung für uns zum Problem werden könnte, hätten wir uns nie vorstellen können«, sagt Felix Ahlers.

Denn es ist ja nicht so, dass nur dieser Dürresommer 2026 schwierig für die Bauern ist. Auch in den vergangenen Jahren waren es mal Hagelschauer und Starkregen, mal Hitze und Dürre, die den Pflanzen zusetzten. Mittlerweile, sagt Ahlers, müsse er jedes Jahr mehrere Hunderttausend Euro an Extrazahlungen einplanen. Zum einem für die fälligen Entschädigungen an den Lebensmittelhandel, wenn Frosta die Ware nicht wie vereinbart liefern kann und die Regale leer bleiben. Zum anderen, weil Ahlers für seine Tiefkühlgerichte inzwischen immer öfter selbst Tiefkühlware aus Ländern wie Schweden oder Spanien besorgen muss.

Wegen der unsicheren deutschen Ernten sind seine Einkäufer längst dazu übergegangen, für jede Saison und jedes Produkt gleich mehrere Verträge mit Lieferanten aus mindestens drei unterschiedlichen Ursprungsregionen in Deutschland und dem europäischen Ausland abzuschließen. Um Paprika zu beschaffen, reisen sie inzwischen jedes Jahr in eine andere Region.

Denn der Paprikagürtel, jene milde Klimazone, in der das Nachtschattengewächs gedeiht, verschiebt sich jedes Jahr um rund 100 Kilometer nach Norden. Inzwischen lassen sich Paprika auch in Polen und Deutschland anbauen, während es in den traditionellen Regionen in Spanien und Süditalien zunehmend schwieriger wird. Die Paprika ist zum bewegten Ziel geworden.

**Der Hunger der Zikade**

Im Sommer 2020 hörte Jasper Pleyer zum ersten Mal von diesem gefährlichen Tier. Schilf-Glasflügelzikade. Ein langer Name für ein Insekt, das nicht einmal einen Zentimeter groß wird. Ein anderer Landwirt erzählte ihm damals, all seine Zuckerrüben hätten sich in Gummiwurzeln mit gelblichen Lappen statt grüner Blätter verwandelt. »Und schuld war offensichtlich diese Zikade, von der wir bis dahin noch nie gehört hatten«, sagt Jasper Pleyer.

Der 31-jährige Biobauer, ein groß gewachsener Mann mit Vollbart und Stinkefinger-Tattoo auf dem Oberschenkel, bewirtschaftet 220 Hektar Land in der Gemeinde Hausen in Unterfranken. Sein Hof steht direkt unter dem spitzen Turm der St.-Wolfgangs-Kirche. Auf einer elektrozaungesicherten Weide grast eine Herde zotteliger Bisons, im Stall mampfen 60 Mastrinder vor sich hin, für die Pleyer eigens

Klee anbaut. Auf seinen Äckern kultiviert er zudem Gurken, Möhren, Zwiebeln, Kartoffeln, Melonen, Löwenzahn und Erdbeeren. Seine wichtigste Einnahmequelle aber war jahrelang der Bio-Rhabarber, den er auf 47 Hektar für den Biosaft-Hersteller Voelkel aus dem Wendland anbaute. »Solide Ernten, verlässliche Einnahmen«, sagt er.

Aber das ist vorbei.

Gut zwei Jahre nachdem Pleyer zum ersten Mal von der Zikade gehört hat, beginnen sich auf seinen Rhabarberfeldern die Reihen der Pflanzen zu lichten. Pleyer, so erzählt er es, stößt damals seinen Spaten in den Ackerboden, gräbt eine Handvoll kränklicher Gewächse aus und schickt sie an ein Labor der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft. Ein paar Tage später erhält er die Horrordiagnose: Stolbur, eine Pflanzenkrankheit, die durch die Schilf-Glasflügelzikade übertragen wird. Die Weibchen ernähren sich vom Saft der Pflanzen und legen ihre Eier neben deren -Wurzeln.

Bis weit in die Nullerjahre hinein kannte man die Schilf-Glasflügelzikade in Deutschland kaum. Es war ihr zu kalt. Erst 2008 wurde sie auf einem Acker im Landkreis Heilbronn erstmals nachgewiesen.

Seitdem breitet sie sich immer weiter aus, jeder heiße Sommer, jeder milde Winter macht ihr das Leben leichter. Ihre Larven wachsen unter der Ackerkrume auf, wo sie vor Insektiziden sicher sind. Die Schilf-Glasflügelzikade ist eine Gewinnerin des Klimawandels. In Deutschland befiel sie zunächst vor allem Zuckerrüben. Dann Kartoffeln, eines der wenigen Lebensmittel, mit denen sich Deutschland vollständig selbst versorgen kann. Und inzwischen schmecken dem Insekt auch andere Pflanzen, zum Beispiel Rhabarber.

Drei Jahre lang sinken auf Jasper Pleyers Rhabarberfeldern die Erträge, aber noch sind die Einbußen zu verkraften, noch lohnt sich der Anbau. Dann, im April 2025, kurz vor Beginn der Ernte, ruft Pleyer bei Boris Voelkel an, dem Chef des gleichnamigen Saftherstellers: »Du musst sofort kommen, das musst du dir ansehen.«

Am nächsten Tag stehen der Bauer und der Unternehmer auf einem steppenartigen Acker mit kümmerlichen Rhabarberresten. Während Voelkel zum Handy greift, um seinen entgeisterten Kunden zu erklären, dass er diesen Sommer keine

Rhabarberschorle liefern kann, setzt sich Pleyer auf seinen Traktor und pflügt den Acker um. Pflanzen im Wert von 450.000 Euro kommen unter die Erde.

Ein Jahr später, Sommer 2026. Jasper Pleyer hat umgestellt. Dort, wo früher der Rhabarber wuchs, hat er Klee und Zwiebeln gepflanzt. Die Zikade ist er auf diese Weise losgeworden. Aber nun hat ihn die Trockenheit erwischt. Die Pflanzen verdorren auf den Feldern. Obwohl er mehr Klee anbaut als zuvor, geht ihm das Futter für seine Rinder aus. Er gibt ihnen jetzt Heu zu fressen, das eigentlich als Vorrat für den Winter gedacht war.

Um genau diese Situation zu verhindern, hat Pleyer schon vor Jahren Bewässerungsanlagen installiert. Ähnlich wie die Frosta-Bauern in Sachsen hat er ein Regenwasser-Reservoir gebaut, seines fasst 30.000 Kubikmeter, was der Wassermenge von zwölf olympischen Schwimmbecken entspricht.

Doch ähnlich wie in Sachsen ist das Reservoir inzwischen so gut wie leer.

Die Klimakrise verändert nicht nur die Temperaturen, sondern auch die Begriffe. Deutschlands traditionell als gemäßigt bezeichnetes Klima sei längst nicht mehr gemäßigt, sagt der Agrarwissenschaftler Harald Laser von der Fachhochschule Südwestfalen in Soest. Stattdessen sei es geprägt von heftigen Niederschlägen und ungewöhnlich langen Trockenphasen.

»Und wenn in den Dürrewochen die Regenwürmer absterben, nützen selbst noch so ergiebige Regenschauer wenig, weil unsere Böden die Feuchtigkeit nicht mehr speichern können«, sagt Laser.

Schon jetzt geben in Deutschland Jahr für Jahr mehr als 2.500 Bauern ihre Höfe auf. Bald werde es hierzulande in ganzen Regionen keinen Sinn mehr machen, Felder zu bestellen, vermutet Laser. »Landwirtschaft wird in Deutschland zur Hochrisikobranche.«

**Der Trick des Managers**

Als Lars Wagener in einem gut gekühlten Konferenzraum in der Kleinstadt Nieder-Olm unweit von Mainz Platz nimmt, liegt vor ihm ein Satz bunter Grafiken, die ihm sein Pressesprecher ausgedruckt hat. Wagener, 57, ist Vorstandsvorsitzender von

Eckes-Granini, mit Marken wie Granini, Hohes C, Joker und Pago Europas größter Safthersteller. Die Grafiken sollen darstellen, wie die Klimakrise selbst ein Milliarden-unternehmen wie seines in Schwierigkeiten bringt – und warum dies teuer für die -Verbraucher werden kann.

Die erste Grafik zeigt die Länder, in denen Eckes-Granini traditionell das Orangensaftkonzentrat einkauft, das es für seine Getränke braucht. Die wichtigsten: Brasilien, Mexiko und die USA, genauer, der Bundesstaat Florida.

Die Florida-Orange, sagt Wagener, sei für die Branche lange Zeit ein zentraler Rohstoff gewesen. Doch dann setzten Hitzewellen, Hurrikans und eine Krankheit namens Citrus Greening den Pflanzen immer mehr zu. Die Geschichten gleichen sich. Auch beim Citrus Greening ist es ein kleines Insekt – diesmal keine Zikade, sondern ein Blattfloh –, das sich dank steigender Temperaturen in immer mehr Ländern verbreitet und die Krankheit überträgt. Ursprünglich war der Floh in Asien beheimatet. Inzwischen fühlt er sich auch in Florida wohl, weil die Winter dort jetzt noch milder sind als früher. Ein Großteil der Orangenbäume ist erkrankt. »Ein wichtiger Produzent für den Weltmarkt fiel damit komplett weg«, sagt Wagener.

Eine weitere Grafik zeigt die Region um die brasilianische Stadt São Paulo, die Welthauptstadt des Orangenanbaus. Daneben steht eine Zahl: 47,6 Prozent. Auch hier leidet also inzwischen knapp die Hälfte der Bäume an Citrus Greening. Auch Brasiliens Bäumen geht der Saft aus.

Herr Wagener, warum kaufen Sie dann nicht anderswo Orangensaft ein? In Marokko oder Spanien zum Beispiel? Auch dort wachsen Orangen, sehr viele sogar.

Das sei leichter gesagt als getan, antwortet Wagener. »Wir sind ja nicht die Einzigen, die Konzentrat brauchen.« Wenn eine wichtige Anbauregion ausfalle, passiere auf dem Weltmarkt dasselbe, wie wenn in einem überfüllten Supermarkt eine Kasse schließe: Alle stürzen sich auf die noch verbliebenen Kassen, die noch verbliebenen Anbauländer. Der Unterschied: Im Supermarkt muss man nur ein bisschen länger in der Schlange stehen. Auf dem Weltmarkt aber explodieren die Preise.

Genau das geschieht im Laufe des Jahres 2024, als die globale Orangenernte auf einen Tiefstand fällt. Orangensaftkonzentrat wird so teuer wie nie zuvor.

In Nieder-Olm sagt Lars Wagener, er habe damals mit sich gerungen. Wenn er mit seinem Klassiker »Granini Trinkgenuss Orange« noch Geld verdienen will, muss er die 0,7-Liter-Flasche jetzt für 3,99 Euro in die deutschen Supermärkte stellen. Einen solchen Preis aber wollen die großen Abnehmer wie Edeka und Rewe nicht akzeptieren. Sie fürchten, dass ihnen die Ware im Laden stehen bleibt. Wer ist schon bereit, so viel Geld für eine Flasche Orangensaft auszugeben?

Wie soll Wagener reagieren? Den Preis senken und Verlust machen? Gar keinen Orangensaft mehr produzieren? Er entscheidet sich für eine andere Lösung, man könnte auch sagen, für einen Trick. Statt weiterhin den bewährten Saft mit 100 Prozent Fruchtgehalt auszuliefern, einigt er sich mit den Supermärkten darauf, einen sogenannten Fruchtnektar in die Regale zu stellen. Der Unterschied fällt auf den ersten Blick kaum auf, es sind die gleichen Flaschen, und auch die Etiketten ähneln sich. Der Nektar aber besteht nur zur Hälfte aus Orangensaft, der Rest ist Wasser, Zucker sowie eine geringe Menge Zitronensäure und Vitamin C.

Der Trick funktioniert. Graninis Trinkgenuss-Nektar avanciert im Jahr 2024 zum umsatzstärksten Produkt des Unternehmens. Statt 3,99 Euro kostet er nur 2,29 Euro. Bezieht man den geringeren Fruchtgehalt mit ein, bezahlen die Verbraucher trotzdem mehr als vorher. Es ist eine Preissteigerung, die in den offiziellen Statistiken nicht auftaucht.

Mittlerweile haben sich die Orangenplantagen ein wenig erholt, der Weltmarktpreis ist gefallen, der Granini Trinkgenuss Orange 100 % ist zurück in den Supermärkten, zumindest vorerst. Denn selbst wenn auch die nächste und die übernächste Ernte überraschend ertragreich ausfallen sollten, gibt es da noch eine andere Entwicklung, die langfristig für steigende Preise sorgen dürfte. Mit der Klimakrise hat sie nichts zu tun, dürfte aber deren Auswirkungen noch verstärken.

Diese Entwicklung ließ sich während der Coronapandemie beobachten. Bis dahin wurde in China kaum Orangensaft gekauft. Nun aber wollten ihn immer mehr Menschen dort trinken, in der Hoffnung, ihre Abwehrkräfte zu stärken. Nach der Pandemie nahm die Nachfrage zunächst wieder ab, doch inzwischen wächst sie erneut.

Es ist ein kleines Beispiel für einen großen Trend. In ökonomisch aufstrebenden Ländern wie China, Indien, Vietnam und Brasilien steigen jedes Jahr Millionen Menschen in die Mittelschicht auf. Die US-amerikanische Denkfabrik Brookings Institution schreibt in einer Analyse: »Noch zur Jahrhundertwende war die globale Konsumentenklasse ein rein westliches Konzept. Globale Marken waren westliche Marken.«

Um sich Eis von Häagen-Dazs, Kaffeekapseln von Nespresso oder Nuss-Nugat-Creme von Nutella leisten zu können, war der große Rest der Welt schlicht zu arm.

Bereits zum Ende dieses Jahrzehnts aber wird Asiens aufstrebende Mittelschicht 3,5 Milliarden Menschen zählen. Es sind Menschen, die jetzt mehr Geld haben und davon Nahrungsmittel kaufen, die bisher in erster Linie im Westen konsumiert wurden. Orangensaft, Fleisch, Kaffee, Schokolade.

Schon heute macht der Schweizer Nestlé-Konzern (Nespresso, Kitkat, Maggi), der weltweit größte Nahrungsmittelproduzent, in China doppelt so viel Umsatz wie in der Bundesrepublik. Auch der globale Fleischkonsum wird den Prognosen zufolge massiv steigen – und damit der Bedarf an Getreide und Futterpflanzen, um die vielen Rinder, Schweine und Hühner sattzukriegen.

All dies erhöht für Millionen Bauern auf der Welt den Druck, mehr zu erzeugen und zu liefern, auch für Jasper Pleyer in Deutschland und Joshua Agambuire in Ghana. Während die Klimaveränderungen gleichzeitig ihre Ernten gefährden. Die Folge: weiter steigende Preise.

**Die Profiteure der Krise**

Auf den ersten Blick scheint es bei den höheren Lebensmittelpreisen nur Verlierer zu geben. Bauern, die schlechte Ernten einfahren. Produzenten, die nicht mehr an ihre Rohstoffe kommen. Aber ist das wirklich so?

Ökonomen des Handelsblatt Research Institute in Düsseldorf haben sich darangemacht, diese Frage zu beantworten. Auf der Suche nach möglichen Gewinnern der Krise durchforsteten sie die Bilanzen von 70 Nahrungsmittelherstellern und -händlern. Und stellten fest, dass die großen deutschen Lebensmittelhändler ausgerechnet im Jahr 2023, in dem die Preise besonders stark stiegen, ihre Gewinne um

3,8 Prozent nach oben schrauben konnten. Der Verdacht: Die Händler haben die Preise stärker erhöht, als es nötig gewesen wäre.

Auch große Lebensmittelkonzerne wie Nestlé, Unilever (Knorr, Langnese, Hellmann's) und AB InBev (Beck's, Budweiser) fuhren 2023 durchschnittlich drei Prozent höhere Gewinne ein als im Jahr zuvor. Bei der Schweizer Lindt & Sprüngli AG, mit 15.500 Mitarbeitern einer der weltgrößten Süßwarenhersteller, waren es sogar gewaltige 15,6 Prozent. Und das möglicherweise nicht *trotz,* sondern auch *wegen* der Kakaokrise.

Wenige Monate nachdem über Joshua Agambuires Plantage die Wassermassen niedergegangen waren, hob das Unternehmen seine Preise kräftig an. Ein 40 Gramm schwerer Lindt-Weihnachtsmann, der zu Weihnachten 2023 noch für 1,99 Euro über die Kassenscanner deutscher Supermärkte lief, kostete jetzt 70 Cent mehr. Als Begründung verwies das Unternehmen darauf, dass die Kakaobohnen teurer geworden waren.

Einerseits stimmte das ja auch. Andererseits: »Ein Vollmilchschokoladen-Weihnachtsmann von Lindt enthält lediglich 30 Prozent Kakao«, sagt der Wirtschaftsforscher Friedel Hütz-Adams vom Bonner Südwind-Institut, der den Kakaomarkt seit rund 20 Jahren beobachtet. Nach Hütz-Adams' Schätzung dürfte Lindt im Jahr 2023 für den Kakaoanteil seiner Weihnachtsmänner jeweils etwa 10 Cent gezahlt haben. Selbst wenn der Einkaufspreis im Gleichschritt mit dem Weltmarktpreis um 122 Prozent gestiegen sein sollte, kostete der Kakaoanteil den Konzern im Jahr 2024 knapp 22 Cent. Ergibt Mehrkosten von 12 Cent, nicht 70 Cent.

Ganz offensichtlich, so Hütz-Adams, habe das Schweizer Schokoladenhaus den Weltmarkt als Vorwand genutzt, »um preislich ordentlich draufzusatteln«.

Der Konzern bestreitet das. In die Kalkulation, so eine Sprecherin, seien ja nicht nur die Kakaopreise eingeflossen, sondern auch »weitere Rohstoffe, Energie, Logistik, Verpackung und Produktion sowie Investitionen in Qualität, Innovation und Nachhaltigkeit«. Motto: Alles sei teurer geworden, man habe lediglich die höheren Kosten weitergegeben.

Die Bilanzen des Unternehmens erzählen eine andere Geschichte. In den Kakao-Krisenjahren 2024 und 2025 machte der Konzern so hohe Gewinne, dass er seinen Aktionären Rekorddividenden auszahlen konnte.

**Der Regen von morgen**

Am 2. Juni 2026 tritt in Genf eine Wissenschaftlerin vor die Presse. Celeste Saulo, eine argentinische Meteorologin, ist Generalsekretärin der Weltwetterorganisation, sie ist sozusagen die oberste Beobachterin des Weltklimas.

An diesem Tag berichtet sie Beunruhigendes: An der Pazifikküste Südamerikas hätten ihre Wetterkundler in den Wochen zuvor überdurchschnittlich hohe Temperaturen registriert. Das Wasser des Pazifiks sei teilweise sechs Grad wärmer als im langjährigen Durchschnitt – ein klassischer Frühwarnindikator für das Klimaphänomen El Niño. »Wir müssen uns auf ein möglicherweise starkes El-Niño--Ereignis vorbereiten, das Dürren und Starkregen verschärfen wird«, warnt Celeste Saulo.

In den Wochen danach wird sich der Verdacht bestätigen. Inzwischen fürchten viele Meteorologen, dass sich die kommenden Monate sogar zu einem Super-El-Niño-Jahr mit noch heftigerem Extremwetter auswachsen könnten.

Auf den Kakaoplantagen in Westafrika könnte es also wieder monatelang regnen. Wie damals, im Jahr 2023, vielleicht sogar noch stärker.

Gut möglich, dass die nächste Missernte kurz bevorsteht.