

natur

Das Magazin für eine Welt im Wandel

4 | 2026

D 7,50 €
AT/LUX/IT 8,50 €
CH 12,80 SFR
B 7114

NATURSCHUTZ

Wie Insektenhotels
sein müssen, um
Wildbienen & Co.
wirklich zu
nützen

Indiens Pulicat-See

Von Borstenwürmern
und Mangroven

Invasiv und stark

Wie das Drüsige Springkraut
Ökosysteme verändert

Ems-Radweg

Wo an entfesselten Ufern
neues Leben erwacht

Bittersüßer Kakao

Eine Bohne erobert die Welt –
vom Trank der Götter bis zum Schokohasen



**Das Grüne Band braucht Schutz.
Helfen Sie mit einer Patenschaft!**

www.bund.net/patenschaften



**BUND-Patenschaften
Svenja Klemm
Kaiserin-Augusta-Allee 5
10553 Berlin**



(030) 275 86 429



svenja.klemm@bund.net

Reise in die Vergangenheit

Als Kind, ungefähr mit fünf Jahren, fand ich zu Hause gut verstaut in irgendeinem Regal ein Osterkörnchen aus dem Vorjahr. Alle Leckereien waren natürlich schon aufgegessen, nur der Schoko-Osterhase saß noch in seinem Nest aus grünen Papierschnipseln und alterte vor sich hin. Es war mein eigenes Osterkörnchen. Der hübsche Hase war mir wohl zu schade zum Essen gewesen. Außerdem mochte ich keine Schokolade. Für Deutsche ungewöhnlich, immerhin ist Vollmilchschokolade die beliebteste Süßigkeit hierzu-



lande: Zehn Kilogramm isst jeder Bundesbürger im Schnitt pro Jahr. Das ist etwas weniger, als die Schweizer vernaschen (über elf Kilo). Weltrekord! Wenn man bedenkt, woher der Kakao dafür ursprünglich stammt – Süd- und Mittelamerika – und wo er heute angebaut wird, könnte das überraschen. Doch tatsächlich wurde die Tafelschokolade in Europa erfunden. Vorher wurde Kakao vor allem als Ge-

tränk konsumiert, etwa von den Maya und Azteken. Später lernten die Spanier den Kakao als Währung und Getränk kennen, eigneten sich das Land an und versklavten die einheimische Bevölkerung. Von dieser teils blutigen Vergangenheit des Kakaos erzählt unsere Autorin Elena Bernard ab Seite 18.

Inzwischen gibt es Anbieter, die ihren Kakao fair produzieren – mit angemessener Bezahlung, natürlich ohne Kinderarbeit und möglichst umweltfreundlich.

Kurt de Swaaf berichtet ab Seite 26 von einem solchen Projekt.

Ein Stückchen faire Schokolade genieße ich inzwischen ab und an ganz gerne – am liebsten Zartbitter zu einem guten Buch oder der neuesten Ausgabe der *natur*. Auch Ihnen wünsche ich viel Freude bei der Lektüre und: Ciao, Kakao!

Ihre

Xenia El Mourabit

Zum Titelbild

Nicht nur die Bohnen von *Theobroma cacao* schmecken fermentiert, getrocknet, geröstet und zu Schokolade verarbeitet. Auch das Fruchtfleisch der Kakaofrucht, die Pulpe, hat ein besonderes Aroma, das als fruchtig, blumig, ähnlich wie Litschi, Maracuja und Mango beschrieben wird. Um den Kakaobauern ein weiteres Einkommen zu verschaffen, forschen Wissenschaftler daran, die Pulpe ebenfalls zu nutzen, etwa als Saft.



Foto: Ulrich Pfeiffer | kaiskynet / stock.adobe.com

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen



Das Autorenteam des WEINWISSER besteht aus den besten deutschsprachigen Weinjournalisten und professionellen Verkostern.

www.weinwisser.com

Unabhängig, fundiert, kompakt:

WEINWISSER ist das führende deutschsprachige Wein- und Verkostungsmagazin für Weinprofis, ambitionierte Weinliebhaber und für alle, die mehr über Wein und deren Macher wissen wollen.

Hier kostenloses Probeheft anfordern:

☎ +49 711 82651-239

www.weinwisser.com



Die begehrten Kakaobohnen werden aus den bis zu 30 Zentimeterlangen Früchten geholt.

Foto: Isabella Steeley | Evgeny Makarov | Lorenz Henze | matho / stock.adobe.com

I2

Titelthema

Bittersüßer Kakao

- I2 Aus dem Schatten des Urwalds**
Obwohl Kakao weltweit zu den wichtigsten Agrarprodukten gehört, sind in der Forschung noch Fragen offen.
- I8 Göttertrank und süße Versuchung**
Kakao hat eine lange und oft bittere Geschichte: von seiner Verwendung bei Maya- und Aztekenritualen bis zu unserer heutigen Süßigkeit.
- 24 Kakao in Zahlen**
- 26 Vielschichtig fair**
In Kolumbien werden nachhaltige Methoden zum Kakao-Anbau in die Tat umgesetzt.

Faszination und Wissen

- 36 Invasive Pflanzen**
Hoch und schnell wachsend, verdrängt das Drüsige Springkraut in Uferbereichen heimische Arten. Doch sein Einfluss reicht noch weiter.
- 40 Wunderwurzel Yams**
Als Ackerfrucht und medizinischer Rohstoff zeigt Yams hohes Zukunftspotenzial. Wie kultiviert man die Pflanze am besten?

Auf unserer Internetseite www.natur.de finden Sie aktuelle Meldungen und faszinierende Bilder aus Natur und Umwelt, Buchtipps, eine Übersicht zu erschienenen Heftinhalten, Sonderausgaben und mehr.



48

Pangoline gelten als Delikatesse und werden wegen ihrer angeblich magischen Heilkräfte stark bejagt.

Gesellschaft und Zukunft

- 48 Vom Schlachtfeld zum Schutzgebiet**
Einst Kriegsschauplatz, zeigt der Gorongosa-Nationalpark in Mosambik heute, wie Naturschutz erfolgreich funktionieren kann.
- 54 Ziegen als Landschaftspfleger**
Ziegen können prima klettern und fressen auch Dorniges und Trockenenes. Das macht sie zu guten Gärtnern.
- 60 Kleine Würmer, große Folgen**
Borstenwürmer halten das Ökosystem des Pulicat-Sees in Indien zusammen. Doch die Lagune ist gefährdet.

Leben und Handeln

- 72 Farbenfrohe Natur**
natur zeigt eine Auswahl der Gewinnerbilder des Fotowettbewerbs „Natur im Fokus“.
- 82 Wildbienen & Co. helfen – aber richtig**
Insektenhotels sollen Nistmöglichkeiten für Insekten sein. Doch manche Angebote schaden, statt zu helfen.
- 90 Mit dem Rad an der Ems**
Eine Tour entlang der Ems, deren Flusslauf und Auen in den letzten Jahren ihr Leben zurückerhalten haben.

Die kurze Rast des Hausrotschwanz-Weibchens, das vier Jungtiere zu versorgen hat, fing Lorenz Henze ein – und gewann damit einen Sonderpreis beim Fotowettbewerb „Natur im Fokus“. Dieser richtet sich an sieben- bis 18-Jährige.



72




90

Mit dem Fahrrad kann man Deutschlands kleinsten Strom von der Quelle aus begleiten.

Rubriken

- 6 Ansichten
- 32 Fundstücke
- 45 Beobachtungstipp
- 46 Hammer des Monats
- 66 Bücher & Medien
- 70 Im Einsatz für die Natur
- 88 Rätsel
- 97 natur erklärt
- 98 Vorschau / Impressum





Kinderstube der Kraken

Dieses Oktopusweibchen (*Octopus vulgaris*) hütet sein Gelege aus Zehntausenden reiskorngroßen Eiern an der Adriaküste vor der kroatischen Insel Pag. Durch die transparenten Eihüllen kann man die dunklen Augen und die rötlichen Pigmentflecke der Mini-Oktopusse bereits gut erkennen. Nach der Eiablage kümmert sich die Mutter aufopferungsvoll um ihren Nachwuchs: Sie belüftet die Eier mit Wasserstößen aus ihrem Trichterorgan, reinigt sie von Algen und Sediment und verteidigt sie gegen Fressfeinde. Während dieser Phase nimmt sie keine Nahrung auf und zehrt von ihren Energiereserven. Mit dem Schlupf der Larven endet der Fortpflanzungszyklus und das Weibchen stirbt. Die Larven sind dann auf sich allein gestellt und lassen sich als Teil des Planktons mit den Meeresströmungen treiben. Mit ihrer Intelligenz und ihren Superkräften versetzen uns Kraken immer wieder in Staunen: Sie verlassen vorübergehend das Wasser, um an Nahrung zu gelangen, sie können Farbe und Struktur ihrer Haut verändern und im Labor Einmachgläser aufschrauben.