

Süsses Verhängnis

1 Eine Tafel Schoggi für 10 bis 15 Franken? Seit Wochen bewegt Dubai-Schokolade die Welt.
2 Und ein Ende des Konsumrauschs ist nicht abzusehen. Geschmacklich passt die Süssigkeit zu
3 dem Tiktok-Kosmos, dem der groteske Boom entsprang: zu aufdringlich, zu künstlich, zu un-
4 ausgewogen. Das ist schade um die leckeren Pistazien, die massenhaft zu einem grünen Brei
5 verarbeitet werden, um die Nachfrage zu stillen. Doch welche Folgen hat diese Entwicklung
6 für die Umwelt?

7 Sei es im Croissant, im Tiramisu oder einfach nur als Creme – die Frucht steht seit längerem
8 hoch im Kurs. Das macht das grüne Gold knapp und wohl bald auch teurer. Die Anbaufläche
9 wächst, während gleichzeitig versucht wird, mit viel Wasser mehr Pistazien aus Böden und
10 Pflanzen herauszupressen.

11 Die wilde Form hat ihren Ursprung in Zentralasien. Nach Europa gelangte sie mit Alexander
12 dem Grossen. Als dieser im vierten Jahrhundert vor Christus Persien erobert hatte, brachte er
13 die Frucht nach Europa. Erst im 19. Jahrhundert schaffte es die Pistazie auch in die Neue
14 Welt.

15 Heute ist Kalifornien der Hauptproduzent für Pistazien, mehr als die Hälfte aller weltweit
16 geernteten Pistazien stammt aus dem Golden State. Geschälte Pistazien bezieht die Schweiz
17 jedoch mehrheitlich aus Iran. Sie erzielen die höchsten Marktpreise. "Pistazien aus Iran sind
18 der Rolls-Royce", sagt Samuel Peyer, Lebensmitteltechnologe bei Sanfrut in Stäfa, der sich
19 auf die Früchte spezialisiert hat.

20 Sieben Jahre dauert es, bis ein Pistazienbaum gute Ernten liefert. Botanikern gibt er bis
21 heute Rätsel auf. Aus unbekanntem Gründen werfe er abwechselnd eine geringe und im fol-
22 genden Jahr eine sehr reiche Ernte ab, sagt Samuel Peyer. "Der Unterschied kann auf einer
23 Plantage das bis zu 15-Fache einer vorangegangenen Ernte betragen." Merkwürdigerweise
24 stimmen sich die Bäume in einer Anbauregion aufeinander ab, unabhängig vom Jahr, in dem
25 sie gepflanzt wurden. Im Iran sei die Ernte in den ungeraden Jahren höher als in den geraden
26 Jahren, sagt Peyer, in den USA brächten die geraden Jahre die hohen Erträge.

27 Die global steigende Nachfrage lässt immer mehr Bauern Pistazien anbauen. In den letzten
28 zehn Jahren hat sich die Erntemenge verdoppelt und liegt heute bei mehr als einer Million
29 Tonnen. Allerdings brauchen Pistazienbäume sehr viel Wasser. Wasser, das die Wüste, in der
30 sie am besten gedeihen, nicht hat. 1300 Liter benötigt ein Pistazienbaum pro Saison, das
31 macht die Pistazie zu den wasserintensivsten Kulturen weltweit. Sie verbrauchen fünfmal so
32 viel Wasser wie Avocados und deutlich mehr als Mandeln, die zu den durstigsten Kulturen ge-
33 hören.

34 Ertragsstarker Anbau in der Halbwüste gelingt nur dank intensiver Bewässerung. Und das,
35 obwohl die meisten Felder heute mittels Tröpfchenbewässerung versorgt werden. Dabei ge-
36 langt Wasser über sogenannte Mikrosprinkler dosiert an die richtigen Stellen und verdunstet
37 oder versickert nicht unnötig.

38 Lange Zeit war das anders. Bis heute gibt es Regionen, in denen die Felder regelmässig ge-
39 flutet werden, um die durstigen Plantagen zu wässern. Das geht so lange gut, bis die Dürren
40 kommen. Noch gravierender sind die Folgen in den Regionen, in denen die Bäume mit
41 Grundwasser bewässert werden. Rücksichtslos pumpen die Bauern in den Dürrejahren das
42 letzte Wasser aus dem Untergrund auf die Felder. Der Raubbau führte vor allem im Iran zu ei-
43 ner veritablen Wasserkrise. Flüsse, Seen und Auen trockneten aus, das Grundwasser versalzte.
44 Betroffen ist auch Kalifornien, das seit 2014 unter Dürre leidet. Hier ist der Anbau mit Grund-
45 wasser mittlerweile stärker reglementiert.

46 Das grösste Problem des Pistazienanbaus ist aber, dass die Ressource Wasser in den Anbau-
47 regionen in Zukunft immer knapper wird, wie Klimaforscher prophezeien. Insofern gäbe es
48 Sinnvolleres, als Pistazien zu einer dekadenten Schokolade zu vermanschen.