

ULRIKE BERGERMANN

KAKAOGESCHMACK.

Koloniale Ästhetik und kollektive *Taste Tanks*

August Verlag

Das Coverfoto zeigt einen Ausschnitt der Installation *My Friend* von Ibrahim Mahama, der seine performativen Skulpturen mit Kakao-säcken aus Ghana realisiert. Für diese Arbeit umhüllte er 2019 die berühmten Tore Caselli Daziari di Porta Venezia in Mailand.

INHALT

Einleitung	7
1. Naturpolitik – <i>The Sense of Taste</i>	23
2. <i>Weißer</i> Geschmack der Aufklärung	37
3. Stoffe – Kakaogeschichte durch Kontinente und Körper	77
4. Affekte – Der Kollektivsinn des Geschmacks	133
Schluss: Konsum, Phantome, <i>Taste Tanks</i>	167
Dank	185
Literatur	187

EINLEITUNG

Just because you feel good,
it doesn't make you right
Skunk Anansie, *Hedonism*, 1997

Nicht jede Beute wird sofort genossen. An etwas Geschmack zu finden, muss man oft erst lernen. Die anregenden Substanzen in den Kolonialwaren Kaffee, Tee und Kakao wurden in Europa zuerst als zu bitter empfunden und mussten mit der Kolonialware Zucker vermischt werden, um sich von den Adelshöfen bis in die breite Bevölkerung durchzusetzen und als *Fruits of Empire*¹ genossen zu werden. (Spoiler: Diese bekannte Geschichte wird umgeschrieben werden.) Die Getränke sind doppelte Katalysatoren des Kapitalismus: Menschenleben wurden zur Ressource auf den Plantagen, und wer in Europa die Wachmacher trinkt, kann länger arbeiten. Auch in den neuen Informationshubs der Kaffeehäuser befeuern die Stoffe die Akkumulation von Informationen und Kapital im 18. Jahrhundert. Attributionen und Konsum sind klassen- und genderspezifisch geregelt, die Produktion ist rasifiziert: Wer Geschmack hat, kann sich von denen absetzen, die diese Stufe zivilisatorisch noch nicht erreicht haben sollen, während sie verschleppt werden, um für Europa sinneschärfende Substanzen zu produzieren. Gleichzeitig formulieren Philosophen Zusammenhänge von Sinneseindrücken und Erkenntnis neu, die nur *weißen* Körpern ästhetische Reflexionsfähigkeit zusprechen.

Das Ineinander von Physiologie des Geschmacks, klassifizierter Distinktion und globaler Ausbeutung ist eher für

¹ James Walvin, *Fruits of Empire. Exotic Produce and British Taste, 1660–1800*, Houndmills, Basingstoke, Hampshire und London: Macmillan 1997.

Kaffee und Tee erforscht als für den Kakao. „Kakao ist kompliziert“² und gehört den Registern des Bitteren und Süßen, den physiologisch anregenden wie auch entspannenden Substanzen an. Auch für Kakao gilt, was Brian Cowan für *The Social Life of Coffee* beschrieb: Er braucht einen „erworbenen Geschmack“.³ Wie wurde der Geschmack für den widersprüchlichen Kakao aus dem kolonisierten Mittelamerika angeeignet, erlernt und zur „kollektiven Technik“?⁴ Wie knüpft die Idee unserer Subjektivierung durch Konsumweisen und ihre Kollektivität im Erlernen von Geschmacksurteilen und unmittelbaren Affekten an die aufklärerische Debatte um Subjektivität und Universalität des Geschmacks an, und wie an deren koloniales Erbe?

Ob diese Fragen gut genug gestellt sind, um sowohl den Ungleichzeitigkeiten als auch den Ungerechtigkeiten in der Geschichte des Kakaos zu folgen, steht ebenso zur Debatte, denn schon das Bild des sich ‚von der Peripherie ins Zentrum‘ und dort ‚von oben nach unten‘ verbreitenden Kakaos erzählt sich allzu glatt. Wie andere Narrative und Logiken am Werk waren, soll in Kapitel 3 aufgerollt werden. Warum aber will man überhaupt Kakao (warum Kaffee, Tee, Tabak) in die kolonialen Metropolen bringen, wo sie doch keine Nah-

² „Chocolate is complicated.“ Sarah Moss, Alexander Badenoch, *Chocolate. A Global History*, London: Reaktion Books 2009, S. 7. Alle Übersetzungen im Folgenden: U. B., wenn nicht anders ausgewiesen. Heute versteht man unter Kakao das Getränk und unter Schokolade die feste Zubereitung der Kakaobohne; auch wenn es bereits bei den Azteken und Mayas neben der Trinkschokolade feste, getrocknete Formen gab, die zum Beispiel Soldaten als Nahrung dienen konnten, löste man die festen Riegel doch eher wieder als Getränk in Wasser auf. Als Süßigkeit und Nahrungsmittel wurde Schokolade erst im 20. Jahrhundert zum Massenartikel mit einer entsprechenden Unterscheidung der beiden Worte.

³ „An acquired taste“. Brian Cowan, *The Social Life of Coffee. The Emergence of the British Coffeehouse*, New Haven, London: Yale University Press 2005, S. 16.

⁴ Antoine Hennion, „Those Things That Hold Us Together: Taste and Sociology“, in: *Cultural Sociology* 1:1 (2007), S. 97–114: „collective technique“, S. 98.

rungsmittel sind und ihre Wirkung lange unklar bleibt?⁵ Was für einen Geschmack findet man daran? Die Rolle der Sinne wird in der philosophischen Ästhetik der frühen Kolonialzeit neu bewertet (Kapitel 2). Die Autonomie des selbst denkenden und auch schmeckenden Bürgers betritt zur gleichen Zeit wie die koloniale Unterwerfung der Welt die Szene.

Kakao wurde durch koloniale Gewalt zu einer globalen *soft drug*. Schokolade ist im globalen Norden tägliches Konsumgut, in Teilen des Globalen Südens Motor von Sklaverei, immer noch von Plantagenökonomie und Kinderarbeit. Wenn man davon ausgeht, dass eine Dekolonisierung als Projekt von Wissenschaften, Alltagskultur und Subjektivierungen nicht nur ein reiner Willensakt sein kann, den man mit guten Absichten vollzieht, ist zu fragen, wo die koloniale Vergangenheit aktiv weitergetragen wird. Exemplarisch für eine solche Untersuchung können die Stoffe sein, die mit dem Kolonialismus nach Europa kamen und auf die Sinne der Europäer*innen seit dem 16. Jahrhundert, aber verstärkt im Lauf des 17. bis 19. Jahrhunderts Eindruck machten.

Die Mehrfachbedeutungen des Wortes „Geschmack“ (im Deutschen, aber auch im englischen *taste*⁶ oder französischen *goût*) spannen sich vom Sensorischen (der Zunge und des Gaumens)⁷ bis zum sozialen Distinktionsmerk-

⁵ Auf das deutsche Wort „Genussmittel“ verweist John Phillip Short in seiner Untersuchung von Alltagskultur und Medien des deutschen Kolonialismus, insbesondere die Funktion der „Kolonialwaren“ für die koloniale Propaganda und Akzeptanz der imperialen Politik in der breiten Menge der Bevölkerung. John Phillip Short, *Magic Lantern. Empire, Colonialism and Society in Germany*, Ithaca, London: Cornell University Press 2012, S. 38 et passim.

⁶ Anders allerdings: *flavor*. Petra Schling, *Der Geschmack. Von Genen, Molekülen und der faszinierenden Biologie eines der grundlegendsten Sinne*, Wiesbaden: Springer 2019, S. 2.

⁷ Unterschieden wird in „gustatorisch“, „olfaktorisch“, „epikritisch“ und „protopathisch“; auch Schlings biologisches Buch von 2019 stellt noch fest, dass, wie die „komplexen Muster an Signalen [verschiedener Zelltypen der Zunge] in den Nerven codiert und im Gehirn entschlüsselt werden, [...] noch völlig ungeklärt“ ist. Ebd., S. 6.

mal (Geschmack haben, sich etwas leisten können).⁸ Wortgeschichte, Philosophie und Wissenschaftsgeschichte zeichnen diese Auseinandersetzungen nach. Innen und außen, oben und unten kommen dabei durcheinander. Wo ist der Geschmack des Kakaos? Ist er auf der Zunge und im Gaumen? Ist der Geschmack im Kakao? Der Geschmackssinn (*sense of taste*), lange als einer der ‚niederen Sinne‘ nach dem Sehsinn, dem Hören und Fühlen situiert, steht zum Objekt seiner Wahrnehmung anders als etwa das Sehen, das das Objekt seiner Wahrnehmung klarer von sich trennen kann. Das Innen und Außen individueller Körper wird diffus beim Schmecken. Und das Innen und Außen von Kollektivkörpern wird unklar, wenn neue Geschmäcker sich verbreiten. Die Physiologie, Paradeexemplar einer Szientifizierung der Wissenschaften im 19. Jahrhundert (Kapitel 1), tritt in Bezug auf den Geschmack nicht für die Mechanisierung der Vorstellungen vom Leben an oder ihr neues tieferes Verständnis der Wahr-

⁸ Pierre Bourdieus kultursoziologische Studie *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft* erinnerte 1979 anfangs noch an die ästhetische Theorie und sprach von der „Doppelbedeutung des Wortes ‚Geschmack‘, die gewöhnlich zur Rechtfertigung der Illusion von Spontaneität herhalten muß, welche die kultivierte Disposition produziert, indem sie sich als angeboren ausgibt“. Pierre Bourdieu, *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft* [*La distinction. Critique sociale du jugement* 1979], Frankfurt a. M.: Suhrkamp 1982, 28. Aufl. 2021, S. 171. Man könne Bourdieus Geschmacksbegriff auch so lesen, als verweise er zurück auf die frühmoderne Doppelbedeutung des Worts (der Verweis findet sich allerdings nur einmal ganz am Anfang des umfangreichen Werks, und der Autor kommt nie mehr darauf zurück), findet Carolyn Korsmeyer, *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*, Ithaca, London: Cornell University Press 1999, S. 64. Die Machtanalyse im Vordergrund passt nicht jeder Kulturtheorie: „Die ‚feinen Unterschiede‘ des Geschmacks, des Stils, der Selbstdarstellung, der Klassifizierung anderer bestätigen letztendlich nur die ‚groben Unterschiede‘ der Klassenlage.“ Stephan Gregory, *Class Trouble. Eine Mediengeschichte der Klassengesellschaft*, Leiden u. a.: Fink/Brill 2021, S. 150. Nach einer großen empirischen Studie (1963 und 1967–68) entwickelte Bourdieu ein neues theoretisches Schema, das die Rede vom „guten Geschmack“ denaturalisiert, in Wahrnehmungs- und Bewertungssysteme der Familie, Schule usw. einbettet und als klassenspezifischen Habitus ausweist.

nehmung, die sich in prädigitalen Signalen beschreiben lässt, sondern als epistemologisches Modell für das Verschränktsein von Innen und Außen, Subjekt und Objekt der Wahrnehmung, von einzelndem Individuum und gemeinschaftlicher Gattung. Das Ringen um die unmögliche Auflösung dieser Verwicklungen und Widersprüche tritt besonders beim Geschmack, der komplexen körperlichen Wahrnehmung des Schmeckens bzw. des Geschmeckten zutage. Damit ist der physiologische Versuch der Aushandlung von Grenzen und das Ins-Schwimmen-Geraten des Standpunkts, von dem aus man die Wahrnehmung beschreibt, auch eine Folie für den Kakao. Denn die verschiedenen Wissenschaften, die auf ihren jeweiligen Erkenntnisbahnen beschreiben wollen, wie z. B. Warenflüsse über den Globus entstanden, wie sich gesellschaftliche Geschmäcker und Klassen herausbildeten, wie sich deren Gewaltgeschichten in Körper, ihre Rassifizierungen und Vergeschlechtlichungen einschreiben, sind miteinander verbunden. Sie weisen nicht nur interdisziplinäre Anschlussstellen auf, sondern sind auch in ihren aufklärerischen Wurzeln mindestens benachbart, sie sind die Fortsetzungen der dort verschwiegenen kolonialen und imperialen Geschichte, sie setzen in ihren eigenen Praktiken Aneignung und Ausgrenzung fort, und sie haben es mit Subjektivierungen zu tun, die in unzähligen medialen Formaten heute das Ich-Sagen erlernen, während die kollektiven Voraussetzungen in lauter Ungesagtem stecken.

Kapitel 2 geht an die aufklärerischen Wurzeln. Für den Geschmack und/am Zucker hat Simon Gikandi gezeigt, wie die Philosophie der Aufklärung Erkenntnisfähigkeit an bestimmte Subjekte, Wahrnehmungsweisen und Empfindungsmöglichkeiten band, während sie die imperiale Ausbeutung der Welt vorantrieb. In seinem Buch *Slavery and the Culture of Taste* führt er vor, wie Kolonialwaren als Distinktionsmerkmal für Klasse stehen (wer kann es sich

leisten, teure Güter zu verbrauchen und zu zeigen, dass man „Geschmack hat“), die Körper verändern (mit dem Konsum von Kolonialwaren wacher und leistungsfähiger machen) und Profiteure dazu bringen, Menschen in großem Maßstab zu versklaven und umzubringen. Gikandi betrachtet den transatlantischen Menschenhandel als eine Grundbedingung der Moderne und „die geheime Gruft der modernen Subjektivität“.⁹ Die Schwarze Gegenwart werde ebenso ungesehen gemacht und unbewusst assimiliert wie auch verdrängt (als das kollektive Unbewusste der Moderne).¹⁰ Versklavung ermöglichte den historischen Moment des Geschmacks.¹¹ Ohne Plantagenwirtschaft, transatlantischen Menschenhandel,¹² Feldversuche, Pflanzendiebstahl, Investitionen in Schiffe, Versicherungen, die die Risiken der Überfahrt absichern, neue Bürokratien und finanztechnische Elemente, Bereitschaft zu brutaler Gewalt, ideologische Unterstützung durch Kirche, Wissenschaften, rassistische Philosophie etc. hätte sich Kakao nicht in Europa verbreiten können, und insgesamt hätte es keinen riesigen Reichtumszuwachs in Europa gegeben.¹³ Europäische Ideen von Menschenrechten, Brüder-

⁹ Simon Gikandi, *Slavery and the Culture of Taste*, Princeton, Oxford: Princeton University Press 2011, S. II: „the secret tomb of modern subjectivity“.

¹⁰ Ebd., S. 109: „[S]lavery functioned as the great unconscious in the infrastructure of modern identity.“ Zur affektiven Verdrängungsarbeit vgl. Sigrid G. Köhler, „Menschenrecht fühlen, Gräuel der Versklavung zeigen. Zur transnationalen Abolitionsdebatte im populären deutschsprachigen Theater um 1800“, in: dies., Sabine Müller-Mall, Florian Schmidt, Sandra Schnädelbach (Hg.), *RECHT FÜHLEN*, Leiden u. a.: Fink/Brill 2017, S. 63–79.

¹¹ Gikandi, *Slavery*, S. xiii: „I explore how slavery enabled the moment of taste.“

¹² Zu den lange ignorierten Verstrickungen des deutschen Kolonialreichs in den transatlantischen Versklavungshandel vgl. Heike Raphael-Hernandez, Pia Wiegink, „German entanglements in transatlantic slavery: An introduction“, in: *Atlantic Studies* 14:4 (2017), S. 419–435.

¹³ Diesen Nexus aus Kapitalismus und Kolonialismus, genauer: der besonders gewaltvollen Art, in der sich die koloniale Moderne als „possessive universalism“ und rassifiziertem Kapitalismus die Welt aneignen will, hat 2024 eine Tagung unter

lichkeit, Kosmopolitismus, Naturrecht oder Autonomie gelten nur mit rassistischen Ausgrenzungen – das ist die Grundlage westlicher Wissenschaften und imperialer Lebensweisen,¹⁴ der Ausbeutung von menschlichem Leben und Bodenressourcen. In der Folge und der Gegenwart der Versklavungsgeschichte („In the wake“, Christina Sharpe) hält das an.¹⁵ Stuart Hall formulierte: „Ich bin der Zucker auf dem Boden der englischen Teetasse“,¹⁶ und bell hooks hat in ihrem Text *Eating the Other* dem Westen ein Begehren nach dem gleichermaßen für primitiv erklärten wie exotisierten und sexualisierten Anderen attestiert – *eating* verstanden als der Wunsch nach einer Einverleibung in der Bandbreite von Eroberung, Lust auch am Überwältigtwerden, in einer „impe-

dem Begriff der „kriegerischen Akkumulation“ diskutiert: Katja Diefenbach, Pablo Valdivia, Ruth Sonderegger: *Belligerent Accumulation. Perception, Jurisdiction, and Valorization in Colonial Modernity – On the Nexus of Accumulation, Race, and Aesthetics*, European University Viadrina, Frankfurt/Oder, 23.-25.05.2024.

¹⁴ Ulrich Brand, Markus Wissen, *Imperiale Lebensweise. Zur Ausbeutung von Mensch und Natur im globalen Kapitalismus*, München: Oekom 2017. Zum Zusammenhang von Versklavung, Abstraktion und Zeitlichkeit vgl. Noam Gramlich, „Unwahrnehmbare Ökolonialität“, in: *Zeitschrift für Kulturwissenschaften 2* (2022), „Radikale Imagination“, hg. v. Christoph Ernst, Heike Paul, Jens Schröter, S. 109–125, bes. S. 121.

¹⁵ Christina Sharpe, *In the Wake. On Blackness and Being*, Durham, London: Duke University Press 2016. „The wake“ bezeichnet auch: die Spur, die ein Schiff auf der Wasseroberfläche hinterlässt; die Störung, die durch einen schwimmenden oder bewegten Körper im Wasser verursacht wird; die Luftströmungen hinter einem fliegenden Körper; eine Region mit gestörter Strömung. Vgl. ebd., S. 2.

¹⁶ „Ich bin der süße Zahn, die Zuckerplantage, die die Zähne von Generationen englischer Kinder ruinierte. Dann gibt es neben mir Tausende andere, die der Tee in der Tasse selbst sind.“ Stuart Hall, „Alte und neue Identitäten, alte und neue Ethnizitäten“ [1991], in: ders., *Rassismus und kulturelle Identität. Ausgewählte Schriften 2*, Hamburg: Argument, 1994, S. 66–88, hier S. 74. Vgl. weiter zu Rousseaus widersprüchlichem Entwurf des „Natürlichen Geschmacks“ und darin der Bedeutung der Süße: Stephan Zandt, *Die Kultivierung des Geschmacks. Eine Transformationsgeschichte der kulinarischen Sinnlichkeit*, Berlin, Boston: de Gruyter 2019, S. 234 ff. Vgl. auch Sidney Mintz, *Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers*, Frankfurt a. M., New York: Campus 2007, S. 119–125; Bosma, Ulbe: *The World of Sugar*, Cambridge, London: Harvard University Press 2023.

rialistischen Nostalgie“, die die langweilige *weiße* Kost würzt.¹⁷ Dem faden Europa überhaupt erst einen Geschmack zu verleihen, eine Würze, ist zunächst eine Metapher für die Aneignung von Blackness, Schwarzen Körpern und Schwarzer Kultur, wird aber für das Essen auch sehr buchstäblich. Der Verzehr von Kakao (wie Kaffee oder Tee), vor allem als Schokolade, erscheint heute zwar so allgegenwärtig, dass eine Exotisierung eher noch durch Werbung hinzugefügt werden muss (oder eine Erotisierung im Narrativ der ‚verführerischen Schokolade‘).¹⁸ Dennoch erscheint hooks’ Beschreibung auch für Kakao zutreffend, wenn man den Abstand zwischen ständigem Konsum (post-)kolonialer Getränke und der Ausblendung von deren Produktion betrachtet. Kapitel 3 zeichnet den Weg nach, den der koloniale Kakao nach und in Europa nahm – wie das bittere „Saugetränk“¹⁹ nach der kolumbianischen Ausbeutung, kreolischen Übersetzung und Versklavungsökonomie im 18. Jahrhundert etabliert wird, auf welche neuen Konsumkulturen und Öffentlichkeiten der Kakao trifft – und fragt, wie man sich die Aneignung von Stoffen und Genüssen vorstellen soll.²⁰ Die breite

¹⁷ bell hooks, „Das Einverleiben des Anderen. Begehren und Widerstand“ [*Eating the Other. Desire and Resistance* 1992], in: dies., *Black Looks. Popkultur – Medien – Rassismus*, Berlin: Orlanda 1994, S. 37–63, hier S. 37. „Die Vermarktung des Andersseins verläuft bisher so erfolgreich, weil sie neue Freuden verspricht. In einer Warenkultur wird Ethnizität zur Würze. Sie macht die langweilige Kost pikant, nämlich die weiße Kultur des *mainstream*.“ Ebd.

¹⁸ Zu den exotisierenden, rassistischen und sexistischen Bildern der Werbung für Kakao sowie den Analysen von Anne McClintock, David Ciarlo, Angelika Epple, Wulf D. Hund, Silke Hackenesch u. a. siehe das Ende des 3. Kapitels.

¹⁹ Sarah Moss und Alexander Badenoch, *Chocolate. A Global History*, London: Reaktion Books 2009, zitieren den italienischen Historiker Girolamo Benzoni, der Mitte des 17. Jahrhunderts aus Nicaragua von einem „drink for pigs“ schrieb, S. 20; Wolf Mueller übersetzt das mit „Sauränke“ in ders.: *Seltame Frucht Kakao. Geschichte des Kakaos und der Schokolade*, Hamburg: Verlag Gordian – Max Rieck 1957, S. 26.

²⁰ Wenn Kakao eine „perceived indigeneity“ aufweist, wie kann dann eine „somatic education“ der Kolonisierer aussehen, fragten Kathryn E. Sampeck und Stacey

Kakao-Konsumkultur entstand im 19. Jahrhundert durch Entölung und Industrialisierung („Dampfschokolade“), die das Genussmittel zur Ernährung normalisierte. Als Getränk und vor allem in fester Form als Schokolade wird die Kakao-bohne zu Produkten verarbeitet, die von morgens bis abends, vom Brotaufstrich über Zwischenmahlzeiten bis zum Nachtisch zur Verfügung stehen. Wie die anderen Postkolonialwaren (Rohrzucker, Baumwolle, Tee, Tabak sowie weitere verarbeitete Pflanzen) wird Kakao weiterhin außerhalb Europas produziert – die klimatischen Gründe sorgen dabei für die Unsichtbarkeit der Bodenvernutzung und der Arbeitsbedingungen.²¹ Zu den Klassenunterschieden tritt die internationale Arbeitsteilung bei der Herstellung und dem Konsum von Kakaoprodukten.²² Innerhalb der Konsumkulturen

Schwartzkopf: „Introduction. Consuming Desires in Mesoamerica“, in: Stacey Schwartzkopf, Kathryn E. Sampeck (Hg.), *Substance and Seduction: Ingested Commodities in Early Modern Mesoamerica*, Austin: University of Texas Press 2017, S. 1–24, hier S. 18 f.

²¹ Der Rübenzucker hat seine eigene Geschichte; es gibt auch Sweatshops in Europa, aber im Prinzip sind Ressourcenextraktion und Ausbeutung menschlicher Arbeitskraft weiterhin ausgelagert.

²² 74 % der jährlichen Welternte von knapp 5 Millionen Tonnen kommen aus Afrika, genauer: 50 % kommen aus der Elfenbeinküste und Ghana; über ein Drittel der Jahresernte wird in Europa verarbeitet (*ICCO Bulletin 2*, 2024, zit. in: Schweizer Plattform für nachhaltigen Kakao: „Produziert im Süden – konsumiert im Norden“, <https://www.kakaoplattform.ch/de/ueber-kakao/kakao-statistik> [letzter Zugriff: 18.09.2024]). Da Kakao auf internationalen Rohstoffmärkten gehandelt wird, sind die Erzeuger von den Trends und Fluktuationen des Markts abhängig, aktuell von den Preissteigerungen von Düngemitteln. Vgl. zur Marktmacht globaler Konzerne und der Abhängigkeit der Kleinbäuer*innen, die nur 8 % des Verkaufspreises erhalten und in aller Regel unter dem Existenzminimum leben: INKOTA-Netzwerk e. V., „Faire Kakaopreise jetzt“, <https://makechocolatefair.org/inkota-osteraktion-2024-faire-kakaopreise-jetzt>, 2024 [letzter Zugriff: 18.09.2024]; zum Pestizideinsatz, staatlichen Regelungen und Kinderarbeit siehe dies., „Kinderarbeit im Kakaoanbau“, <https://de.makechocolatefair.org/themen/menschen-und-arbeitsrechtsverletzungen>, Dez. 2020 [letzter Zugriff: 09.08.2024]. Konsumiert wird die Schokolade im globalen Norden. Eine detaillierte Geschichte des Kakaos in den deutschen Kolonien ist noch zu schreiben.