



Das Team vom Good Chocolate Hub eröffnet das «Schoggifestival ehrundredlich» mit einer Kakaoschote. Team (v.l.n.r.): Andrea Hüsler, Monica Valdivia, Eva Moser, Christine Müller, Anja Glover. PABLO SALAS CAMINERO/GOOD CHOCOLATE HUB

Premium-Qualität dank Know-how und Ethik

Das zweite «Schoggifestival ehrundredlich» in der Mühle Tiefenbrunnen in Zürich bot sowohl Fachleuten als auch einem breiten Publikum Inspirationen.

► PETER JOSSI

Die finstere und die fröhliche Seite der Schoggihasen sowie 10 Tipps für frohe Ostern

Über 1000 Menschen haben sich am 26. März 2023 mit Wissen und atemberaubender Schoggi für ein nachhaltiges Osterfest eingedeckt.

An 29 Veranstaltungen und genauso vielen Marktständen mit einer Auswahl an sorgfältig hergestellter Schokolade, politischen Botschaften und wissenschaftlichen Erkenntnissen hat der Good Chocolate Hub gezeigt, wie es möglich ist, neue Ansätze für die Kakao- und Schokoladenproduktion zu unterstützen – als Alternative zur hochgradig konfliktiven Produktionskette der konventionellen Schokoladenindustrie, die geprägt ist von missbräuchlicher Kinderarbeit und Abholzung. Heuer gab es zum ersten Mal

eine Reihe von Bean-to-Bunnies, einen wütenden Schoggi-Gorilla und andere Schoggi-Ostern-Accessoires.

Der wahre Preis von Schokolade

So lautete der Titel des Schoggi-Talks, den der Good Chocolate Hub am «Schoggifestival ehrundredlich» mit vier ausgewiesenen Schokolade- und Klimaexpertinnen und -experten lanciert hat. Zwei Wochen vor Ostern war das dann auch die relevante Frage, die wir uns alle stellen müssen: Wie viel kostet ein Osterhase wirklich, wenn damit nicht nur alle Akteur:innen in der Produktionskette, sondern auch die Behebung der seit Jahren verursachten Kollateralschäden bezahlt werden sollen? Gegen Tausend Besucher:innen waren am Sonntag, zwei Wochen vor Ostern, am «Schoggifestival ehrundredlich» das am 26. März 2023 in seine

zweite Runde ging. «Bei uns begegneten die Leute den ungemütlichen und der sinnlichen Seiten der Schokolade gleichzeitig», sagt Andrea Hüsler, Co-Leiterin des «Schoggifestivals ehrundredlich». Ein Schokoladenmarkt voll mit kostbarer und nachhaltiger Schokolade von Herstellenden, die unter dem Radar der gängigen Schokoladenmarken fliegen, lud zum achtsamen Ostereinkauf ein. Heuer gab es am Schoggifestival zum ersten Mal eine ganze Reihe von Osterhasen, die im Bean-to-Bar-Verfahren hergestellt wurden. Die vielfältigen Veranstaltungen bereiteten Zugang zur Sinneserfahrung mit Schokolade, andere wiederum schreckten auf mit wissenschaftlichen Fakten über die alarmierende Situation in den Kakaoanbauregionen.

Schoggi-Gorilla wütend wegen Missständen

«Unser Ziel ist es, dass die Konsument:innen am Beispiel von Schokolade ihre Rolle im nachhaltigen Ernährungssystem kennen und sich gestärkt fühlen im verantwortungsvollen Umgang mit Nahrungsmitteln», erklärt Andrea Hüsler. «Uns ist es wichtig, dass sie Handlungsoptionen kennen, wie sie einen Beitrag leisten können, um die Probleme in der konfliktiven Produktionskette zu entschärfen, das Terroir der Kakaobohnen wertzuschätzen sowie das Handwerk der

Schokoladenproduktion und neue Ansätze zu unterstützen.»

Die massive Abholzung aufgrund des Kakaoanbaus in den beiden wichtigsten Kakaoproduktionsländern, Elfenbeinküste und Ghana, rund 70 Prozent der Weltproduktion, hat Auswirkungen auf den Boden, die Wasservorkommen, die Biodiversität, das Klima und die Kakaobauernfamilien, die langfristig ihre Lebensgrundlage verlieren. Missbräuchliche Kinderarbeit, fehlende Schulen und Gesundheitssysteme, Arbeitsrechtsverletzungen sowie Mangelernährung und Armut sind Teil der Menschenrechtsverletzungen, die in der Produktionskette von Kakao auftreten. Diesen Missständen will der Good Chocolate Hub mit der Lancierung des «Schoggifestival ehrhundredlich» begegnen. Denn wir als politische und bewusste Konsument:innen stehen auf der anderen Seite der Produktionskette von Schokolade und tragen Verantwortung.

Wir entscheiden, ob wir die Missstände tatenlos akzeptieren oder ihnen entgegenzutreten wollen. Der Kakaopreis als Indikator für ein existenzsicherndes Einkommen spielt dabei eine tragende Rolle. Erfahrende NGOs wie Greenpeace, Südwind Institut oder Caboz Action, aber auch Forschungsinstitute wie die ZHAW oder die ETH haben in ihren Beiträgen in der Mühle Tiefenbrunnen den Konsumierenden eindrücklich aufgezeigt, welche Rolle sie ausüben können. Aber auch die Unternehmen an den Marktständen zeigten sich aktivistisch. Gebana stellte den Angry Schoggi-Gorilla vor, der für ein scharfes EU-Lieferkettengesetz steht. Schö-

› Informationen



Cocoa Barometer 2022

ki fordert öffentlich transparente Lieferketten, damit ein existenzsicherndes Einkommen der Kakaoanbauenden gesichert werden kann. Claro setzt sich mit Fairafric vehement dafür ein, dass Schokolade endlich entkolonialisiert wird.

Gewusst wie: Hochwertige Aroma-Entwicklung

Es kann nicht sein, dass vom weltweiten Schokoladenmarkt mit einem Wert von fast 128 Milliarden Dollar pro Jahr nur knappe 5 Prozent in die kakaoproduzierenden Länder fliessen. Dabei ist erstens der von ihnen produzierte Rohstoff für die Schokoladeherstellung unerlässlich, und zweitens findet der wichtigste Prozess für die Aromen-Entwicklung von Schokolade auf der Plantage statt – nämlich die Fermentation des Kakaos. Und genau dieser Prozess, welcher der Schokolade ihren Wert gibt, wurde den Konsumierenden am Schoggifestival nähergebracht. Schokolade kann, wie Wein, Kaffee, Bier oder Käse, degustiert werden. Gleich zwei Prozesse sind Treiber für die Aromaentwicklung bei Schokolade: die Fermentation sowie die Röstung der Bohnen. Bei einer hochwertig hergestellten Bean-to-Bar-Schokolade kann das Ter-



Marktstand von der ZHAW mit den beiden Forscherinnen Karin Chatelain und Irene Chetschik, die ihr Aroma-Kit vorstellen; das ist eine eigens entwickelte Geruchsbibliothek mit den Schlüsselaromastoffen von Kakao und Schokolade.

GOOD CHOCOLATE HUB

roir, der Jahrgang, die Reifung der Bohnen und jene der Schokolade herausgeschmeckt werden.

«Schoggifestival ehrhundredlich» by Good Chocolate Hub

Der Good Chocolate Hub bietet Genuss- und Geschmackserlebnisse an, vermittelt Informationen, vernetzt Menschen und betreibt Advocacy. Mit tragfähigen Lösungen und Handlungsoptionen für Konsument:innen, Bürger:innen und Politik gehen wir das Problem der hochgradig konfliktiven Kakaolieferkette für Massenkakao an.

Andrea Hüsser bringt als eine der Initiatorinnen des Good Chocolate Hub «Schoggifestival ehrhundredlich» ihre Motivation auf den Punkt: «Wir sind überzeugt, dass eine ehrliche und redliche Schokoladenproduktion zukunftsfähig und möglich ist. Eine Schokolade und deren Zutaten, die von Menschen hergestellt werden, die in Würde arbeiten. Eine Schokolade, deren Zutatengewinnung die Umwelt respektiert. Eine Schokolade, die den Konsumierenden Genuss und Freude bereitet. Eine Schokolade, deren Geschmacksexplosion eine fabelhafte Geschichte erzählen kann. Eine Schokolade, die einen echten Wert hat. Mit anderen Worten: Wir wollen einen Schoggijob für alle Akteur:innen im Produktionssystem der Schokolade.»

| SSP KÄLTEPLANER |

KÄLTELÖSUNGEN, DIE SINN MACHEN.

Wir verstehen die spezifischen Anforderungen der Lebensmittelindustrie und kennen die Bedürfnisse unserer Kunden. Produkt, Hygiene und Wirtschaftlichkeit stehen an erster Stelle.

SSP KÄLTEPLANER AG | Oensingen | Luzern | mail@kaelteplaner.ch | kaelteplaner.ch
SSP KÄLTEPLANER GmbH | D-Wolfertschwenden | mail.GER@kaelteplaner.ch | kaelteplaner.ch

