

Zürich, 29. März 2023

SCHOGGIFESTIVAL EHRUNDREDLICH By Good Chocolate Hub

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

Über 1000 Menschen haben sich am vergangenen Sonntag mit Wissen und atemberaubender Schoggi für ein nachhaltiges Osterfest eingedeckt: Am zweiten Schoggifestival ehrundredlich in der Mühle Tiefenbrunnen in Zürich. 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 Schokoladeproduktion 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 Klimaexpert:innen lanciert hat. Zwei Wochen vor Ostern ist 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 der ungemütlichen und der sinnlichen Seiten der Schokolade gleichzeitig», sagt Andrea Hüsler, Co-Leiterin des Schoggifestival ehrundredlich. Ein Schokolademarkt voll mit kostbarer und nachhaltiger Schokolade von Hersteller:innen, die unter dem Radar der gängigen Schokolademarken 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.

Ein Schoggi-Gorilla ist wütend wegen der Missstände im Kakaoanbau

«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 Hüsser. «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 Schokoladeproduktion und neue Ansätze zu unterstützen.»

Die massive Abholzung aufgrund des Kakaoanbaus in den beiden wichtigsten Kakaoproduktionsländern Elfenbeinküste und Ghana (70% der Weltproduktion) hat Auswirkungen auf den Boden, die Wasservorkommen, die Biodiversität, aufs Klima und auf 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 ehrundredlich 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 entgegentreten wollen. Der Kakaopreis als Indikator für ein existenzsicherndes Einkommen spielt dabei eine tragende Rolle. Erfahrende NGO's 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 Konsument:innen 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. Schöki 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 durch Fermentation und Röstung der Kakaobohnen

Es kann nicht sein, dass vom weltweiten Schokolademarkt mit einem Wert von fast 128 Milliarden Dollar pro Jahr nur knappe fünf Prozent in die Kakaoproduzierenden Länder fließen. Dabei ist erstens der von ihnen produzierte Rohstoff für die Schokoladeherstellung unerlässlich und findet zweitens 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 ihre Wert gibt, wurde den Konsument:innen am Schoggifestival näher gebracht werden. 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 Terroir, der Jahrgang, die Reifung der Bohnen und jene der Schokolade herausgeschmeckt werden.



10 Tipps für frohe Ostern an alle, die das Schoggifestival verpasst haben, by Good Chocolate Hub:

1. Ein Schoggihase im Osternest reicht. Dafür soll er fein, kostbar und vor allem sorgfältig und nachhaltig hergestellt sein.
2. Politisches Bewusstsein schärfen und sich engagieren: Denn Osterhasen beinhalten in der Schweiz politische Sprengkraft. ZB politische Forderungen unterstützen, die für mehr Transparenz, Verantwortung und Sorgfaltspflicht in den Lieferketten stehen – Kakao gilt als Konflikt-Gut und wird von fünf Schweizer Grosskonzernen gehandelt und verarbeitet.
3. «Bean-to-Bunny»-Osterhasen und «Bean-to-Egg»-Schoggieli wählen: Diese sind seit heuer eine Neuheit – hergestellt von [Aussteller:innen](#), die am Schoggifestival waren.
4. Eine edle Tafel oder ein Schoggi-Abo statt oder zum Hasen verschenken – von den Anbieter:innen [hier](#).
5. Bereitschaft, den Wert zu bezahlen, den Schokolade wirklich hat.
6. Schokolade auch mal in unkonventioneller Form verschenken: Als ungesüsste Trinkschokolade, als Mole oder als Saft aus dem Kakaofruchtfleisch
7. Anstelle eines Hasen, darf ins Osternest auch eine Spende oder Mitgliedschaft für Organisationen, die sich für mehr Gerechtigkeit in der Produktionskette Kakao einsetzen: Caboz Action, Public Eye, Greenpeace, UpDevelopment, Südwind Institut, WWF.
8. Einen Osterhasen aussuchen, der zur beschenkten Person passt: Als Wertschätzung der Person gegenüber, gegen Foodwaste und im grösseren Sinne auch gegen die Abholzung des Regenwaldes (unnötiger Schokoladekonsum führt zu unnötiger Abholzung)
9. Bei konventionellen Osterhasen-Herstellern dranbleiben und immer wieder nachfragen, woher ihr verwendeter Kakao genau kommt, was sie gegen Menschenrechtsverletzung und Abholzung tun und wie sie den Kakaobauernfamilien ein existenzsicherndes Einkommen garantieren – Taten die über einzelne Projekte hinausgehen.
10. Nächstes Jahr ans Schoggifestival ehrhundredlich kommen und sich dort lustvoll, nachdenklich und mit allen Sinnen auf Ostern einstimmen.

Kontakt und Auskunft:

Andrea Hüsler 079 608 29 31, ahuessler@goodchocolatehub.org, Co-Leiterin Schoggifestival ehrhundredlich / Geschäftsleiterin [Good Chocolate Hub](#)