



MEDIENMITTEILUNG von *Good Chocolate Hub*

Zürich, 13. März 2024

Schoggifestival ehrundredlich, sein Programm und 10 Ostertipps:

Das Schoggifestival feiert ehrliche Schokolade und hinterfragt die herkömmliche Schokoladeindustrie

Das Schoggifestival ehrundredlich steht kurz bevor und verspricht feinste Schokolade-Erlebnisse und kritische Fragen an die herkömmliche Schweizer Schokoladeproduktion. Am 24. März 2024 von 10 bis 17 Uhr öffnet der Good Chocolate Hub die Festival-Tore im Kulturareal Mühle Tiefenbrunnen in Zürich und lädt dazu ein, die Welt des Kakaos und der Schokolade aus verschiedenen Blickwinkeln zu entdecken. Die beiden Herzstücke des Festivals sind die vielfältigen Schokolade-Veranstaltungen sowie der Schokolade-Markt mit Kleinproduzent:innen – beides für Branchenkenner:innen und Schoggiliebhaber:innen.

Am Schoggifestival ehrundredlich gibt es weder Lindorkugeln, Ragusa oder Tourist-Schokolade noch andere Produkte der üblichen Verdächtigen der Schweizer Schokoladenindustrie. Die Schweiz bietet nämlich mehr als das – und vieles von dem "Mehr" findet in Zürich statt.

Ein neues Kapitel zur Schweiz und Schokolade

In den letzten sieben Jahren ist nämlich eine neue Schweizer Schoggi-Generation entstanden, welche den Kakao und seine Aromen in der Schokolade feiert, die Produzent:innen in den Fokus rückt und Menschenrechte respektiert. Mit einem erlesenen Programm, das die gesamte Welt des Kakaos und der Schokolade umfasst, möchte der Good Chocolate Hub am Schoggifestival ehrundredlich eine Brücke schlagen zwischen Kakao-Anbau und Schokoladenkonsum sowie zwischen achtsamem Genuss und verantwortungsvollem Handeln. Und wir möchten ein neues Kapitel schreiben zu Schokolade in der Schweiz.

Wie viel Kolonialismus steckt in Schweizer Schokolade? Wer bezahlt die wahren Kosten einer Schokolade? Warum eignet sich Schokolade zum Degustieren? Wie stelle ich handgefertigte Schokolade mit einem Metate her? Das [Programm](#) des Schoggifestival ehrundredlich ist nun online und bietet eine Vielzahl an Aktivitäten und Workshops für alle Altersgruppen.

Das zweite Herzstück des Festivals ist der Schoggi-Markt von [25 Aussteller:innen](#) mit einer Auswahl an sorgfältig hergestellter Schokolade, Kakaoprodukten, politischen Botschaften und wissenschaftlichen Erkenntnissen, die Einblicke in die vielfältige Welt der Schokoladenproduktion bieten und mit ihrer sozialen und ökologischen Verantwortung überzeugen. Von der Kakaobohne bis zur fertigen Schokoladentafel gibt es viel zu entdecken und zu erleben.

Die älteste Schokolademaschine stammt aus Mexiko

Das Schoggifestival ehrundredlich 2024 verspricht ein Erlebnis für alle, die mehr über die Welt des Kakaos erfahren möchten. Wir laden Sie deshalb herzlich ein, sich uns anzuschliessen und gemeinsam eine Reise durch die Welt der Schokolade zu unternehmen. Hier ein Ausschnitt davon, was uns erwartet:

Aus Kakao Schokolade machen: Erlebe, wie aus gerösteten mexikanischen Kakaobohnen Schokolade entsteht, indem Du sie auf einem Metate mit der traditionellen mexikanischen Methode mahlst.

Crash-Kurs Schokolade: Lerne in einem kompakten Kurs die wichtigsten Fakten und Geschichten rund um Schokolade.

Schokolade Tastings und Pairing: Vergleiche verschiedene Schokoladen und ihre Aromen und Probier mal einen Wein dazu.

Diskussionen und Workshops: Nehme an einem Workshop zum Thema Antirassismus mit Anja Glover teil und diskutiere mit den Expert:innen auf dem Podium über den Zusammenhang zwischen Kolonialismus und Schokolade.

Vorträge und Erfahrungsberichte: Erfahre mehr über die wahren Kosten von Schokolade und höre von den Erfolgsgeschichten und Herausforderungen der Tree-to-Bar-Produktion.

Kinderprogramm: Kinder können an einer Oster-Schatz-Suche teilnehmen, Schoggi-Salami und Trinkschokolade herstellen, sich schminken lassen und Schokolade probieren.

➔ Tickets sind ab sofort erhältlich. Besuchen Sie unsere [Website](#), um das vollständige Programm einzusehen und Ihre Tickets zu sichern.

Wir freuen uns, Sie beim Schoggifestival ehrundredlich begrüßen zu dürfen.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:

Andrea Hüsser 079 608 29 31, ahuesser@goodchocolatehub.org, Leiterin Schoggifestival ehrundredlich / Geschäftsleiterin Good Chocolate Hub, www.schoggifestival.ch

Über das Schoggifestival ehrundredlich:

Die Organisation [Good Chocolate Hub](#) organisiert das [Schoggifestival ehrundredlich](#) als jährliche Veranstaltung, die zum dritten Mal stattfindet und der Förderung des bewussten Konsums und der Nachhaltigkeit in der Schokoladenindustrie gewidmet ist. Es bietet eine Plattform für eine neue Generation von kleinen Kakao- und Schokoladehersteller:innen, NGOs sowie Forschungsinstitute und verbindet dabei Genuss mit verantwortungsvollem Handeln

Der Good Chocolate Hub setzt sich dafür ein, das Problem der hochgradig konfliktiven Kakaolieferkette für Massenkakao anzugehen, indem er Bildungsangeboten macht, Genuss- und Geschmackserlebnisse anbietet, Menschen vernetzt, Advocacy betreibt und Handlungsoptionen für Konsument:innen und Bürger:innen anbietet.

Schoggifestival ehrundredlich: 24.3.24, von 10 – 17 Uhr im Kulturareal Mühle Tiefenbrunnen, Zürich.

10 Tipps für frohe, schokoladige und nachhaltigere Ostern

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 eine Neuheit – hergestellt von [Aussteller:innen](#), die am Schoggifestival sind.
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: [Good Chocolate Hub](#), [Caboz Action](#), [Public Eye](#), [UpDevelopment](#), [WWF](#), [Greenpeace](#) oder [Koalition der Konzernverantwortung](#).
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. Ans Schoggifestival ehrhundredlich kommen und sich dort lustvoll, nachdenklich und mit allen Sinnen auf Ostern einstimmen.