Vor der Nikolo- oder Oster-Ausgabe der Gemeindezeitung - Bitte textlich anpassen

**Süße Verführung mit bitterem Beigeschmack: Warum faire Schokolade zählt**

Oder:

**Schokoladengenuss mit gutem Gewissen – Fair gehandelte Süßigkeiten unterstützen**

In Österreich genießen wir durchschnittlich etwa acht Kilogramm Schokolade pro Person und Jahr. Besonders im Osternest oder Nikolosackerl ist die süße Verführung nicht wegzudenken. Doch hinter der köstlichen Nascherei verbirgt sich oft eine bittere Wahrheit: Was wir unseren Kindern schenken, wurde häufig mit Kinderarbeit geerntet.

**Die Schattenseite der Schokoladenproduktion**

Geschätzte 1,5 Millionen Kinder arbeiten in Westafrika auf Kakaoplantagen – einer Region, die weltweit 70% der Ernte liefert. Die extreme Armut der Kakaobäuerinnen und -bauern zwingt sie dazu, ihre Kinder statt in die Schule mit auf die Plantage zum Arbeiten zu nehmen. Von jedem Euro, den wir für Schokolade ausgeben, gehen nur etwa 8 Cent an die Produzenten – ein viel zu geringer Anteil, um davon leben zu können.

Die Problematik geht jedoch über die sozialen Missstände hinaus. Der hohe Pestizideinsatz und die Rodung von Wäldern für zusätzliche Anbauflächen sind schädlich für Mensch und Umwelt. Zudem wird Kakao wie Kaffee und andere Produkte weltweit an Börsen gehandelt und unterliegt starken Preisschwankungen.

**Was können wir tun?**

Wer weiterhin Schokolade mit gutem Gewissen genießen möchte, sollte auf Angebote setzen, die den Kakaobäuerinnen und -bauern einen garantierten Mindestpreis und zusätzliche Prämien zahlen. Biologischer Anbau wird meist zusätzlich entlohnt. Langfristige Handelsbeziehungen und Vorauszahlungen bieten mehr Sicherheit für die örtlichen Kooperativen.

In unserer Gemeinde gibt es mehrere Möglichkeiten, fair gehandelte Schokolade zu erwerben:

* Der Weltladen in Ihrer Nähe
* EZA Fairer Handel <https://shop.eza.cc/>
* Angebote mit entsprechenden Siegeln in örtlichen Lebensmittelgeschäften

Auch heimische Chocolatiers verarbeiten seit langem nur Kakao aus geprüfter Herkunft. Der beste Ansatz für die Zukunft wäre, den Herkunftsländern der bitteren Bohne auch die Veredelung bis hin zur fertigen Schokolade zu ermöglichen – ähnlich wie wir unseren Apfelsaft direkt vor Ort pressen.

Übrigens: Das faire Handelsprinzip gilt nicht nur für Schokolade – auch bei Bananen, Kaffee und Schwarztee lohnt sich der Blick auf entsprechende Siegel!

**Weiterführende Informationen**

Welche Siegel welche Vertrauenswürdigkeit genießen, können Interessierte hier nachrecherchieren: <https://www.bewusstkaufen.at/label-kompass/>

Hintergründe zum Kakaoanbau gibt's nachzulesen unter: <https://makechocolatefair.org/>

Wir wünschen frohe Ostern / einen braven Nikolo!

© Klimabündnis Salzburg (Stand Mai 2025)

Bildvorschlag und -Quelle: zum Download © EZA Fairer Handel

Zeichen: 2.520