



Good Chocolate Hub | Hermetschloostrasse 70, 8048 Zürich | www.goodchocolatehub.org

MEDIENMITTEILUNG Good Chocolate Hub – Schoggifestival ehrundredlich 2025: Fokus auf nachhaltige Schokoladenproduktion und Entwaldung

Zürich, 27.03.2025

Das Schoggifestival feiert ehrliche Schokolade und hinterfragt die herkömmliche Schokoladeindustrie

Am 13. April 2025 öffnet das Schoggifestival ehrundredlich bereits zum vierten Mal seine Tore im Kulturreal Mühle Tiefenbrunnen in Zürich (10–18 Uhr). Der Good Chocolate Hub lädt ein, die Welt des Kakaos und der Schokolade neu zu entdecken – diesmal mit dem Schwerpunktthema Entwaldung. Im Zentrum des Festivals stehen die vielfältigen Schokolade-Veranstaltungen sowie der Schokolade-Markt mit Kleinproduzent:innen – beides für Branchenkenner:innen und Schoggiliebhaber:innen.

Warum eine neue Schokoladen-Generation?

Die konventionelle Schokoladenindustrie steht vor grossen Herausforderungen: Kakaoanbau zerstört Wälder, bedroht die Biodiversität und verschärft die Klimakrise. Gleichzeitig kämpfen viele Kakaobauer:innen um fairere Einkommen - trotz den scheinbar gigantisch hohen Börsenpreisen. Das Festival zeigt eine **Alternative** – eine Generation von Hersteller:innen, die **soziale Gerechtigkeit, Umweltschutz und Genuss** verbinden.

Herzstücke des Festivals 2025:

- **Schoggi-Markt:** Über 25 Aussteller:innen präsentieren nachhaltig produzierte Schokolade, Kakao-Produkte und Lösungsansätze gegen Entwaldung.
- **Programm-Highlights:**
 - **Vorträge & Diskussionen:** Wie hängen Kakaoanbau und Entwaldung zusammen? Welche Rolle spielt die neue EU-Deforestation-Regulierung (EUDR)?
 - **Gäste aus Ghana:** Jeanne Donkoh (Bioko Treats), Issifu Issaka (Kakaobauer & Aktivist) und Nana Aduna (Ohene Cocoa.) berichten aus erster Hand.
 - **Workshops & Degustationen:** Von Bean-to-Bar-Herstellung bis hin zu Schokoladen-Pairings.
 - **Kinderprogramm:** Schminken, Schatzsuche und eigene Schokolade verzieren.

Ein Festival mit Vision

„Wir wollen zeigen, dass Schokolade ohne Raubbau an Mensch und Natur möglich ist“, sagt der Good Chocolate Hub. Das Festival verbindet Genuss mit politischer Bildung – vom Anbau bis zur Tafel.





Good Chocolate Hub | Hermetschloostrasse 70, 8048 Zürich | www.goodchocolatehub.org

Tickets & Programm

→ Jetzt Tickets sichern und das vollständige Programm auf schoggifestival.ch entdecken.

Medienkontakt:

Andrea Hüsser
ahuesser@goodchocolatehub.org | +41 79 608 29 31

Zitate oder Bildmaterial auf Anfrage.

Über das Schoggifestival ehrundredlich

Die Organisation [Good Chocolate Hub](http://GoodChocolateHub) organisiert das Schoggifestival ehrundredlich als jährliche Veranstaltung, die zum vierten 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 Schokoladenhersteller:innen, NGOs sowie Forschungsinstitute und verbindet dabei Genuss mit verantwortungsvollem Handeln.

Über Good Chocolate Hub

Der Good Chocolate Hub ist als Verein konstituiert und 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: 13.4.25, von 10 – 18 Uhr im Kulturreal 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](#).





Good Chocolate Hub | Hermetschloostrasse 70, 8048 Zürich | www.goodchocolatehub.org

5. Vergleiche Schokolade mit Wein: Je mehr Angaben wie Herkunft der Bohnen (zB single origin), Verarbeitungsprozess, Erntejahr, Reifezeit und Handelswege, desto zuverlässiger wirkt die ehrliche, direkte und faire Zusammenarbeit zwischen den Akteuren in der Lieferkette.
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 ehrundredlich kommen und sich dort lustvoll, nachdenklich und mit allen Sinnen auf Ostern einstimmen.

