

Zürich, März 2023

## Das Schoggifestival ehrundredlich verbindet zum zweiten Mal Genuss und Wissen

*Es ist bald Ostern und damit auch Schoggizeit. Die Schweiz ist ein Schoggi-Land. Die wichtigste Zutat, der Kakao, kommt allerdings von weit her. Was hinter der Verbindung zwischen der Schweiz und dem Kakao-Ursprung steckt, wie vielfältig Schokolade schmeckt und wie wir Konsument:innen verantwortungsvoll handeln können, zeigen wir am [Schoggifestival ehrundredlich](#), das am 26. März 2023 in der Mühle Tiefenbrunnen in Zürich von 10 – 17 Uhr stattfindet.*

Letztes Jahr wurden wir überrannt. Das überwältigende Interesse bestätigte uns darin, dass es ein weiteres Festival geben muss. Das diesjährige Schoggifestival ehrundredlich wird grösser, bietet noch mehr – und wird politischer. Wir zeigen, was in der Schokolade steckt, die Besuchenden lernen Kreative:innen und Kreatoren kennen und entdecken die grosse Vielfalt edler, mit höchsten Verantwortungsansprüchen hergestellter Schokoladeprodukte aus der Schweiz wie auch aus Kakao-Ursprungsländer.

Am 26. März eröffnet der Good Chocolate Hub in Zürich das zweite Schoggifestival mit [26 Marktständen](#) und [26 Veranstaltungen](#) rund um ehrlichen Kakao und redliche Schokolade. Mit dabei sind kleine Schoggi-Unternehmen, Bean-to-Bar-Producer, Organisationen, Forschungsinstitute und NGOs aus der ganzen Schweiz, die uns mit ihrer sozialen und ökologischen Verantwortung, aber auch mit ihrem Produkt überzeugen.

### **Sie fliegen unter dem Radar von «Big Chocolate»**

Schokolade steht für Genuss pur. Aber es braucht ein Umdenken, gerade in der Schokolade-Hochburg Schweiz. Denn noch immer müssen Kakaobauernfamilien ihr Produkt für gewöhnlich zu Preisen verkaufen, die sie in Armut gefangen halten. Während das Know-how und der enorme Aufwand der 6 Millionen Kakaobäuerinnen und -bauern weltweit miserabel entschädigt werden, macht die Industrie hohe Gewinne. Die Schweiz spielt dabei politisch und historisch eine sehr wichtige Rolle. Seit einigen Jahren setzen sich verschiedene Organisationen, aber auch junge Start-ups für eine gerechtere Verteilung von Risiko und Gewinn in der Produktionskette ein. Sie alle fliegen unter dem Radar der üblichen Verdächtigen von «Big Chocolate» und verkörpern deshalb eine neue Schoggi-Generation. Am Schoggifestival sind sie alle da.

Der Good Chocolate Hub schärft mit dem Schoggifestival die Sinne und vermittelt Wissen. Verantwortungsvoller Konsum beisst sich nicht mit höchstem Genuss, im Gegenteil: Wissen ermächtigt, bessere Konsumententscheidungen zu treffen.

### **Wir wollen einen Schoggi-Job für alle in der Produktionskette**

Das Schoggifestival beinhaltet vielfältige [Veranstaltungen](#): Chocolate Tastings, Workshops zu Rassismus und Kolonialismus, ein Podium mit Kakaoexpert:innen zum wahren Wert der Schokolade, viele Inputs rund um Kakao, die Wälder, die sozialen und klimatischen Auswirkungen rund um die Wertschöpfung mit Kakao und mögliche Handlungsmöglichkeiten für Konsumierende. Es finden ferner Lesungen statt, ein Osterhasengiessen, Schoggisalami-Werkstatt für Kinder, es gibt Kindergeschichten, ein Chocolate- und Coffee-Pairing, eine Kakaozeremonie sowie kulinarische Leckerbissen.

Die neue Schoggibewegung verbindet Genuss und verantwortungsvolles Handeln, damit alle Akteur:innen in der Produktionskette einen Schoggi-Job haben.

**Aus diesen Regionen kommen die Aussteller:innen und Veranstalter:innen:**

*Region Zürich: Garçoa, KürziKakao, LaFlor, Taucherli, Gebana, SchoggiBar, ZHAW, ETH, Koa, Public Eye, UpDevelopment, CabozAction, Greenpeace, Good Chocolate Hub*

*Östliche Schweiz: Cacao de Corazon, Billy&Bugga, Nala the Chocolate Queen*

*Zentralschweiz: Schöki, Anja Glover (Team Good Chocolate Hub)*

*Region Aargau: Chocolat Bamert, Andrea Hüsser/Monica Valdivia/Eva Moser (Team Good Chocolate Hub)*

*Region Bern: ChobaChoba, Quimbaya, Sweety Cakes, Karl Rechsteiner mit Chocoladen, Christine Müller (Team Good Chocolate Hub)*

*Romandie: OrFève, Treegether, Criollo Quetzal, Chocolats du monde*

*Überregional / international: Claro Fair Trade mit Fairafric, Amada Selva, Cacao Amor by Just Be, Schweizerische Plattform für nachhaltigen Kakao, Original Beans, Miguel Orellana mit Mior Chocolate*

**Schoggifestival ehrundredlich by Good Chocolate Hub:** 26. März 2023 in der Mühle Tiefenbrunnen in Zürich, Öffnungszeiten von 10 – 17 Uhr

**Infos und Tickets unter:** [www.schoggifestival.ch](http://www.schoggifestival.ch)

**Fotos [Website](#) und unter:**

[https://drive.google.com/drive/folders/1jF9Xqfy0tSp-dq4xWMVVGdCIEiL-9cOK?usp=share\\_link](https://drive.google.com/drive/folders/1jF9Xqfy0tSp-dq4xWMVVGdCIEiL-9cOK?usp=share_link)

**Hintergrundinformation zum Kakao- und Schokoladesektor:** Im Anhang

**Auskunft:** Andrea Hüsser, Geschäftsleiterin Good Chocolate Hub, [ahuesser@goodchocolatehub.org](mailto:ahuesser@goodchocolatehub.org), 079 608 29 31, Hermetschloostrasse 70, 8048 Zürich