

[Transcript] Wir müssen reden. Public Eye spricht Klartext. / Die bittere Wahrheit hinter der geliebten Schoggi

Schockin! Die Lieblingssüßigkeit von uns Schweizerinnen und Schweizer erzählen zu den Weltmeistern, wenn es um den Pro-Kopf-Konsum geht.

Aber die süße Versuchung hat auch ihre Schattenseiten.

Wir müssen reden. Public Eye spricht Klartext.

Herzlich willkommen bei Wir müssen reden. Public Eye spricht Klartext. Mein Name ist Nico Meier.

Ja, das Kakao und das Schokoladengeschäft ist bitter gerade für die Bäuerinnen und Bauern, die den Kakao anpflanzen.

Existenzsichernde Löhne sind meist weit entfernt und auch Kinderarbeit ist keine Seltenheit auf Plantagen.

Darüber und über Lösungsansätze spreche ich heute mit Andrea Hüsler. Herzlich willkommen.

Vielen Dank, dass ich hier sein darf.

Tüm bist du hier. Das lange bei Public Eye zum Dossier-Konsum gearbeitet und damit auch zur Schokolade.

Und nun bist du Geschäftsleiterin und Vorstand von Good Chocolate Hub.

Und ihr setzt euch unter anderem für eine saubere Lieferkette bei der Schokolade ein.

Vielleicht mal ganz allgemein angefangen.

Was kann man denn sagen, wo liegen denn die großen Probleme beim süßesten Stolz der Schweiz?

Große Probleme sind sicher die Menschenrechtsverletzungen und die Umweltprobleme, die bei der Produktion von Kakao entstehen.

Wenn wir von Menschenrechtsverletzungen sprechen, dann geht es da hauptsächlich um Kinderarbeit

und missbräuchliche Kinderarbeit.

Wir haben ungefähr 1,5 Millionen Kinder, die unter schlechten Bedingungen, unter missbräuchlichen Bedingungen

auf den Kakao-Plantagen in Westafrika arbeiten, hauptsächlich in Ghana und in der Elfenbeinküste. Das sind die beiden Länder, die den Großteil der Weltkakaoproduktion liefern.

Das sind etwa 70 Prozent des ganzen Kakao-Welthandels, der über Ghana und die Godiva geht.

Und wenn wir von missbräuchlicher Kinderarbeit sprechen, dann geht es nicht um Kinder, die auf den Plantagen arbeiten

und den Eltern ein bisschen helfen, sondern es geht darum, dass sie entweder nicht zur Schule gehen und auf der Plantage arbeiten,

dass sie physische und psychische Beeinträchtigung haben während der Arbeit

oder dass sie arbeiten, verrichten, die grundsätzlich verboten sind, wie mit der Umgang mit den Macheten,

das Anwenden von Pestiziden usw. und das Tragen von schweren Lasten.

Dies alles sind Faktoren, die Kinderarbeit beschreiben, die missbräuchliche Kinderarbeit beschreiben.

Und ich denke eben, diese Kinderarbeit, die sind ja eigentlich ein Symptom aus wie dieser gesamte Kakaomarkt

und damit der Schokolademarkt funktioniert und vielleicht müssen wir zu Beginn auch da noch kurz drüber sprechen.

Wie sind denn diese Produktionsbedingungen und wie sind diese ganzen Ketten miteinander verhängt?

[Transcript] Wir müssen reden. Public Eye spricht Klartext. / Die bittere Wahrheit hinter der geliebten Schoggi

Richtig, es ist ein Symptom, es ist ein Symptom, zugrunde liegt eine große Armut und da wieder zugrunde liegen ganz viele verschiedene Faktoren.

Ein Faktor, ein wichtiger Faktor ist das Einkommen.

Die Kakaobau und Familien haben nicht genügend ein genügend großes Einkommen, um das Leben so zu absichern zu können,

damit die Kinder in die Schule können, damit sie sich gesund ernähren können,

damit sie ein Dach über dem Kopf haben, damit sie eine gute gesundheitliche Einrichtung haben in ihren Dörfern usw.

Wenn man von nicht existenzsichernden Löhnen ausgeht oder wirklich tiefen Löhnen,

dann stelle ich mir auch vor, aber gerade bei Pestiziden, die versprüht werden,

da sind dann auch die Schutzvorkehrungen wahrscheinlich nicht immer so, wie sie es vielleicht sein könnten, oder?

Ja, das ist richtig. Die Menschen wissen normalerweise schon, wie sie sich schützen müssen,

aber das Equipment ist nicht da und die Schutzvorkehrungen werden auch nicht immer getroffen.

Die Pestizide werden eingesetzt, es ist auch wieder so ein Teufelskreis.

Die Industrie hat eigentlich den Ansatz verfolgt, dass wenn die Kakaobauern und Bauernfamilien mehr Kakao produzieren,

dass sie auch ein höheres Einkommen haben, gleichzeitig haben die Unternehmen natürlich auch einen gesicherten Kakaozugang.

Aber wenn wir wieder zurückgehen auf das Einkommen, da spielt Pestizid und auch der Einsatz von inorganischem Dünger eine wichtige Rolle.

Und das produziert einen Teufelskreis im Sinne von, es wird mehr Pestizid angewendet,

die Bauernfamilien verschulden sich, weil sie das Pestizid ja einkaufen müssen

und gleichzeitig gefährden sie sich und ihre eigene Gesundheit damit.

Und damit wahrscheinlich auch, um dann doch das Geld nach Hause bringen zu können,

werden dann eben auch die Kinder eingesetzt auf den Plantagen und die können dann nicht zur Schule, oder?

Ja, und ein weiterer Faktor von einer erhöhten Produktion sind natürlich die Preise, die dann auch wieder sinken.

Also eigentlich mehr Arbeit, dann weniger verdient am Ende.

Richtig.

Ich möchte auch noch so, es gibt ja dann aber doch die Bemühungen mit Labels zum Beispiel gegen Kinderarbeit vorzugehen.

Nein, das, dass man in der Schweiz vielleicht kennen kann, ist das Label UZ.

Es gibt es so in dieser Form vielleicht nicht mehr ganz, aber die Mechanismenspielen, die da spielen,

sind dieselben Recherchen aus dem Jahr 2020 zeigen.

Ziemlich bedenkliches, wenn man dann auch auf dieses Label schaut.

Schauen wir mal ganz kurz an.

Gefährliche Kinderarbeit gehört zur Kakao-Industrie.

Selbst bei Bauern, die für Fair Trade Labels wie UZ arbeiten.

Auf der Homepage des Kakaomultis finden wir einen aufschlussreichen Bericht.

16 Prozent der UZ-Zertifiziertenbetriebe setzen Kinder für gefährliche Arbeiten ein.

[Transcript] Wir müssen reden. Public Eye spricht Klartext. / Die bittere Wahrheit hinter der geliebten Schoggi

Mehr als bei Nicht-Zertifiziertenbetrieben, dort ist der Anteil nur 14 Prozent.
UZ sagt, der Anteil gefährlicher Kinderarbeit in zertifizierten Betrieben sei höher,
weil die Bauern sensibilisiert sein und darum Kinderarbeit melden würden.
Doch Kinderarbeit sei natürlich strengstens verboten.
Ich fand diesen Bericht des Kassenstoß schon noch irgendwie ernüchternd.
16 Prozent Kinderarbeit bei einem Label, das sich Fair Trade auf die Fahnen schreibt
und 14 bei Nicht-Zertifizierten, doch Paradox?
Ja, das mag sehr paradox scheinen.
Und die Labels, die sind ja eigentlich entstanden,
um genau diese Missstände zu beseitigen oder zu entschärfen.
Und inzwischen weiß man, dass man mit den Labels alleine,
wenn man eine Zertifizierung hat,
dass man Kinderarbeit und andere Missstände nicht beseitigen kann.
Aber ich denke, es ist zumindest ein Schritt in die richtige Richtung.
Man kann aber nicht sagen, dass ein Label gleichgesetzt werden kann mit Nachhaltigkeit.
Die Aussage, dass es mehr Kinderarbeit hat bei den Zertifizierten,
in diesem Fall bei den Uzzertifizierten, auf den Uzzertifizierten Plantagen,
kann ich eigentlich gut nachvollziehen.
Ich kann auch die Antwort gut nachvollziehen,
weil es wirklich darum geht, wenn die Menschen sensibilisierter sind
und wenn man Kinderarbeit melden kann
und es auf Meldungen hin sogenannte Maßnahmen gibt,
um Kinderarbeit zu entschärfen oder zu beseitigen,
macht es schon Sinn, dass die öfters gemeldet werden
als bei nicht zertifizierten Farmen, wo es auch keine Maßnahmen gibt.
Aber ich stelle es mir dennoch so ein bisschen als Widerspruch vor.
Also gerade wenn wir produzierende Länder haben,
das sind eben Ghana oder die Elfenbeinküste,
sind weit vorne mit dabei, wenn dort diese Labels hingehen
und sie streiten sich dann Fair Trade auf die Fahne
und ich sehe solche Zahlen, dann frage ich mich schon,
also wie viel Fair ist dann in diesem Fair Trade dann wirklich drin?
Ja, ich denke ein großes Problem von den Zertifizierungen
und von den Labels ist, dass man bislang vor allem den Fokus
auf die Kakaobauernfamilien gelegt hat
und nicht auf die Trader und nicht auf die Schokoladeproduzentinnen
und Produzenten oder uns Konsumentinnen und Konsumenten.
Das heißt, man hat eigentlich sehr viel Druck aufgesetzt
auf die Kakaoproduzierenden Ländern, vor allem Ghana und Goudiwa.
Das sind die beiden Ländern, die am meisten Kakao liefern,
weltweit am meisten Kakao liefern, sind fast 70%.
Man hat den Fokus daraufgesetzt,
auf die Mitglieder der ganzen Produktionskette,

[Transcript] Wir müssen reden. Public Eye spricht Klartext. / Die bittere Wahrheit hinter der geliebten Schoggi

die am wenigsten Mittel haben, die am wenigsten Möglichkeiten haben, etwas zu ändern, die am Existenzminimum liegen oder unter dem Existenzminimum leben und ich denke, das sind nicht nur die Labels, es sind die ganzen Maßnahmen, die auch die Unternehmen inzwischen umsetzen möchten oder umgesetzt haben, die wirklich auf die Farbe abzielen und nicht auf den Rest der Produktionskette.

Ich wollte gerade sagen, eigentlich ist es ja dann eine Frage, wo liegt die Wertschöpfung?

Liegt sie in den produzierenden Ländern oder liegt sie halt einmal mehr im globalen Norden? Das ist richtig, natürlich liegt die Wertschöpfung oder ein Großteil der Wertschöpfung im globalen Norden bei der Schokolade, wie bei ganz vielen anderen Produkten auch.

Man kann darauf fokussieren, man kann sagen, wir brauchen eine gerechte Verteilung der Wertschöpfung, aber ich denke, was eigentlich wichtig ist, ist hinzuschauen, wie kriegen wir es hin, dass die Kakao-Bauernfamilien, die Menschen, die den Kakao anbauen, genügend verdienen können, um ein existenzsicheres Einkommen generieren zu können. Woher das Geld schlussendlich kommt am Ende, das scheint mir ein bisschen weniger relevant zu sein.

Ich denke, wichtig ist es, dass die Akteure, die in die ganze Produktion von Schokolade involviert sind, vielleicht auch wir Konsumentinnen und Konsumenten, dass wir Verantwortung übernehmen und dafür sorgen, dass die Kakao-Anbauendenfamilien ein existenzsicheres Einkommen generieren können, also höhere Preise erzielen können für den Kakao, den sie anbauen und für die ganze Arbeit, die sie leisten. Ja, und zu den Lösungsansätzen möchte ich später gerne noch etwas vertieft bekommen mit dir, aber zuerst vielleicht noch so, wenn wir die Wertschöpfung im globalen Norden ansehen, dann sprechen wir zwangsläufig auch über die Schweiz, ich meine, man denkt dann Nestle, man denkt und legt unspränglich.

Ich habe dann immer so ein bisschen das Bild Schweizer Schokolade, Top of the Top Supreme Qualität und man sieht irgendwelche Spitzenköche, die noch ein Stück Karamelloben auf eine Praline legen oder eine Schokoladentafel ganz genau inspizieren.

[Transcript] Wir müssen reden. Public Eye spricht Klartext. / Die bittere Wahrheit hinter der geliebten Schoggi

Da habe ich immer so das Qualitätsgefühl
und damit verbinde ich irgendwie dann aber auch ein bisschen Fairness
und so auch ein Saubermann-Image,
das ist so aber vielleicht gar nicht wirklich stimmt
bei der Schweizer Schokolade oder wie beurteilst du das?
Ja, du, das ist völlig richtig, was du sagst.
Ich meine, die Schweiz hat jetzt, seit der Industrialisierung
hat sie dieses Image aufgebaut.
200 Jahre lang oder noch mehr hat die Schweiz daran gefeilt
und gemacht und getan, wie sie Schokolade
zu einem Weltprodukt machen können
und die Schweiz somit ins Zentrum stellen.
Und wir haben ganz viele Männer,
die viel zur Entwicklung von Schokolade beigetragen haben,
aber das sind vor allem technische Entwicklungen,
die sie beigetragen haben.
Da haben wir den Herrn Nestle, den Herr Favagé,
den Monsieur Suchard, wir haben den Herrn Lindt,
wir haben den Herrn Sprüngli und so weiter,
also alles Herren, die sich verewigt haben in der Geschichte,
die sich am Ende des Tages aber nicht wirklich darum gekümmert haben,
woher der Rohstoff kommt
und zu welchen Bedingungen dieser Rohstoff hergestellt wird.
Und wenn wir von Schokolade reden und von Kakao,
dann muss man auch immer mitdenken,
dass das ein Produkt aus dem Kolonialismus ist.
Also das hat eine lange Reise gemacht,
Schokolade oder besser gesagt Kakao stand ursprünglich nicht
aus Westafrika, überhaupt nicht geboren
auf dem afrikanischen Kontinent,
die Wiege liegt in Lateinamerika,
irgendwo im Amazonasbecken bei Peru, ganz genau wo weiß man nicht.
Aber man geht davon aus,
dass der Kakao schon vor etwa 5.000 Jahren angebaut wurde
und dann von da eine Reise angetreten hat,
nördlich von Lateinamerika bis nach Mexiko
und dann von den Entdeckern in Mexiko,
von der Mancortes, nach Europa gebracht wurde
und dann von Europa aus auf die anderen Kolonien verteilt wurde.
Und der ganze Kolonialismus und die Aufarbeitung des Kolonialismus
und auch die Rolle der Schweiz,
das gehört natürlich nicht zum Image der Schokoladis
und auch nicht zum Image der Werbung.

[Transcript] Wir müssen reden. Public Eye spricht Klartext. / Die bittere Wahrheit hinter der geliebten Schoggi

Das wird auch nicht thematisiert in all diesen neuen Museen,
die aufgegangen sind in den letzten paar Jahren.
Es ist aber etwas Wichtiges,
dass die Öffentlichkeit eigentlich wissen muss
und was wir als Konsumentinnen und Konsumenten auch wissen müssen.
Wie ist die Schokolade überhaupt zu uns gekommen,
was für eine Rolle haben wir gespielt,
als die Schokolade entwickelt wurde
und was für eine Rolle spielen wir heute als Schokoladenation
und als ganz, ganz wichtiger Ort weltweit,
wo die Schokoladepolitik gemacht wird.
Diese unfähre Schokoladepolitik.
Du sprichst das an.
Es ist ja nicht nur die Schokoladenproduzenten,
die wir jetzt genannt haben,
sondern es geht auch um die Händler der Rohstoffe,
wo die Schokoladen-Berey-Calabaut-Name sein.
Dann gibt es noch E-Com Trading,
die kennt man vielleicht ein bisschen weniger,
auch in der Schweiz ansässig.
Kannst du diese Bestrebungen noch etwas ein bisschen untermalen,
wo die Verantwortung bei solchen Playern
eben wie Berey-Calabaut liegt?
Die Händler, also 2, du hast 2 der 6 größten Händler genannt.
2 davon haben ihren Sitz in der Schweiz.
Sie haben eine sehr wichtige Funktion,
weil sie das Scharnier sind zwischen den Schokoladefirmen
und zwischen den produzierenden Ländern.
Sie kaufen den Kakao zwar auch nicht direkt ein,
sie gehen auch nicht auf die Plantage selber
und trotzdem sind sie verantwortlich für den Handel.
Also sie kommen zum Einsatz, sozusagen am Hafen
der Kakao produzierenden Ländern bis zum Hafen,
bis zu den europäischen Häfen,
machen die verschiedenen Zwischenprodukte.
Sie produzieren Kakao-Masse, sie produzieren auch Kuvertüre,
sie produzieren Kakao-Butter, sie rösten den Kakao,
sie schälen den Kakao, sie machen die ganzen Zwischenschritte.
Und als Schokoladeproduzent kann man diese verschiedenen
Zwischenprodukte einkaufen bei den Kakaohändlern.
Wenn du mich jetzt fragst, was für eine Verantwortung sie haben,
dann haben sie eine sehr große Verantwortung,
es haben aber auch die Schokoladeproduzenten

[Transcript] Wir müssen reden. Public Eye spricht Klartext. / Die bittere Wahrheit hinter der geliebten Schoggi

eine große Verantwortung.

Das Problem ist, dass die Verantwortung immer hin und her geschoben wird.

Die Schokoladeproduzenten müssen mehr bezahlen

und die Schokoladeproduzenten sagen, die Händler müssen genauer hinschauen.

Wir möchten den Händlern vertrauen können.

Diese wiederum sagen, die lokalen Regierungen

hätten eine wichtige Verantwortung und es ist alles wahr.

Es haben alle eine wichtige Verantwortung wahrzunehmen

und alle sind verantwortlich für die Missstände,

die wir haben und alle sind auch verantwortlich,

dass wir eine Lösung finden können.

Ja, und ein wichtiger Lösungsansatz

oder zumindest eine Unterstützung dieser Lösungsansätze

ist ja auch, dass wir Konsumentinnen und Konsumenten

mehr Bescheid wissen über Schokolade.

Da kommt ihr auch vom Good Chocolate Hub mit den Spielen.

Kannst du mir sagen, was macht ihr ganz genau?

Was ist eure Arbeit?

Wir versuchen die schlechte Seite, über die wir jetzt gerade gesprochen haben,

mit der schönen Seite von Schokolade mit der dann in Verbindung zu setzen.

Einerseits zwischen den Kakaoproduzentinnen und Produzenten

und den Konsumentinnen und Konsumenten.

Dass man diese zwei Gruppen einander näher bringt.

Es gibt ganz viele Produzentinnen,

es gibt ganz viele Konsumentinnen und Konsumenten

und in der Mitte haben wir eine Handvoll Händler

und Schokoladeproduzenten,

die ein großes Machtgefüge haben.

Wir möchten mit unserer Arbeit

dieses Machtgefüge ein bisschen auflösen.

Und zwar gibt es, wenn wir jetzt von der schönen Seite der Schokolade sprechen,

gibt es eine erfreuliche Entwicklung.

Die Menschen, die im Schokoladebereich arbeiten,

haben nämlich schon gemerkt, dass es neue Lösungen braucht,

neue Ansätze braucht, haben auch begriffen.

Dass es möglicherweise, dass die Unternehmen,

die im Moment das Machtgefüge bestimmen,

möglicherweise zu groß sind,

um die Entwicklungen in eine richtige Richtung zu lenken.

Deswegen sind ganz viele neue, kleine Schokoladeunternehmen

gegründet worden in den letzten paar Jahren.

Es ist wirklich eine junge Zeit, vor allem in der Schweiz.

Entweder Bile du Bar-Unternehmen

[Transcript] Wir müssen reden. Public Eye spricht Klartext. / Die bittere Wahrheit hinter der geliebten Schoggi

oder Unternehmen, die wirklich einen neuen Ansatz wählen,
die zum Beispiel mit den Farmen zusammen eine Organisation
oder eine Firma gründen
oder die ganze Rückverfolgbarkeit ins Zentrum stellen
oder die die Farmer selber ins Zentrum stellen
im Sinne von, sie sind die wichtigsten Akteure
in der Produktionskette von Schokolade,
vor allem wenn es um die Fermentation geht.
In der Fermentation entstehen nämlich die wichtigen
und die guten und feinen Aromen von Schokolade.
Das ist der erste Schritt
und im zweiten Schritt das ist der Röstprozess.
Und kleine Unternehmen, ich sage mal die Bile du Bar-Unternehmen,
die versuchen das wirklich...
Bile du Bar heißt von der Bohnen bis hin zur fertigen Tafel Schokolade.
Richtig, richtig.
Man denkt ja immer, Bile du Bar, ja, die Lind zum Beispiel,
die machen das auch, die gehen auf die Plantage,
kaufen den Kakao ein und dann machen sie daraus Schokolade.
Das ist natürlich nicht so, es haben wir vorhin gehört,
es gibt verschiedene Schritte, es gibt verschiedene Unternehmen,
die dazwischen sind.
Und Bile du Bar, das heißt, die Menschen, die die Schokolade machen,
kaufenden Kakao kennen, die Bauern und Bäuerinnen,
arbeiten mit ihnen zusammen, kaufenden Kakao ein
und verarbeiten diesen Kakao direkt, direkt in eine Schokolade.
Und das bedeutet auch, dass die Rezeptur immer wieder ein bisschen anders ist.
Wenn wir eine Schokolade kaufen möchten in einem der großen Supermärkte,
dann möchten wir, dass die Marke, die wir gerne haben, immer gleich schmeckt.
Das ist so, das muss so sein, deswegen mögen wir die auch.
Und bei den neuen Produzenten und Produzenten ist es so,
dass sie mit der Schokolade, mit dem Kakao so umgehen,
wie wir es vom Wein her kennen.
Es gibt verschiedene Jahrgänge, es gibt verschiedene Röstgrade
und diese Jahrgänge und Röstgrade entwickeln verschiedene Aromen.
Das heißt, man kann eine Schokolade essen, da steht zum Beispiel drauf,
der Kakao in dieser Schokolade wurde im 2020 geerntet
und hat so diese und jene Aromen entwickelt, zum Beispiel Banane oder Früchte.
Ich stelle mir da auch nur so ein bisschen vor.
Ich bin jemand, der sehr gerne Bier trinkt
und so diese ganze Croft-Bier-Szenerie, die in den letzten Jahren
10 groß geworden ist, ist das so ein bisschen das jetzt einfach in Schokolade.
Also viele Kleine, die am probieren sind und jedes Mal ein bisschen anders schmeckt.

[Transcript] Wir müssen reden. Public Eye spricht Klartext. / Die bittere Wahrheit hinter der geliebten Schoggi

Ja, genau. Das kann man wirklich sehr gut vergleichen, diese Croft-Bier-Bewegung oder diese oder die Wein-Bewegung oder auch die, im Café findet eine ähnliche Bewegung statt. Das ist wirklich so back to the roots, man geht wieder ins Kleine. Eine kleine Firma hat mir mal gesagt, solange wir alle unsere Produzentinnen und Produzenten kennen, haben wir auch die Kontrolle über die ganzen, können wir die ganze Produktionskette kontrollieren. Sobald wir die Kinder von den Leuten nicht mehr kennen, haben wir die Kontrolle nicht mehr und können das auch nicht mehr lenken. Und ich denke gerade, wenn man die Leute kennt und es sind ja die besten Voraussetzungen, um dann wirklich auch genügend Geld zahlen zu können, damit existenzsichernde Löhne da sind, dass Kinder nicht mehr auf diesen Plantagen arbeiten müssen, dass man wirklich genau diesen Kreis bricht und wirklich auch wieder ein bisschen mehr Geld in die produzierenden Länder bringen kann, oder? Ja genau, das eine sind die höheren Preise, die man bezahlt für den Kakao, der eingekauft wird, der ja dann auch eine größere und eine bessere Qualität haben muss, um solche Schokolade herzustellen, die dann exquisit ist, die exklusiv ist. Und in diesen Produktionsketten sind die Beziehungen ja auch viel enger. Also man hat eine enger Beziehung und ist in diesem Sinne auch sehr interessiert daran, dass es den Menschen gut geht, weil man eine langfristige Arbeitsbeziehung haben möchte. Genau, das sind Ansätze, die sicher hilfreich sind. Aber ich denke mir, es braucht mehr, um gerade existenzsichernde Löhne auf den Plantagenzahlen zu können, um die Kinder von diesen Plantagen runterzubringen. Was braucht es international und damit vielleicht mit Blick auf die Schweiz auch national? Was sind so die Punkte, die jetzt am Tun sind, die dir auch ein Stück weit Hoffnung geben, dass es sich in die richtige Richtung bewegt? Es braucht sich gemeinsame Bemühungen für gemeinsame Stoßrichtungen. Das kann einerseits auf gesetzlicher Ebene sein. Auf der EU sind immer noch zwei Gesetze, die in Kraft sind oder bald in Kraft treten, die in diese Richtung gehen. Und es geht aber auch darum, dass man auf nationaler Ebene, jetzt in diesem, in unserem Beispiel auf der Schweizer Ebene, eine gemeinsame Stoßrichtung angehen, dass die Unternehmen einerseits eine höhere Datentransparenz haben, dass sie eine höhere Rückverfolgbarkeit anstreben, dass sie einen Plan anstreben und zwar gemeinsame Pläne, wie man ein existenzielles Einkommen bezahlen kann, wie das Geld wirklich bei den Kakaobau- und Familien auch ankommt und nicht irgendwo stecken bleibt. Und es geht auch darum, dass wir Konsumentinnen und Konsumenten, die ja ganz, ganz am Schluss der Lieferkette stehen,

[Transcript] Wir müssen reden. Public Eye spricht Klartext. / Die bittere Wahrheit hinter der geliebten Schoggi

dass wir uns bewusst sind, was überhaupt in der Schokolade steckt,
dass wir möglicherweise auch bereit wären, einen höheren Preis zu bezahlen,
je nachdem, um was für eine Schokolade es sich handelt.
Und dass wir, dass wir die Unternehmen auch dazu anstoßen und unterstützen,
dass wir ein, dass wir als Konsumentinnen politisch denken,
politisch konsumieren und gleichzeitig aber auch achtsam konsumieren
und uns bewusst sind, was in so einer Schokolade wirklich steckt.

Danke vielmals, Andrea.

Es ist auch für diese Einblicke in die Schokolade und in die Welt dahinter,
wie es produziert wird, wo die Probleme liegen.

Danke vielmals.

Danke auch vielmals.

Und wenn du mehr Informationen haben möchtest zur gesamten Thematik Schokolade,
dann empfehle ich dir die Beschreibung dieser Podcast-Episode.

Dort findest du unter anderem links zu spannenden Dokumentationen,
aber auch natürlich zu Good Chocolate Hub,
die unter anderem auch ein Chocky Festival machen,
wo man weiteres Spannendes zur neuen Schokolade-Generation erfährt.
In diesem Sinne, danke herzlichst.

Wir müssen reden.

Public Eye spricht Klartext.

Copyright WDR 2021