

Warum Schokolade auch ein politisches Thema ist

Schokolade gilt als Inbegriff von Genuss. Doch hinter der süssen Versuchung steht eine globale Industrie mit komplexen Strukturen.

mar | Der Rohstoff Kakao wächst fast ausschliesslich in tropischen Regionen, vor allem in Westafrika, Lateinamerika und Südostasien. Millionen Kleinbauern leben vom Kakaoanbau, oft unter schwierigen wirtschaftlichen Bedingungen.

Seit Jahren stehen Themen wie Kinderarbeit, niedrige Kakaopreise oder die Abholzung von Regenwald im Fokus internationaler Debatten. Gleichzeitig versuchen zahlreiche Initiativen und Hersteller, die Produktion nachhaltiger zu gestalten – etwa durch fairere Handelsbeziehungen oder Programme für umweltfreundlicheren Anbau.

Für Konsumenten sichtbar wird das oft durch Labels wie Fairtrade, Rainforest Alliance oder Bio-Zertifizierungen, die auf soziale und ökologische Standards im Kakaoanbau hinweisen sollen.

Gleichzeitig zeigt sich, wie komplex das System ist: Selbst grosse Hersteller können ihre Lieferketten oft nur teilweise nachvollziehen. Kakao wird über viele Zwischenhändler gehandelt, wodurch Herkunft und Produktionsbedingungen

schwer zu kontrollieren sind. Genau hier setzen neue politische Vorgaben an, die mehr Transparenz schaffen sollen. In der Europäischen Union wurden kürzlich neue Regeln beschlossen, die Unternehmen stärker in die Pflicht nehmen. Künftig müssen sie nachweisen können, dass ihre Produkte nicht mit Entwaldung in Verbindung stehen und mehr Transparenz über ihre Lieferketten schaffen.



Bild: mar/mit KI bearbeitet

Buchtipps: Die dunkle Seite der Schokolade

Schokolade gehört zu Ostern wie kaum etwas anderes. Doch hinter der süssen Versuchung steckt nicht nur Genuss, sondern auch eine komplexe Geschichte.

mar | Der neue Kriminalroman «Die dunkle Seite der Schokolade» von Dina Casparis nimmt genau diese Gegensätze zum Ausgangspunkt.

Im Zentrum steht Serafine Montalin, die als interne Ermittlerin in einem Schokoladenkonzern arbeitet. Offiziell soll sie Unregelmässigkeiten im Unternehmen untersuchen. In Wahrheit verfolgt sie ein persönliches Ziel: Sie will den angeblichen Unfalltod ihres Vaters aufklären, der Jahre zuvor in einer Schokoladenfabrik ums Leben kam. Ihre Nachforschungen führen sie immer tiefer in Machtkämpfe, wirtschaftliche Interessen und ein düsteres Kapitel der Unternehmensgeschichte.

Der Roman verbindet einen spannenden Kriminalfall mit einem Blick hinter die glänzende Fassade der Schokoladenindustrie. Themen wie koloniale Verflechtungen, Arbeitsbedingungen im Kakaoanbau oder ökologische Folgen werden dabei ebenso gestreift wie die lange Tradition der Schweizer Schokolade.

Die Autorin Dina Casparis hat Bündner Wurzeln und lebt heute in Zürich. Sie schreibt nach eigenen Angaben am liebsten in Davos. Auch die Geschichte ihres Romans ist von ihrer Familiengeschichte inspiriert: Ihr Urgrossvater war Mitbegründer der Bündner Schokoladenfabrik Müller & Bernhard, aus der später Chocolat Grison hervorging.

Ein Krimi also, der perfekt zur Osterzeit passt – und gleichzeitig zeigt, dass hinter einer Tafel Schokolade mehr Geschichte steckt, als man auf den ersten Blick vermutet.

Warum der Hase Eier bringt

Ein Hase, der Eier versteckt – logisch ist das nicht. Genau das macht die Figur bis heute so erfolgreich.

mar | Der Osterhase taucht vergleichsweise spät in der Geschichte auf. Erste Hinweise gibt es im 17. Jahrhundert im deutschsprachigen Raum. Schon damals erzählte man Kindern, dass ein Hase die Eier bringt und versteckt – vermutlich, um die Suche spannender zu machen.

Warum ausgerechnet ein Hase? Eine eindeutige Erklärung gibt es nicht. Oft wird auf seine Rolle als Fruchtbarkeitssymbol verwiesen: Hasen vermehren sich schnell und standen deshalb schon früh für neues Leben. Somit ist er ein Motiv, das gut zur Osterzeit passt.

Möglich ist auch, dass der Hase schlicht ein praktischer «Überbringer» war. In verschiedenen Regionen gab es früher unterschiedliche Tiere, die Eier brachten – etwa Füchse, Störche oder sogar Hähne. Der Hase setzte sich durch. Nur in Frankreich nicht. Dort werden die Ostereier von den Kirchenglocken gebracht.

«Solange Kakaobohnen auf Bäumen wachsen bleibt Schokolade für mich Obst.»

Schokolade aus Graubünden

Die Geschichte der Bündner Schokolade reicht bis ins 19. Jahrhundert zurück.

mar | 1893 gründeten Carl Georg Bernhard und sein Partner in Chur die Schokoladenfabrik Müller & Bernhard. Aus ihr entwickelte sich später die Marke Chocolat Grison, deren Produkte über Jahrzehnte hinweg weit über Graubünden hinaus bekannt waren.

Die Bündner Schokoladenproduktion konnte zwar nie mit den grossen Herstellern aus Zürich oder dem Waadtland konkurrieren. Dennoch gehört sie zur kulinarischen Industriegeschichte des Kantons. Auch der Kriminalroman «Die dunkle Seite der Schokolade» knüpft an diese Vergangenheit an: Die Autorin Dina Casparis stammt aus einer Familie, deren Geschichte mit der frühen Bündner Schokoladenproduktion verbunden ist.