



Wittenberg, im Mai 2006

Ein Brief für dich ...  
mit Schokoladenwissen.

„Es ist spät am Abend und Sie stellen fest,  
dass keine Schokolade mehr im Haus ist.  
Was tun Sie?

- a) Sie essen statt dessen Obst oder Nüsse.
- b) Sie streiten mit Ihrem Partner.
- c) Sie gehen sofort zum nächsten Kiosk  
und holen Nachschub.“

So und ähnlich lauteten die Fragen beim  
Schokoquiz im Kölner Schokoladenmuseum.

Natürlich beantwortete ich alle Fragen gewissenhaft und bekam als Auswertung:  
„Sie sind immun gegen alle Verlockungen der Schokoladenindustrie- wenn Sie alle  
Fragen ehrlich beantwortet haben.

Was tun Sie eigentlich hier im Schokoladenmuseum?“

Ja- was tat ich eigentlich dort?

Schauen, wie das Museum aufgebaut ist, was sie alles ausstellen und ob etwas dabei  
ist, was ich über Schokolade noch nicht weiß.

Es zeigte sich, dass ich gut informiert bin.

Ich wusste von den schweren Arbeitsbedingungen der Plantagenarbeiter/innen, von  
den unzureichenden Sicherheitsstandards und wunderte mich ein wenig, dass dies so  
offen dargestellt wurde. Offensichtlich hat die Schokoindustrie keine Angst, dass  
dieses Wissen die Menschen vom Kauf der braunen Köstlichkeit abhält.

Vielleicht wechseln dadurch noch einige zu den fair gehandelten Bioschokoladen,  
die nicht nur wegen der Zutaten für die Essenden besser sind, sondern auch wegen  
der Herstellungs- und Handelsbedingungen für die Arbeitenden.

In den meisten Ländern steht nämlich eine Kakaobehörde zwischen Käufer und  
Verkäufer, die den Gewinn der Hersteller so schmälert, dass diese kaum davon leben  
können.

Lateinisch heißt der Kakaobaum „Theobroma“- Götterspeise. Was einen Bezug zu den  
Mayas herstellt, für die die Schokolade heilig war und teilweise den Priestern  
vorbehalten. Über diese Völker, die Mayas, Azteken, Olmeken lernten ja die Spanier  
den Kakao, xocolatl genannt, erst kennen.