

## ***Schokolade - süße Versuchung mit bitterem Beigeschmack***

Teaser: Schokolade gibt es heute in hunderten Sorten - von Nuss, Champagner-Trüffel, Braunkäse bis Chili. Entstanden ist die süße Nascherei aus einem würzigen Getränk. Bis heute hat die Leckerei jedoch einen bitteren Beigeschmack.

Hamburg (epd). Bei Stress oder als Seelentröster, Menschen greifen in den unterschiedlichsten Situationen zum Stück Schokolade. Dieses Verhalten sei tief in unserer Gesellschaft verankert, erklärt Pamela Kerschke-Risch, Ernährungssoziologin an der Uni Hamburg, dem Evangelischen Pressedienst (epd). "Süß beruhigt und der Zucker ist schnell im Blut", sagt die Expertin anlässlich des Tages der Schokolade (7. Juli). Das erzeuge den sofortigen Belohnungs- oder Trosteffekt. Trotzdem hat die Schokolade eine Geschichte, die von sozialen Unterschieden und fehlender Fairness geprägt ist.

Schokolade kommt aus Südamerika. "Schon aus der Zeit der Azteken ist der Konsum von Kakaobohnen überliefert", sagt Kerschke-Risch. Doch was damals verzehrt worden ist, hat mit unserer Tafel-Schokolade nicht viel gemein. "Es war ein Pulver mit Gewürzen, meist scharf, das mit Wasser vermischt wurde." Dieses Getränk sei zwar der Vorgänger der heutigen Trinkschokolade, habe aber geschmacklich nichts mit dem süßen Gemisch zu tun, das mit Milch zubereitet wird, sagt die Ernährungssoziologin.

Erst mit der Entdeckung Amerikas sei auch die Schokolade langsam auf den europäischen Kontinent gekommen. Und bis ins 17. Jahrhundert sei sie ein Luxusgut gewesen, "teuer, selten und dem Adel vorbehalten", sagt Kerschke-Risch. Adel und gut Bürgerliche hätten gerne zum Frühstück eine Tasse süßen Kakao genossen. Dies habe dafür gestanden, "langsam und gemütlich den Tag zu beginnen", erklärt die Expertin. Dagegen galt auch später noch Kaffee als Getränk der Arbeiter, "sie mussten wach für den Tag sein".

Als Geburtsstunde der Schokoladentafel gilt das Jahr 1847. In England ist das britische Unternehmen Fry & Sons auf die Idee gekommen, der bis dahin geläufigen Kakaomasse Kakaobutter unterzumischen. Und während die süße Trinkschokolade im 18. und 19. Jahrhundert ein "Frauengeränk" gewesen sei, wurden Ende des 19. Jahrhunderts neue Märkte für die Schokolade erschlossen und Männer zu einer zusätzlichen Zielgruppe. Denn durch die Erfindung der süßen Tafeln wurde Schokolade auch zu einer "optimalen Militärverpflegung, weil sie schnell viele Kalorien zur Verfügung stellt", erklärt Kerschke-Risch. Das leichte, handliche Nahrungsmittel habe gut ins Marschgepäck gepasst.

Auch auf Werbeplakaten für Schokoladen-Produkte seien in dieser Zeit immer öfter martialische Männer abgebildet worden. Ein Überbleibsel, das bis heute in den Regalen der Supermärkte zu finden ist, "ist die Herrensokolade in der schwarz-goldenen Verpackung", sagt die Ernährungssoziologin. Und vor dem Supermarktregal werde auch die heutige Bandbreite erkennbar: "Die Verpackung verrät die Zielgruppe", sagt Kerschke-Risch. Joghurt-Sorten in Pink und Weiß stünden eher für das Leichte und seien an Frauen adressiert, während es ein namhafter Marzipanhersteller mit dem Titel "Männersachen" versuche.

Rund 9,5 Kilogramm Schokolade pro Kopf verzehren die Deutschen pro Jahr, sagt die Expertin. Doch laut Inkota-Netzwerk hat die süße Versuchung "einen bitteren Beigeschmack".

Das unter anderem von Brot für die Welt geförderte Netzwerk weist darauf hin, dass die Kakaobauern in Westafrika trotz harter Arbeit unter der Armutsgrenze leben. Für Pamela Kerschke-Risch liegt das Grundproblem darin, "dass wir die billigen Rohstoffe importieren. Das Geld wird aber mit der Veredelung erst in den reichen Ländern verdient." Laut Inkota-Netzwerk könne der faire Handel ein wichtiger Schritt sein. Der könne jedoch erst dann wirklich als fair gelten, "wenn er den Bäuerinnen und Bauern ein existenzsicherndes Einkommen ermöglicht".

Einem Bericht des National Opinion Research Center der Universität Chicago (NORC) aus dem Jahr 2020 zufolge, arbeiten noch immer rund 1,5 Millionen Kinder auf den Kakaoplantagen in Westafrika. Demnach schufteten sie unter missbräuchlichen Bedingungen. Bedeutet, dass sie Tätigkeiten wie das Ausbringen von Pestiziden oder die Ernte mit Macheten ausüben, wenngleich Branchenriesen der Schokoladenindustrie bereits 2001 versprochen hatten, diese Form der Kinderarbeit zu beenden. Das Inkota-Netzwerk fordert daher, dass Deutschland und die EU Unternehmen per Gesetz verpflichten, Menschenrechte im Ausland zu achten. Kommen die Unternehmen dieser Sorgfaltspflicht nicht nach, müsse es für Betroffene die Möglichkeit geben, hierzulande zu klagen.