

# OH DU SCHÖNE OSTERZEIT?

## Die bittere Wahrheit der schokoladig süßen Saison

- 107 Millionen Schoko-Osterhasen wurden 2021 für den deutschen Verbrauch hergestellt.
- 400.000 Tonnen Kakaobohnen verarbeitet die deutsche Schokoladenindustrie pro Jahr (ICCO) insgesamt. Der Marktanteil von Fairtrade-Kakao lag 2020 bei nur 5,5 Prozent (Quelle: Statista).
- Das bedeutet: Ein Großteil der Schokolade, auch zu Ostern, wird unter nicht fairen Bedingungen hergestellt, und das führt noch heute zu Kinderarbeit und moderner Sklaverei in den produzierenden Ländern, vor allem in Westafrika. Das Unternehmen Tony's Chocolonely möchte das ändern.

Ein Osterfest ohne Schokolade? Undenkbar! Wäre da nur nicht der bittere Beigeschmack der saisonalen Lieblingssüßigkeiten. 107 Millionen Schoko-Osterhasen wurden 2021 für den deutschen Verbrauch hergestellt (Quelle: [BDSI](#)) - eine Vielzahl davon produziert unter Umständen, die die Verletzung von Menschenrechten und Kinderarbeit weiter antreiben. Das möchten wir bei **Tony's Chocolonely** ändern, einmal mehr das Bewusstsein für das Problem schärfen und mit seiner Mission, Schokolade 100% frei von illegaler Kinderarbeit zu machen eine Alternative zum üblichen, osterlichen Schokofest bieten.

Ein kurzer Blick auf die Lage: Die Lieferkette für Schokolade ist noch immer von Ausbeutung und Zwangsarbeit geprägt, insbesondere in Westafrika, dem größten Anbaugelände für Kakaobohnen. Noch heute werden über 1,56 Millionen Kinder gezwungen, auf Kakaopflanzungen zu arbeiten und es gibt mindestens 30.000 Opfer moderner Sklaverei in Zusammenhang mit der Produktion von Schokolade ([NORC-Bericht Oktober 2020](#)).

Unbekannt ist das Problem dabei unter den Deutschen nicht. Laut aktueller Konsumentenumfrage steigt das Bewusstsein, dass Schokolade unter menschenunwürdigen Bedingungen hergestellt wird, kontinuierlich. Lag das Problembewusstsein im Jahr 2020 noch bei nur 34%, stieg sie in 2021 auf 52%, so die Ergebnisse einer Umfrage, die das Unternehmen in Auftrag gegeben hatte (Quelle: Insites, n=500, Aug 2021). Doch die Erkenntnis ist nur der erste Schritt. Langfristig müssen sich Geschäftspraktiken von Unternehmen verändern. Lösungswege aufzeigen, mit gutem Beispiel vorangehen und andere Unternehmen zum Handeln inspirieren ist darum ein wichtiges Ziel von Tony's. Auch die Konsumenten spricht Tony's an, ein Teil dieser Mission zu werden, denn die Möglichkeit für einen Wandel wird auch am Regal im Supermarkt

entschieden, und Konsumenten haben mit ihren Kaufentscheidungen einen Einfluss.

Eine wichtige Säule, um Veränderung zu bewirken, ist bei Tony's das Sourcing, also die Beschaffung des Rohstoffes - in diesem Fall Kakaobohnen. Dafür hat das Unternehmen aus Amsterdam fünf Prinzipien für die eigene Schokoladenproduktion geschaffen:

1. 100% rückverfolgbare Kakaobohnen
2. faire Preise für Kakaofarmer:innen
3. Unterstützung selbstbewusster Kakaofarmer:innen und -kooperativen
4. langfristige Partnerschaften und
5. Förderprogramme für reiche und hochwertige Ernten

Mit der **Tony's Open Chain**, einer fairen Lieferkette, hat Tony's Chocolonely 2019 darüber hinaus eine Initiative ins Leben gerufen, die Mitbewerber der Schokoladenindustrie ausdrücklich einlädt, sich der Open Chain anzuschließen. Ihre Funktion: Sie soll Unternehmen helfen ihre Nachhaltigkeitsziele nicht nur zu erfüllen, sondern über aktuelle Standards hinaus zu übertreffen. Das Ziel: Durch die Änderung der Standards in der Lieferkette soll mittelfristig der Lebensunterhalt für die Beschäftigten und ihre Familien in den produzierenden Ländern erhöht werden - eine wichtige Maßnahme, um Kinderarbeit und moderne Sklaverei zu bekämpfen.

Für Rückfragen sowie ggf. für Statements stehen Ansprechpartner:innen des Unternehmens gerne zur Verfügung. Bildmaterial kann auf Wunsch gerne bereit gestellt werden.

### **PR Kontakt**

HEROES & HEROINES  
tonyschocolonely@heroes-heroines.com

### **Über Tony's Chocolonely**

Tony's Chocolonely kommt aus den Niederlanden, wurde 2005 von einem TV-Journalisten gegründet und ist in seiner Heimat Schokoladen-Marktführer - vor Big Playern wie Nestlé, Mars und Mondelez. Als sog. Impact-Unternehmen macht Tony's Chocolonely nicht nur auf Missstände aufmerksam, sondern unternimmt aktiv etwas dafür, dass sich unhaltbare Zustände endlich ändern - weg vom Paternalismus hin zu Gleichheit in der Geschäftsbeziehung mit ihren Partnern in den afrikanischen Ländern. Dafür hat Tony's Chocolonely verschiedene Programme ins Leben gerufen, setzt sie konsequent und transparent um, und beweist, dass es auch anders geht. Tony's Chocolonely teilt sein Know-how gerne mit allen Schokoladen-Produzenten, lädt sie ein, nach denselben Prinzipien zu handeln und damit endlich für Gerechtigkeit im Kakaoanbau zu sorgen – eine Schokolade ohne bitteren Beigeschmack.

Ausführliche Informationen finden sich im jährlichen FAIR REPORT sowie unter [www.tonyschocolonely.com](http://www.tonyschocolonely.com).

Noch Fragen? [presse@tonyschocolonely.com](mailto:presse@tonyschocolonely.com)



↻ **crazy about chocolate,  
serious about people**