



BEGLEITMATERIAL ZUM FILM

DIE SCHOKOLADE UND DIE SCHWEIZ

Was beinhaltet die Schweizer Schokolade der Zukunft?



Themen:

**ARBEIT, HANDEL, KONSUM, TECHNOLOGIE,
TOURISMUS, MENSCHENRECHTE**

Schulstufe:

ZYKLUS 3 UND SEK II

DOKUMENTARFILM «DIE SCHWEIZ UND DIE SCHOKOLADE»

Filmlänge: 94 Minuten

Altersempfehlung: Ab 12 Jahren

Produktion: Dave D. Leins, SRF DOK & 3sat

Produktionsjahr: 2024

Kamera: Kay Anliker, Sergio Cassini, Björn Lindros

Musik: Marcel Vaid

Ton: René Alfeld, Urs Hellenbrandt, Can Soyeler

Land: Schweiz, Westafrika

Sprache: Deutsch, Schweizerdeutsch

INHALTSVERZEICHNIS

1. ZUM FILM

2. UMSETZUNG IM UNTERRICHT

1.1. INHALT



© Bild: iStock

- Beschrieb** Der Dokumentarfilm zeigt die enge Verbindung zwischen der süßen Delikatesse und der nationalen Identität der Schweiz. Er macht deutlich, wie die koloniale Vergangenheit, die globalen Handelsbeziehungen und die wirtschaftlichen Interessen den Aufstieg der Schweizer Schokolade, teils mit bitterem Beigeschmack, ermöglichten. Gleichzeitig werden historische und aktuelle Erfindungen in der Schokoladenproduktion vorgestellt, sowie aktuelle Trends beleuchtet. Darüber hinaus regt der Film dazu an, über die «Schokolade der Zukunft» nachzudenken.
- Botschaft** Der weltweite Erfolg der Schweizer Schokolade beruht nicht nur auf der Handwerkskunst und der Qualität dieser Produkte, sondern auch auf kolonialer Ausbeutung und ungerechten globalen Handelsstrukturen. Der Film fordert ein kritisches Hinterfragen des Schokoladen-Mythos und zeigt, dass sich hinter dem süßen Genuss oft bittere Realitäten und komplexe globale Ungleichheiten verbergen.

1.2. ZUM FORMAT



© Bild: iStock

Filmanalyse

Der Film wurde initiiert, um Fragen wie «Wie entwickelte sich die Schweiz zu einer Hochburg der Schokolade?», «Welche Entwicklungen prägten die Schoggi Welt?» oder auch «Wem nützt Schokolade und wer zahlt den Preis dafür?» zu beantworten. Der Filmemacher Dave Leins vereint historische Perspektiven (z. B. Entstehung Milkschokolade, Erfindung Conchieren) mit kontroversen Themen (Kinderarbeit, Regenwaldabholzung) in einer gesellschaftskritischen und zugänglichen Dokumentation.

Das Produktionsteam reiste sowohl innerhalb der Schweiz – etwa zu historischen Manufakturen oder zur ZHAW Wädenswil, wo an Laborschokolade geforscht wird – als auch nach Ghana und in die Elfenbeinküste, die Hauptanbauländer des Kakaos. Besondere Aufmerksamkeit gilt den Stimmen der Kleinbauern, in denen auch problematische Aspekte wie die geringe Transparenz nachhaltiger Labels angesprochen werden. Der Filmschnitt kontrastiert zwischen Genuss, Zuversicht und Ausbeutung. Die Ästhetik ist klar und dokumentarisch-nüchtern, mit einer erzählenden Stimme, die kritisch, aber sachlich bleibt.

1.3. HINTERGRUNDINFORMATIONEN



Schokolade – Genuss mit Schattenseiten

Schokolade gehört in der Schweiz zum Alltag (Brotaufstrich, Dessert, Snack, Mitbringsel usw.). Kaum jemand denkt dabei an den langen Weg, den eine Tafel Schokolade zurückgelegt hat. Hinter dem süßen Genuss stehen viele Menschen, Herausforderungen, aber auch Chancen für eine gerechtere Welt.

Woher kommt der Kakao?

Der wichtigste Rohstoff für Schokolade ist Kakao. Dieser wächst hauptsächlich in Ländern rund um den Äquator (z. B. Ghana, Elfenbeinküste, Ecuador). In diesen Ländern leben viele Menschen in ländlichen Gegenden und arbeiten als Kleinbäuerinnen und -bauern auf kleinen Feldern. Ihre Erträge sind oft gering und die Preise, die sie für den Kakao erhalten, sehr tief, sogenannte niedrige Ab-Hof-Preise. Gleichzeitig steigen die Produktions- und Lebenshaltungskosten stetig. Die Familien haben kaum Spielraum, um ihre existenziellen Kosten zu decken. Das führt zu Armut, Unterernährung und unzureichender Gesundheitsversorgung – und begünstigt häufig auch Kinderarbeit, die wiederum mangelnde Bildung zur Folge hat.

Herausforderungen im Kakaoanbau

Weil viele Familien vom Kakaoanbau allein nicht leben können, sind sie gezwungen, auch ihre Kinder mitarbeiten zu lassen. Kinderarbeit und Menschenhandel sind in einigen Regionen deshalb weit verbreitet. Auch Arbeitsrechte werden oft nicht eingehalten: Erwachsene arbeiten unter unsicheren Bedingungen, mit giftigen Agrochemikalien oder ohne Schutzkleidung. Zudem werden durch den konventionellen Anbau Wälder gerodet und Böden ausgelaugt. Der Klimawandel verschärft die Situation zusätzlich.

Perspektiven für eine bessere Zukunft

Es gibt aber auch Initiativen, die zeigen, dass Schokolade anders produziert werden kann. Programme, die auf Gemeindeentwicklung setzen, unterstützen nicht nur einzelne Bäuerinnen und Bauern, sondern ganze Dorfgemeinschaften. Die Rückverfolgbarkeit spielt dabei eine wichtige Rolle. Sie zeigt, woher der Kakao stammt und unter welchen Bedingungen dort gearbeitet wird.

Ein Ansatz ist die Förderung der Agroforstwirtschaft, in der Kakao-bäume mit anderen Pflanzen und Bäumen angebaut werden. Das schützt den Boden, erhöht die biologische Vielfalt und bringt den Bäuerinnen und Bauern schliesslich mehr Einnahmen. Wenn sie zusätzlich über Land- und Baumbesitz verfügen, haben sie langfristig mehr finanzielle Sicherheit und Mitsprachemöglichkeiten.

Viele Organisationen setzen sich für faire Verträge ein. Diese beinhalten z.B. höhere Ab-Hof-Preise, langfristige Abnahmegarantien und Zugang zu Finanzmitteln oder Infrastruktur. So können Kleinbauernfamilien besser planen und ausreichende Erträge erzielen. Besonders wichtig ist auch die Stärkung der Rolle der Frau. Denn wenn Frauen ein eigenes Einkommen und Mitspracherecht haben, profitieren ganze Familien und Dörfer davon.

Und was hat das mit uns zu tun?

Als Konsumentinnen und Konsumenten in der Schweiz können wir mitentscheiden, welche Art von Schokolade wir kaufen. Immer mehr Hersteller setzen auf Transparenz, Fairness und Nachhaltigkeit. Wer im Laden bewusst zu einer zertifizierten oder fair gehandelten Schokolade greift, unterstützt Initiativen, die die Lebensbedingungen der Menschen in den Anbauländern schrittweise verbessern.

..... Quellen

- Fernsehserien.de (2024): [SRF DOK Die Schweiz und die Schokolade – fernsehserien.de](https://www.fernsehserien.de/SRF-DOK-Die-Schweiz-und-die-Schokolade)
- SRF DOK (2024): [Schokolade Schweiz - Wie die Schweiz zu dem Land wurde, wo Milch und Schoggi fliesst](#)
- Schokoinfo.de: [Kakaoanbau und Anbauggebiete rund um die Welt - Der Kakaogürtel](#)
- WWF: [Kakao als Rohstoff: Kakaobaum bis Konsument:in](#)
- PublicEye (2022): [Kakaobarometer 2022 | Public Eye](#)

..... Weiterführende Links

- Probleme und Lösungen in der Kakaoversorgungskette: [Chocolate Scorecard](#) (Webseite)
- Mystery: [Wieso macht billige Schokolade nicht satt?](#), Ernst Klett Verlag GmbH, 2015 (PDF)
- [Schokolade – Genuss mit bitterem Beigeschmack](#) (PDF für die Sek II Berufsschule)
- Petit carré: [Ein kleines Stück Schokolade](#) (Musik Clip vom Genfer Rapper Jonas)
- [Nachhaltig konsumieren](#) (Clever, Ausserschulisches Angebot)
- [Kritischer Konsum am Beispiel Schokolade](#) (Public Eye, Ausserschulisches Angebot)

2.1. ZIELE

BNE-Trilogie

DIMENSIONEN	KOMPETENZEN*	PRINZIPIEN*
<ul style="list-style-type: none"> • Gesellschaft: Arbeitsweise • Wirtschaft: Produktion, Konsum, Handel • Natur: Anbau • Zeit: Traditionen, Bekanntheit • Raum: Transportwege 	<ul style="list-style-type: none"> • Wissen aufbauen • Systeme: Vernetzt denken • Kooperation: Nachhaltigkeitsrelevante Fragen gemeinsam bearbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> • Visionsorientierung • Langfristigkeit • Vernetzendes Denken • Chancengerechtigkeit

*bezieht sich auf das Kompetenzen- und Prinzipienraster von éducation21

BNE-Relevanz

Anders als viele andere Lebensmittel hat Schokolade in der Schweiz einen besonders hohen wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Stellenwert. Doch zu welchem Preis? Im Film werden soziale Ungleichheiten, globale Handelsbeziehungen, Umweltfragen, ethische Urteilsbildung und Wandelbewusstsein miteinander verknüpft. Er deckt alle BNE-Dimensionen ab und fördert systemisches Denken, ethische Urteilsbildung und globale Verantwortung. Der Film regt dazu an, eigene Konsumententscheidungen zu reflektieren und nachhaltige Alternativen zu prüfen, was so die Handlungskompetenz der Lernenden stärkt.

Bezüge zum Lehrplan21

Die Schüler/-innen können...

- RZG 3.3: wirtschaftliche Prozesse und die Globalisierung untersuchen
- NT.3.3: Stoffe als globale Ressource erkennen und nachhaltig damit umgehen (Kompetenzstufe c)
- WAH.1.3: die Produktion von Gütern und Dienstleistungen vergleichen und beurteilen.
- WAH.3.3: kriterien- und situationsorientierte Konsumententscheidungen finden.
- ERG.2.1: Werte und Normen erläutern, prüfen und vertreten.

Sek II Gymnasium

Geschichte: Interdisziplinäres Wissen aufbauen und eigene sowie fremde Werte reflektieren.

Wirtschaft und Recht: Konsum, Auswirkungen wirtschaftlicher Systeme, Verantwortung übernehmen und Handlungsspielräume nutzen.

Geografie: Nachhaltigkeitsrelevante Fragestellungen zu Lebensbedingungen, Zusammenhänge und Wechselwirkungen zwischen Mensch und Umwelt bearbeiten.

Lernziele

.....

Die Schülerinnen und Schüler können ...

- lokale und globale Zusammenhänge durch den Kauf einer Schokolade erkennen.
- die Herkunft und Produktionsschritte einer Schokolade kritisch betrachten.
- eigene Vorstellungen zum Schokoladenkonsum transparent machen und zukunftsorientierte Ideen ins Plenum bringen.

Handlungs- aspekte

.....

Die Schülerinnen und Schüler...

- erkennen gesellschaftliche, ökologische und wirtschaftliche Zusammenhänge beim Kauf einer Schokolade (die Welt wahrnehmen).
- informieren sich mehrperspektivisch über die Wichtigkeit von Schokolade für die Schweiz (sich die Welt erschliessen).
- verdeutlichen die Sachverhalte durch zusätzliche Informationen und Beispiele, um sie für sich und andere greifbarer zu machen (sich in der Welt orientieren).
- entwerfen eine fiktive, kreative, aber zukunftsfähige Produktion oder Dienstleistung zu Schokolade und üben sich in Verkaufsstrategien (in der Welt handeln).

2.2. VORSCHLAG UNTERRICHTSEINHEIT (Dauer: 5-7 Lektionen)

Übergeordnete Leitfrage:

Was beinhaltet die Schweizer Schokolade der Zukunft?

EINSTIEG		
SEQUENZ	INHALT	MATERIAL
Einstieg	<p>Schokolade und die Schweiz (15min)</p> <p>Frage stellen: «Warum ist die Schweiz berühmt für Schokolade?», «Wann und wofür kaufen wir Schokolade?». Spontane Antworten im Plenum sammeln.</p> <p>Optional: «Was macht die Schweizer Schokolade so besonders?». Ein Stück Schweizer Schokolade austeilen (wer will). Degustation mit Hinweisen zu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sehen: erster Eindruck, Farbe, Struktur, Glanz • Berühren: Oberfläche (glatt, rau, körnig) • Hören: Geräusch beim Brechen • Riechen und schmecken: Aromen wahrnehmen 	Schokolade- tafeln zum Degustieren
Vorwissen abholen	<p>Woher kommt diese Schokolade? (15min)</p> <p>Verpackungsrückseite anschauen und in 2er-Gruppen diskutieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wo wurde diese Schokolade produziert? • Welche Zutaten sind in dieser Schokolade enthalten? Woher stammen sie? • Was finden wir durch die Verpackung heraus - und was nicht? <p>Beobachtungen, Ideen und Gedanken sammeln zu «Woher kommt diese Schokolade?»</p> <p>Erweiterungsvorschlag: Wissensvertiefung zu diesen Fragen im «Basiskonzept der Geografie» (Klett, siehe Link)</p> <p>Hauptaussagen im Plenum sammeln und Überleitung zum Herstellungsprozess machen.</p>	Schokolade- tafeln zum Degustieren Terra digiOne - Inhalt - Klett und Balmer Ver- lag

HAUPTTEIL		
Wissen und Vertiefung	<p>Von der Kakaobohne bis zur Schokoladentafel (20min)</p> <p>AB1 verteilen. SuS versuchen den Herstellungsprozess zuerst mit eigenen Worten einander zu erklären und mit Hilfe der Sachinformationen auf Schokoinfo.de nachzulesen.</p> <p>Gegebenenfalls können auch die Kurzvideos auf der Webseite im Plenum gezeigt werden.</p>	<p>AB1</p> <p>https://schokoinfo.de/videos/</p>
Wissen und Vertiefung	<p>Wer profitiert von wem? (20min)</p> <p>AB2 verteilen. Lebensbedingungen der Kleinbauern und weitere Herausforderungen in der Wertschöpfungskette thematisieren.</p> <p>Als fachliche Stütze hilft das Hintergrundwissen auf Seite 05.</p> <p>Die Lösungen müssen nicht abschliessend sein. Es geht darum, erste Zusammenhänge zu entdecken, die nach dem Film nochmals ergänzt werden können.</p>	<p>AB2</p> <p>Hintergrundwissen für LP</p>
Wissen und Vertiefung	<p>Film schauen (50min)</p> <p>Abhängig von der verfügbaren Zeit den ganzen Film oder nur Ausschnitte (siehe unten) zeigen. Die SuS ergänzen während dem Film das AB2.</p>	<p>AB2</p> <p>zum Film</p>
Handlung und Vision	<p>Die Schokolade der Zukunft (2-4 Lektionen)</p> <p>Vorstellen der Fernseh-Show «Höhle der Löwen».</p> <p>AB3 und AB4 verteilen.</p> <p>Die LP entscheidet, ob die Löwen als separate Gruppe eingesetzt werden oder ob alle zuhörenden SuS automatisch Löwen sind.</p> <p>Als Hilfestellung zur inhaltlichen Erarbeitung bieten sich allgemeine Recherchen, Webseite Schokoinfo.de, Interviews, weiterführende Links auf Seite 07 oder Kapitel aus dem Film (siehe unten) an.</p>	<p>AB3 AB4</p> <p>Tablet/PC, Film, Bühne usw.</p> <p>https://schokoinfo.de/nachhaltigkeit/</p>

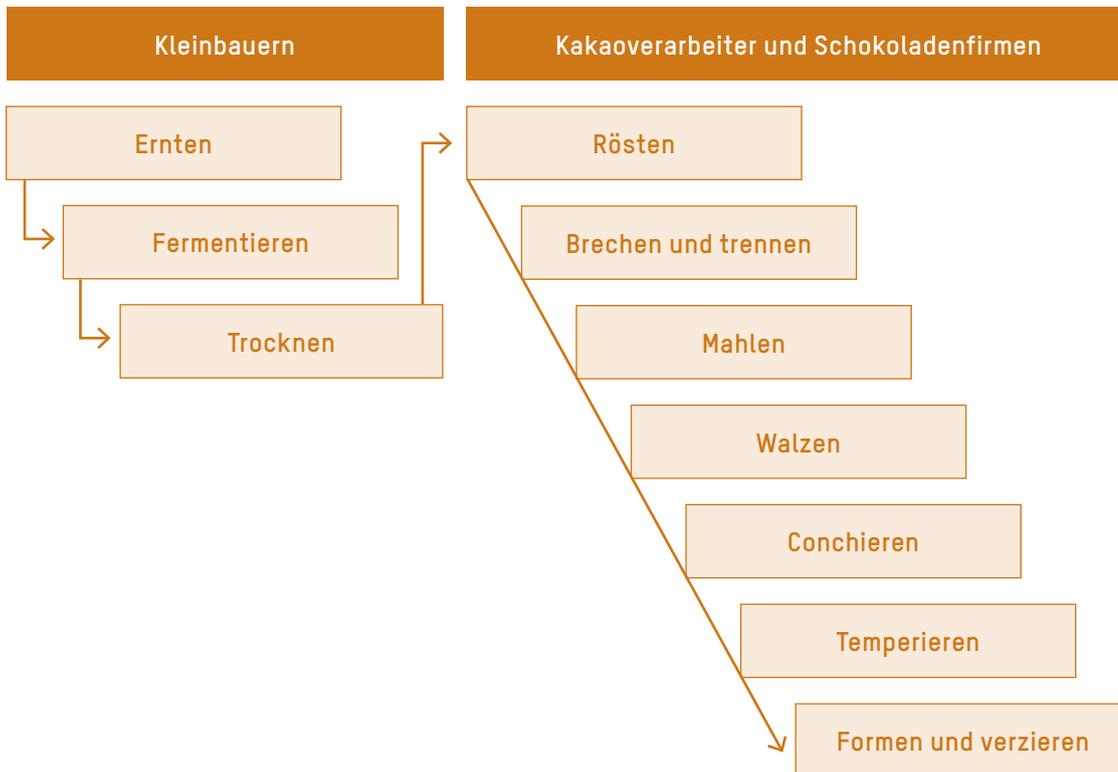
SCHLUSS	
Rückblick	<p>Das Gelernte, die Erfahrungen und Meinungen mit der eigenen Lebenswelt und Handlungen in Verbindung bringen. Eine Frage in der Klasse diskutieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Welche Bedeutung hat der Schokoladenkonsum in deinem Alltag und was ändert sich mit diesem Wissen für dich persönlich? • Wie kannst du als Konsument/in oder zukünftige Fachkraft Einfluss nehmen? • Was bedeutet «globale Gerechtigkeit» am Beispiel Schokolade – und wie könnte sie praktisch umgesetzt werden? • Welche politischen oder wirtschaftlichen Regeln (z. B. durch die EU oder die Schweiz) könnten dazu beitragen, Probleme in der Kakaoproduktion zu lösen?

Filmausschnitte für eine gekürzte oder themenorientierte Umsetzung:

5.50-9.40	Wie ist die Milkschokolade entstanden?
12.45-16.50	Was ist die Geheimzutat?
16.50-23.30	Wie entsteht Schokolade aus dem Labor?
23.30-27.30	Was ist Ruby-Schokolade?
36.20-33.00	Was beinhaltet die teuerste Schokolade der Welt?
40.40-44.10	Wie wurde Elias Läderach zum Schokoladenweltmeister?
44.10-49.15	Wie kritisch sind Leitbilder von Schokoladenfirmen zu betrachten?
49.20-53.30	Wie gehen Leute mit dem Begriff M*Köpfe um?
53.30-1.03.30	Was sagen Leute aus dem globalen Süden zu ihren Lebensbedingungen?
1.05.35-1.07.50	Warum und wo wird Wald wegen Schokolade abgeholzt?
1.07.55-1.13.00	Wie funktioniert die Arbeitsteilung auf den Plantagen?
1.13.15-1.23.57	Was hat die Schweiz damit zu tun?
1.24.10-1.30.36	Was macht «Fair Afrique» zu einem zukunftsfähigen Beispiel?
1.31.00-Ende	Macht Schokolade glücklich?

HERSTELLUNG EINER SCHOKOLADE

Versuche den Ablauf der Schokoladenproduktion zuerst mit eigenen Worten zu erklären. Markiere die Stellen, an denen du dir unsicher bist. Nutze die Sachinformationen auf schokoinfo.de (QR-Code), um die Produktionsschritte nachzulesen oder um die Vertiefungsfragen unten zu beantworten.



Schokoinfo
ALLES ÜBER SCHOKOLADE

Infotext

Von der Blüte zur Kakaobohne zur Schokolade



Vertiefungsfragen

- Was bedeutet «Fermentieren» – und warum ist dieser Schritt wichtig?
- Warum ist die Verarbeitung von Kakao in Europa so wichtig für die Schokoladenindustrie?

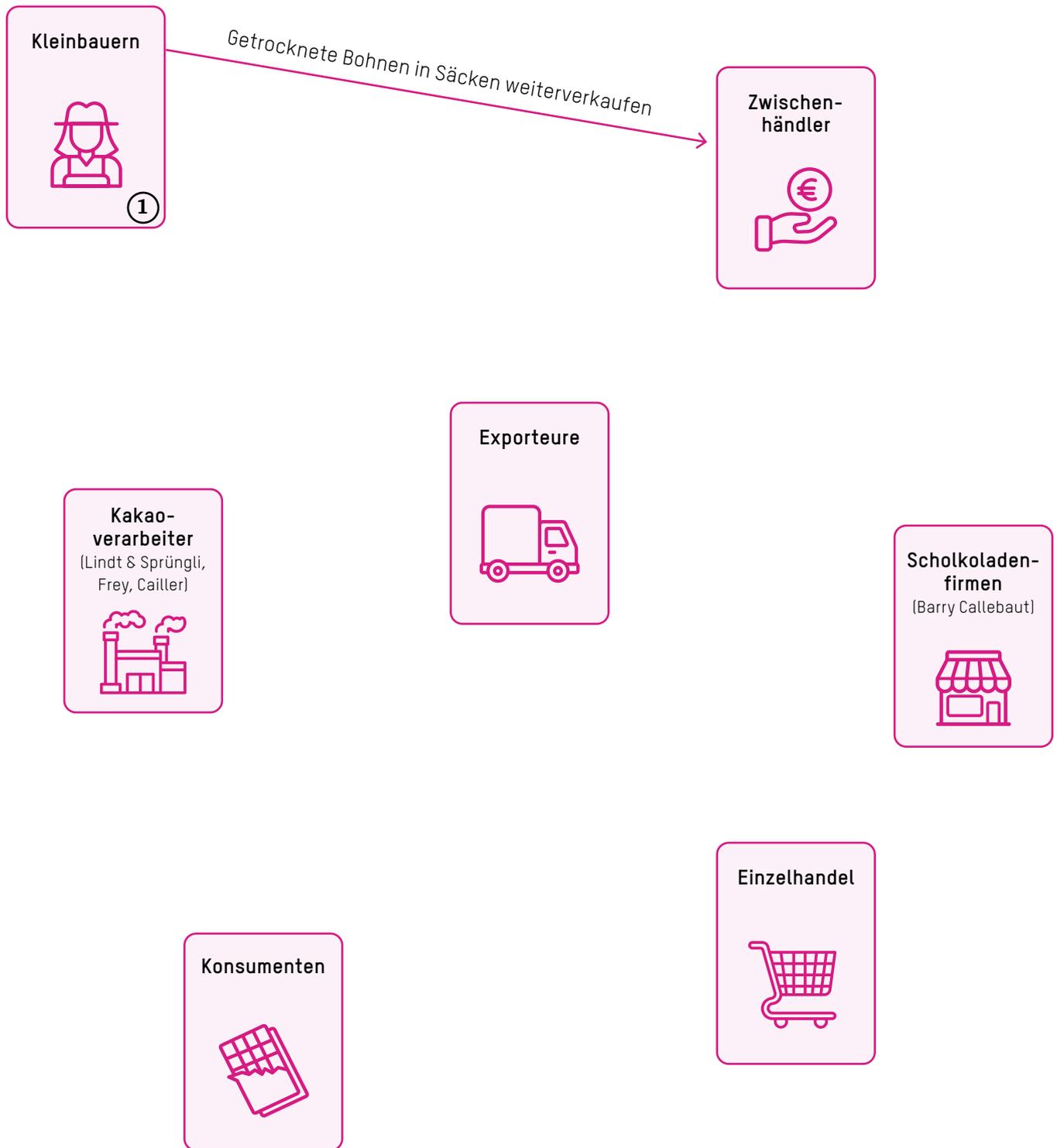
Reflexionsfrage

- Warum ist es für Schweizer Kinder und Jugendliche wichtig zu wissen, wie Schokolade produziert wird?

WER PROFITIERT VON WEM?

1. Erstelle eine Reihenfolge der Wertschöpfungskette und setze eine Nummer in die jeweiligen Kästchen. Z.B. «Kleinbauern = Nr. 1»

2. Stelle dar, wer mit wem in Verbindung steht (mit Pfeilen) und beschrifte sie mit einer Handlung oder Situation.





DIE HÖHLE DER LÖWEN – DIE SCHOKOLADE DER ZUKUNFT

Stell dir vor:

Du und dein Team habt euch bei der bekannten TV-Show «Die Höhle der Löwen» beworben. Dort habt ihr jetzt die Chance, eure Idee für eine Schokolade der Zukunft vorzustellen und damit Investoren und Investorinnen (also eure Klassenkamerad/innen) zu überzeugen.

Wichtig ist:

Eure Schokolade oder euer Angebot soll nicht nur lecker, cool oder modern sein, sondern auch die Natur schützen, fair für die Menschen sein und zeigen, dass ihr mitdenkt. Denkt nachhaltig, gerecht und clever.

So geht's:

- 1. **Bildet ein Team (2–4 Personen)**
- 2. **Überlegt gemeinsam:**
 - Welche Probleme gibt es bei der Schokolade heute?
 - Wie könnt ihr es besser machen?
 - Was ist eure Idee: ein neues Produkt, eine App, eine neue Verpackungsart, ein Beratungsangebot, eine Plattform...?
- 3. **Nutzt die untenstehenden Begriffe und die erarbeiteten Informationen auf den Arbeitsblättern 1 und 2, um eine überzeugende Lösung zu finden.**
- 4. **Bereitet eine kurze Präsentation (ca. 3 Minuten) vor, in der ihr eure Idee erklärt:**
 - Welches Problem löst ihr?
 - Wie wird eure Schokolade hergestellt oder wie funktioniert eure Dienstleistung? Warum sollten die «Löwen» (Klasse) in euch investieren?
- 5. **Am Schluss stellt ihr euch der Fragerunde der Investoren/innen und versucht, gekonnt mit guten und zukunftsfähigen Argumenten zu punkten.**

Ziel: Überzeugt die «Löwen», damit sie in eure Idee investieren! Es geht um Fantasie, gute und realistische Argumente und darum, zu zeigen, dass ihr die Welt durch Schokolade ein kleines bisschen besser machen wollt.

Tipp: Die Webseite Schokoinfo.de (siehe QR-Code AB1) enthält wertvolle Videos und Texte, die bei der Suche nach zukunftsfähigen und nachhaltigen Ideen helfen kann.



FRAGEN DER INVESTOR/INNEN

Mögliche Fragen der Investor/innen der «Höhle der Löwen»

..... Idee allgemein:

- Was genau ist das Neue oder Besondere an eurer Schokolade oder Dienstleistung?
- Warum braucht es euer Produkt überhaupt?
- Für wen ist eure Idee gedacht und wer soll sie kaufen oder nutzen?

..... Preis und Geld:

- Wie viel würde eure Schokolade ungefähr kosten?
- Warum ist sie vielleicht teurer als normale Schokolade und ist das gerechtfertigt?
- Sollen die Kakaobäuerinnen und -bauern mehr verdienen und wie könnt ihr das gewährleisten oder sicherstellen?

..... Thema Umwelt und Gerechtigkeit:

- Was tut ihr konkret für den Schutz der Umwelt?
- Wie hilft eure Idee den Menschen, die den Kakao anbauen?
- Wird durch euer Produkt bewusst Ausbeutung verhindert? Wie?

..... Umsetzung:

- Wie stellt ihr euch die Produktion oder Umsetzung vor?
- Welche Firmen oder Partner würdet ihr brauchen?
- Könntet ihr eure Idee auch digital umsetzen, z. B. mit einer App oder Webseite?

..... Überzeugungskraft:

- Warum sollten wir ausgerechnet in euch investieren?
- Was habt ihr als Team besonders gut gelöst?
- Habt ihr schon an mögliche Probleme oder Risiken gedacht?

..... Impressum

Impulse für den Unterricht – Anregungen zum Film «Die Schokolade und die Schweiz»

Autorin: Angela Thomasius

Redaktion: Angela Thomasius, Lucia Reinert

Praxiserprobung: Kiira, Fabienne, Lucien (8. Klasse)

Fachexpertise: Gabriela Reichmuth (LP Zyklus 3)

Lektorat: Martin Seewer

Gestaltungskonzept und Layout: GRAFIKREICH AG

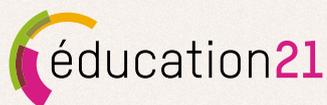
Copyright: éducation21, Bern 2025

Weitere Informationen:

éducation21, Monbijoustr. 31, 3011 Bern, Tel 031 321 00 22 |

www.education21.ch

éducation21 | Die Stiftung éducation21 koordiniert und fördert Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) in der Schweiz. Sie wirkt im Auftrag der Erziehungsdirektorenkonferenz (EDK), des Bundes und der Zivilgesellschaft als nationales Kompetenzzentrum für die Volksschule und die Sekundarstufe II.



.....