

## KÜCHENTIPP

# Alle Jahre wieder – wohin mit der Schokolade?

von Antje Warlich,  
Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V.

Weihnachten ist noch nicht ganz vorbei, aber die Schokoweihnachtsmänner, Nikoläuse und Schokotäfelchen türmen sich schon auf den Weihnachtstellern und in der Vorratskammer. Und ganz unten hat sich tatsächlich noch ein Schokoladenosterhase vom letzten Jahr verirrt. Aber die Lust auf Weihnachtsschokolade hält sich nach den Feiertagen und im neuen Jahr meistens in Grenzen. Eigentlich haben sie in diesem Jahr gar nicht so viel gekauft, aber Oma und Opa, Tante und Onkel haben es dann doch wieder gut gemeint und den Schokoweihnachtsmann in XXL mitgebracht.



FOTO: FAIR IN BRAUNSCHWEIG E.V.

Wegschmeißen? Viel zu schade! Schokolade ist nicht nur ein Lebensmittel, sondern auch ein Genussmittel.

Sie wird aus besonders wertvollen Ressourcen wie der Kakaobohne und Milch hergestellt und galt früher als Luxusgut.

## Schokolade – ein Luxusgut

Auch heute sollte sie als Luxusgut angesehen werden, denn leider arbeiten nach wie vor ca. 1,5 Mio. Kinder auf Kakaoplantagen und versprühen unter anderem Pestizide ohne Schutzausrüstung, anstatt in der Schule zu lernen. Die schwersten Formen der ausbeuterischen Kinderarbeit wie Sklaven- und Zwangsarbeit finden statt.

Große namhafte Schokoladenhersteller versprachen bereits im Jahr 2001 im sogenannten „Harkin-Engel-Protokoll“, die schlimmsten Formen der Kinderarbeit zu beenden. Es sollten augenfällige Maßnahmen zur Identifizierung und Abschaffung von Kinderarbeit ergriffen werden. Eine Studie der Universität Chicago belegte 2020, dass dies nicht erreicht wurde.

Des Weiteren erhalten Kleinbauern auf Kakaoplantagen in vielen Fällen keine gerechte Bezahlung für Ihre Arbeit. Ab 2023 tritt das Lieferkettengesetz in Kraft, welches deutsche Unternehmen erstmals zur Einhaltung grundlegender Menschenrechtsstandards und umweltrechtlicher Sorgfaltspflichten in Teilen ihrer Lieferkette verpflichtet. Akteure

des fairen Handels und einige Unternehmen sehen jedoch jetzt schon einen Nachbesserungsbedarf. Bleiben wir gespannt!

Um dieser Problematik entgegenzuwirken, greifen Sie besonders in der schokoreichen Weihnachtszeit zu Produkten, die fair gehandelt werden und ein Siegel des fairen Handels wie z. B. Fairtrade oder Gepa tragen, zurück.

## Schokolade verarbeiten

Zurück zu unseren Schokoresten: Wohin mit der alten Schokolade? Die positive Nachricht: Vollmilchschokolade ist bis zu 12 Monate und dunkle Schokolade sogar bis zu 15 Monate halt- und genießbar. Ein weißer Belag auf der Schokolade zeigt, dass diese Schokolade zu warm gelagert wurde und sich das Fett herauskristallisiert hat.

Aus Schokoresten lassen sich kreativ Leckereien zaubern wie z. B. Brownies, Muffins oder Trinkschokolade.

## Schnelle Trinkschokolade

- 1 Tasse Milch oder Pflanzenmilch
- Schokoreste (Menge nach Belieben)
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Kardamom

Die Milch erwärmen und die Schokoreste langsam darin schmelzen lassen. Jeweils eine Prise Zimt und Kardamom verleihen der



FOTO: ANTJE WARLICH

Trinkschokolade eine winterliche Würze und wärmen an kalten Tagen von innen.

## Schoko-Bananenmuffins

- 125 g weiche Butter oder Margarine
- 125 g Zucker
- 1 reife Banane
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 220 ml Milch oder Pflanzenmilch
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 200 g Mehl
- 5 EL Kakaopulver
- 100 g Schokoladenreste

Die Banane zerdrücken und mit der Butter oder Margarine, Zucker und Vanillezucker verrühren. Milch oder Pflanzenmilch hinzufügen.

Mehl, Backpulver und Kakao miteinander vermengen und der Mischung zufügen.

Alle Zutaten miteinander verrühren und die gehackte Schokolade unterheben.

Alles auf 12 Muffinförmchen verteilen und etwa 25 Minuten bei 180 Grad Umluft backen. ◀

### UNSER HANDWERK

- ♥ klassisches Maurerhandwerk: Sanierung, Altbau- und Denkmalpflege
- ♥ schöne Wände und edle Oberflächen
- ♥ wohngesunde Baustoffe – Lehmbau

### UNSERE BERATUNG

- ★ Expertisen zu Bauteilen und Bausubstanz
- ★ Beratung zu Ihrer geplanten Maßnahme
- ★ Inaugenscheinnahme bei Hauskauf



## BAUWERK

Werte erhalten

Meisterbetrieb Sven Jastschewski  
Dorfstraße 24, 38368 Ahmstorf  
Tel. 05365 7349, info@bauwerk-baut.de  
www.bauwerk-baut.de