

Netzwerktreffen 2026



**Mehr als nur Naschen –
Verkostungen mit Wirkung**

21. März 2026

Bevor wir beginnen



- **Was will ich vorstellen?**
- **Warum will ich das Thema vorstellen?**
- **Wen will ich ansprechen?**
 - **Zielgruppe**

Wen will ich ansprechen?

➤ Zielgruppe

Aus meiner Erfahrung:

- Themen im Titel wie Fair Trade oder Ökologische Herstellung finden selten breites Interesse.
- In der Werbung möglichst allgemeine, ansprechende Titel verwenden!



Thema festlegen

Titel formulieren

- Sollte einladend und griffig sein



Werbung

- **Richtet sich auch nach der Zielgruppe:**
 - Gemeindeblatt / Pfarrnachrichten
 - Newsletter / Soziale Medien  
 - Handzettel als Auslage in Geschäften / Einrichtungen
 - Presse

Nach Möglichkeit Pressevertreterinnen / Vertreter einladen für einen nachträglichen Bericht, um nochmals Erinnerungen (oder Neugierde bei Anderen) zu wecken.

Recherche

- Das Sammeln von fundierten Informationen über das Thema ist wichtig!
- markenneutrale Informationen rund um Kakao und Schokolade z.B. bei:



SchokoInfo
ALLES ÜBER SCHOKOLADE

<https://schokoinfo.de>

Weitere Informationsquellen:

Forum Fairer Handel - <https://www.forum-fairer-handel.de>

Misereor - <https://www.misereor.de>

Brot für die Welt - <https://www.brot-fuer-die-welt.de>

Inkota Netzwerk - <https://www.inkota.de>

Make chocolate fair - <https://makechocolatefair.org>

Fairtrade Deutschland e.V. - www.fairtrade-deutschland.de

Fairtrade Schweiz - <https://www.swissfairtrade.ch>

Südwind Institut - <https://www.suedwind-institut.de>

Kakaobarometer – (im www suchen)

Goodchocolatehub, Schweiz – www.googshocolatehub.org

GEPA / El Puente / Weltpartner

Deutsches Infozentrum Schokolade - <https://schokoinfo.de>

Hersteller von fairen Schokoladen, z.B.: Zotter / Fair Afric / chocolate makers / originalbeans / vivani

Hersteller konventioneller Schokoladen z.B.: Lindt / Ritter Sport / Milka / Nestle / Barry Callebout

Vorbereitung

- **Was wollen Sie vermitteln?**
 - Nur Informationen über Faire Schokolade
 - Allgemeine Informationen über den Kakaoanbau
 - Die Vorteile des Fairen Handels vs. herkömmlicher Methoden
 - Kinderarbeit
 - Regelmäßiges Einkommen
 - Langfristige Partnerschaft
 - Ausbeutung der Böden



Vorbereitung

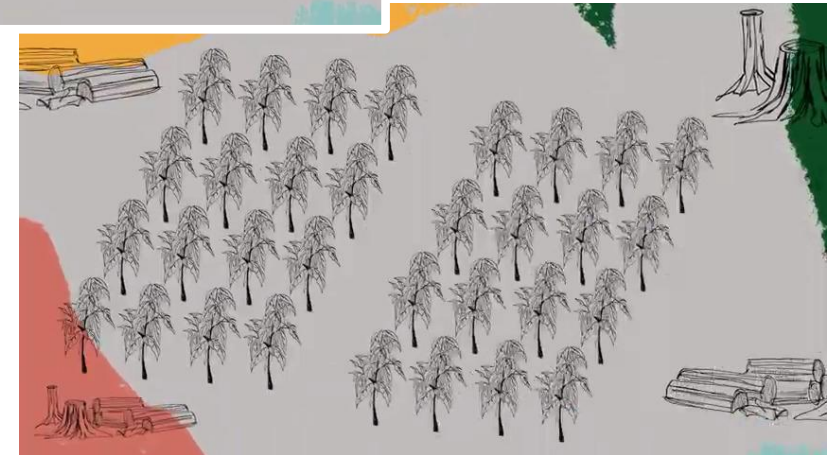


Foto: Make Chocolate fair

Natürliches Wachstum



Plantagen-Anbau



Zeichnungen: Once Upon A Bean.de

Vorbereitung Vortrag

- **Strukturieren Sie Ihren Vortrag nach Schwerpunkten und bauen Sie einen sinnvollen Ablauf ein**
 - Zur Herkunft der Kakaopflanze
 - Geschichte des Kakaos
 - Herstellung
 - Wirtschaftliche Bedeutung
 - Anbau industriell vs. naturgerecht

Vorbereitung Vortrag

- Wenn Sie ausschließlich Schokoladen aus Ihrem Sortiment vorstellen und über die geschmacklichen Besonderheiten sprechen wollen, benötigen Sie nur eine Präsentation über Ihre Produkte, aber Sie müssen auf alle Fragen vorbereitet sein.

Schokolade schmecken !



Vorbereitung Vortrag

- Ganz gleich, in welcher Form Sie Ihre Gäste bei der Verkostung von Schokoladen informieren wollen, eine illustrierte Begleitung erleichtert das Verständnis beim Publikum und hilft Ihnen, Ihre Erläuterungen zu untermalen.



Vorbereitung Präsentation

- Power Point oder ähnliche Programme
- Nur kurze und prägnante Informationen
- Weiteren Erklärungen anhand der Folien und des Textes, den Sie zuvor verfasst haben.
- Wenig Text und wenig Bilder pro Seite.
- Geben Sie die Herkunft der Abbildungen an (Quellenangabe) und nutzen Sie diese nur für Ihren Vortrag, nicht für weitere Veröffentlichungen, es sei denn, es sind Ihre eigenen Bilder, oder sie sind kostenfrei (z.B. bei [Unsplash](#), [Pexels](#) oder [Pixabay](#))

Vorbereitung Verkostung

- Welche Schokoladen wollen Sie vorstellen?
 - Ihr Sortiment
 - Neue Sorten, zur Ergänzung Ihres Angebots
 - Nur über Fairtrade Schokolade informieren



Vorbereitung Verkostung

- Die Liste der Schokoladen ist fertig
- Die Reihenfolge ist sinnvoll festgelegt
 - Von hell nach dunkel:

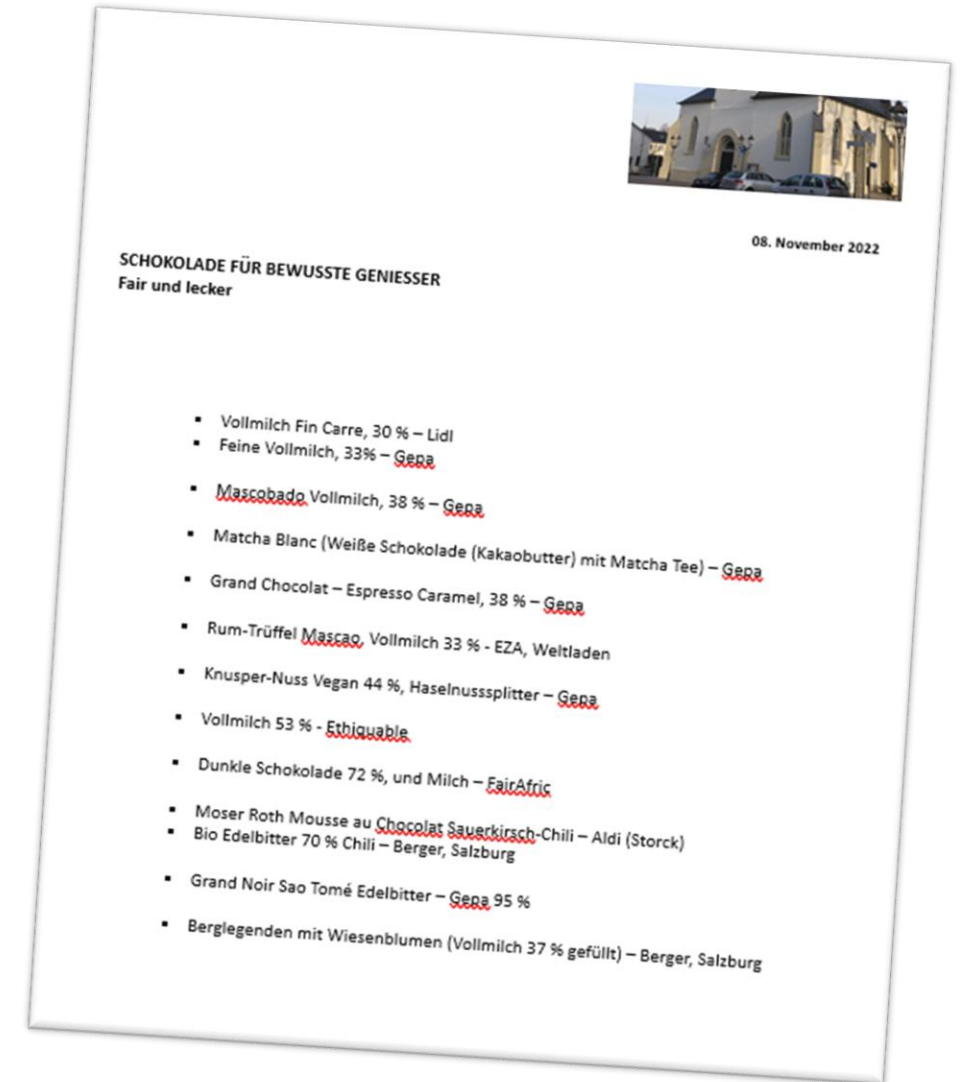


- Zeigen Sie auch exotische Geschmacksrichtungen



Vorbereitung Verkostung

- Erstellen Sie eine Verkostungsliste („Speisekarte“) über die Sorten, die Sie vorstellen bzw. zur Probe reichen wollen.
- Bereiten Sie die Proben schon vor der Veranstaltung zu (Probierstückchen)



Verkostung

- **Schokoladen werden sinnvollerweise nicht nur gegessen, sondern beschrieben.**
 - Aussehen / Farbe / Glanz
 - Aromen / Duft
 - Auf der Zunge schmelzen lassen
 - Geschmacksnuancen

Verkostung

Schokolade schmecken !

Das Wesentliche
des Schokoladengenusses.

Eine Vielfalt von Aromen entfalten sich,
die Geschmacksintensität entwickelt sich,
die Nachhaltigkeit zeugt von Qualität.

Verkostung und Vortrag

Schaffen Sie eine ansprechende Umgebung

- Tische für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer
 - Verkostungsblatt mit Bezugsquelle (Ihr Weltladen)
 - Tischdeko (Kakaobohnen, Schokoladenverpackung, Mustertafeln, Servietten, ggf. kleine Teller)
-
- Für Ihren Vortrag bitte vor die Gäste stellen, damit Sie gesehen werden und die Teilnehmerinnen und Teilnehmer Sie direkt ansprechen / fragen können



Verkostung und Vortrag

- Reichen Sie zur Neutralisierung zwischen den einzelnen Schokoladensorten Wasser (Medium, Still oder auch aus der Karaffe) und halten Sie neutrales Brot bereit, möglichst hell und aus einer Biobäckerei (Stangenbrot / Baguette)



Verkostung und Vortrag

- Stellen Sie auch traditionelle Schokoladen bekannter Marken den ähnlichen Schokoladen aus dem Fairen Handel gegenüber und sprechen Sie über die Unterschiede.
- Mainstream kontra Geschmack



Vortrag

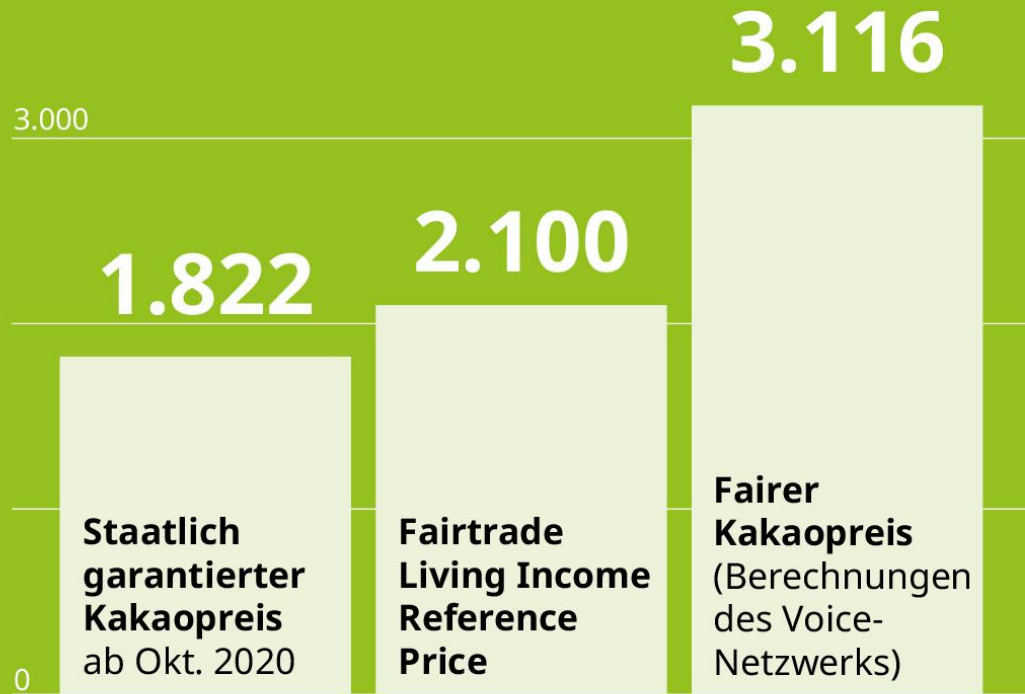
- Nehmen Sie einige der vorgestellten Schokoladen und eine Auswahl aus Ihrem Sortiment mit zum Verkauf nach der Veranstaltung mit und präsentieren sie diese dekorativ an einem eigenen Platz / Tisch.
- Weisen Sie nochmals auf die Bezugsquelle hin.
- Halten Sie Flyer über Ihren Weltladen / Ihre Verkaufsstelle bereit.



Bevor wir enden

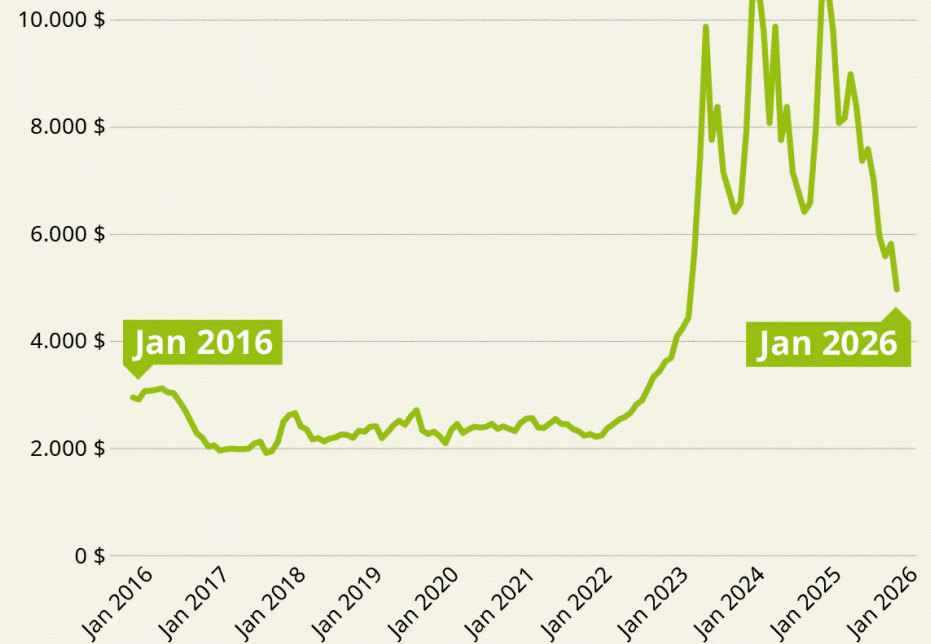
Was ist ein fairer Kakaopreis?

Ab Hof-Preise in Ghana in US \$/t



Preisentwicklung bei Kakao, 2016-2026

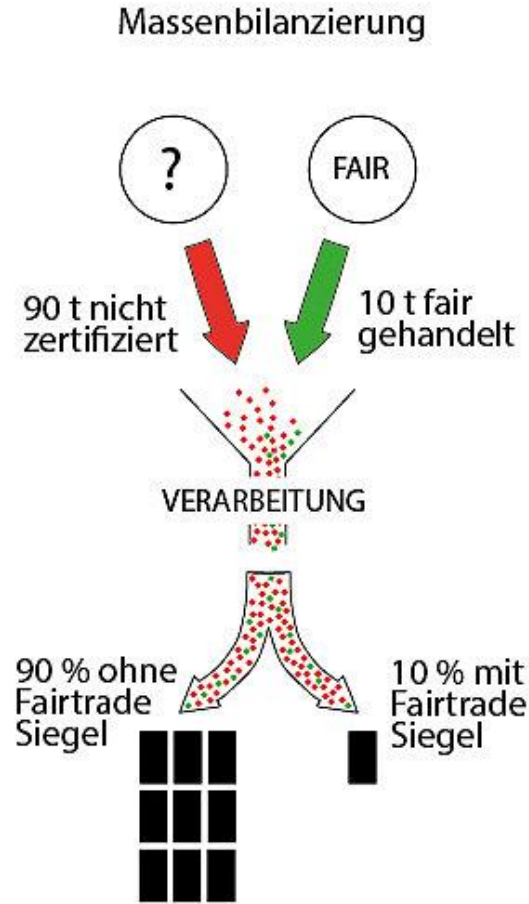
(Weltmarktpreis je Tonne in US-Dollar)



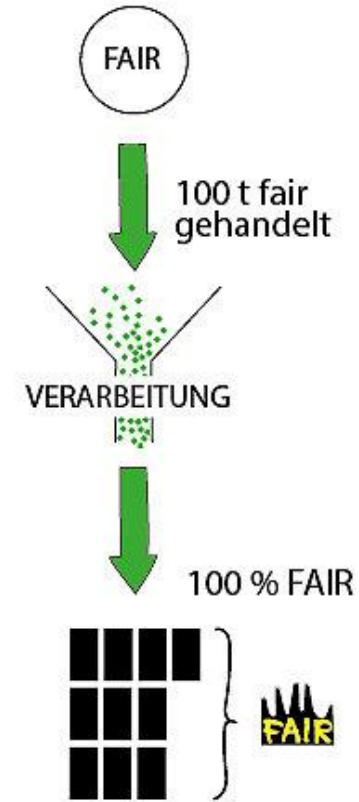
Quelle: International Cocoa Organisation (ICCO), 2026

© INKOTA-netzwerk

Bevor wir enden



100% fair gehandelt und physisch rückverfolgbar



Mengenausgleich: Quelle: Zotter.at