

Erfahrungsbericht – Radical Chocolate: A Feminist Journey from Bean to Bar von Britta Kürzi, Kürzi Kakao, in Zusammenarbeit mit fra-z

Am 27. September 2025 durften wir als Kürzi Kakao gemeinsam mit fra-z acht neugierige Teilnehmer:innen in unserer Schokoladenmanufaktur in Schindellegi willkommen heissen. Unter dem Titel Radical Chocolate – A Feminist Journey from Bean to Bar tauchten wir zwei Stunden lang in die vielschichtigen Geschichten hinter Schokolade ein: in die Arbeit von Frauen entlang der Kakaolieferkette, in Fragen von Genuss, Fürsorge und sozialem Impact und in die Magie, die entsteht, wenn Lebensmittelproduktion neu gedacht wird.

Von der Bohne bis zur Tafel – feministisch, ethisch, genussvoll

Im Mittelpunkt stand die Frage, wie Schokolade radikal anders produziert und erlebt werden kann: fair, pflanzenbasiert, qualitätsorientiert und mit einem klaren Bewusstsein für die Menschen, die entlang der Wertschöpfungskette arbeiten. Während der geführten Manufakturtour sprachen wir über die Rolle von Frauen in Kakaoanbau und Verarbeitung, über soziale Verantwortung und darüber, wie faire Arbeitsbedingungen und lokale Wertschöpfung in Tansania nicht nur Lebensrealitäten verbessern, sondern auch die Qualität des Rohkakaos sichtbar steigern.

Beim achtsamen Degustieren verschiedener Kürzi Kakao Sorten entstand ein lebhafter Austausch: Fragen zu Qualität, Herkunft und Verarbeitungsmethoden trafen auf unsere Philosophie, Schokolade so schonend wie möglich zu rösten und zu verarbeiten, um Geschmack und gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe zu bewahren.

Rituale für Genuss und Verbundenheit

Der Abend mündete in eine Cacao Ceremony mit Kakao aus dem Kilombero-Tal in Tansania, gefolgt von einem tief entspannenden Sound Bath. Diese Sequenz bot Raum, die viele Impulse wirken zu lassen, persönliche Gedanken zu notieren und einfach zu sein, ein Moment kollektiver Ruhe und Verbindung.

Unser Fazit

Die Resonanz war inspiriert und offen. Wir nehmen aus diesem Abend nicht nur spannende Fragen und Perspektiven mit, sondern auch die Erfahrung, dass Räume für Dialog und Sinneserfahrung Menschen verbinden und neue Sichtweisen schaffen können.

Unser Dank gilt Sarah und dem Team von fra-z für die wunderbare Zusammenarbeit und allen Teilnehmenden für ihre Neugier, Offenheit und Energie. Wir freuen uns darauf, diese Reise fortzusetzen und Schokolade weiterhin als radikales, bewusstes Genussmittel erlebbar zu machen.