



Schoko-Upcycling für Kinderrechte und Brot für die Welt

Auch in diesem Jahr starten wir wieder unsere Schoko-Aktion: Aus fairer Schokolade mit Lebkuchen-Stückchen von „Tony’s Chocolonely“ lassen sich neue Leckereien wie Schokocrossies oder Muffins zaubern. Die Schokolade gibt es kostenlos, wenn eine Aktion für Kinderrechte und Brot für die Welt umgesetzt wird.

Aus der Schokolade können Schokocrossies und andere Leckereien hergestellt werden. Diese Leckereien können gegen eine Spende abgegeben werden. Mit den Spenden kann die Arbeit von Brot für die Welt für Kinderrechte unterstützt werden, z. B. für ein Projekt auf den Philippinen. Dort erhalten Kinder, die hart auf den Feldern arbeiten müssen, die Chance, zur Schule zu gehen

Infos unter: www.brot-fuer-die-welt.de

Bei der Schoko-Aktion kann auch die Situation von Kindern in der Welt thematisiert werden, z. B. von Kindern, die auf Kakaoplantagen arbeiten müssen. Es kann darüber gesprochen werden, was wir tun können und was Brot für die Welt macht, um ihre Situation zu verbessern.

Wie kommt die Schokolade zu Ihnen?

Senden Sie uns eine kurze Beschreibung der geplanten Aktion zu. Teilen Sie uns dabei auch mit, wie viele Schokoladentafeln Sie benötigen. Es gilt: solange der Vorrat reicht.

Eine Schokoladentafel wiegt 180 g. Wir geben die Schokolade in 5-er Einheiten: also 5, 10, 15 ... Tafeln.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist der 07. August 2025.



Wir freuen uns darüber, dass das Unternehmen SirPlus (www.sirplus.de) in großer Menge diese Schokolade an uns abgegeben konnte, die nicht mehr verkauft werden konnte, da es weihnachtliche Saisonware ist. Daher enthält die Schokolade auch kleine Lebkuchenstückchen.

Das Unternehmen „Tony’s Chocolonely“ setzt sich Ausbeutung, Zwangsarbeit und Abholzung im Kakaoanbau entgegen, die Schokolade ist fair-trade zertifiziert und palmölfrei.





Materialien für die Arbeit

mit Kindern

- religionspädagogische Materialien zu Schokolade und Kinderarbeit „Kinderarbeit – Kinderpower – Kinderrechte: König David in der Bibel und Kinder auf Kakaoplantagen“ [Zum Material](#), gedruckte Exemplare können bestellt werden
- Ein Quiz für Kinder zu Schokolade, auf Anfrage per Mail
- Materialien von Brot für die Welt für Kinder: [Zur Übersicht](#)

in der Konfi- und Jugend-Arbeit sowie Schulen

- Weltkarte „Ernährung“ von Brot für die Welt mit Begleitmaterial, z. B. „Fairer Handel – wie geht das?“; „Was bedeutet ein gutes Leben?“ (Kakao und Ghana), [Zum Material](#)

für alle

- Flyer und Plakate zu Projekten von Brot für die Welt

Kontakt:

oikos-Institut für Mission und Ökumene der Ev. Kirche von Westfalen, Olpe 35,
44135 Dortmund
Miriam Albrecht, Tel: 0231 5409-71, E-Mail: miriam.albrecht@ekvw.de

Rezept für Schokocrossies

Zutaten: Cornflakes und Schokolade (statt Cornflakes kann auch klein gebrochenes Knäckebrot verwendet werden)

Zubereitung:

- Schokolade schmelzen
- flüssige Schokolade mit Cornflakes mischen
- Kleckweise auf Backpapier verteilen und kalt stellen für einige Zeit

Rezept für Muffins

Zutaten: 200 g Mehl, 120 g Zucker, 4 Eier, 1 Pck. Backpulver, 1 Pck. Vanillezucker, 50 ml Milch, 150 ml Öl, Schokoladenstückchen von 1/3 – 1/2 Schokoladentafel

Mengenangabe für ca. 12 Muffins

Das Backpulver unter das Mehl mischen und alle anderen Zutaten (bis auf die Schokolade) hinzugeben und zu einem glatten Teig vermischen. Ein Handrührgerät reicht hier völlig aus. Die Schokolade in mittelgroße Stücke hacken. Die Schokoladenstückchen in den Teig geben und ordentlich unterrühren. Der Teig kann nun in die Muffinförmchen gegeben werden. Das Ganze nun bei 180 °C auf der mittleren Schiene ca. 18 Minuten backen.