

Liebe Eltern,

Schokolade essen ist ein Laster, das nicht nur aufgrund von Fett- und Zuckermengen schlechtes Gewissen verursachen kann. Leider steht die Quelle unseres Genusses mit der Misere anderer Menschen in Verbindung – und mit der Zerstörung von Wäldern und der Artenvielfalt. Kakao kann nur in der Nähe des Äquators angebaut werden, wobei der Großteil unseres Kakao aus Westafrika kommt. Er wird ohne Wertschöpfung auf den Weltmarkt geworfen, wo Preise von Investoren abhängen, die nach Beliebten Aktien verschleudern können. Die Kakaobauern haben keine Möglichkeit, ihre Produktion blitzschnell nach oben oder unten an die unbeständigen Märkte anzupassen; stattdessen sehen sich die westafrikanischen Bauern zu drastischen Maßnahmen gezwungen, um ihre Kosten zu reduzieren. 2007 berichtete ein UNICEF-Repräsentant, „Kinder aus Nachbarländern wie Burkina Faso, Togo und Mali werden an die Elfenbeinküste gebracht, um in der stabilen Kakaoindustrie (ein Vertreter unter anderen Einsatzgebieten von Kinderarbeit) zu arbeiten. Die Rechte der Kinder werden nicht respektiert und sie sind weitreichender Ausbeutung und Misshandlungen ausgesetzt.“

Zum Glück können wir sozial und ökologisch verträgliche Schokolade kaufen, was wir dieses Jahr für den Nikolaustag getan haben. Am 4. Dezember erhalten die Kinder BIO-Schokoladen-Nikoläuse von der Fairhandelsgesellschaft Gepa. Das Nikolausgeschenk geht an unsere Kinder, aber ebenso an die Familien der Kakaohersteller, für die es bereits ein Geschenk ist, einen fairen Preis zu erhalten. Das Mehr, was wir für fair gehandelte Schokolade bezahlen, eröffnet den Produzenten Horizonte und unterstützt die Ausbildung nachhaltiger Anbaupraktiken. Nachhaltige Landwirtschaft ist ein Geschenk an uns alle, denn die Gesunderhaltung der Erde kommt uns allen zugute.

Wenn Sie also Weihnachtsschokolade für Ihre Familie kaufen, sehen Sie sich nach biologischer oder fair gehandelter Schokolade um. Etwas ganz besonders sind die handgeschöpfte Schokoladen von Zotter (www.zotter.at) mit ungewöhnlichen Geschmacksrichtungen wie "Ananas und Paprika" oder "Banane Curry".

Informationen zu fair gehandelter Schokolade erhalten Sie auf www.worldwatch.org/node/1483, www.gepa.de oder lesen Sie das Buch des Slow Food Gründers Carlo Petrini : *Gut, sauber & fair: Grundlagen einer neuen Gastronomie* und den Artikel „Chocolohism: the good, bad and ugly sides of chocolate addiction“ auf www.theecologist.org/pages/archive_detail.asp?content_id=551.

I Einen schönen Dezember wünscht Ihnen allen

Raquel Sommer und das Kanteam

Dear Parents,

Eating chocolate is a guilty pleasure, and it's not just the fat and sugar which can cause guilt. Unfortunately, this source of great pleasure for us is linked to misery for many, as well as to the destruction of forests and biodiversity. Cocoa can only be grown near to the equator, and most of our cocoa is produced in West Africa. It is sold without added value into the world market, where prices are at the mercy of investors who may dump shares at will. The cocoa farmers cannot change their rate of production at the rate at which volatile markets change. Instead, farmers in West Africa must resort to drastic measures to cut costs. In 2007 a Unicef representative said that "children from neighbouring countries such as Burkina Faso, Togo and Mali are brought to Côte d'Ivoire to work in its robust cocoa farming industry, among other outlets for child labour. Their rights are not respected and they are exposed to wide-ranging exploitation and abuse."

Luckily, we can buy socially and environmentally friendly chocolate, which is what we have done this year for St. Nicholas Day. On December 4, the children will receive organic St. Nicholas chocolates from the fair-trade company Gepa. The St Nicholas gift is for our children, but also for the families of cocoa producers, for whom just receiving a fair price is a gift. The extra we pay for fairly traded chocolate goes to create opportunities for producers and supports education for sustainable farming practices. Sustainable farming is a gift for us all, since we all benefit from maintaining the health of the Earth.

So when choosing chocolate for your family at Christmas, look for organic or fairly traded chocolate. For a special treat, try the handmade chocolates from Zotter (www.zotter.at) with such unusual flavor combinations as "Rose and Basil" or "Banana Curry".

For information on fairly traded chocolate, see www.worldwatch.org/node/1483, www.gepa.de, and read Slow Food founder Carlo Petrini's book, *Slow Food Nation: Why Our Food Should Be Good, Clean, And Fair*. For an interesting article, "Chocolohism: the good, bad and ugly sides of chocolate addiction" look here: www.theecologist.org/pages/archive_detail.asp?content_id=551.

wishing everyone a wonderful December, Raquel Sommer and the Kanteam

Chers parents,

Manger du chocolat est un plaisir qui parfois donne mauvaise conscience - pas seulement à cause du sucre et des graisses; malheureusement cette source de joie est souvent liée à la misère de beaucoup d'êtres humains et à la destruction de forêts. Le cacaotier pousse à hauteur de l'équateur et la plupart de la production se concentre en Afrique occidentale. Les produits sont vendus sans valeur ajoutée sur les marchés mondiaux où les prix fluctuent selon le bon vouloir des investisseurs. Les plantations de cacao ne peuvent adapter leur production au rythme des changements de ces marchés volatiles. Les producteurs d'Afrique occidentale sont donc soumis à des pressions énormes pour réduire leurs coûts. En 2007, un représentant de l'Unicef rapportait que "des enfants des pays proches comme le Burkina Faso, le Togo et le Mali sont migrés pour travailler dans les plantations de Côte d'Ivoire - où l'industrie du cacao y est connue pour son travail infantile. Leurs droits ne sont pas respectés et il sont exploités sur une grande échelle."

Heureusement, nous pouvons trouver du chocolat préservant les dimensions sociales et écologiques. C'est ce que nous avons fait à l'occasion de la St Nicolas. Ce 4 décembre, les enfants de l'école recevront un St Nicolas en chocolat biologique de la société de commerce équitable Gepa. Le St Nicolas est un don pour nos enfants mais aussi pour les familles des producteurs de cacao pour qui recevoir le juste prix est un cadeau. Le supplément qui est payé pour le commerce équitable est investi pour créer des opportunités pour les producteurs de chocolat et soutenir la formation des indigènes aux pratiques de commerce équitable. La production de ce type est un cadeau pour nous tous si nous pouvons bénéficier d'une planète en meilleure santé.

Quand nous choisissons du chocolat pour notre famille, cherchons le chocolat biologique ou du commerce équitable. La société Zotter (www.zotter.at) ajoute une touche particulière avec des chocolats artisanaux fabriqués à la main et aux saveurs inédites comme "ananas et poivron" ou encore "banane curry".

Pour plus d'infos sur le commerce équitable du chocolat, voir www.worldwatch.org/node/1483, www.gepa.de et le livre de Carlo Petrini, le fondateur de Slow Food "Bon, propre et juste : Ethique de la gastronomie et souveraineté alimentaire". Pour un autre article intéressant sur les bienfaits et méfaits du chocolat (en anglais) voir www.theecologist.org/pages/archive_detail.asp?content_id=551.

Nous souhaitons à tous un mois de décembre magique Raquel Sommer et votre Team Cantine

Kantinen-Team Vorschläge und Beschwerden	Canteen Team Comments/Suggestions/Complaints	Team Cantine Commentaires/Suggest./Critiques	canteen.team@ev-esm.org
Abwesenheitsbenachrichtigung / Anmeldung	Reporting Absence/Canteen registration	Notification d'absence, inscriptions	xantine@ev-esm.org
Kantinenvorstand der Eltern- vereinigung	Canteen PA Representative	Représentante de la cantine auprès du bureau de l'AP	xantine.vorstand@ev-esm.org