Medienmitteilung von BOS Schweiz und Good Chocolate Hub · Zürich, 12. November 2026

DEINE SCHOGGI KANN MEHR

Wie nachhaltiger Kakao den Regenwald in Ost-Borneo schützt

Die Schweiz ist das Land der Schokolade und eine Rohstoffdrehscheibe. Woher der Kakao in einer Tafel stammt, weiss trotzdem kaum jemand. BOS Schweiz und der Good Chocolate Hub gehen mit Dayak-Gemeinschaften in Ost-Borneo, Indonesien, einen anderen Weg: Kakao aus Agroforst, der den Wald erhält und direkt an Kürzi Kakao in der Schweiz verkauft wird. Die erste Tafel wird 2027 am Schoggifestival ehrundredlich in Bern lanciert.

Was haben Orang-Utans mit Schokolade zu tun? Mehr, als man auf den ersten Blick denkt. Im Menyapa-Lesan-Kakao-Projekt in Ost-Borneo zeigt nachhaltiger Kakaoanbau, wie artenreicher Regenwald wirksam geschützt und Dayak-Gemeinschaften durch rentable Einkommen gestärkt werden. Good Chocolate Hub und BOS Schweiz bauen gemeinsam mit dem Conservation Action Network (CAN), den lokalen Gemeinden in Ost-Borneo und Kürzi Kakao eine transparente Lieferkette von Indonesien bis in die Schweiz auf.

«Indem wir direkt mit den Dayak-Gemeinschaften und der lokalen Regierung zusammenarbeiten, verbinden wir höhere Kakaoqualität und Marktzugang mit dem Schutz der Orang-Utans», erklärt Auditya Sari, Projektmanagerin in Indonesien. «Zu sehen, wie sich die Lebensgrundlagen verbessern, während der Wald bestehen bleibt, beweist: Naturschutz, Politik und Wirtschaft können gemeinsam vorankommen.»

Der Wald schrumpft – und die Schweiz ist Teil davon

Die Region Berau in Ost-Kalimantan beherbergt einen der ältesten und artenreichsten Regenwälder der Welt. Kohleminen und Palmölplantagen drängen diesen natürlichen Lebensraum von Orang-Utans und anderen Tieren immer weiter zurück, Brände zerstören jedes Jahr Tausende Hektaren. Der Verlust trifft auch die Dayak-Gemeinschaften, die traditionell vom Wald leben. Gleichzeitig bieten die Rohstoffindustrien vielen Familien Arbeit und Einkommen.

Auch die Schweiz ist an dieser Entwicklung beteiligt. Über Schweizer Handelsfirmen läuft rund 40 Prozent des weltweiten Kohlehandels, und im Auftrag eines Zuger Konzerns wird nachweislich auf Borneo selbst Kohle gefördert[1]. Grosse Agrarhändler wie Cargill und Louis Dreyfus steuern ihren Handel aus Genf und beziehen und raffinieren Palmöl auch aus und in Borneo[2]. Zugleich haben einige der grössten Kakao- und Schokoladenfirmen der Welt ihren Sitz in der Schweiz[3].

«Die Schweiz lebt gut vom Rohstoffhandel und von der Schokolade. Damit tragen wir auch Verantwortung dafür, was am Anfang dieser Lieferketten passiert», sagt Andrea Hüsser, Geschäftsführerin des Good Chocolate Hub.

Kakao als Teil des Waldes

Kakao ist ein Waldbaum und wächst am liebsten im Schatten. In neun Dörfern am Rand des Orang-Utan-Korridors im Menyapa-Lesan Gebiet bauen über 500 Familien Kakao an. Der Korridor umfasst 193’000 Hektaren und ist Lebensraum von rund 185 Orang-Utans.

Heute verkaufen die Familien den Grossteil ihrer Bohnen meist unfermentiert und zu tiefen Preisen in eine anonyme Lieferkette.

Das Projekt setzt bei den bestehenden Kakaoparzellen an. Konkret heisst das:

---

[1] Public Eye, 2022: https://www.publiceye.ch/fileadmin/doc/Rohstoffe/2022_PublicEye_DieSchweizAufIhremKohleberg_Report.pdf

[2] Global Witness, 2026: https://globalwitness.org/en/campaigns/forests/banks-loan-billions-to-deforestation-risk-palm-oil-companies/

[3] Nestlé, Lindt, Mondelez, Barry Callebaut, Ecom Trading

- **Setzlinge und Agroforst:** Dorfeigene Baumschulen ziehen bis zu 30’000 Kakaosetzlinge. Sie ergänzen bestehende Bestände, ersetzen alte und abgebrannte Bäume und wachsen zusammen mit Schatten- und Fruchtbäumen.
- **Fermentation:** Dorfgemeinden und Familien entwickeln gemeinsam ein System für Fermentation und Trocknung. So entsteht Qualitätskakao.
- **Wissen:** Trainings zu Anbau, Ernte und Verarbeitung. Local Champions geben ihr Wissen im Dorf weiter, mit dem Ziel, dass die Hälfte von ihnen Frauen sind.
- **Direkter Handel:** Ankauf, Qualitätskontrolle und Export werden so aufgebaut, dass jede Bohne bis zur Farm rückverfolgbar ist, auch gemäss der EU-Entwaldungsverordnung.

«So entsteht aus Kakao ein Qualitätsprodukt, das nicht länger unter Wert verkauft werden soll», betont Evelyn Knapwerth, Projektleiterin vom Good Chocolate Hub.

Ein gemeinsames Projekt von Merasa bis Bern

Die Idee für diese Zusammenarbeit entstand, als Moritz (BOS Schweiz) bei Linus (Conservation Action Network Indonesien) im Orang-Utan-Schutz-Zentrum zu Besuch war und sie gemeinsam über weitere Schutzmassnahmen nachdachten. «Der Korridor bleibt besser geschützt, wenn die Familien an seinem Rand vom Wald und vom Kakao leben können», erklärt Moritz Wyss von BOS Schweiz.

Die für das Kakaoprojekt angefragten Dorfregierungen in der Region Berau waren sofort dabei. Andrea und Evelyn vom Good Chocolate Hub (Schweiz) haben ebenfalls nicht gezögert und ihr Netzwerk aktiviert – so hat sich Kürzi Kakao postwendend für das Abenteuer entschieden, und die Schweizer Plattform für nachhaltigen Kakao mit einer Reihe von Schweizer Förderstiftungen haben ihre finanzielle Unterstützung zusagt. Umgesetzt wird das Projekt vor Ort: Die Dayak-Gemeinschaften und die indonesische Orang-Utan-Schutzorganisation CAN produzieren den Kakao, organisieren die Fermentation und bauen die nötige Infrastruktur mit auf. BOS Schweiz und der Good Chocolate Hub sichern die Finanzierung, bauen am direkten Handelssystem mit und sorgen dafür, dass der Kakao Abnehmer:innen findet, in der Schweiz und in Indonesien. Kürzi Kakao kauft den Kakao ein und forscht an passenden Schokolade-Rezepturen, auch für Kakao, der nicht von Anfang an den Qualitätsansprüchen einer Bean-to-Bar-Schokolademanufaktur genügt. Das grosse Ziel: Die Lancierung der Borneo-Schokolade am Schoggifestival ehrundredlich am 20. März 2027 in Bern.

«Wir wollen zeigen, dass eine gute Schokolade beides kann: begeistern und den Menschen, die den Kakao anbauen, ein Einkommen zum Leben sichern», sagt Britta Kürzi, Gründerin von Kürzi Kakao.

Mitmachen

Mit dem Crowdfunding «Deine Schoggi kann mehr» auf we-make-it kann die Öffentlichkeit das Projekt unterstützen: Eine Spende von CHF 50 ermöglicht die Pflanzung von 30 Kakaobaumsetzlingen. Die Kampagne dauert vom 12. November bis zum 16. Dezember 2026.

Mehr zur Kampagne

Über das Projekt

Das Kakao-Projekt Borneo ist ein gemeinsames Projekt von BOS Schweiz und dem Good Chocolate Hub mit der indonesischen Orang-Utan-Schutzorganisation CAN (Conservation Action Network), Dayak-Gemeinschaften in neun Dörfern in Berau (Ost-Borneo) und Kürzi Kakao (Schindellegi).

Mehr über das Kakao Projekt Borneo.

Bildmaterial zur redaktionellen Verwendung

Das zur Verfügung gestellte Fotomaterial (Bildnachweise in der Bildbeschreibung) darf ausschliesslich im Rahmen einer redaktionellen Berichterstattung über das Projekt unter Nennung des Copyrights kostenfrei verwendet werden.

Auskunft und Interviewpersonen

- **Naturschutz, Wildtierkorridor und Orang-Utans:** Moritz Wyss, BOS Schweiz, moritz.wyss@bos-schweiz.ch, 044 310 40 30
- **Schokolade, Kakao, Lieferketten, Nachhaltigkeit und Direkthandel:** Evelyn Knapwerth, eknapwerth@goodchocolatehub.org, +41 78 235 11 61 und Andrea Hüsser, ahuesser@goodchocolatehub.org, +41 79 608 29 31, Good Chocolate Hub
- **Handwerk, Qualität und Bean-to-Bar-Schokolade:** Britta Kürzi, Gründerin Kürzi Kakao, britta@kuerzikakao.ch +41 76 536 09 15
- **Perspektive aus Indonesien:** Auditya Sari, Projektmanagerin in Indonesien, sriaudityasari@gmail.com, +62 817 4746 367

Eine Medienmitteilung von