



Schoko-Upcycling für Kinderrechte und Brot für die Welt



Schokolade macht Freude – besonders dann, wenn sie fair ist und gemeinsam mit Kindern zu einer Aktion für Kinderrechte wird.

Bei der Schoko-Aktion 2026 entstehen aus fairer Schokolade von **Tony's Chocolonely** und der **GEPA** gemeinsam mit Kindern neue Leckereien wie Schokocrossies, Muffins oder Schokobrötchen. Dabei wird nicht nur gebacken, sondern auch über Kinderrechte, globale Gerechtigkeit und fairen Handel gesprochen.

Die Schokolade wird kostenlos zur Verfügung gestellt, wenn gemeinsam mit Kindern eine Aktion zu Kinderrechten und Brot für die Welt umgesetzt wird.

Die selbst hergestellten Leckereien können gegen eine Spende abgegeben werden. Mit den Spenden wird die Arbeit von Brot für die Welt unterstützt, zum Beispiel Bildungsprojekte für Kinder in Paraguay oder der Demokratischen Republik Kongo.

Die Aktion bietet außerdem einen guten Anlass, mit Kindern über die Lebenssituation von Kindern weltweit ins Gespräch zu kommen – etwa über Kinderarbeit auf Kakaoplantagen und darüber, was fairer Handel bewirken kann.

Mehr Informationen zu den Projekten von Brot für die Welt:
www.brot-fuer-die-welt.de

So können Sie mitmachen

Bitte senden Sie uns eine kurze Beschreibung Ihrer geplanten Aktion mit Kindern zu.

Teilen Sie uns außerdem mit, wie viel Schokolade Sie benötigen (Mengenangabe bitte in Kilogramm).

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) der Schokolade liegt bei Juli/August 2026. Die Vergabe erfolgt solange der Vorrat reicht.



Wir freuen uns sehr, dass die GEPA und Tony's Chocolonely diese Aktion unterstützen und die Schokolade zur Verfügung stellen konnten.



Unterstützung für Ihre Aktion

Für die inhaltliche und pädagogische Begleitung stellen wir gerne weitere Materialien zur Verfügung, unter anderem:

- religionspädagogische Materialien zu Schokolade und Kinderarbeit
- „Kinderarbeit – Kinderpower – Kinderrechte: König David in der Bibel und Kinder auf Kakaoplantagen“ [Zum Material](#)
(gedruckte Exemplare bestellbar)
- ein Quiz für Kinder zum Thema Schokolade (auf Anfrage per Mail)
- Materialien von Brot für die Welt für Kinder: [Zur Übersicht](#)
- Projektflyer (z. B. Paraguay, DR Kongo)

Kontakt:

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

Rezept für Schokocrossies

Zutaten: Cornflakes und Schokolade

Zubereitung:

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

Rezept für Muffins (ca. 12 Muffins)

Zutaten: 200 g Mehl, 120 g Zucker, 4 Eier, 1 Pck. Backpulver, 1 Pck. Vanillezucker,
50 ml Milch,
150 ml Öl, ca. 150g Schokolade

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.