

Die beste Schokolade stammt von Plant-for-the-Planet aus Tutzing

merkur.de/lokales/starnberg/tutzing-ort29607/beste-schokolade-stammt-von-plant-for-the-planet-aus-tutzing-10693296.html

November 23, 2018



±
© Plant-for-the-Planet

Blick ins Schoko-Lager in Tutzing: Produktmanagerin Lisa Köhl (l.) und Pressesprecherin Lisa Kohn.

Die beste Schokolade stammt aus Tutzing

Die Stiftung Warentest hat 25 Milkschokolade-Sorten bewertet. Testsieger wurde die Marke der Stiftung Plant-for-the-Planet aus Tutzing. „Die Gute Schokolade“ bekam die Note 1,9.

– Die Freude ist groß in der Lindemannstraße 13 in Tutzing. Dort hat die Stiftung Plant-for-the-Planet ihren Sitz – und dort laufen die Fäden zusammen, wenn es um Deutschlands beste Milkschokolade geht. Zumindest hat die Stiftung Warentest „Die Gute Schokolade“ der Tutzinger auf Platz eins von 25 untersuchten Sorten gesetzt. „Das freut uns wahnsinnig“, sagt Lisa Kohn, die für die Pressearbeit bei Plant-for-the-Planet zuständig ist.

Die Stiftung hat bekanntlich der heute 21 Jahre alte Felix Finkbeiner gegründet, der in Pähl aufgewachsen ist und die Munich International School in Buchhof besucht hat. Sein Ziel ist es, möglichst viele Bäume auf der Erde zu pflanzen, um dem Klimawandel entgegenzuwirken. Was Schokolade damit zu tun hat? 2011 machte Finkbeiner Unternehmern den Vorschlag, pro verkaufter Tonne Schokolade einen Cent für die Stiftung zu spenden. Das Echo sei gleich null gewesen, berichtet Kohn. „Wenig später sagte ein Kind aus der Organisation: Dann machen wir halt unsere eigene Schokolade.“

2013 kam die „Gute Schokolade“ auf den Markt

Die Idee war geboren, 2013 kamen die ersten Tafeln der „Guten Schokolade“ auf den Markt. Hersteller ist die Firma Chocolats Halba, die im schweizerischen Pratteln in der Nähe von Basel ihren Sitz hat. Sie achtet auf die Einhaltung von Fair-Trade-Regeln, unter anderem kommt die Milch für die Schokolade von Kühen aus der Region, die Produktion verläuft nach Angaben der Stiftung klimaneutral. Die Schokolade ist unter anderem in Supermärkten von Rewe, Edeka und Kaufland zu bekommen – oder direkt im Onlineshop der Stiftung. Eine 100-Gramm-Tafel kostet im Schnitt einen Euro, von dem wiederum 20 Cent an die Stiftung fließen. „Händler und Hersteller verzichten auf ihren Gewinn“, berichtet Kohn. „13 Millionen Tafeln wurden bisher verkauft. Von dem Erlös konnten wir drei Millionen Bäume pflanzen.“ Auch einen Bio-Ableger gibt es mittlerweile, die Tafel kostet 25 Cent mehr.

Im Büro an der Lindemannstraße wird alles organisiert

Im Büro der Stiftung an der Lindemannstraße in Tutzing wird alles rund um die Schokolade organisiert: Produktion, Vertrieb, Abrechnungen, Lizenzen, Sonderaktionen wie spezielle Stadteditionen, etwa in Fürstentfeldbruck und Landsberg, oder auch Anfragen für Schulfeste oder Verköstigungen. Das Lager für den Internethandel mit der „Guten Schokolade“ befindet sich ebenfalls in Tutzing.

Bei den Stiftung-Warentest-Prüfern konnte die Schokolade in allen Kategorien überzeugen. Sie gaben ihr mit der Gesamtnote 1,9 die beste Bewertung im Feld. „Wir wussten zwar, dass etwas kommt“, erzählt Produktmanagerin Lisa Köhl. „Aber dass wir so gut abschneiden, haben wir erst am Mittwoch erfahren. Wir sind sehr glücklich.“