

Zu Besuch in der Schokoladenfabrik

26.11.2024

Unser Vorstandsmitglied Hermann Falk hatte kürzlich einen ganz besonderen Außentermin: Ein Besuch in der "Schokoladenfabrik" – genauer gesagt: In der Kakaoverarbeitung der Pronatec AG. Die GLS Treuhand hat das Unternehmen mit einem Darlehen unterstützt. Hermann Falk durfte sich die Produktion einmal genauer anschauen und den Duft der Schokolade sogar mit nachhause nehmen...



IN DER KAKAOVERARBEITUNG DER PRONATEC AG

Im Kakaohimmel

Schon im Auto roch es nach Schokolade, nicht nach dem überzuckerten, künstlich aromatisierten Geschmack von industrieller Vollmilchschokolade, sondern wilder, herber, sogar ein wenig säuerlich – so wie rohe Kakaobohnen riechen. Kein Wunder, denn das Auto gehörte dem Gesellschafter-Geschäftsführer der Pronatec AG, einem mittelständischen Händler von biologisch zertifiziertem Kakao, Gewürzen und Zucker.

Dort, in der Nähe von Schaffhausen, wo er mich von einer kleinen S-Bahnstation abholte, steht seit 2022 ein großes Werk zur Verarbeitung von Kakaobohnen zu Kakaopulver und -butter. Finanziert von einem Konsortium, unter anderem mit der GLS Bank, zu dem wir als GLS Treuhand ein Darlehen von 2 Mio. Euro für 12 Jahre beigesteuert haben.



BIO-KAKAOBOHNEN IN DER VERARBEITUNG / BILD:
LUKAS PITSCH

Faszinierende Werksführung

Manche Abläufe erinnern an eine moderne Getreidemühle, nur in horizontaler Anordnung; auch die hohen Hygiene- und Dokumentationsanforderungen sind ähnlich.

Es werden vor allem Kakaobohnen aus der Dominikanischen Republik verarbeitet, wo die Qualität besser ist als derzeit in den westafrikanischen Ländern.

Prägende Herausforderungen sind und bleiben seit zwei Jahren die extrem schwankenden, stark gestiegenen Rohstoffpreise: Während sich die Kakao-Preise lange Jahre und Jahrzehnte zwischen 2.000 und 3.500 US-Dollar pro Tonne bewegten, ging es letztes Jahr in der Spitze auf 12.000 US-Dollar. Im September 2024 waren es 7.500 bis 9.000 US-Dollar.

Zertifizierungen

Im Bürotrakt ist eine Wand mit Zertifikaten gepflastert: nachgewiesen wird die Bioland- und Demeterprüfung, die Qualität als Koscher und Halal und viele Prüfsiegel mehr. Das Familienunternehmen in 2. Generation (die 3. steht schon in den Startlöchern) investiert angesichts der hohen Nachfrage nach ihren Qualitätsprodukten derzeit in eine zweite Presse – mit einem Preis von ca. 1,5 Mio. CHF und einer Länge von ca. 5 Metern kein Leichtgewicht. Noch aufgeschoben ist die Photovoltaik-Aufdachanlage, die ca. 100.000 CHF pro Jahr Stromkosteneinsparung erbringen würde.

Ein Besuch, der in Erinnerung bleibt

Nach drei Stunden in der Schokoladenfabrik hatte ich übrigens das Vergnügen, den Duft der Kakaobohnen noch einige Tage in meinem Anzug riechen zu können...

...neben der angemessenen Verzinsung des Treuhand-Kapitals also eine schöne Zusatzrendite!

Ein Bericht von Hermann Falk



KAKAOVERARBEITUNG / BILD: LUKAS PITSCH