

Hier nimmt die Schokolade ihren Anfang

Seit Mai wird in Beringen Schokolade hergestellt – oder zumindest eine Vorform davon. Die Verarbeitung der Kakaobohnen in Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopulver ist schweizweit einzigartig und erfordert eine virtuose Abstimmung.

Text Tobias Bolli
Bilder Melanie Duchene

BERINGEN. Herb und aufdringlich: Der Geruch von Kakaobohnen sticht einem bereits im Eingangsbereich in die Nase. Bis man zu den begehrten Samen vordringen darf, bedarf es aber der Vorbereitung. Der Ehering kann am Finger bleiben, alle weiteren Schmuckstücke müssen vor dem Besuch der neuen Kakaoverarbeitungsanlage in Beringen in die Obhut des Personals gegeben werden. Ohr- und Nasenringe, die sich partout nicht entfernen lassen, werden mit Pflastern gründlich abgedeckt. Steckt man dann in einem Kittel, hat man die Schuhe mit einem Überzieher und den Kopf sorgfältig mit einem Haarnetz versehen, ist man für den Ausflug ins Schoggi-paradies noch immer nicht bereit. Wer Teile der Anlage betreten will, muss jetzt eine Sicherheitsschleuse passieren: Hände einseifen, Hände waschen, dann diese unter einem heissen Luftstrahl trocknen lassen – das Prozedere umfasst noch einige weitere Schritte und dauert für das Personal bis zu zwanzig Minuten. Und es ist akkurat einzuhalten: Wer die Hände zwei Sekunde zu wenig lang trocknet, muss wieder von vorne beginnen, schliesslich sollen möglichst wenig Fremdstoffe in die Anlage eingeschleppt werden. Verhält man sich korrekt, leuchtet am Ende eines Metallstegs irgendwann ein grünes Lämpchen.

Produkte sollen rückverfolgbar sein

In der Halle stehen Dutzende bis an den Rand mit Kakaobohnen gefüllte Säcke, sie befinden sich hier am Anfang eines langen Verarbeitungsprozesses, der irgendwann in

einer Tafel Schokolade mündet. Die angelieferten Kakaobohnen bezieht die Firma Pronatec unter anderem von Kakaobauern aus Zentral- und Südamerika. Laut eigener Aussage legt Pronatec viel Wert darauf, dass diese angemessen entlohnt werden und setzt ausschliesslich auf Fair-Trade zertifizierte Produkte. Was am anderen Ende die Anlage verlässt, ist noch nicht eine fertige Schokolade, sondern ein Halbfabrikat, das für verschiedene Produkte weiterverarbeitet werden kann, darunter auch für Süssgetränke. Als erste Anlage in der Schweiz werden in Beringen alle drei Halbfabrikate zusammen hergestellt: Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopulver. Viel Wert lege man auf die Rückverfolgbarkeit der Produkte. So werden alle Bohnenlieferungen getrennt verarbeitet, um bei allfälligen Problemen auf deren Ursprung rückschliessen zu können.

Die angelieferten Bohnen tragen noch alle Merkmale ihrer landwirtschaftlichen Produktion: Steine, Dreck und andere Gegenstände müssen in einem ersten Schritt von ihnen separiert werden. Dazu dienen Filter, deren Funktionsweise von Produktionsleiter Yannick Rihs geduldig erklärt. Rihs hat zuvor für die Firma Bühler an der Elfenbeinküste gearbeitet und ist dann nach Winterthur gezogen. Für die Firma Pronatec ist die Verpflichtung des erfahrenen Fachmanns ein Glücksfall. Die Suche nach qualifiziertem Personal gestalte sich nämlich schwierig, sagt Firmenchef David Yersin. Derzeit verfügt der Standort Beringen über 25 Mitarbeitende, später wolle man dreischichtig arbeiten und bis zu 35 Mitarbeitende beschäftigen. Menschen sind in der Nähe der Maschinen nur vereinzelt



Die meisten Produktionsschritte vollziehen sich ohne manuelles Zutun. Angestellte sind vor allem als Überwacher tätig.



Am Ende angekommen: Hier stapeln sich die verarbeiteten Kakaobohnen.



Die meisten Verarbeitungsschritte sind vollautomatisiert, das Kontrollzentrum im Bild spielt deshalb eine wichtige Rolle.



Vakuum macht's möglich: Die 25 Kilogramm schweren Säcke werden mithilfe eines Sauggeräts



anzutreffen. Neben der An- und Auslieferung vollziehen sich die meisten Produktionsschritte automatisch. Ohne manuelles Zutun werden die Kakaobohnen ihrer Schalen entledigt und die resultierenden Nibs in einen riesigen zylinderförmigen Ofen befördert. Hier erfolgt die Röstung, welche je nach Kundenwunsch individuell ausgestaltet werden kann. Auch die schweizweit einzige Butterpresse bedarf vor Ort nur weniger menschlicher Inputs und verrichtet ihr Werk in genauer Abstimmung mit den anderen Maschinen. Die meisten Mitarbeiter sind deshalb für die Überwachung der Maschinen zuständig oder analysieren die Qualität der Bohnen im firmeneigenen Labor. «Die Überwachung und Problem-analyse stellt eine zentrale Aufgabe dar», sagt Betriebsleiter Yannick Rihs. Auf den

«Wir profitieren klar von einem Trend, der in Richtung Regionalität geht.»

David Yersin
Firmenchef Pronatec

VIDEO
Mehr Informationen zum Thema unter:
www.shn.ch/click

Bildschirmen im schallgeschützten Kontrollraum werden Störungen zwar angezeigt, «aber es ist nicht einfach, anhand einer grösseren oder kleineren Kennzahl die konkrete Problemursache ausfindig zu machen.» Schliesslich könne man den Maschinen nicht einfach in menschlicher Sprache Befehle erteilen.

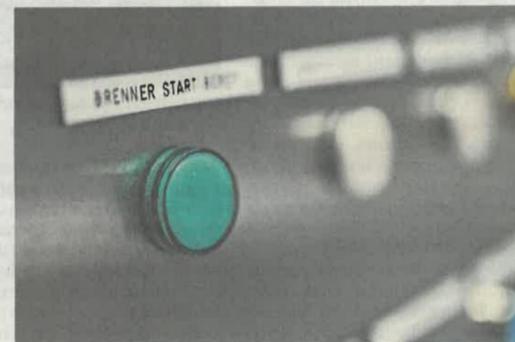
Laut Firmenchef David Yersin ist die Nachfrage nach lokal produzierten Kakao-Produkten derzeit hoch. «Wir profitieren klar von einem Trend, der in Richtung Regionalität geht.» Und natürlich habe man einen Marketingvorteil, wenn die Wertschöpfung hier in der Schweiz erfolge. Für die Zukunft hat Yersin grosse Pläne – läuft alles wie erhofft, will er zusätzliche Maschinen anschaffen und die Produktionskapazität verdoppeln.



Viele Farben und Formen: So sehen die angelieferten Kakaobohnen aus.



Prüfe alles und behalte das Beste: Die Bohnen durchlaufen mehrere Filter.



Bei einer Temperatur von rund 120 Grad werden die Kakaobohnen geröstet.



Eine Butterpresse verarbeitet die Kakaomasse zu Kakaobutter.



gehievt. Ein zeitaufwendiges Prozedere muss durchlaufen werden, bevor von einer Zone in die nächste gewechselt werden darf.



Schliesslich werden die gewonnenen Halbfabrikate in Säcke abgefüllt.