

Erste reine Bio-Kakao-Fabrik der Schweiz

📅 02. September 2022

📄 Nachrichten | Branchen-News

Mit Bio-Kakaoprodukten handelt die Schweizer Rohstofffirma Pronatec schon lange. Jetzt hat sie in Beringen (SH) die erste reine Bio-Kakaofabrik der Schweiz eröffnet. Hier produziert sie Kakaomasse, -butter und -pulver für die Lebensmittel- und Kosmetikindustrie.



Bio-Kakao: neu ist die gesamte Wertschöpfungskette in der Hand von Pronatec. Bild: Pixabay

Kakaoverarbeitung hat in der Schweiz eine lange Tradition. Die neue Kakaofabrik von Pronatec in der Schaffhauser Gemeinde Beringen, ist aber einzigartig in der Schweiz: «Als einzige Kakaofabrik produzieren wir alle drei Halbfabrikate Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopulver – und zu 100 Prozent Bio», erklärt David Yersin, der Chef von Pronatec. Das von seinem Vater 1976 gegründete KMU versorgt internationale Kunden in der Lebensmittel- und Kosmetikindustrie mit bio- und fairtrade-zertifizierten Kakaoprodukten, Zucker, Vanille und Gewürzen. Mit der Eröffnung der Kakaofabrik in Beringen steigt Pronatec erstmals selbst in die Produktion ein. Bisher sei Pronatec für die Verarbeitung seiner Bio-Kakaobohnen, die es direkt bei Kleinbauernkooperativen einkauft, abhängig gewesen von externen Verarbeitern im Ausland. «Neu ist die komplette Wertschöpfungskette in unserer Hand: von der Beschaffung bei den Kleinbauern über Fermentation und Export bis hin zu Verarbeitung und Verkauf», sagt Yersin.

Klein aber fein

Da Pronatec in Beringen nur Bio-Kakao verarbeite, kann sie jegliche Vermischung mit konventioneller Ware ausschliessen, erklärt Yersin. Ein weiterer Vorteil der Anlage sei, dass man darauf kleine Losgrössen von 25 bis 50 Tonnen produzieren könne. «Damit können wir individuelle Kundenwünsche besser umsetzen.» Dazu gehört etwa Kakaomasse aus speziellen Ursprüngen für Single-Origin-Schokolade. «Dafür ist eine präzise Chargentrennung erforderlich, für die wir technisch speziell ausgerüstet sind.» Diese Chargentrennung Sorge auch für eine garantierte Rückverfolgbarkeit aller Produkte. Pronatec kann auf ihrer Anlage Kakaohalbfabrikate mit verschiedenen Bio- und Fairtrade-Zertifizierungen produzieren, aber auch Halal und Kosher.

Bio-Anteil steigern

Letztes Jahr wurden insgesamt 52'000 Tonnen Kakaobohnen in die Schweiz importiert und verarbeitet. «Die Mehrheit davon ist konventionell produziert», sagt Yersin. «Mit unserer Fabrik können wir den Bio-Anteil der Schweizer Kakaoverarbeitung deutlich steigern und bis zu 15'000 Tonnen Bio-Kakaobohnen im Jahr verarbeiten. Pronatec beliefert nicht nur die Schoggibranche, sondern die gesamte Lebensmittelindustrie wie Backwaren-, Müesli- und Riegelhersteller sowie Milchverarbeiter und Glacefabrikanten im In- und Ausland. Die Kakaobutter wird auch an internationale Kosmetikhersteller verkauft.

«Nur geringfügig teurer»

David Yersin hat seine Kakaofabrik bewusst in der Schweiz gebaut: Die Nähe zu den KundInnen, zum Pronatec-Hauptsitz in Winterthur und zum Anlageninstallationspartner Bühler sowie der Zugang zu erfahrenen Fachkräften seien Vorteile des Standorts Schweiz. Auf den Preis habe die Produktion in der Schweiz nur einen kleinen Einfluss. «Wir sind nur geringfügig teurer als importierte Ware», betont Yersin. Umgekehrt sei «Made in Switzerland» international ein starkes und emotionales Verkaufsargument. Schweizer Lebensmittelherstellern böten die Pronatec-Halbfabrikate die Chance, den Anteil der inländischen Wertschöpfung ihrer Produkte zu erhöhen. Für eine Steigerung der Produktion ist Yersin gewappnet. «Wir haben das Potenzial, unsere Kapazität zu verdoppeln. Zuerst möchten wir die Anlage aber erfolgreich im 24-Stunden-Betrieb mit drei Schichten betreiben.»

 **Schweizerische Kakaoproduktion Pronatec**

Quelle:  **Aus dieser Fabrik kommt nur Bio-Kakao**