

«Ich schätze es sehr, dass die Knospe strenger ist als EU-Bio»

Seit gut einem Jahr stellt Pronatec in der Schweiz Biokakaohalbfabrikate her. Als einzige. Die Schoggibranche freuts.

1976 gegründet, drehte sich bei Pronatec in Winterthur ZH zu Beginn alles um Vollrohrzucker. In den 1990er-Jahren lancierte die Schweizer Firma dann ihren ersten fair gehandelten Biorohrzucker und kurz darauf die laut eigenen Angaben weltweit erste Bio-Fair-Trade-Schokolade. Diesem nachhaltigen Geist ist Pronatec treu geblieben. Heute importiert, verarbeitet und vermarktet sie nebst Rohrzucker und Kakao auch Vanille und Gewürze, die sie aus diversen Ländern Mittel- und Südamerikas sowie aus Madagaskar bezieht. Dabei setzt sie auf langfristige Handelsbeziehungen mit Kleinbauernkooperativen und eine direkte Lieferkette ohne Zwischenhandel für eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der biologisch angebauten Rohstoffe.

Für die Biokakaohalbfabrikate, die es weltweit vertreibt, hat das Familienunternehmen letztes Jahr in Beringen SH einen neuen Produktionsstandort in Betrieb genommen: die Pronatec Swiss Cocoa Production. Im Interview erzählt Geschäftsführer David Yersin über die Entstehung, Umsetzung und Bedeutung des Projekts für seine Firma und die Branche.

Herr Yersin, 2022 nahm Ihre Firma Pronatec die erste rein biologische Produktionsstätte für die Verarbeitung von Biokakao in der Schweiz in Betrieb. Wie kam es dazu? **David Yersin:** Der Markt für Kakaohalbfabrikate war für uns schon immer sehr wichtig, wir waren jedoch bisher für die Verarbeitung unserer Biokakaobohnen abhängig von externen Lohnverarbeitern, sprich von grossen industriellen Konzernen im Ausland. Mit unserer eigenen Kakaoverarbeitung in Beringen im Kanton Schaffhausen decken wir neu die gesamte Wertschöpfungskette «inhouse» ab.

Was für Produkte stellen Sie in Beringen her?

Alle drei Biokakaohalbfabrikate – das heisst Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopulver.

Welche Vorteile haben sich daraus ergeben?

Wir haben alle Prozessschritte in der eigenen Hand: von der direkten Beschaffung bei den Kleinbauern in den Ursprungsländern über die Fermentation der Bohnen, den Export/Import bis hin zur Verarbeitung. Damit sind wir auf die vollständige Rückverfolgbarkeit und Warentrennung unserer Rohstoffe

tioneller Ware absolut ausschliessen. Dadurch sind wir in der Lage, die Kriterien für anspruchsvolle Zertifizierungen wie Bio-Knospe, Demeter oder Fairtrade Max Havelaar zu erfüllen und einzigartige Spezialitäten herzustellen. Gleichzeitig zeichnet sich unsere Anlage durch eine sehr hohe Flexibilität aus. So ermöglichen wir auch kleine, individuelle Produktionschargen oder verarbeiten kundeneigene Kakaobohnen in Lohnverarbeitung.

Sie erwähnten gerade die Knospe von Bio Suisse. Welche Bedeutung hat diese für Sie und für Pronatec?

Die Knospe steht für mich für den Schweizer Ursprung der Biobewegung. Sie ist etwas typisch Schweizerisches, und ich schätze es sehr, dass die Vorgaben der Knospe strenger sind als die von EU-Bio.

Mit welchen Herausforderungen waren Sie beim Aufbau der neuen Produktionsstätte und Prozesse konfrontiert?

Die Finanzierung des Projekts hätten wir als kleines Unternehmen mit beschränkten eigenen Mitteln nicht stemmen können. Möglich war das nur dank privaten Investoren, die sich von unserer Idee einer nachhaltigen Schweizer Kakaoverarbeitung begeistern liessen und uns zusammen mit den Banken die nötige finanzielle Unterstützung gaben. Die Wahl eines geeigneten Standorts war ebenfalls nicht ganz einfach.

«Wir besetzen mit unserer Kakaoverarbeitung eine Nische, da es bisher keine vergleichbare Anlage in der Schweiz gibt.»

David Yersin, Geschäftsführer Pronatec

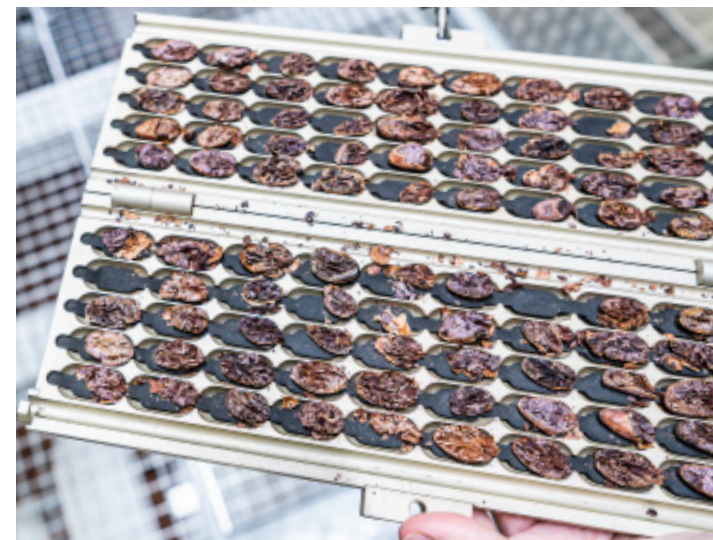
und Produkte ausgelegt. Das heisst, dass der Weg von Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopulver in unserer Anlage stets nachvollzogen werden kann. Und dank der getrennten Verarbeitung jeder einzelnen Charge und der hundertprozentigen Bioproduktion können wir jegliche Vermischung mit konven-



Pronatec-Chef David Yersin engagiert sich seit 45 Jahren für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion.



Die Presse für Biokakaobutter ist Teil der exklusiven Bioverarbeitungsanlage.



Die Kakaobohnen werden vor der Verarbeitung im Labor analysiert.



David Yersin (links) und Betriebsleiter Yannick Rihs bei der sensorischen Prüfung frisch gerösteter Biokakaonibs.



Die Pronatec Swiss Cocoa Production verarbeitet in Beringen SH nur Biokakao. Bilder: www.pronatec.com



topcat

Die Wühlmausfalle.

Tipps und weitere Informationen zu topcat finden Sie unter www.topcat.ch

Andermatt
Biocontrol Suisse

Tel. 062 917 50 05
sales@biocontrol.ch
www.biocontrol.ch



Dank der Schweizer Hagel sind unsere Gemüse- und Blumenkulturen gegen Unwetterrisiken geschützt.

Schweizer Hagel
Suisse Grêle
Grandine Svizzera
www.hagel.ch

Der Agrarversicherer

BIO

Aktuell

Bioaktuell:
Das geht auf jede Kuhhaut!

Bestellen Sie ein Probeexemplar:
Bio Suisse, Verlag Bioaktuell
Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel
Tel. 061 204 66 66
verlag@bioaktuell.ch
bioaktuell.ch

**EIN GRUND FÜR
DEN LUGA-BESUCH
UND WAS IST IHR GRUND?**

**28. APRIL BIS
7. MAI 2023**

RECHENLUTERN

In Beringen fanden wir schliesslich ideale Bedingungen und ein ausbaufähiges Areal.

Wie sind Sie persönlich mit der grossen Verantwortung für dieses Projekt umgegangen?

Für mich war von Anfang an klar, dass die Verantwortung auf mehrere Schultern verteilt und breit abgestützt sein muss. Ideen werden in einem Gremium diskutiert und herausgefordert, es wird mitgedacht und mitgetragen. Dieses Gremium ist einerseits die Geschäftsleitung der Pronatec Swiss Cocoa Production in Beringen, andererseits die Pronatec-Geschäftsleitung am Hauptsitz in Winterthur sowie unsere Abteilungsleiterinnen und -leiter und Mitarbeitenden, die viel Verantwortung übernehmen.

Einen solchen Produktionsstandort in der Schweiz aufzubauen, birgt einige Risiken. Welche waren es für Pronatec? Da ich die Bedingungen in vielen Drittweltländern aus eigener Erfahrung kenne, sehe ich im Standort Schweiz viele Vorteile. Die Nähe zu den Kunden und zum Hauptsitz Winterthur, der Zugang zu erfahrenen Fachkräften aus der Schweizer Schokoladen- und Lebensmittelindustrie und die Nähe zum wichtigen Anlageinstallationspartner Bühler waren in meinen Augen stärker zu gewichten als die höheren Löhne und Immobilienkosten in der Schweiz. Zudem besetzen wir mit unserer Biokakaoverarbeitung eine Nische, da es bis heute keine vergleichbare Anlage in der Schweiz gibt.

Waren Sie mit anderen Playern der Branche im Austausch?

Die Rückmeldungen anderer Akteure waren durchwegs positiv, der Aufbau einer Biokakaoverarbeitung schien vielen sinnvoll. Insbesondere die Bioschokoladenhersteller aus der Schweiz oder dem nahen Ausland zeigen grosses Interesse.

Welche Erfahrungen haben Sie in der Startphase gemacht?

Das Hochfahren einer derart komplexen technischen Anlage ist weit zeitaufwendiger, als es ein Laie erwarten würde. Zudem funktioniert eine Produktionsanlage völlig anders als ein Bürobetrieb: Die Auslastung der Anlage ist immer ein grosses

Thema, es gibt Schichtarbeit und es entsteht eine ganz eigene, einzigartige Betriebskultur. Die Wahl der richtigen Mitarbeitenden ist zentral, und wir freuen uns, dass es uns gelungen ist, Menschen mit viel Herzblut und langjähriger Erfahrung zu finden. Sie stehen mit vollem Engagement hinter «ihrer» Produktion, auch wenn ein Tag mal nicht um 17 Uhr endet.

Wie gut hat sich die Produktion im ersten Jahr entwickelt?

Abgesehen von den normalen technischen Herausforderungen ist die Kakaoverarbeitung sehr gut angelaufen. Seit Oktober 2022 arbeiten wir im 24-Stunden-Betrieb mit drei Schichten an fünf Tagen. Jedoch haben wir einen Engpass bei der Herstellung von Kakaomasse festgestellt, den wir nun mit dem Einsatz einer zweiten Mühle zur Feinvermahlung der Kakao-nibs eliminieren möchten. Dadurch werden wir noch effizienter arbeiten und das volle Potenzial der Anlage nutzen können.

«Ich habe gelernt, dass es Beharrlichkeit und einen festen Glauben an etwas braucht, damit Grosses entstehen kann.»

David Yersin, Geschäftsführer Pronatec

Das schlimmste Szenario einer Gas- und Stromknappheit aufgrund der Ukraine-Krise ist glücklicherweise nicht eingetreten. Die erhöhten Energiepreise spüren wir aber selbstverständlich schon, wie die gesamte Branche.

Was kommt als Nächstes?

Als Nächstes werden wir weiter in unsere Tochtergesellschaft Yacao in der Dominikanischen Republik investieren, von der wir in Zukunft noch mehr hochwertige Bio- und Fairtrade-Kakaobohnen beziehen möchten. Ich denke hier zum Beispiel an den Ausbau der Kakaotrocknungsflächen oder der Fermentationszentren.

Es gibt also immer etwas zu tun.

Ich habe gelernt, dass es Beharrlichkeit und einen festen Glauben an etwas braucht, damit Grosses entstehen kann. Oft geschieht das nicht über Nacht, sondern gegen Widerstände. Dabei geht es immer darum, nach der optimalen Lösung zu streben. Für mich ist es selbstverständlich, Kunden, Lieferanten und Mitarbeitende fair zu behandeln. Langfristige Partnerschaften und die Freude an der eigenen Arbeit sind für mich wichtiger als rein finanzielle Interessen.

Interview: Maya Frommelt, Bio Suisse



Eine Mitarbeiterin prüft die Kakaobohnenqualität. Bild: www.pronatec.com



Zur Person

David Yersin, Jahrgang 1962, stieg 1989 ins Unternehmen seines Vaters ein und entwickelte es vom 2-Mann-Betrieb zu einer Firma mit rund 60 Mitarbeitenden am Hauptsitz Winterthur ZH und aktuell rund 30 Mitarbeitenden am neuen Produktionsstandort in Beringen SH. Seiner Vision von Bio- und Fair-Trade-Rohstoffen ist David Yersin stets treu geblieben – obwohl es zu Beginn viel Skepsis gab.

www.pronatec.com