

Datum: 2. Juni 2022 Branche: Grund- / ZusatzstoffeSchokolade / Süßwaren

## Die erste reine Bio-Kakaofabrik der Schweiz

Die Schweizer Rohstoffhandelsfirma Pronatec hat in Beringen (SH) die erste reine Bio-Kakaofabrik der Schweiz eröffnet, die Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopulver herstellt.

von pd/mos



CEO David Yersin (l.) und Betriebsleiter Yannick Rihs bei der sensorischen Prüfung frisch gerösteter Kakao-Nibs aus der ersten reinen Bio-Kakaoverarbeitungsanlage der Schweiz. (Pronatec)

Die neue Kakaoverarbeitungsanlage von Pronatec in Beringen bei Schaffhausen ist ein Novum: Es ist eine reine Bio-Produktionsanlage – und die erste, die in der Schweiz alle drei Halbfabrikate Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopulver herstellt, wie Pronatec in einer Mitteilung schreibt. Pronatec verarbeitet in Beringen jährlich rund 15'000 Tonnen Bio-Kakaobohnen von Kleinbauernkooperativen zu bio- und fairtrade-zertifizierten Halbfabrikaten für die Schoggi- und Lebensmittelindustrie im In- und Ausland. Die Produktion läuft seit Mai.

Pronatec verkaufte bereits bisher Bio-Kakaohalbfabrikate, war bei der Verarbeitung der Bio-Kakaobohnen jedoch abhängig von Konzernen im Ausland. Mit der eigenen Kakaofabrik sei neu die gesamte Kakao-Wertschöpfungskette in der Hand von Pronatec, von der Bohnenbeschaffung bei den Kleinbauern über Fermentation und Export hinzu Verarbeitung und Verkauf. Damit seien sämtliche Chargen bis zum Kakao-Kleinbauern rückverfolgbar. Alle Kakao-Halbfabrikate würden zudem in strikter Chargentrennung produziert. Damit erfülle die Anlage die Anforderungen anspruchsvoller Bio- und Fairtrade-Zertifizierungen, heisst es in der Mitteilung weiter. «Die Nachfrage am Markt bestätigt den Trend hin zu strengeren Labels wie Bio Suisse oder Demeter. Mit unseren Produkten schliessen wir diese Lücke», wird CEO David Yersin in der Mitteilung zitiert.

[www.pronatec.com/kakaoverarbeitung](http://www.pronatec.com/kakaoverarbeitung)

### Mehr zum Thema

Das 1976 gegründete Familienunternehmen Pronatec ist ein Pionier im Handel mit Bio- und Fairtrade-Rohstoffen. Pronatec versorgt die Lebensmittel- und Kosmetikindustrie im In- und Ausland mit zertifizierten Rohstoffen wie Kakaoprodukten, Zucker, Vanille und Gewürze. Seit Mai 2022 verarbeitet das Unternehmen Bio-Kakaobohnen zu Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopulver in der eigenen Schweizer Kakaoverarbeitungsanlage Pronatec Swiss Cocoa Production. Am Hauptsitz Winterthur arbeiten 60 Angestellte, am Produktionsstandort in Beringen sind es 25. 2020 machte das Unternehmen einen Umsatz von 84 Millionen Franken.