

Erster Biokakao-Verarbeitungsbetrieb ist eröffnet

Am Samstag lud die Firma Pronatec Produktion AG die Bevölkerung zur Eröffnungsfeier ein und öffnete die Türen ihrer Produktionsstätte zur Besichtigung. 400 Besucherinnen und Besucher folgten der Einladung.

Nicole Peter

BERINGEN. An der Eröffnungsfeier des ersten Schweizer Biokakao-Verarbeitungsbetriebs in Beringen standen die Maschinen still. Normalerweise werden hier bis zu zwei Tonnen Kakaobohnen pro Stunde verarbeitet. Bis zu 14 000 Tonnen Kakaobohnen im Jahr durchlaufen die Produktion und werden dort in vielen einzelnen Vorgängen zu Kakao-Halbfabrikaten.

Abfälle werden weiter verarbeitet

Pronatec Produktion AG stellt als einzige Firma in der Schweiz ihre Produkte aus reinem Biokakao her. Für David Yersin, CEO der Firma, war diese Eröffnung eine besondere Feier. Er engagiert sich seit 45 Jahren für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion. Um dies in Beringen umsetzen zu können, wurde eine bereits bestehende Halle in einer zweijährigen Projektphase umgebaut und eine neu entwickelte Verarbeitungsanlage eingebaut. Auch die Produktionswege sind dank der neuen Entwicklung nachhaltiger. Der Betrieb in Beringen



An der Eröffnungsfeier wurde den Gästen viel Abwechslung geboten. BILDER NICOLE PETER

setzt sich ebenfalls gegen Lebensmittelverschwendung ein. Sämtliche essbaren Abfälle, welche bei der Fertigung anfallen, werden zu Biogas oder Tierfutter verarbeitet.

Viele Abnehmer der Produkte

Hauptabnehmer der drei Kakaoprodukte – Kakaobutter, Kakaopulver und Kakaomasse – sind diverse Kunden aus der Schweizer Lebensmittelindustrie, die diese in Getränken, Gebäck, Glace und Schokolade weiterverarbeiten. Aber

auch die Kosmetikindustrie gehört zur Kundschaft. Dank des hohen Standards und ihrer zahlreichen Bio-Zertifizierungen eignet sich die Kakaobutter nämlich zur Verarbeitung in Naturkosmetika.

An der Eröffnungsfeier am Samstag wurde den Gekommenen viel geboten. Bei einer Schoggischleuder durften die Kinder ihr Glück probieren und konnten dabei Schoggi gewinnen. Wem es aber eher nach Salzigem zumute war, wurde ebenfalls gut bedient. Ob Momos oder Pizza – für das leibliche Wohl wurde gut

an diversen Foodständen gesorgt. Die grosse Warenlieferhalle der Kakaofabrik wurde mit Tischen und Bänken hergerichtet, damit es genug Platz für die Besucherinnen und Besucher hatte.

Die Qualität überzeugte

Nach der 30-minütigen Führung konnten sich die Teilnehmer gleich noch selbst an den beiden Degustationsständen von der Qualität des Biokakaos überzeugen. Herzhaft wurde in die vermeintlich süsse Kakaomasse hineingebissen und löste bei vielen Besuchern Erstaunen darüber aus, wie bitter diese schmeckt. Auch die Kakaobutter, welche wie weisse Schoggi aussah, überraschte mit ihrem untypischen Geschmack: Eher geschmacklos zerging diese auf der Zunge. Belohnt wurden die Besucherinnen und Besucher dafür am zweiten Degustationsstand. Dort gab es, in ihren vielen Variationen, Amarrú-Schokolade zu geniessen. Ob mit Milch, Nüssen oder mit unterschiedlich hohem Kakaoanteil – für jeden Geschmack war etwas dabei. Und wenn die Schokolade zusagte, konnten die Naschkatzen diese gleich am Stand kaufen.

Riecht es in Chläggi nach Schoggi?

Bestimmt riecht es nun im ganzen Klettgau nach Schoggi? Weit gefehlt. Die Abluft in den Betriebshallen wird umgenutzt und dient der eigenen Wärmeversorgung. Nach weiteren Reinigungsschritten wird diese geruchsfrei wieder

in die Umwelt entlassen und es entstehen dadurch keine störenden Geruchsemissionen.

Die Gäste aber kamen am Samstag beim Betreten der Produktionshalle in den Genuss des feinen Schokoladengeruchs. Bis zu 400 Besucher durften Pronatec über die Schulter schauen. «Schön, dass trotz schlechten Wetterbedingungen so viele Leute ihr Interesse mit einem Besuch bei uns bekundeten», sagte David Yersin in Bezug auf die erfolgreiche Eröffnungsfeier.



Am Degustationsstand war die Schokolade heiss begehrt.