

Aus dieser Fabrik kommt nur Bio-Kakao

Stephan Moser

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

Kakaoverarbeitung hat in der Schweiz eine lange Tradition. Die neue Kakaofabrik von Pronatec in der Schaffhauser Gemeinde Beringen, die im Juni offiziell ihren Betrieb aufgenommen hat, ist aber gleich aus zwei Gründen einzigartig in der Schweiz: «Als einzige Kakaofabrik produzieren wir alle drei Halbfabrikate Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopulver – und als einzige Anlage machen wir 100 Prozent Bio», erklärt David Yersin.

Yersin ist 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 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.

Kleine Losgrössen bis 50 Tonnen

Da man nur Bio-Kakao verarbeite, könne man jegliche Vermischung mit konventioneller Ware ausschliessen. Zudem sei es so einfacher, die Kriterien anspruchsvoller Labels wie Bio Suisse oder Demeter abzudecken, 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

7000 Quadratmeter grosse Anlage

Pronatec hat ihre Kakaofabrik in einem bestehenden Industriegebäude in Beringen untergebracht. Auf einer Fläche von rund 7000 Quadratmetern stehen unter anderem Maschinen zum Reinigen, Trocknen, Entschalen, Rösten und Mahlen der Kakaobohnen sowie Anlagen zur Kakaobutter- und Kakaopulverproduktion. Die Maschinen stammen von Bühler. Neun Monate dauerte die Umrüstung des Gebäudes, die Montage der Anlage brauchte acht Monate und die Abstimmung der Prozesse weitere vier Monate. Gekostet hat die Fabrik einen mittleren zweistelligen Millionenbetrag, den Pronatec mit Hilfe privater Investoren aufgebracht hat. Pronatec beschäftigt rund 60 Angestellte am Hauptsitz in Winterthur und 25 am Produktionsstandort Beringen. Letztes Jahr machte die Firma einen Umsatz von 78 Millionen Franken.





Pronatec

«Wir haben das Potenzial, unsere Kapazität zu verdoppeln»: CEO David Yersin vor den Flüssigtanks der Anlage. «Nous avons le potentiel pour doubler notre capacité»: le CEO David Yersin devant les réservoirs de liquide de l'usine.



Pronatec

In der Butterpresse wird die Kakaomasse gepresst und die flüssige Kakao-butter vom festen Presskuchen getrennt, aus dem Kakaopulver hergestellt wird. Dans la presse à beurre, la masse de cacao est pressée et le beurre de cacao liquide est séparé du tourteau solide, qui sert à fabriquer la poudre de cacao.

speziell ausgerüstet sind.» Diese Chargentrennung sorgt 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.

Jährlich 15 000 Tonnen Bio-Kakaobohnen kann die Anlage verarbeiten. Zum Vergleich: 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.» Die meisten Schweizer Schoggihersteller hätten sehr positiv auf das neue Angebot reagiert. Pronatec beliefert aber nicht nur die Schoggibranche, sondern die gesamte Lebensmittelindustrie wie Backwaren-, Müesli- und Riegelhersteller sowie Milchverarbeiter und Glacefabrikanten im In- und Ausland. Die Kakaobutter werde auch an internationale Kosmetikhersteller verkauft.

«Nur geringfügig teurer»

David Yersin hat seine Kakaofabrik bewusst in der Schweiz gebaut: Die Nähe zu den Kunden, 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.»

www.pronatec.com/kakaoverarbeitung

Une usine pour le cacao bio

L'entreprise suisse de matières premières Pronatec, fondée en 1976, commercialise depuis longtemps des produits à base de cacao bio. Elle vient d'ouvrir à Beringen, dans le canton de Schaffhouse, la première usine de cacao purement biologique de Suisse et produit de la pâte, du beurre et de la poudre de cacao pour l'industrie alimentaire et cosmétique.

David Yersin, son patron, y voit de nombreux avantages: outre le fait de pouvoir plus facilement répondre aux critères de labels exigeants comme Bio Suisse ou Demeter, l'installation permet de produire de petits lots de 25 à 50 tonnes et de les séparer avec précision, pour assurer la traçabilité des produits.

L'usine peut traiter 15 000 tonnes de fèves de cacao bio par an. A titre de comparaison: l'année dernière, 52 000 tonnes de fèves de cacao ont été importées et transformées en Suisse. La plupart des fabricants de chocolat suisses auraient réagi très positivement à cette nouvelle offre.