

**2 VERANSTALTUNGEN** In Schleitheim finden am Wochenende das Dorffest und die Waldtage statt, und auch sonst ist einiges los.

**3 POLITIK** An der Gemeindeversammlung vom 18. August entscheidet Hallau über die Energiezukunft der Gemeinde.

**3 ERÖFFNUNG** Vor einer Woche starteten die neuen Wirtsleute Kim Astolfi und Gianni Tresch im Gasthaus Löwen in Schleitheim.

### Die nächsten Grossauflagen:

Donnerstag,  
25. August 2022

Donnerstag,  
15. September 2022

Inserate: 052 687 43 43

# Klettgauer BOTE

Die Zeitung für den Schaffhauser Klettgau

### Klettgauer Bote auf Facebook:

[www.facebook.com/klettgauer](http://www.facebook.com/klettgauer)



**Schleitheimer Bote**  
153. Jahrgang

Amtliches Publikationsorgan der Gemeinden Beggingen, Beringen, Gächlingen, Hallau, Löhningen, Neunkirch, Oberhallau, Schleitheim, Siblingen, Trasadingen und Wilchingen

**Klettgauer Zeitung Schaffhauserland**  
154. Jahrgang

## «Seit diesem Jahr betreiben wir in Beringen die erste Bio-Kakaofabrik der Schweiz»

› KOLUMNE

### Helvetia als Stromgeneralin?

Anlässlich der Eröffnung des neuen Standortes in Beringen stellte sich der CEO von Pronatec, David Yersin, den Fragen des «Klettgauer Bote». Unter anderem kamen die Gründe für die Wahl des Standorts Beringen, die Beziehungen zu Partnern und die Herausforderungen in Zeiten der Pandemie und des Ukraine Konflikts zur Sprache.

Niels Bossert

**Klettgauer Bote: Wie erklären Sie Pronatec jemandem, der noch nie etwas davon gehört hat?**

David Yersin: Als Winterthurer Familienunternehmen sind wir seit über 45 Jahren im Grosshandel mit Kakao-Produkten, Zucker, Vanille und Gewürzen tätig.

Zu unseren Kunden gehören beispielsweise Milchverarbeiter, Backwarenhersteller und selbstverständlich Schokoladenhersteller sowie Hersteller von Kosmetikprodukten. Als Bio- und Fairtrade-Pioniere brachten wir vor rund 25 Jahren die weltweit erste Bio- und Fairtrade-zertifizierte Schokolade auf den Markt – damals Chocanat, heute Amarrú. Zu probieren gibt es Amarrú unter anderem im Schaffhauser Bio-Fachgeschäft «viva natura», das seit vielen Jahren das komplette Sortiment führt. Mit unseren Produkten leisten wir einen Beitrag zur Verbesserung der Lebensbedingungen der Kleinbauernfamilien in den Ursprungsländern. Seit 2022 betreiben wir in Beringen die erste hundertprozentige Bio-Kakaofabrik der Schweiz.

Die Pronatec Swiss Cocoa Production verarbeitet Kakaobohnen zu Kakao- Masse, Kakaobutter und Kakaopulver und beschäftigt aktuell rund 25 Mitarbeitende. Weitere 60 sind am Hauptsitz in Winterthur tätig.

**Beim Standort für die neue Produktionsstätte fiel Ihre Wahl auf Beringen. Was waren die Gründe für diese Entscheidung?**

Bisher waren wir für die Verarbeitung unserer Bio-Kakaobohnen stets abhängig von externen Verarbeitern im



David Yersin (CEO) vor den Flüssigtanks der Bio-Kakaofabrik in Beringen. (Bild: zvg)

Ausland. Mit unserer eigenen Bio-Kakaoverarbeitung decken wir neu die gesamte Wertschöpfungskette selbst ab. Ausschlaggebend für den Standort Schweiz war der Zugang zu erfahrenen Fachkräften aus der hiesigen Schokoladen- und Lebensmittelindustrie. Beringen überzeugte uns mit seiner Grenz- nahe, der Nähe zu unserem Hauptsitz in Winterthur sowie zum wichtigen Anlage installationspartner Bühler. Ein geeignetes Industrieareal mit bestehender Halle entsprach genau unseren Bedürfnissen.

Die Wirtschaftsförderung des Kantons Schaffhausen unterstützte uns tatkräftig über den gesamten Auswahlprozess hinweg.

**Apropos Ortswahl: Rund 70 Prozent der globalen Kakaoproduktion findet in Westafrika statt, nur knapp 13 Prozent in Mittel- und Südamerika,**

**den Ursprungsregionen des Kakao. Warum ist trotzdem der Grossteil der Partner von Pronatec in diesen Ursprungsregionen situiert?**

Es ist zwar richtig, dass 70 Prozent der globalen Kakaoproduktion in Westafrika erfolgen, im Bio-Bereich ist es jedoch genau umgekehrt.

Bio-Kakao kommt vorwiegend aus Lateinamerika, vor allem aus der Dominikanischen Republik und aus Peru. Da statt in Monokultur in Mischkultur angebaut wird, können wir einen wichtigen Beitrag zur Biodiversität leisten. Die kleinbäuerlichen Strukturen sind zudem ideal für den nachhaltigen Bio-Anbau.

**Wie kann man sich als Aussenstehender die Suche nach Partnern vorstellen, dass man nicht an grosse Organisationen gelangt, welche die Bauern ausnutzen?**

Bereits seit den 1990er-Jahren pflegen wir sehr enge Partnerschaften mit den Kleinbauern-Organisationen vor Ort und waren oft sogar an deren Gründung beteiligt. Mit viel persönlichem Engagement, aber auch mittels Vorfinanzierung und Investitionen halfen wir beispielsweise mit, die Kooperativen in Peru und der Dominikanischen Republik aufzubauen und sie bei der Bio- und Fairtrade-Zertifizierung zu unterstützen. In der Dominikanischen Republik, einem unserer wichtigsten Kakao-Anbaugebiet, sind wir zudem mit unserer eigenen Tochtergesellschaft Yacao vor Ort vertreten.

**Dieses globale Netzwerk litt mit Sicherheit auch unter der Pandemie, wie wirkte sich das auf die Firma und auf die Kakaoindustrie aus?**

Besuche in den Ursprungsländern waren während der akuten Covid-Pandemie kaum möglich. Glücklicherweise ist die Zusammenarbeit mit unseren Kakao-Partnern sehr gefestigt, da wir bereits seit vielen Jahren erfolgreich zusammenarbeiten. Die Ukraine-Krise stellt für uns – nebst der traurigen Tatsache einer riesigen humanitären Krise – die grössere Herausforderung dar. Sie betrifft die regionale und internationale Logistik, was zu Lieferverzögerungen und massiv gestiegenen Transportkosten führt.

**Und last but not least: Am 17. September findet das grosse Eröffnungsfest in Beringen statt, können Sie bereits ein wenig verraten, auf was sich die Besucher jetzt schon freuen können?**

Das Eröffnungsfest bietet eine tolle Gelegenheit, eine Tour durch unsere Kakaoverarbeitung zu machen und die Verarbeitungsschritte kennenzulernen, die es braucht, um aus Kakaobohnen hochwertige Kakaoprodukte herzustellen. Die Besucher können unsere Produkte kennenlernen – seien es geröstete Kakao-Nibs (geschälte, in Stückchen gebrochene Kakaobohnen), Kakaomasse, Kakaobutter oder Kakaopulver.

Weiter gibt es internationale Verpflegungsmöglichkeiten, einen Verkostungsstand für Amarrú-Schokolade und Trüffel sowie kurze Filmvorführungen, eine Fotowand und ein Geschicklichkeitsspiel rund um die Themen Kakao und Verarbeitung.

Mehr Infos zu unserer Kakaoverarbeitung finden Sie unter [www.pronatec.com/kakaoverarbeitung](http://www.pronatec.com/kakaoverarbeitung).

Das Interview wurde schriftlich geführt.

Martina Munz, Nationalrätin