

Es muss nicht immer Schokolade sein

Das Zürcher Startup Koa importiert Kakaofruchtsaft und erschliesst damit ghanesischen Bauern eine neue Einnahmequelle

Die Gründer des Unternehmens Koa suchten in Ghana nicht nach einem neuen Konsumprodukt, sondern sie wollten mithilfe der Photovoltaik das Schicksal der örtlichen Kakaobauern verbessern. Jetzt tun sie beides.

SERGIO AIOLFI

Die Geschäftsidee ist verblüffend einfach: Schokoladenliebhaber, so ist anzunehmen, dürften auch eine Schwäche für Kakaosaft haben. Trifft das zu, ist es naheliegend, aus der Kakaofrucht nicht nur die Kakaobohnen, Hauptingredienz der Schokolade, zu gewinnen, sondern aus dem blendend weissen Fruchtfleisch auch den Saft zu extrahieren. Diese dickliche, süsse Flüssigkeit ist bisher kommerziell kaum genutzt worden. Geht es nach dem zürcherisch-ghanesischen Unternehmen Koa, soll sich das in Zukunft ändern. Die 2017 gegründete Firma hat damit begonnen, den Saft, den sie in der westafrikanischen Kakaohochburg Ghana herstellt, in die Schweiz zu exportieren und hier zu vermarkten.

Den Plan ausgeheckt haben drei Jungunternehmer, die beiden Deutschen Benjamin Kuschnik und Anian Schreiber sowie der Ghanaer Michael Acquah. Bis die Idee zur praxistauglichen Reife gelangte, brauchte es etwas Zeit, sagt Kuschnik. «Im ersten Entwurf des Businessplans war Kakaofruchtsaft nicht mehr als ein Nebenaspekt und fand nur am Rande Erwähnung.» Die drei wollten eigentlich mehr als nur ein neues Konsumprodukt herstellen; ihre Vision war, die Arbeitsweise der Kakaobauern zu verbessern und deren Armut zu verringern. Dass die Lösung dafür «Kakaofruchtsaft» lauten könnte, realisierten sie erst nach einigem Nachdenken.

30 Prozent mehr Einkommen

Mit der Umsetzung des Geschäftsplans steht Koa erst am Anfang, und entsprechend bescheiden ist die Belegschaft. Sie besteht aus 35 Personen, wovon die Mehrzahl mit der Produktion in Ghana beschäftigt ist. Das Koa-Hauptquartier und -Vertriebszentrum befindet sich in Zürich an der Heinrichstrasse, auf dem ehemaligen Areal des Seifenherstellers Steinfels. Man arbeitet offensichtlich



Im weissen Fleisch der Kakaofrucht steckt ein bekömmlicher Saft.

BILDER BEN ROTHHOFF

nach dem Lean-Management-Prinzip. Die Miniamanenschaft teilt sich die Räumlichkeiten unter anderem mit der Wildbiene + Partner AG, die sich der Verbreitung der Nutztiere verschrieben hat. Am Tag unseres Gesprächs herrscht auf dem Stockwerk emsiges Treiben, die Aufbruchstimmung liegt förmlich in der Luft.

Die Firmengründer führen das Unternehmen als Trio, weisen jedoch höchst unterschiedliche Werdegänge auf. Acquah arbeitete als Kind auf einer Kakaoplantage in Ghana, machte später bildungsmässig einen Sprung nach vorn und studierte schliesslich Umwelt- und Ressourcenmanagement an der Technischen Universität von Cottbus. Heute leitet er für Koa die Produktion in Ghana. Kuschnik und Schreiber hatten mit Kakao ursprünglich nichts zu tun; ihr Geschäft war die Photovoltaik. Mit Ghana waren sie vertraut, weil sie hier eine Reihe von Projekten, die auf der nachhaltigen Technologie beruhten, realisiert hatten. Die Kombination von Kakao und Sonnenenergie sollte, wie sich dann zeigte, bei

der Umsetzung des Saftprojekts eine entscheidende Rolle spielen.

«Zentrales Element unseres Konzepts ist, dass wir möglichst viel Wertschöpfung in Ghana behalten», sagt Kuschnik. Der Rohstoff sollte also nicht einfach exportiert, sondern vor Ort verarbeitet werden. Für die Eindämmung der Armut ist das bedeutsam. Nach den Angaben von Koa kann ein Bauer, der in Ergänzung zur Kakaobohnenproduktion auch Saft fabriziert, sein Einkommen um 30 Prozent steigern. Gleichzeitig verringert er seine Abhängigkeit vom Kakaobohnengeschäft.

Die Idee, die Wertschöpfung im Rohstoffland zu behalten, bedingte allerdings, sich vor Ort industriell zu engagieren. In der Central Region, im Süden Ghanas, hat Koa unterdessen eine Fabrik gebaut und in Betrieb genommen. Ausserdem sind im Umkreis von 25 Kilometern über 1000 Kakaobauern als Partner rekrutiert worden.

Mit einem von Koa eigens entwickelten Gefährt, einer Sonnenenergie-be-

triebenen mobilen Pressanlage, wird die Flüssigkeit bei den Bauern gewonnen und anschliessend in die zentrale Verarbeitungsstätte verfrachtet. Hier erfolgt bei fortgesetzter Qualitätskontrolle die Pasteurisierung des Safts, auf schonende Art, wie Kuschnik erklärt. «Damit das spezielle Aroma bewahrt bleibt, wird die Masse nicht auf 100 Grad, sondern nur auf 79 Grad erhitzt.» Danach wird die Flüssigkeit in die Verpackung abgefüllt und für den Export via Hafen in Tema, mit Fernziel Rotterdam, bereitgemacht.

Die Sonne kühlt den Saft

An diesem Punkt kommt das Photovoltaik-Know-how der beiden Mitgründer wieder ins Spiel: Erneuerbare Energie gelangt nicht nur bei der Gewinnung und Verarbeitung des Safts zum Einsatz, sondern auch beim Überlandtransport. Da die Flüssigkeit nicht mit hoher Temperatur entkeimt wird, muss sie bei der lokalen Verfrachtung in Ghana stets gekühlt bleiben. Und der Strom für diese naht-

lose, mit Containern bestückte Kühlkette wird mit Sonnenenergie generiert. Beim Überseetransport kommen wieder konventionelle Kühlbehälter zum Einsatz.

Nebst dem Transport stellt auch die Vermarktung des Produkts eine Herausforderung dar. Der Aufwand, der bei Gewinnung und Verfrachtung betrieben wird, macht den Saft – verglichen mit der aus der gleichen Frucht stammenden Schokolade – zu einem teuren Artikel. Als Massengut wird er erst infrage kommen, wenn durch grössere Mengen einmal Skaleneffekte zu erzielen sind. Heute sind die Abnehmer Hersteller von Lebensmitteln oder Gastrounternehmen. Als prominente Kunden hat man etwa die Max Felchlin AG gewinnen können, Schweizer Herstellerin von Edelschokolade, oder das Ostschweizer Gasthaus zur Fernsicht, dessen Chefpatissier den Koa-Saft in höchsten Tönen lobt.

Und wie weiter? «Wir haben mit der Planung der nächsten mobilen Einheit zur Verarbeitung des Kakaofruchtfleischs bereits begonnen und auch schon nach Standorten für eine weitere Fabrik Ausschau gehalten», sagt Kuschnik. Eine grosse Aufgabe wird sein, die Produktion, die derzeit 80 bis 100 Tonnen pro Jahr beträgt, zu erhöhen. Das jetzt funktionierende Modell soll vervielfacht werden. Auf diese Weise hofft man, mit der Zeit auch schwarze Zahlen zu

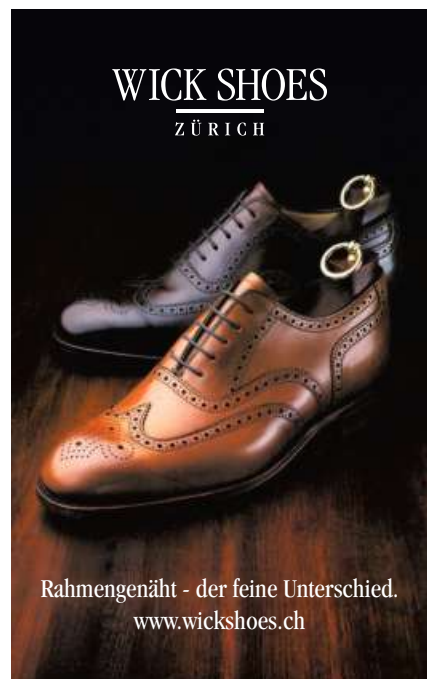


Benjamin Kuschnik
Co-Gründer von
Koa Switzerland

schreiben. Koa ist keine NGO, sondern eine GmbH, und soll in absehbarer Zeit einen positiven Cashflow erwirtschaften.

Vorerst bleibt das Unternehmen auf Kapitalgeber angewiesen; seit der Gründung 2017 hat Koa Finanzmittel in Höhe von 2 Millionen Franken erhalten. 2020 ist eine neue Finanzierungsrunde vorgesehen, bei der man einen siebenstelligen Betrag einzunehmen hofft. Das Geld soll dem Kapazitätsausbau und der Entwicklung neuer Kakaosaft-basierter Produkte dienen. Koa ist wohl klein, hat aber noch Grosses vor.

Lokalmarkt



BEZIRKSGERICHT DIETIKON

Hochbetagte Mutter verletzt in Toilette gesperrt

Schuldunfähiger 57-jähriger IV-Rentner muss in eine stationäre Therapie

TOM FELBER

Die Staatsanwältin qualifiziert die Tat als versuchte vorsätzliche Tötung und Freiheitsberaubung. Opfer und Täter wohnten im selben Haushalt: eine zum Tatzeitpunkt 89-jährige Mutter und ihr heute 57-jähriger Sohn. Als die Frau an einem Freitagabend im September 2018 den Wetterbericht im TV schaute, legte ihr Sohn einen Arm von hinten um ihren Hals und leerte ihr eine Flüssigkeit in den Mund, laut Anklage möglicherweise Hustensaft. Der Sohn sagte zur Mutter, sie solle sich beruhigen, und fügte ihr dann mit einem Messer zwei oberflächliche Schnittverletzungen am Hals zu.

Als ob nichts passiert wäre

Daraufhin schleifte er die Frau durch das Wohnzimmer und stiess sie in einen engen, fensterlosen WC-Raum. Der Sohn schloss die Tür ab. Es war etwa 19 Uhr. Die Mutter hätte eigentlich regelmässig Medikamente gegen Bluthochdruck und Schmerzmittel einnehmen müssen. Am nächsten Tag bat die Frau ihren Sohn immer wieder darum, die Tür aufzumachen, was er jedoch nicht tat. Erst nach rund 24 Stunden, gegen

19 Uhr 30 am Samstagabend, schloss er die WC-Türe auf, liess seine Mutter hinaus und verhielt sich laut Anklage so, «als ob nichts passiert wäre».

Die Mutter musste ins Spital. Sie hatte aufgrund der fehlenden Mittel gegen Bluthochdruck eine lebensbedrohliche hypertensive Krise erlitten. Zudem wurden eine vier Zentimeter lange Schnittverletzung am Halsansatz, ein einen Zentimeter langer Schnitt auf dem Schulterdach sowie Hämatome am Rücken, an den Armen und Beinen festgestellt.

Einen Tag später wurde der Sohn von Polizisten gestellt, nachdem er unter Einfluss von Xanax, Temesta und Hustensaft ein Auto gelenkt hatte und in einer Sackgasse zum Stillstand gekommen war. Der Beschuldigte raste rückwärts auf den einen Polizisten zu, der sich mit einem Sprung retten musste, um nicht überfahren zu werden. Der Mann wurde festgenommen und sass bis anhin 451 Tage in Untersuchungs- und Sicherheitshaft.

Ein psychiatrisches Gutachten diagnostizierte bei ihm eine paranoide Schizophrenie mit Zwangsgedanken und Zwangshandlungen sowie eine Abhängigkeit von Codein und Cannabis. Es bestehe eine moderate Rückfallgefahr für schwere Gewaltdelikte bei der Absetzung

seiner Medikamente und in überforderten Lebenssituationen. Die Staatsanwältin stellte den Antrag auf eine stationäre Massnahme für eine schuldunfähige Person im Sinne von Art. 59 StGB. Der Beschuldigte habe die Straftatbestände der versuchten vorsätzlichen Tötung, Freiheitsberaubung, groben Verletzung von Verkehrsregeln und andere im Zustand einer nicht selbst verschuldeten Schuldunfähigkeit verübt.

«Dure bi Rot»

Bei der Befragung im Gerichtssaal des Bezirksgerichts Dietikon erklärt der 57-jährige IV-Rentner, er sei nicht nur bereit für die Behandlung, er wäre sogar froh darum. Zum Zeitpunkt der Tat habe er die Wahnvorstellung gehabt, dass seine Mutter nur noch mit starken Schmerzen weiterleben könne und deshalb «sanft einschlafen» müsse. Er habe eigentlich vorgehabt, ihr die Halsschlagader aufzuschlitzen, habe das dann aber doch nicht gekonnt. Bei der Sache mit den Polizisten sei er paranoid gewesen, er habe gedacht, «die wollten mich umbringen».

Es sei ihm erst drei Wochen nach seiner Verhaftung in der Klinik Rheinau alles wieder klargeworden. Eine Rück-

fallgefahr in Bezug auf seine Mutter sehe er aber nicht. Er sei am Tattag einfach «dure bi Rot» gewesen.

Der Beschuldigte hat ein abgeschlossenes Hochschulstudium hinter sich. Bei ihm wurde aber schon früh die schwere psychische Krankheit festgestellt, die ihm eine normale Integration ins Berufsleben verunmöglichte. Seit 30 Jahren besucht er Psychotherapien. «Ich weiss nicht, was aus mir geworden wäre, wenn ich diese Therapien nicht gehabt hätte», sagt er. Als junger Erwachsener habe er eine Art Doppelleben geführt.

Der Verteidiger schliesst sich dem Antrag der Staatsanwältin an, plädiert aber dafür, auf eine vollständige Übernahme der Verfahrenskosten durch den Beschuldigten zu verzichten. Das Gericht urteilt antragsgemäss. Der Sachverhalt sei klar erstellt und die Schuldunfähigkeit und Massnahmebedürftigkeit klar erwiesen. Die Kosten werden dem IV-Rentner jedoch auferlegt. Er stehe wirtschaftlich derart gut da, dass es als stossend empfunden würde, wenn der Staat das Verfahren bezahlen müsste, begründet der Gerichtsvorsitzende.

Urteil DG190 041 vom 11. 12. 2019, noch nicht rechtskräftig.