

## **Koa Powder, das erste Kakaofruchtpulver: Ein Durchbruch für Schokoladenfans und Kleinbauern**

**Erstmals wird eine Tafel mit Kakaofruchtpulver gesüsst. Eine Weltneuheit! Und das Gute daran: Die innovative Zutat kommt von Kleinbauern – ein notwendiger Schritt für verantwortungsvolle Schokoladenherstellung. Die neue EXCELLENCE CACAO PUR stellt Lindt & Sprüngli in Zusammenarbeit mit dem Startup Koa her.**

«2021 wird das Jahr der Kakaofrucht. Die Verwendung des Kakaofruchtfleischs ist der Schlüssel zu nachhaltiger, gesunder und feiner Schokolade», betont Anian Schreiber, Mitgründer und Geschäftsführer des Schweizer-ghanaischen Startups Koa. Bisher konnte das Fruchtfleisch, das die Kakaobohnen umhüllt, aufgrund mangelnder Infrastruktur und Technologie in Kakaoanbauländern nicht verarbeitet werden. Bei der konventionellen Kakaoverarbeitung wurde lediglich ein kleiner Teil der weissen Pulpe für die Fermentation verwendet. Koa hat einen Weg gefunden, die Kakaofrucht mit innovativen Prozessen und in enger Zusammenarbeit mit 1600 Kleinbauern schonend zu verarbeiten. «So ermöglichen wir ghanaischen Kleinbauern eine Einkommenssteigerung von bis zu 30% und kurbeln gleichzeitig die Wertschöpfung im ländlichen Ghana an», erklärt Daniel Otu, Operations Director von Koa in Ghana.

### **Mit Kakaofrucht gegen die Armut der Kleinbauern**

Kleinbauern mit Plantagen zwischen zwei und drei Hektar bilden weltweit das Rückgrat des Kakaoanbaus. Mehr als 90 % des Kakaos stammt von Kleinbauern, wovon ca. 75% in Westafrika leben. In Ghana, dem zweitgrössten Kakaoproduzent, pflegen rund 800'000 Kleinbauern Mischkulturen.

Durch die Zusammenarbeit mit Koa und der Verwendung des Kakaofruchtfleischs wird das Einkommen der Kleinbauern um bis zu 30% erhöht und diversifiziert.

### **Koa Powder eröffnet neue Wege für Schokolade**

Nach dem Erfolg mit dem Kakaofruchtsaft (siehe Hinweis unten) gelingt Koa nun der Durchbruch mit einer wegweisenden Innovation. Koa lanciert als erstes Unternehmen ein 100% natürliches und schonend getrocknetes Kakaofruchtfleisch: «Koa Powder». Das tropisch-fruchtige Pulver eröffnet neue Möglichkeiten für Schokoladenprodukte und Backwaren. Sei es, um den herkömmlichen, raffinierten Zucker zu ersetzen, um neue Aromaerlebnisse zu schaffen oder um aufzuzeigen, was nachhaltige Wertschöpfung in den Kakaoanbauländern wirklich bedeutet.

### **Lindt & Sprüngli geht als Pionier voran**

Die erste Anwendung kommt vom Schweizer Unternehmen Lindt & Sprüngli: Eine neue Lindt EXCELLENCE Tafel aus 82% Kakaobohnen und 18% Koa Powder. Mit der EXCELLENCE CACAO PUR beweist Lindt & Sprüngli erneut seine Innovationskompetenz im Segment dunkler Schokolade. Das Ergebnis ist eine spektakuläre Geschmacksreise.

Lindt & Sprüngli hat 2008 das eigene Nachhaltigkeitsprogramm, das Lindt & Sprüngli Farming Program ([www.farming-program.com](http://www.farming-program.com)), ins Leben gerufen: Pro Tonne gekaufter Kakaobohnen wird eine freiwillige Prämie bezahlt, die in das Programm und seine Elemente fließt. Bei Lindt & Sprüngli Schokoladen stammen die Bohnen aus dem Lindt & Sprüngli Farming Program, so auch bei der neuen EXCELLENCE CACAO PUR.

Das Kakaofruchtpulver, das für die natürliche Süsse der Tafel verwendet wird, stammt von Koa. Für das Startup ist die Zusammenarbeit mit Lindt & Sprüngli ein Meilenstein. «Als Jungunternehmer sind wir besonders stolz, mit den renommierten Lindt Mâitres Chocolatiers zu kooperieren und dasselbe Ziel zu verfolgen», betont Anian Schreiber. Durch die Verwendung des Fruchtfleisches können Kakaobauern nun doppelt profitieren. Bis 2030 will Koa mit 80'000 Kleinbauern eine Partnerschaft aufbauen und so den Kakaoanbau nachhaltig transformieren.

Die EXCELLENCE CACAO PUR wird zunächst im Februar/März 2021 streng limitiert in ausgewählten Lindt Shops in mehreren Ländern wie Deutschland und der Schweiz und im Online Shop unter [www.lindt.com](http://www.lindt.com) verfügbar sein.

## Über Koa Switzerland AG

Das Schweizer-ghanaische Startup Koa verwertet das Fruchtfleisch der Kakaoschote, reduziert so Foodwaste und ermöglicht den Kakaobauern ein zusätzliches Einkommen. Heute setzen sich 42 Mitarbeitende in Ghana und in der Schweiz für das Wachstum von Koa ein, um die Wertschöpfung in den Kakaoanbaugebieten anzukurbeln und innovative sowie wegweisende Prozesse zu entwickeln. Gleichzeitig bringt Koa mit den natürlichen Kakaofruchtprodukten einen bisher unbekanntem Geschmack auf den europäischen Markt und eröffnet sowohl der Lebensmittel- und Getränkeindustrie wie auch der Gastronomie neues Potential.

[www.koa-impact.com](http://www.koa-impact.com)

## Kontakt für Presseanfragen

Koa Switzerland AG  
Andrea Werdin  
+41 79 825 47 05  
[andrea@koa-impact.com](mailto:andrea@koa-impact.com)

## Fotos

Bildauswahl in Druckauflösung:  
<https://bit.ly/koapowder>

## Kakaofruchtprodukte seit 2017

Koa arbeitet seit 2017 mit Kleinbauern in Ghana und bietet eine vielfältige Palette an Kakaofruchtprodukten für ein breites Anwendungsspektrum. Den Grundstein legte Koa mit «Koa Pure», einem 100% natürlichen Kakaofruchtsaft. Bereits 2020 lancierten Schokoladenmanufakturen in der Schweiz erste Schokoladenkreationen auf Basis des konzentrierten Kakaofruchtsafts von Koa. Mit «Koa Powder» bietet das Unternehmen jetzt auch eine getrocknete Form des Kakaofruchtfleisches an. Alle Koa-Produkte sind rein natürlich, schonend verarbeitet und 100% transparent rückverfolgbar. Frei nach dem Unternehmensmotto: «Taste your impact» können die Kunden so gleich doppelt geniessen.