

# Barry Callebaut und das Malaysian Cocoa Board vereinbaren die gemeinsame Entwicklung von Kakao und Schokolade höchster Qualität aus Malaysia

16.03.2010 | [Globenewswire Europe](#)

Das gemeinsame Forschungsprojekt zur Verbesserung der Qualität von Kakao und Schokolade in Malaysia beinhaltet folgende Aktivitäten:

- o Barry Callebaut wird seine Technologie der «kontrollierten Fermentation» bereitstellen, um hochwertige Kakaobohnen konstanter Qualität herzustellen und den Wert der malaysischen Kakaobohnen zu steigern.
- o Das Malaysian Cocoa Board wird hochmoderne Anlagen und Fachpersonal bereitstellen und an der Auswahl der Versuchspflanzungen mitwirken.
- o Barry Callebaut Malaysia wird aus den kontrolliert fermentierten, "Superior Grade" Kakaobohnen innovative Kakao- und Schokoladenprodukte herstellen, die vorrangig unter den Marken KLK Cocoa und Selbourne vertrieben werden.

Zürich/Schweiz, 16. März 2010 - Barry Callebaut Malaysia, eine Tochtergesellschaft des weltweit führenden Herstellers von qualitativ hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten Barry Callebaut AG, und das Malaysian Cocoa Board unterzeichneten in Rahmen einer Zeremonie in Putrajaya, Malaysia, in Anwesenheit von Tan Sri Bernard Dompok, Minister of Plantation Industries and Commodities, eine Absichtserklärung (Memorandum of Understanding) über ein gemeinsames Forschungsprojekt. Dessen Ziel besteht darin, in Malaysia die Qualität der "Superior Grade" Kakaobohnen und damit die Qualität der Schokolade zu erhöhen. Die Zusammenarbeit ist insbesondere darauf ausgelegt, die geschmacklichen Qualitäten der malaysischen Kakaobohnen zu verbessern, ihren Gehalt an funktionalen Inhaltsstoffen zu steigern und ihre Farbe zu verändern. Gleichzeitig wird die Verarbeitbarkeit der Kakaobohnen verbessert werden.

Das gemeinsame Forschungsprojekt sieht den Einsatz und die Bewertung verschiedener von Barry Callebaut entwickelter mikrobieller Starterkulturen vor, die eine «kontrollierte Fermentation» auslösen. Diese Fermentation ist erforderlich, damit der Kakao seinen charakteristischen Geschmack und sein Aroma entwickelt. Im Busch oder auf der Kakaopflanzung fermentieren die Bohnen in der Regel spontan. Barry Callebaut hat nun jedoch ein Verfahren entwickelt, um die Fermentation des Kakao zu «kontrollieren» und zu optimieren. Die kontrollierte Fermentation durch bestimmte Mikroorganismen führt zu einer einheitlichen, berechenbaren und höheren Bohnenqualität. Dies wiederum resultiert in besseren aromatischen Eigenschaften, fehlerfreier Ware, einem höheren Gehalt an funktionalen Inhaltsstoffen (z.B. Flavanolen) und einer besseren Verarbeitbarkeit. Um die malaysische Kakaoindustrie zu schützen und weiterzuentwickeln, werden die Studien zur Bewertung dieser kontrollierten Fermentation von Fachleuten des Malaysian Cocoa Board in den hochmodernen Labors ihrer F&E-Zentren in Malaysia durchgeführt. Das Malaysian Cocoa Board unterstützt Barry Callebaut zudem bei der Auswahl von Pflanzungen zur Durchführung der Feldversuche in Malaysia.

Selbourne Estate, eines der führenden Unternehmen in Malaysia, das - nebst anderen Kulturen - Kakaoplantagen in Pahang betreibt, wird als eine der Versuchsplantagen für die kontrollierte Fermentation dienen. Gleichzeitig sollen dort praktische und verbesserte Anbaumethoden implementiert werden, von denen man sich höhere Erträge der Kakaobäume erhofft. Selbourne Estate ist ein Unternehmen der Kuala Lumpur Kepong BHD, die zu den führenden Anbaugesellschaften in Malaysia zählt und ein 40%-iger Partner von Barry Callebaut Malaysia ist.

Für die erste Umsetzungsphase wurden mindestens 20 weitere Standorte ausgewählt. Barry Callebaut beabsichtigt, das Volumen an kontrolliert fermentierten "Superior Grade" Kakaobohnen aus Malaysia in den nächsten drei Jahren auf 5,000 t zu steigern. Die Bohnen sollen anschliessend in der Fabrik von Barry Callebaut Malaysia in Port Klang zu Premium-Schokoladen- und -Kakaoprodukten verarbeitet und in der Region Asien-Pazifik unter den bekannten Marken Selbourne und KLK Cocoa vertrieben werden.

Jürgen Steinemann, CEO von Barry Callebaut, erläuterte anlässlich der

Unterzeichnungszeremonie: «Angesichts der gegenwärtigen Wachstumsbeschränkungen bei der Beschaffung von Kakao aus der Elfenbeinküste, dem grössten Kakaaoanbauland weltweit, und unserer steigenden Nachfrage nach Kakao ist die Diversifizierung der Kakaoherkunftsänder für uns eine strategische Notwendigkeit. Malaysia und seine Nachbarstaaten produzieren derzeit rund 15% der weltweiten jährlichen Kakaoernte und sind daher für uns logische Beschaffungsalternativen zu Westafrika. Andererseits sind viele Konsumenten in den traditionellen Absatzländern für Schokolade in Europa und Nordamerika den Geschmack westafrikanischen Kakao gewohnt. Malaysia ist das grösste Kakao verarbeitende Land Asiens, wobei die malaysischen Verarbeitungsbetriebe Kakaobohnen aus Afrika importieren, um geschmacksintensive Kakaoprodukte herzustellen. Dank kontrollierter Fermentation können wir nun den Geschmack malaysischen Kakao auf denjenigen westafrikanischer Bohnen abstimmen. Wir freuen uns daher über diese bedeutende Zusammenarbeit mit dem renommierten Malaysian Cocoa Board und der erfahrenen Selbourne Estate. Die kontrollierte Fermentation ist zudem eine hervorragende Lösung, um die malaysische Kakaoindustrie zu unterstützen, da die Kakaobauern dadurch konstant hohe Qualität produzieren und so ihr Einkommen verbessern können.»

Dato Dr. Azhar Ismail, Generaldirektor des Malaysian Cocoa Board, sagte bei der Unterzeichnungszeremonie der Absichtserklärung: «In Malaysia stehen die existierenden Kakaoplantagen im starken Wettbewerb mit anderen Agrarprodukten wie Kautschuk oder Palmöl. Unseres Erachtens ist die Partnerschaft mit Barry Callebaut eine ausgezeichnete Gelegenheit, um die Kakaoindustrie in unserem Land aufrechtzuerhalten und weiter auszubauen. Wenn unsere Bauern damit mehr verdienen können, werden sie dem Kakaobau treu bleiben. Und dies wiederum kommt ebenso unserer Wirtschaft wie der Biodiversität unserer Agrarwirtschaft zugute.»

\* \* \*

#### **Barry Callebaut ([www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)):**

Mit einem Jahresumsatz von etwa CHF 4.9 Milliarden / EUR 3.2 Milliarden / USD 4.3 Milliarden für das Geschäftsjahr 2008/09 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten - von der Kakaobohne bis zum fertigen Produkt im Verkaufsregal. Barry Callebaut ist in 26 Ländern präsent, unterhält ungefähr 40 Produktionsstandorte und beschäftigt rund 7,500 Mitarbeitende. Das Unternehmen steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie - von industriellen Nahrungsmittelherstellern über gewerbliche Anwender von Schokolade wie Chocolatiers, Confiseure oder Bäcker bis hin zu internationalen Einzelhandelskonzernen. Barry Callebaut ist der weltweit führende Anbieter von Kakao und Schokolade. Das Unternehmen engagiert sich aktiv für Initiativen und Projekte, die zu einer nachhaltigeren Versorgungskette für Kakao beitragen.

Barry Callebaut verfügt über vier Fabriken im asiatisch-pazifischen Raum: in Malaysia, China, Singapur und Japan. Die grösste von ihnen und der regionale Hauptsitz des Unternehmens befinden sich in Malaysia.

#### **Malaysian Cocoa Board ([www.koko.gov.my](http://www.koko.gov.my)):**

Das Malaysian Cocoa Board (MCB) ist eine Bundesbehörde für Forschung und Entwicklung, die dem Ministry of Plantation Industries and Commodities untersteht. Es wurde 1988 gegründet und ist seit 1989 in Betrieb. Seine Hauptaufgabe ist die Entwicklung der Kakaoindustrie in Malaysia sowie ihre Integration und Wettbewerbsfähigkeit im globalen Markt. Der Schwerpunkt liegt auf der Steigerung von Produktivität und Effizienz der Kakaobohnenproduktion und dem Ausbau der nachgelagerten Aktivitäten.

#### **Kuala Lumpur Kepong BHD ([www.klk.com.my](http://www.klk.com.my)):**

KLK gehört zu den führenden Anbaugesellschaften in Malaysia. Sie besitzt über 217,000 ha Land auf der malaysischen Halbinsel (70,000 ha), in Sabah 40,000 ha) und in Indonesien (107,000 ha). Die Plantagenbewirtschaftung ist das Kerngeschäft von KLK. Darüber hinaus hat die Gruppe ihre Tätigkeit auf nachgelagerte Aktivitäten wie die Verarbeitung von Rohstoffen, insbesondere von Oleochemikalien und Kautschuk, ausgeweitet.

\* \* \*

#### **Kontakte**

Bei Barry Callebaut:

für Investoren und Finanzanalysten  
Simone Lalive d'Epinay, Head of IR  
Barry Callebaut AG  
Tel.: +41 43 204 04 23  
[simone\\_lalive@barry-callebaut.com](mailto:simone_lalive@barry-callebaut.com)

Bei Barry Callebaut:  
für die Medien:  
Gaby Tschofen, VP Corp. Communications  
Barry Callebaut AG  
Tel.: +41 43 204 04 60  
[gaby\\_tschofen@barry-callebaut.com](mailto:gaby_tschofen@barry-callebaut.com)

Beim Malaysian Cocoa Board  
Director General  
Malaysian Cocoa Board  
5&6(th) Floor Wisma SEDCO  
Locked bag 211  
88999 Kota Kinabalu  
Sabah, Malaysia  
Tel.: +6 088 234477  
[abi@koko.gov.my](mailto:abi@koko.gov.my)

---

Dieser Artikel stammt von [Rohstoff-Welt.de](http://Rohstoff-Welt.de)

Die URL für diesen Artikel lautet:

<https://www.rohstoff-welt.de/news/18094-Barry-Callebaut-und-das-Malaysian-Cocoa-Board vereinbaren-die-gemeinsame-Entwicklung-von-Kakao-und-Schokolade>

Für den Inhalt des Beitrages ist allein der Autor verantwortlich bzw. die aufgeführte Quelle. Bild- oder Filmrechte liegen beim Autor/Quelle bzw. bei der vom ihm benannten Quelle. Bei Übersetzungen können Fehler nicht ausgeschlossen werden. Der vertretene Standpunkt eines Autors spiegelt generell nicht die Meinung des Webseiten-Betreibers wieder. Mittels der Veröffentlichung will dieser lediglich ein pluralistisches Meinungsbild darstellen. Direkte oder indirekte Aussagen in einem Beitrag stellen keinerlei Aufforderung zum Kauf-/Verkauf von Wertpapieren dar. Wir wehren uns gegen jede Form von Hass, Diskriminierung und Verletzung der Menschenwürde. Beachten Sie bitte auch unsere [AGB/Disclaimer!](#)

---

Die Reproduktion, Modifikation oder Verwendung der Inhalte ganz oder teilweise ohne schriftliche Genehmigung ist untersagt!  
Alle Angaben ohne Gewähr! Copyright © by Rohstoff-Welt.de -1999-2026. Es gelten unsere [AGB](#) und [Datenschutzrichtlinen](#).