

Für Schokoladen-Herstellung war die Region Basel bis jetzt nicht gerade bekannt. Mit dem Umzug der Coop-Tochter Chocolats Halba aus Hinwil und Wallisellen in das neue Produktionsgebäude an der Salinen- und Rheinstrasse in Pratteln ändert sich das schlagartig. Jetzt entstehen hier Schokoladen-Tafeln, Pralinés oder Branches für Schokoladenliebhaber rund um den Erdball. «Am alten Produktionsstandort sind wir aufgrund der gestiegenen Nachfrage an die Kapazitätsgrenzen gestossen», erzählt Anton von Weissenfluh, Leiter Chocolats Halba (61). «In Pratteln fanden wir einen idealen Standort. Er liegt nicht nur nahe bei der Autobahn, sondern hat auch einen Bahnanschluss.» Dazu konnte beim Neubau auch die Umweltbilanz verbessert werden, möglich machen das unter anderem Holzschmelzheizung oder Photovoltaik.

Halba-Werte

Nachhaltigkeit wird bei Halba generell grossgeschrieben. Drei Viertel des Umsatzes macht der Neo-Baselbieter Schokoladenhersteller mit Produkten, die die Anforderungen mindestens eines Labels für fairen Handel oder Bio-Landbau erfüllen. «Wir stehen ein für bessere

Schokolade. Das heisst, dass alle etwas davon haben – von den Kakaobauern in Ghana, Honduras, Ecuador und Peru bis zum Konsumenten», bringt von Weissenfluh die «Halba-Werte» auf den Punkt. In Honduras und Ecuador initiiert Chocolats Halba ein Projekt zur Kombination von Land- und Waldwirtschaft statt Monokulturen. Die Kakaobauern pflanzen neben Kakaobäumen auch Früchte und Edelhölzer. So soll langfristig die Qualität gesteigert und die Biodiversität gefördert werden. Der Kakao wird in Bio-Qualität angebaut und ist Fairtrade-zertifiziert.

Ausgezeichnete Schokolade

Die Schokolade aus nachhaltigem Kakaobau findet nicht nur Anerkennung aus sozialen und ökologischen Aspekten, sondern auch weil sie Genuss bietet. Stolz verweist der Chocolats-Halba-Leiter auf verschiedene Auszeichnungen, die die Kreationen seiner Chocolatiers bei internationalen Wettbewerben erhalten haben. Gleich drei Sterne verliehen etwa belgische Experten der Coop- Naturaplan-Schokolade Honduras mit 70 Prozent Kakaanteil. «Halt einfach bessere Schokolade», sagt Anton von Weissenfluh mit einem verschmitzten Lächeln um die Lippen. ●



EIN HAUS FÜR SCHOKOLADE

Direkt bei der Autobahnausfahrt Pratteln an der Kreuzung Salinen- und Rheinstrasse steht das neue Paradies für alle Schokoladeliebhaber. Im Schoggihüsli gibt es ab Samstag die verschiedenen Kreationen der Chocolatiers von Chocolats Halba zu kaufen und auch zu einem frisch gebrühten Kaffee zu geniessen.
Schoggihüsli, Salinenstrasse 72, 4133 Pratteln
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 9–19 Uhr, Sa 9–16 Uhr

EVENT

Diesen Samstag: Eröffnungsfest



Fotos: Kenneth Nars

Am 28. Oktober öffnet das Schoggihüsli in Pratteln erstmals seine Türen. Von 10 bis 16 Uhr lädt Chocolats Halba die Bevölkerung zum Eröffnungsfest in die Salina Raureka. Auf die Besucherinnen und Besucher wartet ein abwechslungsreiches Programm:

- Rundgänge durch die Schoggi-Fabrik
- Lehrpfad und Informationsstände rund um das Thema Schokolade
- Weltrekordversuch für das längste Schoggigängeli der Welt
- Kostproben und Sonderaktionen
- Speziell für Kinder: Ballonkünstler, Schminken, Glücksrad

Empfohlen wird die Anreise am Samstag mit dem öffentlichen Verkehr. Während des Eröffnungsfestes fährt ein Shuttle-Bus im Viertelstunden-Takt vom Bahnhof Pratteln zum Schoggihüsli und zurück. Die Zahl der Parkplätze an der Salinenstrasse ist begrenzt. Zusätzliche Parkplätze am Gallenweg 8 in Pratteln (ehemalige Coop-Verteilzentrale beim Bahnhof) sind ausgeschildert. Weitere Informationen gibt es im Internet.

► www.halba.ch