

H.D. Cotterell investiert 10 Millionen Euro in neue Produktionshalle für die Verarbeitung von Kakaohalbfertigprodukten

05. Nov 2013 — erschienen auf www.hafen-hamburg.de

Das Hamburger Unternehmen H.D. Cotterell, spezialisiert auf die Lagerung von Rohkakao, Kakaohalbfertigprodukten, Kautschuk sowie Nüssen und Gewürzen, stellte heute seine neue Produktionshalle am Ellerholzdamm für das Aufschmelzen von Kakaomasse und -butter vor. 10 Millionen Euro investierte Inhaber und Geschäftsführer Thomas Cotterell in die neuen Anlagen. Dort können täglich etwa 150 Tonnen Kakaomasse geschmolzen und sterilisiert sowie 100 Tonnen Kakaobutter geschmolzen und desodoriert werden. Zur Lagerung der flüssigen Rohstoffe wurde eine Tankfarm mit 17 beheizten Tanks erbaut.

Seit Jahren gibt es in den kakaoproduzierenden Ländern den Trend, Kakaohalbfertigprodukte, wie Kakaomasse und Kakaobutter in geblockter Form, selber herzustellen. Diese werden dann in die Verbraucherländer exportiert. Dort steigt aufgrund dieses Trends der Bedarf an Schmelzkapazitäten.

Neben der Tätigkeit als Lagerhalter ist Cotterell seit 2010 erster und einziger unabhängiger Dienstleister in Deutschland für das Aufschmelzen von Kakaomasse. „Durch die schnell gestiegene hohe Auslastung der ersten Anlage für Kakaomasse, haben wir nun die Kapazitäten mit der neuen Produktionshalle nicht nur im Masse- Bereich erweitert, sondern auch um Kakaobutter vervollständigt.“, erläutert Thomas Cotterell.

Eine Anlage zum Desodorisieren von Kakaobutter ist im großen Hallenbereich installiert. Bei diesem Vorgang wird dem Rohstoff der Eigengeschmack entzogen. Dies ist notwendig, da jeder Schokoladenproduzent eine eigene, immer gleichbleibende Qualität gewährleisten möchte. Die Hersteller fügen dem Produkt anschließend nach eigenen Rezepturen den typischen Geschmack hinzu. Mit der neuen Anlage kann H.D. Cotterell außerdem den Anteil der freien Fettsäuren in der Kakaobutter reduzieren.

Des Weiteren bietet die neue Produktionshalle Platz für eine Tankfarm zum Lagern der Rohstoffe. Diese besteht aus sechs Tanks mit einer Kapazität von jeweils 25 Tonnen sowie drei Tanks mit jeweils 50 Tonnen für Kakaomasse. Acht Tanks à 25 Tonnen stehen für Kakaobutter zur Verfügung, davon sechs für desodorierte und zwei für naturale.

Deutschland ist einer der weltweit größten Importeure von Kakaobohnen. Diese kommen zum größten Teil über den Hamburger Hafen ins Land. Mit einem jährlichen Umschlag von rund 250.000 Tonnen Kakao ist der Hansehafen ein wichtiges Zentrum für den europäischen Kakaohandel.