

**KOKOJOO®**  
THE FULL JOY OF COCOA

**Eine  
ivorisch-  
schweizerische  
Kakao Innovation**

# Inhalt

<b>Ivorisches-Schweizerisches Food-Start-Up KOKOJOO entwickelt geschmacksintensive Getränke aus der Kakaofrucht.....</b>	<b>3</b>
<b>Vom Baum zur Bohne – Entwicklung von Produkten im Prozess der Kakaoverarbeitung.....</b>	<b>4</b>
<b>Gründerstory, Mission und Vision .....</b>	<b>6</b>
<b>KOKOJOO auf einen Blick – Kurzbeschreibung, Zahlen und Fakten .....</b>	<b>7</b>
<b>Pressekontakt.....</b>	<b>9</b>

## Effiziente Ressourcennutzung für nachhaltigen Genuss:

### Ivorisch-Schweizerisches Food-Start-Up KOKOJOO entwickelt geschmacksintensive Getränke aus der Kakaofrucht

**Basel.** Sie gilt als die Nahrung der Götter, essenzielle Zutat für Schokolade und modernes Superfood – die Kakaofrucht erfreut sich seit Jahrtausenden größter Beliebtheit, ihr werden sogar heilende Wirkungen zugeschrieben. Das Food-Start-Up KOKOJOO hat sich nun ganz der faszinierenden Frucht verschrieben und nutzt die Power des Kakaos für geschmacksintensive Getränke. Dabei ist KOKOJOO die weltweit erste Marke, die sich der ganzheitlichen Verwertung der Kakaofrucht widmet und so einen besonders nachhaltigen Ansatz verfolgt. Das erste Produkt, ***Pelure de Cacao***, heute *kōkōjoo original*, ist ein sprudelndes Erfrischungsgetränk auf Basis von Kakaobohnenschalen – ein Restprodukt aus der Schokoladenverarbeitung. Es wird in Westafrika und Deutschland hergestellt, unter fairen Bedingungen.

„Bis vor drei Jahren war es so, dass von der Kakaofrucht primär die Bohnen verwertet – bis zu 80 Prozent werden bei der herkömmlichen Verarbeitung als Abfall betrachtet. Unsere Vision war also, die komplette Frucht zu verwerten und daraus innovative Produkte zu entwickeln, die im Einklang mit Mensch und Natur entstehen. Dabei war es für uns von vorne herein klar, auf eine Teilverlagerung der Produktionskette in die Herkunftsländer unserer Rohstoffe zu setzen, nach Westafrika. Für uns steht fest: es gibt keine Entwicklung ohne Wertschöpfung vor Ort“, so Dayog Kabore, CEO und Founder von KOKOJOO. KOKOJOO ist eine Kombination der Lautschrift des englischen Wortes cocoa [kōkō] und dem französischen Ausdruck für Freude joie – the full joy of cocoa als Motto des Food-Start-Ups.

Mit *kōkōjoo original* hat KOKOJOO ein prickelndes, kalorien- und zuckerarmes Erfrischungsgetränk auf Basis eines Kakaobohnenschalenaufgusses auf den Markt gebracht. Anfangs war der Aufguss mit dem Saft aus der Kakaofrucht gesüßt. Aufgrund der Novel Food Verordnung wurde jedoch das Getränk für den Verkauf angepasst. Der Aufguss wird nun für das einzigartige Geschmackserlebnis mit Agavendicksaft gesüßt und mit Kohlensäure versetzt. Das Getränk ist reich an Antioxidantien und Magnesium, das in der Kakaobohnenschale enthalten ist. In seinem Aroma erinnert Pelure de Cacao leicht an Schokolade und kann entweder pur oder als Basis für Cocktails genossen werden. Es ist derzeit ausschließlich im eigenen Onlineshop verfügbar.

Das zweite Produkt war: ***Pulpa de Cacao jetzt kōkōjoo juice***, ein vollmundiges Getränk aus 100 Prozent Direktsaft, gewonnen aus dem Kakaofruchtfleisch. Es ist, ebenso wie Pelure de Cacao, reich an Antioxidantien, Vitamin B und Magnesium. Das tropische und aufregend volle Mundgefühl erinnert an den Geschmack von süßen Litschis mit einer leichten Fruchtsäure. Aufgrund der Novel-Food-Verordnung der EU wird die Markteinführung von Pulpa de Cacao jedoch noch etwas Zeit in Anspruch nehmen.

Für den nachhaltigen Ansatz, die ganze Vielfalt des Kakaos auf dem Markt zu bringen und den einmaligen Geschmack, wurde KOKOJOO auf der ANUGA 2019 als „Food-Start-Up des Jahres 2019“, in der Kategorie Getränke, ausgezeichnet. Auch gewann KOKOJOO in 2020 den Innovation Award von der SIAL-Paris für Startups.

Folgende Produkte wurden mittlerweile auch von KOKOJOO auf dem Markt gebracht:

*kōkōjoo caffeine*: ein Kakaofrucht-Erfrischungsgetränk mit Kakaobohnenschalen als Hauptzutat. Die Kombination aus Theobromin und Koffein (gewonnen durch Cold Brew) macht *kōkōjoo caffeine* zur perfekten belebenden Erfrischung und zur besten Wahl, um herkömmliche Energydrinks voller künstlicher Stoffe zu ersetzen.

*kōkōjoo focus* – ein Kakaofrucht-Erfrischungsgetränk mit Kakaobohnenschalen als Hauptzutat. *kōkōjoo focus* ist besonders reich an Vitamin B12 und gesüßt mit Kakaofruchtsaft. Das Getränk hilft dabei, sich auf das Wesentliche zu konzentrieren.

*kōkōjoo original concentrate* – eine konzentrierte Variante von *kōkōjoo original* zum Mixen von Cocktails oder als Basis von heißgetränken.

## **Vom Baum zur Bohne – Entwicklung von Produkten im Prozess der Kakaoverarbeitung**

Bis Kakao zur Schokolade wird, muss die rohe Kakaobohne einen mehrwöchigen Prozess durchlaufen. Bei der herkömmlichen Kakaoverarbeitung entstehen in den einzelnen Phasen immer wieder „Abfälle“ der Frucht, die nicht genutzt werden. Hier setzt KOKOJOO mit der Entwicklung an, um alle nicht genutzten Teile und ihr Potential zu nutzen.

### **1. Aufschlagen der Kakaofrucht**

Der Kakaoverarbeitungsprozess beginnt mit dem Pflücken der Früchte vom Baum und deren Aufschlagen. Das Kakaofruchtfleisch wird danach in der Regel nicht mehr genutzt. Und verflüssigt sich während des Fermentierungsprozesses. KOKOJOO hat ein Verfahren entwickelt, um in der Phase den Saft zu gewinnen. Hieraus wird *kōkōjoo juice* und *kōkōjoo focus* entwickelt.

### **2. Fermentierung der Bohnen**

Die Kakaobohnen kommen in eine Kiste, in der sie für sieben Tage gären. In den meisten Anbauländern findet die Fermentierung jedoch auf Bananenblättern statt.

### **3. Trocknung in der Sonne**

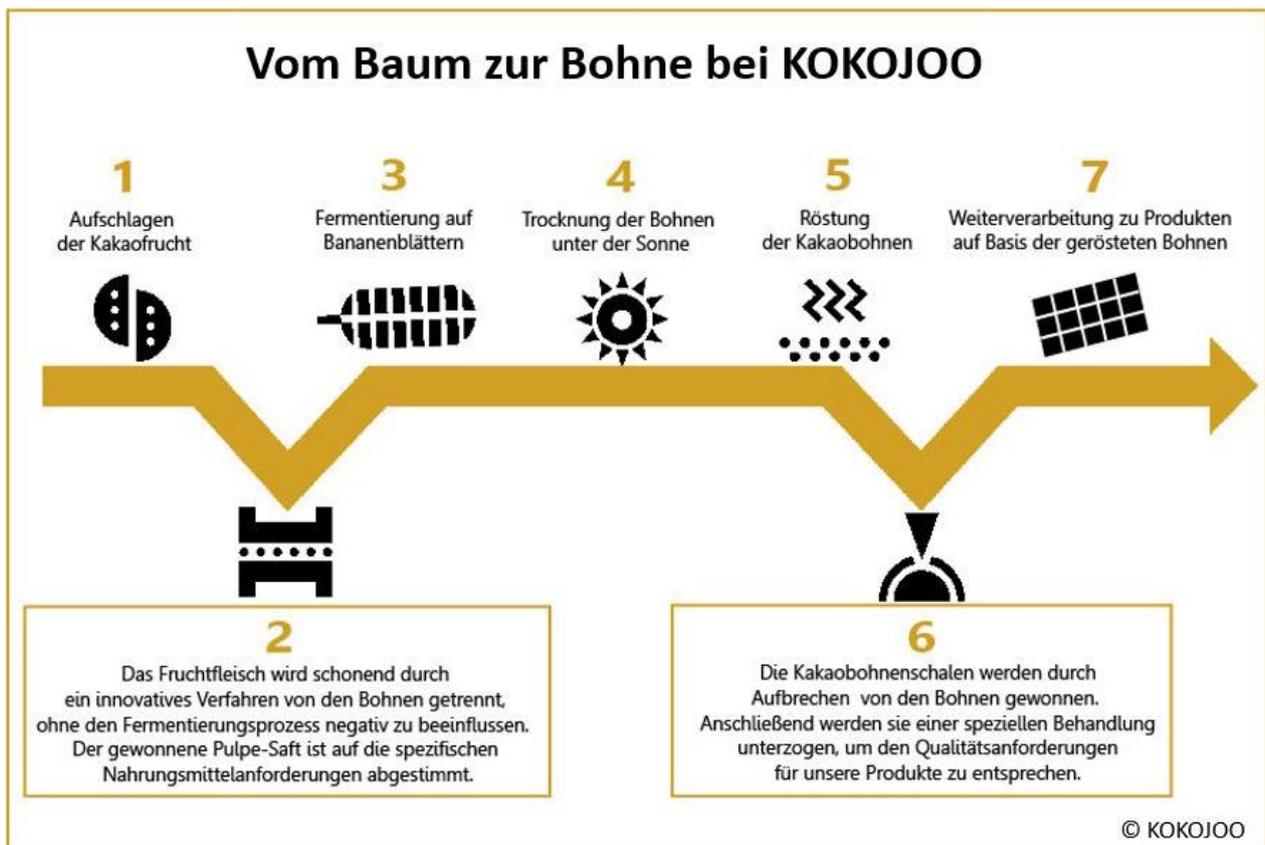
In der Sonne werden die fermentierten Kakaobohnen für bis zu zwei Wochen getrocknet.

#### 4. Röstungsprozess

Nach der Fermentation und dem Trocknen in der Sonne werden die Kakaobohnen gereinigt, bevor sie geröstet werden.

#### 5. Trennung von Schale & Bohne

Durch die Röstung lassen sich Kakaobohne und Kakaobohnenschale (Pelure) manuell oder maschinell leichter lösen. Ab hier werden bei der herkömmlichen Kakaoverarbeitung meistens nur die Bohnen verwendet. Bei KOKOJOO entsteht aus der Schale die Produkte „*kōkōjoo original*“, *kōkōjoo caffeine*, *kōkōjoo focus* und *kōkōjoo original concentrate*.



## **Gründerstory, Mission und Vision**

Die Marke KOKOJOO wurde 2018 in Berlin von Dayog Kabore gegründet. Im Januar des Jahres fungierte er auf der Internationalen Grünen Woche als Botschafter für die Gestaltung von nachhaltigen Wertschöpfungsketten im Kakaosektor für das Bundesministerium für wirtschaftliche Kooperation und Entwicklung (BMZ). Im Zuge dessen wurde ihm noch mal bewusst, wie verschwenderisch mit der Kakaofrucht umgegangen wird. Einen Monat nach der Bestätigung dieser erschreckenden Erkenntnis gründete er KOKOJOO, um eine nachhaltigere Verwertung zu erwirken. Im Januar 2019 erschien dann das erste Produkt auf dem Markt – kōkōjoo original.

Da er in Berlin | Deutschland keinerlei Unterstützung trotz innovativem Charakter des Projektes erlebte, und auf der Suche nach einem weltoffenen und leistungsorientierten Hub, um die Internationalisierung von KOKOJOO voranzutreiben, verlegte er KOKOJOO nach Basel. Von dort aus arbeitet er daran, KOKOJOO in eine Weltmarke zu transformieren.

### **Zukunftsperspektiven durch Wertschöpfung**

Neben der nachhaltigen Verwertung der Kakaofrucht zu geschmacksintensiven Produkten, tritt KOKOJOO für die wirtschaftliche Entwicklung in Westafrika ein. „Die Einhaltung von Menschenrechten, aber insbesondere auch wirtschaftliche Grundlagen sind Schlüsselfaktoren zur Gewährleistung von gewaltfreien Gesellschaften. Hier sehe ich in Afrika großes Potenzial durch vor allem die lokale Verwertung der Rohstoffe vor Ort. Daher setze ich mich mit meiner Marke dafür ein, Teile der Produktionskette nach Westafrika zu verlagern. Wir verzichten auf lange Wege und Zwischenhändler und arbeiten stattdessen mit Farmern als Partner zusammen, die nach strengen Nachhaltigkeits- und Qualitätskriterien ausgesucht werden. So leisten wir einen kleinen Beitrag für die Gestaltung einer nachhaltig stabilen Gesellschaft vor Ort“, so Dayog Kabore.

### **Der Name KOKOJOO**

KOKOJOO ist eine Kombination der Lautschrift des englischen Wortes cocoa - [kōkō] und dem französischen Ausdruck für Freude: joie.

### **Das Design – eine Hommage an die westafrikanische Kultur**

In dem Bestreben das Potenzial Afrikas aufzuzeigen, ließ sich das Food-Start-Up vom westafrikanischen Design Bogolan inspirieren, um eine Bildsprache zu kreieren, die spezifisch für die Marke KOKOJOO ist: Die Kokojooglyphe. Die Symbole, welche einzigartig in ihrem Genre sind, zeigen den Prozess der Kakaoverarbeitung: Vom Baum zur Bohne.

## KOKOJOO auf einen Blick – Kurzbeschreibung, Zahlen und Fakten

Das Food-Start-Up KOKOJOO hat sich der ganzheitlichen Verwertung der Kakaofrucht verschrieben. Ziel ist es, auch die 80 Prozent der Kakaofrucht zu nutzen, die bei der Kakaoverarbeitung in der Regel zu Abfall werden und daraus geschmacksintensive, innovative Produkte zu entwickeln. Die Produkte werden in Westafrika und Europa hergestellt. Gegründet wurde die Marke 2018 von Dayog Kabore in Berlin. Da er in Deutschland keinerlei Unterstützung für seiner Innovative bekommen hatte, sitzt KOKOJOO seit Januar 2020 in Basel, Schweiz

<b>Dachmarke</b>	KOKOJOO
<b>Gründungsjahr</b>	2018, Launch des ersten Produkts: 2019
<b>Standorte</b>	Basel, Abidjan
<b>Gründer und Geschäftsführer</b>	Dayog Kabore
<b>Homepage Deutschland</b>	kokofoo.de
<b>Produkte</b>	kökōjoo original – Kakaofrucht-Erfrischungsgetränk (Hauptzutat: Kakaobohnenschalen)
	kökōjoo caffeine – Kakaofrucht-Erfrischungsgetränk (Hauptzutat: Kakaobohnenschalen) Koffein gewonnen durch Cold-Brew Prozess der Kakaobohnenschalen
	kökōjoo fokus – Kakaofrucht-Erfrischungsgetränk (Hauptzutat: Kakaobohnenschalen, gesüßt mit Kakaofruchtsaft, reich an Vitamin B12)
	kökōjoo original concentrate – Kakaofrucht-Getränke-Konzentrate (Hauptzutat: Kakaobohnenschalen)
	kökōjoo juice – Kakaofruchtsaft (Hauptzutat: Fruchtfleisch der Kakaobohnen)
<b>Ziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kakaofrucht ganzheitlich verwerten</li><li>• Ressourcennutzung nachhaltig gestalten</li><li>• Afrikanische Innovationsgeist sichtbarer machen</li></ul>

## **Verfügbarkeit in Deutschland**

- Wertschöpfung in Westafrika stärken und Zukunftsperspektiven schaffen
- Im eigenen Online-Shop
- Bei Partner-Bars, -Restaurants und -Cafés
- In Partner-Online-Shop wie [afoods.de](http://afoods.de), [emoa.africa](http://emoa.africa)
- In B2B-Partner-Onlineshop wie [faire.com](http://faire.com), [ankorstore.com](http://ankorstore.com)
- Auf [amazon.de](http://amazon.de)
- Bei ausgewählten EDEKA-Stores

## **Pressekontakt**

### **KOKOJOO GmbH**

Dayog KABORE  
Solothurnerstrasse 72  
4053 Basel  
Schweiz  
+41 77 974 82 56  
[media@kokojooglobal.com](mailto:media@kokojooglobal.com)