



## **Schokoholics aufgepasst!**

### **koawach vereint schokoladigen Geschmack mit belebender Wirkung**

Berlin, Juni 2018 – „Ein Mensch, der keine Schokolade isst, verpasst das Leben“ – sagte einst der amerikanische Schriftsteller Frederic Morton. Dass Schokolade auch in flüssiger Form ein unvergessliches Erlebnis sein kann, beweist koawach ([www.koawach.de](http://www.koawach.de)). Espresso, Latte Macchiato und Cappuccino – was für viele ein unverzichtbares Genusserebnis ist, war für die koawach-Gründer Heiko Butz und Daniel Duarte schon immer ein Graus. Dann doch lieber eine leckere heiße Schokolade oder an besonders warmen Sommertagen eine Eisschokolade mit frischer Mandel- oder Sojamilch – nur richtig wach haben die köstlichen Drinks nicht gemacht. So begann für die beiden Gründer, die sich während ihres Studiums in Köln kennenlernten, die Suche nach einer gesunden koffeinhaltigen Alternative zum klassischen Kaffee. Fündig wurden sie letztlich in Daniels Heimat Lateinamerika: Aus seiner Jugend kannte Daniel bereits die Wirkung von Guarana, einer Pflanze aus dem Amazonasgebiet, deren Samen eine belebende Wirkung nachgesagt wird. So war die Idee zu koawach geboren. Seitdem trifft bester Kakao aus drei Bauerngemeinschaften in Peru auf natürliches, brasilianisches Guarana und revolutioniert, in Verbindung mit feinsten Aromen wie Zimt, Vanille und Pfefferminz, die Kakaoindustrie. Die Teilnahme bei der „Höhle der Löwen“ war für Daniel und Heiko ein großer wichtiger Schritt und ebnete ihnen den Weg für die Weiterentwicklung von koawach. Mit dem Schwung, den sie aus den positiven Resonanzen gezogen haben, entwickeln die beiden Gründer das Berliner Unternehmen weiter und setzen sich stets hohe, aber realistische Ziele

### **koawach erobert den Einzelhandel – fair und nachhaltig!**

Seit 2014 begeistert koawach nicht mehr nur Freunde und Familie, sondern auch Lebensmitteleinzelhändler, Bio-Supermärkte und Trendcafés – geschmückt mit dem Bio-Zertifikat erobert das schokoladige, guaranahaltige Pulver bundesweit die Regale. Fair gehandelte Rohstoffe sind für Daniel und Heiko eine absolute Herzensangelegenheit, umso stolzer sind sie, dass alle koawach Pulver seit Herbst 2017 auch das Fairtrade-Siegel tragen und sie damit einen wichtigen Beitrag für einen nachhaltigen Umgang mit Mensch und Natur leisten können. Der Fairtrade-Kakao, der für den ultimativen Kakaogenuss sorgt, stammt aus Peru. Auch die Gewürze, die die koawach Produkte verfeinern, bezieht koawach direkt von Kooperativen aus Indonesien und Sri Lanka.

„Unsere Kunden sollen wissen, was in unseren Produkten enthalten ist. Deswegen zeigen wir kurz und transparent, welche Zutaten neben dem Kakao, der für den intensiven und unverwechselbaren koawach-Geschmack verantwortlich ist, auf unserer Zutatenliste stehen,“ erklärt Heiko.

### **Vielfältige Geschmacksexplosionen**

Wer denkt, dass Kakao immer nur gleich schmeckt, hat weit gefehlt. Im Sortiment von koawach finden sich aktuell sieben verschiedene Geschmacksrichtungen, von klassisch bis außergewöhnlich. Die Sorte „Klassik“ verspricht mehr als der Name sagt – dank des hohen Kakaoanteils wird jede Tasse zu einem wahren Genussmoment für die Sinne. „Zimt-Kardamom“ ist ein weiterer Verkaufsschlager und wer glaubt, Zimt sei ausschließlich ein Weihnachtsgewürz, der irrt – zusammen mit dem kräftigen Kakao entsteht eine unschlagbare Komposition. Auch für Fruchtliebhaber ist bei koawach gesorgt: „Orange“ macht nicht nur wach, sondern erfrischt auch noch! Für heiße Tage empfehlen die Kakaoexperten „Pfefferminz“, dass wie sein fruchtiger Kompagnon „Orange“ den gewünschten Frische- und Energiekick liefert.



### **Verflüssigtes koawach Pulver**

Bereits im Februar 2017 eroberten der koawach Schoko-Drink „Klassik“ bundesweit die Kühlregale. Jetzt wird er, dank der verbesserten Rezeptur, noch schokoladiger und bekommt zudem Gesellschaft von weiteren neuen Sorten. Wie auch schon beim koawach Pulver sorgt das verwendete Guaranasamenpulver auch bei den Schoko-Drinks für eine belebende Wirkung. Ab Mai 2018 befindet sich der „Original Schoko“ Drink in bester Gesellschaft, denn dann hält der erste vegane Schoko-Drink von koawach auf Reis-Mandelmilchbasis Einzug ins Kühlregal. Gemeinsam mit dem „Schoko Mandel“ bringen die Berliner Gründer eine natürliche und koffeinhaltige Innovation auf den Kakaomarkt – den „Weisse Schoko“ Drink. „Durch die leichte Vanillenote ist der weiße Schoko-Drink etwas süßer als der herbere „Original Schoko“,“ beschreibt Daniel Duarte die Drink-Innovation. „Auch bei den neuen Drinks achten wir besonders auf die Nachhaltigkeit und verwenden „Cartoncans“, die aus umweltfreundlichem, recyclebarem Karton hergestellt werden“, so Duarte weiter.

### **Mehr als nur ein Schoko-Getränk**

Schnell hat das Team von koawach erkannt, dass mehr in ihren außergewöhnlichen Mischungen steckt. So kann der Kakao auch über Tasse und Glas hinaus genossen werden. Wie wäre es also, eines der verschiedenen koawach-Pulver ins Porridge zu mischen oder superleckere koawach-Pancakes zu zaubern? In Zusammenarbeit mit ausgewählten Food-Bloggern entwickeln und veröffentlichen die Kakaoexperten vielseitige Rezepte auf dem eigenen Blog oder in den koawach-Kochbüchern, die bei bestimmten Online- und Offline-Aktionen an die Kunden verteilt werden.

Wer jetzt Lust auf eine Tasse koawach bekommen hat, der findet die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen jeweils ab 3,99 Euro je 100g-Packung zum Beispiel in den Märkten von Edeka, Rewe und real oder online auf [www.koawach.de](http://www.koawach.de). Die beiden Vollmilchvarianten „Original Schoko“ und „Weisse Schoko“ sind für ca. 1,79 Euro erhältlich. Der vegane Schoko-Drink „Schoko Mandel“ liegt bei 1,99 Euro.

### **Über koawach:**

koawach und die koakult GmbH wurden im Jahr 2014 von Heiko Butz und Daniel Duarte gegründet. Die beiden Gründer lernten sich bei Studenteninitiativen zum Thema Nachhaltigkeit kennen und als Geschäftspartner schätzen. Nachdem sie sich im Oktober 2015 bei der VOX-Sendung „Die Höhle der Löwen“ der härtesten Gründer-Jury Deutschlands gestellt hatten, entwickelte sich die koakult GmbH mit großen Schritten weiter. Im November 2017 schaltete koawach die erste TV-Werbung und ist damit Vorreiter gegenüber anderen Start-ups, denn ein weiterer Spot ist auch schon für das Frühjahr 2018 geplant. Rund vier Jahre nach der Gründung umfasst das koawach Produktportfolio mittlerweile verschiedene koffeinhaltige Kakaopulver sowie eine koffeinfreie Variante und eine Auswahl an gekühlten Schoko-Drinks. In den Produkten wird schokoladiger Genuss aus Lateinamerika mit der brasilianischen Guaranapflanze verbunden. koawach verzichtet auf sämtliche künstliche Zusatzstoffe und verarbeitet lediglich hochwertige sowie fair gehandelte Rohstoffe aus ökologischem Anbau. Seit Herbst 2017 tragen alle koawach Produkte zusätzlich zum Bio- auch das Fairtrade-Siegel.

### **Pressekontakt**

Agentur STILGEFLÜSTER  
Mühlenkamp 63 a  
22303 Hamburg

Nicole Marquardt  
Tel. 040 - 20 93 48 231  
[nicole@stilgefluester.de](mailto:nicole@stilgefluester.de)