Talmond

#Putting Ghana on the table

Wir glauben daran, die Vielfalt der westafrikanischen Kulturpflanzen zu würdigen.

- die Umwandlung vernachlässigter, klima- und wasserresistenter Nutzpflanzen in köstliche, gesunde und biologische Lebensmittel aus Westafrika für den Weltmarkt.
- Schaffung von Arbeitsplätzen, die den Menschen, die diese Pflanzen anbauen, ein faires Einkommen sichern

Wir bauen eine neue Industrie rund um tropische Mandeln (TAL) und weißen Fonio auf und konzentrieren uns dabei auf Ghana und Europa als unsere ersten Märkte. Das Geschäftsmodell hat sich in Ghana bereits in der Kleinproduktion bewährt. Wir werden Pioniere bei der Industrialisierung von TAL in unserem eigenen agroforstlichen Anbau und mit integrierten automatisierten Prozessen sein, was bisher noch nie versucht wurde. Wir wollen auch Arbeitsplätze in Westafrika schaffen und ein einzigartiges Know-how im Tal- und Fonioanbau und in der Produktion aufbauen.

Details:

Wir entwickeln die **alternative Proteinlandschaft in Afrika** südlich der Sahara, indem wir die vernachlässigte tropische Mandel (TAL) und das wenig genutzte alte Fonio-Getreide vor Ort in neuartige pflanzliche Milchalternativen verwandeln. Westafrika ist ein Hotspot der Nutzpflanzenvielfalt, wobei viele einheimische (traditionelle und unveränderte) Nutzpflanzen noch nicht ausreichend genutzt werden. Durch die Schaffung eines nachhaltigen, bodenregenerativen **Agroforstsystems** rund um den Anbau der tropischen Mandel (TAL) unter Einbeziehung von **ca 1.000 Kleinbauern** erbringen wir den Nachweis eines Konzepts für den Anbau von TAL und werden **58.000 TAL** auf 470 **ha degradiertem Land** anpflanzen.

Wir sind Pioniere bei der Industrialisierung von TAL in unserer eigenen nuklearen agroforstwirtschaftlichen Plantage und mit integrierten automatisierten Prozessen, was bisher noch nie versucht worden ist. Auf diese Weise bauen wir unsere Versorgungsquelle für TAL aus, sichern sie und nutzen das wirtschaftliche Potenzial vernachlässigter Pflanzen, indem wir neue Wertschöpfungsketten in der Subsahara-Region schaffen. Im Gegensatz zu bestehenden **Pflanzenmilchoptionen** sind unsere Produkte **einzigartig,** weil unser Ansatz bahnbrechend ist: Wir verwenden neuartige Inhaltsstoffe, die das Potenzial haben, neue Industrien zu schaffen. Unser Ziel ist es, **widerstandsfähige Nahrungsmittelsysteme zu schaffen**, indem wir **wasser- und klimaresistente Pflanzen** einsetzen, um die biologische Vielfalt, eine nachhaltige Agroforstwirtschaft, die Integration von Kleinbauern sowie die Ernährungssicherheit und -souveränität in Ghana zu fördern. Auf diese Weise diversifizieren wir unsere Ernährung, was sich auf unsere Gesundheit auswirkt.

Der tropische Mandelbaum und das Fonio-Getreide sind beide wasserresistente und trockentolerante Pflanzen, die widerstandsfähig und fruchtbar sind und sich für die wachsenden Herausforderungen einer Klimakrise eignen. Durch die regenerative Agroforstwirtschaft zur Kultivierung von TAL wollen wir degradierte Böden wiederherstellen, den organischen Kohlenstoff im Boden wiederherstellen und die Wasserressourcen schützen. Auch Fonio, das in der trockenen Nordregion Ghanas angebaut wird, braucht kein feuchtes Feld oder fruchtbaren Boden - es wächst als Gras auf degradierten, harten Böden und liefert in nur acht Wochen ein sehr nahrhaftes Getreide. Aufgrund seiner Trockenheitstoleranz ist es ideal für die zunehmend unregelmäßigen und unvorhersehbaren Regenfälle im Norden.

Talmond produziert seit 2019 in Ghana, ist **FDA zertifiziert** und ist jetzt dabei in den Weltmarkt zu expandieren. Dieses bedarf erheblicher finanzieller Mittel. Talmond hat bereits 150.000 € an Equity

erhalten und 440.000 € an Zuschüssen sichergestellt. Auch wurde eine Absichtserklärung über Kredite unterschrieben. Hierfür bedarf es aber weiterer ergänzende Equity Mittel.
Talmond sucht weitere Impact Investoren. Ein Investor Pitch kann zur Verfügung gestellt werden.

Kontakt:

Wolf-Rüdiger Daetz
Mugerenmatt 31
6330 Cham
079 707 1437
wrdaetz@yahoo.de

www.talmondfoods.com
info@talmondfoods.com

