

Sonder-Ausgabe

# Check Up

Nº1 15. JANUAR 2026

## Back.Business

DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN FÜR DIE BACKBRANCHE



# GLOBAL

## Die größten Backwarenhersteller der Welt



**LOHNGLEICHHEIT:**  
Anforderungen steigen



**MARKTMACHT IM LEH:**  
Kommission schlägt Alarm



**ENERGIEMANAGEMENT:**  
Stromkosten gezielt senken

# Projekt mit Signalwirkung: Pestizidarme Sultaninen aus China

Nach massiven Ernteverlusten in der Türkei verschieben sich die Bezugsquellen für Sultaninen Richtung Osten. Doch der Import aus neuen Regionen wie China birgt qualitative Risiken. Das Projekt „F2F – Farm to Fork“ setzt hier neue Maßstäbe: Durch eine lückenlose Kontrolle vom Feld bis zum Exporthafen und den Einsatz modernster Sortiertechnologie sichert es der Backbranche eine hochreine Rohstoffbasis.

Text: Isabell Köster

Der globale Bedarf an hochwertigen Sultaninen als Schlüsselzutat für Feingebäck, Dauerbackwaren und Cerealien ist ungebrochen. Lange war die Türkei hier der Primärlieferant, doch nach drei aufeinanderfolgenden Missernten – verschärft durch klimatische Extremereignisse wie Spätfrost und die Langzeitfolgen eines massiven Mehltau-Befalls aus dem Jahr 2022 – steht die türkische Sultaninenproduktion unter Druck. Während der Handel händerringend nach verfügbaren Rohstoffen sucht und Erzeuger nach Ertragssteigerungen streben, um internationale Standards zu halten, verschieben sich die Warenströme: China rückt für viele Importeure als neuer, leistungsstarker Hauptlieferant in den Fokus. Dieser Trend ist quantifizierbar: Laut Sascha Hönig, Inhaber von Specialty Brokers – einem hamburgischen Spezialisten für Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne und Sultanas – exportierte China in der Saison 2024 bereits über 7.000 Tonnen Sultaninen nach Deutschland – eine Tendenz, die sich 2026 weiter verstärken dürfte. „Die enorme Auslandsnachfrage treibt jedoch auch die Intensivierung der Anbaumethoden voran“, warnt Hönig.

## Qualitätsrisiko Pestizidmanagement

Die Produktion konzentriert sich auf die Region Turpan (Provinz Xinjiang), wo die Erzeugung – ähnlich wie in der Türkei – durch kleinbäuerliche Strukturen mit durchschnittlichen Erträgen von rund einer Tonne geprägt ist. Ein kritischer Aspekt

für die Qualitätssicherung in der Backbranche ist der Pflanzenschutz. Da der Handel mit Pestiziden dort weitgehend unreguliert verläuft und staatliche Kontrollmechanismen fehlen, droht eine erhebliche Belastung der Rohware. „Wir registrieren in China eine ähnliche Problematik wie in der Türkei: die sogenannte Mehrfachbelastung“, erklärt Hönig. Bei Analysen der Rohware werden häufig regelrechte Pestizidcocktails aus 15 bis 20 verschiedenen Einzelwirkstoffen nachgewiesen. Für qualitätsbewusste Bäckereibetriebe bedeutet dies eine erhöhte Sorgfaltspflicht bei der Auswahl ihrer Lieferanten und eine lückenlose Kontrolle der Rückstandszertifikate, um die Einhaltung europäischer Grenzwerte sicherzustellen.

## Projekt „F2F-Sultanas“: Systematische Rückstandskontrolle in der Lieferkette

Um der Problematik unkontrollierter Mehrfachbelastungen zu begegnen, hat Sultaninenexperte Sascha Hönig das Projekt „F2F (Farm to Fork)“ initiiert. Das Konzept basiert auf einem integrierten Pestizid-Monitoring (IPM), das bereits erfolgreich in der Türkei etabliert wurde und nun auf chinesische Anbaustrukturen übertragen wird. Ein zentraler Pfeiler des Projekts ist die enge Kooperation mit lokalen Behörden, um den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln auf vorregistrierte und zugelassene Wirkstoffe zu begrenzen. Bereits durch die Standortwahl in einer klimatisch begünstigten

Region Turpan, in der intensive Sonneneinstrahlung den natürlichen Schädlingsdruck minimiert, lässt sich der Einsatz von Chemikalien signifikant reduzieren. „Unser Zielwert liegt bei maximal acht Einzelpestiziden – ein Wert, der deutlich unter dem Marktdurchschnitt konventioneller Ware liegt“, betont Hönig.

## Prozesssicherheit und logistische Effizienz

Die angestrebte Prozesssicherheit reicht weit über das Feld hinaus und umfasst die gesamte Lieferkette: Der Partner vor Ort betreibt hierfür eigene Vorreinigungsbetriebe sowie ein spezialisiertes Labor zur Rückstandsanalytik, was eine lückenlose Überwachung ab dem Ursprung garantiert. In diesen hauseigenen Betrieben in Turpan durchläuft die Rohware zunächst eine mehrstufige Reinigung und Siebung durch Fachpersonal. Das technologische Herzstück der Qualitätskontrolle bildet ein dreifaches Laserscanning- und Röntgensystem, das die Früchte in Millisekunden durchleuchtet. Fremdkörper oder verfärbte Beeren werden so präzise identifiziert und eliminiert, was die chemische Belastung auf ein Minimum drückt und die Reinheit der Ware sichert. Neben der physikalischen Sauberkeit stehen die sensorischen Parameter im Fokus: Eine exakt gesteuerte Ofentrocknung fixiert Textur, Weichheit und Farbausprägung der Sultaninen – ein Verfahren, das laut Sascha Hönig entscheidend für eine homogene Verarbeitungsqualität in der späteren Produktion ist. Auch logistisch setzt das F2F-Projekt auf eine optimier-

te Strategie, um die Distanz von rund 3.000 Kilometern zwischen Turpan und dem Exporthafen Qingdao zu überbrücken. Im Gegensatz zum branchenüblichen zweistufigen Transport via Planen-LKW und externer Containerstauung im Hafen erfolgt die Verladung bei F2F unter kontrollierten Bedingungen: Ein spezialisierter Partner nahe der Pazifikküste staut die Ware direkt aus der Produktion in die Container. Dies vermeidet eine riskante Unterbrechung der Transportkette und schützt die sensible Fertigware vor unsachgemäßem Handling durch ungeschultes Personal.

## Branchenweite Resonanz: Namhafte Partner sichern sich Zugriff

Das Potenzial dieser kontrollierten Lieferkette spiegelt sich bereits in der Kundenstruktur wider: Die Bäcker Österreich befindet sich im aktiven Austausch über eine Einbindung des Projekts in ihre Beschaffungsstrategie. Auch Branchengröße Harry-Brot zählt zu den Unterstützern der ersten Stunde. „Für uns sind höchste Frische und Qualität von zentraler Bedeutung. Initiativen wie das F2F-Projekt im Bereich der Sultaninen begrüßen wir ausdrücklich, da sie aus unserer Sicht langfristig zu einer höheren Qualität und einer breiteren Rohstoffverfügbarkeit beitragen“, unterstreicht Axel Lange, Leiter Einkauf bei Harry-Brot, die Bedeutung solcher Initiativen. Damit bietet F2F der backenden Branche eine verlässliche und technologisch abgesicherte Rohstoffbasis jenseits der kriselnden traditionellen Anbaugebiete. ■



Nach Ernte und Vortrocknung weist die Sultaninen-Rohware lediglich sechs bis sieben Prozent Restfeuchte auf. Im F2F-Projekt wird dieser Wert technologisch gesteuert: In der Produktion durchläuft die Ware zwei Netzbandöfen, die für die notwendige Hydratisierung im Waschbad sorgen und die Sultaninen im Anschluss auf die gewünschte Ziel-Feuchte von 13 bis 14 Prozent einstellen. Für maximale Reinheit sorgen pro Linie drei Entstielungsanlagen und drei Laserscanner. „Diese systemische Mehrfachabsicherung garantiert eine Produktuniformität und Fremdkörperfreiheit, die deutlich über dem Marktstandard liegt“, so Sascha Hönig.



**SPECIALTY  
BROKERS**

**Rohstoffmakler aus der Hansestadt Hamburg – Mitglied im Hamburger Warenverein**

**Spezialist für Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne und Sultanas  
Unser Versprechen für unsere Ablader und Käufer: »We add value«**

Am Bahnhof 9 | 25469 Halstenbek | Tel.: +49 40 84 00 46 57 | Fax: +49 40 84 00 46 77 | [www.specialtybrokers.de](http://www.specialtybrokers.de) | [hoenig@specialtybrokers.de](mailto:hoenig@specialtybrokers.de)