

MARKTENTWICKLUNG



**Nachhaltig und sicher:
Weniger Pestizide in Ihren Rohstoffen!**



**Integriertes
Pestizid
Monitoring**

- ▷ **Kontrollierter Anbau** ▷ Untersuchung der Rohware in China bei Eurofins/China
- ▷ Beprobung jeder Partie vor Verschiffung bei Eurofins/Deutschland
- ▷ regelmäßige Vor-Ort-Audits durch uns



**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«

Die neue Kürbiskern-Ernte aus kontrolliertem Anbau bietet den besten Geschmack



An der Ostküste Chinas in Heilongjiang und Liaoning (Mandschurei) liegen die Hauptanbaugelände für Kürbiskerne. Rohstoffhändler Sascha Hönig kontrolliert jedes Jahr persönlich die Qualität und Sicherheitsstandards der Betriebe.

Geröstet, roh, als Knabbersnack oder in und auf Backwaren – die nussigen Kürbiskerne geben Brot, Brötchen und Ölen das gewisse Extra. Auch hinsichtlich einer gesünderen Ernährung. Denn die naturbelassenen Kerne sind reich an Proteinen und vitalen Mineralstoffen wie Aminosäuren, Antioxidantien, Ballaststoffe, Magnesium, Eisen und Zink sowie Omega-6 und Omega-9 Fettsäuren. Die beiden Letzteren sind besonders wichtig bei veganer Ernährung. Zudem lösen Kürbiskerne keine Allergien aus. Sie enthalten sogar Phytoöstrogene (Lignane), die laut einer Studie das Brustkrebsrisiko senken können (veröffentlicht im Journal Nutrition and Cancer). Kürbiskerne gehören somit eindeutig zur Kategorie Superfood, deren größten Anbaugelände im Norden von China liegen.

Seit 2010 reist Rohstoffhändler Sascha Hönig, Inhaber der Hamburger Specialty Brokers, regelmäßig in die chinesischen Provinzen Xinjiang (Nordwesten) und Heilongjiang (Teil der Mandschurei im Nordosten), um die Kürbiskernbauern sowie die Verarbeitungsbetriebe persönlich in Augenschein

zu nehmen. Denn er möchte sicher stellen, dass die Ware seiner Lieferanten den EU-Vorgaben sowie den hohen Qualitätsansprüchen seiner Kunden entspricht. „Gerade im digitalen Zeitalter lassen sich Zertifikate allzu leicht fälschen. Es gibt Gerüchte, dass in einigen Gebieten Chinas BRC/FSSC- und IFS-Zertifikate gekauft werden können. Das British Retail Consortium kennt dieses Problem“, sagt Hönig und vertraut daher nur den Ergebnissen seiner persönlichen Vor-Ort-Audits.

Lebensmittelsicherheit

Specialty Brokers setzt sich in höchstem Maße für Produktqualität und Lebensmittelsicherheit bei



Billig-Ware wird oft mit unreifen, gelben oder frostbeschädigten Kürbiskernen gestreckt. Sie schmecken bitter – sind nahezu ungenießbar (links). Ganz im Gegensatz zu den teureren reifen, olivfarbenen Kernen mit ihrem typisch nussigen Geschmack (rechts).

Fotos: Specialty Brokers (5), Pixabay

seinen Lieferanten weltweit ein. „Für mich ist das eine Sache der unternehmerischen Verantwortung“, betont Sascha Hönig. „Nachhaltigkeit, Zuverlässigkeit und Kompetenz sind Kernbestandteile unseres strategischen Konzepts. Künftiges Wachstum ist nur durch nachhaltige Produktion und eine nachvollziehbare Lieferkette möglich. Sie sorgt für sichere Lebensmittel.“ Und das sind für Hönig nicht nur Schlagworte. Bereits achtmal war Hönig in China, um sich vor Ort von den Abladern und Bauern zeigen zu lassen, wo Kürbiskerne wachsen, verarbeitet und gelagert werden. „Von zehn Werken wurden jetzt nach den aktuellen Nach-Audits nur noch zwei akzeptiert. Denn ein Werk hat die Wäsche der Kürbiskerne verändert, wodurch der Zeitaufwand reduziert, aber die Verkeimung erheblich erhöht wurde“, so Hönig. So etwas erfahren Händler aber nur, wenn sie wie Specialty Brokers mehr als 7.000 Kilometer anreisen, um vor Ort die Betriebe zu kontrollieren.

Persönliche Warenkontrolle

Vor den Audits lassen sich Specialty Brokers alle qualitätsrelevanten Unterlagen schicken und überprüfen dann vor Ort nach einem standardisierten Kontroll- und Fragenkatalog, ob die Papiere der Realität entsprechen. Denn es gibt große Qualitätsunterschiede bei den chinesischen Produzenten bezüglich technischer Ausstattung, Warenkontrolle, Hygiene und Schädlingsbekämpfung. Die Audits sind zum Teil mühselig, da Hunderte von Kleinbauern an die weiterverarbeitenden Betriebe liefern. Wenn Standards abweichen beziehungsweise nicht erfüllt werden, sind die Produzenten verpflichtet nachzubessern. Auch gibt es regelmäßige Nachkontrollen. Auf diese Weise kann Specialty Brokers Lebensmittelbetrug ausschließen: etwa das Ver-

Viele Bauern trocknen die Kürbiskerne auf dem Boden neben dem Feld. Hygienisch ist das nicht und die Ursache für Fremdkörper in der Ware. Daher prüft Rohstoffhändler Sascha Hönig immer die Produktionsbedingungen vor Ort, bevor er Ware einkauft. Ohne seine zahlreichen Stippvisiten in China, hätte er diesen Mangel nicht aufgedeckt. Specialty Brokers arbeitet nur mit Betrieben zusammen, die Hygienestandards nach EU-Norm erfüllen – in der Praxis, nicht nur auf den Papieren.



Qualitätssicherung

Bevor die Kürbiskerne verschifft werden, entnimmt Specialty Brokers eine Warenprobe und lässt diese von einem deutschen Labor, meistens Eurofins, auf Pestizide untersuchen. Auch werden die Bauern hinsichtlich Schädlingsbekämpfung kontinuierlich beraten. Dieses integrierte Pestizid Monitoring ist einzigartig und eine Art kontrollierter Anbau.



In zwei Durchgängen werden die Kürbiskerne gereinigt, zunächst per Hand verlesen, um Fremdkörper zu entfernen, dann noch einmal schonend gewaschen.

wenden von verbotenen Pestiziden, das Beimengen unreifer und frostbeschädigter Kürbiskerne oder gar von Fremdkörpern. Die Kürbiskerne von Specialty Brokers hingegen sind davon frei, schmecken garantiert mild nussig.

Auch die steirischen Kürbiskerne aus Österreich vertreiben Specialty Brokers. Allerdings sind die Anbauflächen natürlich wesentlich kleiner als in China. „Daher sind die erlesenen Ernten vor allem für innovative und nachhaltige Handwerksbäcker geeignet, um sich von der Konkurrenz abzuheben. Denn die steirischen Kürbiskerne und das daraus gewonnene Kürbiskernöl ist ein neuartiger Bäckerei-Rohstoff, um Backwaren zu veredeln. Hierfür haben wir für die Handwerksbäcker extra ein zehn-Liter-Gebinde von unseren Ölmühlen ins Sortiment aufgenommen“, erklärt Rohstoffmakler Hönig.

Paola Rentsch