

■ Qualität bei Kräutern und Gewürzen

Was beinhaltet eigentlich der Begriff Qualität bei Kräutern und Gewürzen? Unsere Kriterien für Qualität sind Bestandteil der Heuschrecke – Firmenphilosophie.

Für unsere Marke Heuschrecke wählen wir jeweils die beste verfügbare Qualität aus. Was heißt das für uns?

Übergreifend und unabdingbar ist natürlich der kontrolliert biologischen Anbau und die Zertifizierung nach der EG-Bio-Verordnung, eng damit verbunden ethisches und sozialverträgliches Handeln. Darüber hinaus gilt für uns Folgendes:

■ Kriterium Nr. 1 – Organoleptik (Sensorik)

Der Geschmack ist für uns entscheidend: ist die Ware aromatisch? Stimmt der ätherische Ölgehalt, ist er vielleicht sogar besser als der Durchschnitt? Ist der Geschmack nachhaltig? Gibt es unsaubere Nebentöne (muffig) – weshalb die Ware verworfen wird?

Meistens sind Bio-Gewürze sowieso viel intensiver im Geschmack als konventionelle Pendanten. Aber aus unserer über 40-jährigen Erfahrung wissen wir, wie oder wo genau die Unterschiede zwischen Massen – und Premiumware liegen.

Wir kaufen aus sorgfältig ausgewählten Herkünften, bevorzugt von Klein- und mittelständischen Bauern. Zusammen mit der schonenden Manufaktur-Verarbeitung bei uns im Haus erzielen wir bei vielen Produkten überdurchschnittliche Wirkstoffgehalte bis hin zu Spitzenwerten.



ungarischer Bio - Paprika

Laboranalysen veranlassen wir durchgängig bei Osteuropa / Balkan / Übersee-Ware bzw. stichproben-artig bei heimischer Ware und langjährigen Partnern. Wir nehmen teil am Monitoring-Programm des Bundesverbands Naturkost Naturwaren für Trockenprodukte.

Mit großer Besorgnis beobachten wir seit ca. 5 Jahren ein rapide zunehmendes Grundrauschen an Pestiziden in der Umwelt, seitdem sich der Klimawandel in der Landwirtschaft stark bemerkbar macht, und infolge der Siegeszüge der Agro-Gentec-Industrie. Die Schadstoffe sind natürlich in Bio-Produkten, be-

sonders in den getrockneten Gewürzen, Kräutern und Tees, wiederzufinden. Der Kampf gegen die unverschuldeten Kontaminationen mit deshalb drohenden De-Zertifizierungen ist leider nicht immer zu gewinnen. In unseren Augen ist es das Wichtigste, dass die Biobauern durchhalten, dass die Bio-Fläche weiter wächst, letztlich relativ weniger Gifte in die Umwelt gelangen – Bio überall !!.

■ Kriterium Nr. 2 – Optik

Ist die Farbe schön grün, bzw. typisch – oder gibt es Farbschäden durch schlechte Trocknung und Lagerung?

Eine gute Optik geht meist einher mit einem besseren Geschmack - sowie Kräuter und Gewürze mit optischen Mängeln oft (aber nicht immer) Geschmackseinbußen mit sich bringen.

Unser besonderer Stolz bezüglich Optik ist unser ungarisches Paprika mit intensiven Rotwerten, unser aromatisches Safran aus dem Iran mit hoher Färbekraft, und unsere duftige Kamille mit den weißen Kelchblättern. Bei Blüten – Ringelblumen, Kornblumen, Rosenblüten, Sonnenblumenblüten - ist die Optik sogar noch wichtiger als der Geschmack.

■ Kriterium Nr. 3 – Regionalität

Regionalität bedeutet für uns das Vermeiden von unnötigen Transporten. Wo es möglich und sinnvoll ist, kaufen wir in Deutschland und nahen europäischen Ländern ein. Wir arbeiten hier mit Kräuterbauern zusammen, die hervorragende Qualität produzieren, z.B. Koriander und Salbei vom Mittelrhein, Pfefferminze aus dem nordhessischen Bergland, Thymian aus Sachsen-Anhalt und Thüringen, Kümmel aus Sachsen usw..

Vorteil im Handel: Kommunikation regional ist auch meist einfacher, und unsere Wünsche bezüglich Qualitäten werden besser angenommen.



Bioland - Korianderfeld am Mittelrhein

■ Kriterium Nr. 4 – Traditionelle Herkünfte

Tradition und Kultur bringen Know How mit sich.

Die Böden und das Klima sind in bestimmten Regionen für bestimmte Gewürze oder Kräuter besonders gut geeignet. Beispiele: Paprika aus Ungarn, Basilikum aus Süditalien, La-

vendel und Lindelblüten aus der Haute-Provence und Kroatien.

Dazu gehört das Fachwissen der Bauern um die richtigen Pflanzensorten, die - möglichst widerstandsfähig – besonders gut in die Region passen, und die Geheimnisse um die richtige Ernte und Weiterverarbeitung (Erntezeitpunkt, Trocknen, Schneiden/Mahlen).

Das führt uns zu weiteren wichtigen Partnern von uns: die Kleinbauernprojekte PDS in Kerala / Indien, und SOFA in Sri Lanka. Hier bekommen wir die traditionellen exotischen Gewürze her, z.B. Muskat, Pfeffer, Curcuma, Nelken. Die Bauernfamilien, die in der Urwald-Landschaft typischerweise 1ha Land biologisch bewirtschaften, leisten mit dem Anbau traditioneller Sorten in Mischwirtschaft einen wichtigen Beitrag zum Landschafts- und Umweltschutz, sowie zum Erhalt des Artenreichtums. Ein Kleinbauernprojekt garantiert ca. 2000 Familien den Lebensunterhalt und die soziale Absicherung.

■ Kriterium Nr. 5 – Lieferantenbeziehung

Wir streben langfristige Lieferantenverbindungen an, und vermeiden es, auf der Suche nach Schnäppchen hin und her zu hüpfen nach berühmter „Heuschrecken Art“. Langfristige Beziehungen bringen Vertrauen und Zuverlässigkeit mit. Es entstehen persönliche Verbindungen, man schützt sich gegenseitig, fordert und fördert zugleich. Es findet gegenseitige Beratung statt: über Qualität der Ware, Marktlage, Vermarktungsmöglichkeiten und -strategien.

Unsere Prioritäten beim Einkauf:

- Wo möglich und sinnvoll, kaufen wir regional ein: bei deutschen und europäischen Bioland- u. Demeter-Kräuterhöfen.
- Wir unterstützen das Wildsammlungsprojekt Terra Magnifica in Kroatien.



Kroatien: Besprechung mit der Firma Terra Magnifica und den KräutersammlerInnen

Die bio-zertifizierte Wildsammlung ist aktive Landschaftspflege und Umweltschutz, und erhält traditionelle Sozialstrukturen auf dem Land.



sorgfältige Trocknung von Blüten in Kroatien

- Übersee- Gewürze kaufen wir bevorzugt bei biozertifizierten Kleinbauernprojekten ein, z.B. in Indien, Nepal, Sri Lanka und Afrika. Auch hier wird durch die kleineren Strukturen und Feldeinheiten das traditionelle soziale Gefüge erhalten, und aktiv Landschaftsschutz betrieben. Der Erhalt der ursprünglichen Landschaften und die schonende, nachhaltige Bewirtschaftung schützen auch bei uns das Klima.

■ Kriterium Nr. 6 – Weiterverarbeitung und Abfüllung der Ware

Um den Wert der Wirkstoffe, v.a. der Aromen, zu erhalten, kaufen wir die Kräuter und Gewürze möglichst im Grobschnitt oder als ganze Ware ein. Für die Bauern ist dies aufwändiger, da sie sorgfältiger ernten und sortieren müssen. (In



Sortierung von Ringelblumen auf der Demeter-Farm Sekem in Ägypten

Feinschnittware kann man mehr Stängel usw. einarbeiten – man sieht es nicht mehr ...). Einen gewissen Anteil an Blattrippen und dünnen Blattstängeln müssen wir jedoch in Kauf nehmen, dieser kann nicht maschinell entfernt werden. In den großen Blattstückchen bleiben die Wirkstoffe gut geschützt – deshalb geben wir unsere Produkte gerne, wo möglich, genauso an unsere Kunden weiter.

In unserem Betrieb wird von Hand oder mit halbautomatischen Abfüllmaschinen (Präziblit) gearbeitet, sodass wir die grobgeschnittene oder ganze Blatt-Ware werterhaltend verpacken können. Auf einer vollautomatischen Abfüllanlage wäre das nicht möglich, diese könnte nur Feinschnitte verarbeiten.



So kann's auch gehen - der Versuch, Rote Bete zu mahlen ...

Für unsere pulvrigen Gewürze und Gewürzmischungen (z.B. unsere berühmten Currys) vermahlen wir die Ware zeitnah zum Verkauf in unserer eigenen Mühle, nicht zu Staub, sondern nur „pixelfein“. So bleibt das Aroma länger frisch.

In der Küche ist die Anwendung von etwas größeren Küchenkräutern zwar „unbequemer“ (wenn man den Anspruch an schnelle Convenience-Küche hat) - dafür bekommt der Koch/ die Köchin optimales Aroma und einen höheren Wirkstoffgehalt. Zum Kochen die größeren Kräuter wie Estragon, Basilikum etc. am besten in der Hand zerreiben oder im Mörser zerkleinern (evtl. störende Stängel herausfischen).

■ Kriterium Nr. 7 – Preise

Zunächst gilt: die Preise müssen natürlich für beide Seiten akzeptabel sein - sonst können weder die Anbauer weiterproduzieren, noch die Händler die Ware vermarkten.

Bei Kräutern und Gewürzen unserer Marke Heuschrecke wählen wir hohe Qualitäten: wo es geht die höherpreisigen regionalen Herkünfte, Ware aus kleinbäuerlicher Landwirtschaft oder Wildsammlung, die alle aufwändiger in der Herstellung sind und dann auch entsprechend mehr kosten dürfen.

Glücklicherweise sind Gewürze, Kräuter und Tee nicht so preissensible Produktgruppen, wie z.B. Molkereiprodukte – und auf das Tütchen bezogen bezahlt man im Endpreis für gute Qualität vielleicht noch 20 - 30 Cent mehr, die sich angesichts des Geschmacks aber lohnen. Wir wünschen uns schließlich, dass die KundInnen auch gerne wiederkommen.

Wir sind:
Heinz-Dieter Gasper
Ursula Stübner
und das Heuschrecke-Team in
Büro, Produktion und Versand.



Heuschrecke-Tees und Gewürze erhalten Sie im Naturkostladen/-versand.

Heuschrecke Naturkost GmbH
Redcarstr. 50a • D-53842 Troisdorf – Spich
Internet: www.heuschrecke.com

EWG-Kontrollnr: D-NW-D-13-2170-B Kontrollstelle: DE-ÖKO-0131
Demeter-Vertrag seit 2016
Mitglied im Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V bis 31.12.2020
Mitglied in der AÖL e.V. ab 1.1.2021
Mitglied „Trust Organic Small Farmers“ und Lizenznehmer Fairbiotea
Art.Nr. 75756



Qualität



Was bedeutet Qualität bei Kräutern und Gewürzen?

Unsere Firmenphilosophie.

- Bio-Anbau & Sozial-Ethik
- Organoleptik, Sensorik
- Regionalität, Lieferantenbeziehungen
- Werterhaltende Weiterverarbeitung