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. 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 intensiver im Geschmack als konventionelle Pendants. Das melden uns KöchInnen und VerarbeiterInnen zurück, die gerade auf Bio umstellen. Aus unserer fast 50-jährigen Erfahrung wissen wir, wie oder wo genau die Unterschiede zwischen Massen- und Premiumwaren liegen.

ungarischer Bio - Paprika

Wir kaufen aus sorgfältig ausgewählten Herkünften, bevorzugt von Klein- und mittelständischen Bauern. Zusammen mit der schonenden Manufaktur-Verarbeitung bei uns im Haus weisen viele Produkte hohe Wirkstoffgehalte bis hin zu Spitzenwerten auf.

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 mind. 15 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 dann auch in Bio-Produkten, besonders in getrockneten Gewürzen, Kräutern und Tees, wiederzufinden. Der Kampf gegen die unverschuldeten Kontaminationen mit drohenden De-Zertifizierungen ist leider nicht immer zu gewinnen. In unseren Augen ist es das Wichtigste, dass die Bio-bauern durchhalten, dass die Bio-Fläche weiter wächst, und letztlich weniger Gifte in die Umwelt gelangen.

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 – so, wie Kräuter und Gewürze mit optischen Mängeln oft (aber nicht immer, da Erntebedingungen mit reinspielen) Geschmackseinbußen mit sich bringen.
Unser besonderer Stolz bezüglich Optik ist unser ungarischer Paprika mit intensiven Rotwerten, unser aromatischer Safran 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“ ist bei Gewürzen und Kräutern weiter gefasst zu verstehen: Hagebutten aus Kroatien statt aus Chile, Paprika aus Ungarn statt aus China. 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 vom Mittelrhein, Thymian aus Franken, aber auch sehr schönen aus Griechenland, Kümmel aus Sachsen usw.

Bioland - Korianderfeld am Mittelrhein

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

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.

sorgfältige Trocknung von Blüten in Kroatien

Beispiele: Paprika aus Ungarn, Basilikum aus Süditalien, Zitronenthymian aus Portugal.

Dazu gehört das Fachwissen der Bauern um die richtigen Pflanzenvarietäten, die - möglichst widerstandsfähig – besonders gut in die Region passen, und die Erfahrung um den richtigen Fruchtwechsel, Erntezeitpunkt und Weiterverarbeitung (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 berüchtigter „Heuschrecken Art“. Mittlerweile arbeiten wir schonmal in der 2. oder 3. Generation mit einem Betrieb.
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 bei deutschen Verbands-Bauern und europäischen Bio-Kräuterhöfen.
- Wir unterstützen das Wildsammlungsprojekt Terra Magnifica in Kroatien. Die biozertifizierte Wildsammlung ist aktive

Kroatien: Besprechung mit der Firma Terra Magnifica und den KräutersammlerInnen

Landschaftspflege und Umweltschutz, und erhält traditionelle Zusammenhalte auf dem Land.

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

Kriterium Nr. 6 – Weiterverarbeitung und Abfüllung der Ware

Sortierung von Ringelblumen auf der Demeter-Farm Sekem in Ägypten

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 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.

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

In unserem Betrieb wird von Hand oder mit halbautomatischen Abfüllmaschinen (Präziblitz) 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.

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 gröberen 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 gröberen 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-013
Demeter-Vertrag seit 2016
Mitglied im BNN-Trockenmonitoring
Mitglied in der AÖL e.V.
Mitglied „Trust Organic Small Farmers"
Art.Nr. 75756

Heuschrecke
ein Sprung in die Natur

Qualität

Was bedeutet Qualität bei Kräutern und Gewürzen?

Unsere Firmenphilosophie.

- **Bio-Anbau**
- **Organoleptik, Sensorik**
- **Unsere Lieferantenbeziehungen**
- **Werterhaltende Weiterverarbeitung**