



MARKT BERICHT

UNSER BLICK AUF DAS JAHR 2018

Das nahende Jahresende bietet eine gute Gelegenheit für einen Rückblick. Dabei sind wir natürlich stolz auf unser Team und seine Erfolge: Auch 2018 haben wir wieder alle unsere Zertifizierungen mit Bravour bestanden und beim IFS Broker sogar erstmals die magischen 100 Prozent erreicht. Damit setzen wir die Messlatte im Bereich Qualitätssicherung weiter hoch. Obendrein haben wir USA-Premiere gefeiert und dieses transatlantische Exportgeschäft trotz anfänglicher Herausforderungen erfolgreich abgewickelt. Außerdem konnten wir nach ihrem erfolgreichen Abschluss im Frühjahr drei Auszubildende in ein festes Arbeitsverhältnis übernehmen und freuen uns über den Tatendrang unseres Nachwuchses. All diese und viele weitere Entwicklungen lassen uns sehr zuversichtlich und hochmotiviert in die Zukunft blicken.

An dieser Stelle möchten wir natürlich auch betonen, dass all dies ohne Ihre Partnerschaft nicht möglich gewesen wäre – und dafür möchten wir ein großes Dankeschön an Sie aussprechen. Wir schätzen uns glücklich, dass Sie uns in diesem Jahr Ihr Vertrauen geschenkt haben! Auch künftig werden wir Ihnen mit vollem Einsatz und großer Leidenschaft beratend zur Seite stehen, Sie kompetent über die Entwicklungen im Lebensmittelmarkt informieren und Ihnen die besten Angebote machen.



UNSERE PRODUKTE

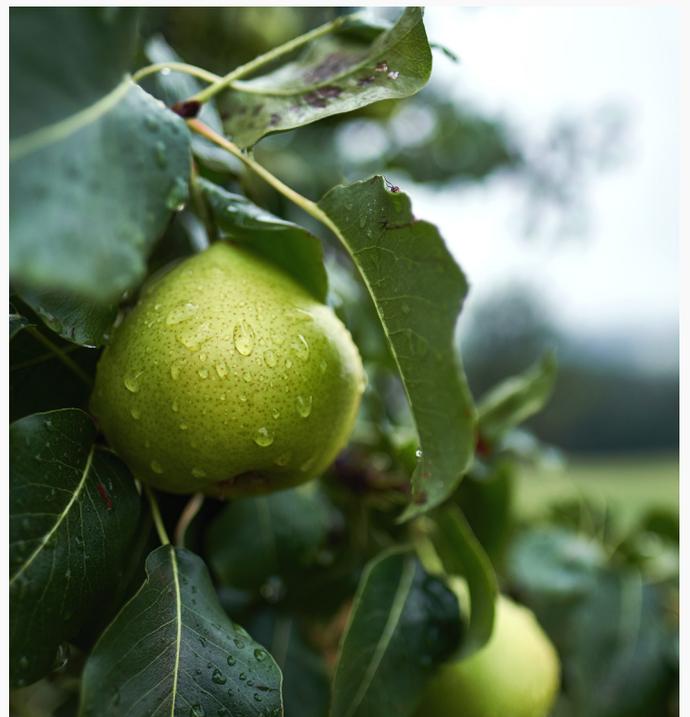


SARDELLEN

Neben den europäischen Fanggebieten sind Peru und Marokko bedeutende Ursprungsregionen dieser Fische. Die marokkanischen Lieferanten haben jedoch seit längerem damit zu kämpfen, dass die Fänge eher spärlich ausfallen. Aus Peru hören wir, dass die Erträge im Moment im erwarteten Bereich liegen. Bedroht werden könnte dies jedoch durch das Wetterphänomen El Niño: Eine veränderte Strömung im äquatorialen Pazifik erwärmt die oberste Wasserschicht, was die Fische in tiefere, kältere und damit nährstoffreichere Ebenen schwimmen lässt. Das erschwert den Fang speziell für kleine Schiffe und die verfügbaren Mengen sinken. El Niño tritt in unregelmäßigen Abständen um die Weihnachtszeit auf und ist nur schwer zu prognostizieren. Derzeit sind noch Abschlüsse auf Vorjahresniveau möglich.

BIRNEN

In einigen Anbauregionen Chinas war es zur Blüte der Williams Christ Birnbäume sehr kalt. Darunter litten viele Blüten und die Ernte fiel entsprechend kurz und gering aus. Die Folgen haben sich auf dem Markt rasch bemerkbar gemacht: Williams Christ Birnen sind knapp und entsprechend teuer. Natürlich wirkt sich das auch auf Produkte aus, bei denen diese Birnen einen Hauptbestandteil ausmachen, wie etwa den Fruchtcocktail. Dessen weitere Zutaten Pfirsiche, Trauben und Kirschen haben sich allesamt ebenfalls verteuert. Einzig bei Ananas sind die Preise in letzter Zeit gesunken. Allerdings reicht dies bei weitem nicht aus, um die Teuerung der anderen Früchte zu kompensieren. Insgesamt müssen wir also bei allen Birnenartikeln mit wesentlich höheren Preisen rechnen.





A N A N A S

Die Haupternte in Thailand nähert sich dem Ende und somit reduzieren sich allmählich die Rohwarenlieferungen an die Verarbeiter. Da Ananas nur unter ganz bestimmten Bedingungen nachreift, ist der Vorteil unserer Konserven offensichtlich: Die Frucht kann vollreif geerntet und anschließend direkt verarbeitet werden. So kommen die Verbraucher in den Genuß ihres voll entfalteten süß-säuerlichen Geschmacks. Aufgrund des üppigen Ertrags und der weiterhin äußerst verhaltenen Nachfrage sind die Preise aktuell auf einem sehr interessanten Niveau um Bedarf langfristig abzudecken.

T H U N F I S C H

Nachdem das temporäre Thunfischfang-Verbot mit Hilfe von FADs dem Rohwarenpreis ein zwischenzeitliches Hoch verschafft hatte, ist der Preis nach dem Ende dieser Maßnahme wieder auf 1.400 USD/Tonne in Thailand und 1.500 USD/Tonne in Ecuador gesunken. Gerade in den vergangenen Wochen haben zumindest in Deutschland viele der großen Einzelhändler ihren Bedarf für das kommende Jahr ausgeschrieben. Da diese Mengen nun von den Importeuren gedeckt wurden, ist die Nachfrage weltweit nun eher schwach. Mit einem Anstieg der Rohwarenpreise rechnen wir frühestens wieder im Februar 2019. Auch für den Thunfischfang könnte sich im nächsten Jahr El Niño negativ auswirken und die Preise ansteigen lassen.



K O K O S P A L M E

Die Kokospalme ist im gesamten Tropengürtel verbreitet und trägt in vielerlei Hinsicht zur Lebensgrundlage der dort lebenden Menschen bei. Neben der Nutzung des Holzes, der Blätter und der Fasern dient ihnen die Kokospalme in erster Linie als Nahrungsgrundlage. Palmnektar kann zu Wein vergoren und anschließend zu Essig weiterverarbeitet oder eingedickt als Zucker verwendet werden. Von wesentlich größerer Bedeutung sind aber Kokosnüsse, die streng genommen keine Nüsse, sondern Steinfrüchte sind. Ihr Fruchtfleisch ist sehr fett- bzw. energiereich und liefert zahlreiche Vitamine.



K O K O S M I L C H

Kokosmilch ist das zweite Produkt unserer «Chen Lu»-Familie, das wir Ihnen vorstellen möchten. Nicht zu verwechseln mit Kokoswasser, das sich bei noch unreifen Nüssen im Hohlraum befindet, wird Kokosmilch aus dem Fruchtfleisch gewonnen. Dazu püriert man es mit Wasser und presst diese Mischung aus. Ihre lange Haltbarkeit gewinnt unsere Kokosmilch durch anschließendes Erhitzen. Bei der Zubereitung vieler asiatischer Speisen, wie Currys oder Suppen, darf sie nicht fehlen und wird als cremige, gesunde und vegane Alternative zu Kuhmilch oder -sahne geschätzt.



FROHES FEST!

Das gesamte Team von Otto Franck Import wünscht Ihnen eine besinnliche Weihnachtszeit, ein frohes Fest und einen guten Rutsch ins Jahr 2019. Wir freuen uns darauf, Sie auch im neuen Jahr wieder über die neuesten Marktentwicklungen aus den Bereichen Fisch, Obst und Gemüse informieren zu dürfen.