



# MARKT BERICHT



**23° 53' 56.931" N 16° 44' 40.484" W**

Diese geographischen Koordinaten geben eine exakte Position im Atlantischen Ozean vor der Westküste Afrikas wieder: Hier entstand das selbstgeschossene Titelbild dieses Marktberichts, das das Einziehen eines Netzes bei der Sardinenfischerei zeigt. Dr. Rudolf Kraus, Mitglied der Geschäftsleitung und ausgewiesener Sardinen-Experte, war Mitte Mai drei Tage mit an Bord.

Bereits in den 1990er Jahren knüpften wir erste Bande nach Marokko und sind dank stetem Einsatz und verlässlichen Partnern heute einer der größten deutschen Importeure für Sardinenkonserven. Als Gründungsmitglied des Fishery Improvement Projects (FIP) «Morocco sardine – pelagic trawl and seine» engagieren wir uns, die dortige Sardinenfischerei MSC-fit zu machen. Unsere marokkanischen Partner besuchen wir regelmäßig und überzeugen uns von deren Produktionsqualität. Zum ersten Mal haben wir uns nun auch ein persönliches Bild der Fischerei gemacht. Dr. Rudolf Kraus war mit einem «RSW»-Fangschiff unterwegs. RSW steht dabei für «refrigerated sea water»: gekühltes Meerwasser in den Fisch-Tanks des Schiffs sorgt dafür, dass der Fang unmittelbar auf unter 1 Grad Celsius abgekühlt wird, so dass die Sardinen ihre volle Frische behalten.

Touren wie diese machen unseren Job so spannend. Denn den Fischern über die Schulter zu schauen bedeutet für uns nicht nur, unser Fachwissen für eine optimale Kundenberatung und -belieferung zu erweitern, sondern auch das Erlebnis, in den Alltag eines marokkanischen Sardinenfischers einzutauchen.

## UNSERE PRODUKTE



### S A R D I N E N

Im Frühjahr nimmt die Sardinenfischerei vor der marokkanischen Küste richtig Fahrt auf. Die meisten europäischen Einzelhändler starten dann auch Ihre Ausschreibungen. Das Preisniveau der diesjährigen Kontrakte lag leicht über Vorjahresniveau. Das lag am schwächeren Euro im Vergleich zum marokkanischen Dirham und an der Preissteigerung beim Einkauf der Dosen. In den vergangenen Jahren haben jedoch einige marokkanische Verarbeiter ihre Kapazitäten ausgebaut, was nun dazu führt, dass zum Teil noch intensiver um die Auslastung gekämpft wird. Speziell diejenigen Anbieter, die bei den Einzelhandelskontrakten leer ausgegangen sind, versuchen nun mit günstigen Preisen noch kleinere Aufträge abzuschließen. Falls Sie also Bedarf haben, ist jetzt der perfekte Zeitpunkt zum Abschluss.

### P A P R I K A / P E P E R O N I

Aufgrund der politischen Situation in der Türkei gewähren Banken derzeit keine günstigen Kredite an Fabrikanten, wodurch deren Planung für die neue Saison leidet. Auch die sehr hohe Inflation trägt zur Verunsicherung der Lage für türkische Produzenten bei. Da unklar ist, ob die Paprika- und Peperoni-Bauern die vereinbarten Mengen liefern können, melden unsere Lieferanten, dass sie zur Sicherheit 20 Prozent zusätzlich in Auftrag gegeben haben. Aufgrund der sehr schlechten Vorsaison mit hohen Ernteausfällen sind keine Bestände auf Lager; es müssen sogar noch große Menge aus nicht erfüllten Kontrakten nachgeliefert werden. Aufgrund dieser Knappheit und wegen gestiegener Kosten bei Lohn, Energie und Inlandstransporten erwarten wir etwas höhere Rohwarenpreise.





## T O M A T E N

Die norditalienische Konservenindustrie hat sich für die Saison 2019 mit den Tomatenbauern auf einen Rohwarenpreis von 86 Euro/Tonne geeinigt, was eine Steigerung von acht Prozent gegenüber dem Vorjahr bedeutet. Diese Teuerung wird sich vor allem auf Produkte mit hohem Rohmaterialeinsatz auswirken, wie Pizzasauce oder Tomatenmark. Bei der Preisentwicklung für Schälto­maten hängt noch viel von den Lagerbeständen ab, die aber wohl zum Großteil schon erschöpft sind. Ausschlaggebender Faktor wird die Wetterentwicklung sein. Nach einem besonders kalten und trockenen Frühjahr fiel nun im Mai schlagartig so viel Regen, dass die Felder nicht mehr befahren werden konnten. Die Bauern sind folglich bei den Anpflanzungen um circa 30 Prozent im Rückstand. Entsprechend rar sind derzeit die Offerten.

## A P R I K O S E N

Die griechische Aprikosensorte «Bebeco» zeichnet sich durch hellgelbes Fruchtfleisch und ein ausgewogenes Aroma aus. Die Ertragsprognosen waren bis zuletzt gut, jedoch hat es am vergangenen Wochenende in der Gegend um Korinth genau zum Erntebeginn gehagelt. Die Bauern halten sich vorerst an die vorher fixierten Rohwarenpreise, aber die Ertragsmengen könnten um bis zu 20 Prozent leiden. Wir raten daher zum baldigen Abschluss.

Wie der Name der chinesischen Aprikose «Golden Sun» andeutet, überzeugt sie mit ihrem kräftigen orangefarbenen Fruchtfleisch. Hier läuft die Ernte bereits seit Mai. Wegen kalter Temperaturen während der Blüte sind die Früchte etwas kleiner, auf ihre Qualität hat das aber keinen Einfluss.





## JACKFRUCHT

Die neueste Ergänzung in unserem Konservensortiment ist die Jackfrucht – auch in BIO-Qualität sowie FAIRTRADE zertifiziert. Die bis zu einem Meter lange und bis zu zehn Kilo schwere Frucht erfreut sich seit einigen Jahren immer größerer Beliebtheit, vor allem unter Vegetariern und Veganern. Aus gutem Grund wird sie auch «Gemüsefleisch» genannt: In unreifem Zustand («jung») ähnelt ihre feinfaserige Struktur der von Hühnchenbrustfilet. Sie eignet sich daher sehr gut als Fleischersatz. In der Küche gibt es für die junge Jackfrucht viele unterschiedliche Einsatzmöglichkeiten, zum Beispiel gewürfelt in Currys, Salaten oder auf der Pizza.

### AUF EINEN BLICK

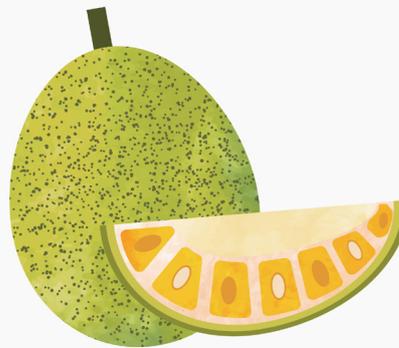
Ihr reiches Spektrum an Nährstoffen macht sie zur wertvollen Zutat.

Erntezeit ist von März bis Juli bzw. von September bis Dezember.

In ihrer Heimat dient sie als Grundnahrungsmittel.

Hauptanbaugebiete sind Süd- und Südostasien.

Die reife Frucht schmeckt wie eine Mischung aus Banane und Ananas.



Jung schmeckt sie nicht süß und eignet sich deshalb gut zum Marinieren.

## FEINKOST-SARDINEN

Für Ihre Feinkostabteilung oder für besondere Aktionen haben wir übrigens auch Sardinen in Olivenöl im Sortiment – auch in Bio-Qualität. Gerne schicken wir Ihnen ein Muster zu.

Für die Vollständigkeit und Richtigkeit der hier dargelegten Informationen übernehmen wir keine Haftung.  
Tomaten: oleksajewicz/stock.adobe.com; Aprikosen: Kateryna/stock.adobe.com; Jackfrucht-Grafik: Phoebe Yu/stock.adobe.com