

Bio-Rohstoffe für zukunftsweisende Lebensmittelproduktionen

Das süddeutsche Familienunternehmen **All Organic Treasures GmbH (AOT)** hat sich auf pflanzliche Öle, Fette und Proteine in Bioqualität spezialisiert.

► PETER JOSSI

«Wir von AOT stehen seit 20 Jahren für ökologische Rohstoffe in höchster Qualität, die in der Naturkost und Lebensmittelindustrie als Rohstoff weiterverarbeitet werden», fasst Fabian Breisinger, Geschäftsführer von AOT, das Angebot aus dem an die Schweiz angrenzenden Allgäu zusammen. Mit rund 30 Mitarbeitenden setzt sie auf naturbelassene Rohstoffe und ein starkes Bewusstsein für Qualität und Kontinuität. Fabian Breisinger konkretisiert: «Zu einem Teil handeln wir mit den Rohstoffen und zum anderen Teil produzieren wir in eigener Wertschöpfungskette die Produkte in Deutschland.» Für das Öl- und Fettsortiment zeigt sich dies aus der Vielfalt von Sonnenblumen- und Kokosöl bis zu Spezialitäten wie Walnuss-, Schwarzkümmel- und Boretschöl. Ebenso breit ist die Vielfalt an Pflanzenproteinen aus Sonnenblumen, Soja, Kürbis, Erbsen und Mandeln, um nur die wichtigsten Umsatzträger zu nennen. Neben der Sheabutter ist die Wertschöpfungskette der Sonnenblume eines unserer grössten und wichtigsten Bereiche in denen wir aktiv sind.

Qualitätszertifizierungen als Standards

«Wir legen viel Wert auf volle Kontrolle in unseren Wertschöpfungsketten», betont Franziska Breisinger, operative Geschäftsleitung bei AOT, und ergänzt: «In unserem hauseigenen Labor überwachen wir die Ölqualität sowie die Funktionalitäten der Proteine wie Wasserbindung und Emulgierfähigkeit.» Die Kundenbetriebe, oft Weiterverarbeitungsbetriebe aus der Lebensmittelbranche, erhalten daher umfangreiche Analysenzertifikate mit Standardwerten und je nach Produkt erforderliche Absicherungen. Die Zertifizierung nach der EU-Bioverordnung stellt dabei den Standard dar. Für ausgewählte Produkte gibt es eine zusätzliche Zertifi-



Geschäftsleitung All Organic Treasures GmbH (AOT): Nicole, Fabian und Franziska Breisinger. AILEEN MELUCCI

zierung gemäss den Bio-Suisse- oder Demeter-Richtlinien, dem Ecoveg-Label für vegane Bioprodukte, ergänzt durch ein ausgesuchtes Kosher-Angebot. Die QM-Abläufe des Unternehmens sind gemäss der ISO:22000-Norm zertifiziert.

Nachhaltigkeit gehört seit der Gründung zu den zentralen Pfeilern von AOT. Bei der Produktion, Verarbeitung und beim Transport unserer Rohstoffe Naturkost spiegelt sich das wider. Mit dem «Climate readiness check» besteht ein wirkungsvolles Instrument für eine erfolgreiche Klimatransformation. Basierend auf international anerkannten Standards wird die Klimaperformance der AOT geprüft und Potenziale ausgeschöpft.

Bio-Premium mit Anbau-Kooperationen

«Ob Sheabutter aus Ghana, Mandeln aus Spanien, bei unseren Bio Premium-Anbauprojekten versuchen wir die Nähe zu unseren Lieferanten aufzubauen, deren soziale Lage mit einzubeziehen und im gleichen Zuge die Qualität zu überwachen und zu verbessern», umschreibt Fabian Breisinger die Ausrichtung und Ziele der unternehmenseigenen Anbauprojekte.

«Wir beziehen unsere Sheabutter aus mehreren Ländern in Ost- und Westafrika – darunter auch Ghana, wo wir eng mit der Shea Savannah Fruit Company (SFC)

zusammenarbeiten», erläutert Franziska Breisinger. Die SFC engagiert sich für die Sammlerinnen von Sheanüssen in Ghana und stellt sicher, dass die Frauen einen zuverlässigen und fairen Abnehmer für die Sheanüsse haben. Insgesamt sind es circa 10500 Sammlerinnen, die in 68 Einzelgruppen unterteilt in Dörfern leben, die in die wunderschöne Natur Ghanas eingebettet und in vielen Fällen direkt in oder an einem der vielen Naturschutzgebiete des Landes gelegen sind.

Kooperation auf Augenhöhe

Diese durch den Staat entstandenen Naturschutzgebiete werden in enger Zusammenarbeit mit unabhängigen nationalen und internationalen Non Government Organisations (NGOs) geschützt. Die Naturschutzgebiete befinden sich vorwiegend im Norden, Nordosten und Nordwesten von Ghana. Das Wechiau Community Hippo Sanctuary, wo die meisten unserer Sheanüsse herkommen, ist beispielsweise ein Schutzgebiet für Nilpferde. Die NGO-Verantwortlichen stellen zudem die Ausbildung der mitarbeitenden Frauen sicher, bauen Lagergebäude für die Sheanüsse und stehen den Sammlerinnen beratend zur Seite.

Nachdem die Arbeiterinnen die Sheanüsse gesammelt haben, wird zunächst das Fruchtfleisch entfernt, ehe die Nüsse



Shea Savannah Fruit Company (SFC): Engagement für die Stärkung der Frauen in Ghana. ALL ORGANIC TREASURES GMBH (AOT)

gekocht, geschält, getrocknet und in die von der SFC bereitgestellten Säcke abgefüllt werden. Zum Schutz werden die Sheanüsse anschließend in die im Zentrum der Dörfer liegenden Lagergebäude gebracht. Die Mitarbeiter der SFC kommen regelmäßig in den Dörfern vorbei und holen die Sheanüsse ab. Pro Sammlerin sind das in der Erntezeit etwa drei Säcke.

Stärkung der lokalen Gemeinschaften

Die Arbeiterinnen werden sofort bezahlt, und alles wird genau dokumen-

tiert. Das Einkommen steht ausschliesslich den Frauen zu, ein anderes haben sie nicht. Von dem Geld kaufen sie Nahrungsmittel und andere alltägliche Dinge. Es fließt aber auch in die Bildung ihrer Kinder. So können auch Mädchen in die Schule geschickt werden, was in Ghana leider keine Selbstverständlichkeit ist. Die SFC bringt die Sheanüsse zu den Produktionsstätten, die den Frauengruppen selbst gehören. Die Frauen haben sich zusammengeschlossen, um die Sheabutter selbstständig herstellen zu können. Auch

die Maschinen und das Equipment, das sie zur Herstellung benötigen, haben sie selbst gekauft – und auch für die Herstellung der Sheabutter werden die Arbeiterinnen fair bezahlt. Sobald die Sheabutter fertig ist, wird sie von der SFC direkt an uns verkauft. Mit dem Kauf unserer Sheabutter aus Ghana können wir einen Teil dazu beitragen, die Rolle der Frauen und deren Selbstständigkeit in Ghana nachhaltig zu verbessern.

Wertvolle Alternative zu Palmöl

Sheabutter ist aus der Kosmetik bekannt und in vielen Produkten zu finden, wird aber in der europäischen Küche noch wenig verwendet. Die raffinierte Sheabutter ist hochoverhitzebar und ein hervorragendes Speisefett zum Kochen und Braten. In der Lebensmittelindustrie wird Sheabutter als Alternative zu Palmöl eingesetzt. «Unsere Kunden machen beispielsweise Brühwürfel und süsse oder salzige Brotaufstriche damit.»

➤ Informationen
www.aot.de



Frauen beim Waschen der Sheanüsse. ALL ORGANIC TREASURES GMBH (AOT)