

„Geschmack ist Tradition“ – QS-zertifizierte Kartoffeln von Böhmer



Bereits seit 1928 versorgt Kartoffel Böhmer die Verbraucher mit köstlichen Kartoffeln und deftigen Zwiebeln.

Schaut man auf deutsche Teller, ist die Kartoffel eine der beliebtesten Beilagen. Ob gebraten, gekocht oder als Auflauf: Die Knolle schmeckt und macht satt. Jeder Deutsche isst im Jahr durchschnittlich 58 kg Kartoffeln. Dennoch ist der Markt hart umkämpft und die gesunden Knollen müssen sie sich zunehmend gegen Reis und Nudeln durchsetzen – zumindest die klassische Speisekartoffel. Vor 15 Jahren lag der jährliche Kartoffelkonsum in Deutschland nämlich noch bei 70 kg. Immer mehr Endverbraucher greifen zu Convenience, also zu Kartoffelfertigprodukten, wie Pommes Frites oder Kroketten.

Die Kartoffelspezialisten von Böhmer kennen diese Schwierigkeiten: „Der Speisekartoffelanbau ist etwas für echte Spezialisten und das Risiko für die produzierenden Betriebe ist hoch. Insbesondere das Thema Optik macht den Anbau oft unkalkulierbar“, erklärt Nora Lehmann, Qualitätsmanagerin bei dem auf Kartoffeln und Zwiebeln spezialisierten Großhandelsunternehmen aus Mönchengladbach. „Wir können den Verbraucher nur mit schmackhaften Sorten und Ideen für einfache und innovative Gerichte weiterhin von frischen Kartoffeln überzeugen.“ Dabei steht leider gerade das makellose, appetitliche Aussehen der Knollen bei der Kaufentscheidung oftmals im Vordergrund. Bei Böhmer würde man sich wünschen, dass das Naturprodukt als solches wieder mehr wahrgenommen wird.

Kurze Transportwege für noch mehr Frische

Klar, dass Qualität, Frische und Nachhaltigkeit bei den Rheinländern nicht zuletzt deswegen im Vordergrund stehen. Pluspunkt hierbei: Die fünf Niederlassungen von Böhmer befinden sich in den deut-

schen Hauptanbaugebieten für Kartoffeln. Somit kann durch kurze Transportwege immer frische Ware garantiert werden. Und wie garantieren die Kartoffelprofis die Qualität ihrer Ware? „Damit wir immer nur die beste Qualität liefern, ist es uns besonders wichtig einen gleichermaßen engen Kontakt zur Produktion wie auch zu den Kunden zu haben um auftretende Qualitätsprobleme, aber auch aktuelle Anforderungen frühzeitig in beide Richtungen kommunizieren zu können“, betont Olaf Kleinlein, Geschäftsführender Gesellschafter. „So bauen wir jeden Tag Brücken“. Einer der Gründe, warum das Unternehmen seit 2006 QS-zertifiziert ist. „Als stufenübergreifendes System ermöglicht QS uns durchgehende Qualitätsanforderungen von der Produktion bis in den LEH umzusetzen. Dabei werden unterschiedliche Anforderungen wie produktionstechnische Themen, Sozialstandards und Regionalität berücksichtigt. Und das idealerweise mit nur einem Audit auf jeder Stufe“, so Lehmann. „Ein Alleinstellungsmerkmal bei QS, welches auch für unseren Betrieb eine wichtige Unterstützung bei der Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit bedeutet, ist das Rückstandsmonitoring unter Führung des wissenschaftlichen Beirats und mit dem verbindlichen Labor-kompetenztest“, ergänzt sie.

Anbau und Warenbezug im Ausland

Neben der regionalen Rohwarenversorgung bezieht Böhmer auch Ware aus dem Ausland. Jedes Jahr sind die Kartoffelspezialisten aus dem Rheinland mit einer Reihe eigener Anbauprojekte, sowohl im konventionellen als auch im ökologischen Bereich, aktiv. Im Vertragsanbau wird eigenes Pflanzgut z.B. an ausgewählte Standorte



und Produzenten in Frankreich ausgegeben, um dort auf die bereits im Handel etablierten „premiumwürdigen“ Sorten zurückgreifen zu können. „Darüber hinaus beziehen wir saisonal Ware aus Spanien, Portugal, Israel, Ägypten sowie Zwiebeln aus Neuseeland, um somit eine ganzjährige, zuverlässige Rohwarenversorgung zu sichern. Auch beim Bezug von ausländischen Lieferanten setzen wir vermehrt auf QS“, betont Lehmann.

In allen Regionen sind Außendienstmitarbeiter unterwegs, die die Erzeuger von der Aussaat bis hin zur Lagerung in allen Fragen rund um den Anbau begleiten. Ein besonderes Augenmerk wird dabei auf die so genannten Proberodungen gelegt, bei denen frühzeitig der Aufwuchs bewertet wird und konkrete Handlungsempfehlungen gegeben werden. Lehmann erklärt: „Die Proberodungen sind wichtig für die Bestandsführung des Landwirtes und für uns selber für die Planung der Vermarktung.“

So sehr bei Böhmer die Qualität im Vordergrund steht, die aktuellen Entwicklungen zu immer weitreichenden Anforderungen sieht man auch kritisch: „Die Anforderungen an die Stakeholder- und Verbraucherkommunikation werden immer komplexer. Hier werden auch die Zertifizierungssysteme wie QS vor immer neue Herausforderungen gestellt. Hier müssen wir gemeinsam entlang der Lieferkette darauf hinwirken, dass die Schere zwischen denen, die unsere Lebensmittel konsumieren und denen, die sie produzieren nicht immer weiter auseinandergeht. Genau in diesen Dialog investiert man bei Böhmer sehr viel“, führt Kleinlein aus.

Lange Tradition und hohe Qualität

Bereits seit 1928 versorgt Kartoffel Böhmer die Verbraucher mit köstlichen Kartoffeln und deftigen Zwiebeln. Hervorgegangen aus dem Betrieb, den Johann Müller 1928 in Giesenkirchen gründete, stellte Hans Willi Böhmer in den 1990er-Jahren die Weichen für das Unternehmen, das als Bindeglied zwischen Landwirtschaft und den Verbrauchermärkten agiert. Heute verpackt und liefert Böhmer sowohl für den konventionellen als auch für den Bio-Sektor Kartoffeln und Zwiebeln sowie Obst und Gemüse – quasi für den

gesamten deutschen Lebensmitteleinzelhandel. Jede Kartoffel wird nach Anlieferung anhand von 20 Parametern qualitativ eingestuft. Es erfolgt die Trennung nach Größe und eine schonende Reinigung mit wassersparenden Waschmaschinen und effizienten Trocknern für eine umweltgerechte und sorgfältige Warenaufbereitung. Durch opti-elektronische Verlese-Anlagen werden die Knollen erneut kontrolliert, bevor sie zwischengelagert werden. Zum gewünschten Zeitpunkt wird die Ware anschließend verpackt. Diverse Verpackungslinien und Kommissionierungsvarianten lassen dabei keine Wünsche des Handels offen. Olaf Kleinlein ist stolz auf das, was das inhabergeführte Unternehmen leistet: „Mit rund 350 Mitarbeitern an fünf Standorten sortieren, waschen, lagern und verpacken wir an mindestens sechs Tagen pro Woche Kartoffeln und Zwiebeln. Die firmeneigene Logistik bringt die Produkte dann auf direktem Weg in den Handel. Allein in Mönchengladbach finden täglich 200 LKW-Bewegungen statt.“

Um nur die beste Qualität liefern zu können, legt das Unternehmen großen Wert auf einen gleichermaßen engen Kontakt zur Produktion wie auch zu den Kunden.

