

# Die Pfeffersäcke aus Hannover

Rund 4000 Tonnen Gewürze importiert die Firma AKO jedes Jahr und zählt damit mittlerweile zu den acht größten europäischen Betrieben der Branche. Ein Firmenbesuch mit Geruchssinn.

VON ANDREAS SCHINKEL (TEXT)  
UND NICO HERZOG (FOTOS)

Immer der Nase nach – dieser vage Hinweis ist im Falle der Firma AKO eine exakte Wegbeschreibung. Denn wer sich in Empelde auf die Suche nach dem Gewürzimporteur begibt, stößt mitten im Gewerbegebiet mit seinen grauen Zweckbauten auf eine Duftwolke, die sogleich Gedanken an orientalische Basare aufkommen lässt. In den Wintermonaten wabert auf der Chemnitzstraße häufig der Geruch von Zimt, Nelken und Sternanis durch die Luft. Grundsätzlich ist das Geschäft in der kalten Jahreszeit besonders einträglich. „Im Winter steigt der Gewürzverbrauch in Deutschland sprunghaft an“, sagt Olaf Richter, Geschäftsführer und Inhaber der AKO. Die Menschen äßen gegen Schnee und Kälte an – und bevorzugten deftige Speisen mit viel Würze.

„The Spice Company!“ steht unter dem Firmennamen, und das Ausrufezeichen ist keineswegs überzogen. Denn das 1991 gegründete Unternehmen macht inzwischen den traditionellen Pfeffersäcken, den Gewürzhändlern in Hamburg, durchaus Konkurrenz: Der Marktanteil in Deutschland liegt geschätzt bei 15 Prozent. 4000 Tonnen Gewürze werden jedes Jahr nach Hannover verschifft – das entspricht etwa 133 Millionen handelsüblicher Packungen.

Die edlen Ingredienzen stammen aus aller Herren Länder, viele aus Indien, aber auch aus Finnland, Brasilien und Mexiko. AKO veredelt alle Rohgewürze selbst, zerkleinert sie in eigenen Mühlen, siebt, verpackt und verkauft sie kiloweise an Lebensmittelgroßhändler. Auch die Firma Wurst-Basar gehört zu den AKO-Kunden. Eigentlich dürfte jeder Deutsche schon einmal AKO-Gewürze gegessen haben, die unter anderem in Fertiggerichten, Ketchup und Pizzen enthalten sind. „In ganz Europa gibt es nur acht Betriebe von unserer Größe“, sagt Richter. Im Konkurrenzkampf der Pfeffersäcke machen die Hannoveraner eine immer bessere Figur. AKO kann Wachstumsraten von 20 Prozent in drei Jahren vorweisen, die Zahl der Mitarbeiter stieg von 17 auf 30. Und die Lagerflächen in Empelde wurden um stattliche 1260 Quadratmeter erweitert – am 11. Januar wird der Neubau der Logistikhalle nun offiziell eröffnet.

Mehr als 40 verschiedene Gewürze hat das Unternehmen im Südwesten Hannovers im Programm, von Anis bis zur Zwiebel. „30 Prozent des gesamten Gewürzaufkommens in Deutschland macht der Pfeffer aus“, sagt Richter. Es gibt ihn in schwarzen, roten, weißen, grünen und sogar rosa Kügelchen. Der rosa Pfeffer, sagt Richter, sei gar kein Pfeffer, sondern eine Molle-Frucht, eine Art giftige Vogelbeere. In geringen Mengen sei die Pflanze aber völlig ungefährlich.

Immer wieder amüsiert sich Richter über den Pfefferkult. Wenn Sternköche in ihren TV-Studios etwa dem feinkörnigen vietnamesischen Pfeffer huldigen und der gröberen brasilianischen Variante die kalte Schulter zeigen, werde schnell vergessen, dass es sich um dieselbe Ursprungspflanze handelt. Pfeffer spaltet die Nation und ganz Europa. In Norddeutschland bevorzugt man weiße Körner, in Süddeutschland schwarze. „Das ähnelt der politischen Landkarte“, sagt Richter augenzwinkernd. Auch die Franzosen schwören auf schwarzen Pfeffer, in Italien kennt man dieses Würzmittel kaum. „In der italienischen Küche verwendet man meist wenige frische Kräuter“, sagt Richter. Die Würzmeister Europas sind die Deutschen. Kein Land hantiert mit derart vielen Gewürzen.

Den Streit um die Pfefferfarben überlässt Richter den Experten. Kein Pardon aber kennt er beim Akt des Würzens. So sträuben sich ihm die Nackenhaare, wenn er miterleben muss, wie ein Hobbykoch seine Pfeffermühle über dem dampfenden Kochtopf auswirngt. „Durch die Hitze verdampfen die ätherischen Öle im Pfeffer, und der Geschmack lässt deutlich nach“, erklärt Richter. Noch schlimmer sei es, Gewürze in einem Regal di-



**Auf seine Nase ist Verlass:**  
AKO-Chef Olaf Richter prüft die Qualität von Pfeffer, der aus aller Welt nach Empelde geliefert wird (großes Bild). Auch Laborchefin Edina Rohn hat ein strenges Auge, wenn es um die Güte der Ware geht (rechts).

■ Weitere Bilder unter  
[haz.li/gewuerze](http://haz.li/gewuerze)



rekt über dem Herd zu lagern. Tausende Hausfrauen und -männer dürften hier schuldbewusst den Kopf einziehen. Auch im täglichen Firmenbetrieb haben die AKO-Mitarbeiter die Öle der Gewürze stets im Auge. Bevor Pfeffer, Kardamom oder Oregano in die haushohe Mühle gekippt werden, kühlt man die Körner mit Trockeneis. Dadurch steigt die Hitze beim Zerkleinern im Mahlwerk nicht ganz so extrem, und der Geschmacksverlust hält sich in Grenzen.

Jede Containerladung, die die Firma aus dem Hamburger Hafen erreicht, wird

sorgfältig kontrolliert. Das Hauptaugenmerk richtet Laborleiterin Edina Rohn auf die Konzentration der ätherischen Öle. Das jeweilige Gewürz bringt sie mit etwas Wasser zum Kochen, sodass die Öle verdampfen und in ein Labyrinth aus Glasröhrchen entweichen. Das Gas wird dann in der Apparatur gekühlt, um reines Öl in einem Auffangbehälter zu gewinnen. „So kann ich feststellen, wie viel davon in einem 100-Gramm-Gewürzpackchen enthalten ist“, sagt Rohn. Als Faustregel gilt: Je höher der Ölgehalt, desto frischer die Ernte. „Liegt die

Ölkonzentration unter einem bestimmten Richtwert, haben wir einen Ladenhüter bekommen.“ Das kommt durchaus vor und bedeutet einen herben Verlust für die Firma. „Dann können wir die gesamte Lieferung nicht mehr verkaufen“, sagt Geschäftsführer Richter.

Der Erfolg von AKO hängt von den Lieferanten in Indien, Madagaskar oder Vietnam ab. Richter reist mehrmals im Jahr in die exotischen Länder, um sich die Felder anzusehen, mit Bauern und Zwischenhändlern zu sprechen. Das sei kein reines Vergnügen, sagt er – auch wenn beim Klang der Ländernamen viele an Urlaub denken. „In Vietnam befinden sich die Pfefferanbaugelände im Hochland, acht Stunden abenteuerliche Autofahrt vom nächsten Flughafen entfernt.“ In Indien lägen viele Felder nahe der pakistanischen Grenze. Nicht selten wird eine Reise in diese Gegend von Behörden als Sicherheitsrisiko eingestuft.

Den Duft vor seiner Fabriktür nimmt der quirlige Geschäftsführer kaum noch wahr. Dennoch lässt ihn seine Nase nicht im Stich, wenn es darum geht, eine Lieferung zu begutachten. Die frisch eingetroffenen Nelken zum Beispiel zerreibt er vorsichtig zwischen seinen Fingern und zieht genussvoll ihren Duft ein.

## Die Mischung macht's

Die Geister streiten sich bekanntlich, ob in einer Küche Gewürzmischungen verwendet oder besser einzelne Ingredienzen den Geschmack in eine bestimmte Richtung lenken sollten. Gewürzhändler Olaf Richter empfiehlt allen Hobbyköchen, von eigenen Kreationen Abstand zu nehmen. „Es gibt viele gut gemachte Mischungen, die ein Laie so gar nicht hinbekommt“,

sagt er. Jedoch sollte man beim Einkaufen darauf achten, dass der Salzanteil bei der Mixtur nicht zu hoch ist. „Wird Salz auf dem Etikett gleich an erster oder zweiter Stelle genannt, ist von einem Kauf abzuraten“, erklärt der Experte. Die Kopfnote sollte schon ein Gewürz bilden. Eines seiner Lieblingsgewürze ist Kardamom mit seinem frischen, nahezu fruchtigen Aroma. asl



Am Fließband: Timm Ratzsch verpackt Kardamom, der kiloweise an Lebensmittelgroßhändler ausgeliefert wird.