

# Ein gepfeffertes Geschäft

## Ronnenberger Gewürzimporteur Ako fordert Europas Branchengrößen heraus

VON CLAUDIA BREBACH

**HANNOVER.** Es duftet verführerisch nach Würze wie aus Tausendundeiner Nacht, dabei öffnet Ako-Chef Olaf Richter nur das Tor zu seinem neuen Logistikzentrum im Ronnenberger Gewerbegebiet. „The Spice Company!“ – internationales Handelshaus für Salze, Gewürze und Kräuter – braucht mehr Platz, weil die Umsätze rasant steigen.

Erst seit 2007 verkauft Richter Gewürze nicht nur mehr an den deutschen Lebensmittelhandel, sondern auch ins europäische Ausland. Damit gehört Ako heute europaweit zu den acht Großen der Gewürzbranche und jagt der Konkurrenz zunehmend Marktanteile ab.

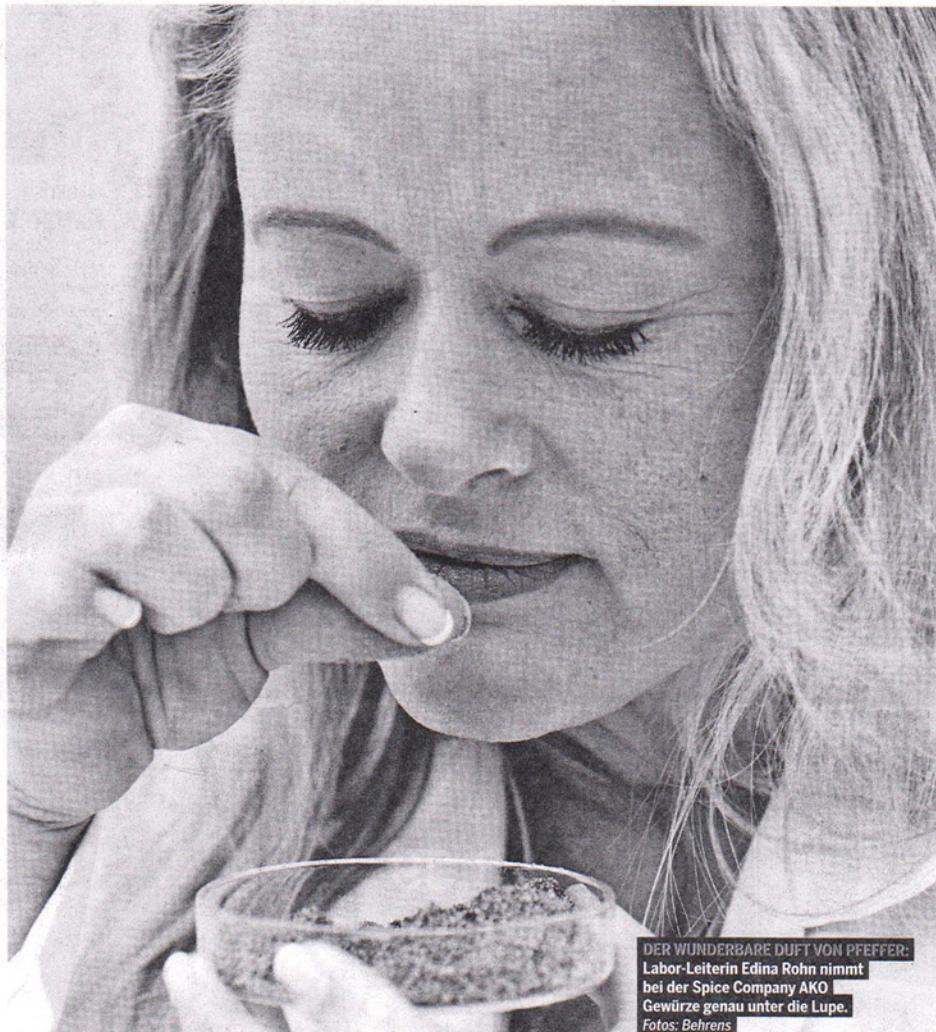
Das hängt auch damit zusammen, dass seine Gewürzmühle anders als die meisten Konkurrenten auch Importeur ist und somit günstiger anbieten kann – und dass die Firma ihre Rohgewürze als eins der ersten EU-Handelshäuser nach strengen deutschen Lebensmittelnormen weiterverarbeitet. „In Europa ist gerade in unserer Branche ‚Made in Germany‘ hoch angesehen“, sagt Richter, der gestern mit Politikern wie dem Wirtschaftsdezernenten der Region, Ulf-Birger Franz, Mitarbeitern und Nachbarn Einweihung feierte.

40 Prozent seines Umsatzes mit 48 verschiedenen Gewürzen mache Ako inzwischen mit dem Ausland. Hauptabnehmerländer sind Frankreich, Österreich, Schweden und Belgien, aber auch die Schweiz und Italien. 4000 Tonnen Gewürze landeten 2012 bei Richter, der seinen restlichen Lagerbestand aus Hamburg und Rotterdam ins neue Logistikzentrum nach Ronnenberg bringen will.

Seine Kunden in Deutschland sind unter anderem Bäckereigenossenschaften, der Fleischeinverkauf Hannover, Wurst-Basar oder Kochs Meerrettich. 55 Prozent seiner Gewürze und Salzmischungen liefert er an Industriebetriebe, 15 Prozent in Kilogebinden an den Fachhandel wie etwa den Gewürzbasar und 30 Prozent an Misch- und Abfüllbetriebe.

Dabei macht Richter seinen Hauptumsatz, den er von 2008 bis 2012 auf zwölf Millionen verdoppelt hat, mit Pfeffer. Er hat deutschlandweit 30 Prozent Absatzanteil. Auch hier punktet Ako mit hoher Qualität, versichert Richter: „Wir kühlen den Pfeffer mit Trockeneis, um den hohen Anteil der ätherischen Öle zu erhalten.“

Die Gewürze kauft er vor allem bei Kleinbauern in aller Welt ein, in China, Vietnam oder Ägypten etwa. Weil seine Produkte gemessen an Reis und Getreide weltweit in kleinen Mengen gehandelt werden, sind sie für Saatgutgiganten wie Monsanto uninteressant und somit gebe es keine Probleme mit teuren Saatspatenten. Sorgen macht Richter jedoch die aktuelle politische Landkarte: So muss er sich für Kreuzkümmel wegen des Bürgerkrieges in Syrien nach neuen Lieferanten umsehen. „Auf Dauer könnte es uns mit Kräutern aus Ägypten auch so gehen“, ahnt der Gewürzimporteur.



**DER WUNDERBARE DUFT VON PFEFFER:** Labor-Leiterin Edina Rohn nimmt bei der Spice Company AKO Gewürze genau unter die Lupe.  
Fotos: Behrens



**EXPANDIERT: AKO-Inhaber Olaf Richter hat mehr Lagerkapazität.**



**TROCKENEIS:** Steffen Kiep bindet in der Mühle Öle im Pfeffer.