

AKO weiß, wo der beste Pfeffer wächst

Gewürzimporteur besteht seit 25 Jahren – 30 Mitarbeiter in Empelde



Olaf Richter begutachtet Pfefferkörner (großes Bild). Geschäftsreisen führen ihn nach Indonesien zu den Lieferanten der Muskatnüsse (kleines Bild oben), die vor Ort von den Arbeiterinnen sortiert werden. Herzog/privat (2)

Mit seinen veredelten Naturprodukten hat sich der Gewürzimporteur AKO zum achtgrößten Unternehmen der Branche in Europa entwickelt. Jetzt feiert der Familienbetrieb sein 25-jähriges Bestehen.

VON KERSTIN SIEGMUND

EMPELDE. Wenn der Firmenchef seine Lieferanten besucht, dann führen ihn die Geschäftsreisen dahin, wo der Pfeffer wächst, etwa nach Vietnam. Oder nach Indonesien, wo sehr gute Muskatnüsse heranreifen, und zu den Gewürznelkenproduzenten in Madagaskar. Richter und seine Mitarbeiter verstehen sehr viel von ihrem Geschäft. Innerhalb von 25 Jahren hat sich das Familienunternehmen zu einem der bedeutenden

Gewürzimporteure in Europa entwickelt.

Von Anis bis Zwiebeln reicht die Angebotspalette der 42 Naturprodukte, die bei AKO veredelt werden. Am häufigsten bereiten die 30 Mitarbeiter im Firmengebäude an der Chemnitzer Straße schwarzen und weißen Pfeffer, Curry, Knoblauch, Kümmel und Zwiebeln auf. Abnehmer sind internationale Lebensmittelkonzerne, Hersteller von Mischgewürzen, Gewürzabfüller für den Lebensmitteleinzelhandel sowie Wurst- und Fleischwarenhersteller.

Olaf Richter, seit 1989 Inhaber und Geschäftsführer, verkauft seine Produkte zu 40 Prozent deutschlandweit. 60 Prozent des Umsatzes – 2015 insgesamt 14 Millionen Euro – macht Richter in Europa,

hauptsächlich in Frankreich, Österreich und Schweden. AKO hat sich auf das schonende Kaltvermahlen der Gewürze spezialisiert. „Damit die geschmacksge-

benden und wertbestimmenden Inhaltsstoffe erhalten bleiben“, begründet der Firmenchef.

Gegründet wurde das Unternehmen 1957 als Salzhandel. Rich-

ter erweiterte das Sortiment. „Das Salzgeschäft war nicht ausbaufähig, der Markt begrenzt und das Wachstum überschaubar. Mit der AKO konnte ich neue Märkte besetzen“, sagt Richter. Er startete das Gewürzgeschäft mit sechs Sack weißem Pfeffer, einer alten Pfeffermühle und Rezepturen für das Herstellen von Schinkenpökelsalzen. Die Gewürze wurden damals in Kleinmengen mit einem Kastenwagen von den Hamburger Importeuren bezogen.

Nach Baumaßnahmen in den Jahren 2000 und 2006 änderte Richter den Firmennamen in AKO The Spice Company und platzierte sich im Umfeld der traditionellen „Pfeffersäcke“, wie die Gewürzhändler genannt werden, mit einem neuen Konzept.

ZAHLEN UND FAKTEN

Neu: Tropische Biogewürze

AKO The Spice Company investiert in den Standort Empelde. 2012 wurde mit einem neuen Logistikzentrum an der Chemnitzer Straße die Lagerkapazität um mehr als 100 Prozent erweitert. Zeitgleich wurde eine neue Tochterfirma in Hamburg gegründet.

Seit 2014 gehören zehn tropi-

sche Biogewürze zum Sortiment. Mit den 42 konventionellen Gewürzen aus aller Welt setzt das Unternehmen 4000 Tonnen pro Jahr um. AKO ist nach eigenen Angaben der zweitgrößte Rohgewürzanbieter Niedersachsens und gilt mit nur 19 Vollzeitkräften als Kostenführer der Branche.

ker