

Ingwer aus Tansania – neue Märkte dringend gesucht

Teaser (Bild Ingwerterasse oder Ingwerknolle)

Das Produkt ist im Kommen: seit 2002 haben sich die Importe verdreifacht. Zeit, neue Lieferanten zu finden, denn der Wert der importierten Ware ist mit 22 % schneller gestiegen als die importierte Menge (+11 %). Produktsicherheit ist ein wichtiges Thema, denn als Wurzel ist Ingwer Bacillus Cereus, Mykotoxin-, und Salmonellen gefährdet. Kein Wunder, dass die europäischen Importeure im Ursprung nach sicheren Lieferanten suchen....

Text Internetseite (Beitragsbilder: 0982 Panorama und 0863 und 0850)

2014 importierte Europa importierte 72.000 mt Ingwer, davon Deutschland 15.000 mt. Hauptproduzenten ist Indien mit 250.000 to pro Jahr, die größte Anbaufläche ist Nigeria. Asien produziert 89 % des gehandelten Ingwers der Rest kommt aus Afrika. Der afrikanische Ingwer hat einen hohen Öl- und Schärfegehalt. Die Frage ist, wird Afrika als Lieferland aufholen?



Wir besuchen eine Ingwer Kooperative in der Region Same in der Nähe des Kilimandscharos, im Norden Tansanias. Hier werden 80 % des tansanischen Ingwers produziert. Der Rest kommt aus der Region Songea/Ruwuma im Süden. (Ausschnitt Karte)

Das Ingwergebiet in Same liegt in einem kleinen, unzulänglichen Gebirge und unsere Reisebusse quälen sich fast 4 Stunden über eine Holperpiste von 60 km die Berge hinauf.



Abbildung 2 IMG 0867 Ingwerterrassen in Same

Wie zur Belohnung offenbart sich auf der Kuppe des Gebirges, ein phantastischer Panorama Blick mit wunderschönen Ingwer-Terrassen.

Abbildung 1 IMG 0864 Mit Bussen das Gebirge hinauf



Ingwer wird in Same in Monokultur angebaut, eine zweijährige Pflanze, die sehr viel Wasser braucht. Deshalb wird Ingwer in kleinen Bassins, die terrassenförmig an Berghängen angelegt sind, angepflanzt. Andernorts nutzt man Talsolen, in denen eine ausreichend gute Bewässerung vorhanden ist.

Die Pflanzung ist einfach: Wurzelabschnitte („Sets“) werden in den Boden gesetzt, bis sie Wurzeln schlagen.



In Same geschieht dies zusammen mit Mais, denn so haben die Bauern schon in den ersten Jahren des Ingwer-Anbaus eine (Mais) Ernte. Die Hauptsaison ist

von Juli bis September.

Die Kooperative hat mit Unterstützung der TAFAPDA (Tanzania Farmers Productivity and Development Association), vor nicht einmal fünf Jahren ein modernes Produktionsgebäude und eine große Lagerhalle bekommen.



Die

Lagerhalle wurde als Versammlungszentrum genutzt und unsere Delegation hatte Gelegenheit hier mit den Bauern zu sprechen. Schnell war zu merken, dass Begriffe wie Salmonellen, Aflatoxine, Bacillus Cereus gänzlich unbekannt waren und die Kooperative keine Ahnung von europäischen Gesetzgebungen oder Anforderungen hatten.

Abbildung 3 IMG 0908

Wissenswertes zum Ingwer

Nur keimreduziert verwenden!

Immer wieder in den RAFFS (RAPID ALERT FOOD & FEED Meldungen) zu finden, Ingwer ist ein anfälliges Gewürz. Lesen Sie hier, worauf Ingwer Importeure achten müssen:

Bacillus Cereus als Wurzelgewächs ist Ingwer besonders anfällig für diesen Bodenkeim. Deshalb sollte Ingwer auf jeden Fall immer vor dem Vermahlen keimreduziert werden!

Salmonellen können auf allen Produktionsstufen gebildet werden: bei Anbau, Ernte, Verarbeitung, Lagerung, Verpackung oder Verkauf. Deshalb müssen unbedingt gute Hygienepraxis und HACCP Prinzipien eingehalten werden. Deshalb auch hier: unbedingt Keimreduktion.

Mykotoxine Inger ist anfällig für Aflatoxine, Orchratoxine und andere Mykotoxine, die gesundheitsschädlich sein können. In der EU gibt es deshalb in der VO (EU) 1881/2006 Grenzwerte für Aflatoxine B1 (5,0 µg/kg) und Total Aflatoxine B1, B2, G1 und G2 (10 µg/kg). Das OTA Limit liegt bei 15 µg/kg.

Pestizide auch hier haben wir verschiedene Anforderungen und „Maximum Residue Level“. Gerade chinesische Ware soll Pestizid-anfällig sein.

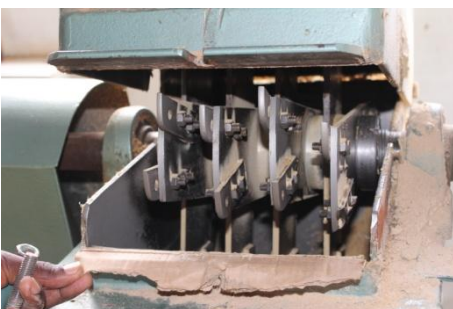
Schimmel wird immer dann ein Problem, wenn im Ursprung nicht richtig herunter getrocknet wurde. Ein Feuchtigkeitsgehalt unter 12 % ist optimal.

Schärfe/Ätherisches Öl Der ätherische Ölgehalt im Ingwer liegt zwischen 1-3 %, bis zu 160 verschiedene Komponenten können im ätherischen Öl enthalten sein. Eine davon ist GINGEROL, der Schärfegehalt. Er liegt bei 1-1,6



Die Möglichkeiten

Mit Hilfe der TAFAPDA (Tanzania Farmers Productivity and Development Association) war die Maschinenausstattung der Kooperative optimal:



Diejenigen von uns, die Erfahrungen im Qualitätsmanagement haben, realisieren Rattenexkremente in Trockentischen. Das Dach der Produktion kaputt und Vögel hatten sich eingenistet. Die Maschinen sind - obwohl die Saison bereits zu Ende war und nicht mehr produziert wurde - schmutzig. Im Trockenraum stapelt sich der Müll, im Lager stehen unverschlossene Säcke.

Entwicklungshilfe ja bitte – aber was dann?

Die Kooperative hatte durch das Projekt der TAFAPDA Gebäude und eine Vollausstattung an Maschinen bekommen. Aber - diese Ressourcen waren weder ausgelastet noch gepflegt. Über 80 % des geernteten Ingwers verkauft die Kooperative frisch, wohingegen die europäische Gewürzindustrie aufgrund des Schimmelrisikos nur getrockneten Ingwer (geschnitten oder gemahlen) einsetzen kann.

Die Kooperative erntet im Jahr ungefähr 7.000 mt an Ingwer, 95 % davon werden nach Kenia und Indien als frische Ware verkauft. Wird die Produktion gesteigert, bleibt viel zu wenig Menge für den Export nach Europa.

Maschinen und Gebäude waren bereits in einem schlechten Zustand: Nach dem Auslaufen des Projekts, verrottete das Dach, die Maschinen waren unsauber und es gab Ungezieferprobleme.

Und hier offenbart sich das Problem eines Landes, das von Entwicklungshilfe und staatlichen Projekten profitiert und – sobald diese abgeschlossen sind – mit den Problemen allein gelassen wird. Ein fataler Fehler: denn ein so empfindliches Produkt wie Ingwer kann nur dann sicher hergestellt werden, wenn der Verarbeitungsbetrieb ein Minimum an Hygiene und Produktsicherheit aufrechterhält.

In jedem Fall fehlt eine Keimreduktion (siehe Kasten/Wissenswertes) um die Risiken zu minimieren - wenn nicht in im Ursprung, so doch wenigstens in Europa!