



Die Kunst des fairen Nusknackens

oder: Wie man von der Heizungspumpe zur Superfrucht kommt

Stuttgart - Ein Weltenbummler war Jochen Wolf eigentlich schon immer. Zahlreiche Länder bereiste er quer über den Globus, bevor er im elterlichen Heizungs- und Sanitärgrößhandel durchstartete. Zehn Jahre strammes Business mit dem Vater und anschließend eine Karriere im Designbüro der Schwester folgten. Schließlich brachte ihn eine weitere Fernreise zurück zu dem, was ihn früher schon fasziniert hatte. Fremde Kulturen – und die Freude zu helfen. So entstand die Flores Farm. Die gibt es nun schon über 5 Jahre, mit Stammsitz in Stuttgart.

Gemeinsam mit Studienfreund und Entwicklungshelfer Martin Steckdaub besuchte er im Oktober 2005 die indonesische Insel Flores. Die Abhängigkeiten der dortigen Bevölkerung gab die Initialzündung. Diese produzierte zwar biologische Cashewnüsse von ausgesucht hoher Qualität – doch keiner wollte sie abnehmen. So mussten die Familien weit unter Preis an konventionelle Händler verkaufen. 560 Familien waren verzweifelt. Wolf und Steckdaub griffen beherzt zu: „Dann machen wir es eben selbst“. Die Flores Farm war geboren. Vorherige Jobs schnell für beide Gründer passé. Heute vermarktet die Firma über 30 Bio Produkte und importiert aus 15 Ländern. Mit vielen der exotischen Früchte und Nüsse wurde eine echte Marktnische gefunden.

Cashews waren nur der Anfang

Begeistert hatte die Gründer bereits bei den Cashewfarmern die Erlesenheit der Ware. So werden hier alle Nüsse einzeln von Hand und kalt geknackt. Herkömmliche Verfahren bedampfen oder sieden die Cashew in der Schale. Dies in bis zu 200 Grad heißem Öl, sehr zu Lasten des Geschmacks und der Inhaltsstoffe. „Wir wollen nicht nur ökologische Produkte von hoher Qualität an die Verbraucher bringen“, berichtet Wolf. „Vor allem möchten wir den fairen Handel stützen und aktive Entwicklungszusammenarbeit leisten“, so der gebürtige Schwabe. Dies gelingt der Flores Farm mit ihren mittlerweile 6 Projektpartnern. Neben Nüssen konzentriert sich das Unternehmen auf Trockenfrüchte und exotische Mischungen – alle in Premium-Bio-Qualität. Ananasringe aus Ghana, Mangostücke aus Burkina Faso, Physalis aus Peru und Ecuador, Granatapfelsamen aus Indien und Gojibeeren aus China: dies sind nur einige der exotischen Früchte, die Flores Farm heute importiert. Bei den Nüssen wandern Paranüsse aus Bolivien, Macadamia aus Kenia oder Pekannüsse aus Südafrika über den Ozean zu uns nach Hause.

Food-scouting

Ausgesucht wird vor allem nach Qualität und gutem Geschmack. Mittlerweile haben sich Wolf und Steckdaub sogar zu echten **Food-scoutern** entwickelt. Als erstes Bio Unternehmen importierten sie getrocknete Physalis nach Deutschland, jetzt sind es „Wilde Erdnüsse“. Wer die „normalen“, weißen Erdnüsse kennt ist zunächst erstaunt über die Streifen ihres exotischen Pendants. Sie wurden von einem Indianer-Stamm im Amazonas-Gebiet wild gesammelt, mittlerweile auch angebaut. Der Vertrieb durch Flores Farm sichert ihnen ein Einkommen.



Auch eine weitere, unentdeckte Nuss wartet noch auf ihre Vermarktung. „Welche das ist, kann ich leider noch nicht verraten“, schmunzelt Wolf. Auch die „Kakao-Nibs“ sind eine noch wenig bekannte Besonderheit. Als Bruch der Kakaobohne, oder so genannte Kakaobohnenstückchen, sind sie ein reines Naturprodukt. In ihr sind hitzeempfindliche Vitalstoffe enthalten, die bei der Produktion von Schokolade verändert oder reduziert werden können. Ihr tief-erdiges, dezent bitteres Aroma veredelt jedes Müsli oder Süßspeisen. Kakao, bei der Gelegenheit, war den Azteken so heilig, dass sie es sogar als Zahlungsmittel und bei ihren spirituellen Zeremonien verwendeten.

Innovativ: Die getrockneten und bereits vorgekeimten Keimlinge

Ein besonders innovatives Produkt, welches die Flores Farm 2011 auf den Markt gebracht hat, sind auch die Keimlinge. Diese sind in Deutschland noch kaum bekannt. Eher kennt man Sprossen, die sich großer Beliebtheit erfreuen. Doch was ist der Unterschied? Sprossen sind Samen, die auf einem Nährboden gezogen und dann über dem Samenkorn abgeschnitten werden. Keimlinge hingegen sind vollständige, angekeimte Samen mit ihren Wurzeln. Im Gegensatz zu den abgeschnittenen Sprossen werden sie ganzheitlich verzehrt. Und der Clou: sie werden nach dem Keimen getrocknet. Flores Farm bietet sie als getrocknete und bereits vorgekeimte Mungbohnen, Quinoa, Grüne Linsen und Brauner Reis an, selbstverständlich wie alle Produkte in Premium-Bio-Qualität. Mit diesen Produkten dürfte der Importeur auch den Zeitgeist und den Trend nach schnell zubereitbaren Convenience-Produkten treffen. Bereits vorgekeimt, sind sie in 5, 15 oder 25 Minuten fertig. Die Zubereitung gelingt kalt oder gekocht, die wertvollen Nährwerte des Keimlings bleiben dabei erhalten.

Die Superfruit-Mischungen

Eine kulinarische Besonderheit sind auch die neuen, exotischen Frucht-Nuss-Mischungen von Flores Farm. Sie liefern mit ihren Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen nicht nur wertvolle Inhaltsstoffe für eine gesunde Ernährung. Sie bieten auch außergewöhnliche Geschmacksaromen durch ihre internationalen Zutaten. Wie eine kleine kulinarische Weltreise liegt uns ihr Genuss schwelgerisch auf der Zunge. Es gibt die Superfruits in vier köstlichen Kreationen: Granatapfel-Hanf-Mix, Goji-Maulbeeren-Mix, Acai-Kakao-Mix sowie Sanddorn-Aronia-Mix, alle in Premium-Bio-Qualität.

Heute und auch morgen ...

Und in der Zukunft? Wie soll sich die Flores Farm weiterentwickeln? „Unser Antrieb ist es, natürliche Lebensmittel in herausragender Qualität zu produzieren - und zugleich ein kleines Stück Unabhängigkeit in Schwellenländern zu schaffen.“, berichtet Geschäftsführer Jochen Wolf. Unser Ziel ist es, dass alle unsere Projektbeteiligten materiellen und ideellen Erfolg genießen. Und natürlich die Freude unserer Kunden am Entstehen und Genießen unserer Lebensmittel.

„In diesem Sinne – genießen Sie die Früchte unserer Arbeit“, so Wolf.

www.floresfarm.com Juni 2012

Pressekontakt:

STURM! Public Relations

Imke Sturm

Knesebeckstr. 92, 10623 Berlin, Tel.: 030 – 347 05 177, Fax: 030 – 347 05 178, E-Mail: sturm@sturm-pr.de