

Quinoa - Ein preisgekrönter Fairtrade Keks



Das Wittenberger Unternehmen „Wikana“ - bereits 1906 als die „Kant Chokoladenfabrik AG“ gegründet - sahnte auf der Anuga, der weltweit größten Fachmesse der Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelindustrie in Köln, den Taste Award für ein Fairtrade-Produkt ab. Wir sprachen mit „Wikana“-Geschäftsführerin Yvonne Böhm über den preisgekrönten Keks, fairen Handel und die Grüne Woche.

Was steckt hinter und in dem preisgekrönten Fairtrade Quinoa Kakaokeks?

Eine ganze Menge. In dem Fairtradekeks steckt viel Kakao und vor allem Quinoa, ein altes Inka-Getreide, das in Südamerika angebaut wird. Quinoa gehört dort seit 6.000 Jahren zu den Hauptnahrungsmitteln. Wir haben uns nach der erfolgreichen Einführung unseres Fairtrade Quinoa Doppelkekse für eine Sortimentserweiterung fair gehandelter Produkte entschieden. Der Fairtrade Quinoa Kakaokeks mit Schokotropfen ist

wirklich lecker kakaohaltig.

Was bedeutet es einen Fairtrade-Keks zu produzieren und warum entwickeln Sie solche Produkte?

Wer ein Fairtrade-Produkt anbietet, muss Zutaten verwenden, die zu mindestens 30 Prozent aus Rohstoffen bestehen, die über fairen Handel gelaufen sind. In erster Linie wollen wir eine gute Sache unterstützen. Der faire Handel hilft durch die Zahlung gerechter Produktpreise, Kleinbauernfamilien und Plantagenarbeitern in Entwicklungsländern nachhaltig ein menschenwürdiges Leben zu führen. Fairtrade-Produkte rücken zudem auch immer mehr ins Bewusstsein der Kunden. Diese Produkte werden zu einem Marktsegment, das immer mehr nachgefragt wird und sich weiter entwickelt. Darum ergänzen wir auch die Ansprache der Kunden. Neben der Betonung des ethischen Ansatzes stellen wir zusätzlich die besondere Qualität der Erzeugnisse in den Mittelpunkt. Die Wahrnehmung war früher oft so: Kaufst Du ein fair gehandeltes Produkt, musst du Abstriche machen, tust aber etwas Gutes. Diese Ansicht wandelt sich: Gutes tun und gute Qualität bekommen, das passt durchaus zusammen. Geschmacklich kann ich nur sagen: Dieser Keks ist wirklich mal etwas ganz anderes.

Wie entsteht eine neue Rezeptur bei Ihnen? Wer darf die neuen Produkte probieren?

Die Produkte werden im Entwicklungslabor gemixt, gebacken und verkostet. Wir haben sehr strenge Qualitätsstandards, die eingehalten werden. Ein Team aus Produktentwicklern und Qualitätsprüfern probiert und prüft das neue Produkt, bis die Rezeptur steht.

Von der Entwicklung bis zum Füllen der Regale – wie lange währte die Entstehung der neuen Sorte?

In diesem Fall ging alles sehr schnell, ungefähr ein Vierteljahr haben wir gebraucht. Sonst rechnen wir bei Produktentwicklungen durchschnittlich mit einem Jahr. Beim Quinoa Kakaokeks handelte es sich um eine Sortimentserweiterung. Wir wussten bereits genau, wo wir unsere Zutaten beziehen können. Alle Rohstoffe, für die es Fairtrade-Standards gibt, müssen hundertprozentig von Fairtrade-zertifizierten Produzentenorganisationen zu Fairtrade-Bedingungen eingekauft werden. Somit wissen wir wissen genau, aus welchem Land, aus welcher Kooperation und von welchem Bauern unsere Rohstoffe kommen.

Wird es bald noch mehr neue Sorten bei den „Wikana“-Keks geben?

Ganz bestimmt. Wir waren und sind noch viel mit Vorbereitungen für Messen beschäftigt. Auf der internationalen Süßwarenmesse in Köln Ende Januar werden wir drei neue Produkte vorstellen.

Apropos Messe: Sie sind vom 21. bis zum 30. Januar auch auf der Grünen Woche in Berlin mit einem Stand vertreten. Was werden Sie den Besuchern präsentieren?

Natürlich auf jeden Fall unsere Klassiker, die Othello-Kekse, die Wikinger-Kekse und die Butterkekse. Aber, da wir wissen, dass die Besucher uns stets nach Neuerungen fragen, wollen wir auch etwas Neues bieten und stellen unseren Othellino vor. Der kleine Bruder vom Othello-Keks wurde 2011 von uns auf den Markt gebracht. Die spezielle Rezeptur des Klassikers wurde noch mit einer Kakaofüllung verfeinert, und schmeckt sehr lecker, das kann ich Ihnen versichern.

Quinoa - Ein preisgekrönter Fairtrade Keks

UNSERE WEBSITE VERWENDET COOKIES

Unsere Webseite setzt Cookies ein, um unsere Dienste für Sie bereitzustellen. Ebenfalls werden Cookies von Drittanbietern verwendet. Durch Ihre Zustimmung erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Cookies setzen. Sie können die Cookie Einstellungen jederzeit ändern.

11.01.2012

← vorheriger Beitrag
Erforderliche Cookies

Diese Cookies sind für die grundlegenden Funktionen der Website erforderlich. Sie können sie daher nicht deaktivieren. Es werden keine personenbezogenen Daten erfasst oder gespeichert.

nächster Beitrag →

Funktionelle Cookies

Diese Cookies ermöglichen uns die Analyse der Webseite-Nutzung, damit wir deren Leistung messen und verbessern können. Es werden keine personenbezogenen Daten erfasst oder gespeichert.

Merken



Einstellungen Cookies & Datenschutz

