

Ein Händchen für den Markt

Seit über 90 Jahren ist Keyaniyan Company Spezialist im Handel mit Backsaaten, Trockenfrüchten und Nusskernen. Neben einem überschaubaren Kernportfolio bewegt sich das Hamburger Unternehmen in Nischen, die nur wenige bedienen.



++ Das Qualitätsmanagement nimmt im Rohstoffgeschäft einen wachsenden Stellenwert ein

„Wir beziehen unsere Waren aus 34 Ländern weltweit, das reicht von der Türkei über Kalifornien bis hin nach China“, erklärt Behnam Keyaniyan, Inhaber Keyaniyan Company. „Damit decken wir für jedes unserer Produkte alle relevanten Ursprünge ab, selbst so exotische wie Usbekistan und Tadschikistan.“

Das Kosmopolitische wurde ihm förmlich in die Wiege gelegt: Seit 1928 steht der Name Keyaniyan für persische Kaufmannstradition in Hamburg und den Handel mit Lebensmittelrohstoffen. Seit 1985 hält Behnam Keyaniyan das Ruder in der Hand. Sein Unternehmen beliefert die Backwaren- und Süßwarenbranche, das Handwerk über den Großhandel genauso wie die Industrie. Einen entscheidenden Vorteil beim Einkauf qualitativ hochwertiger Rohware sieht er in dem über Jahrzehnte gewachsenen Lieferantennetzwerk, dem Wissen um kulturelle Eigenarten und die Kenntnis vieler Landessprachen.

„Die politischen Handelsrisiken wachsen, teilweise durch Zölle und staatliche Interventionen, aber auch durch Embargos wie etwa gegen Russland.“ Neue Risiken würden die klimatischen Veränderungen mit sich bringen. „Missernten hat es immer schon gegeben, aber die Wetterextreme nehmen zu und damit das Risiko für großflächige Ausfälle“, so Keyaniyan. „Um in den komplexen Märkten für Lebensmittelrohstoffe heute Kaufentscheidungen optimal zu treffen, bedarf es fundierter Marktkenntnisse und umfangreicher zeitnaher Informationen.“

Sein Unternehmen versteht sich als Handelspartner, der durch strategisches Risikomanagement Termin-, Liefer- und Wechselkursrisiken abfedern und durch den Aufbau von Bezugsalternativen in verschiedenen Ländern etwaige Lieferengpässe ausgleichen kann. Sultaninen beispielsweise handle man nicht nur aus der Türkei als bedeutendstes Lieferland, sondern auch aus Südafrika, China und Afghanistan. Keyaniyan: „Afghanische Sultaninen zeichnen sich durch ein besonders fruchtig-frisches Aroma aus und weisen, z.B. gegenüber türkischen Sultaninen, geringere Pestizidwerte auf.“



++ „Missernten hat es immer schon gegeben, aber die Wetterextreme nehmen zu und damit das Risiko für großflächige Ausfälle“, Behnam Keyaniyan

Als IFS-zertifiziertes Unternehmen (Higher Level/Broker) arbeitet man nach fest vorgegebenen Qualitätsstandards. „Wir handeln nach Spezifikation. Definiert werden u.a. die Sensorik, die produktspezifischen chemisch-physikalischen Eigenschaften und die Mikrobiologie.“ Analysen lässt das Unternehmen durch akkreditierte Labore wie SGS oder Eurofins durchführen. Das Qualitätsmanagement, so Keyaniyan, nehme einen immer größeren Stellenwert ein.

Bestandteil jeder Spezifikation ist GMO-Freiheit, da gentechnisch veränderte Produkte (GMO) in Deutschland nicht zugelassen sind. Keyaniyan: „In der Regel kann man GMO von vornherein ausschließen, indem man die Ursprünge steuert. Früher kam Leinsaat aus Kanada, heute aus Russland oder Tadschikistan, da dort keine Genmanipulationen durchgeführt werden.“

Trend zu Mehrwertprodukten

„Mit unseren Produkten bedienen wir im Backwarenssektor den Trend zu Mehrwertprodukten, die gesund, nachhaltig und convenient sind“, so Keyaniyan. Kürbiskerne, Sesam oder Mandeln beispielsweise würden in vielen Medien als „Superfood“ thematisiert.

Kürbiskerne: Shine Skin bis Snow White

Im Bäckereibereich kommen fast ausschließlich geschälte, chinesische Kürbiskerne zum Einsatz. Man unterscheidet zwischen der hellgrünen Sorte „Shine Skin“, den schalenlos gewachsenen, dunkelgrünen „GWS“-Kürbiskernen (grown without shell) und der Sorte „Snow White“, deren Name von ihrer silbrigen Samenhaut herrührt. Keyaniyan: „Größter Beliebtheit in der Backwarenbranche erfreuen sich die ‚Shine Skin‘-Kürbiskerne, weil sie auch nach dem Rösten als Topping auf Brötchen von besonders schöner Optik sind. Da GWS-Kürbiskerne schon in unverarbeitetem Zustand sehr dunkel sind und beim Backen nachbräunen, werden sie bevorzugt für die Verarbeitung im Teig eingesetzt.“



++ Kürbiskerne der Sorte Shine Skin

Das Besondere der spanischen Mandel

Mandeln sind die ovalen Steinfrüchte des Mandelbaumes. Keyaniyan handelt Mandeln aus bis zu fünf Ursprüngen. Der US-Staat Kalifornien ist mit ca. 1,1 Mio. t Ernte pro Jahr das mit Abstand größte Anbaugbiet, gefolgt von Australien mit 80.000 t und Spanien mit ca. 60.000 t. Die kalifornischen Qualitäten zeichnen sich durch Gleichmäßigkeit der Frucht und eine gute Sortierbarkeit aus. Sie werden deshalb überwiegend für Mandelpräparate (z. B. gehobelte, gehackte Mandeln, Mandelstifte und Mandelmehl) verwendet. Spanische Mandeln überzeugen besonders durch ihr Aroma. Behnam Keyaniyan erklärt: „Die Bewässerung der Bäume erfolgt in Spanien seit fast 2.000 Jahren im sogenannten Trockenfeldbauverfahren nur mit Regenwasser, ohne zusätzliche Bewässerungsmethoden. Durch den Mangel an Wasser müssen die Wurzeln der Mandelbäume tief in das Erdreich eindringen, um an Feuchtigkeit zu gelangen und saugen dabei die charakteristischen Bodeneigenschaften förmlich mit auf. Das trägt zum besonderen Geschmack der spanischen Mandeln bei.“ +++



Sesam: Aus Indien, Nigeria oder dem Sudan

Sesam ist eine der ältesten Ölpflanzen der Welt und wird heute in allen tropischen und subtropischen Gebieten angebaut. „Wir handeln Sesam aus Indien, Nigeria und dem Sudan. Der meiste Sesam, der in Deutschland verarbeitet wird, stammt aus Indien und wird fast ausschließlich in geschälter (hulled) Form gehandelt.“ Sesamsamen kommen in den Farben Schwarz und Goldgelb bis Hellbraun vor. Der indische Sesam ist weiß und relativ neutral im Geschmack, gegenüber dem gelblicheren und süßeren afrikanischen Sesam.

Anzeige



TEIGTEILEN VOM FEINSTEN

GBT OLYMPIA 3000

MODERN BAKERY MOSCOW

12. – 15. März 2019
Moskau
Deutscher Pavillon FD60

Gewichtsgenau bei höchster Teigschonung

Highlights: ■ TA bis 185 ■ verarbeitet Weizen- bis Roggenteige

- Kesselgare bis 1 Std., gewichtsgenau ■ Leistung bis 4.500 St./Std.
- einfachste Reinigung ■ minimale Grundfläche

Mehr: info@gbtgmbh.de



GBT
BÄCKEREI
TECHNOLOGIE
German Bakery Technology

„Wir wissen, wie man Teigteiler baut. Mein Großvater, Friedolin Winkler, hätte seine Freude gehabt.“

Wolfgang Fuhst | CEO

G/BT GmbH Bäckerei Technologie
Gottlieb-Daimler-Str. 2 · 78048 VS-Villingen · Germany
Tel. +49 7721 99763-50 · Fax +49 7721 99763-33
www.gbtgmbh.de