

# ANWENDERBERICHT: ERHARDT NATURKOST German

*Herstellung würziger, scharfer und pikanter Würzmittel in Bio- und Demeter-Qualität*




Foto: KRONEN GmbH

In Urloffen stellt das Unternehmen Erhardt GmbH & Co. KG Würzmittel wie Ajvar, Harissa oder Tafelmeerrettich in Bio- und Demeterqualität her. Seit Juli wird in der Produktion für die Gemüseverarbeitung eine **KRONEN GS 10- 2 Bandschneidemaschine** eingesetzt, deren Transportweg bei der Anlieferung ganz im Sinne der Nachhaltigkeit sehr kurz ausfiel.

Da die Unternehmensstandorte von Erhardt Naturkost und der KRONEN GmbH nur wenige Kilometer auseinander liegen, bot



Die GS 10-2 in den Produktionsräumen bei Erhardt Naturkost Foto: KRONEN GmbH

sich nun ein spontaner Besuch während der Herstellung von Ajvar an, um die Maschine in Betrieb zu sehen.  German

Die Rohprodukte in Bio- und Demeter-Qualität stammen aus dem eigenen ca. 13 Hektar umfassenden ökologischen Anbau, wie z.B. Auberginen, Paprika, Meerrettich und Peperoni, oder werden von regionalen Anbietern zugekauft und in Urloffen verarbeitet. Beim Anbau und Zukauf der Rohprodukte sowie der Herstellung der Würzmittel wird durch die Einhaltung verschiedener Standards und die schonende Verarbeitung eine hohe Produktqualität sichergestellt. Das Unternehmen ist durch Demeter und andere Prüfstellen zertifiziert und auf die Herstellung würziger, scharfer und pikanter Pasten, Dips und Saucen in ökologischer Qualität spezialisiert. Die verschiedenen Produkte werden nach selbst entwickelten Rezepten bereits seit mehr als 30 Jahren erfolgreich und mit Leidenschaft für Endverbraucher aber auch als Großgebilde für die Weiterverarbeitung als Würzgrundlage bei Bio-Feinkostfirmen hergestellt. Das Produktangebot umfasst neben Ajvar und Harissa auch Senf, Pesto, Dips und insbesondere Meerrettichprodukte, wobei der Tafelmeerrettich das Hauptprodukt ist.



Vorbereitete Paprikahälften zur weiteren Verarbeitung mit der GS 10-2 . Foto: KRONEN GmbH

Die Spezialisierung auf pikante Würzmittel und insbesondere die Meerrettichprodukte liegt in der jahrzehntelangen Tradition des Meerrettichanbaus in Urloffen begründet. Da Inhaber und Geschäftsführer Frank Erhardt seit mehreren Jahren seine Produkte ausschließlich in Bio- und Demeter-Qualität anbietet und Produktion sowie Zukauf von Rohprodukten regional erfolgen, profitiert das Unternehmen vom aktuell wachsenden Bewusstsein der Konsumenten für nachhaltig hergestellte, regionale Produkte.

Daher entschied er sich für eine **KRONEN GS 10-2 Bandschneidemaschine**, um die Effizienz der Produktion durch Zeitersparnis im Produktionsprozess zu steigern.

Die GS 10-2, ausgestattet mit einem Vorschubmesser für 12mm Würfel oder einer 2-fach Stiftmesserscheibe wird für die Verarbeitung von Peperoni, Aubergine und Paprika eingesetzt und hat Frank Erhardt innerhalb der ersten Monate durch ihr sehr gutes Schnittergebnis überzeugt, sein Fazit zur Investitionsentscheidung



ist positiv: „Mit der GS 10-2 konnten wir unsere Verarbeitungskapazität steigern, ohne Abstriche bei der Qualität der Verarbeitung machen zu müssen.“

Die Erhöhung der Produktionskapazität geht mit der Belieferung von Kunden aus dem deutschen Naturkost-Großhandel und dem wachsenden Export der Produkte z.B. in die Schweiz, nach Frankreich, Großbritannien, Italien und Skandinavien einher.



*Bandschneidemaschine GS 10-2 Foto: KRONEN GmbH*