

## **PRESSEMITTEILUNG**

**05. November 2019**

### **ANWENDERBERICHT: ERHARDT NATURKOST**

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

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

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.

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.

### **Über KRONEN GmbH**

KRONEN ist ein familiengeführter, weltweit agierender Produzent und Lieferant von Einzelmaschinen, Sondermaschinen und hochtechnisierten Prozessanlagen für die Freshcut-Industrie. Das Produktprogramm von KRONEN und seinen Partnern deckt die Obst-, Gemüse- und Salatverarbeitung ab: vom Vorbereiten, Schneiden, Waschen, Trocknen, Entwässern, Schälen, Entkeimen bis hin zum Verpacken.

Darüber hinaus bietet KRONEN technische Lösungen im Bereich Fleisch und Fisch, Backwaren, Fertiggerichte, Trocken- und Tiefkühl-Produkte sowie Tiernahrung an.

Heute beschäftigt das Unternehmen mit Sitz in Kehl am Rhein über 100 Mitarbeiter, ist mit Vertretungen in mehr als 80 Ländern weltweit präsent und liefert seine Produkte in über 100 Länder der Erde.

Mit mehr als 40 Jahren Erfahrung in der Lebensmitteltechnik erhält KRONEN die traditionellen Werte wie Qualitätsbewusstsein und setzt auf einen nachhaltigen, ganzheitlichen Ansatz für die hygienische, sichere Produktion gesunder Lebensmittel. KRONEN versteht sich als Ideenwerkstatt, die innovative Lösungen im Sinne und zum Nutzen der Kunden liefert, und gewährleistet – in enger Kooperation mit Industrie und Forschung – eine hohe Beratungs- und Planungskompetenz.

**Weitere Informationen unter:**

[www.kronen.eu](http://www.kronen.eu)

### **Ansprechpartner:**

Kira Krollpfeiffer

Tel. 07854 9646-160

Fax: 07854 9646-5160

Email: [kira.krollpfeiffer@kronen.eu](mailto:kira.krollpfeiffer@kronen.eu)

Esther Müller

Tel. 07854 9646-161

Fax: 07854 9646-5161

Email: [esther.mueller@kronen.eu](mailto:esther.mueller@kronen.eu)

## Fotomaterial KRONEN GmbH

### Herstellung von Ajvar und Harissa bei Erhardt Naturkost:



Paprikaanbau bei Erhardt Naturkost



Vorbereitete Paprikahälften zur weiteren Verarbeitung mit der GS 10-2



Die GS 10-2 in den Produktionsräumen bei Erhardt Naturkost



Ajvar und Harissa in Demeter-Qualität

### Bandschneidemaschine GS 10-2

