

VERFÜGBARKEIT KREUZKÜMMEL

Das Gewürz Kreuzkümmel wird mit seinem unverwechselbaren Geschmack und seinem intensiven Aroma gerne in der orientalischen Küche und als Bestandteil für viele Gewürzmischungen verwendet.

Kreuzkümmel (*Cuminum cyminum*) stammt aus Südwestasien und wird unter anderem im Mittelmeerraum kultiviert. Das ist jedoch auch die Heimat verschiedener Pflanzen die **Pyrrolizidin-Alkaloide (PA)** enthalten. PA sind natürliche Pflanzeninhaltsstoffe, die von einigen Pflanzen zum Fraßschutz vor Insekten gebildet werden. Weltweit gibt es ~ 6.000 Pflanzen die PA enthalten. Darunter sind Heilkräuter wie Beinwell, Huflattich oder Borretsch, aber auch einige Beikräuter wie Vergissmeinnicht, Natternkopf, Kreuzkräuter (*Senecio*) oder Sonnenwenden (*Heliotropium*).

Wenn solche Pflanzen am Feld stehen, können diese oder Teile davon im Erntegut enthalten sein. Die Erfahrungen von vielen Analysen der letzten Jahre zeigen, dass ungereinigte Rohware immer wieder mit Pyrrolizidin-Alkaloiden verunreinigt ist. Trotz intensiver Bemühungen der Bio-Bauern am Feld, ist es selbst mit sehr viel Handarbeit schwer, eine Verunreinigung mit PA zu 100% zu vermeiden. Mit Hilfe unserer Reinigungsanlagen ist es SONNENTOR in den letzten Jahren immer wieder gelungen, die Rohware so zu reinigen, dass unsere Qualitätsstandards eingehalten werden konnten.

2019 und 2020 ergaben unsere Analysen eine Verschiebung zu erhöhten PA-Gehalten. Nach der Reinigung wurden noch immer zu hohe Werte festgestellt. Diese Entwicklung macht eine Vermarktung mit einer stabilen Verfügbarkeit nicht möglich.

Ursachen sind die extrem hohen Belastungen durch Blattmaterial oder Staub, Pflanzensaft oder Samen von PA-haltigen Beikräutern. Aktuelle Erkenntnisse schließen auch die Möglichkeit eines Transfers dieser Inhaltsstoffe an die Kulturpflanze über das Wurzelsystem nicht aus.

Um PA-Gehalte zu reduzieren und die festgelegten Grenzwerte der EU VO 1881/2006 EU (geändert durch EU VO 2020/2040) einhalten zu können, führen wir aufwendige Reinigungsverfahren und vermehrte Laboranalysen durch. **Dadurch kommt es einerseits zu einer Preiserhöhung, andererseits können nur sehr geringe Mengen an Kreuzkümmel produziert werden. Diese bieten wir, je nach Verfügbarkeit aktuell als Kreuzkümmel mono, in unseren SONNENTOR Geschäften, sowie in unserem Onlineshop an.**

Eine gesicherte Versorgung kann aktuell noch nicht garantiert werden. Um die Verfügbarkeit bei Mischungen weiterhin zu gewährleisten, werden Rezepturen geändert. Beispielsweise bei Frankies Barbecuegewürz bio, der Basenkräuter Gewürzmischung bio oder dem Grillgewürzsatz bio.

Wir sind bemüht die volle Lieferfähigkeit so bald als möglich wiederherzustellen und qualitativ hochwertigen Bio-Kreuzkümmel anzubieten. Wir behalten uns vor, dass es auch zu weiteren Änderungen kommen kann.

Für Rückfragen steht das Team vom Qualitätsmanagement jederzeit gerne zur Verfügung.

Gerda Holzmann

Tel.: 02875-7256 – 222
Mail: gerda.holzmann@sonnentor.at

Günter Prinz

Tel.: 02875-7256 - 223
Mail: guenter.prinz@sonnentor.at