



MARKT BERICHT

DER HANDEL IM MÄRZ & APRIL 2019

Anfang April hat die Uno-Welternährungsorganisation «FAO» in Rom Ihre Prognose für die Weltgetreideernte im Agrarjahr 2018/2019 veröffentlicht. Sie kommt zu der Einschätzung, dass der Gesamtertrag 1,8 Prozent geringer ausfallen wird als im Vorjahreszeitraum. Dem gegenüber steht jedoch ein kontinuierlich steigender Bedarf an Getreide, der im Betrachtungszeitraum den Ertrag um 30 Millionen Tonnen übersteigen wird. Zwar kann dieses Defizit sehr gut mit Hilfe der in den vergangenen Jahren aufgebauten Getreidespeicher ausgeglichen werden, nach den Agrarjahren 2010/2011 und 2012/2013 ist dies jedoch bereits zum dritten Mal in diesem Jahrzehnt nötig. Die Ursache für die verminderte Erntemenge liegt hauptsächlich in der starken Dürre des vergangenen Sommers in weiten Teilen Europas und Russlands. In Folge dessen ist bereits der Preis für Weizenprodukte in Deutschland und Europa deutlich angestiegen. Dieses eindruckliche Beispiel zeigt, warum wir in den Ernteberichten zu unseren Produkten sehr oft das Wetter analysieren: Ob es außergewöhnlich trocken ist, stark regnet oder friert – ungünstige klimatische Bedingungen wirken sich stark auf die Erträge und damit letztlich auf Verfügbarkeit und Marktpreis aus. Die Informationen, die wir von unseren Partnern vor Ort bekommen, gleichen wir immer zusätzlich mit verfügbaren Wetterdaten ab. So können wir Ihnen möglichst verlässliche Einschätzungen zu den Wachstums- und Erntebedingungen unserer Produkte geben. Als Folge des Klimawandels haben Dürre und lokale Unwetter laut Experten zugenommen und Klimamodelle rechnen zukünftig mit noch mehr Extremereignissen. Für die Lebensmittelbranche wächst damit die Herausforderung die Versorgung konstant zu sichern.

UNSERE PRODUKTE



E R D B E E R E N

Die ersten Offerten für Erdbeeren aus China erwarten wir für Mitte April. Es wird derzeit zwar aus Treibhäusern geerntet, mit 3,5 RMB/Kilo sind diese Erdbeeren aber für die Verarbeitung in Konserven etwa 50 Prozent zu teuer. Da zum einen mehr und mehr chinesische Bauern Erdbeeren für den Frischmarkt anbauen und zum anderen die Böden oft überwirtschaftet sind, steht für die Konservenindustrie stetig weniger Rohware zur Verfügung und die Preise steigen. Wir empfehlen deshalb nicht nur, den Bedarf im April rasch zu decken, sondern auch, die Ware zügig in Deutschland einzulagern. Andernfalls besteht in einem knappen Markt das Risiko, dass sie an den Höchstbietenden weiterverkauft wird.

S P A R G E L

Spargelkonserven sind in Deutschland sehr beliebt, da sie eine wichtige Brücke zwischen der heimischen Verfügbarkeit und dem meist wesentlich teureren Importspargel außerhalb der Saison bieten. Wichtige Produktionsländer für konservierten Spargel sind China und Peru. Die deutsche und niederländische Saison beginnt Jahr für Jahr früher, da viele Bauern ihre Spargelfelder beheizen und großflächig Folien einsetzen. Auch deshalb wurde in den vergangenen Jahren tendenziell weniger Spargel importiert. Die ersten Offerten aus China, die uns erreichen, lassen erwarten, dass das Preisniveau des Vorjahres wohl gehalten werden kann. Die Vorräte an Spargel in A10-Dosen sind aber bereits sehr reduziert. Wir raten daher zum zügigen Abschluss.





M A N G O

Die peruanische Kent-Mango und die thailändische Kaew-Mango bieten wir in Scheibenform sowohl in Konserven als auch in Gläsern an. Haupterntezeit der Sorte Kent sind die regenreichen peruanischen Sommermonate von Dezember bis März. Sie kennzeichnen ein süßer und voller Geschmack sowie eine faserarme Textur. Dank geringer Niederschläge fällt die diesjährige Ernte qualitativ sehr gut aus. Die Kaew-Mango ist ebenfalls für ihren intensiven Geschmack und ihre feine Struktur bekannt. Bei dieser Sorte läuft die Ernte typischerweise von April bis Juni. Für die kommende Saison ist die Prognose aufgrund der vorherrschenden Wetterfaktoren vielversprechend. Wegen der bald endenden Erntezeit empfehlen wir den Mango-Bedarf in nächster Zeit zu decken.



M A I S

Der Maisanbau in China geht seit Jahren zurück. Mittlerweile produzieren nur noch zwei nennenswerte Fabriken Maiskonserven. Hauptgrund ist wohl, dass die Konkurrenz aus Ungarn qualitativ und preislich sehr stark geworden ist. In Ungarn wird das Getreide – zu dieser Lebensmittelkategorie zählt Mais als sogenanntes Süßgras – auf einer Fläche von rund 944.000 Hektar angebaut. Allerdings sind nur drei Prozent der Ernte für den menschlichen Verzehr vorgesehen, wovon etwa 60 Prozent in Konserven und 40 Prozent tiefgekühlt verarbeitet werden. Doch auch hier steigen die Preise, denn die Hersteller kämpfen mit Lohnanpassungen gegen die Abwanderung von Arbeitskräften. Zudem fallen für Dosenmaterial circa fünf Prozent und für Energie bis zu 25 Prozent höhere Kosten an. Als Alternative zur konventionellen Ware empfehlen wir Ihnen Mais auch in zertifizierter Bio-Qualität. Sprechen Sie uns gerne darauf an!

S Ü S S E C H I L I S A U C E

Süße Chili Sauce ist in Thailand als «Nam Chim Kai» bekannt und bedeutet übersetzt Dip-Sauce für Hühnerfleisch. Sie wird in der asiatischen Küche in verschiedensten Rezepturen gekocht – üblicherweise aber aus Fresno- oder Thai-Chilischoten mit Reisweinessig, Knoblauch und Fischsauce. Ihre delikate Süße harmonisiert den Geschmack und mildert die Schärfe ein wenig ab. Mit einer besonders fein abgeschmeckten Süßen Chili Sauce nach thailändischem Originalrezept erweitern wir ab sofort unser «Chen Lu» Markenportfolio. Gerne senden wir Ihnen bei Interesse Muster zur Verkostung zu.



T H U N F I S C H

Wie im letzten Marktbericht angekündigt, ist der Rohwarenpreis seit Ende Februar wieder stark gestiegen, aktuell auf 1.600 USD/Tonne in Bangkok. Auch in anderen Fangregionen hat der Preis angezogen. Am günstigsten mit 1.350 USD/Tonne ist derzeit vor der westafrikanischen Küste gefangener Thunfisch. Auch die dortigen Produzenten orientieren sich am Weltmarktpreis in Bangkok, sodass auch hier keine günstigeren Offerten mehr zu bekommen sind. Der deutsche Einzelhandel ist für das ganze Jahr mit Thunfisch gedeckt und könnte aufgrund der im Vergleich niedrigeren Einkaufspreise bald die Verkaufspreise senken. Der Großhandel ist wie üblich nur für die nächsten Monate versorgt. All diese Faktoren könnten ab Sommer die Nachfrage wieder verstärkt stimulieren – wir halten Sie auf dem Laufenden.



FROHE OSTERN!

Das gesamte Team von Otto Franck wünscht Ihnen und Ihren Familien ein schönes Osterfest und erholsame Feiertage.

Für die Vollständigkeit und Richtigkeit der hier dargelegten Informationen übernehmen wir keine Haftung.
Spargel: FOOD-micro/stock.adobe.com; Mango: photoDiod/stock.adobe.com; Thunfisch: Peter/stock.adobe.com