

## **Die ANUGA-Messe öffnet Türen zu neuen Exportmärkten**

**Estnische Unternehmen der Lebensmittelindustrie, die an der ANUGA-Messe mit Gemeinschaftsständen der estnischen Landwirtschafts- und Handelskammer teilnehmen, erkennen an, dass der Wunsch zur Teilnahme von dem Ziel getrieben wird, ihre bestehenden Exportmöglichkeiten zu erweitern und zusätzlich zu den bestehenden ihre neuen Produkte auf der Messe vorzustellen Sortiment.**

Die Exportmanager von Saaremaa Dairy Industry und Estover Dairy Industry sagen, dass sie zwar bestehende Exportpartner treffen wollen, das längerfristige Ziel jedoch darin besteht, in neue Märkte zu expandieren.

Helen Aruoja, Vertriebs- und Exportmanagerin von Estover Dairy Industry, sagte, dass die ANUGA-Messe zum ersten Mal stattfindet und das Hauptziel daher vor allem darin bestehe, das Unternehmen in neue Märkte einzuführen. Auf der Messe wird das in Estland am weitesten verbreitete und beliebteste klassische Produktsortiment vorgestellt, das bei den Verbrauchern beliebt ist: Naturkäse, Ricotta, Frischkäse und Schmelzkäse. Darüber hinaus werden neuartige Sauermilchprodukte eingeführt.

„Estover Piimatööstus ist im gesamten Ostseeraum einzigartig, da die Milch von Anfang bis Ende in derselben Industrie verarbeitet wird und dabei großer Wert auf die Schonung der Umwelt gelegt wird. Im Jahr 2022 wurde neben der Industrie eine neue Biogasanlage fertiggestellt, in der aus allen in der Milchindustrie anfallenden Abwässern und Molkeresten Biogas erzeugt wird. Dadurch können wir nahezu vollständig mit selbst produzierter Energie arbeiten, die sowohl aus Biogas als auch aus Solarparks gewonnen wird, die auf den Dächern und Flächen der Industrie errichtet werden“, sagte Aruoja.

### **Die Besonderheit der Insel**

Ruta Kallaspoolik, Marketing- und Einkaufsleiterin der Saaremaa Dairy Industry, sagte, dass sie ihr neues Produkt, Käsesauce, das in Estland gut angenommen wurde, auf die Messe bringen werden. „Wir hoffen, dass es auch in Europa zum Liebling vieler Verbraucher wird.“ Seit der Installation einer neuen automatischen Käselinie im letzten Jahr können wir im Jahr 2022 Käse vom Typ Gouda, Edamer und Tilsiter produzieren und anbieten. Für anspruchsvollere Geschmäcker gibt es fettreichen Vollmilchkäse, fettarmen Käse und Langzeitkäse, den wir mehr als sechs Monate lang in separaten Kellern bei höheren Temperaturen reifen lassen. Dadurch ist es möglich, im Vergleich zu normalem Sandwichkäse einen stärkeren Nachgeschmack des Käses hervorzuheben“, sagte der Verkaufsleiter. Ein wichtiger Teil ihrer Käseproduktion sind außerdem die einzigartigen, für Saaremaa typischen geräucherten Käsesorten, die aus natürlichem Rauch von Erlen- und Wacholdersplintern hergestellt werden. „Für die Messe werden wir das oben genannte Sortiment um Butter, Kisselle und Quark erweitern, da dies unsere Hauptprodukte sind und wir über ausreichende Mengen für den Export verfügen“, sagte Kallaspoolik.

Obwohl die Leute der Saaremaa Dairy Industry auf der ANUGA-Messe bestehende Exportpartner treffen werden, möchten sie Feedback über das Interesse und die Erwartungen der Kunden erhalten und über Europa hinausschauen. „Wir haben diesen Sommer unsere erste Käsemenge nach Japan geliefert und sind bereit, auch in andere Märkte vorzudringen“, sagte der Vertriebsleiter.

Der Eigentümer von Saaremaa Piimatööstus AS aus Estland ist der Saaremaa Piimaühistu der größten Inseln der Ostsee: Saare- und Hiiumaa-Bauern. „Da Saaremaa Piimatööstus im Besitz von Bauern ist, die auf den Inseln leben, kontrollieren wir die gesamte Kette, von den Weiden, auf denen die Kühe

fressen, bis hin zur Qualität des Endprodukts. Der Rohstoff stammt aus unmittelbarer Nähe zur Produktion, daher ist die Milch frisch und „leicht geschüttelt“, also schon lange nicht mehr herumgefahren. Der Vorteil unserer Produkte liegt in der Verwendung von Rohstoffen, die in einer natürlich artenreichen und ökologisch sauberen Umgebung hergestellt werden. Wenn wir hier die langjährige Erfahrung qualifizierter Fachkräfte und die Einhaltung guter Produktionspraktiken in der Produktion hinzufügen, erhalten wir Produkte, auf die wir nur stolz sein können“, sagte Kallaspoolik.

### **Neue Verpackung**

Ingrid Grünvald, Exportverkaufsleiterin von Salvest AS, sagte, dass sie mit Fertiggerichten, Bio-Babynahrung und Smoothies unterwegs seien. „Die bisherigen Messeerfahrungen haben gezeigt, dass das Interesse an Fertiggerichten in Weichverpackungen, also Beuteln, groß ist und Private-Label-Hersteller gesucht werden, daher investieren wir viel in diese Kategorie“, erklärt Grünvald. Er erklärte auch, dass man von der Messe neue Kontakte zu Händlern und Importeuren erwarte. „Es ist auch geplant, sich mit bestehenden Kunden und Kontakten zu treffen, mit denen über neue Projekte kommuniziert wird. „Natürlich haben wir den Wunsch, unseren Horizont zu erweitern und uns mit verschiedenen neuen Produkten im Bereich Baby- und Fertignahrung vertraut zu machen“, so der Vertriebsleiter von Savest.

Auf der ANUGA-Messe sind 16 Unternehmen aus Estland vertreten, sie sind nach den Ständen der Tätigkeitsbereiche aufgeteilt: BREAD&BAKERY: AS Balsnack International Holding, DAIRY: Farmi Piimatööstus AS, Saaremaa Piimatööstus AS, Saaremaa DeliFood OÜ, Estover Piimatööstus OÜ; DRINKS: Peenjoogivabrik Nudist OÜ, Saku Õlletehase AS, Punch Club OÜ; FINE FOOD: Artisan Honey OÜ, Polven Foods OÜ; MEAT: Bolton OÜ, Puljong OÜ (Foodstudio), AS Linnamäe Lihatööstus; ORGANIC: MÖM Organic Honey OÜ, Salvest AS, YOOK Production AS.

Weitere Informationen zu den an der Messe teilnehmenden Unternehmen mit Kontakten finden Sie auf der Seite [tasteestonia.ee](http://tasteestonia.ee) .

Der estnische Agrar- und Lebensmittelsektor hat zum nachhaltigen Lebensmittelproduktionsprozess beigetragen. In der Landwirtschaft konnten wir den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und Düngemitteln auf sehr geringe Mengen reduzieren. Daher gehören estnische Milch-, Fleisch- und Getreideprodukte zu den saubersten in der Europäischen Union. Für uns ist es wichtig, den aktuellen Weg fortzusetzen und eine saubere Natur und ein sauberes Lebensumfeld um uns herum zu bewahren. Wir glauben, dass saubere Lebensmittel eine gute Grundlage für eine starke Gesundheit