**Pressemappe Georg Thalhammer – Handel mit frischen Bio-Lebensmitteln e.K.**

Stand: November 2021

Inhaltsverzeichnis

1. Lebenslauf des Unternehmens
2. PR-Fotos
3. Presse-Echo
4. Hintergrundinformationen zum Markt

**1. Lebenslauf des Unternehmens**

2008 **Unternehmensgründung Georg Thalhammer – Handel mit frischen Bio-Lebensmitteln e.K**., um getreu dem Firmenslogan **„Gesundes von Feld und Wald“** in Bio-Qualität, über dem EU-Standard zu vermarkten und Synergien zwischen Erzeugern, Vermarkter und Handel zu nutzen, zu bündeln und fair zu wirtschaften.

**Die erste Kultur ist der Hokkaidokürbis**. Georg Thalhammers Lieblingsfrucht.

Büro in Privaträumen, Kürbislager und Packstation bei den Erzeugern vor Ort

Mitarbeiter: 2

Inhaber und Geschäftsführer: Georg Thalhammer

Kürbismenge: 120 Tonnen, 3 Bauern

2009 Start der Kultur **Bärlauch** aus zertifizierter Wildsammlung, 20 Tonnen

Büro in Privaträumen, Lager und Packstation in angemieteten Räumen in Zellingen

2010 Start der Kultur **Basilikum** aus regionalem Anbau, 1,5 Tonnen

2011 Umzug an den heutigen Standort im Tannenweg, Steinfeld

Bau Stroh-Lagerhalle

Kürbis: 2000 Tonnen, 15 Erzeuger

Bärlauch: 25 Tonnen

2012 **Das Schicksalsjahr**. Schwierige Wettersituation macht Kürbisse nicht lange lagerfähig. Verarbeitung von frischen Kürbissen zu 50 Tonnen Kürbispüree, um finanziellen Ausfall des Unternehmens und der Erzeuger abzufangen. Die Aktion zehrt stark am Unternehmen. Startschuss für die Entwicklung von biologischen Feinkostprodukten.

2014 Vorstellung von **Kürbisketchup** (heute mit Namenszusatz „Würzig“) auf der Weltleitmesse Biofach in Nürnberg und Auszeichnung mit dem Best New Product Award. Suche eines Kooperationspartners für die Produktabfüllung und anschließende Markteinführung.

2015 Ausbau der Räumlichkeiten und Anlagen der eigenen Manufaktur am Standort Steinfeld

**Pesto Waldfrüchte** - Best New Product Award der Biofach

**Kürbsi – Süßer Aufstrich** - Best New Product Award der Biofach

**Kürbisketchup Würzig** - Goldmedaille Bayerns beste Bio-Produkte

Eigener Onlineshop geht live

2016 Installation Kürbiswasch- und Sortieranlage

**Kürbisketchup Chili** - Best New Product Award der Biofach

Teilnahmeurkunde für die **Kürbisretterinitiative** beim Wettbewerb „Genießt uns!“ – Eine Initiative gegen die Verschwendung von Lebensmitteln

2017 **Kürbis BBQ & Grillsauce** - Best New Product Award der Biofach

**Kürbisschorle** - Best New Product Award der Biofach

**Unternehmensauszeichnung “regional & fair”** des Bioverbandes Biokreis

2018 **Pesto Kürbiskerne** - Best New Product Award der Biofach

2019 Anmietung des leerstehenden Firmengeländes Kreuz in Steinfeld zur Erweiterung des Kürbislagers

**Pesto Meeresalgen** - Best New Product Award der Biofach

2020 Start der Kultur **Frischer Knoblauch** aus regionalem Anbau

Start der Kultur **Wildheidelbeeren** aus zertifizierter Wildsammlung im Spessart

2021 Kürbis: 5000 Tonnen, 30 Erzeuger, ca. 2/3 davon in der Region 🡪 Hiermit ist das Unternehmen Marktführer für Bio-Kürbisse in Deutschland.

Bärlauch: 50 Tonnen

Basilikum: 10 Tonnen

**4 Feinkostproduktlinien**:

* Orange – Kürbis
* Grün – Kräuter
* Blau – Meeresalgen
* Lila - Wildheidelbeeren

**Kundenzielgruppen**:

* Ernährungsbewusste Menschen jeden Alters, die sich biologisch und gesund ernähren wollen
* Gourmets, die auf der Suche nach innovativen Produkten sind
* Menschen, die Lebensmittel in nachhaltiger und/oder recycelbarer Verpackung suchen.

**Vermarktung frische Kulturen**: Bio-Fachhandel, Lebensmitteleinzelhandel, Diskounter, eigener Onlineshop

**Vermarktung Feinkostprodukte**: Bio-Fachhandel, Lebensmitteleinzelhandel, Feinkostgeschäfte, Zero Waste Läden, Hofläden, Kürbishöfe- und Ausstellungen, Eigener Onlineshop

Festangestellte Mitarbeiter: 15

Saisonmitarbeiter: je nach Saison bis zu 20

Inhaber und Geschäftsführer: Georg Thalhammer

**Ziele für die nächsten 3 Jahre:**

* Erwerb des Firmengeländes Kreuz als Zweitstandort für die Erschaffung eines professionellen Kürbislagers mit Kapazitäten von 3000 Tonnen für Langzeitlagerung
* Installation einer moderneren Abfüllanlage für die eigenen Feinkostprodukte, sowie White Label Abfüllung
* Eröffnung eines Biomarkts in Steinfeld
* Jährliches Kürbis-Erlebnisfest am neuen Standort
* Stabilisierung der Erzeugergemeinschaft und Einarbeitung der zwei neuen Geschäftsführer
* Umfirmierung des Einzelkaufmanns in eine juristische Gesellschaftsform

1. **PR-Fotos**

[Fotos von Georg](https://cloud.georgthalhammer.com/s/d26y7Nt9tM5cLSD)

Alle Fotos befinden sich im Besitz von Georg Thalhammer und sind urheberrechtlich geschützt.

1. **Presse-Echo**

Link zum Download:

Folgt.

1. **Hintergrundinformationen**

**Die Geschichte des Hokkaidokürbis (Cucurbita maxima)**

Hokkaidokürbisse sind runde, orangerote Speisekürbisse der Art Cucurbita maxima mit einem Gewicht von etwa 0,5 bis 1,5 Kilogramm, deren dünne Schale, anders als bei den meisten Kürbissorten, beim Kochen weich wird und mitverzehrt werden kann. Das Fruchtfleisch hat ein nussiges Aroma, ähnlich der Edelkastanie/Maroni, und eine stabile Konsistenz, obwohl es kaum spürbare Fasern enthält.

**Verwendung**

Beim Hokkaido kann die Schale mitverzehrt werden, lediglich die Fasern und Kerne werden entfernt.

Diese Kürbissorte passt sich vielen Geschmacksrichtungen an und kann vielseitig für Suppen, Aufläufe, als Gemüse und für Süßspeisen verwendet werden. Der Hokkaidokürbis kann auch roh gegessen oder in Salaten verwendet werden.

Die Kerne des Hokkaido werden getrocknet. Danach kann man sie aussäen oder knacken und verzehren. Die Dicke der Kernschale kann variieren.

Die Nährstoffe des Hokkaidos sind sehr hitzebeständig und bleiben in der zubereiteten Speise fast vollständig erhalten. Hokkaidokürbis verstoffwechselt basisch.

Nährwerte pro 100 g Hokkaidokürbis (Quelle am Ende des Absatzes)

Energie 264 kJ (= 63 kcal)

Eiweiß 1,69 g

Fett 0,48 g

Kohlenhydrate 13,6 g

Ballaststoffe 2,37 g

Kalium 0,49 g

Gesamt-β-Carotine 3,74 mg

VitaminB1 34 μg

Vitamin B2 67 μg

Vitamin B6 293 μg

Vitamin C 30 mg

Der Nährstoffgehalt von Hokkaidokürbis war zwei- bis siebenmal höher als der von den anderen untersuchten Kürbissorten (Deutscher Landkürbis, Baby Bear, Connecticut Field, Sankt Martin und Muscat de Provence).

Die vorliegenden Analysenergebnisse von Hokkaidokürbis und auch der anderen untersuchten Kürbissorten weichen zum Teil sehr stark von den Literaturangaben über den Nährwert von Kürbis (Cucurbita maxima) bzw. Squash (Cucurbita pepo) ab.

Beim Garen (Kochen, Dünsten, 30 min bei 100 °C) von Kürbis bleiben Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Mineralstoffe praktisch vollständig erhalten, wenn die Restgarflüssigkeit für die Speisenzubereitung mitverwendet wird. Andernfalls ist je nach Inhaltsstoff mit Auslaugverlusten von 10 bis 35 % zu rechnen.

Die Erhaltung der Vitamine schwankte zwischen 98 % und 73 %. Von Vitamin B1 und C wurden 14 % bis 25 % bzw. 21 % bis 27 % abgebaut. Für Vitamin B2 und B6 wurden deutlich niedrigere Verluste (2%–10%) gefunden. Wird die Garflüssigkeit nicht für die Zubereitung von Kürbisspeisen verwendet, so erhöhen sich die Verluste an wasserlöslichen Vitaminen um 10 bis 30 %. Die Abbauverluste von Gesamt-β-Carotin schwankten zwischen 8 % und 20 %.

Quelle: Auszug von A. Bognar, Stuttgart, Ernährungs-Umschau 53 (2006), S. 305–308

**Historie**

Kürbisse wurden schon im 16. Jahrhundert von den Portugiesen nach Japan gebracht. Im 19. Jahrhundert kamen neue Kürbissorten aus Amerika hinzu. 1878 brachten amerikanische Agrarberater, die bis dahin in Japan unbekannte, harte und geschmacksarme Kürbissorte Hubbard mit, aus der auf Hokkaidō der Riesenkürbis der Sorte Kuri aji (dt. „Kastaniengeschmack“) und aus dieser wiederum in Aizu die neue Kürbissorte Aizu-kuri-kabocha gezüchtet wurde.

In Kanazawa versuchte der Gemüsezüchter Saichirō Matsumoto aus Utsugi-machi (von dem Ortsnamen Utsugi stammt die Bezeichnung Uchiki) anschließend jahrelang, aus dieser Sorte noch bessere Kürbisse zu züchten, was ihm schließlich 1933 mit der Marktreife der heutigen Sorte Uchiki kuri (Hokkaidokürbis) gelang.

Seit 1945 ist die Sorte Uchiki kuri bzw. Utsugi-akagawa-amaguri-kabocha (akagawa = rote Schale, amaguri = süße Esskastanie, kabocha = Kürbis) auch in Fachkreisen bekannt. Da der erste nach Deutschland importierte Samen von Hokkaidō stammte, verkaufte der in Stuttgart lebende Landwirt Hiroshi Kozaki den Kürbis unter dem Namen Hokkaidokürbis.

Quelle: Wikipedia

Seit den 1960er Jahren werden Hokkaidokürbisse auch in Europa angebaut und sind ab 1990 regelmäßig im Handel erhältlich. Georg Thalhammer hat in seiner aktiven Zeit als Landwirt 1987 das erste Mal Hokkaidokürbis angebaut. Das Saatgut hatte ihm ein Freund aus Frankreich mitgebracht.

**Anbau**

Hokkaido wird oft im Gewächshaus vorgezogen, um ihn dann nach den letzten Spätfrösten ins Freiland auszupflanzen. Natürlich kann er auch direkt ins Freiland gesät werden.

Hokkaido kann in Deutschland von Juli bis November geerntet werden. Anders als viele typische Lagergemüse sind Kürbisse frostempfindlich und sollten bei 10 bis 15 °C gelagert werden. Unversehrte Kürbisse mit intaktem Stielansatz halten sich mehrere Monate. Georg Thalhammer lagert Kürbisse aus einem Jahr bis ins Frühjahr des Folgejahres. Dabei verliert er etwas an Gewicht, aber der Geschmack bleibt sehr gut. Nicht jedes Jahr sind die Lagerbedingungen gleich, denn die Witterung jeder Saison wirkt sich auf die Lagerfähigkeit aus.

Sowohl größere, als auch kleinere Früchte sind gefragt, je nach den spezifischen Bedürfnissen der Konsumenten.

**Marktübersicht**

**Erntemenge von Speisekürbissen in Deutschland in den Jahren 2006 bis 2020**

<https://de.statista.com/statistik/daten/studie/640501/umfrage/erntemenge-von-speisekuerbissen-in-deutschland/>