



*Chefin Agrianidou schließt die Gläser*

# Ein Plan geht auf: Erdnussbutter aus Serres

Von *Marianthi Milona*

**A**n Ammoudia, einem bäuerlichen Dorf zirka 50 Kilometer vor dem makedonischen Kleinstädtchen Serres, kommt man nicht zufällig vorbei. Und selbst wenn man bereits in seiner Nähe ist, lässt sich dieses Dorf nicht so leicht finden. Die ungenügende Straßenbeschilderung wirkt auf den Gast wie ein Gang durch ein Labyrinth. Hinzu kommt: Ammoudia ist nicht sonderlich attraktiv. So scheint eine Frage berechtigt: Warum sollte man dann überhaupt noch dorthin fahren wollen?

In Ammoudia befindet sich der Sitz der Firma Agrianidis. Und diese genießt in der griechischen Konsumindustrie einen respektablen Ruf. Agrianidis ist der größte Hersteller und Exporteur von griechischer Erdnussbutter. Deshalb wollte ich bei meiner Ankunft Eindruck schinden und hatte meinen alten Toyota, den ich „Hermes“ nenne, vorher noch in die Waschanlage gefahren. Umso größer war mein Erstaunen, als ich weit und breit kein Hinweisschild auf die Firma finden konnte. Ich fragte einen Mann auf der Straße. „Den to kseró“ („Das weiß ich nicht.“) bekam ich als Antwort. Ein wenig später fragte ich einen älteren Herrn. Dieser schien beim Namen Agrianidis etwas verwirrt, aber als ich „Fistikia“ (Erdnüsse) sagte, wusste er sofort Bescheid. Er erklärte mir, wenn auch ein wenig chaotisch, den Weg.

## Von außen unsichtbar

Ein simples Schiebetor, ein Dach aus Wellblech, der Büroraum ähnlich einem Baucontainer, daneben eine alte umfunktionierte Scheune. Moment mal, das konnte doch irgendwie nicht stimmen, dachte ich. „Boró na sas voithíso?“ („Kann ich Ihnen helfen?“) rief mir ein Mann Mitte siebzig zu, als ich gerade im Begriff war, mit dem Wagen zu wenden, um aus dem Hof wieder hinauszufahren. Als ich ihm erklärte, was ich suchte, versicherte er mir, ich sei schon richtig. Dort hinten könnte ich anhalten und ins Büro zu seiner Frau gehen. Mehr schien er sich für mich nicht zu interessieren. Der Chef der Firma Agrianidis hatte offenbar viel zu tun.

Im Büro begrüßte mich Sofia Agrianidou. Sie wären ein reiner Familienbetrieb, erklärte sie mir, und auch an dieser



▲ Erdnusspflanze



## Ein Plan geht auf: Erdnussbutter aus Serres



▲ Erdnusspflanze kurz vor der Ernte

Frau in schlichter Kleidung konnte ich nichts entdecken, was auf eine große Firma hinwies. „Wir arbeiten unentwegt. Mein Mann und ich, meine Tochter und mein Schwiegersohn. Nur im Herbst und Winter nehmen wir Arbeiter hinzu, um die Ernte zu bewältigen und die Herstellung unserer Erdnussbutter schneller voranzutreiben.“ Warum sie kein Schild draußen haben, das auf ihre Firma hinweist, möchte ich wissen. „Weil wir einfach keine Zeit für all das haben. Die Transporteure kennen den Weg. Und bis auf ein paar Journalisten kommt sowieso niemand hier vorbei.“ Sofia Agrianidou steht nicht der Sinn danach, jemandem imponieren zu wollen. Obwohl sie in Krisenzeiten wahrlich keine Krise kennt. So genau weiß sie es nicht, aber im Augenblick verkauften sie jährlich etwa 200 Tonnen Erdnussbutter, erzählt sie fast beiläufig.

### Erdnussbutter – unser flüssiges Gold

„Unsere Gegend war für den Erdnussanbau bekannt, weil die Erdnüsse hier sehr gut gedeihen und deshalb auch sehr gut schmecken. Wir bekamen aber nach dem Jahr 2000 die Konkurrenz von den chinesischen Erdnüssen zu spüren, die günstiger angeboten wurden und uns den Verkauf der eigenen Ernte bis heute deutlich erschweren“, so sagt Sofia Agrianidou und klingt schwermütig. Im Großhandel kostet das Kilo geschälter makedonischer Erdnüsse 2 bis 2,10 Euro. Doch China bot das Produkt günstiger an. Inzwischen ist die Frau froh, dass sie früh nach Alternativen gesucht hatten, um den traditionellen Erdnussanbau in der Region zu retten. Als sie 2004 mit der Herstellung von Erdnussbutter begannen, glaubte sie nicht so sehr an den Erfolg. Schließlich mussten sie Kredite aufnehmen, in Maschinen investieren und in Personal. Der Verzehr von Erdnussbutter war in Griechenland unbekannt. So was war doch nur etwas für Amerikaner, dachte die kluge, fleißige Bauersfrau. Inzwischen sieht sie in der Erdnussbutter so etwas wie flüssiges Gold. Die Eishersteller schwören darauf und wollen ihr immer größere Mengen abkaufen, und auch aus dem Ausland

sprudelt es vor Bestellungen. Österreich, die Niederlande, Polen, Dubai und Bahrain haben schon Erdnussbutter aus Ammoudia gekauft. Und das Interesse an griechischer Erdnussbutter wächst stetig an. Jetzt kommen Anfragen aus Korea, der Türkei und Deutschland.

### Wirtschaftlicher Aufschwung

Der Erfolg des Erdnussherstellers Agrianidis schafft Arbeitsplätze. Sofia Agrianidou kann momentan, auch wenn nur als Teilzeit, bis zu zehn Arbeitskräfte in ihrem Betrieb beschäftigen. Für die makedonische Agrarregion wird die Erdnussbutter immer mehr zum innovativen Produkt und zum einem wichtigen Förderungsfaktor. Inzwischen profitieren noch weitere Erdnusslandwirte von der Nachfrage nach griechischer Erdnussbutter. Denn die Familie Agrianidis kann die erforderlichen Erdnüsse nicht mehr alleine kultivieren. Sie selbst baut auf einer Fläche von zehn Hektar Erdnüsse an. Doch um die Märkte zu bedienen, benötigt Agrianidis bereits die Ernte einer 300 Hektar großen Fläche. Tendenz steigend. „Wir sind keine Genossenschaft, aber als wir mit der Erdnussbutter anfangen, haben wir die anderen Bauern gefragt, ob sie nicht für uns Erdnüsse anbauen wollen. Dieser Plan ist aufgegangen. So können wir heute weiterhin Erdnüsse geschält und ungeschält oder gesalzen und ungesalzen auf dem Markt anbieten und gleichzeitig Erdnussbutter in verschiedenen Geschmacksrichtungen herstellen. Inzwischen hat sich ein weiterer Landwirt in der Region auf Erdnüsse spezialisiert. Der kauft die Ernte von anderen Bauern auf, das ist der Gesamtertrag von noch einmal etwa 200 Hektar Anbaufläche. „Wer bei uns keine Arbeit findet, der ist selbst schuld“, erklärt Sofia Agrianidou. Denn sie muss immer wieder traurig feststellen, dass eher Hilfsarbeiter aus dem benachbarten Bulgarien bei ihr anklopfen als die jungen Leute aus der Region. „Wir haben Krise, aber die Bulgaren finden Arbeit. Sagen Sie mir bitte, wie das möglich ist?“ Die Idee zur Herstellung von Erdnussbutter kam zufällig, weil Erdnussbauer

▼ Erdnüsse aus Serres fertig für den Endverbraucher



## Ein Plan geht auf: Erdnussbutter aus Serres

Agrianidis die kleineren Erdnüsse nicht so leicht loswerden konnte. „So fingen wir an, gesalzene kleine Peanuts zu verkaufen und dann zögerlich, auch Erdnussbutter daraus herzustellen.“ Am Ende hatte sich Sofia Agrianidou getäuscht. Die Erdnussbutter kam beim Endverbraucher sehr gut an. Weil es ein natürliches Produkt ist, ohne Konservierungsstoffe. Wenn das Öl oben im Glas schwimmt, ist das der Beweis, dass es sich um ein reines Produkt handelt. Inzwischen rufen viele Kunden an und sagen, sie wollten nur noch die griechische Erdnussbutter haben.

### Anbau und Ernte

„Nachdem man von uns gehört hatte, fingen viele Bauern in ganz Griechenland an, Erdnüsse anzubauen. Doch die Erdnüsse brauchen unbedingt sandigen und leichten Boden, und den gibt es nicht überall in dieser Qualität wie bei uns“, meint die Chefin Sofia Agrianidou selbstbewusst. Anfang Mai wird in der Region rund um Ammoudia mit dem Säen begonnen. Die sensible Erdnusspflanze mag warmes, trockenes Klima, um zu gedeihen. Wenn es zu kalt und feucht ist, dann fault der Samen sofort und kann sich nicht zu einer Pflanze weiterentwickeln. Dass die Erdnussbauern in einem Ort mit dem Namen Ammoudia (Sandstrand) wohnen, kommt mir plötzlich gar nicht mehr ungewöhnlich vor. Viel Pflege braucht die einjährige Erdnusspflanze nicht, weder allzu viel Wasser, noch allzu viel Dünger. Sie gehört zur Familie der Hülsenfrüchtler, die Nüsse wachsen,



wie bei den Erbsen oder Bohnen, in Hülsen. Doch im Gegensatz zu ihnen sind Erdnüsse roh genießbar. Ihre zarten grünen Laubblätter bleiben klein, so wie die Pflanze nicht höher als 30 Zentimeter wachsen kann. Auf 1.000 Quadratmetern ernten die Bauern in Makedonien 200 bis 700 Kilo Erdnüsse im Jahr.

„Wir wollen, dass es nur wenig regnet. Vor allem darf es während der Erntezeit nicht regnen“. Rund um den 5. Oktober starten die makedonischen Bauern mit dem Sammeln ihrer Erdnüsse. Bis spätestens Anfang November müssen die Erträge eingefahren sein. „Im Oktober sind wir jedes Jahr ziemlich am Bibbern, ob es Regen geben wird“.

### ▲ Erdnussernte

Brigantine  
*Merlin*



**Erholung total, Genuss pur!  
Auf Odysseus' Spuren!**

Wöchentliche Segelkreuzfahrten  
im Ionischen Meer ab Korfu.

[www.brigantine-merlin.de](http://www.brigantine-merlin.de)

e-mail: [info@brigantine-merlin.de](mailto:info@brigantine-merlin.de)  
Tel. +49 171 973 1774 oder Tel. an Bord: +30 693 6647 102



## Ein Plan geht auf: Erdnussbutter aus Serres



▲ *Rührmaschine der Erdnussbutter*

► *Die Produktpalette*

▼ *Sofia Agrianidou zeigt stolz ihre Auszeichnungen*



Die Ernte wird eigentlich durch Handarbeit bewältigt. Agrianidis setzt aber auch Maschinen ein. Die Erntemaschine zieht die Pflanze aus der Erde und dreht sie so um, dass die Erdnüsse sich leicht von der Pflanze lösen können.

### In der Produktionsstätte

Ein kurzer Blick in die Produktionsstätte der griechischen Erdnussbutter beweist, wie natürlich diese Butter hergestellt wird. Die 49,7 Prozent Fett auf 100 Gramm garantieren für ihre streichfeste Konsistenz. Zunächst werden die Erdnüsse geschält, dann werden sie geröstet. Anschließend kommen sie in die Mühle und die Presse. In der Mischmaschine werden gleichmäßig Honig, Praline oder Erdnussstücke beigemischt. Von dort geht es weiter in die Abfüllmaschine und in die Gläser. Deckel drauf, eine Etikette rund ums Glas – fertig ist die gute makedonische Erdnussbutter!

Bei Bestellung kann der Familienbetrieb Agrianidis sehr schnell, innerhalb einer Woche liefern. In der Regel verkauft der Betrieb an Direktkunden und in Geschäften, ohne Zwischenhandel.

„Die Idee der Erdnussbutterherstellung ist heute ein Garant dafür, dass Nordgriechenland als das traditionelle Anbauzentrum für Erdnüsse erhalten werden kann. Die neuen griechischen Anbauregionen, auf der Peloponnes zum Beispiel, können mit der Qualität unserer Erdnüsse nicht verglichen werden. Wenn Sie es testen, werden Sie es merken“.

### Butter saht Preise ab

Gegen Ende zeigt mir die fleißige Geschäftsfrau den Preis, den sie bei einem internationalen Wettbewerb in Brüssel für ihre Erdnussbutter erhalten hat. „Es sind jetzt dreizehn Jahre her, seit wir mit der Direktvermarktung unserer Erdnussbutter begonnen haben. Und im vergangenen Jahr hatten wir schon einen Preis abkassiert.“ Doch eigentlich sind es drei Preise. Einen gab es für die ordinäre Erdnussbutter, einen zweiten für die Butter



mit Erdnussstücken und einen dritten für die Erdnussbutter mit Honig. „Wir bieten die Erdnussbutter in fünf Geschmacksrichtungen an: die einfache, mit Erdnussstückchen, mit Honig, mit Praline und mit Karamell.“

### Zukunftsträume

Ein Ziel hat Sofia Agrianidou aber noch vor Augen. Sie hofft, dass das Geschäft mit der Erdnussbutter so weit ausgebaut werden kann, dass sie keine Erdnüsse mehr direkt verkaufen muss, sondern nur noch in Erdnussbutter investiert. Fürs Geschäft wäre das lukrativer. „Das ist unser Plan, aber wir lassen uns Zeit. Wir machen nie übereilte Schritte und haben nie etwas riskiert.“ Vor allem jetzt nicht, in der griechischen Krise. Denn eine Krise erkennt die Sofia Agrianidou in Griechenland schon, trotz der eigenen guten Auftragslage. „Wenn ich die ersten Jahre unserer Firma mit heute vergleiche, dann sehe ich ganz klar einen Unterschied. Damals konnte ich die Kredite bedienen. Müsste ich heute einen Kredit nehmen, um das Geschäft zu eröffnen, dann würde ich es mir gründlich überlegen einzusteigen.“ Als ich von Ammoudia wieder wegfare, habe ich wieder einmal Einiges gelernt. Zum einen, dass Erfolg sich nicht an der Größe des Firmenschildes ablesen lässt. Und dass man bei einem makedonischen Erdnussbauern mit einem frisch polierten Wagen wahrlich nicht sonderlich viel Eindruck schinden braucht. ■