



Yves Ponthier

»» Ich gebe nie bei der Qualität nach! ««

Yves Ponthier ist ein Mann der klaren Worte und ein absoluter Produktfanatiker. »Handeln funktioniert bei mir nicht! Wenn die Qualität nicht hundertprozentig stimmt, nehmen wir die Früchte nicht ab. Auch nicht bei hohen Preisnachlässen. Unsere Lieferanten wissen das und versuchen gar nicht erst, uns minderwertige Ware anzubieten. Dennoch prüfen wir jede Charge äußerst sorgfältig.«

Die Früchte, von denen Monsieur Ponthier hier spricht, sind – der Familiengeschichte folgend – zuerst einmal Maronen, die »Marrons cuits à la vapeur«. Jeder kennt sie, egal, ob Hobby- oder Profikoch, diese 250-g-weise in dicker Folie vakuumverpackten, küchenfertigen Esskastanien. Vor über 30 Jahren waren sie das erste industrielle Standbein der Familie, die auf diesem ein modernes Unternehmen aufbaute. Inzwischen erwirtschaftet es auf 10.000 Quadratmetern mit modernstem, maßgeschneidertem Maschinenpark, 50 festen Mitarbeitern (ohne die Saisonhilfen) einen Jahresumsatz von rund 20 Millionen Euro; 60 Prozent davon durch den Export in mittlerweile 51 Länder. Heute nicht mehr allein mit den »Ponthier-Maronen«, sondern mit einem breit gefächerten Angebot an Fruchtprodukten – jedes einzelne in Premiumqualität.

Angefangen hat alles 1946, hier in Objat im südwestlichen Departement Corrèze, an der Grenze zwischen Limousin und Périgord. Die Landschaft ist geprägt durch Maronen- und Apfelbäume: doch auch Beeren gedeihen hier bestens. Grund genug



Yves Ponthier mit seiner Gattin Cathy und dem gemeinsamen Sohn Thibault vor der beeindruckenden Produktionsstätte des Familienunternehmens in Objat. »Früchte sind unsere Leidenschaft«, sagen sie unisono

für den Bauern André Ponthier und seine Frau, den Handel mit frischen Früchten zu beginnen und in den Landkauf zu investieren, um weitere Bäume und Beerensträucher anzupflanzen. Besonders angetan haben es ihm die Maronen, die er als Besonderheit seiner Heimat vermarkten will. Das Geschäft floriert – 1978 gründet er eine Aktiengesellschaft, alle Aktien in Familienhand. Und: Er tüftelt an einem System, um die Maronen ohne jeden Zusatz so zu konservieren, dass sie ihren typischen Geschmack und ihre Konsistenz behalten. Dabei ist er genial erfolgreich: Er entwickelt eine Anlage, in der die von Hand geernteten Kastanien auf Walzen über Flammen von 1.000 Grad und mehr geführt werden, um die dicke Schutzschale wie auch die Haut darunter zu entfernen. Danach werden sie per Fotozelle wie auch manuell sortiert und kontrolliert, bevor sie vakuiert und dampfgegart werden. »»

Mit dieser Maschine und nach der einzigartigen Methode seines Vaters arbeitet noch heute Yves Ponthier, der das Familienunternehmen 1989 übernahm. Intensiv bemüht er sich um die Optimierung von Technik und Produktqualität. Beispielsweise erfüllt das Unternehmen heute die Forderungen der europäischen Qualitäts- und Sicherheitsstandard-Zertifikate IFS (International Food Standard) und BRC (British Retail Consortium). Und dabei liegen

Klar, eindeutig, gradlinig – so denkt Yves Ponthier, und so handelt er auch. Qualität geht ihm über alles. Da ist er gnadenlos. Es beginnt bereits beim Einkauf seiner Früchte, denn neben dem Klassiker Maronen verarbeitet Yves Ponthier inzwischen als zweites Standbein des Unternehmens über 30 Obstsorten zu reinen Fruchtpürees und -sauce, jeweils ohne Zusatz von Konservierungs-, Farb- oder Aromastoffen. Lediglich Zucker – bei Pürees etwa

Jahr, wenn sie ihren Reifehöhepunkt am jeweiligen Ursprungsort erreicht hat, stets beim selben Anbauer. Und immer nimmt er 20 Prozent mehr, als er rechnerisch braucht, »damit wir nur erstklassige, fehlerfreie Früchte verarbeiten und gleichbleibende Qualität garantieren können«, erklärt er. Sollte die Ernte bei der einen oder anderen Obstsorte bei einem seiner Erzeuger schlecht ausfallen, verzichtet Ponthier für diese Saison lieber ganz als Kompro-



Ponthier S.A.

ZA des Vieux Chênes
BP 19130 Objat
Frankreich
Tel.: +33 - (0)555 - 25 82 14
www.ponthier.net

Handarbeit und Kontrollen sind bei Ponthier das A und O. Obwohl die Kastanien bereits per Fotozelle geprüft wurden, erfolgen die abschließende Kontrolle und Sortierung durch Menschenhände und -augen. Sie sind es auch, die dafür sorgen, dass kein einziger Kern und nicht der geringste Schalenrest den reinen Fruchtgeschmack des Pürees beeinflussen könnten

dem Mann, der seine Grundprodukte als Schätze der Natur ansieht, konsequenterweise Naturschutz und Nachhaltigkeit besonders am Herzen. Dafür ist er bereit, eine Menge Geld in die Hand zu nehmen: Eine haus eigene Sortier- und Wiederverwertungsanlage verarbeitet sämtliche Abfälle aus der Maronenverarbeitung (Schalen, Rauch und andere Partikel) zu Kompost und Asche, die zur Verbesserung der Bodenqualität auf die Felder verbracht werden.

Ein anderes Beispiel: Da bei der Konservierung der Maronen eine gewaltige Menge an Wasser benötigt wird, das danach durch Stärke belastet ist, baute er auf dem Firmengelände eine Abwasserkläranlage, die dem Bedarf einer Stadt von 25.000 Einwohnern genügen würde. »Wer nimmt, muss auch geben«, sagt Monsieur Ponthier. »die Mengen an Wasser, die wir der Natur entnehmen, sind doch nur eine Leihgabe, die wir ebenso sauber an die Umwelt zurückgeben müssen.«

10, bei Saucen maximal 20 Prozent – wird zugesetzt, und bei einigen Obstarten, wie Banane oder Birne, schützen Zitronensaft oder -säure vor der farblichen Oxidation. Seit kurzer Zeit gibt es auch einige Fruchtpürees ohne Zuckerzusatz. Pürees und Saucen sind gekühlt (bei +2 bis +6°C) zur sofortigen Verwendung oder auch tiefgekühlt erhältlich und nur aus garantiert makellosen Früchten zubereitet.

Jede Anlieferung der erntefrischen Ware unterliegt einem strengen Kontrollreglement, das pro LKW mehrere Stunden dauert. Dabei werden nicht nur ununterbrochen Aroma, Aussehen, Temperatur und Reifezustand geprüft – von jeder 2. Palette werden Früchte püriert, verkostet und das Püree auf Farbe, Geschmack, pH-Wert und Brix-Gehalt, also den Zuckeranteil in den Früchten, geprüft. Optimale Brix-Werte erreichen nur Früchte, die vollreif geerntet und rasch transportiert wurden. Darum kauft Yves Ponthier jede Obstsorte nur einmal pro

misse einzugehen, zum Beispiel zweitklassige Ware anzunehmen oder rasch einen neuen Erzeuger auszuprobieren. »Lieber gar nicht als nicht hundertprozentig Ponthier-Qualität«, ist seine Devise.

Die ausgefeilten Kontrollschritte bei jeder einzelnen Lieferung werden exakt aufgelistet und die Protokolle abends an den jeweiligen Obstbauern gesendet. Wurde seine Ware für gut befunden, kann er die Rechnung schreiben, die sofort beglichen wird. Andernfalls muss er die Ware wieder abholen.

Diese rigorosen Qualitätsprüfungen ziehen sich durch die gesamte Produktion, werden für jedes einzelne Produkt erstellt, Schritt für Schritt dokumentiert und täglich ausgewertet. Doch der Perfektionist Yves Ponthier geht noch einen Schritt weiter: Bei jeder Frucht-Charge werden eine bakteriologische Analyse und eine Untersuchung auf Pestizide (620 Moleküle) durch ein akkreditiertes deutsches

Labor durchgeführt. Das kostet ihn jedes Jahr stolze 80.000 Euro, aber »das sind wir der Qualität unserer Produkte und dem guten Namen unseres Hauses schuldig«, sagt er mit größter Selbstverständlichkeit.

Wir haben seine Fruchtpürees parallel zu denen von Mitbewerbern verkostet: Die Ponthier-Pürees stellen die anderen weit in den Schatten. Sie sehen nicht nur so aus, sie schmecken auch wie frisch pürierte, vollreife Früchte voller Kraft und Aroma. Darum: »Chapeau Monsieur Ponthier! Bleiben Sie Ihren Prinzipien treu, und lassen Sie Qualität niemals zur Verhandlungssache verkommen.«

Mechthild Piepenbrock-Fischer

Weitere Informationen und Rezepte erhalten Sie unter www.thefruitpureeschool.com

Wir wollten es genau wissen und probierten Ponthier-Pürees im Vergleich zu denen von Mitbewerbern. Bewertet wurden Farbe, Konsistenz, Zuckeranteil und Geschmack. Bei jeder Obstsorte ging die Bestnote einstimmig an Ponthier: Frucht pur, volles Aroma! Seit kurzem präsentieren sich die Ponthier-Produkte in einem neuen Outfit, wie Sie links oben sehen können