

PMA - Exotic Chips Maniok

Maniok zählt in den tropischen Zonen neben Reis zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln, so auch in Indonesien. Die Maniokpflanze, auch Manioka, Brotwurzel oder Kassave genannt, ist ein Wolfsmilchgewächs des tropischen Regenwaldes.



Die bis zu drei Meter hohen Pflanzen haben eine buschige Wuchsform und tragen gelb-grüne Blüten. Geerntet werden die stärkereichen, bis zu 8 cm dicken und 90 cm langen Wurzelknollen. Die verschiedenen Zubereitungsformen der Maniokwurzel ähneln denen der Kartoffel. Entsprechend liegt es natürlich nahe, nicht nur Hauptmahlzeiten aus Maniok zu kreieren, sondern beispielsweise auch Chips. Die Maniokbauern bilden familiär ausgerichtete, selbstständige Erzeugergemeinschaften, genannt Klompoks. Sie sind offiziell registriert wodurch sie von der Regierung Land mit langfristigen Pachtverträgen erhalten. Jede Erzeugergemeinschaft wählt einen Sprecher, der die Bauern der jeweiligen Gruppe vertritt. Zweimal im Monat versammeln sich die Bauern, um aktuelle Anliegen zu besprechen. Mindestens eines dieser Treffen wird von einem Vertreter des Agrarministeriums begleitet, der den Gruppen mit technischer Beratung zur Seite steht.



Die Maniokwurzeln für die Exotic Chips von EL PUENTE stammen von zwei Erzeugergemeinschaften mit jeweils rund 20 Bauernfamilien aus dem westlichen Hochland der Insel Java. Die Anpflanzungen erfolgen im Mischanbau mit Gemüse für den Eigenbedarf auf einer Höhe von 500 bis 1000 Metern. Nach neun Monaten können die Maniokstauden geerntet werden, die dann rund 8 bis 10 kg wiegen. Für ihre Ernte erhalten die Bauern bei gleicher Qualität bis zu 200% vom Verkaufspreis am lokalen Markt.



In der Region Sukabumi in der Nähe der Landeshauptstadt Jakarta ist ebenfalls der Sitz der 2010 entstandenen Weiterverarbeitungsanlage für die Chips. Mit modernisierten, aber immer noch an die traditionelle Art angelehnten Herstellungsverfahren werden die geschnittenen Knollen frittiert. Anschließend gelangen die Chips in eine Schleuder, die für einen schonenden Entzug des übrigen Fettes sorgt. Durch das schonende Herstellungsverfahren beinhalten die EL PUENTE Exotic Chips 30% weniger Fett und nur 10% des Gehalts an Acrylamid herkömmlicher Kartoffelchips. Sowohl das Design der Chipstüten, als auch der Druck der Tütenfolie erfolgt vor Ort. Damit ist es uns gelungen, den Mehrwert des Produktes bis hin zu Verpackung im Erzeugerland zu belassen, sowie die Erzeugergemeinschaften und die Endverarbeitung am Standort zu fördern!

Produkte von PMA - Exotic Chips Maniok finden Sie bei EL PUENTE mit dem Projektcode id3.