



# Im Mekka der Pilzliebhaber

Der Pfifferling (lat. *Cantharellus cibarius*) ist gelb-orange und wächst an moosigen Waldlichtungen. Saison hat er von Frühsommer bis in den Spätherbst. Eigentlich – nicht aber so bei Pilze und Waldfrüchte Niklas. Dort werden nämlich das ganze Jahr über frische, überwiegend wildwachsende Waldpilze verarbeitet. Und wenn diese bei uns gerade mal keine Saison haben, dann gibt es Nachschub aus Übersee. Das Sortiment ist riesig und reicht von den bekannten Arten wie Steinpilzen, Pfifferlingen und Morcheln bis hin zu ausgefallenen Sorten wie Nelschwindlingen, White-Elf Pilzen oder Krause Glucken.

Im betriebseigenen Labor werden die Pilze sorgfältig überprüft.

■ Idyllisch liegt der Standort, umgeben von viel Wald – sozusagen wie aus dem Bilderbuch: Wo sonst könnte man sich einen Produzenten für Pilze und Waldfrüchte besser vorstellen als in einem Teil des Vorderen Bayerischen Waldes?

TÜV geprüfte Lebensmittel, die BRC und die BIO-Zertifizierung, was das Vertrauen der Kunden zusätzlich stärkt. All dies geschieht nach dem Motto „Qualität nimmt alle Hürden“.

## Regelmäßige strenge Kontrollen

Neben frischen Pilzen werden auch zunehmend Trocken- und Tiefkühlpilze verarbeitet. Bei allen Rohwaren werden strengste Wareneingangskontrollen durchgeführt. Mit modernsten Technologien werden Steinpilze, Pfifferlinge & Co. im haus-eigenen Labor sowie in unabhängigen Laboren auf diverse Faktoren wie zum Beispiel Radioaktivität und Feuchtigkeit geprüft, dann sortiert und verpackt, um den Qualitätsansprüchen gerecht zu werden. Was die strengen Anforderungen nicht erfüllt, fliegt raus. Zusätzlich beschäftigt die Firma Niklas saisonal bis zu 100 engagierte und geschulte Mitarbeiter, welche große Mengen von Hand sortieren und prüfen. Diese Verarbeitung geschieht nach den allgemeinen Vorschriften des IFS, nach denen der Betrieb seit 2006 Higher Level zertifiziert ist. Dazu kommen die Zertifizierung der



## Laufend neue Innovationen

Großen Wert legt das Unternehmen auf Innovation. Mit immer wieder neu entwickelten Produkten etabliert sich das Unternehmen an der Spitze der Pilzbranche. So führte die Niklas GmbH Pilzfertigerichte in allen Bereichen ein, im Frischwarenbe-

**Bayer. Pilze & Waldfrüchte Uwe Niklas GmbH**

Einsiedlerweg 60  
93426 Roding-Neubäu

**Telefon:** +49 (0)9469 / 9404 0  
**Fax:** +49 (0)9469 / 9404 13  
**Mail:** info@pilze-niklas.de  
**Web:** www.pilze-niklas.de



reich pflanzenfertige Pilz-Gemüse-Mischungen, traditionell bayerische Rahm- und Saure Schwammerl im Tiefkühlbereich und Pilz Risottos im Trockenpilzbereich. Zudem gibt es die neue Bio-Linie für Frisch- und Trockenpilze. Diese kommen aus nachweislich ökologisch wirtschaftenden Betrieben und aus ökologischer Wildsammlung und werden nach den Richtlinien der EG-Ökoverordnung weiter verarbeitet.

## Weltweites Marketing

Seine Position als eines der führenden Unternehmen in der Branche hat sich der Betrieb nach und nach erarbeitet. Seit der Gründung durch den Großvater des heutigen Geschäftsführers hat sich viel getan: Engagierte Mitarbeiter und strenge Qualitätsprüfungen sichern nicht nur den bundesweiten Absatz, sondern auch den stark zunehmenden Export der Produkte in verschiedene EU-Länder und nach Übersee.

Um diesen Standpunkt zu behaupten, ist Uwe Niklas mit seinem Team regelmäßig auf allen relevanten Messen vertreten, so zum Beispiel auf der Fruit Logistica in Berlin, der Intercool in Düsseldorf oder der Anuga in Köln. Darüber hinaus stellt das Team auf den Hausmessen vieler Kun-

den aus, um die Leute vor Ort von Qualität und Leistung überzeugen zu können – und gibt dabei viele hilfreiche Tipps rund um das Thema Pilze und deren Zubereitung. Übrigens können die Mitarbeiter auch die Frage, wann der Pfifferling bei uns Saison hat, sehr exakt beantworten – und das, obwohl sie ihn das ganze Jahr über frisch zu Gesicht bekommen.



„Die Qualität unserer Produkte bestimmt unseren Erfolg. Deshalb unterziehen wir uns regelmäßig strengen Qualitätsprüfungen und haben bereits mehrfach erfolgreich am unabhängigen Audit des International Food Standards teilgenommen.“

### Uwe Niklas, Geschäftsführer

## Eckdaten

- » Branche: Pilze und Waldfrüchte
- » Geschäftsführer: Uwe Niklas
- » Mitarbeiter: Saisonal bis zu 100
- » Hauptsitz / Firmenzentrale: Roding-Neubäu
- » Unternehmensgründung: 1950
- » Kompetenzen: Import, Export, Produktion und Vertrieb von Pilzen, Waldfrüchten und Trockengemüse

Engagierte Mitarbeiter und strenge Qualitätsprüfungen sichern den Absatz bis nach Übersee.

Zu den sowieso so umfangreichen Sortiment bietet das Unternehmen aus Neubäu die neue Bio-Linie für Frisch- und Trockenpilze.

