

KOSHER Supervision & Certification

Unterberg 39 · D-21033 Hamburg, Germany · Email: dlb@sh-kosher.de
Tel.: +49 40 495 475 · Mobile: +972 547 699 577

585068-01-DE
29.05.2025

בס"ד,
ב' סיון תשפ"ה

Kosher Certificate

This is to certify, that the following spices of:

Hamburger Gewürz-Mühle, Hermann Schulz GmbH of Hamburg, Germany
are under my Kashruth supervision and are certified **KOSHER (pareve)**, excluding Passover:

Gewürze

ganz, gemahlen, geschnitten, gerebelt, zerkleinert, gebrochen
original, HGM-TOP-gereinigt, gesiebt
konventionell

Anis*/HGM

Bärlauch*, Basilikum^{KR}, Bockshornkleesaat, Bockshornkleesaat^{KR}, Bohnenkraut*, Bohnenkraut^{KR}

Caneht*/HGM (Sri Lanka/Madagaskar), Cardamom* (Schoten/Schoten^{HGM} /Saat^{HGM}), Cassia*, Cayenne,
Chillies* (ganz/Ringe/Fäden/crushed/Pulver),

Chillies^{KR} (Pulver), Coriander (Blätter*, Saat^{KR}), Cumin^{KR}

Dill (Kraut*, Saat^{KR}, Spitzen*)

Fenchel^{KR}

Estragonblätter*

Ingwer*, Ingwer*/HGM

Karotten* (Würfel/Granulat), Kerbel*, Knoblauch* (Flocken/Granulat/Pulver),

Kümmel*, Kümmel*/HGM, Kurkumawurzel^{KR} (Granulat/Pulver)

Lauch/Porree*, Lavendelblüten*, Liebstock* (Blätter/Wurzel), Liebstockwurzel^{KR}, Lorbeerblätter*,
Lorbeerblätter^{KR}

Macis^{KR}, Majoran*, Majoran^{KR}, Minze^{KR}, Muskatnuss* (ganz/Pulver PREMIUM^{HGM}), Muskatnuss^{KR}
(Pulver)

Nelken*, Nelken*/HGM

Orangenschalen*, Orangenschalen^{KR}, Oregano*, Oregano^{KR}

Paprika SMOKED^{KR}, Paprika* (Flocken/Granulat), Paprika^{KR} (Pulver),

Pastinake* (Granulat), Petersilie*,

KOSHER Supervision & Certification

Unterberg 39 · D-21033 Hamburg, Germany · Email: dlb@sh-kosher.de
Tel.: +49 40 495 475 · Mobile: +972 547 699 577

Pfeffer (grün^{KR}/schwarz^{KR}/ schwarz geräuchert^{KR}/weiß^{KR}/grün*/weiß*), Piment*/^{HGM}, Pinienkerne*, Pistazien*

"Rosa Pfeffer"/Schinus Terebinthifolius*, Rosmarin^{KR}, Röstzwiebeln

Safran*, Salbei^{KR}, Schnittlauch*, Schwarzkümmel*/^{HGM}, Sellerie (Knolle*/Saat^{KR}), Senfsaat (gelb/braun), Sesamsaat* (geschält), Sternanis*, Sternanis*/^{HGM}, Szechuanpfeffer*
Thymian^{KR}, Tomaten (Flocken*/Granulat*(Chips)

Vanille (Schoten/Pulver), Voatsiperifery Urwaldpfeffer*

Wacholderbeeren*

Zimt*, Zimt PREMIUM*/^{HGM}, Zitronenschalen*,

Zwiebeln* (gekibbelt/Granulat/Pulver)

Gewürzmischungen/Gewürzsalze/Gewürzzubereitungen/ Würzmischungen konventionell

Aglio Olio e Peperoncino, Gewürzmischung

Arrabiata, Gewürzzubereitung

Auflauf & Gratin, Gewürzzubereitung

Ayurveda-Tee, Gewürzmischung

Azteken Jalapeno-Mix, Gewürzzubereitung

Baharat, Gewürzzubereitung

Barbecue "Basic" Rub, Würzmischung

Barbecue "Burn on Fire" Rub, Würzmischung

Barbecue "Dallas Chili" Rub, Würzmischung

Barbecue "Hot & Fruity Chicken Spice", Gewürzzubereitung

Barbecue "Kräuter" Rub, Kräutersalz

Barbecue "Louisiana" Rub, Gewürzsalz

Barbecue "Sweet Sour Smoke" Rub, Würzmischung

Barbecue "Turkish Spice", Würzmischung

Barbecue Spice, gemahlen, Gewürzmischung

Bolognese, Gewürzzubereitung

Bratfisch, Gewürzsalz

Brathendl, Gewürzsalz

Brathering, Gewürzzubereitung

Bratkartoffel "crispy" mit Röstzwiebeln ohne Panade, Gewürzzubereitung

Bratkartoffel "spezial", Gewürzsalz

Braunkuchen, Gewürzzubereitung

Brot "II", Gewürzmischung

Brot "pikant", Gewürzmischung

Brot "rustikal", Gewürzmischung

Bruschetta, Gewürzzubereitung

Bruschetta "toskanisch", Gewürzzubereitung

Bunter Pfeffer mit "Rosa Pfeffer", Gewürzmischung

Bunter Pfeffer, geschrotet, Gewürzzubereitung

Café de Paris, Gewürzzubereitung

Chili con Carne, Gewürzmischung

Chili-Pulver Typ californisch, Gewürzzubereitung

Chimichurri, Gewürzzubereitung

KOSHER Supervision & Certification

Unterberg 39 · D-21033 Hamburg, Germany · Email: dlb@sh-kosher.de
Tel.: +49 40 495 475 · Mobile: +972 547 699 577

China Wok, Gewürzzubereitung
China, Gewürzzubereitung, mit Glutamat
China, Gewürzzubereitung, ohne Zusatzstoff Glutamat
Coleslaw, Würzmischung
Crepe- & Waffelzucker, Würzmischung
Crispy Onion Burger Spice, Gewürzzubereitung
Curry-Mischung grob, für die Mühle
Curry-Pulver, Typ BESTE QUALITÄT
Curry-Pulver, Typ DIANA
Curry-Pulver, Typ ENGLISCH
Curry-Pulver, Typ GOA
Curry-Pulver, Typ INDISCH
Curry-Pulver, Typ JAVA
Curry-Pulver, Typ MADRAS
Curry-Pulver, Typ POONA
Curry-Pulver, Typ SÜSS
Curry-Pulver, Typ THAILAND
Currywurst "crunch", Gewürzzubereitung
Döner, Gewürzzubereitung
Einlege Gewürzmischung mit Chillies und Dillkraut
Flammkuchen Creme, Gewürzzubereitung
Flammkuchen Crunch, Gewürzzubereitung
Gabelbissen, grob, Gewürzzubereitung
Garam Masala, Gewürzmischung
Gewürzter Pfeffer, grob, Gewürzzubereitung
Ginger Shot, Gewürzzubereitung
Glühwein, Gewürzzubereitung
Golden Turmeric Latte, Gewürzmischung
Grill Feuerkräuter, Gewürzmischung
Grill, Gewürzsalz
Grillbutter "pikant", Gewürzzubereitung
Grillfisch, Gewürzzubereitung
Grillhähnchen, Gewürzzubereitung
Gulasch und Schaschlik, Gewürzmischung
Gyros, grob, Gewürzzubereitung
Hackbraten, Gewürzzubereitung
Harissa, Gewürzzubereitung
Herbes de Provence, gerebelt, Gewürzzubereitung
Honig- und Pfefferkuchen, Gewürzzubereitung
Hummus, Gewürzzubereitung
Italienische Kräuter, Gewürzmischung
Kartoffelsalat, Würzmischung
Käse und Quark, Gewürzzubereitung
Knoblauch-Pfeffer, grob, Gewürzzubereitung
Knoblauch-Salz
Knödel & Klöße, Gewürzzubereitung
Kochfisch, Gewürzzubereitung
Kräuterbutter "classic", Gewürzzubereitung

KOSHER Supervision & Certification

Unterberg 39 · D-21033 Hamburg, Germany · Email: dlb@sh-kosher.de
Tel.: +49 40 495 475 · Mobile: +972 547 699 577

Kräuter-Salz
Kürbis "herbstlich", Gewürzzubereitung
Kürbis "winterlich", Gewürzzubereitung
Lamm, Gewürzzubereitung
Lebkuchen "Sonderklasse", Gewürzmischung
Magic Dust, Würzmischung
Makrelen-Pfeffer, Gewürzmischung
Masala Chai Latte, Gewürzzubereitung
Mediterraner Veggie Mix, Gewürzsalz
Mexiko Mix, Gewürzzubereitung
Milchreis & Grießbrei, Würzmischung
Nasi Goreng, grob, Gewürzzubereitung
Nudelsalat, Gewürzzubereitung
Orangen-Pfeffer, Gewürzzubereitung
Oatmeal, Würzmischung
Paella, griesig, Gewürzzubereitung
Pariser Pfeffer, grob Gewürzzubereitung
Pesto Bärlauch, Gewürzzubereitung
Pesto Calabrese, Gewürzzubereitung
Pesto Peperoncino, Gewürzzubereitung
Pilzwürze, Gewürzzubereitung
Pizza-Kräuter, Gewürzmischung
Pommes "spezial", Gewürzsalz
"PrimaVera" Frühlings-Dip, Gewürzzubereitung
Punsch Typ GLÖGG, Gewürzzubereitung
Ras el Hanout Couscous, gemahlen, Gewürzzubereitung
Raclette Grill, Gewürzzubereitung
Ras el Hanout, grob, Gewürzzubereitung
Rauch-Salz "smoky premium", Würzmischung"
Reis, Gewürzzubereitung
Rotkohl, Würzmischung
Rührei "Eggcellent", Gewürzzubereitung
Salatkräuter, fein gerebelt, Gewürzmischung
Sauerbraten, Gewürzmischung
Schafskäse, Gewürzzubereitung
Schawarma, Gewürzzubereitung
Sellerie-Salz
Smoky Dutch Oven, Gewürzzubereitung
Smoky Flammlachs, Gewürzzubereitung
Sour Cream, Würzmischung
Spekulatius, holl. Art mit Cardamom, Gewürzmischung
Spicy Waikiki-Dip, Würzmischung mit Ananas
Spieß- und Grillbraten "premium", Gewürzzubereitung
Steak, grob, Gewürzzubereitung
Steak-Pfeffer "Gaucho", Gewürzzubereitung
Steak-Pfeffer "Hot-Sweet-Brasil", Gewürzzubereitung
Steak-Pfeffer "Kräutersteak", Gewürzzubereitung

KOSHER Supervision & Certification

Unterberg 39 · D-21033 Hamburg, Germany · Email: dlb@sh-kosher.de
Tel.: +49 40 495 475 · Mobile: +972 547 699 577

Stollen mit Cardamom und Vanille, Gewürzzubereitung
Suppen-Gewürz, Suppengrün, grob
Suppen-Würzmischung
Sweet Onion Dip, Gewürzzubereitung
Taco, Gewürzzubereitung
Tandoori Masala, Gewürzzubereitung
Tapas Salsa Dip, Gewürzzubereitung
Tomate-Mozzarella, Gewürzzubereitung
Tomaten, Gewürzzubereitung
Tropical Island, Würzmischung mit Mango und Ananas
Tschubritza, Gewürzzubereitung
Tzatziki, Gewürzzubereitung
Tzatziki-Dip ohne Minze, Gewürzzubereitung
Umami Crunch, Gewürzzubereitung
Universalwürzmittel, "UniAroma", Würzmischung
Vanillezucker, mit Naturvanille
Weihnachtlicher Bratapfel, Würzmischung
Weihnachtsgans, Würzmischung
Weihnachtsplätzche, Gewürzzubereitung
Weißer Glühwein, Gewürzzubereitung
Wild, Gewürzmischung
Wintergulasch/Winterbraten, Gewürzzubereitung
Wurzelwürze, Gewürzzubereitung
Zitronen-Pfeffer, Gewürzzubereitung
Zitronen-Salz mit Kurkuma
ZZZumba Gewürzzubereitung

Spezial-Artikel

Dextrose
Glutamat
Hirschhornsalz*
Natron*
Pottasche*
Roh-Rohrzucker*, Rotholzpulver*
Zitronensäure

Salze

Dänisches PREMIUM Buchenrauchsatz
Hawaiianisches Black Lava Salz
Meersalz (verschiedene Korngrößen)
Pakistanisches Kristallsalz (verschiedene Korngrößen)
Sonnenflocken aus Meersalz
Steinsalz* (verschiedene Korngrößen)

KOSHER Supervision & Certification

Unterberg 39 · D-21033 Hamburg, Germany · Email: dlb@sh-kosher.de
Tel.: +49 40 495 475 · Mobile: +972 547 699 577

BIO Gewürze DE-ÖKO-001

ganz, gemahlen, geschnitten, gerebelt, zerkleinert, gebrochen
original, HGM-TOP-gereinigt, gesiebt

Anis^{KR}

Basilikum^{KR}, Bockshornkleesaat^{KR}, Bohnenkraut^{KR}

Canehl (Sri Lanka)^{KR}, Cardamom (Schoten*/Pulver^{KR}), Cassia^{KR}, Cassia*, Chillies^{KR}, Coriander*/HGM,
Cumin^{KR}

Fenchel*/HGM

Ingwer^{KR}

Karotten* (Granulat), Knoblauch* (Granulat/Pulver), Kümmel*, Kurkuma^{KR}

Lavendelblüten*

Majoran*, Majoran^{KR}, Muskatnuss^{KR}

Nelken*

Oregano*, Oregano^{KR}

Paprika SMOKED^{KR}, Paprika* (Granulat), Paprika^{KR} (Pulver), Petersilie*,
Pfeffer^{KR} (schwarz/weiß/grün), Piment^{KR}

"Rosa Pfeffer"/Schinus Terebinthifolius*, Rosmarin^{KR}

Schnittlauchflocken*, Schwarzkümmel*/HGM, Sellerie* (Knolle), Senfsaat (gelb/braun), Sternanis*

Thymian*, Tomaten (Chips), Tomaten* (Flocken/Granulat/Pulver),

Vanille (Schoten/Pulver)

Zimt*, Zimt*/HGM, Zitronenschalen*, Zwiebeln* (Granulat/Pulver)

BIO Spezial-Artikel DE-ÖKO-001

Roh-Rohrzucker

BIO Gewürzmischungen/BIO Gewürzsalze/ BIO Gewürzzubereitungen/BIO Würzmischungen DE-ÖKO-001

Alleskönner, grob für die Mühle, Gewürzsalz

Barbecue "Hot & Fruity Chicken Spice"

Barbecue "Texas" Rub, Gewürzzubereitung

Barbecue Spice Rub, Gewürzzubereitung

Bolognese, Gewürzzubereitung

Butchers Hack, Gewürzzubereitung

Café de Paris, Gewürzzubereitung

Curry-Pulver mild, Typ JAIPUR

Curry-Pulver, Typ HOT BOMBAY

Feta, Gewürzzubereitung

Feuer und Flamme, grob für die Mühle, Gewürzzubereitung

KOSHER Supervision & Certification

Unterberg 39 · D-21033 Hamburg, Germany · Email: dlb@sh-kosher.de
Tel.: +49 40 495 475 · Mobile: +972 547 699 577

Garam Masala, Gewürzmischung
Ginger Shot, Gewürzzubereitung
Golden Turmeric Latte, Gewürzmischung
Guacamole, Gewürzzubereitung
Hähnchenwürzer, gemahlen, Gewürzzubereitung
Harissa, Gewürzzubereitung
Italienische Kräuter, Gewürzmischung
Knobi-Aioli, Gewürzzubereitung
Kräuter der Provence, Gewürzzubereitung
Kräuter-Meersalz
Magic Dust, Würzmischung
Pasta Roma, Gewürzzubereitung
Pommes "spezial", Gewürzsatz
Rauch-Salz "smoky premium", Würzmischung

Scharf auf Fleisch, Steakpfeffer für die Mühle, Gewürzzubereitung
Suppengemüse, granuliert
Tomate-Mozzarella, Gewürzzubereitung
Toskanische Bruschetta, Gewürzzubereitung
Tzatziki-Dip, Gewürzzubereitung

Legende:

* Passover

HGM HGM-keimreduziert

KR keimreduziert

This certification is only valid till June 30, 2026 and is subject to renewal at that time

הרב דב לוי ברזילי
Rabbi Dov-Levy Barsilay

