

Im Theaterpublikum wurde geschnuppert. „Das riecht hier ja so nach – Weihnachtskuchen?“ In Wirklichkeit roch es nach dem Gewürzhändler Georg Schulz. Er duftet, wie sein Bruder Karl, der Gewürzmüller in der gemeinsamen Firma, nach allen Wohlgerüchen, nicht nur Arabiens. Noch frisch gewaschen und umgezogen, mitten in Menschenmengen, beim Schlittschuhlaufen oder – so Karl – im Dienste der Freiwilligen Feuerwehr zu Winsen an der Luhe, nahe Hamburg, umgibt die Brüder der Duft der weiten Welt: Lorbeer, Ingwer, Kümmel, Curry, Nelken, Zimt, Muskat. „Das hängt einem so am Zeug.“ Die Ehefrauen können nicht klagen – „Sie haben es ja gewußt!“ Und die Brüder selbst sind in den Gewürzduft schon hineingeboren. Vater Hermann hat die „Hamburger Gewürzmühle“ im Hafengebiet der Hansestadt 1930 gegründet, als er selbst 30 Jahre alt war. Bald darauf kamen, mit zwei Jahren Abstand, die beiden Söhne zur Welt.

Wer pflückt denn schon Wacholderbeeren in der Heide...

Seitdem hat sich der Markt verschoben: weg von den einheimischen Gewürzen zu den exotischen. Die hiesigen bringen nichts ein.

„Wacholderbeeren“, sagt Georg Schulz, „wachsen ja auch hier. Aber würden Sie losgehen durch die Heide und die einzeln abpflücken? Und dann kriegen Sie für'n Kilo 'ne Mark? Oder Lorbeerbäume. Die stehen hier auch rum, auf jedem Friedhof. Aber lohnt sich nicht. Gutes Lorbeerlaub aus Dalmatien konnten wir 'ne ganze Zeit lang kriegen – plötzlich gab's das nicht mehr. Da kamen nämlich die Jugoslawen als Gastarbeiter hierher und hatten das nicht mehr nötig, mit ihrer Familie Lorbeerlaub sammeln zu gehen. Kriegen wir griechisches Lorbeerlaub – jetzt auch nicht mehr, aus demselben Grund. Jetzt haben wir türkisches. Aber dort steigt das Lohnniveau nun auch. Können wir uns jetzt schon ausrechnen, wann wir den drei- oder vierfachen Preis zahlen müssen – oder es ist da auch Schluß.“

Außerdem geht der Trend zur Gewürzmischung. Außer der schon jahrhundertalten, dem Currypulver, aus mehr als zehn Tropengewürzen gemischt, gibt es längst schon zusammengemischtes Gulasch-, Frikadellen-, Schaschlik-, Grill-, Muschel-, Käse- und Quarkgewürz. Das sogenannte Chinagewürz, vor kurzem noch hochmodern zu entsprechenden Mahlzeiten, ist inzwischen vom Pizzagewürz eingeholt worden. Also machen die Brüder Schulz jetzt auch das. „Da muß man natürlich erst mal selber echte Pizza essen. Und den Geschmack der Salami in der Phantasie abziehen. So – was ist da nun drin? Dann macher wir das mal zu Hause. Thymian, Oregano ist drin – ist das nun Rosmarin, was da noch fehlt? Kann Wochen dauern, bis man das raushat. Gut, man kann schnell was zusammenrühren, aber... Oder 'n Kunde will 'n Panadengewürz.



Zwei Brüder leben von Gewürzen: Karl (i.) als Gewürzmüller, Georg als Händler

Das sind die Männer, die nach Weihnachtskuchen duften

Lorbeer und Nelken, Zimt und Muskat — die Brüder Schulz, Inhaber der Hamburger Gewürzmühle, duften nach allen edlen Spezereien dieser Welt. Ihr Job ist nicht nur das Mahlen der Gewürze — sie importieren und exportieren sie auch selbst

Soll genauso schmecken, sagt er, wie dies hier, aber doch 'n besonderen Pfiff haben. Ja, dann stehen Sie davor, dann wird gedoktert...

„Rumdoktern“, ausprobieren muß auch Gewürzmüller Karl. Das fängt damit an, daß es eine ordnungsgemäße Ausbildung für Gewürzmüller gar nicht gibt: keine Lehrzeit, keine Gesellenprüfung.

Karl Schulz hat deshalb drei Jahre Mehlmüller gelernt. Das hat wenigstens Ähnlichkeiten. Anschließend hat er sich unter Leitung des Vaters zum Gewürzmüller „spezialisiert“.

Eigentliche Gewürzmühlen stellt die Industrie nicht her. Es gibt zu wenige Gewürzmühlenbetriebe. Jeder muß seine

eigenen Mühlen entwickeln. Die Konkurrenz ist nicht nur wach, sondern auch schweigsam.

Zwar erscheinen auf den einschlägigen Industriemessen immer wieder auch Mühlen, von denen die Hersteller behaupten: Die mahlen alles. Aber Karl Schulz glaubt nicht dran. Er hat schlechte Erfahrungen gemacht.

„Ja, hundert Kilo, die kriegen Sie damit durch. Aber dann die Dauerbelastung den ganzen Tag...“

An einem Tag macht die „Hamburger Gewürzmühle“ 500 Kilo Zimt oder Pfeffer klein. Aber Zimt kommt (von Ceylon, Java oder Südchina) in armdicken und armlangen Stangen und ist ganz

faserig. Er muß anders gemahlen werden als etwa der empfindliche und körnige Pfeffer. Pfeffer wird auf dem „Walzenstuhl“ zerrieben, „aber ja nicht staubfein, sonst hat man ihn totgemahlen, das Aroma verfliegt. Feingrießig muß er gemahlen sein, nicht mullig wie Mehl. Sonst sieht er auch so aschig aus.“

Das ist Gewürzmüllersprache.

Zimt — wie fast alle anderen Gewürze — wird in der „Kreuzschlagmühle“ kleingemacht. Deren hohle Teller, innen mit Bolzen, lose hängenden Schlägern oder anderem (auswechselbarem) Schlagwerkzeug bestückt, drehen sich mit „unheimlichen Touren“ und zerschlagen so die Gewürze. Einige sind sehr hart. Eine Ingwersorte heißt unter Gewürzmüllern „Marke Mühlenod“. Wie Karl Schulz auch mit diesem Gevatter fertig wird, sagt er nicht.

„Je nachdem, ob es ölhaltige, faserige, spröde oder trockene Ware ist, muß eben unterschiedlich gemahlen werden. Es kommt nur darauf an, daß das Endprodukt die richtige Feinheit hat.“

Fünf „Feinheiten“ gibt es.

„Das ist eben Gefühlssache. Und daß man sich dafür die richtige Mühle austüfelt.“

Ein Mühlenbauer, mit dem Familie Schulz seit je zusammenarbeitet, bastelt die Mühlen nach Maß.

Georg Schulz riecht den Thymian auch durch geschlossene Türen

Das ganze Mühlenhaus ist dreigeschossig und duftet, wie die Brüder Schulz, nach einer Gewürzmischung aus aller Welt. Es ist ein edles Aroma von leichter Schärfe. Im zweiten Stock wird in verschiedene Trichter geschüttet, was gemahlen werden soll. Bis zur gewünschten Feinheit hebt es der Elevator in lauter kleinen Bechern in den dritten Stock. Dort siebt es der „Sichter“ (das Gute schon mal ins Töpfchen), und was noch nicht die „richtige“ Feinheit hat, wird erneut durch die Mühle gedreht. Georg Schulz in seinem Kontor im Erdgeschoß riecht es mit seiner Gewürzhändler Nase durch alle Türen: „Ah, noch Thymian! Beim Kümmel haben sie noch nicht angefangen . . .“

Auch der intimere Umgang mit bis zu feinsten Feinheit gepulvertem Gewürz ist unbedenklich, behaupten die beiden Brüder. Was man ins Auge bekommt, trânt wieder weg. Und: „Wenn man ganz scharfe Sachen mahlt — hustet man sich eben mal tüchtig aus!“

Die Schattenseite des Berufs ist vielmehr der Nachwuchsmangel: „Wer kommt schon auf die Idee, Gewürzmüller zu werden?“ Karl Schulz hat zwei angeleitete Müller. Aber beide sind über Sechzig. Sie arbeiten gegen Stundenlohn. „Natürlich kann man den Nahrungsmittelsektor nicht mit dem Baugewerbe vergleichen, aber . . .“ Es gibt „über acht Mark“ die Stunde.

Ihr eigener Lebenszusschnitt scheint keinesfalls üppig zu sein. Man lebt vielleicht auch aus Grundsatz sparsam. Georg Schulz wohnt mit seiner kleinen Familie im Firmengebäude, zu dem auch

die Mühle gehört. Für die Wohnung zahlt er Miete an die gemeinsame Firma. Sein Auto, ein Opel Ascona, hat er als Variant gekauft, „damit wir notfalls für die Firma Expreßgut, paar Säcke, reinschmeißen und wegtransportieren können.“ Karl Schulz, der zwei Jahre jüngere, wohnt mit Frau und zwei Kindern in Winsen im Haus der Schwiegereltern: ohne Miete.

Allmorgendlich fährt Karl Schulz mit seinem VW um 6.20 Uhr aus Winsen los und ist um sieben Uhr im Betrieb. Weil Georg dort wohnt, hat er schon um 6.15 Uhr dem Fahrer die Papiere ausgehändigt, damit der zum Hafen brummen kann, frische Gewürze holen. Die beiden Brüder arbeiten bis abends halb sechs. Georg geht zum Mittagessen nach oben zu seiner Familie. Karl ißt Mitgebrachtes aus der Hand.

500 Kilo Muskatnuß für Mozambique

Vater Hermann hat seinerzeit die Gewürzmühle mit Gewürzpackungen für die Hausfrau aufgebaut. Inzwischen haben finanzkräftige Firmen mit großen Werbeaufwänden ihre Markenware publik gemacht und die „Hamburger Gewürzmühle“ überrundet. Seit 1969 beliefert sie nur noch die Industrie, aber befindet sich damit auf keiner flachen Tendenzwege. Denn bei der ständigen Zunahme von Fertiglernsmitteln auf dem Markt geht auch die Würzung immer mehr aus den Händen der Hausfrauen an die industriellen Hersteller über. Nicht erst seit 1969, aber nun eben ausschließlich, sind die Kunden der Brüder Schulz Fleischereibedarfsfabriken, Backwarenhersteller, Schiffsausrüster, die Getränkeindustrie.

Anis, Fenchel liefern sie für Kräuterschnäpse, Ingwer — „Ratzeputz (der nordfriesische Insele Schnaps) hat die Schärfe weniger vom Alkohol als vom Ingwer da drin . . .“

Und sie exportieren: nach Südamerika, Skandinavien, Österreich — „von überallher kommen mal Anfragen. Weniger aus Frankreich, Spanien, Portugal.“ 500 Kilo Muskatnuß, die sie kürzlich gemahlen haben, gingen nach Mozambique, aber über einen Länderhändler in Hamburg. „Der handelt mit Mozambique alles, von der Stecknadel bis zur Lokomotive, Gewürz eben auch.“ Für Finnland mußten sie Zimtrinde in einer besonders groben Mahlung liefern, ein bis zwei Millimeter Korngröße.

Und was wollten die damit?

„Das interessiert uns hier nicht. Hauptsache, die nehmen das.“

Dazwischen werden die Vorräte aufgefüllt, wird auch ohne Auftrag routinemäßig etwa weißer Pfeffer gemahlen. Täglich kommen ja Anfragen:

„Könnt ihr uns schnell 250 Kilo Chillies liefern?“

„Ja, wenn man Vorräte hat.“ Sie halten ständig, im eigenen und auf fremdem Lager, rund 150 tons Gewürz.

Es kommt wirklich aus aller Welt: Piment aus Mexiko, Jamaika, Costa Rica,

Paprika (oder Spanischer Pfeffer) außer aus Spanien natürlich aus Ungarn, aus Frankreich und Italien, Muskat, der auf Bäumen wächst, von den Südseeinseln, aus Westindien, Brasilien, Afrika, Kardamom aus Indien, Ceylon, Estragon aus Rußland und Asien, Safran — macht nicht mehr den Kuchen gel. Das besorgen heute bei uns durchweg die künstlichen Farbstoffe, die weitaus billiger sind.

Safran wird aus einer in Spanien wachsenden Krokusart gewonnen. In den Blüten „sind so Samenfäden“, sagt Georg Schulz, „die werden mit der Pinzette rausgepflückt — können Sie sich ja vorstellen, wann Sie da 'n Kilo zusammen haben.“ Je nach Qualität kostet Safran 500 bis 1000 Mark pro Kilo. In der Pharmazie wird es noch viel gebraucht. Die Brüder Schulz handeln es gar nicht mehr.

Auch die Tonkabohne ist als Gewürz nicht mehr gefragt, allerdings aus anderen Gründen als Safran. Sie schmeckt nußartig und wurde als Kuchengewürz verwendet. Leider war sie sehr weich. Karl Schulz müllerte verzweifelt an ihr herum, um sie klein und fein zu kriegen. Die Weichheit der Konsistenz ist unter Gewürzen ungewöhnlich. Dafür waren seine Mühlen nicht gemacht. Es hieß also „rundoktern“. Das geschah monatelang. Endlich war es soweit. Die Mühlen der Brüder Schulz mahlen die Tonkabohne trefflich klein. Da wurde sie als Gewürz verboten. Der Grund: Sie war als „krebsfördernd“ entlarvt worden. Tatsächlich hatte man sie früher bei uns als Mottenvertilgungsmittel genutzt, die Tonkabohne aus Südamerika.

Kümmel stieg plötzlich von 3 Mark auf 18 Mark pro Kilo

Gerade daß es auch solche Pleiten gibt, zumindest jedoch immer neue Probleme, macht Karl Schulz an der Gewürzmüllerei eigentlichen Spaß. Bruder Georg geht es ähnlich in seinem Bereich, dem Handel. Daß die Preise ständig schwanken, spitzt ihm sozusagen ununterbrochen die Ohren: „Sie müssen immer runhören. Kümmel zum Beispiel lag lange so um drei Mark, dreizwanzig Einkaufspreis das Kilo. Da gab's plötzlich 'ne Mißernte, und Kümmel kostete achtzehn Mark das Kilo. Inzwischen ist er wieder auf etwas über vier Mark. Haben Sie immer das Problem: Kauf' ich heute, kauf' ich morgen? Fehler können einen Kopf und Krage kosten. Wenn Kümmel plötzlich runtergeht von 18 Mark, für die Sie gekauft haben, und Sie sitzen da . . .?“

Beide schwören sie auf Gewürze. Nicht nur sind sie lebensnotwendig, überall drin und von schönster Wirkung. Ihre positive Wirkung auf die Gesundheit ist auch „wissenschaftlich bewiesen“.

Und: Schon in uriger Zeit haben Hunger und Durst nach Gewürzen die Entdecker Europas hinausgetrieben in die weite Welt . . .

Wenn sie das sagen, werden Bruder Georgs pffiffige und Bruder Karls forschredliche Micne beinahe feierlich ernst. ■