(2/1997)

Gut gewürzt ist halb gewonnen

Hamburger Mühle gibt Weihnachtsgebäck den richtigen Geschmack

Von STEFAN ERNST

Hamburg – Weihnachten hat längst schon begonnen – bei einem der letzten Gewürzmüllereibetriebe Hamburgs. Derzeit wird im Norden gemahlen, was die vorwiegend in Süddeutschland produzierten Honig-, Pfeffer- und Lebkuchen, die Printen und Stollen so lecker und würzig macht. Von August an rauschen täglich bis zu zehn Tonnen Nelken, Muskat, Anis und andere Geschmacksveredler durch die 17 Mahlwerke der Hamburger Gewürz-Mühle Hermann Schulz, berichtet Geschäftsführer Georg Schulz.

Bestellt worden seien die Ingredienzen zum Teil schon im Januar, ergänzt Prokurist Walter Gerling: „Die Transportwege sind lang, und wenn Deutschland aus dem Sommerurlaub kommt, liegen schon die ersten Spezialitäten im Regal." Zumindest zur Adventszeit liegen auch Gewürze im Trend, die schön anzuschauen sind. Schulz: „Zimtstangen aus Sumatra sind sehr beliebt bei Floristen und für die Weihnachtsbastelei." Abgesehen vom Saisongeschäft mit den Backwaren-Würzern muß sich die 1930 gegründete Firma immer wieder auf neue Moden in den Küchen dieser Welt einstellen.

„Wir arbeiten gerade an einer Cajun-Mischung", verrät der 65jährige Schulz. Schon jetzt hat nach seinen Worten „keiner ein so breites Sortiment". Über allein 250 eigene Rezepte verfügt das Haus, hinzu kommen 30 kundeneigene Formeln und Hunderte „reiner" Gewürze. Der Wohlgeschmack so unterschiedlicher Gaumenkitzel wie Schwedenhappen, Pflaumenmus, Döner Kebab oder brasilianischer Steaksauce kommt mit einiger Sicherheit aus Pulvern und Granulaten made in Rothenburgsort. Doch an der Großmannstraße wird mehr als nur gemahlen, geschrotet und geschnitten.

Das Management weiß, wo der Pfeffer wächst – und bestellt ihn direkt vor Ort, etwa in der malaysischen Provinz Sarawak oder an der indischen Malabarküste. Gutgepflegte persönliche Kontakte gelten in der Branche als Schlüssel zu „gesunder" Ware. Pfeffer, Lieblingsgewürz der Deutschen und von entscheidender Bedeutung für die Fleischwarenindustrie, ist momentan auf den Märkten der Welt „quasi ausverkauft", bemerken die hanseatischen Gewürzmüller. Mit derzeit 178 000 Mark pro Standardcontainer (15 Tonnen) ist der Scharfmacher ein äußerst kostbares Gut; der Preis hat sich damit binnen Jahresfrist mehr als verdoppelt.

Neben Mißernten könnte dies an „sehr reichen Geschäftsleuten aus Singapur" liegen, die die Preise spekulativ hochtreiben wollten, vermutet Schulz. Auf den Endverbraucher werde dies spätestens in zwei bis drei Monaten durchschlagen. Immer teurer werden auch rote iranische Krokussamenfäden, Safran genannt. Der Kilopreis liegt inzwischen bei 1250 Mark. Vielleicht gut so, denn ein Benediktinermönch warnte schon 1766 in einem Kochbuch vor übermäßigem Safrangebrauch: Er mache dermaßen fröhlich, daß „man vor lauter Freud dahinsterbe"...

Eine der letzten Gewürzmühlen in Hamburg: Walter Gerling und Holger Schulz bei der Begutachtung der Rohware FOTO: ERNST