

### Allergene

In unserer Produktion werden durch effektive und ausgefeilte Maßnahmen sowie streng geregelte Abläufe (Allergenmanagement) Kreuzkontaminationen mit Allergenen vermieden. Diese Anstrengungen werden jedoch konterkariert, wenn aus dem Ausland Produkte auf den Markt gelangen, die Spuren von Erdnüssen und Mandeln aufweisen. Betroffen sind hier hauptsächlich Produkte aus der Volksrepublik China und Spanien. Kaum ein Tag vergeht, ohne dass im Europäischen Schnellwarnsystem (RASFF) vor diesen Spuren in Chillipulver, Knoblauch, Muskat gemahlen, Paprika, Zimt gemahlen und „Zimtersatz“ (!) gewarnt wird. Nachdem wir Muskat sowie Zimt im eigenen Haus vermahlen und eine ausführliche, streng geregelte analytische Wareneingangskontrolle erfolgt, schließen wir Einträge von Mandeln und Erdnuss im Endprodukt aus. Aufgrund der Häufigkeit der Warnmeldungen haben wir uns aber nach intensiver hausinterner Diskussion und einer gründlichen Risikoabwägung dazu entschlossen, bei Gebinden, die zur Abgabe an den Endverbraucher bestimmt sind, bei den Importartikeln Chillies gemahlen, Knoblauch und Paprikapulver, eine entsprechende Kennzeichnung auf den Etiketten vorzunehmen. Dies geschieht aus Gründen des Verbraucherschutzes und zur Vermeidung eines Haftungsrisikos. Selbstverständlich werden wir auch weiterhin die fraglichen Produkte einer strengen und gründlichen Wareneingangskontrolle unterziehen und Chargen zurückweisen, die solche Spuren aufweisen. Nachdem aber nicht von einer homogenen Verteilung dieser Spuren ausgegangen werden kann, halten wir unsere Vorsichtsmaßnahme für unverzichtbar. Übrigens gibt es bisher keine schlüssige Erklärung, woher diese Spuren kommen.

### Hitze und lang anhaltende Trockenheit

In diesem Sommer haben große Teile in Deutschland und im anrainenden Ausland unter großer Hitze und wenig Niederschlag gelitten. Das führt dazu, dass insbesondere im Kräuterebereich, aber auch bei anderen Feldsaaten, nur unterdurchschnittliche Ernten zu erwarten sind. Neben den deutlich geringeren Ernteerträgen sind mögliche Versorgungsengpässe und damit natürlich auch deutlich steigende Preise zu erwarten.

### Ein Informationsdienst der Firma Schulze & Co. KG

Duisburger Straße 68 - D-90451 Nürnberg  
 Telefon: + 49 (0) 911 646055  
 Telefax: + 49 (0) 911 646051  
 E-mail: [schuco@schuco-gewuerze.de](mailto:schuco@schuco-gewuerze.de)  
 Registergericht Nürnberg HR A 10085

### Homepage [www.schuco-gewuerze.de](http://www.schuco-gewuerze.de)

Ab 20.09.2015, dem 87. Gründungstag unserer Firma, laden wir Sie ein, unsere neu gestaltete Homepage zu besuchen. Wir hoffen, dass Sie Ihnen gefällt und sind heute schon gespannt auf Ihre Reaktionen.

### Monika Schulze (B. sc. und M. A.)

Die Tochter des Komplementärs Wolfgang und der Prokuristin Karola Schulze ist seit Februar 2015 in der Geschäftsleitung der Firma tätig. Nach Abschluss ihres Studiums in Clausthal-Zellerfeld und in Berlin hat sie vier Jahre Berufs- und Führungserfahrung bei BASF gesammelt. Damit ist auch die vierte Generation in unserem Traditionsunternehmen vertreten und die erfolgreiche Fortführung des Familienbetriebs auf einen guten Weg gebracht.

### Pfeffer

In diesem Jahr hat der Pfeffer-Preis historische Höhen erreicht. Mittlerweile scheint sich die nur nach oben weisende Preisspirale nicht mehr zu drehen. Vielmehr zeichnet sich eine kurzfristige Entspannung ab. Zu begründen ist dies mit den bevorstehenden Ernten, insbesondere aber mit dem Kursverfall des Renminbi Yuan, der chinesischen Währung, die starken Einfluss auf die Währungen von zwei Hauptanbauländern für Pfeffer hat: Indonesien und Vietnam. Somit vergünstigt sich allein aufgrund der Währungsentwicklung der Pfefferpreis. Achten Sie beim Pfefferkauf auf die angebotene Qualität: Es ist immer wieder festzustellen, dass gemahlener Pfeffer günstiger als der ungemahlene Pfeffer angeboten wird. Mittlerweile finden sich in Preislisten sogar die ausdrücklichen Hinweise „reine Qualität ohne Beimischung“ oder „reine Ware“. Ist es wirklich notwendig, in einem vermögenden Land wie Deutschland Pfeffer zu „strecken“?

### Produktentwicklung

Wir haben einen neuen Curry entwickelt und ins Sortiment aufgenommen: Curry „Dynamite“. Er ist etwas schärfer als unser „Orient“. Probieren Sie ihn einfach aus und fordern Sie eine Probierversendung an. Übrigens sind wir – wie bisher – gerne bereit für Sie Gewürzmischungen nach Ihren Vorstellungen zu entwickeln oder nach Ihren Rezepturen zu produzieren. Bitte sprechen Sie uns an!

*Mit Sicherheit...*

