

8 | **Regional**

# Fehrmann setzt auf Bio-Gewürze

**Fuldaer Großhändler baut Angebot mit Öko-Qualitäten weiter aus.**

**HESSEN**

JENS BREHL

**Fulda** Der Großhändler für Fleischerei- und Gastronomiebedarf Rudolf Fehrmann erwartet eine steigende Nachfrage nach Bio-Gewürzen.

Bereits seit zehn Jahren bietet Fehrmann aus dem hessischen Fulda die Palette an Bio-Gewürzen für seine Geschäftskunden. „Das Interesse an Ware aus ökologischer Landwirtschaft ist in diesem Segment allerdings vergleichsweise gering“, schränkt Patricia Fehrmann, Geschäftsführerin in dritter Generation, ein. Rund 15 Prozent des Umsatzes erwirtschaftet das Unternehmen mit seinem Gewürzen.

## Gewürzlinie für Endverbraucher

Ergänzend zu seinen Qualitätsansprüchen hat das Unternehmen Anfang Oktober eine neue Bio-Gewürzlinie für Endverbraucher auf den Markt gebracht: Curry, Zimt, Kräutersalz, Vanillezucker und Mischungen für Bruschetta, Gyros, Hähnchen und Spießbraten stehen seitdem in wertigen Aromaschutzdosen in den Verkaufsregalen. „Wir gehen davon aus, dass die Nachfrage hierfür künftig steigen wird.“ Ab 20 Kilogramm werden auch Groß-



Ist stolz auf das Erreichte und möchte die Bio-Kompetenz weiter ausbauen: Patricia Fehrmann. Foto: jb

verbraucher beliefert. „Das Green Food Cluster hat mich bestärkt, den Bio-Weg weiter zu beschreiten“, betont Fehrmann. Das Unternehmensnetzwerk fördert den Wissenstransfer aus der Wissenschaft in die Wirtschaft mit dem Ziel, letztere weiter zu ökologisieren. Im März 2020 an der Hochschule Fulda gegründet gelte es, nachhaltige regionale Lösungen auf globale

Umweltkrisen wie Klimawandel und Artensterben zu etablieren. Bis Mitte Oktober letzten Jahres stand Fehrmann dem Cluster als Präsidentin vor, und ist nun in den Vorstand gewechselt.

## Besonderheiten entscheidend

Im Gespräch wird schnell deutlich, wie viel Herzblut sie in den Gewürzkontor investiert und wie intensiv

sie Feinheiten im Blick hat. Die hauseigene Mühle vermahlt bis zu 30 Tonnen Pfeffer im Jahr. „Speziell in der Region Fulda ist ein etwas größerer Mahlgrad beliebt. So ist der Pfeffer in der Wurst noch erkennbar und verleiht dieser einen besonderen Biss“, so die Gewürzspezialistin.

Die Etiketten der konventionellen Gewürzmischungen sind auf-

wendig gestaltet, selbst die Rezepturen erzählen Geschichten. Als in der Barockstadt noch der Nachtwächter nach dem Rechten schaute, freute er sich bei seiner Heimkehr über ein Schmorgericht oder eine Gulaschsuppe, um sich aufzuwärmen und zu stärken. Das ist zumindest die Idee hinter der Gewürzzubereitung „Fulda Nachtwächter“ für deftige Speisen. Mit dem x-ten gemahlten weißen Pfeffer sei es eben schwer, Händler zu begeistern. Besonderheiten überzeugen jedoch nach wie vor.

## Mehrwerte in der Bedientheke

„Metzgereien orientieren sich zu oft an den Preisen im Lebensmitteleinzelhandel. Entscheidender ist, sich durch gute Beratung und einem außergewöhnlichen Angebot abzuheben“, ist sich Fehrmann sicher. Ob bio oder konventionell, Großkunden können Gewürzmischungen auch nach eigenen Rezepturen fertigen lassen, was bereits ab 15 Kilogramm möglich ist. Neben hochwertigen Gewürzen liefern die Fuldaer mit Bio-Käse auch frische Ware aus ökologischer Landwirtschaft. „Somit schaffen wir Mehrwerte in der Bedientheke.“ Die Bio-Kompetenz baut das Unternehmen nun sukzessive weiter aus. Pünktlich zur Landesgartenschau in diesem Frühjahr in Fulda soll neben einer neuen konventionellen auch eine weitere Bio-Gewürzmischung das Sortiment bereichern.

| afz 3/2023

[www.fehrmanns-gewuerzkontor.de](http://www.fehrmanns-gewuerzkontor.de)