

**Knoblauchgranulat und -pulver**

Der Preis für diesen massenhaft benötigten Artikel hat sich seit Beginn des Jahres 2015 fast vervierfacht. Ursachen dafür sind ein hoher Bedarf an frischem Knoblauch im Hauptanbaugebiet Volksrepublik China, Spekulationen sowie eine häufig festzustellende „Verunreinigung“ mit Erdnuss Spuren, einem sehr gefährlichen Allergen für betroffene Verbraucher. Dadurch entfallen große Mengen auf dem Weltmarkt. Zwar dürfte dieser Knoblauch mit entsprechender Kennzeichnung verkauft werden, was für uns aber keine Alternative darstellt. Alle bei uns eintreffenden Knoblauchpartien werden gründlich auf Allergenspuren untersucht und nur dann freigegeben, wenn die Ware einwandfrei ist.

**Palmöl**

Immer wieder erhalten wir Anfragen, ob wir Produkte – wie z. B. Röstzwiebeln – ohne Palmöl anbieten können. Wir wissen, dass der weltweite Verbrauch die Umwelt belastet. Eine Studie im Auftrag der Umweltschutzorganisation WWF (World Wide Fund For Nature) kommt laut einer Meldung der dpa vom 30.08.2016 zu dem Schluss, dass die Substitution von Palmöl durch andere Öle umweltpolitisch noch fragwürdiger sei. „Für Kokos-, Soja- und Rapsöl benötigte man noch weitaus größere Anbauflächen als für die Ölpalmen. Dafür müsste (...) weiterer Regenwald gerodet werden.“ Dadurch würde der Treibhauseffekt vergrößert werden. Die Ölpalme hat bekannter Weise den höchsten Ertrag aller Ölpflanzen. Nach der WWF-Studie werden in Deutschland rund 1,8 Mio. Tonnen Palmöl verbraucht. Davon werden 41 % für den Biodiesel verbraucht und 40 % für Nahrungsmittel. Somit stellt sich die Frage, ob der gewünschte Ersatz bei Lebensmitteln nicht der falsche Ansatz ist. Übrigens werden unsere Röstzwiebeln nur mit RSPO (SG) zertifiziertem Palmöl hergestellt.

**Pfeffer (1)**

Ende vergangenen Jahres schreckten Meldungen auf, dass die Stiftung „Warentest“ im schwarzen (Bio-)Pfeffer hohe Belastungen mit aromatischen Mineralölen (MOAH) festgestellt hat. Ebenso wurden gesättigte Mineralöle (MOSH) in den verschiedenen getesteten Verbraucherverpackungen nachgewiesen. Aufgrund

der geringen Verzehrsmengen sei jedoch keine Gesundheitsgefährdung zu erwarten, so Stiftung Warentest, es bestehe aber ein Risiko. Seit der Veröffentlichung dieser Testergebnisse untersuchen wir die bei uns eingehenden Chargen schwarzen Pfeffers auch auf MOSH und MOAH. Dabei sind wir schon häufiger von sehr hohen Werten überrascht worden und haben die Ware zurückgewiesen. Geringe Spuren sind zum Teil nicht vermeidbar, weil sie aus der Umwelt kommen. Nähere Informationen erhalten Sie auch auf der frei zugänglichen Homepage des Fachverbands der Gewürzindustrie e. V., Bonn, ([www.gewuerzindustrie.de](http://www.gewuerzindustrie.de)). Klicken Sie auf der Startseite den Button „Gewürzmagazin Pfeffer“ an. In der Ausgabe 2/2016 finden Sie auf Seite 13 einen sehr informativen Artikel. Übrigens haben wir auch bei (Bio-)Cardamomensaaten hohe Belastungen an MOSH/MOAH festgestellt.

**Pfeffer (2)**

Derzeit haben die Notierungen deutlich nachgegeben und die Preise sind merklich gefallen. Die neuen Ernten scheinen gute Erträge zu bringen, so dass auch in den nächsten Monaten mit einem sinkenden Preisniveau zumindest beim weißen Pfeffer gerechnet werden darf.

**Rohstoffsituation**

Die Probleme, verkehrsfähige, hochwertige und einwandfreie Rohstoffe zum gewünschten Zeitpunkt und in der erforderlichen Menge zu bekommen, verschärfen sich immer mehr. Verstärkt werden diese Probleme durch die Forderung mancher Filialisten, dass in den von ihnen vertriebenen Endprodukten nur noch Zutaten enthalten sein dürfen, die aus Ländern kommen, die die vorgegebenen politischen und sozialen Standards erfüllen. Dies soll schriftlich bestätigt werden. Bei gewissenhafter und von Dritten überprüfbarer Einhaltung dieser Forderungen werden viele Rohstoffe für solche Produkte bald nicht mehr verfügbar sein. Die unzähligen Kleinbauern und Familien im Ursprung, die Gewürze produzieren, leben vom Verkauf ihrer Ernte. Sie dürfen nicht unter dem zufälligen politischen System leiden müssen. Im Übrigen unterschreiben wir nur Bestätigungen, die wir gewährleisten und überprüfen können. Weiteres dazu in Kürze auf unserer Homepage!

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

Mit Sicherheit...

