



Satte Farben und herrliche Düfte: Schuco-Gewürze mit Sitz am Nürnberger Hafen stellt Gewürze und Gewürzmischungen her.
Foto: Schuco-Gewürze

Text Gabriele Koenig **Fotos** Christine Dierenbach

Die Mischung macht's

Seit 85 Jahren stellt die Firma Schuco Gewürze her

Mhhh, wie das duftet! Zitronig irgendwie, aber auch warm nach Zimt und Muskat. „Das rieche ich schon gar nicht mehr“, sagt Wolfgang Schulze bedauernd. Hunderte Säcke, prall gefüllt mit Gewürzen und Kräutern, lagern in den Hochregalen – ihren betörenden Duft hat der Chef quasi mit der Muttermilch eingesogen: In dritter Generation führt Wolfgang Schulze die Geschäfte bei der Firma Schuco-Gewürze, die als namhafter Hersteller und Importeur vor kurzem ihr 85-jähriges Bestehen feiern konnte und expandiert.

„Die Nachfrage wächst, weltweit“, sagt Wolfgang Schulze. Wo immer Menschen zu Wohlstand kommen, möchten sie besser und schmackhafter essen. Sie kaufen Gewürze: Anis und Kardamom, Kümmel, Muskat, Paprika, Thymian, Vanille, Zimt und und und. Was für die Branche eine gute Nachricht sein müsste, sieht Wolfgang Schulze mit einem lachenden und einem weinenden Auge. Der Markt wächst, aber die Anbauflächen schwinden. Kriege und Krisen in den Anbauregionen machen die Transportwege unsicher, von Lieferfristen ganz zu schweigen. Dazu kommen die hohen Lebensmittelstandards der Europäischen Union, deretwegen so manche Ladung zurückgewiesen wird.

Und jetzt auch das noch: Die Pfefferpreise steigen, um ein Viertel sind sie schon geklettert. Pfeffer ist noch immer unser wichtigstes Gewürz, in der Lebensmittelherstellung wie in der heimischen Küche. Auch bei Schuco-Gewürze steht Pfeffer mengenmäßig an erster Stelle – noch vor Paprika, Kümmel und Majoran. Durchs Schauglas der Mühle sieht man die Pfefferkörner hüpfen. Im ersten Arbeitsgang werden sie geteilt. Ohrenbetäubend drehen sich die Walzen



Der Chef am Werk: Wolfgang Schulze leitet in dritter Generation Schuco-Gewürze.



Pfefferkörner werden in vier Mahlgängen zu Pulver. Qualitätsmerkmal: der weiße Kern im ausgereiften Korn.



Röstzwiebeln werden etikettiert. Gastronomie und Lebensmittelindustrie zählen zu den Kunden.

in den Hallen am Nürnberger Hafen, es folgen drei weitere Mahlgänge, um diesem bedeutendsten aller Gewürze die gewünschte Körnung zu geben. „Doppelgriffig“ etwa für die „Ahle Wurst“, eine hessische Rohwurst-Spezialität, oder „feingemahlen“ wie Staub für die Gewürzmischungen aus eigenem Haus.

Seit 1929 mahlt Schuco – kurz für Schulze & Co KG – Gewürze und Kräuter, stellt Gewürzmischungen und -zubereitungen her und handelt mit ihnen. Zuerst von der Schanzenstraße, dann von der Schweig-

gerstraße aus. Bedingt durch die Sanierung des Bleiweißviertels zog das Unternehmen 1978 in die Duisburger Straße. Hier beschäftigt es inzwischen 30 Mitarbeiter, hat die Fläche der Mühle verdoppelt und 2012 eine neue Lagerhalle angebaut. Größere Vorräte sollen die Fährnisse des Gewürzhandels abfedern.

Das ist, salopp gesagt, Nürnberger Tradition. Die Patriziergeschlechter der Stadt betrieben regen Fernhandel, zu den lukrativsten Gütern gehörten die Gewürze – insbesondere Pfeffer. 600 Prozent sollen Händler aufgeschlagen haben, die die schwarzen Körnchen aus Venedig über die Alpen holten.

„So gesehen würde ich mir die alten Zeiten wieder zurückwünschen“, sagt Wolfgang Schulze und lächelt. Aber: Damals wurden Pfefferkörner auch einzeln verkauft, so kostbar waren sie. Heute ist Safran das teuerste aller Gewürze. Ein Kilo kostet 4 000 bis 6 000 Euro, dafür müssen aber auch die zarten Blütenstempel von 100 000 bis 200 000 Safrankrossen von Hand gepflückt, getrocknet und verlesen werden.

Gewogen werden sie in Gramm, wie alle würzigen Köstlichkeiten. Doch bringt Schuco seine Produkte – 270 verschiedene Artikel – erst ab einem Kilo und mehr auf den Markt. Der so traditionsreiche wie namhafte Hersteller konzentriert sich auf Premium-Qualität und hat eine zertifizierte Bio-Linie entwickelt. Rostbrat- und Gelbwurstgewürz, Puebla-Gewürz und die indische „Garam Masala“-Mischung, die unter anderem Kardamom, Nelken und Kreuzkümmel enthält, sind beispielsweise nur aus biologischem Anbau erhältlich.

Kunden sind Bäcker und Fleischer, die Milchindustrie und Naturkostproduzenten, Schuco beliefert aber auch Hotels und Gaststätten, Spirituosenhersteller und den Gewürz-Fachhandel. Für viele Kunden stellt der Traditionsbetrieb deren hauseigene Mischung her – die Rezepte werden wie ein Geheimnis gehütet und im Tresor weggeschlossen.

Für die eigenen Mischungen gilt ein schlichter Satz. „Was drin ist, können Sie auf der Inhaltsangabe lesen“, sagt der Chef, „aber nicht in welchem Verhältnis.“ Firmengeheimnis, sorry. Und mit dem wird so sorgsam verfahren wie mit den Rohstoffen – alle Gewürze und Kräuter werden nach Anlieferung im Labor getestet, bevor sie weiterverarbeitet werden – und der Hygiene. Die Mitarbeiter der Produktion müssen eine Handwaschschleuse passieren und tragen Haarnetz, selbst den Ehering müssen sie während der Schicht ablegen. Besonderes Augenmerk

gilt den allergenen Stoffen. Die drei bösen S – Sellerie, Senf und Sesam – machen vielen Nahrungsmittelallergikern zu schaffen und laufen auf einer separaten Mühlen- und Abpacklinie.

Ein Kilo pro Nürnberger und Jahr, das ist die griffige Formel, in die Wolfgang Schulze den eigenen Ausstoß fasst. Auf dem Weg durch die Produktion begegnet er seiner Tochter Monika, die einen Hubwagen zieht. Die 27-Jährige ist im Februar ins Geschäft eingestiegen und durchläuft, obwohl sie ein BWL-Studium absolviert hat und bei BASF schon eine Abteilung leitete, auf eigenen Wunsch den ganzen Betrieb. Von der Pike auf. Inklusiv Palettentransport von Piment, Sternanis und Wacholderbeeren, gemahlenem Thymian und Liebstöckel.

Der Majoran ist natürlich der gute Thüringer, der in Sachsen-Anhalt wächst, und den Schuco-Gewürze

schon zu DDR-Zeiten importierte. Er ist, wie alle Gewürze, in der kalten Jahreszeit am begehrtesten, wenn Deftiges satt auf die Tische kommt.

Und immer wieder der Pfeffer! Die beiden Mitarbeiterinnen in der Handabpackung wiegen ihn kiloweise ab, mit einer großen Gewürzschaufel in der Rechten und festem Blick auf die Nadel der Waage. „140 Beutel haben wir gepackt, und ich habe kein einziges Mal nießen müssen.“

Man gewöhnt sich daran. Warum sollte es ihnen anders gehen als Wolfgang Schulze? Wenn der mal die Betriebe von Kollegen besucht – 84 Gewürzmühlen sind im Fachverband organisiert – dann fühlt er sich ganz wie zuhause. Und irgendwann, wenn er beruflich ein bisschen kürzer treten kann, wird er vielleicht reisen. Dorthin, wo der Zimtbaum steht, der Koriander blüht und der Pfeffer wächst. ■



Eine goldgelbe Curry-Mischung ist die neueste Kreation von Schuco. Ihre Bestandteile werden – wie alle Gewürze – unter Einhaltung penibler Sauberkeit vermahlen.



Viele Gewürze werden von Hand abgepackt. Die Mitarbeiterinnen füllen mit Schaufeln ein – und brauchen eine ruhige Hand.