



Über 30 Produktionsanlagen befinden sich am Hauptsitz der Firma Kräuter Mix im fränkischen Abtswind.

Bio-Gewürze im Aufwind

Kräuter Mix will seine Bio-Aktivitäten weiter ausbauen

Ein führendes Herstellungs- und Handelsunternehmen im Bereich Kräuter und Gewürze, ein traditioneller Familienbetrieb und ein Bio-Pionier der ersten Stunde: Das ist die Kräuter Mix GmbH aus dem unterfränkischen Abtswind. Trotz Herausforderungen wie der strengen neuen EU-Öko-Verordnung und dem stagnierenden Bio-Markt will der Hersteller im Bereich Bio-Gewürze weiter wachsen. Über zehn Prozent des Umsatzes wird bereits mit Bio-Ware erwirtschaftet.



In Wiesentheid, direkt an der Autobahn zwischen Nürnberg und Würzburg, liegt das Logistikzentrum von Kräuter Mix.

Der geschäftsführende Gesellschafter Bernhard Mix leitet das Unternehmen zusammen mit seinem Vater Christoph Mix in dritter und vierter Generation. 1919 wurde es von Bernhard Mix' Urgroßvater gegründet, der mit Wildsammeln sowie ersten eigenen Anbauflächen ins Geschäft einstieg. Zunächst konzentrierte sich das Sortiment auf Heilkräuter, später auch auf Kräutertees. „Der Herr lässt die Arznei aus der Erde wachsen, und ein Vernünftiger verachtet sie nicht“, so ein biblischer Leitspruch des Traditionsbetriebs. In den 1980er Jahren gehörte Kräuter Mix zu den ersten Firmen, die auch biologische Lebensmittel-Rohstoffe vertrieben. „Wir haben damals am ‚Frankfurter Körnerkongress‘ teilgenommen, der ersten Vorstufe zur Biofach“, erinnert sich Bernhard Mix.

Was als kleiner Kräuterhandel begann, ist heute ein international agierendes Unternehmen, das seine Rohstoffe aus rund 70 Ländern bezieht und an die 500 Mitarbeiter beschäftigt. Bedient werden die

Warengruppen Gewürze und Gewürzmischungen, Küchenkräuter, Trockengemüse und -pilze sowie Kräuter- und Früchtetees. Außerdem umfasst das Sortiment pflanzliche Ausgangsstoffe, phytopharmazeutische Wirkstoffe, Heilkräuter und Arzneitees. In Bio-Qualität sind momentan 150 Artikelfamilien im Sortiment. Die rund 2.000 Kunden sind alle in der Industrie angesiedelt, in den Branchen Lebensmittel, Tee, Extrakte, Spirituosen und Phytopharmaka. Auch im Bereich Tiernahrung gibt es eine wachsende Zahl an Kunden. Kräutermischungen gehen in Qualitätsfutter für Pferde, Katzen, Hunde und Nager.

Schonende Vermahlung von Gewürzen

Die weltweit beschafften Rohwaren werden bei Kräuter Mix verarbeitet und veredelt. Über 30 Produktionsanlagen befinden sich heute in Abtswind: zum Schneiden, Reinigen und Mischen, zur Keimreduzierung, Vermahlung oder Farbsortierung.

Vor allem Gewürze wie Pfeffer, Koriander, Muskatnuss, Ingwer und Kardamom müssen schonend vermahlen werden, damit die Produktqualität erhalten bleibt. Ein bewährtes Verfahren, das bei Kräuter Mix neben der herkömmlichen Vermahlung zur Anwendung kommt, ist die Kaltvermahlung mit Stickstoff, bei der sich die ätherischen Öle und andere würzende Inhaltsstoffe nicht verflüchtigen. Durch das starke Herunterkühlen der Ware vermindert sich die Reibungswärme in der Mühle. In fünf Produktionsanlagen kann das Unternehmen Pulver herstellen, das je nach Kundenwunsch auf unterschiedliche Feinheitsgrade gesiebt wird.

Ein eigenes Labor mit einem Team aus erfahrenen Lebensmittelchemikern, Apothekern und anderen Fachleuten sorgt für die chemisch-physikalischen Analysen sowie die Identitätsprüfung und Sensorik. Nach den internen Qualitätskontrollen erfolgen weitere umfangreiche Analysen in akkreditierten Fremdlaboren. >





Kräuter Mix

Fünf Keimreduzierungsanlagen sorgen per Sattedampf-Behandlung für die geforderte Lebensmittelsicherheit der Produkte.

Über zehn Prozent Bio-Umsatz

Im letzten Jahr hat Kräuter Mix einen Gesamtumsatz von 145 Millionen Euro erzielt, im Bio-Bereich liegt er zwischen 14 und 18 Millionen Euro, also bei rund zehn Prozent. „Wir haben gute Wachstumsraten, die Bio-Nachfrage ist hoch“, erklärt Mix. Bestseller im Bio-Bereich sind Ingwer, Wacholderbeeren, weißer Pfeffer oder auch Gewürzkräuter wie Thymian oder Oregano. Rund 50 Prozent der Ware wird in 75 Länder exportiert. Hauptabsatzmärkte sind Europa mit Österreich, Skandinavien, den Benelux-Ländern, der Schweiz,

Polen, Tschechien und England sowie die USA und Australien. Mit seinen weltweiten Aktivitäten war das Unternehmen auch von den Liefer-schwierigkeiten während der Corona-Pandemie betroffen. „Statt 1.000 Euro Seefracht kostete ein Container plötzlich 10.000“, erinnert sich Senior-Produkt- und Vertriebsmanager Ronald Sick. Die umfangreiche Lagerhaltung habe Kräuter Mix dabei



schwarzer Pfeffer



Kardamom

Kräuter Mix

geholfen, die Auswirkungen der Krise auszugleichen und die Liefersicherheit zu erhalten. Jetzt seien die Lieferketten wieder stabiler und die Transportkosten erheblich gesunken.

Weltweit unterwegs ist auch die Abteilung Nachhaltigkeitsmanagement des Unternehmens, die bereits vor rund 20 Jahren aufgebaut wurde und mittlerweile aus vier Mitarbeitern besteht. Ihre Aufgabe ist es unter anderem, die Grundlagen einer nachhaltigen Wildsammlung an die Lieferanten und die Sammler selbst weiterzugeben, um die Biodiversität aufrechtzuerhalten, die Bestände nicht zu gefährden und verantwortungsvoll zu ernten. „Heutige Nachhaltigkeitsstandards wurden bei uns damals bereits in ersten Schritten realisiert“, berichtet Mix.

Bio-Ausbau trotz Widrigkeiten

Eine Herausforderung seien aktuell die verschärfte neue EU-Bio-Verordnung und die dazu erlassenen Gesetze. „Das macht auch denen zu schaffen, die qualitätsbewusst und ordentlich arbeiten“, so Mix. Selbst Artikel aus



In zwei eigenen Anlagen werden Wacholderbeeren getrocknet – ein Bestseller im Bio-Bereich.



Veredlung von Paprika auf einer Anlage zur optischen Sortierung der Rohstoffe.



Kräuter Mix

Nach der Verarbeitung werden die Produkte verpackt und für den Versand vorbereitet.

Wildsammlung könnten aufgrund von Pestiziddrift davon betroffen sein. Bei den Lieferanten erfordert dies eine erhöhte Aufmerksamkeit und verstärkte Zusammenarbeit mit Kräuter Mix, um die

strengeren Anforderungen zu erfüllen. Dazu kommt der momentan schwächelnde Bio-Markt. „Der Markt hat derzeit eine kräftige Delle“, erklärt Sick. So seien auch bei Kräuter Mix die Bio-Umsätze im letzten halben

Jahr geringer gewesen als zuvor. Für hochpreisigere Bio-Lebensmittel sei gerade die Kaufkraft nicht da. Die Verbraucher achteten auf ihre Ausgaben und sparten bei Bio. „Aber die Welt wird grüner“, ist Mix überzeugt. Bio werde sich wieder stabilisieren und auch in Zukunft eine wichtige Rolle spielen – „noch mehr als heute“.

Im Moment will Kräuter Mix seine Aktivitäten auf dem Bio-Gewürz-Markt weiter ausbauen. Es sollen sowohl die Mengen vergrößert als auch weitere Produkte ins Bio-Programm genommen werden. „Wir versuchen, unsere Lieferanten für den Bio-Anbau zu begeistern“, sagt Sick. Wurden etwa Muskatnuss, Pfeffer, Ingwer, Kurkumawurzel und Zimt bereits in Bio-Qualität aus dem tropischen Gürtel bezogen, werden sie jetzt durch Muskatblüte, Nelken und Kardamom ergänzt. „Wir sehen viel Potenzial“, meint Bernhard Mix.

Lena Renner



Muskatnuss und Muskatblüte (Macis)



Kräuter Mix



Natural Sweeteners

Brown Rice Syrup - Clarified Rice Syrup
Tapioca Syrup - Hi-Maltose Sirup
Low Sugar Syrups - Infant-Safe® Range

Vegan Proteins (Food & Feed)

Rice Protein 80% - Rice Protein 70%
Rice Protein 65% - Rice Protein 50%

Maltodextrin & Syrup Solid

Rice Maltodextrin - Tapioca Maltodextrin
Rice Syrup Solid - Tapioca Syrup Solid
Infant-Safe® Range

Plant-based Drink Powders

Rice Milk Powder - Tapioca Milk Powder



For more Information

