

Gewürzkontor Fehrmann stellt neue Bio-Gewürze vor

Der Fuldaer Gewürzhändler setzt auf Produkte aus ökologischem Anbau.



Spießbratenwürze aus der neuen, biologischen Produktlinie von Fehrmann. © Fehrmann

Seit 1937 betreibt die Fuldaer Familie **Fehrmann**, und das in dritter Generation, die Kunst der Gewürzkomposition. Besonders bekannt sind Fehrmann's unzählige Pfeffersorten und köstliche Currys. Dafür werden in der Manufaktur, in traditioneller Handarbeit, die besten Naturgewürze und Kräuter aus nah und fern verarbeitet. Im Laufe dieser langen Jahre entstanden auch unvergessliche und weitbekannte Eigen-Mischungen wie „Rhön Curry“, „Rhöncowboy“, „Schöner Rhöner“, „Bonifatius“, „König Konrads Hackgeheimnis“ oder „Franziskus Bärlauch- Pesto“. Hier kamen und kommen die Zutaten ganz selbstverständlich aus der Region.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Gewürzkontor auf neuen Bio-Wegen**
 - **Netzwerk Green Food Cluster fördert Ökologisierung**
 - **Bio-Gewürze für Endverbraucher und Großkunden**
 - **Mixturen nach Kundenrezept**

Gewürzkontor auf neuen Bio-Wegen

Und um die Nachhaltigkeit der Produktion weiter zu verstärken und um auch dem unbestrittenen Zeitgeist zu folgen fiel im Oktober des vorigen Jahres bei der Familie die Entscheidung eine ganz neue Bio-Linie für den Endkunden zu kreieren. In den schönen Aromaschutzdosen gibt es nun Curry, Zimt, Kräutersalz, Vanillezucker und Mischungen für Bruschetta,

Gyros, Hähnchen und Spießbraten einzukaufen.

und Tom Fehrmann gehen neue, ökologische Wege. © Fehrmann

Netzwerk Green Food Cluster fördert Ökologisierung

Kontor-Inhaberin Patricia Fehrmann erklärte die im Interview mit der Fleischwirtschaft.de die Entscheidung sogar so: „**Green Food Cluster**“ hat mich bestärkt, den Bio-Weg weiter zu beschreiten.“ Dabei handelt es sich um ein EU-gefördertes Unternehmens-Netzwerk für Innovation und Nachhaltigkeit in Agrar- und Ernährungsbranche der Universität Fulda. Bis Mitte Oktober letzten Jahres stand Patricia Fehrmann sogar dem Green-Food-Cluster als Präsidentin vor, nun ist sie in den Vorstand gewechselt.

Bio-Gewürze für Endverbraucher und Großkunden

Aber auch Großkunden können die neue, ökologische Produktlinie ab einem Einkauf von 20 kg, zu guten Preisen erhalten. Für die Fleischbranche sind derartige Produkte sicher zukunftsweisend und wichtig, da ja der Trend unmissverständlich in Richtung Bio-Fleisch & Wurstwaren geht. Dazu gehören natürlich auch die richtigen, biologisch angebauten Würzen.

Mixturen nach Kundenrezept

Doch im Fuldaer Gewürzkontor kann man noch viel mehr: schon ab 15 kg kann der Großkunde sich Mixturen nach eigenen Wünschen und Rezepturen zusammenstellen lassen. Und dabei spielt es keine Rolle ob die Komposition in biologischer oder konventioneller Form gewünscht ist. Und eines ist ganz sicher: die Bio-Kompetenz des Unternehmens baut Familie Fehrmann nun schrittweise und allmählich immer weiter aus.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at