

Gewürz REPORTER



ZWEI EXPERTEN
IN SACHEN **FISCH**
10
WOW-EFFEKT AUF DER THEKE 6
COOLES WURSTHÜLLEN-DESIGN FÜR KIDS 12

MÜHLEHOF-GEWÜRZE

Gewürzmüller

GEWÜRZMÜHLE NESSE

WIBERG



FEHRMANN – LEBENSMITTELSPEZIALIST SEIT 1937

Bereits in dritter Generation führt die Familie Fehrmann ihr Unternehmen im hessischen Fulda. Was 1937 als kleiner Handelsbetrieb für Gewürze und Naturdärme begann, ist heute ein etabliertes Großhandelsunternehmen und wichtiger Partner für Fleischereien, die lebensmittelverarbeitende Industrie und Selbstvermarkter im Herzen Deutschlands.



Das mittelständische Unternehmen wird gegenwärtig von den Geschwistern Patricia und Tom Fehrmann geleitet. Der Hauptsitz in der Barockstadt Fulda verfügt über ein 7.500 m² großes Lager für das umfangreiche Sortiment des Händlers, eine eigene Gewürzmühle samt Manufaktur sowie ein großes Fachgeschäft. Seit 1990 ist man zudem mit einer Filiale in dem knapp zwei Stunden entfernten Erfurt in Thüringen ansässig.

Ausgeliefert wird von den beiden Standorten mittels eigener Fuhrparks. Für die vielen kleineren Metzgereien, Bäckereien, Gasthäuser und fleischverarbeitenden Manufakturen im Raum Hessen, Thüringen und Nordbayern ist Fehrmann seit 1937 ein unerlässlicher Partner. Die sowohl in größeren als auch in kleineren Mengen benötigten Gewürze, Därme oder Hilfsstoffe können dank der



großen Lager und eigenen Logistik rasch bezogen werden, dies dank der Großhandelskonditionen immer zu einem fairen Preis. Fachberater und der mobile Kundendienst sorgen für den wichtigen engen Kundenkontakt sowie für professionellen Service. In diesem Bereich hat sich Fehrmann ebenso als starker Partner in der Region etabliert. Das Know-how der Spezialisten wird in Workshops und Schulungen gerne weitergegeben, sei es zu neuen Verordnungen, etwa in den Bereichen Etikettierung und Mehrweg-Pflicht, in Sachen Hygiene oder zu technischen Neuheiten. Für Kunden in ganz Deutschland werden im Online-shop unter den eigenen Marken Gewürz Kontor, GrillRanger und JagdRanger leckere Gewürze, Ausstattung für BBQ-Fans und alles für Jäger zur Wildbretverarbeitung angeboten. Die Region ist schließlich bekannt für edles Wildfleisch, immerhin liegt Fulda vor den Toren der Rhön, einem Naturmonument und UNESCO-Biosphärenreservat, das zu 42 % mit Wald bedeckt ist. „In der Rhön gejagtes Wild ist im Dreiländereck besonders beliebt und eine echte Delikatesse“, so Tom Fehrmann. Sein Unternehmen bietet deshalb das ganze Jahr über Zerwirkurse sowie Wildwurst- und Schinkenseminare mit Meister Gerd Brinker an. Werkzeuge zur Wildbretverarbeitung und Vakuuiermaschinen hat der Händler ebenso in seinem Sortiment wie die passenden Gewürze zum feinen Wildfleisch.



Über 100 Gewürzcreations sind im Sortiment vertreten, der Einkauf der dafür benötigten Rohgewürze aus aller Welt erfordert viel Erfahrung und stellt eine große Herausforderung dar. Die Abfüllung, Weiterverarbeitung und Veredelung findet in der hauseigenen Manufaktur oder auch bei Partnerfirmen wie WIBERG statt. „Seit Jahrzehnten arbeiten wir eng mit WIBERG zusammen. Besonders die Kreativität, der gemeinsame hohe Anspruch an Qualität und Geschmack sowie die professionelle Betreuung sind dabei für uns von besonderer Bedeutung“, so Patricia Fehrmann über die Zusammenarbeit.

Die attraktiv gestalteten Aromadosen für Endkunden beinhalten Kräuter, Naturgewürze und raffinierte Gewürzmischungen. Was Gastronomen, Großküchen und fleischverarbeitende Betriebe schon lange schätzen, ist im Gewürz Kontor so auch für Hobbyköche und kleine Gastrobetriebe verfügbar. Eine Hommage an die Heimat sind Gewürzcreations wie die traditionelle Fuldaer Gewürzmischung „Nachtwächter“, die mittelalterliche Gewürzmischung „König Konrads Hackgeheimnis“ oder „Schöner Rhöner“, eine Kombination aus fein geschrotetem Kümmel,

„Seit Jahrzehnten arbeiten wir eng mit WIBERG zusammen.

Besonders die Kreativität, der gemeinsame hohe Anspruch an Qualität und Geschmack sowie die professionelle Betreuung sind dabei für uns von besonderer Bedeutung“

Patricia Fehrmann

Fenchel und Koriander. Letztere beschert der Kartoffelsuppe, geschmorten Krautwicklern oder selbst gebackenen Brötchen eine heimatische Note. „Wir bringen das Aroma der Region in die Küche. Jedes Gewürz ist für uns eine kleine Prise Heimatliebe“, beschreibt Patricia Fehrmann ihre Gewürzcreations.

Stolz ist die Geschäftsführerin auch auf die Gewürzpalette aus ökologischer Landwirtschaft: „Seit 2019 sind wir Bio-zertifiziert, ein echter Meilenstein, denn so sind wir dazu berechtigt, sämtliche ökologisch produzierten Lebensmittel zu vertreiben.“ Zu dem (noch) überschaubaren, aber bereits sehr gefragten Bio-Sortiment zählen Gewürzmischungen für Spießbraten, Hähnchen, Bruschetta, Gyros und Curry sowie Bio-Zimt, Bio-Vanillezucker und ein feines Bio-Kräutersalz. Das Sortiment bedient Hobbyköche und Profis gleichermaßen, sowohl die Bio-Gewürze als auch jene aus konventioneller Produktion sind für Großkunden auch in größeren Gebinden erhältlich, ab 15 kg können Gewürzmischungen auch nach eigenen Rezepturen hergestellt werden. Anlässlich der im April 2023 startenden Landesgartenschau in Fulda wurde ein neues Gewürz entwickelt, bei dem die Vielfalt der Kräuter zum Ausdruck kommen soll. Patricia Fehrmann verrät über die neueste Creation: „Der Duft eines ganzen Kräutergartens kommt einem bei unserem neuen Gewürz namens ‚Fulda‘ in den Sinn, man hat sofort Lust auf einen damit verfeinerten frischen Salat oder ein Gemüsegericht.“



FEHRMANN

LEBENSMITTELSPEZIALIST • QUALITÄT SEIT 1937

Rudolf Fehrmann GmbH & Co. KG

Industriepark West
Kruppstraße 4 · 36041 Fulda
Tel.: +49 (0)661 92825-0
info@fehrmann.de
www.fehrmann.de