

PAUL M. MÜLLER

SEIT 1956

FOOD NEWS

DER MARKTBERICHT

AUSGABE JULI 2024

18.07.2024

„Wer sich im Sommer über die Sonne freut, trägt sie im Winter in seinem Herzen.“

Rainer Haak



Dosiert – unsere Kolumne

Was ist für Sie das Beste am Sommer? Die reiche Auswahl an frischem Obst und Gemüse? Die langen Tage? Oder doch der bevorstehende Urlaub? Sommer bedeutet für jede:n etwas anderes. Für viele Landwirte, Erzeuger und Verarbeiter aber sicher eines: die aufregendste und arbeitsintensivste Zeit des Jahres. Das große Finale sozusagen, auf das man mehrere Monate hingearbeitet hat. Die positive Nachricht: Beim Blick auf das Wetter herrscht weitestgehend gute Stimmung in viele europäischen Herkunftsländern von Tomaten, Kapern, Äpfeln und Co.: Anders als im Vorjahr sind die Temperaturen nicht zu heiß und die Wassersituation (bisher) gut. Extreme gibt und gab es aber trotzdem... Beispielsweise in Norditalien, als zahlreiche Tomatenfelder durch anhaltende Regenfälle überschwemmt wurden. Mehr dazu in unseren New Season-Meldungen.

Die Rohware ist die eine Sache, Transport, Verarbeitung und wirtschaftliche Lage eine andere. Zwei Faktoren halten die Branche hier aktuell auf Trab: Zum einen Frachtraten aus Fernost, die sich im Vergleich zum Vorjahr vervielfacht haben. Zum anderen das gestiegene Zinsniveau, das sich ebenfalls beim Endpreis bemerkbar macht. Denn: Beim Handel mit großen Lebensmittelmengen, wird viel Geld benötigt, das oft von der Bank geliehen werden muss. Nach Jahren des 0 Prozent-Zinsniveaus ist es nun wieder gestiegen – Kredite werden folglich teurer.

Produzenten (aber auch Händler wie wir) sind damit konfrontiert. Und wo wir schon bei Zinsen sind, darf auch ein Blick in die Türkei nicht fehlen: Dort bleibt das Zinsniveau der Banken weiterhin bei 50 Prozent und lässt die vorhergehende Schilderung über das Zinsniveau in anderen europäischen Ländern gar lächerlich erscheinen.

Egal, wo wir hinschauen: Insgesamt ist eine Zurückhaltung am Markt zu spüren. Aufgrund der gesamtwirtschaftlichen Lage ist die Nachfrage geringer als sonst. Gleichzeitig erschweren zahlreiche globale Unsicherheiten langfristige wirtschaftliche Entscheidungen und erfordern neben Expertise und Erfahrung zudem viel Mut.

Sie sehen: Jede:r hat nicht nur seinen bzw. ihren ganz eigenen Plan vom Sommer, sondern auch die jeweils individuellen Herausforderungen, die ihn/sie umgeben.

Ganz egal, was für Sie das Beste am Sommer ist, wünschen wir in jedem Fall genussvolle Sommertage, allen Erzeugern sowie Herstellern eine gute Ernte und unseren Kunden erfolgreiche Geschäfte.

Kulinarische Grüße aus Oberhaching sendet Ihnen

Thomas Schneidawind



Türkei: Gute Ernteprognosen, aber zahlreiche Herausforderungen

Positive Nachrichten mit Blick auf die Felder in der Türkei: Die **Wasserversorgung** scheint **ausreichend** zu sein und für die bevorstehende Ernte werden gute Ergebnisse erwartet. Bleibt zu hoffen, dass keine Naturkatastrophen wie Hagelstürme oder extreme Hitze dazwischenkommen.

Herausforderungen gibt es ohnehin genügend. So ist die **Inflation in der Türkei weiterhin auf hohem Niveau**. Im Juni 2024 ist sie im Vergleich zum Vormonat zwar erstmals innerhalb eines Jahres leicht gesunken – nämlich von 75,45 Prozent im Mai 2024 auf 71,60 Prozent im Juni 2024. Trotzdem zeigen aktuelle Zahlen unserer Ansprechpartnerin vor Ort deutliche Teuerungsraten im Vergleich zum Vorjahr: beispielsweise bei Energie (86 Prozent), Kartonagen (68 Prozent) und Mindestlöhnen (49 Prozent). Aber auch die Preise für Zutaten und Rohwaren sind stark gestiegen – zum Beispiel Salz um 54 Prozent und Essig um 38 Prozent.

Eine weitere Herausforderung ist **das hohe Zinsniveau** von 50 Prozent, welches vor allem für Fabriken zum Verhängnis wird, wenn sie nicht über genügend Eigenkapital zur Deckung ihrer Produktionskosten verfügen und von den Banken keine ausreichenden Kreditlinien gewährt bekommen.

Und dann wäre da noch die schwache türkische Währung. Beim Export von Produkten sind türkische Erzeuger gezwungen, ihre Produkte für Preise zu verkaufen, die unter ihren eigentlichen Produktionskosten liegen. Die Lage ist ernst und wir hoffen auf rasche Besserung.



Tomaten:

Lange Erntezeit erwartet

Tomaten-Fans dürfen sich freuen: Die Ernte startet an manchen Orten bereits in wenigen Tagen, **der Ertrag erscheint schon jetzt ordentlich**. Zuerst ein Blick nach **Nord- und Süditalien**: Der Startschuss für die Ernte ist für kommenden Montag, 22. Juli, geplant – zunächst mit kleinen Mengen, da sich die Einpflanzungszeit (insbesondere in Norditalien) dieses Mal wetterbedingt über einen langen Zeitraum von April bis Juni erstreckt hat. Der Grund: Aufgrund der wochenlangen Regenfälle wurden Felder überschwemmt, sie mussten teilweise neu bepflanzt werden. Einige Pflanzen, die das lange Nass überstanden haben, sind mit Krankheiten konfrontiert und nicht so ertragreich wie gewöhnlich. Daher sind diese Punkte sicher: **Die Erntezeit wird langsam anlaufen**, länger als sonst andauern, im September ihren Höhepunkt erreichen und (wenn das Wetter mitspielt) **bis in den Oktober andauern**. Genauere Prognosen in Bezug auf Tonnagen werden frühestens in einigen Wochen erwartet. Wasser scheint dieses Jahr kein Problem zu sein bzw. zu werden, da die Speicher gut gefüllt sind. Einzig in Süditalien könnte es zum begrenzenden Faktor werden – je nachdem, wie trocken die kommenden Monate werden und ob die Wasserreserven ausreichen.

In **Portugal und Spanien** sind die Wasserspeicher ebenfalls gut gefüllt. Dort wird der Erntestart in ca. einer Woche stattfinden. Da die **Wetterbedingungen bisher optimal** waren, sehen Kenner aktuell keine großen Herausforderungen. Jedoch bleibt auch hier abzuwarten, wie sich das Wetter weiterentwickelt.

In puncto Preis gibt es eine gewisse Unsicherheit, die Karten wurden dieses Jahr bei den Ursprungsländern neu gemischt. **Spanien** ist nach zwei Jahren Trockenheit am Markt zurück und versucht das verlorengegangene Terrain zurückzugewinnen. **China** ist bei Tomatenmarkt preislich und mengenmäßig trotz eines Zollsatzes für Europa in Höhe von 14,4 Prozent interessant, dieser Vorteil wird jedoch mit den hohen Frachtraten wieder relativiert.

Norditalien versucht das hohe Preisniveau vom letzten Jahr zu halten und bleibt (bis jetzt) stolz. **Süditalien** hat bisher im Vergleich zu den letzten Jahren bei der Großdase (Catering size / HoReCa) wenig verkauft und wird erst mal mit der Produktion beginnen.

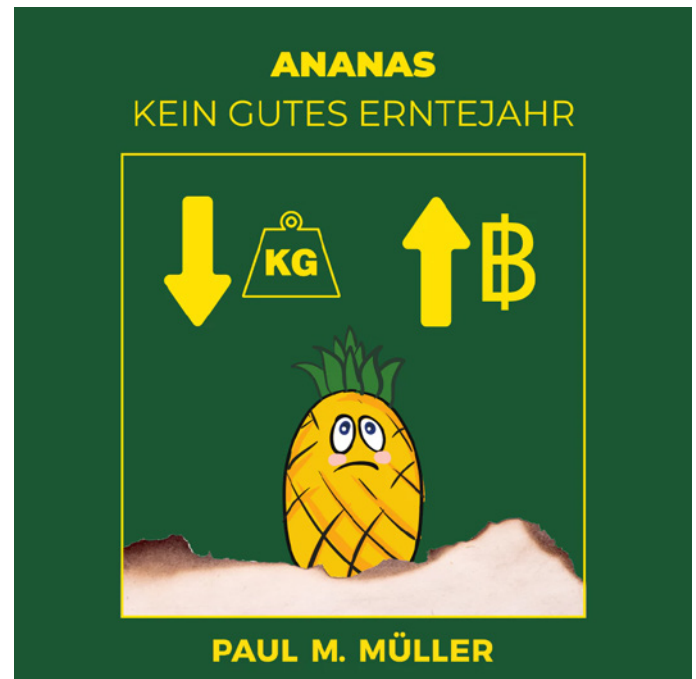
Zuletzt ein Blick auf **Bio-Ware**: Im Vergleich zum vergangenen Jahr ist mit **Mengeneinbußen** zu rechnen, die **Preise dementsprechend weiterhin hoch**. Auch wenn die größte Nachfrage für Tomatenprodukte immer noch aus Deutschland kommt, nimmt unser Experte vor Ort auch hier einen Rückgang wahr – „hauptsächlich wegen der Inflation und dem hohen Preisniveau“.

Bis zu unseren nächsten Food News in zwei Monaten kann sich beim Thema Tomaten vieles tun. Daher berichten wir regelmäßig auch auf unserer Webseite und auf unseren Social Media Kanälen über Tomaten und andere Produktgruppen. Informationen und Bilder von unseren Partnern vor Ort gibt es hier inklusive.



Ananas: Kein gutes Erntejahr

In den vergangenen beiden Food News haben wir schon ausführlich dazu berichtet, nun zeigen es erneut konkrete Zahlen des thailändischen Lebensmittelverarbeiter (TFPA): 2024 wird (ebenso wie 2023) kein gutes Jahr für Ananas. Ca. **25 Prozent niedriger ist die Erntemenge** der ersten Jahreshälfte im Vergleich zum Vorjahr. **Gleichzeitig ist die Qualität schlecht:** kleine, unreife Früchte mit hohem Nitratgehalt und sonnenbrandähnlichen Schädigungen. Gerade für Ananas-Scheiben in der Dose ist diese Rohware nur schwer zu gebrauchen (hier geht's zur [Übersicht von den verschiedenen Schnittgrößen](#)). Wegen des geringen Angebots sind die **Rohwarepreise trotz schlechter Qualität weiter gestiegen** und liegen aktuell bei **bis zu 14,20 Thai Baht je Kilogramm**. Obendrein werden die Preise für verarbeitete Dosenfrüchte zusätzlich durch die gestiegenen Frachtkosten beeinflusst. Und auch die ersten Prognosen für die Winterernte in einigen Monaten sehen nicht gut aus. Wir halten Sie selbstverständlich weiterhin auf dem Laufenden. Außerdem steht Ihnen unser Ananas-Experte Fabian Kretschmer für Fragen zur Verfügung.



Äpfel und Birnen: Bisher nur Spekulationen möglich

Äpfel mit Birnen vergleichen? Klappt nicht! Das wissen wir und werfen aus diesem Grund zuerst einen Blick auf die Birnen: In China läuft die Ernte aktuell gut, jedoch hemmen die hohen Frachtkosten den Markt. In der Folge werden vermutlich Bestellungen von Birnen aus Übersee weiter zurückgehen – ähnlich wie es aktuell bei Pfirsichen der Fall ist. Zudem schwächelt der Markt in **China** aufgrund der wirtschaftlichen Lage im eigenen Land. Selbst wenn dies sinkende Preise nach sich zieht, werden diese Senkungen beim Endpreis im europäischen Markt nicht zu Buche schlagen, weil sie durch die hohen Frachtraten „aufgefressen“ werden.

Noch mehr Ungewissheit herrscht aktuell bei den Äpfeln: In **Polen** haben Frost- und Hagelschäden den Obstbäumen zugesetzt. Aus **Südtirol** erreichen uns bessere Nachrichten – die Chancen für eine normale Ernte stehen gut. Bitte beachten Sie aber unbedingt: Diese frühen Infos sind immer mit Vorsicht zu genießen!

Sie sehen: Wie sich die Preise für die neue Ernte von Äpfeln und Birnen tatsächlich gestalten, ist in vielen Punkten reine Spekulation. In einigen Wochen wissen wir genaueres. Nämlich nach der Prognosfruit vom 7. bis 9. August in Budapest. Im Rahmen dieser weltweit führenden

Veranstaltung der Obstbranche gibt die WAPA (World Apple and Pear Association) die Prognose für die Apfel- und Birnenproduktion bekannt und diskutiert zudem Trends des europäischen sowie weltweiten Obstmarktes.

Wir halten Sie auf dem Laufenden – beispielsweise über die [News-Rubrik auf unserer Webseite](#), über unsere Profile bei [Instagram](#) oder [LinkedIn](#) sowie in den [FoodNews!](#)



Kapern: Weder Gemüse noch Obst

Klein aber oho – Kapern sind eine beliebte Zutat in der Küche. Übrigens schon seit vielen Jahrtausenden, wie archäologische Funde gezeigt haben. **Kapernknospen** wurden in der Antike als Gewürz oder zur Behandlung von medizinischen Beschwerden wie Zahnschmerzen oder Verdauungsproblemen eingesetzt. Heute sind sie fester Bestandteil traditioneller Gerichte wie Vitello tonnato, Königsberger Klopse, Frikassee oder Insalata pantasca.

Genauso vielfältig wie ihre Einsatzmöglichkeiten ist die Produktgruppe der Kapern: Je nachdem, welcher Teil des Kapernstrauchs geerntet wird, ist von Kapern oder Kapernfrüchten die Rede. **Kapern sind geschlossene Blütenknospen**, die in einer würzigen Lake aus Essig und Salz eingelegt werden. Dabei gilt der Grundsatz: Je kleiner die Knospe, desto höher die Qualität und teurer der Preis. „Nonpareilles“ sind mit 4 bis 7 mm die kleinsten, danach folgen die Klassen „Surfines“, „Capucines“ und „Fines“, die Sie allesamt in unserem [Adria-Sortiment](#) finden.

Wenn die feinen Blüten nicht geerntet werden, entstehen daraus **Kapernfrüchte bzw. -beeren**, die ebenfalls nach Größe sortiert und anschließend **mitsamt ihren Stielen** eingelegt werden. Da sie milder im Geschmack sind, eignen sie sich super als Snack oder Topping von Gerichten.

Aktuell werden Kapernfrüchte in der **Türkei**, aber auch in **Syrien, Usbekistan, Turkmenistan** und anderen Ländern geerntet. Die Saison erstreckt sich über mehrere Wochen, da die Sträucher in regelmäßigen Abständen **von Hand geerntet** werden, um den perfekten Reifegrad abzapfen – ähnlich läuft es im Mai und Juni für die Knospen. „In diesem Jahr ist die Erntezeit witterungsbedingt leicht verzögert“, berichtete unser Geschäftspartner aus der Türkei. Spannend

ist auch ein Blick auf die Preise: Da aktuell vermehrt große Kapern nachgefragt werden, **steigt hier der Preis**. Gleichzeitig bleiben die Preise für die kleinen Sorten „Nonpareilles“ und „Surfines“ auf stabilem Niveau, sodass der preisliche Unterschied im Vergleich zu den großen Kapernknospen geringer wird. Insgesamt gehen Kenner von einer geringeren Ausbeute im Kapernmarkt im Vergleich zum Vorjahr aus – nicht zuletzt auch deswegen, weil immer **weniger Erntehelfer:innen** für diese mühsame Arbeit zur Verfügung stehen.

All denjenigen, die jetzt auf den Geschmack gekommen sind, empfehlen wir [Linguine mit Thunfisch, Oliven und Kapern](#). Auf der Adria-Webseite gibt's nicht nur das passende [Rezept](#), sondern auch ein cooles Video von unserem Partner Miesbacher Gastroservice GmbH.



INTERVIEW

NACHGERFRAGT:

Starke Partner, gute Zusammenarbeit



INTERVIEW MIT DANNY KOEDIJKER
MEDITERRANEAN FOOD PARTNERS

„Für uns, die wir in einem kleineren Land als Deutschland mit viel weniger Einwohnern leben und arbeiten, ist auch der Konsum geringer. Deshalb ist es toll für uns, einen starken Partner wie PMM an unserer Seite zu haben. Gemeinsam können wir die Kaufkraft verbessern.“

– Danny Koedijker

Starke Partner, starke Zusammenarbeit: Mit Mediterranean Food arbeitet Paul M. Müller Seite an Seite in den Beneluxländern. Das Unternehmen ist dort der Vertriebshändler der Marke ADRIA. Wie die Arbeitsteilung aussieht, wie sich die Märkte unterscheiden und was die großen Herausforderungen der Zukunft sind, verrät Danny Koedijker im Gespräch.

PMM: Danny, schön, dich zu hören. Du bist superpünktlich. Normalerweise sagt man das uns Deutschen nach...

Danny Koedijker: Ja. Zum Glück ist das auch ein Teil unserer Kultur.

PMM: Wie sieht die Arbeitsteilung zwischen PMM und Mediterranean Food Partners aus?

Wir sind der Vertriebshändler der Marke ADRIA in den Beneluxländern für Paul M. Müller, pflegen also eine wirklich starke Partnerschaft mit PMM. Wir sprechen über Marktentwicklungen, um sicherzustellen, dass wir eine gute Ausgangsposition für unsere Kunden auf dem Benelux-Markt haben. Sowohl PMM als auch Mediterranean Food sind starke Unternehmen, die ihre Stärken, ihr Wissen und ihre Flexibilität mit an den Tisch bringen.

PMM: Mit wem stehst du in Kontakt?

Ich arbeite hauptsächlich mit Fabian zusammen – das ist mehr als nur eine berufliche Partnerschaft. Fabian und mich verbindet eine echte Freundschaft.

Das letzte Mal, als ich in München war, sind wir in den Biergarten gegangen. Wenn man zusammen ein Bier im Biergarten trinken kann, kann man sagen, dass man befreundet ist und nicht nur eine geschäftliche Beziehung pflegt. Er hält uns wirklich auf dem Laufenden, was Preisentwicklung, Ernteentwicklung oder manchmal sogar Seefrachtbewegungen angeht. Wir haben auf jeden Fall wöchentlichen Kontakt, manchmal sogar täglich.

PMM: Wie wichtig ist die Marke ADRIA in Ihrer Region?

Die Marke ADRIA ist sehr wichtig. PMM hat die Marke in den letzten 25 Jahren zusammen mit dem Miteigentümer von Mediterranean Food Partners aufgebaut. Wir haben uns eine gute Position auf dem Benelux-Markt erarbeitet und versuchen, diese für die Zukunft zu erhalten und zu verbessern.

PMM: Warum mögen die Kunden ADRIA so sehr?

Es ist der gute Service. Es ist der gute Preis. Es ist die Qualität. Es ist das Unternehmen. Die Marke ist bekannt. Sie wurde über 20, 25 Jahre aufgebaut.

PMM: Was unterscheidet den niederländischen vom deutschen Markt?

Ich denke, die Märkte sind recht ähnlich. Der Unterschied könnte darin liegen, dass wir für die Kunden, die wir beliefern, vor allem qualitativ hochwertigere Produkte im ADRIA-Sortiment haben. Die Kunden achten mehr auf Qualität als auf den Preis. Ich denke, die Qualität ist ein bisschen höher als auf dem deutschen Markt. Bei geschälten Tomaten ist die Qualität in den Niederlanden höher als in Deutschland. Was Pizzasauce angeht, wollen die Niederländer nur die Marke Sugal. Sie ist dickflüssiger, so dass Sie kein Tomatenmark oder ähnliches dazugeben müssen. In Deutschland sieht man, dass es verschiedene Qualitäten gibt und dass weniger Qualität manchmal auch in Ordnung ist. Fabian hat mir erzählt, dass er viele ägyptische entsteinte Oliven verkauft. In den Niederlanden gibt es wegen dem höheren Anspruch an die Qualität nur spanische.

PMM: Gibt es noch andere Unterschiede, wenn es um Lebensmittel geht?

Die Art zu leben oder auszugehen ist im Wesentlichen die gleiche. Mit einer Ausnahme: die Mittagspause. In den Niederlanden ist es nicht üblich, zum Mittagessen auszugehen. Wenn Fabian hier ist, machen wir das natürlich auch. Ansonsten arbeiten wir in der Mittagspause einfach durch, essen eine Scheibe Brot und fertig. Wir Niederländer nehmen uns also keine Zeit für unsere Mittagspause. Das ist ganz anders als das, was ich im südlichen Teil Deutschlands gesehen habe, als ich Fabian und Thomas besucht habe. Alle Restaurants sind um die Mittagszeit voll. So funktioniert das hier nicht.

PMM: Was ist mit dem Abendessen?

Auch dafür nehmen wir uns keine Zeit. Wenn die Niederländer zu Hause sind, dauert es nur 10, 15 Minuten und dann haben wir gegessen. Die Leute ziehen es vor, zu Hause zu bleiben, aber das ist auch eine Frage des Preises. Ich habe gerade mit Fabian über die Gastronomie-Nachrichten in Deutschland in der letzten Zeit gesprochen. In den Niederlanden macht es keinen Spaß mehr, zum Essen auszugehen. Sogar wenn man eine Pizza nach Hause bestellt, ist es mittlerweile normal, 16 bis 18 Euro zu bezahlen. Ein Stück Fleisch kostet im Moment auch 32 bis 35 Euro. Dagegen ist die Pizza also noch günstig.

PMM: Was macht die Zusammenarbeit mit PMM für Sie interessant?

Für uns, die wir in einem kleineren Land als Deutschland mit viel weniger Einwohnern leben und arbeiten, ist auch der Konsum geringer und deshalb ist es toll für uns, einen starken Partner wie PMM an unserer Seite zu haben. Gemeinsam können wir die Kaufkraft verbessern. Einige Artikel werden direkt vom Ursprungsland zu unserem Lager geliefert, aber wir haben auch die Möglichkeit, die Waren aus dem Lager von PMM zu laden. Auch die Kenntnisse und Erfahrungen von PMM auf dem Markt sind für uns sehr wichtig. Für uns ist es nicht nur eine Lieferanten-Kunden-Beziehung, sondern wirklich eine starke Partnerschaft.

PMM: Was sind die größten Herausforderungen für die nächste Zeit?

Vermutlich ist der Klimawandel die größte Herausforderung.

PMM: Was wird sich speziell auf dem Benelux-Markt ändern?

Die Preise können sich ändern, aber das ist etwas, das man mehr oder weniger vorhersehen kann. Ich hoffe, dass die Preise stabiler werden.

PMM: Was sind Ihre Pläne für die Zukunft?

Ich sehe die Zukunft positiv. Unser Plan ist, mit den richtigen Schritten zu wachsen. Außerdem werden Qualität und Stabilität für uns und unsere Kunden im Mittelpunkt stehen. In diesem Sinne bin ich zuversichtlich, dass wir in den kommenden Jahren das richtige Wachstum erzielen können.

PMM: Vielen Dank für das Gespräch, Danny.

Vielen Dank. Wir wissen unsere Partnerschaft wirklich zu schätzen, denn dank Paul M. Müller können wir das tun, was wir tun. Es ist ein wirklich großer Vorteil, diese Partnerschaft zu haben. Das ist etwas ganz Besonderes. Wir hoffen, dass wir damit noch viele, viele Jahre weitermachen können.

ZUR PERSON

Danny Koedijker ist 31 Jahre alt. Er wohnt in Sneek, im Norden der Niederlande. Er gründete Mediterranean Food zusammen mit Jörgen Bodewes im Januar 2023; die beiden sind Teilhaber des Unternehmens. Danny kennt Jörgen seit August 2018. Davor hat er bei Meditera gearbeitet, im vorherigen Unternehmen von Jörgen. Danny ist verheiratet, er und seine Frau haben zwei Söhne: Sem ist zweieinhalb Jahre alt und Mick wurde im April 2024 geboren.

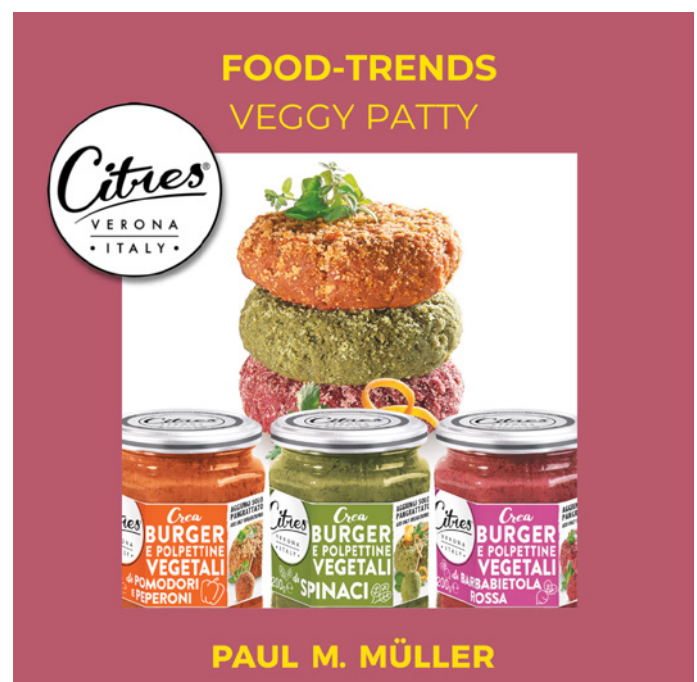


Citres Food Trends: Veggie Patty im Handumdrehen

Immer auf der Suche nach den reifsten Früchten, dem besten Gemüse, der zuverlässigsten Qualität – diese Passion teilen wir mit unserem Partner Citres aus Italien. Aktuell sind die beiden Pesto-Varianten „alla Genovese“ und „Rosso“ Teil unseres Sortiments. Wir wollten von den Kolleg:innen vor Ort wissen, welche **Food-Trends sie aktuell in Italien** beobachten. Die klare Antwort: Convenience-Food ist unaufhaltbar – ebenso die **Liebe für Burger mit oder ohne Fleisch**. Das Problem: Fertigprodukte enthalten zahlreiche Zusatzstoffe und Selbstmachen dauert im Gastrobetrieb schlichtweg oft zu lange. Die Lösung: Gemüsebasierte Mischungen, die **zusammen mit Semmelbröseln im Handumdrehen zu saftigen Burger-Patties werden** – natürlich mit weiteren Gewürzen oder anderen Zutaten wie etwa Fleisch, Käse, Hülsenfrüchten oder Kräutern aufgepeppt.

Und dennoch: Der Burger-Trend wird nie die zahlreichen Köstlichkeiten der italienischen Küche verdrängen können – zum Glück! Neben dem erwähnten Pesto sind aktuell beispielsweise glutenfreie Aufstriche (z. B. mit Artischocken, Kürbis, Pistazien oder Chicorée) bei den Kund:innen von Citres ebenfalls hoch im Kurs.

Wenn Sie auch aufgeschlossen für neue Food-Trends oder einfach neugierig auf die Produktvielfalt von Citres sind, kommen Sie gerne auf uns zu.



Schiffsverkehr: Steigende Frachtraten

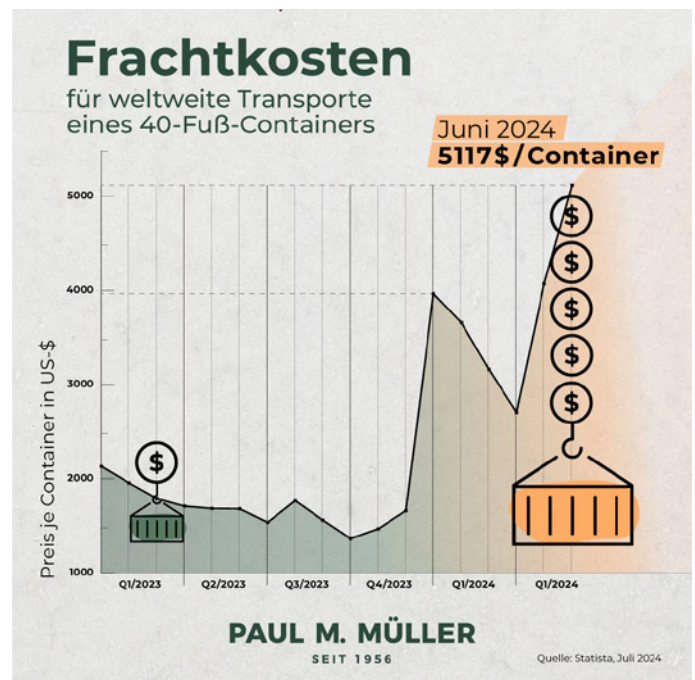
422 Prozent höher waren die Container-Frachtraten am 20. Juni 2024 auf der Strecke Shanghai-Rotterdam im Vergleich zum Vorjahr (Quelle: Drewry). Und selbst bei diesen **Rekordpreisen** ist eine rechtzeitige Zustellung der Ware nicht immer garantiert, weil Container mancherorts fehlen oder Packer in der Hoffnung auf sinkende Preise, den Versand hinauszögern. Sie sehen: Die Branche steht (vor allem bei Frachten von Asien nach Europa) vor einer riesigen Herausforderung. Schauen wir also auf die Kombination aus geopolitischen und wirtschaftlichen Faktoren, auf die diese Situation zurückzuführen ist!

So beeinflussen die **Konflikte im Nahen Osten** (insbesondere im Roten Meer) weiterhin die Schifffahrt. Um der Bedrohung durch jemenitischen Huthi-Rebellen zu entgehen, weichen viele Reedereien bereits seit Mitte Dezember 2023 auf die mehrere Tausend Kilometer weitere Strecke über das Kap der Guten Hoffnung aus. Das führt nicht nur zu **verzögerten Transportzeiten und steigenden Kosten**, sondern auch zu **höheren Versicherungssummen**, die sich auf die Frachtraten niederschlagen.

Hinzu kommt **fehlender Frachtraum**, der durch die oben geschriebenen Verzögerungen zustande kommt und durch die Reedereien möglicherweise noch zusätzlich künstlich verknappt wurde. Auf Seiten der Einkäufer, Händler und Importeure steigt die Nachfrage nach Frachtraum (nach Monaten der Zurückhaltung) nun trotzdem wieder an. Zum einen steht die Erntesaison vielerorts in den Startlöchern, zum anderen sind viele Lagerbestände bereits ungewöhnlich leer. **Nachschub ist also da** und wird dringend benötigt.

Und noch ein anderer Punkt kommt aktuell zum Tragen: Die ohnehin gesteigerte Nachfrage fällt genau in dasselbe Zeitfenster wie der erhöhte Logistik-Bedarf wegen des Weihnachtsgeschäfts, der alljährlich bereits im Juli einsetzt.

Untenstehende Grafik zeigt die Preisentwicklungen sehr gut. Ob es sich dabei um einen Ausnahmezustand handelt oder es gar „das neue Normal“ wird, wagt aktuell niemand zu sagen. Klar ist aber: Der Transport ist teuer, schwer zu kalkulieren und das macht sich auch in Preissteigerungen bei den Produkten bemerkbar.

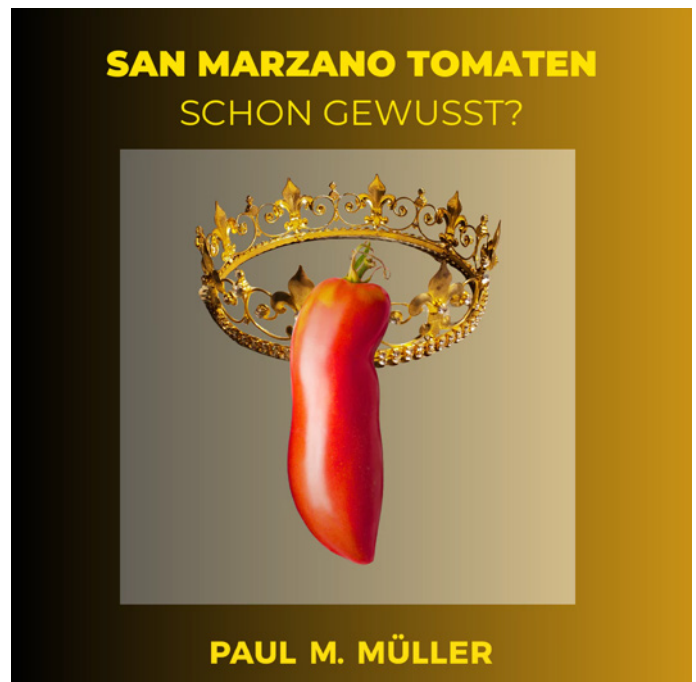


Schon gewusst?: San Marzano Tomaten

Sie ist die **Königin unter den länglichen Schältomaten**, die auch Pelati genannt werden: Die San Marzano Tomate. Diese alte Sorte stammt aus **Kampanien in Italien** und wurde nach dem Ort benannt, in dem sie gezüchtet wurde und wird – nämlich in San Marzano sul Sarno. Nachdem sie kurzzeitig vom Aussterben bedroht war, erlebte sie in den vergangenen Jahren ein echtes Comeback und ist beliebter denn je. Insbesondere bei echter neapolitanischer Pizza gilt sie als die Zutat, die für eine ganz besondere Note sorgt. Die Crux: Aufgrund ihrer Beschaffenheit müssen Anbau, Ernte und **Verarbeitung per Hand** erfolgen, was den Marktpreis entsprechend hochhält und das Risiko für Fälschungen steigert. Daher tragen echte San Marzano Tomaten aus Kampanien eine geschützte Herkunftsbezeichnung der EU (ein rot-gelbes-Symbol in runder Form mit gezacktem Rand) sowie die Aufschrift Pomodoro San Marzano Dell'Agro Sarnese Nocerine D.O.P.

Übrigens: Bei uns können Sie [echte San-Marzano-Tomaten von unserem Partner MUTTI](#) bestellen.

Noch mehr Tomaten Know-How gibt's in unserem [Tomaten-spezial](#).



Rückblick: Paul M. Müller Team-Tage

Mitte Juni ging es für uns zum Team-Event an den Achensee. Es war nicht „nur“ ein Ausflug mit dem Drachenboot, sondern so viel mehr: **Miteinander sprechen, voneinander lernen, gemeinsam wachsen.** „Wir schätzen uns sehr glücklich, dass jede:r Einzelne Teil unseres Teams ist“, sagt Geschäftsführer Thomas Schneidawind. „Dass das so bleibt, sind Team-Tage unerlässlich.“ Außerdem spielen solche Events auch beim Thema **Employer Branding** eine wichtige Rolle, da es immer herausfordernder wird, die besten Talente für das eigene Unternehmen zu überzeugen. Thomas Schneidawind: „Wir wollen neue Mitarbeitende gut integrieren und arbeiten schon allein aus diesem Grund weiterhin an unserem gemeinsamen Miteinander.“

Hier gibt's einige Impressionen von unseren Team-Tagen: [Paul M. Müller auf Reisen: Team-Tage](#)

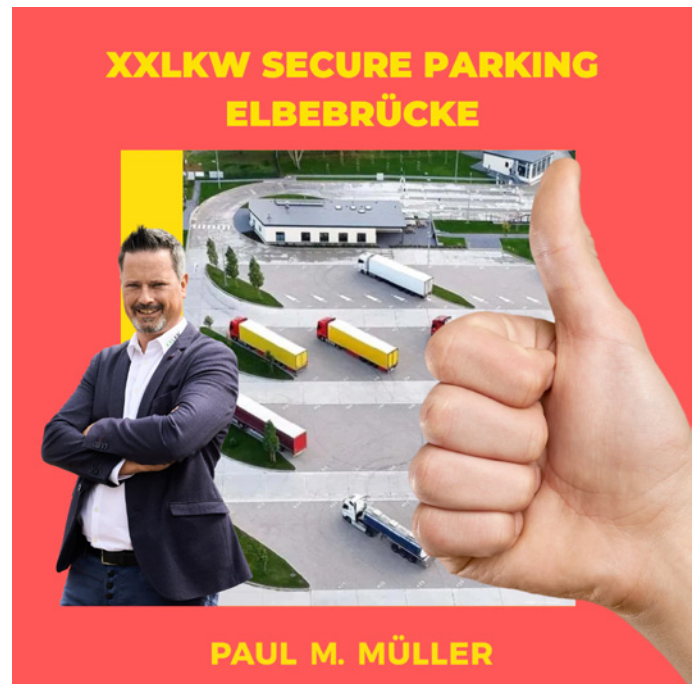


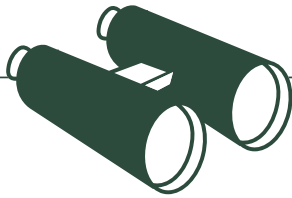


Die gute Nachricht

Die gute Nachricht: XXLKW Secure Parking Elbebrücke

Ein **Lkw-Sicherheitsparkplatz**, der **dem Fachkräftemangel entgegenwirken** will – das gibt's nicht? Oh doch, das gibt es tatsächlich – und ist unsere gute Nachricht. Gerhard Hauptstein von der Firmengruppe Hauptstein, die wie Paul M. Müller in Oberhaching sitzt, hat den „**XXLKW Secure Parking Elbebrücke**“ an der A9 bei Vockerode zwischen Leipzig und Berlin geschaffen. Studien zufolge sollen in Europa bis 2026 rund 2 Millionen Lkw-Fahrer fehlen. Hauptstein will mit seinem Parkplatz auch die **Bedingungen verbessern**, unter denen Lastwagenfahrer arbeiten und leben. Im Angebot: eine Lounge, TV, kostenloses Wifi, Waschmaschine, ein Outdoor-Fitness-Parcours und ein Bereich für Frauen. In der Küche können sich die Fahrer:innen ihr selbst mitgebrachtes Essen kochen, im angeschlossenen Shop werden Getränke und Snacks zu fairen Preisen verkauft. **107 Stellplätze** stehen zur Verfügung, es gibt zwei Tarife – der günstige Tarif: 12 Euro für 12 Stunden. Weitere Informationen gibt's unter <https://www.xxlkw-parking.de>





Ausblick

Logistik aufgepasst: Ferien, Fahrverbote und Ferragosto

Sommerzeit ist Ferienzeit! Das macht sich auch im Tagesgeschäft bemerkbar: Alles wird ruhiger. Auf deutschen Autobahnen kommt zum wöchentlichen Sonntags-Fahrverbot für Lkw von 0 bis 22 Uhr noch ein **weiteres Fahrverbot** hinzu: Vom **1. Juli bis 31. August** sind der Ferienreiseverordnung zugeordnete **Autobahnen und Bundesstraßen für Lkw an Samstagen zwischen 7 und 20 Uhr tabu**. Was die Logistik (insbesondere von und nach Italien) den ganzen August über zusätzlich verzögert: Der **Ferragosto am 15. August** (auf deutsch: Festtag des Augustus bzw. Mitte August) – in Deutschland auch bekannt als Mariä Himmelfahrt. Es ist für gewöhnlich nicht nur **der heißeste Tag im Sommer**, sondern auch **einer der bedeutendsten kirchlichen und familiären Feiertage des Landes**. Familien fahren in den Urlaub, Fabriken stehen still, Geschäfte bleiben geschlossen oder haben reduzierte Öffnungszeiten. Ebenso ist die **Logistik die ganze Woche vor, während und nach dem Ferragosto in einer Sommerpause** und Verladungen in diesem Zeitraum problematisch. Um leere Lkw-Ladungen (und damit höhere Transportkosten) zu vermeiden, ist auch unsere Logistik in dieser Zeit gedrosselt und eine rechtzeitige **Bevorratung zwingend erforderlich**. Sofern nicht schon geschehen, sprechen Sie uns schnellstmöglich an und planen Sie genügend Zeit ein.



PMM Community

Sie möchten uns eine Geschichte erzählen oder Erfahrungen aus der Branche mit uns teilen? Sie haben Feedback für uns? Fotos oder Stories? Wir möchten Sie einladen, den PMM-Marktbericht aktiv mitzugestalten, und wir freuen uns über jeden Beitrag, jede Anregung und jede Kritik. DANKE, dass Sie sich die Zeit zum Lesen genommen haben und ein Teil unserer PMM Community sind.

Ihr  von Paul M. Müller

Obwohl wir die von uns beanspruchten Quellen als verlässlich einschätzen, übernehmen wir für die Vollständigkeit und Richtigkeit der hier wiedergegebenen Informationen keine Haftung.