

PAUL M. MÜLLER

SEIT 1956

FOOD NEWS

DER MARKTBERICHT

AUSGABE MÄRZ 2023

23. 03. 2023

*„Wandlung ist notwendig wie die Erneuerung der Blätter
im Frühling.“*

Vincent van Gogh (1853 – 1890)



Dosiert – unsere Kolumne

Frühlingserwachen

Alles neu macht der Frühling, der am 20. März offiziell begonnen hat und die Natur aus ihrem Winterschlaf kitzelt. Die Tage werden länger, die Nächte kürzer, das Leben erwacht und bringt viel Schönes mit sich. Wir lieben die Achterbahn des Lebens, die Hochs, aber auch die Tiefen, die uns vor Herausforderungen stellen und wachsen lassen. In der Food-Branche ist diese neue Power ebenfalls zu spüren: Menschen kommen wieder vermehrt auf (Fach-) Messen zusammen, sind hungrig auf Neuigkeiten und die Konsumfreude steigt. Auch die Sterneküche strotzt vor neuen Ideen, wie unser spannendes Interview mit Küchenchef Joshua Leise zeigt.

Bei Tomaten, Ananas und Thunfisch bedeuten Veränderungen gerade vor allem eines: Höhere Rohwarenpreise. Mehr zu den Hintergründen und Prognosen in diesem Marktbericht. In diesen herausfordernden Zeiten tun wir alles, um

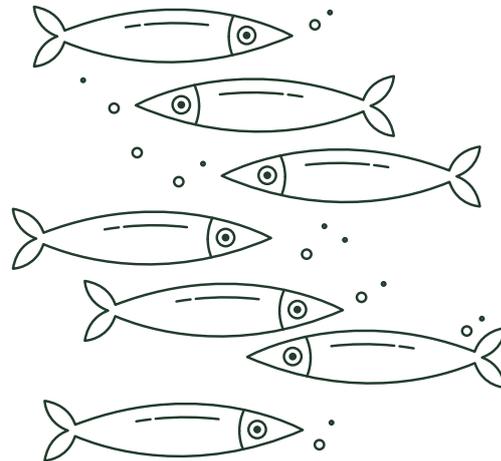
Sie zuverlässig zu unterstützen – und verändern uns ebenfalls. Wir wachsen und gehen die nächste Schritte, die es braucht, um als Familienunternehmen erfolgreich zu bleiben. Zum Beispiel durch die beiden Neueinstellungen von Vincenz Herrmann und Isabella Di Pinto. Sie bereichern mit ihrer Expertise nicht nur unser Daily Business, sondern mit ihrer Persönlichkeit auch unser Team. Weiter unten finden Sie ein knackiges Interview mit Logistik-Expertin Isabella. Vincenz werden wir Ihnen im nächsten Marktbericht genauer vorstellen. Eine weitere große (und vor allem unheimlich leckere!) Veränderung im Hause PMM ist PAOLO ROSSI – jetzt auch mit eigener Webseite und Instagram-Kanal.

In diesem Sinne: Machen Sie es wie der Frühling, seien Sie offen für Wandlungen und genießen Sie das Leben – und natürlich die Ostertage.

Ihr Thomas Schneidawind

Sardellen: Klein und kostbar

Aktuell dauert die Fertigstellung einer Containerladung mit Sardellen mindestens doppelt so lange wie sonst – nämlich über eine Woche statt drei Tage. Der Hauptgrund dafür ist die kleine bis sehr kleine Größe der Fische, die sich selbst Branchen-Experten nicht erklären können. Die Folge: Für die Verarbeitung der gleichen Fang-Menge sind mehr Arbeiter in den Fabriken nötig. Gleichzeitig gestaltet sich die Generierung von Mitarbeitenden schwierig. Daher hoffen alle Beteiligten seit Januar auf größere Frische. Insider sind allerdings skeptisch, ob sich dieser Wunsch im April erfüllen wird.



Ananas: Schlechte Ernte

Die Ernte im Februar 2023 war schlechter als geplant und so stiegen die Rohwarenpreise auf 8.00-8.30 Thai Baht/kg. Allerdings liegen die Verkäufe im Ursprung, trotz internationaler Messen wie Prodexpo und Gulfood, deutlich hinter den Erwartungen der Packer. Die Nachfrage nach Ananas-konserven, insbesondere in den USA und Middle East, sind sehr gering. Auch die EU und Russland ziehen nicht die gewohnten Mengen, so dass die Packer ihre Produktionskapazitäten herunterfahren. Zusätzlich erwartet man in Thailand weiter steigende Rohwarenpreise aufgrund der rückläufigen Rohwarenmengen in den nächsten Monaten.

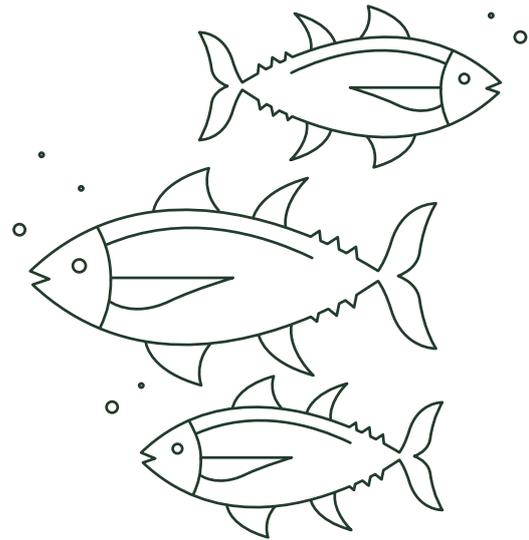
Es bleibt also spannend, wie sich die Preise aufgrund dieser Tatsachen in puncto Angebot und Nachfrage entwickeln werden.

Übrigens: Kennen Sie schon unsere exklusive Warenkunde über Ananas? Sie ist Teil des PMM College und hält spannendes Know-How bereit.

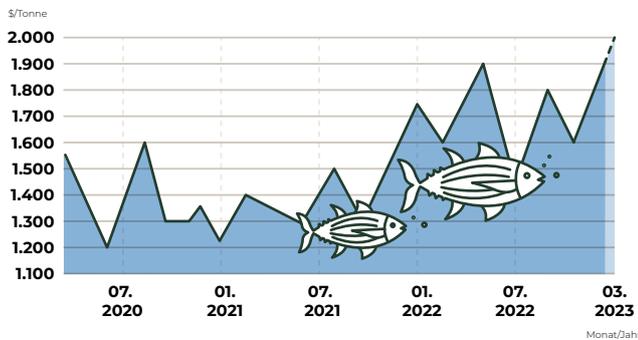


Thunfisch: Höchstpreise in Sicht

Die Verhandlungen für den Rohwarepreis von Thunfisch laufen aktuell auf Hochtouren. Exakte Zahlen gelten immer nur für den jeweiligen Moment. Prognosen für die nächsten Monate wagen selbst Experten, mit denen wir gesprochen haben, derzeit nicht. Doch eins ist sicher: Der Trend geht in den nächsten zwei bis drei Monaten – egal, ob Pazifik, Atlantik oder Mittelmeer – weiterhin (moderat) aufwärts.



**Preisentwicklung
ganzer Thunfisch Skipjack (1,8 kg), Bangkok**



Recherche: Paul M. Müller

Neben den FAD-bans für Thunfischfang im Atlantik von Januar bis März sowie von Juli bis September im Westpazifik sorgen auch andere Faktoren für ein reduziertes Angebot sowie Preissteigerungen. Zum einen sind das die geschrumpften Fischbestände und zum anderen phasenweise Arbeitsstreiks auf den Fischerbooten, welche diese zum Stillstand bringen. Gleichzeitig trifft das verringerte Angebot von Rohware auf eine gesteigerte Nachfrage nach verarbeiteten Thunfisch-Produkten.

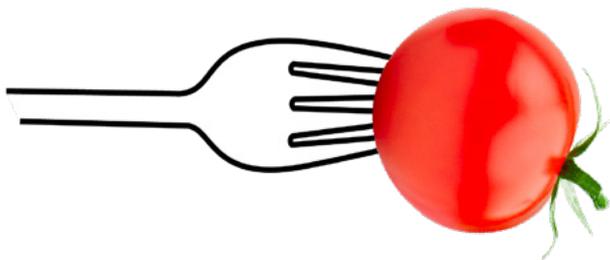
Den perfekten Zeitpunkt zum Thunfischkauf gibt es aktuell nicht. Unsere Thunfisch-Expertin Eve-Florence Gözl hilft Ihnen bei Fragen oder Bestellwünschen immer weiter.



Für den freien Handelsplatz in Bangkok werden schon bald Rekordpreise beim Skipjack über 2.000 USD je Tonne erwartet. Der Blick auf die Grafik mit der Preisentwicklung zeigt es deutlich: Wir haben es mit einem neuen Höchststand der letzten Jahre zu tun. Analog dazu steigen die Preise für den Gelbflossenthunfisch (yellowfin tuna), den wir beispielsweise für unseren Solid-Pack der Marke ADRIA Premium verwenden.

Tomaten: Heiße Verhandlungen

Aus dem im letzten Marktbericht beschriebenen „Tomaten-Poker“ sind nun erste Rohwarenpreise für die Ernte 2023 bekannt. Im Vergleich zum Vorjahr ist – abhängig vom Anbaugebiet – mit Preissteigerungen von 28 Prozent (in den USA) bis 50 Prozent (in Spanien) bei den Rohwaren zu rechnen. Insider berichteten uns, dass die Preisverhandlungen in Italien noch immer am Laufen sind, die Rohwarenpreise sich aber vermutlich denen in Spanien und Portugal angleichen werden. In Süditalien dürften die Preise ihrer Einschätzung nach sogar 10 bis 20 Euro pro Tonne höher liegen als im Norden des Landes. Hinzu kommen hier außerdem die Frachtkosten von Apulien nach Neapel/Salerno. Diese sind aufgrund der großen Entfernung mehr als doppelt so hoch wie in Norditalien.



Nachdem Trockenheit und Wassermangel 2022 zu einem schwierigen und turbulenten Tomaten-Jahr gemacht haben, spielen für die Bauern (v.a. in Südeuropa, aber auch weltweit) zunehmend auch andere hitzeresistentere Anbauprodukte eine Rolle. Einer unserer Gesprächspartner aus Italien berichtet bereits jetzt zu Beginn des Jahres von zu wenig Wasser im Land sowie im größten Fluss Italiens – dem Po. Auch wenn es noch mehrere Monate bis zur Tomatenernte dauere, sei die Stimmung unter den Erzeugern aufgrund des fehlenden Wassers sowie der aktuell laufenden Preisverhandlungen angespannt.

Aber was bedeutet das für unseren Markt in Deutschland? Aufgrund der hohen Preise für die Rohware sowie den anhaltend hohen Energiepreisen werden Hersteller weiterhin versuchen, niedrig konzentrierte Produkte wie Pulpe und Pizza-Sauce zu produzieren. Denn: Für 1 kg Tomatenmark werden 6 kg frische Tomaten sowie viel Energie während des Verarbeitungsprozesses benötigt. Demnach verwundert es kaum, dass laut unserer beiden Gesprächspartner Tomatenmark in allen Gebindegrößen bereits jetzt in Italien nahezu ausverkauft ist. Besser sieht es mit Pizzatomaten sowie passierten Tomaten in Flaschen für den Einzelhandel aus. Die Lager von Paul M. Müller sind für Sie weiterhin gut gefüllt. Noch mehr Hintergründe zur aktuellen Tomaten-Situation gabs im [Dienstags-Talk vom 28. Februar](#).

In puncto Verpackung gibt es zum jetzigen Zeitpunkt keine detaillierten Infos. Experten gehen aber davon aus, dass die Preise für Dosenblech konstant bleiben werden – sofern nicht Unvorhergesehenes passiert. Auch die Preise für Glas haben sich aktuell deutlich entspannt. Jedoch kann es auch hier zu Änderungen bis zur heißen Erntephase von Juli bis September kommen.

Übrigens: Vielfältiges Tomaten Know-how (auch zu verschiedenen Tomatenprodukten) finden Sie in unserem neuen [Tomaten-College](#).

Ahornsirup: Ernte-Startschuss

Süß, fein karamellartig, dickflüssig und goldgelb bis bernsteinfarben – all das ist Ahornsirup. In der Frühstücks- und Hotelgastronomie ist er ein beliebter Begleiter zu Pancakes oder auch eine vegane Alternative zu Honig in der Küche sowie am Buffet. 80 Prozent des weltweiten Ahornsirups stammen aus Kanada – kein Wunder, dass ein Ahornblatt das Staatssymbol des Landes ist und sogar die kanadische Flagge ziert.

Ganz aktuell ist übrigens die Erntesaison des Naturprodukts. Innerhalb von vier Wochen zwischen März und April wird das (zunächst eher farblose) Ahornwasser geerntet und innerhalb von 24 Stunden zu Sirup verarbeitet. Wie das funktioniert und mit welchen anderen Ahornprodukten Sie die Gerichte für Ihre Gäste noch versüßen können, lesen Sie in unserem neuen [Glossar-Beitrag über Ahornsirup](#). Nur so viel vorab: Ahornsirup kann auch crunchy oder cremig sein.

Oder Sie fragen unseren Paul M. Müller-Experten für Ahornprodukte: Eduard Kekel.

Hier finden Sie eine Rezeptinspiration von uns: [Obstsalat mit Kokos-Ahorn-Crunch](#)



INTERVIEW



„Immer mehr Leute denken nachhaltig und wollen sich pflanzlich ernähren. Ich kann mir nicht vorstellen, dass das wieder verschwindet. Wir zumindest planen auch für die nächsten Jahre mit veganen Menüs.“

Joshua Leise

Foto: Lenka Li Lilling

Auch die Sterneküche kann vegan. Vor allem aber zählen neue Ideen und Kreativität. Was die jungen Macher vom Mural in München draufhaben, erzählt Küchenchef Joshua Leise im Exklusiv-Interview mit Paul M. Müller (PMM). Für Überraschungen ist gesorgt. Wir wünschen guten Appetit!

Herr Leise, wie sind Sie als Sternekoch zur veganen Küche gekommen?

Ich glaube, die Zeit ist reif dafür und die Nachfrage ist da. Wir hatten bislang immer ein „normales“ Menü sowie ein daran angelehntes vegetarisches auf der Karte. Jetzt bieten wir zwei komplett unterschiedliche Menüs, bei denen sich nichts überschneidet, höchstens mal bei den Produkten.

Kann ein Sternekoch auf Hummer oder Bressehuhn verzichten?

Genau dadurch wird unsere Küche einzigartig. Wir verzichten auf die Produkte, die man überall auf der Welt bekommt. Uns macht es Spaß, den Gästen zu zeigen, was man beispielsweise aus einer Renke herausholen kann. Dieser Fisch ist nicht sehr bekannt und ich finde es spannend, damit einen Überraschungseffekt zu erzielen.

Wie wählen Sie Ihre Lieferanten?

Sie müssen Lust darauf haben, eng mit uns zusammenzuarbeiten. Im Januar haben wir mit einem Bauern einen Plan für das ganze Jahr 2023 erstellt, damit er weiß, was wann für uns produziert werden muss und in welchen Mengen. Das Hauptkriterium bleibt natürlich die Qualität der Ware. Welche Rolle spielt die Null-Kilometer-Küche? Wir fokussieren uns nicht komplett darauf, aber das, was auf den Teller kommt, sollte widerspiegeln, was die Region zu bieten hat.

Welches sind die Bestseller auf der Karte?

Wir haben keinen Signature Dish. Unser Menü wechselt regelmäßig und kein Gericht erscheint dort zweimal. Nur bei den Produkten gibt es Wiederholungstäter: Der Saibling gehört dazu, weil man ihn über einen langen Zeitraum sehr gut beziehen kann. Im Winter bieten wir auch Zander an. Ich arbeite gerne mit Süßwasserfischen – damit setzt man Akzente, denn das machen nicht viele.

Kommen wir noch einmal auf die plant-based-Küche zurück. Ist das nur ein Trend?

Nein, es ist mehr als das. Immer mehr Leute denken nachhaltig und wollen sich pflanzlich ernähren. Ich kann mir nicht vorstellen, dass sich das noch mal ändert. Wir zumindest planen auch für die nächsten Jahren mit veganen Menüs.

Im Dezember überraschte das Mural mit einem 89-Euro-„Wumms“-Menü. Was kommt als nächstes?

Ein Flower-Power-Menü im Rahmen des Flower-Power-Festivals, das ab März in München stattfindet. Dazu gibt es eine Führung durch das Muca-Museum, in dem wir untergebracht sind.

Woher kommen noch Inspirationen?

Häufig von den Produzenten und von den Produkten selbst. In unserer Küche soll das Produkt so unverfälscht wie möglich auf den Teller kommen. Die Frage also ist, wie bereite ich es zu, damit es nach dem schmeckt, was es ist? Inspiration kann auch ein Imbiss-Stand sein, wir hatten z.B. mal ein Köfte-Sandwich mit Zicklein-Fleisch von einem kleinen Bauern aus der Region.

Wie günstig kann ein Sternekoch kochen? Wäre ein Studenten-Menü für 69 Euro denkbar?

Ich glaube mit 89 Euro haben wir die Grenze des Kalkulierbaren erreicht. Trotzdem möchten wir auch jenen Gästen ein Angebot machen, die sich kein klassisches 4-Gang-Menü leisten können. Das ist machbar, wenn man auf bestimmte Luxusprodukte verzichtet.

Bieten Sie das 4-Gang-Wumms-Menü weiter an?

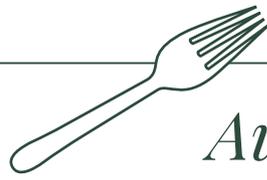
Ja, immer Dienstag bis Donnerstag, allerdings begrenzt auf zehn Plätze pro Abend.

Wie wird das Flower-Power-Menü aussehen?

Dieses Menü entstand gemeinsam mit dem Muca Museum. Es gibt ein 4-Gang-Menü inklusive Aperó, Weinbegleitung und Amues Bouches. Alles weitere bleibt eine Überraschung. Das Komplett-Paket kostet 230 Euro und beinhaltet auch eine Führung durch das Museum mit der Inhaberin Steffi Utz.

Wir sind sehr gespannt und bedanken uns für das Gespräch.

Aus Platzgründen haben wir das Interview für den Marktbericht an einigen Stellen gekürzt. Das gesamte Interview mit Joshua Leise sowie viele weitere mit anderen spannenden Gesprächspartnern finden Sie ganz neu auf unserer Webseite unter [Wissen](#) > [Interviews](#).



Aufgegabelt

Von Kilogramm bis Kilometer

Zum Stichtag am 28. Februar betrug das Gewicht von allen Waren in unserem Hamburger Lager insgesamt 8.484 Tonnen. Diese schöne Zahl haben wir zum Anlass für ein kleines Rechenbeispiel genommen, das diese Dimension veranschaulicht.

8.484 Tonnen Ware passen auf 10.222 Paletten. Würde man diese übereinander stapeln, wäre das **ein Turm mit 16,35 Kilometern Höhe.** Das schafft noch nicht einmal der Burj Khalifa in Dubai als höchster Turm der Welt. Unser Turm wäre nämlich (rein theoretisch!) 20-mal so hoch.



Würden wir das Lager in einer Hauruck-Aktion entleeren wollen, wären dafür übrigens **309 LKW** nötig, die aneinandergereiht **eine 5,8 Kilometer lange Karawane** bilden würden. Das lassen wir lieber mal und beliefern Sie wie immer nach Bedarf schnell und flexibel mit den jeweils passenden Mengen.

Bei allen Fragen rund um Logistik steht Ihnen Michael Picciani zur Seite.

Vielfalt auf BIOFACH-Messe

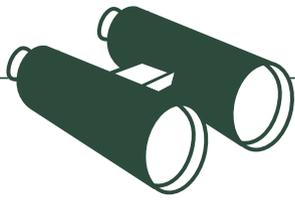


Vom 14. bis 17. Februar 2023 herrschte in Nürnberg Ausnahmezustand. Knapp 36.000 Fachbesucher aus 135 Ländern strömten an diesen Tagen auf das Messe-Duo aus Weltleitmesse für Biolebensmittel sowie internationaler Fachmesse für Naturkosmetik. Zusätzlich zu den 2.765 Messeständen rundeten 120 Veranstaltungen des BIOFACH und VIVANESS Kongress das Programm ab. Im Zentrum der Gespräche und Foren standen laut offizieller Pressemitteilung des Veranstalters vor allem Fragen zur aktuellen Marktentwicklung und -trends sowie politische und rechtliche Rahmenbedingungen.

Unser Fazit nach einem langen Messetag als Besucher: Ein Hoch auf die persönlichen Begegnungen und Gespräche! So haben wir neben Geschäftspartnern auch die Geschäftsführerin des Waren-Vereins der Hamburger Börse getroffen: Jeanette Gonnermann. Wir freuen uns jetzt schon auf die kommende Anuga-Fachmesse von 7.–11. Oktober. Welche Messen sonst noch anstehen, haben wir in unserem Messekalender zusammengefasst.

[Hier geht's zu den Impressionen von unserem Messebesuch vor Ort.](#)

[Hier geht's zur Abschlussmeldung von BIOFACH und VIVANESS 2023.](#)



Logistik aufgepasst!

Ostern ist in diesem Jahr bereits am zweiten April-Wochenende. Während der Vier-Tage-Wochen (Karfreitag am 7. April und Ostermontag am 10. April) gibt es weniger Frachtraum in Hamburg. In Italien gelten zudem Lkw-Fahrverbote, dadurch kann es zu Verzögerungen kommen. Wir bitten Sie deshalb, ein paar Tage Puffer einzuplanen und uns Ihre Bestellung und Planung frühzeitig mitzuteilen. Unsere Logistik-Experten Iris Wittur und Michael Picciani helfen bei Fragen gerne weiter.

Drei Wochen später steht schon der nächste deutschlandweite Feiertag an: Der 1. Mai fällt dieses Jahr auf einen Montag. Auch hier raten wir, mindestens einen Puffertag für Ihre Logistik einzuplanen.



Gestatten? Signor Rossi!



Trotz all der oben beschriebenen Schatten über dem Tomatenhimmel haben wir aktuell bei Paul M. Müller etwas ganz Wunderbares zu feiern: Die neue Webseite für unsere Premium-Marke Paolo Rossi ist nämlich online. Unser Pelati-Experte Signor Rossi ist aber nicht nur verrückt nach sonnengereiften Tomaten aus dem Süden Italiens, sondern hat auch ein Händchen für coole Verpackung, oder? Sehen Sie selbst: Auf der Webseite oder Instagram.

Willkommen an Bord, Isabella

Isabella, was machst du bei PMM?

Ich arbeite in der Logistik als Schnittstelle zum Ein- und Verkauf. Das heißt, ich kümmere mich darum, wie die Produkte transportiert werden, und organisiere dafür die Lkw, Bahn-Lkw sowie die Seefracht. Das hat zur Folge, dass ich viel Englisch spreche – manchmal aber auch Italienisch oder Spanisch.

Warum hast du dich für PMM entschieden?

Wegen vieler kleiner Dinge, die für mich von Anfang an den Unterschied gemacht haben. Zum Beispiel die Webseite, wo ich direkt einen positiven Eindruck hatte. Beim Vorstellungsgespräch wurde ich außerdem herzlich empfangen – auf einer Tafel im Raum stand sogar ein persönlicher Willkommensgruß. Und als Italienerin liebe ich gute Lebensmittel. Also haben Kopf, Herz und Bauch bei der Entscheidung einheitlich mit JA bestimmt. Jetzt bin ich hier!



Und wie läuft die Einarbeitung?

Wirklich gut. Ich genieße es, nach meinem letzten Job nun wieder im Team zu arbeiten und sich gegenseitig zu unterstützen. Beispielsweise arbeite ich eng mit den Kolleginnen und Kollegen aus dem Ein- und Verkauf zusammen. Mein Herz hatte Recht mit seinem ersten Eindruck: Die Atmosphäre ist super. Übrigens nicht nur beim Arbeiten. Wir kochen auch regelmäßig in der Mittagspause füreinander und essen alle gemeinsam.

Super, wir freuen uns, Dich an Bord zu haben – viel Erfolg!

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.

