



MARKTBERICHT

März 2018

*„Wenn wir wollen, dass alles bleibt, wie es ist,
dann ist nötig, dass alles sich verändert“*

Aus „Der Leopard“ von Giuseppe Tomasi di Lampedusa

Die Bilanz für die ersten Wochen des Jahres sieht für Deutschland richtig gut aus: Die Wirtschaft ist stärker als erwartet gewachsen. Der Arbeitsmarkt meldet Rekordwerte bei der Beschäftigung, und die Arbeitslosigkeit geht weiter zurück. Die Einkommen steigen und selbst die Kriminalität verharrt in Summe auf einem Niveau, von dem andere Länder nur träumen.

Dennoch beherrschen Negativmeldungen die Schlagzeilen. Wir Deutschen haben demnach Angst vor fast allem: vor Überfremdung, vor der Globalisierung, vor sozialem Abstieg und Verarmung, vor Glyphosat, selbst vor der Veröffentlichung der Fotos ihrer Häuser im Internet. Die Aufstellung ließe sich beliebig verlängern.

*Wir vom Paul M. Müller Team wollen mit unseren Marktinfos
Mut und Zuversicht bei Ihren Kaufentscheidungen im Handel vermitteln
und damit auch Vertrauen in die richtigen Entscheidungen
für die Zukunft stiften.*

Artischocken

Die Produktion in Spanien hat noch nicht überall angefangen. Das Preisniveau für Rohware ist aufgrund des sehr warmen Winters, gefolgt von Wassermangel, erst einmal deutlich gestiegen. Wir rechnen für die Fertigprodukte mit einem leicht erhöhten Preisniveau gegenüber dem Vorjahr.

In Peru gehen Ernte und Produktion dem Ende entgegen. Die zu erwartenden Mengen dort sehen gut aus.

Aufgrund der Zollfreiheit verkauft Peru vorwiegend in die USA. Ägypten ist als Ursprung / Produzent von

Artischocken hinzugekommen und hat das Lieferland Italien immer mehr verdrängt. Die Sorten dort sind im Vergleich jedoch konsistenter und farblich sowie geschmacklich anders als man es von Spanien gewohnt ist.

Auch wenn der Wettbewerb aus (optischen) preislichen Gründen bei einer 3 kg Dose teilweise auf ein Abtropfgewicht von 1.350 g je Dose umstellt: wir bei Paul M. Müller bleiben bei 1.550 g ATG je Dose!





ANANAS

Nachdem die auslaufende Winterernte im Hauptlieferland Thailand mengenmäßig gut war, sehen wir nach einem deutlichen Preiserückgang (ein schwächerer US Dollar trug in den letzten Wochen ebenso dazu bei) auch hier eine Stabilisierung der Preise. Die sich jetzt nahtlos anschließende Sommerernte wird normal erwartet. Wir halten das jetzige Niveau für interessant, gerade auch vor dem Hintergrund länger laufender Abschlüsse. Denn eines ist gewiss: der sog. ‚Schweinezyklus‘ (weniger Pflege bzw. Ersatz-/Neuanpflanzungen in Zeiten niedriger Rohwarenpreise mit dem Ergebnis kleinerer Mengen und höherer Preise) wird uns auch in Ananas wieder ereilen!



Tomaten



Die Preise für die Rohware bei Tomaten liegt für die neue Kampagne europaweit auf der Basis von 2017. Auch die Produktionspläne für die Anbaumengen liegen auf Vorjahresniveau. Spanien und Portugal melden Wassermangel – ob sich diese Information als Taktik oder Realität erweist wissen wir nach Ostern genauer. In Süditalien gibt es aus der letzten Produktion noch ausreichend

Bestände an Schältomaten in allen Gebindegrößen – dementsprechend haben die Preisnotierungen auch aufgrund des schleppenden Neugeschäfts nachgegeben. In Norditalien sind allein durch die Versteigerung der insolventen Produktionsfirma Ferrara Food ca. 30.000 to der verschiedensten Artikel (hauptsächlich Industieware) unverkauft am Markt vorhanden. Trotz zum Teil zweifelhafter Qualitäten, die bereits 2 Jahre alt sind, führt dieser Tatbestand nicht zu großem Optimismus oder Preissprüngen nach oben.

JALAPEÑOS

Die Jalapeño bzw. Jalapeña, deutsch Jalapenö, ist eine kleine bis mittelgroße, scharfe Paprikasorte, die nach der mexikanischen Stadt Xalapa benannt ist.

Sie ist eine Zuchtform des spanischen Pfeffers aus der Gattung Capsicum. Pflanzen der Sorte Jalapeño sind typische Vertreter der Art Capsicum annum. Sie werden cirka 1,50 Meter hoch, haben meist weiße Blüten, jedoch existieren auch Varietäten mit teilweise oder komplett violetten Blüten. Eine Pflanze kann pro Jahr um die 30 Früchte tragen, im kommerziellen Anbau unter guten Bedingungen können Ernteergebnisse von über 120 Früchten pro Pflanze erreicht werden. Die Zeit zwischen der Bestäubung der Blüte und der Reife der Frucht beträgt etwa 70 bis 80 Tage. Die pikante Schärfe der Jalapeños ist auf das in den Früchten enthaltene Capsaicin zurückzuführen. Auf der für die Schärfestimmung gebräuchlichen

Scoville-Skala liegen die Früchte zwischen 2.500 und 8.000 Einheiten. Obwohl die Jalapeño in der Regel bereits als sehr scharf empfunden wird, bleibt sie damit noch weit hinter dem Capsaicin Gehalt einer Habaneroschote, die es auf 100.000 bis 500.000 Einheiten bringt. Unter der Marke „ADRIA“ führen wir die 3.100 ml Dosen (auch A10, 105 oz oder 4 kg Dose genannt) in Ringe geschnitten in den Farben „grün“ und „rot“ aus Indien, der Türkei, Ägypten bzw. aus Peru. Durch den Trend hin zu neuen Essgewohnheiten in pikanterer Form ist dieser Artikel universell einsetzbar z. B. für Pizzen, Burger und Brotaufstriche mit Frischkäse verfeinert.





Baby Birnen

Großartige Garnierung zum Dessert, Joghurt, Süßspeisen bzw. Fruchtekuchen oder als Beigabe zum Williams Christ Digestif: Die Früchte werden im optimalen Reifezustand von Hand gepflückt und sind süßlich-frisch im Geschmack. Mit dem noch vorhandenen Stiel können Sie die kleinen, leicht gezuckerten Birnen aus Spanien auch sehr gut in Schokolade tauchen. Erlesene Lebensmittel in Premium-Qualität erhalten Sie unter unserer Herstellermarke „VIDECA“.

Qualitätssicherung - BRIX-GEHALT.

Im Zusammenhang mit Tomatenerzeugnissen ist immer wieder vom BRIX (-Gehalt) zu lesen. Die Bedeutung dieses Qualitätsmerkmals ist jedoch nicht jedem geläufig. „Grad Brix“ ist eigentlich eine Maßeinheit für die relative Dichte von Flüssigkeiten. Vorwiegend findet diese Ihrer Verwendung in der Obst- und Gemüseverarbeitung. Da die verwendeten Rohwaren hauptsächlich aus Wasser und Zucker bestehen, wird hier mit der Dichte auch der ungefähre Zuckergehalt angegeben. (1 % Brix = selbe Dichte wie 1 g Saccharose in 99 g Wasser.)

Der Geschmack einer Tomate wird vor allem bestimmt durch den Zuckeranteil (Brix) aber natürlich auch durch den Säuregehalt der Frucht. Sowohl durch die Sorte aber auch durch die Qualität der Tomate unterscheidet sich daher die Rohware in Bezug auf den Brix-Gehalt und somit auch im Wassergehalt.

Zur Herstellung von Tomatenprodukten, z. B. Tomatensaft, Pizza-Sauce etc. werden unabhängig vom gewünschten Endprodukt die frischen Tomaten zunächst im Ursprung geschält und grob zerkleinert, pasteurisiert und anschließend passiert. Die passierten Tomaten werden dann durch Vakuum oder einen Erhitzungsprozess konzentriert und ge-

kühlt zum verarbeiten den Betrieb transportiert. Dort wird das Erzeugnis, entsprechend seiner Bestimmung, auf den gewünschten

bzw. gesetzlich vorgeschriebenen Brix-Wert eingestellt, sterilisiert oder pasteurisiert und schließlich abgefüllt. So werden zum Beispiel zur Herstellung von konzentriertem Tomatenmark passierte Tomaten unter reduziertem Druck stufenweise eingekocht und konzentriert.

Aufgrund dieses Prozesses kann man schlussfolgern, dass je höher der Brix-Gehalt eines Tomatenerzeugnisses ist, desto mehr Tomaten (abhängig von den Tomatensorten) werden zur Produktion von 100 g Enderzeugnis eingesetzt.

Beispielsweise können Sie bei uns folgende Tomatenerzeugnisse beziehen:



ARTIKEL	BRIX %
Schältomaten Standard	5 - 5,5
Schältomaten angedickt in Püree	6 - 6,5
Pizzatomaten / Tomatenpulpe	7 - 8
Pizza-Sauce mit Salz	12 - 14
Tomatenmark, 2-fach konzentriert	28 - 30
Tomatenmark, 3-fach konzentriert	36 - 38



LOGISTIK

Aufgrund der bevorstehenden Osterfeiertage und dem daraus entstehenden Lkw-Engpass in den **beiden Viertagewochen** bitte wir Sie, Ihre „Hamburg“ Bestellungen **bis zum 21.03.2018 für Lieferungen in der 13. KW und bis zum 28.03.2018 für Zustellungen in der 14. KW 2018** an uns zusenden – herzlichen Dank. Bei Bestellungen in der Strecke (als Direktverladung vom Ursprung) bitte analog ebenfalls mehr Zeit für die Verladung einplanen.



Neu eingetroffen

Pünktlich zu Ostern sind an unserem Zentrallager in Hamburg unter Marke „CITRES“ neu für Sie eingetroffen:



- Pesto alla genovese 6/1.000 ml PP
- Pesto rosso 6/1.000 ml PP
- Pronto toast 6/1.000 ml PP
- Artischocken Creme 6/1.000 ml PP
- Steinpilz Creme 6/1.000 ml PP
- Aglio alla siciliana 6/1.000 ml PP
- Bomba calabrese 6/1.000 ml PP

- grüne Oliven entsteint 4/2.300 ml PP
- schwarze Oliven entsteint 4/2.300 ml PP
- geschnittene Artischocken 4/2.300 ml PP

Wir freuen uns auf Ihre Probebestellung in der smarten und bruch sicheren PP-Verpackung!



BEI PAUL M. MÜLLER

Unsere Abteilung Ein- und Verkauf wird seit 19.02.18 durch eine neue Personalie verstärkt. Diese verfügt über langjährige Kontakte im Handel speziell im Industriebereich und ist ein kompetenter Fachmann für diverse Produkte aus unserem Sortiment.

Herrn Rüdiger Baszulewski ist mit seiner „schnurlosen Bio-Banane“ ab sofort unter +49 (0)152 09095121 bzw. im Festnetz unter Tel. +49 (0)89 613868-31 für Sie erreichbar.

Übrigens: Unsere Webseite ist immer einen Blick wert – unsere motivierten Neuzugänge sind jetzt auch als „Slider“ online! Dieses und vieles mehr finden Sie auf www.paulmueller.de

Wir wünschen Ihnen ein schönes Osterfest - bleiben Sie uns gewogen.

Ihr Team von der PAUL M. MÜLLER GMBH

