DAS OFFIZIELLE MAGAZIN DES HAMBURGER HAFENS

JUNI | 2020

GENUSS HAFEN

PORT OF HAMBURG MAGAZINE

Port of Hamburg

DEUTSCHLAND IST EINE DER FÜHRENDEN EXPORTNATIONEN FÜR LEBENSMITTEL. DAS EXZELLENTE PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS, DIE HOHE QUALITÄT DER PRODUKTE UND DIE ZUVERLÄSSIGKEIT DEUTSCHER HERSTELLER WERDEN WELTWEIT GESCHÄTZT.

© iStock

Liebe Leserinnen und Leser,

als Umschlagplatz für Nahrungsmittel begann der Hamburger Hafen im zehnten Jahrhundert seine lange Geschichte. Kolonialwaren wie Kaffee, Tee, Gewürze oder Kakao haben den Hafen wachsen und die Speicherstadt entstehen lassen. Reiche Kaufleute bekamen zu Zeiten der Hanse den symbolischen Namen „Pfeffersäcke“. Heute bestimmen Agrar- und Ernährungsprodukte noch immer rund 15 Prozent des Umschlagvolumens in Deutschlands größtem Seehafen. Deutschland ist eine der führenden Exportnationen für Lebensmittel. Das exzellente Preis-Leistungs-Verhältnis, die hohe Qualität der Produkte und die Zuverlässigkeit deutscher Hersteller werden weltweit geschätzt. Einer der Exportschlager ist neben Fleisch und Milchprodukten mit jährlich 16 Millionen Hektoliter das Bier. Gleichzeitig haben die Deutschen Hunger auf tropische Früchte, exotische Gewürze, Kaffee, Tee, Kakao und vieles mehr, was hierzulande nicht produziert werden kann. So nimmt die Banane mit 1,3 Millionen Tonnen unter den Importen eine führende Rolle ein.

Die Dienstleistungen rund um den Transport, die Lagerung und die Veredelung der wertvollen und leckeren Zutaten aus aller Welt haben sich im Laufe der Jahrhunderte immer wieder angepasst. Was der Zoll mit Lebensmitteln zu tun hat, wie Hummer heutzutage reisen, die Banane den gewünschten Reifungsgrad erreicht oder Bier umweltfreundlich vom Hinterland zum Hafen kommt, zeigt unsere aktuelle Ausgabe des Port of Hamburg Magazine.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen.

Ihr Ingo Egloff und Axel Mattern
Vorstände Hafen Hamburg Marketing e.V.

Inhaltsverzeichnis

03 EDITORIAL

GENUSSHAFEN

06 DIE VIELSEITIGKEIT DER QUARTIERSLEUTE
Seit Jahrhunderten kümmern sich Experten um Grundzutaten aus aller Welt

10 QUALITÄT IST KEIN ZUFALL
Streng festgelegte Kontrollen im HHLA Frucht- und Kühlzentrum

12 LECKERES FÜR UND AUS ALLER WELT
Deutschland ist auch bei Lebensmitteln Exportweltmeister

14 WARSTEINER BIER FÄHRT GRÜN
Brauerei mit eigenem Bahnanschluss für den Bierzug

16 KAFFEETRANSPORTE AUS LEIDENSCHAFT
Hapag Lloyd bringt seit mehr als 100 Jahren Rohware über den Hafen Hamburg nach Europa

18 VERSUNKEN IM MOMENT
Deutsche trinken durchschnittlich 26 Liter Tee pro Jahr

20 BAYERISCHE PRODUKTE FÜR DIE GANZE WELT
MEGGLE ist international an 20 Standorten aktiv

22 WENN HUMMER AUF DEM WASSER REISEN
CMA CGM setzt Spezialcontainer AQUAVIVA für Schalentiere ein

24 LÜBECKER MARZIPAN FÜR GENIESSER
Niederegger beliefert weltweite Kunden seit 1860

26 GENUSSMITTEL FÜLLEN DIE STEUERKASSE
Mit Kaffee nimmt der Hamburger Zoll die meisten Steuern ein

29 RUM UND KAFFEE SEGELN KLIMAFREUNDLICH UM DIE WELT
Der alte Frachtsegler Avontuur macht in Hamburg Halt

31 DER DUFT VON FRISCH GERÖSTETEM KAFFEE
Rösterei Burg mit eigenem Museum in der Speicherstadt

32 SCHOKOLADE MACHT GLÜCKLICH
Im Chocoversum kreieren Besucher eigene Köstlichkeiten

32 GEWÜRZGENUSS IN DER SPEICHERSTADT
Die Geschichte der Gewürze im „Spicy's" erleben

34 APP ERMÖGLICHT VIRTUELLEN BLICK IN DEN KÜHLCONTAINER
Hamburg Süd setzt Remote Container Management-Technologie (RCM) ein

HAFEN HAMBURG MARKETING E.V.

36 PETER PICKHUBENS PINNWAND
Tipps und Storys von Hamburgs frechster Hafenmöwe

38 HAFEN HAMBURG ERNEUT ALS „BESTE LOGISTIK MARKE" AUSGEZEICHNET
Preis der Bundesvereinigung Logistik und Fachzeitschrift „Logistik Heute" gewonnen

38 IMPRESSUM

WALLMANN&CO

Your Partner in the Port of Hamburg

13 ha | 5,5 ha | 406t | 640 m | 13m

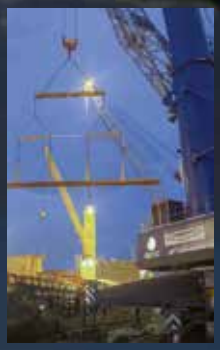
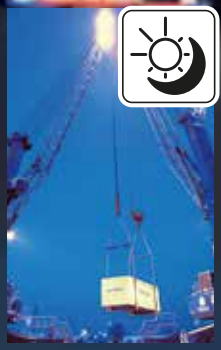
Professionals at the waterfront

Handling and Warehousing

- General cargo
- Heavy lifts
- Iron products
- Steel products

Quay Operation and Warehousing

Wallmann & Co. (GmbH & Co. KG)
Pollhornweg 31-39, D-21107 Hamburg
Phone: +49(0)40-7 52 07-0

SCHRAMM
Ports & Logistics

BRUNSBÜTTEL PORTS more than moving
RENDSBURG PORT
GLÜCKSTADT PORT more than moving
SCHRAMM Ports & Logistics SWEDEN

Ein starker Verbund von 17 Hafen- und Logistikstandorten in Norddeutschland und Skandinavien

SCHRAMM Ports & Logistics GmbH

Elbehafen | 25541 Brunsbüttel
Telefon: +49 (0) 4852 884-0 | Fax: +49 (0) 4852 884-26 | E-Mail: info-bp@schrammgroup.de

www.schrammgroup.de

Die Vielseitigkeit der Quartiersleute

Wahrer Genuss entsteht insbesondere bei qualitativ hochwertigen Produkten. Die Quartiersleute im Hamburger Hafen sorgen seit Jahrhunderten dafür, dass die Grundzutaten aus aller Welt in perfektem Zustand zum Kunden gehen. Einige verarbeiten die Waren auch gleich weiter.

Ein großer Teil der Verantwortung für kostbare Rohstoffe aus Übersee liegt in den Händen der Hamburger Quartiersleute. Die Berufsbezeichnung hat im Laufe der Zeit gewechselt. Denn es gibt heutzutage kaum noch Menschen, die von den Importbestimmungen über die Qualitätskontrolle bis hin zur Verfeinerung und dem Weitertransport der Ware alles beherrschen.

Vielmehr sind es vier Berufe, die die Aufgaben des Quartiersmannes übernommen haben. Während sich der Kaufmann/die Kauffrau für Spedition und Logistikdienstleistung hauptsächlich um die Importbestimmungen kümmert, bearbeiten die Fachkraft für Hafenlogistik, die Fachkraft für Lagerlogistik und der Fachlagerist die Ware von der Einlagerung bis zum Transport zum Kunden. Vereint sind diese Berufe zumeist in kleinen und mittelständisch geprägten Unternehmen im Hamburger Hafen, die mit voller Hingabe ihre Produkte betreuen.

Wann der Begriff des Quartiermannes erstmals genutzt wurde, ist nicht genau bekannt. Einige sehen die Entstehung des Berufs bereits im 17. Jahrhundert. Damals beschäftigten die Kaufmänner im Speicher des Hauses einen Küper. „Der Begriff Küper wurde vor allem in Bremen genutzt. In Hamburg hat sich damals der Quartiersmann durchgesetzt", erläutert Knut Heykena vom Unternehmensverband Hafen Hamburg (UVHH). Dieser war für die importierten Waren zuständig, prüfte diese und lagerte sie ein. Der Verein Hamburgischer Quartiersleute hat sich 1886 gegründet und ist heute unter dem Dach des UVHH.

DER QUARTIERSMANN UND SEINE CONSORTEN

Nicht jeder Kaufmann konnte sich damals einen festangestellten Quartiersmann leisten. So bildeten freie Quartiersleute immer häufiger kleine Unternehmen, die vier Personen umfassten. Dabei benannten sich diese Betriebe nach dem ersten Quartiersmann und der Begriff Consorten umfasste die anderen drei Teilhaber. Die freien Quartiersleute boten ihre Dienstleistungen dann für alle Kaufleute an.

EIN STADTTEIL FÜR QUARTIERSLEUTE

Einen Boom erfuhr die Branche zum Ende des 19. Jahrhunderts. Damals entstand in Hamburg die Speicherstadt. Auf mehreren Etagen hatten Quartiersleute jetzt die Möglichkeit, exotische Früchte, Kaffee, Kakao, Tee und Gewürze getrennt voneinander zu lagern. Sie kontrollierten die Ware nach der Ankunft, beurteilten daraufhin die Qualität und bearbeiteten teilweise die Produkte. Gleichzeitig waren sie auch für den Weitertransport zum Kunden verantwortlich. Die Speicherstadt war für diese Zwecke ideal konstruiert worden. So hatte jedes Gebäude auf der einen Seite einen Zugang zu den Fleeten und auf der anderen Seite zur

© HHM

Straße. Über den Wasserweg kamen die Waren in flachen Schuten zu den Quartiersleuten. Sie zogen die Säcke über hydraulische Winden in ihr Stockwerk.

DER CONTAINER WANDELTE DAS BERUFSBILD

Über Jahrhunderte bauten die Quartiersleute ihr Know-how über die spezielle Bearbeitung der verschiedenen Produkte aus und konzentrierten sich teilweise immer mehr auf einzelne Warengruppen. Viele von ihnen sind auch noch heute für den Import dieser Waren zuständig. Doch mit der Erfindung des Containers in den 1960er Jahren verlor die Hamburger Speicherstadt immer mehr an Bedeutung als Lagerfläche. Viele Unternehmen zogen auf größere Flächen im Hamburger Hafen. Teilweise lagern die Waren hier jetzt auf bis zu 100.000 Quadratmetern Fläche.

© Designcuts

AUTOMATISIERUNG UND FORTSCHRITT

Die Automatisierung und der technische Fortschritt haben auch den Beruf der Quartiersleute verändert. Heute übernehmen zumeist Hafenlogistiker und Facharbeiter die Waren am Eingang und prüfen Gewicht und Zustand der Produkte in einem ersten Schritt. Sie entnehmen eine kleine Menge und schauen sich den optischen Zustand der Produkte an. Kleine Mengen gehen dann auch in Labore, um hier die Qualität genau zu untersuchen. Denn Kakao- und Kaffeebohnen sind ebenfalls wie Gewürze, Nüsse oder Früchte sehr empfindlich. Akribisch wird deshalb auf Sauberkeit, Umgebungstemperatur und Feuchtigkeit in den Hallen bei den Logistikdienstleistern geachtet.

Darüber hinaus übernehmen viele Unternehmen heute auch die Veredelung. So sortieren die Quartiersleute beschädigte Ware und Fremdkörper bei Trockenfrüchten und Nusskernen aus und reinigen diese. Später werden sie abgepackt und zu kommissioniert. Erst dann geht die Ware zu den Kaufleuten. Ähnlich aufwendig ist auch die Behandlung von Kaffee oder Kakao.

INTERNATIONALE VORSCHRIFTEN

Nach dem Mustern der Kaffeebohnen werde diese abgesiebt und gereinigt. Es folgt die Schädlingsbekämpfung, bevor die Logistikdienstleister die Bohnen nach den Vorgaben der Kunden mischen. Bei allen Lebensmitteln bestimmen heute internationale Verordnungen wie Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) und der International Food Standard (IFS) die Arbeitsschritte.

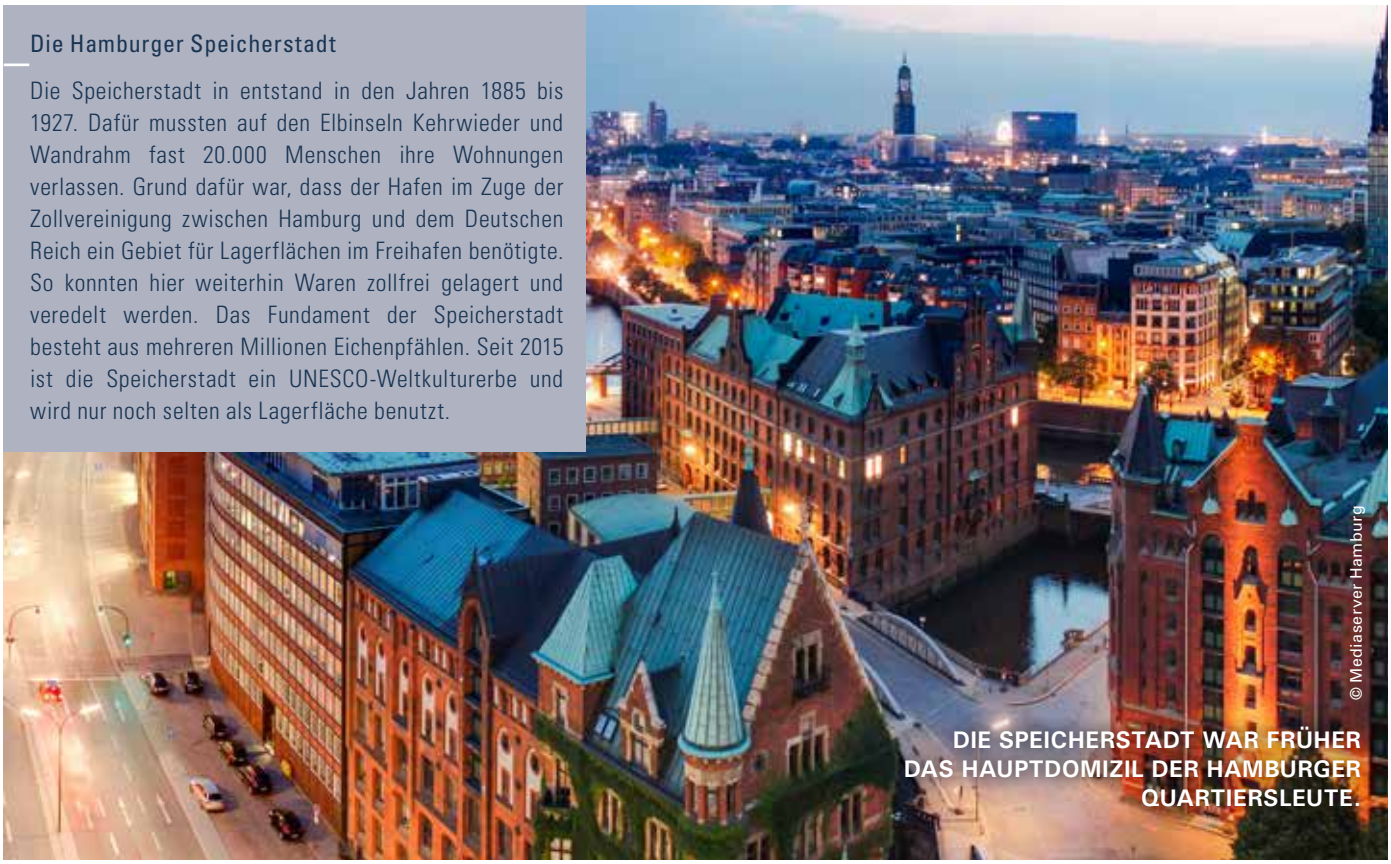
In den vergangenen Jahrzehnten haben die Quartiersleute ihr profundes Fachwissen auch auf andere Bereiche ausgebaut. Seit Beginn gehörte auch die Zollabwicklung zu ihren Aufgaben. Das ist auch noch heute so. So haben einige der Betriebe ihr Portfolio ausgeweitet. Im Hamburger Hafen kommen auch viele elektronische Geräte an, die von hier ihre Reise in Europa fortsetzen. Die erste Station für diese Produkte sind aber wieder die Quartiersleute, die neben den Zollformalitäten auch wieder die Qualitätskontrolle und das Kommissionieren übernehmen. So haben sich zwar die Produkte und die Berufsbezeichnung geändert. Die Aufgaben, die Sorgfalt und das speziell aufgebaute Know-how über die einzelnen Waren aber sind geblieben. ■

VOR DER WEITERVERARBEITUNG WERDEN WARENPROBEN ENTNOMMEN UND ÜBERPRÜFT.

©HHM

Die Hamburger Speicherstadt

Die Speicherstadt in entstand in den Jahren 1885 bis 1927. Dafür mussten auf den Elbinseln Kehrwieder und Wandrahm fast 20.000 Menschen ihre Wohnungen verlassen. Grund dafür war, dass der Hafen im Zuge der Zollvereinigung zwischen Hamburg und dem Deutschen Reich ein Gebiet für Lagerflächen im Freihafen benötigte. So konnten hier weiterhin Waren zollfrei gelagert und veredelt werden. Das Fundament der Speicherstadt besteht aus mehreren Millionen Eichenpfählen. Seit 2015 ist die Speicherstadt ein UNESCO-Weltkulturerbe und wird nur noch selten als Lagerfläche benutzt.



DIE SPEICHERSTADT WAR FRÜHER DAS HAUPTDOMIZIL DER HAMBURGER QUARTIERSLEUTE.

© Mediaserver Hamburg

A° 1847

C. Steinweg (Süd-West Terminal) GmbH & Co. KG

Terminal operations in the port of Hamburg

- Multipurpose terminal operations
- Heavy lift capacities up to 280 t
- 100,000 m² covered warehouse space
- 40,000 m² additional area under construction
- Storage compliant with LME, ICE Futures U.S. & ICE Futures Europe
- International forwarding
- Fully ISPS & AEO certified
- Management System Certification ISO 9001 = ISO 14001

C. Steinweg (Süd-West Terminal) GmbH & Co. KG
Am Kamerunkai 5 · D-20457 Hamburg
Tel: +49 40 789 50 0 · Fax +49 40 789 50 193
Email: hamburg@de.steinweg.com
www.hamburg.steinweg.com

A° 1847

© Designcuts

Qualität ist kein Zufall

Der Fruchtimporteur Inter Weichert und das HHLA Frucht- und Kühl-Zentrum wickeln im Hamburger Hafen Bananen und Früchte aus Übersee wie Ananas für den Lebensmitteleinzelhandel ab. Dabei folgen sie streng festgelegten Kontrollmechanismen.

Bananen wachsen unter anderem in Ecuador und gelangen in Kühlcontainern mit dem Schiff nach Hamburg. „Ungefähr 80 Prozent unseres Volumens sind frische Bananen aus Lateinamerika", sagt Axel Hoeckrich, Geschäftsführer des HHLA Frucht- und Kühl-Zentrums, einem Tochterunternehmen der Hamburger Hafen und Logistik AG (HHLA). Der Dienstleister übernimmt die Ware im Auftrag der Importeure an der Kaikante. Die Banane ist eine klimakterische Frucht, die an der Mutterpflanze lediglich Erntereife erlangt, also grün eingebracht wird. Die Konsumreife wird nachträglich in Reifereien herbeigeführt, bevor sie auf Bestellung in den Handel geht.

KONSTANTE TEMPERATUR

Bananen werden bei konstant 13,4° Celsius transportiert – sie dürfen nach der Ernte und auf ihrer etwa dreiwöchigen Schiffsfahrt nach Deutschland nicht weiter reifen. Kommen sie gelb an, lassen sie sich nicht mehr verkaufen. Die Qualitätschecks sind streng. „Wir schauen uns zunächst den Container an und prüfen, ob die Lüftungsklappen offen sind und alles mit der Temperatureinstellung stimmt", erläutert Hoeckrich. Hat der Zoll elektronisch die Freigabe erteilt, können die Mitarbeiter von HHLA Frucht den Container öffnen und entladen.

Die Temperaturdaten aus der Box werden beim Öffnen automatisch elektronisch an den Dienstleister und den Importeur, beispielsweise die Internationale Fruchtimport Gesellschaft Weichert, übertragen. Sie gelten als Belege dafür, dass bei der langen Seereise die vorgeschriebene Temperatur eingehalten wurde. Es finden Eingangs- und Ausgangsscans aller Paletten statt, sodass die Ware jederzeit rückverfolgbar ist.

JEDER SCHRITT IN DER FRUCHTLOGISTIKKETTE WIRD KONTROLLIERT, ÜBERWACHT UND DOKUMENTIERT, WEISS AXEL HOECKRICH, GESCHÄFTSFÜHRER AM HHLA FRUCHT- UND KÜHL-ZENTRUM

© HHLA/Joerg Schwalfenberg

VERRÄTERISCHER GERUCH

Vor der Einlagerung werden die Bananen der sogenannten Grün- und einer Temperaturkontrolle unterzogen. „Wir dürfen nur grüne Bananen einlagern. Angereifte Bananen könnten den Reifeprozess der übrigen Ware anstoßen", betont Hoeckrich. Die Mitarbeiter sichten jede einzelne Palette sowie die Kartons auf den Förderbändern auf dem Weg ins Lager. „Riecht es nach reifen Bananen, ist es ebenso ein Zeichen, dass die Frucht vorzeitig verdirbt", ergänzt Thanos Papageorgiou, bei Inter Weichert für die Qualitätssicherung verantwortlich.

Die Qualitätsmanager des Importeurs sind ebenfalls bei Ankunft vor Ort und piksen stichprobenartig in einzelne Bananen, um die Temperatur in der Frucht zu prüfen. Des Weiteren schauen sie, ob die Kartonbezeichnung korrekt ist - insbesondere bei Bio-Ware. Die gut geschulten Mitarbeiter checken außerdem die Etikettierung sowie Qualitätssiegel, zum Beispiel für den ökologischen Anbau oder die lückenlose Verfolgbarkeit (Global Gap-Richtlinie). Grundvoraussetzung für den Umschlag von Lebensmitteln ist das Zertifikat nach dem International Food Standard (IFS), das sowohl HHLA Frucht wie auch Inter Weichert haben.

ENTSPRICHT DIE BANANE IN PUNKTO GRÖSSE, DICKE UND GEWICHT DER NORM, DARF SIE IN EUROPA VERKAUFT WERDEN

STRENGE KONTROLLEN

An der Kaikante arbeiten weitere spezialisierte Dienstleister, die mit ihren Kontrolleuren beispielsweise im Auftrag des Bundesamtes für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) die Qualität begutachten. Jeder einzelne Container muss beim BLE angemeldet werden. Entsprechend der EU-Richtlinien für die Einfuhr müssen die Bananen eine gewisse Vermarktungsnorm erfüllen. Pro Container öffnen daher die von der BLE autorisierten Kontrolleure fünf bis sechs Kartons und überprüfen bei jeder einzelnen Banane, ob Größe, Dicke und Gewicht der Norm entsprechen. Sind sie kleiner als 14 cm, dürfen sie in Europa nicht verkauft werden. „Uns interessiert zudem, ob die Bananen sorgfältig gepackt, frisch und gesund sind“, sagt Papageorgiou.

UNVERLETZT UND GESUND

Inter Weichert importiert neben Bananen vor allem auch Ananas. Anders als die Banane gehört die Ananas nicht zu den klimakterischen Früchten. Die Spezialisten prüfen, ob die Ananas gesund und unverletzt im Hafen eingetroffen ist und welchen Reifezustand sie aufweist. Sie muss zwar reif geerntet werden, aber dennoch ein gewisses Shelflife (Lagerbeständigkeit) aufweisen. Denn nach dem mehrwöchigen Transport nach Deutschland dauert es bis zu sieben Tage, bis sie auf der Großhandelsebene verteilt wurde und weitere drei bis vier Tage, bis sie die Konsumenten erreicht. „Eine Sichtkontrolle reicht bei der Ananas nicht aus. Wir müssen die Frucht aufschneiden, um ihre Qualität zu prüfen“, erläutert er. ■

Leckeres für und aus aller Welt

Allein der Frühstückstisch der Deutschen wäre um einiges ärmer, wenn der weltweite Handel mit Lebensmitteln nicht stattfände. Dampfender Kaffee, Kakao, Tee, ein Glas frisch gepresster Orangensaft, Banane im Müsli und so einiges mehr sind Produkte und Nahrungsmittel, die in Deutschland nicht hergestellt oder angebaut werden können. Als Exportweltmeister ist die Bundesrepublik auch bei Lebensmitteln stark. Neben Fleisch und Milchprodukten ist das deutsche Bier in anderen Ländern wegen der hohen Qualität und Zuverlässigkeit der Hersteller sehr gefragt. Dafür bereichert hierzulande Wein aus anderen Ländern die Tafel. Zu den exportstärksten Branchen gehört die Süßwarenindustrie, auf der Importseite führen neben Kaffee Früchte aus fernen Ländern die Hitliste an. Unsere Grafik zeigt eine Auswahl der begehrtesten Import- und Export-Genussmittel.

© Designcuts / iStockphotos

Warsteiner Bier fährt grün

Sieben Braustätten in Deutschland, Export in über 50 Länder weltweit, eine Familie, die seit 1753 eine Mission hat: Bier brauen. Der Familie Cramer ist es in neun Generationen bis heute gelungen, aus einem regionalen Getränk ein Pilsener von Weltruf und aus einer kleinen Brauerei die weltweit tätige Warsteiner Gruppe zu entwickeln.

Warstein hat nicht einmal 30.000 Einwohner und dennoch ist die Stadt weltweit in aller Munde. In Warstein befindet sich die Warsteiner Brauerei. International erfolgreich ist das Familienunternehmen heute in mehr als 50 Ländern der Welt vertreten. Zuletzt lag der Umsatz bei über 400 Millionen Euro.
Die Warsteiner Gruppe ist eine der wenigen deutschen Brauerei-Gruppen in Familienhand mit klarer Internationalisierungs-Strategie. Das internationale Geschäft von Warsteiner trägt heute entscheidend zum Unternehmenserfolg bei.

EIGENER GLEISANSCHLUSS

Die Warsteiner Brauerei verfügt seit 2005 über einen eigenen Gleisanschluss mit Container-Terminal, der entscheidend zur Reduzierung von Emissionen und Umweltbelastungen beiträgt. Hiermit setzt sich das Familienunternehmen nachhaltig und mit hoher ökologischer Verantwortung gegen Klimawandel sowie zu hohe Verkehrsdichte ein und setzt ein Signal für verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen.
Für die Bahntransporte wurde ein systemgesteuertes Container-Terminal mit einer Kapazität für rund 200

VON DER BRAUEREI DIREKT AUF DIE SCHIENE: WARSTEINER TRANSPORTIERT BIER UMWELTFREUNDLICH PER BAHN.

©Warsteiner

©iStockphoto

40-Fuß-Container errichtet. Eigens für die Getränkeindustrie optimierte Open-Side-Container wurden entwickelt, um sämtliche Handling- und Ladungssicherungsansprüche der Branche zu erfüllen. Vom ersten Zug mit zwölf Containertragwagen 2005 steigerte man das Volumen bis heute auf nahezu einen Zug täglich, der das Brauereigelände mit den Zielen Hamburg, München oder Berlin verlässt. Zudem rangiert die Brauerei seit 2017 mit einer eigenen emissionsfreien Elektro-Lok auf dem Betriebsgelände.

AUCH FÜR VERLADER AUS DER REGION

Immer mehr Güter auf der Schiene: Über die brauereieigenen Warentransporte hinaus, konnte das Bahnsystem zu einem Umschlagterminal zur Abwicklung von Seehafenhinterlandverkehr ökonomisch sinnvoll erweitert und für diverse Verlader aus der Region zugänglich gemacht werden. „Rund 84.000 Tonnen Treibhausgase konnten wir durch die Güterzüge seit 2005 einsparen“, sagt Ulrich Brendel, Technischer Direktor der Warsteiner Brauerei. „Allein im vergangenen Jahr haben wir über 14.000 Lkw-Fahrten von der Straße auf die Schiene verlagert und damit einen entscheidenden Beitrag zum Umweltschutz und Verkehrsreduzierung geleistet.“

Trotz schwieriger Rahmenbedingungen hält das Familienunternehmen am Zugverkehr fest. Von der Politik erhofft sich Warsteiner mehr Unterstützung für Nachahmer. „Hilfreich wären mehr Investitionen in die Schieneninfrastruktur sowie Anreize und Starthilfen für motivierte Unternehmen. Da solche Projekte nicht auf Anhieb wirtschaftlich sind, müssen bessere Rahmenbedingungen geschaffen werden“, so Brendel. ■

Warsteiner Brauerei

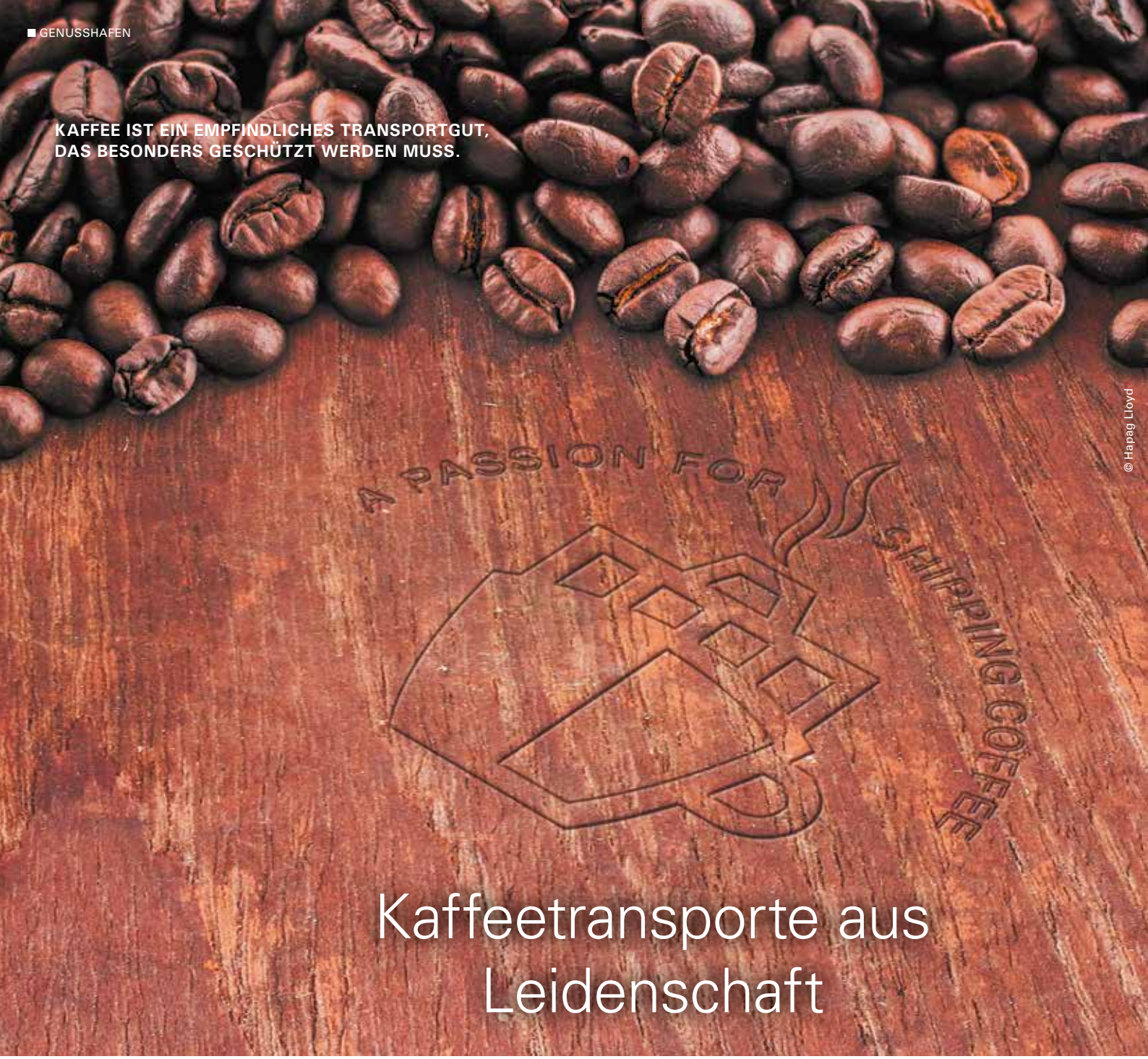
Die Warsteiner Brauerei zählt zu den größten Privatbrauereien Deutschlands. Gegründet 1753, ist sie ein Familienunternehmen in neunter Generation. Die Warsteiner Gruppe umfasst die Herforder Brauerei, die Privatbrauerei Frankenheim, die Paderborner Brauerei sowie Anteile an der König Ludwig Schlossbrauerei. Mittlerweile vertreibt Warsteiner ihre Produkte aktiv in über 50 Ländern der Welt.

Our way of doing customs.

Local, international, digital

Consulting and solutions Import/Export Value Added Services
Instruction and Informations for Import/Export at **www.porath.com**

HAMBURG
FRANKFURT AIRPORT
BREMERHAVEN
ROTTERDAM
GDYNIA
GDANSK



KAFFEE IST EIN EMPFINDLICHES TRANSPORTGUT, DAS BESONDERS GESCHÜTZT WERDEN MUSS.

© Hapag Lloyd

Kaffeetransporte aus Leidenschaft

Hapag Lloyd bringt seit mehr als 100 Jahren Rohware über den Hafen Hamburg nach Europa

So eine Tasse Kaffee ist schon was Feines. Viele genießen sie zum Start in den Tag, nach dem Essen oder beim Pläuschen mit Freunden. In Deutschland werden rund 200 Millionen Tassen pro Tag getrunken. Anfangs war Kaffee ein teures Luxusgut, heute ist er hierzulande längst ein Grundnahrungsmittel. Die Auswahl an Sorten ist ebenso groß wie die Varianten, Kaffee zuzubereiten - von Americano über Cappuccino bis Latte Macchiato.

Hamburg ist traditionell ein Handelszentrum für Kaffee. Er soll sogar mit dafür verantwortlich gewesen sein, dass der Hamburger Hafen so groß und dass die berühmte Speicherstadt Ende des 19. Jahrhunderts gebaut wurde. Denn dort lagerte das Importgut über 100 Jahre lang neben Kakao, Tee, Tabak oder Kautschuk. Noch immer ist die Elbmetropole der weltgrößte Handelsplatz für Kaffee. Jedes Jahr werden im Hamburger Hafen rund 700.000 Tonnen Rohware umgeschlagen.

1.500 CONTAINER MIT KAFFEE PRO WOCHE

Und nicht nur das: Auch für die Hamburger Reederei Hapag Lloyd ist Kaffee seit mehr als 100 Jahren ein typisches Transportgut. So stand schon 1901 in der „Zeitschrift der Hamburg-Amerika Linie“, dem damaligen Mitarbeitermagazin, dass der eigene Dampfer Granada 113.085 Sack Kaffee im Wert von über 100 Millionen Mark nach Hamburg befördert habe. Heute enthält etwa jeder hundertste Container an Bord der Hapag Lloyd-Schiffe Kaffeebohnen oder -pulver. Ein 20-Fuß-Container fasst etwa 320 Sack Rohkaffee à 60 Kilogramm. Wöchentlich transportiert die Reederei rund 1.500 Container Kaffee nach Hamburg.

Hapag-Lloyd bedient mit etwa 130 Liniendiensten nahezu alle Kaffee-Exportländer. Als einer der größten Transporteure für Kaffee weltweit arbeitet die Reederei mit den wichtigsten Plantagen, Kaffeehändlern und Röstern zusammen. Die größten Mengen an Arabica-Bohnen für den Weltmarkt kommen aus Brasili-

en, Vietnam liefert Robusta. Die Schiffe des Hamburger Unternehmens fahren Brasilien zweimal und Vietnam einmal pro Woche an. Und obwohl die Europäer bislang noch am meisten Kaffee konsumieren, bringt Hapag Lloyd über die Transpazifikroute zunehmend auch Rohware nach China, Japan, Taiwan und Korea, wo die Nachfrage signifikant steigt.

SPEZIFISCHE ERFORDERNISSE

Für die Mitarbeiter der Reederei ist Kaffee ein Premiumprodukt. Sie verfügen über ein hohes Maß an Spezialwissen, kennen nicht nur die Anbauländer und -methoden wie ihre Westentasche, sondern auch die einzelnen Kunden und ihre spezifischen Transporterfordernisse. Ein eigens dafür eingerichtetes Servicezentrum, der Customer Service Import Coffee Desk, kümmert sich um alle Anliegen rund um den Transport. „Auf Kaffee legen wir entlang der gesamten Transportkette ein besonderes Augenmerk, er darf auf keinem Schiff aus den Exportländern fehlen. Das stellen wir durch den engen Kontakt unserer Kaffeeexperten zu Empfängern, Handelshäusern und Versendern auf der ganzen Welt sicher“, sagt Daniel Levenhagen, Sales Executive in der Area Germany & Central Europe. Die Reederei hält zuverlässig Equipment und Schiffskapazitäten vor, um die Ernten, die je nach Wetterlage unterschiedlich ausfallen, jederzeit schnell und professionell an ihren Bestimmungsort zu bringen. Die eingesetzten Container haben allesamt Stahlböden, die sich leicht reinigen lassen sowie einen sauberen und geruchsneutralen Transport gewährleisten. In den Kaffee-Containern werden Pappe und Jutematten ausgelegt, die die kostbare Ware vor Feuchtigkeits- und Kondenswasserschäden schützen. „Kaffee ist ein Naturprodukt. Fremdgerüche und Feuchtigkeit im Container müssen unbedingt vermieden werden“, betont Frank Nachbar, Director Container Engineering & Maintenance.

WEITERTRANSPORT NACH SKANDINAVIEN UND OSTEUROPA

Und ist der Kaffee nach seiner langen Seereise im Hafen Hamburg angekommen, wird er entweder gelagert oder per Lkw direkt zu den Röstereien transportiert, um dann von dort zum Lebensmitteleinzelhandel oder zur Gastronomie zu gelangen. Ein großer Teil verlässt Hamburg direkt wieder in Richtung Skandinavien und Osteuropa. Scheint so, als sei Kaffee nicht nur der Deutschen liebstes Getränk. ■

1.500 CONTAINER MIT KAFFEE TRANSPORTIERT HAPAG LLOYD WÖCHENTLICH NACH HAMBURG.

© Hapag Lloyd

Versunken im Moment

Der Alltag ist oft stressig. Da hilft oftmals eine kleine Auszeit, idealerweise mit einer Tasse Tee. Rund 50.000 Tonnen Tee wurden 2019 nach Deutschland importiert. Das reicht für bis zu 25 Millionen Tassen. Das Meßmer Momentum in der Hamburger Hafencity bietet seinen Gästen die Möglichkeit, Tee nicht nur zu genießen, sondern auch viel darüber zu lernen.

Riechen, fühlen, schmecken – Tee gilt in vielen Gegenden der Welt als Genussmittel. In einigen Ländern gibt es eigens Teezeremonien, um Gästen seine Wertschätzung entgegenzubringen. Damit die Kunden in der Teelounge des Meßmer Momentum in Hamburg eine ähnliche Wertschätzung erhalten, bereiten die Mitarbeiter jeden Tee zu. „Kunden sind oft verunsichert, wie sie den Tee richtig zubereiten sollen. Das nehmen wir ihnen ab, damit sie sich entspannt zurücklehnen und den Tee genießen können", sagt Peter Nimpsch, Manager im Meßmer Momentum in Hamburg. Dabei hat der Gastronom darauf geachtet, dass das Momentum seit 2008 die ganze Welt des Tees erlebbar macht. So sorgen eine Museumsgalerie und Verkostungsräume dafür, dass Kunden den Tee in seiner Vollkommenheit kennenlernen können.

AUF DIE RICHTIGE MENGE KOMMT ES AN BEI DER TEEZUBEREITUNG.

© Meßmer Tee

© iStockphotos

Dabei ist Tee natürlich nicht gleich Tee. „In Deutschland wird zu 70 Prozent Kräuter- und Früchtetee konsumiert. Lediglich 30 Prozent bevorzugen Schwarz- und Grüntee“, erklärt Stefan Feldbusch, Leiter Teeeinkauf und Teetester bei der Ostfriesischen Teegesellschaft. Doch nur grüner und schwarzer Tee stammt auch von der Pflanze und darf im klassischen Sinn als Tee bezeichnet werden.

DARJEELING IST DER STAR

„Der Star unter diesen Tees ist weiterhin der Darjeeling. Er gilt noch immer als der Champagner“, schwärmt Nimpsch. Der Darjeeling wächst an den Südhängen des Himalaya-Gebirges im Umkreis der gleichnamigen Stadt auf über 2000 Meter Höhe. Bekannt sind aber auch der Assam, der aus Ostindien stammt oder der kräftige Ceylon aus Sri Lanka. Es gibt noch viele weitere Anbaugebiete. Zu den größten Produktionsländern gehören gehören auch China, Kenia, Vietnam und die Türkei. Nach der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) ernteten die Produktionsländer im Jahr 2018 6,4 Millionen Tonnen Tee.

Deutschland importierte im Jahr darauf nach Angaben des Deutschen Teeverbandes 50.381 Tonnen. Ein Großteil davon wird über den Hamburger Hafen importiert. „Hier kommen gut 70 Prozent des in Europa gehandelten Tees an“, analysiert Feldbusch. „Wir lagern den Tee dann zuerst beim Logistikdienstleister. Von dort geht es in unsere Mischerei in Buchholz“, ergänzt der 57-jährige Teemeister. Teilweise übernehmen spezialisierte Speditions- und Logistikdienstleister aber auch das Mischen und aromatisieren im Auftrag der Kunden. Nach der Weiterverarbeitung und Veredelung gehen einige Produkte entweder in den Export oder in den Einzelhandel.

© iStockphotos

26

Liter schwarzen oder grünen Tee trank durchschnittlich jeder Einwohner Deutschlands im Jahr 2018.

Quelle: www.teeverband.de

„FIRST FLUSH“ BESONDERS ZART

Je nach Gebiet gibt es mehrere Ernten im Jahr. Im Hochland mit klar definierten Jahreszeiten werden dreimal im Jahr die Blätter gepflückt. „Der sogenannte „First Flush“ startet Ende März oder Anfang April, der „Second Flush“ im Mai oder Juni und die Pflückung im Herbst heißt Autumnal. „Die erste Ernte des Jahres ist zumeist eine Besondere. Die ersten zarten Blätter nach dem Winter haben eine feine, frische Note und sind von besonderer Qualität“, erläutert Nimpsch. Der Second Flush und die Herbstpflückung haben dann ein viel volleres Aroma. Sie kommen nicht mehr an die Leichtigkeit der frisch gepflückten Teeblätter der ersten Ernte heran.

Da der Tee sehr empfindlich ist, werden die Teeblätter nach dem Pflücken vor Ort so weiterverarbeitet, dass er ohne Qualitätsverluste transportiert werden kann. Dafür wird der schwarze Tee vor Ort gewelkt, gerollt und unterschiedlich oxidiert bevor es zur Trocknung geht. Der Unterschied zwischen einem schwarzen und grünen Tee ist dabei, dass der grüne Tee vorab hitzebehandelt wird. Er bleibt grün und fermentiert nicht. „Bevor wir den Tee bestellen, erhalten wir Muster, die wir sowohl sensorisch als auch analytisch prüfen. Erst dann entscheiden wir, welche Mengen wir bestellen“, erläutert Feldbusch. „Darüber hinaus achten wir immer häufiger auf weitere Faktoren wie einen nachhaltigen und sozialverträglichen Anbau“, ergänzt er.

Für die Kunden im Momentum bietet sich vielleicht bald wieder die Gelegenheit, die Unterschiede der einzelnen Tees zu fühlen, zu riechen und zu schmecken. In den Verkostungsräumen gibt es Schulungen mit Teemeistern, bei denen die Gäste bis zu 35 Sorten probieren können. ■

ANSICHT AUS DEM WESTEN WASSERBURGS: AUF DER RECHTEN SEITE DIE MARKANTEN SPRÜHTÜRME, LINKS EINE VIELZAHL AN ROHSTOFFTANKS UND DAS WERKSEIGENE KRAFTWERK.

© MEGGLE

Bayerische Produkte für die ganze Welt

Die Bratwurst brutzelt auf dem Rost, das Gemüse schmort vor sich hin. Grillen ist längst mehr als ein Trend. Immer ausgefeilter und abwechslungsreicher darf es für die Deutschen mittlerweile sein. Ein Name gehört zum Grillen dazu: MEGGLE. Gefüllte Baguettes oder die Kräuter-Butter – diese Klassiker des bayerischen Traditionsunternehmens sind für viele ein Muss. Und doch ist MEGGLE nicht nur bei der Grillparty unverzichtbar. Angesehen ist das Unternehmen ebenso für seinen Milchzucker. Über einen Hidden Champion aus Oberbayern, dessen Produkte auch über Hamburg in die ganze Welt gehen.

Wasserburg am Inn. Eine idyllische Kleinstadt vor den Toren des Chiemgaus. MEGGLE ist hier fest verwurzelt. 1887 wurde das Unternehmen, damals eine Käserei, von Josef Anton Meggle I. gegründet. Heute ist die MEGGLE Group GmbH einer der größten Arbeitgeber der Region. 1000 Menschen geben am Firmensitz täglich ihr Bestes. Die durchschnittliche Betriebszugehörigkeit liegt bei über 13 Jahren, Ehrungen für 40 Jahre Firmentreue sind keine Seltenheit. Wirtschaftlich ist MEGGLE stark mit Wasserburg verbunden. Und die Skyline mit den silbernen Tanks und Türmen prägt den westlichen Stadtrand. Schon von weitem lenkt das imposante Werksgelände Aufmerksamkeit auf sich.

MILCHZUCKER AUS MOLKE

Neben der Kräuter-Butter ist das Unternehmen mit rund 2800 Mitarbeitern weltweit noch für weitere Produkte bekannt. So zum Beispiel für die Lactose: Milchzucker. Gewonnen wird die Lactose aus Molke, die beispielsweise bei der Herstellung von Käse anfällt. In Wasserburg wird die Molke in mehreren, sehr aufwändigen Schritten zu Milchzucker verarbeitet.

So muss der zunächst flüssigen Molke das Wasser entzogen werden und die weiteren Bestandteile wie Eiweiß oder Fett separiert werden. Am Ende bleibt ein ganz feines, trockenes Pulver: Lactose, die in den bis zu 50 Metern hohen Türmen getrocknet wird. Diese ist für den Geschäftsbereich Functional Products eines der wichtigsten Erzeugnisse. MEGGLE zählt zu den führenden Herstellern von pharmazeutischer Lactose weltweit.

In der Gesundheitsindustrie wird dieser Milchzucker nämlich als ein Trägerstoff oder „Ummantelung" für den eigentlichen Wirkstoff eingesetzt - unter anderem bei Tabletten oder Kapseln. Auch bei Trockenpulverinhalatoren (zum Beispiel zur Behandlung bei chronischen Lungenerkrankungen) kommt oft MEGGLE-Lactose zum Einsatz. Diese dient als „Transportmittel" für die Arzneistoffe. Die Pulvermischung, die sogenannte Formulierung, besteht hauptsächlich aus Lactose.

Der Milchzucker allein hat in dieser dosierten Darreichungsform kaum eine direkte Wirkung auf den menschlichen Organismus, obwohl der Trägerstoff einen Großteil des Gemischs ausmacht. Beim Einatmen der Pulvermischung aus Lactose und Wirkstoff durch den Inhalator trennen sich die beiden Stoffe voneinander und so kann der Arzneistoff in die Lunge gelangen. Ohne den Milchzucker würde der Wirkstoff bereits viel früher verklumpen und verkleben und somit nicht das gewünschte Ziel, die Lungenbläschen (Alveolen), erreichen.

IN BIG BAGS UM DIE GANZE WELT

Auch in der weiterverarbeitenden Lebensmittelindustrie hat der Name MEGGLE Gewicht. So produziert das Unternehmen auch Milch- und Molkenproteine, Fettpulver oder Aufschlagmittel. Wie die Lactose sind dies feine, weiße Pülverchen - verpackt in Big Bags oder Säcken. Vertrieben werden die Erzeugnisse auf der ganzen Welt. Aus dem Wasserburger Zentrallager gehen die abgefüllten Pulver erst in Lkw, dann auf Schienen in Richtung der Seehäfen – größtenteils in den Norden der Bundesrepublik. Hamburg ist das wichtigste Hafen-Drehkreuz. Die MEGGLE-Produkte gehen von dort, verladen in Containern, in die ganze Welt.

Die Unternehmensgruppe besitzt über 20 Standorte. Unter anderem in Tokio, Sao Paulo oder Dubai. 2019 wurde ein Umsatz von 922 Millionen Euro erzielt. Mit Produkten, die das MEGGLE-Kleeblatt tragen. Milchzucker, Eiweißprodukte – oder eben auch mit der bei Grill-Fans so beliebten Kräuter-Butter. ■

BEISPIELSWEISE IN SOLCHEN PAPIERSÄCKEN WIRD DIE LACTOSE ABGEFÜLLT UND GEHT AUS DEM WASSERBURGER ZENTRALLAGER IN DIE GANZE WELT (AUFNAHME AUS 2019).

Logistik-Experten für alle Güter

Gefahrgut-, Transport-, Werk- und Warenlogistik — Alles aus einer Hand

- Gefahrguttankcontainer-Operating
- Kundenspezifische Logistiklösungen
- Vollautomatische Hochregallager mit über 40.000 Palletenstellplätzen
- Konventionelles Fachbodenregallager mit mehr als 10.000 Stellplätzen

F. A. KRUSE jun.
UNTERNEHMENSGRUPPE - 25541 BRUNSBÜTTEL
SEIT 1902

Friedrich A. Kruse jun. Unternehmensgruppe
Fährstraße 49 · 25541 Brunsbüttel
info@kruse-unternehmensgruppe.de
Tel. 04852/881-0 · Fax 04852/881-199
www.kruse-unternehmensgruppe.de

HUMMER UND ANDERE SCHALENTIERE GEHEN IM SPEZIALCONTAINER AQUAVIVA AUF REISEN

Wenn Hummer auf dem Wasser reisen

Amuse-Gueule, Aperitif, Dessert, Delikatesse. All diese Begriffe kommen aus Frankreich. Für viele Menschen, nicht nur in Europa, ist Frankreich der Inbegriff von Genuss. Das Land steht für hervorragende Weinsorten aus dem Burgund, dem Bordeaux, dem Elsass und Südfrankreich, für eine Vielzahl von Käsesorten, aber auch für Süßspeisen wie Crêpes, Mousse au Chocolat und Creme Brulée. Die französische Küche, die auf eine Jahrhunderte alte Tradition zurückblickt, ist im wahrsten Wortsinn in aller Munde.

Viele Köstlichkeiten, die nicht nur in der französischen Küche verarbeitet werden, stammen aus Übersee oder werden dorthin exportiert. Die Herausforderung ist, dass die Produkte den Transport unbeschadet überstehen, bevor sie bei Großhändlern oder in Restaurants landen. Damit die Zutaten frisch bleiben, werden sie unreif geerntet oder eingefroren. Neben dem Seeweg ist der Transport per Luftfracht eine Möglichkeit, der zwar schnell geht, aber sehr kostspielig und dabei wenig umweltschonend ist.

EINE MILLION TONNEN FISCH

Im Jahr 2019 wurden über den größten deutschen Seehafen Hamburg rund eine Million Tonnen Fisch und Fischerzeugnisse importiert und exportiert. Zu dieser Güterart zählt auch ein Schalentier, das vielerorts als besondere Delikatesse gilt: der Hummer. Auf den Tisch kommen zwei Arten von Hummern, der europäische und der amerikanische Hummer. Normalerweise werden Hummer gefroren auf dem Seeweg oder lebendig per Luftfracht befördert. Dies kann Auswirkungen auf die Qualität des Fleisches der Meeresbewohner haben.

Der französische Reederei- und Logistikkonzern CMA CGM, der auf Platz drei der weltweit größten Reedereien liegt und eine Flotte von 502 Containerschiffen mit einer Kapazität von insgesamt 2.705.000 TEU betreibt, entwickelte vor einigen Jahren spezielle Container für den Schiffstransport von Hummern in ihrem natürlichen Lebensraum. Die sogenannten AQUAVIVA Seafood Solution Container entwickelte die CMA CGM Group zusammen mit dem französischen Unternehmen EMYG Environnement et Aquaculture. Im AQUAVIVA Seafood Solution Container werden durch die INNOPURE-Technologie die richtigen Bedingungen für einen sicheren Transport von lebenden Hummern in Salzwasser geschaffen, was dem Endverbraucher noch mehr Frische und Qualität verspricht.

Im AQUAVIVA Seafood Solution Container werden die Transportkisten der Hummer mit Wasser geflutet. Durch die INNOPURE-Technologie wird das Wasser in einem geschlossenen Kreislauf gereinigt und der Sauerstoffgehalt erhalten. So bleibt die Wasserqualität auf höchstem Niveau. Die CMA CGM Reefer-Expertise sorgt für die optimale Temperatur, die den natürlichen Lebensraum der Hummer nachempfindet. Die Hum-

© CMA CGM

mer bevorzugen die dunklen und engen Verstecke der Meerestiefen neben natürlichem und sauberem Wasser. Die Kombination der INNOPURE Technologie mit der Expertise der französischen CMA CGM Group schafft die optimale Lösung, um die Hummer vor stressbedingten Folgen des Transportes zu schützen und eine artgerechte Beförderung zu gewährleisten. Neben Hummern können mit den AQUAVIVA Containern auch andere Meeresbewohner lebend über dem Wasser transportiert werden.

CONTAINERWEISE SAFT

Zur Optimierung des Transports des richtigen Getränks zur Speise entwickelte die französische Reederei REEFLEX Liquid Ready. In Kooperation mit Teconja und Liqua entstand ein Produkt, das einen sachgerechten und sicheren Transport flüssiger Güter verspricht. Auch hier kommen die täglichen Genussgüter nicht zu kurz. Durch die Möglichkeit präziser Temperatureinstellung zwischen -35 °C und +20°C können Säfte, Sirup, Milch, Kompotte, Öle und vieles mehr unter höchsten Hygiene- und Sicherheitsanforderungen im Container transportiert werden. Vor allem ermöglicht diese Technologie mehr Geschmack und Qualität für Verbraucher, die Wert auf natürliche Fruchtsäfte legen. Der REEFLEX Liquid Ready-Flexibag kann innerhalb einer Stunde gefüllt werden und hat ein Fassungsvermögen zwischen 12.000 und 26.000 Litern. Außerdem ist das Einwegprodukt vollständig recyclebar und sorgt für eine deutliche Kostenreduzierung im Vergleich zum herkömmlichen Transport flüssiger Güter, wie zum Beispiel beim Einsatz von Metallfässern. ■

Lübecker Marzipan für Genießer

Marzipan aus Liebe. So lautet der Slogan der berühmten Mandelspezialität aus dem Hause Niederegger. Das Familienunternehmen produziert seine Marzipanrohmasse seit 1806 ausschließlich selbst und in der Hansestadt Lübeck. „Kernzielgruppe sind Genussmenschen, die Wert auf etwas Besonderes und top Qualität legen", sagt die Geschäftsführerin Theresa Mehrens-Strait.

Die Rohmasse entsteht im aufwendigen, traditionellen Röstverfahren in der sogenannten Mandelküche. In hochmodernen Produktionsanlagen wird diese zu den berühmten Spezialitäten des Hauses weiterverarbeitet. Am Ende ist wiederum viel Handarbeit nötig, wenn die Mitarbeiterinnen mit Pinseln und Lebensmittelfarbe den Glücksschweinchen oder Weihnachtsmännern ihren individuellen Gesichtsausdruck verleihen.

©Niederegger

©Niederegger

ANBINDUNG AN DIE OSTSEE

Das Corporate Design des Unternehmens – das altehrwürdige Holstentor – verweist auf den authentischen Firmensitz in der Hansestadt. Die Standortwahl war anfangs in den Handelswegen begründet, denn Lübeck war Umschlagplatz für Gewürze, Mandeln und Zucker. Heute bietet der Standort neue Vorteile: Mit der Anbindung an die Ostsee beliefert Niederegger aus seinem modernen Kommissionierlager den Markt in Skandinavien, das Baltikum, aber auch die in der Nähe gelegenen Einkaufszentralen von Einzelhandelsunternehmen wie Edeka Nord, famila Nordost oder Citti. Und natürlich ist die Nähe zu Hamburg und dessen Hafen ebenfalls nicht zu unterschätzen. Über die Autobahn 1 erreichen die mit Marzipan beladenen Kühl-Lkw die Elbmetropole in etwa 45 Minuten. Per Schiff und auch per Luftfracht exportiert Niederegger mehr als 300 verschiedene Produkte wie klassische Marzipanbrote, feine Pralinen, niedliche Figuren, süße Liköre oder jahreszeitliche Extras in zahlreiche Länder der Welt. Niederegger sendet die Süßwaren in über 35 Länder, wobei die Rate am Gesamtumsatz rund 20 Prozent beträgt. Großbritannien, die USA und Russland führen dabei die Liste an. Auch die Asiaten kommen langsam auf den Marzipangeschmack.

Die Hauptzutat Mandeln kommt regelmäßig auch aus Spanien über den Seeweg in Containerschiffen im Hamburger Hafen an. Für die Jahresproduktion ist eine große Menge erforderlich. Aus der süßen Masse entstehen neben dem Klassiker – Marzipan umhüllt mit Schokolade – auch Sonderproduktionen. Die Niederegger Modellateure formen aus Marzipan Torten mit individuellem Logo, Containerschiffe, Lkw oder was das Herz des Kunden begehrt.

DAS HOLSTENTOR IST NICHT NUR DAS WAHRZEICHEN VON LÜBECK, SONDERN AUCH VON NIEDEREGGER MARZIPAN.

SÜSSES FÜR DEN ZAREN UND DIE QUEEN

Niederegger hat bereits 1850 den russischen Zarenhof mit seinem Marzipan beliefert und sich 1908 als Hoflieferant des deutschen Kaisers etabliert. Und bis heute ist Niederegger Marzipan mit seiner streng gehüteten Rezeptur auf allen Kontinenten beliebt – vor allem an Weihnachten und Ostern werden die Spezialitäten in den aufwendig gestalteten Verpackungen gerne verschenkt. Der damalige Bundespräsident Joachim Gauck hatte bei seinem Besuch der Queen auch Marzipan aus Lübeck dabei.

Zum Unternehmen

Der gebürtige Ulmer Johann Georg Niederegger übernimmt 1806 die Konditorei Maret in Lübeck und entwickelt die bis heute geheime Marzipanrezeptur. Inzwischen führen die 7. und 8. Generation das Familienunternehmen. Das Sortiment umfasst mehr als 300 Marzipan-, Nougat- und Praliné-Spezialitäten. 750 Mitarbeiter produzieren in Lübeck in der Saison davon täglich rund 30 Tonnen, die Niederegger in weltweit circa 35 Länder exportiert.

Genussmittel füllen die Steuerkasse

Wer hätte das gedacht: Die Hälfte des gesamten Bundeshaushaltes wird über die Zollverwaltung eingenommen. Das Hauptzollamt Hamburg mit Sitz in der Hamburger HafenCity beispielsweise ist deutschlandweit das einnahmenstärkste und hat 2018 rund 30 Milliarden Euro generiert.

Knapp die Hälfte davon (17 Milliarden Euro) sind Verbrauchsteuern aus dem Bereich Energie, wie zum Beispiel aus Kraftstoffen und aus Genussmitteln, also Alkoholika, Kaffee, Bier, Schaumwein, Zwischenerzeugnisse (weder Bier, Schaumwein noch Wein), Tabak und Alkopops.

Genussmittel unterliegen zum Teil den harmonisierten Verbrauchssteuern. Das sind Steuern, die in ganz Europa gelten. Nichtharmonisierte Steuern werden auf Kaffee und Alkopops erhoben, sie gelten nur national. In einem Warenkatalog sind sämtliche Genussmittel verzeichnet und auch, wie hoch die zu entrichtende Verbrauchsteuer ist.

So wurde früher geschmuggelt.
Exponate aus dem Zollmuseum Hamburg.

DER REINE ALKOHOL ZÄHLT

Alkoholika werden EU-weit auf Basis des Volumens des reinen Alkohols besteuert. Bei Bier ist der Anteil der Stammwürze ausschlaggebend für die Höhe der Steuer – sie wird in Grad Plato gemessen. Und bei Kaffee geht's nach Gewicht. Ansonsten gelten sogenannte Steuersatzrichtlinien, aus denen sich regelmäßig ein Mindeststeuersatz ergibt.

Bei Wein beträgt der Mindeststeuersatz einer EU-Richtlinie zufolge Null Euro. Das kommt vor allem den Ländern zugute, die viel Wein produzieren, „da die Steuer regelmäßig mit der Herstellung entsteht und bezahlt werden muss", sagt Nina Jensen, Sachbearbeiterin im Bereich Verbrauchsteuern beim Hauptzollamt Hamburg. Für die Bezahlung der Steuer gilt innerhalb der EU ansonsten das Bestimmungslandprinzip. „Gelangen verbrauchsteuerpflichtige Waren aus dem steuerrechtlich freien Verkehr eines anderen Mitgliedstaats zu gewerblichen Zwecken in das Steuergebiet, so unterliegen diese im Steuergebiet der Verbrauchsteuer", erläutert sie. Und auch bei Kaffee gibt es eine Besonderheit: Er ist erst Steuergegenstand, wenn er geröstet ist.

© De Jong

ZIGARETTEN DER MARKE JIN LING AUS CHINA WURDEN EINE ZEIT LANG ILLEGAL EINGEFÜHRT. AUCH ALKOHOL IST SCHMUGGELWARE

© Zoll Hamburg

DIE ZOLLFAHNDER DER „SCHWARZEN GANG“ GEHEN IN HAMBURG REGELMÄSSIG AN BORD VON SCHIFFEN

ZOLLMITARBEITER PRÜFEN STICHPROBENARTIG CONTAINER.

© Zoll Hamburg

DER KAFFEE BRINGT DAS MEISTE GELD

Mit Kaffee nimmt das Hamburger Zollamt die meisten Steuern ein, weil es vor Ort einige Röstereien gibt. Das Traditionsfamilienunternehmen Darboven beispielsweise hat in der Elbmetropole seine Zentrale. Auf Platz 2 im Ranking der Genussmittel steht die Alkoholsteuer. Tabak ist für das Hamburger Zollamt weniger relevant, da die Fabrikanten die Steuerbanderole bei der Bundeszentralstelle im ostwestfälischen Bünde kaufen müssen und die Steuer demnach dort fällig wird.

„In den meisten Fällen läuft alles korrekt. Das Gros nehmen wir aus legalen Vorgängen ein", sagt Jensen. Allerdings gebe es bei Kaffee eine verbrauchssteuerrechtliche Diskrepanz zwischen der Menge an Rohkaffee und dem Abgabevolumen bei Röstkaffee. Für eine Kontrolle sei die Behörde allerdings nicht berechtigt. Bei Tabak war das früher ähnlich, inzwischen wird die Verbrauchsteuer jedoch auch bei Rohware fällig. „Das macht das Überprüfen der Einfuhr leichter", erläutert Jürgen Schmiedeke, Leiter des Sachgebietes Kontrollen beim Hauptzollamt Hamburg.

Auch Schmuggelware

„Wir sind zuständig für Waren, die am Zoll vorbei ein- oder ausgeführt werden. Das sind vor allem Drogen, aber auch Zigaretten und Alkohol", sagt Schmiedeke weiter. Werden die besonderen Vorgaben bei Transporten, insbesondere das Mitführen von Papieren, nicht eingehalten, kommt sein Team zum Einsatz. „Entdecken wir im Rahmen unseres Streifendienstes im Hafen illegale Ware, beschlagnahmen wir sie, nehmen gegebenenfalls Personen fest und übergeben den Fall dann an die Zollfahndung, damit diese ermittelt, um Hintermänner und Strukturen aufzudecken", erläutert er. Viele Kontrollen laufen risikoorientiert ab, es ist schließlich unmöglich, jeden der jährlich rund neun Millionen im Hamburger Hafen ankommenden Container in Augenschein zu nehmen.

Doch nicht nur der Hafen ist Brennpunkt für Schmuggler. So sei der Kontrollbedarf bei Wasserpfeifentabak höher geworden. „Er gehört wie Zigaretten oder Alkohol zu den verbrauchsteuerpflichtigen Waren und darf nur in bestimmten Gebinden verkauft werden", sagt Schmiedeke. Im vergangenen Sommer etwa hat der Zoll in Hamburg 80 Shisha-Bars kontrolliert. Dabei wurden rund 700 Kilogramm Wasserpfeifentabak beschlagnahmt.

Illegale Genussmittel kommen inzwischen aber auch aus dem östlichen Hamburger Hinterland. Erst kürzlich haben Zollbeamte in Lübeck-Travemünde fast 1,2 Millionen geschmuggelte Zigaretten beschlagnahmt, die sich auf einem mit Schnittholz beladenen Lkw-Gespann befanden. Der entstandene Steuerschaden hätte bei einem Weiterverkauf knapp 200.000 Euro betragen.

VERNICHTEN ODER VERSTEIGERN

Beschlagnahmte Zigaretten oder Tabak werden nach Ende des Ermittlungsverfahrens verbrannt. Alkoholika können, je nachdem wie die Gerichte entscheiden, mitunter auf Zoll-Auktionen versteigert werden. Zolleigene Labore prüfen zuvor, ob die illegale Ware überhaupt genussfähig und nicht gesundheitsschädlich ist.

DEUTSCHES ZOLLMUSEUM

Im Jahr 1834 schlossen sich die meisten deutschen Staaten zum Deutschen Zollverein zusammen. Das ermöglichte einen vereinfachten Handel, rief aber noch mehr Schmuggler auf den Plan. Eine Zeit lang sind die Zigaretten „Jin Ling" aus China öfter mal aufgetaucht. Inzwischen werden jedoch herkömmliche Marken gefälscht. Das ist unauffälliger und wird nicht so leicht entdeckt. Spannende Geschichten und mehr zum Thema Zoll erzählt die Dauerausstellung im Deutschen Zollmuseum in der Hamburger Speicherstadt. Informationen gibt es auch unter www.museum.zoll.de. ■

Rum und Kaffee segeln klimafreundlich um die Welt

Selten ist in Hamburg ein Schiff unter vollen Segeln zu sehen. Wenn die Avontuur einläuft, ist das ein besonderer Moment. Der 100 Jahre alte Frachtsegler bringt ökologisch und fair produzierte Waren von einem Kontinent zum anderen.

Dass auch ein klimaneutraler Transport unter Einsatz traditioneller Schiffstechnik möglich ist, beweist die Avontuur. Mit seinem Herzensprojekt steckte Kapitän Cornelius Bockermann 160 Freiwillige aus aller Welt an, die den niederländischen Frachtsegler innerhalb von drei Jahren fahrtüchtig restaurierten. Der ehemalige Reeder für Schwertransporte und die Öl-Industrie bietet mit dem zweimastigen Gaffelschoner eine klimaschonende Alternative zum herkömmlichen Transport. Ökologisch und fair produzierte Waren wie Kaffee, Kakao und Rum kommen dank der Avontuur klimafreundlich beim Verbraucher an.

70 TONNEN LADUNG PRO TOUR

Die Avontuur hat eine Länge von 44 Metern und ist knapp 6 Meter breit. Sie fasst um die 70 Tonnen Ladung. Angewiesen auf genügend Wind, braucht die Avontuur drei Monate für eine Strecke, die ein Containerschiff in etwa elf Tagen zurücklegt. Kapitän und Gründer Cornelius Bockermann ist durch seine über 20-jährige Erfahrung in der Schifffahrtsindustrie vertraut mit der herkömmlichen Güterschifffahrt. Hieraus entstand die Idee seiner Firma Timbercoast, die mit der Avontuur Produzenten von ökologischen Produkten einen klimafreundlichen Transport mit „cargo under sail“ ermöglicht.

©Verena Brüning

DIE AVONTUUR HAT HAMBURG AUCH BEI IHRER FÜNFTEN TOUR ALS ZIELHAFEN EINGEPLANT.

©Verena Brüning

Landratten können das Projekt durch Käufe in Timbercoasts Online-Shop unterstützen. Ein besonderes Highligt ist dabei sicher der „Captains Korn", der weltweit einzige gesegelte Korn. Die Edelkornbrennerei Joseph Rosche brannte den Schnaps in Haselünner Familientradition. In einem Bordeaux-Rotweinfass, das auf der Reise zuvor mit Avontuur Rum gefüllt war, reifte er an Bord des Frachtsegelschiffs und überquerte auf der Avontuur zweimal den Nordatlantik, 13.000 Seemeilen insgesamt.

Dieses Jahr feiert die Avontuur ihren 100. Geburtstag. Zur Feier startete die Avontuur im Januar auf ihre fünfte große Reise, die sie von Elsfleth in die Antillen, nach Honduras und Mexiko führte, bevor sie in ihre nordeuropäische Heimat zurückkehrt. Einen Großteil ihrer Ladung soll sie im Juli im Hamburger Hafen löschen. Beim Be- und Entladen sind Handarbeit und Teamwork angesagt. Wie früher kommen die Produkte in Säcken und Kisten an.

Die sechste Tour der Avontuur ist bereits geplant. Es ist möglich, sich an den Reisen des Frachtseglers zu beteiligen. Eine Urlaubsreise sei das aber nicht, betont Bockermann. Erstens müssten Mitsegler von der Mission der Avontuur überzeugt sein und zweitens heißt es auf dem Schiff mit anpacken – ob Deck schrubben, segeln oder laden. ■

ANPACKEN HEISST ES BEIM BE- UND ENTLADEN DES HISTORISCHEN SEGLERS.

©Verena Brüning

Der Duft von frisch geröstetem Kaffee

Die Entstehung der Speicherstadt ist ein besonderes Kapitel in der Geschichte Hamburgs, das ohne den Kaffee wahrscheinlich nie so geschrieben worden wäre. Damals wie heute ist die Hansestadt der weltweit wichtigste Umschlagplatz für Rohkaffee, weshalb Ende des 19. Jahrhunderts dringend großzügiger Lagerraum geschaffen werden musste. So wurde 1883 der Startschuss für den Bau des heutigen UNESCO-Weltkulturerbes gegeben.

Wo einst Kaffee, Tee und Gewürze lagerten, befinden sich heute größtenteils Büros und Gastronomiebetriebe. Doch im Genuss-Speicher am St. Annenufer ist die Zeit wie stehen geblieben: in den Speichern des Block R, wo schon 1896 Kaffee gelagert und verarbeitet wurde, ist heute das Kaffeemuseum der Familienrösterei Burg beheimatet.

Für Jens Burg wurde das Geschäft mit der Bohne in den 1970er-Jahren bereits zu einer Sammelleidenschaft, aus der mehr als 8.500 Exponate der Kaffeetradition hervorgingen. Auf einem Rundgang durch den Genuss-Speicher können Besucher daher die Spur des Kaffees vom „Anbau in aller Welt, über das hanseatische Handelskontor bis hin zum Ladengeschäft aus Omas Zeiten“ verfolgen.

Die Vielfalt des Themas Kaffee spiegelt sich auch im umfassenden Angebot des Museums wider: eine Zeitreise durch die Ausstellung wird auf Wunsch durch Verkostungen und Seminare ergänzt und auch die hauseigene Rösterei mit Ladengeschäft und Café lädt zum Verweilen ein.

IN DIE WELT DES KAFFEES ENTFÜHRT DIE FAMILIEN-RÖSTEREI BURG IN DER SPEICHERSTADT.

Kaffeemuseum Burg

St. Annenufer 2, 20457 Hamburg
Öffnungszeiten:
Mo-So 10:00-18:00 Uhr
https://kaffeemuseum-burg.de/

Schokolade macht glücklich

©iStockphoto

©Chocoversum

IM CHOCOVERSUM KÖNNEN BESUCHER INDIVIDUELLE SCHOKOLADENTAFELN KREIEREN.

Chocoversum by HACHEZ

Meßberg 1, 20095 Hamburg
Öffnungszeiten:
Mo-So 10:00-18:00 Uhr
https://chocoversum.de

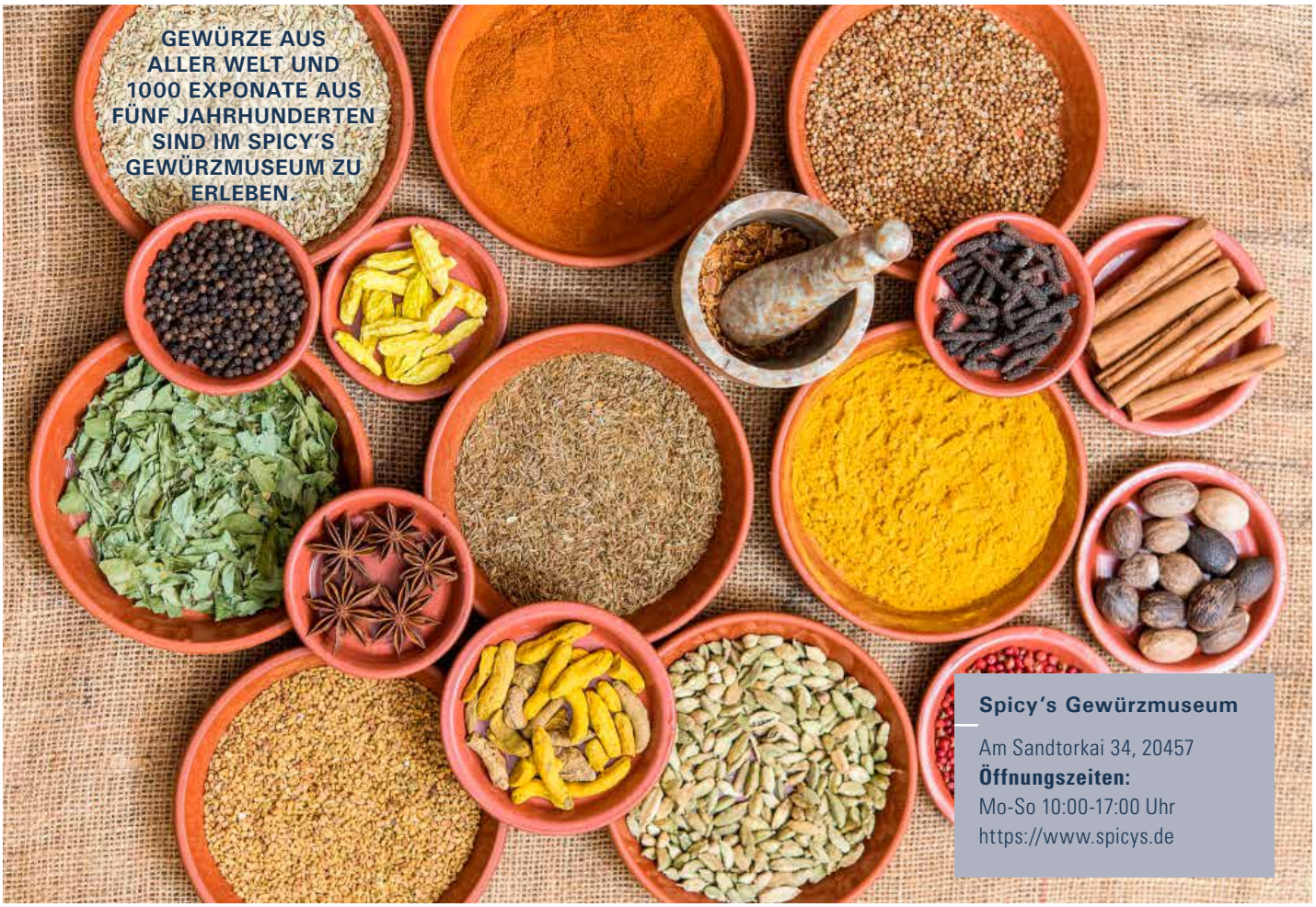
Schokolade ist die Lieblingssüßigkeit der Deutschen. Bis es zum Genuss der Süßware kommt, ist es aber ein langer Weg, der unter anderem durch den Hamburger Hafen führt. Schon seit dem 19. Jahrhundert gilt dieser für Kakaofabriken als wichtiger Umschlagplatz. Heute kommen jährlich über 200.000 Tonnen Kakaobohnen über den Hamburger Hafen ins Land.

Wie aus der empfindlichen Rohware schließlich schokoladige Köstlichkeiten werden, können Besucher seit 2011 hautnah im Chocoversum erleben. Die von Premium-Hersteller Hachez eröffnete Erlebniswelt begeistert seine Besucher mit einer Genuss-Reise vom Anbau über Fertigung hin zur Schokoladentafel. Ein besonderes Highlight der Schokotour ist die hauseigene Schokoladenwerkstatt, in der jeder nach Lust und Laune eine eigene Tafel kreieren kann. „Die Phrase ‚Schokolade macht glücklich' füllen wir mit Inhalt und mit einem Gefühl. Bei uns kauft der Besucher keine Eintrittskarte für ein Museum, sondern 90 Minuten Spaß und Genuss. Der Erlebnischarakter wird daher besonders großgeschrieben", so Geschäftsführerin Stephanie Schaub. Neben dem normalen Programm bietet das Chocoversum außerdem Veranstaltungen für Privatpersonen und Firmen, Pralinenkurse und Verkostungsseminare an.

Gewürz-Genuss in der Speicherstadt

©iStockphoto

Nicht umsonst wurde Hamburg einst die Stadt der „Pfeffersäcke" genannt. Denn der Handel mit Gewürzen machte viele Kaufleute sehr reich und besonders Hamburg profitierte in Kolonialzeiten vom Geschäft mit dem Luxusgut. Die historische Speicherstadt galt daher als einer der größten Umschlagplätze für Gewürze. Hier lagerten und veredelten die Kaufleute ihre Importware in den Speichern, die damals nur mit dem Boot über das Fleet zu erreichen waren.
Ein Stück dieser faszinierenden Geschichte lässt sich heute im Spicy's Gewürzmuseum erleben. Wie zur Hochzeit des Gewürzhandels liegt ein besonderer Duft in der Luft rund um den Sandtorkai, wo das Museum 1993 erstmals seine Türen öffnete. Laut Inhaberin Viola Vierk ist die Speicherstadt der optimale Standtort, um Gewürzgeschichte zu erzählen. Verständlich, denn der originale Speicherboden, auf dem etwa 1000 Exponate aus den letzten fünf Jahrhunderten zu begutachten sind, sorgt für eine ganz besondere Atmosphäre.
Neben der Ausstellung antiker Geräte bietet das Museum auch einzigartige Veranstaltungsprogramme für Gruppen und Privatpersonen. Eine weitere Besonderheit ist der Onlineshop, in dem die hauseigenen Gewürzmischungen und weitere Produkte erworben werden können.



Spicy's Gewürzmuseum

Am Sandtorkai 34, 20457
Öffnungszeiten:
Mo-So 10:00-17:00 Uhr
https://www.spicys.de

©Spicy's Gewürzmuseum

App ermöglicht virtuellen Blick in den Kühlcontainer

Früchte, Gemüse, Fleisch, Milchprodukte sollen knackig frisch oder ohne Unterbrechung der Kühlkette bei den Verbrauchern landen. Dabei sind für jedes Produkt eine andere Temperatur, aber auch Luftfeuchtigkeit oder Sauerstoffgehalt im Kühlcontainer ideal. Die Reederei Hamburg Süd macht über die neue Remote Container Management-Technologie (RCM) alle relevanten Transportwerte für ihre Kunden in Echtzeit verfügbar.

RCM überwacht in Echtzeit Parameter wie Temperatur, relative Luftfeuchtigkeit, O_2- und CO_2-Konzentration innerhalb des Reefer-Containers. Der Mehrwert besteht darin, dass Kunden mit diesen Daten ihre Supply Chain besser kontrollieren, deutlich effizienter und sicherer gestalten und so großes Potenzial für Kostenersparnisse heben können. Darüber hinaus sind die Daten der Sensoren für Cold Treatment-Ladung online verfügbar.

ALLE REEFER-CONTAINER AUSGESTATTET

Alle Reefer-Container der gemeinsamen Flotte der Hamburg Süd und Maersk sind mit der notwendigen Technologie ausgestattet worden. Die vergangenen Monate wurden für Testverladungen und die Entwicklung der digitalen Kundenschnittstelle genutzt. Das Ergebnis ist eine intuitive, sehr übersichtliche Online-Anwendung, die sich über den PC, ein Tablet oder ein Smartphone nutzen lässt und bequem alle wichtigen Parameter anzeigt.

© Brunsbütte| Ports

EIN REEFER-CONTAINER-TRUCK DER HAMBURG SÜD VOR DER BRÜCKE „PONTE ESTAIADA OCTÁVIO FRIAS DE OLIVEIRA“ IN SÃO PAULO.

Sobald sich ein registrierter Kunde einloggt, erhält er eine Übersicht über die von ihm gebuchten Container mit Angaben zu Abfahrt- und Zielhafen, Containernummern oder Schiffsnamen. Das „Journey Log“ zeigt alle wichtigen Ereignisse des Containertransports wie die Anlieferung ans Terminal oder die Be- und Entladung vom Schiff. Im Vergleich zu bisher eingesetzten Monitoringsystemen haben Kunden über eine Online-Plattform oder eine App auf ihrem Tablet bzw. Smartphone jederzeit die Möglichkeit, sich komfortabel einen Überblick über die Bedingungen für ihre Ladung im Container zu verschaffen.

Kunden können sich die Daten zu den Konditionen innerhalb der Container mit wenigen Klicks als Excel-Liste herunterladen oder direkt weiterleiten, zum Beispiel an den Empfänger der Ware. Zudem werden Kunden automatisch informiert, wenn vorher festgelegte Parameter oder Grenzwerte erreicht werden. Bei einem Über- oder Unterschreiten von kritischen Grenzwerten erhält das Hamburg Süd Operations-Team zudem eine Alarmmeldung, um entsprechend einzugreifen und die Qualität der Ladung zu sichern.

Bei Fragen zu ihren aktuellen Verladungen oder zur Anwendung selbst stehen den Nutzern über eine 24/7 verfügbare Chatfunktion jederzeit sofort Reefer-Experten zur Seite. „Mit RCM verbinden wir für unsere Reefer-Kunden das Beste aus zwei Welten: Digitale State-of-the-Art-Technologie, die bereits höchstmöglich auf individuelle Anforderungen zugeschnitten ist, und gleichzeitig einen jederzeit erreichbaren persönlichen Service“, sagt Frank Smet, Chief Commercial Officer (CCO) der Hamburg Süd.

GRÖSSTE KÜHLCONTAINERFLOTTE

Mit 380.000 Reefer-Containern bieten Hamburg Süd und Maersk die größte Reefer-Flotte der Branche. Dadurch ist eine lückenlose Verfügbarkeit der RCM-Technologie weltweit gewährleistet. ■

Versicherungsexperten für Transport seit 1987

Die wichtigsten Versicherungsangebote:

- Speditionshaftung
- Frachtführer-haftung
- CMR
- Kabotage
- Warentransport
- Gebäude
- Lagerinhalt
- Büroinhalt
- KFZ
- Trailerkasko
- Maschinenbruch
- Stapler
- Rechtschutz
- Elektronik
- Haftpflicht
- Privatversicherung

SPEDITIONS-ASSEKURANZ • Versicherungsmakler GmbH
Gewerbestraße 11 · 21279 Hollenstedt
Telefon: +49 (0) 41 65 / 222 21-0 · Telefax: +49 (0) 41 65 / 8 10 41
E-Mail: info@speditions-assekuranz.de
Internet: www.speditions-assekuranz.de

Schreibt mir unter: facebook.com/ppickhuben

PETER PICKHUBENS PINNWAND

Geschichte und Genuss in der Speicherstadt Kaffeerösterei

Im Herzen der Speicherstadt können Kaffeefans seit 2006 echten Röstmeistern bei ihrem Handwerk über die Schulter blicken, dabei etwas über Anbau, Ernte und Aufbereitung lernen oder das Lieblingsgetränk einfach im besonderen Ambiente der Speicherstadt Kaffeerösterei genießen. Die Rösterei legt bereits seit ihrer Gründung großen Wert auf Nachhaltigkeit und Verantwortung für Mensch und Natur und verwöhnt ihre Gäste mit einer Vielzahl an Kaffee- und Espressospezialitäten. Inmitten des Gastraums des hauseigenen Cafés steht die Röstanlage auf der täglich frisch geröstet wird. Mit viel Wissen und Geschick werden hier aus den Rohkaffeebohnen auf die Sekunde genau die Aromen hervorgekitzelt, die später den Charakter und Geschmack des Kaffees bestimmen. Aber auch das richtige Trinken will gelernt sein – kein Problem, denn die Rösterei bietet neben dem regulären Café-Betrieb auch Kaffeeverkostungen und Seminare an, bei der die Teilnehmer Kaffee schlürfen und beurteilen lernen und ihn mit allen Sinnen genießen können.

©Speicherstadt Kaffeerösterei

Übrigens ...

... meinen Lieblingshafen findet Ihr auch auf Social Media – schaut mal vorbei:

- HAFENHAMBURG
- PPICKHUBEN
- PORTOFHAMBURG
- PORTOFHAMBURG
- PORT OF HAMBURG
- HAFEN HAMBURG MARKETING E.V.

Oder die Port of Hamburg-App downloaden

Kult seit fast 100 Jahren

Die Oberhafen-Kantine ist mit Sicherheit eines der kultigsten Lokale in Hamburg. Ursprünglich war sie eine der legendären „Kaffeeklappen" im Hafen, die die Hafenarbeiter in den Pausen mit Kaffee, Mettstullen und Frikadellen versorgten. Das heute windschiefe Häuschen an der Stockmeyerstraße überstand den Krieg unbeschadet, nicht aber Sturmfluten und Unterspülungen. 72 Jahre war Wirtin Anita die Seele der Oberhafen-Kantine, die wenige Wochen nach Anitas Tod 1997 wegen Einsturzgefahr geschlossen werden musste. Nach aufwendigen Sanierungen ging das Denkmal neun Jahre später wieder in Betrieb. Immer wieder steht dem Lokal bei Sturmfluten im wahrsten Sinne des Wortes das Wasser bis zum Hals. Doch die vermutlich saftigsten Frikadellen der Stadt sorgen für dauerhafte Nachfrage bei den Gästen.

© HHM / Lengenfelder

Regionale Produkte im Oberhafen

Wer die schicke Hafencity am Lohsepark Richtung Osten hinter sich lässt, stößt auf den Oberhafen und dann ehemaligen Hannoverschen Bahnhof. Dort hat sich neben Kunst- und Musikgewerbe die Hobenköök, die Hafenküche, angesiedelt. Die Hobenköök ist ein Zusammenspiel aus Restaurant, Markthalle und Catering. Sie bietet zumeist regionale und saisonale Lebensmittel an. Zu finden ist in der Halle mit industriellem Schick und Einblicken in den verlassenen Bahnhof von Gemüse und Obst über Fleisch, Fisch und Lebensmitteln bis hin zu Wein, Bier und Rum alles, was der Kunde für seine Küche braucht. Wer nicht selbst kochen will, kann sich vor Ort Gerichte aus regionalen Produkten schmecken lassen. Bei allem, was auf den Tisch oder ins Regal kommt, können Ursprung und Herstellungsprozesse nachvollzogen werden.

© HHM / Lengenfelder

© HHM / Lengenfelder

Fischküche mit strikten Regeln

Backfisch gehört zum Norden wie die Weißwurst zu Bayern. Die erste Adresse in Hamburg dafür ist nicht ein schickes Restaurant mit Elbblick, sondern die Veddeler Fischgaststätte an der Tunnelstraße. Im unscheinbaren Flachbau zwischen Fernstraßen und Gleisen hat sich seit den 50er Jahren kaum was geändert. Wer hier zu Mittag essen will, beugt sich dem Regeln der Wirtin und den Rechten der Stammgäste. Frei Platzwahl, Nachtisch, Espresso oder gemütlich sitzen bleiben: nein. Dafür gibt es aber garantiert knusprige Panade und Kartoffelsalat wie bei Muttern.

Brennende Finger und stürmischer Barracuda

Wenn eine Location spannender als seine Gäste ist, wird es irgendwann langweilig – ist das Motto des „Club 20457" in der Hafencity. Dieser Gefahr trotzt das Wohnzimmer der Hafencity schon seit acht Jahren mit einem buntgemischten Publikum. Die Bar in der Osakaallee gegenüber des Maritimen Museums wird seit 2012 von Antonio „Toni" Fabrizi betrieben. Eine kleine Bühne für Konzerte, Stand-Up-Comedy und Lesungen gibt dem Lokal eine besondere Note. Von Montag bis Samstag werden von 18 Uhr bis 2 Uhr Getränke ausgeschenkt, gegen den Hunger gibt es frische Frikadellen. Neben den Longdrink-Klassikern gibt es zwei Highlights: den „Barracuda Stormy" und den Insider „Burning Finger". Die Atmosphäre lässt sich am besten mit zwei Wörtern beschreiben: Gelassen und lässig.

© Club 20457

Hafen Hamburg erneut als „Beste Logistik Marke“ ausgezeichnet

Die Mitglieder der BVL Bundesvereinigung Logistik e.V. und die Leser der Logistikzeitschrift LOGISTIK HEUTE haben den Hafen Hamburg in der Kategorie „Seehäfen“ nach 2017 erneut als „BESTE LOGISTIK MARKE 2020“ gewählt.

„Wir freuen uns über diese Auszeichnung. Neben der Anerkennung der hohen Leistungsfähigkeit des Hamburger Hafens drückt sie besonders die erfolgreiche Positionierung der Marke Hafen Hamburg im Markt aus“, erklärt Axel Mattern, Vorstand Hafen Hamburg Marketing e.V. (HHM).

HHM beschäftigt in der Hamburger Zentrale und in den Repräsentanzen, die sich in Deutschland, Europa und Asien befinden, 43 Mitarbeitende. Gemeinsam mit seinen fast 300 Mitgliedern trägt der Verein die Marke Hafen Hamburg nach außen und stärkt dadurch die Position des Hamburger Hafens in den weltweiten Märkten. Hafen Hamburg agiert nicht als eigenständiges Unternehmen sondern fungiert als Dachmarke, unter deren Schirm hafennahe Betriebe organisiert sind, die von dem durch Hafen Hamburg Marketing etablierten positiven Image profitieren.

Die Aufgabe von Hafen Hamburg Marketing, gerade im stetigen Wettbewerb zu anderen Nordrange-Häfen, liegt darin, dem Hafenstandort und der gesamten Metropolregion ein klares Profil zu geben und es auch weiter zu schärfen. „Diese Herausforderung setzen wir sehr erfolgreich um, wie uns jetzt auch die Auszeichnung bestätigt“, freut sich Ingo Egloff, Vorstandskollege von Axel Mattern.

Zu dem Ausbau der Wettbewerbsposition trägt auch die Arbeit der Repräsentanzen bei, die sich in den verschiedenen Märkten für die Belange der HHM Mitgliedsunternehmen einsetzen und die Marke Hafen Hamburg im Binnenland bewerben. Verschiedene Veranstaltungsformate, die ein Zusammenkommen von Marktpartnern ermöglichen, Messe- und Konferenzbeteiligungen sowie Projektarbeit, in der sich HHM an EU- und national geförderten Ausschreibungen beteiligt, spielen dabei eine wichtige Rolle.

Die Versorgung der Mitglieder mit regelmäßigen Marktberichten und Statistiken, die Betreuung von Besuchergruppen und die vielfältigen Kommunikationskanäle von klassischer Pressearbeit bis zu Social Media Aktivitäten, der Website hafen-hamburg.de und einer Port of Hamburg App runden den Leistungsumfang von Hafen Hamburg Marketing ab. HHM hat den Ausbau der digitalen Kanäle mit interaktiven Datenbanken für Schiffs-, Bahn- und Binnenschiffsverbindungen in den vergangenen Jahren vorangetrieben. ■

DIE BEIDEN HHM-VORSTÄNDE AXEL MATTERN (LINKS) UND INGO EGLOFF SIND STOLZ AUF DIE AUSZEICHNUNG DES HAMBURGER HAFENS ALS „BESTE LOGISTIK-MARKE 2020“.

©HHM / Pape

Impressum

Das Port of Hamburg Magazine ist eine Publikation des Hafen Hamburg Marketing e.V.

Herausgeber: Hafen Hamburg Marketing e.V. ■ **Redaktion/Redaktionsleitung, Ausgabe Juni 2020:** Bengt van Beuningen, Karin Lengenfelder, Etta Weiner, Catharina Pape, Lea Mentzel, Hafen Hamburg Marketing e.V., ELBREKLAME GmbH ■ **Gesamtproduktion/Objektverwaltung, Ausgabe Juni 2020:** ELBREKLAME Marketing und Kommunikation EMK GmbH, Holländische Reihe 8, 22765 Hamburg, www.elbreklame.de ■ **Layout, Ausgabe Juni 2020:** Jan Klaas Mahler, ELBREKLAME GmbH ■ **Druck, Ausgabe Juni 2020:** Beisner Druck ■ **Anzeigenverwaltung, Ausgabe Juni 2020:** Holger Grabsch, ELBREKLAME GmbH holger.grabsch@elbreklame.de ■ **Englische Adaption, Ausgabe Juni 2020:** T + S Team

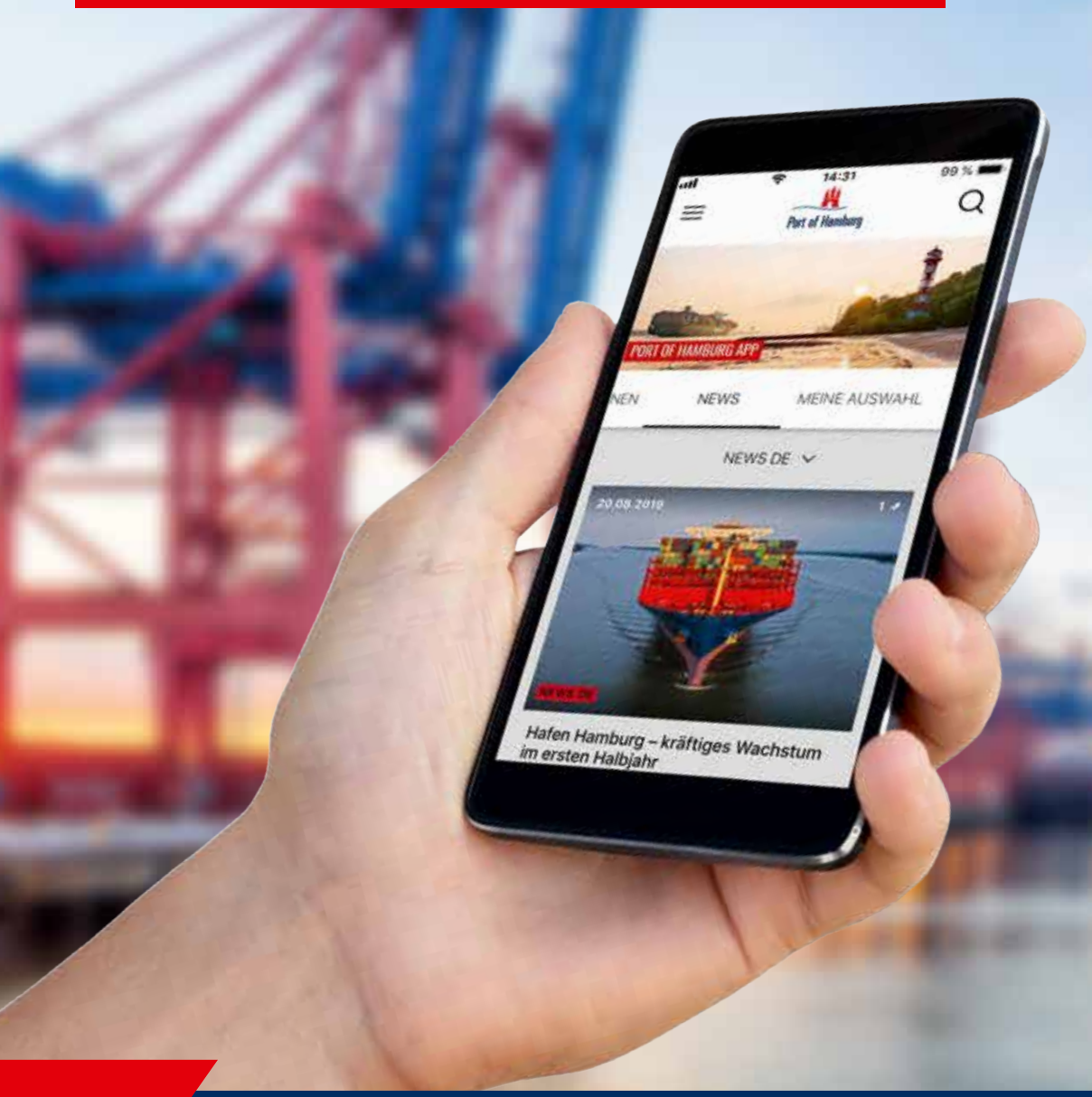
Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Keine Haftung für unverlangte Fotos, Manuskripte etc. Gerichtsstand Hamburg. Verbreitete Auflage: 6.500 Exemplare deutsch, 2.000 Exemplare englisch. E-Paper Version deutsch- und englischsprachig auf www.hafen-hamburg.de und www.portofhamburg.com mit ca. 450.000 Klicks monatlich. Bei Adressänderungen oder wenn Sie zusätzliche Exemplare anfordern möchten, wenden Sie sich bitte an: Hafen Hamburg Marketing e.V., Tel.: 040 37709-0, E-Mail: info@hafen-hamburg.de.

www.hafen-hamburg.de www.portofhamburg.com

Port of Hamburg MARKETING

PORTNEWS TO GO

MIT DER NEUEN PORT OF HAMBURG APP!



Laden im App Store

ANDROID APP ON Google play

Port of Hamburg

DB
Auch in schweren Zeiten alle Ziele erreichbar machen. Wir sind für Sie da.
Wir bringen Dinge ins Rollen. DB Cargo. #DBCargofährt
DB
DB Cargo AG
@DB_Cargo
dbcargo.com
dbcargo.com/newsletter
neukundenservice@deutschebahn.com