

100
YEARS PASSION FOR PLANTS

KräuterMix



1919 – 2019

PASSION FOR PLANTS





INHALT

VORWORT	
CHRISTOPH MIX	5
MEILENSTEINE DER FIRMENGESCHICHTE	
100 JAHRE KRÄUTER MIX	6
DIE GUTE SEELE IN SCHWEREN ZEITEN	
ELISABETH MIX	8
DAS LEBENSWERK EINES VISIONÄRS	
CHRISTOPH MIX	12
DAS BILD VOM CHEF MIT DER ZIGARRE	
BERNHARD MIX	16
IM GEDENKEN AN EINEN WUNDERBAREN MENSCHEN	
STEFFEN MIX	20
„MAN WEISS AM MORGEN NIE, WAS DEN TAG ÜBER PASSIERT“	
ROHSTOFFBESCHAFFUNG	24
VERANTWORTUNG FÜR MENSCH UND NATUR	
NACHHALTIGKEIT	28
AUF ERFOLGSKURS MIT DEN KUNDEN	
VERTRIEB	32
IN DER HERZKAMMER DER SCHAFFENSKRAFT	
PRODUKTION	36
VOM MARMELADENGLAS ZUM HIGHTECH-GERÄT	
QUALITÄTSMANAGEMENT & LABOR	40
DEN GLOBUS AUF DER ZUNGE	
SENSORIK & PRODUKTENTWICKLUNG	44
SO GROSS WIE ZEHN FUSSBALLFELDER AUF DEM MOUNT EVEREST	
LOGISTIK	48
VON DER AUSBILDUNG BIS ZUR RENTE	
PERSONAL	52
SCHLUSSWORT	
BERNHARD MIX	55
DATEN & FAKTEN	56
FIRMENGELÄNDE ABTSWIND & WIESENTHIED	58-61
IMPRESSUM	115

CONTENT

FACTS & FIGURES	57
ABTSWIND & WIESENTHIED LOCATIONS	58-61
PREFACE	
CHRISTOPH MIX	63
MILESTONES IN THE COMPANY HISTORY	
100 YEARS OF KRÄUTER MIX	64
THE COMPANY'S HEART AND SOUL IN DIFFICULT TIMES	
ELISABETH MIX	66
THE LIFE'S WORK OF A VISIONARY	
CHRISTOPH MIX	70
THE PICTURE OF THE BOSS WITH A CIGAR	
BERNHARD MIX	74
IN MEMORY OF AN UNFORGETTABLE PERSON	
STEFFEN MIX	78
“YOU NEVER KNOW IN THE MORNING WHAT'S GOING TO HAPPEN DURING THE DAY”	
RAW MATERIAL PROCUREMENT	82
RESPONSIBILITY FOR PEOPLE AND THE ENVIRONMENT	
SUSTAINABILITY	86
CHARTING A SUCCESSFUL COURSE TOGETHER WITH THE CUSTOMERS	
SALES	90
AT THE HEART OF ALL ACTIVITY	
PRODUKTION	94
FROM MASON JARS TO HIGH-TECH EQUIPMENT	
QUALITY MANAGEMENT & LABORATORY	98
THE WORLD ON THE TIP OF THE TONGUE	
SENSORY TESTING & PRODUCT DEVELOPMENT	102
THE SIZE OF TEN FOOTBALL FIELDS ON MOUNT EVEREST	
LOGISTICS	106
FROM TRAINEE TO RETIREE	
PERSONNEL	110
CLOSING REMARKS	
BERNHARD MIX	113
IMPRINT	115

*„100 Jahre Kräuter Mix
sind unheimlich schnell
vergangen, so dass man
es kaum gemerkt hat.“*

Christoph Mix



VORWORT

CHRISTOPH MIX

Wir schreiben das Jahr 1919. Der Erste Weltkrieg ist erst wenige Monate zu Ende, Lebensmittel sind streng rationiert, und jegliches Material ist knapp. Am 1. April – kein Scherz! – meldet mein Großvater, der ebenfalls Christoph Mix hieß, sein Gewerbe in Abtswind an. Nach der Ausbildung zum Drogisten hatte er früh erkannt, dass mit der Sammlung, dem Anbau, der Verarbeitung und dem Handel mit Heilpflanzen ein gutes Geschäft zu machen war, um in schweren Zeiten die Familie zu ernähren.

Die Familie ist bis heute ein zentraler Bestandteil der Firma Kräuter Mix geblieben, die sich zum 100-jährigen Bestehen mit mir in der dritten und meinem Sohn Bernhard in der vierten Inhabergeneration befindet. Als Zulieferer von luftgetrockneten pflanzlichen Rohstoffen für die Lebensmittel-, Pharma- und Tiernahrungs-Industrie stehen wir nicht im direkten Scheinwerferlicht der Konsumenten, aber zum feierlichen Jubiläum dürfen wir durchaus selbstbewusst auf das blicken, was wir in 100 Jahren erreicht haben. Unser Dank geht an alle Geschäftspartner, Kunden, Lieferanten, Mitarbeiter und Freunde des Unternehmens, die ihren Teil dazu beigetragen haben, dass Kräuter Mix seine Erfolgsgeschichte von der kleinen Landwirtschaft zum etablierten, international agierenden Industriebetrieb geschrieben hat.

Gerade einmal 1,5 Prozent aller Unternehmen werden älter als 100 Jahre. Es sind nicht unbedingt die stärksten, sondern die

anpassungsfähigsten Firmen, die in dieser ehrwürdigen Tradition stehen. Mein Großvater baute schon wenige Jahre nach der Firmengründung eine für damalige Verhältnisse sehr große Halle zur Kräutertrocknung. Es war ein Vorhaben, das sich seinerzeit für das Wachstum der Firma auszahlen sollte und heute noch als Verwaltungsgebäude genutzt wird. Weitere Meilensteine folgten, die zur stetigen Weiterentwicklung von Kräuter Mix beigetragen haben.

Tradition trifft bei uns auf Moderne. Darum geht es auch in dieser Jubiläumsbroschüre. Sie lässt den Leser eintauchen in ein bewegendes Jahrhundert des Unternehmens und erzählt die Geschichten hinter der Geschichte und das, was Kräuter Mix heute ausmacht. Viel Spaß bei der Lektüre!

Mit den besten Empfehlungen

Christoph Mix
Geschäftsführender Gesellschafter
Kräuter Mix GmbH

MEILENSTEINE DER FIRMENGESCHICHTE

Seit 1919 sind die Früchte der Natur unsere Leidenschaft. Es ist die Geschichte vom kleinen Kräutlerhändler zum Weltunternehmen, in dem Tradition auf Moderne trifft. Wurden die Kräuter in den Anfangsjahren noch von Hand verarbeitet, übernehmen das heute moderne, leistungsstarke Anlagen, auf denen im Jahr mehrere tausend Tonnen an pflanzlichen Rohstoffen veredelt werden. Wir nehmen Sie mit auf die Reise durch ein bewegtes Jahrhundert.

Die Geburtsstunde von Kräuter Mix



Am 1. April gründet Christoph Mix, der (Ur-)Großvater der heutigen Firmeninhaber, in Abtswind das Unternehmen. Geschäftszweck, so steht es in der Urkunde für die Handwerkskammer, ist der Anbau und Handel mit Arzneipflanzen. Auf den Feldern rund um Abtswind wachsen bald darauf Pfefferminze und Baldrian in größeren Mengen.

Frischer Wind in Abtswind



Nach dem Tod des Firmengründers Christoph Mix führen dessen Söhne Bernhard und Walter Mix die Geschäfte fort. Die Produktion bekommt durch moderne Anlagen und eine zweite Trocknungshalle eine neue Qualität. Ein Dominoeffekt setzt ein: Das Sortiment wird größer und umfasst nun auch Gewürzkräuter.

Die Firma wächst mit ihren Aufgaben



Stillstand ist bei Kräuter Mix ein Fremdwort. Schon wieder muss das Betriebsgelände umfangreich erweitert werden, um die steigende Nachfrage zu bedienen. Immer mehr Großkunden sorgen für volle Auftragsbücher. Die positive Eigendynamik führt zur Aufnahme weiterer Produkte ins Portfolio und zur Einrichtung neuer Produktionstechniken und Verfahren.

1919

1951

1985

1930

1973

1992

Der Handel und die Kräuter gedeihen



Weil das Geschäft mit den Heilkräutern blüht, stößt das junge Unternehmen schon bald an seine Grenzen. Der Bau einer neuen, größeren Halle zur Trocknung und Lagerung der Pflanzen ist unausweichlich – eine Investition, die sich auszahlen sollte.

Die richtige Mischung für den internationalen Wettbewerb



Mit Christoph Mix, Enkel des Firmengründers, an der Spitze erweitern sich die Geschäftsbeziehungen ins Ausland. Neben Arzneikräutern und Tees werden Trockengemüse und fertige Gewürzmischungen angeboten.

Zertifikate schaffen Vertrauen



Mit dem Zertifikat für kontrolliert biologischen Anbau erfolgt der Einstieg in das Prüf- und Zertifizierungswesen. Dadurch wird Kräuter Mix zum kompetenten und sicheren Partner der Lebensmittel- und Pharmaindustrie.

YEARS PASSION FOR PLANTS
100
KräuterMix

Ein Meilenstein in der Lagerlogistik



Der Expansionskurs geht unvermindert weiter. Mit dem bis dato größten Investitionsvorhaben seit der Firmengründung stößt Kräuter Mix in eine neue Dimension vor: In Abtswind entsteht ein modernes Logistikzentrum, das den Erfordernissen einer lückenlosen Lieferkette Rechnung trägt. Damit lassen sich Kundenwünsche noch effizienter erfüllen.

Arznei nach guter Herstellungspraxis



Gebäude und Anlagen werden aufwändig umgerüstet, um pflanzliche Wirkstoffe und Arzneimittel gemäß Good Manufacturing Practice (GMP) zu lagern und zu verarbeiten. 2012 erhält Kräuter Mix die GMP-Zertifizierung.

Die vierte Generation übernimmt Verantwortung



Mit Bernhard Mix (seit 2010) und Steffen Mix (ab 2014) steigt die vierte Generation ins Unternehmen ein und übernimmt schrittweise Aufgaben in der Geschäftsleitung. 2017 wird Kräuter Mix durch den Unfalltod von Steffen Mix erschüttert. 2018 steigt Bernhard Mix vom Prokuristen zum zweiten geschäftsführenden Gesellschafter neben seinem Vater auf.

Von einem Rekord zum nächsten



Mit 111 Millionen Euro erreicht Kräuter Mix erstmals einen Umsatz im dreistelligen Bereich und investiert in die beiden Werksstandorte. Das Unternehmen wächst nachhaltig erfolgreich. 2017 folgt der nächste Rekord mit 125 Millionen Euro. Durch die Expansion steigt die Mitarbeiterzahl auf 400.

1997

2005

2009

2013

2014

2015

2016

2019

Fit fürs 21. Jahrhundert



Zusätzliche Lagerflächen sind notwendig. Im benachbarten Wiesentheid entsteht ein zweiter Standort mit eigenem Versandbereich. 2008, 2015 und 2017 muss dort nochmals erweitert werden.

Wacholder dehnt die Geschäfte aus



Kräuter Mix legt seinen Schwerpunkt jetzt noch stärker auf Wacholder. In Abtswind geht eine eigene Produktions- und Trocknungsanlage für Wacholder, das Juniper Center, in Betrieb.

Nachhaltigkeit auf allen Ebenen



Durch die Audits EMAS und SMETA legt Kräuter Mix sein Augenmerk auf ökologische und soziale Aspekte. Zum Beispiel engagiert man sich in größerem Umfang für den Umweltschutz, als es das Gesetz verlangt.

100 Jahre Kräuter Mix



Kräuter Mix hat allen Grund zum Feiern: Das 100-jährige Bestehen markiert einen Meilenstein in der Unternehmensgeschichte, an dem sich voller Stolz auf das Erreichte und zuversichtlich in die Zukunft blicken lässt.

DIE GUTE SEELE IN SCHWEREN ZEITEN

ELISABETH MIX



Kräuter Mix ist heute eine Erfolgsgeschichte. Seit Anfang der achtziger Jahre, besonders aber ab der Jahrtausendwende geht es mit dem Unternehmen steil bergauf. Es herrscht Wachstum auf allen Ebenen – beim Umsatz, auf dem Firmengelände und bei den Mitarbeitern. Doch es gab vor dem großen Aufschwung eine Zeit, in der noch alles überschaubar war, in der es auch finanzielle Engpässe zu überwinden gab. Während in Deutschland nach dem Krieg das Wirtschaftswunder seinen Lauf nahm und die gute Konjunktur den Menschen zum Wohlstand verhalf, konnte bei Familie Mix in Abtswind in den fünfziger und sechziger Jahren schon einmal das Geld knapp werden.

Familie Mix – das waren zu jener Zeit Bernhard Mix und seine Frau Elisabeth sowie die sieben Kinder Christoph (geboren 1952), Gerhard (1955), Renate (1956), Manfred (1958), Helmut (1959), Wolfgang (1960) und Ulrike (1962). Bernhard Mix lernte Drogist wie sein Vater Christoph, der die Firma gegründet hatte. Nach dem Krieg und der Rückkehr aus der Gefangenschaft arbeitete er im elterlichen Betrieb, der seit 1919 Arzneipflanzen sammelte, anbaute, verarbeitete und handelte. 1950 führte Bernhard Mix zusammen mit seinem Bruder Walter das Familienunternehmen in die zweite Generation. Ein Jahr später heiratete er Elisabeth Scheerer.





Nicht nur der Generationswechsel beeinflusste die kleine Kräuterfirma zu Beginn der fünfziger Jahre, die mit schwindenden Umsätzen zu kämpfen hatte. Denn mit dem wirtschaftlichen Aufschwung veränderte sich das Kaufverhalten der Deutschen, verbunden mit neuen Koch- und Essgewohnheiten. Synthetische Arzneimittel wurden modern und hatten einschneidende Folgen für die Pharmabranche: Der Bedarf an Heilpflanzen ging zurück. Die Firma verkaufte ihre Waren seinerzeit an Apotheken, Drogerien, Kräuterhändler, Pharmagroßhändler und pharmazeutische Fabriken. Supermärkte existierten noch nicht. Durch die sinkende Arbeitslosenzahl wurden zudem die Kräutersammler immer weniger, da kaum noch Menschen zum Nebenerwerb durch Wälder und Wiesen streiften. Billig-Importe aus Osteuropa sorgten dafür, dass das Sammeln und der Anbau von Kräutern zunehmend unrentabel wurden. 1957 erhielt ein Sammler für ein Kilogramm Holunderblüten etwa 20 Pfennig. Zum Vergleich: Ein Pfund Brot kostete zu der Zeit 45 Pfennig. Nach und nach musste Bernhard Mix auf Ware aus dem Ausland zurückgreifen. Zwischenzeitlich versuchte er, mit Futterrüben und Gewürzgurken das Geschäft anzukurbeln.

Die Schwierigkeiten, in denen der Betrieb steckte, hatten Auswirkungen auf das Leben der neunköpfigen Familie. „Wenn kein Geld auf dem Geschäftskonto war, ist auch mal das Kindergeld eingeflossen“, erzählt Christoph Mix, der Älteste der sieben Geschwister. „Oder wir haben unsere Einkäufe im Abts-





winder Kaufladen anschreiben lassen.“ Acht Mitarbeiter waren damals fest in der Firma beschäftigt, dazu 20 Saisonkräfte, die während der Ernte halfen. Sie alle mussten jeden Freitag bezahlt werden. Die Kinder arbeiteten dagegen für ihr Taschengeld auf dem Hof, auf dem Feld oder beim Sammeln wilder Kräuter. „Draußen wächst es, verdien’s dir“, pflegte Bernhard Mix zu seinen fünf Söhnen und zwei Töchtern zu sagen. Meist blieb ihnen ohnehin keine andere Wahl, wie damals in der Landwirtschaft üblich.

„Wir waren immer eingespannt“, sagt Ulrike Mix, die Jüngste im Bunde. „Wenn wir von der Schule heimgekommen sind, ging es an die Arbeit.“ Renate Mix schickten die Eltern im Alter von zwölf Jahren in einen Schreibmaschinenkurs.

*„Erst wollte man mich nicht nehmen,
weil ich zu klein war,
um an die Tastatur zu kommen“,*

erinnert sie sich. „Um für einen Kunden ein Angebot zu schreiben, habe ich anfangs einen ganzen Tag gebraucht.“ So

hatte jedes der sieben Kinder seine Aufgaben in der Firma – und Vater Bernhard hatte früh einen Plan, wie der Nachwuchs später einmal den Familienbetrieb weiterführen sollte. „Er hat immer gesagt: Christoph übernimmt die Firma, Wolfgang wird Apotheker, und ich soll in den Maschinenbau gehen“, so Manfred Mix. Alle sieben Geschwister arbeiteten später tatsächlich in verschiedenen Positionen bei Kräuter Mix und tun es zum Teil bis heute.

Eine besondere Rolle kam Elisabeth Mix zu: Neben dem Haushalt und der Erziehung der sieben Kinder half auch sie, wo immer sie konnte, um den Betrieb am Laufen zu halten und ihren Mann tatkräftig zu unterstützen. Im Laufe der Jahre nahm sie sich verschiedener Aufgaben an: Elisabeth Mix kümmerte sich um die Lufttrocknung der Kräuter, die anfangs noch viel Handarbeit erforderte. Sie plante das Personal für die Produktionsschichten ein, arbeitete Erntehelfer ein und prüfte die Qualität der produzierten Waren. Bei der Reinigung der Maschinen hatte die Frau des Chefs ebenso ein waches Auge. Zeitweise wurde die private Küche der Familie zum Versuchslabor. Arbeiter, die keinen Führerschein oder kein Auto hatten, holte Elisabeth Mix ab den siebziger Jahren mit einem Kleinbus zu Hause oder am Bahnhof ab und fuhr

sie nach Schichtende gegen Mitternacht wieder zurück. Extra dafür machte sie selbst den Führerschein. Kunden und Lieferanten wurden von ihr herzlich bewirtet. „Unser Küchentisch war legendär“, berichtet Ulrike Mix. „Es war immer was los und jeder willkommen und der Kühlschrank war immer voll.“

Arbeitszeiten von 16 Stunden an sieben Tagen in der Woche waren vor allem während der Ernte keine Seltenheit. „Sie war Mädchen für alles, die gute Seele des Hauses, auch in schweren Zeiten“, sagt Wolfgang Mix über seine Mutter. „Sie ist überall eingesprungen, wo es nötig war.“ Manfred Mix ergänzt: „Das Zusammenspiel von Vater und Mutter, die sich für den Betrieb und die Kinder aufgeopfert haben – es hat alles gepasst.“ Einen schweren Schicksalsschlag erlebte Elisabeth Mix mit ihren Kindern, damals zwischen 21 und 11 Jahre alt, als 1973 ihr Mann im Alter von 49 an plötzlichem Herzversagen starb. Christoph Mix, der drei Jahre zuvor in die Firma eingetreten war, musste das Unternehmen von nun an allein leiten. Elisabeth Mix brachte sich auch in den folgenden Jahren weiterhin unermüdlich ein.

„Ohne unsere Mutter wäre die Firma nicht das, was sie heute ist“, stellt Manfred Mix voller Anerkennung fest. Selbstlos und hilfsbereit blieb „Liesel“ Mix, die auf ihre Weise zur erfolgreichen Entwicklung von Kräuter Mix beitrug, bis ins hohe Alter. In ihrer großen Familie mit den Kindern und einer Schar von Enkeln war sie immer der Dreh- und Angelpunkt und setzte sich für deren Zusammenhalt ein. Elisabeth Mix wurde 88 Jahre alt.



DAS LEBENSWERK EINES VISIONÄRS

CHRISTOPH MIX



Im Geschäft mit luftgetrockneten Kräutern, Gemüse und Gewürzen geht nichts ohne den richtigen Riecher. Christoph Mix hat ihn über Jahrzehnte bewiesen, seit er 1970 in den Familienbetrieb eintrat, dessen geschäftsführender Gesellschafter er bis zum heutigen Tage ist. Kräuter Mix ist ein blühendes Unternehmen. Es wächst und gedeiht. Nur einmal in jungen Jahren ließ den Firmenchef seine Nase im Stich: Da hatte er sich mit weiteren Sammlern im Steigerwald auf die Suche nach einem Trüffel mit dem ungewöhnlichen Namen Hirschbrunst begeben. Die kleine hellbraune Knolle, die Hirsche in der Erde aufstöbern, war in Mix' Anfangszeit eine Spezialität im Produktangebot. Im

Freundeskreis probierte er das sogenannte „Mutpulver“ mit seiner aphrodisierenden Wirkung. „Durch den dunklen Staub aus der Knolle bekamen wir Atemnot und rangen um Luft, aber weiter habe ich nichts gemerkt“, bekennt der selbsternannte Tester. Auch sonst bestand Christoph Mix in seiner Kindheit und Jugend so manche Mutprobe, als er sich etwa mit seinen Geschwistern und Freunden im damaligen Lager- und Trockengebäude durch die Öffnung eines Seilaufzuges mehrere Stockwerke hinunterstürzte, um im Erdgeschoss auf Kräuterballen zu landen.

Im elterlichen Betrieb lernte er von klein auf. Er pflückte Ringelblumen, sammelte wilde Kräuter und half bei der Trocknung und Verarbeitung. Unter anderem war er es, der regelmäßig im Dachgeschoss des heutigen Verwaltungsbaus unter auf Seilen zum Trocknen ausgebreiteten Kräutern hindurchkroch, um die Dachfenster zu öffnen und zu schließen. „Das kratzende Gefühl, wenn sich die Staubpartikel der Pfefferminze bei mir im Nacken fangen, werde ich nicht vergessen“, sagt Christoph Mix. Und noch eine Episode aus dem Jahr 1967 ist dem heutigen Firmenchef im Gedächtnis geblieben: Sein Vater hatte ihn als Ältesten von sieben Geschwistern zur Bank geschickt, um 200 Mark für Arbeitslöhne abzuheben. Es kam Bewegung hinter den Schalter, weil sich die Angestellten nicht einig waren, ob das zur damaligen Zeit finanziell nicht immer gut gebettete Unternehmen die Auszahlung erhalten sollte. „Ich habe das Geld dann doch bekommen, vermutlich hatte der Filialleiter dafür gesorgt“, erinnert sich Mix mit einem Schmunzeln.

Nach Abschluss der mittleren Reife und der zweijährigen Ausbildung zum Industriekaufmann bei einer Pharmafirma in Köln kümmerte er sich bei Kräuter Mix um den Verkauf und die Verwaltung. Doch in einem Betrieb mit nur acht festangestellten Mitarbeitern blieb es nicht aus, dass er als Juniorchef – damals mit schulterlangen Haaren – auch selbst Maschinen reinigte, Frischware entlud oder an der Trocknungsanlage seinen Dienst verrichtete. „Ich war alles in Personalunion, Kaufmann, Betriebsleiter, Schlosser und Elektriker“, sagt Christoph Mix. Die Verantwortung für den kleinen Betrieb wuchs beträchtlich, als 1973 sein Vater starb. Mit der Produktion und dem Handel von Kräu-

tern und Trockengemüse hatte der 21 Jahre alte Firmeninhaber seine Berufung gefunden.

Der Unternehmenserfolg stellte sich ein, als sich die Menschen in den siebziger Jahren auf die Natur und ihre Erzeugnisse zurückbesannen – was bei den Heilkräutern eine neue Konjunktur auslöste. Rückblickend war für Christoph Mix eine ganz spezielle Person ausschlaggebend, Maria Treben, die Kräuterfrau, Autorin und Spezialistin auf dem Gebiet der Pflanzenheilkunde. Ihr Buch „Gesundheit aus der Apotheke Gottes – Ratschläge und Erfahrungen mit Heilkräutern“ wurde in mehr als 20 Sprachen herausgegeben und erreichte eine Gesamtauflage von über neun Millionen Exemplaren. „Alle Pflanzen in dem Buch waren mit einem Mal sehr gefragt“, stellt Mix fest. Neben den Schwedenkräutern, einem Ansatz zur Herstellung eines medizinischen Kräuterbitters, sorgten besonders die Weidenröschen, die am Rande nahegelegener Wälder in großer Menge wuchsen und



von Mitarbeitern gesammelt, geschnitten und getrocknet wurden, für solide Gewinne.

„Damit ließ sich gutes Geld verdienen und die Firma sanieren.“ Der Visionär Christoph Mix erkannte sofort das Potenzial dieses Trends – wie später auch vieler weiterer Produktentwicklungen für die Lebensmittelindustrie. Lachend erzählt er Geschichten über Testproduktionen von Schnittlauchröhrchen und Bärlauch





im „Labormaßstab“, zwei weiteren Produkten, die dem Unternehmen zu nachhaltigem Wachstum verhelfen.

„Wir waren dem Wettbewerb häufig eine Nasenlänge voraus“,

erkannte Mix, der flexibel auf Marktchancen reagierte und den Betrieb Schritt für Schritt auf den internationalen Wettbewerb ausrichtete.

Die erzielten Gewinne wurden in Gebäude, Maschinen und Lagerbestand sowie in die Produktionstechnik investiert, um den

Standort und Kräuter Mix weiterzuentwickeln. So ist es bis in die Gegenwart geblieben, in der sich Christoph Mix weiterhin mit voller Hingabe für sein Unternehmen einsetzt, das er mit seinem Sohn Bernhard als weiterem geschäftsführenden Gesellschafter und Geschäftsführerin Silke Wurlitzer leitet. Familie und Firma sind für ihn, seine Ehefrau Gertraud und die Söhne schon immer untrennbar miteinander verbunden gewesen. „100 Jahre Kräuter Mix sind unheimlich schnell vergangen“, stellt der Enkel des Firmengründers zum Jubiläum fest. Dass der bodenständige Abtwinder mittlerweile das offizielle Rentenalter erreicht hat und Großvater ist, bremst ihn keineswegs in seinem Elan. „Eigentlich hätte ich nach den Kriterien moderner Berater gar kein Unternehmer werden dürfen, denn ich habe nicht an einer Hochschule studiert und der Betrieb war bei meinem Eintritt überschul-

det“, sagt Christoph Mix, der es dennoch geworden ist, weil er „Gott sei Dank zu blauäugig und kein Finanzexperte war“ – und weil er sein Leben lang aus Theorie und Praxis gelernt hat.

Der Erfolg gibt ihm Recht. Kräuter Mix ist sein Lebenswerk. „Dazu muss man seinen Beruf zum Hobby machen – Tag und Nacht, 365 Tage im Jahr.“ 80 Stunden hat seine Arbeitswoche. Daher sind E-Mails von „CM“, so sein Firmenkürzel und der von zahlreichen Mitarbeitern verwendete Spitzname, nachts um vier Uhr keine Seltenheit. Auch wenn sein Hauptaugenmerk dem Einkauf gilt, widmet er sich mit Akribie und Liebe zum Detail den vielfältigen Aufgaben im ganzen Betrieb, fordert und fördert seine Mitarbeiter und behält in allen Bereichen des Unternehmens den Überblick. Sein enormes Wissen und seine langjährige Erfahrung gibt er dabei gern an die Beschäftigten weiter, für deren Belange er stets ein offenes Ohr und eine offene Bürotür hat. Für seine Verdienste als erfolgreicher, sozial engagierter Unternehmer hat ihn seine Heimatgemeinde zum Ehrenbürger ernannt. Seine Freizeit verbringt der ehemals aktive Kräuterkicker noch immer gerne beim Fußball. Als Hauptsponsor fördert er den TSV Abtswind und bringt sich seit Jahren ehrenamtlich in die Vereinsarbeit ein.

„Für die Zukunft wünsche ich mir, dass es bei Kräuter Mix nach demselben System wie bisher weiterläuft“, sagt Christoph Mix. „Sich nicht zu sehr von den Zahlen unter Druck setzen lassen, sondern stets ordentliche Arbeit abliefern, dann kommt der Erfolg von allein.“





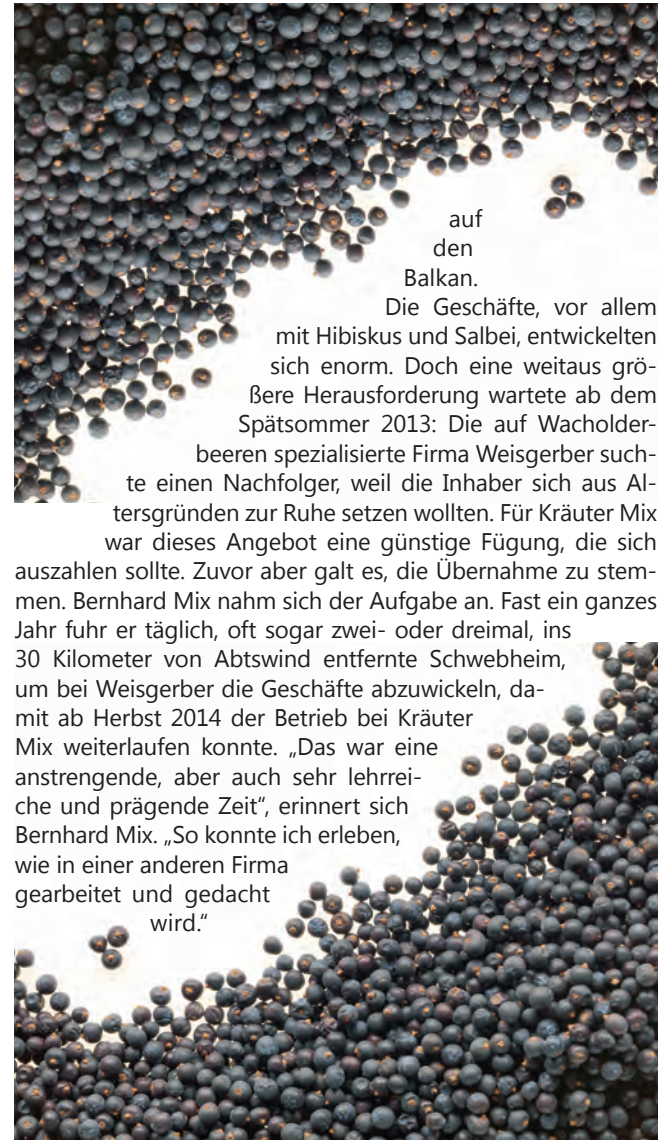
DAS BILD VOM CHEF MIT DER ZIGARRE BERNHARD MIX

Schnittlauch. Petersilie. Dill. Der Duft dieser Kräuter ist Bernhard Mix bis heute im Gedächtnis geblieben. Es sind seine frühesten Kindheitserinnerungen an das elterliche Unternehmen direkt neben dem Wohnhaus der Familie. Mitte der achtziger Jahre wurde bei Kräuter Mix noch frisch geerntete Ware angeliefert – aus dem nahegelegenen Schwebheim und aus dem Rhein-Main-Gebiet. Vollbeladene Laster fuhren auf den Hof der kleinen Firma. Auch die Verarbeitung der Kräuter im einstigen Schneidraum, in dem mittlerweile das Sensoriklabor untergebracht ist, beeindruckte den aufgeweckten Jungen damals schon. „Das war spannend mitzuerleben“, sagt Bernhard Mix rückblickend – genauso wie die Wildsammlung von Kräutern, die in umliegenden Wäldern und an Bachläufen wuchsen. Und noch etwas hat der heutige geschäftsführende Gesellschafter im Kopf, wenn er an früher denkt: Urlaube mit der Familie waren gleichzeitig auch immer eine Geschäftsreise seines Vaters. Ganz gleich, ob das Reiseziel Jugoslawien, Griechenland, Südfrankreich, England oder USA hieß, in aller Regel nutzte Christoph Mix die Gelegenheit, um Lie-

feranten und Kunden im Ausland zu besuchen. Es waren prägende Erlebnisse für Bernhard Mix.

Wie das in einem Familienunternehmen so ist, war sein Weg früh vorgezeichnet, und zwar im wahrsten Sinne des Wortes: Als Kind malte er in der Schule ein Bild, das seinen Berufswunsch deutlich machen sollte. „Darauf war ich zu sehen als Chef mit Zigarre“, erzählt Bernhard Mix und schmunzelt über sein damaliges Selbstporträt. Nach dem Abitur und Studium der internationalen Betriebswirtschaftslehre stieg er 2010 ins Unternehmen ein. Zuvor hatte er mitunter auch kräftig anpacken müssen, an den Maschinen und im Lager. „Manchmal habe ich es als Strafe empfunden, besonders wenn Brenneseln zu schneiden waren“, sagt Bernhard Mix, der die körperliche Arbeit in den Produktions- und Lagerhallen heute umso mehr zu schätzen weiß.

In den Anfangsjahren kümmerte er sich vorrangig um Handelsbeziehungen zu den USA und Mexiko sowie Albanien und Nigeria. Unzählige Reisen führten ihn über den Atlantik oder



auf
den
Balkan.

Die Geschäfte, vor allem mit Hibiskus und Salbei, entwickelten sich enorm. Doch eine weitaus größere Herausforderung wartete ab dem Spätsommer 2013: Die auf Wacholderbeeren spezialisierte Firma Weisgerber suchte einen Nachfolger, weil die Inhaber sich aus Altersgründen zur Ruhe setzen wollten. Für Kräuter Mix war dieses Angebot eine günstige Fügung, die sich auszahlen sollte. Zuvor aber galt es, die Übernahme zu stemmen. Bernhard Mix nahm sich der Aufgabe an. Fast ein ganzes Jahr fuhr er täglich, oft sogar zwei- oder dreimal, ins 30 Kilometer von Abtswind entfernte Schwebheim, um bei Weisgerber die Geschäfte abzuwickeln, damit ab Herbst 2014 der Betrieb bei Kräuter Mix weiterlaufen konnte. „Das war eine anstrengende, aber auch sehr lehrreiche und prägende Zeit“, erinnert sich Bernhard Mix. „So konnte ich erleben, wie in einer anderen Firma gearbeitet und gedacht wird.“



Wacholder gehörte bei Kräuter Mix schon lange zum Sortiment. Doch von nun an wurde die schwarzblaue Beere mit dem ihr eigenen, würzigen Geruch zu einem der wichtigsten Produkte. Schließlich war Weisgerber Marktführer auf seinem Gebiet gewesen. Beziehungen zu dessen Kunden und Lieferanten wurden unter der Führung von Bernhard Mix ausgebaut, Mitarbeiter übernommen und Produktionsanlagen nach Abtswind verlagert. Durch zusätzliche Maschinen und neue Herstellungsverfahren entstand dort mit dem Juniper Center Europas fortschrittlichste Trocknungs- und Bearbeitungsstätte für Premium-Wacholdererzeugnisse in sämtlichen Variationen – ideale Bedingungen, um im großen Stil die Gewürz-, Extrakt- und Spirituosen-Industrie zu beliefern. Es war auch genau die Zeit, als Gin zunehmend beliebter wurde. In den Bars und Clubs

rund um den Globus entwickelte sich der Wacholderschnaps zum populären Szenetränk und war wortwörtlich in aller Munde. Neben dem Klassiker Gin Tonic landete die Spirituose als Hauptzutat in immer mehr Cocktailgläsern und brachte die Barkeeper auf immer neue Ideen. „Die Vielfalt des Gins ist sein Erfolgsgeheimnis. Das kann keine andere Spirituose bieten“, stellt Bernhard Mix fest, der selbst einen klassischen London Dry Gin mit Tonic bevorzugt, allenfalls mit einer frischen Zitruschale und ein bisschen Rosmarin garniert.

Dass für Gin ausschließlich natürliche Zutaten verwendet werden, kommt Kräuter Mix ebenso zugute wie der Vielzahl kleiner und mittlerer Destillieren, die vor wenigen Jahren entstanden sind oder ihr Sortiment erweitert haben,

sowie großen, renommierten Spirituosenherstellern mit ihren weltbekannten Marken als Kunden. Jeder Gin erhält durch verschiedene Kräuter seinen eigenen Geschmack. Die Wacholderbeere aus Italien und Südosteuropa verleiht ihm das unverkennbare Bouquet, das sich je nach Rezeptur durch weitere Kräuter, Früchte, Wurzeln und Blüten individuell abrunden lässt. Von diesen Botanicals sind in manchem Gin über 40 enthalten. Neben den klassischen Zutaten Wacholderbeeren, Angelikawurzel und Koriandersaat sind Zitronen- und Orangenschalen, Kubebenpfeffer, Veilchenwurzel, Kardamom, Ingwer und Rosenblüten nur einige Beispiele von unzähligen Möglichkeiten. Die Kreativität des Brennmeisters kennt so gut wie keine Grenzen. Mit seiner jahrzehntelangen Erfahrung wusste Kräuter Mix den anhaltenden Gin-Trend für sich zu nutzen und konnte den Umsatz in diesem Bereich erheblich erhöhen.

Neben seiner Arbeit im Einkauf und Vertrieb hatte Bernhard Mix seit 2010 Schritt für Schritt Aufgaben in der Unternehmensleitung übernommen. Im April 2018 stieg er vom

Prokuristen zum geschäftsführenden Gesellschafter neben seinem Vater auf. Damit war der Übergang des Familienbetriebs in die vierte Generation vollzogen. Vertrieb und Produktion stehen nun unter der Verantwortung von Bernhard Mix, für den mit der neuen Position vor allem die Zahl der Besprechungen und der eingehenden E-Mails zugenommen hat, wie er feststellt.

„Wir sind in den vergangenen Jahren stark gewachsen und hatten großen Erfolg. Das gilt es zu bestätigen“,

sagt Bernhard Mix über die Herausforderungen der Zukunft, die er auch als Familienvater mit seiner Frau Christine bereits geplant hat: 2016 wurde John geboren, zwei Jahre später Claire. Für die fünfte Generation ist gesorgt. „Salbei, Pfefferminze und Lavendel sind John von klein auf bekannt“, freut sich der stolze Vater.



IM GEDENKEN AN EINEN WUNDERBAREN MENSCHEN

STEFFEN MIX



Als Teil der vierten Firmengeneration verfolgte Steffen Mix ehrgeizige Pläne, um Kräuter Mix als inhabergeführten Familienbetrieb gemeinsam mit seinem Vater Christoph und seinem zehn Jahre älteren Bruder Bernhard für die Zukunft auszurichten. Nach seinem Einstieg 2014 durchlief er verschiedene Abteilungen, bevor er in den Einkauf wechselte und 2015 dessen Leitung übernahm. In seiner neuen Position machte er sich mit großem Einsatz und Ehrgeiz an die Umsetzung der selbstgesteckten Ziele. Sein besonderes Augenmerk lag auf dem Produktbereich der Trockengemüse. Für die strategisch wichtigen Artikel Zwiebeln, Knoblauch und Paprika entwickelte er eine ausgeprägte Leidenschaft. Steffen Mix bereiste die Länder, in denen die Produkte angebaut werden, studierte intensiv Beschaffungsmärkte und Lieferantenpotenziale und entwickelte auf dieser Grundlage effektive Verkaufsstrategien, deren vertriebliche Umsetzung er eng begleitete. Rasch gelang es ihm, den wirtschaftlichen Erfolg der betreffenden Rohstoffe entscheidend auszubauen und sich die Achtung und Wertschätzung der Belegschaft bei Kräuter Mix zu erarbeiten.

Viele Mitarbeiter kannten Steffen Mix schon lange vorher. Seit Kindertagen war er bei Kräuter Mix präsent und wuchs in die Firma hinein. Bereits als Schüler und Student arbeitete er mit, absolvierte hier viele seiner Praktika und schrieb Projektberichte über Kräuter Mix. Mit dieser Erfahrung und seinem erfolgreichen Abschluss in internationaler Betriebswirtschaftslehre war er auf künftige Aufgaben im elterlichen Unternehmen fachlich bestens vorbereitet. Seine große Leidenschaft neben dem Beruf lag im Fußball, wo er als Schiedsrichter erfolgreich seinen Weg ging. Er leitete Spiele in der dritten Liga und fungierte als Linienrichter in der zweiten Bundesliga.

Leider war es Steffen Mix nicht vergönnt, seine beachtlichen Talente weiterzuentwickeln. Er starb am 24. September 2017 mit 27 Jahren bei einem Autounfall.



Während der kurzen Zeit, die er im Unternehmen arbeitete, hatte er es geschafft, unverkennbare Spuren in der Unternehmensentwicklung und in den Herzen der Menschen zu hinterlassen. Den Mitarbeitern und Geschäftspartnern aus aller Welt bleibt die Erinnerung an einen freundlichen, lebenslustigen jungen Mann, der seine Gesprächspartner mit seiner souveränen und unbeschwert offenen Haltung beeindruckte. Es bleibt die Achtung vor einer Führungspersönlichkeit, die selbst hart arbeitete, beherrscht die Dinge anpackte, die sich wirklich kümmerte und dabei immer zugänglich blieb – für jeden Mitarbeiter genauso wie für das bessere Argument.

Statt um Blumen und Kränze bat die Familie zur Beerdigung um Spenden, um die Erinnerung an den Verstorbenen zu bewahren und seine Ideale weiterleben zu lassen. Bei seinen Geschäftsreisen, auf denen er Lieferanten besuchte, hatte Steffen Mix hautnah erfahren, unter welchen schwierigen Bedingungen Kinder und Jugendliche in benachteiligten Ländern leben. Hilfsorganisationen lagen ihm am Herzen und fanden seine Unterstützung, Kindern in Indien brachte er auf seinen Reisen Geschenke mit. Die Resonanz auf den Spendenaufruf fiel überwältigend aus: 40.000 Euro gingen innerhalb weniger Wochen auf dem Spendenkonto ein. Damit das Geld dort zum Einsatz kam, wo dringend Hilfe benötigt wird, gründeten Angehörige, Kollegen und Freunde „Mix for Kids“.



Der gemeinnützige Verein unterstützt soziale Projekte für Kinder und Jugendliche in Indien, Albanien und Deutschland. „Mix for Kids will, dass Leben lebenswert ist“, sagt Vorsitzende Silke Wurlitzer, die gleichzeitig Geschäftsführerin bei Kräuter Mix ist. „Jeder Euro wird eingesetzt, um jungen Menschen eine faire Chance für ein selbstbestimmtes Leben in Freiheit zu ermöglichen.“ Deshalb setzt sich der Verein für Ernährungssicherheit, Chancengleichheit, Bildung und Teamsport ein.

In der indischen Region Gujarat fließt Geld an ein Waisenhaus für Straßenkinder, an Frauen in einer Selbsthilfegruppe, die ihren Lebensunterhalt durch die Herstellung von Gewürzmischungen verdienen, an eine Schule sowie in ein Projekt, dessen Ziel darin liegt, die Lebensqualität von Stammesvölkern durch den ökologischen Anbau von Nahrungsmitteln zu verbessern. In Deutschland unterstützt Mix for Kids die Klinikclowns, die Kinder in Krankenhäusern besuchen. In Albanien, einem der ärmsten Länder Europas, ermöglicht der Verein benachteiligten Jugendlichen mit Stipendien den Schulbesuch. „Bei allen unseren Projekten ist es uns wichtig, nicht nur einmalig, sondern dauerhaft zu helfen. Nur dann können wir wirklich et-

was bewirken“, erklärt Silke Wurlitzer. Daher ist Mix for Kids auf finanzielle Unterstützung angewiesen. Die Firma Kräuter Mix, die im Jubiläumsjahr 10.000 Euro spendete, ist das größte Fördermitglied des Vereins und setzt so in die Tat um, was sie auf der Trauerfeier versprochen hatte:

„Lieber Steffen,
es ist nicht verloren, Dein Leben geht weiter in uns. Jeder von uns trägt ein Stück von Deinem sonnigen Wesen im eigenen Herzen, manche ein kleines und manche ein riesengroßes Stück. Wir werden es pflegen und bewahren. Du bist für immer ganz fest in unserem Herzen.“

Zum Firmenjubiläum gilt das ganz besonders.



Mehr Informationen zur Arbeit von Mix for Kids, zur Vereinsmitgliedschaft und zum Spendenkonto: www.mixforkids.de







„MAN WEISS AM MORGEN NIE, WAS DEN TAG ÜBER PASSIERT“

ROHSTOFFBESCHAFFUNG

Ping. Das Handy von Jochen Schmitt meldet sich. Es dauert nur wenige Augenblicke, bis das kleine Gerät neben seinem Laptop noch einmal einen Laut von sich gibt. Ping. Immer wenn es bei Jochen Schmitt Ping macht, weiß der Rohstoffeinkäufer, dass ihm jemand irgendwo in Indien etwas mitzuteilen hat. Ping. So geht das dutzende Male am Tag. Jochen Schmitt bringt das nicht aus der Ruhe. Dafür ist er lange genug im Geschäft. Seit 2004 arbeitet er bei Kräuter Mix im Einkauf. Wobei Schmitt und seine Kollegen nicht nur reine Einkäufer sind, die pflanzliche Waren beschaffen. Ihre Aufgaben liegen nicht nur darin, dass die Bestellungen im Lager eintreffen, sondern reichen weit darüber hinaus. Als Produktmanager müssen sie auch die Anforderungen der Kunden kennen, Preisempfehlungen für die Verkäufer festlegen und den Bedarf für ein ganzes Jahr im Voraus kalkulieren.

Jeder hat Produkte, um die er sich kümmert, und ist Fachmann auf seinem Gebiet. Bei Jochen Schmitt sind es getrocknete Zwiebeln und Küchenkräuter wie Schnittlauch, Petersilie oder Dill. In Indien, China, Ägypten, den USA, Osteuropa, aber auch in Deutschland sind die Anbauer zu Hause, mit denen er Ge-

schäfte macht. Mehrmals am Tag steht er mit ihnen in Kontakt. Um alle 650 Rohstoffe, zu bekommen, die bei Kräuter Mix gehandelt werden, davon 150 in Bio-Qualität – luftgetrocknete Kräuter, Gemüse und Gewürze von Anis über Koriander und Salbei bis zur Zwiebel –, sind die 15 Einkäufer in Anbau- und Sammelgebieten weltweit in 70 Ländern unterwegs. Für Zwiebeln hat Schmitt ein Netzwerk aus über 50 Lieferanten überall dort, wo das Produkt bezogen wird. „Wenn ein Anbauer nicht liefern kann oder in einer Region die ganze Ernte ausfällt, muss ich Alternativen haben“, erklärt Jochen Schmitt, der jährlich mehrere tausend Tonnen Trockenzwiebeln einkauft.

Die verschiedenen Ursprünge machen sich bemerkbar im Geschmack, im Geruch und in der Farbe – was an den Unterschieden beim Saatgut, bei der Bodenbeschaffenheit, beim Klima und beim Anbau liegt. Während die indische Zwiebel schneeweiß ist und eher süßlich schmeckt, hat sein ägyptisches Pendant deutlich mehr Schärfe und ein gelbliches Erscheinungsbild. Je nachdem wofür der Kunde das Produkt benötigt, ob in Gewürzen, Soßen oder Fertiggerichten, wird er sich entweder

für diese oder jene Herkunft entscheiden. Um auf Kundenwünsche rechtzeitig reagieren zu können, muss Jochen Schmitt jederzeit wissen, wie es auf den Feldern um die Ernte steht, welche Mengen und Qualitäten er von einem Lieferanten erwarten kann. Welche Auswirkungen hat der Monsun in Indien? Funktioniert die Trocknungsanlage des polnischen Lieferanten wieder? Und läuft die Beregnungsanlage auf den Äckern in Hessen? „Man weiß am Morgen nie, was den Tag über passiert“, sagt Schmitt.

Neben der Marktsituation und möglichen Preisentwicklungen kann die wirtschaftliche und politische Lage in den Ländern Auswirkungen auf die Rohstoffbeschaffung haben. Wenn beispielsweise in Indien über Nacht alle 500- und 1000-Ruppien-Geldscheine für ungültig erklärt werden im Kampf gegen Korruption und Schattenwirtschaft, führt das zu Bargeldproblemen im Land, was die indischen Bauern betrifft und somit die Einkaufssituation bei Kräuter Mix beeinflusst. So kommt die weite Welt ins kleine Abtswind. „Um per E-Mail Informationen aus Indien zu erhalten, würde es drei Tagen dauern“, sagt Schmitt. „Die Inder schreiben kaum noch Mails, tippen dafür umso schneller Nachrichten auf dem Handy. Nach zehn Minuten habe ich meist die gewünschte Antwort.“ Ping.

Die Zeichen der Zeit zu erkennen, hat Kräuter Mix in seiner hundertjährigen Geschichte schon immer zum Erfolg verholten. Während heute sämtliche Rohstoffe bei Lieferanten eingekauft werden, bewirtschaftete das Unternehmen von seiner Gründung 1919 bis zum Jahr 1979 eigene und gepachtete Anbauflächen in und um Abtswind. Wurden zu Beginn vor allem Heilkräuter wie Pfefferminze und Baldrian kultiviert, kam es später auch zum Anbau von Gewürzkräutern. Dies erwies sich jedoch durch die Konkurrenz aus dem Ausland als zunehmend unrentabel. Auf den Flächen der ersten Felder stehen heute firmeneigene Hallen. Eine zweite einschneidende Veränderung im Einkauf war es, alle Rohstoffe bereits getrocknet zu erwerben. Bis in die neunziger Jahre hatte Kräuter Mix noch selbst Frischware verarbeitet. Erfolgt die Trocknung bereits bei den Lieferanten, erhöht das noch einmal die Qualität der Produkte





aufgrund der zeitnahen Verarbeitung und ist auch wirtschaftlich und ökologisch sinnvoll. Schließlich wiegt ein Kilo frischer Schnittlauch nach der Trocknung nur noch 80 Gramm.

Langfristige Lieferbeziehungen sind dabei wichtig. Viele Landwirte versorgen Kräuter Mix schon seit Jahrzehnten. Mit einigen arbeitet das Unternehmen so eng zusammen, dass sie als exklusive Vertragsanbauer tätig sind. Ein Musterbeispiel ist der Nibelungenhof der Familie Kramm in Hessen, der für Kräuter Mix seit Anfang der siebziger Jahren nachhaltige Küchenkräuter produziert. Über das reine Geschäft hinaus ist in der langen Zeit eine Freundschaft zwischen den Inhaberfamilien entstanden. Durch systematische Lieferantentwicklung gibt Kräuter Mix auch sein Wissen weiter. Das gewährleistet genau die Produktbeschaffenheit, welche die Kunden erwarten. So weiß Kräuter Mix, wo die Waren herkommen, und kann sie bis zu ihrem Ursprung zurückverfolgen. Einige Lieferpartner hat Kräuter Mix in





Sachen Produktqualität und -sicherheit so weit qualifiziert, dass in Abtswind keine weiteren Veredelungsschritte nötig sind.

Allein vom Schreibtisch aus können die Einkäufer nicht handeln. Regelmäßig müssen sie hinaus in die Welt, um direkt mit ihren 650 Lieferanten zu sprechen und sich vor Ort ein Bild von den Anbau- und Sammelbedingungen zu machen. Da China bei der Beschaffung von Knoblauch, Paprika, Tomaten, Ingwer und Heilpflanzen eine große Rolle spielt, setzt Kräuter Mix zur Unterstützung der Produktmanager in Fragen der Qualität und Nachhaltigkeit dort auch auf einheimische Mitarbeiter.

Durch die Vielzahl an Rohstoffen und Herkunftsländern wird das ganze Jahr in den verschiedenen Teilen der Welt geerntet. In den letzten Jahren ist die Natur jedoch ein unsicherer Verhandlungs-

partner geworden. Der Klimawandel mit Unwetter und Dürre hat die Beschaffung pflanzlicher Rohstoffe weltweit verändert.

„Es gibt immer seltener durchschnittliche Ernten, nur noch extrem gute oder schlechte“,

stellt Jochen Schmitt fest. Dank seiner großen Lagerflächen kann Kräuter Mix Vorräte schaffen, damit die Produkte auch bei widrigen Umständen das ganze Jahr verfügbar sind. „Nervös werde ich nicht mehr“, gibt Jochen Schmitt zu. „Ich bekomme ja nicht erst einen Tag vor der Ernte mit, dass das Wetter ungünstig ist.“ Durch sein Handy ist er immer auf dem neuesten Stand. Ping.

VERANTWORTUNG FÜR MENSCH UND NATUR

NACHHALTIGKEIT



Ob in ihrer Nähe tatsächlich ein Bär aufgekreuzt war, kann Dr. Paula Torres Londoño nicht mit letzter Gewissheit sagen. Der einzige Ohrenzeuge der vermeintlichen Gefahr war ihr Begleiter, ein albanischer Heilkräuter-Lieferant, der offenbar verdächtige Geräusche wahrgenommen hatte. Zu einer Begegnung mit dem Wildtier kam es jedenfalls nicht. Torres Londoño befand sich gerade auf der Suche nach wildwachsenden Schlüsselblumen in einer entlegenen Bergregion Albanien. Dem Primelgewächs macht dort die Überweidung durch Schafe und Ziegen zu schaffen, in manchen Regionen des südosteuropäischen Landes auch die übermäßige Wurzelernte. Um den Missständen entgegenzuwirken und den Bestand langfristig zu sichern, startete Kräuter Mix unter der Federführung von Paula Torres Londoño vor Jahren ein Projekt zum Artenschutz. Während die Blüten und Wurzeln der Primel bei Erkältungen und chronischen Erkrankungen der Bronchien helfen, gibt Kräuter Mix Hilfe fürs Heilkraut.

Bei der Herstellung pflanzlicher Rohstoffe für die pharmazeutische Industrie ist das Unternehmen darauf angewiesen, Arzneipflanzen wie die Schlüsselblume dauerhaft in guter Qualität beschaffen zu können. Eine Vielzahl davon stammt auch heute noch von natürlichen Standorten, wird also von Einheimischen aus Bergdörfern wild gesammelt, denen der nebenberufliche Verkauf wesentliche Einkünfte sichert. Über Zwischenhändler und Exporteure gelangt die getrocknete Ware zu Kräuter Mix. Albanien ist Europas wichtigstes Ausfuhrland von Arznei- und Gewürzpflanzen sowie von Zutaten für Kräuter- und Fruchteees. Projekte, wie das in Albanien zur nachhaltigen Produktion von Schlüsselblumen, sind für Paula Torres Londoño die Leuchttürme ihrer Arbeit bei Kräuter Mix, wo sich ein fünfköpfiges Expertenteam mit Fragen der Nachhaltigkeit beschäftigt und damit die Rohstoffeinkäufer und das Qualitätsmanagement unterstützt. Dessen Aufgaben liegen darin, nachhaltige Beschaffungsstrukturen und Qualitätsstandards sicherzustellen, Lieferanten zu qualifizieren und stetig weiterzuentwickeln. „Nachhaltigkeit wird bei uns



gelebt“, sagt die promovierte Biologin, die zuvor an der Universität über Heilkräuter geforscht hatte. Besonders die traditionelle chinesische Arzneipflanzenmedizin faszinierte die gebürtige Kolumbianerin.

Bei Kräuter Mix leistete sie ab 2003 als Erste wichtige Aufbauarbeit zur nachhaltigen Beschaffung von Arzneipflanzen, deren Anbau und Sammlung gesetzlich geregelt sind, nämlich nach den Richtlinien der „Good Agricultural and Collection Practice“ (GACP). Durch „guten Anbau“ und ressourcenschonende Sammlungspraktiken soll die Qualität des Produkts und damit die Verbrauchersicherheit gewährleistet werden. Die Anforderungen beginnen bereits bei der Auswahl des Saatguts und erstrecken sich von der Anzucht und Erzeugung der Heilkräuter über deren Ernte und die anschließende Verarbeitung bis hin zur Lagerung. Denn jeder Hersteller von pflanzlichen Arzneimitteln ist nach EU-Recht verpflichtet, ausschließlich Ausgangsstoffe zu verwenden, die nach GACP-Vorgaben hergestellt wurden. Um den strengen Normen zu entsprechen, verfügt Kräuter Mix im Rahmen der Rohwarenbeschaffung über ein umfassendes GACP-Managementsystem. Es beinhaltet

die Qualifizierung von Lieferanten und deren Ware für ein Mehr an Sicherheit phytopharmazeutischer Rohstoffe. Dies geschieht mit Hilfe von Selbstauskünften, Besuchen und Audits vor Ort sowie durch Prüfung und Dokumentation der einzelnen Chargen, so dass sich die Rohstoffe und deren Produktion in den Anbau- und Sammelgebieten zurückverfolgen lassen.

„Qualität und Sicherheit, ohne die ein Produkt nicht zu gebrauchen ist, sind die Grundlage für Nachhaltigkeit“,

sagt Paula Torres Londoño. Im Laufe der Zeit erstreckte sich die Arbeit des Nachhaltigkeitsteams bei Kräuter Mix auf immer neue Aspekte. Neben den Arzneipflanzen wurde die nachhaltige Beschaffung von Rohstoffen für die Lebensmittel-Industrie zunehmend wichtiger – genauso wie der Umweltschutz und Sozialstandards in der Lieferkette durch Schaffung sicherer, menschenwürdiger Arbeitsbedingungen.



„Nachhaltigkeit ist eine kontinuierliche Entwicklung, die sich nicht von heute auf morgen erreichen lässt“, stellt Torres Londoño fest, die immer wieder neue Projekte in unterschiedlichen Ländern in Zusammenarbeit mit Lieferanten, Kunden und wissenschaftlichen Einrichtungen betreut. Ihr jüngstes Vorhaben betrifft die nachhaltige Produktion von Arnika in Spanien im Zuge einer Initiative mit der Firma Kneipp, einem renommierten Kunden von Kräuter Mix im Bereich der Arzneipflanzen. Kneipp hat Kräuter Mix beauftragt, eine kontrollierte, sozial- und umweltverantwortliche Beschaffung der spanischen Arnika in Galizien zu etablieren.

Die kleine, leuchtend gelb blühende Pflanze hat hohe Ansprüche an ihr Umfeld: Fruchtbar soll es sein, zumindest zeitweise hohe Luftfeuchtigkeit, sauren Boden, möglichst eine Wasserquelle in der Nähe und die Sonne von oben haben. Trotz der Anforderungen an ihren Lebensraum hat die spanische Arnika einen entscheidenden Vorteil gegenüber ihrer osteuropäischen Schwester: das besonders geringe Allergiepotenzial. Bei der kontrollierten Arnika-Wildsammlung sind einige Regeln zu beachten. Damit das gelingt, hat Kräuter Mix Unterlagen erstellt, mit denen alle an der Ernte Beteiligten regelmäßig geschult werden. Dennoch bedrohen der Klimawandel, die Zerstörung des natürlichen Lebensraums

und unkontrollierte Sammelaktivitäten die Bestände. Durch strenge Kontrollmaßnahmen, das Wissen über die Pflanze selbst und die enge Zusammenarbeit vor Ort bekommt die wilde Arnika eine Zukunft. 2014 liefen die ersten Maßnahmen zur Kultivierung an. Inzwischen kann bereits aus dem Vertragsanbau des spanischen Lieferanten geerntet werden. „Das ist ein schönes Ergebnis in Sachen Rohstoffbeschaffung und Nachhaltigkeit“, sagt Paula Torres Londoño. „Wir werden uns weiter für den Erhalt der Arnika einsetzen.“

Nicht nur bei seinen Zulieferern legt Kräuter Mix Wert auf Nachhaltigkeit. Gesellschaftliches Engagement, soziale Ge-

rechtigkeit und ökologische Verantwortung gelten auch auf dem eigenen Firmengelände, was seit vielen Jahren in verschiedenen Projekten zum Ausdruck kommt. Mit der EMAS-Zertifizierung der Europäischen Union, dem weltweit anspruchsvollsten System für nachhaltiges und vorbildliches Umweltmanagement, betreibt das Unternehmen Umweltschutz, der weit über die gesetzlichen Vorgaben hinausgeht, verbessert seine Umweltleistung kontinuierlich und informiert darüber jedes Jahr in einem Umweltbericht. Belohnt wurden die vielfältigen Aktivitäten unter anderem mit der Auszeichnung als bayerisches Familienunternehmen des Jahres 2019 in der Kategorie Nachhaltigkeit.



Nachhaltiges Engagement von Kräuter Mix

- Auszeichnung für vorbildliches Umweltmanagement durch EMAS-Zertifizierung
- Stromerzeugung mit eigenen Photovoltaik-Anlagen
- Strom aus ausschließlich regenerativen Energiequellen
- E-Bike-Leasing für Mitarbeiter
- Auszubildende als Energiescouts
- Langjährige Zusammenarbeit mit dem botanischen Garten der Universität Würzburg
- Projekt zum nachhaltigen Anbau von Arnika in Spanien in Kooperation mit Kneipp
- Größtes und erstes Fördermitglied des Vereins „Mix for Kids“ mit Projekten in Indien, Albanien und Deutschland
- Unterstützung der Würzburger Klinikclowns
- Förderung des Sports und der Jugendarbeit beim TSV Abtswind mit Fußball, Korbball, Gymnastik und Tanz
- Geld- und Produktspenden für soziale Einrichtungen wie Kindergärten, Schulen, Kirchen und Vereine

AUF ERFOLGSKURS MIT DEN KUNDEN VERTRIEB

500 Tonnen grobes Suppengewürz haben Dorell Laudenschmidt einst zu einem kleinen Reisekoffer verholfen. Es war die Prämie für ein lukratives Geschäft, das die junge Verkäuferin mit einem wichtigen Kunden abgeschlossen hatte. „Anfang der neunziger Jahre war das unser größter Auftrag“, sagt Laudenschmidt, die inzwischen zur Vertriebsleiterin und Prokuristin aufgestiegen ist. „Christoph Mix hat mir den Koffer geschenkt, weil ich immer so viel für die Firma unterwegs war.“ Großkunden bestellen heute ein Vielfaches – nicht nur, was die Mengen betrifft. Auch das Produktsortiment von Kräuter Mix hat sich stetig vergrößert. Auf mehr als 3.500 Artikel, die aus 650 pflanzlichen Rohstoffen gewonnen werden, ist es gewachsen. Nur das in der Vergangenheit so beliebte Suppengewürz ist kein Verkaufsschlager mehr. „Die Mischung brauchte man für klare Brühen und zum Einlegen von Sauerbraten“, erklärt Dorell Laudenschmidt. „Das macht mittlerweile keiner mehr.“ Trends kommen und gehen. Das gilt auch für Lebensmittel. Gegenwärtig dominieren bei Kräuter Mix Knoblauch, Zwiebeln, Paprika und Hibiskus die Nachfrage.

Die Bandbreite an hochwertigen Erzeugnissen aus Abtswind ist enorm: Trockengemüse, Trockenpilze, Küchenkräuter, Gewürze, Superfoods, pflanzliche Ausgangsstoffe, phyto-pharmazeutische Wirkstoffe, Heilkräuter sowie Arznei-, Kräuter- und Früchtetees sind bei Kräuter Mix als Einzelzutaten und Mischungen erhältlich, noch dazu in nahezu allen Bearbeitungs- und Veredelungsformen, zum Beispiel in unterschiedlichen Größen geschnitten, gemahlen, gerebelt, gekibbelt, als ganze Ware, in Scheiben, Streifen und Würfeln oder als Granulat. „Die Produktvielfalt ist unsere große Stärke im Wettbewerb“, sagt Dorell Laudenschmidt. 2.000 Kunden aus Industrie und Handel in 70 Ländern auf der ganzen Welt wissen das zu schätzen. So finden sich Waren des fränkischen Zulieferbetriebs in namhaften Arznei- und Lebensmitteln, in Kräuter- und Früchtetees, in Extrakten, Spirituosen und in Tiernahrung. Über 50 Prozent gehen ins Ausland. Mit Jahresumsätzen im dreistelligen Millionenbereich gehört Kräuter Mix zu den international führenden Anbietern der Branche.





Früher war das Geschäft ziemlich überschaubar. Gerade einmal 30 Millionen D-Mark waren es, als Dorell Laudenbach 1992 ins Unternehmen kam. Öfter blieb noch Zeit für einen geselligen Feierabend, wie Laudenbach weiß: „Wir saßen beim Chef zusammen und haben Federweißen getrunken oder Pizza bestellt.“ Aus einer Handvoll Verkäufer ist über die Jahre eine schlagkräftige Vertriebsmannschaft mit nahezu 50 Mitarbeitern geworden. Sie alle sind Spezialisten auf ihrem Gebiet – ganz gleich, ob es um Heilkräuter, Lebensmittel, Tee oder Tiernahrung geht. Die einen sind Ansprechpartner für deutsche Kunden, die anderen kennen sich auf den internationalen Absatzmärkten aus. „Das klassische Verkaufen macht nur noch 20 Prozent der Arbeitszeit aus“, sagt die erfahrene Vertriebsleiterin, die ihrerseits für wichtige Konzernkunden wie Unilever und Nestlé zuständig ist. „Man muss ein Rundpaket liefern.“



Das beginnt schon bei der Beratung: Welcher Artikel eignet sich am besten für welchen Zweck? Soll ein Früchtetee eine fruchtige Säure bekommen und seine rote Farbe in der Tasse entfalten, empfiehlt sich Hibiskus aus Nigeria. Will der Kunde Käse mit einer Blütenmischung oder Paprikawurst produzieren, raten die Verkäufer zu keimreduzierter Ware, um vor der Weiterverarbeitung die mikrobiologische Grundbelastung zu senken und jegliche Risiken für den Konsumenten auszuschließen. Da in einer Tütensuppe Zwiebelschalen stören würden, bietet es sich an, auf eine zusätzlich gereinigte Charge ohne unerwünschte Bestandteile zurückzugreifen. Es sind nur einige Beispiele für die umfassenden Beratungsleistungen bei Kräuter Mix. Genauso zum Service gehört es, die Kunden über die Ernten in den Anbau- und Sammelregionen, über Produktionsprozesse, die Marktlage und aktuelle Themen der Qualitätssicherung auf dem Laufenden zu halten.

„Unser Wissen und unsere Erfahrung sind ein großer Pluspunkt. Damit sind wir führend in der Branche“,

stellt Dorell Laudenbach fest. Zur Bestätigung der herausragenden Leistungen gab es 2019 von Nestlé – der weltgrößte Nahrungsmittelhersteller hat mehr als 11.600 Zulieferer rund um den Globus – die Auszeichnung als Top-20-Lieferant. Auch die anderen Kunden stellen Kräuter Mix ein sehr gutes Zeugnis aus, wie jedes Mal die Umfragen belegen: Die Gesamtzufriedenheit und die Weiterempfehlungsquote liegen regelmäßig bei 90 Prozent und mehr. „Sehr freundliche, kompetente Mitarbeiter und eine rasche Auftragsabwicklung“ sowie „partnerschaftliche Zusammenarbeit“ lauten nur einige Stimmen aus dem Kreis der anspruchsvollen Kunden. Viele davon sind schon sehr lange, mitunter seit Jahrzehnten von Kräuter Mix überzeugt. Sie sind in gleicher Weise gewachsen und haben ihre Erfolgsgeschichte geschrieben. Es ist das Ergebnis einer fruchtbaren Symbiose.

Wie aber erklärt sich die Vertriebsleiterin das starke Umsatz- und Mengenwachstum von Kräuter Mix in den vergangenen Jahren? „Das liegt zum einen an veränderten Essgewohnheiten

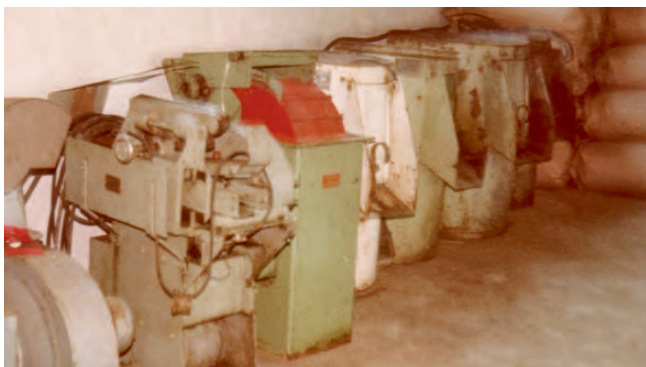
und an neuen Märkten“, sagt Dorell Laudenschach. „Wir waren der Zeit aber auch immer ein Stück voraus und haben uns deshalb schneller entwickelt.“ Zum Beispiel beim Thema Nachhaltigkeit. Die vielfältigen Aktivitäten auf diesem Gebiet finden bei den Kunden großen Anklang, allen voran die internationalen Projekte zum Arten- und Umweltschutz, zur Inkulturnahme von bedrohten Pflanzen oder zur Schaffung menschenwürdiger Lebens- und Arbeitsbedingungen. Als engagierter und verlässlicher Zulieferbetrieb ist es gelungen, zahlreiche Kunden – von Großkonzernen über Mittelständler bis hin zu kleineren Unternehmen – zu akquirieren und auf Dauer zu binden.

„Früher sind wir Verkäufer oft unterwegs gewesen“, erinnert sich Dorell Laudenschach an die Zeit, als Aufbauarbeit

geleistet wurde, um bei Kunden einen Fuß in die Tür zu bekommen. Einen Außendienst braucht es heutzutage nicht mehr. Vieles lässt sich mit modernen Kommunikationsmitteln vom Büro aus erledigen, so dass Anfragen oft schneller und effektiver bearbeitet werden. Um trotzdem den direkten Kontakt zu halten, sind häufig Kunden in Abtswind zu Besuch. Oder man trifft sich auf Fachmessen, auf denen Kräuter Mix regelmäßig als Aussteller vertreten ist. Mit der „Biofach“ im nahegelegenen Nürnberg, der Weltleitmesse für Bio-Produkte, hat das Unternehmen, das einen Bio-Anteil von knapp zehn Prozent verzeichnet, jedes Jahr im Februar sogar ein Heimspiel.



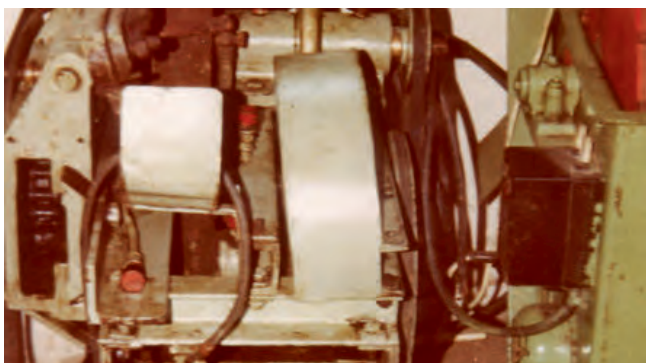
IN DER HERZKAMMER DER SCHAFFENSKRAFT PRODUKTION



Wenn Abtswind schläft, brennt bei Kräuter Mix das Licht. Während es draußen dunkel ist, herrscht drinnen reger Betrieb. Nachtschicht in der Produktion. Von zehn Uhr abends bis morgens um sechs stehen 40 Mitarbeiter an den Maschinen, um getrocknete Pflanzen zu verarbeiten. Auf der einen Seite kippt ein Kollege die Rohware Gebinde für Gebinde hinein, Pneumatik und Elevatoren bringen sie in Umlauf, vorbei an verschiedenen Aggregaten, und auf der anderen Seite spuckt die Anlage das Erzeugnis wieder aus. Die modernen, leistungsstarken Anlagen sind so vielfältig wie die Naturprodukte, die auf ihnen veredelt werden. In den großen Hallen entlang der Autobahn wird gereinigt, geschnitten, gemahlen, gemischt und keimreduziert. Hier riecht es nach Paprika, ein



Tor weiter nach Kümmel, und am Ende des langgezogenen Gebäudes entfaltet sich der Duft von Früchtetee. So erleben es die Schichtmeister, die in der Nacht auf ihrem Rundgang nach dem Rechten sehen.



Gegen sieben Uhr kommt Axel vom Berg in die Firma. Von seinem Büro in der Arbeitsvorbereitung hat es der Produktionsleiter nicht weit zu dem Raum,

wo sich die Arbeit der zurückliegenden Stunden begutachten lässt. Er schlüpf in seinen grünen Mantel und zieht sich das weiße Haarnetz über den Kopf, dann noch Hände waschen und desinfizieren. Hygiene und Sicherheit sind bei der Herstellung von Arznei- und Lebensmitteln ein Muss. Auf einem langen Tisch liegen in Pappschalen die Ergebnisse der Nachtschicht aufgereiht. Vom Berg prüft die Formulare, die die Maschinenführer ausgefüllt haben, und sichtet die Muster der produzierten Chargen. Entsprechen sie den Vergleichsproben, gibt er sein Okay. Wenn auch das Qualitätsmanagement keine Einwände erhebt, kann die Ware an den Kunden ausgeliefert werden. 25.000 Tonnen laufen im Jahr bei Kräuter Mix über die 30 Produktionsanlagen.

Bei Axel vom Berg, dem Verantwortlichen für die Fertigung und die Arbeitsvorbereitung, fallen eine Reihe von Aufgaben an. Während der Frühschicht wirft auch er einen Blick in die Produktion. „Im Laufe der Zeit bekommt man ein Gespür für die Anlagen“, sagt vom Berg, der seit 1988 bei Kräuter Mix beschäftigt ist. Kontrolle ist für ihn das A und O. Stimmen die Einstellungen an der Siebmaschine? Funktioniert der Steinausleser richtig? Und welche Ergebnisse liefert die neue optische Sortierung, durch die sich pflanzliche Fremdkörper noch besser aus der Rohware beseitigen lassen? Natürlich hat im Laufe der Zeit der Fortschritt Einzug gehalten. Die Technik wurde ausgefeilt. Durch eigene Verbesserungen sind die Anlagen heute weitaus leistungsfähiger, können mehr Durchlauf in kürzerer Zeit bewältigen. Für die Mitarbeiter ist die Tätigkeit um einiges angenehmer geworden. Damals standen die Maschinen in einem Raum. Die einzelnen Bereiche – Warenaufgabe, Produktion und Abpackung – waren nicht voneinander getrennt. Axel vom Berg erinnert sich: „Es war laut, und es kam vor, dass sich die Mitarbeiter vor lauter Staub nicht sehen konnten.“ Durch eine neue Bauweise ist das heute anders. Der nächste Schritt zur Erleichterung der Arbeit im Zuge der Industrie 4.0 ist der Einsatz von Robotern, um die Maschinenführer zu unterstützen.

Die Zunahme der Produktionsmenge machte immer neue Anlagen erforderlich. Der Anbau eines 3.000 Quadratmeter großen, zehn Millionen Euro teuren Produktionsgebäudes, in dem seit 2018 fünf weitere Bearbeitungslinien für die Kräuterverarbeitung entstehen, schuf zusätzliche Kapazitäten und Arbeitsplätze. Mit 140 Kollegen ist die Produktion längst die größte Abteilung des über 400 Mitarbeiter starken Unternehmens. Vor allem der Bedarf an keimreduzierter Ware ist durch strenge Kundenvorgaben und gesetzliche Vorschriften in den





letzten Jahren kontinuierlich gestiegen. Daher hat Kräuter Mix um zwei weitere, auf nunmehr fünf Anlagen aufgestockt, mit denen sich auf natürliche Weise und auf dem neuesten Stand der Technik die mikrobiologische Belastung minimieren und die Sicherheit der Produkte noch weiter steigern lässt. Sie alle funktionieren nach derselben schonenden Methode, mit



der sich Kundenvorgaben und gesetzliche Vorschriften einhalten lassen: In einem Druckbehälter werden die Rohstoffe mit Wasserdampf erhitzt und dabei die Keime abgetötet. Im Prinzip wie ein riesiger Schnellkochtopf, nur dass die Ware anschließend noch getrocknet werden muss. „Das Essverhalten vieler Menschen hat sich verändert“, sagt Axel vom Berg. „Immer weniger kochen frisch, sondern wärmen nur noch in der Mikrowelle auf. Daher muss die Keimbelastung in den Speisen von Haus aus geringer sein.“ Durch die hohe Nachfrage sind die Keimreduzierungsanlagen, die für unterschiedliche Losgrößen und Spezifikationsvorgaben geeignet sind, stark ausgelastet.

Seit Ende der neunziger Jahre arbeitet die Produktion bei Kräuter Mix rund um die Uhr in drei Schichten. Bis zu drei Mann stehen gleichzeitig an einer Anlage. Das Unternehmen setzt auf qualifiziertes, stetig weiterentwickeltes Stammpersonal, das speziell für die einzelnen Maschinen geschult ist. „Die Mitarbeiter haben eine hohe Verantwortung für die Produktqualität“, sagt vom Berg. „Sie überwachen verschiedene Maßgaben während der Produktion.“ Am höchsten sind die gesetzlichen Anforderungen an Qualität, Hygiene und Sicherheit bei der Bearbeitung von pflanzlichen Rohstoffen für Arzneimittel. Es gilt der Grundsatz „Good Manufacturing Practice“, kurz GMP. Bei der „guten Herstellungspraxis“ erfolgt die Produktion auf qualifizierten Anlagen, verbunden mit validierten Prozessen, umfassenden Herstell- und Prüfdokumentationen sowie Mitarbeitern, die für GMP ausgebildet sind. Seit 2012 besitzt Kräuter Mix die anspruchsvolle GMP-Zertifizierung, welche die behördliche Herstellungserlaubnis für pflanzliche Arzneimittel ergänzt.

Auch Industriekunden, für die es sich nicht lohnt, alle Prozesse bei der Veredelung pflanzlicher Rohstoffe selbst zu erledigen, bietet Kräuter Mix verschiedene Möglichkeiten im Bereich der Lohnbearbeitung wie Keimreduzierung, Warm- und Kaltvermahlung sowie GMP-zertifizierte Bearbeitungen. Egal ob eigene oder fremde Ware – bei der Vielzahl an Fertigungsaufträgen bedürfen alle Produktionsprozesse einer genauen Planung und Abstimmung mit den übrigen Abteilungen. Axel vom Berg weiß: „Die Arbeitsvorbereitung ist das Herz der Firma, das in alle Richtungen schlägt.“



VOM MARMELADENGLAS ZUM HIGHTECH-GERÄT

QUALITÄTSMANAGEMENT & LABOR

Sie sind die Detektive der Firma und nehmen mit Mikroskop, Hochleistungsflüssigkeits-Chromatograf und Gas-Chromatograf alles unter die Lupe. Sie kommen nicht auf leisen Sohlen, sondern in weißen Mänteln, und schützen ihre Augen hinter Brillengläsern. Ihre Aufgabe ist präzise Analytik. Wer sich wie Sherlock Holmes und Dr. Watson fühlen möchte, arbeitet im Labor bei Kräuter Mix. Andrea Kohles geht sogar noch einen Schritt weiter: „Ich sage immer, ich bin Drogenfahnderin.“ Das ist natürlich nur Spaß.

In Wahrheit handelt es sich um erfahrene Lebensmittelchemiker, Apotheker, pharmazeutisch-technische Assistenten, Chemielaboranten und weiteres geschultes Fachpersonal, das für das Qualitätsmanagement bei Kräuter Mix zuständig ist. Sie alle untersuchen, ob die verschiedenen pflanzlichen Rohstoffe den geltenden Gesetzen und Normen sowie den Anforderungen der Kunden entsprechen. Wie hoch ist der Ölgehalt in der Pfefferminze? Handelt es sich bei einer Rohwarenlieferung tatsächlich um Spinat? Wie viel Restfeuchtigkeit hat der getrocknete Knoblauch? Wie hat sich die mikrobiologische Grundbelastung des Gerstengrases nach der Keimreduzierung verändert? Und gibt es Pestizidrückstände bei der Kamille?

Fragen wie diese bestimmen das Tagesgeschäft in der Qualitätssicherung und im Labor, wo mithilfe verschiedener Verfahren chemische und physikalische Analysen erfolgen. Das schafft sichere Naturprodukte, die später in Lebensmitteln, pflanzlichen Arzneien und Tiernahrung Verwendung finden. Die hohe Qualität von Kräuter Mix basiert auf einem umfangreichen, integrierten Qualitätsmanagement-System. Daraus ergeben sich lückenlos kontrollierte und dokumentierte Prozesse – von der Beschaffung der Rohstoffe über die Verarbeitung und Lagerung bis zur Lieferung an den Kunden. Ein wesentlicher Teil des Systems ist ein praxiserprobtes Konzept zur Gefahrenanalyse und zur Überwachung kritischer Kontrollpunkte, das den Umgang mit Lebensmitteln regelt und unter dem Stichwort „Hazard Analysis and Critical Control Points“ (HACCP) verankert ist.

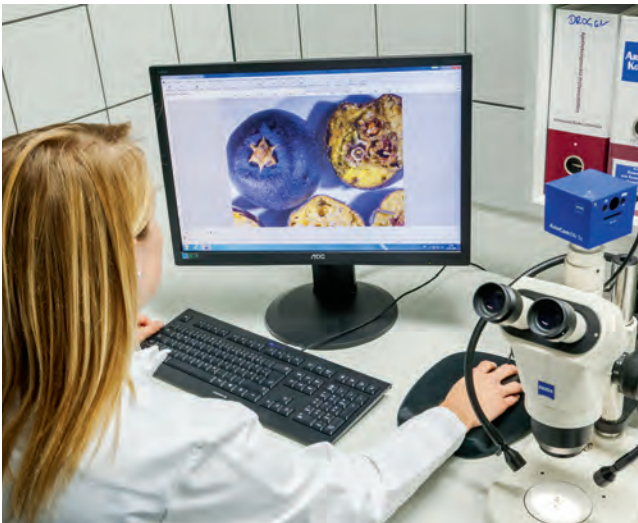
Alles ist bis ins Detail geregelt. Im Laufe der Zeit gab es enorme Veränderungen in Sachen Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle, die vor allem durch den Gesetzgeber in Form der Arzneibücher sowie des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs veranlasst wurden. Aber auch die Kunden wünschten sich zunehmend umfangreich geprüfte Produkte. „Früher war alles nicht so stark reglementiert“, sagt Doris





Korittke, die als Apothekerin und Lebensmittelchemikerin Leiterin des Qualitätsmanagements bei Kräuter Mix ist. „Vieles wurde nach bestem Wissen und Gewissen gemacht.“

1986 hielt im Unternehmen die Analytik Einzug, kurz darauf wurde das Labor eingerichtet. Barbara Friedmann und Peter Wendel waren damals die beiden Mitarbeiter der ersten Stunde in der neugeschaffenen Abteilung. „Die Rahmenbedingungen und Arbeitsabläufe haben sich in all den Jahren sehr verändert“, sagt die Apothekerin, die seit 2017 im Ruhestand ist. „Wir hatten damals einen leeren Raum, haben ins Arzneibuch geschaut und daraufhin die benötigten Apparaturen gekauft“, erinnert sich Peter Wendel, der sich später auf sensorische Analysen spezialisierte. Andrea Kohles, die Dritte im Bunde derer, die einst die Grundlagen für den modernen Laborbetrieb schufen, und wie Wendel gelernte Chemielaborantin, stellt fest: „Es gab weniger Analyseverfahren, auch die Zahl der zu prüfenden Produktmuster war deutlich geringer als heute. Auch daran lässt sich erkennen, wie die Firma gewachsen ist.“



Neben den Analysen nimmt die gesetzlich vorgeschriebene Dokumentation der Prüfprozesse erhebliche Zeit in Anspruch: Bei einem Chromatogramm zum Beispiel, bei dem die Pflanzen in ihre feinsten Bestandteile zerlegt und alle Inhaltsstoffe aufs Nanogramm genau ermittelt werden, muss festgehalten sein, welche Chemikalien zum Einsatz kommen, wann und von welchem Lieferanten diese gekauft wurden. „Früher haben wir das Chromatogramm mit einem Marmeladenglas von Hand erstellt“, sagt Andrea Kohles, während die Arbeit nunmehr hochtechnisierte Geräte übernehmen. Um die vielfältigen Aufgaben zu bewältigen, sind im Qualitätsmanagement rund 20 Mitarbeiter beschäftigt, jeder davon spezialisiert auf einzelne Bereiche. Zusätzlich kooperiert Kräuter Mix mit zertifizierten externen Laboren. Die Zusammenarbeit mit wissenschaftlichen Instituten und die aktive Mitgliedschaft in Fachverbänden ermöglichen den Erfahrungsaustausch zu aktuellen Fragen und Entwicklungen des Qualitätsmanagements.



1992 erfolgte ein weiterer wichtiger Schritt, die Qualität zu sichern und zu kontrollieren: Mit dem Zertifikat für kontrolliert biologischen Anbau stieg Kräuter Mix ins Zertifizierungswesen ein, um den wachsenden Anforderungen gerecht zu werden und sich im Wettbewerb als verlässlicher Zulieferer in der Lebensmittel-, Pharma- und Tiernahrungs-Industrie zu behaupten. Zahlreiche weitere, anerkannte Zertifikate staatlicher sowie anderer unabhängiger Prüfstellen folgten. Sie sind bis heute wesentlich für die Produktqualität bei Kräuter Mix und setzen fort, was 1965 mit der Herstellungserlaubnis für pflanzliche Arzneimittel begann. „Mit unseren Zertifizierungen setzen wir Standards und lassen sie überprüfen“, erklärt Doris Korittke. Aber auch Kunden und Behörden werfen bei Audits regelmäßig einen Blick hinter die Kulissen des Unternehmens.





683687-DE-8102

GEPRÜFTES
UMWELTMANAGEMENT
DE-180-00058

Zertifizierungen von Kräuter Mix

- **FSSC 22000**
weltweit akzeptierter Nachweis für ein umfassendes Managementsystem für Lebensmittelsicherheit
- **Herstellungserlaubnis für pflanzliche Arzneimittel**
Grundvoraussetzung für die Produktion pflanzlicher Arzneien
- **GMP**
Einhaltung höchster Hygiene- und Sicherheitsanforderungen bei der Herstellung von Arzneimitteln und Wirkstoffen
- **Futtermittel-Registrierung**
Hersteller und Lieferant von Lebensmitteln für die Tiernahrungs-Industrie und den Handel
- **GMP+ B1**
sichere Herstellung und Handel von Tiernahrung
- **Öko**
Bio-Produkte für den europäischen Markt
- **NOP**
Bio-Produkte für den amerikanischen Markt
- **Koscher**
Reinheit der Produkte nach jüdischen Glaubensvorschriften
- **Halal**
Produkte für Muslime erlaubt und geeignet
- **EMAS (inkl. ISO 14001)**
Umweltmanagement-System und Umweltbetriebsprüfung
- **SMETA 4 Pillars Audit**
ethische und soziale Verantwortung des Unternehmens
- **FDA Facility Registration**
Registrierung bei der Lebensmittelüberwachungs- und Arzneimittelbehörde der USA
- **AEO**
zugelassener Wirtschaftsbeteiligter im Sinne des Zollrechts



DEN GLOBUS AUF DER ZUNGE

SENSORIK & PRODUKTENTWICKLUNG

Schlürfen gehört für Peter Wendel zum Handwerk. Oder besser gesagt: zum Mundwerk. Auf dem Labortisch liegen Plastikbeutel mit Produktproben, davor in einer Reihe zehn Porzellanschälchen, die Farben darin von zartgelb bis tiefrot. Peter Wendel nimmt einen Löffel voll, zieht Luft ein und schluckt. Noch ein Löffel voll Flüssigkeit. Und noch einer. Schlürfen muss sein. „Die Proben muss man mit Sauerstoff anreichern, damit sich die Aromen voll entwickeln können. Ohne geht es nicht“, erklärt Wendel. Er ist der Sensorik-Experte bei Kräuter Mix. Bei ihm dreht sich alles ums Riechen, Sehen und Schmecken. Gerade noch ging es um eine Früchteteemischung, die für einen Kunden produziert wurde. Mit Hibiskus, Apfel, Hagbutte und Zitronenschalen.

*„Fruchtig, aromatisch, Top-Qualität,
kann raus“,*

lautet Peter Wendels fachmännisches Urteil. Erst wenn der Mann im weißen Kittel zufrieden ist, geht das Produkt an den Kunden.

Auch neue Rohware muss seine Sinne passieren und den Sensorik-Test bestehen. Derweil hat Peter Wendel mehrere gefüllte Glastassen vor sich. Schnell und gewandt gießt er die weißliche Flüssigkeit von einem Löffel in den anderen. Und probiert. Wie stark schmeckt der Knoblauch, den er angesetzt hat? Wie intensiv ist der Geruch des Pulvers? Passt der weiße Farbton? Wendel

muss da durch, auch wenn es „schon ein bisschen unangenehm“ ist, wie er zugibt. „Zu Hause werde ich nicht immer freudig empfangen, dann wird die Nase gerümpft, wenn ich abends zur Tür hereinkomme.“ Wendel kann es sich nicht aussuchen, was er auf den Tisch im Sensorik-Labor bekommt. Zum Beispiel Schnittlauch aus Deutschland, Ingwer aus Nigeria, Basilikum aus Ägypten oder eben Knoblauch aus China.

„Hier riecht und schmeckt es nach Heimat und großer, weiter Welt“,



sagt der Sensoriker über die bunte Mischung an Produkten, die er in der Nase und auf der Zunge hat. Peter Wendel trinkt viel, um die ständigen Geschmackserlebnisse während der Arbeit zu neutralisieren. In seinem Labor läuft den ganzen Tag über der Wasserkocher. Alle pflanzlichen Rohstoffe für Lebensmittel sowie für Kräuter- und Früchtees werden bei ihm mit heißem Wasser aufgegossen, fünf Minuten stehen gelassen und durchlaufen dann seine feinfühligste Qualitätskontrolle, damit später nur die besten Zutaten das Haus verlassen. Abweichungen von der Norm, die sich aus Vergleichsmustern ergibt, kann Peter Wendel nicht akzeptieren. Dann wird die Ware erst gar nicht gekauft oder beim Lieferanten reklamiert.

Seit dem Jahr 2000 führt der Abtwinder bei Kräuter Mix die Verkostungen durch. Bevor es die Sensorik als eigene



Abteilung gab, hatte er zwölf Jahre im Prüflabor Produkte chemisch-physikalisch untersucht. Dass er sich auf seine Sinne verlassen kann, merkte er schon während der Ausbildung zum Chemielaboranten im Weinbau. „Eine gewisse Veranlagung gehört in der Sensorik natürlich dazu“, stellt Peter Wendel fest. „Durch Bücher kann man sich Wissen aneignen, aber es geht nichts über Erfahrung.“ Aus jahrelanger Tätigkeit weiß der Fachmann, dass etwa ägyptische Kamille und Pfefferminze aus den USA mehr ätherisches Öl enthalten und einen intensiveren Geschmack haben als die Ware aus Osteuropa. Die sensorischen Unterschiede hängen bei allen Pflanzen mit zahlreichen Faktoren in den Anbau- und Sammelregionen zusammen, angefangen beim Klima über den Boden bis hin zum Saatgut. „Entscheidend ist“, sagt Peter Wendel, „dass der Geschmack typisch ist.“ Dann liegt es am Kunden, welche Eigenschaften eines Produkts er in Lebensmitteln oder in Kräuter- und Früchtetees bevorzugt.



Kundenwünsche gelangen zu Wendel auch, wenn es um Neuentwicklungen geht. Der Sensoriker erstellt Rezepturen, die anschließend bei Kräuter Mix produziert werden – ganz gleich, ob Kräuter- und Früchtetees oder Gewürz- und Kräutermischungen. Neben den Klassikern im Tee wie Pfefferminze, Fenchel und Kamille hat er es auch immer wieder mit Trendzutaten zu tun. Moringa, Kurkuma und Ingwer sind solche Beispiele. „Das kann sich von Jahr zu Jahr ändern und liegt am Endverbraucher“, weiß Wendel. „Letztlich handelt es sich auch hier um Produkte, die es schon immer gab und die neu entdeckt wurden.“ Kräuter- und Früchtetees bieten geschmacklich viele Möglichkeiten und können aus mehr als 400 verschiedenen Pflanzenteilen wie Blüten, Samen, Knospen und Wurzeln kreierte werden. Egal, wie die Mischung auch aussieht: Peter Wendel weiß, wie sie am Ende schmecken muss – mit und ohne Schlürfen.

*„In Franken verwurzelt, auf
der ganzen Welt unterwegs
und gemeinsam erfolgreich
– das ist Kräuter Mix 2019.“*

Bernhard Mix



SO GROSS WIE ZEHN FUSSBALLFELDER AUF DEM MOUNT EVEREST LOGISTIK

Nein, auf dem Mount Everest war Thomas Zehnder noch nie. Um hoch hinauszukommen, müsste der Logistikchef von Kräuter Mix aber nicht extra nach Nepal reisen. Ließe er alle 95.000 Paletten aus seinen Lagerhallen leer aufeinanderstapeln, wäre der Turm höher als der mit 8848 Metern größte Berg der Welt. Dass es Kräuter Mix mit dem Gebirge im Himalaya aufnehmen kann, verdeutlicht, in welchen Dimensionen sich das Unternehmen bewegt. 64.000 Quadratmeter Lagerfläche ist noch so eine Angabe, die das Vorstellungsvermögen übersteigt, solange man sie nicht in Beziehung setzt: Zehn Fußballfelder ergeben schon eher ein anschauliches Bild von der Ausdehnung aller Lagerhallen an den beiden Standorten Abtswind und Wiesentheid, wo sich im Logistikzentrum der größte Teil der Waren befindet.

Dass so gut wie alles auf dem eigenen Firmengelände seinen Lagerplatz findet, war in früheren Zeiten nicht die Regel. Über 35 fremde Läger – Scheunen und kleine Hallen, alle verteilt in einem Umkreis von 20 Kilometern – hatte Kräuter Mix in Spitzenzeiten gemietet. Überall war die Zufahrt anders, manchmal sogar ganz speziell: Ging es hier noch mit einem Lkw, war anderswo nur ein Kleinbus möglich, um Ware anzuliefern oder abzuholen. Lag eine Halle im Wald, mündete die Stra-

ße irgendwann in einen schmalen Schotterweg. „Jeder Sack musste einzeln geschleppt und gestapelt werden, zum Teil meterhoch. Das ist heute unvorstellbar“, sagt Logistikleiter Thomas Zehnder, der 1985 ins Unternehmen kam. „Ohne Paletten, Gabelstapler und Hubwagen wären die Mengen überhaupt nicht mehr zu bewältigen.“ Lagerlogistik hatte damals noch etwas Abenteuerliches.

Die Bedingungen verbesserten sich erheblich, als 1997 in Abtswind ein modernes Logistikzentrum entstand, das bis dahin größte Investitionsvorhaben seit der Firmengründung, das den Erfordernissen einer lückenlosen Lieferkette Rechnung trägt, um Kundenwünsche effizienter zu erfüllen. Das Besondere daran: Verfahregale sorgen für eine optimale Nutzung der Fläche, denn die einzelnen Regale stehen dicht an dicht. Der Staplerfahrer kann bereits während der Fahrt per Fernsteuerung auf den gewünschten Lagerplatz zugreifen, so dass sich währenddessen der Gang zwischen zwei Regalzeilen öffnet. „Das war ein Meilenstein“, sagt Thomas Zehnder über das weiterhin bestehende System. Auch doppeltiefe Regale ermöglichten schon damals eine platzsparende Lagerung. Zahlreiche Außenläger wurden in der Folge aufgelöst. Und dennoch erwiesen sich die Hallen in Abtswind schnell als zu





klein, da sich die positive Geschäftsentwicklung unvermindert fortsetzte. Die Lösung des Platzproblems lag nahezu in Sichtweite, im drei Kilometer entfernten Wiesentheid, auf der anderen Seite der Autobahn. Dort kaufte Kräuter Mix 2005 ein 60.000 Quadratmeter großes Grundstück mit einer Halle und eigenem Versandbereich. „Wir dachten, das reicht uns bis zur nächsten Generation“, sagt Thomas Zehnder. Ein Trug-

schluss, wie sich herausstellte. 2008, 2015 und 2017 musste dort nochmals erweitert werden. Inzwischen ist das Gelände restlos bebaut und jede Halle ausgelastet, auch durch vermietete Stellplätze für Kunden.

23.000 Tonnen beträgt der Warenbestand im Durchschnitt – ein Vorrat, der erforderlich ist, um die Kunden das ganze Jahr



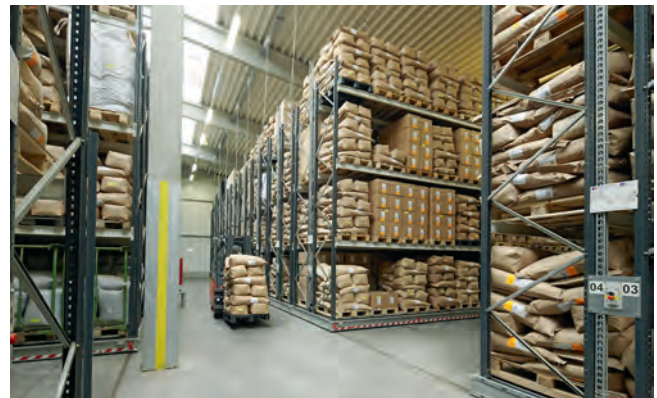
unabhängig von den Erntezeiten die gewünschten Artikel liefern zu können. Gerade wenn Ernten in den Anbau- und Sammelgebieten schlecht ausfallen, ist die hohe Produktverfügbarkeit ein entscheidender Vorteil. Kräuter Mix verpackt in den unterschiedlichsten Arten, wie es der Kunde gerne hätte: in Papiersäcken, auch mit Polyinnenbeutel, in Kunststoffgewebesäcken, in allen möglichen Kartons und in Bigbags mit einem Gewicht von bis zu 800 Kilogramm. Nach der Bestellung muss es schnell gehen: Ist die Ware auf Lager, können deutsche Kunden für gewöhnlich innerhalb von zwei Tagen per Spedition beliefert werden. Kein Vergleich zu früher, als Sendungen ein bis zwei Wochen dauerten. Weltweite Lieferungen erfolgen mit dem Schiff und Flugzeug.

Etwa 50 Lkw docken pro Tag an den Laderampen in Abtswind und Wiesentheid an. Es wird nicht nur abgeholt, es kommen auch Rohwaren an, allein aus Übersee 2.200 Container im Jahr. Sofort nach der Wareneingangskontrolle machen sich die Mitarbeiter ans Entladen. „In meiner Anfangszeit haben wir in Wiesentheid sogar noch selbst Güterwaggons mit getrockneten Heilkräutern aus Osteuropa von Hand abgeladen“, erinnert sich Werner Zehnder, der 1985 kurz nach seinem Bruder Thomas eingestellt wurde und als Bereichsleiter für Wiesentheid zuständig ist. Weil bei Kräuter Mix unfassbare Mengen an Naturprodukten im Umlauf sind, arbeitet die Logistikabteilung wie die Produktion in drei Schichten. In der Nacht kümmern sich zwei Kollegen in Wiesentheid darum, dass die in Abtswind produzierte Ware aus dem Lkw kommt. Der tägliche Pendelverkehr der Hausspedition zwischen den beiden Standorten ist enorm.

Alles hat in der Logistik von Kräuter Mix seine Ordnung. Dafür sorgen nicht nur die hundert Mitarbeiter, sondern auch das Warenwirtschaftssystem, das jeder Palette automatisch einen freien Stellplatz zuweist und nach dem Prinzip der chaotischen Lagerhaltung funktioniert – was nicht heißt, dass in den Hallen Chaos herrscht, ganz im Gegenteil. Eine Einschränkung gibt es allerdings: Nicht alle Produkte lassen sich beliebig platzieren. So nehmen zum Beispiel Kamillenblüten den Duft von Knoblauch an, wenn beide einige Zeit nebeneinander stehen. Die drohende Geruchskontamination erfordert deshalb eine Trennung nach Warengruppen. Natürlich haben Thomas Zehnder und seine Mitarbeiter auch sonst ein



wachsamem Auge darauf, dass im Lager alles mit rechten Dingen zugeht: Temperatur und Luftfeuchtigkeit müssen genauso stimmen wie der Schutz vor Befall. Zur Bekämpfung von Schädlingen setzt Kräuter Mix auf wirkungsvolle Verfahren mit Kohlendioxid und Phosphorwasserstoff, ohne die Produktqualität und -sicherheit zu beeinträchtigen. Eine zusätzliche Vorratsschutzanlage in Wiesentheid ist dann gleich für die Zukunft gerüstet: Fahrerlose Transportsysteme befördern die Paletten automatisch von ihrem Lagerstellplatz in die Anlage und anschließend wieder zurück.





VON DER AUSBILDUNG BIS ZUR RENTE

PERSONAL

Am 1. September 1997 begann für Manuel Senft ein Lebensabschnitt, der bis heute andauert. Mit 17 Jahren fing der Abtswinder bei Kräuter Mix an – als Auszubildender zur Fachkraft für Lagerwirtschaft, wie der Beruf hieß, der sich mittlerweile Fachkraft für Lagerlogistik nennt. Senft ist zwar nicht der Mitarbeiter mit der längsten Betriebszugehörigkeit, aber einer der Ersten, die seit der Ausbildung bei Kräuter Mix tätig sind, und derjenige, der es vom Azubi zum Versandleiter und stellvertretenden Leiter der Logistik geschafft hat. Über 100 Mitarbeiter hat die Abteilung, für 30 davon ist Senft direkt verantwortlich. Außerdem ist er heute selbst Ausbilder für die Speditionskaufleute und die Lagerlogistik-Fachkräfte. „An meinen ersten Arbeitstag kann ich mich nicht mehr erinnern, aber an das Vorstellungsgespräch“, sagt Manuel Senft. Eigentlich hatte er sich nach der Realschule auf die Stelle als Industriekaufmann beworben; die Zusage gab es stattdessen für die Logistik. „Als Einheimischer war Kräuter Mix mein Wunscharbeitgeber“, so Senft. „Mit dem heutigen Geschäftsführer Bernhard Mix bin ich in den Kindergarten und in die Grundschule gegangen.“

Die erste Station seiner zweieinhalbjährigen Ausbildung war der Wareneingang, anschließend folgte das Versandbüro, wo er bis heute geblieben ist. Nur die Aufgaben haben sich verändert: In seiner leitenden Position ist Manuel Senft nicht mehr so sehr ins Tagesgeschäft mit der Versandbearbeitung und dem Ausfüllen der Fracht- und Zollpapiere verwickelt, wie es früher der Fall war. Neben der Mitarbeiterführung kümmert er sich um die Reklamationen. „Wenn es heißt, dass die Ware zu einem bestimmten Zeitpunkt an einem Ort sein muss, dann muss man Lösungen finden“, sagt Senft über die Herausforderungen in der Logistik. „Man bekommt es mit vielen Leuten zu tun. Das ist das Spannende an dem Beruf.“ Förderlich für seine Karriere waren die Weiterbildungen zum Logistiker und zum Meister, die er berufsbegleitend absolvierte. „Besonders die drei Jahre für den Logistikmeister waren anstrengend, auch weil ich in der Zeit zweimal Vater geworden bin“, berichtet Manuel Senft. „Aber es hat sich gelohnt.“

Manuel Senft war seinerzeit der erste Logistik-Auszubildende bei Kräuter Mix überhaupt und im gesamten Betrieb



einer von zwei Neulingen pro Jahrgang. Kein Vergleich zur Gegenwart, in der jedes Jahr rund zehn Auszubildende ins Berufsleben starten. Auch das Angebot in den gewerblich-technischen und kaufmännischen Fachrichtungen hat sich deutlich erweitert, beispielsweise mit der Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik in der Produktion und dem dualen Bachelorstudium Food Management, das nach dem erfolgreichen Abschluss den Direkteinstieg ins Unternehmen ermöglicht. Die Chancen, nach Ausbildungsende übernommen zu werden, stehen in allen Bereichen gut. „Wir bilden intensiv und qualifiziert für den eigenen Bedarf aus“, erklärt Geschäftsführerin und Personalleiterin Silke Wurlitzer. „Uns ist wichtig, dass die Mitarbeiter Interesse an den Produkten mitbringen und unternehmerisch denken.“ Doch in Zeiten des demografischen Wandels und des Fachkräftemangels ist selbst für einen großen Arbeitgeber in der Region wie Kräuter Mix die Suche nach geeignetem Personal

zur großen Herausforderung geworden, besonders in der Produktion und in der Logistik.

Dabei gibt es vieles, was für Kräuter Mix spricht. Allen voran: „Wir sind ein gesundes, wachsendes Familienunternehmen in einer soliden Branche mit sicheren Arbeitsplätzen“, sagt Wurlitzer. Die seit Jahren steigende Mitarbeiterzahl – 2018 gab es 80 Neueinstellungen – ist ein Zeichen dafür, wie gut es dem Unternehmen geht, das auch Weiterbildungen fördert und Quereinsteigern eine Chance gibt. Allein in der Produktion entstehen rund 25 zusätzliche Arbeitsplätze durch den Bau neuer Anlagen in den Jahren 2018 und 2019, was gleichzeitig die Erweiterung aller anderen Unternehmensbereiche erforderlich macht. „Unsere natürlichen Kräuter, Gemüse und Gewürze sind ein spannendes Betätigungsfeld“, sagt Silke Wurlitzer. Weil die auf der ganzen Welt wachsen und



anschließend in 70 Länder verkauft werden, ergeben sich für die Mitarbeiter zahlreiche internationale Geschäftskontakte, obwohl Kräuter Mix an seinem Geschäftssitz regional verwurzelt ist.

Das liegt auch an den Mitarbeitern selbst, die überwiegend in einem Umkreis von 25 Kilometern zur Firma wohnen. Viele kommen sogar mit dem Rad. Dazu passt, dass sich der Betrieb nachhaltig in ökologischen und sozialen Projekten engagiert. Damit die Arbeit mehr als nur ein Job ist, fördert das Unternehmen das Gemeinschaftsgefühl auf vielfältige Weise, etwa mit Firmenfesten, Betriebsausflügen und gemeinsamen Sportangeboten. „Mir gefällt das familiäre Verhältnis der Kollegen untereinander“, sagt Manuel Senft. „Für mich ist es eine gewachsene Verbundenheit zum Unternehmen.“ Unter den über 400 Beschäftigten gibt es viele, die schon lange im Betrieb sind, was die Mitarbeiterjubiläen zwischen zehn und vierzig Jahren belegen, die regelmäßig gefeiert werden. Die Treue zur Firma überträgt sich bereits auf die nächste Generation: Immer mehr Kinder von Mitarbeitern absolvieren ihre Ausbildung bei Kräuter Mix. „Meine Kinder sind noch zu klein“, sagt Manuel Senft und schmunzelt. „Aber wer weiß, was die Zukunft bringt.“

Ausbildungsberufe (m/w/d) bei Kräuter Mix

- Duales Studium Food Management zum Bachelor of Arts
- Industriekaufmann
- Fachinformatiker für Anwendungsentwicklung oder Systemintegration
- Chemielaborant
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Maschinen- und Anlagenführer
- Fachkraft für Lagerlogistik
- Kaufmann für Spedition und Logistikdienstleistungen
- Industriemechaniker
- Elektroniker für Betriebstechnik

SCHLUSSWORT

BERNHARD MIX

In Franken verwurzelt, auf der ganzen Welt unterwegs und gemeinsam erfolgreich – das ist Kräuter Mix 2019. Zum 100-jährigen Bestehen befindet sich unser Unternehmen in einer ausgezeichneten Lage. Mit positiven Umsatzzahlen, 2.000 zufriedenen Kunden in den Branchen Lebensmittel, Phytopharmaka, Tee, Extrakte, Spirituosen und Tiernahrung und einer Produktvielfalt von A(nis) bis Z(wiebel) bei 3.500 Artikeln in bester Qualität gehören wir zu den führenden Herstellungs- und Handelsfirmen auf unseren hochspezialisierten Märkten.

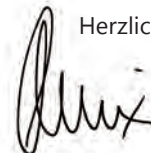
Mit Stolz dürfen wir behaupten, dass wir uns als inhabergeführtes, mittelständisches Familienunternehmen zu einem Hidden Champion, einem heimlichen Gewinner im Industriegeschäft mit pflanzlichen Rohstoffen, entwickelt haben. Als mein Urgroßvater das Unternehmen als kleine Kräuterhandlung in Abtswind gründete, hatte er solche hehren Ziele ganz gewiss nicht im Sinn. Doch es war und ist die Aufgabe der späteren Unternehmensgenerationen, sein Erbe zu bewahren und mit demselben Mut und Unternehmungsgeist die Geschäfte unter sich stetig wandelnden Bedingungen in Wirtschaft und Gesellschaft weiter zu verfolgen – und

damit den Grundstein für das kontinuierliche, zuweilen rasante Wachstum im Laufe eines Jahrhunderts und darüber hinaus zu setzen.

Heute sind wir durch richtungsweisende Investitionen in Produktions- und Logistikkapazitäten, die uns zusätzliche Möglichkeiten bei der Verarbeitung und Lagerung bieten, und nicht zuletzt durch unsere über 400 engagierten Mitarbeiter für die Aufgaben der Gegenwart und die Herausforderungen der Zukunft bestens gerüstet. Als moderner Industriebetrieb sind wir offen für Neues und verbinden innovative Systeme und Lösungen mit unserer Tradition und Unternehmensphilosophie. Digitalisierung und Automatisierung im Zuge der Industrie 4.0 sind entscheidend in unserer Zeit, um dauerhaft wettbewerbsfähig zu bleiben und dem Fachkräftemangel zu begegnen. Genauso fühlen wir uns in Zeiten des Klimawandels verpflichtet, sorgsam mit Mutter Natur umzugehen. Ihre Früchte sind unsere Geschäftsgrundlage, und deshalb engagieren wir uns nachhaltig für Umwelt und Soziales.

Für all das lohnt es sich zu arbeiten. Packen wir es an und freuen uns auf weitere 100 Jahre!

Herzlichst



Bernhard Mix
Geschäftsführender Gesellschafter
Kräuter Mix GmbH

Kräuter Mix GmbH – 100 Years Passion for Plants

Werte

- Konsequente Kundenorientierung
- Hohe Qualität und Sicherheit der Produkte und Dienstleistungen
- Unternehmerisch agierende Mitarbeiter und stetiges Lernen
- Soziale und ökologische Verantwortung

Angebot

- Trockengemüse, Trockenpilze, Küchenkräuter, Gewürze, Gewürzmischungen, Superfoods
- Pflanzliche Ausgangsstoffe, phytopharmazeutische Wirkstoffe, Heilkräuter, Arzneitees
- Kräuter- und Früchtetees
- Dienstleistungen: Keimreduzierung, Vorratsschutzbehandlung, Rohstoffveredelung (Reinigen, Schneiden, Mahlen, Mischen, Handverlesen), Logistik, Lagerhaltung

Standorte



Gegründet
1919

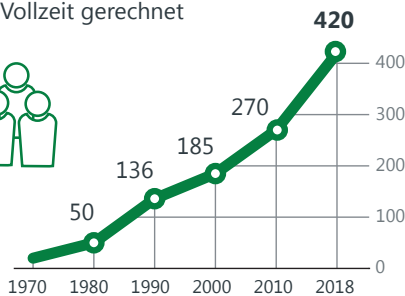
Inhabergeführter Familienbetrieb

in der dritten und vierten Generation

Mittelständisches
Produktions- und Handelsunternehmen
für pflanzliche Rohstoffe

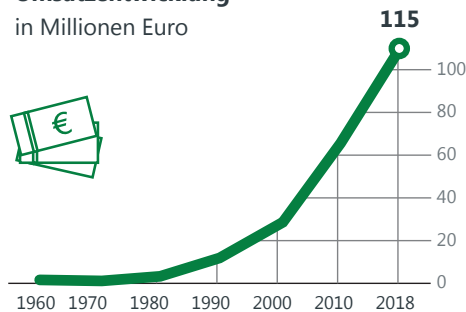
Mitarbeiterentwicklung

auf Vollzeit gerechnet

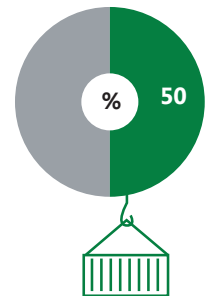


Umsatzentwicklung

in Millionen Euro



Exportanteil



3.500

Artikel

23.000 Tonnen

durchschnittlicher
Lagerbestand

64.000 m²

Lagerfläche

415.000 m³

Lagervolumen

95.000

Paletten

FACTS & FIGURES

Kräuter Mix GmbH – 100 Years Passion for Plants

Values

- Consistent customer focus
- High quality and safety of products and services
- Entrepreneurial employees and continuous learning
- Social and environmental responsibility

Range of products

- Dried vegetables, dried mushrooms, culinary herbs, spices, spice blends, superfoods
- Herbal raw materials, phytopharmaceutical active ingredients, medicinal herbs, medicinal teas
- Herbal and fruit teas
- Services:
Germ reduction, protective treatment of stocks, raw material refinement (cleaning, cutting, grinding, mixing, hand picking), logistics, storage

Locations



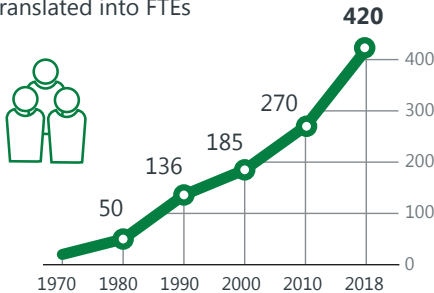
Founded in **1919**

Family business,
owner-managed in the
third and fourth generation

Medium-sized
production and trading company
for herbal raw materials

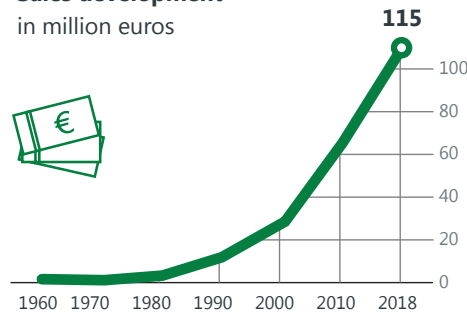
Employee development

translated into FTEs

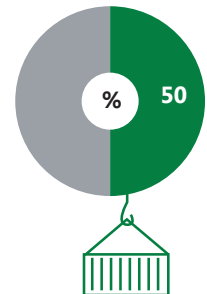


Sales development

in million euros



Export share



3,500
items

23,000 tons
average stock

64,000 m²
storage space

415,000 m³
storage volume

95,000
pallets













FIRMENGELÄNDE ABTSWIND
HAUPTSITZ
ABTSWIND LOCATION
HEADQUARTERS

KräuterMix
since 1919



FIRMENGELÄNDE WIESENTHEID
LOGISTIKZENTRUM & VERWALTUNG
WIESENTHEID LOCATION
LOGISTICS CENTER & ADMINISTRATION

<p>Produktion / Production</p>  <p>30 leistungsstarke Anlagen verarbeiten die pflanzlichen Rohstoffe auf schonende Weise. Die Ware wird gereinigt, geschnitten, gemahlen, gemischt und keimreduziert. 30 high-performance facilities gently process the herbal raw materials. The goods are cleaned, cut, ground, mixed and germ-reduced.</p>	<p>Lager / Warehouse</p>  <p>In riesigen Regalen lagern die Produkte nach Warengruppen getrennt. Durch ein Vorratsschutzsystem sind sie vor Schädlingsbefall geschützt. The products are stored by product groups in huge shelves. A storage protection system protects them from pest infestation.</p>	<p>Versand / Shipping</p>  <p>Auf mehr als 40 Lkw verlassen die Waren täglich das Lager, um an Kunden in der ganzen Welt ausgeliefert zu werden. Every day, goods leave the warehouse on more than 40 trucks to be delivered to customers all around the world.</p>	<p>Wareneingang / Goods Receipt</p>  <p>Sobald die Rohstoffe aus allen Teilen der Erde eintreffen, durchlaufen sie die Wareneingangskontrolle. Zwischen sechs und acht Lkw werden jeden Tag entladen. When the raw materials arrive from all parts of the world, they immediately undergo an incoming goods inspection. Between six and eight trucks are unloaded every day.</p>	<p>Arbeitsvorbereitung / Production Planning</p>  <p>Die Planung und Koordination aller Produktionsprozesse ist Aufgabe der Arbeitsvorbereitung. This department is responsible for planning and coordinating all production processes.</p>	<p>Qualitätsmanagement & Labor / Quality Management & Laboratory</p>  <p>Lückenlos kontrollierte und dokumentierte Prozesse sorgen im Rahmen eines integrierten Qualitätsmanagement-Systems für ein Höchstmaß an Produktsicherheit, unter anderem durch Laboranalysen. An integrated quality management system, including laboratory analyses, ensures maximum product safety, thanks to fully monitored and documented processes.</p>	<p>Einkauf & Vertrieb / Purchasing & Sales</p>  <p>Die beiden Abteilungen sind für die Rohstoffbeschaffung und den Verkauf zuständig. These two departments are responsible for procuring raw materials and selling goods.</p>	<p>Sensorik & Produktentwicklung / Sensory Testing & Product Development</p>  <p>Im Sensorik-Labor werden die Produkte auf Geruch, Geschmack und Aussehen überprüft. The sensory laboratory tests the products for smell, taste and appearance.</p>	<p>Verwaltung / Administration</p>  <p>Die kaufmännische Verwaltung kümmert sich um Buchhaltung, Controlling, Personal und Marketing. The administration units take care of bookkeeping, controlling, personnel and marketing activities.</p>	<p>Nachhaltige Versorgung / Sustainable Sourcing</p>  <p>Das Nachhaltigkeitsteam stellt nachhaltige Beschaffungsstrukturen und Qualitätsstandards sicher. The sustainability team ensures sustainable procurement structures and quality standards.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------





PREFACE

CHRISTOPH MIX

The year is 1919. The First World War ended only a few months ago, food is still strictly rationed, and all materials are scarce. On April 1 – no joke! – my grandfather, who was also called Christoph Mix, registered his business in Abtswind. A trained druggist, he realized early on that collecting, growing, processing and trading medicinal plants was a good business and would allow him to support his family in these difficult times.

To this day, the family has remained a key element of Kräuter Mix, a company managed as it celebrates its 100th anniversary by me as the representative of the third and my son Bernhard as the fourth generation of the family. As a supplier of air-dried herbal raw materials for the food, pharmaceutical and pet food industries, we are not necessarily well-known among consumers, but on the occasion of this anniversary we can nevertheless be very proud of what we have achieved in these 100 years. We would also like to thank all our business partners, customers, suppliers, employees and friends of the company who have had a part in writing the Kräuter Mix success story and have followed its development from a small agricultural business to an established, internationally active industrial enterprise.

Only 1.5 percent of all companies are over 100 years old. Companies that manage this feat are not necessarily the strongest,

but certainly the most adaptable. Just a few years after founding the company, my grandfather built a hall for herb drying that was very large by the standards of the time. It was a project that would pay off as the company grew, and the structure is still in use today as an administration building. More milestones followed and contributed to the continuous advancement of Kräuter Mix.

Our company combines tradition and modernity. This is also what our anniversary brochure is all about. It allows you to immerse yourself in the exciting 100-year history of our company and shares the stories behind the story and what Kräuter Mix stands for today. Enjoy the read!

With my best regards,

Christoph Mix
Managing Partner
Kräuter Mix GmbH

MILESTONES IN THE COMPANY HISTORY

Since 1919 the fruits of nature have been our passion. It is the history of the journey from a small herb seller to a global company in which tradition meets modernity. While the herbs were processed by hand in the early years, this is nowadays done by modern high-performance plants on which several thousands tons of herbal raw materials are processed every year. Come along on a trip through an eventful century.

The birth of Kräuter Mix



On April 1 Christoph Mix, the (great-) grandfather of the current company owners, founded the company in Abtswind. The object of business, according to the document of the Chamber of Craft Trades, is the cultivation of and trade with medicinal plants. Peppermint and valerian soon grow in large quantities on the fields around Abtswind.

A breath of fresh air in Abtswind



After the death of our founder Christoph Mix, his sons Bernhard and Walter Mix continue the business: With their fresh ideas they let the company grow further. The production takes on a new quality thanks to modern plants and a second drying hall. A domino effect sets in: The product range increases and now also includes aromatic herbs.

The company grows with its tasks



Stagnancy is not part of the vocabulary at Kräuter Mix. Once again the company premises have to be enlarged extensively in order to satisfy the rising demand. More and more large customers fill the order books. The positive momentum results in the inclusion of further products in our portfolio and the setting up of new production technologies and processes.

1919

1951

1985

1930

1973

1992

The trade and the herbs thrive



Because business with medicinal herbs is flourishing, the young company soon reaches its limits. The erection of a new larger hall for drying and storing the plants is inevitable – an investment that paid off.

The right mix for international competition



With Christoph Mix, grandson of the founder, at the helm, business relationships expand abroad. Apart from medicinal herbs and teas dried vegetables and ready spice mixtures are offered.

Certificates create trust



With the certification for controlled organic cultivation, the field of testing and certification is entered. As a result, Kräuter Mix becomes a competent and safe partner of the food and pharmaceutical industries.

100 YEARS PASSION FOR PLANTS
KräuterMix

A milestone in storage logistics



The expansion course continues unabated. With its largest investment project since the company was founded, Kräuter Mix enters a new dimension: A modern logistics center is established in Abtswind which takes into account the requirements of an unbroken supply chain. This allows customer requests to be met even more efficiently.

Medicine according to Good Manufacturing Practice



The building and facilities are converted thoroughly so that herbal active substances and herbal medicinal products can be produced in accordance with Good Manufacturing Practice (GMP). The building and plants were in part extensively modified. In 2012 Kräuter Mix receives the GMP certification.

The fourth generation takes on responsibility



With Bernhard Mix (since 2010) and Steffen Mix (since 2014) the fourth generation enters the company and takes over functions in Management step-by-step. In 2017 Kräuter Mix is shaken by the accident death of Steffen Mix. 2018 Bernhard Mix moves up from having power-of-attorney to being the second managing partner at the side of his father.

From one record to the next



With 111 million Euro Kräuter Mix for the first time achieves a turnover in the three-digit range and invests in both plant locations. In 2017 the next record is broken with 125 million Euro. Through the expansion the number of employees increases to 400.

1997

2005

2009

2013

2014

2015

2016

2019

Fit for the 21st century



Additional storage spaces are required. In the neighboring town of Wiesenthald a second company location with its own dispatch division arises. 2008, 2015 and 2017 we had to expand there repeatedly.

Juniper expands the business



Kräuter Mix now places even greater emphasis on juniper. In Abtswind, the Juniper Center, a separate production and drying plant for juniper, goes into operation.

Sustainability on all levels



Through the EMAS and SMETA audits, Kräuter Mix places particular emphasis of ecological and social aspects. For example, the activity in the field of environmental protection exceeds that required by law.

100 years of Kräuter Mix



Kräuter Mix has every reason to celebrate: The 100 years of existence marks a milestone in the company history which makes us proud of what has been achieved and lets us view the future with confidence.

THE COMPANY'S HEART AND SOUL IN DIFFICULT TIMES

ELISABETH MIX



Today, Kräuter Mix is very successful. Since the early 1980s, but especially since the 2000s, the company has skyrocketed, growing in every respect – most notably, in turnover, premises and headcount. But before things took off, there was a time when business was much slower and when sometimes money was tight. After the war, while Germany experienced its economic miracle and the upswing helped people prosper, the 1950s and 60s could be a difficult financially for the Mix family in Abtswind.

Back then, the family consisted of Bernhard Mix and his wife Elisabeth as well as their seven children: Christoph (*1952), Gerhard (*1955), Renate (*1956), Manfred (*1958), Helmut (*1959), Wolfgang (*1960) and Ulrike (*1962). Just like his father Christoph, the company's founder, Bernhard Mix was a trained druggist. After returning from the POW camp after the war, he worked in his parents' company, which had done business collecting, cultivating, processing and trading medicinal plants since 1919. In 1950, Bernhard Mix and his brother Walter became the second generation to manage the family business. One year later, he married Elisabeth Scheerer.

The handover from father to sons was not the only major change for the small herbs





company in the early 1950s; the company was also struggling with decreasing sales. Along with the economic upswing, the buying behavior of German consumers changed, and they developed new cooking and eating habits. Synthetic drugs became all the rage, with drastic consequences for the pharmaceutical industry, and the demand for medicinal plants declined. At the time, Kräuter Mix sold its goods to pharmacies, drugstores, herbalists, pharmaceutical wholesalers and pharmaceutical factories. Supermarkets did not yet exist. Also, due to the decreasing number of unemployed, there were fewer and fewer herb collectors, since people stopped roaming forests and meadows to make an extra penny. Cheap imports from Eastern Europe made the collection and cultivation of herbs increasingly unprofitable. In 1957, a collector received about 20 pfennigs for one kilogram of elderflower. To put this number in perspective: Back then, a pound of bread cost 45 pfennigs. Little by little, Bernhard Mix had to resort to goods from abroad. In the meantime, he tried to boost business with fodder beets and gherkins.

The company's difficulties affected the lives of the family of nine as well. "When there was no money in the business

account, we would sometimes reallocate the child benefits," says Christoph Mix, the eldest of the seven siblings. "Or we had to put purchases on our tab at the Abtswind general store." At the time, Kräuter Mix had eight permanent employees, plus 20 seasonal workers for the harvest. They all had to be





paid every Friday. The children, on the other hand, earned their pocket money by helping on the farm or in the fields and by collecting wild herbs. "It's growing all around you; go out and get it," Bernhard Mix used to tell his five sons and two daughters. Usually they had no choice anyway, as was customary in agriculture at the time.

"We were always put to work," recalls Ulrike Mix, the pet of the family. "When we got home from school, we helped at the company." Renate Mix was sent to take a typing class by her parents when she was only twelve years old.

"At first, they didn't want to enroll me because I was too small to get to the keys,"

she remembers. "In the beginning, it took me a whole day to type an offer for a customer." Each of the seven children had their specific tasks at the company – and Bernhard, the father, had planned early on for how the offspring would later continue the family business. "He always said, Christoph would

take over the company, Wolfgang would be a pharmacist, and I should go into mechanical engineering," says Manfred Mix. All seven siblings did in fact work in different roles at Kräuter Mix later, and some still do today.

The mother, Elisabeth Mix, played a special role: On top of running the household and raising seven children, she also helped wherever she could to keep the business afloat and support her husband. Over the years, she took on various tasks, such as taking care of the air drying of the herbs, which initially required a lot of manual work. She also did the staff planning for the production shifts, trained harvest helpers and checked the quality of the goods produced. As if that weren't enough, the boss's wife also supervised the cleaning of the machines. At times, the kitchen in the family's private home turned into an experimental lab. From the 1970s on, Elisabeth Mix picked up workers who had no driver's license or car at home or at the train station in a minibus and drove them back around midnight after their shift. She learned how to drive especially for this task. Elisabeth Mix was also a gracious hostess to customers and suppliers. "Our dining table was the stuff of legends," recalls her daughter Ulrike. "There was always something

going on and everybody was welcome, and the refrigerator was always full."

Especially during harvest season, 16-hour days, seven days a week were not uncommon. "She was the company's girl Friday and its heart and soul, even in difficult times," says Wolfgang Mix about his mother. "She stepped in wherever help was needed." And Manfred Mix adds: "The way our father and mother worked together, how they did everything for the company and their children – that was the way it's supposed to be." In 1973, however, Elisabeth Mix and her children, who were between 21 and 11 years old at the time, suffered a severe blow when Bernhard Mix died of sudden heart failure at 49 years of age. Christoph Mix, who had joined the company three years earlier, now had to manage the company on his own. His mother continued to work tirelessly in the family business in the years that followed.

"Without our mother, the company would not be what it is today," states Manfred Mix full of praise. Liesel, as Elisabeth was known, remained selfless and helpful into old age and in her own way contributed significantly to the successful development of Kräuter Mix. She was always at the center of her large family with all the children and grandchildren, and kept everybody together. Elisabeth Mix lived to be 88 years old.



THE LIFE'S WORK OF A VISIONARY

CHRISTOPH MIX



When you make a living with air-dried herbs, vegetables and spices, you better have a good nose for the business, which Christoph Mix, one of Kräuter Mix' managing partners, has been proving he had in the decades since he joined the family business in 1970. A flourishing business, the company Kräuter Mix is growing and thriving. Only once, when Christoph was much younger, his nose proved the head of the company wrong: He had gone into the woods of the Steigerwald to look for a truffle with the unusual name of "stag rut". In those early days, the small, light-brown truffle that deer track up in the ground used to be a specialty in the Kräuter Mix product

range. Together with some friends, he tasted the supposed "courage powder" for its stimulating effects. "The dark dust of the truffle left us all out of breath and struggling for air, but nothing else happened," explained the self-appointed tester. Repeatedly, Christoph Mix showed plenty of courage in his childhood and youth, for example, when he and his siblings and friends jumped through the opening of a cable lift in the former warehouse and drying hall to land several stories below on bales of herbs on the ground floor.

From an early age, he learned about the business in his parents' company, picking marigolds, collecting wild herbs and helping with drying and processing. "I will never forget that itchy feeling of the dust particles of peppermint which settled on my neck when I had to crawl beneath the drying plants to open and close the garret windows in our drying hall," says Christoph Mix. And he recalls another episode from 1967: As the eldest of seven siblings, the father had sent him to the bank to withdraw 200 marks for wages. There was some commotion among the bank staff behind the counter about whether the company, which was not totally financially sound at the time, should receive the payout. "Ultimately, I got the money, maybe the branch manager had arranged it," he remembers with a smile.

After graduating from trade school and finishing a two year training as industrial clerk at a pharmaceutical company in Cologne, he was mainly taking care of sales and administration at Kräuter Mix. But at a company with a permanent staff of only eight people, it was not unusual for the son of the boss, back then still with shoulder-length hair, to have to clean machines, unload fresh produce or operate the drying machine. „I was everything at once: merchant, plant engineer, locksmith and electrician," says Christoph Mix. His responsibility for the small business grew exponentially when his father died in 1973. But the 21-year-old company owner had truly found his calling in the production and trade of herbs and dried vegetables. The company's success came in the 1970s when people re-focused on nature and its offering, triggering a new boom in

medicinal herbs. In retrospect, Christoph Mix has one person to thank above all: Maria Treben. The herbalist and author was considered a specialist in the field of herbal medicine. Her book, "Health from God's Garden. Herbal Remedies for Glowing Health and Well-Being" was published in more than 20 languages and reached a total circulation of over nine million copies. "Suddenly, all the plants mentioned in the book were in great demand," says Mix. In addition to the now popular Swe-

dish bitters, it was willowherbs in particular, which grew in large quantities at the edge of nearby forests and were collected, cut and dried by staff, that generated sound profits. "As a result, we were able to make a good living and restructure the company." The visionary Christoph Mix immediately recognized the potential of this trend – as he would do later as well with many other product developments for the food industry. Smiling he recalls stories of test productions of chives and ramsons herbs in





laboratory scale, two more products which had a major share in the company's sustainable growth.

"We were often one step ahead of the competition,"

says Mix, who responded flexibly to market chances, aligned the company step by step with international competition and started to build business relations abroad.

Gained profits were invested in buildings, machinery and inventory as well as production technology to advance the com-

pany and establish Kräuter Mix as a major player in its industry. Christoph Mix continues to work full-time at the company, which he manages today together with his son Bernhard as the second managing partner and managing director Silke Wurlitzer. Family and company have always been intertwined for him, his wife Gertraud and the sons. "100 years of Kräuter Mix have passed incredibly fast," the grandson of the company founder states on the occasion of the anniversary. The fact that the down-to-earth company owner has reached the official retirement age and become a grandfather by no means slows him down. "When you go by the standard criteria of management consultants, I shouldn't have become an entrepreneur at all, because I didn't go to university and the company was deeply in debt when I joined," says Christoph Mix, who nevertheless

became a successful entrepreneur because he “fortunately was too naive and not a financial expert” and because he has been learning from theory and practice all his life.

Success proves him right. Kräuter Mix is truly his life's work. “To do this, you have to make your job your hobby – and focus on it 24/7, 365 days a year.” His work week has 80 hours. So it is not uncommon for “CM”, his company abbreviation and the nickname used by numerous employees, to send emails at 4 o'clock in the morning. Even though his main focus is purchasing, he devotes himself with meticulousness and attention to detail to a great variety of tasks in the whole company, challenges and promotes the team and keeps a detailed overview of all areas of the company. In doing so, he passes on his vast expertise and experience gained in many years to the people, for whose concerns he always has an open ear and an open office door. His hometown has made him an honorary citizen in recognition of his services as a successful, socially committed business owner. Being a soccer player in his youth, he still enjoys spending his free time at the football club, as the main sponsor and a volunteer of TSV Abtswind.

“My wish for the future is to see Kräuter Mix continue to operate according to the same system as in the past,” says Christoph Mix. “Not to feel pressured by financials too much, but always aim to deliver an accurate job and as a result success will come on its own.”





THE PICTURE OF THE BOSS WITH A CIGAR

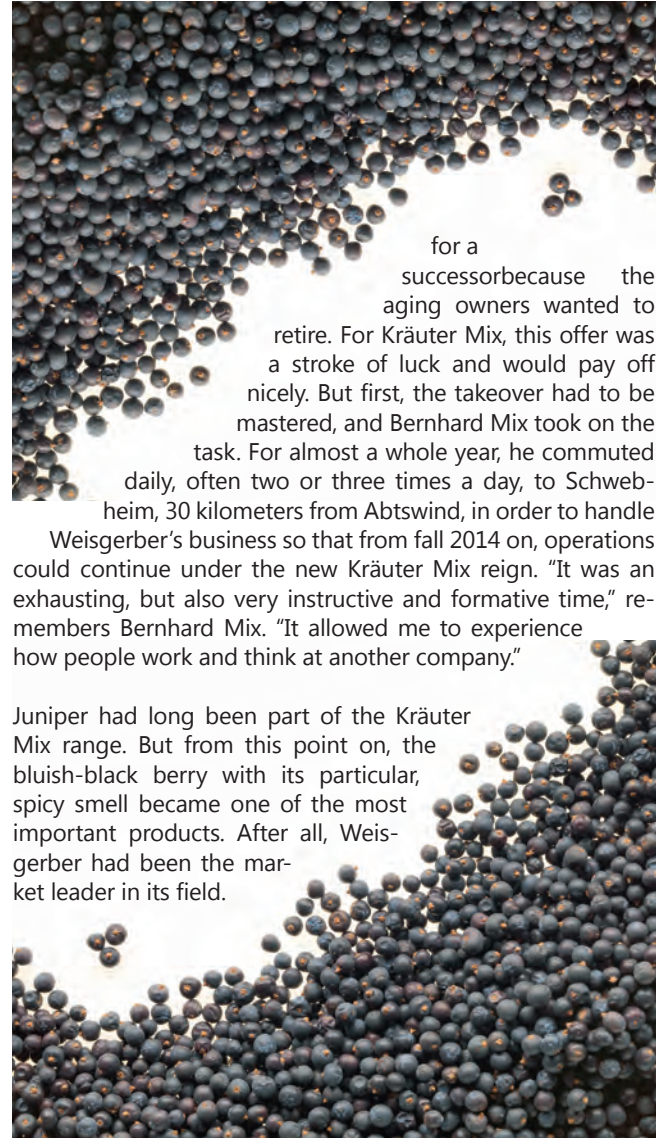
BERNHARD MIX

Chives. Parsley. Dill. Bernhard Mix will always remember how these herbs smell. Their scent is among his earliest childhood memories of his parents' company right next to the family home. Back in the mid-1980s, freshly harvested goods were still delivered to Kräuter Mix from the nearby village of Schwebheim or the Rhine-Main region. Heavily loaded trucks arrived at the small company's yard. The processing of the herbs in the former cutting room, which now houses the sensory laboratory, also impressed the bright young boy back then. "That was an exciting experience to share," says Bernhard Mix in retrospect, as was collecting wild herbs that grew in the surrounding woods and along streams. And something else comes up when the current managing partner thinks of the past: holidays with the family were always also business trips for his father. Regardless of the destination – be it Yugoslavia, Greece, southern France, Great Britain or the USA – Christoph Mix generally used the opportunity to visit suppliers and customers abroad. These were formative experiences for Bernhard Mix.

As is the case with a family business, his path was sketched

out early on, even quite literally: as a child in school, he drew a picture intended to present his professional aspirations. "It showed me as the boss with a cigar," says Bernhard Mix and the memory of how he saw himself at the time makes him smile. After graduating from high school and earning a degree in international business administration, he joined the company in 2010. Even before that, he had had to lend a hand pretty often, both helping out at the machines and in the warehouse. "Sometimes it felt like a punishment, especially when we had to cut stinging nettles," says Bernhard Mix, who today has even greater respect for all the physical work that has to be done in the production halls and warehouses.

In the first couple of years, he was primarily responsible for relations with trade partners in the USA and Mexico as well as in Albania and Nigeria. Countless trips took him across the Atlantic or to the Balkans. Business, especially anything to do with hibiscus and sage, grew exponentially. But a much bigger challenge was in store for him starting in late summer 2013: Weisgerber, a company specializing in juniper berries, was looking



for a successor because the aging owners wanted to retire. For Kräuter Mix, this offer was a stroke of luck and would pay off nicely. But first, the takeover had to be mastered, and Bernhard Mix took on the task. For almost a whole year, he commuted daily, often two or three times a day, to Schwebheim, 30 kilometers from Abtswind, in order to handle

Weisgerber's business so that from fall 2014 on, operations could continue under the new Kräuter Mix reign. "It was an exhausting, but also very instructive and formative time," remembers Bernhard Mix. "It allowed me to experience how people work and think at another company."

Juniper had long been part of the Kräuter Mix range. But from this point on, the bluish-black berry with its particular, spicy smell became one of the most important products. After all, Weisgerber had been the market leader in its field.



Under the leadership of Bernhard Mix, Kräuter Mix developed relations with Weisgerber's customers and suppliers, onboarded employees and relocated production facilities to Abtswind. Introducing additional machinery and new manufacturing processes, the Juniper Center was created, Europe's most state-of-the-art drying and processing facility for all types of premium juniper products, providing ideal conditions for supplying the spice, extract and spirits industries on a large scale. This was also the time when gin became increasingly popular. In bars and clubs around the globe, the juniper spirit became the popular drink among the in crowd and was quite literally on everyone's lips. Besides the classic gin and tonic, the spirit became the main ingredient in more and more cocktails and inspired barkeepers to come up with new ideas.

"Gin is so successful because it's so versatile. No other spirit can match that," explains Bernhard Mix, who himself prefers a classic London Dry G&T, garnished at best with some fresh citrus peel and a little rosemary.

The fact that only natural ingredients are used to make gin benefits Kräuter Mix, as does the large number of small and medium-sized distilleries that have come up over the past few years or have expanded their range. But the company also counts large, renowned spirits manufacturers with their world-famous brands among its customers. Each gin has its own unique taste thanks to different herbs. The juniper berry from Italy and southeastern Europe gives it its unmistakable bouquet, which can be balanced out with other

herbs, fruits, roots and flowers, depending on the individual recipe. Some gins comprise over 40 of these botanicals. Besides the traditional ingredients – juniper berries, angelica root and coriander seed – a few examples of the countless possibilities are lemon or orange peel, cubeb pepper, violet root, cardamom, ginger and rose petals. There are virtually no limits to the creativity of a master distiller. Thanks to the company's long-standing experience, Kräuter Mix was able to take advantage of the continuing gin trend and significantly increase sales in this area.

In addition to his tasks in purchasing and sales, Bernhard Mix had gradually taken over management tasks since 2010. In April 2018, he rose from authorized signatory to managing partner alongside his father, a step that marked the transition of the family business to the fourth generation of owner-managers. These days, Bernhard Mix is responsible for sales and

production. The biggest change entailed in the new position is the increased number of meetings and incoming emails that come with it, he notes.

“We have grown a lot in recent years and have been very successful. So we have to build on it,”

Bernhard Mix comments on the challenges of the future, for which he and his wife Christine have privately planned as well: He is the father of John, born in 2016, and Claire, born two years later. The fifth generation is in place. “John has known sage, peppermint and lavender from an early age,” the proud father says happily.



IN MEMORY OF AN UNFORGETTABLE PERSON

STEFFEN MIX



As a member of the fourth generation of the Mix family, Steffen Mix pursued ambitious plans and visions to prepare the family owned and managed company for the future, together with his father Christoph and his brother Bernhard, ten years his senior. When joining the company in 2014, he started out by getting to know different departments before settling on purchasing, the department he headed from 2015 on. In his new role, he set out with great dedication and ambition to achieve the goals he had set for himself. His special focus was on the segment of dried vegetables, and he developed a distinct passion for strategically important products such as onions, garlic and bell peppers. Steffen Mix visited the countries in which these products are grown, studied procurement markets and supplier potential in-depth and, based on his findings, developed effective sales strategies and closely monitored their implementation. He quickly succeeded in decisively expanding the economic success of the raw materials he focused on, earning the respect and appreciation of the Kräuter Mix workforce.

Many members of the Kräuter Mix team knew Steffen Mix long before that. From a very young age, he was a familiar presence at Kräuter Mix, growing up in the company and experiencing its growth and development first-hand. As a high school and college student, he lent a hand, completed internships and wrote term papers on Kräuter Mix. Based on these experiences and with a degree in international business administration, he was well prepared to assume a role in his family's company. Besides the business, his greatest passion was football, and he became a successful referee, adjudicating third-league matches and acting as an assistant referee in the second league.

It is tragic that Steffen Mix did not live to develop his considerable talents. He died in a road traffic accident on September 24, 2017, at the age of 27.

During his brief time at Kräuter Mix, he managed to leave his mark on the development of the company and in people's



hearts. Employees and business partners from all around the world remember him as a personable, joyful young man who impressed his counterparts with his confident and open manner. He remains respected as a leader who worked hard and got things done, who really cared for people and was always accessible and open to better arguments.

For the funeral, the family asked for donations instead of flowers and wreaths, to preserve Steffen Mix's memory and let his ideals live on. On his business trips to suppliers, he had experienced first-hand the difficult conditions under which children and young people in disadvantaged countries live. He suppor-

ted various aid organizations and brought gifts for children in India on his travels. The response to the appeal for donations was overwhelming: 40,000 euros were collected within a few weeks. To make sure the money would be used where help was most urgently needed, relatives, colleagues and friends founded Mix for Kids.

The non-profit association supports social projects for children and young people in India, Albania and Germany. "Mix for Kids wants life to be worth living," says chairwoman Silke Wurlitzer, who is also a managing director at Kräuter Mix. "Every cent is used to give young people a fair chance to live a free, self-determined life." This is why the association focuses on food security, equal opportunities, education and team sports.



In the Indian region of Gujarat, money goes to an orphanage for street children, to women in a self-help group who make a living by putting together spice mixes, to a school and to a project dedicated to improving the quality of life of tribal peoples through organic farming. In Germany, Mix for Kids supports the Clown Doctors who visit children in hospitals. In Albania, one of the poorest countries in Europe, the non-profit association provides scholarships to disadvantaged young people that allow them to attend school. "In all our projects, it is important to us not to provide one-time relief but ongoing support. Only then can we really make a difference," explains Silke Wurlitzer. This is why Mix for Kids relies on financial support. Kräuter Mix, which donated 10,000 euros in its anniversary year, is the association's largest supporting member, putting into practice what it promised at the memorial service:

"Dear Steffen,
Your life is not lost but continues in us.
We all carry a piece of your warm personality in our hearts.
Some pieces may be small, others huge.
But we will all maintain and preserve them. You are forever in our hearts."

This is especially true as the company celebrates its anniversary.



For more information about the work of Mix for Kids, membership and donations, please see: www.mixforkids.de







“YOU NEVER KNOW IN THE MORNING WHAT’S GOING TO HAPPEN DURING THE DAY”

RAW MATERIAL PROCUREMENT

Ping. Jochen Schmitt's cell phone lights up. It only takes a few moments and the small gadget next to his laptop makes another sound. Ping. Whenever Jochen Schmitt hears his phone ping, the commodity buyer knows that someone somewhere in India has something to tell him. Ping. That's how it goes dozens of times a day. But it doesn't break Jochen Schmitt's stride. He's been in business long enough to handle it. Since 2004, he has been working in purchasing at Kräuter Mix. Schmitt and his colleagues are not just pure buyers who procure herbal goods. Their range of tasks is not limited to ensuring that the orders arrive at the warehouse, but go far beyond that. As product managers, they also have to know customer requirements, determine price recommendations for the sales staff and calculate the demand for an entire year in advance.

Each buyer has their own range of products to take care of and is an expert in that field. Jochen Schmitt, for instance, is responsible for dried onions and kitchen herbs, such as chives,

parsley or dill. The growers he does business with are in India, China, Egypt, the USA, Eastern Europe, but also in Germany. He is in contact with them several times a day. To procure all 650 raw materials traded at Kräuter Mix, 150 of them in organic quality – air-dried herbs, vegetables and spices from aniseed to coriander, sage and onion – the 15 buyers deal with cultivation and collection areas in 70 countries around the world. For onions, Schmitt has a network of over 50 suppliers wherever the product can be purchased. “I need to have alternatives, in case a grower can't deliver or a specific region loses its entire harvest,” explains Jochen Schmitt, who buys several thousand tons of dried onions every year.

The place of origin makes a difference in taste, smell and color – due to differences in seed, soil, climate and cultivation. Indian onions, for instance, are snow-white and taste rather sweet, while their Egyptian counterparts are spicier and have a yellowish tint. Depending on customers' specific needs of onions,

for instance for spices, sauces or ready meals, they will choose products from a particular region. To be able to respond in time to customer wishes, Jochen Schmitt must always know what's going on in the fields and with the harvest, what quantities and qualities he can expect from a supplier. What effects does the monsoon have in India? Is the Polish supplier's drying system working again? And is the irrigation system running on the fields in the German state of Hesse? "You never know in the morning what's going to happen during the day," says Schmitt.

Besides the market situation and possible price developments, the economic and political situation in the countries may have an impact on the procurement of raw materials. When, for example, India declares all 500- and 1,000-rupee banknotes invalid overnight as part of the fight against corruption and the shadow economy, this move will lead to cash problems in the country, which has an effect on Indian farmers and consequently on the purchasing conditions for Kräuter Mix. This is how global affairs impact small Abtswind. "It would take three days to get information from India by email," says Schmitt. "The Indians hardly write emails anymore, but they are very fast at typing messages on their phones. It usually doesn't take more than ten minutes to get the answer I am looking for." Ping.

The ability to realize which way the wind is blowing has always helped Kräuter Mix to succeed in its hundred-year history. While today all raw materials are procured from suppliers, the company managed its own and leased fields in and around Abtswind from its foundation in 1919 until 1979. In the beginning, the company mainly cultivated medicinal herbs such as peppermint and valerian, but expanded to spice herbs later. However, this proved to be increasingly unprofitable due to competition from abroad. Today, the initial fields provide the space for the company's halls. A second major change in purchasing was to procure all raw materials pre-dried. Up until the 1990s, Kräuter Mix still processed its own fresh produce. If the drying is carried out at the suppliers, however, it increases the quality of the products further, due to the prompt processing. It also makes more sense economically and environmentally. After all, one kilo of fresh chives weighs only 80 grams after drying.





In these efforts, sustained supplier relationships are essential. Many farmers have been supplying Kräuter Mix for decades. The company works so closely with some of them that they operate as exclusive contract growers. A prime example is the Nibelungenhof farm of the Kramm family in Hesse, which has been producing sustainable kitchen herbs for Kräuter Mix since the early 1970s. Going beyond the mere business relationship, a friendship has developed between the two owner families over the years. Systematic supplier development also allows Kräuter Mix to pass on its knowledge and expertise, guaranteeing exactly the product quality customers expect. Kräuter Mix knows where the goods come from and can trace them back to their origin. The company has even trained some partner suppliers on product quality and safety to a level that no further refinement steps are necessary in Abtswind.





Buyers are not always on desk duty. Their job requires them to regularly go out into the world and talk directly to their 650 suppliers to get an idea of local cultivation and collection conditions. Since China plays a major role when it comes to procuring garlic, bell peppers, tomatoes, ginger and medicinal plants, Kräuter Mix also relies on local staff to support product managers in matters of quality and sustainability. Due to the large number of raw materials and countries of origin, harvesting takes place all year round in different parts of the world. In recent years, however, nature has become an increasingly unreliable partner. Climate change, with its storms and droughts, has changed the procurement of plant raw materials worldwide.

"Average harvests are becoming increasingly rare. We only have extremely good or extremely bad seasons,"

says Jochen Schmitt. Thanks to the large storage facilities, Kräuter Mix can create stocks so that the products are available all year round even under adverse conditions. "I don't get nervous anymore," admits Jochen Schmitt. "It's not that I only realize a day before the harvest that the weather is unfavorable." His phone always keeps him up to date.

RESPONSIBILITY FOR PEOPLE AND THE ENVIRONMENT

SUSTAINABILITY



Dr. Paula Torres Londoño cannot say with absolute certainty if there had really been a bear nearby. The only witness to the supposed danger was her companion, an Albanian herb supplier who apparently had heard suspicious noises. In any case, the encounter with a wild animal never actually happened. At the time, Torres Londoño was looking for wild primroses in a remote mountain region of Albania. The primrose there was in danger due to overgrazing by sheep and goats, and in some regions of southeastern Europe also due to excessive root harvesting. To counteract these problematic trends and secure the long-term survival of the plant population, Kräuter Mix, under the leadership of Paula Torres Londoño, launched a species conservation project years ago. While the primrose flowers and roots help with colds and chronic bronchial diseases, Kräuter Mix helps the medicinal herb.

When producing plant raw materials for the pharmaceutical industry, the company relies on its ability to procure medicinal plants such as the primrose in good quality on a permanent basis. A large number of these plants still originate from natural sites, which means that they grow wild and are collected by the locals in mountain villages to substitute their incomes by selling them. The dried goods are sent to Kräuter Mix via intermediaries and exporters. Albania is Europe's most important exporter of medicinal and spice plants as well as ingredients for herbal and fruit teas. For Paula Torres Londoño, projects such as the sustainable primrose production in Albania are the lighthouse projects in her work at Kräuter Mix, where a team of five experts deals with sustainability issues to support raw material buyers and quality management. The team's main tasks are to ensure sustainable procurement structures and quality standards, and to train and continuously educate suppliers. "We live sustainability," says the biologist, who holds a doctorate and used to do academic research into medicinal herbs. The Colombian native was particularly fascinated by traditional Chinese plant medicine.



At Kräuter Mix, she was the first to work on establishing sustainable procurement structures for medicinal plants whose cultivation and collection are regulated by law, namely in the Good Agricultural and Collection Practice (GACP) guidelines. Good cultivation and resource-conserving collection practices are meant to ensure the product quality and thus consumer safety. However, requirements begin with the selection of the seed and extend from the cultivation and production of the medicinal herbs to their harvest and subsequent processing and even include storage. Every manufacturer of herbal medicinal products is obliged under EU law to use only raw materials that have been produced in accordance with GACP standards. To meet the strict requirements, Kräuter Mix has a comprehensive GACP management system in place for procuring raw materials. It includes the qualification of suppliers and their goods for increased safety of phytopharmaceutical raw materials. To this end, the company uses supplier self-disclosures, on-site visits and audits. On top of that,

individual batches are tested and documented so that the raw materials and their production can be traced back to the cultivation and collection areas.

“Quality and safety are key to making a product usable, and they are also the foundation of sustainability,”

says Paula Torres Londoño. Over time, the work of the Kräuter Mix sustainability team has extended to include a variety of new tasks. Besides medicinal plants, the sustainable procurement of raw materials for the food industry has become increasingly important – as have environmental protection and social standards in the supply chain by creating safe, humane working conditions. “Sustainability is a continuous development that cannot be achieved overnight,” comments



Torres Londoño, who is constantly working on new projects in different countries in collaboration with suppliers, customers and scientific institutions. Her latest project concerns sustainable arnica production in Spain and is part of an initiative with Kneipp, a well-known medicinal plants manufacturer and Kräuter Mix customer. Kneipp has commissioned Kräuter Mix to establish a controlled, socially and environmentally responsible supply chain for Spanish arnica in Galicia.

The small plant with the bright yellow flowers has high demands on its environment: fertile and acid soil, at least tem-

porarily high humidity, preferably with a water source nearby and sun from above. Despite these demands placed on its habitat, Spanish arnica has one decisive advantage over its Eastern European counterpart, namely its particularly low allergy potential. There are a few rules to be observed in the controlled collection of wild arnica. To make sure these are followed, Kräuter Mix has prepared documentation and frequently provides training to all those involved in the harvest. Nevertheless, climate change, the destruction of natural habitats and uncontrolled collection activities are threatening stocks. Strict control measures, knowledge of the plant itself

and close cooperation in the region are required to save wild arnica from extinction. The first cultivation activities started in 2014. By now, the Spanish supplier can already offer harvested plants from the contract cultivation. "This is a good result in terms of raw material procurement and sustainability," says Paula Torres Londoño. "We will continue to advocate to preserve arnica."

Kräuter Mix has high demands when it comes to sustainability at its suppliers. But social commitment, social justice and environmental responsibility also apply on the

company's own premises, and many projects have been launched over the years. Kräuter Mix's environmental protection activities are based on the EMAS certification of the European Union, the world's strictest system for sustainable and exemplary environmental management, and go far beyond the legal requirements. The company continuously improves its environmental performance and publishes its activities every year in an environmental report. Previous recognitions of the activities include, among other awards, the 2019 Bavarian Family Business Award in the sustainability category.



Kräuter Mix sustainability commitment

- EMAS certification for exemplary environmental management
- Power generation with in-house photovoltaic systems
- All power from renewable energy sources
- E-bike leasing for staff
- Trainees as energy scouts
- Long-term cooperation with the botanical gardens of the University of Würzburg
- Project for sustainable arnica cultivation in Spain in cooperation with Kneipp
- First and largest supporting member of "Mix for Kids", a non-profit association with projects in India, Albania and Germany
- Support for the Clown Doctors in Würzburg
- Support of sports activities and youth work at TSV Abtswind, including football, netball, gymnastics and dance
- Financial and in-kind donations to social institutions, such as preschools, schools, churches and associations

CHARTING A SUCCESSFUL COURSE TOGETHER WITH THE CUSTOMERS

SALES

Back in the day, 500 tons of coarse soup spice won Dorell Laudenbach a small suitcase. It was the bonus for a lucrative business deal the young saleswoman had concluded with an important customer. "In the early 1990s, this was our biggest order," says Laudenbach, who has since been appointed head of sales and authorized signatory for the company. "Christoph Mix gave me the suitcase because I always travelled so much for the company." Today, key account customers order a lot more, and not only in terms of quantities. The product range of Kräuter Mix has also grown steadily – to now more than 3,500 items made of 650 different vegetable raw materials. Only the soup spice, so popular in the past, is no longer a bestselling product. "The mix was used for clear broths and for marinating pot roast," explains Dorell Laudenbach. "People don't prepare these things anymore." Trends come and go, and that also applies to food. Currently, demand at Kräuter Mix is highest for garlic, onions, bell peppers, parsley, juniper berries and hibiscus.

The range of high-quality products from Abtswind is extensive: dried vegetables, dried mushrooms, kitchen herbs, spices, superfoods, vegetable raw materials, phytopharmaceutical ingredients, medicinal herbs as well as medicinal, herbal and fruit teas are available from Kräuter Mix as individual ingredients and mixtures, and also in almost all forms of processing and refinement, for instance cut in different sizes, ground, rubbed, chopped, as whole goods, in slices, strips and diced or as granulate. "This broad product range is our great strength in the competitive environment," says Dorell Laudenbach. 2,000 customers, manufacturing as well as trading companies, in 70 countries worldwide appreciate this. Goods provided by the Franconian supplier can be found in well-known medicinal and food products, herbal and fruit teas, extracts, spirits and pet food. Over 50 percent of all sales go abroad. With annual sales of well above 100 million euros, Kräuter Mix is one of the international leaders in its industry.





The business volume used to be fairly small: When Dorell Laudenbach joined the company in 1992, total sales stood at just 30 million marks. Often enough, there was time for a social get-together after work, as she remembers: "We sat together with the boss and had a glass of new wine or ordered pizza." Over the years, the small sales team has grown into a powerful sales force of almost 50 people. They are all specialists in their field – be it medicinal herbs, food, tea or pet food. Some work with German customers only, others know their way around the international sales markets. "Traditional sales activities now account for only 20 percent of our time," explains the experienced head of sales, who is responsible for key accounts such as Unilever and Nestlé. "You have to deliver a one-stop solution."



This begins with the consultation: Which item is best suited for which purpose? Hibiscus from Nigeria, for instance, is ideal for a fruit tea that is supposed to offer fruity acidity and show a pleasant red color in the cup. If a customer plans to produce cheese that comprises a flower mixture or make paprika sausage, the sales team recommends germ-reduced products; these minimize the microbiological level before further processing and exclude any risks for the consumer. Since you wouldn't want to find onion shells in your packet soup, it makes sense to use an additionally cleaned batch without unwanted ingredients. These are just a few examples of the comprehensive consulting services offered by Kräuter Mix. The service also includes keeping customers up to date on harvests in the cultivation and collection regions, production processes, the market situation and current quality assurance issues.

"Our expertise and experience is a major asset and makes us a sector leader,"

says Dorell Laudenbach. Confirmation of the outstanding performance came in 2019 when Nestlé – the world's largest food manufacturer with more than 11,600 suppliers worldwide – named Kräuter Mix a top-20 supplier. Other customers are also very satisfied with Kräuter Mix, as surveys show every time: The overall satisfaction level and recommendation rate frequently stand at 90 percent and higher. "Very friendly, knowledgeable staff and rapid order processing" and "a good, partnership-based cooperation" is among the feedback from the circle of discerning customers, many of which have been satisfied Kräuter Mix customers for a very long time, some for decades. These have grown in the same way as their supplier and have added chapter after chapter to their success story. It is the result of a win-win relationship.

But how does the head of sales explain the strong sales and volume growth at Kräuter Mix in recent years? "On the one hand, this is due to changing eating habits and new markets," says Dorell Laudenbach. "We've always been a step ahead of the times, that's why we have developed faster." For instance, when it comes to sustainability: The wide ran-

ge of activities in this field is well received by customers, especially the international projects for species and environmental protection, for cultivating endangered plants and for establishing humane living and working conditions. As a committed and reliable supplier, Kräuter Mix has successfully acquired numerous customers – from large corporations to small and medium-sized enterprises – and retained them for the long term.

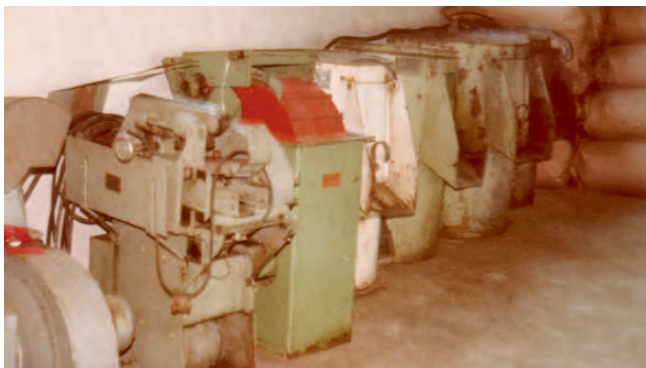
“In the past, we salespeople used to travel a lot,” Dorell Laudenbach recalls a time when the main job was to get a foot

in the door of customers. A field staff is no longer needed these days. Many tasks can be handled from the office, using modern means of communication, so that inquiries are often processed faster and more effectively than before. To maintain direct contact, customers often visit the headquarters in Abtswind. Or the sales team meets them at trade fairs where Kräuter Mix is regularly represented as an exhibitor. Biofach, the world’s leading trade fair for organic products, for instance, is held in nearby Nuremberg every February; so it’s basically a home game for the company with an organic share of almost ten percent of its product range.



AT THE HEART OF ALL ACTIVITY

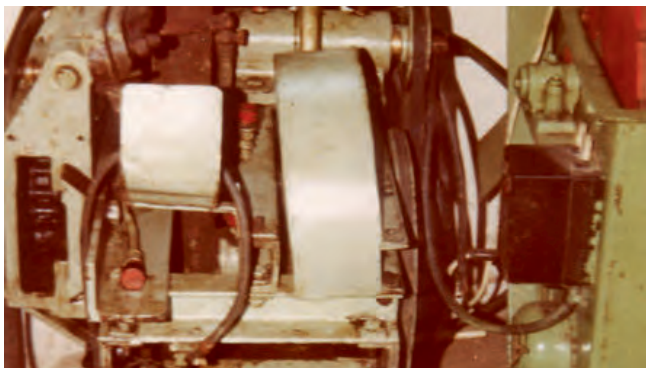
PRODUCTION



When Abtswind is asleep, the lights at Kräuter Mix are still on. It may be night outside, but inside, people are busy. It's the night shift in production. From 10 p.m. to 6 a.m., 40 line workers process dried plants. At one side, a worker feeds raw materials into the machines, bundle by bundle, then pneumatics and elevators circulate them, past various power units, and on the other side, the production line releases the product again. The modern, high-performance machines are as diverse as the natural products being processed by them. In the large halls right off the highway, tasks include cleaning, cutting, grinding, mixing and germ reduction. It smells of bell peppers, a gate further down of caraway, and at the end of the long



building, the smell of fruit tea lingers in the air. This is how the shift supervisors experience it on their walkarounds, monitoring what's going on at night.



At about seven o'clock in the morning, Axel vom Berg arrives at the company. The office of the head of production in production planning is pretty close to the room where

the work of the past hours can be inspected. He puts on his green lab coat and the white hair net, then washes and disinfects his hands. Hygiene and safety are the top priorities when producing pharmaceuticals and food. The products of the night shift are lined up in cardboard bowls on a long table. Vom Berg checks the forms filled out by the machine operators and inspects the samples of the batches produced. If they correspond to the reference samples, he okays them. If there aren't any objections from quality management either, the goods can be delivered to the customers. 25,000 tons of goods are processed on the 30 production facilities at Kräuter Mix every year.

Axel vom Berg, who is responsible for production and production planning, has a range of tasks to perform: During the morning shift, for instance, he always stops by in production. "Over the years, you develop a sense for the machines," says vom Berg, who has been with Kräuter Mix since 1988. Control is key for him: Are the settings of the screening machine correct? Does the stone separator work as it should? And what are the results of the new visual sorting system, which makes it even easier to remove undesired plant matter from the actual raw material? Naturally, progress has been made over time and technologies have advanced. Thanks to in-house improvements, today's systems are much more efficient and can handle higher quantities in less time. The work has become much less strenuous for people. Back in the day, all machines were placed in a single room. The individual areas – goods infeed, production and bagging – were not separated from each other. Axel vom Berg recalls: "It was loud and at times people couldn't see each other for all the dust." Thanks to a new setup, things are different today. The next step to make work easier, and part of the company's Industry 4.0 activities, is the use of robots to support machine operators.

The growing production volume made new facilities necessary. The 2018 addition of a new production hall that offers 3,000 square meters of floor space and accommodates five further processing lines for herb processing, at a cost of ten million euros, created additional capacities and jobs. With a 140-strong team, production has long been the largest department at the company, which has a total workforce of over 400 people. In recent years, especially the demand for germ-reduced goods has grown continuously,





due to strict customer specifications and legal regulations. This is why Kräuter Mix has increased its capacity by two to now five facilities that can minimize microbiological contamination in a natural way and using state-of-the-art technology, improving product safety even further. They all apply the same gentle method to meet customer and



regulatory requirements: In a pressure tank, raw materials are steam-heated to kill the germs. The system basically works like a giant pressure cooker, with the difference that the goods have to be dried afterward. "The eating habits of many people have changed," says Axel vom Berg. "Fewer and fewer people prepare fresh food and instead simply microwave their hot meals. That's why the germ load of the food must be lower to begin with." Due to the high demand, the germ reduction systems, which are suitable for different batch sizes and specifications, are working to full capacity.

Since the late 1990s, production at Kräuter Mix has been running around the clock in three shifts. Up to three people work at a machine at the same time. The company relies on highly qualified permanent staff who receive continuous training and are specifically trained for the individual machines they operate. "People have a high level of responsibility for the product quality," says vom Berg. "They monitor various parameters during production." The legal requirements are strictest when it comes to quality, hygiene and safety in processing herbal raw materials for pharmaceuticals. The standard of Good Manufacturing Practice (GMP) applies. This standard involves production on audited facilities, in validated processes, with comprehensive manufacturing and test documentation, and staff trained for GMP. Kräuter Mix has held the ambitious GMP certification, which supplements the state-issued manufacturing permit for herbal medicinal products, since 2012.

Kräuter Mix also offers industrial customers, for whom it is not economical to handle all the processes involved in refining herbal raw materials themselves, various options to take over certain process steps, such as germ reduction, hot and cold grinding and GMP-certified processing. Regardless of whether the company processes its own goods or those of third parties, considering the large number of production orders, all production processes require precise planning and coordination with the other departments. Axel vom Berg knows: "Production planning is the heart of the company that beats in all directions."



FROM MASON JARS TO HIGH-TECH EQUIPMENT

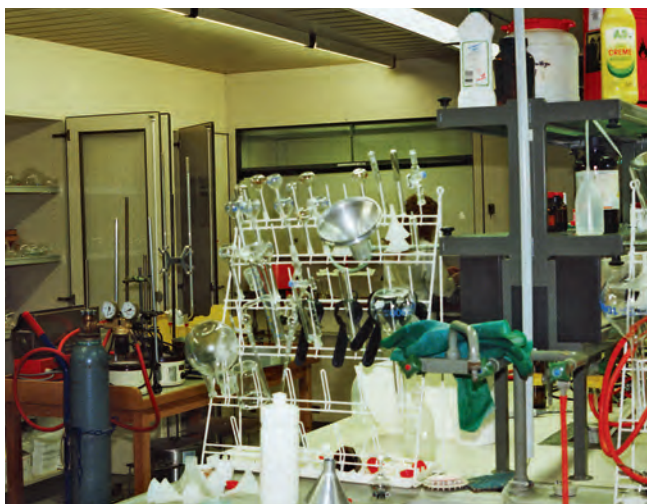
QUALITY MANAGEMENT & LABORATORY

They are the company's investigators and take a close look at everything with their microscopes, high-performance liquid chromatographs and gas chromatographs. They don't wear trench coats or deerstalker hats, but white lab coats and protective goggles. They are tasked with precise analyses. The next best thing to being Columbo or Sherlock Holmes is to work in the Kräuter Mix lab. Andrea Kohles even takes the comparison a step further: "I always say I'm a narcotics officer." Just kidding, of course.

In reality, the people who work here are experienced food chemists, pharmacists, pharmaceutical assistants, chemical laboratory assistants and other trained specialists who are responsible for quality management at Kräuter Mix. They all examine whether the herbal raw materials comply with the applicable laws and standards and meet customers' requirements. How high is the peppermint's oil content? Is the raw material delivered really spinach? How high is the residual moisture in the dried garlic? How has the basic microbiological load of the barley grass changed through germ reduction? And does the chamomile show any pesticide residues?

Answering questions such as these is the everyday business in quality assurance and the laboratory, where various methods are applied to carry out chemical and physical analyses. The team's work creates safe natural products that can later be used in food, herbal medicines and pet food. Kräuter Mix's high quality standard is based on an extensive, integrated quality management system that ensures seamlessly controlled and documented processes – from the procurement of raw materials to processing and storage and ultimately the delivery to the customer. A key element of the system is a tried and tested concept for hazard analysis and monitoring critical control points, which regulates the handling of food, a concept known as Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP).

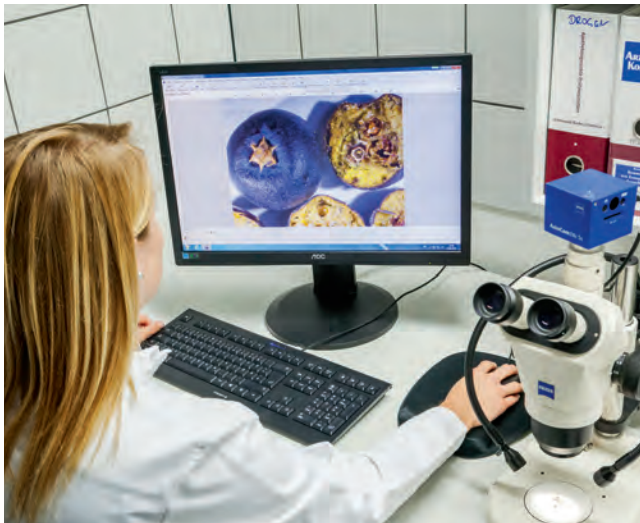
Everything is regulated down to the last detail. Over time, there have been major changes in quality assurance and quality control, primarily stipulated by legislation in the form of pharmacopoeias and the Food and Feed Code. But customers also increasingly requested products that had undergone extensive testing. "In the past, things were not as





strictly regulated,” says Doris Korittke. The pharmacist and food chemist is in charge of quality management at Kräuter Mix. “Much was done to the best of people’s knowledge and that was that.”

Analytical methods were introduced at the company in 1986, and the laboratory followed suit shortly thereafter. Barbara Friedmann and Peter Wendel were the first employees in the newly created department. “The general conditions and workflows have changed a lot over the years,” says Friedmann, a pharmacist who retired in 2017. “At the time, we started with an empty room, looked things up in the pharmacopoeia and then bought the equipment we needed,” recalls Wendel, who later moved on to specialize in sensory analysis. Andrea Kohles, the third member of the small team who back then laid the foundations for modern lab work at Kräuter Mix is a trained chemical laboratory assistant, like her colleague Wendel. She remembers: “There were fewer analytical methods, and the number of product samples to be tested was significantly lower than today. It’s another indication of how much the company has grown since.”



Besides the analyses, the legally required documentation of the test processes takes up a considerable amount of time. One example: For a chromatogram, which breaks down plants into their smallest components and determines all ingredients down to the nanogram, all chemicals used must be recorded, including when they were purchased and from which supplier. “In the past, we did chromatograms by hand in mason jars,” says Andrea Kohles. Today, high-tech equipment is used for these tests. To handle the wide range of tasks, the quality management team comprises about 20 people, each of them specializing in specific fields. On top of that, Kräuter Mix works with certified third-party laboratories. The cooperation with scientific institutes and the active membership in professional associations allow the Kräuter Mix quality management team to discuss current questions and developments in their field with other experts.



1992 marked another milestone in quality assurance and control at Kräuter Mix: The certificate for controlled organic cultivation was the first certification granted. Numerous other recognized certificates from state and independent testing bodies followed, helping the company meet the increasingly strict requirements and establish itself as a reliable supplier in the competitive environment of the food, pharmaceutical and pet food industries. They continue to be essential for the product quality at Kräuter Mix and build on what began in 1965 with the manufacturing permit for herbal medicinal products. "With our certifications, we set standards and have them monitored," explains Doris Korittke. Customers and authorities also take a look behind the scenes of the company on a regular basis during their audits.



GEPRÜFTES
UMWELTMANAGEMENT
DE-180-00058

683687-DE-8102

Kräuter Mix certifications

- **FSSC 22000**
Globally accepted, comprehensive food safety system certification
- **Manufacturing permit for herbal medicinal products**
Basic prerequisite for the production of herbal medicines
- **GMP**
Compliance with the strictest hygiene and safety requirements in manufacturing pharmaceuticals and active substances
- **Feed registration**
Manufacturer and supplier of food for the pet food industry and trade
- **GMP+ B1**
Safe production and sale of pet food
- **Eco**
Organic products for the European market
- **NOP**
Organic products for the US market
- **Kosher**
Products manufactured according to Jewish dietary laws
- **Halal**
Products manufactured according to Islamic dietary laws
- **EMAS (incl. ISO 14001)**
Environmental management system and environmental audit
- **SMETA 4 Pillars Audit**
Corporate ethics and social responsibility
- **FDA Facility Registration**
Registration with the US Food and Drug Administration
- **AEO**
Authorized economic operator under customs law



THE WORLD ON THE TIP OF THE TONGUE

SENSORY TESTING & PRODUCT DEVELOPMENT

For Peter Wendel, slurping is part of his craft. The laboratory workbench is covered in plastic bags with product samples, in front of them ten porcelain bowls in a row, the colors of whatever is in them ranging from a soft yellow to a deep red. Peter Wendel takes a spoonful, draws in air and swallows. Another spoonful of liquid. And another one. Slurping is a must. "You need to mix the samples with oxygen so that the aromas can fully unfold. It doesn't work without," explains Wendel. He is the sensory expert at Kräuter Mix. His work is all about smelling, seeing and tasting. He has just finished up with a fruit tea blend produced for a customer that includes hibiscus, apple, rose hip and lemon peel.

*"Fruity, aromatic, top quality,
can be sent off,"*

is his expert opinion. Only when the man in the white coat is satisfied is the product dispatched to the customer.

New raw materials are also exposed to his keen senses and must pass the sensory test. Next, Peter Wendel has several filled glass cups lined up in front of him. Quickly and skillfully, he pours the whitish liquid from one spoon into another and tries it. How strong is the taste of the garlic he has prepared? How intense is the powder's smell? Is the white color right? That's what he has



to do, even if it is “a bit unpleasant,” as he admits. “I’m not always greeted enthusiastically when I get home. My family might turn up their noses when I walk in the door in the evening.” Wendel doesn’t have a say in what ends up on his workbench in the sensory lab. It may be chives from Germany, ginger from Nigeria, basil from Egypt or, as today, garlic from China.

*“This lab smells and tastes of home
and of the big, wide world,”*



the sensory scientist comments on the wide range of products he gets to smell and taste. Peter Wendel drinks a lot to neutralize the constant taste experiences in his work. In his laboratory, the electric kettle is on all day long. He pours hot water over all vegetable raw materials for food as well as for herbal and fruit teas, leaves them to infuse for five minutes and then begins his sensory quality control to make sure that only the best ingredients are dispatched from the company later. Peter Wendel cannot accept any deviations from the standard set by the reference samples. If deviations exist, the goods are not bought in the first place or the supplier receives a complaint.

Since 2000, the Abtswind native has been conducting tastings at Kräuter Mix. Before sensory testing became its own



department, he spent twelve years working on chemical and physical product testing in the lab. But he realized that he had a knack for sensory testing even back during his professional training as a chemical lab technician in viticulture. "Of course, a certain predisposition is part of sensory testing," says Peter Wendel. "You can read books to acquire the knowledge, but ultimately, it's all about the experience." From years of experience, the expert knows, for instance, that Egyptian chamomile and peppermint from the USA contain more essential oil and have a more intense taste than goods from Eastern Europe. The sensory differences in all plants are related to numerous factors in the cultivation and collection regions, from climate to soil and seeds. "What it comes down to," says Peter Wendel, "is that the taste is typical." Then it's up to the customer to decide which product properties they prefer in their food or herbal and fruit teas.

Peter Wendel also gets to know about customer wishes when it comes to new developments. The sensory expert creates recipes that are then produced by Kräuter Mix – be it for herbal and fruit teas or spice and herb blends. Besides the traditional tea ingredients such as peppermint, fennel or chamomile, he sometimes also deals with trendy ingredients: moringa, turmeric and ginger are such examples. "Those may change from one year to the next and are up to the consumer," Wendel knows. "Ultimately, they are also products that have always existed and that just have been rediscovered." Herbal and fruit teas offer many options in terms of taste and can be created from more than 400 different plant parts, such as flowers, seeds, buds and roots. But no matter what the mix looks like: Peter Wendel knows what it must taste like in the end – with and without slurping.

*"100 years of Kräuter Mix
have passed incredibly fast,
so that we have hardly
noticed it."*

Christoph Mix



THE SIZE OF TEN FOOTBALL FIELDS ON MOUNT EVEREST

LOGISTICS

No, Thomas Zehnder has never been to Mount Everest. But to climb to extraordinary heights, the head of logistics at Kräuter Mix wouldn't have to travel all the way to Nepal. If he had all 95,000 pallets in his warehouses stacked on top of each other, the tower would be higher than the world's highest mountain at 8,848 meters. That Kräuter Mix can compete with the Himalaya mountains illustrates the scope at which the company operates. 64,000 square meters of storage space is yet another number that exceeds the imagination as long as there's no reference point: But ten football fields provide a rather vivid picture of the combined size of all the warehouses at the two locations in Abtswind and Wiesentheid, where most of the goods are stored in the logistics center.

In the past, it was not the rule for almost everything to be stored on the company's own premises. Kräuter Mix used to rent over 35 third-party warehouses – barns and small halls, all within a radius of 20 kilometers – at peak times. Access varied from one location to the next and was sometimes pretty special: While you could use a truck in one location, only a minibus would do to deliver or pick up goods in another. For halls in the woods, the road eventu-

ally turned into a narrow gravel path. "Each bag had to be individually carried and stacked, sometimes several meters high. That's hard to imagine today," says logistics manager Thomas Zehnder, who joined the company in 1985. "Without pallets, forklifts and platform trucks, we wouldn't be able to manage today's quantities." Back in the day, warehouse logistics still came with a sense of adventure.

The conditions improved considerably when, in 1997, a modern logistics center was built in Abtswind. It was the largest investment project since the company's foundation to date and met the needs of a seamless supply chain to fulfil customer wishes more efficiently. What makes the center is its mobile shelves that ensure optimum use of space, as the individual shelves are placed very close together. The forklift operator can use a remote control to access the desired storage location already while on the way over, so that the aisle between two rows of shelves opens up in time. "That was a milestone," says Thomas Zehnder about the system that is still in use. Even back then, double-deep racks were introduced that facilitate space-saving storage. Numerous external warehouses were subsequently closed down. And yet, the halls in Abtswind quickly proved to be





too small, as the positive business development continued unabated. The solution to the space problem was almost within sight: namely in Wiesentheid, three kilometers away, on the other side of the highway. In 2005, Kräuter Mix bought a 60,000 square meter site there that included a hall and its own dispatch area. "We were sure that this space would outlast the present generation," says Thomas Zehnder. Not true,

as it turned out. In 2008, 2015 and 2017, the Wiesentheid facilities had to be extended again. Today, the premises are fully covered with buildings and all halls are used to capacity, including rented storage locations for customers.

The average stock level is 23,000 tons – inventory that is required to supply customers with anything they need all



year round, regardless of harvesting times. High product availability is a crucial competitive advantage, especially in times of poor harvests in the cultivation and collection regions. Kräuter Mix packages its goods in a wide variety of ways, just as requested by customers: in paper bags, also with poly inner bags, in plastic woven bags, in all kinds of boxes and in big bags weighing up to 800 kilograms. When the order comes in, things have to move quickly: If the goods are in stock, German customers can usually be supplied within two days by a forwarding agent. That's very different from the past when shipments could take one to two weeks. International deliveries are made by ship or airfreight.

Every day, a total of about 50 trucks arrive at the loading docks in Abtswind and Wiesentheid. This includes goods being picked up and raw materials being delivered, 2,200 containers a year from overseas alone. Right after the incoming goods inspection, workers start unloading. "In my early days, we still had to unload freight cars with dried medicinal herbs from Eastern Europe by hand in Wiesentheid," recalls Werner Zehnder, who was hired in 1985, shortly after his brother Thomas, and who is the responsible site manager in Wiesentheid. Due to the huge quantities of natural products in circulation at Kräuter Mix, the logistics department, like production, works in three shifts. At night, two people in Wiesentheid make sure that the goods produced in Abtswind are unloaded from the trucks. The daily shuttle traffic of the in-house forwarders between the two locations is enormous.

In Kräuter Mix logistics, everything has its place. This is ensured by the team of 100 people as well as by the inventory management system, which automatically assigns a free space to each pallet, applying the chaotic storage principle – which actually does not produce any chaos in the halls, quite the contrary. However, there is one limitation: not all products can be placed just anywhere. Chamomile blossoms, for instance, absorb the smell of garlic when both products are placed next to each other for some time. Consequently, any threat of odor contamination requires a separation by product groups. Of course, Thomas Zehnder and his team also keep a watchful eye



on everything else in the warehouse: temperature and humidity must be just right, as does the protection against infestation. For pest control, Kräuter Mix relies on effective processes involving carbon dioxide and hydrogen phosphide that do not impair product quality and safety. An additional storage protection facility in Wiesentheid is already equipped for the future: Driverless transport systems automatically transport pallets from their storage location to the facility and back.





FROM TRAINEE TO RETIREE

PERSONNEL

September 1, 1997, marked the beginning of a period in Manuel Senft's life that continues to this day. At the age of 17, the young man from Abtswind had his first day of work at Kräuter Mix – as a trainee for warehouse management, as it was called back then, or warehouse logistics specialist in today's terminology. While he may not be Kräuter Mix's longest-serving employee, Senft is one of the first people who have stayed with the company since their training days, and the one who made it from trainee to shipping manager and deputy head of logistics. The department's team has over 100 members, 30 of whom are his direct reports. Today, he also trains the company's junior shipping and warehouse logistics specialists. "I can't remember my first day of work, but I do remember the job interview," says Manuel Senft. Initially, he had applied as a junior industrial clerk after finishing high school; instead, he was offered a position in logistics. "As a local, Kräuter Mix was my first choice of employer," says Senft. "I even went to kindergarten and primary school with the current managing partner, Bernhard Mix."

The first step in his two-and-a-half-year training was goods receipt, followed by the shipping office, where he has remained to this day. Only his tasks have changed: As a manager, Manuel Senft is no longer as involved in the day-to-day business of shipment processing and filling in freight and customs forms as he used to be. Besides managing the team, he is responsible for complaints. "If goods have to be at a certain place at a certain time, you'll have to come up with solutions," Senft summarizes the challenges in logistics. "You are dealing with a lot of people. That makes this job so exciting." His career benefited from continuous professional development; while working full time, he trained to become a logistics specialist and was certified as a Master in Logistics Services. "Especially the three years to complete the master's were exhausting, also because my wife and I had two children during these years," he recalls. "But it was worth it."

Back in the day, Manuel Senft was the first logistics trainee at Kräuter Mix and one of only two trainees the company



recruited every year. This was a far cry from today, when about ten trainees start their careers at Kräuter Mix every year. The range of industrial-technical and commercial specializations in training professions has also increased considerably. Today's offering includes, for instance, training as a food technology specialist in production and a bachelor's degree in food management with practical training at the company, which allows young people to start working for Kräuter Mix right after graduation. The chances of being hired at the end of the training period are good in all departments. "We provide in-depth, high-quality training to meet our own demands for skilled personnel," explains managing director and head of human resources Silke Wurlitzer. "It is important to us that our staff are interested in our products and show entrepreneurial initiative." But in times of demographic change and a shortage of skilled workers, the search for suitable personnel has become a great chal-

lenge, especially in production and logistics, even for a major regional employer such as Kräuter Mix.

But Kräuter Mix has a lot to offer to employees. Most importantly, that "we are a healthy, growing family business in a solid industry with secure jobs," says Wurlitzer. The headcount has been rising for years – in 2018, there were 80 new hires – a sign of how well the company is doing. On top of that, Kräuter Mix also offers further training and is open to hire career changers. In production alone, around 25 additional jobs are being created as new facilities are being set up in 2018 and 2019. As production grows, so will all other business units, such as logistics and administration. "Our natural herbs, vegetables and spices are an interesting field to work in," says Silke Wurlitzer. As the raw materials grow all around the world and goods are sold to customers in 70 countries, the Kräuter Mix team has



numerous international business contacts, even though the company is strongly rooted in the region of its headquarters.

This is also due to the staff, most of whom have a commute of 25 kilometers or less. Many even ride their bikes to work. This fits in well with the company's commitment to sustainable environmental and social projects. To make sure that work is more than just a job, the company promotes the sense of community in a variety of ways, for instance with company parties, outings and joint sports activities. "I like the fact that we have pretty close relationships among colleagues," says Manuel Senft. "For me, it is a grown bond with the company." Many of the more than 400 employees have been with the company for a long time, so people frequently celebrate work anniversaries ranging between ten and forty years. The loyalty to the company is also being passed on to the next generation: more and more children of staff members are choosing Kräuter Mix for their professional training. "My children are still too young," says a smiling Manuel Senft. "But who knows what the future holds?"

Training occupations at Kräuter Mix

- Bachelor of Arts (B.A.) in Food Management with practical training at the company (dual study)
- Industrial clerk
- IT specialist for application development or system integration
- Chemical laboratory assistant
- Food technology specialist
- Machine and facility operator
- Warehouse logistics specialist
- Shipping and logistics services specialist
- Industrial mechanic
- Electronics technician for industrial engineering

CLOSING REMARKS

BERNHARD MIX

At home in Franconia, active all around the world and successful together – that's Kräuter Mix in 2019. As we are celebrating our 100th anniversary, our company is in an excellent position: With growing sales, 2,000 satisfied customers in the food, phytopharmaceutical, tea, extracts, spirits and pet food industries and a product range comprising 3,500 top-quality articles from A(nise) to Z(edoary) we are one of the leading manufacturing and trading companies in our highly specialized markets.

We are proud to say that as an owner-managed, medium-sized family business, we have grown to become a hidden champion, a largely unknown sector leader in the industrial business with herbal raw materials. When my great-grandfather founded the company as a small herb seller in Abtswind, he certainly did not have such ambitious goals in mind. But it was, and is, the task of the later generations of the family to preserve his legacy and to pursue the business with the same courage and entrepreneurial spirit despite constantly changing economic and social conditions – and to lay the foundation for the continuous, sometimes

rapid growth over the course of a century and beyond.

Today we are perfectly prepared to master present tasks and future challenges, thanks to trend-setting investments in production and logistics capacities, which offer additional possibilities in processing and storage, and last but not least, thanks to our team of more than 400 committed people. As a modern industrial company, we are open to new ideas and combine innovative systems and solutions with our traditions and corporate philosophy. Today, digitalization and automation entailed in Industry 4.0 are key to remaining competitive in the long term and to countering the shortage of skilled workers. Also, in times of climate change, we feel obliged to treat nature with care as produce is at the core of our business. That's why we are committed to environmental and social sustainability.

All of this is worth working for, so let's do it together! I look forward to the next 100 years.

With my best regards,



Bernhard Mix
Managing Partner
Kräuter Mix GmbH

*“At home in Franconia,
active all around the world
and successful together –
that’s Kräuter Mix in 2019.”*

Bernhard Mix



IMPRESSUM / IMPRINT

Herausgeber /

Published by:

Kräuter Mix GmbH
Wiesentheider Straße 4
D-97355 Abtswind
T +49 9383 204-0
F +49 9383 204-243
info@kraeuter-mix.de
www.kraeuter-mix.de

Inhaltlich verantwortlich /

Responsible for content:

Michael Kämmerer
Marketing & PR

Umsetzung / Realisation:

MainKonzept
Berner Straße 2
D-97084 Würzburg
T +49 931 6001-393
www.mainkonzept.de

Produktmanagement /

Product management:

Christine Kleinz, Janina
Hohm (MainKonzept)

Grafik / Design:

Miriam Bahr (MainKonzept)

Druck / Printing:

bonitasprint gmbh
Max-von-Laue-Straße 31
D-97080 Würzburg

