



Tägliche  
Kontrolle der  
Bananen: Nils  
Hasenbeck und  
Hans-Jürgen  
Doll.

*Fruchthof Northeim*

## Dienstleistung auch für andere Fruchthändler

**D**er Fruchthof Northeim betreibt schon lange eine eigene Bananenreiferei. Seit Inbetriebnahme der neuen Pressreifekammern Anfang der Neuziger Jahre wurden hier 10 Mio Kolli Bananen gereift. Die Reifekapazität der Reiferei beträgt durchschnittlich 15.000 Kolli-Bananen pro Woche. So kann der Fruchthof seinen Kunden immer Top-Früchte in optimaler Reife liefern. Die Dienstleistung der Bananenreifung stellt der Northeimer Fruchthändler auch anderen Fruchthändlern zur Verfügung.

In Costa Rica aber auch in anderen Ländern wachsen die Bananen, die später

vom Fruchthof Northeim gehandelt werden. An den Bäumen blüht es, gleichzeitig wachsen neue kleine Sprösslinge und es reifen Bananenbüschel mit 200 Früchten. Eine Plastikfolie schützt sie vor Schädlingen und Krankheiten. Die Arbeiter ernten die Bananen als „Grünschnäbel“ – unreif mit grüner Schale. Aus gutem Grund: Weil sie in reifem Zustand rasch mehlig werden und faulen würden. Bei der Ernte bestehen sie noch zu 25% aus Stärke und nur zu 1% aus Zucker.

Die Wege sind kurz auf einer modernen Plantage: Die gesamte Weiterverarbeitung findet quasi direkt neben den Stauden statt

– die Plantage ähnelt einer Freiluft-Fabrik. Auf der Plantage sorgen Qualitätsmanager mit einer lückenlosen Kette von Kontrollen dafür, dass nur die besten Früchte für den Export freigegeben werden. Nach der Eingangskontrolle in der Packstation, werden die Bananen in einem Waschbecken gereinigt. Danach treten die „Cutterinnen“ in Aktion: Sie zerteilen die Bananenbüschel in „Cluster“ mit vier bis acht Früchten. Nur die Top-Bananen erhalten jetzt das Markenlabel Cobana. An einer Waage wiegen Arbeiter jeweils 19 kg Früchte ab und verpacken sie in einem Bananenkarton. Anschließend geht es mit dem Lkw zum Hafen Limón an die Atlantikküste Costa Ricas.

Bereits acht Stunden nach der Ernte verladen Hafemitarbeiter die Bananenfracht auf die vorgekühlten Schiffe. Jetzt beginnt die vierzehntägige Reise nach Europa. Bei 13,4° C fallen die Früchte in einen „Winterschlaf“. Dann die Ankunft in Hamburg, Antwerpen oder Zeebrügge. Mit großen Kränen werden die Schiffe entladen und die Bananenkartons auf Palette in temperiert Lkw verstaubt. Sie bringen die Bananen auf dem schnellsten Weg zum Fruchthof Northeim.

Grün treffen die Bananen an der Rampe beim Fruchthof Northeim ein. Die Endreifung der Bananen erfolgt in den 14 Reifekammern der Fruchthof-Bananenreiferei. In jede Reifekammer passt die Ladung von einem Lkw bzw. 1.152 Kartons. Durch die Vielzahl an Kammern kann die Ware jeweils auf den Tag genau ausreifen, wobei pro Kabine nur Bananen einer Provenienz (Ursprungsland) untergebracht werden. Um den Reifeprozess einzuleiten, reichern die Fruchthof-Mitarbeiter die Atmosphäre mit 0,1% Äthylen an. Während dieser Begasungsperiode bleibt die Reifekammer geschlossen, damit alle Früchte das Äthylen gleichzeitig aufnehmen können. Die gebogenen Früchte verwandeln sich bei Temperaturen zwischen 14,5° C und 18° C zu den verkaufsfertigen Verbraucherlieb-lingen. Je höher die Temperatur ist, umso schneller reifen die Früchte. Auf diese Weise kann der Fruchthof flexibel auf Verbraucherbedürfnisse reagieren und den Reifungsprozess beschleunigen oder bremsen – der Handel bleibt so immer lieferfähig. Während des Reifeprozesses wandelt sich innerhalb des Fruchtfleisches Stärke in Zucker, wodurch sich die Banane von dunkelgrün nach leuchtend gelb verfärbt. Am Ende dieses biochemischen Vorgangs enthält die Frucht über 20% Zucker und nur noch etwa ein Prozent Stärke.

Die Reifekammern vom Fruchthof Northeim arbeiten nach dem modernen Prinzip der Pressreifung. Dabei wird auf der einen Kammerseite ein Überdruck und auf der anderen Seite ein Unterdruck erzeugt. So wird die Luft mit hoher Geschwindigkeit durch die Bananenkartons gepresst. Das gewährleistet eine gleichmäßige Temperaturverteilung über die

schnellstmöglich reagiert werden kann. Die Ausreifung der Bananen erfordert kontinuierliche Kontrollen. Mindestens zweimal täglich überprüfen Fruchthof-Mitarbeiter daher Temperatur, Verfärbung etc. der Früchte. Hierbei kommt es neben der Technik auch auf die Erfahrung und das gewisse Händchen für die Früchte an.

Den Reifegrad der Banane erkennen die Fruchthändler an der Farbe. Die unterschiedlichen Farbstufen sind in einer Farbskala klassifiziert. Mit ihrer Hilfe können alle Beteiligten im Handel und Verkauf eine genaue und einheitliche Bestimmung des Reifegrades



gesamte Reifekabine und somit eine einheitliche Farbgebung. Wenn die Reifekammern mit den Bananenpaletten beladen werden, werden zugleich Mess-Sensoren (Fühler) in verschiedenen Kartons platziert und damit die Temperaturen des Fruchtfleisches an die Steuerung gemeldet. Das Steuerungssystem (PROBA-Regler) entspricht dem aktuellsten Stand und sammelt alle Daten in einem zentralen PC. Dadurch können alle Reifedaten kontinuierlich rückverfolgt werden (Tracing) – so wird sichergestellt, dass auf Störungen

Die Bananen-Reifetabelle ermöglicht eine genaue Bestimmung des Reifegrades. Quelle: Cobana-Fruchttring



Lutz Hasenbeck, Geschäftsführer vom Fruchthof Northeim, steuert vom Computer aus die Begasung und die Temperatur in den Reifekammern.

vornehmen. Eine ausgewogene Ausreifung dauert vier bis acht Tage. Eine sorgfältige Planung und Disposition ist hierbei unerlässlich, denn schon zwei Wochen vor Auslieferung der gelben Frucht an die Kunden, muss die noch grüne Frucht disponiert werden. Die Wareneingänge und -ausgänge werden beim Fruchthof Northeim sorgsam aufeinander abgestimmt, damit die Bananen die Kunden immer in der gewünschten Farbstufe und Qualität erreichen. Für den optimalen Ablauf dieser sensiblen Prozesse sorgt der Fruchthof an sieben Tagen pro Woche – und das rund um die Uhr. Denn schließlich soll sich der Verbraucher an einer aromatischen und optisch einwandfreien Frucht erfreuen.

Die zentral in Deutschland gelegene Bananenreiferei bietet ihre Dienstleistung auch für andere Fruchthändler. Sie wird durch die Fruchthof-Packstation abgerundet. Die Bananereifung ist beim Fruchthof Northeim übrigens Chefsache: Inhaber Lutz Hasenbeck ist seit vier Jahrzehnten erfahren im Bananenhandel. Die Bananereifung wird von ihm seit dieser Zeit gesteuert und überwacht.