

Bananen

» Die gelbe Frucht reift in Südniedersachsen

Bananen schmecken am leckersten, wenn die Schale leuchtend gelb gefärbt ist und das Fruchtfleisch aromatisch süß schmeckt. Der Fruchthof Northeim betreibt schon seit Jahrzehnten eine eigene Bananenreiferei. Jetzt feiert der Fruchtgroßhändler ein Jubiläum: Seit Inbetriebnahme seiner neuen Reifekammern Anfang der Neuziger Jahre wurden hier zehn Millionen Kartons mit Bananen gereift. Die Arbeiter in den Bananenplantagen in Südamerika ernten die Bananen als „Grünschnäbel“ – unreif mit grüner Schale. Aus gutem Grund: In reifem Zustand werden sie rasch mehlig und würden faulen. Grün und unreif treffen die Bananen an der Rampe beim Fruchthof am Northeimer Güterbahnhof ein. Die Endreifung der beliebten Früchte erfolgt in den 14 Reifekammern der Fruchthof-Bananenreiferei. Am 1. November feierte der Fruchthof ein Jubiläum: zehn Millionen Kartons mit jeweils 18 Kilo Bananen sind hier seit der Inbetriebnahme der modernen Pressreifung gereift. Der Fruchtgroßhändler versorgt damit Gastronomie, Großküchen und Einzelhandel in Niedersachsen, Nordhessen, Nordrhein-Westfalen, Thüringen und Sachsen-Anhalt.

Die Reifung startet in den Reifekammern, indem die Atmosphäre mit Ethen angereichert wird. Die gebogenen Früchte verwandeln sich dann in vier bis acht Tagen bei Temperaturen zwischen 14,5° und 18°C zu den verkaufsfertigen Verbraucherlieblingen. Mindestens zweimal täglich werden Temperatur und Farbe der Früchte überprüft. Berücksichtigt werden müssen Herkunft, Frische, Schnittgrad, Art oder Länge der Verschiffung der Früchte. Nur dann hat die Banane auch die richtige Haltbarkeit, um gelb beim Verbraucher einige Tage lang auf Vorrat zu liegen. Nähere Informationen unter www.fruchthof-northeim.de // RED

