

Vom Hafen in den Handel

Von grün bis gelb: Ein Besuch in der Bananenreiferei des Northeimer Fruchthofes

VON KATHRIN MEYER

NORTHEIM. Scheppernd wird die Ladeklappe des Lastwagens heruntergelassen. Das Fahrzeug parkt direkt vor der Annahmerampe des Northeimer Fruchthofs. Seine Ladung: Kisten voller Bananen. Pro Woche werden hier 15 000 Kisten mit etwa 1,5 Millionen Früchten angeliefert. Für den Geschäftsführer des Fruchthofs, Lutz Hasenbeck, ist bereits lange vor Sonnenaufgang die Nacht vorbei. Seit 3.30 Uhr ist er im Betrieb und sorgt dafür, dass Obst und Gemüse rechtzeitig zu den Einzel- oder Großhändlern gelangen.

In Ernteländern in Mittelamerika werden die Bananenstauden unreif geschnitten und mit Schiffen nach Europa gebracht. Wenn sie reif gepflückt würden, würden sie zu schnell mehlig werden und faulen. Im Fruchthof angekommen werden die Kisten mit den grünen Stauden mit Gabelstaplern in einer der 14 Reifekammern eingelagert.

Gas beschleunigt die Reife

Um den Prozess der Reifung zu beschleunigen wird die At-

mosphäre in den Kammern, die genau 24 Paletten, nämlich eine Lastwagen-Ladung fassen, mit Äthylen angereichert. Äthylen ist ein Gas, das die Bananen schneller reifen lässt.

Zwischen 14,5 und 18 Grad ist die Temperatur in den Reifekammern. Je wärmer es dort ist, desto schneller stellt sich der Reifeprozess ein. Im Fruchthof wird mit dem Prinzip der Presseifung gearbeitet.

Dabei wird auf der einen Seite der Kammer ein Überdruck und auf der anderen Seite ein Unterdruck erzeugt. Die Luft wird so mit hoher Geschwindigkeit durch die Kartons gepresst. Durchschnittlich reifen die gebogenen Früchte zwischen vier und acht Tage auf dem Fruchthof,



In Familienhand: Fruchthof-Geschäftsführer Lutz Hasenbeck mit seinen Söhnen Nils (links) und Marc (rechts).



Blick in die Reifekammer: Hans-Jürgen Doll überwacht mehrmals täglich den Reifegrad der Bananen und die Temperatur in der Kammer. Vier bis acht Tage bleiben die Früchte dort, bis sie ausgeliefert werden.

Foto: Meyer

bevor sie erneut auf Lastwagen geladen und in die Läden gebracht werden.

Überwachung am Computer

Auf einem Computerbildschirm in seinem Büro überwacht Hasenbeck den Reifegrad der Bananen.

Das Programm zeigt die Temperatur der Kammern, und wie lange die Früchte bereits dort gelagert werden. Mit dem bloßen Auge kann man anhand einer festgelegten Farbskala den jeweiligen Reifegrad bestimmen. „Aber nach so vielen Jahren weiß man einfach, bei welcher Farbgebung die Bananen am besten schmecken“, schmunzelt Hasenbeck.

Zusammen mit seinen beiden Söhnen Nils (37) und Marc (39) leitet Hasenbeck das Fami-

lienunternehmen in Northeim. Während Marc Hasenbeck für die Computertechnik zuständig ist, kümmert sich Nils zusammen mit seinem Vater um den Vertrieb der Waren.

Das Absatzgebiet des Northeimer Fruchthofes erstreckt sich von Hamm im Westen, bis Leipzig im Osten, von Hamburg im Norden bis Fulda im Süden.

In der Verwaltung des Betriebes arbeiten 60 Angestellte, weitere 95 Personen im Lager und in den Transportdienstleistungen. Über 30 Lastwagen fahren täglich den Fruchthof an.



Ein Video zu diesem Thema gibt es auf www.hna.de/video