

Zentrum für Obst- und Kartoffelhandel

Langenthaler Geiser agro.com AG ist bestrebt, dass die Schweizer Konsumenten mit Äpfeln, Birnen und Kartoffeln versorgt werden

Auf dem Weg der Äpfel, Birnen und Kartoffeln vom Bauern bis auf unseren Tisch spielen Langenthaler eine wichtige Rolle. Der traditionsreiche Betrieb Geiser agro.com AG ist der grösste private Obst- und Kartoffelhändler der Schweiz.

VON FRANZ SCHAIBLE

Mit Traktor und Anhänger liefern Bauern aus der näheren Region den «Rohstoff» für die Geiser agro.com AG an. Der Grossteil kommt allerdings per Lastwagen. Sind doch die Kartoffelanbauer im Seeland und in der weiteren Westschweiz tätig; die Lieferanten von Obst ihrerseits sind in den klassischen Anbaugebieten Wallis, Waadt und Thurgau zu Hause. Die in Paloxen (grosse Holzkisten) transportierten Äpfel gelangen in eine rund zehn Meter lange Wasserbahn, wo sie gemütlich zur ersten Station schwimmen. «Das Wasser dient nicht etwa dem Waschen der Früchte, sondern Wasser ist einfach das sanfteste Transportmittel für die empfindlichen Äpfel», erläutert Peter Bracher, Geschäftsleiter und Mitbesitzer der Geiser agro.com AG in Langenthal. Die Birnen und die Kartoffeln dagegen werden auf gewöhnlichen Transportbändern auf ihrem Weg bis zur Verpackung geschickt. «Die Birnen haben ein zu hohes spezifisches Gewicht und schwimmen nicht im Wasser. Und die Kartoffeln sind robuster», begründet Bracher die unterschiedliche Behandlung.

AUF DEM GROSSEN AREAL, direkt neben dem Bahnhof gelegen, verarbeitet Geiser jährlich riesige Mengen; 14 000 Tonnen Äpfel und Birnen. Die gesamt-schweizerische Ernte wirft rund 132 000 Tonnen Tafelobst ab. Die Kunden sind Migros und Manor. Zusätzlich werden über 50 000 Tonnen Kartoffeln angeliefert. Der Grossteil, rund 41 000 Tonnen, geht an die verarbeitende Industrie wie Kadi, Bischofszell Nahrungsmittel und Zweifel. Den Rest nehmen Grossverteilern ab. Nicht jedes Jahr hat es genug «einheimischen Rohstoff». «Ernteschätzungen zeigen, dass in der Schweiz dieses Jahr rund 58 000 Tonnen Kartoffeln fehlen werden», erläutert Bracher. Rückläufige Anbaufläche und schlechtes



Geiser-Chef Peter Bracher vor der Obst-Sortieranlage: «Wasser ist das sanfteste Transportmittel für die empfindlichen Äpfel.»

Wetter hätten dafür gesorgt. Bracher beziffert den durchschnittlichen eigenen Importanteil für Kartoffeln und Obst auf rund zehn Prozent.

INZWISCHEN HABEN DIE ÄPFEL im Wasserbad die erste Station erreicht. Kameras fotografieren das Obst, computergesteuert werden jene mit Schäden aussortiert. In der Kalibrierstation werden die Äpfel nach Grösse und Farbe sortiert. Die Sortieranlage umfasst neun Wasserbahnen, in denen die Früchte zur Abpackerei schwimmen. Manuell

oder automatisch werden die Früchte kundenspezifisch in Plastikharassen, Säcke oder in Schalen verpackt.

Peter Bracher lüftet auf dem Rundgang nebenbei ein Geheimnis. Wie ist es möglich, dass Säcke mit 2,5 Kilogramm Äpfel letztlich ziemlich genau dieses Gewicht aufweisen? Das besorgt eine mit mehreren Waagen bestückte Messstation. Der Computer berechnet blitzschnell, welche Äpfel-Kombination der vorgegebenen Losgrösse am nächsten kommt. «Das Abmessen von Hand wäre viel zu zeitaufwändig und auch zu wenig genau», erläutert Bracher.

TROTZDEM, DAS HANDLING der Kartoffeln und Früchte ist personalintensiv. «Wir beschäftigen hier in Langenthal 150 Angestellte, was rund 120 Vollzeitstellen entspricht», sagt der 55-jährige Unternehmensleiter. Im vergangenen Jahr erwirtschaftete Geiser einen Umsatz von 85 Millionen Franken, davon entfallen über 70 Prozent auf den Handel mit Kartoffeln und Tafelobst. «Wir sind damit der grösste private Agrarhändler in der Schweiz», umschreibt Bracher die Marktstellung (siehe Kasten links). Mit Abstand grösster Händler mit Agrarprodukten ist der den Bauern gehörende Fenaco-Konzern.

Längst nicht alle Äpfel und Birnen gelangen aber direkt in die Verkaufsläden. Der grössere Teil der angelieferten

Ware wird in riesigen Kühlräumen gelagert. Die Lagerung sei bis ein Jahr lang möglich. In den auf 1 Grad gekühlten Räumen wird der Sauerstoff auf ein Prozent reduziert, um den Alterungsprozess der Äpfel zu verzögern. «Wir versetzen das Obst sozusagen in den Winterschlaf», sagt Bracher. Nur dank der Lagerung sei es möglich, den Detailhandel übers ganze Jahr mit frischem Obst zu versorgen. Wie wichtig die Lagerung ist, zeigen saisonale Komponenten. So herrscht bei Geiser zurzeit zwar Hochbetrieb bei der Anlieferung. Bei der Auslieferung dagegen fällt die Hochsaison auf die Periode Februar bis Ende Mai.

DASS IM AGRARMARKT mit immer härteren Bandagen gekämpft wird, bekommt auch Geiser zu spüren. Einerseits nimmt der Importdruck zu, andererseits steigen die Anforderungen der Kunden. Darauf haben die Langenthaler reagiert. 2005 übernahm Geiser die Maeder AG in Zollbrück, die E. Schwarz-Landesprodukte AG in Villigen und schloss einen Zusammenarbeitsvertrag mit der Kartoffelzentrale Burgdorf. «Damit konnten wir unsere Kapazitäten im Bereich Tafelobst und Kartoffeln verstärken», blickt Bracher zurück. Nur zwei Jahre später gründete Geiser zusammen mit der Tobli Seeobst AG in Bischofszell und der vs. fruit SA in Charrat die Handelsplattform Agrolog.CH AG.

Über diese Drehscheibe wird der Tafelobst- und Kartoffelmarkt landesweit abgedeckt. «Für die Grossverteilern gibt es damit bei der Beschaffung statt mehrerer regionaler, nur noch einen Ansprechpartner», erläutert Bracher die Zielsetzung. Die Plattform arbeite erfolgreich. So decke man für die Migros-Genossenschaften Aare, Basel und Neuenburg-Freiburg den gesamten Bedarf an Tafelobst und Speisekartoffeln ab.

FAMILIENBETRIEBE

Sie stehen nicht im Rampenlicht – trotzdem sind sie das Fundament der Schweizer Wirtschaft: die KMU. Ohne die meist familiengeführten kleinen und mittleren Unternehmen läuft nämlich nicht viel. Im Kanton Solothurn entfallen auf die KMU (bis 250 Angestellte) 99,7 Prozent aller Betriebe im 2. und 3. Sektor. Sie beschäftigen rund 91 800 Angestellte oder 84 Prozent aller Arbeitnehmer. Im Kanton Bern entfallen von den 35 000 privatwirtschaftlich geführten Betrieben 99,5 Prozent auf das Segment der KMU. Sie beschäftigen deutlich mehr als die Hälfte aller rund 460 000 Angestellten. Wir stellen in einer Serie KMU-Vertreter aus der Region vor, die sich national und international erfolgreich behaupten können. (FS)

Seit 119 Jahren im Schweizer Agrarhandel aktiv

Der Ursprung der heutigen Geiser agro.com AG reicht ins Jahr 1889 zurück. Damals gründete Ernst Geiser eine Einzelfirma, spezialisiert auf den Handel mit Knochenmehl. Später konzentrierte er sich auf den Handel mit Tafelobst und expandierte kräftig ins Ausland. Die Langenthaler unterhielten zeitweise 13 Filialen von Casablanca bis London. Diese wurden später wieder geschlossen. 2004 verkaufte Peter Geiser, der die Unternehmung seit 1971 in 3. Generation führt, den Betrieb an das Management; Besitzer sind seit damals Geschäftsführer Peter Bracher, Finanzchef Fred Flückiger und Bereichsleiter

Walter Ingold. Die Geiser agro.com AG ist heute die wichtigste Beteiligung der vom Management gegründeten Capricorn Holding. Dazu gehören unter anderem noch die Petro.com AG (Tankstellen), die GMS Handels AG (Beraterfirma für Bauern) und die A1 Kühl und Logistik AG (Kühlhaus für Dritte). In diesem Sommer verkaufte Peter Geiser im Übrigen die 1953 gegründete und privat gehaltene, auf Kühl- und Tiefkühlprodukte spezialisierte Kadi AG, an eine deutsche Investmentgesellschaft und das Management. Der Pommes-frites-Hersteller ist ein wichtiger Kunde vom Kartoffelhändler Geiser. (FS)

DAS SONNTAGSREZEPT

Das feine Fischrezept: «Bellevues Fischknusperli» aus Lüsslingen



Eva und Kurt Geiser vom Restaurant Bellevue in Lüsslingen wünschen «Guete».

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):
ca. 800 g Zander oder Eglifilet
wenig Salz, Pfeffer

Für den Backteig:
500 g Weissmehl
4 dl Bier
2 dl Öl
5 Eier
Fischgewürz
1 Prise Zucker

sel geben, Bier, Öl und Eier mit Fischgewürz zu einem Teig verarbeiten. Danach den Fisch unter den Teig mischen und zuletzt frittieren.

FALLS MAN DEN FISCH mit einer Sauce Tatar geniessen möchte, kann man Mayonnaise, Cornichons, Schnittlauch und Zwiebeln fein hacken und untereinander mischen.

DAZU EMPFIEHLT DER CHEF: Einen Twanner Weisswein. (SZR)

SO WIRDS GEMACHT: Den Fisch mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Mehl in eine Schüs-

Restaurant Bellevue, Lüsslingen
Telefon: 032 622 35 73

VOR 100 JAHREN



Die Gefährlichkeit von Schnapsbonbons war im «Sonntagsblatt» Nr. 37 von 1908, das vom Verlag Vogt-Schild herausgegeben wurde, ein Thema:

«Wie weit die Fürsorge des preussischen Kulturministers für das seiner Obhut anvertraute Ressort geht, zeigt ein Erlass gegen – Schnapsbonbons, der soeben veröffentlicht worden ist. Ärztliche Untersuchungen haben ergeben, dass Bonbons, wie sie bekanntlich in jeder Konditorei zu haben sind, erschreckliche Mengen von Alkohol enthalten. (...) Er weist deshalb die Regierungspräsidenten an, in geeigneter Weise aufklärend auf die Bevölkerung einzuwirken und das Erforderliche zu veranlassen.» (NIE)