

Früchte wie frisch gepflückt das ganze Jahr über

Bei Geiser agro.com in Rüttligen-Alchenflüh im Bernbiet werden jedes Jahr 20 000 Tonnen Kernobst verarbeitet. Ein Rundgang von der Wareneingangskontrolle über die Kühllager bis zur Sortierung und Packerei liefert interessante Einblicke in den Betrieb.



«Man kann nicht alle Sorten im gleichen Raum lagern. Alleine von Gala gibt es sieben verschiedene Typen, und alle müssen anders gelagert werden.»

✎ Yvonne Bugmann

Betriebsspiegel:
Geiser agro.com



Ort:
Rüdtligen-Alchenflüh BE



Betriebszweige:
Tafelobst: Lagerung, Sortierung, Verpackung, Transport



Anzahl Mitarbeitende:
150

Es ist ein heisser Tag Anfang Juli. Wir treffen Jean Pascal Moret (44) und Bastien Kaisin (33) am Hauptsitz des 2018 neu gebauten Kernobstlagerbetriebs von Geiser agro.com in Rüdtligen-Alchenflüh. Jean Pascal Moret, seit 2012 bei Geiser, ist Bereichsleiter Verkauf und Mitglied der Geschäftsleitung, Bastien Kaisin ist seit sechs Jahren Anbauberater Kernobst. Moret kennt den Markt, Kaisin die Produzentinnen und Produzenten. Der Bereichsleiter weiss, was der Markt braucht, wonach die Konsumentinnen und Konsumenten fragen. Und der Anbauberater setzt diese Strategie mit den Produzierenden um: Welche Kernobstflächen sollen reduziert, von welcher Sorte mehr angebaut werden, welche Clubsorten sind vielversprechend? «Es braucht eine Übereinstimmung von Anbau und Verkauf», sagt Moret. «Es muss das angebaut werden, was gefragt ist.»

Doch was passiert mit den Äpfeln und Birnen, sobald sie in Rüdtligen-Alchenflüh ankommen? Dieser Frage wollen wir auf einem Betriebsrundgang nachgehen.

Von der Obstanlage ins Kühllager

Geiser besitzt eine eigene Transportflotte. Die Lastwagen holen das Kernobst entweder direkt bei den Produzierenden oder an Sammelstellen ab. Wenn die Lastwagen mit ihrer Ladung bei Geiser ankommen, wird die Ware zuerst geprüft. Dieses Jahr startete die Birnenanlieferung ab dem 20. Juli, auch die ersten Äpfel sind bereits Ende Juli reif, früher als sonst, der warme Frühling beeinflusst



Bastien Kaisin (links) und Jean Pascal Moret in der Verladehalle.



Die sortierten Äpfel gelangen auf verschiedene Linien, abhängig von der Verpackungsart.

den Erntezeitpunkt. Bei der Wareneingangskontrolle werden verschiedene Parameter gemessen: Festigkeit, Säure, Zucker, Stärke. «Diese Kontrolle ist wichtig für die Lagerung», sagt Jean Pascal Moret. Sei etwa die Stärke knapp, führe das zu Problemen bei der Lagerung. «So wissen wir, ob wir das Kernobst eher lange lagern können oder bereits früh den Kundinnen und Kunden liefern müssen.» Hauptkundin ist die Migros, auch Denner ist ein grosser Kunde von Geiser. Doch nicht nur auf die inneren Werte kommt es an, die Früchte werden auch äusserlich auf Mängel geprüft, etwa Sonnenbrand oder Schlagschäden.

Neben der Wareneingangskontrolle befinden sich die Kühlzellen. Jetzt Anfang Juli sind die Kühllager leer. Die alte Ernte ist mehrheitlich vermarktet und verpackt, und die neue Ernte ist noch nicht da. Die Geiser agro.com gehört nach Inoverde und Tobi Seeobst zu den grössten Obstlagerfirmen in der Schweiz. Das Traditionshaus wurde 1889 gegründet. 1939 hat es das erste Kühlhaus der Schweiz in Langenthal gebaut.

«Die Lagerung von Kernobst ist eine Wissenschaft für sich», sagt Kaisin. «Man kann nicht alle Sorten im gleichen Raum lagern. Alleine von Gala gibt es sieben verschiedene Typen, und alle müssen anders gelagert werden.» Geiser hat zwölf Zellen mit CA-Lagern und vier Zellen mit DCA-Lagern. Jede Zelle bietet Kapazität für 160 bis 180 Tonnen Kernobst. Aktuell sind alle Zellen leer, sie wurden gereinigt und auf ihre Dichtheit überprüft. «Im äussersten Fall bleiben diese Zellen fast ein Jahr lang geschlossen. Daher ist es essenziell, dass sie dicht sind», sagt Moret. Birnen

werden bei 0 bis -1 Grad gelagert, Äpfel zwischen 2 und 6 Grad. Der Sauerstoffgehalt liegt bei 2 %, bei Gala etwa nur bei 0.8 %. «Gala lässt sich gut lagern», sagt Kaisin.

«Auch nach sechs bis neun Monaten schmecken die Äpfel nach einer SmartFresh-Anwendung wie frisch gepflückt.»

«Mit SmartFresh erreichen wir nochmals eine bessere Qualität.» Mit SmartFresh, auch MCP genannt, ist ein spezielles Verfahren gemeint, das die Ethylenrezeptoren blockiert und die Reifung verlangsamt. «Auch

nach sechs bis neun Monaten schmecken die Äpfel nach einer SmartFresh-Anwendung wie frisch gepflückt», sagt Moret.

Werden die Zellen geöffnet, werden dort zuerst normale Raumtemperatur und -bedingungen eingestellt – das Betreten der Zellen zu Lagerbedingungen wäre aufgrund des tiefen Sauerstoffgehalts tödlich. Einmal geöffnet, müssen die Äpfel und Birnen relativ rasch sortiert und verpackt werden. Denn obwohl die Früchte weiterhin kühl gehalten werden, beginnt der Reifeprozess. Wobei nicht alle Sorten weiterhin gekühlt werden: «Gewisse Sorten wie Pink Lady, Golden oder Bonita brauchen Raumtemperatur, sonst besteht die Gefahr von Druckstellen beim Sortieren», erklärt Kaisin.



Sortierung auf Wasserbahnen

Nach den Kühlzellen kommen die Äpfel in die Sortieranlage. Die Sortierung und Verpackung einer der letzten Ladungen Äpfel wurde extra auf den Besuch des Schweizer Obstverbands gelegt. Zuerst wird die gesamte Paloxe sorgfältig in ein Wasserbad gekippt. Der gesamte Transport der Äpfel passiert möglichst schonend über Wasserbahnen. «Birnen können nicht mit Wasser transportiert werden, sie haben eine andere Dichte und schwimmen nicht», erklärt Moret. Um den hohen Wasserverbrauch etwas zu senken, wird das Wasser rezykliert. Da es auch zu Ablagerungen kommt, braucht die Anlage aber regelmässig Frischwasser.

Die erste Maschine nimmt eine optische Sortierung nach Farbe und Kaliber vor. Weiter geht's mit dem Wasserbad in die nächste Maschine, die dank Infrarotstrahlen erkennt, ob die Äpfel verfärbt oder faul sind. Pro Sekunde macht das Gerät 36 Fotos pro Apfel, um ein möglichst genaues Bild zu erhalten. Beschädigte Äpfel kommen entweder in den Kanal für Äpfel zweiter Klasse oder in den Mostobstkanal. Die restlichen Äpfel werden nach Kaliber, Gewicht und Farbe sortiert. 31 Kanäle gibt es insgesamt, jeder hat andere Merkmale. Ist ein Kanal voll, öffnet sich eine Klappe und die sortierten Äpfel kommen erneut in eine mittlerweile gereinigte Paloxe.

Getrocknet und verpackt

Die Paloxen mit den sortierten Äpfeln kommen in ein kühles Zwischenlager und von dort aus in die Packerei, wieder über Wasserbahnen. In Trocknungsanlagen werden die Früchte zuerst getrocknet und gelangen dann auf verschiedene Linien, je nachdem, welche Verpackung vorgesehen ist. Es gibt Linien für den Offenverkauf, eine Tragtaschenlinie, eine für Ifco oder für Foodtainer.

Geiser vermarktet nicht nur gängige Sorten, sondern vor allem auch Clubsorten. «Wir haben gemeinsam mit Inoverde die Hauptlizenz für Jazz und gemeinsam mit Tobi Seeobst die Lizenz für die Birnensorte Q-Tee, erklärt



Clubsorten wie Jazz erhalten am Schluss noch einen Kleber.

Moret. Auch SweetTango, Pink Lady und Morgana bietet Geiser an. Clubsorten erhalten am Schluss beim Abpacken noch einen Kleber. So erkennen die Kunden gleich, dass es sich um eine Clubsorte handelt, und sie können auch nicht vertauscht werden mit anderen, günstigeren Apfelsorten. Jazz ist der Lieblingsapfel von Moret und Kaisin: «Er ist das ganze Jahr über stabil in der Qualität und lässt sich gut lagern, zudem sind Süsse und Säure gut ausgewogen», schwärmen die beiden.

Möglichst schnell ins Regal

Nachdem Preis, Packdatum und Sorte anhand der Etiketten auf den Gebinden nochmals überprüft wurden, gelangen die abgepackten Früchte in die Verladehalle. Morgens zwischen 10 und 12 Uhr gehen jeweils die Bestellungen ein, ab dem Mittag werden die ersten Bestellungen abgeholt, und am nächsten Tag stehen die Früchte schon in den Filialen. «Ziel ist, dass die Früchte möglichst schnell von der Sortierung ins Regal gelangen, da nach dem Verlassen des Kühllagers der Reifeprozess beginnt», erklärt Moret. Am längsten bleibe der Apfel am Verkaufspunkt liegen – dort ist es warm und hat viel Licht, was nicht gut für den Apfel ist. Daher sind die Händler angehalten, keine zu grossen Bestellungen zu tätigen, damit die Ware möglichst rasch vom Point of Sale zu den Konsumentinnen und Konsumenten gelangt.

Geiser verkauft auch Importware, aktuell vor allem Birnen, denn Schweizer Birnen gibt es um diese Jahreszeit nicht mehr. So stehen denn in der Verladehalle neben Schweizer Äpfeln auch Birnen aus Belgien und warten auf den Weitertransport. Und hier endet auch unser Betriebsrundgang. Voll mit neuen Eindrücken geht es aus der kühlen Halle zurück in die Sommerhitze. 1



Bastien Kaisin und Jean Pascal Moret im Kontrollraum, wo sie auch die Fotos der Äpfel sehen.