

Den Beeren hinterher

DER TRANSPORT ZARTER BEEREN ERFORDERT FINGERSPITZENGEFÜHL VOM FELD BIS IN DEN MARKT



Sommerzeit ist Beerenzeit: die süßen Schätze sind in Österreich ab Juni den Sommer über erntefrisch im Handel erhältlich. Ernährungsexperten geben gerne den Rat: Naschen Sie! Denn: Himbeeren, Heidelbeeren, Ribiseln und Brombeeren schmecken nicht nur köstlich. Auch die Gesundheitsvorteile der süßen Naschereien sind phänomenal! SPAR Vital zarte Beeren kommen ausschließlich von österreichischen Bauern.

Zu Besuch bei Beeren-Bauern. Gaisruck, eine kleine Gemeinde im Bezirk Korneuburg, Niederösterreich: Herbert und Beate Inführ kultivieren seit 14 Jahren Himbeeren. In den Sommermonaten hat die Familie mit zwei Kindern

wenig Freizeit, da die Ernte der Himbeeren sehr arbeitsintensiv ist. Herbert Inführ schildert im Gespräch mit GESUND LEBEN den Weg seiner Himbeeren vom Feld in die SPAR-Märkte.

6 Uhr: Erntebeginn. Die Himbeeren müssen in den kühlen Morgenstunden geerntet werden, damit Haltbarkeit und Festigkeit erhalten bleiben. Die geernteten Himbeeren werden in Kühlboxen am Feld kurz zwischengelagert.

7 Uhr: Heimtransport ins Kühllager. Die ersten Himbeeren werden in ein Kühllager transportiert, wo sie bei vier Grad gekühlt werden.

8 Uhr: Beginn der Verpackung. Während am Himbeerefeld noch gepflückt

wird, beginnt die Verpackung. Die gepflückten Himbeeren werden kontrolliert. Weiche, beschädigte, unreife oder überreife Beeren werden aussortiert. Dann erfolgt die Etikettierung.

11 Uhr: Ende der Ernte. Vor der Mittagshitze, die die Beeren aufweicht und die Haltbarkeit beeinträchtigt, muss die Ernte beendet sein.

12 Uhr: Transport in die SPAR-Zentrallager. Die verpackten Himbeeren werden in die SPAR-Zentrallager geliefert. Dabei wird durchgehend eine Kühltemperatur von vier Grad eingehalten.

Zu Besuch im SPAR-Zentrallager. St. Pölten, Niederösterreich: hier ist eines der sechs SPAR-Zentrallager Österreichs. Jede SPAR-Zentrale hat zwei Qualitätskontrolleure, die die Waren beim Wareneingang und -ausgang prüfen. Leopold Zagler, verantwortlich für die Qualitätskontrolle bundesweit, erklärt den Weg der SPAR Vital zarten Himbeeren.

13 Uhr: Ankunft der Ware. Übernahme der Palette mit den Himbeeren in der gekühlten Zone des SPAR-Zentrallagers.

13.15 Uhr: Qualitätsprüfung. Geprüft werden die Beeren nach vorgegebenen Richtlinien: so wird u. a. die Kerntemperatur einer Stichprobe mit einem Einstechfühler gemessen. Sie darf max. sechs Grad betragen. Die Ware wird auf die richtige Reife hin kontrolliert. Optimal ist, wenn sie schon kräftig rot, aber noch optimal fest ist, und die Oberfläche glänzend. Des Weiteren werden die Früchte auf etwaige Druckstellen und Schimmel kontrolliert. Unreife, überreife oder mangelhafte Ware wird sofort retourniert.



ab 13.30 Uhr: Kommissionierung.

Die Ware wird in die gekühlte Kommissionierzone gestellt.

Hier wird sie kommissioniert – je nach Kundenauftrag (Bestellung) – und zum (gekühlten!) Auslieferungstor gebracht. Am Auslieferungstor erfolgt die Verladung auf den Liefer-LKW, die Ware wird zum SPAR-Geschäft gebracht.

Abend/Nacht: Im SPAR-Geschäft werden die Himbeeren über Nacht im Kühlraum gelagert.

Ab 7 Uhr Früh des nächsten Tages: Im Verkaufsregal. Die SPAR Vital zarte Beeren werden im SPAR-Geschäft zum Verkauf geschichtet. Die Frische der Früchte garantiert das Gesundheitsplus!



Einkaufsliste

Beerenstark

Genießen Sie jede Menge sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe

SPAR Vital zarte Himbeeren

Reich an Kalium, Eisen, Magnesium und Phosphor, die gut für die Knochen sind. Hoher Ballaststoffanteil, fördert die Verdauung.



SPAR Vital zarte Heidelbeeren

Reich an Vitamin E, C, Eisen und sekundären Pflanzenstoffen. Schützt die Zellen.



SPAR Vital zarte Brombeeren

Enthalten mehr Ballaststoffe, Kalium, Kalzium und Vitamin C als Apfel; hoher Anteil an Eisen und sekundären Pflanzeninhaltsstoffen. Besonders verdauungsfördernd.



SPAR Vital zarte Ribiseln

Enthalten dreimal so viel Vitamin C wie dieselbe Menge Zitronen; viel Vitamin E, Eisen, Kalium und Kalzium. Stärken Immunsystem und Kreislauf.



Nachgefragt

»Ernte erfordert viel Gefühl«

Himbeer-Bauer Herbert Inführ über die Himbeer-Ernte

GESUND LEBEN: Wie groß sind Ihre Himbeerefelder?

Herbert Inführ: Aufgrund der laufend steigenden Nachfrage haben wir mittlerweile 12 Hektar Anbaufläche. Wir kultivieren sowohl Sommer- als auch Herbsthimbeeren. Das bedeutet, dass wir vom 20. Juni an bis in den Oktober laufend Himbeeren ernten.



Die Himbeeren werden allesamt händisch gepflückt. Dafür haben wir 25 Erntehelferinnen beschäftigt. Bei dieser Arbeit muss man sehr gefühlvoll sein. Die Himbeeren dürfen z. B. keinesfalls gedrückt werden. Auch beim Verpacken ist große Vorsicht angesagt und man muss sehr achtsam sein. Unser Team ist bereits sehr erfahren – das ist das Um und Auf, um die hohe Qualität der Ware zu garantieren.

Wie wird geerntet? Maschinell oder per Hand?

»Beeren sind sehr empfindlich«

SPAR-Qualitätskontrolleur Leopold Zagler über Frischekriterien

GESUND LEBEN: Warum ist es so wichtig, dass bei Himbeeren vom Produzenten bis ins Geschäft die Kühlkette nicht unterbrochen wird?

Leopold Zagler: Optimal ist eine Temperatur von zwei bis sechs Grad. Das Problem ist: durch Temperaturschwankungen würde es zur Kondensation kommen, das bedeutet, es würde sich Wasser bilden. Dadurch würden die Beeren erweichen und schneller schimmeln. Die Haltbarkeit wäre dann im Geschäft nicht mehr gegeben.



Auch wertvolle Vitamine würden verloren gehen.

Worauf können Konsumenten beim Kauf von Beeren achten?

Sie sollten im Geschäft gekühlt sein und auch zuhause im Kühlschrank gelagert werden. Dann halten sie sich gut zwei Tage. Die Früchte sollten schön glänzen, keine Druckstellen haben und natürlich frei von Schimmel sein. Am Boden der Verpackung sollte kein ausgetretener Fruchtsaft zu sehen sein.