

„Tutti frutti“ am Güterbahnhof

Der Fruchthof ist Northeims Vitaminzentrale

NORTHEIM (fd) - Spätsommerzeit ist Erntezeit. Äpfel, Pflaumen, Birnen: Jetzt bietet die Natur das ganze Programm. Wer keinen eigenen Garten hat, der bezieht die schmackhaften Gesundheitsmacher aus dem Supermarkt oder dem Obstladen an der Ecke. Und woher beziehen die ihre Ware? – In den meisten Fällen vom Fruchthof Northeim. Dort herrscht freilich nicht nur in der Sommerzeit Hochbetrieb. Rund ums Jahr versorgen die Fruchtexperten die Northeimer mit Obst und Gemüse - aus heimischer Produktion, aber auch aus den entferntesten Winkeln dieser Erde. Convenience-Produkte, etwa für die hiesige Gastronomie, ergänzen die Produktpalette.

Als Adolf Seeger im Jahr 1928 mit dem Import von Früchten in Northeim anfang, war noch „alles Banane“. Unter den Südfrüchten hatte die Banane als erste Einzug in die Haushalte auch breiterer Schichten gezogen. Adolf Seeger importierte die (noch grünen) Früchte nicht nur, er sorgte auch dafür, dass sie mittels künstlicher Reifung auch zum Verzehr geeignet waren. Bananen gibt es natürlich auch heute noch im Fruchthof Northeim. Dazu rund 350 weitere Obst- und Gemüseartikel. „Wir sind Vollsortimenter. Wir möchten keinem Kunden sagen: Das haben wir nicht“, beschreibt Marketing- und Vertriebsleiter Peter Ewerlin die Firmenphilosophie. Pfirsiche, Nektarinen und Melonen kommen per Lastwagen aus Italien, Spanien, Frankreich oder den Niederlanden direkt zum Fruchthof Northeim, wo die Ware in riesigen Hallen zwischengelagert wird, um



Peter Ewerlin: „Wir sind Vollsortimenter“.

sie möglichst schnell an Supermärkte, Obsthändler, aber auch Gastronomen zu verkaufen. Wichtig: Das Wissen, was man wie wo lagern muss. Schließlich wollen nicht nur die Northeimer Abnehmer Obst und Gemüse in möglichst erntefrischem Zustand, sondern auch Händler auf den Großmärkten in Berlin und Leipzig. Jeden Nachmittag steuert ein LKW auch die Fruchthof-Filiale im thüringischen Mühlhausen an. 30 Lastwagen sind täglich zwischen Hamm und Leipzig, Fulda und Hamburg in Sachen „Vitaminversorgung“ unterwegs. 130 000 Tonnen werden jährlich im Fruchthof Northeim umgeschlagen, etwa 433 Tonnen jeden Tag. Mal mehr, mal weniger.

In den Ferienmonaten und am Ende eines Monats eher weniger, „weil dann das Geld oft knapp ist“, weiß Peter Ewerlin. Dafür registrieren die Fruchtexperten nach der Ferienzeit eine verstärkte Nachfrage nach exotischen Obstsorten. „Wenn die Leute in der Karibik auf Urlaub

waren, wollen sie die Früchte, die sie dort gegessen haben, auch hier essen“, erklärt Ewerlin das Phänomen. Damit Obst und Gemüse in höchster Qualität den Verbraucher erreichen, wird nicht nur beim Transport und auf dem Fruchthof in Northeim höchster Aufwand betrieben – etwa durch kostenintensive Kühlung auf 65 000 Quadratmetern oder eine intensive Warenausgangskontrolle. „Wir versuchen schon früh auf die Qualität Einfluss zu nehmen“, betont Peter Ewerlin. So sind zu Beginn einer Kampagne Fruchtthof-Experten in den Anbaugebieten in Frankreich und Spanien vor Ort, um das Vorernte-Geschäft zu beobachten. „Einfach um zu wissen, was da auf uns zukommt“, erklärt der Marketingleiter.

Einer der ersten, der allmorgentlich in Northeim die Qualität der Ware prüft, ist Lutz Hasenbeck. Morgens um vier macht der Chef in den kühlen Hallen bereits seine Runde, prüft Tomaten und Kiwi auf ihre Festigkeit, Ananas und Papaya auf ihren Reifegrad. Doch nicht nur Obst und Gemüse lagert in den riesigen Gebäuden. Das Familienunternehmen – neben Lutz Hasenbeck als Geschäftsführer arbeiten auch Ehefrau Ursula und die Söhne Nils und Marc in der Firma – bietet seinen Kunden auch vorverarbeitete Rohware, Feinkostsalate, Molkereiprodukte und Säfte. Sogar mediterrane Vorspeisen kann das Unternehmen seinen Kunden bieten. In Verwaltung, Lager und Transport sind derzeit insgesamt über 150 Mitarbeiter damit beschäftigt, dass nicht nur für die Northeimer der Vitaminachschub gesichert ist.



Frühaufsteher: Morgens um vier macht Fruchthof-Chef Lutz Hasenbeck seine erste Runde.



Kühl ist es in den riesigen Hallen - damit die Ware möglichst frisch beim Kunden ankommt.



Mach' mal Pause: Früchte sind auch bei den Mitarbeitern als kleiner Snack zwischendurch sehr beliebt. Fotos: Dörrle