

BRANCHEN-NEWS

Fruchthof Northeim

10 Mio Kolti Bananen gereift

Die Endreifung erfolgt in 14 Reifekammern im Fruchthof.



Bananen schmecken am leckersten, wenn die Schale leuchtend gelb gefärbt ist und das Fruchtfleisch aromatisch süß schmeckt. Der Fruchthof Northeim betreibt schon seit Jahrzehnten eine eigene Bananenreiferei. Jetzt feiert der Fruchtgroßhändler ein Jubiläum: Seit Inbetriebnahme (Fruchthandel Magazin berichtete) seiner neuen Reifekammern Anfang der neunziger Jahre wurden hier 10 Mio Kartons mit Bananen gereift. Die Arbeiter in den Bananenplantagen in

Südamerika ernten die Bananen als „Grün-schnäbel“ – unreif mit grüner Schale. Aus gutem Grund: In reifem Zustand werden sie rasch mehlig und würden faulen. Grün und unreif treffen die Bananen an der Rampe beim Fruchthof am Northeimer Güterbahnhof ein. Die Endreifung der beliebten Früchte erfolgt in den 14 Reifekammern der Fruchthof-Bananenreiferei.

Am 1. November feierte der Fruchthof ein Jubiläum: 10 Mio Kartons mit jeweils

18 kg Bananen sind hier seit der Inbetriebnahme der modernen Pressreifung gereift. Der Fruchtgroßhändler versorgt damit Gastronomie, Großküchen und Einzelhandel in Niedersachsen, Nordhessen, Nordrhein-Westfalen, Thüringen und Sachsen-Anhalt. Die Bananenreifung ist beim Fruchthof Northeim Chefsache: Inhaber Lutz Hasenbeck ist seit vier Jahrzehnten erfahren im Bananenhandel; er steuert und überwacht seit dieser Zeit die Bananenreifung. Seine Mitarbeiter starten die Reifung in den Reifekammern indem sie die Atmosphäre mit Äthylen anreichern. Die gebogenen Früchte verwandeln sich dann in vier bis acht Tagen bei Temperaturen zwischen 14,5° C und 18° C zu den verkaufsfertigen Verbraucherlieblingen. Mindestens zweimal täglich überprüfen Fruchthof-Mitarbeiter Temperatur und Farbe der Früchte. Sie berücksichtigen bei der Reifung Herkunft, Frische, Schnittgrad, Art oder Länge der Verschiffung der Früchte. Nur dann hat die Banane auch die richtige Haltbarkeit, um gelb beim Verbraucher einige Tage lang auf Vorrat zu liegen. Damit die Bananen die Kunden immer in der gewünschten Qualität erreichen und der Einzelhandel stets lieferfähig bleibt, stimmt der Northeimer Fruchtgroßhändler die Wareneingänge und -ausgänge sowie die Reifung sorgsam aufeinander ab. Denn schließlich soll sich der Verbraucher an einer aromatischen und optisch einwandfreien Frucht erfreuen. ■