

Fruchthof Northeim betreibt erfolgreich eigene Bananenreiferei

17.11.2006

Die Arbeiter in den Bananenplantagen in Südamerika ernten die Bananen als „Grünschnäbel“ – 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 Millionen 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 Früchte verwandeln sich dann in vier bis acht Tagen bei Temperaturen zwischen 14,5° 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.

Foto: Tägliche Kontrolle der Bananen: Nils Hasenbeck und Hans-Jürgen Doll.