Spargel & Erdbeer Profi

4 | 2017

Interaspa Praxis, 6. + 7. September in Visbek

Auswirkungen hoher N-Versorgung

Kleine Ernte 2017

Obst und Gemüse natürlich verpackt

Muss das eigentlich sein? Wir kaufen knackig-frisches Biogemüse oder das Obst aus garantiert regionalem Anbau – und dann gibt es nur Plastiktüten zum Verpacken. Als ob's da keine Alternativen gäbe.

Immer mehr Menschen, denen die Umwelt wichtig ist, äußern Kritik am enormen Verpackungsmüll, der die meisten Einkäufe immer noch begleitet. Insbesondere Plastikverpackungen rund um Bio-Obst und Bio-Gemüse stoßen auf Unverständnis, auch wenn Haltbarkeit und Abgrenzung zum Standardsortiment dabei eine Rolle spielen. Eine wachsende Zahl an Lebensmittelläden, wenn auch meist kleinere, bietet daher inzwischen unverpackte Waren an (und durchaus nicht nur Obst oder Gemüse).

Wellpappe: Der natürliche Verbündete von Obst und Gemüse

Hier bietet sich die Wellpappe als quasi natürlicher Verbündeter des Lebensmittelhandels an. Nicht zufällig und schon seit Jahren ist der Obst- und Gemüsehandel eines der wichtigsten Zielsegmente von Verpackungsunternehmen wie Klingele.

Besonders aktiv in diesem Segment sind Klingele Embalajes Canarias auf Teneriffa, das Klingele Wellpappenwerk in Delmenhorst sowie Klingele Golfkarton in Elst (Niederlande), deren Standort sich praktisch mitten im Anbaugebiet befindet, und die mit ihren Produkten und Lösungen sehr stark auf landwirtschaftliche Produkte hin ausgerichtet sind.

Das Material Wellpappe wird von Kunden des Unternehmens aus verschiedenen Gründen nach Angaben von Klingele sehr geschätzt: Es zeichnet sich durch eine hohe Materialeffizienz aus, ist recyclingfähig und die Verpackungen sind sehr flexibel konzipierbar. Die hervorragende Bedruckbarkeit macht Wellpappenverpackungen zu wandelnden Werbeträgern. Eine BRC-Zertifizierung gewährleistet zudem höchste Hygienestandards und sichert die Lebensmittelunbedenklichkeit der Verpackungen.

Papier mit Barrierebeschichtung hält Feuchtigkeit fern

Natürlich haben Verpackung und Transport von Obst und Gemüse auch so ihre Tücken – und ziehen gern mal Feuchtigkeit nach sich. Dafür hat Klingele den Coverliner entwickelt, ein wasser-, öl- und fettabweisendes Papier mit Barrierebeschichtung. Es basiert auf Altpapier und pflanzlichem Öl, ist recycelbar und biologisch abbaubar. Aufgrund seiner wasserabweisenden Eigenschaften ist der Coverliner bestens geeignet für die Verpackung von Obst und Gemüse (und übrigens auch Tiefkühlkost) – und ganz nebenbei ist er auch aus Kostensicht sehr attraktiv, so Klingele.

Überzeugen können sich Besucher der Messen expoSE in Karlsruhe am 22. und 23. November oder der Interaspa in Visbek am 6. und 7. September. Auf beiden Messen wird Klingele vor Ort sein und auch seinen Coverliner präsentieren.

Optimale Kühlung für frischen Spargel – von der Ernte bis zum Verkauf

Werkfoto: WESSAMAT

Absolute Frische von der Ernte bis zum Verkauf

Damit erntefrischer Spargel auf dem Weg zum Verbraucher knackig frisch bleibt, ist die richtige Kühlung bei Transport und Lagerung von entscheidender Bedeutung. Optimal geeignet sind hierfür die Micro-Cube-Feineiswürfel, die mit einer Kantenlänge von 7x7x7 mm den Spargel sanft umhüllen und mit einer Kerntemperatur von 0 °C für die optimale Kühlung und Frische des Spargels sorgen.

Das besondere Format und die einzigartige Konsistenz dieser Feineiswürfel ist nach Herstellerangaben auf ein spezielles Produktionsverfahren zurückzuführen, das bei den Micro-Cube-Eisbereitern der WESSAMAT Eismaschinenfabrik eingesetzt wird. Am Firmenstandort Kaiserslautern produziert das Unternehmen Eisbereitungsmaschinen zur Herstellung von Eiswürfeln, Crushed-Ice, Nugget-Ice, Flockeneis oder Scherbeneis für die unterschiedlichsten Anwendungsgebiete und Einsatzzwecke.

Die Micro-Cube-Eisbereiter, mit denen die Feineiswürfel in dem quadratischen Format produziert werden, sind als reine Produktionseinheiten oder als komplette Eisbereitungsmaschinen mit Leistungen von 120 bis 800 kg/Tag erhältlich. Wenn Spargelproduzenten geeignete Behälter zur Bevorratung der produzierten Feineiswürfel besitzen, ist der Einsatz einer Produktionseinheit mit entsprechender Leistung ausreichend. Wenn keine geeignete Bevorratungsmöglichkeit vorhanden ist, werden die Eisbereiter alternativ mit stationären Vorratsbehältern aus Edelstahl oder mit fahrbaren Vorratsbehältern zum einfachen Verteilen der Eiswürfel auf den Kisten mit dem frisch geernteten Spargel geliefert. Aufgrund ihrer besonderen Konsistenz und Form sind diese quadratischen Feineiswürfel rieselfähig. Sie können leicht und gleichmäßig auf dem Spargel verteilt werden, ohne dass die empfindlichen Spargelköpfe und Spargelstangen durch scharfe Kanten oder grobe Stücke beschädigt werden. Die konstante Temperatur von 0 °C sorgt für gleichbleibende Kühlung unter idealen Bedingungen, was sich auf die Frische und Haltbarkeit des Spargels besonders positiv auswirkt.

WESSAMAT stellt den Spargelproduzenten als Alternative zu Kauf oder Leasing während der Spargelsaison geeignete Eisbereiter mit entsprechender Leistung auch zu günstigen Mietpreisen zur Verfügung.

Eine kostengünstige Alternative zu den Micro-Cube-Eisbereitern stellen die Flockeneisbereiter dieses Herstellers dar. Das Flockeneis ermöglicht ebenfalls eine gleichbleibende Kühlung und sorgt dafür, dass der Spargel frisch beim Verbraucher ankommt.

Diese Flockeneisbereiter sind in unterschiedlichen Ausführungen und Leistungen von 35 kg bis über 1 000 kg/Tag lieferbar. Sie sind mit integriertem Vorratsbehälter oder mit stationären und fahrbaren Vorratsbehältern erhältlich. Die Modelle mit den höheren Leistungen sind auch als reine Produktionseinheiten für die Kombination mit kundeneigenen Vorratsbehältern lieferbar.