

In Rade reifen jetzt Avocados und Bananen

Von Claudia Michaelis

NEU WULMSTORF/ RADE. Neu Wulmstorf wird nach und nach zur größten Warendrehscheibe im Hamburger Süden: Im Logistikzentrum an der A 1 hat sich Anfang des Jahres die Erzeugergenossenschaft Landgard angesiedelt. 140 000 Tonnen Obst und Gemüse werden dort pro Jahr umgeschlagen.

Kühle klare Luft schlägt dem Besucher beim Betreten der Wareneingangshalle entgegen. Zwölf Grad Celsius herrschen hier konstant, ganz gleich wie die Außentemperaturen schwanken. Auf Paletten stapeln sich Kisten mit Spitzpaprika aus Dithmarschen, Äpfeln aus Neuseeland, Orangen aus Südafrika, Avocados aus Kenia und Wassermelonen aus Spanien bis zur Decke. „Das ist nur die Ware, die in den vergangenen anderthalb Stunden angekommen ist“, erklärt Thomas Averhoff.



Die Orangen werden auf eine Ebene gerüttelt und zum Abwiegen auf dem Laufband verteilt. Foto: Landgard

Der Groß- und Außenhandelskaufmann ist einer von drei Geschäftsführern der Landgard Nord Obst & Gemüse GmbH und leitet den neuen Standort Rade. Anfang des Jahres hat das Unternehmen auf dem letzten verfügbaren Grundstück im Gewerbegebiet Mienenbüttel in einer gut 13 000 Quadratmeter

großen Halle ein hochmodernes Dienstleistungszentrum eröffnet. Ganz Norddeutschland und Dänemark beliefert Landgard jetzt von Rade aus mit dem Obst und Gemüse, das Erzeuger aus aller Welt und aus Deutschland für die Genossenschaft produzieren.

Reifegrad wird digital kontrolliert

Hinter der Wareneingangshalle geht es ins kalte Herz des riesigen Obst- und Gemüsekartons: In sechs großen Kühlräumen, deren Temperatur sich individuell steuern lässt, lagern Trauben und Feigen, Granatäpfel und Nashi-Birnen, letztere gerade bei zwei Grad. Nebenan reihen sich in einem langen Gang 23 riesige blaue Schränke mit einem Guckloch in der Mitte, über denen jeweils eine Art Luftballon hängt. „Das sind unsere Softripe-Kammern“, sagt Averhoff mit ein wenig Stolz in der Stimme. In Rade setzt Landgard als erstes Unternehmen in Europa erstmals eine neu entwickelte Reifetechnologie ein, die letztlich auch ausschlaggebend war für den Umzug vom vorherigen Standort am Hamburger Großmarkt nach Rade und die dortige Expansion: Das Softripe-Verfahren erlaubt der Firma, ihren Handel auf das gesamte Spektrum mit Obst aus Übersee auszuweiten, erklärt Averhoff. Darüber hinaus wird auch das klassische Landgard-Sortiment im Bereich Gemüse, das von den Erzeugern aus Norddeutschland stammt, in Rade umgeschlagen.



Thomas Averhoff hat eine der sonst hermetisch abgeschlossenen Reifekammern geöffnet: Hier werden gerade 1134 Kartons Bananen aus Kolumbien im Softripe-Verfahren nachgereift. Foto: Michaelis
bemerkt, erklärt Averhoff.

Bananen, Avocados und Mangos, Trauben, Beeren und andere exotische Früchte aus 23 Ländern der Welt kommen über die A 1 in Rade an – nicht ausgereift und knüppelhart. In den Reifekammern werden sie dann exakt auf den für die Auslieferung an den Handel gewünschten Punkt gereift. In den gasdichten, geschlossenen Kammern ermittelt hochmoderne Messtechnik durch die Atmungsaktivität der Frucht deren pflanzenphysiologischen Zustand, intelligente Software stellt durch die „Kommunikation“ mit der Frucht dynamisch die optimalen Reifebedingungen ein, „so als wenn die Banane noch an der Staude hängen würde“, erklärt Averhoff.

Statt viel Ethylen, das in den herkömmlichen Verfahren den Reifeprozess beschleunigt, werden im Softripe-Verfahren fast nur natürliche Elemente wie Sauerstoff, Stickstoff, Temperatur und Wasser eingesetzt. So werden die Früchte weniger gestresst und deutlich schonender gereift – was sich später in gutem Geschmack und festerem Fruchtfleisch

Sieben weitere Reifekammern sollen noch dazu kommen

Gleichwohl erfordert auch der Einsatz des Softripe-Verfahrens erfahrene menschliche Mitarbeiter. **Einen Raum weiter sitzt Dobrislav Ceko an einem großen Bildschirm und überwacht anhand der übertragenen Daten das Geschehen in den Reifekammern.** Ceko ist einer von drei Bananenreifemeistern im Team, für seinen Spezialistenjob eigens ausgebildet nach IHK-Kriterien. Paradedisziplin in Rade ist das Reifen von Bananen: Allein 32 000 Kartons Bananen, das sind 32 Lkw, werden dort pro Woche umgeschlagen. 1,7 Millionen 18-Kilo-Kartons Bananen werden pro Jahr von Rade aus verkauft.

Im Zentrum der Halle liegt auf 2500 Quadratmetern die Packstation. Orangen und Avocados kullern über Laufbänder, werden automatisch gewogen, schlechte Früchte werden erkannt und aussortiert. An zehn Packlinien für Äpfel, Birnen, Pflaumen, Zitronen, Grapefruit, Avocados, Mangos, Ingwer, Paprika, Tomaten und Zucchini stellen die Mitarbeiter die Ware für die Auslieferung an den Handel zusammen.

Seit Anfang des Jahres baut Landgard den Standort Rade auf. **Sieben weitere Reifekammern kommen demnächst noch dazu.** Mittlerweile sind am Standort Rade etwa 100 Mitarbeiter beschäftigt, und die Firma suche weitere Mitarbeiter in allen Bereichen, sagt Averhoff. Zurzeit ist der Standort zu 80 Prozent ausgelastet, „da ist noch Luft nach oben.“ Im nächsten Jahr will Landgard auch Auszubildende in Rade einstellen – Fachkräfte für Lagerlogistik und Kaufleute im Groß- und Einzelhandel. 95 Prozent der Mitarbeiter sind aus Hamburg mit nach Rade gekommen, 25 Mitarbeiter kommen bereits aus der Umgebung, aus Neu Wulmstorf und Buchholz, so Averhoff.



Die Plastikbeutel sind die Lungen der Reifekammern. Sie regeln die Luftzufuhr im Innern. Foto: Landgard

Nur einen Wermutstropfen sieht der Landgard-Geschäftsführer am sonst logistisch perfekten Standort im Neu Wulmstorfer Süden, und das ist der ÖPNV: „Wir würden uns wünschen, dass die Busverbindung verbessert wird“, sagt

Averhoff. Im Moment müssen die meisten Mitarbeiter notgedrungen mit dem Auto kommen, denn der Bus auf der Linie zwischen Buchholz und Neu Wulmstorf fährt nicht oft, und der letzte verlässt das Logistikzentrum bereits um 17 Uhr, bedauert Averhoff: „Wir arbeiten hier aber länger, bis 18/19 Uhr und sechs Tage quasi rund um die Uhr, denn unsere Kunden wollen täglich frisch bedient werden.“

Landgard gehört 3000 Betrieben

Zu Landgard Nord Obst & Gemüse gehören die Standorte Rade, Kronprinzenkoog (Schwerpunkt: Produktion und Packstation für Möhren, Tomaten, Paprika, Rosenkohl, Weißkohl, Wirsingkohl, Rotkohl, Sellerie), Lassrönne (Schwerpunkt: Sommergemüse) sowie Bielefeld (Schwerpunkt: regionale Kunden und regionale Produktion). Landgard Nord ist Teil der Erzeugergenossenschaft Landgard. Die Landgard eG hat ihren Sitz in Straelen-Herongen am Niederrhein und gehört als vermarktende Erzeugergenossenschaft zu 100 Prozent den Gärtnern und Bauern. Mit mehr als 3000 Mitgliedsbetrieben ist Landgard eine der größten europäischen Vermarktungsorganisationen für Blumen und Pflanzen sowie Obst und Gemüse und erzielt einen jährlichen Umsatz von über 1,9 Milliarden Euro. In den Geschäftsbereichen und Tochtergesellschaften der Landgard Gruppe sind fast 3000 Mitarbeiter beschäftigt. Landgard unterhält unter eigener Marke 31 Cash & Carry Märkte inner- und außerhalb Deutschlands, beliefert große Handelskunden von Baumarktketten über den Lebensmitteleinzelhandel bis zum Discount, Gartenfachmärkte und den Fachhandel.

www.landgard.de