



FRISCHE BEEREN IM NOVEMBER

Qbst zu jeder Jahreszeit frisch aus der Region – das ist für Produzenten und Verbraucher mehr Wunsch als Wirklichkeit. Bei Beerenobst ist es besonders schwer, das Angebot über den naturgegebenen Erntezeitpunkt hinaus zu strecken. Immerhin: Dank kleiner CA-Behälter gelingt es, diese Phase zu verlängern. Im besten Fall sogar bis in den späten Herbst.

„Früher konnten wir Johannisbeeren nur bis in den August hinein verkaufen – und da waren die Preise durch das große Angebot meistens im Keller“, erinnert sich Georg Arnold. Der Obstbauer aus Friedrichshafen am Bodensee hatte sogar mal mit Foliensäcken experimentiert, um seine Beeren längere Zeit lagern und die Verkaufszeit ausdehnen zu können. „Aber das funktionierte nicht.“ Vor einigen Jahren stieß er dann auf die CA-Container Janny MT der gleichnamigen Firma aus Nordfrankreich. Und siehe da: Darin gelang es dem Betrieb sogar, Rote Johannisbeeren zum Teil bis in den November hinein aufzubewahren.

Je nachdem wie der Marktpreis gerade lag, brachte Arnold seine Beeren dann gezielt unters Volk. War der Preis zu niedrig, blieb die Ware im Container, zog er an, lieferte man aus. Auf die Art habe er einen Mehrerlös von zum Teil mehr als einem Euro je Kilogramm erzielt, erzählt Arnold. Eine Differenz, bei der sich die Behälter schnell bezahlt machten.

Janny MT gibt es in der Standardgröße 610 Liter. Der besondere Clou steckt in den Deckeln. Die hat der Hersteller mit sechs kreisrunden Öffnungen ausgestattet, in denen eine spezielle Membran den Innenraum von der Außenluft trennt.

„Diese Membran ist bedingt durchlässig für Kohlendioxid und Sauerstoff, aber zum Beispiel nicht für Wasserdampf“, erklärt Benoit Janny, Geschäftsführer von Janny MT. Alle sechs Membranöffnungen lassen sich auch ganz verschließen. Damit kann der Anwender den Gasaustausch mit der Umgebung je nach Obst dosieren. Bei nicht nachreifenden Früchten wie Johannisbeeren, Brombeeren, Erdbeeren oder Kirschen kann so sichergestellt werden, dass nur wenig Sauerstoff von außen nachströmt und das gebildete Kohlendioxid lange im Behälter bleibt. Der Stoffwechsel der Früchte verlangsamt sich dank der kon-



Frisches Obst aus der Region auch zu ungewöhnlichen Jahreszeiten – da kommt Freude auf.



DER BESONDERE CLOU
Spezielle Membranen im Deckel trennen den Innenraum von der Außenluft.

Standardgröße 610 Liter

Bei nicht nachreifenden Früchten wie Johannisbeeren, Brombeeren oder Kirschen kann so sichergestellt werden, dass nur wenig Sauerstoff von außen nachströmt und das gebildete Kohlendioxid lange im Behälter bleibt.

trollierten Atmosphäre (kurz: CA), und sie bleiben länger frisch. Auch die Feuchtigkeit bleibt im Behälter, sodass das Obst nicht austrocknet.

Es hatte etwas gedauert, ehe Janny MT 2009 gegründet wurde und den gleichnamigen Container auf den Markt brachte. „Zuvor hatte sich mein Vater Pierre gut zehn Jahre lang mit der Entwicklung beschäftigt“, erinnert sich Benoit Janny. „Zunächst hatte er lange Zeit an einem mehrschichtigen Folienbehälter getüftelt, aber die Lösung kam bei den Kunden nicht an.“ Dann habe man auf Hartpolyethylen umgestellt und das heutige Produkt entwickelt. Ein Verkaufsschlager. Auch in Deutschland. Dort kann man entweder direkt bei Janny MT bestellen. Man bekommt die Behälter aber auch über die Firma Cargo Plast GmbH in Salem – dann unter dem Produktnamen Mini CA-Lager. Im Laufe der Jahre habe man schon

viele davon verkauft, sagt Cargo-Plast-Geschäftsführer Robert Reck-Heinrich. Die meisten davon würden für die Obstlagerung genutzt, ein Teil aber auch für Gemüse, Pilze oder Blumen. Laut dem Geschäftsführer „ein perfektes Produkt für Selbstvermarkter“. Wenn es gewünscht ist, sorgt das Cargo-Plast-Team auch für maßgeschneiderte Anpassungen. Georg Arnold in Friedrichshafen etwa wollte Sichtfenster im Deckel haben, um immer mal einen Blick auf die Beeren werfen zu können. Kein Problem für Cargo Plast. Derzeit arbeitet das Unternehmen sogar an einer eigenen Weiterentwicklung des CA-Behälters. Dann soll zum Beispiel eine feste Messtechnik installiert sein, um den jeweiligen Sauerstoff- oder CO₂-Gehalt messen – und per WLAN nach draußen funken – zu können. Bislang geschieht das Messen noch manuell über ein separates Gerät.

Natürlich haben viele Betriebe eigene CA-Lager. Doch gerade für Beerenobst sind diese nur bedingt geeignet. „Man kann diese großen Lagerräume nicht jeden Tag auf- und zumachen“, sagt Reck-Heinrich. „Die CA-Container dagegen kann man in einen einfachen Kühlraum stellen und dann je nach Bedarf stückweise rausholen.“ Ein Container fasst 125 Kilogramm Johannisbeeren, 180 Kilogramm Heidelbeeren, 150 Kilogramm Kirschen oder 200 Kilogramm Pflaumen. In Frankreich preist der Originalhersteller sein Produkt auch für die Lagerung von Äpfeln und Birnen an, mit Lagerungszeiten von bis zu 330 Tagen (für Äpfel).

Auch Georg Arnold hat seine Container schon mit ganz unterschiedlichen Obstsorten getestet. Für Johannisbeeren nutzt er die Behälter inzwischen allerdings nicht mehr. Trotz des erweiterten Vermarktungsspielraums seien die Beeren wirtschaftlich zuletzt nicht mehr interessant gewesen. Und so beendete der Württemberger den Anbau kurzerhand. Sein gutes Dutzend CA-Container nutzt er aber auch weiterhin. 2017 zum Beispiel erstmals für Kirschen. „Es klappt nicht mit allen Sorten“, hat der Obstbauer herausgefunden, „aber zum Beispiel mit Kordia ganz hervorragend.“ Die Stiele etwa blieben wunderbar grün. Dank der neuen Lagerung konnte Arnold seine Kirschen 2017 länger auf dem Wochenmarkt anbieten. Höhere Preise habe er dabei zwar nicht erzielt, dafür aber seine Kunden ein paar Wochen länger glücklich gemacht.

Robert Reck-Heinrich von der Cargo Plast GmbH hält die verlängerte Vermarktungszeit dann auch für einen ganz zentralen Aspekt beim Einsatz der CA-Container. „Gerade Selbstvermarkter bekommen damit eine schöne Möglichkeit, ihre Kundschaft länger zu binden.“ ■