

# Hightech und Früchte aus Mitteldeutschland

Süßkirschen sind ein empfindliches Obst. Am besten ist es, sie nach dem Pflücken sofort in den Mund zu stecken – aber nicht jeder hat einen Kirschbaum, an dem er sich bedienen kann. Stadtbewohner kaufen ihre Kirschen: Auf dem Markt aus großen, alsbald klebrigen Schütthaufen oder im Supermarkt von Obstwühltischen, wobei man nie weiß, ob nicht die lieben Mitkunden jede einzelne bereits ausgiebig betastet haben, um sie dann doch nicht zu kaufen. Verzehrt man diese Kirschen nicht am selben Abend, ist die Gefahr groß, sie am nächsten Tag wegwerfen zu müssen. Aber für das Problem Süßkirsche gibt es eine Lösung!

Ende Juni 2007 nahm bei Saale Obst e.G. in Schochwitz zum zweiten Mal eine hochmoderne Kirschsorrieranlage ihre Arbeit auf. Sie stammt aus Kanada, die Kirschen stammen aus der Region. Der Regenschatten des Harzes ist für den Kirschanbau ein Glück: Die Früchte weisen in der Regel hohe Qualität auf, da sie selten nass werden und weniger häufig platzen oder schimmeln. Diese Qualitätskirschen aus den Anbaugebieten vor unserer Tür werden nach Schochwitz geliefert. Jede Lieferung wird mithilfe eines vorbereiteten Lieferscheines, der in einem Barcode bereits alle notwendigen Daten wie

Anbaufläche, Kirschsorte, Name und Anschrift des Obstbauern enthält, erfasst. Der Lieferant bekommt automatisch eine Quittung und die Palette ein Etikett mit einem Barcode, der eine eindeutige Zuordnung und daher die vollständige Rückverfolgbarkeit der Ware ermöglicht. Die ist von der EU seit 2005 für Lebensmittel gesetzlich vorgeschrieben (EU-Verordnung 178/2002) und nach all den Gammelfleischskandalen und Ekelfaktoren für die Verbraucher unbedingt wünschenswert. Aus den eindeutigen Kirschen werden nun die schlechten ausgelesen, die guten in kaltem Wasser auf zwei



## branchenreport



Grad Celsius abgekühlt, nach Größe sortiert, lagergerecht verpackt und ins Kühlhaus gebracht. Von nun an bleiben die Früchte kalt, und diese geschlossene Kühlkette garantiert lange Haltbarkeit und Frische bis in die Kühlschränke der Kirschliebhaber. Dorthin gelangen sie in adretten 2- oder 6-kg-Kartons und können über Tage als frisch entnommen werden.

### Software von haleschen Firmen

Der oben beschriebene Ablauf klingt simpel. Die sich dahinter verborgene Logistik für Abläufe und Anlagenbetrieb ist es nicht. Die Software dafür kommt von der haleschen Firma bcs kommunikationslösungen. Innerhalb kurzer Zeit hat sie eine webbasierte Anwendung unter dem Namen OHF-Manager entwickelt, die inzwischen auch für vergleichbare Anlagen angeboten wird (Informationen unter <http://www.ohf.de/> und <http://www.b-c-s.de/>). Über diese Software wird eine bei Saale Obst vorhandene Datenbank für Anbauflächen, Kirschsorten und Erzeuger mit den Abläufen der Kirschsorrierung so verknüpft, dass alle Daten von der Anlieferung bis hin zur Verpackung elektronisch erfasst und ausgewertet werden können. Diese Daten sind die Voraussetzung für die automatische Etikettierung jedes Kirschkartons und damit für die Rückverfolgbarkeit der Kirschen

vom Verbraucherkühlschrank bis zur Anbaufläche. Die Obstbauern, erzählt bcs-Geschäftsführer Dipl.-Ing. Carsten Burkkhardt, waren anfangs nicht begeistert über die Neuerungen, sie fühlten sich überwacht und scheuten den Mehraufwand der Datenerfassung. Es zeigte sich aber schnell, dass auch ihnen das neue System zugute kommt: Abrechnungsfehler und -ungerechtigkeiten sind inzwischen ausgeschlossen. Die feierliche Inbetriebnahme der Kirschsorrieranlage im Zusammenspiel mit der neuen Software war ein großer Erfolg: Alles lief auf Anhieb glatt, nichts versagte. Hoffen wir, dass es im kommenden Sommer nicht wieder so viel regnet im Regenschatten des Harzes. Dann können wir achtlos an den Obstwühltischen vorbei gehen, unsere wöchentliche Kirschbox aus dem Kühlregal nehmen und schmausen im sicheren Wissen, dass diese Kirschen die frischesten sind, die hierzulande zu bekommen sind.

M. Heukenkamp ■