

„Vom selben zwölf Kisten ...“

Rheinisches Obst und Gemüse aus dem Centralmarkt Roisdorf•Straelen
Roisdorf 2002

Ein typischer Wochenmarkt im Rheinland: Gemüse und Obst in Hülle und Fülle. Der aufmerksame Beobachter kann an dem Warenangebot die Jahreszeit erkennen: Herbst ist es, denn frischer Blattspinat kommt hauptsächlich im Frühjahr und im Herbst in den Handel. Neben Selbsterzeugern stehen hier auf dem Platz auch viele Händler, die ihre Ware heute in den frühen Morgenstunden auf dem Großmarkt gekauft haben. Woher hat der Großmarkt das frische Gemüse, das knackige Obst?

Das Rheinland und besonders die Ebene zwischen Rhein und Vorgebirge nördlich von Bonn gehören seit Jahrzehnten zu den wichtigsten grünen Anbaugebieten Deutschlands. Kein Wunder, dass sich schon früh Landwirte hier am Vorgebirge zu einer Genossenschaft zusammen schlossen. Heute gehören zum Erzeugergroßmarkt „Centralmarkt Roisdorf – Straelen“ rund 1.400 Erzeuger zwischen Koblenz und Straelen am Niederrhein.

Einer dieser Erzeuger ist Konrad Schwarz. Der Gemüsebauer über seine Produktpalette:

ON - Interview Schwarz

Wie in der Industrie gilt heutzutage auch beim Gemüse die Devise „Just in time“:

OFF - Interview Schwarz

Unweit des Salatfeldes befindet sich die Apfelplantage von Stefan Klein, ebenfalls Mitglied der Genossenschaft. Seine Produktpalette umfasst im wesentlichen 16 Apfelsorten:

ON/OFF - Interview Klein

Und was ist die beliebteste Apfelsorte bei den rheinischen Verbrauchern?

OFF - Interview Klein

In Roisdorf laufen seit über 80 Jahren die Fäden beim Centralmarkt zusammen:

ON/OFF - Interview Hein

Die neueste Entwicklung: Am 01. Januar 2004 fusionierten die beiden Erzeugergroßmärkte Roisdorf und Straelen.

Jeder Erzeuger fährt mit seiner Ware zunächst bei der Kontrolle vor. Karl-Günther Schmitz prüft nach Kriterien, die in Qualitätsnormen niedergelegt sind. Dazu gehören Frische, Gewicht, Auszeichnung und Sauberkeit der Verpackung.

In zeitlich festgelegten Abständen zieht der Kontrolleur Proben für Rückstandsanalysen in unabhängigen Labors. Überhaupt wird den Erzeugern recht genau auf die Finger bzw. auf's Feld geschaut: Kontrollierter Integrierter Anbau heißt die Devise.

Dieses umweltschonende Anbauverfahren gewährleistet Produkte, die den hohen Ansprüchen der Verbraucher gerecht werden. Darüber hinaus besucht eine neutrale Prüfinstitution jeden Betrieb einmal innerhalb von drei Jahren.

Auch in den Hallen greift Karl-Günther Schmitz immer wieder einzelne Proben heraus und überprüft sie.

Gabelstapler bringen die Ware nach der obligatorischen Kontrolle in die Lagerhallen oder meistens gleich an die Tore, die auf den Laufzetteln angegeben sind.

Die Erzeuger bewirtschaften rund 7.700 Hektar, davon entfallen 60 % auf Gemüse und 40 % auf Obst. Der Anbau im Rheinland zeichnet sich durch eine besondere Vielfalt aus: Hier gedeihen 10 Obstsorten und mehr als 50 verschiedene Gemüsearten – von „A“ wie Artischocke, erfolgreich seit Sommer 2000 im Anbau, bis „Z“ wie Zucchini. Andere neue Produkte sind der Pinova-Apfel, Petersilienwurzel und Romana-Salatherzen.

Die riesigen Mengen wollen natürlich auch an den Verbraucher gebracht werden. In besonderer Erinnerung ist die bis in die 1970er Jahre übliche Durchfahrt – Versteigerung:

ON/OFF - Interview Hein

In der Halle türmt sich die Ware für die heutige dingliche Versteigerung. Hier können die Händler Frische, Qualität und Verpackung in Augenschein nehmen und anschließend die ausgewählten Posten gleich ersteigern. An der Verpackung lässt sich aber nichts mehr ändern.

Früher sahen Centralmarkt, Versteigerung und überhaupt das gesamte Vertriebssystem noch anders aus. Wie es vor vier Jahrzehnten zuging, daran erinnert sich ein Zeitzeuge, der Anfang der 1960er Jahre hier jobbte: *ON/OFF - Interview Langensiepen*

Längst haben Computer die Kaufbriefschreiber abgelöst. Die Auktion ist in vollem Gange. Neben der täglichen dinglichen Versteigerung gibt es noch den Vor-Verkauf. Dabei meldet der Erzeuger, was er am nächsten Morgen in welcher Menge liefern kann. Hier gilt das Motto: Heute versteigert, morgen geliefert.

Ist eine Partie beim Vor-Verkauf versteigert, kann der Kunde die Verpackung selbst festlegen. Dingliche Versteigerung und Vor-Verkauf machen heute am Gesamtvolumen etwa 40 Prozent aus. Der größere Teil des Warenumsatzes geschieht per Telefon, E-mail oder neuerdings per Online-Versteigerung. Dabei scheint weniger der Verkauf Probleme zu bereiten: *ON/OFF - Interview Hein*

Nicht nur heute eine hektische Atmosphäre: An allen Ecken und Enden fehlt Blumenkohl. Der Kunde muss schließlich zu seiner Zufriedenheit bedient werden. Dafür sorgen die rund 200 Mitarbeiter in der Roisdorfer Zentrale. Sie kümmern sich das ganze Jahr über um einen möglichst reibungslosen Ablauf.

Zum Team gehört auch der einzige Obstdisponent, Lothar Ante.

Der Centralmarkt vertreibt seine Ware ausschließlich an den Großhandel, zum Beispiel an Fruchtkontore, Einzelhandels-Filialisten wie Edeka oder Rewe, Großhändler und auch an die Lebensmittelindustrie. Saison ist ganzjährig von Januar bis Dezember: Neue Kulturtechniken und Unter-Glas-Anbau für Gemüse machen's möglich.

Für Kernobst unterhält der Centralmarkt seit 1970 ein Lager in Meckenheim, also mitten in den ausgedehnten Obstplantagen. In den Kühlräumen der MECO lagern bis zu 5.000 Tonnen, hauptsächlich Äpfel und Birnen für den ganzjährigen Verkauf. Aus jeder angelieferten Kiste entnehmen die Kontrolleure Proben.

Die Jodtinktur zeigt den Umschlag von Stärke auf Zucker: Je heller die Oberfläche, umso höher der Zuckergehalt. Dies zeigt den Reifegrad des Apfels.

Ein, zwei Tropfen Saft auf dem Spektrometer genügen, um den Mostgehalt auf einer Skala nachweisen zu können. Alle Prüfdaten der jeweiligen Lieferung sind auf einem Beiblatt fest gehalten. Die Ergebnisse müssen alle im Normbereich liegen.

In der MECO stehen zwei hochmoderne Greefa - Sortieranlagen. Sie können pro Stunde fünf bis sechs Tonnen Obst sortieren.

Kernstück der Sortieranlage ist die elektronische Farb-Qualitätserkennung. Jeder Apfel wird 18 mal erfasst und nach Durchmesser, Flecken und Gewicht sortiert. Dies erspart mühsame und kostenintensive Handarbeit.

Nur noch am Ende der Bandstraße steht eine Mitarbeiterin. Was der Elektronik entgangen sein sollte, sortiert sie per Hand aus.

Eine Waage stellt das Gewicht der einzelnen Äpfel fest. Da die Tragetaschen 2 kg enthalten sollen, wählt der Apparat die Früchte automatisch so aus, dass das Gewicht erreicht, aber nicht wesentlich überschritten wird.

Der „New Tech“ – Abfüllautomat kennt nur eine Verpackungsform: die Tragetasche. Daneben gibt es jedoch für Obst und Gemüse jeglicher Art eine fast unüberschaubare Vielzahl an Verpackungen: *ON/OFF - Interview Hein*

Vereinfacht Euro-Klapp-blau, ganz korrekt handelt es sich um eines der drei üblichen Umverpackungs-Leihsysteme. Nach jedem Gebrauch durchlaufen die Kisten eine Reinigungsstraße, und zwar rund 20 Millionen Kisten pro Jahr.

Vielfach wird die frische Ware direkt zu den Toren gefahren. Von hier aus transportieren die 12 betriebseigenen Lkw oder die Fahrzeuge von Speditionen und Kunden die Ware an ihren Bestimmungsort. Rund 70 Prozent der Kunden sitzen in Nordrhein-Westfalen, ein Fünftel etwa in Hamburg, Berlin und Ostdeutschland. Gerade die kurzen Entfernungen in NRW garantieren Frische und Qualität. Von wachsender Bedeutung ist der Export, zum Beispiel von Beerenobst nach Frankreich.

Bei aller Kontrolle kann es passieren, dass Kunden eine Sendung reklamieren. Eine Retoure macht deutlich, wie der Centralmarkt den genossenschaftlichen Gedanken im Sinne seiner Mitglieder ernst nimmt. In einer Halle treffen sich ein Erzeuger, der

zuständige Verkäufer und der Kontrolleur: *Retoure, ON - Interview Schmitz / Milz und ON - Interview Hein*

Erzeuger, Centralmarkt, Großhandel und Verbraucher – überall ein Interessengeflecht mit handfestem ökonomischem Hintergrund. Der rheinische Obst- und Gemüseanbau hat eine lange Geschichte und gehört zu dieser Region. Wenn wir uns fragen: *ON/OFF - Interview Langensiepen*