

Vom solarthermisch betriebenen Hordentrockner bis zur nachhaltigen Wasserpumpe

## Getrocknete Ananas nachhaltig produziert

🕒 2. August 2023 📖 4 Minuten Lesezeit



Mit technischer Unterstützung verschiedener europäischer Partner produziert eine Kleinbauerkooperative in Kangulumira (Uganda) 8 t getrocknete Ananas pro Jahr

*Bild: Picture Partners – stock.adobe.com*

Anzeige



**Reichelt  
Chemietechnik  
GmbH + Co.**

**Das Angebot der kleinen  
Quantitäten!**

[zum Shop](#) 

Eine Kleinbauernkooperative produziert pro Jahr 8 t getrocknete Ananas in Bioqualität für den europäischen Markt. Neben sozialen und ökologischen Aspekten überzeugt das Projekt, das von Twiga Sun Fruits initiiert wurde, auch durch technische Details.

Durch seine Lage und die hervorragende Bodenqualität ist **Uganda** prädestiniert für ganzjährig hohe und hochwertige landwirtschaftliche Erträge. Gleichzeitig ist das Land eines der ärmsten und am wenigsten entwickelten der Welt.

### Kleinbauerkooperative in Kangulumira

Bisher produzierten die Partner in einer Kleinbauerkooperative in Kangulumira in **Uganda** pro Jahr rund 4800 t frische Bio-Ananas. Der Großteil wurde mit hohen Nachernteverlusten und niedrigen Verkaufserlösen auf dem lokalen Markt verkauft. In kleinen Tunnelrocknern wurde ein Teil der Ernte zu **getrockneter Ananas** weiterverarbeitet. Aber diese Form der Verarbeitung bringt viele Nachteile und vor allem hohe Verluste mit sich. Daher wurde die Produktion mit Unterstützung von Twiga Sun Fruits aus Bludenz in Österreich nun umgestellt.

### Produktion läuft

Im Frühjahr wurde die Technik vor Ort installiert und die Fertigung gestartet. Jetzt ist die Produktion von **getrockneter Ananas** bereits sehr gut angelaufen. Aus den zum Trocknen bestimmten Früchte wird der Strunk mithilfe der Handstanze AS 1 entfernt. Anschließend wird die Ananas in Scheiben mit einer Dicke von 10 mm geschnitten. Hierzu

nutzt man den manuellen Ananas-Schneider der Mass-Baureihe. Beide Geräte hat Kronen aus Kehl am Rhein für das Projekt gestiftet.

## Schonende Trocknung

Das Obst wird, nachdem es manuell in Segmente geteilt wurde, mit einem Hordentrockner der Innotec Ingenieursgesellschaft schonend bei einer stabilen Temperatur von 60°C für ca. 20 h getrocknet. Aus einer frischen Ananas mit einem Gewicht von 2 kg entstehen so 135 g Trockenobst.

## Verpackung unter Schutzgas

Für Twiga Sun Fruits ist es wichtig, möglichst viel Wertschöpfung in Uganda zu belassen und gleichzeitig nachhaltig zu handeln. Daher wird die **getrocknete Ananas** auch direkt in Kangulumira unter Schutzgasatmosphäre verpackt.

## 8 t getrocknete Ananas pro Jahr

Die Fertigung soll mit 8 t **getrockneter Ananas** pro Jahr die Produktionsmenge der Kooperative erheblich steigern. Damit werden etwa 120 t Rohware – und zwar reines Gutprodukt – verarbeitet. Der hohe Qualitätsstandard sowie die stabile Produktionsmenge ermöglichen einen Einstieg in den internationalen Handel. Eine weitere Skalierung der Produktion auf 150 t **getrocknete Ananas** pro Jahr ist nach erfolgreicher Einführung der Manufaktur das Ziel der Projektpartner.

## Direktvertrieb über Webstore

Die Trockenfrüchte werden durch Twiga Sun Fruits nach Österreich importiert und über den Webstore direkt vertrieben.

„Wir stellen die solare Energie- und Verarbeitungstechnologie unentgeltlich zur Verfügung“, betont Daniel Neyer, der gemeinsam mit Kerstin Wolf Twiga Sun Fruits gegründet hat. „Die Kooperative zahlt lediglich eine geringe Miete für die Nutzung des Gebäudes, das durch unseren ugandischen Partner All in Trade zur Verfügung gestellt wird.“

## Nach europäischen Normen zertifiziert

70 Farmer in der Kooperative sind bereits nach europäischer Norm durch die Schweizer Ecocert Imo Swiss bio-zertifiziert. Seit Juni dieses Jahres ist Twiga Sun Fruits Träger des Verified-Social-Enterprise-Labels (VSE). Dieses staatlich anerkannte Label bestätigt, dass das Unternehmen alle Kriterien für ein Social Enterprise erfüllt.

## Höhere Verkaufspreise und weniger Verderb

Durch den Bau der Manufaktur werden qualifizierte Arbeitsplätze geschaffen. Die Twiga-Sun-Fruits-Kampagnen sollen den aktuellen Bio-Export-Verkaufspreis der Kooperative pro kg **getrockneter Ananas** verdoppeln. Positiver Nebeneffekt: Es verderben weniger Ananas und die Verluste konnten deutlich reduziert werden.

## Nachhaltige Wärme- und Stromerzeugung

Die Wärme für die Trocknung der Früchte wird mithilfe von solarthermischen Kollektoren erzeugt und in Warmwassertanks gespeichert. Ergänzend kommt für die Stromerzeugung Photovoltaik zum Einsatz. In Summe ist das eine kostenoptimierte und nachhaltige Lösung zur solaren und autarken Versorgung der Manufaktur.

„Der Einsatz von Solarthermie zur Gewinnung von Prozesswärme und der ganzheitliche Ansatz machen uns zu Pionieren in Sub-Sahara Afrika“, freut sich Neyer. „Denn lediglich 0,4 % der weltweiten Solarthermie Anwendungen sind in dieser Region zu finden.“

## Solarwasserpumpe für die Trinkwasserversorgung

Ein wichtiger Baustein des Projekts war außerdem die Versorgung der Dorfgemeinschaft und der Manufaktur mit sauberem Trinkwasser. Mit der Installation einer Solarwasserpumpe durch den Projektpartner All in Trade werden nun 1500 Einwohner der Dorfgemeinschaft mit frischem Trinkwasser

versorgt.

Kronen GmbH, Kehl am Rhein

