

WIRTSCHAFT



Eine Waschmaschine für verzehrfertige Salate, die Keime ohne Zusatzstoffe reduzieren soll und noch dazu Wasser spart. Die Maschine der Kronen GmbH soll Mitte 2018 an den Start gehen.

Fotos: Kronen

Der Kampf gegen Keime

Projekt der Kronen GmbH wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert

Hauptsache sicher und ressourceneffizient: Die Kronen GmbH, der Nahrungsmitteltechnik-Hersteller aus Kehl, entwickelt mit drei Partnern eine Waschmaschine, um bei verzehrfertigen Schnittsalaten ohne Zusatzstoffe die Bakterienanzahl zu reduzieren.

VON ANTONIA HÖFT

Kehl/Berlin. »Geiz ist geil« war einst nicht nur der Werbeslogan von Saturn, sondern steht auch für das Essverhalten der Deutschen. Laut dem Ernährungsreport 2017 des Bundeslandwirtschaftsministeriums achten 57 Prozent darauf, dass Essen preiswert ist. Bevorzugt werden dabei Discounter. Gleichzeitig spiegelt sich ein anderer Trend in den Gemüse- und Obstabteilungen der Supermärkte wider: Frisch muss es sein. Die Nachfrage nach verzehrfertigen Salaten ist gestiegen – und die sind im Vergleich zu nicht vorgeschnittenem Gemüse alles andere als günstig.

ORTENAU WIRTSCHAFT

Viele Berufstätige wollen trotzdem nicht darauf verzichten. Der Vorteil, unterwegs schnell noch etwas Gesundes zu sich zu nehmen, überwiegt. Doch es birgt Risiken. »Die Salatmischungen in Tüten oder das geschnittene Obst sind sehr anfällig für Verderb, weil Keime auf den Schnittflächen ideale Wachstumsbedingungen finden und sich dort schneller vermehren können«, sagt Christiane Manthey, Abteilungsleiterin für Lebensmittel und Ernährung der Verbraucherzentra-



Entwickeln eine neue Waschmaschine: die Ingenieure Eric Lefebvre und Stephan Zillgith von Kronen.

le Baden-Württemberg. Auch das Bundesinstitut für Risikobewertung warnt, dass Keime sich in fertig verpackten Sprossen bereits innerhalb von wenigen Tagen stark vermehren und am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums eine sehr hohe Keimbelastung aufweisen.

»Ohne Zusatzstoffe«

Die Kronen GmbH ist schon lange auf den Bio-Zug aufgesprungen und entwickelt gerade mit drei weiteren Projektpartnern eine Waschmaschine, in der diese Schnittsalate von gefährlichen Keimen befreit werden sollen. »Aber ohne Zusatzstoffe«, betont Kronen-Geschäftsführer Stephan Zillgith im Gespräch mit der MITTELBADISCHEN PRESSE.

»Firmen in England oder Amerika verwenden Chlor, um ihren Kunden einen mikrobiologisch sicheren Salat zu liefern«, erläutert Eric Lefebvre, der Leiter des Projekts bei Kronen: In Deutschland sei das schon allein aufgrund des Gesetzes nicht möglich. Die Produkte würden anschließend zwar gründlich gewaschen werden, aber Lefebvre kritisiert: »Dabei werden Unmengen an Wasser verschwendet.«

Anders sei es bei ihrem Verfahren, das vom Bundeslandwirtschaftsministerium gefördert wird. »60 Prozent übernimmt das Ministerium«, freuen sich Zillgith und Lefebvre. Die Aquagroup AG aus Weiden in der Oberpfalz, einer der Partner, mit denen die Kehler zusammenarbeiten, baue eine Elektrolysezelle in die Waschmaschine ein. Damit sei eine Rückführung des aufbereiteten Wassers möglich. »20

Prozent Wasser soll so gespart werden«, hofft der Ingenieur. Das entspreche einer vollen Badewanne in einer Stunde Arbeitszeit. Mit dem neuen Verfahren sollen 1000 Kilogramm Salate pro Stunde gewaschen werden. Bevor aber die Maschine Mitte 2018 fertig sein soll, wird das Engineering-Unternehmen HTCO aus Freiburg eine Simulation erstellen, um das Waschverfahren im Vorfeld zu prüfen.

Die Essgewohnheiten der Menschen sind heute anders, gerade deswegen sehen sich die Kronen-Verantwortlichen mit ihrem neuen Geschäftsmodell auf dem richtigen Weg. »Vor 30 Jahren erst kamen verzehrfertige Salate und Gemüse in die Supermärkte. Die Technologie hat sich umgestellt«, sagt Lefebvre und ist überzeugt, dass der Kunde sich mehr denn je einen biologisch einwandfreien Salat wünscht und betont: »Die Käufer müssen den verzehrfertigen Salat wirklich nicht noch einmal extra waschen. Sonst verschwenden sie unnötig Wasser« – und dann wäre das ganze Sparen für umsonst.

HINTERGRUND

Förderpreis des BMEL

Das Projekt »SiMoHyP: Entwicklung eines innovativen Verfahrens zur Erhöhung der mikrobiologischen Sicherheit abgepackter Schnittsalate durch Monitoring und Hygienisierung des Prozesswassers« wird durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) seit Februar für zwei Jahre mit 157 285,18 Euro gefördert. Das Projekt, das die Kronen GmbH zusammen mit dem Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie, der Aquagroup GmbH

und der Havita Berlin Frischgemüse GmbH entwickelt, war eines von 88 Projekten, die zur Förderung von Innovationen in der Agrartechnik zur Steigerung der Ressourceneffizienz eingereicht wurden. Folgende Gründe sprachen für die Förderung: Kein vergleichbares Verfahren verfügbar, eine hohe Praxisrelevanz und es werde ein Beitrag zur Verbesserung der Sicherheit von Lebensmitteln und durch Reduzierung des Wasserverbrauchs zur Ressourceneffizienz geleistet.

ah