

Kiwifruit Country

Kiwifruit Country heißt Sie im Bay of Plenty Gebiet und der nahegelegenen Stadt Te Puke, der Kiwifruchohauptstadt der Welt, recht herzlich willkommen. Sie fahren nun in einem auf der Welt einzigartigen Kiwifruchozug. Neuseeland hat eine unberührte und relativ unverschmutzte Umwelt - das Land ist jung und frisch, der Boden ist fruchtbar und es gibt unbegrenzten Sonnenschein sowie reinen Regen.

Ursprünglich kam die Kiwifruchofpflanze aus dem Yantzetal in China. Sie war daher als chinesische Stachelbeere bekannt. Neuseeland erfand die Kiwifruchoindustrie und mehr als 40 Jahre an Fruchtentwicklung, Forschung, Innovation und Sachkenntnis haben eine Frucht entwickelt, die einzigartig geformt ist, schmack- und nahrhaft sowie vielseitig verwendbar ist, und die Neuseeland seinen hohen Platz auf dem Weltmarkt gesichert hat. Einige Pioniere begannen die Industrie in den fünfziger Jahren in Neuseeland mit einigen Versuchen und Experimenten. Die am meisten verbreitete Zuchtlinie ist Hayward, benannt nach einem der Züchter namens Hayward Wrigbt. In den fünfziger Jahren wurden die ersten Kiwis nach England exportiert. Der Hauptaufschwung fand jedoch in den siebziger Jahren statt, als eine Anzahl von Bauern ihre Weiden auf Obstplantagen umstellten, was ein beträchtliches finanzielles Risiko darstellte.

Bis zu dieser Zeit war die Bay of Plenty Gegend hauptsächlich auf Milchwirtschaft eingestellt. Es waren jedoch auch einige Schaf- und Rindfleischfarmen, sowie kleine Zitrusfruchtgärten vorhanden. Diese sehr offene Weidelandschaft mit weitem offenem Raum wurde in den letzten 18 Jahren in enge Felder mit jeweils einem schmalen, hohen Waldstreifen als Windschutz verwandelt, die man nun überall sehen kann. Man fragt sich wohl: wie wurde diese neue Industrie geschaffen? Wie kam es, daß diese braune, haarige Beere als Delikatesse in fast jeder Ecke der Welt so gefragt ist?

Die Kiwifrucho hat einige einzigartige Eigenschaften: sie ist zweimal so reich an Vitamin C wie eine Orange, hat einen sehr hohen Gehalt an Vitamin E, doppelt soviel wie eine Avocado, hat sehr viel Pottasche (Kalium) und andere Mineralien sowie einen beträchtlichen Anteil an Ballaststoffen und einen charakteristischen Geschmack und eine kennzeichnende Farbe. Während viele die Frucht so verzehren wie sie ist, eignet sie sich auch vorzüglich zum Garnieren von Salaten und Nachttischen. Es wird auch vorzüglicher Fruchtsaft und Kiwifruchowein hergestellt, der mittlerweile international bekannt ist. Sie können in unserem Souvenirladen das Neuseeländische Kiwifrucho Kochbuch kaufen und einige der wunderbaren Rezepte ausprobieren.

Des weiteren kann die Kiwifrucho für über 6 Monate bei etwas über 0 ° Celsius Kühlung aufbewahrt werden. Dies ermöglicht ihren Transport in alle Teile der Welt. Die Umwandlung von Weideland in Obstplantagen erfordert sehr große Investitionen der Obstbauern. Es müssen Reben und T-förmige Holzrahmen (ähnlich dem Hopfen) eingesetzt, sowie Drähte zur Stabilisierung gespannt werden. Auch Windschutz für Reben und Frucht wird benötigt. Desweiteren sind Arbeitsgänge zum Beschneiden und Spritzen sowie zum Mähen zwischen den Reihen der Pflanzungen erforderlich. Die Fruchtoproduktion beginnt 4 Jahre nach der Pflanzung, mit vollem Ertrag ist erst nach 7 Jahren, mit etwa 1000 Früchte per Rebe, zu rechnen. Unsere Obstbauern

haben in den letzten 10 Jahren viel Fachwissen und Techniken zur Ertragsmaximierung und Qualitätssteigerung per Hektar entwickelt. Die Reben werden in Reihen mit 5m Zwischenraum gepflanzt. Ein Obstgarten ist in Abschnitte von jeweils 6000 qm unterteilt. Die Reben verlieren ihre Blätter mit dem ersten Frost im Winter, wachsen jedoch nach 3 Monaten im wärmeren Frühlingswetter wieder. Nach dem Beschneiden im Winter wachsen die Reben extrem schnell an sichtbaren Rahmen entlang, die Sie sehen können.

Die Kiwifrucht ist eine zweihäusige Pflanze. Dies bedeutet, daß männliche sowohl als auch weibliche Pflanzen notwendig sind. Die meisten Obstbauern bevorzugen ein Verhältnis von sieben weiblichen zu einer männlichen Pflanze, und nur die weiblichen Pflanzen tragen Früchte.

Obwohl die Kiwifrucht gegen die meisten Fruchtkrankheiten resistent ist, haben die meisten Obstbauern ein Programm zur Bekämpfung von Insekten und Pilzkrankheiten ausgearbeitet.

Die Früchte erhalten im Sommer eine gute Größe und sind zwischen April und Mai schließlich reif. Dann werden 10 Kiwifrüchte aus jedem 6000qm großen Abschnitt ausgewählt. Es werden die beiden Enden abgeschnitten und eine gleiche Menge Saft aus beiden Enden auf das Prisma eines Refraktors gepreßt. Die Tests werden solange wiederholt, bis der Zuckergehalt oder die löslichen Festkörper eine Messung von 6.2 auf der Brix-Skala erreichen, und die Frucht geerntet wenn kann. Die Ernte dauert etwa 8 Wochen. Man kann sich vorstellen unter welchem Druck die Pack- und Kühlhäuser und auch die Transporteure in der hektischen Herbstatmosphäre stehen, um die Ernte auf die internationalen Märkte zu bringen.

Die neuseeländischen Kiwifruchtanbauer sind sehr stolz auf die hohe Qualität und die gute Präsentation ihres Produktes. Die im Jahre 1988 eingeführte neuseeländische Kiwifruchtbehörde hat eine sehr strenge Qualitätskontrolle durchgesetzt. Sie trägt die Verantwortung für die Ausstellung von Exportlizenzen und fördert den Verkauf der Frucht auf der ganzen Welt, mit Ausnahme von Australien.

Der Verkauf stieg von 6 Millionen Steigen 1981, über 11 Millionen 1984 und 43 Millionen 1987 weiter auf eine Rekordzahl von 79 Millionen 1990, an. Dies erfordert von allen Beteiligten viel Fähigkeit zur Koordination und Vermarktung. Obwohl diese Steigerungsraten für die Industrie recht dramatisch sind, arbeitet die Kiwifruchtbehörde ständig daran neue Märkte in Asien, dem Mittleren Osten, Südamerika und im Indischen Ozean anzubauen. Neuseeland dominiert jedoch nicht mehr den Weltmarkt mit seiner Kiwiproduktion. Produzenten in Frankreich, Italien, Spanien und Chile stellen eine große Konkurrenz dar. Dennoch sind wir zuversichtlich, daß unser Prod. immer Weltrang haben wird.

Wir nähern uns nun dem Kühlhaus indem die Früchte bis zum Versand für internationale Märkte aufbewahrt werden. Kiwifrucht Transcool ist eines der modesten und hochentwickelsten Kühlhäuser in der Bay of Plenty. Es hat eine Kapazität von 1.3 Millionen Steigen und in der Saison von April bis Juni wird es 2.5 Millionen Steigen Kiwifrucht umschlagen. Nach der Verpackung in Steigen wird die Kiwifrucht sofort zur Vorkühlung in das Kühlhaus gebracht. Dort wird Luft durch die Paletten geblasen um die Feldhitze aus den Früchten zu nehmen und die Temperatur so

Schnell wie möglich von 12°C auf 0°C zu bringen. Das Kühlhaus hat 3 Vorkühlhallen mit 70.000 Steigen Tageskapazität.

Sobald die Früchte 0°C erreicht haben, werden sie so gelagert, daß jede Steige jederzeit zugänglich ist. Hier bleibt das Produkt bis zum Bestimmungsort von der neuseeländischen Kiwifruchtbehörde. Im Kühlhaus unterliegen die Früchte einem von der neuseeländischen Kiwifruchtbehörde eingeführten, sehr striktem Qualitätskontrollprogramm. Um eventuelles Verderben sofort festzustellen, werden die Früchte 10 Tage vor dem Export inspiziert. Im unwahrscheinlichen Fall einer zu niedrigen Qualität werden die Früchte neu verpackt. Wie bereits erwähnt, ist Kiwifruit Transcool ein hochentwickeltes Kühlhaus mit computergeregelter Temperaturkontrolle der Produkte für die Tage, Wochen oder auch Monate der Lagerung. Um die Frucht im Besten Zustand zu erhalten, wird die Temperatur an 21 verschiedenen Stellen im Lagerhaus auf eine Abweichung von einem halben Grad der erforderlichen Temperatur genau kontrolliert.

1. Behälterverladungs- und Versandbereich

Während der Kiwifruchtsaison werden jeden Tag 200 oder mehr Behälter zur Fruchtaufnahme zu den verschiedenen Erzeugern versandt. Bei der Rückkehr zum Verpackungshaus werden die Behälter zur Behälterverladung gebracht von wo aus sie an die Sortierer verteilt werden. Die Früchte müssen innerhalb 48 Std. gepflückt, verpackt und im Kühlhaus gelagert sein.

2. Sortiertische

Besonders geschulte Fachkräfte prüfen die Kiwifrüchte genauestens auf den Sortiertischen. Alle mangelhaften Früchte werden entfernt. Die Früchte werden unter genauester Beachtung des von der neuseeländischen Kiwifruchtbehörde gesetzten hohen Qualitätsstandards abgepackt.

3. Sortiermaschine

Transpak besitzt eine sechsspürige Pennwalt-Elektrosortiermaschine. Diese wiegt die Früchte elektronisch. In 8 verschiedene Größen. Diese Maschine hat 15 Packspuren, auf welche die 8 Größen verteilt werden, sowie einen Ausgang für untergewichtige Frucht. Die Maschine hat eine Kapazität von über 30.000 Steigen pro Tag.

4. Obststeigenverbereitungsbereich

Mitarbeiter bereiten die Kartonsteigen mit Kunststoffauskleidung und Formen mit der richtigen Anzahl für jede der 8 Größen vor. Alle Steigen werden mit dem Etikett der neuseeländischen Kiwifruchtbehörde versehen.

5. Verpackung

Die Kiwifrüchte rollen in die Obststeigen und werden vorsichtig in die einzelnen Formen plaziert. Die Plastikeinlage wird dann übergefaltet und eingeschlagen. Die Steigen werden verdeckelt und jeweils auf Paletten mit derselben Größe und Anzahl gestapelt. Die Anzahl sowie die Registrationsnummer des Erzeugers werden auf jede Steige gestempelt.

6. Qualitätskontrolle

Zwei speziell ausgebildete Qualitätskontrolleure testen beständig fertig verpackte Steigen um damit die Einhaltung des Qualitätsstandards der neuseeländischen Kiwifruchtbehörde zu gewährleisten. Früchte mit zu

niedrigem Standard werden zur Wiederverpackung ausgesondert, und so bald als möglich, dem Exportstandard gemäß, wiederverpackt.

7. Stahlbandumreifungsmaschine

Über 100 Paletten müssen jeden Tag für den Transport zum Kühlhaus und zu anderen Bestimmungsorten gut gesichert werden. Es werden Stahlbandumstreifer verwendet und die Ecken der Paletten werden mit Aluminium auf einer halbautomatischen Umreifungsmaschine verschalt. Damit werden eventuelle Beschädigungen der Obststeigen bei den vielen Verladungen auf Schiffen und Lastwägen bis zum Erreichen des Bestimmungsortes in anderen Kontinenten vermieden.

8. Versand

Jetzt zum Kühlhaus wo die Früchte innerhalb von 8 Std. auf eine konstante Temperatur von 0 ° Celsius gebracht werden. Bei dieser Temperatur können Kiwifrüchte bis zu 9 Monate und sogar länger in bestem Zustand gelagert werden. Das Kühlhaus von Transcool hat einen Umschlag von annähernd 2.5 Millionen Steigen jährlich, das sind etwa 13.500 Paletten.

9. Steigenherstellung und Packhaus

Eine Anzahl von Steigen werden in der Vorsaison und auch während des Packens produziert. Alle anderen Materialien werden zu dieser Abteilung gebracht. Teilmontierte Steigen werden dann mit einer Schaumeinlage vorbereitet und auf einem Förderband zum Steigenvorbereitungsbereich gebracht.