

# handelsrundschau

23  
15

INFORMATIONEN FÜR DEN LEBENSMITTELHANDEL

3. DEZEMBER 2015

## Gold- stücke

EDEKA-Zitronen  
aus Spanien

➔ 28

### GEHECKT

Ideenaustausch beim »EDEKA-  
Forum Ware und Vertrieb«

➔ **AKTUELL SEITE 8**

### GEDRUCKT

Tipps rund um  
rentable Presseregale

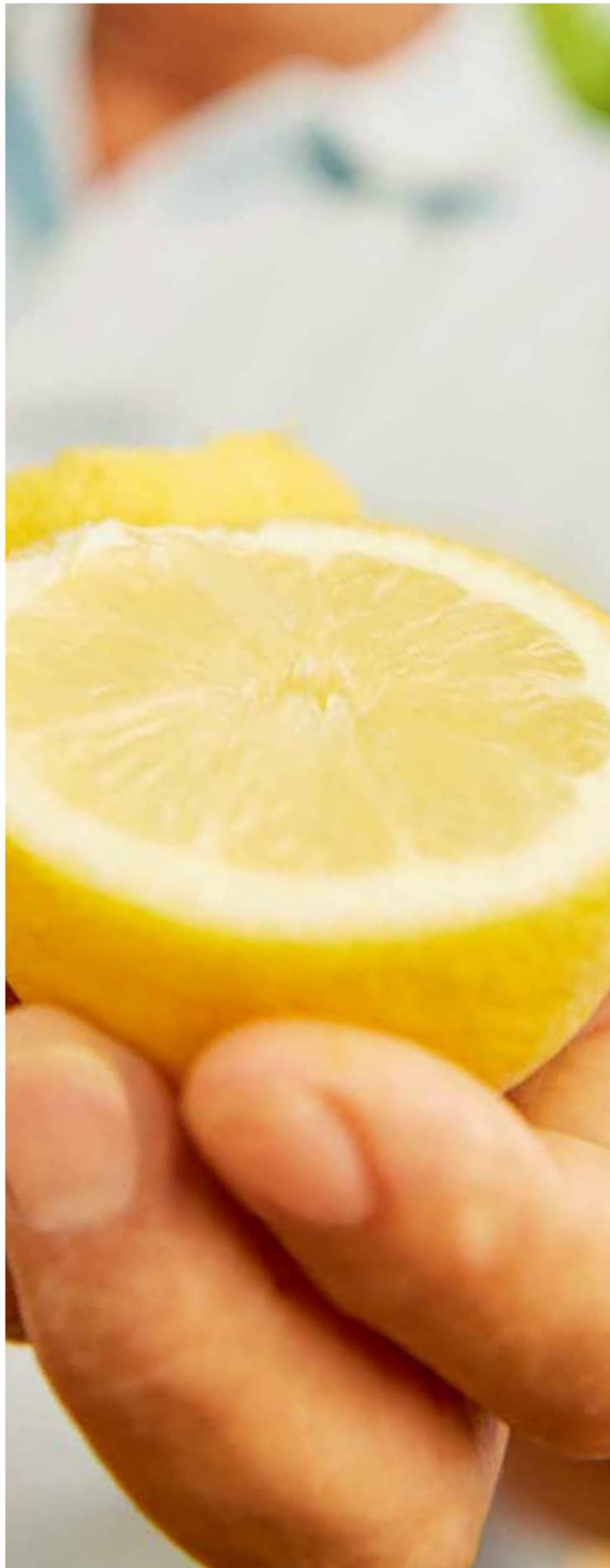
➔ **IM FOKUS SEITE 58**

### GEFLASHT

Nachwuchstalent Emre  
Yildirim liebt Käse und Rap

➔ **PANORAMA SEITE 72**





FOTOS: SCHMID



**TITELTHEMA**  
OBST & GEMÜSE

# Zeit für Zitronen

Morgens um sieben, wenn die ersten Sonnenstrahlen das Tal erleuchten, fangen Paco Morales und die Erntehelfer an, Zitronen für EDEKA zu pflücken. In Südspanien, im Hinterland von Murcia, geschützt von den Bergen eines Naturschutzgebiets: der »Sierra de Carrascoy«. Jetzt vor Weihnachten ist **Hochsaison**.

## THEMEN

### GIB SAURES

Zitronen sind im Sortiment ein Muss ➔ 32

### NIE OHNE LIMONE

So wachsen »EDEKA Muntermacher« ➔ 36

### DIE SUPERNASE

Worauf kommt's bei Zitronen an? ➔ 42

### IM EIGENEN SAFT

Alles über Zitronen und Limetten ➔ 44

### SAFTIGER ZUWACHS

Impulsstarke Produkte für den POS ➔ 46



Für »EDEKA Muntermacher« halten die Erzeuger Maß: Für Kaliber und Saftgehalt gelten klare Werte.



# Gib Saures!

Je tiefer die Temperaturen fallen, desto häufiger greifen die Verbraucher zu Zitrusfrüchten. Nicht nur zu Mandarinen und Orangen, auch zu Zitronen. Gerade im Winter geben die **Alleskönner** Saures: klassisch heiß mit Honig. Und punkten vor den Feiertagen in der Küche: beim Würzen, Verfeinern und Dekorieren.

- + **Abgeschmeckt:** Zitronen sind eine Grundzutat der guten Küche.
- + **Abgerieben:** Gerade zum Backen bevorzugen viele Kunden Bio.
- + **Ausgepresst:** Limonen peppen Cocktails und Silvesterbowle auf.

Zitrusfrüchte gehören – hinter Äpfeln und Bananen – zum Lieblingsobst der Deutschen. Von Jahr zu Jahr schwankt die im Durchschnitt verzehrte Menge. Doch nach Berechnungen der Agrarmarkt Informationsgesellschaft (AMI) hat jeder Bundesbürger in den letzten Jahren bis zu sechs Kilo Orangen, 4,5 Kilo Mandarinen, 1,5 Kilo Zitronen und knapp ein Kilo Grapefruit eingekauft.

Gerade jetzt im Winter dominieren die Früchte die Regale der Lebensmittel-Einzelhändler. Laut GfK machen sie im September noch bescheidene 6,5 Prozent des Obstumsatzes aus. Im Oktober steigt die Kurve auf 17,2 Prozent – und bis zum Jahreswechsel auf satte 41,7 Prozent.

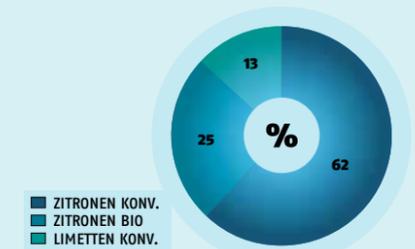
Obwohl Orangen und Mandarinen aus unterschiedlichen Anbaugebieten ganzjährig verfügbar sind, ist das Einkaufsverhalten der Verbraucher stark saisonal geprägt: Wenn die Temperaturen fallen und die Erkältungswelle rollt, explodiert die Nachfrage. Dagegen verkaufen sich Zitronen ganzjährig auf guter Basis. Vor Feiertagen wie Ostern, Pfingsten und vor allem jetzt zur Weihnachtszeit zieht die eingekaufte Menge dann noch einmal an (siehe Grafik rechts).

Zwei Gründe sind hierfür verantwortlich: Außer in der heißen Zitrone mit Honig werden die Früchte kaum pur verzehrt. Sie punkten vielmehr als Alleskönner in der Küche. Aktuell zur Weihnachtszeit verwenden Verbraucher sie zum Würzen, Verfeinern und Dekorieren. Dabei stehen zwei Qualitätsmerkmale im Vordergrund: ein milder, spritziger Geschmack und eine zum Verzehr geeignete Schale.

## DER MARKT IM ÜBERBLICK

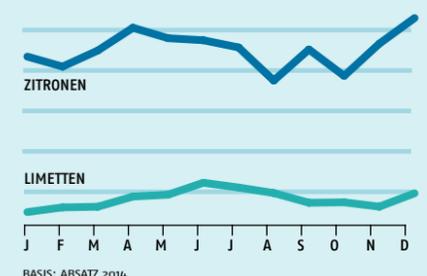
### Wie läuft Bio?

Bei Zitronen gewinnt Öko-Ware fürs Kochen und Backen im Winter an Gewicht. Und macht rund 25 Prozent der Menge. Bei Limetten spielt Bio dagegen kaum eine Rolle.



### Wann ist Saison?

Zitronen haben ganzjährig Saison. Besonders häufig reifen die Verbraucher jetzt vor den Feiertagen zu. Limetten dagegen boomen kurz zur Cocktailzeit im Sommer.



BASIS: ABSATZ 2014

QUELLE: EDEKA-FRUCHTKONTOR



Im Dezember sind sie in Handzettel die mit am häufigsten beworbenen Früchte: Zitronen.

EDEKA-Eigenmarken bieten als klaren Wettbewerbsvorteil beides: Das gilt für die konventionell angebauten »EDEKA Muntermacher« – sowohl gelegt als auch im Netz – wie für »EDEKA Bio«. Speziell zum Kochen und zum Backen bevorzugen viele Verbraucher ökologisch erzeugte Ware, deren Schale völlig unbehandelt ist. Das zeigt sich in den Absatzzahlen: Bio-Zitronen machen ein Viertel der eingekauften Menge aus. Auf der Hitliste der Ökofrüchte stehen sie laut AMI noch vor Orangen auf Platz drei. Darum sind für Kaufleute jetzt zur Hochsaison zwei Dinge wichtig: ein qualitativ hochwertiges Sortiment und eine ausreichende Dispo von Bio-Ware.

Als Ergänzung empfehlen sich: Limetten. Die »exotischen Schwestern« der Zitrone haben von Natur aus eine dünne, grüne Schale, einen höheren Saftanteil und weniger Säure. Darum schmecken sie sehr aromatisch und eignen sich zum Verfeinern von Säften, Bowlen und Cocktails – vor allem jetzt zum Jahreswechsel – oder als klassische »Caipi-Frucht« im Sommer zwischen Juni und August. Doch Vorsicht: Ein genauer Blick aufs Einkaufsverhalten der Kunden ist wie bei anderen Exoten Pflicht: Denn der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch erreicht nur ein Zehntel der Zitronen. Und kann auch stärker schwanken aufgrund der sehr flexiblen Preise. ● HJM

#### WOHER KOMMEN ZITRONEN UND LIMETTEN?



Zitronen reifen in Europa – in erster Linie Spanien; Limetten in den Tropen – wie Brasilien.

##### Zitronen

1 SPANIEN

2 ITALIEN

##### Limetten

3 BRASILIEN

4 MEXIKO

QUELLE: EDEKA-FRUCHTKONTOR, BASIS: ABSATZ 2014



# Nie ohne Limone

Seine besten Zitronen erntet er für EDEKA. Seit mehr als 30 Jahren. »Etwas anderes«, sagt Mariano González Nicolás, »könnte ich mir nicht vorstellen. Nichts steht so für Frische« – wie die **EDEKA Muntermacher**.



**S**äuerlich müssen sie sein und spritzig. Mit viel Saft und einem milden, nie bitteren Geschmack.« Mariano González Nicolás weiß, wovon er spricht. In seinem Leben dreht sich alles um Zitronen. Hier im Süden Spaniens baut sein Familienbetrieb seit mehr als 30 Jahren für EDEKA die Früchte an. Im Hinterland von Murcia, geschützt von den Bergen der »Sierra de Carrascoy«.

Morgens um sieben Uhr, wenn die ersten Sonnenstrahlen das Tal erleuchten, fangen Mariano und die Erntehelfer an zu pflücken. »Nicht selten«, sagt er, »sehen wir ein Wildschwein oder ein Rebhuhn aus den Feldern zurück ins nahe Naturschutzgebiet flitzen.« Je höher die Sonne im Verlauf des Vormittags dann steigt, desto klarer wird: In dem warmen, trockenen Klima gedeihen die Zitronenbäume besonders gut.

»Schauen Sie«, ruft Mariano und greift in einen der unteren Zweige: »Von der Blüte über den Fruchtansatz bis zur goldgelben Frucht hängt alles an einem Zweig.« In der Natur ist das etwas Besonderes. Auch, dass Zitronen je nach Sorte neun bis elf Monate lang reifen. Und dass die Farbe nicht unbedingt etwas über Geschmack oder Qualität aussagt. Denn

ihren goldgelben Glanz zaubert allein der Wechsel zwischen wärmeren Tagen und kühleren Nächten auf die Schale.

Auf den Feldern entlang des Bergmassivs erntet Mariano für EDEKA fast das ganze Jahr: von September bis März die rundere Sorte »Primofiori«; danach, bis Juli und August, die ovalere Sorte »Verna« mit ihrer etwas längeren Spitze. Und dazwischen? »Machen wir kurz mal Urlaub«, lacht er. »Und fahren zwei Wochen an den Strand.« Denn nach der Ernte ist vor der Ernte – auf den Feldern gibt's immer viel zu tun: Bäume schneiden, Unkraut jäten, Bewässerung prüfen.

## GIN TONIC? MIT ZITRONE!

Was macht eine gute Zitrone aus? »Der richtige Boden, das milde Klima – und Erfahrung«, meint Mariano. Schon alleine, um jede Frucht möglichst reif zu ernten. Im Packhaus werden sie dann sortiert – nach Größe und nach Farbe. Und über allen Steigen, die das Haus verlassen, wacht wie in den letzten 30 Jahren Maria Teresa Rodríguez, seine Schwiegermutter. »Gibt's ein Problem, ruft sie mich an. Gibt's keins, stoßen wir auch mal darauf an – mit einem Gin Tonic und einem Schuss Zitrone.« ➔



Stammbaum: Mariano González Nicolás erntet seit mehr als 30 Jahren Zitronen für EDEKA. So lange, wie ein Baum normalerweise Früchte trägt.

FOTO: SCHMID



FOTOS: SCHMID



- 1 Die Erntehelfer pflücken morgens, weil die Zitronen dann schön fest sind.
- 2 Jede einzelne Frucht schneiden die Arbeiter behutsam mit der Hand.
- 3 Der Vorarbeiter begutachtet die Ware direkt bei der Ernte auf dem Feld.
- 4 Reife Früchte erkennt er an einem guten Kaliber und ihrem Saftgehalt.

Reifepfung: Paco Morales wartet für die Ernte auf den optimalen Zeitpunkt.

## Wachstumsträger: auf der Plantage

Er ist Vorarbeiter. Und immer als Erster an den Bäumen: Paco Morales. Nur wenn die Früchte **richtig reif** sind, gibt er sie zur Ernte frei.

Morgens, kurz nach Sonnenaufgang. Paco Morales stapft durchs Feld. Bleibt hier und da kurz an den Bäumen stehen, fasst einen Zweig an und schaut auf die Zitronen. »Das Geheimnis einer guten Frucht ist einfach«, sagt er. »Man erntet sie erst, wenn sie richtig reif ist.« Dazu kommt Erfahrung: »Wir beginnen möglichst früh«, erklärt er. »Weil die Früchte dann noch schön fest sind. Und machen mittags Schluss.«

Neun bis elf Monate brauchen die Zitronen zum Reifen. Auch fürs Pflücken nehmen sich die Erntehelfer entsprechend Zeit: Im Abstand von ein bis zwei Monaten gehen sie mehrmals durch jede Reihe. »Für die Marke EDEKA ernten wir nur Früchte, die größer als 58 Millimeter sind.« Und messen die mit einer Schablone? »Ach was«, sagt er und formt die Hand: »Den richtigen Kaliber haben wir im Griff.«

Je höher der Morgendunst dann steigt, desto besser sieht man, wie weit sich die Plantagen ziehen: auf den Anhöhen, links und rechts des Tals, so weit das Auge reicht. Denn auf den Sonnenterassen, nahe den Bergen des Naturschutzgebiets, ist es warm und windgeschützt. Die Temperaturen sinken selbst im Winter nachts nur selten auf null Grad. – Und wer ruft da hinten? »Ein Rebhuhn«, lacht er. Paco Morales kennt sich aus. ➔



1 EDEKA-Qualitätskontrollleurin Manuela López und Agraringenieur José Manuel Tortosa.

2 Von der Blüte über den Ansatz bis zur gelben Frucht hängt bei Zitronen oft alles an einem Zweig.

3 Im Winter füllen sich Bassins mit Wasser. Und speisen im Sommer die Bepflanzung der Bäume.

MEHR INFOS

Goldstücke

Auch bei Zitronen setzt EDEKA auf hohe Qualität – vom Anbau bis zur Ernte. Sichtbares Zeichen: Die goldgelben Schalen der »EDEKA Muntermacher« sind zum Verzehr geeignet. Mehr Infos? Den QR-Code abscannen und weiterlesen.



FOTOS: SCHMID

Hängepartie: Auch wenn das Klima ideal ist, beobachten die Bauern das Wachstum ihrer Früchte acht Monate ganz genau.

## Wegbereiter: im Anbau

Er ist Agraringenieur. Und berechnet die Launen der Natur: José Manuel Tortosa sorgt für **gesundes Wachstum**.

Wenn er über die Felder fährt, an der einen oder anderen Stelle hält, mit den Arbeitern spricht, die Bäume begutachtet, später noch den Wasserstand der Zisternen prüft – dann könnte man meinen, er führt die Finca. Doch José Manuel Tortosa ist Ingenieur. Er versucht, wie er sagt, »das System zu steuern: den Bäumen das zu geben, was sie zu viel oder zu wenig haben.«

Leichter gesagt als getan. Denn auf der einen Seite ist die Anhöhe hier im Tal für den Zitronenanbau ideal: trocken, warm und windgeschützt. Auf der anderen Seite gibt es in Murcia, im Süden Spaniens, von manchem oft zu viel: im Sommer gleißende Hitze, im Winter dann Sturzbäche voll Regen. Und doch hat Tortosa hier als Ziel: »ein Anbau so weit wie möglich ohne Pflanzenschutz.«

Dafür schaut er sich viel von dem nahen Naturschutzgebiet ab: »Einen Teil der Plantagen bewirtschaften wir ganz bewusst nicht. Wir wollen die Artenvielfalt fördern.« Nützlinge und Schädlinge halten sich so besser im Gleichgewicht. Und zwischen den Bäumen? Wächst Gras. Denn die Grünstreifen aktivieren natürliche Ressourcen, der Boden wird weniger gedüngt.

Das kostbarste Gut ist und bleibt das Wasser. Wenige Tage nach Regenfällen füllen die Bassins bis in den Sommer. »Doch das ist nicht genug. Ein engmaschiges Netz aus Brunnen, Kanälen und Wasser der Entsalzungsanlage an der Küste speisen wir in die kilometerlangen Schläuche ein.« Nur morgens und abends, weil es dann am wenigsten verdunstet. Wie nebenan der Tau. ➔

# Garantiert ein Stück Südtirol.

Südtiroler Apfel g.g.A.: Qualität und Tradition mit Gütesiegel

Frisch und saftig im Geschmack, ein unverwechselbares und authentisches Original aus traditionellem Anbau: Der Südtiroler Apfel trägt dank seiner einzigartigen Merkmale das g.g.A.-Gütesiegel (geschützte geografische Angabe) der Europäischen Union. Damit ist seine Qualität jederzeit klar erkennbar. Garantiert ein Stück Südtirol.



[www.garantiertsuedtirol.eu](http://www.garantiertsuedtirol.eu)





1 Nach der Ernte liefern Lkw die Früchte schnell ins Packhaus an.

2 Dort werden sie in der »Waschmaschine« mit kaltem Wasser kurz geduscht.

3 Maria Teresa García prüft, ob die Sortierung der »Muntermacher« stimmt.

4 Trotz moderner Technik selektieren Mitarbeiter die Zitronen mit der Hand.

## Warenkenner: im Packhaus

Sie ist die Chefin. Und schaut von ihrem Schreibtisch direkt auf die Sortierung. María Teresa García hat den **Blick für Qualität**.

Unten, wo Tausende Zitronen über die Packanlagen rollen, ist es laut. Oben in den Büros – trotz der abgetrennten Fenster – nicht viel leiser. Hier, bei María Teresa García, laufen alle Fäden zusammen. Mit ihrem Bruder José steuert sie den Warenfluss. Direkt im Verkauf, bewusst als Teil des Ganzen. In Büros, in denen man die ätherischen Öle der frischen Früchte riecht. »Doch meistens«, lacht sie, »bin ich überall.« Von der Anlieferung der Zitronen bis zur Verladung.

Dazwischen greift im Packhaus jeder einzelne Arbeitsschritt wie bei einem Uhrwerk ineinander: »Nach der Ernte kommen die Früchte auf Lkw ins Packhaus. Möglichst schnell, um sie hier im Hinterland der Costa Cálida, Spaniens heißer Küste, vor zu viel Hitze zu bewahren.

Frisch vom Feld bekommen die Zitronen eine kühle Dusche: in der »Waschmaschine«. Hier werden sie abgebraust, die Qualitätsmanagerin zieht Proben. Und je nach Größe, Farbe, Saftgehalt teilt María Teresa García die angelieferten Partien ein: die besten für die EDEKA-Linie.

Auf ihrem Weg durchs Packhaus lesen Mitarbeiter die Früchte zweimal mit der Hand. Dann werden sie noch einmal gewaschen, getrocknet und poliert. Ein Scanner übernimmt die Feinsortierung – nach Farbe, Größe und Gewicht. Bis vorne, an den Endköpfen der Linie, die schönsten Früchte als »EDEKA Muntermacher« in Netze kommen. Oder lose gelegt in Mehrwegsteigen. María Teresa García hat zwischendurch schon mal gecheckt, ob das Endergebnis stimmt. ● HJM

Muntermacher: Sowohl im Netz als auch lose gelegt zählt für die EDEKA-Marke homogen sortierte, schöne Ware.

### WEICHENSTELLER IM FAMILIENBETRIEB



#### Spritzig – mit Fünfundsiebzig

Vor mehr als 50 Jahren hat sie mit ihrem Ehemann den Betrieb gegründet. Bis heute wirbelt sie mit ihren 75 Jahren noch jeden Tag im Packhaus: María Teresa Rodríguez, Senior-Chefin des EDEKA-Partners Frugarva (Foto oben). Auch wenn ihre Kinder das tägliche Geschäft längst übernommen haben: Im Packhaus sind ihre Argusaugen nach wie vor das Maß der Dinge. »Sie ist die Erste, die kommt; die Letzte, die geht«, sagt Schwiegersohn Mariano González Nicolás. »Und wacht über alle Steigen, die das Haus verlassen.« Denn mit kompromisslos guter Qualität ist der EDEKA-Partner im Laufe der Jahre groß geworden: angefangen in den Sechzigern, als kleiner Obst- und Gemüsehändler; über die Achtziger, als das Unternehmen begann, sich auf Zitronen zu spezialisieren; bis heute mit 350 Hektar eigener Produktion – von Alicante und Murcia bis weiter südlich nach Almería, um die Früchte möglichst ganzjährig zu liefern. An EDEKA seit mehr als 30 Jahren. Für einen Zitronenbaum fast ein Leben lang. »Kein Wunder: Wir fühlen uns schon fast als Teil der Familie«, lacht Mariano González Nicolás. Zu Beginn kommissionierten sie Kisten mit 15 Kilo. Heute gelegte Zitronen in Mehrwegsteigen oder gebündelte Ware in Netzen: EDEKA und EDEKA Bio. »Unsere Top-Marken. Da sind wir stolz drauf.« – Gab's denn noch nie eine Reklamation? »Doch«, lacht er. »Direkt am Anfang.« Er hat sich mit seinem Schwager José García schnurstracks in den Flieger gesetzt. »Doch bis zur Landung hatte sich schon alles aufgeklärt.« So hatten die beiden drei Tage lang Zeit bei EDEKA in Hamburg. Und sind seitdem in puncto Qualität ganz auf einer Linie.





## Die Supernase

Mit Zitronen gehandelt? Von wegen! Bevor eine Frucht zum »EDEKA Muntermacher« wird, muss sie eine Reihe strenger **Qualitätskriterien** erfüllen. María Dolores Mayor vom EDEKA-Partner Frugarva zeigt, worauf es dabei ankommt:



Frisch und spritzig? Das erkennt María Dolores Mayor direkt schon am Geruch.

FOTOS: SCHMID

### WIEGEN SCHWERGEWICHT?



Aus jeder angelieferten Partie zieht die Qualitätsmanagerin mehrere Stichproben. Dabei kommen im Labor immer drei unterschiedlich große Zitronen auf eine Waage. Sie zeigt in diesem Fall etwas mehr als ein halbes Kilo an: genau 508 Gramm. Damit lässt sich im nächsten Schritt der Saftgehalt bestimmen.

### PRESSEN SAFTBOMBE?



Alle drei Früchte der Stichprobe presst María Dolores Mayor in der Zitronenpresse aus. Und wiegt den Saft. In diesem Fall: 162 Gramm – also 32 Prozent des Gesamtgewichts. Ein sehr guter Wert, der zeigt, dass die Bäume optimal tropfenbewässert und ernährt worden sind.

### BETRÄUFELN GESCHMACKSTRÄGER?



Die Qualität einer Zitrone erkennt man auch an ihrem Zuckergehalt. Denn erst die richtige Balance zwischen Süße und Säure sorgt für einen ausgewogenen Geschmack. Um die Grad Brix zu checken, beträufelt die Qualitätsmanagerin ein digitales Messgerät. Das zeigt 7,1 Grad an – ebenfalls top.

### MESSEN GARDEMASS?



Die äußere Qualität spielt eine genauso große Rolle. Zuerst kommt hier die Sichtkontrolle: Ist die Frucht sortentypisch gewachsen? Hat die Schale eine leuchtend gelbe Farbe? Und keine Flecken oder Fehler? Zuletzt misst Maria Mayor noch das Kaliber – mit einem Millimetermaß.