

BUONVICINI AG

INFOLETTER

Erdbeeren aus Italien

Produktionsgebiete, Logistik und Frische

La fragola italiana

Archäologische Funde beweisen, dass die Erdbeere schon in der Steinzeit bekannt war. Die Römer schätzten die Frucht wegen ihres intensiven Geschmacks und nannten sie «Fragrans» (auf lateinisch wohlriechend, duftend). Der Legende nach weinte Venus, die römische Göttin der Liebe, des erotischen Verlangens und der Schönheit nach dem Tod ihres auf der Jagd von einem Eber umgebrachten Geliebten Adonis, und als ihre Tränen die Erde berührten, verwandelten sie sich in kleine, rote Herzen - Erdbeeren. Die göttlichen Früchte wurden denn auch hauptsächlich während den Feierlichkeiten zu Ehren Adonis' genossen.

Heute werden weltweit ungefähr 2,5 Millionen Tonnen Erdbeeren produziert; Italien mit 130'000 Tonnen ist eines der wichtigsten Produktionsländer.



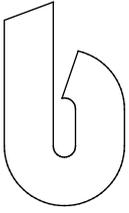
Warenkunde

Im Mittelalter wurden grosse Flächen der kleinen Walderdbeere kultiviert. Besondere Methoden wurden entwickelt, um die Erdbeeren auf verschiedene Erntezeiten hin heranreifen zu lassen. Einzig die Grösse der Früchte konnte man nicht beeinflussen. Nach der Entdeckung Amerikas berichteten Siedler über weite Flächen von Erdbeerpflanzen, deren Früchte viermal so gross wären wie die Walderdbeere und die einen besseren Geschmack hätten. Die Importsaison in Europa wurde eröffnet und die Züchtungsarbeit begann.

Heute wird weltweit eine Vielzahl von Sorten angebaut. Die Kulturen reifen entweder im Freiland, im Gewächshaus oder als Substrat-Kultur heran. Geschmack, Zuckergehalt und Haltbarkeit variieren je nach Sorte stark.

Nebst der Sorte und den klimatischen Bedingungen sind folgende Faktoren für die Güte der Früchte mitbestimmend:

- Erntezeitpunkt (Erdbeeren reifen nach der Ernte nicht mehr nach)
- Transportzeit (Kurze Anfahrtszeiten begünstigen die Faktoren Geschmack und Zucker)
- Lager- und Transporttemperatur (je tiefer die Temperatur, desto kürzer die Haltbarkeit im Laden)



Die Süditalienische Erdbeere

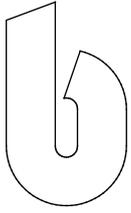
Die Hauptanbaugebiete in Süditalien sind Kampanien (Battipaglia), Kalabrien (Lamezia) und Basilicata (Scanzano). Gesamthaft beträgt die Produktionsfläche 1200 bis 1400 Hektaren. Etwa 90 Prozent der Gesamternte stammt von Kulturen aus ganzjährig vegetierenden Pflanzen. Diese Kulturart erzeugt zwar geschmackvolle, haltbare Früchte, allerdings sind die Pflanzen nicht sehr resistent und der Reifeprozess geht bei kühleren Temperaturen nur sehr langsam voran, so dass die Erträge kleiner ausfallen. Eine der Hauptsorten ist nach wie vor die Camarosa, die seit einigen Jahren den Markt dominiert. Die Candonga ist aufgrund ihrer positiven geschmacklichen Eigenschaften stark auf dem Vormarsch und in der Basilicata bereits heute eine der am meisten kultivierten Sorten.



Die Norditalienische Erdbeere

Die Hauptanbaugebiete in Norditalien sind Verona und die Emilia Romagna. Gesamthaft beträgt die Produktionsfläche 900 bis 950 Hektaren, wobei alleine die Kulturen in Verona 68 Prozent ausmachen. Praktisch 100 Prozent der Ernte besteht aus Frigosorten. Diese einjährigen Pflanzen lagern acht Monate im Kühler, bevor sie Ende Sommer als Jungpflanzen in die Erde gesetzt werden. Aus dieser Kulturart gehen resistente Pflanzen hervor mit hohen Erträgen und bei guten klimatischen Bedingungen optimalen Geschmackseigenschaften. Der Nachteil dieser Sorten ist das weiche Fruchtfleisch, das eine relativ hohe Regenempfindlichkeit aufweist und bei nassen Bedingungen schnell an Geschmack verliert. Die Hauptsorten sind Eva, Roxanna, Nora, Darselect und Alba.





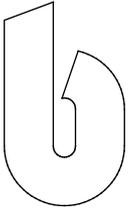
Die Transportwege

Erdbeeren müssen rasch transportiert werden. Einer der entscheidenden Vorteile der Produktion in Italien ist der für Import-Erdbeeren vergleichsweise kurze Transportweg zu uns in die Schweiz. Erdbeeren reifen nach der Ernte nicht weiter nach, allerdings färben sie nach dem Pflücken noch nach. Die kurze Fahrtzeit ermöglicht das Pflücken einer reiferen Frucht und erlaubt auch eine höhere Fruchttemperatur, denn die Vermarktungszeit ist um einiges kürzer. Je kälter Früchte transportiert werden, desto kürzer ist ihre Haltbarkeit im Laden. Die Laufzeit der Erdbeere vom Erntezeitpunkt bis an die Verkaufsstelle beläuft sich auf etwa 24 Stunden bei norditalienischen und auf 36 bis 48 Stunden bei süditalienischen Früchten. Norditalienische Erdbeeren sind damit für den Schweizer Konsumenten nur etwas mehr als 12 Stunden älter als Erdbeeren aus der Region.

Eine wichtige Rolle beim Transport spielt unser Logistikkonzept. Die Beförderung der Erdbeeren via UKV ermöglicht sämtliche Transportkombinationen ohne Zeitverlust bei höchster Frische und unter ökologischen Bedingungen.

Laufzeiten ab Süditalien:





BUONVICINI AG

INFOLETTER

Laufzeiten ab Norditalien:



Die Grösse der Produktionsbetriebe in Italien ist im Gegensatz zu Spanien oder Marokko viel kleiner und die Produktion ist auf mehrere, vergleichsmässig kleinere Produzenten verteilt. Preislich kann man daher nur begrenzt mit den grossen Volumina aus diesen Provenienzen mithalten.

Die italienische Erdbeere hat zweifellos ihre Marktberechtigung und ist vor allem von Mitte April bis Mai, wenn die Nordproduktion anfängt, ernst zu nehmen. Denn wenn die Kulturen aus anderen Provenienzen den Zenit bereits überschritten haben, kann sie mit ihrer frischen Ausstrahlung für neue Impulse am Verkaufspunkt sorgen.

Herzliche Grüsse
Cari saluti
BUONVICINI AG