

Immer schön kühl bleiben

Direktvermarktung / Damit Hofprodukte auch im Sommer frisch bleiben, braucht es eine durchdachte, lückenlose Kühlkette.

GRÄNICHEN Frische – das ist es, was Produkte direkt ab Hof auszeichnet. Kaum geerntet, finden sie den Weg über den Hofladen zur Kundschaft. Diese Frische zu erhalten, ist ein klarer Auftrag an alle, die Hofprodukte verkaufen.

Während der Verarbeitung, der Lagerung und des Verkaufs ist der Direktvermarktungsbetrieb für die Kühlkette verantwortlich. Sobald das Produkt in den Händen der Kundschaft liegt, übergibt der Betrieb die Verantwortung.

Früherer Verderb setzt ein

Ob im Hofladen, im Automat oder am Marktstand: Viele Hofprodukte benötigen eine aktive Kühlung. Auch beim Einkaufen von Zutaten für die Verarbeitung ist die Temperatur einzuhalten. Deshalb gilt bei jedem Wareneinkauf: Kühlmaschinen mit Kühlelementen mitnehmen.

Werden die gesetzlichen Höchsttemperaturen überschritten, darf das Produkt nicht mehr verkauft werden. Bakterien vermehren sich schneller und ein früherer Verderb setzt ein. Das Risiko einer Lebensmittelvergiftung

nach Konsum solcher Lebensmittel steigt. Gekühlte Produkte weisen zudem einen hohen Warenwert auf. Eine lückenlose Kühlkette ist daher aus gesundheitlicher, hygienischer, qualitativer sowie betriebswirtschaftlicher Sicht ein Muss.

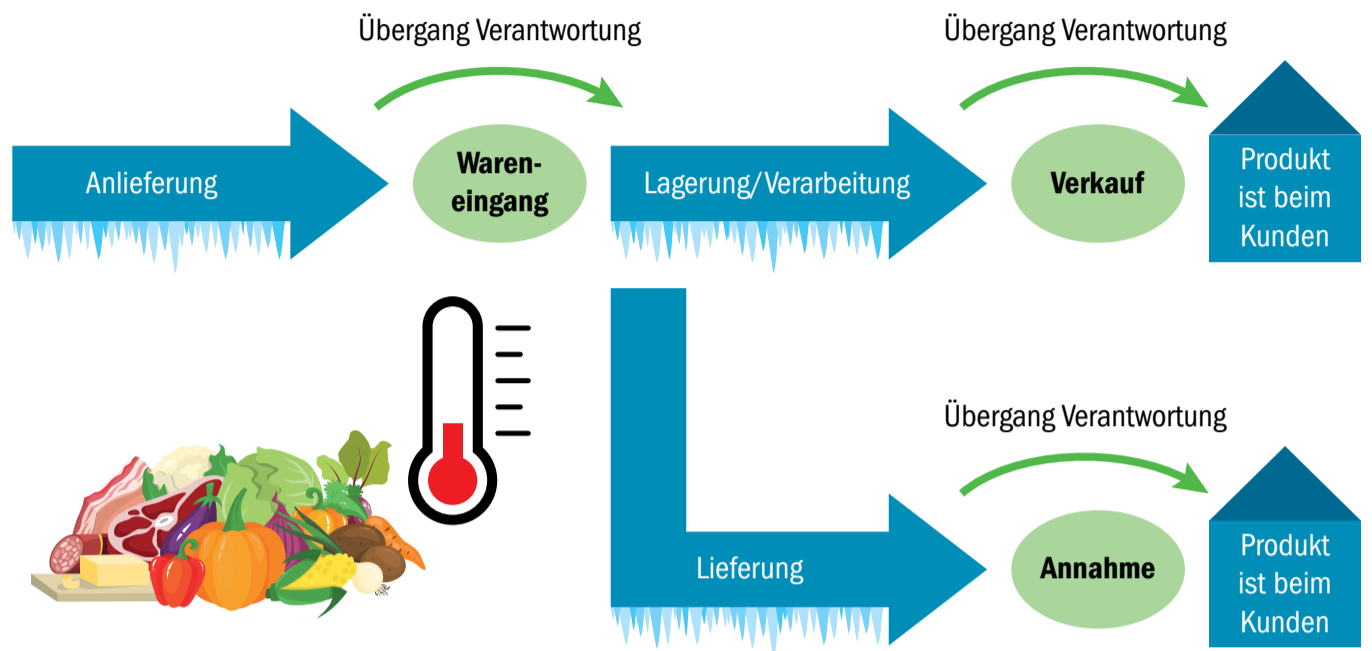
Messen und dokumentieren

Im Verarbeitungsraum und Lager machen mehrere kleinere Kühler einen Betrieb flexibel. Es braucht aber eine klare Planung, denn nicht alle Produkte haben dieselben Ansprüche an Kühlbedingungen und Temperatur.

In Artikel 24 der Hygieneverordnung heisst es, dass die Temperatur so zu wählen sei, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet ist. Doch was heisst das in der Praxis? Konkrete Hinweise bietet zum Beispiel die Website www.ag.ch. Unter dem Stichwort «Merkblätter für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln» findet sich eine Auflistung zu den vorgeschriebenen Höchstwerten, siehe unten stehende Tabelle.

Die eingestellten Temperaturen der Kühleinheiten müssen

Eine lückenlose Kühlkette



Die gesetzlichen Höchsttemperaturen nicht zu überschreiten, ist das ganze Jahr über unerlässlich, im Sommer aber besonders wichtig. Heikel ist jeweils der «Übergang der Verantwortung» an mehreren Stellen, von der Produktion bis zu den Kund(innen). (Grafik Matthieu Induni)

zweimal wöchentlich mit einem separaten Thermometer gemessen werden. Werden Produkte für die Weiterverarbeitung gekühlt angeliefert, erfolgt die Temperaturkontrolle (Kerntemperatur-Messung) direkt beim Wareneingang.

Bei der Auslieferung von Hofprodukten wird die Temperatur in der Kühlbox gemessen. Sämtliche Messungen werden auf verschiedenen Kontrollformularen festgehalten. Sauber geführte Kühlprotokolle machen einen guten Eindruck bei einer Lebensmittelkontrolle und dienen der eigenen Produktsicherheit.

Während der Auslieferung

Werden Lebensmittel geliefert, findet die Übergabe der Verantwortung für die Kühlung dort statt, wo die Produkte entgegengenommen werden. Der Direktvermarktungsbetrieb muss sicherstellen, dass die Produkte bis zu diesem Moment genügend gekühlt sind, zum Beispiel mit einem temperaturgeführten Fahrzeug, einem Kühlanhänger oder einem isolierten und gekühlten Gebinde. Die Regelung der örtlichen und zeitlichen Übergabe spielt dabei eine wichtige Rolle.

Lagern – gewusst wie

Kühleinheiten im Verarbeitungsraum oder Lager brauchen aus



«Coole» Präsentation von Frischprodukten: Spargeln im Hofladen des Bächlilofs. (Bild Manuela Isenschmid Huber)

hygienischer Sicht ein System. Wie diese Ordnung erstellt werden kann, zeigen die folgenden Grundsätze:

- Nur saubere Gebinde in den Kühler stellen, keine Kartons von Lieferanten.
- Keine Gebinde direkt auf den Kühlerboden stellen.
- Genussfertige Lebensmittel von rohen, nicht genussfertigen Lebensmitteln getrennt lagern. Am besten die rohen Lebensmittel im unteren Bereich und die genussfertigen im oberen Bereich lagern. So entsteht eine Trennung von rein und unrein.
- Vorgekochte Produkte vor Verunreinigung schützen (abdecken, abpacken). Alle Produkte im Kühler regelmässig auf

Halbbarkeit kontrollieren und innerhalb der Warengruppe die jeweils ältesten Produkte verarbeiten/verkaufen.

- Die Lagerung in produktbezogenen Kühleinheiten ist von Vorteil (zum Beispiel für Gemüse, Fleisch, Milch und Milchprodukte oder auch ein Tageskühler).

Gepflegte Kühler

Kühleinheiten sind eine Bereicherung. Auf Direktvermarktungsbetrieben werden sie gerne und viel genutzt. Für eine langfristige und konstante Kühlleistung, braucht es aber Pflege und Wartung. Die Pflege bedeutet Zeitaufwand, der unbedingt im Arbeitsalltag eingerechnet werden muss.

Kühlzellen sind im Ladenbau nicht immer eine Augenweide. Für die Gestaltung eines Hofladens eignen sich am besten Kühlschränke oder Vitrinen mit Glasscheibe. Schön eingekleidet und ordentlich eingeräumt, fallen sie positiv auf und machen Kundinnen und Kunden auf die Hofprodukte aufmerksam.

Wer im Hofladen oder am Markt einen Kühler zu bestücken hat, weiss, dass dies keine leichte Aufgabe ist. Schöne Warenträger, saubere Platten unterhalb der Produkte sowie einheitliche Schilder tragen dazu bei, dass die Warenpräsentation auch im Kühler gelingt. Wer einen Kühlschrank ohne Glastür hat, kann die Kunden mit einem Foto des Inhalts auf die Produkte aufmerksam machen.

Manuela Isenschmid Huber, Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg

Einige Bezugsadressen für Thermoverpackungen:
www.storopack.ch
www.taracell.com
www.woolcool.com
www.rajapack.ch

Ein Beispiel, wie Produkte im Versand innovativ gekühlt werden können: www.pursuisse.ch
 ► Kühlversand

Vorschrift Höchsttemperaturen

Produkt	Transport/ Lagerung	Verkauf
Tiefgekühlte Lebensmittel	-18°C Nur bei Transport: Rand kurzfristig -15°C	-18°C
Rohes Fleisch von Rind, Schwein, Ziege, Pferd, Wild	7°C	5°C
Rohes Fleisch von (Wild-)Geflügel, (Wild-)Kaninchen, Hasen	4°C	5°C
Fleischzubereitungen und -erzeugnisse	4°C	5°C
Nebenprodukte der Schlachtung wie Innereien, Blut	3°C	5°C
Hackfleisch	2°C	5°C
Fischereierzeugnisse inkl. Krebs- und Weichtierzeugnisse roh, unverarbeitet, mariniert	2°C	2°C
Krebs und Weichtiere gegart und geräuchert	2°C	5°C
Fischereierzeugnisse ohne Krebs- und Weichtierzeugnisse gegart, geräuchert, verarbeitet zu Sushi (mit unter pH 4,5, gesäuertem Reis)		5°C
Froschschenkel	2°C	2°C
Zu kühlende Eiprodukte	4°C	4°C

Die Temperaturen der Kühleinheiten müssen zweimal wöchentlich mit einem separaten Thermometer gemessen werden. (Quelle: www.ag.ch, Merkblatt 10, «Kühlagerung von Lebensmitteln»)

BÄUERINNENSICHT

Vegan oder Mist? Oder veganer Mist?

Als ich mir in diesem Frühling wieder Gedanken um meine Balkonblumen machte, liess ich mich von verschiedenen Setzlingsverkaufsstellen inspirieren. Natürlich kam mir meine Idee vom letzten Jahr auch wieder in den Sinn, als ich keine Geranien mehr kaufen wollte. Da ich aber leider keine wirklich brauchbaren Alternativen fand, blieb und bleibe ich wohl bei den Geranien.

Auch die passende Blumenerde könnte einen je länger je mehr vor eine Herausforderung stellen. Da gibt es unzählige verschiedene Varianten. Zum Beispiel torfhaltige oder eben keine torfhaltige Erde, Balkon-

ZUR PERSON



Doris Hirsbrunner

Unsere Kolumnistin hat drei erwachsene Kinder und lebt mit ihrem Mann auf einem vielseitigen Pachtbetrieb in Sissach BL.
 E-Mail: doris.hirsbrunner@live.com

blumen-, Gemüsepflanzen-, Kräutergarten-, Rasen-, Kübelpflanzenerde oder solche, die Wasser länger speichert. Jede Sorte ist in verschiedenen Grössen erhältlich und ganz neu, also für mich jedenfalls absolut neu, war das Palett mit veganer Erde!!! Das Palett war fast leer, während sich auf den anderen noch jede Menge Säcke stapelten. Vegane Erde – was genau ist das? Zuerst ging ich einfach weg und schüttelte den Kopf. Doch später kehrte ich extra noch einmal zurück, um mir das Ganze genauer anzusehen. Es war tatsächlich vegane Erde. Ihre Hauptbestandteile sind: Rindenkompst, Kokosfasermark, Landerde und feine Holzhack-

sel. Gegenüber den anderen Produkten fehlt der Kompost hier. Darum wird diese Erde wohl als «vegan» bezeichnet.

Was genau ist eigentlich «vegan»? Im Internet fand ich folgende Beschreibung der «Vegan Society»: «Veganismus ist eine Philosophie und Lebensweise, die – so weit wie möglich und praktisch durchführbar – alle Formen der Ausbeutung und Grausamkeiten an Tieren für Essen, Kleidung oder andere Zwecke zu vermeiden sucht und darüber hinaus die Entwicklung tierfreier Alternativen zum Vorteil von Tieren, Menschen und Umwelt fördert.»

Ist denn vegane Erde wirklich eine «tierfreie Alternative zum Vorteil von Tieren ...»? Nur weil kein Kompost enthalten ist, der vielleicht ein wenig Mist von verschiedenen Tieren enthält? Was ist denn in der beigefügten Landerde enthalten? Ich hoffe doch sehr, dass sich auch in der veganen Erde unzählige Lebewesen befinden, die selber auch «Mist» produzieren. Denn sonst bedeutet «vegane Erde» so viel wie «tote Erde».

Vielleicht ist es aber auch einfach eine Wohlstandserrscheinung, die von einem Grossverteiler ausgenutzt wird, um mit der veganen Idee Geld zu verdienen.

Meine Blumen blühen auf jeden Fall in lebendiger Erde, die ich mit bestem Gewissen vom örtlichen Gartenbauverein gekauft habe.

Korrigendum

In der letzten Ausgabe der Bauernzeitung ist uns ein Fehler unterlaufen: Die Autorin der Kolumne «Auch scharf sehen hat seine Tücken» auf Seite 19 ist nicht Doris Hirsbrunner, sondern Brigitte Haas. Wir entschuldigen uns bei den Leserinnen und Lesern und bei den Kolumnistinnen Brigitte Haas und Doris Hirsbrunner.