

Temperatursünder kommen ins Schwitzen

Kühl transportiert und gelagerte Blumen zeichnen sich durch längere Haltbarkeit und innere Güte aus. Warum die Kühlkette im Schnittblumenhandel erst beim letzten Glied unterbrochen werden sollte, und wie eine Fieberkurve der Qualitätsverbesserung dient – lesen Sie Teil zwei unserer Serie.



Der Datalogger registriert die Fieberkurve bei Transport und Verarbeitung.

von Silvia Jundt | Fotos: Silvia Jundt

Seit knapp einem Jahr benutzt Peter Saxer, Fachmann für Qualitätssicherung beim Blumenimporteur Agrotropic, für seine Arbeit so genannte Dataloggers. Mit Hilfe dieser knopfgrossen Temperaturmesser und Speichermedien will er herausfinden, ob seine Rosenfracht auf dem Weg aus Kenia oder Ecuador in die Schweiz stets unter gekühlten Bedingungen transportiert worden ist. Der Datalogger wird auf der Blumenfarm in einen Karton der Lieferung gesteckt und registriert von da an fein säuberlich jede Temperaturschwankung. «Es braucht detektivischen Spürsinn um herauszufinden, wo genau auf dem komplizierten Weg des Frachttransports etwas schief gelaufen ist», weiss Peter Saxer. Die Fehlerquellen sind vielfältig. So kann es passieren, dass bei einer Zwischenlandung des Flugzeuges die Luke für die Gepäckumladung zu lange offen stand. Oder die Distanzen zwischen Kühlhaus und Flugzeug waren schlicht zu gross, so dass die Boxen bei tropischen Temperaturen zu lange über das Rollfeld transportiert worden sind. Auch fehlende Kühlkapazitäten auf den Flughäfen, komplizierte Zollformalitäten oder gleichgültige Fernfahrer können den Schnittblumen unangenehm einheizen.

Schwarze Schafe

Mit der elektronischen Temperaturaufzeichnung heftet sich der Qualitätsmanager den schwarzen Schafen an die Fersen. «Erst mit dieser Auswertung konnte ich einem Lastwagenfahrer nachweisen, dass er nebst meiner Blumenfracht auch mehrere Paletten Bananen transportiert hatte.» Diese dürfen nämlich nicht zu kühl gelagert werden und benötigen eine Temperatur um 13 Grad, im Gegensatz zu den Rosen, welche vorzugsweise bei höchstens 5 Grad transportiert werden. In diesem Fall führten die Wärme und das ausströmenden Ethylen – einem Reifegas der Früchte, welches die Haltbarkeit von Pflanzen verringert – zu deutlichen Schäden an der Fracht. «Mit dem Datalogger haben wir ein wichtiges Instrument zur Qualitätssteigerung gewonnen», schwärmt Peter Saxer.

In der Kühlkette zählt jedes Glied

Es ist unumgänglich, von Anfang an grossen Wert auf kühle Temperaturen zu legen. Der Schnitt der Blumen in den Gewächshäusern erfolgt von Vorteil am Morgen, wenn die Aussentemperaturen noch moderat sind. Eine erste Sortierung muss im Schatten erfolgen, und die Blumen werden darauf raschmöglichst in eine Halle gebracht, wo sie gebündelt, verpackt und sofort in einem Kühlraum bis zum Transport zwischengelagert werden. «Die detaillierte Planung des Frachttransportes stellt ungemein hohe Ansprüche an meine Arbeit. Es gilt, die Rosen auf dem schnellstmöglichen, aber im Bezug auf stetige Kühlung, auch sichersten Weg in die Schweiz zu bringen», erklärt der Qualitätsfachmann.

Künstliches Koma

Die Blumen werden für die Spedition auf frostige zwei bis fünf Grad runtergekühlt, aus dem Wasser genommen und so in eine Art künstliches Koma versetzt. Die Kälte bewirkt eine allgemeine Verlangsamung der Lebensprozesse. Die Verdunstung wird reduziert und die chemischen Abläufe senken sich auf ein Minimum. In diesen Tiefschlaf versetzt, überstehen die Schnittblumen den Transport ohne Probleme und bleiben frisch. Aber Achtung: Eine zu lange Kühlung der Blumen bei derart tiefen Temperaturen kann speziell bei Rosen zu einem schwachen oder gar fehlenden Aufblühen führen. Es gilt also, sie nach der Anlieferung rechtzeitig zu erwecken und sanft wieder an etwas mehr Wärme zu gewöhnen. In der Schweiz angekommen, werden die gelieferten Blumen in der Verarbeitungshalle von Agrotropic in Rümlang ausgepackt und für die Grossverteiler, Blumenbörsen und Grossisten verkaufsfertig gemacht. Auch hier ist ein schnelles Handling unumgänglich. Die Blumen dürfen auf keinen Fall bei heissen Sommertemperaturen zu lange aus dem Kühlraum genommen werden. «Da kann es schon mal vorkommen, dass auch unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus Buchhaltung und Marketing anpacken müssen, um eine schnelle Verarbeitung zu gewährleisten», sagt der Qualitätsmanager.



Bild oben: Um die Qualität der Schnittblumen hoch zu halten ist Peter Saxer stets um kühle Temperaturen besorgt.
Bild links: Datalogger Rückseite.

Peter Saxer ist Quality System Manager bei Agrotropic in Zürich. Sein Ziel: Schnittblumen erster Güte durch Qualitätssicherung

Innere Qualität

Man sieht es den Blumen von Aussen oft nicht an, wenn sie auf ihrem Weg in die Blumenvase des Kunden mal ins Schwitzen geraten sind. Aber Peter Saxer ist überzeugt: «Die innere Qualität von Schnittblumen lässt sich durch die konsequente Einhaltung der Kühlkette verbessern und die Haltbarkeit wird deutlich verlängert. Wir legen hohen Wert auf die Einhaltung dieser Regeln, damit die Qualitätssteigerung schliesslich dem Endkunden zugute kommt, und er sich zuhause lange über seinen qualitativ hochwertigen Blumenstraus freuen kann.»

Das letzte Glied

Erst bei den Kundinnen und Kunden daheim soll die Kühlkette schliesslich durchbrochen werden. Die Schnittblumen brauchen die Wärme, um letztendlich schön aufzublühen. Der Strauss sollte nicht gerade an einem heissen Fenster stehen, aber Oma und Tante müssen ihre zum Geburtstag erhaltenen Bouquets auch nicht draussen im Hausgang schön kühl lagern. Dort bleiben sie zwar vermutlich länger frisch, nur verfehlen sie dann den Zweck ihres Daseins: Den Beschenkten mit ihrem Anblick immer wieder eine besondere Freude zu bereiten. ■

