

SALAT AUF REISEN

**KRAUS, KNACKIG, ITALIENISCH, FRISCH – LOLLO BIONDA.
DOCH WIE GELANGT ER VOM ACKER INS PETITBISTRO? 24/7 MACHT
SICH AUF DIE SPUREN EINER AUSGEKLÜGELTEN LIEFERKETTE.**

Weder Strohhut, Latzhose noch Traktor braucht Bauer Funken für seine Arbeit. Stattdessen trägt der studierte Landwirt einfach ein kariertes Hemd zur hellen Hose. Seine wichtigsten Arbeitsgeräte: ein schwarzer Kombi, ein Handy und ein Computer. Denn Georg Funken hat sich mit seinem Betrieb auf das Verarbeiten und Fertigen von Convenience-Produkten spezialisiert. „Frisch, frischer, funkenfrisch“, so lautet sein Motto. Das überzeugte auch das Unternehmen Lekkerland, das 2008 auf der Lebensmittelmesse ANUGA über die Firma Atlanta, Bremen, auf ihn aufmerksam wurde. Heute erhält Lekkerland aus den Verarbeitungshallen von Bauer Funken in Kempen an sechs Tagen die Woche frische küchenfertige Salatblätter und transportiert sie ins PetitBistro. Dabei sorgt eine gut funktionierende Lieferkette dafür, dass ein Lollo bionda vom Feld zu den Mitarbeitern an der Aral Tankstelle nur zwei Tage braucht.

„KEINE SCHLITZOHREN“

Seine Reise beginnt in der 15000 Einwohner großen Gemeinde Elmpt nahe der holländischen Grenze. Dort liegen vier der insgesamt 100 Hektar Ackerfläche von Hermann Lynders und seiner Familie. Der heute 76-Jährige gehört zu den insgesamt zwölf Gemüsebauern, die Bauer Funken mit frischem Salat versorgen. „Für mich kommt es besonders darauf an, dass die Landwirte, mit denen ich zusammenarbeite, zuverlässig sind“, betont Funken und fügt augenzwinkernd hinzu: „Ich mag eben keine Schlitzohren.“ Natürlich müssen auch die Qualität der Produkte und die Anbauvoraussetzungen stimmen. Kein Problem für Lynders. Denn einmal jährlich überprüfen objektive Gutachter den Familienbetrieb, in dem auch sein Sohn und zwei seiner Enkel mitarbeiten. „Außerdem lassen wir regelmäßig das Trinkwasser

begutachten, mit dem wir das Gemüse reinigen“, erzählt Lynders. Beste Voraussetzungen für eine hochwertige Ernte.

SCHUTZ VOR KRÄHEN UND KANINCHEN

Sind die kleinen zweiblättrigen Setzlinge gepflanzt, dauert es acht Wochen, bis aus ihnen ein krauser Salatkopf mit etwa 30 cm Durchmesser gewachsen ist. Und weil außer den Aral Kunden auch Kaninchen und Krähen Lollo bionda zu schätzen wissen, gedeihen die kleinen grünen Köpfe unter einem speziellen feinmaschigen Vlies. Extra für den Gemüseanbau entwickelt, hält es Tiere fern und schützt den Salat gleichzeitig vor Bodenfrost. Denn bei 7 °C wachsen die Pflänzchen am besten. Das ist auch der Grund, weshalb Familie Lynders die Ernte von April bis November einfährt. Damit die Tankstellenkunden

auch im Winter nicht auf die Salatblätter im SuperSnack verzichten müssen, kauft Bauer Funken in dieser Zeit frischen Lollo bionda bei ausgewählten Betrieben in Frankreich und Spanien. Doch vorerst herrschen noch günstige Erntetemperaturen.

GEKÖPFT IN DEN KÜHLWAGEN

„Um fünf Uhr stehen wir auf und fahren zum Ernten auf den Acker“, berichtet Lynders. „Morgens ist es weder zu heiß noch zu kalt – so bleiben die Köpfe schön frisch und welken nicht.“ Dabei sind alle Arbeitsabläufe auf dem Feld bis ins Detail durchgeplant. So verwenden die Erntehelfer ein extra scharfes Messer mit langer Klinge, um die Salate zu köpfen. Anschließend schälen sie die äußeren Blätter ab und verstauen jeweils neun Lollo bionda in eine blaue Kiste. Packen alle 13 Helfer mit an, schaffen sie 50 Kisten pro Stunde – also 450 Salate. Die heben sie dann auf ein Förderband im bereitstehenden Waschwagen, wo ein Trinkwasserstrahl die Köpfe automatisch von den verbliebenen Erdresten reinigt. Damit die Blätter zwischendurch nicht schlappmachen, folgt hiernach gleich die Verladung in den Kühlwagen. Dort können sich die Salate bei 4 °C erst einmal erholen. Der jüngere Enkel der Familie Lynders wird sie gegen 11 Uhr bei Bauer Funken anliefern. Am Nachmittag schließt sich der Kreis: Dann geht es ans Pflanzen der neuen Setzlinge.

Saubere Arbeit: Hermann-Josef Lynders, ältester Enkel der Familie, bei der Salaternte in Elmpt.



Frisch vom Feld: Nur wenige Handgriffe und der Lollo bionda ist bereit für seinen ersten Waschwagen.





1



2



3



4



5

PACKEN IN DICKEN JACKEN

In seinen Verarbeitungshallen, im 30 Minuten entfernten Kempen, hat Georg Funken bereits einen weißen Kittel samt Hygienehaube übergezogen und schaut seinen Mitarbeitern beim Waschen und Verpacken über die Schulter. Denn während Lynders auf dem Acker noch fleißig erntet und pflanzt, beginnen die Mitarbeiter in Kempen bereits mit der Weiterverarbeitung der Salatköpfe vom Vortag. „Nach Anlieferung kontrollieren wir die Lollo bionda auf Druckstellen und Ungeziefer“, erklärt Funken. „Anschließend entziehen wir ihnen in unserem Kühlhaus die Feldwärme, bis sie die richtige Verarbeitungstemperatur von 4 °C erreichen.“ Damit sie diese nicht wieder verlieren und welken, herrscht in den Hallen im wahrsten Sinne des Wortes eine „kühle“ Atmosphäre. Die weißen Kittel über dicken Jacken zugeknöpft, stehen vier bis fünf Arbeiter mit Handschuhen und Hygienehaube bei ca. 6 °C am Fließband, säubern den vorbeifahrenden Salat und stutzen ihn mit ein paar

geübten Handgriffen zu küchenfertigen Blättern. Aus dem Rest wird später Biogas hergestellt. Die hochwertigen Salatblätter lenkt ein weiteres Band derweil weiter in eine Maschine, die äußerlich einem großen roten Pflanzkübel für Gartenkräuter ähnelt. Sie wiegt jeweils 250-Gramm-Portionen ab und lässt sie mit lautem Geklapper in die darunter bereitstehenden Plastikbeutel fallen. Auf die luftdicht verschlossenen Salatbeutel klebt ein Arbeiter noch das passende Etikett „Lollo bionda“ – fertig.

TÄGLICHER ANRUF VON LEKKERLAND

Insgesamt arbeiten 140 Menschen in der Verarbeitungshalle und stellen für Bauer Funken an die 1000 unterschiedliche frische Produkte her – vom Mixsalat über Grießpudding bis hin zum Fertiggericht „Dicke Bohnen“. Keiner von ihnen trägt Piercings, Uhren oder Ringe, damit alles keimfrei bleibt – darauf achtet Isabel Brügelmann. Die Ökotrophologin mit dem kritischen Blick nimmt außerdem Stichproben der Salate, prüft ihre Qualität und die Schweißnähte der Verpackungen. Damit Bauer Funken wirklich immer frische Produkte liefern kann, hat er seinen Betrieb zudem auf die praktische „Just in time“-Produktion umgestellt. „Wir bekommen jeden Tag einen Anruf von Lekkerland“, erklärt der Landwirt. „Dann erfahren wir, wie viel Salat sie an die Tankstellen liefern wollen.“ Kombiniert mit seinen Erfahrungswerten kann Bauer Funken so genau die gefragte Menge produzieren lassen – so liefert er täglich etwa 3000 Beutel Salat an Lekkerland. Und während der Lollo bionda bei 4 °C im Kühlwagen längst auf dem Weg ins nächste PetitBistro ist, zückt Bauer Funken sein Handy und kümmert sich gleich um die Produktion für den nächsten Tag. So kann er garantieren, dass der Salat innerhalb von zwei Tagen vom Acker in der Tankstelle und damit auf einem der SuperSnacks landet – „funkenfrisch“ und garantiert lecker.

- 1. Teamarbeit: Bis zu 50 Kisten Salat ernten die Arbeiter pro Stunde. Die transportiert ein Traktor gleich weiter in den Waschwagen.**
- 2. Wie ein Ritter: Die meisten Mitarbeiter tragen beim Verarbeiten der Salate Kettenhandschuhe.**
- 3. Salatkönig: „Bauer“ Georg Funken hat seinen Eltern schon als Kind auf dem Acker geholfen.**
- 4. Ab in die Tüte: Lollo bionda frisch zerteilt und auf dem Weg in den Portionierer.**
- 5. Handarbeit: Jeden Salat-Mix wiegen die Mitarbeiter von Bauer Funken einzeln ab.**



MIT KRITISCHEM BLICK

Aufgrund der besonderen Empfindlichkeit der Produkte kommt es leider immer mal wieder vor, dass Lekkerland Ware anliert, die qualitativ nicht in Ordnung ist. Daher gilt:

- Bereits bei der Wareneingangsprüfung auf Gefrierbrand, welke Blätter oder Fremdkörper achten.
- Die Temperatur der Ware muss zwischen 2 und 7 °C liegen.
- Wird ein Mangel erkannt, bitte die Ware nicht annehmen, sondern sie sofort bei Lekkerland reklamieren – nur dann kann eine Gutschrift erstellt werden.

Der lange Weg vom Feld ins PetitBistro birgt große Herausforderungen bezüglich der Einhaltung der Kühlkette. Daher führt Aral aktuell an über 100 PetitBistro Stationen einen Temperaturtest durch, um die Qualität weiter zu verbessern. Informationen zu den Ergebnissen folgen.