

zuletzt aktualisiert am: 28.11.2007

URL: <http://www.rp-online.de/niederrhein-sued/kempen/nachrichten/gruenkohl-fuer-die-japaner-1.660021>

Empfehlen

0

Kempen

Grünkohl für die Japaner

VON NATASCHA BECKER -

zuletzt aktualisiert: 28.11.2007

Kempen (RPO). Besuch aus Fernost hatte gestern das Kempener Unternehmen Bauer Funken. Eine japanische Delegation war zu Gast und informierte sich über die Weiterbearbeitung von Gemüse und Salaten. „Drahtzieher“ ist der aktive japanische Bauernverband.

Möhre hinter Möhre rast in die automatische Schälmaschine in den Verarbeitungshallen des Kempener Unternehmens Bauer Funken hinein. Heraus kommt ein perfekt geschältes Produkt, dessen Enden lediglich noch von Hand abgeschnitten werden müssen. „Das war früher unsere Schälmaschine“, meint Georg Funken und greift zu einem roten Sparschäler, der oben auf der Maschine liegt. 17 Augenpaare verfolgen ihn aufmerksam. Aber erst nachdem sein Satz ins japanische übersetzt worden ist, ertönen herzliche Lacher aus der Gruppe, die um ihn herum steht. Digitale Fotoapparate klicken und eine Videokamera surrt, alles wird kontinuierlich festgehalten.



Bei deftigem Grünkohl und einem anschließenden Tässchen Kaffee erholten sich die Gäste aus Japan von ihrem informativen Rundgang, geleitet von Georg Funken (hinten rechts). Foto: RPO

INFO

Funken-Besuche

Bei Bauer Funken in Kempen finden regelmäßige Besuche von japanischen Delegationen statt. Dahinter

Dann gibt es einen Schwenk nach links. Dort stehen zwei Mitarbeiter und schneiden Paprika klein. Wie viel Paprika an einem Tag verarbeitet werde, will einer der Japaner wissen. Kurze Übersetzung, dann kommt die Antwort

steht der sehr aktive japanische Bauernverband. Er sorgt für einen regen Austausch. Allerdings war die Familie Funken selber noch nie in Japan, um sich dort einmal Verarbeitungsbetriebe anzusehen.

von Ulrike Funken. „Eine Tonne ist es am Tag“, erklärt sie. Die Gruppe in den weißen Kitteln und mit den Haarnetzen auf dem Kopf bewegt sich weiter in die Verarbeitungshallen hinein, denn noch lange nicht haben sie alles gesehen. Ob Convenience-Produkte, küchenfertiges Frischgemüse, Salate, Feinkost oder

Dressing - am Industriering Ost 91 in Kempen geht alles genauso frisch heraus, wie es hinein gekommen ist.

Bei der Delegation handelte es sich um Japaner, die in der Landwirtschaft und artverwandten Berufen tätig sind. Sie befinden sich auf Deutschlandtour und besichtigen verschiedene Betriebe, die sich mit der Weiterverarbeitung von landwirtschaftlichen Produkten beschäftigen. Das Bauer Funken auch auf der Besucherliste stand ist schnell erklärt. „Wir hatten über zehn Jahre lang jedes Jahr einen japanischen Praktikanten bei. Unser erster Praktikant hat dabei den japanischen Bauernverband in Deutschland vertreten und daraus ist alles entstanden“, informiert Ulrike Funken.

So ist bei der Delegation auch ein bekanntes Gesicht dabei, der Ex-Praktikant Shigetaka Tanaka. „Es ist informativ, wieder hier zu sein und sich die Verarbeitung noch einmal anzusehen. In der Zeit hat sich schon einiges getan“, sagt er, während die ganze Gruppe an der sogenannten Salatlinie steht. Dort schneiden Mitarbeiter geraden Endiviensalat klein. Ein Stückchen weiter wird dem Porree zu Leibe gerückt. „Die Endivien sind für Salate und der Porree geht zum größten Teil als Suppengemüse in Großküchen“, erläutert Georg Funken. Dass es sich um kleingeschnittenen, frisch gewaschen Porree in den großen Wannen handelt muss dann die ganze Delegation unumwunden feststellen. Der scharfe Geruch beißt in den Augen, als man entlang der Wannen geht. Georg Funken macht darauf aufmerksam, dass alles EDV-gesteuert läuft. „Jeder Mitarbeiter kann sich hier genau informieren, was sie wie zu schneiden haben.“ Nach gut anderthalb Stunden ist alles besichtigt. Raus aus den Kitteln, runter mit den Haarnetzen und Platz nehmen zum typischen winterlichen Niederrheinessen. Mit Grünkohl findet die Besichtigungstour ihren Abschluss.