

Einige Infos und Vorschläge zur Lagerung der Früchte.

Info von SOS Rosarno / Mani e Terra

Die Verarbeitung und Auslese im Lager wird von italienischen und migrantischen Arbeiter*innen von Hand vorgenommen. Wir sind alle sehr froh, mit einem Vertrag und bezahlten Überstunden zu arbeiten, ohne dass jemand „**Veloce Veloce Veloce!!!**“ schreit. „Veloce“ („schnell(er)“) ist das erste italienische Wort, das die Migrant*innen lernen, die in ganz Italien in der Landwirtschaft arbeiten. Bei der Verarbeitung achten wir alle darauf, dass alles gut geht, aber es kann passieren, dass uns etwas durch die Lappen geht, vor allem, wenn die Früchte nicht gewaschen wurden.

Bitte denkt daran, dass Bio-Früchte verständlicherweise empfindlicher sind als konventionelle Früchte. Letztere werden buchstäblich mit Chemikalien aller Art bombardiert (von stark reizenden Wachsen, um die Früchte glänzend zu machen, bis hin zu hochgiftigen Fungiziden/Anti-Schimmelpilzen wie Imazalil oder Tiabendazol). Substanzen, bei denen, in der Theorie, ein „Sicherheitsintervall“ von 30 Tagen zwischen Einsatz und Verzehr vorgeschrieben ist.

Bitte befolgt daher folgende Ratschläge:

- Überprüft die Früchte sofort bei der Lieferung, **werft alle Früchte, die faul sind, sofort weg**. Wenn ein Großteil oder ein ganzer Karton betroffen ist, ersetzen wir diese durch kostenlose neue (wenn immer möglich, versenden wir diese).
- **Kontrolliert die Früchte auch weiterhin regelmäßig**
- Lagert sie an einem **kühlen, trockenen Ort**, fern von allen Wärmequellen (im kalten Halbjahr ist auch die Lagerung auf dem Balkon in Ordnung, es sei denn, die Temperatur fällt weit unter Null).
- Die Kartonkiste, die etwa 12 Cent pro Kilogramm Früchte kostet, ist wegen seiner Robustheit sehr gut geeignet, um sie auf Paletten zu stapeln und für den Transport, der in Kühlfahrzeugen stattfindet. Die Kiste ist aber weniger gut für die Konservierung der Früchte, da er im Vergleich zu anderen Arten von Karton wenig atmet. Es ist daher wichtig, die **Früchte aus der Kiste zu nehmen und sie so weit auseinander wie möglich zu lagern** (z.B. den Inhalt einer Kiste in einen Korb oder in mehrere Kisten zu legen). Wir möchten euch auch darauf aufmerksam machen, dass einige Plastikboxen nach der Bio-Verordnung nicht erlaubt sind, weil sie schädliche Substanzen freisetzen, darunter [Phthalate](#), die bei Kindern Stoffwechselstörungen verursachen.

Eine weitere wichtige Sache:

Die ersten Orangen der Saison sind Navelorangen und bis Januar gibt es nur diese.

Es handelt sich um eine Frucht mit kompaktem Fruchtfleisch und ist sicherlich zusammen mit den Vanilleorangen die am wenigsten saftigste Orange überhaupt. Das fällt vor allem im Vergleich mit zum Beispiel den Sorten Moro, Biondo di Calabria, Belladonna und Valencia auf.

Die Unterscheidung, die wir treffen (Tisch und Saft) bezieht sich auf das Kaliber (die Größe) der Frucht und den Preis, damit geben wir Familien die Möglichkeit, weniger auszugeben, aber trotzdem gleiche Frucht zu erhalten, auch wenn es ein wenig kleinere Exemplare sind.

Die größeren (2-5), die wir der Einfachheit halber in der Preisliste "Tafelorange" nennen, und die kleineren (6-9), die wir aus dem selben Grund "Saftorange" nennen, sind von der gleichen Sorte und stammen von der genau gleichen Pflanze, an der natürlicherweise Früchte unterschiedlicher Größe heranwachsen.

Wenn wir schon dabei sind, einige, wie wir hoffen, nützliche Informationen über die [Mittelmeerfruchtfliege](#):

Die von diesem Insekt angegriffenen Früchte fallen bei etwas Regen und Wind auf den Boden, aber solange sie an der Pflanze bleiben, ist es gar nicht so einfach, das kleine Loch zu bemerken, das die Fliege für die Ablage der Larven macht.

Leider zeigen sich die Auswirkungen des Fliegenangriffs erst einige Tage nach der Ablage der Larven. Wir lesen die Früchte am Tag vor dem Versand ab, oft sogar noch am selben Tag. Wenn wir also im Lager das kleine Loch an einer Frucht übersehen, und diese Frucht am selben Abend auf die Reise geht, kann der Schaden erst gesehen werden, wenn die Frucht bei euch ankommt.

Wir müssen daher entscheiden, ob wir einige Tage vor dem Versand ernten, damit wir eventuelle Schäden durch die Fliege sehen können, oder ob wir unmittelbar vor dem Versand ernten und so sicherstellen können, dass eine Frucht in drei Tagen von der Pflanze zu euch nach Hause kommt.

Es versteht sich von selbst, dass der zweite Weg dem ersten vorzuziehen ist: Besser eine möglichst frische Frucht mit dem Risiko, dass ihr eine faule Frucht erhaltet, als eine weniger frische, um das Risiko der Fäulnis zu begrenzen.

Auch deshalb, weil wir die Rechnung immer erst ausstellen, nachdem ihr uns über den Zustand der Lieferung und eventuelle Probleme informiert habt.

Erinnert euch auf jeden Fall daran, uns nach der Lieferung eine Rückmeldung zu senden. Erst nachdem ihr uns informiert habt, wie es gelaufen ist, senden wir euch die Rechnung zu.