

Wo der Weihnachtsmann seinen Stoff her hat

Die Rodi Fructus AG, Möhlin, röstet Erdnüsse bester Qualität. Die FZ war zu Besuch.

Es sei eine Art kleinere Sucht, glauben die einen. Andere stört es weniger. Doch gleicher Meinung sind sich alle: derzeit haben sie Hochkonjunktur. Die Rede ist von den «Erdnüssli». In Möhlin werden die Knabbereien geröstet und vertrieben – bei der Rodi Fructus AG, der Grosshandelsfirma für Früchte- und Gemüseimport im Frischbereich.

Ronny Wittenwiler

Die «Sendung mit der Maus» kennt jeder als unterhaltsames Wissensmagazin für Kinder, dieses auch Erwachsene nicht selten schauen. «Wie kommen die Erdnüsse in die Migros oder den Coop?» So könnte wohl der Titel eines entsprechenden Beitrags heissen. Nun, die FZ war vor der Maus und dem blauen Elefanten da. Sie besuchte die Rodi Fructus AG in Möhlin. Marco C. Bottoni, Vizepräsident des Unternehmens, gewährte einen Einblick in den Ablauf der «Operation Erdnuss».

Erdnüsse aus Israel

Im Möhliner Industriegebiet, an der Bäumlimattstrasse, wird das Naturprodukt zur genussvollen Perfektion verarbeitet. Dort werden nun schon seit geraumer Zeit Erdnüsse geröstet. Es ist zwar nun ein kleines Standbein der Rodi Fructus, aber eines der interessantesten, wie Bottoni anhand des Röstverfahrens zeigen konnte. Die Reise der Erdnuss beginnt wohlverstanden etwas weiter weg. Ursprünglich kommt sie aus dem Andengebiet in Südamerika. Rodi Fructus importiert Erdnüsse allerdings ausschliesslich aus Israel, in nur einer Grösse. Das in die Gattung der Hülsenfrucht gehörende Produkt gelangt von Israel via Schiff nach Antwerpen. Dort wird es auf die Schiene verladen und in Bahncontainern bis nach Möhlin an den entsprechenden Standort transportiert – direkt vors Haus.

22 Minuten, 170 Grad Celsius

Einmal angekommen, beginnt der ei-



Marco C. Bottoni, Vizepräsident des Unternehmens.



Von der Rösttrommel gelangen die Nüsse in ein Rondell.

gentliche Prozess hin zur Erdnuss-Perfektion. Die importierte Ware, pro Container sind es 24 Paletten mit je einem Sack (so genannte «big bags») à 600 Kilogramm Füllmenge, gelangt in die Rösterei. Mit einem Kranen wird der einzelne Sack über einen Befüllungstrichter gehoben. Von dort aus werden die Erdnüsse über einen Regulierungsbecher in die beiden Rösttrommeln befördert, wo die hauptsächlichste Arbeit für jeweils rund 90 bis 100 Kilogramm Nüsse abgewickelt wird. Nach einer Röstzeit von 22 Minuten bei zirka 170 Grad Celsius – für den Hitzeprozess verwendet man flüssiges Propangas – gelangen die Erdnüsse in ein Rondell, wo sie abgekühlt und mit einer groben Bürste von Röstrückständen befreit werden. «Darin findet eine erste Vorselektion statt», erklärt Marco Bottoni. Brüchige und geschwärzte Exemplare werden aus dem Verkehr gezogen, ebenso die «dead ends» – in deren Schalen fehlt die zweite Nuss. In einem nächsten Schritt kommen die «Erdnüssli» auf

ein Förder- dann aufs Steigband, wo nachselektioniert wird. Kann auch hier nichts beanstandet werden, ist die Nuss «fein raus». Sie gelangt zur automatisierten Waage, wo sie abgepackt wird – mit anderen Artgenossen in 500 Gramm- oder 5 Kilogramm schwere Beutel. Im Reservelager palettisiert, werden die Erdnüsse bei entsprechender Nachfrage vertrieben.

360 Tonnen Erdnuss

Die Nachfrage, man kann es sich wohl vorstellen, ist momentan tatsächlich gross. Ob der Erdnüssli-Boom auch bis ins Neujahr anhält, ist nicht zu prognostizieren, auf jeden Fall wolle man mit dem Röst- und Verkaufsprozess bis ins neue Jahr über fortfahren, erklärt Marco Bottoni. Bisweilen hielt man diesen Betriebssektor immer «nur» von Mitte September bis Ende des Jahres aufrecht.

In diesem Jahr nahm die Rodi Fructus nicht weniger als 25 Bahncontainer mit Erdnüssen in Empfang (soviel wie noch nie). Man rechne: alleine die

Füllmenge eines Containers beträgt, zählt man das Gewicht aller «big bags» zusammen, 14,4 Tonnen. Bei dieser Vielzahl an feinsten Erdnüssen reicht's wahrlich nicht nur für den Weihnachtsmann, sondern auch für die anderen Kunden der Rodi Fructus, die Grossverteiler in der ganzen Schweiz. www.rodifructus.ch

Klassifiziert wird im Rohzustand

Erdnüsse, wie sie in 5 bis 8 Zentimeter Tiefe im Boden wachsen und je nach Beschaffenheit des Terrains ihre Schalenfarbe – ohne Einfluss auf Qualität – variieren, gibt es in mehreren Grössen. Bei der Rodi Fructus AG wird indes Einheitsgrösse gefahren. Man schwört auf die «giant extra fancy». Die Bestimmung der Grösse ist eigentlich ein Kinderspiel – wenn man's weiss. Gewogen wird in Unzen. Von den «giant extra fancy» braucht es zwischen 7 und 9 Stück Erdnüsse im Rohzustand, um eine Unze zu erreichen. So wird klassifiziert. Eine Unze entspricht 31,104... Gramm.