

Seit über 40 Jahren mit Leidenschaft dabei: Geschäftsführer Michele Lomma

Einst voller Kerne, heute praktisch ohne: die Mandarine



Sonne für den Winter

Die Rodi Fructus AG liefert frische Zitrusfrüchte direkt aus Südeuropa in die Migros Basel. Mit über 100 Jahren Erfahrung sorgt das Unternehmen für optimale Qualität und Geschmack – und ein bisschen Sonne in der kalten Jahreszeit.

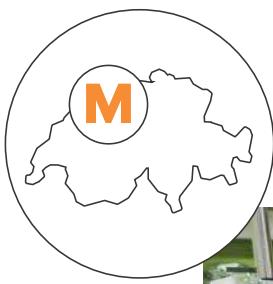
Text und Bilder: Luzia Schmid-Zuberbühler

Besonders im Winter sind Zitrusfrüchte – auch Agrumen genannt – unverzichtbare Begleiter. Sie sind nicht nur wahre Vitamin-C-Bomben und stärken das Immunsystem, sondern begeistern auch mit ihrer Vielfalt und ihrem Aroma. Dass diese beliebten Früchte den Weg in die Regale der Filialen der Migros Basel finden, dafür sorgt die Rodi Fructus AG in Möhlin. In einer 6500 Quadratmeter grossen Halle im Industriegebiet stapeln sich Blond-, Blut- und Tarocco-Orangen, Clementinen, Mandarinen, Grapefruits und Zitronen. Das über 100 Jahre alte

*Südlische
Vitaminspender
für kalte Tage*

Unternehmen hat sich auf den Handel mit Südfrüchten spezialisiert – darunter neben Zitrusfrüchten auch Steinobst und Melonen.

Seit über 40 Jahren mit Herzblut im Einsatz und mittlerweile absoluter Spezialist auf dem Gebiet der Agrumen ist Geschäftsführer Michele Lomma. Wenn er von den verschiedenen Sorten und Geschmäckern erzählt, und was es dafür braucht, damit die Früchte schön gedeihen, spürt man die Faszination für sein Business. Und so sind die Zitrusfrüchte in den Auslagen der Migros-Filialen denn auch das Ergebnis



Eine Augenweide,
die Agrumen-
Auswahl in den
Migros-Filialen!



«Gepflückt
wird, wenn die
Früchte den
inneren Wert
erreicht haben.»

Michele Lomma,
Geschäftsführer Rodi Fructus AG

sorgfältiger Arbeit, jahrelanger Erfahrung und einer Leidenschaft für Qualität.

Teilweise noch grün geerntet

In den Lagerhallen in Möhlin ist es kühl, knapp über zehn Grad, damit die Früchte ihre Frische behalten. Die Agrumen, die hier gelagert werden, sind aber nur «Puffermengen», wie Lomma sagt, etwa wenn kurzfristig Nachschub gefragt ist oder Filialen beschädigte Ware erhalten haben. Außerdem werden hier Qualitätskontrollen durchgeführt.

Um die optimale Frische zu gewährleisten, werden die meisten Zitrusfrüchte direkt vom Produzenten in die Migros Betriebszentrale in Münchenstein geliefert. «Das geschieht in der Regel innert weniger Tage», sagt der Agrumen-Spezialist. Diese Reise beginnt in den sonnigen Anbaugebieten Spaniens, Italiens und Südafrikas. Im Winter stammen die Früchte überwiegend aus Südeuropa, wo die klimatischen Bedingungen ideal sind. Zu Beginn der Saison im Herbst werden sie noch teilweise grün geerntet.

«Gepflückt wird, wenn die Früchte den inneren Wert erreicht haben», sagt Lomma. Die Farbe der Frucht entwickelt sich erst, wenn die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht etwa zehn Grad betragen. Ideal sind gemäss Lomma 14 Grad am Tag

und 4 Grad in der Nacht. Herrscht in Südeuropa diese Wetterlage, gelangen die Zitrusfrüchte quasi vom Baum direkt in die Regale. «Frischer geht es fast nicht.» Bei den früheren Sorten wird in Kühllagern für die Farbe etwas nachgeholfen.

Eine Mutation der Mandarine

Weltweit gibt es rund 60 Arten von Zitrusfrüchten. Die Orange – eine Kreuzung aus Pampelmuse und Mandarine – gilt dabei als die am häufigsten angebaute Frucht der Welt. Besonders beliebt sind Clementinen – eine natürliche Mutation der Mandarine, die ursprünglich in Südostasien entdeckt wurde. Sie sind leicht zu schälen, haben kaum Kerne und sind deshalb der Liebling vieler Schweizerinnen und Schweizer. Früher war die sizilianische Mittelmeer-Mandarine mit ihren vielen Kernen weit verbreitet, doch heute sind immer mehr kernlose Sorten gefragt.

Agrumen sind nicht nur gesund, sie sind auch unglaublich vielseitig. Ihr Geschmack reicht von süß-säuerlich bis zu würzig und blumig. Ob als Vitamin-spender im Winter, als aromatische Ergänzung in der Küche oder einfach als Snack: Zitrusfrüchte bereichern unseren Alltag und bringen ein Stück Sonne in die kalten Tage.