

Schwarze Johannisbeeren – die Powerfrucht

Betörendes Schwarz und ein intensiver Geschmack, das sind die zwei markantesten Merkmale, die die Schwarze Johannisbeere auszeichnen. Mit einer eher zierlichen Größe lenkt die kleine Beere jeden Betrachter von ihren unscheinbaren Kräften ab. „Diese Frucht ist eine wahrhafte Power-Beere. Frisch geerntet schmeckt Sie etwas bitter, jedoch nach ihrer Verarbeitung zu Saft, Marmelade, Sekt oder Senf sind sie unbeschreiblich fruchtig und lecker“, betonte Carina von Jagemann, RWG Agil Leese, gegenüber dem Fruchthandel Magazin.

Bereits 1989 begann die Sonderfruchtabteilung der Raiffeisen Agil Leese eG den intensiven Anbau von Schwarzen Johannisbeeren für die industrielle Weiterverarbeitung. „Als einer von

sachsen, und im thüringischen Ort Mönchpfffel – Nikolausrieth, unmittelbar am Rande des Obstbaugebietes Süßer See gelegen. Als Hauptsorte wird an beiden Standorten ‚Ben Alder‘ angebaut. In Mönchpfffel testen wir außerdem noch weitere Sorten wie zB ‚Tiben‘ und ‚Tisel‘ im Anbau“, führte von Jagemann weiter aus.

Im Vertragsanbau mit Obstbauern und Landwirten werden im Umkreis von Leese und Freiburg/Breisgau konventionelle schwarze Johannisbeeren angebaut. Somit ergibt sich ein Erntefenster von Ende Juni bis Ende Juli. Durch jahrzehntelange Erfahrung habe sich das Unternehmen zu einem Spezialisten entwickelt, wenn es um die Erntelogistik bis hin zur Verladung von gekühlten Schwarze Johannisbeeren gehe, so Carina von Jagemann.



Die mobile Röhrenkühlanlage der RWG Agil Leese



Die Ernte erfolgt maschinell

Deutschlands größten Anbauern für ökologische schwarze Johannisbeeren, bewirtschaften wir rund 60 ha am Firmensitz in Leese, Nieder-

Durch die mobile Röhrenkühlanlage sei RWG Agil in der Lage, die geernteten Johannisbeeren vor Ort zu verladen. Die Kühlanlage kann die Johannisbeeren bis zu 0°C Verladetemperatur herunterkühlen.

„Um ausgereiften Beeren in kürzester Zeit maschinell von den Sträuchern zu ernten, setzen wir einerseits eigene Erntemaschinen ein und arbeiten zusätzlich mit einem erfahrenen Lohnunternehmer aus der Pfalz zusammen. Durch die lückenlose Erntelogistik werden wir den hohen Qualitätsansprüchen der Verarbeiter gerecht. Nur so stimmen Konsistenz und Aroma, um einen qualitativ hochwertigen Saft zu erzeugen.“

S

enf
ecco
irup

KLOSTERGUT

Mönchpfffel

GARTEN DER MÖNCHE

www.klostergut-moenchpfffel.de

05761 / 9211 49