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 als Geflüchtete 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 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 behandelt (von stark reizenden Wachsen, um die Früchte glänzend zu machen, bis hin zu hochgiftigen Fungiziden/Anti-Schimmelpilzen).

Bitte befolgt daher folgende Ratschläge:

- **Überprüft die Früchte** sofort bei der Lieferung und **werft alle Früchte, die faul sind, sofort weg.**
- **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 ist wegen seiner Robustheit sehr gut geeignet, um sie auf Paletten zu stapeln. Die Kiste ist aber weniger gut für die Konservierung der Früchte, da sie 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).

Eine weitere wichtige Sache:

Die ersten Orangen der Saison sind Navel-Orangen und bis Februar 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 z. B. den Sorten Moro, Biondo di Calabria, Belladonna und Valencia auf.

Die Unterscheidung, die wir treffen (zum direkten Verzehr oder Saft) bezieht sich auf die Größe der Frucht. Die größeren (2-5), die wir der Einfachheit halber in der Preisliste “Tafelorangen” nennen, und die kleineren (6-9), die wir aus demselben Grund “Saftorangen” nennen, sind von der gleichen Sorte und stammen von der genau gleichen Pflanze, an der natürlicherweise Früchte unterschiedlicher Größe heranwachsen.

Einige, wie wir hoffen, nützliche Informationen über die Mittelmeerfruchtfliege:

Ein Befall durch die Fliege führt dazu, dass die befallenen Früchte schlecht riechen. Dies ist bei en Orangenlieferungen nach Deutschland bisher nur sehr vereinzelt vorgekommen, aber es kann passieren. 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.