

# handelsrundschau

12  
15

INFORMATIONEN FÜR DEN LEBENSMITTELHANDEL

25. JUNI 2015



## Süß & saftig

EDEKA-Steinobst  
aus Spanien

➔ 14

### HERZLICH

Das ist der neue Markt  
von Steffen Ueltzhöfer

➔ VOR ORT SEITE 32

### KÖSTLICH

Frühstück für zu Hause  
und unterwegs

➔ IM FOKUS SEITE 42

### ÄRGERLICH

Zigarettschmuggel  
schädigt auch den LEH

➔ PANORAMA SEITE 62





FOTOS: MURCIAURISTICA/ ZAMORA, SCHMID



**TITELTHEMA**  
OBST & GEMÜSE

# Umsatz- blüte

Die Saison ist kurz. Von Juni bis August dominieren **Pfirsiche und Nektarinen** das Sortiment. Doch die Arbeit beginnt viel früher. Schon auf den Plantagen. Auch in den abgelegenen Seitentälern der spanischen Stadt Murcia. Mit ausgewählten Partnern investiert EDEKA hier in neue Sorten, die früher blühen, früher reifen und besser schmecken.

## THEMEN

### **RUHIGE KUGEL? VON WEGEN!**

Sommerobst lebt vom Impulskauf ➔ 16

### **TRAUM AM BAUM**

EDEKA-Nektarinen aus Spanien ➔ 18

### **KLECKERN? KLOTZEN!**

Präsentationstipps für den POS ➔ 26

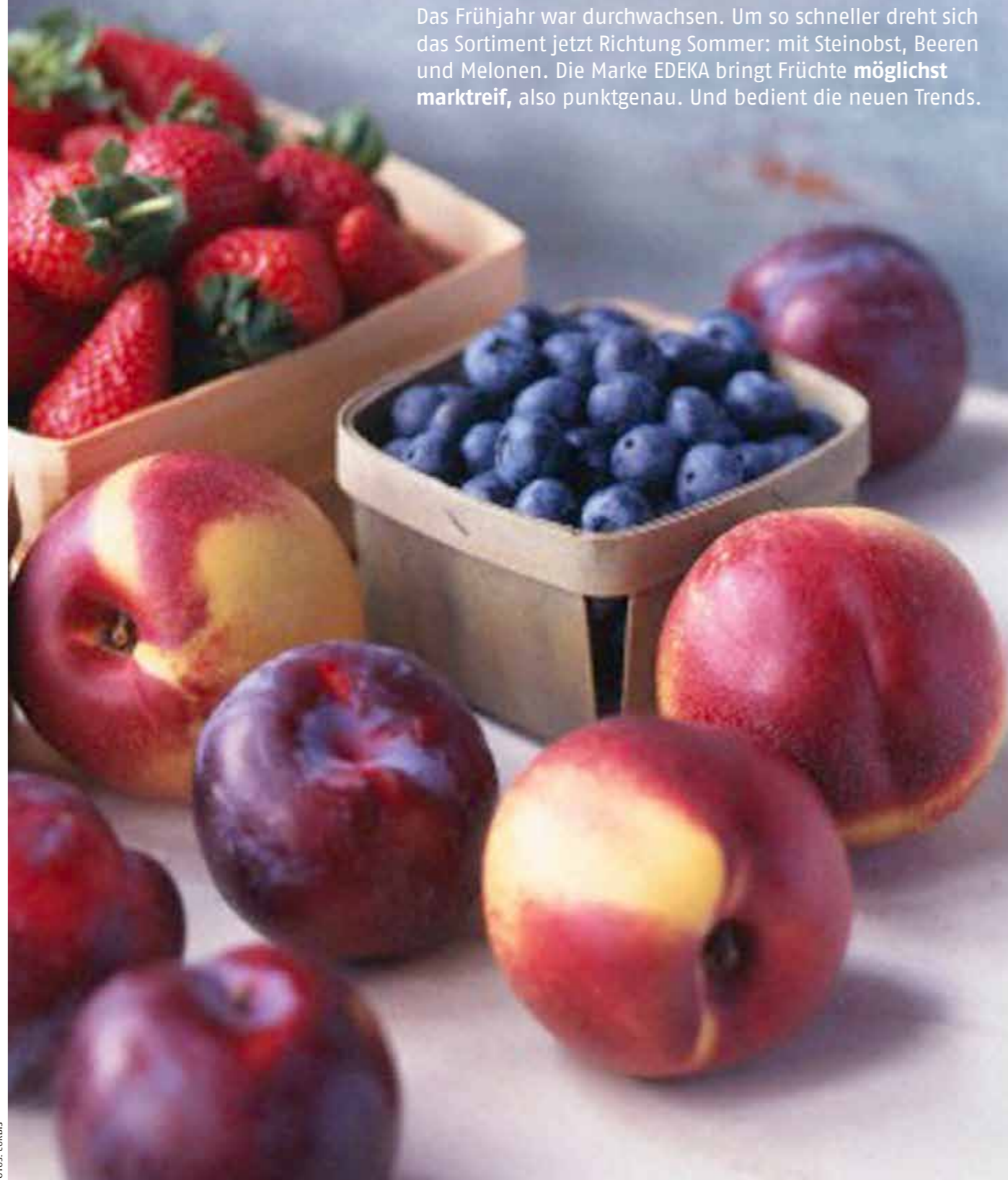
### **HEISS GEHANDELT**

Wissenswertes über Sommerobst ➔ 30



# Ruhige Kugel? Von wegen!

Das Frühjahr war durchwachsen. Um so schneller dreht sich das Sortiment jetzt Richtung Sommer: mit Steinobst, Beeren und Melonen. Die Marke EDEKA bringt Früchte **möglichst marktreif**, also punktgenau. Und bedient die neuen Trends.



- **Steinobst:** Nektarinen sind jetzt im Sommer der große Favorit.
- **Melonen:** Der Anteil kleinerer Kaliber und vorgeschnittener Ware wächst.
- **Beeren:** Hier gehören drei Sorten zur Saison ins Basissortiment.

Sobald die Temperaturen steigen, wird Sommerobst zur »heißen Ware«. Spätestens ab Juni landen weniger Äpfel, Bananen und Exoten in den Einkaufskörben. Stattdessen greifen die Verbraucher zu Steinobst, Beeren und Melonen. Mit dem richtigen Sortiment können Einzelhändler hier rund zwei Drittel ihres Obstumsatzes verdienen (siehe Grafik rechts). Nur das heißt: Dranbleiben! Denn die Saisonspitze ist von Juni bis August recht kurz. Und ähnlich wie beim Spargel hängt die Nachfrage stark vom Wetter ab.

In den vergangenen beiden Jahren – mit eher durchschnittlichen Sommern – kaufte jeder Haushalt nach Berechnungen der Agrarmarkt-Informationsgesellschaft (AMI) rund 4,6 Kilogramm Melonen und 3,1 Kilogramm Nektarinen ein. So schafften es die beiden Saisonfrüchte unter die »Top Ten« der meistgekauften Obstsorten des Jahres – was ihre Bedeutung unterstreicht.

Pfirsiche rangieren mit rund zwei Kilogramm pro Haushalt klar dahinter, erleben aber ein Comeback – dank der »Paraguayos«. Die platten Früchte mit ihrer samtigen Schale und dem süß-aromatischen Geschmack machen heute schon zehn Prozent der gesamten Pfirsich- und Nektarinenmenge aus.

Unter der Marke EDEKA setzt das Fruchtkontor auf diesen Trend und entwickelt – mit ausgewählten Partnern in Spanien und Italien – neue Sorten: süße, weißfleischige Früchte, die sich von verpackter Ware der Discounter unterscheiden.

Auch bei »Klassikern« wie Nektarinen dreht sich das Sortiment: Hier forciert EDEKA neue Sorten, die früher oder später reifen – und verlängert so schrittweise die Saison. Mit Früchten, die außen tiefrot gefärbt sind und innen süß-saftig schmecken. Während gelbfleischige Nektarinen den Markt noch dominieren, legen die aromatischen, weißfleischigen langsam zu.

Bei Melonen setzen sich die Trends der letzten Jahre fort. Neben vorgepackter Ware kaufen die Verbraucher bevorzugt kleinere Kaliber. Ermöglicht durch neue Sorten, die trotzdem groß sind im Geschmack. Speziell bei Wassermelonen setzen sich weiter kernarme Varietäten durch.

Die Beerensaison steuert mit deutschen Erdbeeren jetzt ihrem Höhepunkt entgegen. Was aber nicht darüber hinwegtäuscht, dass die Verbraucher hier mehr Vielfalt suchen: Blau- und Himbeeren sind ein Muss; Johannis- und Brombeeren runden das Sortiment vor allem im Sommer sinnvoll ab.

Wassermelonen setzen sich weiter kernarme Varietäten durch. Die Beerensaison steuert mit deutschen Erdbeeren jetzt ihrem Höhepunkt entgegen. Was aber nicht darüber hinwegtäuscht, dass die Verbraucher hier mehr Vielfalt suchen: Blau- und Himbeeren sind ein Muss; Johannis- und Brombeeren runden das Sortiment vor allem im Sommer sinnvoll ab.

## DER MARKT IM ÜBERBLICK

### Starkes Sommerobst

Steinobst, Melonen und Beerenfrüchte dominieren ab Juni das Sortiment – und erzielen bis zu 70 Prozent des Obstumsatzes.

Steinobst bis ca.  
**30,7%**



Beerenobst bis ca.  
**28,5%**

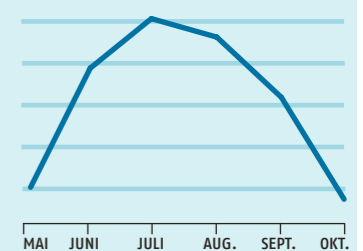


Melonen bis ca.  
**6,7%**



### Steiler Saisonverlauf

Steinobst dreht jetzt von null auf 100: Ab Juni zieht der Umsatz an. Mit dem richtigen Sortiment sind 30 Prozent des Obstumsatzes drin.



QUELLE: GfK, BASIS: UMSATZ



FOTOS: SCHMID

- 1 Nach der Ernte kommen die Früchte möglichst schnell ins kühle Packhaus.
- 2 Neue Sorten überzeugen außen mit ihrer roten Farbe und innen mit Geschmack.



Erntet die Früchte für EDEKA erst, wenn sie reif sind: Antonio Martínez.

# Traum am Baum

Fest, aber nicht hart. Reif, aber nicht weich. Rot, aber ohne Flecken: Das schaffen nur **Steinobst-Spezialisten** wie EDEKA – und Erzeuger Antonio Martínez.

**C**ieza – sprich: Siëssa – ist ein Zungenbrecher. Und genauso schwer auf der Landkarte zu finden. Von der Costa Cálida, der heißen Küste, fährt man landeinwärts nur eine gute Stunde. Doch von den Stränden liegt die Kleinstadt der spanischen Region Murcia eine Ewigkeit entfernt. Trotzdem wird Cieza einmal im Jahr zum Geheimtipp für Touristen: zur Pfirsich- und Nektarinenblüte im Frühling. Spätestens dann zeigt sich: Das Provinznest ist Hauptstadt – für Sommerobst.

Denn in kaum einem Landstrich blühen und reifen Pfirsiche, Nektarinen und Aprikosen so früh. Und mit rund 7.000 Hektar auf einer so großen Fläche. Wie im »Paraje de la Serrana« – einem kleinen Seitental des Río Segura. Hier hat auch Antonio Martínez vor drei Jahren neu angepflanzt: im Windschatten eines Bergs, der im Winter für ein paar Tage Frost sorgt, damit die Obstbäume im Frühjahr besser treiben; und ab dem Frühjahr – wie auf einer Sonnenterrasse – für sommerlich-warme Temperaturen.

Für EDEKA hat Antonio Martínez – wie andere Bauern der Genossenschaftsgruppe Anecoop – die Farbe gewechselt. Denn Pfirsiche und Nektarinen gab's hier schon immer. Nur die traditionellen blassgelben Sorten haben die Spanier selbst gegessen. »Reif wurden sie schnell weich«, erklärt er, »und ließen sich nicht exportieren.« Heute erlebt der Landstrich eine Renaissance: mit neuen Sorten – die reif schön fest sind, aber nicht zu hart; süß und saftig, aber nicht zu weich; dunkelrot, aber ohne Flecken. Ein Traum am Baum. ➔



Ein Blick auf den Baum – schon weiß er, wie gut die Früchte reifen: Agrartechniker Eduardo Gil.

## Platt am Blatt

Wer feine Früchte ernten will, hängt öfter in den Bäumen: kontrolliert den Schnitt und Fruchtbehang; **beobachtet ganz genau** ihr Wachstum.

**D**unkelrote, süß-saftige Nektarinen – wie geht das? Antonio Martínez schaut an der Erntesammelbox erst auf die Früchte, dann auf seine Bäume und erklärt: »Jeder Koch hat ein Rezept, das er nicht verrät.« Er schmunzelt, sagt dann: »Viel leicht liegt's hier – in dem fruchtbaren Seitental des Río Segura – an dem speziellen Klima.« Und fügt mit einem Augenzwinkern hinzu: »Viel leicht liegt's auch an meiner Anbautechnik.« Und bringt damit die Sache auf den Punkt. Denn wie andere Bauern hat auch er in den letzten Jahren für EDEKA seine Felder neu bepflanzt. Mit frühen, roten, aromatischen Sorten. Und die Pflege der Bäume perfektioniert.

Denn Nektarinen-Anbau bedeutet rund ums Jahr viel Handarbeit: Im Oktober beginnen Antonio Martínez und seine Mitarbeiter mit dem Schneiden, damit die Bäume im neuen Jahr wieder besser treiben. Im Frühjahr dünnen sie nach der Blüte die Fruchtansätze aus, denn weniger Früchte heißt mehr Geschmack. Und wenn nötig, lichten sie während des Wachstums das Laub, damit beim Reifen mehr Licht auf die Nektarinen fällt. Bei jedem Schritt unterstützt ihn Eduardo Gil, einer der Agrartechniker der Genossenschaft, direkt vor Ort: »Am wichtigsten ist ein genauer Blick auf den Baum«, erklärt er. Geht durch die Reihen, bleibt stehen, prüft »platt am Blatt«. ➔



- 1 Nektarinenanbau ist viel Handarbeit: vom Schnitt im Herbst ...
- 2 ... über das Ausdünnen der Früchte im Frühling bis zur Ernte jetzt im Sommer.



### WENIG WASSER JEDER TROPFEN ZÄHLT

So viele Tage in der Region Murcia die Sonne scheint, so selten kommt hier – in die spanische Steinobst-Hochburg rund um die Stadt Cieza – der große Regen. Darum haben die Bauern ein System für die Bewässerung entwickelt, in dem jeder einzelne Tropfen zählt. Schon seit der Römerzeit kommt das Wasser für die Landwirtschaft aus dem Flusstal des Río Segura. Und fließt über ein verzweigtes System von Kanälen in die Umfüllbecken der einzelnen Plantagen. Dort wird jede Baumreihe links und rechts der Stämme durch kilometerlange Schlauchleitungen möglichst sparsam betropft. In 60 Minuten perlen auf jeden Baum so vier bis sechs Liter. Aber nie länger als vier bis sechs Stunden am Tag.

## Aus gutem Grund

erntefrisch aus der Pfalz

Pfalz Markt

www.pfalzmarkt.de





1 Kaum kommen die Früchte im Packhaus an, landen sie sanft auf dem Rollband.

2 Die erste und letzte Sortierung erledigen Mitarbeiter auch heute noch per Hand.



1



2



Schon außen verrät ein Label, wie das Fruchtfleisch innen aussieht: wie hier »goldgelb«.

FOTOS: SCHMID

## Das Beste in die EDEKA-Kiste

EDEKA-Nektarinen überzeugen nicht nur durch ihren Geschmack. Auch **Schalenfarbe und Shelf-Life** müssen stimmen.

**G**uter Geschmack? Ist keine Kunst, sondern keine Wissenschaft für sich. Ganz entscheidend ist die Ernte. »Natürlich möchte ich mit meinen Nektarinen in unserer Region der Erste sein«, bekräftigt Bauer Antonio Martínez. Doch wann die Zeit – sprich Nektarine – reif ist, entscheidet er nicht selbst, sondern Eduardo Gil, einer der Agrartechniker der Genossenschaft. Und zwar nach objektiven Werten: Er prüft die Ausfärbung der Früchte. Und misst den Zuckergehalt in Brix. Danach legt er ein Zeitfenster von zehn Tagen fest, in dem Antonio Martínez seine Früchte erntet – in drei Durchgängen, um jede Frucht möglichst punktgenau vom Baum zu holen.

In der kühlen Morgensonne pflücken Saisonarbeiter die Früchte wie Äpfel einzeln mit der Hand. Schon auf dem Weg ins Packhaus werden sie im Lkw gekühlt. Zügig verarbeiten die Mitarbeiter sie in der Station dann weiter. Auf einem Rollband sortieren sie zunächst weiche oder blasse Früchte aus, bevor ein Scanner die Nektarinen nach Größe und Schalenfarbe in unterschiedliche Linien ordnet. Vorsichtig werden die Früchte dann maschinell gebürstet, aber nie behandelt oder gewachst. Zum Schluss landen sie in der Endkontrolle. Hier prüfen Mitarbeiter die Früchte – wiederum per Hand. Und wissen: das Beste? Kommt in die EDEKA-Kiste. ● **HJM**



EDEKA-Qualitätsmanagerin Manuela López lässt in den Packhäusern der Produzenten nicht jede Kiste laden.

### PROBE AUFS EXEMPEL SO ERKENNT MAN QUALITÄT

Nektarinen der Marke EDEKA bieten sichtbar, schmeckbar mehr. Nicht ohne Grund: Die Anforderungen sind hoch. Nach der Ernte nehmen die Mitarbeiter im Packhaus von jeder Partie eine Probe und prüfen, wie druckfest die Früchte sind. Für EDEKA gilt: zwischen 3,5 und 4,5 Kilogramm pro Quadratmeter. Sind die Früchte weicher, lassen sie sich nicht gut transportieren. Sind sie fester, reifen sie auf dem Weg in die Supermärkte kaum noch nach. Darüber hinaus prüfen die Mitarbeiter auch, wie süß die Früchte sind. Gesetzlich vorgeschrieben sind acht Grad Brix. Doch das ist EDEKA nicht genug. Die Früchte bekommen erst dann ein Markenlabel, wenn sie mehr als zehn Grad aufweisen. Denn das bedeutet: ein besseres Zucker-Säure-Verhältnis, mehr Aroma und einen feineren Geschmack.



- 1 Nicht zu hart? Das Penetrometer misst, wie fest die Früchte sind.
- 2 Schön süß? Das Refraktometer zeigt den Brixwert der Nektarine an.



## Spitzenobst & Gemüse

Aus dem Herzen Deutschlands, aus den klimatisch bevorzugten Regionen von Pfalz, Rheinhessen, Südhessen und Thüringen.

- Hochwertige Produkte mit geprüfter Qualität finden über kurze Wege zum Verbraucher
- Frische und Genuss für jeden Tag

Marktvereinigung für Obst und Gemüse Rhein-Main-Pfalz und Thüringen  
www.obst-und-gemuese.de • kontakt@obst-und-gemuese.de



1



2

- 1 Zum Saisonstart wachsen EDEKA-Nektarinen im südspanischen Murcia...
- 2 ...wo die Spanier in der Markthalle für »ihre« Früchte Schlange stehen.



FOTOS: KÄMPER, SCHMID

## So schmeckt der Süden

Wohin viele bald in Urlaub fahren, wächst Sommerobst von EDEKA. Zum Saisonstart kurbeln **1.500 Aktionstage** im Einzelhandel den Umsatz an. Und machen »Lust auf Meer«.

**N**och bis Mitte Juli bieten Promoter in vielen EDEKA-Märkten die gesamte spanische Sommerobstpalette: Und laden Kunden ein, Pfirsiche, Nektarinen und Melonen zu probieren. Als Blickfang dient ein attraktiver Marktstand. Daneben steht ein Glücksrad, das Kunden gerne ausprobieren – schließlich gibt’s viele kleine Preise zu gewinnen. Diesen Moment nutzen die Promoter, um das Qualitätskonzept von EDEKA zu erklären. Und den Umsatz mit Sommerobst kräftig anzukurbeln.

Einer der Schwerpunkte der Promotions ist in diesem Jahr die spanische Region Murcia im Süden der Iberischen Halbinsel, wo ausgewählte Erzeuger jetzt zum Saisonstart die Pfirsiche, Nektarinen und Melonen von EDEKA ernten. Mehr als 300 Sonnentage im Jahr verwandeln den Landstrich in eine »Huerta«: einen einzigen, großen Garten. Direkt neben den Stränden der »Costa Cálida«, Spaniens heißer Küste – einem regelrechten »Hotspot«, den viele Deutsche für ihren Sommerurlaub wählen. ● HJM