



# Paradiesisch gut - gefriergetrocknete Früchte aus Sachsen-Anhalt für alle Welt

Fast lautlos ist es in dem Raum, in dem aus frischem Obst Trockenfrüchte werden. Ab und zu ein lautes Knacken. Die riesigen Tunnel, in denen das passiert, erinnern an liegende Milchtanks in einer Molkerei. Zehn bis vierzehn Stunden dauert der Prozess der Sublimation, bei dem das Eis in den gefrorenen Früchten verdunstet. Bei minus 18 Grad und im Vakuum. Übrig bleiben gefriergetrocknete Früchte, die zwei bis drei Jahre haltbar sind und ihren vollen Geschmack behalten.

Produktionsleiter Thomas Grothe durchquert mit langen Schritten den Tunnelraum. In der nächsten Halle schieben Mitarbeiter in Wattejacken Rollwagen, voll mit Blechen getrockneter Früchte. Es duftet nach Him- und Heidelbeeren. Früchte wie Apfel oder Physalis werden hier verarbeitet, Erdbeeren oder Ananas. 2.000 Tonnen verlassen jedes Jahr den Betrieb; das sind 14.000 Tonnen nasse Früchte. Aber auch Fisch, Fleisch und Kräuter – alles, was man gefriertrocknen kann. Mehrere Preise hat Paradiesfrucht schon bekommen, zuletzt den Unternehmerpreis des Ostdeutschen Sparkassen- und Giroverbandes.

Paradiesfrucht ist auf Wachstumskurs. Seit Jahren sind die Produktionsanlagen in dem Betrieb in Salzwedel im Norden von Sachsen-Anhalt voll ausgelastet. Das Geschäft brummt. „Es gibt nicht viele Betriebe, die diesen Markt bedienen“, sagt Geschäftsführer Bernd Wiesner. „Man braucht Kapital und Know How.“ Der Prozess ist technisch anspruchsvoll. Vorstellen müsse man sich das so, als hänge man im Winter Wäsche auf. Die gefriere zunächst steif und sei dann trotzdem irgendwann trocken, vergleicht Bernd Wiesner.

Das Unternehmen bietet ein Gesamtpaket an. Das Konzept umfasst nicht nur Verarbeitung und Verkauf, sondern auch Dienstleistungen für die Kunden, die ausschließlich Geschäftskunden sind. Zu ihnen gehören alle großen bekannten Hersteller von Cerealien, Tee und Schokoladenerzeugnissen. Die Disponenten in Salzwedel wissen, wann ihre Kunden wieder Nachschub brauchen. Dann offerieren sie ihnen neue Lieferungen.

Die gefriergetrockneten Früchte aus Sachsen-Anhalt findet man in Müslimischungen oder im Tee genauso wie in Schokolade. „Schokoladenhersteller kommen nicht mehr an uns vorbei“, verrät Bernd Wiesner. In den Erzeugnissen aller großen Hersteller finden sich Fruchtstückchen von Paradiesfrucht. „Wir entwickeln aber auch eigene Knusperprodukte. Etwa Würfelchen oder Fruchtplättchen für den Markt in den USA.“

Ursprünglich kommt Paradiesfrucht aus dem Geschäft mit Fruchtkonzentraten. Ein Markt mit Hauen und Stechen sei dieses Geschäft, erzählt Bernd Wiesner. Der niedersächsische Familienbetrieb der Jahnckes verkaufte 2007 das Konzentratgeschäft und setzte auf die Gefriertrocknung. Eine richtige Entscheidung, wie man seit langem weiß.

Für den Standort Sachsen-Anhalt entschied sich Paradiesfrucht 2004, weil es hier Zuschüsse gab, gut ausgebildete Arbeitskräfte und die Aussicht auf eine Autobahnanbindung. Und schließlich war es die Nähe zu Niedersachsen. Von der Stadt und vom Landkreis erhielt Paradiesfrucht viel Unterstützung bei der Ansiedlung.

An den Start ging der Betrieb mit 24 Mitarbeitern, inzwischen sind es 180. Bis zum Jahresende will Paradiesfrucht weiter wachsen. Ursprünglich war der Betrieb für ein Fünftel der derzeitigen Produktion gedacht. Und die soll noch mehr erweitert werden, denn der Appetit der Kunden auf Erzeugnisse von Paradiesfrucht ist groß. Es musste also angebaut werden in diesem Jahr.

Mehr als die Hälfte aller Paradiesfrüchte gehen in den Export. „In alle Welt“, umreißt Bernd Wiesner. „In die USA, nach Australien, Asien, Südafrika und ganz Europa. Wir haben eigene Büros in China, Kiew, Manchester, Boston, San Francisco und Moskau.“

## UNSERE WEBSITE VERWENDET COOKIES

18.11.2016

Unsere Webseite setzt Cookies ein, um unsere Dienste für Sie bereitzustellen. Ebenfalls werden Cookies von Drittanbietern verwendet. Durch Ihre Zustimmung erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Cookies setzen. Sie können die Cookie Einstellungen jederzeit ändern.

<p>← vorheriger Beitrag Erforderliche Cookies</p>	<p>Diese Cookies sind für die grundlegenden Funktionen der Website erforderlich. Sie können sie daher nicht deaktivieren. Es werden keine personenbezogenen Daten erfasst oder gespeichert.</p>	<p>nächster Beitrag →</p>
<p>Funktionelle Cookies</p>	<p>Diese Cookies ermöglichen uns die Analyse der Webseite-Nutzung, damit wir deren Leistung messen und verbessern können. Es werden keine personenbezogenen Daten erfasst oder gespeichert.</p>	



Einstellungen Cookies & Datenschutz

