



Norbert Deiters erläutert die hohen Anforderungen, die ein Frischprodukt aus seinem Haus erfüllen muss. Nach der Keimung werden die Mungobohnensprossen gründlich gewaschen und gesäuert.



Treffen der GDL-Regionalgruppe Nord Von den Sprossen ins Labor

Am 20. März organisierte die Regionalgruppe Nord der GDL eine Besichtigung der Firma Deiters & Florin in Hamburg sowie im Anschluss daran einen Besuch des Analytiklabors LADR in Geesthacht. Die Teilnehmer erhielten zum einen tiefe Einblicke in die erfolgreiche Herstellung von Sprossenprodukten. Zum anderen erfuhren sie, wie die Lebensmitteluntersuchung heute unter Nutzung moderner Methoden durchgeführt wird.

Vor 28 Jahren wurde in den zu Hamburg gehörenden Vierlanden, einer für Gemüse- und Blumenanbau bekannten Region an der Elbe, das Unternehmen Deiters & Florin gegründet. Dieses konnte sich auf dem Gebiet der Sprossen und Keimlinge zum marktführenden Hersteller in Deutschland entwickeln. Seit den Anfängen hat sich das Volumen der Warenströme in der Produktion versechsfacht. Rund

50 Mitarbeiter werden aktuell beschäftigt. Beim Rundgang fällt das erhebliche Maß an manuellen Abläufen deutlich auf. Die Erzeugnisse werden unter der Hauptmarke "So gut!" sowie den Marken "Maloo" und "Jazai" vertrieben. Auch Aufträge von anderen Lebensmittelherstellern und Handelsketten bestimmen einen Teil des Betriebsalltags. Täglich werden bis zu 17 Tonnen frische Sprossen geerntet und verarbeitet.

Hauptprodukt sind Mungobohnensprossen, die in einem Raum mit hoher Luftfeuchtigkeit bei 24 bis 25 Grad Celsius gezogen werden. Während der Keimung kommt es zu einer Volumenzunahme um fünf- bis sechshundert Prozent. Des Weiteren werden Rettich-, Luzernen- und Radieschensprossen hergestellt. Für jedes Produkt sind individuelle Bedingungen erforderlich. Eine besondere Delikatesse

ist Kaiserspargel. Tofu, der zweimal pro Woche auf dem Produktionsplan steht, rundet das Sortiment ab. Die Hälfte der Sprossen kommt als Frischware auf den Markt, der Rest konserviert in Gläsern für den Endverbraucher oder in Großdosen für die Gastronomie. Stark ausgebaut wurde in den letzten Jahren die Bio-Schiene.

Gastgeber Norbert Deiters ist langjähriges GDL-Mitglied. Er führte die Gruppe durch die wesentlichen Bereiche der Produktion und antwortete auf jede Frage ausführlich. Der Geschäftsführer ging auf die zunehmende Problematik der globalen Rohstoffbeschaffung ein und auf die Auswirkungen der EHEC-Krise aus dem Jahr



Präsentation von Lebensmitteln und möglichen darin vorkommenden Mikroorganismen. Dr. Burkhard Schütze erklärt die Eigenschaften verschiedener Bakterien.



ABBILDUNGEN: ST

2011 speziell auf die Sprossenbranche. Seitdem werden bei ihm jede Woche vom Analytiklabor LADR Proben gezogen und untersucht. Deiters & Florin ist zudem nach DIN ISO 9000:2008, IFS und dem QS-Standard Global GAP zertifiziert.

Der zweite Teil der Regionalveranstaltung fand bei LADR in Geesthacht statt. Die Abkürzung steht für Laborärztliche Arbeitsgemeinschaft für Diagnostik und Rationalisierung. Geschäftsführer Dr. Jan Kramer stellte den Laborverbund mit seinen Schwerpunktaktivitäten in Norddeutschland kurz vor. Demnach werden dort 75.000 Analysen pro Tag abgewickelt, hauptsächlich für den medizinischen Bereich. Der Jahresumsatz liegt bei über 200 Millionen Euro. Sämtliche Gewinne werden reinvestiert. „Das ist bei uns Philosophie“, so Kramer,



**Gesellschaft Deutscher
Lebensmitteltechnologien e.V.**

Holderäckerstr. 10
70499 Stuttgart
Tel.: 07 11 / 860 539 97
Fax: 032 22 / 158 089 1
E-Mail: gdl@gdl-ev.org
www.gdl-ev.org

der das Haus in dritter Generation leitet. Das Familienunternehmen beschäftigt mehr als 2.500 Mitarbeiter.

Ein noch relativ kleines Segment ist die Lebensmittelanalytik, die rund ein Prozent zum Umsatz beiträgt und ausgebaut werden soll. Treibende Kraft ist Dr. Burkhard Schütze. In einem Vortrag ging er auf die Häufigkeit und die Ursachen

lebensmittelbedingter Erkrankungen ein. Der *Campylobacter jejuni* sei weltweit am meisten für bakterielle Infektionen verantwortlich. „Noch vor Salmonellen!“, betonte der Laborleiter. Er verwies auf die zwingende Notwendigkeit der systematischen Hygiene in Lebensmittelbetrieben, um der Keime Herr zu werden. Auch die EHEC-Problematik vor drei Jahren, deren Auswirkungen und Untersuchungsanforderungen wurden nochmals angesprochen. Aktuell befasst man sich mit der Zuverlässigkeit von Analysen zum Nachweis von Noroviren (siehe dazu den Beitrag in LT 4/14, S. 60 ff).

Das Labor bietet eine umfangreiche Palette an mikrobiologischen und chemischen Parametern in der Lebensmittelanalytik. Untersucht werden beispielsweise Fleisch, Fisch, Milch oder Trinkwasser. Viel Erfahrung besteht im Bereich

der Mikrobiologie. Keimzahlen von unterschiedlichsten Bakterien wie *Alicyclobacillus spp.*, *Enterobacteriaceae*, *E. coli*, *Staphylococcus aureus* und Mikroorganismen wie Hefen und Schimmelpilze können ermittelt werden. Zur Keimidentifizierung werden modernste Methoden eingesetzt. In der Molekularbiologie steht die PCR hauptsächlich für den schnellen Nachweis von pathogenen Erregern zur Verfügung, für Salmonellen, EHEC oder *Listeria monocytogenes*.

Vermittelt hat den Besuch der Regionalgruppe bei LADR Ansgar Kemmerling, Mitarbeiter von Schütze und aktives GDL-Mitglied. Mit einer Führung durch das Untersuchungslabor und einer Erklärung der umfangreichen Ausstattung endete der höchst informative Nachmittag. St. ■

www.deitersundflorin.de
www.ladr-lebensmittel.de