OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 21.01.2025 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 04:53 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/40000-t-aepfel-unter-tage

40000 t Äpfel unter Tage



Ein bisschen Business as usual, aber gleichzeitig auch das erste Mal ein Apfel- und kein Personenlift
Foto: Leitner

Die nackten Fakten sind schnell erzählt: Das Konsortium Melinda entstand 1989 aus dem Zusammenschluss mehrerer Obstgenossenschaften des Nonstal und des Val di Sole. Vater des Gedankens war der Wunsch, das gemeinsame Produkt Apfel zukünftig einheitlich zu vermarkten. Seit 1993 werden die Äpfel des Konsortiums unter einem seitdem nur leicht veränderten Logo verkauft. Anfang der 1990er Jahre wurde durch Werbeschaltungen im italienischen Fernsehen der Apfel „Melinda“ zum wohl bekanntesten Apfel in Italien. 1997 wurde mit der Eröffnung von „MondoMelinda“ in Segnò in der Gemeinde Predaia ein Besucherzentrum eingeweiht, das im Jahr etwa 40000 Besucher anzieht.

Seit 2003 tragen die von Melinda vermarkteten Apfelsorten `Golden´ und `Red Delicious´ sowie `Renette´ den Ehrentitel Denominazione d’Origine Protetta. Zum Zeitpunkt der Auszeichnung betrug der Anteil dieser drei Sorten etwa 95 % der gesamten von Melinda vermarkteten Apfelproduktion. Ab 2004 wurden auch andere auf Apfelbasis hergestellte Produkte aufgenommen und unter dem Markennamen Melinda vertrieben und seit 2014 vermarktet das Konsortium auch andere Früchte wie Kirschen und Erdbeeren. 2017 beschloss das Konsortium, den biologischen Anbau auszuweiten, mit einem 500 ha Ziel innerhalb von fünf Jahren.

Dem als Società Cooperativa Agricola agierenden Konsortium, gehören heutzutage 16 Obstgenossenschaften mit rund 3 800 Mitgliedern an. Auf etwa 6500 ha Anbaufläche werden im Schnitt jährlich rund 400000 t Äpfel produziert, was etwa 20 % der Apfelproduktion Italiens ausmacht. Der Jahresumsatz betrug 2021 über 321 Mio. €, nachdem er 2019 noch bei 241 Mio. € lag, zuletzt soll er wieder leicht zurückgegangen sein.

Mit dieser fast schon ungeheuren Zahl ist Melinda nicht nur ein Schwergewicht unter den Apfelerzeugern Italiens, sondern muss auch weltweit keinen Vergleich scheuen. Drei Monate im Jahr, von August bis Ende Oktober, werden an einem durchschnittlichen Tag nicht weniger als 65 Mio. gepflückt, das entspricht rund 40000 Standardboxen voller Äpfel, die zu Melindas Annahmestellen und Verarbeitungszentren gebracht werden. In einer durchschnittlichen könnte Melinda mit den geernteten 2,4 Mrd. Äpfeln fast jedem dritten Weltbürger zu Nikolaus einen Apfel neben den Weihnachtsmann legen.

`Golden Delicious´ ist mit 270000 der 400000 t die mit Abstand wichtigste Sorte. In der Hochsaison sind allein im Nonstal mehr als 11000 Erntehelfer, überwiegend aus Afrika und Osteuropa, unterwegs. Für Transport und Aufbewahrung sind im Anbaugebiet rund 1,4 Mio. Standardkisten im Umlauf. Und jetzt beginnt der spannende Teil, denn all diese Äpfel können nicht auf einen Schwung in den Handel gebracht werden, der Großteil davon muss erst einmal kühl gelagert werden, manche Äpfel bis zu zwölf Monate lang.

Vitamin- und einfallsreich

Steigende Produktionszahlen machten auch bei Melinda eine Erweiterung der Lagerkapazitäten unumgänglich. Doch anstelle des Baus weiterer Kühlhallen tat sich eine andere Lösung auf – eine bessere und zugleich günstigere, wie sich schnell zeigte: das Bergwerk Rio Maggiore, in dem unter Tage Dolomitgestein für die Bauindustrie gewonnen wird. Das Konsortium Melinda erwarb vom Minenbetreiber einen schon stillgelegten Teil des unterirdischen Tunnelsystems, fünf von insgesamt 15 km, für die Nutzung als Kühlstollen. 250 bis 300 m unter der Erdoberfläche sollte dort Platz für 40000 t Äpfel sein.

Geringere Baukosten, ein 1,9 GW/h oder 30 % niedrigerer Energieverbrauch, eine starke Wassereinsparung als Folge des für die Kompressoren verwendeten geothermischen Kühlsystems, die Eliminierung von Dämmplatten aus Polyurethanschaum und damit die Beseitigung des Problems ihrer Entsorgung, die Vermeidung des Baus neuer Lagerhallen sowie die Optimierung einer ansonsten ungenutzt bleibende Mine waren überzeugende Argumente.

Einziges Dämmmaterial sind die ersten 7 m Fels, die speziellen geologischen Gegebenheiten erwiesen sich als Glücksfall. Dank einer rund 100 m starken Lehmschicht sind die Tunnel von Natur aus trocken. Melinda kleidete die groben Tunnelwände mit Spritzbeton aus, zog Zwischenwände ein, sodass aus langen Röhren 46 Kammern wurden, 50 000 m2 für ziemlich genau zehn Prozent einer Jahresproduktion.

Vor zehn Jahren wurden die ersten `Golden Delicious´ bei 1 °C, einem Sauerstoffgehalt von 1 % und Kohlendioxidgehalten von 2,5 %. Eingelagert. Und wem das alles noch nicht spannend genug ist: Gewissermaßen als Kirsche auf dem Kuchen entsteht derzeit eine Obsttransport-Spezialseilbahn, die vom größten Verarbeitungszentrum Melindas in Predaia bis in den Berg hineinführt. Die Einseilumlaufbahn überbrückt mit einem Höhenunterschied von 90 m eine Entfernung von 1,3 km, davon 430 m im Tunnel.

Neben eingesparten 12000 LKW-Kilometer könnte ein weiteres Argument für die Investition von 10 Mio. € gewesen sein „die erste und einzige Obstseilbahn der Welt“ zu errichten. Als Zugang für die neue Seilbahn, mit der nicht nur die restlichen 10000 t der angepeilten Lagerkapazität erschlossen werden, wurde neben die bestehende Bergwerkszufahrt ein Paralleltunnel gebohrt. 28 Apfelkabinen sowie eine Personenkabine für Mitarbeiter hat Melinda bei Leitner geordert. Zum Be- und Entladen halten die mit Rolltüren ausgestatteten Apfelkabinen an den Endpunkten kurz an, der Vorgang erfolgt dann automatisiert mithilfe von Teleskopgabeln und Rollenbahnen. Innerhalb des verzweigten Stollensystems sorgen dann elektrische Gabelstapler für den Weitertransport.

Tim Jacobsen

(Artikel aus GP 01/25)