

PRESSEMITTEILUNG

31. Juli 2023

ANWENDERBERICHT

Fair, bio und nachhaltig: Twiga Sun Fruits produziert getrocknete Ananas in Uganda

Um einer Kooperative von Kleinbauern im ugandischen Kangulumira eine Perspektive, faires Einkommen und die nachhaltige Steigerung des Wohlstands zu ermöglichen, initiierte das österreichische Unternehmen Twiga Sun Fruits GmbH ein Projekt zur Produktion von solar getrockneten Ananas: Bio, fair und nach europäischem Qualitätsstandard. Seit Juni 2023 ist die neue Manufaktur in Betrieb. Mit ihr werden 8 Tonnen getrocknete Ananas pro Jahr vor Ort produziert. Die Geräte zum Schälen, Entstrunken und Schneiden der Ananas wurden von der KRONEN GmbH aus Kehl am Rhein gestiftet.

Uganda liegt im östlichen Zentrum Afrikas unmittelbar am Äquator. Durch die Lage und die hervorragende Bodenqualität ist Uganda prädestiniert für ganzjährig hohe und hochwertige landwirtschaftliche Erträge. Gleichzeitig ist Uganda eines der ärmsten und wenigsten entwickelten Länder der Welt.

Bisher produzierten die Partner in einer Kleinbauerkooperative in Kangulumira rund 4.800 Tonnen frische Bio-Ananas pro Jahr. Der Großteil wurde mit hohen Nachernteverlusten und niedrigen Verkaufserlösen auf dem lokalen Markt verkauft. In kleinen Tunnel Trocknern wurde ein Teil der Ernte weiterverarbeitet. Aber diese Form der Verarbeitung bringt viele Nachteile und vor allem hohe Verluste mit sich. Daher wurde die Produktion mit Hilfe der Twiga Sun Fruits GmbH aus Bludenz in Österreich nun umgestellt.

Herstellung von 8 Tonnen getrocknete Ananas pro Jahr

Im Frühjahr wurde die Technik vor Ort installiert und die Fertigung gestartet. Jetzt ist die Produktion bereits sehr gut angelaufen. Die zum Trocknen bestimmten Ananas werden mit einer Handstanze entstrunkt und dann mit dem manuellen Ananas-Schneider MASS in Scheiben von 10 mm Dicke geschnitten. Die Geräte hat die KRONEN GmbH aus Kehl am Rhein für das Projekt gestiftet. Das Obst wird, nachdem es manuell in Segmente geteilt wurde, mit einem Hordentrockner von der Innotec Ingenieurgesellschaft mbH schonend bei einer stabilen Temperatur von 60 °C für ca. 20 Stunden getrocknet.

Aus einer frischen Ananas von 2 kg entsteht so 135 g Trockenobst. Für Twiga Sun Fruits ist es wichtig, möglichst viel Wertschöpfung in Uganda zu belassen und gleichzeitig nachhaltig zu handeln. Daher wird das Trockenobst auch direkt in Kangulumira unter Schutzgasatmosphäre verpackt.

Die Fertigung soll mit 8 Tonnen getrockneten Ananas pro Jahr die Produktionsmenge der Kooperative erheblich steigern. Damit werden etwa 120 Tonnen Rohware – und zwar reines Gutprodukt – verarbeitet. Der hohe Qualitätsstandard sowie die stabile Produktionsmenge ermöglichen einen Einstieg in den internationalen Handel. Eine weitere Skalierung der Produktion auf 150

Tonnen getrocknete Ananas pro Jahr ist nach erfolgreicher Einführung der Manufaktur das Ziel der Projektpartner.

Die Trockenfrüchte werden durch Twiga Sun Fruits nach Österreich importiert und über den Webstore direkt vertrieben. „Wir stellen die solare Energie- und Verarbeitungstechnologie unentgeltlich zur Verfügung“ so Daniel Neyer, der gemeinsam mit Kerstin Wolf Twiga Sun Fruits gegründet hat. „Die Kooperative zahlt lediglich eine geringe Miete für die Nutzung des Gebäudes, welches durch unseren ugandischen Partner All in Trade zur Verfügung gestellt wird“.

Fair, bio-zertifiziert und nachhaltig

„Die mangelnde Infrastruktur stellt Uganda vor große Probleme. Die ländliche Bevölkerung umfasst 75 % aller Haushalte und nur 17 % haben Zugang zu Elektrizität. 3 von 4 Beschäftigten leben von der Landwirtschaft“ sagt Kerstin Wolf. „Twiga Sun Fruits ist aus der tiefen Überzeugung entstanden, dass wir Kleinbauern in Uganda Perspektive, faires Einkommen und nachhaltige Steigerung des Wohlstands ermöglichen können. Wir wollen einen Beitrag zur nachhaltigen Industrialisierung des ugandischen Agrar-Lebensmittelektors leisten.“

70 Farmer in der Kooperative sind bereits nach Europäischer Norm durch die Schweizer Ecocert IMOswiss AG bio-zertifiziert. Seit 1. Juni ist Twiga Sun Fruits GmbH Trägerin des Verified Social Enterprise (VSE) Labels. Dieses staatlich anerkannte Label bestätigt, dass das Unternehmen alle Kriterien für ein Social Enterprise erfüllt.

Durch den Bau der Manufaktur werden qualifizierte Arbeitsplätze geschaffen. Die Twiga Sun Fruits Kampagnen sollen den aktuellen Bio-Export-Verkaufspreis der Kooperative pro kg getrocknete Ananas verdoppeln. Zudem werden das Verderben von Lebensmitteln und damit auch hohe Verluste für die Kooperative verhindert.

Die Wärme für die Trocknung der Früchte wird mit Hilfe von solarthermischen Kollektoren erzeugt und in Warm-Wassertanks gespeichert. Ergänzend wird Strom über Photovoltaik gewonnen. In Summe ist das eine kostenoptimierte und nachhaltige Lösung zur solaren und autarken Versorgung der Manufaktur.

„Der Einsatz von Solarthermie zur Gewinnung von Prozesswärme und der ganzheitliche Ansatz machen uns zu Pionieren in Sub-Sahara Afrika. Lediglich 0,4% der weltweiten Solarthermie Anwendungen sind in dieser Region zu finden. Solarthermie ist ein fast nicht genutztes Potential“ so Neyer.

Ein wichtiger Baustein des Projekts war zudem die Versorgung der Dorfgemeinschaft und der Manufaktur mit sauberem Trinkwasser. Mit der Installation einer Solarwasserpumpe durch den Projektpartner All in Trade Ltd. werden nun 1.500 Einwohner der Dorfgemeinschaft mit frischem Trinkwasser versorgt. Ermöglicht wurde dies durch eine Spendenaktion zusammen mit der Stiftung managerohnegrenzen.

Die Investitionen von Twiga Sun Fruits sind ansonsten ausschließlich privat und ohne Förderungen finanziert. Neben den Einlagen der Gründer Kerstin Wolf und Daniel Neyer, werden die Investitionen mit der Unterstützung von stillen Gesellschaftern realisiert und nur über den Verkauf der getrockneten Früchte in Europa amortisiert.

Twiga Sun Fruits: www.twiga-sunfruits.org

Video BBEG Media: „Kayunga farmers to export dried pineapples to Europe“: <https://www.youtube.com/watch?v=3vrjSnjQql8>

Über KRONEN GmbH

KRONEN ist ein familiengeführter, weltweit agierender Produzent und Lieferant von Einzelmaschinen, Sondermaschinen und hochtechnisierten Prozessanlagen für die Freshcut-Industrie. Das Produktprogramm von KRONEN und seinen Partnern deckt die Obst-, Gemüse- und Salatverarbeitung ab: vom Vorbereiten, Schneiden, Waschen, Trocknen, Entwässern, Schälen, Entkeimen bis hin zum Verpacken. Darüber hinaus bietet KRONEN technische Lösungen im Bereich Fleisch und Fisch, Backwaren, Fertiggerichte, Trocken- und Tiefkühl-Produkte sowie Tiernahrung an.

Heute beschäftigt das Unternehmen mit Sitz in Kehl am Rhein und einem zweiten Produktionsstandort in Achern über 130 Mitarbeiter*innen, ist mit Vertretungen in mehr als 80 Ländern weltweit präsent und liefert seine Produkte in über 120 Länder der Erde.

Mit mehr als 40 Jahren Erfahrung in der Lebensmitteltechnik erhält KRONEN die traditionellen Werte wie Qualitätsbewusstsein und setzt auf einen nachhaltigen, ganzheitlichen Ansatz für die hygienische, sichere Produktion gesunder Lebensmittel. KRONEN versteht sich als Ideenwerkstatt, die innovative Lösungen im Sinne und zum Nutzen der Kunden liefert, und gewährleistet – in enger Kooperation mit Industrie und Forschung – eine hohe Beratungs- und Planungskompetenz.

Weitere Informationen unter: www.kronen.eu

Ansprechpartner:

Kira Krollpfeiffer

Tel. 07854 9646-160

Fax: 07854 9646-5160

Email: kira.krollpfeiffer@kronen.eu

Christina Maier-Streif

Tel. 07854 9646-161

Fax: 07854 9646-5161

Email: christina.maier-streif@kronen.eu

Fotomaterial Twiga Sun Fruits GmbH:



Links: Die Handstanze AS 1 zum Schälen und Entkernen der Ananas in der Produktion, die Twiga Sun Fruits im ugandischen Kangulumira für eine Kooperative von Kleinbauern eingerichtet hat.

Rechts: Der manuelle Ananas-Schneider MASS zum Schneiden der Ananas wurde ebenfalls von der KRONEN GmbH unentgeltlich zur Verfügung gestellt.



Oben links: Die Mitarbeiter in der Ananas-Verarbeitung der Kooperative zusammen mit Daniel Neyer und Kerstin Wolf.

Oben rechts: Edith Predorf (Wirtschaftsdelegierte WKO, AußenwirtschaftsCenter Nairobi) und Rashid Moses Kabale (Leiter Kangulumira Horticulture and Vanilla Co-operative Society Ltd.) bei der Einweihung der Verarbeitungsstätte.

Unten links: Kerstin Wolf, Dr. Roswitha Kremser (ADA), Edith Predorf und Daniel Neyer (v.l.n.r.) bei der Eröffnung der neuen Verarbeitungsstätte am 31. Mai 2023.

Unten rechts: Das ugandische und europäische Team rund um Twiga Sun Fruits.



Durch die Lage und die hervorragende Bodenqualität ist Uganda prädestiniert für ganzjährig hohe und hochwertige landwirtschaftliche Erträge. Gleichzeitig ist Uganda eines der ärmsten und wenigsten entwickelten Länder der Welt. In der neu errichteten Produktionsstätte können die Mitarbeiter 8 Tonnen getrocknete Ananas pro Jahr herstellen.