



Zwei Autoklaven, hier beim Beladen, stehen in der separaten Halle auf dem Firmengelände am Lauenbruch Deich.

Fotos: Wolfgang Becker/ein



Bernd Themann, Geschäftsführer der Lagerhaus Harburg Spedition GmbH im Binnenhafen, zeigt eine Auswahl teurer Lagerware – hier ist Druckentwesung der geeignete Weg, Schädlinge ohne Chemie zu vernichten.

Chemiekeule?

Das war gestern! Jetzt kriegen Motte & Co. richtig Druck . . .

Schädlingsbekämpfung: Lagerhaus Harburg Spedition betreibt die einzige Lohn-Druckentwesungsanlage im Raum Hamburg

er Auftritt hatte es in sich: Auf der Messe Transport Logistik München präsentierten Guido Mönke und Bernd Themann, beide Geschäftsführer der Lagerhaus Harburg Spedition in Harburg, ihre neueste Errungenschaft – eine nagelneue Druckentwesungsanlage zur chemiefreien Schädlingsbekämpfung. Als „Untermieter“ auf dem großen Hamburg-Stand machten beide sehr schnell die Erfahrung, dass die Investition offenbar ihresgleichen sucht. Themann: „Wir waren in München der einzige Anbieter dieser Technologie – auf einer Messe, die immerhin von 60 000 Fachleuten aus aller Welt besucht wird.“ Die Alleinstellung gilt erstaunlicherweise auch für den Lager- und Logistikstandort Hamburg. Mönke und Themann haben offensichtlich frühzeitig einen Trend erkannt und ein Thema besetzt, das bereits seit Inbetriebnahme der Anlage zu einer unerwartet hohen Auslastung in der Startphase sorgt. The-

mann: „Wir haben Vollausslastung – besser hätte es nicht laufen können.“ Druckentwesung klingt zunächst etwas ungewohnt. Dahinter verbirgt sich ein technisches Verfahren, mit dem Ware von Schädlingen befreit wird. Themann: „Dabei handelt es sich beispielsweise um hochwertige Getreidesorten und Bioware, die insgesamt einen hohen Marktwert hat.“ Auch bei Tee, Gewürzen, Saaten, Trockengemüse und -obst sowie Nüssen und anderen Cerealien lässt sich mit der Druckentwesung jeder Schädling vernichten – besser noch: im Keim ersticken, denn das Verfahren sollte vorzugsweise prophylaktisch angewendet werden. Themann: „Gerade im Bio-Bereich, wo Chemie – Pestizide – nicht angewendet werden darf, ist es quasi nicht zu verhindern, dass Ware befallen wird. Der Fachmann weiß einfach: Der Schädling steckt drin.“

Konkret geht es dabei um die üblichen Verdächtigen: Mehlkäfer, Mehlmotte, Reismehlkäfer, Kornkäfer, Reiskäfer und Bohnenkäfer sowie deren Entwicklungsstadien (Eier, Larven, Puppen). Sie legen ihre Eier gezielt in Getreidekörner und Hülsenfrüchte. Schlüpfen die Larven, wird es schnell unangenehm. Besucher: Viel lebendiger, als es dem Ei-

gentümer lieb sein kann. Was also tun, wenn der Sack mit teurem Bio-Buchweizen befallen ist? Bei der Druckentwesung wird der Schädling in die Zange genommen: Bis zu zwölf Paletten können in einen Autoklaven (Druckbehälter) geschoben werden. Ist der Behälter verschlossen, wird er mit Kohlendioxid geflutet. Dann wird bis zu 20 bar Druck

aufgebaut. In diesem Zustand bleibt die Ware je nach Außentemperatur vier bis acht Stunden im Autoklaven. Die Larve, die das überlebt, wird spätestens vernichtet, wenn es zum plötzlichen Druckabfall kommt. Dabei werden Eiweißstrukturen zerstört. Themann beruhigt: „Die Ware wird in den weiterverarbeitenden Betrieben gesiebt und gereinigt, sodass Rückstände entfernt werden.“ Und: „Unser Verfahren ist für die Ware so schonend, dass sie ihr Bio-Label behalten kann.“ Geschmack, Konsistenz und sonstige sensorische Eigenschaften der Ware werden bei diesem Verfahren in keiner Weise negativ beeinflusst. Zwei Autoklaven hat Lagerhaus Harburg aufgestellt, sodass 24 Paletten mit Ware aller Art behandelt werden können. Eine halbe Million Euro hat das Unternehmen in diese Technologie investiert und sich damit ein Alleinstellungsmerkmal geschaffen. Befallene Chargen werden übrigens

in einer eigens eingerichteten Quarantäne-Halle entladen. Und handelt es sich um besonders empfindliche Ware, beispielsweise Trockenobst mit einer gewissen Restfeuchte, wird die Druckentwesung im Schongang vollzogen – übers Wochenende. Für konventionelle Ware rechnet sich die Druckentwesung in der Regel nicht, sagt Themann. Aber der Wert einer Palette Cashew-Kerne, Getreidearten wie Bio Sachia aus Bolivien und Quinoa aus Peru oder teurer Gewürze gehe ganz schnell in vierstelligen Eurobereich und darüber. Die hohe Nachfrage gibt ihm recht: „Früher wurde die Ware einfach begast – Chemiekeule und fertig. Heute herrscht ein ganz anderes Bewusstsein. Da kommen wir mit unserer Anlage gerade zur rechten Zeit auf den Markt.“

wb

» Web
www.lagerhaus-harburg.de