

Eine essbare Ostalgie: Süßer Krautsalat

In Lockwitz am südöstlichen Dresdener Stadtrand gibt es einen Familienbetrieb im doppelten Sinne. Zum einen ist der Begriff passend, weil Chef Karlheinz Thomas und seine Frau, die beiden Söhne, die Tochter und die Schwiegertochter alle im Unternehmen zu Gange sind. Und zum anderen, weil der Betrieb familiär strukturiert ist: Die Fruchthof Thomas GbR ist sozusagen die Mutter, die die Immobilie besitzt, und die beiden Töchter nennen sich SBH Frucht- und Getränkegroßhandel GmbH und Lockwitzer Frischfrucht GmbH. Die ältere der beiden Schwestern ist die 1991 gegründete SBH, ein klassischer Großhändler mit Waren aus allen Obst- und Gemüsesparten, Kartoffeln, Milch, Sauerkonserven, Getränken und vielem mehr. Die Lockwitzer Frischfrucht GmbH hingegen wurde 1994 als selbstständiger Produktionsbetrieb für Convenience-Produkte gegründet.

Derzeit produzieren 21 Mitarbeiter bis fünf Tonnen Fertigware täglich, also rund 1.500 t jährlich. Das ist möglich, nachdem die über die Jahre angewachsene Produktionsfläche 2003 noch einmal auf rund 600 m² erweitert wurde. Gleichzeitig wurde der gesamte Ablauf für eine Million Euro modernisiert. Heute stehen auf den Sortimentslisten rund 300 verschiedene Produkte und die wiederum werden in 25 bis 30 verschiedenen Verpackungen geliefert. Verarbeitet wird die Rohware zu backfrisch geschältem bzw. geschnitte-

nem Kuchenbelag wie Rhabarber und Pflaumen, Äpfel in Segmenten, Würfeln und Raspeln. Erdbeeren werden entkelcht und geteilt, Salate in den unterschiedlichsten Varianten geschnitten und gemischt. Beliefert werden damit Bäko's, Krankenhäuser, Rehakliniken, Schulen, Altenheime, andere Großhändler, Caterer,



Die Produkte der Lockwitzer Frischfrucht GmbH werden in 25 bis 30 verschiedenen Verpackungen geliefert.

Hotels und der Lebensmitteleinzelhandel. Die Produkte der Lockwitzer Frischfrucht GmbH kommen, den Lieferadressen der Kunden folgend, in Sachsen, Brandenburg und Thüringen auf den Tisch. In Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung gehen etwa 85% des Lieferumfanges. In den Lebensmitteleinzelhandel gelangen die restlichen 15% über Konsum, Marktkauf und die Kunden der Großhändler. Die

aktuelle Convenience-Entwicklung geht nach Thomas' Einschätzung in verschiedene Richtungen: „Dem Wunsch der Caterer nach preiswerten Salaten folgend, orientieren wir uns an den Preisentwicklungen auf dem europäischen Markt und verarbeiten die jeweils am besten zu kalkulierenden Ausgangsprodukte. Wir liefern da vorrangig den so genannten ‚AOK-Salat‘ – Apfel, Orange, Kiwi. Mit Blick auf den Handel beobachte ich zudem den Trend zu Salaten aus möglichst vielen Komponenten, angereichert mit Fisch, Fleisch oder Ei. Dem entsprechen wir mit unserem ‚Lockwitzer Fruchthof-Mix‘ aus acht Komponenten. Beim Obstsalat werden zunehmend exotische Zutaten erwartet.“

Aber auch die „Ostalgie“ mischt bei den Rezepturen mit. Wieder in Mode kommt der nahezu historische Krautsalat, so wie zu DDR-Zeiten, mit etwas Möhre und Gewürzen angerichtet. Um dem einstigen Rezept auf die Schliche zu kommen, hat sich Thomas extra gemeinsam mit einem Koch aus einem Seniorenheim in die Küche gestellt. Die verschiedenen Salate werden pro Woche in etwa 10.000 transparente 200-Gramm- oder für Krankenhäuser 100-Gramm-Schalen gefüllt, die alle auf die Mahlzeit einer einzelnen Person ausgelegt sind. „Von unserer Kundschaft besonders geschätzt werden unsere kurzen Lieferfristen. Bei uns wird am Vortag bestellt. Und selbst wenn einer um 15 Uhr einen Engpass bemerkt, können wir in der Regel noch um 18 Uhr liefern.“



Geschäftsführer
Karlheinz
Thomas und
Juniorchef
Jens Thomas.

Die Mitarbeiter der Lockwitzer Frischfrucht GmbH arbeiten rund um die Uhr von Sonntag 3 Uhr bis Freitag in die Morgenstunden. Nun muss sich das Unternehmen nicht zuletzt an seinem Namen messen lassen. „Wir haben keine Tricks, sondern orientieren uns konsequent an den formulierten Standards. Da Frische bei der Rohware beginnt, pflegen wir über Jahre Kontakte zu zuverlässigen Lieferanten, die alle Anforderungen an Rückverfolgbarkeit, Schnelligkeit, Temperaturführung und so weiter erfüllen. Bei uns kommt die Rohware sofort in einen der drei verschiedenen temperierten Kühlräume und wird dann innerhalb von maximal zwei Tagen verarbeitet – in unserem komplett temperaturregulierten Haus.“ Hinzu kommt die

Einhaltung aller Hygiene-Regeln, die von den Umkleieräumen der Mitarbeiter mit Schwarz- und Weißräumen, über Thermo-Hygienebekleidung für alle in der Fertigung Beschäftigten bis zu gefilterter, nahezu keimfreier Luft reichen. Zu den neuen Frische-Plänen der Firma zählt der Einbau einer Tunnelkühlung im Fertigwarenbereich.

Und wie geht es weiter in Lockwitz, von wo in den vergangenen 15 Jahren immer wieder von Erweiterungen, Umbauten und Modernisierungen zu hören war? „Land haben wir genug“, lässt sich der Geschäftsführer entlocken. „Und irgendwann erreichen wir die Kapazitätsgrenze. Dann müssen wir neu überlegen.“ Aber vermutlich überlegt er längst. *mhz*