

aroma

BY REUST

Ein Magazin rund um Gemüse und Früchte, Kochen und Geniessen, Logistik und Innovation, Menschen und Trends



**Der Apfel.
Ein Bote aus
dem Paradies.**

Savoir Faire
Zu Tisch mit den
Zootieren.

Querbeet
Apfelmarketing
mit Biss.

Feedback
Wettbewerb:
3 Jahreskarten
für den Zoo
zu gewinnen.

DAS BESTE FÜR DIE DAUER-GÄSTE.



Tierpfleger bei der Pinguinfütterung

Die international zusammengewürfelte Tierschar auf dem Züriberg kann sich glücklich schätzen: Nicht nur leben sie in einem Haus mit Tradition und gutem Ruf, auch sind die Tiere in diesem wissenschaftlich geführten Zoo sehr gut aufgehoben.

Grüezi Herr Schatz, wie stellen Sie als Zoo-Futtermeister den Ernährungsplan der Tiere auf die Beine?

Der Hauptverantwortliche ist unser Tierarzt, der für jedes Tier den Bedarf an Proteinen, Rohfasern, Vitaminen, Mineralstoffen etc. berechnet. Ich übersetze das in Nahrungsmittelartikel und Mengen: Übers Jahr gerechnet sind das zum Beispiel 160000 Tonnen Heu, 24 Tonnen Äpfel und vieles mehr. Im Ganzen 300 verschiedene Artikel. Für allerbeste Qualität setzen wir auf langfristige Partnerschaften bei den Lieferanten und wir nehmen ei-



Vom Futtermeister vorbereitete Rationen

niges selber an die Hand. Der Zoo Zürich bewirtschaftet selber acht Hektaren Land, die uns beispielsweise 120 Rundbarrels Heu liefern. Natürlich helfen mir bei der Planung das Tierpfleger-Team und meine 22 Jahre Erfahrung als Futtermeister.

Wie bringen Sie Abwechslung in den Menüplan?

Wir leisten uns den Luxus, den Tieren eine variantenreiche Ernährung zu bieten. Das gehört zur Tradition des Zoo Zürich. Und das bedeutet, neben den gepressten, graugrünen Tierfutterwürfeln, die den eigentlichen Bedarf abdecken, für die natürlichen Bedürfnisse eine aktivierende und gesunde Ergänzung zu bieten. Dazu zähle ich zum Beispiel die saftiggrünen Saalweiden, die wir im Sommer schneiden, einfrieren und für die Menschenaffen im Winter wieder auftauen: Das Auge isst beim Tier auch mit, sie zupfen die Blätter gerne ab und kauen sie.

Wie wichtig sind frische Nahrungsmittel?

Frische ist das Allerwichtigste. Wir lassen Früchte und Gemüse dreimal pro Woche von Reust Gastro anliefern, teilen die Mengen auf und lagern sie für den nächsten Tag ein. Die Freitagslieferung muss extrem frisch sein, weil sie bis Montag reichen muss. Wir haben eine Einteilung in 15 Reviere, und die wollen alle ihren Teil abhaben. Der Trend geht hin zu Gemüsesorten, die reich an Ballaststoffen sind. Unsere Untersuchungen bei den Brillenbären haben gezeigt, dass zu viele Früchte nicht gesünder machen. Statt mehr Vitamine im Körper waren es weniger: Die Vitamine haben sich gegenseitig «kannibalisiert». Aber auch die Freude des Tieres über eine reife Frucht spielt eine Rolle.

Wie entwickelt sich das Wissen über die Tiere weiter?

Da sind die Zoologen, die vom natürlichen Verhalten der Tiere in der Wildnis die Bedürfnisse ableiten, um diese bei den Zootieren zu befriedigen. Ein wildes Raubtier bekommt nicht jeden Tag ein Steak. Es muss weit suchen und jagen, bis es sein Fleisch hat. Dann frisst es sich voll und hat zwei Tage lang gar keinen Appetit mehr. Nach solchen Erkenntnissen werden Gehege «möbliert», und so füttern wir auch: abwechslungsreich und ange-

KURZEDITORIAL



Liebe Leserin, lieber Leser

«Mer isst de Öpfel mitsamt em Bütschgi», sagt der Volksmund. Nach modernen, wissenschaftlichen Erkenntnissen sind nicht nur die Vitamine im Apfel, sondern vor allem dessen Ballaststoffe sehr wertvoll für den Organismus. Und das Vitamin B17, das zunehmend eine Hauptrolle in der Krebsprävention spielt, findet sich, siehe da, in den Kernen von Äpfeln. So entpuppt sich eine alte Weisheit als kerngesunder Ratschlag. Heute werben Früchte und Gemüse mit der Devise «5x täglich» um ihren Platz auf dem Ernährungsplan. Aber nicht nur für Menschen sind heute neue Erkenntnisse und Entwicklungen in der Ernährung interessant. Auch im Zoo werden Beobachtungen zum Fressverhalten der Tiere mit Erkenntnissen aus der tiermedizinischen Wissenschaft abgeglichen und für den Futterplan optimiert: Standen früher viele Früchte auf dem Menüplan im Zoo, sind es heute mehr faserreiche Gemüse, die das Kauen anregen und Abwechslung auf den Speisezettel bringen. Persönlich habe ich schon ein allgemeingültiges Rezept für ein gesundes Leben gefunden: «An apple a day keeps the doctor away».

Viel Spass mit unserer knackigen Apfel-Ausgabe,

Ihr Fredi Reust

passt an den Kreislauf. Die Zootiere sind mittlerweile eine Wissenschaft für sich, und Tierärzte auf der ganzen Welt treffen sich regelmässig zu Tagungen und tauschen ihr Wissen aus. Das Aussterben von Tierarten macht die Zoos zu wichtigen Refugien. Es gibt Beispiele von Tierarten, die – durch erfolgreiches Wiederaussetzen von Zootieren in ihr natürliches Habitat – vor dem Aussterben geschützt werden konnten. Das ist dem Zoo von San Diego mit einer Antilopenart gelungen. Die Arabischen Oryx-Antilopen sind in Oman in einem riesigen Freigehege wieder heimisch geworden. Das wäre nicht gelungen, wenn man sie in San Diego verhätschelt hätte.

Nach einem Interview mit André Schatz, seit 22 Jahren Futtermeister im Zoo Zürich.

ÄPFEL IM DORNRÖSCHENSCHLAF.

In der ganzen Schweiz gibt es zehn Firmen, die das Lagern von Früchten zur Dienstleistung erhoben haben. Die Puschlaver Firma Iseppi, enge Partnerin von Reust Gastro, hat sich auf das Einlagern von Äpfeln und Birnen spezialisiert.



bei 1° bis 2° Celsius ausgeführt. Die Ernte wird gewogen, nummeriert, nach Herkunft und Grösse gekennzeichnet. Dann kommen die Äpfel für ihren Dornröschenschlaf in die Kühllagerhäuser.

Weniger ist mehr, auch bei der Lagerung

Die Äpfel behalten ihre Frische im Vergleich zur herkömmlichen Lagerung durch drei wichtige Faktoren: weniger Wärme; die ideale Temperatur beträgt zwischen 1° und 2° Celsius. Weniger Trockenheit; die ideale Feuchtigkeit beträgt zwischen 90% und 98%. Und weniger Sauerstoff; in den Kühlzellen von Iseppi wird der normale Sauerstoffgehalt der Luft von 21% auf einen Gehalt von 1% bis 3% reduziert. Auf diese Weise gelagert, schmecken die Früchte frisch wie am Erntetag. Für die Lieferungen werden aus Qualitätsgründen die Äpfel nach Grösse kalibriert, nach Farbe sortiert und bei Mängeln aussortiert. Um danach von den Kühl-Lastwagen pünktlich zum Verzehr in die ganze Deutschschweiz ausgeliefert zu werden.

Zentralisierung spart Ressourcen.

Wie ist es möglich, ein halbes Jahr nach der Ernte noch in einen knackig-frischen Apfel beissen zu können? Was die Bauern früher im eigenen Speicher an die Hand nahmen, wird heute von professionellen Spezialisten angeboten: die Lagerung. Zum perfekten Zeitpunkt der Reife fährt ein Kühllastwagen vor und lädt die Früchte ein. Steht Iseppi auf den Camions, fahren die Äpfel nach Campascio ins Bündnerland. Ab Bauernhof bis zum Verkauf im Ladengeschäft, darf die Kühlkette nie unterbrochen werden. Idealerweise werden alle Arbeitsschritte

APFELMARKETING MIT BISS.

Pink Lady kam als erste Clubsorte vor gut 10 Jahren als Kreuzung zwischen Lady Williams und Golden Delicious aus Australien auf den Schweizer Markt. Pink Lady wird mittlerweile auch in der Schweiz angebaut, allerdings nur an den besten Reblagen in der Westschweiz.



Intelligenz trägt Früchte.

Heute ist ein professionelles Marketing nötig für die erfolgreiche Positionierung einer neuen Apfelsorte. Im gesättigten Obstmarkt wird zunehmend mit härteren Bandagen gekämpft, um sich gegen die Konkurrenz durchsetzen zu können. Die Züchter, darunter auch private Investoren, müssen sichergehen, dass durch eine optimale Vermarktung der Sortenneuheiten die Kosten der Züchtungsarbeit gedeckt werden und die Rechnung für sie aufgeht. Es vergeht viel Zeit, bis eine neue Sorte gezüchtet ist, die viele Konsumenten anspricht, und es kostet noch mehr Geld, bis sie erfolgreich vermarktet ist. Das bindet viel Kapital und birgt ein hohes Risiko, falls sie ein Flop werden sollte. Deshalb schützen immer mehr Züchter «ihre» neue Sorte, indem sie von Anfang an eine Clubsorte daraus machen, die nur über einen bestimmten Kreis von Baumschulen, Produzenten und Vermarktern zugänglich wird.

Pink Lady: Ein Welterfolg.

Die beliebteste und am meisten verbreitete Clubsorte

in der Schweiz und weltweit heisst Pink Lady. Sie war auch die erste Clubsorte, die weltweit vermarktet wurde. Pink Lady wurde in Westaustralien entdeckt und gezüchtet. Von dort hat sie ihren Siegeszug über die ganze Welt angetreten. Sie hat es auch relativ einfach: Durch ihre pink Deckfarbe verfügt Pink Lady über ein unverkennbares Merkmal, durch das sie sich leicht von allen anderen Apfelsorten unterscheiden lässt. Der sehr hohe Fruchtzuckergehalt (>13 Brix) und gleichzeitig der hohe Säuregehalt verleihen dem Apfel zudem einen frischen und überzeugenden Geschmack, der viele Konsumenten begeistert. Das wird auch dadurch bestätigt, dass Pink Lady bei neutralen Blindtests bei Verbrauchern oft als bester Apfel und Sieger ausgewählt wird. In der Schweiz ist die Charles Füglistler AG in Dietikon die Lizenzhalterin für Pink Lady und für das Marketing zuständig. Weitere Firmen verfügen über eine Sub-Lizenz und zahlen der Lizenzhalterin für die Co-Vermarktung jährlich eine Gebühr, die abhängig ist vom verkauften Volumen.

In der Schweiz gibt es mittlerweile diese Clubsorten:

Pink Lady®
Jazz®
Tentation®
Kiku®
Rubens®
Evelina®
Mairac®
Diwa®
Goldrosio®
Kanzi®
Greenstar®

Nach einem Interview mit Markus Füglistler, Co-Geschäftsführer und Leiter Marketing & Verkauf der Charles Füglistler AG, Dietikon.

24 STUNDEN MIT LOGORAJAH SUBRAMANIAM, CHAUFFEUR.

Der Mann aus Sri Lanka, mit dem einfacheren Rufnamen Logan, emigrierte aus seiner Heimat zuerst nach Rom und dann nach Zürich und fand Arbeit als Küchengehilfe. Seit zwei Jahren liefert er für Reust Gastro in und um Zürich frische Ware aus.

«Ein Handwerk wie ein Uhrwerk.»

An sechs Tagen in der Woche steht der 43-jährige Familienvater um 2 Uhr bei Reust im Engrosmarkt und beginnt sein Tagwerk, am Montag sogar um 1 Uhr. Der Tourenplan von Christian Keller, Leiter Einkauf und Logistik, hält schriftlich alle Aufträge fest, die auf der Tour des Tages ausgeliefert werden müssen. Selbstständig bestückt der Chauffeur und Magaziner seinen Lieferwagen mit gefüllten Ifco-Kisten. Vor dem Verladen wird aber zuerst einmal genauestens abgewogen. Mit den modernen Mettler-Waagen ist das auf zwei Stellen nach dem Komma möglich. Das Gewicht der Ifco-Kisten wird automatisch abgezählt und das Nettogewicht angezeigt. Eine echte Verbesserung zu früher, als man es noch von Hand eingeben musste.

«Sorgfalt und Fingerspitzengefühl.»

In einer ganzen Kette von Arbeitsschritten ist es wichtig, dass auch der letzte Teil sorgfältig ausgeführt wird. Dazu gehört das richtige Verpacken der heiklen Früchte und Gemüse. Bei den meisten Sorten genügt Papier zum Einwickeln und Karton für die separate Unterteilung. «Am schwierigsten sind die Wassermelonen», sagt Logan mit einem Lachen. «Sie dürfen nicht hin- und herrollen, sie überragen die Seitenwände der Kisten und brauchen einen Spezialplatz.» Der Lieferwagen Mercedes Sprinter ist so bemessen, dass die Kistentürme exakt neben-

einander hineinpassen. Die Lieferungen zum Schluss werden als erste verstaut und manchmal mit hydraulischen Stangen noch zusätzlich gesichert. Eine Tour umfasst 15 bis 20 Etappen und läuft meist nach bekanntem Plan ab. Zum Beispiel mit Start bei der BP Engstringen, dann «Il Pantheon» Höngg, weiter zum Zoo Zürich und dann wieder in die Innenstadt zu den Restaurants Vorderberg, Tre Fratelli, Tapas, Gnüsserei und Limmathof und weiteren. Logan wird meistens schon erwartet. Manchmal sogar mit einem Kaffee, wenn der Weg der Lieferung bis in die Küche per handgezogenen Trolley und über einige Treppen bewältigt werden muss.

«Büffeln für die Zwischenprüfung.»

Nach seiner Tour kehrt Logan mit dem Papier-Abfall und den leeren Ifcos des Vortages wieder zurück ins Untergeschoss des Engrosmarkts. Nach dem Entsorgen und Reinigen ist um halb elf morgens Feierabend. Der Familienvater von drei Kindern kehrt nach Seebach zurück und schläft bis zum späten Nachmittag aus. Dann wird etwas mit der Familie unternommen. Seine Kinder beherrschen die deutsche Sprache schon gut, während er und sein Frau noch Schwierigkeiten haben. Wichtig ist es für ihn, die Zwischenprüfung für den Führerausweis der nächsthöheren Kategorie zu bestehen. Dafür braucht er Deutschkenntnisse, die er mit seinen Kindern und an seinem Arbeitsplatz täglich üben kann.



3 ZOO-JAHRESKARTEN ZU GEWINNEN.

Machen Sie mit und gewinnen Sie mit etwas Glück einen Freipass in die faszinierende Welt des Zoo Zürich für die ganze Familie.

WETTBEWERBSFRAGEN

Wie viele Tonnen Äpfel bestellt der Zoo Zürich zur Verpflegung der Tiere pro Jahr?

12 Tonnen 24 Tonnen 36 Tonnen

Bei welcher Lagertemperatur behalten Äpfel ihre Frische?

1°-2° 2°-3° 4°-5° Celsius

Wie heisst die erfolgreichste Clubsorte?

Pink Lady Gala Lady in Red

DIE PREISE

1. Preis

Familien-Jahreskarte des Zoo Zürich plus Gutschein für Individualrundgang mit dem Zoo-Futtermeister für eine Person.

2. - 3. Preis

Familien-Jahreskarte des Zoo Zürich

AUSFÜLLEN, AUSSCHNEIDEN, EINSENDEN

Firma

Name, Vorname

Strasse, Nummer

PLZ, Ort

Telefonnummer

E-Mail-Adresse

In die Verlosung kommen Wettbewerbsteilnehmer, welche alle drei Fragen richtig beantwortet haben. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Die Verlosung findet Ende November 2008 statt. Die Gewinner/innen werden schriftlich benachrichtigt. Die Preise werden nicht in bar ausbezahlt.

Einsendeschluss ist der 31. Oktober 2008. Wettbewerbston senden an:
Reust Gastro AG, Aargauerstrasse 1, 8048 Zürich, Fax 044 275 90 99.