

JUAN CARLOS LÓPEZ, MANAGING DIRECTOR GOJI VITAL S.L., ALMONTE/HUELVA

## „Goji-Beere, die Mini-Vitaminbombe“

In Huelva vollzieht sich im Beerensektor eine umfangreiche Diversifizierung. Neben Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren und Himbeeren betritt jetzt noch ein weiterer Akteur die Bühne, wenn auch mit kleinen Mengen: die Goji-Beere.

Dabei handelt es sich um kleine rote Beeren, die ursprünglich in China beheimatet sind, sehr süß schmecken und außergewöhnliche Ernährungseigenschaften besitzen.

Goji Vital mit Sitz in Almonte/Huelva ist das größte Unternehmen in Europa, das Goji-Beeren anbaut. Diese gehen überwiegend in den Frischverzehr. Aber auch die Saftindustrie zeigt großes Interesse. Juan Carlos López, Managing Director von Goji Vital S.L. präsentierte dem Fruchthandel Magazin in seiner Finca sein neues Projekt.

„Im Juni 2011 haben wir die Firma gegründet und im Januar 2012 hier 40.000 Pflanzen gesetzt. Die Finca ist 12 ha groß, wovon 7 ha bepflanzt sind. In diesem Jahr rechnen wir mit einem Volumen von ca. 150.000 kg. Das ist für den europäischen Goji-Bereich außergewöhnlich viel. Diese Mengen gibt es in keinem anderen Produktionsland. Unser Klima eignet sich hervorragend für diesen Anbau. Wir haben dieselben Sträucher auch in Deutschland getestet. Dort wachsen sie ebenfalls gut und sind sehr robust, aber die Beeren erreichen nicht die Süße wie hier in Spanien. Da fehlt einfach die Wärme. Die Pflanzen lieben die Sonne, obwohl sie auch extreme Kälte – bis minus 25° C – problemlos aushalten.“



Juan Carlos López, Managing Director Goji Vital

Auf die Frage nach der Saison von Goji-Beeren antwortete er: „Die Saison läuft von Mitte Juni bis Ende August/Anfang September, also ca. drei Monate. Die Hauptblüte hier ist im Juni und Erntehöhepunkt Juni/Juli. Bis August/September haben wir an den Sträuchern gleichzeitig Blüten, grüne und rote Beeren. Ein ständiger Wechsel.

Das bedeutet für uns, wir müssen kontinuierlich ernten und mehrere Durchgänge machen. Die Ernte verläuft von Hand, jede Beere wird einzeln gepflückt. Wir achten sehr streng auf Qualität. Die Beeren kommen sofort in die Schälchen und dann in die Kühlung. Später gibt es noch eine Nachkontrolle im Packhaus, wo z.B. grüne, zu kleine Beeren, Blätter etc. aussortiert wer-



Die 50 g-Schale ist von den Supermärkten gut angenommen worden.

„Die Ernte verläuft von Hand, jede Beere wird einzeln gepflückt“

den. Dann werden sie gewogen, etikettiert und für den Versand konfektioniert. Seit zwei Jahren haben wir hier unsere eigene Konfektionshalle. Hier holen die LKW auch die Sendungen ab.“

**Fruchthandel-Magazin:** Wo vermarkten Sie die Gojibeeren?

**J. C. López:** Hauptsächlich in Deutschland. Im vergangenen Jahr sind wir dort ganz gut gestartet. Dann sind wir auch in Belgien und der Schweiz präsent. Für diese Saison

laufen Gespräche mit Ketten in Österreich. Das heißt, in Mitteleuropa sind wir ganz gut vertreten. Die Mengen sind allerdings noch relativ klein. Unsere Idee ist, die Beeren in die normalen Supermärkte zu bringen. Die getrockneten Goji-Beeren gab es ja früher meistens nur in Fachgeschäften, obwohl sie inzwischen ja auch in den Supermärkten zu finden sind. Wir wollen frische Goji-Beeren der breiten Bevölkerung zur Verfügung stellen.

**„Nicht nur Vitamin C, sondern ein komplettes Vitaminpaket“**

**FH-Magazin:** Verkaufen Sie nur frische Beeren?

**J. C. López:** Ja, obwohl wir aber auch noch selber versaften. Ein weiteres Thema bei uns ist die Trocknung, obwohl wir mit den chinesischen Preisen nicht konkurrieren können. Für ein Kilogramm getrockne-



te Beeren braucht man vier bis fünf Kilogramm frische. Zu dem Preis der Chinesen können wir nicht einmal pflücken.

**FH-Magazin:** Wie sieht es mit der Haltbarkeit der Goji-Beeren aus?

**J. C. López:** Wir garantieren zehn bis 14 Tage. Bisher gab es keine Reklamationen, im Gegenteil, viele positive Rückmeldungen. Vorbedingung ist aber, dass die Kühlkette eingehalten wird. Goji-Beeren sind sehr



Die Saison von Goji-Beeren läuft von Juni bis September.

süß. Im Hochsommer kommen sie hier auf 20° Brix.

**FH-Magazin:** Goji-Beeren passen hervorragend zu dem allgemeinen Gesundheitstrend. Welche organoleptischen Eigenschaften haben sie?

**J. C. López:** Wir haben unsere Beeren analysieren lassen. Dabei kam zu meiner Überraschung heraus, dass sie nicht nur über Vitamin C verfügen, sondern über ein komplet-

tes Vitaminpaket. Es ist ein sehr komplexes Produkt, praktisch eine Vitaminbombe. Daneben gibt es da noch Mineralstoffe, Antioxidantien etc. Goji-Beeren können frisch gegessen werden. Sie schmecken süß und im Abgang durch die Schale ein klein wenig bitter. Goji-Beeren eignen sich aber auch hervorragend für Salate, Soßen, Gazpacho, Salmorejo. Es ist ein wahres Geschmackserlebnis.

d.s./c.s.



guarantee  
of  
healthy  
food

Voluntary  
Certification  
Standard

Pesticide Residue Free

ZERYA® is the reference partner for pesticide use reduction & sustainability in conventional agriculture. Huelva's leading standard for differentiated product & protected varieties.

www.zerya.org  
@ZERYASpain  
consultas@zerya.org  
+34.671.459.120