

## Trockenfruchtproduktion im Freiamt – ein Nahrungsmittel mit neuem, innovativem Verfahren

Von der Region, für die Region – und das noch ohne Zusatz von Konservierungsmitteln. Einem jungen Unternehmen aus dem Agrarsektor, in Merenschwand, ist es gelungen, Trockenfrüchte ohne Qualitätsverlust mit einem neuen Verfahren – ohne Einsatz von Konservierungsstoffen – auf den Markt zu bringen. Die Unternehmung zeigt auf, dass auch eingessene und bereits etablierte Produkte stetige Verbesserungen und Anpassungen verlangen; einen «Neuanstrich» brauchen!



Getrocknete Sauerkirschen: erhältlich in 50- und 100-g-Einheiten

### Der Trend führt zu Trockenfrüchten ohne Konservierungsstoffe

Die bis anhin im Handel erhältlichen Trockenfrüchte zeichnen sich durch viel Feuchtigkeit und sehr weiche Struktur aus. Oft werden diese Produkte aus südlichen Ländern importiert und vom Endkonsumenten als Zwischenverpflegung konsumiert. Damit diese jedoch nicht innert Kürze verderben, muss zusätzlich Konservierungsmittel eingesetzt werden. Die Mehrheit der angebotenen Ware basiert auf diesem Verfahren. Aus Grossmutterzeiten kennt man den Einsatz des gedörrten Obstes, dass natürlich und ohne Zusatzstoffe gedörrt wird, aber eben auch dürr im Genuss ist und bleibt. Die agrofrucht-Inn ag trifft die goldene Mitte dieser beiden Varianten, aber mit dem grossen Vorteil,

dass keine Konservierungsmittel mehr notwendig sind. Somit kann dem Bedürfnis nach einer gesunden und konservierungsstofffreien Ernährung nachgekommen werden.

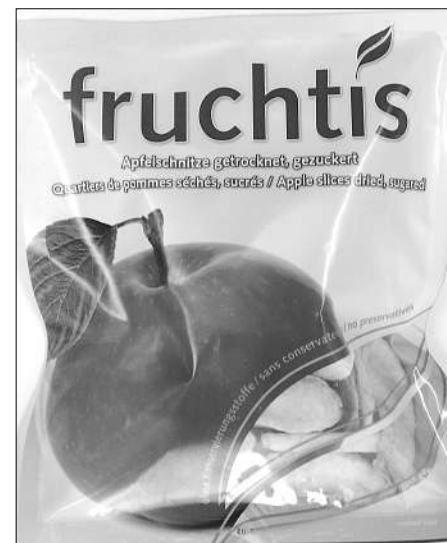
Der Kern dieser Innovation liegt einerseits im Osmose-Prozess, andererseits in der gezielten Wärmebehandlung. Die Osmose führt zu einer Restfeuchtigkeit in den Früchten, welche durch die dossierte Wärmebehandlung wieder herabgesetzt wird. Dadurch wird jegliche Beschädigung der Früchte vermieden, die Oberfläche wird nicht beschädigt und damit bleibt sowohl die natürliche Farbe als auch der Geschmack erhalten. Ihre Süsse ist optimal, da diese im Prozess reguliert wird, sie behalten ihre natürliche Farbe und ihren intensiven Geschmack. Die getrockneten Früchte sind somit von höchster Qualität. Ein wesentlicher Vorteil des Osmose-Prozesses ist, dass keinerlei chemische Konservierungsstoffe verwendet werden. Schwefel wird in der Regel bei herkömmlichen Prozessen verwendet um zu vermeiden, dass die übliche Braunfärbung und/oder Oxidation der Pigmentierung der Früchte auftritt. Bei der Trocknung in konventionellen Anlagen wurde häufig die Pigmentierung zerstört, was zu einem sehr unansehnlichen Produkt führte und in der Regel nicht oder nur sehr schwer zu vermarkten war.

### Von der Region, für die Region

Die agrofrucht-Inn ag achtet darauf, heimische Produkte und Produzenten zu berücksichtigen und diese, soweit möglich, als Lieferanten zu bevorzugen – somit müssen nicht tausende von Kilometern zurückgelegt werden, bis das veredelte Endprodukt beim Konsumenten angelangt ist, was nicht nur einen betriebswirtschaftlichen sondern auch einen ökologischen Vorteil hat.

### Ernährungsgewohnheiten

Ob als Snack für Zwischendurch, im Müesli oder zum Apéro – Das stetige Konsumbewusstsein nach gesunden Produkten legt hier einen Meilenstein – diese Trockenfrüchte eignen sich bestens dazu und stossen bei Jung und Alt auf Anklang. Die Konsumenten sind erstaunt, wie gut getrocknete Erdbeeren oder gar Sauerkirschen schmecken! Die Früchte können in Kleinenheiten von 50 – 200 g-Beutel sowie als Gastropackung für Grossbetriebe gekauft werden. Mit der vorhandenen Trocknungsanlage kann je nach Fruchtart bis zu 200 Tonnen Trockenware pro Jahr hergestellt werden.



fruchtis® die geschützte Eigenmarke der agrofrucht-Inn ag

### Neue diversifizierte Arbeitsplätze in einer schlagkräftigen Struktur

In Zeiten, in denen Grossfirmen mit Klumpenrisiken immer wieder im Rampenlicht stehen, bietet sich für eine kleinere, gut eingebettete Unternehmung die Möglichkeit, eine gesunde aber gleichwohl



Messestand an der Läufer-Expo in Zürich

nicht artfremde Diversifizierung zu betreiben. Die agrofrucht-Inn kann die Synergien der betriebseigenen Struktur optimal nutzen und somit aus dem Vollen schöpfen. Das Unternehmen beschäftigt derzeit drei Vollzeit- und zehn Teilzeitangestellte.

### Die Partnerschaft mit der Landi Freiamt

Um die Produkte überhaupt regional lancieren zu können, sind kompetente Partner unerlässlich. – Mit der Landi Freiamt hat die agrofrucht-Inn ag bereits einen zuverlässigen und kundennahen Partner gefunden – ist doch die Landi Freiamt inzwischen mit ihrem Einzugsgebiet vom Oberfreiamt bis Rohrdorferberg die grösste Landi der Schweiz!

Ab dieser Woche finden Sie das gesamte fruchtis® Sortiment in allen Volg-Filialen und Landi-Shops der Landi Freiamt.

Weitere Informationen zum Sortiment finden Sie unter [www.fruchtis.com](http://www.fruchtis.com)



### Kurzprofil agrofrucht-Inn ag

Die agrofrucht-Inn ag (gegründet 2008) ist ein in Merenschwand domiziliertes Unternehmen mit Geschäftssitz in Cham. Die Unternehmung ist spezialisiert auf die Produktion, Verarbeitung und den Verkauf von Trockenfrüchten.

Die Produktion der Trockenfrüchte sowie die dazugehörige Administration befindet sich im Gewerbegebiet Rickenbach in Merenschwand. Sie beschäftigt derzeit drei Vollzeit- und zehn Teilzeitangestellte. Mit der vorhandenen Trocknungsanlage kann je nach Fruchtart bis zu 200 Tonnen Trockenware pro Jahr hergestellt werden.

Das Unternehmen gehört zu Philipp Käppeli, der eine kleine Firmengruppe im nachgelagerten Agrarbereich betreibt. Dazu gehören neben der agrofrucht-Inn ag, welche im Spezialkulturenbereich tätig ist, auch ein eigener Dienstleistungsbetrieb und ein grösserer Landwirtschaftsbetrieb (Ackerbau und Ferkelaufzucht), welcher als Einzelfirma betrieben wird. Die agrofrucht-Inn ag erhielt 2004 für den Ziermais einen Innovations- und Förderpreis.



LANDI Laden Muri  
LANDI Laden Oberrohrdorf



Ihre Volg Läden  
im Freiamt



AGROLA Tankstellen  
AGROLA TopShop