

Woher der Salat für die Burger von McDonald's kommt

25.08.2018

Die Ekonomitschna Prawda besuchte die Felder in der Nähe von Kyjiw, wo Salate für ukrainische Restaurants des McDonald's-Netzwerks angebaut werden. Wir berichten in unserer Reportage, wer sich genau damit beschäftigt und wie der Salat in jeden beliebigen Ort des Landes frisch ankommt.

Die [Ekonomitschna Prawda](#) besuchte die Felder in der Nähe von Kyjiw, wo Salate für ukrainische Restaurants des McDonald's-Netzwerks angebaut werden. Wir berichten in unserer Reportage, wer sich genau damit beschäftigt und wie der Salat in jeden beliebigen Ort des Landes frisch ankommt.

Woraus besteht der Burger von McDonald's? Außer Brötchen, Beefsteak, Käse, Gemüse und Sauce gehören auch frische Salate dazu. Und egal, wo Sie Burger essen – in Odessa, Lwiw, Dnipro oder Kyjiw, werden die Salate für sie an einem Ort angebaut. Und zwar in der Nähe der Hauptstadt, im Kreis Browary.

Der Spanier José Luiz ist der Besitzer von eben diesen „Salatfeldern“, wo die Produkte für McDonald's angebaut werden. Auf 50 Hektar baut seine Firma „Fino Verde“-Salate für die Restaurants der Kette an.

Der Eisbergsalat der Familie der Korbblütler sieht wie gewöhnlicher ukrainischer Kohl aus, schmeckt aber deutlich sanfter. Auf den ukrainischen Feldern ist er ein Neuling, während die Europäer ihn sich schon lange in Restaurants und zu Hause zu Gemüte führen.

Seit 2018 baut „Fino Verde“ auch den Bataviasalat für die Maestro-Burger in der Ukraine an. Für die Handelsnetze wachsen neben Batavia und Eisberg auch Lollo biondo und der bordeauxrote Lollo rosso, Friseé und ganz wenig Römersalat auf dem Feld.

„Der Anbau von Salat erfordert eine sorgfältige Pflege, moderne Technologien und entsprechende Wetterbedingungen“, erklärt Luiz.

Sein ukrainisches Team lässt sich immer bei spanischen Kollegen beraten, die deutlich mehr Erfahrung im Anbau von bestimmten Salatsorten haben. Eleganten, aber launischen Batavia anzubauen, war nicht leicht. Im Jahr 2017 lebte das Agronomen-Team auf dem Kyjiwer Feld und analysierte die Anbaunuancen.

Günstiges Klima, gute Erde und der Absatzmarkt sind die Hauptgründe der spanischen Investitionen in die Ukraine. Der heimische Salatmarkt ist ungesättigt. José Luiz prognostiziert sein Wachstum in den nächsten drei Jahren mindestens 15-20 Prozent.

Die Firma „Fino Verde“ ist ein Teil der ABM Holding. Das Unternehmen wurde 1983 in der Region Murcia in Südspanien gegründet. Die Holding spezialisiert sich auf den Salat- und Gemüseanbau.

In Spanien gehören der ABM Holding zweitausend Hektar. Die Holding baut auch Salate in Marokko an.

Im Unterschied zur Ukraine, wo Salate von April bis Oktober wachsen, ist in Spanien wegen der hohen Temperaturen im Sommer der Winter die Anbausaison. Technologien und europäische Traditionen wurden vom Team des Spaniers in die Ukraine gebracht.

Auf dem Feld sind Bewässerungssysteme installiert, die den Salat vor der Sommerhitze schützen.

Samen kauft die Firma bei der ukrainischen Zweigstelle des holländischen Unternehmens „Rijsk Vaan“, keimt das Pflanzgut in Kremenschuk und setzt danach die Pflanzen ins Freiland. Der Zyklus des Salatanbaus dauert etwa 60 Tage.

Die erwähnten Salate Batavia und Eisberg werden selbst geerntet. Die Köpfe werden geschnitten und in Kisten

verbracht, die gleich zum Betrieb bei Makarowe im Gebiet Kyjiw gebracht werden. Ein Mensch kann bis zu 600 kg Eisbergsalat ernten, Batavia ist deutlich leichter. Während der Ernte werden die Salatköpfe regelmäßig auf Schädlinge und Rückstände von Düngemitteln überprüft.

José Luiz sagt, dass sich die Kosten für den Salatanbau in Spanien und der Ukraine aufgrund der hohen Importanteile kaum unterscheiden. Samen und Pflanzenschutzmittel für Gemüse und Salate in der Ukraine werden importiert.

In Spanien werden die Kosten abhängig von der Saison und der Kultur auf 6-9 Euro pro Hektar geschätzt. Für die Entwicklung der Herstellung in der Ukraine investierte die Firma 5,5 Millionen Euro. Für dieses Geld wurde 2012 ein Betrieb für Salatverarbeitung mit einer Fläche von 1.944 Quadratmetern errichtet.

Dort sind eine Salatlinie mit der Kapazität von einer Tonne pro Stunde, eine Linie zum Schneiden von Zwiebeln und Karotten und eine Linie zum Waschen und Trocknen von Tomaten in Betrieb. Das Unternehmen wird von über 50 Personen betreut.

Was geschieht mit dem Salat im Betrieb? Vom Feld kommen alle Salate zum Betrieb in einem kühlen Auto mit einer Temperatur von 1-4 Grad. Nach dem Entladen kommt das Produkt auf die Linie für die Vorbereitung des unbehandelten Materials, wo Bediener die Salatköpfe und die in der Sonne verbrannten Salatblätter entfernen.

Das ist die einzige Etappe am Betrieb, wo der Mensch den Verarbeitungsprozess beeinflussen kann. Danach wird der Salat zweimal gewaschen. Das Wasser dafür wird dreimal gereinigt und gekühlt. Dann wird der Salat automatisch geschnitten, getrocknet und in Pakete mit Stickstoff gepackt. Nach den Wasserprozeduren und dem Verpacken ruht sich der Salat ein wenig in einem kühlen Lagerhaus aus.

Die Haltbarkeitsdauer von Batavia beträgt nur sieben Tage. Innerhalb dieser Zeit muss man es schaffen, ihn in die McDonald's-Restaurants zu bringen und zu verwenden.

„Im Jahre 2017 stellten wir eine Million Kilogramm Salate her. 2018 planen wir, diese Zahl um mindestens 30 Prozent zu erhöhen“, sagt José Luiz.

Ihm zufolge amortisiert sich der Betrieb nach fünf Jahren. Bei der Entwicklung von „Fino Verde“ hat er nicht vor stehenzubleiben. Im Nachhinein sind die Erweiterung von Salatflächen bis zu 20 Hektar und die Installation noch einer Linie möglich.

McDonald's kauft 80 Prozent der Produktion, der Rest kommt in die Ketten „Auchan“ und Fozzy. Im Winter importiert die Firma Salat aus der Türkei, Ägypten, Tunesien und verarbeitet ihn im Betrieb.

16. Juli 2018 // **Oksana Pyroschok**

Quelle: [Ekonomitschna Prawda](#)

Übersetzung: **Roksoliana Stasenko** — Wörter: 846

Namensnennung-Keine kommerzielle Nutzung-Weitergabe unter gleichen Bedingungen 3.0 Deutschland Sie dürfen:

- das Werk vervielfältigen, verbreiten und öffentlich zugänglich machen
- Bearbeitungen des Werkes anfertigen

Zu den folgenden Bedingungen:

Namensnennung. Sie müssen den Namen des Autors/Rechteinhabers in der von ihm festgelegten Weise nennen (wodurch aber nicht der Eindruck entstehen darf, Sie oder die Nutzung des Werkes durch Sie würden entlohnt).

Keine kommerzielle Nutzung. Dieses Werk darf nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.

Weitergabe unter gleichen Bedingungen. Wenn Sie dieses Werk bearbeiten oder in anderer Weise umgestalten, verändern oder als Grundlage für ein anderes Werk verwenden, dürfen Sie das neu entstandene Werk nur unter Verwendung von Lizenzbedingungen weitergeben, die mit denen dieses Lizenzvertrages identisch oder vergleichbar sind.

- Im Falle einer Verbreitung müssen Sie anderen die Lizenzbedingungen, unter welche dieses Werk fällt, mitteilen. Am Einfachsten ist es, einen Link auf diese Seite einzubinden.
- Jede der vorgenannten Bedingungen kann aufgehoben werden, sofern Sie die Einwilligung des Rechteinhabers dazu erhalten.
- Diese Lizenz lässt die Urheberpersönlichkeitsrechte unberührt.

Haftungsausschluss

Die Commons Deed ist kein Lizenzvertrag. Sie ist lediglich ein Referenztext, der den zugrundeliegenden Lizenzvertrag übersichtlich und in allgemeinverständlicher Sprache wiedergibt. Die Deed selbst entfaltet keine juristische Wirkung und erscheint im eigentlichen Lizenzvertrag nicht.

Creative Commons ist keine Rechtsanwalts-gesellschaft und leistet keine Rechtsberatung. Die Weitergabe und Verlinkung des Commons Deeds führt zu keinem Mandatsverhältnis.

Die gesetzlichen Schranken des Urheberrechts bleiben hiervon unberührt.

Die Commons Deed ist eine Zusammenfassung des Lizenzvertrags in allgemeinverständlicher Sprache.