

DER WEG DER ORANGE ZUM ORANGENSAFT

Nach der, in Brasilien in der Regel **händischen, Ernte** der Orangen werden diese in die – meist in unmittelbarer Nähe der Plantage gelegenen – **Sortierbetriebe** gefahren. Dort werden die Früchte **gewaschen** und nach unterschiedlichen Bereichen aussortiert: für den Direktkonsum der Früchte in Brasilien, die Pressung und Produktion von Orangensaft für den einheimischen Markt; oder die Herstellung von Orangensaftkonzentrat zum Export nach Übersee (vor allem nach Europa).



Von den Sortierbetrieben aus geht es in die **Pressereien**, dort werden die Orangen zunächst gepresst. Der Saft wird gereinigt, pasteurisiert und bei einer Temperatur von gut 30°C und bei Unterdruck auf ungefähr ein Fünftel seines Volumens konzentriert. Dabei steigt der Zuckergehalt. Das so gewonnene **Konzentrat** wird sofort darauf auf -18°C tiefgekühlt und zum Verladehafen (meist nach Santos) transportiert, von wo es die ca. 12.000 km lange **Reise nach Europa** antritt.

In den Häfen von Rotterdam (Niederlande) oder Gent (Belgien) wird das Konzentrat in die gekühlten Tanks der jeweiligen großen **Fruchtsaftkonzerne** gepumpt, wo es unter Umständen auch mehrere Monate aufbewahrt werden kann. Von dort bringen Tankwagen es zu den verschiedenen Abfüllbetrieben in ganz Europa. Dort wird das Konzentrat dann wieder **mit Wasser verdünnt**, verloren gegangene Vitamine und Mineralstoffe werden zugesetzt und das fertige Produkt wird verbrauchsgerecht **verpackt** (in Flaschen oder Tetra-Pack-Kartons). Die letzte Station dieser Reise sind schließlich die Läden des Einzelhandels. Um letztlich wieder einen Liter puren (mit 100% Fruchtanteil) Orangensaft zu erhalten, sind an Früchten ungefähr 2 kg Orangen erforderlich.

Text leicht verändert aus: SÜDWIND-Agentur GesmbH. (Hrsg.): Bittere Orangen. Unterrichtsmaterial zum Thema Kinderarbeit und Orangensaft. Bezug: SÜDWIND-Agentur GesmbH, Berggasse 7, A-1090 Wien