



Pressemitteilung

California Raisins: Mit Sonne und Sorgfalt zu höchster Qualität

California Raisins zeichnen sich durch eine ganz besondere Qualität aus. Naturbelassen unter kalifornischer Sonne gereift entwickeln sie ein individuelles, ausgewogenes Aroma. Ideale klimatische Bedingungen und natürliche Trocknungsmethoden ermöglichen eine schonende Herstellung ohne künstliche Beschleunigung.

Es gibt Rosinen. Und es gibt California Raisins.

California Raisins werden aus süßen, kernlosen Natural Seedless Trauben gewonnen. Im San Joaquin Valley, einer der fruchtbarsten Regionen der Welt im Herzen Kaliforniens rund um Fresno, werden sie seit über 130 Jahren angebaut. Kilometerlange Pumpsysteme sorgen für die Bewässerung der Rebstöcke mit reinstem Wasser aus Reservoirs in der Sierra Nevada. Ende August, Anfang September werden die Trauben mit einem Süßegrad von 18° bis 24° Brix geerntet.

Tradition trifft auf Innovation.

Bei der Ernte wendet jede Farm unterschiedliche Methoden an: Sowohl per Hand als auch mit Einsatz modernster Erntemaschinen werden einzelne Reben sorgfältig vom Stamm gepflückt und zum Trocknen auf lange Papierstreifen zwischen den Weinstock-Reihen gelegt. 50 Prozent der Trauben werden in Kalifornien nach wie vor traditionell per Hand geerntet und 35 Prozent mechanisch.

Bei der „Dried on the vine“-Methode trocknen die Trauben direkt am Rebstock. Diese Methode macht die restlichen 15 Prozent aus. Hier wachsen die Rebstock-Reihen in der Mitte als Baldachin zusammenwachsen. Durch die Durchtrennung der oberen Stämme wird der Nährstoff- und Wasserzufluss in die Reben unterbrochen. Bis zu acht Wochen trocknen die Trauben direkt am Weinstock, bis sie einen Feuchtigkeitsgehalt von 10 bis 12 Prozent erreicht haben. Da die Trauben ihren gesamten Trocknungsprozess am Stamm hängen, sind sie von vornherein weniger von Verschmutzungen wie Staub oder Blättern betroffen. Der Schatten am Weinstock sorgt für eine hellere Farbe und eine geschmeidigere Haut.



RAISIN ADMINISTRATIVE COMMITTEE

Das Wichtigste beim Anbau: Geduld und Sorgfalt.

Ganze drei Jahre dauert es vom Pflanzen einer Rebe bis zur Ernte einer Rosine. Anschließend trägt eine Weinrebe bis zu 100 Jahre. Für die weit verbreitete naturbelassene Trocknung am Boden liegen die Trauben zwei bis drei Wochen auf den Papierstreifen in der Sonne und werden dabei mehrfach gewendet, bis sie einen Feuchtigkeitsgehalt von unter 16 Prozent erreicht haben. Zu 100 Prozent naturbelassen und ohne zusätzliche Beschleunigung entwickeln California Raisins so ihre dunkle Farbe und ihren ganz besonderen Geschmack, der gerne als karamellig, fleischig, nicht zu süß und ausgewogen beschrieben wird.

Reinigung mit höchster Präzision.

2013 und 2014 waren die erfolgreichsten Erntejahre der Geschichte, trotz anhaltender Dürre in Kalifornien. Unabhängig von der Erntemethode werden die Rosinen nach der Trocknung in Holzbehältern gelagert. Je nach Bedarf sind California Raisins dabei in unterschiedlichen Feuchtigkeitsgraden erhältlich, denn die Ernte wird sorgfältig gereinigt und sortiert:

Auf Lastwagen werden die Behälter zunächst zu über 20 unterschiedlichen Weiterverarbeitern und Packern im Central San Joaquin Valley transportiert. Unter Einhaltung strikter Standards wird jeder Behälter per Hand auf Unreinheiten überprüft. Dann gelangen die Rosinen über Fülltrichter auf Förderbänder, wo sie computergesteuert nach Größe und Feuchtigkeit sortiert und anschließend in klarem Wasser gewaschen werden. Mit Hilfe einer Zentrifuge werden die Stengel der einzelnen Rosinen abgetrennt. Hochentwickelte Laser und Röntgengeräte erkennen jegliche unerwünschten Fremdkörper und Verschmutzungen und befördern sie in einem letzten Reinigungsschritt mit einem starken Vakuumlufzug aus der Masse.

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser.

Schließlich werden die Rosinen automatisch je nach Kundenwunsch und Bestellung in mehrfach beschichteten Kisten unterschiedlicher Größe verpackt und weltweit an Importeure, Großhändler, Süßwarenhersteller und Bäckereien verschickt.

Die Qualitätskontrollen des US Landwirtschaftsministeriums und insbesondere in Kalifornien gelten als die härtesten der Welt. Neben regelmäßigen Stichproben werden die Kartons mit Chargen-Nummern versehen, sodass jede Rosine bis zur Packer-Firma zurückverfolgt werden kann. Aufgrund dieser strikten Kontrollen kann die direkte Verwendbarkeit der naturbelassenen Rosinen direkt aus dem Karton heraus garantiert werden.



RAISIN ADMINISTRATIVE COMMITTEE

Direkt verwendbar und einfach zu lagern.

In kontrolliert kühler Umgebung gelagert und luftdicht verpackt können California Raisins je nach Feuchtigkeitsgrad bis zu 12 Monate aufbewahrt werden. Dabei behalten sie ihre Frische und Farbe, den vollwertigen Geschmack und all ihre Nährstoffe. Sie lassen sich außerdem problemlos einfrieren und bei Zimmertemperatur schnell wieder auftauen.

Hamburg, im Oktober 2014