

## **PRESSEMITTEILUNG**

**20. April 2026**

**ANWENDERBERICHT: Moderne Kräuterverarbeitung bei La Corsaria in Kolumbien**

### **Frische Minze schonend und effizient waschen mit Insektenaustrag**

Die kolumbianische Kräuterfirma La Corsaria reinigt derzeit etwa 100 kg Minze pro Stunde und verfügt dabei über erhebliche Kapazitätsreserven. Für die Verarbeitung der empfindlichen frischen Minzebündel hat sich das Unternehmen für eine Lösung von KRONEN entschieden: eine HELICAL-Waschmaschine GEWA 3800V ECO, kombiniert mit einem integrierten Insekten- und Feinteileaustrag und ergänzenden KS-100 PLUS Gemüse- und Salatschleudern.

Frische Minze ist ein hochsensibles Produkt: ätherische Öle, zarte Blattstrukturen und mögliche Fremdobjekte wie Insekten stellen besondere Anforderungen an den Verarbeitungsprozesse. Beim mechanischen Waschen oder Trocknen dürfen Aroma und die empfindliche Textur nicht beschädigt werden. Zudem muss sichergestellt werden, dass Insekten, Sand oder sonstige Feinteile zuverlässig entfernt werden.

### **Minze waschen ohne Aromaverlust – schonend und gründlich**

Die empfindliche Minze wird bei La Corsaria handverlesen, in Bündel mit Gummibändern gefasst und über ein schonendes Förderband in die Waschmaschine eingetragen. Eine der zentralen Herausforderungen besteht darin, selbst kleinste Insekten wie Flöhe oder Larven zuverlässig zu entfernen, ohne dabei die feinen Blätter zu beschädigen oder ihre aromatischen ätherischen Öle zu verlieren.

Diese Aufgabe übernimmt die Waschmaschine GEWA 3800V ECO mit einem aufwärts gerichteten Wasserstrahl am Einlauf, der die Bündel automatisch unter die Wasseroberfläche führt. Besonders leichte Bündel werden durch die Insekten- und Feinteileaustragstrommel vollständig eingetaucht, für eine besonders gründliche Reinigung.

Eine Frischwasserdusche über dem Austrageband sprüht eventuelle Rückstände vom Entkeimungsmittel vom gewaschenen Produkt ab und stellt einen zusätzlichen Spülschritt mit Frischwasser dar. Gleichzeitig findet so ein stetiges Nachfüllen des Waschtanks statt.

### **Effiziente Trocknung: Minzebündel perfekt vorbereitet für die Verpackung**

Nach dem Waschprozess werden die Minzebündel über einen Vibrationsaustrag in Körbe auf einem Korbkarussell ausgetragen, mit drei KS-100 PLUS Schleudern getrocknet und anschließend verpackt. Mit dieser Lösung setzt La Corsaria in der kolumbianischen Minzeverarbeitung neue Qualitätsmaßstäbe.

Die Kombination aus sanfter Verarbeitung, gründlicher Reinigung und effizienter Ressourcennutzung ermöglicht eine hygienische und produktschonende

Verarbeitung, die den Anforderungen eines modernen und verantwortungsbewussten Verarbeitungsbetriebs gerecht wird.

### **Saubere Minze, geringerer Wasserverbrauch, hohe Produktsicherheit**

Der drehende Insektenaustrag mit Trommel ist speziell für empfindlichere Produkte und ganze Blätter entwickelt. Die Insektentrommel ist einfach aus dem Waschtank herausschwenkbar, zum Beispiel für die Reinigung. Sie ist zudem offen konzipiert und dadurch leicht zugänglich. Gleichzeitig ist die Betriebssicherheit gewährleistet.

Für La Corsaria bedeutet der Einsatz dieser Kombination aus GEWA 3800V ECO und Schleudertechnik gleich mehrere Vorteile: Die Minze bleibt geschmacklich unverfälscht, die Blattqualität wird erhalten, und selbst kleinste Verunreinigungen – insbesondere Insekten – werden entfernt.

Die KRONEN Waschanlage arbeitet effizient mit nur einer Umwälzpumpe, spart Wasser und bleibt dennoch skalierbar für zukünftige Produktionssteigerungen. Gleichzeitig wird ein gleichbleibend hoher Hygienestandard gewährleistet, der für die Anforderungen der internationalen Kräutervermarktung unerlässlich ist. La Corsaria exportiert 100% der verarbeiteten Minzbündel, ein Großteil davon in die USA.

### **GEWA 3800 ECO sorgt für hygienische Effizienz in der Verarbeitung**

Der Einsatz der GEWA-Waschmaschine, ausgestattet mit dem HELICAL-Waschsystem, ermöglicht ein sanftes, effektives Waschen der Kräuter in Spiralbewegung, wobei Schmutz und Insekten schonend entfernt werden.

Weitere Vorteile der Maschine sind:

- Flexibel einsetzbar für empfindliche Kräuter sowie Salat, Gemüse und Obst
- Kontinuierlicher Prozess – bei automatischer Befüllung kein Bedienpersonal notwendig
- Reduzierter Wasserverbrauch bei perfektem Waschergebnis
- Ideale Zugänglichkeit für Reinigung und Wartung
- Kostenreduziertes ECO-Modell mit einer Kapazität von bis zu 1.800 kg / h
- Waschen, Entkeimen, Mischen und Spülen in einer Maschine möglich
- Durch die optionale Feinteiletrommel werden auch kleinste Insekten und Fremdpartikel zuverlässig separiert

## Über KRONEN GmbH

KRONEN ist ein familiengeführter, weltweit agierender Produzent und Lieferant von Einzelmaschinen, Sondermaschinen und hochtechnisierten Prozessanlagen für die Freshcut-Industrie. Das Produktprogramm von KRONEN und seinen Partnern deckt die Obst-, Gemüse- und Salatverarbeitung ab: vom Vorbereiten, Schneiden, Waschen, Trocknen, Entwässern, Schälen, Entkeimen bis hin zum Verpacken.

Darüber hinaus bietet KRONEN Maschinen für die Verarbeitung von Fleisch und Fisch, speziellen veganen Produkten, Backwaren und Tiernahrung an.

Heute beschäftigt das Unternehmen mit Sitz in Kehl am Rhein und einem zweiten Produktionsstandort in Achern über 130 Mitarbeitende, ist mit Vertretungen in mehr als 80 Ländern weltweit präsent und liefert seine Produkte in über 120 Länder der Erde. Mit mehr als 45 Jahren Erfahrung in der Lebensmitteltechnik werden bei KRONEN das Qualitätsbewusstsein und das stetige Streben nach der bestmöglichen Lösung tagtäglich gelebt. Der Maschinenhersteller setzt auf einen nachhaltigen, ganzheitlichen Ansatz für die hygienische, sichere und ressourcenschonende Produktion frischer Lebensmittel. KRONEN versteht sich als Ideenwerkstatt, die innovative Lösungen im Sinne und zum Nutzen der Kunden liefert, und gewährleistet – in enger Kooperation mit Industrie und Forschung – eine hohe Beratungs- und Planungskompetenz.

Weitere Informationen unter: [www.kronen.eu](http://www.kronen.eu)

### Ansprechpartner:

Kira Krollpfeiffer

Tel. 07854 9646-160

Fax: 07854 9646-5160

Email: [kira.krollpfeiffer@kronen.eu](mailto:kira.krollpfeiffer@kronen.eu)

Christina Maier-Streif

Tel. 07854 9646-161

Fax: 07854 9646-5161

Email: [christina.maier-streif@kronen.eu](mailto:christina.maier-streif@kronen.eu)

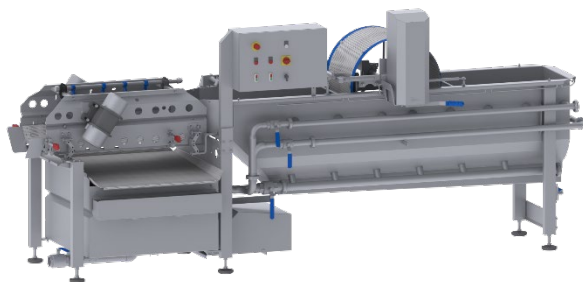
## Foto- und Videomaterial KRONEN GmbH:



Die empfindliche Minze wird bei La Corsaria handverlesen, in Bündel mit Gummibändern gefasst und über ein schonendes Förderband in die Waschmaschine eingetragen.



Für La Corsaria bedeutet der Einsatz der GEWA 3800V ECO und Schleudertechnik von KRONEN gleich mehrere Vorteile: Die Minze bleibt geschmacklich unverfälscht, die Blattqualität wird erhalten, und selbst kleinste Verunreinigungen – insbesondere Insekten – werden entfernt.



Die HELICAL-Waschmaschine GEWA 3800V ECO führt die Minzebündel mit einem aufwärts gerichteten Wasserstrahl am Einlauf automatisch unter die Wasseroberfläche. Besonders leichte Bündel werden durch die Insekten- und Feinteileaustragstrommel vollständig eingetaucht, für eine besonders gründliche Reinigung.



Eine Frischwasserdusche über dem Austrageband sprüht eventuelle Rückstände vom Entkeimungsmittel vom gewaschenen Produkt ab und stellt einen zusätzlichen Spülschritt mit Frischwasser dar. Gleichzeitig findet so ein stetiges Nachfüllen des Waschtanks statt.