



Quantensprung

■ Paprika aus heimischem Anbau aus dem Boden gezaubert

Die Lebensmittelkette Edeka sucht heimischen Paprika, fünf Gärtner mit Pioniergeist von der Insel Reichenau gehen in ein geplantes Risiko und bauen die größte Gewächshausanlage Süddeutschlands. Das ist 2011. Warum es eine Erfolgsstory ist, das erfährt BWagrar-Redakteurin Doris Ganninger-Hauck bei ihrem Besuch im Gläsermeer.

Matthias Keller ist noch beschäftigt, als ich aus Stuttgart kommend, verkehrsbedingt mit etwas Verspätung, endlich die Gewächshausanlage in Singen-Beuren betrete. Als rühriger Vorstandsvorsitzender der 120 (oder 60??) genossenschaftlich organisierten Reichenauer Gärtner hat er viel um die Ohren. Am Standort Beuren, eine halbe Fahrstunde von der Insel Reichenau entfernt, gehört er zu den fünf Pionieren, die mit dem Bau der Paprikaanlage den Schritt in völlig neue Sphären gewagt haben.

Von den Dimensionen der Anlage bin ich schon bei der Anfahrt äußerst beeindruckt – solche Betriebsgrößen sind mir selbst bei früheren häufigen Besuchen in niederländischen Gärtnereien selten begegnet. In Deutschland erreichen nur wenige Gärtnereien diese Größe, in Süddeutschland sucht die Anlage im Hegau Ihresgleichen.

Keller kommt aus seinem Büro, begrüßt unverschnörkelt. Gleich gehen wir ins Gewächshaus. 404 (?) Meter lang ist es, das Ende scheint weit weg, verschwimmt fast mit dem Horizont. Ende August ist die Ernte in vollem Gange, Grüppchen von Mitarbeitern verschwinden immer wieder in den Gängen zwischen den Paprikareihen. „Vorsicht. Passen Sie auf“, macht der Gärtner auf einen lautlos nahenden Wagen aufmerksam. Fast geräuschlos hat sich ein auf einer Induktionsschleifen selbstfahrender blauer Wagen genähert. Eigentlich hält er auch automatisch an, aber si-

cher ist sicher. Das technische Wunderfahrzeug bringt die von den Erntehelfern sauber abgeschnittenen Paprikaschoten fast wie von Geisterhand aus dem Gewächshaus in die Sortier- und Lagerhalle. Dort wird der Container automatisch abgenommen und in eines von mehreren Stockwerken befördert, um dort zu warten, bis er an der Reihe ist mit Sortierung und der marktfertigen Aufbereitung in Plastikkisten. Der Paprika steht etwa einen Tag, damit die Schnittstellen an den Stielen abtrocknen und die Pilzgefahr verringert wird.

Kalkuliert ins Risiko gegangen

45 Erntefahrzeuge sind in der Anlage unterwegs. Eines kostet soviel wie ein neuer Kleinwagen. „Rund 15.000 Euro netto“, kommentiert Keller nüchtern, ein Hinweis darauf, in welchen finanziellen Dimensionen sich die fünf Gärtner bewegen, die das Projekt angegangen sind. 15 Millionen Euro waren notwendig, bis die Anlage in Produktion gehen konnte. Pioniergeist, Mut, Risikobereitschaft, Ausdauer, Geduld, Teamfähigkeit – diese Eigenschaften mussten die fünf Reichenauer mitbringen. Es wurde aber auch minutiös geplant, nichts dem Zufall überlassen. Dass die Gärtner-Gruppe zusammenpasst und -funktioniert, daraufhin prüften psychologisch versierte Fachleute die fünf Vorreiter auf Herz und Nieren. Herauskam, dass die Konstellation perfekt ist, was sich bisher voll und ganz bestätigt hat.

Die Welt wandelt sich rasch. Was gestern noch galt, gilt schon heute nicht mehr. Manche Betroffenen lamentieren, sehen andere Chancen und ergreifen sie. Dazu zählen die Fünf von der Reichenau (Interview Seite 7). Die Idee zu Paprikaproduktion im Süden Deutschlands in dieser Größenordnung kommt bei einem Treffen mit Edeka-Leuten auf der Fruit-Logistica 2008 in Berlin auf, berichtet Keller. 300.000 t Paprika verspeisen die Deutschen im Jahr, etwa 0,6 Prozent davon kommen 2011 aus deutschen Gewächshäusern mit einer Größenordnung von 30 ha Produktionsfläche (stimmen die Zahlen??). Die Edeka-Leute sind aufgeschreckt durch wiederkehrende Meldungen über Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in (ausländischem) Paprika, sie suchen nach einer vor allem in dieser Hinsicht sicheren und verlässlichen Lieferquelle in Deutschland. Zudem hegt der Verbraucher für heimische Produkte eine große Sympathie. Um aber die Bedürfnisse eines großen Händlers zu bedienen, bedarf es Strukturen, die bis dahin in Deutschland nicht vorhanden sind.

Auf der Insel Reichenau stehen zu diesem Zeitpunkt keine passenden Flächen in der vorgesehenen Größenordnung zur Verfügung, die Gärtner gehen außerhalb ihrer Insel auf die Suche. Die Gemeinde Beuren ist dem Projekt gegenüber aufgeschlossen, die Lage in der Nähe des Hegauer Autobahndreiecks ist

bitte lesen Sie weiter auf Seite 9



2

ZUM THEMA

Auf einen Blick

- Name: Reichenauer Gärtnersiedlung im Hegau,
- Standort: Singen-Beuren
- Bau erster Bauabschnitt: 2011, zweiter Bauabschnitt: 2015
- Größe: 13 ha Gewächshausfläche mit 3500 m² großer Sortier- und Verpackungshalle
- Investitionssumme erster Bauabschnitt: rund 15 Mio. Euro
- Produktion: Blockpaprika (rot = 6 ha, gelb = 2 ha, orange = 1 ha, grün = 0,5 ha), Spitzpaprika (1,8 ha), Snackpaprika (0,6 ha), Peperoni (0,4 ha), Auberginen ?? ha
- Anzahl Pflanzen: 250.000 Stück
- Erntesaison: März bis November
- Ertrag: 12 bis 13 Früchte/Pflanze, 28 kg/m² und Jahr, durchschnittlich 3.000 t/Jahr
- Absatz: Edeka Südbayern und Edeka Südwest
- Mitarbeiter: 60, davon 40 ganzjährig, 20 als Saison-AK
- Unternehmer: Matthias Keller, Clemens Blum, Matthias Rückert, Thomas Wehrle und Tobias Jörg, alle ursprünglich Gemüsegärtner auf der Insel Reichenau. ■

1 Beim Blick von oben ist die beeindruckende Dimension der Paprika-Gewächshäuser am besten erkennbar. | 2 Gelb leuchten die Blockpaprika. Matthias Keller, einer der fünf Gärtner des Projekt, zeigt stolz die Ernte in der Sortierhalle. | 3 Die Paprikablüten werden von Hummeln (oder wie?) bestäubt (???). | 4 Frisch gesetzte Jungpflanzen. Sie wachsen in Kokosmatten. | 5 Die Bestäubung hat funktioniert – noch xx Wochen bis zur Ernte. | 6 Spitzpaprika sind wegen ihres süßen Geschmacks beliebt, aber in der Kultur empfindlicher. | 7 Reife Blockpaprika in Orange. | 8 Neu im Sortiment: Peperoni. | Fotos: Reichenau Gemüse eG (5), Ganninger-Hauck (8), Gugenhan (1)



NACHGEFRAGT BEI ...

Chris Verberne ist Senior-Consultant (Berater) für Paprika bei Delphy in den Niederlanden, die sich als größte, weltweit aktive, private Beratung für alle Prozesse im Gartenbau sieht, von der Bauplanung bis zur Anbauberatung. | Interview: Doris Ganninger-Hauck, Foto: privat



Bewundernswert flexibel

BWagrar: Wie hat die Zusammenarbeit der Gärtner des Reichenauer Paprikaprojekts und Delphy begonnen?

Verberne: Die fünf Gärtner haben bei der Vorgängerorganisation von Delphy, der DLV Glas und Energie, schon zu Beginn der Planung angefragt, um sich bei der Vorbereitung dieses Projekts technisch und bautechnisch unterstützen zu lassen bis hin zur Fertigstellung der Anlage.

BWagrar: Wann kamen Sie ins Spiel?

Verberne: Bereits bei diesen Vorbereitungen wurde ich als kulturtechnischer Berater für Paprika einbezogen. Zu Beginn der Produktion Anfang 2012 begleitete ich von Anfang an die Produktion von Blockpaprika.

BWagrar: Wie sieht diese Beratung aus?

Verberne: Ich bin an mindestens 25 Tagen im Jahr im Hegau. Hinzukommen telefonische und digitale Kontakte. Dazu gehören auch Besuche bei den Jungpflanzenerzeugern, denn die Paprikakultur fängt mit der Aussaat an. Mein Beratungsbereich bezieht sich auf Klimasteuerung, Wassergaben, Nährstoffversorgung und Kulturarbeiten.

Bei den Besuchen werden alle kulturtechnischen und arbeitswirtschaftlichen Aspekte behandelt. Ein weiterer Berater ist zuständig für den Einsatz von Nützlingen in der Schädlingsbekämpfung.

BWagrar: Warum ist das Projekt erfolgreich?

Verberne: Das Projekt wurde sehr professionell angegangen. Die fünf Gärtner haben sich sehr gut im In- und Ausland informiert und beraten lassen. Beratungsgespräche werden nach wie vor gut vorbereitet und die Entscheidungen umgesetzt – in den Niederlanden wird manchmal beraten, der Gärtner hält sich aber nicht so genau an die Vereinbarungen. In den Niederlanden sind zudem die meisten Betriebsleiter von Betrieben, die zwischen vier und acht Hektar groß sind, für alle Bereiche zuständig. Ein Unterschied ist, dass hier im Hegau jeder der fünf Unternehmer einen klar abgegrenzten Bereich hat. Damit kann er sich jeweils besonders intensiv in den Bereich hineinarbeiten. Es ist beispielsweise erstaunlich, welches Niveau bei der Beherrschung der Technik bei Klimasteuerung und Wassermanagement bereits nach drei oder vier Saisonen erreicht werden konnte.

BWagrar: Was ist das Besondere an diesem Projekt?

Verberne: Mit diesem Projekt haben diese Reichenauer Gärtner eine Möglichkeit geschaffen, um das zu erzeugen, was große Lebensmittelketten nachfragen – Produkte, Mengen, Qualitäten. Für kleine Betriebe ist das unmöglich. Das Projekt konnte nur erfolgreich werden, weil es groß genug geplant ist. Das Umschalten von der Denke kleinerer Gärtnereien zu einem Unternehmen in dieser Größenordnung ist hier innerhalb eines Jahres gelungen. Das ist erstaunlich und eine sehr große Leistung. Für diese Entwicklung haben zum Beispiel Betriebe in den Niederlanden eine Zeit von 15 bis 20 Jahren zur Verfügung gehabt. Man ist an dieser Stelle auch sehr flexibel.

Es ist bewundernswert, wie reibungslos neue Kulturen wie zuletzt Spitzpaprika und jetzt auch Auberginen eingeführt werden, als hätte man schon zehn Jahre Erfahrung mit der Produktion.

Das Projekt ist meiner Meinung nach einzigartig. Ich kenne keine ähnlichen Projekte. Das Einzigartige liegt darin, dass die Gruppe die Chance gesehen und ergriffen hat. ■



Fortsetzung von Seite 7

auch verkehrstechnisch nahezu ideal. Der Kauf von 13 Flurstücken erfordert allerdings etwas Durchhaltevermögen. Anfang 2011 ist es soweit. Der niederländische Gewächshauskonstrukteur Gakon beginnt mit dem Bau, der nach elf Monaten abgeschlossen ist. 2012 geht die Anlage in Produktion. Das Konzept funktioniert.

Die Paprikapflanzen sind bei meinem Besuch Ende August mehrere Meter (4 m ??) hoch gewachsen und mit Früchten behangen. 40 Mitarbeiter sind Vollzeit an der Arbeit, unterstützt von 20 Saisonarbeitskräften von April bis September, einige davon sind Asylanten, mit denen Keller gute Erfahrungen gemacht hat. Wichtig ist, dass die Leute gute Arbeit abliefern, eine hohe Fluktuation ist nicht im Sinne der Arbeitgeber.

Umweltfreundlich produzieren

Der Mindestlohn ist insofern ein Hemmnis, als der Lohnabstand zwischen Einsteigern und erfahrenen Kräften nicht ganz so hoch ausfallen kann, wie eigentlich gerecht wäre. Die Erntemenge schwankt zwischen 100 und 200 kg/Stunde, abhängig von den Fertigkeiten der Helfer, aber auch von der Sorte, davon, wie gut die Paprika im Laub zu erkennen und zu greifen sind.

Die Pflanzen sind dreitriebig aufgeleitet mit 6,8 Trieben/m², die Spitzpaprika viertriebig mit 9 Trieben/m². Alle 14 bis 18 Tage müssen die Pflanzen aufgeleitet, eingekürzt und befestigt werden. Es wird integriert produziert, nicht biozertifiziert, aber mit dem Ansatz, den Einsatz der Pflanzenschutzmittel möglichst niedrig zu halten. Pilzfrei sind die Pflanzen de

facto, da das Klima im Gewächshaus so gesteuert werden kann, dass die Blätter immer trocken sind. **Schädlinge???** Obwohl Paprika eigentlich Wärme lieben, die Hitze 2015 war auch ihnen manchmal zu viel des Guten und beeinträchtigte die Wuchsfreude. „Diese Paprika werden bis zum 20. November beerntet“, erklärt der Paprikagärtner. Dann sind die Pflanzen zu entfernen. 1500 m³ Pflanzen werden gehäckselt (**?, Menge, was passiert dann damit?**). Die „Erde“ besteht aus Kokossubstrat, einem Abfallprodukt aus Sri Lanka (**?**), das wegen der großen Speicherfähigkeit von Nährstoffen und Luft ausgewählt wird. „Die Entsorgung der 2500 m³ Kokosfasern nach der Saison bedeutet kein Problem“, berichtet Keller weiter. Das Substrat kann gut weiterverkauft werden, da es beispielsweise Garten- und Landschaftsbauern gerne zur Bodenverbesserung benutzen. Die Gewächshausflächen werden im Anschluss noch desinfiziert, bevor es schon Ende des Jahres in den Gewächshäusern wieder rund geht. 26 Lkws liefern innerhalb von zwei Tagen 250.000 Jungpflanzen an, die zu 80 Prozent aus den Niederlanden, zu 20 Prozent aus dem benachbarten Jungpflanzenbetrieb von Peter Stauder kommen. Innerhalb von drei (**?**) Tagen sind alle Pflanzen gesetzt, ab März beginnt die neue Ernte.

Die gesamte Erntemenge geht über Edeka Südbayern und Edeka Südwest unter dem Label „Unsere Heimat“ an den Endverbraucher. Die genauen Erntemengen melden die Gärtner vier Wochen vor dem Verkaufstermin an den Lebensmitteleinzelhändler. Zwei von drei in den Edeka-Filialen verkaufte Paprika kommen in der Saison (**?**) jetzt aus heimischer Produktion – vorher war es nur eine von zehn

Paprikaschoten. Die Produktion ist für Edeka und auch für den Verbraucher transparent und lückenlos zurückverfolgbar. Transparenz heißt auch, Interessierten Einblick zu erlauben. Die bunten Blockpaprika in Rot, Orange, Gelb und Grün, Spitzpaprika in Rot, Peperoni in Rot und Orange und ihr Anbauort sind ein Anziehungspunkt für Fach- und Privatleute. 3000 Besucher besuchen die Anlage alleine 2015. Öffentlichkeitsarbeit und externe Kommunikation ist einer der Bereiche, um den sich Matthias Keller kümmert.

Sortiment und Anlage wachsen

Blockpaprika ist 2012 die erste Kultur in den Gewächshäusern. Aber die Gärtner sind flexibel für neue Wünsche und erweitern nach ersten Versuchen mit den süßeren Spitzpaprika das Sortiment um diesen Typ. „Spitzpaprika sind etwas empfindlicher, bekommen schneller Sonnenbrand und brauchen mehr Schattierung“, erläutert Keller. Deshalb wird 2015 die Anlage bereits um 1,8 ha erweitert. Heizung und Bewässerung – umweltfreundlich mit Blockheizkraftwerk und Regenwasserauffangbecken – sind schon so bemessen, dass sie auch für die Anlage in dieser Größe ausreichen. Snackpaprika und Peperoni gehören ebenfalls zu Besonderheiten, die im neuen Haus ihren Platz finden. Doch die Dynamik geht weiter, die neueste Kultur steht schon in den Startlöchern: Wer bei Edeka in Süddeutschland Auberginen kauft, kann damit rechnen, dass auch diese aus dem Hegau kommen. | dgh ■

➔ Weitere Fotos im Internet auf www.bwagrar.de, Webcode 4996178



9 Innerhalb von xx Tagen werden 250.000 Paprika gepflanzt. | 10 Mit der Hebebühne kann die Arbeitshöhe beim Ernten angepasst werden. | 11 Selbstfahrende Erntewagen im Gewächshaus. | 12 Gefüllter Erntewagen auf dem Weg zum Lager. | 13 Vom Lager gehts auf die Sortierbänder, dann in Kisten. | 14 Spitzpaprika werden in Tüten verpackt.

