Betriebsleiter John Hendrikx ist für die gesamte Kulturführung bei Gemüsebau Steiner verantwortlich.

Gemüsebau Steiner steht für erntefrisches Gemüse aus der Region

Unter dem Motto „Natürlich – frisch – nachhaltig" baut Gemüsebau Steiner seit 2014 in Kirchweidach im bayrischen Chiemgau auf insgesamt 11,8 ha Unterglasfläche Tomaten und Paprika an. Mit weiteren vier Gesellschaftern hat Josef Steiner, Baumschulbesitzer aus dem oberösterreichischen Innviertel, das Mammutprojekt gewagt.

„Ich habe festgestellt, dass viel Gemüse nach Bayern importiert worden ist", so Josef Steiner. „Mein Ziel war, vor Ort ökologisch und nachhaltig zu produzieren. In Kirchweidach habe ich den idealen Standort dafür gefunden und mit der REWE Group einen Vermarkter, dem es ebenfalls um Umweltschutz und soziale Nachhaltigkeit geht" (siehe Biojournal 2014).

Umweltfreundliche Energiequelle Erdwärme

Die Förderung von Erdwärme durch die Kirchweidacher Energie GmbH (KiWe) ermöglicht es Gemüsebau Steiner, die vorhandene Wärme zum Beheizen der gesamten Gewächshausfläche zu nutzen. Eine weitere Wärmequelle für das Gewächshaus ist der Rücklauf des Heizwassers aus dem Fernwärmenetz der Gemeinde Kirchweidach. „Bis zum heutigen Tag habe ich noch keinen Liter Heizöl verbraucht. Zudem ist unserem Betrieb eine CO_2-freie Produktion bescheinigt worden". Eine benachbarte Biogasanlage und die Photovoltaik-Anlage auf dem Dach der Betriebshalle ergänzen die Energieversorgung. Dieses Energiekonzept ist im deutschen Gemüsebau einzigartig und ein Vorzeigeprojekt in Punkto Nachhaltigkeit und umweltfreundlicher Wärmenutzung.

Optimiertes Kulturverfahren

Die Tomaten werden auf 6,5 ha im Venlo-Gewächshaus angebaut, die Jungpflanzen Anfang Januar in Kokosfasersubstrat auf Kulturrinnen ausgepflanzt. Vom Erntebeginn ab Anfang März werden die Tomaten durchgehend bis Mitte Dezember geerntet. Auf weiteren 5,3 ha baut Gemüsebau Steiner Paprika in Kokosfasersubstrat an. Der Erntezeitraum von Paprika erstreckt sich von Anfang März bis Ende November. Das geschlossene Bewässerungssystem aus Regenwasser und rücklaufendem Gießwasser ermöglicht einen autarken Wasserhaushalt. Josef Steiner ist stolz darauf, dass kein Trinkwasser genutzt wird. Die Steuerung der Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Gewächshaus erfolgt per Klimacomputer. Neben den bereits erwähnten Rahmenbedingungen wirken sich auch die hohe Anzahl von Sonnenstunden in Kirchweidach sowie die gezielte Sortenwahl besonders vorteilhaft auf Qualität und Geschmack der Früchte aus.

Natürliche Bestäubung und biologischer Pflanzenschutz

In das Konzept der Nachhaltigkeit gehört für Josef Steiner selbstverständlich auch die biologische Schädlingsbekämpfung. „In diesem Punkt habe ich mit meinem Betriebsleiter John Hendrikx eine fachkundige Unterstützung gefunden". John Hendrikx, verantwortlich für die gesamte Kulturführung bei Gemüsebau Steiner, vertraut aufgrund seiner langjährigen Erfahrung auf die Qualitätsprodukte und fachkundige Unterstützung von Koppert.
„Wir arbeiten mit einem festen Jahresschema für den Einsatz der Nützlinge. Diese Pläne entwickle ich zusammen mit Doris Betz von Koppert Deutschland", so John Hendrikx.
Neben den Nützlingen werden außerdem Natupol-Hummelvölker zur Bestäubung von Tomaten eingesetzt. „Im nächsten Jahr wollen wir dies auch bei Paprika testen".

Nützlingseinsatz in Tomaten und Paprika

Wichtigster Schädling in Tomatenkulturen ist die Weiße Fliege. Ab Kulturbeginn werden konsequent Schlupfwesen (Encarsia formosa/En-Strip) eingesetzt. Später kommen auch Raubwanzen (Macrolophus pygmaeus/Mirical) dazu. „Diese beiden Nützlinge in Kombination halten die Weiße Fliege bestens in Schach", so Hendrikx. 2015 will man diese Strategie mit der eigenen Zucht von Macrolophus noch weiter entwickeln. Dazu werden die Raubwanzen von den Tomaten- in die Paprikakulturen getragen und mit speziellem Futter (Entofood) herangezüchtet.
Hauptproblem bei Paprika sind Blattläuse. Es können vier bis fünf verschiedene Arten auftreten, die mit den Schlupfwespen Aphidius ervi (Ervipar) und Aphidius colemani (Aphipar) gut in den Griff zu bekommen sind. In 2015 will man mit der offenen Nützlingszucht beginnen. Spinnmilben, die teilweise auftraten, stellten keine große Bedrohung dar. Gegen Thripsbefall in den Paprikakulturen wurden die Raubwanzen Orius laevigatus (Thripor) und die Raubmilben Amblyseius swirksii (Swirski-Mite) eingesetzt.

Positives Marketing durch Nützlingseinsatz

Biologischer Pflanzenschutz bedeutet nicht nur gesundes, rückstandsfreies Gemüse für den Endverbraucher, auch die Mitarbeiter im Gewächshaus werden nicht durch chemische Pflanzenschutzmittel belastet. Da keine Wartezeiten eingehalten werden müssen, kann das Gemüse frisch geerntet und vermarktet werden. Josef Steiner wirbt nicht ausdrücklich damit, doch schätzen die Verbraucher diese Art des Pflanzenschutzes sehr, was sich in ihrer Begeisterung bei Betriebsführungen ausdrückt.

Kurze Absatzwege

Die kurzen Transportwege ermöglichen es, die Produkte in völlig reifem Zustand zu ernten. „Wir produzieren Rispen-, Snack-, Cherry- und Roma-Tomaten sowie verschiedene Paprika-Sorten, die als lose Ware oder in verschiedenen Verpackungseinheiten in unserer 3.000 m² großen Verpackungshalle kommissioniert werden. Dafür sorgen im Sommer ca. 95 Mitarbeiter. Über das Jahr beschäftigen wir 45 Mitarbeiter fest. So gelingt es uns, dass frisch geerntete Ware als Gemüse aus der Region für die Region innerhalb von 24-48 Stunden auf dem Ladentisch in allen bayerischen REWE-Filialen gelangt." So das Fazit von Josef Steiner. ■