

## Natürlich, frisch und nachhaltig

Nachhaltiger und regionaler Anbau von Tomaten, Paprika und Erdbeeren in Kirchweidach mit einem in Europa einzigartigen ressourcenschonendem Energiekonzept.



Oberste Ziele bei Gemüsebau Steiner sind der Geschmack, die Qualität und die Frische.

Regionale Produkte  
in hochwertiger  
Qualität.



Josef und Wolfgang Steiner



in Kirchweidach -  
ganz nah und regional



Gemüsebau Steiner übernimmt Verantwortung. Umwelt, Wirtschaftlichkeit und Soziales bilden unsere 3 Säulen, die eng miteinander verbunden sind. Wir haben aufgezeigt, dass sich Produktivität, beste Arbeitsbedingungen mit einer hohen Umweltverträglichkeit bestens vereinbaren lässt.

### Unser Nachhaltigkeitsbericht

Obwohl für unseren Betrieb nicht verpflichtend, war uns ein Nachhaltigkeitsbericht sehr wichtig. Denn so können wir unsere vielen Aktivitäten in Sachen ökologischer und sozialer Verantwortung transparent vermitteln. Dieser kann auf unserer Website eingesehen und runtergeladen werden



**Gemüsebau Steiner** GmbH & Co.KG  
Edt 8, 84558 Kirchweidach

Email: [info@gemuesebau-steiner.de](mailto:info@gemuesebau-steiner.de)

Mehr Informationen auf:

[www.gemuesebau-steiner.de](http://www.gemuesebau-steiner.de)



gq-bayern.de



**Gemüsebau Steiner**  
— natürlich - frisch - nachhaltig —



Regionale Produkte  
in hochwertiger  
Qualität.



Regional und frisch aus Kirchweidach



**Wir leben Nachhaltigkeit in jedem Bereich**

Die Produktion von Tomaten und Paprika und vielen anderen Fruchtgemüsearten erfolgt fast nur noch in beheizten, modernen Gewächshäusern bei einer Temperatur von 18-22 °C. Diese werden üblicherweise mit Erdgas oder Erdöl beheizt.



Unsere nachhaltige Produktionsfläche auf 19,6 ha im sonnenverwöhnten oberbayerischen Kirchweidach.



Sorgsamer Anbau und Pflege.



Nützlinge zur Schädlingsbekämpfung.



Schonend von Hand geerntet.



Kontrolliert und von Hand verpackt.

Regionale Produkte in hochwertiger Qualität.



**Einzigtages Energiekonzept**

Dank der Förderung von Erdwärme in Kirchweidach erfolgt die Beheizung des Gewächshauses absolut nachhaltig. Für unser geschlossenes Bewässerungssystem verwenden wir Regenwasser, welches auf unseren Dachflächen gesammelt wird und dadurch kein kostbares Trinkwasser. Das Energiekonzept ist einzigartig im deutschen Gemüsebau und ein Vorzeigeprojekt in punkto Nachhaltigkeit und effiziente Wärmenutzung für ganz Europa.

**Nützlinge zur Schädlingsbekämpfung**

Durch den Einsatz von Nützlingen verzichten wir größtenteils auf Insektizide, chemischen Pflanzenschutz und schonen somit Früchte, Mensch und Umwelt. Hummeln übernehmen die natürliche Bestäubung der Pflanzen in unseren Gewächshäusern.

**Sorgsamer Anbau, schonende Reife und Ernte für die regionale Versorgung**

Optimale Sonnenstunden am Standort Kirchweidach, ein auf unsere ausgesuchten Sorten abgestimmtes Gewächshausklima und die nötige Reifezeit garantieren die konstant hochwertige Qualität und das volle Aroma. Nur vollreife Früchte werden schonend von Hand geerntet, einer Qualitätskontrolle unterzogen und behutsam verpackt. Wir setzen auf den Grundsatz Qualität vor Quantität. Kurze Wege garantieren regionale Versorgung unserer geschmacklich erstklassigen Ware.

**Schneller und frischer geht es kaum!**



**Die regionale, vollreife Winterernte aus Emmerting**

Ende 2020 haben wir das erste komplett mit LED-beleuchtete Gewächshaus für Wintertomaten mit 4,5 Hektar Anbaufläche in Emmerting errichtet, welches besonders umweltfreundlich mit Abwärme beheizt wird.



Garantiert nötige Reifezeit.