

# Reisebericht Fachreise ins Knoblauchland und zu den Pfälzer Feldtagen

## Tag 1

Nach einer mehrstündigen und staufreien Busfahrt führte uns die Firma Twerenbold nach Nürnberg ins Hotel Ibis City am Plärrer. Zentral gelegen, ermöglichte uns dies, das Abendprogramm zu Fuss in Angriff zu nehmen. Wir besuchten das gesellige und historische Restaurant „Zum Spiessgesellen“ welches im Herzen der Altstadt Nürnberg liegt. Nach einer schmackhaften und üppigen Mahlzeit ging es zu Fuss auf eine sehr spannende Stadtführung in der Altstadt von Nürnberg. Eine bemerkenswerte und schöne Altstadt die Gemütlichkeit ausstrahlt und viel Geschichtliches zu erzählen hat.



Abbildung 1: Restaurant „Zum Spiessgesellen“



Abbildung 2: Die Frauenkirche wurde 1352–1362 errichtet

## Tag 2

Nach dem Frühstück ging es zu Franken-Gemüse eG im Knoblauchland. Ulf Maeritz, Berater Beratungsring Knoblauchland, gab den Fachreisenden eine Einführung in den Gemüsebau seines Beratungsgebietes.

Das Knoblauchland liegt im Städtedreieck Nürnberg – Fürth – Erlangen und bildet eines der grössten zu-

sammenhängenden Gemüseanbaugebiete Bayerns. Das Gebiet zählt

ca. 2000 ha landwirtschaftliche Nutzfläche, 1500 ha werden als reine Gemüseanbaufläche genutzt. Es ist umgeben von grosser Konkurrenz wie beispielsweise Niederbayern, Pfalz, Niedersachsen, Mecklenburg-Vorpommern, Belgien und Holland. Im Knoblauchland wird vor allem Frischgemüse für die Region produziert. Die Vermarktung läuft vorwiegend über den LEH. Weitere Absatzmöglichkeiten sind der Grosshandel, Frankengemüse eG, Grossmarkt Nürnberg, Händler und Direktvermarkter. Franken-Gemüse ist die genossenschaftliche Vermarktungsorganisation von etwa 50 knoblauchsländer Betrieben. Der Anteil Selbstvermarkter ist im Knoblauchland gross.

Die Betriebsgrösse im Knoblauchland beträgt 3-70 ha, die Schlaggrösse ist eher klein. Die Verbandsstrukturen sind stark und es finden sich überraschend viele junge Betriebsnachfolger auf den Betrieben.

Das Knoblauchsland erhält 400-600 mm Niederschlag pro Jahr und somit fehlen an die 100-500 mm für eine gesicherte Gemüseproduktion. Rund 1000 ha, vorwiegend sandige Böden, werden intensiv beregnet. Es stehen 12 Brunnen und diverse Wasserspeicher zur Verfügung. Eine Wasserentnahme aus Fliessgewässern ist nicht erlaubt. Das Wassermanagement regelt der Wasserverband Knoblauchsland.



Abbildung 3: Wasserspeicher im Knoblauchsland

### Entwicklung im Knoblauchsland

Anfang der 90er Jahre zählte das Knoblauchsland noch rund 200 nicht spezialisierte Betriebe die auf 600 ha Freiland und 15 ha GWH produzierten. Heute sind es noch 110 Betriebe, allesamt in Familienbesitz. Dazu entwickelte sich noch eine Gewächshausfläche von 93 ha, welche durch 25 Betriebe bewirtschaftet werden.

Das Knoblauchsland von Morgen wird nur noch 70-80 Betriebe aufweisen. Die Gewächshausfläche wird bis ins Jahr 2018 kontinuierlich auf 111 ha ansteigen. Ältere GWH-Betriebe werden auf Substrat umgestellt. Fruchtgemüse, Kräuter und Jungpflanzen sind die grossen Kulturen. Paprika wird vermehrt angebaut werden. Um den GWH-Trend fortsetzen zu können, sind die Betriebe bereits heute dazu gezwungen ihre GWH ausserhalb des Knoblauchslands anzusiedeln. Ein weiterer Trend zeichnet sich bei der Kräuter- und Kresseproduktion in Bioqualität ab, welche ebenfalls ins GWH verlagert wird.

### Gemüseerzeugerring

Der Gemüseerzeugerring ist eine Nonprofit-Organisation mit 108 Mitgliedern (davon 1 Schweizer), 3 Vollzeitberatern und 3 Angestellten für Büro- und kleine Laborarbeiten. Der Erzeugerring wird als Verein geführt. Die gemüsebauliche Einzelberatung macht 80 % der gesamten Arbeitszeit aus. Die *face to face* Beratung ist sehr intensiv, betriebsspezifisch und schnell. Der Verein verfolgt die Ziele, neutral, bezahlbar, kompetent und flächendeckend zu arbeiten. Kosten: Vereinsbeitrag 50 Euro/Jahr, 350 Euro/Jahr allgemeine Beratungshilfe (Newsletter, Sortenliste etc.), 80-90 Euro/Stunde für Beratung, Förderungsmöglichkeiten vom Staat 3000 Euro/Jahr respektive 45 Euro/Stunde.

Nach der Einführung ins Knoblauchsland waren alle neugierig auf die Betriebe. Der erste Betrieb den wir besuchten war **Gemüse Husnätter** wo uns Stefan Husnätter empfing.



Abbildung 4: Stefan Husnätter in der Mitte

Drei Brüder betreiben den 100 ha Betrieb mit Schwerpunkt Freilandanbau von Lauch, Sellerie, Rettich, Kohl und Salaten. Trotz der beachtlichen Grösse beträgt seine Schlaggrösse lediglich 0.8-1 ha. Stefan Husnätter ist zudem Vorsitzender des Wasserverbandes Knoblauchsland. Der Betrieb verfügt über 20 Festangestellte und etwa 55 Saisonarbeiter, welche vorwiegend aus Rumänien stammen. Was der Betrieb Husnätter anpflanzt

ist in der Regel bereits verkauft. Der Betrieb hat keinen Vertragsanbau dafür aber gute Geschäftsbeziehungen. Der Absatz findet in der Region Bayern statt. Der Betrieb arbeitet in der Rüsterei/Abpackung in zwei Schichten à 14-16 h. Als Spezialität produziert der Betrieb Husnätter einen Flachkohl namens Lahana (Aromakohl).

Die Pflanzenschutzberatung durch den Gemüseerzeugerring erachtet Stefan Husnätter als sehr wichtig. Auch im Knoblauchsland findet man dieselben Pflanzenschutzprobleme wie in der Schweiz. Stefan Husnätter fordert einen innovativen und zeitgemässen Pflanzenschutz.



Abbildung 5: Stefan Husnätter erklärt sein Produkt „Lahana“.

Nach der Betriebsbesichtigung ging es direkt zum Restaurant „Alte Post“ in Kraftshof zum Mittagessen. Im Anschluss besuchten wir den **Betrieb Fritz Boss**, auch bekannt unter dem Namen Chicorée Boss oder Erdbeer Boss.



Abbildung 6: Fritz Boss erklärt seine Erdbeerproduktion

Der Betrieb Boss ist ein Gemüsebaubetrieb im Nürnberger Knoblauchsland. Der Familienbetrieb besteht seit 1753, wurde früher landwirtschaftlich und später gemüsebaulich genutzt. Heute sind Chicorée, Salate, Erdbeeren und Himbeeren die Hauptkulturen auf dem Betrieb Boss.

Aus zeitlichen Gründen fokussierten wir uns auf die Erdbeerproduktion. Erdbeeren wachsen sowohl im Gewächshaus als auch im Tunnel im Minitray mit jeweils zwei Trieben.

Hauptsorten sind Elsanta, Sonata und neu wird auch Opera ins Sortiment aufgenommen. Die Preisgestaltung wird jeden Tag von neuem geführt. Die Schmerzgrenze für 1 kg Erdbeeren liegt bei 4 Euro. Diese Marke kann er aus produktionstechnischer Sicht nicht unterschreiten.

Der Gemüsebaubetrieb von Fritz Boss ist ein sehr interessanter, moderner und auch vielseitig aufgestellter Betrieb der stark am Wachsen ist. Aktuell ist er ausserhalb des Knoblauchslands an der Realisierung eines GWH Projektes für weitere 5 ha.



Abbildung 7: Moderner Erdbeeranbau unter Glas



Abbildung 8: Holzschnitzellager für das Holzheizkraftwerk

Durch den Betrieb führte uns Ron, ein Student der eine duale Ausbildung absolviert. Dies bedeutet, dass er neben dem Studium auf dem Betrieb arbeitet und dafür einen Lohn erhält. Im Gegenzug musste er sich nach Studienabschluss für drei Jahre auf dem Betrieb verpflichten.

Im August 2013 wurde die Scherzer Gemüse GmbH gegründet, mit Peter Scherzer und Stefan Scherzer als Geschäftsführer. Damit ist Scherzer Gemüse mittlerweile einer der grössten und effizientesten Anbaubetriebe in Franken (Bayern), der 50 Festangestellte und 150 Saisonarbeiter beschäftigt. Das Holzheizkraftwerk verbrennt unter Vollast 80 m<sup>3</sup>/Tag. Mit dieser Energie wird zudem noch ein Teil des Nürnberger Flughafens beheizt. Das Holz stammt aus den Wäldern der Region und von 15 verschiedenen Lieferanten.



Abbildung 9: Blick von der Nürnberger Burg über die Stadt

Im Anschluss führte uns die Reise zu **Scherzer Gemüse** der an drei verschiedenen Orten auf gesamthaft 17 ha Gewächshausfläche Tomaten, Gurken, Paprika und Auberginen anbaut. Die Energieversorgung läuft über ein eigenes Holzheizkraftwerk. Vermarktet wird das Gemüse an LEH, Frankengemüse eG und den Grossmarkt in Nürnberg.



Abbildung 10: Holzheizkraftwerk

Zum Schluss des zweiten Tages besichtigten wir verschiedene kulturhistorische Werke des Reichsparteitagsgeländes. Einerseits eindruckliche Bilder die wir sahen, die aber auch zum Nachdenken anregten. Am Ende der Führung spazierten wir noch auf die Nürnberger Burg welche das Wahrzeichen der Stadt ist. Wir genossen bei schönem Wetter die tolle Aussicht über die Stadt. Der Abend des zweiten Tages stand den Teilnehmern zur freien Verfügung.

### Tag 3

Nach dem Frühstück ging es direkt zum Betrieb **Beier Jungpflanzen**. Herr Beier empfing uns und er hatte viel Zeit was er mit den Worten: aktuell ist „saure Gurken Zeit“, beschrieb. Es laufe gerade nicht viel und die Gewächshäuser waren wirklich fast leer.

Während der Saison wird auf einer Fläche von ca. 7 ha ein Produktionsvolumen von über 100 Millionen Pflanzen realisiert. Vor allem vielfältige Gemüsejungpflanzen (85 %), aber auch Frühlingsblüher (15 %) werden als Jungpflanzen, Rohware oder verkaufsfertige Ware produziert.

Der Betrieb hat zirka 15 Festangestellte, davon sind 5 Familienmitglieder. Dazu kommen an die 20 Saisonarbeiter aus Rumänien. Der Betrieb ist in der Vergangenheit immer wieder gewachsen und so findet man verschiedene Gewächshaustypen auf dem Betrieb. Der Betrieb versucht möglichst viel selber zu bauen und zu unterhalten was in der Vergangenheit auch gut gelungen ist.



Abbildung 11: Herstellung von Salat-Trio Jungpflanzen

Für die betriebliche Wasserversorgung wurden grosse Wasserspeicherbecken angelegt. Im Normalfall reichen diese aus. Zur Not kann Wasser über den Wasserverband bezogen werden. Geheizt wird vor allem mit Gas, Öl hat zweite Priorität. Im Bereich der Kistenreinigung haben sie viel ausprobiert, sind aber aktuell der Meinung, dass lediglich der sichtbare Schmutz wegwaschen werden muss. Es werden zurzeit keine chemischen Substanzen für die Kistenreinigung eingesetzt.

Der Absatz erfolgt zu 60 % im Knoblauchland und zu 40 % in Niederbayern. Für uns Schweizer etwas speziell war, dass Beier Jungpflanzen die Jungpflanzen nicht ausliefert, sondern die Produzenten holen die Ware ab, Beier stellt entsprechende Wagen zur Verfügung.



Abbildung 12: Jungpflanzenanzucht

Im Anschluss fuhren wir wieder zu Frankengemüse eG, wo uns Anton Offenberger vom Beratungsring Knoblauchland das Projekt *Optimierung der Stickstoffdüngung im Freilandgemüsebau* vorstellte. Mit seinen 28 Jahren Erfahrung u.a. auf diesem Gebiet, konnte er uns anschaulich aufzeigen, was in der Vergangenheit gut oder eben auch weniger gut gelaufen ist. Insbesondere was die neue Düngeverordnung für die Betriebe an Bürokratie auslöst

hat bei einigen Teilnehmern für Kopfschütteln gesorgt. Hingegen schmunzelten wir über den pragmatischen Ansatz wenn die Bodenproben nicht das zeigen was erwartet wird.



Abbildung 13: Anton Offenberger, Beratungsring

Es verwundert wohl niemanden, dass die Stickstoffverluste bei diesen Sandböden gross sein können. Im Gegensatz zur Schweiz, wo ein Qualitätsziel von 25 mg und ein Höchstwert von 40 mg Nitrat im Trinkwasser gilt, liegt der Höchstwert in Deutschland bei 50 mg. Messungen in Brunnen zeigen jedoch Werte von 150-200 mg Nitrat. Ziel ist es natürlich diese zu reduzieren. Im Laufe der Projektzeit ist aufgefallen, dass die Bewässerung wahrscheinlich einen grösseren Einfluss auf die N-Verluste hat als die Düngung.

Die grösste Herausforderung bleibt jedoch die N-Fixierung im Herbst/Winter, Starkregen im Sommer und die allgemein hohe Intensitätsstufe im Knoblauchsland.

Nach einem gemütlichen Mittagessen wiederum in der „Alten Post“ in Kraftshof besuchten wir den Betrieb von **Jochen Haubner Gemüsebau**.

Seit 2004 leitet Jochen Haubner den Gemüsebaubetrieb. Seine vielen verschiedenen Gemüsearten wachsen im Freiland und im Gewächshaus. Der Absatz findet über den LEH, den Grossmarkt Nürnberg und die Supermärkte statt. Mit dem Bau eines neuen Gewächshauses hat er



Abbildung 14: Jochen Haubner

seine Idee verwirklicht die ihn seit einer Australienreise nicht mehr losgelassen hat. Seit 2015 bietet er den SalaJoes - Salat mit Wurzeln - in verschiedenen Varianten an. Die für ihn wichtigen Verkaufsargumente sind Frische, nur noch die Hälfte Dünger und Pflanzenschutz und kein Diesel.



Abbildung 15: Salat-Trio Hydrokultur

Voller Enthusiasmus schilderte Jochen Haubner wie alles begann und wo er viel Lehrgeld bezahlen musste. Auf die Frage, wo er Rückschläge einstecken musste, meinte er: „überall!“ Er stand sogar kurz vor dem finanziellen Ruin... Doch nun hat er die Produktion meistens im Griff und es läuft so gut, dass er seine Hydrosalatfläche in Kürze verdoppeln wird.

Als nächste Herausforderung wird er mit verschiedenen Belichtungssystemen experimentieren. Für die Zukunft ist sein Ziel, den Freilandgemüseanbau einzustellen und möglichst schnell die Gewächshäuser rückzufinanzieren. Salat ist ein Dumpingprodukt und birgt ein gewisses Risiko, so seine Aussage.

Mit vielen Eindrücken im Kopf ging es weiter zum letzten Betrieb: **Höfler Gemüsebau**.



Abbildung 16: Betrieb Höfler Gemüsebau

Drei dynamische Brüder produzieren im Freiland auf 22 ha Salate, Kohl- und Wurzelgemüse sowie Topf- und Schnittkräuter. In den rund 8 ha Gewächshäuser werden verschiedene Tomaten-, Gurken-, Paprika- und Peperonisorten angebaut.

Vermarktet wird das Gemüse auf dem Nürnberger Grossmarkt durch die Familie Höfler. Ein weiterer wichtiger Markt ist der Münchner Grossmarkt sowie der Lebensmitteleinzelhandel, verschiedene Ladenketten und der Grosshandel.



Abbildung 17: Peter Höfler

Der Betrieb ist in der Vergangenheit stark gewachsen und präsentiert sich sehr modern. Mehrere Bauetappen in den Jahren 2004, 2007, 2009, 2013 und 2015 ermöglichten die Erstellung von insgesamt 6.5 ha GWH. Beachtenswert sind die grosszügigen, modernen und neuen Unterkünfte für die Angestellten. Peter Höfler, verantwortlich für den Freilandgemüseanbau, erklärte wie wichtig es ist, dass die Angestellten die TV-Sender aus ihrem Heimatland empfangen können. Weiter wird er ihnen bald kostenloses WLAN zur Verfügung stellen. Sein persönliches Ziel ist es, seinen Kindern einmal einen gut aufgestellten Betrieb übergeben zu können. Dafür sind die Weichen nun gestellt.

Als Abschluss des dritten Tages gingen wir zum gemeinsamen Bratwurstessen im „Zum Gulden Stern“, einer der ursprünglichen und urigen Küchen. Der perfekte Gaumenschmaus nach einem eindrucksvollen Reisetag.



Abbildung 18: Bratwurstküche „Zum Gulden Stern“

Der vierte und letzte Tag führte uns nach Schifflersstadt zu den Pfälzer Gemüsebautagen. Leider war das Wetter ziemlich schlecht und die gewünschten Maschinenvorfürhungen vielen ins Wasser. Am Nachmittag fahren wir wieder in die Schweiz zurück.



Abbildung 19: Versuchsbesichtigung an den Pfälzer Gemüsebautagen

## Fazit

In bester Erinnerung bleibt natürlich die tolle Stimmung unter den 22 Fachreisenden. Die Reise hatte viel zu bieten. Nebst dem Kulturellen und dem Fachlichen kam das Gesellige und Kameradschaftliche nicht zu kurz. Aus gemüsebaulicher Sicht sind folgende Punkte aufgefallen:

- Die Betriebe sind sehr eng aufeinanderliegend und von der Region Nürnberg, Fürth, Erlangen mit einer Kaufkraft von 2.5 Millionen Menschen umgeben.
- Die Betriebe produzieren vorwiegend für die Region.
- Einige der besuchten Betriebe stehen in verwandtschaftlicher Beziehung zueinander.
- Alle Betriebe sind in Familienhänden, Investoren sind noch nicht aktiv im Gebiet.
- Der Spezialisierungsgrad ist hoch.
- Es sind viele junge und dynamische Betriebsleiter am Start.
- Auch im Knoblauchsland herrscht grosser Fachkräftemangel.
- Vorwiegend werden Rumänen als Saisonarbeiter beschäftigt.
- Es ist eine 60 h/Woche bei Mindestlohn zu bewältigen.
- Die Angestelltenunterkünfte sind modern, eher neu und allgemein auf hohem Niveau.
- Die Investitionsbereitschaft in GWH-Projekte ist gross, trotz dem Wissen, dass die Zukunft härter als die Gegenwart sein wird.
- Die Nitratproblematik ist ein grosses Thema, welches noch nicht gelöst ist.