



△ Informationen satt: Gärtner Carsten Knodt erklärt Grips&Co-Siegerin und QS-live Qualitätsbotschafterin Alina-Kim Steffen alles Wissenswerte zum Anbau von „Solanum Lycopersicum“ – der Tomate.



△ Ob rund oder oval, groß oder klein, fruchtig-süß oder fruchtig-säuerlich – bei Tomaten zählt vor allem eines: der Geschmack.



△ Die geernteten Tomaten fahren in Kisten zur vollautomatisch arbeitenden Verladestation.



△ Einmal über einem Meer aus Tomaten schweben: Edeka-Nachwuchskraft Alina-Kim Steffen und Gärtner Carsten Knodt auf einem höhenverstellbaren sogenannten Scherenwagen.

Ein Tag im Land der Tomate

Ortstermin: Grips&Co-Siegerin Alina-Kim Steffen war zu Besuch bei Tomatengärtner und QS-live Botschafter Carsten Knodt. Und bekam exklusive Einblicke in einen der modernsten Gemüseanbaubetriebe Deutschlands.

Der erste Eindruck besteht aus – Geräuschen: Es summt und brummt im Gewächshaus am Standort Neurath. Das liegt an den mehr als 50.000 Mitarbeitern, die zwischen den Tomatenpflanzen umherschweben, welche sich hier auf insgesamt 16 Hektar Produktionsfläche unter Glas an Metallgerüsten emporschlingeln. „Hummeln“, schmunzelt Carsten Knodt, Geschäftsführer der Neurather Gärtner. „Etwa 600 Völker sind hier drin unterwegs.“ Sie übernehmen auf natürliche Art und Weise die Bestäubung der Tomatenblüten. Aber: Auch ein Zischen mischt sich unter das Brummen der fliegenden Helfer. Es kommt aus dünnen Rohren, durch die ein natürliches Gas strömt, welches den Tomaten

zugeführt wird: CO₂. Dieses spielt – neben Licht und Wasser – für die Photosynthese, also den Energiestoffwechsel der Tomatenpflanzen, eine entscheidende Rolle. Bei guten Lichtverhältnissen verbrauchen die Neurather Tomaten rund 50 Tonnen CO₂ am Tag.

Technik erleichtert die Arbeit

Ein Mitarbeiter – diesmal menschlicher Art – saust auf einem Fahrrad vorbei. Praktisch. Schließlich sind die Wege im größten Unterglas-Gewächshaus Deutschlands ziemlich lang. Insgesamt gestaltet man hier in Neurath den Erntehelfern das Leben so angenehm wie möglich: Höhenverstellbare, autonom fahrende Erntewagen bewegen sich akkubetrieben

und lautlos auf in den Boden eingelassenen Induktionsschienen durch die Gänge. Sie transportieren die geernteten Tomaten auf direktem Weg in die ebenfalls automatisiert arbeitende Verladestation. Dort wird die Ware in Kisten über ein sogenanntes Pufferband geleitet und auf Paletten gestapelt. Computersysteme erfassen im Hintergrund alle wichtigen Daten, wie etwa den Jahresertrag pro Reihe, den Namen des Erntemitarbeiters oder das Gewicht. Auf diese Weise können alle Arbeitsschritte genau zurückverfolgt werden – und gegebenenfalls Optimierungsmaßnahmen ergriffen werden. Es gibt sogar eine Gewächshauswaschanlage. In dieser werden die Glasplatten, deren spezielle Beschichtung

dafür sorgt, dass mehr Licht einfällt als abgestrahlt wird, regelmäßig gereinigt. Alles hier ist auf Effizienz ausgelegt – und natürlich auf hohe Qualität. Denn: Die Tomate ist im Anbau ein energieintensives Produkt. Und Energie ist in Deutschland teuer. Etwa ein Drittel des Umsatzes wird von den Energiekosten aufgefrisst, so Knodt. „Dadurch haben ausländische Produkte einen Preisvorteil. Also legen wir unseren Fokus hauptsächlich auf Geschmack und Qualität.“ Auch ein verantwortungsbewusster Umgang mit der Natur ist Carsten Knodt und seinen Kollegen wichtig. Beheizt

werden die Produktionsgewächshäuser mit der Abwärme des gegenüberliegenden Kraftwerks. LED-Module und Natrium-Dampflampen, deren Stromversorgung aus Windkraft und Sonnenenergie stammt, liefern im Bedarfsfall zusätzliche Beleuchtung. Die Schädlingsbekämpfung erfolgt größtenteils durch Nützlinge.

Ideale Wachstumsbedingungen

Überschüssiges Wasser aus der Bewässerung wird aufgefangen, mit UV-Licht entkeimt und wiederverwendet. Durch den autarken Wasserkreislauf wird vermieden, dass Dünger

in das Grundwasser gelangt. Dünger nennt man die Nährlösung, welche den Tomaten kontinuierlich zugeführt wird. Denn sie wachsen nicht in der Erde, sondern auf sogenanntem Substrat – in Neurath auf „Perlit“, einem Substrat aus thermisch behandeltem Lavagestein, das aussieht wie kleine Styroporkügelchen. „Wir sorgen hier für ideale Wachstumsbedingungen, unsere Tomaten bekommen zu jedem Zeitpunkt genau das, was sie brauchen“, erklärt Knodt. So können sie die maximale Süße und ein aromatisches, festes Fruchtfleisch ausbilden. □

▽ Verkostung in Grevenbroich-Neurath: Carsten Knodt und seine Kollegen bauen insgesamt vier verschiedene Tomatensorten für den Handel an.



▽ Tomaten gedeihen am besten bei 21 bis 23 Grad Celsius: Ausgeklügelte Technik sorgt für konstante Wärme im Gewächshaus.



▽ Pflanzen, so weit das Auge reicht: Am Standort Neurath wachsen insgesamt etwa 1.000 Reihen Tomaten. Eine Reihe ist etwa 100 Meter lang.



Weitere Infos

Das Video zum Besuch von Alina-Kim Steffen bei QS-Tomatenerzeuger Carsten Knodt gibt's hier: <https://bit.ly/2LWYWJJ>



INFO

Neurather Gärtner

Sie heißen zum Beispiel Lyterno, Juanita, Brio oder Sweetelle: Auf 16 Hektar Produktionsfläche erzeugt der QS-zertifizierte Gemüseanbaubetrieb Neurather Gärtner vier Sorten Tomaten für den deutschen LEH – insgesamt etwa 7.500 Tonnen im Jahr. Das macht die Gärtnerei zum größten Unterglas-Tomatenerzeuger Deutschlands. Dabei kommen modernste Anbaumethoden zum Einsatz. Die an den jeweiligen Standorten erzeugten Tomaten wandern im Anschluss unter den regionalen Eigenmarken über Landgard in den LEH und Discount.