

Gewächshausproduktion am Niederrhein: Qualität statt Quantität

Wo man auch hinsieht, im Gewächshaus von Gemüseerzeuger Carsten Knodt wachsen Tomaten über Tomaten. Gemeinsam mit drei Partnern bewirtschaftet der gelernte Gärtner am Niederrhein 30 Hektar Anbaufläche unter Glas. „Wir produzieren hier Tomaten unter Anwendung der neuesten Kulturmethoden und zählen zu Europas größten und modernsten Unterglasbetrieben“, erzählt er stolz. Dabei läuft vieles automatisch. In sorgfältiger Handarbeit pflücken Erntehelfer die reifen Früchte und füllen sie in Erntewagen, die dank im Boden installierter Induktionsschleifen selbstständig in die nächste Halle fahren. „Auch die klimatischen Bedingungen im Gewächshaus werden mit modernster Computertechnologie an die Bedürfnisse der Tomaten angepasst“, ergänzt Knodt.

Hohe Ansprüche an die Qualität

Pro Jahr werden etwa 12.000 Tonnen intensiv aromatischer Tomaten diverser Sorten geerntet. Die Hauptsaison ist von März bis November. Dank dem Einsatz einer zusätzlichen LED-Beleuchtung ist es seit Kurzem aber auch möglich, das ganze Jahr über zu ernten. Dennoch gilt für Knodt und seine Kollegen: „Die Qualität unserer Produkte ist uns wichtiger als ein höchst möglicher Ertrag.“ Das bestätigen sie jährlich mit der QS-GAP Zertifizierung, bei der durch ein unabhängiges Audit sicher gestellt wird, dass die strengen Qualitätsanforderungen eingehalten werden.



„Mit QS nutzen wir seit 2004 einen anerkannten Standard, der uns nicht nur als Argument bei der Vermarktung dient, sondern auch als Grundlage für eine gute fachliche Praxis“, sagt Knodt. Über die QS-zertifizierte Erzeugerorganisation Landgard vermarktet er seine Produkte weiter. Damit ist eine stufenübergreifende Qualitätssicherung gewährleistet.

Nachhaltigkeit im Fokus

Neben der hochmodernen Technologie, ist der nachhaltige Ressourceneinsatz ein Steckenpferd des Gärtnergespanns: Mit der Abwärme des benachbarten Kraftwerks heizen sie ihre Gewächshäuser. Über ein Rohrsystem wird die Fernwärme in die Gewächshäuser geleitet und in einem Puffertank, der 5000 Kubikmeter fasst, zwischengespeichert. Knodt erklärt: „Die Wärme in den Gewäch-



Carsten Knodt: „Die klimatischen Bedingungen im Gewächshaus werden mit modernster Computertechnologie an die Bedürfnisse der Tomaten angepasst.“

häusern wird genauestens geregelt. Damit die Tomaten gut wachsen, muss die Temperatur zwischen 18 und 24 Grad liegen.“ Auch das Wassermanagement ist nachhaltig: Überschusswasser aus der Bewässerung der Tomatenpflanzen wird aufgefangen, mit UV-Licht entkeimt und erneut zur Bewässerung genutzt. „So vermeiden wir Einträge von Dünger in das Grundwasser“, erklärt der Tomatenerzeuger. Maximal 150 Kilometer werden Knodts Tomaten gefahren, bis sie im Supermarkt ankommen. Auch das ist nachhaltig und begünstigt die volle Aromaentfaltung der Früchte, denn sie bleiben bis zum optimalen Reifepunkt an der Rispe.



Neurather Gärtner
www.neurather-gaertner.de



Der nachhaltige Ressourceneinsatz spielt bei der Produktion eine zentrale Rolle.