## serie ► frischebotschafter

Rainer Eckert betreibt einen Obsthof im rheinland-pfälzischen Ober-Olm. Hier bewirtschaftet er 45 Hektar Land mit viel Idealismus. Die Qualitätssicherung spielt für den Obstbauern eine wichtige Rolle bei seiner Arbeit. So ist sein Betrieb bereits seit zehn Jahren QS-zertifiziert.

## **Rainer Eckert**

erzeit herrscht auf dem Obsthof von Rainer Eckert in Ober-Olm Hochkonjunktur. Denn die Himbeeren und Süß-kirschen sind reif. Sie müssen geerntet, im eigenen Hofladen verkauft oder an Lebensmittelhändler aus der Umgebung geliefert werden. In den kommenden Monaten folgt die Mirabellen- und Aprikosenernte, später sind Äpfel und Birnen an der Reihe: Auf dem Obsthof ist das ganze Jahr über viel zu tun.

Der Obstbauer aus Rheinhessen bewirtschaftet rund 45 Hektar Land, beschäftigt zwei Mitarbeiter in Vollzeit, sieben Teilzeitkräfte sowie 15 bis 20 Saisonkräfte. Im Sommer beliefert er bis zu 18 Lebensmitteleinzelhändler aus der näheren Umgebung. Hauptsächlich Rewe-Märkte, die einen Teil ihrer Produkte frisch vom Erzeuger beziehen wollen.

"Die selbst angebauten Produkte zu verkaufen und dabei den direkten Kontakt zu Händlern und Kunden zu pflegen, hat mir immer viel Spaß gemacht", erzählt Rainer Eckert. Seine Großeltern hatten mit einem kleinen Gemischtbetrieh den

Grundstein für das Unternehmen gelegt. Später haben seine

Eltern den Betrieb weitergeführt. Er selbst ist mit 18 Jahren in das Geschäft eingestiegen. Im Vergleich zu damals sei vieles gleich geblieben, jedoch hätten sich die Arbeitsabläufe geändert. Denn: "Der Obsthof ist kein Familienbetrieb im eigentlichen Sinne mehr, sondern ein großes Unternehmen", sagt Rainer Eckert.

Die Qualitätssicherung gehört zum festen Bestandteil seiner Arbeit. "Wir sind seit rund zehn Jahren QS-zertifiziert. Das ist für mich als Produzent eine Grundvoraussetzung, um an den Lebensmittelhandel liefern zu können", erläutert er. Eckert steht hinter dem QS-System, dessen Standards sich

durch alle Betriebsabläufe ziehen – von der Pflanzung bis in die Ladentheke. So gilt

es beispielsweise vor dem Pflanzen Obstsorten auszuwählen, die nicht sehr krankheitsanfällig sind.

Beim Pflanzenschutz setzt Rainer Eckert bewusst auf Nützlings-schonende Pflanzenschutzmittel. Außerdem gibt es Temperaturvorschriften, die einzuhalten sind. So herrscht in den Kühlhäusern, die die Reste der vergangenen Apfelernte beherbergen, eine permanente Temperatur von zwei Grad. Auch Hygienevorschriften für das Personal, die lückenlose Dokumentation aller Arbeitsschritte sowie umfassende Kontrollen gehören zu den Anforderun-

gen der Qualitätssicherung.

in Zusammenarbeit mit QS

**Botschafter** 

Die Menschen hinter

Qualitätsprodukten

den Frische- und

Frische-

direkt

"Das QS-System hat allen Beteiligten etwas Gutes gebracht. Wie etwa der Umwelt. Die Obstplantagen haben ein viel ausgewogeneres Verhältnis an Nützlingen und Schädlingen. Uns Obstbauern liefert die Zusammenarbeit Impulse. Und bei den Kunden ist die Akzeptanz für deutsches Obst wieder gestiegen", sagt Rainer Eckert. Die Lieblingsfrucht des dreifachen Familienvaters ist übrigens Himbeere, "weil sie am einfachsten zu naschen ist", erzählt er lachend.

Carla Marconi



Mehr Akzeptanz für

deutsches Obst

oto: O