

## Carsten Knodt – Der Gemüsespezialist aus Tönisvorst

In Tönisvorst am Niederrhein bewirtschaftet Carsten Knodt, gemeinsam mit drei weiteren Gärtnern aus der Region, 60 Hektar unter Glas. Neben Paprika und Auberginen baut er hauptsächlich Tomaten an - in erster Linie die aromatische Sorte Lyterno, die durch einen intensiven Geschmack charakterisiert ist, aber einen relativ geringen Ertrag liefert. „Man muss wählen zwischen Geschmack oder Menge. Entweder habe ich ein Top-Produkt oder Masse“, sagt Carsten Knodt. Sein Ziel: die bestmögliche Qualität und Frische seiner Tomaten zu gewährleisten. Dabei sind ihm der integrierte, naturnahe Anbau und ein möglichst geringer Einsatz von Pflanzenschutzmitteln besonders wichtig. Außerdem weiß der gelernte Gärtner: „Nur gut gereifte Tomaten können ihren vollständigen Geschmack entfalten.“ Deshalb wird bei ihm jede Rispe von Hand gelesen und erst geerntet, wenn die optimale Reife erreicht ist.

Sein persönliches Steckpferd ist die Nachhaltigkeit: Holzhackschnitzel heizen seine Treibhäuser, das benötigte Wasser wird gesammelt, gereinigt und wieder eingesetzt. Das Ergebnis: CO<sub>2</sub>-Neutralität. Auch bei der Pflege seiner Tomaten setzt er ein Zeichen. Er bekämpft Pflanzenkrankheiten und Schädlinge weitestgehend mit ihren natürlichen Feinden.

Seit 23 Jahren betreibt Knodt sein Geschäft. In dieser Zeit hat sich vieles geändert: Die Qualitätsanforderungen des Handels sind gestiegen und Regionalität hat zuletzt an Bedeutung gewonnen. Früher wurde seine Ware durch ganz Deutschland transpor-

### Hohe Ansprüche an die Qualität



Für Carsten Knodt ist der tägliche Gang durch seine Gewächshäuser ein wichtiger Bestandteil seiner täglichen Arbeit.



Die ganze Rispe wird von Hand gelesen und erst bei optimaler Reife geerntet.

tiert. Heute vermarktet er seine Produkte ausschließlich in der Region. „Da hat sich beim Verbraucher ein Wandel vollzogen“, stellt der Betriebsleiter erfreut fest.



Der Gemüseerzeuger ist seit 2004 – also von Beginn an - Systempartner bei QS und produziert nach den Richtlinien von QS-GAP. „Die Dokumentation und das Einhalten von hohen Standards ist Routine“, sagt

er. „Die QS-Kriterien sind Grundlagen für eine gute fachliche Praxis. Das mache ich ohnehin schon und der Zeitaufwand hält sich in Grenzen. Am Ende kann ich mit dem QS-Prüfzeichen die einwandfreie Qualität meiner Produkte belegen, für die ich mich jeden Tag einsetze.“

An die Verbraucher hat Carsten Knodt eine klare Botschaft: „Ich wünsche mir, dass die Kunden die Qualität auch honorieren und Lebensmittel mehr wertschätzen. Mehraufwand kostet auch mehr.“



Carsten Knodt • Gemüsebau

Carsten Knodt Gemüsebau  
info@lycotom.de  
www.lycotom.de