

PRESSEINFORMATION

Ernte-Premiere im „Gemüsegarten Pfalz“

Erfolgreicher Versuchsanbau von Edamame: Die Jahrhunderte alte, sehr eiweißreiche Kulturpflanze aus Fernost bietet viel Potenzial für gesundes Wachstum!

Mutterstadt, 15. September 2020 – Ab sofort werden bei Pfalzmarkt eG erstmals Edamame-Bohnen aus heimischem Anbau geerntet. Diese Gemüseneuheit schmeckt nussig-süßlich, ist gesund und kann sich – als nachwachsende Fleischalternative aus dem Gemüsegarten Pfalz – künftig auch sehr positiv auf das Klima auswirken! Während die Hülsenfrüchte in Mitteleuropa schrittweise immer mehr Genießer finden, ist die „Bohne am Stiel“ seit vielen Jahrhunderten ein fester Bestandteil der traditionellen japanischen oder chinesischen Küche.

Pfalzmarkt-Erzeuger zählt zu den „Edamame-Pionieren“ in Mitteleuropa

Laut Auskunft des Saatgutlieferanten zählt Pfalzmarkt-Erzeuger Thomas Reeb aus Dudenhofen zu den „Edamame-Pionieren“ in Deutschland und Mitteleuropa. Um den Vegetationsverlauf und Anbau zu testen und gleichzeitig mit den Partnern im LEH und in der Gastronomie ins Gespräch zu kommen, wurden in der laufenden Saison zunächst auf 1,5 Hektar, sechs unterschiedliche Sorten angebaut. Die Aussaat erfolgte zeitversetzt und an unterschiedlichen Standorten. Thomas Reeb erklärt: „Wir haben sehr viele Erfahrungen für den schrittweisen Markteinstieg in den Folgejahren gesammelt. Persönlich bin ich positiv überrascht, wie reibungslos der Versuchsanbau bislang geklappt hat!“



Bildunterschriften: Pfalzmarkt-Erzeuger Thomas Reeb aus Dudenhofen hat gut lachen: Er gilt als einer der Edamame-Pioniere in Deutschland, der die Jahrhunderte alte und äußerst gesunde Kulturpflanze aus Fernost jetzt erfolgreich in der Pfalz anbauen möchte. Bilder: Pfalzmarkt eG

Pfalzmarkt setzt auf schrittweisen Marktausbau für erntefrische Edamame aus der Pfalz, da der gesunde Trendsetter aktuell meist nur tiefgekühlt erhältlich ist

Edamame gilt derzeit als Trendsetter und ist aktuell in Deutschland nur in TK-Qualität verfügbar. In der Gastronomie sind die leckeren Hülsenfrüchte beispielsweise aus keinem deutschen Sushi-Restaurant mehr wegzudenken. Die steigende

PRESSEINFORMATION

Verbrauchernachfrage nach vegetarischen und veganen Grundnahrungsmitteln führt dazu, dass auch erntefrische Edamame aus der Pfalz interessante Absatzpotenziale verspricht. Reinhard Oerther, Vertriebsvorstand bei Pfalzmarkt eG sagt: „Edamame ist ein schönes Beispiel, wie nachhaltig wir uns als Marktführer für selbst erzeugtes Obst und Gemüse mit dem Thema Innovationen beschäftigen. Wir freuen uns über das Interesse unserer Partner im LEH und blicken – was den Anbau und den schrittweisen Markteinstieg für erntefrische Edamame betrifft – positiv auf das kommende Anbaujahr!“

Versuchsanbau zeigt: Eine der eiweißreichsten Kulturpflanzen findet im Gemüsegarten Pfalz nahezu ideale Wachstumsbedingungen

Wie die weiteren praktischen Erfahrungen des laufenden Versuchsanbaus bei Pfalzmarkt eG zeigen, finden die zu den eiweißreichsten Kulturpflanzen zählende Edamame in der Pfalz nahezu ideale Wachstumsbedingungen vor. Das Saatgut für das sogenannte „Gartensoja“ kommt ab Frühjahr etwa vier bis fünf Zentimeter tief in den Boden. Wichtig sind warme Temperaturen bei der Aussaat. Im weiteren Wachstumsverlauf bilden sich dann an den Blattachsen kleine Blüten, die sich selbst bestäuben. Während Edamame bis zur Blüte mit relativ wenig Wasser auskommt, benötigt die Pflanze danach mehr Nass. Während der Vegetationszeit von rund 100 Tagen entwickelt sich Edamame zu buschigen, etwa 80 Zentimeter bis ein Meter hohen Pflanzen. Da die Pflanzen auf den Feldern um Dudenhofen ziemlich gleichmäßig abreifen, kann die erste Ernte im kommenden Jahr – wie Thomas Reeb weiter erklärt – „voraussichtlich innerhalb eines Zeitkorridors von ein bis zwei Wochen und mit mehreren Pflückvorgängen durchgeführt werden!“

Klassiker der japanischen Küche: Edamame werden gern als Vorspeise gereicht

Prinzipiell kann jede Sojabohne beim Edamame-Anbau kultiviert werden. Für den Verzehr sind vor allem spezielle Sorten mit größeren Samen und dem typischen leicht süßlich-nussigem Geschmack gefragt. Traditionell werden nur die grünen Sojabohnen, die sich im Innern der Hülsen befinden, verzehrt. Als Klassiker werden Edamame in japanischen Restaurants als Vorspeise genossen. Die Bohnen werden mit Stiel in Salzwasser blanchiert und dann mit den Zähnen aus der Hülsenschale ausgezuzelt. Die Hülsenschale wird nicht verzehrt.

Die Ernte der noch leicht unreifen Hülsen findet je – nach Kulturverlauf zwischen Mitte August und Anfang Oktober – statt. Damit die Edamame natürlich frisch bleiben, werden in Japan bei der Edamame-Ernte zunächst die Blätter entfernt. Die ganzen Pflanzen kommen dann frisch gebündelt auf den Markt!

Weitere Informationen über Pfalzmarkt eG

Vor mehr als 30 Jahren begann eine besondere Erfolgsgeschichte: Mehr als 4.200 Genossenschaftsmitglieder schlossen sich zur „Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG“ zusammen. Im April 1988 wurde in Mutterstadt die aktuell größte Handelsplattform für selbst erzeugtes Obst und

PRESSEINFORMATION

Gemüse offiziell eröffnet. Heute hat die „Pfalzmarkt eG“ 1.400 Mitglieder und konzentriert – als Vertriebs-, Vermarktungs-, und Qualitätsgemeinschaft – die Kräfte seiner derzeit 180 aktiven Erzeuger.

Den Pfalzmarkt in Mutterstadt verlassen täglich bis zu 250 LKW mit insgesamt 8.000 Paletten Obst und Gemüse. Geliefert wird in alle Regionen Deutschlands und Europas. Ein wichtiger Erfolgsbaustein ist die intelligente Arbeitsteilung. Die Pfalzmarkt-Erzeuger können sich vollständig auf die Obst- und Gemüseproduktion konzentrieren. „Ihre“ Pfalzmarkt eG kümmert sich um die Qualitätssicherung, die komplette Frischelogistik und Lagerung, sowie den Verkauf und Vertrieb der erntefrischen Waren. Dies reduziert den organisatorischen, zeitlichen und finanziellen Aufwand und ermöglicht eine hohe Umschlagsgeschwindigkeit bei den Frischerzeugnissen.

Aufgrund der intelligenten Arbeitsteilung in der Gemeinschaft ist es möglich, dass die Ware bereits wenige Stunden nach der Ernte vom „Pfälzer Acker“ bundesweit auf dem Weg in den Handel zu finden ist. Das gilt für aktuell 140 verschiedene Artikel im Saisonkalender. Die zertifizierten und anerkannten Qualitätsmanagementsysteme (QS, GlobalGAP und IFS) garantieren die gleichbleibend hohe Qualität und Rückverfolgbarkeit der Produkte. Alle Produzenten der Genossenschaft produzieren im sogenannten „Kontrolliert Integrierten Anbau“ und sind mit dem „Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz“ ausgezeichnet. Klimatisch profitiert die Pfalz, als das größte Gemüseanbaugebiet Deutschlands, von wichtigen Standortvorteilen: Im Vergleich zu anderen Regionen beginnt die Ernte der Frischgemüse und Salate rund vier Wochen früher. Eine geschickte Bewässerung durch Regenanlagen sorgt selbst in Trockenzeiten für die ständige Verfügbarkeit der Ware und verlängert zudem die Saison im Herbst um etwa weitere drei Wochen.

Seit der Gründung von Pfalzmarkt eG ist die Anbaufläche für Gemüse in Rheinland-Pfalz von knapp 7.000 Hektar auf aktuell rund 15.000 Hektar angewachsen. Die Gesamtanbaufläche für frisches Obst und Gemüse liegt in der Pfalz in der Saison 2020 mit rund 15.000 Hektar weitgehend auf dem Niveau des Vorjahres. Neben den guten Böden und dem milden Klima, als natürliche Standortvorteile der Pfalz, bieten das Beregnungskonzept und die Bündelung der Vermarktungskapazitäten durch „Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG“ beste Voraussetzungen für die weitere positive Entwicklung in Deutschlands Gemüsegarten Nummer 1, der Pfalz.

Pressekontakt

Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG

Neustadter Straße 100

67112 Mutterstadt

Björn Wojtaszewski

Telefon 06321 491298

E-Mail bw@prpluscom.de