

Pfalzmarkt

Journal

Ausgabe 2/2011

Das Mitgliedermagazin der Erzeugergemeinschaft Pfalzmarkt

Regensegen aus der Pipeline

Wie der Beregnungsverband Vorderpfalz zum Erfolg des Pfalzmarkts beiträgt



Mit dem Pfalzmarkt durch die EHEC-Krise

Rückblick auf eine schwierige Saison



Das kommt an!

Die aktuellen Marketing-Maßnahmen
des Dachverbands

PfalzMarkt





TITELTHEMA:

Regensegen aus der Pipeline

Wie der Beregnungsverband Vorderpfalz zum Erfolg des Pfalzmarkts beiträgt

04

SERVICE

Fördern und fordern

Das tun wir für die Nachwuchsförderung

07

Das kommt an!

Die aktuellen Marketingmaßnahmen des Dachverbands

08

Ihre Ansprechpartner im Vertrieb

Unsere Einkäufer und Produktberater

10

Mit dem Pfalzmarkt durch die EHEC-Krise

Rückblick auf eine schwierige Saison

12

PFALZMARKT NEWS

Vier von hier

Vorstellung unserer Gremiovorsitzenden

16

„Das war der richtige Schritt zur richtigen Zeit!“

Geschäftsführer Johannes Trauth zum Stand der Kooperation zwischen Pfalzmarkt und OGM Maxdorf

17

Gesunde Pflanzen sind die Basis

Qualitätsleiterin Beate Speth zum Thema Pflanzengesundheit

18

Klasse Kürbis

Ein rundum gesundes Gemüse

20



08



12



18

IMPRESSUM

Herausgeber:

Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG · Neustadter Straße 100 · 67112 Mutterstadt
 Telefon: 06231/408-0 · Fax 06231/408-222 · www.pfalzmarkt.de

Konzept, Text und Gestaltung:
 srg werbeagentur ag, Mannheim




Angelika Isaac
 ☎ 06231/408-202
 ✉ a.isaac@pfalzmarkt.de

Vorstandssekretariat
 und Koordination des
 PFALZMARKT Journals

„Wir werden das Vertrauen der Verbraucher zurückgewinnen!“

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

die Saison 2011 wird uns allen wohl immer als die der EHEC-Katastrophe in Erinnerung bleiben. Der Erreger und die Folgen für uns als Erzeuger und Vermarkter waren und sind – die Preise befinden sich nach wie vor im Keller – verheerend. „Schlechte Zeiten lassen sich in der Gemeinschaft besser bewältigen“ haben wir im Editorial der vorigen Ausgabe des Pfalzmarkt-Journals vorausgeschickt: Wie zutreffend dieses Motto ist, hat sich mit EHEC in trauriger Aktualität gezeigt. Bei allen Verlusten konnten unsere Erzeuger immerhin davon profitieren, dass wir als Pfalzmarkt gleich mit Beginn der Krise anhand von 400 Proben belegt haben, dass unsere Ware EHEC-frei ist. Mit diesen Informationen konnten wir umgehend auf Entschädigungen aus Brüssel dringen. Das Ergebnis: Unsere Erzeuger waren bundesweit die ersten, denen die Gelder ausgezahlt wurden. Das betrifft natürlich auch die Mitglieder des OGM Maxdorf.



Unsere Zusammenarbeit hat sich auch oder gerade anhand der EHEC-Krise bewährt, ein ermutigendes Zeichen für die Zukunft. Mehr über den Stand der Kooperation finden Sie im Heft.

So sehr EHEC die Saison dominiert hat, es gibt natürlich noch mehr Berichtenswertes: So etwa die Marketing-Kampagnen unseres Dachverbandes, die das Vertrauen der Verbraucher in Obst und Gemüse wiederherstellen bzw. stärken sollen. Darüber hinaus erfahren Sie Interessantes zum Thema Ausbildung beim Pfalzmarkt und Wissenswertes über das Thema Pflanzengesundheit.

Wir wünschen Ihnen ein gutes Ausklingen der Saison.

Trauth

Johannes Trauth,
Geschäftsführung

H.J. Friedrich

Hans-Jörg Friedrich,
Geschäftsführung

TITELTHEMA

Regensegen a



Wolfgang Renner, stellvertretender Vorsteher des Beregnungsverbands Vorderpfalz.

Ohne Bewässerung kommt ein Hochleistungsanbaugbiet wie die Vorderpfalz nicht aus. Hervorragende 1800 Sonnenstunden im Jahr und das sprichwörtliche mediterrane Klima sind paradiesische Voraussetzungen für die Obst- und Gemüseproduktion – bedeuten jedoch auch einen enormen Wasserbedarf. Der Beregnungsverband Vorderpfalz sorgt dafür, dass das Paradies nicht austrocknet.

us der Pipeline



Manch einer mag den Sommer 2011 als nasskalt und verregnet in Erinnerung behalten. Tatsächlich jedoch bescherte der extrem warme und trockene Frühsommer den Erzeugern kurzfristig sogar die ein- oder andere – schnell behobene – Schwierigkeit bei der Beregnung. Neben der Trockenheit war der beständige kalte Wind das größte Problem: Er fegte das Wasser davon, bevor es den Boden erreichen konnte. War es einmal windstill, fingen alle Erzeuger gleichzeitig an, zu beregnen und strapazierten das Netz damit über Gebühr. Zudem war der Wasserpegel am Altrheinarm in Otterstadt – hier entnimmt der Beregnungsverband Vorderpfalz sein Wasser – außerge-

wöhnlich tief gesunken. Alles zusammen machte einen Beregnungsplan notwendig, der über einen Zeitraum von acht Tagen die Verteilung für das ganze Netz regelte.

Leistungsstark seit 1965

„Der Beregnungsplan hat sehr gut funktioniert, dank der Unterstützung aller Beteiligten“, sagt der stellvertretende Verbandsvorsteher Wolfgang Renner. Er weiß aus eigener Erfahrung um die Bedeutung der Beregnung. Der Landwirtschaftsmeister mit Betrieb in Mutterstadt ist seit 1974 Mitglied des Verbands, seit 1994 als stellvertretender Leiter. „Das Grundwasser lag in der Pfalz

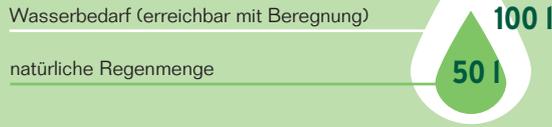
früher stellenweise nur eine Handbreit unter der Erde“, erzählt Renner. „Da hatte einfach jeder seinen Brunnen auf dem Feld stehen.“ Nach dem zweiten Weltkrieg entnahmen mit der erstarkenden Wirtschaft Gewerbebetriebe, Höfe und natürlich die Trinkwasserversorger selbst so viel Wasser, dass der Pegel sank. Deshalb

„Unser Verband ist einzigartig.“

lautete das Ziel schon 1965 bei Gründung des Verbands, die Grund- und Trinkwasservorräte zu schonen. Es gibt deutschlandweit viele Organisationen zur Bewässerung landwirt-

Radieschen

Wasserbedarf vom Auspflanzen bis zur Ernte (pro m²)



schaftlicher Flächen, „aber unser Verband ist einzigartig“, sagt Wolfgang Renner. Einzigartig aufgrund der zusammenhängenden Fläche von 13.500 Hektar bewirtschafteten Landes, der damit verbundenen hervorragenden Organisation – und nicht zuletzt aufgrund der Unterstützung durch das Land. So sichert die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz die Standorte für die Beregnung gegenüber anderen Raumnutzungsansprüchen.

Der Altrhein - ergiebiger Verbündeter

Jede Parzelle im Gebiet des Beregnungsverbands Vorderpfalz ist an das Beregnungsnetz angeschlossen, mit dem Standrohrwasserzähler erwirbt der Erzeuger das Recht zu dessen Nutzung. Das Hauptleitungsnetz ist 45 Kilometer lang, das Rohrleitungsnetz bis zum Endverbraucher beträgt etwa 600 Kilometer. 8000 Standorte bzw. Wasserentnahmestellen sind mit Hydranten versehen, alle 70 Meter auf der Leitung. Wer sein Land beregnen will, stellt einen Antrag, bekommt einen der 2200

Fenchel

Knollengröße bei Ernte

ohne Bewässerung
mit Bewässerung



Standrohrwasserzähler, versorgt sich mit dem entsprechenden Material – die auf den Feldern liegenden Rohre gehören den Erzeugern – und legt los. Dreizehn Millionen Kubikmeter Wasser werden im Durchschnitt pro Jahr aus dem Altrhein gepumpt. Noch mal so viel muss der Himmel liefern, damit die Erzeugnisse der Region so gedeihen, wie sie es tun. So benötigen etwa Radieschen vom Auspflanzen bis zur Ernte pro Quadratmeter 100 Liter Wasser – nur die Hälfte davon liefert die Natur. Bei anderen Produkten liegt der Wasserbedarf deutlich höher. „Das Thema Ressourcenschonung kommt auf uns zu“, sagt Wolfgang Renner, „und zwar in Form der Wasserrahmenrichtlinie der EU“. Natürlich wäre es besser, nachts zu beregnen als etwa in der Mittagshitze – abgesehen von den Arbeitszeiten setzt diesem Ziel die Logistik ihre Grenzen: Es können nicht alle Erzeuger gleichzeitig bewässern, das macht das Netz nicht mit, wie die Trockenperiode im Frühsommer gezeigt hat.

Dank Beregnung die Nase vorn

Am Ende der Saison wird der Wasserverbrauch an den Standortwasserzählern – welche die Erzeuger zuvor auf den Hof holen – von den Kontrolleuren des Verbands abgelesen. Das ist meistens Mitte November der Fall. In diesem November hat der Beregnungsverband seine 46. Saison hinter sich – und die Zukunftspläne des Erfolgsprojekts sind groß: So soll die Verbandsfläche ausgeweitet werden, der Ausbau nach Norden hat schon begonnen, der nach Süden ist in der Planung. Das bedeutet auch für den Pfalzmarkt einiges: Denn nicht zuletzt dank des Beregnungsverbands konnte dieser seinen Vorsprung gegenüber den Wettbewerbern gewinnen und ausbauen – und wird es weiter können.



Regen auf Bestellung: 600 Kilometer Leitungen bringen das Wasser dorthin, wo es gebraucht wird.



AUSBILDUNG

Fördern und fordern

Fünf junge Leute bildet der Pfalzmarkt derzeit zum Groß- und Außenhandelskaufmann aus. Fünf Köpfe, die eines Tages vielleicht die Zukunft des Pfalzmarktes mitgestalten. Denn die Chancen, übernommen zu werden, stehen für motivierte Auszubildende gut. Dafür, dass sie sich schulisch und betrieblich gut entwickeln, engagiert sich Ausbilderin Ulrike Schardt.

„Wir freuen uns über Nachwuchs, allerdings müssen die Auszubildenden wissen, dass die Ausbildung kein Zuckerschlecken ist“, sagt Ulrike Schardt. „Der Alltag in der Saison ist äußerst stressig.“ Die Aussicht auf eine Anstellung ist ein Punkt, mit dem der Pfalzmarkt als Ausbildungsbetrieb durchaus wirbt. Die Auszubildenden sollten allerdings nicht nur den entsprechenden Notendurchschnitt mitbringen, sondern auch soziale und emotionale Intelligenz erkennen lassen – schließlich ist ein Betrieb wie der Pfalzmarkt darauf angewiesen, dass die Mitarbeiter kooperieren und kommunizieren können. „Wer sich anstrengt, die entsprechenden Resultate bringt und gut ins Unternehmen passt, darf aber auf eine Übernahme hoffen“, ermutigt Ulrike Schardt.

Ansprechpartnerin für alle Belange

Die staatlich geprüfte Betriebswirtin und Ausbilderin ist seit 2009 beim Pfalzmarkt tätig, sie kennt die Branche aus mehr als zehn Jahren Berufserfahrung. Ihr Hauptaufgabengebiet im Betrieb ist der Export von Gemüse in der Tochtergesellschaft Pfalz-Fresh – mit nicht weniger Einsatz organisiert

sie den innerbetrieblichen Unterricht für die Auszubildenden und plant deren Rotation durch die Abteilungen. Schließlich soll jeder Berufsanwärter jeden Bereich kennen lernen und einen Einblick in die verschiedenen Aspekte des Unternehmens erhalten. Und natürlich ist die Ausbildungsleiterin auch Ansprechpartnerin für private Belange der Azubis, denn die jungen Anwärter sollen sich im Unternehmen ja wohlfühlen. Interessierte Bewerber für einen Ausbildungsplatz beim Pfalzmarkt gibt es genug, „die Schwierigkeit liegt eher in den schulischen Leistungen der jungen Leute“, erklärt Ulrike Schardt. Deshalb führt der Pfalzmarkt einen Eignungstest unter den Bewerbern durch. Wer den besteht, kommt in die engere Auswahl.

Individuelle Nachhilfe inklusive

Damit die Auszubildenden sich auch während ihrer Ausbildung schulisch bewähren, organisiert Ulrike Schardt zweimal in der Woche zusätzliche Unterrichtsstunden, in denen Themen aus anstehenden Klausuren behandelt oder individuelle Wissenslücken geschlossen werden. Engagierte und ansonsten qualifizierte Berufs-

Wachsen unter der Leitung ihrer Ausbilderin Ulrike Schardt an ihren Aufgaben:

Von links nach rechts: **Ricardo Novo de Figueiredo** (2. Ausbildungsjahr), **Frieda Schmitt** (1. Ausbildungsjahr), **Ulrike Schardt** (Ausbilderin), **Fatbardha Blakaj** (3. Ausbildungsjahr), **Sarah Kreuz** (1. Ausbildungsjahr), **Sebastian Dorsch** (2. Ausbildungsjahr)

anwärter sollen nicht an einer schlechten Schulnote scheitern. „Wir geben unseren Auszubildenden zudem sehr viel Freiraum für selbst organisierten Unterricht“, sagt Ulrike Schardt. Lösungen und Wissen werden nicht auf dem Silbertablett präsentiert, sondern sollten selbst erarbeitet werden. „Um die soziale Kompetenz zu fördern, sind die Lehrlinge angehalten, sich untereinander zu helfen und Wissen weiterzugeben.“ Dieses Konzept wird sicher auch greifen, wenn in diesem Winter voraussichtlich erstmals Seminare und Kurse für externe Auszubildende im ersten und zweiten Lehrjahr unter der Leitung von Ulrike Schardt beim Pfalzmarkt stattfinden. In der Planphase befindet sich außerdem ein Austauschprogramm mit Auszubildenden aus anderen europäischen Ländern. „Ich halte es für junge neue Mitarbeiter in unserer Branche für sehr wichtig, andere Betriebe und Großmärkte zu sehen“, erklärt Ulrike Schardt ihr Projekt. „Branchenfremde können sich die Bedeutung und Reichweite unserer Arbeit kaum vorstellen!“



MARKETING

Das kommt an!

Wir alle, Vermarkter wie Erzeuger der Obst- und Gemüsebranche sind abhängig von den Verbrauchern und ihrem Kaufverhalten. Das hat sich angesichts der EHEC-Krise wieder im vollen Ausmaß gezeigt. Ein Mittel, um das Vertrauen der Verbraucher in unsere Produkte zu stärken und unser Image aufzuwerten, liegt in der gezielten Information über unsere Arbeit und den Wert von Obst und Gemüse. Mit den folgenden Kampagnen unterstützen wir aktuell den Absatz unserer Erzeuger.

Ran an den Salat! Die Kampagne nach EHEC

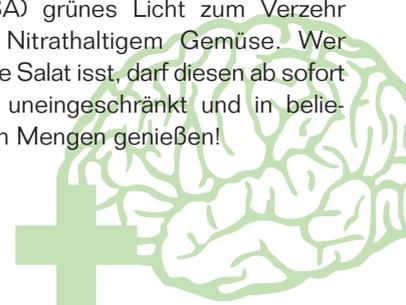
„Ran an den Salat!“ heißt auch die Devise der Informationskampagne „Pfälzer Salatprobe“, mit der den Verbrauchern Lust auf heimische Salate gemacht werden soll. An der Aktion sind neben dem rheinland-pfälzischen Landwirtschaftsministerium der Bauern- und Winzerverband (BWV) Rheinland-Pfalz Süd, das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinpfalz, der Verein Pfalz.Marketing und natürlich der Pfalzmarkt beteiligt, dessen Lastwagen als mobile Werbeträger dienen. Landwirtschaftsministerin Ulrike Höfken erklärte es anlässlich des Kampagnen-Starts zum Ziel ihrer Politik, regionale Produkte und das Bewusstsein für gesunde Ernährung zu stärken.

5 am Tag - das Rezept für gesunde Ernährung!

Die Aktion „Pfälzer Salatprobe“ ist Teil der umfassenden und erfolgreichen Kampagne „5 am Tag“ des gleichnamigen Vereins. Mit einem Ende August bundesweit in den Handel gebrachten Informations-Flyer will der Verein das Vertrauen der Verbraucher in Obst und Gemüse zurückgewinnen. Hinter „5 am Tag“ stehen mehr als 110 Partner, zum Beispiel die Deutsche Gesellschaft für Ernährung, die Deutsche Krebsgesellschaft, verschiedene Ministerien und Landwirtschafts-Verbände. Seit Mai 2000 arbeitet der Verein daran, das Bewusstsein der Verbraucher für den Wert von frischem Obst und Gemüse zu schärfen. Die Botschaft ist ganz simpel: Mit fünf handgroßen Portionen Obst oder Gemüse am Tag sinkt das Risiko, an bestimmten Krebsarten, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Bluthochdruck oder Diabetes zu erkranken. Der Erfolg der Langzeit-Kampagne lässt sich messen: 40 Prozent aller in einer Studie befragten Personen haben die Botschaft begriffen!

Gesundes Nahrungsnitrat

Neue Studien belegen, dass Nahrungsnitrat dem menschlichen Organismus nicht schadet, sondern im Hinblick auf verschiedene Krankheitsbilder sogar nützt. Mit dieser Meldung relativiert der BVEO die jahrzehntelang verbreitete Warnung einiger Mediziner vor etwa in Salat oder Spinat enthaltenem Nahrungsnitrat, da es krebserregend sein könnte. Aktuelle Studien mit Säugtieren zeigen, dass Nitrat im Gegenteil sogar vor Magen-Darm-Erkrankungen schützen und die Hirndurchblutung verbessern kann, eine blutdrucksenkende Wirkung besitzt und sogar vor Karies zu schützen vermag. So gibt auch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) grünes Licht zum Verzehr von Nitrathaltigem Gemüse. Wer gerne Salat isst, darf diesen ab sofort also uneingeschränkt und in beliebigen Mengen genießen!





DAS OBST

WELCHES OBST WÄCHST BEI UNS?

KERNOBST



Apfel

Birne

STEINOBST



Pflaume, Zwetschge

Kirsche

Pflaume

Aprikose

BEERENOBST



Erdbeere

Himbeere

Heidelbeere

DER WEG DES APFELS



DAS GEMÜSE

WELCHES GEMÜSE WÄCHST BEI UNS?

BLATTGEMÜSE



Chinakraut

Salat

Spinat

Blattsalat

KOHLGEMÜSE



Broccoli

Blaukraut

Blaukraut

Wirsing

FRUCHTGEMÜSE



Burke

Wurde

Tomate

STÄNGELGEMÜSE



Spargel

Staudensellerie

Blaukraut

ZWIEBELGEMÜSE



Lauch/Porree

Lauch/Porree

Knollensellerie

Kartoffel

Kartoffel

WURZELGEMÜSE



Kartoffel

Kartoffel

Kartoffel

Kartoffel

Kartoffel

Kartoffel

KRÄUTER



Salbei

Salbei

Salbei

DER WEG DES SALATS VOM GEMÜSEBAUERN BIS AUF DEN TÜRCHENTISCH



Schulposter für junges Gemüse

Äpfel vom Baum klauen? Viele Kinder wissen heute gar nicht, dass Äpfel auf Bäumen wachsen, sie kennen Obst und Gemüse nur als einige von vielen Angeboten im Supermarktregal. Wo es herkommt, dass und wie es wächst, erfahren sie oft erst in der Schule. Deswegen hat die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) in Zusammenarbeit mit dem Verein information.medien.agrar e.V. (i.m.a.) verschiedene Unterrichtsmaterialien erarbeitet, mit denen Lehrer ihren Schülern das Thema auf einfache Weise nahe bringen können. Die Poster „Unser Obst“ und „Unser Gemüse“ zeigen nicht nur die heimischen Obst- und Gemüsesorten, sie motivieren die Kinder auch mittels Aufgaben, Rätseln und Rezepten, sich intensiv mit den Erzeugnissen zu beschäftigen. Natürlich erfahren die Konsumenten von morgen auf diesem Weg auch, wie gesund die Lebensmittel sind.



SERVICE

Ihre Ansprechpartner im Vertrieb

Telefoniert haben Sie sicher schon mit einigen unserer Produktberater. Und sich vielleicht auch mal gefragt, wie eigentlich das Gesicht zu der Stimme aussieht, die gerade 30 Paletten Blumenkohl bei Ihnen bestellt hat. We proudly present: unsere Damen und Herren vom Einkauf.



Karl Völcker
☎ 06231/408-204
📠 0176/10 408-204

Vertriebsleitung



Yvonne Britsch
☎ 06231/408-107
📠 0176/10 408-107

Fenchel, Petersilie kraus,
Petersilie glatt, Pastina-
ken*, Peterwurzel*



Öznur Catak
☎ 06231/408-108
📠 0176/10 408-108

Kürbis, Spargel, Tomaten*



Sebastian Dorsch
☎ 06231/408-117
📠 0176/10 408-117

Dill, Feldsalat (EK), Rucola
(EK), Bio*



Dirk Hettinger
☎ 06231/408-104

Broccoli, Chicoree,
Staudensellerie



Bernd Klar
☎ 06231/408-100
📠 0176/10 408-100

Rettich weiß,
Rhabarber, Erdbeeren,
Sellerie Bund und lose*



Claus Knaul
☎ 06231/408-101
📠 0176/10 408-101

Broccoli, Chicoree, Mini
Romana, Staudensellerie,
Zucchini, Zuckermais



Jürgen Kratochwill
☎ 06231/408-106
📠 0176/10 408-106

Blumenkohl, Kohlrabi,
Radicchio*



Susi Külbs
☎ 06231/408-103
📠 0176/10 408-103

Erbsen, Grünkohl,
Spitzkohl, Wirsing,
Rot-/Weißkohl*



Karlheinz Mayer
☎ 06231/408-126
📠 0176/10 408-126

Chinakohl, Mangold,
Romanesco, Busch-
bohnen*, Stangenbohnen*



Tamara Müller
☎ 06231/408-105
📠 0176/10 408-105

Bunte Salate, Kopfsalat,
Radicchio, Mangold*,
Romanesco*



Carlos Novo
☎ 06231/408-114
📠 0176/10 408-114

Blumenkohl, Kohlrabi



Die praktische Doppelseite zur schnellen Orientierung

 Einfach heraustrennen und an die Wand pinnen!



Marcel Pfeleiderer
 ☎ 06231/408-102
 ☎ 0176/10 408-102

.....
 Dill, Feldsalat (EK),
 Rucola (EK), Bio*



Annika Schaffrath
 ☎ 06231/408-299

.....
 Gurken/Minigurken,
 Grünkohl, Spitzkohl,
 Erbsen*, Rot-/Weißkohl*,
 Wirsing*



Arco Schmitt
 ☎ 06231/408-374

.....
 Kartoffeln, Land-/Einlege-
 gurken, Paprika, Zwiebeln,
 Grünkohl*, Erdbeeren*,
 Spargel*



Martina Slunjski
 ☎ 06231/408-113
 ☎ 0176/10 408-113

.....
 Bio-Ware



Harald Steck
 ☎ 06231/408-112
 ☎ 0176/10 408-112

.....
 Eissalat, Mairüben,
 Salanova



Christel Stuck
 ☎ 06231/408-372

.....
 Dicke Bohnen, Petersilie
 kraus*, Petersilie glatt*,
 Zucchini*



Cornelia Vogel
 ☎ 06231/408-140
 ☎ 0176/10 408-140

.....
 Tomaten, Rhabarber,
 Rettich weiß*



Bernd Weiller
 ☎ 06231/408-371

.....
 Busch-/Stangenbohnen,
 Feldsalat (VK), Blumen-
 kohl*, Bunte Salate*,
 Kopfsalat*, Radicchio*

Hatzenbühl



Wolfgang Daum
 ☎ 06231/408-351
 ☎ 0176/10 408-351

.....
 Karotten lose u. gepackt,
 Lauch, Rot-/Weißkohl,
 Sellerie Bund und lose*,
 Obst, Erdbeeren*



Dominik Heinzen
 ☎ 06231/408-355
 ☎ 0176/10 408-355

.....
 Karotten lose u. gepackt,
 Lauch, Rot-/Weißkohl,
 Sellerie Bund und lose*,
 Obst, Erdbeeren*



Karl-Heinz Jäger
 ☎ 06231/408-352
 ☎ 0176/10 408-352

.....
 Karotten lose u. gepackt,
 Lauch, Rot-/Weißkohl,
 Sellerie Bund und lose*,
 Obst, Erdbeeren*

* = Vertretung

RÜCKBLICK AUF DIE SAISON

Mit dem PFALZ durch die EHEC-

Betroffene Erzeuger sprechen von Absatzeinbrüchen, schwerwiegender als die nach Tschernobyl. Vor allem bei Salaten mussten sie Verluste von bis zu 80 Prozent im Vergleich zum Vorjahr hinnehmen. Die einzige gute Nachricht: Pfalzmarkt-Mitglieder waren bundesweit die ersten Erzeuger, denen EU-Entschädigungen ausgezahlt wurden.



Links: Dieter Lutz, Erzeuger aus Knittelsheim
Rechts: Pfalzmarkt-Vorstand Hans-Jörg Friedrich

„Was machbar war, hat der Pfalzmarkt für uns herausgeholt“, sagt Dieter Lutz aus Knittelsheim. „Die Summe der Entschädigungen ist traurig, aber das liegt an der Politik, da kann der Pfalzmarkt nichts dafür“, sagt der Landwirt, in dessen Betrieb seit 50 Jahren hauptsächlich Kopfsalat produziert wird. Seine persönliche Bilanz des Jahres 2011 ist alles andere als erfreulich, „natürlich haben wir ein Negativgeschäft gemacht“. Auch nach offi-

ziellem Ende der EHEC-Epidemie liegen die Verkaufszahlen von Salaten noch deutlich unter denen vergangener Jahre – „das eine ist der schlechte Verkauf, das andere der schlechte Preis“, sagt Lutz. Wenn die Nachfrage ständig unter dem Angebot liegt, ist einfach kein guter Preis zu holen. Und die Entschädigungen? Für viele Erzeuger ein schwacher Trost, wurden doch bisher nur Zucchini sowie botanische Salate entschädigt. Also kein

Rucola, kein Radicchio und kein Feldsalat und auch nicht die Salatgemüse Radieschen oder Bundzwiebeln – allesamt Gemüse, die beim Pfalzmarkt sonst stark gefragt werden und deren Verkauf mit EHEC fast ganz zum Erliegen kam. Für die botanischen Salate erhielten die Erzeuger etwa neun Cent pro Kopf – ein Trostpflaster, das sich aus dem Durchschnittspreis der letzten drei Jahre minus 50 Prozent ergibt.

MARKT -Krise



Beim Umgang mit der Krise war viel Fingerspitzengefühl gefragt.

Entschädigung



= 9 ct

Durchschnittspreis der letzten drei Jahre minus 50 Prozent

Botanische Salate & Zucchini

(ohne Rucola, Radicchio, Feldsalat, Radieschen, Bundzwiebeln)



Rucola zwischen allen Fronten

Dass neben Salat ausgerechnet Zucchini entschädigt wird, ist ein ausdrucksstarkes Symbol dafür, welche Rolle Lobbyarbeit auf europäischer Ebene spielt: „Das haben die Mittelmeerländer in den EU-Kommissionen durchgedrückt“, sagt Pfalzmarkt-Geschäftsführer Hans-Jörg Friedrich. „Deren Exportschlager ist nun mal Zucchini.“ Wenn alles so läuft, wie Friedrich und mit ihm wohl alle deutschen Landwirtschaftsverbände es sich erhoffen, dann werden sie Ende Oktober auf der Konferenz der Agrarminister des Bundes und der Länder im thüringischen Suhl die eigene Lobby dazu nutzen, dass auch Erzeuger für ihren Ausfall ent-

Umsatzverluste durch EHEC beim Pfalzmarkt

Entschädigungszahlungen



8 Mio. Euro



1,9 Mio. Euro

schädigt werden, die bisher keine EU-Hilfe erhalten haben. Zum Beispiel für Rucola. Viel mehr als ihr gutes Verhältnis zum Mainzer Landwirtschaftsministerium haben sie dazu allerdings nicht in der Hand. „Der Bund sagt, hier handle es sich um Sache der Länder, die wiederum dringen auf die Verantwortung des Bundes und seine Rolle in der EU.“ Was zwischen diesen Mühlen übrig bleibt, ist abzuwarten.

Chronik einer Agrarkatastrophe

„Dass EHEC derartige Konsequenzen haben würde, habe ich nicht geahnt, das konnte niemand ahnen“, erzählt Hans-Jörg Friedrich. Mit der Ende Mai von Robert-Koch-Institut und Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner herausgegebenen Verzehrwarnung vor jeglichem un-

„Niemand konnte ahnen, welche Konsequenzen EHEC haben würde.“

gekochten Gemüse brach der Markt komplett zusammen. Der Pfalzmarkt reagierte umgehend: In kürzester Zeit wurden verschiedene Labore beauftragt, insgesamt 400 Gemüseproben zu untersuchen. „Damit waren wir mit die ersten in

Deutschland“, sagt Friedrich – viel geholfen hat es nicht. Obwohl keine einzige Probe den EHEC-Erreger auf sich trug und die Ergebnisse umgehend an den Handel und die Qualität und Sicherheit GmbH geschickt wurden, listete der Handel radikal aus. Verständlich, erwies sich die Sorge, wegen der Angst der Verbraucher auf der Ware sitzen zu bleiben, doch als nur zu begründet. So nachvollziehbar die Panik der Verbraucher, so ärgerlich die Panikmache mancher Medien: „Was hier an Fehlmeldungen verbreitet wurde, war wirklich frustrierend“, so der Pfalzmarkt-Geschäftsführer. „Zum Beispiel, dass Gemüse mit Gülle gedüngt würde – kompletter Schwachsinn, das dürfen wir gar nicht!“ Acht Millionen Euro Umsatzverlust hat EHEC dem Pfalzmarkt bislang beschert. Demgegenüber steht eine Entschädigungssumme von 1,9 Millionen Euro für die Erzeuger. „Wir als Vermarkter, der LEH und die Händler haben ja auch riesige Verluste – für die gibt es keine Ausgleichszahlungen“, sagt Friedrich. Deutschlandweit wurden 16 Millionen Euro ausgezahlt – von 227 Millionen Euro für ganz Europa. Wie immer widerwillig angesichts chronisch leerer Kassen. „Wenn es um Geld geht, rennt man nie offene Türen ein“, sagt Friedrich, „aber



Blitzschnell reagiert: 400 Proben schickte der Pfalzmarkt gleich zu Beginn der Krise an verschiedene Labore.



EHEC-Erreger unterm Mikroskop

der Schaden, den wir – ja völlig unverschuldet! – hinnehmen mussten, war so groß, dass die in Brüssel gar nicht anders konnten, als Ausgleichszahlungen zuzustimmen.“

Rausholen, was geht

Mittlerweile haben auch Erzeuger, die nicht Mitglieder des Pfalzmarkts sind, ihre Entschädigungen erhalten, allerdings mussten sie neben der längeren Wartezeit auch mehr Auf-

wand in Kauf nehmen, etwa bei der Dokumentation der vernichteten Flächen, die beim Pfalzmarkt nur stichprobenartig gemacht wurde. Davon hat Dieter Lutz profitiert. Er ist erst seit Beginn dieses Jahres Pfalzmarkt-Mitglied und froh, dass er diesen Schritt vor Beginn der EHEC-Krise überhaupt etwas Gutes abgewinnen will, dann am ehesten, dass sie gezeigt hat, wie gut die Gremien von Pfalzmarkt kooperie-

„Unser Schaden war so groß, dass Brüssel Ausgleichszahlungen zustimmen musste.“

ren und wie eng der Zusammenhalt zwischen den verschiedenen Verbänden und etwa der QS GmbH ist. Und dass der Pfalzmarkt sehr aktiv ist, wenn es darum geht, das Beste für seine Erzeuger rauszuholen.



Ergebnisse der Vertreterversammlung

Neben der aufgrund der EHEC-Krise sehr belastenden Situation gab es bei der Vertreterversammlung von Pfalzmarkt und OGM Maxdorf am 21. Juli im Pfalzmarkt auch eine positive Nachricht zu vermelden: Mit 91 Mio. Euro Umsatz war das Jahr 2010 das historisch gesehen beste Jahr seit Bestehen des Pfalzmarkts.

Gemeinsam wurde beschlossen, Aufsichtsrat und Beirat zu entlasten, indem die anfallende Arbeit auf die Gremienvertreter verteilt wird.

Ein weiterer Punkt der Versammlung war die Planung der Zusammenführung des operativen Geschäfts von OGM Maxdorf und Pfalzmarkt. Ab dem 1. Januar 2012 wird das gesamte operative Geschäft beim Pfalzmarkt liegen. Zur Vereinfachung der Zusammenarbeit wird derzeit das Warenwirtschaftssystem „Navision“ programmiert. Erfreulicherweise stellten alle Beteiligten fest, dass sich die Kooperation der Erzeugergemeinschaften auch unter Einfluss der EHEC-Krise deutlich verdichtet hat.

PFALZMARKT NEWS

GREMIENVORSITZENDE

Vier von hier

Am 21. Juli tagte die Vertreterversammlung von Pfalzmarkt und OGM Maxdorf. Dies sind die neuen und alten Gremiovorsitzenden:



Gerhard Zapf



Martin Steig



Werner Steuer



Michael Herrmann



> Gerhard Zapf, Aufsichtsratsvorsitzender Pfalzmarkt

Gerhard Zapf ist seit 14 Jahren Mitglied im Aufsichtsrat des Pfalzmarkts, im September 2010 übernahm er den Vorsitz des Gremiums. Der gelernte Landwirtschaftsmeister betreibt einen Obst- und Spargelhof in Kandel. In seiner Berufslaufbahn hat er 35 Lehrlinge ausgebildet. Als Aufsichtsratsvorsitzender wie als Erzeuger setzt er sich dafür ein, das Image der Landwirtschaft gegenüber den Verbrauchern zu verbessern. So öffnet er seinen Betrieb regelmäßig für Besuchergruppen. Zapf ist verheiratet und hat drei Kinder.

> Martin Steig, Beiratsvorsitzender Pfalzmarkt

Der gelernte Landwirt mit Betrieb in Mutterstadt ist seit 2007 Beiratsvorsitzender des Pfalzmarkts. Zuvor war er bereits Mitglied des Aufsichtsrats. Steig ist verheiratet und hat zwei Kinder.

> Werner Steuer, Aufsichtsratsvorsitzender OGM Maxdorf

Werner Steuer war schon mehr als 20 Jahre Mitglied im Aufsichtsrat des OGM Maxdorf, bevor er vor vier Jahren den Vorsitz übernahm. Der Familienbetrieb des gelernten Gemüsegärtners mit der Weiterbildung zum staatlich geprüften Wirtschaftler befindet sich in Lamsheim. Steuer ist verheiratet und hat zwei Kinder.

> Michael Herrmann, Vorstandsvorsitzender OGM Maxdorf

Michael Herrmann ist seit 2009 Vorstandsvorsitzender des OGM Maxdorf. Den Familienbetrieb in Maxdorf betreibt er mit Ehefrau, Mutter und zehn Saisonarbeitern. Der gelernte Zierpflanzengärtner ist verheiratet und hat eine Tochter.

PFALZMARKT NEWS

KOOPERATION MIT OGM MAXDORF

„Der richtige Schritt zur richtigen Zeit“

Am 4. Februar 2011 unterzeichneten die Vorstände von Pfalzmarkt und OGM Maxdorf ihren Kooperationsvertrag. Johannes Trauth, Geschäftsführer des Pfalzmarktes, zum Stand der Zusammenarbeit und den nächsten Zielen.



Herr Trauth, haben sich die Hoffnungen aller Beteiligten in Bezug auf die Kooperation von Pfalzmarkt und OGM Maxdorf erfüllt?

Vollständig erfüllt noch nicht – unser Ziel ist ja die Fusion – , aber die Zusammenarbeit wird immer besser. Mit dem 1. Januar 2012 geht das gesamte operative Geschäft an den Pfalzmarkt über und dann werden die positiven Auswirkungen unseres Vertrages noch deutlicher spürbar.

Welche zum Beispiel?

Wir haben etwa gerade für eine halbe Million Euro unser Betriebssystem erneuert, das den OGM Maxdorf ab dem 1. Januar integrieren wird. Im Augenblick stellt Maxdorf bei jedem Verkauf eine Rechnung an uns, woraufhin wir den Kunden belasten. Mit dem neuen System schreiben die Maxdorfer direkt ihre bzw. unsere gemeinsame Rechnung und fertig. Nächstes Jahr werden sich zudem weitere Synergie-Effekte in Sachen Anlieferung und Abholung der Waren oder bei der Bestellung von Verpackungsmaterial zeigen. Und natürlich können wir unsere Anbaupläne für die Saison 2012 besser aufeinander abstimmen.

Die Saison 2011 wurde von der EHEC-Krise überschattet. Wie hat sich EHEC auf die Zusammenarbeit mit Maxdorf ausgewirkt?

Die Maxdorfer haben gemerkt, wie professionell und schnell wir unsere Ausfälle bei der EU geltend machen konnten, wie präsent der Pfalzmarkt bei den Verhandlungen um die Gelder war. Und wir waren schließlich auch bundesweit die ersten, die Entschädigungen erhalten haben. Das stärkt das Vertrauen. So schlimm die Krise für die Branche war, in Bezug auf unseren Zusammenhalt hat sie sich positiv ausgewirkt.

Können Sie bereits sagen, wann mit der Fusion zu rechnen ist?

Da unsere Verlobungszeit so gut anläuft, gehe ich davon aus, dass wir spätestens nach Ablauf des Kooperationsvertrages heiraten bzw. fusionieren. Das wäre 2015.

NACHRUF

Reinhard Bergtholdt

Wir trauern um unseren langjährigen Mitarbeiter Reinhard Bergtholdt, der im Alter von 59 Jahren für uns alle unfassbar und plötzlich verstarb.

Reinhard Bergtholdt war seit 2002 als Mitarbeiter im Vertrieb der Pfalzmarkt eG tätig. Er hat in dieser Zeit die uneingeschränkte Achtung und Anerkennung seiner Vorgesetzten und Kollegen erworben. Am 22. Juli ist Reinhard Bergtholdt unerwartet gestorben. Wir haben mit ihm einen geschätzten Kollegen und Freund verloren. Wir werden Herrn Bergtholdt ein ehrendes Andenken bewahren.

QUALITÄTSSICHERUNG

Gesunde Pflanzen sind die Basis



Welches Mittel wogegen einsetzen, in welchen Mengen und wann am besten: „Viele Erzeuger erfüllen die gesetzlichen Vorgaben auf der Grundlage langjähriger Erfahrung und intensiven Austauschs mit Kollegen“, sagt Beate Speth, Leiterin des Qualitätsmanagements beim Pfalzmarkt. Die Chemieingenieurin aus Schifferstadt hat im Sommer die Stelle von Britta Lindner übernommen, nachdem diese zur Bolap gewechselt ist. „In den Schlagdateien für ihre Kulturen finden die Erzeuger zudem Richtlinien des BVL (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit) darüber, welche Herbizide, Insektizide oder Fungizide sie in welcher Menge mit welcher Wartezeit bis zur Ernte einsetzen können“, erklärt Beate Speth. Dass die Pfalzmarkt-Mitglieder außerordentlich gut informiert sind, zeigen die hervorragenden Ergebnisse der

Erfahrung ist einiges wert bei der Gesundheitshaltung von Pflanzen. Und die besitzen die Pfalzmarkt-Erzeuger. Wenn sie doch mal nicht weiter wissen, aktuelle Pflanzenschutzempfehlungen oder Rückstandswerte benötigen, finden sie beim Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) in Neustadt, der Bolap (Gesellschaft für Bodenberatung, Laboruntersuchung und Qualitätsprüfung mbH) in Speyer oder bei Beate Speth in der Qualitätssicherung des Pfalzmarkts kompetente Ansprechpartner.

Rückstandsanalysen. Die Erzeuger wissen: Nur nahezu rückstandsfreie Ware kann heutzutage noch vermarktet werden. Bis auf die dritte Stelle hinter dem Komma werden Chemikalien nachgewiesen. Die Devise „Viel hilft viel“ vergangener Tage hat den Bewirtschaftern außerdem genug bleibende Probleme in der Erde hinterlassen, um sie davon zu überzeugen, dass beim Pflanzenschutz weniger oft mehr ist, vor allem langfristig betrachtet.

Resistenzen vermeiden

Deswegen setzt der Pfalzmarkt schon lange auf kontrolliert integrierten Anbau, bei dem Schädlinge auf natürliche Art bekämpft werden, bevor chemische Zusatzstoffe zum Einsatz kommen. Am besten ist es, Krankheiten und Schädlingsbefall vorzubeugen. Nur wie? „Bei den Fragen helfen unsere Pflanzenschutzberater“, erklärt Norbert Hege, seit 1988 Kundenbetreuer bei der Bolap. „Die gehen zu

den Erzeugern aufs Feld und gucken sich die Kulturen an und beraten, bevor das Kind in den Brunnen gefallen ist.“ Nicht immer lässt sich vorbeugen, und manchmal bleibt der Einsatz von Chemikalien nicht aus. Mit ihren Empfehlungen bewegen sich die Pflanzenschutzberater zwischen den Forderungen der Verbraucher nach rückstandsfreier Ware und der alltäglichen Betriebswirklichkeit. Sprich: Manche Mittel mögen gesünder sein, dafür sind sie aber nicht so wirksam. Hinzu kommt, dass viele Pflanzenschutzmittel zu häufig eingesetzt werden und so ihre Wirkung gegenüber Schädlingen einbüßen. „Um diese Resistenzbildung zu vermeiden, sollten die verfügbaren Pflanzenschutzmittel im Wechsel eingesetzt werden“, erklärt Norbert Hege.

Schnelle Hilfe gegen Xanthomonas

Hilfreich sind Pflanzenzüchtungen, die von vornherein weniger anfällig sind. Übrigens auch im Hinblick auf die Klimaveränderung. Neue, aus anderen Klimazonen eingeschleppte Schädlinge wie etwa der Mais-



Mit der Klimaveränderung kommen neue Schädlinge: Hier der Mais-Bohrer



Beate Speth nimmt für den Pfalzmarkt Schädlinge ins Visier. Dieser hier spielt Gottseidank noch keine Rolle!



Breitet sich schon übers Saatgut aus: das Bakterium Xanthomonas

Bohrer spielen hierzulande im Gemüsebau zwar noch keine große Rolle, dafür machen die Wetter-Extreme genug Probleme. „Vor allem mit dem Wind haben die Erzeuger zu kämpfen“, berichtet Beate Speth. „Viel Wind bedeutet auch viel Abdrift.“ Ein weiteres Problem der vergangenen Saison war das Bakterium Xanthomonas, mit dem viele Erzeuger das erste Mal zu tun hatten. Es breitet sich bereits über das Saatgut auf die Jungpflanzen aus und macht sich zunächst durch schwarze Flecken

auf den Blättern bemerkbar. Einzelne Pflanzenteile verwelken und faulen vor der Zeit. Hier hat der Pfalzmarkt entschlossen und rasch reagiert, indem er die betroffenen drei Jungpflanzenbetriebe der Region bei den umfassenden Untersuchungen vor der Auslieferung der Jungpflanzen unterstützte. Für die Betriebe alleine wären die aufwändigen Proben und Beratungen nicht zu stemmen gewesen. Für Menschen ist Xanthomonas übrigens völlig ungefährlich – wie einige

Pflanzenkrankheiten oder Schädlinge. Gefährlich hin oder her – kaum ein Verbraucher möchte mit Schnecken, Fliegenlarven oder schwarzen Flecken auf seinem Gemüse konfrontiert werden. „Das geht so weit, dass Kohlrabi mit unschönem Blattwerk nicht gekauft wird – obwohl keiner die Blätter isst!“, sagt Beate Speth. Und: Auch das gesündeste Gemüse nützt nichts, wenn so etwas wie EHEC passiert. Denn gegen die Ängste der Verbraucher ist kein Kraut gewachsen ...



Klasse Kürbis!

Man könnte meinen, die grimmig grinsenden Halloween-Kürbisse allerorten wollten die Verbraucher durch Abschreckung davon abhalten, sie oder ihre Artgenossen zu verzehren. Das wäre fatal! Denn der weiche Kern in der harten Schale ist nicht nur gesund, sondern überaus schmackhaft. Also: Ran an die Kürbis-Köpfe!

Bei nur 25 Kalorien pro 100 Gramm stecken im Fruchtfleisch des Kürbis Vitamine, Kalium, Magnesium und Eisen satt. Auch gilt der Kürbis als wirksames Heilmittel bei Leber-, Nieren- und Blasenproblemen. Und in den orange gefärbten Sorten – es gibt auch rein grüne Kürbisse – beugen die sogenannten Karotene Herz-Kreislauf- und einigen Krebs-Erkrankungen vor. Dem folgenden Rezept geben die unterschiedlichen Sorten eine jeweils andere Geschmacksnote.

Kürbisauflauf mit Zimtsahne

Zutaten für vier Personen:

1 kg Kürbisfleisch	1 Vanilleschote
200 ml Weißwein	100 g Zucker
Saft einer Zitrone	6 frische Eier
100 ml Apfelessig	15 Scheiben Weißbrot
400 g Zucker	Butter für die Form
1 Messerspitze gemahlener Zimt	300 g Schlagsahne
2 Nelken	1 TL gemahlener Zimt
1/2 Liter Milch	

Heizen Sie zunächst den Backofen auf 200° Celsius vor. Schneiden Sie dann das Kürbisfleisch in 2 cm große Würfel. Köcheln Sie es zusammen mit Weißwein, Zitronensaft, Apfelessig, 400 g Zucker, dem Zimt und den Nelken in einem Topf bissfest. Die Flüssigkeit sollte fast verdampft sein.

Dann kochen Sie die Milch mit der längs aufgeschnittenen Vanilleschote und 100 g Zucker auf, lassen Sie sie etwas abkühlen und rühren Sie dann die Eier ein. Die Vanilleschote herausnehmen und die Weißbrotscheiben mit der Milch tränken.

Legen Sie eine gebutterte Auflaufform mit den Weißbrotscheiben aus und füllen Sie auf diese das Kürbisragout. Gießen Sie die restliche Eier-Milch darüber und decken Sie das Ganze zum Schluss mit den restlichen Brotscheiben ab. Nun im Backofen bei 200° Celsius (Gas Stufe 3) etwa 35 Minuten backen.

Lassen Sie den Auflauf etwas abkühlen und stürzen Sie ihn dann auf eine runde Platte. Die Sahne steif schlagen und den Auflauf damit bestreichen. Zum Schluss mit gemahlenem Zimt bestäuben.

Guten Appetit!