

Pfalzmarkt Journal

Ausgabe 1/2015

Das Mitgliedermagazin der Erzeugergemeinschaft Pfalzmarkt



Traditions- betrieb mit Zukunft

Erfolgreich mit Spargel, Erdbeeren und Rhabarber:
Theo Beck aus Dudenhofen im Erzeuger-Porträt

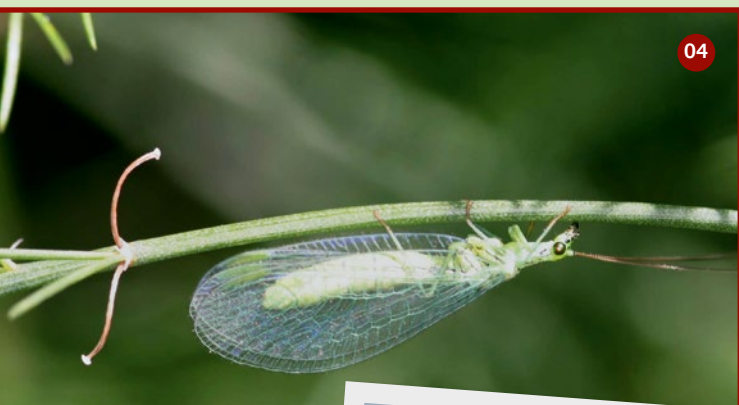
Nachhaltigkeit erzeugen

Was der Pfalzmarkt für die Zukunft
des Gemüsebaus in der Vorderpfalz tut

Die dicke Wolke kommt näher

Erste Reaktionen
auf den Mindestlohn

Pfalzmarkt



04

SCHWERPUNKTTHEMA

Nachhaltigkeit erzeugen



14

Was der Pfalzmarkt für die Zukunft des Gemüsebaus in der Vorderpfalz tut

04



12

Die dicke Wolke kommt näher

Erste Reaktionen auf den Mindestlohn

08

SERVICE

Ihre Ansprechpartner im Vertrieb

Dieses Mal: unsere Abteilungsleiter

10

Die Leitung als Teil des Teams

Umstrukturierung im Vertrieb

12

Traditionsbetrieb mit Zukunft

Erzeuger-Porträt

14

Pfalzmarkt News

16

Genau in der Spur

Die Anbaugerätelenkung PSR SLIDE von Reichardt

17

Der Kraut- und Rübenradweg

Was die Genusslandschaft Pfalz zu bieten hat

18



18

SPITZENREZEPTE FÜR SPITZENGEMÜSE

Ein Exot wird heimisch: Bundzwiebeln

Das Rezept von „Casino im Pfalzmarkt“-Chef Jürgen Schleicher

20

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

Druck: Printart GmbH, Dannstadt



Dieses Vorhaben wurde von der Europäischen Gemeinschaft kofinanziert
(Gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse)

Angelika Elbert
☎ 06231/408-202
✉ a.elbert@pfalzmarkt.de

Vorstandssekretariat

„Wenn der Wettbewerb nicht verzerrt ist, lohnt sich das Ackern.“

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

„tue Gutes und rede darüber“ lautet das beliebte Motto von Wohltätigkeitsorganisationen, das mittlerweile auch viele Marketingabteilungen großer Unternehmen beherzigen. Auch wir als Pfalzmarkt tun viel Gutes – das allerdings viel zu wenig im Bewusstsein unserer Verbraucher anlangt. Knackfrischer Spargel, glänzend rote Erdbeeren, appetitlicher Früh-salat: Alles selbstverständlich für diejenigen, die im Supermarkt ihre Wagen füllen. Deswegen ist es gut, dass wir auf der Landesgartenschau, die ab Mitte April in Landau stattfindet, die Gelegenheit haben, uns und unsere Leistungen zu präsentieren. Denn schließlich sind die Besucher dort auch Verbraucher. Auf 2.000 Quadratmetern beackern wir quasi das Feld „Wahrnehmung in der Öffentlichkeit“. Es ist nur eines von mehreren Feldern, auf denen wir derzeit arbeiten, und sicher nicht das größte. Aber vom Ackern verstehen wir schließlich was.



Doch egal, ob es sich um Mindest-lohn, Arbeitszeitengesetze oder Marketingstrategien handelt: Wir sind sicher, dass sich der lange Atem lohnt. Auch das ist übrigens Nachhaltigkeitsdenken. Mehr zu diesem Thema und seiner Bedeutung für den Pfalzmarkt lesen Sie ab Seite 6.

Eine interessante Lektüre wünschen Ihnen

Trauth

Johannes Trauth,
Vorstand Vertrieb
(Sprecher)

Dr. Markus Nöthen

Dr. Markus Nöthen,
Vorstand Verwaltung



QUALITÄTSSICHERUNG

Nachhaltigkeit



Nachhaltigkeit werde für die Gemüseanbauer zwangsläufig ein Thema werden, weil der Handel darin ein Verkaufsargument sehe, hieß es am Rande des Pfälzer Gemüsebautags 2013. Tatsächlich ist der Bedarf nachhaltigen Wirtschaftens auch unabhängig von Verkaufsargumenten allen Beteiligten präsent. Pfalzmarkt und Erzeuger können einiges tun, damit die Vorderpfalz auch morgen und übermorgen noch gute Erträge bringt.

Filigraner Nützling im Gemüsebau:
Die Larven der Florfliege vertilgen
Blattläuse en masse.



erzeugen

Der Begriff „Nachhaltigkeit“ wird in der Forstwirtschaft seit Jahrzehnten verwendet und bedeutet dort nichts anderes als die schlichte Einsicht, dass nicht mehr Holz gefällt werden sollte, als nachwachsen kann. Sonst schneidet sich die Branche ins eigene Holz – pardon: Fleisch. Tatsächlich lässt sich dieses Prinzip auf viele Bereiche übertragen, in denen es um die Nutzung von Ressourcen geht. So lautet die Definition von Nachhaltigkeit im Duden, „dass nicht mehr verbraucht werden darf, als jeweils nachwachsen, sich regenerieren, künftig wieder bereitgestellt werden kann“.

Für die Landwirtschaft heißt das, sich nicht selber den Boden unter den Füßen wegzu ziehen – indem er ihn vernichtet. Pfalzmarkt-Vorstand Johannes Trauth dazu: „Der Erzeuger lebt von seiner Produktion und von der Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit. Der Boden ist nicht austauschbar, er muss wie ein Lebewesen ernährt werden, damit er stark und ertragsreich bleibt.“ Die Böden der

Vorderpfalz immerhin machen seit Jahrzehnten eine hochintensive Bewirtschaftung mit. Tendenz: steigend. Gerade deswegen ist es wichtig, die Zukunft nicht aus dem Blick zu verlieren.

Altbewährt ist aus guten Gründen altbewährt

Was kann der Erzeuger also tun, um im Dienste seiner Böden und des Grundwassers nachhaltig zu produzieren? Ein altes und über die Jahrhunderte wirksames Prinzip ist die Fruchtfolge und gelegentliche Brache der Acker. Bei den guten Böden der Vorderpfalz reicht die Fruchtfolge mit tiefwurzelnden Kulturen wie Rüben oder eine Gründüngung mit Sudangras, um die Böden vom Stickstoff zu befreien. Viele Erzeuger erweitern stetig ihre Anbauflächen. „Sie sollten diese Gelegenheit nutzen, um die Böden hin und wieder zur Ruhe kommen zu lassen, anstatt noch mehr Fläche zu bebauen“, erklärt Klaus Strohmeier, Geschäftsführer der Bolap (Gesellschaft

„Der Erzeuger lebt von seiner Produktion und von der Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit.“



Johannes Trauth, Pfalzmarkt-Vorstand



Gerätekombination zur Einarbeitung von humusbildenden Ernterückständen und wasserschonender Bodenrückverdichtung.

für Bodenberatung, Laboruntersuchung und Qualitätsprüfung mbH) in Speyer.

Böden wie Gewässer profitieren von sparsamer Düngung und gezieltem Pflanzenschutz. Hier hat sich in den vergangenen Jahren viel Positives getan. Kulturschutznetze etwa zum Schutz der Pflanzen vor Schädlingen werden immer gebräuchlicher. „Rettich wächst bei uns nur noch unterm Netz“, erklärt Beate Speth, Leiterin der Qualitätssicherung beim Pfalzmarkt. „Ein weiteres nützliches Produkt sind Pheromon-Fallen zur Bedarfsfeststellung, die Pfalzmarkt-Erzeuger setzen sie gerade viel für Broccoli ein.“ Wurde früher einfach mal vorbeugend gegen alle möglichen Krankheiten und Schädlinge gespritzt, so geschieht dies heute nur noch bei Bedarf und nach strengen Vorgaben, da der Handel nur noch drei bis fünf Wirkstoffe toleriert. Und auch, weil sich herumgesprochen hat, wie sich Pflanzenschutzmittel global auswirken: Sie finden sich im Boden, im Wasser, in der Luft, im Fett der arktischen Eisbären und im Eis der Zugspitze wieder.

So viel wie nötig, so wenig wie möglich

Positives gibt es auch in Sachen Gewässerschutz und Düngeproblematik zu berichten. Nachdem im Herbst 2012 Messungen des Landes Rheinland-Pfalz gezeigt hatten, dass das oberflächennahe Grundwasser in der Vorderpfalz stark Nitrat-belastet war, hatte der Pfalzmarkt, ausgeführt von der Bolap, regelmäßige Nmin-Messungen veranlasst, um den Stickstoffgehalt der Böden zu ermitteln – und damit den tatsächlichen Düngebedarf. So viel düngen wie nötig, so wenig wie möglich, ist die Devise. Viele Erzeuger haben dieses letztendlich freiwillige Projekt gut angenommen. „Die Region hat reagiert“, sagt Klaus Strohmeyer von der Bolap, erfreut von den teilweise guten Ergebnissen der Nmin-Messungen. „Viele Betriebe haben kein Problem.“ Einige Kulturen, vor allem Flachwurzler wie Rucola oder Feldsalat, seien jedoch immer noch problematisch. Hier sieht Strohmeyer noch Potenzial nach oben. Er warnt: „Die neue Düngemittelverordnung kommt diesen Herbst.“ Mit ihr werde ab der zweiten Nutzung einer Kultur im Jahr die Nmin-Messung verpflichtend, plus Nachweis, wieso und wie viel Dünger ausgebracht wurde. Auf zu schlechte Werte folgt



Gezielte Reihendüngung ist sparsame Düngung.

Mit Pheromonfallen gegen die Kohldrehherzgallmücke im Broccoli.

Hübsche Fruchtfolgepflanze: Sonnenblumen und Bienen sind zum Wahrzeichen von Nachhaltigkeit geworden.



dann eine Düngebeschränkung durch den Gesetzgeber. Mit den durch den Pfalzmarkt bezuschussten Nmin-Messungen haben Pfalzmarkt-Erzeuger die besten Chancen, schon vorab zu reagieren.

Der Pfalzmarkt unterstützt die Erzeuger bei ihren Bemühungen, dem Thema Nachhaltigkeit gerecht zu werden. Dazu gehört es auch, über neue Düngemitteltechnologien speziell für den Gemüsebau zu informieren. Neue Maschinen arbeiten sehr präzise und können bis zu 20 Prozent Dünger einsparen.

Maßnahmen in Mutterstadt

Auf dem eigenen Gelände in Mutterstadt setzt der Pfalzmarkt in puncto Nachhaltigkeit auf verschiedene Energiesparsysteme, zum Beispiel auf LED-Beleuchtung oder Solaranlagen auf den Dächern – Maßnahmen, die auch in etlichen Erzeugerbetrieben zu finden sind.

„Eine Sache sollte man noch erwähnen, wie Erzeuger ökologisch nachhaltig arbeiten können“, sagt Beate Speth: „Durch Man-Power.“ Klar, ein Mensch arbeitet



Bildschöner Rettich: schädlingsfrei unterm Kulturschutznetz.

letzten Endes ressourcenschonender als eine Maschine. Ein Ansatz allerdings, der in der Praxis gerade durch den Mindestlohn unterlaufen wird. Arbeitskraft einsetzen, um das Gras in den Kulturen zu entfernen? Finanziell nicht mehr möglich – das werden Präzisionsmaschinen übernehmen müssen.



MINDESTLOHN

Die dicke kommt



Noch sind die Konsequenzen des Mindestlohns nicht im vollen Ausmaß zu spüren, dafür ist die Saison zu jung. „Aber die Bedrohung schwebt über den Erzeugern“, sagt Dr. Markus Nöthen vom Pfalzmarkt-Vorstand. Der Pfalzmarkt arbeitet indes an Strategien, um die Folgen des Mindestlohns für seine Mitglieder abzuschwächen.

Seit Jahreswechsel müssen Erzeuger ihren Saisonarbeitskräften mindestens 7,40 Euro die Stunde zahlen. Dass es nicht die vollen 8,50 Euro sind, liegt daran, dass Bauernverbände und Politik im Vorfeld einen flächendeckenden Tarifvertrag ausgehandelt hatten – eine Sonderkondition für den Gemüsebau. Auch gilt die Dauer einer geringfügigen Beschäftigung nun für 70 statt wie bisher für 50 Tage und die Sozialabgaben für Erntehelfer werden für die Arbeitgeber geringer. Ob diese Maßnahmen die Branche vor den befürchteten extremen Einbußen retten, bleibt abzuwarten. Ab November 2017 müssen die Erzeuger den Erntehelfern dann 9,10 Euro zahlen.

Im Raum steht die große Frage, wer die zu erwartenden Mehrausgaben auffängt. Der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) wohl nicht. „Unsere Kunden akzeptieren keine Preis-

steigerungen aufgrund des Mindestlohns“, so Nöthen. „Sie argumentieren, das Wetter spiele in unserem Marktsegment eine deutlich wichtigere Rolle als die Lohnkosten.“ Doch gerade bei Produkten wie Radieschen oder Bundzwiebeln, deren Kultivierung besonders viel Handarbeit verlangt, spielt der Faktor Arbeit bei der Kalkulation durchaus eine Rolle. Dass Erzeuger weiter in diese Kulturen investieren, wenn sie die Feldkosten nicht mehr decken können, ist unwahrscheinlich. „Marktgesetz ist eben auch: Seltenes ist teuer“, sagt Nöthen. Man wird sehen müssen, ob die Verbraucher bereit sind, Radieschen oder Bundzwiebeln aus der Pfalz zu kaufen, wenn diese mehr kosten.

Maschinen statt Menschen

Noch aber stehen alle Beteiligten im Obst- und Gemüsebau ganz am Anfang einer Entwicklung – und bereiten sich auf die Saison vor, wie sie es immer getan haben. Nun ja, fast ganz so. Martin Steig etwa, Erzeuger und Beiratsvorsitzender beim Pfalzmarkt, weiß jetzt schon, dass er zwei Saisonarbeiter weniger beschäftigen wird als bisher, um so etwa zehn Prozent seiner Lohnkosten einzusparen. Nach seinen Berechnungen muss er, wenn 2017 die vollen 9,10 Euro gelten, als Kompensation 5.000 Arbeitsstunden kürzen. „Eine Automatisierung der Arbeit ist zwingend notwendig“, sagt er.



Wolke näher

V.l.n.r.: Joachim Schneider (Landwirtschaftlicher Arbeitgeberverband e.V.), Otwin Schlosser (Aufsichtsrat Pfalzmarkt), Dr. Markus Nöthen (Vorstand Pfalzmarkt), Johannes Zehfuß (CDU-Landtagsabgeordneter und Biogemüse-Produzent), Julia Klöckner (Landesvorsitzende CDU), Hermann Reber (Fachgruppe Gemüsebau und Pfalzmarkt-Erzeuger), Christian Deyerling (Aufsichtsrat Pfalzmarkt), Gerd Sahler (Beirat Pfalzmarkt), Wolfgang Renner (Beregnungsverband Vorderpfalz)



Das sieht der Pfalzmarkt-Vorstand ebenso. „Handel ist Wandel, und deswegen wäre es falsch, nur abzuwarten“, sagt Nöthen. „Wenn Arbeit teurer wird, müssen die Erzeuger und wir eben umstrukturieren – und eine Möglichkeit ist die Investition in Maschinen.“ Bekanntermaßen ist deren Einsatz im Gemüsebau nicht ganz einfach, doch es tut sich was auf diesem Feld. Der Pfalzmarkt wird eine Hackmaschine anschaffen, die über einen Dienstleister von allen Erzeugern genutzt werden kann. Zunächst wird damit nur eine Spurbreite bedient werden können; zeigt sich jedoch, dass die Kosten-Nutzen-Rechnung aufgeht, wird der Pfalzmarkt weitere Maschinen kaufen.

„Eine Automatisierung der Arbeit ist zwingend notwendig.“



Martin Steig, Erzeuger und Beiratsvorsitzender

Einfluss geltend machen

Die Möglichkeiten, die der Pfalzmarkt hat, nutzt er – ebenso wie seinen Einfluss auf die Politik. So trafen sich am 20. Januar 2015 Vertreter des Pfalzmarktes, des Beregnungsverbandes Vorderpfalz, der Fachgruppe Gemüsebau im Bauern- und Winzerverband Rheinland-Pfalz Süd e.V. und des Landwirtschaftlichen Arbeitgeberverbandes in Mainz mit Julia Klöckner, stellvertretende Bundesvorsitzende und Landesvorsitzende der

CDU, um das Problem zu diskutieren und ihren Standpunkt klarzumachen. Klöckner versprach daraufhin, eine sogenannte „kleine Anfrage“ bei der Bundesregierung zu stellen, also schriftlich Auskunft über den Sachverhalt zu fordern. Doch dass an dem Gesetz grundsätzlich noch etwas geändert werden wird, glaubt eigentlich niemand. Allerdings gibt es Stellschrauben, an denen man drehen könnte, um es den Erzeugern im Gemüsebau leichter zu machen, etwa bei der Arbeitszeitengesetzgebung.

So machtlos sich einige Erzeuger fühlen mögen – ganz fatalistisch muss die Situation also nicht betrachtet werden.

Und man kann sogar Gutes im Schlechten finden: „Der Vorteil am Mindestlohn ist die Tatsache, dass er deutschlandweit in Kraft ist“, sagt Nöthen. „Will heißen: Es gibt diesbezüglich keine Wettbewerbsverzerrung. Durchkommt, wer besser kalkuliert.“ Und dass eine geschickte Kalkulation eine Kernkompetenz des Pfalzmarktes ist, ist unumstritten.



SERVICE

Ihre Ansprechpartner auf einen Blick

LEITUNG
VERTRIEB

Jürgen Kratochwil
☎ 06231/408-106



LEITUNG
VERTRIEB

Carlos Novo
☎ 06231/408-114



LEITUNG
EXPORT

Holger Schmitt
☎ 06231/408-119



NIEDERLASSUNGSLEITER
HATZENBÜHL

Sebastian Dorsch
☎ 06231/408-351



NIEDERLASSUNGSLEITER
MAXDORF

Ingo Kärcher
☎ 06231/408-380



LEITUNG
QUALITÄTSSICHERUNG

Beate Speth
☎ 06231/408-138



Normalerweise finden Sie hier unsere Mitarbeiter aus Einkauf und Verkauf versammelt. Damit Sie sich auch über unseren Vertrieb hinaus darüber orientieren können, wer beim Pfalzmarkt für was zuständig ist, stellen wir Ihnen dieses Mal unsere sämtlichen Abteilungsleiter vor.



DIE PRAKTISCHE DOPPELSEITE
ZUR SCHNELLEN ORIENTIERUNG!

**LEITUNG
LEERGÜT**

Udo Winkelmann
☎ 06231/408-693



HALLENMEISTER

Franz Josef Mayer
☎ 06231/408-640



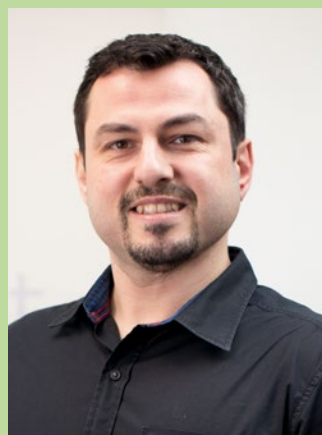
**LEITUNG
RECHNUNGSWESEN**

Oliver Weiß
☎ 06231/408-212



**LEITUNG
EDV-ABTEILUNG**

Stephan Ackermann
☎ 06231/408-211



SEKRETARIATSLEITUNG

Angelika Elbert
☎ 06231/408-202





UMSTRUKTURIERUNG IM VERTRIEB

Die Leitung als Teil des Teams

Seit Dezember letzten Jahres ist es offiziell: Carlos Novo und Jürgen Kratochwill sind die neuen Vertriebsleiter beim Pfalzmarkt - und bringen frischen Wind in die Abteilung.

Die beiden Neuen sind gleichzeitig schon altbewährt: Ein Jahr lang hatten sie den Vertrieb interimshalber bereits geleitet, bevor der Pfalzmarkt-Vorstand zum Jahreswechsel aus der Zwischenlösung eine dauerhafte machte. Nötig geworden war die Veränderung nach dem Wechsel des vorigen Vertriebsleiters Karl Völcker ins Controlling. Und Kratochwill und Novo machten ihre Sache hervorragend.

Die beiden bewältigten die eine oder andere Herausforderung, unter anderem aufgrund der Personallage: So gingen einige Mitarbeiter in Rente, manche befinden sich im Krankenstand. „Und wenn ein Stein in so einem komplexen System wackelt, dann muss das ganze Gebäude von Grund auf neu gebaut werden“, sagt Jürgen Kratochwill. Novo und er strukturierten die Abteilung in enger Zusammenarbeit mit dem Vorstand Vertrieb um. Sie bildeten neue Zweier- bzw. Viererteams, denen sie nach Wunsch, Kompetenz und individuellen Erfahrungen die Produktgruppen und Kunden zuordneten. „Wir haben das Rad nicht neu erfunden“, sagt Kratochwill, aber immerhin ist es Novo und ihm gelungen, eine grundsätzlich andere Arbeitsatmosphäre zu erzeugen. Dazu gehört, dass die Teams ein Mitspracherecht bekamen, denn, so Novo: „Die Leute müssen miteinander können.“

Einzelkämpfer sind stressanfälliger

Ziel war es, Druck von den Einzelpersonen zu nehmen – der Job ist stressig genug –, und dafür zu sorgen, dass es immer mindestens eine zweite Person im Team gibt, die eine Aufgabe genauso kompetent übernehmen kann. Gleichzeitig sind die Teamaufgaben so definiert, dass keine Unklarheiten und damit potenzielle Unstimmigkeiten entstehen können.

Ein Dreivierteljahr haben sich die neuen Vertriebsleiter Zeit genommen, die Vertriebsstruktur zu beobachten und zu analysieren, bevor sie die Umbildung umsetzten. Zwar besuchten sie auch ein Führungskräfte-Seminar, das sie auf die neue Position vorbereiten sollte, sie betonten jedoch beide, dass es in erster Linie ihre eigenen Erfahrungen – und sicher auch Wünsche – sind, auf die sie nun zurückgreifen. So führten sie im Herbst 2014 mit allen Mitarbeitern Einzelgespräche, in denen es um deren Kritik, Vorstellungen, Erfahrungen und vor allem auch Verbesserungsvorschläge ging. Die Kollegen ermutigte das spürbar.

Ein anderer Führungsbegriff

Kratochwill und Novo sind gleichzeitig Leitung und Mitarbeiter des Vertriebs: Sie betreuen nach wie vor



Das Großraumbüro des Vertriebs in Mutterstadt: Der offene Raum ist Programm – denn die Arbeit der Kunden- und Produktberater ist die schnelle Kommunikation, auch untereinander.

ihre Kunden und Produkte. Damit sind sie selber Teil des Teams, was wiederum auf die Mitarbeiter, die gleichzeitig ihre Kollegen sind, abfährt. „Bei uns muss jeder Verantwortung übernehmen, wir erwarten eine hohe Selbstständigkeit“, erklärt Kratochwill und Novo ergänzt: „Das gibt den Kollegen mehr Freiheiten und dadurch sind sie auch motivierter – auch wenn der Stress durch die Arbeit selber gleich geblieben ist.“ Er berichtet von vielen guten Vorschlägen der Kollegen, die wiederum dazu beitragen, das Arbeitsklima weiter zu verbessern.

Und wie ist es, als Doppelspitze zu arbeiten? Es sei eine Erleichterung, die Arbeit teilen zu können, finden beide – und Novo fügt lachend hinzu: „Wir zwei sind so verschiedene Typen, dass wir zusammen immer eine Lösung finden.“ Sie selber sind der beste Beweis, dass ihr Teambegriff Hand und Fuß hat.



Jürgen Kratochwill Leitung Vertrieb

Geb. 1975
 1997 - 1999: Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann beim Pfalzmarkt
 1999 - 2002: Gemüsegroßhandel
 2002 - 2006: Pfalzmarkt
 2006 - 2009: Großhandel
 2009: zurück zum Pfalzmarkt, Mitarbeiter im Vertrieb
 01.01.2015: Leitung Vertrieb



Carlos Novo Leitung Vertrieb

Geb. 1968 in Portugal
 Ausbildung im Rechnungswesen in Portugal
 1995: Umzug nach Deutschland
 Tätigkeit als Gemüsebauer
 2002 - 2008: Pfalzmarkt, Mitarbeiter im Lager
 2008 - 2015: Wechsel in den Vertrieb, dort zunächst Produkt-, dann auch Kundenberater
 01.01.2015: Leitung Vertrieb

WER IST WO?

20 MITARBEITER IN MUTTERSTADT

6 MITARBEITER IN MAXDORF

4 MITARBEITER IN HATZENBÜHL

1 MITARBEITER IN ZEISKAM





ERZEUGER-PORTRÄT

Traditionsbetrieb mit Zukunft

Dudenhofen ist eines der ältesten Spargeldörfer Deutschlands – und Pfalzmarkt-Erzeuger Theo Beck steht ganz in dieser Tradition. „120 Spargelerzeuger gab es hier schon vor Einführung der Folienwirtschaft“, sagt der gelernte Landwirtschaftsmeister. Wie sein Vater und Großvater baut er überwiegend Bleichspargel an, plus einen kleinen Teil Grünen Spargel.

Peru oder Kalifornien. Denn Urlaub hat er winters fast jedes Jahr gemacht: „Sonst hätte ja das viele Schaffen keinen Wert!“ sagt er nachdrücklich.

Wie die anderen Erzeuger baut Beck Spargel schon längst unter Folie an, bei den Erdbeeren allerdings hat er den neuesten Trend, nämlich Dämme auf Folien zu errichten, noch nicht aufgegriffen. „Das soll mein Enkel machen, wenn er das will, damit fang ich nicht mehr an.“ Gerade ist sein Nachfolger in spe noch in Neuseeland unterwegs – fünf Monate lang besucht er dort Betriebe, um sich Anregungen für den Martinshof zu holen.

„Urlaub muss sein: Sonst hätte ja das viele Schaffen keinen Wert!“

Theo Beck übernahm im Jahr 1968 den Betrieb von seinem Vater, 1979 zogen seine Frau und er auf den am Ortsrand neu gebauten Martinshof. Warum Martin? So hieß Becks Großvater, und weil seine Frau und er keine Söhne, sondern drei Töchter bekamen, nannten sie eben ihren Hof nach dem Vorfahren. Beck sagt: „Ich wollte nie etwas anderes werden als Bauer.“ Nach einem langen Berufsleben geht der 74-Jährige diesen September in Rente – glücklich, in seinem Enkel einen Nachfolger gefunden zu haben. Dann will er nur noch als Berater zur Verfügung stehen und ganz viel reisen. Gerne noch mal nach

Beck hat seinen Betrieb mit Spargel, Erdbeeren und Rhabarber groß gemacht, „sicheren Produkten“, wie er findet. Mit dem Pfalzmarkt hat er auch einen sicheren Abnehmer: „Der Pfalzmarkt ist unser Garant, dass wir die Sachen verkauft bekommen“, sagt Beck. „Außerdem ist es hervorragend, dass wir 21 Tage nach Ablieferung unser Geld kriegen!“

- NAME: Theo Beck, 74 Jahre alt
- ORT: Martinshof Beck, 67373 Dudenhofen
- ANBAUFLÄCHE: 120 Hektar,
davon Spargel: 50 ha, Erdbeeren: 15 ha, Karotten: 15 ha, Rhabarber: 15 ha, Getreide (zur Fruchtfolge): 15 ha
- ERNTEVOLUMEN: Spargel und Erdbeeren 8.000 – 10.000 kg pro ha
- MITARBEITER: Im Winter die Ehefrau plus zwei Mitarbeiter, zur Hochsaison 130 Saisonkräfte
- KONTAKT: www.martinshof-beck.de



PFALZMARKT NEWS

17. April bis 18. Oktober

Landesgartenschau 2015

LANDESGARTENSCHAU IN LANDAU

Pfalzmarkt zeigt seinen grünen Daumen

Vom 17. April bis 18. Oktober präsentiert die Landesgartenschau in Landau, was die Pfälzer Flora zu bieten hat. Da darf der Pfalzmarkt als größter Erzeuger für Obst und Gemüse natürlich nicht fehlen. In den sogenannten produktiven Gärten zeigen wir den Besuchern auf 2.000 Quadratmetern, wie Obst und Gemüse professionell angebaut werden.

Interessierte Besucher sollen Anregungen mitnehmen, wie Apfel, Kirsche und Aprikose oder Radieschen, Kohl und Bundzwiebeln am besten gedeihen und ordentliche Erträge bringen. Dazu werden auf den Ausstellungsflächen verschiedene Obst- und Gemüsearten und -sorten angebaut, gehegt, gepflegt und geerntet. Eine Beschilderung zeigt dem Besucher, was er vor sich hat, aber natürlich stehen auch unsere Mitarbeiter als Ansprechpartner zur Verfügung.

Eine besondere Rolle kommt dem Spargel zu. Die Besucher erfahren alles über das Lieblingsgemüse der Deutschen, von der Pflanzung über die Verfrü- hung bis hin zur Ernte und Vermarktung sowie der Pflege danach. So fand auch der diesjährige Spargelanstich am 10. April in den Gärten des Pfalzmarkts auf der Landesgartenschau statt.

ANBINDUNG A 61

Endlich Anschluss

Fast 20 Jahre nach den ersten Gesprächen zur Anbindung des Pfalzmarktes an die A 61 war es im vergangenen Sommer endlich so weit: Am 2. Juli 2014 eröffnete der rheinland-pfälzische Infrastrukturminister Roger Lewentz die Verbindung der Autobahn zur L530 – und damit zum Pfalzmarkt.

Laut Johannes Trauth vom Vorstand erfährt der Pfalzmarkt durch den eigenen Autobahnanschluss eine „extreme Aufwertung“. Dankbar für die Abfahrt sind jedoch nicht

nur die Pfalzmarkt-Erzeuger und die vielen Lkw-Fahrer, die tagtäglich Umwege in Kauf nehmen mussten, sondern auch die Anwohner von Mutterstadt und Dannstadt-Schauernheim, die dem Durchgangsverkehr ausgesetzt waren – immerhin rund 300 Lastwagen täglich alleine für den Pfalzmarkt.

Vier Jahre dauerten die Bauarbeiten insgesamt, für die Bund und Land rund 7,5 Millionen Euro in die Hand genommen und auf die

FRUIT LOGISTICA 2015

Kontaktbörse Obst und Gemüse

Die Fruit Logistica in Berlin gilt als wichtigstes Treffen der internationalen Obst- und Gemüsebranche. Auf der diesjährigen Messe, die vom 4. bis 6. Februar stattfand, waren 2.785 Aussteller aus 83 Ländern vertreten. 65.000 Fachbesucher aus 135 Ländern informierten sich über deren Angebote. Selbstverständlich war auch der Pfalzmarkt wieder mit einem eigenen Stand dabei.

Die Fruit Logistica bietet den Ausstellern die Gelegenheit, ihre Unternehmen einem größtmöglichen Fachpublikum zu präsentieren, neue Kundenkontakte zu knüpfen und bestehende Beziehungen zu pflegen. Für den Pfalzmarkt ist die Messe in erster Linie als Kontaktplattform für die Tochterunternehmen wichtig: die Pfalz Fresh GmbH, über die wir unsere Exportgeschäfte innerhalb von Europa abwickeln und die Gemüsegarten RheinPfalz GmbH, über die wir den deutschen Markt bedienen, vor allem den Lebensmitteleinzelhandel. Zwar stehen wir täglich in telefonischem Kontakt mit unseren Kunden, in Berlin jedoch bietet sich die Möglichkeit zu Gesprächen von Angesicht zu Angesicht – was wiederum die Telefonate persönlicher macht und Vorteile für die Geschäftsbeziehungen bringt.



A 61

Pfalzmarkt und Anwohner so lange gewartet hatten. Bereits 1989, als der Pfalzmarkt den Betrieb in Mutterstadt aufgenommen hatte, war die Anbindung diskutiert worden. Jedoch war das Verkehrsaufkommen damals noch ein anderes und die zukünftige Entwicklung unterschätzt worden.

Überraschend lange hat es gedauert, bis die Tatsache, dass der Pfalzmarkt nun seine eigene Autobahnabfahrt hat, in den Köpfen bzw. Navigationsgeräten der Brummifahrer angekommen ist. Doch so langsam sollte auch das letzte Gerät aktualisiert worden sein.



SERVICE

Genau in der Spur

Die Anbaugerätelenkung PSR SLIDE von Reichardt

Im Anbau von Gemüse und Sonderkulturen, also überall dort, wo die manuelle Arbeitsleistung hoch ist, kommen auf Erzeuger steigende Kosten zu – nicht nur, aber auch aufgrund steigender Arbeitslöhne. Eine Lösung könnte im Einsatz von „Precision Farming“ liegen.

Effiziente Unkrautbekämpfung ist das A und O nicht nur im ökologischen Anbau. Bei herkömmlichen Maschinen kann sich der Erzeuger oft nicht nah genug an die Pflanze oder an Bewässerungsschläuche heranarbeiten – ein erheblicher Teil der Arbeit muss von Hand getan werden. In der Regel sind auch GPS-Schlepperlenkungen wenig hilfreich, weil sich die geforderte Genauigkeit von wenigen Zentimetern nur schwer auf das Arbeitsgerät übertragen lässt.

Um das Anbaugerät exakt in der Pflanzreihe zu führen und um perfekt gezogene Dämme anzulegen, die über viele Jahre bestehen bleiben können, ist eine **aktive Anbaugerätelenkung** unabdingbar. **PSR SLIDE** von Reichardt ist ein **separat gelenkter Verschieberahmen**, der am Heck- oder Frontkraftheber des Schleppers angebracht wird. Er wird in zwei Gewichtsklassen angeboten und ist auch für zapfwellenbetriebene Geräte geeignet.

Über das **ISO-VT** bedient der Fahrer die automatische Anbaugeräte-Lenkung von der Kabine aus: Die Ultraschall-Sensoren am Verschieberahmen tasten die Pflanzreihe exakt ab und die hydraulische Seitenverschiebung

hält die Hacke unabhängig vom Zugfahrzeug in der Spur. **PSR SLIDE SONIC**, wie diese Ausstattung bei Reichardt genannt wird, ist immer dann optimal, wenn Pflanzen oder Dämme als Orientierung dienen. Sollen Dämme oder Pflanzreihen erst angelegt werden, empfiehlt es sich, Dammfräse und Sämaschine über **Satellitensignale**, unter Zuhilfenahme von RTK-Korrekturdaten präzise automatisch zu lenken. Bei Reichardt ist diese Option unter der Bezeichnung **PSR SLIDE RTK** erhältlich.

Präzision von Anfang bis Ernte

Verschiedene Gemüsebauern in der Vorderpfalz nutzen **PSR SLIDE RTK & SONIC** bereits. Der Vorteil: Setzen sie schon bei der Aussaat und Pflege der Kulturen **PSR SLIDE RTK & SONIC** ein, können sie später die Bewässerung noch genauer platzieren. Auch das Anlegen der Beete ohne Orientierungspunkte verläuft dank RTK äußerst präzise.

Damit alle Erzeuger im Pfalzmarkt-Gebiet die neue Technik nutzen können, hat der Pfalzmarkt zwei entsprechende Sendemasten aufgestellt: je einen in Mutterstadt und Hatzenbühl. Die



Masten decken die gesamte Pfalz ab und können gegen eine Lizenzgebühr auch von Nicht-Pfalzmarkt-Mitgliedern genutzt werden. Der Vorteil dieser Masten: Die Erzeuger sind nicht mehr von einem einzigen Anbieter abhängig, sondern können aus verschiedenen Systemen wählen. Sei es via Funk-Signal, für das ein Modem den Mast anwählt oder per Satellit über Handy. „Ein Hügel im Weg stört den Empfang also nicht mehr“, erklärt Raimund Theobald, Ansprechpartner beim Pfalzmarkt. Interessierte Erzeuger können sich gerne an ihn wenden.



Mehr Infos zu RTK:

**Bei Reichardt GmbH
Steuerungstechnik:**

Julian Schmidt • 0174 3418612

Beim Pfalzmarkt:

Raimund Theobald • 06231 408 135



UNSERE NEUE RUBRIK!

Hier wollen wir Ihnen die Pfalz aus dem Genuss-Blickwinkel vorstellen. Wir zeigen Ihnen besondere Orte der Region, aus der das Qualitätsgemüse kommt.



GENUSSLANDSCHAFT PFALZ

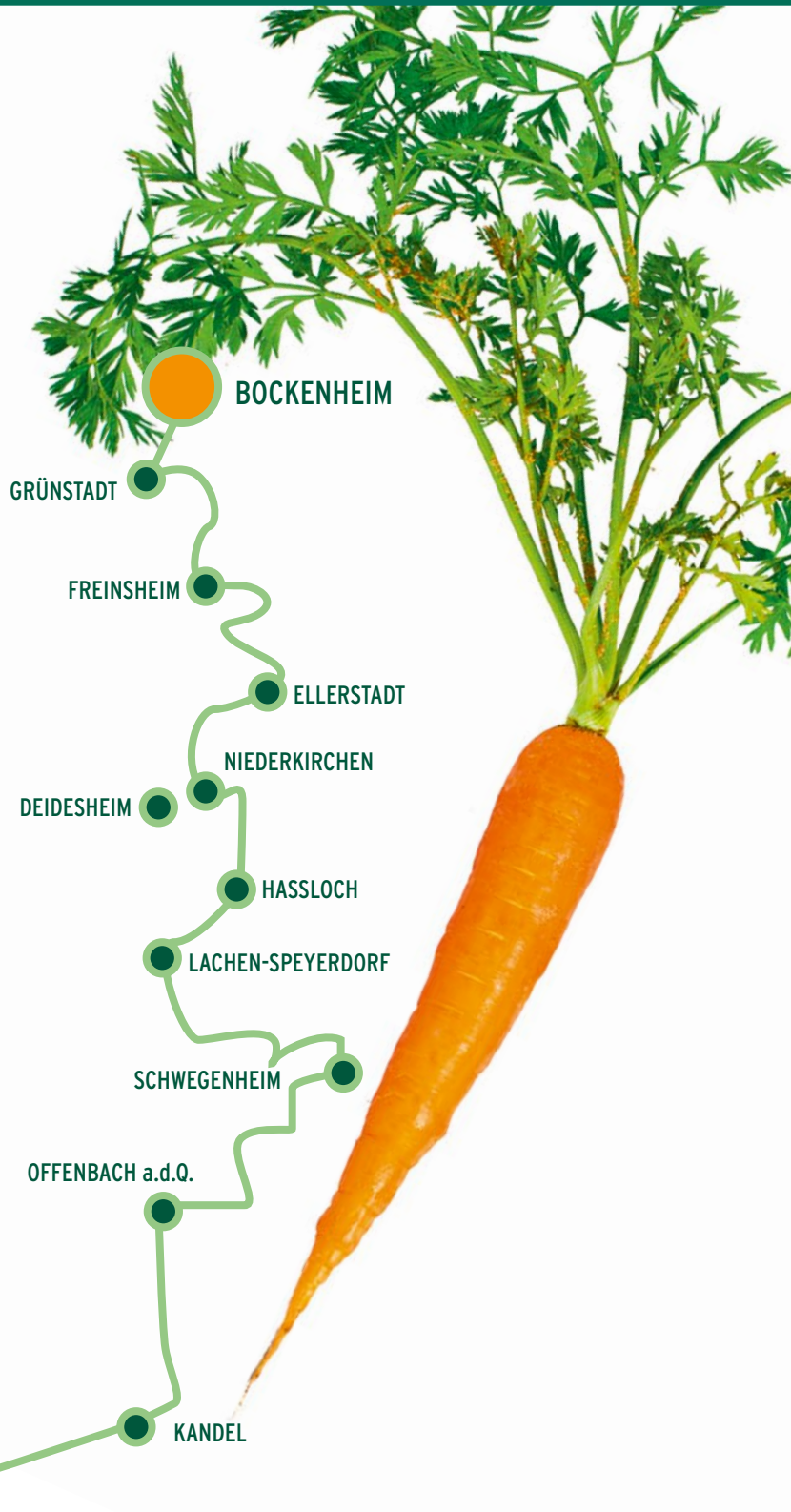
Der Kraut- und Rübenradweg

Die Pfalz hat viel zu bieten: 1.800 Sonnenstunden im Jahr, eine herrliche Landschaft und kulinarische Genüsse an jeder Ecke. Und in der Rheinebene lange flache Strecken, entlang derer appetitlich Gemüse sprießt: ideale Bedingungen für Radtouren, die auch Ungeübten Spaß machen.

Einmal entlang der Weinstraße führt der 139 Kilometer lange Kraut- und Rübenradweg, von Nord nach Süd oder umgekehrt, und das quasi querbeet. Vorbei an Obstplantagen, Gemüse-, Getreide- und Tabakfeldern und natürlich durch Weinberge geht es von Bockenheim am oberen Ende der Weinstraße bis Schweigen-Rechtenbach am unteren. Der Radweg schlängelt sich über kleinere Straßen und Wege, die für den Durchgangsverkehr gesperrt sind. Landwirtschaftliche Fahrzeuge begegnen einem durchaus – und hier heißt es Platz machen. Schließlich ist der Kraut- und Rübenradweg erklärtermaßen ein landwirtschaftlicher Themenradweg, und Feldarbeiten haben Vorfahrt – pardon: Vorrang.

Auch der Pfalzmarkt versorgt Fahrradfahrer

Im Gegenzug lernen Radfahrer buchstäblich im Vorbeifahren einiges über die landwirtschaftliche Nutzung der Pfalz – und können die Früchte dieser Arbeit entlang der Strecke genießen. Zum Beispiel auf dem Merkelhof in Schwegenheim, wo Pfalzmarkt-Erzeuger Andreas Degen Erdbeeren und Spargel direkt am Feld und im Hof verkauft. Oder in Kandel beim Hofmarkt Zapf, wo es neben Äpfeln, Birnen und Pfirsichen aus eigenem Anbau im hauseigenen Café frische Holzofenbrote und Kuchen gibt. Insgesamt 69 solcher Stationen laden am Kraut- und Rübenradweg dazu ein, Halt zu machen:



vom besonders guten Eiscafé über die kleine Privatbrauerei oder den traditionsreichen Landgasthof bis zum Qualitätswinzer. Sie alle haben außerdem an einer Schulung des Allgemeinen Deutschen Fahrradclubs (ADFC) teilgenommen und sind speziell auf Rad fahrende Gäste ausgerichtet. Eine kleine Reparatur ist nötig? Der Gastgeber verfügt über entsprechendes Material und die nötigen Kenntnisse. Sie müssen Ihre Sachen mal wieder trocknen? Auch darauf ist man hier vorbereitet. Ganz abgesehen von einer guten Mahlzeit oder einem Dach überm Kopf für die Nacht.

Wer den gesamten Radweg fahren möchte, sollte einige Tage Zeit mitbringen, um die Stationen und Attraktionen entlang der Strecke genießen zu können. Natürlich bietet es sich auch an, kleinere Teilabschnitte zu wählen und die berühmte Gastfreundschaft der Pfälzer häufiger zu genießen – genauso wie ihr hervorragendes Gemüse!



Bundzwiebeln

Ein Exot wird heimisch



Die Bundzwiebel ist in der mitteleuropäischen Küche fest verankert: sei es in Form von Pellkartoffeln mit Frühlingsquark, der Quiche oder im Salat. Dabei kommt sie ursprünglich aus dem fernen Osten, wo sie in China wohl schon vor 4.000 Jahren kultiviert wurde – und immer noch wird. In vielen Gegenden der Welt, in denen die klassische Zwiebel nicht bekannt ist oder nicht gedeiht, wird die Bundzwiebel angebaut: von Asien über Afrika bis Amerika. Sie ist reich an Vitaminen und: Sie wirkt leicht antibiotisch! Genießen Sie also den besonders gesunden „Drink“, den Ihnen Pfalzmarkt-Chefkoch „Doktor“ Schleicher empfiehlt!



Ein Rezept von „Casino im Pfalzmarkt“-Chef Jürgen Schleicher



DAS REZEPT:

Bundzwiebel-Cappuccino mit gebratener Wachtelbrust und Balsamico-Essig

Zutaten für zwei Personen:

- 50 g Bundzwiebeln
- 100 ml Sahne
- 100 ml Rinderbrühe
- 30 ml Crème fraîche
- 2 St. Butterflocken Salz / Pfeffer
- 2 Wachtelbrüste
- 20 ml Balsamico-Essig

Zubereitung:

Die Bundzwiebeln fein schneiden, mit einer Butterflocke glasig anschwitzen, mit der Brühe und der Sahne auffüllen. Kurz durchkochen, mixen, mit der Crème fraîche und der restlichen Butter schaumig schlagen.

Die Wachtelbrüste auf der Hautseite mit etwas Öl knusprig anbraten, danach wenden, ziehen lassen und mit dem Balsamico-Essig beträufeln.

Den Cappuccino mit einer Sahnehaube anrichten und die gebratene Wachtelbrust anlegen.

Dazu passt besonders gut ofenfrisches Baguette.

**Jürgen Schleicher wünscht:
Guten Appetit!**