

# Pfalzmarkt Journal

Ausgabe 2/2015

Das Mitgliedermagazin der Erzeugergemeinschaft Pfalzmarkt

## Next Generation

Betriebsführung im digitalen Zeitalter



GROSSER  
Pfalzmarkt-  
Fotowettbewerb

### Ein Sommer in Landau

Der Pfalzmarkt auf der  
Landesgartenschau

### Verblüffend gute Ergebnisse

Der K.U.L.T. Robovator kämpft  
gegen das Unkraut

PfalzMarkt



TITELTHEMA

# Next Generation

**Wie sich die Betriebsführung im digitalen Zeitalter verändert** 04

AUSBILDUNG

**Die neue Obst- und Gemüseklasse**  
Neue Anforderungen für einen alten Beruf 06

SAISONRÜCKBLICK 2015

**Heiße Zeiten** 07  
Johannes Trauth zieht Bilanz

MARKETING

**Ein Sommer in Landau** 08  
Der Pfalzmarkt auf der Landesgartenschau

SERVICE

**Ihre Ansprechpartner im Vertrieb** 10  
Unsere Einkäufer und Produktberater

**Verblüffend gute Ergebnisse** 12  
Der K.U.L.T. Robovator kämpft gegen das Unkraut

**News** 16

DEUTSCHLAND – MEIN GARTEN

**Große Tour zu Deutschlands Erzeugern** 15  
Reporter Sastedt auf Obst- und Gemüse-Mission

GENUSSLANDSCHAFT PFALZ

**Pfälzer Royals** 18  
Von Pfefferminz- und Zwiebelköniginnen

SPITZENREZEPTE FÜR SPITZENGEMÜSE

**Back to the roots: Pastinaken** 20  
Das Rezept von „Casino im Pfalzmarkt“-Chef Jürgen Schleicher



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



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

Vorstandssekretariat

# „Der Pfalzmarkt macht seine Erzeuger zu digitalen und technischen Vorreitern.“

**Liebe Leserinnen, liebe Leser,**

wie Sie wahrscheinlich schon mitbekommen haben, gab es beim Pfalzmarkt einige personelle Veränderungen. So wurde der langjährige Aufsichtsratsvorsitzende Gerhard Zapf von Christian Deyerling abgelöst und auch bei uns im Vorstand wechselte ein Mitglied, wie Sie uns schwer erkennen. Nachdem sich der Pfalzmarkt am 21. September im gegenseitigen Einvernehmen von Dr. Markus Nöthen getrennt hatte, konnte der Aufsichtsrat in seiner Sitzung am 8. Oktober bereits Johannes Eiken als neuen Verwaltungsvorstand vorstellen.

Das Leben ist Wandel und der Ackerbau eben auch – oder sogar erst recht? Die Wochenzeitschrift „Die Zeit“ schrieb kürzlich in einem langen Artikel über die Digitalisierung in der Landwirtschaft, dass sich die Produktionsbedingungen hier in einer Dynamik entwickelten, die sogar die Automobilindustrie überträfe. Der Pfalzmarkt ist diesbezüglich ganz weit vorn. Die digitale Bearbeitung und Vernetzung unserer Arbeitsschritte ist mittlerweile selbstverständlich und GPS-basierter Ackerbau alltäglich. Ganz neu allerdings ist unser Robovator, ein An-



baugerät zur mechanischen Unkrautvernichtung, das Arbeitskräfte und damit Lohnkosten einsparen soll. Abgesehen davon, dass mit Hilfe solcher Maschinen zudem der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln reduziert werden kann. Insofern haben die neuen digitalen Möglichkeiten durchaus das Potenzial, Umweltschutz und betriebswirtschaftliche Interessen zusammenzuführen. Mehr dazu lesen Sie ab Seite 4.

Veränderungen gehören zum Leben – und in der Regel bringen sie Gutes.

**Eine interessante Lektüre wünschen Ihnen**

Johannes Trauth,  
Vorstand Vertrieb  
(Sprecher)

Johannes Eiken  
Vorstand Verwaltung

**GROSSER  
Fotowettbewerb  
Meine Heimat:  
Pfalzmarkt-Land  
S. 17**

BETRIEBSFÜHRUNG IM DIGITALEN ZEITALTER

# Next Genera



**Rigo Strauß blickt entspannt in die Zukunft. Sein Sohn Philipp steht in den Startlöchern. Im März 2016 beendet der Junior sein Gartenbaustudium, Fachrichtung Gemüsebau, und wird dann voll in seinem elterlichen Betrieb in Lampertheim einsteigen. Ob sich die Betriebsführung dann grundsätzlich ändern wird?**

Noch steckt Philipp Strauß im Studiumsstress. Aktuell schreibt er den Bericht über sein berufspraktisches Projektsemester. Von März bis Oktober 2015 arbeitete er an der Universität von Davis, Kalifornien, an einem Forschungsprojekt mit. „Es war interessant, die Landwirtschaft aus der Perspektive des Forschers zu sehen“, sagt Philipp Strauß. Diese Möglichkeit stand seinem Vater nie offen: „Mein Sohn lernt die ganze Materie von einer anderen Seite als ich damals. Ich habe eine Ausbildung als Landwirt gemacht. Der Ursprung

# tion



Tolles Team: Philipp Strauß und sein Vater Rigo.

### Von anderen lernen

Wie andere ihren Betrieb führen, hat Philipp Strauß schon früh interessiert. Im zweiten Jahr seiner Lehre im Gartenbau verließ er den heimischen Hof und ging zu einem Betrieb in der Nähe von Heidelberg. Dort lernte er den Unterglas-Anbau von Tomaten und Gurken sowie den Anbau von Freilandsalat kennen. Und im Studium gehören Exkursionen zu großen, modernen Betrieben ohnehin dazu.

Für Philipp Strauß kam beruflich nie etwas anderes als Gemüsebau infrage. Wie sein Vater hat er von Kindesbeinen an im elterlichen Betrieb mitangepackt. Als Philipp Strauß Traktor fahren durfte, übernahm er alle Düngearbeiten. In den Schulferien half er bei der Ernte. Warum sich ein junger Mensch überhaupt für den Beruf begeistert, wo doch auch die Nachteile auf der Hand liegen? Vielleicht weil die Familie keinen Druck ausgeübt hat?

### Gemeinsam stärker

Vielleicht kann sich Philipp Strauß aber auch für den elterlichen Betrieb begeistern, weil der Vater offen für Veränderungen ist. So hatte Rigo Strauß als Vorstandsmitglied der Obst- und Gemüsemarkt Maxdorf-Lambsheim eG die Kooperation und spätere Fusion mit dem Pfalzmarkt stark befürwortet. „Ich habe mich bewusst für die Mitgliedschaft im Pfalzmarkt entschieden, obwohl dieser 36 Kilometer von meinem Hof in Hessen entfernt liegt. Mir war es wichtig, mit einem Vollsortimenter wie dem Pfalzmarkt zusammenzuarbeiten“, sagt Rigo Strauß, der Mitte der 1980er Jahre von der Landwirtschaft auf den Gemüsebau umgestellt hatte. Waren es damals Speisezwiebeln, gehö-

des Betriebes war Weizenanbau inklusive Schweinehaltung. Den Gemüsebau habe ich dann nach und nach eingeführt. Für den Betrieb ist sein Wissen natürlich sehr gut. Deshalb haben wir ihn auch unterstützt, als er Gemüsebau studieren wollte“, sagt Rigo Strauß, dessen Hof für den Pfalzmarkt zu den Hauptproduzenten von Speisezwiebeln zählt. Und wenn sich sein Sohn eines Tages doch anders entscheidet und den Hof nicht übernimmt? „Dann kann ich es nicht verhindern, auch wenn ich es schade fände“, sagt Rigo Strauß.



**NAME:**..... Rigo Strauß, 53 Jahre und Philipp Strauß, 24 Jahre  
**ORT:**..... Biedensandstraße 32, 68623 Lampertheim  
**ANBAUFLÄCHE:**..... Speisezwiebeln: 80 ha, Buschbohnen: 90 ha, Frischmarkterbsen: 15 ha, Blumen-, Rot-, Weiß- und Chinakohl im Nachbau: 20 ha plus Spargel und Erdbeeren in der Direktvermarktung  
**ERNTEVOLUMEN:**..... Spargel und Erdbeeren 8.000 - 10.000 kg pro ha  
**MITARBEITER:**..... einen festen Landwirt, zwei bis drei Landwirte mit eigenen Betrieben, zur Hochsaison bis zu 70 Aushilfskräfte  
**KONTAKT:**..... rigostrauss@gmx.de



ren heute auch Blumen-, Rot- und Chinakohl, Buschbohnen und Frischmarkterbsen zu seinen Produkten. Außerdem vermarktet Strauß Spargel und Erdbeeren im Direktvertrieb. Den hatte Philipp Strauß schon während seiner Lehre angeregt.

Dass Philipp Strauß studieren und sein Vater in dieser Zeit größtenteils auf seine Arbeitskraft verzichten kann, liegt auch an dem guten Fachpersonal des Betriebs. Zuverlässige Mitarbeiter sind bei drei Hofstellen auch nötig: Familie Strauß hat das Wohnhaus in Lampertheim mit einem kleinen Hofladen, den fünf Autominuten entfernt liegenden Aufbereitungsbetrieb und den Hof, den die Ehefrau von ihrem frühzeitig verstorbenen Bruder übernommen hat. Dorthin will Philipp Strauß nach dem Studium ziehen. „Meine Frau findet, dass die Generationen besser getrennt wohnen“, sagt Rigo Strauß. Und Philipp Strauß? Er freut sich auf das Leben auf dem Aussiedlerhof.

### Der digitale Bauernhof

Was Philipp Strauß verändern wird? „Ich will die Abläufe effizienter gestalten und ein Erntesystem einführen, das die Ware besser erfasst. Außerdem will ich den Betrieb stärker vernetzen.“ Möglicherweise wollen Vater und Sohn auch den Anbau von Erdbeeren verstärken und auf Folientunnel setzen, schließlich hat der Junior bereits Erfahrung mit dem geschützten Anbau. Was sich sonst für den Senior ab nächstem Frühjahr verändert? „Ich werde es schöner haben“, sagt Rigo Strauß mit breitem Grinsen. Konkrete Übergabepäne gibt es allerdings noch keine. „Ich will nicht ewig in der Verantwortung stehen, aber ich werde wohl immer mitarbeiten. Was soll man auch mit der Freizeit machen. Einmal Bauer, immer Bauer“, sagt Rigo Strauß und lacht.

## AUSBILDUNG

# Die neue Obst- und Gemüsebau-Klasse

**Sieben bis elf Schüler treten jedes Jahr an der Berufsschule des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum (DLR) Rheinland-Pfalz zur Gartenbau-Ausbildung Fachrichtung Gemüsebau an. Bei den Obstbauern sind es nur ein bis drei Schüler. Immerhin sind die Zahlen seit Jahren stabil. Was sich geändert hat: die Anforderungen an die Nachwuchskräfte und deren Sichtweise.**

Während sich an der Berufsschule die meisten Inhalte noch um den gärtnerischen Teil drehen, nehmen an der Fachschule Betriebswirtschaft und Technik einen immer größeren Raum ein. „Gerade der Gemüsebau nutzt die neuen Medien zur Kulturplanung mehr als andere Fachrichtungen“, sagt Alfred Fischer, stellvertretender Schulleiter des DLR. Manche Schüler sind wegen der hohen Anforderungen in puncto Datenverarbeitung auch schon abgesprungen. „Wer keine Vorkenntnisse mitbringt, erschrickt angesichts von Excel-Dateien und Datenmanagement“, sagt Fischer und fährt fort: „Deshalb bieten wir jetzt eine Vorbereitung für die EDV an.“ Doch die meisten Nachwuchskräfte seien, was die Technik angeht, nicht nur fix, sondern sogar richtig gut. „Die jungen Leute sind zunehmend technikaffin“, bestätigt auch Dr. Norbert Laun, Leiter der Abteilung Gartenbau des DLR. Die

Digitalisierung der Landwirtschaft macht den Beruf anspruchsvoller und damit auch attraktiver. „Wir laden Experten zu uns ein und besuchen Hersteller von landwirtschaftlichen Maschinen, um dort die neuesten, meist hochsensiblen Geräte auszuprobieren“, sagt Fischer.

### Blick über den Ackerrand

Noch wichtiger als der Durchblick bei der neuesten Technik ist das Verstehen der betriebswirtschaftlichen Zusammenhänge. „Wer die Kosten nicht beherrscht, hat verloren“, bringt es Fischer auf den Punkt. Deshalb gehören die Fächer Betriebs- und Mitarbeiterführung auch zu den Voraussetzungen für die Zulassung zur Meisterprüfung. Seit 2003 zählt auch Englisch zu den Pflichtfächern. „Generell sind die jungen Leute heute sehr offen für Neues. Die meisten machen während ihrer Ausbildung Station in verschiedenen Betrieben“, berichtet Dr. Laun und fügt hinzu: „So schnuppern Nachwuchskräfte aus konventionellen Betrieben auch in Ökobetriebe hinein.“ Die junge Generation trägt die Neuerungen in die elterlichen Betriebe hinein. Sie sind oft bestens informiert und beobachten beispielsweise die Erwartungen der Verbraucher. „Sie haben begriffen, dass sie den Kunden mitnehmen müssen“, schließt Fischer.

„Die meisten Nachwuchskräfte sind, was die Technik angeht, nicht nur fix, sondern sogar richtig gut.“

**i Weitere Infos:**

[www.dlr-rheinpfalz.rlp.de](http://www.dlr-rheinpfalz.rlp.de)

SAISONRÜCKBLICK 2015

# Heiße Zeiten

War das Klima im Sommer 2015 meteorologisch betrachtet durchgehend warm, so zeigte es sich hinsichtlich anderer Aspekte für die Pfalzmarkt-Erzeuger sehr durchwachsen.



Selbst den Glücklichen, die die extreme Hitze dieses Sommers im Schwimmbad oder Garten genossen, war klar, dass die trockene Witterung für Pflanzen auch Nachteile bedeuten musste. Während die Trockenheit den Pfalzmarkt-Erzeugern aufgrund der Beregnung nicht viel anhaben konnte, sorgte die intensive Sonneneinstrahlung für Qualitätsmängel wie Sonnenbrand bei Salaten und Gemüse. „Überhaupt zeigte das erste Halbjahr 2015 einen schwierigen Markt, da die Preise für alle Gemüsekulturen aufgrund des großen Angebotes in Europa und Deutschland stark unter Druck standen“, so Johannes Trauth, Pfalzmarkt-Vorstandssprecher. Nach Ende der Urlaubszeit in Deutschland verbesserte sich der Absatz von Salaten jedoch und es waren alle Produkte am Markt gut unterzubringen.

Die stärksten Erzeugnisse der Saison waren Blumenkohl, Kopfsalate, Bunte Salate, Radieschen, Bundzwiebeln, Kohlrabi und Kürbisse.

## Vermarktungsstrategien

Mit dem „Regionalfenster“ wurde die Möglichkeit für die Erzeuger gestärkt, Produkte regional anzubieten. „Allerdings ist das Volumen des Anbaugesbietes in der Pfalz viel zu groß, als dass es rein regional abgesetzt werden könnte“, so Trauth. Der Pfalzmarkt muss deshalb bundes- und europaweit anbieten. Der russische Markt ist für deutsche Erzeuger nach wie vor geschlossen, leider gestaltet

**„Bisher hat sich das Preisniveau der Produkte noch nicht ausreichend angehoben, um den Erzeugern eine kostendeckende Produktion zu gewährleisten.“**

Johannes Trauth, Pfalzmarkt-Vorstand



sich auch eine verstärkte Belieferung anderer Märkte schwierig, weil alle europäischen Wettbewerber ebenfalls dort anbieten.

## Saisonkräfte bleiben offenes Thema

Was die Mindestlohn-Thematik betrifft, so ist die Verunsicherung bei den Erzeugern hinsichtlich der wirtschaftlichen Folgen für ihre Betriebe nach wie vor groß. Ende Mai 2015 hatte der Pfalzmarkt in einem offenen Brief an die Politik vor den gravierenden Folgen durch das Mindestlohngesetz gewarnt und dazu aufgefordert, dem Sonderkulturbereich in der Landwirtschaft flexible Regelungen beim Mindestlohn- und Arbeitszeitgesetz zu ermöglichen, um eine Abwanderung der Produktion ins Ausland zu verhindern.

„Bisher hat sich das Preisniveau der Produkte noch nicht ausreichend angehoben, um den Erzeugern eine

kostendeckende Produktion zu gewährleisten“, sagt Trauth. Der Mindestlohn steigt weiter an, ob das Preisniveau sich angleicht, ist bisher völlig ungewiss.



MARKETING

# Ein Sommer in Landau







1. Königliches Gemüse: Den Anstich gabs auf der Landesgartenschau
2. Zentrale: der Pfalzmarkt-Stand in der Nähe des Eingangs
3. Die Informanten: Das Pfalzmarkt-Team beantwortete die Fragen der Besucher und betreute den Stand
4. An apple a day keeps the doctor away. Erst recht, wenn er vom Pfalzmarkt kommt
5. Kürbisse zum Ende der Saison
6. Die Landesgartenschau von oben
7. Knackiger Salat war genau das Richtige im heißen Landauer Sommer

### Vom 17. April bis zum 18. Oktober fand in Landau die Landesgartenschau (LGS) statt. Mit dabei: der Pfalzmarkt. Auf einer Fläche von 2.000 Quadratmetern repräsentierte er den Obst- und Gemüseanbau in der Pfalz.

Genau 823.427 Besucher kamen in den 185 Tagen, die die LGS dauerte, auf das ehemalige Kasernenareal im Landauer Süden. Und wer den Haupteingang benutzte, war sofort mitten drin, im Obst- und Gemüsebau. Denn Pfalzmarkt-Gelände und -Stand lagen äußerst zentral und konnten einen dementsprechend regen Publikumsverkehr verzeichnen. Dass der Pfalzmarkt eine prominente Position auf der Schau einnahm, war nur logisch, sollte doch die LGS die Pfalz im Kleinen wiedergeben, und der Obst- und Gemüseanbau gehört schließlich zu den tragenden Säulen der Region.

So wurden auf den Beeten rund um den Pfalzmarkt-Pavillon typische Pfälzer Gewächse wie Spargel, Radieschen oder Bundzwiebeln vorgestellt, jedoch auch weniger Bekanntes wie Artischocken, oder sogar Exoten wie etwa die Indianerbanane. Den ganzen Sommer über fanden im Pfalzmarkt-Pavillon mittwochs Informationsveranstaltungen statt, die sich meist an dem Obst oder Gemüse orientierten, das gerade erntereif war. Die Besucher wollten von den Pfalzmarkt-Mitarbeitern in erster Linie erfahren, wie ihr Obst und Gemüse im heimischen Garten genauso gedeiht wie das auf den Pfalzmarkt-Beeten. Aber auch das Interesse an der Lieferkette und der damit verbundenen logistischen Meisterleistung, das Obst und Gemüse frisch vom Feld zum Verbraucher zu bringen, war erfreulich groß. Neben Fragen zu Pflanzenschutz und -düngung beantwortete das Stand-Personal gerne auch die nach Rezepten und Zubereitungsmethoden.

#### Spargel noch vor der Eröffnung

Der Auftakt der Erntesaison fand noch vor offiziellem Beginn der LGS mit dem Spargelanstich statt, der die Pfälzer Spargelsaison einleitete. 15.000 Tonnen Spargel, die allein der Pfalzmarkt dieses Jahr vertrieben hat, belegen die Relevanz des Gemüses für die Region. Gäste der Veranstaltung waren neben Medienvertretern auch Mit-

arbeiter der QS Qualität und Sicherheit GmbH. Vom Pfalzmarkt nahm Erzeuger und stellvertretender Aufsichtsratsvorsitzender Christian Deyerling teil. Die Besucher erfuhren bei der Gelegenheit übrigens, dass Spargel hinsichtlich der Rückstandsproblematik zu den unkritischen Produkten im QS-System gehört.

#### Salat zum Bergfest

Zu den öffentlichkeitsbildenden Maßnahmen auf der LGS zählte auch die Pfälzer Salatprobe, mit der der Pfalzmarkt seit 2012 für das Gemüse wirbt. Mitte Juli war es so weit: Alle Gartenschaubesucher erhielten einen Appetithappen knackfrischen Pfücksalat, das Dressing wurde separat mitgereicht.

#### Abschied mit Apfel und Kürbis

Kürbis und Apfel sind die Gewächse, die ganz wesentlich den Herbst bestimmen. Zum Ausklang der LGS präsentierte der Pfalzmarkt deshalb die Vielfalt von Speisekürbissen: Vom bekannten Hokkaido über den Butternut und den Muskat bis zum Spaghetti und dem Baby Bear wurden alle Speisekürbisse gezeigt, die der Pfalzmarkt in den Handel bringt. Die Mitarbeiter erklärten die Unterschiede im Geschmack und in der Zubereitung und gaben gleich entsprechende Rezepte mit auf den Weg. Die Besucher staunten besonders über die bis zu 50 Kilogramm schweren „Riesen“, die zwischen den Beeten thronen. Um die Intensität und die Unterschiede verschiedener Äpfel vorzuführen, bot der Pfalzmarkt außerdem die Apfelsorten Pinova, Elstar und Gala zum Verkosten an.

#### Traumwetter über Pfalzmarkt-Land

So endete der Sommer, der mit Spargel und Bundzwiebeln in weiß und hellgrün begonnen hatte, in den Farben gelb, orange und rot. Ein Sommer übrigens, der mit seinem durchgehend prächtigen Wetter mit dafür gesorgt hatte, dass die Landesgartenschau in Landau ein großer Erfolg war. Besucher und Teilnehmer sorgten außerdem dafür, dass die Atmosphäre auf der LGS noch lange im Gedächtnis bleiben wird. Der Pfalzmarkt hat einen guten Teil dazu beigetragen.



SERVICE

# Ihre Ansprechpartner im Vertrieb

## HATZENBÜHL

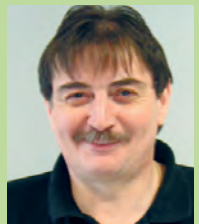


Sebastian Dorsch  
☎ 06231 / 408 - 351  
☎ 0176/10 408 -117

Mini-Romana, Bio-Produkte, Pastinaken, Wurzel-petersilie, Rettich schwarz\*, HZB\* (Weiß-/Rotkohl, Wirsing)



Eva-Maria Tiator  
☎ 06231/408-357  
Obst



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

Karotten, Rettich schwarz, Stein-obst, Beerenobst, Bio-Produkte\*, Pastinaken\*, Lauch\*, Kernobst\*, Rot-/Weißkohl\*, Wurzel-petersilie\*, Portulak\*, Wirsing\*, Hatzenbühl\*, Zuckerhut\*



Frieda Schmitt  
☎ 06231/408-354  
Bio-Produkte

## ZEISKAM



Bärbel Gamber-Mees  
☎ 0176/10 408-392  
Rüben, Meerrettich, Mairüben, Zeiskam

## MAXDORF



Bilent Kanbur  
☎ 06231/408-104  
☎ 06237/4009-220  
☎ 0176/10 408-104  
Knoblauch



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



DIE PRAKTISCHE  
DOPPELSEITE ZUR  
SCHNELLEN  
ORIENTIERUNG!

## EXPORT > Pfalz Fresh



Ulrike Malisch  
☎ 06231/408-123  
☎ 0176/10 408-123



Holger Schmitt  
☎ 06231/408-119  
☎ 0176/10 408-119



Jonathan Schmitt  
☎ 06231/408-120  
☎ 0176/10 408-120

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 15 Paletten Brokkoli bei Ihnen bestellt hat. We proudly present: unsere Damen und Herren in Einkauf und Verkauf.

# MUTTERSTADT

## VERTRIEBSLEITUNGSTEAM



**Jürgen Kratochwill**  
☎ 06231/408-106  
☎ 0176/10 408-106  
Blumenkohl, Schwarzwurzeln\*



**Carlos Novo**  
☎ 06231/408-114  
☎ 0176/10 408-114  
Kohlrabi, Blumenkohl\*, Salanova\*, Pflücksalat\*



**Yvonne Britsch**  
☎ 06231/408-107  
Dill, Grünkohl, Kräuter, Mangold, Rote Beete, Fenchel\*, Petersilie\*, Minigurken\*, Schlangengurken\*



**Susi Külbs**  
☎ 06231/408-103  
Rot-/Weiß-/Spitzkohl, Wirsing, Zuckerhut, Salate\*, Grünkohl\*, Eissalat\*, Endivien\*, Erbsen\*, Mangold\*, Sellerie\*



**Annika Schaffrath**  
☎ 06231/408-109  
☎ 0176/10 408-109  
Salate komplett, Eissalat, Grünkohl\*



**Anna-Marie Caspar**  
☎ 06231/408-108  
☎ 0176/10 408-108  
Kürbis, Spargel, Tomaten, Dill\*, Kräuter\*



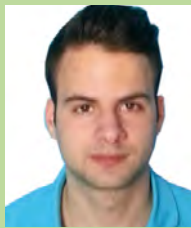
**Joachim Leonhardt**  
☎ 06231/408-205  
☎ 0176/10 408-205  
Buschbohnen, Feldsalat, Stangenbohnen, Wachsbohnen, Erdbeeren, Landgurken, Tomaten\*, Zuckermais\*



**Harald Steck**  
☎ 06231/408-112  
☎ 0176/10 408-112  
Pflücksalat, Mairüben, Salanova



**Wolfgang Ditsch**  
☎ 06231/408-126  
☎ 0176/10 408-357



**Ricardo Novo**  
☎ 06231/408-145  
Fenchel, Sellerie, Chicoree, Rettich weiß/rot\*, Paprika\*, Eiszapfen\*, Romanesco\*, Bunter Blumenkohl\*



**Christel Stuck**  
☎ 06231/408-372  
☎ 0176/10 408-372  
Landgurken, Erbsen, Petersilie, Dicke Bohnen, Einlegegurken, Schlangen-/Minigurken, Busch-/Stangenbohnen\*, Rote Beete\*, Mangold\*, Kartoffel\*, Pastinaken\*, Wurzelpetersilie\*



**Inna Görzen**  
☎ 06231/408-113  
Salat komplett, Eissalat, Bärlauch\*



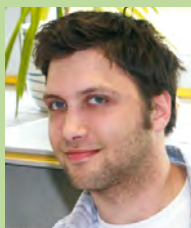
**Marcel Pfeleiderer**  
☎ 06231/408-102  
☎ 0176/10 408-102  
Blumenkohl bunt, Radicchio, Rettich weiß, Rhabarber\*, Sellerie\*, Eiszapfen\*, Paprika\*, Chicoree\*, Romanesco\*



**Bernd Weiller**  
☎ 06231/408-371  
☎ 0176/10 408-371  
Chinakohl, Zucchini, Ruccola, Bundkarotten\*, Feldsalat\*, Staudensellerie\*, Busch-/Stangenbohnen\*, Radies\*, Bundzwiebeln\*



**Michael Henning**  
☎ 06231/408-101  
☎ 0176/10 408-101  
Brokkoli, Bundzwiebeln, Bundkarotten, Radies, Staudensellerie, Chinakohl\*, Zucchini\*, Rucola\*



**Heiko Risse**  
☎ 06231/408-105  
☎ 0176/10 408-105  
Rhabarber, Kohlrabi, Romanesco, Zuckermais, Radicchio\*, Mini-Romana\*

\* = Vertretung



SERVICE

# Verblüffend gu

Seit Saisonbeginn setzt der Pfalzmarkt zur Unkrautbekämpfung eine sogenannte Selektivhackmaschine ein. Das Gerät gehört zu den neuesten technischen Errungenschaften auf dem Markt - weltweit gibt es aktuell nicht mehr als 20 dieser Art. Der Name der Maschine: K.U.L.T. Robovator PM 001.

Der Pfalzmarkt erfüllt mit der Anschaffung des Robovators eine echte Vorreiterfunktion – doch schließlich erhofft er sich auch viel davon. Denn die Vorteile der mechanischen Unkrautbekämpfung liegen auf der Hand: Gerade angesichts des Mindestlohns und weiter ansteigender Lohnkosten müssen die Erzeuger nach Möglichkeiten suchen, Personal einzusparen. Und die Flächenleistung des Robovators ist deutlich höher als bei Handarbeit. Die andere Alternative zur Unkrautbekämpfung von Hand ist der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln – und den möchte der Pfalzmarkt so weit wie möglich verhindern. Nicht nur aus allgemeinem Interesse am Erhalt der Umwelt und der Gesundheit, sondern auch aus betriebswirtschaftlichen Gründen: Schließlich wollen die Großen im LEH Ware, die möglichst wenige Wirkstoffe aufweist. Je weniger Pflanzenschutzmittel, desto bes-



Der K.U.L.T. Robovator bei der Arbeit: Haargenau und ohne die Kultur zu beschädigen, pflügt die Maschine das Unkraut um.

# te Ergebnisse

ser sind die Produkte vermarktbar, so die Faustregel. Der frühe und regelmäßige Einsatz der Hackmaschine erübrigt Herbizide.

## Testfahrten kulturweise

Zunächst wird es bei der einen Selektivhackmaschine beim Pfalzmarkt bleiben. Über einen Testzeitraum von mehreren Jahren soll sich zeigen, ob der Robovator in Zeiten des Mindestlohngesetzes eine echte Alternative zur Handarbeit bei der Bekämpfung von Unkraut ist. Hergestellt wurde das Anbaugerät von der Firma Kress umweltschonende Landtechnik (K.U.L.T.), die

auch andere hochtechnisierte Landmaschinen führt. Der Robovator ist vom Prinzip her genial einfach, funktioniert aber nur dank neuester digitaler Möglichkeiten, die es früher schlicht nicht gab: Eine Kamera fährt über die Pflanzen einer Kultur hinweg und gibt die Informationen zu Größe und Abstand an einen Computer weiter.

Dieser analysiert die Daten und gibt den Impuls an die Hackscharen aus, die daraufhin exakt im nötigen Abstand ausscheren. Das alles im Bruchteil einer Sekunde. Steffen Ott, selber Pfalzmarkt-Erzeuger, betreut den Robovator und

„Wir bekommen das Unkraut mit dem Robovator wirklich weg, WENN es noch nicht zu groß gewachsen ist.“



Steffen Ott

die Testfahrten bei den mittlerweile etwa 15 Erzeugern, die das Gerät ausprobieren. Seine Erfahrung: „Wir be-



kommen das Unkraut mit dem Robovator wirklich weg, WENN es noch nicht zu groß gewachsen ist. Ist es schon zu weit geschossen, kann die Maschine es nicht mehr von der Kulturpflanze unterscheiden.“

### Salat ja, Zwiebel nein

Die Selektivhackmaschine eignet sich nicht für jede Kultur, wie die Testfahrten zeigen. „Die Fotozelle schaut von oben auf die Pflanze. Ist deren Durchmesser zu gering, erkennt die Maschine sie nicht“, erklärt Ott. Salate, Kohl, Broccoli, Kohlrabi und Spinat sind deshalb ideale Kulturen für den Einsatz des Robovators – Zwiebeln aber zum Beispiel sind aufgrund ihrer sich nach oben hin zuspitzenden Form denkbar ungeeignet. Dafür ist die Maschine Tag und Nacht einsetzbar, und sie kann bis auf sechs Reihen erweitert werden. Aktuell fährt sie vierreihig.

Einem größeren Publikum präsentierte der Pfalzmarkt seine neue Anschaffung am 10. September 2015 beim 11. Pfälzer Gemüsebaufeldtag in Dannstadt-Schauernheim. Vor durchweg interessiertem Publikum demonstrierten die Spezialisten von K.U.L.T. und die in die Maschinenführung eingewiesenen Pfalzmarkt-Mitarbeiter die Möglichkeiten des Robovators. Denn nicht jeder kann die komplexe Technik bedienen: „Dafür ist sie zu anfällig“, wie Ott erklärt.

Immerhin 80.000 Euro hat die Maschine gekostet. Doch die Hoffnung, dass sich der Robovator angesichts des Mindestlohns, der bis 2017 auf 9,10 Euro steigen wird, rasch amortisiert, scheint mehr als berechtigt. Allein beim Pfalzmarkt sind es 50 bis 60 Betriebe, für die der Einsatz der Maschine in Frage kommt.

### Ackerbau ist heute High-Tech

Das Interesse am sogenannten Precision Farming ist unter den Erzeugern insgesamt groß, wie der Gemüsebaufeldtag zeigte. Aktive Anbaugeräteleitungen mittels Ultraschall-Sensoren am Verschieberahmen, die unabhängig vom Zugfahrzeug als Impulsgeber für die Hacke dienen, zeugen davon. Der Pfalzmarkt stellt mit dem RTK-Clue-System von Reichardt neuerdings zudem eine Dienstleistung zur Verfügung, mit der die Erzeuger ihre GPS-Systeme spezifisch für ihr Anbaugelände und ihre Kultur anwenden können.



### **i** Mehr Infos zum K.U.L.T. Robovator:

Erzeuger, die sich für RTK-Clue oder den Robovator interessieren, können sich bei Raimund Theobald oder Steffen Ott melden und einen Termin vereinbaren, um sich über diese oder weitere technische Prozessoptimierungen beim Pfalzmarkt zu informieren.

Raimund Theobald: 06231 408 135  
Steffen Ott: 0178 7516131



DEUTSCHLAND – MEIN GARTEN

# Große Tour zu Deutschlands Erzeugern

Vier Wochen lang reiste Reporter Matthias Sastedt für die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e. V. (BVEO) quer durch Deutschland. Mit einem Caravan im „Deutschland – Mein Garten“ Kampagnen-Look besuchte er 30 Erzeuger und Erzeugerorganisationen. Los ging es am 1. Juli: beim Pfalzmarkt.

3.500 Kilometer legte Sastedt in 80 Stunden Fahrtzeit bei der Sommertour von „Deutschland – Mein Garten“ zurück. Seine Mission: Obst- und Gemüsebau in Deutschland für den Verbraucher erlebbar zu machen. Täglich teilte der Sommertour-Reporter seine Erlebnisse und Eindrücke auf dem Youtube-Kanal der BVEO sowie auf der Facebook-Seite und der Kampagnen-Website. So konnten Verbraucher die Reise hautnah mitverfolgen und erfahren, wo deutsches Obst und Gemüse wächst und vor allem, mit welchen modernen Hilfsmitteln die Erzeuger heutzutage arbeiten.


## Der Auftakt: Hightech-Einsatz beim Pfalzmarkt

Die ersten drei der 28 Folgen führten Sastedt nach Mutterstadt zum Pfalzmarkt. Hier ging es dann auch gleich um den Einsatz von Hightech. Raimund

Theobald vom Qualitätsmanagement des Pfalzmarkts erklärte vor der Kamera, dass fast 60 Prozent unserer Felder mithilfe von GPS gesteuerten Traktoren und Maschinen bestellt werden und dass wir sie so wesentlich genauer und schneller bearbeiten können. In Folge zwei drehte sich alles um unser neues Projekt der fotomechanisch genauen Unkrautbekämpfung. Dass wir damit den Einsatz von Chemikalien reduzieren können, dürfte die Verbraucher besonders interessieren. Wie wird eigentlich Eisbergsalat geerntet? Dieser Frage widmete sich Sastedt am dritten Tag beim Pfalzmarkt.

Die Zuschauer erfuhren, dass einige unserer Erzeuger mithilfe von großen Maschinen bis zu 4000 Eisbergsalatköpfe in der Stunde ernten können.

## Erfolgreiche Tour

Vom selbstfahrenden Obstbaumschüttler über die Süßkirschensortiermaschine bis hin zur Verpackung von Tomaten: Die große „Deutschland – Mein Garten“-Sommertour berichtete Überraschendes und Spannendes über die deutsche Obst- und Gemüseproduktion – und zeigte, wie hochwertig unsere heimischen Erzeugnisse sind. 

## Mehr Infos:

[www.deutsches-obst-und-gemuese.de/youtube](http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de/youtube)  
[www.deutsches-obst-und-gemuese.de](http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de)

# PFALZMARKT NEWS



FIRMENCUP AM HOCKENHEIMRING

## Starke Leistung!

Mit einer Rekordbeteiligung von mehr als 17.000 Sportlern fand am 1. Juli 2015 der 13. Firmencup am Hockenheimring statt. Zehn der Sportler waren Pfalzmarkt-Mitarbeiter – deren Schnellster: Naturtalent Jaroslav Michel, der mit einer Laufzeit von 17 Minuten und elf Sekunden als 25. das Ziel passierte!

Darüber hinaus war der Pfalzmarkt beim Firmencup präsent, indem er für die Regeneration der Läufer sorgte: Jeder Teilnehmer erhielt im Ziel einen knackfrischen und ultragesunden Apfel der Erzeugergemeinschaft.



GENERALVERSAMMLUNG

## Wirtschaftlich stabil

Am 8. Juni war die Generalversammlung im alten Versteigerungssaal des Pfalzmarkts zusammengekommen, um sich den Jahresabschluss 2014 durch den Vorstand, den Aufsichtsrat und die Prüfer des Genossenschaftsverbandes erläutern zu lassen.

38 Mitglieder und 11 Ehrengäste, darunter Vertreter der Gemeinden und des Bauernverbandes, konnten sich davon überzeugen, dass der Pfalzmarkt wirtschaftlich stabil dasteht. Mit einem Gesamtumsatz von 166 Millionen Euro, einem ausgewiesenen Jahresüberschuss nach Steuern von 1,2 Millionen Euro und einer Eigenkapitalquote von mittlerweile 55,6 Prozent ist der Pfalzmarkt für die Zukunft gut gerüstet. Vorstand, Aufsichtsrat und Beirat wurden entlastet.

AUFSICHTSRAT

### Christian Deyerling ist neuer Vorsitzender



Der Spargel-Erzeuger aus Haßloch wurde vom Aufsichtsrat zum Nachfolger von Gerhard Zapf bestimmt. Bereits seit 2010 hatte er die Funktion des stellvertretenden Aufsichtsrats inne, so dass er mit den Aufgaben seines Amtes bestens vertraut ist. Wir freuen uns auf die weitere gute Zusammenarbeit mit Christian Deyerling.

### Verabschiedung Gerhard Zapf



Sechzehn Jahre lang war Erzeuger Gerhard Zapf aus Kandel im Aufsichtsrat des Pfalzmarkts tätig. 2010 übernahm er den Aufsichtsratsvorsitz. Im September 2015 ist er von seinem Amt zurückgetreten. Wir danken Gerhard Zapf für sein langjähriges Engagement, mit dem er zur Entwicklung und zum Erfolg des Pfalzmarktes beigetragen hat.

PFÄLZER SALATPROBE

## Der Pfalzmarkt in Mainz



Zum fünften Mal veranstaltete der Pfalzmarkt gemeinsam mit der SPD-Landtagsfraktion die Pfälzer Salatprobe.

Am 20. Juli war es so weit: Der Pfalzmarkt lieferte die Ware, aus der die Abgeordneten verschiedene Salate kreierten, die dann bei bestem Wetter direkt im Innenhof des Abgeordnetenhauses in Mainz gemeinsam genossen wurden. Die Pfälzer Salatprobe wurde 2011 als Initiative des Landwirtschaftsministeriums, des Bauernverbandes und des Pfalzmarktes geboren, um den Verbrauchern die Qualität der erntefrischen Produkte aus der Pfalz vor Augen zu führen.





FOTOWETTBEWERB

# Meine Heimat: Pfalzmarkt-Land

Pfalzmarkt-Erzeuger wissen am besten, wie schön es in der Pfalz ist: ob im Frühnebel auf dem Acker, bei gleißendem Licht in der Mittagspause oder in der Dämmerung auf dem eigenen Hof. Und da wir alle heute unser Smartphone immer griffbereit haben: Machen Sie doch mal ein Foto von Ihrer Heimat!

Schicken Sie uns Ihre Pfalz-Eindrücke: ob eine seltene Vogelart, Wetterphänomene, prächtige Pflanzen, nette Menschen oder was immer für Sie zählt. Die besten Bilder werden in den kommenden Ausgaben des Pfalzmarkt Journals gezeigt.

Alle Teilnehmer haben außerdem die Chance, eine ferngesteuerte Drohne mit Kamerahalterung zu gewinnen – eine tolle Möglichkeit, um anspruchsvolle Landschaftsaufnahmen von oben zu machen. Alternativ gibt es als Gewinn einen Gourmet-Präsentkorb im Wert von 150 Euro.

Senden Sie dazu einfach eine Mail mit Ihrem Heimat-Foto an [info@pfalzmarkt.de](mailto:info@pfalzmarkt.de), schreiben Sie Ihren Namen dazu sowie das Stichwort „Fotowettbewerb“. Vielleicht schildern Sie uns außerdem, wo und in welcher Situation das Bild entstand? Der Gewinner der Drohne oder des Präsentkorbs wird unter allen Einsendern ausgelost.  
**Einsendeschluss ist der 31.01.2016.**

**Viel Spaß beim fotografieren  
und viel Glück beim Gewinnspiel!**

Foto  
einsenden an:  
[info@pfalzmarkt.de](mailto:info@pfalzmarkt.de)

**GROSSER  
Pfalzmarkt-  
Fotowettbewerb**



## DIE RETTICHKÖNIGIN

Außerhalb der Pfalz wird nicht jeder wissen, dass Schifferstadt eine Metropole ist – die Metropole des Rettichs. Als solche wählt die Stadt jedes Jahr ihre Botschafterin, aktuell Pauline I. Außerdem feiert Schifferstadt sein schärfstes Gemüse allsommerlich mit einem großen Fest – und das schon seit Mitte der 1930er Jahre. Die erste Rettichkönigin gab es im Jahr 1936; nach einer sehr langen Pause wird sie seit 2006 wieder gewählt. Die Würdenträgerin trägt ein Zepter in Form eines Rettichs mit Krone.

## DIE WEINKÖNIGIN

Die Pfälzer Weinkönigin ist ohne Frage die bekannteste Hoheit der Region. Jedes Jahr wird sie in Neustadt gewählt und darf dann das Weinland Pfalz in ganz Deutschland repräsentieren. Und damit jeder ganz schnell erkennen kann, welche die fünf Hauptrebsorten der Pfalz sind, stehen sie gleich auf der Krone: Riesling, Spätburgunder, Dornfelder, Grauburgunder, Weißburgunder. Aktuelle Pfälzische Weinkönigin ist Julia Kren aus Meckenheim.



GENUSSLANDSCHAFT PFALZ

# Pfälzer Royals

Dass die Pfalz königliches Obst und Gemüse hervorbringt, hat sich herumgesprochen. Wissen Sie auch, dass es jede Menge Hoheiten gibt, die die Pfälzer Gewächse standesgemäß repräsentieren? Wir möchten Ihnen einige der gekrönten Häupter vorstellen. Verneigung bitte!

## DIE TABAKKÖNIGIN

Alle drei Jahre wird in Hatzenbühl die Tabakönigin gewählt, die – ganz wichtig! – nicht das Rauchen propagieren will, sondern den Tabak als Kulturpflanze. Eva Henigin, deren Eltern im Ort selber Tabak anbauen, übernahm diese Aufgabe im April 2015.



## DIE MANDELBLÜTENKÖNIGIN

Die früheste Krönung des Jahres ist wohl die der Gimmeldinger Mandelblütenkönigin nebst -Prinzessin. Sie muss vor der Mandelblüte stattfinden, denn natürlich sollen die beiden beim Gimmeldinger Mandelblütenfest tüchtig repräsentieren. Das tun sie dann übers Jahr hinweg übrigens auch im Dienste des anderen prominenten Gewächses in Gimmeldingen: des Weins. Alessa Leydecker heißt die amtierende Königin.



## DIE ROSENKÖNIGIN

Dass die Rose als Königin der Blumen eine Vertretung braucht, ist klar. Und weil es in Zweibrücken den bekannten Rosengarten gibt, wird dort alle zwei Jahre eine Rosenkönigin gewählt. Katrin Stegner heißt sie noch bis 2016.



## DIE DAHLIENKÖNIGIN

Die Dahlienkönigin gab es in diesem Jahr zum ersten Mal in der Pfalz. Verliehen wurde der Titel Magdalena Rehm – und zwar von der Landesgartenschau in Landau. Sie repräsentiert die Gartenschau, auf der zwar auch Salat und Radieschen angepflanzt wurden, aber eben nicht in solchen Mengen und vor allem nicht so dekorativ wie die schöne Dahlie.



## DIE PFEFFERMINZ-PRINZESSIN

1918 boomte der Pfefferminz-anbau in Deutschland, schreibt der Ortsteil Freisach in der Verbandsgemeinde Lingenfeld auf seiner Website. 16 Prozent der deutschlandweiten Ernte kam damals aus den Gäuemeinden Freisbach, Gommersheim und Geinsheim. Wenn das kein Grund ist, eine Pfefferminzprinzessin zu stellen! Eva I vertritt die Ortsgemeinde und alle örtlichen Vereine bei Veranstaltungen im In- und Ausland.



## DIE SPARGELKÖNIGIN

Lang und gerade gewachsen und mit Köpfchen: So soll nicht nur der Spargel aus Lampertheim sein, sondern auch die Königin zum – gleichfalls königlichen – Gemüse. Elena I heißt sie derzeit.

## DIE ZWIEBELKÖNIGIN



Nun gut, man muss sich schon etwas anstrengen, um der Zwiebel Attribute zuzuschreiben, die von jungen hübschen Frauen vertreten werden können. Zum Weinen ... schön vielleicht? Naja, jedenfalls verleiht die Gemeinde Zeiskam alle zwei Jahre die Würde an eine Königin und eine Prinzessin, welche den Ort dann mit Anmut und Charme vertreten. Melanie I und Svea I sind aktuell die Glücklichen.

## Geheimnisvoller Hochadel

Es soll in der Pfalz auch Kartoffel-, Bienen-, Bären-, Keschde- sowie Kräuterköniginnen und -Prinzessinnen geben. Sie leben jedoch so zurückgezogen – vielleicht um den Paparazzi zu entgehen – , dass sie nicht näher recherchiert werden konnten.

# Back to the roots:

## Pastinaken



In Kleinkinderbreigläschen ist die Pastinake schon länger wieder ein Verkaufsschlager – schließlich ist sie schön süß, extrem gesund und nahrhaft. Und auch in der Haute Cuisine gehört das Wurzelgemüse zum festen Repertoire. Allerhöchste Zeit, dass sie auch in die deutsche Alltagsküche zurückfindet. Dort war sie Jahrhunderte lang als Grundnahrungsmittel fest verankert, bevor die Kartoffel sie vom Speiseplan schob. Die Pflanze ist sehr krankheitsresistent und wurde nicht zuletzt durch den Bio-Anbau wieder prominent. Pastinaken gewinnen durch Frost an Aroma, deswegen ist der Winter die allerbeste Zeit, das Gemüse zu genießen: als Pürrée, frittiert, gedünstet oder aber in einer feinen Suppe.



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

### DAS REZEPT: Pastinaken-Currysuppe mit Rehschinken aus dem Wacholderrauch

#### Zutaten für sechs Personen:

- 500 g Pastinaken
- 250 g mehligte Kartoffeln
- 1 EL Butter
- 80 ml Weißwein
- 1 l Brühe
- 1 TL Curry
- Salz & Pfeffer
- 375 ml Sahne
- 1 EL Butter
- 1 EL gehackte Petersilie
- 6 Scheiben Rehschinken aus dem Wacholderrauch

#### Zubereitung:

Die Pastinaken und Kartoffeln schälen. Von einer Pastinake 18 dünne Scheibchen abhobeln und beiseite stellen, sie kommen später als Dekoration auf die Suppe. Die übrigen Pastinaken und die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und in einem Topf in Butter andünsten und mit Curry bestäuben. Mit Weißwein ablöschen und diesen einkochen lassen, mit Brühe aufgießen, würzen und ca. 15 Minuten mit Deckel köcheln lassen.

Währenddessen in einer Pfanne die Butter schmelzen und die 18 Pastinakenscheibchen langsam ganz

knusprig braun braten. Anschließend warm halten.

75 ml der Sahne steif schlagen. Mit einem Pürierstab die Suppe fein pürieren und dabei die übrigen 300 ml Sahne untermixen. Abschmecken. In Teller schöpfen und mit einem Klecks der geschlagenen Sahne, den gebratenen Pastinakenscheibchen, der gehackten Petersilie sowie dem Rehschinken servieren. Ofenfrisches Baguette dazu und:

**Guten Appetit!**

**Ihr Jürgen Schleicher**