

Pfalzmarkt Journal

Ausgabe 2/2016

Das Mitgliedermagazin der Erzeugergemeinschaft Pfalzmarkt



Zwei unter einem Dach

Sie baut konventionell an, er in Bio-Qualität:
die Geschwister Katja und Christoph Zehfuß

Eine gelungene Mischung

Die neuen Gremien stellen sich vor

Eine Aufgabe für die Gemeinschaft

Was wir für die Wasserqualität tun

PfalzMarkt



INHALT

SAISONRÜCKBLICK 2016	
Die leidige Abhängigkeit vom Wetter	04
<hr/>	
PFALZMARKT GREMIENWAHLEN	
Gelungene Mischung: die neuen Räte	06
<hr/>	
ERZEUGERPORTRÄT	
Zwei unter einem Dach: die Geschwister Katja und Christoph Zehfuß	08
<hr/>	
SERVICE	
Ihre Ansprechpartner im Vertrieb	10
<hr/>	
QUALITÄTSSICHERUNG	
Eine Aufgabe für die Gemeinschaft: unser Umgang mit dem Wasser	12
<hr/>	
PRECISION FARMING	
Neue IT-Felder	15
<hr/>	
PFALZMARKT NEWS	
	16
<hr/>	
GENUSSLANDSCHAFT PFALZ	
In aller Freundschaft: Obst und Wein	18
<hr/>	
SPITZENREZEPTE FÜR SPITZENGEMÜSE	
Kraftvolle Knolle: Rote Bete	20
<hr/>	

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 befindet sich mitten in einer guten Entwicklung.“

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

es ist einiges in Bewegung beim Pfalzmarkt. Zunächst zu uns, dem Vorstand. Wie Sie sehen, haben wir uns verstärkt: Am 1. September ist Wolfgang Wenzel zu uns gestoßen. Er ist ausgebildeter Kaufmann und Agraringenieur und bringt umfassende Kenntnisse aus den Bereichen Erzeugung und Handel mit. Nach und nach wird er sich in den Vertrieb einarbeiten und hier mehr Verantwortung übernehmen. Als dreiköpfige Spitze sind wir nun also gut aufgestellt, um den Pfalzmarkt nach Ihren Bedürfnissen als Erzeuger und denen des Marktes zu führen.

Auch unser Aufsichtsrat und unser Beirat haben sich verändert; so sind einige jüngere Erzeuger und erstmals zwei Frauen dabei. „Wir möchten frischen Wind in den Pfalzmarkt bringen und ihn auf dem guten Weg



unterstützen, den er gerade geht“, antworteten einige junge Mitglieder auf die Frage, warum sie neben ihrer zeitintensiven Arbeit das Ehrenamt übernommen haben. Wir stellen Ihnen die neuen Räte auf den kommenden Seiten vor.

Viele Erzeuger haben eine schwierige Saison hinter sich. Mehr zu den Widrigkeiten von Mehltau bis Mindestlohn lesen Sie ab Seite 4 in unserem Saisonrückblick.

Eine interessante Lektüre wünschen Ihnen

Johannes Eiken
Vorstand Verwaltung

Johannes Trauth,
Vorstand Vertrieb

Wolfgang Wenzel,
Vorstand Vertrieb

SAISONRÜCKBLICK 2016

Die leidige Abhängigkeit vom Wetter

Theoretisch weiß natürlich jeder Erzeuger, wie gefährlich das Wetter seinen Kulturen werden kann. Wenn dann aber tatsächlich ein solcher Schaden eintritt, ist der Schock verständlicherweise groß. Vor allem, wenn Ernteausfälle wie nach dem Unwetter am 27. Mai daraus resultieren. Der Rückblick auf eine problematische Saison.

Obwohl die Saison wegen des sehr warmen März in diesem Jahr schon früh begann, fiel der Start nach einem kalten April im Vergleich zu 2015 dennoch deutlich verhaltener aus. Die tiefen Nachttemperaturen bremsten das Pflanzenwachstum, die Nachfrage nach Gemüse aus der Pfalz konnte zunächst nicht gedeckt werden. „Aufgrund der guten Durchschnittspreise stieg der Umsatz im April gegenüber 2015 trotzdem leicht an“, so Pfalzmarkt-Vorstand Vertrieb Johannes Trauth. Der Mai brachte

jedoch wieder kalte Tage und Nachttemperaturen knapp über dem Gefrierpunkt, sodass etwa Erdbeeren erst deutlich verspätet angeboten werden konnten. Ende Mai lag der Umsatz des Pfalzmarkts im Vergleich zum Vorjahr leicht zurück.

Durchwachsener Start mit Tiefpunkt zum Schluss

Am Abend des 27. Mai zog dann ein heftiges Hagelunwetter über die Vorderpfalz, das zu Überschwemmungen führte. Weitere Regenfälle folgten, auf den Äckern entstanden großflächige Seen. Auch Wochen später konnten die Flächen nicht befahren werden. Insgesamt waren etwa 6.000 Hektar von den Überschwemmungen betroffen, auf gut 1.500 Hektar wurden

Totalausfälle festgestellt, die Schadenssumme erreichte einen zweistelligen Millionenbetrag. Bei einigen Produkten gab es dementsprechende

„Zeitweise halfen gute Durchschnittspreise über die geringeren Liefermengen hinweg.“

Johannes Trauth, Vorstand Vertrieb



Engpässe in der Versorgung, die nur aufgrund des großen Anbaugebiets des Pfalzmarkts in der Menge kompensiert werden konnten. Da es in großen Teilen Deutschlands ähnliche Unwetterschäden gab, stieg der Schnittpreis bei vielen Produkten im Juni an. Trotzdem sank der Umsatz im Vergleich zum Juni 2015 um etwa 13 Prozent, die Menge ging um etwa 15 Prozent zurück. Da auch die Spargelsaison alles andere als zufriedenstellend verlief, blieb die Halbjahresbilanz unter



Ertrunken und erschlagen: Kulturen nach Hagel und Starkregen Ende Mai.

den Erwartungen: Von Januar bis Juni verzeichnete der Pfalzmarkt einen Umsatzrückgang um circa vier Prozent und einen Mengenrückgang um circa sechs Prozent.

Goldener Spätsommer

Im zweiten Halbjahr stabilisierte sich die Vermarktungslage dank der gesicherten Verfügbarkeit der Ware und eines guten Marktverlaufs. Nach den ruhigen Ferienmonaten Juli und August konnten wir im September bei durchschnittlichem Witterungsverlauf mit einer ordentlichen Ernte wieder voll in den Markt einsteigen.

Eine feste Größe im Absatz des Pfalzmarkts ist das Angebot an regionalen Produkten geworden, die zum einen durch Eigenmarken wie „Unsere Heimat“ von Edeka präsentiert werden, zum anderen unter dem Label „Regio-

nalfenster“. „Und schließlich benutzen wir auch unseren Slogan ‚Erntefrisch aus der Pfalz‘ sehr gerne“, sagt Trauth.

Schatten voraus

Größte Problematik der Erzeuger bleibt der Mindestlohn für Saison-Erntehelfer, der 2017 weiter steigen wird. Da die Personalkosten ein hoher Kostenfaktor im Gemüsebau sind, verschlechtern sich die Einkommen der Erzeugerbetriebe weiter. „Der Strukturwandel wird sich noch verschärfen“, schätzt Johannes Eiken, Pfalzmarkt-Vorstand Verwaltung, die Lage ein. „Man muss sagen, dass die Betriebe mit der neuen Situation nur schwer zurecht kommen, der weiter steigende Mindestlohn ist nur noch zu stemmen, wenn auch die Produktpreise entsprechend mitziehen.“ Das Thünen-Institut für Betriebswirtschaft geht in einer Mitte des Jahres erschienenen Studie davon aus, dass die Löhne für Saisonarbeitskräfte im Vergleich zum Vorjahr um durchschnittlich elf Prozent stiegen. Wichtigste Probleme in der praktischen Umsetzung des Mindestlohns sind der Umfrage nach der Verwaltungsaufwand für die Arbeitszeitaufzeichnungen, weitere Dokumentationspflichten und die Anforderungen des Arbeitszeitgesetzes. „Mittelfristig ist zu erwarten, dass Arbeitskräfte entweder durch Mechanisierung oder durch Reduzierung arbeitsintensiver Kulturen eingespart werden“, erklärt Eiken. „Das bedeutet, dass es in Deutschland zukünftig

eine geringere Vielfalt an heimischem Obst und Gemüse geben kann, weil sich der Arbeitsaufwand für Pflege und Ernte bei bestimmten Kulturen nicht mehr rechnet.“

Der Gemüseriese

Insgesamt ist laut Thünen-Report die Anbaufläche für Gemüsebau in Deutschland seit dem Jahr 2000 von 99.000 Hektar auf 115.000 Hektar angewachsen. Innerhalb dieser Zahlen nimmt der Pfalzmarkt mit seiner Fläche von 15.000 Hektar und vor allem aufgrund seines Erntevolumens einen der ersten Ränge ein. Nicht umsonst wird der Pfalzmarkt immer häufiger als „Gemüseriese“ betitelt – eine Bezeichnung, der wir gerne alle Ehre machen. So lautet das Motto für den Pfalzmarkt-Stand auf der kommenden Fruit Logistica: „Größe zeigen“ – 250.000 Tonnen Obst und Gemüse im Jahr, 140 Gemüsesorten und die daraus resultierende ständige Verfügbarkeit der Ware muss die Erzeugergemeinschaft nicht verstecken – im Gegenteil. Und sie bietet Grund zur Hoffnung, dass auch größte Herausforderungen wie Unwetter oder der Mindestlohn in der Gemeinschaft der Erzeuger gestemmt werden können.

„Der Strukturwandel wird sich noch verschärfen.“

..... Johannes Eiken, Vorstand Verwaltung



PFALZMARKT GREMIENWAHLEN

Die neuen Räte

MANUEL GENSHEIMER

Gensheimers Betrieb in Steinweiler produziert für den Pfalzmarkt Spargel, Rhabarber, Aprikosen und Äpfel. Der 28-jährige Gärtner Fachrichtung Obstbau ist seit 2013 Meister für Obstanbau und Obstveredelung. Im Aufsichtsrat möchte er zukunftsorientierte und nachhaltige Akzente setzen.

**1. STELLVERTRETER:
ULLRICH KREISELMAIER**

Der Betrieb des 55-Jährigen liegt in Ludwigshafen-Ruchheim. Der Gärtnermeister baut Blumenkohl, Salate, Kohlrabi, Romanesco und Frühkartoffeln an. Kreiselmaier hat sich erneut zur Wahl aufstellen lassen, weil es ihm wichtig ist, in dieser entscheidenden Phase mit den neuen Vorständen des Pfalzmarkts an der Erweiterung und Umstrukturierung mitzuwirken. Er ist verheiratet und hat zwei Söhne.

ANDREAS RÖSS

Der 26-jährige Gemüsebaumeister führt einen Betrieb in Frankenthal Mörsch. Er baut Kohl, Speisekartoffeln, Speisezwiebeln, Salat und Spinat an. In den Aufsichtsrat möchte er als junger Erzeuger neuen Wind bringen und aktiv an der guten Entwicklung des Pfalzmarkts mitwirken.

**2. STELLVERTRETER:
HERMANN REBER**

Der 61-jährige Gärtnermeister ist erstmals im Aufsichtsrat vertreten. Als Vorsitzender der Fachgruppe Gemüsebau im Bauern- und Winzerverband Rheinland-Pfalz Süd sowie als Vorstandsmitglied im Bundesausschuss Obst und Gemüse ist Reber gremienerfahren. Er ist verheiratet und lebt in Ludwigshafen.



AUFSICHTSRAT

KATJA ZEHFUSS

Die 27-Jährige hat 2013 die Nachfolge des Familienbetriebs in Böhl-Iggelheim angetreten. Sie produziert Kartoffeln, Sellerie und Wirsing. Zuvor hat sie in Geisenheim ihr Studium Gartenbau mit dem Bachelor abgeschlossen und bei der DLG ein Trainee-Programm für Management-Nachwuchs in der Agrarbranche absolviert.

KHADIJA VOLKSTÄDT

Die Diplombetriebswirtin ist externes Mitglied des Aufsichtsrats. Sie ist bei ICL Fertilizers Deutschland GmbH in Ludwigshafen im Bereich Geschäftsentwicklung und als Prokuristin tätig. Die ehrenamtliche Tätigkeit im Aufsichtsrat liegt der 49-Jährigen am Herzen, weil sie den Pfalzmarkt als wichtiges genossenschaftlich organisiertes Unternehmen in unserer Region schätzt und unterstützenswert findet.

**VORSITZENDER:
CHRISTIAN DEYERLING**

Der 48-jährige Agrartechniker und Gartenbaumeister aus Haßloch löste im vergangenen Jahr den langjährigen Aufsichtsratsvorsitzenden Gerhard Zapf ab und wurde nun in seinem Amt bestätigt. Bereits seit 2010 war er stellvertretender Aufsichtsratsvorsitzender. Christian Deyerling baut u.a. Spargel, Kohlrabi, Zucchini, Frühkartoffeln und Frischerbsen an. Er ist verheiratet und hat eine Tochter.

JOACHIM KNOLL

Der Betrieb des 51-Jährigen in Lamsheim befindet sich bereits in der vierten Generation in Familienbesitz. Der Gärtnermeister baut Blumenkohl, bunte Salate, Kohlrabi, Kartoffeln und Zwiebeln an.

OTWIN SCHLOSSER

(nicht im Bild) Der Betrieb des Gärtnermeisters in Hochdorf-Assenheim produziert Feldsalat, Mini Romana und Kohlrabi. Seiner Wiederwahl hat er zugestimmt, weil er es als wichtige Aufgabe erachtet, Verantwortung zum Wohle aller zu übernehmen. Der 53-Jährige ist verheiratet und hat zwei Kinder.

Die Mischung macht's: Seit dem 12. Juli 2016 hat der Pfalzmarkt einen neuen Aufsichtsrat und einen neuen Beirat. 69 Mitglieder der Erzeugergemeinschaft wählten die Gremien, in denen insgesamt mehr junge Erzeuger sowie erstmals zwei Frauen vertreten sind.

**VORSITZENDER:
ANDREAS RENNER**

Bundzwiebel, Radies und Bundmöhren sind die Hauptprodukte, die Renner in seinem Betrieb in Mutterstadt anbaut. Der Gärtnermeister Gemüsebau ist 41 Jahre alt, verheiratet und Vater von zwei Kindern.

UWE BEUTELMANN

Bereits seit 2010 ist Beutelmann im Beirat des Pfalzmarkts vertreten. In seinem Betrieb in Hochdorf-Assenheim baut der 59-Jährige Rucola, Feld- und Kopfsalat, bunte Salate sowie Fenchel, Chinakohl, Blumenkohl und Frühkartoffeln an. Der gelernte Gemüsebaumeister ist verheiratet und hat vier Kinder.

BERND KUGELMANN

Der Bio-Pionier des Pfalzmarkts war bereits 1998 Aufsichtsrats-Mitglied und ist seit 2010 Beirats-Mitglied. Sein Betrieb in Kandel erzeugt Zucchini, Kürbis, Fenchel, Erdbeeren, Feldsalat und Lauch in Bio-Qualität. Der Landwirtschaftsmeister ist 51 Jahre alt und hat das erste und einzige Produktionsverfahren für Bio Vegane Lebensmittel entwickelt.

MARKUS GÜNTHER

Nach seiner Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann übernahm Günther 1992 den Betrieb seiner Eltern in Kandel. Dort baut er Lauch, Brokkoli, Kopfkohl, Kürbis und Rhabarber an. Er ist 45 Jahre alt, verheiratet und hat drei Kinder. Im Beirat möchte er sich für ein faires und offenes Miteinander aller Erzeugerbetriebe, egal ob groß oder klein, einsetzen.



BEIRAT

**STELLVERTRETER:
MICHAEL WEISS**

Nach seiner Ausbildung als Physikalaborant hat Weiß eine Gärtnerlehre absolviert und ist seit 1990 Gärtnermeister. Sein Betrieb in Schifferstadt baut Radieschen, Bundmöhren, Zucchini, Bundzwiebeln, Kürbis, Radicchio und Fenchel an. Er ist 50 Jahre alt, verheiratet und hat zwei Kinder.

CHRISTOPH ZEHFUSS

Nachdem er 2008 zunächst in den väterlichen Betrieb in Böhl-Iggelheim mit eingestiegen war, führt der 30-jährige Gemüsebaumeister mittlerweile seinen eigenen Bio-Betrieb. Er baut Kartoffeln, Zucchini, Kürbis, Mini-Romana, Lauch, Sellerie und Pastinake an. Ihm ist wichtig, dass im Beirat auch junge Erzeuger-Stimmen vertreten sind.

GERD SAHLER

In seinem Betrieb in Dannstadt baut Sahler Radieschen, Bundzwiebeln, Rhabarber, Lauch, Sellerie, Möhren und Petersilie an, die letzten vier hauptsächlich für Suppengrün. Der Gärtnermeister ist seit 2007 im Beirat vertreten. Er ist 58 Jahre alt, verheiratet und hat zwei Kinder sowie vier Enkel.

HEIKO REICHERT

Der 38-jährige Gemüsebaumeister hat zudem eine Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann absolviert. Sein Betrieb in Lamsheim produziert bunte Salate, Kohlrabi, Blumenkohl, Fenchel, Rhabarber, Endivien und Wirsing. Im Beirat möchte der Vater von zwei Söhnen an der Entwicklung der Vertriebsstrukturen des Pfalzmarkts mitwirken.

PETER MAGIN

Magin ist Bankkaufmann und Diplom-Betriebswirt. Sein Betrieb in Frankenthal produziert Blumenkohl, Rhabarber und Petersilie. Der 35-Jährige möchte im Beirat aktiv die Zukunft des Pfalzmarkts mitgestalten.





Zwei unter einem Dach

Viele Erzeugerbetriebe in der Pfalz klagen darüber, dass sie keine Nachfolger finden. Johannes und Regina Zehfuß müssen sich diesbezüglich keine Gedanken mehr machen. Ihre beiden Kinder Katja und Christoph haben mit Mitte 20 den Betrieb übernommen und vereinen Tradition und Innovation aufs Beste – ebenso wie konventionellen Anbau und Bio.

Seit 1920 existiert der Kartoffel- und Gemüsebaubetrieb Zehfuß in Böhl-Iggelheim. 1979 übernahm und vergrößerte Johannes Zehfuß den Betrieb. Dass er sich mit gerade mal Anfang 50 aus dem Geschäft zurückzog, liegt an seiner politischen Karriere, die ihn als Mitglied des Landtags nach Mainz führte. Dass er diesen Schritt gehen konnte, verdankt er wiederum seiner Frau und seinen Kindern, die kompetent und mit viel frischer Energie den Betrieb in die Zukunft führen – oder vielmehr die Betriebe. Denn Katja und Christoph leiten zwei Betriebe unter einem Dach: Katja den konventionellen, Christoph den biologischen Anbau.

„Unser Vater hat schon nachhaltig und ökologisch gewirtschaftet“, sagt Christoph Zehfuß. So ist und war der Zwischenfruchtanbau schon immer ein wichtiger Baustein in der Produktion, und die Dächer des Betriebes sind schon seit vielen Jahren mit Solar- und Photovoltaikanlagen ausgestattet. Nachdem Christoph 2008 seine Ausbildung zum Gärtnermeister Gemüsebau abgeschlossen hatte, stieg er in den Betrieb ein und stellte einen Teil der Produktion auf Bio um. 2013 hatte Katja ihr Studium Gartenbau mit dem Bachelor abgeschlossen und übernahm nach einem Trainee-Programm bei

der DLG ihren Teil am Betrieb. Dass es nun zwei Unternehmen unter einem Dach sind, ist äußeren Zwängen geschuldet: „Die Verbände legen die Betriebstrennung nahe, es wird sonst kompliziert bis unmöglich, sämtliche Verordnungen einzuhalten“, erklärt sie.

Verordnungen, überbordende Dokumentationspflichten, Kontrollen: Es sind diese Anforderungen, die ihrer Meinung nach viele Gleichaltrige davon abhalten, Erzeuger zu werden. Warum es bei ihnen anders ist? „Wir sind mit einem sehr positiven Eindruck von

„Man muss Verantwortung übernehmen, um Dinge zu verbessern.“

unserem Beruf aufgewachsen, unsere Eltern haben nie rumgejamert.“ Probleme? Gilt es anzupacken. Vielleicht deshalb sind Katja wie Christoph nun in Aufsichtsrat und Beirat des Pfalzmarkts vertreten: „Man kann nicht nur klagen, man muss auch Verantwortung

übernehmen, um Dinge zu verbessern“, findet Katja. Und sich Unterstützung suchen, wo es nur geht, zum Beispiel, indem sie die Mittel der digitalen Technisierung nutzen – was ihrer Generation sicher leichter fällt als Älteren. Und natürlich ist es hilfreich, Pfalzmarkt-Mitglied zu sein. „Als Erzeugergemeinschaft ist der Pfalzmarkt eine starke Gemeinschaft, als Vermarkter ein zuverlässiger Dienstleister. Wir bringen unsere Ware nach Mutterstadt und können uns auf eine zuverlässige Belieferung der Kunden verlassen“, sagt Christoph. „Das hält uns den Rücken frei für die eigentliche Produktion.“ Und die ist schwierig genug: „Wer heute einen Betrieb übernimmt, muss im besten Sinne verrückt sein.“



- NAME: Katja, 27, und Christoph Zehfuß, 30
- ORT: Ludwigstr. 9, 67459 Böhl-Iggelheim
- ANBAUFLÄCHE: ca. 100 ha, davon 70 % konventioneller Anbau, 30 % biologischer Anbau
- MITARBEITER: 4 Festangestellte, dazu ganzjährig rumänische Erntehelfer
- PRODUKTE: Im konventionellen Anbau: Kartoffeln, Sellerie, Wirsing
 In Bio-Qualität: Kartoffeln, Zucchini, Kürbis, Mini-Romana, Lauch, Sellerie, Pastinake
- KONTAKT: www.zehfuss.eu



SERVICE

Ihre Ansprechpartner

MUTTERSTADT



Gerhard Braun

☎ 06231/408-129
☎ 0176/10 408 129
✉ g.braun@pfalzmarkt.de



Yvonne Britsch

☎ 06231/408-107
✉ y.britsch@pfalzmarkt.de



Wolfgang Ditsch

☎ 06231/408-126
☎ 0176/10 408 357
✉ w.ditsch@pfalzmarkt.de



Inna Görzen

☎ 06231/408-132
☎ 0176/10 408 132
✉ i.görzen@pfalzmarkt.de



Michael Henning

☎ 06231/408-101
☎ 0176/10 408 101
✉ m.henning@pfalzmarkt.de



Jonas Hill

☎ 06231/408-100
☎ 0176/10 408 100
✉ j.hill@pfalzmarkt.de

VERTRIEBSLEITUNGSTEAM



Jürgen Kratochwill

☎ 06231/408-106
☎ 0176/10 408 106
✉ j.kratochwill@pfalzmarkt.de



Carlos Novo

☎ 06231/408-114
☎ 0176/10 408 114
✉ c.novo@pfalzmarkt.de



Susi Külbs

☎ 06231/408-103
✉ s.külbs@pfalzmarkt.de



Annika Schaffrath

☎ 06231/408-109
☎ 0176/10 408 109
✉ a.schaffrath@pfalzmarkt.de



Joachim Leonhardt

☎ 06231/408-205
☎ 0176/10 408 205
✉ j.leonhardt@pfalzmarkt.de



Harald Steck

☎ 06231/408-112
☎ 0176/10 408 112
✉ h.steck@pfalzmarkt.de



Ricardo Novo

☎ 06231/408-145
☎ 0176/10 408 145
✉ r.novo@pfalzmarkt.de



Christel Stuck

☎ 06231/408-372
☎ 0176/10 408 372
✉ c.stuck@pfalzmarkt.de



Marcel Pfeleiderer

☎ 06231/408-102
☎ 0176/10 408 102
✉ m.pfleiderer@pfalzmarkt.de



Kornelia Vogel

☎ 06231/408-140
☎ 0176/10 408 140
✉ k.vogel@pfalzmarkt.de



Heiko Risse

☎ 06231/408-105
☎ 0176/10 408 105
✉ h.risse@pfalzmarkt.de



Bernd Weiller

☎ 06231/408-371
☎ 0176/10 408 371
✉ b.weiller@pfalzmarkt.de

* = Vertretung

im Vertrieb

Hier finden Sie die Kontaktdaten unserer Produktberater in Mutterstadt, Maxdorf, Hatzenbühl und Zeiskam sowie der für den Export zuständigen Pfalz Fresh-Mitarbeiter.



Die Doppelseite für den schnellen Überblick!

HATZENBÜHL



Sebastian Dorsch

☎ 07275/9594-11
 ☎ 0176/10 408 117
 ✉ s.dorsch@pfalzmarkt.de



Eva-Maria Tiator

☎ 07275/9594-17
 ☎ 0176/10 408 113
 ✉ e.tiator@pfalzmarkt.de



Karl-Heinz Jäger

☎ 07275/9594-12
 ☎ 0176/10 408 352
 ✉ k.jaeger@pfalzmarkt.de



Frieda Schmitt

☎ 07275/9594-14
 ☎ 0176/10 408 391
 ✉ f.schmitt@pfalzmarkt.de



Bärbel Gamber-Mees

Standort Zeiskam
 ☎ 0176/10 408 392
 ✉ b.gamber-mees@pfalzmarkt.de

EXPORT > Pfalz Fresh



Ulrike Malisch

☎ 06231/408-123
 ☎ 0176/10 408 123
 ✉ u.malisch@pfalzmarkt.de



Holger Schmitt

☎ 06231/408-119
 ☎ 0176/10 408 119
 ✉ h.schmitt@pfalzmarkt.de



Jonathan Schmitt

☎ 06231/408-120
 ☎ 0176/10 408 120
 ✉ j.schmitt@pfalzmarkt.de

MAXDORF



Ingo Kärcher

☎ 06231/408-380
 ☎ 0176/10 408 380
 ✉ i.kärcher@pfalzmarkt.de



Stefan Volkmer

☎ 06231/408-374
 ☎ 0176/10 408 374
 ✉ s.volkmer@pfalzmarkt.de

WASSERQUALITÄT

Eine Aufgabe für die Gemeinschaft



Obst- und Gemüsebau ohne Bewässerung? Wenn man nicht gerade auf Kaktusfrüchte setzt, funktioniert das nicht. Zeit, sich über einen nachhaltigen Umgang mit Wasser Gedanken zu machen. Auch, weil unser Grundwasser nicht eben besser wird – die Nitratproblematik dürfte allen Erzeugern bewusst sein. Beim Pfalzmarkt gibt es deshalb jetzt eine eigene Beraterin in Sachen Wasser.

Der Pfalzmarkt genießt seine privilegierte Stellung innerhalb Deutschlands nicht zuletzt durch den Beregnungsverband Vorderpfalz. Auch wenn es in diesem Frühsommer aufgrund der Unwetter zeitweise zu viel Wasser auf den Äckern gab – insgesamt wird es durch den Klimawandel trockener. Ein sparsamer Umgang mit Wasser ist wichtig, ebenso wichtig jedoch ist es, die Qualität des Grundwassers zu bewahren. Zum 1. Juni 2016 hat der Pfalzmarkt in Kooperation mit dem Wasser- und Bodenverband zur Beregnung der Vorderpfalz deshalb eine Stelle geschaffen, die sich mit der Thematik Düngung, Bewässerung und Wasserschutz auseinandersetzt. Rahel Hartmann berät in dieser Funktion Erzeuger des Pfalzmarkts. Aktuell ist ihr größtes Ziel, die Stickstoffbilanz zu verbessern und damit die Nitratbelastung zu reduzieren. Denn bei der Stickstoffbilanz der Pfalzmarkt-Erzeuger ist noch Luft nach oben, „die muss besser werden“, sagt Hartmann. Eine langfristige Aufgabe, die die 32-Jährige jedoch reizt: „Weil handeln hier wichtig ist und weil ich daran glaube, dass wir hier etwas zum Guten verändern können.“ Die Agrarbiologin will die Erzeuger zunächst dabei unterstützen, ihr Dünge- und Bewässerungsmanagement zu verbessern. Beides ist eng miteinander verknüpft: Wird zu viel bewässert, wäscht mehr Nitrat aus, was schlecht fürs Grundwasser ist. Wird zu

wenig bewässert, nimmt die Pflanze zu wenig Dünger auf. Hier ist Feintuning gefragt.

Ein gesamtdeutsches Projekt

Mögen einzelne Erzeuger die Nitratproblematik anzweifeln: Der Pfalzmarkt und damit die Gemeinschaft der Erzeuger MUSS seine Stickstoffbilanz verbessern, will er nicht Sanktionen auferlegt bekommen. Grundlage der drohenden Maßnahmen ist die Wasserrahmenrichtlinie der EU, deren Aufgabe es ist, Qualität und Menge des Oberflächen- und Grundwassers zu sichern. In der Vorderpfalz ist die Nitratbelastung das vordringlichste Problem beim Einhalten der Wasserrahmenrichtlinie – wie in großen Teilen Deutschlands. Das Bundesumweltministerium veröffentlichte Mitte September Zahlen, nach denen die Grundwasservorkommen in einem Drittel des gesamten Landes eine Nitratbelastung über den gültigen Grenzwerten aufweisen. Als Verursacher gilt vor allem die Massentierhaltung, aber auch die intensive Ackerbewirtschaftung wie in der Vorderpfalz. Wegen der zu hohen Nitratwerte hat die EU-Kommission bereits mehrmals Mahnungen ausgesprochen. Ende Oktober dieses Jahres schließlich reichte sie eine Klage beim Europäischen Gerichtshof ein. Die Bun-

„Weil handeln hier wichtig ist und ich an die Ergebnisse glaube.“



Rahel Hartmann



desregierung steht entsprechend unter Druck und reagierte mit der Ankündigung einer strengeren Düngeverordnung. Mit dieser kommen auf die Erzeuger erneut mehr Aufgaben zu: eine umfassende Dokumentation des errechneten Düngebedarfs, eine Phosphor- bzw. Stickstoffüberschussermittlung, die dokumentierte Berechnung der Stickstoffwerte durch Ernterückstände und nicht zuletzt die verpflichtende Nmin-Messung ab der zweiten Nutzung einer Fläche im selben Jahr. Zudem werden die zugelassenen Höchstwerte für Phosphor und Stickstoff gesenkt.

Anders düngen, weniger düngen

Und was können die Erzeuger darüber hinaus tun? „Weniger düngen“, sagt Hartmann lapidar. „Einige Erzeuger gehen immer noch nach alten Faustregeln vor, die sich nicht mehr halten lassen. Ihnen versuchen wir auf Teilparzellen ihres Landes zu beweisen, dass ihr Ertrag bei optimaler Bewässerung und weniger Düngung nicht leidet.“ Auch stabilisierte Ammoniumdünger könnten die Senkung der Nitratmengen zumindest unterstützen. Diesen Düngern wird ein Stoff zugesetzt, der die Nitrifikation, also die Oxidation zu Nitrat, verlangsamt. Im Idealfall ist das Nitrat damit besser an den Pflanzenbedarf angepasst und der Stickstoff weniger von Auswaschung bedroht. Hartmann empfiehlt zudem spezielle Software, um den tatsächlichen Dünge- und Bewässerungsbedarf zu ermitteln. „Diese sind frei zugänglich oder für wenige Euro bei DLR und IGZ zu bekommen.“

Und was kann der Pfalzmarkt als Dienstleister für die Erzeuger tun? Neben der laufenden Beratung durch Rahel Hartmann übernimmt die Genossenschaft die kompletten Kosten für die Nmin-Messungen in den Betrieben ihrer Mitglieder. Auch hat der Pfalzmarkt zusammen mit den Kartoffelerzeugern, dem Beregnungsverband und der BASF eine Initiative zur Verwertung landwirtschaftlicher Reststoffe gestartet. Diese Arbeitsgruppe wird von der Kreisverwaltung des Rhein-Pfalz-Kreises koordiniert. In einem ersten Schritt finanzierte sie eine Machbarkeitsstudie bei der KIT Campus Transfer GmbH in Karlsruhe, die im Oktober im Umweltministerium in Mainz vorgestellt wurde. „Die Gemüsereste sollen zur Vergärung in eine Biogasanlage oder zur Mitverbrennung in eine BASF-Anlage gebracht werden“, sagt Johannes Eiken, Pfalzmarkt-Vorstand Verwaltung. „So könnte die Nitratbelastung der Äcker nachhaltig reduziert werden.“

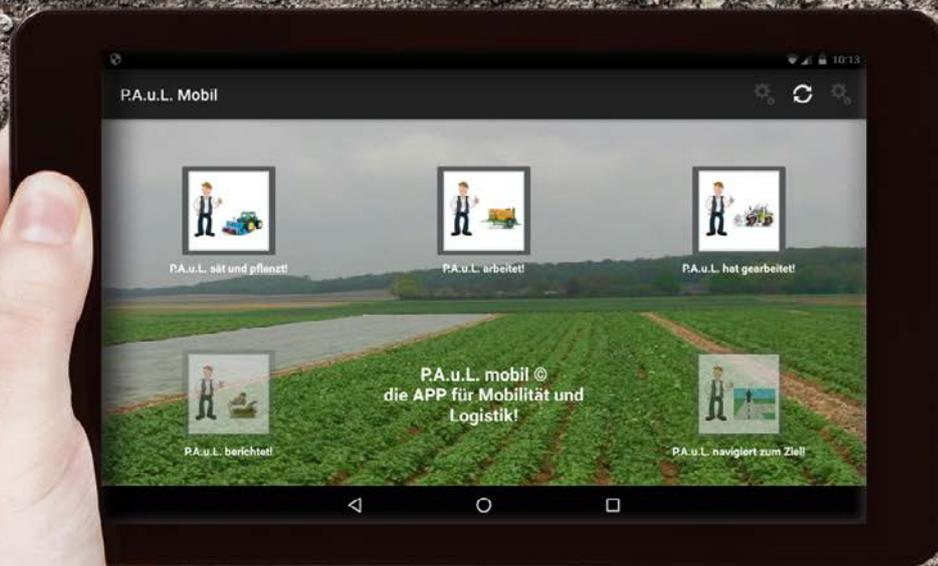


Kontakt:

Rahel Hartmann

Telefon 06231/408-217, mobil 0173/182 97 13

E-Mail: r.hartmann@pfalzmarkt.de



PRECISION FARMING

Neue IT-Felder

Bereits mehr als 60 Pfalzmarkt-Erzeuger setzen auf die digitalen Möglichkeiten des Präzisionsackerbaus mittels GPS. Die Bewirtschaftung ist damit effizienter und – weil weniger Dünger, Kraftstoff und Pflanzenschutzmittel nötig sind – ökologisch nachhaltiger. Doch die Möglichkeiten der Digitalisierung reichen noch weiter.

P.A.u.L. heißt die digitale Ackerschlagkartei, die die Pfalzmarkt-Erzeuger nutzen – die griffige Abkürzung für „Programm für Agrarwirtschaft und Liegenschaftsverwaltung“. P.A.u.L. hat tolle Eigenschaften: Es berechnet zum Beispiel, wie viel Saatgut, Dünger oder Pflanzenschutz der Erzeuger für seine Kulturen jeweils benötigt. Das kann es allerdings nur, wenn es mit entsprechenden Daten gefüttert wird. Beim Pfalzmarkt tun die meisten Erzeuger das noch per Hand. Während die Zahlen in den ersten Jahren von P.A.u.L. noch zuhause am Rechner eintragen werden mussten, kann die gleiche Arbeit heute am Ackerrand mit dem Tablet geleistet werden. Daheim synchronisiert der Erzeuger dann die Daten mit seinem Zentralrechner.

Die Zukunft verspricht eine deutlich weitergehende Automatisierung. Die ausbringenden Landmaschinen werden die entsprechenden Daten dann direkt an die Ackerschlagdatei schicken – also Teil eines eigenständigen

Systems sein, das dem Erzeuger das Übertragen der Daten erspart. Zwischenmodelle gibt es bereits, bei denen die Daten etwa auf einen USB-Stick gespeichert werden.

Vom Acker ins Weltall und zurück

Wohin die Technik auch geht: Grundlage bleibt die Vermessung und Verortung der Flächen per GPS. Bereits vor sechs Jahren hat der Pfalzmarkt deshalb insgesamt fünf Dachantennen in der Region installiert, die mittels des Systems Trimble Funksignale direkt an die Schlepper senden. Nachteil: Dieser Funkverkehr wird durch Hügel, Wäldchen oder andere geographi-

sche Unebenheiten gestört. Deswegen hat der Pfalzmarkt in Hatzenbühl und Mutterstadt Funkmasten bauen lassen, die mittels RTK senden – also über Satellit via Handy und damit störungsfrei. Die Erzeuger des Pfalzmarktes haben die Wahl, welches System sie nutzen möchten.

Keine Frage: der Ackerbau nutzt immer mehr Hightech. Während bisher vor allem die Zugmaschinen und Schlepper aufgerüstet werden, könnte es sein, dass in Zukunft auch Roboter auf dem Feld mitackern. Bosch etwa arbeitet an entsprechenden Maschinen für den Gemüsebau. 



Kontakt für Interessenten:

Raimund Theobald: Telefon 06231/408-135

Klaus Selinger: Telefon 06231/408-650

PFALZMARKT NEWS

Erste Möhren-Saisoneröffnung Deutschlands findet bei Pfalzmarkt-Erzeuger statt

Die Möhre ist den Einkaufsmengen nach der Deutschen zweitliebste Gemüse – und hat als solche eine eigene feierliche Saisoneröffnung verdient. Deshalb organisierte der Arbeitskreis Möhren der Bonner Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) am 7. Juli 2016 den feierlichen Erntestart des Karottenjahrgangs 2016, und zwar bei einem Pfalzmarkt-Betrieb: Klaus Kauffmann in Freisbach war Gastgeber für 30 Teilnehmer aus Politik, Verbänden, Produktion, Pfalzmarkt eG und Presse. Zwei Grundschulklassen aus Weingarten sorgten dafür, dass nicht nur geredet, sondern auch geknabbert wurde. Dafür ist die Möhre schließlich da!

Mehr Infos zur Möhre, Karotte oder gelben Rübe gibt es unter www.meine-moehren.de



Dr. Hans-Christoph Behr vom Arbeitskreis Möhren der Bonner Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) machte bei strahlendem Sonnenschein auf die enorme Bedeutung der Möhre im deutschen Gemüsebau aufmerksam.

GENERALVERSAMMLUNG

Ermutigender Jahresabschluss 2015

Mit einem Gesamtumsatz von 191,4 Millionen Euro, einem ausgewiesenen Jahresüberschuss nach Steuern von 1,7 Millionen Euro und einer Eigenkapitalquote von mittlerweile 56,6 Prozent ist der Pfalzmarkt für die Zukunft gut gerüstet – so das gerade im wegen der Unwetter bisher schwierigen Jahr 2016 ermutigende Ergebnis des Geschäftsjahres 2015.

69 Mitglieder und 14 Ehrengäste, darunter Vertreter des Ministeriums für Landwirtschaft, der Gemeinde Dannstadt-Schauernheim, des Bauernverbandes und des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum waren am 12. Juli 2016 zur Generalversammlung im alten Versteigerungssaal des Pfalzmarkts gekommen, um von Vorstand, Aufsichtsrat und den Prüfern des Genossenschaftsverbandes den Jahresabschluss 2015 erläutert zu bekommen. Vor der im Vergleich zum Vorjahr deutlich größeren Versammlung wurden Vorstand, Aufsichtsrat und Beirat entlastet.

PFALZMARKT NEWS

AUSBILDUNG



Unsere neuen Auszubildenden

Am 1. August 2016 haben Timur Esen, Leo Zastrow und Jonas Christmann (v.l.n.r) beim Pfalzmarkt ihre Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann begonnen. Esen ist Jahrgang 1998 und stammt aus Speyer, Zastrow wurde 1997 geboren und kommt aus Mutterstadt und Christmann ist Jahrgang 1998 und Haßlocher. Die drei setzten sich unter 23 Anwärtern durch, die zu den Bewerbungsgesprächen eingeladen worden waren. Nach einer Anzeige in der Rheinpfalz hatten den Pfalzmarkt so viele Bewerbungen erreicht wie noch nie zuvor. Ein herzliches Willkommen für die neuen Auszubildenden!

REGENSCHÄDEN

Sinnvoller Drohnen-Einsatz



Nachdem Unwetter Ende Mai große Flächen der Äcker zwischen Frankenthal und Mutterstadt überschwemmt und Millionenschäden verursacht hatten, entschied sich der Pfalzmarkt, Drohnen für die Dokumentation der Schäden einzusetzen. Das Gerät stammt von der Firma Daniel Racsits und wurde auch von diesem programmiert. Über einer Fläche von 6.000 Hektar fotografierte die Drohne die Äcker der Pfalzmarkt-Erzeuger. Die genaue und zügige Dokumentation soll helfen, die erhofften Hilfszahlungen durch Versicherer, Land oder Bund zu beschleunigen.

GEMÜSESAFT GEGEN PARADONTOSE

Heilsames Nitrat

Forscher der Universität Hohenheim und der Universität Würzburg haben in einer gemeinsamen Studie herausgefunden, dass chronische Zahnfleischentzündung durch den Genuss von grünem Gemüsesaft bereits nach zwei Wochen signifikant besser wird. Der Grund: das Nitrat im Gemüse. Es wird von bestimmten Bakterien in Mund und Rachen zu Nitrit umgebildet, welches wiederum jene Bakterien tötet, die für die Zahnfleischentzündung verantwortlich sind. Neben Nitrit entsteht aus dem Nitrat auch Stickstoffmonoxid, das blutdrucksenkend und durchblutungsfördernd wirkt.

Die heilsamen Folgen des Nitrats beschränken sich allein auf Vitamin-C-reiche Gemüse. Nach wie vor sind nitratreiche Lebensmittel problematisch: Im Verdauungstrakt werden sie zu Nitrit, Stickoxid und Nitrosaminen umgewandelt – vor allem letztere gelten als stark krebserregend. „Wenn mit dem Nitrat auch Vitamin C aufgenommen wird, unterbleibt die Nitrosaminbildung“, erklärt Dr. Ralf Schweiggert von der Universität Hohenheim. Und die meisten nitrathaltigen Gemüse enthalten ausreichende Mengen an Vitamin C.



GENUSSLANDSCHAFT PFALZ

In aller

Freundschaft

Während sich auf den Äckern der Vorderpfalz die Saison langsam dem Ende zuneigt, ging es in den Weinbergen mit der Lese los. Die Pfälzer Obst-, Gemüseerzeuger und Winzer leben und arbeiten zwar in engster Nachbarschaft, aber nach höchst unterschiedlichem Rhythmus.

Die Pfalz ist nicht nur Nutzlandschaft, sondern vereinigt in sich Landwirtschaft und Weinkultur. Einige Pfalzmarkt-Erzeuger sind beides: Obstbauern und Winzer. „Bei mir geht die Saison Anfang Juni mit den Aprikosen los“, sagt Gerd Walter Pfaffmann. Der Winzermeister baut in Impflingen, südlich von Landau, auf 50 Hektar Wein, Äpfel, Aprikosen und Birnen an. Richtig stressig wird es für ihn im Oktober, wenn Weinlese

und Apfelemte aufeinandertreffen. Vier Wochen lang herrscht Ausnahmezustand, im November dann geht Pfaffmann in den Keller und beginnt mit dem Weinausbau.

Vergleichbar wie Äpfel und Birnen

Auch Heinrich Bourdy in Edesheim baut nicht nur Wein an, sondern auch Äpfel, Birnen, Zwetschgen und Mirabellen. „Das Obst läuft von Juli bis Oktober, aber die Ernte ist anders strukturiert als beim Wein“, sagt der Winzermeister. „Im Weinbau arbeitet alles auf die Lese hin, die dann geballt in vier Wochen erledigt ist.“ Früher baute Bourdy zudem Gemüse an, „das war in der Form aber unrentabel, wir hätten deutlich größer werden müssen.“ Und dann liegt ihm doch der Weinbau mehr am Herzen. Sein Obst-

anbau beschränkt sich auf 3,5 Hektar, seine Wingerte sind 12 Hektar groß.

Bourdy und Pfaffmann sind sich einig, dass der Weinbau die stabilere Einkommensquelle ist. „Die Erträge im Weinbau sind relativ konstant“, sagt Pfaffmann. Die maximalen Erzeugermengen je Hektar sind definiert, hinzu kommt die Marke Deutscher Wein, der eine reiche Ernte in Bulgarien nicht schadet. Anders bei Äpfeln: „Bietet Polen eine richtig gute Apfeleernte, dann stürzen unsere Preise ab.“

„Wenn wir wenig haben, haben die anderen nichts“

Das Pfälzer Klima machts möglich: Die Gemüseerzeuger des Pfalzmarkts profitieren davon, dass sie mit vielen Produkten die ersten auf



„Bietet Polen eine richtig gute Apfelernte, dann stürzen unsere Preise ab. Die Erträge im Weinbau sind relativ konstant.“

..... Gerd Walter Pfaffmann



„Es gibt nichts Schöneres, als abends mit einer Flasche meines eigenen Weins dazusitzen.“

..... Heinrich Bourdy

dem Markt sind. Die Obsterzeuger prinzipiell auch – allerdings erhöht eine frühe Baublüte auch die Gefahr, dass die Blüten Nachtfrost abbekommen. „Mir ist dieses Frühjahr eine ganze Anlage Äpfel erfroren“, berichtet Pfaffmann. Um seine Aprikosen zu erhalten, fuhr er kurz vor Ostern mehrere Nächte mit fahrbaren Heizungen durch die Baumreihen, bis das Thermometer wieder über Null anzeigte. Die Trauben dagegen widerstehen leichtem Frost problemlos.

Beide Erzeuger destillieren Brände. Eine gute Verwertungsmöglichkeit für Obst, das der Handel nicht will, weil es fleckig oder narbig ist. „Beim Obst zählt die Optik mehr als beim Wein“, sagt Bourdy. Auch für diesen nimmt er nur gesunde Trauben, ins-

gesamt wiegen die inneren Werte jedoch schwerer als das Äußere.

Gute Ergänzung

Vor diesem Hintergrund ist es keine Überraschung, dass Bourdy wie Pfaffmann auf den Wein als erstes Standbein ihres Geschäfts setzen. „War das Weinjahr jedoch schlecht, kann ich auf mein Obst zurückgreifen“, sagt Pfaffmann. Praktisch sind Synergieeffekte, etwa beim Maschinenpark, den er sowohl für den Wein als auch das Obst nutzt. „Und wir können acht Monate lang mit Einnahmen rechnen und sind damit konstant liquide“, erklärt Pfaffmann.

Die Schattenseite: Eine Saison jagt die andere. „Ich hab es aber genauso gewollt, das war das Ziel der Betriebs-

planung“, sagt Pfaffmann, denn: „Ein Tisch mit vier Beinen fällt nicht sofort um, wenn ein Bein abbricht.“ Weswegen er zusätzlich eine Kelterstation gegründet hat, die mittlerweile den Hauptumsatz seines Geschäfts macht. Nur Gemüse mit ins Portfolio zu nehmen macht für ihn keinen Sinn, zu verschieden sind die Branchen. Und Bourdy, der Erfahrung im Gemüsebau mitbringt, findet: „Es gibt nichts Schöneres, als abends mit einer Flasche meines eigenen Weins dazusitzen. Mit einer Kiste Gemüse lässt sich dieses Gefühl nicht herstellen“, schmunzelt er.

Touristen und Bewohner in der Pfalz haben einen großen Vorteil, sie dürfen von allen Teilen der Landwirtschaft die besten genießen: hervorragende Weine, sonnengereiftes Obst und knackig frisches Gemüse.



Kraftvolle Knolle



Leuchtend hellrot glänzt das Innere der frisch aufgeschnittenen Roten Bete. Gekocht wird daraus ein sattes, fast violett Dunkelrot. Doch es sind nicht allein die fantastischen Farbenspiele, die das Gemüse so attraktiv machen. Rote Bete lässt sich in der Küche äußerst vielfältig einsetzen: roh oder gekocht, gebacken oder frittiert – immer wieder überrascht ihr intensives Aroma. Evergreens mit der roten Knolle sind Borschtsch und Labskaus. Das Beste: Rote Bete ist überaus gesund. Der rote Farbstoff Betanin schützt Zellen und Gefäße, Vitamin B, Kalium, Eisen und reichlich Folsäure regen die Blutbildung an. Insgesamt wirkt sie entzündungshemmend und stärkt das Immunsystem. Übrigens auch, wenn die Bete nicht rot, sondern gelb ist – wie in unserem Rezept von Pfalzmarkt-Chefkoch Jürgen Schleicher.



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

DAS REZEPT: Mariniertes Carpaccio von Roter und Gelber Bete mit Pumpernickelsandwich, Feldsalat und gebratenen Speckwürfeln

Zutaten für vier Personen:

- 2 Knollen Rote Bete
- 2 Knollen Gelbe Bete
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 1 Zitrone
- 6 Scheiben Pumpernickel
- 125 g Butter
- 80 g Feldsalat
- 60 g Speckwürfel

Zubereitung:

Für das Carpaccio die Bete farblich getrennt in Salzwasser weichkochen (ca. 30 – 40 Minuten, Stichprobe mit der Gabel), danach schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden.

Für das Sandwich die Butter in Scheiben schneiden und mit dem Pumpernickel abwechselnd schichten.

Die Bete farblich abwechselnd auf dem Teller mit dem Feldsalat kreisförmig anrichten. Beides mit Olivenöl, Pfeffer und Zitrone marinieren.

Nun die Speckwürfel knusprig anbraten. Das Pumpernickelsandwich auf der Tellermitte anrichten und mit den lauwarmen Speckwürfeln servieren.

Guten Appetit!

Ihr Jürgen Schleicher