

Pfalzmarkt Journal

Ausgabe 1/2020

Das Mitgliedermagazin der Erzeugergemeinschaft Pfalzmarkt



Gemeinsam sind wir stark

Die Leergutabteilung stellt sich neu auf

Der Pfalzmarkt baut

Pfalzmarkt Standorterweiterung
in Mutterstadt

Erzeugerporträt

Ohmerhof in Rheinzabern

Pfalz Markt



4



7

12



18

INHALT

STANDORTERWEITERUNG IN MUTTERSTADT
Investition in die Zukunft 4

ABTEILUNGSPORTRÄT
Transparente Strukturen in der Leergutabteilung 7

SERVICE
Ihre Ansprechpartner im Vertrieb 10

ERZEUGERPORTRÄT
Gelungener Sprung ins kalte Wasser
Michael Ohmer und Matthias Ohmer 12

Agrarpaket:
Landwirte fordern Mitspracherecht 14

DREI FRAGEN AN
Angelika Elbert 16

PFÄLZER TOPSELLER
Bundzwiebel 17

PFALZMARKT NEWS 18

SPITZENREZEPT FÜR SPITZENGEMÜSE
**Kohlrabi-Carpaccio mit Serranoschinken
und gerösteten Sonnenblumenkernen** 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
Verantwortlich i.S.d.P.: Hans-Jörg Friedrich

Konzept, Text und Gestaltung:

srg werbeagentur ag · S6, 37-38 · 68161 Mannheim

Druck: Printart GmbH, Druckerei und Verlag
Kirchenstraße 8 · 67125 Dannstadt



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



Angelika Elbert

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

Vorstandsekretariat

Trotz Krise behalten wir die Zukunft im Blick

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

die Corona-Krise hat unser aller Leben auf den Kopf gestellt. Die Wirtschaft hat eine Vollbremsung gemacht, wir können uns nicht mehr wie gewohnt frei bewegen, die Menschen sind verunsichert, weil keiner weiß, wie lange wir mit dieser schwierigen Situation leben müssen. Umso wichtiger ist es, dass wir als wichtige Säule der Lebensmittelversorgung unter Beweis stellen, dass wir eine starke Erzeugergemeinschaft sind.

Einsatz zeigen wir beim Agrarpaket, das für einige Landwirte das Aus bedeuten würde. Pfalzmarkt-Aufsichtsratsvorsitzender Christian Deyerling hat die Protestaktion gegen das Agrarpaket mitinitiiert, die unter anderem angemessene Ausgleichszahlungen und Gleichbehandlung in Europa fordert.

Der Erfolg des Pfalzmarktes begründet sich auch darauf, dass wir uns kontinuierlich verbessern. So haben wir unsere Abläufe unter die Lupe nehmen lassen, um sie dann zu optimieren. Den Anfang hat die Leergutabteilung gemacht. Dort haben wir das komplette Lager umgestellt und alle Kisten, Kästen und Verpackungen aussortiert, die nicht von



Kunden nachgefragt werden. Und wir haben die Mitarbeiter stärker in die Abläufe involviert, nach dem Motto: Jeder soll alles machen können. Die erste Bewährungsprobe hat die neue Vorgehensweise bereits bestanden. Durch die Corona-Krise ist das Büro zeitweise nur mit zwei Mitarbeitern besetzt und es hat trotzdem alles funktioniert.

Gerade in Krisenzeiten ist es wichtig, die Zukunft im Blick zu behalten. Die ersten Bauarbeiten für die Standorterweiterung in Mutterstadt haben begonnen und werden trotz Krise weitergehen. Wir sind optimistisch, dass wir Ende 2021 eine der größten und modernsten Verkaufshallen in Deutschland eröffnen können.

Handwritten signatures of Hans-Jörg Friedrich and Reinhard Oerther.

Hans-Jörg Friedrich
Vorstand Verwaltung

Reinhard Oerther
Vorstand Vertrieb



INVESTITION IN DIE ZUKUNFT

Die Arbeiten für die Pfalzmarkt Standorterweiterung in Mutterstadt sind in vollem Gange, im Mai soll das Fundament gegossen werden und der Spatenstich stattfinden – für eins der größten und modernsten Vermarktungszentren für frisches Obst und Gemüse in Deutschland.



Der Pfalzmarkt investiert 30 Millionen Euro in die Standorterweiterung in Mutterstadt. Das Modell zeigt, wie das neue Vermarktungszentrum in der Endausbaustufe aussehen kann.

„In Zukunft können wir noch frischeres Obst und Gemüse liefern.“

„Mit der neuen Vermarktungshalle bauen wir unsere Wettbewerbsposition weiter aus“, sagt Pfalzmarkt-Vorstand Hans-Jörg Friedrich. 30 Millionen Euro investiert die Erzeugergemeinschaft in den 30.000 Quadratmeter großen Komplex, in dem mittels einer ausgefeilten Logistik alle Warenbewegungen optimal gesteuert werden. Insgesamt ist das neue Areal 15 Hektar groß. Es bietet damit ausreichend Platz für spätere Erweiterungen. „Die bisherige mittlerweile 30 Jahre alte Halle ist bis auf die Kühlhäuser ungekühlt. Sie wurde ursprünglich für die Versteigerung gebaut, das heißt, die Wege sind viel zu lang“, erklärt Friedrich und fährt fort: „Die neue Halle ist ganz anders konzipiert. Die Fahrwege verkürzen sich um 30 Prozent und der größte Teil der Halle ist gekühlt.“



Die beiden Pfalzmarkt-Vorstände Reinhard Oerther und Hans-Jörg Friedrich und der Aufsichtsratsvorsitzende Christian Deyerling (v. l. n. r.) haben die Pläne beim offiziellen Baustart im Februar vorgestellt.

Nichts dem Zufall überlassen

Bevor der Pfalzmarkt mit der Planung begann, machten sich die Vorstände mit den entsprechenden Gremien auf eine Rundreise durch Holland, Belgien, Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen. „Wir waren überall dort, wo große Vermarktungshallen stehen, haben die Gebäude inspiziert und mit den Leuten vor Ort gesprochen. Die Erkenntnisse daraus waren eine wichtige Grundlage für die Planung.“ Der Pfalzmarkt hat zudem das Expertenwissen des Instituts für wirtschaftliche und technologische Unternehmensführung (IWT) miteinbezogen. Das IWT, das zur auf Logistik spezialisierten Uni Ostwestfalen-Lippe gehört, hat die Fahrwege der alten Halle aufgenommen und den Warenfluss festgehalten. Die Ergebnisse aus dieser Analyse sind mit in die Gestaltung der Abläufe in der neuen Halle eingeflossen.

Ultraschnelle Frischelogistik

Mit der neuen Vermarktungshalle wird das Obst und Gemüse nicht mehr unter freiem Himmel in der prallen Sonne oder bei Wind und Wetter von den Traktoren geladen, sondern die Traktoren fahren in die Halle hinein. Von der Durchfahrhalle, wo die Ware mithilfe von Gabelstaplern abgeladen wird, geht es in den Qualitätssicherungsbereich, wo die Ware anschließend geprüft wird. „Ab da setzen wir nur noch Elektro-Hubwagen ein. Das heißt, dort wo die Ware kommissioniert und geladen wird, gibt es keine Gabelstapler mehr. Dadurch geht es in der Halle wesentlich leiser zu und es gibt null Abgase.“ Nach der Qualitätsprüfung wird das Obst und Gemüse in den gekühlten Bereich gebracht und kundenspezifisch kommissioniert. Anschließend kommt die Ware in die Kühlhäuser – und zwar in der Reihenfolge, wie sie später in den LKW geladen wird. „Durch diese Abläufe vermeiden wir die Unterbrechung der Kühlkette. Das kommt der Qualität unserer Produkte zugute und verschafft uns einen großen Vorteil beim Lebensmitteleinzelhandel, denn so

können wir in Zukunft noch frischeres Obst und Gemüse liefern“, betont Friedrich.

Da die neue Vermarktungshalle von vorneherein als Kühllhalle konzipiert und deshalb deutlich besser isoliert ist als die alte Halle, weist sie auch eine bessere Energiebilanz auf. 20.000 Quadratmeter der Halle werden mithilfe modernster Ammoniak-Kühltechnik bedarfsgerecht temperiert. „Der Gesetzgeber erlaubt uns synthetische Mittel zu verwenden. Wir setzen aber auf das natürliche Kältemittel Ammoniak. Sollte es austreten, was extrem unwahrscheinlich ist, riecht es zwar unangenehm, ist aber im Gegensatz zu den synthetischen Mitteln eher harmlos für die Umwelt“, erklärt Friedrich. Die neue Halle punktet zudem mit einem flexiblen Nutzungskonzept. Im gekühlten Bereich können jederzeit auch Verpackungsanlagen installiert werden, sodass der Pfalzmarkt dort direkt Waren verpacken kann. Bisher passiert dies direkt bei den Erzeugerbetrieben, doch sollte sich daran etwas ändern, ist der Pfalzmarkt gut vorbereitet.

Alte Halle, neue Nutzung

Und was geschieht mit der alten Halle? Die Kühlhäuser werden im Herbst und Winter für die Einlagerung von Obst und Gemüse gebraucht. Der Pfalzmarkt wird außerdem Dienstleistungen, die aktuell in Maxdorf geleistet werden, dann in die alte Halle verlagern. Das betrifft Ware, die unsere Kunden zum Prüfen, Sortieren und Verpacken an den Pfalzmarkt schicken und die anschließend an die einzelnen Zentrallager der Kunden weitertransportiert werden.

Bis Ende des Jahres soll das Gebäude stehen. Der Einbau der Kühlanlagen etc. und die erforderlichen Tests werden voraussichtlich bis Sommer 2021 abgeschlossen sein. Da der Pfalzmarkt einen Umzug mitten in der Saison nicht stemmen kann, wird die neue Vermarktungshalle nach der Saison 2021 bezogen werden. Wir werden Sie über den aktuellen Stand der Bauarbeiten auf dem Laufenden halten ■

ABTEILUNGSPORTRÄT

Transparente Strukturen

Die Leergutabteilung macht als Pilotprojekt den Anfang. Ziel ist es, die Abläufe zu verbessern. Die ersten Änderungen finden Mitte November 2019 statt,

seitdem hat die Abteilung eine neue Leitung, ein komplett umgeräumtes Lager und eine Mannschaft, die deutlich stärker in die Abläufe involviert ist.



Stichtag: 15. November 2019. Ab diesem Zeitpunkt gilt für die Leergutabteilung eine neue Zeitrechnung. Nassim Soweidan kommt als neuer Leiter an Bord. Aus dem bis dahin zur Leergutabteilung gehörigen Bereich Euro Pool wird eine eigenständige Abteilung, deren Leitung Udo Winkelmann übernimmt.

Basis für die Veränderungen ist eine Untersuchung aller Prozesse durch das Institut für wirtschaftliche und technologische Unternehmensführung (IWT) der Hochschule Ostwestfalen-Lippe e. V. Als erster Schritt wird das Lager komplett umgestellt. Es wird überprüft, welches Verpackungsmaterial überhaupt gebraucht wird, die Regale werden neu beschriftet und es wird nur noch das eingelagert, was die Pfalzmarkt Kunden regelmäßig nachfragen. Das restliche Material wird vorerst in Maxdorf deponiert, wo es bleiben soll, bis eine neue Verwertung dafür gefunden wird.

Jeder Mitarbeiter ist involviert

Die zweite wichtige Umstellung betrifft die Mitarbeiter. Jeder soll künftig jeden Arbeitsschritt der Leergutabteilung kennen. „Neu ist, dass jetzt zum Beispiel auch die Schichtleiter Zugang zum PC haben, vorher bedienten nur die Bürokräfte die PCs. Die Ausgabe der Hilfsstoffe wie Folien und Schalen, bislang Aufgabe des Büropersonals, können jetzt auch die Schichtleiter übernehmen. Und das Einscannen der Ware beherrschen mittlerweile alle“, sagt Soweidan, der seit 1997 in der Leergutabteilung von Maxdorf gearbeitet und diese ab 2006 geleitet hat.

Noch ist der Umstrukturierungsprozess nicht abgeschlossen. Es wird mindestens diese Saison dauern, bis alles eingespielt ist und alle Abläufe definiert sind. Um festzustellen, was wirklich funktioniert

und was besser gemacht werden kann, treffen sich die Mitarbeiter der Leergutabteilung jeden Montag zum Jour fixe für eine Stunde. „Wir ermutigen jeden Mitarbeiter etwas beizutragen und scheint es noch so banal“, sagt Raimund Theobald, der das Projekt leitet und ergänzt: „Manchmal reicht schon die Änderung eines Details, um einen Prozess wieder richtig zum Laufen zu bringen.“ An diesen Treffen nimmt auch immer ein Mitarbeiter einer anderen Abteilung teil, zum Beispiel aus den Bereichen IT, Verwaltung und QS, der die Fragen der Leergutmansschaft beantwortet. „Außerdem“, so Theobald, „sind wir in ständigem Kontakt mit dem Koordinator der IWT.“

Weniger Material für mehr Nachhaltigkeit

Ein Dauerthema der Leergutabteilung ist die Materialvielfalt. Geschätzt hält der Pfalzmarkt um die 200 verschiedene Kisten und Kartons für seine Kunden parat. Hinzukommen die unterschiedlichsten Dehnfolien, OPP-Folien, Klebetiketten und Beutel. „Wir haben den Höhepunkt an Vielfalt erreicht“, vermutet Soweidan. Grund dafür ist, dass die Forderungen nach weniger Verpackungen und mehr Nachhaltigkeit immer lauter werden. Es gibt Kunden, die die Vielfalt ihrer Verpackungen sogar um die Hälfte reduziert haben. Rucola beispielsweise lassen einige LEH-Kunden mittlerweile nur noch in einer Tüte anstatt in Schale plus Folie verpacken. Und beim Rhabarber weicht die Tüte einer nur noch zwei Gramm leichten Banderole.

Jetzt Mitte März arbeitet die Leergutabteilung noch im Ein-Schicht-Betrieb von acht bis 17 Uhr. Wenn die Saison losgeht, werden die Erzeuger von sieben bis 20 Uhr mit Leergut versorgt. In dieser Hochphase werden sich weitere Abläufe zeigen, die verbessert werden können und die in der Montagrunde diskutiert werden. Aktuell jedenfalls zeigen sich schon die Vorteile: Durch die Corona-Krise ist das Büro nur mit zwei Personen besetzt – und der Laden läuft trotzdem ■



Starke Truppe: die Mannschaft der Leergutabteilung.



Nassim Soweidan hat im November 2019 die Leitung der Leergutabteilung übernommen.



SERVICE

Ihre Ansprechpartner im Vertrieb

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



VERTRIEBSLEITUNGSTEAM

Jürgen Kratochwill

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



VERTRIEBSLEITUNGSTEAM

Carlos Novo

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

HATZENBÜHL



Dominik Heinzen

☎ 07275/9594-11
📱 0176/10 408 117
✉ d.heinzen@pfalzmarkt.de



Karl-Heinz Jäger

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



Bärbel Gamber-Mees

📱 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



Aneta-Maria Slawska

☎ 06231/408-153
✉ a.slawska@pfalzmarkt.de



Jonathan Schmitt

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



Josiane Rolland

☎ 06231/408-128
📱 0176/10 408 102
✉ j.rolland@pfalzmarkt.de



Luciano Cireddu

☎ 06231/408-124
✉ l.cireddu@pfalzmarkt.de



MUTTERSTADT



Tobias Laux

☎ 06231/408-139
 ☎ 0176/10 408 139
 ✉ t.laux@pfalzmarkt.de



Ricardo Novo

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



Ralf Bellinghausen

☎ 06231/408-155
 ☎ 0151/12 441 713
 ✉ r.bellinghausen@pfalzmarkt.de



Michael Henning

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



Heiko Risse

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



Inna Görzen

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



Jonas Hill

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



Susi Külbs

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



Joachim Leonhardt

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



Benjamin Killet

☎ 06231/408-104
 ☎ 0176/10 408 104
 ✉ b.killet@pfalzmarkt.de



Bernd Weiller

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



Manfred Weber

☎ 06231/408-188
 ☎ 0151/14 008 200
 ✉ m.weber@pfalzmarkt.de



Rafael Pereira

☎ 06231 408-126
 ☎ 0176/10 408 141
 ✉ r.pereira@pfalzmarkt.de



Leo Zastrow

☎ 06231/408-372
 ☎ 0176/10 408 372
 ✉ l.zastrow@pfalzmarkt.de

MAXDORF



Tanja Keck

☎ 06237/4009-270
 ☎ 0176/10 408 374
 ✉ t.keck@pfalzmarkt.de

ERZEUGER-PORTRÄT

Gelungener Sprung ins kalte Wasser

Seit 1962 gibt es den Ohmerhof in Rheinzabern. Michael Ohmer und sein Bruder Matthias sind schon als Kinder nach der Schule mit aufs Feld. Heute leiten sie gemeinsam den Hof, der sich als einiger der wenigen Pfalzmarkterzeuger in der Südpfalz auf Spargel und Gemüse anstatt auf Obst spezialisiert hat.

Als Michael Ohmer 2004 in den Betrieb eingestiegen ist, waren Spargel und Karotten die Hauptanbauprodukte. „In meinem Lehrbetrieb wurde auch Stangensellerie angebaut. Die Kultur hat mir gefallen und so habe ich den Anbau auch bei uns eingeführt“, sagt der Gemüsebaumeister. Da die Nachfrage nach frischen Produkten außerhalb der Spargelsaison stieg, sind nach und nach weitere Kulturen, wie Petersilie, Knollensellerie, Weißkohl, Rotkohl, Feldsalat und Wirsing hinzugekommen. Wobei Ohmer aktuell überlegt, ob er Wirsing aus dem Programm nimmt. „Mit den erlaubten Pflanzenschutzmitteln ist es schwer, die weiße Fliege zu bekämpfen und damit fast unmöglich, Wirsing in der gewünschten Qualität zu liefern“, begründet er seine Überlegung. Auch technisch versucht Ohmer auf dem neuesten Stand zu bleiben. Erst im letzten Jahr hat der Ohmerhof in eine Maschine investiert, die das Pflanzen

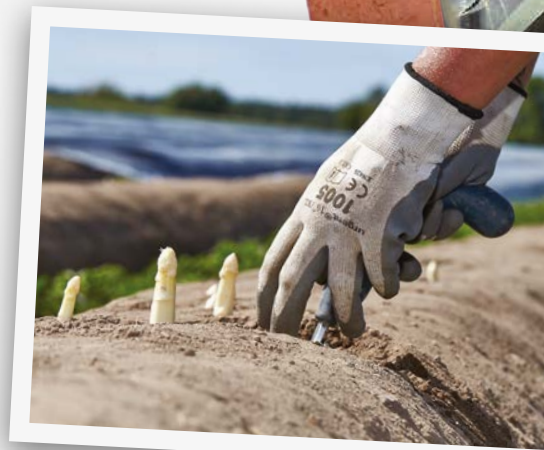
von Sellerie übernimmt. „Wir gewinnen dadurch Zeit und brauchen weniger Mitarbeiter. Außerdem ist der Sellerie noch besser gepflanzt, weil die Maschine die Pflanzen besser andrückt.“

Ohmers Eltern haben ihm sehr früh freie Hand gelassen. „Es war ein Sprung ins kalte Wasser“, lacht Ohmer und ergänzt: „Heute bin ich froh darüber.“ Seit drei Jahren unterstützt ihn sein jüngerer Bruder, der erst eine Ausbildung als Landmaschinenmechaniker absolviert und dann Gartenbau gelernt hat. „Mein Bruder kümmert sich vor allem um den Anbau und die Pflanzen, ich bin eher für die Verpackung, den Verkauf, die Mitarbeiter und den Kontakt zum Pfalzmarkt zuständig“, sagt der 31-jährige Familienvater, dessen ältester Sohn mit seinen neun Jahren auch schon Interesse an der Landwirtschaft zeigt, wie Ohmer stolz erzählt.

„Die Maschinisierung hilft uns, Zeit zu gewinnen.“

Michael Ohmer

NAME: Michael Ohmer (31 Jahre) und Matthias Ohmer (25 Jahre)
 ORT: Rheinzabern
 ANBAUFLÄCHE: 90 Hektar, davon 15 Hektar für Spargel
 PRODUKTE: Spargel, Karotten, Petersilie, Stangen- und Knollensellerie, Weißkohl, Rotkohl, Feldsalat und Wirsing
 MITARBEITERZAHL: in Spitzenzeiten 35 bis 40 Mitarbeiter
 KONTAKT: info@ohmerhof.de





Agrarpaket: Landwirte fordern Mitspracherecht

Im Oktober vergangenen Jahres fordern 150 Bauern aus Rheinland-Pfalz unter dem Motto „Land schafft Verbindung – Wir rufen zu Tisch“ in Dannstadt-Schauernheim eine Mitsprache beim Agrarpaket der Bundesregierung. Im November fahren mehr als 800 Landwirte aus der Pfalz zum Landesparteitag der CDU nach Neustadt und, in Anlehnung an die friedlichen Bauernproteste 1832, hoch zum Hambacher Schloss. Wie ernst die Lage ist, verdeutlicht Christian Deyering, Mitinitiator der Protestaktion

und Aufsichtsratsvorsitzender der Pfalzmarkt eG. „Die großen Fragen an Frau Klöckner waren: Wird unser deutsches Obst und Gemüse überhaupt von der Politik und Teilen der Bevölkerung noch gewünscht? Oder will man die Produktion überwiegend dem Ausland überlassen, die nicht an unsere deutschen Standards herankommt? Denn dadurch würde der Verbraucher nicht nur bei der Qualität verlieren, sondern auch bei der Frische und ganz besonders bei seinem CO₂-Fußabdruck.“

Agrarministerin Julia Klöckner sichert den Landwirten zu, dass sie bei der Ausgestaltung des Agrarpakets mit am Tisch sitzen werden. Jedoch: „Wir hätten uns auch gewünscht, dass die alte Düngeverordnung Wirkung zeigt“, sagt Klöckner. Diese Kritik greift indes zu kurz. Denn die Probleme sind seit Jahren bekannt, die Bundesregierung hat sie viel zu lange nicht angepackt. Damit ist sie mitverantwortlich dafür, dass die von der EU selbst gesteckten Ziele – Schutz des Klimas, der Böden und



Gewässer und der Artenvielfalt sowie ein fairer Außenhandel – nicht erreicht. „Wir sehen das ähnlich. Kein Erzeuger hat Interesse daran, seinen Boden oder seine Umwelt zu verseuchen. Die Landwirtschaft ist nicht das Problem, sie ist die Lösung, weil wir in Generationen denken“, erklärt Christian Deyerling.

Doch noch immer ist die EU-Agrarpolitik nicht darauf ausgerichtet, Betriebe zu fördern und zu unterstützen, um umweltfreundlicher und nachhaltiger wirtschaften zu können. Ein hoher bürokratischer Zeitaufwand, Zertifizierungen im überzogenen Ausmaß, etliche Einschränkungen für die Weiterentwicklung sowie immer höhere Auflagen zermürben die Familienbetriebe. Das hat dazu geführt, dass zwischen 2003 und 2013 ein Viertel aller kleineren Bauernhöfe aufgegeben haben, Tendenz steigend. „Viele unserer Betriebsleiter setzen sich für eine nachhaltige und

umweltschonende Produktion in ihren Betrieben ein. Insektenfördernde Blühstreifen sind in der Landschaft keine Seltenheit mehr. Das könnte noch viel mehr sein, wenn im geplanten Agrarpaket nicht nur Ausgleichszahlungen vorgesehen wären, mit denen noch nicht einmal ein Ausgleich des Aufwands abgegolten wird.“ Was der Aufsichtsratsvorsitzende grundsätzlich fordert sind keine Subventionen, sondern eine Gleichheit in Europa.

Zurück zu Deyerlings großer Frage: Für die Gemüsebauern des Pfalzmarkts ist die Düngeverordnung ein Punkt, an dem sich ihre Existenz entscheiden könnte. Die geforderten 20 Prozent weniger Stickstoff nach Bedarf in roten Gebieten bedeuten für die Pflanzen eine Unterversorgung. Unansehnliches Gemüse sei aber kein Ausfall von 20 Prozent, sondern ein Totalausfall. Mit der neuen Düngeverordnung werde der hohe

Qualitätsstandard bei verschiedenen Gemüsearten für viele Betriebe nur schwer erreichbar sein. „Es werden stattdessen Lebensmittel aus EU-Staaten eingeführt, die stärker belastet oder mit Mitteln behandelt sind, die in Deutschland längst verboten sind“, führt Christian Deyerling weiter aus.

Lösungen müssen nun von der Bundesregierung und Agrarministerin Julia Klöckner kommen. Ihrem Versprechen, die Bauern in die Ausgestaltung des Agrarpakets mit einzubeziehen, müssen Taten folgen. Landwirte, die nachhaltig wirtschaften, schonen Ressourcen und pflegen die Landschaft. Wer seine Felder oder Wiesen für Insekten blühen lässt, dem sollte ein entsprechender Ausgleich zur Verfügung stehen. Die Bauern sind die einzigen, die die Landschaft blühen lassen könnten – Geld dafür ist im Haushalt der EU vorhanden. Auch dafür muss sich die Bundesregierung in Brüssel nun einsetzen.





3 Fragen an ...

Als Vorstandssekretärin bereitet Angelika Elbert Sitzungen und Tagungen vor, bearbeitet Personalangelegenheiten und arbeitet gestaltend in zukunftsweisenden Projekten der Unternehmensstruktur mit.

Wo wollen Sie im Pfalzmarkt Akzente setzen?

Es ist mir ein besonderes Anliegen, dass die Mitarbeiter sich noch stärker mit dem Unternehmen identifizieren. Ohne motivierte Mitarbeiter kann die Genossenschaft nicht funktionieren. Ich will das Bewusstsein in ihnen wecken, wie wertvoll sie für den Pfalzmarkt sind. Nur so kann man motivieren.

Was zeichnet Ihre Arbeitsstelle aus?

Ich bin für die Personalabrechnung und die Arbeitsverträge zuständig, erste Anlaufstelle für die Mitarbeiter und habe eine Ausbildung als Mentaltrainerin. Darin sehe ich sehr großes Potenzial. Wer nicht gern zur Arbeit geht, Selbstzweifel oder Versagensängste hat, kann keine gute Arbeit leisten. Jeder einzelne Mitarbeiter ist wichtig und trägt dazu bei, dass das

Unternehmen erfolgreich ist. Diese Wertschätzung versuche ich den Pfalzmarkt-Mitarbeitern immer entgegenzubringen.

Genossenschaft bedeutet für Sie ...

... eine Vereinigung Gleichgesinnter. Für mich an erster Stelle steht das Vertrauen in die Erzeuger, die Mitarbeiter und die Vorstände. Man fühlt sich aufgehoben und versorgt, man erzielt gemeinsam die besten Preise, auch wenn der Markt sehr, sehr hart ist. Die Grundidee ist super, denn in der Gemeinschaft ist man immer stärker als der Einzelne. Mit unseren Protesten haben wir schon etwas erreicht – das muss jetzt nur noch nachhaltig werden. Ich weiß allerdings nicht, ob das Prinzip der Genossenschaft veraltet ist und modernisiert werden muss: Denn die Generation der 20-Jährigen hat eine ganz andere Einstellung zu Beruf und Rente, als meine Generation.

PfalzMarkt

Pfälzer Topseller:

Diesmal: **Bundzwiebel**

Verkaufsmengen
pro Jahr:

80 MILLIONEN
BUND

Erntezeitraum

**März bis
November**

Anzahl
Erzeuger: **13**

Anbau
auf: **780** Hektar

Ob Bund-, Lauch-, Winter- oder Frühlingszwiebel: Es handelt sich um dieselbe Pflanze. Es stimmt allerdings nicht, dass sie lediglich zu früh geerntete Küchenzwiebeln sind. Denn Frühlingszwiebeln sind nicht in der Lage, rundlich verdickte Zwiebeln zu bilden. Die gesamte Pflanze kann verzehrt werden, und sie enthält die gleichen gesunden Inhaltsstoffe wie Speisewiebeln, vor allem Vitamin B, C, E, Kalium, Kalzium und Beta-Karotin - allerdings sind sie längst nicht so lange haltbar. Im Gemüsefach des Kühlschranks können sie nur etwa eine Woche gelagert werden.

Verwendung: Roh passen Lauchzwiebeln ideal zu Salaten und Dips. Gekocht geben sie Fleisch- und Gemüsegerichten einen einzigartig würzigen Geschmack.



PFALZMARKT NEWS

Vom Acker frisch auf den Teller

Filmreife Leistung



Es ist doch so: Der Verbraucher kauft sein Obst und Gemüse im Einzelhandel, weiß aber nicht, welcher Aufwand hinter der Produktion steckt.

Um zu vermitteln, wie unsere Produkte vom Acker auf dem Teller landen, haben wir einen Film drehen lassen. Zum Saisonstart 2019 gingen die Filmarbeiten los. Anbau, Ernteprognosen, Überwachung der Entwicklungsstadien, Bodenproben, Laboranalysen, Verarbeitung im Erzeugerbetrieb, Vertrieb, Logistik: Der Film zeigt die Arbeit unserer Erzeuger und des gesamten Pfalzmarkt-Teams.

Anschauen können Sie sich diese filmreife Leistung unter:

www.pfalzmarkt.de

> aktuelles > vom-acker-frisch-auf-den-teller



Fruit Logistica 2020

Starker Verbund, starker Auftritt

Mit dem Motto „Ein guter Boden für Ihren Erfolg“ präsentierte sich der Pfalzmarkt Anfang Februar auf der Fruit Logistica in Berlin. 3.300 Aussteller aus 90 Ländern lockten rund 72.000 Fachbesucher aus 135 Ländern an.

Das Besondere in diesem Jahr: Der Pfalzmarkt trat zusammen mit seinen Partnern Obst- und Gemüsezentrale Rhein-Main eG (OGZ), Vereinigte Großmärkte für Obst und Gemüse Rheinhesen eG (VOG) und Erzeugergroßmarkt Thüringen-Sachsen-Spreewald eG (EGM) auf. Dazu wurden die vier benachbarten Messestände als ein 144 Quadratmeter großer Stand im gleichen Look konzipiert. Die durchgehende Erdlinie, die sich über die komplette Länge der Messestand-Rückwand zog, sowie die jeweils passenden Produkte, hoben den starken Verbund der vier Erzeugergemeinschaften hervor. Alle vier Partner profitierten voneinander.

Für ein weiteres Highlight sorgte ein prominenter Gast: Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner wählte exklusiv den Stand des Pfalzmarktes und seiner Partner für ihren Besuch der Halle 20 aus. Grund dafür war das Engagement des Pfalzmarkt-Aufsichtsratsvorsitzenden Christian Deyerling als Mitinitiator bei „Land schafft Verbindung“ sowie auch die von der Genossenschaft kürzlich angestoßene Dialoginitiative.



PFALZMARKT NEWS

Der Feldsalatschneider

Innovative Erntemaschine

Es werden immer mehr Maschinen entwickelt, die die Arbeit auf dem Feld vereinfachen. So zum Beispiel der Feldsalatschneider. Die innovative Erntemaschine tastet den Boden per Sensor ab, die vielen einzeln aufgehängten Messer bewegen sich unabhängig voneinander und können so den Feldsalat an der exakt richtigen Stelle abschneiden. Eine weitere Maschine nimmt dann den Feldsalat auf, wäscht und verpackt ihn. Zwei Pfalzmarkt-Erzeuger setzen den Feldsalatschneider bereits ein. Sie können das Ernteteam dadurch von 30 auf fünf Mitarbeiter reduzieren und zudem noch deutlich schneller ernten.



Foto: König Sondermaschinen GmbH



Foto: König Sondermaschinen GmbH

Erfolgreiche Bilanz 2019

Gut gemacht!

Für das abgelaufene Geschäftsjahr zieht der Pfalzmarkt erfolgreich Bilanz. Der vorläufige Jahresabschluss weist für 2019 einen Überschuss von 2,8 Millionen Euro aus.

Der reine Warenumsatz stieg von 147 (2018) auf 149,5 Millionen Euro. Zum Stichtag am 31. Dezember 2019 betrug das Umsatzplus 2,5 Millionen Euro. Im Vergleich dazu hatte der Pfalzmarkt im Geschäftsjahr 2018 ein Plus von einer Million Euro verzeichnet. Obst und Gemüse trugen 2019 anteilig zum Wachstum bei. Mit 223.000 Tonnen Obst und Gemüse lag die Produktionsmenge etwas unter dem Vorjahresniveau von 225.000 Tonnen. Dass sich das Ergebnis dennoch verbessert hat, lag an einem rund 2,5 Prozent höheren Durchschnittspreis.

Der leichte Produktionsrückgang lag primär an den herausfordernden Wetterbedingungen. Auch wenn die Pfalz weitgehend von wetterbedingten Extremen verschont blieb, forderten das zu kalte Frühjahr und der zu trockene Sommer einen Tribut bei den Erntemengen.

Was die Bilanz nicht ausweist: Inflationsbereinigt beträgt der Zuwachs bei der Vergleichsgröße „Durchschnittspreis“ 1,1 Prozent. Dieser grundsätzlich positive Trend verschleiert die tatsächliche Situation und Lage vieler Erzeuger im Obst- und Gemüseanbau. Nahezu über den gesamten Saisonverlauf 2019 verzeichneten die Mitgliedsbetriebe – genau wie bereits im Dürresommer 2018 – einen überproportional höheren Anstieg der Personal- und Produktionskosten.

„Um eine durchgängige Belieferung des LEH mit frischem Obst und Gemüse zu gewährleisten, sind die Pfalzmarkt-Erzeuger im Team mit den rund 150 Mitarbeitern unserer Handelsplattformen erneut an Grenzen gegangen,“ sagt Pfalzmarkt-Vorstand Hans-Jörg Friedrich: „Der Wermutstropfen für unsere mittelständisch geprägte Erzeugergemeinschaft ist, dass sich die positive Geschäftsentwicklung der Genossenschaft nicht 1:1 in den Einzelbilanzen aller 180 aktiven Erzeugerbetriebe widerspiegelt.“

Eine Prognose für das aktuelle Jahr kann der Pfalzmarkt aufgrund der Corona-Pandemie zu diesem Zeitpunkt nicht abgeben. Aber soviel steht fest: Die Investitionen im Jahr 2019 zahlen sich schon jetzt durch mehr Versorgungssicherheit aus. So konnten beispielsweise mit dem Ausbau der eigenen LKW-Logistik die Prozesse zwischen den Standorten Mutterstadt, Maxdorf und Hatzenbühl beschleunigt werden.

News und Aktuelles rund um den Pfalzmarkt gibt es auch unter www.pfalzmarkt.de/aktuelles/

Eine runde Sache

Mild im Geschmack und sehr bekömmlich: Kohlrabi zählt zu den beliebtesten Gemüsesorten. Gut, dass die gesunde Knolle auch mit vielen Vitaminen und Nährstoffen punktet. In 100 Gramm stecken 65 mg Vitamin C, was in etwa der Hälfte unseres Tagesbedarfs entspricht. Hinzukommen Vitamin A, B1, B2 und Niacin (Vitamin B3). Mit 320 mg Kalium pro 100 Gramm zählt Kohlrabi zu den kaliumreichen Lebensmitteln. Die Nährstoffe Kalium, Calcium (70 mg) und Magnesium (45 mg) sind für einen stabilen Blutdruck und kräftige Knochen wichtig. Doppelt so viel Vitamin C, zehn Mal so viel Calcium und sogar 100 Mal so viel Vitamin A enthalten die Blätter, die beispielsweise in einer Suppe mitgekocht oder in einem Pesto verarbeitet werden können. Kohlrabi schmeckt gekocht oder wie im leckeren Rezept von Pfalzmarkt-Koch Jürgen Schleicher roh.



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

DAS REZEPT:

Kohlrabi-Carpaccio mit Serranoschinken und gerösteten Sonnenblumenkernen

Zubereitung:

Den Kohlrabi schälen und mit einem Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben schneiden. Einen großen flachen Teller mit den Kohlrabischeiben auslegen. Mit Olivenöl, Balsamico-Essig und Meerrettich ein Dressing anrühren und etwas Wasser zufügen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker würzen. Petersilie grob hacken und zum Dressing geben. Jetzt das Kohlrabi-Carpaccio damit marinieren. In einer kleinen Pfanne die Sonnenblumenkerne ohne Fett trocken rösten, bis sie anfangen zu duften. Anschließend über das Kohlrabi-Carpaccio streuen und den Serranoschinken anlegen.

Serviovorschlag:

ofenfrisches Baguette dazureichen.

Guten Appetit!
Ihr Jürgen Schleicher



Zutaten für 2 Personen:

200 g Kohlrabi

60 g Serranoschinken

2 EL weißer Balsamico-Essig

2 EL Olivenöl

1 TL Meerrettich

1 Prise Zucker

1 EL Petersilie

20 g Sonnenblumenkerne

Salz/Pfeffer/Zucker