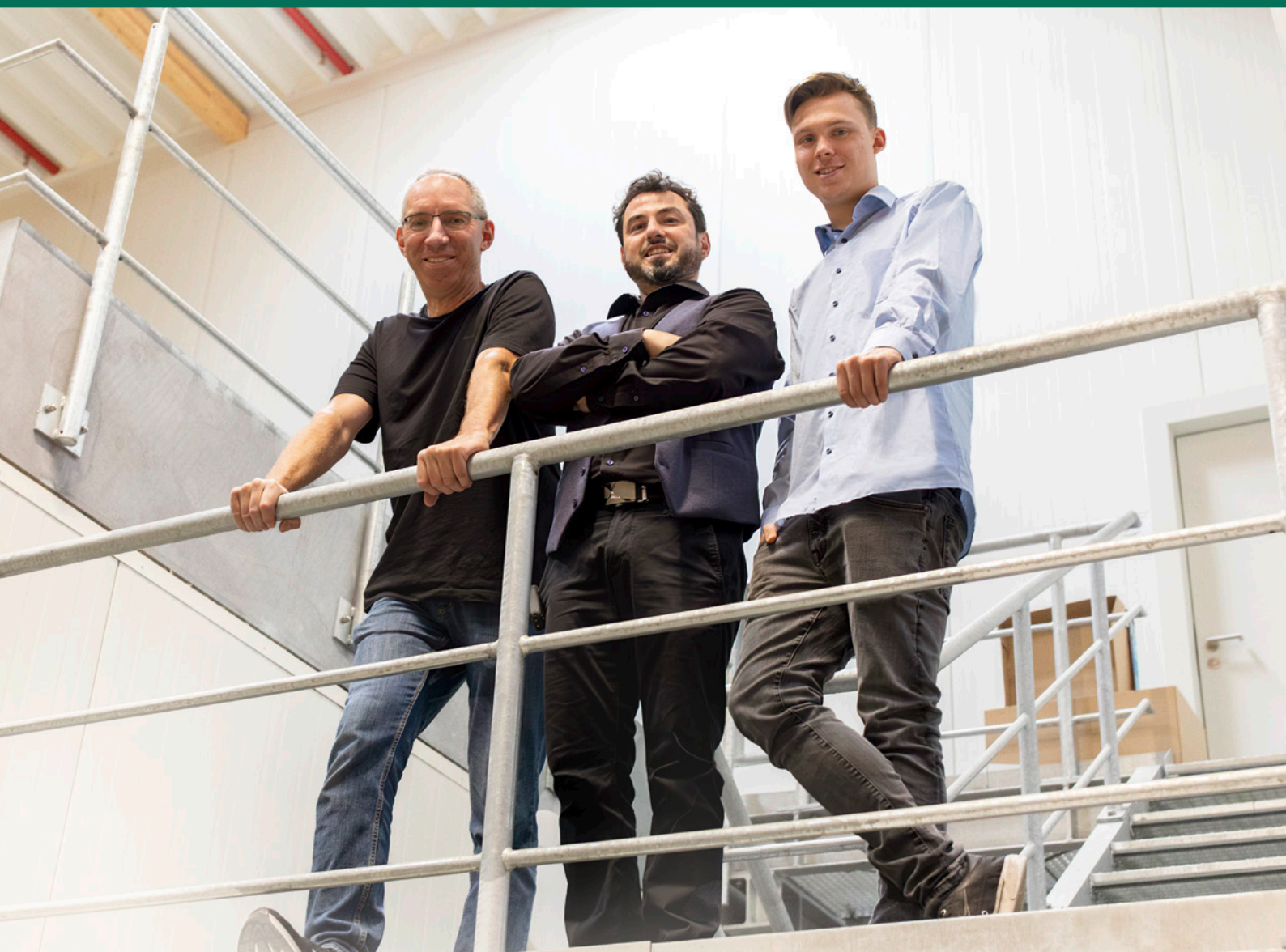


Pfalzmarkt Journal

Ausgabe 2/2023

Das Mitgliedermagazin der Erzeugergemeinschaft Pfalzmarkt



IT-Abteilung

Die Problemlöser

Pfalzmarkt auf
der BUGA 2023

Gemüsewellen begeistern Besucher

Cem Özdemir
besucht Pfalzmarkt

Zukunftsfestes Geschäftsmodell

PfalzMarkt



INHALT

PFALZMARKT AUF DER BUGA 2023
Gemüsewellen begeistern Besucher 4

CEM ÖZDEMIR BESUCHT PFALZMARKT
Zukunftsfestes Geschäftsmodell 8

SERVICE
Ihre Ansprechpartner im Vertrieb und in der Logistik 10

ERZEUGERPORTRÄT
Experimentieren? Gern, aber es muss sich lohnen 12
 Thomas Reeb

IT-ABTEILUNG
Die Problemlöser 14

PFÄLZER TOPSELLER
Lauch 17

PFALZMARKT NEWS 18

SPITZENREZEPTE FÜR SPITZENGEMÜSE
In Vinaigrette marinierter Wirsing mit Saumagen und Kartoffelstroh 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: ABT Print und Medien GmbH

Bruchsaler Str. 5 · 69469 Weinheim



Dieses Vorhaben wurde von der Europäischen Gemeinschaft kofinanziert

(Gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse)



Angelika Elbert

☎ 06231/408-202

✉ a.elbert@pfalzmarkt.de

Vorstandssekretariat

Der Pfalzmarkt hat Vorbildcharakter

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir bescheinigt uns bei seinem Besuch im Juli: „Der Pfalzmarkt zeigt, wie zukunftsfeste Geschäftsmodelle funktionieren.“ Eine Anerkennung, die uns, insbesondere im Hinblick auf alle Schwierigkeiten, die wir meistern müssen, besonders freut. Özdemir ist überzeugt: „Wenn sich Erzeugerinnen und Erzeuger zusammenschließen, mindert das nicht nur die Kosten für alle, sondern garantiert auch schmackhaftes Obst und Gemüse aus der Region – und das ist nicht nur gut fürs Klima, sondern stärkt auch die regionale Wertschöpfung.“ Besonders beeindruckt hat ihn unsere Photovoltaik-Anlage, die wir auf dem Dach der Vermarktungshalle bauen.

Vorbildcharakter hatte auch unser Auftritt auf der BUGA 2023, wo wir modellhaft gezeigt haben, wie der professionelle Gemüsebau aussieht. Unsere Präsenz war eine gute Gelegenheit, auf unsere Erzeugergemeinschaft



aufmerksam zu machen und einem breiten Publikum zu vermitteln, was in unserer Region wächst.

Mit unserem Warenwirtschaftssystem sind wir Vorreiter, denn oft werden Abläufe, die unsere IT-Spezialisten entwickeln, bei anderen erst Jahre später zum Standard. Unser nächstes großes IT-Projekt ist das neue optimierte Portal, mit dem wir die Erzeuger noch besser bei ihrer Arbeit unterstützen.

Eine interessante Lektüre wünschen Ihnen

Reinhard Oerther
Vorstand Vertrieb

Hans-Jörg Friedrich
Vorstand Verwaltung



PFALZMARKT AUF DER BUGA 2023

Gemüsewellen begeistern Besucher



Pfalzmarkt baute auf der Bundesgartenschau in Mannheim auf dem Experimentierfeld zum Thema Nahrung Salate, Bundmöhren, Kohlrabi und Co. an. Viele BUGA-Besucher staunten nicht schlecht, als sie erfuhren, wie vielfältig und nachhaltig der Gemüsebau der Erzeugergemeinschaft ist. Ein Teil des Gemüses landete sogar direkt vor Ort im Kochtopf.



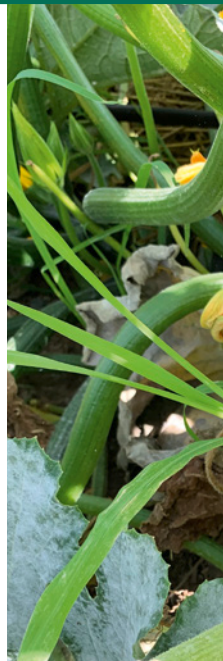
„Der Salat sieht ja aus wie gemalt“, war nur einer der vielen positiven Kommentare der Besucher. Wie bei allen anderen Gemüsesorten informierte ein Schild direkt am Beet über die wichtigsten Besonderheiten der Pflanze. Vom Anbau bis zur Ernte erhielten die Besucher einen Einblick in das regional kultivierte Gemüse der Pfalzmarkt-Erzeuger. Es wurden beispielhaft verschiedene Gemüsearten und deren Vielfalt an Sorten angepflanzt: darunter Blatt-Stiel-Gemüse wie Bunte Salate, Rucola, Spinat oder Mangold; Wurzel- und Knollengemüse wie Radieschen, Bundzwiebeln und Bundmöhren; Kohl wie Kohlrabi, Blumenkohl, Rot- und Weißkohl; Fruchtgemüse wie Tomaten und Gurken; Kräuter wie Minze und Salbei sowie Spezialitäten wie Ingwer, Physalis und Artischocke.

Dass das größte Anbaugelände für Frischgemüse in Deutschland direkt vor den Toren Mannheims in der Pfalz liegt, überraschte nicht nur Besucher, die von weiter her angereist waren. Die BUGA war eine hervorragende Gelegenheit, auf den Gemüsebau der Erzeugergemeinschaft aufmerksam zu machen. „Eine Bundesgartenschau findet nicht jedes Jahr vor der eigenen Haustür statt. Über das Interesse der BUGA-Verantwortlichen, Pfalzmarkt als zentralen Kooperationspartner zum Thema Nahrungssicherheit zu wählen, haben wir uns deswegen sehr gefreut“, erklärt Judith Beicht, die als Marketingverantwortliche auch das BUGA-Projektteam bei Pfalzmarkt koordinierte. Viele Besucher hatten keine richtige Vorstellung von Nachhaltigkeit. Diesen erklärte

Der Pfalzmarkt zeigt auf dem wellenförmig angelegten Gelände modellhaft den Gemüseanbau im Kleinen genauso, wie die Erzeuger es im geschützten Folienanbau oder Freiland im Großen tun.

„Es ist wichtig, dass die Verbraucher erfahren, dass unsere regional angebauten Produkte maßgeblich zur Versorgungssicherheit in Deutschland beitragen.“

JUDITH BEICHT, PFALZMARKT-MARKETING



Reifes Gemüse stellte der Pfalzmarkt der Outdoor-Küche gleich neben den Beeten zur Verfügung.

Beicht: „Achten Sie darauf, dass Sie regional und saisonal einkaufen.“ Beicht betont außerdem: „Es ist wichtig, dass die Verbraucher erfahren, dass unsere regional angebauten Produkte maßgeblich zur Versorgungssicherheit in Deutschland beitragen.“

Pfalzmarkt zeigt Präsenz

Beicht und ihre Kollegen vom Pfalzmarkt waren regelmäßig auf der BUGA, um nachzuschauen, welche Gemüsesorten nach oder neu gesetzt werden mussten. Aber auch um Fragen von Besuchern zu beantworten und Tipps für Pflege und Anbau zu geben: Wie bekomme ich es hin, dass der Weißkohl so schön wird? Wie bewässere ich richtig? Oder wie sieht die Frucht-

folge aus, welches Gemüse kann ich zum Beispiel nach der Roten Bete anpflanzen? So lauteten häufig gestellte Fragen.

Auf der BUGA kultivierte der Pfalzmarkt die unterschiedlichen Kulturen auf dem wellenförmig angelegten Gelände modellhaft im Kleinen

„Der Salat sieht ja aus wie gemalt.“

BUGA-BESUCHERIN

genauso, wie die Erzeuger es im geschützten Folienanbau oder Freiland im Großen tun. Eine Tröpfchenbewässerung, die auch den Besuchern für ihren Gemüsegarten empfohlen wurde, versorgte die Pflanzen ausreichend mit Wasser. Auf Düngung und Pflanzenschutz

verzichtete der Pfalzmarkt komplett, alles, was in den Rabatten wuchs, blieb unbehandelt.

Im Einklang mit der Natur

Auch Biodiversität und Artenvielfalt spielten beim Anlegen der Beete eine große Rolle. Im professionellen Obst- und Gemüseanbau verfolgt das Projekt „Pfalzmarkt schafft Artenvielfalt“ auf mehr als 3,5 Hektar das Ziel, die Artenvielfalt und Biodiversität in der Vorderpfalz gezielt zu fördern und dauerhaft zu erhalten. Das Projekt wird wissenschaftlich begleitet. Im Vergleich mit anderen Agrarlandschaften bringt der traditionelle Obst- und Gartenbau in der Pfalz relativ kleinteilige Strukturen mit sich. In Kombination mit dem milden Klima bewirkt dies – nach Einschätzung



Die Outdoor-Küche war ein großer Spaß auch für kleine Besucher.



der unabhängigen Experten – beste Ausgangsvoraussetzungen für eine hohe Biodiversität. Auf Basis der Erfahrungen des Modellprojekts wurden um die Gemüsewellen auf der BUGA Blühflächen mit verschiedenen Wildblumen wie Acker-Ringelblumen, Kamille und Leindotter angelegt, auf denen sich Insekten aller Art tummelten. „Auch unser Fruchtgemüse wie Zucchini, Kürbisse oder Gurken lockte viele Bienen an. Die Tiere finden schnell potenzielle Futterquellen“, sagt Beicht.

Das erntereife Gemüse stellte Pfalzmarkt der Outdoor-Küche zur Verfügung, die ein vegan-vegetarisches Restaurant aus Mannheim direkt neben den Beeten aufgebaut hatte. Hier fanden regelmäßig Kochevents statt. Beim Kochsalon

wurden Erwachsene zu einem gemeinsamen Abendessen und guten Gesprächen eingeladen. Das Gemüse für die Gerichte stammte von den Rabatten des Pfalzmarkts. Für Kinder wurde mehrmals während der Ferien ein Pop-up-Restaurant eingerichtet, wo die 12- bis 15-Jährigen mit dem Koch eine Speisekarte aus saisonal zubereiteten Speisen und Getränken zusammenstellten. Sie ernteten Gemüse und Kräuter direkt von den Beeten und kochten dann gemeinsam. Sie lernten auch die Arbeitsabläufe und Berufe im Restaurant kennen. Am letzten Tag konnten sie dann Eltern, Geschwistern und Freunden ein Überraschungsmenü servieren.



CEM ÖZDEMİR, BUNDESLANDWIRTSCHAFTSMINISTER, BESUCHT PFALZMARKT

„Wie zukunftsfeste Geschäftsmodelle funktionieren können, das zeigt die Genossenschaft Pfalzmarkt.“

CEM ÖZDEMİR

Der Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Cem Özdemir, war im Juli 2023 zu Gast beim Pfalzmarkt. Ziel seines Besuchs: Sich aus der Perspektive der Erzeuger vor Ort in Mutterstadt über die anstehenden Herausforderungen und Chancen im größten heimischen Freilandanbaubereich für Frischgemüse zu informieren.

Bei einem Rundgang durch den Pfalzmarkt überzeugt sich Özdemir von der Leistungsfähigkeit der Erzeugergemeinschaft. Der Pfalzmarkt zeigt in der Vermarktungshalle mit ihrer wegweisenden, ultraschnellen Frischelogsitik, dass der Anbau mit kurzen Wegen nachhaltig Früchte trägt. Ebenso zukunftsweisend ist die größte Aufdach-Photovoltaik-Anlage der Pfalz, die aktuell auf die Vermarktungshalle gebaut wird. 3,2 Megawatt Leistung in der Spitze wird die Anlage bringen. Damit kann der Pfalzmarkt den kompletten Energiebedarf der Halle tagsüber abdecken. „Nach aktuellen Planungen soll die 190 mal 180 Meter große Anlage Ende 2023 an das interne Netz gehen“, sagt Hans-Jörg Friedrich, Vorstand bei Pfalzmarkt.

„Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit sind zwei Seiten einer Medaille, beides bedingt einander. Wie zukunftsfeste Geschäftsmodelle funktionieren können, das zeigt etwa die Genossenschaft Pfalzmarkt. Die Photovoltaik-Anlage auf dem Dach ist ein gutes Beispiel dafür, wie wir uns einerseits unabhängig machen von russischem Gas und andererseits die Energiewende möglichst ohne Flächenfraß gelingt. Wenn sich Erzeugerinnen und Erzeuger zusammenschließen, mindert das nicht nur die Kosten für alle, sondern

garantiert auch schmackhaftes Obst und Gemüse aus der Region – und das ist nicht nur gut fürs Klima, sondern stärkt auch die regionale Wertschöpfung“, sagt Özdemir.

Versorgungssicherheit ist lebenswichtig

Vor dem Hintergrund der zunehmenden Trockenheit ist es lebenswichtig, dass der Pfalzmarkt auch bei den Themen Frische und Versorgungssicherheit zuverlässig liefert. Mit einer Anbaufläche von rund 15.000 Hektar bildet die Pfalz ein Cluster für den Obst- und Gemüseanbau, der in dieser Form in Deutschland und Europa einmalig ist. Reinhard Oerther, Vorstand bei Pfalzmarkt sagt: „Damit wir unsere bundesweiten Handelspartner auch in besonders ‚heißen Marktphasen‘ stets sicher und verlässlich mit frischen Vitaminen versorgen können, nutzen und verbinden wir die milde und geschützte Lage im Rheingraben, das Know-how unserer 120 aktiven Erzeuger und die einmalige Möglichkeit zur bedarfsgerechten Beregnung.“

Von Smart Farming bis Marketingstrategie

Die Erzeugergemeinschaft nutzt den Besuch des Bundeslandwirtschaftsministers auch, um mit ihm

über den Strukturwandel und die Herausforderungen zu sprechen, die Smart Farming und der Einsatz innovativer Hack- und Ernteroboter mit sich bringen. Ebenso wichtig: Marktpartner und Verbraucher über die vielfältigen Leistungen im Anbau besser zu informieren. Deshalb hat der Pfalzmarkt zusammen mit freien Erzeugern in der Region Anfang des Jahres die Initiative Gemüsegarten Pfalz gestartet. Eine Aufgabe dabei lautet: das Image des Berufsbilds Gemüsegärtner zu verbessern und qualifizierte Nachfolger für die





Frisches Gemüse dank ultraschneller Frischelogistik, Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir kann sich bei seinem Besuch von der Leistungsfähigkeit der Erzeugergemeinschaft überzeugen.



(Abb. oben:) Cem Özdemir mit Pfalzmarkt-Erzeugern Linda und Franz Lenz.



(Abb. links oben und unten) V. l. n. r.: Christian Deyerling, Pfalzmarkt-Aufsichtsratsvorsitzender, Reinhard Oerther, Pfalzmarkt-Vorstand, Cem Özdemir, Bundeslandwirtschaftsminister, Constantin Küpker, Pfalzmarkt-Vorstandsreferent und Hans-Jörg Friedrich, Pfalzmarkt-Vorstand auf dem Dach der neuen Vermarktungshalle. Hier baut Pfalzmarkt die größte Aufdach-Photovoltaik-Anlage der Pfalz.

Betriebe zu gewinnen. Grundlegend für nachhaltiges Wachstum im Gemüsegarten Pfalz ist, dass die Erzeuger ein planbares Einkommen und ausreichende Deckungsbeiträge für Investitionen erwirtschaften können.

„Um dieses Ziel zu erreichen, ist eine neue Risikoverteilung über die Wertschöpfungskette vom Erzeuger über

den Handel bis zum Verbraucher notwendig!“ betont Christian Deyerling, Erzeuger und Aufsichtsratsvorsitzender bei Pfalzmarkt: „Die Nähe zum Handel und Verbraucher ist im Bio- und im konventionellen Anbau ein unschätzbare Wert. Damit wir Abhängigkeiten vermeiden und auch die Folgegeneration sicher und verlässlich mit gesundem, heimischem Obst- und Gemüse versorgen können, brauchen wir eine neue Wertschätzung für saisonale Frische. Wer weiß, was wann wächst, schätzt auch die umfassenden Leistungen unserer mittelständischen Erzeugerbetriebe. Der Strukturwandel und Investitionen in Roboter, die zur Ernte oder umweltfreundlichen Unkrautreduzierung eingesetzt werden können, funktionieren nur mit einer dynamischen Erzeugerschaft, die mit ihrer Arbeit ausreichend Mittel für Zukunftsinvestitionen erzielt.“

SERVICE

Ihre Ansprechpartner im Vertrieb

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

BEREICHSL EITUNG

Carlos Novo

☎ 06231/408-114
☎ 0176/10 408 114

✉ c.novo@pfalzmarkt.de



VERTRIEBSLEITUNG

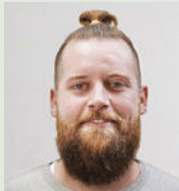
Jürgen Kratochwill

☎ 06231/408-106
☎ 0176/10 408 106

✉ j.kratochwill@pfalzmarkt.de



HATZENBÜHL



Max Trauth

☎ 07275/9594-25
☎ 0151/17 632 084

✉ m.trauth@pfalzmarkt.de



Karl-Heinz Jäger

☎ 07275/9594-12
☎ 0176/10 408 352

✉ k.jaeger@pfalzmarkt.de



Bärbel Gamber-Mees

☎ 07275/9594-14
☎ 0176/10 408 356

✉ b.gamber-mees@pfalzmarkt.de

EXPORT

Pfalz Fresh



Jonathan Schmitt

☎ 06231/408-120
☎ 0176/10 408 120

✉ j.schmitt@pfalzmarkt.de



Ulrike Malisch

☎ 06231/408-123
☎ 0176/10 408 123

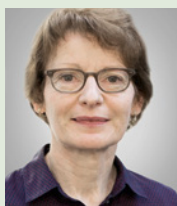
✉ u.malisch@pfalzmarkt.de



Holger Schmitt

☎ 06231/408-119
☎ 0176/10 408 119

✉ h.schmitt@pfalzmarkt.de



Josiane Rolland

☎ 06231/408-128
☎ 0176/10 408 102

✉ j.rolland@pfalzmarkt.de



Luciano Cireddu

☎ 06231/408-124
☎ 0151/14 229 770

✉ l.cireddu@pfalzmarkt.de

MUTTERSTADT



Leo Zastrow

☎ 06231/408-372
☎ 0176/10 408 372

✉ l.zastrow@pfalzmarkt.de



Uwe Beck

☎ 06231/408-158
☎ 0176/10 408 104

✉ u.beck@pfalzmarkt.de



Bernd Weiller

☎ 06231/408-371
☎ 0176/10 408 371

✉ b.weiller@pfalzmarkt.de



Rafael Pereira

☎ 06231/408-126
☎ 0176/10 408 141

✉ r.pereira@pfalzmarkt.de



Manfred Weber

☎ 06231/408-118
☎ 0151/14 008 200

✉ mp.weber@pfalzmarkt.de

MUTTERSTADT



Vitor Hugo Da Mota

☎ 06231/408-159
 ☎ 0151/19 638 677
 ✉ v.damota@pfalzmarkt.de



Annika Andreykowitsch

☎ 06231/408-109
 ☎ 0176/10 408 139
 ✉ a.andreykowitsch@pfalzmarkt.de



Ricardo Novo

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



Heiko Risse

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

Ihre Ansprechpartner in der Logistik

Hier finden Sie die Kontaktdaten unserer Logistikmitarbeiter in Mutterstadt.

LOGISTIKLEITUNGSTEAM



Francisco Steeger

Qualitätsmanagement
 Customer Service
 Schadensabwicklung

☎ 06231/408-162
 ☎ 0176/10 408 113
 ✉ f.steeger@pfalzmarkt.de



Jürgen Kober

Disposition National

☎ 06231/408-161
 ☎ 0176/10 408 112
 ✉ j.kober@pfalzmarkt.de



Christiane Braunert

Sendungserfassung
 Palettenverwaltung

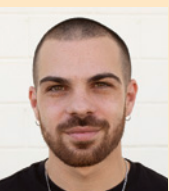
☎ 06231/104-480



Ingo Kärcher

Sendungserfassung
 Palettenverwaltung

☎ 06231/408-380
 ☎ 0176/40 810 380
 ✉ i.kaercher@pfalzmarkt.de



Giuliano Cazzetta

Disposition National

☎ 06231/408-163
 ☎ 0151/15 226 430
 ✉ g.cazzetta@pfalzmarkt.de



Tiago Figueiredo

Disposition National

☎ 06231/408-672
 ☎ 0171/83 743 55
 ✉ t.figueiredo@pfalzmarkt.de



Annika Rieder

Disposition National
 Sendungserfassung

☎ 06231/408-108
 ☎ 0176/10 408 108
 ✉ a.rieder@pfalzmarkt.de



Daniel Wehrle

Disposition National

☎ 06231/408-160
 ☎ 0176/10 408 391
 ✉ d.wehrle@pfalzmarkt.de

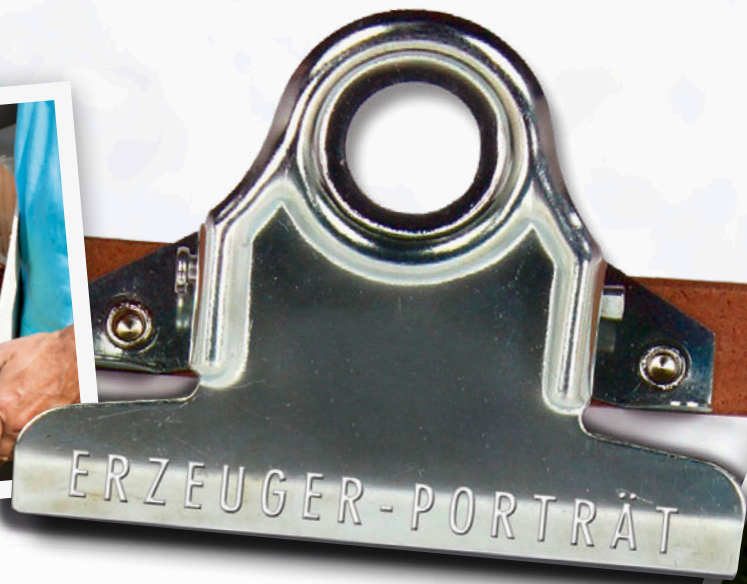


Laura Gotenberg

Qualitätsmanagement
 Customer Service
 Schadensabwicklung

☎ 06231/408-117
 ✉ l.gotenberg@pfalzmarkt.de





„Experimentieren? Gern, aber es muss sich lohnen.“

Angefangen hat alles mit Tabak und Spargel. Die Familie von Thomas Reeb betreibt seit vier Generationen Landwirtschaft in Dudenhofen. Heute ist der Betrieb deutlich vielfältiger aufgestellt – auch weil Reeb immer wieder Neues ausprobiert hat.

Spargel ist geblieben, Tabak allerdings steht längst nicht mehr auf den Feldern der Reeb's. In den Folientunneln, in denen einst die Tabakblätter trockneten, reifen mittlerweile Erdbeeren auf den alten Stellagen. Mangold bunt – die Sorte Rainbow wächst in vielen farblichen Varianten – und Romanesco sind neben Spargel die Hauptgemüsesorten. Einen Teil des Obstes wie Himbeeren, Erdbeeren oder Heidelbeeren bietet er in seinem kleinen Hofladen in Dudenhofen an. „Im Hofladen brauchen wir ein vielfältiges Sortiment, nur wegen Erdbeeren kommt kein Kunde“, sagt Reeb.

Für Thomas Reeb stand immer fest, dass er den Hof der Eltern übernimmt. Nach seiner Gartenbaulehre Fachrichtung Gemüsebau stieg er 2006 in den Betrieb ein, wenige Jahre später machte er seinen Meister. Reeb ist vor allem für die Pflege und Ernte des Feldgemüses zuständig, sein Vater Albert kümmert sich um das Obst. Seine Mutter und seine Partnerin arbeiten ebenfalls im Betrieb. Während der Spargelernte kommen 17 Erntehelfer dazu, ansonsten sind es sieben. Mitglied beim Pfalzmarkt sind die Reeb's schon seit den 1980er-Jahren, als die Erzeugergemeinschaft ihren Stammsitz noch in Schifferstadt hatte.

Thomas Reeb hat immer wieder Neues ausprobiert. „Man kann das Rad nicht neu erfinden, aber es gibt extrem viele Variationen der Kulturen, es lohnt sich auch ein Blick ins Ausland. Ich habe drei Jahre mit Edamame experimentiert, jedoch entwickelte sich der Absatz des bei uns noch relativ unbekanntem Gemüse nicht so, dass es sich gelohnt hätte.“ Zuletzt hat Reeb aufgrund einer Händlernachfrage versuchsweise rote Kopfsalatherzen angebaut. „Die Nachfrage war dann aber gleich null. Das hat meine Experimentierfreude gedämpft. Nur wenn es eine konkrete Abnahmezusage eines Händlers gäbe, würde ich nochmal etwas Neues wagen. Auch die Menge müsste dann stimmen, damit es sich lohnt. Ein kleines Feld braucht genauso viel Pflege wie ein großes“, erklärt Reeb.

„Für mich kam nie etwas anderes als die Landwirtschaft infrage.“ *Thomas Reeb*

Die Herausforderungen, die das Wetter zunehmend mit sich bringt, die Wünsche des Handels, auf die immer schneller reagiert werden soll, die steigenden Energiekosten, der Mindestlohn und die Preissteigerungen, von denen nichts bei den Landwirten ankommt – ob sich Reeb heute nochmal für die Landwirtschaft entscheiden würde, weiß er nicht. Etwas anderes zu machen, kann er sich trotzdem nicht vorstellen.

NAME: Thomas Reeb, 38 Jahre
 ORT: Dudenhofen
 PRODUKTE: Spargel, Rhabarber, Mangold, Romanesco, Dill, Stachelbeeren, Himbeeren, Aprikosen, Zwetschgen, Mirabellen, Erdbeeren und Heidelbeeren
 KONTAKT: hofreeb@web.de

IT-ABTEILUNG

Die Problemlöser

Die IT-Strukturen aufrechterhalten, ihren Betrieb zu gewährleisten und deren Weiterentwicklung, so könnte man die Aufgaben der IT-Abteilung kurz zusammenfassen. Dahinter steckt ein ganzes Bündel an Aufgaben, angefangen von Telefonverträgen über das Erzeugerportal bis hin zu einem vorbildlichen Warenwirtschaftssystem.

„Wir haben das Warenwirtschaftssystem immer wieder aktualisiert und zuletzt auf eine ganz neue Basis gestellt“, sagt Stephan Ackermann, Leiter der IT-Abteilung beim Pfalzmarkt. Was muss bleiben, was kann weggelassen werden, weil es nicht mehr genutzt wird, wie können die Prozesse so verändert werden, damit sie besser funktionieren? „Wir haben das ganze System durchleuchtet, einen Teil des neuen Warenwirtschaftssystems habe ich selbst konzipiert“, erklärt Ackermann. „Es gibt allein in Deutschland mehr als 500 verschiedene Warenwirtschaftssysteme. Von 20 Anbietern haben wir

Angebote eingeholt, mit zwei davon veranstalteten wir jeweils einen einwöchigen Workshop, um so den für uns besten Dienstleister auszuwählen.“ Auch Wünsche der Kunden können berücksichtigt werden. „Mit diesen Sonderlösungen setzen wir immer wieder Trends, die dann ein paar Jahre später Standard sind.“

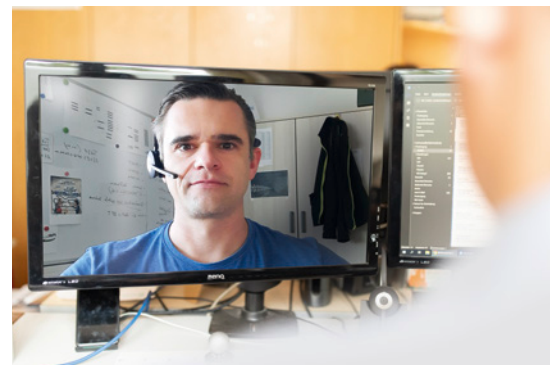
40.000 Euro gespart

Vier Mitarbeiter sind in der IT-Abteilung beschäftigt: Stephan Ackermann arbeitet bereits seit 17 Jahren beim Pfalzmarkt. Sein Stellvertreter Markus Weber ist seit fünf Jahren

dabei, Oliver John seit zwei Jahren. Jüngstes Mitglied der Abteilung ist Justin Strauß, er fing im August beim Pfalzmarkt an. Zu ihren Aufgaben zählt auch die Telekommunikation. Sie kümmern sich nicht nur, wenn ein Mobiltelefon oder das Festnetztelefon nicht funktionieren, sondern halten sich auf dem Laufenden, was neue Tarife und Technik angeht und handeln Verträge aus. „Anfang des Jahres haben wir sämtliche Verträge für unsere Mobiltelefone umgestellt. Dadurch ist es uns gelungen, über den Zeitraum von zwei Jahren 40.000 Euro zu sparen“, sagt Ackermann.



Prozesse optimieren, Probleme lösen, Kosten senken: Justin Strauß, Stephan Ackermann und Markus Weber (großes Foto v.l.n.r.) übernehmen vielfältige Aufgaben in der Pfalzmarkt-IT. Unterstützt werden sie von Oliver John (Foto unten rechts).



Neues Portal, mehr Funktionen

Die nächste große Herausforderung für die IT steht nächstes Jahr an. „Wir müssen das Intranet und das Erzeugerportal komplett neu aufbauen. Beides sind umfangreiche und eng miteinander vernetzte Systeme“, sagt der Diplom-Informatiker. Aktuell entwickelt die Abteilung ein Konzept für das Erzeugerportal. „Etlliche Funktionen, die die Erzeuger häufig nutzen, behalten wir bei. Wir werden künftig allerdings auch auf Cloud-Dienste zugreifen.“ Im neuen Portal soll es auch einen Bereich

geben, wo für die Erzeuger interessante Maschinen angeboten werden. Und das Portal soll weiterhin ermöglichen, kurzfristig zu reagieren. Während der Erntehelfer-Krise beispielsweise nutzen die IT-Experten das Ernteportal, um die Flüge für die Erntehelfer zu planen. „Wir hatten ein Tool installiert, mit dem die Erzeuger eintragen konnten, wie viele Erntehelfer sie wann und aus welcher Region einfliegen wollten. So konnten wir schauen, wie wir

die gecharterten Flugzeuge am besten auslasten.“

Viele Erzeuger arbeiten intensiv mit dem Portal. Sie prüfen gleich morgens die Bestellungen und planen ihre Produktion entsprechend oder ordern Leergut nach. „Manche Erzeuger steuern ihren ganzen Hof mithilfe des Erzeugerportals“, erläutert Ackermann. Die Erzeuger können im Pfalzmarkt-Intranet angeben, welche Produkte erntereif sind,

„Manche Erzeuger steuern ihren ganzen Hof mithilfe des Erzeugerportals.“

STEPHAN ACKERMANN



Fast alle auftretenden IT-Probleme können Stephan Ackermann und seine Kollegen remote, also aus der Ferne, lösen.

„Wir können genau erkennen, wie häufig ein Problem auftritt. Wiederholt es sich zu oft, suchen wir nach einer dauerhaften Lösung. Was die Bearbeitung von Problemen angeht, sind wir sehr gut aufgestellt.“

STEPHAN ACKERMANN

sodass die Produktbetreuer wissen, was sie verkaufen müssen. „Diese Übersicht ist ein wichtiges Instrument für die Mengenplanung.“

Ticket-System hilft bei Problemlösung

Die IT-Experten stehen den Mitarbeitern vom Pfalzmarkt täglich von sieben bis 19 Uhr zur Verfügung. Am Wochenende hat einer von ihnen Bereitschaft. Im Jahresdurchschnitt gibt es einmal jedes Wochenende einen Einsatz der Rufbereitschaft, welchen Stephan Ackermann und seine Kollegen aber fast immer remote, also aus der Ferne, bewerkstelligen können. Jeder von ihnen hat einen Schwerpunkt. „Die IT-Themen sind so komplex, dass wir unmöglich Experten auf jedem Gebiet sein können.“ Damit aber jeder reagieren kann, wenn ein Problem außerhalb seines Spezialgebiets auftritt, hat die Abteilung vor zwei Jahren ein Ticket-System eingeführt. Hat ein Pfalzmarkt-Mitarbeiter ein IT-Problem, kann er es hier ein-

tragen. In der Regel reagieren die IT-Spezialisten innerhalb von Minuten. „Jedes Problem wird im Ticket-System erfasst. Wenn uns ein Mitarbeiter wegen einer Störung anruft, dann schreiben wir das Ticket selbst.“ Der große Vorteil des Systems: Es werden immer die Lösungen eingetragen. So können die

„Wir haben das Warenwirtschaftssystem immer wieder aktualisiert und zuletzt auf eine ganz neue Basis gestellt.“

STEPHAN ACKERMANN

IT-Mitarbeiter nach ähnlichen Problemen und der entsprechenden Lösung suchen. Ein weiterer Vorteil ist die Möglichkeit, Probleme auszuwerten. „Wir können genau erkennen, wie häufig ein Problem auftritt. Wiederholt es sich zu oft, suchen wir nach einer dauerhaften Lösung. Was die Bearbeitung von Problemen angeht, sind wir sehr gut aufgestellt“, schließt Ackermann.



Im Team herrscht gute Stimmung. Die Experten unterstützen sich gegenseitig mit ihren unterschiedlichen Kompetenzen.

PfalzMarkt

Pfälzer Topseller:

Diesmal:

Lauch

Verkaufsmengen
pro Jahr:2.700
TONNENErntezeitraum
ganzjährigAnzahl
Erzeuger:

4

Anbaufläche:

187 Hektar

Lauch, auch Porree genannt, hat einen leicht bitter-herben Geschmack. Das Gemüse, das zur Familie der Amaryllisgewächse zählt, bildet keine Zwiebel, sondern eine Knolle. Man unterscheidet zwischen Sommer- und Winterlauch. Die Sommervariante zeichnet sich durch lange weiße Stängel mit hellgrünem Laub aus, die Wintervariante durch kurze weiße Stängel mit dunkelgrünem Laub. Im Gemüsefach des Kühlschranks bleibt Lauch etwa eine Woche frisch.

Verwendung: Lauch wird meistens gekocht oder gedünstet, kann aber auch roh in Salaten gegessen werden. Zusammen mit Karotten, Sellerie und Petersilie wird er als Suppengemüse verwendet. Lauch schmeckt besonders gut in Eintöpfen, Aufläufen oder Suppen, ist aber auch ein tolles Gemüse zu Kurzgebratenem.



PFALZMARKT NEWS

PFALZMARKT JAHRESBILANZ

Wachsender Druck

Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG stemmt sich erfolgreich gegen die Kostensteigerungen und legt solide Zahlen für das Geschäftsjahr 2022 vor.

Für das abgeschlossene Geschäftsjahr 2022 kann Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG eine solide Jahresbilanz ausweisen, obwohl Deutschlands Marktführer für selbsterzeugtes Obst und Gemüse sich gegen eine Kostenexplosion im Anbau stemmen musste. Neben der gesetzlich verordneten Anhebung des Mindestlohns bereiteten den 120 aktiven Pfalzmarkt-Erzeugern unter anderem auch die extremen kriegs- und inflationsbedingten Preissteigerungen schlaflose Nächte. Beispielsweise waren für Energie, Dünger, Maschinen, Verpackungen und Ersatzteile – im Vergleich zu 2021 – bis zu 50-prozentige Preisaufschläge vorzufinanzieren. Was die Anbauplanungen und Kalkulationen für viele Obst- und Gemüsekulturen über das Anbaujahr 2022 erschwerte, war die Verbraucherverunsicherung. Wie der Verlauf der Spargelsaison exemplarisch zeigte, wurde der Markt für heimisches, saisonales Obst- und Frischgemüse immer wieder von ausländischen Angeboten geflutet, was den Druck auf die heimischen Erzeuger nochmals verschärfte.

Gesamtumsatz mit „immenser Energieleistung“ auf 205 Mio. Euro gesteigert

Der Gesamtumsatz, den Deutschlands Marktführer für selbst erzeugtes Obst und Gemüse 2022 mit Waren und Dienstleistungen erzielen konnte, betrug 205 Mio. Euro. Im Vergleich zum Geschäftsjahr 2021 (192 Mio. Euro) konnte der Umsatz mit einer „immensen Energieleistung“, wie der Vorstand bei Pfalzmarkt eG unterstreicht, deutlich gesteigert werden. Lässt man die Dienstleistungen in der Konzernbilanz unberücksichtigt, die Pfalzmarkt eG seit 2021 ausweist, verschiebt sich das Bild. Der Warenumsatz mit frischem Obst und Gemüse lag in 2022 bei 155 Mio. Euro und damit deutlich unter dem Vergleichswert von 168 Mio. Euro in 2021. Hans-Jörg Friedrich, Vorstand für Organisation und Verwaltung, sagt: „2021 gab es beim Warenumsatz einen Sondereffekt, der sich aus dem Koch- und Nachfrageboom privater Haushalte während der Corona-Pandemie erklärt. Auch wenn man diesen Einmaleffekt mit in die Überlegungen einbezieht, ist offensichtlich, dass die Erzeugerpreise für saisonales Obst und Gemüse die immensen Kostensteigerungen im Gesamtjahr 2022 nicht vollumfänglich auffangen konnten!“

140

verschiedene Obst- und Gemüsesorten sind über die Saison im Angebot



Pfalzmarkt eG investiert in Standort und die Frischeversorgung Deutschlands

Am Standort Mutterstadt hat 2022 eines der europaweit größten und modernsten Vermarktungszentren für frisches Obst und Gemüse den Betrieb erfolgreich aufgenommen. Parallel zur ersten Phase der Standorterweiterung in Mutterstadt, die bis 2021 ein Investitionsvolumen von rund 30 Mio. Euro hatte, hat Pfalzmarkt eG 2022 weitere rund 10 Mio. Euro in die Weiterentwicklung der Genossenschaft investiert. Ein wichtiger Baustein bildete die Verstärkung und Verjüngung des Pfalzmarkt-Teams. Die Anzahl der Mitarbeiter ist von 190 (2021) auf 200 (2022) leicht gestiegen.

Fit für die Zukunft: Pfalzmarkt eG stellt sich schlanker im Markt auf

Um sich künftig noch fokussierter im Markt aufzustellen, hat Pfalzmarkt eG seine Tochtergesellschaften neu strukturiert. Die bisherige Pfalz Fresh GmbH (Vertrieb Ausland), Gemüsegarten RheinPfalz GmbH (Vertrieb Inland), Pfalzmarkt Logistik und Dienstleistungs GmbH und PVG Pfalz Verpackungs-GmbH wurden zum Stichtag 28. August 2023 auf die jetzige Gemüsegarten RheinPfalz GmbH verschmolzen. Diese hat als Gesamtrechtsnachfolgerin alle Rechte und Pflichten der vorgenannten Gesellschaften übernommen. Hans-Jörg Friedrich sagt: „Das Ziel ist es, Prozesse für Handelspartner und Kunden einheitlicher zu gestalten und innerbetriebliche Verrechnungen zu vereinfachen. Die bisherige Pfalz Fresh GmbH und die Pfalzmarkt Logistik und Dienstleistungs GmbH bleiben als Marken und auch als organisatorische Einheiten bestehen. Die Neustrukturierung hat keine Auswirkungen auf die Anzahl der Mitarbeiter!“

200.000

Tonnen Obst und Gemüse wurden über Handelsplattformen bewegt



PFALZMARKT NEWS



FRUIT LOGISTICA 2024

Große Klasse!

Ein großes Anbaugebiet in der Mitte Deutschlands, ein starker Erzeugerverbund: Pfalzmarkt präsentiert sich gemeinsam mit seinen Partnern – Vereinigte Großmärkte für Obst und Gemüse Rheinhessen eG (VOG), Erzeugergroßmarkt Thüringen-Sachsen-Spreewald eG (EGM), Obst- und Gemüsezentrale Rhein-Main eG (OGZ) – mit neuem Messestand auf der Fruit Logistica 2024. Obst und Gemüse im XXL-Format setzen das Motto „Große Klasse! In Frische, Vielfalt, Schnelligkeit“ besonders appetitlich um. Die weltweit wichtigste Handelsmesse für frisches Obst und Gemüse mit Ausstellern aus 90 Ländern findet vom 7. bis 9. Februar 2024 in Berlin statt. Erwartet werden Fachbesucher aus 135 Ländern.

FRUIT ATTRACTION 2023

Pfalzmarkt zeigte Präsenz

Anfang Oktober 2023 nahm Pfalzmarkt das erste Mal an der Fruit Attraction in Madrid teil. Die Erzeugergemeinschaft stellte sich im Deutschen Pavillon, einem Gemeinschaftsstand des Bundesministeriums für Landwirtschaft und Ernährung, als starkes Anbaugebiet und als starker Vertriebspartner im europäischen Handel vor. So nutzte Pfalzmarkt die Messe, um für sein Obst und Gemüse und um internationale Kunden zu werben. 1.800 internationale Unternehmen aus der Obst- und Gemüseindustrie nahmen an der dreitägigen Veranstaltung, die zum 15. Mai stattfand, teil.



UMSTRUKTURIERUNG

Pfalzmarkt vereinfacht Prozesse

Mit nur noch einer Tochtergesellschaft, der Gemüsegarten Rhein-Pfalz GmbH, will sich Pfalzmarkt künftig effizienter aufstellen. Durch die Verschmelzung aller bisherigen und auch weiterhin aktiven hundertprozentigen Tochtergesellschaften von Pfalzmarkt zu einer einzigen GmbH will der Vorstand der Erzeugergemeinschaft die internen Abläufe wie beispielsweise Verrechnungen und die Prozesse für Kunden und Handelspartner vereinfachen.

Aufgrund der Umsatzgröße muss Pfalzmarkt mittlerweile nach Konzernvorgaben bilanzieren. Das Geschäft mit den Handels-

partnern und Kunden wickelte bislang die Pfalz Fresh GmbH für das Ausland und die Gemüsegarten Rhein-Pfalz GmbH für das Inland ab. Weitere Tochterunternehmen waren: Pfalzmarkt Logistik und Dienstleistungs GmbH, PVG Pfalz Verpackungs-GmbH sowie Pfalzgemüse und -obst GmbH. Pfalz Fresh und Pfalzmarkt Logistik und Dienstleistung bleiben als Marken und organisatorische Einheiten bestehen. Pfalzgemüse und -obst, das Unternehmen war im Anbau aktiv, wird nicht mehr nach Außen in Erscheinung treten.

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

Die grüne Welle

Wirsing, auch Welschkraut oder Savoyer Kohl genannt, ist seit dem 16. Jahrhundert bekannt. Wahrscheinlich stammt die beliebte Kohlvariante aus Norditalien, so sagen die Franzosen zu dem grünen Kohlkopf mit den kraus gewellten Blättern „Chou de Milan“ (Mailänder Kohl). Das gesunde Gemüse punktet vor allem mit seinem hohen Vitamin-C-Gehalt: 100 Gramm roher Wirsing decken den Tagesbedarf an Vitamin C. Außerdem enthält er mehrere B-Vitamine, Folsäure, Kalium, Kalzium, Eisen, viel Chlorophyll und ordentlich Senfölglykoside. Dass Wirsing nicht nur als gekochtes Gemüse, in Eintöpfen, zu deftigen Gerichten gut schmeckt, sondern auch roh ein Genuss ist, beweist das Rezept von Jürgen Schleicher.



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

Zutaten für 4 Personen:



400 g Wirsing
40 ml Essig
40 ml Wasser
100 ml Sonnenblumenöl
1 Msp. Senf
1/4 Zwiebel
1/2 Knoblauchzehe
Petersilie
Salz / Pfeffer
200 g Saumagen
1 mittelgroße Kartoffel

DAS REZEPT:

In Vinaigrette marinierter Wirsing mit Saumagen und Kartoffelstroh

Zubereitung:

Den Wirsing waschen, halbieren, in feine Streifen schneiden und zur Seite legen. Dann den Saumagen würfeln und in der Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Die Kartoffeln schälen, in feine Julienne (Streifen) schneiden, in schwimmendem Fett goldgelb frittieren, trocken tupfen und im Anschluss leicht salzen.

Für die Vinaigrette Essig, Wasser und die restlichen Zutaten in einem Messbecher mixen und mit dem Öl langsam aufmontieren, bis eine Bindung (Emulsion) entsteht. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Wirsing mit der Vinaigrette marinieren und nochmals abschmecken. Mit den Saumagenwürfeln und dem Kartoffelstroh garniert servieren.

Guten Appetit!
Ihr Jürgen Schleicher