

02.08.2018

Erntevielfalt im Glasgewächshaus Mühlingen

Die Partnerschaft zwischen der Genossenschaft Reichenau-Gemüse eG, Gärtner Benjamin Wagner und REWE trägt tonnenweise Früchte.

Autor:in
Sabine Stachorski
Pressesprecherin



Gärtner Benjamin Wagner produziert REWE Bio Gemüse mit Naturland Zertifizierung

Beim Genuss frischer Lebensmittel machen Verbraucher keine Kompromisse. Der Wunsch nach regionalen Lebensmitteln, möglichst umweltschonend erzeugt, hat einen hohen Stellenwert und zeigt sich auch im Einkaufsverhalten. Diesem Bedarf trägt REWE Rechnung. „Mit dem Projekt Gärtnersiedlung Mühlingen vereinen wir den Wunsch unserer Kunden nach regionalen und biologisch erzeugten Produkten“, so Bernd Grassel, Category Manager REWE Südwest. Das Unternehmen war Mitinitiator und bezieht als Vertragspartner exklusiv das Gemüse mit Naturland Zertifizierung aus dem vier Hektar großen, modernen Bio-Glasgewächshaus im Hegau.

Erntevielfalt erleben

„Die Produkte sind in unseren über 500 REWE Märkten der Region Südwest unter der Marke REWE Bio zu finden. Die Qualität ist hervorragend und kommt sehr gut bei unseren Kunden an“, so die Bilanz von Bernd Grassel. Verschiedene Sorten Tomaten, rote und gelbe Paprika sowie Gurken werden auf natürlichem Boden und nach den hohen Vorgaben des Naturland-Verbands für ökologischen Landbau e.V. angebaut. „Mein Fundament und höchstes Gut ist der Boden. Damit muss ich arbeiten und in die Zukunft denken. Daher spielt bei uns im Anbau die Fruchtfolge eine große Rolle. In den Wintermonaten werden beispielsweise auch Salate und Radieschen angebaut. Wir setzen zudem auf organische Düngung und natürliche, präventive Schädlingsbekämpfung durch das Einbringen von Nützlingen“, so Benjamin Wagner.

Zukunftsweisende Betreuung

Das Projekt Gärtnersiedlung Mühligen zeigt beispielhaft die Weiterentwicklung moderner Landwirtschaft. Gartenbauingenieur Wagner setzt unter anderem auf die nachhaltige Betreuung seines Glasgewächshauses und nutzt die Abwärme einer nahen Biogasanlage zur Beheizung der Flächen in den kalten Monaten bzw. um die Temperatur konstant zu halten. Das über die Dachfläche des Gewächshauses aufgefangene Regenwasser wird in einem Becken gespeichert und reicht zu 80 Prozent aus, um das Gemüse zu bewässern. Die restliche Menge kommt aus einem stillgelegten Brunnen. Maßstäbe setzt Benjamin Wagner auch bei den Sozialstandards seiner rund 40 Erntehelfer, die in einem neu gebauten Gebäudekomplex eine angemessene Unterkunft vorfinden und alle sozialversichert sind.

Kurze Wege – optimale Frische

„Wir sorgen dafür, dass unser Mitglied Benjamin Wagner sich auf seine Stärken konzentrieren kann und übernehmen die Logistik und Vermarktung an die REWE“, beschreibt Johannes Bliestle, Geschäftsführer, die Aufgaben der Genossenschaft Reichenau-Gemüse eG. Geerntet wird frühmorgens, danach wird das Gemüse in der rund 1.700 Quadratmeter großen Sortierhalle für die Reise in die Supermärkte vorbereitet. Im Idealfall liegen zwischen Ernte und Verkauf in den REWE Märkten maximal 48 Stunden. REWE nimmt die gesamte Produktion ab und sorgt so für Planungs- und Investitionssicherheit der Partner.