



Text Alexandra Foghammar **Fotos** Christine Dierenbach

Von wegen Gurkentruppe!

Die Gemüseerzeuger wollen sich im
Knoblauchsland weiter behaupten



Im Gewächshaus von Jungpflanzen-Beier bietet sich über Gurkenpflanzen und weitere Anzuchten hinweg ein reizvoller Blick auf Sack und Braunsbach.

Die genügsamen Zeiten von „viel Zwieffell und Rubsamen“ im Knoblauchland, wie vom Nürnberger Ratschreiber Johannes Müllner zu Beginn des 17. Jahrhunderts festgehalten, haben sich geändert. Die heutige Kundenschaft verlangt ganzjährig nach Tomaten, und die sollen möglichst aus der Region sein, denn Regionales ist in. Diese vom Markt wider die Natur geforderte Quadratur des Kreises bringt es mit sich, dass Betrachten immer mehr rechteckige Glashäuser anstelle runder Kohlköpfe entgegenblicken.



Bayerns größtes zusammenhängendes Gemüseanbaugelände zwischen Nürnberg, Fürth und Erlangen soll multifunktionalen Ansprüchen gerecht werden: Die Bauern hätten gerne mehr landwirtschaftliche Flächen zur intensiven Nutzung, Familien wünschen sich Grundstücke für ihr Eigenheim mit Garten, erfolgreiche Unternehmen wollen auf größere Gewerbeflächen expandieren, Umweltschützern wäre eine unberührte Natur und Erholungssuchenden eine gepflegte Gartenlandschaft mit historischen Dorfstrukturen am liebsten. Der Platz für all dies ist begrenzt. Rund 2 100 Hektar (21 Quadratkilometer) groß ist die Fläche zwischen Schniegling im Süden, Ronhof auf Fürther Stadtgebiet im Westen, Neunhof im Norden und Lohe im Osten. Davon sind circa 1 500 Hektar für den Gemüseanbau nutzbar.

Bewässerung ist nötig, damit auf den sandigen Böden nördlich von Kraftshof (die Wehrkirche rechts im Bild) das Grün sprießt.



„Früher bauten alle das Gleiche an und machten sich gegenseitig Konkurrenz“, erklärt Rudolf Dworschak, stellvertretender Vorsitzender des Gemüseerzeugerverbands Knoblauchsland und selbst Produzent von Topfkräutern in Bioqualität, die er in Kraftshof im Gewächshaus zieht. Heute würden sich die 130 Betriebe wegen der kostenintensiven Technologie auf bestimmte Kulturen und Anbaumethoden spezialisieren. Alle profitieren vom Trend zu regionalen Produkten. Gemüse aus dem Knoblauchsland ist eine

Marke, die bei den Kunden ankommt. Das sehen nicht nur die Händler auf dem Nürnberger Großmarkt so. Auch die Landeshauptstadt gehört zu den Hauptabnehmern fränkischer Frischkost.

Weniger als vom Trend zum Lebensmittel aus der Region profitierten die Knoblauchsländer von einem weiteren Boom. „Der Bio-Anbau ist sehr flächenintensiv“, erklärt Rudolf Dworschak, auch Sprecher des Bioarbeitskreises, zu dem sich zehn Biobetriebe zusammengeschlossen haben. Auf den Anbauflächen wird zwischendurch immer wieder Gründüngung wie Klee angebaut, der dann eingearbeitet wird, um den Boden mit Stickstoff zu versorgen. Damit fällt eine Ernte aus. „Das Knoblauchsland wird nie ein reines Bioanbaugelände sein, dafür ist es einfach zu klein“, meint auch der Schnepfenreuther Peter Höfler. Er ist der Vorsitzende des Gemüseerzeugerverbands.

Der Verbandschef ist in dem mit zwei Brüdern geführten Betrieb Höfler Gemüse für den konventionellen Freilandanbau auf 20 Hektar zuständig. Angebaut wird „die ganze Discounter-Palette, etwa Salate, Kohllarten, Lauch, Karotten, Sellerie; aber auch Schnittlauch und Petersilie für den Großmarkt“, sagt er. Zwar ist das Gebiet durch seine warmen Sandböden fast so gut wie die – klimatisch begünstigtere – Bodenseeregion für den Gemüseanbau geeignet. Doch: „Von einem Hektar Gewächshaus erwirtschaftet man neun Mal mehr als vom Freiland“, erklärt Peter Höfler. Im April geerntete Tomaten erzielen einen höheren Preis als im Sommer vermarktete. Daher ergänzen früh im Jahr unter Glas herangezogene Tomaten und Gurken den Standortvorteil. Die Auslastung der Gewächshäuser im Winter übernehmen schnell wachsender Feldsalat, Rucola und Radieschen. (Fortsetzung Seite 18)

Basilikum in Bio-Qualität gehört zur Topfkräuterpalette, die Rudolf Dworschak, Sprecher des Bioarbeitskreises im Gemüseerzeugerverband Knoblauchsland, im Gewächshaus kultiviert.





Norbert Beier

„Schiff sechs, Süd eins – da hängt Folie!“ Norbert Beiers Anweisung an seine Mitarbeiter gilt einem Stück Dachabdeckung des Gewächshauses, in dem junge Salat- und Gemüsepflanzen nach der Anzucht auf das Freiland vorbereitet werden. Zwar steuert ein Computer je nach Witterung das Öffnen und Schließen des Foliendachs, aber manchmal hakt es mit der Vollautomatik. Nicht nur Luft und Licht, auch das Wasser reguliert die Technik. Ein über die Saatkisten schwebender Gießwagen mit Lichtsensor passt die Bewässerung der Sonnenbestrahlung oder Beschat-

tung der Pflänzchen an. 100 Millionen Sämlinge zieht der Chef von Jungpflanzen-Beier zwischen Ronhof und Braunsbach pro Jahr auf fünf Hektar Glashaushälfte. Bioware ist nicht dabei, „noch nicht“, schiebt Norbert Beier nach, der dafür in ein komplettes zweites Produktionssystem investieren müsste. Das zarte Grün, aus dem sich Eissalat, Broccoli und Gurken entwickeln sollen, liefert Beier vorwiegend an die Gemüseerzeuger im Knoblauchsland, aber darüber hinaus auch nach ganz Bayern. Produziert wird nach den Bestellungen, die jährlich im Dezember bei ihm landen.



Peter Höfler

Ganz ohne Pflanzenschutzmittel und chemischen Dünger kommt Peter Höfler in Almoshof (nicht verwandt mit Peter Höfler aus Schnepfenreuth) aus. Schädlinge wie die Weiße Fliege hält er mit dem Einsatz von Nützlingen in Schach, etwa der „Encarsia Formosa“, einer Schlupfwespe. Höfler ist ein Bioerzeuger, der unter Glas produziert – und das nicht in Gesteinsmehlsäcken, wie es viele im Gewächshausanbau machen, sondern im vorhandenen Erdreich. In einer 6 000 Quadratmeter großen und fünf Meter hohen Halle wachsen Tomaten, deren bis zu 40 Trauben

pro Stängel nach und nach reifen und von April bis Anfang November geerntet werden können. Auch Salate, Gurken und Paprika gedeihen bei ihm unter Glas, bevor sie in den Biowareregalen nordbayerischer Supermarkt-Filialen landen. „Ich habe mehr Erntesicherheit als im Freiland, die Pflanzen sind vor Spätfrost geschützt und ich kann das Klima kontrollieren.“ Auch wenn Peter Höfler auf dem überwiegenden Teil seiner zwölf Hektar großen Anbaufläche Kartoffeln und Möhren im Freiland wachsen lässt, ist er von den Vorteilen seiner 1,5 Hektar umfassenden Unterglasproduktion überzeugt.



Birgit Meier

Mächtig stolz ist Birgit Meier darauf, dass sie auf ihren zehn Hektar sogar Auberginen und Melonen im Freiland anbauen kann. Die auf große Sortenvielfalt spezialisierte Gemüsebauerin hat das ihrer „Toskana“-Methode zu verdanken: Die schwarze Folie, auf der ihre Pflanzen im Feld wachsen, wirke wie eine Fußbodenheizung, erklärt sie. Eine Tröpfchenbewässerung bringt das Nass ganz gezielt zu den Wurzeln ihrer Feldfrüchte. „Das macht sie weniger anfällig für Pilzkrankheiten.“ Damit sie möglichst früh im Jahr Tomaten anbieten kann, hat sie zusätzlich ein Gewächshaus

gepachtet. „2013 hatte ich durch das späte Frühjahr eine zweiwöchige Lücke zwischen den Gewächshaus- und den ersten Freilandtomaten“, erzählt sie. Das war gar nicht gut fürs Geschäft. Denn Birgit Meier und ihre Eltern bieten als Direktvermarkter ausschließlich selbst erzeugtes Gemüse auf Märkten rund um Nürnberg sowie in ihrem Hofladen in Buch an. Als Vorsitzende des Gärtnermeisterverbands kümmert sich Birgit Meier auch um den Nachwuchs im Gemüsebau. „Die Betriebsnachfolge ist meist da, aber Fachkräfte sind von den großen Betrieben dringend gesucht“, schildert sie den Bedarf.



Bei der Schnitternte lässt sich Peter Höfler, Vorsitzender des Gemüseerzeugerverbands Knoblauchsland, gerne von Ehefrau Anja Höfler und den Kindern Ferdinand und Lisa begleiten.

Entlang der Gewächshäuser am Flughafen nutzen zwei junge Reiterinnen einen Feldweg zum Ausritt.

Im Anbau gehen die Knoblauchsländer eigene Wege, Organisatorisches stemmen sie gemeinsam. Die Betriebe tragen einen Gemüseerzeugerring, in dem drei Gartenbauingenieure als Berater in allen fachlichen Belangen wie Sortenwahl, Anbaumethode, Pflanzenschutz und Düngung zur Verfügung stehen. Sie finanzieren den Wasserverband mit, der das Beregnungswasser für die Felder bereit stellt. Rund 50 Erzeuger gehören der Verkaufsgenossenschaft Franken-Gemüse an, über die auch kleinere Betriebe ihre Produkte gewinnbringend vermarkten können, und im Gärtnermeisterverband engagieren sich Anbauer für die Berufsausbildung der Nachwuchskräfte.

„Wir sind keine Museumsbauern mit grüner Schürze und Strohhut. Tradition erhalten heißt für uns, dass die Betriebe in der nächsten Generation weitergeführt werden können“, erläutert Rudolf Dworschak das Bestreben um Wirtschaftlichkeit. Im Durchschnitt zehn Hektar bewirtschaften die Bauern. Es sind durch die Bank Familienbetriebe, die dem Gemüseanbau im Knoblauchsland im Vollerwerb nachgehen. Verstärkt werden sie durch festangestellte Fachkräfte, die insbesondere im hochtechnologischen Gewächshausbau unentbehrlich sind. Von März bis November sind bis zu 800 Saisonkräfte aus Polen und Rumänien im Einsatz.

1998 waren es 42,5 Hektar, heute sind fast 80 Hektar, fünf Prozent der Anbaufläche des Knoblauchslands, unter Glas – verschwunden, sagen kritische Stimmen. Aber selbst der nicht dem vegetarischen Lebensstil zugeneigte Verbraucher isst gern Salat zum Steak. Weil die Lebensmittelketten in allen Filialen das gleiche Angebot bieten wollen, macht der Erzeuger das Rennen, der gleichzeitig genügend Cocktailltomaten auf den Markt werfen kann. Je schneller er mit Saisonprodukten auf dem Markt ist, desto größer ist sein Wettbewerbsvorteil. Die modernen Glasbauten sind nicht nur von der Grundfläche her erheblich größer als die älteren, sie sind auch mit bis zu sieben Metern wesentlich höher. „Die Klimaführung ist dadurch viel besser“, erklärt Rudolf Dworschak. Computerprogramme achten darauf, dass die Luftfeuchtigkeit nicht zu hoch steigt. Dadurch wird die Gefahr von Pilzbefall



reduziert. Das ist vor allem im Biobereich wichtig, denn hier lässt sich Schaden nur vorbeugen. 120 bis 150 Euro kostet der Quadratmeter der meist mit Erdgas beheizten Hallen. Bei einer Größe von 18 000 Quadratmetern ist eine Investition von 2,7 Millionen Euro zu stemmen.

Ist die Entscheidung für ein Gewächshaus gefallen, muss der Bauherr für einen ökologischen Eingriffsausgleich sorgen. „Für den Flächenverbrauch ist Ersatz zu schaffen, etwa indem der Landwirt auf seinem Grund eine Streuobstwiese anlegt oder eine Hecke pflanzt“, erklärt Peter Pluschke, Umweltreferent der Stadt Nürnberg. Auch stehen die Populationen von Rebhühnern, Kiebitzen und Feldhasen unter Schutz und beanspruchen Freiräume. „Pro Kiebitz-Brutpaar rechnet man mit einem Hektar“, sagt Pluschke. Das Umweltamt ist daher mit den Bauern im Gespräch, um gemeinsam Lösungen für integrierte Rückzugsräume der Tiere zu entwickeln. „Wir wollen eine Koexistenz von Natur und Landwirtschaft erreichen. Dabei geht etwas Anbaufläche verloren, aber die Landschaft wird vielgestaltiger.“ Dass auch Blickachsen erhalten bleiben, die charakteristisch für die von vielen Nürnbergerinnen und Nürnbergern hoch geschätzte Kulturlandschaft sind, ist eine Herausforderung für Grundstückseigner und Stadtplaner. „Wir müssen Flächen finden, die für Glasbauten geeignet sind, und Flächen festlegen, die frei bleiben werden“, sagt Daniel Ulrich, der Baureferent der Stadt. Flächentausch ist das Gebot der Stunde.



Probleme bereitet auch das Grundwasser. Die Nitratbelastung ist relativ hoch. „Teilweise liegt der Wert über 150 Milligramm pro Liter, die Trinkwassergrenze liegt bei 50“, sagt Peter Pluschke. Er weiß, dass die Gemüseanbauer mit einem Erbe aus früheren Zeiten kämpfen. Messungen belegen, dass sich die Situation in den vergangenen zwei Jahrzehnten erkennbar verbessert hat. Die Gärtnermeister können rechnen und versuchen, so wenig teure Düngemittel einzusetzen wie möglich. „In weiteren 20 Jahren“, wagt Rudolf Dworschak die Behauptung, „wird es keinen Grund zur Kritik mehr geben. Schließlich wollen wir die Böden für weitere Generationen erhalten.“ Ganz werden die Bauern auch nicht auf Schädlingsbekämpfung verzichten können. Denn zwischen den schmalen Äckern ist kein Platz für ausgedehnte Getreidefelder, die verhindern, dass Gemüeschädlinge überspringen.

Gartenbauingenieur Anton Offenberger vom Gemüseerzeugerring Knoblauchsland vor Kartons mit Hummelvölkern, die im Gewächshaus für die Befruchtung von Bio-Tomatenblüten sorgen.



Den landschaftlichen Reiz des Knoblauchslands machen die abwechslungsreichen Fluren aus, in die Dörfer mit zum Teil sehr gepflegten, schönen alten Höfen und bedeutende Kulturdenkmale wie das Patrizierschlösschen Neunhof oder die Wehrkirche Kraftshof eingebettet sind. Das sehen auch die Gemüseanbauer so. Über interessierte Spaziergänger freut sich Biobauer Rudolf Dworschak. „Manche regen sich aber auf, wenn unsere öffentlich zugänglichen Wirtschaftswege durch die Bewässerung matschig sind.“ Gegenseitiges Verständnis sei auch bei Zuzüglern aus der Stadt gefragt. „Da baut sich jemand ein Einfamilienhaus aufs Land, sitzt am Samstagnachmittag gemütlich beim Kaffee im Garten – und ärgert sich über vorbei fahrende Traktoren.“ Rudolf Dworschak fühlt durchaus mit den

Rita Schmidt kommt vom Stadtteil St. Jobst zum Acker von Bioanbauer Jörg Hofmann in Schnepfenreuth, um auf einer gepachteten Parzelle ihr eigenes Gemüse anzubauen.

erholungsbedürftigen Anwohnern, doch sollten die daran denken, dass sie in einer bäuerlichen Kulturlandschaft säßen. Dies zu vermitteln, gehen Monika und Jörg Hofmann praxisbezogen an. Die Bioanbauer aus Schnepfenreuth verpachten Menschen, die ihr eigenes Gemüse ernten möchten, 50 Quadratmeter große Parzellen zum Anbau von biologischen Feldfrüchten. Vorbereitende Bodenbearbeitung, Anzuchten für die Erstbepflanzung und professionelle Beratung inklusive.

In Kleinreuth hinter der Veste rücken Stadt und Land nah zusammen.

Erbauung oder Bebauung? Diese Frage wirft der stadtnahe Multifunktionsraum auch in anderer Hinsicht auf. „Neue Wohnungen im Norden“, „Platz

für 28 Häuser“ – das sind Schlagzeilen, bei denen Peter Höfler und Rudolf Dworschak vom Verbandsvorstand zusammenzucken, geht doch durch Neubausiedlungen potenzielle Anbaufläche verloren. Infrastrukturmaßnahmen wie Stadtumlandbahn oder S-Bahn-Verschwenk treiben ihnen weitere Sorgenfalten auf die Stirn. Baureferent Daniel Ulrich hat aber auch die Interessen der Häuslebauer im Blick: „Manche junge Familie zieht aus dem Stadtgebiet weg, wenn sie hier keinen Baugrund findet.“ Ihm ist wichtig, dass im Knoblauchsland zusammenhängende Freiräume erhalten bleiben, auch wenn „Gewächshausbau, Gewerbe und Wohnungsbau drücken“. Denn: „Als Naherholungsgebiet für die Nürnberger Stadtbevölkerung ist das Knoblauchsland außerordentlich wertvoll.“

Weil die Stadt die Planungshoheit besitzt, kann sie steuernd eingreifen. Siegfried Dengler, Leiter des Stadtplanungsamts, ist derzeit gemeinsam mit weiteren Referaten und Dienststellen mit der Abwägung befasst, ob ein integriertes Stadtentwicklungskonzept mit Berücksichtigung auch sozialer, bildungspolitischer und ökologischer Belange ein geeignetes Instrument sein könnte. Dazu sucht er Einvernehmen mit den Gemüsebauern. Während die neuen Autohäuser entlang der Erlanger Straße von vielen Landwirten argwöhnisch beäugt werden, scheinen sie den Airport Nürnberg als größten „Flächenfresser“ recht gelassen zu sehen. „Wegen der um den Flughafen herum ausgewiesenen Lärmschutzbereiche wird es dort keine weiteren baulichen Entwicklungen geben“, erklärt Stadtplaner Dengler die Lage.

Auch die ansässigen Landbesitzer könnten das Ihrige dazu beitragen, dass das Knoblauchsland



Salat aus dem Knoblauchsland: Vom Korn zum Kopf



Das Saatgut für den fränkischen Salatkopf keimt in norddeutscher Torferde.



Im Gewächshaus wachsen die Anzuchten innerhalb von zwei Wochen zu Jungpflanzen heran.



Ein anhaftendes, nicht von der Pflanze aufgenommenes Mittel schützt vor Wildverbiss.



Alle Zutaten für einen schmackhaften Gemüseeintopf finden Kunden im Hofladen von Birgit Meier in Buch.

sein vertrautes Gesicht nicht verliert. Die meisten Gemüsebauern bearbeiten gepachtetes Land. Sie verlieren ihre Äcker, wenn die Eigentümer ihren Grund als Bauland verkaufen und damit einen deutlich höheren Gewinn erzielen. Peter Höfler vom Erzeugerverband erinnert daran, dass hier vor 20, 25 Jahren noch 200 Gemüsebetriebe ihr Auskommen fanden. „Es wird sich wohl unter 100 einpendeln“, schätzt er. Wer wachsen will, muss Flächen zukaufen oder pachten – oder wegziehen, wenn er sie hier nicht findet.

Wie wird es weitergehen? Norbert Beier muss langfristig Ersatz für den – endlichen – Torf als Anzuchtsubstrat finden und überlegt eine bauliche Erweiterung des Betriebs. Peter Höfler in Almoshof will noch heuer den Grundstein für ein neues, größeres Gewächshaus legen. Birgit Meier wird als Vor-

sitzende des Gärtnermeisterverbands nach Wegen suchen, um mehr Jugendliche für diese Ausbildung zu gewinnen. Die Stadtplanung wird ein Konzept entwickeln, das den Bauern erlaubt, ihren Sonderkulturanbau weiter zu intensivieren, aber auch Freiflächen vor der Versiegelung bewahrt. Und der Stadtrat wird nach Abwägung aller Interessen die politischen Weichen stellen, die zum Erhalt oder schleichenden Niedergang einer in Deutschland einzigartigen Kulturlandschaft vor den Toren einer Metropole beitragen. ■

Bildergalerie unter www.nh.nuernberg.de,
Video unter www.knoblachlandfilm.de



Von zwei Männern bedient, setzt ein Schlepper mit Pflanzgerät die kleinen Freiland-Salate in den Acker.



Unter Glas kann nach rund zehn, im Freiland nach acht bis zwölf Wochen geerntet werden.



Salat aus dem Knoblachland ist in vielen Nürnberger Supermärkten und Discounter zu finden.