



**Text** Alexandra Foghammar, Thomas Meiler

**Fotos** Mile Cindrić

# Superfood aus Franken

**Allein 150 000 Eisbergsalate pro Woche treten ihre Reise in Supermärkte und Discounter an. Von Flensburg bis Garmisch kommen Obst und Gemüse aus Nürnberg auf den Tisch. Bis hin zu Ingwer und Melone steht das Knoblauchsland für frisches Grünzeug.**

Vollgepackt mit Eisen, Calcium, Kalium und Folsäure, den Vitaminen A und C, dazu viel Eiweiß: Kresse steckt voller gesunder Inhaltsstoffe. Sieben Sorten baut Roland Bötz im Nürnberger Ortsteil Lohe in Bio-Qualität an, als einer von nur drei Produzenten deutschlandweit. Und deutschlandweit wird das Küchenkraut im Keimblattstadium auch gehandelt: Das kleinste Produkt der Gemüsebauer im Knoblauchsland tritt die größte Reise an.

„Je spezieller es ist, desto weitreichender können wir das Produkt vertreiben“, sagt Florian Wolz, Geschäftsführer von Franken-Gemüse. Die genossenschaftliche Vermarktungsorganisation von rund 40 großen und mittleren Gemüsebaubetrieben im Knoblauchsland sorgt mit 36 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern dafür, dass weder die Supermarkt-Kundin in Flensburg noch der Discounter-Kunde in Garmisch auf das Superfood aus Franken verzichten müssen. Die sogenannten „Eckartikel“, wie Gurke, Karotte, Tomate und Eisbergsalat, die überall wachsen, verlassen ihre fränkische Heimat dagegen nicht.

Gut 60 Prozent all dessen, was im Städtedreieck Nürnberg-Fürth-Erlangen von rund 100 Gemüsebaubetrieben auf knapp 1 000 Hektar dem Sandboden entlockt oder in Gewächshäusern herangezogen wird, nehmen ihren Weg durch die 3 000 Quadratmeter große Halle im Nürnberger Norden. 23 000 Tonnen wurden im Jahr 2019 in der Raiffeisenstraße von Franken-Gemüse umgeschlagen, in der Hochsaison allein etwa 150 000 Eisbergsalate pro Woche. Nahezu komplett wandert die angelieferte Ernte in den Lebensmitteleinzelhandel. Größter Ab-



Andreas Polat lädt bei Franken-Gemüse Paletten mit Bio-Kresse für den Vertrieb auf.

nehmer ist der Discounter Lidl, gefolgt von Aldi und dem Vollsortimenter Rewe. Die Erzeuger, durchweg Familienbetriebe, sitzen quasi drum herum: etwa die Familie Höfler in Schnepfenreuth, die Schneiders in Kraftshof, die Scherzers in Lohe und Familie Hennicke in Wetzendorf. Salate, Radieschen, Lauch, Fenchel, Broccoli und Kräuter kommen in der Regel aus dem Anbau im Freiland, Tomaten, Paprika, Peperoni und Auberginen sprießen unter Glas.

Vor allem in der Hauptsaison von April bis Oktober, in der die komplette Gemüsepalette auf den Markt kommt, geht es in der konstant auf acht Grad temperierten Halle heiß her. Montag bis Samstag von 7 bis 20 Uhr sowie Sonntagvormittag liefern Bauern mit Traktoren und Anhängern ihre Erträge auf der einen Längsseite des Gebäudes an, auf der anderen warten die Lkw auf ihre frische Fracht. „Bis 13 Uhr haben wir das meiste für die Belieferung der Zentrallager unserer Kunden verpackt und kommissioniert“, erklärt Wolz. Mini-Roma-Rispen Tomaten, Chicorée und Zucchini liegen in Pappkartons oder Kunststoffkisten, die das Label des Abnehmers tragen. Je nach Order wird die Ware etikettiert: als frisch „aus dem Knoblauchland“ stammend bei regionalem Vertrieb oder „aus Deutschland“, wenn sie die Hausfrau in Wanne-Eickel ansprechen soll. Auf Paletten gestapelt werden die Gemüse-Partien in die wartenden Trucks verladen. Für Aldi wird etwa das Zentrallager in Adelsdorf angefahren, für Rewe unter anderem Buttenheim und für Edeka geht es bis nach Traunstein im Chiemgau. Im Durchschnitt



Florian Wolz, Geschäftsführer von Franken-Gemüse.

liegt der Lieferradius bei 100 Kilometern. Aber auch über die Landesgrenze hinweg nach Tschechien reicht die von der Genossenschaft organisierte Logistik. „Bis weit in die Nacht hinein beliefern wir die Zentrallager, von dort aus gehen die Artikel in die einzelnen Filialen“, fährt Wolz fort. Am nächsten Morgen landet das Knoblauchsländer Grünzeug dann in den Einkaufswägen der Kunden.

Wer es bequemer haben möchte, kann bei dem unter der Marke „Knoblauchland-Gemüse“ firmierenden Online-Shop bestellen und hat die Wahl zwischen verschiedenen bestückten Gemüse-Boxen. Allen gemeinsam: Der Inhalt ist immer frisch geerntet und von der Saison bestimmt. „Vom Umsatz her spielt das Online-Geschäft noch so gut wie keine Rolle, aber wir wollen uns damit zukunftsfähig aufstellen“, sagt Florian Wolz. Gingen vor der Corona-Krise etwa 50 Pakete in der Woche raus, steigerte sich dies im Frühjahr 2020 auf 400 und pendelte sich im Sommer bei rund 200 Zustellungen wöchentlich ein. Ausgeliefert wird bundesweit, rund 70 Prozent der Kundschaft sitzen jedoch im Großraum Nürnberg.

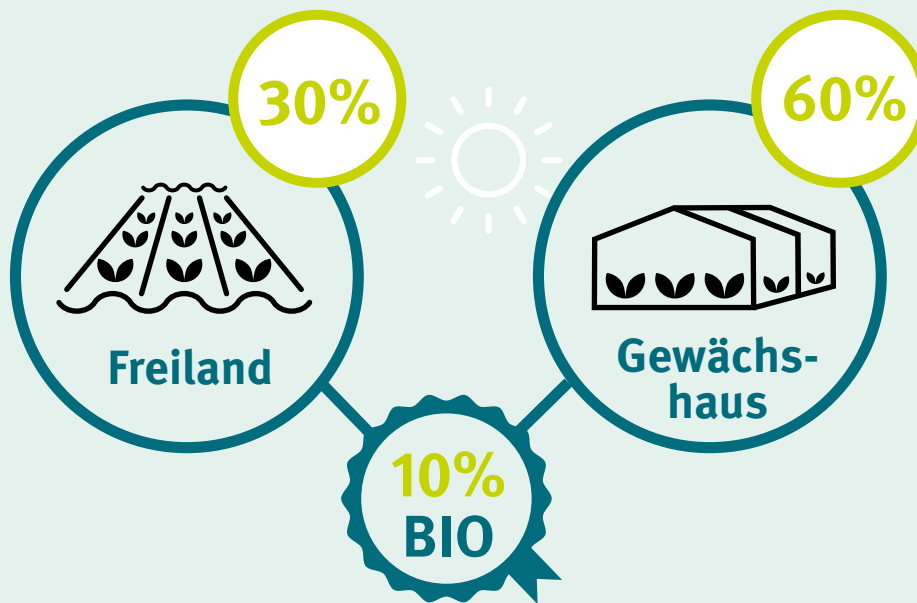
## Viele Stammkunden

„Vermarktet wird ausschließlich das, was hier wächst“, darauf legt der Chef von Franken-Gemüse wert. Ananas kommt ihm nicht in die Tüte. Den Zukauf von Importware überlässt Wolz den kleineren Gartenbaubetrieben, die ihren Umsatz etwa auf Wochenmärkten oder durch Belieferung der Gastronomie erwirtschaften und den Kunden auch Südfrüchte anbieten müssen. Andere Gärtnermeister haben Verträge mit einem Partner aus dem Lebensmittel Einzelhandel, etwa mit Norma. „Das Schöne am Knoblauchland ist die Vielfalt. Wir haben hier auch Erzeugerstrukturen, die vom Direktvertrieb leben, denen nehmen wir nichts weg“, erklärt Wolz das Zusammenspiel der Gemüseproduzenten.

Einige Händler bieten ihre Waren in Garagenzufahrten und auf Parkplätzen feil, manche sogar direkt auf der Straße, quasi aus dem Anhänger heraus. Andere verkaufen an Ständen auf einem der zahlreichen Wochenmärkte, wieder andere im betriebseigenen Hofladen. Ihr größtes Pfund ist Nähe und Vertrauen. „Wir haben zu 90 Prozent Stammkundschaft. Die sucht den persönlichen Kontakt, will beraten werden und sich nicht an der Gemüsetheke selbst bedienen müssen“, sagt Karin Link, die den Hofladen von Link Gemüse im Stadtteil Buch betreibt.

Die Links sind alteingesessene Knoblauchsländer: Mutter Karin kümmert sich um den Laden, Tochter

## Anbauformen



## Topseller



Tomate



Salatgurke



Salat

# Frisch aus dem Knoblauchland

## Vertriebswege



### Direktvermarkter

- › Wochenmärkte
- › Einzelhandel
- › Gastronomie
- › Großmarkt
- › Hofladen / Hofeinfahrt
- › Online-Shop



### Genossenschaft

- › Supermärkte
- › Discounter
- › Großhandel
- › Online-Shop



Appetitive Auslage: Kathrin Ehret sortiert Saisonware vor dem Hofladen.

Kathrin Ehret um das Marketing, Sohn Stefan und seine Frau Theresa um den Gemüsebau, die Direktbelieferung von Gastronomiebetrieben und des Großmarkts sowie den neuen Online-Shop. Auf elf Hektar, so viel wie etwa 16 Fußballfelder, wachsen im Freiland alle bekannten Salatsorten, darüber hinaus Broccoli, Kohlrabi, Fenchel, Kürbis, Karotten und Kräuter. Im 5 000 Quadratmeter großen Gewächshaus sprießen neuerdings drei verschiedene Sorten Melonen und sogar der eigentlich in den Tropen beheimatete Ingwer. „Ingwer zu ziehen ist nicht so einfach. Der wächst langsam und braucht eine gleichmäßig hohe Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Es hat aber gut geklappt“, freut sich Karin Link.

### Frisch vom Hof

Im Hofladen liegen neben hiesigen Gewächsen auch exotische Früchte wie Avocados oder Mangos, vieles in Bio-Qualität. Daneben gibt es Landbrot aus Siegersdorf oder Nuschelberg, Eier, Wurstwaren der Metzgerei Reck aus Möhrendorf oder hausgemachte Marmeladen. „Wir bieten das volle Sortiment an, mehr als 300 verschiedene Artikel“, betont Karin Link. Die meisten Kunden kämen aber der einheimischen Produkte wegen. Und weil die Wege kurz sind: „Was morgens geerntet wird, steht abends auf dem Tisch. Feldfrischer geht es nicht“, sagt sie.

Was der Familienbetrieb nicht selbst herstellt, das wird bei den Nachbarn eingekauft, etwa Toma-

ten, Kartoffeln oder Paprika. Man kennt sich eben. „Wir können nicht alles selbst herstellen, dazu ist die Vielfalt zu groß“, merkt Kathrin Ehret an. Die Ernährungsberaterin ist am Puls der Zeit, bringt frische Impulse ins Geschäft. Zum Beispiel die vorgewaschene Mischung aus fünf Schnittsalaten, die bei Berufstätigen der Renner ist: „Waschen, anmachen, fertig.“ Oder die gesunde Snack-Box für Kinder mit kleinen Karotten, einer Mini-Gurke, Paprika und süßen Cocktailtomaten. Der Trend geht zudem zur Vorbestellung der gewünschten Waren übers Telefon oder Internet. Fertig gepackt, kann das individuelle Sortiment dann vor Ort abgeholt werden.

Auch andere Händler freuen sich über die Wertschätzung, die das Knoblauchsländer Gemüse erfährt. „Corona hat gezeigt, wie wichtig die Nahversorgung ist. Was, wenn alles aus Spanien kommt, aber kein Import mehr möglich ist?“, sagt Bärbel Dannert, die ihren Gemüsestand jeden Samstagvormittag im Schatten der Kirche St. Josef an der Giebereistraße aufbaut. Dort gruppieren sich drei Stelagen mit Gemüseboxen um einen Biertisch, darauf Kasse und Papiertüten.

Bärbel Dannert bewirtschaftet gemeinsam mit ihrem Mann in dritter Generation einen Gemüsehof in Neunhof, der Sohn unterstützt die Eltern im Nebenberuf. Auf sechs Hektar im Freiland wachsen frühe und späte Kartoffeln, Karotten, Kohl, Chicorée und Salate. Auch Familie Dannert kauft das, was sie nicht

selbst produziert, bei den Nachbarn zu, auch sie beliefert die Gastronomie auf Bestellung. „Das geht nicht anders, denn die Konkurrenz schläft nicht“, sagt die resolute Bäuerin, während sie zwischen durch immer wieder die Kunden bedient. „Nehmt euch einen Apfel“, sagt sie zu zwei Kindern, die gemeinsam mit dem Papa auf Fahrrädern gekommen sind. Gemüse und Obst wandern über den Tisch in den Einkaufskorb. Bärbel Dannert zählt geschwind im Kopf zusammen: „Des macht 8,50“, sagt sie und lacht: „Wir rechnen noch ohne Taschenrechner“.

Ihr Gemüse verkauft sie seit bald 40 Jahren im Stadtteil Gärten bei Wöhrd. Früher stand sie in einem Garagenhof um die Ecke, bis dieser überbaut wurde und sie in den Kirchenhof umzog. Ihre Kundinnen und Kunden kennt sie teils seit Jahrzehnten, und die bleiben nach dem Einkauf auch gern noch auf ein Schwätzchen stehen. Seit dem Lockdown im Frühjahr kommen vermehrt jüngere Käuferinnen und Käufer, berichtet sie. „Die jungen Leute fragen dann, was ist das, wie kocht man das. Das ist einfach zu erklären, die sind ja nicht dumm, die verstehen das gleich“, sagt sie.

Auch die Südstädter haben kurze Wege, um frische Produkte einzukaufen. Ali Tighola arbeitet fünf Tage die Woche ab 3.30 Uhr direkt an der Frischequelle: als Kommissionierer auf dem Nürnberger Großmarkt. Daneben betreibt er einen eigenen Marktstand auf dem Kopernikusplatz. „Mir macht das



Marktstand mit großer Auswahl: Mohammed Derder verkauft am Wochenmarkt auf dem Kopernikusplatz.



Gesundes für den Nachwuchs aus der Snack-Box.

Spaß“, sagt der gebürtige Marokkaner, der seit 28 Jahren in Nürnberg lebt. Rund um den Brunnen im Zentrum des Platzes findet sich jeden Freitag rund ein Dutzend Händler ein. Die meisten davon standen zuvor auf dem Aufseßplatz. Weil dort der Kaufhof abgerissen wird, das frühere Kaufhaus Schocken, musste der grüne Markt weichen. Unter den schattigen Platanen haben die Händler eine neue Heimat gefunden. Ali Tigholas zweiter Marktstand ist ebenfalls in der Südstadt zu finden, nahe dem Ausgang der U-Bahnstation Aufseßplatz. Hier wie dort bietet der 50-Jährige Exoten wie Papaya, Ananas, Mango oder die Sternfrucht Karambole feil. Äpfel, Birnen, Zwetschgen oder Eier stammen aus Unterfranken oder vom Bodensee, frischer Schnittlauch, Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Rettich, Zwiebeln, Paprika, Zucchini oder Beeren aus dem Knoblauchsland. Viele der Abnehmer, überwiegend Stammkunden, kaufen das, was sie zum Essen benötigen, täglich frisch ein.

Woher die Gemüseerzeuger wissen, was sie anbauen sollen, und die Lebensmittelhändler, was sie anbieten können, erklärt Florian Wolz von Franken-Gemüse. „Jedes Jahr im Herbst gehen wir in die Anbauplanung. Anhand seiner Statistik sieht unser Kunde, was gut lief und er in der nächsten Saison wieder anbieten will. Mit unseren Betrieben schlagen wir dann vor, welche Quantitäten wir liefern können, und erhalten Abnahmezusagen. 60 bis 80 Prozent der Ware ist schon vor dem Anbau verkauft.“ Die Planung dient dabei als Richtwert, die Wochenmengen variieren wie die wöchentlich neu verhandelten Preise: „Haben wir im Januar wenig Licht, kommt die Minigurke eben erst in Kalenderwoche 12.“ Ohne Sonne geht es eben nicht, auch nicht im Knoblauchsland. ■