



Ludmila Plinta sucht jedes unansehnliche Möhrenstückchen heraus.

BioFrost Westhof GmbH Wöhrden

Konsequent Bio

Mit geschultem Auge findet Ludmila Plinta jedes unansehnliche Möhrenstückchen und fischt es heraus. Auf Qualität und Hygiene legt Geschäftsführer Rainers Carstens großen Wert. Erbsen, Möhren, Blumenkohl oder Zucchini – beinahe alles, was die Region bietet, wird in der BioFrost-Westhof GmbH gewaschen, gebürstet, geschnitten, sortiert und Schock gefrostet. Die meisten Abläufe sind automatisch. Nur für Kontrolle und Verpackung wird noch Hand angelegt.

Rund 6.000 Tonnen Biogemüse werden jährlich in Wöhrden (Kreis Dithmarschen) verarbeitet. Mit seinem Unternehmen ist der überzeugte Biolandwirt Marktführer in Europa. Es gebe lediglich einige konventionelle Firmen, die nebenbei Bioprodukte verarbeiten, erklärt Carstens. Bei ihm werden keine Ausnahmen gemacht. In Wöhrden wird nur Gemüse verarbeitet, das biologisch angebaut und strengstens nach EU-Norm kontrolliert wird. Für Carstens ein konsequenter Schritt, um jede Vermischung mit herkömmlich angebautem Gemüse zu vermeiden. Darauf

legen seine Kunden Wert. Zu seinen Abnehmern zählen neben dem Babykosthersteller Hipp auch der Tiefkühlgemüse-Anbieter Frosta und Nestle. Der Standort an der Westküste Schleswig-Holsteins ist optimal. Rund 40 Landwirte bauen hier biologisches Gemüse für Carstens an. „Der Marschboden ist sehr fruchtbar und der Westwind vertreibt viele Schädlinge.“

Von Wirtschaftskrise ist in dem innovativen Unternehmen nichts zu spüren. Sieben Tage in der Woche im Schichtbetrieb haben die 27 Mitarbeiter im vergangenen Jahr

gearbeitet, um alle Aufträge abwickeln zu können. Längst ist das Unternehmen an seine Grenzen gestoßen. 550.000 Euro investiert der Geschäftsführer in diesem Jahr daher in den Ausbau der Verarbeitungskapazitäten um 40 Prozent. Denn die Nachfrage nach biologischem Gemüse wächst. Von einem neuen EU-Bio-Logo, das im Sommer alle Verpackungen zieren soll, verspricht sich Carstens einen zusätzlichen Schub. Denn dass Bio-Gemüse häufig aus China käme, wüssten die meisten Verbraucher nicht. Auch im Ausland steigt die Nachfrage. Möhren, Brokkoli oder Sellerie verkauft er unter anderem in die Schweiz und nach Frankreich.

Neues Wärmekonzept

Pläne hat Carstens reichlich. Vor allem der CO₂-Verbrauch aufgrund des enormen Energiebedarfs, der im Frostbereich entsteht, stört ihn. In Wind- und Solarenergie hat er längst investiert. „Unser Ziel ist, nur so viel Energie zu verwenden, wie es im Einklang mit der Natur verträglich ist.“ 2010 will er ein komplettes Wärmekonzept erstellen. Dazu gehört der Bau einer Biogasanlage, die lediglich mit Klee und Abfällen aus der Firma „gefüttert“ wird. Strom und Wärme werden für die Produktion genutzt und die organischen Reste landen als biologische Nährstoffe auf den Feldern. Zusätzlich will er die Wärme und das im Betrieb anfallende CO₂ für ein geplantes Gewächshaus nutzen. Carstens: „Ich will eine optimale Ausnutzung der Biogasanlage erreichen.“ Auch den Einsatz von Algen hat er ins Auge gefasst – vorerst noch eine Vision. Doch für Carstens zählt vor allem eines: „Man darf sich nicht auf dem ausruhen, was man hat.“

Angela Schmid

Weitere Informationen:

BioFrost Westhof GmbH
Rudolf-Scheer-Str. 2, 25797 Wöhrden
Telefon: (04839) 9532-0
E-Mail: info@bio-frost.de
www.biofrost.info

Inkassobüro



SPIELT IHNEN IHR GESCHÄFTSPARTNER ETWAS VOR?

Nicht mit uns:

info@flensburg.creditreform.de

info@kiel.creditreform.de

info@luebeck.creditreform.de

info@neumuenster.creditreform.de

info@pinneberg.creditreform.de

Creditreform
Wirtschaftsinformationen Inkasso