

# Gemüse aus der Kältekammer



Große Chargen gesucht – deshalb wird die Rohware über Sammelstellen angeliefert.

W. Hajek

**Die Firma Bio-Frost Westhof frostet 16 verschiedene Gemüsesorten. Der Bioland-Partner verarbeitet ausschließlich Bioware. Die Nachfrage nach allen Kulturen wächst stetig.**

**T**iefgefrorenes Gemüse aus ökologischer Landwirtschaft erobert wachsende Marktanteile. Damit eröffnen sich Absatzwege, die für viele Biolandwirte noch gewöhnungsbedürftig sind. Neben der Firma Frosta mit Stammsitz in Bremerhaven ist die 1998 gegründete Bio-Frost Westhof GmbH aus Wöhrden in Schleswig-Holstein ein wichtiger Ansprechpartner.

Die Bio-Frost Westhof ist Deutschlands einzige reine Biofrosterei und anerkannter Bioland-Verarbeiter. Jährlich verlassen etwa 6.000 Tonnen Gemüse die Produktionshallen, je nach Herkunft unter unterschiedlichen Ökosiegeln. Abnehmer sind überwiegend Babykosthersteller, daneben andere Weiterverarbeiter, die auf ganzjährig verfügbares Qualitätsgemüse angewiesen sind.

Aufgrund der für alle Sorten wachsenden Nachfrage ist Betriebsleiterin Ina Kohnert an Kontakten mit neuen Zulieferern durchaus interessiert: „Es ist immer gut

zu wissen, wo wir etwas bekommen können.“ Angeliefert werden muss zumindest „Lkw-weise“, wie es die Betriebsleiterin bildkräftig ausdrückt. Deshalb arbeitet sie gerne mit Händlern, so genannten Sammlern, zusammen, die für mehrere Betriebe die Anlieferung koordinieren und für die notwendige Liefersicherheit sorgen. In der näheren Umgebung ist das vor allem die Vermarktungsgesellschaft Bioland Schleswig-Holstein, die von Biobauern als Genossenschaft betrieben wird. Mitglieder von Verbänden wie Bioland und Demeter können in Wöhrden mit deutlich besseren Preisen rechnen. „Ich bin eine Anhängerin von Verbandsware“, bekennt die Diplom-Ingenieurin.

Die Qualitätsanforderungen sind hoch, das betrifft vor allem Nitratgehalte und Schwermetallrückstände, da ein großer Teil der Ware zu Babynahrung verarbeitet wird. „Um die Nitratwerte einzuhalten, müssen die Landwirte mit der Fruchtfolge arbeiten“, sagt Kohnert. Mitarbeiter der

Bio-Frost kontrollieren die Kulturen schon auf dem Feld, ein Anbauberater steht den Vertragsanbauern zur Seite. Neben der inneren Qualität zählt auch die äußere, hier gilt wie inzwischen auf allen Bio-Märkten sinngemäß: „Schrumpelig geht nicht mehr!“

Gegründet wurde die Frosterei durch den Bioland-Landwirt Rainer Carstens, der in der Nähe einen großen Hof bewirtschaftet. Er hat damit sich und anderen ökologisch wirtschaftenden Berufskollegen einen Marktvorteil verschafft. Der kann den Standortnachteil der Marktferne ausgleichen. Denn der Weg von der dünn besiedelten Nordseeküste zu den Abnehmern in den Ballungszentren ist weit. Im Vergleich zur mehrfach größeren Frosta, die übrigens 45 Prozent der Firmenanteile hält, sind bei Bio-Frost deutlich kleinere Liefer- und Verarbeitungsmengen noch wirtschaftlich. Auch sonst ergänzen sich beide Firmen gut: Bio-Frost ist für Frosta ein wichtiger Zulieferer, etwa für Kürbis oder Blumenkohl.

Gearbeitet wird bei Bio-Frost rund um die Uhr an einer Fertigungsstraße, die von Frucht zu Frucht variiert: Dampfschälung, Vorsortierung per Hand, Zerteilung, erneute Handsortierung, Lasersortierung, Schockfrostung, Verpackung. Die Produktion in den modernen Hallen erfolgt unter den strengen Qualitätsnormen des IFS (International Food Standard).

Gerade hat Ina Kohnert den Jahresplan für die kommende Saison erstellt. Die be-

ginnt Anfang Juni mit der heiklen Erbsenverarbeitung und endet im nächsten Frühling mit Durchläufen von lagerfähigem Gemüse wie Kartoffeln und Möhren. Interessant für die Verarbeitung sind nicht nur besonders gängige Gemüse wie Möhren und Blumenkohl, von denen 1.500 und 1.200 Tonnen verarbeitet werden sollen. Auch Spezielleres wie die 50 Tonnen Lauch und die 40 Tonnen Rote Bete hat Ines Kohnert auf den Plan gesetzt (siehe Sortimentsübersicht).

Selbst der Bioladen-Kunde greift immer öfter in die Tiefkühltruhe. Doch es gibt in der Szene Vorbehalte. Der Energieverbrauch bei der Produktion von Tiefkühlware ist enorm. Ein zweites Problem: Wo mit hohem Qualitätsanspruch industriell verarbeitet wird, entsteht Abfall, wesentlich mehr Abfall als in privaten Küchen. Was kann man mit Kartoffelschalen, Kohlstrünken und aussortierten Klasse-C-Möhren anfangen? Die Lösung liegt für Bio-Frost in einer Optimierung des Energie- und Biomasse-Kreislaufes. Damit wird noch dieses Jahr in Zusammenarbeit mit der Schwesterfirma Westhof Energie GmbH begonnen. Zum vorhandenen Blockheizkraftwerk kommen eine Biogasanlage und eine Gewächshausanlage. Angepeilt werden ein konsequentes Recycling anfallender Biomasse und eine neutrale Energiebilanz.

**Werner Hajek**

*Journalist aus Heide*

### Sortimentsübersicht

Zum Sortiment von Bio-Frost gehören: Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Erdbeeren, Fenchel, Kartoffeln, Kürbis, Lauch, Möhren, Paprika, Pastinaken, Rote Bete, Sellerie, Zucchini, Zuckermais und Zwiebeln.

Weitere Informationen: Bio-Frost Westhof GmbH, Rudolf-Scheer-Str. 2, 25797 Wöhrden, Tel.: 0 48 39/95 32-0, E-Mail: [info@bio-frost.de](mailto:info@bio-frost.de), [www.bio-frost.de](http://www.bio-frost.de)