

## FLEISSIGES HUMMELCHEN

Hummeln sind sehr effiziente Bestäuber und können aufgrund ihrer Körpergröße mehr Gewicht tragen als Bienen



# Reife Tomate, volles Aroma

Im fruchtbaren Dithmarscher Boden nahe der Nordseeküste wachsen aromatische deutsche Bio-Tomaten

**E**s summt und brummt hinter den Glasfassaden. Hier in Wöhrden, unweit der Nordseeküste, steht das Gewächshaus der Unternehmensgruppe Westhof Bio. Drinnen sind Hunderte von Arbeiterinnen in schwarz-gelben Kleidern im Einsatz. Es sind Hummeln, die zur Bestäubung der Tomaten eingesetzt werden, sobald sich ab Ende Januar die ersten Blüten öffnen.

## Per Hand gegen Unkraut

Direkt im Dithmarscher Boden werden die Tomaten angebaut, aus ihm bekommen sie wichtige Nährstoffe. Der Erhalt der Bodenfruchtbarkeit hat oberste Priorität für Rainer Carstens, der den Betrieb der Familie 1989 auf biologischen Landbau umgestellt hat. Es wird nach Bioland-Richtlinien angebaut und folglich organisch gedüngt. Auf konventionellen Pflanzenschutz und Düngemittel verzichtet der Biolandwirt. So unterstützt er den Schutz des Grundwassers und schont die Umwelt. Dennoch muss auch er gegen Unkraut und Pflanzenkrankheiten vorgehen. Zur Unkrautbekämpfung gibt es nur eine Möglichkeit – Handarbeit. Während der gesamten Saison jätet das Gewächshaus-

Fotos: Carsten Milbradt



**BESTE BEDINGUNGEN** Der Boden und das Klima sind auf die Bedürfnisse der Pflanzen abgestimmt



## ARBEITSHÖHE

Wenn die unteren Tomaten geerntet werden, müssen die oberen noch reifen



# das schmeckt! *Report*

team in regelmäßigen Abständen per Hand. Beste Voraussetzungen gegen Krankheiten sind ein gesunder Boden, eine gute Nährstoffversorgung und Klimaführung. Eine gesunde Pflanze kann Pilzen und Schädlingen Widerstand leisten. Der Einsatz von chemisch-synthetischen Spritzmitteln ist im Bioanbau tabu. Gut für die Umwelt.

## Schnelle Lieferung

Das Konzept kommt an. Da sowohl gesunde Ernährung als auch das Bewusstsein für nachhaltiges Wirtschaften immer mehr an Bedeutung gewinnen, baute Landwirt Carstens seinen Betrieb im Lauf der Jahre

aus. Im Jahr 2002 gründete er mit dem Nachbarhof eine GbR, gemeinsam bewirtschaften die Landwirte eine Fläche von 1000 Hektar – 1400 Fußballfelder! Neben der Unterglasproduktion von Tomaten werden vor allem Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Pastinaken, Weißkohl, Rotkohl und Rote Bete auf dem Freiland angebaut, alles produziert nach den Richtlinien für den biologischen Landbau. Das neueste Produkt: Bio-Rote-Bete, die bereits vorgekocht und vakuumiert in den Handel kommt.

Im Gewächshaus ist zwischen Anfang April und November Erntezeit. Je reifer die Tomaten, desto intensiver ist ihr Geschmack. Deshalb müssen sie so lange wie möglich an der Pflanze reifen. Danach sollen sie schnellstmöglich den Konsumenten erreichen. Es wird an sechs Tagen die Woche geerntet, verpackt und kommissioniert. Im Idealfall bleiben die Tomaten nur wenige Stunden im Westhof. Am Abend verlassen sie das Lager, und schon am nächsten Tag werden die Supermärkte die frischen Bio-Tomaten erhalten und können ihre Regale wieder auffüllen. Von da an liegt es am Verbraucher, die Tomate bis zum Verzehr richtig zu behandeln, um ihr Aroma zu wahren. Besonders wichtig ist die Lagerung, weiß Carstens. „Zu Hause sollten sie auf keinen Fall im Kühlschrank aufbewahrt werden, sondern bei Raumtemperatur, da Tomaten sonst stark an Geschmack verlieren!“

Nach der Ernte beginnt im Gewächshaus der Kreislauf der Natur von vorne, damit es dann ab Ende Januar wieder summt und brummt in Wöhrden.



**WASSERTEST**  
Die Tomaten werden mit Regenwasser bewässert

50



**FRISCHE WARE** Was heute den Westhof verlässt, wird schon morgen in den Regalen von Supermärkten liegen

Fotos: Carsten Milbret