

# »Jeden Arbeitsschritt durchdenken«

*In den Glashäusern des Gemüse-Riesen Westhof Bio wächst ein Großteil der deutschen ÖkotoMATen heran. Trotz der enormen Produktionsmenge sieht Inhaber Rainer Carstens Möglichkeiten, den Ertrag weiter zu steigern. Etwa durch noch besseres Management.*

INTERVIEW: MINOU YUSSEFI-MENZLER

**Ö&L:** Herr Carstens, Sie betreiben in Dithmarschen nahe der Nordseeküste ökologischen Gemüsebau im großen Stil. Wie kompensieren Sie das rauere Klima im Freilandgemüsebau?

- ▷ **Rainer Carstens:** Als ich anfang, haben wir Ernteverfrühungsmaßnahmen wie Vlies angewendet, um so 14 Tage rauszuschlagen. Das hat sich für uns ökonomisch aber nicht rentiert und so arbeiten wir jetzt komplett ohne Abdeckung. Wir haben zwar nicht die Frühzeitigkeit wie andere Regionen, durch das maritime Klima können wir aber sehr gutes Lagergemüse erzeugen, weil die Möhren und der Kohl langsam wachsen, dadurch weniger Wasser einlagern und sich so die Haltbarkeit erhöht.

**Machen Sie sich durch Ihre eigenen Lager- und Vermarktungsstrukturen frei von dem Druck, möglichst früh Ware anbieten zu können?**

- ▷ Ja, wir bemühen uns, zum optimalen Zeitpunkt anzubauen und so lange es geht eigene Ware zu verkaufen, dann aber zuzukaufen, um weiter lieferfähig zu bleiben. Möhren sind unser Hauptgeschäft: Wir verkaufen 20 000 Tonnen Biomöhren kontinuierlich übers Jahr verteilt – wobei unser Anteil von lediglich 50 Prozent beträgt, wir kaufen auch aus Israel oder Spanien zu. Wir sind dadurch ein verlässlicher Partner für den Handel, denn rund 80 Prozent unseres Gemüses gehen in den Lebensmitteleinzelhandel, der durchgehend mit Ware versorgt werden will.
- Und dann unsere Tomaten: 2010 wurden in Deutschland rund 12 000 Tonnen Biotomaten verkauft, davon kamen etwa 2 600 Tonnen aus dem Inland. Ich denke, dieser Anteil wird sich durch unsere Produktion deutlich erhöht haben, da wir alleine inzwischen rund 1 500 Tonnen ÖkotoMATen im Jahr produzieren, die wir exklusiv an Edeka vermarkten. Eben weil

der heimische Anteil so gering ist, haben wir hier eine gute Chance für uns gesehen.

**Wie sieht der Anteil von Leguminosen in Ihrer Fruchtfolge aus?**

- ▷ Unser zentrales Fruchtfolgeglied ist das zweijährige Klee-gras beziehungsweise Blühwiese. Sie bringt uns den nötigen Stickstoff und die Bodenruhe. Außerdem ist sie das Futter für unsere Biogasanlage und liefert fast alle Nährstoffe, die unsere Kulturen brauchen. Als wir vor etwa zehn Jahren feststellten, dass durch intensive biologische Bewirtschaftung der Humusgehalt sank, haben wir diese Blühwiese in die Fruchtfolge aufgenommen. Dieses Jahr sind es 300 Hektar. Nun stellen wir wieder einen Anstieg des Humusgehalts fest.
- Wenn wir über Intensivierung reden, leisten Leguminosen auf ihre Art auch eine Form der Energiegewinnung, nämlich indem sie den Stickstoff aus der Luft binden und ihn für nachfolgende Kulturen verfügbar machen. Ich behauptete mal, dass wir nach zwei Jahren etwa 400 bis 500 Kilogramm Stickstoff im Boden angelagert haben plus den Stickstoff, der in den Pflanzen gebunden ist. Im Gegensatz dazu muss bei der synthetischen Herstellung von Stickstoffdünger für jedes Kilo Stickstoff ein Liter Öl aufgewendet werden. Diese Leistung der Leguminosen wird heute leider immer noch unterschätzt.

**Wie sieht denn Ihr Düngungskonzept im Freiland und im Gewächshaus aus?**

- ▷ Mit unserer Biogasanlage wollen wir nicht nur energie-, sondern auch nährstoffneutral werden. Wir erhalten unsere Nährstoffzufuhr in Form von Gärsubstrat aus unserer

Biogasanlage. Die absortierten Gemüsereste aus der Verarbeitung – etwa ein Drittel von dem, was geerntet wird – kommen in die Anlage. So schaffen wir eine riesige Nährstoffreserve von alleine etwa 60 000 Kilogramm Stickstoff. Das reicht für den Feldgemüsebau und das Gewächshaus. Dieses Substrat enthält eine optimale Nährstoffzusammensetzung und sowohl schnell wirkenden als auch organisch gebundenen Stickstoff, der erst nach und nach frei wird. Wir düngen nur den Kohl – das dann allerdings auf 160 Hektar. Das Gärsubstrat brauchen wir insbesondere auch im Gewächshaus, und zwar kontinuierlich. Wir pflanzen die Tomaten im Januar und ernten von Anfang April bis Mitte November. Dann wird das Gewächshaus leer gemacht und es folgen Bodenbearbeitung und Grunddüngungsmaßnahmen. Sowohl für das Gewächshaus als auch für das Freilandgemüse ist unser Anspruch, sämtliche Kreisläufe soweit wie möglich zu schließen.

**Was ist mit der Biodiversität auf der Gemüsefläche: die Vielfalt bei Ackerwildkräutern, Insekten, Vögeln und anderen Tieren?**

- ▷ Mit der Blühwiese fördern wir die Agrobiodiversität auf unseren Feldern, weil wir möglichst das ganze Jahr blühende Pflanzen auf dem Feld haben wollen. Wir haben eine spezielle Mischung anfertigen lassen, die Sorten sämtlicher Gräser und Kräuter der Region enthält, die über den Sommer verteilt blühen. Außerdem mähen wir nur jeweils die Hälfte der Fläche und lassen die andere Hälfte stehen, damit Insekten und andere Tiere dort ein Rückzugsgebiet haben. Im Kohl haben wir alle 20 Meter einen Ernteweg, den wir mit einer Blühmischung aufsäen, ebenso alle Vorgewende. Bei unserer Fläche kommen so mindestens 40 Hektar zusammen, die wir zusätzlich zu den 300 Hektar Klee gras über unsere Kulturen verteilt sozusagen als Sprungbrett für die Insekten besäen.

**Haben Sie Ihr Produktivitätsmaximum erreicht oder gibt es noch Potenzial zur weiteren Intensivierung Ihres Betriebes?**

- ▷ Ich denke, man kann's immer noch besser machen. Ich erhoffe mir schon, dass wir unseren Ertrag noch steigern und die Qualität noch verbessern. Unser Ziel ist es, insbesondere die Ernteverluste zu minimieren. Da könnten wir intensivieren, also den realen Ertrag erhöhen, ohne großen Mehraufwand betreiben zu müssen. Im Gewächshaus sehe ich, wie erfolgreich man wirtschaften kann, wenn jeder Arbeitsschritt durchdacht ist. Mein Ziel ist es, unser Management im gesamten Gemüseanbau zu optimieren und durch regional angepasste Sorten sowie den Gegebenheiten angepasste Acker-



Rainer Carstens ist überzeugt: „Man kann's immer noch besser machen.“

flächenbewirtschaftung den Ertrag noch zu steigern. Im Betriebsvergleich möchte ich mittelfristig kontinuierlich zum oberen Drittel gehören, also zu den Betrieben, die erfolgreicher sind als der Durchschnitt. Dafür muss der Betrieb weiter optimiert werden und dort, wo's nötig und nicht schädlich ist, eben auch intensiviert. Bei der Intensivierung bleiben wir aber innerhalb der Grenzen, die uns einerseits das Ökosystem und andererseits die Bioland-Richtlinien vorgeben.

**Wie ließe sich die Produktivität im Freiland beziehungsweise im Gewächshaus noch steigern?**

- ▷ Wir haben dieses Jahr unsere Arbeitsbreiten von drei auf sechs Meter vergrößert und sind nun mit allen Arbeiten doppelt so schnell. Ich sehe das als Intensivierung durch Rationalisierung, denn so können wir die Zeitfenster, die uns die Witterung für bestimmte Tätigkeiten vorgibt, besser nutzen. Und ein weiterer Effekt von Hightech: Wenn wir unseren Mitarbeitern gute Technik bieten, die Spaß macht, haben wir bessere Chancen, hochqualifiziertes und motiviertes Personal zu bekommen. Unsere Schlepper sind heute alle mit GPS ausgestattet, was bedeutet, dass alle Reihen schnurgerade sind und es keine Überlappung mehr gibt. Früher lag diese bei etwa fünf bis zehn Prozent, was eben auch ein Mehr an Spritverbrauch, Verschleiß und Arbeitszeit in dieser Größenordnung bedeutet. Das sparen wir jetzt ein und haben zudem ein optimal bestelltes Feld, das komplett ausgelastet ist – in meinen Augen auch eine Form der Intensivierung. □

**STECKBRIEF WESTHOF BIO**

Westhof Bio wurde 1989 als Bioland-Gemüsebetrieb mit Sitz in Friedrichsgabekoog an der Westküste Schleswig-Holsteins gegründet. Dort ist der Boden fruchtbar und der Wind hält Krankheiten und Schädlinge fern. Aber es ist auch kühl und nass und gibt weniger Vegetationstage als im sonnigen Süden. Westhof wirtschaftet auf etwa 1 000 Hektar Freifläche. Hinzu kommen mit vier Hektar und 70 000 Tomatenpflanzen das größte Biogewächshaus Deutschlands, eine eigene Verpackungsanlage sowie eine Biogasanlage. Die Westhof-Bio-Gruppe umfasst sechs Betriebe mit insgesamt 110 Mitarbeitern in den Bereichen Gemüseanbau, Handel, Gewächshaus, Verarbeitung (Frosterei), Energie und Finanzdienstleistung. Gründer und Geschäftsführer der Unternehmensgruppe sind Rainer Carstens und Paul Heinrich Dörscher.