

Gesunder Herbstgenuss: Kürbis als Getränk

Kürbissaft kann je nach Sorte große Mengen an wertvollen Karotinoide enthalten, die dem Getränk auch seine charakteristische Farbe verleihen. So lautet das Fazit einer Studie der Forschungsanstalt Geisenheim und der Hochschule RheinMain. Karotinoide sind wertvolle Antioxidantien, die den Körper vor schädlichen freien Sauerstoffradikalen schützen.

Wie die Zeitschrift „Flüssiges Obst“ berichtet, wurden in den Jahren 2003 bis 2008 13 Speisekürbissorten wie Hokkaido und Muskatkürbis unter gleichen Bedingungen im Freiland angebaut und nach der Ernte getrennt zu Saft verarbeitet. Die Wissenschaftler bestimmten in welchen Mengen die Karotinoide in den Kürbissäften vorkommen. Auch die Verteilung der sekundären Pflanzenstoffe im Fruchtfleisch und in der Schale wurde anhand von gefriergetrocknetem Material analysiert. Die Laboruntersuchungen haben gezeigt, dass der Karotinoidgehalt von Speisekürbissen stark von der Sorte abhängig ist. So waren die sekundären Pflanzenstoffe besonders reichlich in den orange-rot gefärbten Säften der Sorten Hokkaido (111,6 mg/l), Sunshine (136,4 mg/l), Uchiki Kuri (143,6 mg/l), Ambercup (145,0 mg/l) und Jubily (173,2 mg/l) vertreten. Auch das Karotinoidprofil variierte mit der Sorte.

Neben Alpha- und Beta-Carotin waren Xanthophylle wie Zeaxanthin und Lutein nachweisbar. Die Kürbisschale kann einen bedeutenden Beitrag zur Gesamtkonzentration leisten, wie es etwa bei den Kürbissen Muskat, Rouge und Baby Bear der Fall war. Daher empfiehlt es sich, bei diesen Sorten die Rückstände vom Auspressen (Trester) bei der Saffherstellung mit zu verwerten. Kürbissäfte enthalten im Vergleich zu Fruchtsäften nur wenig Zucker. Im Geschmack können sie gewöhnungsbedürftig sein. Besonders lecker schmeckt eine Kombination von Kürbissaft mit vollaromatischen Obstsaften aus gelben Früchten.

Quelle: Heike Krenz, www.aid.de, NL

Sortentage 2011 – Gärtnertreffen im Biolandbetrieb Rote Rübe - Schwarzer Rettich bei Göttingen

Am 24.08.2011 veranstaltete die Bingenheimer Saatgut AG zusammen mit Kultursaat e.V. einen von drei Sortentagen 2011. Die Schwerpunkte lagen in Sortenvergleichen der Kulturen u.a. von Spitzkohl, Salaten, Zuckermais, Kürbis, Mangold, Spinat, Rauke, Tomaten, Bohnen. Ein einführender Vortrag von Lance Sidio vom Naturkosthandel Elkershausen zu Aspekten der Vermarktung samenfester Sorten rundete das Programm ab.

Rund 40 Gärtner trafen sich am Mittwoch, 24. August 2011 im idyllischen Dörfchen Rittmarshausen vor den Toren der Unistadt Göttingen im Gebäude der Abo-Kiste „Lotta Karotta“, die dem Biolandbetrieb der Betriebsleiter Andreas Backfisch und Karl Ohmes angegliedert ist.

Zu Beginn gab Michael Fleck (Geschäftsführer von Kultursaat e.V.) einen Überblick über Sortiment und Züchtung der im deutschsprachigen Raum arbeitenden Projektbetriebe von Kultursaat e.V. Die Struktur des Vereins sowie dessen Finanzierung und Züchtungsaufgaben wurden den Besuchern kurz erläutert.

Kurzvortrag

Lance Sidio (Einkäufer Obst- und Gemüseprodukte beim Naturkostgroßhandel Elkershausen, Göttingen) schilderte in seinem Kurzvortrag zunächst die Situation aus Sicht des Handels zum Verbot des Anbaus von

CMS-Hybriden in 2010 in allen Verbandsbetrieben, speziell bei Blumenkohl und Broccoli. Im letzten Jahr gab es zunehmend Reklamationen, da die Kundenansprüche an Broccoli und auch Blumenkohl vorwiegend auf optische Parameter ausgeprägt sind. Im Großhandel bestand die Notwendigkeit dieses Problem zu kommunizieren und zwar hauptsächlich mit deren Endkunden, wobei es sich dabei meist um Bioladner handelt, deren Kunden die CMS-Freiheit in aller Regel erst mal egal war. Da der Naturkosthandel Elkershausen bevorzugt Verbandsware einkauft, wurden die Kunden vorwiegend mit Flyern auf die veränderte Situation hingewiesen, wobei auch andere z.B. witterungsbedingte Qualitätsparameter, die das Produkt beeinflussen können, kommuniziert werden. Lance Sidio verwies aber auch auf die Möglichkeit des Zukaufs CMS-freier Ware aus dem Ausland, z.B. Blumenkohl aus Frankreich. Ein weiterer Aspekt,



Entspannung beim Kaffeepausch

BETRIEBSBESCHREIBUNG (siehe auch folgende Seiten)

Leitbild

Wir betreiben biologischen Gemüsebau und Landwirtschaft aus Überzeugung und Berufung. Betrieblicher Schwerpunkt ist der breitgefächerte Feingemüsebau, die Mutterkuh- und Mutterschafhaltung dienen vornehmlich der innerbetrieblichen Humuserhaltung und Nutzung der Gründüngungsflächen.

Die Tiere sind aber auch gefühlsmäßig integraler Bestandteil des Betriebes und sprechen bei Betriebsführungen nicht nur die Kinder emotional an.

Seit 2002 sind wir Ausbildungsbetrieb für GärtnerInnen der Fachrichtung Gemüsebau mit derzeit drei Auszubildenden.

Aus prinzipiellen Erwägungen setzen wir seit mehreren Jahren nur noch Bioland-Ackerbohnschrot aus der Region als Stickstoff-Zusatzdünger für die Starkzehrenden Gemüsekulturen ein.

Betriebsleitung

Betriebsgemeinschaft in Form einer Gesellschaft bürgerlichen Rechts aus:

Andreas Backfisch, Gärtnermeister, 38 Jahre, verheiratet, 3 Kinder

Karl Ohmes, Diplom Agrar-Ingenieur, 54 Jahre, ledig

Anbau

- 6,5 ha Freilandgemüsebau (incl. 2,1 ha Klee gras als Gründüngung) - zu 80% mit Tropfschläuchen bewässerbar
- 2400 qm Folienhäuser (kalt)
- 290qm heizbare Jungpflanzenanzuchtfläche und 130 qm Jungpflanzenabhärtung
- 7 ha Weiden und Streuobstwiesen
- 5-köpfige Mutterkuhherde (Kreuzungen aus Galloway und Deutsch Angus)
- 7-Mutterschafe (Milchschaft, aber nur zur Fleischproduktion)

Die Böden bewegen sich zwischen 60 und 80 Bodenpunkten und sind zu 60% hängig. Es handelt sich zum größeren Teil um Lößlehme, z.T. aber auch Auenlehme und Bundsandsteinverwitterung. Der mittlere jährliche Niederschlag beträgt 680 mm, die Jahresdurchschnittstemperatur 8,7°C.

Unter Berücksichtigung der notwendigen Gründüngungsflächen und der Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit (Humusbilanzierung) erfolgt eine maximale Ausnutzung der Gemüseflächen über Vor-, Haupt- und Nachkulturen.

Betriebliche Schwerpunkte

Der Schwerpunkt unserer Gärtnerei liegt auf dem Anbau von frisch zu vermarktendem Gemüse von März bis Mitte November. Im Winter stehen Lagergemüse aus dem Kühllager (Sellerie, Rote Bete, Steckrüben, Kopfkohl, Chinakohl), Kürbisse aus dem Warmlager sowie Feldsalat/Postelein und Kräuter aus den Folienhäusern für die Vermarktung zur Verfügung.

Angegliedert an den Anbau ist eine intensive Direktvermarktung über Erzeugerladen und Lieferservice. Diese erfolgt aus steuerrechtlichen und organisatorischen Gründen über jeweils eigene gewerbliche Gesellschaften: Der Gemüseladen Geismar als Erzeugerladen und Lotta Karotta für den Lieferservice. Bei Lotta Karotta ist ein Betriebsleiter auch im operativen Geschäft mit tätig.

Das Kulturspektrum im Freiland

Salate (Kopf-, Eis- und bunte Salate sowie Endivien und Radicchio), Radieschen, Petersilie, Schnittlauch, Dill, Bohnenkraut (Bundware vornehmlich für Großhandel), Mediterrane Kräuter: Rosmarin, Thymian, Estragon, Salbei, Oregano und Minze, Mangold, Rote Bete, Sellerie, Zucchini und Fenchel, Wirsing-, Rot-, Weiß-, Rosen-, China- und Grünkohl, Broccoli, Blumenkohl, Kohlrabi, Lauchzwiebeln, Porree, Buschbohnen und Zuckererbsen, Rhabarber und Erdbeeren

der von ihm in seinem Referat angesprochen wurde, betraf die Sortenvermarktung samenfester Gemüsearten. Bei Möhren wurde bereits in den letzten Jahren sowohl im Naturkosthandel, wie auch über die LEH-Kette „tegut“ eine Vermarktung der von Bingenheim vertriebenen Sorten wie z.B. „Rodelika“ oder „Milan“ durchgeführt. Bei Tomaten ist dies ebenso denkbar, denn die Kunden der Naturkostläden haben sich im Winterhalbjahr schon länger mit den sardischen „Camonetomaten“ angefreundet und lassen sich gern auch durch unsere heimische Tomatenproduktion von Sorten überzeugen, die durch Qualität und besonders Geschmack hervorstechen. So gab es bisher wenig Reklamationen bei der Bingenheimer Sorte „Ruthje“, trotz ungleichmäßiger Ausreife. Eine engere Zusammenarbeit zwischen Großhandel und Bingenheim bezüglich Sortenvermarktung hält Lance Sidio für denkbar. Gebhard Rossmannith (Geschäftsführung Produktion der Bingenheimer Saatgut AG) betonte die Wichtigkeit der finanziellen Unterstützung durch Naturkost Elkershausen in verschiedenen Züchtungsprojekten.

Betriebsbegehung und Sortenvergleiche

Andreas Backfisch stellte im Anschluss auf dem Gelände der Gärtnerei zunächst kurz einige wichtige Betriebsdaten vor (siehe nebenstehenden Betriebsspiegel). Interessant war hier für die Teilnehmer zu hören, dass der Biolandbetrieb neben der pfluglosen Bearbeitung und dem betriebsspezifischen Düngekonzept gut 80 % der am Sortentag gezeigten Sorten ohnehin schon z.T. seit Jahren im Anbau hat.

Nach Einteilung der Besucher in zwei von den Betriebsleitern geführten Gruppen ging's dann ans „Eingemachte“ d.h. zur Bewertung der im Vergleich auf den Beeten konkurrierenden Sorten, wobei die letzten „Hundstage“ des Sommers 2011 gute Kondition voraussetzten und eine salzhaltige „Zusatzberegnung“ durch die schwitzenden Gärtner gewährleistet war.

Beim **Spitzkohl** wurde im Vergleich der Sorten „Eersteling“ (Bingenheim) und „Duchy“ (Hild) die um 10 Tage (frühe Sätze) und 4-5 Tage (Sommer) schnellere Entwicklung von „Eerste-

ling“ hervorgehoben, wobei „Duchy“ ein längeres Erntefenster inne hat. Bei einem Dickmaulrüsslerbefall in diesem Jahr wurde festgestellt, dass „Duchy“ vom Schädling ignoriert wurde und nur „Eersteling“ gefressen wurde (ist wohl zarter und süßer)! Wegen der Abo-Kistenvermarktung wird dichter gepflanzt, um nicht über 1kg-Köpfe zu produzieren. Für frühe **Zucchini** wird die dunkelgrüne Enza-Hybride „Leila“ angebaut. Bingenheim schickt die unter „Z 1“ laufende Zucchinielinie, die vor einer Anmeldung steht, ins Rennen. „Z 1“ hat einen schönen offenen Wuchs, liegt nicht am Boden und lässt sich beim Ernten gut brechen, somit entfällt eine Beerntung mit Messer, was einer Übertragung von Virose vorbeugt. Probesaatgut steht für interessierte Betriebe zur Verfügung. Bei **Spinat** konnte „Gamma“ (Bi) seine gute Sommerreignung als schossfeste Sorte unter Beweis stellen und mit der Vergleichssorte „Silverwhale“ (RZ) gut mithalten. Im Betrieb „Rote Rübe-Schwarzer Rettich“ werden beim **Schnittlauch** derzeit ca. 70.000 Bund per Anno vermarktet, z.T. Treibware im Winterhalbjahr. Auf dem Feld standen sich „Polyvert“ (Hild) und die z.Z. noch als Nummernsorte laufende Bingenheimer „Bi-CH-01“ gegenüber. „Bi-CH-01“ ist als Jungpflanze schneller und kräftiger im Wuchs, setzt weniger Blüten an und zeigt sich sehr robust gegenüber Rostbefall. Mittlerweile hat die Sorte die Anerkennung über 's Bundessortenamt erhalten und wird in Zukunft im Katalog unter dem Namen „Gonzales“ geführt. Die Nachdüngung im Betrieb beim Schnittlauch erfolgt über Ackerbohnen-schrot. Bei Direktsaaten wie z.B. Spinat kann es in Verbindung mit Trockenheit zu Keimhemmung durch AB-Schrot kommen, was in diesem Jahr in einem Satz zu einem lückigen Bestand führte. Bei **Salatrauke** wurde in 2011 in der Anzucht mit Bingenheimer Multipille „Wilde Rauke“ mit Zufriedenheit gearbeitet, wobei im Schnitt mit 8 - 10 Pflänzchen/Pille gerechnet werden kann. Die Vergleichssorte ist „Montana“ von Hild. Die Erträge belaufen sich im 1.Schnitt auf ca. 1 kg/m², 2. Schnitt ca. 0,5 kg/m², 3. Schnitt ca. 0,3 kg/m². Im Sommer wird Rucula im Folienhaus angebaut wegen des dort geringeren Befalls mit Erdflöhen als im Freiland. Eine sich sehr schön präsentierende **Busch-**



Kritische Beurteilung der Kohlbestände

Streuobstanbau

Tafeläpfel, Birnen und Zwetschgen für die Abokistenvermarktung, im Angebot schwankend je nach Jahr, Apfelsaftpressung bei Lohnverarbeiter (in guten Apfeljahren)

Das Kulturspektrum in den Folienhäusern

Frühkulturen: Salate, Radieschen, Kohlrabi, Lauchzwiebeln, Mangold, Petersilie, Schnittlauch, Dill, Rucola

Hauptkulturen: Tomaten, Mini- und Schlangengurken, Paprika, Auberginen, Stangenbohnen, Basilikum, Petersilie, Schnittlauch, Dill, Rucola

Nachkulturen: Feldsalat, Petersilie, Schnittlauch, Rucola

Schnittlauchtreiberei: von Januar bis März

Jungpflanzenanzucht

Von Anfang Februar an werden alle Jungpflanzen selbst gezogen. Dazu steht ein 290qm großer Doppelfolientunnel mit Gasgebläseheizung zur Verfügung. Die Anzucht erfolgt größtenteils im Quickpotsystem bzw. in Töpfen. Außerdem stehen zwei 130qm große Abhärtungstunnel zur Verfügung.

Fruchtfolge und Düngung

Die einzelnen Schläge unseres Betriebes werden mit einer festgelegten Fruchtfolge bewirtschaftet. Hierbei gilt unser besonderes Augenmerk der Aufrechterhaltung und Verbesserung unserer Bodenfruchtbarkeit und der Vermeidung fruchtfolgebedingter Krankheiten und Schädlinge. Wir erreichen dies durch einen hohen Gründungsanteil (Kleegras, Leguminosengemenge, Winterroggen) und eine der Pflanzenfamilie angepassten weiten Stellung der einzelnen Fruchtfolgeglieder.

Die Grundlage unserer Düngung sind die Leguminosen in der Fruchtfolge sowie der eigene Rindermist unserer Mutterkuhherde.

Den zusätzlichen Bedarf der Starkzehrer etc. decken wir mit Bioland-Ackerbohnen-schrot von unserem Kollegen Christoph Müller aus Etzenborn ab. Die exakte Ausbringung der Schrote erfolgt mit einem speziellen Kastendüngerstreuer von Rauch.

Die Kalkulation der Düngung erfolgt satz- und beetgenau unter Anrechnung aller verfügbaren Komponenten. Die Ergebnisse der jährlichen Bodenuntersuchungen fließen in diese Kalkulation mit ein.

Die Grundbodenbearbeitung erfolgt pfluglos. Wir verwenden zur Tiefenlockerung Flügelschargrubber und die Spatenmaschine. Sie kommt vor allem zur Tiefenlockerung vor der Kleeegrassaat und in den Folienhäusern zum Einsatz. Zur Schonung der Regenwurmpopulationen und zur Vermeidung von Unterbodenverdichtungen erfolgen tiefe Lockerungsarbeiten nach Möglichkeit entweder bei trockenem Boden im Sommer (nach den Vorkulturen bei Bedarf) oder bei gefrorenem Boden im Winter. Der Umbruch unserer zweijährigen Klee grasbestände beginnt mit flachem, exaktem Schälen mit dem Schälflug bei Frost zumeist Ende November. Ca. 4 Wochen später erfolgt dann ebenfalls bei Frost ein Durchgang mit dem Grubber. Je nach Frostlage werden diese Flächen dann Ausgangs des Winters nochmals flach gegrubbert.

Arbeitskräfte

Neben den zwei Betriebsleitern arbeiten drei Auszubildende und in der Saison (Februar bis Mitte November) vier Gärtnerinnen in Vollzeit sowie ein Fahrer auf dem Betrieb mit. Arbeitsspitzen werden ggf. über Saisonkräfte aus dem Dorf abgedeckt. In der Saison arbeiten je nach Nachfrage auch weitere PraktikantInnen im Betrieb.

Ausbildung

Als Ausbildungsbetrieb für GärtnerInnen der Fachrichtung Gemüsebau ist es unser Anspruch, einen umfassendes und tiefgehendes Lernen zu ermöglichen. Unsere Auszubildenden arbeiten im Laufe ihrer dreijährigen Lehrzeit für jeweils ca. ein Jahr in den Schwerpunkten Freilandanbau und Maschinenarbeiten, Jungpflanzenanzucht/Kräuteranbau und Folienhausanbau. Zu den verschiedenen Anbaubereichen sind Anbauplanung und Vermarktung jeweils zugeordnet.

Unsere Mitarbeit im Prüfungsausschuß für GärtnerInnen in Hannover und für GärtnermeisterInnen in Heidelberg ergibt für uns immer wieder neue Aspekte, die wir gerne in unsere Ausbildung einfließen lassen.

Anbaumanagement und Dokumentation

Die Anbauplanung erfolgt beengenau über eine selbstentwickelte Excel-Anwendung. Alle wesentlichen Kulturdaten werden hierin erfasst und fließen in die nächste Anbauplanung ein. Die Einhaltung der Fruchtfolge erfolgt hierüber ebenso wie die Humusbilanzierung und die Dokumentation aller durchgeführter Dünge- Pflege- und Pflanzenschutzmaßnahmen. Aus der Anbauplanung leitet sich die Satzplanung, die Aussaatliste und der Pflanzplan ab.

Beratung und Fortbildung

Wir sind seit 1998 Mitglied im Ökoring Niedersachsen und seit 2008 auch im AK Ökogemüsebau in Hessen. Dadurch und auch über unseren Anbauverband Bioland stehen uns sowohl für den Anbau, die Organisation und Betriebswirtschaft wie auch die Vermarktung kompetente Berater zur Verfügung.

Genauso wichtig sind uns die eigene Fortbildung in allen gärtnerischen und unternehmerischen Bereichen. Durch den Besuch entsprechender Fachseminare, Feldtage etc. versuchen wir, unser Wissen in diesen Bereichen ständig zu erweitern.



Im Focus der Presse-Buschbohne Maxi

bohnen-Kultur mit dem Gluckentyp „Maxi“ (Bi) konnten die Teilnehmer als gepflanzten Bestand begutachten. Die für den Herbstanbau empfohlene **Blumenkohl** - Sorte „White Rock“ von Bingenheim zeigt einen schönen Habitus mit Eignung 9er/10er und bislang kaum Unterschiede zur Vergleichssorte „Tarifa“ von Bejo. Andreas Backfisch betonte, dass die eigene Jungpflanzenanzucht im Betrieb einen gewissen Spielraum für Sortenversuche ermöglicht. Das Spektrum bei den **Tomaten** bilden bei den kleinfrüchtigen Sorten die Enza-Hybriden „Baylee“, „Campari“ sowie die Cherrytomate „Sakura“. Als samenfeste Bingenheimer ergänzt „Ruthje“ das Sortiment der Aromatomen, ausgestattet mit positiven Kundenrückmeldungen. Bei den normalfrüchtigen Sorten steht die Vitalis-Hybride „Douglas“

Anzeige



Natürlich. Nachhaltig. Wirksam.
Biologische Betriebsmittel von Biofa.

Informieren Sie sich jetzt: 07381 9354-0

contact@biofa-profi.de
www.biofa-profi.de

Biofa AG · Rudolf-Diesel-Str. 2
72525 Münsingen

BIOFA 
Bio-Farming-Systems

Öffentlichkeitsarbeit, Fortbildungen, Führungen und Feldtage

Im Rahmen des bundesweiten gegenseitigen Austausches unter vor allem den Kräutergärtnern veranstalten wir in von Zeit zu Zeit Kräuterfeldtage. Die Universitäten Kassel-Witzenhausen und Göttingen sind mit verschiedenen Studentengruppen regelmäßig auf Exkursion bei uns. An der Uni Witzenhausen sind wir als Referenten auch für Seminare tätig - ebenso an der Meisterschule in Heidelberg.

Die kleinsten Besucher unseres Betriebes kommen vom Kindergarten Rittmarshausen. Im Februar ist Lämmerstreicheln angesagt, im April faszinieren die jungen Kälbchen - und übers Jahr findet sich immer wieder Leckereien wie Zuckererbsen, Erdbeeren oder Cocktailtomaten, die die Kinder zu uns auf den Betrieb locken. Diese Angebote werden von den KindergärtnerInnen in der Regel in Eigenregie durchgeführt.

Für die Bingenheimer Saatgut AG haben wir 2011 erstmals einen Sortentag durchgeführt.

Buchführung und Co.

Den kompletten Bereich der Faktura, Buchführung und Lohnabrechnung leisten wir selbst, ebenso die steuerlichen Abschlüsse und Erklärungen. Für eine bessere Einordnung unserer betriebs- und arbeitswirtschaftlichen Auswertungen nehmen wir am bundesweiten Betriebsvergleich des Öko-Produktionsgartenbaues teil.

Kooperationen

Die Winterfutterwerbung (Mahd, Schwaden und Pressen/Wickeln der Silageballen) erledigt für uns seit mehreren Jahren ein Bioland-Kollege.

Einige größere Maschinen und Schlepper können wir im Rahmen der Nachbarschaftshilfe bei unserem Kollegen Christoph Müller aus Etzenborn leihen. Von ihm bekommen wir auch unser Stroh und Ackerbohnen und Roggen zur Gründüngungssaat und zum Schroten in Bioland-Qualität.

Ggf. dann noch zusätzliche benötigte Maschinen und Dienstleistungen lassen wir durch den Maschinenring Göttingen erledigen.

Vermarktung

- Großhandel (Naturkost Elkershausen in Göttingen) (ca. 50 %)
- Eigener Lieferservice mit Naturkosthofladen (Lotta Karotta) (ca. 30 %)
- Einzelhandel (Gemüseladen Geismar, Fruchthaus Schwieger, Lebenskunst Duderstadt) (ca. 15 %)
- Wiederverkäufer Wochenmarkt (ca. 5 %)

Der Großhandel wird fünfmal, der Einzelhandel dreimal wöchentlich und der Lieferservice täglich beliefert.



Porree mit Erdklee als Untersaat

sowohl veredelt wie unveredelt neben der unveredelten „Tica“, die nicht nur im Betrieb Backfisch/Ohmes in 2011 ansprechende Ergebnisse liefern konnte. Bis zum 24.08. lagen die Erträge bei „Tica“ bei durchschnittlich 3,5 kg pro Pflanze. Gegen die in diesem Sommer häufiger auch im Gewächshaus aufgetretene Krautfäule wurde 1 x wöchentlich vorbeugend mit Vi-Care behandelt - bis zum Sortentag am 24.08. zeigten die Bestände keine Befalls Symptome. Gedüngt wird in den Tomaten mit Mist und AB-Schrot auf 300 kg N, die Pflanzen sind gesund aber zeigten sich etwas „hungrig“, so dass in 2012 versucht werden soll, durch Teilung der AB-Schrot-düngung auf 2 Gaben die Nährstoffverfügbarkeit zu verbessern.

Nachdem sich nach den Rundgängen durch die durch bunte Blühstreifen (Nutzung als Schnittblumen und Nützlingsförderung) unterbrochenen und sehr sauberen Gemüsekulturen die beiden Gruppen zu Kaffee, Kuchen und Diskussion im schattigen Zelt wiedertrafen, gab es für Interessierte anschließend noch Gelegenheit in einem ca. 2 ha großen Außenschlag der Gärtnerei weitere Kulturen zu begutachten. Neben Kohl, Kürbis, Fenchel und Lauch standen hier noch die 3 Sativa-Zuckermaislinien zur Beurteilung. Überzeugend hier neben der optischen Einheitlichkeit der Kolben vor Allem der sehr gute Geschmack, der alle Testesser beeindruckte. Der Betrieb arbeitet u.a. in Lauch und Zuckermais mit Erdklee als Untersaat. Die Bingenheimer Saatgut AG wird Saatgut der 3 Sativa-Linien auch weiterhin als Nummernsorten im Katalog anbieten können. Gebhard Rossmanith appellierte am Ende der gelungenen und gut vorbereiteten Veranstaltung an die Gärtner, verstärkt Rückmeldungen zur züchterischen Arbeit an den Gemüsekulturen zu geben, um gezielt das Sortiment an konkurrenzstarken Erwerbsgärtnersorten weiterbearbeiten zu können. Jörg Schlösser (Beratung und Außendienstler in Bingenheim) erwähnte zu guter Letzt, dass Betriebe, die an einer Ausrichtung der Sortentage in den kommenden Jahren Interesse haben, sich gern bei ihm melden mögen.

Günther Semmler-Lootz

Betriebsausstattung**Maschinen**

- Fendt GT 231S, Case JX 1075C mit Frontlader, I H C 744 A mit Frontlader
- 5-Schar-Schälpflug
- Selvatici-Spatenmaschine 1,60m, Howard-Beetfräse 1,50m
- Beet-Kultiege 1,50m, Tiefengrubber 2,20m
- Striegel, 1,20m und Spatenrolle 2,50m
- Scharhacke, verschiedene Häufel
- 6to 2-Achs-Hänger
- Kreiselege Lemken mit Drillmaschine Amazone D7, AB 2,50m
- Kastendüngerstreuer, Güttler-Beetwalze 1,50m, Güttlerwalze 3m
- Dreireihige Accord-Pflanzmaschine (1,50m)
- Honda und Agria-Fräse, Handsämaschine
- Sowie verschiedene Eigen-Spezialanfertigungen

Werkstatt

- Ständerbohrmaschine, Flex, Schutzgas-Schweißgerät, diverse Kleingeräte

Auslieferungsfahrzeuge

- VW-LT Kastenwagen, PKW-Anhänger für 3 Paletten

Betriebliche Gebäude

In der Gärtnerei selbst stehen uns eine Scheune mit Gemüselager, Büro- und Aufenthaltsraum zur Verfügung. Die Aufbereitung des Gemüses erfolgt vor Ort auf unseren Waschtischen.

Im Dorf haben wir neben unserem Lieferservice Lotta Karotta eine Maschinenhalle angemietet. Hier lagern wir neben den größeren Maschinen und dem Markthänger auch das Gründüngungssaatgut, Ackerbohnschrot sowie unser Leergut und dort werden in unserer Werkstatt auch die Wartungs- und Konstruktionsarbeiten durchgeführt.

Betriebsentwicklung

Seit unserer Betriebsgründung am 1.1.1998 haben wir die Direktvermarktung über unseren Marktstand in Duderstadt und den Bio-Lieferservice Lotta Karotta neu aufgebaut und kontinuierlich erweitert. Den Marktstand hat mittlerweile ein neugegründeter Biolandbetrieb übernommen, der nun von uns mit Gemüse beliefert wird.

Ebenso haben wir unsere Handelsbeziehungen zum regionalen Naturkostgroßhandel Naturkost Elkershausen in Göttingen stetig verbessert. Durch unsere Mischvermarktung über die Großhandels- als auch die Einzelhandels-schiene und die Planung unserer Abokisten für den Lieferservice erreichen wir im Schnitt einen 90%-igen Absatz unserer vermarktbareren Erntemengen.

Parallel zu dieser Entwicklung haben wir kontinuierlich unsere Freilandflächen durch Zupacht und unseren Geschützten Anbau durch den Bau neuer Foliengewächshäuser erweitert, um den wachsenden quantitativen und qualitativen Anforderungen des Biomarktes Rechnung zu tragen.

„Kräuter-WIESSen – Basilikum“ – das Königskraut im Rampenlicht

In den letzten Jahren erlangte Basilikum eine immer stärkere Bedeutung und wurde so zum Trend-Gewürz unter den Küchenkräutern. Früher gelangten die meisten Rezepte mit Arbeitern von Italien nach Österreich und erstrecken sich mittlerweile von dem allseits bekannten Basilikum-Pesto über die traditionelle Zubereitung von Insalata Caprese mit Paradeisern und Mozzarella bis hin zur Herstellung von Basilikum-Butter, Basilikum-Sekt und vielem mehr.

Bereits zu Beginn dieses Jahres starteten in der Versuchsstation für Spezialkulturen Wies (A) die Vorbereitungen für die Veranstaltungsreihe „Kräuter-WIESSen“, in Kooperation mit dem LFI und der Landwirtschaftskammer Steiermark. Die Auswahl des diesjährigen Schwerpunkts fiel auf einen beliebten Vertreter der Lippenblütler: das Basilikum. Bei näherer Betrachtung offenbarte sich eine, größtenteils unbekannte, Vielfalt an Arten in der Gattung *Ocimum*, aber auch an zahlreichen Sorten, die dazu verleiten, den Blick vom typischen Genoveser-Typ wegzulocken. Die botanische Zuordnung bleibt ein Kapitel für sich, da in Internet und Katalogen unzählige Möglichkeiten einer Klassifizierung angeboten werden. Ausschlaggebend für die Variationen in Geruch und Geschmack sind vor allem der Gehalt an ätherischem Öl und Abweichungen in dessen Zusammensetzung. Die Ausbeute beträgt im getrockneten Kraut zwischen 0,04 bis 0,7%. Die Formen- und Farbenvielfalt der Blätter und Blüten kommt durch Kreuzungen im Laufe der bereits langen Kulturzeit zu Stande. Die dadurch entstehende Diversität kann auch bei Verwandten des Basilikums beobachtet werden, zu denen neben Salbei, Thymian und Rosmarin auch die Minzen gehören.

Nicht vernachlässigt werden sollten neben den Einsatzmöglichkeiten als Gewürz auch die heilenden Eigenschaften des Basilikums bzw. bestimmter Arten: so beschrieb bereits Hildegard von Bingen 1100 n. Chr. in der *Physica* die Wirksamkeit des „kalte Krautes“ gegen hohes Fieber. Auch heute noch wird Basilikum in der ayurvedischen Medizin nach dem Prinzip „Kälte gegen Hitze“ eingesetzt. Weitere Anwendung findet es bei Magenbeschwerden, Depressionen, Halsschmerzen, Migräne, Ohrenschmerzen, parasitären Würmern und Entzündungen. Es werden dem Basilikum auch antimikrobielle Eigenschaften im Einsatz gegen Bakterien, Hefen und Schleimpilze zugesprochen. Zusätzlich erweist sich das ätherische Öl als insektenabwehrend bzw. juckreizstillend.

Die Sichtung

Für eine „Vorsichtung“ im geschützten Anbau konnten 89 Arten und Sorten von insgesamt 9 Herkünften zusammengetragen werden. Diese wurden direkt in Töpfe gesät und beobachtet. Als optimale Standortbedingungen gelten Temperaturen von 18-25°C bei milden Nächten und einer guten Nährstoff- und regelmäßigen Wasserversorgung.

Nachdem sich die botanische Zuordnung der einzelnen Vertreter laut Sortenbeschreibung als kompliziert erwies, wurden diese 12 Gruppen zugeteilt. Da aber viele Vertreter entsprechend ihrer Beschreibung nicht zugewiesen werden konnten, wurden diese in einer allgemeinen Gruppe zusammengefaßt (siehe Tabelle 1).