

Monatsschrift

MAGAZIN FÜR DEN GARTENBAU-PROFI

06/2012



Obst

Betriebsmanagement

Gemüse

Feldsalat

Zierpflanzen

Energieeffizienz



HAVITA Frischsalate GmbH

Der Frische Gärtner

Ohne Realteilung hätte sich der Südwesten Deutschlands wahrscheinlich anders entwickelt – schließlich waren es die handwerklich geschickten Landwirte im Nebenerwerb, die der Industrialisierung den nötigen Schwung gaben. Ohne Realteilung hätte wahrscheinlich auch der Lebensweg Ulrich Härtels eine andere Richtung genommen. Schließlich waren es die der Flächenknappheit in der Pfalz geschuldeten mangelnden Rentabilitätsaussichten im Feldgemüseanbau, die ihn und seinen Vater im Jahr 1986 dazu bewogen, statt auf Ausweitung um jeden Preis auf Intensivierung am vorhandenen Standort zu setzen. Dass der seinerzeit frischgebackene Hannoveraner Alumnus damit ein goldenes Näschen bewies, zeigt die LKW-Flotte, die sich Tag für Tag von den Havita-Standorten in Dannstadt, Berlin und Prosigk auf den Weg zu den Zentralläger der großen Filialisten machen, um sie mit im wahrsten Sinne des Wortes frischer Ware zu versorgen.

Denn Frische ist Trumpf im Geschäft mit Convenience-Produkten. Frische steht auch an erster Stelle des Versprechens, das Härtel seinen Produkten mit auf den Weg gibt: frisch gewaschen und geputzt, mundgerecht geschnitten und verzehrfertig verpackt in angenehmen Portionen soll die Ware sein. Dass dabei die Zeiten, in denen man mit Schnittsalat in der Tüte noch für Furore sorgen konnte, vorbei sind, beweist beispielsweise 'Athena', der „Salat Snack für heiße Tage“. Da finden die pikanten Blattsalate dann mit Rucola, Kresse und gerösteten Sonnenblumenkernen sowie einer halben Zitrone und einem darauf abgestimmten Dressing passende Begleiter mit erheblicher Suchtgefahr.

Wahrscheinlich macht sich kaum ein Supermarktkunde Gedanken darüber, was alles passieren muss, bevor Salatschale 'Athena' lecker angerichtet in der Kühltheke all jene in Versuchung führen will, die gerade keine Lust

haben, sich selbst eine Mahlzeit zuzubereiten und statt dessen auf der Suche nach etwas, das ihnen das Wasser zusammen laufen lässt, durch den Supermarkt mäandern. Das Dressing ist dabei noch das kleinste Problem, auch wenn davon letztendlich bis zu 450 000 l im Jahr angerührt, abgefüllt und mitverpackt werden müssen. Schwieriger ist es dann schon, die Rohware in ausreichender Menge, der passenden Qualität und zu einem ansprechenden Preis zur Verfügung zu haben.

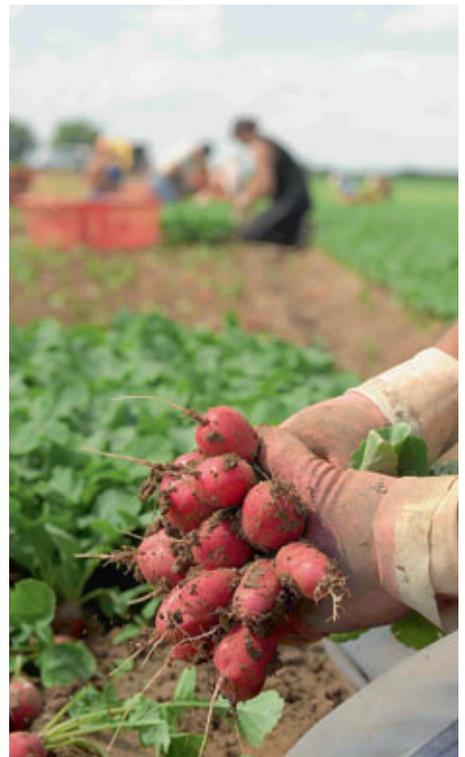
Härtel fasst die Herausforderung zusammen: „Teuer einkaufen und billig verkaufen geht nicht.“ Dies war dann auch einer der Gründe dafür, dass er nicht lange wartete, auch außerhalb der Pfalz nach geeigneten Flächen zu suchen, die ihm erlauben würden, neben seinen Preisvorstellungen auch seine hohen Qualitätsansprüche durchsetzen zu können und dabei zwölf Monate im Jahr lieferfähig zu sein. Als erstes wurde er auf den



Die rund 2 000 t eigene Ware wird von bis zu 8 000 t zugekaufter Ware ergänzt

Peloponnes fündig. Allerdings stellte sich bald heraus, dass ausbreitungswillige Landwirte in Griechenland an dieselben Grenzen wie ihre Pfälzer Kollegen stoßen: die Kleinstrukturiertheit der Landwirtschaft macht aus Flurbereinigung ein komplexes Unterfangen.

Einfacher war es dann, in Marokko Fuß zu fassen. Allerdings musste sich Härtel erstmal an die dortigen Spielregeln gewöhnen. Ein aus dem Elsass stammender, perfekt zweisprachiger Betriebsleiter hilft ihm dabei, beispielsweise bei Behördengängen keinen Schiffbruch zu erleiden. Schließlich müssen dessen Ausführungen in französischer Sprache dann noch jeweils ins Arabische übersetzt werden, bevor darüber verhandelt werden kann. Deshalb darf es dann auch nicht schon beim Übertragen des Sachverhaltes vom Deutschen ins Französische zu Reibungsverlusten kommen.



Ulrich Härtels Philosophie ist, möglichst alles selber machen. Wobei das 'selber' seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit einschließt: „Es ist ein Glück, mit diesen Menschen zusammenarbeiten zu dürfen“



Das etwas andere Fendt-Grün sorgt für Aufsehen



An allen Standorten kommt die gleiche Technik zum Einsatz

Kein Problem dagegen haben die marokkanischen Traktoristen sollte es sie einmal nach Dannstadt, Lechenna, Prosigk oder Berlin verschlagen. Schließlich kommen überall die gleichen Maschinen zum Einsatz. Einer der Vorteile dieser Geschäftspraxis ist es, dass an keinem der Havita-Standorte mehr Maschinen als unbedingt nötig vorgehalten werden müssen. Fällt irgendwo tatsächlich einmal beispielsweise ein Schlepper aus, kann jederzeit von einem anderen Standort Ersatz geliefert werden.

Und auch, falls einmal Not am Mann sein sollte, können sich die Standorte untereinander aushelfen. Und lange nach ihrem Arbeitsgerät suchen müssen die Kollegen dann auch an einem ihnen fremden Standort nicht. Schließlich sind die Schlepper Fendt-untypisch in einem modisch extravaganten olivgrünen Farbton

lackiert. Härtel erklärt die Farbwahl schmunzelnd damit, dass er so für das Alter vorgesorgt habe und auch bei abnehmender Sehstärke dann zukünftig noch erkennen könne, ob der Schlepper, der da in der Ferne zu sehen ist, in seinem Auftrag unterwegs ist und vor allem ob auf dem Feld gearbeitet wird oder nicht.

Was Härtel ein bisschen flapsig mit „natürlich konnten wir 1990 unsere Finger nicht aus dem Osten lassen“ umschreibt, hat sich sowohl in Berlin als auch Jahre später südlich von Bernburg zu bedeutenden Betriebsteilen entwickelt. Während in Berlin in einem im Vergleich zu Dannstadt kleinerem Umfang Feldgemüse angebaut und Convenience-Produkte hergestellt werden, wird in Prosigk einiges an so genanntem Grobgemüse produziert. Daneben haben die Flächen in Sachsen-Anhalt auch die Funktion einer so genannten nachlaufenden Pfalz.

Aber selbst wenn die Pachtpreise in der Pfalz das vier- bis fünffache über denen Sachsen-Anhalts liegen, lässt der überzeugte Pfälzer nichts über „seine Pfalz“ kommen: „Keiner in Deutschland ist im Feldgemüseanbau so gut wie wir.“ Härtel gibt zu, dass das Klima daran nicht ganz unbeteiligt ist: „Wir haben schon 100 ha Radieschen geerntet, wenn in Nürnberg gerade einmal die Keimblätter aus dem Boden schauen.“ Und finanziell sei es

allemaal attraktiver, die hohen Pachtpreise in Kauf zu nehmen, um dann beispielsweise dreimal Radieschen zu ernten, als dann zwar im Osten weniger zu bezahlen, aber eine witterungsbedingte Missernte pro Saison mit einkalkulieren zu müssen.

Produziert werden Radies sowohl in der Pfalz als auch in Sachsen-Anhalt auf insgesamt rund 300 ha; Bundmöhren haben in etwa einen ähnlichen Anbauumfang genauso wie zusammengenommen Endivien, Radichio, Lolo, Batavia und Eisberg. Zu den kleineren Kulturen mit allerdings immer noch deutlich mehr als 100 ha Anbaufläche zählen Zuckermais sowie Zier- und Muskatkürbisse. Die Orchestrierung der vielen hundert Erntehelfer zählt dann auch zu den größten Herausforderungen. „Am Besten sollten wir ja die vom Kunden gewünschte Ware schon produziert haben, bevor die Bestellung bei uns eintrifft.“

So wird dann in Dannstadt und Berlin jeweils ab den frühen Morgenstunden Rohware angeliefert, gleichzeitig treffen die ersten Bestellungen ein. Die heiße Phase beginnt am frühen Nachmittag, wenn Bestellungen und Umbestellungen die mit der Produktionskoordination und Logistik betrauten Mitarbeiter an ihre Grenzen bringen. Produktionseende ist mitunter erst gegen 22.00 Uhr, was dem Putz- und Desinfektionsteam nur wenige Stunden Zeit lässt, alles auf Vordermann zu bringen, bevor dann um 4.00 Uhr morgens das Ganze aufs Neue beginnt.

Hygiene und die damit in Zusammenhang stehende Regelung ist ein Thema, das Härtel deutlich umtreibt. Schließlich versucht er von seiner Seite aus, alles ihm mögliche zu tun, präventiv mögliche Gefahrenquellen zu umschiffen: Beispielsweise wird das Gemüse mit rasiermesserscharfen Klingen geschnitten, die dafür sorgen sollen, dass die Schnittflächen so klein wie möglich bleiben. Dennoch sind auch unter den antiseptischen Arbeitsbedingungen in den Aufbereitungs- und Konfektionierungsanlagen Bakterien unumgängliche Produktbegleiter, schließlich handelt es sich bei der Ausgangsware ja um Naturprodukte. In der Abwägung zwischen Nutzen und Gefahr bakterizider Zusatzstoffe für das Waschwasser fällt Härtels Votum eindeutig aus: „Die Lösung kann ja nicht sein, aufgrund politischer Großwetterlagen bewusst die Gefahr von Bakterieninfektionen in Kauf zu nehmen.“

Am Beispiel der Verpackung der Convenience-Ware unter Schutzatmosphäre zeigt Härtel, wie vielschichtig dieses Thema ist. Letztendlich verschiebe der Atmosphärenaus-tausch, der im Vereinigten Königreich, in den USA und Skandinavien durchaus üblich ist, nur das Verhältnis zwischen aeroben und anaeroben Bakterien – schließlich sind Bakterienkontaminationen in Naturprodukten eben nun einmal unvermeidlich. Dazu komme dann allerdings noch, dass bei den Produkten selbst unter sauerstoffarmen Bedingungen unweigerlich Gärprozesse einsetzen. *Tim Jacobsen*



Hygiene steht über allem



Werkfotos: Havita