

Ernteaufakt im Knoblauchland

Blattlauszucht im Hightech-Treibhaus

VON CHRISTIAN ROTHMUND

Die Saison ist eröffnet: Unbeeindruckt vom Wintereinbruch in der vergangenen Woche wird in den Treibhäusern des Knoblauchlandes die erste Ernte eingefahren. Der Klimawandel beschert den fränkischen Gemüse-Erzeugern Produktionszeiten von März bis tief in den November. Jetzt hoffen die Bauern auf eine „positive Preisentwicklung“. Mit anderen Worten: Das Gemüse soll teurer werden.

Der Hobbygärtner in uns ringt um Fassung. Was hat er nicht alles getan für sein Gemüse und gegen diese Viecher. Brennnesselsud, Seifenlauge, Tee-Extrakt – und wenn alles nichts hilft, dann eben doch: Parexan, Eka-met oder irgend einen anderen schnell wirkenden Blattlaus-Tod. Hauptsache, sie sind weg. Und hier? Hier werden sie gezüchtet. Eine ganze Blattlauskolonie zieht Stefan Scherzer mitten im riesigen Gewächshaus seines Vaters groß. Einen Steinwurf vom Flughafen entfernt gedeihen hier 50 000 Tomatenpflanzen und 25 000 Paprikapflanzen unter drei Hektar Glas. Aber Stefan Scherzers Läuse interessieren sich nicht die Bohne für das ganze Gemüse. Sitobion Avenae, die große Getreide-Blattlaus, bevorzugt den Weizen, der am Rande der Gewächshäuser sprießt.

„Offene Zucht“ nennen Fachleute diese Art der biologischen Insekten-Kriegsführung, zu deren Beginn eine taktische Vermehrung der auf Getreide spezialisierten Läuse steht. Die für das Gemüse unschädlichen Schädlinge dienen als Futter für Scherzer juniors Lieblingstiere, die Nützlinge. Ganze Populationen von Schlupfwespen, Gallmücken und Raubmilben zieht er so frühzeitig groß, um im Ernstfall, also beim Angriff „echter“ Schädlinge, sofort zuschlagen zu können. Ein nur auf den ersten Blick kompliziertes System, versichert Gartenbau-Ingenieur Ulf Maeritz, der den Scherzers die Laus in den Kopf gesetzt hat. In der Praxis erweise sich diese Art der Schädlingsbekämpfung als einfach, wirkungsvoll – und vor allem ökologisch einwandfrei.

„In den Treibhäusern kommen wir heute ohne Chemie aus“, erklärt Stefan Scherzer. Der 21-Jährige hat erst

vor wenigen Tagen die Prüfung zum Gärtnermeister abgelegt und sich in seiner Meisterarbeit intensiv mit biologischer Schädlingsbekämpfung auseinandergesetzt.

Auch der Verzicht auf Insektizide in den Gewächshäusern stärkt das Verbraucher-Vertrauen in die Produkte aus dem Knoblauchland. Nach wie vor hält nämlich der Trend zu heimischem Gemüse an. Skandale um spanische Paprika, italienische Erdbeeren oder griechische Weintrauben spielten den fränkischen Erzeugern in die Karten, bestätigt auch Stefans Vater Peter Scherzer. Allerdings betont er bei einem dramaturgisch geschickten Biss in ein frisch vom Strauch gepflücktes Nachtschattengewächs auch, dass der Geschmack selbstverständlich gleichfalls seinen Teil zum Erfolg des Nürnberger Gemüses beiträgt. „Wenn die Tomaten grün in Spanien geerntet werden und dann im Lkw nachreifen müssen, kriegen die im Leben nie so ein Aroma.“

Mit ländlicher Bauernromantik hat der Gärtnereibetrieb der Scherzers in Lohe natürlich ebenfalls nichts mehr zu tun. Im computergesteuerten Treibhaus versorgen Tausende Kilometer Leitung in einem geschlossenen System die in Substratsäcke gepflanzten Sträucher mit einer Lösung aus Wasser und Dünger. Die exakt kalkulierte Nährstoffzufuhr im Hightech-Treibhaus beeinflusst den Fruchtzuckergehalt und bietet Geschmack auf Knopfdruck. Selbst das für die Photosynthese der Pflanzen notwendige Kohlendioxid wird künstlich zugeführt.

Im letzten Sommer hat sich Scherzer außerdem für 1,5 Millionen Euro ein Biomasse-Kraftwerk mit Wärmespeicher in den Garten gestellt, das jährlich 6000 Tonnen Holzschnittel fressen wird und damit 18 Millionen Kilowattstunden Wärme erzeugen

soll. Genug, um neben den Gewächshäusern der Scherzers auch die zweier Nachbarn zu beheizen.

Angesichts der Energiepreise hätte er sich zum Handeln gezwungen gesehen, sagt der Gemüsefabrikant: „Ich war für Kohle, aber der Junior wollte etwas Klimaneutrales. Letztlich war die Entscheidung für die Hackschnitzelheizung wohl die richtige.“

Bereits Mitte November haben die Scherzers in ihrem wohltemperierten Gewächshaus begonnen, Tomaten zu pflanzen. Seit Anfang März wird geerntet. Das Wetter interessiert sie dabei nur am Rande. „Ein bisschen mehr Licht wäre schön“, sagt Scherzer junior, für das Wachstum der Pflanzen.

Draußen vor der Gewächshaus-Tür hat der Wintereinbruch der vergangenen Woche den Zeitplan der Gemüsebauern ein wenig durcheinandergebracht. Wirklich besorgniserregend sei die kleine Zwangspause aber nicht, gibt sich Gerhard Völkel gelassen. Dank des insgesamt erneut milden Winters sei man immer noch recht weit vorne im Fahrplan,

erklärt der Kreisobmann des Bauernverbands. „Die Saison wird insgesamt länger. Da es mittlerweile oft bis Weihnachten frostfrei bleibt, konnten wir die Erntezeit in den letzten Jahren immer weiter ausdehnen.“ Ein weiterer Pluspunkt im harten Konkurrenzkampf mit den südlichen Anbaugebieten.

Nur Positives können die Bauern aus dem Knoblauchland dem Klimawandel allerdings nicht abgewinnen. Salat und Kohlrabi setzten die heißen Sommer zu, was immer wieder zu Verdienstauffällen führte. Außerdem macht sich Völkel Gedanken über einen Anstieg des Wasserverbrauchs, sollten die Sommer künftig, wie von Meteorologen prognostiziert, trockener werden. Die Sorgen über höhere Kosten für Dünger, Diesel und Strom kommen hinzu. Nach der für die Bauern so wichtigen Preissteigerung für Milch und Getreide im letzten Jahr hofft Völkel, dass jetzt das Gemüse an der Reihe ist: „Wir rechnen damit, dass sich die Preise positiv entwickeln. Die Qualität ist das allemal wert.“



Tomaten, so weit das Auge reicht: Knapp 50 000 Stauden des Nachtschattengewächses gedeihen bei Scherzer unter zwei Hektar Glas. An einen landwirtschaftlichen Betrieb fühlt man sich in der wohltemperierten „Gemüsefabrik“ selten erinnert. Fotos: Sippel



Stefan Scherzer präsentiert seine „Nutztierzucht“.



Bereits seit Anfang März wird in den Gewächshäusern im Knoblauchland wie hier bei der Firma Scherzer die Ernte eingefahren. Aber auch auf den Feldern sorgt der Klimawandel für eine längere Saison.