12114

Gemüse Scherzer erreicht mit sanften, modernsten Methoden beste Qualität

Die Tomaten-Welt von Waldeck

Masse mit Klasse: Geschäftsführer Stefan Scherzer im neuen Waldecker Gewächshaus. 2000 Tonnen Tomaten erster Güte reifen dort jährlich.

Nicht nur auf Leute vom Fach, auch auf Menschen wie du und ich übt die rund zehn Fußballfelder große Gewächshaus-Plantage im Dinkelsbühler Gewerbegebiet Waldeck eine besondere Anziehungskraft aus. Regelmäßig sind Betriebsführungen. Einige tausend Leute haben die Hallen mit der angenehmen Atmosphäre in wenigen Monaten schon besichtigt. Und dies aus purem Interesse an der Sache, denn kaufen kann man dort nichts.

Das ist auch nicht nötig, denn Scherzer Gemüse wird von großen Verbrauchermärkten und Einzelhändlern vielerorts angeboten – in der Region, aber auch in ganz Bayern und Baden-Württemberg. Knackig, frisch, von bester Qualität und schmackhaft zu sein und noch dazu aus der Nähe zu stammen: Diese Kombination macht vielen Appetit.

Seinen Ursprung hat das Unternehmen im Knoblauchsland. Schon der Großvater baute Gemüse an. Aus der einst kleinbäuerlichen Landwirtschaft mit Viehhaltung ist längst ein hochmodernes Anbauunternehmen geworden, das seit den Sechzigerjahren einen steilen Aufstieg erlebte. 1980 übernahm Peter Scherzer im Alter von 25 Jahren den elterlichen Betrieb, den er konsequent nach neuesten betriebswirtschaftlichen Erkenntnissen ausbaute und der mittlerweile einer der größten und effizientesten Anbauer im Knoblauchsland ist. Die Geschäftsführung teilt er sich heute mit Sohn Stefan, der von Beruf ebenfalls Gärtnermeister ist.

Nach wie vor sind die Scherzers durch und durch ein echtes Familienunternehmen. Mutter Eva arbeitet im Büro mit und Stefan Scherzers Schwester Katharina managt den Verkauf des Scherzer-Gemüses auf dem Nürnberger Großmarkt. Auch Bruder Andreas, derzeit noch in der Ausbildung, hat als Berufsweg Gärtner eingeschlagen.

In Nürnberg bauen die Scherzers neben Tomaten auch Gurken und Paprika im Gewächshaus an. Weil im „Knoblauchsland" mit seinen über 120 Betrieben die Flächen längst knapp geworden sind, hat sich die Firma Scherzer, um zu expandieren, in Dinkelsbühl niedergelassen. Überzeugende Argumente für die Standortwahl lieferten die effektiv arbeitende Stadtverwaltung, aber auch das benachbarte Heizwerk, dessen Mitgesellschafter die Firma Scherzer inzwischen ist. Die Anlage versorgt den Neubau komplett mit Wärme.

Unter den Glasdächern in Waldeck reifen ausschließlich Tomaten heran. 150 000 Pflanzen liefern pro Jahr rund 2000 Tonnen der roten Früchte in konstant bester Qualität. Man hat den Eindruck, die Pflanzen fühlten sich hier sehr wohl. Im unteren Teil sind die Stauden gebündelt und dabei so geführt,

Das neue Firmengebäude in Waldeck hat auch architektonisch seine Reize.

Oben: Ein Elektrowagengespann bringt Erntekisten. Mitte: Mitarbeiterinnen auf der Arbeitsbühne. Rechts: Die Tomaten werden zur Auslieferung vorbereitet.

dass sie ein Stück weit längs wachsen. Oben werden sie wie schwebend von Seilen gehalten: So können sich die bis zu 10 Meter langen Pflanzen geordnet entfalten.

Die Anlage in Waldeck arbeitet mit modernster Technik, die sowohl die Tomatengewächse als auch die Umwelt schont. Ein Teil der Düngung erfolgt über die Luft, die mit CO_2, angereichert wird, damit die Pflanzen „Futter" für die Photosynthese bekommen. Biologischer Pflanzenschutz und die Rückführung von nicht verbrauchten Nährstoffen und Wasser sorgen zudem dafür, dass Scherzers Gemüsesorten nicht nur hervorragend schmecken, sondern auch vitaminreich, knackig und voll gereift sind.

Um die Pflanzen gegen Krankheiten und Schädlinge zu schützen, werden ausschließlich biologische Methoden verwendet. Dabei züchtet der von zwei Gartenbauingenieuren geleitete Betrieb nützliche Insekten wie etwa die Schlupfwespe. Sie verhindern, dass die Tomaten von Läusen, Raupen, der Spinnmilbe oder der Weißen Fliege angegriffen werden.

„Für jeden Schädling gibt es einen natürlichen Gegenspieler, und den setzen wir ein", sagt Stefan Scherzer, der dazu eine wissenschaftliche Semesterarbeit verfasst hat. Die Nachzucht der natürlichen Feinde, der nützlichen Mikroorganismen und Insekten erfolgt in modernen Produktionsstätten. 50 000 Euro kostet diese biologische Schädlingsbekämpfung jährlich – eine Investition, die das Unternehmen gerne und aus Überzeugung leistet, um dem Endverbraucher ein qualitativ hochwertiges Gemüse anzubieten.

Mit den Mitteln der Natur

Bestäubt werden die Blüten von Erdhummeln. Ihr Fleiß ist besonders gefragt, weil den Tomatenblüten im Gewächshaus die natürliche Art der Pollenübertragung durch den Wind fehlt. Auch fürs menschliche Personal gibt es ständig etwas zu tun. Wenn gerade nicht geerntet wird, dann sind zum Beispiel Blüten einzukürzen oder alte Blätter zu entfernen.

Per Arbeitsbühnen lässt sich auf Schienen entlang der langen Korridore sowie hoch hinaus über die Wipfel der Tomatensträucher fahren. Eine fast meditative Stimmung herrscht dort oben unterm Glasdach. Durch die Wasserverdunstung ist es im Sommer drinnen manchmal sogar kühler als draußen.

Ihre Wurzeln schlagen die Tomatenstauden in einem Substrat aus Kokosfasern. Über die vollautomatische Bewässerung werden die Pflanzen mit mineralischem Dünger versorgt.

Scherzer-Gemüse erfüllt das Bedürfnis nach regionalen Produkten ebenso wie das gestiegene Gesundheits- und Qualitätsbewusstsein der Verbraucher. Es gebe immer mehr regionale Theken in den Supermärkten. „Man kann überall etwas aus der Region kaufen", beobachtet Stefan Scherzer.

Wir liefern täglich an die Zentrallager, erzählt der Juniorchef. Dazu unterhält das Unternehmen eine eigene Flotte von sieben Lkw. Neben den Geschäftsverbindungen zu den großen Verbrauchermarkt-Ketten pflegt die Gemüsebauer-Familie auch die Präsenz ihrer Waren auf Wochenmärkten und auf dem Großmarkt, woher viele kleinere Gemüseläden ihre Ware beziehen.

Als Geschäftsführer ist Stefan Scherzer auf vielen Feldern gefragt: vom Pflanzenschutz über Düngung und Anlagentechnik bis hin zur Personalplanung für die insgesamt 150 Mitarbeiter, von denen 70 in Waldeck arbeiten. Zum Stab des Unternehmens gehören Erntehelfer, Gärtner, Gartenbauingenieure, Bürokaufleute, Steuerfachangestellte, Lkw-Fahrer, Mechaniker, Kfz-Meister, Industrie-Mechaniker.

So gut hier alles ineinander greift, so reibungslos verliefen auch die Bauarbeiten zu dem Neubau, dessen Kosten in Höhe von 10 Millionen Euro das Unternehmen mit Hilfe der Sparkasse Dinkelsbühl finanziert hat.

Das eingespielte Familien-Team sorgte selbst dafür, dass der Zeitplan auf der Baustelle exakt umgesetzt wurde. Neben den lichtdurchfluteten, glasbedachten Tomaten-Plantagen gehören neben einem Bürotrakt und einem Kühlraum für die Übernachtlagerung auch eine weitläufige Halle zum Waldecker Neubau.

Dort werden die per Hand geernteten Tomaten von den Erntewägen geladen, von Mitarbeitern abgewogen und in großen oder kleinen Mengen sorgfältig abgepackt, ganz so appetitlich, wie sie einem in den Geschäften und auf den Märkten wenige Stunden später dann entgegenstrahlen.