

Ein feiner Duft von Paprika

In den Fretzdorfer Gewächshäusern von Havelia wächst das Gemüse prächtig

Von Claudia Bihler

Fretzdorf. Wenn sich die Tür bei Havelia in Fretzdorf (Ostprignitz-Ruppin) für den Besucher öffnet, tut sich eine eigene Welt auf: Ein feiner Geruch von Paprika liegt in der Luft, rechts und links ranken sich meterhohe Paprika- und Tomatenpflanzen. Hier und dort brummt eine Hummel vorbei und sucht sich geschäftig die nächste Blüte der Auberginenpflanzen, um dort beim Nektartrinken auch gleich wertvolle Befruchtungsarbeit zu leisten.

Während draußen der Frühling nun auch in Gang kommt, ist auf neun Hektar Fläche fast schon Sommer: Und es wird nun geerntet. „Dabei hat uns in diesem Jahr das Licht gefehlt“, sagt der Betriebsleiter der riesigen Gewächshausanlage, Johannes Lachmann, „sonst wären die Pflanzen schon weiter.“

Anfang 2017 hat Lachmann die Leitung der Anlage übernommen. Wo früher bei Emsflower zu dieser Zeit noch Frühblüher standen, wurde der Anbauzyklus komplett auf den Kopf gestellt. Havelia baut für Werderfrucht an – in Fretzdorf ausschließlich Tomaten, Paprika und Auberginen, in anderen Gewächshäusern auch Gurken und anderes Gemüse: „Ein Vollsortiment“, sagt der Betriebsleiter. Nachdem Havelia die Anlage gekauft hatte, wurde vollständig auf den Blumenanbau verzichtet. Stattdessen beginnt der Gemüseanbau jetzt bereits im Januar und endet mit der letzten Ernte im November.

Bevor der Besucher die neun Hektar großen Gewächshäuser betreten darf, ist zunächst Umziehen angesagt. „Wir haben sehr viele Besucher hier“, sagt Lachmann, „da müssen wir darauf achten, dass keine Pflanzenkrankheiten eingeschleppt werden.“ Vor allem Pilzkrankheiten wie Braunfäule würden die Kulturen sonst gefährden. „Ansonsten kommen wir ohne Pflanzenschutzmittel aus“, sagt der Gartenbauingenieur. Warnfunktionen gibt es auch für alle anderen Schädlinge im Gewächshaus – ob für Blattläuse oder weiße Traapse. Treten doch mal Schädlinge wie Blattläuse auf, werden Nützlinge zur Bekämpfung ausgesetzt.

Dabei wird in Fretzdorf dennoch in konventionellem Anbau gearbeitet, für einen Bioanbau müssten die Pflanzen in Erde wachsen, hier gedeihen sie in einem Steinwoile-substrat, das Dämmmaterial ähnelt, mit dem auch Dächer gedämmt werden.

Für Havelia hat der Substratanbau Vorteile: „Weil das Substrat völlig neutral ist, können wir den Pflanzen kontrolliert immer genau die Nährstoffe geben, die sie benötigen“, sagt Lachmann. Dazu werden in regelmäßigen Abständen Blätter auf ihren Nährstoffgehalt untersucht, das Fehlende zugeführt. Das gilt auch für die Wasserversorgung:



Johannes Lachmann hat Grund zum Lachen, sein Gemüse ist auf dem Markt begehrt.

FOTO: CLAUDIA BIHLER



„Unser Gemüse wird vollreif geerntet und liegt innerhalb von 24 Stunden im Supermarkt.“

Johannes Lachmann,
Betriebsleiter Havelia Fretzdorf

Schnell rechnet Lachmann aus, dass eine Ripse Tomaten ohne Sonne pro Tag 300 Milliliter Wasser benötigt. Flüssigkeit wird ihr vollautomatisch alle eineinhalb Stunden zugeführt: „Bei Sonneneinstrahlung ändert sich das natürlich.“

Für eine reiche Ernte sorgen die Erdhummeln. Alle 14 Tage wird ein Hummelvolk ins Gewächshaus gestellt, „Bombus terrestris“ ist für den

Anbau unter Glas ein effizienter Arbeiter, denn die Erdhummeln fliegen sozusagen planmäßig und systematisch jede Blüte an.

Trotz hoher Automatisierung ist viel Handarbeit nötig. Derzeit sorgen 60 Mitarbeiter dafür, dass die Pflanzen an ihren Rankdrähten nicht durcheinander geraten, dass überflüssige Triebe zurückgestutzt und die Tomaten ausgegeizt werden. Bei der Ernte muss dann kräftig zugegriffen werden.

Die Mitarbeiter kommen aus Deutschland, vor allem aber aus Polen. Lachmann: „Aber auch mit Flüchtlingen haben wir gute Erfahrungen gemacht.“ Die Zusammenarbeit in den Gewächshäusern räumt mit Vorurteilen auf und sorgt ganz selbstverständlich für Integration. Die Hauptfrucht in Fretzdorf ist Paprika. In diesem Jahr läuft ein Experiment, auch Spitzpaprika anzubauen. Zwei Sorten Tomaten werden geerntet, darunter Minirispentomaten. Erntereif sind jedoch schon die Auberginen, die es in zwei Sorten gibt: Eine tiefdunkle und eine Graffitisorte, die – wie die deut-

sche Kanzlerin – den Namen Angela trägt und mit einer weißen Zeichnung daherkommt. Lachmann: „Sie unterscheiden sich aber nicht nur in der Färbung, die bunte Sorte ist auch etwas kräftiger im Geschmack.“

Was die Auberginen angeht, ist Havelia vermutlich eines von einer knappen Handvoll bundesdeutscher Gartenbauunternehmen, die die Frucht überhaupt anbauen – in Brandenburg ist es das einzige. Doch der für heimische Verhältnisse ungewöhnliche Anbau hat auch Vorteile für die Kunden, die das Gemüse später in den Supermärkten kaufen können. „Wir ernten alles vollreif“, sagt Lachmann. „Kunden, die Gemüse mit dem Aufkleber Werderfrucht kaufen, können sich sicher sein, dass das Gemüse nicht irgendwo nachgereift ist, sondern innerhalb von 24 Stunden von der Pflanze in die Regale gelangt.“ Dazu wird auch gewogen und verpackt: Paprika werden nach Größe sortiert und zusammengepackt, für Auberginen ist eine Gurkenverpackungsanlage umgebaut worden.