Wachstum über die Landesgrenzen hinaus

Coöperatie Hoogstraten ► Auch wenn die diesjährige Erdbeersaison bei der Coöperatie Hoogstraten schon weit fortgeschritten ist, lässt das Thema Erdbeeren Marketing-Chef Jan Engelen und sein Team erst einmal nicht los. Denn vom 17. bis 20. September steht in Antwerpen mit dem International Strawberry Congress (ISC) ein absolutes Highlight für das Unternehmen auf dem Programm. Bereits zum fünften Mal organisiert Coöperatie Hoogstraten den hochkarätigen Fachkongress, der in den vergangenen Jahren immer mehr an Bedeutung gewonnen hat.

Michael Schotten

Im Erdbeerbereich hat sich das Unternehmen auch sonst für die Zukunft einiges vorgenommen, verrät Jan Engelen im Gespräch mit dem Fruchthandel Magazin. Aktuell werden bei der Coöperatie Hoogstraten rund 34.000 t Erdbeeren pro Jahr produziert, doch in Zukunft sollen die Mengen nochmals deutlich zunehmen, blickt Engelen optimistisch voraus. „Unser Ziel ist es, bis zum Jahr 2030 ein Volumen von 40.000 t zu erreichen", so der Marketingleiter. Er freut sich schon auf den Erdbeerkongress im September, der von Coöperatie Hoogstraten organisiert wird. Dann trifft sich die internationale Erdbeer-Fachwelt wieder in Antwerpen, diskutiert über aktuelle Trends und Tendenzen und gibt Einblicke in die Gegenwart und Zukunft der Erdbeerproduktion. Das Programm umfasst zwei Tage mit Vorträgen von Referenten, Präsentationen und Podiumsdiskussionen sowie die vom Forschungszentrum Hoogstraten organisierte Internationale Messe für Mechanisierung und darüber hinaus einen Tag mit Exkursionen und weiteren Demo-Veranstaltungen. „Die Keynote wird Philippe Binard, General Delegate von Freshfel Europe, halten. Aber auch sonst dürfen sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer auf viele spannende Fachvorträge freuen", so Jan Engelen.

Der Marketing-Chef war in puncto Erdbeeren vor einigen Monaten auch in China unterwegs. In diesem Zusammenhang wurde Coöperatie Hoogstraten ausgewählt, das 11. International Strawberry Symposium (ISHS) im Jahr 2028 ebenfalls in Antwerpen zu organisieren und auszurichten. „Das ist natürlich eine große Herausforderung, aber gleichzeitig auch ein schöner Vertrauensbeweis für uns."

Fotos: Coöperatie Hoogstraten

Die Coöperatie Hoogstraten will im Erdbeerbereich in den kommenden Jahren noch kräftig wachsen.

Strukturwandel im Gemüsebereich

Erdbeeren sind aber lediglich eines von insgesamt vier Hauptprodukten, die das Unternehmen zukünftig noch mehr in den Fokus rücken wird. Vor allem im Gemüsebereich hat man laut Jan Engelen einiges für die Zukunft vor. „Von den rund 180.000 t Produktvolumen, die wir im Jahr vermarkten, entfallen allein 110.000 t auf Tomaten. Erdbeeren machen wie gesagt aktuell 34.000 t aus, der Rest verteilt sich dann hauptsächlich auf Paprika und Gurken und weitere kleinere Kulturen." Gerade im Gemüsebereich habe sich in den vergangenen 20 Jahren ein umfassender Strukturwandel vollzogen. Dies lasse sich an der Zusammensetzung der Mitgliedsbetriebe leicht erkennen. „Von den insgesamt 165 Mitgliedsbetrieben, die zu Coöperatie Hoogstraten gehören, entfallen 120 Betriebe auf den Erdbeeranbau, die restlichen auf anderes Obst und vor allen Dingen auf Gewächshausgemüse. Das heißt, im Gemüsebereich haben wir deutlich weniger, dafür aber wesentlich größere Betriebe als dies noch vor 20 Jahren der Fall gewesen ist. Nehmen wir nur das Beispiel Tomaten. Von den 187 ha Gesamtfläche an Tomaten entfallen 80 % auf die beiden Großbetriebe Tomeco und Den Berk. Das hat Vorteile, kann aber zu Zeiten eines überversorgten Marktes auch einige Herausforderungen mit sich bringen, wenn zu viel Ware auf einmal in den Markt drängt", sagt Jan Engelen.

5TH INTERNATIONAL
STRAWBERRY CONGRESS

Connecting the dots in a complex world of strawberries

Are you ready to be immersed in the complex yet beautiful world of strawberries?

Join leading experts, fellow growers, and innovative companies from around the world for inspiring sessions on cutting-edge technologies. Connect, learn, and explore new opportunities in an engaging networking environment. Don't miss the chance to be part of it and register now!

Discover the full programme!

ANTWERP BELGIUM

17 - 20 SEPTEMBER 2025

www.iscbelgium.com

Im Gegensatz zu Paprika wirke bei Tomaten allerdings der höhere Grad an Spezialisierung einem zu hohen Preisdruck entgegen. „Von den 187 ha Tomaten, die unsere Mitglieder insgesamt züchten, sind rund 100 ha spezielle Sorten, die sogenannten ‚Specialties'. Und für diese besonderen Produkte kommt normalerweise auch eine andere Preisbildung im Markt zum Tragen, weil es für sie nun einmal keine echte Alternative gibt. Dies ist bei Fleischtomaten und normalen Strauchtomaten, die eher für den Massenmarkt bestimmt sind, natürlich nicht in diesem Maße der Fall", so Jan Engelen weiter.

Fokus auf stärkerer Zusammenarbeit

Die diversen Krisen in den vergangenen Jahren und der dadurch stark erhöhte ökonomische Druck haben auch die Bereitschaft zu verstärkter Zusammenarbeit im Obst- und Gemüsebereich spürbar erhöht. Warum sollte man auch nicht zusammenarbeiten in Bereichen wie dem Vertrieb, in denen dies durchaus sinnvoll ist? Bei Heidelbeeren kommt es in diesem Jahr zu einer solchen Zusammenarbeit zwischen Coöperatie Hoogstraten und BelOrta. „Im Erdbeerbereich verfügen wir bekanntlich über sehr große Mengen, bei den anderen Beeren sieht das jedoch etwas anders aus. Das Volumen bei Heidelbeeren ist zuletzt noch ein wenig mehr zurückgegangen, sodass es einfach mehr Sinn macht, den Vertrieb unserer eigenen Heidelbeer-Produktion in Richtung BelOrta auszulagern. Was den Verkauf und die Absprachen mit dem Lebensmitteleinzelhandel angeht, so sitzen wir natürlich immer mit im Boot", betont Jan Engelen.

Eine andere wichtige Entwicklung sei, dass man erstmals in der Geschichte von Coöperatie Hoogstraten aktiv und gezielt nach neuen Mitgliedern in den Niederlanden Ausschau halte. „Im vergangenen Jahr haben wir eine umfangreiche interne Strategiefindung durchgeführt und sind zu dem Ergebnis gekommen, dass wir zukünftig auch durch das Anwerben von niederländischen Betrieben weiterwachsen wollen. Zwei unserer Mitarbeiter sind nun kontinuierlich im Gespräch mit Erzeugerbetrieben in den Niederlanden, die vom Produktspektrum und von der gesamten Einstellung her gut zu uns passen würden", verrät Jan Engelen. Das Problem sei, dass bei Coöperatie Hoogstraten zwar die Anfuhrmengen von Jahr zu Jahr ansteigen, aber die Zahl der Mitgliedsbetriebe immer weiter zurückgehe. Auf diese Weise werde nicht zuletzt auch das Risiko-Splitting erheblich erschwert. „Gerade im Erdbeerbereich ist es nichts Neues, dass wir nach Erzeugern in den Niederlanden Ausschau halten. Es gibt hier schon länger eine grenzüberschreitende Zusammenarbeit. Dies ist im Segment Paprika aber schon deutlich schwieriger, weil es hier tendenziell große Mengen im Markt mit entsprechend negativen Auswirkungen auf die Preise gibt. Wir bleiben an dem Thema dran und haben auch bereits niederländische Erzeuger zu uns eingeladen, um ihnen zu zeigen, wie das System hier funktioniert", so Jan Engelen. Mit einigen niederländischen Betrieben bzw. Kooperativen wie Oxin Growers gibt es schon vertragliche Vereinbarungen. Dennoch, so betont Jan Engelen, soll das Wachstum keineswegs nur auf die Menge des vermarktbaren Produktvolumens beschränkt sein. „Es geht selbstverständlich auch darum, in den Bereichen Expertise und Spezialisierung gegenseitig voneinander zu lernen und von neuen Impulsen zu profitieren. Dann sind wir fit für die Herausforderungen der Zukunft."

Marketing-Chef Jan Engelen

Ein Großteil der Tomatenproduktion entfällt auf ‚Specialties'.

Wäscheklammern für die perfekte Reife

Tomeco ▶ Im Jahr 2021 hatte der belgische Tomatenspezialist Tomeco, der seine Ware über Coöperatie Hoogstraten vermarktet, mit ersten Versuchen begonnen, auch Mini-Wassermelonen im Gewächshaus zu züchten. Die Ergebnisse waren so vielversprechend, dass man seit 2022 im Rahmen eines lokalen Vertriebsmodells auch leistungsfähige Partner im belgischen Lebensmitteleinzelhandel gefunden hat.

Michael Schotten

Produzent Mitch Vermeiren

Diese hatten sich zu dem ‚Local-for-local'-Modell bekannt und nahmen in der Vergangenheit bereits einen großen Teil der Mini-Wassermelonen unter der Marke ‚Tomélon' ab. Die Mini-Wassermelonen mit einem Fruchtgewicht von ca. 700 g bis ca. 1.500 g – je nach Abnehmer unterscheiden sich die Spezifikationen – haben die perfekte Größe für Singles oder Zweipersonenhaushalte. Sie sind optimal geeignet, wenn man sich entweder eine Frucht teilen oder eine ganze Mini-Wassermelone allein verzehren möchte. Produzent Mitch Vermeiren, der mich kürzlich durch das zehn Hektar große und im Jahr 2016 errichtete Gewächshaus VW Maxburg führte, weiß genau, was erforderlich ist. „Wir haben über einen Zeitraum von mehreren Jahren ausprobiert, worauf es beim Anbau von Mini-Wassermelonen im Gewächshaus ankommt. Dabei haben wir festgestellt, dass sich die Produktion am hohen Draht am besten eignet, da die Früchte sich dadurch besser ernten lassen und der Arbeitsaufwand geringer ist. Das beste Klima ähnelt dem, wie man es von der Gurkenzüchtung im Gewächshaus kennt", sagt Mitch Vermeiren.

Optimale Bedingungen

Um die erforderlichen klimatischen Bedingungen für die im Anbau befindlichen Kulturen herstellen zu können, ist das Gewächshaus durch eine Trennwand in zwei Teile von jeweils fünf Hektar aufgeteilt, „In dieser Saison haben wir fünf Hektar Tomaten, davon ein Hektar Cocktailtomaten, vier Hektar feine Strauchtomaten sowie zweieinhalb Hektar Gurken und etwas mehr als zwei Hektar Mini-Wassermelonen in Produktion", so Vermeiren. Anfangs habe man es auch bei den Mini-Wassermelonen mit dem Klima probiert, das für die Aufzucht von Tomaten erforderlich ist, aber das habe nicht so gut funktioniert. Damit ausschließlich reife Früchte geerntet werden, hat man sich bei Tomeco ein simples, aber sehr effektives Farbsystem ausgedacht. Allerdings mussten dazu viele Wäscheklammern in unterschiedlichen Farben gekauft werden. „Da die Melonen zu unterschiedlichen Zeitpunkten einen Fruchtansatz entwickeln, werden sie mit den farbigen Wäscheklammern markiert. Alle Mitarbeitenden im Gewächshaus wissen dann genau, in welcher Woche sie geerntet werden müssen", sagt Mitch Vermeiren.

Mit der Ernte der Melonen wurde in diesem Jahr in der 25. KW begonnen, die Saison läuft unter normalen Bedingungen bis Mitte September. „Es gibt drei unterschiedliche Sortierungen, die alle von Hand erfolgen. Wenn die Flächen in Zukunft vergrößert werden sollten, müssen wir natürlich über einen höheren Mechanisierungsgrad nachdenken." Die Vorteile der Mini-Wassermelonen liegen buchstäblich auf der Hand: Belgische Mini-Wassermelonen haben eine handlichere Größe und einen intensiveren Geschmack als die südlichen Sorten. Eine dünnere Schale sorgt dafür, dass die Wassermelone mehr Fruchtfleisch enthält. Um eine optimale Qualität zu gewährleisten, wird jede der Mini-Wassermelonen zudem von Hand kontrolliert.

Aber auch unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten kann das Produkt Pluspunkte sammeln. Die kurzen Transportwege im Rahmen des ‚Local-for-local'-Modells bedeuten nämlich nicht nur ein Mehr bei der Qualität und Frische der Produkte, was insbesondere die Verbraucherinnen und Verbraucher freuen dürfte. Letztlich sind die Snack-Melonen auch in ökologischer und ökonomischer Hinsicht wesentlich nachhaltiger als Melonen, die einmal um den halben Erdball oder zumindest über tausende von Kilometern bis zu uns reisen müssen, bis sie in den Regalen der Supermarktketten angekommen sind. ●

Die Mini-Wassermelonen haben ein Fruchtgewicht von ca. 700 g bis 1,5 kg.

Ein Fest für die Sinne

Royakkers | Bestum® ► Als ich kürzlich in Begien unterwegs war, hatte ich Gelegenheit, bei dem auf Weichobst spezialisierten Betrieb Royakkers in der ostflämischen Gemeinde Nazarath-De Pinte vorbeizuschauen. Es handelt sich um einen Mitgliedsbetrieb des exklusiven Vetriebspartners in Belgien, BelOrta, wo eine der derzeit vielversprechendsten Brombeeren, die Clubsorte Bestum®, entwickelt wurde. Die neue Brombeere war während der diesjährigen FRUIT LOGISTICA erstmals dem internationalen Fachpublikum vorgestellt worden. Ich sprach mit Willy Royakkers und seiner Tochter Aline sowie mit BelOrta Sales & Marketing Manager Jo Lambrecht und Didier Lepoutre, Supervisor Market Development & Expansion bei BelOrta.

Michael Schotten

Der Züchter Willy Royakkers begann seine Karriere im Jahr 1986 als Erzeuger von Beerenobst wie Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren. Hierbei lernte er bereits alle Eigenschaften und Merkmale der Pflanzen sowohl theoretisch als auch praktisch kennen. Im Jahr 2017 beschloss er dann, sich ausschließlich auf Brombeeren zu konzentrieren, da es sich hierbei aus seiner Sicht um ein unterschätztes Produkt handelt. Aber um ein Produkt mit großem Potenzial. Seit 2021 sind auch seine Tochter Aline und sein Schwiegersohn im Unternehmen tätig. „Der Name Bestum® leitet sich aus dem Lateinischen ‚Festum' ab, was so viel wie Fest oder Festmahl bedeutet. Mit dem Markennamen möchten wir bewusst auf das besondere Geschmackserlebnis hinweisen, das mit dem Genuss dieser Brombeere verbunden ist", sagt Aline Royakkers.

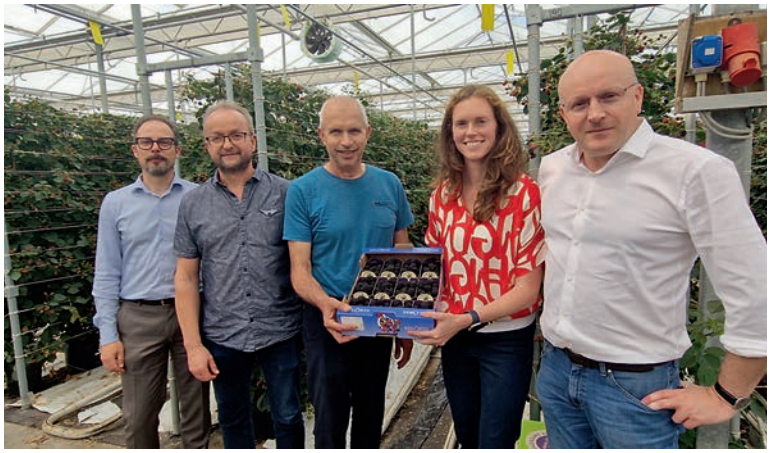
Der eigentliche Sortenname der Brombeere, die in diesem Jahr erstmals in größerem Stil kommerziell angebaut wird, sei aber ‚Solucia', verrät Willy Royakkers. „Entdeckt wurde die Sorte bereits im Jahr 2019 im Rahmen einer Saatgutselektion. Aber es dauert natürlich einige Jahre, bis man eine neue Varietät so umfassend hinsichtlich all ihrer Eigenschaften untersucht hat und charakterisieren kann, um sie dann auch im Markt einzuführen", so Willy Royakkers. Wesentliche Kriterien für die Auswahl einer neuen Sorte sind neben den eigentlichen gärtnerischen Anforderungen wie hoher Ertrag, gute Pflück- und Vermehrungseigenschaften sowie geringe Krankheitsanfälligkeit vor allem auch die Größe, die Festigkeit und das allgemeine optische Erscheinungsbild der Brombeeren. „Und natürlich der Geschmack, denn die Konsumenten sollen die Brombeere schließlich nicht nur einmal, sondern immer wieder kaufen und genießen. Bestum® vereint all diese Kriterien auf sich. Die Brombeere besitzt einerseits Festigkeit, sodass die Pflückschäden bei der Ernte deutlich geringer sind und die Beeren auch über gute Transporteigenschaften verfügen. Dies resultiert am Ende auch in einer längeren Haltbarkeit", ergänzt Aline Royakkers.

Bestum®-Brombeeren überzeugen durch ihren hervorragenden Geschmack, die attraktive, dunkle Ausfärbung und den intensiven Glanz der Früchte.

Vor allem aber überzeugt Bestum® ihr zufolge durch exzellente Geschmackseigenschaften, eine attraktive, dunkle Ausfärbung und einen besonders intensiven Glanz der Früchte. Entscheidend für den Erfolg eines solch hochwertigen Produktes wie Bestum® ist laut Jo Lambrecht, Marketing-Manager bei BelOrta, dass am Ende des Tages alle Beteiligten in der Wertschöpfungskette zufrieden sind. Die Sorte biete den Einzelhändlern ein stabiles Angebot an gleichbleibend süßen Brombeeren in Premium-Qualität, während die Verbraucher ein hervorragendes Geschmackserlebnis genießen könnten. Nur auf diese Weise lasse sich eine dauerhafte Kundenbindung herstellen, betont Jo Lambrecht. Das neue Club-Konzept ist im Übrigen transnational aufgestellt. Bestum® wird nämlich auch in den Niederlanden von einem großen Marktakteur vertrieben.

Ausweitung des Anbaus

Aus Sicht von Didier Lepoutre ist die neue Brombeere für BelOrta



(v.l.) Koen Vanswijgenhoven (VLAM), Didier Lepoutre (BelOrta), Willy und Aline Royakkers und Jo Lambrecht (BelOrta)

ein strategisch sehr wichtiges Produkt. „Für uns als führenden Weichobstanbieter sind der Betrieb Royakkers und die hier kultivierte Bestum®-Brombeere von großer Bedeutung. Als Marktführer mit einem Anteil von rund 90 % am gesamten belgischen Beerenobstangebot (ohne Erdbeeren) bemühen wir uns kontinuierlich darum, besonders hochwertige und für den Handel und die Konsumenten interessante Produkte wie die Premium-Brombeere Bestum® in den Markt zu bringen. Dadurch erhöht sich die Chance auf Wiederholungskäufe beträchtlich."

In Belgien arbeite man bereits mit einer großen Einzelhandelsgruppe zusammen, aber auch Deutschland sei neben anderen europäischen Destinationen ein spannender Markt. „Derzeit bieten wir die Brombeeren in Cardboard Punnets mit einer Grammatur von 125 g an, zukünftig wollen wir Bestum® der Nachfrage im Markt folgend aber auch in Top-Seal-Verpackungen anbieten", ergänzt Jo Lambrecht. Neben einer homogenen und kontinuierlich hohen Produktqualität müsse auch gewährleistet sein, dass die Angebotsmengen und Vermarktungszeiträume den Bedürfnissen des Lebensmitteleinzelhandels entsprechen. Im Betrieb der Familie Royakkers ist der Brombeeranbau, der eine Gesamtfläche von 24.000 m² einnimmt, daher auch auf drei Abteilungen verteilt, die drei unterschiedlichen Produktions- und Erntefenstern entsprechen. „Die erste Abteilung hat eine Fläche von 10.000 m², die zweite von 7.200 m² und die dritte von 6.800 m². In der ersten Abteilung werden die Pflanzen um Weihnachten herum in das Gewächshaus gebracht, die Ernte erfolgt hier von der ersten Maiwoche an bis etwa zum 20. Juli. In der zweiten Abteilung kommen die Pflanzen ca. Mitte März ins Gewächshaus, die Ernte beginnt Mitte Juni und dauert anschließend bis Mitte September. Und in der dritten Abteilung stehen die Pflanzen ab Anfang Juni im Gewächshaus, die Ernte startet dort ca. Mitte August und geht dann normalerweise bis Anfang November", sagt Willy Royakkers.

Wie Himbeeren können auch Brombeeren als Long Canes kultiviert werden, und so macht es auch die Familie Royakkers. Die Brombeerruten werden hierzu im Vorjahr im Topf angezogen, um sie dann einzufrieren und im Folgejahr zu den genannten Zeitpunkten wieder flexibel aufzustellen. Dies ist ein kontinuierlicher Prozess und so steht vor dem Gewächshaus auch eine beeindruckende Anzahl von rund 30.000 Töpfen, in denen die Pflanzen angezogen werden. Ein anderes Thema ist Assimilationsbeleuchtung mit LED-Lampen, die derzeit im Betrieb der Royakkers noch nicht angewendet wird. Denkbar wäre das aber schon, sagt Aline Royakkers. „In einem benachbarten Betrieb, der schon länger Assimilationsbeleuchtung nutzt, wird gerade getestet, ob die LED-Belichtung auch bei unseren Bestum®-Brombeeren eingesetzt werden kann und sich als sinnvoll erweist."

Ausblick

Für den europäischen Brombeermarkt und für führende Anbieter wie BelOrta würde das jedenfalls bedeuten, dass man seine Abhängigkeit von Importen aus dem Süden Europas bzw. Nordafrikas sowie aus der Südlichen Hemisphäre verringern und gleichzeitig den lokalen Anbau im eigenen Land stärken könnte. So, wie es ja auch bei Tomaten der Fall ist, bei denen die Winterproduktion unter Einsatz von Zusatzbelichtung inzwischen fast Normalität ist. „Wir sollten mehr darauf achten, unsere eigenen Produkte in Europa, und in unseren Fall natürlich die belgischen Erzeugnisse, zu stärken und zu unterstützen", sagt Jo Lambrecht.

Mit Blick auf den Brombeerbereich will man sich zunächst darauf konzentrieren, die gewonnenen Erfahrungen mit der neuen Sorte zu nutzen und die Produktion der neuen Club-Brombeere sukzessive aufzubauen „Es gehört zur DNA von BelOrta, dass wir unser Augenmerk auf besonders innovative und erfolgversprechende Produkte richten und dazu gehören die Bestum®-Brombeeren ohne Zweifel dazu. Im Brombeermarkt, und vielleicht bei Beeren schlechthin, kommt es vor allem auf den Geschmack und die Süße des Produktes an. Darauf legen die Konsumenten Wert. Und wenn dann auch noch für die Erzeuger die Parameter stimmen, hat man so etwas wie das ‚goldene Ei' gefunden", sagt Didier Lepoutre mit einem Augenzwinkern. ●

Vor dem Gewächshaus steht eine beeindruckende Anzahl von rund 30.000 Töpfen, in denen die Pflanzen angezogen werden.

Effiziente Prozesse und geschlossene Kreisläufe

VGT ► Wie man auf einer Fläche von 30 ha qualitativ hochwertige Flandria-Blockpaprika unter Berücksichtigung strenger Nachhaltigkeitskriterien anbaut, kann in den Betrieben der „Verenigde Groentetuinders' (VGT), den Vereinigten Gemüsegärtnern, besichtigt werden. Im Rahmen meiner Flandern-Rundreise überquerte ich dabei auch die niederländische Grenze nach Westdorpe, wo VGT Zeeuws-Vlaanderen rote und gelbe Blockpaprika produziert. Im Stammsitz im belgischen Rijkevorsel werden dagegen ausschließlich rote Paprika kultiviert. Der gesamte Absatz der Produktionsmengen läuft tagesaktuell über BelOrta.

Michael Schotten

Der 30 ha große Gewächshauskomplex von VGT liegt zwar in Westdorpe in den Niederlanden, dennoch sind die ‚Verenigde Groentetuinders' ein durch und durch belgisches Unternehmen. Und ein klassischer Familienbetrieb dazu. Im Jahr 2003 schlossen sich vier Erzeuger, die Familien Neyens und Wuyts zusammen und gründeten im flämischen Ort Rijkevorsel VGT. In der ersten Phase wurden dort sieben Hektar Gewächshäuser und eine Verpackungsanlage gebaut, in einem zweiten Schritt kamen 2006 an gleicher Stelle noch einmal acht Hektar hinzu. Im Laufe der Jahre wurde in Rijkevorsel auch in moderne Kraft-Wärme-Kopplungsanlagen (KWK) investiert, im Gartenbau ein bekanntes Verfahren, bei dem Wärme und Strom gleichzeitig aus einem einzigen Energieprozess gewonnen werden. Dies erhöht die Effizienz im Vergleich zur getrennten Erzeugung von Strom und Wärme und führt zu einer optimaleren Nutzung natürlicher Ressourcen. Später wurden auch große Mengen Geld in Photovoltaik-Anlagen auf den Dächern der Lagerhallen investiert. „2014 haben wir schließlich mit dem Bau des ersten 15 ha großen Gewächshauskomplexes in Westdorpe begonnen, ein Jahr später kamen noch einmal 15 ha dazu. In diesen beiden Abteilungen werden nun getrennt voneinander rote und gelbe Paprika angebaut", erläutert Jef Nuyts, Betriebsleiter von VGT Zeeuws-Vlaanderen.

Am Standort Westdorpe baut VGT auf einer Fläche von insgesamt 30 ha rote und gelbe Paprika an.

Um die phytosanitären Risiken auf ein Minimum zu reduzieren, werden am Standort Westdorpe alle Arbeitsprozesse inklusive der Ernte auf zwei separate Teams aufgeteilt, deren Einsatz minutiös geplant wird. Auf Bildschirmen kann die Belegschaft zum Beispiel in Echtzeit verfolgen, wer was, wann und wo in den Gewächshäusern zu tun hat. Auf diese Weise werden auch wichtige Informationen wie etwa zum Düngebedarf der Pflanzen mitgeteilt. „Dies ermöglicht uns eine exakte Planung und Durchführung der Arbeitseinsätze und Zuständigkeiten", ergänzt Jef Nuyts. Die jährliche Produktion beläuft sich dem Betriebsleiter zufolge auf rund 10 Mio kg Paprika jährlich. Damit es noch effizienter geht, hat VGT erst zu Jahresbeginn in die weitere Automatisierung der Arbeitsprozesse investiert. Dank einer automatischen Verpackungs- und Palettier-Maschine gelangen die Paprika nach der manuellen Ernte nun ohne Zwischenstopp in

Bei der roten Paprika handelt es sich um die Sorte ‚Mathieu', die wie die gelbe Varietät ‚Levente' auch zum Ende des Produktionszyklus noch gute Qualtitäten ermöglicht.

Sowohl die gelben als auch die roten Paprika werden auf einem organischen Substrat gezüchtet.

die Verpackungskartons und auf die Paletten, bereit für den Transport zu BelOrta. Dass es trotz aller Automatisierung ohne menschliche Expertise und Arbeit nicht geht, weiß aber auch Jef Nuyts. „Die Pflege der Pflanzen erfordert Präzision, Handarbeit und motivierte Mitarbeiter. Unsere Mitarbeiter schneiden die reifen Früchte von Hand ab und legen sie in den Wagen. Paprikapflanzen können bis zu 4 m hoch werden, weshalb in den Gewächshäusern spezielle selbstfahrende Wagen zum Einsatz kommen."

Nachhaltige Prozesse

Wichtig war dem Unternehmen laut Jef Nuyts immer, die Paprika auf eine möglichst nachhaltige und Ressourcen schonende Weise anzubauen. Der Anbauprozess wird durch Nutzung von Restwärme aus der Industrie, Solarenergie, biologische Schädlingsbekämpfung und Drainagewasser-Rückgewinnung so nachhaltig wie möglich gestaltet. „Wichtig ist in diesem Zusammenhang das nur wenige Kilometer von unserem Gewächshaus entfernte Unternehmen Yara, mit dem wir zusammenarbeiten und das für unseren Betrieb die notwendige Abwärme liefert." Die Gewächshäuser in Westdorpe werden auf diese Weise zu 100 % durch die Nutzung von Abwärme beheizt. „Wir erhalten von Yara das rund 90 °C warme Wasser und nutzen es in den Gewächshäusern. Das ‚kalte' Wasser mit einer Temperatur von nicht mehr als 38 °C speisen wir dann anschließend wieder in den Kreislauf ein." VGT Zeeuws-Vlaanderen verwendet auch das CO_2 von Yara wieder, die Paprikapflanzen wandeln es durch Photosynthese in Sauerstoff um. „Außerdem verwenden wir das Regenwasser, das auf unsere Gewächshäuser fällt und in riesigen Auffangbecken vor den Gewächshäusern gesammelt wird, kontinuierlich in einem geschlossenen Kreislauf wieder. So benötigen wir jährlich kaum zusätzliches Wasser", betont Jef Nuyts.
Darüber hinaus habe VGT Zeeuws-Vlaanderen 1.500 Solarmodule auf dem Dach des Lagers installiert. Das Unternehmen hat ein vollständig geschlossenes System zur Sammlung, Reinigung und Wiederverwendung von Bewässerungswasser installiert. Davon zeugen zwei riesige Tanks, die zusammen ein Fassungsvermögen von 18 Mio l haben.

Warum nur rot und gelb?

Aber warum wird in Rijkevorsel und Westdorpe eigentlich nur roter und gelber und kein grüner oder orangefarbener Paprika angebaut? Das ist laut Jef Nuyts ganz einfach eine persönliche Entscheidung. „Wir haben uns bewusst für rot und gelb entschieden, weil wir diese beiden Farben schon immer für wichtig gehalten haben und es zudem immer besser ist, spezialisierter zu sein, die Dinge dafür aber sehr gut zu machen. Grün und Orange machen eben andere Erzeuger." Dass eine solch große Gewächshausfläche auch viele Arbeitskräfte erforderlich macht, ist nachvollziehbar. „Über das Jahr gerechnet sind zwischen 100 und 130 Arbeitskräfte bei uns tätig, je nachdem, ob es eine etwas ruhigere Periode ist oder eine Saisonspitze zu bewältigen ist", verrät Jef Nuyts. Bei der roten Paprika handelt es sich im Übrigen um die Sorte ‚Mathieu', bei der gelben Paprika um die Sorte ‚Levente'. „Beides sind Sorten, die auch gegen Ende des jährlichen Produktionszyklus noch qualitativ sehr gute Ergebnisse bringen", so Nuyts.
Sowohl die gelben als auch die roten Paprika werden auf einem organischen Substrat gezüchtet, das meist aus Reishülsen, Rinde, Kokosnuss und Holzfasern besteht. Zuvor hatte man Steinwolle verwendet. „Organische Substrate sind einfach nachhaltiger, sie können recht unkompliziert kompostiert werden und sind dann in verschiedenen Bereichen im Gartenbau vielseitig einsetzbar. Mit Blick in die Zukunft haben wir also sicherlich die richtige Entscheidung getroffen", sagt Jef Nuyts abschließend. ●

Jef Nuyts erläutert die komplexen Prozesse im Gewächshaus.

Kosten, Klimawandel, Konsum – Der europäische Birnensektor sucht nach Lösungen

Interpera ► Auf der Interpera-Fachkonferenz, die am 25. Juni im belgischen Hasselt stattfand, diskutierten Experten der Birnenindustrie eine Reihe gemeinsamer Anliegen zur Gegenwart und Zukunft des Sektors. Die Expertinnen und Experten waren sich einig, dass es zahlreiche Herausforderungen zu bewältigen gilt, darunter Arbeitskräftemangel, die Notwendigkeit, die Anbaumethoden angesichts phytosanitärer Beschränkungen anzupassen und das Wassermanagement zu verbessern. Hinzu kommt das wichtige Thema des rückläufigen Konsums, insbesondere bei jungen Menschen.

Michael Schotten

Conference-Birnen geben in Europa immer mehr den Ton an.

Der flämische Landwirtschaftsminister Jo Brouns eröffnete den Interpera-Kongress im Corda Campus, zu dem 160 Fachleute aus elf Ländern nach Belgien gekommen waren. Er lobte die Widerstandsfähigkeit des belgischen Birnensektors und bekräftigte die Bedeutung von Forschung, Innovation, und internationaler Zusammenarbeit. „Im Jahr 2023 generierte die flämische Birnenindustrie einen Umsatz von rund 300 Mio Euro, damit sind Birnen die mit Abstand wichtigsten Früchte in unserem Land. Und Belgien gehört zur Weltspitze, was den Anbau und den Export von Birnen angeht. Ein Jahr später ging die Ernte in Belgien dann aufgrund ungünstiger Witterungsbedingungen um 26 % zurück. Für dieses Jahr sehen die Vorhersagen glücklicherweise wieder besser aus. Resilienz ist eine Eigenschaft, die unseren Sektor in besonderer Weise auszeichnet. Diese Stärke basiert auf verschiedenen Grundpfeilern, insbesondere auf Forschung, Innovation und internationaler Zusammenarbeit, wodurch die wissenschaftlichen Erkenntnisse z.B. zum Klimawandel oder zu Pflanzenschutzfragen miteinander geteilt werden können. Und dann möchte ich auch den Bereich Marketing und Promotion ansprechen. Mit Flanderns Agrar-Marketing-Büro VLAM besitzen wir eine Organisation, die maßgeblich dazu beiträgt, dass belgische Birnen in der ganzen Welt geschätzt und gerne verzehrt werden", sagte Landwirtschaftsminister Brouns in Hasselt. Dennoch gebe es noch viel zu tun, lediglich 11 % der Belgierinnen und Belgier würden aktuell die von der WHO empfohlene Tagesmenge an Obst konsumieren. „Daher werde ich mich auch weiterhin für eine steuerliche Befreiung von Obst und Gemüse in Belgien einsetzen", so Brouns weiter.

Erste Saisonprognosen

Wie jedes Jahr im Rahmen der Interpera gaben Vertreter der sechs wichtigsten Birnenproduktionsländer – Belgien, Spanien, Frankreich, Italien, die Niederlande und Portugal – einen detaillierten Überblick über die vergangene Saison. Fazit: Insgesamt war sie für die meisten Länder zufriedenstellend, trotz anhaltender Hindernisse, die die Produktionsbedingungen zunehmend erschweren. Doch auch auf die bevorstehende Saison wurde wie immer ein Ausblick gewagt.
So rechnet Spanien mit einem Produktionsanstieg von 31 % gegenüber 2024, als das Produktionspotenzial nicht ausgeschöpft werden konnte. In Belgien wird nach einem Rückgang in der vorangegangenen Saison ein Anstieg von 25 % erwartet und in Portugal, das mit seiner fast vollständigen Konzentration auf Rocha-Birnen eine Sonderrolle einnimmt, gehen die Experten davon aus, dass die Mengen im Vergleich zum Vorjahr weitgehend stabil bleiben. Das sortenmäßig stark diversifizierte Frankreich erwartet einen Rückgang um 9 %, aber eine Vergrößerung der Anbaufläche und die Einführung neuer Varietäten. Für Italien liegt ein Anstieg im

Landwirtschaftsminister Jo Brouns eröffnete die Interpera und lobte die Resilienz des Sektors.

Luc Vanoirbeek, VBT-Generalsekretär und leidenschaftlicher Verfechter des Genossenschaftswesens.

VLAM-Chef Filip Fontaine erläuterte in Hasselt, worauf es beim Birnen-Marketing ankommt.

Bereich des Möglichen, die Prognose muss aber später in der Saison bestätigt werden, da die wichtigsten italienischen Sorten spät geerntet werden. Und in den Niederlanden deuten erste Trends auf einen Anstieg hin, nachdem in der vergangenen Saison ein Rückgang von 10 % zu verzeichnen war. Im weiteren Verlauf des Vormittags stellte Dany Bylemans, Geschäftsführer der Forschungsanstalt pcfruit, die Arbeit der Eufrin-Arbeitsgruppe „Digital Orchards" vor und hob dabei Innovationen wie die Schaffung von digitalen Zwillingsplantagen zur Simulation von Parametern, Szenarien und Einschränkungen sowie das noch weitestgehend ungenutzte Potenzial der Agri-Photovoltaik hervor.

Nachdenkliche Worte und zentrale Aufgaben

Luc Vanoirbeek, Generalsekretär des Verbandes der Belgischen Gartenbaugenossenschaften VBT, der den diesjährigen Kongress gemeinsam mit der Branchenorganisation AREFLH ausrichtete, wies in seinem Grußwort auf die besondere Bedeutung des Agrarsektors in einer veränderten Welt hin. Die Landwirtschaft werde neben Energie und Verteidigung zwar als eine der drei Säulen der strategischen Autonomie der EU anerkannt, dennoch geschehe konkret noch nicht genug, so Vanoirbeek. „Während die Landwirtschaft derzeit im Rampenlicht steht, ist ein gewisses Paradoxon zutage getreten. Trotz der Absichten, die die politischen Parteien während des Wahlkampfs geäußert haben, warten wir noch immer auf überzeugende und innovative politische Antworten auf die Schwierigkeiten und Bedenken, die während der Bauernproteste vorgebracht wurden. Die Präsidentin der Europäischen Kommission, Ursula von der Leyen, hat es geschafft, kurzfristige Antworten zu geben, indem sie Vereinfachungen der neuen GAP vorgeschlagen und mit der Einleitung des strategischen Dialogs über die Zukunft der EU-Landwirtschaft eine ehrgeizige Grundlage geschaffen hat. Das ist zu begrüßen. Wir erwarten jedoch weitere Taten für die Landwirtschaft in der kommenden Legislaturperiode." Vor allem die Themen Wasser-Management und mangelnde Möglichkeiten zum Schutz der Pflanzen wurden von den teilnehmenden Referenten kritisch betrachtet. So kritisierte Kris Jans von BelOrta, dass man trotz eines regenreichen Vorjahres auch in Belgien schon wieder über Wassermangel sprechen müsse. Auch von staatlicher Seite müssten in dieser Hinsicht deutlich mehr Anstrengungen unternommen werden, Wasser für längere Trockenphasen zu speichern. Aber auch der Schutz der Obstplantagen bereitet der Birnenbranche Sorgen. Sei es durch den Verlust bestimmter Wirkstoffe, für die es keine wirksamen Alternativen gibt, oder durch die zunehmende Zahl von Krankheiten und Schädlingen, die es zu bekämpfen gelte. Weitere Herausforderungen sind die hohen Arbeitskosten und der Mangel an Arbeitskräften, der zukünftig eine stärkere Automatisierung erforderlich machen wird. Sorge bereitet aber auch der unverändert rückläufige Verbrauch, insbesondere bei jungen Menschen. Zentrale Aufgabe: Die Attraktivität der Birne muss überdacht werden, um neue Verbraucher anzusprechen. In ihren Präsentationen stellten Kris Jans (BelOrta) und Filip Fontaine (VLAM) Verbraucherprofile und Kaufgewohnheiten vor und hoben den Rückgang des Birnenkonsums in den letzten 20 Jahren hervor. Wenn man über Birnen spreche, dann gehe es natürlich um viele Themen, nicht zuletzt auch, in welche Länder man sie exportiere, so Filip Fontaine. Das Ziel des Birnenanbaus sei aber ein anderes. „Sinn und Zweck ist, dass die Produkte gegessen werden. Was mir manchmal dabei etwas zu kurz kommt, ist der Fokus auf Geschmack. Denn die Menschen essen am Ende nur etwas, das sie auch wirklich gerne mögen", so der VLAM-Chef vor dem Hintergrund kontinuierlich sinkender Konsumparameter. Wichtige Faktoren wie die Marktdurchdringung, die Einkaufshäufigkeit und die Ausgaben sind in Belgien seit 2008 nämlich immer weiter zurückgegangen. Das Einzige, was angestiegen ist, ist der Durchschnittspreis. Aber auch von dem Gesundheitskriterium, das durch die Health Claims Verordnung streng reglementiert ist, könnte die Birnenbranche aus Sicht von Filip Fontaine eigentlich viel stärker profitieren. „Die Konsumenten kennen ja die gesundheitlichen Vorzüge von Birnen. Aber dies muss sich auch stärker in ihrem Konsumverhalten niederschlagen." ●