



Der Gemüsebau / Le Maraîcher  
3007 Bern  
031/ 385 36 20  
www.gemuese.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 2'487  
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 22  
Fläche: 77'953 mm<sup>2</sup>

# Biogemüse auf 1000 Hektaren

Grosse Flächen, fruchtbare Marschböden – beste Voraussetzungen für den Anbau von Weizen, Zuckerrüben oder Raps. Doch Rainer Carstens und Paul-Heinrich Dörscher bauen lieber grossflächig Bio-Gemüse an.

Jürgen Beckhoff, Beckhoff Kommunikation, Hamburg

**S**atte Marschböden und topfebene Flächen soweit das Auge reicht – die Region Dithmarschen an der schleswig-holsteinischen Nordseeküste ist ideal für klassischen Ackerbau. Doch auf dem Westhof in Friedrichsgabekoog, der GbR von Rainer Carstens und Paul-Heinrich

Dörscher, sucht man die üblichen Kulturen Weizen und Zuckerrüben vergeblich. Auf einer Fläche von knapp 1000 Hektaren wachsen stattdessen Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen und vor allem Karotten, alles in Bioqualität.

Als Rainer Carstens den 60 ha-Betrieb seiner Eltern 1989 auf Bio umstellte, dominierte auch bei ihm noch Getreide. «Gemüse hatten wir zwar auch, aber immer nur so viel, wie wir über den Hofladen absetzen konnten.» Doch dann brachen Ende der 1980er-Jahre die Getreidepreise massiv ein. «Da wurde mir klar, dass die Standardkulturen gar nicht so sicher sind, wie alle dachten. Deshalb habe ich bewusst einen anderen Weg eingeschlagen und spezialisierte mich auf Gemüse.»

Kohlsetzen an der Nordseeküste.  
Plantation de choux au bord de la mer du Nord. zvg





Der Gemüsebau / Le Maraîcher  
3007 Bern  
031/ 385 36 20  
www.gemuese.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 2'487  
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 22  
Fläche: 77'953 mm<sup>2</sup>

**Wachstum als Selbstläufer**

Dieser Weg war klug gewählt. Denn die Nachfrage nach Biogemüse kam Anfang der 1990er-Jahre richtig in Gang. Neben den treuen Kunden des Hofladens fragten immer häufiger auch Babykosthersteller, Naturkostläden und lokale Supermarktfilialen grössere Mengen an. «Das hiess für uns: Wir brauchen mehr Ware. So sind wir automatisch gewachsen, obwohl das gar nicht unser erklärtes Ziel war», sagt Carstens. Parallel zur Ausweitung der Erzeugung baute er eine Verarbeitungs- und Verpackungslinie auf.

Ein wichtiger Schritt beim rasanten Wachstum des Westhofs war die Gründung einer Gesellschaft bürgerlichen Rechts (GbR) mit dem benachbarten Betrieb von Paul-Heinrich Dörscher im Jahr 2002. Zusätzlich baute Carstens eine Erzeugergemeinschaft mit auf. Etwa 20 Betriebe dieser Gemeinschaft beliefern ihn heute mit Frischgemüse. «Ich bin überzeugt, dass Bauern sich zusammentun müssen, um vom Handel wahrgenommen zu werden. Ich kooperiere gerne, weiss aber auch, dass es vielen Landwirten schwer fällt.»

Heute hat der Westhof über 100 Kunden bundesweit, darunter mehrere grosse Handelsketten. 120 festangestellte Mitarbeiter und genau so viele Saisonarbeitskräfte stehen im Einsatz. Doch Flächenwachstum ist das eine, Biogemüse in Topqualität für den Handel anzubauen das andere. «Vor allem Blumenkohl ist eine echte Herausforderung», sagt Carstens. Denn das Kohlgemüse benötigt sehr viel Stickstoff (>200 kg/ha), der im Ökolandbau eher Mangelware ist. Ausserdem muss das Stickstoff/Kaliumverhältnis stimmen. «Dafür braucht man viel Erfahrung, vor allem, weil das verfügbare N-Angebot je nach Witterung schwer kalkulierbar ist.» Den grossen N-Bedarf deckt Carstens durch den zweijährigen Anbau von Klee-gras/Blühwiesen als Vorfrucht ab, das er auf einer Fläche von 260 ha anbaut. Dazu kommen biologische Dünger wie Vinasse

und Grünschnittkompost, die ein Mal im Rahmen der 5-gliedrigen Fruchtfolge ausgebracht werden. Um den Humusgehalt bei den vielen zehrenden Hackfrüchten zu stabilisieren, bringt Carstens ausserdem Stallmist eines benachbarten Rinderhalters aus. Im Gegenzug erhält der Landwirt den Aufwuchs des Klee-grases als Futter.

**Klima hilft gegen Schädlinge**

Auch Schädlinge wie die Kohlfliege oder der Kohlweissling bereiten Probleme. «Aber wir profitieren hier von der küstennahen Lage, die den Krankheits- und Schädlingsdruck insgesamt recht niedrig hält.» Viel Arbeitszeit geht dagegen in die Unkrautbekämpfung. Neben der üblichen Pflugfurche sind etwa vier Einsätze mit der Hacke und zwei Arbeitsgänge von Hand erforderlich. Entscheidend ist vor allem die mechanische Bekämpfung. «Wenn wir hier den richtigen Zeitpunkt erwischen, kommen wir beim späteren Jäten von Hand mit 80 Arbeitsstunden/ha aus. Wenn nicht, steigt der Arbeitsaufwand schnell auf 200 bis 500 h/ha. Das wird dann richtig teuer.»

Auch bei der umsatzstärksten Kultur des Westhofs, den Biokarotten, ist das Unkraut die grösste Herausforderung. «Hier ist ein sauberer Acker einfach ein Muss», erklärt Carstens, «denn ein grösserer Unkrautbesatz schlägt bei der Karotte sofort auf den Ertrag durch.» Anders als Blumenkohl, der als Jungpflanze gesetzt wird, werden Karotten in Dämmen gesät. Durch die sehr langsame Jugendentwicklung und spät schliessende Bestände hat Unkraut hier leichtes Spiel. Gutes Timing bei den Bekämpfungsmassnahmen ist deshalb elementar. «Das gelingt uns dank unserer langjährigen Erfahrung eigentlich immer ganz gut. Ich glaube fast, dass wir in der Gegend die saubersten Äcker haben.»

Das spiegelt sich auch in den Erträgen wider. Bei Karotten kommt die GbR durchschnittlich auf 500 dt/ha, bei Blumenkohl sind es 15 bis 20 t/ha. Kühlhäuser mit einer Kapazität von 10000 Tonnen ermöglichen



Der Gemüsebau / Le Maraîcher  
 3007 Bern  
 031/ 385 36 20  
 www.gemuese.ch

Medienart: Print  
 Medientyp: Fachpresse  
 Auflage: 2'487  
 Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 541.003  
 Abo-Nr.: 1008268  
 Seite: 22  
 Fläche: 77'953 mm<sup>2</sup>

einen ganzjährigen Verkauf der Karotten und anderer Gemüsearten. Die Karotten werden auf dem Betrieb vollautomatisch gewaschen, sortiert und überwiegend als 1 kg-Beutel abgepackt. Jede Sekunde fallen 2 Beutel aufs Band, 20 Stunden am Tag. «Wichtig ist, dass wir immer liefern können», so Carstens, «sonst ist man schnell raus.» Obwohl sich der Westhof inzwischen eine gewisse Marktposition erarbeitet hat und als Handelspartner geschätzt wird, sind die Preisverhandlungen mit den Grossabnehmern laut Carstens knallhart. «Da geht es oft um einen halben Cent pro Kilogramm, selbst bei gefragten Produkten.»

**50 Prozent höhere Preise für Biokarotten**

Die Preise für Biokarotten liegen etwa 50 Prozent höher als bei konventioneller Ware. Aber es gibt sehr starke Schwankungen, was die Preisverhandlungen häufig zu einer Herausforderung macht. Noch schwieriger ist dies laut Carstens bei Vermarktung von Kohlgemüse. «Je nach Qualität und Marktlage können die Preise hier schon mal zehn oder gar zwanzig Mal höher liegen, als bei konventionellem Kohl. Aber die Preisschwankungen sind einfach enorm in diesem Segment, was es schwer

macht, wirklich gute Preise zu erzielen.»

Mit dem Bau eines 4 ha grossen Gewächshauses im Jahr 2012 hat der Westhof sein Angebot um Biotomaten erweitert, eine Kultur, die beim Handel sehr gefragt ist. Schon vor der ersten Ernte konnte Carstens einen Exklusiv-Vertrag über zwei Jahre mit einer Lebensmittelkette abschliessen.

Aussenstehende sehen die beeindruckenden Dimensionen des Westhofs oft kritisch und fragen sich, ob biologische Landwirtschaft in diesem Massstab wünschenswert ist. Rainer Carstens kann diese Diskussion nicht nachvollziehen: «Wir tun mehr, als es die Richtlinien unseres Verbandes vorschreiben. Meine Erfahrung ist: Es kommt nicht drauf an, ob gross oder klein, sondern ob gut oder schlecht gewirtschaftet wird. Und da haben wir schon das Gefühl und auch den Anspruch, vieles richtig zu machen.» Eine unabhängige Jury bestätigte Anfang des Jahres diesen Anspruch. Die Dörscher & Carstens Bio-GbR erhielt den Förderpreis Ökologischer Landbau 2014. ■

**WEITERE INFOS:**

[www.westhof-bio.de](http://www.westhof-bio.de)



Der Gemüsebau / Le Maraîcher  
3007 Bern  
031/ 385 36 20  
www.gemuese.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 2'487  
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 22  
Fläche: 77'953 mm<sup>2</sup>

### ■ Résumé: Légumes bio sur 1000 hectares

(ep) Au bord de la mer du Nord, là où l'on cultive surtout du blé ou des betteraves sucrières, Rainer Carstens et Paul-Heinrich Dörscher plantent des légumes biologiques, notamment des carottes, sur près de 1000 hectares. Un pas important dans l'expansion rapide de l'exploitation Westhof fut la fondation d'une société de droit civil avec l'exploitation voisine de Paul-Heinrich Dörscher en 2002. De plus, Rainer Carstens a collaboré à la création d'une organisation de producteurs. Environ 20 exploitations membres de cette organisation l'approvisionnent aujourd'hui en légumes frais. L'exploitation Westhof compte plus de 100 clients dans toute l'Allemagne, dont quelques grandes chaînes de distribution. Elle emploie 120 collaborateurs fixes et exactement le même nombre de collaborateurs saisonniers. Concernant la culture, Rainer Carstens souligne que le chou-fleur est particulièrement exigeant, car il nécessite beaucoup d'azote et celui-ci est plutôt rare en culture biologique. Il couvre les grands besoins en azote avec des cultures de trèfle/des jachères fleuries pendant deux ans comme précédent cultural sur une surface de 260 ha. S'ajoutent à cela, des engrais biologiques, tels la vinasse et le compost vert, épandus une fois dans le cadre de l'assolement quinquennal. Afin de stabiliser la teneur en humus, malgré les nombreuses plantes sarclées, Rainer Carstens épand, de plus, du fumier de ferme provenant de l'exploitation d'un éleveur de bovins voisin. Les mauvaises herbes sont éliminées mécaniquement et à la main, le climat assurant une basse pression des ravageurs et des maladies.

Les prix des carottes biologiques sont supérieurs d'environ 50 % à ceux de la marchandise conventionnelle. Néanmoins, les prix des légumes biologiques varient fortement. Selon la qualité et la situation sur le marché, les prix des choux biologiques peuvent ainsi être dix ou même vingt fois plus élevés que ceux des choux conventionnels. Depuis 2012, des tomates sont cultivées dans une serre de 4 ha.