

Fris info

Sommer 2013

Lennart Kaminske – Gärtnerhof Oberweyer

NOVUM



Hauslieferung von Obst und
Gemüse aus ökologischem Anbau



Vielfalt mit Qualität

Gärtnerhof Oberweyer

Ein wunderschöner Maientag – genau das richtige Wetter für einen Ausflug! Der Grund für die „Fahrt ins Blaue“ ist für das Team von NOVUM allerdings ein nützlicher: Besuch beim Bioland-Gärtnerhof Oberweyer. Im kleinen Ort bei Hadamar hat sich vor sechs Jahren Lennart Kaminske mit seiner Gemüse­gärtnerei etabliert und seit drei Jahren gehört er zu den regionalen Frische-Lieferanten von NOVUM.

Der Gärtnerhof von Lennart Kaminske befindet sich in dem kleinen hessischen Ort Oberweyer bei Hadamar im Landkreis Limburg-Weilburg. Zusammen mit drei Mitarbeitern betreibt er dort auf einer Fläche von 5 Hektar biologische Landwirtschaft.



„Schon als 14-jähriger wusste ich, dass ich Gemüsebauer werden will!“

Kaminske erzählt: „Schon als 14-jähriger wusste ich, dass ich Gemüsebauer werden will! Auf einem benachbarten Bioland-Betrieb habe ich schon damals meine Liebe zum Jäten entdeckt.“ Bei dieser frühen Entscheidung ist es auch geblieben. Auf eine landwirtschaftliche Lehre folgte das Studium der Agrarwissenschaft an der landwirtschaftlichen Uni in Witzenhausen. „Ich konnte den Bio-Betrieb in Oberweyer von meiner Vorgängerin übernehmen, die hier bereits 10 Jahre Gemüseanbau betrieben hatte“, beschreibt Kaminske seinen Werdegang. Sein Gemüsebaubetrieb umfasst eine Gesamtfläche von 5 Hektar, davon sind 2 ha Gemüse und 0,8 ha Kartoffeln. „Als Zwischenfrucht säen wir einjähriges Klee gras“, erklärt der Biogärtner. Einen gesunden Boden voller Lebendigkeit zu erhalten ist das Ziel. Dazu gehört eine ausgewogene Fruchtfolge ebenso wie die Düngung ohne chemisch-synthetische Produkte und schonende Bearbeitung der Böden. Bewältigt wird die Arbeit mit einer Halbtagskraft, einer Praktikantin, einem Auszubildenden und ihm selbst. „Es ist sehr viel Handarbeit“, sagt Kaminske, aber: „Gute Planung ist alles.“

Ein Stück außerhalb des Ortes liegen die Beetflächen für Mangold, Möhren, Zuckermais und Kartoffeln. Rosenkohl und Lauch werden gepflanzt, wo im letzten Jahr das Klee gras stand. Der Boden ist feinkrümelig und belebt. „Hierher kommen die Kulturen, die möglichst wenig Bewässerung brauchen“, erklärt der Gärtner. Frühkartoffeln der Sorte „Christa“ wachsen unter Kulturvlies. „Die waren perfekt vorgekeimt“, sagt er stolz. Auch die Radieschen gedeihen unter Vliesabdeckung: „Nächste Woche können wir sie ernten“, meint Kaminske nach einem Probess.

„Wenn wir vorher gewusst hätten, wie viel Arbeit das ist ...“

Erste Station der Besichtigungstour sind jedoch die Gewächshäuser am Ortsrand: Drei große Folienhäuser, zwei kleinere und im Hintergrund ein hohes, traditionelles Gewächshaus, dem aber das Glas fehlt. Der Biogärtner deutet in die Runde: „Wo jetzt die großen Folienhäuser stehen, war früher ein Wäldchen. Wir haben die Fläche gerodet und jedes Jahr ein weiteres Gewächshaus aufgebaut.“

Er deutet auf ein schmales, brachliegendes Stück: „Hier liegen noch einige der Wurzelstöcke. Wenn wir vorher gewusst hätten, wie viel Arbeit das ist ...“ Er zuckt die Achseln. Seine vielen Pläne lässt er sich von überraschenden Ereignissen nicht zerschlagen. Für die Gemüsekultur braucht man Wasser, also musste ein Brunnen her. „Als wir den Brunnen bohren ließen, hatten wir nicht mit so vielen Schwierigkeiten gerechnet.“

Nachdem die ausführende Firma den Standort mit der Wünschelrute bestimmt hatte, schien alles ganz einfach zu sein. „Aber dann traf der Bohrer immer wieder auf Ton-schichten, musste herausgezogen werden und die Bohrung von neuem angesetzt. Bei 65 Metern stießen wir endlich auf das Wasser!“

Die Tomatenreihen, die im ersten Folienhaus stehen, werden davon reichlich brauchen. Noch sind die Pflanzen niedrig, in den nächsten Tagen werden die Schnüre gespannt, an denen sie bis ganz nach oben wachsen sollen. „Wir kultivieren neben der bewährten

Sorte „Anneliese“ auch ein paar ungewöhnlichere Tomaten wie die „Black Cherry“, eine kleinfrüchtige Sorte mit dunklen, sehr süßen Früchten, die „Golden Pearl“ und die rote Datteltomate „Sungrape“.

In den kleineren Häusern werden die Jungpflanzen kultiviert, bis es Zeit ist, sie an ihren endgültigen Platz im großen Folienhaus oder Freilandbeet zu setzen: Verschiedene Kürbisse wie Hokkaido, Butternut und Futsu black, Rot- und Weißkohl, Lauchzwiebeln und die nächste Partie Salate. „Wir haben doppelte Noppenfolie drüber gespannt, aber bei minus 10 °C war das dieses Jahr spannend. Weil es so lange kalt war, sind wir mit den Jungpflanzen auch in Verzug.“ Auch eine Reihe ungewöhnlicher Spezialitäten, wie der Salat „Goldforelle“ warten aufs Auspflanzen: „Diesen Salat hat unser Lehrling angeschleppt“, lacht der Gärtner. „Wir probieren immer mal alte und rare Sorten aus, aber viel Umsatz versprechen wir uns nicht davon.“ Seinen Mitarbeitern lässt er trotzdem immer Raum eigene Ideen einzubringen.







Bio-Anbau ist immer auch mit Forschung verbunden ...

Jetzt, wo es warm wird, wächst alles ganz schnell! Im mittleren Haus gedeihen Kohlrabi, roter und grüner Eichblattsalat. „Die sind nächste Woche soweit, dass man sie ernten kann“, weiß Kaminske. Im dritten Haus sind die ersten Salate der Saison schon abgeerntet. „Da kommen jetzt weitere Tomaten rein.“ Gute Planung ist auch hier außerordentlich wichtig, damit die kostbaren Gewächshausflächen auch ertragreich genutzt werden können.

Eine Reihe von Töpfen steht ebenfalls im Folienhaus: „Das ist Spinat, mit dem meine Freundin Düngeversuche macht“, erklärt der Biogärtner. Die Unterschiede im Wachstum sind deutlich zu erkennen. Im Vergleich gibt es neben ungedüngten Töpfen, solche in denen die Erde mit Ackerbohnen als Schrot oder mit vorgekeimten, dann getrockneten und geschroteten Ackerbohnen sprossen angereichert ist. „Außerdem welche mit Haarmehlpellets“, einer Düngung, die Kaminske selbst bei seinen Gemüsekulturen einsetzt. „Aber da will ich auf Dauer von wegkommen.“ Bio-Anbau ist immer auch mit Forschung verbunden und mit der Bereitschaft, althergebrachte Methoden zu revidieren und im ökologischen Sinne zu verbessern. Im Freiland wachsen unter Vlies Dill und Petersilie, daneben Rucola. Die Mitarbeiter pflanzen Schnittlauch, der wird in wenigen Wochen auf der NOVUM-Liste stehen. „Vielleicht könnte ich noch etwas mehr Rucola säen“, denkt der Gärtner laut nach und stellt dann fest: „Die Zucchini brauchen Wasser!“

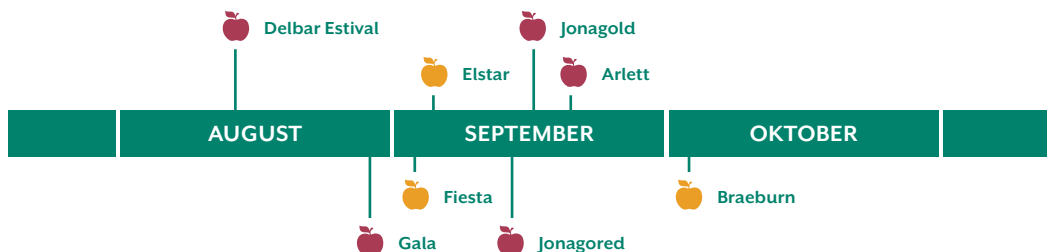
Die Vielfalt seiner Kulturen ist Kaminskes Stärke und erfordert sowohl kurzfristige wie auf lange Sicht angelegte Entschlüsse. Das Wort Planung taucht immer wieder auf: „Das alte Gewächshaus soll mit aufblasbarer Folie ausgestattet werden. Der Bau eines Maschinenschuppens ist beabsichtigt. Und auch am Hof selbst ist noch vieles Baustelle.“ Erst vor gut einem Jahr hat der Betrieb diese Hofstelle bezogen. „Der alte Hof wurde viel zu klein.“ Das Wohnhaus von 1670 hat Kaminske im Innern selbst mit Lehmputz renoviert. Im ehemaligen Stall, wo auch die Karotten gewaschen werden, stapeln sich die Gemüsekisten. Schwalben fliegen durchs offene Fenster ein und aus. Hier führt er seine handbetriebene Erdtopfpresse vor, mit der er die Kulturtöpfe für die Jungpflanzenanzucht produziert. Das sieht recht archaisch aus, aber in der Scheune ist ein neues, supermodernes Kühlhaus eingebaut. Und: „Für die Kartoffeln ist der alte Kartoffelkeller ziemlich perfekt.“ Nun muss noch das Pflaster wieder hergestellt werden, auf der Wiese hinter der Scheune sollen Beerensträucher wachsen. Es ist nicht zu befürchten, dass die Arbeit ausgeht. Pläne gibt es noch jede Menge. Nie jedoch vergisst Lennart Kaminske dabei seine Devise: „Innere und äußere Qualität müssen stimmen.“

— Text: Ulla Grall

Fotos: Johannes Pistorius, Christian Weber

Apfel-Saison auf dem Biohof Speth

Der Sommer steht endlich in den Startlöchern, die Apfel-Saison beginnt. Ab August liefern wir Ihnen folgende Sorten des Bioland-Hofs Speth:



 fein-säuerlich, spritziges Aroma  süsslich-mild, ausgewogenes Aroma

Drei Sorten im Kurzportrait

Braeburn, der Exotische – Im Jahr 1952 in Neuseeland gefunden, vermutlich als Sämling von „Lady Hamilton“. Die anspruchsvolle Sorte braucht ein warmes Klima.

Mittelgroß, länglich, stielbauchig. Schale glatt, gelbgrün, mit 30–70 % braunroter Deckfarbe. Frischer Duft, säuerlich-herb, nach frischem Holz. Geschmack leicht marzipanig. Sehr saftiges Fruchtfleisch und knackiger Biss verleihen dem Apfel einen sehr dynamischen Charakter.

Verwendung als Tafelapfel.

Elstar, der Feine – Eine Kreuzung aus Golden Delicious und Ingrid Marie, 1955 in den Niederlanden entstanden. Seit 1972 verbreitet. Mittelgroß, je nach Pflücktermin flächig kirsch- bis purpurrot oder gelb. Saftig-zarter Biss, exotisch-würziger Duft, süßbetont mit wenig Säure. Verwendung besonders für Rohkost und Salate, da er nicht braun anläuft. Auch nach längerer Lagerung guter Geschmack.

Jonagored, der Zuverlässige – Eine rote Variante des Jonagold, wurde Anfang der 80er Jahre in Belgien entdeckt. Färbt besser aus als der Standard-Jonagold.

Mittelgroß. Dunkles Rot durchsetzt mit sonnengelber Farbe. Knackiger Biss, festes Fruchtfleisch, spritziger Saftaustritt beim Kauen. Erfrischend-fruchtiger Geschmack mit leichter Säure. Verwendung zum Kochen und Backen, sehr lange Lagerfähigkeit.

NOVUM – Das Gemüseabo GmbH
Industriestraße 14
65474 Bischofsheim

Telefon (0 61 44) 3 37 48-0
Fax (0 61 44) 3 37 48-33
info@novum-gemueseabo.de

Unter DE-ÖKO-006 sind wir im Kontrollverfahren gemeldet und damit berechtigt, Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau zu vertreiben.