

Glücklicher Backfisch, Gärtner fürs Leben

Bio ist in aller Munde. Spätestens seit dem Dioxin-Skandal Anfang des Jahres wollen die Verbraucher genau wissen, was auf den Tisch kommt. In der Serie „Alles Bio“ informiert das Tageblatt über regionale Erzeuger, Händler und Direktvermarkter von ökologischen Lebensmitteln. Heute: „Rote Rübe – Schwarzer Rettich“.



Macht Führungen durch Felder und den Betrieb in Rittmarshausen: Gärtnermeister Andreas Backfisch.

© Theodoro da Silva

„Wer einen Tag lang glücklich sein will, der besäuft sich. Wer ein Jahr lang glücklich sein will, der heiratet, und wer ein Leben lang glücklich sein will, der wird Gärtner.“ Andreas Backfisch hat sich für den dritten Weg entschieden. 1997 hat der Gärtnermeister mit Agrarwirt Karl Ohmes, Gründer der Gärtnerei „Rote Rübe – Schwarzer Rettich“, eine Betriebsgemeinschaft gegründet. „Mit einem halben Hektar haben wir angefangen“, erzählt Backfisch. Nach und nach wurden weitere Flächen gepachtet. Heute verfügt der Bioland-Betrieb über 4,5 Hektar Freilandgemüsebau, 2400 Quadratmeter Folienhäuser, 420 Quadratmeter für die Jungpflanzenaufzucht. Hinzu kommen sieben Hektar Weiden und Streuobstwiesen. Mittlerweile sind Ohmes und Backfisch mit ihrem Gemüseanbau die einzigen Vollerwerbsbauern im Dorf. Von Februar bis Dezember bieten sie frisches Gemüse. Rote Rüben und schwarzen Rettich gibt es allerdings nicht mehr.

Beim Weg über das Betriebsgelände am Rand von Rittmarshausen sieht man nicht nur kleine und größere Salatpflanzen, die mit Tröpfenschläuchen nachts – damit kaum etwas verdunstet – mit Wasser versorgt werden. In einem der Folienhäuser besprengt Mitarbeiterin Sarah Clemens Schlangengurken. Je nach Saison gedeihen hier auch Tomaten und Auberginen. Die Auszubildenden Fabian Riemann und Ramona Kempf bereiten ein Folienhaus für die Aufzucht der Kräuter vor. Untypisch für einen Gärtnerbetrieb sei die Tierhaltung im kleinen Rahmen. Backfisch weist auf die Schafe, die auf Zuruf neugierig an den Zaun kommen. Sieben Muttertiere mit ihrem Nachwuchs sind

es, eine Kreuzung mit den Milchschaafen vom Käsehof in Landolfshausen. Unweit davon grasen fünf Mutterkühe, eine Mischung aus Deutsch Angus und Galloway-Rindern. Das Klee gras für die Gründüngung müsse schließlich verwertet werden, sagt Backfisch. Mit dem Mist werden das Gartenland und der Boden in den Folienhäusern gedüngt. Der Kompost vom Gartenland wiederum wird auf die Weideflächen ausgebracht.

Die Schafe dienen außerdem als Rasenmäher: Sie halten das Gras um die Folienhäuser kurz. Ein angenehmer Nebeneffekt: Wo die Paarhufer laufen, werden die Schnecken dezimiert. Schafe und Rinder werden bei der Schlachtere i Kerl in Eber-götzen geschlachtet und direkt vermarktet.

Seit mehreren Jahren setzen Ohmes und Backfisch ausschließlich Ackerbohenschrot vom Biolandhof Müller-Oelbke in Etzenborn als Stickstoff-Zusatzdünger für die anspruchsvollen Gemüsekulturen ein. Wichtig sei es auch, die Fruchtfolge einzuhalten und Klee gras im regelmäßigen Wechsel mit Kohl, Kräutern oder Fenchel zu pflanzen.

Zwölf Mitarbeiter sind in der Gärtnerei beschäftigt. Neben den zwei Betriebsleitern Karl Ohmes (54) und Andreas Backfisch (38) gibt es drei Auszubildende und vier Gärtnerinnen sowie einige Fahrer für den Gemüsetransport und saisonal Aushilfen. „Wer bei uns lernen will, muss auch etwas bieten“, sagt Backfisch. „Die ersten Auszubildenden haben wir vor acht Jahren genommen.“ Aus der gesamten Bundesrepublik kämen sie nach Rittmarshausen. „Hier lernen die Azubis von der Pike auf.“ Angegliedert an den Anbau ist die Direktvermarktung mit dem eigenen Bio-Lieferservice Lotta Karotta, den Backfisch mit seiner Frau Katrin Schlick betreibt.

Ein Drittel seiner Produktion setzt die Bioland-Gärtnerei dorthin ab. Die Hälfte geht zu Naturkost Elkershausen. Die restlichen 20 Prozent werden über den Einzelhandel und Wiederverkäufer vertrieben.

Bei einer Führung über die Hofanlage können sich Interessierte in Gruppen von mindestens zehn Personen in der Gärtnerei über die ökologische Landwirtschaft informieren. Der Betrieb gestaltet auch Rundgänge für Schulklassen und Kindergärten oder fachspezifische Führungen für Studenten und Kollegen. Abwechslung sei garantiert. „Bei uns ist jeder Tag anders“, sagt Andreas Backfisch.

Bioland-Gärtnerei

Rote Rübe – Schwarzer Rettich,
Backfisch-Ohmes GbR
Gartestraße 59,
37120 Rittmarshausen
Telefon und Fax: 0 55 06 / 99 97 54
Internet: roteruebe-schwarzerrettich.de
E-Mail: info@roteruebe-schwarzerrettich.de

Von Ute Lawrenz