

Zu Besuch im größten und modernsten Bio-Glasgewächshaus und ein Rezept für Tomaten-Kürbis-Sugo

Vor Kurzem durfte ich gemeinsam mit REWE Bio zu Benjamin Wagner an den Bodensee reisen. Dort steht seit Neustem das größte und modernste Glasgewächshaus Süddeutschlands. Hier werden exklusiv für REWE Bio, kleine und große Tomaten, rote und gelbe Paprika und Gurken in bester zertifizierter Bio-Naturland-Qualität angebaut. Das Gewächshaus beeindruckt nicht nur durch seine Größe von 40.000 qm, hier treffen auch neuste Technik und modernste Materialien auf nachhaltigen Anbau und ressourcenschonende Produktion. Bei meinem Besuch wurde schnell klar, hier wird nicht nur Bio-Gemüse angebaut, sondern hier sind Menschen am Werk, die Ihren Beruf lieben, denen ihr Produkt am Herzen liegt und die im Bio-Anbau wirklich etwas bewegen wollen. Benjamin Wagner ist Bio-Gemüsegärtner. Für ihn ist nicht nur die Produktion von qualitativ hochwertigen Bio-Gemüse wichtig, sondern auch ein ressourcenschonender und nachhaltiger Kreislauf. Die für die Pflanzen benötigte Wärme, kommt ausschließlich aus einer nahegelegenen Biogasanlage. Dort werden natürlicher Pferdemist und Apfeltrester fermentiert und durch eine Fernwärmeleitung 700m direkt zur Anlage geführt und in einem Wärmepufferspeicher aufgefangen.

Das benötigte Gießwasser wird größtenteils von den Dächern des Gewächshauses gewonnen. So können 80% der benötigten Wassermenge aufgefangen werden. Die restliche Wassermenge kommt aus einem stillgelegten Brunnen. Ein wirklich sehr durchdachtes und sinnvolles System, das nicht nur jährlich 1700 Tonnen frisches und regionales Bio-Gemüse hervorbringt, sondern auch den so wichtigen Umweltaspekt mit einbezieht. Ich, als absoluter Bio-Fan, staunte nicht schlecht, als Benjamin Wagner uns in seinem Gewächshaus



genauer herumführte und alles erklärte. Ich konnte mir vorher bildlich gar nicht vorstellen, was 4 Hektar an Fläche so wirklich bedeuten. Kommt man in die angenehm temperierten Hallen, wird schnell klar, das Gewächshaus ist zwar groß, dennoch wird hier mit viel Liebe zum Detail gearbeitet. Naturland-Betriebe arbeiten zu 100% biologisch, wodurch die Kontamination oder die Verwechslung mit Nicht Bio-Gemüse ausgeschlossen wird. Auch wird auf Bio-Gemüse verzichtet, das sich gerade in der Umstellungsphase von konventionell auf Bio-Standard befindet. REWE Bio setzt sich seit vielen Jahren selber sehr hohe Standards, die deutlich über denen der EU-Öko-Verordnungen liegen.



Diese sind bereits sehr streng formuliert, jedoch hat REWE als Unternehmen eigene zukunftsorientierte Werte und Richtlinien im Bio-Bereich entwickelt, die einen hohen Standard mit ausgesprochener guter Qualität garantieren. Für mich als Verbraucher ist das eine wertvolle Information, die mir vorher nur wenig bekannt war. Die Standards von Naturland-Betrieben sind somit höher, als die von der EU-Öko-Verordnung vorgeschrieben. So bauen Betriebe, die Naturland zertifiziert sind, ihr Gemüse auf natürlichen Böden an. Also nicht in Säcken

oder Containern. Die Pflanzen wachsen in dem Boden, der in dieser Region existiert. Bei Benjamin Wagner wurde der Boden nach dem Bau des Gewächshauses mit Erde aus der Region wieder aufgefüllt. Die Pflanzen wachsen also in einem natürlichen Erdreich, wo sie sich besonders wohl fühlen. Naturland-Betriebe setzen auch auf eine nachhaltige Wassernutzung, die z.B. in der EU-Öko-Verordnung nicht vorgeschrieben ist. Sie umfassen unter anderem einen genauen Wassermanagement-Plan, als auch den Einsatz effizienter und wassersparender Bewässerungssysteme. Auch die transparente Rückverfolgung wird in Naturland-Betrieben weltweit garantiert. Die gesamte Lieferkette muss nachzuvollziehen sein. Dafür muss der Betrieb Qualitätsmanagement-Systeme installieren, um dies lückenlos gewährleisten zu können. Ein gutes System, das ich persönlich, gerade in puncto Verbrauchersicherheit, sehr wichtig finde. Mein Tag im Gewächshaus hat mich nachhaltig

beeindruckt. Auch, weil der Anbau von Bio-Gemüse um einiges aufwändiger und auch kostspieliger ist, als der konventionelle Anbau.

Um die Bestäubung der Pflanzen zu gewährleisten, setzt Benjamin Wagner ausschließlich Hummeln ein. Die fühlen sich im Gewächshaus besonders wohl und machen perfekt ihren Job. Wieder einmal wird mir klar, wie wichtig die bestäubenden Insekten sind. Ohne sie, gibt es kein Gemüse! Ein gesundes und optimales Pflanzenwachstum ist natürlich die Voraussetzung für schmackhaftes Gemüse. Um seinen Gemüsebestand gegen Schädlinge zu schützen, setzt Benjamin Wagner Nützlinge und Parasiten ein. Hier muss man sich gut auskennen und viel Erfahrung im Gemüseanbau mitbringen, denn er muss genau wissen, wann und wie genau welcher Nützling oder Parasit eingesetzt wird.





So verhindert er auf natürliche Weise, dass sich Schädlinge ausbreiten und seine Ernte befallen. Mich als Endverbraucher hat das sehr beeindruckt. Bleibt noch am Ende die Frage, warum eigentlich das Bio-Gemüse fast immer noch in Plastik verpackt wird. Vor Ort sprachen wir auch dieses Thema an. Leider ist es immer noch ein logistisches Thema, an dem aber mit Hochdruck gearbeitet wird. Benjamin Wagner verzichtet z.B. auf das Einschweißen seiner Gurken. Für alles andere wird bereits nach Lösungswegen gesucht. Mich persönlich würde

eine sehr baldige Lösung ebenfalls sehr freuen. Gleich nach meinem Urlaub zog es mich natürlich in meinen REWE Markt am Duvenstedter Brook, um für Euch ein köstliches Rezept aus Bio-Tomaten und Bio-Kürbis zu zaubern.

Tagliatelle mit Tomaten-Kürbis-Sugo direkt aus Schleswig Holstein!

Zutaten / 4-5 Pers. , 600g Cherry-Tomaten von REWE Bio, 400g Hokkaidokürbis, 100g Tomatenpüree, 2 Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, 100 ml Johannisbeersaft, 300 ml Gemüsefond, 2-3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 1 TL Majoran, 1 TL Thymian



Zubereitung

Olivenöl in einen großen Topf geben, auf mittlere Flamme stellen, Knoblauch und Zwiebeln abziehen und fein hacken zum Öl geben und 2 min glasig dünsten. Die Tomaten und den Kürbis gut waschen, den Kürbis in kleine mundgerechte Stücke schneiden und die Tomaten vierteln. Das Lorbeerblatt, den Majoran und den Thymian zu den Zwiebeln geben. Den Herd hochstellen. Jetzt die Tomaten und den Kürbis hinzugeben und 2-3 min. weiter garen. Das Tomatenpüree hinzugeben und mit Johannisbeersaft ablöschen. Das ganze 3-4 min. köcheln lassen, danach mit dem Gemüse-Fond ablöschen. Salz und Pfeffer hinzugeben, wieder auf mittlere bis niedrigere Hitze stellen und 25-30 min. köcheln lassen.



10 min. vor Garendes das Pastawasser aufsetzen. Nudeln nach Packungsanleitung „al dente“ garen. Die Tagliatelle auf die Teller verteilen und Tomaten-Kürbis-Sugo rübergeben. Fertig. Wer mag, kann das Ganze noch mit etwas Parmesan garnieren. Ein unglaublich tolles und alltagstaugliches Rezept. Die Tomate wird besonders durch den Kürbis im Geschmack unterstützt und das Aroma der Soße ist besonders raffiniert.

Mir hat der transparente Blick hinter die Kulissen des modernsten und größten Bio-Glasgewächshauses mit REWE Bio sehr gut gefallen. Ich kaufe lieber eine Bio-Tomate aus nachhaltigen und Ressourcen schonenden, regionalem Anbau, als eine Bio-Tomate, die z.B. aus Spanien kommt. Das ist aber meine ganz persönliche Vorliebe. Und wenn Du beim nächsten Einkauf leckere Bio-Tomaten und Bio-Kürbis entdecken solltest, dann probiere unbedingt mein Rezept mal aus und koche Dir was Schönes, denn bestes Bio-Gemüse ist immer eine gute Idee!

Macht Euch einen wunderbaren Tag

Martina