



Die Augen von Biogärtner Christian Herb leuchten, wenn er über die Vielfalt spricht.



Die Vielfalt sieht nicht nur hübsch aus, sie bringt auch Abwechslung und viele verschiedene genetische Eigenschaften.



Die „Green Sausage“ ist eine Augenweide am Strauch und im Salat und dazu noch ein Geschmackserlebnis.

Bio-Gärtnerei Christian Herb: Bunte Tomatenvielfalt

„Wir lieben die Vielfalt“, lautet der Slogan und das Geschäftsmodell der Bio-Gärtnerei Herb in Kempten. Kunden können zwischen 300 Tomatensorten, 700 Kräutern, zahlreichen teils seltenen alten Gemüsesorten und Zierpflanzen wählen. Christian Herb kennt sie alle und macht neugierige Hobbygärtner zu (Mit-)Botschaftern der Vielfalt. In dem kleinen Spezialsegment ist er sehr erfolgreich.

Die Vielfalt liegt an einem sonnigen Septembertag in Form von 16 Tomatensorten appetitlich und farbenfroh auf dem Tisch: gelb, grün, rot und fast schwarz – klein und groß. Mehr als 30 Interessierte sind zur Tomatenverkostung gekommen. Christian Herb kultiviert 300 Tomatensorten. „200 davon schmecken mir saugut und der Rest hat andere Vorteile“, scherzt er. Bei der Verkostung geht es los mit „Resi Gold“, die widerstandsfähig gegen Kraut- und Braunfäule ist, eine der häufigsten Krankheiten von Tomaten. „Nasse Blätter sind das Problem“, erklärt Herb. „Der Pilz wird meist mit Regen- oder Gießwasser vom Boden auf die Pflanze übertragen. Ein Dach über der Tomate ist der beste Schutz dagegen.“ Das muss nicht immer ein Gewächshaus sein, ein kleines Überdach vom Haus oder Balkon reicht schon aus. Für den Anbau im Freiland eignen sich allerdings nur sehr wenige Sorten: eben die „Resi“ sowie die kleinen Wildtomaten „Golden Current“ und „Rote Murrel“.

Vom Anbau bis zur Ernte

Doch Resi ist nicht nur robust und ertragreich, sondern auch herrlich fruchtig und süß im Geschmack. Während der Betriebsleiter noch über die Tomatensorte spricht, werden die kleinen runden Früchte schon von einer Teilnehmerin in Stücke geschnitten. Tomatenduft liegt in der Luft und jeder probiert neugierig. Mmmh – Viele geraten direkt ins Schwärmen und machen einen Kreis um das Plus auf dem vorbereiteten Fahrplan für die Verkostung. Herb beschreibt weiterhin, welche Besonderheiten und Vorteile die 15 anderen Tomatensorten haben. Die „Hormosa“ ist beispielsweise sehr früh reif, eher fleischige Tomaten wie das „Ochsenherz“ eignen sich besonders gut für Soßen und Bruschetta, aromareiche, kleine Sorten wie „Cilegia“ und „Schwarze Kische“ zum Naschen.

Zudem erfahren die Teilnehmerinnen und Teilnehmer alles Wichtige zum Tomatenanbau. Die Aussaat sollte Mitte Februar (Gewächshaus) bis Mitte März (Freiland) erfolgen. Zur Keimung liebt es die Tomate warm, 22 bis 23 Grad. Nach circa 14 Tagen sollten die kleinen Pflänzchen dann pikiert werden und anschließend einen neuen Standort bei circa 15 Grad finden.

Bleibt das Pflänzchen in der Wärme, wächst es sehr rasch mit dünnem Stängel; der „Kältereiz“ bei etwa 15 Grad sorgt für ein langsames Wachstum und dickere Stiele. „Ach so“, staunen

einige der Hobbygärtnerinnen und -gärtner: „Deshalb!“ Dem ersten Aha-Effekt folgen gleich weitere. Von A wie Aussaat bis Z wie „(Rotes) Zebra“ erklärt Herb alles rund um Pflege, Schädlinge und Krankheiten. Wie dünge ich am besten? Wie stelle ich es an, dass die reiche Ernte nicht während, sondern nach meinem Urlaub erfolgt? Bei welchen Sorten muss ich ausweichen und welche Fruchtfolge ist empfehlenswert? Auf alle Fragen, die zahlreich auch aus dem Publikum kommen, hat Herb kreative Antworten. Einer der häufigsten Schädlinge für Tomaten ist beispielsweise die weiße Fliege. Die Empfehlung des Biogärtners: Schlupfwespen als Nützlinge, die man unter anderem im Internet problemlos bestellen kann. Und die bleiben im Gewächshaus oder Garten? „Ja freilich, solange es Freibier gibt“, erklärt Herb. Die Gelege der weißen Fliege sind für die Schlupfwespen ein Leckerbissen und eine Brutstätte. Solange es Schädlinge gibt, bleiben die Nützlinge ganz freiwillig vor Ort.

Viele Favoriten

Der Geschmack und die Konsistenz der Tomaten stehen zwischen den weiteren Fachinformationen immer wieder im Mittelpunkt. Sie unterscheiden sich erheblich: süß, säuerlich, fruchtig, saftig und/oder mehlig. Was gefällt und persönlich favorisiert wird, darüber gehen die Meinungen weit auseinander. Die Teilnehmenden überraschen diese unterschiedlichen

„Wir machen keine Masse, sondern Klasse und Vielfalt.“



Die Samen von 300 verschiedenen Tomatensorten gibt es nicht nur im Kemptener Laden, sondern auch im Online-Shop und auf vielen Märkten.



Ein weiterer Schwerpunkt der Bio-Gärtnerei Herb sind Kräuter: circa 700 verschiedene Sorten sind im Angebot.



Auch alle Zierpflanzen gibt es in Bioqualität. Man findet sie teilweise in Supermärkten von Dennree.

Vorlieben, Bio-Gärtner Herb kennt das schon und wird dadurch in seinem Einsatz und Enthusiasmus für die Vielfalt bestätigt. Die Sorte „Blue Osu“ wollte er beispielsweise schon mal aus dem Programm werfen, weil er sie persönlich nicht sonderlich mochte. Aber seine Kundinnen und Kunden! Deshalb baut er sie weiterhin an.

Früher lieferte die Gärtnerei Herb vor allem an große Supermarktketten. „Inzwischen sind meine Zielgruppe überwiegend Privatpersonen und Hobbygärtnerinnen und -gärtner“, so Herb. Er ist froh darüber, denn er liebt den direkten Kundenkontakt und die Rückmeldung. So gehen die Fachgespräche nach der Tomatenverkostung auch noch lange weiter. Die Kunden tauschen sich untereinander und mit dem Kollegen über ihre Erfahrungen aus. Um alle Fragen praxisnah beantworten zu können, probiert Herb vieles unter den Bedingungen der Kleingärtner

„Der Anteil des Internetgeschäfts steigt kontinuierlich an.“

aus, zum Beispiel den Anbau von Gemüse und Kräutern im Hochbeet. „So kann ich reale Tipps weitergeben, die nicht aus dem Glashaus sind“, scherzt der Profi. Seine Spezialitäten verkauft er nicht nur im eigenen Laden in Kempten, sondern auch auf vielen Märkten und Messen im gesamten Bundesgebiet. So sind schon viele Stammkunden zu ihm gekommen. Zudem steigt der Anteil des Geschäfts über das Internet seit Jahren kontinuierlich an und liegt derzeit schon bei etwa 25 Prozent.

Bio-Gärtnerei Christian Herb

Christian Herb
Heiligkreuzerstraße 70
87439 Kempten
Telefon: 08 31 – 93 33 1
E-Mail: versand@bio-kraeuter.de
www.bio-kraeuter.de

demoSPEZIAL 14/2017 (Oktober 2017)

Text: Hella Hansen (FiBL)
Fotos: Hella Hansen (1, 4); Bio-Gärtnerei Herb (2, 3, 5, 6)
Konzept, Redaktion und Gestaltung: m&p: public relations
Ansprechpartnerinnen: Kathrin Billgen und Sarah Reinhart

Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau

Immer mehr Menschen wollen wissen, wo und wie ihre Lebensmittel erzeugt und verarbeitet werden. Das geht am besten „vor Ort“, zum Beispiel in der Bio-Gärtnerei Christian Herb und 239 weiteren Demonstrationsbetrieben Ökologischer Landbau. Das ist ein bundesweit koordiniertes Netzwerk praktischer und authentischer Information und Kommunikation für alle, die an nachhaltiger Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung interessiert sind. Unter dem Motto „Bio live erleben!“ zeigen die „Demobetriebe“ wie weit gefächert der ökologische Landbau ist und wie er funktioniert. Die Türen und Tore der ausgewählten Bauern, Gärtner, Imker und Winzer sind für alle geöffnet: Kindergartengruppen, Schulklassen, Verbrauchergruppen, aber auch Fachleute aus der Land- und Ernährungswirtschaft und nicht zuletzt die Medien sind herzlich eingeladen – zu planmäßigen, aber auch zu individuell vereinbarten Terminen. Alle Informationen: www.demonstrationsbetriebe.de
www.bio-live-erleben.de

Bundesprogramm (BÖLN)

Das Netzwerk der Demonstrationsbetriebe ist ein Projekt des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Dieses Programm wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) finanziert und von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) umgesetzt. Mit der zentralen Steuerung der Demonstrationsbetriebe beauftragt die BLE eine so genannte Koordinationsstelle. Alle Informationen: www.bundesprogramm.de

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Geschäftsstelle BÖLN (Herausgeber)
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
boeln@ble.de
© BLE 2017

Koordinationsstelle Demonstrationsbetriebe

[m&p: public relations GmbH | FiBL Projekte GmbH]
E-Mail: info@demonstrationsbetriebe.de