

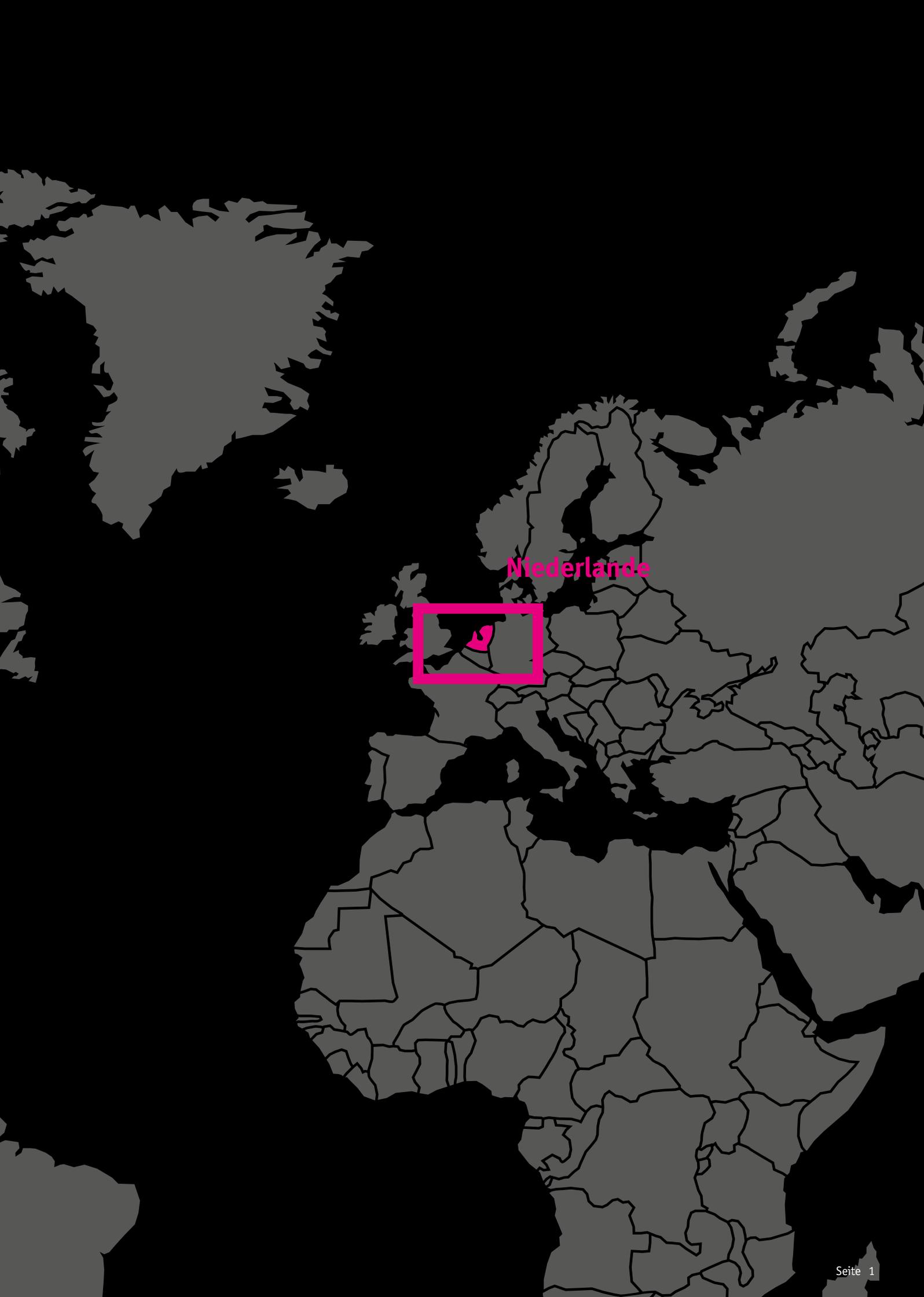
BioTropic

BIO FÜR EINE WELT



**Eine Reise in die Niederlande
– Obst und Gemüse aus dem Nachbarland**

13. und 14. September 2012



Niederlande

Eine Reise in die Niederlande – Obst und Gemüse aus dem Nachbarland

Obst und Gemüse aus Holland hat in den Augen deutscher Endverbraucher einen „gewissen Beigeschmack“ und gerade bei den Bio-Konsumenten einen schlechten Ruf. An riesige Gewächshäuser, die nachts beleuchtet sind, deren hochgezüchtete Gewächse auf künstlichen Substraten wachsen und durch chemische Nährlösungen Höchstleistungen erbringen, denkt man da. Jeder hat das Bild im Kopf von der „schnittfestes Wasser“ genannten Massentomate, die zwar wunderschön aussieht – eine wie die andere – aber außer ihrer dekorativen Eigenschaft keine Geschmacksqualitäten mit sich bringt. Lebensmittel sind halt keine Blumen!

Es stimmt: Die Niederländer waren schon immer fortschrittlich, technisch auf dem allerneuesten Stand und haben wirtschaftlich die Nase vorn. Was sie machen, machen sie intensiv, mit ganzem Herzen und mit Hand und Fuß. Das hatte in der Vergangenheit nicht nur positive Auswirkungen. Diese Entwicklung hat viele Niederländer zum konsequenten Umdenken gebracht und gerade in Holland für eine Gegenbewegung zur Massenproduktion geführt. Wie immer bei den Holländern machen sie auch dies äußerst professionell, mit Begeisterung und Einfallsreichtum.

Wir müssen die Endverbraucher überzeugen: Aus Holland stammen viele wunderbare Bio-Produkte, die obendrein sehr regional sind. Denn nur weil Holland ein anderes Land ist, sind die Produkte von dort nicht automatisch weit entfernt. Holland ist nah und der Apfel aus Holland ist gerade für uns im Westen ansässige Unternehmen und Menschen regionaler als jeder Apfel vom Bodensee.



Die Reiseroute

Donnerstag 13. September

Morgens	Ankunft bei BioTropic in Duisburg Besichtigung der Bananenreiferei und des Lagers in Duisburg	Seite 5
Mittags	Fahrt zum BioTropic Büro in den Niederlanden Gesprächsaustausch zwischen Kunden und BioTropic-Mitarbeitern mit anschließender Besichtigung der Spedition Goes	Seite 7
Abends	Fahrt nach Amsterdam Bootsrundfahrt und gemeinsames Essen	Seite 8

Freitag 14. September

Morgens	Fahrt zur Apfelplantage „De Olmenhorst“ Führung durch die Plantage mit anschließendem Mittagessen	Seite 9
Mittags	Fahrt nach „Groenland“ Besichtigung der Gewächshäuser von Ron van Dijk	Seite 15
Nachmittags	Rückreise	



Die Reisegruppe

Firma

Teilnehmer

Bois	Kazim Kaya
E.L.D.	Bastian Schneider
Naturkost Elkershausen	Gabriel Meister
Naturkost Erfurt	Ralph Gollasch
Naturkost West	Jessica Exler
Ökoring	Le Manh Cuong
Phönix	Matthias Schenk
Terra Naturkost	Tobias Viehrig
BioTropic Niederlande	Ronald Vianen
BioTropic Niederlande	Joep van Koevorden
BioTropic Niederlande	Maurice Honselaar
BioTropic Duisburg	Andree Mols
BioTropic Duisburg	Sascha Suler
BioTropic Duisburg	Regina Kerz



Donnerstag 13. September 2012

Besuch bei BioTropic Duisburg

Bereits am Vorabend sind einige Teilnehmer der BioTropic-Reise in Duisburg eingetroffen.

Am Donnerstagmorgen ging es direkt ins Lager und die Bananenreiferei. Im Lager konnten sich alle von der Qualität der zur Auslieferung bereitstehenden Ware überzeugen und die Packstation, in der gerade Ingwer verpackt wurde, besichtigen.



Besuch bei BioTropic Duisburg

Die Bananenreiferei besteht aus derzeit acht Reifekammern, in denen rund um die Uhr grüne Bananen verkaufsfertig gereift werden.

Die einzelnen Reifekammern wirken eher unspektakulär. Es steckt aber eine hochentwickelte Technik dahinter, die auf den ersten Blick nicht sichtbar ist. Z.B. kann die komplette Reifung aus dem Büro oder von unterwegs per Computer gesteuert werden. Fingerspitzengefühl und Know-how des Bananenreifers spielen dabei eine große Rolle.



Besuch bei BioTropic NL

Um die Mittagszeit machten sich alle Teilnehmer auf den Weg in die Niederlande. Nach gut zwei Stunden erreichten wir das BioTropic NL Büro in De Meern. Nach einem kurzen Treffen im Besprechungsraum besichtigten wir das Lager der Spedition Goes, in deren Gebäude sich das BioTropic-Büro befindet. BioTropic NL arbeitet sehr eng mit Goes zusammen und nutzt vor allem die Lagermöglichkeiten in De Meern für die Überseeware. Frau Goes durften wir auch kennenlernen – sie stellte uns das Dispositionsbüro vor.



Fahrt nach Amsterdam

Am Abend reisten wir weiter nach Amsterdam und unternahmen dort eine Bootsfahrt inklusive Abendessen an Bord. In der entspannten Abendstimmung konnten Themen und Kontakte vertieft werden für die im Geschäftsalltag wenig Platz ist.



Besuch auf dem „Landgoed De Olmenhorst“

Bei unserm Besuch auf dem 20km vom Meer entfernten „Landgoed De Olmenhorst“ am Freitagmorgen begleitete uns typisch niederländisches Wetter: Wind, Sonne und Regen. Wir wurden von Florian de Clerq begrüßt, der den Betrieb bereits in der 5. Generation fortführt. Bei typischem Apfelkuchen berichtete er uns zunächst über sein Lebens als Apfelbauer und wie er ein solcher geworden ist.



Besuch auf dem „Landgoed De Olmenhorst“

Im Gespräch mit Florian de Clerq erfahren wir alles Wissenswerte über den Hof. Bereits 1854 hat sein Ururgroßvater das Grundstück gekauft. Angefangen hat alles mit 180 ha Polderfläche. Nach 10 Jahren wurde die Fläche auf 60 ha reduziert. Aber erst 1880 wurde die erste Obstplantage angelegt. Die Bäume von heute stammen aus den 50er und 60er Jahren des letzten Jahrhunderts. Alle Birnbäume wurden von Florian de Clerqs Vater angebaut. Zu den Birnen beschreibt er uns sehr anschaulich wann der „Genussmoment“ für eine reife Birne ist und wie wir ihre optimale Reife feststellen. Seither sehen wir die Frucht im neuen Licht.



Besuch auf dem „Landgoed De Olmenhorst“

„**Der Obstbau ist ein wunderbares Fach**“ erklärt Florian de Clerq – schon der schönen Produkte wegen. Aber er ist ein hartes Brot als Beruf wegen der Ertragsschwankungen. Ein später Frost kann die Erträge in den Keller treiben. Das ist der Grund weshalb er ein ganzheitliches Hofkonzept unterhält, indem der Endverbraucher eingeschlossen ist.

Nachhaltigkeit ist die Hauptaufgabe, der Florian de Clerq sich verschrieben hat. Als Familienbetrieb ist es nur logisch biologisch zu wirtschaften. Darin gehen seine weiteren Ideen auf, die auf dem Hof umgesetzt werden, z.B. das Selbstpflücken in den Plantagen und das Angebot von Patenbäumen. Der eigene Hofladen lädt zum Erwerb von Bio-Produkten und anderen Dingen ein, die das Leben schöner machen. Im Café kann drinnen und draußen köstlicher Apfelkuchen genossen werden.

Die Patenbäume sind eine wunderbare Idee, bei der Eltern die Möglichkeit haben ihre Kinder für einen vernünftigen Umgang mit der Natur zu sensibilisieren und spielerisch und im Erlebnis zu vermitteln.



Besuch auf dem „Landgoed De Olmenhorst“

Auch Festlichkeiten können auf dem Hof veranstaltet werden.

Besonders stimmungsvoll ist die Veranstaltung von Hochzeitszeremonien an einem besonderen Platz in einer alten Birnenplantage, die zwar keine großen Ertrag mehr einbringt, aber durch die hohen umgebenden Hecken fast wie eine Kathedrale wirkt.

Gerne würde Florian de Clerq auch die Trauungs-Zeremonien durchführen, aber er kann nicht alles gleich gut machen, erklärt er uns mit einem Augenzwinkern.



Besuch auf dem „Landgoed De Olmenhorst“



Besuch auf dem „Landgoed De Olmenhorst“

Auch Florian de Clerq möchte den Hof an seine Nachfahren weitergeben. Seine Kinder arbeiten bereits in dem Unternehmen mit und sicherlich folgen weitere Generationen, an die es sich lohnt den Gedanken der Nachhaltigkeit weiterzugeben.



Besuch bei „Groenland“

Eine völlig andere Welt betreten wir am Nachmittag bei „Groenland“. Ron van Dijk betreibt sein Gewächshaus nach demeter-Richtlinien. Hier erreichen uns weniger die romantischen Gedanken der Naturverbundenheit als Funktion und Technik der Landwirtschaft. Dies bringt die Kultur der Produkte mit sich. Anders als einheimische Äpfel und Birnen, können die wärmeliebenden Paprika und Tomaten in unseren Breitengraden nur in Gewächshausatmosphäre ertragreich kultiviert werden.



Besuch bei „Groenland“

Ron van Dijks Groenland-Hof befindet sich in der Nähe der Stadt Utrecht im Zentrum der Niederlande. In seinem Gewächshaus wachsen Paprika, Ramiro-Paprika und diverse Strauchtomatensorten wie Cocktailtomaten, Romatomen und Minipflaumentomen.

Die Gewächshäuser sind in mehrere Einheiten unterteilt, die durch Tore getrennt sind. Damit hat er den Vorteil, dass eventuell auftretende Pflanzenkrankheiten sich nicht einfach von einer Sorte auf die andere verbreiten können. Gleichzeitig lässt sich die Wärme besser im Haus halten, Energie wird gespart. Darüber hinaus sind seine Gewächshäuser mit einem isolierenden Energieschirm ausgestattet. Er speichert die Wärme und wirkt bei starker Sonnenstrahlung zusätzlich als Schattenspender.



Besuch bei „Groenland“

Geboren und aufgewachsen ist Ron van Dijk auf dem Betrieb seiner Eltern, die selbst schon biologisch gewirtschaftet haben. Ihm war es daher schnell klar, dass er Bio-Landwirt werden wollte. Er musste also nie umstellen, der Betrieb war immer schon Bio.

Rons Vater hat bereits im Jahr 1970 angefangen den Betrieb biologisch zu bewirtschaften und war einer der ersten Bio-Gewächshausanbauer Europas.



Besuch bei „Groenland“

Wir lernen, dass sowohl gelbe, orange und rote Paprika vorher grün waren. Die grünen Paprika sind die noch unreifen Früchte. Reif sind sie erst, wenn sie vollgelb, orange oder rot sind. Erst dann haben sie Aroma und das süße Fruchtfleisch entwickelt.

In einem Gewächshaus ist von der Bewässerung über die Wärmeerzeugung bis hin zur Ernte viel Technik und menschlicher Einfluss nötig. Dabei spielt die ökologische und energiesparende Bewirtschaftung eine besonders große Rolle.



Besuch bei „Groenland“

In der eigenen Packstation werden die geernteten Früchte sortiert, gewogen und in Einzelverpackungen oder Kisten für den Handel vorbereitet. Bis sie vom Spediteur abgeholt werden, können sie im Kühlhaus zwischengelagert werden.



Besuch bei „Groenland“

Für die Zukunft ist es wichtig, geschmackvolle Bio-Früchte anzubauen, die alle guten Eigenschaften in sich vereinen. Damit wir Einfluss auf die Auswahl der Sorten nehmen können, stellt Ron uns am Ende unseres Besuchs einige Sorten vor, die er bisher noch nicht anbaut.

Uns schmeckt am besten die gelbe Cocktailtomate. Wir hoffen, dass wir sie bald ins Sortiment nehmen und an unsere Kunden verkaufen können.



BioTropic

BIO FÜR EINE WELT



BioTropic GmbH

Daimlerstraße 4
D - 47167 Duisburg

Phone + 49 (0) 203 51 87 60
Fax + 49 (0) 203 51 87 63 60

info@biotropic.com
www.biotropic.com