Reichenau-Gemüse eG
Marktstraße 1 · 78479 Insel Reichenau
Tel: +49(0)7534 9200-0 · Fax: +49(0)7534 9200-20
www.reichenaugemuese.de

Nachhaltigkeitskonzept der Reichenau-Gemüse eG
(Aktualisiert mit Daten aus dem Jahr 2015)

Hochwertiges Gemüse aus der Region zu jeder Jahreszeit

80 Gemüsegärtner von der Reichenau arbeiten in der Genossenschaft Reichenau-Gemüse eG zusammen. Sie sorgen dafür, dass Sie als Verbraucher zu jeder Jahreszeit frisches, hochwertiges Gemüse aus der Region kaufen können.

Unsere Gärtner erzeugen pro Jahr etwa 14.000 Tonnen Gemüse mit einem Wert von ca. 22 Millionen Euro. Im Einklang mit der Natur und Jahreszeit wird eine breite Palette unterschiedlicher Gemüsearten erzeugt.
Unsere wichtigsten Produkte sind Tomaten, Gurken, im Frühjahr Blattsalate und im Winter Feldsalat und in unseren Gärtnersiedlungen auf dem Festland, Paprika, Bio-Gurken und Bio-Tomaten. Die Saisonalität spielt hierbei eine wichtige Rolle. Dabei verlängert der geschützte Anbau in Gewächshäusern oder unter Folie/Vlies die heimische Gemüsesaison für den Gemüsefreund. Folie und Vlies, eingesetzt im Freiland, werden mehrjährig verwendet und danach im Rahmen einer von der Genossenschaft organisierten und für die Mitglieder kostenlosen Recyclingaktion der Wiederverwertung zugeführt.

Neben einem breiten Standardsortiment erzeugen wir eine ganze Reihe von Spezialitäten wie z. B. über 20 verschiedene Sorten an Tomaten von Aroma-Tomaten bis in Form und Farbe verschiedene Kleintomaten, kurz Variationen genannt. Aber auch Minigurken, Spitzpaprika, Peperoni, oder kleine weiße Rettiche genannt „Eiszapfen“ runden das Sortiment ab. Dies wollen wir weiter ausbauen und dabei auch besonders geeignete Sorten für den Anbau auf der Insel Reichenau einsetzen. Aus diesem Grund wurde auch ein eigenes Label für Spezialitäten entworfen und in den Kommunikationsauftritt integriert.

Salate, Tomaten, Gurken, Feldsalat von der Insel Reichenau wurden als geographische Marke von der Europäischen Union geschützt. Ferner unterliegt die Produktion einer bei der EU eingetragenen Spezifikation. Die Einhaltung dieser Spezifikationen wird jährlich, unabhängig und neutral überprüft. Mit dieser herausragenden Auszeichnung stehen diese Reichenauer Erzeugnisse auf der gleichen Stufe wie beispielsweise auch der Schwarzwälder Schinken, die Nürnberger Rostbratwurst, die Spreewaldgurke oder Lübecker Marzipan.

Der Großteil des Reichenauer Gemüses wird in Baden-Württemberg und Bayern vermarktet. Nur ein kleiner Teil der Gemüseerzeugnisse findet den Weg zum Verbraucher in die Region Vorarlberg in Österreich.

Durch diese Marktnähe sind kurze Transportwege garantiert und gleichzeitig ein aktiver Beitrag zum Klimaschutz geleistet.

Qualitätssicherung

Um die Qualität unserer Produkte sicherzustellen, haben wir schon vor über 10 Jahren das „Reichenauer Qualitätssicherungssystem“ eingerichtet. Dieses System sieht auf Grundlage eines Monitorings die stichprobenartige Vorerntekontrolle aller Gemüseprodukte vor. Erst nach erfolgter Untersuchung auf Rückstände der Stichprobe in einem akkreditierten Labor, darf nach Vorliegen des entsprechenden Ergebnisses und bei Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben die Ernte beginnen. Dabei werden die Stichproben aus allen unterschiedlich strukturierten Erzeugerbetrieben gezogen und analysiert. Dieses Verfahren hat neben der Sensibilisierung der Erzeugerschaft auch ganz klar den aktiven Verbraucherschutz zum Ziel. Mittlerweile wurde das Reichenauer System auch von Handelspartnern kopiert und wird aktiv in den Reihen des Lebensmitteleinzelhandels angewendet.
Pro Jahr werden im Rahmen dieses Systems zwischen 400 – 500 Rückstandanalysen gezogen und in akkreditierten unabhängigen Laboren untersucht. Des Weiteren ist die Reichenau-Gemüse freiwilliges Mitglied im Untersuchungsring des Landesverbandes Baden-Württemberg des Früchte-Import und Großhandels e. V. Im Rahmen dieser Mitgliedschaft werden ebenfalls Rückstandsanalysen durchgeführt.

Sämtliche Ergebnisse werden mit den jeweiligen Erzeugern, aber auch mit dem Beratungsdienst mit dem Ziel besprochen, eine weitere Optimierung bzw. Reduzierung von Pflanzenschutzanwendungen zu erreichen.

Durch alle diese Analysen und Aktivitäten wird sichergestellt, dass Gemüse von der Reichenau allenfalls geringfügige Rückstände von Pflanzenschutzmitteln aufweist. Jederzeit liegen diese deutlich unter den gesetzlichen Grenzwerten.
Wir machen aus diesen Zahlen kein Geheimnis. In unserem aktuellen „Rückstandsbericht“, der von jedem Kunden eingesehen werden kann, sind die Zahlen offen gelegt.

lacon QUALITÄT

Zertifikat

ZERTIFIKAT

Die Zertifizierungsstelle LACON GMBH bescheinigt hiermit, als vertraglich zum IFS zugelassene Zertifizierungsstelle (akkreditiert durch DAkkS):

Die Betriebsstätte

Reichenau-Gemüse-Vertriebs eG
Marktstraße 1
78479 Reichenau
Deutschland

für die Produktkategorien

2 - Wholesale „high risk“
2.5 - Land- und Gartenbauprodukte (Obst/Gemüse)

Handel, Kommissionierung und Verpackung von Obst und Gemüse

die Anforderungen des

IFS Cash & Carry / Wholesale
Version 1, Februar 2010

auf höherem Niveau
Bestanden hat.

Zertifikats-Registrierungs-Nr.:	C-43058-2014-01
Tag des Audits:	18.02.2014
Datum der Zertifikatausstellung:	21.03.2014
Zertifikat gültig bis:	28.03.2015

Offenburg, den 21.03.2014

Jürgen Schwarz
Geschäftsführung

Geschäftsstelle: LACON GmbH, Mottkestraße 4, 77654 Offenburg

IFS Cash & Carry Wholesale

Die hohen Ansprüche an die Qualitätssicherung werden durch eine Vielzahl von Zertifizierungen dokumentiert: Die IFS-Zertifizierung im höchsten Level und die Bio-Zertifizierung für den Handel mit Bio-Gemüse werden auf der Ebene der Vermarktung durchgeführt. Auf der Erzeugerebene bestehen Zertifizierungen für QZ BW, QS und QS GAP, und zwar für jeden Betrieb, ob groß ob klein. Unser Anspruch, wie der der Gärtner ist es, mit diesen sich jährlich wiederholenden Zertifizierungen das hohe Umwelt- und Qualitätsbewusstsein aktiv zu leben und zu erhalten.

Integrierte Produktion

Seit über 20 Jahren ist die Reichenau-Gemüse Lizenznehmer des Qualitätszeichens Baden-Württemberg (QZ BW). Dahinter verbirgt sich die integriert-kontrollierte Anbauweise. Alle Erzeuger der Genossenschaft arbeiten mindestens nach den verbindlichen Vorgaben dieser Produktionsweise soweit sie nicht die biologische Anbauweise gewählt haben (s. u.).

Integrierte Produktion, was ist das?

Die Gärtner der Insel Reichenau bemühen sich seit vielen Jahren, qualitativ hochwertiges Gemüse mit möglichst wenig chemischen Hilfsstoffen zu produzieren.

Dabei werden alle Möglichkeiten genutzt, die geeignet sind, den Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln zu reduzieren. Dazu gehört die sorgfältige Pflege und Gesunderhaltung des Bodens, ebenso wie die Aufzucht gesunder und widerstandsfähiger Jungpflanzen. Es wird nur bestes Saatgut eingesetzt, wobei die Sorten bevorzugt werden, die für unseren Standort besonders geeignet sind.
Unkraut wird möglichst durch Hacken, Dämpfen oder Abflammen, also mechanisch, bekämpft, um auch hier den Einsatz chemischer Mittel so gering wie möglich zu halten. Von besonderer Bedeutung sind in diesem Zusammenhang die Bodenuntersuchungen. In einem Labor werden jährlich ca. 1.500 Bodenproben genau analysiert, mit dem Ziel, die Düngergaben auf ein absolutes Minimum zu reduzieren. Dies ist aktiver Ressourcenschutz (Boden, Wasser, Luft) und zielgenaue Düngung. Mehr und mehr kommen auch N-stabilisierende Dünger zum Einsatz, was eine geringere Auswaschungsneigung von Nitrat zur Folge hat.
In den Gewächshäusern setzen die Gärtner der Reichenau Nützlinge gegen die Schädlinge ein, damit auch hier die Verwendung chemischer Insektenbekämpfungsmittel auf ein Mindestmaß herabgesetzt werden kann.
Die zahlreichen Anbau- und Pflanzenschutztechniken miteinander zu verbinden, also in eine komplexe Anbaumethode zu integrieren, nennt man „Integrierte Produktion“.

Nützlinge gegen Schädlinge

Auf der Insel Reichenau, mit ca. 150 ha Anbaufläche, gibt es etwa 40 ha Gewächshäuser. Diese bieten mit ihrem besonders warmen Kleinklima nicht nur beste Voraussetzungen für das Wachstum von Gemüse, sondern leider auch für die Vermehrung von Schädlingen, zum Beispiel Blattläusen, Spinnmilben und weißen Fliegen.
Die weiße Fliege ist z. B. schneeweiß und nur ca. 2 mm groß. Sie hat die unangenehme Eigenschaft, dass ihre Larven die Pflanzen aussaugen und damit erheblich schädigen. Andererseits gibt es eine Schlupfwespe, die sich dadurch fortpflanzt, dass sie die Larven der weißen Fliege ansticht und ein Ei in die Larve legt. Wenn die kleine Wespe ausschlüpft, benutzt sie die Larve der weißen Fliege als Nahrung und frisst sie von innen heraus auf. So wird durch einen „Nützling“ ein „Schädling“ vernichtet. Der Einsatz von chemischen Insektenvernichtungsmitteln erübrigt sich dadurch. Ebenso gibt es für Pflanzen unschädliche Raubmilben, die sich von den unerwünschten Spinnmilben ernähren.
Außerdem gibt es für Menschen und Pflanzen unschädliche Pilze und Bakterien, die ebenfalls Schädlinge befallen und abtöten oder doch zumindest so weit dezimieren, dass der von ihnen angerichtete Schaden relativ gering bleibt. Um die Gärtner in dieser anspruchsvollen Aufgabe optimal zu unterstützen, wurde der Nützlingsvertrieb in die Schwesterfir-

ma der Reichenau-Gemüse eG, dem Reichenauer Gärtner Center integriert. Hier begleiten zwei hochqualifizierte Beraterinnen die Gärtner beim Nützlingseinsatz. Diese betreuen u. a. auch den Einsatz von Hummelvölkern zur Bestäubung in den Tomaten.
Hinter der integriert-kontrollierten Anbauweise verbirgt sich, wie erläutert, die kontinuierliche Bestrebung, die Menge der eingesetzten Pflanzenschutzmittel möglichst gering zu halten und mehr und mehr auf unbedenkliche, Insekten und Bienen schonende Mittel zurückzugreifen. Ganz wichtig ist in diesem Punkt auch die enge Zusammenarbeit der Gärtner mit der Beratung Gartenbau Reichenau/Bodensee GmbH (Beratungsdienst Reichenau e. V.). Der Beratung gehören zwei erfahrene Gartenbauingenieure an.

Warum werden Gewächshausböden gedämpft?

Während in den meisten – auch europäischen – Ländern wirksame Chemikalien zur Verfügung stehen, um die Gewächshäuser zu entseuchen, sind diese Mittel bei uns seit vielen Jahren nicht mehr zugelassen.
Dies ist zwar ein Wettbewerbsnachteil, doch haben sich unsere Gärtner darauf eingestellt.
Auf der Insel Reichenau werden die Böden der Gewächshäuser gedämpft. Schon in den 60er Jahren hatte die Genossenschaft der Gärtner drei große Dämpfgeräte im Einsatz.

Dabei wird mit einer mobilen Dampfmaschine Wasserdampf erzeugt, der dann in den Boden geleitet wird. Dieser muss zuvor mit einer Spezialfolie abgedeckt werden. Durch die Erhitzung auf 75 – 90 °C werden pflanzenschädliche Bodenlebewesen (Bakterien, Pilze, Unkräuter und Nematoden) abgetötet. Natürliche Bodenlebewesen und Mikroorganismen stellen sich sehr schnell wieder ein, so dass sich ein gesundes Bodenklima rasch wieder einstellt.

Im Rahmen des IP-Anbaus wird auf der Reichenau komplett im organischen Substrat angebaut. Dies ist in der Regel direkt **der gewachsene Mutterboden**, oder aber im anderen Fall **Kokossubstrat**. Auf synthetische Unterlagen zum Anbau wird bei den Genossenschaftsgärtnern verzichtet. Am Ende einer Kultur wird das gebrauchte Kokossubstrat in den Boden eingearbeitet. Organische Substanz wird den Böden in Form von Riedgras, z. B. aus dem Wollmatinger Ried zugeführt. Ein Einsatz von Klärschlamm findet ebenso wenig wie das Ausbringen von tierischen Abfällen statt.

Bio-Anbau wird immer wichtiger

Eine zunehmend wichtige Rolle spielt auf der Reichenau der Anbau von Bio-Gemüse. Der Schritt vom IP-Anbau zu Bio ist nicht besonders groß. Aktuell macht der Bio-Anteil 19 % der Erzeugung aus. Wertmäßig entspricht der Bio-Anteil sogar 25 % der gesamten Erzeugung. Dieser Anteil wurde vor allem durch den neuen Biolandbetrieb auf dem Festland gesteigert (dieser Biolandbetrieb bewirtschaftet neben einem großen Gewächshaus in Aach im Hegau auch noch 17 Gewächshäuser auf der Insel Reichenau). Von der Reichenau kommen Bio-Produkte wie Fenchel, Radicchio, Salate, Kohlrabi, Bohnen, Feldsalat, Kräuter, Süßkartoffeln aber auch Gurken und Tomaten. Bio-Gemüse von der Reichenau wird entweder nach EU-Biorichtlinien erzeugt oder aber nach Vorgaben einer der Verbände Bioland oder Naturland.
Wir sind bemüht, diesen Anteil, aber auch die Produktvielfalt weiter zu erhöhen. Dazu haben wir eine eigene Arbeitsgruppe unserer Bio-Betriebe eingerichtet. Zur besseren Vermarktung und zur besseren Erkennung am Verkaufsort haben wir zusätzlich ein eigenes Reichenauer Bio-Label entwickelt.

Auch im Bereich der Vermarktungshalle für die Marktgänger und Gastronomen aus der Region haben wir mit einer speziellen Bio-Insel noch einmal auf das Bio-Sortiment hingewiesen. Somit hat auch der regionale Anbieter von Speisen und Gemüseprodukten die Chance, gezielt Reichenauer Bio-Gemüse zu kaufen und dies auch seinen Kunden/Endverbrauchern zu präsentieren.

Gemüse aus gärtnerischer Landwirtschaft

Das Reichenauer Gemüse wird heute immer noch von einer großen Zahl von Familienbetrieben erzeugt. Kleinstrukturierung bietet Raum für ca. 85 gärtnerische Familienbetriebe. Wo in anderen Regionen über 1.200 Hektar gemüsebaulich bewirtschaftet werden (Gesamtfläche der Insel Reichenau 430 ha inkl. Wohn-, Gewerbe-, Kulturbebauung und sonstige Infrastruktur) werden auf der Gemüseinsel im Bodensee von allen Betrieben ca. 100 ha im Freiland und 40 ha im Unterglasanbau bewirtschaftet. Für uns gilt immer noch das Leitbild der gärtnerischen Landwirt-

schaft. Dabei sind die Betriebsgrößen stark unterschiedlich, liegen jedoch bei ca. 2 ha im Freiland und 0,75 ha im Unterglasanbau am untersten Ende der Größenstrukturen in Europa. Insgesamt stehen den Gärtnern auf der Insel Reichenau 530 Gewächshäuser unterschiedlicher Größe zur Verfügung. Während in Deutschland die durchschnittlichen Gewächshausflächen bei 20.000 qm liegen, sind dies auf der Reichenau nur 1.000 qm. Diese strukturellen Nachteile beeinträchtigen die Wirtschaftlichkeit massiv und moderate Veränderungen bezüglich moderner Gewächshäuser sind zwingend erforderlich, um den Gemüseanbau auf der Insel Reichenau zu halten.

Zusätzlich haben sich, aufgrund dieser kleinen Strukturen, viele Familien neben dem Gemüseanbau, aus wirtschaftlichen Gründen, auch noch weitere andere Standbeine geschaffen, wie z. B. die Fischerei auf dem Bodensee, Weinbau, Fremdenverkehr/Tourismus oder aber die Ausführung einer anderen Tätigkeit auf der Reichenau oder in den angrenzenden Regionen Singen, Konstanz, Radolfzell.

Faire Arbeitsbedingungen für alle Beschäftigten

Für die Ernte des Gemüses braucht man eine gewisse Anzahl von Arbeitskräften, diese schwankt zwischen 1 und 5 Betriebshelfer je nach Jahreszeit. Nahezu 100 % der Erntehelfer kommen aus dem Ausland.
Die Helfer kommen bevorzugt aus Polen und Rumänien und wohnen von März bis Oktober bei den Reichenauer Familien. Oft kommen die Erntemitarbeiter schon über mehrere Jahre in die gleichen Betriebe und schätzen das ihnen bekannte und familiäre Umfeld. Eine faire Bezahlung ist ebenso gegeben, wie die Anmeldung bei der Kranken- und Rentenversicherung.

Im Schnitt stellt die Genossenschaft 5 jungen Menschen einen Ausbildungsplatz zur Verfügung. Ausbildungsplätze werden angeboten für die Berufe Groß- und Außenhandelskauffrau-/mann, Kaufmann/-frau für Büromanagement, IT-Kaufmann und Fachkraft für Lagerlogistik. Darüber hinaus ist die Geschäftsführung ehrenamtlich bei der zuständigen Kammer, IHK Konstanz/Schopfheim, im Ausbildungswesen als Abschlussprüfer und/oder im Schiedsgericht tätig.

Mitarbeiter sind das Kapital des Unternehmens, sie sind wertvoll, sie zu motivieren muss ebenso das Ziel sein, wie ein respektvoller Umgang miteinander. Hierzu hat sich das Führungsgremium der Genossenschaft intensiv Gedanken gemacht und einen Workshop mit einer externen Begleitung durchgeführt. Als Ergebnis wurde ein sogenannter Wertediamant erstellt. Dieser besteht aus den Bausteinen Erfolgsorientierung,

Fairness, Toleranz, Eigenverantwortlichkeit, Vertrauen und Transparenz. Hiernach leben, arbeiten und kommunizieren wir im Unternehmen. Zusätzlich werden turnusmäßig zu den normalen Personalgesprächen und Personalversammlungen mit allen Mitarbeitern Fördergespräche durchgeführt. Diese Aufgabe übernimmt die jeweilige Führungskraft. Ziel ist es, auf Grundlage einer Analyse (Feedback) den Mitarbeiter in fachlicher und persönlicher Sicht zu fördern und gemeinsam mit ihm neue herausfordernde Ziele zu formulieren.

Gläserne Produktion

Wir legen großen Wert darauf, dass die Kunden mit eigenen Augen sehen können, wie unser Gemüse angebaut, verarbeitet und vermarktet wird. Transparenz schafft Vertrauen. Die Insel Reichenau wird jährlich von ca. 1 Mio. Tagestouristen besucht. Das Weltkulturerbe der UNESCO, die Insel Reichenau, ist ein beliebtes Ausflugsziel. Dabei interessieren sich die Besucher neben den Kirchen auch für den Gemüsebau, der in allen Winkeln der Insel offen und transparent anzutreffen ist. Auf der vom Gemüsebau geprägten Kulturlandschaft der Insel werden die Gärtner bei ihrer täglichen Arbeit gerne beobachtet und stehen geduldig einer Vielzahl von Gästen für Fragen zur Verfügung. Informationen zum Anbau oder Tipps für den eigenen, heimischen Gemüsegarten werden bereitwillig gegeben. Hochqualifiziertes Gärtnerwissen erfährt somit eine weitere Verbreitung.

Im Abstand von mehreren Jahren organisiert die Genossenschaft gemeinsam mit ihren Gärtner einen Tag der offenen Tür mit dem Namen „Tag der gläsernen Produktion“. Beim „Tag der gläsernen Produktion“ 2010 kamen 25.000 Besucher, um sich über die Arbeit der Gärtner und die Abläufe in der Vermarktungsorganisation zu informieren.

Wir ermöglichen unseren Kunden, sich detailliert über unsere Produkte zu informieren, dazu gehört auch eine genau Deklarierung auf der Verpackung (Freiland, erdelose Kulturen bei Gurken). Über eine neu geschaffene Internetplattform und interessanten Filmen und Filmclips können weitere Informationen bis hin zu den einzelnen Erzeugerbetrieben eingeholt werden.

Pro Jahr führen unsere Betriebsleiter rund 100 Besuchergruppen durch ihre Anlagen. Auch die Genossenschaft erklärt einer Vielzahl von interessierten Gruppen jedes Jahr die Abläufe einer genossenschaftlichen Vermarktung. Mit unserem neuen Informationsfilm und weiteren Kurzfilmen zu den Themen: Nützlingseinsatz, Bio-Anbau, Vermarktung, Was-

serversorgung, Aussiedlungsprojekten geben wir den Kunden eine umfassende Information über den Gemüseanbau.
Besonders stolz sind wir darauf, dass uns in Zusammenarbeit mit der Gesellschaft für technische Zusammenarbeit (GTZ) regelmäßig Gruppen aus Entwicklungs- und Schwellenländern besuchen, die von unserem Modell der genossenschaftlichen Zusammenarbeit lernen wollen.

So besuchen uns immer wieder hochrangige Delegationen, beispielsweise aus der Ukraine, Kasachstan, China, Kroatien oder Uganda. Wissenstransfer findet aber auch über die Zusammenarbeit mit der GTZ durch Fachvorträge durch die Geschäftsführung direkt in interessierten Ländern statt, so z. B. in Moskau, Kairo oder Zagreb.

Schonender Umgang mit den natürlichen Ressourcen

Wir haben den Anspruch, unsere Erzeugung so auszurichten, dass die natürliche Umwelt möglichst wenig belastet wird. Das haben wir so auch in unserer Satzung festgeschrieben.

Der Gemüsebau benötigt neben dem natürlichen Niederschlag, insbesondere in den Sommermonaten, zusätzlich Wasser. Hierfür hat die Genossenschaft in den 50er Jahren ein eigenes Beregnungsnetz geschaffen.

Wir haben den großen Vorteil, dass wir dieses Wasser problemlos und in bester Qualität dem Bodensee entnehmen können. Hierzu stehen der Genossenschaft und den Gärtnern 4 Seepumpwerke, 60 Kilometer Rohrleitung sowie 1.500 Entnahmestellen zur Verfügung. Dennoch versuchen wir, so sparsam wie möglich mit dem Wasser umzugehen. Der Strom für die hocheffizienten, modernen Pumpen, immerhin über 1 Million kWh, aber auch für die gesamte Vermarktung, wird seit Jahren als Bio-Strom bezogen. Zukünftige Projekte zur Reduzierung des Nährstoffeintrags, der über Gräben und Drainageleitungen aus den Gemüsefeldern in den Bodensee gelangt, werden wir unterstützen. Diese hohen Anforderungen an das Beregnungsnetz werden koordiniert und überwacht durch einen eigenen Wassermeister, der natürlich ein Fahrzeug mit Gasantrieb fährt. Unterstützt wird er mittels einer elektronischen Lecküberwachung. Diese meldet ihm sofort einen unkontrollierten Wasserverlust. Zeitnah ist dann eine Schadensbehebung möglich, der Wasserverlust kann reduziert werden. Auch die Wasserversorgung in unserer Gärtnersiedlung in Singen Beuren ist an dieses System angeschlossen. Allerdings steht hier die Nutzung der natürlichen Ressource Regenwasser in Beuren im Vor-

dergrund. Rund 80 Prozent des für die Paprikaproduktion benötigten Wasser wird über das Gewächshausdach aufgefangen und dient nach entsprechender Reinigung der Bewässerung der Pflanzen.

In den Gewächshäusern wird mittels Tropfbewässerung punktgenau und bedarfsgerecht den Pflanzen an der Wurzel das Wasser zur Verfügung gestellt. Dies ermöglicht ebenfalls einen Wasser sparenden und somit Ressourcen schonenden Umgang. Des Weiteren wird das Mikroklima in den Kulturen durch gezielte Wassergaben derart positiv beeinflusst, dass die Gefahr von Pilzinfektionen drastisch sinkt. Somit reduziert sich auch der mögliche Einsatz von Fungiziden.

Der sparsame Umgang mit Energie wird zunehmend zu einem wichtigen Kostenfaktor.
In zahlreichen Gewächshäusern haben wir bereits Energieschirme eingerichtet. Im inneren Dachbereich der Gewächshäuser werden hier synthetische Tücher eingebaut, die je nach Temperatur und Lichtintensität automatisch über der Kultur ausgebreitet werden. Sie dienen einerseits als Sonnenschutz bei starker Sonneneinstrahlung, andererseits dienen die Schirme zum Schutz gegen die oft deutlich kühleren Temperaturen in der Nacht. Die warme Luft wird im Gewächshaus gehalten und Energie eingespart.

Die Genossenschaft hat über sog. Operationelle Programme die Möglichkeit, solche Ressourcen schonenden Investitionen in den Gewächshäusern mit 50 % über die EU zu bezuschussen. Hierbei werden die interessierten Gärtner von der Genossenschaft in der Antragserstellung und Abwicklung unterstützt. Beim Bau neuer Gewächshäuser soll die Energieeffizienz möglichst groß sein, entsprechend beraten und unterstützen wir die betroffenen Gemüsegärtner ebenfalls. Auf unserem Verwaltungsgebäude auf der Insel Reichenau haben wir bereits 2005 eine Photovoltaikanlage mit 60 KV Leistung angebracht, die einwandfrei arbeitet. Die Anlage deckt 10 % des Strombedarfs der Vermarktung. Im Jahr 2016 wird die gesamte Beleuchtung in der Halle gegen Strom sparende LED-Beleuchtung ausgetauscht.

Bei der Wahl der Verpackung wird natürlich auf die Wünsche der Kundschaft eingegangen. Standardverpackung ist mittlerweile die umweltfreundliche Mehrwegsteige. Hierbei handelt es sich um Kunststoffklappboxen, die für einen mehrmaligen Umschlag ausgelegt sind. Wenn Einwegverpackungen gewünscht werden, so versuchen wir, hochwertige, sortenreine Materialien einzusetzen, die nach Gebrauch einem Recyclingkreislauf zugeführt werden können. Hierunter fallen z. B. die Kartonsteigen. Bei Schalen wird ganz gezielt versucht, auf Pappschalen zurückzugreifen, anstelle von PE- oder PP-Schalen. Der Recyclingkreislauf

ist im Handel (Trennung der Fraktionen), aber auch bei der Genossenschaft durch die Abgabe der Lizenzgebühren an Unternehmen mit entsprechender Plausibilitätskontrolle sichergestellt. Im Anbau verwendete Ernteverfrühungsfolien oder sonstige Verpackungsmaterialien aus der gärtnerischen Produktion (leere Pflanzenschutzmittelbehälter) werden ebenfalls einer ordnungsgemäßen Entsorgung zugeführt. Hierzu organisiert die Genossenschaft jährliche Sammelaktionen und übernimmt auch die anfallenden Kosten dafür.

Schon immer ist es das Ziel der Genossenschaft, möglichst wenige Gemüseprodukte wegzuwerfen. Allerdings fallen bei rund 14.000 Tonnen leicht verderbliches Frischgemüse immer auch Produkte an, die nicht mehr vermarktet werden können. Hier arbeiten wir eng mit den Tafeln in der Region zusammen und geben Produkte, die noch gut verzehrbar sind kostenlos an die Tafeln ab. Für dieses Engagement wurde die Reichenau-Gemüse eG von den Tafeln bereits ausgezeichnet.

Die Reichenauer Gärtnersiedlungen Hegau Bodensee

Im Jahr 2011 haben fünf unserer Familienbetriebe begonnen, gemeinsam ein neues Gewächshaus für den Anbau von Paprika in Singen-Beuren zu erstellen. Mit diesem Anbau soll in der Region für Süddeutschland Paprika angebaut werden. Dieser Anbau von heimischer Paprika reduziert die negativen Auswirkungen auf die Umwelt durch die deutlich verkürzten Transportwege. Bisher kommen nur 6 Prozent der Paprika aus deutschem Anbau. Der Rest muss importiert werden. Zusätzlich wurde im Jahr 2016 eine Erweiterung mit einer Größe von 1,8 ha durchgeführt. Hier werden derzeit Auberginen und Spitzpaprika angebaut. Die Anlage wurde in der Größe so konzipiert, dass die Energieversorgung mit der Bestandsanlage abgedeckt werden kann. Die Gemeinschaftsnutzung von 5 Gärtnern in einer Gewächshausanlage dient ebenfalls der Ressourcenschonung in Bezug auf Energie und Wasser.
Zur Senkung des Energieverbrauchs sind die neuen Gewächshäuser mit energiesparenden Stegdoppelplatten an den Wänden und zusätzlich mit zwei Energieschirmen ausgestattet.
Die Energieversorgung erfolgt im Wesentlichen über zwei Gas-Blockheizkraftwerke. Seit dem Jahr 2014 werden diese ausschließlich mit Biogas betrieben. Diese produzieren zusätzlich Bio-Strom für rund 3.500 – 4.000 Haushalte. Mit der Abwärme werden die Gewächshäuser geheizt. Die Energieausnutzung beträgt 98 %. Durch dieses Verfahren werden rund 7.000 Tonnen CO_2 gegenüber einer dezentralen Stromversorgung eingespart. Auf dem Dach der Verpackungshalle ist eine Photovoltaik-Anlage mit 160 KWp Leistung installiert.

Zur Bewässerung der Kulturen wird Regenwasser aufgefangen. Fast 80 % des Jahresbedarfs werden damit abgedeckt. 60 Vollzeitarbeitsplätze wurden größtenteils mit Arbeitnehmern aus der Region geschaffen. Neben ordentlichen Arbeitsbedingungen erhalten die Mitarbeiter bereits schon jetzt den vorgesehenen gesetzlichen Mindestlohn. Die Anlage wurde im Rahmen eines Sondermoduls der QS-Gesellschaft in Bezug auf die Arbeits- und Sozialleistungen zertifiziert.

Ziel ist es, in diesem modernen Gewächshaus die Paprika mit einem äußerst geringen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu erzeugen. Als Ausgleich für die Inanspruchnahme der Gewächshausflächen wurden im Anschluss an die Gewächshäuser umfangreiche Flächen begrünt und Bäume gepflanzt. Auf der Insel Reichenau werden Anbauflächen in extensiv genutzte, blühende Wiesen umgewandelt. Als weitere Ausgleichsmaßnahme wurden ökologische Maßnahmen (Erstellung von Buhnen) in der Radolfzeller Aach vorgenommen.

Mit der Inbetriebnahme eines der modernsten und größten Bio-Gewächshäuser in Deutschland im Jahr 2014 wurde ein weiterer Meilenstein im Bio-Anbau gesetzt. In unserer Gärtnersiedlung in Aach im Hegau, betrieben von einem unserer Mitglieder, werden Bio-Gurken und Bio-Tomaten nach Richtlinien des Biolandverbandes produziert. Ebenfalls wie bei dem Gewächshaus in Beuren wurden auch hier verschiedene Maßnahmen zur Reduzierung des Energiebedarfs getroffen.

Das Gewächshaus wird durch die Abwärme der größten Biogasanlage im Landkreis Konstanz beheizt. Die Anlage ist nur 200 Meter entfernt. Diese Wärme wurde früher nicht genutzt und findet jetzt eine sinnvolle Verwendung im Bio-Gewächshaus. Vermarktet werden die Bio-Produkte unter dem Label Reichenauer Gärtnersiedlung, frisch aus dem Hegau.

Unsere nächsten Ziele

Die Erhaltung unserer Genossenschaftsstruktur mit einer Vielzahl von profitablen Familienbetrieben ist Kern unseres Leitbildes. Dafür braucht es Investitionen. Vor allem Investitionen in moderne Gewächshäuser und in die Etablierung von Produkten, die sich am Markt behaupten können. Nur dann finden sich junge Leute, die den Familienbetrieb weiterführen wollen. Leider entsprechen viele Gewächshäuser nicht mehr dem heutigen Stand der Technik und sind veraltet.

Moderne Gewächshäuser sind jedoch die Grundlage für den Erhalt des Gemüsebaus auf der Insel Reichenau. Es besteht aus diesem Grund Handlungsbedarf. Wir wollen diesen Wandel im Sinne der Nachhaltigkeit gestalten. Deshalb haben wir auf Grundlage des Entwicklungskonzepts

der Gemeinde Reichenau das Ziel, ökologische, ökonomische und soziale Aspekte miteinander zu verknüpfen. Dies heißt konkret, neue moderne energiesparende Gewächshäuser für investitionswillige Gärtner. Durch die gemeinschaftliche Nutzung von Infrastruktur wie Energieversorgung etc. analog zur Gärtnersiedlung in Singen/Beuren, sollen insbesondere wirtschaftliche Nachteile durch Strukturnachteile auf der Insel Reichenau abgebaut werden. Im sozialen Bereich kann die hohe Arbeitsbelastung der Gärtner durch Arbeitsteilung und Vertretungsregelungen durch so ein Modell optimiert werden. Der Nettoflächenverbrauch auf der Insel soll nicht steigen. Neue Flächen, an topographisch geeigneten Stellen, sollen mittel- und langfristig durch den Rückbau alter Gewächshäuser kompensiert werden. Diese Flächen sollen dann anderen Nutzungsarten zur Verfügung stehen.

Die Herausforderung auf der Insel Reichenau wird es sein, die positiven Aspekte eines solchen Konzepts zu kommunizieren und die Menschen für ein solches Konzept zu begeistern.

Die Umsetzung in den Folgejahren ist das Ziel der Genossenschaft.

Wir nehmen unsere Rolle als Teil der Gesellschaft auf der Insel Reichenau, aber auch darüber hinaus, sehr ernst und werden uns weiter in Initiativen engagieren, die auf den Erhalt unserer natürlichen Lebensgrundlagen abzielen.

Gemeinsam mit den Umweltverbänden setzen wir uns für eine gentechnikfreie Region am Bodensee ein, so wie wir es bereits gemeinsam mit der BUND Gruppe Reichenau für die Gemeinde erreicht haben.

Insel Reichenau, 1. September 2016

Johannes Bliestle
Geschäftsführer