

Der Pfälzer Gemüsebauer Christian Deyerling liefert jedes Jahr das erste zarte Frühjahrgemüse, produziert mit hohen Qualitätsansprüchen. Beim Lebensmittelhandel wie bei den Verbraucher ist es stark gefragt.

Christian Deyerling

Wenn Christian Deyerling ab Ende März das „weiße Gold“ Stange für Stange aus dem Boden gräbt, ist er überzeugt, dass seine Qualität ein bedeutender Wettbewerbsvorteil ist. Das gilt nicht nur für Spargel, sondern grundsätzlich für sein Gemüse. Um Top-Qualität zu liefern, hat er auf seinem bäuerlichen Betrieb wesentliche Weichen gestellt. Für den Kunden im Lebensmittelhandel wird dies über die QS-Zertifizierung sichtbar.

Das A und O für gesundes, schmackhaftes Gemüse sind zunächst ein guter Boden und günstiges Klima. Die Pfalz bietet beides. Das Klima ermöglicht deutschlandweit die ersten Ernten im Jahr, manchmal bis zu vier Wochen vor anderen Regionen. In der Heimatregion

von Gemüsebauer Deyerling gibt es zudem Lössboden, der zu den fruchtbarsten Deutschlands gehört. Der Landwirt hat das Wissen und die Erfahrung, um diese Standortvorteile effizient zu nutzen. Er hat die Landwirtschaft von seinem Vater übernommen und ist von klein auf mit dem Handwerk groß geworden.

Auf dem 50 Hektar zählenden Hof, den er gemeinsam mit seiner Frau bewirtschaftet, konzentriert er sich vor allem auf den Anbau von zartem Frühjahrs- und Frühsommergemüse: Spargel, Zucchini, Erbsen, Kohlrabi und Frühkartoffeln – acht Tonnen erntet er im Jahr. Er setzt dabei auf Anbau unter Vlies oder Folie und kann besonders früh im Jahr Produkte anbieten, die von den Kunden und dem

Nach acht Stunden im Handel

Handel stark nachgefragt werden. Um erstklassige Qualität liefern zu können, ist Handarbeit gefragt, die von 35 ständigen Mitarbeitern geleistet wird. Der frühe Anbau hat einen wesentlichen, nachhaltigen Vorteil, der Christian Deyerling wichtig ist: „Zu Beginn des Jahres treten noch kaum Pflanzenkrankheiten oder Schädlinge auf.“ Den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln kann er so minimieren, in manchen Fällen sogar ganz darauf verzichten. Um auch die Böden langfristig gesund zu erhalten, achtet er darauf, dass der Anbau auf den Flächen regelmäßig wechselt und tauscht deshalb auch Anbauflächen mit benachbarten Landwirten.

Zu diesen Grundüberzeugungen passt das QS-Prüfsystem, das sowohl

den Einsatz von Pestiziden prüft als auch Hygienebedingungen. Nachhaltigkeitskriterien sind hier selbstverständlich Teil der Qualitätssicherung.

Deyerlings Spargel kommt nahezu direkt vom Acker in den Einzelhandel. Von der Scholle bis in den Einkaufswagen vergehen gerade mal acht Stunden. Frisch gestochen wird er gewaschen, geschnitten und sortiert. Nach einem Stopp in der Eiswasserschokkanlage lagern die Stangen bis zu ihrem Abtransport in einem immer feuchten Kühlhaus bei 1 Grad Celsius. Für vorgeschälten Spargel sind die Hygieneanforderungen und Temperaturvorgaben des QS-Prüfsystems höher, mikrobiologisches Monitoring selbstverständlich, doch Christian Deyerling weiß, dass sich der Aufwand lohnt.

Iki Kühn

Frische- Botschafter

Die Menschen hinter
den Frische- und
Qualitätsprodukten



Spezialisiert auf Frühjahrs- und Frühsommergemüse: Christian Deyerling konzentriert sich auf den Anbau von Spargel, Zucchini, Erbsen, Kohlrabi und Frühkartoffeln. Acht Tonnen erntet er pro Jahr.

Foto: QS