



„Küchenfertiges Gemüse“, 28. April und 2. Mai

Bei der ersten Veranstaltung hat sich gezeigt, dass die Gemeinschaftsverpflegung das bioregionale Gemüse küchenfertig benötigt. Die bio-zertifizierte Firma Ludwig Schenk GmbH & Co KG hat uns an 2 Tagen eingeladen die Produktion von küchenfertigem Gemüse und Salat auf dem Karlsruher Großmarkt zu besichtigen. Im Anschluss wurde gemeinsam an einem Konzept für die Umsetzung unserer Wertschöpfungskette (WSK) „Gemüse und Salat“ für die Gemeinschaftsverpflegung und die Gastronomie gefeilt. Wir waren pro Veranstaltung 5 Leute aus der Landwirtschaft, dem Bereich „Forschung und Begleitung“, der Gemeinschaftsgastronomie und der Karlsruher Gastronomie. Die Veranstaltung kann gerne noch einmal angeboten werden. Interessierte können sich gerne bei mir melden!



Steckbrief Ludwig Schenk GmbH & Co KG

Logistik

18 eigene Lkws und Lieferwagen, Abholung ist möglich. Lieferradius bis 130 km (bis Freiburg und Darmstadt)

Arbeitsablauf

13:30 Beginn der „Schnippelei“ bis alle Bestellungen abgearbeitet sind

Kapazität

6 bis 10 t Gemüse und Salat pro Tag

Hygiene

Die Maschinen werden vor und nach der Produktion nach HACCP- Richtlinien gereinigt. Zur zusätzlichen Keimreduzierung wird nachts Ozon in die Räume geblasen. Überprüft wird die Hygiene mittels mikrobiologischer und chemischer Analysen von Wasser, Oberflächen und Maschinen

Küchenfertiges Sortiment

Alles, was der Kunde möchte, von Gemüse in Stiften, Scheiben bis zu 5 x 5mm Würfeln, und Obst. Das mengenmäßig stärkste Produkt ist die Möhre. Die Ware wird in strapazierfähigen Folienbeuteln ohne Zusatz von Zusatzstoffen, auf Wunsch zusätzlich vakuumiert (zum Beispiel Aubergine) oder in langen GN-Behältern für Kantinenbuffets geliefert. Eine Mindestbestellmenge wird nicht vorgeschrieben.

Nachhaltigkeit

Es wird mit Mehrweg-Klappkisten gearbeitet, die vor Ort gewaschen werden. Die Halle ist mit Photovoltaik-Anlagen auf dem Dach ausgestattet. Interesse an E-Lkws ist vorhanden, sobald die Technik oder gesetzliche Vorgaben es erlauben, mehr Lademenge transportieren zu können.

Anforderungen an das Gemüse

Die Anforderungen an das Gemüse sind:

- Gesunde Ware
- Paprika und Zwiebel: Sorten, die nicht wässern
- Karotten: Keine krummen Karotten
- Gerne Übergrößen

Schenk hat den Vorteil für alle LandwirtInnen am Rhein und in der Karlsruher Höhenlage nah und gut erreichbar zu liegen, andere Anbieter sind weiter Richtung Stuttgart oder Richtung Mainz. Bioregio-Ware kann täglich vor der konventionellen Ware küchenfertig produziert werden. Zusätzlich kann auch anderes Gemüse und Obst als Handelsware in Bio oder konventionell bezogen werden.

Hemmnisse und Perspektiven

Tatsache ist, dass es generell einen erheblichen **Mehraufwand** benötigt, Bio-Gemüse aus der Region zu beziehen. Kleinstmengen können in unserem KA.WERT-Netzwerk bei Deckers Bio-Hof, Bühl bestellt werden (www.deckersbiohof.de). Für mehr Menge wäre ein Bündler und/oder eine Einkaufsgemeinschaft in Karlsruhe notwendig.

In jede existierende WSK werden nach der Erfahrung mancher Teilnehmenden billige Lebensmittel untergebracht um Geld zu sparen. Im Vordergrund ist gerne der finanzielle Profit und nicht der **ökologische und gesellschaftliche Mehrwert**. Gerade bei verarbeitetem Gemüse und Salat wird hier eine **Gefahr der Mischung mit Ware anderer Herkunft** gesehen.

LandwirtInnen der Region und auch Schenk bräuchten eine **garantierte Abnahme** um die WSK zu starten. Das Risiko sollte auf alle AkteurInnen verteilt werden. Zuerst sollte die Kantine ihren Bedarf mitteilen, dann können landwirtschaftliche Betriebe schauen, ob und wie sie den Bedarf erfüllen können.

Es gibt bereits Gemeinden, die mehr Bio in Menge geschafft haben: Manchmal braucht es nur **einen größeren Abnehmer**, wie in Freiburg das Diakoniekrankenhaus, das Bio- und DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.) - zertifiziert ist um das ganze ins Rollen zu bringen. Mittlerweile gibt es 32 Bio- und DGE-zertifizierte Betriebe in Baden-Württemberg. Ein Vorzeigebispiel der Bio-Musterregion Enzkreis im Bereich „Schule“ ist das Schillergymnasium Pforzheim.

Ein Werkzeug um die gesamte Ernte und Überschüsse Firma Schenk und den Karlsruher Kantinen anzubieten ist „nearbuy“. Für die Teilnehmenden der Veranstaltung bedarf es einer guten nearbuy Organisation um Personal, das den Warenbestand kennt zur Daten-Pflege einzusetzen.

Vorschläge für den Start des bioregionalen küchenfertigen Gemüses und Salat bei Schenk

Wie wir sehen gibt es Kunden von Schenk, die regelmäßig konventionelle, küchenfertige Ware von Schenk beziehen. Hier sind Betriebe dabei, die potentielle Abnehmer für Bio-Ware aus der Region sein könnten. Wir könnten direkt an sie herantreten und besprechen, ob sie, da sie Schenk bereits als vertrauenswürdigen Partner kennen, auf bioregio umstellen.



Dies könnte im Rahmen einer **Veranstaltung mit dem Projekt KARLA** des Projektpartners **KAT und KA.WERT** erörtert werden. Hierzu sollten alle Kantinen (BGV, EnBW, Mensa u.a.) ihren Bedarf an küchenfertigem Gemüse und unbehandeltem Gemüse mitbringen. Zur Veranstaltung könnten die regionalen Bio-Lieferantinnen und –Lieferanten und Firma Schenk vorgestellt werden und ein Saisonkalender verteilt werden. Danach könnte von Schenk eine Werbeoffensive mit Flyern, die jeder Bestellung beiliegen gestartet werden. Begleitet werden könnte die Aktion mit der Zuschaltung der Presse, vorgeschlagen wurde ein Beitrag in „Kaffee oder Tee“, SWR.

Weitere Adressen für den Bezug von Bio

Küchenfertige Kartoffeln gibt es bei Firma Wild, Eppingen, ca. 48 km von Karlsruhe entfernt. (Nachträglich recherchiert: Wild gibt bei Bio-Ware keine Herkunft an. In konventioneller Ware gibt es ein Angebot an QZBW.)



EU-Bio-Möhren gibt es als gewaschene Ware oder Snackmöhren bei Großhans in Reilingen, 42 km von hier.

Wie kann der Abschnitt am besten verwertet werden?

Jede Woche werden 12 t an weggeschnittenem Gemüse und Salat bereitgestellt für die Biogas-Anlage. Passendes geht an die Tafel. In der Kulturküche werden alle Abschnitte zu köstlichster Gemüsebrühe gekocht! Wie könnten wir es hinbekommen alles zu verwerten?

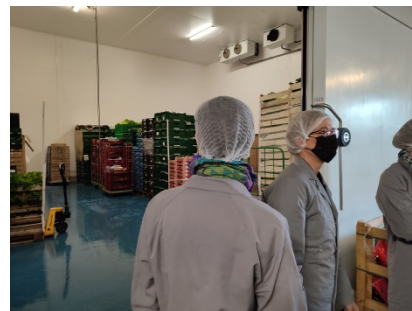
Fotos



Hände- und Schuh
desinfektion



Zwischen den Möhrenmaschinen



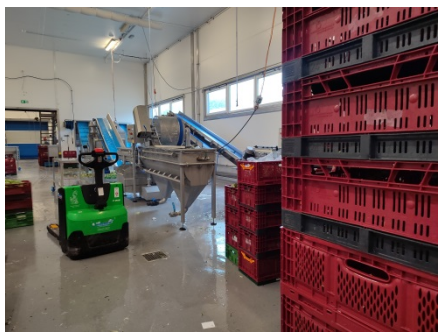
Das Gemüselager



Geschälte Möhren



Möhren in feinen Streifen



Die Salat-Linie



Sandra Schmidt vor der
Salat-Waschstraße



Gewaschene Salatblätter im Folienbeutel



Abschnitte von Möhre



Möhrenschalen



Brokkolistrunk

Sandra Schmidt, Bio-Wertschöpfungskettenmanagerin, 0178 15 71 255, s.schmidt@lobin-ka.de