



**Glückliche Gärtnerin:** Die Gemüse-Fachfrau Christel Fischer schwelgt bei der Planung der nächsten Gartensaison in über 200 Sorten Tomaten, Paprika, Chili, Gurken, Erdbeeren, Ananaskirschen... Mit dem Demonstrationsanbau bei Hellkuhl in Lüdinghausen testeten die Experten von „La sélection du Chef“ u.a., welche Südfrüchte auch den hiesigen „nördlichen“ Temperaturen gewachsen sind. **Foto: La sélection du Chef**

Erste Sortenschau Graines Voltz in Deutschland: Gemüse soll lecker und authentisch sein

## Was bringt den Geschmack? „Sorte, Sorte, Sorte!“

Bisher war die Gemüse-Sortenschau stets im Elsass – dort hat der französische Marktführer „Graines Voltz“ seinen Sitz, dort wurde jahrelang gezüchtet und getestet, um Pflanzen zu finden, die auch ohne grünen Daumen gedeihen. Doch in diesem August zog die Fachwelt nicht gen Süden, sondern ins westfälische Münsterland, um die Neuheiten der Gartensaison 2015 zu testen. Und mittendrin war „Chef-Tag“, das Jahrestreffen der Fachhändler und Produzenten von „La sélection du Chef“.

„Was beeinflusst den Geschmack der Früchte beim Anbau am meisten, Düngung, Bodenqualität...?“ – Die Antwort von Heike Sauer kommt spontan: „Sorte, Sorte, Sorte!“ zählt am meisten, wenn man schmackhafte Früchte ziehen will. Und genau das wollen die Endverbraucher, wie die Fachgespräche bei der Gemüse-Sortenschau im Münsterland vielfach bestätigten.

„Die Kunden fragen namentlich nach unseren Sorten oder sie kommen direkt mit dem Sorten-Etikett von ‚La sélection du Chef‘ und wollen genau diese Pflanze wieder haben“, schilderten die Einzelhandelsgärtner. Das

**„Die Leute möchten, dass das Gemüse wieder zuhause wächst, und am liebsten ganz von selbst.“**

Christel und Joseph Fischer, Datteln-Horneburg - sie erleben seit zwei Jahren intensiv den Trend zum Nutzgarten und „Urban gardening“.

sind gute Nachrichten für Ralf Schröder, Produktmanager Europa beim französischen Marktführer Graines Voltz.

### **Schon in der 2. Saison kennen Kunden die Sorten**

Denn „La sélection du Chef“ legt großen Wert darauf, dass jede Pflanze der Marke mit Namen und detaillierter Beschreibung zum Konsumenten kommt. Das POS-Paket ist Basis und wichtiger Teil des Konzeptes: Wer die Marke vertreibt, wird Club-Mitglied und hat so direkten Zugriff auf einen umfassenden Marketing-Service.

In dieser Saison – wohlgermerkt erst die zweite für die junge Marke – hat sich gezeigt, dass die Kunden deren Sorten beim Namen kennen. Entsprechend gespannt ist man bei der Gemüse-Sortenschau auf die Neuheiten.

Die gelbe Cocktailtomate „Stargold“ aus dem Sortiment 2015 z.B. macht als „goldene Schwester von Pepe“ mit dem Geschmack der Honigtomate schon jetzt von sich reden, so Ralf Schröder. Die leuchtendrote Pepe ist seit dem ersten Tag ein vielgefragter Star, hieß es von der Verkaufsfrent. In der offiziellen Verkaufstatistik aber steht Previa als „die leckere unter den typischen Tomaten“ auf Platz 1, wie Herbert Wehrle von Graines Voltz informierte.

### **„Exoten“ sind dem Klima gewachsen**

Insgesamt waren es mehr als 200 Sorten, darunter gänzlich neue und noch unbekannte, die Graines Voltz am Betrieb Hellkuhl in Lüdinghausen präsentierte – als Frucht zur Verkostung sowie als Pflanze im Demonstrationsanbau. Hier konnte man sich überzeugen, dass auch Exoten im westfälischen Klima gedeihen. Denn das Sortiment von „La sélection du Chef“ bringt 2015 neben Tomaten auch Paprika und Chili und sogar Physalis, die Ananaskirsche, in den heimischen Garten.

Bei der Braunfäuletoleranz haben die regenreichen Monate klare Unterschiede aufgezeigt. Zur Zufriedenheit aller Beteiligten schneiden die Tomaten von La sélection du Chef dabei bestens ab. Die Führungen durch den Anbau draußen und im Folientunnel fanden das lebhafteste Interesse der Presse und führten zu spannenden Dialogen unter den Experten.

Heike Sauer, Fachbereichsleiterin der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Gartenbau Heidelberg, war dabei vielgefragte Gesprächspartnerin. Ihr Vortrag zum „Tomatenanbau



im kalten Folienhaus“ lieferte wissenswerte Details von Produktion bis Vermarktung. Zur „Geschmacksfrage“ erläuterte sie: „Nach der Sorte haben Sonne und Licht sowie das Erntestadium den größten Einfluss.“ Die Tomaten sollten vollständig ausgefärbt sein. Eine salzreiche Ernährung und eine Bewässerung am untersten Limit können den Geschmack intensivieren, gehen aber zu Lasten des Ertrags, wie u.a. Versuche in Geisenheim gezeigt haben.

Theo Frings von der Gemüse­gärtnerei Frings in Mechernich betonte, nicht Menge oder Preis, sondern die ehrliche Information zum ehrlichen Produkt sei heute den Menschen wichtig. Bei ihm ist die Tomate „Cookie“ der Renner; mit seinen Früchten beliefert er u.a. Restaurants, einen Rewe-Markt und Feinkost-Abteilungen.

Für den Geschmack als wichtiges Kriterium dieses speziellen Sortiments für den Anbau im eigenen Garten hat Graines Voltz renommierte französische Sterneköche ins Boot bzw. in die Küche geholt. Sie haben das letzte Wort in der Frage, welche Sorten sich „La sélection du Chef“ – die Auswahl der Chefköche – nennen dürfen. Und so galt auch beim „Chef-Tag“: „Probieren geht über Studieren!“

**„Die Menschen lieben es, im Grünen zu sein und gesunde Nahrungsmittel mit wenig Aufwand wieder selbst im Garten oder auf dem Balkon zu ziehen. Es ist ein sinnliches Erlebnis, Früchte wachsen zu sehen, zu ernten, frisch zuzubereiten und zu schmecken; und zugleich ein besonderes Bedürfnis zu wissen, woher es kommt.“**

Heike Sauer, Fachbereichsleiterin Gemüsebau der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Gartenbau (LVG) Heidelberg

> 602 Wörter >> 4.244 Zeichen