

## Christian Deyerling – Gemüseerzeuger aus der Pfalz

**G**emüsebau bedeutet oftmals einen Spagat zwischen Pflanzenschutz, Produktqualität und der eigenen Einkommenssicherung. Christian Deyerling stellt sich dieser Aufgabe jeden Tag – mit Erfolg. Inmitten der sonnenverwöhnten Pfalz bewirtschaftet der Gemüseerzeuger gemeinsam mit seiner Frau und etlichen Helfern eine insgesamt 50 Hektar große Fläche. Mit dem Anbau und der Vermarktung von Spargel, Zucchini, Erbsen, Kohlrabi und Frühkartoffeln ist Deyerling das ganze Jahr über beschäftigt.

Der Betrieb existiert bereits in zweiter Generation. Nach seiner Ausbildung zum Landwirt übernahm Christian Deyerling ihn von seinem Vater: „Meine Eltern betrieben Viehwirtschaft. Aber meiner Meinung nach sprechen die klimatischen Bedingungen in der Pfalz eindeutig für den Gemüseanbau - Tierhaltung passt nicht in diese Landschaft. Deshalb stellte ich den Betrieb entsprechend um“, erzählt er. Die Pfalz ermöglicht klimatisch bedingt die ersten Ernten Deutschlands. Diesen Standortvorteil hat sich der Gemüseerzeuger zu Nutzen gemacht und durch den Anbau unter Vlies oder Folie baut er ihn noch weiter aus. Die Folge liegt klar auf der Hand: Er kann seine Produkte besonders früh im Jahr anbieten, wenn sie von den Kunden und dem Handel stark nachgefragt werden.



Auf dem Feld ist er in seinem Element: Christian Deyerling auf einer seiner Anbauflächen in der Pfalz.



Kontrolle ist alles: Christian Deyerling nimmt die Kohlrabi-Pflanzen genau unter die Lupe.

Die Konkurrenz und der Preisdruck aber sind groß. Christian Deyerling weiß aus eigener Erfahrung, dass sich die Nachfrage der Abnehmer innerhalb von wenigen Minuten ändern kann. Dann muss er schnell reagieren. In der Pfalz als einem der größten Anbauggebiete Deutschlands wird zu Hochzeiten so viel erzeugt, dass er parallel mehrere Absatzwege nutzt. Der überwiegende Anteil wird über den Pfalzmarkt verkauft. Kleinere Mengen setzt Deyerling im eigenen Hofladen und auf dem Wochenmarkt ab.



Angefangen mit 20 verschiedenen Kulturen, konzentriert er sich deshalb heute auf die fünf Kulturen Spargel, Zucchini, Erbsen, Kohlrabi und Frühkartoffeln. Dabei ist Qualität für ihn entscheidend: Alles, was er anbaut, kontrolliert und dokumentiert der Gemüseerzeuger gewissenhaft.

„Qualität setzt sich durch“, das steht für ihn fest. Bereits seit 2004 ist er QS-Systempartner. Ob die genaue Dokumentation seiner Arbeit eine Belastung für ihn ist? „Es kostet mich zwar viel Zeit – mittlerweile verbringe ich fast 30 Prozent des Tages im Büro - aber falls etwas passieren sollte, kann alles rückverfolgt werden. Dann werde ich froh sein, mir die Mühe gemacht zu haben.“ Und außerdem: „Durch das QS-Prüfzeichen kann ich zeigen, was ich für sichere und hochwertige Produkte alles tue und das vor allem auch dem Verbraucher vermitteln.“