

Erzeuger aus Leidenschaft: Der Tomatenzüchter Carsten Knodt steht für den modernen Landwirt mit nachhaltiger Arbeitsweise. Der Bauer vom Niederrhein macht den Auftakt unserer neuen Serie.

Carsten Knodt

Gemeinsam mit drei Partnern bewirtschaftet Carsten Knodt in Tönisvorst am Niederrhein 16 Hektar Anbaufläche unter Glas, hinzukommen sieben eigene Hektar. Sein „Hauptgemüse“ ist die Tomate für den regionalen Lebensmittelhandel. Strauch-, Eier- oder Rispen-tomaten züchtet er, darunter die besonders schmackhafte Sorte „Lyterno“. Neun Millionen Kilogramm Tomaten sind es insgesamt pro Jahr. Der Anbau erfolgt unter hochwertigen Bedingungen. Spürbar ist das beispielsweise beim Einsatz von Schädlingsbekämpfungsmitteln. Zwar ist Knodts Betrieb nicht bio-zertifiziert, dennoch seien die Rückstandswerte minimal und weit unter den vorgeschriebenen Richtwerten, erklärt der Landwirt. Das Geheimnis dahinter: konsequentes Monitoring und der Einsatz von Nütz-

lingen. Monitoring bedeutet: Einer der rund 100 Mitarbeiter ist ständig auf der Fahndung nach Schädlingen. Entdeckt er welche, kommen etwa Schlupfwespen oder Raubmilben zum Einsatz – natürliche Fressfeinde der Plagen also. Knodt bezeichnet sie als seine „kleine Armee“.

Die Qualitätsstrategie im Betrieb ist umfassend: Vieles, fast alles, wird dokumentiert. Etwa die Hygienemaßnahmen, worunter auch die Sauberkeit der Arbeitsgeräte fällt. Überprüft werden diese durch ein jährliches Audit sowie unangemeldete Kontrollbesuche vom Qualitätssicherungssystem QS, an dem Knodt seit zehn Jahren teilnimmt. Sein Geschäft betreibt er bereits seit 23 Jahren. In dieser Zeit hat sich vieles geändert: Die Qualitätsanforderungen des Handels sind gestiegen und Regionalität hat zuletzt an Bedeu-

tung gewonnen. Seit fünf Jahren liefert Knodt fast nur noch in einem 150-Kilometer-Radius an Vollsortimenter sowie an einige Discounter. Er findet dies sinnvoller, nachhaltiger.

Was der Handel möchte, weiß der 42-Jährige inzwischen: Sensorische und optische Qualität. Noch reifer, noch geschmackvoller lauten die Wünsche. So ist Knodt zum Forscher an der Tomate geworden: Über Dünger, Sortenwahl oder Licht lässt sich einiges machen, weiß er. Im Gegensatz zu vielen Plantagen in den nahen Niederlanden reift sein Gemüse allerdings nicht unter künstlichem Licht. Knodt weiß genau: „Man muss sich zwischen Masse und Klasse entscheiden.“ Der gelernte Gärtner, der in dritter Generation den Betrieb führt, hat sich für Klasse entschieden. Dafür kommen

**Mehraufwand
kostet auch mehr.**

nur voll ausgereifte Tomaten in Frage, die Rispen werden handgelesen.

Auch beim Energiemanagement fährt Carsten Knodt auf der Nachhaltigkeits-schiene: Holzhackschnitzel heizen seine Treibhäuser, das benötigte Wasser wird gesammelt, gereinigt und wieder eingesetzt. Ergebnis: CO₂-Neutralität. Wichtig ist dem landwirtschaftlichen Erzeuger die Feststellung, dass sein Mehraufwand in vielen Bereichen auch mehr kostet. Mit der Massentomate aus Spanien kann und möchte er sich nicht messen. Und so wendet sich Knodt wieder seinen Treibhäusern zu. Schließlich ist Tomatenanbau ein Ganzjahresprojekt. Ende November sind die letzten der alten Sträucher abgeerntet worden. Jetzt stehen bereits frische Pflanzen in Tönisvorst, die wöchentlich um 30 Zentimeter zulegen. Im März beginnt eine neue Ernte.

Andreas Hösch



Für Carsten Knodt ist der regelmäßige Gang durch seine Gewächshäuser ein wichtiger Bestandteil seiner täglichen Arbeit. Sein Ziel: die bestmögliche Qualität und Frische seiner Tomaten zu gewährleisten. Dabei ist ihm der integrierte, naturnahe Anbau und ein möglichst geringer Einsatz von Pflanzenschutzmitteln besonders wichtig. Seine eigenen Qualitätssicherungsmaßnahmen dokumentiert Knodt sorgfältig. Das ist notwendig, denn die Nachweise werden im Rahmen der regelmäßigen neutralen Betriebskontrollen überprüft.

Foto: QS