

Umtriebiger Gärtner

Goji sind seine Leidenschaft. Vor fünf Jahren begann der Zierpflanzenanbauer Klaus Umbach diese Kultur anzubauen, mit Fokus auf Bioland-Qualität.

Auch wenn ein Zierpflanzenanbauer ein Faible für Bio hat, kann es mitunter Jahre dauern, bis er umstellt. So war es bei Klaus Umbach aus Heilbronn. Die Gärtnerei Umbach in Heilbronn mit 25.000 m² Gesamtfläche, davon etwa 15.000 m² Glas-, Folien- und Schattenhallen, ist auf Topfpflanzen, Topfstauden, Sonderformen und -größen spezialisiert. Zu den Abnehmern gehören unter anderem Landgard-Abholmärkte, der Blumengroßhandel, Gartencenter und Direktvermarkter. „Dem Markt hinterherhecheln, noch eine andere Farbe, noch eine verrücktere Form – meiner Frau machte der Beruf keinen Spaß mehr“, blickt Umbach zurück. Das war 2008, als die Gärtnerei von der Zeitschrift Taspo zum „Topfpflanzenproduzent des Jahres“ gekürt wurde. „Wir beide hatten das Bedürfnis, etwas Sinnvolles zu machen. Blumen sind zwar etwas für die Seele und wertvoll, aber die Umstände der Produktion stellen vieles in Frage“, sagt der 55-jährige Gärtnermeister. Auf der Suche nach neuen Kulturen entdeckt Umbach die Goji. Die Beeren sollen gesundheitsfördernde In-



Klaus Umbach hat ständig neue Ideen.

haltsstoffe haben und genießen in der traditionellen chinesischen Medizin einen hohen Stellenwert. Auch Edeka Südwest war auf der Suche nach neuen Produkten für das Sortiment. „Wir haben Goji vorgeschlagen, Edeka war einverstanden und sagte zu,

Goji – So funktioniert's

Die verschiedenen Sorten der Gojibeere (*Lycium barbarum*) sind alle winterhart bis -27 °C und vertragen trockene, sandige, kalkhaltige bis hin zu sandig-lehmigen Böden. Humose Böden mit pH-Werten von 5,7 bis 6,5 sind optimal. Gute Nährstoff- und Wasserversorgung, besonders in den ersten Jahren, garantieren einen reichen Ertrag. 15 bis 20 l Wasser/Woche und Pflanze sind für Klaus Umbach ein Muss, ebenso 110 kg Stickstoff/ha über die Saison verteilt.

Die Pflanzen werden im Abstand von 50 cm gesetzt. Der Reihenabstand beträgt etwa 2,20 m (8.000 Pflanzen/ha). Gojipflanzen brauchen Halt. Aufgrund der dünnen, bogig überhängenden und längeren Triebe von etwa 2,5 bis 3 m mit zwei Lagen müssen diese an Drähten befestigt werden.

Die Beeren werden circa zweimal pro Woche je nach Witterung und Sorte von Anfang Juli und Oktober gepflückt. Die Erträge von „Turgidus“ steigern sich von Jahr zu Jahr: 1. Jahr 20 bis 50 g/Pflanzen, 2. Jahr 100 bis 150 g/Pflanze, ab dem 3. Jahr circa 500 g/Pflanze

Wichtig ist der Rückschnitt im Winter. Bis auf drei Grundtriebe, die man 1,40 m hoch abschneidet und anbindet, werden alle anderen Seiten- und Grundtriebe zurückgeschnitten. Daraus treiben jedes Jahr wieder die neue Triebe aus.

Sorten im Vergleich

Vor fünf Jahren begannen Versuchsanstatter an der bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim, einige Gojisorten zu prüfen. Am Versuchsstandort sind die Böden sandig und humusarm, der Mehltaudruck ist hoch. Unter diesen Extrembedingungen zeigte sich sehr bald, welche Sorten dem Druck standhalten.

Die Sorten können in zwei Kategorien eingeteilt werden:

■ Sorten mit orangefarbenen, oval-zylindrischen, eher länglichen Früchten von 15 bis 20 mm, Fruchtgewicht 0,7 bis 1 Gramm. Die Beeren schmecken mild, ähnlich einer süßlichen Tomate, bis leicht herb und sind daher für Rohverzehr und Verarbeitung gleichermaßen geeignet.



Die sehr wüchsigen Gojipflanzen müssen zum Winter hin zurückgeschnitten und ausgedünnt werden. Bis auf drei bis vier Grundtriebe werden alle Triebe entfernt.

alles abzunehmen.“ Heute bieten auch die Weiling-Gruppe und regionale Bio-Großhändler Gojibeeren der Gärtnerei Umbach an.

Zunächst stellten die Umbachs den Gojianbau auf EU-Bio um. Sehr bald folgte die Umstellung des gesamten Betriebes nach Bioland-Kriterien. „Wenn ich eine Heilpflanze anbaue, will ich sie so bio wie möglich machen.“

Inzwischen kann Klaus Umbach auf fünf Jahre Anbau von Goji zurückblicken. Wie der Anbau funktioniert, welche Sorte sich eignet und bei Kunden gut ankommt, hat er sich selbst erarbeitet. „Nachdem es klar war, dass Goji verwandt mit Paprika und Tomate ist, habe ich mit meinem Basiswissen vom Gemüsebau angefangen.“ Zudem hat er beim Wein- und Obstbau einiges über Erziehung abgeschaut (siehe auch Kasten).

Hebel nicht einfach umgestellt

„In den vergangenen Jahren habe ich meinen Beruf neu erlernt“, sagt Umbach zur Umstellungszeit. „Es reicht nicht, dass ich andere Erde und andere Pflan-

>>



Fotos: Gärtnerei Umbach

Aus dem Saft von Streuobst-äpfeln- und -kirschen mit einem Schuss Gojibeerensaft – auf der jüngsten Biofach wurde der kultige „Ener-ji“-Drink vorgestellt.



Auf rund einem Hektar werden Gojibeeren für den Frischmarkt produziert. Die Beeren vermarktet Klaus Umbach in 25 g-Schalen zu je 4,99 Euro.

Bei Vollreife ist der Zuckergehalt hoch (20 Grad Brix/85 Grad Oechsle). Zu diesen Sorten zählen „No.1-Lifeberry“ und die Selektion „Turgidus“ der Gärtnerei Klaus Umbach in Heilbronn.

In den dreijährigen Untersuchungen bildeten die orangefarbenen Sorten keine oder nur wenige Wurzeltriebe. Sie waren auch nicht oder nur wenig von den Hauptschaderregern der Gojikkultur, Echtem Mehltau und Gallmilben, befallen.

■ Die andere Gruppe hat eher ziegelrote, 10 bis 15 mm große, länglich-spitzovale Beeren mit 0,5 bis 0,6 g Fruchtgewicht. Die Beeren schmecken nach Paprika, je nach Sorte mit einem herben, mehr oder weniger spürbaren Pfefferton und sind daher für den Frischverzehr ungewöhnlich. Die Schärfe nimmt bei getrockneten Beeren etwas ab. Rohe Früchte sind jedoch als Beimischung zu Salaten, Joghurt und Käse, auch als Farbtupfer geeignet. Diese Sorten fielen durch Bildung von Wurzeltrieben negativ auf. Sie waren auch stark von Echtem Mehltau und Gallmilben befallen.

Fazit des bayerischen Versuchsanstellers: Die orangefarbenen Sorten „No.1-Lifeberry“ und die beiden Selektionen der Gärtnerei Umbach „Turgidus“ und „L22“ schnitten bezüglich Geschmack, Fruchtqualität, Robustheit und Ausläuferbildung am besten ab.

In welchen Betrieb passt's?

Nach Umbachs Erfahrung können Gojipflanzen in jeden Gemüsebau- oder Obstbaubetrieb integriert werden. Wichtige Voraussetzung für den Erfolg sind das Engagement und die Pflege für diese Kultur. Mit ihrem kompakten Wuchs und ihrem sehr frühen Erntebeginn benötigt eine gute Ertragsorte von Gojibeeren regelmäßig Wasser und ausreichend Nährstoffe. Der Ernteaufwand ist bei den kleinen Einzelbeeren der größte Kostenfaktor in der Kultur. Bei den derzeitigen hohen Preisen bei frischen Bio-Superfoods rentiert sich der Anbau dennoch.

Informationen und Veröffentlichungen zu Gojipflanzen unter: www.biogojipflanzen.de oder www.gaertnerei-umbach.de

Anzeige

zen nehme.“ Er erzählt von skeptischen Mitarbeitern, ablehnenden Großabnehmern und nennt einige Herausforderungen im Anbau. „Bestimmte Kulturformen gehen nicht mehr. Stämmchen haben wir probiert, ohne Erfolg.“ Die Pflanzen müssen weiter gestellt und gezielter kultiviert werden. Die intensive Pflege erfordert mehr Personal. Belebtes Substrat, sagt Umbach, müsse völlig anders gehandhabt werden als das vorherige Torf-Ton-Gemisch.

Noch vermarktet Umbach 80 Prozent konventionell, weil seine alten Kunden wenig Interesse an bio haben, aber der Anteil an neuen Bio-Kunden wächst schnell. Früher konnten sich die Umbachs nicht vorstellen, bio zu produzieren. „In den vier Jahren Umstellungszeit haben wir viel dazu gelernt. Es gibt gute Berater und viel Wissen aus dem Bio-Gemüse- und -Kräuteranbau, wo viel im Topf kultiviert wird.“ Der Gärtner zieht inzwischen erfolgreich Geranien, Primeln und Christrosen nach Bioland-Kriterien auf.

Reyhaneh Eghbal

Weitere Informationen zur Gärtnerei Umbach: Klaus Umbach,

E-Mail: klaus.umbach@gaertnerei-umbach.de, www.gaertnerei-umbach.de

Am 6. März lädt die Gärtnerei zum Tag der offenen Tür ein.

Anzeige