

## Die Salat-Revolution

*Trockenheit und Unwetter machen den Gemüsebauern in Deutschland seit Jahren zu schaffen. In Willich, in Nordrhein-Westfalen, hat man einen Weg gefunden, dem Klimawandel in der Salatproduktion zu trotzen. Ein Blick in ein ganz besonderes Gewächshaus.*

Von außen sieht das Gewächshaus wie jedes andere aus, nur deutlich größer und mit einem Dach, durch das man das Grün der Pflanzen erahnen kann, steht es inmitten von Feldern und Wäldern in Willich, Düsseldorf. Ein erster Blick gibt dem Besucher aber schon einen Vorgeschmack, dass man hier sicherlich vieles finden kann, nur kein normales Salatgewächshaus. Öffnet Harrold Thijssen dann die Türen zum Rheinlandhof fühlt man sich ein bisschen wie in die Zukunft versetzt: Auf einer Fläche von vier Fußballfeldern schwimmen junge Salatpflanzen mehreren riesigen Teichen, im Hintergrund hört man ein beruhigendes Plätschern, aber auch das leichte Surren von Robotern, Salatpflanzen bewegen sich langsam und wie von Zauberhand über lange Wasserwege entlang der Halle.

Doch von vorne. Auf dem Rheinlandhof befinden wir uns im modernsten Salatgewächshaus Deutschlands. Als die Sommer auch in Deutschland immer wärmer und trockener und die Wetterlage immer unbeständiger wurde, als er in den Nachrichten die Bilder von Dürre in Spanien oder Italien sah, da war Harrold Thijssen klar, dass man etwas unternehmen muss. Die Familie Thijssen baut schon in der vierten Generation Salat an. Nur: „In Zeiten des Klimawandels wird es insbesondere für uns Landwirte immer schwieriger, effizient und ohne großen Ressourcenverbrauch qualitativ hochwertiges Gemüse anzubauen. Denn selbstverständlich wollen wir nicht mehr Wasser als nötig verbrauchen“, erklärt Harrold Thijssen und ergänzt: „Das ist im Freilandanbau bei diesen Wetterbedingungen mittlerweile schwierig umzusetzen. Die Lösung ist unser neues Gewächshaus mit der innovativen Anbautechnik, die so bisher kaum in Europa eingesetzt wird.“

Was Harrold Thijssen meint sind die riesigen Teiche im Gewächshaus, für die ausschließlich selbst über das Dach des Gewächshauses gesammeltes Regenwasser genutzt wird. Auf diesen Teichen wachsen die Salatpflanzen auf vielen einzelnen schwimmenden Platten. Die Vorteile des Teichkulturanbaus liegen in Sachen Nachhaltigkeit klar auf der Hand: Aus dem geschlossenen Teichsystem entweicht kein einziger Tropfen Wasser, die Bewässerung der Salatpflanzen ist daher auch in Zeiten von Trockenheit sichergestellt und so spart der Anbau im Gewächshaus 90 Prozent an Wasser im Vergleich zum Feldanbau. Durch die Nutzung von Regenwasser ist das Gewächshaus zudem komplett autark von anderen Wasserquellen. Das Wasser hat aber noch einen weiteren Vorteil: Nährstoffe wie Calcium oder Magnesium können ideal im Wasser gelöst werden, weshalb die Pflanzen 75 Prozent weniger Düngemittel benötigen. So wird auch das Grundwasser geschont, denn weder Düngemittel noch irgendwelche anderen Nährstoffe gelangen aus dem geschlossenen Teichsystem ins Grundwasser.

Ein Vorteil, den auch Kaufland erkannt hat. Der Lebensmittelhändler setzt bei seiner Sortimentsgestaltung seit jeher auf regionale Belieferung und legt auch auf moderne, umweltfreundliche Anbaumethoden Wert. Der Rheinlandhof ist so der perfekte Kaufland-Partner für die Belieferung mit Salaten. „Ob Klimawandel, Wasserknappheit oder Energiewende: Die Landwirtschaft und insbesondere der Gemüseanbau stehen vor herausfordernden Zeiten. Für uns als Unternehmen ist es im Sinne der Nachhaltigkeit wichtig, regionale Produkte anzubieten, die das ganze Jahr in Deutschland möglichst ressourcenschonend angebaut werden können“, sagt Stefan Lukes, Geschäftsführer Einkauf Frische von Kaufland und ergänzt: „Die Zusammenarbeit mit dem Rheinlandhof ist für uns ein gelungenes Beispiel das zeigt, dass wir zu jeder Jahreszeit nachhaltige, qualitativ hochwertige Lebensmittel anbieten können ohne auf regionale Belieferung oder die Zusammenarbeit mit Familienbetrieben verzichten zu müssen.“

Hinzukommt, dass die moderne Anbaumethode besonders effizient ist. Durch das Gewächshaus finden die Salatpflanzen zum einen immer eine konstante Temperatur vor. Hierfür setzen die Thijssens ein ausgeklügeltes System ein: Ein spezielles Glas als Dach des Gewächshauses sorgt dafür, dass möglichst viel Licht von außen aufgenommen werden kann, ohne gleichzeitig zu viel Energie nach draußen abzugeben. Die Heizungen, die für die kleinen Pflänzchen insbesondere im Winter gebraucht werden, können heruntergefahren werden, sodass die Wärme nur dort eingesetzt wird, wo sie auch wirklich benötigt wird. LED- und Son-T-Licht sorgen dafür, dass der Salat auch im Winter mit wenig Sonne gut wachsen kann. In dem Gewächshaus sind die Salatpflanzen zum anderen aber auch vor äußeren Wettereinflüssen wie Hagel oder Starkregen geschützt. So werden Ernteauffälle minimiert, der Salat ist qualitativ sehr hochwertig und kann ganzjährig angebaut werden. Das bedeutet: Harrold Thijssen und sein Team können das ganze Jahr über bis zu 10 Millionen Salate mit Wurzelballen ernten. Damit ist der Ertrag im modernsten Salatgewächshaus Deutschlands bis zu 25 Mal höher als in der herkömmlichen Freilandproduktion. Und Thijssen erklärt auch gleich, was es mit dem Wurzelballen in Sachen Nachhaltigkeit Besonderes auf sich hat: „Durch den Wurzelballen ist der Salat deutlich länger im Kühlschrank haltbar. So wirken wir auch Lebensmittelverschwendung entgegen, denn der Salat bleibt länger knackig-frisch.“

Besonders ist auch, dass der Rheinlandhof viel mehr ist als nur ein Gewächshaus. Von der Aussaat, über die Ernte und der Verpackung entsteht hier vom Saatkorn bis zum verkaufsfertigen Salat an einem Ort. Konkret sind es von der Halle, in der die kleinen Saatkörnchen mit moderner Robotertechnik eingepflanzt werden, über den Keimraum bis hin zu den Teichen und schließlich der Ernte und Verpackung nur ein paar Meter. So wird durch die reduzierten Transportwege auch CO<sub>2</sub> eingespart – und es passiert alles aus einer Hand. Die Familie Thijssen kennt ihre Salate vom Korn bis zur Pflanze daher wohl so gut, wie kaum jemand anderes. Unterstützt werden Landwirt Thijssen und seine Mitarbeiter auf dem Rheinlandhof im modernsten Gewächshaus Deutschlands aber auch durch hochmoderne Automatisierungstechnik. So helfen automatisierte Wasserwege beim energiefreundlichen Transport der Waren und es kommen Roboter zum Einsatz, die so nur für den Rheinlandhof entwickelt wurden. Das Umpflanzen auf größere Töpfchen übernimmt beispielsweise schon jetzt ein Roboter, genauso wie das Anpflanzen, das erste Angießen und das Kürzen der Wurzeln. In Zukunft wird auch der Weg vom Teich auf die automatisierten Wasserwege von Roboterarmen übernommen werden. So werden nicht nur die Mitarbeiter entlastet. Der Einsatz von Robotern ist auch äußerst hygienisch, verbessert und beschleunigt die Prozesse und sorgt so mit dafür, dass die Salate bereits innerhalb weniger Stunden nach der Ernte in den Kaufland-Filialen angeboten werden. Das ganze Jahr über erhalten die Kunden so ultrafrischen Kopfsalat und Multicolor-Salat. Und das soll – wenn es nach Thijssen geht – kein Einzelfall bleiben: „Mit unserem Gewächshaus wollen wir den Gemüseanbau in Deutschland revolutionieren. In Zeiten des Klimawandels stehen wir als Landwirte schon jetzt vor immensen Herausforderungen, die in den kommenden Jahren noch zunehmen werden. Der klimafreundliche Anbau auf Teichkulturen kann nahezu überall im Gemüseanbau eingesetzt werden und könnte so die Lösung sein, wie wir unseren Kunden auch in Zukunft leckeres, frisches Gemüse aus der Region anbieten können, ohne Abstriche in Sachen Nachhaltigkeit zu machen.“