

High-Tech-Verpackung: Arbeiter schneiden den Salat, die Maschine erledigt den Rest. Genauso schonend wickeln Erntehelferinnen des Eisberg in Folie
Fotos: Susanne Rahlf



SUSANNE RAHLF

OHLENDORF :: Rudolf Behr steht auf einem Feld in der Nähe von Thieshope und blickt nach unten. Zu seinen Füßen wächst Eisbergsalat. Heute wird geerntet. Hinter dem Chef der Behr AG, einem der größten Gemüseanbauer in Deutschland, steht ein Traktor mit Anhänger. Dahinter erhebt sich riesig ein mit einer Zeltplane überspannter Aufbau, der sich langsam über den Acker schiebt. Rund 30 Arbeiter schneiden per Hand die Salatköpfe. „Salat wächst immer unterschiedlich, deshalb können wir nicht maschinell schneiden“, erklärt Rudolf Behr den Aufwand. Die Köpfe verschwinden im Inneren, dort sitzen Verpackerinnen, die das empfindliche Gemüse in Folie einwickeln.

Anschließend werden die Köpfe je nach Kundenauftrag in Gemüsekisten gelegt und auf Paletten in einen Lkw-Anhänger gerollt. Wenn er voll ist, geht es für den frisch geernteten Salat ein paar Kilometer weiter zum Verteilzentrum in Ohlendorf. Hier warten schon die 40-Tonner auf die Ware, damit sie möglichst schnell in die Supermärkte geliefert werden kann. Von der Ernte bis zur Anlieferung beim Kunden in Deutschland vergehen so keine 24 Stunden.

Seit vier Generationen steht die Firma Behr für gutes Gemüse aus dem Süden Hamburgs. Rudolf Behrs Familie stammt aus Rosenweide bei Fliegenberg, seit vier Generationen bauen die Behrs Obst und Gemüse an. Als zweiter Bruder von fünf Kindern war klar, dass der junge Rudolf den elterlichen Hof nicht erben würde. Er lernte Gartenbau mit Schwerpunkt Gemüsebau, sparte fleißig und kaufte Anfang der 80er-Jahre einen kleinen Hof, ebenfalls in Rosenweide. Es wuchs und gedieh auf seinen Feldern. Behr expandierte und zog mit seinem Betrieb auf die Geest nach Stelle. Seit 1988 ist die Behr AG in Ohlendorf angesiedelt und baut in der näheren und weiteren Umgebung Gemüse im Freiland an.

Auf die Familie stützt sich Rudolf Behr auch bei der Leitung seines Unternehmens. Seine Frau Christiane ist verantwortlich für das Personal, die Töchter Christine, Ulrike, Anja und Julia arbeiten im Verkauf, Marketing und Controlling. Nur der älteste Sohn hat sich abgesetzt, er ist eigenständiger Gemüsehändler in Südeuropa. Grundsätzliche Entscheidungen bespricht der 62-Jährige mit Frau und Töchtern, „ich mache einen Vorschlag, dann reden alle so lange, bis ich keine Lust mehr habe“, erzählt er und schmunzelt.

Insgesamt über 4000 Hektar an verschiedenen Standorten und in der Region südlich von Alicante in Spanien bewirtschaftet das Unternehmen im konventionellen Anbau, dazu kommen 150 Hektar für das Bio-Gemüse. Zu sei-

In 24 Stunden frisch vom Feld ins Regal

Kohlrabi, Brokkoli und Salat – fast alle Handelsketten sind Kunden von Rudolf Behr aus Ohlendorf



Behr verpackt und etikettiert Gemüse für alle große Supermarktketten und Discounter

nen Kunden zählt Rudolf Behr alle Supermärkte und Discounter in Deutschland und in großen Teilen Europas. Wer in der Gemüseabteilung von Eisberg- oder Römersalat greift, hält fast immer ein Behr-Produkt in der Hand. Weiterhin liefert das Unternehmen Frischgemüse an verarbeitende Betriebe in Deutschland und in den europäischen Nachbarstaaten, und beliefert die deutschen und europäischen Großmärkte.

Angebaut wird die ganze bunte Gemüsepalette von Baby-Spinat bis Zucchini von Möhre bis Topinambur. Absoluter Spitzenreiter ist der Eisbergsalat, außerdem stark ist das Unternehmen beim Anbau von Brokkoli, Kohlrabi, Romasalat und der Eigenmarke „Salarico“, einer Neuzüchtung aus Eisberg und Romasalat. 150 Millionen Setzlinge kom-

men pro Jahr in die Erde. Sie werden von Zuchtbetrieben drei Wochen lang angezogen, bis sie dann auf den Feldern eingepflanzt werden. Sechs bis acht Wochen, mehr braucht es nicht, bis aus den zarten Pflänzchen knackig runder Eisberg geworden ist. Bevor geerntet wird, kommt der Chef auf Feld und schaut sich den Stand der Pflanzen an. Dann werden die Kundenbestellungen abgeglichen. „Das Feld ist sozusagen unser Lager, es wird nur geerntet, was anschließend gleich verkauft wird“, erläutert Behr. Dank der 12 Meter-Fahrbreite seiner modernen Ernteeinheiten kann er 84.000 Salatköpfe auf einem Hektar anbauen, früher waren es nur 64.000.

Im Verteilzentrum in Ohlendorf fahren täglich im Schnitt 65 Lkw auf den Hof, liefern nach einer Drei-Tages-Fahrt aus Spanien Gemüse an und bringen die empfindliche Ware an ihren Bestimmungsort. Das „Grünzeug“, das nach Norddeutschland geliefert wird, steht gut verpackt in der vier Grad kalten Kühlhalle. Hier werden die Bestellungen der Kunden zusammengestellt und für die Lieferung fertig gemacht. Jede Gemüsekiste rollt auf großen Paletten vor dem Weitertransport durch einen Vakuumpkühler und wird auf vier Grad Kerntemperatur gebracht – Frische ist bei der sensiblen Ware das A und O. Der Eisbergsalat ist eins der Hauptanbauprodukte bei der Firma

Behr. Rudolf Behr war einer der ersten, der erkannte, dass diese Salatsorte Zukunft haben würde. Als Eugen Block Anfang der 80er-Jahre seine ersten Steakhäuser eröffnete, setzte er auf den knackigen Eisberg, musste ihn aber aus den USA importieren. „In Deutschland dachte man damals, dass es zu kalt für dieses Gemüse sei, also hat es keiner angebaut.“

Rudolf Behr ließ sich nicht abschrecken, der Gartenbaumeister bestellte trotzdem Samen in Amerika. Doch als es an die Ernte ging, stellte sich heraus: „Der Ami hatte nur Blätter, aber keinen Kopf“. Ohne das knackige Innenleben aber hatte der Salat keine Chance, das wusste Behr.

Zu der Zeit hatte er viel um die Ohren, erst zwei Wochen nach der Eisberg-

Pleite kam er wieder auf den Acker, um den misslungenen Pflanzversuch unterzupflügen. Doch – o Wunder – da hatte der Eisberg plötzlich ein gut gefülltes Innenleben. „Der brauchte einfach nur mehr Zeit“, sagt Rudolf Behr.

Damit war der Grundstein für den heutigen Erfolg seines Unternehmens gelegt. Im ersten Jahr des professionellen Eisberg-Anbaus erntete er 100.000 Köpfe, heute sind es 60 Millionen. Lieferrn kann der heute 62-Jährige sommers wie winters, heute gibt es frisches Gemüse das ganze Jahr. In der kalten Jahreszeit kommt der Salat aus Spanien. In dem trockenen, kontinuierlich warmen Klima im Süden wächst der robuste Eisberg genau so gut wie in Ohlendorf – Hauptsache er bekommt genug Licht.

Dreitägiges Seminar zur Pressearbeit

TOSTEDT :: Wie erfolgreiche Pressearbeit funktioniert und wie sich Fehler vermeiden lassen, erfahren Teilnehmer des Seminars „In drei Abenden zu guter Presse“ am Dienstag, 23. September, Mittwoch, 1. Oktober, und Dienstag, 7. Oktober, jeweils von 19 bis 21 Uhr, im EWE-Kundencenter Tostedt.

An den ersten beiden Abenden geht es um das Schreiben kurzer und längerer Pressemitteilungen und um die Zusammenarbeit mit Redaktionen. Das Erlernete wird in praktischen Übungen ausprobiert und diskutiert. Am dritten Abend stehen Tipps und Übungen für bessere Pressefotos auf dem Programm.

Präsentiert wird das Seminar vom Werbekreis Tostedt. Unternehmensberater Jürgen Salewsky und Journalist Matthias Kabel referieren. Die Teilnahme kostet 24 Euro je Teilnehmer und Abend. Anmeldung im EWE-Kundencenter Tostedt, Zinnhütte 5, unter Telefon 04182/295 21 40. (bwil)

SEEVETAL

Blut spenden in der Grundschule

:: Da immer noch eine allgemeine Blutkonservenknappheit besteht, werden dringend Spenden benötigt. Am Mittwoch, 10. September, bietet sich von 15.30 bis 19.30 Uhr daher die Möglichkeit, in der Grundschule Fleestedt, Osterkamp 28, Blut zu spenden. Nach der Blutabnahme erhält jeder Teilnehmer einen umfangreichen kostenlosen Imbiss. (hplu)

RAMELSLOH

Neues Objekt im Skulpturengarten

:: Ein 20 Meter hoher Baum ist der neue Star im Skulpturengarten des Künstlers Gernot Huber in Ramelsloh. „Reinkarnation einer Birke“ hat der 85-Jährige sein neuestes Werk betitelt. Seine Skulptur besteht aus drei unterschiedlich geformten Blättern aus hochglanzpoliertem Edelstahl. Weht der Wind, drehen sie sich und spiegeln das Grün der umstehenden Bäume wider. Am Tag der offenen Tür, der am kommenden Sonntag, 7. September, ist Premiere für das Objekt. Der Skulpturengarten in Ramelsloh, Ulenberg 5, ist dann und am Sonntag, 5. Oktober, von 14 bis 18 Uhr geöffnet. (sra)

BUXTEHUDE

Anmelden zur Schuldnerberatung

:: Jeden letzten Freitag des Monats bietet die Soziale Schuldnerberatung ihre Dienste im Familienberatungszentrum, Rotkäppchenweg 3, an. Es empfiehlt sich, vorher unter Telefon 0151 59 96 68 07 einen festen Termin auszumachen. Ansonsten werden allgemeine Informationen zur Schuldenproblematik und Termine für das Büro der Schuldnerberatung in Immenbeck täglich von 14 bis 18 Uhr erteilt. (hnpn)



Gemüsebauer und Manager: Rudolf Behr hat das Handy immer am Ohr

1200 Besucher auf Erzählfest

Freilichtmuseum widmete sich als erste Institution in Niedersachsen dem gesprochenen Wort

EHESTORF :: Das erste Erzählfest im Freilichtmuseum am Kiekeberg war ein Publikumsmagnet. 1200 Menschen suchten das Museum auf, das sich als erste Institution in Niedersachsen in dieser Form dem gesprochenen Wort widmete. Viele Großeltern brachten ihre Enkelkinder mit, einige sogar die Großfamilie. Beim Erzählfest konnten sich die Besucher verschiedenen Themen und Techniken widmen: Selbst Hörspiele herstellen, mit Zeitzeugen aus der Nachkriegszeit ins Gespräch kommen, Märchenerzählern lauschen, Führungen zu Bäumen und Tieren mit-

machen, an vielen Stationen für Sprachakrobaten aktiv werden und selbst Geschichten erzählen lernen.

„Die Kraft des gesprochenen Wortes fasziniert Menschen bis heute. In unserem Museum kann man sehen, wie wertvoll Erzählen früher war, und erleben, was es heute bedeutet“, sagte der kaufmännische Geschäftsführer Marc von Itter. Früher konnte das einfache Volk oft nicht lesen und schreiben. Deshalb wurden Wissen und Geschichte mündlich überliefert. „Bis heute ist es so: Menschen lieben Geschichten, darin sind sich Freizeitforscher einig. Aller-

dings wird heute meistens durch Fernsehen und Film erzählt.“

Die Kulturvermittlung, insbesondere das Erzählen, liegt der VGH-Stiftung am Herzen. Martin Aude, Regionaldirektor der VGH-Regionaldirektion Lüneburg: „Ich habe mich sehr auf diesen Tag gefreut: Erzählen ist eine wichtige Kulturtechnik überall auf der Welt. Miteinander reden, „face-to-face“, mit Mimik und Gestik kann kein elektronisches Medium ersetzen.“ Das Reden unterstütze die Verbindung zwischen den Menschen, so kämen auch die Generationen ins Gespräch. (bwil)

Bad Bevensen - Das Gute liegt so nah

Vitalbecken (32° C) mit vielen Attraktionen
Gesundheitsbecken (35° C)
1000m² Jod-Sole-Außenbecken (32° C)
großzügige Saunalandschaft
Spa & Vital Center

NEU: Sole- und Salzwelt
mit Solelebens- Soleentspannung
Salzsauna - Salzsaua u.s.m.

JOD-SOLE-THERME
BAD BEVENSEN
Quelle des Wohlfühls

Dahlenburger Str. 1
29549 Bad Bevensen
Tel.: 05821 5779
www.jod-sole-therme.de

365 Tage im Jahr geöffnet!
Montag bis Samstag: 9 - 22 Uhr
Sonntage / Feiertage: 9 - 20 Uhr

ROHA
Ihr Getränkemarkt
www.roha-getraenke.de

Gültig vom 03.09. – 09.09.2014, Irrtum vorbehalten.

- Kofferraum-Service
- Kommissionsware jeglicher Art
- Lieferservice-Hotline freecall 0800-1001301
- Hastedeplatz 2-6

GEROLSTEINER Sprudel
3,99
12/0,7 (5)
Literpreis ab 0,48 EUR
+ Pfand 3,30 EUR

König Pilsener + alkoholfrei
12,99
24/0,33l
Literpreis 1,64 EUR
+ Pfand 3,42 EUR

becken bester Apfelsaft
7,99
6/1,0l
Literpreis 1,33 EUR
+ Pfand 2,40 EUR

BECK'S Bier Sortiment
13,99
24/0,33l
Literpreis 1,77 EUR
+ Pfand 3,42 EUR

Weitere Angebote finden Sie in unserem Markt - Abgabe in haushaltsüblichen Mengen
Alle Angebotspreise sind Abholpreise - Druckfehler und Irrtümer vorbehalten

Nur 8% mehr zahlen.
40% mehr erreichen!

Buchen Sie Print plus Online!
Mehr Infos zur **Crossmedia-Kombi** vom Hamburger Abendblatt und abendblatt.de