Artikel vom 04.09.2023 · Ausgedruckt am 26.11.2026, 07:34 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/breit-aufgestellt-in-produktion-und-vermarktung

Breit aufgestellt in Produktion und Vermarktung



Foto: Schneider

Rottner GbR, Nürnberg-Lohe

Entgegen dem Trend hat sich der Familienbetrieb Rottner GbR in Nürnberg-Lohe nicht allzu sehr spezialisiert. Es wird weiterhin sowohl im Freiland, als auch unter Glas produziert. Auch Vermarktungswege gibt es mehrere. Eine erfolgreiche Strategie, die die junge Generation fortführt.

Tomaten gibt es bei Familie Rotter in Nürnberg-Lohe in vielen Variationen: Eier, Cocktail-, Cherry-, Snack- und, Vespertomaten. Nichtsdestotrotz findet man sowohl in den Gewächshäusern als auch im Freiland viele weitere Gemüsekulturen. Nur keinen Paprika

und keine Auberginen. Wie kommt das? „Würden wir auch noch Paprika anbauen, müssten wir unsere Mitarbeiter neu einarbeiten und zu Auberginen haben wir einfach keinen Draht“, meinen Seniorchef Peter Rottner und Junior Thomas Rottner. So einfach ist das. Allerdings wird es in Zukunft mehr von den Schlangen-, Mini- und Snackgurken geben, um nicht zu sehr von der Tomatenvielzahl abhängig zu sein, denn es geht das Jordanvirus um. „Leider kann es auch bei Gurken zu Virusbefall kommen. Deshalb denken wir über Insektenschutznetze bei den Lüftungen nach“.

Ingwer aus Nürnberg

Seit 2020 wächst in einem der älteren Häuser Ingwer, die Idee von Juniorchef Thomas Rottner. Das Haus konnte wegen der geringen Höhe im Sommer nicht mehr genutzt werden und bietet gerade dadurch alles, was der Ingwer braucht: Wärme und Feuchtigkeit. Außerdem muss man auch kaum mit Schädlingsbefall rechnen. Als Pflanzgut diente Bio-Ingwer aus dem Handel. Da sich Ingwer schlecht nachbauen lässt, wird in diesem Jahr der Freilandanbau getestet.
Beim Anbausubstrat setzt die Familie ausschließlich auf Perlite. Tomaten werden in Rinnen, Gurken in Eimern produziert. Belichtet wird nicht. Bei der Pflanzenernährung setzt Thomas Rottner auf Gieß- und Dränwasseruntersuchung. Wichtig ist ihm ein genau auf die Kultur abgestimmtes Düngerezept. Das entwickelt er nach den Analysenergebnissen und Videocall-Empfehlungen von NovaCropControl, Tilburg/NL. Ziel ist es, vor allem der Blütenendfäule vorbeugen und Dünger zu sparen.
Düngermischungen sind Chefsache und Rottner plant für die Analysen im vierzehntägigen Rhythmus jeweils zwei Stunden Zeit ein.

Die Gewächshäuser wurden alle mit Ammerlaan, Horst/NL gebaut. „Diese Firma ist in der Region auch gut vertreten. Im Notfall sind deshalb alle Ersatzteile schon vor Ort“, begründet Peter Rottner die Entscheidung. Eingedeckt wurde mit diffusem Glas und es sind jeweils zwei Energieschirme vorhanden Geheizt wird mit Gas der N-ergie, Nürnberg. Die Wasserversorgung ist durch eigene Brunnen, einen Regenwasserspeicher (5 000 m3) und den Wasserverband Knoblauchsland gesichert. Im Freiland ist Frostberegnung für die Frühkartoffeln möglich, ansonsten wird ressourcenschonend über Tropf bewässert. Ein Blockheizkraftwerk (BHKW) und zwei Photovoltaikanlagen liefern jede Menge Energie. Vermarkt und mit eigenen LKWs angeliefert wird das Rottnersche Gemüse zu zwei Dritteln an die Franken-Gemüse Knoblauchsland e. G. Das letzte Drittel teilen sich Großmarkt, Großhändler und Lebensmitteleinzelhandelsketten (LEH). Auch Berufskollegen werden zu deren Sortimentsergänzung beliefert.

Familiensache

Drei Generationen sorgen dafür, dass im Betrieb alles rund läuft. Seniorchef Peter Rotter kümmert sich um die Vermarktung an Großhändler und den LEH, Ehefrau Christa hat das Büro unter sich und fährt zum Nürnberger Großmarkt. Thomas Rottner senior übernimmt das Kommissionieren und ist die zweite Großmarktkraft. Thomas Rottner junior führt den Betrieb, seit Anfang des Jahres unterstützt durch einen Bachelor im Gartenbau. Ehefrau Michaela widmet sich zurzeit hauptsächlich dem Betriebsnachwuchs und hilft zusätzlich stundenweise im Büro. Auch Großvater Hans Rottner hat seinen Part, er kümmert sich um den innerbetrieblichen Transport und das Liefern. So aktiv die Familie ist, ohne zusätzliche Arbeitskräfte kann man keine 12 ha Freiland und 3,5 ha Hochglas

bewirtschaften. Es gibt noch Unterstützung durch einen gelernten Elektriker und in der Saison kommen bis zu 45 Saisonkräfte, hauptsächlich aus Rumänien, dazu. Sie erwartet ein Unterkunftsgebäude mit 15 Doppelzimmern, jeweils mit Nasszelle und Küchenzeile. Einen Wirtschaftsraum für Waschmaschinen gibt es auch. Einen Gemeinschaftsraum aber nicht. Erfahrungsgemäß kann es durch seine Nutzung zu gegenseitiger Lärmbelästigung kommen. Das muss nicht sein. Stattdessen existiert aber ein überdachter Freiplatz zum Zusammenkommen, Grillen usw.
Aber auch, wenn die junge Generation auf das bewährte Betriebskonzept setzt, Vielseitigkeit und wenig Abhängigkeiten, wird es Veränderungen geben. Thomas Rottner junior denkt schon länger über das Thema „Energieversorgung“ nach. Wird es künftig eine Holzheizung geben, noch ein BHKW und mehr Photovoltaik? Bereits entschieden ist jedenfalls, dass die in diesem Jahr erweiterte Hochglasfläche in Nürnberg-Buch mit dem ClimaFlow-System von Svensson ausgestattet wird. Ob die Anlage dann das Wachstumsklima von Tomaten, oder Gurken, oder welcher Kultur auch immer, verbessern wird, werden die Abnehmerwünsche entscheiden.

Ramona Schneider

(Artikel aus GP 09/2023)