



BEHR AG
Parkstraße 2
D-21220 Seevetal

ARRAY

Erntebeginn in Norddeutschland bei BEHR

Seevetal-Ohlendorf, 03. Mai 2018

In Norddeutschland starten wir eine Woche später als normalerweise mit der Salaternte. Während der Süden Deutschlands den Vorsprung des warmen April-Wetters nutzen konnte und schon mit einer beachtlichen deutschen Produktpalette am Markt vertreten ist. Dieses ist auch in unserem südhessischen Betrieb der Fall. Hier ist die Ernte von Mini Romanasalat, Kopfsalat, Spinat, Rucola und Mini-Wok Choi bereits im vollen Gange. Diese Woche beginnen wir auch mit der Eisbergsalaternte. Eine neue Kultur, Grünen Spargel, wird in unserem hessischen Betrieb produziert. In Norddeutschland werden wir erst in der 20. Kalenderwoche zu umfangreicheren Lieferungen fähig sein.

Auch in dieser Saison haben wir zahlreiche neue Kulturen angebaut. SalaFleur, kleine Salate plus essbare Blüten, bieten wir als Bio-Produkt an. Verkaufsstart ist voraussichtlich in KW 24. Weitere Bio-Kulturen sind im Herbst Bio-Knoblauch, Bio-Zwiebeln, Bio-Pastinaken, Bio-Petersilienwurzeln und versuchsweise Bio-Ingwer.

Derzeit ernten wir gerade die spanischen Frühkartoffeln `Annabelle´. Als nicht schalenfeste Kartoffel kommt sie goldrichtig zu Beginn der Spargelzeit. Nicht schalenfeste Kartoffeln sind cremig-fest, ein Geschmackserlebnis, das man sonst von Kartoffeln nicht kennt. Die praktischen 1 kg oder 1,5 kg Gebinde sind die perfekte Verkaufseinheit. Direkt im Anschluss folgen die ersten neuen Kartoffeln aus unserem hessischen Betrieb aus deutscher Produktion. Ab KW 25 folgt dann auch unser Norddeutscher Betrieb in Gresse mit der nicht schalenfesten Geschmackskartoffel.

Im Sommer haben wir in unserem spanischen Betrieb normalerweise Pause, in diesem Jahr geht die Produktion weiter. Es werden Cantaloupe- und Futuromelonen angebaut. Diese stammen aus unserem neuen Bio-Betrieb, der sich derzeit in der Umstellungsphase befindet. Ab 2020 können wir aus Spanien, Region Mazaron, ein umfangreiches Sortiment in



BEHR AG
Parkstraße 2
D-21220 Seevetal

Bio-Qualität anbieten.

Aber jetzt starten wir mit der deutschen Saison. „Wir ernten auf Bestellung“, kann endlich wieder Wahrheit werden. In der spanischen Saison sind immer 4 Tage als Logistik- und Umlagerungszeiten einzurechnen, bei den sich kurzfristig ändernden Bedarfsmengen, müssen wir in Spanien ein Sicherheitspolster vorhalten. Das brauchen wir zum Glück in der deutschen Saison nicht. Die beste Gemüselagerung ist immer noch auf dem Feld, denn dort lebt das Gemüse noch.