

DIE BADISCHE TOSKANA

FRISCH VOM ACKER ODER AUS DEM GEWÄCHSHAUS: IM MARKGRÄFLERLAND BEI PILUWERI GEHT WAS. JEDE WOCHEN WERDEN HIER 4000 SALATE GEERNTET, DAZU TAUSENDE GURKEN, TOMATEN, ZUCCHINI. UND DAS IN BIO-QUALITÄT

TEXT: PASCAL GAMES · FOTOS: SILVIA WOLF, BASCHI BENDER

Das ganze Markgräflerland baut Obst und Wein an. Das ganze? Nein, eine nicht ganz so kleine Gärtnerei in Hügelsheim bei Müllheim kultiviert Tomaten, Bohnen, Brokkoli und vieles mehr. Sie züchtet auch alte Sorten, hegt und pflegt eigene Züchtungen, hält Tiere, fährt Bio-Kisten aus und vieles mehr.

DIE GROSSE AUSNAHME

Piluweri? Der Name könnte aus Italien stammen, was gut zur „badischen Toskana“ passen würde, wie das Markgräflerland auch genannt wird. Dieser Landstreifen zwischen Basel und Freiburg, zwischen Rhein und Schwarzwald ist ein klassisches Obstland. Und dort, wo's ein bisschen steiler wird in der Vorbergzone, wächst der Gutedel in rauen Mengen, die älteste Kulturrebsorte der Welt. Horst Ritter, einer der vier Gründer und Chefs von Piluweri, kennt das Vorurteil, das seiner Heimat anklebt. Der Weinberg >



Demeter

Demeter ist der älteste Bioverband Deutschlands und hat die strengsten Richtlinien. Der Name ist von der griechischen Göttin der Fruchtbarkeit der Erde „Demeter“ entlehnt. Der Verband geht auf Rudolf Steiner (1861–1925) zurück, der die Anthroposophie begründet hat. Demeter-Landwirte düngen mit biodynamischen Präparaten aus Kräutern, Kuhmist, Kiesel und Horn. Mittlerweile gibt es auch Wein oder Bier mit Demeter-Siegel. www.demeter.de



„UNS GEHT ES DARUM, EIN ÖKOsystem ZU INSTALLIEREN. WENN MAN ES GUT MACHT, HAT MAN IMMER WENIGER PROBLEME“

GÄRTNER HORST RITTER, MITBEGRÜNDER UND EINER DER VIER CHEFS VON PILUWERI

› mit Rebhäuschen vor seiner Nase ist ja nicht zu übersehen. Die nächsten Obstbäume sind auch nicht weit. Aber wenn er sich umdreht, schaut er auf ein Holzhaus, eine Scheune, einen Nussbaum mit Hän-gematte, Sitzplätze und Feuerstelle und viele Glashäuser, die ganz akkurat in der Landschaft stehen. Im Hintergrund sieht man vor einer Staubwolke einen Traktor. Ja, es ist heiß geworden, heiß und trocken, und darum ist Staub in der Luft und liegen die vielen grünen Felder etwas blass in der Landschaft.

EINE IDEE TRÄGT FRÜCHTE

„Das Wasser fehlt“, sagt Horst Ritter. Wer 40 Hektar Fläche zu bewirtschaften hat, für den ist das ein Problem. Aber sie kriegen es bislang noch gut hin. Piluwari, man ahnt es schon, ist nicht der Name eines italienischen Barons, der hier seine Ländereien hat. Piluwari sind nur die Anfangsbuchstaben jener, die vor 25 Jahren das Unternehmen gegründet haben. Diese vier Leuten haben Mitte der 1990er-Jahre das gemacht, was heute überall gepredigt wird. Sie haben ihre soziale Intelligenz genutzt für eine wirklich starke Idee. Zwei der vier waren mit ihren Gärtnereien in Dörfern. Aber es war zu eng im Ortskern. Zudem waren

die vier auch noch Konkurrenten und Flächen fehlten allen... Also haben sie sich zusammengetan, Piluwari gegründet, Flächen gepachtet oder gekauft und sich vergrößert. Stück für Stück, Jahr für Jahr. Damals waren es acht Hektar und acht Mitarbeiter. Heute sind es 40 Hektar, die 70 Leuten Lohn und Brot geben und ein Hektar ist unter Glas oder Folie. Man beliefert Märkte, Geschäfte und Privatkunden mit Biokisten.

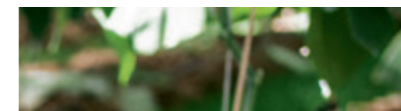
EINE PHILOSOPHIE, DIE VERBINDET

Die vier Gründer sind immer noch dabei. Einmal die Woche trifft man sich für eine Besprechung, das Miteinander ist kollegial, man isst zusammen und dann gibt es noch die Philosophie, die verbindet und trägt. Piluwari arbeitet nach den Prinzipien von Rudolf Steiner, wie sie heute für Demeter gelten. „Das ist bestimmt ein Grund, warum es bei uns gut läuft“, sagt Horst Ritter. Der andere Grund ist die Sorgfalt. „Wenn man es gut macht, hat man immer weniger Probleme“, sagt Horst Ritter. Das Gutmachen, zeigt sich an jeder Stelle – und schon in der Züchtung von Saatgut. „Saatgut ist ein Kulturgut“, sagt Horst Ritter. Damit bei Piluwari etwas wächst – wir sprechen von fast 70 Sorten Gemüse – braucht es einen guten Boden. Die Leute dort sprechen von einem Ökosystem. Damit dieser Boden gut bleibt, tun sie so einiges. Piluwari hält sich dafür eine Rinderherde (nur für den Mist!) und bekommt Schnittgut aus Naturschutzflächen sowie Trester vom Fruchtsaftproduzenten Jacoby. Zudem düngen sie mit Hornpräparaten und dynamisieren Brennnesselees dadurch, dass sie diese



PFLANZEN UND MENSCHEN

Sarah ist eine von 70 Mitarbeitern, sie ist das Gesicht des Vermarktungsteams, das auch die Biokiste bewirbt. Links sitzt eine Hummel auf einer Blüte, in fast allen Gewächshäusern hat es Blumen, auch weil es schön aussieht und das Herz erfreut. Der Großteil der Flächen ist aber (siehe oben) immer noch Freiland. Unten: Gedüngt wird mit Klee, Mist oder Demeter-Präparaten. Unter dem Heu krabbeln Regenwürmer. Rechts unten: Setzlinge



VERSCHWINDET, WENN'S ENG WIRD. SCHLAU, DIESE BACKOFENTÜR!

Unsere NEFF Collection Backöfen mit SLIDE&HIDE®, der einzigen voll versenkbaren Backofentür.



AUCH MIT PYROLYSE ERHÄLTICH.

neff-home.com/de





INSIDE PILUWERI

In den Gewächshäusern wachsen nicht nur Tomaten oder Paprika unter Folie (unten), sondern werden auch Pflanzen im großen Stil gezüchtet. Im eigenen Hofladen gibt es die „Unperfekten“ preisgünstig zu kaufen. Oben rechts probiert Piluwari-Mitbegründer Horst Ritter eine Tomate. Der gelernte Gärtner legt Wert darauf, dass er nur einer von vieren ist, die das Unternehmen leiten. Er ist verantwortlich für Finanzen und Verwaltung. Gemeinsames Ziel ist es, „lebendige Nahrungsmittel“ zu produzieren und „keine Magenfüller“



› Flüssigkeiten mit einer Art Paddel umrühren. „Der Mensch soll sich mit seiner Energie einbringen.“ Das muss man von Hand machen. Die Gärtnerei züchtet mittlerweile ihr eigenes Saatgut, hat eigene Sorten und ist sehr darauf bedacht, dass das Gemüse wirklich eins aussieht. Wer „wie aus Holland“ sagt und meint, dass die Paprika, Tomaten und Gurken absolut knackig, mit toller Farbe und überhaupt makellos ausschauen, erntet ein Lächeln. Genau so soll es sein. „Die Zeiten sind vorbei, dass nur eine schrumpelige Möhre eine Biomöhre ist“, sagt Horst Ritter. Das Gemüse müsse zügig wachsen und zart schmecken, sagt er. Was irgendwo eine Delle hat, kommt zu den „Unperfekten“ in den Hofladen. Die „Perfekten“ findet man auf dem Freiburger Münstermarkt, in der Gastronomie, in Biomärkten oder wird nach Hause geliefert. Jede Woche verlassen 1100 Biokisten die Gärtnerei.

RÄUBER GEGEN SCHÄDLINGE

Andere Betriebe müssen Mittel spritzen, damit dieses oder jenes wächst oder nicht wächst, damit Milben, Käfer oder Spinnen draußen bleiben oder sich erst gar nicht breitmachen können. Hier läuft's anders, wie Horst Ritter zeigt. Im Tomatengewächshaus steht ein Mitarbeiter und legt helle Papierstreifen auf die Blätter des Tomatenstrauchs. Nur das geübte Auge erkennt darauf kleine, rötliche, sich bewegende Punkte. Es handelt sich um Raubmilben, die eigens dafür gezüchtet werden, Spinnmilben zu fressen, die sonst den Tomatenstrauch schädigen würden. Die Tica-Tomaten sehen wunderbar aus. Auch mal probieren? Ja, gerne! Und sie schmecken genauso lecker, wie sie ausschauen. Mittlerweile haben sie mehr als ein Dutzend Sorten Tomaten, die von Monat zu Monat immer besser schmecken. Vor 25 Jahren wuchs viel anderes Gemüse auf dem Acker, beispielsweise mehr Rot- und Weißkohl. Aber dafür sind die Böden zu steinig und mittlerweile auch zu trocken. Zudem hat sich der Geschmack geändert, die Leute mögen jetzt lieber Brokkoli, Zucchini oder Fenchel. Wie in der echten Toskana auch. Piluwari, sind das nicht Italiener? #

PILUWERI

Am Stockacker 1, 79379 Müllheim-Hügelheim
Hofverkauf: Dienstag und Freitag, 16 bis 18.30 Uhr
am Samstag von 9–13 Uhr, www.piluwari.de



Weil #heimat zu Hause beginnt.

Einrichtungshaus · Küchenstudio · Schreinerei · Tischforum



Wir lieben Holz. Wir leben Möbel!

Seit 85 Jahren traditionell familiengeführt.
Individuell begeisternd.

Wehrstraße 27 · 76474 Au am Rhein
www.moebel-schmidt.de

