

H&S Biobeeren: Blissy, Rubaca, Nessy und Co

Warum denn nicht die Himbeere? In einem Gespräch über die Zukunft der eigenen traditionellen Landwirtschaft, den Absatzmarkt für konventionelle landwirtschaftliche Produkte und alternative Nischen zwischen Stefan Schmidt und seinem Vater stand plötzlich die Himbeere im Raum – und die Idee der „Biohimbeere“ war geboren. Gemeinsam mit seinem langjährigen Freund und Gärtnermeister Michael Hönigschmid ging Stefan Schmidt an die Planung: Standortwahl, Sortenauswahl, Vermarktungskonzepte. Parallel dazu wurde viel geredet, mit Fruchtspezialisten gesprochen und besichtigt.

2004 wurden drei der insgesamt 96 Hektar Landwirtschaft freigegeben und darauf die ersten Himbeerpflanzen der spätreifen Sorte „Blissy“ gesetzt. Zeitgleich mit den Himbeeren wurde rundum eine Nützlingshecke aus Hagebutten-, Holunder- und Haselnusssträuchern

H&S Biobeeren

Michael Hönigschmid & Stefan Schmidt GmB

2000 Stockerau, Landstraße 17

Tel. 02266/621 83-15

www.biobeeren.at



gegen etwaige Schädlinge angelegt. Salamander, Spinnen, Hummeln, aber auch Hasen und Fasane haben sich bereits darin angesiedelt. Nach der ersten Ernte erhielten die beiden

ausschließlich positives Feedback hinsichtlich der hohen Qualität und der großen, hocharomatischen Beeren, die überwiegend an Naturkostläden und Biosupermärkte in Wien verkauft wurden. Das war der Ansporn für die Beerenpioniere, eine eigene Gesellschaft zu gründen und die Anbaufläche noch einmal zu verdoppeln. Auf den zusätzlichen Flächen wurde die frühreife Himbeersorte „Rubaca“ gesetzt und – um die Erntepause zwischen den beiden Himbeerarten zu überbrücken – zusätzlich Brombeeren und Ribiseln gepflanzt.

Damit die Pflanzen die Früchte bestmöglich ausbilden, wird die Anlage sehr gut gepflegt. Das beginnt beim Schnitt und geht über die Bodenpflege bis hin zu feinstofflichen Substraten im Gießwasser. Von Mitte Juni bis Ende September ist Erntezeit, in der Hauptsaison sind

zehn Personen täglich in der Anlage mit dem Pflücken beschäftigt. Um die Qualität mittels geschlossener Kühlkette länger aufrechtzuerhalten, wurde eine spezielle „Feld-Kühlanlage“ errichtet, in der die Beeren bereits unmittelbar nach der Ernte gekühlt werden, bevor sie im Kühlraum am Hof auf ihre Zustellung warten. Ausgeliefert wird oft noch am selben Abend, spätestens jedoch am nächsten Morgen. Mittlerweile bedarf es einer ausgeklügelten Logistik und moderner Code- und Verpackungssysteme, um den hohen Kundenservicestandard zu halten.

Auf ganz traditionelle Weise wird wiederum in der Produktions-„Küche“ gearbeitet: Dort wird der Himbeersirup, Stefan Schmidts „Steckenpferd“, hergestellt und Marmelade eingekocht, ganz klassisch, allerdings mit weniger Zucker. Dadurch sind die Produkte weniger süß, dafür

fruchtig und frisch mit der ganz speziellen herben Himbeernote. Erhältlich sind die Erzeugnisse in Bioläden sowie auf Vorbestellung ab Hof. Die Beeren können auch online bestellt werden.



Foto: Himbeeren und Sirup