

Quelle: Endlich Eifel, Das Bugazin, Genüsse der Eifel

Datum: 01.05.2023

Seite: 24 - 29



# Wohin mit der warmen Luft?

## Südeifeler Tomaten vom Mellicher Berg

Genussvolle Region

Vorhergehende Seite: Tomatenpflanzen im Gewächshaus

Nach Aufgabe des Milchviehbetriebs in 2004 und der etwa zehn Jahre später erfolgten Inbetriebnahme der Biogasanlage in Arenrath in der Nähe von Wittlich stellte der ehemalige Landwirt Markus Lieser gemeinsam mit seinen beiden Kompagnons Edgar und Stefan Marx, die früher eine Schweinezucht betrieben hatten, schnell fest, dass neben der produzierten elektrischen Energie, die als Ökostrom ins Netz eingespeist wird, auch jede Menge Wärme bei dem Prozess entstand, die zunächst ungenutzt in die Luft geblasen wurde. „Wie wäre es denn, wenn diese Abwärme zum Heizen von Gewächshäusern dienen könnte?“, fragten sich die Drei. Und die Antwort fanden sie schnell selbst. Seitdem gedeihen auf dem Mellicher Berg im Erdanbau in natürlicher Kultivierung die Südeifeler Tomaten und anderes Gemüse. Ehrlich und echt in Nachhaltigkeit.

In einem der sieben großen Gewächshäuser gleich hinter dem Hof Mellich treffe ich Markus Lieser und Edgar Marx, die gerade mit ihrem Team Frühlingspause machen. Hier herrscht ein lockeres, fast familiäres Klima, man bespricht die Arbeiten für den Tag und verteilt die Aufgaben kollegial. Aber eigentlich weiß hier jeder, was als nächstes zu tun ist. Lieser ist und bleibt Landwirt aus Leidenschaft, auch wenn er vom Viehbetrieb zum Gemüseanbau wechselte. „Wichtig ist, dass alles in einem Kreislauf funktioniert“, erklärt er mir, „die Tomaten und das Gemüse wachsen auf echtem Ackerboden, den wir am Saisonende vorsichtig umgraben, um das Ökosystem zu optimieren und statt künstlichem Dünger nutzen wir Humus, der als Abfallprodukt aus der Biogasanlage kommt.“ Und nach der Ernte werden im November die Pflanzenreste und das Grünzeug wiederum als Dünger auf die Äcker gebracht, wo das Getreide und der Silomais wächst, der den Brennstoff des Blockheizkraftwerks liefert. Dazu werden die oberirdischen Maispflanzenteile gehäckselt, siliert und als Silage oder als Biogassubstrat verwendet. Dann muss Markus Lieser weiter und seine Mitarbeiterin Janna Hammes nimmt mich mit auf einen Rundgang durch die Gewächshäuser.



Markus Lieser und die Südeifeler T.

26

Genussvolle Region

### Über 500 Tomatenpflanzen auf 500 Quadratmetern

„Es gibt immer etwas zu tun, auch wenn gerade Winter ist“, erfahre ich von ihr, „je nach Witterung arbeiten wir in den Häusern oder im Freiland.“ Zwei Kolleginnen reinigen gerade die Giebel der Gewächshäuser, ein weiterer legt Bändchengewebe-Planen aus, die das Wachstum von Unkräutern unterbinden und Wärme an die Pflanzen reflektieren. Darauf werden auch die Bewässerungsschläuche positioniert. „Wir warten momentan auf die vorgezogenen und bereits veredelten Tomatenplänzchen, die wir ab Mitte Februar in die vorbereiteten Böden einbringen“, so Janna. Mit rund 20 Grad Celsius ist es in vollklimatisierten Gewächshäusern angenehm warm, während draußen auf den Feldern noch Schnee liegt. Die gleichmäßige Wärme sorgt nicht nur für frühe und reiche Ernten, sie wirkt durch die niedrige Luftfeuchtigkeit auch Pilzkrankheiten entgegen. Wenn es draußen meist noch frostig ist, wachsen die Pflanzen unter diesen klimatischen Bedingungen bestens und bald schon befruchten Hummel-Völker die ersten Tomatenblüten auf ganz natürliche Weise. Weitere Nützlinge kommen im naturnahen und CO<sub>2</sub> neutralen Anbau zum Einsatz: Marienkäfer sind zur Bekämpfung von Blattläusen aktiv. „Aus einem Trieb der Nachtschattengewächse wachsen, bei geschicktem Ausgeizen zwei Stränge heraus, sodass wir über 500 Tomatenpflanzen auf 500 Quadratmetern heranziehen können.“ Janna erzählt weiter, dass die Landwirtschaft und der Gemüseanbau eigentlich erst seit kurzem zu ihrem Element wurden. Sie zog der Liebe wegen nach Arenrath, ihr Freund ist der Nefew von Markus Lieser, arbeitete zunächst ausschließliche bei den Südeifelern mit. Die Pflege und Ernte der Pflanzen machten ihr so viel Freude, dass sie ihrer als zu langweilig empfundenen Bürojob aufgab und sich ganz dem Tomatenanbau hingab. Und nicht nur das: sie experimentiert mit weiteren Früchten wie Artischocken und Maracujas oder verschieden-scharfen

Chilisorten. „Früher habe ich mich gerne schick angezogen und auch mal hohe Schuhe getragen, hier stehe ich mit beiden Beinen auf dem Boden und kann immer wieder meinen grünen Daumen beweisen“, lacht die junge Frau. Auch sie unterstreicht, „es ist ein ewiger Kreislauf: die Pflanzen wachsen durch die eingebrachte Wärme, nach der Ernte werden diese abgebaut, kompostiert und wandern wieder in die Biogasanlage, um neue Wärme zu produzieren.“ Viele Tomatensorten wachsen und gedeihen hier, von groß bis klein, von rund bis oval oder von fleischig über charakteristisch zu einfach lecker. Landwirtschaftsmester Lieser sammelt nach und nach immer mehr Erfahrung mit der Zucht von Tomaten, entwickelt eigene Veredelungstechniken und feilt weiter an Anbau- und Erntemethoden. So handeln sich die Pflanzen in einem ausgeklügelten System mithilfe von Klammern, Schnüren und Rollen bis zu einer Länge von zwölf Metern nach oben und werden bestmöglich geleitet, um die Tomaten für das Pflücken gut erreichbar zu machen. Über die besonders schonende Ernte wacht schon von Anfang an Renate Bayer, die sich gut mit Pflanzen auskennt, ihr macht diese „Arbeit einfach Spaß.“



Auch Chills von mild bis scharf gedeihen in Arenrath.

27

Genussvolle Region

### Geschmacksintensives Gemüse

Neben den sieben großen Gewächshäusern gibt es auf dem Mellicher Berg ein Aufwuchthaar für Jungpflanzen, einige Hochbeete und eine wachsende Fläche für den Freiland-Gemüseanbau. Darüber hinaus liefern die Südeifeler Getreide an Mühlen und stellen aus Raps ein schmackhaftes Öl her. In der mineralhaltigen Erde der Ackerböden sind zudem geschmacksbildende Spurenelemente enthalten, die die Südeifeler Tomaten so einzigartig lecker machen. Und nicht nur die: Bohnen, Paprika, Chilis, Gurken, Salate, Zucchini, Radieschen, Auberginen, Knoblauch, Kürbisse und Erdbeeren reifen über das Jahr auf der Mellicher Anhöhe – alles natürlich und ungespritzt. Auch Gurken und Bohnen stehen abwechselnd in den Gewächshäusern. Nachdem die Gurken abgeerntet sind, ist die Bodenplanung von doppeltem Nutzen: zum einen liefern die Stülbfürche Erträge, zum anderen ist die Bohnenpflanze ein Bodenverbesserer für den weiteren Gemüse- und Tomatenanbau. Jannette Frensdorf

www.suedeifeler.com

Auf den Wochenmärkten in Trier und Wittlich sowie in Geschäften, die auf regionale Produkte Wert legen, sind die Südeifeler Tomaten und das erste Gemüse zu finden. In der Saison von Mai bis Oktober ist außerdem der Hofverkauf in Arenrath samstags von 10 bis 13 Uhr und mittwochs von 17 bis 19 Uhr geöffnet.

Junge Kürbisplanze auf dem Mellicher Berg.

