

Gärtnerei aus der Gemeinde Vaterstetten

Zwischen Süßkraut und Tigertomate

Nicht nur geschmackliche Überraschungen hat die Gärtnerei Böck aus Neufarn zu bieten. Seit mehr als 120 Jahren gibt es das Familienunternehmen, das auf Nachhaltigkeit und Regionalität setzt

VON FRANZISKA LANGHAMMER

Vaterstetten - Lust auf Wachsen? Oder eher ein bisschen ausruhen? Das entscheidet die Tomate je nach Tagesform. Egal, ob gelbe Perlen, San Marzano oder Tigertomaten, nachts mögen sie es alle gern etwas kühler - aber unter 14 Grad sollte die Temperatur auch nicht fallen. "Wenn es recht heiß ist, gießen wir die Tomaten bis zu 30 mal am Tag", erklärt Florian Böck. Und auch sonst nimmt die Tomate gern eine besondere Behandlung in Anspruch: Vor neun Uhr morgens und ab 15 Uhr nachmittags sollte man sie am besten nicht gießen. Das alles hänge mit dem Rhythmus der Pflanze zusammen, die danach langsam in die Ruhephase geht, so Böck. Die Pflanzen wissen diese Fürsorge zu schätzen: Sie sprießen und wachsen meterhoch, und ihre Früchte hängen schwer an den unteren Trieben.



Tomaten so weit das Auge reicht. FOTO: PETER HINZ-ROSIN



In allen möglichen Farben und Formen wachsen die Tomaten in den Gewächshäusern der Gärtnerei Böck in Neufarn.

FOTO: PETER HINZ-ROSIN



Für die Ernte ist dort eine spezielle Hebebühne unterwegs.

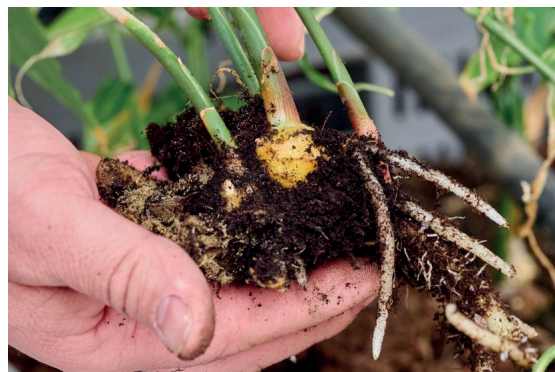
FOTO: PETER HINZ-ROSIN

Gemeinsam mit seinem Vater Wilhelm und seiner Schwester Johanna betreibt Florian Böck die gleichnamige Gärtnerei in Neufarn, unweit der Autobahn. Böck führt über das weitläufige Innenge-
 lände, wo emsig gearbeitet wird. Derzeit ist das Wintergemüse dran, der Sellerie muss gewaschen
 werden, das Kraut geputzt. Warnschilder wie "Bitte desinfizieren" schmücken in mehrere Spra-
 chen übersetzt das Areal. Bis zu 160 Mitarbeiter beschäftigt das Unternehmen; 90 von ihnen sind
 fest angestellt, außerdem sind immer fünf Azubis im Betrieb. Auch viele Saisonarbeiter sind auf
 dem Gelände tätig, sie kommen vorwiegend aus Rumänien und Polen.



Hier warten die Salatsämlinge auf die
 Umsetzung.

FOTO: PETER HINZ-ROSIN



Ganz ohne Technik, aber mit viel Fin-
 gerspitzengefühl werden die Pflanzen,
 hier Salat und Ingwer, ein- und umge-
 topft.

FOTO: PETER HINZ-ROSIN

Die Geschichte der Gärtnerei Böck beginnt im Jahr 1896 im Münchner Stadtteil Schwabing. Mit
 der Zeit sei man immer weiter raus gegangen aus der Stadt, sagt Böck. Seit 1973 ist das Unter-
 nehmen, das heute in die fünfte Generation geht, im Kreis Ebersberg verwurzelt. Wilhelm Böck,
 65 Jahre alt, steht jede Nacht ab 2 Uhr auf dem Großmarkt in München, um die Ware zu verkauf-
 en; seine Tochter Johanna kümmert sich um die Logistik und Florian Böcks Frau um die Buch-
 haltung und das Personal. Ob Florian Böck auch mal überlegt hat, einen anderen Weg einzuschla-
 gen? „Ich hab viel ausprobiert, war beim Metzger, beim Bäcker“, sagt Böck. „Am Schluss war’s
 dann doch der interessanteste Weg.“ Gerade die Vielseitigkeit seines Berufes habe ihn überzeugt.
 „Man ist nicht mehr der Gärtner mit dem Strohhut“, sagt er und lacht.



Florian Böck ist Gärtner in fünfter
 Generation. FOTO: PETER HINZ-ROSIN

Nein, nach Hobbygärtnern sieht es hier wirklich nicht aus. In der großen Kühlhalle verteilen Mitarbeiterinnen bestell-
 tes Obst und Gemüse in blaue und grüne Kisten. Seit drei Jahren haben die Böcks, bis dato ein reiner Produktionsbet-
 rieb, mit der eigenen Vermarktung angefangen. Die Ware wird nun nicht mehr nur an Hofläden, die Gastronomie -
 unter anderen an den Sternekoch Holger Stromberg - ge-
 liefert. Bei der Auswahl der zugekauften Ware achten die Böcks auf Regionalität; die Eier zum Beispiel kommen vom
 Nachbarhof. Kunden können sich online ihre Obst- oder
 Gemüsebox zusammen stellen und diese entweder selbst
 auf dem Hof der Gärtnerei abholen oder für einen geringen
 Aufpreis nach Hause liefern lassen. Demnächst soll eine
 weitere Abholstation in Erding eröffnet werden.

„Abokisten sind eher weniger nachgefragt“, erklärt Florian Böck. Die meisten Kunden würden sich regelmäßig den Inhalt ihrer Kisten selbst zusammen stellen. In einem Umkreis von etwa 20 Kilometern, bis nach Aschheim/Ismaning und nach München an die Isar sind die acht Lieferwagen der Firma Böck täglich unterwegs. Seit Beginn der Corona-Pandemie hat das Online-Geschäft stark zugenommen.

Der Rundgang durch das Unternehmen führt durch weit angelegte Gewächshäuser. Topfkräuter und Jungpflanzen, die etwa an Gartencenter ausgeliefert werden, säumen den Weg. Thai-Koriander wächst hier neben Pfefferminze, der Bienen-Magnet Strauchbasilikum neben Zitronensalbei. Nebenbei verweist Florian Böck auf Kräutersorten, die eine kleine Überraschung bereithalten. Zum Beispiel das vorwitzig sprießende Olivenkraut, das einem geschmacklich vorgaukelt, tatsächlich in eine Olive gebissen zu haben. Oder das Süßkraut, eine kalorienarme Alternative für Diabetiker - ein Löffel Zucker könnte nicht süßer schmecken.

Um auch Abfallprodukte wie heruntergefallene Tomaten zu verwerten, produzieren die Böcks gemeinsam mit einer befreundeten Gastronomin unter der Marke „böckgemacht“ Suppen, Gemüsebrühen oder Soßen. Möhren mit Riss, Auberginen mit Nasen oder Bananen mit braunen Stellen - Gemüse und Obst also, das gerne mal nicht gekauft wird - kommen in die so genannte „Rette mich“-Kiste, die für wenig Geld erworben werden kann. Mit dem monatlich daraus erwirtschafteten Geld, so der Plan, sollen soziale Projekte unterstützt werden, zum Beispiel für den Kindergarten Hochbeete angeschafft oder an die Nachbarschaftshilfe gespendet werden. Auch der eigentlich in den Tropen und Subtropen beheimateten Ingwer ist so ein Projekt der Böcks: Er wird erfolgreich gezüchtet und unter dem Namen „Ingwa“ verkauft. Ein mit Kisten meterhoch beladener Minibagger schält sich aus einem Beet im Gewächshaus und rattert vorbei. „Feldsalat“, erklärt Böck. Am Ende des Beetes sind weitere Mitarbeiter mit der Ernte beschäftigt.

Gemeinsam mit vier anderen Gesellschaftern haben die Böcks 2004 einen Verbund für die Biogasanlage Angelbrechting gegründet. Die Abwärme der Biogasanlage fließt in die Gärtnerei, außerdem wird das CO₂, ein Abfallprodukt der Biogasproduktion, über Mikroschläuche in die Gewächshäuser transportiert. „Die Pflanzen nehmen das CO₂ dann über die Blätter zur Düngung auf“, so Böck.

Das Herzstück des Betriebs bilden die Gewächshäuser mit den Tomaten im hinteren Bereich des Geländes. Wer hier eintreten will, muss sich zuerst großflächig desinfizieren; zu groß ist die Gefahr, dass ein Bakterium wie etwa der *Bacillus thuringiensis* eingeschleppt wird und die Pflanzen befällt. Wie ein Dschungel muten die mächtigen Schlingpflanzen an, ein in geordneten Bahnen gepflanzter jedoch. Hummeln schwirren herum, die zur Bestäubung gezielt eingesetzt werden. Bis zu 15 Meter hoch wachsen können die Triebe der 15 unterschiedlichen Tomatensorten, die sich hier in langen Bahnen aneinander reihen.

„In unserer Familie essen wir unglaublich viele Tomaten“, erzählt Florian Böck. Er hat ein kleines Taschenmesser dabei, mit dem er ab und zu flink eine Tomate zerteilt und zum Probieren hin hält. Ihm persönlich schmecke alles an Gemüse. Ob das als Kind auch schon so gewesen ist? „Das weiß ich jetzt nicht mehr“, sagt er und lacht.