



Zu Besuch bei der Gärtnerei Böck in Neufarn

» + + + Topfkräuter, Frucht- sowie Frischgemüse und Jungpflanzen + + Onlineshop und Gemüseboxen + + +

Anzeige 25. Oktober 2020 Alle, Münchner Umland Gärtnerei Böck Neufarn, Gemüse, Online Lebensmittel, Online-Shop

Zu Besuch bei der Gärtnerei Böck in Neufarn – Die Gärtnerei Böck in Neufarn gibt es seit 125 Jahren und wird in fünfter Generation von Florian Böck und seiner Familie geführt. Ihren Ursprung hat die Gärtnerei in Schwabing. Inzwischen befindet sich die Zentrale in Neufarn und beliefert neben dem Einzelhandel, neben Gartencentern und der Münchner Großmarkthalle auch die Menschen in der Region mit frischen und individuell gefüllten Gemüseboxen. Doch erst einmal ein Blick in die Gärtnerei und so durfte ich einen Vormittag vorbeikommen und mir alles genau ansehen. Kommt mit!

Die Gärtnerei Böck – damals und heute

Der Ursprung der Gärtnerei Böck liegt im Jahr 1896, als Georg und Anna Böck einst begannen Kränze anzufertigen, Zierpflanzen zu züchten und Gemüse für die Bewohner aus der Region sowie die ansässigen Biergärten anzubauen. Die Nachfrage an die Gärtnerei steigerte sich stetig, die Anbauflächen vergrößerten sich und was einst mit vereinzelt Beeten für einige Sorten Gemüse begann, ist inzwischen unter Führung von Florian Böck und mit seinen circa 150 Mitarbeitern um das fünffache angewachsen. Nach 1945 wurde das Unternehmen modernisiert und bekam seine ersten – schon für damals – hochmodernen Anbauflächen unter Glas. Heute werden in Neufarn auf einer Fläche von 100 Hektar circa 90 Hektar Freiland- sowie 10 Hektar Gewächshausfläche bewirtschaftet.



Die Gärtnerei samt Freiflächen und Gewächshäusern von oben

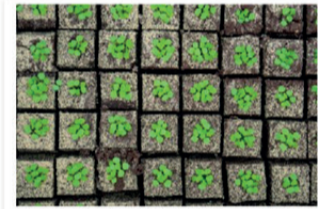
Vor 35 Jahren kam zusätzlich zum Gemüseanbau noch der Anbau von Küchenkräutern und Jungpflanzen hinzu – heute werden 15 verschiedene Bio-Küchenkräuter „fürs Fensterbank!“ im Hausgebrauch und 60 weitere Bio-Kräuter für's „Hausgarten!“ angeboten. Sicherlich habt ihr schon öfter frische Kräuter im Töpfchen zum Kochen von Böck verwendet – achtet mal darauf beim nächsten Einkauf, ganz gleich ob im Supermarkt oder auf dem Wochenmarkt, in Hofläden oder auch gut sortierten Obst- und Gemüsegeschäften.

Auch interessant: Seit 2006 wird die Gärtnerei durch eine mit vier landwirtschaftlichen Betrieben errichtete Biogasanlage betrieben, welche 2012 durch einen 3,7 Millionen Liter fassenden Wassertank erweitert wurde. Das hat mich interessiert und ich habe näher nachgefragt und erfahren, dass die durch die Anlage entstehende Wärme zu 100% im Betrieb genutzt wird. Das bedeutet, die produzierte Elektrizität und Wärmeenergie vom Tank wird tagsüber zurück an die Pflanzen in den Gewächshäusern gegeben. Durch die Erweiterung der Biogasanlage mit dem neuen Wärmespeicher vor acht Jahren, kam außerdem hinzu, dass der CO₂-Ausstoß der Gasbrenner komplett zur Düngung der Gemüsepflanzen verwendet wird. So wird absolut keine Energie verschwendet und auch der im Winter besonders hohe Bedarf an zugeführter Wärme lässt sich damit in der Gärtnerei ideal regeln. Klasse, oder?

Die Gärtnerei wird immer bekannter und das hochwertige und nicht nur mit ‚know how‘ sondern auch ganz viel Herz angebaute Gemüse, immer beliebter – bis heute. Inzwischen zählen so auch namhafte Hotels und Spitzengastronomien zu der Kundschaft der Gärtnerei Böck. Ich bin mir fast sicher, dass jeder von euch, der gerne Gemüse isst, schon einmal was von Böck probiert hat. Jetzt aber, Zeit für mich, die heiligen Hallen zu betreten.

Mein Spaziergang durch die Gärtnerei

Gemüse ist nicht gleich Gemüse und so wird das Angebot der Gärtnerei in Fruchtgemüse, Frischgemüse, Kräuter und Jungpflanzen untergliedert. Ich war von Anfang an fasziniert, wie viel Organisation, Planung, Timing, Technik und Wissen in jeder einzelnen Gemüsesorte steckt. So wachsen und gedeihen beispielsweise die Fruchtgemüsepflanzen – also die 14 verschiedenen Sorten Tomaten, die Paprikavariationen, die verschiedenen Sorten Salat, der Rettich, Kohlrabi und vieles mehr – bei der Gärtnerei Böck hinter gut geschütztem und technisch sehr ausgeklügeltem Glas heran. Hagel, Sturm und Kälte können so genauso wie Schädlinge und Erkrankungen nicht an die Gemüsepflanzen ran. Auch große Temperaturschwankungen können durch das Glas und in Verbindung mit der eingesetzten Biogasanlage vermieden werden – das kommt dem Gemüse und letztendlich natürlich auch seinem Geschmack zu gute. Das komplette Gemüse der Gärtnerei Böck wird nur behandelt, wenn es nötig ist und nicht, wie leider oftmals der Fall, schon vorab präventiv.



Wer erkennt welche Sorte Setzlinge hier gerade wachsen und gedeihen?

Zum Frischgemüse wird Gemüse gezüchtet, welche auf den Freiflächen, also auf den Feldern und nicht unter Glas, angebaut wird. Die Gärtnerei Böck zählt mit rund 100 anderen Betrieben, zu jenen, die den „Münchner Grüngürtel“ bewahren. Das bedeutet, es ist – neben gutem Gemüse – auch für den Erhalt und die ökologische Nutzung sowie Pflege von un bebauten Flächen gesorgt. Rund 90 Hektar werden bei Böck mit frischem Gemüse („Frischgemüse“ wie Kohl, Salate, frische Schnittkräuter, Fenchel, Stangensellerie, Radicchio, etc.) bewirtschaftet, wobei das Frischgemüse natürlich ausschließlich im Einklang mit den Jahreszeiten gepflanzt und geerntet wird.

Weiter ging's bei meinem Spaziergang zu den Jungpflanzen. Damit ermöglicht uns die Gärtnerei den Eigenanbau von Gemüse zu Haus – ganz gleich ob im eigenen Garten, auf dem Balkon oder auch auf dem Fensterbrett. Damit soll noch einmal mehr gezeigt werden, dass es wichtig und möglich ist, volle Kontrolle über sein ausgewähltes Gemüse auf dem Teller zu haben. Mit euren eigenen Kräutern und dem eigens geerntetem Gemüse ist das natürlich ganz einfach

möglich. Die Qualität (und der Erfolg) steht und fällt beim Eigenanbau allerdings mit der Hochwertigkeit der Jungpflanze und so bietet die Gärtnerei Böck alle 100 verschiedenen Sorten (!) Jungpflanzen ausschließlich in Profiqualität an.

Das alles (und soooo viel mehr interessantes) erfuh ich bei meinem Spaziergang durch die Gewächshäuser. Würde ich euch alles erzählen, was sich über den Böcksche` Gemüseanbau zu wissen lohnt, würde es ein wenig den Rahmen des Artikels sprengen. Die Gärtnerei ist auf jeden Fall ein richtig toller Ort und ich wurde direkt ein weiteres mal dankbar, als ich vor all den wunderschönen und nahezu kraftschöpfenden Beeten stand. Vor mir lagen die meterlangen Bahnen an verschiedenen Gemüse- und Salatsorten in ihren unterschiedlichen Wachstumsstadien und ich dachte mir mehr als einmal, ob hier wohl gerade ein Salat wächst, den ich in einigen Wochen vielleicht in meiner eigenen Salatschüssel habe.

Neugierig geworden? – Ab in den Online-Shop!

So, jetzt habe ich euch einiges erzählt und ihr fragt euch vielleicht, wie ihr nun selbst, möglichst schnell (und unkompliziert), probieren bzw. einen Eindruck von der Gärtnerei Böck bekommen könnt, oder? Darum habe ich euch gleich mal die wichtigsten Infos rausgesucht bzw. erfragt.

Die Gärtnerei selbst kann man nicht besuchen, auch wenn außerhalb der Pandemiezeit auch mal Führungen angeboten werden. So hat das Unternehmen vor drei Jahren einen eigenen **GÄRTNEREI BÖCK ONLINESHOP** ins Leben gerufen. Dort könnt ihr neben dem kompletten Sortiment des Böck-Gemüse auch diverse Partnerprodukte und regionale Köstlichkeiten, wie Obst, Fleisch, Tee, Kaffee, Honig, Kartoffeln, Mehl, etc. kaufen. Der Shop ist übersichtlich in entsprechende Kategorien („Fruchtgemüse“, „Bio-Topf-Kräuter“, „Obst“, „Partnerprodukte“, „Jungpflanzen“, „Saisonkisten“ und „Sonstiges“) untergliedert und ihr werdet euch gut zurechtfinden.



Der Onlineshop der Gärtnerei: gemuese-bestellen.de

Ein richtig cooler Bereich des Onlineshops ist **„Selbstgemachtes“**. Dort gibt's ausschließlich Produkte, welche die Gärtnerei Böck unter dem Label „böckgemacht“ selbst herstellt. Euch erwarten Köstlichkeiten wie „Zucchini-Paprika Gemüse“, „INGWA Paste“ – hergestellt aus eigens in der Gärtnerei gezüchtetem Ingwer-, „Brombeer-Gelee“, Grill- und Tomatensaucen sowie -essenzenzen und einiges mehr. Lecker und werde ich dann auch bei meinem Boxtest ausprobieren.

Funktionieren tut das Ganze nämlich so: Ihr sucht euch aus, welches Gemüse (und andere Produkte) ihr wollt und bekommt eine individuelle Kiste zusammengestellt, welche euch – je nach Stadtteil – an unterschiedlichen Wochentagen gebracht wird. Ich habe bei meinem Besuch vor Ort extra nachgefragt: Wenn ihr euch eine Box zusammenstellt, müsst ihr kein – wie bei anderen Gemüse-/Obst-Boxanbietern – Abo abschließen, sondern ihr entscheidet frei und in eurem Rhythmus, wann und was ihr für Gemüse mögt. Ab 15 Euro Bestellwert kommt die

suuuper frische Lieferung dann zu euch. Ich find's so toll! Wenn ihr lieber eine bereits zusammengestellte Box wählt, klickt auf **„Saisonkisten“** – dort hat die Gärtnerei für die Unentschlossenen oder auch zum Kennenlernen schon ein paar Boxen zusammengestellt. Ich persönlich stelle mir alles immer lieber selbst zusammen.

Wie das mit den Boxen und der Bestellung über den Onlineshop in der Praxis funktioniert, weiß ich noch nicht und wird von mir in Kürze für euch ausprobiert.

Mein persönlicher (bisheriger) Eindruck

Besonders gut hat mir gefallen, dass hier trotz hochmoderner Technik und der herangewachsenen Größe der Gärtnerei, weder das Zwischenmenschliche und die Werte, noch die Tradition des „ehrlichen und fairen Gemüseanbaus“, welche die Gärtnerei Böck durch die lange Unternehmensgeschichte mit sich bringt, verloren ging. Das Gemüse schmeckt so, wie man sich wünscht, dass Gemüse eben schmecken soll – ich durfte hier und da bei meiner Gärtnerei-Tour kosten.

Mich überzeugt die Philosophie der Gärtnerei, der Region treu zu bleiben und somit gezielt auf Qualität statt Quantität zu gehen. Auch die Vielfalt an Gemüse ist beeindruckend – spätestens im Onlineshop werdet ihr es feststellen. Über 150 verschiedene Produkte werden in der Gärtnerei – je nach Saison natürlich – angebaut und an uns alle weitergegeben.



Schade, dass es noch kein „Geruchs-Internet“ gibt. ☹️

Ich bin nach meinem Besuch nun ein noch größerer Gemüse-Fan und weiß schon jetzt, dass ich künftig noch mehr auf die Herkunft achte bzw. diese gezielt steuere, in dem ich möglichst bei Böck kaufe. Darum und weil ich wie gesagt wissen will ob's wirklich klappt, bestelle ich mir im November mal eine Gemüsebox, wie ich sie euch oben beschrieben habe.

Ihr könnt ja in der Zwischenzeit schon mal im Shop stöbern. Ach ja...weil Bilder oft mehr als tausend Worte sagen, heute mal extra viele Fotos in meiner Galerie. Seht selbst, wie schön es hier ist:

+++ Dieser Artikel entstand in Kooperation mit der Gärtnerei Böck Neufarn. Danke! +++

Kontakt für Anfragen

Gärtnerei Böck Neufarn | Hochfeldweg 21, 85646 Neufarn
Details: Topfkräuter, Frucht- sowie Frischgemüse und Jungpflanzen | Onlineshop und Gemüseboxen
Website

Auf INSTAGRAM folgen und nichts verpassen!

Kontakt via Telefon: 089 9077478817



Florian Böck und ich vor einem Ausliefer-Auto der Gärtnerei Böck



Eine der ersten atemberaubenden Aussichten bei meinem Besuch vor Ort in Neufarn



Für mich das Paradies: Tomaten(sorten) noch und nöcher. Einfach toll!



Bio-Basilikum im Töpfchen