OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 07.03.2024 · Ausgedruckt am 20.11.2026, 15:36 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/adams-kraeutergarten-duesseldorf-fast-100-jahre-gaertnertradition

Adams Kräutergarten, Düsseldorf: Fast 100 Jahre Gärtnertradition



Johannes Adams führt den Familienbetrieb in vierter Generation
Foto: Valenta

Eingeklemmt zwischen Wohngebäuden liegt Adams Kräutergarten mitten im Dorf und gleichzeitig am Stadtrand von Düsseldorf, was die Vermarktung von frischen Kräutern zum einen schwierig macht, zum anderen aber die Kundennähe bringt. Johannes Adams führt den Familienbetrieb in der vierten Generation.

Angefangen hat alles mit Johannes Adams Urgroßvater Balthasar Postal, der 1925 einen landwirtschaftlichen Betrieb in Düsseldorf-Lörick gründete. Zum Gemüsebau, der damals schon im Vordergrund stand, gehörten – wie damals üblich – auch ein paar Schweine und Kühe. Das Gemüse wurde in der Düsseldorfer Altstadt verkauft, einen Großmarkt gab es noch nicht. In der folgenden Generation kam dann durch Einheirat der Name Adams in die Familie, der bis heute im Firmennamen steckt.

Der Gemüsebau wurde immer weiter ausgebaut und bereits in den 1960er-Jahren mit dem Anbau von frischen Kräutern begonnen. Dafür wurden auch erste kleine Gewächshäuser errichtet. In den 1980er-Jahren stellten die Eltern des heutigen Betriebsleiters den Anbau ganz auf Küchenkräuter um.

Aktuell führt Johannes Adams den Betrieb und hat ihn 2016 nach seiner abgeschlossenen Meisterausbildung Fachrichtung Gemüsebau übernommen. Als klar war, dass er den Betrieb übernehmen würde – da ging er noch zur Schule – nahmen die Eltern nochmal Geld in die Hand und errichteten 1999 ein weiteres (prozessgesteuertes) Gewächshaus, das für den Anbau von Basilikum bestimmt war und noch heute ist. Das empfindliche Kraut ließe sich nur schwer im Freiland anbauen.

Im Gewächshaus ist der Mehltau der größte Feind des Krauts – durch die höhenverstellbare Rohrheizung über den Tischen lassen sich die Blätter schön trocken halten und der Mehltau hat (fast) keine Chance. Im Glashaus wachsen die Basilikumpflanzen, die zuvor in kleinen Steinwolle-Trays angezogen werden, auf Schaumstoffmatten. Diese werden schon seit vielen Jahren immer wieder verwendet und vor dem Neubepflanzen im Frühjahr einmal gedämpft, um Keime abzutöten.

Nachhaltiges System

Über die Schaumstoffstreifen, die jeweils in der Mitte eine Rille für den Tropfschlauch haben, wird Folie gespannt. Diese verhindert zum einen, dass sich Algen und Moose bilden, zum anderen, dass der Schaumstoff zu schnell austrocknet oder sich Trauermücken im Schaumstoff einnisten. In die Folie werden zum Pflanzen dann kleine Löcher eingedrückt und die Basilikumjungpflanzen eingesetzt. Der Schaumstoff speichert das Wasser bzw. die Düngerlösung und gibt sie gleichmäßig an die Pflanzenwurzeln ab. Johannes Adams ist von dem System, das bereits seine Eltern etabliert haben, so überzeugt, dass er es gerne weiterführen möchte.

Noch sind die Schaumstoffstreifen im Einsatz, die vor gut zwanzig Jahren die Eltern angeschafft haben. Doch über kurz oder lang benötigt er neue Schaumstoffblöcke. Die werden allerdings nicht mehr hergestellt bzw. wären so teuer, dass die Investition mit Kräuteranbau nicht zu realisieren wäre. Schade, denn das System ist ziemlich nachhaltig, da der Schaumstoff so oft wiederverwendet werden kann. Kokosfasern müssten alle ein oder zwei Jahre ersetzt und entsorgt werden – ebenso Steinwolle, die „Basilikum nicht wirklich mag“, so Adams.

Neben dem Basilikum im Gewächshaus werden im Kräutergarten noch ca. 30 andere Arten/Sorten im Freiland angebaut. Das Sortiment reicht von Petersilie, Schnittlauch, Koriander, Bohnenkraut, Borretsch, Dill und Estragon über Kresse, Kerbel, Rucola und Pimpinelle bis zu mehrjährigen Kräutern wie Salbei, Thymian und Rosmarin. Diese werden über mehrere Jahre von ein und demselben Standort geerntet. Bei Thymian drei bis vier Jahre, dann wird der Unkrautdruck zu groß und es muss neu gepflanzt werden. Rosmarin kann noch länger kultiviert werden, über 15 Jahre standen die Sträucher zuletzt. Auch Minze, die in mehreren Sorten angebaut wird, kann mehrere Jahre auf dem Feld bleiben. Wichtig dabei: Die oberste Bodenschicht unkrautfrei zu halten, bevor die Minze durchtreibt. So macht Unkraut keine Probleme. Je nach Kräuterart können drei bis fünf Schnitte pro Saison durchgeführt werden. Das meiste dabei ist Handarbeit, wenn doch für die einjährigen Kräuter auch Vollernter im Einsatz sind.

Optimaler Weise sollte nach jedem Anbaujahr bei den Kräutern auf eine andere Pflanzenfamilien gewechselt werden. Das ist bei Kräutern nicht so einfach, da die meisten zu den Lippen- und Doldenblütlern zählen. Für den Freilandanbau ist Johannes Adam deshalb auf Flächentausch mit Landwirts-Kollegen angewiesen. Und das klappt eigentlich ganz gut.

Expansion durch Übernahme

In den älteren Glashäusern werden außerdem noch – im kleinen Maßstab – Topfkräuter und essbare Blüten (für die gehobene Gastronomie) angebaut. Die Gewächshäuser werden auch zur Aussaat und zur Bewurzelung von Stecklingen genutzt. Insgesamt stehen dafür 15 000 m² Glas- und Folienhäuser zur Verfügung. Alle Jungpflanzen produziert Adams selbst. Da der Platz mitten im Ort knapp ist, musste Johannes Adams andere Wege für die Expansion finden. Seit er den Betrieb 2016 übernommen hat, konnte er zwei weitere kleine Betriebe mit Glas- bzw. Folienhäuser (in Pacht) übernehmen. Dort hatte sich kein Betriebsnachfolger gefunden und Adams Kräutergarten konnte weiter wachsen. Das Sortieren und Packen der frischen Kräuter findet aber nach wie vor auf dem eigenen Hof statt.

Vermarktet werden die Kräuter an Großhändler in ganz Europa, an die Gastronomie, den Lebensmitteleinzelhandel und über den Düsseldorfer Großmarkt. Von April bis Oktober kommen nur Kräuter aus eigenem Anbau in die Vermarktung. Damit aber die Kunden das ganze Jahr über beliefert werden können, handelt Johannes Adams im Winterhalbjahr mit Kräutern aus Südeuropa oder Kenia. Zur Haupternte- und Pflanzzeit unterstützen acht Saisonarbeitskräfte aus Rumänien das Betriebsleiterpaar. Da trifft es sich gut, dass Roxana Adams selbst aus Rumänien stammt. Die Mitarbeiter können mit ihr in ihrer Muttersprache kommunizieren, was sicher vielen Missverständnissen vorbeugt. Bis jetzt hat Johannes Adams keine Probleme, Mitarbeiter für die Saison zu finden. Untergebracht sind die Saisonarbeitskräfte direkt auf dem Hof in Wohncontainern, der Umgang ist familiär.

Marion Valenta

(Artikel aus GP 03/24)