

# Hans-Jörg Friedrich, Vorstand des Pfalzmarkts

Er ist für den größten Gemüsegarten Deutschlands verantwortlich. Als Vorstand des Pfalzmarktes setzt sich der gebürtige Norddeutsche für die Mitglieder der Erzeugergenossenschaft ein. Im Interview erzählt Friedrich, warum Landwirte unterschätzt werden, was ihn zunächst in der Pfalz irritierte, was er heute an der Region liebt und wie er unter Mordverdacht geriet.

## Herr Friedrich, was kann man als Norddeutscher von den Pfälzern lernen? Und umgekehrt?

(lacht) Die größte Überraschung für mich war, dass man in der Pfalz nichts nachträgt. Die Leute können sich anschreien, und am nächsten Tag sind sie wieder die besten Freunde. Damit musste ich erst einmal zurechtkommen. Die Pfälzer, die vieles schnell hochkochen, können sich dafür die Gelassenheit der Norddeutschen abschauen.

## Was prädestiniert die Pfalz für den Obst- und Gemüsebau?

Vor allem das milde Klima mit der besonderen Lage zwischen Pfälzer- und Odenwald, mit den vielen Sonnenstunden und der Wärme von Februar bis November, das finden Sie anderswo nicht. Und dann haben wir den großen Vorteil der zentralen Beregnung von 13.000 Hektar, ohne die der Gemüsebau in diesem Ausmaß nicht möglich wäre.

## Machen Sie sich keine Gedanken wegen der Klimaerwärmung und der Trockenheit der Böden?

Doch, denn die Gemüse- und Obstpflanzen leiden unter der zunehmenden Hitze und die Erträge sind geringer. Auch die Trockenheit ist ein Problem, denn irgendwann ist sie selbst durch die Bewässerung nicht mehr abzufangen. Im schlimmsten Fall muss diese sogar abgestellt werden, weil nicht mehr genug Wasser nachkommt.

## Können wir bald Bananen in der Pfalz anbauen?

Theoretisch schon. Privat haben tatsächlich einige Leute Bananenstauden, die sogar Früchte tragen. Bei uns wachsen sehr gut Kiwis und Feigen, was man vor 20, 30 Jahren noch nicht gedacht hätte. Und wir können in der Pfalz frischen Ingwer anbauen, das gibt es sonst nicht in Deutschland.

## Warum baut der Pfalzmarkt eine neue Vermarktungshalle am Standort Mutterstadt?

Um die Qualität der Ware zu halten, wird es immer wichtiger, dass sie auch gekühlt kommissioniert und verladen wird. Deshalb haben wir in eine neue Vermarktungshalle, die zu zwei Dritteln gekühlt ist, investiert. Dieser große

Schritt lohnt sich auch, weil unser Standort Gold wert ist. Wir können von hier nicht nur schnell Ware in ganz Deutschland verteilen, wir sind auch so gut angebunden, dass wir einfach Ware aus Spanien, Frankreich und Italien beziehen können. Wir verfügen über ein Verteilerzentrum, das seinesgleichen sucht.

## Wie gelingt es Ihnen, dass der Salat knackfrisch im Gemüseregal in Berlin landet?

Dabei spielt die Kühlkette die entscheidende Rolle. Wenn der Salat geerntet wird, muss er möglichst schnell auf eine Kerntemperatur von ungefähr 6° Celsius gekühlt werden. Diese Temperatur muss gehalten werden. Probieren Sie es selbst aus: Wenn Sie einen Salat direkt nach dem Kauf in einer Tupperbox im Kühlschrank lagern, hält er problemlos vier Tage.

## Naturschutz und Landwirtschaft lassen sich nicht immer einfach miteinander vereinbaren. Was unternimmt der Pfalzmarkt, um Flora und Fauna zu schützen?

Zum einen sind unsere Landwirte darauf erpicht, die Natur zu erhalten. Ein toter Boden bringt keinen Ertrag. Unsere Ackerflächen bieten den Tieren nicht immer den Lebensraum, den sie brauchen. Deswegen legen einige unserer Landwirte Blühflächen an und der Pfalzmarkt selbst hat auf sechs Flächen heimische Blühpflanzen gesät. Wir lassen das Projekt wissenschaftlich begleiten und erste Ergebnisse zeigen, dass die Artenvielfalt sofort davon profitiert.

## Der Pfalzmarkt hat 140 aktive Erzeuger. Wie halten sie die alle zusammen?

Das ist schwer, denn der Strukturwandel schreitet auch in der Landwirtschaft voran. Landwirt ist nicht unbedingt der Traumberuf. Deshalb fehlen oft die Betriebsnachfolger. Viele Kinder wollen sich nicht für das Geld, das sie verdienen würden, dem Druck aussetzen, den die Öffentlichkeit auf die Landwirte ausübt.

## Werden Landwirte unterschätzt?

Mit Sicherheit. Landwirte werden in der Öffentlichkeit immer ein bisschen abwertend als „Bauern“ gesehen. Aber

die Technisierung ist so stark in die Landwirtschaft eingedrungen, dass die Landwirte sehr vielfältig denken müssen. Im Schnitt verfügen sie über mehr Wissen als Leute manch anderer Berufssparten.

## Hat sich durch Corona die Wahrnehmung für die Landwirtschaft verändert?

Vielleicht wird es den Verbrauchern bewusster, wem sie den Salat auf dem Teller zu verdanken haben. Aber am Ende schauen die meisten doch auf den Preis.

## Der neueste Pfalz-Krimi „Das letzte Mahl“ von Harald Schneider spielt im Pfalzmarkt. Welche Rolle haben Sie dabei?

Ich spiele mich selbst. Die Geschichte geht damit los, dass die neue Halle eingeweiht wird, jemand vergiftete Zucchini isst und stirbt. Da geraten wir natürlich auch unter Verdacht. Es ist eine tolle Sache, in einem Buch vorzukommen. Ich wurde damit verewigt (lacht).

## Ihr Lieblingsobst und -gemüse?

Ich esse gern Äpfel und Heidelbeeren. Mein absolutes Lieblingsgemüse Grünkohl gibt es in der Pfalz leider kaum. Aber ich mag auch Wirsing und Rotkohl. Ich bin ein Kohlmensch.

## Wer bereitet bei Ihnen zu Hause den Kohl zu?

Das mache ich selbst, ich koche nämlich ausgesprochen gern. Es ist für mich ein guter Ausgleich nach der Arbeit, wenn ich mich abends in die Küche stellen kann.

## Sie sind seit knapp 20 Jahren in der Pfalz, was schätzen Sie besonders an der Region?

Die hohe Lebensqualität, den Wein, das gute Essen, diese Dichte der sehr guten Gastronomie gibt es in Norddeutschland nicht in dem Maße. Überhaupt findet man diesen Qualitätsstandard selten in Deutschland. Die vielen Weinfeste und der Pfälzerwald zum Wandern sind zudem etwas Herrliches ■