

Konrad Bräuer, Produktberater,
Rijk Zwaan Welver GmbH

„Zusammenarbeit als Weg zum Erfolg“

– Tomatenproduktion bei
Kainz & Mayer in Österreich



▲ Johann Kainz sen.

Nordöstlich von Wien, im Marchfeld, würde man keinen Tomatenbetrieb vermuten. Hier stehen mitten in Rüben- und Getreidefeldern auf einer Fläche von 6 ha die Gewächshäuser der Familien Kainz & Mayer. Auf dem insgesamt 18 ha großen Grundstück haben sie gemeinsam einen neuen Betrieb gegründet, nachdem sie mit ihrem alten Standort der expandierenden Großstadt Wiens weichen mussten. Dieser neue Produktionsort wurde mit Bedacht gewählt: Die Bahnstation ist nur 600 m vom Betrieb entfernt. Bis ins Zentrum von Wien sind es nur 24 Minuten – und in etwas mehr als einer halben Stunde erreicht man Bratislava, die Hauptstadt der Slowakei.



Erfahrungen in Holland gesammelt

Waltraud und Thomas Mayer sowie Peter-Christian Kainz haben 2007 im Tomaten-Betrieb Theo Eeden-Petersmann in Moerkapelle/Südholland gearbeitet, um dort für die Unternehmensneugründung Erfahrungen zu sammeln. 2008 wurde dann nach genauer Planung mit dem Bau des neuen Betriebes begonnen. In dieser Saison stehen zum ersten Mal Tomaten im Gewächshaus. In der 2. KW wurden die Jungpflanzen geliefert und auf den hängenden Rinnen auf Steinwollmatten gepflanzt. Die Pflanzen sind veredelt, zweiritzig und stehen gleich auf einem Endabstand von 3,2 Köpfen pro m².

Technik für die Zukunft

Die Ausstattung des Betriebes ist auf dem neuesten Stand der Technik. Die Gewächshäuser wurden von Gakon gebaut und haben eine Rinnenhöhe von 5,8 m. Der Gaskessel leistet 10 MW und der Puffertank hat ein Volumen von



▲ Waltraud Mayer und Peter-Christian Kainz

1.100 m³. Doch es sind bereits weitere Neuanschaffungen geplant. Im Herbst wird eine Kraft-Wärme-Kopplungsanlage aufgestellt. Die Abwärme des Gasmotors wird einerseits die Gewächshäuser beheizen, andererseits kann aus den Abgasen CO₂ zur Düngung gewonnen werden. Der so erzeugte Spitzenstrom wird ins öffentliche Netz gespeist und verkauft. So will man auch für die Zukunft konkurrenzfähig bleiben.

Drei Trosstomaten-Sorten im Vergleich

Im Anbau stehen 3 ha **Cappricia RZ** und 2 ha **Levano RZ**. In einem 0,8 ha großen Abteil wurde die Neuzüchtung **Varianto RZ** (vorher 72-474) gepflanzt.

Kainz & Mayer möchten herausfinden, welche Sorte den höchsten Ertrag liefert und sich am besten verkaufen lässt. Zurzeit hat Cappricia die Nase vorn. Am 26. Juni blühte die 21. Traube und es wurden schon ca. 23 kg/m² geerntet.

Doch die Saison ist noch lang und in den warmen Sommernächten können die Früchte kleiner werden. Dann werden vielleicht die größeren Sorten aufholen.

Das Erfolgsrezept

Bis jetzt läuft die gesamte Produktion erstaunlich problemlos. Damit haben die Betriebsleiter nicht gerechnet, da der Betrieb noch ganz jung ist. Die Kompetenzen unter den Betriebsinhabern sind klar aufgeteilt: Jeder hat seinen eigenen Bereich, für den er verantwortlich ist. Das dürfte auch das Erfolgsrezept sein. Der Arbeitsablauf ist ruhig und die Kulturen sehen tadellos aus.

Die Tomaten stehen schön offen und man merkt, dass alle Kulturmaßnahmen zur richtigen Zeit durchgeführt wurden. Theo Eeden-Petersmann aus Holland wird oft um Rat gefragt und manchmal kommt er in den Betrieb, um nachzusehen. „Ohne Theo würde es nicht so gut laufen“, meint Johann Kainz sen.

Moderne Arbeitsbedingungen

Im Betrieb arbeiten Türken, Rumänen, Slowaken und Österreicher. Der Anteil österreichischer Arbeiter ist mit 40 % für einen Gartenbaubetrieb recht hoch. Das liegt sicherlich an den guten Arbeitsbedingungen bei Kainz & Mayer. Die Arbeit wird durch moderne Geräte erleichtert und viele Österreicher nutzen den Vorteil eines nahegelegenen Arbeitsplatzes. Zudem kann die Arbeitszeit flexibel gestaltet werden.

Kainz & Mayer fühlen sich in ihrer Entscheidung bestätigt, den Betrieb gemeinsam gegründet zu haben: Einerseits hat jeder seinen eigenen Wirkungsbereich, andererseits können sich die Eigentümerfamilien aufeinander verlassen. Alle sind davon überzeugt, dass sie den Betrieb am besten gemeinsam führen, um dadurch eine hohe Lebensqualität behalten zu können.

www.marchfeldtomaten.at