

# DEGENHARDT

Zwiebeltreiberei | Topfzwiebeln | Schnittblumen | Trockenverkauf

## Zwiebeltreiberei und Trockenverkauf

Der Trockenverkauf bringt den meisten Umsatz für den Betrieb. Die Arbeit benötigt viele Mitarbeiter, da in relativ kurzer Zeit sehr viel verpackt werden muss.

## Topftreiberei

In einer Saison produziert Degenhardt 2,5 Millionen Töpfe mit Zwiebelpflanzen. Abgedeckt werden die Töpfe beispielsweise mit Sand, um Trauermücken zu vermeiden und zum Beschweren der Pflanze.

## Schnittblumen

Schnittblumen sind für Degenhardt die am wenigsten gewinnbringenden Produkte. Wenn Käufer es möchten, produzieren sie diese auch bis zum Muttertag im Mai.

In einer Saison werden circa 14 bis 16 Millionen Schnitttulpen produziert. 99% der Tulpen sind bereits vorbestellt und verkauft.



## Rundführung des Betriebs

Unsere Führung übernahm ein Mitarbeiter der Firma, der bereits seit über 30 Jahren dort arbeitet. Er führte uns durch die verschiedenen Bereiche des Betriebs, angefangen bei den diversen Kalt- und Klimahallen. Diese werden zwischen  $-0,5^{\circ}\text{C}$  bis  $2^{\circ}\text{C}$  gekühlt und gleichzeitig belüftet, da Zwiebelpflanzen beim Wachstum Ethylen ausstoßen. Gelagert werden sie in sogenannten Kubs-Kisten mit einem Fassungsvermögen von einem Kubikmeter.

### *Die Schnittblumen*

Zwiebeln werden nach der Ernte erstmal sortiert und dann in den bereits genannten Klimahallen gekühlt, bis diese dann weiterverarbeitet werden. Sobald die Kühlphase vorbei ist,





## Nice to know

Selbstverständlich haben wir uns auch während des Vortrags ein paar interessante Fakten aufgeschrieben:

- Selbst Tulpen haben in Deutschland einen Standard. Ihr Gewicht beträgt 24 Gramm, die Länge 24 - 28cm. Tulpen die in diesen Standard nicht passen, werden dann versteigert oder günstiger verkauft.
- Degenhardt nimmt mittlerweile sogar das Preisaufkleben ab, sodass die Pflanzen dann im Endverkauf nur noch in den Laden gezogen werden müssen.
- Den Betrieb gibt es seit über 100 Jahren und wird in vierter Generation geführt.



werden die Zwiebeln auf sogenannte Prick-Bakken - wasserhaltende Kisten - gespießt, damit diese dann im Wasser wurzeln können. Vorteile sind die Sauberkeit, die Eindämmung von Krankheiten und die Flächen- und Energieeinsparung. Nach circa 3 Wochen Bewurzelungszeit wird die Temperatur erhöht und somit beginnt das Wachstum. Zwischen dem Ende der ersten Kühlzeit bis zur verkaufsfertigen Tulpe liegen circa 25 Tage. Nach der Ernte der blühenden Tulpe wird die Zwiebel sogar wiederverwendet.

## Die Topfzwiebeln

Die Vorbereitung der Zwiebel, also Wurzelphase und Kühlphase, sind ähnlich zur Treiberei der Schnittblumen. Lediglich Temperaturen und die Lagerungszeit sind von Pflanze zu Pflanze unterschiedlich. Als Substrat wird Lavastein mit sehr feiner Körnung verwendet. Wichtig ist, dass die Zwiebeln nach dem Topfen mit einer Art Schaumstoffmatte abgedeckt werden, damit die Zwiebeln sich nicht durch ihre Wurzeln nach oben drücken. Verkauft wird nur ohne Blüte.

## Der Trockenverkauf

Die Zwiebeln werden in den Niederlanden angekauft und in Neuss verpackt. Angeliefert werden sie in den Kubs-Kisten oder Bakken und dann maschinell verpackt. Die Verpackungen unterscheiden sich stark durch den Wunsch des Käufers.

