

Gerhard Kiemle auf seinen
Salatfeldern in
Bietigheim-Bissingen
Fotos: Caroline Holowiecki

VON CAROLINE HOLOWIECKI

BISSINGEN. Wer mit Gerhard Kiemle mithalten will, muss sich sputen. Unter den Klett-sandalen des 66-Jährigen staubt der trockene Sommerboden, während er mit strammem Schritt bis ans Ende seines Betriebsgeländes marschiert. Dorthin, wo grüne und rote Salatköpfe bunte Streifen auf den braunen Acker malen, die irgendwo in der Ferne enden, vermutlich dort, wo die ersten Häuser von Bissingen stehen. Gerhard Kiemle, der Seniorchef der Gärtnerei, die seinen Nachnamen trägt, steht in kurzen Hosen auf dem Feld und lässt den Blick schweifen. Das Salatmeer ist sein Lieblingsanblick. „Das finde ich schön. Es freut mich, wenn es so gelungen wächst“, sagt er.

Kiemle und Gemüse und Bissingen. Seit bald hundert Jahren gehört das zusammen, und nicht nur deswegen, weil der halbe Ort riecht, wenn auf den Schnittlauch-Feldern gemulcht wird. 1925 gründete Gerhard Kiemles Großvater Albert im heutigen Stadtteil von Bietigheim-Bissingen (Kreis Ludwigsburg) seinen kleinen Gemischtbetrieb mit Gemüse und Blumen. 1960 fand der Umzug an den Ortsrand statt, und wieder 60 Jahre später sind die Dimensionen immens. 35 Hektar, davon Glas- und Folienhäuser auf 7,5 Hektar. Geerntet wird sechs Tage die Woche, 30 bis 40 Kulturarten gibt es. Der Betrieb ist so groß geworden, dass die Mitarbeiter Fahrräder brauchen. Das Wohnhaus der Kiemles mit dem üppigen Garten, das sitzt mittendrin.

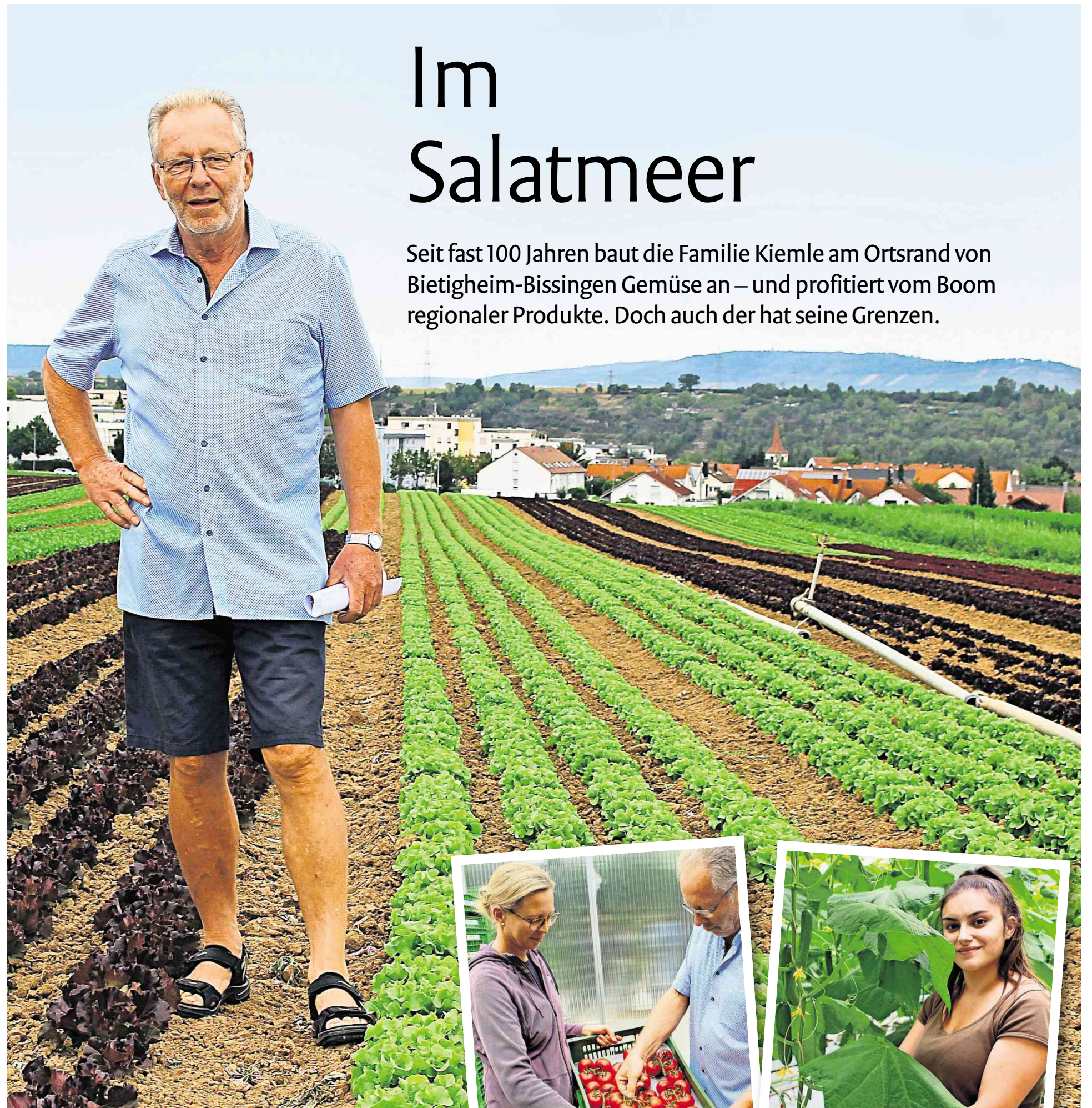
„Wir fahren bis nach Metzingen, Karlsruhe, Heilbronn, Mannheim.“

Gerhard Kiemle,
Gemüsebauer

Gerhard Kiemle spricht von drei bis vier Millionen Euro Umsatz im Jahr. Gemüseimperium, das hört er trotzdem nicht gern. „So groß sin' m'r net“, sagt er und marschiert weiter. Auch in der öffentlichen Wahrnehmung ist das Unternehmen der Heimelig-Nische nicht entwachsen. Auf den Wochenmärkten im 30 Kilometer entfernten Stuttgart bewerben Standbetreiber explizit ihr Kiemle-Gemüse, bei einem Italiener in der Ludwigsburger Fußgängerzone steht die Kiemle-Tomate auf der Speisekarte. Der Name ist eine Marke. „Wir werben für Vertrauen“, sagt der Gärtnermeister.

Die Öffnung nach außen ist ein wichtiger Faktor. Vor Corona haben viele Führungen stattgefunden – für jedermann, aber auch gezielt zur Schulung von Marktleuten. Sie sehen dunkle Paprikawälder, Aberginenschungel und ein Gurkendickicht. Olivia Kiemle (43), eines von drei Kindern und die Frau für die Kulturen, zieht rasch die Gewächshaustür zu. Der Wind könnte Mehltau oder Spinnmilben hereinwehen. Schädlinge schleichen sich immer wieder ein, erklärt sie. Auf einer Tafel an zentraler Stelle wird penibel dokumentiert, wo welche Raupe gesichtet wurden. Gerhard Kiemle sagt, dass er pro Jahr bis zu 20 000 Euro in Pflanzenschutzmittel investiert, aber auch 100 000 Euro in Nützlinge. Hummelvölker etwa werden in Kisten gekauft. Seine Tochter bückt sich zu einem Säckchen, das an einer Ranke baumelt: Milben, die anderen Milben den Garaus machen sollen. So komme man viel um Spritzmittel herum. „Aber das kostet Geld“, sagt sie.

Rustikaler geht es auf dem Acker zu. Die Ferienjobberin Friederike Frohwerk harkt mit Sedat Turanle im Schnittlauch. Gras, Löwenzahn, Melde und Hirse müssen weg,



Im Salatmeer

Seit fast 100 Jahren baut die Familie Kiemle am Ortsrand von Bietigheim-Bissingen Gemüse an – und profitiert vom Boom regionaler Produkte. Doch auch der hat seine Grenzen.

zählt sie flott auf. Das Duo hat Glück. Es ist trocken und windig. Würde es regnen, würde rausgerupftes Unkraut schnell wieder anwachsen. Dafür ist der Boden hart. Die Muskeln müssen schaffen. Die junge Frau winkt ab. „Wir haben einen Bauernhof“, sagt sie lächelnd und buckelt weiter. Vieles wirkt unerwartet aufwendig. So wird überschüssiges Gießwasser, das in den Gewächshäusern aus dem Substrat sickert, aufgefangen und analysiert. In riesigen Bottichen werden ständig neue Nährstoffe zugemischt. „Wenn Sie eine Pflanze in den Boden setzen, das ist wie autoritäre Erziehung. Die nimmt, was sie will. Hier wird sie mündgerecht versorgt“, sagt Gerhard Kiemle.

Aktuell ist Hochsaison in der Großgärtnerei. 40 Angestellte und noch mal etwa 50 Saisonkräfte, viele aus Rumänien und Polen, wuseln übers Gelände. Ernte ist Handarbeit, und jede Hand wird gebraucht. Im Minigurken-Haus dröhnt Popmusik aus einer Box. Sia singt ihren Hit „Together“ (Engl. für „zusammen“), die Rumänin Maria Circu ist aber allein auf weiter Flur. Die zierliche junge Frau mit dem langen Pferdeschwanz schiebt einen Erntewagen auf einer Schiene durch einen schmalen Gang zwischen den

Lianen. Sie entfernt nicht Früchte, sondern Blätter. Das kommt wiederum der Gurke zugute, erklärt Olivia Kiemle. Sie wächst schöner, wenn die Pflanze weniger Energie ins Blattwerk steckt.

Die Düngeverordnung setzt Kiemle zu.

Bei Kiemle wird wenig dem Zufall überlassen. Was sich nicht gut verkauft und nicht mündet, fliegt raus. Die Tomatenperle etwa mit ihren winzigen, kirschgroßen Früchten ist angezählt. Nichtsdestotrotz ist der Deutschen liebste Gemüse der Kiemle'sche Verkaufsschlager. Gleich 18 Tomatensorten gibt es, von pralinenförmig bis zum fleischigen Ochsenherz. Ganze neun Monate lang, von Februar bis November, wird geerntet, Klimacomputer sei Dank. Um den wuchernden Tomatenurwald auf einer erntefreundlichen Höhe zu halten, werden die bis zu 14 Meter langen Ranken um die Bepflanzungsstationen gezwirbelt.

Kiemle ist ein Direktvermarkter. Sechs-



Gerhard Kiemle prüft mit seiner Tochter Olivia die Qualität von Tomaten.



Maria Circu entfernt mit der Hand Gurkenblätter, damit die Pflanze besser wächst.

mal die Woche geht es nachts zum Großmarkt nach Stuttgart. Der Rest wird an Supermärkte oder Hofläden geliefert. „Wir fahren bis nach Metzingen, Karlsruhe, Heilbronn, Mannheim“, sagt der Chef. Das trifft einen Nerv. Regional ist in. Laut dem neuesten Ernährungsreport des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft legen 83 Prozent der gut tausend Befragten Wert darauf, dass Waren aus ihrer Gegend kommen, zehn Prozentpunkte mehr als 2016. Gemüse spielt eine zentrale Rolle. 70 Prozent greifen täglich zu Salat und Co., 73 Prozent kochen gern. Corona hat den Trend befeuert. Für 39 Prozent hat die Landwirtschaft in der Krise an Relevanz gewonnen. Tatsächlich wird im Land immer mehr Gemüse produziert. Laut dem Statistischen Landesamt wurden 2004 noch 9839 Hektar zum Anbau genutzt, 2019 waren es knapp 12 400. Im ver-

gangenen Jahr wurden 341 900 Tonnen Gemüse geerntet, 17 Prozent mehr als 2018.

Gerhard Kiemle blickt über die Salatstreifen am Horizont. Seine Gärtnerei hätte in Bissingen durchaus noch Platz zu wachsen, die Flächen wären da. Gleichwohl spricht er von limitierenden Faktoren. Trotz der hohen Nachfrage gebe es beim Absatz nur wenig Luft nach oben. Außerdem fehle es an Personal. Auch die Düngeverordnung setze ihm zu. In Deutschland sei weniger erlaubt als im Ausland, das verzerre den Wettbewerb. „Ohne Lausbekämpfung kann ich keinen Salat verkaufen“, sagt er und schaut einem Traktor in der Ferne zu. Und schweigt. Lieber genießt er den Blick über sein Salatmeer. Einem Gerhard Kiemle könnte wohl kein Tierchen je den Appetit auf seine Erzeugnisse vermiesen. Er lacht laut auf. „Ohne Gemüse geht es gar nicht.“