



**Wir sind  
die DRECHSLER**

„DATTEL TOMATEN.“ NACH SEINER LIEBLINGSSORTE GEFRAGT, MUSS CHRISTIAN DRECHSLER NICHT LANG ÜBERLEGEN. ÜBERHAUPT GERÄT DER 39-JÄHRIGE REGELRECHT INS SCHWÄRMEN, WENN ER ÜBER DIE NACHTSCHATTENGEWÄCHSE SPRICHT. NICHT NUR, ABER AUCH, WEIL DAS ANBAUEN VON TOMATEN SEIN BERUF IST. UND ER IST, DAS MERKT MAN SCHNELL, GEMÜSEBAUER MIT LEIB UND SEELE.

Text: Claudia Wunder

Nachdem sein Ururgroßvater Konrad 1893 den landwirtschaftlichen Betrieb in Almoshof gegründet hat und seitdem immer an die nächste Generation weitergegeben wird, könnte man denken: Da hatte auch Christian Drechsler keine andere Wahl. Doch so klar war die Berufswahl für ihn nicht: „Ich war nie so der typische Bauernsohn, ich habe zwar von klein auf mitgeholfen, aber nicht wirklich mit Begeisterung“, gibt er zu. Nach der Schule entschied er sich allerdings doch, eine Gemüsebau-Lehre zu machen – und verliebte sich prompt in den Beruf. „Ich kann mir nichts Schöneres vorstellen“, sagt er heute. „Nicht nur, selbstständig zu sein, sondern auch der Umgang mit Lebensmitteln, der abwechslungsreiche Arbeitsalltag, Dinge auszuprobieren und entwickeln zu können, das macht großen Spaß“, erklärt Drechsler seine Leidenschaft.

Entwicklung ist dabei ein gutes Stichwort. „Seit der Gründung hat sich unser Betrieb stetig erweitert“, sagt er. Während der Urgroßvater noch mitten im Ortskern von Almoshof mit einem kleinen landwirtschaftlichen Betrieb inklusive Tierhaltung begann, verlegte der Großvater den Betrieb bereits an

den jetzigen Standort am Ortsrand und baute das erste Gewächshaus. 1959 wurde die Viehzucht aufgegeben und es erfolgte die Spezialisierung auf den Gemüsebau. Vater Bernd gehörte Anfang der 1990er Jahre zu einem der ersten Landwirte, die ein Gewächshaus mit Tomaten und Gurken auf Substrat anstatt Erde errichtete. Der Vorteil: „Man kann so die typischen Bodenkrankheiten, die bei einer Monokultur entstehen, vermeiden“, erklärt Drechsler. Der Substratanbau erlaubt zudem ein geschlossenes Bewässerungssystem. Das bedeutet, dass Gießwasser und Düngmenge genau dosiert werden können. „Dadurch gehen keine Dünger verloren und können nicht ins Grundwasser gelangen, sondern werden wieder aufbereitet“, erklärt der Fachmann. Seit 2004 betreibt der Gemüsebaumeister gemeinsam mit seinem Vater den Betrieb als GbR.

Betrogen die Gewächshausflächen im Jahr 1973 noch 1000 Quadratmeter, so sind es heute mehr als 80 000. Denn, Stichwort Entwicklung, 2017 expandierten die Drechsler erneut und zwar nach Abenberg. „Wir nutzen dort die komplette Abwärme der Biogasanlage eines hiesigen Landwirts für unsere Gewächshäuser“, berichtet Drechsler. Überhaupt legt Familie Drechsler großen Wert auf umweltfreundliche Produktion. „Wir haben ein Blockheizkraftwerk, womit wir den gesamten Eigenverbrauch an Strom abdecken können“, erklärt der Landwirt, „auf allen unseren Dächern haben wir zudem Solaranlagen installiert.“

Neben den Tomaten und Gurken hat Drechsler vor rund drei Jahren ein weiteres „spannendes Produkt“ entdeckt: Auberginen. „Sie stehen auf dem Speiseplan vieler Menschen und nachdem auch die Nachfrage nach regionalem Anbau gestiegen ist, sind wir auch auf diesen Zug aufgesprungen“, erklärt Drechsler.





Tiefschwarz mit violetterm Glanz – so sehen frische Auberginen aus. „Sie werden schnell alt, haben dann eine stumpfe Farbe, das heißt, man sieht ihnen die Frische sehr deutlich an“, weiß Drechsler, „ein klarer Vorteil für den regionalen Anbau gegenüber den aus dem Ausland importierten Produkten.“



Regionalität, ein Trend, der schon seit einigen Jahren anhält, sich durch Corona aber nochmal verstärkt hat, wie Drechsler berichtet. „Viele Kollegen, die ich für ihre Hofläden beliebere, erzählen, dass die Verbraucher während des Lockdowns verstärkt bei ihnen vor Ort gekauft haben, und dies nun beibehalten.“

Die Pandemie ist auch an Christian Drechsler nicht spurlos vorbeigegangen: „Nachdem Wachstum und Weiterentwicklung unseres Betriebes immer im Vordergrund standen, hat mir Corona durchaus die Augen geöffnet“, sagt er, „es muss nicht immer höher, schneller, weiter sein.“

Aktuell sei er sehr zufrieden und will alles so laufen lassen. „Und wenn eines meiner vier Kinder den Betrieb später mal weiterführen würde, wäre ich glücklich.“ ■

**TIPPS VOM PROFI:**

Fälschlicherweise bewahren viele Verbraucher Tomaten im Kühlschrank auf, wo sie deutlich an Geschmack verlieren. Bei richtiger Lagerung (in einer Schale oder einem Körbchen bei Zimmertemperatur an einem luftigen und schattigen Platz) ist die Tomate bis zu 14 Tage haltbar und verliert dabei kaum wichtige Inhaltsstoffe. Gurken hingegen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Für beide gilt jedoch: je frischer, desto besser der Geschmack!

Fotos: Christian Drechsler, Gisela Vogler

**Gartenbau Drechsler**

Seit Generationen arbeiten wir mit viel Wissen, Sorgfalt und Liebe daran, um für Sie unser Gemüse mit reifem, vollem Aroma und bestem Geschmack zu ernten.

Gemüsebau BERND & CHRISTIAN DRECHSLER GbR  
Almoshofer Hauptstraße 111 · 90427 Nürnberg  
info@drechsler-gartenbau.de · www.drechsler-gartenbau.de



Der Minister lobte die Schreiner für ihr Nachhaltigkeitsengagement: Bayerns Umweltminister Thorsten Glauber (r.) bei seinem Besuch in der Schreinererei Fleischmann in Fürth-Ronhof.



Urkunde für den Hausherrn: Schreinermeister Claus Fleischmann (l.) wurde nicht nur als Obermeister der Innung, sondern auch als Betriebsinhaber in den Umwelt + Klimapakt Bayern aufgenommen

# SCHREINER „IDEALE PARTNER“ IM UMWELT + KLIMAPAKT

MINISTER THORSTEN GLAUBER ÜBERREICHTE URKUNDE AN INNUNG MITTELFRANKEN-MITTE – BÄUME, LED, PHOTOVOLTAIK & CO. FÜR NACHHALTIGKEIT

Fürth/Nürnberg (pr) – Mit einer ganzen Reihe an „qualifizierten freiwilligen Umwelleistungen“ hat sich die Schreiner-Innung Mittelfranken-Mitte am Umwelt + Klimapakt Bayern beteiligt. Diese reichten vom Einsatz von Ökostrom und E-Fahrzeugen bis zur Pflanzung von über 7000 Bäumen. Als Dank dafür überreichte Bayerns Umweltminister **Thorsten Glauber** am Montag eine Ehrenurkunde an die Innungsspitze um Obermeister **Claus Fleischmann**. „Sie haben damit Vorbildfunktion und steigern zugleich die Effizienz und Rentabilität Ihrer Betriebe“, lobte der Politiker die Handwerker.

Eine von der Handwerkskammer für Mittelfranken ausgewertete Umfrage hatte erst kürzlich gezeigt, wie „grün“ das Herz der Schreiner in der Region Nürnberg/Fürth ist: Die CO<sub>2</sub>-Einsparung durch Pho-

tovoltaikanlagen, Solarkollektoren, Wärmerückgewinnung und -dämmung, Hack-schnitzel-, Pellets und Stückgutheizungen, LED-Beleuchtung, Rechnungsversand online und etliche weitere Maßnahmen summierte sich allein bei 27 Schreinerereien (von insgesamt 82 Innungsbetrieben) auf 783,01 t pro Jahr. Das entspricht dem Ausstoß eines VW T6 Multivan TDI auf einer Fahrstrecke von 3.559.145 km – umgerechnet 88,98 Erdumrundungen am Äquator. Keine Frage, das sich die Schreiner auch mit 252 Bäumen an der Aktion „Das Handwerk forstet auf“ der Kreishandwerkerschaft Fürth beteiligen, um ihren „grünen Fußabdruck“ zu verbessern und die CO<sub>2</sub>-Kompensation zu erhöhen.

**Claus Fleischmann**, der die zum 1. Januar 2021 zwischen Nürnberg und Fürth fusionierte Innung führt, war dabei einer

der engagiertesten. Der Chef einer seit 30 Jahren bestehenden Schreinererei mit fünf Mitarbeitern hat z.B. 1500 qm Wald angelegt, heizt mit Stückgut, fährt „hybrid“ und lehnt bei Lieferanten unnötige Plastikverpackungen ab. Demnächst soll noch Photovoltaik aufs Dach seiner Betriebsgebäude am Sacker Weg im Fürther Stadtteil Ronhof kommen. Am Firmensitz erhielt er vom Minister auch eine persönliche Umwelt + Klimapakt-Urkunde, die drei Jahre gültig ist.

Weitere könnten demnächst folgen – etwa für stellvertretenden Obermeister **Philipp Gracklauer**, der für seine Schreinererei in Nürnberg u.a. eine Warmluftückführungsanlage, eine eigene Brikettierpresse für Feuerholz und drei Hybridfahrzeuge angeschafft hat. Oder für den stellvertretenden Obermeister **Max Boss**, der sein