

Gartenbaubetrieb Theo Germes

Tomatenkulturen

Damm 31

47608 Geldern-Walbeck



- ✘ **QS und GAP zertifiziert**
- ✘ **Mitgliedsbetrieb bei „Tomaten – Gärtner – Rheinland“ e.V.**
- ✘ **Mitgliedsbetrieb der Landgard e G und Vertragspartner Landgard Erzeugerorganisation**

Unser Betrieb liegt zwischen der Stadt Geldern und dem bekannten Spargeldorf Walbeck an der Landstraße L 480. Eingefügt in die typisch niederrheinische Landschaft gibt es im Raum Geldern-Walbeck viele Gärtnereien mit den unterschiedlichsten Kulturen.

Der Anbau:

In unserem Unterglasbetrieb werden Tomaten kultiviert. In diesem Jahr wachsen bei uns 7 verschiedene Tomaten-sorten in 6 Varianten.

Auf einer Kulturfläche von 30.000 qm werden bereits Mitte Dezember 2010 53.000 Jungpflanzen ausgesetzt und an ebenso vielen weißen Kordeln hochgebunden. Im Winter sind ca. 10, im Sommer ca. 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter damit beschäftigt diese Tomatenpflanzen zu hegen, zu pflegen, und deren Früchte zu ernten.

In den Frühjahrs,- und Sommermonaten verdoppeln wir die Anzahl der Pflanzen in dem wir bei jeder Pflanze einen Seitentrieb wachsen lassen. So erreichen wir die optimale Nutzung des Sonnenlichtes in den Sommermonaten.

Selbstverständlich müssen die Gewächshausflächen, vor allem im Winter, beheizt werden. Eine umweltschonende, mit „Holzhackschnitzel“ befeuerte Heizungsanlage versorgt die Pflanzen mit Wärme. Bereits in den ersten Märzwochen können wir kleine Mengen Tomaten ernten.

Unser Ziel ist es, Ihnen als Konsument, von März bis November kontinuierlich heimische Tomaten anzubieten.

Bei der Wahl unserer Sorten achten wir besonders auf Geschmacks,- und Qualitätsmerkmale.

Das Sortiment:

- ✘ > mittelgroße Runde Tomaten/Rispentomaten als lose Ernte/Rispenernte
- ✘ > mittelgroße Roma Tomaten/Romarispentomaten als lose Ernte/Rispenernte
- ✘ > kleinfrüchtige Cocktailtomaten als Rispenernte
- ✘ > kleinfrüchtige Cherrytomaten als Rispenernte
- ✘ > kleinfrüchtige Roma/ Cherrytomaten als lose Ernte/ Rispenernte
- ✘ > kleinfrüchtige Gelbe/ Cherrytomaten als lose Ernte



Die Verarbeitung:

Die bei Wärme und Sonnenlicht auf natürliche Weise gereiften Früchte, werden täglich frisch geerntet, gewogen und von Hand in Schalen gelegt. Anschließend werden sie maschinell mit einer atmungsaktiven Folie umhüllt. Jeden Tag verlässt frische Ware unseren Betrieb um bereits am nächsten Tag beim Kunden zu sein. Kundenspezifisch wird das gesamte Sortiment in Kleinverpackungen von 250g bis 650g aufbereitet, ausgezeichnet und über die Absatzgenossen-schaft Landgard -Vermarktung in den Lebensmitteleinzelhandel gebracht.

Für mich als Inhaber und Betriebsleiter gilt:

„Innovatives Denken und Handeln sind eine wichtige Voraussetzung für die Tomatenproduktion. Dabei müssen Ökologie und Ökonomie im Einklang stehen!“

