

Nur mit der richtigen Planung gedeiht auch der Umsatz

Dellmensingen. **Gärtnern ist eine spannende Sache? Gebhard Stöferle aus dem Erbacher Stadtteil Dellmensingen lässt daran keinen Zweifel aufkommen. Denn: Zum Ende des Jahres festgelegt, muss das Angebot 365 Tage passen.**

Für den Gartenfreund tut sich hinter dem Eingang zur Dellmensingener Gärtnerei Stöferle eine Idylle auf: Auf 6000 Quadratmetern Gewächshausfläche gedeihen Zimmerpflanzen und Kohlrabi, Orchideen und Kräuter und überschwemmen den Produktionsbereich zeitweise mit Farben und Duft. "Dass unser Angebot, schon lange bevor auch nur eine Blüte zu sehen ist, entschieden werden musste, wissen die Wenigsten. Geht das eine Jahr zu Ende, müssen wir wissen, was im nächsten auf die Tische soll", erklärt Gebhard Stöferle.

Der 39-Jährige führt den Betrieb in der dritten Generation. Großvater Anton errichtete 1922 neben seinem Stall das erste Gemüsehaus. Als Vater Bernhard 1970 den Betrieb übernahm, hatte die Aufzucht von Blumen und Pflanzen den Gemüseanbau in den Hintergrund verdrängt, waren die Gewächshäuser beheizt und Fenster und Schattierung elektrisch geregelt. In den nächsten 40 Jahren wurde kontinuierlich modernisiert und erweitert.

Heute steht das 15. Gewächshaus zur Verfügung. 14 Mitarbeiter sind beschäftigt mit Bedienen der Topfmaschine über Pflege der Aufzucht bis zum Binden von Sträußen und Pflege von Gräbern. "Der Service ist ein ständig wachsendes Standbein", sagt Stöferle. Etwa 40 Prozent der Arbeit sind Dienstleistungen oder Bereiche, hinter denen Servicearbeit steckt. Dazu gehört etwa termingerechte Produktion für Kollegen, Wiederverkäufer und den Großmarkt. Möglich macht das die Größe, die der Gärtnermeister als "mittel" bezeichnet. So könne er Kollegen helfen, die dem Verkauf Vorrang geben. Mit weitgehend automatisierten Großgärtnereien wie etwa in Holland, wo pro 10 000 Quadratmeter mit einer Arbeitskraft gerechnet wird, könne und wolle er nicht konkurrieren, denn das bedeute auch spezialisieren. Das gehe so lange gut, wie man den Trend richtig einschätzt. Seine 6000 Quadratmeter erlaubten die Produktion "ordentlicher Mengen", sprich so viel Masse, dass gut verdient wird. Dabei bleibe der Betrieb so flexibel, mit überschaubaren Verlusten "Penner" gegen ein anderes Angebot auszutauschen, die sich dann hoffentlich zum Renner entwickelten.

Überhaupt sei die Planung das Spannende an seinem Beruf. Wenn er zum Jahresende entscheiden muss, was im Programm bleibt, was hinzukommen und wo eine Nische besetzt werden soll, heißt es erst einmal abwarten. Wie verläuft das Wetter, gibt es einen langen Winter und damit verbunden: Wann kommt das investierte Geld wieder herein? Manche Faktoren könne er beeinflussen, wie die Temperatur. Mit Kühle kann Wachstum verzögert werden. Muss aber geheizt werden, bedeutet das Kosten. Beim derzeitigen Ölpreis erhebliche. Um unabhängiger zu sein, plant Stöferle den Anschluss an eine Biogasanlage. Bei den Trends scheint der Familienbetrieb schon länger auf Höhe der Zeit zu sein, rund 90 Prozent Stammkunden sehen nach regelmäßigen Treffern ins Schwarze aus. Noch wichtiger sei aber die Qualität, die mit einem ausgeklügelten technischen System gesichert wird, aber auch mit hilfreichen kleinen Geistern wie Biofallen für Schädlinge.

Qualität reiche aber heute nicht allein. Immer wichtiger werde die Präsentation. Deshalb hat die

Gärtnerei die den Besuchern zugänglichen Häuser ständig erweitert und modernisiert. Auch wurden Nischen geschaffen, die Kunden von weit her anlocken. Eins der jüngsten Beispiele seien Kräuter. Da steht das rotblättrige Basilikum neben der Schoko-Minze, der klassische Thymian neben dem japanischen "Kraut der Unsterblichkeit". In die Zukunft blickt der Gärtnermeister optimistisch. Gerade in einer wirtschaftlich schwierigen Zeit werde der eigene Garten, das Haus und Balkonien wieder entdeckt. "Wir werden nicht jedem Trend hinterherlaufen, aber immer etwas Neues hinzunehmen und so die Tradition unseres wirtschaftlichen Betriebs mit Innovation verbinden

Copyright by SÜDWEST PRESSE Online-Dienste GmbH - Frauenstrasse 77 - 89073 Ulm

Alle Rechte vorbehalten.
Vervielfältigung nur mit schriftlicher Genehmigung/td>
