

Die Kunst hinter der Ökokiste

Vom Samen bis zum Sortiment wird nichts dem Zufall überlassen

Edelsfeld, 13.03.2012 Mit der Ökokiste verhält es sich wie mit der Kunst der guten Unterhaltung: Ohne genaue Vorausplanung und exaktes Timing geht gar nichts. Wer sich Woche für Woche über die abwechslungsreiche Frischlieferung freut, erkennt jedoch höchstens auf den zweiten Blick den logistischen Aufwand, der dahinter steckt. Und der beginnt bereits viele Monate bevor die Ökokiste vor der Tür steht.

Was die Kunden verlockend aus der grünen Kiste anlacht, fängt ganz klein an als Samen, der bereits in der Vorsaison „geerntet“ werden muss. Das biologisch vermehrte und vorzugsweise regionale Saatgut, das für den ökologischen Erwerbsgartenbau überhaupt erst seit einigen Jahren erhältlich ist, steht, anders als im konventionellen Sektor, nicht in endlosen Mengen und Sorten zur Verfügung. Deshalb treffen sich die durchschnittlich 40 Landwirte und Gärtner, die einen Ökokistenbetrieb beliefern, mindestens einmal im Jahr, um einen langfristigen „Speiseplan“ für die kommenden Monate festzulegen. Dabei sind neben Erfahrungswerten aus den laufenden Zu- und Abbestellungen zusätzliche visionäre Begabungen gefragt – schließlich haben auch angesagte kulinarische Trends wie etwa lila Möhren oder rot-weiß geringelte Rote-Bete ein Jahr Vorlaufzeit.



Jungpflanzen werden umgetopft

Im vermeintlich ruhigen Winter läuft die Weichenstellung für das kommende Jahr schon auf Hochtouren: Das Saatgut wird auf seine Keimfähigkeit überprüft, die Jungpflanzen werden geordert und die Ökokisten-Landwirte, -Disponenten und – Verkaufsfachleute entwerfen eine erste Grobplanung für die einzelnen Sortimente und Angebotspaletten. Dabei findet neben ernährungsphysiologischen, hauswirtschaftlichen und saisonalen Aspekten ebenso Berücksichtigung, was bei den Verbrauchern begehrt ist, aber nicht auf der regionalen Scholle wächst. Um trotzdem den gleichen hohen Qualitätsstandard wie beim Eigenanbau garantieren zu können, hat der Verband „Ökokiste e.V.“ ein eigenes Netzwerk aufgebaut, das auch im Ausland den direkten Kontakt zu den Erzeugern und die Einhaltung der strengen, verbandseigenen Maßstäbe rund um das Produkt gewährleistet.



Salat wird geerntet

Ist diese Basis gelegt, folgt der eher spontane Teil. Dieser besteht zum einen darin, kurzfristig auf Witterungseskapaden und den individuellen Reifeprozess zu reagieren, die mitunter der schönen Planungstheorie einen dicken Strich durch die Rechnung machen. Aber auch komplette Ernteauffälle oder Verbraucherstimmungen gilt es

zeitnah in gewohnter Qualität zu kompensieren. Dank täglicher Ernte und Partnern, die Waren optimal lagern und mehrmals in der Woche oder gar täglich anliefern, kommen Obst, Gemüse, aber auch Zusatzangebote wie Back- oder Wurstwaren stets in frischer Bestform beim Kunden an. Gerade diese Komponente ermöglicht zudem den genussfreundlichen, individuell gestaltbaren Bestellservice mit gerade einmal einem halben Tag Vorlaufzeit.



Die Ökokiste wird geliefert.

Im beständigen Bestreben Gutes noch besser zu machen, lenkt der Verband „Ökokiste e.V.“ derzeit sein aktuelles Augenmerk auf das bislang immer noch problematische Thema „Steinobst“. Gelingt dabei der Spagat zwischen Erntereife, Qualität und kurzer Transportdauer, wäre eine der letzten Lücken im ansonsten nahtlos ineinandergreifenden Ökokisten-Getriebe geschlossen.
