

Gemüse
Reichenau®

Täglich frisch von der
Gemüseinsel

1956 - 2026
70 Jahre
reif von der
Insel



Gemüse
Reichenau®

Reichenau-Gemüse eG
Marktstraße 1
78479 Reichenau
T +49 (0) 7534 9200-0
F +49 (0) 7534 9200-20
info@reichenaugemuese.de
www.reichenaugemuese.de



© 4werk.com



Reichenauer Gemüse – Qualität auf einen Blick

Unsere lange Gärtner-Tradition, fest verwurzelt mit gesundem Wachstum

Unser Reichenauer Gemüse: Frisch, vielfältig und von höchster Qualität

Tradition und Innovation, die Reichenauer Gärtner vereinen beides

Einzigartige Insel-lage im Bodensee mit mildem Klima und humusreichen Böden

Genossenschaftliche Vermarktung, hochmodern und täglich frisch von der Gemüseinsel

Reichenauer Gärtnersiedlungen: Drei Standorte im Hegau, energie- und umweltbewusst

Qualität und Umweltschutz, beides entspricht der Reichenauer Gärtner-Philosophie

Täglich frisch von der Gemüseinsel

„Reiche Au“ bedeutet soviel wie „reiche Insel“. Und Mutter Natur meint es tatsächlich gut mit der Insel Reichenau. Für ihren traditionsreichen Gemüseanbau, die ausgezeichnete gärtnerische Kompetenz und die hohe Qualität ihrer Erzeugnisse ist die Bodenseeinsel weithin bekannt. Für ihre Einzigartigkeit und historische „Echtheit“ wurde die Reichenau im Jahr 2000 gar als Weltkulturerbe ausgezeichnet. Tausende von Besuchern nutzen jedes Jahr die Möglichkeit, ihre Schönheit zu erkunden. Und noch mehr Menschen genießen das frische und knackige Reichenauer Gemüse. Direkt auf der Insel gewachsen oder in einer der im naheliegenden Hegau ansässigen Reichenauer Gärtnersiedlungen ist es eine wahre Freude für Auge, Herz und Gaumen.

Natürlich gewachsen, behutsam geerntet, sorgfältig kontrolliert!

Hochmodern und genossenschaftlich vermarktet werden die Erzeugnisse von der Reichenau-Gemüse eG. Täglich frisch von der Gemüseinsel, sozusagen direkt vom Gärtner, gelangen sie regional, überregional und sogar deutschlandweit über den Lebensmitteleinzelhandel und über Wochenmärkte zu den Verbrauchern.

Genießen Sie die Lektüre und unser Reichenauer Gemüse!



Johannes Bliestle
Geschäftsführer
Reichenau-Gemüse eG



Philipp Wurz
Vorstandsvorsitzender
Reichenau-Gemüse eG



Lange Gärtner-Tradition, fest verwurzelt, mit gesundem Wachstum



Das Kräutergärtlein Walahfrid Strabos gilt als Ursprung des Gemüseanbaus auf der Reichenau.

Gemüseanbau ist auf der Reichenau seit Jahrhunderten fest verwurzelt. 724 n. Chr. gründete Wanderbischof Pirmin auf der Bodenseeinsel ein Benediktinerkloster. Einer der berühmtesten Äbte war Walahfrid Strabo, der dort von 838 – 849 n. Chr. lebte. Etwa um das Jahr 840 datiert dessen Dichtung „De cultura hortorum“ – ein Büchlein über den Gartenbau, liebevoll auch als „Hortulus“ (das Gärtlein) bezeichnet.

Es beinhaltet gute Ratschläge, die bis heute nicht in Vergessenheit geraten sind. Walahfrid Strabos klösterlicher Kräutergarten gilt als Ursprung des Gemüsebaus auf der Insel Reichenau, noch heute kann er innerhalb der Klostermauern besichtigt werden.

Hochbeladener Lastwagen mit fleißigen Gärtnerinnen und Gärtnern vor der genossenschaftlichen Sammelstelle. Das Bild datiert um 1940, der Ursprung der Genossenschaft liegt um 1895.



Einzigartige Insellage mit mildem Klima und humusreichen Böden

Die Reichenau ist das südlichste Gemüseanbaugebiet Deutschlands. Eine exponierte Lage im See und die Auswirkungen des Alpenföhns beschenken der Insel nicht nur überdurchschnittlich viele Sonnentage im Jahr, sondern auch ein ausgesprochen mildes Klima, das den Gemüseanbau in besonderem Maße begünstigt. So sind auf der Reichenau bis zu drei Ernten im Jahr möglich.

Das neben dem natürlichen Niederschlag benötigte Wasser für die humusreichen Böden beziehen die Reichenauer Gärtner in Trinkwasser-Qualität aus dem Bodensee, dem größten Trinkwasserspeicher Europas. Der Bodensee ist gleichzeitig Wärmespeicher und wirkt wie eine natürliche Klimaanlage.



Reich ist die Bodenseeinsel auch an Fischgründen und Vogelarten. Das angrenzende Wollmatinger Ried ist beispielsweise eines der größten Naturschutzgebiete Deutschlands. Tausende von Zugvögeln machen hier Rast auf ihrem langen Flug in den Süden.





Mit 4,5 Kilometern Länge und 1,5 Kilometern Breite ist die Reichenau die größte der insgesamt drei Bodenseeineln. Seit 1838 ist sie durch einen Damm mit dem Festland verbunden.



Einzigartige Insellage mit mildem Klima und humusreichen Böden

Die Reichenau ist das südlichste Gemüseanbaugesamt Deutschlands. Eine exponierte Lage im See und die Auswirkungen des Alpenföhns beschenken der Insel nicht nur überdurchschnittlich viele Sonnentage im Jahr, sondern auch ein ausgesprochen mildes Klima, das den Gemüseanbau in besonderem Maße begünstigt. So sind auf der Reichenau bis zu drei Ernten im Jahr möglich.

Das neben dem natürlichen Niederschlag benötigte Wasser für die humusreichen Böden beziehen die Reichenauer Gärtner in Trinkwasser-Qualität aus dem Bodensee, dem größten Trinkwasserspeicher Europas. Der Bodensee ist gleichzeitig Wärmespeicher und wirkt wie eine natürliche Klimaanlage.



Reich ist die Bodenseeinzel auch an Fischgründen und Vogelarten. Das angrenzende Wollmatinger Ried ist beispielsweise eines der größten Naturschutzgebiete Deutschlands. Tausende von Zugvögeln machen hier Rast auf ihrem langen Flug in den Süden.



Tradition und Innovation, Reichenauer Gärtner vereinen beides

Die Basis des Reichenauer Gemüsebaus bilden traditionell kleine bis mittlere Familienbetriebe. Nicht selten wird dort über drei Generationen hinweg zusammengearbeitet und Tradition mit modernsten Methoden des Gemüseanbaus verknüpft. Zum Zweck der Vermarktung haben sich die Gärtner bereits vor vielen Jahren in einer eigenen Genossenschaft, der Reichenau-Gemüse eG, organisiert.

Stets im Fokus der naturnahen Erzeugung steht der schonende Umgang mit wertvollen Ressourcen und das respektvolle, nachhaltige Arbeiten in einer einzigartigen Region. Auf der Insel werden etwa 80 ha Freilandfläche und 40 ha Gewächshäuser bewirtschaftet. Auf dem Festland sind es rund 100 ha Freilandfläche und 24 ha Anbau unter Glas.



Mit Leidenschaft, Kompetenz und Fleiß – auch beim modernen Gemüseanbau ist gärtnerische Handarbeit nicht wegzudenken.



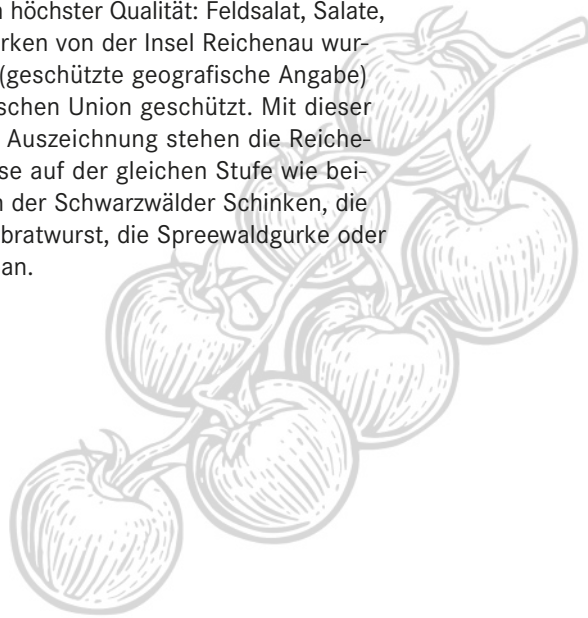
Bereits in den 1950er-Jahren wurde durch die Genossenschaft eine zentrale Wasserversorgungsanlage gebaut mit vier Seepumpwerken, 60 Kilometer unterirdischen Rohrleitungen und ca. 1.500 Entnahmestellen.

Reichenau-Gemüse, frisch, vielfältig und von höchster Qualität

Reichenau-Gemüse steht für Qualität, Geschmack und Vielfalt – ob integriert erzeugt oder zunehmend biologisch angebaut. Integrierter Anbau bedeutet, dass beim Düngen und beim Pflanzenschutz vorwiegend natürliche Methoden angewandt werden.

Bei Bio-Gemüse ist die Reichenau-Gemüse eG mit rund der Hälfte der jährlichen Gemüsemenge eine der führenden Erzeuger-Organisationen bundesweit.

Auch ein Zeichen höchster Qualität: Feldsalat, Salate, Tomaten und Gurken von der Insel Reichenau wurden als „g.g.A.“ (geschützte geografische Angabe) von der Europäischen Union geschützt. Mit dieser herausragenden Auszeichnung stehen die Reichenauer Erzeugnisse auf der gleichen Stufe wie beispielsweise auch der Schwarzwälder Schinken, die Nürnberger Rostbratwurst, die Spreewaldgurke oder Lübecker Marzipan.

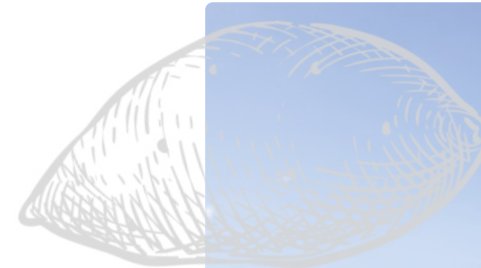


Kontrolliert und zertifiziert – die ökologische Erzeugung von Reichenauer Bio-Gemüse entspricht dem Reichenauer Verständnis von Naturnähe und erfüllt unter anderem die strengen Vorgaben des Landes Baden-Württemberg.



Tomaten von der Insel Reichenau sind nicht nur intensiv und abwechslungsreich im Geschmack. Das vielfältige Angebot reicht von Rispen Tomaten über saftige Ochsenherztomaten bis hin zu Cocktailtomaten oder feinen und farbenfrohen Tomatenvariationen.

Als wertvolles und wohlschmeckendes Gemüse erfreut sich die Süßkartoffel auch in Deutschland zunehmender Beliebtheit. Ebenso besticht das Freilandgemüse durch seine einfache Zubereitung. Der größte Erzeuger von Bio-Süßkartoffeln in Deutschland vermarktet über die Reichenau-Gemüse eG.



Qualität und Umweltschutz, beides entspricht der Gärtner-Philosophie

Bestes Saatgut, gesunde Böden, natürliches Wachstum, strenge Überprüfungen, eine lückenlose Kühlkette und schnelle Wege zum Verbraucher – das sind die Komponenten der Reichenauer Qualitätssicherung.

Es werden Stichproben von der Ernte gezogen und untersucht. Ein externer Beratungsdienst befindet sich im Gebäude der Reichenau-Gemüse eG und steht den Gärtnern jederzeit zur Seite. Nicht minder konsequent sind die Qualitäts-Eingangskontrollen bei der Anlieferung des Gemüses in der Vermarktungshalle.

Die Kühlkette ist lückenlos, sodass Reichenau-Gemüse stets frisch in die Regale vorwiegend im süddeutschen Raum gelangt. Kurze Transportwege sind garantiert, ein aktiver Beitrag zum Klimaschutz wird so geleistet.



Die Böden werden regelmäßig beprobt und analysiert. Riedgrasausbringung dient der Humusanreicherung.



In den Gewächshäusern werden vorwiegend Nützlinge gegen Schädlinge eingesetzt.



Der Reichenauer Beratungsdienst steht den Gärtnern mit Rat und Tat zur Seite.



Eine Flotte hochmoderner Kühlfahrzeuge sorgt für die schnelle Belieferung unter Einhaltung optimaler Transporttemperaturen.

Reichenauer Gärtnersiedlungen – drei Standorte im Hegau

Im Hegau, einer wunderschönen Vulkanlandschaft unweit der Gemüseinsel, wird in den modernsten Gewächshausanlagen Süddeutschlands Reichenauer Gemüse von bester Qualität angebaut. Auf Grund hoher Verbrauchernachfragen und eingeschränkten Möglichkeiten auf der Insel wurden hier neue Flächen mit hervorragenden Perspektiven entwickelt.



Standort Beuren

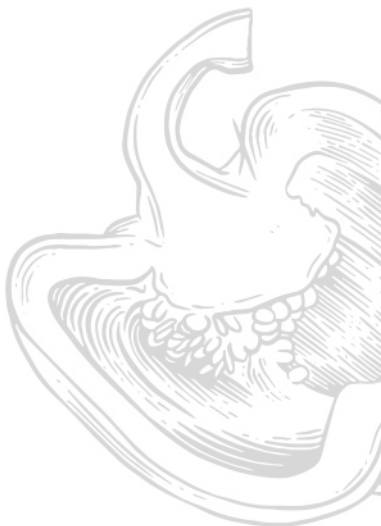
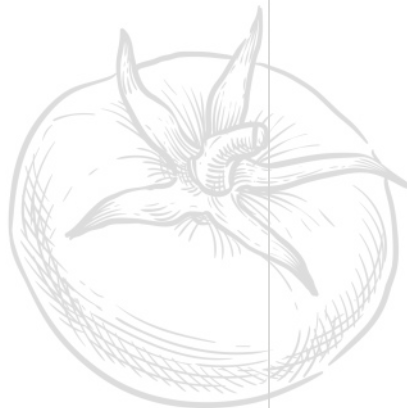
2011 haben fünf Reichenauer Familienbetriebe ein neues Gewächshaus vorrangig für den Paprika-Anbau erstellt. Damit wurde der hohen Nachfrage nach diesem Gemüse durch heimische Erzeugung entsprochen. Die gesamten drei Gewächshausflächen betragen jetzt 11,0 + 1,6 + 4,4 ha. Die erforderliche Wärme wird CO₂-neutral durch ein Biomasseheizwerk erzeugt. Verbrannt wird ausschließlich sortiertes und aufbereitetes Altholz.

Standort Aach

2014 wurde im Hegau eines der modernsten und größten Bio-Gewächshäuser Deutschlands in Betrieb genommen. Erzeugt werden Bio-Gurken und Bio-Tomaten nach Bioland-Richtlinien. Die Gewächshausfläche am Standort Aach beträgt 3 ha. Der Großteil des Energiebedarfs wird durch die Abwärme der größten Biogasanlage im Landkreis Konstanz gedeckt.

Standort Mühlingen

Die dritte Gärtnersiedlung ist ein weiterer Meilenstein des Bio-Gemüseanbaus außerhalb der Insel. Neben dem hochmodernen Gewächshaus wurde eine Sortierhalle mit 1.700 qm und eine Unterkunft für 40 Saisonarbeiter erstellt. Die Gewächshausfläche am Standort Mühlingen beträgt 4 ha. Für die Beheizung des Gewächshauses wird die Abwärme einer nahegelegenen Biogasanlage genutzt.



Energieeffizient und umweltbewusst

Was die drei Standorte neben dem hohen Reichenauer Qualitätsanspruch eint, sind ausgefeilte Techniken für einen effizienten und umweltschonenden Verbrauch von Wärme, Strom und Wasser. So wird beispielsweise Abwärme von nahegelegenen Biogasanlagen genutzt oder Wärme wird eigenerzeugt durch ein Biomasseheizwerk, in dem ausschließlich sortiertes und aufbereitetes Altholz verbrannt wird.



Stegdoppel- und -dreifachplatten an den Wänden der Gewächshäuser und zusätzliche Energieschirme unter den Dächern steigern die Energieeffizienz nochmals, ebenso die auf den Dächern installierte Photovoltaikanlagen. Zur Bewässerung wird Regenwasser aufgefangen und weitgehend im Kreislauf gehalten. Ein Großteil des Gießwasser-Bedarfs wird so abgedeckt.



Die Tröpfchenbewässerung ermöglicht eine effiziente und bedarfsgerechte Wasserversorgung. Pflanzen werden so gleichmäßig mit Feuchtigkeit versorgt.



Reichenauer Gärtnersiedlungen – drei Standorte im Hegau

Im Hegau, einer wunderschönen Vulkanlandschaft unweit der Gemüseinsel, wird in den modernsten Gewächshausanlagen Süddeutschlands Reichenauer Gemüse von bester Qualität angebaut. Auf Grund hoher Verbrauchernachfragen und eingeschränkten Möglichkeiten auf der Insel wurden hier neue Flächen mit hervorragenden Perspektiven entwickelt.



Standort Beuren

2011 haben fünf Reichenauer Familienbetriebe ein neues Gewächshaus vorrangig für den Paprika-Anbau erstellt. Damit wurde der hohen Nachfrage nach diesem Gemüse durch heimische Erzeugung entsprochen. Die gesamten drei Gewächshausflächen betragen jetzt 11,0 + 1,6 + 4,4 ha. Die erforderliche Wärme wird CO₂-neutral durch ein Biomasseheizwerk erzeugt. Verbrannt wird ausschließlich sortiertes und aufbereitetes Altholz.

Standort Aach

2014 wurde im Hegau eines der modernsten und größten Bio-Gewächshäuser Deutschlands in Betrieb genommen. Erzeugt werden Bio-Gurken und Bio-Tomaten nach Bioland-Richtlinien. Die Gewächshausfläche am Standort Aach beträgt 3 ha. Der Großteil des Energiebedarfs wird durch die Abwärme der größten Biogasanlage im Landkreis Konstanz gedeckt.

Standort Mühlingen

Die dritte Gärtnersiedlung ist ein weiterer Meilenstein des Bio-Gemüseanbaus außerhalb der Insel. Neben dem hochmodernen Gewächshaus wurde eine Sortierhalle mit 1.700 qm und eine Unterkunft für 40 Saisonarbeiter erstellt. Die Gewächshausfläche am Standort Mühlingen beträgt 4 ha. Für die Beheizung des Gewächshauses wird die Abwärme einer nahegelegenen Biogasanlage genutzt.



Standort Mühlingen
Bio-Anbau von Gurken,
Tomaten und Paprika

Standort Beuren
Regionaler Anbau
von Paprika



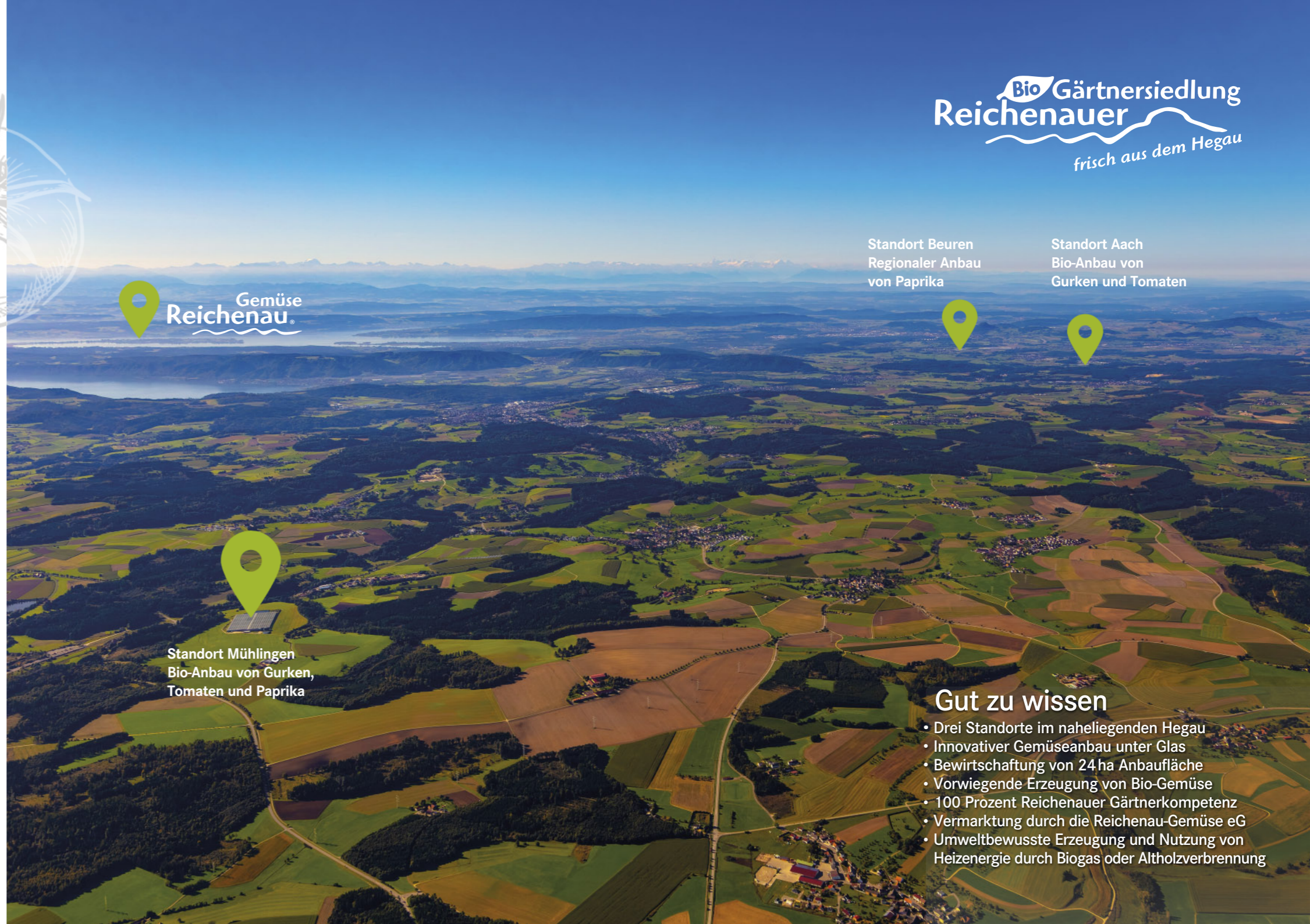
Standort Aach
Bio-Anbau von
Gurken und Tomaten



Gut zu wissen

- Drei Standorte im naheliegenden Hegau
- Innovativer Gemüseanbau unter Glas
- Bewirtschaftung von 24 ha Anbaufläche
- Vorwiegende Erzeugung von Bio-Gemüse
- 100 Prozent Reichenauer Gärtnerkompetenz
- Vermarktung durch die Reichenauer Gemüse eG
- Umweltbewusste Erzeugung und Nutzung von Heizenergie durch Biogas oder Altholzverbrennung

Bio Gärtnersiedlung
Reichenauer
frisch aus dem Hegau



Genossenschaftliche Vermarktung, hochmodern und täglich frisch

Die Reichenauer Gärtner haben sich bereits vor vielen Jahren in einer eigenen Genossenschaft organisiert. Diese hochmoderne und auf genossenschaftlichen Werten basierende Vermarktungseinrichtung wird allen Marktanforderungen bestens gerecht.



Die Gärtner liefern ihre behutsam geernteten und sorgfältig verpackten Erzeugnisse in der Vermarktungshalle ab. Dort wird das Gemüse geprüft, kommissioniert und täglich frisch mit modernen Kühllastwagen geliefert. Wichtigster Vermarktungspartner ist der Lebensmitteleinzelhandel.



Die sorgfältige Verpackung von Reichenauer Gemüse ist wesentlich für Schutz, Qualität und Frische der Produkte. Es wird in umweltfreundlichen Mehrweggebinden oder hochwertigen Kartonagen angeboten.



Als in der Region verwurzeltes Unternehmen ist das Engagement über das Geschäftliche hinaus bedeutend – bei Vereinen, kulturellen Anlässen, sozial, sportlich oder nachhaltig.

Kunden aus der Gastronomie werden direkt beliefert oder treffen ihre Auswahl vor Ort in der zentralen Vermarktungshalle. Privatkunden haben auch die Möglichkeit, Reichenauer Gemüse auf Wochenmärkten in der Region oder dem Gemüse Pavillon auf der Insel sowie im Lebensmitteleinzelhandel zu erwerben.



Die Vermarktungshalle ist der zentrale Umschlagplatz der Reichenauer-Gemüse eG.