

# **Was macht man als Rohköstler(in) sinnvollerweise mit einem Gewächshaus?**

**Post by "Christoph P" of Nov 30th 2021, 9:05 pm**

Ich grüße euch,

wir haben neben eine Biogasanlage ein Gewächshaus gestellt, etwa 240 m<sup>2</sup>. Es wird von dieser praktisch kostenlos mit Wärme versorgt. Wir hatten dieses Jahr schon mal größere Mengen von Tomaten da drin. Kathrin, mit der ich zusammen lebe, und die die meiste Arbeit gemacht hat, ist aber nicht willens rauszufahren und für einen Vertrieb zu sorgen und sich z.B. auf den Markt zu stellen. Mein Traum eigentlich wäre auch, einen Anbau zu machen zum Selberernten für die Kunden. Gartenfläche wäre auch dabei. Oder auch gezielt anzubauen was man in Rohkostqualität trocknen und verkaufen kann. Einen Trockner habe ich schon mal gebaut. Er hat mehrere Einschubsiebe von je einem Quadratmeter übereinander. Wärme ist wie gesagt im Überfluss vorhanden. Der Trockner steht jetzt in einem Container hinter einen Blockheizkraftwerk. Ich kann mal ein Bild machen davon. Ein eigener Raum für den Trockner ist angedacht.

Leider habe ich selber sehr wenig Zeit für die Sache, und das wird sich auch vermutlich mittelfristig auch so wesentlich ändern. Ich kann aber gerne technische Unterstützung für das Projekt leisten.

Leider haben wir auch von Anbau im Gewächshaus (und überhaupt) auch nur sehr begrenzt Ahnung. Aber man kann ja alles lernen.

Meine Frage wäre, was könntet ihr euch vorstellen was bei Rohköstlern an frischen und getrockneten Pflanzen sinnvoll gebraucht würde? Die getrockneten Sachen kann man ja auch gut verschicken.

Hat jemand eine Idee was wir anbauen sollten/könnten?

Gruß, Christoph

---

**Post by "tatjana" of Dec 2nd 2021, 8:56 pm**

Ich habe im 2020 eine Unmenge an Tomaten in eigenem Garten geerntet. Die Tiefkühltruhe war voll und im Garten wuchsen sie weiter. Dann habe ich mit Trocknen ausprobiert. Im Dörrgerät und zum Teil einfach in der Sonne, es war ja oft über 25 Grad.

Super gelungen! Die getrocknete Tomaten sind vielseitig verwendbar, auch bei intelligenten Kochkünstler sind sie durchaus beliebt.

Auch Paprika (Chili) kann man wunderbar im Dörrgerät trocknen, denke ich. Ich selber trockne es aber nicht, da im kühlen Raum bleiben die Schoten noch fast bis zum Weihnachten frisch. Ich habe so eine mildere nicht allzuscharfe Sorte.

Ob man damit ein bisschen Geld machen lässt, bezweifele ich. Es gibt viele Anbieter auf dem Markt. Aber ich bin in vielen Sachen Skeptikerin, und vielleicht doch kann was werden. Jederfalls Spaß wird es bestimmt machen

---

### **Post by “Angelika” of Dec 3rd 2021, 7:43 pm**

Grüß Dich Christoph,

wow das ist viel Fläche und viel Arbeit. Da glaube ich schon, dass deine Partnerin nicht auch noch verkaufen möchte.

Aber Verkauf sollte ja soviel abwerfen, dass auch eine verkaufende Person davon bezahlt werden kann (oder wie auch immer Arbeitsteilung möglich ist).

Ansonsten ist auch Dörren ganz schön viel Aufwand und natürlich müssen die Lebensmittel gut gelagert werden (damit keine Mikroorganismen, andere Lebewesen "mitansehen" und auch sonst kein Verderb passiert).

Bestimmt eignen sich Nachtschattenartige verschiedener Art besonders gut.

Auf der anderen Seite könntest du so viele verschiedene Pflanzen anbauen, dass ihr einfach selbst immer genug für Euch habt, das ist auch eine Perspektive.

Welche Pflanzen besonders gut geeignet sind, darüber informieren Euch sicher auch

Baumschulen und Gärtnereien oder Vereine oder ähnliches wie die Arche Noah. Ich liebäugle für nächstes Jahr mit Feigenbäumen.

Bestimmt wäre Winterportulak auch eine besondere Leckerei.

Ganz ohne Arbeit funktioniert ein Garten oder ein Anbau allerdings meist nicht. Tomaten/Paradeiser sind aber sicher ein guter Anfang. 😊

Welche Pflanzen/Gemüse/Obstsorten ist Du/Ihr denn besonders gerne?

---

### **Post by “Christoph P” of Dec 8th 2021, 7:58 am**

Hi Tatjana,

hattes du die Tomaten in Scheiben geschnitten? Kathrin hat sie meist püriert und dann den Brei getrocknet, aber das ist ziemlich viel Aufwand. Aber man kann dann auch einen Brei mit Schrot machen und dann so eine Art Tomatenbrot produzieren. Davon ein paar Stücke und die Ernährung eines Tage ist gerettet.

Wenn nur Tomaten dann finde man sollte sie einmal aufschneiden und dann trocknen. Ich habe mich selber nicht viel drum gekümmert, müsste ich die nächste Saison machen. Es sind übrigens immer noch ein paar Tomaten dran. Wir könnten auch im Winter fast alles machen, der begrenzende Faktor ist da das Licht.

---

### **Post by “Christoph P” of Dec 8th 2021, 8:41 am**

Grüß dich Angelika,

die Arbeit ist erstmal nicht das Problem, die macht sie schon, es ist der Absatz, sie ist nicht der Typ zum "Netzwerken". Es gäb schon Möglichkeiten. Da verkauft jemand seine Bioeier auf dem Wochenmarkt, der würde auch Gemüse mitnehmen, es gibt einen Dorfladen im Nachbarort und sowas. Aber da muss man rausgehen und Kontakte halten, ist nicht grad ihr Ding.

Mit der Lagerung hast du recht, dass muss ordentlich gemacht werden. Ist alles nicht ohne, da muss man sich reinsteigern, sonst wird das nichts.

Ich denke wenn man ein breiter gefächertes Gemüse- und Blumenangebot hätte, auch draußen je nach Jahreszeit, dann könnte man Selberernten anbieten. So ähnlich wie es mit Erdbeeren gewacht wird. "Ernten ohne zu säen", "Sie wollen ernten wo Sie nicht gesät haben? - Willkommen in unserem Garten/Gewächshaus" Klingt so ein bisschen nach Paradies und nach Mt 6,26 und Lk 12,24. Dann einen "Richtpreis" vorgeben und eine Kasse hinstellen. Dass wäre mir am Sympathischsten. Ich hab's selber gar nicht so mit dem Ernten.

Ich erinnere mich an vor 30-35 Jahren, da hab ich mit meiner damaligen Frau sowas gemacht, Biogemüse angebaut, Brot gebacken, Butter gemacht usw. und damit auf den Markt gegangen. Da hatte ich mal Stangenbohnen draußen und es war ein sehr sehr trockenes Jahr. Ich habe sie dick gemulcht und mir eine Pumpe an den Schlepper gebaut und bin immer mit einem Fass an einen Kiesweiher gefahren, und habe dort Wasser geholt zum Gießen. Ich hab mir richtig viel Arbeit gemacht, die Bohnen wurden prächtig. Kann sein, dass ich einen Schlag habe, aber ich konnte sie nicht ernten. Ich hab dann gesagt soll sie holen wer will, ich konnte einfach nicht. Ich glaube meine Frau hat dann irgendwas organisiert.

Ja das würde ich gerne machen: "Ernten Sie wo Sie nicht gesät haben". Ich hab allerdings ein kleines Problem mit dem Bauamt bzw. dem Landwirtschaftsamt. Ich hab das Gewächshaus einfach so neben die Biogasanlage gestellt, ohne Genehmigung, auch außerhalb jeglichen Bebauungsgebietes. Das darf man auch in Bayern wenn man "privilegierter Landwirt" ist. Das wären wir (mit der Biogasanlage ist eine Landwirtschaft verbunden), aber ich soll/muss denen jetzt "beweisen", dass das Gewächshaus kein Hobby ist sondern eine "Erwerbsabsicht" besteht.

So ist das Leben, schau wir mal.

Gruß

---

## Post by "Angelika" of Dec 11th 2021, 6:15 pm

Ja so Stangenbohnen sind sicher sehr beliebt, da sie ein eher kostenintensives Gemüse sind. Roh werden Stangenbohnen ja eher weniger gegessen, aber ich schätze für deine Idee wären die sicher auch super geeignet. Tomaten meinst du nicht?

Bei uns waren vor einigen Jahren Felder mit Erdbeeren zum selber ernten sehr beliebt. Das war irgendwie sogar eingezäunt und es wurde abgewogen vor dem Gehen und bezahlt. Es durfte glaube ich genascht werden beim Ernten (das war dann in kleinen Mengen "dabei").

Leider war das nur wenige Jahre und dann nicht mehr. Ich wüsste gerne, warum dies nicht mehr angeboten wurde. Gerade als mein Sohn klein war - damals war das eben - war das ein schöner Ausflug.

Erdbeeren sind allerdings auch sehr intensiv in der Bewirtschaftung, soweit ich mitbekommen habe (auch im eigenen Garten) und sie haben besonders kurze Saison, finde ich.

Mini-Kiwis könnten auch sehr beliebt sein.

In Gewächshäusern kann ich mir gut vorstellen, dass allerlei Nachtschattengewächse gut aufgehoben sind jedenfalls ..

Vielleicht auch Feigen besonders gut (bzw. zum überwintern von nicht winterharten Feigenbaumsorten wenn gerade sonst nicht mehr im

Gewächshaus ist)?

Also ich denke schon, dass eine Geschäftsidee mit "selber ernten" sehr gut ist.

Vor allem auch für Familien mit Kindern. Oder auch ältere Leute.

## Post by "Jörg" of Dec 11th 2021, 7:14 pm

### [Quote from Angelika](#)

Ich wüsste gerne, warum dies nicht mehr angeboten wurde.

Vermutlich aus ganz ähnlichen Gründen wie hier in Deutschland: Leider gibt es immer wieder Zeitgenossen, die den Begriff "Selbstbedienung" irgendwie falsch verstehen und auch nachts "zum Ernten" kommen. Selbst tagsüber meinen immer wieder Leute, sie müssten die Vertrauensbasis ausnutzen und könnten einfach so gehen, ohne (ehrliche) Bezahlung.

Darüber gab es auch immer mal TV-Berichte, in denen die Betreiber dieses Verhalten beklagen.

Leider lassen sich derartige Felder nur sehr schlecht bis gar nicht vor unbefugtem Zugriff schützen und da liegt das Problem. Manche glauben, das sei ja "öffentlich" und damit dürfe sich Jeder bedienen. Ebenso wie auch die Ränder "normaler Felder" regelmäßig von Fremden abgeerntet werden die meinen, diese kleine Menge würde ja nicht ins Gewicht fallen.

Wenn das aber jeder Passant tun würde, wäre ein Feld schnell leer...

Da stecken viel Zeit, Mühe und Geld drin und dann sehen es immer wieder einige Leute als "Spende an die Allgemeinheit" an. Man kann ja heute leider nichts mehr frei und öffentlich stehen lassen, ohne dass es mitgenommen wird. Ein Wunder, dass bei mir im Nahbereich noch die vielen Tannenbäume der Geschäftsleute samt Schmuck an der Straße stehen....

Daran hängen auch Kugeln und anderer Schmuck, den sicher Mancher gut gebrauchen könnte. Darüber habe ich erst heute wieder gestaunt, daran vergreift sich G.s.D. offenbar niemand (unabhängig von der Polizeiwache in der Nähe).

### [Quote from Angelika](#)

Erdbeeren sind allerdings auch sehr intensiv in der Bewirtschaftung, soweit ich mitbekommen habe (auch im eigenen Garten)

Das kann ich bestätigen, meine Großeltern hatten früher (neben viel anderem Obst & Gemüse) u.a. Erdbeeren im Garten und das war schon Aufwand.

Da mein Opa aber praktisch täglich im Garten beschäftigt und immer mit viel Leidenschaft dabei war, ging das problemlos. Nur es muss halt gemacht werden und dann auch (neben dem

Eigenbedarf) Abnehmer dafür haben.

Dafür gab es dort auch immer Obst in allen selbstgemachten Variationen zu essen: Kompott/Marmelade, Torten/Kuchen, Quarkspeisen usw. usw. 😊

Wenn wir 1-3 Mal im Jahr zu Besuch waren (war weiter weg), gab es da praktisch immer was in der Art. Fertig gekauft werden musste da nichts, das kannte meine Oma kaum.

---

### Post by “Christoph P” of Dec 11th 2021, 9:12 pm

Hallo Jörg,

nö da hab ich keine Sorge dass beschissen werde. Bei uns stehen sowieso auch immer alle Türen offen. (weiß aber nicht unbedingt jeder ,-) ) Erdbeeren zum Selberpflücken gibt es bei uns auch noch. Aber nur zu bestimmten Zeiten, da ist dann immer jemand dabei.

Gruß, Christoph

---

#### [Quote from Angelika](#)

Also ich denke schon, dass eine Geschäftsidee mit "selber ernten" sehr gut ist.

Vor allem auch für Familien mit Kindern. Oder auch ältere Leute.

Ja das könnte klappen, aber ob ich die Zeit dafür aufbringe bzw. ob das auf die Dauer mein Lebensinhalt ist weiß ich noch nicht. Sollte noch jemand auftauchen den das auch interessiert, dann könnte es was werden.

---

### Post by “Angelika” of Dec 12th 2021, 2:41 pm



### Quote from Christoph P

Ja das könnte klappen, aber ob ich die Zeit dafür aufbringe bzw. ob das auf die Dauer mein Lebensinhalt ist weiß ich noch nicht. Sollte noch jemand auftauchen den das auch interessiert, dann könnte es was werden.

Das kommt auf Deine Geschäftsideen an 😊

Wenn du das eher ideologische, das das Herz erfüllt mit dem ergänzt, dass Dich und Deine Familie auch wirtschaftlich erhält, dann ist es eine win-win Situation.

Hast du diesbezüglich in Eurem näherem Umfeld schon nach möglichen Interessenten geschaut? Ich würde jedenfalls zuerst ein gutes geschäftliches Konzept überlegen.

Oft scheitern sehr gute Ideen daran, dass zuviel Ideologie und zuwenig Erhaltung beachtet wird. In den letzten Jahren durfte ich sehr viel über Wirtschaft, Betriebswirtschaft und Volkswirtschaft lernen. Klingt staubtrocken, am Ende war ich aber echt froh, dieses frühere "Buch mit sieben Siegeln" genauer studieren zu dürfen. Dadurch wurde mir klar, woran es bei manchen am Ende scheiterte oder zu scheitern droht. D.h. aber auch vorher ein gutes Konzept überlegen und



zusammenpasst

= = = =

Nun schweife ich etwas aus, als Gedanken aber auch Mahnung an manche "Einzelgängerinnen":

Jedenfalls würde ich nicht "nur" auf Rohkost-Kreise setzen, denn die Erfahrung und Beobachtung zeigt, dass eine gewisse Offenheit und Marktbreite jedenfalls erforderlich ist.

Und wenn Du das Herz einer Organisation bist, kann es ja gut sein, dass es "roh" tickt, aber glaube nie, dass andere Rohkötler selbst sich so einsetzen werden für jemanden anderen um der (sogenannten) Ideologie willen. Im Gegenteil, der Selbsterhaltungstrieb ist bei Rohis oft viel größer als der Gemeinschaftstrieb - zumindest langfristig zu beobachten.

Rohis können gute Kundinnen und Kunden sein, aber können dich nicht alleine erhalten. Am besten geht es noch mit jenen mit hohem Rohkost-Anteil.

### Einzelgängertum/Separieren

Was eigentlich gegen die Natur ist, denn was früher der frühe Tod von Menschen war, das Separieren, das Einzelgängertum, ist es auch heute. Die modernen (Sozialen) Medien gaukeln anderes vor. Ich habe leider öfter beobachten müssen, mehrere (!) Rohis, die nicht in Gemeinschaft leben, bzw. sich zu gut für allerlei Möglichkeiten waren, starben vereinsamt.

Wenn ich ein Geschäft aufziehen würde, so würde ich jedenfalls auf motivierte Menschen setzen. Viele Anfänger-Rohis empfinden jedoch hohe "Entgiftungs-" Erscheinungen oder es fehlt ihnen der Schub, den ihnen manche konzentrierte Koffeinquellen geben. Deshalb implementieren es dann doch wieder einige, denen das auffällt. Andere sagen, sie sind nicht so arbeitsfähig. Wie auch immer, Rohkost kann viel in Menschen bewirken, viel Energie bringen, die vorher nie erkannt worden wäre. Aber auch viel - mögliches - Bewusst sein, auf den eigenen Körper zu achten.

= = = =

Also anders gesagt: Natürlich haben Rohis das höchste Interesse an hochqualitativer Nahrung, aber die Qualität des Kleinbauern möchten sie nicht immer bezahlen. Teilweise paradox, welche Ergebnisse/Praktiken daraus folgen. Es ist jedenfalls am besten, du setzt durchaus auch auf jene Menschen, die einfach frisch und regional essen möchten, aus Deiner Umgebung.

Es gab einen bekannten Rohkost-Autor, der betrieb ein Obst- und Gemüsegeschäft und scharfte durch sein Buch/Literatur viele Menschen um sich. Das ist natürlich auch eine Art Geschäftsmodell. Heutzutage wird dies meist mit Nahrungsergänzungsmittel "aufgepeppt", weil diese gut lagerbar und meist mit gutem Verdienst verkaufter sind.

Also es kommt natürlich auch immer darauf an, mit was DU Dich beschäftigen willst bzw welche Menschen (mit welchem fachlichen Wissen) Du ggf. ergänzend anstellen willst.

Also ich bin jedenfalls gespannt, wie Deine Gedanken weiter gehen und jedenfalls auch über Berichte aus Eurem Anbau!!!

Wir haben hier vergleichsweise kleine Flächen, bei denen ich regelmässig überlege, wie ich sie am effizientesten bewirtschaften kann. Denn der Zeitaufwand ist groß, das Wasser teuer, die warme Jahreszeit beschränkt, ebenso wie andere Faktoren (Kompost, Quelle für Stickstoff, Nährstoffe, Neupflanzungen, ..)

Und wenn ich dann mal jemanden etwas schenke, dann suche ich eh schon die schönsten Früchte/Gemüse aus und denke mir dann, dass diese Personen meist den Unterschied zu Massenware aus \*...\* Gewächshäusern aus der Retorte gar nicht erkennen mögen. Da auch noch nie vergleichsverkostet.

Deshalb denke ich, für einen geschäftlichen Hintergrund kommst Du vermutlich nicht umhin, an Pflanzen und Systeme zu denken, die Eure zeitlichen und finanziellen Ressourcen schonen.