

Ebersberger Zeitung

Redaktion: Tel. (0 80 92) 82 82-38 | redaktion@ebersberger-zeitung.de

Anzeigen & Zustellung: Tel. (0 80 92) 82 82-0 | service@ebersberger-zeitung.de

MITTWOCH, 15. NOVEMBER 2017



Unsere Internet-Themen:

■ Windschutzscheibe enteisen: Kein Problem mit diesem simplen Trick.

GLONN

Wegen Leck: Hallenbad zu

Das Leck gibt es schon länger, jetzt soll es aber repariert werden. Dazu wird das Glonner Hallenbad vorübergehend geschlossen. Das teilte Schwimmmeister Jürgen Puls am Dienstag mit. Demnach wird die undichte Stelle in der Nahwärmeleitung am Mittwoch von einer Spezialfirma verschlossen. Dabei muss das Teilstück komplett abgelassen werden, was zur Folge hat, dass im Glonner Hallenbad die Lufttemperaturen sinken werden und kein warmes Duschwasser mehr zur Verfügung stehen wird. Der Schulbetrieb im angrenzenden Gebäude ist nicht beeinträchtigt, das Hallenbad wird am Mittwoch aber um 13 Uhr geschlossen. Betroffen sind an diesem Tag etwa 100 Stammgäste, teilt Puls mit. Wenn alles nach Plan verlaufe, könne der normale Betrieb am Donnerstag wie gewohnt wieder aufgenommen werden.

EBERSBERG

Austräger spenden gegen Altersarmut

Viele Austräger unserer Zeitung machen die harte Arbeit in aller Herrgottsfrühe, um sich ihre schmale Rente aufzubessern. Dennoch haben sie ein

VON ARMIN RÖSL

Neufarn – Nur der Mozzarella fehlt, dann wäre das hier ein astreiner „Tomaten-Mozarella-Salat To Go“: Während Florian Böck durch die riesigen Gewächshäuser geht, nimmt er mal hier eine Tomate vom Stängel, zupft dort ein paar Blätter Basilikum herunter, und isst beides einfach. Später noch ein bisschen Feldsalat und Schnittlauch in den Mund, seinen Besucher fordert er auf, es ihm gleich zu tun.

Der Spaziergang durch die Gärtnerei Böck ist eine Geschmacksexplosion: Die Tomaten knackig-saftig, der Basilikum intensiv, auch Feldsalat und Schnittlauch sind pur der reine Genuss. Der Juniorchef arbeitet nicht nur hier, er lebt und genießt hier, in seinem Betrieb hinterhalb von Angelbrechting, neben der Autobahn A 94. Offiziell befindet sich das Grundstück auf Neufarner Flur.

Einige Zahlen des Familienunternehmens, das seit 120 Jahren existiert und von Florian Böck (40) in fünfter Generation geführt wird (zusammen mit seinem Vater Wilhelm, 62): Auf einer Gesamtfläche von 112 Hektar (101 davon Freiland-Ackerflächen, elf Hektar in Gewächshäusern) baut das Familienunternehmen pro Jahr unter anderem zwei Millionen Gurken an, sieben Tonnen Feldsalat und erntet jede Woche 20 Tonnen Tomaten – insgesamt sind es über 300 Pflanzen im Eigenanbau.

145 Menschen arbeiten hier im grünen Bereich, inklusive 15 Asylbewerber. „Ei-nige von ihnen sind schon länger bei uns und haben bereits Führungsaufgaben übernommen“, erzählt Florian

Tonnenweise Grünzeug

Im Familienunternehmen Böck in Neufarn produzieren 145 Mitarbeiter millionenfach Gemüse und Kräuter



Mittendrin im Tomaten-Paradies: Juniorchef Florian Böck im 130 mal 130 Meter großen Gewächshaus, in dem 28 verschiedene Sorten angebaut werden.

Böck. Und: „Wir sind im Bereich Gemüsegärtner der größte Ausbildungsbetrieb in Bayern.“ Pro Jahrgang sind es fünf bis sechs Azubis aus allen Ecken des Freistaats, die hier ihren Beruf erlernen. Vor einem grünen Meer bleibt Florian Böck, der eine frisch geschnittene Tomate

mit Salz und Brot ebenso zu seinen Leibspeisen zählt wie Fleischgerichte, stehen und sagt. „Aktuell läuft die Feldsalatproduktion auf Hochtouren.“ Für Weihnachten und Silvester sei dieser Art besonders gefragt, bis Jahresende werden die Beschäftigten insgesamt etwa sieben Tonnen

Feldsalat angebaut, geerntet und ausgeliefert haben.

Vater Wilhelm fährt täglich um zwei Uhr nachts in die Großmarkthalle nach München, um das Böck'sche Gemüse und die Kräuter anzubieten und zu verkaufen. Darüber hinaus werden Supermärkte, Geschäfte und Gast-



Grünes Meer: Vor allem in der Weihnachtszeit ist Feldsalat gefragt. Jährlich werden sieben Tonnen produziert.



Jeder fängt mal klein an: Setzlinge in kleinen Erdwürfeln. Daraus erwachsen jedes Jahr 22 Millionen Jungpflanzen.

stätten in der Region direkt beliefert. Vor Kurzem hat Florian Böck noch einen Online-Shop für die private Hausfrau bzw. den Hausmann aufgebaut. Stets mit Saisonware, denn außerhalb der geeigneten Witterungszeiten Gemüse und Kräuter anzubauen und künstlich zu züchten, ist nicht die Sache des Familienunternehmens, betont Florian Böck. „Wir haben ausschließlich natürliche Produkte.“

Im 130 mal 130 Meter großen Tomaten-Gewächshaus ziehen seine Mitarbeiter jedes Jahr 28 Tomatensorten groß. „Insgesamt gibt es etwa 650 verschiedene Sorten“, erklärt der Juniorchef. Die Ernte endet mit dem heutigen 15. November, dann ist für heuer Schluss mit Tomaten. Derweil laufen die anderen Produktionen weiter – allesamt von Hand. Jedes Jahr werden 22 Millionen Jungpflanzen-Stecklinge in kleine Erdwürfel gesetzt. Ja, und dann sind da noch die Topfkräuter: 2,8 Millionen Stück werden Jahr für Jahr aufgezogen, 1,4 Millionen davon ausschließlich Basilikum, sagt Florian Böck. Er zupft noch einmal ein paar Blätter davon ab, isst sie genüsslich zusammen mit einer weiteren Tomate. Nein, antwortet er lachend, in die Mozzarella-Produktion werde er nicht einsteigen.