

## Eine Gemüsekühlung für die SoLawi Oberellenbach

### **Wir möchten Euch die Notwendigkeit einer Kühlung genauer darstellen.**

Seit vier Jahren machen wir professionellen Gemüseanbau ohne Kühlung und haben nur mit einem sogenannten Naturlager gearbeitet. Naturlager nennt man einen Lagerraum ohne Kühlaggregat und technische Temperaturführung, d.h. die Temperaturen in unserem jetzigen Lager schwanken entsprechend den vorherrschenden Außentemperaturen und sind zu warm für die meisten Gemüse (optimale Lagertemperatur 1°C), damit sie sich gut über den ganzen Winter bis in das Frühjahr hinein halten. Lediglich Kartoffeln, die bei ca. 5°C gut lagern, kamen mit unserem Naturlager mehr oder weniger zurecht. Bisher haben wir uns damit beholfen, die meisten Gemüse so lange wie möglich draußen zu lassen. Aber das heißt, sie müssen draußen zum Schutz vor Frost abgedeckt werden, oft müssen dann auch Metallbögen über das Beet gesteckt werden, damit das Vlies nicht aufliegt und dadurch die Kultur an der Stelle erfriert. Dazu kommt, daß unser Feld dem Wind ausgesetzt ist, d.h. selbst bei sorgfältiger Abdeckung treten immer wieder Stürme auf, die alles wegwedeln und dann steht man wieder draußen beim Abdecken. Bei jeder Ernte muß das Vlies auf- und wieder zugedeckt werden. Gibt es stärkeren Frost ist auch das Vlies festgefroren und man kann nicht ernten. Wurzelgemüse, das draußen bleibt, ist zudem von Wühlmausfraß bedroht, die es sehr gemütlich unterm Vlies finden. Kurz, diese Art über Herbst und Winter zu arbeiten ist auf Dauer nicht tragbar, weil sie einfach viel zu aufwendig ist und dabei zu hohe Verluste beim Lagergemüse entstehen. Mit einer Kühlung kann man im Herbst bei gutem Wetter einfach kontinuierlich den Gemüseacker abernten und weiß die Ernte dann sicher und gut gelagert.

Das heißt wir planen die Kühlung hauptsächlich für die Herbst- und Winterlagerung. Was wir nicht wollen ist, z.B. im Sommer Salat schon vor der Auslieferung schneiden und in die Kühlung schieben. Frische ist uns von Frühjahr bis Spätherbst absolut wichtig! Aber eine Kühlung ermöglicht z.B. auch im Hochsommer bei solch einer extremen Witterung wie dieses Jahr einen Brokkoli- Satz vorm kompletten Ausblühen zu retten. Da können z.B. zwei Tage volle Sonne zwischen den Lieferungen reichen, daß man ihn nicht mehr verwenden kann. Also macht es uns die Kühlung auch leichter, mit extremen Witterungen zurecht zu kommen.

**Für die zuverlässige Versorgung von derzeit über 160 Familien ist eine sichere Lagermöglichkeit unabdingbar!**

### **Arbeitserleichterung:**

Die Kühlung wird zwei Räume umfassen. Dazu kommt eine leichtere Handhabung in Großkisten, die mit einer Elektroameise bewegt und gestapelt werden. Es müssen weniger der 25 kg schweren Gemüseboxen von Hand gestapelt werden.

### **Ausführung:**

Bei der Wahl der Kühlung haben wir uns für die **umweltfreundlichste Variante** entschieden: wir werden **ohne giftiges Kühlmittel** sondern nur mit einem durch Glykol frostsicher gemachten Wasserkreislauf kühlen. Das hat den Vorteil, daß Veränderungen am Wasserkreislauf auch selbst vorgenommen werden können, und man bei Undichtigkeit nicht auf den Kältetechniker angewiesen ist.



#### Finanzbedarf:

<b>Kühlungsbau durch Firma Hermeler:</b>	<b>ca. 50.000 €</b>
Kühlzelle, 2 Verdampfer, Kaltwassersatz, Regelung und Leitungsverlegung	
<b>Betonsockel, Balken, Türen, Pflasterarbeiten geplant:</b>	<b>3.510 €</b>
wird aber notgedrungen in Eigenleistung sicher weit günstiger	
<b>Deichselstapler gebraucht:</b>	<b>4.182 €</b>
<b>Großboxen und weitere Napfkisten</b>	<b>3.914 €</b>
<b>Summe:</b>	<b>ca. 61.606 €</b>
<b>Geschätzter Finanzbedarf:</b> nach Abzug der Eigenleistung	<b>60.000 €</b>

#### Finanzierung:

Zur Finanzierung der Kühlung bekommen wir glücklicherweise für einen Großteil des Projekts eine Förderung von 35% auf die Nettoinvestitionssumme durch das sogenannte LEADER Programm. Die Förderung wird gewährt da wir im Zuge des Betriebswachstums einen weiteren Arbeitsplatz (zweite Lehrstelle) schaffen. Den Rest der Investitionssumme möchten wir mit Darlehen finanzieren.

Die Sparkasse hat uns dazu einen Kredit in Höhe der gesamten Investitionssumme zu 2,95 % Zins bei 10 Jahren Laufzeit angeboten.

Uns liegt es aber näher, die Darlehensangebote aus unserem Teilnehmerkreis anzunehmen und diese auch bald wieder zu tilgen.

## **Finanzierungsplan:**

<b>Eigenmittel:</b>	<b>15.000 €</b>
<b>Förderung:</b>	<b>ca. 15.000 €</b>
<b>Privatdarlehen mittelfristig:</b>	<b>30.000 €</b>
<b>Privatdarlehen zur Überbrückung bis zur Förderungsauszahlung:</b>	<b>15.000 €</b>
<b>Darlehensbedarf gesamt:</b>	<b>45.000 €</b>

Dankenswerter Weise haben wir für diese Summe bereits die nötigen Darlehenszusagen erhalten.