



TRADITION UND MODERNSTE TECHNIK

HUBER
GEMÜSE



In Steinmaur im Zürcher Unterland produziert der Familienbetrieb der Hubers auf einer Fläche von knapp 100ha Freilandgemüse. Für so viel Land braucht es entsprechend Personal: 35 Mitarbeiter sind ganzjährig angestellt. Die Leitung des Betrieb geht mit Reto Huber demnächst an die 3. Generation.

Es braucht Organisation

Auf dem Betrieb von Hermann und Elsbeth Huber in Steinmaur ist das Tagesgeschäft straff organisiert: Die beiden besprechen jeweils morgens und mittags mit Sohn Reto und Schwiegertochter Eveline, wer wo was zu tun hat. Die Aufgaben sind klar verteilt: Reto leitet das Personal an und geht auch selber aufs Feld, wo er den Überblick hat über die Kulturen, Hermann behält unterdessen die Kontrolle auf dem Betrieb, nimmt die geerntete Ware entgegen und macht Qualitätskontrollen. Seine Frau Elsbeth kümmert sich derweil um den Verkauf, sie hat die Preise im Kopf und ist dafür verantwortlich, dass alle Kunden zu ihren Produkten kommen. Tätkräftige Unterstützung erhält sie von Eveline, die gleichzeitig noch für Töchterchen Sina da ist.

Die vier stehen in ständigem Kontakt, alle paar Minuten klingelt irgendwo ein Telefon, und über das Computernetzwerk hat jeder Mitarbeiter Zugriff auf das aktuelle Inventar. Der Betrieb ist hochmodern ausgerüstet, und das verdanken Hermann und Elsbeth Huber ihrem Sohn Reto, der ein Technik- und Computerfreak ist und vor der Lehre zum Gemüsegärtner als Landmaschinenmechaniker die Meisterprüfung abgelegt hat.

Ende Jahr wollen Hubers nun den Betrieb ganz der nächsten Generation übergeben: Nachdem sie selber 30 Jahre die Verantwortung trugen, möchten sie Reto zum

Zug kommen lassen. Dieser übernimmt schon heute einen grossen Teil der Leitung und bringt die wichtigste Voraussetzung für den Beruf mit, sagt Vater Hermann, denn: «Es braucht Enthusiasmus, um einen Betrieb erfolgreich zu führen.»

Hermann Huber zeigt seinen Betrieb mit Freude und erzählt stolz, wie er «sein» Gemüse schon in der ganzen Schweiz wiedergesehen hat. Die Arbeit sei kräftezehrend, räumt er ein, aber die Disziplin habe ihn und seine Frau auch jung gehalten. Und:

«DER BERUF IST AUCH MEIN HOBBY, BEI SCHÖNEM WETTER
WÜRDTE ICH AM LIEBSTEN
JEDEN TAG AUF'S FELDE GEHEN UND GEMÜSE SETZEN.»

Trend zur schnellen Küche

Für die Firma Marinello, mit welcher die Familie Huber eine über 20jährige Geschäftsbeziehung verbindet, produziert der Gemüsebaubetrieb unter anderem Eisbergsalat, Minilattich und Randen, aber auch Spinat und Rübli. Die Randen werden noch auf dem Betrieb 3 Stunden gekocht und dann vakuumiert verpackt. Auf diese Weise sind sie später als Salat rasch zubereitet, was die Kunden schätzen. Überhaupt geht der Trend in Richtung «schnelle» Küche: Wurde früher fast ausschliesslich Kopfsalat verkauft, erfreuen sich heute Salate wie Salanova oder Minilattich, die rasch gerüstet sind, wachsender Beliebtheit. Eine Entwicklung, die Hermann Huber begrüsst, werden durch die wachsende Palette doch mehr Konsumenten angesprochen - auch solche, die bislang eher weniger Salat gegessen haben.

Huber Gemüse

Leitung Hermann und Elsbeth Huber, zusammen mit Sohn Reto und dessen Frau Eveline

Produktion

Über 40 verschiedene Salate und Gemüse auf einer Anbaufläche von knapp 100ha (davon 45ha eigene Fläche)

Spezialität

Eisberg und Minilattich



In der Markthalle Zürich
Aargauerstrasse 1a
8048 Zürich

Tel. 043 44 44 500
Fax 043 44 44 550

www.marinello.ch
markt@marinello.ch