

Februar 2026

Joep van de Bool, Niederlande

Beim Bioanbau auf Vielfalt gesetzt | Ökolandbau

(Ökoportal der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen)

Als einen der ältesten Biobetriebe in Limburg bezeichnet sich die Gärtnerei de Waog im Niederländischen Neer. Bereits seit mehr als 40 Jahren werden hier Gemüse und Ackerfrüchte ökologisch angebaut. Im Rahmen einer von den Fachberatern des Bioland-Landesverbands Nordrhein-Westfalen organisierten Exkursion wurde der Betrieb im Sommer letzten Jahres besucht.

Wie Betriebsleiter Joep van de Bool erzählte, entschieden sich seine Eltern Wiel van de Bool und Trudelines Dorssers im Jahr 1981, ihren landwirtschaftlichen Betrieb auf Bioanbau umzustellen. Damals war dieser noch nicht so verbreitet, sodass sie Anbauverfahren und Absatz selbst entwickeln mussten. Es seien harte Jahre gewesen, in denen sie jedoch trotz aller Widrigkeiten fest an die Idee der biologischen Prinzipien geglaubt hätten. Da Geld für Investitionen fehlte, wurden viele Geräte schon damals selbst gebaut. Die direkte Vermarktung an Verbraucher inklusive Abokisten und das günstige Klima, das eine Spezialisierung auf frühe Sätze im Jahr zuließ, sicherten der Biogärtnerei mit nur 11 ha Fläche in den 1990er-Jahren das Überleben. Großhändler aus den ganzen Niederlanden sowie Belgien und Deutschland nahmen im Frühjahr das erste frische Gemüse sowie Frühkartoffeln ab.



© Sabine Aldenhoff

Joep van de Bool inmitten seiner Süßkartoffeln.

So konnte de Waog mit der Zeit wachsen; heute werden auf über 60 ha Freilandflächen mehr als 40 verschiedene Kulturen angebaut. Weiterhin wird darauf gesetzt, mit den Produkten möglichst früh im Jahr am Markt zu sein. Seit 2012 ist Joep, studierter Agraringenieur, mit im Geschäft und hat für ein paar Veränderungen im Kulturplan gesorgt. Inzwischen sind Süßkartoffeln die Hauptkultur und durch

eigene Sortenversuche wird dieser Anbau immer weiter optimiert. Für deren Lagerung wurde eine neue Halle mit Kühlräumen gebaut. Deren Ventilation läuft nur tagsüber, wenn über Photovoltaik Strom produziert wird. Einen Speicherakku findet Joep zurzeit noch zu teuer.

Anders und innovativ

„Wir stehen für Diversität und Innovation und liefern gesundes Gemüse mit viel Geschmack“, umreißt Joep die Mission seiner Familie. „Wir machen es anders als andere, machen gerne etwas Neues und schauen voraus.“ Mit Blick auf die Ausweitung der Flächen in den letzten Jahren sagt er, der sich als Manager versteht: „Groß werden ist nicht schwer, groß bleiben ist es!“ Es laufe aber, die Nachfrage sei sehr gut. Neben Joep und seinen Eltern arbeiten fünf Festangestellte bei de Waag sowie 15 bis 25 Saisonarbeitskräfte aus Rumänien und Bulgarien. Das im Bioanbau unweigerlich notwendige Jäten von Hand werde auf Dauer zu teuer. „Der Roboter wird kommen“, ist sich Joep sicher und beobachtet die Entwicklungen am Markt für smarte Lösungen sehr genau.

Breites Sortiment und Fruchtfolge

Das Sortiment umfasst fast alle Gemüsearten, die sich gut im Freiland kultivieren lassen: Porree, Blattgemüse, Knollen- und Bleichsellerie, Zwiebeln, Kohlarten, Kürbis, Wasser- und Charentaismelonen, Bete in verschiedenen Farben, Yaconknollen, Kartoffeln und als Hauptkultur Süßkartoffeln. Im Anbauplan ist immer ein bisschen Bewegung, Neues wird ausprobiert, anderes wieder fallen gelassen, um sich dem Markt anzupassen. So wurden zum Beispiel Zucchini aus dem Sortiment wieder ausgelistet, weil sie täglich geerntet werden müssen. Das war mit der für möglichst das gesamte Personal angestrebten Sonntagsruhe nicht zu vereinbaren.



© Sabine Aldenhoff

Jedes Jahr werden Süßkartoffelsorten auf ihre Eignung für den Betrieb getestet.

De Waag schreibt sich auf die Fahne, seltene Gemüsearten in den niederländischen Küchen und darüber hinaus bekannt gemacht zu haben, was die Vielfalt auf den Tellern erhöht hat, so beispielsweise Palmkohl, Yacon und Flower Sprout, eine Kreuzung aus Grünkohl und Rosenkohl.

Spitzenkultur Süßkartoffel



© Sabine Aldenhoff

Hauptprodukt ist die Süßkartoffel in möglichst bester Qualität.

Um das Personal auch über den Winter auslasten zu können, fand 2014 die Süßkartoffel ihren Weg auf den Anbauplan, zunächst nur testweise.

Dieses Produkt hat den Vorteil, dass es bei trockener Einlagerung ein Jahr lang lagerfähig ist. Entsprechend wurden Kühlläger gebaut und hinzugepachtet, sodass jetzt bis zu 1 700 t gelagert werden können. De Waag erntet nämlich inzwischen Süßkartoffeln von 22 ha Fläche, wobei mit 8 ha Kollegen unter Vertrag stehen, die die süßen Knollen für Joep anbauen.

Hintergrund ist die Fruchtfolge, die nur alle fünf Jahre Süßkartoffeln auf der gleichen Fläche vorsieht. Anbau und Lagerung der Knollen findet Joep nicht so schwierig wie deren Vermarktung: „Die Qualität muss mindestens so gut sein wie die von Importware. Außerdem musst Du eine Geschichte dazu erzählen, warum die Bio-Süßkartoffel aus den Niederlanden wertiger ist.“ Selbst bei B-Ware, die an Verarbeiter für Chips geliefert wird, sei Qualität gefragt.

Biodiversität fördern

Die biologischen Kreisläufe werden mit Hilfe von Wirtschaftsdünger, der von Betrieben von Kollegen stammt, sowie Kompost bestritten: „Man füttert den Boden und die Pflanze holt sich daraus, was sie benötigt.“ Ein sorgfältiger Fruchtwechsel von mindestens sechs Jahren trägt ebenfalls zur Gesundheit der Sandböden bei: Klee gras, Getreide, Kartoffel, Salate, Kohl, Kürbis. Getreide und Klee gras sind Bestandteil der Fruchtfolge, um die Parzellen zur Ruhe kommen zu lassen. Zu Mehl gemahlen, findet sich das Getreide im Hofladen wieder, während das Klee gras an die tierhaltenden Nachbarbetriebe geht, die den Mist liefern.

Von Anfang an spielte Biodiversität eine große Rolle im Wirtschaften und dient bis heute auch als Hilfsmittel. So wurden rund um den Hof Hecken gepflanzt und Blühstreifen ausgesät. Uferstreifen an Bächen werden bewusst nicht gemäht. So werden natürliche Feinde von Pflanzenschädlingen gefördert. Stolz ist die Familie auf den bewohnten Eulenkasten, den sie an der neuen Halle samt Innenkamera installiert hat. Über einen Button auf der Webseite ist der Livestream jederzeit abrufbar - beste Werbung für Nachhaltigkeit und Biodiversität.

Bodenpflege und Kultur

Für die Böden wird intensiv Sorge getragen. Je nach Vorkultur wird gepflügt oder mit der Spatenfräse bearbeitet. Dann werden Wirtschaftsdünger und Steinmehl, das aus Österreich bezogen wird, ausgebracht und der Boden gegebenenfalls mit dem Tiefenlockerer belüftet. Es folgt die Aussaat von Gründüngung, die den Boden über Winter bedeckt und Nährstoffe für das Folgejahr speichert.



© Sabine Aldenhoff

Dieser Süßkartoffelroder wurde 2022 zusammen mit der Firma Asalift entwickelt.

Gepflanzt wird ab Februar bis in die erste Septemberwoche hinein. Die Biojungpflanzen kommen unter anderem von Wunderlich aus Willich und die Süßkartoffeln kommen aus Portugal, wo Züchter sitzen. Zur Vermeidung von Unkraut wird viel und oft von Hand in Mulchfolie aus Maisstärke gepflanzt. Einige Kulturen, wie die Süßkartoffeln, wachsen auf Dämmen mit Maisstärkefolie.

Sämtliche Flächen sind bewässerbar. Die Pumpen laufen zu 95 % elektrisch. Als Dünger kommen neben dem Mist auch Haarmehlpellets zum Einsatz, da sonst zu viel Phosphor in die Böden käme.

Maschinen Marke Eigenbau

Die Vielzahl der Kulturen erfordert allerlei Maschinen, um sie effizient produzieren zu können. Oft werden Geräte gemeinsam mit einem Maschinenbaubetrieb neu entwickelt, weil es sie auf dem Markt noch gar nicht gibt.

Auch im Gebrauch von GPS war de Waag Vorreiter: Bereits seit 2012 werden die Traktoren damit in der Spur gehalten und mit Kamerasteuerung werden Kulturen geschuffelt. Gebaut haben die Tüftler auch eine selbstfahrende Jätmaschine mit Energieversorgung über Solarzellen.

Für die Ernte der Süßkartoffeln wurde zunächst ein Blumenzwiebelroder umgebaut. 2022 wurde dann gemeinsam mit der Firma Asalift ein Süßkartoffelroder entwickelt, der 1,25 ha pro Tag roden kann.

Viele Absatzwege



© Sabine Aldenhoff

Für verschiedene Abnehmer zusammengestellte bunte Vielfalt in der Aufbereitungshalle.

Produkte von de Waag werden inzwischen in ganz Europa vermarktet. Fünf Biozertifikate führt der Betrieb: die niederländischen EKO und Skal, GLOBALG.A.P., GRASP und das Europäische Bio-Siegel. Vom Restaurant über kleine Wiederverkäufer, Hofläden und Bioläden bis hin zum Großhandel ist die Kundenpalette bunt. „Da müssen die Mitarbeiter schon mitdenken“, findet der Chef. Jede Arbeitskraft hat eine App auf ihrem Handy, auf der sie die aktuelle Bestellliste einsehen kann.

Der Hofladen mit rund 2 500 Bioprodukten, nicht nur aus Eigenproduktion, aber möglichst aus der Region, hat freitags abends und samstags geöffnet. Dabei wird Wert auf den direkten Kontakt zwischen Produzent und Konsument gelegt. So werden Kundenwünsche aufgegriffen und das Sortiment angepasst. Großpackungen werden mit 10 % Rabatt angeboten. In einem Onlineshop können Kunden ihren Einkauf bis donnerstags mittags vorbestellen und brauchen dann die gepackten Tüten zur Öffnungszeit des Hofladens nur abzuholen.