

GEMÜSE LINK

Neues vom Acker

Seit 100 Jahren betreibt das Familienunternehmen Link Landwirtschaft im Nürnberger Knoblauchsland.



Innovative Landwirtschaft im Knoblauchsland: Kathrin, Stefan, Theresa und Karin Link (v. l.).

Landwirtschaft in der vierten Generation wird auch vom Büro aus betrieben. Im hellen Flachbau am Wegfeld sitzt Theresa Link, gelernte Wirtschaftsfachwirtin, die gemeinsam mit ihrem Mann Stefan die Verantwortung für Gemüseanbau und Vermarktung bei „Gemüse Link“ trägt. Stefan ist draußen auf dem Feld, Theresa Link hat unangemeldeten Besuch. „Ist auf Ihrem Acker noch eine Parzelle frei?“, fragt eine junge Frau, die im Vorbeifahren auf das „FeldFreude“-Schild am Straßenrand aufmerksam geworden ist. 40 Gemüseparzellen zum Selbstpflegen und -ernten bietet Gemüse Link zur Pacht an. Die Kosten für eine Saison: 280 Euro. „Das ist unser neuester Geschäftszweig. Wir greifen damit den Trend des Urban Gardening auf“, erklärt The-

Foto: Gemüse Link

resa Link. „Genug Platz haben wir – warum sollten wir nicht einen Teil der Allgemeinheit anbieten?“, meint die Unternehmerin. Eine gute Idee in einer Zeit, in der die Leute Wert auf bewusste Ernährung, Nachhaltigkeit und Regionalität legen. 2022 waren alle Zellen verpachtet. Jetzt sind die Felder weitgehend abgeerntet und die Spontanbesucherin nimmt einen Vertrag für die nächste Saison mit nach Hause.

In der landwirtschaftlichen Hauptsaison arbeiten acht Saisonarbeiter, der Chef und ein Gärtner auf den 13,5 Hektar Ackerland sowie im Melonen-Gewächshaus, das eine Fläche von einem halben Hektar hat. Bereits im September 2022 hat Gemüse Link im Handel den Umsatz des Vorjahres erreicht. Auch in der Landwirtschaft erwartet das Unternehmen eine Umsatzsteigerung im Vergleich zum vergangenen Geschäftsjahr. Wirtschaftliche Sicherheit erlangt der Betrieb dadurch, dass das Gemüse über eine Vielzahl von Wegen verkauft wird: auf dem Nürnberger Großmarkt, über einen Lieferservice für die Gastronomie, den Hofladen und an einen Discounter. Im Gastro-Handel, über den frisches Gemüse an Restaurants in der Metropolregion ausgeliefert wird, sind elf Mitarbeiter tätig, acht davon in Vollzeit. Für den Hofladen arbeiten neun Beschäftigte, überwiegend Teilzeiterkräfte und Minijobber. „Mehrere Geschäftszweige zu haben, ist herausfordernd und zugleich ein Vorteil“, so Theresa Link. „Dadurch, dass wir breit aufgestellt sind, haben wir eine gewisse Sicherheit, dass es weiterläuft.“

Eigener Hofladen mit Verkauf

Hinter dem Verkaufstresen im Hofladen steht Therasas Schweigermutter, Karin Link. Schon als Kind hat sie davon geträumt, im eigenen Laden auf dem eigenen Hof zu arbeiten. Im Jahr 2001 hat sie diesen Traum gemeinsam mit der Familie umgesetzt. Kohl, Kürbis, Zucchini und Salate in allen erdenklichen Formen und Farben – alles was von den Feldern des Betriebs kommt, wird hier verkauft. „Am Anfang hatten wir die Illusion, dass wir nur unsere Produkte verkaufen“, so Karin Link. Doch die Leute verlangten nach Obst, Südfrüchten und Molkereiprodukten. Also wurden diese zugekauft.

Unter der sengenden Sonne des Klimawandels sind schon vor Jahren die Gurken im Gewächshaus verbrannt. Auf die sich ändernden klimatischen Bedingungen reagiert Gemüse Link, indem mit hitzeresistenten Gemüsesorten experimentiert wird. Statt Gurken gedeihen nun im dritten Jahr Melonen im Glashaus. In der Saison 2023 kommen sie zum ersten Mal ins Freie. Auf den Höhepunkten der Corona-Krise, als der Gastro-Handel einbrach, schnellte die Vermarktung der Produkte über den Hofladen in die Höhe. „Die Leute wollten die Ansteckungsgefahr verringern und nicht mehr in den Supermarkt gehen“, erinnert sich Karin Link. Also standen sie am Link'schen Hofladen Schlange. „Wir haben hier nur begrenzten Platz, das ging so nicht“, schildert sie die Situation. Um Menschenaufläufe zu verhindern und den Warenfluss zu beschleunigen, erschuf man kurzerhand einen „Drive-In“:



Die Kunden füllen online ein Formular mit ihrer Bestellung aus und fahren dann zur Abholung auf den Hof. Aktuell wird der Service nicht stark nachgefragt, ist aber jederzeit wieder hochfahrbar. „Stehenbleiben ist nicht drin. Wir bleiben mit den Kunden im Dialog, um herauszufinden, was sie wollen“, erklärt Theresa Link. Dieses „Erfolgsgeheimnis“ der stetigen Neuerungen hält das Familienunternehmen seit 100 Jahren am Laufen. (dr.)

Der Hofladen von Gemüse Link am Wegfeld in Nürnberg.

www.link-gemuese.de

Foto: Daniela Ramsauer

Kein Firmen- geschenk der Welt ...

... macht
so glücklich.



**SOS
KINDERDORF**

Wandeln Sie dieses Jahr Ihr Budget für Firmenpräsente in eine Spende für benachteiligte Kinder, Jugendliche und Familien um. Mit der Aktion „Spenden statt Schenken“ eröffnen wir gemeinsam mit Ihrem Unternehmen echte Zukunftschancen.

Erfahren Sie mehr unter
sos-kinderdorf.de/
SpendenStattSchenken

