

Der Viersener Gemüseerzeuger Alfons Butzen produziert als Vorlieferant für namhafte Markenartikelhersteller Kartoffeln zuverlässig in großer Menge und Qualität. Daneben fragt der regionale Lebensmitteleinzelhandel seine Produkte nach, die die Händler in ihren Märkten präsentieren.

Alfons Butzen

Noch immer wird Qualität von Menschen bewirkt. Und es sind Menschen wie Alfons Butzen, die sich für Qualität einsetzen: Butzen ist landwirtschaftlicher Erzeuger in Viersen am Niederrhein. Sein Unternehmen ist in der Lebensmittelbranche als A&G Butzen bekannt, die Initialen stehen für Alfons und Gertrud – den Betrieb hat der heute 54-jährige 2004 mit seiner Frau gegründet. Landwirtschaft war schon immer sein Faible. Ein eigenes Agrarunternehmen zu führen, ist sein wahr gewordener Traum. Entsprechend groß ist sein Engagement bei der Erzeugung von Lebensmitteln.

Expertise hatte der gelernte Kaufmann im Groß- und Außenhandel schon früh – und seit er einen eigenen Hof

hat, auch den Erfolg. Zum Personal zählen fünf Festangestellte, darunter ein Agraringenieur und bis zu sechs Aushilfen. Haupterzeugnis sind Kartoffeln: 9.000 Tonnen liefert Butzen jährlich an renommierte Hersteller etwa aus der Tiefkühlindustrie. Über deren internationalen Vertrieb gelangen seine Kartoffeln vom Niederrhein als Bestandteil von Markenartikelprodukten in mehr als 100 Länder. Für die Konservenindustrie produziert er weitere 2.200 Tonnen Rote Beete und 120 Tonnen Erbsen. In der heimischen Umgebung liefert Butzen zudem Zwiebeln und Sellerie direkt an den Lebensmitteleinzelhandel, insbesondere in die Edeka-Region Rhein-Ruhr. Diese großen Mengen wären gar nicht zu schaffen ohne

Gute Ergebnisse bei Kontrollen

ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein. Die Kontrollen sind bereits auf Industrieseite sowie im Handel streng. Zudem nutzt Alfons Butzen als Teilnehmer am Qualitätssicherungssystem QS einen anerkannten Standard: nicht nur als Argument bei der Vermarktung, sondern auch, um kleine Verbesserungsmöglichkeiten zu finden und etwaige Schwachstellen früh zu verorten. Dabei erzielt er bei den Kontrollen, den so genannten Audits, immer wieder nahezu die Maximalpunktzahl. Geprüft werden etwa der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und die Hygieneanforderungen. Besonders Details, die in den QS-Standards festgelegt sind, könnten sonst durch Routine schon einmal übersehen werden. „Durch QS bekommt man Denkanstöße“, sagt

Butzen. Beim Anbau setzt er auf bodenschonende Verfahren, etwa durch den Einsatz von Terrareifen bei den Nutzfahrzeugen, um so den Druck auf den Boden zu vermindern. Auch auf die so genannte „Fruchtfolge“ achtet er: die jährlich angebaute Kultur. Zum Beispiel werden Kartoffeln höchstens alle drei Jahre auf einem Feld angebaut. Er arbeitet mit organischem Dünger und achtet auf das Einhalten der Nitrat-Grenzwerte. Das große Pensum nimmt er aus Überzeugung auf sich. Der hohe Anspruch an sich selbst ist für Butzen in einer Zeit, in der Kunden immer besser informiert sind, der Wettbewerb immer ausgeprägter und Qualität bedeutender wird, ein Vorteil. „Die Anforderungen haben stark zugenommen“, bestätigt der Landwirt.

Frank Bonin



Auf dem Feld ist er in seinem Element: Alfons Butzen auf einer seiner Anbauflächen am Niederrhein. Den Sellerie liefert er ebenso an den LEH wie Zwiebeln. Kartoffeln gehen als Vorprodukt an große Hersteller. Beim Anbau setzt der Landwirt auf bodenschonende Verfahren.

Foto: QS

in Zusammenarbeit mit QS

Lebensmittel
Zeitung **direkt**

**Frische-
Botschafter**

**Die Menschen hinter
den Frische- und
Qualitätsprodukten**