



VIELSEITIGER FRISCHPRODUZENT

HUBER AGRO
GMBH



Beat und Claudia Huber produzieren auf ihrem Betrieb im Zürcher Furttal nicht nur Salate und die dazu passenden Kräuter, sondern auch vieles für die warme Küche: Broccoli, Lauch, Krautstiel, Zucchetti und die ganze Palette der Lagergemüse.

Berufswunsch: Gärtner

Schon als Sechsjähriger wusste Beat Huber, dass er später zusammen mit seinem Bruder «g'müeslä will.» Diesen Wunsch hat er sich erfüllt: 1988 übernahm er den Betrieb im zürcherischen Buchs von seinem Vater und hat ihn seither stetig ausgebaut. Die Viehzucht, die der Vater noch betrieben hatte, gab er auf, und auch der Bruder ist mittlerweile nicht mehr dabei, doch die Kräuter- und Gemüseproduktion hat er in den letzten 20 Jahren verdreifacht.

Heute beschäftigen Beat Huber und seine Frau Claudia ganzjährig 10 Leute, während der Hochsaison gar dreimal so viele. Auf einer Anbaufläche von 22ha – wobei im Sommer noch zusätzliche 10-15ha gepachtet werden – produziert Huber Agro 50-60 verschiedene Artikel. Neben zahlreichen Salat- und Gemüsesorten werden auch viele Kräuter angebaut, und zwar die ganze Palette von B wie Basilikum bis Z wie Zitronenthymian.

Begeisterter Hobbykoch

Wenns um Kräuter geht, ist Beat Huber in seinem Element, weiss für jede Küche das passende Kraut und erzählt, dass er auch gerne selber in der Küche steht und für die Tomatensauce «aus dem Vollen schöpft»: zwei Stunden sei er jeweils damit beschäftigt, die passenden Kräuter zum Gericht zu schnippeln. Sein Favorit ist auch das Hauptprodukt der Huber Agro: Basilikum.

Für Marinello produziert Beat Huber vor allem Lagergemüse und Salate: Endivie, Frisée, Lattich, Eichblatt, Lollo, Zuckerhut und natürlich den Klassiker unter den Salaten, den Kopfsalat. In der kalten Jahreszeit sind die Gewächshäuser gefüllt mit Nüsslisalat, der vor allem um die Weihnachtszeit reissenden Absatz findet.

Die wachsende Beliebtheit solcher Saison-Produkte spürt der Gemüsegärtner ganz direkt:

SOBALD IM FRÜHLING DIE ERSTEN BÄRLAUCH-REZEPTE AUFTAUCHEN, WERDEN HUBERS MIT ANFRAGEN FÜR DAS WÜRZIGE KRAUT ÜBERSCHWEMMT.

Dabei kam es auch schon vor, dass zu diesem Zeitpunkt draussen noch Schnee lag, erzählt Beat Huber schmunzelnd.

Langjährige Geschäftsbeziehungen

Die erste Bestellung nimmt Claudia Huber morgens um 6.30 Uhr entgegen, kurz darauf folgt die erste Auslieferung. Den ganzen Tag gehen nun Bestellungen ein, sogar sonntags haben die Kunden von Huber Agro die Möglichkeit, kurzfristig Produkte nachzubestellen. Die Freizeit ist dementsprechend knapp, Ferien haben Hubers und ihre drei Töchter in den vergangenen Jahren selten alle gemeinsam gemacht. Doch die positiven Seiten des Berufs überwiegen: Beat Huber, der sich neben dem Betrieb auch sportlich und politisch engagiert, mag die Freiheiten des Selbständigen, das Arbeiten mit der Natur und die Abwechslung, die jeder Tag mit sich bringt. Und nicht zuletzt ist ihm auch der Kundenkontakt ein echtes Anliegen: Geschäftsbeziehungen wachsen meist über Jahre und werden nicht selten zu echten Freundschaften.

Huber Agro GmbH
Betriebsleitung Beat und
Claudia Huber

Produktion
50-60 verschiedene Artikel,
vor allem Lagergemüse
und Salate, sowie über 20
verschiedene Kräuter

Spezialität
Salate und Basilikum



In der Markthalle Zürich
Aargauerstrasse 1a
8048 Zürich

Tel. 043 44 44 500
Fax 043 44 44 550

www.marinello.ch
markt@marinello.ch