

BERN UND WESTSCHWEIZ



75 Jahre Viehzucht verein gefeiert.
Der Viehzuchtverein Bellelay BE feierte das Dreivierteljahrhundert seines Bestehens mit einer Jubiläumsschau. Im Bild die Züglete von Etienne und Antony Liechti, Fornet-Dessous. Sie holten mit ihren Kühen in fünf von acht Klassen den Sieg. Miss wurde Absolute Rayssa von Markus Gerber. **SEITE 11**

NORDWEST- UND ZENTRALSCHWEIZ



Erste Schwyzer Bezirksviehschau.
Am Montag startete die Schwyzer Bezirksviehschauwoche im Hauptort Schwyz. Die schauerfahrene Kuh Glenn Glena (r.) von Paul Kälin, Steinen, konnte ihren Miss-Titel zum dritten Mal in Folge nach Hause tragen. Die harmonische Vento Vreni von Isidor Nauer, Illgau, wurde Miss Schwyz der Original Braunen. **SEITE 12**

NORDOST- UND SÜDOSTSCHWEIZ



Kampf zwischen Tradition und Effizienz.
Den Schaffhauser Bauern soll es besser gehen, als den anderen Bauern in der Schweiz, sagt eine Studie. Christoph Graf aus Ramsen SH, Präsident des Schaffhauser Bauernverbands, sagt dazu: «Die Betriebe im Kanton Schaffhausen haben mehr Möglichkeiten, sich vielseitig auszurichten.» **SEITE 13**

REGIO-FOKUS: 2. Internationale Strohballenarena im Gewächshaus in Tägerwil TG

«Moderne Technologien sind nötig»

Im Gemüseanbau haben moderne Technologien längst Einzug gehalten. Wie notwendig sie sind und wie sie beim Konsumenten ankommen, war Thema an der 2. Internationalen Strohballenarena im Gewächshaus.

MARTIN BRUNNER

Der Gemüseanbau verändert sich stetig. Das bedeutet: Ob mit oder ohne Wissen, Konsumentinnen und Konsumenten kaufen bereits heute Gemüse, das mit modernen Technologien produziert wurde. Diese gehören in der Herstellung mehr oder weniger zum Alltag. Am bekanntesten dürften das Gewächshaus oder die Tunnels sein. Wie es aber um die Akzeptanz der Produktion zum Beispiel der Salatproduktion im Wasser oder gar vertikal steht, machte die Strohballenarena in Tägerwil TG zum Thema unter dem Titel «Wer im Glashaus anbaut, sollte nicht mit Tomaten werfen».

Salate aus dem Wasser

Thomas Wyssa machte auf seinem Betrieb im Freiburger Seeland wohl den grössten Schritt. Neben dem Feldanbau produziert er auf 4500 m² Salate, die in einer Rinne auf einem Meter Höhe und im Wasser wachsen. Diese Hydro- oder Wurzelsalate sah er als Notwendigkeit. «Wir brauchen moderne Technologien, wenn wir die steigende Bevölkerung ernähren wollen», sagte er. «Dies vor allem, weil immer mehr Kulturland verloren geht. Aber auch für uns Produzenten wird sie immer wichtiger, um rentabel wirtschaften zu können.» Von seiner Produktionsweise ist er aber auch deshalb überzeugt, weil sie 60 Prozent Wasser und 70 Prozent Dünger einspart. Der Abfall werde in einer Biogasanlage verwertet. Das ganze System sei umweltschonend und deshalb zukunftsgerichtet.

Bio aus dem Gewächshaus

Grossen Erfolg hat die Bio-Fresh AG in Tägerwil mit



Benjamin Wagner, Thomas Wyssa, Walter Koch und Jürgen Riedlinger (von links) diskutierten an der 2. internationalen Strohballenarena. (Bild: mab)

ihrem Biogemüse. Walter Koch erlebte, wie die Nachfrage nach Bioprodukten viel stärker gewachsen ist, als es seine Firma vor einigen Jahren geschätzt hatte. «Aufgrund dieser Entwicklung konnten wir in ein modernes Gewächshaus mit besserer Energieeffizienz investieren», sagte er. Er ist überzeugt von der Strategie seiner Firma, nicht das Maximum herauszuholen, sondern langfristig zu denken und schonend zu arbeiten. Deshalb sieht er auch keinen Widerspruch zwischen Bio und Gewächshaus. «Die Produktion

von Biogemüse in einwandfreier Qualität ist anders gar nicht möglich.»

Abwärme nutzen
Erst kürzlich in ein neues Gewächshaus von drei Hektaren hat der Biobauer Benjamin Wagner von der Insel Reichenau investiert. «Weil die Zusammenarbeit mit dem Betreiber einer Biogasanlage zustande kam, nutzen wir die Gelegenheit», betonte er. «So verwenden wir heute die Abwärme von 1,2 Megawatt.» Er spart damit rund 600000 Liter Öl ein. Er war überzeugt, dass es im Gemüseanbau moderne Lösungen braucht und dass Qualität nur über das Gewächshaus funktioniert. Im Gemüsegrosshandel arbeitet Jürgen Riedlinger vom

Fruchthof Konstanz. Trends für die Zukunft könne er bei seinen Abnehmern nicht feststellen, zumal diese andauernd ändern würden, sagte er. Trotzdem stehe gut aus, schmecken und dabei wenig kosten im Vordergrund. Auch Convenience bekomme zunehmend Bedeutung. Der sorgsame Umgang mit Ressourcen und die Nachhaltigkeit seien Themen.

Konsumenten informieren

Nicht eindeutig waren die Beurteilungen der Akzeptanz moderner Technologien beim Konsumenten. Thomas Wyssa erwähnte, dass seine Salate geschätzt werden und vor allem das Basilikum reisenden Absatz findet. Eine Teilnehmerin fand die Vorstellung reizvoll,

einen Wurzelsalat in der Küche zu haben. Ein anderer fand, die modernen Technologien seien keine Sache des Teufels. Man müsse sie ernst nehmen. Trotzdem blieb eine gewisse Unsicherheit. Denn nicht nur der Händler Jürgen Riedlinger war skeptisch. Auch andere waren nicht sicher, ob der Konsument der modernen Produktion vertraue und sich vom Bild des Gärtners in Schürze und mit Hacke lösen könne und wolle. Information werde nötig sein. Einen guten Weg sahen einige in der immer beliebteren Regionalität, die Nähe und Sicherheit schaffe, das Gesicht zu einem Produkt zeigen könne.

Die Vorstellung des Betriebs Bio-Fresh AG folgt in der Ausgabe vom nächsten Samstag.

WERTVOLLER GEDANKENAUSTAUSCH

Die internationale Strohballenarena zog zum 2. Mal ungefähr 110 Personen aus den Ländern rund um den Bodensee an. Frank Burrose vom Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft freute sich, dass dieser Gedankenaustausch zwischen Produzenten, Verarbeitern und Konsumenten grenzüberschreitend auf grosses Echo stiess. «Die Vielfalt an Referenten und Teilnehmern aus den verschiedenen Teilbereichen macht den Anlass äusserst spannend», sagte er. «So werden Diskussionen entlang der gesamten Wertschöpfungskette möglich.» mab

ten grenzüberschreitend auf grosses Echo stiess. «Die Vielfalt an Referenten und Teilnehmern aus den verschiedenen Teilbereichen macht den Anlass äusserst spannend», sagte er. «So werden Diskussionen entlang der gesamten Wertschöpfungskette möglich.» mab

Volg. Im Dorf Daheim. In Lohn-Ammansegg zuhause.

Eier vom Dorf - von glücklichen Hühnern gelegt!

Landwirt Bernhard Wyss ist einer von vielen lokalen Produzenten, die für Volg «Feins vom Dorf»-Produkte herstellen. Seine Freilandeier sind im Volg Lohn-Ammansegg (SO) erhältlich. Entdecken Sie in jedem Volg andere «Feins vom Dorf»-Spezialitäten.

Volg
frisch und fröhlich