

Hauptausgabe

 Berner Zeitung AG
 3001 Bern
 031/ 330 33 33
 www.bernerzeitung.ch

 Medienart: Print
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse
 Auflage: 49'605
 Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

 Themen-Nr.: 540.002
 Abo-Nr.: 1085137
 Seite: 2
 Fläche: 113'306 mm²

KERZERS BERNER UND FREIBURGER GEMÜSEPRODUZENTEN FEIERN Mit Schwarzwurzeln, Rüebli, Tomaten: So feiert das Seeland sein Gemüse



Selber ernten macht Spass: Am Jubiläumsfest in Kerzers pflückte Gross und Klein auf eigens angelegten Feldern Bohnen und anderes Gemüse.

Ein grosses Fest zum 75. Geburtstag: In Kerzers gewähren die Gemüseproduzenten der Kantone Bern und Freiburg Einblick in ihren heutigen von Technik geprägten Alltag.

Gleich hinter dem Bahnhof Kerzers beginnen sie, die Felder, auf denen Lauch und Fenchel in langen Reihen aufrecht stehen. Die Felder auch, auf denen Gewächshäuser das Bild prägen – sie sind Zeugen des Wandels, den der Gemüseanbau hinter sich hat.

Heute nennt sich der Bauer hier Gemüseproduzent, und ein Grossteil seiner Pflanzen wächst hors-sol. Solches konnten sich vor 75 Jahren die Gründer der Vereinigung der Gemüsebetriebe in den Kantonen Bern und Freiburg kaum vorstellen: Ihr Denken war geprägt vom Kriegsgeschehen und der damaligen Lebensmittelknappheit.

Der Trick beim Rüsten

Am Jubiläumstag vom Wochenende erinnerte auf dem Festgelände in Kerzers kaum mehr etwas an diese Zeit. Die Gemüseproduzenten präsentierten sich als erfolgreiche Unternehmer und untermauerten dies mit Zahlen. Gegen 410 000 Tonnen Gemüse werden in der Schweiz jährlich produziert, davon 280 000 Tonnen Frischgemüse. Auf den Markt kommen in erster Linie etablierte Sorten wie Bohnen, Karotten, Salat und Zwiebeln.

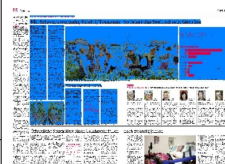
Doch es gibt auch Tüftler, die nicht nur in die technische Ausrüstung investieren. OK-Präsident Thomas Wyssa ist einer von ihnen. In den 1980er-Jahren fing er an, Schwarzwurzeln zu pflanzen, ein Gemüse, das damals von den Kunden kaum gekauft wurde. Zu aufwendig war für viele die Rüstarbeit – auch wenn diese mit Handschuhen und unter fließ-

sendem Wasser eigentlich leicht vonstattengehen würde.

Doch Wyssa lässt es bei guten Ratschlägen allein nicht bewenden. Aktuell testet er mit seinem Sohn den Einsatz von natürlicher Zitronensäure. Das Ziel: Der Kunde soll zum Kochen vorbereitete, schön weisse Schwarzwurzeln kaufen können.

Schlangen am Glacestand

So beliebt wie das Rüebli wird die Schwarzwurzel dennoch nie werden. Überall auf dem Festgelände knabberten am Wochenende Kinder und Erwachsene an ihrem erklärten Lieblingsgemüse. Sogar Rüebli-glace gabs, und die Schlange vor dem Glacestand übertraf jene vor dem Fischstand bei weitem. Auch auf den speziell für das Fest angelegten Feldern herrschte Grossandrang. Mitten im grünen Kraut gruben die Kinder nach Rüebli, was das Zeug



Hauptausgabe

Berner Zeitung AG
3001 Bern
031/ 330 33 33
www.bernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 49'605
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.002
Abo-Nr.: 1085137
Seite: 2
Fläche: 113'306 mm²

hielt.

Noch etwas erweckte grosses Interesse: Viele Besucher konnten sich nichts Genaueres unter Hors-sol vorstellen. Das sei der Name für geschmackloses Gemüse, monierte eine Gruppe älterer Leute – doch Benz Ryser, Gemüsegärtner und Vorarbeiter in einem Hors-sol-Betrieb, mochte das so nicht stehen lassen.

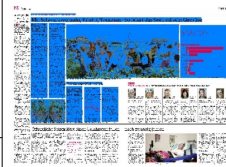
Auf die Reife kommt es an

Dass die Tomatenpflanze auf einer Substratunterlage wachse, mache den Unterschied nicht aus, so Ryser. Wie bei jeder Tomate komme es auf die Reife an. Wolle der Kunde feste Tomaten kaufen, müsse er Abstriche beim Geschmack machen, denn dann

müssten die Tomaten früh gepflückt werden. Ryser nannte auch Argumente für die Hors-sol-Produktion: Dank dem konstanten Klima seien weniger Pestizide nötig, zudem leisteten in den Gewächshäusern ausgesetzte Hummeln und Schlupfwespen einen wertvollen Beitrag gegen Ungeziefer. *Ursula Grütter*



Hors-sol produzierte Tomaten weckten das Interesse: Wie schmecken sie?



Hauptausgabe

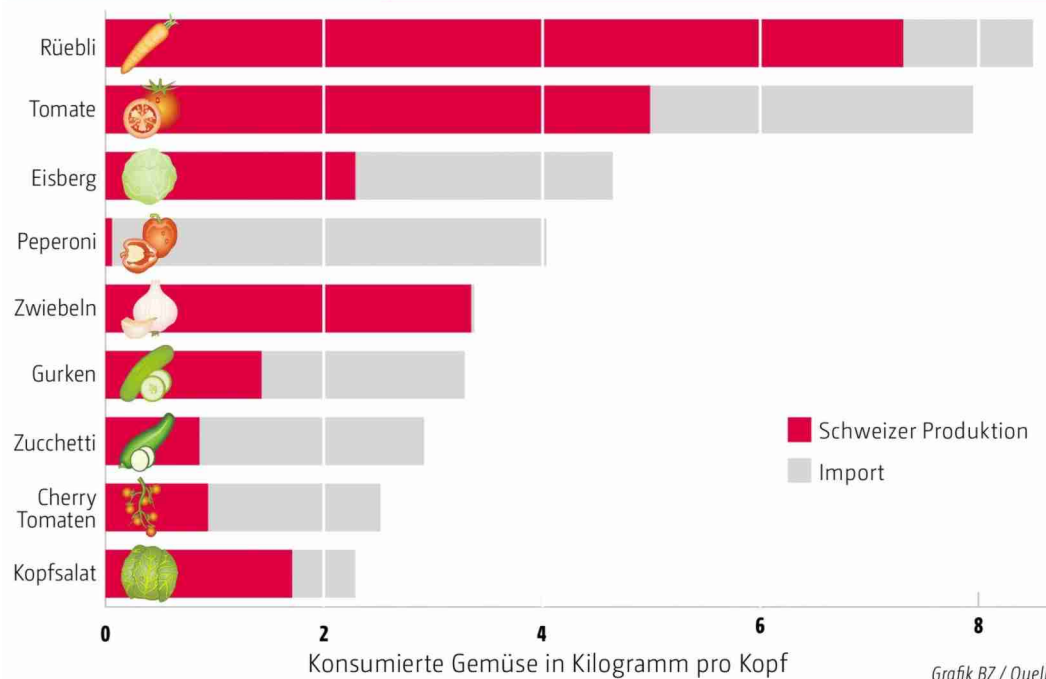
Berner Zeitung AG
3001 Bern
031/ 330 33 33
www.bernerzeitung.ch

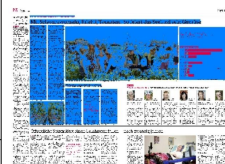
Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 49'605
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.002
Abo-Nr.: 1085137
Seite: 2
Fläche: 113'306 mm²

Gegen 410 000 Tonnen Gemüse werden in der Schweiz jährlich produziert, davon 280 000 Tonnen Frischgemüse.

DIE BELIEBTESTEN SORTEN 2013





Hauptausgabe

 Berner Zeitung AG
 3001 Bern
 031/ 330 33 33
 www.bernerzeitung.ch

 Medienart: Print
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse
 Auflage: 49'605
 Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

 Themen-Nr.: 540.002
 Abo-Nr.: 1085137
 Seite: 2
 Fläche: 113'306 mm²

Die Sonne fehlte allen

Der viel zu nasse Sommer machte nicht nur den Produzenten von Freilandgemüse zu schaffen. Das schlechte Wetter beeinflusste auch das Kaufverhalten der Konsumenten.

Schlechtes Wetter, schlechte Ernte: So einfach geht die Rechnung bei den Gemüseproduzenten nicht auf – denn heutzutage werden drei Viertel des Gemüses aus der Schweiz in Gewächshäusern kultiviert. Dort also, wo der Regen den Pflanzen kaum etwas anhaben kann.

Was dieses Jahr aber fehlte, war die Sonne. Und dies gleich in zweifacher Hinsicht, wie Pascal Toffel sagt. «Wer auf Tomaten und Salat spezialisiert ist, hatte zu wenig Kundschaft», stellt der Direktor des Gemüseproduzentenverbandes fest. Einen Sommersalat zu essen oder kalte Beilagen am Grillfest zu servieren,

mache bei nasskaltem Wetter nur halb so viel Spass.

Die fehlende Sonne führte zudem zu Wachstumsverzögerungen. Damit wurde die Planung in den auf hohe Effizienz ausgerichteten Betrieben schwierig. Plötzlich waren Kochgemüse wie Fenchel, Blumenkohl und Broccoli

«Wer auf Tomaten und Salat spezialisiert ist, hatte zu wenig Kundschaft.»

Pascal Toffel

gefragt. Laut Toffel erzielten diese Gemüse im Juli und August sehr gute Preise.

Überhaupt, angefangen habe das Jahr durchaus positiv, sagt Toffel. Bis im Juni seien die Bedingungen ideal gewesen. Das ha-

be während dieser Zeit zu grossen Ernten geführt. Aber auch zu sinkenden Preisen, da das Angebot und die Nachfrage nicht mehr im Lot waren.

Wasser läuft schlecht ab

Besonders schwierig war die Planung für die Freilandproduzenten. Wegen der nassen Böden konnten sie ab Juli kaum mehr Serien von Salaten auspflanzen. Das führte vor rund drei Wochen zu einem Engpass, Salate mussten importiert werden. Die Landwirte im Seeland waren besonders betroffen. Im Grossen Moos läuft das Wasser wegen der Bodenbeschaffenheit und der intensiven Nutzung weniger gut ab als in anderen Regionen. Die Produzenten hier hoffen nun auf eine gute Saison für das Wintergemüse. Grosse Lauch- und Kohlfelder künden den Winter bereits an. *Ursula Grütter*