

## Salat in Wasserrinnen

**Die zweite Internationale Strohballenarena fand in Tägerwilen auf dem Betrieb der BioFresh AG statt. Dabei ging es um modernen Gemüseanbau im Freiland und unter Glas. Vier Referenten stellten ihre Betriebe vor und standen Red und Antwort.**

Die zweite Internationale Strohballenarena fand bei der Firma BioFresh AG in Tägerwilen statt. Vier Referenten aus dem Gemüsebau und Vertrieb gaben Einblick in ihre Betriebe und ihr Tun. Die Strohballenarena greift aktuelle Themen der Land- und Ernährungswirtschaft auf und bringt diese der Bevölkerung näher. Das BBZ Arenenberg, der Verein Integrierte Ländliche Entwicklung Bodensee (ILE-Bodensee), und das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft organisierten den Anlass gemeinsam.

### Rundgang durch die Gewächshäuser

Bevor die Referenten zu Wort kamen, lud die BioFresh AG zu einem Rundgang durch ihre Gewächshäuser ein. Der Leiter Anbau im Gewächshaus, Volker Sczepek, erklärte beim Rundgang den ganzen Anbau- bis Ernteprozess und stand für Fragen bereit. Der Energieverbrauch interessierte die

Besucher sehr. Geheizt werde mit Erdgas und einer Rauchgasrückgewinnung. «Diese ist frei von Schadstoffen», so Sczepek. Die Sonne mache in den Gewächshäusern 80% aus. Gepflanzt werde in den über 7 Hektaren Gewächshaus-Flächen saisonbedingtes Gemüse.

### Geschmackliche Tomaten sind temperaturabhängig

Wie bringt man geschmacklich gute Tomaten hin, war eine weitere Frage die grosses Interesse auslöste. Die Umwelt, wie Temperatur, Luft, Boden, Wasser, Licht und Pflegemassnahmen spielen eine grosse Rolle. «Tomaten schmecken vor Ort geerntet und konsumiert meist anders als die im Grosshandel gekauften, und das hängt unter anderem mit den Temperaturen beim Transport und der Lagerung zusammen», sagte Sczepek. Ein weiterer Aspekt der Führung lag bei der Schädlingsbekämpfung. Auch diese erfolgt ganz im Zeichen der Natur. Dafür setzt die BioFesh AG auf Nützlinge. Ebenso bei der Bodenverarbeitung. Da kommt Kompostgemisch aus Grünschnitt und Champignonmist zum Einsatz. Nach der Ernte wird in den Gewächshäusern alles in der nahen Kompostieranlage kompostiert.



Der Leiter Anbau Gewächshaus, Volker Sczepek der Firma BioFresh, führte durch die Gewächshäuser. (zVg)



Dan Uebersax aus Homburg begutachtet den Salat in der Rinne. (zVg)

### **Richtlinien einhalten ist eine Selbstverständlichkeit**

«Die Land- und Ernährungswirtschaft ist für die Region Ostschweiz wie auch die gesamte Bodensee-region von besonderer Bedeutung», führte Frank Burose zu Beginn der Strohballenarena im Gewächshaus der BioFresh AG aus. Er ist Geschäftsführer des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft. Die Landwirtschaft prägt sowohl die Wirtschaft, wie auch die Landschaft. Die vier Referenten stammen aus Deutschland und der Schweiz.

Walter Koch, Projektleiter der Ratgeb BioLog AG, gab Einblicke in die Entstehung der BioFresh AG und den Zusammenhang des Familienunternehmens Rathgeb aus Unterstammheim. Vor rund 10 Jahren kaufte die Familie Rathgeb von Biotta die Gewächshäuser in Tägerwilten und konnte die Fläche in dieser Zeit mehr als verdoppeln. Während sich die BioFresh auf Gewächshäuser spezialisiert, bewirtschaften 14 Vertragsproduzenten in der Umgebung für sie im Freiland. Zusammen mit den rund 300 Hektaren Freiland baut der Familienbetrieb 60 Gemüsearten an. In der Hochsaison sind über 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf dem Betrieb beschäftigt. Sie achten beim Bewirtschaften auf klare Richtlinien. Organische Dünger und natürliche Schädlingsbekämpfung sind dabei eine Selbstverständlichkeit. «Der Boden ist für uns die Quelle des Wachstums, und diesem müssen wir Sorge tragen», sagte Koch. Diese Meinung vertritt auch Benjamin Wagner. Der gelernte Gärtner von der Insel Reichenau stiess bei den Gästen auf grosses Interesse wegen seiner Biogasanlage. Mit dieser spare er im

Jahr 600 000 Liter Öl, was 20 Liter auf einen Quadratmeter ausmache.

### **System aus Belgien bietet viele Vorteile**

Ins Staunen gerieten viele der Gäste bei der Präsentation von Thomas Wyssa. Der Gärtner aus Galmiz präsentierte einen Salat in Rinnen. Das geschlossene System entdeckte der Mann aus dem Freiburger Seeland vor sechs Jahren in Belgien. Mittlerweile werden auf seinem 22-Hektar-Betrieb auf 4500 Quadratmetern Wasserrinnen gezogen. «Bei der Produktion braucht es weniger Wasser, Dünger und Pflanzenschutzmittel, und das sind nur einige der Vorteile», so Wyssa. Die Nachfrage sei steigend. Der Salat kann mit den Wurzeln verkauft werden und ist somit länger frisch.

### **Toll aussehen, gut schmecken und wenig kosten**

Das Ohr direkt beim Kunden hat der zweite Referent aus Deutschland, Jürgen Riedlinger. «Nur weiterdenken und hinterfragen bringt uns weiter», sagte der Geschäftsführer des Grosshandels Fruchthof Konstanz. Er erwartet für die Zukunft einen noch grösseren Spagat. Für ihn gehen die Trends eher in Richtung Fertigprodukte. «Die Ware muss toll aussehen, gut schmecken und wenig kosten.»

### **Interessante Referate und gute Gespräche**

Für Peter und Marieluise Renner war es nicht der erste Besuch an einer Strohballenarena. «Es sind immer gute Themen, und die Ernährung im Zusammenhang mit Gesundheit interessiert uns sehr», sagte der Mann aus Steckborn und betonte, je länger desto wichtiger finde er zu wissen, wie und wo was produziert werde. «Die Labels alleine sagen uns zu wenig aus», meinte Marieluise Renner. Gabi Schönenberger und Josef Steiger lobten den Anlass ebenfalls. «Es kamen vom Händler, Erzeuger bis zum Kunden alle zu Wort, und es wurde nicht verurteilt», berichtete der gelernte Gemüsegärtner. Der Mann aus Elsau ist in der Saatgutbranche engagiert. Er fand den ganzen Abend mit dem Thema Glashaus und den verschiedenen Ansichten spannend. So auch Dan Uebersax, der Mann aus Homburg hätte noch gerne mehr vom Betrieb der BioFresh gesehen. Für ihn ist es bestimmt nicht der letzte Besuch an einer Strohballenarena.

*Daniela Ebinger*