

04.10.2017

RIED BEI KERZERS FR: Jedes dritte Radiesli kommt von Swissradies

Das Herz schlägt für Radiesli aus Ried

Engagiert setzt Geschäftsinhaber Frédéric Bart seine Produktionsphilosophie um. Aus einem einst vielseitig produzierenden Gemüsebaubetrieb in Ried entstand die hochspezialisierte Firma Swissradies.

TILDY SCHMID

Unterhalb des kleinflächigen Dorfes Ried bei Kerzers (7,57 km²) entwickelt sich eine effiziente tonangebende Landwirtschaft. An den Flurwegen im Ried-Moos bestimmen eindrückliche Gewächshäuser das Landschaftsbild. Einige davon gehören der Einzelfirma Swissradies. Der Geschäftsinhaber Frédéric Bart führt seinen Betrieb mit Markus Gutknecht und Michelle Pétermann. Sein Swissradies Team besteht während der Saison (April bis Oktober) aus rund 40 Mitarbeitern, davon 25 Saisoniers.

Bundzwiebeln, Sellerie, Lauch und Nüsslersalat ergänzen die Monokultur Radieschen. «Seit einigen Jahren bauen wir in unseren modernen Gewächshäusern ausschliesslich Radieschen an», sagt Frédéric Bart und weist auf den saftig grünen Pflanzenteppich hin, an dem sich unschwer die verschiedenen Wachstumsphasen der knackig roten Radieschen feststellen lassen. Eingelegte Schienen in den weitläufigen Verbindungswegen dienen dem vollautomatischen Transportsystem.

«Wir besitzen alle Spezialmaschinen im Doppel, denn ein Ausfall würde uns in enorme Lieferschwierigkeiten bringen», erklärt Bart, während er auf sein «Prunkstück», eine ei-



Frédéric Bart produziert pro Jahr rund 600 bis 800 Tonnen Radiesli. (Bild: Esther Michel)

gens konstruierte Erntemaschine, zeigt. Diese Maschine erntet autonom. Zwei Männer arbeiten darauf, während ein Dritter mitläuft. Zwölf Aufnahmebänder greifen sich wie Finger die Radieschen, bündeln sie mit einem weissen Gummiband zum Radieschenstrauss. Der dritte Mann kontrolliert und legt die Bundware in genormte grüne Kisten.

Mit und ohne Laub

«Wir produzieren pro Jahr rund 600 bis 800 Tonnen Radiesli», versichert Bart. Eine umfassende Qualitätskontrolle sei selbstverständlich. Die verlangte homogene Produktion (Grössenkalibrierung) bedinge, dass vorgängig die pneumatische Sämaschine auf der vorbereiteten waagrechten Anbaufläche schnurgerade und präzise säe. Es kann passieren, dass an heissen Tagen das Thermometer in den Treibhäusern auf über 40 Grad klettert, dann vergilben

die Keimblätter. Das bedeutet: Die Radieschen können nicht mehr als Bundware verkauft werden. Radiesli ohne Laub werden in Plastikbecher oder Spitztüten abgefüllt, als Kilo-Ware verkauft oder zum küchenfertigen Produkt vorbereitet. «Obwohl uns der Wunsch des Abnehmers weitgehend zum Befehl wird, lässt sich nicht jede Marketing-Verkaufs-idee umsetzen», erklärt Bart. Spezialanfertigungen bedingen Handarbeit und verteuern das Produkt. Ob der Kunde bereit ist dafür mehr auszuliegen, darf bezweifelt werden.

Hitze, Kälte, Wasser

Energieschirme und Heizungen verhindern, dass die Pflanzen im Winter erfrieren, im Sommer verbrennen. Die Bewässerungsanlagen funktionieren mit in Teichen gesammeltem Regenwasser. «Ebenso wichtig ist der Faktor Licht», erklärt Bart und verweist auf den

Hallenteil mit rund 3000 m² Photovoltaikanlage. Trotz Klimasteuerung variieren die Produktionszeiten (vom Samenkorn zur Knolle) im Sommer von drei Wochen bis zu drei Monaten im Winter. Täglich wird, anhand der Anbauzyklen, abschnittsweise Saatgut gesät (F1H-Hybridsorten), gepflegt, geerntet, aufbereitet und geliefert. Der Betrieb Swissradies erreicht einen Marktanteil von 30 bis 50 Prozent, das heisst: Jedes dritte Radiesli kommt aus dem kleinen Dorf Ried bei Kerzers. Abnehmer sind Gemüsehändler und Grossverteiler. «Der Wechsel von einer einst vielfältigen Produktion zur Monokultur Radieschen hat sich gelohnt», bestätigt Frédéric Bart. «Wir sind zufrieden.»

Infos: www.swissradies.ch

E-PAPER

Mehr Bilder im E-Paper:
www.schweizerbauer.ch/epaper