

Ein Fest des modernen Gemüsebaus



von Katja Brudermann

Vom 5.-7. September feierte die Gemüseproduzenten-Vereinigung der Kantone Bern und Freiburg (GVBF) ihr 75-jähriges Jubiläum. Unter dem Motto „Hightech in the Green“ gab es vielfältige Einblicke in den modernen Gemüsebau anno 2014. 40 000 Besucher kamen nach Kerzers im Seeland.

Wohl kaum eine Region in der Schweiz eignet sich besser als das Seeland, um sich mit dem Motto des Gemüsefestes auseinanderzusetzen. Drei Betriebe öffneten ihre Tore während der Festtage. Tomaten auf Kokossubstrat ließen sich dort bestaunen, Klimacomputer und vollautomatische Radieschenbundernter. Im Gebiet zwischen Bieler-, Neuenburger- und Murtensee konzentrieren sich „Hightech“-Gärtnereien. Entsprechend deutlich sind hier die Vor- und Nachteile des modernen Gemüsebaus zu sehen. Im Fachbuch Gemüsebau von 1964 wurde die Pflückleistung eines Arbeiters mit 8 kg Bohnen pro Stunde veranschlagt, eine moderne Pflückmaschine schafft in der gleichen Zeit 4 000 kg. Die allgemeine Entwicklung ist bekannt – sie ist hier nicht anders als anderen Orts, nur weiter vorangeschritten: Mehr Anbaufläche bei weniger Betrieben, weniger verschiedene Kulturen und weniger Arbeitskräfte pro Fläche, zunehmende Technisierung

und weniger harte körperliche Arbeit, größere Unabhängigkeit von Wetter und Boden und dafür größere Abhängigkeit von den Verkaufspreisen für die eigenen Produkte und den Einkaufspreisen für fossile Brennstoffe, Dünger, technische Lösungen etc. Erträge und Qualität der Produkte sind stabiler geworden, das Einkommen der Betriebe nicht unbedingt.

Das Gemüsefest 2014 lud die Besucher ein, in die Welt des technisierten Gemüsebaus einzutauchen. Zu sehen und zu verstehen, wie eine bodenlose Tomatenkultur funktioniert, baut manche Vorbehalte ab, erst recht, wenn man sich vom Geschmack der Tomaten direkt überzeugen kann. Eine spezialisierte Technik, die dem Menschen und seiner Ernährung dient, ist interessant und faszinierend. Ebenso interessant ist die Frage, bis zu welchem Grad die Technik dem Menschen dient und wann sich das Verhältnis umdreht.

In unmittelbarer Nähe zum Bahnhof Kerzers war das Festgelände angelegt. Aus den vielfältigen Angeboten hier nur eine Auswahl:

- Gemüse von oben: Im Ballon oder Helikopter konnte man die Gemüsebauregion rund um Kerzers aus der Vogelperspektive betrachten
- Gemüse hautnah: Bereits im Mai 2014 hatte das Vorbereitungs-Team verschiedenes Gemüse ausgesät – teils als bunte Sortengärten zur Verschönerung des Festgeländes, teils als Felder zur Selbsternte. Unter fachkundiger Anleitung durften Besucher hier mit eigenen Händen Bohnen zupfen und Möhren aus der Erde ziehen. Die Ernte des Dekorationsgemüses wurde zum Ende des Festes meistbietend unter den Besuchern versteigert. Drei Gemüsebaubetriebe und ein Verarbeitungsbetrieb, der Fertigsalate und andere Convenienceprodukte erzeugt, gaben während der Festtage Einblick in ihre Produktion.
- Gemüse informativ: Im Erlebniszelt „Der lange Weg zum Gemüsegenuss“ waren die einzelnen Arbeitsschritte von der Aussaat bis zur Verarbeitung und Verpackung erklärt. Bei Herstellung von Gemüse-Aufstrichen und anderen Aktivitäten konnten die Besucher selbst Hand anlegen. Junge Gemüsegeärtner stellten ihren Beruf dar und erzählten aus ihrer

persönlichen Sicht, warum sie sich für diesen Beruf entschieden haben.

- Ausstellung: 37 Aussteller aus der Branche und zudem ein Bauernmarkt mit 17 regionalen Anbietern luden zum Schlendern ein.
- Ein Fest für Groß & Klein: Gemüseschnitzen, Hüpfburg und Karussell gab es für die Kleinen, für die Erwachsenen Cocktailbar, Salatbuffet und weitere kulinarische Genüsse, Konzerte bekannter Schweizer Musiker, Festreden und Vorträge.

Die Gemüseproduzenten-Vereinigung der Kantone Bern und Freiburg (GVBF) plante das Gemüsefest über einen Zeitraum von drei Jahren. Ein 15-köpfiges Organisationskomitee tagte jeden Monat. Die Aufgabenbereiche Sponsoring, Bauten, Verpflegung, Ausstellung, Rahmenprogramm, Marketing, Logistik, Personal und Finanzen teilten sie sich unter der Leitung von Thomas Wyssa auf. Die Verantwortlichen stammten teils aus der Geschäftsstelle des GVBF, teils aus den Reihen der Seeländer Produzenten.

Über 500 Helfer trugen zum Gelingen des Festes bei, knapp 100 Sponsoren machten freie Eintritte möglich, zum Fest und auch zu den abendlichen Konzerten.

Die GVBF zählt derzeit gut 400 Mitglieder; die meisten von ihnen liegen im Seeland - die Region um Bieler-, Neuenburger- und Murtensee ist das wichtigste Anbaugebiet für Schweizer Gemüse. 2013 lagen 26 % der Freilandgemüsefläche und 18 % der Gewächshausfläche des Landes in dieser Region. Der regionale Verband setzt sich gemeinsam mit dem nationalen Verband Schweizer Gemüseproduzenten in Politik und Handel für die Belange der Gemüsegärtner ein. Die Aktivitäten der GVBF reichen vom Gemüsefest über Fortbildungen bis zu Umweltschutzmaßnahmen.

Pascal Gutknecht – öffnet seine Betriebstore zum Fest

„Beim Gemüsefest möchten wir den Besuchern zeigen, wie der Gemüseanbau bei uns funktioniert. Das Motto „Hightech in the Green“ trifft auf unseren Betrieb gut zu.

Das Ziel im modernen Gemüsebau im Gewächshaus sehe ich darin, möglichst unabhängig von Klima und Boden zu produzieren. Natürlich beobachten wir auch jeden Tag das Wetter und reagieren darauf, doch können Schwankungen besser abgefangen werden. Gleichmäßige Bedingungen für die Pflanze schaffen eine einheitliche Qualität der Produkte.

Drei Monate vor dem Fest haben wir unseren Hofladen direkt neben dem Gewächshaus eröffnet. Seither kommen täglich etwa 120 Kunden. In Gesprächen erfahre ich: Die Konsumenten haben nicht aus Prinzip Vorbehalte gegen eine moderne Landwirtschaft. Was sie in Supermärkten vielmehr stört, ist die Anonymität. Sie möchten verstehen, wie der Anbau funktioniert und den Produzenten persönlich kennen. Genau dazu haben sie bei uns die Gelegenheit.

Die Tomaten wachsen auf Kokosfasersubstrat und werden über Tropfbewässerung mit Wasser und Nährstoffen versorgt. Über den Bewässerungscomputer können wir genau einstellen, wie oft am Tag und für wie lange die Tropfbewässerung läuft. Ziel ist, dass die Pflanze immer etwas mehr Wasser bekommt als sie braucht. Was zu viel ist, wird aufgefangen, sodass keine Verluste entstehen. Zudem können wir das Abwasser analysieren und so exakt berechnen, was die Pflanze verbraucht hat und die Nährstoffzusammensetzung entsprechend anpassen. Das Substrat verwenden wir nur ein Jahr lang, um das Risiko gering zu halten, dass sich Krankheiten etablieren. Die Kokosfasern verwenden wir zur Flächenkompostierung im Freiland. Die Plastikfolie wird entsorgt – im Verhältnis zur Fläche hält sich das Abfallvolumen in Grenzen.

Zum Gemüsefest haben wir den Hofladen und das angrenzende Gewächshaus geöffnet. Hier stehen 20 verschiedene Tomatensorten – eine Vielfalt, die in einem Betrieb von unserer Größe untypisch ist. Berner Rose, Coer du Boef, Cocktailtomaten... ich bin überzeugt, dass der Geschmack einer Tomate von der Sorte abhängt und nichts damit zu tun hat, ob sie auf Boden oder auf Substrat wächst. Auch bei der Aufbereitung des Gemüses lassen wir uns am Freitag und

Samstag über die Schulter blicken. Um den Besuchern den Betrieb verständlich zu machen, haben wir Infotafeln und ein Kino eingerichtet. Für Fragen standen Mitarbeiter zur Verfügung. Betriebsführungen haben wir nicht angeboten – die Anzahl der Besucher ist hierfür viel zu groß.“

Vincent Egger, Gemüsegärtner bei Swissradies, Mitglied im Organisationskomitee

„Im Organisationskomitee fürs Gemüsefest bin ich seit Herbst 2013 dabei, meine Bereiche sind Ausstellung und Events. Etwas länger arbeite ich bereits für Swissradies. Der moderne Radieschenerzeuger gehört auch zu den Betrieben, die zum Fest ihre Tore öffnen. Als Organisationskomitee haben wir uns jeden Monat zu einer vierstündigen Sitzung getroffen. Ich habe in einem Jahr mehr als 200 Arbeitsstunden investiert. Aufgrund der kurzen Entfernung des Festgeländes zu unserem Betrieb war ich häufig vor Ort; gerade während des Aufbaus musste ich den Kontakt zu den Ausstellern und zum Bauteam gut managen.

Bei der Zusammenstellung von Ausstellern und Rahmenprogramm war mir die Ausrichtung auf die Verbraucher wichtig. Gemüsegelder zum Selbsternten, Ballonfahrten und Abendunterhaltung sind Beispiele, wie Besucher den Gemüsebau als etwas Interessantes kennenlernen können. Es sollte ein Fest für die Allgemeinheit sein, in dem alle sehen und erfahren konnten, wie das heutige Gemüse entsteht und welche Prozesse ablaufen, bis es im Laden ausliegt.“