



GEMÜSEBAU

Interkantonaler Salat-Tag in Wülflingen

Agroscope und die gemüsebaulichen Fachstellen der Kantone Zürich (Strickhof), Thurgau (Arenenberg), Aargau (Liebegg) und Bern (Inforama), luden am 14. September 2016 zum Interkantonalen Salat-Tag an den Strickhof in Wülflingen. Der Vormittag war einer Reihe von Referaten zu Anbautechnik und Vermarktung gewidmet. Besonders das Nachmittagsprogramm mit 0,5 ha Freilandversuchen und Maschinendemo lockte viele Besucher an.

Die Wahrnehmung der Konsumenten

«Die Natürlichkeit des Produktes ist für den Konsumenten sehr wichtig.» In seinem Referat über die Marktentwicklung von Salat in der Schweiz, betonte Fortunato Amalfi von der SSG Waser AG, wie wichtig Natürlichkeit dem Endverbraucher ist. Er plädierte dafür, den Konsumenten die Anbaumethodik offen zu zeigen und darüber zu informieren. Wer sich selber ein Bild machen könne, werde offener für moderne Anbautechnik und gleichzeitig werde damit mehr Nähe zum Konsumenten generiert. Die Implementierung eines neuen Produktes werde nicht

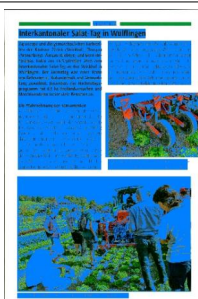
zwingend wahrgenommen, die Verbesserung eines Bestehenden hingegen geschätzt. «Wir führen in unserer kleinen Schweiz den schönsten Salatgarten und sind uns unseres Heimvorteils gar nicht richtig bewusst», erklärte der Vermarktungsprofi. Die Nähe zur Produktion, die Frische der Salate durch die kurzen Distanzen und die Verbundenheit mit der einheimischen Landwirtschaft müssten immer wieder



Der Hackroboter von Steketee arbeitet mit kamera gesteuerten Sichelmessern. (Fotos: M. Scheidiger)



Besucher begutachten die Jätteleistung des Ferrari-Hackroboters. (ms)



Thurgauer Bauer
8570 Weinfelden
071/ 626 28 88
www.vtgl.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'300
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 16
Fläche: 83'689 mm²

positiv vermittelt werden. Der Kunde wolle und dürfe über die heutigen, modernen Produktionsformen aktiv informiert werden, betonte der Referent in seinen Ausführungen.

Auf den Damm oder in die Rinne?

Dass der Dammanbau von Salaten funktionieren kann, zeigten sowohl die Ausführungen von Agroscope im Versuchsfeld vor Ort, wie auch das Referat von Hartmut Böhner aus Lichtenau (D). Der Dammkultur-Pionier gab in seinen Ausführungen einiges Preis über die Grundlagen dieser Anbaumethode. Bei Gemüse wo bisher Flächbau üblich ist, wie zum Beispiel Lauch, Kopfkohl, Broccoli oder Salat, erklärte Böhner die Vorteile des Anbaus auf 45er-Dämmen. Viele Details und Fragen blieben jedoch offen. Dasselbe gilt für den Salatanbau in Hydroponik. Florian Friedrich von der Züchterfirma Rijk Zwaan stellte in seinem Referat den Zuhörern vier verschiedene hydroponische Anbausysteme für Salat vor. Vom einfachen Rinnensystem bis zum komplexen «Mobile Gutter System», welches nur in Neuanlagen eingesetzt wird und Robotertechnik beinhaltet, ist theoretisch alles möglich. Ob sich die Hydroponik im Salatanbau bewährt und langfristig durchsetzen kann, wird die Zukunft zeigen. Von den 2790 ha Salat, die in der Schweiz 2015 im Freiland und im Gewächshaus angebaut wurden, stammen lediglich ca. 1,8 ha aus Hydroponikkultur.

Gute Aussichten mit Antagonisten

Natürliche Gegenspieler, sogenannte Antagonisten, dürften künftig eine immer wichtigere Rolle spielen, um Wurzelkrankheiten und Salatfäulen vorzubeugen. Agroscope kombinierte im Freilandversuch den Einsatz von zwei Antagonisten (Trichoderma und eine Hefe) mit der Damm- und der Flachpflanzung, sowie dem Chitin-haltigen Dünger Biosol. Das beste Salatwachstum zeigte sich, wenn die Dampfpflanzung mit Trichoderma und/oder Biosol kombiniert wurde. Im Weiteren zeigte sich, dass die Kombination der beiden Antagonisten, die Wirkung nicht verbessert, beziehungsweise das Wachstum des Salates sogar leicht abgeschwächt wurde. Die Wirkung der Gegenspieler sei stammspezifisch und nicht artspezifisch betonte Brigitte Baur (Stellvertreterin von Matthias Lutz). Salat sei eine sehr kurze Kultur. Damit die Gegenspieler ihre Wirkung richtig entfalten

könnten, bräuchten sie genügend Zeit und eine angepasste Menge organischer Substanz im Boden.

Ferrari versus Steketee

Zum ersten Mal konnten die Besucher die beiden kameragesteuerten Hackroboter der Hersteller Ferrari (Firma Keller) und Steketee (Firma Möri) in einer Vorführung im Salatfeld miteinander vergleichen. Der eher grobschollige, schwere Boden machte den Einsatz für beide Hightechgeräte nicht einfach und zeigte, dass die Feineinstellung solcher Maschinen Fingerspitzengefühl (und Zeit) erfordert. Die Anschaffungspreise bewegen sich bei stolzen 75 000 Euro für das Gerät von Steketee und 60–70 000 CHF für das Modell von Ferrari.

Karotten und Fenchel – es geht auch ohne Linuron

Der herbizide Wirkstoff Linuron war bisher der wichtigste Baustein im integrierten Anbau von Doldenblütlern bei der chemischen Unkrautkontrolle. Dass es ohne gehen kann, dafür hat Jürgen Krauss, Leiter Freilandversuche Gemüsebau bei Agroscope, während drei Jahren 39 Versuche (!) durchgeführt. Um die Ergebnisse den Anbauern zeigen zu können, wurden in Wülflingen extra ein Karotten- und ein Fenchelfeld angelegt. Die Varianten wurden so zusammengestellt, dass unter Berücksichtigung der aktuellen Zulassungssituation ein ausreichender Bekämpfungserfolg ohne den Einsatz von Linuron erzielt werden kann. Jürgen Krauss empfahl den Produzenten, die noch verbleibende Zeit bis zum



Lattich «Patrona» – eine markante Züchtung von Rijk Zwaan, mit Resistenz gegen die Grüne Salatlaus und die Mehltäustämme 16–32. (ms)