

# Salate auf Dammkulturen oder doch in Hydroponic-Anlagen?

Der Interkantonale Salat-Tag in Wülflingen überzeugte mit interessanten Referenten und einem umfangreichen Salat-Sortenversuch.

David Eppenberger, Redaktor «Der Gemüsebau»

Salat als Dammkultur, der Eisberg- salat als Auslaufmodell und weshalb Mischsalate anfällig auf Mehrfachrückstände sind. Die Referenten sorgten am Interkantonalen Salat-Tag am 14. September am Strickhof in Wülflingen für einen kurzweiligen Vormittag. Am Nachmittag stellte Mitorganisator Agroscope seine Versuchstätigkeiten vor. Zudem konnten sich die Gemüseproduzenten beim Salat-Sortenversuch mit über 150 Sorten ein aktuelles Bild des Angebotes machen.

## Salate in Dammkulturen

Wer den Ausführungen von Hartmut Böhner vom Kilianihof aus Lichtenau (D) folgte, musste sich früher oder später fragen, weshalb eigentlich nur Karotten und Spargeln auf Dämmen angebaut werden. Schliesslich sollen schon die Römer auf die Vorzüge dieses Anbausystems gesetzt haben, sagte der Biogemüsegärtner. Er baut



Hartmut Böhner ep

bei sich seit Jahrzehnten ausser Grünfutter und Tiefkühlkulturen alles auf Dämmen an: Salate, Lauch aber auch Mais und Dinkel. Die Oberfläche in Dämmen sei grösser, nehme dadurch mehr Energie auf und ver helfe der Pflanze zu einem besseren Wachstum. Zudem Sorge das Gesetz der

Kapillarität für eine permanente Befeuchtung. «Auch nach 27 Jahren habe ich keine Bewässerung installiert», sagte er in Wülflingen. Und bei Staunässe bleibe die Pflanze unbehelligt auf dem «Thron» und die Verschmutzung sei geringer als in anderen Systemen. Böhner sprach nur von den Vorteilen. Ein Problem sei allenfalls, dass es spezielle Geräte brauche. Diese entwickelt er vor Ort mit einem Landmaschinenmechaniker. So ist auch eine Maschine entstanden, die er «Glyphosator» nennt und die bei der mechanischen Unkrautbekämpfung offenbar wahre Wunder vollbringt.

## Eisbergsalat als Auslaufmodell?

Gemüsehändler Fortunato Amalfi von SGG Waser AG beleuchtete in seinen Ausführungen die Entwicklungen auf dem

Salatmarkt. Eine grosse Imbisskette wolle den Eisbergsalat auslisten, was auf eine Trendwende zu nährstoffreicheren Salaten schliessen lasse, sagte er. «Der Nährwert eines Salates ist heute sehr wichtig.»

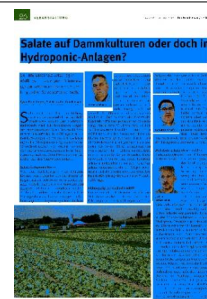


Fortunato Amalfi ep

Er sprach den Schweizer Salatanbauern trotz einem schwierigen Marktumfeld ein Lob aus. Leider schaue der Konsument aber vor allem auf den Preis und wisse nicht, welche Anstrengungen dahinter stünden. «Dem Konsumenten muss noch mehr erklärt werden, wie der Profigemüseproduzent arbeitet.»

## Mehrfachrückstände vermeiden

Mehrfachrückstände von Pflanzenschutzmitteln werden von einem grossen Teil



Der Gemüsebau / Le Maraîcher  
3007 Bern  
031/ 385 36 20  
www.gemuese.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 2'324  
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 540.003  
Abo-Nr.: 1088177  
Seite: 26  
Fläche: 68'299 mm<sup>2</sup>



**Jochen Kreiselmaier** ep

der Bevölkerung als Problem wahrgenommen. Schwierig daran sei, dass wenig darüber bekannt sei, weil die Wirkstoffe jeweils nur einzeln geprüft würden, sagte Jochen Kreiselmaier. Deshalb gelte es im Sinne des Vorsorgeprinzips, solche Mehrfachrückstände zu vermeiden. Salate seien besonders anfällig, weil sie ein hohes Schaderregerpotenzial hätten, sagte der Pflanzenschutzexperte beim DLR Rheinpfalz. Besonders problematisch seien Salatmischungen in Beuteln, weil dort verschiedene Salate mit unterschiedlichen Zulassungen von Pflanzenschutzmitteln zusammenkommen würden. Und die Analytik werde bekanntlich immer genauer. Er machte dazu den Vergleich: «Eine kontaminierte Erbse aus einem Konservendosen-Turm von 32,4 km Höhe, reicht, um in der Probe hängen zu bleiben». Wie also können Salatproduzenten das Risiko minimieren? Beispielsweise indem man Abdrift verhindere, dazu gehörten auch Gespräche mit dem Nachbarn. «Wenn Sie vom Nachbarn einen Wirkstoff geschenkt bekommen, kann es das Ende des Produktes bedeuten.» Zudem riet er, möglicherweise belastete Standorte grundsätzlich zu meiden. Ausserdem könnten – beispielsweise



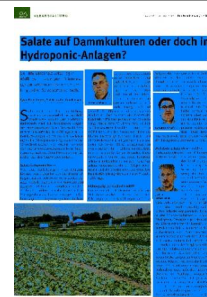
beim Herbizid Propyzamid – Aufwandmengen von Pflanzenschutzmitteln reduziert werden ohne an Wirkung zu verlieren.

Vor dem Aussteller-Apéro und der Besichtigung der Salatfelder schloss Florian



**Florian Friedrich** ep

Friedrich von Rijk Zwaan den Reigen der Referent ab. Bodenunabhängiger Salatanbau war sein Thema. In der Schweiz würden knapp zwei Hektaren Hydroponic-Salate angebaut. Ausserhalb von Europa sei das System aber schon weitver-



Der Gemüsebau / Le Maraîcher  
3007 Bern  
031/ 385 36 20  
www.gemuese.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 2'324  
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 540.003  
Abo-Nr.: 1088177  
Seite: 26  
Fläche: 68'299 mm<sup>2</sup>

breitet. Spitzenreiter sind Länder wie Kanada, Thailand, Russland oder Australien. Überzeugt vom System wies Friedrich aber auch darauf hin, dass der Betrieb solcher teuren Anlagen anspruchsvoll sei. «Bis die Anlage richtig läuft, braucht es ein bis zwei Jahre.» ■

## Résumé

Hartmut Böhner, maraîcher biologique à Lichtenau en Allemagne, a présenté son exploitation lors de la journée intercantonale de la salade à Wülflingen. Il cultive ses salades sur butte, de même que pratiquement tous les autres légumes. De son côté, Fortunato Amalfi de chez SGG Waser SA, a constaté une tendance aux salades plus riches en substances nutritives sur le marché. Quant au conseiller en protection phytosanitaire Jochen Kreiselmaier de DLR Rheinpfalz, il a expliqué des stratégies pour éviter les résidus multiples. Enfin, Florian Friedrich de chez Rijk Zwaan a montré différents systèmes d'hydroponie. Le Canada, la Thaïlande, la Russie et l'Australie arrivent en tête concernant les surfaces cultivées de la sorte. L'après-midi était consacré aux activités de recherche d'Agroscope, la coorganisatrice de cette journée. De plus, les maraîchers ont pu obtenir un aperçu actuel de l'offre dans le cadre de l'essai portant sur plus de 150 variétés.