

Das Gemüse führt die Regie



Szene 1: Frühling

Hauptdarsteller

Salate, Rucola, Lauch, Rhabarber, Nüsslisalat, Asia-Salate, Radieschen, Spinat, Cipolotti.

Asia-Salat

Asiatische Salate vom Schweizer Gemüsegeld: Die farbigen Asia-Salate sind eine Spezialität des Gemüsebetriebes Käser. Exotisch im Geschmack, jung geerntet, saftig frisch mit Blatt und Stiel gegessen. Der trendige Asia-Mix mit verschiedenen Sorten ist ab dem Frühling bis im Herbst im Angebot.

Neues Leben auf dem Gemüsegeld

Thomas Käser setzt das Schneideband vor die erste Reihe des Mizuna-Schnittsalates und drückt auf den Startknopf der Erntemaschine. Ganz ruhig frisst sich die Maschine jetzt durch das hellgrüne Feld. Kurz über dem Boden geschnitten fallen die zackigen Blätter direkt auf ein Band, das sie direkt in die Ernteboxen führt. Es ist ein besonderer Moment für den Gemüseproduzenten, denn es ist die erste Ernte in diesem Jahr. Nach dem kalten Winter beginnt es nun links und rechts auf dem Acker zu spriesen. Dank Vliessen, die sie vor der Kälte schützen, haben der im Februar ausgesäte Spinat und die Schnittsalate bereits eine ordent-

liche Grösse. Das von der Natur vorgegebene Gemüsejahr im Freiland beginnt aber eigentlich erst jetzt so richtig. Bis im Herbst heisst es nun auf den Feldern: Kulturen aussäen oder setzen, pflegen und ernten. Trotzdem sind die Kühlräume bereits jetzt gut gefüllt. Beispielsweise mit frischen grünen und roten Kopfsalaten aus dem Gewächshaus oder dem restlichen Winterlauch.

Die Telefondrähte laufen im Büro heiss. Auch die Kundschaft spürt den Frühling und verlangt knackiges Gemüse. Es ist der Sturm nach der Winterruhe. Auf dem Betrieb Käser ist alles bereit für eine weitere erfolgreiche Gemüsesaison.





Szene 2: Sommer

Hauptdarsteller

Salate, Rucola, Lauch, Gurken, Kohlrabi, Broccoli, Fenchel, Stangensellerie, Italienische Petersilie, Zucchini, Weisskabis, Ciccorino Rosso, Cipolotti.

Gemüse Käser & Co

Thomas Käser arbeitet seit 1988 auf dem Betrieb, ab 1999 war er Teilhaber. Im Jahr 2005 übernahmen Thomas und Doris Käser den Betrieb ganz. Zusammen mit den beiden Kindern Roman und Laura siedelten sie im gleichen Jahr an den Dorfrand von Birmenstorf aus. Der Betrieb bewirtschaftet eine Anbaufläche von ca. 48 Hektaren – davon 1,6 Hektaren gedeckt in Gewächshäusern –, und beschäftigt während der Hauptsaison rund 25 Angestellte. Angebaut werden über 30 verschiedene Salate und Gemüse. Abnehmer sind Händler, Detailhandel, Grossverteiler und Marktfahrer.

Lieferung: Just in Time

Ganz früh am Morgen machen sich die Erntearbeiter auf den Weg zu den Feldern. Gemüse und Frische – das gehört unweigerlich zusammen. Darum zählt jetzt jede Minute. Der Gemüseanbau ist aufwändig: In der Hauptsaison arbeiten deshalb bis zu 25 Angestellte auf dem Betrieb. Wenn der Traktor mit der frischen Ware an der Abladerampe ankommt, wartet die nächste Equipe bereits im Rüstraum. Diese wäscht und wiegt das frische Gemüse und stellt dieses in den Kühlräumen für den Verkauf bereit. Dort bleibt es aber nur kurz. Denn bereits am nächsten Tag muss es im Dorf laden, beim Grossverteiler oder auf dem Marktstand bereitliegen.

Doris Käser behält im hektischen Treiben die Übersicht, bietet die Ware bei den Abnehmern an und nimmt deren Bestellungen entgegen. Thomas Käser und sein Betriebsleiter Marc Röthlisberger sichten jeweils am Tag zuvor die Felder und entscheiden, was geerntet wird. Je nach Reifegrad und Marktsituation. Die Preisschwankungen sind in der wetterabhängigen Gemüseproduktion gross: Angebot und Nachfrage bestimmen den Preis. Wöchentlich werden neue Setzlinge gepflanzt und Felder neu besät, damit das Angebot während der ganzen Saison konstant bleibt. Darauf können sich die Abnehmer verlassen.





Szene 3 : Herbst

Der Gemüse-Tag startet in der Nacht

Das Mittelland befindet sich noch im Tiefschlaf, wenn sich um 2 Uhr früh der Lastwagen mit der Aufschrift «Gemüse Käser & Co.» auf den Weg vom aargauischen Birnenstorf nach Zürich zum Engrosmarkt macht. Dort warten bereits die Händler und Restaurant-Betreiber auf das

frische Gemüse von den Käser. Jetzt wird um den Preis gefeilscht. Die Stammkundschaft hält sich da heraus und bestellt die Ware im Voraus. Noch ist genug Frischgemüse verfügbar. Doch im Herbst werden die Tage wieder kürzer und das einheimische Gemüseangebot nimmt langsam aber sicher ab. Die Saison der typischen Sommergemüse läuft unweigerlich ihrem Ende entgegen. Es ist Zeit, sich auf den Winter vorzubereiten. Auf den Feldern werden nun Winterkulturen wie Lauch oder Nüsslisalat gesetzt oder ausgesät. Keine Rede von Winterschlaf also. Und im Kopf beginnt Thomas Käser natürlich bereits mit der Planung der nächsten Saison.

Engrosmarkt Zürich

Besuchen Sie uns auf dem Engrosmarkt in Zürich. Überzeugen Sie sich direkt vor Ort von der Frische und Qualität unserer Produkte. Profitieren Sie von fairen Preisen. Wir richten uns ganz nach den Wünschen der Kundschaft. Wir schätzen den regelmässigen Kundenkontakt. Die positiven und negativen Rückmeldungen helfen uns dabei, die Kundenwünsche optimal zu erfüllen. Sie finden uns jeweils am **Dienstag, Donnerstag und Freitag ab 4 Uhr** auf dem Produzentenmarkt (vis-à-vis Haupthalle auf dem Areal des Engrosmarktes an der Aargauerstrasse 1). In der Hauptsaison liefern wir an den restlichen Wochentagen auch auf Bestellung und stellen die Ware in Zürich bereit.



Hauptdarsteller

Salate, Rucola, Lauch, Kohlrabi, Blumenkohl, Fenchel, Stangensellerie, Italienische Petersilie, Zucchini, Weisskabis, Cicciorino Rosso, Cipollotti, Trevisaner.

Romanesco

Eine weitere Spezialität aus dem Hause Käser & Co. Der grüne Romanesco kommt ursprünglich aus Italien und ähnelt dem Blumenkohl. Er wird meistens gekocht gegessen und hat einen hohen Gehalt an Vitamin C.





Gemüse Käser + Co.

Oedhus 1

CH-5413 Birmenstorf

Tel. 056 225 16 42

Fax 056 225 19 53



Szene 4: Winter

Frisches Gemüse bei Kälte und Schnee

Im Winter erholen sich die Böden vom Anbau im Sommer. Allerdings nicht nur. Trotz Kälte wächst da nämlich selbst im Freiland noch etwas: der einmalig aromatische Garten-Nüsslisalat wie zu Grossmutterns Zeiten beispielsweise. Frisch geerntet ein Highlight in der dunklen Jahreszeit. Der Mensch braucht schliesslich auch im Winter Vitamine. Und schon früh im Jahr geht es in den Gewächshäusern mit dem Pflanzen von Kopfsalat oder Rucola los. In der von Wind und Kälte geschützten Umgebung profitieren die Kulturen vom Treibhauseffekt: Das Sonnenlicht fällt durch das Glas herein und heizt den Innenraum schon bei

diffusem Licht auf. Geheizt wird nur, wenn es wirklich kalt wird. Um zu verhindern, dass die Kulturen nicht an Frost zu Grunde gehen. Dank den Gewächshäusern kann Thomas Käser auf dem Betrieb die Saison verfrühen und seine Kundschaft bereits in den ersten Monaten des Jahres mit frischen Kopfsalaten versorgen. Im Winter bereitet der betriebseigene Landmaschinen-Mechaniker die Maschinen auf die Hauptsaison vor. Der Lehrling vertieft sich in die Theorie. Und schon bald wetzen die «Gemüslern» ihre Erntemaschinen. Denn eigentlich warten alle nur auf etwas: Auf den Start des neuen Gemüsejahres im Freiland.

Hauptdarsteller

Nüssli im Freiland,
Zuckerhut, Lauch

Freiland-Nüsslisalat

Dieser typische Wintersalat wächst bei uns im Freiland. Er ist kräftiger und saftiger als «normaler» Nüsslisalat aus dem Gewächshaus. Auf dem Betrieb Käser & Co wird er täglich ganz frisch geerntet und an spezialisierte Händler ausgeliefert. Intensiv im Geschmack ist Freiland-Nüsslisalat ein idealer Vitamin-Lieferant in der Winterzeit.

Gemüse Käser & Co online

Besuchen Sie uns auf der Homepage und schauen Sie sich den Film mit dem ausführlichen Betriebsportrait an.

www.gemuese-kaeser.ch

