

# Der le maraîcher Gemüsebau

FACHBLATT FÜR DEN LANDWIRTSCHAFTLICHEN UND GÄRTNERISCHEN GEMÜSEBAU

Herausgegeben vom Verband schweizerischer Gemüseproduzenten

Herausgeber: Verband Schweizer Gemüseproduzenten, Union maraîchère suisse  
Belpstrasse 26, 3007 Bern, Tel. 031 385 36 20, [www.gemuese.ch](http://www.gemuese.ch)  
Konzept und Idee: David Eppenberger, eppenberger-media gmbh, 5734 Reinach AG  
Inserate: Fachmedien AGRAR AG, Dammweg 9, 3001 Bern, Tel. 031 330 95 01  
Die nächste Nummer erscheint am Freitag, den 24. Mai 2013

Bern, den 15. April 2013

Jubiläumsausgabe

LXXV. Jahrgang

## 75 Jahre „Der Gemüsebau“

Anlässlich des runden Geburtstags der Verbandszeitschrift haben wir den „Gemüsebau“ in sein altes Kleid aus den 1960er-Jahren gesteckt. Mit sorgfältig ausgewählten Texten aus den letzten Jahrzehnten, ermöglichen wir Ihnen so einen Blick in die bewegte Vergangenheit der Gemüsebranche.

Die Lesefreundlichkeit dieser Retro-Ausgabe mag nicht die Beste sein. Es zeigt: Früher war eben doch nicht alles besser. Wie die Gemüseproduzenten, mussten auch die Blattmacher noch vor wenigen Jahren mit viel einfacheren Mitteln auskommen als heute. Doch ein Salat bleibt letztlich immer ein Salat, und ein Wort immer ein Wort. Oder anders gesagt: Am Schluss zählt nur der Inhalt. Und der war früher an beiden Orten schon gut.

*David Eppenberger,*  
Redaktor „Der Gemüsebau“

## 75<sup>e</sup> anniversaire du „Maraîcher“

A l'occasion de son 75<sup>e</sup> anniversaire nous avons décidé de vêtir „Le Maraîcher“ de son ancien habit des années 1960. Des textes soigneusement choisis publiés au cours des dernières décennies vous permettront d'obtenir un aperçu du passé mouvementé de la branche maraîchère.

Ce numéro „rétro“ n'est peut-être pas toujours très convivial. Cela montre que tout n'était pas forcément mieux autrefois. Tout comme les maraîchers, les journalistes et les éditeurs devaient se débrouiller avec des moyens beaucoup plus simples qu'aujourd'hui il y en a encore quelques années. Une salade restera néanmoins toujours une salade et un mot un mot. Ou formulé autrement: seul le contenu compte à la fin. Et celui-ci était déjà bon autrefois, tant pour ce qui est de la salade que du magazine.

*David Eppenberger, rédacteur „Le Maraîcher“*

Entdeckt im VSGP-Archiv / Florilège des archives de l'UMS

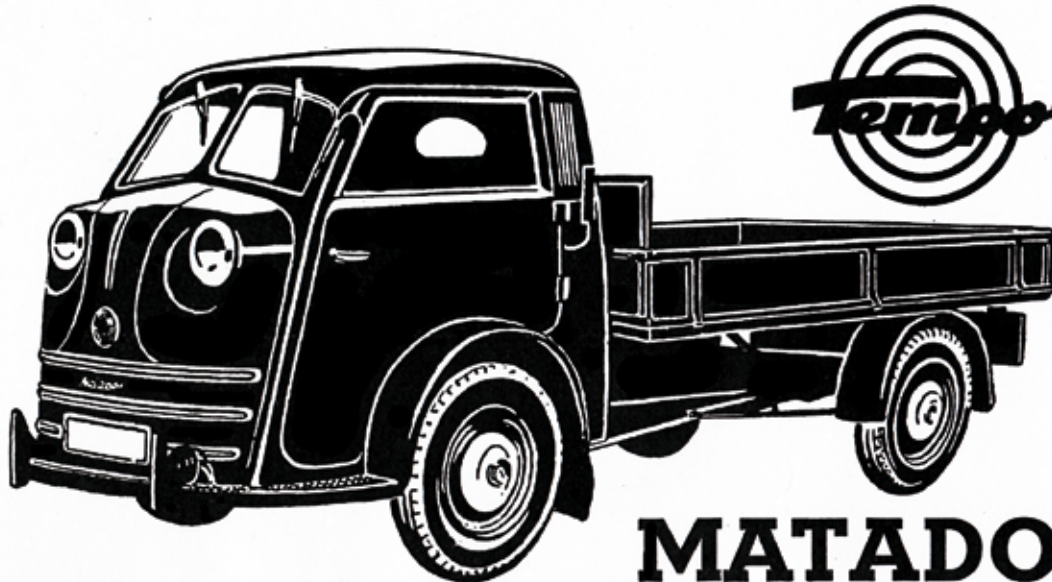
Lauchernte im Wallis (Datum unbekannt).  
Récolte de poireau en Valais (date inconnue).



Anzeige / Annonce 1951

# Das ist der Lieferwagen für Sie!

Grosse Ladefläche Geringer Benzinverbrauch Kleine Steuer und Versicherung



## MATADOR

Nutzlast 900 kg (inklusive 2 Personen)

**MIT VOLKSWAGENMOTOR** 6 Steuer-PS, 4 Zylinder, Luftkühlung, also keine Frostgefahr, 4 Vorwärtsgänge und 1 Rückwärtsgang, hydraulische Bremsen, eingebaute Kabinenheizung. **SCHWEIZER LEICHTMETALLBRÜCKE**, rostfrei, in verschiedenen Längen lieferbar 270 cm bis 320 cm, Breite 170 cm, Ladenhöhe 25 cm. Vorteilhafte Preise. Günstige Zahlungsbedingungen.

Bitte ausschneiden!

An **AG für AUTOMOBILE ZÜRICH 4**, Pflanzschulstrasse 9, Telefon (051) 25 02 55

Erwünscht ist Offerte / Prospekt / Probefahrt      Tempo-Modell ..... am ..... um ..... Uhr

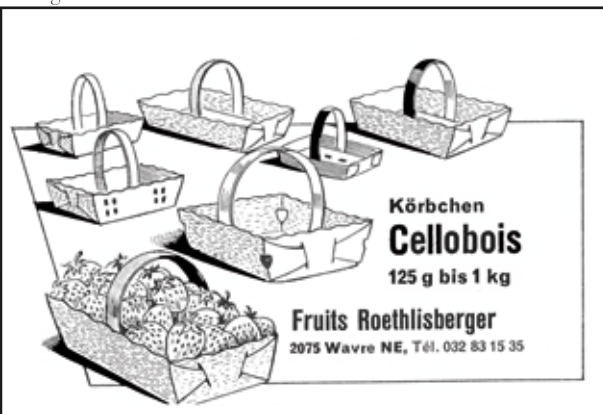
Name und Vorname ..... Strasse und Nummer .....

Ort ..... Telefon .....

KANTONS-VERTRETER: Basel: Gautschi & Kaeslin, Zürcherstr. 142; Garage Brodbeck, Ryffstrasse 16; Bern: Garage Bethlehem, Murtenstr. 251; Genf: Genève-Garage, rue de Hesse 1; Luzern: Zal & Co., Zentralstr. 18; Vevey: Garage des Gonettes Corseaux.

**Über 100 000 wählten Tempo**

Anzeige / Annonce 1966



Anzeige / Annonce 1943

Schützt jetzt Sure Kulturen!



**Satan** zieht die Schnecken an und tötet sie

Normalpackung Fr. 1.50, Großpackung 4.50  
Erhältlich in allen einschlägigen Geschäften

Laboratoires Sauter S.A., Genève



## Früher war alles besser



Beim Lesen dieser Spezialausgabe unserer Verbandszeitschrift „Der Gemüsebau“ werden Sie feststellen, dass viele Probleme, die uns heute beschäftigen, bereits in den 50er- oder 60er-Jahren bestanden. Ich denke hier beispielsweise an die Importregelung, die Diskussionen über Richtpreise oder die

Mengensteuerung. Diese Themen begleiteten die Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner im 20. Jahrhundert und werden sie sicher auch im 21. Jahrhundert beschäftigen.

Früher sei alles besser gewesen, hören wir oft von unseren Eltern und Grosseltern. Ich antworte ihnen jeweils darauf, dass es früher einfach anders war. Neue Technologien und die Mechanisierung sind beispielsweise äusserst positive Entwicklungen. Und ich bin überzeugt, dass wir im Verlauf des 21. Jahrhunderts noch viele solche Veränderungen erleben werden.

Die Artikel in dieser Jubiläumsausgabe stehen für die vergangenen 75 Jahre der Verbandszeitschrift. Sie zeigen: Der Gemüsesektor hatte schon immer mit Problemen und Schwierigkeiten zu kämpfen. Doch die Gemeinsamkeit machte uns jedes Mal stark und führte zu konstruktiven Lösungen.

*Pascal Toffel, Direktor VSGP*

## Tout était mieux avant

En lisant cette édition spéciale de notre journal „Le Maraîcher“, vous pourrez constater que les problèmes que nous rencontrons aujourd’hui existaient déjà dans les années 50 ou 60. Prenons l’exemple de la réglementation des importations, des prix indicatifs ou encore de la gestion des quantités. Tous ces sujets ont accompagné nos maraîchers durant le 20<sup>ème</sup> siècle et continueront certainement de le faire au 21<sup>ème</sup> siècle.

Nos parents et grands-parents nous disent souvent que tout était mieux avant, je leur répondrai pour ma part que tout était différent. Les nouvelles technologies et la mécanisation sont par exemples des évolutions très positives et je suis convaincu que nous connaissons encore de tels changements dans le courant du 21<sup>ème</sup> siècle.

En parcourant les différents articles de cette édition marquant les 75 ans de notre journal, vous pourrez constater qu’il y a toujours eu des problèmes et des difficultés au sein de la profession maraîchère mais qu’à chaque fois, l’union a fait la force et que des solutions ont pu être trouvées.

*Pascal Toffel, directeur UMS*

## Das Gedächtnis des VSGP



75 Jahre sind eine lange Zeit für eine Verbandszeitschrift. Die Hunderten von Ausgaben „Des Gemüsebaus“ sind sozusagen das Gedächtnis des Verbandes Schweizer Gemüseproduzenten (VSGP). Die Zeitschrift startete in den Wirren der Kriegsjahre. Das Essen war knapp und die

Versorgung der Bevölkerung mit eigenem Gemüse überlebenswichtig. Heute leben wir im Überfluss und das Schweizer Gemüse muss fast um seinen Platz kämpfen. Was ist in den Jahrzehnten dazwischen passiert? Maschinen ersetzen Handarbeit, Sorten wurden ertragsreicher und die Betriebe spezialisierten sich. Dabei ging es immer auch darum, sich dem Druck von billigem Importgemüse entgegenzustellen. Wie überhaupt die Diskussionen um gerechte Preise schon immer ein Thema waren.

Nehmen Sie sich die Zeit für eine kurze Zeitreise durch diese Jubiläumsausgabe und lesen Sie, was frühere Gemüsegenerationen beschäftigte. An einigen Stellen wird man schmunzeln, an anderen staunen. Genau gleich wird es vermutlich der nächsten Generation ergehen, wenn sie in 25 Jahren die Ausgabe zum 100. Geburtstag „Des Gemüsebaus“ in den Händen halten wird.

*Hannes Germann, Ständerat und Präsident des VSGP*

## La mémoire de l’UMS

75 années, c’est une longue période pour un magazine associatif. Les centaines de numéros du «Maraîcher» constituent pour ainsi dire la mémoire de l’Union maraîchère suisse (UMS). Le magazine a été lancé pendant les années troubles de guerre. La nourriture manquait et l’approvisionnement de la population en légumes indigènes était vital. Aujourd’hui, nous vivons dans l’abondance et les légumes suisses doivent presque se battre pour défendre leur place. Que s’est-il passé entre-temps? Les machines ont remplacé le travail manuel, les variétés sont devenues plus performantes et les exploitations se sont spécialisées. Il s’agissait toujours aussi de faire face à la pression des légumes importés bon marché. La question des prix équitables a d’ailleurs toujours été un sujet de discussion.

Prenez le temps de faire un bref voyage dans le passé grâce à ce numéro spécial anniversaire et découvrez les préoccupations des générations précédentes. Si certains passages nous font sourire, d’autres nous étonnent. Gageons que la prochaine génération aura la même réaction lorsqu’elle tiendra en main le numéro publié à l’occasion du 100<sup>e</sup> anniversaire du «Maraîcher» dans 25 ans.

*Hannes Germann,  
conseiller aux Etats et président de l’UMS*

## Tätigkeitsbericht des Verbandes schweiz. Gemüseproduzenten für das Jahr 1941

### 1. Allgemeines

Wieder liegt ein überaus reges Arbeitsjahr hinter uns. Alle unsere Nachbarländer stehen im Krieg, müssen zum Teil sogar hungern, wogegen wir bis heute noch gut daran sind und vor allem dankbar sein wollen, dass wir bis dahin von den Schauern des Krieges verschont geblieben sind. Welch ein Glück bedeutet es doch heute, wenn jeder täglich seiner gewohnten Arbeit nachgehen und sich bei den üblichen Mahlzeiten satt essen darf. Wir werden eigentlich in unserem Lande nur an den Krieg erinnert, wenn uns die Armee plötzlich aufbietet, wenn wir an die Pressenachrichten über die Kriegseignisse, unsere Rationierung oder die sich immer mehr bemerkbar machende Verknappung der verschiedenen Rohstoffe etc. denken. Im Berichtsjahre haben sich ja bekanntlich die Zufuhren von Rohstoffen, Lebensmitteln usw. für unser Land noch wesentlich verschlechtert, was zur natürlichen Folge hat, dass gerade unsere Erwerbsgruppe, die sich mit dem Anbau von Gemüsen etc. befasst, an Bedeutung sehr zugenommen hat. An uns Schweizer Gemüseproduzenten liegt es, dafür besorgt zu sein, dass unser Vaterland, ohne Hunger leiden zu müssen, durch dies harte Zeit hindurchkommt.

Alle diese Geschehnisse und Änderungen in den Zeitverhältnissen haben unserem Verband ungeahnte Mehrarbeit gebracht, die besonders den Vorstand zwang, sehr häufig zusammenzukommen, um alle die Berge aufgehäufter Angelegenheiten zu erledigen.

### 2. Die Generalversammlung

konnte am 15. Februar 1941 in Zürich abgehalten werden. Sie nahm einen sehr guten Verlauf und war gekrönt durch das sehr aktuelle Referat des Herrn Dr. Wahlen. Seine interessanten Ausführungen vermochten manches Produzentenherz aufzuheitern und all die Fragen zu lösen.

### 3. Der Zentralvorstand

tagte in 7 Vorstandssitzungen und einer telefonischen Konferenz. Es kamen dabei folgende Geschäfte zur Abwicklung und Erledigung:

- a) Das Meldewesen wurde auch im Berichtsjahr besonders ins Auge gefasst und es konnte endlich erreicht

werden, dass dieses seit dem 14. Mai 1941 als obligatorisch in Kraft steht. In einer Verfügung des eidg. Volkswirtschaftsdepartements ist das gesamte Meldewesen im Gemüsebau in 9 Artikeln zusammengefasst. Somit hat eine alte Forderung der Gemüseproduktion Erfüllung gefunden. Für die Durchführung des Meldewesens hat sich unser Vorstand wieder bemüht, seine Mitglieder soweit es möglich war, als Vertrauensleute heranzuziehen. Die bis jetzt gemachten Erfahrungen mit dem neueingeführten Meldewesen sind sehr befriedigend. Immerhin dürfte von Seite der Produktion die Pünktlichkeit noch etwas besser innegehalten werden. [...]

- d) Das Dispensations- und Urlaubswesen für die Gemüseproduzenten ging durch unseren Verband und zwar besorgte unser Verbandspräsident mit grosser Umsicht die ganze Arbeit allein. Es wurden total 250 Dispensationgesuche erledigt, davon ca 5 mit negativem Erfolg, teilweise auch mit nur beschränkter Dispensation vom Militärdienst. Der nicht Eingeweihte kann sich die Fülle der Korrespondenz, die nur dieses Gebiet allein brachte, kaum vorstellen. Aber nur dieser Weg konnte dazu führen, dass mit Erfolg vorgegangen werden konnte; wurde doch jedes einzelne Gesuch von fachmännischer Seite auf seine Dringlichkeit hin beurteilt. [...]

### 7. Schlusswort

Der hier in knapper Form wiedergegebene Bericht über die Tätigkeit unseres Vorstandes möge unsern werten Mitgliedern Einblick in die vielseitige Tätigkeit gewähren. Was in der ersten Sitzung des Berichtsjahres an Arbeit auf Lösung wartete, ist zum grossen Teil in Erfüllung gegangen. Nicht in Erfüllung gegangen sind die erwarteten Eingänge der Mitgliederbeiträge, die wir mindestens auf Fr. 12.000– errechnet haben. Es ist für den Vorstand nicht nur unangenehm, sondern ausserordentlich betrübend, wenn gerade auch gegenüber der SGU immer nur Versprechungen gemacht werden müssen hinsichtlich der Beitragsleistung von Seite der Produktion. Es bleibt uns also, diesen heissen Wusch mit hinüber ins neue Berichtsjahr zu nehmen. Wir erwarten aber auf das bestimmteste, dass die Produktion in allen Teilen unseres Landes ihr Scherflein zur Tilgung der Auslagen beitragen wird. [...]

Es wäre undankbar, wenn wir am Schluss unseres Berichtsjahres nicht speziell dafür danken wollten, dass wir in dieser Zeit in Frieden säen und ernten konnten, dass über unserem heissgeliebten Vaterland unentwegt die Schweizerfahne weht und alle unsere Miteidgenossen noch nicht den harten Hunger verspüren mussten. Wir wollen willig und ohne Murren die grosse Mehrarbeit des erweiterten Mehranbaues auf uns nehmen, den letzterer ist heute unser Retter in der Not.

■ Erschienen am 15. März 1942, damals noch im „Mitteilungsblatt“ des VSGP

Anzeige / Annonce 1986

**Sie finden bei uns  
ein breites Sortiment  
in allen Arten  
Gemüse-Setzlinge**

Eine Dienstleistung von Max Schwarz  
für die Schweizer Gemüseproduzenten



**Max Schwarz**  
S224 Villigen  
Kontakt 066-44 10 06  
Telex masch 55 553  
Abteilung Setzlingverkauf

## Rapport d'activités de l'Union maraîchère suisse de l'année 1941

### 1. Généralités

L'année écoulée fut de nouveau bien remplie. Tous nos voisins sont en guerre et ne mangent en partie pas à leur faim, alors que les choses vont encore relativement bien chez nous. Nous pouvons être reconnaissants d'avoir été épargnés par les affres de la guerre jusqu'à présent. Le fait de pouvoir exercer son travail habituel et de manger à sa faim à chaque repas constitue une véritable chance de nos jours. En Suisse, la guerre ne se rappelle à notre bon souvenir que lorsque nous sommes soudainement appelés sous les drapeaux, lorsque nous lisons les dépêches relatant les événements ou si nous pensons au rationnement ou au manque de plus en plus perceptible de matières premières etc. Comme chacun le sait, l'approvisionnement de notre pays en matières premières, denrées alimentaires etc. s'est encore détérioré pendant l'année sous revue, ce qui fait que notre branche économique, qui s'occupe de la culture de légumes etc., a fortement gagné en importance. C'est à nous, maraîchers suisses, de veiller à ce que notre patrie puisse traverser ces temps difficiles sans souffrir de la faim.

Tous ces événements et changements marquant les temps actuels ont provoqué du travail supplémentaire inattendu pour notre fédération, ce qui a notamment obligé le comité à se réunir très souvent pour traiter la montagne de dossiers qui s'étaient accumulés.

### 2. L'assemblée générale

eut lieu le 15 février 1941 à Zurich. Elle s'est très bien déroulée et fut couronnée par une conférence d'une actualité brûlante de M. le Dr Wahlen. Ses propos intéressants surent égayer plus d'un cœur de producteur et répondre à toutes les questions.

### 3. Le comité central

tint 7 séances et une conférence téléphonique pour traiter les objets suivants:

a) Le système des annonces fit de nouveau l'objet d'une attention particulière pendant l'année sous revue et il fut enfin possible de le rendre obligatoire à partir du 14 mai 1941. Le système global des annonces en culture maraîchère est résumé dans neuf articles d'un décret du Département fédéral de l'économie. Une vieille revendication de la production maraîchère est ainsi enfin exhaussée. Pour la mise en œuvre du système des annonces, notre comité s'efforça de nouveau d'utiliser autant que possible ses membres comme personnes de confiance. Les expériences réalisées à ce jour avec le nouveau système des annonces sont très satisfaisantes. La ponctualité pourrait néanmoins être améliorée du côté de la production. [...]

d) Les dispenses et les congés pour les maraîchers furent traités par notre fédération. Notons que c'est notre président qui effectua l'entier du travail

tout seul et avec grandes précautions. Au total, 250 demandes de dispense furent traitées, dont environ cinq furent rejetées; certaines débouchèrent sur une dispense partielle du service militaire. Les non-initiés ne peuvent pas s'imaginer la correspondance générée par ce seul domaine. C'était néanmoins la seule manière de procéder avec succès, chaque demande étant évaluée par un spécialiste quant à son urgence. [...]

### 7. Conclusion

Le rapport succinct des activités de notre fédération vise à donner à nos chers membres un aperçu de la diversité de notre travail. Une solution pût être trouvée pour la majorité des sujets abordés à la première séance de l'année sous revue. Cette constatation ne vaut néanmoins pas pour les cotisations, dont il manque au moins CHF 12.000-. Le fait de ne pouvoir faire que des promesses concernant le versement des cotisations des producteurs, notamment envers l'USL, n'est pas seulement désagréable pour le comité, mais carrément affligeant. Il ne nous reste qu'à souhaiter que ce vœu se réalise l'année prochaine. Nous attendons néanmoins de la part de la production qu'elle apporte sa modeste contribution au paiement des charges dans toutes les parties de la Suisse. [...]

Nous ne saurions conclure ce rapport sans nous montrer reconnaissants de pouvoir semer et récolter en paix, de voir le drapeau suisse continuer de flotter dans toute notre chère patrie et de savoir que nos chers confédérés n'ont pas encore trop souffert de la faim. C'est donc docilement et sans murmurer que nous nous attèlerons à l'important travail supplémentaire engendré par l'extension des cultures, cette dernière constituant notre bouée de sauvetage.

■ Paru le 15 mars 1942, à l'époque dans la feuille d'information (Mitteilungsblatt) de l'UMS

Entdeckt im VSGP-Archiv / Florilège des archives de l'UMS

Spinaternte (Datum und Ort unbekannt).  
Récolte d'épinards (date et lieu inconnus).



**EJS-Verpackungen**  
**«Einweg-Packungen-Geschirr»**

**1/2 quer**  
**192 x 134 mm**

**Stähler Suisse SA**

**«8 - Metarex»**  
**1/2 quer**  
**192 x 134 mm**



## Nur pflanzen, was verkauft werden kann!

Mit der Aufhebung der Rationierung verschiedener lebenswichtiger Produkte sowie mit der Erhöhung der Rationen ist der Gemüsekonsum namhaft zurückgegangen. Auch in der kommenden Zeit ist mit einem Minderkonsum an Gemüse zu rechnen. Der Gemüseanbau erreichte im vergangenen Jahre im Rahmen des Mehranbauers seinen Höhepunkt. Eine namhafte Reduktion der Gemüsefläche wird nötig sein, um in diesem Jahre ein Gemüse-Überangebot zu verhindern und Preiszusammenbrüche auszuschalten. Der Grundsatz für den Gemüsepflanzer soll lauten: Nur pflanzen, was verkauft werden kann!

Nach den Weisungen des Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amtes, Sektion für landwirtschaftliche Produktion und Hauswirtschaft, soll in diesem Jahre die Anbaufläche von Sommerspinat, Bohnen, Kohlrabi, Blumenkohl, Lattich und Kopfsalat um 20 bis 30% reduziert werden. Auch der Anbau von Krautstielen und Zucchetti, die schon im vergangenen Jahre zeitweise nur schwer abgesetzt werden konnten, ist einzuschränken.

■ Erschienen am 12. April 1946

## Ne planter que ce qui peut être vendu!

La suppression du rationnement de divers produits de première nécessité et l'augmentation des rations ont provoqué une baisse sensible de la consommation de légumes. Il faut également s'attendre à une consommation réduite de légumes ces prochains temps. La culture maraîchère a atteint un pic ces dernières années dans le cadre de l'extension des cultures. Une réduction sensible des surfaces maraîchères sera nécessaire pour éviter une offre excédentaire cette année et empêcher un effondrement des prix. Le maraîcher doit s'en tenir au principe suivant: ne planter que ce qui peut être vendu!

Selon les directives de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation, section de la production agricole et de l'économie domestique, la surface d'épinards d'été, de haricots, de choux-raves, de choux-fleurs, de laitues romaines et de laitues pommées doit être réduite de 20 à 30%. La culture de côtes de bette et de courgettes, légumes qui avaient en partie déjà été difficilement écoulés l'année dernière, doit aussi être limitée.

■ Paru le 12 avril 1946

Entdeckt im VSGP-Archiv / Florilège des archives de l'UMS

Gurkenerte (Ort und Datum unbekannt).  
Récolte de concombres (date et lieu inconnus).



## Elsässer Gemüse und Basler Pflanzler

Bis zum Ausbruch des zweiten Weltkrieges haben täglich 800 bis 900 Gemüsefrauen aus dem Elsass, d.h. grösstenteils aus Neudorf, in Basel mit Gemüse hausiert. Am Tage der Kriegserklärung mussten sie von einer Stunde auf die andere ihre Heimstätten verlassen, die Gemüsegelder wurden nie abgeerntet; Frankreich, das fruchtbare Land, schwelgte damals im Überfluss und hatte dies nicht nötig. Die Deutschen haben sich bald nach der Besetzung des bevorzugten Neudörfler Gartens erinnert, konnten aber dort, ihrer bekannten Methoden wegen, keine grossen Erfolge erzielen.

Basel, plötzlich von seinem jahrelangen Versorger abgeschnitten, machte grosse Anstrengungen, den Ausfall wettzumachen. Überall in der näheren und weiteren Umgebung entstanden neue Gemüsekulturen, teils landwirtschaftlichen, teils gärtnerischen Ursprungs. Der Erfolg blieb nicht aus; während des ganzen Krieges, mit Ausnahme einiger harter Wintermonate, war die Stadt reichlich mit Gemüse versorgt. Die unerfreulichen Verhältnisse der Monate Januar und Februar 1942, 1944 und 1945 waren gesamtschweizerisch, teils wetterbedingt, zur Hauptsache aber wegen des Ausbleibens sämtlicher Importe.

An Stelle der Elsässer Frauen haben einschlägige Firmen den Vertrieb übernommen; eine grosse Zahl Obst- und Gemüseläden sind neu eröffnet worden, ansässige Personen widmeten sich dem Gemüsehaushandel.

Mitte Dezember 1946 sind nun, nach langwierigen Verhandlungen, die Elsässer wieder in den Strassen erschienen, zur Freude einer grossen Zahl Konsumenten, die glauben, nun wieder billigeres Gemüse zu bekommen. Begreiflicherweise hat aber ihr Erscheinen bei den Gemüseproduzenten und Detaillisten keine Begeisterung hervorgerufen. Die zollfreie Einfuhr, der niedrige Kurs des französischen Frankens ermöglichen es, alle schweizerischen Preise zu unterbieten und dazu noch gut zu verdienen. Die Gemüseproduzenten beider Basel haben bereits Abwehrstellung bezogen; an einer unlängst abgehaltenen Versammlung ist das Wort Notrecht gefallen.

Die Kleinpflanzler, an und für sich an dieser Situation unbeteiligt, dürfen nicht vergessen, dass sie den Gemüseproduzenten ein Dorn im Auge sind. Während des Krieges, wo die Gemüseproduktion von Bund und Kanton mit allen Mitteln gefördert wurde und allfällige Überschüsse vom EKA (Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt) übernommen wurden, waren diese Differenzen weitgehend verschwunden. Heute aber, wo der Konsum von Gemüse bereits wieder um ein Drittel gesunken ist, tritt die Konkurrenz wieder mit aller Schärfe zutage. Auch der Familiengärtner muss die Anpflanzung von Gemüse entsprechend seinem Bedarf reduzieren. Auf alle Fälle darf er nicht seine Überschüsse kurzerhand an Händler oder Konsumenten verkaufen. Wir dürfen nie vergessen, dass es öffentliche Mittel sind, welche uns das Bepflanzen oft sehr teuren Landes ermöglichen. Heute, wo die Wiederbeschaffung von Pflanzland (viele Areale

sind bereits verbaut worden) enorme Anstrengungen und Kosten verursacht, dürfen wir den Gegnern der Bewegung nicht Oel ins Feuer giessen. Pflanzler, die pflanzen, um zu verkaufen, sind keine Idealisten; sie schaden unserer Bewegung und gehören im Sinne des Vertrags mit der Stadtgärtnerei eliminiert.

Wenn man am Ende eines Jahres Rückschau hält über die Ereignisse, die uns dasselbe gebracht hat, stellt man fest, dass es die grossen Ereignisse sind, die einem am nachhaltigsten in Erinnerung bleiben. So dürfte das Jahr 1947 wohl als das Jahr der grossen Trockenheit in die Geschichte eingehen. Unsern Gemüseproduzenten wird dieses sicher für alle Zeiten in Erinnerung bleiben. So niederdrückend die Auswirkungen desselben waren, so erhebend war sodann wiederum der Wille der gegenseitigen Hilfe.

■ Erschienen am 3. April 1947

Entdeckt im VSGP-Archiv / Florilège des archives de l'UMS

Anbau im Mischkultursystem (Datum und Ort unbekannt).  
Système de culture mixte (date et lieu inconnus).





## Légumes alsaciens et planteurs bâlois

Jusqu'à l'éclatement de la Seconde Guerre mondiale, 800 à 900 maraîchères alsaciennes, provenant en majeure partie de Neudorf, faisaient du porte-à-porte avec leurs légumes à Bâle. Le jour de la déclaration de la guerre, elles durent quitter leurs foyers sur l'heure et les champs de légumes ne furent jamais récoltés. La France, pays fertile s'il en est, vivait alors dans l'abondance et n'en avait pas besoin. Peu après l'occupation, les Allemands se souvinrent de l'excellent potager de Neudorf, mais n'y obtinrent guère de succès en raison de leurs méthodes bien connues.

Soudainement coupée de son fournisseur de longue date, Bâle entreprit de gros efforts pour combler le manque. Des cultures maraîchères furent plantées sur des surfaces agricoles ou horticoles dans les environs plus ou moins proches. Le succès ne se fit pas attendre. À l'exception de quelques rudes mois d'hiver, la ville fut abondamment approvisionnée en légumes pendant toute la guerre. Les conditions peu réjouis-

santes des mois de janvier et février 1942, 1944 et 1945 frappèrent toute la Suisse et étaient en partie dues aux conditions météorologiques, mais surtout au manque de toutes importations.

Des entreprises spécialisées assurèrent la distribution en lieu et place des Alsaciennes. Un grand nombre de magasins de fruits et de légumes s'ouvrirent et des résidents s'adonnèrent à la vente de légumes au porte-à-porte.

Après de longues négociations, les Alsaciens firent leur retour dans les rues à la mi-décembre 1946 pour la plus grande joie de nombreux consommateurs croyant pouvoir de nouveau acheter des légumes meilleur marché. On comprendra que leur apparition ne réjouit guère les maraîchers et les détaillants. L'importation hors taxes et le bas niveau du cours du franc français permettent de vendre au-dessous de tous les prix suisses, tout en réalisant de bons profits.

Les maraîchers des deux demi-cantons de Bâle sont d'ores et déjà sur la défensive; le mot «légitime défense» fut prononcé à une assemblée organisée il y a peu. Les petits planteurs, qui ne sont en principe pas concernés par cette situation, ne doivent pas oublier que les maraîchers ne les voient pas d'un bon œil. Ces différends avaient largement disparus pendant la guerre, lorsque la production maraîchère était soutenue par tous les moyens par la Confédération et par le canton et que les éventuels excédents étaient pris en charge par l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation. Aujourd'hui en revanche, alors que la consommation de légumes a de nouveau baissé d'un tiers, la concurrence refait brutalement surface. Le maraîcher du dimanche doit aussi réduire sa production de légumes en fonction de ses besoins. Dans tous les cas, il n'a pas le droit de vendre ses surplus à des commerçants ou aux consommateurs. Il ne faut jamais oublier que ce sont les aides publiques qui nous permettent de cultiver des terres souvent très chères. Aujourd'hui, alors que le remplacement des terres cultivées (de nombreux terrains ont déjà été bâtis) demande des efforts et des coûts énormes, il ne faut en aucun cas verser de l'huile sur le feu des ennemis de notre mouvement.

Les planteurs qui plantent pour vendre ne sont pas des idéalistes; ils nuisent à notre mouvement et doivent être éliminés au sens du contrat avec le service des espaces verts de la ville.

Lorsqu'on se remémore les événements survenus tout au long de l'année on constate que ce sont les événements importants qui restent le plus durablement en mémoire. L'année 1947 devrait ainsi rentrer dans les annales comme celle de la grande sécheresse. Nos maraîchers s'en souviendront certainement à tout jamais. Autant les effets furent accablants, autant la volonté de s'entraider fut impressionnante.

■ Paru le 3 avril 1947



## Biologisch oder gewöhnlich?

Unter diesem Titel erschien kürzlich in einer Zürcher Tageszeitung in Verbindung mit dem üblichen Marktbericht nachstehende Notiz, die wir deshalb aufgegriffen haben, weil diese uns deutlich genug zeigt, wie über diese Kulturmethode geurteilt wird.

„Schlagwörter nisten sich zuweilen auch auf dem Markt ein. Als ob er um Pfingsten nichts Gescheiteres zu tun hätte, als die Schlagwörtermode mitzumachen. „Biologisches Gemüse“ heisst es auf manchen Täfelchen. Eine Spezialität natürlich, ein Gesundbrunnen, besser als Pflästerchen und Mixturen. Ich kaufe fortan nur noch biologisches Gemüse- hat sich Frau Mörgeli geschworen und läuft weise lächelnd und abweisend an den schönsten Salathäuptern, am zartesten Spinat vorbei. Nichtbiologisches kommt auf keinen Fall mehr in Frage. Aber bitte, liebe Frau Mörgeli, was stellen Sie sich denn unter biologischem Gemüse vor? O, selbstverständlich Gemüse, gewachsen auf ungedüngtem Boden. Irgendein gerissener Verkäufer oder ein Gesundheitsapostel hat ihr diesen biologischen Floh ins Ohr gesetzt. Wie sollte schönes Gemüse denn auf magerem Boden gedeihen? Auch Gemüsegärtner, die den biologischen Rummel nicht mitmachen, wissen, dass eine „Güllebschütti“ dem Geschmack des Spinates nicht just bekommt und lassen diese Prozedur deshalb unterbleiben.“ Soweit der Berichterstatter in der Tageszeitung.

### Was sagt der Produzent, der sich mit der biologischen Pflanzweise befasst? [...]

#### Biologisch heisst lebensgesetzlich

In der Erde, die nicht von menschlicher Hand gepflegt wird, wachsen die gesündesten Pflanzen. So wie diese

Entdeckt im VSGP-Archiv / Florilège des archives de l'UMS

Arbeiter verladen Kopfsalate  
(Datum und Ort unbekannt).  
Les employés chargent des laitues  
(date et lieu inconnus).



in der freien Natur gedeihen, so sollen die Gemüse- und Obstkulturen gezogen werden. Die heute hochgezüchteten Kulturpflanzen brauchen aber überaus grosse Mengen Nährstoffe, und die natürliche Fruchtbarkeit des schweizerischen Mittellandes ist zu wenig gross, als dass die meisten Gemüsearten überhaupt gedeihen könnten. Die Leistungsfähigkeit des Bodens muss also gehoben werden, indem man düngt. Die Harmonie der Erde darf dadurch aber nicht gestört werden, denn nur durch sie kann eine gesunde Pflanze wachsen.

#### Düngen heisst den Boden beleben

Organische Abfallprodukte werden an Haufen der Gärung und dem Zerfall ausgesetzt. Als Kompost wird die so erhaltene, gutriechende Erde mit Steinmehl gemischt auf das Land gebracht. Kompost erhöht den Humusgehalt, die Tragmasse des Bodenlebens. Er besitzt zudem eine Menge von Bakterien mit ihren Abbaustoffen, die sie während der Verrottungszeit gebildet haben. Steinmehl besteht aus mineralreichen Gesteinen und ist in seiner Feinheit unmittelbare Nahrung der kleinen Lebewesen. Luftstickstoffbindende Gewächse werden vor der Blütezeit in den Boden gehackt und bilden so auf natürliche Weise weiteren Abbaustoff. Zum Schutz der Bakterien vor tötenden Sonnenstrahlen wird die Erdoberfläche während der heissen Jahreszeit mit Pflanzenabfällen, Stroh oder Torf bedeckt. [...]

#### Was sagt der gesunde Menschenverstand dazu?

Wenn man die Aufwendungen kennt, die in arbeitsvermindernder und ertragssteigernder Hinsicht in allen Gemüsebaubetrieben infolge Preisdrucks gemacht werden müssen, kann man sich des Eindrucks nicht erwehren, dass die Propaganda, die für das „Biologische Gemüse“ gemacht wird, lediglich noch ein Reklametrick sei. Die Vorbereitung und Behandlung des biologischen Nahrungsnachschubs für Boden und Pflanze dürfte kaum arbeitsvermindernd sein und, sofern im Intensivgemüsebau Ertragsteigerungen erfolgen müssen, wird ein derartiges Quantum „Kompost“ erforderlich sein, das kaum billiger zu stehen kommt als irgendein Handelsdünger, ganz abgesehen davon, dass das Verteilen auf das Feld auch noch wesentlich höhere Kosten erfordert.

Bei strikter Anwendungen der biologischen Wirtschaftsweise resultieren zwangsläufig kleinere Erträge auf der Flächeneinheit, was ohne weiteres auch einen erhöhten Preis erfordern würde, eine Tatsache, die aber in der grossen Praxis nie Berücksichtigung findet. Es fehlt einem daher bei richtiger Überlegung der Glaube, dass mehr an dieser Methode sein soll als eine willkommene Reklamegelegenheit, auf die herinzufallen man noch dazu Fanatiker sein muss.

■ Erschienen am 11. Juni 1948



## Biologique ou normal?

L'entrefilet ci-après a paru récemment sous ce titre dans un quotidien zurichois avec l'habituel rapport sur le marché. Nous le reprenons parce qu'il montre bien le jugement porté sur ce mode de culture.

„Des mots-clés s'incrudent de temps à autre sur le marché. Comme si ce dernier n'avait rien de mieux à faire à la Pentecôte que de suivre ces modes. On trouve de nombreux panneaux portant l'inscription „Légumes biologiques“. Il s'agit évidemment d'une spécialité, d'un remède, meilleur qu'une compresse ou qu'une mixture. Dorénavant, je n'achèterai plus que des légumes biologiques, s'est jurée Mme Mörgeli; et effectivement, elle passe à côté des plus belles salades et du plus tendre épinard sans daigner les regarder. Les légumes non-biologiques sont bannis de son panier. Mais, chère Mme Mörgeli, qu'entendez-vous par légumes biologiques? Oh, des légumes évidemment, ayant poussé sur un sol exempt d'engrais. Un vendeur rusé ou un chantre des vertus d'une alimentation saine lui aura mis cette puce biologique à l'oreille. Comment de beaux légumes pourraient-ils croître sur un sol maigre? Même les maraîchers qui ne suivent pas la mode biologique savent que le lisier ne sied pas au goût de l'épinard et s'abstiennent d'appliquer une telle méthode.“ Voilà ce qu'en dit le reporter du quotidien.

### Que dit le producteur qui s'occupe de culture biologique? [...]

#### Biologique signifie respecter les lois de la vie

Les plantes les plus saines poussent dans la terre qui n'est pas cultivée par les humains. Les cultures de fruits et de légumes devraient pousser comme en pleine nature. Les cultures sélectionnées aujourd'hui ont néanmoins besoin de grandes quantités de substances nutritives et la fertilité naturelle du Plateau suisse n'est pas assez grande pour permettre à la plupart des espèces de légumes de croître. La rentabilité du sol doit donc être améliorée avec des engrais. Ce faisant, il faut veiller à ne pas perturber l'harmonie de la terre, car elle seule permet le développement d'une plante saine.

#### Fumer signifie vivifier le sol

Les déchets organiques sont mis en tas et soumis à la fermentation et à la décomposition. On obtient ainsi une terre ayant une bonne odeur que l'on mélange avec de la farine de pierre pour l'épandre comme compost sur le sol. Le compost augmente le teneur en humus, la substance porteuse de la vie du sol. Il contient, de plus, une grande quantité de bactéries avec leurs métabolites issus de leur décomposition. Quant à la farine de pierre, elle se compose de roches riches en minéraux et constitue un aliment direct pour les petits organismes de par sa finesse. Des plantes fixant l'azote contenu dans l'air sont binées et enfouies dans le sol avant la floraison et forment ainsi de nouveaux métabolites de façon naturelle. Pour protéger les bac-

téries des rayons du soleil mortels, le sol est recouvert de déchets végétaux, de paille ou de tourbe pendant la saison chaude.[...]

Selon les connaissances actuelles, l'utilisation de fumier et de compost est très importante pour le sol et les plantes. Afin d'éviter autant que possible les pertes d'azote, il est néanmoins tout aussi important de veiller à ce que les substances organiques ne soient pas dans un état de décomposition trop avancé lorsqu'elles sont épandues sur le sol. Une partie de la décomposition doit avoir lieu dans le sol, ce qui est favorisé par l'ameublissement de ce dernier. En culture intensive, l'utilisation d'engrais complémentaires minéraux est inévitable afin d'éviter que les rendements baissent. En utilisant adéquatement ces engrais on veillera à ne pas endommager le sol et les plantes.

### Et le bon sens dans tout ça?

Lorsqu'on connaît les efforts entrepris sur toutes les exploitations maraîchères pour réduire la charge de travail et augmenter la productivité en raison de la pression sur les prix, on ne peut se départir de l'idée que la propagande en faveur des légumes biologiques n'est qu'une astuce publicitaire. La préparation et le traitement de l'approvisionnement du sol et des plantes en substances nutritives ne sauraient faire diminuer la charge de travail et, pour autant que le rendement doive être augmenté en culture maraîchère intensive, une très grande quantité de compost, lequel n'est guère moins cher qu'un engrais commercial courant, sera nécessaire, sans même mentionner le fait que la répartition sur le champ engendre aussi des coûts nettement plus élevés.

Un strict respect du mode de culture biologique provoque inévitablement des rendements moindres par unité de surface, ce qui devrait aussi engendrer une augmentation du prix, un fait qui n'est néanmoins jamais pris en compte dans la grande pratique. Après mûre réflexion, on a par conséquent de la peine à croire que cette méthode est plus qu'une occasion de faire de la publicité. Pour tomber dans le panneau, il faudrait, de surcroît, être un fanatique.

■ Paru le 11 juin 1948

Entdeckt im VSGP-Archiv / Florilège des archives de l'UMS

Hackarbeiten in Adliswil (Datum unbekannt).

Travaux de binage à Adliswil (date inconnue).





## Schweizer Gemüseproduzenten protestieren gegen übermässige Importe

Nachdem seit längerer Zeit und von verschiedenen Seiten der VSGP aufgefordert wurde, eine grosse Demonstration der Gemüseproduzenten in Bern zu organisieren, hatte der Zentralvorstand in seiner Sitzung vom 8.9.50 zu dieser Frage Stellung zu nehmen. Obschon die grossen Schwierigkeiten mit all ihren Auswirkungen erkannt und auch richtig eingeschätzt wurden, konnte sich der Zentralvorstand aus verschiedenen Gründen nicht dazu entschliessen, eine Grossdemonstration zu organisieren. Die Sektion Zürich hat hierauf die Initiative ergriffen, um eine Sternfahrt nach Bern zu organisieren, die nun am 4. Oktober stattfand.

Über 200 Lastwagen aus allen Teilen der Schweiz fuhren am 4. Oktober nach Bern, um sowohl der schweizerischen Bevölkerung auf dem Hinweg wie auf der Rückfahrt und den Bundesbehörden in Bern an Ort und Stelle zu zeigen, unter welchen Schwierigkeiten der einheimische Gemüsebau zu leiden hat. Die Lastwagen trugen verschieden Aufschriften, wie:

- Schweiz. Gemüseproduzenten protestieren gegen übermässige Importe
- Wir fordern das bundesrätlich versprochene Primat für den einheimischen Gemüsebau
- Mitbürger, muss das so sein?  
Jahresimport 1945 513 Wagen à 10 Tonnen  
Jahresimport 1949 6272 Wagen à 10 Tonnen
- Der Schweizer Franken wandert ins Ausland, unserer Hände Arbeit auf den Kompost
- Leben und leben lassen sichert die Existenz aller, unvernünftige Importe sind unser Ruin
- Ist es volkswirtschaftlich richtig? Im Juli wurden 3440 Tonnen Tomaten importiert. Im August sind 495 Tonnen inländische Tomaten verdorben

- Ist es gerecht?  
Jahresimport 1945 513 Wagen à 10 Tonnen  
Monatsimp. Juli 1950 563 Wagen à 10 Tonnen
- Des Vaterlandes Mut und Kraft beruht auf seiner Landwirtschaft
- Die 20 000 im schweiz. Gemüsebau  
Erwerbstätigen kämpfen um ihre Existenz und Gleichberechtigung.

Die in verschiedenen Kolonnen Bern zufahrenden Lastwagen wurden von der Berner Polizei auf die Schützenmatte geleitet, wo sich bald ein imposanter Wagenpark zusammenfand, der in bester Ordnung parkiert wurde. Hierauf begaben sich alle Produzenten, die per Autocars, in Extrazügen oder sonstwie Bern erreicht hatten, auf den Waisenhausplatz zu einer Kundgebung, welcher um die 1500 Produzenten aus allen Teilen des Landes beiwohnten. Stauffer (Gampelen), Eichenberger (Salez), Rouge (Noville) und Carron (Fully) legten in mehr oder weniger temperamentvollen, aber sachlichen Worten dar, was die Gemüseproduzenten zu dieser Manifestation geführt hat, und was diese zur Sicherung ihrer Existenz fordern. Leuzinger (Zürich) leitete in flotter Weise im Namen der GVZ die Kundgebung.

Eine Delegation, die unterdessen im Bundeshaus von Bundesrat Rubattel empfangen wurde, der für die Lage der einheimischen Gemüseproduzenten volles Verständnis zeigte und zusicherte, im Rahmen des Möglichen die schweizerischen Gemüseproduzenten in ihrem wirtschaftlichen Kampfe zu unterstützen, kehrte auf den Platz zurück und die Sprecher bei Bundesrat Rubattel gaben den Anwesenden in Ihrer Landessprache bekannt, was sie im Bundeshaus ausgerichtet hatten. [...]

■ Erschienen am 13. Oktober 1950



Das Bild zeigt die Delegation, die von Bundesrat Rubattel empfangen wurde: Es sind von links nach rechts: Vogel, Zürich (Delegationsführer); Faiss, Fully; Siegrist, Brugg; Müller, Basel; Schori, Küsnacht; Soldati, Lugano; Pasche, Lausanne; Cattori, Camorino; Cudet, Genf.  
La photo montre la délégation reçue par le conseiller fédéral Rubattel. De gauche à droite: Vogel, Zurich (chef de la délégation); Faiss, Fully; Siegrist, Brugg; Müller, Bâle; Schori, Küsnacht; Soldati, Lugano; Pasche, Lausanne; Cattori, Camorino; Cudet, Genève.



**Bigler Samen AG**  
**«Ihr kompetenter Partner»**  
**1/2**  
**94 x 272 mm**

**Ifco Systems (Schweiz) AG**

**«Ifco gratuliert»**

**1/8**

**94 x 65 mm**

**Grüter Waagen**

**«Fragen Sie uns»**

**1/8**

**94 x 65 mm**

**Etter-Bangerter**

**«Wir säen – Sie ernten!»**

**1/8**

**94 x 65 mm**

**Nebiker Treuhand AG**

**«Gemeinsam stark»**

**1/8**

**94 x 65 mm**



## Der 1. Theoretische Ausbildungskurs für Gemüsebauer und Gemüsegärtner ist abgeschlossen

Nach dem provisorischen Inkrafttreten der Reglemente über das Ausbildungswesen im Gemüsebau haben sich nach kurzer Zeit einige Betriebe entschlossen, Lehrlinge aufzunehmen, worauf sich die Berufsbildungskommission des VSCP veranlasst sah, auch die Vorarbeiten für die Durchführung der theoretischen Ausbildung zu treffen. Für diesen Zweck war die Kant. Landw. Schule Custerhof Rheineck vorgesehen unter der Leitung von Herrn Direktor O. Rhiner. Alles war auf bestem Wege, sich zu verwirklichen, denn diese Schule hätte den Vorteil gehabt, dass die Lehrlinge während ihres 4wöchigen Kurses im Internat hätten leben können. Dann kam am 1. August das Unfassbare: Herr Direktor Rhiner wurde uns plötzlich durch den Tod entrissen.

Daraufhin wurde mit der Landwirtschaftsdirektion des Kantons Schaffhausen und der Direktion der Kant. Landw. Schule Charlottenfels Fühlung genommen, worauf es möglich wurde, diesen ersten Kurs provisorisch an dieser Schule einzurichten. Mit Ausnahme von 2 Lehrern konnten alle Lehrkräfte dieser Lehranstalt beansprucht werden. Für die Düngerlehre wurde uns der Lehrer von der Eidg. Versuchs-Anstalt Wädenswil zur Verfügung gestellt. Wir benutzen gerne die Gelegenheit, hier den Behörden, der Direktion der Schule und sämtlichen Lehrkräften herzlich zu danken.

Am 15. Januar, morgens zwischen 9 und 10 Uhr, erschienen bei strömendem Regen und Schneepflutsch die 5 gemeldeten Lehrlinge, einer aus Genf, einer aus Basel, zwei aus dem Kanton Aargau und einer aus dem Kanton Zürich. Der in Genf in der Lehre stehende ist Deutschschweizer, weshalb er auch den deutschsprachigen Kurs besuchen konnte, denn in der Westschweiz war noch kein solcher Kurs notwendig. Unterkunft und Verpflegung wurde von allen 5 Lehrlingen im alkoholfreien Hotel Oberberg in Neuhausen a/Rhf. genommen, da die Landw. Schule Charlottenfels kein Internat besitzt. Von sämtlichen 8 Lehrkräften konnte die erfreuliche Feststellung gemacht werden, dass bei allen 5 Schülern ein sehr guter Arbeitseifer und eine gute Disziplin vorhanden war, was die Arbeit der Lehrer sehr günstig beeinflusste.

Die Schüler haben ein strenges Arbeitspensum hinter sich, mussten doch vom 15. Januar bis 14. Februar in rund 150 Stunden in 11 Fächern unterrichtet werden, um das vorgeschriebene Pensum zu einem Abschluss zu bringen, was auch fast ausnahmslos der Fall war. Die Zeit für Bodenkunde, Düngerlehre, Botanik und Buchhaltung schien etwas knapp bemessen, so dass dies in Zukunft vielleicht etwas umgestellt werden muss. Als Lehrmittel wurden zum Teil diejenigen der Landw. Schule verwendet, die von den Lehrlingen zum Schülerpreis gekauft wurden, so z. B. der Schweizer Gemüsebau, Pflanzenkunde und Rechenbuch. [...]

Wir konnten beobachten, wie wertvoll das Zusammensein von Gleichgesinnten, im gleichen Berufe sich ausbildenden jungen Menschen ist, wenn sie einige

Wochen beieinander sein können und miteinander arbeiten müssen. Dieser erste theoretische Kurs hat die Berufsbildungskommission in ihrer Auffassung bekräftigt, dass dieser neue Weg eines zusammenhängenden Kurses der richtige ist. Es darf schon bei diesem ersten Rückblick festgestellt werden, dass dies sowohl für den Lehrling als für die Lehrer von Vorteil ist. Nach Abschluss des Kurses erwähnten die Lehrlinge bei einem gemütlichen Beisammensein, dass sie noch vieles zu fragen hätten zu dem vielen, das ihnen geboten worden sei. Ein Beweis dafür, dass in solchen zusammenhängenden Kursen mehr und intensiver gearbeitet wird als in stark verteilten Kursen.



Die Schüler des 1. theoretischen Ausbildungskurses für Gemüsebauern und Gemüsegärtner.  
Von links nach rechts: Kurt Wixinger, Hans Suter, Max Schär, Emil Meier und Erwin Rey.

Dieser erste Kurs hat allen direkt Beteiligten den Beweis erbracht, dass wir für die Ausbildung der Gemüsebaulehrlinge den richtigen Weg eingeschlagen haben und wenn überall auch von Lehrmeistern dieser Weg der Ausbildung tatkräftig unterstützt wird, indem von den Lehrlingen den Sommer hindurch folgende Aufgaben zu erfüllen verlangt werden, nämlich die Führung des Tagebuches, die Führung eines Fruchtfolgeplanes und eine Aufzeichnung über das Auftreten von Krankheiten im Lehrbetrieb, nach Gemüseart geordnet, im Zusammenhang mit dem Witterungsverlauf und die jeweilige Schädlingsbekämpfung. Dadurch werden wir unsere Lehrlinge zum Beobachten erziehen, was ja in diesem Beruf sehr wichtig ist – auch erhält man so für das nächste Schuljahr neue Anknüpfungspunkte.

Wir wollten die Leser unseres Fachblattes über das erste Resultat unserer Ausbildung orientieren und hoffen, dass der Ausbildung eines guten, tüchtigen Nachwuchses auf dem Gebiet des Gemüsebauers die nötige Beachtung geschenkt werde und in allen Kreisen eine neue Initiative entstehe, welche heute dringen notwendig ist.

■ Erschienen am 6. März 1959

**Omya (Schweiz) AG (franz)**

**«Sujet Arkaban franz»**

**1/2 quer**

**192 x 134 mm**

**GVZ Rossat (franz)**

**«Inserat folgt»**

**1/2 quer**

**192 x 134 mm**

## Le premier cours théorique pour les agriculteurs-maraîchers et les jardiniers-maraîchers est terminé

Peu après l'entrée en vigueur provisoire des règlements sur la formation professionnelle en culture maraîchère, quelques exploitations décidèrent de prendre des apprentis. La commission de la formation professionnelle de l'UMS se vit donc obligée d'effectuer les travaux préparatoires pour l'organisation de la formation théorique. Cette formation devait se faire à l'école d'agriculture cantonale Custerhof Rheineck sous la direction de Monsieur le directeur O. Rhiner. Tout était en bonne voie, l'école présentant l'avantage de disposer d'un internat où les apprentis auraient pu habiter pendant les quatre semaines de cours, lorsqu'une chose inconcevable se passa le 1er août: le directeur décéda subitement.



Les élèves du 1er cours théorique pour agriculteurs-maraîchers et jardiniers-maraîchers. De gauche à droite: Kurt Wixinger, Hans Suter, Max Schär, Emil Meier et Erwin Rey.

Contact fut alors pris avec la direction de l'agriculture du canton de Schaffhouse et avec la direction de l'école cantonale d'agriculture Charlottenfels et il s'avéra possible d'organiser ce premier cours provisoirement dans cette école. A l'exception de deux personnes, tous les enseignants purent donner suite à cette demande. Pour les cours sur la fumure, nous pûmes compter sur le soutien de l'enseignant de la station fédérale de recherche de Wädenswil. Nous profitons de l'occasion pour remercier chaleureusement les autorités, la direction de l'école et tous les enseignants.

Les cinq apprentis annoncés arrivèrent le matin du 15 janvier entre 9h00 et 10h00 sous une pluie battante et dans la neige fondue. L'un d'eux venait de Genève, un autre de Bâle, deux du canton d'Argovie et le dernier du canton de Zurich. L'apprenti qui venait de Genève était suisse alémanique, raison pour laquelle il put suivre le cours en allemand. Aucun cours n'était encore nécessaire en Suisse occidentale. Les cinq apprentis logèrent à l'hôtel sans alcool Oberberg à Neuhausen a/Rhf. où ils prirent aussi leurs repas, l'école d'agriculture Charlottenfels n'ayant pas d'internat.

Les huit enseignants purent tous constater avec plaisir l'ardeur au travail et la bonne discipline des cinq apprentis, ce qui influa très positivement sur leur travail.

Un important programme attendait les apprenants. Du 15 janvier au 14 février, ils suivirent 150 heures de cours dans 11 matières différentes afin de boucler le programme, ce que presque tous purent faire. Le temps consacré aux sciences du sol, à la fumure, à la botanique et à la comptabilité était un peu juste, de sorte que des adaptations seront éventuellement nécessaires à l'avenir.

Le matériel scolaire utilisé était en partie celui de l'école. Les apprentis purent acquérir ce matériel, p. ex. le livre sur la culture maraîchère suisse, la botanique ou le calcul, au prix pour écoliers. Certains documents purent être remis gratuitement. De leur côté, les apprentis tinrent un cahier de cours sous forme d'un classeur divisé par domaine à l'aide de registres. Nous pûmes constater avec plaisir que ces cahiers furent toujours tenus dans les délais impartis, correctement et avec application. La même remarque vaut pour les devoirs. Nous pûmes aussi observer à quel point la cohabitation de jeunes personnes partageant les mêmes idées et suivant la même formation professionnelle est précieuse, lorsqu'ils peuvent se côtoyer pendant quelques semaines et qu'ils doivent travailler ensemble.

Ce premier cours théorique conforte la commission de la formation professionnelle dans son opinion d'être sur la bonne voie avec ce nouveau modèle de cours en bloc. Cette première rétrospective permet d'ores et déjà d'affirmer que ce modèle constitue un avantage, tant pour les apprentis que pour les enseignants. Lors d'une réunion conviviale à la fin du cours, les apprentis soulignèrent qu'ils auraient eu encore beaucoup de questions sur les nombreux sujets enseignés. Cela montre bien que de tels cours en bloc permettent de travailler plus et plus intensivement que des cours éparpillés.

Par ailleurs, ce premier cours a montré à toutes les personnes concernées directement que nous sommes sur la bonne voie pour la formation des apprentis maraîchers. Il serait bon que les maîtres d'apprentissage soutiennent activement cette voie en demandant aux apprentis de remplir les tâches suivantes pendant l'été: la tenue du journal, la tenue d'un plan d'assolement et l'enregistrement de l'apparition des maladies sur l'exploitation d'apprentissage par espèce de légumes en lien avec l'évolution des conditions météorologiques ainsi que la lutte contre les ravageurs. De la sorte, nous apprendrons à nos apprentis à faire des observations, ce qui est très important dans cette profession. Cela créera aussi de nouvelles bases pour la prochaine année scolaire.

Nous souhaitons informer ainsi les lecteurs de notre revue spécialisée du premier résultat de notre formation, tout en espérant que la formation d'une relève efficace et travailleuse en culture maraîchère recevra toute l'attention qu'elle mérite et qu'une nouvelle initiative, impérativement nécessaire aujourd'hui, sera suscitée dans tous les cercles.



**Gysi + Berglas**  
**«Das Gewächshaus»**  
**1/3 quer**  
**94 x 65 mm**

**Möri**  
**«DEWULF Karottenroder GCCI»**  
**1/3 quer**  
**94 x 65 mm**

**Vögele**  
**«Pegasus Treuhand»**  
**1/3 quer**  
**94 x 65 mm**

## LE COIN DU ROMAND

### La culture des petits oignons à replanter

Pour beaucoup de cultivateurs, il n'est pas toujours facile d'orienter ses cultures afin d'obtenir un rendement normal et surtout un écoulement assuré. Par ces quelques lignes, je voudrais encourager la culture des petits oignons à replanter; culture assurée pour la vente, avec prise en charge de toute la production suisse.

Cette année, la Commission Paritaire, d'entente avec le Département de l'Economie Publique, a fixé nos petits oignons de semence à Fr. 210.– les 100 kg, ce qui est un prix raisonnable vu la quantité du même produit qu'offraient les pays qui nous entourent. Naturellement, beaucoup de producteurs n'ont pas voulu livrer au commerce, pensant obtenir un prix supérieur. Le commerce voulant couvrir ses besoins a eu, de ce fait, des droits d'importation qui ont complètement désorganisé le marché.

On sait que les besoins de notre pays oscillent entre 400 et 450 tonnes; comme notre production ne dépasse pas 250 tonnes, il s'avère qu'il y a encore une porte ouverte pour produire, avec garantie de vente. Il est évident que cette culture doit se faire avec soin. [...]

Le labourage d'automne convient tout particulièrement pour laisser lever les mauvaises herbes. Il s'agira de faire plusieurs hersages échelonnés afin de détruire chaque fois une levée d'herbe qu'il ne sera plus nécessaire d'éliminer dans la culture. On pourra alors obtenir une terre très fine et le semis pourra s'effectuer au semoir, à la condition que le dessus du sol «farine» comme l'on dit professionnellement, ou à l'essarde, ce qui, en petite surface, est préférable; le travail à l'essarde est un peu plus long, mais le rendement en est supérieur. On emploie 0.850 à 0.900 de graine par are au semoir et 1 kg. pour l'essarde. Quant au moment propice pour le semis, il est variable selon la nature du sol. On peut semer la graine pour faire des petits oignons à replanter dès fin mars, jusqu'au 15 mai. Pour ma part, dans les terres plutôt fortes, le semis tardif est bien meilleur; même dans la terre légère, le semis de fin mars est prématuré, les mauvaises herbes n'ayant pas eu la chaleur voulue pour les faire lever. D'autre part, en semant tôt, il arrive que la culture subisse un arrêt de végétation qui peut la compromettre totalement.

Le nettoyage doit se faire sans désherbant chimique, J'en ai fait moi-même l'expérience; celle-ci peut réussir comme elle peut se révéler désastreuse. Même en cas de réussite, c'est-à-dire en utilisant un désherbant chimique, l'oignon mûri plus tard et est très souvent déformé. C'est la raison pour laquelle il faut agir avec le désherbant naturel et travailler sa terre avant de faire le semis. La récolte intervient souvent 8 à 10 semaines après le semis. Il est important de savoir récolter à temps les petits oignons. L'Association des Maraîchers de Genève ainsi que le Groupe des sé-

lectionneurs, envisagent d'organiser une démonstration cette année, au début de la récolte, pour tous ceux que le sujet intéressera.

A. Grosjean

■ Paru le 22 mai 1959

### Die Kultur der Steckzwiebeln

Alexander Grosjean, ein Spezialist in der Steckzwiebelkultur, empfiehlt diese Kultur unsern Produzenten, da der Absatz dafür gesichert ist und die für die Steckzwiebeln festgesetzten Preise als vernünftig betrachtet werden können. Er macht allerdings darauf aufmerksam, dass diese Kultur mit aller Sorgfalt vorgenommen werden muss. Nebst der geeigneten Bodenqualität – schwerer oder mittelschwerer sandiger Boden ist Moorboden vorzuziehen – muss der Bodenbearbeitung, der Aussaat und besonders der Pflege und der Ernte alle Achtung geschenkt werden. Im Herbst gepflügter oder umgegrabener Boden soll im Frühjahr mehrmals bearbeitet werden, nicht nur um ein möglichst feines Saatbeet zu erhalten, sondern hauptsächlich um durch das mehrmalige Bearbeiten möglichst viel Unkraut zu zerstören. Die Saat erfolgt mit der Sähmaschine oder von Hand als Bandsaat und kann von Ende März bis Mitte Mai erfolgen. Die spätern Saaten haben den Vorteil, weniger Unkraut aufzuweisen, da durch öfteres Bearbeiten viel Unkrautsamen vernichtet werden kann, zudem können Schäden durch Spätfröste vermieden werden. Die erforderliche Saatgutmenge beträgt 850-1000 Gramm pro Are, je nach Art der Saat. Die Pflegemassnahmen bestehen in der Hauptsache im Freihalten von Unkraut. Chemische Unkrautbekämpfung ist nicht empfehlenswert, da Schädigungen auftreten können. Die Ernte kann 8 bis 10 Woche nach der Aussaat erfolgen und muss mit aller Sorgfalt vorgenommen werden.

■ Erschienen am 22. Mai 1959

Entdeckt im VSGP-Archiv / Florilège des archives de l'UMS

Barfuss Zwiebeln stecken (Datum und Ort unbekannt).  
Le repiquage des oignons se fait pieds nus  
(date et lieu inconnus).



## Aus dem Tomatentagebuch des Sekretärs

### Dienstag, 7. Juli:

Tomatenkulturbesichtigung im Wallis. Kulturen schön. Schon reife Früchte.

### Mittwoch, 8. Juli:

Tomatenkulturbesichtigung im Tessin. Kulturen reichtragend. Schon Speditionen erfolgt. Der der KFK vorgeschlagene Leistungsschlüssel für die Importe von 1:2 wird nicht akzeptiert. 1:3 wird bis Donnerstag, 16. Juli, festgesetzt. Preis 65/62 Rappen (Tessin Wallis).

### Donnerstag, 9. Juli:

Zirkular der SGU an die Handelsfirmen mit Orientierung über die Tomatensituation.

### Samstag, 11. Juli:

Tessin meldet grössere Anfuhrer als erwartet.

### Montag, 13. Juli:

Tessin meldet weiteres Ansteigen der Tomatenanfuhrer. Importschlüssel wird ab 14. Juli auf 2:1 geändert. Preis 55/52 Rappen. Tomatenexpertise in Zürich. 20% Ausfall. Grüne Böden, Deformationen, gerissene und faule Tomaten. Schlechte Sortierung.

### Mittwoch, 15. Juli:

Besichtigung des Verlades und des Kontrollvorganges im Tessin. Viele deformierte und gerissene Tomaten mit grünen Böden. Schlechte Sortierung ist allgemein

Entdeckt im VSGP-Archiv / Florilège des archives de l'UMS

Tomaten-Freilandversuch an der Hochschule Wädenswil (Datum unbekannt).  
Essai de tomates en plein champ à la haute école de Wädenswil (date inconnue).



festzustellen. Radio Monte Ceneri verbreitet Pflückverbot für 2 Tage. Viel unverkaufte Ware.

### Donnerstag, 16. Juli:

Beurteilung eines SISP-Anbauversuches für Tomaten in Genf. Enttäuschende Angelegenheit, da in keiner Weise den heutigen Anforderungen entsprechend. Auch Genf hat bereits reife Freilandtomaten. Alarmierende Nachrichten aus dem Rheintal wegen Bohnenabsatz und -preis. Man spricht von Geduld verloren und Marsch auf Bern. Pressecommuniqué berichtet Einstellung der Tomatenimporte (NZZ).

### Freitag, 17. Juli:

Tomatensituation im Tessin katastrophal. Über 100 000 kg Tomaten unverkauft. Bohnensituation scheinbar gleich. Radioanruf an Hausfrauen und Gastgewerbe. Exportmöglichkeiten werden abgetastet. Kühlhausraum wird bereitgestellt. Wetter kühl.

### Samstag, 18. Juli:

Tomatensituation gleich. Auf dem Platze Zürich fehlen Bohnen. Unbegreifliche Situation. Tomatekonsum gering. Tessin bereitet Tomatentransport ins Kühlhaus vor. 2773 Plateaux gehen nach Ins und Dietikon.

### Montag, 20. Juli:

Tomatenwagen für das Kühlhaus Dietikon wurden fehlgeleitet und kommen am Nachmittag im Eilgut Zürich zum Vorschein. Schöne und gesunde Ware, die am Morgen hätte verkauft werden können, wenn diese zur Verfügung gestanden wäre. Bohnen sind gesucht. Tomaten Preissenkung auf 45/42 Rappen.

### Dienstag, 21. Juli

Immer noch grosse Tomatenüberschüsse im Tessin. Walliser Produktion läuft an. Es wird versucht, die Preise noch mehr zu drücken.

### Donnerstag, 23. Juli:

Die Tomaten im Tessin sind ausverkauft.

### Freitag, 24. Juli:

Das Tomatenlager im Kühlhaus Dietikon ist geräumt. Tessin kann nicht alle Nachfragen erfüllen. Schlechtes Wetter behindert die Pflückarbeiten.

### Samstag, 25. Juli:

Der Handel beklagt sich, dass zu wenig Tomaten vorhanden. Importbegehren werden laut. Tessin hat wieder schönes Wetter und es erfolgen Rekordanlieferungen.

### Freitag, 31. Juli:

Erneute Absatzstockungen im Tessin. Ursache Wochenende und Witterungsumschlag. Preis 35/32 Rappen. Kopfsalatimport.

■ Erschienen am 7. August 1959



## Extraits du journal du secrétaire concernant les tomates

### Mardi 7 juillet:

Visite des cultures de tomates en Valais. Belles cultures. Fruits déjà mûrs.

### Mercredi 8 juillet:

Visite des cultures de tomates au Tessin. Cultures portant beaucoup de fruits. Des envois ont déjà été effectués. La clé pour les importations de 1:2 proposée à KFK n'est pas acceptée. Une clé de 1:3 est fixée jusqu'à jeudi 16 juillet. Prix 65/62 centimes (Tessin Valais).

### Jeudi 9 juillet:

Circulaire de l'USL sur la situation des tomates aux entreprises de commerce.

### Samedi 11 juillet:

Le Tessin annonce des livraisons plus importantes que prévu.

### Lundi 13 juillet:

Le Tessin annonce une nouvelle hausse des livraisons de tomates. La clé pour les importations est modifiée à 2:1 à partir du 14 juillet. Prix 55/52 centimes. Expertise des tomates à Zurich. 20% de pertes. Dessous verts, déformations, tomates présentant des fissures et tomates pourries. Mauvais triage.

### Mercredi 15 juillet:

Visite du chargement et de la procédure de contrôle au Tessin. Nombreuses tomates déformées et présentant des fissures et un dessous vert. Mauvais triage de façon générale. Radio Monte Ceneri annonce une interdiction de cueillir pendant deux jours. Beaucoup de marchandise invendue.

### Jeudi 16 juillet:

Évaluation d'un essai de culture de tomates du SISP à Genève. Exercice décevant, les exigences actuelles n'étant aucunement respectées. Tomates cultivées en plein champ déjà mûres à Genève. Informations préoccupantes concernant les ventes et le prix des haricots en provenance de la vallée du Rhin. On parle de patience à bout et d'une marche sur Berne. Un communiqué de presse informe sur la suspension des importations de tomates (NZZ).

### Vendredi 17 juillet:

Situation catastrophique des tomates au Tessin. Plus de 100 000 kg de tomates invendues. Apparemment pas de changement concernant la situation des haricots. Appel à la radio à l'attention des ménagères et du secteur de la restauration. Les possibilités en matière d'exportation sont évaluées. Mise à disposition d'un local frigorifique. Temps frais.

### Samedi 18 juillet:

Pas de changement concernant la situation des tomates. On maque de haricots à Zurich. Situation incompréhensible. Consommation de tomates peut impor-

tante. Le Tessin prépare le transfert des tomates dans un entrepôt frigorifique. 2773 plateaux sont envoyés à Anet et Dietikon.

### Lundi 20 juillet:

Les wagons de tomates destinés à l'entrepôt frigorifique de Dietikon sont égarés en route. On les retrouve l'après-midi à Zurich parmi les marchandises expédiées en régime accéléré. Marchandise belle et saine qui aurait pu être vendue le matin si elle avait été disponible. Les haricots sont recherchés. Baisse du prix des tomates à 45/42 centimes.

### Mardi 21 juillet:

Il y a toujours de grandes quantités excédentaires de tomates au Tessin. La production Valaisanne démarre. On essaie de faire baisser les prix encore plus.

### Jeudi 23 juillet:

Les tomates au Tessin sont toutes vendues.

### Vendredi 24 juillet:

Les stocks de tomates dans l'entrepôt frigorifique de Dietikon sont vides. Le Tessin ne peut pas satisfaire entièrement la demande. Le mauvais temps gêne la cueillette.

### Samedi 25 juillet:

Le commerce se plaint qu'il n'y ait pas suffisamment de tomates. Des voix s'élèvent pour demander des autorisations d'importer. Il fait de nouveau beau temps au Tessin et on note des livraisons record.

### Vendredi 31 juillet:

Nouvelle stagnation des ventes au Tessin. Raisons: fin de semaine et changement de temps. Prix 35/32 centimes. Importations de laitues pommées.

■ Paru le 7 août 1959

Entdeckt im VSGP-Archiv / Florilège des archives de l'UMS

Tomatenernte in Fully (Datum unbekannt).  
Récolte de tomates à Fully (date inconnue).



## Das Sorgenkind Karotten

Alle Jahre im Zeitpunkt der Verwertung der Lagerkarotten entstehen sozusagen die gleichen Diskussionen, die sich jeweils mit der Qualität befassen. Es ist festzustellen, dass einerseits die Qualitätsansprüche seitens des Handels, besonders der Selbstbedienungsladenbesitzer wesentlich verschärft wurden und andererseits die Qualität der ausgelagerten Karotten in vielen Fällen Mängel aufwies, deren Ursachen nicht immer eindeutig festgestellt werden konnten. Als solche müssen bezeichnet werden mangelnde Qualität und Reinheit des Saatgutes, das tatsächlich nicht immer sortenrein gewesen sein kann, wenn man das Fertigprodukt beurteilt, der Anbau in ungeeigneten Böden, unzureichende und mangelnde Pflegemassnahmen, ungeeignete Termine der Saat- und der Erntezeiten, unzureichende Ernte, unzureichende Düngung, die Anwendung von Unkrautvertilgungsmitteln usw. Umstritten ist heute sogar die Lagerung, indem die Kühlagerung wegen der erforderlichen Luftumwälzung als unzureichend erachtet wird und zudem der Waschprozess, der in vielen Fällen auch als unzureichend beurteilt wird. Wenn sich einige der hier aufgezählten Ursachen der Qualitätsverminderungsmöglichkeiten summieren und schliesslich noch die Witterung das ihre dazu beiträgt, ist es leicht verständlich, dass Mängel auftreten können, die zweifellos niemand absichtlich verursachen wollte, die jedoch bei vielen Lagerkarotten tatsächlich festgestellt werden müssen.

Einwandfrei steht fest, dass, solange frisch geerntete Karotten dem Markt zugeführt werden, keine Qualitätsbeanstandungen erfolgen, diese werden immer dann akut, wenn im Februar/März die Auslagerung der Karotten erfolgen muss. Man könnte aus dieser

Tatsache tatsächlich folgern, dass das ganze Problem lediglich bei der Lagerung zu suchen sei und das konvenierende Lagersystem ausfindig zu machen wäre. So einfach liegen die Dinge nun auch wieder nicht, denn es ist eine altbekannte Tatsache, dass eine gute Lagerung schon beim Saatgut, der Aussaatzeit, der Pflege der Kultur, der Ernte usw. beginnt. Ein Lagerprodukt, das mit irgendeinem Mangel eingelagert werden muss, wird diesen Mangel am Lager nicht verlieren, sondern dieser wird sich, je nach seinem Charakter, mehr oder weniger verschlimmern.

Um all den vorerwähnten Mängeln, die bei der Kultur der Karotten auftreten können, auf den Grund gehen zu können, hat die Technische Kommission der SGU ein umfassendes Versuchsprogramm ausgearbeitet, das während drei Jahren zur Durchführung kommen soll, wobei alle möglichen Faktoren, die zu einer Qualitätsverminderung führen können, eingehend untersucht werden sollen. Der vorgesehene Anbau und Verwertungsversuch soll sozusagen alles umfassen, was vor der Aussaat bis zur Ablieferung in den Laden irgendeinen Einfluss auf die Qualität haben könnte. Bis die Versuchsergebnisse ausgewertet und der Praxis zugeführt werden können, vergeht naturgemäss einige Zeit und der Karottenanbau kann in der Zwischenzeit nicht eingestellt werden. Für den Augenblick kann den Karottenproduzenten lediglich empfohlen werden, die in den Richtlinien für den schweizerischen Erwerbsgemüsebau und in „der Gemüsebau“ veröffentlichten Empfehlungen strikte einzuhalten und im übrigen alles anzuwenden, was die Qualität der Karotten verbessern kann.

■ Erschienen am 10. März 1961

Entdeckt im VSGP-Archiv / Florilège des archives de l'UMS

Kürbis-Weltrekordversuch (Datum und Ort unbekannt).  
Tentative de record du monde de la plus grosse courge (date et lieu inconnus).



## Les carottes donnent du souci

Les mêmes discussions sur la qualité se répètent tous les ans au moment du déstockage des carottes de garde. Force est de constater que d'une part les exigences du commerce, notamment des propriétaires de magasins libre-service, envers la qualité ont été sensiblement durcies et que, d'autre part, la qualité des carottes déstockées présente souvent des défauts, dont les causes ne peuvent être déterminées avec certitude. Parmi ces causes, citons une qualité et une pureté insuffisantes des semences, lesquelles ne sont certainement pas toujours pures lorsqu'on voit le produit final, la culture dans des sols inappropriés, des soins inadéquats ou insuffisants, une date inappropriée des semis et des récoltes, une récolte inadéquate, une fumure inadéquate, l'utilisation de pesticides etc. Même le stockage est contesté de nos jours, les entrepôts frigorifiques étant considérés comme inadéquats en raison de la circulation d'air. En outre, le processus de lavage est également souvent considéré comme inapproprié. Le cumul de quelques-uns de ces éléments et une météo faisant des siennes expliquent aisément que des défauts puissent apparaître, défauts que personne ne souhaite provoquer sciemment, mais que l'on constate néanmoins sur de nombreuses carottes de garde. Ce qui est certain, c'est que la qualité n'est jamais critiquée tant que des carottes fraîchement récoltées sont livrées sur le marché. Les critiques commencent à enfler lorsque les carottes sont déstockées en février et en mars. On pourrait en déduire que le problème est entièrement dû au stockage et qu'il s'agit uniquement de trouver le système de stockage adéquat. Mais les choses ne sont pas aussi simples, car il est bien connu qu'un bon stockage commence avec les semences, la date des semis, les soins apportés à la culture, la récolte, etc. Un produit présentant un défaut lors du stockage ne le perdra pas pendant le stockage, mais ce défaut va au contraire devenir plus ou moins grave en fonction de son caractère.

Pour pouvoir déterminer les défauts précités altérant les cultures de carottes, la commission technique de l'USL a élaboré un vaste programme d'essais d'une durée de trois ans. Tous les facteurs pouvant altérer la qualité seront examinés en détail. Cet essai portant sur la culture et la mise en valeur doit pour ainsi dire recouvrir tous les éléments susceptibles d'influer sur la qualité, des semis à la livraison au magasin. Il faut évidemment compter un certain temps jusqu'à ce que les résultats soient évalués et mis à la disposition de la pratique et la culture des carottes ne peut être suspendue d'ici-là. Pour le moment, nous ne pouvons que recommander aux producteurs de carottes de respecter strictement les recommandations contenues dans les directives à l'attention de la culture maraîchère professionnelle suisse et dans „Le Maraîcher“ et de mettre en œuvre tout ce qui peut améliorer la qualité des carottes.

**ProTer**  
**1/3 (randabfallend)**  
**68 x 297 mm**



**Schubag**  
**«Energieeinsparung»**  
**1/4 quer**  
**192 mm x 65 mm**

**Schneiter Agro**  
**«Wir gratulieren zum 75 jährigen»**  
**1/4 quer**  
**192 mm x 65 mm**

**GVZ Rossat (deutsch)**  
**«Anzeige deutsch»**  
**1/2 quer**  
**192 x 134 mm**

## Zum Geleite

Mit dieser Ausgabe tritt unsere Zeitung in einen neuen Lebensabschnitt ein: Sie erscheint in Zukunft zweisprachig und im neuen Gewande. Wir wünschen ihr gute Aufnahme in allen Gemüseproduzentenfamilien und bei allen sonstigen Abonnenten in der ganzen Schweiz und im Ausland.

Möge unser offizielles Organ das sein, was unsere Verbandsleitung von ihm erwartet:

- ein Informationsblatt über die Tätigkeit von Verbandsleitung, Kommissionen und Geschäftsstelle
- über die Tätigkeit unserer Forschungsanstalten und der technischen Organe, soweit sie die Gemüseproduzenten interessieren
- Auskunft vermittelt über den Stand der Kulturen und den Gang des Gemüseabsatzes in den verschiedenen Anbaugebieten der Schweiz
- ein Bindeglied sein zwischen allen Gemüseproduzenten in allen Regionen und Sprachgebieten
- also informativ, belehrend und interessant sein zugleich.

Ein hochtrabendes Programm, nicht wahr? Im Grunde für unsere bisherigen Abonnenten nichts Neues. Denn die bisherige, dreigliedrige Redaktionskommission hat sich bemüht, in den letzten Jahren unser Organ lesenswert zu gestalten. In Zukunft wird die Kommission durch Mitglieder welscher Zunge erweitert. Vergessen wir aber nicht, dass das Sprachorgan des VSGP während der letzten 38 Jahre nur den deutschsprachigen Mitgliedern zur Verfügung stand, dass unsere welschen Kollegen ungenügend über die Tätigkeit unserer Verbands- und Geschäftsführung unterrichtet waren, um so ein Malaise entstehen konnte. Helft uns, unser Organ auszubauen. Sendet uns Beiträge aus der Praxis, auch Kritik ist erwünscht. Bringt uns Inserate, wir sind Euch dankbar! „Der Gemüsebau“ muss Eure Zeitung sein, ein Blatt, das gelesen wird.

*Die Redaktionskommission*

■ Erschienen am 16. Januar 1975

## Un bon accueil

C'est ce que le comité de rédaction souhaite à son journal „Le Marchaîcher“ en Suisse romande, bilingue dès maintenant. Pourquoi un journal bilingue? Depuis 38 ans, l'UMS a un organe officiel, qui a paru, malheureusement, seulement en allemand, et qui a informé uniquement les membres en Suisse alémanique.

La nouvelle édition, demandée à juste titre par les organes de l'UMS, a pour but d'informer

- tous les membres de l'organisation sur l'activité de ses comités, de ses commissions et du bureau central
- de l'activité et des résultats obtenus par nos stations de recherches agricoles et par les commissions techniques, qui peuvent intéresser nos maraîchers
- sur l'état des cultures et du marché dans les différentes régions du pays
- d'être un trait d'union entre les maraîchers suisses de toutes les régions de production
- d'être en même temps informatif, instructif et intéressant.

Un comité de rédaction de trois membres s'est occupé du journal ces temps passés. Une commission de six membres, 2 romands, 2 bilingues et 2 alémaniques, assurera sa marche par la suite. Nous présenterons celle-là plus tard. Mais tous les maraîchers suisses sont appelés à devenir rédacteurs. Nous attendons leurs articles critiques, instructifs ou amusants... mais très brefs, svp. Par contre, les annonces que vous êtes priés de nous transmettre, peuvent être plus grandes - car nous voulons que „Le Maraîcher“ soit votre journal, le journal bienvenu sur la table du maraîcher suisse.

*Le comité de rédaction*

■ Paru le 16 janvier 1975

Entdeckt im VSGP-Archiv / Florilège des archives de l'UMS

Verlad von Speisezwiebeln und Lauch für den Export (Datum und Ort unbekannt).  
Chargement d'oignons et de poireaux destinés à l'exportation (date et lieu inconnus).



Anzeige / Annonce 1948

## Gemüsesetzlingsvermittlung

Der Unterzeichnete hat abzugeben \*  
sucht zu kaufen \*

\* Nichtzutreffendes streichen.

| Setzlingsart | Sorte | Anzahl Stk. |
|--------------|-------|-------------|
| Blumenkohl   |       |             |
| Kohlrabi     |       |             |
| Kabis        |       |             |
| Rotkabis     |       |             |
| Wirz (Köhli) |       |             |
| Sellerie     |       |             |
| Tomaten      |       |             |
| Lauch        |       |             |

Datum: ..... Telefon: .....

Unterschrift und genaue Adresse:

.....

AZ zürich 1

Die Vermittlungsgebühr, die vom Verkäufer zu übernehmen ist, beträgt:  
 Bis zu 3000 Stk. Fr. 1.— per Tausend, bis zu 6000 Stk. Fr. —.75 per Tausend  
 und über 6000 Stk. Fr. —.50 per Tausend.  
 Falls zur Vermittlung ausserordentliche Telefonspesen erforderlich werden, behalten  
 wir uns vor, dieselben ebenfalls zur Verrechnung zu bringen.  
 Produzenten, die unsere Setzlingsvermittlung in Anspruch nehmen wollen, sind  
 gebeten, dieses Meldeformular entweder auf eine Postkarte angeklebt oder in  
 einem Kuwert (20 Rappen frankieren) an das Verbandsekretariat, Quellenstr. 2  
 Zürich 5, zu senden.

Anzeige / Annonce 1946

Der wirtschaftlich denkende

## Gemüseproduzent

deckt seinen Bedarf an sämtlichen einschlägigen

### Rohstoffen und Bedarfsartikeln

wie

*Chem. Dünger Lonza und Uetikon  
 Hornmehl, -Organic--Dünger  
 Pflanzenschutzmittel  
 Bohnen- und Tomatenstickel  
 Leinöl- und Asphalt-Kitte  
 Preska-Verkitter  
 Regenanlagen, Pumpen, Hochdruck-  
 schläuche und Zubehör  
 Sämaschinen, Setzhölzer  
 Spezialwerkzeuge etc.*

bei der

## Geschäftsstelle des GVZ

Gemüseproduzenten-Vereinigung des Kt. Zürich  
 und benachbarter Gebiete

Quellenstrasse 2 **Zürich 5** Tel. (051) 23 17 82

Anzeige / Annonce 1946



# Gysi

**GEWÄCHSHÄUSER - HEIZUNGEN  
 FRÜHBEETFENSTER**

erstellen wir für jeden Zweck - Unser Name  
 bürgt für seriöse und einwandfreie Ausführungen

**GEBR. GYSI AG. BAAR (ZUG) TEL. 4 12 93**

Anzeige / Annonce 1949

# Sandotox

feinstes Stäubemittel



**gegen tierische Schädlinge und Pilzkrankheiten**



## **40-Stunden-Woche muss unter allen Umständen abgelehnt werden!**

si. Der 5. Dezember bringt unter anderem die eidgenössische Volksabstimmung über die Einführung der 40-Stunden-Woche. Mit ihrer entsprechenden Initiative möchten die sogenannten Progressiven Organisationen (POCH) die wöchentliche Arbeitszeit in allen Erwerbszweigen im Laufe eines Jahres auf 40 Stunden in der Woche herabsetzen. Nachdem das Begehren im Parlament ohne Gegenvorschlag grossmehrheitlich abgelehnt worden war, hielt man sein Schicksal für besiegelt. Auch die Vertreter der Sozialdemokraten und Gewerkschaften im Rate setzten sich kaum dafür ein.

Für eine Überraschung sorgte indessen der Kongress der Sozialdemokratischen Partei Ende Oktober in Montreux, wo sich der linksextreme Flügel der Partei mit dem Anliegen der POCH identifizierte und der Initiative mit 404 gegen 177 Stimmen zu Annahme verhalf. Nicht genug, der unter dem Schlagwort „Recht auf Arbeit“ einberufene Kongress beschloss darüber hinaus auch noch die Lancierung einer neuen Initiative für mehr Ferien. Also Arbeitszeitverkürzung und erst noch mehr Ferien, alles selbstverständlich bei vollem Lohnausgleich! Was heisst das für den Stimmbürger? Zunächst einmal, dass die Erfüllung dieser Forderung zu beträchtlichen Kostensteigerungen und damit zu einem neuen Inflationsschub führen müsste. Eine Herabsetzung der wöchentlichen Arbeitszeit in der Landwirtschaft auf 40 Stunden müsste theoretisch zu einer Verteuerung der landwirtschaftlichen Produkte um nicht weniger als 40 Prozent führen, erklärte der Präsident der vorberatenden Kommission des Nationalrates, Dr. Theodor Gut (Stäfa) bei der Beratung der POCH-Initiative in der letzten Frühjahrssession.

Die POCH-Initiative ist mehr als ein Experiment junger Leute. Die Forderung nach Arbeitszeitverkürzung ist in diesem Fall auch Mittel zum Zweck, nämlich um unsere Gesellschafts- und Wirtschaftsordnung zu unterlaufen. Da die POCH-Initiative eine sehr ernst zu nehmende Gefahr für alle Produktionsbetriebe, Verlager, Lagerhallen, Spediteure, Verteiler- und Verarbeitungsunternehmungen unserer Branche bedeutet, haben wir mit dem Schweizerischen Bauernverband und dem Verband schweizerischer Gartenbauproduzenten Kontakt aufgenommen, um eine Aufklärungskampagne vorzubereiten. Wir ersuchen die ganze Gemüse-Branche, die Bevölkerung auf die Gefahren einer Annahme hinzuweisen und am 5. Dezember ausnahmslos an die Urnen zu gehen, um für die 40-Stunden-Woche ein Nein einzulegen!

■ Erschienen am 5. November 1976

**Permapack AG**

«Frisch und gesund»

**1/2 hoch (randabfallend)**

**Petroplast Vinora AG**

**«Packen Sie ein?»**

**1/8**

**94 x 65 mm**

**Andermatt Biocontrol**

**«Contans WG»**

**1/8**

**94 x 65 mm**

**Max Schwarz AG Villigen**

**«Inserat kommt noch»**

**1/4 quer**

**192 mm x 65 mm**

**Calanda Kälte AG**

**«Gemüselangzeitlagerung»**

**1/4**

**94 x 134 mm**

**Labor Ins AG Kerzers**

**«Bodenproben?»**

**1/4**

**94 x 134 mm**

## L'initiative relative à la semaine de travail de 40 heures doit, par tous les moyens, être refusée

Le 5 décembre prochain, l'initiative relative à la semaine de travail de 40 heures sera soumise au peuple en votation populaire. Par cette initiative, les organisations progressistes de Suisse (POCH) souhaitent réduire la durée de travail hebdomadaire à 40 heures pour toutes les branches d'activité. Comme le Conseil fédéral et le Parlement avaient rejeté l'initiative sans lui opposer de contre-projet, on pouvait, dès lors, penser que sa destinée était fixée. Les représentants du Parti socialiste et des syndicats s'étaient également opposés à cette initiative.

Cependant, à Montreux, à la fin octobre, lors du Congrès du Parti socialiste, quelle fut grande la surprise d'apprendre que l'aile d'extrême gauche du parti s'était identifiée à la contiguïté de la POCH et qu'elle avait accepté l'initiative par 404 voix contre 177. Sous le slogan «droit au travail», le Congrès a, d'autre part, décidé de lancer une nouvelle initiative en vue d'augmenter le nombre de jours de vacances. C'est tout de même un non-sens de vouloir diminuer les heures de travail, mais de vouloir plus de vacances; le tout naturellement en maintenant les salaires !

Qu'est-ce que tout cela représente pour les citoyens? Tout d'abord, toutes ces exigences vont considérablement augmenter les prix et favoriser ainsi la tendance à l'inflation. Une réduction d'horaire de travail à 40 heures par semaine, en agriculture, devrait conduire théoriquement à une augmentation des prix

des produits agricoles d'au moins 40 %. Cette explication avait été donnée par le Président délibératoire-préliminaire du Conseil national, Dr Theodor Gut (Stäfa) lors de la discussion de l'initiative POCH à la session de printemps des Chambres fédérales, au début de cette année.

L'initiative POCH est plus qu'une expérience de jeunes gens. Cette exigence de diminuer les heures de travail est, dans ce cas, un moyen de leurs buts, c'est-à-dire, de chercher à miner notre structure communautaire et économique. Comme l'initiative de la POCH représente un danger qui doit être vraiment pris au sérieux par toutes les exploitations de production, les chargeurs, les entrepositaires, les expéditeurs, les chaînes de distribution et les usines de transformation de notre branche, nous avons pris contact avec l'Union suisse des paysans et l'Association des producteurs de l'horticulture, ceci afin de lancer une vaste campagne d'information.

Nous demandons donc à chaque membre de notre branche de rendre leurs concitoyens attentifs au danger que représenterait l'acceptation d'une telle initiative ; le 5 décembre prochain, c'est avec un NON massif que vous nous aiderez à repousser l'initiative pour les 40 heures de travail!

■ Paru le 5 novembre 1976

Entdeckt im VSGP-Archiv / Florilège des archives de l'UMS

Kalibrierung von Chicorée im Wallis (Datum unbekannt).  
Calibrage d'endives en Valais (date inconnue).





**Agroline AG**  
**«Perlka Kalkstickstoff»**

**1/4**  
**94 x 134 mm**

**Anderhalden AG**  
**«Spritzschaum»**

**1/4**  
**94 x 134 mm**

**Omya (Schweiz) AG (deutsch)**

**«Sujet Arkaban franz»**

**1/2 quer**  
**192 x 134 mm**

## Bald auch „Diplomierte Gemüseproduzenten-Frauen“

Unter dem Vorsitz von Lisbeth Beerstecher, Dübendorf/ZH ist die VSGP-Arbeitsgruppe „Frauseminarien“ (deutsche Schweiz) Anfang August im Landwirtschaftlichen Institut Grangeneuve/FR zur Vorbereitung des 3. Frauenseminars zusammengetreten. Dieser dritte Weiterbildungskurs soll vom 26.-28. November erneut in Interlaken durchgeführt werden. Die Ausschreibung wird im Oktober erfolgen.

Gleichzeitig befasste sich die Arbeitsgruppe mit Fragen einer umfassenderen Ausbildung der Gemüseproduzenten-Frauen. Ähnlich wie in der Landwirtschaft haben die meisten Gemüseproduzenten-Ehefrauen vor der Heirat einen anderen Beruf erlernt. Nach der Heirat müssen sich die jungen Frauen mühsam in der neuen Umgebung zurechtfinden. Zur besseren Bewältigung der neuen Aufgaben wurden deshalb seit einigen Jahren an der Landwirtschaftlichen Haushaltungsschule Grangeneuve Kurse für junge Bäuerinnen geschaffen, welche bei bestandener Abschlussprüfung die Möglichkeit zur Teilnahme an einer Bäuerinnenprüfung geben.

In Zusammenarbeit mit dem BIGA in Bern will die Arbeitsgruppe nun eine ähnliche Startmöglichkeit für Gemüslers-Frauen schaffen.

■ Erschienen am 17. August 1979

## Bientôt des maraîchères diplômées!

Sous la présidence de Lisbeth Beerstecher, Dübendorf/ZH, le groupe de travail «séminaires féminins» (Suisse alémanique) s'est réuni le 3 août à l'Institut agricole de Grangeneuve/FR, pour préparer le 3ème séminaire féminin. Ce troisième cours de perfectionnement doit avoir lieu du 26 au 28 novembre à Interlaken. Les inscriptions auront lieu dans le courant du mois d'octobre.

Dans le même temps, le groupe de travail s'intéresse aussi à la formation des femmes de producteurs maraîchers. Comme c'est aussi le cas en agriculture, les épouses des maraîchers ont souvent appris une toute autre profession avant leur mariage. Après leur mariage, les jeunes épouses doivent s'intégrer, avec difficultés, dans leur nouveau milieu. L'école d'agriculture de Grangeneuve dispense depuis quelques années des cours réservés aux jeunes paysannes, ceci pour leur permettre de mieux maîtriser leurs nouvelles tâches.

En collaboration avec l'OFIAMT à Berne, le groupe de travail UMS veut rechercher pour les femmes de maraîchers, une telle possibilité de formation.

■ Paru le 17 août 1979

Anzeige / Annonce 1983



**Ramrod**®

EIN HERBIZID VON **Monsanto**®

**Herbizid gegen Unkraut in gepflanztem Blumenkohl, Brokkoli und allen anderen Kohlarten, sowie in Radies-, Rettich-, Fenchel-, Zwiebel-, Lauch- und Kohlsaaten.**

**Wirkt gegen Franzosenkraut, Hirntäschel, Kamille, Kreuzkraut, Taubnessel, Knöterich, Blut- und Hühnerhisse sowie einj. Rispengras.**

Giftklasse 4 Warnung auf der Packung beachten  
© Warenzeichen der Monsanto Company, St. Louis, Mo./USA.

**Verkauf und Beratung**



**Leu+Gygax AG**

5413 Birmenstorf AG, Tel. 056 85 15 15 3075 Rüfenacht BE, Tel. 031 83 24 41

Entdeckt im VSGP-Archiv / Florilège des archives de l'UMS

Barfuss Setzlinge pflanzen (Datum und Ort unbekannt).  
La plantation des plants se fait pieds nus  
(date et lieu inconnus).



**CBT Software AG**  
**«Damit Ihr Betrieb auch in»**  
**1/2 quer**  
**192 x 134 mm**

**ACW Changins Wädenswil**  
**«Gründung»**  
**1/2 quer**  
**192 x 134 mm**



## Vertrauen ist gut – Kontrollen sind besser

(fS) Da wir uns in der Branche mit Kopfsalat überhaupt nichts mehr leisten können, müssen doch die nachfolgenden Grundsätze beherzigt und strikte angewendet werden:

### Sorgfaltspflicht und Verantwortlichkeiten bei Gemüse

Jeder Lieferant hat gegenüber seinem Abnehmer die moralische Pflicht, nur einwandfreie Ware zu liefern. Für versteckte Mängel, die vom Erzeuger her rühren, ist dieser voll verantwortlich. Daher spricht die Lebensmittelkontrolle von der Verantwortung des „Inverkehrbringers“. Strafrechtlich wird von „Beteiligten“ gesprochen. Es obliegt dem Richter, das Verschulden bzw. die Verantwortung unter den Beteiligten festzulegen. Dabei geht es darum, den Hauptverantwortlichen zur Rechenschaft zu ziehen. Für die Einhaltung der Lebensmittelvorschriften während der Anbauperiode sind die Gemüseproduzenten einzeln verantwortlich. Damit bei Stichprobenkontrollen fehlbare Leute zur Rechenschaft gezogen werden können, ist jedes einzelne Gebinde mit einer namentlichen Etikette zu kennzeichnen. Zur Sorgfaltspflicht des Handels auf allen Stufen gehört es, dafür zu sorgen, dass der Weg bis zum Produzenten zurückverfolgt werden kann. Der Handel muss daher dafür sorgen, dass alle Liefergebände mit einer namentlichen Produzentenetikette gemäss Art. 193 der Schweiz. Lebensmittelverordnung versehen sind. Mit der strikte verlangten und kontrollierten Anwendung der Produzentenetikette erfüllt der Handel seine Sorgfaltspflicht, so dass nicht er, sondern der fehlbare Produzent direkt zur Rechenschaft gezogen wird.

### Die notwendigen Kontrollen

Bei Unsicherheit gehört es zur Sorgfaltspflicht des Produzenten, durch Analysen festzustellen, ob die Erzeugnisse den gesetzlichen Vorschriften tatsächlich auch entsprechen. Da erfahrungsgemäss zu Beginn der Erntesaison die Nitratwerte im kritischen Bereich liegen, gehört es zur Sorgfaltspflicht des Produzenten, den Nitratwert aller Anbausätze in Gewächshäusern vor der Ernte systematisch kontrollieren zu lassen. Der Toleranzwert (strafrechtliche Einschreitung) liegt bei 4000 ppm der Action-Level jedoch bei 3500 ppm (Differenz wegen grossen Analysenschwankungen). Bei Nitrat hat somit ein Produzent die Sorgfaltspflicht erfüllt, wenn seine Vorkontrolle einen Wert von unter 3500 ppm ergibt. Im andern Fall muss mit dem Schnitt zugewartet werden, da bei zunehmender Reife der Nitratgehalt sinkt. Die tiefsten Werte ergeben sich übrigens an sonnigen Tagen. Wobei der Nitratwert Anfang Nachmittag am tiefsten liegen soll, was beim Schnitt berücksichtigt werden müsste.

Da Methyl-Bromid seit 14 Jahren verboten ist, sind Bromrückstandskontrolle sinnlos. Kritischer ist hingegen die Bekämpfung der Pilzkrankheiten. In der lichtarmen Zeit ist ihr Abbau verlangsamt, so dass die Wartefristen länger sein können. Bei Unsicherheit,

ob die Ansprüche der Lebensmittelkontrolle eingehalten werden oder nicht, muss für die eingesetzten Fungizide ebenfalls eine Vorkontrolle erfolgen. Zu Ihrer Information haben wir für Sie Tabellen mit den Wirkstoffen, den Toleranzwerten und den im Handel erhältlichen Produkten aufgeführt. Aus verständlichen Gründen enthält die Tabelle nur die bewilligten Mittel. Falls irgendjemand versehentlich auch andere Mittel eingesetzt hat, so muss bei diesen auf jeden Fall eine Kontrolle erfolgen. Ein besonderes Problem stellt das Quintozen dar. Es ist gegen Salatfäule zwar bewilligt, wird aber im Migros-Sano-Anbau nicht toleriert und auch in den Richtlinien für den Gemüseanbau der SGU nicht mehr empfohlen. Da es aber über 10 Jahre im Boden wirksam sein kann, drängt sich bei diesem Wirkstoff eine systematische Kontrolle aller Proben auf. Empfehlung: Alle Erntesätze sind vor dem Schnitt auf Nitrat, Dithiokarbamat und Quintozen zu kontrollieren. Bei allfälliger Unsicherheit müssen vom Produzenten weitere Untersuchungen gemäss Tabelle erfolgen.

■ Erschienen am 7. März 1986



**Leu & Gygax (franz)**

**«Notre Programme pour»**

**1/1**

**192 x 270 mm**

## La confiance d'accord – mais mieux vaut des contrôles

(Trad.) Dans notre branche, nous ne pouvons pas nous permettre le moindre écart en ce qui concerne la laitue pommée. Par conséquent, nous devons appliquer strictement les principes ci-après:

### Responsabilités et sérieux des maraîchers

Chaque fournisseur a le devoir moral de livrer des marchandises irréprochables à son client. Il est pleinement responsable des défauts cachés, dont l'origine est imputable au producteur. Par conséquent, le contrôle des denrées alimentaires parle de celui qui met des marchandises «en circulation». Du point de vue pénal, on parle de «coresponsable». Le juge déterminera la faute, respectivement la responsabilité de chaque personne impliquée. Il s'agit avant tout de demander des comptes au principal responsable. Pendant la période de culture, les maraîchers sont individuellement responsables du respect des prescriptions légales concernant les denrées alimentaires. Chaque emballage de légumes doit être marqué par une étiquette indiquant le nom du producteur. Ainsi, les producteurs fautifs peuvent-ils être poursuivis. Quant au commerce, il doit assurer à tous niveaux les marques de reconnaissance permettant de remonter la filière jusqu'au producteur. Conformément à l'article 193 de l'Ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires, le commerce est sensé munir tous les emballages de l'étiquette mentionnant le nom du producteur. En respectant et en appliquant strictement cette disposition, le commerce accomplit son devoir. Ainsi, il se libère de sa responsabilité au détriment du producteur figurant sur l'étiquette.

### Contrôles nécessaires

Lorsqu'il y a doute sur la responsabilité du producteur, ce dernier peut faire établir, par des analyses, si ses produits correspondent aux prescriptions légales. Nous savons par expérience que les teneurs en nitrates se situent, au début de la saison des récoltes, à la limite des valeurs acceptées. Dès lors, il est du devoir de chaque producteur de faire contrôler systématiquement, avant la récolte, la teneur en nitrates de toutes les cultures sous verres. La valeur tolérée (avant l'intervention du juge pénal) se situe à 4000 ppm (niveau où le produit est réputé actif), mais en fait, elle est limitée à 3500 ppm environ (différences très importantes causées par les variations d'analyse). En ce qui concerne les nitrates, un producteur aura satisfait à son devoir lorsqu'un pré-contrôle aura révélé des teneurs en dessous de 3500 ppm. Dans le

cas contraire, la récolte doit être retardée, car la teneur en nitrates diminue avec la maturité. Signalons enfin que les valeurs les plus basses sont enregistrées lors de journées ensoleillées. Les teneurs en nitrates devraient se situer au plus bas au début de l'après-midi. Un fait qui mérite d'être retenu lors de la récolte. Depuis quatorze ans, le bromure de méthyle est interdit en Suisse. Par conséquent, un contrôle portant sur les résidus de brome est inutile.

La lutte contre les mycoses est plus délicate. Leur élimination est ralentie durant les mois où l'éclairage diurne est réduit. Lorsqu'on n'est pas certain que les exigences du contrôle des denrées alimentaires peuvent être respectées, il y a lieu de procéder à des pré-contrôles sur les fongicides utilisés. Pour des raisons évidentes, le tableau ci-joint ne comprend que les produits autorisés. Si, par mégarde, un producteur utilise d'autres moyens, un contrôle est indispensable. Le quintozone représente un problème particulier. Il est autorisé pour lutter contre la pourriture de la salade, mais n'est pas toléré pour les cultures Migros-Sano. Il n'est pas recommandé par les directives de l'USL pour la culture maraîchère. Dans le sol, ce produit peut rester actif pendant dix ans. Dès lors, un contrôle systématique de tous les échantillons s'impose.

Recommandation: toutes les récoltes doivent être contrôlées avant la coupe sur leurs teneurs en nitrates, en dithiocarbamate et en quintozone. Lorsque les résultats ne sont pas sûrs, le producteur doit effectuer d'autres contrôles, selon le tableau ci-joint.

■ Paru le 7 mars 1986

Anzeige / Annonce 1948

**Gartner-Glas**  
**Roh-Glas** *B.zt. verlangen Sie Offerte*  
**Gartner-Kitt**

**EMIL GRÖNINGER OLTEN**

Glashandlung Tel. (062) 5 34 65

Entdeckt im VSGP-Archiv / Florilège des archives de l'UMS

Pflanzung von Setzlingen in Endingen AG (1985).  
 Plantation de plants à Endingen AG (1985).



## Atomunfall: Reden ist Silber – Schweigen ist Schrott!

Auch ein sehr kleiner Berufsverband kann durch sachliche, fundierte und im richtigen Moment verbreitete Informationen die öffentliche Meinung und damit die Beschlüsse von Behörden entscheidend mitbestimmen, so das sogar kleinere Berge versetzt werden. Dass dem tatsächlich so ist, ist zwischen dem 5. und 15. Mai bewiesen worden. Da sich fast alle Entscheide innerhalb eines gewissen Ermessungsspielraumes bewegen, ist solche Öffentlichkeitsarbeit notwendig, demokratisch und völlig legal.

Als in Deutschland, Österreich und Italien die Gemüseverkäufe verboten wurden, nahm der Druck der Massenmedien am Montagabend, dem 5. Mai und am Dienstagmorgen dermassen zu, dass ein entsprechender Verbots-Entscheid auch in der Schweiz in der Luft lag. Bis zu diesem Zeitpunkt war vom überdeckten Gemüsebau überhaupt nirgends die Rede. Jeder, der Militärdienst oder Zivildienst geleistet hat, weiss, dass eine Plastikfolie gegen Verstrahlung voll schützt.



Titelblatt der Ausgabe 10 aus dem Jahr 1986.  
Page de garde du numéro 10 en 1986.

Daher hat die VSGP-Direktion am Dienstagmorgen rasch agiert: Im Rahmen der wöchentlichen Konsumenteninformation ratterte um 10.00 Uhr die Presseinformation über den Telex „Kein Atomsalat in der Schweiz“. Zu Recht wurde darin behauptet, das Schweizer Gemüse stamme aus Gewächshäusern und sei daher nicht strahlenbelastet. Diese Meldung war um 11.00 Uhr bereits in den Nachrichten und im Mittagsjournal nochmals. Die Lokalradios, das Fernsehen berichteten ebenso darüber, wie tags da-

rauf die Zeitungen. Und als der VSGP-Direktor am Mittagstisch via Radio erfuhr, am Nachmittag solle im Bundeshaus über ein Gemüseverkaufsverbot entschieden werden, war das Dessert vergessen. Stattdessen konnte mit direkter Telefonnummer nicht nur mit dem Generalsekretär des zuständigen Departementes persönlich gesprochen werden, sondern auch mit andern Entscheidungsträgern. Jedenfalls haben diese Informationen zum überdeckten Anbau dazu beigetragen, dass die Notbremse nicht gezogen wurde.

Weil sich die Lage mit dem Übergang zur Freilandgemüseernte zuspitzte, blieben wir am Ball oder eben in der Tagesschau, den Nachrichten und den Zeitungsschlagzeilen. Unsere Top-Informationen waren gefragt, und wir strengten uns an. Am Auffahrtstage waren wir für Fernsehaufnahmen unterwegs. An diesem Feiertagabend telefonierten wir mit den Leitern der kantonalen Gemüsebau-Zentralstellen, vereinbarten eine mengenmässige Blitzerhebung und eine Telefonkonferenz, organisierten ein Gespräch mit dem zuständigen Krisenstab und hatten um 22.00 Uhr gar noch den Generalsekretär des Volkswirtschaftsdepartements am Draht. Nur mit grosser Mühe konnten am Freitag, 9. Mai umfangreiche, systematische Kontrollen der Gemüsegelder organisiert werden. Als dann am Montagabend trotz eindeutiger Messwerte und Empfehlungen der Experten im Bundeshaus niemand entscheiden wollte, platze uns der Kragen. Nur 45 Minuten später standen wir am Anfang der Tagesschau und die Pressemitteilung „Millionenschäden durch organisatorische Mängel“ vom Dienstag, 13. Mai, brachte erneut Bewegung in Gang.

Der Unterzeichnete konnte nämlich nicht verstehen, dass überfällige Entscheide hinausgezögert werden, auch wenn das Einkommen einer Berufsgruppe auf dem Spiele steht. Von einer Entschädigung der Verluste wollte nämlich bei den Behörden niemand etwas wissen.

Als dann jedoch am Dienstagabend die Tagesschau fast 10 Minuten der Entschädigungsfrage der Gemüseproduzenten widmete, hat sich tags drauf auch der Bundesrat mit dieser Frage befasst. Und am Donnerstag, 15. Mai, wurden die Empfehlungen aufgehoben.

Die Experten waren sich über die Frage der Gefährdungslimiten nicht einig, und es bestand auch keine Regelung. In diesem Informations-Vacuum durfte die Initiative nicht nur den Journalisten überlassen werden. Dass der VSGP derart zum Zuge kam, verdanken wir der vor 3 Jahren begonnenen Öffentlichkeitsarbeit. Damit konnte eindrücklich vorgeführt werden, dass die Öffentlichkeitsarbeit (die PR) die notwendigen Voraussetzungen schafft, die zur Vertretung der Interessen einer Berufsgruppe notwendig sind. Und die PR sind eine Aufgabe, mit der wir uns zum Glück selber befasst haben.

*Autor: Fredi Schwab*



## Accident nucléaire: La parole est d'argent – le silence de plomb !

Même une petite association professionnelle peut avoir une action déterminante sur les décisions des autorités, en diffusant des informations factuelles et fondées au bon moment ; elle pourrait même déplacer des (petites) montagnes. Il a été prouvé qu'il peut en être ainsi durant la période du 5 au 15 mai, étant donné que les décisions sont souvent prises dans une certaine fourchette d'appréciation, le travail de relations publiques s'avère nécessaire, démocratique et tout à fait légal.

Lorsque les ventes de légumes ont été interdites en Allemagne, en Autriche et en Italie, la pression des mass-média a augmenté dès lundi soir 5 mai, et le matin du mardi, une interdiction semblable était dans l'air dans notre pays. Jusque-là, il n'a jamais été question de cultures sous abri. Chaque citoyen qui a effectué du service militaire ou du service de protection civile sait qu'une feuille de plastique constitue une protection parfaite contre les radiations.

Pour cette raison, la direction de l'UMS a réagi rapidement, mardi matin. Dans le cadre de l'information hebdomadaire destinée aux consommateurs, un communiqué de presse a passé sur les téléx dès 10 h : «Pas de salade atomique en Suisse». Nous avons raison d'affirmer que les légumes suisses proviennent de serres et n'ont pas été exposés aux radiations. Cette information a déjà passé à 11 h dans les bulletins radiodiffusés et une nouvelle fois à midi. Les radios locales et la télévision en ont parlé comme d'ailleurs le lendemain les quotidiens. Lorsqu'au repas de midi, le directeur de l'UMS a appris par la radio que la Berne fédérale envisageait de prendre, l'après-midi, une décision au sujet d'une interdiction de vendre des légumes, il a quitté la table avant le dessert. En faisant le numéro d'appel direct, il a pu parler personnellement au secrétaire général du département concerné, ainsi qu'à d'autres personnes haut placées pour les informer. Ces informations concernant les légumes provenant de cultures sous abri ont contribué à éviter le pire. La situation devenant plus critique avec le passage aux légumes cultivés en pleine terre, nous avons suivi l'évolution de très près. En d'autres termes, nous nous sommes exprimés dans les téléjournaux, les informations de la radio et dans les journaux. Nos informations de première qualité étaient très demandées et nous nous sommes engagées à fond. Le jour de l'Ascension, nous étions en route pour des prises de vue pour la télévision. En ce jour férié, nous avons téléphoné avec les responsables des offices cantonaux de culture maraîchère. Nous avons décidé une opération coup de poing pour des relevés quantitatifs et une conférence téléphonique. Nous avons mis sur pied un entretien avec l'état-major de crise. Même à 22 h, nous étions encore en communication téléphonique avec le secrétaire général du Département fédéral de l'économie. Il a fallu beaucoup d'effort, le vendredi 9 mai, pour organiser des contrôles systématiques et de grande envergure dans les champs de légumes. Lundi soir, malgré des données très claires

et les recommandations des experts, personne à Berne ne voulait prendre de décision. La moutarde nous est alors montée au nez. 45 minutes plus tard, nous nous trouvions au début du téléjournal. Le communiqué de presse du mardi 13 mai « Dommages par millions à cause de manquements dans l'organisation » a encore provoqué des remous.

Le soussigné ne pouvait pas comprendre que des décisions qui devaient déjà être prises aient été retardées, alors même que le revenu d'un groupement professionnel était en jeu. Car les autorités ne voulaient rien savoir d'un dédommagement pour les dégâts subis. Etant donné que le téléjournal du mardi soir 13 mai a consacré 10 minutes de son émission à la question du dédommagement des maraîchers, le Conseil fédéral a également étudié cette question. Le jeudi 15 mai, les recommandations étaient levées. Les experts ne furent pas tous du même avis en ce qui concerne la question du seuil limite de danger et aucune réglementation n'existe sur le sujet. Dans cette situation, on ne pouvait pas laisser l'initiative aux seuls journalistes d'informer le public. Grâce au travail de relations publiques commencé il y a trois ans, l'UMS a pu réagir. Les événements ont démontré l'importance du travail de relations publiques (RP), qui sont la base nécessaire à la défense des intérêts d'un groupement professionnel. Ce travail de RP est une tâche qui fut heureusement entreprise par nous-mêmes.

*Auteur: Fredi Schwab*

■ Paru le 26 mai 1986

Anzeige / Annonce 1948

|   |
|---|
| <p>Zu kaufen gesucht<br/> <b>WEBERPLATTEN</b> (kleine Form, 5 cm)<br/>         In Frage kommen nur gut erhaltene Platten.<br/>         Offeren mit Preis an: <b>E. Welfstein, Gärtnerei, Schönheimweg 4, Zürich/Affoltern</b></p> |
|---|

|   |
|---|
| <p><b>Syngenta Agro</b><br/>         «Reklame im Text»<br/>         1/8<br/>         94 x 65 mm</p> |
|---|

**Eisenring Lyss AG**  
«100% Korrosionsfrei»  
1/8  
94 x 65 mm

**Erag AG**  
«Compresseurs à piston»  
60 x 90 mm

**Hofstadl**  
«Erntemaschine»  
60 x 30 mm

**Fecker**  
«Terrain cultivable»  
60 x 30 mm

**Fecker**  
«Kulturland D»  
60 x 30 mm

**Amacher**  
«Kühlzelle»  
28 x 30 mm

**Hurni**  
«Strauchto-  
maten»  
28 x 35 mm

**Graf**  
«Junge  
Schweizer Fa-  
milie sucht»  
28 x 30 mm

**Erag AG**  
«Kolbenkompressor»  
60 x 90 mm

**Stelleninserat Bigler**

1/4  
92 x 150mm

**Inserentenverzeichnis**  
*Index des annonceurs*

|  |       |
|--|-------|
| AGROLINE AG, Roggwil                       | 30    |
| Anderhalden AG, Kägiswil                   | 30    |
| Andermatt Biocontrol AG, Grosse Dietwil    | 28    |
| ATN Diffusion LPF SA, Enney                | 42    |
| Bigler Samen AG, Thun                      | 14,38 |
| Calanda Kälte AG, Landquart                | 28    |
| CBT Software AG, Gelterkinden              | 32    |
| Eisenring Lyss AG, Lyss                    | 38    |
| EJS Verpackungen AG, Schüpfen              | 6     |
| Fenaco ProTer, Bern                        | 23    |
| Forschungsanstalt Agroscope                |       |
| Changins-Wädenswil ACW, Wädenswil          | 32    |
| Grüter Waagen, Eschenbach LU               | 14    |
| gvz-rossat ag /sa, Otelfingen              | 16,24 |
| Gysi + Berglas AG, Baar                    | 18    |
| Hans Etter-Bangerter, Ried b. Kerzers      | 14    |
| IFCO SYSTEMS (Schweiz) GmbH,<br>Villmergen | 14    |
| Labor Ins AG Kerzers, Kerzers              | 28    |
| Leu & Gyax AG, Birmenstorf AG              | 34,48 |
| Max Schwarz AG, Villigen                   | 28    |
| möri, Aarberg                              | 18    |
| NEBIKER Treuhand AG, Sissach               | 14    |
| Omya (Schweiz) AG, Oftringen               | 16,30 |
| Permapack AG, Rorschach                    | 27    |
| Petroplast Vinora AG, Andwil SG            | 28    |
| Schneiter AGRO AG, Seon                    | 24    |
| schubag AG, Steckborn                      | 24    |
| Stähler Suisse SA, Zofingen                | 6     |
| Syngenta Agro AG, Dielsdorf                | 37    |
| Urs Vögele, Kleindöttingen                 | 18    |

### 3-Phasensystem in Gefahr

Anlässlich der gut besuchten Zentralvorstandssitzung des Verbandes schweiz. Gemüseproduzenten vom 22. Februar in Ostermundigen, informierte Verbandsdirektor Fredi Schwab über die möglichen Gefahren bei den GATT-Verhandlungen. 1990 ist für die Zukunft der Schweizer Landwirtschaft und damit auch für die Gemüseproduktion ein entscheidendes Jahr. Die USA haben vorgeschlagen, alle Nicht-tarifären-Massnahmen (alles, was nicht Zoll ist) und insbesondere alle mengenmässigen Beschränkungen, ebenso zu beseitigen, wie die Exportsubventionen. Solange die EG diese Vorschläge ablehnte, bestand für die Schweiz keine Gefahr. In den letzten Wochen hätte sich jedoch nach Auskunft beim Bundesamt für Aussenwirtschaft (BAWI) die Haltung der EG unter dem Druck der Südstaaten, die eine Marktöffnung bei Früchten, Gemüse und Wein fordern, geändert. Da das 3-Phasensystem eine mengenmässige Beschränkung ist, besteht nach BAWI für dieses System eine Bedrohung. So haben Schweden und Norwegen ihr 3-Phasensystem bereits in ein GATT-konformes Zollsystem umwandeln müssen. Das heisst, dass ab fixen Daten anstelle der 2. Phase (beschränkte Einfuhren) höhere Zölle und anstelle der 3. Phase (gesperrte Einfuhren) nochmals höhere Zölle zur Anwendung gelangen. Der Import ist jedoch grundsätzlich frei. Die Zölle sollen ihrerseits in ca. 10 Jahren auf null abgebaut werden.

In der Schweiz werden zurzeit Szenarien ausgearbeitet, um die Auswirkungen von Zugeständnissen bei den GATT-Verhandlungen zu analysieren. Man spricht von sogenannten „Kernbereichen“, die es zu „retten“ gelte. Was heisst das? Vom Einkommen her gesehen ist das Milch und Fleisch. Aus der Sicht der Versorgungspolitik betrifft es im weiteren Kartoffeln, Zuckerrüben und Raps. Der Zentralvorstand beschloss, alles daran zu setzen, dass dem Obst- und Gemüsebau nicht der schwarze Peter zugeschoben wird. Es gilt nun, die Argumente, die in den letzten Monaten von der VSGP-Direktion gesammelt wurden, im Rahmen der politischen Öffentlichkeitsarbeit darzustellen. Den Gemüseproduzenten wird empfohlen, bis zur Klärung der Lage auf Ende Jahr, bei den Investitionen die nötige Vorsicht walten zu lassen und vor allem nicht zu viel Fremdkapital einzusetzen.

■ Erschienen am 2. März 1990

### Le système des 3 phases en danger

(Trad.) A l'occasion de la réunion bien fréquentée du comité central de l'Union maraîchère suisse du 22 février à Ostermundigen, le directeur de l'Union Fredi Schwab a parlé des possibles dangers liés aux négociations avec le GATT. 1990 est une année décisive pour l'avenir de l'agriculture suisse et donc également pour celui de la production maraîchère. Les Etats-Unis ont proposé de supprimer toutes les mesures non tarifaires (toutes celles qui ne sont pas douanières) et en particulier toutes les limitations de quantités

de même que les subventions à l'exportation. Aussi longtemps que la CEE s'opposait à ces propositions, la Suisse ne courait aucun danger. D'après les renseignements donnés par l'Office fédéral des affaires économiques extérieures (OFAEE), la position de la CEE se serait modifiée au cours des dernières semaines en raison de la pression des pays du sud qui demandent une ouverture du marché de fruits, de légumes et de vins. Selon l'OFAEE, le système des 3 phases, qui est une limitation de quantités, est sérieusement menacé. Ainsi la Suède et la Norvège ont dû changer leur système de 3 phases en un système douanier conforme au GATT. Cela signifie qu'à partir de dates fixes, on a, au lieu de la 2e phase (exportations limitées), des droits de douane plus élevés et au lieu de la 3e phase (importations bloquées), la mise en application de droit de douane encore plus élevés. Mais l'importation est en principe libre. Les droits de douane eux-mêmes devront être supprimés d'ici une dizaine d'années.

Actuellement, on élabore en Suisse des scénarios pour analyser les conséquences que pourrait avoir certaines concessions lors des négociations avec le GATT. On parle de «domaines vitaux» qu'il faut absolument «sauver». Qu'est-ce que cela veut dire? Que cela concerne le lait et la viande sur le plan du revenu, la pomme de terre, la betterave sucrière et le colza au niveau de la politique d'approvisionnement. Le comité central a décidé de tout mettre en œuvre pour que la culture maraîchère et l'arboriculture ne servent pas de boucs émissaires. Il s'agit maintenant de présenter et de défendre sur la scène politique les arguments rassemblés par la direction de l'UMS au cours des derniers mois. Jusqu'à ce que la situation soit clarifiée, d'ici à la fin de l'année, on recommande aux producteurs de légumes de prendre les précautions qui s'imposent en matière d'investissements et surtout de ne pas faire trop de placements en capitaux étrangers.

■ Paru le 2 mars 1990

Entdeckt im VSGP-Archiv / Florilège des archives de l'UMS

Arbeiterinnen bei der Lauchernte (Ort und Datum unbekannt).  
Employées s'activant à la récolte de poireaux  
(lieu et date inconnus).



## Hummeleinsatz bei Gewächshaus-Tomaten: Insekten ersetzen Handarbeit

Seit 1985 wird vor allem in den Niederlanden und in Belgien intensiv an Einsatzmöglichkeiten von Insekten zur Bestäubung von Tomaten geforscht. Auch in Dänemark und der ehemaligen DDR sind zu diesem Thema Versuche durchgeführt worden. Während man sich in Dänemark in erster Linie auf Blattschneidbienen (*Megachile rotundata*) konzentrierte, legte man in den Niederlanden den Versuchsschwerpunkt auf die Honigbiene (*Apis Mellifica*). Doch erst die erfolgreiche Zucht von Hummelvölkern (*Bombus* spp.) in Belgien durch die Firma Biobest führte nach positiv verlaufenden Versuchen zu einer schnellen Verbreitung dieser Kulturtechnik. Während 1988 noch versuchsweise auf 40 ha der Hummeleinsatz geprüft wurde, waren es im Jahr darauf schon 250 ha und in der abgelaufenen Saison kann man sicherlich von mehr als 1000 ha Tomaten ausgehen, die mit Hilfe dieser Insekten bestäubt werden.

### Hummeleinsatz zur Miete

Die führende Rolle in der Hummelzucht und im Vertrieb von Völkern hat nach wie vor die belgische Firma Biobest. Pro Woche werden dort allein 1500 Völker ausgeliefert. Neben Belgien und Holland werden auch Grossbritannien, Frankreich und Skandinavien beliefert. Seit dem letzten Jahr werden allerdings auch in Holland unter dem Handelsnamen Natupol Hummeln von der Firma Koppert gezüchtet und vertrieben. Beide Firmen vermieten die Völker, die nach zwei bis drei Monaten auszuwechseln sind. Neben umfangreichem Informationsmaterial werden die Betriebe zusätzlich durch Berater betreut. Vier bis sieben Völker werden pro ha eingesetzt. Die Kosten liegen zwischen 300 und 400 DM pro Volk.

Zumindest für die in den beiden Ländern hauptsächlich anzutreffenden Langzeitkulturen hat sich das Ersetzen des arbeitsintensiven Trillens durch die Hummelbestäubung als wirtschaftlich sinnvoll erwiesen. In den Niederlanden schätzt man die Einsparun-

gen im Vergleich zum Trillen auf immerhin 22500 hfl. Signifikante Ertrags- und Qualitätssteigerungen liessen sich in umfangreichen Versuchen allerdings nicht ermitteln.

Versuchsergebnisse in für Deutschland typische Normal- oder Sommerkulturen lagen bisher nicht vor. Grundsätzlich sind die Bestäubungs-Voraussetzungen in den Sommermonaten wesentlich günstiger, einerseits, weil der Pollen während dieser Periode trockener und pulveriger ist, andererseits aber auch, weil durch verstärktes Lüften die Blüten öfter bewegt werden. Die Effektivität und Rentabilität des Hummeleinsatzes unter diesen Bedingungen wurden in einer Normalkultur von Fleischtomaten näher untersucht. [...]

### Ergebnisse

Signifikante Unterschiede in Bezug auf das durchschnittliche Fruchtgewicht und den Gesamtertrag konnten nur zwischen der Windbestäubung einerseits und den beiden Hummelvarianten andererseits ermittelt werden. Auch liess sich kein Verfrühungseffekt durch den Hummeleinsatz im Vergleich zum Trillen feststellen. Tendenziell erbrachten die Hummelvarianten allerdings die besseren Ergebnisse.

Statistisch absichern liess sich ein höherer Anteil an Früchten > 67 mm in den Hummelvariante, sowohl im Vergleich zur Windbestäubung, als auch im Vergleich zum Trillen. Zwischen den beiden Hummelvarianten gab es keine nennenswerten Unterschiede.

### Deckungsbeiträge für die Behandlungen Trillen und Hummelbestäubung

Geht man bei beiden Bestäubungsmethoden von gleichen Gesamterträgen, aber unterschiedlichen, den Versuchsergebnissen entsprechenden Anteilen in den verschiedenen Sortierungen aus, ergibt sich ein um rund 600 DM höherer Erlös für Hummelvariante pro 1000 m<sup>2</sup>. Hierbei wird eine Vermarktung der Früchte < 67 mm als Rundtomaten und ein Preisniveau der holländischen Veilings für diese Periode zugrunde gelegt. Durch den geringeren Bedarf an Arbeitskräften beim Hummeleinsatz kann schliesslich ein um 1000 DM höherer Deckungsbeitrag pro 1000 m<sup>2</sup> erwirtschaftet werden.

### Diskussion und Zusammenfassung

Nach diesen Ergebnissen führt der Hummeleinsatz auch in einer Sommerkultur zu keinen signifikanten Ertragssteigerungen, was sich mit Versuchsergebnissen in Langzeitkulturen deckt. Allerdings nimmt der Anteil an Früchten der grösseren Sortierungen zu, was sich im Erlös bemerkbar macht. Gezeigt hat sich ebenfalls, dass auch in der Sommerkultur eine künstliche Bestäubung sinnvoll ist. Durch den höheren Erlös und Einsparungen an Lohnkosten kann mit Hilfe von Hummeln ein um rund 30% höherer Deckungsbeitrag erwirtschaftet werden. [...]

Entdeckt im VSGP-Archiv / Florilège des archives de l'UMS

Zwiebelernte (Datum und Ort unbekannt).  
Récolte d'oignons (date et lieu inconnus)





## Utilisation de bourdons pour les tomates sous serre: Des insectes pour remplacer le travail manuel

Depuis 1985, particulièrement au Pays-Bas et en Belgique, on poursuit des recherches intensives sur les possibilités d'utilisation d'insectes pour la pollinisation des tomates. Des essais dans ce domaine ont également été effectués dans l'ancienne RDA et au Danemark.

Cependant, qu'au Danemark on s'est essentiellement concentré sur les abeilles à gaine (*Mégachile rotundata*), en Hollande on s'est occupé en première ligne des abeilles mellifiques (*Apis mellifica*). Ce n'est pourtant que par le succès remporté par l'entreprise belge Biobest dans l'élevage de colonies de bourdons que cette méthode de culture a connu un essor rapide suite à des essais très concluants. Alors qu'à titre d'expérience, on a testé l'utilisation des bourdons sur 40 ha en 1988, l'année suivante c'était déjà 250 ha et pour l'année écoulée on peut parler de plus de 1000 ha de tomates pollinisées avec l'aide de ces insectes.

### Bourdons à louer

L'entreprise belge Biobest demeure à la pointe en ce qui concerne l'élevage et la distribution des colonies. Elle en livre environ 1500 par semaine. À côté de la Belgique et de la Hollande, elle fournit également l'Angleterre, la France et la Scandinavie. Depuis l'année dernière, l'entreprise hollandaise Koppert élève et livre également des bourdons sous la dénomination commerciale de Natupol. Les deux entreprises louent les colonies qui doivent être remplacées après deux ou trois mois. Les exploitations reçoivent un matériel d'information très complet et sont en plus suivies par un conseiller. Par ha on utilise quatre à sept colonies. Les frais se situent entre 300 et 400 DM par colonie.

Le remplacement du travail important qu'exige le vibrage par l'utilisation des bourdons pour la pollinisation s'est révélé tout à fait positif du point de vue économique pour les cultures principales à long terme de ces deux pays. Aux Pays-Bas, on estime que l'économie réalisée par rapport au vibrage se monte à 22 500 flh. Sur la base des nombreux essais effectués, on n'a par contre pas constaté d'amélioration sensible de la qualité et du rendement. Des résultats d'essais sur des cultures normales ou d'été typiques pour l'Allemagne n'existent pas encore. Fondamentalement, les conditions de pollinisation sont meilleures pendant les mois d'été ; d'une part parce que le pollen est plus sec et poudreux durant cette période et, d'autre part, en raison d'une aération plus régulière, les fleurs sont davantage en mouvement. L'efficacité et la rentabilité de l'utilisation des bourdons dans ces conditions ont été étudiées plus précisément pour une culture normale de tomates charnues. [...]

### Résultats

On a constaté des différences significatives de rendement et de poids moyen du fruit entre la pollinisation par le vent et les deux variantes de pollinisation par les bourdons. De même, on n'a pas constaté d'effets

sur la précocité par l'utilisation des bourdons par rapport au vibrage. Les variantes de pollinisation par les bourdons ont en règle générale apporté les meilleurs résultats. Statistiquement, on a comptabilisé dans les deux variantes de pollinisation par les bourdons un plus grand nombre de fruits < 67 mm, tant par rapport à la pollinisation par le vent que par rapport au vibrage. Entre les deux variantes de pollinisation par les bourdons il n'y a pas eu de différences sensibles.

### Marges brutes dans les opérations

Si l'on se base sur des quantités récoltées équivalentes pour les deux méthodes de pollinisation, mais avec des variations dans l'assortiment qui ressortent des résultats des essais, on arrive à un revenu supérieur d'environ 600 DM par 1000 m<sup>2</sup> pour le procédé avec les bourdons. On se base ici sur la commercialisation des tomates de > 67 mm et un niveau de prix donné par le Veiling hollandais pour cette période. En raison de la faible exigence en main-d'œuvre dans la pollinisation par les bourdons, la marge brute est finalement supérieure de 1000 DM par 1000 m<sup>2</sup>.

### Perspectives d'utilisation des bourdons

L'utilisation de bourdons se justifie à partir d'une surface de 1500 m<sup>2</sup>. Ce n'est qu'à partir de cette superficie que l'approvisionnement en pollen est suffisant pour une colonie de bourdons, ceux-ci n'exigeant alors qu'un minimum de travail pour les contrôles et les soins. Le risque de migration vers d'autres plantes cultivées en dehors de la serre est dans ce cas également moindre.

Une utilisation sur des surfaces plus petites est très problématique étant donné que dans ces conditions il est nécessaire d'ajouter du pollen dans la nutrition. Il est absolument nécessaire de procéder à des contrôles réguliers du nid de bourdons et du peuplement des tomates.

■ Paru le 15 février 1991

Entdeckt im VSGP-Archiv / Florilège des archives de l'UMS

Spinaternte (Ort und Datum unbekannt).  
Récolte d'épinards (date et lieu inconnus).



ITN Diffusion

«PR-Seite Vorbeugung/Prévention»

1 Seite

## „Das Gute liegt so nah“

### Die neue Kampagne für Schweizer Gemüse geht in ihre erste Saison.

Nach einer intensiven Agentur-Evaluation und anschließender Konkurrenzpräsentation unter sechs Schweizer Werbeagenturen naht sich die Marketing-Kommission des VSGP und dessen Vorstand für die Zusammenarbeit mit der Berner Werbeagentur Contexta entschieden.

Contexta ist mit rund 45 Mitarbeitern und einem betreuten Budgetvolumen von ca. 60 Mio. die Nummer 11 der Schweiz. [...] Zu den wichtigsten Kunden der Agentur gehören unter anderen Feldschlösschen, Valser, Appenzeller Käse, Swisscom, Swissca und Swiss Lotto.

Die neue Kampagne, die im Verlauf des letzten Jahres in enger Zusammenarbeit mit dem VSGP bzw. auch der Marketingkommission konkretisiert wurde, startet nun im Mai in ihre erste Runde. Im Zentrum steht – wie könnte es anders ein – das Gemüse selbst. Und dahinter die neue Positionierung, mit der sich Schweizer Gemüse zukünftig von Importen und anderen Nahrungsmitteln differenzieren will.

Was als Cuisine du Marché von führenden Köchen längst wieder propagiert wird, soll auch in der Kampagne zum Tragen kommen. Weg von den berühmt-berüchtigten Erdbeeren mitten im Winter, hin zu der grossen Vielfalt saisonaler Spezialitäten. Alles zu seiner Zeit, statt alles das ganze Jahr.

Umgesetzt wird die Botschaft direkt und unverblümt: Eine Auswahl jeweils saisonaler Gemüse aus Schweizer Anbau macht die Konsumentinnen und Konsumenten im wahrsten Sinne des Wortes an, dem frischen und von langen Transportwegen verschonten Schweizer Gemüse den Vorzug zu geben. Die Sujets wechseln mit der Jahreszeit und mit ihnen die leicht zweideutigen Aufforderungen an die Konsumentinnen und Konsumenten.

Ganz nach dem Motto „The Product ist he Hero“ reduziert die Kampagne ganz bewusst auf die Stars, die Gemüse aus Schweizer Anbau selbst. Nicht die werbliche Umsetzung oder der Gag steht im Vorder-

grund, sondern jeweils eine Auswahl gerade aktueller Frischgemüse.

Dass die Kampagne in diesem verregneten Frühjahr nicht gerade unter besten Voraussetzungen startet, macht die Erwartungen an sie wohl nicht kleiner. Umso mehr wünschen wir Ihnen wie uns, dass sie diesen gerecht wird und Schweizer Gemüse breite Aufmerksamkeit und viel Sympathie bringen wird!

■ Erschienen am 18. Mai 2001

## „La qualité proche de vous“

### La nouvelle campagne publicitaire en faveur des légumes suisses est à sa première saison

(Trad.) La commission marketing ainsi que le comité directeur de l'Union maraîchère suisse ont attribué le mandat de communication en faveur des légumes suisses à l'agence de publicité bernoise Contexta. Le choix de l'agence est intervenu après un intensif travail d'évaluation sur la base d'un concours auquel ont participé 6 agences au total.

Contexta emploie environ 45 collaborateurs et gère un budget publicitaire de quelque 60 mio. de francs ce qui la place au 11e rang des agences suisses. [...] Au chapitre des ses principaux clients, citons par exemple Feldschlösschen, Valser, Appenzeller Käse, Swisscom, Swissca ou encore Swiss Lotto. La nouvelle campagne publicitaire a été pensée, élaborée et concrétisée en étroite collaboration avec la commission marketing de l'UMS. Et comment pouvait-il en être autrement, les légumes sont au cœur de la campagne. Ainsi veulent désormais se positionner les légumes suisses par rapport aux importations et autres denrées alimentaires.

La véritable „cuisine du marché“ est à nouveau encensée par les plus fines toques. Ce message fort se retrouve dans la campagne. Foin des fameuses fraises en plein hiver, la diversité des spécialités saisonnières se retrouve au premier plan. Chaque chose en son temps, plutôt que tout toute l'année. Le message est transmis sans ambiguïtés : un choix de légumes de saison issus de production suisse incite les consommateurs à accorder leur préférence aux légumes du pays car ils sont toujours frais, savoureux et le transport est réduit au minimum. Les sujets de la campagne changent avec les saisons et avec eux l'invitation faite aux consommateurs.

Selon la règle „The Product is the Hero“, la campagne accorde aux légumes du pays le rôle de star. Ce n'est pas l'interprétation créative ou le gag qui sont mis en évidence, mais bien la diversité de légumes frais de saison. Les conditions climatiques désastreuses de ce printemps amplifient d'autant plus les attentes placées dans la campagne. Tant les maraîchers que l'équipe de Contexta souhaitent que la campagne suscite notoriété et sympathie pour les légumes suisses auprès des consommateurs.

■ Paru le 18 mai 2001



Sujet aus der Werbekampagne 2001.

Sujet de la campagne publicitaire en 2001.

## Verleih der „Goldenen Karotte 2002“ am Strickhof – Favoriten konnten sich halten



Von links nach rechts: Daniel Hangartner, Rathgeb's Bioprodukte, Unterstammheim (Silbermedaille); Fritz Lorenz, Tägerwilen (Goldmedaille); Heinz Höneisen, Andelfingen (4. Platz); Andreas Müller, Weite SG (5. Platz).

De gauche à droite: Daniel Hangartner, Rathgeb's Bioprodukte, Unterstammheim (médaille d'argent); Fritz Lorenz, Tägerwilen (médaille d'or); Heinz Höneisen, Andelfingen (4<sup>e</sup>); Andreas Müller, Weite SG (5<sup>e</sup>).

Am 13. Dezember 2002 fand sie wieder statt, die Karottendegustation und die Verleihung der „Goldenen Karotte“ durch die Strickhof Fachstelle Gemüse in Zusammenarbeit mit der Forschungsanstalt Wädenswil. Wiederum fanden sich nebst Konsumentinnen und Konsumenten namhafte Vertreter aus allen Bereichen der Karottenbranche ein. Während letztes Jahr insgesamt 41 Posten – vorwiegend aus Zürcher Produktion stammend – am Wettbewerb teilnahmen, war die diesjährige Degustation umfangreicher angelegt.

Zur Beurteilung lagen 18 verschiedene Sorten von 53 Produzenten aus den Kantonen Aargau, Bern, Freiburg, St. Gallen, Thurgau, Waadt, Wallis und Zürich vor. Bei der Auswahl der Kantone beschränkte man sich auf die wichtigsten Anbauregionen. Die 73 Karottenmuster wurden nach Anbaufläche der Kantone aufgeteilt. Dort war die Auswahl den zuständigen Zentralstellen für Gemüsebau überlassen, welche die Probensammlung koordinierten. Aufgrund dieser Einschränkung handelte es sich nicht um einen offenen Wettbewerb. Das Ziel des Anlasses war nicht primär die Ermittlung der besten Produzenten, sondern Antworten auf die Frage „Wie produziere ich gute Karotten?“ zu finden.

Alle Karottenmuster wurden im Laufe des Novembers durch das Sensorik-Team der FAW degustativ und visuell begutachtet. Nebst diesem Resultat zähl-

te auch die Bewertung durch die Teilnehmer am Gemüse-Corner vom 13. Dezember. Jeder Posten wurde somit durch mehr als 20 Personen unabhängig voneinander beurteilt.

Drei Produzenten, welche an der Degustation 2001 auf den vordersten Rängen vertreten waren, konnten sich auch dieses Jahr unter den ersten 10 Rängen halten. Hier die ersten sechs Ränge:

1. Platz (Goldmedaille):  
Sorte Bolero, Fritz Lorenz, Tägerwilen TG
2. Platz (Silbermedaille):  
Sorte Bolero, Christian Rathgeb, Unterstammheim
3. Platz (Bronzemedaille):  
Sorte Bolero, Hanspeter Meier, Full-Reuenthal AG
4. Platz (Diplom):  
Sorte Puma, Heinz Höneisen, Andelfingen ZH
5. Platz (Diplom):  
Sorte unbekannt, Andreas Müller, Weite SG
6. Platz (Diplom):  
Sorte Maestro, Heinrich Schärer, Oerweningen ZH

### Erkenntnisse aus der Degustation 2001

Dr. Ernst Höhn von der FAW konnte bestätigen, dass die Süßigkeit und der Bitterstoff Isocumarin wesentlich dazu beitragen, ob eine Karotte für gut oder schlecht befunden wird. Rund 80% aller Proben von 2001 waren akzeptabel bis sehr gut und besaßen gleichzeitig einen Isocumarin Gehalt unter 10mg/kg.

Der Vergleich des Degustationsergebnisses mit den anbautechnischen Daten deutete einen Einfluss der Kulturdauer und der Düngung auf die Geschmacksbeurteilung an. Gibt es einen idealen Reifezeitpunkt bei Karotten bezüglich innerer Qualität? Hat die N-, P- und K-Versorgung des Bodens einen Einfluss? Ausführliche Informationen zur Karottendegustation 2002 und die Resultate der Degustation 2001 erscheinen in der Februarausgabe an dieser Stelle.

### Welche Rüebli wollen die Konsumenten?

Frau Pia Grossholz vom Konsumentenforum Schweiz präsentierte auf unterhaltsame Art die Resultate einer Umfrage des Marktforschungsinstituts IHA-GfK, Hergiswil. Das Verhalten der Konsumenten ist nur schwer zu verallgemeinern. Es kristallisiert sich allerdings heraus, dass Karotten gekauft werden, weil sie gesund sind und gut schmecken. Beim Einkauf wird zudem am meisten auf die Frische und Knackigkeit der Rüebli geachtet. Laut der Umfrage spielen diese Faktoren beim Kaufunterschied eine höhere Rolle als der Preis.

### Qualitätsentwicklung eines Grossverteilers

Dr. Sibyl Anwender Phan-Huy von Coop erläuterte, dass die Qualitätssicherung bereits mit der Eigenkontrolle des Produzenten anfängt und bis zur korrekten Lagerung durch den Konsumenten andauert. Alle Partner der Branche – auch die Konsumenten – tragen somit zum Genuss einer guten Karotte bei.

■ Erschienen am 24. Januar 2003

Anzeige / Annonce 1986

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>Die Qualitäts-Pflanzen vom Fachmann<br/>W. Kohler</p>                                   | <p><b>Zu wenig<br/>Gemüsepflanzen</b></p> <p>Kohler anrufen<br/>Lieferung in 24 Std.<br/>Wenn möglich<br/>Preisliste verlangen.</p> |
|  | <p>Setzlingsanzucht + Verkauf<br/>Tel. 034 45 34 03<br/>3422 Kirchberg<br/>Wydenhof 9C</p> |   |



## Remise de la „Carotte d'Or 2002“ au Strickhof: les favoris toujours en tête

(Trad.) C'est le 13 décembre 2002 qu'a eu lieu, une nouvelle fois, la dégustation de carottes et la remise du prix „Carotte d'Or“ par l'Office cantonal maraîcher du Strickhof, en collaboration avec la Station fédérale de recherches de Wädenswil. Outre des consommateurs, on a pu y rencontrer des représentants de tous les domaines de la branche de la carotte. Alors que l'on avait compté 41 échantillons en 2001 - principalement de production zurichoise - la dégustation de cette année a été notablement plus étoffée.

Pas moins de 18 variétés étaient offertes au jugement, provenant de 53 producteurs des cantons d'Argovie, Berne, Fribourg, Saint-Gall, Thurgovie, Vaud, Valais et Zurich. On s'est limité, pour le choix des cantons, aux principales régions de culture. Les 73 échantillons de carottes ont été répartis selon la surface de culture des cantons. Le choix a été laissé aux offices des cultures maraîchères, lesquels ont organisé la collecte des échantillons. En raison de cette procédure, le concours n'était donc pas ouvert. Le but de la manifestation n'était toutefois pas de découvrir les meilleurs producteurs mais de trouver des réponses à la question: „Comment faire pour produire de bonnes carottes?“ Au cours du mois de novembre, tous les échantillons de carottes ont été examinés par le groupe „Qualités organoleptiques“ de la FAW. Outre ce résultat, il fallait prendre en compte également le jugement des participants au „Gemüse-corner“ du 13 décembre. Ainsi chaque échantillon a été jugé en toute indépendance par plus de 20 personnes. Trois producteurs qui figuraient aux premiers rangs lors de la dégustation 2001 ont pu se maintenir parmi les dix premiers en 2002.

Voici les six premiers classés:

1. (Médaille d'or):  
Variété Bolero, Fritz Lorenz, Tägerwilen TG,
2. (Médaille d'argent):  
Variété Bolero, Christian Rathgeb, Unterstammheim
3. (Médaille de bronze):  
Variété Bolero, Hanspeter Meier, Full-Reenthal
4. (Diplôme):  
Variété Puma, Heinz Höneisen, Andelfingen
5. (Diplôme):  
Variété inconnue, Andreas Müller, Weite SG,
6. (Diplôme):  
Variété Maestro, Heinrich Schärer, Oberweningen

### Leçons de la dégustation 2001

Ernst Höhn, de la FAW, a pu confirmer que la douceur et la touche amère de l'isocumarine étaient des facteurs décisifs dans les jugements établissant qu'une carotte est bonne ou mauvaise. Environ 80% des échantillons 2001 ont été classés entre acceptables et très bons; leur teneur en isocumarine était inférieures à 10 mg/kg. La comparaison des résultats de dégustation avec les données techniques a montré l'influence de la durée de culture et de l'engrais sur le goût. Y a-t-il un moment de maturité idéale des carottes - pour

ce qui est de leur qualité interne? L'apport de N, P et K a-t-il une incidence? Des informations complètes à propos de la dégustation 2002 et des résultats de celle de 2001 paraîtront dans l'édition des février à cette même place.

### Quelles carottes les consommateurs veulent-ils?

Mme Pia Grossholz, du Forum suisse des consommateurs, a présenté de manière récréative les résultats d'une enquête menée par la société d'études de marché IHA-GfK d'Hergiswil. Le comportement des consommateurs ne se réduit pas à un seul dénominateur. Il apparaît toutefois que les carottes sont achetées parce qu'elles sont bonnes pour la santé et ont un bon goût. Lors de l'achat, ce sont surtout la fraîcheur et le croquant qui retiennent l'attention. Selon, l'enquête, ces qualités jouent davantage que le prix lors d'une décision d'achat.

### Promotion de la qualité chez un grand distributeur

Sibyl Anwander Phan-Huy, de Coop, a souligné que le maintien de la qualité commence avec le contrôle du producteur lui-même et se poursuit jusqu'à l'entreposage correct par les consommateurs. Dès lors, tous les partenaires de la branche, y compris les consommateurs, participent à l'élaboration du goût d'une carotte.

■ Paru le 24 janvier 2003

Entdeckt im VSGP-Archiv / Florilège des archives de l'UMS

Teilnehmer eines Kontrollkurses  
in den 1930er Jahren  
(Ort unbekannt).  
Participants à un cours de contrôle  
dans les années 1930  
(lieu inconnu).



## Johann Gfeller: 28 Jahre im Dienste des VSGP

(ep) Als der bekannte Radioreporter Vico Rigassi (siehe Gemüsebau-Ausgabe 2/2013) im Frühling 1942 nach nur drei Wochen seinen Job als VSGP-Sekretär hinwarf, übernahm Johann Gfeller die Leitung des verwaisten Sekretariats. Es war der Anfang eines 28 Jahre dauernden Engagements im Dienste der Schweizer Gemüseproduktion. Die schwierige Phase der Importschwemme in der Nachkriegszeit prägte die ersten Jahre der Amtszeit des Gemüsegärtners und Marktfahrers aus Grenchen. Erst die Einführung des Dreiphasensystems sorgte für eine gewisse Beruhigung in der Branche. Gfeller machte unter anderem die Gemüse-Union wieder flott, nachdem diese in eine arge Schieflage geraten war. Er erkannte zudem schon früh das Potenzial von Absatzorganisationen. Die Förderung des beruflichen Nachwuchses sowie die kontinuierliche Verbesserung der Qualität waren weitere Kernpunkte seines Wirkens. Auch international war Gfeller ein geachteter Fachmann nicht nur als Präsident einer Spezialkommission des Verbandes der Europäischen Landwirtschaft CEA. Er stellte sein Leben ganz in den Dienst der Gemüsebranche und opferte dabei letztlich auch seine Gesundheit. Gfeller starb 1972 im Alter von 67 Jahren im Amt.



forain de Grenchen dut affronter la difficile période d'après-guerre marquée par des importations massives. Seule l'introduction du système des trois phases permit un certain retour au calme au sein de la branche. Johann Gfeller remit notamment à flot l'Union suisse du légume qui se trouvait alors dans une situation délicate. En outre, il reconnut très tôt le potentiel des organisations de commerce. L'encouragement de la relève professionnelle et l'amélioration perpétuelle de la qualité furent d'autres chevaux de bataille de Johann Gfeller. Ce dernier jouissait aussi d'une réputation importante à l'échelle internationale, pas uniquement comme président d'une commission spéciale de la Confédération européenne de l'agriculture (CEA). Johann Gfeller consacra toute sa vie à la branche maraîchère et sacrifia même sa santé. Il décéda en fonction en 1972 à l'âge de 67 ans.

## Johann Gfeller: 28 années au service de l'UMS

(trad) Lorsque le célèbre journaliste de radio Vico Rigassi (voir Le Maraîcher 2/2013) jeta l'éponge au printemps 1942 après n'avoir assumé la fonction de secrétaire de l'UMS que pendant trois semaines, c'est Johann Gfeller qui reprit les rênes du secrétariat devenu orphelin. Ce fut le début d'un engagement de 28 ans au service de la production maraîchère suisse. Au début de son mandat, le maraîcher et marchand

„Der Gemüsebau“ in den letzten 75 Jahren / „Le Maraîcher“ au cours des 75 dernières années



1942



1961



1975



1985

Die Präsidenten des VSGP / Les présidents de l'UMS



Hermann Hirt  
Küsnacht ZH  
1932-1938



Christian Merz  
Binningen BL  
1938-1940



Otto Vogel  
Zürich  
1940-1948



Dietrich Woessner  
Neuhausen SH  
1948-1966



Hans Stauffer  
Gampelen BE  
1966-1973



Henri Grand  
Lonay VD  
1973-79



Laurent Cudet  
Troinex GE  
1979-1983



Carlo Cattori  
Camorino TI  
1983-1989



Fritz Hurni  
Gurbrü FR  
1989-1999



Daniel Frey  
Kirchleerau AG  
1999-2003



Melchior Ehrler  
Riniken AG  
2003-2008



Ueli Maurer  
Wernetshausen ZH  
2008



Hannes Germann  
Opfertshofen SH  
2009-



1993



2007



2013

Leu & Gyax

«Gemüsebau Schutzprogramm»

1/1