

DER **GEMÜSEBAU** le maraîcher

**Bezugsquellenverzeichnis
Index des fournisseurs**



**SCHWERPUNKT
CONVENIENCE**

**Fertig-Salate sind
weiter auf
Wachstumskurs**

Seite 6

**DOSSIER SPÉCIAL: PRODUITS
PRÊTS À CONSOMMER**

**Les salades prêtes
à consommer sont
en vogue**

Page 8

schweizer

Qualität, Beratung, Service
Qualité, conseil, service

Spinat / Épinard „Wallis F1“

**Primeursorte für die Frühjahrskultur
mit hoher Resistenz gegen «Falschen
Mehltau»!**

Wir beraten Sie gerne!

**Variété primeur surtout apte
à la culture de printemps, bonne
résistance au mildiou !
C'est avec plaisir que nous vous con-
seillons !**

eric schweizer

Eric Schweizer AG, Postfach 150, CH-3602 Thun
Tel. +41 33 227 57 18/19, Fax +41 33 227 57 47
www.ericsschweizer.ch

G2 Gemüseplateau

robust und unverwüstlich



Artikel. Nr 60.6417.582.962

Aussenmasse: 600 x 400 x 175 mm

Paletteneinheit = 44 Stück

ab	5 Pal.	Fr. 5.50
ab	10 Pal.	Fr. 5.30
ab	1 LKW / 34 Pal.	Fr. 5.00
ab	2 LKW / 68 Pal.	Fr. 4.95
ab	3 LKW / 102 Pal.	Fr. 4.90
ab	4 LKW / 136 Pal.	Fr. 4.85
ab	5 LKW / 170 Pal.	Fr. 4.75
ab	6 LKW / 264 Pal.	Fr. 4.65
ab	7 LKW / 238 Pal.	Fr. 4.60
ab	20'000 St. Tiefstpreis	Fr. 4.50

Preise per Stück, gültig bis auf weiteres
Zuzügl. MwSt, ab Werk Oberentfelden
Gem. unseren allgem. Geschäftsbedingungen

weZ

SUISSE

wez Kunststoffwerk AG
Postfach
CH-5036 Oberentfelden
Tel. +41 (0)62 737 88 00
Fax +41 (0)62 737 88 10
info@wez.ch
www.wez.ch



IMPRESSUM

Schweizerische Fachzeitschrift der
Erwerbsgemüseproduzenten
Revue suisse spécialisée du maraîcher professionnel

Auflage / Tirage

WEMF beglaubigt: 2663 Exemplare
Zielversand: 77 Exemplare
Accredite auprès de REMP: 2633 exemplaires
Distribution qualifiée: 99 exemplaires
7 Ausgaben pro Jahr/74. Jahrgang
7 publications par an/74e année

Herausgeber / Editeur

Verband schweizerischer Gemüseproduzenten (VSGP)
Union maraîchère suisse (UMS)
Tel. 031 385 36 20, Fax 031 385 36 30
Belpstrasse 26, 3007 Bern
www.gemuese.ch

Inserateakquisition und Fakturierung Acquisition et facturation des annonces

Espace Media AG, Fachmedien AGRAR,
Der Gemüsebau / *Le Maraîcher*
Dammweg 9, Postfach 5635, 3001 Bern
Daniel Sempach, Tel. 034 415 10 41
Andreas Schwab, Tel. 031 330 37 54
Stephan Widmer, Tel. 079 628 31 83
Anzeigen/Services: Ingrid Wilms
Tel. 031 330 30 17, Fax 031 330 30 57
E-Mail: gemuesebau@agripub.ch (bis 4 MB)
E-Mail: agripub@espace-date.ch (bis 32 MB)

Publikationsorgan

des Verbandes schweizerischer Gemüseproduzenten

Organe de publication

de l'Union maraîchère suisse

Redaktion und Produktion / Rédaction et production

David Eppenberger, Journalist BR,
Assistentin: Barbara Gafner, VSGP
Tel. 031 385 36 20, Fax 031 385 36 30
E-Mail: redaktion@vsgp-ums.ch

Layout / Mise en page

Franziska Berchtold-Jaun, Horw

Übersetzungen / Traductions

Gilles Bolliger, Bern

Druck und Versand

Impression et expédition

UD Print AG, Reusseggstrasse 9, 6002 Luzern

Adressänderungen

Changements d'adresse

VSGP / UMS, Postfach 8617, 3001 Bern
E-Mail: barbara.gafner@vsgp-ums.ch

Jahresabonnement Fr. 45.– für Mitglieder,

Fr. 56.– für Nichtmitglieder

Abonnement annuel CHF 45.– pour les membres,

CHF 56.– pour les non membres

Abdruck unter Quellenangabe gestattet

Reproduction autorisée avec indication de la source

Nächste Nummer / *Prochain numéro*: 18. 05. 2012

Inserateschluss / *Clôture d'insertions*: 04. 05. 2012



Hannes Germann

Ständerat, *conseiller aux Etat*

Präsident VSGP, *président de l'UMS*

Convenience fordert Produzenten

Nichts ist konstanter als der Wandel. Diese Binsenweisheit trifft in besonderem Masse auch auf die Gemüsebranche zu. In unserer unter chronischem Zeitmangel leidenden Gesellschaft muss alles schnell gehen. So verwundert es kaum, dass sich der Trend zu immer mehr Fertigprodukten fortsetzt. Verbraucherfreundlich, praktisch, zweckdienlich, angenehm: Die Liste der Adjektive, die für «convenient» stehen, liesse sich fast beliebig verlängern.

Die aktuelle Ausgabe geht unter anderem der Frage nach, was dies für die Gemüsebranche bedeutet. Produktion und Handel müssen in der Lage sein, sich dem sich verändernden Konsumentenverhalten anzupassen. Wer in unserer schnelllebigen Zeit unternehmerisch überleben will, muss sich rasch an die Erfordernisse des Marktes anpassen können.

Gefragt sind nebst Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit qualitativ hochwertige Produkte – natürlich zu einem günstigen Preis. Dass dies kein Ding der Unmöglichkeit ist, stellt die Gemüsebranche tagtäglich unter Beweis. Um allerdings vom wachsenden Convenience-Markt profitieren zu können, müssen die Produzenten in der Lage sein, an der wachsenden Wertschöpfungstiefe entsprechend zu partizipieren. Konkret heisst das: Je mehr Convenience, desto mehr wird der Gemüseproduzent auch Teil der Verarbeitungskette mit allem, was dazu gehört.

Les produits prêts à l'emploi: un défi et une chance pour la production

Rien n'est plus constant que le changement. Ce dicton est particulièrement vrai pour la branche maraîchère. Tout doit aller vite dans notre société marquée par un manque de temps chronique. Il n'est donc guère étonnant que la tendance vers les produits prêts à l'emploi se poursuive. Conviviaux, pratiques, utiles, agréables: la liste des adjectifs décrivant ces produits pourraient être rallongée presque indéfiniment.

Le présent numéro se penche notamment sur les répercussions de cette tendance sur la branche maraîchère. La production et le commerce doivent être en mesure de s'adapter à l'évolution du comportement des consommateurs. Vu la vitesse à laquelle le marché évolue aujourd'hui, il faut être capable de réagir très vite pour survivre.

Les producteurs doivent faire preuve d'efficacité et de fiabilité et proposer des produits de haute qualité, et ce évidemment à un prix avantageux. Cela n'est pas impossible, comme le prouve jour pour jour la branche maraîchère. Afin de profiter de la croissance du marché des produits prêts à l'emploi, les producteurs doivent néanmoins participer à la création de valeur-ajoutée. Concrètement, cela signifie que plus le secteur des produits prêts à l'emploi se développe, plus le maraîcher est intégré à la filière de transformation, avec tout ce qui va avec.

Das Beste der Welt für die Schweizer Landwirtschaft



- Feldversuche
- Analytik
- Registrierung
- Beratung
- Neue Produkte
- Warenverfügbarkeit
- Distribution
- Weiterbildung

ROUNDUP MAX – sicher wirksam

Maximale Wirkung mit Transorb-Technologie, ist nach 2 Stunden regenfest, schneller Transport in die Wurzeln.

Beste Flexibilität, hilft Zeit zu sparen zwischen Behandlung und Ansaat.

Fragen Sie den Spezialisten für Schweizer Pflanzenschutz – wir sind für Sie da.



Stähler Suisse SA
Henzmannstrasse 17A
4800 Zofingen
Telefon 062 746 80 00
Fax 062 746 80 08
www.staehler.ch



Ihr starker
Partner
für ertragreiche
Produkte

Bejo, ein Name der für Qualität steht

BEJO ZADEN ERÖFFNET WEBSHOP FÜR BIOSAATGUT



Bejo Zaden B.V. • Postfach 50 • 1749 ZH Warmenhuizen • Holland • E-mail: info@bejo.com

www.bejo.ch



6



15



31

SCHWERPUNKT / DOSSIER SPÉCIAL

Fertigsalat-Produkte sind weiter auf Wachstumskurs 6

Les salades prêtes à consommer sont en vogue 8

In 12 Minuten von + 20 °C nach Minus 24 °C 11

De + 20 °C à - 24 °C en 12 minutes 13

Schweizer Unternehmen lanciert Fertig-Suppe mit rohem Gemüse 15

Une entreprise suisse lance une soupe aux légumes frais prête à l'emploi 17

AKTUELL / ACTUALITÉ

Fenchelernte: Details können über den Erfolg entscheiden! 19

Récolte de fenouil: des détails peuvent influencer sur la rentabilité! 21

Neues aus der mechanischen Unkrautregulierung im Gemüsebau 22

Mini-Lattich Rincon wächst schnell und ist am besten im Kühler haltbar 24

Nouveaux outils pour lutter contre les mauvaises herbes 31

Aufruf an Gemüseproduzenten: Bitte Schadorganismen melden! 35

Appel aux maraîchers: annoncez les organismes nuisibles! 36

VERANSTALTUNGEN / FORMATION

Arbeitnehmende im Gemüsebau: Motiviert und offen für neue Technologien 39

Im St.Galler Rheintal sind die Gemüseproduzenten schon gut vernetzt 41

In der Heftmitte Bezugsquellenverzeichnis

Liste des fournisseurs encartée



Verband schweiz. Gemüseproduzenten
Union maraîchère suisse
Unione svizzera produttori di verdura

VSGP wehrt sich gegen Freihandelsabkommen mit Agrarexportländern 42

L'UMS combat les accords de libre-échange avec les pays exportateurs 43

DV: «Wir wollen die Delegiertenversammlung wieder zu einem Event machen!» 44

AD: L'UMS combat les accords de libre-échange avec les pays exportateurs 45

Delegiertenversammlung des VSGP
Assemblée des délégués de l'UMS 46

Die VSGP-Geschäftsstelle stellt sich vor!
Le secrétariat de l'UMS se présente 48

Fruit Logistica 2012 52

Inserentenverzeichnis / *Index des annonceurs* 53

Blick zurück / *ça s'est passé autrefois* 54

Agenda 55

Anzeige

Neu: Knotenbeutel, Salat- und Papierbeutel

Ihr Lieferant für Tragtaschen und Beutel!

OEKO SACK
 Oeko-Sack GmbH
 Sonnmattstrasse 9
 3415 Hasle-Rüegsau
 Tel. 034 461 56 14
 Fax 034 461 14 39
 www.oeko-sack.ch oeko-sack@oeko-sack.ch

Fertigsalat-Produkte sind weiter auf Wachstumskurs

Mit Gemüsekonserven schrieb Hero einst Geschichte. Im danach aufkommenden Frisch-Convenience-Bereich führten andere Firmen den Taktstock. Küchenfertig geschnittene Salate und fix fertige Salat-Schalen für den Ausser-Haus-Konsum liegen weiterhin im Trend. Gemüseproduzenten können als Zulieferer vom Wachstumsmarkt profitieren.

David Eppenberger, Redaktor «Der Gemüsebau»

Die älteste Erbsen-Dose der Schweiz steht in Lenzburg. Die beiden Unternehmer Gustav Henkell und Gustav Zeiler beschrifteten sie am 17. Juni 1886 persönlich. Es war der erste Produktionstag der frisch gegründeten Konservenfabrik, die später unter dem Namen Hero in die Schweizer Lebensmittel-Geschichte eingehen sollte. Das Aufkommen der Konservenindustrie und die dabei angewendete Hitzesterilisation stellte eine Revolution dar: Erstmals war es möglich, sonst nur saisonal verfügbares Gemüse während dem ganzen Jahr anzubieten. Die Erbsen stammten damals – vor 125 Jahren – noch von eigenen Plantagen in der Nähe des Firmengeländes. Nur so war es möglich, die geernteten Erbsen frisch und schnell in die Dosen zu bringen. Die damit erzielte Qualität war die Grundvoraussetzung für den Erfolg der Konservenerbsen, der allerdings in Lenzburg nicht sofort einsetzte. Denn die Privathaushalte verwendeten damals kaum Konserven, die relativ teuer waren.

Erst nach ein paar sehr mageren Jahren ging es mit Hero stetig aufwärts. Die Produktion wurde laufend vergrössert, 1930 betrug die firmeneigene Fläche beachtliche 165 Hektaren. Dabei setzte Hero in der Anbautechnik Meilensteine. In den Gründerjahren musste der grossflächige Anbau von Gemüse erst einmal eingeführt werden. Denn der Gemüseanbau fand vor allem in Kleingärten statt und diente primär der Eigenversorgung. Zwei Jahre nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs wuchsen erstmals aus Amerika importierte Dreschererbsensamen auf den Hero-Äckern. Erb-



Salatmischungen für die Ausserhaus-Verpflegung liegen neben den Beutelsalaten weiter im Trend. lekkerland.de

sendreschmaschinen lösten die bisherige Handerte ab. Das war revolutionär. 1954 führte Hero als erste auf dem Kontinent den industriellen Grossanbau für andere Konservengemüse als Erbsen ein. Karotten wurden erstmals maschinell geerntet. 1970 lancierte Hero in der Schweiz den ersten Salat im Alu-Beutel. Damit schlug sie einen vorläufig letzten Pflock ein in der Geschichte der Herstellung von verzehrfertigen Lebensmitteln, heute als «Convenience-Produkte» bezeichnet. Die traditionellen Konserven in Dosen und im Glas wurden fortan zunehmend – insbesondere bei Gemüse – von Tiefkühlprodukten oder küchenfertig zubereiteten Kühl- und Frischprodukten abgelöst. Diesen Zug verpasste Hero. Geblieben sind zwar die Dosen. Auch die Fertigsalate im Beutel werden noch unter der Marke «Hero» nach Schweizer Originalrezept produziert. Beide Produkte werden allerdings heute in externen Firmen – beispielsweise in der Hil-

cona in Schaan – produziert und machen bei Hero Schweiz heute weniger als 20 Prozent des Gesamtumsatzes aus. Eigene Pflanzungen hat die Firma in der Schweiz nicht mehr, das erledigen heute Schweizer Vertragsbauern.

Gemüseproduzenten werden Verarbeiter

Im aufkommenden Frisch-Convenience-Bereich schrieben also andere die Geschichte, wie der Furttaler Gemüseproduzent Paul Forster. Er griff Anfang der 70iger-Jahre als Erster den aus den USA kommenden Trend von küchenfertig geschnittenem Mischsalat auf. Die damals in der Schweiz aufkommende Fastfood-Kette «Silberkugel» schaffte die entsprechende Nachfrage. 1972 baute Forster die alte Scheune in Dällikon in Kühl- und Verarbeitungsräume um. Im gleichen Jahr gründete er zusammen mit dem ehemaligen Marinello-Einkäufer Josef Baumgartner die Gastro Star AG. Zur Kundschaft gehör-

ten am Anfang vorwiegend Gastro-Unternehmen. Bald folgten aber erste Versuche im Detailhandel mit geschnittenem Salat im Beutel. Mit zwei Kistchen gefüllt mit 250g-Salat-Beuteln ging Paul Forster zu Coop in den St. Annahof nach Zürich. «Die Ware ging weg wie frische Brötchen», sagt Sohn Ueli Forster und heutiger Geschäftsführer bei Gastro Star. Es war der Startschuss im Schweizer Detailhandel. Mehr als 40 Jahre später arbeiten bei Gastro Star in Dällikon 450 Mitarbeitende in der Verarbeitung. Täglich laufen zehn Tonnen Eisberg, vier bis fünf Tonnen Kopfsalat, 1500 Kilogramm Nüsslisalat und viele andere frische Gemüse über die Fließbänder. Der Gemüsebetrieb am gleichen Standort ist organisatorisch ausgelagert und beliefert Gastro Star – neben zahlreichen weiteren Schweizer Gemüseproduzenten – während der Saison mit frischer Ware. Ausserhalb der Saison wird die Ware importiert.

Bis vor 15 Jahren ging über die Hälfte der Produktion in den Gastrokanal und nur etwa zwanzig Prozent in den Detailhandel. «Nun ist das Verhältnis umgekehrt», sagt Ueli Forster. Die Grossverteiler Coop und Migros haben ihre Convenience-Abteilungen in den letzten Jahren stark ausgebaut. Und der Bereich soll weiter wachsen: «Der Absatz der Beutelsalate entwickelt sich positiv. Die Käufergruppe wird mit jedem Jahr breiter», sagt Mediensprecherin Monika Weibel vom Migros-Genossenschaftsbund. Besonders kleinere Haushalte würden bei den konsumfertigen Schnittsalaten gerne zugreifen. Ähnlich tönt es bei Coop. «Die Vorteile von Mischungen scheinen die Konsumenten zu überzeugen», sagt Coop-Mediensprecher Urs Meier. Doch auch sortenreine Produkte wie fertig gewaschener Nüsslisalat oder einfache Salate wie Eisberg seien nach wie vor beliebt. Neben den geschnittenen Salatmischungen im Beutel liegen konsumfertige Salatschalen für die Ausserhaus-Verpflegung im Trend. Sie heissen beispielsweise «Insalata veneziana» oder «Bio-Marktsalat» und enthalten neben der Salatsauce auch Körner, Poulet, Speck oder Käse. Ein Trend geht zudem in Richtung kleinere Packungen: Denn die durchschnittlich 250 g schweren Beutel sind zu gross für Single-Haushalte. «Deshalb müssen noch kleinere Verpackungs-

einheiten lanciert werden», sagt Monika Weibel von Migros.

Verdrängungskampf bei Verarbeitern

Nach anfänglicher Skepsis unter den Gemüseproduzenten ist der verarbeitende Convenience-Bereich mittlerweile für viele zum unverzichtbaren Absatzkanal geworden. Heute teilen sich etwas mehr als eine Handvoll grössere Verarbeiter den Markt mit küchenfertigen Schnittsalaten und anderen gemüsebasierten Convenience-Produkten. Darunter Betriebe, die aus der Produktion hervorgegangen sind wie Gastro Star und Eisberg aus dem Zürcher Furtal, Prodague in Essert-sous-Champvent oder Kellermann in Ellikon an der Thur. Andere sind von Händlern gegründet worden, wie Spavetti in Kerzers oder die Josef Müller AG in Cham. Letztere ist mittlerweile eine Tochtergesellschaft des französischen Frisch-Convenience-Giganten Groupe Florette.

Die hygienischen und administrativen Anforderungen der Abnehmer im Detailhandel sind hoch. Zu hoch für viele kleinere «Gemüse-Schnetzler», denen allenfalls noch der Gastrobereich als Absatzkanal bleibt oder eine Nische. Aber auch unter den bestandenen Verarbeitungsfirmen herrscht ein Verdrängungskampf. Marktkenner sprechen von Überkapazitäten und gehen davon aus, dass sich das Gesicht der Branche in den nächsten Jahren stark verändern wird. Es herrscht entsprechend ein permanenter Preisdruck. Einige Verarbeiter haben in den letzten Jahren in neue ultramoderne Verarbeitungsstrassen investiert um den Marktanforderungen besser gerecht zu werden. Zudem müssen ständig neue Produkte entwickelt werden.

Gerade die Kundschaft der relativ teuren Salatschalen für den Ausser-Haus-Konsum ist anspruchsvoll und liebt die Abwechslung. Der Markt mit den fixfertigen Salat-Produkten wächst immer noch, wenn auch etwas weniger deutlich als in den letzten Jahren. Und das Kundensegment wird breiter: Mittlerweile sind Salatbeutel sogar im Billigsegment zu haben, was den Absatz zusätzlich ankurbelt. Heute können sich auch Familien küchenfertige Salate im Beutel leisten.

Mehr Frische in Fastfood

Eine britische Studie zeigte im letzten Jahr, dass sich 56 Prozent der zwischen 16- und 24-Jährigen in ihrem Fastfood-Restaurant mehr gesunde, frische Produkte wünschten. McDonalds reagierte in England und erhöhte den Anteil von frischem Gemüse in ihrem Sortiment. Da die Trends im Convenience-Bereich oft in London gesetzt werden, dürfte diese Welle bald in die Schweiz überschwappen. Der Bedarf an frischem Gemüse wird insbesondere im Ultra-Frisch-Bereich mit den geschnittenen Salaten in der Schweiz also tendenziell weiter ansteigen. Zusammen mit dem Trend nach mehr Regionalität und der steigenden Nachfrage nach fertigen Schnittsalaten – auch im Biobereich – sind das gute Aussichten für die Schweizer Gemüseproduzenten. Immer weniger ein Thema dürfte für sie aber die vertikale Integration auf dem eigenen Betrieb sein, wie es zu Anfangszeiten von Frisch-Convenience noch möglich war. Der Preiskampf sowie die technischen und hygienischen Ansprüche der grossen Abnehmer sind schlicht zu gross. ■

«Hero – seit 1886 in aller Munde»



Das Lenzburger Museum Burghalde präsentiert anlässlich des 125-Jahre-Jubiläums von Hero noch bis am 25. November 2012 eine Sonderausstellung. Produkte, Etiketten, Werbeplakate, Fotos und Filme zeigen anschaulich, wie sich Hero von der Konservenfabrik zum global agierenden Nahrungsmittelkonzern entwickelte. Mehr Informationen unter www.museumburghalde.ch; das lohnende Buch zur Ausstellung mit vielen Abbildungen ist im «Hier + Jetzt Verlag» erschienen: «Hero – seit 1886 in aller Munde», ISBN 978-3-03919-220-5, Fr. 48.00.

Les salades prêtes à consommer sont en vogue

Hero a bâti sa réputation sur les légumes en conserve. L'arrivée des produits prêts à consommer a permis à d'autres firmes de se profiler. Les salades prêtes à l'emploi et les salades en barquette à consommer hors domicile sont en vogue.

En tant que fournisseurs, les maraîchers profitent de la croissance de ce marché.

David Eppenberger, rédacteur, Le Maraîcher

La plus vieille boîte de petits pois de Suisse se trouve à Lenzburg. Les deux entrepreneurs Gustav Henkell et Gustav Zeiler y ont apposé l'étiquette eux-mêmes le 17 juin 1886 lors de l'ouverture de la nouvelle fabrique de conserves, laquelle allait entrer dans l'histoire de l'industrie alimentaire suisse sous le nom de Hero. L'avènement de l'industrie des conserves alimentaires et la stérilisation par la chaleur constituaient une révolution: pour la première fois, il était possible de proposer pendant toute l'année des légumes qui autrefois n'étaient disponibles qu'à certaines saisons. Il y a 125 ans, les petits pois provenaient de la propre culture de l'entreprise. C'était la seule manière d'assurer la mise en boîte rapide des légumes fraîchement récoltés. La qualité du produit était la condition sine qua non pour assurer le succès des petits pois en boîtes, succès qui n'a néanmoins pas été tout de suite au rendez-vous à Lenzburg. En effet, les consommateurs n'achetaient pratiquement pas de

conserves à cette époque. Ces dernières étaient d'ailleurs relativement chères. Après quelques années de vaches maigres, les choses ont néanmoins commencé à s'améliorer pour Hero.

La production a ainsi pu être développée continuellement, de sorte qu'en 1930 les propres surfaces de culture de l'entreprise s'élevaient à 165 hectares. Notons que l'entreprise a fait office de pionnière en matière de technique culturale. Lors de la fondation de l'entreprise, la culture de légumes sur de grandes surfaces restait encore à développer. La culture maraîchère était en effet largement confinée aux jardins potagers et servait en premier lieu à la propre consommation. Deux ans après la fin de la Seconde Guerre mondiale, des pois à battre importés d'Amérique ont été semés pour la première fois sur les champs de Hero. Des récolteuses de pois ont remplacé le travail manuel, ce qui était révolutionnaire. En 1954, Hero a été la première entreprise européenne à lancer la culture industrielle d'autres légumes destinés à la mise en conserve. Des carottes ont ainsi été récoltées à la machine pour la première fois. En 1970, Hero a lancé la première salade en sachet en aluminium en Suisse, posant ainsi provisoirement le dernier jalon du développement des denrées alimentaires prêtes à la consommation. Les conserves traditionnelles en boîtes et en bocaux de verre ont ensuite été remplacées, surtout pour les légumes, par les produits congelés et par les produits surgelés ou frais prêts à consommer. Hero n'a pas pris le virage. Les boîtes de conserve existent certes encore et les salades en sachet prêtes à

consommer continuent d'être fabriquées sous le nom de Hero selon la recette originale suisse. Les deux produits sont néanmoins fabriqués dans d'autres entreprises, par exemple chez Hilcona à Schaan, et représentent aujourd'hui moins de 20 % du chiffre d'affaire global de Hero Suisse. L'entreprise ne possède plus de propres cultures en Suisse et a recouru à des contrats de culture.

Les maraîchers se muent en transformateurs

Le segment des produits prêts à l'emploi a été développé par d'autres personnes, par exemple par Paul Forster, maraîcher à Furttal. Au début des années 70, il a été le premier à suivre la tendance des salades mêlées prêtes à consommer venant des Etats-Unis. En même temps, les premiers établissements de restauration rapide de la chaîne Silberkugel assuraient la demande nécessaire. En 1972, Paul Forster a transformé une ancienne grange à Dällikon en locaux de transformation et de réfrigération. La même année, il a fondé la firme Gastro Star SA avec Josef Baumgartner, ancien acheteur chez Marinello. Au début, la clientèle se constituait surtout d'entreprises de restauration. Les premières tentatives pour vendre la salade coupée en sachet dans le commerce de détail ne se sont néanmoins pas fait attendre. Paul Forster s'est ainsi rendu dans la filiale Coop St. Annahof à Zurich avec deux caisses remplies de sachets de salade de 250 g. «Les sachets se sont vendus comme des petits pains», se rappelle Ueli Forster, le fils de Paul Forster et le gérant actuel de Gastro Star. Plus de 40 ans après, Gastro Star emploie 450 personnes actives dans la transformation à Dällikon. Chaque jour, dix tonnes de laitue Iceberg, quatre à cinq tonnes de laitue pommée, 1500 kg de mâche et de nombreux autres légumes frais sont transportés sur les tapis roulant. L'exploitation maraîchère qui se trouve au même endroit est organisée de façon indépendante et fournit, à côté de nombreux autres maraîchers suisses, des produits frais pendant la saison à Gastro Star. Hors saison, les légumes sont importés.

Il y a encore 15 ans, plus de la moitié de la production était dirigée vers le canal de

«Hero: sur toutes les lèvres depuis 1886»



Le musée Burghalde à Lenzburg présente une exposition spéciale jusqu'au 25 novembre 2012 à l'occasion du 125e anniversaire de Hero. L'histoire de la fabrique de conserves et sa transformation en groupe alimentaire mondial sont présentées à travers des produits, des étiquettes, des affiches publicitaires, des photos et des films. Vous trouverez de plus amples informations sur www.museumburghalde.ch / Un livre avec de nombreuses illustrations accompagnant l'exposition est paru aux éditions «Hier + Jetzt»: «Hero – seit 1886 in aller Munde», ISBN 978-3-03919-220-5, CHF 48.00.

Les salades mêlées à consommer hors domicile sont en vogue, tout comme les salades en sachet.

David Eppenberger

la restauration, alors que seuls environ 20 % étaient vendus au commerce de détail. «La proportion s'est inversée aujourd'hui», indique Ueli Forster. Les grands distributeurs Coop et Migros ont fortement développé leurs segments de produits prêts à consommer ces dernières années. Ce segment devrait d'ailleurs continuer de croître: «Les ventes de salades en sachet évoluent de façon très positive, la clientèle augmentant chaque année», souligne Monika Weibel, porte-parole de la Fédération de coopératives Migros. Les petits ménages achètent notamment souvent des salades à tondre prêtes à l'emploi. Même son de cloche chez Coop. «Les consommateurs sont apparemment convaincus des avantages des mélanges», confirme le porte-parole de Coop, Urs Meier. Mais les produits non mélangés, tels la mâche ou la laitue Iceberg lavée, restent aussi très appréciés. Outre les mélanges de salades en sachet, les salades en barquette pour la consommation hors domicile ont aussi le vent en poupe. Elles sont vendues sous des noms, tels «Insalata veneziana» ou «Salade du marché» et contiennent, outre la sauce, par exemple des graines, du poulet, du lard ou encore du fromage. On note aussi une tendance aux petits emballages: les sachets de 250 g sont trop grands pour les ménages d'une seule personne. «Nous devons donc lancer des emballages plus petits», conclut Monika Weibel de chez Migros.

Concurrence accrue entre les transformateurs

Après le scepticisme du début, le segment des produits prêts à consommer est entre-temps devenu un canal indispensable pour bon nombre de maraîchers. Une poignée de transformateurs se partagent actuellement le marché des salades prêtes à l'emploi et des autres produits de ce segment, dont des entreprises issues de la production, telles Gastro Star et Eisberg de Furttal à Zurich, Prodague à Essersous-Champvent ou Kellermann à Ellikon an der Thur. D'autres entreprises ont été fondées par des commerçants, par exemple Spavetti à Chiètres ou Josef Müller AG à Cham. Cette dernière est maintenant aux mains du groupe français Florette, véritable



ble géant du segment des produits prêts à consommer.

Les exigences hygiéniques et administratives du commerce de détail sont élevées. Trop élevées pour de nombreuses petites entreprises de transformation, qui se concentrent sur le secteur de la restauration ou sur un marché de niche. La concurrence est néanmoins aussi très vive entre les grandes entreprises de transformation. Les spécialistes du marché parlent d'ailleurs de surcapacités et s'attendent à ce que le visage de la branche change fortement ces prochaines années. La pression sur les prix est donc importante. De plus, certains transformateurs ont acheté des installations ultramodernes ces dernières années, afin de mieux répondre aux exigences du marché. Il faut aussi constamment développer de nouveaux produits. Les clients achetant les salades en barquette à consommer hors domicile, lesquelles sont relativement onéreuses, sont particulièrement exigeants et apprécient le changement. Le marché des salades prêtes à consommer continue de croître, mais moins fortement que ces dernières années. En revanche, la clientèle s'élargit: on trouve à présent des salades en sachet dans les lignes bon marché, ce qui stimule les ventes. Les salades prêtes à consommer sont donc aussi à la portée des familles.

Fraîcheur accrue dans la restauration rapide

Selon une étude réalisée l'année dernière en Grande-Bretagne, 56 % des jeunes âgés de 16 à 24 ans souhaitent pouvoir acheter des produits plus frais et plus sains dans les établissements de restauration rapide. McDonalds a tout de suite réagi en Angleterre en augmentant la part de légumes frais dans son assortiment. Les tendances en matière de produits prêts à consommer étant souvent lancées à Londres, il faut s'attendre à ce que cette évolution touche bientôt la Suisse. La demande de légumes frais augmentera donc tendanciellement en Suisse, notamment celle de salades coupées dans le secteur des produits ultra-frais. Si l'on ajoute à cela la demande accrue de produits régionaux et de salades à tondre prêtes à l'emploi (également dans le secteur biologique) on peut dire que les perspectives sont plutôt positives pour les maraîchers suisses. En revanche, l'intégration verticale sur la propre exploitation apparaît de moins en moins comme une option viable, alors qu'elle l'était au début de l'ère des produits frais prêts à consommer. La guerre des prix ainsi que les exigences techniques et hygiéniques des grands acheteurs sont trop importantes. ■

Alle
Dünger unter
www.omya-agro.ch

ENTEC®

Die Düngerinnovation für jede Witterung

Sichere N-Versorgung auch in trockenen Jahren
Optimale N-Versorgung in Durchschnitts-Jahren
Zuverlässiger Schutz vor Auswaschung
in nassen Jahren



Registriertes Warenzeichen
Gefahren- und Sicherheitshinweise auf den Packungen beachten



Omya (Schweiz) AG
AGRO
CH-4665 Oftringen, Tel. 062 789 23 41
www.omya-agro.ch

Treibgurken Concombre



Für den Sommeranbau
Cultures d'été

ENZA ZADEN



Airbus F1 HR: Cca/Ccu, IR: Px

Bewährte, kräftige Sorte mit ausgezeichneter Fruchtqualität.
Vigueur, très belle qualité de fruit.

Lockheed F1 HR: Cca/Ccu, IR: CMV/Px

Sehr flexibel im Anbau, umfassende Resistenz.
Récoltes flexibles, bon niveau des résistances.

Gulfstream F1 HR: Cca/Ccu, IR: Px

Für einen Anbau mit langer Kulturzeit, offener Wuchs.
Plante ouverte et duree.

Galaxy F1 HR: Cca/Ccu, IR: Px

Neue, kräftige Züchtung mit sehr guter Regeneration.
Nouvelle variété, vigueur avec une bonne régénération.

Fragen Sie Ihren regionalen Fachhändler oder Jungpflanzenbetrieb nach unseren Sorten:

www.enza-zaden.de | www.enza-zaden.com | www.enza-zaden.fr | www.enza-zaden.it | www.enza-zaden.es | www.enza-zaden.nl | www.enza-zaden.be | www.enza-zaden.pl | www.enza-zaden.ro | www.enza-zaden.gr | www.enza-zaden.in | www.enza-zaden.co.uk | www.enza-zaden.ru | www.enza-zaden.ua | www.enza-zaden.kz | www.enza-zaden.kg | www.enza-zaden.ky | www.enza-zaden.ki | www.enza-zaden.kh | www.enza-zaden.km | www.enza-zaden.kn | www.enza-zaden.kr | www.enza-zaden.kw | www.enza-zaden.kz | www.enza-zaden.ky | www.enza-zaden.ki | www.enza-zaden.kh | www.enza-zaden.km | www.enza-zaden.kn | www.enza-zaden.kr | www.enza-zaden.kw

Enza Zaden Deutschland GmbH & Co., KG | An der Schifferstädter Straße | 67125 Dienstadt-Schwarzenheim
Tel: 062231 941120 | Fax: 062231 941122 | info@enzazaden.de | www.enzazaden.de

In 12 Minuten von + 20 °C nach Minus 24 °C

Frigemo zählt beim Tiefkühlgemüse zu den Schweizer Pionieren. Wichtigste Rohstoffe sind Erbsen und Bohnen, die das Unternehmen von Vertragsproduzenten in der Schweiz bezieht. Trotz Wirtschaftskrise rechnet der Geschäftsführer in den nächsten Jahren mit stabilen Produktionsmengen.

David Eppenberger, Redaktor «Der Gemüsebau»

Eiskalte Luft bläst den feingeschnittenen Karottenwürfelchen im Froster der Frigemo in Mellingen AG entgegen. In der Apparatur wird durch das Herumwirbeln in der Luft verhindert, dass die Karotten ein paar Minuten später in gefrorenem Zustand aneinanderkleben. Nur gerade 12 Minuten dauert das Herunterkühlen von Plus 20 °C nach Minus 24 °C. Dank dem Schockgefrieren entstehen nur ganz kleine Eiskristalle, die die Zellwände nicht verletzen. Und das wirkt sich positiv auf die Qualität und Haltbarkeit aus: «Rund 80 Prozent der Vitamine bleiben in Tiefkühlgemüse erhalten», sagt Stefan Weber. Er ist Geschäftsleiter des zur Fenaco-Gruppe gehörenden Unternehmens. Der Vitamingehalt sei oft höher als bei den so genannten Frischgemüsen, die selten erntefrisch an der Ladentheke angeboten würden. Ganz im Gegensatz bei den Tiefkühlgemüsen, die sofort nach der Ernte geschält, geschnitten und dann die Qualität mit dem Schockgefrieren bewahrt und in einen lange haltbaren Zustand gebracht würden.

Bohnen und Erbsen wichtigste Rohstoffe

Die Frigemo verarbeitet jährlich rund 10000 Tonnen Gemüse zu mehr als hundert verschiedenen tiefgekühlten Einzelprodukten und Mischungen. Nach der Louis Ditzler AG in Möhlin ist das Mellinger Unternehmen die Nummer zwei unter den Tiefkühlgemüseherstellern in der Schweiz. Zusammen besetzen sie einen Marktanteil von schätzungsweise 80 Prozent. Im Bio-bereich ist Frigemo bei Tiefkühlgemüse führend. Einen grossen Umsatzanteil erzielt die Firma im Gastronomiekanal, den

Rest im Detailhandel sowie mit grösseren Industriekunden. Wichtigste Rohstoffe für die Tiefkühlprodukte sind Erbsen und Bohnen, gefolgt von Spinat, Karotten, Sellerie, Brokkoli und anderen Gemüsen.

Zusammenarbeit mit Schweizer Vertragsproduzenten

Die inländische Ware bezieht Frigemo von Vertragsproduzenten. Die Preise der Industriegemüse lägen zwar in der Regel unter denen von Gemüse für den Frischmarkt, sagt Stefan Weber. «Dafür erhalten die Produzenten eine Abnahmegarantie im Rahmen der vertraglich festgelegten Menge und die Preise sind im Voraus bekannt.» Sie würden also nicht dem für den Frischmarkt typischen Mechanismus von Angebot und Nachfrage unterliegen. Die Beschaffung des Saatgutes für die Erbsen und die Bohnen wird vom Verarbeitungsunternehmen selbst organisiert. Der Zeitpunkt der Aussaat ist vertraglich festgelegt. Dank dem genauen Anbauplan kann die Fabrik während dem Jahr optimal ausgelastet werden.

Bei den Bohnen und Erbsen sind vor allem Anbaubetriebe in den Kantonen Aargau, Solothurn und Zürich unter Vertrag. Hier arbeitet Frigemo bei der Ernte mit einem Lohnunternehmer zusammen. Die anderen Kulturen wie Sellerie, Lauch, Krautstiele, Kohlrabi, Lattich oder Karotten stammen traditionellerweise zu einem grossen Teil aus dem Berner Seeland, vereinzelt von Grossbetrieben in der übrigen Schweiz. Bei diesen Kulturen sind die Vertragspartner selbst für die Ernte zuständig. Beim Spinat hat Frigemo die Anbauplanung ganz an die spezialisierte Liechtensteiner Firma Hilcona ausgelagert. Das macht organisatorisch Sinn: «Das Unternehmen liegt in der Nähe der grossen Spinatfelder im Rheintal und kann direkt vor Ort entscheiden, ob sich die Kulturen eher für Hack- oder Blattspinat eignen», sagt Stefan Weber.

Zucchini aus Italien

Die Schweizer Rohware bezieht Frigemo ausschliesslich von «Suisse Garantie» zertifizierten Produzenten. Brokkoli, Blumenkohl, Zucchetti und Auberginen werden frisch importiert. Das hat technische



Karotten-Scheiben beim Tanz über das Fließband.
Rondelles de carottes sur le tapis roulant.

David Eppenberger

Gründe: «Während der Schweizer Ernte werden in unserer Fabrik vor allem Erbsen und Bohnen verarbeitet», sagt Stefan Weber. Zudem seien die Anbauflächen für Industriegemüse bei diesen Kulturen in der Schweiz zu tief für einen Verarbeitungsbetrieb der Grösse von Frigemo. Diese Produkte kommen deshalb aus Spanien von einem vertraglich gebundenen Aufbereitungsbetrieb. Die kleinen Zucchini bezieht der Tiefkühlspezialist in Italien: «Die Italiener sind Spezialisten für diese Kultur und liefern genau die geforderten Kaliber», sagt Stefan Weber.

In der Zukunft geht er bei Tiefkühlgemüse von stabilen Produktionsmengen aus. In Krisenjahren sei der Rückgang aber vor allem bei der Ausserhaus-Verpflegung spürbar. Deshalb müsse Frigemo die Produktionsmengen laufend den wirtschaftlichen Gegebenheiten anpassen. ■

WEITERE INFOS:

www.frigemo.ch

Kompetent und transparent



Die Treuhand-Spezialisten für die Landwirtschaft

Schätzungen aller Art
Betriebsübergaben
Finanzierungen
Boden- und Pachtrecht
Allgemeines Erbrecht
Erbeteilungen
Rechtliche Abklärungen
Raumplanung
Gemeinschaften

Lerch Treuhand

Lerch Treuhand AG, Gstaadmattstr. 5, 4452 Itingen/BL
www.lerch-treuhand.ch, Tel. 061 976 95 30

Alles, was Sie brauchen direkt vom Hersteller



PRELASTIC

Dichtungsplanen für Teiche und Wasserspeicher



Dämpfplanen und Zubehör



Textile Warmluft-Verteilschläuche

Lassen Sie sich von uns beraten oder verlangen Sie Unterlagen.

 **WALSER**

Walser Kunststoffwerk AG
Reutistrasse 32+34
CH-8575 Bürglen TG
Tel. 071 633 22 55
Fax 071 633 29 20
www.teichfolien.ch

SANSONNENS Frères

10%
Promo →
31.03.2013

Eclipse

Schattierung
= reduzierte Temperatur

Ombrage
= réduction de température



Biodegradable

Pour plus de lumière
et une température réduite

TransPAR

Für mehr Licht und eine
reduzierte Temperatur



+41 26 667 90 00 www.sansonnens.ch

De + 20 °C à - 24 °C en 12 minutes

Frigemo fait partie des pionniers en matière de légumes congelés en Suisse. Les principaux légumes, petits pois et haricots, proviennent de producteurs suisses liés à l'entreprise par un contrat de culture. Malgré la crise économique, le gérant s'attend à ce que le volume de production reste stable ces prochaines années.

David Eppenberger, rédacteur, Le Maraîcher

Un air glacial est propulsé sur les carottes coupées en petits cubes dans le congélateur de Frigemo à Mellingen (Argovie). Le tourbillonnement de l'air évite que les carottes collent les unes aux autres une fois congelées. Le processus de congélation, au cours duquel la température passe de +20 °C à -24 °C, ne dure que 12 minutes. Les minuscules cristaux de glace qui résultent de cette congélation choc n'abiment pas les membranes cellulaires, ce qui se répercute positivement sur la qualité et sur la durée de conservation. «Les légumes congelés contiennent près de 80 % des vitamines», nous informe Stefan Weber, le gérant de l'entreprise, laquelle fait partie du groupe fenaco. La teneur en vitamines est souvent plus élevée que dans les légumes soi-disant frais, ces derniers étant rarement vendus immédiatement après la récolte. Au contraire des légumes congelés, lesquels sont immédiatement épluchés, coupés et soumis à la congélation choc tout de suite après la récolte d'où une haute qualité et une longue durée de conservation.

Matières premières principales: petits pois et haricots

Frigemo transforme environ 10 000 tonnes de légumes par année en plus de 100 produits et mélanges congelés différents. Il s'agit du numéro 2 en Suisse après Louis Ditzler SA à Möhlin dans le secteur des légumes congelés. Ensemble, ces deux entreprises possèdent une part de marché estimée à 80 %. Frigemo est le leader pour les légumes biologiques congelés. Elle réalise

Machine emballant les minuscules cubes de carottes congelés.

Abpackmaschine mit de nwinzigen tiefgefrorenen Karottenwürfeln.

David Eppenberger



une grande part de son chiffre d'affaires dans le secteur de la restauration et le reste dans le commerce de détail ainsi que dans l'industrie. Les principales matières premières sont les petits pois et les haricots, suivis des épinards, des carottes, du céleri, des brocolis et d'autres légumes encore.

Collaboration contractuelle avec les maraîchers

Frigemo achète ses matières premières indigènes auprès de producteurs liés à l'entreprise par contrat. «Les prix des légumes destinés à l'industrie se situent en général au-dessous de ceux des légumes frais», note Stefan Weber. «En revanche, les producteurs bénéficient d'une garantie de prise en charge pour les quantités fixées contractuellement et ils connaissent les prix à l'avance. Ils ne sont donc pas soumis au mécanisme de l'offre et de la demande prévalant sur le marché des légumes frais.» L'entreprise de transformation s'occupe elle-même de l'achat des semences de petits pois et de haricots. La date des semis est fixée dans le contrat. Grâce à un plan de culture précis, la fabrique peut utiliser ses capacités de façon optimale pendant toute l'année.

Les haricots et les petits pois proviennent surtout d'exploitations sises dans les cantons d'Argovie, de Soleure et de Zurich. Pour les récoltes, Frigemo collabore avec une entreprise de travaux agricoles. Les autres légumes, tels le céleri, le poireau, les côtes de bette, le chou-rave, la laitue romaine ou les carottes proviennent en grande partie du Seeland bernois ainsi que, individuellement, de grandes exploitations dans le reste de la Suisse. Pour ces cultures, ce sont les producteurs qui sont responsables des récoltes.

Concernant les épinards, toute la planification de la culture est réalisée sur mandat par l'entreprise spécialisée liechtensteinoise Hilcona. «C'est judicieux, car l'entreprise est située à proximité des grands champs d'épinards dans la vallée du Rhin et peut décider sur place si les cultures conviennent mieux à la fabrication d'épinards hachés ou d'épinards en branche», explique Stefan Weber.

Courgettes d'Italie

La matière première indigène provient exclusivement de producteurs au bénéfice de la certification «Suisse Garantie». En revanche, les brocolis, le chou-fleur, les courgettes et les aubergines sont importés, et ce pour des raisons techniques. «Pendant la récolte en Suisse, nous transformons surtout des petits pois et des haricots dans notre fabrique», souligne Stefan Weber. «De plus, les surfaces de culture de ces légumes sont trop petites en Suisse pour une entreprise de la taille de Frigemo.» Ces légumes sont donc achetés en Espagne auprès d'une entreprise de conditionnement liée par contrat à Frigemo. Les petites courgettes sont en revanche achetées en Italie. «Les Italiens sont les spécialistes de cette culture et livrent exactement les calibres requis», conclut Stefan Weber.

Il s'attend à ce que le volume de production reste stable à l'avenir. En temps de crise, la baisse se fait notamment sentir dans la restauration hors domicile, raison pour laquelle Frigemo est constamment obligée d'adapter ses volumes de production à la situation économique. ■

PLUS D'INFORMATIONS :

www.frigemo.ch

Schwarzfleckig!



Schwarzfleckig? Nein, danke!



Patentkali®

Patentkali® ist der Erfolgs-Dünger für die Kalium-, Magnesium- und Schwefelversorgung Ihrer Kartoffeln. Seine Kennzeichen: Alle Nährstoffe im Patentkali® (30% K₂O, 6% Mg, 17% S), sind voll wasserlöslich und daher von der Pflanze direkt aufnehmbar. Durch den äusserst geringen Chloridgehalt (max. 3% Cl) eignet sich Patentkali® besonders zur Nährstoffversorgung chloridempfindlicher Kulturen. Für den ökologischen Landbau zugelassen. Die Wirkung:

- reduziert die Schwarzfleckigkeit
- garantiert höchste Qualität im Kartoffelanbau
- erhält die Bodenfruchtbarkeit im intensiven Anbau
- sichert den Wasserhaushalt Ihrer Kulturen
- erhöht den Anteil grosser Knollen

Patentkali® ist unser bewährter Kalium-Magnesium-Schwefel-Dünger für eine optimale Nährstoffversorgung.
Patentkali® – Ihr vorbeugender Schutz gegen Schwarzfleckigkeit.



Kali AG · Murtenstrasse 116 · 3202 Frauenkappelen · www.kali.ch · info@kali.ch · Tel. 031 926 60 00 · Fax 031 926 60 01
Ein Unternehmen der K+S Gruppe



Working
with
Nature

At different times
In different places



Bejo, ein Name der für Qualität steht

Ihr starker Partner für ertragreiche Produkte



Bejo Zaden B.V. · Postfach 50 · 1749 ZH Warmenhuizen · Holland · E-mail: info@bejo.com

www.bejo.ch

Schweizer Unternehmen lanciert Fertig-Suppe mit rohem Gemüse

Gute Gemüsesuppen für die schnelle Küche haben es schwer. Ein österreichisches Experiment ist vorerst gescheitert. Das Schweizer Convenience-Unternehmen kellermann.ch startet nun einen neuen Versuch.

David Eppenberger, Redaktor «Der Gemüsebau»

Frische Gemüsesuppen stellen für die Convenience-Branche offenbar eine starke Knacknuss dar. Im Tomatensuppen-Test der TV-Sendung Kassensturz schafften es im letzten Jahr nur gerade zwei Suppen – die Flüssigsuppen von Betty Bossi und Anna's Best – zu einem «gut». Von 16 getesteten Beutel- und Flüssigsuppen wurden 13 als «ungenügend» bewertet. An die frisch zubereitete Gemüsesuppe aus Grossmutter's Küche kommt immer noch keine heran. An ihr orientieren sich

Kellermann.ch AG präsentierte an der Fruit Logistica in Berlin ihre neueste Kreation: Eine Suppe mit frischem Gemüse.

Kellermann.ch SA a lancé sa nouvelle création à la Fruit Logistica à Berlin: une soupe aux légumes frais.

D. Eppenberger



die Produkte-Entwickler seit Jahrzehnten mehr oder weniger vergeblich.

Kalte Suppen aus regionalem Gemüse

Die österreichische Erzeugerorganisation LGV-Frischgemüse wagte vor zwei Jahren den Einstieg ins Suppengeschäft mit kalten Frischgemüsesuppen. Die Idee: Eine Suppe ohne Geschmacksverstärker mit einem sehr hohen Anteil an erntefrischem Gemüse aus regionaler Herkunft zum sofortigen Konsum. «Zielgruppe waren gesundheitsbewusste und berufstätige Konsumenten, die Wert auf heimische Qualität legen», sagt LGV-Vorstand Gerald König. Der Start mit den drei Suppen-Produkten Gazpacho, einer Gurken- und einer Tomatensuppe verlief zufriedenstellend. Die LGV verkaufte in den besten Zeiten 25 000 der 250 ml fassende Flaschen wöchentlich. Die vertikale Integration der eigenen Gemüseproduktion in einen neuen Absatzkanal schien geglückt. Doch zwei Jahre später stehen die Maschinen zur Herstellung der Suppen heute still. Was war passiert?

«Nach der Ehec-Krise im letzten Jahr brach der Absatz total ein», sagt König. Danach legte die LGV bei der Suppenproduktion vorerst einen Boxenstopp ein. Die LGV musste für ihren Mut auch sonst Lehrgeld bezahlen. Man hätte mehr Marktforschung betreiben sollen, sagt König heute selbstkritisch. «Die Österreicher sind offenbar keine Kaltsuppenesser wie zum Beispiel die Franzosen.»

Das habe sich negativ auf den Absatz ausgewirkt. Deshalb plant die LGV im nächsten Jahr den Neustart zusätzlich mit warmen Suppen.

Von der Idee der frischen Suppen aus regionalen Rohstoffen ist König nach wie vor überzeugt. «Die Suppen profitieren von der Frische der Rohstoffe.» Das hätten die Konsumenten auch gemerkt.

Gemüsesuppe mit wirklich frischem Gemüse

Eine neues Kapitel in der Akte Gemüsesuppe schreibt in der Schweiz die Firma kellermann.ch AG aus Ellikon an der Thur. Sie präsentierte im Februar an der Fruit Logistica in Berlin ein Konzept, das es bisher nach eigenen Angaben so noch nicht gibt. Das Besondere daran: Das Gemüse im Plastik-Becher ist frisch. Also nicht getrocknet oder vorgekocht. Der gesamte Inhalt des Bechers mit allen Zutaten und Gewürzen wird in eine Pfanne gekippt, das gleiche Volumen an Wasser beigefügt und dann fünf Minuten gekocht. Und fertig ist die Gemüsesuppe aus frischem Gemüse. «Länger darf die Zubereitung nicht dauern, weil es sonst nicht mehr mit den Anforderungen an Convenience vereinbar ist», sagt Michael Kämmerling. Er leitet seit letztem Sommer die Entwicklungsabteilung bei der kellermann.ch AG. Die Idee habe er schon lange im Kopf gehabt, sagt er. Nun hat er sie umgesetzt, vorerst mit einer Linsensuppe, einer Minestrone und einer Asia-Suppe mit Reis. Ein grosser Teil des Gemüses stamme dabei aus eigenem Anbau. Die Herkunft und die Marke kellermann.ch sollen für die Qualität bürgen. «Intern war aber einige Überzeugungsarbeit nötig», sagt Kämmerling. Bei der Realisierung der Idee war es schliesslich nützlich, dass auf eine bereits vorhandene Verpackung und die dazu gehörende Maschine zurückgegriffen werden konnte.

Die Suppen seien vorerst für den Heimkonsum vorgesehen. Das Ziel sei es aber, das Produkt mikrowellentauglich zu machen und so den Ausserhaus-Konsum zu ermöglichen. An der Fruit Logistica in Berlin ist das Produkt bereits auf grosses Interesse gestossen. «Nun warten wir die Rückmeldungen ab», sagt Kämmerling. Und dann geht es auf die Suche nach Abnehmern. Preislich will er sich noch nicht festlegen. Das Produkt soll aber nicht im Premium-Bereich angesiedelt werden. ■

Tous les
produits sur
www.omya-agro.ch

ENTE[®]

Le seul engrais qui s'adapte au climat

Assure la disponibilité de l'azote
même lors d'années sèches
Garantit une alimentation azotée optimale
lors d'années normales
Évite les pertes par lessivage
lors d'années pluvieuses



Omya (Schweiz) AG
AGRO
CH-4665 Oftringen, Tel. 062 789 23 41
www.omya-agro.ch



Marque enregistrée
Observer les indications de risques et les conseils de sécurité figurant sur l'emballage

Optimal präsentiert

Markt- und Verkaufsstände von fehrtech

Der Handliche

Modell 1933
Komplett zusammen-
legbar, Dach- und Stand-
verkleidung aus strapazier-
fähigem Blachenstoff.
(L ab: 180 cm/B 80 cm)



Der Favorit

Modell 1893
Auf- und Abbau ohne
Werkzeug, robust aus
feuerverzinktem Stahl,
zusammenklappbar.
Transport auf PW
Dachträger.
(L ab: 200 cm/B 100 cm)



fehrtech ag
8454 Buchberg
Tel. 044 868 30 40 info@fehrtech.ch
Fax 044 868 30 50 www.fehrtech.ch

Borco-Höhns-Generalvertretung
Markt- und Verkaufsstände



Lassen Sie sich vom Wetter nicht um den Lohn Ihrer Arbeit bringen.

Mit der Pauschalversicherung für Gärtnereien,
Gemüsebau oder Baumschulen sind Ihre Kulturen
und Ihr Kulturland immer gut versichert –
gegen Hagel und andere Naturgefahren.

2012
Rückvergütung
Ristourne
Ristorno
3%



Postfach, 8021 Zürich
Tel.: 044 257 22 11
Fax: 044 257 22 12
info@hagel.ch
www.hagel.ch



Schweizer Hagel
Suisse Grêle
Assicurazione Grandine
IM DIENST DER LANDWIRTSCHAFT

Une entreprise suisse lance une soupe aux légumes frais prête à l'emploi

Rien de plus difficile que de fabriquer une bonne soupe industrielle aux légumes. Une première tentative autrichienne a échoué. Le fabricant de produits prêts à l'emploi suisse kellermann.ch tente sa chance avec un nouveau produit.

David Eppenberger, rédacteur, Le Maraîcher

La fabrication de soupes aux légumes frais pose apparemment un problème insoluble aux entreprises alimentaires. Lors d'un test avec des soupes à la tomate réalisés l'année dernière par l'émission de la télévision suisse alémanique Kassensturz, seules deux produits, les soupes liquides de Betty Bossi et d'Anna's Best, ont obtenu

Les soupes froides fabriquées en Autriche ont souffert de la crise de la bactérie Ehec.

Die kalten Gemüsesuppen aus Österreich wurden von Ehec vorerst ausbremsst.

lgv



la classification «bon». 13 des 16 soupes liquides et en sachet testées ont été qualifiées «d'insuffisantes». La bonne vieille soupe de grand-mère reste donc inégalée. C'est pourtant bien elle que les fabricants essaient plus ou moins vainement de copier depuis des années.

Soupes froides à base de légumes de la région

L'organisation de producteurs autrichienne LGV-Frischgemüse a lancé des soupes froides aux légumes frais il y a deux ans. L'idée était de proposer une soupe sans exhausteur de goût à consommer tout de suite, contenant une très grande quantité de légumes frais de la région. «Nous voulions nous adresser aux consommateurs exerçant une activité professionnelle, soucieux de leur santé et favorisant la qualité indigène», note Gerald König, directeur de LGV. Le lancement des trois soupes (gazpacho, soupe aux concombres et soupe à la tomate) s'est déroulé de façon satisfaisante et LGV vendait 25 000 bouteilles de 250 ml par semaine au plus fort de son développement. L'intégration verticale de la propre production maraîchère dans un nouveau canal de vente semblait donc réussie. Deux

ans plus tard, les machines servant à fabriquer les soupes sont néanmoins arrêtées. Que s'est-il passé? «Les ventes se sont totalement effondrées après la crise provoquée par la bactérie Ehec l'année dernière», explique Gerald König. LGV a donc décidé de suspendre provisoirement la production de soupes. Son audace lui a coûté cher, non seulement à cause de la crise Ehec. «Nous aurions dû faire une étude de marché plus approfondie», estime Gerald König aujourd'hui. «Les Autrichiens ne sont apparemment pas de grands consommateurs de soupes froides, au contraire par exemple des Français». Forte de ce constat, LGV prévoit de prendre un nouveau départ l'année prochaine

en proposant aussi des soupes chaudes. Gerald König reste convaincu de la pertinence de l'idée de fabriquer des soupes fraîches à base de légumes de la région. «Les soupes bénéficient de la fraîcheur des ingrédients.» Un point qui n'a apparemment pas échappé aux consommateurs.

Une soupe avec des légumes vraiment frais

L'entreprise suisse kellermann.ch SA sise à Ellikon an der Thur se lance à son tour dans la fabrication de soupes aux légumes. Elle a présenté un produit entièrement nouveau selon ses dires à la Fruit Logistica à Berlin en février. Particularité: les légumes dans le pot en plastique sont frais, donc ni séchés, ni précuits. On verse les ingrédients et les condiments contenus dans le pot dans une casserole, on ajoute la même quantité d'eau, on fait cuire pendant cinq minutes et le tour est joué. «La préparation ne doit en aucun cas durer plus longtemps si nous voulons nous positionner dans le segment des produits prêts à l'emploi», explique Michael Kämmerling. Depuis l'été dernier, il dirige le département de développement de produits chez kellermann.ch SA. «Cette idée me trotte dans la tête depuis longtemps», souligne-t-il. La voilà donc concrétisée, pour l'instant avec une soupe aux lentilles, une minestrone et une soupe asiatique aux riz. Une grande partie des légumes utilisés provient des propres cultures. La provenance et la marque kellermann.ch sont des gages de qualité. «Il a d'abord fallu convaincre les gens dans l'entreprise», se rappelle Michael Kämmerling. Si l'idée a finalement été mise en œuvre, c'est aussi grâce au fait que l'entreprise a pu utiliser un emballage et une machine d'emballage qu'elle possédait déjà. Pour l'instant, les soupes sont destinées à la consommation à la maison, mais l'objectif est de développer un produit pouvant être passé au four micro-onde et consommé hors domicile. Le produit a déjà suscité beaucoup d'intérêt à la Fruit Logistica à Berlin. «A présent, nous attendons les réactions», indique Michael Kämmerling. Il s'agira ensuite de trouver des acheteurs. Michael Kämmerling ne souhaite pas se prononcer définitivement sur le prix, mais le produit ne sera pas positionné dans le secteur haut de gamme. ■



EISENRING LYSS AG
Die Staplerprofis

Industriering 46, 3250 Lyss, Tel.: 032 384 71 61,
www.eisenring-lyss.ch, info@eisenring-lyss.ch

GRÜTER Waagen

Wir haben Ihr Modell
FRAGEN SIE UNS!

Verkauf/Reparaturen aller Fabrikate
Jede Grösse, ganze Schweiz

CH-6274 Eschenbach LU
Tel. 041 448 22 69, Fax 041 448 22 29
franz. 021 906 95 09, info@grueter-waagen.ch

Firmen-Nachrichten



Die Kraft des Silbers (Teil 1)

Fachleute aus den Bereichen Agrar, Mikrobiologie, Chemie und Statistik, alle in der Organisation der Firma B+H Solutions, haben in den letzten Jahren Rezepturen mit dem Edelmetall Silber entwickelt, die das Wachstum von Pflanzen eindeutig verbessern. Das Resultat sind gesündere Kulturen und mehr Ertrag.



Salbei: 3 x AgroArgentum Forte – gesund, übergross, wohl schmeckend.



Wirkungsweise des Silbers

Das Silber wird in ultrafeine Silberkugeln (0,01 Mikrometer) verwandelt. Die Silberkugeln brechen das Licht, das so auf mehr Chloroplasten auftrifft. Die Wirkung ist vergleichbar mit einer Disco-Kugel: Wenn Licht auftrifft, wird dieses gestreut und mehr Zellen bekommen mehr Licht ab. Das resultiert in einer besseren Photosynthese, gefolgt von mehr Kohlehydrat-Produktion.

B+H Solutions GmbH Tel. +49 7151 97 00 40
Schnaiter Strasse 11-13 www.bh-solutions.eu
D-73630 Remshalden

Kulturen & Vorteile

Erdbeeren	30% mehr Ernte, Haupternte 2 Wochen früher
Kohl	Deutlich widerstandsfähiger
Salat	Größere Köpfe, widerstandsfähiger
Gewürze	Deutlich widerstandsfähiger
Tomaten	Deutlich widerstandsfähiger
Kernobst	Deutlich widerstandsfähiger, mehr Ertrag
Jungpflanzen	Mehr Ausbeute

Robuste Kunststoff-Harassen und -Behälter

Neben dem allseits bekannten und bewährten G2 Gemüseharass (siehe Seite 2) bietet Ihnen Wez Suisse ein umfangreiches Sortiment an Harassen und Kunststoff-Behälter für Ihre täglichen Arbeiten. Sie eignen sich besonders für produktionschonende Aufbewahrung, für Ordnung und Sicherheit in Ihrem Lager und beim Transport. Sämtliche Gebinde sind im Euroformat und passen auf die Normpaletten, sind robust und hygienisch.

Caisses et bacs en plastique, très robustes

En plus de la caisse à légumes G2 éprouvée et connue de tous (voir page 32) Wez Suisse vous propose un riche assortiment de harasses et bacs en plastique pour vos travaux journaliers. Ils conviennent particulièrement bien pour une conservation soignée des produits, pour l'ordre et la sécurité dans votre entrepôt et lors du transport. Tous les récipients sont au format euro et adaptés aux palettes normalisées, sont robustes et hygiéniques.



Wez Kunststoffwerk AG
Industriestrasse 8
5036 Oberentfelden
Tel. 062 737 88 00 / Fax. 062 737 88 10
www.wez.ch

Fenchelernte: Details können über den Erfolg entscheiden!

In betriebswirtschaftlichen Erhebungen bei der Fenchelernte zeigte sich, wie wichtig der Einfluss von vermeintlichen Kleinigkeiten wie der Abrüstrate oder dem Abgang sein können. Solche Details entscheiden häufig – viel mehr als Ertrag oder Verfahren –, über den wirtschaftlichen Erfolg der Kultur!

Walter Koch, Strickhof Fachstelle Gemüse

Um die Produktionskosten-Berechnung zu aktualisieren, führte der Strickhof im Herbst 2011 bei sieben Produzenten in den Kantonen Aargau, Zürich und Thurgau über zwanzig betriebswirtschaftliche Erhebungen zur Fenchelernte durch. Erntearbeiten machen beim Frischgemüse 60 bis 70 Prozent aller Arbeitsstunden aus und entscheiden somit massgeblich über die Rentabilität einer Kultur. Teilweise wird nur auf dem Feld gerüstet, teilweise ausschliesslich auf dem Betrieb. Wieder Andere entscheiden sich von Fall zu Fall für ein bestimmtes Verfahren. Die Felddistanzen zum Betriebszentrum betragen auf den untersuchten Betrieben zwischen 1,5 und 15 Kilometern!

Anbautechnik, Bestandesdichte und Ausbeute

Die Ernteerhebungen wurden im Herbst durchgeführt. Deshalb wurde meistens die Fenchel-Sorte Solaris angetroffen. Die

Spurbreite lag zwischen 1,50 und 1,80 Meter mit 3 bis 4 Reihen pro Beet. Innerhalb der Reihe lag die durchschnittliche Distanz bei 26 cm. Während etwa 8,1 Pflanzen pro Quadratmeter gepflanzt wurden, standen bei der Ernte noch 7,3 Pflanzen (90 Prozent) und etwa sieben Pflanzen pro Quadratmeter waren durchschnittlich verkaufsfähig (87 Prozent). Über das Jahr betrachtet, kann man von einer Ausbeute zwischen 70 und 75 Prozent ausgehen. Tendenzmässig schätzen die Produzenten die Ausbeute aber eher zu hoch ein!

Verkaufsfähiger Ertrag

Beim Stückgewicht wie bei der Ausbeute wurden sehr unterschiedliche Situationen angetroffen, obwohl es sich praktisch durchwegs um schöne und wüchsige Kulturen handelte. Auf einem Betrieb betrug das Durchschnittsgewicht 356 Gramm pro Stück, davon waren aber einige Fenchel bis zu 500 Gramm schwer. Bedingt durch ein höheres Stückgewicht sowie einer höheren Pflanzdichte lag der Ertrag bei den Suisse Garantie-Kulturen um etwa 20 Prozent höher als bei den Bio-Kulturen. Verschiedentlich beobachteten wir, dass ab und zu ein Blatt zu viel abgerüstet wurde, was zu einer Gewichtseinbusse von 14 bis 23 Prozent führte. Wo sonst lässt sich eine Optimierung mit so wenig Aufwand realisieren?

Arbeitsleistung bei verschiedenen Ernte- und Rüstverfahren

Wie bereits erwähnt, wurde auf dem Feld – von Hand oder mit Ernteband – entweder fertig gerüstet oder «nur» Rohware geerntet. Auch auf dem Betrieb selbst wurde mit und ohne Rüstband Fenchel gerüstet. Die Tabelle oben kann wie folgt interpretiert werden:

- Wird Ware direkt auf dem Feld fertig gerüstet, beträgt der Aufwand durchschnittlich 340 Arbeitskraftstunden (Akh) pro Hektare. Eine Herausforderung beim «Fertig rüsten» auf dem Feld

Zeitaufwand und Leistung bei verschiedenen Ernteabläufen bei Fenchel

Verfahren	Stück / Akh	Aren / Akh	Akh / ha	kg / Akh
Fertig rüsten auf dem Feld ohne Ernteband	221	0.287	358	64.0
Fertig rüsten auf dem Feld mit Ernteband	214	0.311	323	55.2
Mittelwert «Fertig rüsten auf dem Feld»	218	0.299	340	59.6
Ernte von Rohware ohne Ernteband	380	0.537	189	–
Ernte von Rohware mit Ernteband	458	0.632	159	–
Mittelwert «Ernte von Rohware»	419	0.584	174	–
Rüsten zuhause ohne Rüstband	210	0.302	331	51.5
Rüsten zuhause mit Rüstband	178	0.304	329	56.6
Mittelwert «Rüsten zuhause»	194	0.303	330	54.0
Total: Rohware ernten und rüsten zuhause	–	0.198	504	–

ist es, allfälligen Schmutz am Fenchel nicht antrocknen zu lassen.

- Bei der Ernte von Rohware wurden mit Ernteband 159 Akh/ha benötigt; 16 Prozent weniger als bei der Rohwaren-Ernte ohne Band (189 Akh).
- Wurde «nur» Rohware geerntet, so war die Leistung über 90 Prozent höher als beim «Ernten und fertig rüsten auf dem Feld»! Bei grossen Mengen reifer Ware stellt dies oft ein entscheidender Vorteil dar.
- Beim Rüsten auf dem Betrieb wurde ein Aufwand von 330 Akh/ha ermittelt. Durchschnittlich 28 Prozent des Gewichtes fielen dabei als Abfall weg.
- Wurde Rohware geerntet und auf dem Betrieb gerüstet, belief sich der Aufwand total auf 504 Akh/ha. Das war 48 Prozent mehr, als wenn direkt auf dem Feld gerüstet wurde. Es ist aber auch klar, dass dieses aufwändigere Verfahren unbestechliche Vorteile aufweist: Ernte zur richtigen Zeit, Schlagkräftigkeit auf dem Feld, garantiert frische Schnittfläche bei der Auslieferung usw. ■

Erträge von Herbstfenchel aus schönen bis sehr schönen Kulturen

Verfahren	Gewicht (kg/Stk)	Ausbeute (Stk/m ²)	Ertrag (kg/Are)
Kleinster Wert	0.207	6.037	150
Höchster Wert	0.356	8.280	289
Mittelwert	0.279	6.980	195



- when it has to be **right**
Leica
 Geosystems


Spurführung und individuelle Lenksysteme per Tastendruck.

GVS Agrar
GVS Agrar AG

 Land- und Kommunalmaschinen
 Im Majorenacker 11
 CH-8207 Schaffhausen
 Tel. +41 (0)52 631 19 00
 info@gvs-agrar.ch
 www.gvs-agrar.ch

Das vollständige Dünger-Sortiment für den Bio-Landbau

Biorga Stickstoffdünger

- pelletiert oder staubfreie Feingranulate
- hoch konzentriert (12% N)
- aus hochwertigen Rohstoffen
- geprüfte Wirkung

Biorga Vegi

- staubfreies Feingranulat (Sphero-Qualität)
- ausschliesslich aus pflanzlichen Rohstoffen

Biorga NK Flüssigdünger

- ausschliesslich aus pflanzlichen Rohstoffen

Biorga Stickstoffdünger flüssig

- sehr pflanzenverträglich
- aus hydrolisierten Tierhäuten

Diese Produkte sind für den Bio-Landbau zugelassen, gemäss FiBL-Hilfsstoffliste.


 Hauer HBG Dünger AG
 3257 Grossaffoltern
 Telefon 032 389 10 10
 Fax 032 389 10 14
 www.hauer.com

BIORGA

Ergänzen Sie was fehlt!

Spritzschaum-Isolation

Wird direkt auf Baustelle aufgespritzt!


WilanPUR®

Kostengünstig für Hallen, Lagerräume, Kühlräume, landw. Betriebsgebäude, usw. Ohne Kältebrücken und langwierige Anpassungsarbeiten.

Dachisolation Lagerhalle



Sie wollen mehr wissen? Rufen Sie einfach an oder besuchen Sie uns auf www.anderhalden.ch.

seit 50 Jahren Qualität

anderhalden ag

 6056 Kägiswil
 Tel. 041 660 85 85

Récolte de fenouil: des détails peuvent influencer sur la rentabilité!

Des études économiques consacrées à la récolte de fenouil ont montré l'influence de détails prétendument insignifiants, tels les pertes à l'épluchage ou la marchandise éliminée. Ces détails influent souvent sur la rentabilité de la culture, beaucoup plus que le rendement ou la méthode.

Walter Koch, Strickhof, office des légumes

À fin d'actualiser le calcul des coûts de production, le Strickhof a effectué plus de 20 recensements de données économiques sur la récolte de fenouil auprès de sept producteurs dans les cantons d'Argovie, de Zurich et de Thurgovie en automne 2011. Pour les légumes frais, les travaux de récolte représentent 60 à 70 % des heures de travail et influent, par conséquent, sensiblement sur la rentabilité de la culture. Si certains producteurs n'épluchent les légumes que sur les champs, d'autres ne le font que sur l'exploitation. D'autres producteurs encore décident au cas par cas. Sur les exploitations examinées, le trajet entre le champ et l'exploitation oscillait entre 1,5 et 15 km!

Technique culturale, densité de culture et rendement

Le recensement de données sur la récolte a été effectué en automne, raison pour laquelle la variété de fenouil la plus répandue était Solaris. La largeur de bande oscillait entre 1,50 et 1,80 m avec 3 à 4 rangs par plate-bande. La distance moyenne atteignait 26 cm au sein des rangs. Si environ 8,1 plantes étaient plantées par m², il n'y en avait plus que 7,3 (90 %) lors de la récol-

te, et environ 7 plantes par m² étaient en moyenne commercialisables (87 %). On peut donc estimer le rendement annuel à 70 à 75 %. Les producteurs ont néanmoins tendance à attendre un rendement trop élevé.

Rendement commercialisable

Bien que les cultures étaient pratiquement toutes belles et vigoureuses, la situation variait fortement, tant pour le poids des pièces que pour le rendement. Sur une exploitation, le poids moyen s'élevait à 356 g la pièce, le poids de certains fenouils pouvant néanmoins atteindre jusqu'à 500 g. En raison d'un poids à la pièce plus élevé et d'une densité de culture accrue, le rendement des cultures Suisse Garantie dépassait de près de 20 % celui des cultures biologiques. Nous avons aussi pu observer que, parfois, une feuille de trop était épluchée, ce qui pouvait engendrer une perte de poids de 14 à 23 %. Quel autre domaine peut-il être optimisé aussi simplement?

Rendement de diverses méthodes de récolte et d'épluchage

Comme nous l'avons mentionné ci-dessus, certains producteurs épluchaient leurs légumes directement sur le champ, à la main ou avec un tapis de récolte, ou récoltaient «uniquement» la marchandise non conditionnée. Sur les exploitations aussi, l'épluchage était effectué avec ou sans tapis d'épluchage. Le tableau ci-dessus se laisse interpréter comme suit:

- Lorsque la marchandise est entièrement épluchée sur le champ, le travail exige en moyenne 340 heures de main-d'œuvre (MOh) par hectare. Un des défis de cette méthode est de veiller à ce que les éventuels restes de terre ne restent pas collés sur le fenouil.
- La récolte de marchandise non conditionnée nécessitait 159 MOh/ha avec un

Heures de travail et rendement de diverses méthodes de récolte pour le fenouil

Méthode	Pièce/MOh	Ares/MOh	MOh/ha	kg/MOh
Epluchage complet sur le champ sans tapis de récolte	221	0.287	358	64.0
Epluchage complet sur le champ avec tapis de récolte	214	0.311	323	55.2
Moyenne «épluchage complet sur le champ»	218	0.299	340	59.6
Récolte de marchandise non conditionnée sans tapis de récolte	380	0.537	189	–
Récolte de marchandise non conditionnée avec tapis de récolte	458	0.632	159	–
Moyenne «récolte de marchandise non conditionnée»	419	0.584	174	–
Epluchage sur l'exploitation sans tapis d'épluchage	210	0.302	331	51.5
Epluchage sur l'exploitation avec tapis d'épluchage	178	0.304	329	56.6
Moyenne «épluchage sur l'exploitation»	194	0.303	330	54.0
Total: récolte de marchandise non conditionnée et épluchage sur l'exploitation	–	0.198	504	–

tapis de récolte, soit 16 % de moins que la récolte sans tapis de récolte (189 MOh).

- En cas «uniquement» de récolte de marchandise non conditionnée, le rendement dépassait de 90 % la récolte et l'épluchage complet sur le champ! Cela constitue souvent un avantage important lorsqu'on fait face à de grandes quantités de marchandise mûre.
- L'épluchage sur l'exploitation nécessitait 330 MOh/ha. 28 % du poids étaient éliminés en moyenne.
- En cas de récolte de marchandise non conditionnée et d'épluchage sur l'exploitation, la charge totale de travail s'élevait à 504 MOh/ha, soit 48 % de plus que lorsque l'épluchage se fait directement sur le champ. Nous sommes évidemment conscients que cette méthode présente aussi des avantages importants (récolte au bon moment, efficacité sur le champ, surface de découpe fraîche lors de la livraison etc.). ■

Rendements de fenouil d'automne de belles et de très belles cultures

Méthode	Poids (kg/pièce)	Rendement (pièce/m ²)	Rendement (kg/are)
Valeur minimale	0.207	6.037	150
Valeur maximale	0.356	8.280	289
Moyenne	0.279	6.980	195



Neues aus der mechanischen Unkrautregulierung im Gemüsebau

Geräte zur mechanischen Unkrautregulierung werden ständig weiterentwickelt. Die neuen Hackgeräte sind besser auf den Einsatzzweck angepasst, mit anderen Werkzeugen kombiniert oder vollständig neu konstruiert. Eine Übersicht.

Markus Puffert, Ökoteam der Landwirtschaftskammer Nordrhein Westfalen

Die Striegeltechnik ist seit wenigen Jahren erweitert worden durch einen sehr gleichmässig arbeitenden Striegel (Firma Treffler), dessen Striegelzinken auch in Dammkulturen jeweils den genau gleichen Bodendruck ausüben. Dieser Striegel ist vom Fahrersitz aus sehr gut einstellbar. Mit ihm kann sehr vorsichtig oder auch aggressiv gestriegelt werden. Durch dieses Gerät ist die Striegeltechnik einen grossen Schritt vorangekommen, weil absolut gleichmässig gestriegelt werden kann und die Einsatzmöglichkeiten für diese schlagkräftige Unkrautbekämpfung durch die vielfältige Einstellungsmöglichkeit wesentlich erweitert werden konnten.

Im Bereich Scharhacken sind heute sehr flache Hacken am Markt, mit denen sehr wenig Boden aufgeschoben wird (Firmen Fobro-Kress und Koos Havelaar). Die sehr flachen Schare werden hierbei sehr direkt unmittelbar hinter dem Stützrad in der Höhe geführt. In einer senkrechten Schiene wird das Schar mittels einstellbarem Federdruck wenige Zentimeter hinter dem Stützrad geführt.



Der Treffler-Striegel ist mittlerweile schon sehr verbreitet.

La herse-étrille Treffler est déjà très répandue.

Markus Puffert

Die Stärken sind:

- Der Einsatz ist bereits sehr früh möglich, bei einer Arbeitstiefe von 1 bis 2 cm kann nach Feuchte eher wieder gehackt werden.
- Wegen weniger Erdbewegung können die Pflanzen bereits in kleinerem Stadium gehackt werden, was in Säukulturen und in Kohlrabi oder Salat hilfreich ist.
- Ein Einsatz im Nahbereich der Reihe bis zu einem Zentimeter Abstand ist ohne Beschädigung der Gemüswurzel möglich.

Seit es diese Hacken gibt, existiert auch der Begriff «Blindhacken», bei dem der

Verlauf der Reihe in Säukulturen nur geahnt werden kann, und bereits in der Keimphase des Gemüses gehackt wird. Voraussetzung für dieses sehr flache Hacken ist ein tischebenes Beet. Bei vielen walzengeführten Pflanzmaschinen ist dieser Oberflächenzustand schon gegeben, bei Säukulturen ist eine möglichst leichte Sämaschine von Vorteil.

Neue Kombinationen von Geräten

Besonders die Torsionshacke (Firma Frato) hat sich in den vergangenen Jahren in verschiedensten Kulturen sehr bewährt. Die Hacke besteht aus dünnen Federstahlstäben, die sehr flexibel einstellbar, sehr flach und sehr nah an der Reihe gezogen werden. Hierbei wird die oberste Krume leicht bewegt. So wird auch in gerade gekeimten Säukulturen ein Einsatz möglich. Die dünnen Federstahlstäbe weichen der Reihe leicht aus, bringen aber die Krume so in Bewegung, dass kleinste Unkrautkeimlinge verzogen werden. Die Torsionshacke wird mit einer mittig in der Zwischenreihe lau-

Eine von drei kamerageführten Hacken ist die Garford-Maschine aus England.

Une des trois bineuses munies de caméras: la bineuse Garford de Grande-Bretagne Markus Puffert



Die Stärken der sehr direkt geführten Hackelemente liegen im Bereich des flachen Hackens.

La conduite très directe des éléments de binage permet un binage peu profond.

Markus Puffert



fenden Scharhacke kombiniert. Eine weitere, sehr verbreitete, neuere Kombination stellt der auf einer Scharhacke aufgesetzte Flachhäufel dar. Hierbei wird der Boden, der durch die Scharhacke aufgeschoben wird, durch ein ca. drei Zentimeter hohes Flacheisen zur Reihe hin geschoben. Dieses ganz leichte Häufeln kann Unkräuter in der Reihe verschütten, auch wenn sie nur geringfügig kleiner sind als die jungen Gemüsepflanzen. Hier können Säkulturen wie Buschbohne oder Kürbis als Beispiele genannt werden.

Neue Ideen Einzelner

Das Gegenteil der Furchensaat, bei der die entstehende Furche nach der Keimung der Gemüsepflanzen zugezogen wird, ist die Häufelsaat. Dabei wird im Flachbeet gesät, wie konventionell üblich. Das Besondere dabei: Es wird direkt hinter dem Säaggregat ein kleiner Damm auf die Säreihe aufgehäufelt. Dafür nimmt man kleine Hohl-scheiben direkt hinter der Sämaschine. Dieser kleine Damm sorgt dafür, dass die Saat, die nach der Keimung normalerweise an die Erdoberfläche käme, jetzt durch den kleinen Damm bedeckt ist. Die gekeimte Pflanze wird nach der Keimung dann vorsichtig durch ein flaches Striegeln an das Tageslicht geholt. Dadurch wird ein Vorsprung erreicht, weil die Unkrautsamen in der Umgebung des Kulturpflanzenkeimlings durch Lichteinfall erst dann zum Keimen angeregt werden, wenn die Kulturpflanze schon gekeimt ist.

Technische Neuentwicklungen

Seit diesem Jahr sind drei Anbieter am Markt, die Hackmaschinen anbieten für das Hacken in der Reihe: Die Firmen Poulsen (DK), Garford (GB) und Steketee (NL). Mittels Kameras werden bei diesen Hackmaschinen die Reihen und die Einzelpflanzen erfasst. Verschiedene Hackwerkzeuge hacken jeweils gezielt in die Reihe, wo keine Gemüsepflanze steht. Für die Zusammenarbeit von Kamera und Hackwerkzeugen wird ein Bordcomputer eingesetzt. Am Computerbildschirm kann vom Fahrersitz aus die Arbeit der Kameras überwacht werden. Die gesamte Anbaumaschine wird von den Kameras genau dem Verlauf der Pflanzreihen entsprechend gelenkt. Die Steuerung der Hackwerkzeuge jeweils in den Bereich zwischen den Pflanzen wird ebenfalls von den Kameras veranlasst. Die

Unterschiede zwischen den Maschinen liegen vor allem in der Kameratechnik und in der Arbeitsweise und Art der Hackwerkzeuge. Die Anschaffungspreise der Maschinen sind sehr ähnlich und allesamt wegen der verbauten Technik so teuer, dass nur ein überbetrieblicher Einsatz vorstellbar ist. Die vier- bis sechsstufigen Maschinen kosten zwischen 50 000 und 75 000 Euro. Die neuen Hackmaschinen für den Einsatz in der Reihe sind im Wesentlichen für den Einsatz in Reihenkulturen von Pflanzgemüse entwickelt worden. Die Pflanzenerkennung mittels Kamera setzt eine gewisse Grösse der Gemüsepflanze voraus, wobei die Unkrautpflanze immer deutlich kleiner sein muss. Erste Maschinen laufen in einzelnen Betrieben in Europa, belastbare Erfahrungswerte gibt es bisher kaum. ■

Anzeige

Rhizo Plus 42

fördert das Pflanzenwachstum **améliore la croissance des plantes**

- gesunde Knollen/Pflanzen
- einfache Anwendung
- bessere Nährstoffaufnahme
- des plantes et des tubercules sains
- application simple
- meilleure absorption des éléments nutritifs

Andermatt Biocontrol AG
Stahlermatten 6 · 6146 Grossdietwil
Telefon 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch

GANZ NAH DRAN!

z.B. mit der
Kress-Fingerhacke
und dem
sensorgesteuerten Robovator

FOBROKRESS

www.fobrokress.de www.fobro.com
+49(0)7042 376650 +41(0)4198 98110

Mini-Lattich Rincon wächst schnell und ist am besten im Kühler haltbar

Im Oberaargau wurden im letzten Herbst verschiedene Mini-Lattichsorten im Herbstanbau getestet. Mini-Lattich ist noch ein junges Produkt und in der Schweiz noch nicht weit verbreitet. Bis anhin wurden nur wenige Versuchsreihen durchgeführt.

Adrian Herzig*

In Niederbipp wurden die vier Mini-Lattich-Sorten Amible, Westham, Yaroma und Rincon von Ende August bis Ende Oktober zwei Mal bewertet und miteinander verglichen. Der Sortenversuch wurde auf dem schwach sauren Lehmboden (20-30 Prozent Ton) angepflanzt. Die Nährstoffe Kalium und Magnesium waren ausreichend, Phosphor mässig verfügbar. Auf der Parzelle befanden sich zuvor als Vorkultur Salate und Broccoli. Der Versuch wurde mit drei Versuchssorten und einer Referenzsorte durchgeführt. Als Referenzsorte diente Rincon, da man diese Sorte aus dem Vorjahr bereits im Herbstanbau kann- und Erfahrungen damit hatte.

Versuchsanordnung

Von jeder Sorte wurden 1470 Setzlinge angepflanzt. Die Pflanzdistanz betrug 20 x 36 cm. Dies gibt eine Pflanzdichte von 14

Stück pro m². Der Versuch wurde mit 3 kg Landor Spezial (6N 8P 24K 2Mg) und 2 kg Perlka (19N) als Grunddüngung pro Are gedüngt. 2 kg Ammonsalpeter (27N 5Mg) pro Are wurden als Kopfdüngung eingesetzt. Dies ergibt 110 Einheiten Stickstoff pro Hektare. Als Pflanzenschutz wurde eine Herbizidbehandlung mit Kerb und Stomp vor der Pflanzung durchgeführt und zwei Insektizid- und Fungizidbehandlungen in den Wochen 37 und 38.

Die Versuchsreihe erhielt keine Sonderbehandlung. Sie wurde auf dem Betrieb Bösiger Gemüsekulturen AG in den Salatsatz von der Woche 35 integriert. Die Auswertung wurde anhand eines standardisierten Fragebogens durchgeführt. Die Beurteilungen fanden in den Wochen 42 und 43 statt.

Rincon schnitt am besten ab

Im Vergleich zu den drei Versuchssorten hatte Rincon eine schöne zylindrische Kopfform, die oben geschlossen war. Zudem konnte Rincon mit der kürzesten Entwicklungszeit überzeugen und einem ausgeglichenen Bestand, der fast zu 100 Prozent gleichzeitig geerntet werden konnte. Ausserdem war diese Mini-Lattich-Sorte im Kühler am besten haltbar.

Die Sorte Amible kam als einzige annähernd an die Entwicklungszeit von Rincon ran. Dafür hatte sie eine sehr helle Farbe und einen flachen Kopf. Die Frostempfindlichkeit von Amible ist sehr hoch. Das La-

gerverhalten im Kühler ist aber nur mässig.

Die Sorten Xaroma und Westham schlossen im Vergleich ähnlich ab. Bei beiden Sorten stellte man eine schöne Aussen- und Innenfarbe fest. Das Frostverhalten ist bei dieser Sorte besser als bei Amible. Beide ertragen leichten Frost. Die Entwicklungszeit von Xaroma und Westham war im Verhältnis zu Rincon und Amible bedeutend länger und sie waren sehr unterschiedlich im Wachstum. Im Kühler weisen diese zwei Sorten einen hohen Volumen- und Gewichtsverlust auf.

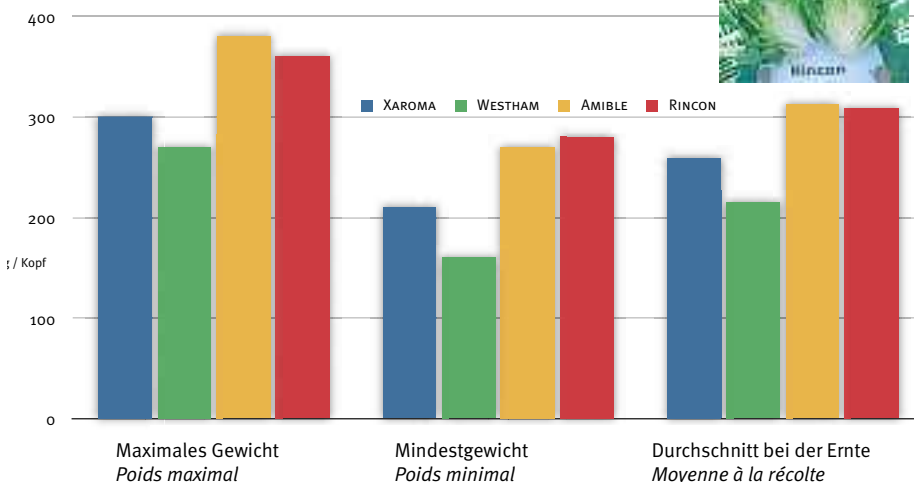
Der Versuch kam zum Schluss, dass sich die Sorte Rincon auf dem Betrieb in Niederbipp auf einer Höhe von 460 m.ü.M. im Herbstanbau am besten eignet. Durch ihre oben genannten positiven Eigenschaften Rincon im Vergleich zu den andern drei Sorten am marktfähigsten. ■

*Adrian Herzig absolviert am Inforama berufsbegleitend die Höhere Fachschule zum Agro-Techniker.

Resumé

Les quatre variétés de laitues naines Amible, Westham, Yaroma et Rincon ont été comparées entre elles dans le cadre d'un essai effectué sur l'exploitation Bösiger Gemüsekulturen SA à Niederbipp. La variété Rincon a obtenu les meilleurs résultats. Elle présente notamment la période de croissance la plus courte et des plantes homogènes. De plus, Rincon a montré la meilleure aptitude au stockage dans la chambre froide. Amible a été la seule à se rapprocher de la durée de croissance de Rincon. Par contre, elle possède une couleur très claire et une pomme plate. Quant aux variétés Xaroma et Westham, elles ont obtenu des résultats comparables. Ces deux variétés présentent une belle couleur externe et interne et possèdent une meilleure résistance au gèle qu'Amible. En revanche, leur période de croissance est sensiblement plus longue, avec une croissance peu homogène. Enfin, Xaroma et Westham ont enregistré une importante perte de volume et de poids dans la chambre froide.

GEWICHTE DER MINI-LATTICH-SORTEN
Poids des variétés naines de laitue



Bezugsquellenverzeichnis 2012

Index des fournisseurs 2012

Aperçu des rubriques

A	Analyse de sol	4
	Analyse d'éléments nutritifs	28
	Appareils à étiqueter	12
	Assurances	41
B	Balances et systèmes de pesage	42
C	Chariots motorisés de récolte	31
	Chaudières et chauffages	20
D	Désinfection du sol	10
E	Écrans thermiques	8
	Emballages	40
	Énergie solaire	35
	Engrais/Solutions nutritives	7
F	Faisceaux	17
	Films de paillage	27
	Films plastiques et tissus	14
	Filtres/Pompes de dosage	13
I	Informatique	21
	Installations d'arrosage	3
	Installations de climatisation	25
	Installations frigorifiques/chambre froide	26
	Isolements	22
L	Lavage et nettoyage	43
M	Machines à récolter	11
	Machines à travailler le sol	5
O	Offices fiduciaires	6
P	Plantes multi-pots	1
	Planteuses	30
	Plants mottés	24
	Plantules	23
R	Réservoirs/Citernes	44
S	Sarclouses	19
	Semences	34
	Semoirs	33
	Serres	18
	Serres en plastique	15
	Substrats	9
	Systèmes à basculer les paloxes	29
	Systèmes d'obscurissement et d'ombrage	39
T	Tables de travail fixes et mobiles	2
	Toits de pluie	32
	Tourbe horticole/Terreau pour motte	37
	Tracteurs/Porte-outils	38
	Transpalettes	36
	Tunnels en plastique	16

1 Anzuchtplatten

Plantes multi-pots



8112 Otelfingen 1580 Avenches
Tel. 044 271 22 11 Tél. 026 662 44 66
www.gvz-rossat.ch info@gvz-rossat.ch

Samen Glättli + Co. GmbH, 8304 Wallisellen
Tel. 044 830 45 01, Fax 044 830 69 73
E-Mail: samen.glaettli@gmx.ch
www.samenglaettli.ch

2 Arbeitstische, fest und fahrbar

Tables de travail fixes et mobiles



8112 Otelfingen 1580 Avenches
Tel. 044 271 22 11 Tél. 026 662 44 66
www.gvz-rossat.ch info@gvz-rossat.ch

3 Bewässerung/Schläuche

Installations d'arrosage



Rte du Simplon 4 – 1906 Charrat – Tél. 027 746 33 03



8112 Otelfingen 1580 Avenches
Tel. 044 271 22 11 Tél. 026 662 44 66
www.gvz-rossat.ch info@gvz-rossat.ch

3 Bewässerung/Schläuche

Installations d'arrosage

Jampen Landmaschinen AG

3225 Müntschemier
Tel. 032 313 24 15, Fax 313 27 37
www.jampen-landmaschinen.ch

BAUER Bewässerung

Gülletechnik
Keller Technik AG, 8537 Nussbaumen
Tel. 052 745 19 85, www.keller-technik.ch

NISSANI-IT

THE IRRIGATION SOLUTION
Tel. 031 301 49 60 Fax 031 302 16 53
www.nissani.ch info@nissani.ch



Perrottet & Piller AG
3178 Böisingen
Tel. 031 747 85 44
Fax 031 747 96 32

office@perrottet-piller.ch
Beregnungsanlagen, Pumpen, SK- und Alu-Rohre

4 Bodenanalyse

Analyse de sol



Tel. 033 227 57 31, Fax 033 227 57 39
info@lbu.ch, www.lbu.ch



Industrie Birschen 8703 Seon Tel. 052 883 28 83

5 Bodenbearbeitungsmaschinen

Machines à travailler le sol



5 Bodenbearbeitungsmaschinen Machines à travailler le sol



Boden
bearbeitung
Sätechnik

Keller Technik AG, 8537 Nussbaumen
Telefon 052 745 19 85, www.keller-technik.ch

6 Buchungsstellen/Steuerberatung Offices fiduciaires



Lerch Treuhand AG, Gstaadmattstrasse 5,
4452 Itingen BL

Tel. 061 976 95 30, Fax 061 971 35 26,
info@lerch-treuhand.ch, www.lerch-treuhand.ch



Nebiker Treuhand AG, 4450 Sissach
Tel. 061 975 70 70, Fax 061 975 70 75
www.nebiker-treuhand.ch

7 Dünger/Nährlösung Engrais/Solutions nutritives



Lonza/Uetiker Pflanzenernährung, 4051 Basel
Tel. 061 270 95 55, Fax 061 270 95 59
admin@agroline.ch, www.agroline.ch

Kali AG

Murtenstrasse 116
3202 Frauenkappelen
Tel. 031 926 60 00
www.kali.ch - info@kali.ch



LANDOR, fenaco Genossenschaft
Postfach, CH-4127 Birsfelden
Telefon 058 433 66 66
E-Mail info@landor.ch, Internet www.landor.ch

8 Energieschirme Écrans thermiques



8112 Otelfingen 1580 Avenches
Tel. 044 271 22 11 Tél. 026 662 44 66
www.gvz-rossat.ch info@gvz-rossat.ch

9 Erde Substrats



Torf, Erde, Substrate, Eric Schweizer AG
Industriestrasse 24, 8404 Winterthur
Tel. 052 238 31 45, Fax. 052 238 31 46
www.ericsschweizer.ch



8112 Otelfingen 1580 Avenches
Tel. 044 271 22 11 Tél. 026 662 44 66
www.gvz-rossat.ch info@gvz-rossat.ch



Bio-IPresstopferde, Substrate und Torf
fenaco ProTer, Erdachstrasse 5, 3001 Beim
Tel. 058 433 66 30 • Fax. 058 433 66 01
E-mail: proter@fenaco.com www.proter.ch

10 Erdsterilisierung Désinfection du sol

Buser AG Apparatebau
5014 Gretzenbach, Tel. 062 849 67 67
www.buser-ag.ch

11 Erntemaschinen Machines à récolter

Jampen Landmaschinen AG
3225 Müntschemier
Tel. 032 313 24 15, Fax 313 27 37
www.jampen-landmaschinen.ch



Zwiebelernte-
technik
Kehrmaschinen

Keller Technik AG, 8537 Nussbaumen
Telefon 052 745 19 85, www.keller-technik.ch

12 Etikettiergeräte Appareils à étiqueter



8112 Otelfingen 1580 Avenches
Tel. 044 271 22 11 Tél. 026 662 44 66
www.gvz-rossat.ch info@gvz-rossat.ch

13 Filter/Dosierpumpen Filtres/Pompes de dosage



THE IRRIGATION SOLUTION
Tel. 031 301 49 60 Fax 031 302 16 53
www.nissani.ch info@nissani.ch

14 Folien und Vliese Films plastiques et tissus



8112 Otelfingen 1580 Avenches
Tel. 044 271 22 11 Tél. 026 662 44 66
www.gvz-rossat.ch info@gvz-rossat.ch



Hortuna AG 6235 Winikon
www.hortuna.ch info@hortuna.ch
Tel. / Fax 041 934 02 74/73

15 Folienhäuser
Serres en plastique



8112 Otelfingen 1580 Avenches
Tel. 044 271 22 11 Tél. 026 662 44 66
www.gvz-rossat.ch info@gvz-rossat.ch



Hortuna AG 6235 Winikon
www.hortuna.ch info@hortuna.ch
Tel. / Fax 041 934 02 74/73



4900 Langenthal, www.kirchhofer-ag.ch
Tel. 062 923 41 01, Fax 062 923 31 55

O. R. Zihlmann, 5707 Seengen
Tel. 062 777 27 63, Fax 062 777 29 26

16 Folientunnel
Tunnels en plastique



8112 Otelfingen 1580 Avenches
Tel. 044 271 22 11 Tél. 026 662 44 66
www.gvz-rossat.ch info@gvz-rossat.ch

16 Folientunnel
Tunnels en plastique



Hortuna AG 6235 Winikon
www.hortuna.ch info@hortuna.ch
Tel. / Fax 041 934 02 74/73

O. R. Zihlmann, 5707 Seengen
Tel. 062 777 27 63, Fax 062 777 29 26

17 Gebinde
Faisceaux

IFCO IFCO SYSTEMS (Schweiz) GmbH
Nordstr. 3, 5612 Villmergen
T. 056 619 74 74, www.ifco.ch



wez Kunststoffwerk AG
CH-5036 Oberentfelden
Telefon 062 737 88 00
Telefax 062 737 88 10
www.wez.ch

18 Gewächshäuser
Serres

ALLENSPACH GREENTECH AG



Untere Dünnerstrasse 21
Postfach 116
CH-4612 Wangen bei Olten
Tel. +41 (0)62 205 24 80
Fax +41 (0)62 205 24 89
www.allgreentech.ch

18 Gewächshäuser
Serres



8112 Otelfingen 1580 Avenches
Tel. 044 271 22 11 Tél. 026 662 44 66
www.gvz-rossat.ch info@gvz-rossat.ch

DAS GEWÄCHSHAUS **GYSI BERGLAS AG**
www.gysiberglas.ch

Gewächshausbau und Klimatechnik
Gysi+Berglas AG
Zugerstrasse 30, CH-6340 Baar
Telefon 041 768 97 00, Fax 041 768 97 10
info@gysiberglas.ch



4900 Langenthal, www.kirchhofer-ag.ch
Tel. 062 923 41 01, Fax 062 923 31 55

Von Dorssen & Frensch BV
Ambachtsweg 75, 2641 KW Pijnacker, Holland
Tel. 0031 15 369 6382, Fax 0031 15 369 73-80
e-mail: DenFBV@hetnet.nl
www.gewaechshaus.nl

19 Hackgeräte
Sarclouses

AEBI SUISSSE
1200 Sarcelles - Trading & Service Organization - 1919 Jägersring
www.aebi-suisse.ch

Sicherheit und Gesundheitsschutz

Dienstleistungen

Kurse, Schulungen
Sicherheitsberatung
BUL-Ordner, Broschüren
Gefährdungsbeurteilungen

Sicherheitsprodukte

Atemschutzmasken, -geräte
Sonnen-, Schutzbrillen
Pflanzenschutzanzüge
Sicherheitsschuhe, -stiefel

Gehörschützer, Handschuhe

Forstkleider, Forstgeräte
Beleuchtungseinrichtungen
Ladungssicherung, Seitenblickspiegel
Umweltschränke



BUL www.bul.ch/shop
SPAA 5040 Schöffland 062 739 50 40
SPIA 1510 Moudon 021 557 99 18

SAFE AT WORK
www.safeatwork.ch

agriTOP®

20 Heizkessel und Heizungen

Chaudières et chauffages



8112 Otelfingen 1580 Avenches
Tel. 044 271 22 11 Tél. 026 662 44 66
www.gvz-rossat.ch info@gvz-rossat.ch

21 Informatik

Informatique



Rickenbacherstr. 29, 4460 Gelterkinden
Tel. 061 981 25 33 www.cbt.ch info@cbt.ch

PINUS

www.lohnprogramm.ch
8542 Wiesendangen
Tel. 052 320 90 30

www.Leguma.ch

Aufzeichnungssoftware für Kulturmassnahmen
stuData GmbH, 3308 Grafenried, 031 767 76 67

22 Isolationen

Isolements



8917 Oberlunkhofen Tel. 056 634 35 45
1047 Oppens tél. 021 887 03 03
www.netagco.ch

23 Jungpflanzen

Plantules



www.etter-nied.ch
Tel. 031 755 69 07

23 Jungpflanzen

Plantules



Gemüse- und Blumenjungpflanzen
Bürgerweg 15, 3238 Gals
Tel: 032 338 53 11, Fax: 032 338 53 10
www.hawalo.ch, info@hawalo.ch



Max Schwarz AG I CH-5234 Villigen
Fon ++41(0)56 297 87 67 I Fax ++41(0)56 297 87 03
www.schwarz.ch



D-78479 Insel Reichenau
Tel. 0049-7531-99689-0, www.peterstader.de

24 Jungpflanzenkisten/Töpfe

Plants mottés



8112 Otelfingen 1580 Avenches
Tel. 044 271 22 11 Tél. 026 662 44 66
www.gvz-rossat.ch info@gvz-rossat.ch

25 Klimasteuengeräte

Installations de climatisation



8112 Otelfingen 1580 Avenches
Tel. 044 271 22 11 Tél. 026 662 44 66
www.gvz-rossat.ch info@gvz-rossat.ch

26 Kühlanlagen/Kühlraumbau

Installations frigorifiques/ chambre froide

www.calanda-kaelte.ch



CALANDA KÄLTE
KÄLTE- & KLIMATECHNIK

Kühl- und Tiefkühlzellen zu unschlagbaren Preisen!
Landquart 081 300 07 07 Zürich 044 882 17 27

27 Mulchvliese/Mulchfolien

Films de paillage



8112 Otelfingen 1580 Avenches
Tel. 044 271 22 11 Tél. 026 662 44 66
www.gvz-rossat.ch info@gvz-rossat.ch

28 Nährstoffanalyse

Analyse d'éléments nutritifs



Tel. 033 227 57 31, Fax 033 227 57 39
info@lbu.ch, www.lbu.ch

29 Paloxenkippergeräte

Systèmes à basculer les paloxes

A. Farner AG, 8476 Stammheim
Tel. 052 745 11 49, Fax 052 745 27 70

30 Pflanzmaschinen

Planteuses

A. Hilzinger AG, 8500 Frauenfeld
Tel. 052 723 27 27, Fax 052 723 27 21

30 Pflanzmaschinen
Planteuses

Jampen Landmaschinen AG
3225 Müntschemier
Tel. 032 313 24 15, Fax 313 27 37
www.jampen-landmaschinen.ch



31 Plattformfahrzeug für Gewächshaus
Chariots motorisés de récolte

A. Farner AG, 8476 Stammheim
Tel. 052 745 11 49, Fax 052 745 27 70

32 Regendächer
Toits de pluie

O. R. Zihlmann, 5707 Seengen
Tel. 062 777 27 63, Fax 062 777 29 26

33 Sämaschinen
Semoirs



Jampen Landmaschinen AG
3225 Müntschemier
Tel. 032 313 24 15, Fax 313 27 37
www.jampen-landmaschinen.ch

34 Samen
Semences



Bahnhofstr. 23, 3315 Bätterkinden
Tel. 032 665 17 31, Fax 032 665 17 34
www.biglersamen.ch



Eric Schweizer AG, 3602 Thun
Tel. 033 227 57 18/19, Fax 033 227 57 47
info@ericschweizer.ch, www.ericschweizer.ch

Samen Glättli + Co. GmbH, 8304 Wallisellen
Tel. 044 830 45 01, Fax 044 830 69 73
E-Mail: samen.glaettli@gmx.ch
www.samenglaettli.ch



35 Solarenergie
Énergie solaire

preiswerte Solarsysteme und Komposttoiletten
REGORT Solartechnik, Postf. 132, 9473 Gams
Tel. 081 771 14 07, www.regort.ch



8112 Otelfingen 1580 Avenches
Tel. 044 271 22 11 Tél. 026 662 44 66
www.gvz-rossat.ch info@gvz-rossat.ch

36 Stapler
Transpalettes



E. Aggeler, 9314 Steinebrunn, Tel. 071 477 28 28
A. Leiser AG, 6260 Reiden, Tel. 062 749 50 40
www.aggeler.ch, www.leiserag.ch



37 Torfmull/Torfprodukte
Tourbe horticole/Terreau pour motte



Bio-Pressstopferde, Substrate und Torf
fenaco ProTer, Erlachstrasse 5, 3001 Bern
Tel. 058 433 66 30 • Fax: 058 433 66 01
E-mail: proter@fenaco.com www.proter.ch

38 Traktoren/Geräteträger
Tracteurs/Porte-outils

Jampen Landmaschinen AG
3225 Müntschemier
Tel. 032 313 24 15, Fax 313 27 37
www.jampen-landmaschinen.ch

39 Verdunkelungen/Schattierungen
Systèmes d'obscurissement et d'ombrage



8112 Otelfingen 1580 Avenches
Tel. 044 271 22 11 Tél. 026 662 44 66
www.gvz-rossat.ch info@gvz-rossat.ch



HKS Fördertechnik AG

Stapler – Lösungen – Für Sie

Telefon +41 52 305 47 47 • www.hks-hyster.ch



40 Verpackungen*Emballages*

Holzwisstrasse 50 • Postfach • 8645 Jona
Tel. 0848 426 001 • www.agrobag.ch
Verpackungslösungen am laufenden Band.
Rollenbeutel für Karotten, Kartoffeln oder Früchte.

VERPACKUNGSMARKT
Das individuelle Angebot für den Klein-
und Grossverbraucher



Im Grüt 1, 4225 Brislach
Tel: 061 789 25 00 / Fax: 061 789 25 16
info@dima-service.ch
www.verpackungsmarkt.ch

PROPAC AG

CH-8172 Niederglatt
Tel. 044 851 00 80 / www.propac.ch
Ihr Verpackungs-Spezialist



8906 Bonstetten, <http://www.relianz.com>
Tel. 044 701 82 82, Fax 044 701 82 99
Säcke aus Jute, PE-geraschelt, Polypropylen u. Papier

41 Versicherungen*Assurances*

Schweizerische
Hagel-Versicherungs-Gesellschaft
Postfach, 8021 Zürich, Tel. 044 257 22 11
www.hagel.ch
Kulturenversicherung
Glasversicherung
Verderbschadenversicherung

42 Waagen und Dosiereinrichtungen*Balances et systèmes de pesage*

ALWA GRUNDER AG, Waagen und Maschinen
5742 Kölliken 3018 Bern
Tel. 062 723 75 75 Tel. 031 981 20 55
info@alwa-grunder.ch www.alwa-grunder.ch



CH-6274 Eschenbach LU
Tel. 041 448 22 69, franz. 021 906 95 09
www.grueter-waagen.ch

43 Wasch- und Putzmaschinen*Lavage et nettoyage*

Jampen Landmaschinen AG
3225 Müntschemier
Tel. 032 313 24 15, Fax 313 27 37
www.jampen-landmaschinen.ch

43 Wasch- und Putzmaschinen*Lavage et nettoyage***Zwiba**

Zwiebelreinigungsmaschinen
3 verschiedene Typen
40 Jahre Erfahrung

G. Keller, 5277 Hottwil
Tel. + Fax 062 875 14 04

44 Wasserspeicher/Tankanlagen*Réservoirs/Citernes*

8112 Otelfingen 1580 Avenches
Tel. 044 271 22 11 Tél. 026 662 44 66
www.gvz-rossat.ch info@gvz-rossat.ch

Sécurité et santé au travail

Nos services

classeur SPAA, brochures
conseils de sécurité
cours, formations
analyse de risques

Matériel de sécurité

masques et appareils respiratoires
lunettes de sécurité et de soleil
vêtements de protection
chaussures et bottes de sécurité

protection antibruit, gants
vêtements forestier
signalisation pour véhicules
protection
armoires phytos



BUL www.bul.ch
SPAA 5040 Schöftland 062 739 50 40
SPIA 1510 Moudon 021 557 99 18



SAFE AT WORK
www.safeatwork.ch

agriTOP®

Nouveaux outils pour lutter contre les mauvaises herbes



La conduite très directe des éléments de binage permet un binage peu profond.

Die Stärken der sehr direkt geführten Hackelemente liegen im Bereich des flachen Hackens.

Markus Puffert

De nouveaux outils sont constamment développés pour lutter contre les mauvaises herbes. Les nouvelles bineuses sont mieux adaptées à leur utilisation. Elles sont combinées avec d'autres outils ou construites complètement différemment. Ci-dessous, nous en présentons un aperçu.

Markus Puffert, groupe écologie de la chambre d'agriculture de la Rhénanie-du-Nord-Westphalie

La technique d'étrillage a été élargie il y a quelques années par l'introduction d'une herse-étrille travaillant de façon très régulière (firme Treffler), dont les dents exercent exactement la même pression au sol, même dans les cultures sur butte. Cette herse-étrille peut être aisément réglée à

partir du siège du conducteur. Elle permet un étrillage prudent, mais aussi agressif. Cet outil a fait faire un bond considérable à l'étrillage, puisqu'il permet un travail absolument régulier. En outre, le champ d'utilisation de ce moyen efficace de lutte a été sensiblement élargi grâce à la grande diversité de réglage.

On trouve aujourd'hui des bineuses à socs très plats ne remuant que très peu le sol (firmes Fobro-Kress et Koos Havelaar). Les socs très plats sont situés dans un rail vertical placé directement derrière la roue stabilisatrice, la pression assurée par un ressort étant réglable. Les points forts sont ici :

- Utilisation très tôt, le binage pouvant être repris rapidement à une profondeur de 1 à 2 cm après une période d'humidité.
- La terre étant moins remuée, les plantes peuvent être binées à un stade plus précoce, ce qui constitue un avantage

dans les cultures semées ainsi que pour le chou-rave ou la salade.

- L'utilisation est possible jusqu'à 1 cm des rangs sans causer de dégâts aux racines.

Depuis le lancement de ces bineuses on parle de «binage aveugle» lorsque le rang des cultures semées ne peut être que deviner et que le binage débute dès la phase de germination. La condition pour ce binage très peu profond est une plate-bande complètement lisse. Une telle surface est garantie avec de nombreuses planteuses munies d'un rouleau. Pour les cultures semées, un semoir aussi léger que possible est recommandé.

Nouvelles combinaisons d'outils

La bineuse à torsion (firme Frato) a fait ses preuves dans diverses cultures ces dernières années. Elle est constituée de fines barres d'acier à ressort pouvant être utili-

G2 Caisse à légumes robuste et inusable



No art. 60.6417.582.962

mesures extérieures: 600 x 400 x 175 mm

Unité par palette = 44 pièces

dès 5 pal.	Fr. 5.50
dès 10 pal.	Fr. 5.30
dès 1 camion / 34 pal.	Fr. 5.00
dès 2 camions / 68 pal.	Fr. 4.95
dès 3 camions / 102 pal.	Fr. 4.90
dès 4 camions / 136 pal.	Fr. 4.85
dès 5 camions / 170 pal.	Fr. 4.75
dès 6 camions / 264 pal.	Fr. 4.65
dès 7 camions / 238 pal.	Fr. 4.60
dès 20'000 pces prix le plus bas	Fr. 4.50

Prix par pièce, valable jusqu'à nouvel ordre

TVA en plus, départ usine Oberentfelden

Selon nos conditions commerciales générales

weZ

SLUISSE

weZ Kunststoffwerk AG
Postfach
CH-5036 Oberentfelden
Tel. +41 (0)62 737 88 00
Fax +41 (0)62 737 88 10
info@wez.ch
www.wez.ch

FISCHER UND BERTHOUD

Zwei Marken – ein Ziel

FISCHER

über 60 Jahre

BERTHOUD®

Die regionalen Stützpunkte:

1713 St. Antoni:	Gabag Landmaschinen AG	Tel. 026 495 19 33
3110 Münsingen:	J. Wüthrich, Landmaschinen	Tel. 031 721 17 17
3216 Ried b. Kerzers:	Urs Maeder Landmaschinen AG	Tel. 031 755 51 94
3225 Müntschemier:	Jampen Landmaschinen AG	Tel. 032 313 24 15
3272 Walperswil:	Steck Garage & Landmaschinen	Tel. 032 396 15 66
3312 Fraubrunnen:	Hans Anliker AG, Landmaschinen	Tel. 031 767 73 12
3315 Bätterkinden:	Wyss Landtechnik	Tel. 032 665 33 35
4657 Dulliken:	Limacher & Wyser GmbH	Tel. 062 291 41 87
5606 Dintikon:	Franz Kuhn, mech. Werkstatt	Tel. 056 624 30 20
6287 Aesch:	Grunderoo SA	Tel. 041 917 27 27
8173 Neerach:	Jucker AG, Landtechnik	Tel. 044 858 22 73
8451 Kleinandelfingen:	Kurt Freitag, Landmaschinen	Tel. 052 319 18 84
8459 Volken:	Ulrich Ritzmann	Tel. 052 318 14 54
8587 Oberaach:	Jakob Hofer AG, Landmaschinen	Tel. 071 411 63 36
8714 Feldbach:	Fritz Elmer, Landmaschinen	Tel. 055 244 24 16
8934 Knonau:	Hausheer & Sidler Landmaschinen AG	Tel. 044 767 14 87
9313 Muolen:	Bruno Ebneter, Landmaschinen	Tel. 071 411 22 90
9548 Matzingen:	Schneider Landmaschinen	Tel. 052 376 16 95

FISCHER

über 60 Jahre

BERTHOUD®

FISCHER neue GmbH
Ihr Pflanzenschutz-Spezialist
1868 Collombey-le-Grand, En Boveroy A
Tel. 024 473 50 80
Filiale: 8552 Felben-Wellhausen
Tel. 052 765 18 21
www.fischer-gmbh.ch

KLEINANZEIGEN / ANNONCES

Zu verkaufen

Presstopfmaschine
«Unger perfekt» mit
Erdmischer, Sandstreuer,
Lichtschranke etc.,
sehr guter Zustand

Zwiebelroder
«Bärtschi»

Dampfglocke,
4 m x 2 m

Holländerplateau,
weiss, ca. 400 Stk.

Auskunft:
079 775 75 13

Zu verkaufen

- Einfach-Kastenhalter
- Doppel-Kastenhalter
- Treibbeetfenster
- GYSI und NEESER
- Quickpot-Topfplatten 48

Natel 079 318 38 57

Le buttoir utilisé ici pour le chou-fleur peut aussi être monté sur une bineuse à socs.

Die hier für den Blumenkohl verwendeten Flachhäuf-ler gibt es auch aufsteckbar auf die Scharhacke.

Markus Puffert



sées au ras du sol très près du rang grâce à un réglage flexible. La couche supérieure de terre est légèrement remuée, ce qui permet aussi l'utilisation de cet outil dans des cultures semées venant de germer. Les fines barres d'acier à ressort évitent le rang, mais remue la terre de sorte à éliminer les plus petits germes d'adventice. La bineuse à torsion est combinée avec une bineuse à socs passant dans l'interligne.

Autre nouvelle combinaison très répandue: la bineuse à socs munie d'un buttoir. La terre dégagée par la bineuse et ramenée vers le rang par un fer plat d'environ trois centimètres de haut. Ce buttage très léger permet d'ensevelir les mauvaises herbes se trouvant dans le rang, même si elles ne sont que très légèrement plus petites que les jeunes plants de légumes. Cette combinaison peut par exemple être utilisée pour les cultures semées, telles les haricots nains ou les courges.

Nouvelles idées individuelles

Le semis sur butte est le contraire du semis en sillon au cours duquel le sillon est refermé après la germination du plant. Les semis sont effectués en plates-bandes, comme d'habitude, mais un procédé particulier intervient ensuite: une petite butte est formée sur le rang, directement derrière l'agrégat de semis. Pour ce faire, de petits disques de bois sont fixés à l'arrière du semoir. La petite butte recouvre la culture, laquelle sortirait sinon de terre après la germination. On dégage ensuite la plante germée à l'aide d'une étrille plate,

afin qu'elle soit à la lumière. Cela donne une certaine avance à la plante cultivée, les graines des mauvaises herbes germant plus tard puisqu'elles ne sont pas à la lumière.

Nouveautés techniques

Depuis le début de l'année, les entreprises Poulsen (DK), Garford (GB) et Steketee (NL) proposent des bineuses permettant de biner dans les rangs. Des caméras déterminent les rangs et les plantes individuelles. Divers outils de binage permettent de biner dans les rangs, là où il n'y a pas de plantes cultivées. Un ordinateur de bord assure la coordination des caméras et des outils de binage. Le travail des caméras peut être surveillé sur l'écran d'ordinateur à partir du siège du conducteur. Les caméras dirigent cet outil porté de façon précise en suivant le rang. La conduite des outils de binage entre les plantes est égale-

ment assurée par les caméras. Les différences entre les machines se situent surtout au niveau des caméras ainsi que du fonctionnement et du type d'outils. Les machines coûtent environ le même prix. Le prix est néanmoins tellement élevé en raison de l'équipement technique que seul un achat en commun paraît judicieux. Le prix de ces machines de quatre à six rangs oscille ainsi entre 50 000 et 75 000 euros. Les nouvelles bineuses permettant de biner dans les rangs ont surtout été développées pour les légumes plantés en rangs. La reconnaissance des plantes par les caméras présuppose une certaine taille de la plante cultivée, les mauvaises herbes devant toujours être sensiblement plus petites. Si de premières machines sont déjà utilisées dans certaines exploitations en Europe, il n'existe néanmoins pas encore de données pertinentes sur les expériences réalisées. ■

Annonce

KlinoSpray

**Pflanzenstärkungsmittel für
mehr Ertrag im Gemüsebau**

- ✓fördert Widerstandskraft und Wachstum
- ✓kostengünstig ✓zuverlässige Wirkung

Beratung und Verkauf:

Unipoint AG
Tel: 052 305 20 41

8475 Ossingen
www.klinospray.ch

... konzentriert auf Erfolg

Rijk Zwaan Welver GmbH · Werler Straße 1 · D-59514 Welver
Tel. +49 (0)23 84/501-0 · www.rijkszwaan.de

RIJK ZWAAN

Vielseitiger Gemüse- und Ackerbaubetrieb sucht

Gemüsegärtner/in oder Landwirt (Freiland oder Gewächshaus)

Ihre Aufgaben:

- Kulturbetreuung
- Evtl. Durchführung von Pflanzenschutzmassnahmen
- Evtl. Personalführung
- Evtl. Suisse-Garantie-, SwissGAP-Aufzeichnungen

Sie bringen mit:

- Exaktes und selbständiges Arbeiten
- Freude an Gemüsekulturen
- EDV-Kenntnisse

Wir bieten:

- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Langjährige Anstellung mit Aufstiegsmöglichkeiten

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Grob Hansjörg
Gemüse- und Landbau
8255 Schlattingen
Telefon 052 646 40 00



Wir sind eine Vermarktungsorganisation der Bio-Gemüseproduzenten im Seeland und beliefern unsere Kundschaft täglich in der ganzen Schweiz. Mit unserem Angebot sind wir voll im Trend.

Helfen Sie uns, die Essgewohnheiten der Zukunft zu gestalten.

Auf 1. April 2012 oder nach Vereinbarung haben wir die Stelle als

Verkaufsleiter Früchte/Gemüse (m/w)

neu zu besetzen.

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für

- das Erstellen von Verkaufsbudgets
- die Umsetzung der Verkaufziele
- den Kundenkontakt mit Key-Kunden
- die Planung von Verkaufsförderungsmaßnahmen
- die Führung eines Verkaufsteams

Wir richten uns an Bewerberinnen und Bewerber, welche

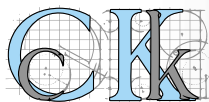
- eine Verkaufsleiterausbildung oder eine sonstige Ausbildung im Verkauf haben
- Erfahrung in der Früchte- und Gemüsebranche mitbringen
- gewillt sind, mit uns neue Massstäbe zu setzen
- Deutsch und Französisch sprechen und evtl. schreiben
- dynamische Teamplayer sind
- zwischen 30 und 40 Jahren alt sind

Wir bieten

- eine verantwortungsvolle Stelle
- einen modernen Arbeitsplatz in Kerzers
- flexible Arbeitszeiten
- ein gutes Arbeitsklima
- den Leistungen entsprechenden Lohn

Bei Interesse möchten wir Sie gerne kennen lernen. Schicken Sie uns Ihr vollständiges Dossier an bioGROUPE AG, Moosgasse 34, 3210 Kerzers oder an personalwesen@biogroupe.ch

www.calanda-kaelte.ch



CALANDA KÄLTE

KÄLTE- & KLIMATECHNIK

Ihr Kühltpezialist

für **GEMÜSELANGZEITLAGERUNG**

Mit unseren kundenspezifischen Kühlsystemen garantieren wir Ihnen eine optimale Lagerung Ihrer Gemüseprodukte (ohne Qualitätseinbusse!).

Ihr Lieferant für **INDUSTRIEPANEELE**

Montage durch unser kompetentes Team vor Ort oder einfache Selbstmontage möglich.

Isolationsstärken:

80 mm à Fr. 69.- / m²

100 mm à Fr. 76.- / m²

120 mm à Fr. 82.- / m²

150 mm à Fr. 92.- / m²

200 mm à Fr. 99.- / m²

Weitere Isolationsstärken auf Anfrage.

ab 200 m² Lieferung franko Domizil

Landquart 081 300 07 07

Zürich 044 882 17 27



PERLKA

KALKSTICKSTOFF

19.8 N 40 Ca 55 CaO

Perlka Kalkstickstoff sorgt für ein gesundes Wachstum, räumt mit den Unkräutern auf, vermindert den Pilzbefall (z.B. Kohlhernie), erhöht die Bodenfruchtbarkeit, steigert die biologische Aktivität und hat eine hohe Kalkwirkung.

AGRO
LINE

AGROline AG | 4051 Basel | Tel. 061 270 95 55 | Fax 061 270 95 59 | www.agroline.ch

Aufruf an Gemüseproduzenten: Bitte Schadorganismen melden!

Probleme aus der Praxis, die dem Forum Forschung Gemüse (FFG) gemeldet werden, sollen so schnell wie möglich bearbeitet und wenn möglich gelöst werden. Dies ist dem FFG ein grosses Anliegen. Es gelingt jedoch nur mit tatkräftiger Unterstützung der Produzenten. Hinweise zum Auftreten der in der Tabelle aufgeführten Schadorganismen sind unbedingt nötig, damit eine Abschätzung des Schadenspo-

tenzials sowie bei Bedarf Wirkungsversuche als Grundlage einer möglichen Mittelzulassung durchgeführt werden können. Ohne Rückmeldungen kann keine Lösung erarbeitet werden.

Das FFG bittet die Produzenten deshalb, sich direkt bei ACW zu melden, sofern während der Saison 2012 folgender Schadorganismus auftritt:

Schadorganismus	Frage/Reaktion	Wem melden?
Fruchtfliegen an Gemüse (Drosophila suzukii)	Treten Schäden auf? Kultur? →melden	Serge Fischer ¹⁾ serge.fischer@acw.admin.ch Tel 044 363 43 83
Fliegenlarven im Kopf von Endivie, Frisée sowie anderen Salaten	Larven vorhanden? → Einsenden	Ute Vogler ²⁾ ute.vogler@acw.admin.ch Tel 044 783 64 31
Milben auf Chicorée (Treiberei)	Auftreten melden	Serge Fischer ¹⁾ serge.fischer@acw.admin.ch Tel 044 363 43 83
Minierfliegen auf Chicorée (Wurzelproduktion)	Auftreten melden	Serge Fischer ¹⁾ serge.fischer@acw.admin.ch Tel 044 363 43 83
Springschwänze bzw. Kugelspringer auf Spinat (Merkblatt auf ACW-Homepage)	Auftreten melden	Ute Vogler ²⁾ ute.vogler@acw.admin.ch Tel 044 783 64 31
Kopffäulnis bei erntereifem Brokkoli	Auftreten melden →Einsenden	Werner Heller ²⁾ werner.heller@acw.admin.ch Tel 044 783 63 68
Marssonina / Ringfleckenkrankheit bei Salaten (Asteraceae): Kopfsalate, Blattsalate, Endivien, Blattzichorien.	Mittelwirksamkeit der Beizung wird von Produzenten stark angezweifelt. Bei Auftreten →Einsendungen an ACW	Werner Heller ²⁾ werner.heller@acw.admin.ch Tel 044 783 63 68

Das FFG bittet die Produzenten zudem um folgende Mitteilung:

Schadorganismus	Frage/Reaktion	Wem melden?
Falscher Mehltau / Blattkrankheiten bei Fenchel	Ist die Zulassung eines zusätzlichen Wirkstoffs notwendig? Vorschlag zu Mittel mit guter Wirkung (ist das einzig zugelassene Mittel genügend wirksam? Es wirkt nur vorbeugend und sollte alternierend eingesetzt werden können)	Reto Neuweiler ²⁾ reto.neuweiler@acw.admin.ch Tel 044 783 64 53
Herbizid gegen Gemeines Kreuzkraut (Senecio vulgaris) bei Schnittsalaten (Asteraceae) sowie Baby-Leaf.	FFG will Zulassung eines Mittels bewirken, doch welches Mittel ist bezüglich Wirksamkeit und Kulturverträglichkeit genügend?	Reto Neuweiler ²⁾ reto.neuweiler@acw.admin.ch Tel 044 783 64 53

Forum Forschung Gemüse FFG

Ab sofort auf der Webseite des FFG abrufbar:

- Liste der Extension-Projekte, welche von ACW im Jahr 2012 bearbeitet werden
- interne Gesamtliste der beim FFG eingegangene Forschungsanliegen für Pflanzenschutzprobleme sowie Liste für Extension-Projekte (jeweils mit Angabe des aktuellen Status der Problemlösung)
- Formular Eingabe Praxisanliegen für 2013

Pfad: www.szg.ch > Dienstleistungen > Forum Forschung



Drosophila suzukii in einer Falle.

Drosophila suzukii sur un piège.

ACW

Postadressen:

1) Station de recherche
Agroscope Changins-Wädenswil ACW
Route de Duillier 50
Case Postale 1012
CH-1260 Nyon

2) Forschungsanstalt
Agroscope Changins-Wädenswil ACW
Schloss 1
Postfach
8820 Wädenswil

Appel aux maraîchers: annoncez les organismes nuisibles!

Les problèmes rencontrés dans la pratique qui sont annoncés au Forum Recherches Légumes (FRL) sont traités le plus rapidement possible en vue de trouver des solutions. C'est en tout cas l'objectif du FRL. Cet objectif ne peut néanmoins être atteint qu'avec le soutien des producteurs. Nous vous prions donc de nous annoncer la présence des organismes nuisibles figurant dans le tableau ci-dessous, afin que leur

potentiel de nuisance puisse être estimé et que, le cas échéant, des produits puissent être testés en vue d'une éventuelle homologation. Aucune solution ne peut être trouvée sans annonce.

Le FRL prie les maraîchers de contacter directement ACW en cas de présence d'un des organismes nuisibles ci-dessous au cours de la saison 2012:

Organisme nuisible	Question/réaction	Qui contacter?
Mouche de la cerise (Drosophila suzukii)	Dégâts? Culture? →annoncer	Serge Fischer ¹⁾ serge.fischer@acw.admin.ch Tel 044 363 43 83
Larves de mouche dans les têtes de chicorée, de chicorée frisée et d'autres salades	présence de larves? →envoyer	Ute Vogler ²⁾ ute.vogler@acw.admin.ch Tel 044 783 64 31
Acariens sur endive (forceries)	Annoncer la présence	Serge Fischer ¹⁾ serge.fischer@acw.admin.ch Tel 044 363 43 83
Mouches mineuses sur endive (production de racines)	Annoncer la présence	Serge Fischer ¹⁾ serge.fischer@acw.admin.ch Tel 044 363 43 83
Collemboles sur épinards (fiche sur site ACW)	Annoncer la présence	Ute Vogler ²⁾ ute.vogler@acw.admin.ch Tel 044 783 64 31
Pourriture de la tête de brocolis mûrs	Annoncer la présence →envoyer	Werner Heller ²⁾ werner.heller@acw.admin.ch Tel 044 783 63 68
Marssonina sur salades (Asteraceae): laitue pommée, salade verte, chicorée, chicorée à larges feuilles	L'efficacité du traitement des semences est fortement mise en doute par les producteurs. En cas de présence →envoyer à ACW	Werner Heller ²⁾ werner.heller@acw.admin.ch Tel 044 783 63 68

Le FRL prie en outre les maraîchers de faire les annonces suivantes:

Organisme nuisible	Question/réaction	Qui contacter?
Mildiou / maladies foliaires du fenouil	Faut-il faire homologuer une nouvelle substance active? Proposition de produits présentant une bonne efficacité (L'unique produit homologué est-il suffisamment efficace? Son effet n'est que préventif et il devrait pouvoir être utilisé en alternance)	Reto Neuweiler ²⁾ reto.neuweiler@acw.admin.ch Tel 044 783 64 53
Herbicide contre séneçon vulgaire (Senecio vulgaris) sur salades à tondre (Asteraceae) et baby-leaf.	Le FRL souhaite faire homologuer un produit, mais quel produit est-il suffisamment efficace et adapté aux cultures?	Reto Neuweiler ²⁾ reto.neuweiler@acw.admin.ch Tel 044 783 64 53

Forum Recherches Légumes (FRL)

Sur le site Internet du FRL vous trouverez dès à présent:

- Liste des projets Extension traités en 2012 par ACW
- Liste globale des demandes concernant la protection phytosanitaire et liste pour les projets Extension (avec indication de l'état d'avancement des recherches)
- Formulaire pour soumettre des demandes pour 2013

Lien: www.szg.ch > Prestations > Forum Recherches Légumes



Mouches mineuses sur endives.
Chicorée nach einem Befall mit Zichorienminierfliegen.

ACW

Adresses postales:

1) Station de recherche
Agroscope Changins-Wädenswil ACW
Route de Duillier 50
Case Postale 1012
CH-1260 Nyon

2) Forschungsanstalt
Agroscope Changins-Wädenswil ACW
Schloss 1
Postfach
8820 Wädenswil

Anzeige



Gesund gewachsen, erfahren gereift – Frischeprofi feiert 75 Jahre

Die Schwab-Guillod AG in Müntschemier ist bekannt als ein führendes, innovatives und expandierendes Unternehmen in der Schweizer Früchte- und Gemüsebranche. Sie bietet ihren Partnern hervorragende Dienstleistungen und höchste Produktqualität an. Durch die starke Verankerung in der Region schafft sie viele Arbeitsplätze und Absatzmöglichkeiten für die regionalen Produzenten. Die Haupttätigkeiten umfassen die Verarbeitung und Vermarktung des Vollsortimentes von Gemüse, Früchten, Obst, Exoten, Convenience-Produkten, Kartoffeln, Kräutern, Sprossen, Pilzen, Trockenfrüchten, Nüssen und Erdnüssen. Neben dem Standardsortiment erhalten Sie beim Frischeprofi auch viele Spezialitäten aus der ganzen Welt.

Dieses Vollsortiment bietet die Schwab-Guillod AG während des ganzen Jahres schweizweit an.

Um die vielfältige und breitgefächerte Kundschaft jederzeit optimal bedienen zu können, arbeiten aktuell rund 480 Mitarbeitende aus 18 verschiedenen Nationen vom Montag bis Sonntag Tag und Nacht in der Schwab-Guillod AG.

Auf rund 55'000 m2 Betriebsfläche werden zur Verarbeitung der vielfältigen Produkte modernste Anlagen und verschiedenste Verpackungstechnologien verwendet.

Der ganze Betrieb ist in produktspezifische Klimazonen unterteilt. So legt die Firma seit Jahren grossen Wert auf Ökologie und Nachhaltigkeit. Die Nutzung von Solarstrom, Strom aus Windkraft und der Wärmerückgewinnung bei allen Kühl- und Druckluftanlagen, sowie die der EURO Norm 4 und 5 entsprechenden Lastwagenflotte seien hier erwähnt.

Eine geschlossene Kühlkette vom Eingang der Ware bis hin zum Ablad beim Kunden ist durch die vielfältigen Investitionen in den letzten Jahren sichergestellt. Mit der modernen Fahrzeugflotte mit Mehrzonen-Kühlkästen beliefert sie täglich und pünktlich die ganze Schweiz; dort wo notwendig und vom Kunden gewünscht täglich sogar zweimal. Die Ware wird wo nötig filialkommissioniert bei den Kunden abgeliefert. Durch die optimale Organisation in der modernen Infrastruktur entstehen äusserst kurze Bestell- und Lieferzeitfenster und eine hohe Service- und Dienstleistungsdichte.

Firmengeschichte - 1937-2012

1937 begann Hans Schwab im Alter von 19 Jahren mit dem Handel von Schweizer Gemüse im Raum Bern. Mit grossem Einsatz wurde in den kommenden Jahren die Ausdehnung der Geschäftstätigkeit auf die ganze Schweiz vorangetrieben. Die Heirat mit Verena Guillod gab der Unternehmung den heute noch bestehenden Namen.

Mit der Angliederung einer Transportabteilung mit eigenen Fahrzeugen wurde im Jahre 1968 ein weiterer wichtiger Schritt getan. 1974 wurde die heutige Schwab-Guillod AG mit den Söhnen Roland und Hans gegründet. Mit der Erweiterung des Sortimentes mit Früchten und Gemüse aus dem In- und Ausland 1985, entwickelte sich die Firma immer weiter. 1995 wurde an das bestehende Gebäude ein neues Kühlhaus mit klimatisierter Verladehalle gebaut. Gleichzeitig wurde in den Neubau eine moderne Warenannahme mit automatischer Palettenförderanlage integriert. Damit wurden alle Produkte temperatur-gerecht in verschiedenen Klimazonen bis hin zur Kommissionierung zwischengelagert. Eine geschlossene Kühlkette vom Eingang der Ware bis hin zum Ablad beim Kunden ist somit sichergestellt.

Mit der Übernahme einer Firma die auf die Vermarktung und Aufbereitung von Kartoffeln und Kernobst spezialisiert war, konnte im Jahr 2000 ein weiterer positiver Ausbauschritt vorgenommen werden.

Mit der Betriebsweiterung in den Jahren 2000 – 2002 mit einem gekühlten Zwischenlager mit Bereitstellungsanlage, einem Bürogebäude, der Inbetriebnahme einer neuen Karotten- und Kartoffel-Aufbereitung, einer Produktionshalle für die Convenience-Produkte und der Obstaufbereitungshalle wurde der nächste Schritt für die Bewältigung zukünftiger Aufgaben getan. Ein nächster folgte im Jahr 2005 umgehend mit dem Bau der Werkstatt für die eigene Lastwagenflotte, sowie einem neuen Kühlhaus mit dem Fassungsvermögen von 20'000 Paloxen.

2008 fand der dritte Generationenwechsel von Hans Schwab auf die beiden Söhne Reto – Administration, Technik und Betrieb, Dominik – Einkauf, Verkauf und Q-Management – statt. Mit dem abschliessenden Bau in den Jahren 2009 – 2010 auf einer Gesamtfläche von weiteren 10'000 m2 auf 3 Etagen wurde ein neues modernes Produktionsgebäude erstellt.

Mit diesen Investitionen ist sichergestellt, dass die Schwab-Guillod AG allen Herausforderungen sämtlicher Kundensegmente in der Zukunft gewachsen ist.





ATN Diffusion LPF SA

Produits techniques professionnels

www.atn-diffusion-lpf.com

info@atn-diffusion-lpf.com

N° TVA / MWST-Nr. 260 277

Route des Rez 20

1667 Enney

Tél. 026 921 29 12

Fax 026 921 36 75

Vorbeugung: Desinfektion von Gewächshäusern

Die wirksame Desinfektion der Gewächshäuser, vorbeugend wie kurierend, kann nur verwirklicht werden, indem man zwei unumgängliche Parameter vereint, nämlich:

- ein den zu behandelnden Oberflächen und Mikroorganismen angepasstes leistungsstarkes Produkt
- eine professionelle, wirksame und sichere Anwendungsmethode

DESOWERME MICROSSERRE, bakterizid, viruzid, fungizid, aktiv wirkend unter anderem gegen Pepino, Tylc, Clavibakter, garantiert die Hygiene der Gewächshäuser, Unterstände, Lagerräume und Materialien.

Frei von Phenol, Formol, Chlor und Peroxide, **DESOWERME MICROSSERRE** benutzt sich auf allen Oberflächen (Beton, Metalle, Plastiken, Glas, Böden usw.) und wirkt bei jeder Jahreszeit. Die Wiederkulturaufbereitung kann 48 Stunden nach dem Ende der Behandlung, ohne phytotoxische Gefahr, durchgeführt werden.

DESOWERME MICROSSERRE wird entweder durch Zerstäubung oder durch Thermosprühung angewendet. Diese Verfahrensweise erweist sich extrem praktisch und wirtschaftlich (50 Liter **DESOWERME MICROSSERRE** pro Hektar) und stellt den nicht unerheblichen Vorteil dar, die Aussetzung der Verwender auf das Produkt zu begrenzen. Seit mehreren Jahren erfolgreich verwendet, in der Schweiz sowie in ganz Europa, steht **DESOWERME MICROSSERRE** mit der Verordnung für Biozid-Produkten im Einklang und profitiert folglich von der Bundesregistrierungs-Nummer, die durch das eidgenössische Amt für Gesundheit (BAG) erteilt wurde: CHZB 1401.

Um die Liste unserer Wiederverkäufer, zusätzliche Auskünfte von **DESOWERME MICROSSERRE** oder andere Produkte betreffend die Desinfektion und Wartung der Gewächshäuser zu erhalten, wenden Sie sich an:

Tel. 026 921 29 12

info@atn-diffusion-lpf.com

Prévention: Désinfection des serres

La désinfection efficace des serres en préventif comme en curatif, ne peut être réalisée qu'en réunissant deux paramètres incontournables, à savoir:

- un produit performant adapté aux supports et aux microorganismes à traiter
- une méthode d'application professionnelle, efficace et sûre

DESOWERME MICROSSERRE, bactéricide, virucide, fongicide, actif contre le Pèpino, Tylc, Clavibactère entre autres garantit l'hygiène des serres, abris, locaux de stockage et matériels.

Exempt de phénol, de formol, de chlore et de peroxyde, **DESOWERME MICROSSERRE** s'utilise sur tous les supports (bétons, métaux, plastiques, verre, sols, etc.) et agit en toutes saisons. La remise en culture peut être effectuée dès 48 heures après la fin du traitement sans risque de phytotoxicité.

L'application de **DESOWERME MICROSSERRE** s'effectue soit par pulvérisation, soit par thermonebulisation. Ce procédé s'avère extrêmement pratique et économique (50 litres de **DESOWERME MICROSSERRE** par hectare) et présente l'avantage non négligeable de limiter l'exposition des intervenants au produit. Utilisé avec succès depuis plusieurs années aussi bien en Suisse que dans toute l'Europe, **DESOWERME MICROSSERRE** est conforme à la réglementation sur les produits biocides et par conséquent bénéficie d'un N° Fédéral d'enregistrement délivré par l'office fédéral de la santé publique (OFSP): CHZB 1401.

Pour obtenir la liste de nos distributeurs ainsi que pour tous renseignements concernant **DESOWERME MICROSSERRE** ou nos autres solutions relatives à la désinfection, et à la maintenance des serres:

Tél. 026 921 29 12

info@atn-diffusion-lpf.com

Arbeitnehmende im Gemüsebau: Motiviert und offen für neue Technologien

Im Januar fand in Birsfelden das 26. Weiterbildungsseminar für Arbeitnehmende im Gemüsebau statt. 33 motivierte Leute aus der Gemüsebranche trafen sich zu diesem bereits traditionellen Anlass und erfuhren interessante Neuigkeiten aus erster Hand.

Suzanne Schnieper,
Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg

Der erste Nachmittag des Seminars war für den VSGP reserviert. Timo Weber, Direktor ad interim, informierte uns sehr kompetent und umfassend. Das Gemüsejahr 2011 war geprägt durch hohe Angebotsmengen bei rund 15 Prozent tieferen Preisen sowie von enormen Absatzeinbrüchen im Rahmen der EHEC-Krise. Was zu denken gebe, seien auch Verkaufspreise unter den Einstandspreisen, sagte Weber. Dies gehe klar Richtung unlauterer Wettbewerb. Wären fixe Jahrespreise die bessere Lösung für die Produzenten? Da die WTO/GATT-Verhandlungen ruhen, werden von der EU immer mehr bilaterale Freihandelsabkommen angestrebt (Marokko, Türkei, China, Indien...). In der Schweiz aktuell seien ausserdem die AP 14-17 oder die 2. Teilrevision des Raumplanungsgesetzes. Nach dem Nachtessen fand die GV des Interessenvereins Arbeitnehmer im Gemüsebau (IVAG) statt.

Am folgenden Tag zeigte uns Thomas Grieder (EnAW) die bisherigen Massnahmen rund um das CO₂-Gesetz auf. Bis 2020 sollen weitere 10 Prozent CO₂ eingespart werden. Neu ist im Energiemodell ein ETS (Emission Trading System) enthalten, mit dem man fehlende Einsparungen kompensieren kann. Allerdings fehle weiterhin eine Lösung für ganz kleine Betriebe, sagte Grieder.

In der Schweiz stammen aktuell rund 55 Prozent des Stroms aus Wasserkraft, 40 Prozent aus Atomkraftwerken und nur fünf Prozent aus anderen Quellen wie Holz, Wind, Sonne, Biogas etc. «Energiegewinnung bedeutet immer auch Risiken – wir müssten uns entscheiden, welche



Andreas, Margret und Hans Eschbach vor dem neuen Gewächshaus.

Suzanne Schnieper

wir in Kauf nehmen wollten», sagte Frank Rutschmann vom Bundesamt für Energie. Von den alternativen Energiequellen biete zurzeit immer noch die Wasserkraft am meisten Potential allein durch eine Effizienzsteigerung der bestehenden Anlagen. Dazu bestehe noch ein gewaltiges Sparpotential bei Gebäuden.

Heinz Simmler von der gvz-rossat ag erklärte uns, dass die Photovoltaikanlagen günstiger würden, da die Module in immer grösseren Auflagen produziert werden könnten. Falls jemand mit einer Anlage liebäugelt, sollte er sich auf jeden Fall schon jetzt auf der Warteliste für die KEV (Kostendeckende Einspeise-Vergütung) eintragen, die momentan allerdings noch sehr lang sei.

Auf dem Betrieb von Andy Eschbach in Füllinsdorf BL konnten wir am Nachmittag die Dünnschichtkulturen mit Kresse bewundern. Im neuen Gewächshaus standen diverse Sätze von Radiesli und wir erfuhren einiges über die Entstehung des Gemüsebaus in der Region Baselland.

Es folgte eine Führung bei Feldschlösschen in Rheinfelden inklusive Degustation. Nach einem speziellen Stadtrundgang zum Thema Basler Fasnacht genossen wir ein feines Nachtessen in der Safranzunft.

Für wache Seminarteilnehmer sorgte am Mittwoch Professor Thomas Fischer von der Fachhochschule Nordwestschweiz:

«Man muss Leute nicht motivieren, sondern nicht demotivieren!» Fachlich seien wir alle gut. Wir müssten aber noch mehr über den Menschen lernen, es sei wie das Lernen einer Fremdsprache, so Fischer.

Norbert Locher von Syngenta referierte über die Entwicklung neuer Pflanzenschutzmittel. Aus 100 000 möglichen Substanzen werde ein neuer Wirkstoff entdeckt. Bis zur Praxisreife dauere es mindestens acht Jahre bei Kosten von circa 200 Mio. Dollar. In der Podiumsdiskussion mit Petra Sieghardt (Qualiservice), Heinz Jeker (Migros Basel) und Matthias Baur (Gemüseproduzent aus Laufenburg) ging es um Rückstandsanalysen. Es folgten dann aber vor allem Fragen zu Qualitätsanforderungen, Warenpflege, Rückverfolgbarkeit und Verkaufspersonal beim Grossverteiler. Dies zeigt eigentlich, dass die Branche mit den Anforderungen, selbst den als Schikane empfundenen Mehrfachrückständen, relativ gut umgehen kann.

Ein grosses Dankeschön an die Organisatoren, den treuen Sponsor GVZ und wiederum an alle Arbeitgeber, die ihren Mitarbeitenden die Teilnahme am Seminar ermöglicht haben. ■

GANZER SEMINARBERICHT:

<http://www.liebegg.ch/pdf/1329925179-seminarbericht2012>



Rationelles und kostengünstiges Gemüseernten mit ASA-LIFT-Maschinen

Aus unserem vielseitigen Angebot:

STM 50

- 1-reihige 3-Punkt-Karotten-Maschine
- Aufnahmeteil für Zwiebeln
- Siebkettenaufnahmeteil für Karotten ohne Kraut

Combi 1000

- 1-reihige 3-Punkt-Karotten-Maschine für grosse Leistungen, Kisten oder Überlader
- Selbstfahrende, gezogene ein- und mehrreihige Karottenvollernter mit Bunker, Überlader oder Kistenmagazin

T120, T240

T300, T400

PO-335

GB100

MK-1000

WR135/180

LV-12

OT1500

- Laucherntemaschinen
- Gezogene 1-reihige Bohnenpflückmaschine
- Kohlerntemaschine
- Zwiebelroder mit rotierender Vierkantwelle
- Zwiebelwender
- Zwiebelkrautschläger

Verlangen Sie jetzt Detailinformationen, wir beraten Sie gerne.



3232 Ins, Lagerhausstrasse 11, Tel. 032 312 03 70
www.gvs-agrar.ch/ins



DAS GEWÄCHSHAUS
www.gysiberglas.ch

GYSI
BERGLAS AG

Produktionsgewächshäuser

- NL-Venlo Gewächshäuser
- Richel Mehrschiff-Folienhäuser
- Richel Folientunnel
- Energieschirme / Schattierungen
- Heizungen / Bewässerungen
- Klimacomputer / Elektroinstallationen
- Engineering für Gesamtkonzepte
- Planungsunterlagen erstellen

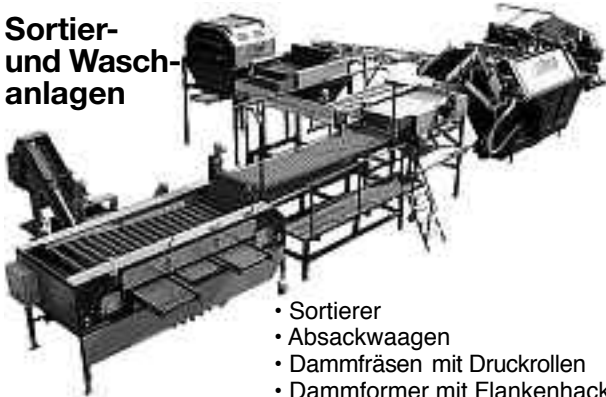


Gysi+Berglas AG · Zugerstrasse 30 · CH-6340 Baar · Telefon 041 768 97 00 · Telefax 041 768 97 10 · info@gysiberglas.ch

g+gGemüsebau/02011/r-d.ch

Gemüsebaumechanisierung

Sortier- und Waschanlagen



- Kistenkipper
- Dosierbänder
- Waschanlagen
- Verlesebänder

- Sortierer
- Absackwaagen
- Dammfräsen mit Druckrollen
- Dammformer mit Flankenhacker
- Unterblattspritzen
- gezogene und selbstfahrende Karotten- und Kartoffelroder
- Umkehrfräsen

DEWULF Karottenroder GCC1

1-reihigen gezogenen Karottenroder zum Mitführen von 8 Klein- oder 4 Grosskisten. Die Kisten werden am Feldrand über einen absenkbaren Kettenförderer aufgenommen und abgelegt. Der Acker muss zum Abführen der Kisten nicht mehr mit Stapler befahren werden. Die Maschine zeichnet sich durch ein 7m langes Klemmband und einer guten Verlesemöglichkeit aus, was eine hohe Rodeleistung verspricht. Die Leichtzügigkeit ist mit einer Bereifung von 2x 600/65 R38 gewährleistet.

In der Schweiz bereits im Einsatz:

- 1-reihige 3-Punkt Überlader
- 1-reihige Kistenmaschinen
- 2-reihige Bunkermaschinen
- 2-reihige Überlademaschinen
- 2-reihige Überlader selbstfahrend



möri

Kartoffel- u. Gemüsebautechnik, 3270 Spins / Aarberg

Tel. +41 032 392 15 64, Fax +41 032 393 15 66, www.moeri-brunner.ch

MB

Im St.Galler Rheintal sind die Gemüseproduzenten schon gut vernetzt

Die von Agridea und der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW organisierte Tagung «Trends im Gemüsebau» fand im Januar in Buchs SG statt. Die zahlreichen Teilnehmer aus der ganzen Schweiz erhielten einen Einblick in das Anbaugbiet St. Galler Rheintal. Auf dem Programm standen unter anderen Referate zu einem Plattformbetrieb und über Betriebsstrategien.



Am Nachmittag besuchten die Teilnehmer die E. Herrmann AG in Bad Ragaz.

Moana Werschler

Moana Werschler, Bereichsleiterin Marketing & Kommunikation VSGP

Von Rolf Künzler von der Fachstelle Gemüsebau LSZG erfuhren die Zuhörer, dass neben dem Konserven- und Lagergemüse im St.Galler Rheintal der Anbau von Frischgemüse an Bedeutung zunimmt. Die Herausforderungen seien gross, ein Gemüseproduzent müsse sich heute entscheiden, ob er den Grossmarkt oder mit Nischenprodukten den lokalen Markt beliefern soll. Viele Betriebe seien deshalb miteinander vernetzt. Es sei ihnen gelungen, mit der Entwicklung eines gemeinsamen Know-hows und neuen Produkten die Marktposition des peripheren St.Galler Rheintals zu festigen. Es folgte die Präsentation der Regionalmarke «Culinarium – Genuss aus der Region» durch Nationalrat und Gemüseproduzent Walter Müller. Anschliessend präsentierte Timo Weber, Direktor ad interim beim VSGP, die aktuellen Tätigkeiten des Verbandes in Markt, Politik und Kommunikation, die anstehenden politischen Themen und Termine 2012.

Betriebsstrategien:

Neue Ideen sind gefragt

Da Frischgemüse immer beliebter wird, müssen sich die Produzenten der Region laufend neue Strategien überlegen, um auf dem Markt bestehen zu können. Hans Graf vom Feldhof Gemüsebau Oberriet betreibt heute einen Plattformbetrieb. «Mir war es immer wichtig, nahe am Markt zu sein und

kosteneffizient arbeiten zu können», sagte der ehemalige Vizepräsident des VSGP in seinem Referat. Nach einigen Anfangsschwierigkeiten ist er heute als Aldi-Produzent hauptverantwortlich und hat etwa 40 Gemüseproduzenten als Partner. Er deckt bei Aldi mindestens 80 Prozent des Gemüsebedarfs mit «seinem» Salat, Blumenkohl, Broccoli und seinen Kartoffeln und Karotten ab. Die grössten Herausforderungen der Zukunft sieht Graf im Preiskampf, der Aktionitis und dem Absatzstress.

Gemüseproduzent Stefan Britschgi aus Diepoldsau SG zeigte an seinem eigenen Betrieb auf, wie die Arbeit optimal zusammengelegt werden kann, um effizient zu bleiben und somit der steigenden Nachfrage gerecht zu werden. «Die heutigen Kundenbedürfnisse haben sich geändert und die überbetriebliche Zusammenarbeit hat zugenommen», sagte der aktuelle VSGP-Vizepräsident. Deshalb müssten Anbauverträge vermehrt eingesetzt werden, um Strukturen für die Zukunft zu schaffen um für die schwieriger werdende Wettbewerbssituation und den Agrarfreihandel bereit zu sein.

Besuch auf Gemüsebaubetrieb

E. Herrmann AG

Am Nachmittag fand auf dem Betrieb der Familie Herrmann in Bad Ragaz eine Besichtigung statt. Die E. Herrmann AG bewirtschaftet rund 53 Hektaren Land. In der Landmaschinenwerkstatt werden eigene

und fremde Maschinen und Geräte repariert, unterhalten und verkauft. Auf etwa 30 ha werden neben anderem Gemüse 1800 t Kartoffeln, auf 15 ha 1200 t Karotten und auf 11 ha 800 t Zwiebeln geerntet, auf dem Betrieb gelagert und auch gleich verpackt. Die Tagungsbesucher besichtigten die Lager- und Verpackungshallen, begutachteten die Maschinen und konnten sich anschliessend bei Kaffee und Kuchen austauschen und wertvolle Impressionen eines spannenden Tages mit auf den Nachhauseweg nehmen. ■

Resumé

Le séminaire «Tendances en culture maraîchère» organisé conjointement par Agridea et la station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil ACW a eu lieu dans la vallée du Rhin dans le canton de Saint-Gall. Les sujets suivants ont été abordés dans les conférences de Timo Weber, directeur par intérim de l'UMS, Walter Müller, maraîcher et conseiller national, Hans Graf et Stefan Britschgi: présentation de la marque régionale «Culinarium – Genuss aus der Region», stratégies d'exploitation et formes de collaboration. L'après-midi, les nombreux participants ont visité l'entreprise E. Herrmann AG à Bad Ragaz.

VSGP wehrt sich gegen Freihandelsabkommen mit Agrarexportländern

2012 werden zahlreiche politische Weichen gestellt mit Folgen für die Gemüsebranche: Die Agrarpolitik 2014-17, die Revision des Raumplanungsgesetzes sowie das neue CO₂-Gesetz. Dazu kommen heikle Themen des Aussenhandels.

Timo Weber, Direktor VSGP ad interim

Es braucht Rahmenbedingungen, die die Wettbewerbsfähigkeit des Sektors erhöhen und damit eine marktorientierte und leistungsfähige Gemüseproduktion in einem unbeständigen Umfeld ermöglichen. Die zukunftsorientierte Betriebsentwicklung ist nötig, damit die Branche auf neue Herausforderungen des Marktes reagieren und weiterhin bestehen kann. Dafür engagiert sich der Verband Schweizer Gemüseproduzenten (VSGP).

AP 2014-17 ab Mitte Jahr in den Räten

Geht es nach dem Willen des Bundesrats kommt die am 25. Januar 2012 publizierte Botschaft zur Agrarpolitik 2014-17 im Juni und September in die eidgenössischen Räte. Davor wird das Geschäft von den zuständigen Kommissionen «Wirtschaft und Abgaben» (WAK) des Nationalrats und des Ständerats vorberaten. Den Verbänden bleibt nur wenig Zeit, um eine Analyse des Botschaftstexts vorzunehmen und Inputs für die parlamentarische Beratung zu liefern. Der VSGP hat bereits kommuniziert, dass die vorgesehenen Massnahmen für mehr Wettbewerbsfähigkeit im Agrarsektor in der Botschaft zur AP 2014-17 in die

richtige Richtung gehen. Der Verband bedauert jedoch, dass für Spezialkulturen zentrale Massnahmen nicht berücksichtigt werden. Im Hinblick auf die Zielsetzungen der Selbstversorgung sind Anpassungen bei den Versorgungssicherheitsbeiträgen zwingend. Gerade Gemüse und Obst sind zentrale Bestandteile einer gesunden Ernährung. Für die Gemüseproduktion ist eine angemessene Strukturentwicklung zentral, um effizient produzieren zu können. Mit der vom VSGP vorgeschlagenen aber in der Botschaft nicht berücksichtigten Anhebung des Werts als Eintrittsschwelle für Direktzahlungen auf eine Standardarbeitskraft (SAK) würde dieses Ziel gefördert. Die Budgetkürzung für Investitionskredite ist ein falsches Signal. Nur mit einer zukunftsächtigen Infrastruktur ist eine konkurrenzfähige Produktion möglich. Der VSGP hofft, dass das Parlament die Zeichen der Zeit erkennt und setzt sich dafür ein, dass die nötigen Verbesserungen vorgenommen werden.

Energie effizient nutzen

Mit der Einführung der Ressourceneffizienzbeiträge stellt der Bundesrat ein zukunftsweisendes Instrument zur Verfügung. Besondere Bedeutung kommt dabei dem Faktor Energie zu, der leider in der Botschaft nicht explizit im Gesetzestext aufgenommen wurde. Durch gezielte Förderung von Blockheizkraftwerken (BHKW) könnte die Gemüseproduktion einen Beitrag zur Stromversorgung leisten. Die Abwärme und der CO₂-Ausstoss werden dabei direkt zur Beheizung und Düngung der Kulturen genutzt. Momentan wird diese Form der Energieproduk-

tion leider noch nicht zielgerichtet gefördert. Um die Wirtschaftlichkeit der BHKW nicht noch zusätzlich zu belasten, darf der für die Stromproduktion eingesetzte CO₂-Ausstoss nicht für die Berechnung der CO₂-Abgabebefreiung angerechnet werden. Im 2. Quartal dieses Jahres wird das Bundesamt für Umwelt (BAFU) die interessierten Kreise zur CO₂-Verordnung anhören. Per 1. Januar 2013 tritt das revidierte Gesetz voraussichtlich in Kraft.

Gewächshäuser gehören in Landwirtschaftszone

Die erste Etappe der Revision des Raumplanungsgesetzes betreffend Kulturlandschutz liegt momentan zur Differenzbereinigung in den Räten. Wichtiger für die Gemüseproduzenten ist aber die zweite Etappe: Dabei geht es um das Bauen ausserhalb der Bauzone. Zurzeit sieht es danach aus, dass für Bauten wie Gewächshäuser oder Lagerhallen sogenannte Entwicklungsschwerpunkte Landwirtschaft (ESL) eingeführt werden könnten. Dieses Modell wird in verschiedenen Kantonen bereits angewendet. Für den VSGP ist klar, dass Gewächshäuser unabhängig der Produktionsweise in die Landwirtschaftszone gehören.

Gefährliche Tendenz zu bilateralen Freihandelsabkommen

Seit dem Abflauen der WTO-Doha-Runde setzt der Bund vermehrt auf bilaterale Freihandelsabkommen (z.B. mit Indien, China oder auch der Türkei). Der VSGP ist besorgt über diese Entwicklung. Freihandelsabkommen mit potenziellen Agrarexportländern können die Gemüseproduzenten in der Schweiz existenziell bedrohen. Der VSGP fordert daher die Beibehaltung der bisherigen Praxis: Keine Konzessionen für Agrarprodukte in den Freihandelsabkommen und eine frühzeitige Information an die Branche über den Verhandlungsverlauf. Selbst das Freihandelsabkommen mit der EU ist trotz den begrüssenswerten Abbruchforderungen aus dem Parlament noch nicht vom Tisch. Volkswirtschaftsminister Johann Schneider-Ammann signalisierte jüngst, dass sich eine Veränderung in der Verhandlungsstrategie hin zu sektoriellen Öffnungen abzeichnen könnte. ■

Gewächshäuser sollen auch künftig zur Landwirtschaftszone gehören.

Légende: Les serres doivent continuer à être classées en zone agricole. David Eppenberger



L'UMS combat les accords de libre-échange avec les pays exportateurs

Des jalons politiques lourds de conséquences pour la branche maraîchère seront posés en 2012: politique agricole 2014-17, révision de la loi sur l'aménagement du territoire et nouvelle loi sur le CO₂. S'ajoutent à cela des sujets sensibles au niveau du commerce extérieur.

.....
Timo Weber, directeur de l'UMS par intérim

Il faut mettre en place des conditions renforçant la compétitivité du secteur et permettant une production maraîchère axée sur le marché et rentable dans un contexte instable. Le développement des exploitations est nécessaire, afin que la branche reste viable et puisse s'adapter aux nouveaux défis du marché. Tels sont les objectifs que l'Union maraîchère suisse (UMS) défend.

Traitement de la PA 2014-17 par les Chambres fédérales en été

Si le calendrier du Conseil fédéral est respecté, le message sur la Politique agricole 2014-17 du 25 janvier dernier sera traité par les Chambres fédérales en juin et en septembre. Auparavant, le dossier sera néanmoins préparé par les commissions de l'économie et des redevances (CER) du Conseil national et du Conseil des Etats. Les organisations n'ont donc que peu de temps pour analyser le message et soumettre leurs propositions en vue du débat parlementaire. L'UMS a d'ores et déjà fait savoir que les mesures prévues pour accroître la compétitivité du secteur agricole vont dans la bonne direction. Nous regrettons néanmoins que certaines mesures, pourtant de haute importance, ne soient pas prises en compte pour les cultures spéciales. Des adaptations sont nécessaires au

niveau des contributions à la sécurité de l'approvisionnement, afin que les objectifs en matière d'auto-approvisionnement puissent être atteints. Rappelons que les légumes et les fruits jouent un rôle particulièrement important pour une alimentation saine. Une évolution structurelle adéquate doit, en outre, permettre une production maraîchère efficace. Afin de favoriser une telle évolution, l'UMS a proposé de relever le seuil d'entrée pour les paiements directs à 1 unité de main-d'œuvre standard (UMOS); cette proposition n'a malheureusement pas été retenue dans le message. La réduction du budget des crédits d'investissement donne en revanche un faux signal. Seule une infrastructure viable garantit en effet une production compétitive. L'UMS espère que le parlement saura prendre la mesure des enjeux et apportera les améliorations nécessaires.

Utilisation efficace de l'énergie

Les contributions à l'utilisation efficace des ressources proposées par le Conseil fédéral constituent un instrument d'avenir. Malgré son importance dans ce contexte, l'énergie n'est pas mentionnée explicitement dans le texte. Avec une aide ciblée en faveur des installations de couplage chaleur-force (CCF), la production maraîchère pourrait apporter une contribution à la production d'électricité. La chaleur résiduelle et les émissions de CO₂ seraient directement utilisées pour le chauffage et la fumure des cultures. Ce type de production d'énergie n'est pas suffisamment encouragé pour le moment. Afin de ne pas pénaliser la rentabilité des installations de CCF, les émissions de CO₂ résultant de la production d'électricité ne doivent pas être prises en compte dans le calcul effectué en vue de l'exemption de la taxe sur le CO₂. Au cours du deuxième trimestre de l'année, l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) auditionnera les

cercles concernés sur l'ordonnance sur le CO₂. La loi révisée devrait entrer en vigueur le 1er janvier 2013.

Classement des serres en zone agricole

La première étape de la révision de la loi sur l'aménagement du territoire concernant la protection du paysage cultivé se trouve auprès des Chambres fédérales pour l'élimination des divergences. La deuxième étape sera plus importante pour la culture maraîchère, puisqu'il s'agira des bâtiments situés hors zone constructible. Pour le moment, tout porte à croire que des bâtiments tels les serres ou les entrepôts soient considérés comme «points forts du développement agricole». Un tel modèle est déjà utilisé dans divers cantons. Pour l'UMS il est évident que les serres doivent être classées en zone agricole, indépendamment du mode de production.

Tendance dangereuse à la conclusion d'accords de libre-échange bilatéraux

Depuis le ralentissement des négociations de l'OMC dans le cadre du cycle de Doha, la Confédération mise de plus en plus sur des accords de libre-échange bilatéraux (p. ex. avec l'Inde, la Chine ou la Turquie). Cette évolution préoccupe l'UMS. Des accords de libre-échange avec des pays potentiellement exportateurs de produits agricoles menacent les maraîchers suisses dans leur existence. L'UMS demande donc le maintien de la pratique actuelle: aucunes concessions au niveau des produits agricoles et information précoce de la branche sur le déroulement des négociations. Malgré les demandes d'interruption émises au parlement, l'accord de libre-échange avec l'UE n'a pas encore été complètement abandonné. Le ministre de l'économie, M. Johann Schneider-Ammann, a récemment laissé entendre que la stratégie de négociation pourrait être réorientée vers une ouverture secteur par secteur. ■

Annnonce



HKS Fördertechnik AG

Élévateurs – Solutions – Pour vous

Telefon +41 52 305 47 47 • www.hks-hyster.ch



«Wir wollen die Delegiertenversammlung wieder zu einem Event machen!»

Die VSGP-Delegiertenversammlung findet in diesem Jahr im Aargau statt. Grund genug, etwas über die Aargauer Gemüseproduktion zu erfahren und weshalb sich die Reise zur DV nach Wettingen lohnt.

Interview: David Eppenberger

Die vier Aargauer Sektionen des Verbandes Schweizerischer Gemüseproduzenten (VSGP) organisieren in diesem Jahr die VSGP-Delegiertenversammlung. Was können Sie ihren Kollegen in der restlichen Schweiz über die Aargauer Gemüseproduktion sagen?

Hansruedi Rauchenstein*: Die Produktion liegt nahe am Markt – beispielsweise vor den Toren der Stadt Zürich – und ist verkehrstechnisch gut erschlossen. Die Transportwege sind kurz. Die Aargauer Gemüseproduktion ist sehr vielseitig und deckt eigentlich alle Sparten ab: Vom spezialisierten Gewächshausbetrieb über das Verarbeitungsgemüse bis zu den Frisch- und Lagergemüsen.

Wenn wir schon bei den Lagergemüsen sind: Weshalb spricht man eigentlich vom Rübli-land?

Karotten sind ein Traditionsprodukt im Aargau. 140 Hektaren werden heute angebaut, rund ein Zehntel der Schweizer Produktion. Dafür, wie es zum Begriff «Rübli-land» gekommen ist, gibt es mehrere Versionen. Früher wurden die Karotten im Frühling als Unterkultur in die auflaufende Getreidekultur eingesät. Nach der Ernte schossen die Rübli auf und brachten eine zweite Ernte. Die andere Variante ist die vom Pfarrer in Brugg, der aus dem Baselbiet stammte, und seinen Verwandten immer schöne Rübli aus dem Aargau mitbrachte.

Wichtiger als die Karotten sind heute im Kanton die Industriegemüse.

In der Tat wachsen bei uns auf rund 1000 Hektaren Fläche Industriegemüse, vor allem Erbsen, Bohnen und Spinat. Damit sind wir das wichtigste Anbaugelände für Verarbeitungsgemüse der Schweiz. Wir profitieren bei diesen Produkten von ei-

nem gewissen Distanzschutz. Die Produktion wird nicht so schnell in andere Regionen abwandern, weil es immer das Ziel ist, die Ware innert sechs Stunden nach der Ernte zu verarbeiten. Auch die Transportkosten fallen immer mehr ins Gewicht.

Weshalb gibt es gleich drei Sektionen für Verarbeitungsgemüse?

Das ist historisch bedingt. Die Produktion hat sich um die Verarbeitungsbetriebe herum organisiert. Die «Gemüsepflanzer Möhlin und Umgebung» liefern an Ditzler, die «Gemüsepflanzer Surbtal» an Hilcona und «Aargau Mitte» an Frigemo. Die nahe Produktion liegt heute wieder im Trend. Trotz unterschiedlichen Abnehmern arbeiten die drei Organisationen eng zusammen und sprechen eigentlich mit einer Stimme.

Der Kanton liegt in der Mitte der Schweiz und der grossen Verkehrsflüsse. Orientieren sich die Aargauer Frischgemüseproduzenten eher gegen Westen oder Osten?

Als die Grossverteiler ihre Zentralen noch in Suhr (Migros) und Schafisheim (Coop) hatten, bildeten wir quasi ein eigenes Zentrum. Heute geht ein Teil der Produktion zur Migros Aare nach Schönbühl, die Mehrheit der Produzenten liefert auf den Platz Zürich, von wo die Produkte weiter verteilt werden. Dort ist auch der Engrosmarkt, auf dem immer noch einige Aargauer Gemüseproduzenten ihre Ware absetzen. Mit dem geplanten neuen Verteilzentrum von Coop in Schafisheim (AG) könnten sich die Transportwege in Zukunft wieder ändern.

Wie entwickelt sich die Aargauer Gemüseproduktion?

Zurzeit befindet man sich in einer Abwartehaltung. Nach der Ehec-Krise im letzten Jahr sind viele Produzenten eher zurückhaltend mit neuen Investitionen. Zurzeit findet eine starke Spezialisierung statt. Die Zeiten der «botanischen Gärten» in



den Gemüsegegnereien sind vorbei. Man organisiert sich besser, arbeitet mehr zusammen und baut nicht mehr alle Produkte selbst an. Heute fällt keinem mehr ein Zacken aus der Krone, wenn er ein Gemüse bei einem Kollegen beziehen muss.

Weshalb sollen die Gemüseproduzenten am 28. April aus der ganzen Schweiz nach Wettingen an die Delegiertenversammlung reisen?

Der Versammlungsort liegt verkehrstechnisch gut, in der Nähe der Autobahn. Wir wollen die VSGP-Delegiertenversammlung wieder zu einem Event machen, wie das früher der Fall war. Mit einem guten Essen, Unterhaltung und einer Mitternachtsüberraschung. Zudem wollen wir natürlich vor allem den Austausch über die Kantons- und Sprachgrenzen hinweg pflegen. ■

* Hansruedi Rauchenstein ist am landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg zuständig für Gemüse & Beeren und im OK der VSGP-Delegiertenversammlung in Wettingen.

«L'assemblée des délégués doit redevenir un évènement particulier!»

Cette année, l'assemblée des délégués de l'UMS aura lieu dans le canton d'Argovie. Une bonne occasion de découvrir la culture maraîchère argovienne ainsi que les nombreuses raisons pour lesquelles il ne faudra manquer l'AD à Wettingen sous aucun prétexte.

Interview: David Eppenberger

Les quatre sections argoviennes de l'Union maraîchère suisse (UMS) organisent l'assemblée des délégués cette année. Quel portrait brossez-vous de la culture maraîchère argovienne?

Hansruedi Rauchenstein*: La production est proche du marché, par exemple de Zurich, et la région est bien desservie. Les trajets sont courts. Nous avons une production très diversifiée couvrant tous les segments, du serriste spécialisé au producteur de légumes frais et de légumes de garde en passant par le producteur de légume de transformation.

Puisque nous parlons de légumes de garde: pourquoi appelle-t-on l'Argovie le pays des carottes?

La culture des carottes a une longue tradition chez nous. Aujourd'hui, elle couvre 140 hectares, soit près d'un dixième de la production suisse. Il existe plusieurs versions de l'histoire. La première version est que les carottes étaient semées dans les cultures de céréales levées au printemps autrefois. Après la récolte des céréales, les carottes montaient et apportaient une deuxième récolte. Selon l'autre version, un curé d'origine baloise officiant à Brugg au-

rait apporté de délicieuses carottes argoviennes lorsqu'il rendait visite à sa famille.

Aujourd'hui, les légumes destinés à l'industrie jouent un rôle plus important que les carottes.

Effectivement, la surface de production de ces légumes s'élève à environ 1000 hectares. Il s'agit en premier lieu de petits pois, de haricots et d'épinards. L'Argovie est la principale région de production de légumes de transformation en Suisse. Il y a guère de danger que cette production soit transférée vers une autre région, l'objectif étant de transformer les légumes en l'espace de six heures après leur récolte. De plus, les frais de transport gagnent aujourd'hui en importance.

Pourquoi existe-t-il trois sections de légumes de transformation?

Cela s'explique par l'évolution historique. La production s'est organisée autour des entreprises de transformation. L'organisation «Gemüseplanzer Möhlin und Umgebung» livre sa marchandise à l'entreprise Ditzler, la «Gemüseplanzer Surbtal» à Hilcona et «Aargau Mitte» à Frigemo. La production de proximité a le vent en poupe. Malgré que leurs acheteurs soient différents, les trois organisations collaborent étroitement et font front commun.

L'Argovie se situe au centre de la Suisse et des axes de transport. Les producteurs de légumes frais sont-ils plutôt tournés vers l'ouest ou vers l'est?

A l'époque où les grands distributeurs possédaient des centrales à Suhr (Migros) et à Schaffisheim (Coop), nous formions pratiquement notre propre centre. Aujourd'hui, une partie de la production est livrée à Migros Aare à Schönbühl, mais la majorité

des maraîchers vendent leur marchandise dans la région de Zurich. Les produits sont ensuite redistribués. Le marché de gros, sur lequel certains producteurs argoviens continuent de vendre leur marchandise, se situe aussi dans la région de Zurich. Avec la nouvelle centrale de distribution de Coop prévue à Schaffisheim (AG), les axes de transport pourraient néanmoins se modifier à l'avenir.

De quelle façon la production maraîchère évolue-t-elle en Argovie?

Les producteurs sont actuellement en position d'attente. Après la crise provoquée par la bactérie Eceh l'année dernière, de nombreux maraîchers hésitent à faire de nouveaux investissements. On note aussi une forte spécialisation. L'époque des «jardins botaniques» est révolue. Les producteurs sont mieux organisés, collaborent plus étroitement entre eux et ne cultivent plus tous les légumes eux-mêmes. Personne ne se sent déshonoré aujourd'hui d'acheter un légume chez un collègue.

Pourquoi les maraîchers de toute la Suisse doivent-ils impérativement se rendre à Wettingen le 28 avril à l'occasion de l'assemblée des délégués de l'UMS?

Le lieu de l'assemblée est facile à atteindre et se situe à proximité de l'autoroute. L'assemblée des délégués doit redevenir un évènement particulier comme c'était le cas autrefois. Il y aura un bon repas, des animations et une surprise à minuit. De plus, nous voulons favoriser l'échange entre les cantons et au-delà des frontières linguistiques. ■

** Hansruedi Rauchenstein est responsable des légumes et des baies au centre agricole Liebegg et est membre du CO de l'assemblée des délégués de l'UMS à Wettingen.*



VSGP-Delegiertenversammlung am 28. April, Gala-Diner am Abend!

Assemblée des délégués de l'UMS le 28 avril avec dîner de gala le soir!

Delegiertenversammlung des VSGP Assemblée des délégués de l'UMS

Die VSGP-Delegiertenversammlung findet am Samstag, 28. April um 14.00 Uhr im Sport- und Kongresszentrum Tägi in Wettingen statt. Herr



Dr. Martin Keller (Bild) wird ein Referat zu den Chancen der Schweizer Landwirtschaftsproduktion gegenüber der Welt und der EU halten. Martin Keller ist

designierte Nachfolger von Herrn Dr. Willy Gehriger als Geschäftsleitungsvorsitzender der fenaco ab dem 1. Juli 2012.

Für die Partnerinnen und Partner wird während dem offiziellen Teil ein spezielles Programm angeboten. Danach organisieren die vier VSGP-Sektionen Frischgemüse Aargau, Gemüseplanzer Möhlin, Aargau

Mitte und Gemüseplanzer Surbtal einen Gala-Abend mit Bankett und Unterhaltung. ■

L'assemblée de délégués de l'UMS se déroulera le 28 avril à 14h00 au centre des sports et des congrès Tägi à Wettingen. Avant l'assemblée, M. Martin Keller (photo) tiendra une conférence sur les chances de la production agricole suisse face au monde et à l'UE. M. Martin Keller remplacera M. Willy Gehriger en tant que président de la direction de fenaco le 1^{er} juillet 2012.

Un programme spécial sera proposé aux partenaires pendant la partie officielle. Le soir, les quatre sections de l'UMS Frischgemüse Aargau, Gemüseplanzer Möhlin, Aargau Mitte et Gemüseplanzer Surbtal organisent une soirée de gala avec banquet et animations. ■



Gala-Abend u. a. mit Kurt & Daisy
Soirée de gala avec Kurt & Daisy

Anmeldung / Inscription

Aus organisatorischen Gründen ist eine Anmeldung nötig. Wir bitten Sie, den untenstehenden Talon vollständig ausgefüllt zurückzuschicken bis spätestens **10.4.2012** an: VSGP, Postfach 8617, 3001 Bern, Tel. 031 385 36 20, Fax 031 385 36 30, fabienne.python@vsgp-ums.ch

*Afin de faciliter l'organisation, une inscription est nécessaire. Prière de remplir entièrement le talon d'inscription ci-dessous et de le renvoyer jusqu'au **10 avril 2012** à l'UMS, case postale 8617, 3001 Berne, tél. 031 385 36 20, fax 031 385 36 30, fabienne.python@vsgp-ums.ch.*

Name / Nom	Vorname / Prénom	Genaue Adresse / Adresse précise	Willkommensapéro / Apéritif de bienvenue	DV / AD	Programm Partner / Programme partenaire	Apéro nach DV / Apéritif après l'AD	Gala-Abend CHF 95.- / Soirée de gala CHF 95.-	Deutsch	Français	Bilingue
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Sektion oder Firma:
Nom de la section ou entreprise:

Rechnungsadresse:
Adresse de facturation:

Traktandenliste

1. Eröffnung der DV
2. Wahl der Stimmzähler
3. Appell
4. Genehmigung des Protokolls der DV vom 20.4.2011
5. Jahresberichte und Genehmigungen
6. Jahresrechnung und Bilanz 2011
 - a. Genehmigung
 - b. Kenntnisnahme des Berichts der Revisionsstelle
 - c. Entlastung der Organe
7. Festlegung der Beiträge 2013
8. Wahlen gemäss Statuten
 - a. Präsident und Vizepräsidenten
 - b. Leitender Ausschuss
 - c. Revisionsstelle
 - d. Bestätigung der Mitglieder der Präsidentenkonferenz in globo
 - e. Ernennung Ehrenmitglieder
9. Mutationen
10. 80 Jahre VSGP: Namensanpassung (nur Deutsch)
11. Eventuelle Anträge
12. Delegiertenversammlung 2013 (Ort und Datum)
13. Verschiedenes

L'ordre du jour

1. Ouverture de l'AD
2. Nomination des scrutateurs
3. Appel
4. Approbation du procès-verbal du 20.4.2011
5. Rapports annuels: présentation et adoption
6. Comptes annuels et bilan 2011
 - a. Adoption
 - b. Rapport de l'organe de révision
 - c. Décharge des organes
7. Fixation des cotisations 2013
8. Elections statutaires
 - a. Président et vice-présidents
 - b. Comité directeur
 - c. Organe de révision
 - d. Confirmation en bloc des membres de la conférence des présidents
 - e. Nomination des membres d'honneur
9. Mutations
10. 80^e anniversaire de l'UMS: changement de nom en allemand
11. Motions éventuelles
12. Assemblée des délégués 2013 (lieu et date)
13. Divers

Programm / Programme

Samstag, 28. April 2012, Tägi Sport- und Kongresszentrum, Tägerhardstrasse 122, Wettingen
Samedi 28 avril 2012, centre des sports et des congrès Tägi, Tägerhardstrasse 122, Wettingen

ab 13.00	Willkommensapéro <i>Apéritif de bienvenue</i>
14.00	Begrüssung / <i>Salutations</i>
14.15	Verbandstagung oder Partnerprogramm <i>Conférence ou programme pour partenaire</i>
	Thema: Schweizer Lebensmittel im internationalen Umfeld <i>Sujet: les denrées alimentaires suisses dans le contexte international</i> Referent / <i>conférencier</i> : Dr. Martin Keller, fenaco
14.15	Partnerprogramm: Besuch Grand Casino Baden (Personalausweis mitnehmen) <i>Programme pour les partenaires: Visite du Grand Casino Baden (prière d'apporter une carte d'identité)</i>
15.00	Delegiertenversammlung / <i>Assemblée des délégués</i>
17.15	Apéro (anschliessend an die DV) / <i>Apéro (anschliessend an die DV)</i> Hotelzimmerbezug (mit ausgewähltem Hotel abklären) / <i>Prise de possession des chambres d'hôtel (voir avec l'hôtel choisi)</i>
18.15	Saalöffnung, Bankett und Unterhaltung u.a mit Kurt & Daisy / <i>Ouverture du banquet, animations dans la salle, notamment Kurt & Daisy</i>
ab 22.00	Tanzmusik mit Ueli's Family Band / <i>Danse avec Ueli's Family Band</i>
00.00	Mitternachtsüberraschung / <i>Surprise de minuit</i>

Anreise mit öffentlichem Verkehr / *Accès en transport public*

Das Tägi Sport- und Kongresszentrum (www.taegi.ch) ist sehr gut erreichbar mit dem öV. Wer mit dem Zug anreist, fährt mit der SBB bis Baden. Ab Baden Bahnhof Ost verkehrt alle 15 Minuten der RVBW-Bus Linie 7 Richtung Wettingen Tägi. Bushaltestelle direkt vor dem Tagungszentrum. Genaue Ankunfts- und Abfahrtszeiten unter www.sbb.ch und www.rvbw.ch.

Le centre des sports et des congrès tägi (www.taegi.ch) est accessible facilement en transport public. En train, voyagez avec les CFF jusqu'à Baden. Le bus RVBW de la ligne 7 en direction de Wettingen tägi circule toutes les 15 minutes à partir de la gare de Baden Ost. L'arrêt de bus se trouve juste devant le centre des congrès. Horaire détaillé sur www.cff.ch et www.rvbw.ch.

Anreise mit PW / *Accès en voiture*

Man verlässt die A1 bei der Ausfahrt Nr. 56 Wettingen-Ost. Beim ersten Lichtsignal links Richtung Wettingen abbiegen. Danach ist die Zufahrt zum Sport- und Kongresszentrum Tägi (beim nächsten Lichtsignal links) gut ausgeschildert. Wer nach GPS fährt, gibt die Adresse Tägerhardstr. 122, Wettingen ein. Parkplätze direkt beim Tagungszentrum.

Quittez l'A1 à la sortie n° 56 Wettingen-Ost. Au premier feu rouge, tournez à gauche en direction de Wettingen. Ensuite suivez les panneaux indiquant le centre de congrès tägi (à gauche au prochain feu rouge). Pour le GPS, introduisez l'adresse suivante: Tägerhardstr. 122, Wettingen. Vous trouverez des places de parc juste à côté du centre des congrès.

Übernachtungsmöglichkeiten in Wettingen und Baden Hôtels à Wettingen et à Baden

DV-Teilnehmende, welche in der Region übernachten, reservieren ihre Zimmer direkt bei den Hotels und rechnen selber mit diesen ab. Das OK empfiehlt folgende Hotels:

Les participants souhaitant passer la nuit dans la région sont priés de réserver leur chambre eux-mêmes et de régler le paiement avec l'hôtel. Le CO recommande les hôtels suivants:

	EZ / CI	DZ / CD
***Hotel Zwyssighof Alberich-Zwyssig-Strasse 78, 5430 Wettingen Tel. 056 437 01 01, Fax 056 437 01 02 info@zwyssighof.ch http://www.zwyssighof.ch	115.00	190.00
****Best Western Hotel Du Parc Römerstrasse 24, 5400 Baden Tel. 056 203 15 15, Fax 056 222 07 93 www.duparc.ch, office@duparc.ch	155.00	210.00
****Hotel Linde, Baden Mellingerstrasse 22, 5400 Baden Tel. 056 222 53 85, Fax 056 222 07 70 www.linde-baden.ch, reservation@linde-baden.ch	185.00	250.00

Die VSGP Geschäftsstelle stellt sich vor! Le secrétariat de l'UMS se présente!

Pascal Toffel: Direktor

Ich komme aus La Roche/Pont-la-Ville im Kanton Freiburg und wurde am 15. Oktober 1978 geboren. Heute wohne ich in Middel mit meiner künftigen Ehefrau Sidonie. 2012 wird für mich ein besonderes Jahr sein: Im April heirate ich zivil, im Juli kirchlich und am 1. April trete ich meine Stelle als VSGP-Direktor an!



Pascal Toffel

vsgp

Nach meiner Matura im Jahr 1998 studierte ich an der ETH Zürich, wo ich im August mein Diplom als Ingenieur-Agronom erhielt. Ich arbeitete danach während vier Jahren bei der Firma Provimi-Kliba AG. Im April 2007 nahm ich eine Stelle beim VSGP an und wurde am 1. Januar 2009 zum Vizedirektor ernannt. Seit dem 1. September 2010 war ich Direktor der Branchenorganisation der Getreide, Ölsaaten und Eiweisspflanzen swiss granum.

Als neuer Direktor des VSGP sind meine zwei ersten Ziele, wieder etwas Ruhe in das Sekretariat zu bringen und die neuen Mitarbeitenden bestmöglich zu integrieren sowie ein offenes Ohr für alle Mitglieder des VSGP zu haben. Unabhängig ihrer Region und der Grösse ihres Betriebes. Ich hoffe, dass 2012 ein gutes Jahr wird nach dem bewegten und schwierigen letzten Jahr. ■

Pascal Toffel: Directeur

Originaire de La Roche/Pont-la-Ville dans le canton de Fribourg, je suis né le 15 octobre 1978 et réside à Middel avec ma future femme Sidonie. 2012 sera certainement à marquer d'une pierre blanche avec mon mariage civil en avril puis religieux en juillet et mon entrée en fonction en tant que directeur de l'UMS au 1er avril 2012.

Après avoir obtenu mon baccalauréat en 1998, j'ai étudié à l'EPFZ de Zurich et décro-

ché mon diplôme d'ingénieur agronome en août 2003. J'ai travaillé durant 4 années pour la maison Provimi-Kliba SA. En avril 2007, j'ai rejoint l'UMS et en suis devenu le vice-directeur le 1er janvier 2009. J'occupe le poste de Directeur de l'interprofession des céréales, oléagineux et protéagineux swiss granum depuis le 1er septembre 2010.

En tant que futur directeur de l'UMS, mes deux premiers objectifs seront premièrement de ramener une certaine sérénité au sein du secrétariat en y intégrant au mieux les nouveaux collaborateurs et deuxièmement d'être à l'écoute de tous maraîchers membres de l'UMS, indépendamment de leur région ou de leur taille. J'espère enfin que 2012 sera une année fructueuse après une année 2011 où il a fallu faire face à de nombreuses difficultés. ■

Timo Weber: Stv. Direktor, Bereichsleiter Markt & Politik

Eins vorweg: spannend ist es am Puls von Markt und Politik immer. Gefragt sind Verhandlungsgeschick, Besonnenheit, Kompromissfähigkeit und manchmal auch eine gesunde Härte. Dienstags und donnerstags vertrete ich die Produktion in der Importrege-



Timo Weber

vsgp

lung und versuche, mich für eine möglichst optimale Marktversorgung einzusetzen. Häufig bin ich das Scharnier zwischen Angebot und Nachfrage, zwischen Produzenten und Händlern sowie Grossverteilern. Im Gegensatz zum lebendigen Marktgeschehen sind Projekte auf politischer Ebene eher langfristiger Natur. Es geht darum, die manchmal unterschiedlichen Interessen der Gemüseproduzenten unter einen Hut zu bringen und gegenüber unseren

Branchenpartnern sowie Behörden und in den politischen Arenen pointiert zu vertreten. Dies bedeutet viel Denk- und Schreibarbeit und vor allem intensive Gespräche mit verschiedensten Menschen. In den beiden Bereichen kann ich die Werkzeuge anwenden, die mir in der Ausbildung an der Uni über Märkte und Interessenvertretung mitgegeben wurden. In der Praxis motivieren mich unsere Produzenten mit ihren vielfältigen Geschäftsmodellen und Produkten für die tägliche Arbeit. ■

Timo Weber: Vice-directeur, responsable des départements Marché et Politique

Disons-le d'emblée: il est toujours passionnant de se trouver au plus près du marché et de la politique. Il faut être apte à la négociation, réfléchi, prêt à faire des compromis, mais savoir aussi parfois rester dur si nécessaire. Le mardi et le jeudi, je représente la production pour la règlementation de l'importation. Dans ces discussions, je veille à un approvisionnement aussi optimal que possible du marché. Je fais souvent office d'interface entre l'offre et la demande et entre la production et le commerce et les grands distributeurs. Au contraire de la fébrilité du marché, les projets politiques sont plutôt axés sur le long terme. Il s'agit de regrouper les intérêts parfois divergents des maraîchers et de les défendre avec détermination face à nos partenaires de la branche ainsi qu'aux autorités et à la politique. Cela requiert un travail de réflexion ainsi que la rédaction de nombreux documents, mais aussi des discussions intensives avec des gens très différents. Les connaissances sur les marchés et la défense professionnelle que j'ai acquises lors de mes études universitaires me sont très utiles dans les deux domaines que je dirige. En fin de compte, ce sont les producteurs, leurs modèles d'entreprise et leurs produits variés qui constituent ma motivation pour mon travail quotidien. ■

Karin Bühlmann: Sachbearbeitung Markt und Marketing

Seit zwei Wochen gehöre ich zum Team der VSGP-Geschäftsstelle und arbeite für die Be-

reiche Markt und Marketing. Das heisst, ich übernehme die gesamte Administration rund um die wöchentliche Importregelung sowie alle Telefonkonferenzen und unterstütze das Markt-Team in allen Sekretariatsbelangen. Im Bereich Marketing kümmere ich mich nebst administrativen Aufgaben um die Werbematerialbestellungen, pflege die Inhalte der Homepage, und trage mit meinem Wissen als Marketingfachfrau zu einem überzeugenden Marketing des VSGP bei.

Mein Lieblingsgemüse ist ganz klar die Tomate. Ich freue mich, schon bald bei einem Betriebsbesuch zu sehen, wie Tomaten wachsen und welche Wege sie nehmen, bis ich sie im Laden kaufen kann. ■

Karin Bühlmann: Collaboratrice spécialisée Marché et Marketing

J'ai rejoint le secrétariat de l'UMS il y a deux semaines comme collaboratrice spécialisée dans les départements du marché et du marketing. A ce titre, je m'occupe de toute l'administration concernant la réglementation



Karin Bühlmann

vsgp

hebdomadaire de l'importation et les conférences téléphoniques et soutiens l'équipe du marché pour tous les travaux de secrétariat. Dans le domaine du marketing, je me charge, outre des tâches administratives, des commandes de matériel publicitaire, je gère les contenus du site Internet et je contribue à un marketing convaincant de l'UMS grâce à mes connaissances de spécialiste en marketing.

Mon légume préféré est sans conteste la tomate. Je me réjouis d'ores et déjà de voir comment les tomates sont cultivées et quels chemins elles empruntent jusqu'au magasin lors d'une prochaine visite d'exploitation. ■

Barbara Gafner Direktionsassistentin

Organisation, Koordination und Flexibilität sind die Stichworte für meinen Job. Nebst der klassischen Sekretariatstätigkeit und der



Barbara Gafner

vsgp

Unterstützung der Direktion in ihren Geschäften, gehören die Vor- und Nachbereitung der Gremiensitzungen und die Protokollführung zu meinen Aufgaben. Ebenso führe ich das Sekretariat der Dachorganisation Swisslégumes sowie einen Teil der Personaladministration. Für den «Gemüsebau» übernehme ich alle administrativen Aufgaben inkl. Abonnementsverwaltung. Das Dossier Beitragswesen gab ich nach der interimistischen Betreuung am 1. März an Bruno Stucki ab – werde jedoch weiterhin seine Stellvertretung gewährleisten. Meine Liebe zu gartenfrischen Gemüsen und Salaten ist gross. Aus meiner Kindheit weiss ich wie es ist, im Februar mit klammen Fingern Nüsslisalat zu ernten und ihn anschliessend mindestens dreimal waschen zu müssen... Mein Dank und meine Wertschätzung gilt allen Gemüseproduzenten, aber im Besonderen denjenigen Akteuren in der Produktionskette, die für den gewaschenen, abgepackten Nüsslisalat im Grosshandel sorgen! ■

Barbara Gafner Assistante de la direction

Organisation, coordination et souplesse, tels sont les maîtres mots de mon travail. A côté des tâches classiques de secrétariat et du soutien de la direction, je m'occupe de la préparation et du suivi des séances des organes ainsi que de la rédaction des procès-verbaux. En outre, je tiens le secrétariat de l'organisation faîtière Swisslégumes et assu-

re une partie de la gestion du personnel. Je m'occupe de toutes les tâches administratives concernant le «Maraîcher», y compris la gestion des abonnements. Après m'en être occupé de façon intérimaire, j'ai remis le dossier des cotisations à Bruno Stucki le 1er mars, mais continuerai d'assurer sa suppléance.

J'adore les salades et les légumes frais. Je me revois enfant couper de la mâche en février avec les doigts gelés et la laver ensuite au moins trois fois... Un grand merci à tous les maraîchers pour leur travail que j'apprécie particulièrement et notamment à tous les acteurs de la filière grâce auxquels je peux acheter de la mâche lavée et emballée dans le commerce! ■

Simone Meyer Fonction: Bereichsleiterin Anbautechnik & Labels

Als Bereichsleiterin für Anbautechnik und Labels bin ich seit Dezember 2010 hauptsächlich für die Themen SwissGAP und Suisse Garantie sowie für anbautechnische Themen wie Fruchtfolge, Düngung, Pflanzenschutz, Sorten etc. verantwortlich. In der Kommission SAG-ÖL, wo Produktion, Beratung und Forschung zusammenkommen, behandeln wir aktuelle



Simone Meyer

vsgp

Themen aus diesen Bereichen. Ebenfalls zu meinem Bereich gehören das Verarbeitungsgemüse und Swiss&Diva (Chicorée), welche mit den jährlichen Preisverhandlungen eine Schnittstelle zum Bereich Markt bilden. Abwechselnd mit Timo Weber bin ich für die wöchentliche Richtpreiskonferenz und die Importregelung zuständig. Vor allem zu Saisonbeginn eine spannende und herausfordernde Aufgabe.

Nicht nur seit ich beim VSGP bin, ist Gemüse Teil meines Lebens. Schon als Kind bin ich im grossen Garten meiner Grosseltern und Eltern mit Kohlrabi, Krautstiel, Bohnen etc. in Berührung gekommen. Im Praktikum auf einem Biogemüse-Betrieb war ich besonders beeindruckt von der Vielfalt an Salaten. Leider habe ich seit meinem Studieneinde keinen eigenen Garten mehr, pflanze aber mit Begeisterung Gemüse in Töpfen auf dem Balkon an.

Simone Meyer: Responsable du département Technique culturale et labels

Je dirige le département de la technique culturale et des labels depuis décembre 2010. A ce titre, je suis notamment responsable de SwissGAP et de Suisse Garantie ainsi que de sujets ayant trait à la technique culturale, tels l'assolement, la fumure, la protection phytosanitaire, les variétés etc. Dans le GTPER, qui regroupe la production, la vulgarisation et la recherche, nous traitons les sujets d'actualité concernant ces domaines. Font aussi partie de mes compétences les légumes de transformation et Swiss&Diva (endives), où la négociation des prix annuelle crée un lien avec le marché. En alternance avec Timo Weber, je m'occupe de la conférence hebdomadaire sur les prix indicatifs et de la réglementation de l'importation, une tâche passionnante et exigeante, notamment au début de la saison.

Je n'ai pas attendu mon engagement à l'UMS pour découvrir les légumes. Quand j'étais enfant, mes grands-parents et mes parents cultivaient des choux-raves, des côtes de bête, des haricots etc. dans leur grand jardin potager. Lors de mon stage chez un producteur de légumes biologiques, j'ai été particulièrement impressionnée par la grande diversité des salades. Depuis la fin des mes études, je n'ai malheureusement plus de jardin. Je cultive néanmoins avec enthousiasme des légumes en pots sur mon balcon. ■

Fabienne Python: Sekretariat/Administration Berufsbildung und Anbautechnik

Ich gehöre schon seit Juni 2000 zur Familie der «Gemüslers». Der Gemüsebau interessiert mich besonders, da er sowohl wirtschaftliche als auch politische Themen tangiert. Ganz besonders mag ich die regelmässigen Kontakte mit den Branchenakteuren. Bis 2008 war ich Direktionsassistentin, was mir ermöglichte vielfältige Kenntnisse zu erwerben. Heute unterstütze ich Simone Meyer in ihren administrativen Aufgaben im Bereich der Labels und

der Anbautechnik und für die Kommissionen und Arbeitsgruppen (Bio, Swiss & Diva, Verarbeitungsgemüse, SAGÖL, Sozialpolitik und Arbeitsmarkt).

Zu meinen Aufgaben gehört auch die Koordination der Delegiertenversammlung in enger Zusammenarbeit mit der Sektion, die die Veranstaltung organisiert. Ab dem 1. März werde ich dem neuen Leiter des Berufsbildung, Bruno Stucki, meine Kenntnisse zur Verfügung stellen, die ich in all diesen Jahren beim VSGP sammeln konnte.

Dank meiner Grossmutter lernte ich den Cardon, Schwarzwurzel und Sellerie und später Romanesco, Wirz und viele andere Gemüse kennen. ■

Fabienne Python: Secrétariat/Administration Formation professionnelle et Techniques culturales

J'appartiens à la famille des «Gemüslers» depuis juin 2000. Le monde maraîcher m'intéresse particulièrement car il touche des domaines tant économiques que politiques. Les contacts réguliers avec les acteurs de la branche m'enthousiasment. Jusqu'en 2008, j'occupais le poste de secrétaire de direction ce qui m'a permis d'engranger des connaissances élargies. J'épaule Simone Meyer dans ses tâches administratives relatives aux labels, aux techniques culturales et aux commissions/groupes de travail (Bio, Swiss



Fabienne Python

vsgp

& Diva, légumes de transformation, GT PER, politique sociale et marché du travail).

Mes tâches incluent également la coordination de l'assemblée des délégués de notre organisation faîtière en étroite collaboration avec la section organisatrice. Le 1er mars j'aurai le plaisir de mettre à disposition du nouveau responsable du département formation professionnelle Bruno Stucki, mes connaissances acquises au cours de ces années à l'Union maraîchère suisse.

Grâce à ma grand-mère j'ai découvert le cardon, le salsifis, le céleri et depuis le romanesco, le chou frisé et bien d'autres légumes. ■

Bruno Stucki: Responsable des départements Cotisations et Formation professionnelle

Ich bin der Jüngste im VSGP-Team, sowohl vom Jahrgang wie auch vom Eintrittsdatum her. Die Aussicht, mich für die Dossiers Beitragswesen



Bruno Stucki

vsgp

und Berufsbildung des VSGP engagieren zu können, hat mich bewogen, meine (Büro-)Zelte eine Tür weiter aufzuschlagen. Luftlinie liegt mein neuer Arbeitsort nur gerade 20 Meter von meinem alten Schreibtisch beim Verband der Schweizer Getreideproduzenten entfernt. Ich freue mich auf das Team aber auch auf die Zusammenarbeit mit allen Akteuren. Als gelernter Landwirt mit Handelsschul-Abschluss werde ich für neue Ideen sorgen und mich für meine zwei Themen einsetzen.

Am liebsten esse ich Karotten, Broccoli und Nüsslersalat. Bereits als Kind hatte ich eine gewisse Abneigung zum Fenchel, welche mir bis heute geblieben ist. Trotzdem hat dies aber keinen Einfluss auf mein Engagement! ■

Bruno Stucki: Responsable des départements Cotisations et Formation professionnelle

Je suis le plus jeune de toute l'équipe, tant concernant mon âge que mon arrivée. La possibilité de m'occuper des cotisations et de la formation professionnelle m'a motivée à déménager mon bureau de quelques mètres: à vol d'oiseaux, ma nouvelle place de travail se trouve en effet à près de 20 m de mon ancien bureau lorsque je travaillais auprès de la Fédération suisse des producteurs de céréales. Je me réjouis de travailler avec mes nouveaux collègues et de collaborer avec tous les acteurs. Après ma formation d'agriculteur, j'ai obtenu un diplôme de commerce. J'essaierai d'amener de nouvelles idées et m'engagerai au mieux dans mes deux domaines.

Mes légumes préférés sont les carottes, les brocolis et la mâche. Enfant déjà je n'appréciais pas beaucoup le fenouil, une

aversion qui m'est restée. Cela n'aura évidemment aucune influence sur mon travail! ■

Moana Werschler: Bereichsleiterin Marketing und Kommunikation

Kommunizieren ist das einfachste in der Welt, denken viele. Trotzdem habe ich es zu meinem Beruf gemacht und Kommunikation studiert – denn sie gehört zum Alltag und wir begegnen ihr jeden Tag neu.

Mich gesund zu ernähren und mit Gemüse zu kochen habe ich schon früh gelernt. Ob mit Riesenzucchetti aus dem Garten meiner Eltern oder wenn ich mit meiner Grossmutter im Winter ihren feinen Nüsslisalat unter der Schneedecke ernten durfte.

Nach Tätigkeiten in einer PR-Agentur, in Nigeria und bei Swisscom bin ich nun seit Dezember 2011 für die Kommunikation und das Marketing des VSGP verantwortlich. Es gibt viele Herausforderungen aber auch neue Möglichkeiten, gute Gespräche, interessante Menschen die ich tagtäglich kennen lerne. Es macht mir Spass, die Websites vom VSGP, Sauerkraut, Spargeln und Swiss & Diva zu betreuen und die Facebookseite aufzubauen,

die Messeauftritte zu koordinieren oder die Werbekampagne mit Barry und Hans weiter zu entwickeln. Natürlich gilt das auch für zu Hause, wenn ich mit meinen eigenen Chilis vom Balkon etwas Neues koche und meinen Gästen ein delikates Menu mit viel Schweizer Gemüse präsentieren kann. ■

Moana Werschler: Responsable du département Marketing et communication

Rien de plus naturel que de communiquer. C'est en tout cas ce qu'on pense souvent. J'ai pourtant décidé d'en faire mon métier et ai étudié la communication, car cette dernière fait partie de notre vie quotidienne et nous la redécouvrons tous les jours.

J'ai appris très tôt à me nourrir sainement et à cuisiner des légumes, que ce soit les courgettes géantes du jardin de mes parents ou la mâche que je récoltais sous la neige chez ma grand-mère

Après avoir travaillé dans une agence de relations publiques, au Nigeria et chez Swisscom, j'ai pris mes fonctions à l'UMS en décembre dernier, où je m'occupe de la communication et du marketing. Les défis sont nombreux,

mais les nouvelles possibilités aussi: je mène des discussions instructives et rencontre tous les jours des gens intéressants. J'ai du plaisir



Moana Werschler

vsgp

à apporter de nouvelles idées pour les sites Internet de l'UMS, de la choucroute, des asperges et de Swiss & Diva, à mettre en place la page sur facebook, à coordonner la participation aux foires et à poursuivre et à développer la campagne publicitaire avec Barry et Jean. A la maison, j'ai aussi du plaisir à servir un bon repas avec beaucoup de légumes suisses, par exemple les piments rouges que je cultive sur mon balcon, à mes invités. ■

Anzeige

tel. 00498395 / 93 26 90
 fax 00498395 / 932691
 info@mk-jungpflanzen.de



Schweizerische Eidgenossenschaft
 Confédération suisse
 Confederazione Svizzera
 Confederaziun svizra

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement EVD

**Forschungsanstalt Agroscope
 Changins-Wädenswil ACW**

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an die Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW, Human Resources, Postfach, 8820 Wädenswil.
 Anmeldeschluss: 28. März 2012.

Auskünfte erteilt Ihnen gerne Reto Neuweiler, Stv. Forschungsgruppenleiter Gemüsebau, Tel. 079 592 84 74, reto.neuweiler@acw.admin.ch.

Weitere interessante Stellenangebote der Bundesverwaltung finden Sie unter www.stelle.admin.ch

Die Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW ist ein innovatives, nach den Grundsätzen des New Public Management geführtes Forschungsinstitut für Pflanzenbau und Lebensmittel pflanzlicher Herkunft. Wir suchen für unseren Versuchsbetrieb Gemüse- und Obstbau Wädenswil per 1. Mai 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Gärtner/in oder Landwirt/in 80%

Sie leisten für das Gemüsebauteam Pflanzenschutz, Pflege- und Erntearbeiten in den Versuchskulturen. Das Obstbauteam unterstützen Sie bei Unterhalts- und Erntearbeiten sowie bei der Veredelung von Jungpflanzen.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Gemüsegärtner/in oder Landwirt/in oder haben eine gleichwertige Ausbildung im grünen Bereich, wenn möglich mit Erfahrung im Gemüse- und Obstbau. Gerne engagieren Sie sich im Team, sind gewohnt, Arbeiten selbstständig von Hand und mit landwirtschaftlichen Maschinen und Geräten auszuführen und Verantwortung zu übernehmen. Zudem sind Sie bei saisonalen Arbeitsspitzen flexibel und belastbar. Ihre EDV-Grundkenntnisse in MS Office wissen Sie bei der Aufzeichnung von Daten und dem Führen von Journalen einzusetzen.

Wir bieten Ihnen: Eine interessante Tätigkeit in einem dynamischen Team mit moderner Infrastruktur sowie attraktive, zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Die Anstellung ist vorerst für ein Jahr befristet mit Option auf Verlängerung.



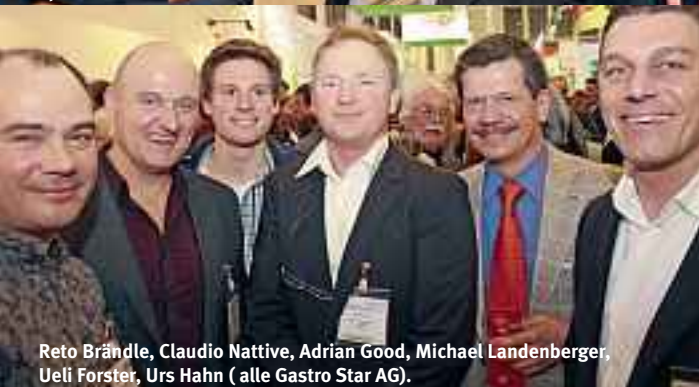
Jörg Mischler (Proveg AG) mit Mario Spavetti (Spavetti AG), der die Gemüsedips für den Apéro sponserte.



Moana Werschler (VSGP) und Christian Matter (Légufrais SA).



Patric Gütikrecht (Fenaco) und Reto Schwab (Schwab-Guillod AG).



Reto Brändle, Claudio Nattive, Adrian Good, Michael Landenberger, Ueli Forster, Urs Hahn (alle Gastro Star AG).



Corinne Fernes (Avola) und Thomas Hurni (Hurni Gemüse).



Die Schweizer Gemüsebranche traf sich in Berlin

La branche maraîchère suisse se réunit à Berlin



Jacques Blondin (UMG), Salvatore Meschi (Aligro), Fritz Meier (Gebrüder Meier).



Melanie Hirschi (Migros Genossenschaft Zürich) mit Gert von Geest (Van Rijn).



Hansjörg und Madlen Grob (Grob Gemüse + Landbau) mit Stefan Britschgi (Fahrmaadhof).



Stellvertretender Botschafter Urs Hammer, Bernadette Galliker (SOV) und Lilach Guitar, Leiterin Handelsdienste bei der Schweizer Botschaft in Berlin.



Beat Bösiger (Bösiger Gemüsekulturren AG) mit Simone Meyer (VSGP).



Matthias Zurflüh und Hubert Zufferey (beide Swisscofel).



Andreas Peiler (urnatur ag) mit Stefan Geiger (ifco).



Fabian Etter (Egger Gemüsebau) mit Martin Jenni (GVBF).



Paolo Bassi (FOFT) mit Hans Graf (Feldhof Gemüse AG).



Timo Weber (VSGP) mit Thomas Wyssa (Wyssa Gemüse).



Philippe Peiro (PORT Int.) und Claudio Plozza (FT Logistics).

Bilder: David Eppenberger, Mitarbeit: Moana Werschler (VSGP) Bilder auch auf www.gemuese.ch



Geplant ist der Besuch der Weltgartenbaumesse Floriade in Venlo.

La visite de l'exposition horticole universelle Floriade à Venlo est prévue.

zvg

Fachreise ins Gebiet Niederrhein/Venlo

Die von der SZG mitorganisierte jährliche Fachtagung (für Kantonale Fachstellen, Gemüsebauberater, Ämter, Institutionen, Branche) findet jeweils im September in einer Region der Schweiz statt. Im 2012 steht nun aber etwas Besonderes auf dem Programm! Die Fachtagung wird in Form einer kurzen Studienreise durchgeführt. Diese führt vom 12. bis 15. September 2012 ins Grenzgebiet von Deutschland und Holland, in eines der bedeu-

tendsten Gemüseanbauggebiete Europas. Auf dem Programm stehen Besuche ausgewählter Betriebe aus Produktion, Vermarktung und Beratung. Ein Besuch der Weltgartenbaumesse Floriade in Venlo rundet das Ganze ab. Die Anzahl Teilnehmenden ist auf 20 beschränkt. Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt. Achtung: Es sind nur noch wenige Plätze frei. Anmeldeschluss ist am 30. März 2012. Anmeldeunterlagen sowie ein Hinweis über noch freie Plätze finden Sie unter www.szg.ch > über uns > Termine. ■

Voyage d'étude dans la région du Rhin inférieur/Venlo

Le séminaire spécialisé annuel coorganisé par la CCM (pour les offices cantonaux, les vulgarisateurs, l'administration, les institutions et la branche) a régulièrement lieu en septembre dans une région de la Suisse. Nous vous proposons quelque chose de différent en 2012! Le séminaire se déroulera en effet sous la forme d'un court voyage d'étude qui nous conduira du 12 au 15 septembre dans la région frontalière entre l'Allemagne et la Hollande, l'une des principales régions maraîchères d'Europe. Nous visiterons des exploitations ainsi que des entreprises de commerce et de conseils et profiterons de l'occasion pour faire un tour à l'exposition mondiale horticole Floriade à Venlo. Le nombre de participants est limité à 20 personnes. Les inscriptions sont prises en compte selon leur ordre d'arrivée. Attention: Il n'y a plus beaucoup de places disponibles. Délai d'inscription: 30 mars 2012. Vous trouverez le bulletin d'inscription ainsi qu'une information sur le nombre de places disponibles sur www.szg.ch/fr/ > Présentation > Délais. ■

Gastfamilien im Kanton Bern gesucht

Das Prisma ist ein Therapieangebot des Contact Netz. Prisma ist abstinentorientiert und richtet sich an Menschen, die aufgrund ihrer schwierigen Lebenssituation oder Suchtproblemen ein stationäres Umfeld benötigen. Die Klient/innen werden bei einer Gastfamilie platziert und von Fachleuten des Prisma betreut.

Sie ...

- haben einen Landwirtschafts- oder Kleinhandwerksbetrieb
- sind bereit, diesen Menschen Unterstützung und Halt zu geben
- können dem Klienten oder der Klientin eine Tagesstruktur (z.B. Mitarbeit auf dem Hof) und Familienanschluss bieten
- erhalten Lohn für die Betreuungsarbeit, Vergütung von Kost/Logis, Fr. 96.-/Tag
- werden von Fachleuten in wöchentlichen

Gesprächen unterstützt (plus 24 Std. Telefonpiquet)

- nehmen an Weiterbildungstagen und Austauschtreffen mit anderen Familien teil
- erhalten eine Pflegeplatzbewilligung des Kantons Bern

Interessiert? 031 378 22 24/46 oder prisma@contactmail.ch. Weitere Informationen unter www.contactnetz.ch.

Inserentenverzeichnis / Index des annonceurs

AGROLINE AG, Roggwil BE	34
Anderhalden AG, Kägswil	20
Andermatt Biocontrol AG, Grosse Dietwil	23
Anton Schacher, Malters	32
ATN Diffusion LPF SA, Enney	38
B+H Solution GmbH, Remshalden	18, 55
Bayer (Schweiz) AG, Zollikofen	56
Bejo Zaden BV, Warmenhuizen	4, 14
Bio Groupe, Kerzers	34
BUL Beratungsstelle, Schöffland	30
Bundesverwaltung, Bern	51
Calanda Kälte AG, Landquart	34
Eisenring Lyss AG, Lyss	18
Enza Zaden Deutschland, Dannstadt-Schauernheim	10

Eric Schweizer AG, Thun	2
fehrtech AG, Buchberg	16
Fischer Nouvelle Sàrl, Collombey	32
Fobro Kress GmbH, Vaihingen an der Enz	23
Grüter Waagen, Eschenbach LU	18, 54
GVS Agrar AG, Schaffhausen	40
GVS Agrar, Ins AG Ins	20
Gysi + Berglas, AG Baar	40
Hansjörg Grob, Schlattigen	34
Hauert HBG, Dünger AG Grosseaffoltern	20
HKS Fördertechnik AG Marthalen	25, 43
Josef Eggenschwiler, Derendingen	32
Lerch Treuhand AG, Itingen	12
MK Jungpflanzen Vertriebs GmbH, Berkheim	51

möri, Aarberg	40
O'Flynn-Trading, Zürich	55
Oeko-Sack GmbH, Hasle-Rüegsau	5
Omya (Schweiz) AG, Oftringen	10, 16
Potasse SA, Frauenkappelen	14
Rijk Zwaan, Welver	33
SansannesFG Frères, SA Rueyres-les-Prés	12
Schwab-Guillod AG, Müntschemier	37
Schweiz. Hagel Versicherung, Zürich	14
Stähler Suisse SA, Zofingen	4
unipoint ag, Ossingen	33
Walser Kunststoffwerk, AG Bürglen TG	12
Wez Kunststoffwerk AG, Oberentfelden	2, 18, 32

BLICK ZURÜCK

ÇA S'EST PASSÉ AUTREFOIS



»

Am 7. Dezember 1951 stand im Gemüsebau:

Einmal muss es gesagt werden!

Es ist schon seit Jahren so, dass das Bernbiet den schweizerischen Gemüsebau nicht nur mengen- resp. versorgungsmässig sehr beeinflusst, sondern auch in preislicher Hinsicht bestimmend wirkt. Die Grossproduktion, die im Berner Seeland üblich ist, fällt in der Gemüseversorgung unseres Landes sehr ins Gewicht und es scheint, dass die Gemüseproduzenten dieses Gebietes ganz besonders gute Erträge herauswirtschaften, da diese ihre Produkte auch immer sehr billig abgeben können, ja so billig, dass dadurch die Preisgestaltung auf dem schweizerischen Gemüsemarkt wesentlich beeinflusst wird. So lange ein tiefer Preis durch gute, überdurchschnitt-

liche Erträge begründet ist, kann niemand etwas dagegen haben: wenn jedoch «der Billige Jakob» gespielt wird, wie das im Bernbiet nun scheinbar eingerissen hat, muss man dagegen Einspruch erheben, das umso mehr, als dieses «Billige-Jakob-Sein» in letzter Zeit Auswirkungen zeitigt, die dem Ansehen des schweiz. Gemüsebaues schaden. Die gegenseitigen Preisunterbietungen im Bernbiet haben zwangsläufig dazu geführt, dass die Produzenten, um gleichwohl einigermassen auf die Rechnung zu kommen, die Qualität und Sortierung vernachlässigten, womit sie nicht nur sich selber, sondern dem gemeinsamen einheimischen Gemüsebau schaden. Die grosse Konkurrenz, die der einheimische Gemüsebau durch die Importe erleiden muss, lässt es einfach nicht zu, dass in qualitativer Hinsicht Nachlässigkeiten vorkommen. Nur ein qualitativ hochwertiges Produkt in einer einheitlichen Sortierung kann Anspruch auf einen rechten Preis uns Absatz erheben. Gerade das scheint man nun im Bernbiet vergessen zu haben, sonst müssten auch die Berner Produzenten zur Einsicht kommen, dass die Preise, die sie lösen, ungenügend sind.

»

L'Article suivant a paru dans le Maraîcher du 7 décembre 1951

Il faut le dire enfin!

Depuis des années, le canton de Berne influe fortement sur la culture maraîchère suisse, non seulement concernant les

quantités et l'approvisionnement, mais aussi les prix. L'importante production dans le Seeland bernois joue un rôle important dans l'approvisionnement en légumes de notre pays. Apparemment, les maraîchers du Seeland obtiennent des rendements particulièrement bons, puisqu'ils peuvent vendre leurs produits à des prix très bas, tellement bas même qu'ils pèsent sur la formation des prix sur le marché suisse. Il n'y a rien à redire tant que les bas prix sont justifiés par des rendements exceptionnels. S'il s'agit néanmoins de faire de la sous-enchère, comme cela semble être le cas dans le Seeland bernois, il faut s'ériger contre cette pratique; d'autant plus que cette sous-enchère ternit l'image de la culture maraîchère suisse. Afin de s'en sortir avec cette sous-enchère réciproque, les producteurs négligent en effet la qualité et le tri, ce qui ne compromet pas seulement leur propre réputation, mais celle de toute la culture maraîchère indigène. La forte concurrence des importations ne permet en aucun cas une baisse de la qualité de la marchandise indigène. Seul un produit de qualité irréprochable et des calibres uniformes peuvent prétendre obtenir de bonnes ventes et un prix correct. C'est apparemment ce que les producteurs bernois ont oublié, sinon ils devraient s'apercevoir que les prix qu'ils réalisent sont insuffisants.

Anzeige

Versteigerung von Waagen, Betriebsinventar in 6274 Eschenbach LU

Infolge Lagerräumung, öffentlich und freiwillig gegen Barzahlung werden über 50 Stück Waagen / Abfüllanlagen / Betriebsinventar für Werkstatt/Landwirtschaft/Obstbau/Gemüsebau/Handwerk/Hobby und Sammler versteigert.

Samstag, 24. März, ab 9.00 Uhr bis ca. 12.00 Uhr

Besichtigung bei Grüter nur 24. März, ab 8.30 Uhr

Versteigerung ab 13.00 Uhr vis-à-vis 150 Meter bei Schurtenberger Franz antike Kutschen, Fuhrhaltereinventar und Antiquitätenversteigerung

Versteigerungsgut GRÜTER :

Tischwaagen / Produktionswaagen / Preisrechnungswaagen / Kassenschublade / Grammwaagen / Zählwaagen / Zeigerwaagen gross und klein / Kranwaagen / Achslastwaage 16 Tonnen / Radlastwaage 3 Set / Sackwaagen mech. / 5 Palettrollwaagen / Staplerwaage / U-Waagen 1500 kg / Plattformwaage 150x150 cm, 1500 kg / elektr. Plattformwaagen mech. 2000 kg / Plattformwaage 80x80 cm / div. Wiegestäbe elektr. / über 6 Stück Gross- und Kleinviehwaagen / 2 Tier-Kontrollwaagen ALU / 1 Tier-Kontrollwaage lackiert elektronisch / 4 x 100 kg sechseckige Eichsteine / antike Waagen siehe unten / Holzspaltmaschine 45 cm hydraulisch 7 t / Brennholzfräse 5,5 PS 70 Blatt / Feuerschale 1 Meter / Bürdelbock / 3 Stück Motorsägen Dolmar / Motorsense / 3 verleimte Holzbinder / SBB-Paletten / SBB-Rahmen / Palettengitter für Holz / 1 ALU-Leiter / div. Leitern / div. Heizungsradiatoren / Werkstattheizer ORION / Heizlüfter Frico / Boiler elektr. 300 Liter / Hochdruckreiniger / Heisswasserdampfgerät / Raritäten alte Stecker 380 Volt / div. Kabel und neuwertiger mobiler Verteiler / RAKO-Lagerkisten / Fasskipper / Eisentischli / Gardero-

benschrank / 300 kg div. Schrauben M5–M30 / Hasenkisten/Hunde-Zwingerteile / Bürotisch wie neu / Bürostuhl / 2 Fotokopierer Toshiba (leicht defekt) / Tisch / Stühle / Eckbank Arve / Lampen / 4 Vac-Maschinen für Fleisch oder anderes / Stahl für Messer abziehen / Milchzentrifuge Elecrem 1 125 Liter / Kunststoffpfähle für Viehzaun / div. Inox-Behälter + Wannen / 1 Inox-Wanne fahrbar mit Auslauf / INOX-Behälter 15 Liter mit Auslaufstutzen / Bag in Box Abfüllwaage BS / Abfüllanlage Bag in Box Baldinger / Kolben-Abfüllanlage Grob / INOX-Tank 80 Liter mit Deckel, Niveauanzeige und Klappenhahnen / 6 Apfelsaft-Kunststofftanks mit Deckel 1000 Liter zum Klären / Zapfenverschliesser / Bag in Box Verschlusszangen / Mostpumpen / durchsichtige Schläuche mit Drahtgewebe / 40 Maischenfässer Kunststoff blau 120 Liter wie neuwertig / 30 Stück Obstpaloxen Holz 1,2 x 1 Meter / Mostpresse klein / Obstmixer-Komposter Cramer 380 Volt / Apfelsaft-Kunststofftank 200 Liter / Arbeitsstelen ALU / Palettrolli Jungheinrich kurz / div. Staubsauger / Schweissanlagen Schutzgas / Bohrmaschinen / Eisensäge / Werkstatt-Luft-Kompressor 60 + 200 Liter / Rollbock / Alteisenmulde mit Alteisen / Akku-Pferde-, Viehschermaschine neuwertig / **Pferdeanhänger Böckmann 2 Plätze neuwertig**, Grammer Luftfeder-Fahrersitz (IVECO), IVECO-Gummi-Bodenteppich, IVECO-ALU-Brücke 2800 x 2100 mm, Pneu / **IVECO 35, 3,5 Tonnen Doppelkabine**, Nebenantrieb, 7.2005 (210'000 km), Chassis-Kabine ohne Kran / kleiner, leichter Pneuwagen mit antiken Pneu / über 16 antike Waagen und viele uralte antike Gewichtsstücke / div. Holzwagenräder / Glocken und Treicheln

Ab 11.30 Uhr antike Ware

Der Versteigerer: GRÜTER Waagen, 6274 Eschenbach, Tel. 041 448 22 69
www.grueter-waagen.ch, info@grueter-waagen.ch
Der Gantrüfer: Bruno Furrer, Mosen, Tel. 041 917 29 80

AGENDA

- 21.3. Gemüseproduzenten-Vereinigung Region Basel, 12.00 Uhr
Ort: Restaurant Römerhof, Augst
- 21.3. GV Qualiservice / AG Qualiservice
Ort/lieu: Bern
Organisation: Qualiservice, Tel. 031 385 36 90
- 21.3. Vorstandssitzung Swissmip / Comité Swissmip
Ort/lieu: Koppigen
Organisation: SZG/CCM, Tel. 034 413 70 70
- 23.3. Hauptversammlung GVBF / Assemblée générale GVBF
Ort/lieu: Seelandhalle, Kerzers, 18h30
- 27.3. MV SwissGAP / AM SwissGAP
Ort/lieu: Bern
Organisation: Verein SwissGAP, Tel. 031 385 36 90
- 27.3. Telefonkonferenz Lagergemüse SGA und BIO /
Conférence téléphonique légumes de garde SGA et BIO
Organisation : VSGP/UMS, Timo Weber, Tel. 031 385 36 35
- 28.3. Leitender Ausschuss VSGP / Comité directeur UMS
Ort/lieu: Bern
Organisation: VSGP/UMS, Tel. 031 385 36 20
- 28.3. Präsidentenkonferenz VSGP / Conférence des présidents UMS
Ort/lieu: Bern
Organisation: VSGP/UMS, Tel. 031 385 36 20
- 29.3. AG Rückstandsmonitoring (SwissGAP) /
GT Monitoring des résidus (SwissGAP)
Ort/lieu: Bern
Organisation: Verein SwissGAP, Tel. 031 385 36 90
- 29.3. Vorstandssitzung OdA AgriAliForm /
Comité OrTra AgriAliForm
Ort/lieu: Bern
Organisation: OdA AgriAliForm / OrTra AgriAliForm,
Tel. 056 462 54 40
- 3.4. Fachkommission Biogemüse
Ort: Bern
Organisation: VSGP, Simone Meyer, Tel. 031 385 36 20
- 4.4. Vorstandssitzung SALS-Schweiz /
Comité ASSAF-Suisse
Ort/lieu: Bern
Organisation: SALS-Schweiz, info@sals-schweiz.ch
- 13.4. Delegiertenversammlung SZG / Assemblée des délégués CCM
Ort/lieu: Hotel Kreuz, Bern
Organisation: SZG/CCM, Tel. 034 413 70 70

- 13.4. Delegiertenversammlung swissmip.ch /
Assemblée des délégués swissmip.ch
Ort/lieu: Hotel Kreuz, Bern
Organisation: SZG/CCM, Tel. 034 413 70 70
 - 13.4. Swisslégumes Delegiertenversammlung /
Swisslégumes Assemblée des délégués
Ort/lieu: Hotel Kreuz, Bern
Organisation: Swisslégumes, Barbara Gafner, Tel. 031 385 36 20
 - 24.4. Telefonkonferenz Lagergemüse SGA und BIO /
Conférence téléphonique légumes de garde SGA et BIO
Organisation: VSGP/UMS, Timo Weber, Tel. 031 385 36 35
 - 28.4. Delegiertenversammlung VSGP / Assemblée des délégués UMS
Ort/lieu: Wettingen AG
Organisation: VSGP/UMS, Fabienne Python, Tel. 031 385 36 20
 - 8.5. Generalversammlung SWISSCOFEL /
Assemblée générale SWISSCOFEL
Ort/lieu: Bern
Organisation: SWISSCOFEL, Tel. 031 380 75 75
- Jeweils dienstags / tous les mardi
Telefonkonferenz: Festlegung Richtpreise SGA und BIO
Conférence téléphonique: Fixation des prix indicatifs
SGA et BIO
Organisation: VSGP/UMS, Timo Weber / Simone Meyer,
Tel. 031 385 36 33

MEHR VERANSTALTUNGEN:

www.landwirtschaft.ch > Aktuell > AgriEvents >
Branchenkalender Gemüse

PLUS D'ÉVÉNEMENTS:

www.landwirtschaft.ch > Actuel > AgriEvents >
Calendrier branche maraîchère

Anzeige

Gitter-Gewebe-Blachen

- transparent, gewebeverstärkt
- optimaler Witterungsschutz
- UV-beständig und lichtdurchlässig

ab CHF 2.- pro m²
Rabatt: 10% ab 600.-/20% ab 1200.-
Versand ganze Schweiz

Blachen, Netze, Witterungsschutz
O'Flynn Trading
Büro: Riedhofstrasse, 8049 Zürich
Tel. 044/342 35 13
Fax 044/342 35 15 www.offlynn.ch



AgroArgentumForte der etwas andere Dünger mit Silberzusatz

- Wachstumsstimulation, starke, widerstandsfähige Pflanzen.
- Schnelleres Wachstum und deutliche Erntevorteile.
- Die Revolution im Gemüsebau.
- Sichern Sie den Erfolg Ihrer Leistung.
- Mehr Ökologie, weniger Pflanzenschutzinsatz
- AgroArgentum Forte ist ein grünes Produkt



B+H Solutions GmbH

Schnaiter Straße 11–13
D–73630 Remshalden
Tel. +49 7151 97 00 40
www.bh-solutions.eu
info@bh-solutions.eu



NATIVO 

**Das
Beste gegen
viele Gemüse-
krankheiten!**

**Le meilleur
contre les maladies
sur légumes !**

 Bayer CropScience

Bayer (Schweiz) AG · CropScience · 3052 Zollikofen · Telefon: 031 869 16 66 · www.bayercropscience.ch

Nativo enthält Tebuconazole und Trifloxystrobin. Gefahren- und Sicherheitshinweise auf den Packungen beachten.