Besichtigung, Gamper Gemüse Stettfurt

30 interessierte Senioren/Innen treffen sich am 21. Juni 2022 bei Gamper Gemüse in Stettfurt.
Pünktlich um 13.30 begrüssen uns unsere zwei Führer, Herr Etter und Herr Reifler.

Zuerst ein paar Eckdaten:

1977 mit der Pachtübernahme des elterlichen Landwirtschaftsbetriebes, begann der Anbau von Lager und Konservengemüse.

1978 Bau einer Lagerhalle und Beginn des Chicorée Anbaus, mit bereits 10 ha und einem Ertrag von 130 T

2010 wurde zum ersten mal eine GPS gesteuerte Salat-Setzmaschine eingesetzt.

2015 bauten sie die erste Photovoltaikanlage von 577 m2 auf der Lagerhalle, was aber schon 2020 auf 5600 m2 erhöht wurde, was mit 50 – 70 % als Eigenbedarf genutzt wird.

In zwei Gruppen aufgeteilt ging der Rundgang los.
Bei diesem Warmen Wetter, 34 Grad, begrüssen wir die kühle der Kühlhalle von 5 Grad.

Dann weiter in die nächste Halle, wo flinke Hände das Gemüse rüsten und transportierfertig bearbeiten.

Der Abfall wandert via Förderband in einen Kontainer und wird zu Bio-Gas verarbeitet.
Der Kopfsalat wird Kistenweise, via Förderband, durch eine Waschanlage und anschliesend durch eiene Schleuder transportiert. Anschliessend werden sie in Säcke verpackt und bis zum Transport, kühl gelagert.

Herr Etter erklärt uns, dass sie 20 verschiedene Produckte bearbeiten, was zu 90 % auf eigenen Feldern wächst, plus 10 % Landwirte im Vertrag.
80 Personen werden das ganze Jahr beschäftigt, dazu kommen noch 40 Saisonal bedingte Personen dazu.
Da es noch kein zufriedenstellender Unkraut-Roboter gibt, sind mehre Arbeiter, 2-3 Mt. tagtäglich am jäten.

Das einzige Treibhaus, das wir aus Hygienischen Gründen nicht betreten dürfen, ist Das Gurkenhaus.

Dann gibt es einen Wechsel. Unser neuer Begleiter Herr Reifler, zeigt uns zuerst einen kurzen Video über den Werdegang des sehr intensiven Arbeitsaufwandes und mit sehr viel Wissen der Chicorée.

Bis vor 30 Jahren wurden die Wurzeln in Torf eingelegt und mit einer Matte zugedeckt. Die reifen Sprossen mussten bei Dunkelheit mit einer Stirnlampe, am Boden knieend geerntet werden.
Für die Hydrokultur wurden spezielle Treibkisten, von 1,0 x 1,2 m und 20 cm Rand höhe angefertigt.

Von Frühjahr bis Herbst, wachsen die Wurzeln auf offenem Feld. Das Kraut sieht aus wie Löwenzahn.
Nach der Ernte, werden die Wurzeln bei min. 2 Grad in Tiefschlaf gelegt.
Sobald sie gebraucht werden, werden sie einzeln in die Kisten gestellt und bei plus 20 Grad und hoher Luftfeuchtigkeit getrieben.
In ca. 3 Wochen sind sie bereit für die Weiterverarbeitung.
Von Hand wird jeder einzelne Zapfen in ein Rad gesteckt, wo ein messer die Wurzel abschneidet.
Danach werden sie gewaschen und zur Weiterverarbeitung wiederum an flinke Hände gebracht.
Auch die abgeschnittenen Wurzeln werden gewaschen und an Landwirte verteilt und an die Kühe verfüttert.
Der Nährwert sei in etwa ähnlich wie Kartoffeln.
Im 18. JH sollen die Wurzeln auch als Kaffeeersatz gedient haben.

03565
02221
00000
06096
PRODUCTION COUNTER

Vierzehn der fertig verpackten Säcke a. 500 g kommen in eine, mit schwarzer Folie ausgelegte Kiste und werden gut zugedeckt. Der Chicorèe muss im dunkeln sein, sonst wird er bitter.

Nach der sehr interressanten und lehrreichen Besichtigung bekommen alle von uns noch einen Sack Chicorèe.
Ich denke, wenn wir das nächstemal zu Hause, Gemüse oder diesen feinen Salat zubereiten, werden wir sicher an die vielen helfenden Hände denken, die auf dem Feld oder in der Verarbeitung eine schwere Arbeit machen.

Im Restaurant Rössli Matzingen geniessen wir dann noch ein kühles Getränk und lassen den Nachmittag in gemütlicher Runde ausklingen.

Trudi Dietiker