



# Kleiner, dafür knackiger

Max Schwarz-Zurkinden Biogemüsebau produziert in der Jurapark-Gemeinde Villigen AG Bio-Salate für Coop. Produktionsleiterin Judith Meier erklärt, welchen Vorteil das schwierige Wetter in diesem Frühling hat.

TEXT DEAN FUSS FOTO NICOLAS ZONVI

Es ist kein einfacher Frühling. Weder für all die sonnenhungrigen Einwohnerinnen und Einwohner der Schweiz noch für die hiesigen Salatproduzenten. «Die Kulturzeit vom Setzen bis zur Ernte hat sich in diesem Jahr verlängert», sagt Judith Meier und ergänzt: «Die anhaltenden Frostnächte haben uns dazu gezwungen, die Salate viel länger als üblich unter Vlies anzubauen.» Die 29-Jährige ist Produktionsleiterin bei Max Schwarz-Zurkinden Biogemüsebau in Villigen AG und unter anderem für den Anbau der Bio-Salate zuständig. Eine gute Nachricht hat sie für alle Salat-Liebhaberinnen und -Liebhaber aber trotz feucht-kaltem Frühlingwetter: «Zwar sind die Salate dieses Jahr eher kleiner, dafür aber knackiger. Das langsamere Wachstum aufgrund der schwierigen Umstände hat also auch Vorteile. Es sorgt für stabilere Blätter, die in der Salatsauce länger Biss behalten.»

In der Hochsaison sind bei Max Schwarz-Zurkinden Biogemüsebau rund

40 Mitarbeitende in die Produktion eingebunden. Auf einer Fläche von 20 Hektaren werden jährlich insgesamt 432 Tonnen Bio-Salate produziert und zum Weiterverkauf an Coop ausgeliefert. Weil das gesunde Gemüse fruchtfolgeneutral ist, kann pro Saison auf ein und demselben Feld bis zu drei Mal Bio-Salat angebaut werden. Andere Kulturen wie beispielsweise Blumenkohl, Broccoli oder Lauch sind sensibler, deshalb wird der Salat im Folgejahr als deren Nachfolger auf anderen Feldern gepflanzt. Neben dem Wetter sind Unkraut und Schädlinge die grösste Herausforderung im Bereich der Bio-Salate. «Da ist viel Kontrolle und auch Handarbeit nötig», sagt Meier. Genau wie bei der Ernte, die in Abhängigkeit von Wetter und Sorte fünf bis zehn Wochen nach dem Setzen in Handarbeit erfolgt.

## Bio seit 25 Jahren

Seit mittlerweile 25 Jahren wird auf dem Betrieb in der Jurapark-Gemeinde neben

dem konventionellen Anbau auch nach Bio-Standards produziert. «Einerseits wird Bio von den Konsumentinnen und Konsumenten nachgefragt, andererseits steckt auch eine grosse Überzeugung von unserer Seite dahinter», sagt Meier.





Produktionsleiterin  
Judith Meier posiert  
auf den Feldern  
in Villigen AG mit  
Bio-Salat-Köpfen.



Kommt hinzu: Als Lehrbetrieb ist das Unternehmen durch den Anbau von Bio-Produkten für die Lernenden ungleich attraktiver. «Da gibt es viel mehr verschiedene Kulturen kennenzulernen. Im Bio-Bereich spielt Diversifizierung eine grosse Rolle, wohingegen im konventionellen Anbau vor allem die Spezialisierung im Fokus steht», erklärt sie.

Im Anbau von Salat dreht sich alles um Frische: In den heissen Monaten kann nur in den frühen Morgenstunden geerntet werden, weil der Salat sonst labbrig zu werden droht. Umso wichtiger auch, dass die Salatköpfe möglichst schnell ihren Weg vom Acker in den Einkaufskorb finden. Damit diese nach dem Kauf zu Hause möglichst lange frisch bleiben, hat Meier

einen einfachen Tipp: «Salat sollte möglichst feucht in einem Plastiksack oder bereits gerüstet in der Salatschleuder aufbewahrt werden. So bleibt er im Kühlschrank richtig knackig.» ●

**Die Bio-Salate vom Max Schwarz-Zurkinden Biogemüsebau sind in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region erhältlich.**