



Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
www.shn.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 20'326
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 22
Fläche: 62'981 mm²



Das neue Kühlager der Rathgeb Bio vor den Toren von Unterstammheim (links). Im Erdgeschoss der zweiten neuen Halle werden Salate und Frischgemüse gekühlt, gerüstet und für den Verkauf bereit gemacht (oben rechts), eine Etage tiefer werden Lagergemüse wie Kartoffeln, Karotten und Randen gewaschen und verpackt (unten links).

Mehr Platz für Gemüse und Mitarbeiter

VON MARK GASSER

Der grösste Biobetrieb der Schweiz, die Rathgeb Bio in Unterstammheim, hat zwei neue Hallen erstellt. Sie sollen den Verarbeitungsprozess effizienter machen.

UNTERSTAMMHEIM Die Karotten schieszen wie kleine Torpedos durch die neue Sortiermaschine. Was da in einer Ecke der neuen grossen Halle der Firma Rathgeb im Sekundentakt Zischlaute von sich gibt, ist nur eine Station der weitgehend automatisierten Verarbeitung: Hier werden die Rüebli in Länge, Form und Farbe durch Seiten-

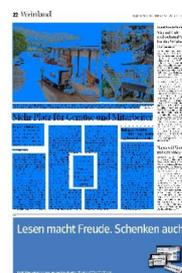
druckluft je nach Qualität in die richtige Bahn geleitet.

Der Weg der Karotte von der Anlieferung direkt vom Feld zum Waschen, Rüsten und Verpacken in die Halle ist nur ein Beispiel dafür, was beim Unterstammer Gemüseproduzenten heute alles unter dem neuen Dach stattfindet – in einem von zwei Neubauten der Rathgeb Bio, der grössten Produzentin für Biogemüse in der Schweiz. Rund 60 Gemüse- und Kartoffelsorten werden von hier aus gewaschen, abgepackt und vermarktet. Im Obergeschoss finden sich die Aufenthaltsräume für Mitarbeiter und Personalbüros sowie Sanitäreanlagen. Ausschussware findet bei der Tierfütterung oder bei der Organisation Tischlein Deck Dich Abnehmer. Wie bei der Sortierung hat auch auf den Feldern

die Elektronik Einzug gehalten: GPS-Technik ergänzt beim Säen und Ernten die Handarbeit, welche durch bis zu 300 Mitarbeiter gewährleistet wird.

Die zweite neue Halle, ein Lagergebäude für Karotten und Kartoffeln, steht gleich nebenan. Mit der Abwärme der Kühlung werden neu die Büros und das Wohnhaus von Geschäftsführer Christian Rathgeb und seiner Familie beheizt.

Geplant waren die beiden 60 und 75 Meter langen Hallen bereits vor zehn Jahren, und nachdem eine Marathon-Gemeindeversammlung vor genau sechs Jahren nach fünf Stunden dem



Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
www.shn.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 20'326
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 22
Fläche: 62'981 mm²

Gestaltungsplan zuge-
stimmt hatte, ging es an die Umsetzung.
Doch verzögerte ein Rekurs den Bau um
ein weiteres Jahr. Und weil das Bauvor-
haben grosse Eingriffe in die geschützte
Landschaft bedeutet, waren auch Ver-
bände wie Pro Natura involviert: Der
Biotrieb musste flankierende Mass-
nahmen einleiten. So etwa ein ökologi-
sches Vernetzungskonzept, wozu das
«Die Halle
abzusenken,
war die einzige
Möglichkeit,
im begrenzten
Bauumfeld Raum
zu schaffen.»

Walter Koch

Leiter Projekte, Rathgeb BioLog

Pflanzen von 100 Bäumen und vielen
Sträuchern gehörte.

Die beiden Hallen haben auch eine
eigene Kläranlage: Das Waschwasser
wird über Absetzbecken und ein Schilf-
Klärbecken biologisch gereinigt, um es
dem Dorfbach zuzuführen. Kürzlich
ging ausserdem auf den Hallendächern
die grösste Fotovoltaik-Anlage im
Weinland in Betrieb.

Anstatt in Etappen zu bauen, wur-
den gleich beide Hallen innert zwei Jah-
ren realisiert. Die eine
ist (auch wegen des
Landschaftsbilds) unter-
kellert, wozu 30'000 Ku-
bikmeter Erde verscho-
ben werden mussten –
diese wurde auf nahe
Felder verteilt. Dazu
musste das Grundwas-
ser über ein Jahr lang
abgepumpt werden. «Es
war die einzige Möglich-
keit, im begrenzten Bau-
umfeld Raum zu schaf-
fen», erklärt Walter

Koch, Leiter Projekte bei Rathgeb.

Zu rund zwei Dritteln wird das
eigene Gemüse vermarktet, zu einem
Drittel jenes von anderen Biotrieben
– etwa Nischenprodukte wie Schwarz-
wurzeln. «Wir müssen ein Sortiment
haben, das für alle Kunden passt», sagt
Koch. Dafür kann man Grossisten wie
Migros oder Coop beliefern.

Rathgeb Vier Jubiläen und viel Gemüse an den Tagen der offenen Tür

UNTERSTAMMHEIM Der Biogemüse-
betrieb Rathgeb Bio nutzt die Fertigstel-
lung seiner zwei neuen Hallen, um am
kommenden Wochenende im Rahmen
der Tage der offenen Tür auch auf
ihre Firmenjubiläen hinzuweisen.
So zog die Familie Rathgeb 1974, also
vor rund 40 Jahren, von Wangen ZH
nach Unterstammheim in die neue Sied-
lung Rohräcker. 20 Jahre später begann
Hofgründer Erwin Rathgeb's ältester
Sohn Christian mit dem Bioanbau von
Gemüse und Kartoffeln. Und nun ist es
10 Jahre her, dass einerseits die Rathgeb
BioLog sowie andererseits die BioFresh
AG durch die Übernahme des Biotta-
Anbaubetriebs gegründet wurden.

Auf dem Hof erhalten die Besucher
am Samstag von 11 bis 18 Uhr und am
Sonntag von 11 bis 17 Uhr bei Betriebs-
führungen Einblick in die neuen Hal-
len, die Lagerung und die Aufbereitung
der vielen Gemüse und Kartoffeln.
Organisationen wie BioSuisse oder
Tischlein Deck Dich (welche Aus-
schussware vom Hof übernimmt) stel-
len sich vor. Am Sonntag findet ausser-
dem um 9.30 Uhr auf dem Hof ein
Gospel-Gottesdienst statt. (M. G.)