



Bieler Tagblatt
2501 Biel
032/ 321 91 11
www.bielertagblatt.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 20'215
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 9
Fläche: 90'882 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 68207195
Ausschnitt Seite: 1/2

Gewachsen in totaler Finsternis

Chicorée Auf dem «Tannenhof» in Gampelen läuft derzeit die Chicorée-Produktion. Allein diese Woche wurden 2,4 Tonnen der im Dunkeln und im Wasserbad gezogenen Zapfen für den Verkauf im Laden aufbereitet.



Markus Schumacher, Leiter Gemüsebau auf dem «Tannenhof» in Gampelen. Denise Gaudy

Denise Gaudy

«Betreten verboten!», steht an der grossen Schiebetür angeschrieben. Ein Mann in grau-blauen Überkleidern und mit einer Taschenlampe in der Hand macht sich am schweren Tor zu schaffen, öffnet es einen Spalt weit und tritt ein. Drinnen herrscht totale Finsternis. Die Luft fühlt sich feucht an. Es plätschert und rauscht, als ob ein Bach oder ein kleiner Wasserfall den stockdunklen Raum durchfluten würde. Markus Schumacher, Gemüsebau-Leiter auf dem «Tannenhof» in Gampelen, knipst seine Taschenlampe an und lässt den Lichtkegel durch

den riesigen Raum schweifen.

Dutzende von mehrere Meter hohen Regalen türmen sich bis zur Decke; darin aufgestapelt, wie auf Kajütenbetten, Wannen mit austreibenden Wurzeln, dicht einandergedrängt in Reih und Glied. Aus manchen Wurzeln wachsen pralle, gegen 20 Zentimeter hohe, weisse Zapfen mit leuchtend gelben Krönchen. Aus anderen ragen noch kleine, zarte, blassgelbe Köpfchen. Wieder bei anderen ist nur von ganz nah und im Licht der Taschenlampe zu erkennen, dass die dunkelbraunen Pfahlwurzeln Knospen treiben. Egal in welchem Entwicklungsstadium, unverkennbar ist: Hier

wächst Chicorée. Oder Brüsseler Endivien, wie der Salat, der jetzt Hochsaison hat, auch heisst.

Drei Produktionsphasen

Der Landwirtschaftsbetrieb der Stiftung Tannenhof in Gampelen ist im Berner Seeland der einzige Gemüsebaubetrieb, der im grossen Stil Chicorée kultiviert. Bio-Chicorée. Die knackige Knospe hat es Markus Schumacher (55) besonders angetan, ist deren Anbau doch, verglichen mit anderen Salaten oder Gemüsen, ziemlich speziell: Die Produktion besteht aus drei Phasen; die Wurzelproduktion, die Ruhephase und die Treiberei. «Unser Chicorée wird von A



bis Z auf dem Betrieb produziert», erklärt der gelernte Gemüsegärtner stolz. Anfang Mai werde der Chicorée-Samen im Freiland auf 3,5 Hektaren gesät. Bis Ende September wachse die dem Löwenzahn ähnliche Kultur etwa kniehoch und bodendeckend. In den Monaten Oktober und November würden die Wurzeln geerntet und in Palloren in einen Kühlraum gestellt: «Dort lagern sie bis zu vier Monate, mindestens aber acht Tage, bevor die langen Wurzeln je nach bestellter Menge zugeschnitten und in flache Becken eingeordnet werden», so Schumacher weiter. «Im dunklen Treibraum werden die Wannan an einen geschlossenen Wasserkreislauf gehängt. Die Wurzeln, aus denen die Zapfen wachsen, stehen also nur in temperiertem Wasser, bei gut 14 Grad Raumtemperatur, während vier Wochen. Weil wir Bio-Chicorée produzieren, wird dem Wasser auch kein Dünger beigelegt.» Zu-

dem werde der Chicorée vom «Tannenhof» grösstenteils von Hand produziert.

Viel Handarbeit

In einer von Tageslicht durchfluteten Halle sind viele flinke Hände emsig am Arbeiten. Sie putzen, rüsten, sortieren, schneiden zu, kontrollieren, packen ab. Ein «Tannenhof»-Bewohner knickt ausgewachsene Zapfen von den Wurzeln ab und legt sie auf ein Förderband. Andere Bewohner befreien die weissen Kolben von unschönen Blättern. Zuhinterst am Band legen ein Lehrling und ein junger gelernter Gemüsegärtner die gerüsteten Chicorées fein säuberlich nebeneinander in eine kleine Harasse. Auf dem Nebentisch wird der Salat portionenweise in Plastikbeutel mit dem Knospe-Label verpackt, in Kistchen gelegt und mit dunkler Folie zugedeckt. «Der Brüsseler wird ja im Dunkeln produziert und muss

nach der Verarbeitung für den Verkauf sofort wieder im Dunkeln gelagert werden. Am Licht wird er grün und schmeckt sofort bitter», erklärt Schumacher.

Die heute Morgen aufbereitete Ware wird heute Nachmittag noch zum Händler in Kerzers geführt und geht morgen frisch über den Ladentisch. Derzeit liefert der «Tannenhof» pro Woche gegen 2,4 Tonnen Chicorée aus – via die Bio-Produzentenorganisation Terra-viva grösstenteils an Coop, aber auch an regionale Marktfahrer. Von November bis April werden auf dem Gemüsebaubetrieb in Gampelen insgesamt 45 Tonnen Brüsseler Endivien produziert.

Ein Video zum Chicorée-Anbau finden Sie unter

www.bielertagblatt.ch/chicoree

Stiftung Tannenhof

Die Stiftung Tannenhof ist eine **Heim- und Wiedereingliederungsstätte** in Gampelen für rund 90 Frauen und Männer mit psychischen und sozialen Problemen. Hier leben Menschen, die zwar betreuungs-, aber nicht behandlungsbedürftig sind, und die für eine Tätigkeit mehr Zeit benötigen, als ihnen die **Gesellschaft** zubilligt. In Werkstätten, kreativen Ateliers und auf dem 141 Hektaren grossen Landwirtschaftsbetrieb finden sie sinnvolle Arbeit und Beschäftigung. [gy](http://www.stiftung-tannenhof.ch)

Link: www.stiftung-tannenhof.ch

Kaffee-Ersatz

Der Chicorée gehört zur Familie der **Korbblütler** und stammt von der Wegwarte ab, die bereits bei den Griechen und Römern als **Heil- und Gemüsepflanze** bekannt war. Seit dem Mittelalter wird sie wegen ihrer Wurzeln, aus denen Kaffee-Ersatz hergestellt werden kann, angebaut. In der Mitte des letzten Jahrhunderts entdeckte ein belgischer Bauer **zufällig**, nachdem er die Wurzeln im Keller vergessen hatte, dass diese im **Dunkeln** austreiben und wohlschmeckende Blattknospen bilden. Chicorée kann als Salat oder auch als Gemüse verwendet werden. [gy](http://www.bielertagblatt.ch)

Chicorée in der Schweiz

- Die Hauptsaison für die weissen Zapfen in der Schweiz dauert von **September bis März**.
- Rund die Hälfte des einheimischen Chicorées wird im Waadtland produziert, die anderen 50 Prozent vorwiegend in der Ostschweiz und **nur zu einem kleinen Teil** im Seeland und in der Zentralschweiz.
- Schweizweit liefern nur **drei Betriebe** Bio-Chicorée. Einer davon ist der Tannenhof in Gampelen.
- Der bittere Geschmack von Chicorée geht auf Lactucopikrin zurück, das für eine Unterstützung der Verdauung sorgt. [gy](http://www.bielertagblatt.ch)