

Erfahrungsaustausch Biogemüse

Bio-Chicorée



Datum

Freitag, 11. November 2022, 8.30 bis 16.00 Uhr

Ort

Hotel Restaurant Schäfli, Wilerstrasse 1, 9545 Wängi (Vormittag)

<https://schaefli-waengi.ch>

Gamper BioChicorée AG, Hauptstrasse 4, 9507 Stettfurt (Nachmittag)

<https://www.biochicoree.ch>

Inhalt

In der Schweiz werden jährlich etwa 640 t Biochicorée produziert, allerdings ist der Anteil an Importware mit rund 500 t verhältnismässig gross. Hier besteht für Schweizer Anbauer*innen also noch ein grosses Potential! Die Produktion von Biochicorée ist aber nicht frei von Herausforderungen. So muss beispielsweise darauf geachtet werden, dass die Zapfen eine zufriedenstellende Grösse haben. Da während der Treiberei keine Düngung eingesetzt werden kann, muss der Nährstoffversorgung bei der Wurzelproduktion auf dem Acker eine besondere Aufmerksamkeit zukommen.

In einem laufenden Projekt erarbeiten wir eine Düngestrategie für die Schweizer Biochicorée-Betriebe. Über die ersten Resultate wird Anja Vieweger (FiBL) eine Zusammenfassung geben, gefolgt von zwei Praxisberichten von Erwin Gamper (Gamper BioChicorée AG) und Christoph Iser (Hofgut Rengoldshausen). Als Kontrast hierzu wird uns Amadeus Zschunke (Sativa Rheinau) einen Überblick über den neusten Stand der Schweizer Biozüchtung geben. Am Nachmittag ist dann eine Exkursion zum Betrieb Gamper Chicorée AG in Stettfurt geplant, bei der die Wassertreiberei sowie die Aufbereitung besichtigt werden können.

Programm für Freitag, 11. November 2022

Wann	Was	Wer
8.30	Eintreffen bei Kaffee und Gipfeli	Hotel Restaurant Schäfli 9545 Wängi
9.00	Begrüssung und Vorstellung des neuen Projekts zur Qualitätssteigerung in der Biochicorée-Produktion	Anja Vieweger, FiBL
9.30	Praxiserfahrungen im System Wassertreiberei, Aktuelle Herausforderungen und Blick in die Zukunft	Erwin Gamper, Gamper BioChicorée AG
10.00	Praxiserfahrungen im System Substrattreiberei, Aktuelle Herausforderungen und Blick in die Zukunft	Christoph Iser, Hofgut Rengoldshausen, DE-Überlingen
10.30	Pause	
11.00	Biogemüsezüchtung in der Schweiz, wo stehen wir?	Amadeus Zschunke, Sativa Rheinau
12.00	Mittagessen	Hotel Restaurant Schäfli 9545 Wängi
13.30	Transfer nach Stettfurt in Privatautos	
14.00	Betriebsvorstellung und Besichtigung der Chicorée-Treiberei auf dem Betrieb Gamper (Aufteilung in 2 Gruppen)	Fabian Etter und Erwin Gamper, Gamper BioChicorée AG
16.00	Schluss der Tagung	

Referentinnen und Referenten

- Anja Vieweger, FiBL, Frick
- Erwin Gamper, Gamper BioChicorée AG, Stettfurt
- Christoph Iser, Hofgut Rengoldshausen, DE-Überlingen
- Amadeus Zschunke, Geschäftsführer Sativa Rheinau AG, Rheinau
- Fabian Etter, Gamper BioChicorée AG, Stettfurt (Betriebsführung am Nachmittag)

Kursleitung

Anja Vieweger, FiBL, Tel. 062 865 72 34, anja.vieweger@fibl.org

Kursunterlagen

Kursunterlagen werden 1-2 Tage vor der Tagung per Mail an die Teilnehmer*innen versendet. Es werden keine ausgedruckten Kursunterlagen verteilt.

Kosten

Die Kurskosten verstehen sich inkl. Unterlagen.

- Kurskosten Fr. 90.—
- Verpflegungspauschale Fr. 30.—

Anmeldung, Anmeldefrist: **4.11.2022**

online über <https://anmeldeservice.fibl.org/erfabiogemuesenov>

Auskunft, Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat
Ackerstrasse 113
Postfach 219
5070 Frick
Tel: 062 865 72 74

Anreise ÖV

Zürich	ab 7.35	Wängi an 8.34
Basel	ab 6.33	Wängi an 8.34
Bern	ab 6.31	Wängi an 8.53
St. Gallen	ab 8.07	Wängi an 8.53

Rückreise

Stettfurt ab 16.45	Zürich an 17.55
Stettfurt ab 16.45	Basel an 19.13
Stettfurt ab 16.45	Bern an 18.58
Stettfurt ab 16.45	St. Gallen an 18.21

Anreise PW

Autobahn A1 bis Ausfahrt Matzingen. Nach der Ausfahrt in Richtung Wängi abbiegen. Das Hotel Restaurant Schäfli befindet sich direkt beim Kreisel im Dorf.