



Schweizer Agrarmedien GmbH
8408 Winterthur
052/ 222 77 27
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 8'354
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 10
Fläche: 58'632 mm²



Peter Aschmann stellte seinen Betrieb vor.



Erntedemonstration mit der entsprechenden Landtechnik auf den Karottenfeldern von Peter Aschmann.

Bilder: Isabelle Schwander.

Erfolg mit einem diversifizierten Betrieb

Gemüsebau / Ein Karotten-Nachmittag bildete den Abschluss einer Veranstaltungsreihe zu diesem mengenmässig bedeutenden Gemüse.

Isabelle Schwander

ILLHART ■ Die Gemüseproduzentenvereinigung Thurgau/Schaffhausen und die Fachstelle Gemüse- und Beerenbau am BBZ Arenenberg organisierten Anfang Oktober für Karottenproduzenten einen Informationsnachmittag. Zum Auftakt des Anlasses erhielten die Teilnehmer Einblicke in die unmittelbare Karottenernte auf den Feldern von Peter Aschmann in Engwilen TG.

Was es bei der Ernte zu beachten gilt

Peter Aschmann und sein Team demonstrierten die Erntetechnik, unter anderem anhand eines gezogenen «Dewulf»-Karottenvollernters. Produziert werden mehrere Pro-Specie-Rarasorten Karotten – unter anderem die Pfälzer und die Küttiger Karotten – und die gängige Biosorte Bolero. Bei der Führung durch das Feld stellte der Betriebslei-

ter fest, dass die Ernte höchsten Einsatz und einen gut überlegten Erntezeitpunkt verlangt. Ausserdem sollte in der Regel nur eine Durchfahrt pro Reihe nötig sein.

Der Einsatz von Folien in den Paloxen dient der Vermeidung von Wasserverlust, verhindert allfällige Infektionen durch kontaminierte Holzpaloxen und ist zwingend bei der Mischlagerung von Kohlgemüse mit Möhren. Die Lagerung und Kühlung verbessert das Produkt nicht, es muss bereits bei der Einlagerung von hoher Qualität sein.

GmbH als zweites Betriebsstandbein

Der zweite Teil des Anlasses führte auf den Birkenhof, dem Betrieb von Peter Aschmann, die Aschmann Land- und Umwelttechnik GmbH in Illhart TG. Hier schilderte Aschmann den

Gästen seinen beruflichen Werdegang. Peter Aschmann absolvierte 1978 eine landwirtschaftliche Ausbildung und übernahm 1984 mit seiner Frau Gret den Hof seines Vaters Hans-Rudolf.

Aschmann diversifizierte den Betrieb sukzessive und baute ihn zum vielseitigen Dienstleistungsunternehmen für verschiedenste land- und forstwirtschaftliche Bereiche auf. Seine Arbeitsdevise, andere Produkte als die Konkurrenz herzustellen und anders zu produzieren, habe sich als erfolgreicher Weg erwiesen. So erarbeitete er mit seinem Team diverse Eigenbauten, welche die Arbeit erleichtern. Beispiele sind eine Maissiliermaschine (1987), der Holzhacker «Chinook» (1995) und Stockfräsen (1993 und 1997).

Umstellung auf Bio führte zur Kapazitätserweiterung

1999 stellte Peter Aschmann



Schweizer Agrarmedien GmbH
8408 Winterthur
052/ 222 77 27
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 8'354
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 10
Fläche: 58'632 mm²

seinen Betrieb auf Bio um. «Mit zwei Stockfräsen, dem Holzacker sowie Mulch- und Rodungsfräsen decken wir ein breites Spektrum ab, wobei der Biobetrieb immer wichtiger wird», sagte Aschmann. Seit der Umstellung auf Bio wuchs sein Mitarbeiterteam stetig. Heute sind es in Erntespitzen bis zu 60 Mitarbeiter.

Aschmann produziert Lager- und Konservengemüse sowie Frischgemüse und Kartoffeln. Ausreichende Grundung und Kunstwiese gehören für ihn zum erfolgreichen Gemüsebau dazu. Zwischen 2005 und 2008 errichtete er eine Maschinenhalle und zwei Kühllhäuser mit Lagerkapazitäten von 6000 Tonnen. Das Biogemüse vermarktet er über die Biogroupe SA, Kerzers FR. Mit über einem Dutzend weiterer Biogemüseproduzenten ist er Aktionär der Biogroupe SA. Diese Bioproduzenten haben das Ziel, die Organisation für die Vermarktung ihrer Produkte selber zu übernehmen und die Kommunikation über ihre Arbeit via Detailhandel bis zum Konsumenten zu intensivieren. Die Frischprodukte sollen ohne unnötige Zwischenhandlungsstufen nach der Ernte so schnell wie möglich zum Endverbraucher gelangen, damit die Haltbarkeit verlängert wird und die Vitamine erhalten bleiben.