



## AKTUELL

2/2019 – 18.03.2010 – Der Gemüsebau / Le Maraîcher

Bio-Chicorée aus dem Seeland

# Der Zapfen aus der Dunkelheit

*Auf dem «Tannenhof» in Gampelen wird Bio-Chicorée produziert. Von der Aussaat der Wurzeln bis zum Treiben der Zapfen geschieht alles auf dem Betrieb. Die Kultur gibt den betreuungsbedürftigen Bewohnern das ganze Jahr Arbeit.* LIS EYMANN, LID



Gemüsebauleiter Markus Schumacher produziert auf dem Tannenhof Wurzel und Zapfen.

*Le chef de la culture maraîchère, Markus Schumacher, produit des racines et des chicons au Tannenhof. ZHAW*



Eine der wenigen Bio-Chicorée-Produktionsstätten der Schweiz liegt im Berner Seeland. Der «Tannenhof» in Gampelen ist eine Heim- und Wiedereingliederungsstätte, die Frauen und Männer mit psychischen und sozialen Problemen verschiedenster Art aufnimmt. Menschen, die keine Therapie brauchen, aber betreuungsbedürftig sind und etwas mehr Zeit benötigen für ihre Tätigkeiten als ihnen in anderen Betrieben zugestanden wird.

In der grossen Anlage ausserhalb des Dorfes finden bis zu 87 Personen neben einem Zuhause vielfältige Arbeits- und Beschäftigungsmöglichkeiten. Auf den 144 ha Land wird Ackerbau, Futterbau, Obst- und Gemüsebau betrieben. Dazu gehört eben auch die Chicorée-Produktion. Das besondere dabei: Auf dem Betrieb werden sowohl Wurzeln als auch Chicorée-Zapfen produziert. Aufgrund der hohen Investitionskosten für die Produktionshallen ist das eine Seltenheit in der Schweiz. Für den «Tannenhof» in Gampelen ist aber gerade diese Gesamtproduktion ein ausgesprochenes Vorteil und mit ein Grund, weshalb auf dem Betrieb Chicorée angepflanzt wird. Die verschiedenen Anbauphasen von der Saat im Frühjahr über die Wurzelproduktion samt der Pflege bis im Herbst und der anschliessenden Zucht des Zapfens generieren für die Bewohner das ganze Jahr über Arbeit.

### Aussaat in Dammkultur

Im Frühjahr werden von Gemüsebauleiter Markus Schumacher und seinem Team rund 270'000 Chicorée-Körner pro Hektar ausgesät. Im letzten Jahr waren es 3,5 Hektaren. Nach gut acht Tagen spriessen die ersten grünen Blätter über der Erde. Sie ähneln Löwenzahn, der aus der gleichen Familie kommt. Bis die Wurzel des Chicorée geerntet wird, wächst diese mit einer sorgfältigen Wasserversorgung kniehoch heran. Erst Ende September werden die Chi-

corée-Wurzeln auf dem «Tannenhof» mit einem umgebauten Kartoffelvollernter aus dem Boden geholt, geputzt und in Paloxen im Kühlraum bei Minus 1 bis 0 Grad eingelagert. «Hier bleiben sie mindestens für 10 Tage wie in einem vermeintlichen Winter», erklärt Markus Schumacher. Werden die Wurzeln ausreichend kalt gelagert, kann aus ihnen bis im Juni Chicorée getrieben werden.

### Ab in die warme Wanne

Soll nun der Chicorée spriessen, kommen die Wurzeln in die Treiberei. In absoluter Dunkelheit und in Wannen mit gut temperiertem Wasser gestellt, lagern sie reihenweise in grossen Regalen. Dass der Chicorée in der Finsternis wächst hat einen guten Grund: würden die Blätter grün, würde er zu bitter. Die heutige Zucht der gelben Zapfen ist meist bitterarm. Der dunkle Raum, in dem die feinen, hellgelben Chicoréeblätter aus den Wurzeln spriessen, ist klimagesteuert und der mit Sauerstoff angereicherte Wasserkreislauf durch die Reihen sorgt für eine feuchtwarme Atmosphäre. Es sprudelt und brodeln wie in einem Spa. In der bis zu 13 Grad temperierten Treiberei verbringen die Wurzeln bis zu 28 Tage. Schon bald spriessen aus dem dunklen Wurzelstock die Blätter. Ist der hellgelbe Spross voll ausgewachsen, wird die Wurzel abgeknickt.

Auf dem «Tannenhof» wandert diese auf den Kompost, auf anderen Betrieben werden sie den Kühen verfüttert. In einer grossen Halle werden die Zapfen von den Bewohnern für den Verkauf von Hand gereinigt, sortiert, gerüstet und abgepackt. Der «Tannenhof» liefert pro Jahr rund 50 Tonnen Chicorée an die Bio-Produzentenorganisation Terraviva nach Kerzers, welche die Ware vermarktet.

### Umgestellt auf Bio

Der «Tannenhof» grenzt an das Fanel, ein



Naturschutzgebiet mit nationaler Bedeutung für Zugvögel. Das Fanel ist ein Feuchtgebiet nahe des Neuenburgersees, das eines der wichtigsten Brut- und Überwinterungsgebiete für Wasservögel in der Schweiz ist. Das ist ein Grund, warum die gesamte Gemüseproduktion auf dem Betrieb nach einer zweijährigen Planungsphase im Jahr 2016 auf Bio umgestellt wurde. Die ökologische und nachhaltige Landwirtschaft ist zudem Lukas de Rougement, Betriebsleiter Landwirtschaft auf dem «Tannenhof», ein grosses Anliegen. Er ist überzeugt: «Sie ist enkeltauglich und passt auf einen sozialen Betrieb wie unserem Bioanbau einfach hin», ist er überzeugt. Obwohl gerade die Bio-Chicoréeproduktion hohe Schule und mit sehr vielen Risiken verbunden sei. Beim Bio-Chicorée darf kein künstlicher Flüssigdünger beigemischt werden und so braucht der gelbe Zapfen eine Woche länger zum Spriessen als bei der konventionellen Auf-

zucht.

### Komposttee gegen Pilze

Ein Risiko zeigte sich im letzten Jahr. Der Chicorée wurde im Treibraum von einem Krautfäulepilz befallen, der Schäden von mehreren 10000 Franken anrichtete. Die hellgelben Zapfen faulten in der gut temperierten Halle, wuchsen nicht mehr und der gesamte Wasserkreislauf verschleimte. Nun experimentiert Lukas de Rougement mit einem Komposttee, den er dem Wasserkreislauf beimengt. Ein Cocktail aus Pilzen, Bakterien und Protozoen. Dieser Versuch zeigt bis jetzt einen positiven Effekt. Etwas vom Wichtigsten im gesamten Produktionskreislauf ist aber der gute Start: das gesunde Gedeihen der dunklen Wurzel, die Grundlage aus dem die hellgelben Chicorée-Köpfe spriessen.

 [www.stiftung-tannenhof.ch](http://www.stiftung-tannenhof.ch)



**Markus Schumacher in der Treiberei. Hier herrscht vollkommene Dunkelheit.**

*Markus Schumacher dans la forcerie. Il y règne une obscurité totale. ZHAW*



## Résumé

Le « Tannenhof » à Gampelen est un foyer et un centre de réinsertion pour des femmes et des hommes ayant des problèmes psychiques et sociaux. Les 144 ha de surfaces agricoles accueillent des grandes cultures, des cultures fourragères ainsi que des cultures fruitières et maraîchères, dont des endives. Particularité : tant les racines que les chicons sont produits sur l'exploitation. C'est une rareté en Suisse en raison des investissements élevés nécessaires pour la halle de production. Pour le « Tannenhof », cette production globale est néanmoins une des raisons pour cultiver des endives. En effet, les différentes phases de culture, des semis au printemps jusqu'au forçage des chicons en passant par la production des racines et les soins jusqu'en automne, génèrent du travail pendant toute l'année pour les pensionnaires. Des racines ont été semées sur 3,5 hectares au total l'année dernière. Près de 50 tonnes de chicons sont livrées chaque année à l'organisation de pro-

ducteurs bio Terraviva à Chiètres. Depuis 2016, le « Tannenhof » produit dans le respect des directives de l'agriculture biologique. Une agriculture biologique et durable est très importante pour Lukas de Rougemont, le chef de l'exploitation agricole du « Tannenhof ». Notons que la production d'endives biologiques est particulièrement exigeante et n'est pas sans risques. Aucuns engrais liquides de synthèse ne doivent ainsi être utilisés, raison pour laquelle les chicons jaunes nécessitent une semaine de plus pour germer qu'en forçage conventionnel. L'année dernière, les endives ont été infestées par un champignon du mildiou dans la halle de forçage, ce qui a provoqué des dégâts à hauteur de plusieurs milliers de francs. Lukas de Rougemont teste actuellement un thé de composte qu'il ajoute au cycle de l'eau. Il s'agit d'un mélange de champignons, de bactéries et de protozoaires. Cet essai a montré des effets positifs jusqu'à présent.