

CHICORÉE: Ein arbeitsintensiver Betriebszweig in der Dunkelheit

Der Zapfen aus der Dunkelheit

Wer im Laden einen Chicorée in der Hand hält, weiss kaum was über dessen aufwendige Produktion. Diese verläuft in verschiedenen Phasen von der Wurzelproduktion auf dem Feld bis zur Treiberei in absoluter Dunkelheit.

LIS EYMANN, LID

Eine der wenigen Bio-Chicorée-Produktionsstätten der Schweiz liegt im Berner Seeland. Der «Tannenhof» in Gampelen. 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 nahe dem Neuenburgersee finden bis zu 87 Personen nebst einem Zuhause vielfältige Arbeits- und Beschäftigungsmöglichkeiten. Wie die Landwirtschaft und die Mitarbeit in der Chicorée-Produktion.

Aussaat in Dammkultur

Bis die Wurzel des Chicorée geerntet wird, wächst diese mit einer sorgfältigen Wasserversorgung kniehoch heran. Erst Ende September werden die Chicorée-Wurzeln auf dem «Tannenhof» mit einem umgebauten Kartoffelvollernter aus dem Boden geholt, geputzt und in Paloxen im Kühlraum säuberlich gereiht bei -1 bis 0 Grad eingelagert. «Hier bleiben sie



Gemüsebauleiter Markus Schumacher produziert auf dem Tannenhof Chicorée. (Bild: ey)

mindestens zehn Tage wie in einem vermeintlichen Winter», erklärt Markus Schumacher. Werden die Wurzeln ausreichend kalt gelagert, kann aus ihnen bis Mai/Juni Chicorée getrieben werden.

Ab in die Wärme

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 Wasser-

kreislauf 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.

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 worden ist.

Die ökologische und nachhaltige Landwirtschaft ist zudem Lukas de Rougemont, Betriebsleiter Landwirtschaft auf dem «Tannenhof», ein grosses Anliegen. «Sie ist enkeltauglich, und auf einem sozialen Betrieb wie unserem passt der Bioanbau einfach hin», ist er überzeugt. «Auch wenn gerade die Bio-Chicorée-Produktion hohe Schule ist und mit sehr vielen Risiken verbunden ist.» Beim Bio-Chicorée darf kein künstlicher Flüssigdünger beigemischt werden, und so braucht der gelbe Zapfen eine Woche länger zum Spriessen als bei der konventionellen Aufzucht.

E-PAPER

Mehr Bilder im E-Paper:
www.schweizerbauer.ch/epaper