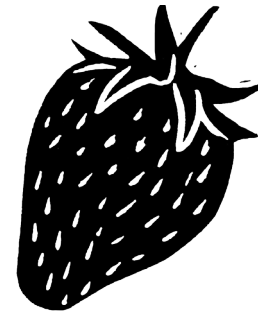


ernteriif

DER BLICK HINTER DIE KULISSEN
DER BIOLOGISCHEN LANDWIRTSCHAFT
UND DARÜBER HINAUS.



AKTUELL ERNTERIIF: ERDBEEREN

Sie sind fast das ganze Jahr zu kaufen. Zur Befriedigung dieses Angebots wurde halb Andalusien mit Gewächshäusern und Plantagen überzogen. Bei uns werden Anlagen mit grossem Energieaufwand geheizt, damit auch möglichst früh schon Erdbeeren aus der Schweiz zu kaufen sind. Nachhaltig ist das nicht. Neben dem Geschmack wurde den aussersaisonalen Erdbeeren zudem eine wichtige Eigenschaft genommen: Vorfreude zu bereiten. Mit der Sehnsucht im Gepäck haben wir uns auf die Suche nach zeitgemässen Erdbeeren gemacht.

«Als Bio-Betrieb dürfen wir unsere Folientunnels gar nicht heizen», sagt Simon Räss vor den aufgereihten Tunnels auf dem Wildbeeren-Hof im Zürcher Weinland. Die Richtlinien im biologischen Anbau schränken das beheizen von Gewächshäusern und Tunnels sehr stark ein. Das hält den CO₂-Ausstoss der Produktion gering, dafür sind die Erdbeeren später reif. Gegen kalte Nächte und Frost sind die Erdbeeren auf dem Bio-Hof dennoch geschützt. «Mit der Folie über dem Gerüst ist es im Tunnel durchschnittlich 1-2 Grad wärmer. Bedeckt ein Vlies die Erdbeeren, kommen nochmals 1-2 Grad dazu. Legen wir zusätzlich noch ein zweites Vlies über das erste, kann es nachts bis zu -7 Grad werden, ohne dass die Erdbeeren erfrieren», erklärt Simon Räss.

Nach der Erdbeer-Ernte werden die Folientunnels abgebaut und über den Himbeeren wieder aufgestellt. Das verlängert deren Saison ebenfalls ohne Heizaufwand und die Tunnels werden zudem mehrfach verwendet. Nach den letzten Himbeeren im Herbst nehmen Mitarbeiter:innen die Folie wieder ab. Die Folien lagern für 5 Monate geschützt, bis sie im nachfolgenden Februar wieder über den Erdbeeren zum Einsatz kommen. Das verlängert die Lebensdauer der Plastikfolie, was die CO₂ Bilanz verbessert.

Im April schrieb der Tagesanzeiger, Erdbeeren aus Spanien seien im Vergleich zu Erdbeeren aus der Schweiz nachhaltiger (Tagesanzeiger, 11.04.2022). Der Grund für das Fazit: Die Hochsaison für Erdbeeren beginnt in Spanien knapp zwei Monate früher als in der Schweiz, wo die ersten Erdbeeren ohne Heizaufwand erst ab Mai erhältlich sind. Schweizer Erdbeeren gibt es jedoch auch schon im April, wenn dafür

Gewächshäuser beheizt werden. Das wirkt sich aber negativ auf die Ökobilanz aus. Die Kühlung und der Transport der Erdbeeren aus dem warmen Spanien verursacht dagegen weniger Treibhausgas. Die spanischen Erdbeeren sind nachhaltiger als die aus der Schweiz, wenn letztere aus konventioneller Produktion stammen.

Nachhaltigkeit ist in diesem Fall aber eine Katze, die sich selbst in den Schwanz beißt. Das Bedürfnis nach Erdbeeren hat sich unabhängig von der eigentlichen Saison etabliert. Der Detailhandel fordert von den Produzent:innen in der Schweiz trotz tiefer Temperaturen, dass möglichst bald nach den Erdbeeren aus Andalusien auch Erdbeeren aus der Schweiz zu haben sind. Den Konsument:innen scheint bei Erdbeeren aus der Schweiz doch etwas wohler zu sein, auch wenn ihre Sehnsucht nach den Früchten sprichwörtlich aus der Zeit fällt. Beschränkt sich eine Ökobilanzierung jedoch lediglich auf die Umweltaspekte des Energieverbrauchs, können Erdbeeren aus Spanien durchaus als *nachhaltiger* verkauft werden.

Zur Nachhaltigkeit gehört Vielfalt

Auf 42 Hektaren wachsen auf dem Wildbeeren-Hof Himbeeren, Brombeeren, Aronia, Cassis, Goji, Sanddorn, Felsenbirnen, Heidelbeeren, aber auch Äpfel, Birnen, Tafeltrauben und vieles mehr. Die Erdbeeren wachsen hier nicht in Monokultur, die Biodiversität in den Kulturen ist hoch. Viele Strukturelemente wie Ast- und Steinhäufen prägen die Flächen des Betriebes. Zusammen mit seinem Bruder Christoph stellte Simon Räss den Hof der Eltern vor 6 Jahren auf biologischen Beeren-Anbau um. Von der Gesamtfläche des Bio-Beerenanbaus der Schweiz entfällt 30 % auf diesen Hof.



Das Ziel der beiden Brüder? Sie wollen die steigende Nachfrage nach Bio-Beeren aus der Schweiz decken und dabei möglichst rückstandsfrei und regenerativ arbeiten. Anders gesagt: der Betrieb soll möglichst wachsen, ohne dass dabei schädliche Rückstände aus biologischen Pflanzenschutzmitteln die Umwelt belasten und die Böden sollen nicht unter der Produktion leiden.

Der Beerenanbau auf dem Räss-Hof ist Teil eines lebendigen Ökosystems mit Nützlingen und Schädlingen. Erdbeeren sind im Anbau sehr anspruchsvoll, was auch mit den zahlreichen Schädlingen und Krankheitserregern zusammenhängt. «Wir setzen stark auf die vorbeugende Wirkung der Pflanzenstärkung», sagt Simon Räss und meint damit den Kompost-Tee, die Rindenextrakte oder effektive Mikroorganismen, die in den Erdbeerkulturen ausgebracht werden. Damit werden die Bodenorganismen gestärkt. Ein gesunder Boden bringt gesunde und robuste Pflanzen hervor.

Wenn dann aber doch Schädlinge auftauchen? Ein Mitarbeiter demonstriert bei unserem Besuch ein Ablenkungsmanöver gegen den Samenlaufkäfer, der es auf die gelbgrünen Körnchen (Nüsschen) der Erdbeeren abgesehen hat. Etwas abseits von den Erdbeeren wird Sojaschrot verteilt, das die Samenlaufkäfer noch lieber mögen. Andere Schädlinge wie die Spinnmilben werden aber doch etwas rabiater bekämpft: «Ab Februar setzen wir in den Erdbeeren Raubmilben aus, die Jagd auf die Eier der Spinnmilben machen», erklärt Simon Räss. Gegen den berühmten Mehltau hilft ganz normales Backpulver (Natriumcarbonat), das die Sporen des Pilzes austrocknet.



Die ersten Erdbeeren sind bald reif. Tunnel in Benken/ZH. Foto: Martin Schiller

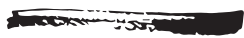
Wie in der Natur, finden auch auf Feldern und Äckern vielseitige Wechselwirkungen zwischen Tieren und Pflanzen statt. Eine hohe Vielfalt an Strukturen wie Hecken und Bäumen sowie der Flora und Fauna wirkt der Anfälligkeit bei Schädlingsbefall und Krankheitsdruck auf landwirtschaftlich genutzten Flächen entgegen. Je vielfältiger, desto stabiler ist ein ökologisches System. Erweiterte Nachhaltigkeitsanalysen, die über die Berechnung des CO₂ Ausstosses hinausgehen, beziehen diese ökologische Stabilität mit ein. Nachhaltigkeit hat ganz verschiedene Aspekte und kann vielseitig betrachtet werden.

Sonnig, aber nicht ohne Wasser

Das Zürcher Weinland ist bekannt für sein mildes Klima. Die Ausläufer des Juras halten den Regen ab. Im Gebiet rund um den Bio-Beeren Hof regnet es deutlich weniger als in der Umgebung von Winterthur. Das trockenere Klima tut den Beeren gut und verringert das Wachstum von Schadpilzen wie beispielsweise Botrytis, die für grosse Ausfälle im Beerenanbau sorgen. Trotz dem trockenem und warmen Mikroklima im Weinland gibt es dort aber genügend Wasser für den Beeren-Anbau. Bei Schaffhausen wird der Rhein durch ein Wasserkraftwerk zurückgestaut. Selbst während der Sommermonate ist so genügend Wasser verfügbar. Mit relativ geringem technischem Aufwand gelangt das Wasser von dort zu den nah gelegenen Erdbeerenfeldern des Wildbeeren-Hofs.



Derweil verschärfen die nachhaltigeren Erdbeeren aus Spanien die Wasserknappheit in Andalusien. Detailhändler:innen in der Schweiz betonen zwar, dass dank wassersparender Massnahmen der Verbrauch optimiert wurde. Allerdings wachsen die Anbauflächen für Früchte, Obst und Gemüse in Spanien unvermindert an. In den Anbauregionen Spaniens regnet es insgesamt aber immer seltener und weniger. Für eine Schale Erdbeeren braucht es eine volle Badewanne Wasser. Mit dem Klimawandel ist Andalusien nicht mehr der ideale Ort, um Erdbeeren anzubauen. Erdbeeren aus Spanien oder aus beheizten Schweizer Gewächshäusern? Die Diskussion ist reif für Grundsatzfragen. Was wäre, wenn der Handel stärker auf saisonale und regionale Waren setzte? Könnten Bedürfnisse wieder Saison haben und wir wären trotzdem glücklich?



Hast du gewusst, dass...?

...im Tunnel angebaute Erdbeeren auch unbeheizt 3-5 Wochen früher reif sind.

...in der Schweiz die Erdbeeren tatsächlich erst im Mai Saison haben.

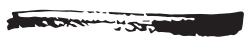
...Erdbeeren auch auf 1'600 Meter über Meer angebaut werden können und so die Saison um einige Wochen verlängert werden kann.

...Erdbeeren bereits im Vorjahr im August gepflanzt werden und überwintern.

...die Erdbeeren im Vergleich zu anderen Beeren einen hohen Arbeitsaufwand haben, da nicht im Stehen gearbeitet/gepflückt werden kann.

...reife Erdbeeren einfach besser schmecken als unreife.

...es einen Käfer gibt, der sich auf Erdbeeren quasi spezialisiert hat: Erdbeerblütenstecher.



Die Saison im Hofladen

Während der Hochsaison arbeiten fast 100 Personen auf dem Wildbeeren-Hof. Rund die Hälfte der Arbeiter:innen kommt aus Polen und Rumänien und arbeitet für eine gewisse Zeit auf dem Hof. Der Mindestlohn für saisonale Arbeitskräfte liegt bei 3320 Schweizer Franken bei einem Stundenlohn von 14.60 Franken und einer täglichen Arbeitszeit von 9.5 Stunden. Trotzdem kommen auch viele Erntehelfer:innen aus der Region. Auf dem familiär geführten Hof werden die sozialen Aspekte der Arbeit im Sinne einer erweiterten Nachhaltigkeit beachtet.

Auf 1.5 Hektaren werden auf dem Wildbeeren-Hof rund 18 Tonnen Erdbeeren produziert. Das klingt nach viel, entspricht verhältnismässig aber einer kleinen Menge. Den Erdbeeranbau zu vergrössern, ist laut Simon Räss aber keine Option. Zu den herrschenden Marktpreisen sei die Gefahr von Ausfällen bei den Bio-Erdbeeren einfach zu gross. Konventionelle Erdbeeren aus der Schweiz haben zwar eine schlechte Energiebilanz, dafür sind sie immer noch billiger als die Bio-Erdbeeren. Gegen die Preise für Bio-Erdbeeren aus Spanien haben die Räss Erdbeeren einen noch schlechteren Stand. «Wir produzieren für unseren Hofladen und für Bioläden der Deutschschweiz», sagt Simon Räss.

Die meisten Besucher:innen hat der Hofladen während der Erdbeersaison. Wenn die Erdbeeren reif sind, zieht das die Menschen an. «Das hat etwas magisches», sagt Simon Räss. Die Leute kommen aus den umliegenden Dörfern und schätzen die Erdbeeren sehr, die nur während einer kurzen Zeit zu haben sind. Beeren zweiter Wahl werden auf dem Hof zu Glacé, Frozen Joghurt, Sorbet, Konfitüre, Sirup und Dörrobst in diversen Variationen verarbeitet. Dieses Jahr beginnt die Erdbeer-Saison auf dem Räss-Wildbeeren Hof in der letzten Aprilwoche und dauert bis in den August hinein.

Erdbeeren



Saisonkalender

ernteriif

ernteriif verschafft in Bezug auf saisonale Erzeugnisse lokaler Landwirt:innen einen vertieften Einblick in deren Arbeit und Produktionsweise.

Die Vision ist, dass wir Konsument:innen uns verstärkt mit der Herkunft unserer Lebensmittel und den Herausforderungen ihrer Herstellung auseinandersetzen.

ernteriif entsteht in Zusammenarbeit mit TERRA VERDE (www.terra-verde.ch).

Weitere Informationen: www.ernteriif.ch