

Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 172'920
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 19
Fläche: 89'560 mm²



Nüsslisalat (im Bild) und Radieschen werden im Gewächshaus des Wiesenhofs in Buchs in Etappen gesetzt, damit es jeden Tag etwas zu ernten gibt. Foto: Urs Jaudas

Von hier haben wir den Salat

Das Furttal ist die Gemüsekammer vor den Toren der Stadt Zürich. Die Gebrüder Meier aus Buchs gehören zu den grössten Anbauern im Land und beliefern die ganze Schweiz mit Radieschen und Nüsslisalat.

Helene Arnet
Buchs

Markus Meier zieht eine Handvoll Radieschen aus der Erde, schüttelt die Krümen ab und sagt: «Die können wir in zwei Tagen ernten.» In einer anderen Parzelle sind Frauen bereits daran, Radieschen zu ziehen. Zu kleine oder zu grosse Knollen werden aussortiert, die andern vor Ort gebündelt, gebunden und in Kisten verpackt. «Morgen können Sie diese im Laden kaufen», sagt Meier. Im Laden heisst vor allem: bei Migros, Coop und Volg. Sein Blick schweift über

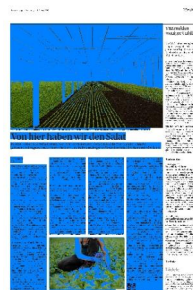
struppige Rucolafelder zu Nüsslisalat und über endlos scheinende, fadengerechte Reihen von Radieschen. «Die Radiesli dort sind morgen bereit, die weiter hinten übermorgen.»

Es ist 17.30 Uhr, wir stehen in einem hochmodernen Gewächshaus eines Gemüseanbaubetriebs in Buchs. Sechs Meter hoch, gross wie zwei Fussballfelder. Es ist heiss, aber nicht schwül, denn im Dach sind die Klappen geöffnet, weil Salat und Radiesli Frischluft mögen. Feiner Sprühregen setzt ein - wenn die Gärtnermeisterin will. «Nicht der Computer», sagt Meier. «Der kann die Pflanzen

nicht spüren. Das kann nur der Mensch.» Im «Spüren der Pflanzen» liege das Geheimnis des guten «Gemüeslers», sagt er etwas später, als er das Laub einer Aubergine anhebt und leicht zwischen den Fingern reibt.

Der Grossvater fing klein an

Markus Meier hat zusammen mit seinem Bruder Fritz vor zwei Jahren den väterlichen Hof übernommen. Schwester Claudia ist für die Finanzen und die Administration zuständig. Grossvater Meier hat 1922 klein angefangen: Er zog neben der Kirche in Buchs Randen,



Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 172'920
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 19
Fläche: 89'560 mm²

Rüebli und Erdbeeren. Heute ist der Meier-Hof mit seinen 80 Hektaren Freilandgemüse und 9 Hektaren Gewächshäusern in Buchs, Dällikon und Hinwil einer der grössten Gemüseanbaubetriebe des Landes. Und die Gebrüder Meier haben Lust auf mehr.

Auch im Unterland und im Weinland wird viel Gemüse angebaut. Im Furtal befindet sich aber das grösste zusammenhängende Anbaugelände des Kantons. Die Bodenbeschaffenheit und die Topografie seien dort für den Gemüseanbau besonders geeignet, sagt Daniel

Bachmann von der Fachstelle Gemüse der landwirtschaftlichen Schule Strickhof. Mittelschwere Ackerböden und flach, was die Bewirtschaftung erleichtert. Die Nähe zur Stadt Zürich habe zudem dazu geführt, dass im Furtal schon früh im grossen Stil Gemüse angebaut wurde. «Früher waren die Transportwege komplizierter; wer frisches Gemüse liefern wollte, musste nahe bei den Kunden sein.»

Es wird noch nicht gejammert

Meier klettert einen Abhang hinauf, wo sich einem ein überraschender Anblick bietet: ein riesiger Teich, in dem Karpfen schwimmen. Darin wird Regenwasser gesammelt, um über ein kompliziertes Leitungssystem die weitläufigen Felder zu bewässern. Meier nimmt die Frage nach der Trockenheit vorweg: «Wir jammern nicht über den heissen Sommer - gejammert wird bei uns frühestens Ende Jahr, wenn wir Bilanz ziehen.» Auch sein Bruder Fritz sagt, auf den Hitzesommer angesprochen: «Wir jammern nicht. Mir tun höchstens unsere Mitarbeiter leid.» Ihre Arbeit sei wirklich hart bei diesen Temperaturen. «Und die Gurken müssen trotzdem geerntet werden.»

Die Gebrüder Meier beschäftigen rund 120 Mitarbeitende, die dank den Gewächshäusern oft das ganze Jahr durch beschäftigt werden können. Die meisten kommen aus dem Ausland: aus Polen, Portugal, Bulgarien, der Slowakei und Eritrea. Viele wohnen in Unterkünten, die ihnen auf dem Hof zur Verfügung stehen. «Wir machen sehr gute Erfahrungen», sagt Meier. «Sie wollen ar-

beiten, weil sie Geld verdienen wollen.»

Der kantonale Normalarbeitsvertrag für die Landwirtschaft sieht eine wöchentliche Arbeitszeit von 55 Stunden vor. Die Richtlinien des Schweizer Bauernverbands beinhalten für Hilfskräfte einen Bruttolohn von 3200 Franken. Wie sieht es bei Meiers aus? «Unsere Leute arbeiten im Jahresdurchschnitt 52 Stunden.» Und verdienen? «Nach Abzug aller Sozialversicherungen sowie Logis, Krankenkasse und Quellensteuer hat ein neu eingetretener Mitarbeiter Ende Monat rund 2000 Franken netto zur Verfügung.» Um Krankenkasse, Bewilligungen und andere administrative Angelegenheiten kümmere sich die Firma.

Die Lohnkosten machen laut Meier gut ein Drittel aus, denn es werde noch viel von Hand gemacht. Daniel Bachmann vom Strickhof bestätigt, der Anteil an Handarbeit sei, verglichen etwa mit dem Weizenanbau, beim Gemüse viel höher. «Daher geraten gerade die mittleren und grossen Gemüseproduzenten zunehmend unter Preisdruck.» In den letzten 25 Jahren hat sich die Anbauflä-

che für Gemüse im Kanton Zürich nahezu verdoppelt. Der Zürcher Gemüseanbau liegt mit einer Fläche von rund 2000 Frisch- und Lagergemüse nach der Region Seeland an zweiter Stelle. Bei den Gewächshauskulturen belegt er den Spitzenplatz. Am meisten angebaut werden Salat und Kohlgewächse.

«Mit einem Kopfsalat lässt sich aber heute kein Krieg mehr gewinnen», sagt Meier. Er zupft eine fingerlange, grellgrüne Gurke vom Strauch und streckt sie uns entgegen: «Die Snackgurke!» Sie ist saftig und aromatisch - für eine Gurke. «Wir müssen schnell auf neue Trends reagieren.» Innovation sei in diesem Geschäft überlebenswichtig.

Sind die Bauern Vegetarier?

In einem kleinen Bereich des Gewächshauses haben die Gebrüder Meier einen Versuchsbetrieb mit Hors-sol-Gemüse aufgenommen. Die Pflanzen stecken nicht in der Erde, sondern in einem Substrat. Hors-sol hat bei einem Teil der Bevölkerung einen schlechten Ruf - wie Gewächshausgemüse generell. «Dabei müssen wir im Gewächshaus viel weni-

ger Pflanzenschutzmittel und Dünger einsetzen als im Freiland», sagt Meier. Eine Aussage, die Daniel Bachmann stützt: Im Gewächshaus seien die Schädlinge, zum Beispiel durch den Einsatz von nützlichen Insekten, besser in Schach zu halten. Auch sorgen geschlossene Bewässerungssysteme dafür, dass der Dünger gezielter zum Einsatz kommt. Und was ist mit dem Geschmack? «Der hängt in erster Linie von der Sorte, dem Erntezeitpunkt und der Frische des Gemüses ab.»

Meier geht im Freiland an weiten Kohlfeldern vorbei und weist uns dann auf ein Feld mit tiefvioletter Blumenkohl hin. «Das ist ein Versuch - ich bin aber nicht sicher, ob er etwas taugt.» Der Blumenkohl behalte nämlich seine Farbe nur, wenn er im Steamer oder im Dampfkochtopf zubereitet werde. Ist der gelernte Gemüsegärtner Vegetarier? «Aber nein!» Gibt es Gemüse, das er nicht mag? «Aber nein!» Auch seine achtjährige Tochter esse freiwillig und richtig gerne Gemüse. Sogar Broccoli.

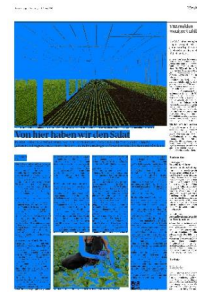


Bilder Anbauschlacht
im Furtal

gemuese.tagesanzeiger.ch

Datum: 06.08.2015

Tages-Anzeiger



Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 172'920
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 19
Fläche: 89'560 mm²



Arbeiterinnen bündeln die Radieschen bereits auf dem Feld. Foto: Thomas Egli