32. Weiterbildungsseminar für ArbeitnehmerInnen im Gemüsebau

Das diesjährige IVAG-Seminar fand in Maienfeld im Kanton Graubünden statt.

Stolze 38 Teilnehmer zählte das diesjährige Seminar, welches von Christian Wohler begrüsst wurde. Die Vorstellungsrunde (bei so vielen Teilnehmer, kaum bewältig bar), fiel aus und man lernte sich direkt beim Begrüssungsapéro kennen.
Nach dem Mittagessen machte Matija Nuic, Bereichsleiter Markt und Politik vom VSGP den Anfang mit dem Thema Verbandsgeschichten. Er erklärte Anschaulich wie das Importwesen funktioniert und was die Ziele 2025 sind.
Die Politik war eines der Kernthemen des Referates, nämlich wofür sich der VSGP in der Agrapolitik 2022+ einsetzt:

- Importsystem beibehalten
- Raumplanung muss der Entwicklung im Gemüsebau beibehalten werden
- Schutz der Kulturen
- Förderung der Bildung und Forschung
- Produzierende Landwirtschaft durch gute Rahmenbedingungen fördern

Ebenfalls wichtig, wie der VSGP mit den beiden laufenden Initiativen *Eine Schweiz ohne synthetische Pestizide* und die *Trinkwasserinitiative* umgeht. Beide Innitiativen haben Potential für hohe Zustimmung. Die Abstimmung wird voraussichtlich 2020/2021 sein. Der VSGP wird sich mit seinen Partnern dagegen stellen. Den Abschluss machten dann Informationen zur Berufsbildung.

Im 2. Referat trat Linda Marugg, Category Managerin Gemüse beim Migros Genossenschaftsbund auf und erklärte die Migros Grundsätze bei der Verpackungswahl und was das Generation M Versprechen „ökologische Verpackungen“ bedeutet.
Eine Verpackung dient dem Produkteschutz:

- Vermeiden (Überverpackungen weglassen), Vermindern (dünnere, kleinere Hüllen, Einsatz Rezyklat, ökologische Materialen etc.) Verwerten (rezyklierbare Materialeien, trennbare Materialien)
- Bewertung des ökologischen Fussabdrucks einer Verpackung

Fazit:
Bei Zellulosenetz (Verpackungen aus Holz) und Kunstoff gibt es heute so gut wie kein Unterschied in der Ökobilanz.

Zum 25 jährigen IVAG Jubiläum Besichtigten wir das Weingut Schell mit Apéro, welches praktischerweise einfach mit Überquerung der Strasse erreichbar war.

Der 2. Seminartag eröffnete Marcel Bäni von der SEO Beratung & Training GmbH mit dem Thema *„Stressen oder stressen lassen?“* Er präsentierte sehr erfrischend und leicht verständlich, wie unser Hirn und Körper reagiert bei Stress. Um das eigene Stressprofil heraus zu finden, haben wir alle einen Selbsteinschätzungs-

Fragebogen ausgefüllt. Er unterscheidet zwischen psychischem Stress, emotionalem Stress, geistigem Stress und seelischem Stress. Ein hochspannendes Thema, wo bestimmt der eine oder andere noch gerne mehr darüber erfahren hätte.

Weiter ging es dann mit Lukas Keller der über die Renaissance der Hacktechnik referierte. Er erläuterte die aktuelle Technik:

- Neue Hackscharformen
- Seitenschieberahmen
- GPS Maschinenführung
- Selektivhackenr

Die modernste Hacktechnik ist zweifelsfrei die selektive. Lukas Keller hat darauf die Ferrari mit Infarotkamera vorgestellt und ebenfalls die Garford, auch hier mit Kamera und Computer bestückt.

Gleich im Anschluss stellte Claude Juriens von Ecorobotics ihren autonomen Pflanzenschutz Roboter vor: Um an eine nachhaltige Lösung zu kommen, gibt es zwei Ansätze:
- das robotisieren bestehender Maschinen
- das Entwickeln spezialisierter Roboter
Ecorobotics hat sich auf zweites spezialisiert: Es braucht keinen Fahrer, Positionierung mit Kamera und GPS, Erkennung des Unkrauts durch Sichtung, Mikrodosenanwendung (20x geringerer Herbizid Verbrauch!) durch Roboterarm, Versorgung mit Sonnenenergie und Einstellung und Verwaltung per Smartphone.

Die erste Haltestelle bei unserer Exkursion Surprise am Dienstagnachmittag hat uns zu Ecco Jäger in Bad Ragaz geführt:

Nach aufwendigen Sanierungsmassnahmen im 2014 wird die Abwärme der Kühlhäuser zur Beheizung der Firmenfiliale samt Aquaponik-Dachfarm, deren Salate, Kräuter genutzt. Buntbarsche ergänzen nun das Sortiment. Wir kamen in den Genuss einer spannenden Betriebsbesichtigung.

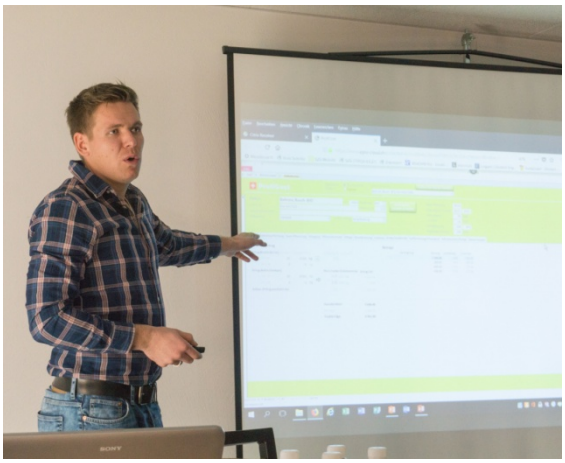
Die 2. Besichtigung fand bei Hermann Gemüse und Landmaschinen in Bad Ragaz statt.

Emil Hermann erzählte zuerst die Geschichte über den Hof und erklärte, dass dies nach wie vor ein Familienunternehmen ist und eigentlich drei Standbeine hat:
- das erste mit Lagergemüse wie Karotten, Randen, Zwiebeln und Sellerie sowie Kartoffeln, Mais und Getreide.
- Das zweite ist die Werkstatt, wo man die Vertretung von John Deere hat und vom Verkauf bis Service alles anbietet.
- Das 3. Standbein ist die Grossviehmast: 120 – 150 Stück Mastrinder stehen im Stall.
Er führte uns durch alle Räumlichkeiten, welche aus neuen, sehr beeindruckenden Hallen, Kühler, Rampen etc. bestehen.

Das Abendessen nahmen wir dann nach einem kurzen Fussmarsch im Restaurant Schloss Brandis ein. Das sensationelle Buffet und die tollen Räumlichkeiten liessen keine Wünsche offen.

Der Anfang am 3. Seminartag machte Matthias Lutz vom Agroscop und hat uns wieder einmal eine Auffrischung über Hygiene auf dem Gemüsebaubetrieb gemacht. Er veranschaulichte uns, wie sich Krankheiten verbreiten und dass sich eine gute Hygiene auf jeden Fall bezahlt macht. Weil viele Probleme vermieden oder vermindert werden können.

„Ernten oder unterpflügen? Kalkulation mit Hilfe des neuen ProfiCost“ war dann das zweite Thema am Morgen. Philippe Fankhauser von der Schweizerischen Zentralstelle für Gemüse und Spezialkulturen erklärte, warum die Vollkostenberechnung pro Kultur so wichtig ist - *nur wer seine Kosten kennt, hat sie auch im Griff!* - und stellte die neue Software von ProfiCost Gemüse vor, welche nun verbessert und um ein vielfaches anwenderfreundlicher ist.



Eckhard Schlütter von Klasmann erläuterte im nächsten Vortrag, wie der aktuelle Stand beim Torfersatz ist. Von Staat und Grossverteiler wird gefordert, möglichst torffrei zu produzieren. Während das bei Baumschulen recht gut funktioniert, sind wir bei den Gemüsejungpflanzen noch sehr weit davon entfernt, torffrei zu produzieren, auch weil der Erdpresstopf nach wie vor ein wichtiger Bestandteil bei der Gemüseproduktion ist. Das Hauptproblem ist der „Kleber“ der den Topf zusammenhält, welcher im Moment „nicht durchgefrorener Schwarztorf“ ist. Es laufen zwar schon Versuche mit 50% Torfersatz Presstopfsubstraten, aber komplett torffrei ist in absehbarer Zeit unrealistisch. Vermutlich wird es darauf raus laufen, dass Erdpresstöpfe an Bedeutung verlieren und es eine Umstellung auf Traysysteme geben wird…

Der krönende Abschluss am Morgen machte Marius Wenk von Essento. Essento entwickelt Produkte basierend auf Insekten. Über 2 Milliarden Menschen würden weltweit bereits regelmässig Insekten essen. Es gibt 2‘000 geniessbare Insektenarten. Marius Wenk liess es auch nicht aus von der Nachhaltigkeit und den wertvollen Vitaminen seiner Produkte zu schwärmen. Interessant war auch der Aspekt, dass 41% mehr Insektenprodukte probieren würden, wenn diese als Mehl weiterverarbeitet werden, als bei ganzen Tieren.

Vor dem Mittagessen gab es dann noch einen kleinen Insektenapéro, wo wir einen Dip, frittierte Mehlwürmer und Grillen mit Paprikageschmack testen konnten. Nicht jedermanns Sache, aber die meisten haben probiert. Ein spannendes Thema!

Ute Vogler hat ihr Referat gleich nach dem Mittagessen präsentiert: Weisse Fliege-Biologie und Bekämpfung. Grundsätzlich ist nur wenig PSM erlaubt. Die beste Wir-

kung haben diese auf Nymphen. Bei diesen langen Kulturen, wie Rosenkohl und Federkohl ist die Zugabe von Netzmittel hilfreich und die Pflanzen sollten „wüchsig sein“, die Feldhygiene ist ebenfalls ein wichtiger Faktor.

Den Abschluss machte Jan Engelen seines Zeichens Sales & Marketing Manager bei Coöperatie Hoogenstraten in Belgien. Einen sehr interessanten Einblick, wie das in Belgien/Europa funktionieren kann. Die Flächen der Coöperatie sind schon beeindruckend:
Treibhausgemüse: Tomaten 170 ha (davon 90 ha Spezialitäten), Paprika 98.8 ha Gurken 10.8 ha, Zucchetti 14 ha. Das wichtigste Produkt ist aber, wer hätte das gedacht, die Erdbeere! 964 ha werden angebaut, davon 1/3 Freiland.

Ein sehr spannender Vortrag über eine Organisation, wo wir CH-Produzenten uns wirklich klein vorkommen. Jan Engelen hat uns alle nach Belgien eingeladen, um uns selber ein Bild zu machen. Vielleicht am 35. Seminar?

Das 32. IVAG-Seminar fand nach diesem Vortrag sein Ende: Es war sehr gelungen, tolles Hotel und gute Stimmung. Das macht Freude und motiviert, für das nächste Jahr! Vielen lieben Dank an Yvonne und Christian, ihr habt das meiste gestämmt!

Zum Schluss ein herzliches Dankeschön an die Sponsoren:

Peter Stader Jungpflanzen

lbu Labor für Boden- und Umweltanalytik

bigler samen ag

Omya

möri

IFCO WORLD WIDE RESPONSIBILITY

an alle Arbeitgeber, die ihren Mitarbeitenden die Teilnahme am Seminar ermöglicht haben. Und vor allem an die interessierten Teilnehmenden, die Motivation geben, dieses Seminar weiterzuführen.

Nelly Duarte