

Pilzbefall und Fäulnis machen Gemüsebauern sehr zu schaffen

Dauernässe auf den Äckern Weniger Ertrag, mehr Arbeit: Der Regensommer hat für den Anbau von Gemüse gravierende Folgen. Und manchmal können die Bauern nur noch tatenlos zusehen.

Markus Brupbacher

Da ist – mehr als etwas – faul im Beete der Hobbygärtner: Kartoffeln, Rüebli und Zwiebeln verfaulen in der Erde. Tomaten serbelen wegen Pilzkrankheiten. Das Unkraut wuchert. Viele Gemüsepflanzen wachsen nicht richtig und wurzeln nur oberflächlich. Und trocknet der Boden dann endlich mal ab, wird er hart wie Beton.

Wer einen Garten hat, der kennt das. Wie aber geht der professionelle Gemüsebau mit dem sehr nassen Sommer um? Auf einem Rundgang durch Gewächshäuser und über Äcker zeigen Stefan Herren und Daniel Hangartner vom Bio-Betrieb Rathgeb in Unterstammheim, welche Schäden die nicht enden wollende Nässe anrichtet. Und wie die Gemüsebauern die Herausforderungen bewältigen – sofern überhaupt möglich.

Schon von weitem sind die schwarzen Blätter an den Tomatenpflanzen zu sehen. Die Pflanzen wachsen in Folientunneln, damit sie vor Nässe geschützt sind. Doch diesen Sommer bringt der Schutz von oben wenig: Der Regen erhöht die Luftfeuchtigkeit so stark, dass sich Pilzkrankheiten wie etwa die Samtfleckenkrankheit oder die Kraut- und Braunfäule stark ausbreiten. Die Blätter trocknen nicht mehr richtig ab – die Grundlage für die Infektion mit den Pilzsporen.

So wie jetzt Anfang August sehe es normalerweise erst im Oktober aus, sagt Stefan Herren, Leiter Anbau Frischgemüse und Gewächshaus bei Rathgeb. Im Herbst sei es «nicht tragisch», weil dann die meisten Tomaten abgeerntet sind. Wenn aber die Blätter wegen der Krankheit bereits jetzt schwarz werden und absterben, ist die Fotosynthese der Pflanze gestört.

Mehr «Sonnenkollektoren» schaffen

Denn mit weniger Blattgrün kann sie mithilfe von Sonnenlicht weniger Pflanzenmaterial aufbauen. Die Folge: Die Tomatenpflanze ist geschwächt, hat dünnere Stängel und kleinere Früchte als üblich. Die Arbeit allerdings, um die reifen Tomatentümpchen zu ernten, bleibt die gleiche. Um die Blattmasse als «Sonnenkollektoren» zu erhöhen, werden Seitentriebe, die sonst entfernt würden, stehen gelassen.

«Es ist ein Kampf gegen die Zeit», sagt Herren. Dass also die schwächelnden Pflanzen vor Saisonende noch möglichst viele Tomaten hervorbringen. Im optimistischen Fall rechnet er mit einem Viertel weniger Ertrag, «vielleicht wird es auch ein Drittel». Weil es wegen der Nässe generell weniger Schweizer Gemüse auf dem Markt gibt, sind die Preise zwar überdurchschnittlich. «Doch die Mindererträge werden damit nicht kompensiert», so Herren.

Zur Eindämmung der Pilzkrankheiten müssen die Toma-



Die hohe Luftfeuchtigkeit im Folientunnel begünstigt Pilzkrankheiten, welche die Tomatenblätter absterben lassen. Foto: Enzo Lopardo



Kraut- und Braunfäule: Die Pilzkrankheit ist bereits auf die noch unreife Tomate übergelungen. Foto: Markus Brupbacher



Braunliche Verfärbung: Die Kartoffel ist befallen mit der Krautfäule, was nach ein paar Wochen zum Verfaulen führt. Foto: Enzo Lopardo



Im Frühjahr gesät, jetzt verfault: Ein Rüebli auf einem Gartenbeet, das nach Starkregen pickelhart geworden ist. Foto: Markus Brupbacher

«Wir kommen nicht mehr nach, es ist Hopfen und Malz verloren.»

Daniel Hangartner

«Die letzten fünf Wochen konnten wir nicht mehr maschinell arbeiten», sagt Daniel Hangartner, Leiter Anbau Feldbau und Lagergemüse bei Rathgeb Bio. So musste etwa der Knollensellerie von Hand geerntet werden.

Das viele Unkraut zwischen den noch kleinen Rüebli-Pflänzchen entfernen Mitarbeitende von Hand. Pro Hektare Rüebli verursacht das Jäten 600 Stunden Arbeit. «Jeder Regen löst einen Unkrautschub aus», sagt Hangartner. Ein Büschel bereits erntereifer Rüebli hält er in den Händen, nur: Viele der orangen Wurzeln sind unten abgefault. Auf einem anderen Feld, zwei Hektaren gross, sind die Erdämme zwar längst vorbereitet. Doch weil der Boden bis heute zu nass ist, können die Rüebli nicht in die Dämme ausgesät werden



Stefan Herren mit einer Kiste gelber Tomatentümpchen: Die Qualität ist gut, doch es sind weniger und kleinere Früchte. Foto: Enzo Lopardo

– und jetzt ist es zu spät dafür. Hangartner rechnet bei den Biolagerrüebli mit rund 50 Prozent Ernteeinbussen.

Das Hacken des Unkrauts dient zugleich dazu, den Boden aufzulockern, damit genügend Sauerstoff zu den Pflanzenwurzeln gelangt. «Doch oft hacken wir, dann kommt erneut Regen, und die Erde verklumpt und ist wieder verdichtet», erzählt Herren. Und liegt das gejätete Unkraut auf dem nassen Boden, wächst es gleich wieder an. Damit das nicht passiert, hat Hangartner einen Tipp: Das ausgegrissene Kraut umgekehrt hinlegen, damit die Wurzeln nach oben zeigen. «Sonst war die Arbeit umsonst.»

Das viele Wasser hat die Pflanzen verwöhnt, sodass sie nur oberflächlich gewurzelt ha-

schonten Kartoffeln treffen und diese infizieren.

Bis bei ihnen die Fäule einsetzt, dauert es rund drei Wochen. Daher rät Hangartner, vier Wochen zu warten, bis sichtbar wird, welche faul sind. «Jetzt braucht es Nerven, um die Kartoffeln nicht rauszunehmen.» Andernfalls trägt man die – vermeintlich – gesunden Kartoffeln ins Lager, wo sie später die wirklich gesunden Knollen anstecken und verfaulen lassen.

Zwar dürften die Kartoffelpflanzen im Bio-Anbau mit Steinmehl und etwas Kupfer gegen die Krautfäule behandelt werden. «Doch wir kommen nicht mehr nach, es ist Hopfen und Malz verloren», sagt Hangartner. Der viele Regen hat den Boden verdichtet, den Sauerstoffgehalt reduziert und so das Wachstum der Knollen gehemmt. Daher sind die Kartoffeln eher klein geworden, wenn sie nicht schon verfault sind.

Damit die Erntemaschine sie auflesen kann, müssen Gitter mit engeren Zwischenräumen montiert werden, sodass die kleineren Knollen nicht durchfallen. Doch so lädt die Maschine auch mehr Erde auf, die entfernt werden muss. Hangartner rechnet deshalb mit 30 bis 50 Prozent Mehrarbeit bei der Ernte – bei notabene kleineren Kartoffeln.

Verzögerung wegen kühlen Frühlings

Auch die Zwiebeln bereiten Sorgen. Der kühle Frühling mit viel Biswind hat das Wachstum um etwa drei Wochen verzögert. So sind auch viele Zwiebeln zu klein geraten. Aber damit nicht genug: Auch hier hat eine Pilzkrankheit zugeschlagen, die Zwiebelhalsfäule. Zuerst wird der obere Teil («Hals») schmierig, dann zieht die Fäulnis hinab in die Zwiebel. Dort wird die oberste Schicht glasig-faul, danach jene darunter. Eine solche Zwiebel ist nicht mehr lagerfähig. «Wenn wir 30 Prozent einer normalen Ernte erreichen, wäre das schon viel», sagt Hangartner. Man werde versuchen, die grösseren, nicht faulenden Zwiebeln zu ernten.

Da gibt es jedoch zwei weitere Probleme. Die Zwiebeln sind noch nicht abgereift, sodass sie oben keinen Abschluss gebildet haben. So steigt das Risiko, dass sie geerntet früh austreiben. Zudem ist der Ackerboden nach wie vor zu nass, um ihn mit Erntemaschinen zu befahren.

«Es ist ein Elend», sagt Hangartner. Etwa drei Wochen trockenes Wetter, am besten mit Wind, wären nötig, um die Böden richtig abzutrocknen. Nur: Der Herbst naht, die Tage werden kürzer und die Sonnenstrahlen schwächer. Es dauert somit immer länger, bis die Erde trocknet. Wenn es so nass ist, könne man nicht reagieren. «Du musst es aushalten, wie vieles kaputtgeht.»

Weitere Fotos finden Sie auf www.landbote.ch