

# Chic, dieser Bio-Chicorée

Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in Frick AG wird seit Jahren von Coop finanziell unterstützt. Von den Forschungsergebnissen profitieren auch Schweizer Bio-Gemüsebetriebe.

TEXT MARTINA TROTTMANN

Wer kennt sie nicht, die knackigen, weissen Schiffchen mit hellgelbem Rand, die an Apéros oft darauf warten, in Dips getunkt und verzehrt zu werden? Das ist Chicorée, auch Brüsseler Salat genannt. «Viele Leute lassen ihn links liegen, dabei ist der Chicorée gar nicht so bitter, wie sie denken», sagt einer, der es wissen muss. Fabian Etter (43) ist Betriebsleiter der Gamper Bio-Chicorée AG, eines Familienbetriebs im thurgauischen Stettfurt, der auf den biologischen Anbau dieses Gemüses spezialisiert ist.

Damit am Ende dicke Chicorée-Zapfen entstehen, braucht es ein Jahr Vorarbeit. Die Samen werden auf Erdwälle gesät, ähnlich wie bei Spargeln, damit eine Pflanze mit gut entwickelten Wurzeln entsteht. Die Blätter dieser Pflanze schneidet man ab und lässt sie als Gründünger auf dem Feld, geerntet werden nur die Wurzeln. «Wir lagern sie bei minus zwei Grad Celsius und 90 Prozent Luftfeuchtigkeit ein, so sind sie bis zu einem Jahr haltbar», erklärt Fabian Etter. Bei Bedarf taut man sie schonend auf und lässt sie in absoluter Dunkelheit austreiben. So bleibt das Gemüse hell und zart. ●



Damit so schöne, dicke Chicorée-Zapfen entstehen, braucht es viel Vorarbeit. In der Treibkammer wächst das Gemüse bei vollständiger Dunkelheit heran. «Kräftige Wurzeln sind das A und O», erklärt Fabian Etter, Betriebsleiter der Gamper Bio-Chicorée AG.

**21**

**Tage braucht  
der Chicorée,  
um im Dunkeln  
auszutreiben.**

**160**

**Tonnen  
Bio-Chicorée  
verkauft Coop  
jährlich.**

**1993**

**begann die  
Zusammenarbeit  
von Coop und  
dem FiBL.**



### **Herausforderung Bioanbau**


Der Anbau nach biologischen Richtlinien ist bei dieser Kultur anspruchsvoll. Die Pflanzen brauchen auf dem Feld optimale Bedingungen, denn nur dadurch können sich starke, widerstandsfähige Wurzeln entwickeln. Sie müssen genügend Nährstoffe speichern, damit sich später schöne und gesunde Zapfen entwickeln, denn im dunklen Treibraum sind die Wurzeln bei Temperaturen um 18 Grad von Wasser umspült. Es herrscht eine hohe Luftfeuchtigkeit. Diese Bedingungen können Fäulnis begünstigen. «In der Bio-Treiberei haben wir keine Mittel, um dagegen anzugehen», sagt Betriebsleiter Etter.

### **Feldversuche mit dem FiBL**

Die Schwierigkeit, Bio-Chicorée zu kultivieren, zeigt sich auch daran, dass man schweizweit nur bei der Firma Gamper nennenswerte Mengen produziert. «Es braucht mehr Wissen über diese Kultur», betont Fabian Etter (Bild). Deshalb steht man in engem Kontakt mit dem FiBL. Das Forschungsinstitut, das dieses Jahr das 50-jährige Jubiläum feiert, leitet Feldversuche mit dem Ziel, die Nährstoffversorgung sowie die Wurzelgesundheit zu verbessern, um künftig den inländischen Bedarf mit Bio-Chicorée zu decken.

#### **TAT NR. 109**

Seit über einem Vierteljahrhundert existiert die intensive Zusammenarbeit zwischen dem FiBL und Coop. In dieser Zeit wurden über 23 Millionen Franken in zahlreiche Projekte der Bio-Landwirtschaft investiert. Es entstanden diverse Produkte für die Coop-Eigenmarke Naturaplan, darunter Schweizer Bio-Chicorée.

 [www.taten-statt-worte.ch/109](http://www.taten-statt-worte.ch/109)

**TATEN**  
—  
statt  
**WORTE**  
—