

Tolle Tomaten

In Sant'Antonino TI macht der Anbau von Tomaten ohne Einsatz fossiler Brennstoffe wie Erdgas Fortschritte. Ab 2025 sollen Schweizer Früchte und Gemüse bei Coop nur aus Betrieben kommen, die mehrheitlich so produzieren.

TEXT PAOLO D'ANGELO FOTOS SANDRO MAHLER

Um die Transportwege möglichst kurz zu halten, fördert Coop grundsätzlich die heimische Gemüseproduktion. Sorten, die auf viel Wärme angewiesen sind, gedeihen im hiesigen Klima aber mehrheitlich nicht im Freiland. Coop verfolgt die Vision, ihren Kund:innen bis 2025 ganzjährig nur noch Früchte und Gemüse aus Schweizer Gewächshäusern anzubieten, die zu mindestens 80 Prozent ohne fossile Brennstoffe auskommen. Aus dieser Vision ist vor zwei Jahren ein Pilotprojekt entstanden: In einer Hydrokultur-Anlage der «Orticola Bassi» in Sant'Antonino reifen heute ganzjährig rote und dunkelviolette Cherrytomaten. Das 5000 Quadratmeter grosse Betriebsgebäude wird ausschliesslich mit Abwärme der Kehrichtverbrennungsanlage Giubiasco beheizt und für die LED-Beleuchtung kommt Ökostrom zum Einsatz. Agraringenieur Klaus Büchel (63), der das Projekt für Coop leitet, sieht in dieser zukunftsorientierten Technik eine Chance, die Nahrungsmittelproduktion in Bezug auf Qualität und Quantität sowie Energieeinsparung zu optimieren. Ein weiteres Pilotprojekt in Dällikon ZH arbeitet am ganzjährigen Anbau von verschiedenen Salatsorten in einem fossilfrei beheizten Gewächshaus. ●



Betriebsinhaber Christian Bassi (35) begutachtet das Aussehen seiner in Hydrokultur gereiften Cherrytomaten. Rechts: Die Analyse der Inhaltsstoffe bestätigt die hohe Produktqualität.

5000
m² Anbaufläche nutzt der Betrieb in Sant'Antonino mit Abwärme.

65
Prozent weniger CO₂ als in herkömmlichen Gewächshäusern entsteht dabei.

28
Kilogramm Cherrytomaten pro m² lassen sich so nachhaltig produzieren.



Ein Anbaumodell für die Zukunft

Die Welternährungsorganisation FAO erwartet den Anstieg der Weltbevölkerung auf 9,6 Milliarden bis 2050, was einen deutlich höheren Nahrungsmittelbedarf zur Folge hat. Die beiden Pilotprojekte sind auch ein Beitrag zur Steigerung der Agrarproduktion durch Digitaltechnik: Wenn Daten wie die Feuchte an den Wurzeln kontinuierlich erfasst werden und sich die Bewässerung automatisch anpasst, steigt die Rentabilität ebenso wie die Qualität. Die im Tessiner Pilotprojekt reifenden Cherrytomaten, die es bereits heute in ausgewählten Coop-Supermärkten gibt, sind ein Beispiel dafür.

Auch das Aroma ist ausgezeichnet

Diese Tomaten überzeugen mit ihrer Umweltbilanz ebenso wie mit ihrem Geschmack: Klaus Büchel (links) und Marco Bassi (58), Direktor der Vertriebsorganisation der Tessiner Gemüseproduzenten, demonstrieren mit dem Refraktometer zur Bestimmung des Zuckergehalts und dem Säuremessgerät die ausgewogene Aromatik der Cherrytomaten aus dem Pilotprojekt. Durch regelmässige Analysen der Inhaltsstoffe wird die Qualität überwacht und der Anbau gesteuert. Das Gemüse, das mit minimalen CO₂-Emissionen in der Schweiz angebaut wird, kann mit der konventionellen Produktion mithalten.

ZUKUNFTSWEISENDE PRODUKTION

Um das Klima zu schützen, arbeitet Coop laufend daran, Emissionen zu reduzieren, vom Anbau der Rohstoffe über den Transport bis in den Supermarkt. Dafür setzt Coop konkrete Projekte um.

www.taten-statt-worte.ch/407

