

Schnell und frisch auf den Tisch

Dolomiten, 05.03.2010

LANDWIRTSCHAFT: Gemüsebautagung in Salern mit Schwerpunkt Karotten- und Zwiebelanbau

SALERN (ive). Gemüseanbauer wissen, Karotten und Zwiebeln sind zwei besonders arbeitsaufwendige Kulturen, aber gleichzeitig gefragte Gemüsearten. Ihnen war deshalb das Thema der heurigen Gemüsebautagung an der Fachschule Salern gewidmet.

„Die Brücke zu schlagen zwischen Produzenten und Konsumenten ist unsere Aufgabe als Schule“, sagte Direktorin Juliane Gasser Pellegrini zu Beginn der Tagung, die Teil des ELR-Projekts SOKUL II „Naturnahe Produktionsmethoden für Gemüse- und Beerenobstanbau“ ist.

Transparenz und Sicherheit für den Konsumenten forderte Landesrat Hans Berger anlässlich der Zulassung der Gen-Kartoffel Amflora durch die EU, die er wegen des nicht abschätzbaren Risikos für die Gesundheit ablehnte. Positiv bewertete Berger die Verabschiedung des Gesetzentwurfes zur Direktvermarktung durch die Regierung. Damit würden die in Südtirol bereits seit Jahren forcierten kurzen Wirtschaftskreisläufe unterstützt. „Das Gemüse ist ein Teil davon“, sagte Berger. Es sei Botschafter der bäuerlichen Qualität. Über deren Verkauf am



Die Gemüseanbauer holten sich in Salern Tipps zum Anbau von Karotten und Zwiebeln.

ive

Bauernmarkt oder am Hof mit Kontakt zum Kunden könne bäuerliche Imagepflege betrieben werden. Gemüseanbau sei eine Nische mit Perspektive und eine Alternative zur Viehhaltung.

Klaus Marschall vom Versuchszentrum Laimburg zeigte, wie Pilzkrankheiten im Gemüseanbau bekämpft werden können: mit der richtigen Bewässerung (morgens nicht abends), Hygiene im Feld und einer trockenen La-

gerung bei Zwiebeln. Bei Möhrenschränke helfe auch ein Standortwechsel.

Roland Zelger, Direktor des Amtes für landwirtschaftliches Versuchswesen Laimburg, erläuterte die gesetzlichen Neuerungen zum Pflanzenschutz. Welche Pflanzenschutzmittel wie lange und für welche Kulturen zugelassen sind, wurde in der Broschüre „Leitfaden. Umweltschonender Gemüseanbau für Direktver-

markter“ zusammengefasst, die allen ans Herz gelegt wurde.

Nach einer Verkostung frisch gepresster und gekaufter Karottensäfte mit Bewertung berichtete **Bettina Schmid vom TIS Innovation Park über Trends in der Ernährung**. Auch hier zeige sich eine Beschleunigung. Die Konsumenten wollen nicht auf frische Produkte verzichten, deren Zubereitung muss aber so schnell wie möglich erfolgen können (Ver-

NACHSCHLAGEWERK

„Wissen erleben. Kohlgemüse“

SALERN (ive). Bei der Gemüsebautagung wurde die neue, in italienisch und deutsch erhältliche Broschüre über Kohlgemüse vorgestellt. Sie enthält Wissenswertes über die Geschichte, den Anbau und die Verwendung (Rezepte) dieser Pflanzengruppe. Die Broschüre bildet den Abschluss der Weiterbildungs-Arbeit 2009 mit dem Schwerpunkt Kohlgemüse an der Schule. 2010 steht im Zeichen des Stein- und Beerenobstes. Dazu gibt es eine Tagung am 12. März, eine Mini-gemüse-Ausstellung im Mai, eine Lehrfahrt in einen Beeren- und Steinobstanbaubetrieb und zwei Flurbegehungen.

kauf geschnittener Salate, geschälter Kartoffeln).

Gründungen oder das Abflammen der Beete, bevor die Karotte keimt, würden den Unkrautwachstum verhindern, sagte Andreas Fritzsche-Martin, der über die Gründung und die Unkraut-Regulierung bei Karotten und Zwiebeln sprach.