



«Forster Salatgarten» Oftringen 13.05.2022

Präsident
Gugler Robert
Obermatt 28
5102 Rapperswil

Am Freitagnachmittag des 13. Mai 2022 trafen sich bei sommerlichen Temperaturen 25 Personen zur Besichtigung von Forsters Salatgarten in Oftringen. Das Grundstück, eingequetscht im Industriegebiet zwischen Kehrichtverbrennungsanlage und Autobahn, wirkt auf den ersten Blick nicht nach einem Ort für Gemüseanbau.



2016 wurde das erste topmoderne Hydrogewächshaus der Schweiz in Betrieb genommen. Besitzer ist Gemüsegärtner Patrick Forster. Auf die Idee kam der Jungunternehmer 2014 bei einem Besuch eines Berufskollegen in den Niederlanden. Die Realisation gelang auch dank Unterstützung des Kantons Aargau und der Gemeinde Oftringen in kürzester Zeit.

Guido Sellmann, Betriebsleiter führte uns kompetent durch den Betrieb und gab einen detaillierten Einblick in die Salatproduktion. Das Hydrogewächshaus erlaubt die Produktion von einheimischen Salaten während 365 Tagen. Dadurch kann der Salatimport, wenn der herkömmliche Anbau klimabedingt nicht liefern kann, reduziert werden. Durch die neue Technik kann effizienter und ressourcenschonender produziert werden. Die Dimension des Gewächshauses ist mit 200 Meter Länge und 80 Meter Breite eindrucksvoll. Auf einer Fläche von 16'000 Quadratmeter, wovon 13'000 für die Produktion genutzt werden, werden jährlich ca. 2 Millionen Salate geerntet. Im Vergleich zur konventionellen Produktion wird dafür acht Mal weniger Land benötigt. Auch in Sachen Wasserverbrauch setzt das mobile Rinnensystem neue Massstäbe. Einerseits stammt 95 Prozent des benötigten Wassers vom Dach, andererseits kann im Vergleich zur konventionellen Produktion der Verbrauch um 70 Prozent gesenkt werden. Ein weiteres wichtiges Kriterium ist die Beheizung des Gewächshauses. Diese erfolgt ohne fossile Brennstoffe. Erwärmt wird die Luft im Gewächshaus mit der Abwärme der unmittelbar an das Gelände angrenzenden Kehrichtverbrennungsanlage. Die Beheizung erfolgt damit CO₂-neutral.



Zwei Mal wöchentlich werden die Setzlinge aus den Niederlanden angeliefert und in die Rinnen gesetzt. Nach etwa zwei Wochen werden die Salate in Rinnen mit grösserem Abstand umgepflanzt. Je grösser der Salat ist, desto öfter werden die Rinnen mit Wasser geflutet. Die Pflanzen sind aber nicht dauernd im Wasser. Die



Tische befinden sich 1.2 m über dem Boden. Damit wird nicht nur ein angenehmeres Arbeiten ermöglicht, sondern auch eine gute Luftzirkulation erzielt. Durch die Höhe des Gewächshauses von 6.5 m kann das Raumklima gezielter gesteuert werden. Der Dünger, vorwiegend Kalium, Stickstoff, Kalzium, Phosphor, Eisen und Spurenelemente, wird dem Wasser beigemischt. Das gebrauchte Rinnenwasser fliesst durch einen Sand- und Kohlefilter in ein Auffangbecken. Dort wird die Wasserqualität ermittelt und mit dem fehlenden Dünger ergänzt. Das benötigte Wasser für die Rinnen unterliegt einem Kreislauf mit wenig Verlust. Trotz gutem Schutz, können auch ins Gewächshaus Schädlinge eindringen. Die Schädlingsbekämpfung erfolgt nicht präventiv, sondern nur wenn nötig via Sprinkleranlage.



Im Sommer sind die Salate Winter dauert dies 8-9 Tageslicht mit LED-Geerntet wird sechs Mal Samstag. Hauptabnehmer Den Kunden ist vor allem Eichblatt sowie Frisée rot werden auch Kopfsalate und Köpfe.



nach 3.5-4 Wochen erntereif. Im Wochen, wobei das mangelnde Leuchten wettgemacht wird. pro Woche von Montag bis in der Salate ist die Migros. der Triosalat, bestehend aus und grün, bekannt. Hergestellt Eichblattsalate als einzelne



Nach so vielen Informationen rund um Salat freuten wir uns auf den feinen Nacht im Restaurant St. Urs und Viktor in Walterswil. Wir wurden kulinarisch verwöhnt und genossen die Geselligkeit unserer Runde.



Ich wünsche allen eine erfreuliche Zeit.
Herzlich grüsst, Elsbeth