Im Gemüsebau hält die Integrierte Produktion Einzug

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **63 (1990)**

Heft 2

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-519528

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Im Gemüsebau hält die Integrierte Produktion Einzug

(SGU/mr) Seit geraumer Zeit wird auch in der Früchte- und Gemüsebranche immer öfter über die Integrierte Produktion diskutiert. Manch einer mag sich schon über die Bedeutung dieser neuen Produktionsrichtung Gedanken gemacht haben. Wie unterscheidet sich die Integrierte Produktion von der herkömmlichen, konventionellen Produktionsmethode?

Heute sind fast alle Bevölkerungsschichten durch das Waldsterben für die Notwendigkeit der Erhaltung unserer natürlichen Umwelt sensibilisiert. Sterben nach den Bäumen auch unsere Böden?

Da die Böden nicht nur Wasser und Nährstoffe speichern, sondern auch Schadstoffe aus unserer Umwelt akkumulieren, drängt sich immer mehr die Forderung nach gesunden, mit reichhaltigen Inhaltsstoffen produzierten Produkten in den Vordergrund.

Die biologische Anbauweise befasst sich schon seit einiger Zeit mit diesen Problemen und versucht, durch Verzicht auf synthetisch hergestellte Hilfsstoffe das Oekosystem und den natürlichen Kreislauf so wenig wie möglich zu belasten.

Auch die Integrierte Produktion greift dieses Gedankengut auf, wobei die notwendigen Hilfsstoffe (Dünger, Bekämpfungsmittel) sparsam und nach optimalem Wirkungszeitpunkt eingesetzt werden sollen. Die wissenschaftlichen Erkenntnisse der Neuzeit sollen nutzbringend angewendet werden.

Hauptziel ist die langfristige Erhaltung der Ertragsfähigkeit des Bodens und die Gewährleistung der Vielfalt der Pflanzen und Tiere. Auf Anbauformen, welche das Oekosystem und den natürlichen Kreislauf belasten, wird in der Integrierten Produktion verzichtet. Produktionsfaktoren wie Standortwahl, Sortenwahl, Pflanzenschutz usw. sollen optimal kombiniert und durch Wirkungsergänzung aufeinander abgestimmt werden. Beispielsweise kann die Abwehrkraft einer Sorte gegenüber Krankheiten nicht nur über angemessene Düngergaben, sondern auch durch korrekte Standortwahl (je nach Sorte feuchter oder trockener Boden) erhöht werden.

Früchte und Gemüse aus Integrierter Produktion stellen demnach hohe Anforderungen an die Betriebsleiter. Durch Weiterbildung müssen sie ihr Wissen stets den neusten Erkenntnissen anpassen. Diese zusätzlichen Anstrengungen zugunsten unserer Umwelt sollten auch von den Konsumenten mit einer bevorzugten Wahl dieser Produkte belohnt werden.

Integrierte Produktion ist umweltgerecht und naturnah und demnach auch zeitgerecht!

Für die Menüplanung im Februar/März:

Kochgemüse:

Karotten, Randen, Rotkabis, Weisskabis, Wirz, Knollensellerie, Schwarzwurzeln, Zwiebeln, Sauerkraut, Fenchel, Champignons.

Salatgemüse:

Chicorée, Karotten, Kresse, Nüsslisalat, Randen (roh und gekocht), Rotkabis, Weisskabis, Knollensellerie, Endivie, Cicorino rosso.

Als Salatdekoration: Radieschen und Tomaten.

Wir heissen die neuen Fouriergehilfen herzlich willkommen!

Vom 29. Januar bis 17. Februar absolvieren Sie in Bure den Fouriergehilfenkurs 2/90. Während diesen drei Wochen erhalten Sie die Fachausbildung zu Ihrer späteren Tätigkeit als Fouriergehilfe. Dass diese kurze Zeit nicht genügt, wird sich im militärischen Alltag rasch zeigen.

Zu Ihrer Unterstützung veranstalten die Sektionen des Schweizerischen Fourierverbandes und des Verbandes Bernischer Fouriergehilfen für ihre Mitglieder während des ganzen Jahres interessante ausserdienstliche Anlässe zur Aus- und Weiterbildung. Dazu gehört auch die vorliegende Fachzeitschrift ‹Der Fourier›.

Wir wünschen viel Erfreuliches!