Leserbrief

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **49 (1994)**

Heft 1

PDF erstellt am: **24.05.2024**

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

Leserbrief

Nr. 6/93: Sortenwahl: Schlüssel zum Erfolg im Bio-Obstbau

Mit Interesse habe ich Ihre Ausführungen gelesen.
Die Schorfanfälligkeit gewisser schorfresistenter Sorten hat mich sehr interessiert.
Leider habe ich festgestellt, dass Ihre Ausführungen mit dem Verband bernischer Obstbauorganisationen nicht übereinstimmen.
Da ich eine neue Reihe Bäume setzen möchte und die Sorte Florina mich stark interessiert, möchte ich Sie fragen, ob es immer noch ratsam ist, diese Sorte zu pflanzen. R. Mori, Kallnach

Antwort

Oberwil, den 29. November 1993

Vielen Dank für Ihre Zuschrift.
Auch ich habe mit Beunruhigung die Meldung aufgenommen, dass eine 1993 entdeckte neue Schorfrasse «schorfresistente» Sorten befallen kann. Gespräche mit verschiedenen Spezialisten haben mir bestätigt, dass zur Zeit kein Grund zur Panik besteht. Bei dem beobachteten Schorfdurchbruch handelt es sich bis jetzt um einen Einzelfall in der Praxis. Noch ist nicht bekannt, wie aggressiv diese Schorfrasse sich entfaltet und mit welchem Aufwand sie allenfalls bekämpft werden kann. Auch wissen wir noch nicht, ob und wie schnell in der Schweiz mit einem Schorfdurchbruch zu rechnen ist.
Trotz diesen Unsicherheiten kann der Anbau von «resistenten» Sorten wie Florina und Liberty für den biologischen Obstanbau empfohlen werden, weisen sie doch weitere für uns wichtige Resistenzeigenschaften (Mehlige Apfelblattlaus, Rote Spinne) auf. Diese Sorten bieten weiterhin am meisten Gewähr, dass der Pflanzenschutzmittelaufwand möglichst tief gehalten werden kann.
Wir werden die Entwicklung der Schorfsituation der Vf-Sorten genau beobachten und rechtzeitig informieren, falls sich etwas Entscheidendes ändert.
Auch wenn ich zur Zeit aus erwähnten Gründen keine präzise Antwort auf Ihr Schreiben geben kann, hoffe ich, Ihnen mit meiner Antwort gedient zu haben.
A. Häseli, FIBL

Biologischer Zuckerrohr-Anbau im Südwesten von Brasilien

In Lucelia, 800 km westlich von São Paolo, Brasilien, wird auf 240 ha nach den Richtlinien des biologischen Landbaus Zuckerrohr angebaut. Das Projekt ist durch die Vereinigung Schweizerischer biologischer Landbauorganisationen (VSBLO) «Knospe»-zertifiziert. Begonnen wurde die Bio-Zuckerrohr-Produktion 1988 auf dem Betrieb «Jacutinga» von Regula Baumgartner und Emilio Lutz. Die Biofarm-Genossenschaft vermarktet diesen ersten Bio-Vollrohrzucker mit der Knospe seit 1989.

Zuckerrohr, soweit das Auge reicht

Der Zuckerrohr-Anbau hat in der Gegend von Lucelia seit jeher eine grosse Bedeutung. Bis zu den achtziger Jahren wurde das Zuckerrohr für die Zuckerproduktion (Raffinerie-Zucker) angebaut. Als Folge der sinkenden Weltmarktpreise begann man in Brasilien mit der Alkoholproduktion. Das Aethanol wird als Brennstoff bei Fahrzeugmotoren als Ersatz für Benzin eingesetzt. In der Alkoholfabrik Lucelia wird die Zuckerrohr-Produktion von 8000 ha zu Aethanol verarbeitet.
Regula Baumgartner und Emilio Lutz, beide sind Auslandschweizer, haben Alternativen gesucht und mit der Produktion von Bio-Vollrohrzucker «Rapadura» begonnen.
Der Rapadura-Zucker ist in Südamerika eine altbekannte Zuckerart. Schon seit jeher haben die Bauern in den Zuckerrohr-Anbaugebieten mit einfachsten Mitteln den Zuckerrohrsaft in Pfannen auf offenem Feuer eingekocht. Aus dem in Holzformen erstarrten Dicksaft entstanden «Zuckerstöckli» oder «Rapadura».
Von Anfang an war klar, dass die Produktion von Vollrohrzucker nach den Grundsätzen und Richtlinien des biologischen Landbaus erfolgen müsse.
1988 wurde die Fazenda «Jacutinga» von der VSBLO zum ersten Mal kontrolliert und als Umstellungsbetrieb anerkannt. Seit 1989 wird dieser erste Knospe-Vollrohrzucker «Rapadura Jacutinga» über die BIOFARM in der Schweiz vermarktet.
Seit 1988 ist viel Aufbauarbeit für die biologische Produktion von Zuckerrohr geleistet worden. Eine zweite Fazenda, St. Carmen II der Gebrüder Micalli, wurde auch auf biologische Bewirtschaftung umgestellt. Die gesamte Bio-Zuckerrohrproduktion auf beiden Betrieben umfasst heute 240 ha. Die Bio-Kontrolle erfolgt im Auftrag der VSBLO. Die gesamte Fläche wird als Knospe-Produktion anerkannt.

Die Gegend von Lucelia liegt zwischen 400 und 500 m über Meer. Die Jahresniederschläge betragen 1500 bis 2000 mm. Das Gelände ist coupiert. Erosionsgräben von Bächen und Flüssen durchziehen die Landschaft. Die Böden sind rötlich gefärbt (Laterit), schluffig, tiefgründig und eher sauer mit einem pH von 4,5 bis 6,0. Sie sind extrem erosionsgefährdet. Vor 80 Jahren stand in dieser Gegend noch Urwald. Die Urbarisierung hinterlässt heute eine stark ausgeräumte Landschaft. Die Wiederherstellung einer ökologischen Vielfalt ist zwingend notwendig.

Zuckerrohr wird von Hand geerntet, ca. 8 Aren pro Mann und Tag.