



Stefan Fässler mit Ehefrau Beatrice und Tochter Jasmin.

## Gemüseproduzent Stefan Fässler

**Fast unscheinbar tauchen Sie neben einem Einfamilienhausquartier in Romanshorn auf, die riesigen Gewächshäuser der Familie von Stefan und Beatrice Fässler. 1988 hat er die damalige Gärtnerei übernommen und zu einem erfolgreichen, über die Region hinaus bekannten Produktionsbetrieb mit Gemüsen und Früchten gemacht. Heute verkauft Stefan Fässler rund 80 Prozent seiner gesunden Lebensmittel an einen Grossisten.**

*Text und Bilder: Daniel Thür, Kommunikationsleiter VTL*

Wenn er über seine grosse Leidenschaft zu reden beginnt, sprudelt es nur so aus ihm heraus. Er hat so viel Wissen und teilt dieses auch gerne mit interessierten Besuchern. Wir stehen mitten in einem riesigen, sehr aufgeräumten und saubereren Gewächshaus voller Kopfsalate. «Diese werden hier mit Radiesli, Nüsslisalat und etwas Kohlrabi bei 1 bis 4 Grad angebaut. Im Sommer sind es Fruchtgemüse wie Tomaten, Gurken, Auberginen und Peperoni», erklärt Ste-

fan Fässler. Umgesetzt wird dies in modernsten Gewächshäusern mit eigenem Regenwasser, das in Wassersammelbecken gelagert wird. «Bei extremer Hitze oder auch wie jetzt im Winter mit Kälte und Schnee ist das Gemüse wirklich geschützt und hat ideale Bedingungen zum Gedeihen. Wir können Temperatur, Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit regeln». Verkauft wird die Ernte zu 80% an Coop, der Rest kommt in den Hofladen. Für diesen baut er im Freiland 50 verschiedene Gemüsesorten an.

### Sorgfältiger Umgang

Stefan Fässler wurde 1955 in Romanshorn geboren. Als Sohn eines Bodensee-Matrosen half er oft seinem Grossvater in dessen Bäckerei. Als sein Vater das Hobby Gärtner zum Beruf machte, kam er einige Jahre später vor die eigene Berufswahlfrage und entschied sich für die Gärtnerei. 1967 erstellte sein Vater die ersten Gewächshäuser, welche alle zehn Jahre erweitert wurden. «Der Boden in den Gewächshäusern ist nach all dieser Zeit noch immer sehr fruchtbar und gut, gerade weil wir ihm Sorge tragen. Wenn wir neue Gewächshäuser auf einem

### Betriebsspiegel:

- Produktion von Gemüse in Gewächshaus und Freiland
- Gemüse im Gewächshaus: im Sommer Tomaten, Gurken, Auberginen, Peperoni
- im Winter Kopfsalat, Radiesli, Nüsslisalat und Kohlrabi
- Gemüse im Freiland:
  - 30 bis 40 verschiedene Sorten
- 12 Mitarbeiter, (davon 8 Vollzeit)
- pro Jahr werden alles in allem 800 000 Stück Einheiten Früchte und Gemüse geerntet
- pro Jahr werden 160 000 Salate ausgesät, ca. 120 000 können dann effektiv geerntet werden
- Verkauf des Gemüses: 80% an Coop, 20% im Hofladen
- 3 Regenwassersammelbecken total 550 000 Liter
- Ziel: CO<sub>2</sub>-frei zu produzieren, Umsetzung ist am Laufen.

[www.faessleralate.ch](http://www.faessleralate.ch)

frischen Acker erstellt haben, musste man die Erde für den Anbau fit machen mit genügend organischer Substanz» erklärt Fässler.

### Salatpreise sind gleich geblieben

Seit er vor über dreissig Jahren den Betrieb übernommen hat, hat sich viel geändert. Mit den heutigen Gewächshäusern heizt man mit der gleichen Heizung fünfmal mehr Flächen als damals. So musste früher auch die Beschattung, der Energieschirm (Wärmeregulierung) und die Belüftung von Hand gekurbelt werden, das war viel Arbeit. Heute regelt dies der Klimacomputer. «Was sich jedoch fast nicht verändert hat sind die Salatpreise», gibt Fässler zu bedenken. «Die Löhne der Mitarbeiter sind jedoch gestiegen. Dass wir also trotzdem etwas daran ver-

dienen erreichen wir mit gutem Saatgut, rationeller Bewirtschaftung, grösseren Mengen und einer guten Kultur und Pflanzenschutzstrategie».

Schweizerische Qualitätsbestimmungen für Gemüse Es brauche täglich ein gutes Management und Fachpersonal um eine optimale Qualität zu produzieren. Doch Fässler sieht das relativ gelassen: «Wir haben die Möglichkeit, Produkte, die nicht ganz der Norm entsprechen, im Hofladen zu verkaufen. So werden z.B Salate, die äusserlich nicht schön sind, gerüstet und als Herzsalat verkauft». Topqualität im Aussehen ist ein Wettkampf unter Produzenten, dem Handel und dem Verkauf. Schon in den 1970er Jahren wurden die Qualitätsnormen festgelegt. Auch Fässler weiss, dass man Kunden eher mit perfekt aussehendem Gemüse gewinnt. Die Mindestnormen müssen deshalb eingehalten werden.

### Umweltschonend produzieren

Dank den modernen Gewächshäusern kann sehr energiebewusst produziert werden. So wird zu 90% fast nur Regenwasser für die Kulturen verwendet. «Einzig für das Waschen des Gemüses wird Leitungswasser benötigt, weil dieses keimfrei ist. Leitungswasser brauchen wir pro Jahr 700 bis 1000 m<sup>3</sup>, was dem Verbrauch eines Mehrfamilienhauses mit fünf Wohnungen entspricht. Wir sind auf dem Weg, das Gemüse CO<sub>2</sub>-frei zu produzieren». Zwei Wärmepumpen sind bereits eingebaut, ebenso ist eine zweite Photovoltaik Anlage im Bau. Diese liefert den Strom für die Wasserpumpe und den Kühler im Gewächshaus.

### Nützlinge werden eingesetzt

Doch auch Tiere leben in den Gewächshäusern. So beispielsweise Bachstelzli, die mehrmals im Jahr ihre Eier ausbrüten. Auch Spatzen, Rotschwänzchen und Meisen kommen von aussen hinein und fressen beispielsweise die Raupen und Läuse. «Im Winter füttern wir die Vögel, damit sie bei uns im Sommer ihre guten Dienste leisten. Das hat zur Folge, dass wir in den Folientunnels praktisch kein Insektizid verwenden müssen», sagt Fässler. Im Sommer arbeiten wir mit vielen 100 000 gekauften Nützlingen. Neun verschiedene Raubmilben- und Schlupfwespenarten halten die Schädlinge unter Kontrolle. Ganz ohne Pflanzenschutzmittel geht es aber nicht. Im Winter können wir beispielsweise beim Salat nicht mit Nütz-



lingen arbeiten. Da in dieser Jahreszeit auch wenig Schädlinge vorhanden sind, brauchen wir auch wenig Insektizid. Der Salat braucht zu Beginn einen Pilz Schutz für gute Startbedingungen, damit er gut anwächst und nicht abfault. Dieses Mittel ist aber bis zur Ernte wieder abgebaut. Für Freilandgemüse, wie Bohnen, Zucchini und Krautstiel, welches er in kleinen Mengen anpflanzt, braucht er jedoch so gut wie gar keine Pflanzenschutzmittel.

### Engagiert für AquaSan

Wenn im Sommer die Schadensgrenze bei den Schädlingen trotz allen Biologischen Bemühungen überschritten ist, wendet Fässler ebenfalls ein Schutzmittel an. Dabei geht es z.B. um eine Menge von einem Milliliter auf 100 m<sup>2</sup>. Heutzutage können Rückstände aufs Milliardenstel rückverfolgt werden. So wurde vor etwa fünf Jahren in den Kontrollen vom Millionstel auf das Milliardenstel umgestellt. Vorstellen kann man sich dies mit dem Beispiel eines Würfelzuckers, der aufgelöst im Bodenseewasser nachgewiesen werden kann.

«Ich beschäftige mich intensiv mit dem Umgang und der Anwendung von Nützlingen und Pflanzenschutzmitteln. Deshalb engagiere ich mich auch im AquaSan Projekt. So werden im Thurgau an zwei Bächen Messungen gemacht, um herauszufinden woher die Rückstände kommen. Einer dieser Bäche ist die Aach».

### Vertrauensvoll essen

Fässler ist ein Naturmensch. Das sieht man auch daran, dass rund um die Gewächshäuser überall Asthaufen und andere natürlichen Flächen Lebensraum für Pflanzen und Wildtiere, wie Kröten und Eidechsen bieten. Er selbst ist bei Wind und Wetter mit dem Fahrrad unterwegs und lebt so seine Liebe zur Natur. Aus einer tiefen Überzeugung sagt er: «Schweizer Früchte und Gemüse sind gesund, egal ob Bio oder Suisse Garantie. Sie unterliegen strengen Kontrollen und können mit gutem Gewissen gegessen werden. Es ist nicht nötig, Produkte zu importieren, die wir selber anbauen können. Essen muss gut sein. Dazu möchte ich vertrauensvoll essen können. Das garantieren mir die Schweizer Nahrungsmittel.»