

Kulturbummel 2015 - Bericht

Zum diesjährigen Kulturbummel wurde nach Plattis, ins Wartaische, eingeladen. Mit der Firma müller azmoos ag, einer Gemüseanbauorganisation, wurde auf Samstag, den 27. Juni, auf 09.00 h eine Besichtigung ihrer grossen Verarbeitungsanlagen festgelegt. 32 Vereinsmitglieder haben es sich nicht nehmen lassen, an diesem interessanten Rundgang teilzunehmen. Pünktlich versammelten sich die mit dem REX.Bus, den privaten Autos oder sogar mit dem Velo eintreffenden Teilnehmer vor der grossen Bürohalle an der Staatsstrasse. Was wartete auf diese illustre Gesellschaft während den kommenden zwei Stunden?

Der Leiter und Vorsitzende der Geschäftsleitung des Betriebes, Herr Alex Zogg aus Plattis, begrüßte die Besucher und startete nach einleitenden Erklärungen zum Rundgang. Mit über 100 Landwirten aus dem Rheintal, von Widnau bis Thusis, produziert und verarbeitet der Betrieb:

- Karotten für Detailhandel, Gastronomie und Verarbeitung
- Spinat zur Herstellung von Tiefkühlprodukten
- Speisekartoffeln wie auch Kartoffeln für die Verarbeitung
- Chicorée-Wurzeln für die Chicorée-Treibbetriebe
- Pariserkarotten zur Herstellung von Nasskonserven
- Zwiebeln.

Verarbeitet werden pro Jahr ca. 6'000 Tonnen Kartoffeln, ca. 12'000 Tonnen Karotten und weitere Landwirtschaftsprodukte!

Der Betrieb, mit seinen rund 50 Festangestellten und ca. 20 Personen im Stundenlohn, arbeitet mit den vielen Landwirtschaftsbetrieben auf vertraglicher Basis zusammen. Er sät, überwacht, erntet und lagert die produzierten Produkte nach dem Waschen, Sortieren, Kalibrieren und Abpacken ein, alles im Dienste der Kunden.

Die Arbeit beginnt bereits mit der Parzellenauswahl unter Berücksichtigung der Fruchtfolgeplanung mit dem Vertragsproduzenten für das festgelegte Produkt. Inbegriffen ist ebenfalls die Beratung in Fragen von Düngung, Unkraut- und Schädlingsbekämpfung.

Beim Rundgang durch den Betrieb, die mächtigen Hallen mit den Verarbeitungsmaschinen und den grossen Kühlräumen kommt man aus dem Stauen nicht mehr heraus. Die gewaltigen Maschinen mit ihrer ausgeklügelten Technik und Arbeitsweise hinterlassen einen nachhaltigen Eindruck. Vom Waschvorgang über das Sortieren bis hin zur Verpackung läuft alles automatisch ab. Da wird jedes Einzelstück, ob Kartoffel oder Karotte, elektronisch erfasst, vermessen und entsprechend aussortiert. Und trotz dieser Supertechnik benötigt man noch Personal, welches noch von Hand die letzte Auslese vornimmt.

Selbstverständlich dürfen auch die verschiedenen Kühlräumlichkeiten nicht fehlen. Während der Verarbeitung werden die Produkte entsprechend getrocknet und gekühlt. Beim Endlagern herrschen im Kühlraum Konstanttemperaturen von 4 °C, damit sie bis zum kommenden Frühjahr aufbewahrt werden können. Beliefert werden die verschiedenen Grossabnehmer wie Migros, Coop usw. übers ganze Jahr.

Die erforderliche grosse Wassermenge für die Reinigung der Produkte wird etwa zur Hälfte mit einer eigenen Pumpanlage aus dem Grundwasser bezogen, der Rest liefert das öffentliche Versorgungsnetz. Nebst den Hallen für die Bearbeitung der verschiedenen Produkte ist selbstverständlich auch eine Unterkunft für die vielen und teilweise mächtigen Landmaschinen erforderlich. Ein Traktor mit allen angebauten Einzelmaschinen wie Bodenbearbeitung, Fräsmaschine und Sämaschine, kostet ca. 200'000 Franken. Also, für einen Landwirt kaum bezahlbar, dazu sind eben solche Grossfirmen unabdingbar erforderlich.

Um den Elektrischen Energieverbrauch von ca. 2,3 GWh zu decken, hat die Firma Müller auf den Dächern der grossen Hallen Photovoltaikanlagen installieren lassen, diese decken jährlich etwa den halben elektrischen Energieverbrauch!

Die ganze Anlage mit den verschiedenen Räumlichkeiten ist ein Wunderwerk mit modernster Technik.

Diesen Verantwortlichen der Gemüseanbauorganisation kann man nur gratulieren, Chapeau! Ihr habt es verstanden, in den vergangenen Jahren, unter Miteinbezug der umliegenden Landwirtschaftsbetriebe, ein florierendes Unternehmen aufzubauen und wirtschaftlich zu betreiben. Somit auch vielen Fachkräften einen Arbeitsplatz und ein sicheres Einkommen zu gewährleisten.

Dieser Kulturbummel hat allen Teilnehmern des Familienvereins der Eggenberger einen tiefen Einblick in die Produktion und Verarbeitung einiger wichtiger Grundnahrungsmittel verschafft und alle tief beeindruckt.

Ein herzlicher Dank geht im Namen aller Teilnehmer an Alex Zogg für die interessante beste und lehrreiche Führung mit dem Kaffeezwischenhalt. Zum Abschied wurde jeder Teilnehmer mit einem Päckchen Kartoffeln und Karotten beschenkt. Besten Dank!

Oberschan, 28. Juni 2015

Hans Eggenberger, Oberschan