



Gemüse aus dem Züri-Oberland

Die Partnerschaft zwischen «B & B Biogemüse» und dem Rägeboge besteht seit 1994. Bruno Haas und sein Team beliefern den Rägeboge mit erstklassigem Gemüse aus der Region, insbesondere Rüepli und Salat.

Der Knospe-Betrieb umfasst mittlerweile 17.5 Hektaren und wurde von Bruno Haas ausgerechnet im Züri-Oberland aufgebaut, das für den Gemüsebau untypisch ist. Er begann mit 60 Aren Bauland, das er befristet für den Gemüsebau nutzen durfte. Die gute Qualität des breit gefächerten Gemüsesortiments geben dem gelernten Gemüsegärtnermeister recht, was den Standort und die Anbaumethode betreffen.

Zu seinem Team gehören vier Mitarbeiter und drei Marktfrauen. Mit dem Gemüse werden Stammkunden am Winterthurer Wochenmarkt, Läden, Marktfahrer, Kinderkrippen und Altersheime beliefert. Tatkräftige Unterstützung erhält er durch seine ausländischen Mitarbeitenden, ohne die es heutzutage kein Schweizer Gemüse mehr gäbe, wie er nachdenklich anfügt. Der Gemüseanbau sei hart und vorwiegend Handarbeit. Bruno Haas arbeitet gerne mit den Händen und freut sich, wenn er das Resultat danach sehen kann.





Im gepachteten Acker in Agasul wachsen besonders gute Rübli. Überhaupt haben es ihm Rübli angetan: «In ein frisches Bio-Rübli zu beissen, ist einfach wunderbar!» Die im Erdmantel eingelagerten Rübli werden erst nach Bestelleingang gewaschen und innert Tagesfrist in den Rägeboge geliefert. Das garantiert die natürliche Süsse und verhindert das Aufkommen des bitteren Geschmacks. Der Rübli-anbau sei knifflig. Wenn man die Kunst beherrsche, können dabei die schmackhaftesten Rübli von Winterthur herauskommen, so der Anspruch des Gemüsebauern.

Auf den Feldern von «B & B Biogemüse» wachsen übers Jahr hinweg bis zu 20 Salatsorten, Kartoffeln, Zwiebeln, Kohl, Lauch, Fenchel, Sellerie, Zucchetti, Gurken, Tomaten, Peperoni, Bohnen, Radieschen, Artischocken, Peterli und Schnittlauch – alles was Gemüsefreunde glücklich macht. Sogenannte Warmpflanzen, wie beispielsweise Tomaten, gedeihen in ungeheizten Gewächshäusern.

Eine Herde Schafe und Ziegen sowie Mastpoulets gehören zum Bio-Betrieb. Bei seinen Mutterkühen setzt er bewusst auf genetisch hornlose Rassen. Die Viehzucht trage zum gesunden Betriebskreislauf bei, wie Bruno Haas erklärt. Der Mist der Tiere versorgt den Boden mit wertvollen Nährstoffen und die Schafe grasen steile Böschungen ab.



«Es gibt für mich keine sinnvollere Aufgabe, als ein gesundes Lebensmittel zu produzieren.»

Bruno Haas