

# Seeland Bio: Eine Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Tourismus

Die neue Verarbeitungshalle der Betriebsgemeinschaft Seeland Bio in Ried bei Kerzers bietet nicht nur Gemüseproduzenten alles, was sie sich wünschen können. Eine grosse Besuchergalerie und ein Hofladen sollen künftig auch Touristen anziehen.

Carine Meier

**Ried bei Kerzers** Ein riesiger Raum mit verschiedenen Arbeitsstationen, grosse gekühlte Lagerräume und bald auch eine Waschstrasse – die neue Gemüse-Aufbereitungshalle der Brüder Bruno und Marcel Christen hat alles, was man an einem solchen Ort erwarten darf. Dazu kommen eine grosszügige Besuchergalerie, ein Schulungsraum und ein Hofladen. «Die Leute sollen jederzeit bei uns hereinschauen können», erklärt Bruno Christen bei einer Führung durch den neuen Standort am Montag anlässlich der Mitgliederversammlung des Trägervereins für das Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE) «Bio Gemüse Seeland».

So soll die Anlage der Betriebsgemeinschaft Seeland Bio in Ried bei Kerzers in Zukunft nicht nur ein Produktionsstandort sein, sondern auch ein Ausflugsziel für Touristen, Schulungsklassen und Firmenanlässe. In Zusammenarbeit mit Murten Tourismus wird die Biogemüsehalle auch in eine Velotour integriert. «Im Hofladen werden wir Reis und Teigwaren im Offenerverkauf anbieten. Zudem haben wir seit kurzem eine Angestellte, die für uns das Gemüse auch verarbeitet – zum Beispiel zu Tomatensauce oder Pesto», so Christen.

## Verständnis für Landwirtschaft steigern

Für ihn ist diese Seite des Betriebs mehr als nur eine zusätzliche Einkommensquelle. «Wir wollen den Leuten zeigen, was wir hier genau machen», betont er. Das Verständnis für die Landwirtschaft, dafür, was gerade Saison hat und wo das Gemüse genau herkommt, soll gesteigert werden, sagt Christen. «Viele Menschen wissen gar nicht mehr, wie die Pflanze ursprünglich aussieht – müssen sie ja auch nicht.» Genau diese Nähe zum Endkunden hat sich auch der Verein PRE Bio-Gemüse Seeland gross auf die Fahne geschrieben. «Ich bin davon



In einer neuen Aufbereitungshalle in Ried bei Kerzers wird Gemüse gewaschen, geputzt und abgepackt.

Bild: Charles Ellena



Bruno Christen, Christian Herrli und Marcel Christen (v.l.) stehen hinter Seeland Bio.

Bild: zvg

überzeugt, dass es, wenn wir langfristig ein Einvernehmen mit den Kunden wollen, Vertrauen in das Produkt braucht», betont Präsident Fritz Burkhalter. Dies entstehe, wenn die

Menschen einen Einblick in die Produktion erhalten. «Der Konsument soll kommen und hineinschauen können.» Das Projekt im Seeland, das auch die Zusammenarbeit zwischen Produzenten und Tourismus fördere, ist in seinen Augen daher einzigartig.

## Arbeiten noch nicht ganz abgeschlossen

In Betrieb genommen wurde die Halle in Ried bereits Ende November 2023, viele Räume sind aber noch völlig leer, die Betonwände und der Betonboden noch unverkleidet, Stromanschlüsse ragen aus der Decke. Auch rund um das Gebäude sieht es noch sehr nach Baustelle aus. «Es hat einige Verzögerungen gegeben», gibt Christen zu. Dennoch soll sogar der Hofladen noch dieses Jahr in Betrieb genommen werden, ist er zuversichtlich. «Bis zur nächsten Einlagerungskampagne im Oktober wollen wir auch die Umgebung fertig machen.»



In der Aufbereitungshalle für Bio-Gemüse in Ried bei Kerzers läuft die Arbeit auf Hochtouren.

Bild: Charles Ellena

Auf der Produktions- und Gemüseverarbeitungsseite der Anlage ist bereits alles auf dem neusten Stand der Technik. «Wir haben eine Wasseraufbereitungsanlage, die ermöglicht, rund 95 Prozent des zum Waschen benutzten Wassers wiederzuverwenden.» Etwas Frischwasser benötige es aufgrund von Hygienebestimmungen aber trotzdem. «80 Prozent des benutzten Wassers ist aber immer dasselbe.» Gekühlt wird durch CO<sub>2</sub>, ein Teil der Abwärme kann zum Heizen benutzt werden. Zudem ist auf dem Dach eine grosse Solaranlage geplant, die die Anlage mit Strom versorgen soll.

## Bestimmungen machen alles kostspieliger

Alles ist genau an die Bedürfnisse des Betriebs angepasst. «Vorher konnten wir aus Platzgründen die Wäscherei und die Verpackung nicht am gleichen Ort haben. Und die Kühler waren auch viel kleiner», sagt Bruno

Christen. Die Grundfläche der neuen Anlage sei nur knapp 20 Prozent grösser als die bisherigen Standorte zusammen. «Dafür ist alles an einem Ort.» Gewisse Details tragen auch stark dazu bei, das Tagesgeschäft zu vereinfachen. So haben die Kühlräume Türen auf beiden Seiten, damit nach der Einlagerung von einer Seite immer die älteste Ware von der anderen Seite zur Verarbeitung herausgenommen werden kann. Für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gibt es direkt neben dem Eingang einen Ort, um die Stiefel zu waschen und aufzuhängen, erst danach geht es weiter in die Garderobe. Neben einem Aufenthaltsraum, Duschen und Büros, die noch entstehen sollen, gebe es sogar Platz, um Zimmer für die Arbeitskräfte einzurichten.

Kostenpunkt der Anlage: rund 8,2 Millionen Franken. 14 Prozent davon – etwas über 1,1 Million Franken – werden via dem PRE «Bio Gemüse See-

land» durch die Subventionen von Bund und Kanton finanziert. «Wir hatten gehofft, mit etwas weniger auszukommen, aber wegen dem Ukraine-Krieg ist vieles teurer geworden», erklärt Christen. Er sieht die Halle aber als Investition in die Zukunft. «Es kostet sehr viel, alle Bestimmungen der Abnehmer zu erfüllen», fügt er hinzu. So verlangten Grossverteiler von Zulieferern zunehmend Dinge wie CO<sub>2</sub>-Neutralität. Die dadurch entstandenen Mehrkosten lassen sich durch den Verkauf von Gemüse kaum ausgleichen – die Preise bleiben gleich.

## Projekt für die Zukunft

**Verein** Das Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE) «Bio Gemüse Seeland» hat inzwischen rund einen Drittel seiner Laufzeit hinter sich. Für Präsident Fritz Burkhalter ist daher klar: Jetzt zählt der Blick in die Zukunft. Denn auch nach seinem Ablauf im Jahr 2027 sollen die verschiedenen Unterprojekte weiterlaufen. «Wir arbeiten für die nächste Generation», so der Präsident des Trägervereins. Nur idealistisch ist das Projekt aber nicht. «Natürlich ist es getragen von wirtschaftlichem Interesse», so Burkhalter. «Wir wollen einerseits mehr Aufmerksamkeit für unsere Bio-Produkte, aber auch dazu beitragen, mehr Gäste ins Seeland zu bringen.»

Der Trägerverein PRE Bio-Gemüse Seeland zählt derzeit 35 Mitglieder und wird vom Bundesamt für Landwirtschaft und vom Kanton unterstützt. Der Verein hat sich zum Ziel gesetzt, während einer Laufzeit von sechs Jahren mit verschiedenen Projekten die Bio-Gemüseproduktion und den Tourismus im Seeland zu fördern. Dazu gehört auch der Bau der neuen Verarbeitungshalle von Seeland Bio sowie das sich noch im Bau befindende Betriebsgebäude der Terraviva AG.

Zudem wurde mit der Inno-Plattform Bio eine Kompetenzplattform für den Anbau von Bio-Kartoffeln und Bio-Gemüse geschaffen. Diese organisiert auch Schulungen mit Experten – so beispielsweise auch Besuche auf Landwirtschaftsbetrieben in anderen Ländern wie Deutschland oder den Niederlanden. «Wir sind mit dem Projekt grundsätzlich auf gutem Kurs, auch finanziell», erklärte Burkhalter den Anwesenden an der Mitgliederversammlung am Montagmorgen. 2023 hat der Verein einen Gewinn von rund 16 000 Franken verzeichnet. Rückschläge gebe es jedoch bei der Verkaufsplattform Mercato, deren Launch sich bis zum Januar 2025 verzögert. (cam)

## Frost bedroht Keime

Die Gemeinschaft Seeland Bio, bestehend aus Bruno und Marcel Christen sowie Christian Herrli, produziert insgesamt 35 Gemüsesorten auf 65 Hektaren Land. «200 Tonnen Kartoffeln, 500 Tonnen Rüebli, 70 Tonnen Fenchel pro Jahr», zählt Bruno Christen auf. Derzeit wird in der Halle noch Lagergemüse von der letzten Saison verarbeitet. «Schon Mitte Mai ist dann Zeit für Fenchel und dann bald Brokkoli und Gurken», so Christen.

Der Frost macht aber derzeit den Gemüsegeizern einen Strich durch die Rechnung. «Wir

haben zum Beispiel Zucchini und Bohnen gesetzt und gesät, die beide den Frost nicht leiden können», erklärt Christen. Er hoffe nun darauf, dass die Keime noch unter der Erde bleiben, bis es wieder etwas wärmer wird. «Sonst müssen wir halt neu säen», meint er.

Ein weiteres Problem gibt es beim Salat. «Mit dem Frost verfärbt sich dieser, die Blätter werden eher gelb», erklärt der Gemüsegeizner. «Vom Geschmack her macht es keinen Unterschied, aber die Leute kaufen dann trotzdem weniger.» (cam)