

# Inhaltsverzeichnis 17.04.2014

Avenue ID: 239  
Ausschnitte: 2  
Folgeseiten: 0

|            |   | <b>Auflage</b> | <b>Seite</b> |
|------------|---|----------------|--------------|
| 06.08.2011 | <a href="#">Schweizer Bauer</a><br><b>Hofdüngereinsatz im Gemüsebau</b>                         | 31'302         | 1            |
| 19.03.2011 | <a href="#">Schweizer Bauer</a><br><b>Eine neue Rasse des Falschen Mehltaus im Biogemüsebau</b> | 31'302         | 2            |



«Schweizer Bauer»  
3001 Bern  
031/ 330 34 44  
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 31'302  
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 24  
Fläche: 17'551 mm<sup>2</sup>

## BIOBERATUNG Hofdüngereinsatz im Gemüsebau

Mist und Gülle sind wertvolle Nährstofflieferanten und wichtig für die Bodenfruchtbarkeit und die Humusbildung. Aus Hygiene- und Gesundheitsgründen braucht es jedoch einen sachgerechten Umgang mit diesen organischen Düngern. Denn in Frischgülle und -mist kommen natürlicherweise Krankheitserreger vor, die auch Menschen betreffen können. Bei sachgerechter Anwendung können die Risiken aber stark vermindert werden. Innerhalb des europäischen Forschungsprojekts PathOrganic wurden deshalb entsprechende Empfehlungen speziell für Gemüsebaubetriebe ausgearbeitet.

Wann immer möglich, sollte Mist kompostiert oder vor der Ausbringung mindestens drei bis vier Monate gelagert werden. Dadurch wird die Erreger-

zahl stark reduziert. Mist enthält weniger krankmachende Bakterien als Gülle. Hofdünger von Tieren, die überwiegend mit Raufutter gefüttert wurden, enthalten deutlich weniger krankmachende E.-coli-Keime (Ehec). Mist und Gülle sollten grundsätzlich in den Boden eingearbeitet werden, bevor gepflanzt wird. Dadurch werden die Erregerzahl und die Kontaminationsgefahr zusätzlich reduziert. Bei Gemüse mit kurzer Kulturzeit, welche zum Rohessen vorgesehen sind (z. B. Salate), sollte Frischmist oder Gülle vier Monate vor der Kultur ausgebracht werden.

*Martin Koller (FiBL), Brion Duffy (ACW) und Franco Widmer (ART)*

Erfahrungstagung Biogemüse, «Pflanzenschutz im Gewächshaus und Einblick in einen Direktvermarkterbetrieb», Donnerstag, 25. August 2011, im Wauwilermoos, Egolzwil LU und in Malters LU. Weitere Infos: [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) → Agenda.



In gut verrottetem Mistkompost sind Nährstoffe optimal verfügbar und Bakterien weitgehend abgetötet. (Bild: Martin Koller)



«Schweizer Bauer»  
3001 Bern  
031/ 330 34 44  
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 31'302  
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 48  
Fläche: 17'926 mm<sup>2</sup>

## Eine neue Rasse des Falschen Mehltaus im Biogemüsebau

Die ersten Salatsätze sind mittlerweile im Boden. Oft bereiten diese ersten Sätze noch wenige Probleme. Es gilt aber bereits jetzt alles in die Wege zu leiten,



um die Folgesätze gesund zur Ernte zu bringen.

Wie jedes Jahr ist dabei der Falsche Mehltau eine der Hauptherausforderungen. Eine internationale Vereinigung von Salatzüchtern und Pflanzenschutzforschern hat in diesen Tagen die neue Rasse Bl 28 des Falschen Mehltaus an Salat definiert.

Der Pflanzenschutz im Bioanbau beruht in erster Linie auf vorbeugenden Massnahmen, da die direkten Eingriffsmöglichkeiten beschränkt sind, beim Salatmehltau sind bis jetzt keine bekannt. Alle Massnahmen, die zum schnellen Abtrocknen

der Blätter führen, reduzieren den Befall, z. B. wenn Beete entlang der Hauptwindrichtung angelegt werden.

Sorten mit möglichst vollständiger Resistenz sind besonders im Herbst, wenn der Infektionsdruck bekanntermassen hoch ist, Voraussetzung. Da viele lokale Erregerrassen vorhanden sind, reichen die Züchterangaben nicht aus, sondern lokale Erfahrungen sind ebenso wichtig. Es ist sinnvoll, dabei nicht nur auf eine einzige Sorte zu setzen, da das Erregerspektrum schnell wechseln kann. Zum Glück stehen bewährte Sorten zur Verfügung, die alle aktuellen Resistenzen vereinigen, z. B. bei Kopfsalat Lobela, Hungaria und Jolito oder Irenas bei Eisbergsalat (Saisoneignung beachten).

*Martin Koller*  
FiBL



**Falscher Mehltau an Minilattich: Bei starkem Befallsdruck genügen vorbeugende Massnahmen nicht mehr. (Bild: mk)**