

Zeitschrift: Badener Neujahrsblätter
Herausgeber: Literarische Gesellschaft Baden; Vereinigung für Heimatkunde des Bezirks Baden
Band: 86 (2011)

Artikel: Mein Garten 5 : Polen im Hinterhof
Autor: Venzin, Sara
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-325045>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Mein Garten 5

Polen im Hinterhof

An einer der grauesten Ecken Badens haben Anna Szafranska und Hannes Streif ein grünes Paradies geschaffen. Dank tatkräftiger Hilfe aus Polen wachsen auf ihrer Terrasse jede Menge Blumen, Ranken und Bäumchen.

Eingerahmt von Hasel-, Brugger- und Dynamostrasse liegt das Haus Nummer 31, wo Anna Szafranska und Hannes Streif leben. Die Ecke ist laut und trist, die Aussicht gleich null. In dieser grauen Umgebung hat sich das junge Paar auf der Terrasse hinter dem Haus eine grüne Oase geschaffen. Im ersten Stock über einem Hinterhof, auf drei Seiten von mehrstöckigen Bürohäusern umgeben, liegt der versteckte Garten. Während unten die Gäste des Restaurants Bouillon ihr Essen geniessen, wird ein Stock weiter oben – versteckt hinter Zierrebenranken – auf der privaten Terrasse gefeiert.

«Als wir die Wohnung besichtigt haben, stand auf der Terrasse ein einziges kleines Töpfchen Basilikum. Wir wussten beide sofort, dass wir aus dieser Betonwüste mehr machen wollten als bloss einen Sitzplatz», sagt Hannes Streif. Heute blühen dort Nelken, Lilien, Petunien, Rhododendron und eine Engelstrompete. Auch werden die Tomaten- und Himbeersträucher bald Früchte tragen. Bambus, Efeu, Schilf und Zierreben wachsen grösstenteils wild durcheinander. «Wir führen unseren ‹Garten› nicht nach einem Plan. Mal kaufen wir da wieder eine Pflanze, mal bekommen wir etwas geschenkt, ein andermal wächst dort unerwarteterweise wieder was», erklärt Anna Szafranska.

Dies war jedoch nicht immer so. Als sie einzogen, hatten sie grosse Pläne für ihre Terrasse. Unterstützt wurden sie dabei von einem Freund, der als Gärtner arbeitet. Anna erinnert sich: «Eine Idee war, einen Teil der Terrasse mit Erde aufzuschütten und daraus einen Garten zu machen. Unser Vermieter war allerdings

nicht so begeistert von der Idee – und ich muss ehrlich sein: Ich habe auch nichts dagegen, dass es nicht geklappt hat. Auf eine Anbauschlacht hinter dem Haus hätte ich nämlich keine Lust. Das kenne ich zur Genüge aus Polen.»

Als Gärtnern noch «total uncool» war

Anna ist in den 80er-Jahren in Polen aufgewachsen und hat die private Anbauschlacht im Familiengarten miterlebt. Ihre Mutter Danuta besitzt noch heute einen grossen Garten, von dem sie jeden Quadratmeter zum Gemüse- und Obst-anbau nutzt. «In den 80er-Jahren war das in Polen die einzige Möglichkeit, günstig zu frischem Gemüse und Obst zu kommen. Wenn ich heute zurückblicke, dann kann ich erst jetzt die saftigen Tomaten, die eingemachten Früchte und die leckeren Sirups schätzen.» In den 90er-Jahren war dies allerdings nicht so. Anna war ein Teenager und das Gärtnern «total uncool»: «Der selbstgemachte Sirup meiner Mutter hatte in meinen Augen keine Chance gegen Coca Cola, das ab den 90ern wieder überall in Polen erhältlich war.» Heute kann sie die Produkte aus dem mütterlichen Garten wieder schätzen, und auch ihr Partner Hannes schwärmt davon: «Die polnischen Tomaten schmecken mindestens so gut wie jene, die man in Italien frisch vom Markt bekommt. Natürlich wachsen jetzt auch bei uns an der Haselstrasse Tomaten aus Polen.»

Setzlinge und Samen aus Polen

Auf die Dienste von Mutter Szafranska wird jeden Frühling zurückgegriffen. Jährlich um die Osterzeit fährt der «Gemüseexpress» der Szafranskis die 850 Kilometer von Zgorzelec in Polen nach Baden: Ein Auto, vollgestopft mit Setzlingen und Pflänzchen. Letztes Jahr fand auch ein Rhododendron den Weg von Polen in die Schweiz. Was nicht bemerkt wurde: Im gleichen Topf reisten auch einige blinde Passagiere, die sich erst viel später zeigten: «Plötzlich wuchsen im Topf des Rhododendron Tomaten. Obwohl die zwei Pflanzen völlig unterschiedliche Bedürfnisse bezüglich Wassermenge und Sonnenschein haben, wachsen beide prächtig!», können auch Anna und Hannes nur staunen.

Eine zweite Überraschung erlebten sie diesen Frühling: In den Töpfen, die nur alte Erde zu enthalten schienen, sprossen plötzlich Tulpen, Narzissen und Hyazinthen. «Das war wieder ein Werk meiner Mutter», erklärt Anna. «Als sie letzten Herbst zu Besuch war, hat sie für uns die Terrasse aufgeräumt und winterreif gemacht. Zum Abschied sagte sie mir, ich solle die besagten Töpfe im Auge behalten. Als es einige Monate später zu spriessen begann, wusste ich dann auch, warum.»



Die Mischung macht's

Die grüne Pracht und bunte Blumenvielfalt beschert natürlich auch viel Arbeit. In diesem Punkt offenbaren sich die unterschiedlichen Charaktere des polnisch-schweizerischen Paares. Anna sieht das Ganze pragmatisch: Man giesst, und es wächst. Für Hannes dagegen hat jede Pflanze ihren eigenen Wert: «In einem Topf wuchs als Unkraut eine Brennnessel. Ich habe sie gehegt und gepflegt, bis Anna eines Tages ankam und sie einfach ausriss.» So kommt es wegen der Handhabung und Pflege der Pflanzen auch manchmal zu Scherereien zwischen den beiden. Sie betonen aber, dass es ein bisschen von beidem brauche: Die Pflanzen wollen gehegt und gepflegt werden, manchmal müsse man aber auch zur Schere greifen und trockene Blüten abschneiden, damit neue nachwachsen.

Ein Dritter, der auch Freude an den Pflanzen hat, ist der Kater Mamuka. «Die Terrasse ist Spielplatz und Jagdrevier in einem.» Die vielen Pflanzen und Blumen ziehen nämlich auch etliche Insekten und Schmetterlinge an.

Angesprochen auf die Einzigartigkeit ihrer grünen Oase inmitten grauer Bürogebäude schwärmt Anna: «Für mich ist es etwas vom Schönsten, am Samstagmorgen, wenn alles ruhig ist, hier draussen zu sitzen, die Sonne auf die Nase scheinen zu lassen, die Pflanzenpracht zu bestaunen und dem Kater beim Spielen zuzuschauen.» Und plötzlich ist es an der grauen und lauten Haselstrasse fast wieder wie in Polen ...

Von der mühseligen Kleinlandwirtschaft zum Gemüsebauzentrum

Birmenstorf hat vier Produkte von überregionaler Bedeutung hervorgebracht – das heilsame Bitterwasser, das Handwaschmittel Cito, den Birmenstorfer Wein und das hiesige Gemüse. Die beiden letztgenannten haben den Sprung in das dritte Jahrtausend geschafft, wobei Birmenstorfer Gemüse schweizweit verkauft wird.

Bei sämtlichen Gemüsebaubetrieben am Ort, die sich seit den 1930er-Jahren auf diesen Landwirtschaftszweig spezialisierten, hat alles mit Kleinbauernhöfen begonnen. Sie machten Birmenstorf zu einem Zentrum für Gemüsebau, wie es schweizweit höchstens im Berner Seeland eine vergleichbare Grösse annahm. Die hiesigen Gemüsebauern schafften damit die Anbindung an den nationalen Markt. Der Gemüsebau fasste in Birmenstorf an der Wende zum 20. Jahrhundert Fuss. Auf Initiative des Gemeinderats führte der landwirtschaftliche Bezirksverein schon 1906 einen Gemüsebaukurs durch. Damals verkauften Bauernfrauen Gemüse, Blumen und Früchte aus ihren Hausgärten auf dem Badener Markt oder von Tür zu Tür an Privatkunden. Dies geschah auch mit anderen landwirtschaftlichen Erzeugnissen wie Kirschen oder Eiern. Noch in den 1950er-Jahren legten zwei Dutzend Marktfahrerinnen Woche für Woche den einstündigen Fussmarsch nach Baden zurück. Es war die Aufgabe der jüngeren Schuljugend, ihren Müttern und Grossmüttern den schweren Marktwagen über die Erhebung des «Schaubigers» zu stossen. «S'Wägeli stosse» nannte man die Tätigkeit, obwohl manchmal auch Pferd und Wagen zum Einsatz gelangten. Noch heute sind Marktstände von zwei Birmenstorfer Marktfahrern dienstags und samstags auf dem Badener Wochenmarkt anzutreffen.

Gemüse ist, gemessen an der gesamten landwirtschaftlichen Produktion, hinter Milch der zweitwichtigste Zweig der Schweizer Agrarwirtschaft. Geringere Bedeutung hat Gemüse in Bezug auf die landwirtschaftlich genutzte Fläche: Hier

macht Gemüse nicht einmal ein Prozent aus. Wer Gemüse im grossen Stil anbauen will, muss über genügend Kapital, Wasser und Arbeitskräfte verfügen. Für den Anbau einer Hektare Rübli muss mit einem Arbeitszeitaufwand von 900 Stunden gerechnet werden. Bei Getreide beträgt der Zeitbedarf für die gleiche Fläche je nach Mechanisierungsgrad nur gerade 30 bis 54 Stunden. In der Schweiz werden etwa 100 verschiedene Gemüsearten produziert. Die Palette reicht von Artischocken über Gurken bis zu Zwiebeln. Herr und Frau Schweizer essen insgesamt 73 Kilogramm Gemüse pro Kopf und Jahr. Die inländische Produktion vermag von diesem Bedarf nicht einmal 60 Prozent zu decken. Vor allem in den kälteren Jahreszeiten werden grosse Mengen Frischgemüse importiert. 40 Prozent des Schweizer Gemüses kommt in die Verarbeitungs- und Konservenindustrie, gleich viel wird als Saison Gemüse verkauft. Ein Fünftel macht das Lagergemüse aus. Der Bedarf an letzterem – wie Kabis, Knollensellerie, Randen, Rübli, Wirz oder Zwiebeln – lässt sich meist das ganze Jahr hindurch aus inländischer Produktion decken. Rund 4000 Schweizer Gemüsebauern produzieren auf gut 8500 Hektaren Freilandgemüse. Dazu kommen noch einige Hektaren an Gemüsekulturen in Gewächshäusern und Hochtunnels.

Innovation in den krisenhaften 1930er-Jahren

Der Gedanke, in Birmenstorf den Gemüsebau auszudehnen, wurde vom jungen Walter Frei weitergetragen. Er absolvierte Mitte der 1920er-Jahre eine Gärtnerlehre auf dem bernischen Oeschberg. Eine derartige Investition war damals im Dorf ebenso aussergewöhnlich wie kostspielig. Offenbar verfügte sein Vater Jakob über die nötigen Mittel. Anschliessend lernte Walter Frei in den Niederlanden die Gurkenzucht genauer kennen. In Frankreich arbeitete der gärtnerische Alleskönner mit Sträuchern in Baumgärten und in Spanien in königlichen Parkanlagen. Damit legte er den Grundstein für die Entwicklung des hiesigen Gemüsebaus und verschaffte sich damit einen grossen Vorsprung auf seine lokalen Konkurrenten. Walter Frei betrieb nach 1930 eine kleine Gärtnerei mit Setzlingen, Trauerkränzen, Blumen und Gemüse. Chrysanthenen galten als seine Spezialität. Als erster Birmenstorfer baute er ganze Äcker mit Gemüse an, um es auf dem Zürcher Markt feilzubieten. Auch Blautannen pflanzte Walter Frei ausserhalb des Waldes. Manche wachsen noch heute auf Randflächen des Birmenstorfer Landwirtschaftsgebietes. Blautannenzweige verwendete man in Gestecken. Schliesslich übersiedelte Frei 1934 nach Argentinien, wo er wiederum erfolgreich im Gartenbau tätig war. Seinen Gemüsebaubetrieb an der heutigen Bruggerstrasse 25–29 übergab er zwei Verwandten, den Gebrüdern Erwin (1913–1989) und Walter Rey (1914–1999).



Erstes Lieferfahrzeug von Gemüsebau Jakob Frei und Sohn auf dem Weg nach Baden. Auch Marktfahrerinnen werden mitgenommen. Foto um 1930: Archiv und Sammlung Birmenstorf.

Erwin, Eduard und Walter Rey (von rechts) entwickelten die gärtnerischen Anfänge von Walter Frei weiter. Foto um 1930: Archiv und Sammlung Birmenstorf.

Es ist kein Zufall, dass sich die Birmenstorfer Bauern in der Zwischenkriegszeit nach neuen Verdienstmöglichkeiten mit einer Spezialkultur umsahen. Die Badener Industrie wuchs zu jenem Zeitpunkt noch immer stark und zog Arbeitskräfte mit ihren Familien an. Deren Versorgung mit Gemüse versprach ein höheres Einkommen als die Milchwirtschaft und der Getreidebau, die traditionell in den Mischbetrieben unserer Gegend verbreitet waren. Interessanterweise fallen die Bemühungen im Gemüsebau in jene krisenhafte Phase der 1930er-Jahre, in der in Birmenstorf die Weinbaugenossenschaft gegründet und die Regulierung des Rebbergs durchgeführt wurde.

Gute Ausbildung und naturräumliche Vorteile

Die beiden jungen Burschen Walter und Erwin Rey stammten aus dem Bauernhof mit der heutigen Adresse Bruggerstrasse 21. Sie profitierten von Walter Freis Wissensvorsprung und den Vorzügen des Birmenstorfer Naturraums: namentlich die Nähe zu den Städten Baden und Zürich, die sonnige Lage, die geringe Zahl Nachfröste durch die morgendlichen Nebel im Frühjahr und Herbst sowie die frühe Vegetationsperiode auf der Kiesmoräne, die für warme Böden sorgt. In der Phase vor den grossflächigen Gewächshäusern und Plastiktunnels war dies ein entscheidender Standortvorteil, denn die Birmenstorfer Gemüsebauern ernteten ein bis zwei Wochen früher als die Konkurrenz in der Region. Dieser Vorsprung schlug sich direkt in verstärkter Nachfrage und höheren Preisen nieder. Dazu zeigte sich während des Zweiten Weltkriegs, dass der Gemüsebau auch krisenresistent war.

Erwin Rey trennte sich schon bald von seinem Bruder und unterhielt lange Jahre eine eigene Gärtnerei im benachbarten Melligen. Walter Rey blieb seinen kleinbäuerlichen Wurzeln treu, auch wenn er das Jahr 1937 bei Walter Frei in Argentinien verbrachte. Er hielt wie die anderen Dorfbewohner auch Vieh zur Selbstversorgung: zwei Kühe und ein Schwein. Weil geeignete Räume fehlten, rüsteten die Reys das Gemüse für den Markt in der Bauernküche und lagerten es im Tenn oder im Stall, dem einzigen Lagerraum auf dem Hof, in dem die Temperatur nicht unter null sank. Das hatte auch seine Nachteile: Wenn sich eine gefräßige Kuh nachts losriss, waren die Harassen mit Lauch und Rosenkohl am Morgen leer.

Vom Badener Wochenmarkt auf den Zürcher Engrosmarkt

Produzierte Walter Rey anfänglich für den Badener Wochenmarkt, machte er um 1940 erste Gehversuche auf dem Zürcher Engrosmarkt. Dieser fand damals am frühen Morgen an der Ausstellungsstrasse im Kreis 5 statt. Das Geschäft am Engrosmarkt entwickelte sich positiv, sodass sich Walter Rey etwa 1953 vom Detailmarkt



Walter Frei baute als Erster ackerweise Gemüse an. Bodenfräse und Wasserpumpe zeugen vom hohen Bedarf an Kapital und Wasser. Foto um 1930: Archiv und Sammlung Birmenstorf.

Der Transport erfuhr allmählich eine Motorisierung, gepflügt wurde bis in die 1960er-Jahre mit dem Kuhgespann. Dabei ist die Arbeit der Frauen unabdingbar. Im Hintergrund der Windischer Lindhof. Foto um 1930: Archiv und Sammlung Birmenstorf.

zurückziehen konnte. Gleichzeitig begann er die Grossverteiler Coop und Migros zu beliefern. Damals besaßen Walter und Margrit Rey-Bopp (1923–2002) schon erste kleine Gewächshäuser. Die Plastiktunnel kamen erst in den 1960er-Jahren in Mode. Die Reys fanden verschiedene Nachahmer im Dorf, deren geschäftliche Entwicklung ähnlich, wenn auch nicht ganz so kompetent verlief. 1980 existierten sechs auf Gemüsebau spezialisierte Betriebe, dazu kleingewerbliche Gemüseproduzenten und die Gemüsegärten der Marktfahrerinnen. In den nachfolgenden 30 Jahren liess ein Konzentrationsprozess zwei Gemüsebaubetriebe verschwinden, die bestehenden vier gleichzeitig punkto Fläche wachsen. Es handelt sich um Gemüse Käser & Co, Rey & Leimgruber Gemüsekulturen, die Wildi Frischgemüse AG und Rey Saisongemüse.

In den 1960er-Jahren brachten Walter Reys Söhne Urs und Bruno eine gute gärtnerische Ausbildung und entsprechende Ideen von der drei Jahre dauernden Gartenbauschule in Genf mit. Urs verbrachte wie schon sein Vater einige Monate bei Walter Frei in Argentinien. Zog Vater Walter 1955 die ersten Gurken am Ort, konnten die jungen Berufsleute im Verlauf der nachfolgenden Jahrzehnte mit Unterstützung modernster Methoden verschiedene weitere Kulturen einführen. Sie schielten dabei auf fortschrittliche Gärtnerationen wie etwa die Niederlande, die der Schweiz damals in gärtnerischer Hinsicht geschätzte drei Jahrzehnte voraus waren. Etwa 1950 kamen die Zucchetti in Mode, 1960 der Broccoli, 1970 der Eisbergsalat und der rote Chicorée, 1980 Peretti-Tomaten und Auberginen, 1990 Kürbisse und erstmals Rucola (zu Deutsch Rauke). Den grossflächigen Anbau von Kiwi-Früchten gaben die Gebrüder Rey nach einigen Jahren auf. Daneben produzierten sie italienische Petersilie, gefärbten Kopfsalat, Schnittsalate, Tomaten und diverse Blumenkohlsorten. Jedes Gemüse unterlag gewissen Modeströmungen und kannte seine grosse Zeit. Seit der Jahrtausendwende ist die Rucola das Vorzeigeprodukt der unterdessen noch acht Erzeugnisse, die von den Gebrüdern Rey angebaut werden.

Ausdehnung der Flächen, ausgetüftelte Saat- und Erntemethoden

Eine grosse Veränderung für die Firma war der Bau der Zürcher Markthalle, in die der Engrosmarkt 1980 einzog. Auf den damit verbundenen geschäftlichen Rückgang reagierten die Gebrüder, zu denen auch Kurt stiess, mit einer Vergrößerung des Betriebs auf ausgebeutetem und wieder aufgefülltem Kiesland in Birmenstorf und durch den Kauf des Fahrguts in Windisch im Jahr 1985. Die Übernahme eines benachbarten Betriebs im Jahr 2001 führte zur heutigen Betriebsgrösse von 45 Hektaren in Gartenbeetqualität sowie einigen Landreserven. Zwischen 1957 und 2007 war zudem ein Zweigbetrieb in San Antonino (TI) angegliedert, der den Reys

vor allem in der Frühjahrssaison dank dem zeitlichen Vorsprung einen Marktvorteil verschaffte. Mit der Produktion unter Glas und Plastik hat der Norden des Landes jedoch den jahreszeitlich bedingten Nachteil aufgeholt.

Im Jahr des 75-jährigen Bestehens der Gebrüder Rey Saisongemüse ging je ein Viertel der Produktion in einen bestimmten Absatzkanal: über den Engrosmarkt, den Marktstand vor der Zürcher Markthalle, den Grossverteiler Coop, Seeländer Grossabholer und über einige Marktfahrer, die nach wie vor die Wochenmärkte in Baden, Wettingen, Dietikon und an diversen Standorten in Zürich belieferten. Bei zwei Marktfahrern handelt es sich um die Familien Schibli-Käppeli und Friedrich-Verganti aus dem Weiler Müslen, die gewisse Produkte wie Bohnen und Kohl selber anbauen. So konnten die seit 1990 als Kunden weggefallenen Detaillisten wie die Hossli Delikatessen AG im damaligen Badener Metroshop und viele andere ersetzt werden. Seit der Jahrtausendwende zeigte sich eine neue Herausforderung: Setzlinge, die einst jede Gemüsegärtnerei mit viel Wissen und Aufwand selbst zog, waren plötzlich für jedermann auf dem Markt. Der Grossanbieter aus der Bodenseeegend hat sich auf die Produktion von Setzlingspflanzen spezialisiert. Damit fiel ein Produktionsvorteil der erfahrenen Betriebe weg, was mit anderen Anbau- und Erntemethoden – etwa nach 2000 beim Trendprodukt Rucola – aufgefangen werden muss.

Globale Produktion und globale Konkurrenz

Dies ist nur ein Beispiel für die Entwicklungen, die der intensive Gemüsebau in den letzten Jahrzehnten durchmachte. Der einst starke Einsatz von agrochemischen Produkten entsprach ganz dem Fortschrittsglauben der 1960er- und 70er-Jahre. Die Produktionsmethoden führten zu einer Anreicherung des Grundwassers mit Nitrat und Herbiziden. Seit 1990 muss deswegen dem Birmenstorfer Wasser Grundwasser von den Regionalwerken Baden zugemischt werden. Den Glauben an die technische Machbarkeit belegt auch der Einsatz von Hagelraketen schweizerischer Bauart seit 1977. Andernorts gelangten sowjetische Hagelraketen zum Einsatz. Mit diesen versuchten die Birmenstorfer Gemüsebauern, Gewitterwolken mit Silberjodid anzureichern, damit ein allfälliger Hagelzug weniger heftig ausfiele. Den Einsatz von Dünger und Spritzmitteln schränkte man ein: einerseits aus ökonomischen Gründen, andererseits wegen der Vorschriften der Grossverteiler und Grosskunden, die mit Zertifikaten für gute Qualität bürgen. Heute sehen sich die Birmenstorfer Gemüsebauern nicht nur der nationalen Konkurrenz aus dem Seeland und der Ostschweiz ausgesetzt. Dazu kommt, dass die schon erwähnten fertigen Setzlinge von guter Qualität in grossen Mengen auf dem Markt erhältlich sind. Das gut

gehütete Know-how in dieser Sache fällt damit als Produktionsvorteil dahin. Das Gleiche gilt für den zeitlichen Vorsprung aufgrund der mikroklimatischen Vorteile, der durch den verstärkten Bau von Glashäusern und Hochtunnels wegschmilzt. Die bewässerten, belüfteten und beheizten Treibhäuser lassen die Gemüsebauern von niederländischen Spezialisten bauen. Und solange der Transport so billig ist wie heute, werden Gemüse nicht nur aus Südeuropa herangeschafft, sondern beinahe aus der ganzen Welt eingeflogen und angeschifft.

Die Globalisierung ist auch bei der Rekrutierung von Arbeitskräften spürbar, weil seit Mitte des 20. Jahrhunderts nicht mehr genug Einheimische eingestellt werden können. Auf die ersten Italiener um 1950 folgten Spanier, Jugoslawen verschiedenster Nationalitäten und seit den 1970er-Jahren portugiesische Arbeiterinnen und Arbeiter. Nach dem Wegfall des Saisonierstatuts im Jahr 2002 arbeiten in Spitzenzeiten rund ein Dutzend Kurzaufenthalter bei den Gebrüdern Rey. Sie ergänzen die ganzjährig Angestellten: einen Schweizer Vorarbeiter, zwei Mitarbeiter aus Ex-Jugoslawien sowie sechs Angehörige der Besitzerfamilie – darunter Peter und Marco als Angehörige der dritten Generation. Auch bei Rey & Leimgruber Gemüseulturen und bei der Wildi Frischgemüse AG ist die nächste Generation im Betrieb tätig.

Aussiedlung aus dem Dorf bei Betriebsübernahme

Nicht alle Gemüsebaubetriebe blieben im Geschäft. So die Familie Brugger, deren Anbauflächen zu einem guten Teil in der Bauzone lagen. Mit der zunehmenden Bautätigkeit in Birmenstorf nach 1980 schwanden die Möglichkeiten, den Betrieb zu vergrössern. Gleichzeitig bot sich aber auch die Chance, zumindest das eigene Land teuer als Bauland zu verkaufen.

Der Generationenwechsel gilt als Knackpunkt für den Fortbestand landwirtschaftlicher Familienbetriebe – auch im Gemüsebau. Dies zeigt sich am erfolgreichen Beispiel von Heinz und Emmi Rey-Wüst. Während Jahrzehnten bewirtschafteten sie ihren Gemüsebaubetrieb vom Schurfleweg mitten im Dorf aus. Der Siedlungsdruck, eigener Platzbedarf und die grösseren Maschinen erschwerten dies zunehmend. Als keines der beiden Kinder in den Gemüsebau einsteigen wollte, bot sich 2004 die Möglichkeit, dem langjährigen Mitarbeiter Thomas Käser den Betrieb zu übergeben. Thomas und Doris Käser-Käppeli nutzten den Schwung der Betriebsübernahme und siedelten im Dezember 2005 ins Ödhus an der Gemeindegrenze zu Baden über. Auf ehemaligem Landwirtschaftsland konnte ein moderner Betrieb mit Wohnhaus, Rüst-, Kühl- und Lagerräumen sowie 1,6 Hektaren Fläche unter Glas und Plastiktunnel angelegt werden. Insgesamt baut Gemüse Käser & Co



Chrysanthemen, das Vorzeigeprodukt von Walter Frei, fanden im Baden der Zwischenkriegszeit reissenden Absatz. Foto um 1930: Archiv und Sammlung Birmenstorf.

Bäuerinnen brachten die Überschüsse aus ihren Gärten auf den Badener Wochenmarkt oder hausierten damit. Foto 1958: Sammlung A. Zehnder.

noch immer 30 Produkte an, wobei je nach Saison 40 bis 50 Hektaren Freiland bewirtschaftet werden. In der gärtnerischen Hochsaison sind bis zu zwei Dutzend Personen bei der Firma tätig, davon einige in Teilzeitanstellung. Ein Teil des Landes wird in Kurzpacht für eine oder zwei Kulturen übernommen und liegt auch auf dem Birrfeld und in der Nachbargemeinde Fislisbach. Rucola ist derzeit das wichtigste Produkt. Die Ernte davon beträgt jährlich 60 Tonnen. Man stelle sich den Berg von Rucola-Bündchen vor! Neben den bestens eingeführten Sorten wie Petersilie, Zwiebeln, Gurken und Radieschen werden immer Versuche mit neuen Pflanzen gemacht. Im Moment experimentiert Käser mit Landkresse, der in fertige Mischsalate kommt. Ein Fünftel des Umsatzes erzielt man mit der Belieferung von Grossverteilern, den Rest über den Zürcher Engrosmarkt und Zwischenhändler.

Wie erwähnt, läuft auch im Birmenstorfer Gemüsebau ein Konzentrationsprozess ab. Die Betriebe vergrössern ihre Anbauflächen. Abgesehen davon bestehen derzeit drei Tendenzen im hiesigen Gemüsebau: Angefacht durch Esserfahrungen von Schweizer Touristen etwa in Italien, entsteht eine Nachfrage nach neuen Produkten. In den 1950er-Jahren kam auf diese Weise der Fenchel in die Schweiz. Die Rucola in jüngster Zeit ist ein paralleler Fall. Dazu kommen Neuzüchtungen wie die handliche Snackgurke und eine kleine, besonders vitaminreiche Peperoni. Zudem wächst auch in Birmenstorf jene Fläche, auf der Gemüse unter Glas und im Plastiktunnel angebaut wird. Das Radieschen beispielsweise, früher ein typisches Freilandprodukt, wird zunehmend unter Dach produziert. Die Radieschen werden dadurch nicht etwa besser im Geschmack, glänzen aber stärker, und ihr Kraut weist sicher keine Löchlein von harmlosen Kleinstschädlingen auf, die keinen Einfluss auf die Qualität der Wurzelknolle haben. Eine dritte Bewegung zielt auf immer stärkere Rationalisierung ab. Das Sortiment eines Gemüsebaubetriebs konzentriert sich auf ein Dutzend oder weniger Gemüsesorten, was den Anbau grösserer Mengen erlaubt und eine noch stärkere Spezialisierung mit sich bringt. Darüber hinaus lohnen sich dann auch die Eigenentwicklungen bei den Setz- und Erntemaschinen, die gezielt auf eine kleine Produktpalette ausgerichtet werden können.

Quellen und Literatur

Urs Rey, Birmenstorf, Informationsgespräch vom 14. 10. 2008 und schriftliche Ergänzungen vom 6. 12. 2008.

Thomas Käser, Birmenstorf, Informationen anlässlich des Flurumgangs der Landwirtschaftskommission Birmenstorf vom 29. 5. 2010.

Rudolf, Max: Geschichte der Gemeinde Birmenstorf. Aarau 1983, 1. Auflage. Zum Gemüsebau S. 562–564; zum Hof Ödhus S. 473.

www.landwirtschaft.ch/de/wissen/pflanzen/gemuesebau/ (9. 6. 2010).