

Zeitschrift: Werdenberger Jahrbuch : Beiträge zu Geschichte und Kultur der Gemeinden Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams und Sennwald
Herausgeber: Historischer Verein der Region Werdenberg
Band: 9 (1996)

Artikel: Der Gemüseanbau im Werdenberg : Entwicklung zum dynamischen Anbaugebiet für Frischgemüse
Autor: Künzler, Rolf
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-893168>

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: 28.12.2025

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

Der Gemüseanbau im Werdenberg

Entwicklung zum dynamischen Anbauggebiet für Frischgemüse

Rolf Künzler, St.Margrethen

Die Struktur der Landwirtschaft im Bezirk Werdenberg war vom Jahrhundertbeginn an geprägt durch kleinbäuerliche Verhältnisse. 1905 bewirtschafteten von 1600 Betrieben deren 756 eine Fläche von weniger als drei Hektaren und 493 Betriebe eine solche von weniger als sechs Hektaren. Viele Kleinbauern besaßen nur ein bis zwei Kühe. Sie produzierten vor allem für die Selbstversorgung. 1926 gingen in den Gemeinden Buchs, Sevelen und Wartau von 866 Viehbesitzern 451 noch einer anderen Tätigkeit nach.¹

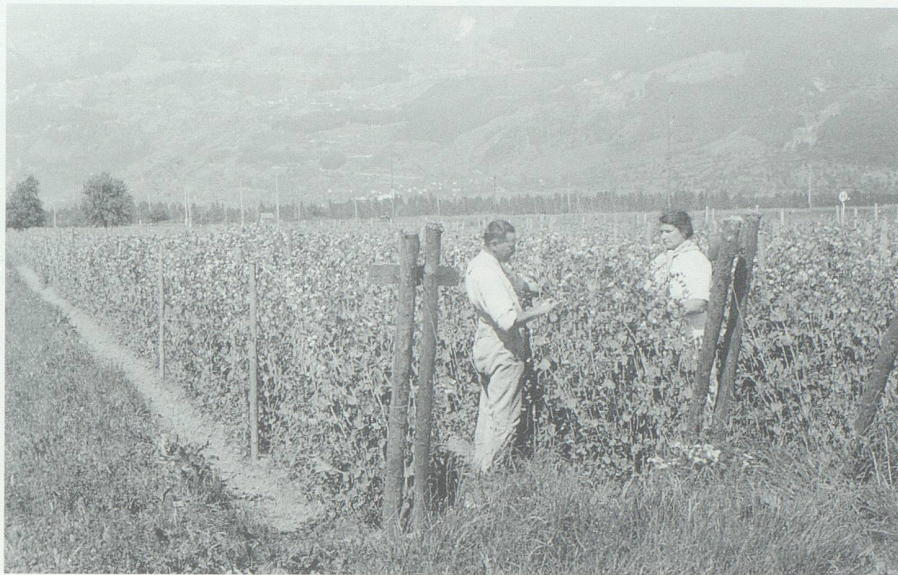
Nachdem der Acker- und Gemüsebau im Kanton St.Gallen am Ende des Ersten Weltkrieges durch den zwangsweisen Anbau, um die Bevölkerung besser mit Nahrungsmitteln zu versorgen, einen Rekordstand erreicht hatte, gingen die Anbauflächen mit Ausnahme der Hülsenfrüchte, zu denen Bohnen und Erbsen zählen, in den zwanziger Jahren laufend zurück.

Weltwirtschaftskrise in den zwanziger Jahren

Die Anfänge eines grösseren Gemüseanbaus sind eng verknüpft mit der wirtschaftlichen Situation im Rheintal in den zwanziger Jahren. 1921 erfolgte der Zusammenbruch der Stickereiexporte. Nachdem sich diese von 1922 bis 1924 nochmals leicht erholt hatten, liess sich der Rückgang ab 1928 nicht mehr aufhalten. Die Weltwirtschaftskrise fügte speziell der Stickereiindustrie irreparable Schäden zu. Die Verarmung von ehemals wichtigen Käuferschichten und der damit zusammenhängende Wandel der Mode bedeuteten das Aus für die meisten Ostschweizer Sticker. Die Anzahl der Stickereibetriebe nahm von 1905 bis 1929 um 40 Prozent ab, die Zahl der in der Stickerei beschäftigten Personen um 65 Prozent.²

Anfänge des Gemüseanbaus im Rheintal

Es ist leicht verständlich, dass sich die rheintalische Bevölkerung, bedingt durch



Anbau von Pois verts in den dreissiger Jahren in Weite. Für die Erbsen wurden aufwendige Gerüste erstellt. Am gebräuchlichsten war der sogenannte Drahtbau. Bild bei Frau Sulser-Gabathuler, Meba, Weite.

die wirtschaftliche Notlage, wieder vermehrt der Landwirtschaft zuwandte. Viele Ackerflächen, die nach dem Ersten Weltkrieg wieder in Wiesland umgewandelt worden waren, eigneten sich vorzüglich für eine Marktproduktion von Gemüse. Milchwirtschaft und Viehzucht steckten in der Krise. Ende 1926 musste ein Abschlag des Milchpreises um 8 Rappen auf 20,5 Rappen je Kilogramm hingenommen werden.³

«Pois verts» für die Konservenfabriken

In den zwanziger Jahren fassten im Rheintal die *Pois verts* (Erbsen, hierzulande bald «Powärli» genannt) für die Konservenindustrie Fuss. Verschiedene Berichte unterstreichen die wachsende Bedeutung des Gemüseanbaues für die Region. Es wird betont, dass sich *Pois-verts*- und Bohnenanbau für viele Gemeinden zu einem wesentlichen Erwerbszweig entwickelten. So soll 1926 der *Pois-verts*-Anbau in den Bezirken Unter- und Oberrheintal gegen

eine halbe Million Franken eingebracht haben.⁴ Die Anbaustatistik vom 9. Juni 1926 bestätigt diese Angaben. Sie nennt für die Bezirke Unter- und Oberrheintal eine Fläche von 166 Hektaren an Hülsenfrüchten. Im Bezirk Werdenberg betrug die Anbaufläche zum gleichen Zeitpunkt nur 12 Hektaren.⁵ Das Rheintal wurde zum grössten Anbauggebiet der Schweiz. Die wichtige Rolle der Erbsen für das Rheintal wird dadurch unterstrichen, dass 1929 an einer Konferenz zur Preisfestsetzung für Erbsen in Zürich sogar der st.gallische Landammann Baumgartner teilnahm. Bis 1930 wurden praktisch keine andern Ge-

1 A. ZELLER, *Beiträge zur Statistik der Landwirtschaft im Kanton St.Gallen*. Rorschach 1928.

2 *Stickerei-Zeit, Kultur und Kunst in St.Gallen 1870–1930*. St.Gallen 1989, S. 27, 48, 49.

3 *St.Galler Bauer* 1927, S. 55 ff.

4 *St.Galler Bauer* 1927, S. 621.

5 Ergebnisse der 3. eidgenössischen Anbaustatistik vom 9. Juni 1926.



Die abgesackten Erbsen gelangten von den Sammelstellen in die Fabrik, wo sie weiterverarbeitet wurden. Bild bei Frau Sulser-Gabathuler, Meba, Weite.

müse als Erbsen gepflanzt. Die Konservenfabriken selbst förderten den Erbsenanbau stark. Sie überliessen den Pflanzern Pfähle und Draht zu Selbstkostenpreisen.

Drahtbau für Pois verts

Für den Anbau von Konservenerbsen wurden sehr aufwendige Gerüste erstellt, um der Erbse als Kletterpflanze eine Stütze zu geben. Am gebräuchlichsten war der sogenannte Drahtbau. Zwischen Pfählen, im Abstand von fünf Metern in den Boden eingeschlagen, wurden vier bis fünf Spanndrähte im Abstand von 25 bis 30 cm eingezogen, an denen sich die Pflanzen mit ihren Ranken festhalten konnten. Anlässlich von Feldkontrollen und Prämierungen wurde neben dem Zustand der Kulturen auch die Qualität des Gerüstes beurteilt. Im Sommer 1929 meldeten sich im Kanton St.Gallen 1060 Pflanzler zur Prämierung von Konservenerbsen an.⁶

Ende der zwanziger Jahre fasste der Konservengemüsebau auch im Werdenberg Fuss. In Räfis-Burgerau wurde beispielsweise die erste Sammelstelle schon 1929 durch Michael Schlegel gegründet.⁷ 1931 richtete die Familie Heinrich und Lilli Gabathuler in Weite eine Sammelstelle für Erbsen ein.⁸ Wie im übrigen Rheintal ergab sich für viele Kleinpflanzer, ehemalige Sticker, Kleinbauern und Arbeiter, die Möglichkeit, auf dem von der Ortsgemeinde zur Verfügung gestellten Boden eine neue Verdienstmöglichkeit zu erschliessen. Die Wirtschaftskrise verur-

sachte auch hier eine drückende Arbeitslosigkeit. Je nach Gemeinde stand jedem Ortsbürger eine Fläche von etwa 13 Aren zur Selbstbewirtschaftung zu. Im Wartauschen wurde diese Fläche Neugut, in Grabs Teilung, in Buchs Klasse genannt. Eine Familie erhielt das Recht, vier Klassen zu bewirtschaften.

1931 betrug der Preis für Grünerbsen 33 Franken pro 100 kg. Die Ertragsserwartungen lagen bei 80 bis 100 kg pro Are. In der Regel wurde die Fläche von höchstens einem Neugut mit Konservenerbsen bepflanzt, so dass ein Erlös von 300 bis 400 Franken erhofft werden konnte. Bei Tagelöhnen von 6 bis 9 Franken war das «Erbsengeld» eine beachtliche Einnahmequelle, die aber einen hohen Arbeitseinsatz erforderte. Grosseltern, Eltern, Kinder, Ferienkinder und weitere Helfer wurden benötigt, um die arbeitsreiche Ernte der Erbsen laufend zu bewältigen. Auch die Schule leistete einen Beitrag zur Ernte. In Buchs standen dafür spezielle «Powärli»-Ferien zur Verfügung. Die Nachmittage waren schulfrei und dienten der Feldarbeit – die Probleme unserer heutigen Freizeitgesellschaft waren damals noch unbekannt.

Die Erbsen mit den Schoten wurden anfänglich mit Lastwagen, später mit der Eisenbahn in die Konservenfabriken transportiert. Täglich mussten sie abgesackt an die Sammelstellen angeliefert werden, wo sie gewogen und abends zwischen 19 und 20 Uhr mit Güterwagen abtransportiert wurden. Sie wurden in den

Fabriken gedroschen, in Dosen abgefüllt und sterilisiert.

Konservenfabriken in der Ostschweiz

Der Anbau von Konservengemüse bot sich an, um die verschiedenen Fabriken in der Ostschweiz zu beliefern. Am bekanntesten war die Roco in Rorschach. Weitere Konservenfabriken befanden sich in Winkeln, Bischofszell und Frauenfeld. Die Scana in Schaan, heute Hilcona AG, wurde 1935 erbaut. Die zahlreichen Konservenfabriken waren sehr daran interessiert, dass in ihrer Nähe möglichst viel Gemüse angebaut wurde, um die rasch verderblichen Rohstoffe dank kurzen Transportdistanzen möglichst schnell verarbeiten zu können. Der Anbau wurde entsprechend massiv gefördert und nahm laufend zu.

Ein Anbau für den Frischmarkt hätte dagegen relativ weite Anlieferungen in die Konsumzentren erfordert. Bei der damaligen logistischen Situation – das Strassennetz war noch schlecht ausgebaut, ein Verteilhandel fehlte – hätte dieser Vermarktungsweg wenig Erfolg versprochen. Der Anbau für die Konservenindustrie besass als weitere Vorteile einen einigermaßen gesicherten Absatz, der vielfach durch Verträge geregelt wurde. Die Preise waren im voraus bekannt.

Fruchtfolge zur Schädlingsbekämpfung

Ab 1930 liessen die Konservenfabriken auch weitere Gemüse im Rheintal anbauen. Neben einem Risikoausgleich war die Erweiterung der Anbaupalette auch aus fruchtfolgetechnischen Gründen wichtig. Im Erbsenanbau waren Gallmücke und Blasenfüsse gefürchtete Schädlinge. Diese vermehren sich massenhaft, wenn die Erbsen über mehrere Jahre auf der gleichen Fläche angebaut werden. Schäden liessen sich nur durch einen konsequenten Fruchtwechsel vermeiden. Neben anderen Gemüsen kamen auch Grasmischungen als Fruchtfolgepartner in Frage. Wegen der drastischen Zunahme der Schäden wurde der Gebietswechsel als sehr erfolgreiche Bekämpfungsmethode eingesetzt. Nach zwei Jahren Erbsenanbau am gleichen Ort musste innerhalb des Anbaubereiches für zwei Jahre auf ein anderes Feld gewechselt werden. Der alte Standort wurde gesperrt. In den dreissiger Jahren wurde der Anbau von Konservengemüse mit der Einführung von neuen Produkten wie Pariserkarotten,



Bis in die sechziger Jahre wurde Spinat mit einer speziellen Sense von Hand geerntet. Bild bei Hilcona AG, Schaan.

Bohnen, Essiggurken und Einschnidekabis weiter gefördert, um den vielen Kleinbauernbetrieben, die vollständig unrentabel geworden waren, neue Verdienstmöglichkeiten zu verschaffen. Aber auch in der Gunst der Konsumenten wurden neue Produkte wie zum Beispiel Konservenbohnen immer beliebter. Im Gebiet von Buchs-Räfis etablierte sich als Spezialität das Anbauzentrum von Pariserkarotten. Über 30 Kleinpflanzer produzierten davon an Spitzentagen bis zu drei Eisenbahnwagen à 10 Tonnen. Der Anbau von Pariserkarotten war wegen der hohen Erlöse, die bis das Dreifache der Erbsen ausmachen konnten, sehr begehrt, so dass nur diejenigen Karotten anbauen durften, die auch Erbsen pflanzten. Der Spinat, der mit der Sense in Weidenkörbe geerntet wurde, entwickelte sich ebenfalls zu einem wichtigen Zweig.⁹

Anbauschlacht

Die sogenannte Anbauschlacht während des Zweiten Weltkrieges sorgte für eine massive Ausdehnung des Ackerbaus. Auch der Gemüseanbau leistete einen wichtigen Beitrag zur Versorgung der Bevölkerung mit Nahrungsmitteln. Gemüse mussten

während des ganzen Krieges nie rationiert werden. Die Gemüseanbaufläche stieg in Buchs von 1939 bis 1942 von 10 auf 18 Hektaren. In Sevelen stieg sie im gleichen Zeitraum von 5 auf 11 Hektaren. Neben den Konservengemüsen wurden vermehrt Lagergemüse wie Kohl und Karotten gepflanzt.

Nach dem Zweiten Weltkrieg ging die Acker- und Gemüsefläche mit der Aufhebung der Anbaupflicht wieder zurück. Das freiwerdende Areal wurde soweit als möglich dem Konservengemüseanbau zur Verfügung gestellt. Der Erbsenanbau ging neue Wege. Die Erbsen wurden nicht mehr von Hand abgelesen und anschliessend in der Fabrik gedroschen, sondern neu wurden die Erbsenfelder abgemäht und auf den speziellen Dreschanlagen, die sich in Sargans, im Saxerriet und in Schaan befanden, gedroschen. Das Erbsenstroh wurde siliert oder auf die Felder zurückgebracht.

Von den Drahtbauerbsen zu den Drescherbsen

Die neue Anbaumethode führte zur Integration des Drescherbsenanbaus in eine ackerbauliche Fruchtfolge mit Getreide, Mais etc. Das hatte zur Folge, dass ein

Grossteil der Kleinpflanzer den Erbsenanbau aufgab. Sie fanden Ersatz im Buschbohnenanbau, dessen Ernte weiterhin von Hand erfolgte. Die Bohnen, die jetzt auch zu Tiefkühlzwecken angebaut wurden, erfreuten sich immer grösserer Beliebtheit bei den Konsumenten. Das Ablesen und das Spitzeln brachten einen Zusatzverdienst anstelle der Erbsen.¹⁰

Die Umstellung auf Drescherbsen verlief aber nicht ohne Probleme. Neue Qualitätsbestimmungen der Konservenfabriken führten zu sehr tiefen Erlösen. Als Reaktion wurde 1951 in Buchs die Pflanzervereinigung oberes Rheintal gegründet, um für alle Mitglieder einen Gesamtanbauvertrag abzuschliessen, der den Bedürfnissen der Produktion besser entsprach.¹¹

Infolge der eher schlechten Erträge nahm die Bedeutung der Drescherbsen im Werdenberg laufend ab. An ihre Stelle traten Pariserkarotten, Spinat und Bohnen für die Konservenindustrie, wenn auch ein Rückgang der gesamten Gemüsefläche zu verzeichnen war. Mit dem wirtschaftlichen Aufschwung wurde es auch zusehends weniger attraktiv, in der Freizeit eine Gemüsefläche zu bewirtschaften. Der Anteil der Kleinpflanzer verringerte sich stark. Mit der Aussiedlung von verschiedenen Landwirtschaftsbetrieben aus den Dörfern in den späten fünfziger Jahren konzentrierte sich der Gemüseanbau auf die neuen Siedlungsbetriebe.

Die Produktion von Frisch- und Lagergemüse blieb weiterhin – bis auf zwei Ausnahmen in Salez und Gams – gering.

Mechanisierung im Gemüseanbau

Eine neue Ära für den Werdenberger Gemüseanbau begann Mitte der sechziger Jahre. Die Verteuerung und Verknappung der Arbeitskräfte erforderte Rationalisierungsmassnahmen. Weitaus am meisten Arbeitszeit beanspruchten die Erntearbeiten, die von Hand bewältigt wurden. 1963 wurden in Sevelen zum ersten Mal Pariser-

6 St. Galler Bauer 1929, S. 1160 ff.

7 Michael Schlegel, Räfis, mündliche Mitteilung 1995.

8 Frau Sulser-Gabathuler, Weite, mündliche Mitteilung 1995.

9 Marie Schwendener, Räfis, mündliche Mitteilung 1995.

10 O. RHINER, XXXI. Schulbericht Custerhof 1953–1956, S. 34 f.

11 Hans Rohrer, Buchs, mündliche Mitteilung 1995.



1966 kam der erste Spinat-Vollernter im Gebiet Wartau zum Einsatz. Bild bei Jakob Müller, Erlenhof, Weite.

karotten mit einem Vollernter mechanisch geerntet. 1966 kam der erste Spinatvollernter im Wartauschen zum Einsatz. Innovative Gemüseproduzenten und Unternehmer erkannten das gewaltige Potential, das in der Erntemechanisierung lag. Von nun an schnellten die Gemüseanbauflächen rapide in die Höhe, das Rheintal entwickelte sich zur Hochburg des Gemüseanbaus für die Konservenindustrie. Die zunehmende Mechanisierung bedeutete aber gleichzeitig das endgültige Aus für die meisten Kleinpflanzer.

Voraussetzungen für die Mechanisierung

Boden

Im Aufbau und in der Zusammensetzung der Böden in der Rheinebene kommt dem Rhein, der den Grossteil des Ausgangsmaterials wie Sand und Ton lieferte, das Relief ausgestaltete und den Wasserhaushalt prägt, grosse Bedeutung zu. Der Talboden besteht aus Ablagerungen von Schotter, Kies, Schluff und Ton. Die Böden entlang des Rheins zeichnen sich durch eine lehmige bis sandige Textur aus. Es sind junge, mineralische Böden mit einer guten Wasserdurchlässigkeit. Mit zunehmender Entfernung vom Rhein nimmt die ackerbauliche Qualität der Böden ab. Im unteren Bezirksteil finden wir auch ausgedehnte Moor- und schwere Tonböden. Die sandigen Lehme (Rheinletten) entlang des

Rheins eignen sich vorzüglich für den Gemüseanbau. Sie erwärmen sich im Frühjahr rasch, trocknen nach Niederschlägen bald ab, so dass sie schnell wieder zur Feldbestellung und Ernte befahren werden können.

Die gute Mechanisierbarkeit der Rheinlettenböden von Wartau, Sevelen und Buchs erlaubte eine rasche Ausbreitung des Anbaus von Bohnen, Pariserkarotten und Spinat für die Konservenindustrie. Mit zunehmendem Bedarf an Flächen wurden auch in der Gemeinde Sennwald auf den günstigen Böden entlang des Rheins immer mehr Gemüse angebaut. Die schweren Böden in den Gemeinden Grabs, Gams und Sennwald hingegen erlaubten die für den Konservengemüseanbau notwendige Mechanisierung nicht.

Klima

Bezüglich der Temperatur gehört das Rheintal zu den begünstigsten Gegenden der Nordschweiz. Die Wärme im Frühjahr und im Herbst ermöglicht eine gute Ausnützung der Vegetationszeit, fördert das Abtrocknen der Böden und lässt die Kulturen im Herbst gründlich ausreifen. Die hohen Niederschlagsmengen mit teilweise über 1300 mm Niederschlag pro Jahr beschränken dagegen den Gemüseanbau auf jene Böden, die über eine gute Wasserführung verfügen.

Rasante Zunahme der Anbaufläche bei Konservengemüse

Mit der Hero in Frauenfeld, der Konservenfabrik Bischofszell, der Frisco-Findus (ehemals Roco) in Rorschach und der Hilcona (ehemals Scana) in Schaan befinden sich die wichtigsten Abnehmer von Kon-

servengemüse in nächster Nähe. Dieses Potential galt es zu nutzen. Gemäss Eidgenössischer Betriebszählung stieg die Gemüseanbaufläche der Hauptkulturen (ohne Spinat) im Werdenberg von 1965 bis 1980 von 57 Hektaren (ohne Hausgärten) auf 193 Hektaren.

Die Erhebungen der Schweizerischen Zentralstelle für Gemüseanbau zeigen die Entwicklung im Konservengemüseanbau detailliert.

Inlandgemüse-Anbaufläche für die Nahrungsmittelherstellung¹² im Kanton St. Gallen und in Liechtenstein:

	1986	1990	1994
Spinat	604	633	788
Pariserkarotten	116	63	49
Drescherbsen	29	7	1
Maschinenbohnen	88	60	64
Schwarzwurzeln	13	2	0

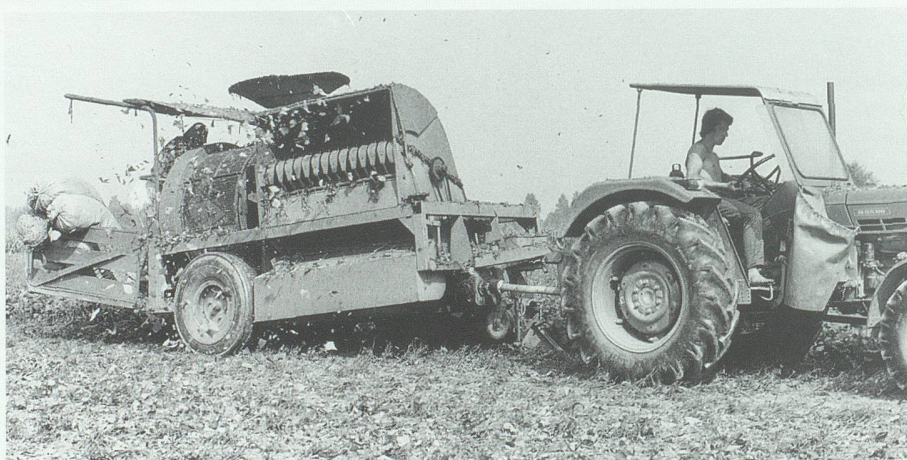
Anbaufläche in Hektaren

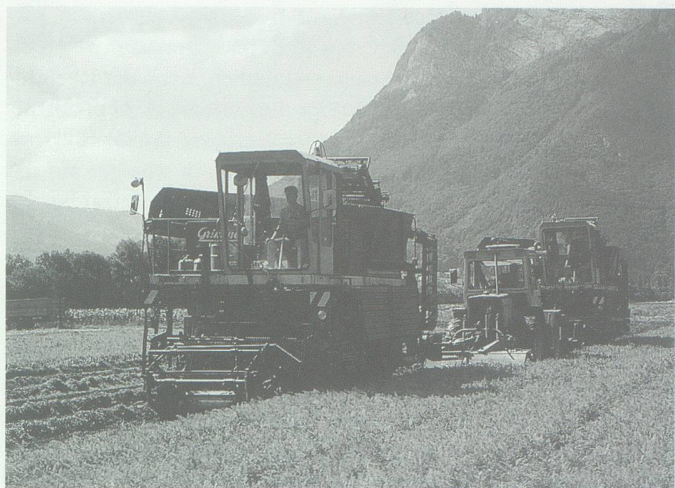
Die Trends, die sich aus diesen Angaben ableiten lassen, besitzen auch Gültigkeit für den Bezirk Werdenberg, wo mehr als die Hälfte der Flächen angebaut wird.

Innerhalb von 30 Jahren entwickelte sich der Spinatanbau zu einer der wichtigsten Kulturen im Bezirk Werdenberg. Schätzungen gehen davon aus, dass der Marktanteil des Bezirks etwa 30 Prozent des inländischen Anbaus beträgt. Mit den angrenzenden Gebieten werden im Rheintal über 70 Prozent des gesamten Tiefkühlspinats produziert.

Die wachsende Nachfrage nach Rheintaler Spinat zeugt vom hohen Qualitätsstandard des Produktes, der Produzenten und der in der Schweiz einzigartigen Anbauorganisa-

Bei den ersten Bohnen-Vollerntern mussten die Bohnen noch abgesackt werden. Bild bei Hilcona AG, Schaan.





Ernte von Pariserkarotten 1995 im Wartauschen mit zwei Vollerntern und einem Krautschläger. Bild: Rolf Künzler, Rheinhof, Salez.



Immer wichtiger wurde der Anbau von Lagerkarotten. Der Anbau auf Dämmen bringt grosse Vorteile bei Qualität und Ertragssicherheit. Bild: Rolf Künzler, Rheinhof, Salez.

tion, bei der Zusammenarbeit von Fabriken, Anbauunternehmen und Landwirten grossgeschrieben wird.

Nach dem Höchststand Anfang der achtziger Jahre konnten immer weniger Pariserkarotten angebaut werden. Die runden Rüebli finden hauptsächlich in Dosen als Mischungspartner zu Erbsen oder andern Gemüsen Verwendung. Die Konservendosen verloren in den letzten 25 Jahren immer mehr Marktanteile an Tiefkühlprodukte, die den neuen Konsumtrends wie Frische und Natürlichkeit besser entsprechen. Gleichzeitig konkurrenzieren Billigprodukte aus dem Ausland den inländischen Anbau von Gemüsen für Nasskonserven zunehmend. Ein Schutz des einheimischen Anbaus durch Zölle ist wenig wirkungsvoll, da im Gegensatz zu den Tiefkühlgemüsen der Importzoll bei Nasskonserven vernachlässigbar gering ist.

Die Erbsen sind von den gleichen Entwicklungen betroffen. Im Rheintal sind 1995 zum ersten Mal keine Erbsen mehr ausgesät worden. Der Anbau von Maschinenbohnen hält sich mehr oder weniger konstant. Die Anbaufläche im Werdenberg ist aber im Verhältnis zum schweizerischen Anbau gering.

Strukturveränderungen im Konservengemüseanbau

Die sich seit Mitte der achtziger Jahre abzeichnende Entwicklung, wonach der Standort Schweiz auch in der Konservenindustrie durch das kostengünstiger produzierende Ausland in Bedrängnis kommt, liess Produktion, Beratung und Anbauunternehmen Alternativen zum Anbau für

die Konservenindustrie suchen. Wie befürchtet, wurden verschiedene Produkte für Anbau und Verarbeitung ins Ausland verlagert. So musste 1991 der Anbau von Schwarzwurzeln eingestellt werden.

Anbau von Frisch- und Lagergemüse

Bis 1985 wurden nur von zwei Betrieben in grösserem Umfang Gemüse für den Frischmarkt angebaut. Erste Versuche von 1985 mit «Frürrüebli» im Raum Buchs verliefen so ermutigend, dass heute das Werdenberg als das wichtige Anbaug Gebiet dieses Gemüses in der Ostschweiz gilt. Aber auch der Anbau von Lagerrüebli brachte überzeugende Resultate. Es gelang, einen Teil der rückläufigen Pariserkarottenfläche zu ersetzen. Auch Wurzeln für Treibzichorien helfen seit einigen Jahren, den Anbau zu diversifizieren. Neben drei reinen Gemüseanbaubetrieben finden wir 1995 über 20 Landwirtschaftsbetriebe mit Gemüseanbau als Teil der Fruchtfolge. Die Anbaupalette umfasst an erster Stelle Rüebli, gefolgt von Chicoréewurzeln, Kohlarten, aber auch diverse Feingemüse sowie Tomaten und Gurken in Gewächshäusern. 1994 startete ein Projekt, an dem sich über zehn Produzenten beteiligten, um den Blumenkohl anbau im Werdenberg heimisch werden zu lassen.

Immer mehr entwickelt sich das Werdenberg neben dem unteren Rheintal zu einem dynamischen Anbaug Gebiet für Frischgemüse. Gemeinsam suchen Produzenten, Handel und Beratung von der Landwirtschaftlichen Schule Rheinhof nach neuen Produkten und Absatzmög-

lichkeiten, um die Einkommenssituation in der Landwirtschaft zu verbessern.

Anbau von Frisch- und Lagergemüsen im Bezirk Werdenberg:

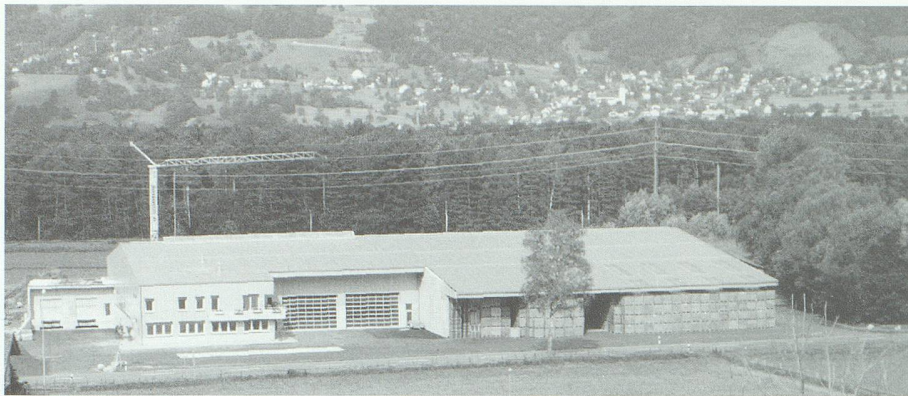
	1985	1995
Gewächshausfläche (ha)	1	1,2
Frischgemüse (ha)	5	41
Lagergemüse (ha)	31	60
davon Karotten (ha)	0	18
Anzahl Produzenten	3	17

Ökologie im Gemüseanbau

Ökologische Produktionsverfahren wie die Integrierte Produktion (IP) oder die Migros-Sano-Produktion besitzen im Gemüseanbau einen hohen Stellenwert. Dabei werden Anbaumethoden angewendet, die eine kostengünstige Produktion bei möglichst grosser Schonung der Umwelt erlauben. Sie gewährleisten eine stabile und gleichmässige Versorgung der Bevölkerung mit Gemüse. Das Risiko von Krankheits- und Schädlingsbefall wird auf ein wirtschaftlich tragbares Risiko begrenzt, damit einheimisches Gemüse für eine breite Bevölkerungsschicht erschwinglich bleibt.

Das Werdenberg und der Gemüseanbau gehören zu den Pionieren in der IP. Die Gemüseproduzenten und die Beratung an der Landwirtschaftlichen Schule Rheinhof in Salez erkannten frühzeitig die Anforderungen der Zeit. 1992 wurden die ersten Betriebe mit Frisch- und Lagergemüse, 1993 die ersten Betriebe mit Konserven-

12 Schweizerische Zentralstelle für Gemüsebau Koppigen, *Tätigkeitsberichte* 1986, 1990, 1994.



1994 erstellten etwa 100 Landwirte als Vertragsproduzenten-Gemeinschaft VPG AG und die Müller Azmoos AG ein modernes Gemüse- und Kartoffelzentrum in Plattis bei Weite. Bild: Fritz Fischli, Rebstein.

gemüse nach den Richtlinien der Integrierten Produktion geprüft. Seit 1995 produzieren alle Gemüseanbaubetriebe im Werdenberg nach den IP-Richtlinien oder jenen der Migros-Sano-Produktion. Die Betriebskontrollen wurden mit Erfolg bestanden.

Neue Herausforderungen

Bis vor kurzem konnte sich die Produktion auf die Anlieferung von Rohprodukten, wie sie der Acker hergibt, beschränken. Heute muss sie sich verstärkt mit den neuen agrarpolitischen Rahmenbedingungen und den Ansprüchen des Marktes auseinandersetzen. Die Globalisierung der Agrarmärkte lässt die Schweiz immer mehr zu einem Teil des Grossmarktes Europa werden. Die Folge sind Preisdruck,

Strukturwandel und Deregulierung. Die gesamte schweizerische landwirtschaftliche Produktion und die nachgelagerten Bereiche wie Handel und Verarbeitung sind gleichermassen betroffen. Ein harter Kampf um Produktions- und Absatzmöglichkeiten hat begonnen.

Umbruchphasen mit einer allgemeinen Verunsicherung lassen sich aber positiv und kreativ nutzen. Verkrustete Strukturen brechen auf. Den dynamischen landwirtschaftlichen Unternehmern bieten sich neue Marktchancen. Je besser es eine Region versteht, ihre Stärken umzusetzen und zu produzieren, was der Markt verlangt, desto sicherer wird sie sich auf dem Markt behaupten können. Gerade die Gemüsebranche hat in den vergangenen Jahrzehnten immer wieder gezeigt, dass sie

sich mit Erfolg an die wechselnden Ansprüche des Marktes anzupassen versteht. Es ist nicht erstaunlich, wenn die Rheintaler Gemüseproduzenten sich in erster Linie am Markt orientieren, um ihr Einkommen zu sichern, und sich weniger auf die politisch eher unsicheren Direktzahlungen abstützen.

Gemüse- und Kartoffelzentrum in Weite

Ein Dienstleistungszentrum mitten im Anbaugebiet ist die richtige Antwort auf die Anforderungen des Marktes, denn gefragt sind Qualität, Kontinuität bei der Belieferung, Dienstleistungen wie Waschen, Sortieren und konkurrenzfähige Preise.

Mit dem Bau des Gemüse- und Kartoffelzentrums in Plattis/Weite haben 1994 100 Aktionäre der Vertragsproduzenten-gemeinschaft VPG AG und die Müller Azmoos AG den veränderten Rahmenbedingungen Rechnung getragen. Die Produkte können jetzt über eine längere Periode geliefert und entsprechend den Wünschen der Kunden konditioniert werden. Das Lagerhaus mit angegliedertem Aufbereitungsteil bietet die Möglichkeit, den Anbau von Wurzel- und Knollenfrüchten, denen das Rheintal beste Standortverhältnisse bietet, noch zu verstärken.

Zusammenarbeit mit starken Partnern

Als deutliches Zeichen der Verbundenheit mit der Produktion haben sich die Hilcona AG und der Landverband am Aktienkapital für das Kühllager beteiligt. Schon im vergangenen Jahr zeigte sich der Nutzen der Partnerschaft für alle Beteiligten. So beziehen beide Firmen vermehrt Produkte bei den Aktionären der VPG AG und leisten einen namhaften Beitrag zur Auslastung des Kühllagers. Als Gegenleistung erhalten sie Rohstoffe von einem qualitativ hohen Standard zu konkurrenzfähigen Bedingungen und profitieren dabei von tiefen Logistikkosten dank der Nähe zur Produktion.

Gemeinsam nehmen Produktion, Anbauunternehmen, Handel, Verarbeitung und Beratung die Herausforderungen des Marktes an. Mit Zuversicht glauben wir, dass der eingeschlagene Weg die Konkurrenzfähigkeit der Region stärkt und die starke Stellung ihrer Produkte auch bei einer weiteren Globalisierung der Märkte erhalten bleibt, ja sich sogar noch ausbauen lässt.

Das Ernteband hält Einzug bei der Blumenkohlernte. Bild: Rolf Künzler, Rheinhof, Salez.

