



Fredri Lattmann (rechts) und Felician Limbasan prüfen Kopfsalate. Im Hintergrund eine der zahlreichen Ausgleichsflächen zur Förderung der Biodiversität.



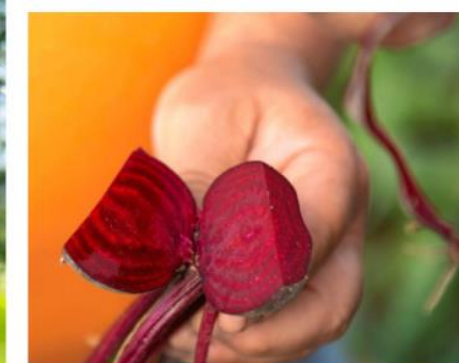
Frisch aus der Region: Kopfsalat im Beutel

Fredri Lattmann begutachtet das Wachstum der Eichblattsalate.

Noch klein, aber bereits kräftig in Farbe und Geschmack: eine Biorande frisch vom Feld



Migros
Ostschweiz



«Es lohnt sich, für den Erhalt der Natur mehr als das Nötigste zu machen.»

Fredri Lattmann
Verkaufsleiter Retail bei Kellermann-Gemüsekulturen

Gutes für Mensch und Umwelt

Ultrafrische Convenience-Produkte aus Salat und Gemüse sind das Geschäft der Kellermann-Gemüsekulturen. Dass schnelles Essen und nachhaltiger Anbau Hand in Hand gehen können, zeigt ein Besuch beim Biobetrieb in Ellikon an der Thur.

Text und Bilder: Lukas Aebersold

Eisberg-, Kopfsalat, Romana, Eichblatt oder Batavia; Broccoli, Rübli, Lauch, Spinat oder Tomaten – all dies und noch viel mehr spriest auf den Feldern und in den Treibhäusern der Kellermann-Gemüsekulturen. Nicht weniger vielfältig liest sich der Lebenslauf von Fredri Latt-

mann, der gerade auf den 120 Hektar grossen Anbauflächen unterwegs ist. Der ausgebildete Konditor-Confiseur, Metzger und eidg. dipl. Küchenchef/Produktionsleiter arbeitet bereits in der Convenience-, Salat-, Getränke- und Fleischbranche. Nun ist er seit zweieinhalb

Jahren für die Kellermann-Gemüsekulturen als Verkaufsleiter Retail tätig.

«Mein Schwerpunkt war in den vergangenen 35 Jahren immer Produktion, Einkauf und Verkauf von Lebensmitteln», sagt Fredri Lattmann. Gleichfalls hat die Kellermann-Gemüse-

kulturen in ihrem abwechslungsreichen Sortiment einen klaren Fokus: bio, ultrafrisch und bereit für den raschen Konsum. Konserven und Tiefkühlware sucht man vergebens. Stattdessen beliefert das Unternehmen die Migros-Supermärkte und -Restaurants mit feinen «Aus der

Region»-Gemüsemischungen oder Salatmischungen im Beutel, in der Schale oder im Shaker. «Einzigartig bei uns ist, dass wir durch die Kombination von Anbau und Verarbeitung alles aus einer Hand bieten», erklärt Fredri Lattmann, «und dass wir so natürlich und nachhaltig produzieren und verpacken wie nur möglich.»

Das Minimum reicht nicht

Die Sorge um die Umwelt ist nicht einfach ein grüner Anstrich zu Marketingzwecken. So kurzfristig die Produkte verzehrt werden, so weitsichtig verfährt man bei deren Anbau. Vor zehn Jahren investierte Kellermann-Gemüsekulturen in eine Grundwasserwärmepumpe, die Wärme für die Beheizung der Tomaten-

Treibhäuser und gleichzeitig Kälte für die Aufbereitung der Salate und Gemüse liefert. Um den Energieverbrauch weiter zu senken, hat sie jüngst ein Leitungsnetz erstellt, um die Abwärme der nahegelegenen Abwasserreinigungsanlage der Gemeinde zu nutzen. «Mit den aktuellen Energiepreisen ist das wohl schneller amortisiert als geplant», schmunzelt Lattmann, während er mit Anbauspezialist Felician Limbasan durch die Felder geht. Vor fünf Jahren wurde der Betrieb auf Bio Suisse umgestellt und hat seither kräftig in den Ausbau der Ausgleichsflächen zur Förderung der Biodiversität investiert. Naturwiesen und Buschwerk finden sich zwischen den Feldern genauso wie Wäld-

chen und Weiher. Über ein Drittel mehr Ausgleichsflächen als gefordert wird das Unternehmen im folgenden Jahr ausweisen können. Auch für die Renaturierung eines eingedolten Bachs bot das Traditionsunternehmen mit Gründungsjahr 1926 Hand. «Es lohnt sich, für den Erhalt der Natur mehr als nur das Nötigste zu machen. Beim biologischen Anbau zählt sich das auf lange Sicht aus», sagt der Verkaufsleiter.

Besserung in Sicht

Die Gegenwart sieht ebenfalls gut aus. «Der Sommer 2022 ist bis jetzt recht normal – im Unterschied zum vergangenen Jahr», meint Fredri Lattmann, und fährt fort: «Für die Biolandwirtschaft war der viele Regen ein Desaster.

Auch wir hatten Ernteausfälle und bei einigen Kulturen gar Totalverlust.» Einzig der Mai sei heuer ein wenig zu warm gewesen. «Wüchsiges Wetter» nennt der Fachmann dies und schneidet dabei prüfend in eine Rande. Obwohl noch klein, ist die Farbe kräftig, der Geschmack aromatisch. «Genauso soll es sein», sagt Lattmann zufrieden und ergänzt: «Bleibt zu hoffen, dass uns das Wetter in diesem Jahr nicht wieder einen Streich spielt und wir zahlreiche knackige und frische Salate und Gemüse ernten können.»

