



Wissen

Schweizer Salate aus Hydrokultur

Ein Schweizer Gemüsebauer pflanzt Salate in Hydrokultur an. Die Salate gelangen mit den Wurzeln ins Verkaufsregal und bleiben lange frisch.

Schweizer Salate aus Hydrokultur

Markus Meier ist Pioneer mit seinem «Living Salad». Viele positive Aspekte sprechen für die Hydrokultur. Die Salate wachsen in Plastikrinnen und benötigen nur wenig Wasser und Dünger. Konkret braucht der Gemüsebauer nur ein Drittel der sonst benötigten Wassermenge und 80 Prozent weniger Pflanzenschutzmittel.

Salatbauer Meier erntet siebenmal mehr Salate pro Jahr als auf einem normalen Feld. Auch die Konsumenten dürfen sich freuen. Denn die neuen Salate sind länger haltbar, denn das Gemüse wird «lebend» samt Wurzelballen verkauft. Wer will, kann den Salat zu Hause im eigenen Garten pflanzen. Ab März 2016 gibt es die Salate aus Dällikon ZH bei Coop zu kaufen. Vorerst aber nur in den 300 grössten Verkaufsstellen.

Salate aus Hydrokultur werden in anderen Länder wie beispielsweise Belgien seit längerem angebaut. Dort werden bereits heute deutlich mehr Salate in Rinnen als im Freiland produziert. Die Belgier verwenden zusätzlich künstliche Beleuchtung. Das ist jedoch nicht mit den Nachhaltigkeitszielen des Grossverteilers Coop vereinbar.



Der schweizer «Living Salad» gelangt mit Wurzelballen ins Verkaufsregal.

Copyright © 2009 - 2026 www.gesundes-haus.ch – Stand: 14.02.2026

gibbeco Genossenschaft Information Baubiologie

Sponsoren/Partner:

