



«Eine faszinierende  
und nachhaltige  
Produktion in meiner  
Nähe – das gefällt mir.»

**Katharina Böhlmann**  
Migros-Kundin

Patrick Forster mit  
Migros-Kundin  
Katharina Böhlmann.

**1** 300 000 Salate auf  
17 000 Quadrat-  
metern. Mehr als auf  
einem Acker gleicher  
Grösse möglich wäre.

**2** Junge Pflanzen  
werden umplatziert.  
Das benötigt nur  
wenig körperlichen  
Aufwand.

**3** Dicht nebeneinander  
gesetzte Module:  
Später benötigen sie  
mehr Platz und stehen  
deshalb weiter  
auseinander platziert.

# Im Salat-Meer

*In seinem Gewächshaus in Oftringen baut Patrick Forster Hydrosalat an. Beim Rundgang mit einer Migros-Kundin erklärt er, welche Vorteile seine Produktion hat.*

*Text: Claudia Schmidt Bilder: Nik Hunger*

**A**ls Patrick Forster in den Niederlanden das erste Mal Hydrokultur mit Salaten sah, war für ihn klar: Das will ich auch. Er machte sich sofort an die Umsetzung seiner Vision und 2016 – nur ein Jahr später – erntete er die ersten Salate in seinem Gewächshaus in Oftringen AG. «Der Hydrosalat ist ein Meilenstein in Sachen Nachhaltigkeit», sagt er fasziniert. Seit drei Jahren beliefert er die Migros mit Hydrosalat. In der Genossenschaft Aare tragen seine Salate das Label «Aus der Region. Für die Region.». Wie etwa der Trio-Salat, der aus drei verschiedenen Salatsorten mit Wurzelballen besteht.

Migros-Kundin Katharina Böhlmann ist beeindruckt. «Eine faszinierende und nachhaltige Produktion in meiner Nähe – das gefällt mir.» Und fragt, wie viele Salate hier wachsen. «300 000 Stück», sagt Forster. «Benötigen sie zusätzlich Licht?», will sie wissen. «Nur zur Verlängerung der Tageslichtzeit», sagt Forster, der mit 26 die Forster Gruppe gründete und jetzt, mit 38 Jahren, ein Unternehmen mit 130 Mitarbeitern führt. Neun davon kümmern sich um den Hydrosalat. Er wächst auf einer Fläche von 17 000 Quadratmetern. «Ich kann hier acht Mal mehr Salat anbauen als auf einer Ackerfläche. Und ich benötige viel weniger Dünger und Insektizide», erklärt Forster stolz. Die Salatsetzlinge werden samt Wurzelballen in Rinnen gesteckt, durch die Wasser mit einer Nährstofflösung fliesst. Die jungen Setzlinge benötigen weniger Platz, die Rinnen stehen deshalb lückenlos aneinander gereiht. Sobald die Salate mehr Platz benötigen, werden die Rinnen weiter auseinandergezogen.

Das Wasser bezieht er aus dem Regenwasserteich neben dem Gewächshaus. «Wenn der voll ist, habe ich Wasser für die nächsten dreieinhalb Monate. Selbst im heissen Sommer 2018 habe ich nur 500 Kubikmeter Wasser hinzukaufen müssen», berichtet er. Den Standort hat er bewusst gewählt: «Mit der Abwärme der nahegelegenen Müllverbrennungsanlage kann ich das Gewächshaus bei Bedarf heizen. Das ist Wärme, die sonst nicht genutzt wird.» Im Sommer ist das nicht notwendig. Dann sind die Salate ganz natürlich nach vier Wochen erntereif. **MM**



## Regio-Märkte mit vielen Attraktionen

**Produzenten treffen, Produkte probieren:** Im Juni und Juli finden in der Migros-Region Aare vier Regio-Märkte mit diversen Attraktionen statt.

31.5.-1.6.: Shoppyländ Schönbühl

7.-8.6.: Brügg

19.-20.7.: Wynencenter Buchs

26.-27.7.: Oberland

## In sympathischer Atmosphäre erwarten Sie:

Degustationen, ein Gratis-Karussell «Aus der Region. Für die Region.» für Kinder, ein Retro-Traktor, ein Gewinnspiel und Autogrammstunden mit Schwinger-Königen.



Triosalat  
**Fr. 2.50**



Die Migros gehört den Leuten. Deshalb fördert sie die regionale Landwirtschaft wie kein anderer und verkauft schweizweit rund 9000 regionale Produkte von über 10 000 regionalen Produzenten.