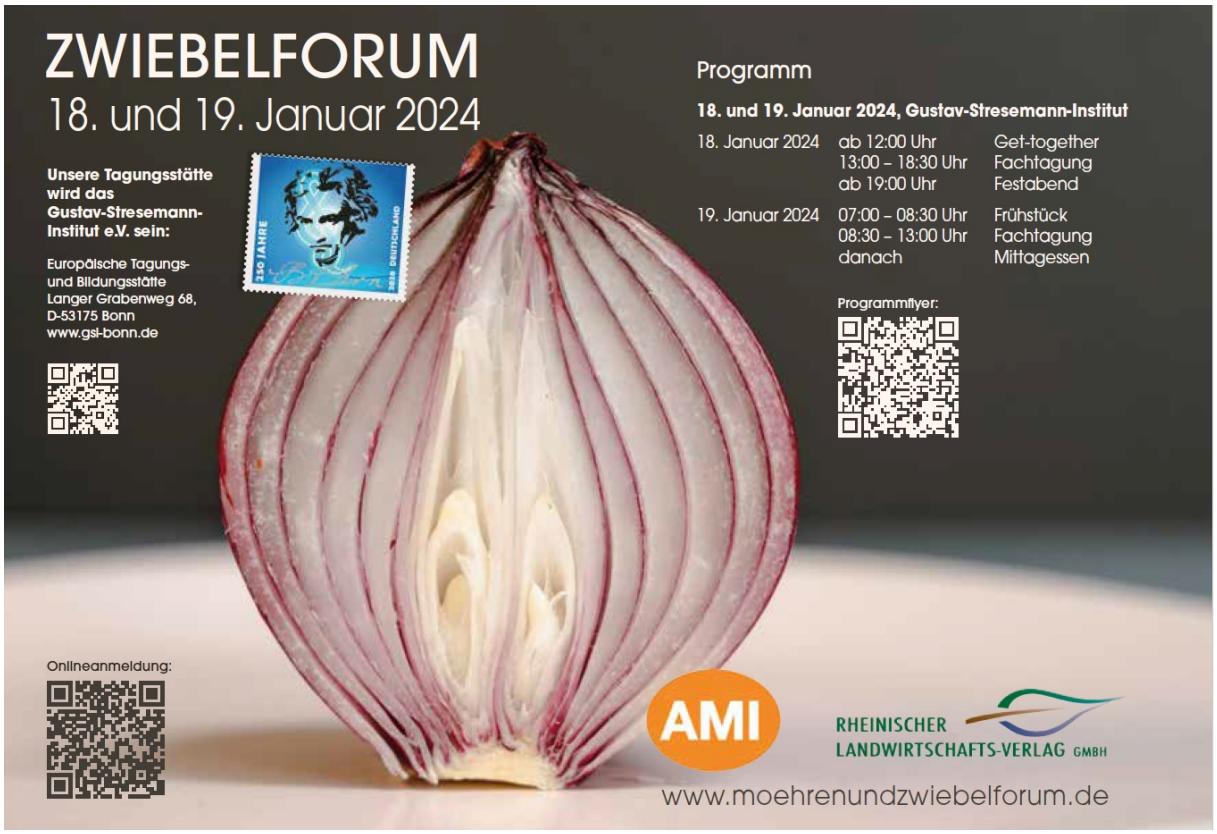
OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 13.11.2023 · Ausgedruckt am 25.11.2026, 21:45 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/zwiebelforum-2024

Zwiebelforum 2024



Anders als im allgemeinen Sprachgebrauch üblich, ist Olympiade eigentlich der Abstand zwischen zwei als Agone bezeichneten Wettbewerben. Dass die Olympiade dann ausgerechnet vier Jahre lang dauert, liegt daran, dass im antiken Griechenland vier Wettkampfstätten im Jahresrhythmus Spiele abhielten. Dass nun zwischen dem letzten Zwiebelforum in St. Marin und der 2024er Edition auch vier Jahre liegen, haben wir hauptsächlich Corona zu verdanken, das uns erst eine Sommeredition des Möhrenforums bescherte und dann anschließend das Zwiebelforum entsprechend nach hinten schob.

Umso mehr freuen wir uns, vom 18. bis 19. Januar 2024 Deutschlands ehemalige Hauptstadt Bonn einmal mehr zum Epizentrum des Zwiebelanbaus zu machen. Im bewährten Zweitagesformat beginnen wir mit einem Mittagsimbiss und enden mit einem ebensolchen, dazwischen lassen wir kein gegenwärtig heißes Zwiebeleisen ungeschmiedet: Mit Kammerberater Philipp Meise und dem Agravis Ansprechpartner Sonderkulturen Frank Uwihs blicken wir auf die Anbau- und Pflanzenschutzsaison 2023 zurück und leiten daraus Empfehlungen für 2024 ab.

Als Anbauberater und Account Sales Manager bei de Groot en Slot ist Rinus Struik mit so gut wie allen Zwiebelwassern gewaschen und lässt uns teilhaben an den Erfahrungen,

aber auch den Lösungsansätzen, die unserem Nachbarland mit und für Fusarium gemacht wurden. Nach einer Kaffeepause, die so schnell wohl niemand vergessen wird, tauchen wir mit dem KTBL-Teamleiter Pflanzen-, Garten- und Weinbau ab in eine Analyse Produktionskosten im Speisezwiebelanbau, gefolgt von AMI Junior Produktmanagerin Farina Lurz mit einem Blick in die Kristallkugel: bleibt die Nachfrage auch angesichts rekordhoher Zwiebelpreise stabil?

Ein Vertreter aus dem Lebensmitteleinzelhandel wird seine Sicht der Dinge darstellen, bevor Johannes Simons von der „Mafo-Gruppe“ der Universität Bonn eine mit Sicherheit pointierte Einschätzung der Lieferketten zwischen Konfrontation und Kooperation geben wird. Nach einem zauberhaften Abend starten wir direkt mit den beiden Nagelkauerthemen Lagerung und Bewässerung. DLR-Mann Michael Pipperts Referatstitel ist zwar sehr lang, das von ihm darin vorgeschlagene Energienutzungskonzept dafür umso überzeugender.

Ekkehard Fricke vom Fachverband Feldberegnung wird sich genau dieses Themas annehmen, der ehemalige Kammerberater Josef Hamm den nicht immer ganz geradlinigen Weg hin zum erstmaligen „Wasser Marschs“ des Bewässerungsverbands Pütz rekapitulieren. Hinter dem mit „Zwiebeln aus aller Welt“ titulierten Veranstaltungsblock verbirgt sich ein Potpourri von Ideen und Produkten, die den Zwiebelanbau auf ein höheres Niveau heben könnten. „Qualität, Qualität und Qualität“ ist, was wir alle wollen, Rinus Struik hat so einige Vorstellungen davon, wie wir da noch einfacher hinkommen könnten.

Kevin Mischker von Solar Andresen wird das Neueste von, zu und mit dem FarmDroid F20 berichten, Julia Eschweiler von Koppert erklären wie „In control: Pflanzenschutz mit Hilfe der Natur“ funktionieren könnte. Es wird spannend sein, welches der Neubauprojekte Tiemen Markerink von Eqraft in den Fokus stellen wird, um zu beweisen, dass die Zukunft in der Zwiebelverarbeitung bereits begonnen hat. Der All Inclusive Teilnahmebeitrag beträgt bei Anmeldung bis zum 15. November 2023 für Mitglieder des Fachverbandes Speisezwiebel e.V. 499 €, für alle anderen sind es 50 € mehr.

Onlineanmeldungen sind unter www.moehrenundzwiebelforum.de möglich, unter derselben Adresse lässt sich der Veranstaltungsflyer mit weiteren Details herunterladen.

Tim Jacobsen