



Sein Stolz ist das Grüne Zentrum

BEA Zehn Branchen und dreissig Organisationen vereint das Grüne Zentrum unter einem Dach. Der Geschäftsführer Otmar Schaller geht Mitte Jahr in Pension.



Otmar Schaller ist zum letzten Mal beim Grünen Zentrum dabei, im Sommer geht er in Rente. Foto: Raphael Moser



Claudia Salzmann

Otmar Schaller eilt durch das Grüne Zentrum. Hier grüsst ihn ein Gemüsebauer, dort muss er eine Frage beantworten, entschuldigt sich und rennt einem vorbei eilenden Mitarbeiter hinterher. «Wir zeigen hier von der Produktion bis zur Industrie alles», sagt der 64-jährige Schaller.

Seit 1996 sind im Grünen Zentrum die Lebensmittelbranchen – Fleisch, Brot, Milch, Früchte, Eier, Gemüse, Kartoffeln, Fisch, Getränke, Pilze – unter einem Dach vereint. «Bei uns können Besucher die Werte der gesunden Lebensmittel aus einheimischer Landwirtschaft in gemütlicher Atmosphäre und auf vielfältigste Weise entdecken», sagt Schaller. Rundherum befinden sich Verkaufsstände, in der Mitte die Natur- und Themenschau. Letztes Jahr wurde sie dem Ei gewidmet, heuer den Champignons, nächstes Jahr steht die Kartoffel im Fokus. Die Branche, welche jeweils ins Zentrum gerückt wird, zahlt dafür einen Sonderbeitrag. Dieser bewegt sich zwischen 20 000 und 40 000 Franken.

Bei Schaller laufen alle Fäden des Zentrums zusammen. An-

gestellt ist er bei der Branchenorganisation Swisspatat. «Wir sind schlank organisiert, nach drei Sitzungen ist eigentlich alles aufgegleist», sagt er. Er wählt seine Worte mit Bedacht. Seine

Begeisterung für die Sache zügelt er merklich, aber manchmal bricht es doch aus ihm heraus. «Wir sind stolz, dass die BEA ihre Besucherzahlen halten kann und unser Zentrum so beliebt ist.»

Mehr Beachtung

Insgesamt kostet das Grüne Zentrum 500 000 Franken, finanziert mit Sonderbeiträgen und Mitgliederbeiträgen der 30 involvierten Organisationen. Es gibt auch Sponsoren, die Naturalien oder Geld spenden. Die Imker waren bis vor zwei Jahren auch dabei, nun aber sei ihnen der Geldhahn zugekehrt worden. «Das ist natürlich schade, aber es kommt vor, dass eine Branche aussteigt», sagt Schaller. Dafür gebe es auch Neuzugänge, wie vielleicht künftig die Hanfanbauer, die an der BEA mit einem Stand vertreten sind. «Seit wir uns zusammengeschlossen haben, haben wir eine viel grössere Plattform», so Schaller. Umfragen würden zeigen, dass von den 300 000 BEA-Gästen bis zu 95 Prozent in sei-

«Wir sind stolz, dass das Grüne Zentrum so beliebt ist.»

Otmar Schaller

Geschäftsführer Grünes Zentrum

nem Zelt vorbeischaun. Für Otmar Schaller ist es die letzte BEA, im Sommer

geht er in Pension. «Der Zeitpunkt stimmt für mich, und die BEA ist der perfekte Abschluss», sagt er. Im Grünen Zentrum ist auch Szenografin Liliane Herzog, die für die Sonderschau zuständig ist: «Otmar Schaller sorgt dafür, dass wir das gemeinsam schaffen.» Sie hat das Konzept für die Sonderschau erstellt, in enger Zusammenarbeit mit der Branche.

«Alle Teile sollen ein Ganzes ergeben, nur dann ist es mir gelungen», sagt sie. Seit dreissig Jahren ist sie selbstständig und gewann eine Ausschreibung für dieses Mandat. Die diesjährige Schau ist ihre zweite und wohl nicht die letzte, wie Otmar Schaller im Gespräch durchblicken lässt.

Neu mit Vitamin

Da Pilze bei wenig Licht kultiviert werden, sei von Anfang an klar gewesen, dass für die diesjährige Sonderschau ein Tunnel hermüsse. Otmar Schaller zeigt mit Stolz den 400-Kubikmeter-Erdhügel, der darauf aufgeschüttet wurde und wo den Gästen 100 weitere Wildpilze vorgestellt werden. An den Bäumen hängen Apfelsaftflaschen, um zu veranschaulichen, dass der Pilz in einem Kreislauf funktioniert. An der BEA wird nicht nur auf 20 Quadratmetern die Champignonkultivierung gezeigt, sondern auch die Weiterverarbeitung: Gäste können einen Cham-



pignon oder einen der Edelpilze aussuchen und ihn vor Ort zubereiten lassen. Zudem sind am Infostand alle Fertigprodukte, die Pilze und Edelpilze beinhalten, ausgestellt.

Pilzliebhaber

Man setze auch auf Innovationen, sagt Schaller und zeigt auf den Champidor, eine neue Champignonart, die Vitamin D enthält (sechs Stück für 2.95 Franken), verpackt in einem schicken Karton. Drei davon sollen schon für die Tagesration ausreichen. «Probiert habe ich sie noch nicht, werde das aber sicher bald tun», sagt Schaller. Je länger man die Ausstellung betrachtet, desto mehr Details fallen auf. Sogar von den Lampen hängen Kartonchampignons. Auch für Schaller persönlich passt das diesjährige Thema gut. «Bei uns daheim gibt es bis zu viermal in der Woche Champignons, immer frisch», sagt er. Er habe auch schon selber kultiviert, allerdings habe der Ertrag seinen Konsum nicht gedeckt.

