

Schutzfaktor 16 für Salat und Gemüse

Autor(en): **Etschmayer, Patrik / Rapallo [Strebel, Walter]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Nebenspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **119 (1993)**

Heft 33

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-614752>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Brändlberger, sportlich braungebrannt, macht im Agro-Bereich mit seinen innovativen Pflanzenschutzmitteln seit Jahren Furore. Als sich vor Jahren die Pressemeldungen über die sich abbauende Ozonschicht häuften, nutzte er die Chance und schnappte das Früchtchen des Erfolgs den Multis vor der Nase weg.

Brändlberger erkannte, dass dereinst auch Pflanzen einen Sonnenschutz nötig haben würden, und kaufte eine Auswahl verschiedenster Sonnenschutz-

ten Früchte auch wirklich essbar wären. Hier fielen die Resultate katastrophal aus: Zum einen fühlten sich alle Früchte sehr schmierig an, da die Sonnencremes einfach nicht sauber einziehen wollten, und zum andern waren sämtliche Früchte ungeniessbar. Ob es nun Gurken- oder Tomatensalat oder gar eine Zwiebelsauce war: Alles schmeckte nach Sonnencreme.

Brändlbergers Erkenntnis: Er musste seine Versuche ins Freie verlegen. Im – zum Freiluftlaboratorium umfunktionierten –

Tatsächlich sehen die grünen Knollen, die am Himbeerbusch hängen, nicht besonders appetitanregend aus. Dafür sind die Erdbeeren ein voller Erfolg.

Der Geschmack übertrifft alle Erwartungen: Eine wirklich tiefe Fruchtigkeit, die den Gaumen geradezu überwältigt – mit Süsse und Wohlgeschmack. Die winzige Spur Nivea-Sonnenmilch ganz im Hintergrund stört kaum. Darauf angesprochen, meint Brändlberger, es handle sich eben noch um Versuche.

Bei der Betrachtung des Versuchsbetriebes wird klar, dass diese Erfindung so nicht funktionieren kann: Man kann von keinem Bauern erwarten, dass er seine Rapspflanzen einzeln einstreicht. Deshalb arbeiten die Forscher der Agrotechia auch schon am sprühbaren Sonnenschutz für Pflanzen, so dass der Faktor 16 für Salate dereinst mit dem Flugzeug und Traktor verbreitet werden kann. Eine Idee, die auch auf Badestrände ausgedehnt werden könnte ...

Schutzfaktor 16 für Salat und Gemüse

VON PATRIK ETSCHMAYER

Der Anblick, der sich einem durch die Schutzbrille hindurch bietet, ist grotesk: Neben den sauber aufgereihten, akkurat bepflanzt und beschilderten Beeten stehen ebenso sauber aufgereiht UV-Leuchten, die ihre harten Strahlen auf die weichen Pflänzchen hinunterprasseln lassen.

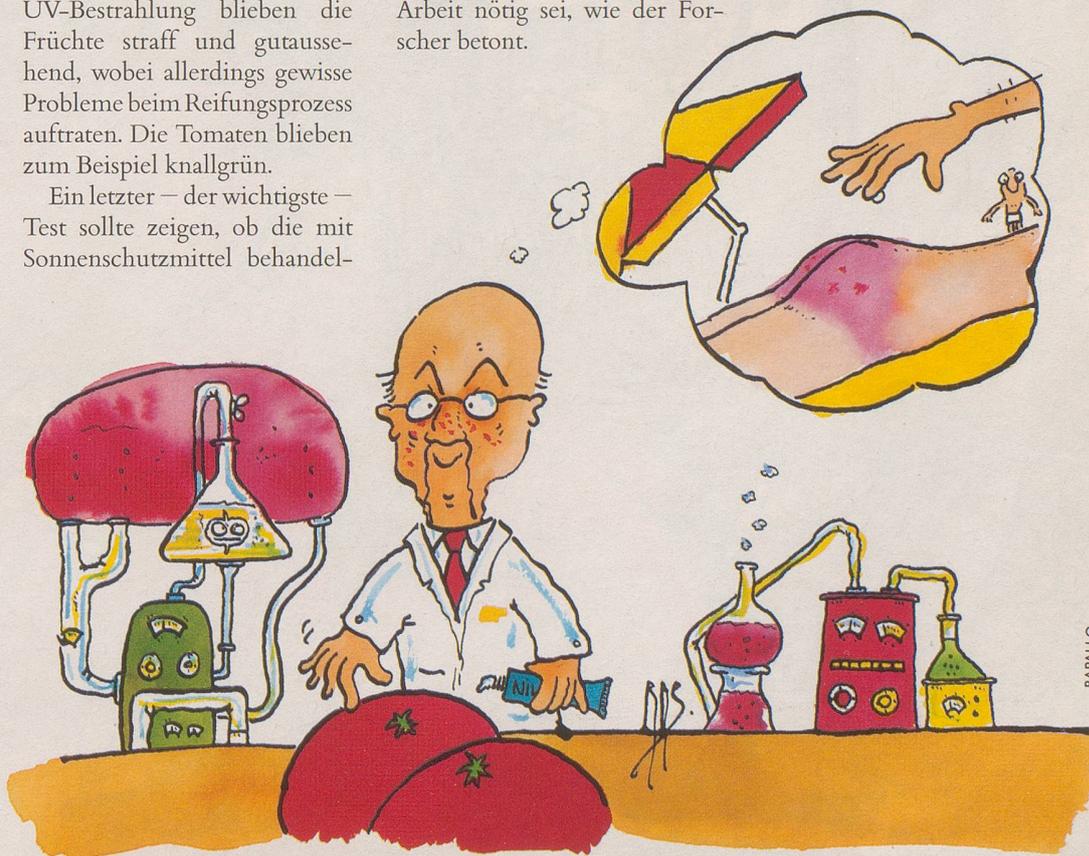
Zwischen den Beeten herrscht hektische Betriebsamkeit. Laboranten – alle mit UV-Schutzkleidung und Brillen ausgerüstet, so dass sie möglichst wenig von der gefährlichen UV-B-Strahlung abbekommen – huschen mit Tabellen und cremegefüllten Töpfchen umher und bestreichen Tomaten, Gurken, Erdbeeren, Avocados und Dutzende anderer Pflanzen mit den entsprechenden Sonnenschutzmitteln und notieren eifrig Erfolg und Misserfolg ihrer Experimente.

Auf dem Gelände der mittelständischen Tessiner Agrarfirma Agrotechia wird sichergestellt, dass der Tomatensalat geniessbar bleibt. Agrotechia-Chef Florian

mittel. Mit diesen behandelte er seine Versuchspflanzen. Die Resultate waren – zumindest auf den ersten Blick – vielversprechend. Selbst nach tagelanger UV-Bestrahlung blieben die Früchte straff und gutaussehend, wobei allerdings gewisse Probleme beim Reifungsprozess auftraten. Die Tomaten blieben zum Beispiel knallgrün.

Ein letzter – der wichtigste – Test sollte zeigen, ob die mit Sonnenschutzmittel behandel-

Park hinter seiner Villa kam der Forscher, angetan mit UV-Sonnenschutzbrillen, schliesslich zum Erfolg. Obgleich bei manchen Pflanzen noch einiges an Arbeit nötig sei, wie der Forscher betont.



RAPALLO