

Landi contact



12 *Michaels Albtraum wird zum Traum*

Michael Abbühl verlor seine Alp Seeberg im Diemtigtal in einer Feuersbrunst. Nun hat er sie wieder aufgebaut.

Pilotprojekt für Kaderfrauen 03

Vom Rapsamen zum Futtermittel 04

Hofübernahme: Tradition oder Neustart? 18

MITGLIEDER FRAGEN



Philip Ogg,
Meisterlandwirt
fragt:



Felix Bordogna,
Leiter Produkt-
management AGROLA
antwortet:

Möchten Sie auch eine Frage an die fenaco-LANDI Gruppe stellen?

Schreiben Sie uns an info@landicontact.ch.

VOM LANDWIRT ZUM ENERGIEWIRT – WIE GEHT DAS?

Philip Ogg führt einen Betrieb in Watt bei Regensdorf (ZH). Neben Zuckermais, Freilandeiern, Christbäumen und Kartoffeln produziert er seit 2016 auch Hanf.

Die Landwirtschaft bietet in der Energieeffizienz und der Produktion von Strom aus erneuerbaren Energien ein beachtliches Potenzial. Die Dachflächen von Ställen oder Scheunen sind ideal für die Erzeugung von Solarenergie. Erweitert man seine PV-Anlage noch um einen Batteriespeicher, lässt sich der selbst produzierte Solarstrom genau dann nutzen, wenn man diesen benötigt – auch wenn die Sonne nicht mehr scheint. Landwirtinnen und Landwirte werden damit unabhängiger, denn sie können ihren Eigenverbrauch steuern und verwalten ihre Energie selbst. Neben der Nutzung des selbst produzierten Solarstroms auf dem Hof haben sie zudem die Möglichkeit, diesen zu verkaufen, zum Beispiel an den lokalen Netzbetreiber oder an angrenzende Liegenschaften im Rahmen eines Netzverbundes (ZEV). Damit sparen Landwirtinnen und Landwirte nicht nur Kosten, sondern werden gleichzeitig zu Energiewirtinnen und -wirten – durch den Handel mit grünem Strom und ganz im Sinne der Nachhaltigkeit. Als Teil der fenaco-LANDI Gruppe bieten wir mit AGROSolar ein Produkt, welches auf die Bedürfnisse der Landwirtschaft zugeschnitten und bestens für den Einstieg in den Energiehandel geeignet ist. Es ist exklusiv für LANDI Mitglieder erhältlich und durch drei Varianten optimal konfigurierbar. AGROSolar umfasst eine Solaranlage, einen Batteriespeicher sowie eine AC-Anschlussbox. Das Produkt ist mit einem Förderbetrag auf den Batteriespeicher verbunden, wodurch sich die Amortisationsdauer der Anlage nochmals beträchtlich verkürzt.

fenaco fördert Haferanbau in der Schweiz

BERN/BE Hafer erfreut sich bei den Konsumentinnen und Konsumenten wachsender Beliebtheit. Dennoch wird in der Schweiz kaum Speisahafer angebaut. Damit die Schweizer Landwirtschaft das Potenzial von Speisahafer in Zukunft besser nutzen kann, steigt fenaco GOF mit produzentenfreundlichen Konditionen in den Vertragsanbau von Hafer ein. fenaco GOF garantiert den Landwirtinnen und Landwirten die Abnahme ihrer Produktion und stellt die Vermarktung an die Verarbeitungsbetriebe sicher. Neu wird den LANDI der aufbereitete Spei-

shafer, der die Qualitätsrichtlinien erreicht, mit einem Zuschlag von CHF 10.– pro 100 Kilogramm gegenüber dem Richtpreis für Futterhafer vergütet. So wird der Anbau von Speisahafer für die Bauernbetriebe auch ausserhalb der Nische wirtschaftlich interessant. Nach ersten Erfahrungen in den Ernten 2020 und 2021 soll es ab 2022 mit dem Vertragsanbau losgehen. Die Annahme des Hafers erfolgt über die Getreidesammelstellen beteiligter LANDI. Interessierte Produzentinnen und Produzenten wenden sich an ihre LANDI. ■

Impressum LANDI Contact

Information für die Mitglieder der fenaco-LANDI Gruppe.
Erscheint als im Abonnement inbegriffene Beilage zur UFA-Revue.
Herausgeberin: fenaco Genossenschaft, Erlachstrasse 5, 3012 Bern
Redaktion: Samuel Eckstein, Leitung (se), Manuela Eberhard, Blattmacherin (me), Martina Peyer (mp), Julien Willimann (jw)
Verlag: LANDI Medien, Theaterstrasse 15 a, 8401 Winterthur, Telefon + 41 58 433 65 20, info@landicontact.ch
Layout: Unternehmenskommunikation fenaco Genossenschaft
Druck: Print Media Corporation, 8618 Oetwil am See
Papier: Refutura Offset hochweiss, 80 g/m², Recycling
Bild Titelseite: Martina Peyer

fenaco lanciert Programm, um Methanausstoss von Milchkühen zu reduzieren

BERN/BE Die fenaco Tochter UFA führte im Mai 2021 das Mineralfuttermittel UFA 295 Biotin USCF (UFA Swiss Climate Feed) für Milchkühe ein. Es enthält das natürliche Präparat Agolin® Ruminant der innovativen Schweizer Firma Agolin SA. Gemäss wissenschaftlichen Versuchen und Feldtests verbessert die Mischung aus hochwertigen Pflanzenextrakten die Verdauung der Milchkühe und reduziert damit die Methanemissionen. Dies bestätigt auch der Swiss Clean Tech Report 2020 der Schweizerischen Eidgenossenschaft. Das gesamte Reduktionspotenzial für die Milchkühe in der Schweiz beträgt mehrere 100 000 Tonnen CO₂-Äquivalente.

Landwirtinnen und Landwirte erhalten das klimaschonende Futtermittel von UFA seit der Markteinführung ohne Zusatzkosten. Als Gegenleistung treten sie die Emissionsreduktionsrechte ab, die durch das Verfüttern des klimaschonenden Futtermittels erzielt werden. Aktuell läuft die Validierung des USCF-Programms durch einen unabhängigen Auditor; die Resultate werden für den Herbst 2021 erwartet. Bei erfolgreicher Validierung können die Emissionsreduktionen zu handelbaren CO₂-Zertifikaten umgewandelt werden. Mit den Erlösen aus dem Handel der Zertifikate sollen die Mehrkosten für das methanhemmende Futtermittel sowie den Auf-

DIE ZAHL

40 %

nahm der Frauenanteil 2020 im Oberen Kader der fenaco-LANDI Gruppe gegenüber dem Vorjahr zu.

wand für den Zertifizierungsprozess gedeckt werden. Bei guter Marktakzeptanz des neuen Futtermittels und erfolgreicher Validierung plant UFA ab 2022 die Anreicherung von weiteren Futtermitteln mit dem klimaschonenden Präparat von Agolin unter dem USCF-Programm. ■

Pilotprojekt für Kaderfrauen «en avant» erfolgreich durchgeführt

SURSEE/LU Während der vergangenen Monate fand an drei Tagen das Impulsprogramm zur Erhöhung des Frauenanteils in Kaderpositionen bei der fenaco Gruppe statt. Zwölf motivierte Frauen mit Führungspotenzial und Karrierewillen setzten sich dabei mit den Unterschieden zwischen weiblicher und männlicher Kommunikation, ihrer Selbst- und Fremdwahrnehmung, ihrem Führungsstil und ihren Fähigkeiten auseinander.

Mit «en avant» sollen auch Verhaltensmuster von Männern und Frauen bewusst gemacht und so weiterentwickelt werden, dass sie Führungskarrieren von Frauen unterstützen. Heute zählt die fenaco etwas mehr als 200 Frauen in tragenden Führungspositionen, womit etwa jede sechste Kaderfunktion von einer Frau besetzt

wird. Die Ergebnisse und Erfahrungen aus dem Pilotprojekt werden nun von der fenaco Geschäftsleitung genutzt, um konkrete Massnahmen und das weitere Vorgehen für mehr Kaderfrau-

en zu bestimmen. Die persönlichen Eindrücke der Teilnehmenden sehen Sie im Video, beim Scan des QR-Codes. ■



Bei «en avant» setzen sich Frauen mit ihrer Führungsrolle auseinander. Bild: Manuela Eberhard

VOM RAPSSAMEN ZUM FUTTERMITTEL

Die Produktion von Lebens- und Futtermitteln sind eng verzahnt: Mischfutter besteht zu rund 20 Prozent aus Nebenprodukten, die aus in der Schweiz verarbeiteten Rohstoffen anfallen. Dazu zählen Nebenprodukte aus der Müllerei, der Zuckerindustrie und den Ölwerken.

Text: Samuel Eckstein, Bilder: Fortunat Schmid



Blühendes Rapsfeld in Strohwilen (TG). In der Schweiz gibt es rund 6500 Rapsproduzentinnen und -produzenten.

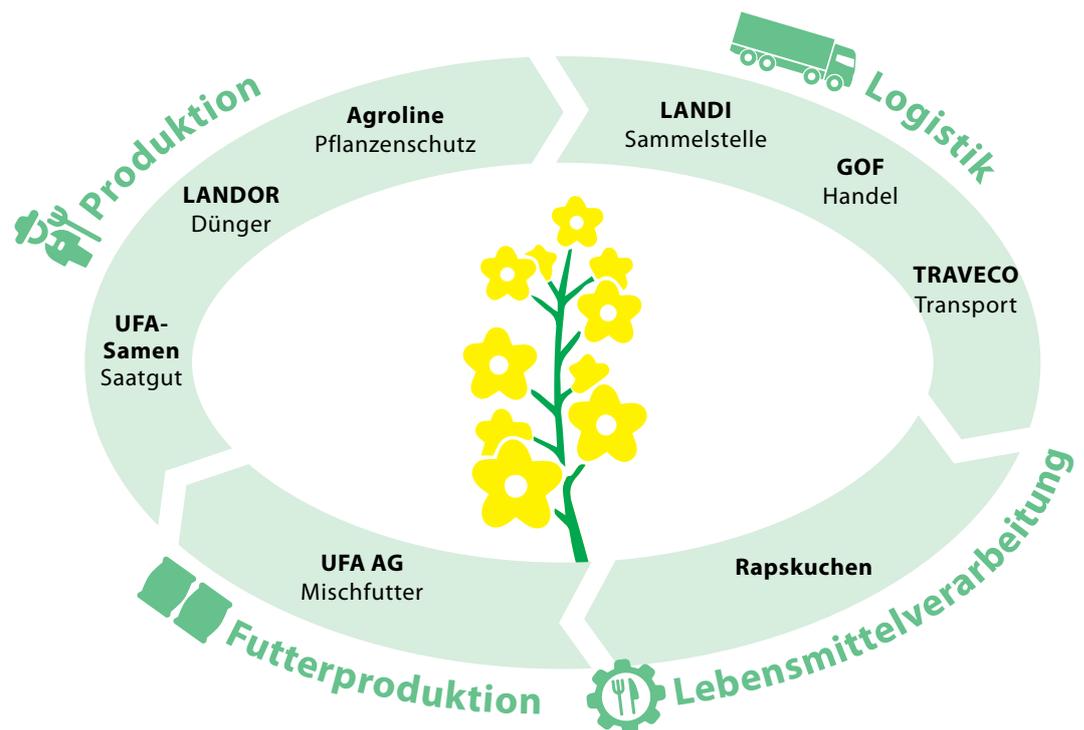
Was vom Teller fällt, kommt in den Trog. Was nicht in den Trog passt, landet im Tank – so die gängige Logik für die Weiterverwendung von Lebensmitteln. Das heisst, es geht vom Lebensmittel zum Tierfutter zum Biogastank. Programme wie «Tischlein deck dich» oder «Too Good To Go» erhalten viel Aufmerksamkeit von den

Medien und Konsumentinnen und Konsumenten – sie vermögen aber nur wenige Prozent der Lebensmittelverluste aufzuheben. Vier Mal so viel, nämlich gemäss Schätzungen etwa zwanzig Prozent, landet im Biogastank und leistet damit den geringsten Wertbeitrag. Der weitaus grösste Teil, rund drei Viertel der Nebenprodukte,

findet hingegen den Weg ins Tierfutter – und damit auch wieder auf unsere Teller.

Verwertung in Futtermitteln

Futtermittel spielen eine enorm wichtige Rolle bei der Weiternutzung von Nebenprodukten aus der Lebensmittelproduktion. Insgesamt fallen in der



Schweiz rund 365 000 Tonnen Nebenprodukte aus der Verarbeitung pflanzlicher Rohstoffe zu Lebensmitteln an – 1000 Tonnen pro Tag. Davon stammen rund 270 000 Tonnen aus der Verarbeitung in der Schweiz angebaute Rohstoffe, während 95 000 Tonnen aus importierten Rohwaren stammen, die in der Schweiz verarbei-

tet werden. Es handelt sich um Produkte wie Weizenkleie, Bollmehl oder Spelzen aus der Müllerei, Rapskuchen oder -schrot aus der Ölproduktion oder Zuckerrübenschnitzel und -melasse aus der Zuckerproduktion. Obsttrester und Biertreber spielen ebenfalls eine – wenn auch im Vergleich deutlich kleinere – Rolle. Gemäss einer Studie der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) besteht Mischfutter insgesamt zu rund 20 Prozent aus Nebenprodukten, die aus in der Schweiz verarbeiteten Rohstoffen anfallen. Dabei gelangt die eine Hälfte in die Rindviehfütterung und die andere Hälfte in die Fütterung von Schweinen und Geflügel.

Die fenaco begleitet die gesamte Wertschöpfungskette

Schauen wir uns die Produktion von Rapsöl genauer an. Der Raps gehört zu den wichtigsten Nutzpflanzen der Schweizer Landwirtschaft. Die gesamte Wertschöpfung bis zum fertigen Rapsöl findet komplett in der Schweiz

statt. Es gibt rund 6500 Schweizer Rapsproduzentinnen und -produzenten, die jährlich rund 75 000 Tonnen Rapssamen produzieren. Verschiedene Tochterunternehmen der fenaco spielen eine wesentliche Rolle in der Wertschöpfungskette von Raps. Das fängt bei der Aussaat an. Hier unterstützen Berater von UFA-Samen die Landwirtinnen und Landwirte, die das Saatgut bei den lokalen LANDI beziehen. Durch den richtigen Dünger von LANDOR kann dem hohen Schwefelbedarf von Raps Rechnung getragen werden. Nicht zuletzt wegen der langen Vegetationsdauer von mehr als zehn Monaten hat der Raps viele natürliche Feinde, vor denen er mit Fachwissen und zunehmend nachhaltigem Pflanzenschutz von Agroline geschützt wird. Die Blütezeit von Raps liegt zwischen April und Mai – die reifen Rapspflanzen werden schliesslich ab Mitte Juli geerntet. Pro Hektare sind es in der Regel drei bis vier Tonnen Rapskörner. In den lokalen LANDI Sammelstellen getrocknet und gereinigt, wird die Rapssaat schliess-



Der Raps ist eine ein- oder zweijährige Nutzpflanze. Sie erreicht Wuchshöhen von 30 bis 150 Zentimeter. Von der Aussaat bis zur Ernte dauert es über zehn Monate.

lich von fenaco GOF an die Ölmöhlen geliefert. Durch die Pressung der Rapssaat entsteht nicht nur das goldene Rapsöl, sondern als Pressrückstand eben auch der Rapskuchen. Das Öl landet über Detailhändler wie die LANDI Läden oder Volg Verkaufsstellen in den Händen der Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten oder in der Lebensmittelindustrie, zum Beispiel für die Produktion von

Kartoffelchips. Der Rapskuchen hingegen fliesst in den Herstellungsprozess von Futtermitteln.

Ein wertvolles Nebenprodukt

Bei der Pressung von inländischem Raps entstehen gemäss der HAFL-Studie jährlich gegen 50 000 Tonnen Rapskuchen. Insgesamt, das heisst inklusive Sonnenblumenkernen, Sojabohnen, Leinsamen und anderen

Ölsaaten, beträgt der Schweizer Ölkuchen jährlich rund 65 000 Tonnen. Das wertvolle Nebenprodukt ist äusserst eiweissreich und bildet einen wichtigen Teil des Mischfutters in der Schweiz: Mengenmässig macht es gegen 20 Prozent der eingesetzten Nebenprodukte aus. Für die Ölmöhlen ist es ein wichtiger Umsatzbestandteil und damit relevant für den Abnahmepreis, den die Landwirtinnen und Landwirte für die Rapserte erhalten. Über fenaco GOF findet der Rapskuchen seinen Weg zu den Mischfutterherstellern, wie zum Beispiel der UFA. In Form von Mischfutter wird er an Nutztiere wie Hühner, Schweine und Rinder verfüttert. Und deren Produkte wie Milch, Eier oder ihr Fleisch landen wieder auf unseren Tellern. Für die Schweizer Landwirtschaft und die Konsumentinnen und Konsumenten sind solche gut funktionierenden Prozessketten essenziell, nicht nur wirtschaftlich. Die fenaco-LANDI Gruppe leistet mit ihren Tochterunternehmen auch einen wichtigen Beitrag an die Nachhaltigkeit, ganz im Sinne von «vom Feld über den Trog auf den Teller». ■

Neue Portalwaschanlage in Sempach Station

SEMPACH STATION/LU Ab sofort kann die Bevölkerung bei der LANDI in Sempach Station die schnelle und schonende Waschanlage benutzen. Die Anlage ist ausgelegt für Fahrzeuge mit einer Breite von 2,55, einer Höhe von bis zu 2,60 und einer Länge von 7 Metern. Neben dem Grundprogramm stehen fünf frei wählbare Zusatzoptionen zur Verfügung. Die LANDI Sempach-Emmen legt nicht nur mit der Wasserstofftankstelle in Rothenburg Wert auf Nachhaltigkeit, sondern auch mit der neuen Portalwaschanlage in

Sempach Station. Die Anlage bereitet einen grossen Teil des Wassers wieder auf, so kann dieses wiederverwendet werden. Durch die Wiederaufbereitung kann der Frischwasserverbrauch erheblich reduziert werden. Mit dem erweiterten Angebot verfügt die LANDI in Sempach Station über zwei Carwash-Boxen, zwei Staubsaugerstationen, einen automatischen Fussmattenreiniger und eine Portalwaschanlage. Somit steht einer gründlichen Autowäsche nichts mehr im Weg. Die Anlagen sind jeweils von Montag bis Sonntag in Betrieb. ■



In Sempach Station steht seit dem Sommer eine neue Portalwaschanlage. Bild: LANDI

Spatenstich für neuen LANDI Laden Würenlos

WÜRENLOS/AG Mitte Juli nahm die LANDI Furt- und Limmattal mit dem traditionellen Spatenstich die Bauarbeiten für ihren neuen Laden in Würenlos auf. Rund CHF 23 Millionen kostet der dreistöckige Neubau, der unmittelbar neben dem aktuellen Provisorium entsteht. Auf dem Dach des

Gebäudes wird eine Photovoltaikanlage installiert, die einen durchschnittlichen Jahresertrag von rund 160 000 kWh erbringt und rund die Hälfte des Energiebedarfs deckt. In den beiden Obergeschossen entstehen neben zwei Mietwohnungen auch Gewerberäume. So wird im ersten Ober-

geschoss etwa das Ärztezentrum Würenlos einziehen. Das zweite Obergeschoss wird vom Therapiezentrum Gleis 1 bezogen, einem Zentrum mit physiotherapeutischen und komplementärtherapeutischen Fachkompetenzen. Im Erdgeschoss befindet sich künftig mit 1600 Quadratmetern Verkaufsfläche der LANDI Laden. Gleichzeitig entsteht eine AGROLA Tankstelle mit TopShop. Dort, wo heute noch eine Lagerhalle steht, werden 48 Parkplätze realisiert. Die Bauzeit beträgt rund ein Jahr, im Herbst 2022 soll der LANDI Laden Würenlos nach einer kurzen Sommerpause eröffnen. Das LANDI Provisorium bleibt während der ganzen Bauzeit geöffnet. Eine Videozusammenfassung inklusive Interviews mit Geschäftsführer Peter Ringger und Gemeinderat Lukas Wopmann gibt es beim Scan des QR-Codes. ■



Baukommission der LANDI und Vertreter von Strüby beim Spatenstich. Bild: LANDI Furt- und Limmattal

Wiedereröffnung des LANDI Ladens Bussy-Chardonney

BUSSY-CHARDONNEY/VD Nach dreiwöchiger Bauzeit im Juni feierte der LANDI Laden in Bussy-Chardonney vom 26. bis 28. August 2021 mit seinen Kundinnen und Kunden den Um-

bau des Ladens. Dieser wurde 1988 gegründet und bereits dreimal erweitert, jedoch ohne ein definiertes LANDI Konzept. Nach den LANDI Läden in Lonay und Perroy war nun der Laden

in Bussy-Chardonney an der Reihe, um renoviert zu werden. Das Geschäft blieb während der Sanierungsarbeiten geöffnet. Alle Innenraummodule wurden verlegt, angefangen bei den Registrierkassen. Diese Änderungen ermöglichen einen besseren Fluss der Kundschaft und entsprechen nun dem LANDI Konzept.

Das Geschäft ist luftiger und moderner, und die Kundinnen und Kunden haben einen besseren Überblick über das Sortiment. Mit einer Verkaufsfläche von 720 Quadratmetern, einem kleinen Freilandgewächshaus von 145 Quadratmetern und einer Abholstation für Onlinebestellungen bietet der LANDI Laden in Bussy-Chardonney ein Sortiment von mehr als 8000 Artikeln. ■



LANDI Bussy-Chardonney Bild: Aurélie Bovy

Drei neue Verladezellen für die LANDI Weinland



In Marthalen sind drei neue Verladezellen aufgestellt worden. Bild: LANDI Weinland

MARTHALEN/ZH Die Übernahme von Brot- und Futtergetreide sowie von Ölsaaten spielt innerhalb der LANDI Weinland eine wichtige Rolle. Dank der verschiedenen kleinen Silozellen kann die LANDI Weinland auch Nischenprodukte wie Einkorn, Emmer, Roggen, Hirse, Leinsamen und Hanf übernehmen und aufbereiten. Dafür steht die Getreidesammelstelle in Marthalen zur Verfügung, die erst vor einigen Jahren modernisiert wurde.

Seit diesem August ist ein weiterer Ausbau abgeschlossen: Die Verladeeinrichtung wurde für rund CHF 250 000 aufgerüstet. Zwischen den grossen, freistehenden Lagersilos und dem Siloturm sind auf einer grossen Plattform drei neue Silos mit ei-

nem Lagervolumen für je 50 Tonnen Brotgetreide aufgestellt worden. Die neuen Silos wurden am Boden zusammengebaut und im Sommer 2021 mit einem Autokran auf das Gerüst gehoben. Diese Verladezellen von 150 Tonnen können jetzt als Kurzfrist-Lagerzelle und als Verladezellen genutzt werden. Besonders praktisch: Lastwagen können unter die Silos fahren, um das Getreide und die Ölsaaten für die Belieferung der Abnehmer, Kundinnen und Kunden und auch Ölmühlen zu laden. Zuvor erfolgte der Verlad direkt aus dem Siloturm. Die drei neuen Verladezellen erlauben es, dass bis zu drei verschiedene Getreidearten für den gleichzeitigen Abtransport vorbereitet werden können. ■

Schweizweite Roadshow «Tage der Elektromobilität»

THUSIS/GR Im August und September fand schweizweit an verschiedensten LANDI Standorten eine Roadshow zu Elektromobilität statt. Der Elektromobilclub der Schweiz hat diese «Tage der Elektromobilität» organisiert. Nebst der Hauptsponsorin AGROLA war jeweils auch das unabhängige Carsharing-Startup der LANDI Luzern-West «edrive Carsharing» vor Ort, um interessierten Besucherinnen und Besuchern Elektromobilität und saubere Energie dank Solarstrom näherzubringen. Die Fahrzeugflotte von edrive Carsharing besteht, aus zu 100 Prozent solarstrombetriebenen Elektrofahrzeugen und wird von regionalen LANDI zusammen mit Gemeinden, Überbauungen und interessierten Unternehmen betrieben. ■



AGROLA und edrive Carsharing am Tag der Elektromobilität in Thuisis (GR). Bild: Samuel Brunner

«Beinvegni» in der LANDI Surselva

SCHLUEIN/GR Die regionale Veranstaltung der LANDI zeigt sich in der Surselva auch optisch. Nach vierwöchiger Umbauzeit zum Ladenkonzept 2.0 heisst der LANDI Laden seine Kundinnen und Kunden neu auch auf Rätoromanisch willkommen. Sämtliche Beschriftungen wurden in Absprache mit LANDI Schweiz zweisprachig vorgenommen. So findet man in der LANDI Surselva auf 1612 Quadratmetern Verkaufsfläche nicht nur «Bubrondas», sondern auch «Vestgadira» und «Mieds da sprizzar». Wer gwundrig ist, welche Sortimente zu diesen Begriffen gehören, erhält die Übersetzungen bei einem Besuch in der LANDI Surselva. Die rätoromanische Beschriftung einer LANDI ist einzigartig in der Schweiz und war der LANDI

Graubünden zur Aufrechterhaltung unserer vierten Schweizer Landessprache ein grosses Anliegen. ■



In der Surselva ist Rätoromanisch Amtssprache. Bild: LANDI Graubünden

WAS IST DAS DENN?

Functional Food

Bei Functional Food (dt. funktionelle Lebensmittel) handelt es sich um Lebensmittel mit einem spezifischen Zusatznutzen, der über den ernährungsphysiologischen Nutzen der darin enthaltenen Nährstoffe hinausgeht. Eine einheitliche Definition, was alles zu den funktionellen Lebensmitteln gehört und was nicht, gibt es nicht.

Ein Beispiel für Functional Food wären Lebensmittel mit Antioxidantien, etwa Vitamin C und Vitamin E. Diese können dazu beitragen, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen. Enthalten sind Antioxidantien beispielsweise in Obst, Nüssen sowie Gemüse. ■

MIT DEM VELO DEM GENFERSEE ENTLANG

Nach einem nassen Sommer hoffen wir auf einen milden Herbst – mit Temperaturen, die sich bestens für eine Erkundungstour auf dem Velo eignen. Besonders schön ist die Route entlang des Genfersees, zwischen den Rebbergen der Region La Côte und durch mittelalterliche Dörfer.

Text: Manuela Eberhard



Die Region La Côte am Genfersee ist mit 1900 Hektaren das grösste Weinbaugebiet im Waadtland. Bild: Nyon Région Tourisme/Peter Colberg

Entlang der Westseite des Genfersees erstreckt sich die Weinbauregion La Côte, Heimat des Chasselas. Mit über 1900 Hektare ist es das grösste Weinbaugebiet im Waadtland – das sich wunderbar mit dem Velo erkunden lässt! Als Startpunkt eignet sich etwa das ehemalige Handelszentrum Morges, das nicht zuletzt für das Bildungszentrum Agrilogie Marcellin be-

kannt ist. Ende März bis Mitte Mai findet an der pittoresken Uferpromenade im Parc de l'Indépendance jeweils das Tulpenfest statt. Von Morges aus kann man der «Route du vignoble de La Côte», dem Veloweg Nr. 488, folgen. Gute 35 Kilometer lang ist die «Route du vignoble de La Côte» insgesamt und erfordert wegen der hügeligen Umgebung (ohne E-

Bike zumindest) eine gute Grundkon-
dition. Belohnt wird man mit einer
atemberaubenden Aussicht auf die Al-
pen und den Mont Blanc.
Von Denens bis Féchy werden mehre-
re Weindörfer durchquert, am grös-
sten davon ist Aubonne. Das mittel-
alterliche Städtchen ist gut erkennbar
an seinem weissen Turm, der über
den Gemäuern thront. Von Rolle



Eckdaten

Start Morges
Ziel Nyon
Dauer Ohne Halt dauert die Fahrt entlang der «Route du vignoble de La Côte» rund 2,5 Stunden. Die Strecke bietet aber diverse Sehenswürdigkeiten, die eine Pause wert sind.



Nyon war einst eine wichtige römische Kolonie. Bild: Nyon Région Tourisme/Benjamin Becker

gehts schliesslich abwärts in Richtung Mont-sur-Rolle.

200 Jahre altes Gemüse

Nachdem die Velofahrerinnen und Velofahrer die Weindörfer Coinsins und Duillier hinter sich gelassen haben, erreichen sie nach total etwa 2,5 Stunden (ohne Zwischenhalt) die vorerst letzte Station am Ufer des Genfersees:

Nyon. Eine ausgiebige Erkundungstour lohnt sich: Hier reihen sich die geschichtsträchtigen Sehenswürdigkeiten aneinander. Wussten Sie beispielsweise, dass Nyon zu Regierungszeiten von Julius Cäsar von den Römern als «Noviodunum Helvetiorum» gegründet wurde? Es entwickelte sich zu einer der wichtigsten römischen Kolonien in der heutigen

Zartschmelzende Versuchung



BURSINS/VD In der Nähe des Genfersees, zwischen Morges und Nyon, entsteht unter dem Namen Sisao Grand-Cru eine ganz spezielle Schokolade. Der Maître Chocolatier Ahmed Atmani entwickelte nämlich eine Formel, dank der seine Sisao-Kreationen zucker- und laktosefrei sind. Dafür nutzt er Fairtrade-Kakaobohnen aus Madagaskar, reine Kakaobutter, laktosefreies Milchpulver ohne Zuckerzusatz und Maltit, einen Süsstoff aus Weizen. Die Schokolade der Extraklasse ist im Volg Bursins VD als «Feins vom Dorf»-Spezialität erhältlich. ■

Schweiz, mit einem Forum, einer Basilika und einem Amphitheater. Einen Besuch wert ist auch das Château de Prangins, dessen historischer Gemüsegarten eine Replik der Gärten im 18. Jahrhundert ist. Dieses uralte, regionale Gemüse und Obst zeugt von der Ernährungsweise der Menschen vor über 200 Jahren. Der Eintritt zum Gemüsegarten ist übrigens frei. ■

MICHAELS ALBTRAUM **WIRD ZUM TRAUM**

Michael Abbühl und seine Familie haben ihre Alp Seeberg im Diemtigtal in einer Feuersbrunst verloren. Der Wiederaufbau hielt den 42-jährigen Äpler in Atem.

Mit Erfolg: 180 Tiere verbrachten den Sommer bereits wieder in der Höhe und die Käserei produzierte auf Hochtouren.

Text: Martina Peyer, Bilder: Michael Abbühl und Martina Peyer



Auf seiner Alp produziert Michael Abbühl feinsten Käse.

«Die enorme Unterstützung von allen Seiten motivierte uns, nach dem Brand weiterzumachen.»

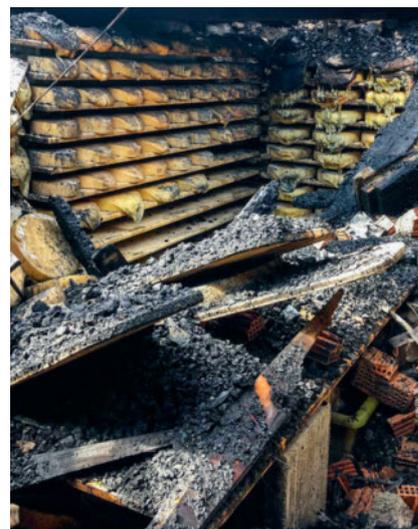
Michael Abbühl, Alpmitbesitzer aus dem Diemtigtal/BE

DIEMTIGTAL/BE Grosse Dankbarkeit, Stolz, aber auch Müdigkeit zeichnen sich im Gesicht von Michael Abbühl ab. Es ist 11 Uhr an einem Augustvormittag und der Äppler legt die soeben entstandenen zwölf Laib Alpkäse à zwölf Kilogramm auf die Presse in der Käserei der Alp Seeberg im Berner Diemtigtal. Er verarbeitet bis zu 1500 Liter Milch pro Tag. Dass er seit

tember 2020, stand die Alp, die sich auf 1799 Metern über Meer am beliebten Ausflugsziel Seebergsee befindet und seit sechs Generationen von der Familie Abbühl-Gerber bewirtschaftet wird, in Flammen. Nach kürzester Zeit zerstörte das Feuer den über zweihundertjährigen Alpbetrieb, der den Stall, das Wohnhaus, die Käserei und den Käsekeller sowie das Bergbeizli unter einem Dach vereinte. Ursache war ein Kabelbrand. Michael Abbühl befand sich bei Brandausbruch frühmorgens im Freien und konnte deshalb seine Angehörigen alarmieren. Die Milchkühe und das Galtvieh, die Schweine und Pferde waren zwei Wochen zuvor ins Tal zurückgekehrt. Menschen und Tiere blieben also unversehrt. Dennoch: «Es ist ein brutaler Moment, wenn man realisiert, dass man nichts mehr retten kann», erinnert sich Michael Abbühl.

Zügiger Wiederaufbau

Michael Abbühl und seine Familie sind Kämpfernaturen. Es war Ehrensache, die Alp Seeberg auferstehen zu lassen. Beim Neuanfang halfen ihnen die enorme Solidarität der Menschen aus der Umgebung und Versicherungsgelder. Auch die fenaco-LANDI Gruppe leistete Soforthilfe: Dank des fenaco Nothilfefonds, der 2015 für landwirtschaftliche Not- und Härtefälle gegründet worden war, erhielt die Familie Abbühl mehrere tausend Franken – die LANDI Simmental-Saannenland steuerte einen Drittel an die gesprochene Gesamtleistung bei, die fenaco die restlichen zwei Drittel. «Die



Im vergangenen Frühherbst brannte die Alp Seeberg komplett nieder. Heute steht sie wieder.

Unterstützung, die wir nach dem Brand von allen Seiten erfahren durften, motivierte uns, weiterzumachen», betont Michael Abbühl, der die Alp zusammen mit seinen Eltern, seinem Bruder Niklaus und seinem Cousin Ueli Gerber im Jahr 1996 von den Grosseltern übernommen hatte. Anfang April 2021 startete die Äpplerfamilie mit dem Wiederaufbau. Michael Abbühl war von fünf Uhr in der Früh bis nach Eindunkeln stets vor Ort. Auch der Bruder und der Cousin waren regelmässig zur Stelle. «Unser grosses Ziel war es, den Stall der Alp bis im Juli wiederaufzubauen, sodass 60 Kühe, 80 Rinder und Kälber, 40 Säue und fünf Pferde den Sommer wieder hier oben verbringen können», sagt Michael Abbühl. Die Familie war enorm erleichtert, als die zuständigen Behörden ihnen die Bewilligung für den Wiederaufbau zügig erteilten und keine Einsprachen erfolgten. Zwar hinderten die ungewöhnlich grossen Schneemassen, die noch bis in den Juni hinein in den Bergen lagen, am raschen Vorwärtkommen, doch seit dem 19. Juni stehen der Stall und et-

Die Alp im Überblick	
Gemeinde	An der Gemeindegrenze Zweisimmen und Diemtigen, Naturpark im Diemtigtal, die dazugehörigen Alpweiden gehören zum Gemeindegebiet von Zweisimmen.
Höhe	1799 m ü. M.
Fläche	450 Hektaren (inkl. See, Felsen, Wald; das reine Weideland ist geschätzt ca. 280 Hektaren gross)
Kulturen	Naturwiese
Tierbestand im Sommer 2021	rund 140 Kühe, Rinder und Kälber, 40 Schweine, einige Pferde
LANDI	Mitglied der LANDI Simmental-Saannenland

3.45 Uhr in der Früh auf den Beinen ist, um zuerst den Käse im Käsekeller zu pflegen, dann das Vieh von der Weide zu holen, im Stall und bei den Melkmaschinen zum Rechten zu sehen und sich danach dem Käsen zu widmen, ist keine Selbstverständlichkeit. Denn im vergangenen Frühherbst, am 15. Sep-

was später auch das Wohnhaus, seit dem 18. Juli die Käserei und der Käsekeller und seit Anfang September die Beiz wieder. Letztere befindet sich neu etwas abseits von den übrigen Gebäuden. Die Käserei ist mit modernen Geräten ausgestattet und die Kühe haben anstelle des früheren Anbindestalls einen Laufstall mit Melkstand und 60 Liegeboxen erhalten. «Immer wieder mussten wir zuerst den Schnee von der Baustelle wegschaufeln, bevor wir mit der Arbeit weiterfahren konnten», erinnert sich Michael Abbühl. Er fügt an: «Wir haben in kurzer Zeit sehr viel erreicht. Die Bauleute haben den Wetterbedingungen getrotzt und Sensationelles geleistet. Aus einem Albtraum ist ein Traum geworden.» Michael Abbühl schnäuzt sich sichtlich gerührt die Nase und erzählt, wie auch Freunde, Bekannte oder gar Unternehmer aus dem Tal in ihrer Freizeit auf die Alp kamen, um mit anzupacken. Der 42-Jährige legte selber Hand an, wo er konnte. Dabei kamen ihm die Erfahrungen zugute, die er einst als Handlanger bei Zimmerleuten und Plattenlegern sammelte.

Alpleben als Leidenschaft

Älpler Abbühl verbrachte schon als kleiner Bub zusammen mit seinen Geschwistern und den Cousins und Cousins jede freie Minute auf der Alp. Er half stets im Stall, bei der Tier- und Weidepflege mit. Er schaute seinem Grossvater beim Käsen über die Schulter, später seinem älteren Cousin, der zehn Sommer lang vom Grossvater das Käsen übernommen hatte. «Während mein Vater sich um die Tiere kümmerte, nahm mein Cousin meinem Grossvater die schwere Arbeit des KäSENS ab. Er lehrte mich das schöne Handwerk», freut sich Michael Abbühl, der



Rassiger Wiederaufbau: Bereits Mitte Juni haben die Kühe den neuen Laufstall bezogen.

sich auch am Inforama Berner Oberland in Honrich zum Landwirt ausbilden liess. Der beliebte Alpkäse «Naturpark Diemtigtal» wird heute vom Käsehändler Eicher's Söhne aus Ober-



rund

190

**Tiere verbringen
jeden Sommer auf
der Alp Seeberg.**

diessbach in der ganzen Schweiz vertrieben. Die Familie Abbühl verkauft ihn natürlich auch selber auf der Alp. Ausschliesslich auf der Alp erhältlich sind der Mutschli und der Frischkäse.

Die wiederauferstandene Alp ist zurzeit die grösste Freude von Michael Abbühl. Mit der Alp führen er und seine Angehörigen nicht nur eine Familientradition weiter, sondern verdienen damit auch ihr tägliches Brot. «Ich habe mein Hobby zum Beruf gemacht. Meine Leidenschaft für diesen besonderen Fleck, der mit seinem guten Gras wie für Milchkühe geschaffen scheint, ist mein täglicher Antrieb», sagt er. Er möchte die Alpwirtschaft für die nächsten Generationen erhalten und freut sich darüber, dass nicht nur sein Bub und die beiden Töchter im Alter von 12, 13 und 16, sondern auch die Kinder seines Bruders und seines Cousins bereits begeisterte Älpler sind. Nun widmet er sich nochmals mit voller Energie dem Schlusschliff des Wiederaufbaus der Alp und freut sich auf die Tage im Oktober, wenn er ohne Tiere und ohne strengen Käserei-zeitplan den Tag angehen kann. Unter anderem, um die Alp wintertauglich zu machen. «Wenn ich nicht mehr regelmässig auf die Uhr schauen muss, ist die Arbeit hier oben Genuss und Erholung zugleich.» ■

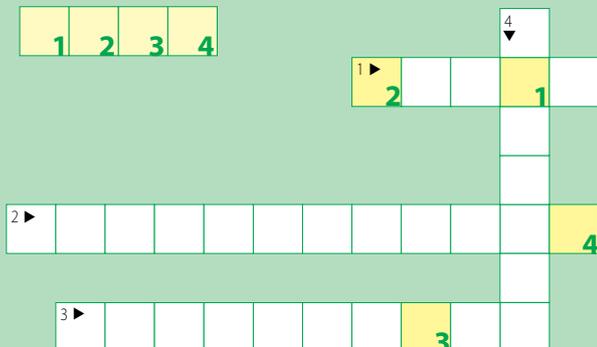


GEWINNEN SIE ...

...Volg-Geschenkkarten
im Wert von CHF 500.–

1. Wie heisst der Luzerner Landwirt, der einen Betrieb in 3. Generation führt, mit Vornamen?
2. Wofür wird ein Grossteil der Nebenprodukte aus der Lebensmittelproduktion verwendet?
3. Was bietet das Start-up edrive von der LANDI Luzern-West an?
4. Wie heisst die Alp von Michael Abbühl?

Lösungswort



So nehmen Sie teil:

Schicken Sie das Lösungswort per SMS mit **KFL Lösungswort** mit Ihrem **Namen** und Ihrer **Adresse** an **880** (CHF 1.50) oder mit einer Postkarte an LANDI Contact, Postfach, 8401 Winterthur.

Einsendeschluss ist der 30. November 2021.

Gewinner Juli/August 2021

Antonia Caminada, 7149 Vrin,
Rita Felder, 6106 Werthenstein,
Monique Hodel, 1510 Moudon,
Rosmarie Leibundgut, 3476 Oschwand,
Martin Schwaninger, 8223 Guntmadingen

Die Daten werden nicht an Dritte weitergegeben. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Anzeige

SPEZIAL ANGEBOT

Für Mitglieder und
MitarbeiterInnen der LANDI

GÜLTIG IM
OKTOBER
2021

Gerne profitiere ich von diesem Aktionsangebot und bestelle



Herzog Welf Müller-Thurgau Iselisberg

VOLG Weinkellereien
AOC Thurgau · 75cl · 2018

6^{er} Karton à Fr. 58.80
statt Fr. 77.40

_____ Karton



Varietas 14^{er} Pinot Blanc Trasadigen

VOLG Weinkellereien
AOC Schaffhausen · 75cl · 2019

6^{er} Karton à Fr. 83.40
statt Fr. 114.00

_____ Karton



Bonne Côte Féchy

Cave Duprée
La Côte AOC · 75cl · 2019

6^{er} Karton à Fr. 46.80
statt Fr. 59.40

_____ Karton



La Braise d'Enfer Epesses

Les Frères Dubois SA
Lavaux AOC · 70cl · 2018

6^{er} Karton à Fr. 89.40
statt Fr. 119.40

_____ Karton



Cœur de Perdrix du Valais

Cave Valcombe SA
Valais AOC · 75cl · 2020

6^{er} Karton à Fr. 52.20
statt Fr. 65.40

_____ Karton



Glockengiesser Pinot Noir Felsberg

VOLG Weinkellereien
AOC Graubünden · 75cl · 2018

6^{er} Karton à Fr. 81.00
statt Fr. 111.00

_____ Karton



Varietas 49^{er} Zweigelt Henggart

VOLG Weinkellereien
AOC Zürich · 75cl · 2019

6^{er} Karton à Fr. 88.20
statt Fr. 114.00

_____ Karton



Gallispitz Pinot Noir Spätlese Winterthur

VOLG Weinkellereien
AOC Zürich · 75cl · 2019

6^{er} Karton à Fr. 89.40
statt Fr. 115.20

_____ Karton

Nur solange Vorrat | Jahrgangswechsel vorbehalten

Name | Vorname _____

Strasse | Nr _____

PLZ | Ort _____

Tel. | Mobil _____

Email _____

wird abgeholt in LANDI _____ 22.11. - 4.12.2021

Datum | Unterschrift _____

Ausschneiden und bis
31. Oktober 2021 einsenden an: _____ ... oder in Ihrer LANDI abgeben.

Rutishauser-DiVino SA
Postfach 344
CH-8401 Winterthur
Fax 058 433 71 09
mailbox@divino.ch
www.rutishauser-divino.ch

**RUTISHAUSER
DIVINO**

Kraftakt für neue Büros

Im Juli ist bei fenaco Landesprodukte in Bätterkinden ein 400 Tonnen schwerer Pnekran der Firma Zaugg aufgefahren. Er hievte vier 60 bis 80 Tonnen schwere Konstruktionen aus Schweizer Holz auf das Dach der Verladehalle. Dort entstehen bis Anfang nächsten Jahres 40 moderne Arbeitsplätze. Ein Bekenntnis von fenaco zum Schweizer Holz und zu Arbeitsplätzen im ländlichen Raum.

Ein Video als Zeitraffer gibt es hier:

<https://youtu.be/liBD1tI2ojQ> Bild: Martina Peyer



Ein Leben bei der LANDI

Sagenhafte 55 Jahre stand Hansueli Keller im Dienste seiner LANDI. Nach dem Abschluss der Bürolehre bei der LG Marthalen, dazumal noch im Lager hinter dem Volg Marthalen, arbeitete er viele Jahre als Allrounder. Nach der Fusion zur LANDI Marthalen war Hansueli Keller hauptsächlich für die Betreuung der Agrarkundschaft zuständig. Nachdem er seit der offiziellen Pensionierung 2014 als flexible Aushilfe weitergewirkt hat, verabschiedet er sich nun in den mehr als wohlverdienten Ruhestand. Bild: LANDI Marthalen





Willkommen bei TRAVECO

Im August haben sieben neue Lernende bei TRAVECO in Sursee ihre Ausbildung gestartet. Während der nächsten Jahre erlernen sie die Berufe Strassentransportfachleute EFZ, Automobil-Fachleute EFZ, Automobil-Mechatroniker bzw. Automobil-Mechatronikerin EFZ und Logistiker bzw. Logistikerin EFZ. Die Redaktion des LANDI Contact wünscht ihnen einen guten Start und viel Erfolg. *Bild: TRAVECO*



Mit Traumnote zum Lehrabschluss

Diesen Sommer haben zahlreiche Lernende in der Schweiz ihre Berufsausbildung erfolgreich beendet. Einer davon ist Daniel Berger (rechts) von der LANDI Thun, der seine Zusatzlehre als Müller EFZ mit einer Traumnote von 5,8 als Jahrgangsbester abgeschlossen hat. Gratulation! *Bild: LANDI Thun*



Glückliche Gewinner bei der LANDI Seeland

Diese drei Biker (und ihr Kollege, der zum Zeitpunkt der Aufnahme in den Ferien war) haben im Rahmen der Verlosung zur Aktion «Bike to work» von der fenaco Geschäftsleitung ein gluschtiges Paket erhalten. 179 Mitarbeitende der fenaco-LANDI Gruppe sind im Juni aufs Velo umgestiegen und haben an der Aktion «Bike to work» teilgenommen. Gemeinsam sparten sie über fünf Tonnen CO₂. Die 61 Teams bestritten ganze 80 Prozent ihrer Arbeitstage mit dem Velo – in der Summe waren das über 2400 Velotage. In dieser Zeit radelten sie total 36 712 Kilometer. *Bild: LANDI Seeland*

FAMILIENTRADITION WEITERFÜHREN ODER NEUSTART MIT PACHT

Xaver Bühler hat den Betrieb mit Milchkühen und Sauen von seinen Eltern übernommen. Schon bald wird er ihn an die nächste Generation weitergeben. Landwirt Josef Odermatt hingegen ist Pächter eines Milchkuhbetriebs. Die beiden Landwirte geben Einblick in ihre Erfahrungen.

Interview: Martina Peyer



«Die grösste Herausforderung ist es, überhaupt einen Pachtbetrieb zu ergattern.»

Josef Odermatt arbeitet mit seiner Familie auf dem Pachtbetrieb der Burgergemeinde Langenthal (BE). Bild: Josef Odermatt

Aus welchen Gründen haben Sie sich für die Fortsetzung des Familienbetriebs oder eben für eine Pacht entschieden?

Xaver Bühler: Ich habe Freude am Bauen und an der Landwirtschaft. Schon als Sechstklässler molk ich auf dem Hof meiner Eltern, der einst meinem Grossvater und zuvor dessen Schwiegervater gehört hatte, alle 32 Kühe. Am Anfang noch mit Ständeimer, spä-

ter mit der Rohrmelkanlage – heute haben wir einen Laufstall mit Melkstand. Ich bin in den Betrieb mit Milchkühen, Aufzucht, Mutter- und Mastsauen sowie etwas Ackerbau in Gunzwil (LU) hineingewachsen. Es war daher klar, dass ich ihn zusammen mit meiner Frau weiterführe.

Josef Odermatt: Auch meine Frau und ich wollten schon immer einen landwirtschaftlichen Betrieb führen. Un-

sere Familien hatten jedoch keine Betriebe, die wir hätten übernehmen können. Meine Eltern führten zwar viele Jahre lang einen Milchwirtschaftsbetrieb als Pächter, und ich durfte dort teilweise aufwachsen. Doch die Pacht ging zu Ende, da der Pächter seinen Hof wieder selbst übernehmen wollte. Für junge Menschen ist es finanziell schwierig, einen Betrieb zu kaufen. Also entschieden wir uns für die Pacht.

War es schwierig, einen Pachtbetrieb zu erhalten?

Josef Odermatt: Ja. Es gibt zahlreiche Landwirtinnen und Landwirte, die sich für eine Pacht interessieren. Wir bewarben uns auf über 20 Betrieben und hatten schliesslich grosses Glück, dass die Burgergemeinde Langenthal (BE) uns für ihren Betrieb auswählte. Sie hat die über 60 Bewerber anhand eines Ratings bewertet. Kriterien waren unter anderem Alter,

Ausbildung oder die Bewirtschaftungsform. Wir gehörten zu den fünf Bewerbern, die die meisten Punkte erfüllten und daher zur Hofbesichtigung eingeladen wurden. Wir sind enorm dankbar, dass wir die Pacht übernehmen durften.

Xaver Bühler, mit welchen Herausforderungen wurden Sie bei der Übernahme des Familienbetriebs konfrontiert?

Xaver Bühler: Der Betrieb ist seit jeher Teil meines Lebens. Als meine Frau und ich 1997 den Betrieb übernahmen, empfand ich diesen Schritt nicht als Herausforderung, sondern als eine natürliche Fortsetzung meiner Arbeit.

Wie viel Raum für eigene Ideen ist vorhanden?

Xaver Bühler: Es muss auf beiden Seiten stimmen. Einerseits für die Eltern, die das Lebenswerk an die nächste Generation übergeben, andererseits für die Nachkommen. Alle haben dieselben Ziele: Die Weiterführung des Familienbetriebs und dessen Wirtschaftlichkeit. Notwendige Anpassungen zur Arbeitserleichterung oder Veränderungen aufgrund neuer gesetzlicher Bestimmungen diskutieren wir in der Familie. Da wir uns gegenseitig respektieren und die jeweils andere Meinung zulassen, haben wir stets eine für alle stimmige Lösung gefunden. Kommunikation ist das allerwichtigste. Hilfreich sind auch klar definierte Aufgabenbereiche. Bis vor wenigen Jahren haben meine heute 84-jährige Mutter und mein 90-jähriger Vater uns in vielen Bereichen unterstützt. Beide leben auf dem Hof und kümmern sich noch heute um die 25 Hühner. Meine Frau, die vier Töchter und ich freuen uns, dass unser 33-jähriger Sohn den Betrieb im kommenden Jahr übernimmt. Auch wir werden bis zur Pensionierung im Jahr 2029 Aufga-

«Das Wichtigste ist,
dass man
miteinander redet.»



Xaver Bühler betreibt mit seiner Familie in der dritten Generation den Milchkuhbetrieb in Gunzwil (LU). Bild: Xaver Bühler

benbereiche für alle definieren und Anstehendes bereden.

Josef Odermatt: Auch der Pachtvertrag regelt einiges, ohne zu stark einzuschränken: die Rechte und Pflichten beider Parteien sowie die Höhe der Zinszahlungen und die Unterhaltsleistungen. Bewirtschaftungsvorgaben sind jedoch nicht enthalten. Mit Milchwirtschaft und Ackerbau passt der Betrieb der Burgergemeinde Langenthal perfekt zu uns. So können wir täglich unsere Interessen und Kenntnisse einbringen. Selbstverständlich sprechen wir uns stets mit der Eigentümerin über Veränderungen ab. Es gilt ferner, einige Punkte zu beachten: In der Regel dauert in der ganzen Schweiz die erste Pachtvertragsdauer neun Jahre, die Verlängerung jeweils sechs Jahre. Zudem ist es schwierig, Darlehen für den Inventarkauf bei Banken oder gar bei Landwirtschaftlichen Kreditkassen zu erhalten. Den Pächtern ist es nicht möglich, den Hof

als Grundpfand zu hinterlegen. Sie sind ja nicht Eigentümer des Betriebs.

Zusammenfassend: Welche Vor- und Nachteile sehen Sie in der jeweiligen Betriebsform?

Xaver Bühler: Es ist schön, eine Tradition weiterführen zu dürfen. Damit verbunden ist die Verantwortung, diese Tradition auch für Nachkommen bestehen zu lassen. Es ist jedoch nicht selbstverständlich, dass die eigenen Kinder einen Familienbetrieb übernehmen. Ich wäre wahrscheinlich mit anderen Gedanken bei der Arbeit, wenn wir unseren Betrieb verkaufen müssten.

Josef Odermatt: Eine Pacht ermöglicht den Landwirtinnen und Landwirten, die keinen Betrieb der Familie übernehmen können und nicht die nötigen finanziellen Mittel für einen Kauf haben, eigenständig einen Betrieb zu bewirtschaften und weiterzuentwickeln. Der Vertrag kann jedoch enden, und die Pächter müssen sich neu orientieren. ■



«Seilziehclub Waltenschwil-Kallern», Waltenschwil AG

Aus Liebe zum Dorf, wo im Verein alle am selben Strick ziehen.

Die Seilzieherinnen und Seilzieher aus Waltenschwil pflegen eine wahre Seilschaft. Gemeinsam stemmen sie so manches mit Kraft, Geschicklichkeit und Teamgeist. Vereine gehören zum Dorfleben – wie Volg mit seinen rund 600 Dorfläden. Klein und fein mit allem, was es für den Alltag braucht. Nah und überschaubar. Einfach praktisch – und ein kleines bisschen persönlicher.

Volg
frisch und fründlich