

Landi contact



12 *Eine Leidenschaft für die Landwirtschaft*

Silvia Linder liess sich nie von ihrem Traum, in die Landwirtschaft einzusteigen, abbringen.

Von Bern auf die Cook Inseln und wieder zurück **03**
Einkaufen in der Kleinstadt: LANDI eröffnet in Adliswil **08**
Einmal um den «Igl Lai» **15**

MITGLIEDER FRAGEN



Cédric Renaud,
Landwirt und
Mitglied der
LANDI La Côte SA,
fragt:

«WARUM UND WIE HAT DIE FENACO IN DIESEM JAHR SO VIELE SILOS RENOVIIERT?»

Cédric Renaud stammt aus Le Vaud (VD), einem Dorf am Fusse des Juras im Bezirk Nyon. Er ist Mitglied der LANDI La Côte SA und bewirtschaftet ein 56 Hektar grosses Gut mit 50 Hektar Freiland, das hauptsächlich für den Ackerbau genutzt wird.



Dominique Gobet,
Leiter Areale und
Technik fenaco
Westschweiz
antwortet:

Die fenaco und ihre Dienstleistungseinheit Areale und Technik setzen sich für die nachhaltige Nutzung und den Betrieb ihrer Infrastruktur ein. 50 Jahre nach dem Bau zeigten die Silos in Eysins, Orbe und St-Aubin erste Ermüdungserscheinungen, die auf die Karbonatisierung des Betons zurückzuführen waren. Dies ist ein natürlicher Abbau, der durch Zeit, Wetter und Verschmutzung verursacht wird. Nachdem wir verschiedene Untersuchungen durchgeführt und Proben von den Strukturen genommen hatten, beschlossen wir entsprechende Sanierungsmassnahmen, um den Degradationsprozess zu stoppen und die Gebäudehülle zu schützen. Um Synergien und Grössenvorteile zu nutzen, haben wir die drei Silos gleichzeitig renoviert. Dazu musste die vorhandene Beschichtung entfernt und die degradierten Betonflächen abgerissen werden. Nach dem Bürsten und Behandeln der Bewehrungsstähle rekonstruierten wir die freigelegten Flächen mit Reparaturmörtel und deckten die Fassaden mit verschiedenen Schutzschichten ab. Da ohnehin schon Gerüste aufgebaut waren, wurden in Orbe und St-Aubin Solar-Paneele installiert, die zusammen rund 56 000 Kilowattstunden Strom pro Jahr produzieren.

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

Gerne können Sie uns Ihre Frage via E-Mail info@landicontact.ch mitteilen.

Schliessung Gastro Metzg AG am Standort Adlikon

ADLIKON/ZH Die Geschäftsleitung der Ernst Sutter hat beschlossen, die Gastro Metzg am Standort Adlikon (ZH) per 30. Juni 2021 zu schliessen und in den Standort Geuensee zu integrieren.

Alle Arbeitsplätze der Gastro Metzg bleiben erhalten. Die Standortschliessung erfolgt im Sinne einer Weiterentwicklung der Gastronomiekompetenz der Ernst Sutter und der langfristigen Sicherung von Arbeitsplätzen. Zum einen hat sich die Wettbewerbssituation im Gastro-

markt aufgrund der Coronakrise verschärft und nachhaltig verändert. Vor diesem Hintergrund sind anstehende notwendige Investitionen in den Standort Adlikon nicht zukunftsträchtig. Zum anderen läuft der Mietvertrag der Liegenschaft aus, was eine zeitnahe Integration in den Standort Geuensee begünstigt. Der Sitz des Verkaufsteams der Gastro Metzg wird in die Kellenberger Frisch Service frigemo AG an der Pfingstweidstrasse in Zürich integriert. ■

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, CH-3012 Bern

Redaktion: Samuel Eckstein, Leitung (se), Manuela Eberhard, Blattmacherin (me), Jean-Pierre Burri (jpb), Eva Studinger (es), Julien Willmann (jw)

Verlag: LANDI Medien, Theaterstrasse 15 a, CH-8401 Winterthur, Tel. 058 433 65 20, Fax 058 433 65 35, info@landicontact.ch

Layout: Unternehmenskommunikation fenaco Genossenschaft

Druck: Print Media Corporation, CH-8618 Oetwil am See

Papier: Refutura Offset hochweiss, 80 g/m², Recycling

Bild Titelseite: Eva Studinger

Von Bern auf die Cook Inseln und wieder zurück



Auch das Team der LANDI Zola AG hat einen Geschenkkorb gewonnen. Bild: LANDI Zola AG

BERN/BE Auch dieses Jahr machten die unterschiedlichen Geschäftseinheiten der fenaco bei «bike to work», mit. Statt wie gewohnt im Sommer stattzufinden, musste die Aktion wegen der Corona-Pandemie von den Organisatoren in den Herbst verschoben werden. Die veränderten Arbeitsbe-

dingungen machten sich auch im September bemerkbar. Während letztes Jahr noch 250 Mitarbeitende der fenaco mitmachten, waren es dieses Jahr rund ein Drittel weniger. Trotzdem haben die 57 Teams eine beachtliche Distanz zurückgelegt: Sie sind sinnbildlich von Bern auf die Cook

Inseln und wieder zurück geradelt und haben so 4,8 Tonnen CO₂ eingespart, die beim Pendeln mit dem Auto ausgestossen worden wären. Nicht nur beim Radeln, sondern auch bei der Namensfindung haben sich die Teilnehmenden alle Mühe gegeben. «Volgas», «AGRO-LA Bike-Vereinigung zur Förderung harmonischer Radumdrehungen» und «Sportfreunde Chiller» sind nur drei gute Beispiele für kreative Team-Namen. Die meisten SGE/DE der fenaco waren übrigens vertreten – von Bison über Meliofeed zu TRAVECO, Areale + Technik sowie verschiedene LANDI. Dieses Jahr hat die fenaco Dienstleistungseinheit Nachhaltigkeit und Umwelt unter allen Vierer-Teams zusätzlich zum offiziellen Wettbewerb zehn gluschtige Pakete verlost, gestiftet von der Geschäftsleitung fenaco. Ein kleiner Ansporn und ein zusätzliches Dankeschön an alle für das engagierte Mitmachen. ■

fenaco und YASAI investieren in Vertical Farming

BERN/BE fenaco Landesprodukte und das ETH Spin-Off YASAI realisieren gemeinsam eine Pilotanlage für Vertical Farming in der Schweiz. Die fenaco Genossenschaft investiert in die YASAI AG und beteiligt sich am Bau einer Pilotanlage in Zürich. Seitens fenaco federführend ist fenaco Landesprodukte. Mit dem Engagement will man die Vorteile dieser Anbaumethode verifizieren: Dank der gestapelten Bauweise steigt die Produktivität um den Faktor 10 bis 15 pro Quadratmeter. Der Wasserverbrauch kann um 90 Prozent gesenkt werden. Es kommen keine oder nur

Kleinstmengen von Pflanzenschutzmitteln zum Einsatz. Ausserdem erlaubt die ganzjährige Indoor-Produktion ein Wachstum während 24 Stunden und 365 Tagen im Jahr und es ist möglich, den Anteil von Schweizer Gemüse und Kräutern zu steigern. Durch die Nutzung von Synergien kann auch der Energieverbrauch gesenkt werden.

Die Partnerschaft mit dem ETH Spin-Off ermöglicht fenaco, das Potenzial für Vertical Farming besser zu verstehen und bei positivem Verlauf Skaleneffekte mit grösseren Anlagen auszuschöpfen. ■

DIE ZAHL

500 000
Mahlzeiten

wurden von der fenaco in der Zeit zwischen 2014 und 2019 zur Verhinderung von Lebensmittelverschwendung gespendet oder zu stark reduzierten Preisen abgegeben.

Aufgrund ihrer Position als Bindeglied zwischen der Schweizer Landwirtschaft und der Konsumentenseite setzt sich die fenaco Genossenschaft gegen die Verschwendung von Lebensmitteln ein. Das Engagement besteht entlang der gesamten Wertschöpfungskette. me

DAS FEINSTE AUS DEM WALLIS AUF EINEM TISCH

Das Raclette ist aus der Schweiz nicht wegzudenken. Es braucht nicht viele, aber erlesene Zutaten für einen gelungenen Raclette-Plausch.

Und die fenaco-LANDI Gruppe sitzt mit einigen Produkten mit am Tisch.

Text: Jean-Pierre Burri



Das Raclette kommt mit wenig Zutaten aus. Bild: Manuela Eberhard

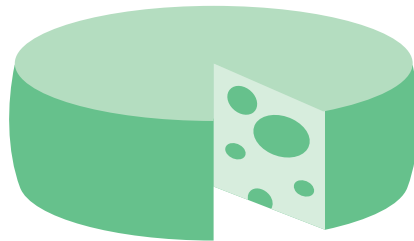
Sonntagabend bei Familie Schweizer. «An Tiiisch!», ruft es aus der Küche. Für einmal bedarf es keiner wiederholten Einladung, voller Vorfreude sammelt sich die ganze Familie an der gedeckten Tafel. Seit Monaten freuen sich gross und klein auf die Eröffnung der Raclette-Saison; heu-

te ist es endlich soweit. Auch wenn nichts gegen Raclette im Sommer spricht – bei den Schweizern spart man sich die Spezialität für die Wintermonate auf. Und dann muss natürlich der «echte» Raclette-Käse aufgetischt werden, der aus dem Wallis, bien sûr. Und was dazu? Das Gericht

ist simpel – es kommt mit wenigen grundlegenden Zutaten aus.

Der Star des Abends

Zweifelsohne ist der Raclette-Käse die bekannteste und am meisten geschätzte Walliser Käsespezialität. Produziert wird der «Raclette du



zirka

380 000**produzierte Käse-Laibe pro
Jahr (entspricht 1920 Tonnen)****400****Käse-Produzentinnen
und -Produzenten**

Valais AOP» während des ganzen Jahres ausschliesslich auf Walliser Kantonsgebiet. Im Sommer wird der Halbhartkäse auf 55 Alpkäsereien hergestellt; 25 Käsereien produzieren ihn das ganze Jahr über. Dabei wird der Käse im Kupferkessel mit Lab und Milchsäurebakterien in Handarbeit hergestellt. Anschliessend wird er geformt, gepresst und in ein Salzbad getaucht, um das Wasser zu extrahieren. Zum Schluss reifen die Käselaibe während drei bis sechs Monaten im Keller auf Brettern aus Fichtenholz. Beim Pressen wird jeder Laib gekennzeichnet. Das belegt die Herkunft und gewährleistet eine sichere Rückverfolgbarkeit. «Die reichhaltige Flora der Bergwiesen, die Herkunft der Milch, das Know-how des Käasers und die Veredelung verleihen dem Raclette-Käse sein typisches Aroma», erklärt Urs Guntern, Direktor der Sortenorgani-

sation Raclette du Valais AOP. Insgesamt gehören der Sortenorganisation 400 Produzentinnen und Produzenten an, die alljährlich 1920 Tonnen Käse herstellen. Die Raclette-Spezialität wird in Käsereien und anderen Geschäften verkauft, darunter auch in verschiedenen Volg und LANDI Läden, beispielsweise der LANDI Chablais-Lavaux. «Viele Landwirte und Milch-Produzenten für die Herstellung von Raclette-Käse sind Mitglied unserer LANDI», führt Maryse Luisier, Leiterin Agrarhandel der LANDI Chablais-Lavaux, aus.

Eine tolle Knolle

Obwohl der Legende nach das «Ur-Raclette» auf ein Stück Brot geschabt wurde, ist es die Kartoffel, die heute nicht wegzudenken ist von einem gediegenen Raclette-Plausch. Gourmets sollten aber nicht mit beliebigen Kartoffeln experimentieren: «Für Raclette eignen sich die Sorten Amandine, Celtiane, Gwenne und Maldive», erklärt Jörg Schär, Category Manager für Speisekartoffeln bei fenaco Landesprodukte. «Diese Kartoffeln sind schön festkochend und haben eine feine, glatte Haut sowie einen angenehmen Geschmack.» Denn Raclette wird mit «Gschwelli» gegessen – nicht mit Bratkartoffeln, nicht mit Rösti und schon gar nicht mit Kartoffelstock. Bei fenaco Landesprodukte werden die Sorten nach festen Qualitätskriterien und Grösse verpackt. Die Raclette-Klasse umfasst festkochende Sorten mit einer Grösse zwischen 35 und 42,5 Millimeter. Täglich verlassen fast 200 Tonnen Kartoffeln der «Kategorie Grün» die Leistungszentren Bercher, Bätterkinden sowie Frauenfeld und werden an die unterschiedlichen Kunden in der ganzen Schweiz geliefert. Die Chance ist gross, bei einem Raclette-Plausch Kartoffeln aufgetischt zu

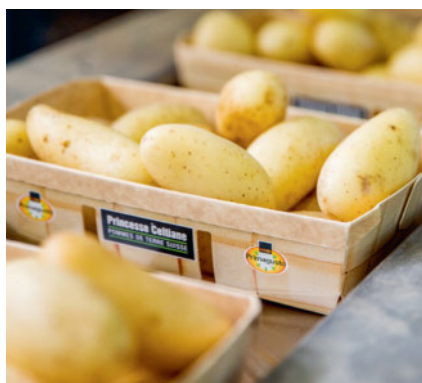


Die Veredelung erfolgt während drei bis sechs Monaten, um die perfekte Reife des Raclettekäses zu erreichen. Bild: Pascal Gertschen

bekommen, die von der fenaco Genossenschaft verarbeitet worden sind.

Die ideale Begleitung

Für die volljährigen Raclette-Genieser gibt es noch eine weitere «Zutat», die das Mahl erst richtig abrundet. Und zwar den Wein. Während die Auswahl der Kartoffeln noch einigermaßen überschaubar war, könnte man beim Auslesen der perfekten Weinbegleitung schon eher ins Straucheln kommen. Welches ist denn nun der Passende? Die meisten Kenner sind sich einig: Beim fetthaltigen Raclette passt ein Weisswein mit erfrischender Säure. «Es bietet sich doch an, in der Region zu bleiben und einen Wein von hier zu wählen», schmunzelt Damien Carruzzo von Provins. Viele Walliser würden auf aromatische Weissweine schwören, die durchaus auch halbtrocken sein können. Der Kenner schlägt den Maître de Chais Fendant de St-Léonard vor. «Dieser Wein ist aus unserer eigenen Produktlinie und weist Aromen von weissen Blüten und Zitrusfrüchten auf, die besonders gut zu Käsegerichten passen», erklärt Carruzzo. «Er hat ausserdem eine schöne Harmonie am Gaumen.» Vor fast einem halben Jahrhundert lancierte



Fast 200 Tonnen festkochende Kartoffeln verlassen die Leistungszentren der fenaco jeden Tag. Bild: Esther Michel



Der Raclette du Valais AOP wird aus roher Vollmilch auch in vielen Alpkäsereien hergestellt. Bild: Thomas Andenmatten

Provins ihre Produktlinie «Maître de Chais».

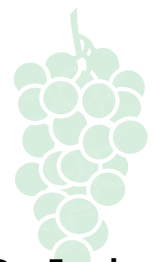
Die Weine dieser Linie werden nur aus den Trauben der besten Parzellen gekeltert, die sorgfältig ausgewählt wurden. Auf diese Weise kann jede Rebsorte ihre ganz eigenen Qualitäten voll entfalten.

Das perfekte Dinner

Natürlich sind bei den Beilagen zum Raclette grundsätzlich keine Grenzen gesetzt: Zwiebeln, Cornichons, in Essig eingelegte Champignon oder auch Trockenfleisch eignen sich vorzüglich. Familie Schweizer belegt ausserdem den Tischgrill mit Speck und kleinen Würstchen. Hier leistet auch noch Ernst Sutter, die Fleischverarbeiterin im Porfolio der fenaco, einen Beitrag zum Raclette-Plausch. Aber wie schon ein bekannter französischer Schriftsteller einst feststellte: Perfektion ist nicht dann erreicht, wenn es nichts mehr hinzuzufügen gibt, sondern wenn man nichts mehr weglassen kann. ■



Zu Raclette wird typischerweise Fendant getrunken.



Der Fendant Wein wird aus Chasselas-Trauben produziert. Nur noch im Wallis wird der Wein «Fendant» genannt.

Ein Meilenstein: In Zofingen steht die erste AGROLA Wasserstoff-Tankstelle

ZOFINGEN/SO Am 16. Oktober 2020 wurde in Zofingen die erste AGROLA Wasserstoff-Tankstelle in Betrieb genommen. Es ist erst die dritte öffentlich zugängliche H₂-Tankstelle in der Schweiz. Sowohl Privat- als auch Nutzfahrzeuge können an der AGROLA Tankstelle betankt werden. Die Tankstelle ist ein Meilenstein im Rahmen des Engagements der fenaco für eine nachhaltige Mobilität in der Schweiz. Als Gründungsmitglied des Vereins H₂ Mobilität Schweiz setzt sich die fenaco für den Aufbau eines flächendeckenden Netzes an Wasserstoff-Tankstellen ein. Es ist Voraussetzung dafür, dass sich die Brennstoffzellen-Technik als Fahrzeugantrieb etablieren kann. Finanziert wurde der Bau durch die LANDI Sursee, betrieben wird die Tankstelle durch die LANDI Zofingen. Durch die Inbetriebnahme der

ersten Wasserstoff-Tankstelle erweitert AGROLA ihr Angebot für eine klimaverträgliche Mobilität ohne CO₂-Emissionen. Die Wasserstoff-Technologie ist eine nachhaltige und emissionsfreie Antriebsform, wenn der Wasserstoff mit erneuerbarer Energie hergestellt wird – sogenannt grüner Wasserstoff. Sowohl an der Tankstelle in Zofingen, wie auch an allen zukünftigen AGROLA Wasserstoff-Tankstellen, wird ausschliesslich grüner Wasserstoff angeboten. AGROLA leistet so einen wichtigen Beitrag zur Dekarbonisierung des Strassenverkehrs sowie zur Umsetzung der Energiestrategie 2050 des Bundes. Zeitgleich mit der Eröffnung der ersten H₂-Tankstelle der fenaco-LANDI



Der H₂-Camion steht vor der ersten Wasserstoff-Tankstelle von AGROLA.

Bild: Kevin Steffen

Gruppe nahm auch TRAVECO den ersten Wasserstoff-Lastwagen in Betrieb. Die Touren werden so gewählt, dass das Nutzfahrzeug in Zofingen betankt werden kann. ■

Der erste Wasserstoff-Lastwagen von TRAVECO ist im Einsatz

SURSEE/LU Mit der Nutzung von Wasserstoff als saubere Energie beginnt für TRAVECO zusammen mit



Der H₂-Camion vor dem Verteilzentrum Oberbipp. Bild: Kevin Steffen

fenaco, AGROLA und Volg eine neue Ära. Die bahnbrechende Technologie ist Teil eines neuen, sauberen Mobilitätssystems, das CO₂-Emissionen, Russpartikel und Stickoxyde der Strasse nachhaltig reduziert. Der 19-Tonnen-Camion wird mit grünem Wasserstoff betankt, der in der Schweiz aus erneuerbaren Energiequellen (ohne CO₂-Emissionen) hergestellt wird. Die XCIENT-Fuel-Cell-Technologie kommt von Hyundai. In der Brennstoffzelle wird durch eine chemische Reaktion von Wasserstoff und

Sauerstoff aus der Umgebungsluft elektrischer Strom erzeugt, der den 350-Kilowatt-Elektromotor antreibt. Aus dem Auspuff entweicht einzig Wasserdampf. Betankungszeit und Reichweite lassen sich mit heutigen Diesel-Lastwagen vergleichen. Die Brennstoffzellen-Nutzfahrzeuge sind aber elektrisch und dementsprechend lautlos unterwegs. Im Oktober 2020 nahm der Camion den regulären Betrieb auf und beliefert seither Verkaufsstellen von Volg und TopShop ab dem Verteilzentrum Oberbipp. ■

WAS IST DAS DENN?

Heterosis-Effekt

Der Heterosis-Effekt bezeichnet in der Genetik, der Pflanzenzucht und Tierzucht die besonders ausgeprägte Leistungsfähigkeit von Hybriden (Mischlingen).

Er ist unter anderem bei Mais, Roggen, Sonnenblume, Zuckerrüben, Zwiebeln, Gurken, Blumenkohl, Fichten, Kiefern, Lärchen und Pappeln bekannt. Die Hybride, die aus der Kreuzung zweier Inzuchtlinien hervorgehen, sind leistungsfähiger als die Eltern: Sie sind vitaler, grösser oder widerstandsfähiger. Bei den Nachkommen dieser Hybride tritt der Heterosis-Effekt nicht mehr auf. ■

Erster Holstein-Meisterzüchter für LANDI Chablais-Lavaux SA

LES CULLAYES/VD Jedes Jahr werden vier Schweizer Landwirte zum Meisterzüchter gekürt. Grundlage zu dieser Auszeichnung sind von Holstein Switzerland bestimmte züchterische Aspekte.

Christian Monney, Züchter in Les Cullayes (VD) wurde zum Holstein-Meisterzüchter 2020 ernannt. Mit seinem Sohn Hervé betreut er die Monney-Holstein-Herde, die aus etwa 30 Kühen und 40 Jungtiere besteht. Diese Auszeichnung folgt auf mehrere Generationen von Kühen, immer auf der Suche nach einer starken Milchleistung. Gleichzeitig wird auf eine gesunde Morphologie sowie gute Eutereigenschaften geachtet. Monney ist seit vielen Jahren Mitglied der LANDI Chablais-Lavaux und ein treuer Kunde im Agrarbereich und der renovierten Getreidesammelstelle in Forel (Lavaux). ■

Einkaufen in der Kleinstadt: LANDI Laden öffnet in Adliswiler Gewerbezentrum



Traditionelles Ritual im modernen Kontext: Ladenleiter Cyrill Graber, sein Team im Rücken, eröffnet die LANDI Adliswil. Bild: Michael Zaugg

ADLISWIL/ZH Es ist ein neues, modernes Gewerbezentrum, welches seit Oktober die Soodringstrasse in Adliswil belebt. Hauptmieter: LANDI Albis und Aldi Schweiz. Viel Sichtbeton und ein ausgeklügeltes Lichtkonzept sind für die LANDI ungewöhnlich. Doch sie kleiden den neusten Laden in ein modernes Kleid, das in die städtische Umgebung passt. Im ersten Stock befindet sich der neue Laden der LANDI Albis Genossenschaft. Und so ungewohnt das Gebäude auf den ersten Blick scheinen mag, so

heimelig ist's im 1490 Quadratmeter grossen Laden – bewährtes Konzept, bewährtes Sortiment, «Natürlich vom Hof», zugeschnitten auf die städtische Bevölkerung der Zürcher Agglomeration.

Aus dem unterirdischen Parkhaus, welches auf zwei Etagen Kapazität für 140 Autos bietet, gelangt man entweder mit dem Lift oder via Treppe in die neue LANDI Adliswil. Standort OG, auch das ein Novum. Damit die Kundinnen und Kunden sperrige Ware entgegennehmen können, kann man mit dem Auto direkt auf die 1. Etage fahren. Zwei Jahre hat es gedauert, bis das Zentrum und der LANDI Laden fertig gebaut waren. Die LANDI gehört zu den ersten Bezüglern. Auf dem Dach des Gebäudes ist noch ein kleines Highlight geplant: In Zukunft sollen dort Hasen und Hühner hausen. Die Gehege des «Streichelzoos» stehen schon, nur die Tiere müssen noch zügeln. Für einmal kommt also nicht die LANDI auf's Land, sondern das Land zur LANDI. ■



Einladend: die neue LANDI Adliswil. Bild: Manuela Eberhard

Eine LANDI für die Bündner Hauptstadt

CHUR/GR Seit dem 15. Oktober 2020 ist die LANDI auch in Chur vertreten. Dann nämlich hat der Laden seine Pforten in der Hauptstadt Graubündens offiziell eröffnet. Integriert sind eine AGROLA-Tankstelle und ein TopShop mit einem breiten Sortiment sowie Mittags- und Zwischenverpflegungs-Angeboten. Mit dem vierten Standort in Chur – die LANDI Graubünden hat weitere Läden in Landquart, Thusis und Schluisen – wächst die Zahl der Beschäftigten der LANDI Graubünden auf über 100 an.

Am Vorabend hat die LANDI Graubünden im kleinen Kreis mit geladenen Gästen die Eröffnung gefeiert. «Stargast» des Abends war Hans Fischer. Dank ihm hatte die Gesellschaft überhaupt etwas zu feiern: Von ihm erwarb die LANDI Graubünden nämlich das Baurecht. Seit Jahren war man im Gespräch, den ehemaligen Standort der Hans Fischer Anlagen AG, heute Fischer Logistik AG, zu pachten. Fischer war stets eng in das Projekt LANDI Chur involviert, auch nach Vertragsunterzeichnung. Heute ziert eine Handorgel-Sammlung den Eingang, die an den «Patron» erinnert



Im Eingang erinnert eine Handorgelsammlung an Hans Fischer. Bild: Manuela Eberhard

und ihn ehrt. Im Schnitt sind die Schweizer Orgeln 85 Jahre alt, die älteste stammt aus dem Jahre 1885. Nach nur elf Monaten Bauzeit, steht an der Triststrasse der 84 Meter lange und 36 Meter breite LANDI Laden Chur. Das Gebäude besteht unter anderem aus 650 Kubikmeter Schweizer Konstruktionsholz, was umgerechnet etwa 500 Tannen entspricht, die verbaut wurden. Auf 1731 Quadratmetern Verkaufsfläche erwartet Besucherinnen und Besucher ein Sortiment von rund 8000 Artikeln, welches spezifisch auf die städtische Kundschaft zugeschnitten ist. ■

Regionalversammlungen

Auch die Regionalversammlungen standen dieses Jahr im Schatten der Corona-Krise. Normalerweise finden sie im Frühling statt – wegen des Lockdowns mussten sie in den Herbst verschoben werden. Während die Versammlungen in der Zentralschweiz, im Mittelland und in der Ostschweiz unter Einhaltung spezieller Massnahmen zur Eindämmung des Coronavirus tatsächlich auch stattfinden konnten, musste jene in der Westschweiz erneut verschoben werden. Diese wird zu einem späteren Zeitpunkt auf schriftlichem Weg stattfinden.

Etwas verspätet wurden also unter anderem die Zahlen 2019 vorgestellt. Schweizweit war der Detailhandel im Jahr 2019 sehr stabil. Die Umsatzentwicklung war in allen Regionen in etwa gleich. So konnten die LANDI total über 10 Millionen Franken an die Mitglieder rückvergüten. Man ist zufrieden mit diesem Ergebnis – zumal es nicht immer einfach sei, neben dem Duopol Migros und Coop zu bestehen. «Wir müssen uns mit einem Bruchteil des Werbebudgets im selben Markt bewegen und uns Gehör verschaffen», erklärt Ferdinand Hirsig, Leiter der Division Detailhandel bei fenaco.

Ebenfalls Thema war das Schutzkonzept der LANDI Läden. Vom Bundesrat wurde attestiert, dass die LANDI dieses herausragend umgesetzt habe. Obwohl der Corona-Krisenstab der fenaco-LANDI Gruppe bei den eigenständigen LANDI nicht weisungsbefugt ist, wurden die Empfehlungen von den LANDI stets umgesetzt.

Die Ergebnisse der Ersatz- und Erneuerungswahlen in die Regionalausschüsse waren in sämtlichen Regionen einstimmig. ■



Das Eröffnungswetter passte zum Standort an der Triststrasse 1 in Chur. Bild: Manuela Eberhard

Nachhaltigkeit und Tierschutz in der ökologischen Geflügel- und Schweineproduktion

Datum: 25. bis 26. Januar 2021

Ort: Webinar via ZOOM (Englisch) |

ok-net-ecofeed.eu

Das EU-Projekt OK-Net EcoFeed kündigt seine abschliessende Projektkonferenz an, die vier Horizont-2020-Projekte zusammenführt: OK-Net EcoFeed, PPILOW, FreeBirds und POWER. Die gemeinsame Online-Konferenz zur Verbesserung der Nachhaltigkeit und des Tierschutzes in der ökologischen Geflügel- und Schweineproduktion findet vom 25. bis 26. Januar 2021 online statt. Das FiBL ist Partner sowohl im OK-Net EcoFeed- als auch im POWER-Projekt. Die Veranstaltung soll einen sinnvollen Beitrag zur Verbesserung der Nachhaltigkeit und des Tierschutzes in der ökologischen Tierhaltung leisten und wird auch eine politische Debatte anstossen, die sich an ein breites Publikum richtet, darunter politische Entscheidungsträger, Landwirtschafts- und Tierschutzverbände, Verarbeiter, Futtermittelunternehmen und Einzelhändler. ■



8. Nationale Ackerbautagung – Kommt das Steak von morgen vom Acker?

Datum: 14. Januar 2021

Ort: Webinar via ZOOM |

bioaktuell.ch → [Aktuell](#) → [Agenda](#)

Die Tierproduktion ist nach wie vor die wichtigste Proteinquelle für die menschliche Ernährung. Es entstehen jedoch mehr und mehr Alternativen auf der Basis von pflanzlichen Eiweissen. Die 8. Nationale Ackerbautagung behandelt die wirtschaftlichen und agronomischen Voraussetzungen, die

erfüllt sein müssen, um eine solche Entwicklung in der Schweiz zu fördern. Thematisiert werden auch die dafür notwendigen Anpassungen der verarbeitenden Industrie sowie das sich wandelnde Konsumentenverhalten in Bezug auf diese neuen Proteinformen. Die Teilnehmenden haben die Möglichkeit, sich bei Referaten und reichhaltigen Diskussionen im Nachmittags-Webinar zu informieren und auszutauschen. ■

8. Nachhaltigkeitstagung Agroscope

Datum: 28. Januar 2021

Ort: Online |

agroscope.ch/nachhaltigkeitstagung

Messen – bewerten – handeln: In diesem Spannungsbogen bewegt sich die 8. Nachhaltigkeitstagung Agroscope, die am Donnerstag, 28. Januar 2021 stattfindet.



Aufgrund der Massnahmen gegen die Corona-Pandemie hat man sich dazu entschieden, die Tagung online abzuhalten. Eine ökonomisch und ökologisch erfolgreiche Landwirtschaft basiert auf intakten Ökosystemdienstleistungen und standortgerechter Produktion. Doch wie steht es um die Schweizer Landwirtschaft? Ihre Umweltwirkungen zu erfassen und zu bewerten ist die Voraussetzung für die Entwicklung wirksamer und effizienter Massnahmen, um umweltschonend gute Erträge zu erwirtschaften. Die Teilnahme ist kostenlos, aber nur mit Anmeldung möglich und die Anzahl der Teilnehmenden ist auf 200 Personen beschränkt. ■

MITGLIEDERANGEBOT

Gültig bis 31. Januar 2021

WOHNWAND 2765.- statt 5089.-



Wohnwand
Vitrine inkl. LED
(68 x 196 x 43 cm)
1189.03
Lowboard
(158 x 59 x 45 cm)
1189.05
Wandboard
(130 x 25 x 30 cm)
1189.06
Highboard inkl. LED
(103 x 39 x 43 cm)
1189.04
Gesamtbreite
(ohne Abstand) 329 cm
Sumpfeiche natur geölt



**1365.-
statt 1950.-**
Sideboard
(178 x 80 x 45 cm)
Sumpfeiche
natur geölt

Gratis geliefert und montiert innert 2–3 Wochen. Nur solange Vorrat – profitieren Sie von diesem einmaligen Vorzugspreis für Mitglieder und Personal.

BESTELLCOUPON

___ Stk. **Wohnwand**
Sumpfeiche natur geölt
bestehend aus Vitrine, Low-,
Wand- und Highboard
2765.- statt 5089.-

___ Stk. **Sideboard**
Sumpfeiche
natur geölt
1365.- statt 1950.-

Name, Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

Datum, Unterschrift _____

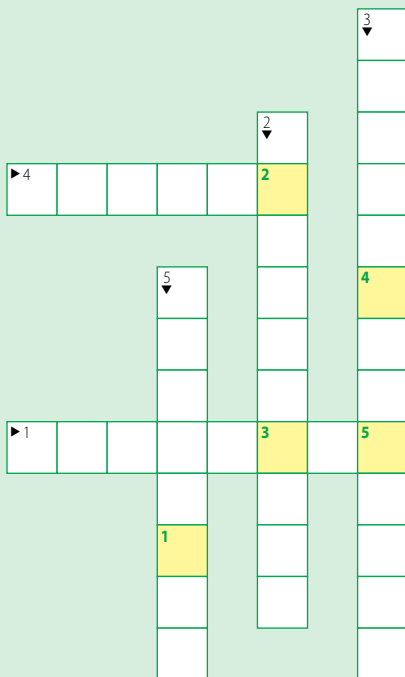
Art. No. KP00565

Bestellungen per Post senden an:

Diga Möbel AG
Aktion «Wohnwand»
8854 Galgenen

Fax 055 450 55 56
auftrag@digamobel.ch
Info-Tel. 055 450 55 55

GEWINNEN SIE ...



Lösungswort:



... 5 AGROLA
Gutscheine
im Wert von
je Fr. 100.-



1. Wo steht die erste Wasserstofftankstelle der AGROLA?
2. Welche Gegenstände zieren den Eingang der LANDI Chur?
3. Welches Tier kann man in der Lenzerheide füttern?
4. Wie heisst die Landwirtin, die leidenschaftlich gerne melkt, zum Vornamen?
5. In welcher Stadt eröffnete eine neue LANDI?

So nehmen Sie teil:

Schicken Sie das Lösungswort per SMS mit **KFL Lösungswort** mit Ihrem **Namen** und Ihrer **Adresse** an **880** (1 Franken) oder mit einer Postkarte an LANDI Contact, Postfach, 8401 Winterthur. Einsendeschluss ist der 31. Dezember 2020.

Gewinner Oktober 2020

Markus Mathys,
4952 Eriswil

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

EINE LEIDENSCHAFT FÜR DIE LANDWIRTSCHAFT

Silvia Linder führt seit fünf Jahren den elterlichen Milchviehbetrieb in Dürrenroth im Emmental. Auf ihrem Weg in die Landwirtschaft musste sie viele Hürden überwinden – doch Silvia Linder liess sich ihren Lebenstraum niemals nehmen.

Text: Eva Studinger, Bilder: Marcel Bieri



Seit Kindstagen melkt Silvia Linder leidenschaftlich gerne. Schon bevor sie den elterlichen Betrieb übernommen hatte, half sie jeweils im Stall aus.

DÜRRENROTH/BE Milchkühe sind die grosse Leidenschaft von Silvia Linder, das merkt man schnell, wenn man ihren liebevollen Umgang mit den Tieren beobachtet. Die Landwirtin hat schon als Kind zusammen mit ihren beiden Schwestern viel auf dem elterlichen Betrieb mitgeholfen und damit begonnen, selber zu melken. Eine Tätigkeit, die sie auch Jahre später aus purer Freude weiterführte. Selbst als sie noch zu hundert Prozent bei der LANDI angestellt war, ging sie täglich melken.



Linder melkt direkt in die Kanne. Dank einem «Seilzug» muss sie diese nicht heben. Bild: Eva Studinger

Landwirtschaft als Lebensraum

Heute sind es die Eltern, die ihre Tochter bei der Arbeit auf dem Hof unterstützen. Vor fünf Jahren reduzierte Silvia Linder ihr Pensum und übernahm den elterlichen Betrieb im bernischen Dürrenroth. Mama Linder ist weiterhin eine besonders wichtige Stütze für die 39-Jährige, noch immer essen sie täglich zusammen «Zmittag». Ein feines Ritual, das ihren Alltag mit zwei Jobs erheblich erleichtert. Ihr Vater unterstützt sie bei Arbeiten mit den Traktoren und Landwirtschaftsmaschinen, worüber Linder nicht traurig ist. «Auch wenn das jetzt klischeehaft klingt: Ich kann mit den Maschinen zwar umgehen,

aber gebe diese Arbeiten auch gerne ab», gibt sie zu. Zudem sei die körperliche Belastung nicht zu unterschätzen. Wertvolle Helfer sind auch ihre beiden Pferde, die sie auf eher ungewöhnliche Art nutzt. Sie erledigt nämlich gewisse Arbeiten auf dem Feld mit Hilfe von Pferdestärken. Zum Beispiel streut sie so Kalk, da ihr Traktor zu schwach für einen schweren Streuer ist. Dies macht ihr Freude, da sie ihr Hobby mit der Arbeit verbinden kann.

Die Übernahme des kleinen Landwirtschaftsbetriebs der Eltern hat sie sich stark überlegt, denn die Möglichkeiten zum Vergrössern sind begrenzt. Doch eine Tätigkeit in der Landwirtschaft war ihr Lebensraum, deshalb wollte sie es versuchen. Auch ihr Partner, der nicht in der Landwirtschaft arbeitet, habe sie dazu ermutigt. Wann immer es sein Job zulässt, greift er seiner Liebsten unter die Arme. Linder ist sich sicher: «Hätte ich es nicht probiert, so hätte ich das bestimmt mein Leben lang bereut.»

Ein Weg voller Hürden

Nicht immer war allerdings so klar, dass sich ihr Traum erfüllen liess. Auf ihrem Weg zur Landwirtin musste sie sich immer wieder beweisen, schon

als Kind. Als Siebtklässlerin sagte sie zu Hause, dass sie die Landwirtschaftslehre machen möchte. Ihre El-

«Hätte ich es nicht probiert, so hätte ich das bestimmt mein Leben lang bereut.»

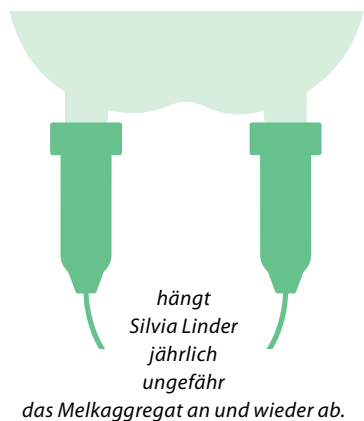
Silvia Linder, Landwirtin aus Dürrenroth (BE)

tern fanden dies damals keine gute Idee. Es brauchte viel Durchsetzungsvermögen, bis sie in ihrem Wunsch unterstützt wurde. Ein anderes Ereignis, welches Linder nie mehr vergessen wird, war der Klauenkurs während der Betriebsleiterschule. Da sagte der Kursleiter zu ihr, sie solle doch das Kaffeewasser kochen gehen. «Solche Situationen gibt es immer wieder und das kränkt einen schon.» Doch die Dürrenrotherin hat sich trotz anfänglichem Selbstzweifel bewiesen und ist froh, die Hürden überwunden und den Schritt in die Betriebsführung gewagt zu haben. «Schlussendlich haben sie mich stärker gemacht», sagt sie stolz. Sie hat sich fest vorgenommen, aus ihrem Betrieb so viel wie möglich rauszuholen

Der Betrieb im Überblick	
Gemeinde	Dürrenroth BE
Höhe	760 m ü. M., Bergzone 1
Fläche	15,5 ha LN
Kulturen	Kartoffeln, Futtergetreide (Futterroggen oder Futtergerste), Kunstwiese 64 Hochstammobstbäume 6,5 ha Wald
Tierbestand	19 Milchkühe 5 Aufzuchttrinder 2 Pferde
LANDI	Mitglied der LANDI Region Huttwil AG

und ihn fortlaufend zu optimieren, sei dies betreffend der Futterflächen oder der Gesundheit ihrer Tiere. Seit der Übernahme hat sie denn auch schon einiges auf dem Hof verändert. Linder liess den Anbindestall umbauen und das Gülleloch decken; darauf wurde ein Stall für fünf Aufzuchtrinder errichtet. Zudem fand ein neuer Wagenschopf Platz auf dem Gelände.

11 600 MAL



Milchkühe sind ein Muss

Für Silvia Linder ist klar, dass sie den Betrieb nur weiterführen möchte, solange sie Milchvieh halten kann. Mit ihren aktuell 19 Kühen ist die Futtergrundlage bereits grenzwertig, da sich nur ein Teil der Fläche in der Nähe des Stalles befindet und beweidet werden kann. Die Kühe werden gemäss Anforderungen der graslandbasierten Milch- und Fleischproduktion (GMF) gefüttert und im Sommer ausschliesslich über das Weidegras mit Grundfutter versorgt. Zugekauft werden keine Kühe – Linder zieht pro Jahr zwei bis drei Kälber nach. Dazu wird ein Teil der Kühe gesext besamt, die anderen werden mit Mastrassen gedeckt. Im Durchschnitt erreichen die Kühe ein Erstkalbealter von 24 bis 26 Monaten, was der Landwirtin sehr wichtig ist, sodass die Rinder nicht verfetten. In

der Zucht setzt sie auf ein solides Fundament und eine gute Fruchtbarkeit für möglichst langlebige Kühe. Für die Milch hat die Dürrenrotherin zwei verschiedene Abnahmeverträge. Im Winter wird den Kühen Silo gefüttert. Die Milch wird zur nahen Sammelstelle «Horn» gebracht und geht danach an Cremo. Im Sommer wird silofrei gefüttert und die Milch in der Dorfkäserei Dürrenroth verarbeitet. Diese Eigenheit ergab sich aus dem Zusammenschluss der Betriebe ihres Vaters und ihrer Mutter. Beide Familien hatten Kontingente für die entsprechenden Käsereien. Als die Käsereigenenschaft Horn das Käsen einstellte, behielten Silvias Eltern weiterhin an beiden Orten die Lieferrechte.

Bei aller Liebe: Die enge Beziehung zu ihren Kühen kann für Silvia Linder teilweise auch zum Verhängnis werden. Denn es ist für sie immer sehr schwierig, wenn sie von einem Tier Abschied nehmen muss, beispielsweise wenn es geschlachtet wird. «Ich glaube, das unterscheidet mich von manch anderen Landwirtinnen und Landwirten, da ich im Umgang mit den Tieren oft sehr emotional bin», so Linder.

«Bei Fragen kann immer jemand weiterhelfen»

Schon seit zehn Jahren arbeitet Silvia Linder in der örtlichen LANDI, am Agrarstandort in Dürrenroth. Zunächst in einem Vollzeitpensum, seit der Betriebsübernahme noch knapp zwei Tage die Woche. «Mir ist die Abwechslung wichtig», erklärt die Landwirtin. «Ausserdem kann ich mich so mit anderen Landwirtinnen und Landwirten austauschen, das ist sehr inspirierend.» Ein weiteres Argument für die «doppelte Mühe» sei die Nähe zu den Mitarbeitenden, Beraterinnen und Beratern. Bei Fragen zu ihrem Betrieb könne ihr immer jemand weiterhelfen, sei das intern jemand von der LANDI oder ein Futtermittel- oder Pflanzenbauberater. «Auch, dass ich in der LANDI fast alles beziehen kann und im Gegenzug meine Produkte, vom Getreide bis zum Obst, unkompliziert in der LANDI abgeben kann, vereinfacht mir vieles», so Linder. Der 39-Jährigen ist klar, dass diese Arbeitsweise momentan so gut funktioniert, weil sie auf die Mitarbeit ihrer Familie zählen darf. Sie freut sich: «Dass ich meine Eltern von meinem Traum überzeugen konnte und sie sich dafür einsetzen, ist für mich das Grösste.» ■

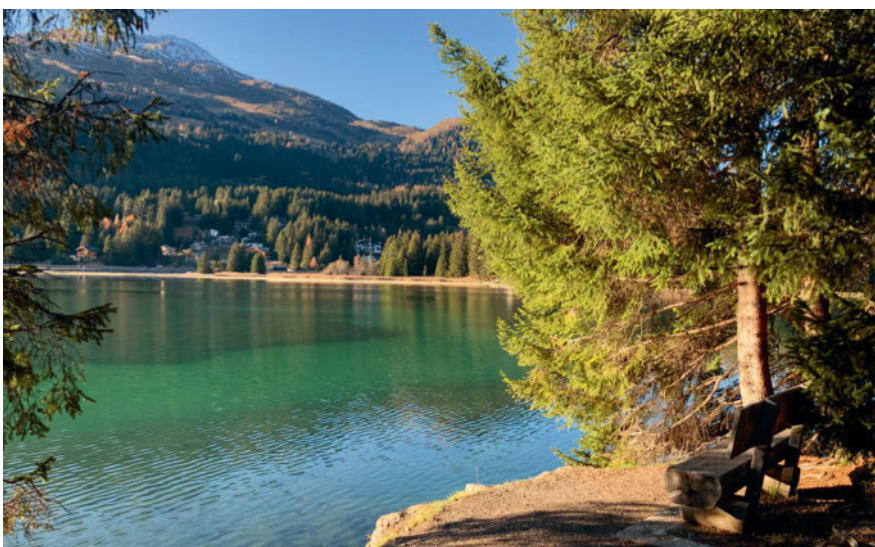
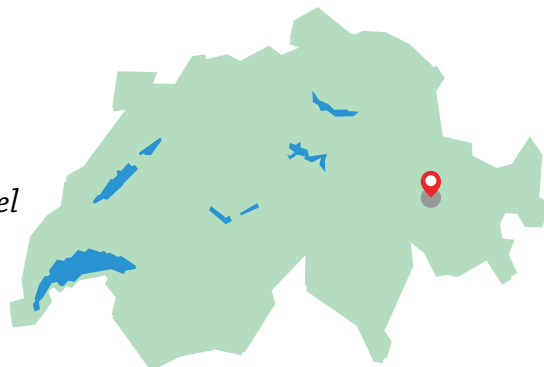


Silvia Linder führt verschiedenste Arbeiten mit «Pferdestärke» durch, beispielsweise das Kalk streuen (im Bild). Manchmal verteilt sie auch die Gülle mit den Tieren oder formt die Kartoffeldämme.

EINMAL UM DEN «IGL LAI»

Das Bündnerland bietet sich nicht nur für Wanderungen, sondern auch für gemütliche Spaziergänge an. Zum Beispiel um den Heidsee – mit einem tierischen Zwischenstopp.

Text und Bilder: Manuela Eberhard



Der Spaziergang um den Heidsee dauert gute anderthalb Stunden. Während der Sommermonate lässt sich hier plantschen, im Winter erfreut man sich des Gewässers lieber vom Bänkli aus.

LENZERHEIDE/GR Wer sich am Wochenende gerne etwas bewegen möchte, ohne gleich eine sportliche Wanderung zu unternehmen, dem sei ein Bummel um den idyllischen Heidsee, zwischen Valbella und der Lenzerheide, wärmstens zu empfehlen. Ob Som-

mer oder Winter, das sanfte Gewässer auf 1484 Metern über Meer glitzert stets pittoresk in der Sonne. Die fünf Kilometer Rundgang bieten zahlreiche Stopps mit Kiosk, Fischerstellen, Spielplätzen und Bänkli zum Verweilen. Das Highlight aber ist zweifels-

Eckdaten

Start/Ziel Lenzerheide, beim «Julierparkplatz». Von dort durch den Eichhörnchenwald, bis der See in Sicht ist.

Dauer Mit kurzen Genuss-Pausen dauert die Runde 1,5 Stunden – länger ist natürlich immer möglich.

ohne der Eichhörnchenwald, in dem Sie garantiert einige flauschige Nager beobachten können. Ein Tipp: Nehmen Sie Hasel- oder ganze Erdnüsse mit und die zahmen Hörnchen werden Ihnen aus der Hand fressen! Eindecken kann man sich dazu im Volg Lenzerheide/Lai, der sich weniger als zehn Minuten zu Fuss vom Eichhörnchenwald entfernt befindet. Auf dem Rückweg lohnt sich ein Abstecher in die neue LANDI Chur. Der Heidsee befindet sich übrigens im Privatbesitz der Gemeinde und nennt sich im örtlichen Rätoromanisch-Dialekt «Igl Lai». ■



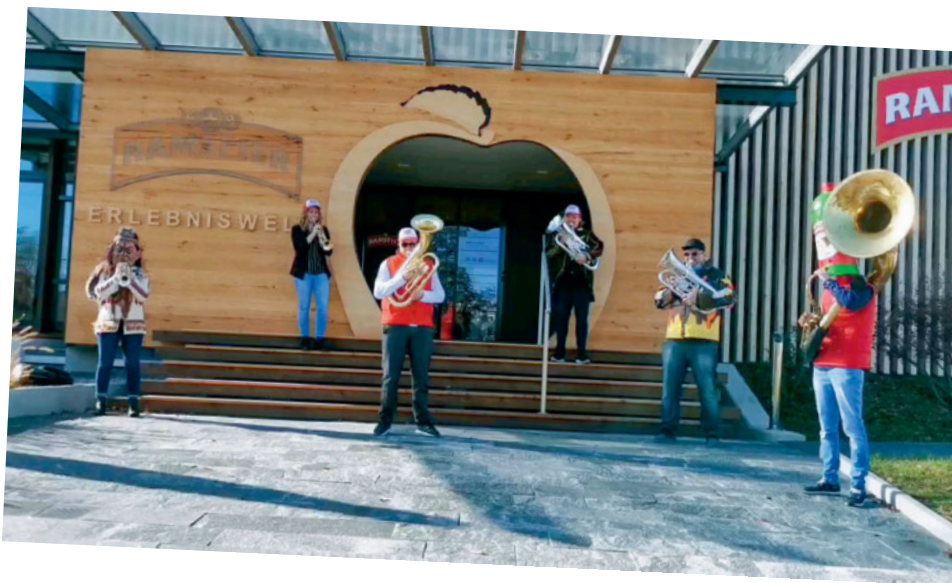
Die feinen Würste aus Vella gibt es in der neuen LANDI Chur. Bild: Manuela Eberhard

Die Würst des Ex-Misters

CHUR/GR Was wäre ein Spaziergang ohne einen feinen Zvieri! In der neu eröffneten LANDI Chur findet man im «Natürlich vom Hof»-Sortiment auch die Produkte von Ex-Mister-Schweiz Renzo Blumenthal. 2005 überzeugte er als Model, heute dürfen wir Leckereien wie Wurst, Käse

oder Bier von ihm geniessen. Renzo Blumenthals Trockenwürste beispielsweise stammen aus der eigenen Schweinezucht.

Als überzeugter Bio-Bauer produziert Renzo Blumenthal auf seinem Hof in Vella nach den Richtlinien von Bio Suisse. ■



Ein eingefleischter Faschnächtler lässt sich seine «Jahreszeit» nicht nehmen. Nicht von Corona, nicht von irgendwem. Auch wenn es bedeutet, dass im winzigsten Kreise mit grösstmöglichem Abstand voneinander ins Horn geblasen werden muss. Gäng öppis, sagte man sich bei Ramseier – und läutete die «Fasnachtszeit ohne Fasnacht» am 11.11. vor der Erlebniswelt in Sursee ein. Bild: Sandra Bieri

Gugus! Wer taucht denn hier auf? Es ist ein Mitarbeiter der LANDI La Côte, der den glücklichen Gewinnern von LANDI Gutscheinen gratuliert. Diese wurden im Oktober unter den neuen Newsletter-Abonnentinnen und -Abonnenten verlost. Wir finden: Bei so kreativen und motivierten Mitarbeitenden lohnt sich ein Newsletter-Abo bestimmt. Bild: Aurélie Bovy



Lagebesprechung in der Versandhalle bei LANDI Schweiz in Dotzigen: Am ersten Novemberwochenende fand hier eine «Operation am offenen Herzen» der Logistik der LANDI Schweiz statt. Dann nämlich war das Go-live von WAMAS 5.8. Dies ist die neueste Version der Lagerverwaltungssoftware von SSI Schäfer und somit das Herzstück der Logistik der LANDI Schweiz. WAMAS 5.8 steuert sämtliche logistischen Prozesse, die komplexen Materialflüsse der Paletten-Förderanlagen sowie der automatischen Hochregal- und Behälterlager. Bild: LANDI Schweiz AG



Hier geht's um die Wurst: Am 21. Oktober 2020 eröffnete Ernst Sutter den neuen Fabrikladen an der Schlachthofstrasse in St. Gallen-Winkeln. Geräumig, hell und mit Parkplätzen direkt vor der Türe, lädt das moderne Gebäude seither von Dienstag bis Samstag zum delikaten Einkaufen ein. Vor dem Eingang werden ausserdem im Grillstand Würste gebrätelt – was für ein feiner Zmittag!

Bild: Manuela Eberhard

Happy Birthday! Dieses Jahr feierte der LANDI Laden Marly seinen zehnten Geburtstag. Am 16. und 17. Oktober 2020 konnten Kundinnen und Kunden von speziellen Angeboten profitieren, Wein degustieren und in einem kleinen «Streichelzoo» Wissenswertes zu den Tieren und ihren Erzeugnissen erfahren. Auch Philippe Bapst, Präsident der LANDI Sarine, ist sichtlich erfreut. Na dann, auf ein weiteres erfolgreiches Jahrzehnt! Bild: Vincent Currat



Strahlende Gesichter im LANDI Laden Lonay. Auch hier feierte man dieses Jahr ein kleines Jubiläum: Schon fünf Jahre gibt es den Laden der LANDI La Côte in Lonay. Das Foto, das noch vor der erneuten Verschärfung der Corona-Massnahmen gemacht wurde, zeigt die Mitarbeiterin Véréne Martin. Und wir freuen uns, mal wieder so ein ansteckendes Lachen sehen zu dürfen!

Bild: Aurélie Bovy

LAND AUS, LAND EIN WELCHE LANDI DARF ES SEIN?

«Unsere kleine Grösse erlaubt uns eine gewisse Individualität.»



Klaus Zehnder
Geschäftsführer
LANDI Eriswil Genossenschaft

«Trotz des bequemen Onlinehandels bleibt der Beratungsanspruch der Kundschaft hoch.»



Pascal Lehmann
Leiter Detailhandel
LANDI Pilatus AG

Die einen bedienen Hunderte von Kundinnen und Kunden am Tag, die anderen bloss 60 bis 90. Und doch vereint sie ein Antrieb: die Freude am Austausch mit den Kundinnen und Kunden.

Text: Manuela Eberhard

Wie viele Kundinnen und Kunden gehen täglich bei Ihnen ein und aus?

Pascal Lehmann: Wir haben eine Kundenfrequenz von rund 500 bis 600 Personen pro Tag.

Klaus Zehnder: Ha! Das wäre fast die Hälfte der Eriswiler Einwohnerschaft. Bei uns sind es zwischen 60 und 90 Kunden pro Tag. Da unsere LANDI auch ein Agrarlager hat, sind davon etwa 15 bis 20 Agrarkunden.

Pascal Lehmann: Man muss dazu aber noch sagen, dass wir in einem Gebäude eingemietet sind, in dem sich ein Ausbildungszentrum befindet. Wir haben also viele Einzeleinkäufe zu kleinen Beträgen – es sind dann vornehmlich Schöggeli und Obst. Der Kundenfranken ist unter der Woche eher klein. Freitags und Samstags haben die Warenkörbe deutlich mehr Wert.

Dafür kennt man sich wohl in Eriswil, nicht wahr?

Klaus Zehnder: Wir kennen tatsächlich fast jeden unserer Kundinnen und Kunden. Wenn ein Zuzüger das zweite oder dritte Mal in unseren Laden kommt, fragen wir freundlich nach Namen und Herkunft und versuchen natürlich, uns dies zu merken. Nach ein paar Besuchen sind wir meistens per Du.

Pascal Lehmann: Auch wir haben regelmässig wiederkehrende Kundschaft – viele Hobbygärtner und Pensionäre, aber auch einige KMU. Ich behaupte mal, gut die Hälfte kennen wir vom Sehen. Beim Namen rufen könnten wir vielleicht noch jeden Zehnten.

Eine Gemeinsamkeit – zumindest teilweise. Worin aber unterscheiden sich Ihre LANDI?

Pascal Lehmann: Wir sind – abgesehen von der speziellen Infrastruktur in einem Mietkomplex – schon sehr stark eine «Konzept LANDI». Das heisst, dass wir uns sehr stark nach den Vorgaben der LANDI Schweiz richten. Für mich macht ein einheitliches Konzept Sinn: Wir haben ein klares Sortimentsbild und einen hohen Wiedererkennungswert. Das vereinfacht die Prozesse und nicht zuletzt die Führung.

Klaus Zehnder: Wir sind da etwas eigener. Beispielsweise können wir nicht alle Top Angebote der LANDI Schweiz aufnehmen, da der Markt hier zu klein ist. Eine weitere Besonderheit sind unsere Öffnungszeiten, die teilweise «historisch» bedingt sind. So haben wir beispielsweise am Mittwochnachmittag, wenn die Schulkinder frei haben, und am Samstagnachmittag geschlossen.

Ist am Samstag nicht Hochbetrieb?

Klaus Zehnder: Gewiss. Hier hat das Wochenendeinkauf noch Tradition. Ab halb zehn bis zum Mittag ist ziemlich viel los und es gibt Wartezeiten an der Kasse. Diese werden aber durch einen Schwatz mit dem «Mitarbeitenden» verkürzt, da man sich im Dorf halt kennt.

Pascal Lehmann: Samstags ab Mittag dicht zu machen, wäre bei uns unmöglich. Wir kommen dann nicht mal dazu, Waren auszupacken oder aufzufüllen. Die Arbeit in der LANDI Horw



Klein und ländlich oder lieber grossstädtisch? Die LANDI Eriswil und die LANDI Horw. Bilder: zvg

ist sehr beratungsintensiv – eigentlich sind wir den ganzen Tag in Kundengesprächen involviert. Manchmal haben wir auch Kundinnen oder Kunden, die uns ihren Einkaufszettel vorlegen und dann macht man sich gemeinsam auf den Weg durch die Regale.

Tönt anstrengend. Ist die Arbeit auf dem Land relaxter?

Pascal Lehmann: Wenn man in der Stadt oder Agglomeration arbeitet, muss man auf jeden Fall gerne beraten. Die Kundschaft hier sucht die Nähe zum Verkaufspersonal. Ob man das mag, ist eine reine Typsache. Man muss den Austausch mit den Kunden auf jeden Fall schätzen, wenn man bei uns arbeitet.

Klaus Zehnder: Das ist bei uns genauso. Klar haben wir weniger Kunden, aber man muss bedenken, dass die Teams auf dem Land in der Regel kleiner sind. Wir stemmen hier die gesamte

LANDI zu fünft mit 300 Stellenprozent. Aber etwas muss ich zugeben: Meine knapp 200 Meter Arbeitsweg sind schon sehr angenehm. Auch deshalb würde ich nicht tauschen wollen.

Die LANDI kennt man von ländlichen Gegenden. Braucht es sie in der Stadt?

Klaus Zehnder: Je näher wir unserer Kundschaft sind, desto besser können wir auch mit Grossverteilern mithalten. Wir sind aber mit dem Land verwurzelt, wir werden sicher nicht verschwinden.

Pascal Lehmann: Die Herausforderung besteht darin, einen Standort zu finden, welcher allen Ansprüchen des LANDI Laden Konzepts entspricht. Ansonsten finde ich, dass wir durchaus auch in den urbanen Kontext passen. Waren des täglichen Bedarfs werden sowohl in der Stadt als auf dem Land benötigt. Am besten verkaufen wir übrigens Bier und Toilettenpapier – und das schon vor Corona! ■



UNABHÄNGIG DANK AGROsolar

Exklusiv für LANDI Mitglieder!



Profitieren Sie jetzt von einer Partnerschaft mit AGROLA!

Ökonomiegebäude wie Ställe oder Scheunen bieten viel Fläche für die Stromproduktion mit Solarenergie. Sind Sie Mitglied einer LANDI Genossenschaft und spielen mit dem Gedanken, eine Solaranlage inkl. Batteriespeicher zu installieren?

Kontaktieren Sie uns für eine professionelle Offerte – denn das Produkt **AGROsolar** wird mit einem Beitrag gefördert – gekoppelt an das Batteriesystem. Als Teil der fenaco-LANDI Gruppe kennen wir die Bedürfnisse der Landwirtschaft bestens!

Weitere Infos unter agrola.ch/agrosolar | oder rufen Sie uns an: Tel. 058 433 73 73

agrola.ch