

Landi contact



12 *UrDinkel für die «Boden-Wellness»*

Thomas Bruggmann mit seinen teils intensiven Kulturen setzt bewusst auch auf bodenschonenden Anbau.

Farming Days im Verkehrshaus 02
Reise durch Kroatiens Landwirtschaft 07
Tierwohl und Umweltschutz 18

LIEBE MITGLIEDER



Die fenaco unterstützt – in verbindlicher Partnerschaft mit den LANDI – die Landwirtinnen und Landwirte bei der wirtschaftlichen Entwicklung ihrer Betriebe. Seit unserer Gründung verfolgen wir diesen genossenschaftlichen Auftrag, der in unserem Leitbild und seit der Delegiertenversammlung im Juni auch im Zweckartikel unserer Statuten verankert ist. Wie bedeutsam er ist, hat sich in den letzten Monaten gezeigt. Schon die Corona-Pandemie hatte zu Liefereng-

pässen und steigenden Preisen auf den Rohstoff- und Energiemärkten geführt. Dann kam der Ukraine-Krieg und die landwirtschaftlichen Produktionskosten nahmen noch einmal markant zu. Bislang konnten wir die Warenverfügbarkeit stets gewährleisten und die Preisentwicklung beispielsweise beim Dünger oder bei den Futtermitteln abdämpfen. Ein Grund dafür sind unsere leistungsfähigen Lager- und Logistikinfrastrukturen, in die wir gemeinsam mit den LANDI viel investiert haben. Ebenso entscheidend sind die internationalen Beziehungen unserer Beschaffungsteams und die eingespielten Prozesse zwischen der fenaco und den LANDI im Inland. Je länger der Konflikt und die Marktturbulenzen andauern, desto kleiner wird jedoch unser Spielraum. Darum müssen die gestiegenen Produktionskosten unter Berücksichtigung von Angebot und Nachfrage auch in den Abnahmepreisen abgebildet werden. Als verlässliche Vermarktungspartnerin der Landwirtinnen und Landwirte setzt sich die fenaco in den Richtpreisverhandlungen genau dafür ein. Nicht alle Mehrkosten lassen sich jedoch vollständig auf die nächste Wertschöpfungsstufe und letztlich auf die Konsumentinnen und Konsumenten abwälzen. Dies gilt auch für die fenaco. Darum heisst es, Mittel und Wege zu finden, um die Lücke dennoch zu schliessen. Zum Beispiel durch mehr Effizienz dank digitalen Hilfsmitteln und weiteren Automatisierungsschritten. Auch hier wollen wir als Genossenschaft unseren Beitrag leisten. Denn die Schweizer Bäuerinnen und Bauern müssen genügend finanzielle Mittel erwirtschaften, damit sie in die Zukunft ihrer Betriebe und damit auch in den von der Gesellschaft geforderten Wandel hin zu mehr Nachhaltigkeit investieren können.

Martin Keller
Vorsitzender der Geschäftsleitung

Farming Days im Verkehrshaus der Schweiz

LUZERN/LU Vom 2. bis 4. September 2022 führen die fenaco Genossenschaft und das Verkehrshaus der Schweiz erstmalig die Farming Days durch. Die Farming Days 2022 sind Teil der bekannten X-Days-Reihe des Verkehrshauses der Schweiz und sollen in Zukunft jährlich durchgeführt werden. Die Besuchenden können an diesem Wochenende die Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft hautnah erleben. Die fenaco will damit eine Plattform für den Dialog zwischen der Bevölkerung und den Landwirtinnen und Landwirten schaffen. Gemeinsam mit den unterschiedlichen Geschäftseinheiten bietet sie Einblicke in den landwirtschaftlichen Berufsalltag und präsentiert innovative Arbeitsinstrumente und Technologien, die es für eine nachhaltige, effiziente und marktorientierte Land- und Ernährungswirtschaft braucht. Moderierte Gespräche sorgen für den persönlichen Austausch. Auch Partnerinstitutionen der fenaco sind mit von der Partie, etwa das World Food System Center der ETH Zürich. Für die kleinen Besucherinnen und Besucher gibt es einen LANDI Farming-Parcours mit spielerischen Aktivitäten. Jugendliche erfahren mehr über die Berufsbilder der Land- und Ernährungswirtschaft. Das detaillierte Programm folgt im August. ■

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: Manuela Eberhard (Blattmacherin), Samuel Eckstein (Leitung), Carole Gröflin, Martina Peyer

Layout: Sibylle Meier, Stephan Rüeegg

Verlag: LANDI Medien, Theaterstrasse 15 a, 8401 Winterthur, Telefon +41 58 433 65 20, info@landicontact.ch

Druck: Print Media Corporation, 8618 Oetwil am See

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

Bild Titelseite: Martina Peyer

fenaco lanciert CO₂-Zertifikate für Klimaschutz bei Milchkühen

SURSEE/LU Die Validierung des Klimaschutzprogramms UFA Swiss Climate Feed für Milchkühe ist erfolgreich abgeschlossen. Damit können ab Herbst 2022 CO₂-Zertifikate für das neu lancierte methanhemmende Mineralfuttermittel der fenaco Tochter UFA angeboten werden. Für 2022 wird eine Reduktion von mehreren Tausend Tonnen CO₂-Äquivalenten erwartet. Landwirtinnen und Landwirte können mit dem neuen Produkt zum Klimaschutz beitragen. Die Produktinnovation wurde von der Fachmesse Suisse Tier mit einem Innovationspreis ausgezeichnet. Neben den CO₂-Zertifikaten der fenaco stehen

den Landwirtinnen und Landwirten weitere Möglichkeiten im Umgang mit dem klimaschonenden Futtermittel offen. So können sie die durch die fenaco generierten Zertifikate selbst erwerben, um zum Beispiel den eigenen Betrieb CO₂-neutral zu stellen. Zudem können sie alternativ das Futtermittel UFA 296 Agolin zum Vollkostenpreis inklusive der Mehrkosten für das natürliche Präparat Agolin erwerben und die Emissionsreduktion selbst zertifizieren lassen oder bei einem anderen Klimaprogramm geltend machen. Bei guter Marktakzeptanz der Zertifikate plant UFA ab Ende 2022 die Anreicherung von weiteren

DIE ZAHL

7382

Mio. CHF Nettoerlös

erzielte die fenaco Genossenschaft im vergangenen Geschäftsjahr. Der Nettoerlös stieg gegenüber dem Vorjahr um 5,7 Prozent und erreichte einen neuen Höchstwert. Jedes der vier Geschäftsfelder trug dazu bei.

Futtermitteln mit dem natürlichen Präparat von Agolin unter dem USCF-Klimaschutzprogramm. ■

Vier neue Mitglieder in den Verwaltungsrat der fenaco gewählt

BERN/BE An der 29. ordentlichen Delegiertenversammlung der fenaco stimmten die Anwesenden einer Gesamtrevision der Statuten zu. Die bisherige Satzung stammte aus dem Jahr 2009. Dazu wurde unter anderem die Verbindlichkeit der LANDI Grundstrategie in den Statuten festgehalten. Die Überarbeitung schafft mehr Klarheit bezüglich der Rechte und Pflichten der fenaco und der Mitglieder. Die revidierten Statuten sehen zudem für jede Region, die nicht das Präsidium besetzt, ein Vizepräsidium vor. Neu zum Vizepräsidenten gewählt wurde deshalb Peter Allemann. Der Meisterlandwirt aus Graubünden ist seit 2018 Mitglied des Verwaltungsrats der fenaco und vertritt die Region Ostschweiz. Die bisherigen Vizepräsidenten Jean-Daniel Heiniger (Westschweiz) und Guido Keller (Zentralschweiz) wurden wiedergewählt.



Beni Knecht, Aline Défayes, Pierre-André Geiser, Franziska Schärer und Reto Schaufelberger
Bild: Christian Schnur

Ebenso im Amt bestätigt wurde Verwaltungsratspräsident Pierre-André Geiser (Mittelland). Weiter wurden die Stimmrechtsbestimmungen und die Regelungen zur Zeichnung von Anteilscheinen der fenaco aktualisiert und vier neue Mitglieder in einer Ersatzwahl in den Verwaltungsrat gewählt: Aline Défayes (Vizepräsidentin der LANDI Chablais Lavaux) folgt auf

Ulrich Nydegger, Franziska Schärer (Präsidentin der LANDI Melchnaubützig) folgt auf Andreas Bernhard, Beni Knecht (Vorsitzender der Geschäftsleitung der LANDI Aare) folgt auf Fritz Scheidegger und Reto Schaufelberger (Vizepräsident der LANDI Bachtel) folgt auf Walter Monhart. Auch alle weiteren Traktanden wurden genehmigt. ■

DAS FEINE LIEGT SO NAH

Es sind wenige Meter, die in Zihlschlacht (TG) zwischen den Kirschbäumen von Sarah Hasenfratz und Thomas Brühlmann und dem Volg liegen. Dort gibt es vom Power-Duo neben ihrem hausgemachten Kirschengelee noch weitere Spezialitäten zu entdecken.

Text: Carole Gröflin, Bilder: Carole Gröflin und Sarah Hasenfratz



Mit ihnen ist gut Kirschen(gelee) essen: Sarah Hasenfratz und Thomas Brühlmann inmitten ihrer Kirschbäume in Zihlschlacht TG.

In Zihlschlacht säumen liebevoll restaurierte Fachwerkhäuser die Hauptstrasse. Dazwischen blitzen saftiges Grün von Feldern und farbige Blüten von Gärten hervor. Auf einmal taucht ein gelbes Schild der Früchte-Schmitte auf: «Der Hofladen mit Kultur» wird da verheissungsvoll versprochen. Beim Eintritt in den Laden gibts eine herzliche Begrüssung: «Hallo, ich bin

**«Wir verarbeiten
lediglich den Abgang
aus der Sortierung
zu Konfi oder Schnaps.»**

Sarah Hasenfratz,
Inhaberin Früchte-Schmitte

Sarah», sagt die «Tätschmeisterin» und streckt freudig die Hand aus. Gleich beim Eingang stehen zwei wundervoll restaurierte Bauernschränke aus Massivholz. Sie sind gut gefüllt mit selbst gemachten Produkten: Konfi, Gelees, Sirup, Gewürzmischungen, Kompotte, Saucen und Senf. Diese Delikatessen sind das Herzstück des Ladens: Sie werden von Sarah Hasenfratz gemeinsam mit einer Freundin in Handarbeit mit Zutaten vom Bauernhof hergestellt.

Feins vom Dorf



Die Produkte von Sarah Hasenfratz finden sich auch unter dem Label «Feins vom Dorf» im Volg Zihlschlacht. Die Zusammenarbeit beschreibt Sarah Hasenfratz mit viel Enthusiasmus: «Wir haben einen sehr angenehmen Austausch mit Volg, das ist wirklich wunderbar!» Für den Volg Laden dürfen Sarah Hasenfratz und ihr Partner

Thomas Brühlmann Früchte liefern wie Äpfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen. Und auch Konfi, Senf, eingemachte Früchte und Gemüse sowie ihren Apfelchampagner. Das Sortiment variiert je nach Saison: «Wir machen 16 Sorten Konfi», gibt die 39-Jährige stolz zu Protokoll. Im letzten Jahr sei die Mirabellenernte ins Wasser

gefallen, «dann gab es halt keine Mirabellenkonfi.» Der absolute Kassenschlager sei die Geschmacksrichtung Aprikose, dicht gefolgt von Himbeere.

Lokale Produkte sind Trumpf

Bevor der Volg Zihlschlacht vor acht Jahren eröffnet wurde, habe er mit offenen Augen nach lokalen Produzierenden Ausschau gehalten, erzählt Peter Brühlmann von der LANDI Mittelthurgau. Die Früchte-Schmitte war bekannt und so war die Anfrage an Sarah Hasenfratz und Thomas Brühlmann für eine Zusammenarbeit naheliegend. «Wir schätzen es sehr, dass wir ausgewählte Produkte von Leuten aus dem Dorf anbieten können», sagt Peter Brühlmann. Sarah Hasenfratz sei eine Umtriebigke, die immer wieder Neues ausprobieren und anfrage, ob es im Volg einen Platz dafür gäbe. «Diesen Erfindergeist schätzen wir sehr», erklärt Peter Brühlmann. Am Ende entscheide die Kundschaft, ob sie ein Produkt gerne hat oder nicht.

Für Sarah Hasenfratz und die übrigen Produzierenden der «Feins vom Dorf»-Artikel sei der Volg ein attraktiver Verkaufspunkt für handgemachte Erzeugnisse. Oft würden Produzentinnen oder Produzenten direkt im Volg bei der Ladenleitung vorstellig werden und anfragen, ob sie ihr Produkt im Laden verkaufen dürfen.

Likes für Kirschenblust

Zurück in Zihlschlacht steht Sarah Hasenfratz im Schatten eines Kirschbaumes. Aufgereiht sind weitere Kirschbäume vor ihr. «Das sind unsere Kirschen», sagt sie zufrieden. Rund 20 Kirschensorten haben sie hier auf



Sie können beide kaum stillstehen: Thomas Brühlmann und Sarah Hasenfratz beginnen während des Shootings mit der Laubarbeit an einem Kirschbaum.



Immer wieder schön: Dieses Foto der Kirschenblust postete Sarah Hasenfratz stolz auf dem Instagram-Kanal der Früchte-Schmitte.



Liebevolle Handarbeit: Konfi und Gelees sind gleich beim Eingang der Früchte-Schmitte aufgereiht.



Wegen Frostgefahr mussten im Frühjahr zwischen den Zihlschlachter Kirschbäumen kleine Feuer gelegt werden.

30 Aren gepflanzt: Von Earlies über Hudson zu Cardia Regina. Einmal mussten sie dieses Jahr wegen Frostgefahr «feuern». Verbrannte Stellen im Gras zwischen den Baumreihen zeugen davon. «Von der Blust kann ich noch Fotos senden», sagt die Allrounderin. Für den Instagram-Kanal der Früchte-Schmitte zückt sie immer wieder selber das Handy und erstellt Momentaufnahmen rund um den Hof. Bisher seien sie sehr zufrieden mit

dem meteorologischen Jahr. «Dort oben haben wir Birnen und Zwetschgen», erklärt Sarah Hasenfratz und zeigt in den Westen. Die Apfelbäume seien zudem überall im Dorf verteilt.

Möglichst keinen Food Waste

Der Grossteil der Kirschenenernte gelangt in den Verkauf. «Wir verarbeiten lediglich den Abgang aus der Sortierung zu Konfi oder Schnaps», erläutert Thomas Brühlmann. «So wenig wie

möglich», lautet das Credo der beiden, denn mit diesen Produkten können nicht die gleichen Umsätze erzielt werden. Immerhin lässt es sich auf diese Weise vermeiden, Lebensmittel fortzuwerfen. «Im Herbst mostete ich von August bis Dezember jeden Samstag», sagt der 41-Jährige. Dies tut er gemeinsam mit Kindern sowie Kundinnen und Kunden, die gerne selber anpacken wollen.

Beim Besuch Ende Mai sind die Kirschen am Heranwachsen, einige haben von Grün schon auf eine rötliche Farbe gewechselt. «Das ist der Moment, in welchem man sie vor der Kirschesigfliege schützen muss», weiss Brühlmann. Die rote Farbe der saftigen Frucht lockt das Insekt an: Die begatteten Weibchen legen darin ihre Eier ab – und verderben so die Frucht. Brühlmann geht dieses Jahr von einer guten Ernte aus. Mitte Juni soll es bereits so weit sein. Das «Abfallprodukt» der imperfekten Kirschen gibt es dann in Form von feinem Gelee im Volg Zihlschlacht zu kaufen. ■

Feins vom Dorf

Volg ist im Dorf daheim. Somit werden die «Feins vom Dorf»-Spezialitäten im Dorf oder in einem Nachbardorf eines Volg Ladens hergestellt. Dabei sind die Unterschiede der Dörfer im vielseitigen Sortiment der «Feins vom Dorf»-Produkte spürbar: mal gibts Würste und Wein, Brot und Bier oder Eier und Gemüse vom nahen Bauernhof. Produziert werden die lokalen Produkte von Menschen, die man oft persönlich kennt. Das Angebot der rund 3000 Lieferantinnen und Lieferanten umfasst je nach Saison etwa 10 000 Spezialitäten, die man im Laden an der speziellen Etikette erkennt, und ist von Volg zu Volg unterschiedlich.



Eine Reise durch Kroatiens Landwirtschaft

ISTRIEN/HR Glück hatten sie, die 29 Teilnehmerinnen und Teilnehmer der LANDI Geschäftsführerreise 2022: Mit dem Wetter, mit dem lokalen Reiseführer Goran, der keine Fragen und Wünsche offenliess, und natürlich auch mit dem Reiseziel, das an Vielfalt und Gastfreundschaft schwer zu über treffen ist. Vom 24. bis 31. Mai 2022 ging es für die Gruppe nach Kroatien. Nach einer Akklimatisierung in der Hauptstadt Zagreb startete am nächsten Tag die Fachreise so richtig. In Osijek, unweit der serbischen Grenze, besichtigte die Gruppe einen Obstbaubetrieb, der das Obst mittels Ultra-Low-Oxygen-Konditionen optimal konserviert und auch selbst Säfte herstellt. Danach folgten Besichtigungen von Milchvieh- und Mastbetrieben. Schliesslich ging es weiter nach

Istrien, wo die Gruppe einen Bio-Betrieb in einem 80 000 Quadratmeter grossen Naturpark, einen Olivenölbetrieb mit 7500 Bäumen und eine Trüffel farm mit 12 Suchhunden erkundete. Die Teilnehmenden seien besonders überrascht gewesen ob der Professionalität und Innovationsfreudigkeit der kroatischen Landwirtschaft, erzählte Bernadette Kündig, Präsidentin der LANDI Geschäftsführervereinigung. Natürlich durfte auch das touristische Sightseeing nicht zu kurz kommen. Besonders eindrücklich waren die Plitvicer Seen. Die LANDI Geschäftsführerreise ist eine Fachreise ins nähere Ausland, die der Inspiration für die eigene landwirtschaftliche Tätigkeit dient. Sie findet alle drei Jahre statt und steht Mitgliedern der Geschäftsleitung der LANDI sowie deren Begleitpersonen offen. ■



Ein bisschen Sightseeing muss auch auf einer Fachreise sein: Die Reisegruppe bei der Stadtführung in Zagreb.

Bild: Christina Wellauer

Die LANDI sind erfolgreich unterwegs

SURSEE/LU Die LANDI haben die Herausforderungen in den beiden vergangenen «Corona-Jahren» erfolgreich gemeistert. Dies zeigen die von der LANDI Treuhand gesamtschweizerisch erhobenen Auswertungen auf. Mit ihrem Verkaufstellennetz im ländlichen Raum haben die LANDI einen wichtigen Beitrag zur Versorgungssicherheit geleistet. Das Angebot wurde von den Kundinnen und Kunden rege genutzt, was sich entsprechend positiv auf den gesamten Detailhandel ausgewirkt hat. Der Absatz an den Tankstellen hat sich nach dem Lockdown im Vorjahr wie-

der etwas erholt. Hingegen ist der Absatz im Handel mit fossilen Brennstoffen und Treibstoffen rückläufig. Diese Bereiche tragen aber nach wie vor einen bedeutenden Beitrag an das Gesamtergebnis der LANDI bei. Das Kerngeschäft Agrar entwickelte sich ebenfalls positiv, wobei hier die Ergebnisse beim Getreide sowie bei den Landesprodukten den witterungsbedingten Ernteschwankungen unterlagen.

Die LANDI verfügen über eine gesunde Substanz, welche es erlaubt, auch kommende Herausforderungen und Krisen zu meistern. ■

WAS IST DAS DENN?

Nodien

Als Knoten (lateinisch nodus) oder Sprossknoten wird der Bereich der Sprossachse bezeichnet, an dem etwas Neues spriest. Dieser neue Spross kann ein Zweig, ein Blatt oder eine Knospe sein.

Die Knoten beziehungsweise Nodi (umgangssprachlich auch Nodien) können je nach Pflanzenart kahl oder behaart sein. Der Sprossachsenbereich zwischen zwei Knoten wird Internodium genannt. Die Bezeichnung Knoten nimmt Bezug auf die häufige Verdickung der Sprossachse an der Stelle des Blattansatzes. ■

Generalversammlung der LANDI Geschäftsführer-Vereinigung im Zürcher Oberland

BUBIKON/ZH Am 3. Mai 2022 fand die 27. Generalversammlung der Geschäftsführer-Vereinigung Schweiz (GFV CH) der fenaco-LANDI Gruppe

statt. Präsidentin Bernadette Kündig begrüßte die knapp 60 Teilnehmenden im Ritterhaus Bubikon im Zürcher Oberland. In der altherwürdigen Kir-

che wurden die Traktanden der Generalversammlung abgehalten. Die Präsidentin der Schweizerischen Geschäftsführervereinigung und die Präsidenten der Arbeitsgruppen informierten in ihren Jahresberichten zu den Tätigkeiten und anstehenden Herausforderungen und Projekten der LANDI Welt, unter anderem zum Projekt-Relaunch LANDI Porträts oder zur Fachgruppe Nachhaltigkeit LANDI. Josef Sommer, Leiter der Division LANDI und Leiter der Region Ostschweiz, überbrachte die Grussbotschaft an die Anwesenden und dankte den LANDI herzlich für ihren Einsatz. Aus dem Vorstand der GFV CH fLG verabschiedet wurden Tobias Habegger, Philipp Amrein und Fritz Scheidegger. Stephan Ryffel, Präsident der GFV Region Ostschweiz, rundete mit der Vorstellung des Zürcher Oberlands die ordentliche GV ab. Am anschließenden Apéro und Mittagessen konnten sich die Teilnehmenden dem Austausch widmen. ■



Bernadette Kündig ehrte und verabschiedete Fritz Scheidegger, Philipp Amrein und Tobias Habegger. Bild: Stephanie Bieri

LANDI Hochzeiten in der ganzen Schweiz

SCHWEIZ Die LANDI Hüttwilen und die LANDI Stammertal fusionieren zur neuen LANDI Seebachtal. Gemeinsam erreichen sie einen jährlichen Umsatz von CHF 30 Mio. Beide Standorte werden im bisherigen Rahmen weiterbetrieben. Vorsitzender der Geschäftsleitung wird Ruedi Grunder, langjähriger Geschäftsführer Hüttwilen. Das Präsidium übernimmt Thomas Keller, noch Präsident der LANDI Hüttwilen. Total sind 359 Genossenschafterinnen und Genossenschafter stimmberechtigt. Schritt für Schritt zusammengeführt

wird auch die neue LANDI THULA. Diese zählt über 700 Mitglieder und setzt sich aus den LANDI Matzingen, LANDI Tannzapfenland und LANDI Thurland zusammen. Nebst fünf Agrar-Verkaufsstellen und zwei Getreidesammelstellen betreibt die LANDI THULA fünf LANDI Läden, sieben Volg Läden, sieben Tankstellen und den TopShop in Matzingen. Mit einem Umsatz von rund CHF 90 Mio. beschäftigt die LANDI THULA 140 Mitarbeitende. Auch in der Zentralschweiz wurde geheiratet: Die 1653 Mitglieder

der LANDI Luzern-West und der LANDI Schöpfheim-Flühli stimmten der Fusion zu. Mit einem gemeinsamen Umsatz von CHF 177 Mio. blicken die beiden LANDI und ihre 175 Mitarbeitenden auf ein erfolgreiches Geschäftsjahr 2021 zurück. Neben einer grossen Agrarplattform bietet die neu aufgestellte LANDI mit vier LANDI Läden und TopShops, einem Volg Laden sowie elf Tankstellen ein breites Dienstleistungsangebot, welches im Herbst mit einer Wasserstofftankstelle in Schötz erweitert wird. ■

Ein TopShop für Uetendorf



Nach zwei Monaten war die AGROLA Tankstelle mit TopShop in Uetendorf fertig umgebaut.

Bild: Joël Allgaier

THUN/BE Die LANDI Thun hat per Anfang 2022 die Garage Hans Baumgartner in Uetendorf übernommen. Während der Garagenbetrieb bereits Ende 2021 eingestellt wurde, wurde die Tankstelle zu einer AGROLA Tankstelle mit TopShop umgebaut. Am 19. Mai 2022 wurde der neue Standort schliesslich nach einer zweimonatigen Umbauzeit gebührend eingeweiht.

Nebst Bratwurst und Brot gab es auch Wettbewerbe und grosszügige Treibstoffrabatte – die noch willkommener waren als sonst schon. Der moderne TopShop mit einem breiten Angebot an täglichen Gütern und regionalen Lebensmitteln ergänzt die Einkaufsmöglichkeiten in der Gemeinde Uetendorf ideal und bietet für die ganze Region einen Mehrwert. Die Abwärme

der Zentralkühlung wird weitergenutzt und beheizt den Shop sowie die zwei Wohnungen im Gebäude und versorgt diese mit Warmwasser. Das Tankstellendach ist komplett neu und strahlt nun in den bekannten AGROLA Farben Gelb und Grün. Mit der Neueröffnung wird das gut vertretene AGROLA Netz der LANDI Thun in der Region noch attraktiver. ■

Rechtzeitig für die Sommertage: Zugerländer Photovoltaikanlage geht ans Netz

BAAR/ZG Die sonnigen Tage in der zweiten Maihälfte sorgten für einen gelungenen Betriebsstart der neuen Photovoltaikanlage der LANDI Zugerland. Auf dem Dach des Hauptsit-

zes in Baar, je links und rechts vom Dachträger, sind total 650 Solarmodule verbaut. Die Anlage mit einer Leistung von 247 Kilowatt-Peak ging am 18. Mai 2022 in Betrieb und produ-

zierte nach drei Tagen schon so viel Strom, wie eine Familie durchschnittlich in einem ganzen Jahr verbraucht. Für die Geschäftsleitung der LANDI Zugerland ist die Photovoltaikanlage ein wichtiger Schritt Richtung Nachhaltigkeit. Nicht nur der LANDI Laden mit eingemietetem Hofmärcht, das Agrarcenter und natürlich die Büros können den nachhaltigen Strom nutzen. Auch in die Ladestation für Elektroautos fliesst er. Rund ein Drittel des Jahresverbrauchs soll derzeit mit der Photovoltaikanlage gedeckt werden können. Nach dem ersten Betriebsjahr wird die LANDI prüfen, ob ein Batteriespeicher Sinn macht. ■



Die 1200 Quadratmeter grosse Photovoltaikanlage hat nur zu rund einem Viertel Platz auf dem Foto.

Bild: Roman Staub

URWALDWANDERUNG IM MUOTATAL

Wandern durch den grössten Urwald Westeuropas, über dem grössten Höhlensystem der Schweiz: Auf dem Rundweg durch den Bödmerenwald im Muotatal können uralte Fichten, Säulentannen mit olivenfarbenen Flechtenbärten und zerklüftete Felsen, die mit Moos überwachsen sind, entdeckt werden.

Text: Manuela Eberhard

MUOTATHAL/SZ Kaum zu glauben, dass einer der grössten Urwälder Europas in der Schweiz liegt. Doch tatsächlich, weit hinten im Muotatal, unterhalb des Pragelpasses, liegt der urwaldähnliche Bödmerenwald. Er wächst auf einem zerklüfteten Karstrücken mit Dolinen, Gräben und Brüchen, wo der Schnee lange liegen



Eckdaten

Start/Ziel Muotathal (Eigeliswald), Wegweisung 826

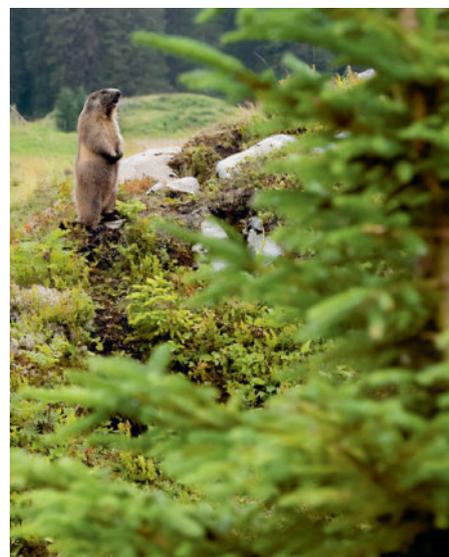
Dauer Die 10 Kilometer Rundweg sind in gut drei Stunden zu schaffen. Bergauf und -ab geht es auf teils morastigen Bergwanderwegen – eine mittlere Kondition ist erforderlich. Mehr Infos unter www.boedmeren.ch.

bleibt. Sein Kernbereich ist unberührt, die Fichten sind teilweise über 500 Jahre alt. Weil sie so schwer erreichbar waren, haben sie die früheren

Zeiten intensiver Waldnutzung überstanden. Viele der Fichten weisen zudem eine auffällige, säulenartige Kronenform auf. Eine natürliche Anpassung der Bäume an die enormen Schneemengen. Auf trockenen Felsfluren wachsen knorrige, verwitterte Bergföhren, in den kältesten Mulden und aus Felsspalten seltsam gewundene Moorbirken. Insgesamt misst das Naturreservat rund 550 Hektaren. Darunter breitet sich das Hölloch aus, das mit über 200 Kilometern das grösste Höhlensystem der Schweiz ist.

Vielfältige Flora

Durch einen Teil dieses Fichtenurwalds verläuft die Wanderung Nr. 826 auf dem Urwaldweg zwischen Mittenwald und Bödmeren. Rund drei Stunden benötigt man für die zehn Kilometer auf Bergwanderwegen. 469 Höhenmeter gilt es zu bezwingen. Nach einem strukturierten Fichtenwald wird ein lichter, strauchreicher Birkenwald mit einzelnen Fichten und knorrigen Bergföhren passiert. Die Flora reagiert sehr sensibel auf Bodenverhältnisse und Kleintopografie, was sich in einer grossen Vielfalt ausdrückt. Schlanke Säulentannen, Moorbirken, Flechten, Moose, Farne, viel Totholz, schöne Lichtungen und steil aufragende Felswände prägen die Landschaft. Das Mosaik von Wald und Weide be-



gleitet einen auf dem ganzen Weg. Die Alpweide markiert das Ende des Urwaldes. Wo der Boden dafür geeignet war, wurden seinerzeit durch Abholzung Alpweiden geschaffen. Auf dem Weg hat es ab und zu kleine, rötlich verfärbte Biotope. Die vielen Niederschläge – rund 2500 Millimeter pro Jahr – versickern schnell, ausser an Stellen, wo Lehmschichten den Boden abdichten. Diese natürlichen Tränkstellen ermöglichen in dem fließgewässerfreien Gebiet die Bewirtschaftung mit Vieh. Mit eindrücklichen Tiefblicken ins Muotatal kehrt der Weg zum Ausgangspunkt zurück.



Der Kernbereich des Bödmerenwaldes von rund 150 Hektaren besteht primär aus unberührtem Fichten-Urwald.

Bilder: Stiftung Urwaldreservat Bödmeren



Brot fürs Tal und darüber hinaus

MUOTATHAL/SZ Die Geschichte der Bäckerei Schelbert reicht fast bis ins vorletzte Jahrhundert zurück. 1906 eröffnete der Urgrossvater des heutigen Bäckermeisters die erste «Conditorei» mit Café im Muotatal. 126 Jahre später führt «Der Bäcker im Dorf» drei Standorte in Seewen und Brunnen. Auch im Volg Muotathal kann man die feinen Brote, Süssgebäcke und Fertigsalate der Bäckerei Schelbert kaufen – die perfekte Verpflegung für eine Wanderung oder einen ausgedehnten Spaziergang durch das Muotatal.



Reto Schelbert ist nun die vierte Generation, die die Conditorei führt. Mit seinen Engagements sorgt er dafür, dass der Name Schelbert für feine Backwaren und Patisserie weit über das Tal hinausstrahlt, und er pflegt mit seinen Köstlichkeiten, die er im Volg verkauft, die Dorfkultur Tag für Tag und auf sehr genussvolle Weise.

Themenweg für Spaziergang

An der Passstrasse gleich gegenüber der Alpwirtschaft Unter Roggenloch befindet sich der «Urwaldpavillon». Dieser wurde im Juli 2015 eröffnet, gemeinsam mit einem Themenweg. Urwaldspur heisst die Route für etwas weniger ambitionierte Wanderer, die den Bödmerenwald entdecken möch-

ten. Rund eine Stunde reine Wanderzeit sollte man für die Urwaldspur einplanen. Sie erstreckt sich auf eine Länge von 3,5 Kilometer mit 170 Höhenmetern, die zu überwinden sind. Besucherinnen und Besucher erreichen den Pavillon und den Themenweg Urwaldspur von Muotathal oder von Glarus auf der Passstrasse über den

Pragel. Hierbei handelt es sich um eine schmale, einspurige und steile Bergstrasse, die nur im Sommer befahrbar ist und an Wochenenden für den Durchgangsverkehr gesperrt ist. Dann ist die Zufahrt mit dem Auto nur von Muotathal her möglich. Das Urwaldreservat Bödmeren kann mit dem ÖV nicht erreicht werden. ■

«ICH MÖCHTE DEM BODEN ETWAS RUHE GÖNNEN»

Seit fünf Jahren ist Thomas Bruggmann auch UrDinkel-Produzent. Der umtriebige Landwirt hat auf seinen 25 Hektaren Ackerland mit verschiedenen, teils intensiven Kulturen bewusst auch auf bodenschonenden Anbau gesetzt.

Text und Bilder: Martina Peyer

MÜNCHWILEN/TG «Ursprünglicher Dinkel ist ganz einfach eine coole Kultur. Sie ist robust, krankheitsresistent und die Direktsaat ist gar spät im Jahr noch möglich», schwärmt

Thomas Bruggmann. Mit der Hand streicht er über seine Pflänzchen, die Mitte Mai tiefgrün und kniehoch auf einer Fläche von 2,5 Hektaren gedeihen. Der Landwirt aus Oberhofen in

Münchwilen (TG) betreibt rund um seinen Hof «Bruggmann's Oberhofen» 25 Hektaren Ackerland mit Kartoffeln, Sellerie, Erbsen, etwas Zuckerrüben, Mais, Sommerraps, Winterweizen und



Seit fünf Jahren baut Thomas Bruggmann UrDinkel an. Als Abschluss der Fruchtfolge sind alte Dinkelsorten eine Wohltat für den Boden.



seit fünf Jahren auch UrDinkel, ein Label der «IG Dinkel» (siehe Infobox). Die drei Letzteren seien ideale Kulturen, damit sich der Boden von den anderen, intensiven Kulturen erholen könne. Denn der regelmässige Einsatz von schweren Maschinen oder von gelegentlichen Pflanzenschutzmitteln sei bei diesen Kulturen stark reduziert oder nicht nötig. «Ich hatte noch Weizen. Doch in den letzten Jahren erzielte ich bei gleichbleibendem Aufwand immer weniger Ertrag. Mit dem UrDinkel fand ich einen Ersatz, der dem Boden guttut und erst noch gefragt und daher lukrativ ist. Denn immer mehr Konsumentinnen und Konsu-

Der Betrieb im Überblick	
Gemeinde	Münchwilen (TG)
Höhe	514 m ü. M.
Fläche	30 Hektaren
Kulturen	Kartoffeln, Sellerie, Konservenerbsen, Lagerkarotten, UrDinkel, Winterweizen, Sommerrap, Mais, Zuckerrüben
Tierbestand	200 Hühner, 40 Truten, 6 Freilandsauen, 3 Alpakas
LANDI	Mitglied der LANDI Tanzapfenland (neu LANDI THULA)

menten schätzen die alten, einst fast ausgestorbenen, reinen Dinkelsorten wie Oberkulmer und Ostro. Dies wegen des nachhaltigen Anbaus und weil diese Getreide aufgrund der vielen Proteine, Mineralstoffe und Nahrungsfasern als gesund gelten», erklärt der 50-Jährige.

Einfallsreicher Tausendsassa

Im Jahr 2000 hat der gelernte Landwirt den Hof von seinen Eltern übernommen. Doch wegen einer Allergie auf Kuhhaare und einer nicht einwandfrei funktionierenden Betriebsgemeinschaft stellte er die einstige Milchwirtschaft vor 20 Jahren auf Ackerbau um. «Ich hatte schon immer Plausch am Ackerbau und am Hof und bin stolz, dass ich den Betrieb nun in fünfter Generation weiterführen kann», erzählt Thomas Bruggmann, der zusammen mit seiner Frau, den drei Kindern im Alter von 12, 14 und 16 sowie mit seinen Eltern auf dem

Dinkel und UrDinkel

Dinkel gab es bereits 2400 v. Chr. und war bis ins 19. Jahrhundert hinein in ganz Europa weitverbreitet. Doch in der Industrialisierung liessen Mechanisierung, Handelsdünger, Pestizide und die gezielte Züchtung den Weizen gut gedeihen. Höhere Hektarerträge waren das Resultat. Die alte Dinkelsorte verschwand nach über 2000 Jahren Hochkultur beinahe ganz. 1995 gründeten Bauern und Müller die «IG Dinkel» mit Sitz im Bärau (Emmental BE), um den Anbau von reinem Dinkel in der Schweiz zu erhalten und wieder auszudehnen, und führten das Label UrDinkel ein. Ein Pflichtenheft regelt den Anbau, die Verarbeitung und die Deklaration:

- Es dürfen nur alte, nicht mit Weizen gekreuzte Schweizer Dinkelsorten verwendet werden.
- Der Anbau erfolgt nach den Richtlinien von IP-Suisse oder Bio Suisse.
- Die Betriebe, die UrDinkel produzieren, liegen in angestammten Anbaugebieten (Kantone Bern, Luzern, Aargau, Basel-Landschaft, Thurgau, St. Gallen, Solothurn, Jura, Zürich).
- Getreidesammelstelle und Rollmühle befinden sich in der Region (in maximal 40 Fahrkilometern Distanz).

Mehr Informationen zum Thema UrDinkel lesen Sie in der aktuellen UFA-Revue auf Seite 8.

Hof lebt. Damit ihm die Tiere nicht gänzlich fehlen, betreut die Familie heute 200 Legehennen, 40 Freilandtruten, sechs Freilandsauen und drei Alpakas. Zudem kümmert sie sich um 15 Bienenvölker. «Meine Frau wundert sich auch stets über all meine Ideen und Projekte. Ich probiere halt einfach gerne neue Dinge und Methoden aus. Dass etwas nicht geht, gibt es bei mir nicht», betont Thomas Bruggmann. Er fügt an: «Es wäre schön, wenn es eine gute Möglichkeit gäbe, den Strom der 800 Quadratmeter grossen Photovoltaikanlage zu speichern.» Nebenbei produzierte er dieses Jahr eigens für den Hofladen Spargeln und Erdbeeren. Geglückt ist ihm auch der Anbau von Sommerraps, der dann blüht, wenn der Winterraps bereits verblüht ist. «Zwei Hektaren habe ich davon angebaut und gute Erfahrungen gemacht. Die im Winterraps verbreiteten Schädlinge Erdfloh und Stengelrüssler sind im Sommerraps

nicht mehr aktiv. Dieses Jahr versuche ich, meinen Raps extenso zu produzieren», sagt Thomas Bruggmann.

Zähes, ökologisches Gewächs

Nun sind seine Gedanken wieder ganz bei seinem UrDinkel-Feld, das sich nicht immer so prächtig präsentiert: «Nach dem Winter wuchsen die Pflanz-

«Geht nicht,
gibt es nicht.»

Thomas Bruggmann, Landwirt
aus Münchwilen (TG)

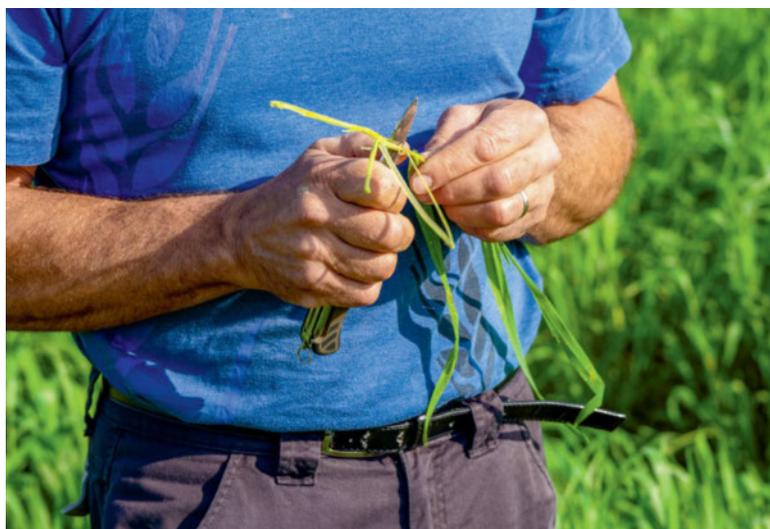
chen mager, und immer wieder gab es Streifen, wo gar nichts wuchs. Doch dank des warmen, aber doch nicht zu trockenen Frühlings und der Zähheit der alten Dinkelsorten konnte sich die Kultur ausbreiten.» Auch dass Thomas Bruggmann vor Kurzem mit der Glattwalze über sein Feld gefahren ist, ist diesem kaum anzusehen. «UrDinkel zeichnet sich durch seine langen Hal-

me aus. Sie werden bis zu eineinhalb Meter hoch, was die Standfestigkeit beeinträchtigen kann. Durch das Walzen werden die Halme gestärkt», erklärt er. Die langen Halme haben durchaus ihren Sinn: Dank der Höhe sind die Ähren besser vor Pilzkrankheiten geschützt und die im Halm enthaltenen pflanzeigenen Reserven fördern die natürliche Reife des Korns. Bevor es Ende Juli so weit ist, ist auch die Arbeit für Thomas Bruggmann überschaubar: «Ich werde wohl nur noch einmal das Klettenlabkraut aus dem Feld striegeln müssen», so der Landwirt. Für die Ernte ist ein Lohnarbeiter mit seinem Mähdrescher zuständig. Danach bringt Thomas Bruggmann diese in die nahe gelegene Sammelstelle Getreide Mittelthurgau AG in Märstetten (TG). Die Sammelstelle, zu deren Aktionäre die fenaco, Produzentinnen und Produzenten sowie die LANDI aus der Region gehören, ist eine der grössten und wenigen verbleibenden im Thurgau. Sie nimmt 34 Getreidesorten (mit



Ein gefragtes Produkt: UrDinkel-Mehl ist beliebt für Brote, Guetzli oder Teigwaren.

Umsteller-Getreide, Stand 2021) im Umfang von insgesamt 25 000 Tonnen entgegen. Darunter sechs verschiedene Dinkel- und UrDinkel-Sorten zu insgesamt 1000 Tonnen (rund 880 Tonnen UrDinkel), die je separat in einer Lagerzelle gelagert werden müssen. Die Vertragsfirma Mühle Wahrenberger in Lamperswil (TG) schält (röllt) und mahlt die Körner. «Das Endprodukt aus meinem Korn und demjenigen von anderen UrDinkel-Produzentinnen und -Produzenten aus der Region findet man nicht nur in den Bäckereien und Regalen von Volg und LANDI in der Umgebung, sondern auch bei uns in Form von Brot zum Beispiel für Anlässe oder im Hofladen in Form von Mehl», erzählt Thomas Bruggmann stolz. Die Regionalität, die auch von der IG Dinkel vorgeschrieben ist, findet Thomas Bruggmann sinnvoll und praktisch. So bezieht er auch Treibstoff, Futtermittel oder Pflanzenschutzmittel aus der nahe gelegenen LANDI Tannzapfenland (neu LANDI THULA), wo er Mitglied ist und weitere seiner Produkte wie seine Kartoffeln vertreibt. ■



Mit einem Sackmesser prüft Thomas Bruggmann den Grad des Pflanzenwachstums.



Pflanzenbautagung in Oberbipp

Ende März fand bei SERCO in Oberbipp die jährliche Pflanzenbautagung statt. Die unterschiedlichen strategischen Geschäftseinheiten der fenaco hielten Fachvorträge – und natürlich kam auch das Gesellschaftliche nach zwei verhaltenen Corona-Jahren nicht zu kurz. *Bild: SERCO*



40 moderne Arbeitsplätze in Bätterkinden

Letzten Juli ging es los mit den Bauarbeiten beim Standort Bätterkinden (BE) von Steffen-Ris. Im März 2022 konnten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus drei Bereichen von fenaco Landesprodukte, Steffen-Ris, Veredelungs- und Pflanzkartoffeln und des nationalen Controllings ihre neuen Arbeitsplätze beziehen. Auf einer Fläche von 1000 Quadratmetern entstanden 40 moderne Arbeitsplätze und mehrere Besprechungsräume. *Bild: Steffen-Ris*



Danke für langjährige Dienste

Die Regionalversammlung Ostschweiz konnte am 13. Mai 2022 nach zwei Jahren wieder physisch stattfinden. Im Hotel Bocken in Horgen wurden Ergebnisse und Projekte der LANDI und Informationen aus der fenaco Geschäftsleitung präsentiert und zwei wichtige Vertreter der fenaco-LANDI Gruppe gewürdigt und verabschiedet. Josef Sommer war über 40 Jahre für die fenaco-LANDI Gruppe tätig, seit Januar 2019 auch als Leiter der Region Ostschweiz. Walter Monhart wurde im November 2009 zum Präsidenten des Regionalausschusses Ostschweiz gewählt. *Bild: Silja Stofer*

Erste Generalversammlung der LANDI THULA

Die drei LANDI Thurgau, TESS und Appenzel A. u. S. bildeten neu die LANDI THULA (siehe Kurzmeldung auf S. 8). Ende Juni fand die erste Generalversammlung in Frauenfeld (TG) statt. Dort wurden auch die Mitglieder des Verwaltungsrats gewählt: Roman Anderegg, Christof Stutz, Christof Friedinger, Gisela Gadiant, Andreas Roos, Mike Meier, Andreas Schmucki, Nadine Steinmann, Markus Widmer, Andreas Lüscher (Präsident) und Daniela Lobisger. Vize-Präsident Peter Haas steht am Rednerpult. *Bild: LANDI THULA*



TIERWOHL UND UMWELTSCHUTZ – SIND DIE ZIELKONFLIKTE LÖSBAR?

Die Anforderungen an die Nutztierhaltung steigen. Mehr Fläche pro Tier, am besten draussen. Gleichzeitig fordert die Gesellschaft aktiven Umweltschutz – ein Konflikt mit dem Tierwohl?

Interview: Manuela Eberhard

Die Konsumentinnen und Konsumenten sähen Nutztiere lieber auf der Weide statt im Stall. Welchen Effekt hat das auf die Umwelt?

Pius Vonarburg: Leider denken die meisten, den Tieren gehe es nur im Grünen gut. Dabei können Ställe nach höchstem Standard «wohlig» gestaltet werden. Eine extensive Tierhaltung macht

aus umwelttechnischen Gründen weniger Sinn. Nehmen wir das Beispiel der Kühe. Kühe stossen Methan aus, das erwiesenermassen ein Vielfaches schlimmer ist als CO₂. Verbringt die Kuh mehr Zeit auf der Weide, entsteht pro Liter Milch sogar noch mehr Methan, als wenn sie im Stall ist, unter anderem wegen der Mikroorganismen

in der Verdauung. Bei einer extensiven Milchviehhaltung sinkt zudem die Milchleistung. Für die gleiche Leistung braucht es gut die doppelte Anzahl Kühe. Zwar verdoppeln sich die Treibhausgase nicht gleich, weil die Kühe beim intensiven Betrieb auch mehr Kraftfutter fressen, das produziert werden muss, aber von einem Drittel mehr kann man schon ausgehen. Für das Klima ist eine intensive Tierhaltung also eindeutig besser.

Hannah von Ballmoos-Hofer: Hinzu kommt, dass Weiden auch Platz brauchen. Platz, der sonst etwa für den Ackerbau verwendet werden könnte.

Welche Möglichkeiten gibt es, diese Emissionen zu vermeiden?

Hannah von Ballmoos-Hofer: Es gibt bereits technische Massnahmen, zum Beispiel im Bereich der emissionsvermindernden Ausbringung von Düngemitteln. Durch landwirtschaftliche Bio-Gasanlagen kann man Nährstoffkreisläufe schliessen, Emissionen im Prinzip reduzieren und dabei noch Energie gewinnen. Darin liegt auch politisch ein reges Interesse. Grosses Potenzial sehen wir auch in den methanhemmenden Futtermitteln.



«Ein bewusster Konsum wirkt sich sowohl auf das Tierwohl als auch auf das Klima positiv aus.»

Hannah von Ballmoos-Hofer ist Leiterin des Fachbereichs Energie und Umwelt beim Schweizer Bauernverband.

«Dank Forschung und Entwicklung neuer Technik werden die Zielkonflikte kleiner.»



Pius Vonarburg führt mit seinem Bruder eine Betriebsgemeinschaft in Schötz (LU) mit Milchkühen, einer Schweinezucht mit Mast und 58 Hektaren Land.

Was ist denn nun erstrebenswerter: eine Tierhaltung wie im Bilderbuch oder der Umweltschutz?

Pius Vonarburg: Das ist eine Gretchenfrage. Ich will das Beste für meine Tiere – aber das Chugeli, auf dem wir leben, gibt es halt auch nur einmal. Die Balance ist also entscheidend. Allerdings muss man auch sagen: Alle Anforderungen, sei es bezüglich Tierhaltung, Umweltschutz oder Nachhaltigkeit, vorbildlich zu erfüllen oder gar zu übertreffen, ist schlicht noch nicht möglich. Und wenn, dann nur mit unliebsamen Konsequenzen.

Will heissen?

Pius Vonarburg: Würden wir keine Pflanzenschutzmittel und keine Gülle einsetzen und würden wir lediglich eine «Hampfel» Tiere auf riesigen Landflächen halten, müssten wir, um unsere Ernährung zu sichern, noch viel mehr aus dem Ausland importieren. In der Schweiz haben wir das strengste Tierschutzgesetz der Welt und strikte Reglemente bezüglich Pflanzenschutz. In beiden Bereichen wird konsequent kontrolliert. Das gibt es im Ausland so nicht.

Hannah von Ballmoos-Hofer: Damit kommen wir dem eigentlichen Konflikt etwas näher. Oft wird den Landwirtinnen und Landwirten vorgeworfen, gegen das Wohl von Umwelt und Tier

zu arbeiten. Dabei sind genau die beiden Aspekte im Urinteresse der Landwirtschaft. Die natürlichen Ressourcen sind unsere Produktionsgrundlage, und die wollen wir schützen. Es gibt aber Zielkonflikte, welche die Landwirtinnen und Landwirte nicht allein lösen können. Hier sind auch Konsumentinnen und Konsumenten gefordert, sich für eine nachhaltige Richtung zu entscheiden. Ein bewusster und vor allem reduzierter Konsum wirkt sich positiv sowohl auf das Tierwohl als auch auf die Umwelt aus.

Welche Chancen entstehen für Bauernfamilien, die sich für das Tierwohl und den Umweltschutz engagieren?

Hannah von Ballmoos-Hofer: Zum Beispiel die Möglichkeit zur Label-Produktion. Der Markt stagniert aller-

dings. Bei Befragungen gibt mehr als die Hälfte an, dass sie Bio-Produkte kaufen wollen. Bei den tierischen Produkten entspricht der Bio-Marktanteil sechs Prozent. Das ist für die Landwirtinnen und Landwirte frustrierend – viele von ihnen möchten sich gerne mehr für das Tierwohl einsetzen, aber es fehlt der Absatz. Ein deutliches Beispiel: Bei der Label-Schwein-Produktion werden die Hälfte der BTS-Schweine nicht unter dem Label vermarktet. Viele Betriebe würden den Schweinen den Auslauf anbieten wollen, aber die Nachfrage folgt nicht.

Pius Vonarburg: Wir sichern uns ja auch unsere Lebensgrundlage damit, dass wir unseren Tieren und der Umwelt Sorge tragen. Um Zielkonflikte verhindern zu können, wird fleissig geforscht. Ich bin gespannt, wie sich die Technik weiter entwickelt. ■



AGROLA

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. Als Teil der fenaco-LANDI Gruppe kennen wir die Bedürfnisse der Landwirtschaft bestens!

Sind Sie Mitglied einer LANDI Genossenschaft und spielen mit dem Gedanken, eine Solaranlage zu installieren? Kontaktieren Sie uns für eine professionelle Offerte – denn wenn Sie Ihre Solaranlage mit AGROLA realisieren, übernehmen wir **einen Teil der Kosten** für einen Batteriespeicher.

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

agrola.ch