

Landi contact



12 Gemeinsam zum Ziel

Vreni und Willi Vögeli stecken viel Herzblut in die Bewirtschaftung ihres Betriebs.

Heimische Minze im Huus-Tee 04

125 Jahre LANDI Frila 07

Unterwegs am Hallwilersee 15

MITGLIEDER FRAGEN



Lukas Liechti,
Landwirt
fragt:

«WESHALB INVESTIERT DIE FENACO IN EIN LOGISTIK-ZENTRUM IN DEUTSCHLAND?»

Lukas Liechti bewirtschaftet einen Ackerbaubetrieb mit Kaninchenmast im fricktalischen Eiken (AG), nahe der deutschen Grenze. Während seiner Arbeit nimmt er täglich den Einkaufstourismus nach Deutschland wahr und hat sich gefragt, was der Grund der fenaco für eine Investition im Ausland sein könnte.



Ernst Hunkeler,
Leiter Departement
LANDI Läden, fenaco
Genossenschaft
antwortet:

«Eine der strategischen Stossrichtungen der fenaco Genossenschaft ist Compétence internationale. Das gemeinsame Projekt LahrLogistics mit der ZG Raiffeisen im deutschen Lahr stellt einen wichtigen Schritt zur Erweiterung dieser internationalen Kompetenz dar. 2015 erfolgte der Spatenstich für ein gemeinsames Logistikzentrum, in welchem internationale Einkaufs- und Logistikaktivitäten beider Unternehmen gebündelt werden. Bis Ende Juni 2018 werden zwei weitere Hallen errichtet und damit hat sich die Umschlagskapazität des Logistikzentrums verdreifacht. LahrLogistics liegt im Dreiländereck Deutschland – Schweiz – Frankreich. Der Standort bietet eine ideale Verkehrsinfrastruktur für Strasse und Schiene. Die gebündelte Logistik ermöglicht es, Lager-, Logistik- und Transportkosten der aus dem Ausland importierten Produkte zu reduzieren, was wiederum der LANDI Schweiz AG und den rund 280 LANDI Läden erlaubt, ihre Dauertiefpreisstrategie fortzusetzen und den Erfolg des LANDI Detailhandels im hart umkämpften Umfeld aufrechtzuerhalten.»

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

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

fenaco fördert **Freiburger Innovationsprogramm**

ST-AUBIN/FR Die fenaco Genossenschaft unterstützt zusammen mit weiteren namhaften Partnern das Innovationsprogramm Agri & Co Challenge des Kantons Freiburg. Dieses hat zum Ziel, innovative Projekte in den Bereichen Landwirtschaft, Lebensmittel oder Biomasse zu fördern. «Davon können auch fenaco, die LANDI sowie die Landwirte und ihre Familien profitieren – etwa von Märkten für neue Produkte, die entstehen», sagt Geneviève Gassmann, Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung der



Innovationsgelände in St-Aubin (FR): Neues Kompetenzzentrum für Landwirtschaft, Lebensmittel und Biomasse. Bild: zvg

fenaco Genossenschaft und Leiterin der Region Westschweiz. «Gleichzeitig können die Start-ups von der Erfahrung etablierter Firmen wie der fenaco profitieren.» zvg

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: Markus Rössli, Leitung (rö), Gabriela Küng, Blattmacherin (gk), Jean-Pierre Burri (jpb), Cyril de Poret (cdp), Sandra Frei (fs), Verena Sälle (vs), Sarah Sinn (sin)

Redaktion/Verlag: LANDI Medien, Theaterstrasse 15a, 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 gm², Recycling

frigemo setzt auf regionale Nachhaltigkeit



Jede Variante der Regiofrites ist auf die jeweilige Ursprungsregion abgestimmt. Bild: frigemo

Gemäss dem Bundesamt für Umwelt (BAFU) entstehen 30 Prozent aller Umweltbelastungen in der Schweiz durch die Ernährung – sei es aufgrund der ressourcenintensiven Produktion der Nahrungsmittel, ihres Transports oder ihrer aufwändigen Verarbeitung. Die Frigemo AG, eine strategische Geschäftseinheit der fenaco Genossenschaft, hat im März gleich zwei Neuerungen lanciert, welche die Re-

gionalität und Nachhaltigkeit ihrer Produkte noch mehr stärken.

Regiofrites: Echtheit und Natürlichkeit

Die original Schweizer Regiofrites sind in sechs unterschiedlichen Varianten erhältlich. Die Nordostschwiizer, Ostschwiizer, Zentralschwiizer, Bärner, Zürcher und Léman Regiofrites sind eine Antwort auf das steigende Konsumentenbedürfnis nach Echtheit und Natürlichkeit. Jede Variante bringt den Geschmack, die Leidenschaft und charakteristischen Besonderheiten der jeweiligen Region zum Ausdruck. Für die Herstellung der Regiofrites wird ausschliesslich Suisse Garantie zertifizierte Rohware aus der jeweiligen Region und zum Vorfrittieren 100 Prozent Schweizer Rapsöl verwendet.

Transparenz erhöhen

Mit dem Beelong-Indikator – ähnlich einer Energieskala von A bis G – informiert Bonfrais Bongel, eine Handels-

firma der Frigemo, ihre Kunden neu auch über die Umweltbelastung ihrer Produkte. Ausgewählte Lebensmittel im Sortimentskatalog – tiefgekühlte Kartoffelprodukte sowie Produkte aus der Kategorie Tiefkühlgemüse und -früchte – wurden mit einer Beelong-Note bewertet. Diese Bewertung basiert auf fünf Hauptkriterien: Herkunft der Lebensmittel, Saison, Produktionsweise, Einfluss auf das Klima und die Ressourcen sowie Verarbeitung. Der Beelong-Indikator ermöglicht es den Bonfrais Bongel Kundinnen und Kunden, nachhaltiger einzukaufen: «Wir sind ein Schweizer Unternehmen mit starker regionaler Verankerung. Die Schweizer Landwirtschaft zu fördern und zu unterstützen gehört zu unseren Werten. Beelong ist ein Werkzeug zur Transparenz, mit dem wir diese Werte auf einfache Art unseren Kunden vermitteln und weitergeben können», sagt Bruno Boccali, Geschäftsführer von Bonfrais Bongel. sin

DIE ZAHL

192
Tonnen

Als wichtiger Akteur in der Ernährungswirtschaft sieht sich die fenaco Genossenschaft in der Pflicht, mit verschiedenen Massnahmen die Verschwendung von noch geniessbaren Lebensmitteln zu vermeiden. Gesamthaft hat sie 2017 rund 192 Tonnen Lebensmittel – unter anderem via Spendenbank food-bridge.ch – an nationale Organisationen wie «Tischlein deck dich», Schweizer Tafel, Caritas Markt AG etc. gespendet. sin

Wettergesteuerte elektronische Regaletiketten

SURSEE/LU Verkaufspreise im Handel hängen zunehmend von äusseren Einflüssen ab, deshalb werden elektronische Preisschilder immer wichtiger. Die elektronischen Regaletiketten (ESL) können automatisch und zentral aktualisiert werden und zeigen den Kunden sowohl Preise als auch Produktinformationen an. Bison Schweiz AG hat ihren ESL Manager nun dahingehend weiterentwickelt, dass für den Filialstandort die 10-Tages-Wetterprognose aus der IBM Wetter Company Cloud heruntergela-

den wird. Die intelligenten Preisschilder von wettersensitiven Produkten werden direkt den Witterungsbedingungen wie Temperatur und Niederschlagswahrscheinlichkeit angepasst, um die Kunden auf anstehende Wetterveränderungen hinzuweisen. Ist eine Hitzewelle im Anzug, werden die Kunden produktspezifisch informiert und beispielsweise die Tischventilatoren oder die Eiswaürfelsäcke automatisch beworben. Steht ein Kälteeinbruch bevor, erfolgt zum Beispiel ein Hinweis beim Streusalz. zvg

HEIMISCHE MINZE IM HUUS-TEE

Mit dem Anbau von Kräutern hat Bruno Aebi ein Standbein gefunden, das auf seinen Betrieb passt und mit dem er eine hohe Wertschöpfung generiert. Seine Apfelminze wird bei Ramseier zu Huus-Tee aufgebraut. Doch wie gelangt die frische Apfelminze vom Feld in Sumiswald in die PET-Flasche?

Text und Bilder: Sandra Frei



Auf 15 Aren baut Bruno Aebi Apfelminze an, aktuell ist sie nach der Winterruhe am Austreiben.

Als Bruno Aebi vor 21 Jahren den Bio-Betrieb von seinem Vater übernahm, war ihm klar, dass er etwas ändern musste. Der Betrieb im emmentalischen Sumiswald umfasste nämlich nur 6,5 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche, im kleinen Rahmen wurden Milch und Schweinefleisch produziert. Bruno Aebi wollte den Be-

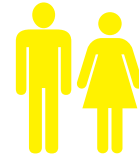
trieb so ausrichten, dass er diesen im Haupterwerb bewirtschaften konnte. Schnell fiel seine Wahl auf den Kräuteranbau. «Mit den Kräutern konnte ich die Wertschöpfung auf meinem Betrieb erhöhen und voll auf die Landwirtschaft setzen», erklärt der Betriebsleiter. Der Start in den Kräuteranbau gelang mit der Arzneipflanze

Eibisch, deren Wurzeln geerntet werden. Nach und nach versuchte Bruno Aebi weitere Kräuter für seinen Nordlage-Betrieb in der Bergzone 1 zu finden – und kam unter anderem auf die Minze. Aktuell baut der Bio-Landwirt vier verschiedene Sorten von Minze an: Pfeffer-, Marokko-, Orangen- und Apfelminze.



193 MIO. GETRÄNKE

produzierte die Ramseier Suisse AG insgesamt im Jahr 2017



*Jeder Schweizer konsumiert
jährlich zirka 30 Liter Eistee.*



*Der Arbeitsaufwand pro Are Minze
schwankt zwischen 4 und 6 Stunden.*



*Der Ramseier Huus-Tee
wird in Sursee hergestellt.*



*Je nach Witterung, Unkrautdruck und
Parzelle liegt der Arbeitsverdienst pro
Stunde zwischen 15 und 45 Franken*



*Der Huus-Tee wurde im Gastrobereich lanciert.
Neu ist er auch im Detailhandel, vor allem
im Volg und in der LANDI zu finden.*



**Trockensubstanz Minze
pro Jahr und Are**

Auf natürlichen Wegen

Die Kräuter werden über die Vereinigung Waldhofkräuter unter anderem an Ricola und Swiss Alpine Herbs (SAH) weitervermarktet. So findet beispielsweise die Apfelminze von Bruno Aebi ihren Weg in den Ramseier Huus-Tee. Doch bis sie im Huus-Tee ist, braucht es einige Arbeitsschritte und viel Handarbeit. «Je nach Anbaujahr und Parzelle benötige ich zwischen vier bis sechs Arbeitsstunden pro Are Kräuter», erklärt der Betriebsleiter. Von Ende September bis Anfang April befindet sich sämtliche Minze unter sogenanntem Bändchengewebe. Dieses unterdrückt das Unkraut und erleichtert der Minze im Frühling den Start. «Seit wir das machen, haben wir deutlich weniger Arbeit bei der Unkrautbekämpfung, es erleichtert den Anbau enorm», präzisiert Bruno Aebi. Nach dem Abdecken, aber noch bevor

die Minze im Frühling austreibt, wird mit Gülle oder Mist gedüngt. Die Kräuter dürfen nämlich nicht während der Wachstumsphase gedüngt werden, so schreibt es das Reglement der SAH vor. Dem Unkraut rückt Bruno Aebi während der Vegetationszeit regelmässig zu Leibe – teils von Hand und teils maschinell. Nach jeder Ernte werden die Minzeparzellen gestriegelt, bei Bedarf setzt er zwischen den Reihen eine Spurfurche ein. «Die Unkräuter dürfen nie versamen, das ist das oberste Gebot», betont Bruno Aebi im Gespräch. Auf biokonforme Pflanzenschutzmittel und Insektizide verzichtet der Betriebsleiter aus Überzeugung gänzlich: «Im Herbst kann Mehltau zum Problem werden. Ich mache es dann jeweils so, dass ich den letzten Schnitt etwas höher mache, da die unteren Blätter am stärksten betroffen sind. Das schmälert zwar den

Ertrag ein wenig, aber ich will keine Pflanzenschutzmittel einsetzen. Gegen den Minzekäfer hilft eine verfrühte Ernte», erläutert Bruno Aebi seine Strategie, um nur beste Qualität abzuliefern.

Betriebsspiegel Aebi

Betrieb: Bruno Aebi,
Sumiswald (BE)

Produktionssystem: biologisch

Tierbestand: 25 Bio-Weidebeef

Landwirtschaftliche

Nutzfläche: 11,64 ha mit
Apfelminze (15 a), Orangenminze
(15 a), Pfefferminze (13 a),
Marokkominze (8 a), Eibisch
(25 a), Holunder (25 a), Petersilie
(10 a), Chili (5 a) und Grünland

Arbeitskräfte: Betriebsleiter,
Mithilfe der Familie und
Aushilfen im Stundenlohn

Viele Blätter, wenige Stängel

Geerntet wird die Minze vier Mal jährlich mit einer Art Mähdrescher, der die Minze abschneidet, aufnimmt und in einem Bunker zwischenlagert – die Minze darf nämlich den Boden nicht berühren. Rund 40 kg Trockensubstanz Minze pro Are erntet Bruno Aebi in einem guten Anbaujahr. Der Schnitzeitpunkt wird von der Blattmasse bestimmt, diese muss mindestens 70 Prozent des Ernteguts ausmachen. «Dann ist der Gehalt an Duftstoffen und Ölen am höchsten», sagt der Bio-Produzent. Nach der Ernte wird die frische Minze sofort ins Dorf gebracht, wo sie getrocknet, geschnitten und in Ballen verpackt wird. Von dort aus gelangt die Apfelminze über die SAH zu Ramseier, die die Schweizer Apfelminze in ihrem Huus-Tee verarbeitet.

Erfolgreiches Lancierungsjahr

Vor einem Jahr lancierte Ramseier den Huus-Tee und stieg in das Eistee-geschäft ein. Ramseier setzt mit dem Huus-Tee aber im Vergleich zur Konkurrenz auf Swissness und Natürlichkeit. Der Tee wird aus Schweizer Apfelminze während einer Minute gebrüht. Die geschmacksgebenden Inhaltsstoffe werden dadurch bestmöglich freigegeben. Nach dem Absieben und Zentrifugieren, um die Minzeblätter und Feinpartikel zu entfernen, wird der Tee gesüsst. Dazu verwendet Ramseier aber nicht etwa Zucker, sondern Apfel- und Birnensaft aus der eigenen Produktion. Der fertige Eistee wird in 50 cl und 150 cl PET-Flaschen abgefüllt und gelangt in den Vertrieb. Mit dem Huus-Tee trifft Ramseier den Nerv der Zeit, denn natürliche, heimische Produkte sind gefragt. ■



Bruno Aebi hat seinen Betrieb in der Bergzone 1 in Sumiswald auf den Kräuteranbau spezialisiert.

Interview

Natürlich, einheimisch, gesund und fein



Jürg Emmenegger, Leiter Marketing & Verkauf, Mitglied der Geschäftsleitung, Ramseier Suisse AG

Wie sind Sie auf die Idee gekommen, Tee mit Obstsaft zu kombinieren?

Die Marke Ramseier steht für hochwertigen Naturgenuss mit heimischen Rohstoffen. Auf Basis dieser Grundprämissen versuchen wir immer wieder neue Ansätze für Produktkonzepte und Entwicklungen zu finden. Der Ramseier Huus-Tee ist in Zusammenarbeit mit der Innovationsagentur Atizo 360° entstanden. Dies ist eine Plattform mit ca. 22 000 Innovatoren. Danach gilt es, die Ideen auf das Marktpotenzial und

technische Machbarkeiten zu überprüfen. Bereits bei den ersten Tests haben die Produktmuster eine hohe Akzeptanz erreicht. Das Wichtigste ist aus unserer Sicht, dass wir eine Kultur haben, welche offen für Neues und Anderes ist. Mit dieser Offenheit können neue Konzepte entstehen.

Der Ramseier Huus-Tee ist seit rund einem Jahr auf dem Markt. Welches Fazit ziehen Sie?

Wir haben die Produktneuheit bewusst in einer ersten Phase in der Gastronomie lanciert, damit wir Erfahrungen bezüglich Kunden- und Konsumentenakzeptanz sammeln konnten. Der Ramseier Huus-Tee überzeugte von Beginn weg unsere Anspruchsgruppe. Aus diesem Grunde ist der Ramseier Huus-Tee in einer zweiten Phase nun auch im Detailhandel erhältlich.

Weshalb hat sich Ramseier für Schweizer Minze und Obstsaft entschieden?

Die Marke Ramseier ist eine Traditionsmarke und steht für Heimatlichkeit, Natürlichkeit, Apfelkompetenz und Qualität. Wir orientieren uns an unseren Markenwerten, welche wir auch bei Produktneuheiten pflegen wollen.

Wie profitieren Obst- und Kräuterproduzenten von der Zusammenarbeit mit Ramseier?

Wir arbeiten schweizweit mit rund 7000 Bauern zusammen. Dieser Schweizer Mostobst wird in unseren zwei hauseigenen Mostereien verarbeitet und veredelt. Ob bei grossen oder kleinen Mostobsternten, wir sind gegenüber den Bauern ein zuverlässiger Partner. fs

LANDI Centre Broye: ein Jahr nach der Fusion

ESTAVAYER-LE-LAC/FR Die LANDI Centre Broye entstand aus dem Zusammenschluss der LANDI Payerne SA und dem Agri Centre Broye und feiert ihr einjähriges Bestehen. Nach der Zusammenlegung kam es zu Restrukturierungen auf Geschäftsführungsebene und für die Mitarbeitenden. Die neue, gut funktionierende Geschäftsleitung setzt sich aus Vertretern der beiden fusionierten Gesellschaften zusammen und ist für die gesamte Region zuständig. Alle Angestellten konnten weiterhin beschäftigt werden.

«Wie schon vor der Zusammenlegung angekündigt, zeichnet sich mit der Planung eines neuen Standorts oberhalb von Estavayer bei La Guérîte

bereits eine weitere Etappe ab. Die landwirtschaftliche Tätigkeit, die sich gegenwärtig auf vier Standorte verteilt, wird mit diesem Projekt neu organisiert und die Administration wird zentralisiert», erklärt der Geschäftsführer Kurt Zimmermann. «Die Eröffnung ist auf 2019 geplant. Die Landwirte werden somit das gesamte Sortiment an einem Standort vorfinden und im Agro-Bereich von Synergien profitieren.» Auch eine moderne Sammelstelle ist am neuen Standort geplant.

Die LANDI Centre Broye hat 43 Vollzeitstellen und beschäftigt gegenwärtig 80 Mitarbeitende. Zimmermann zeigt sich zufrieden mit dem Umsatz der LANDI, der dank der grossen Treue der Kunden gleich geblieben sei. jpb



Kurt Zimmermann ist ein Jahr nach der Fusion mit dem Umsatz zufrieden. Bild: jpb

125 Jahre LANDI Frila: Mitglieder, Kunden und Mitarbeitende profitieren

EIKEN/AG Vor 125 Jahren wurde am 21. Mai 1893 im Fricktal die «Landwirtschaftliche Genossenschaft Möhlin» gegründet. Just im Gründungsjahr der fenaco 1993, also hundert Jahre später, fusionierten die Landwirtschaftliche Genossenschaft Möh-

lin-Eiken, die Trocknungsgenossenschaft Fricktal und die LANDI AG Eiken zur heutigen LANDI Frila, welche an der kürzlich stattgefundenen Generalversammlung (GV) ihr 125-jähriges Bestehen feiern durfte. Wendelin Stäuble, Präsident der Verwaltung der LANDI Frila, begrüßte an der GV die 169 anwesenden Mitglieder und stellte verschiedene Aktivitäten für das Jubiläumsjahr vor. «Ziel ist es, dass im Jubiläumsjahr die Mitglieder, aber auch die Kundschaft und die Mitarbeitenden profitieren können», erklärte Stäuble.

Die Mitglieder beschlossen an der GV unter anderem, den LANDI Laden und den TopShop am Standort Rheinfelden-Ost zu modernisieren. Neu soll das neue LANDI Konzept für den

LANDI Laden übernommen und die Fassaden und Dächer renoviert werden. Weiter steht eine Optimierung der Parkplatzsituation beim LANDI Laden an. Der dafür beantragte Baukredit von 1,1 Millionen Franken wurde diskussionslos angenommen.

Am Ende der GV überbrachte Simon Mahrer, ehemaliger Präsident der LANDI Frila und derzeitiger Vizepräsident der fenaco, eine Grussbotschaft seitens der fenaco zum Jubiläum. In seinen Ausführungen erläuterte er wichtige Meilensteine seit dem Gründungsjahr der LANDI Frila und betonte abschliessend, dass er persönlich überzeugt sei, dass die LANDI Frila gut gerüstet für die Herausforderungen der nahen Zukunft sei. rö



Das Jubiläumslogo der LANDI Frila. Bild: zvg

Anicom Wettbewerb

ST. GALLEN/SG Anlässlich der in St. Gallen stattfindenden Tier & Technik hat Anicom ein Wellnesswochenende im Wert von 600 Franken, einlösbar im Hotel Hof Weissbad (AR), sowie zwei LANDI Gutscheine im Wert von 200 und 100 Franken verlost. Im Wettbewerb ging es darum, die Funktionen der neuen Anicom App kennenzulernen und anzuwenden. Teilnehmen konnten alle Standbesucher, indem Sie einen Login für die App beantragten oder das fiktive Tier «Tier & Technik» anmeldeten. Die App verfügt über weitere vielfältige Funktionen, so können Landwirte auch Tiere bestellen, Schlachtdaten empfangen, Wochenpreise nachschlagen und Tiergeschichten abfragen. Insgesamt nahmen über 150 Personen am Wettbewerb teil.

Die Gewinner

- 1. Preis:** Maya und Thomas Hungerbühler, Chäs-Trückli, Dietfurt
- 2. Preis:** Christoph Meile, Mühlrütli
- 3. Preis:** Josef Hinder, Bronschhofen

Die Anicom AG gratuliert den drei Gewinnern herzlich zu ihren Preisen und wünscht viel Glück in Haus und Stall. zvg



Die Gewinner Thomas und Maya Hungerbühler mit Anicom Aussendienstmitarbeiter Adrian Thalmann. Bild: zvg

LANDI in Laupen nach drei Monaten wiedereröffnet



In der LANDI Laupen wurde unter anderem der Aussenbereich vergrössert. Bild: zvg

LAUPEN/BE Am 4. April konnte der LANDI Laden in Laupen der LANDI Bern West nach einer dreimonatigen Umbauphase wiedereröffnet werden. Die Gesamtverkaufsfläche wurde um 130 m² beim Eingang, Aussenverkauf und Bistro erweitert. Auch der Tankstellenshop wurde aufgefrischt und modernisiert.

Diese Erweiterungen fallen durch die Farbgebung, die Architektur und die Umsetzung mit viel Holz auf. Dies ent-

spricht dem nationalen LANDI Konzept und gibt den treuen Kunden in jedem LANDI Laden das Gefühl von Vertrautheit. Durch die Verwendung von Holz widerspiegelt sich der ländliche Ursprung der LANDI Tradition bereits im Gebäude.

Vom 5. bis 7. April wurde die Eröffnung gemeinsam mit den Kunden gefeiert. Sie profitierten von zahlreichen Spezialangeboten und diversen Attraktionen. gk

Grosse Jubiläumsfeier

BUCHBERG/SH Die LANDI Buchberg-Rüdlingen feiert ihr 125-jähriges Bestehen. Zu diesem Anlass lud sie ihre Mitglieder zur Jubiläumsfeier am 30. April und die Öffentlichkeit am 1. Mai in die Mehrzweckhalle Buchberg ein. Zum Programm gehörte eine «Gattersagi»-Ausstellung zum Thema «LG Buchberg seit 1893». Der Anlass für die Öffentlichkeit startete mit einem leckeren «Landfrauezmorge». Nebst einer Weindegustation für die Grossen, vergnügten sich die kleinen Gäste im Modellspielland. gk

Volg-Jass zum Vierten

BAAR/ZG Volg lädt bereits zum vierten Mal zum grossen Volg-Jassturnier ein. Spielorte sind wiederum die vier Naturena Erlebnishöfe: Gestartet wurde bereits am 7. April in Oberschan (SG), am 14. Juli geht es in Wittnau (AG) und am 22. September in Hüttwilen (TG) weiter. Das letzte Ausscheidungsturnier und das Finale finden am 13. Oktober in Baar (ZG) statt. Es können attraktive Preise gewonnen werden. Mehr Informationen und die Anmeldung sind zu finden unter www.naturena.ch. zvg

Eröffnungsfeier LANDI Ermatingen

ERMATINGEN/TG Die Renovationsarbeiten im LANDI Laden Ermatingen sind abgeschlossen. Zur Eröffnungsfeier kamen Ende März rund 400 interessierte Besucherinnen und Besucher. Angela Stocker, Apfelnkönigin 2016/17, begrüßte am Samstag die Kundschaft und überreichte ihnen einen feinen Apfel aus Ermatingen. Die positiven Rückmeldungen zum Umbau erfreut die Verantwortlichen

der LANDI Mittelthurgau. Damit werde die anstrengende Umbauphase honoriert. Das vierköpfige Team der LANDI Ermatingen fühlt sich in den neuen Räumen wohl und freut sich, die Kundschaft mit ihrer langjährigen Erfahrung beraten zu dürfen. Nach der Fusion per 1. Januar 2017 ist der LANDI Laden Ermatingen die sechste Filiale der LANDI Mittelthurgau Genossenschaft. zvg



Das vierköpfige Team der LANDI Ermatingen mit der Apfelnkönigin Angela Stocker (Mitte). Bild: zvg

Düngerbüros im Auhafen

MUTTENZ/BL Die regionalen Düngerbüros der Landor/Agroline Winterthur, Sursee und Bern sind seit März im Auhafen zu Hause. Dies dient dem Kunden: Der neue Standort liegt am Hauptumschlagsplatz für Dünger, was kurze Reaktionswege zwischen Einkauf, Verkauf, Logistik und Betrieb bedeutet. Dies bringt schnelle Bestellabwicklungen und optimale Warenverfügbarkeit mit sich. Als regionaler Ansprechpartner für LANDI und Landwirte steht zusätzlich das Landor Aussendienst-Team bereit. zvg

Änderung in der GL fenaco

BERN/BE Christian Ochsenbein (46), Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung (GL) der fenaco Genossenschaft, hat sich entschieden, die fenaco nach zehn erfolgreichen Jahren per 30. Juni 2018 zu verlassen, um sich neuen Herausforderungen zu stellen. Christian Ochsenbein trat 2008 in die fenaco Genossenschaft ein und wurde 2011 als Leiter Region Mittelland in die erweiterte Geschäftsleitung befördert. 2016 übernahm er zusätzlich die Aufgabe des Leiters Forschungs Kooperationen.



Christian Ochsenbein (links) und Josef Sommer (rechts). Bild: zvg

Josef Sommer, Leiter der Division LANDI, wird ad interim die Leitung der Region Mittelland übernehmen. Markus Hämmerli, Leiter fenaco Landesprodukte, wird per 1. Juli 2018 Leiter Forschungs Kooperationen. zvg

WAS IST DAS DENN?

Phänotyp

Als Phänotyp bezeichnet man das äussere Erscheinungsbild von einem Organismus, wie das einer Pflanze oder eines Tiers. Der Phänotyp einer Weizenpflanze zum Beispiel beschreibt, welche Farbe die Pflanze hat, wie gross sie ist, welchen Ertrag sie liefert, wie hoch der Eiweissgehalt der Körner ist und so weiter. Im Zusammenhang mit dem Phänotyp steht der Genotyp. Unter Genotyp versteht man die gesamten genetischen Informationen eines Organismus. Der Genotyp legt zum grossen Teil fest, welche Eigenschaften ein Organismus hat, er bestimmt also massgeblich den Phänotyp. Aber nicht nur der Genotyp nimmt Einfluss, sondern auch Umweltfaktoren wie Klima oder Boden wirken sich auf den Phänotyp aus. Am Beispiel der Weizenpflanze bedeutet das, auch wenn zwei Pflanzen einen identischen Genotyp haben, sehen sie unterschiedlich aus, sobald sie einer anderen Temperatur, anderen Niederschlägen etc. ausgesetzt sind. vs

VERANSTALTUNGSKALENDER

Anlass	Datum	Ort	Weitere Infos
Erfahrungsaustausch Biosteinobstanbau	09.05.2018	Diessbach/BE	www.fibl.org → Service → Termine
Schweizer Biolandwirtschaftsmesse	11. – 13.05.2018	Moudon/VD	www.bio-agri.ch
Muttertags-Bunch	13.05.2018	Ganze Schweiz	Diverse Betriebe
Flurbegehung Raps	23. – 24.05.2018	Hochfelden/ZH	www.strickhof.ch → Weiterbildung → Fachkurse
Workshop: Neue Anbautechnik Tomaten & Gurken	24.05.2018	Posieux/FR und Wülflingen/ZH	lutz.collet@fr.ch
Breitenhof-Tagung 2018 – Treffpunkt der Steinobstbranche	27.05.2018	Breitenhof, Wintersingen/BL	www.agroscope.ch → Aktuell → Veranstaltungen
Invasive Problempflanzen vor der Blüte im Feld erkennen	06.06.2018	Solothurn/SO	www.sanu.ch/18NGN4
Flurbegehung Raps, Wintergerste	06. – 07.06.2018	Humlikon/ZH	www.ufarevue.ch → Agenda
Flurbegehung Weizen, Saatverfahren	07. – 08.06.2018	Bünzen/AG	www.ufarevue.ch → Agenda
Bio-Viehtag 2018	12.06.2018	Burgrain in Alberswil/LU	www.bioviehtag.ch
Profiabend Ackerbau	21.06.2018	Strickhof, Lindau/ZH	www.strickhof.ch → Weiterbildung → Fachkurse
Kartoffeln im Fokus	04.07.2018	Humlikon/ZH	www.ufarevue.ch → Agenda
Flurbegehung Kartoffeln	05.07.2018	Humlikon/ZH	www.ufarevue.ch → Agenda

Weitere Infos und regionale Veranstaltungen unter www.ufarevue.ch → Agenda

Sonderschau «Das Schweizer Ei» an der BEA

Datum: 04. – 13.05.2018

Ort: Bern/BE

www.bea-messe.ch

BERN/BE An der BEA präsentieren rund 950 Aussteller an zehn Messetagen eine abwechslungsreiche Vielfalt an Genuss, Tradition und Shopping-Erlebnissen. Neue Wege geht das Grüne Zentrum: Mit der Sonderschau «Das Schweizer Ei ist das Grösste» wird die nationale Eiproduktion in den Mittelpunkt gerückt. In vier Themenbereichen können die Besucherinnen und Besucher durch eine XXL-Eierlandschaft schlendern, Wissenswertes

über den Vertrieb und die Verwendung von Eiern lernen sowie schmackhafte Eiergerichte degustieren. Ein weiteres Highlight ist der Themenbereich Pferd, wo Neuheiten rund um die Reittiere gezeigt werden. rö



Bild: zvg

Schweine: Proteineffizienz

Datum: 14.06.2018

Ort: Zollikofen/BE

www.hafl.bfh.ch/brennpunkt-schweine

ZOLLIKOFEN/BE Wo stehen wir heute mit der Proteinversorgung in der Schweineproduktion in der Schweiz und weltweit? Und wo geht die Reise hin? Die Tagung «Proteineffizienz in der Schweinefütterung: Möglichkeiten und Grenzen» an der HAFL gibt einen Überblick über den aktuellen Forschungsstand und thematisiert die politischen Rahmenbedingungen, um die Eckpunkte für die zukünftige Produktion abzustecken. rö

MITGLIEDERANGEBOT

Gültig bis 30. Juli 2018

SONDERSERIE BASIC KOMBI



2-türig mit 1 Kleiderstange
und 1 Tablar.
B: 90 cm, H: 196 cm, T: 60 cm.

798.-
statt 1180.-

3-türig. Links
4 Tablare, Mitte/rechts
1 Tablar und 1 Kleider-
stange. B: 130 cm,
H: 196 cm, T: 60 cm,
Buche



32%
günstiger

Nur solange Vorrat – profitieren Sie
von diesem einmaligen Vorzugspreis für Mitglieder und Personal.

BESTELLCOUPON

___ Stk. **BASIC KOMBI**, 3-türig
Buche, 3322.01 **798.-** statt 1180.-

___ Stk. **BASIC**, 2-türig
Buche, 3322.07 **475.-** statt 698.-

Gratis Lieferung und Montage! netto inkl. MwSt.

Name, Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

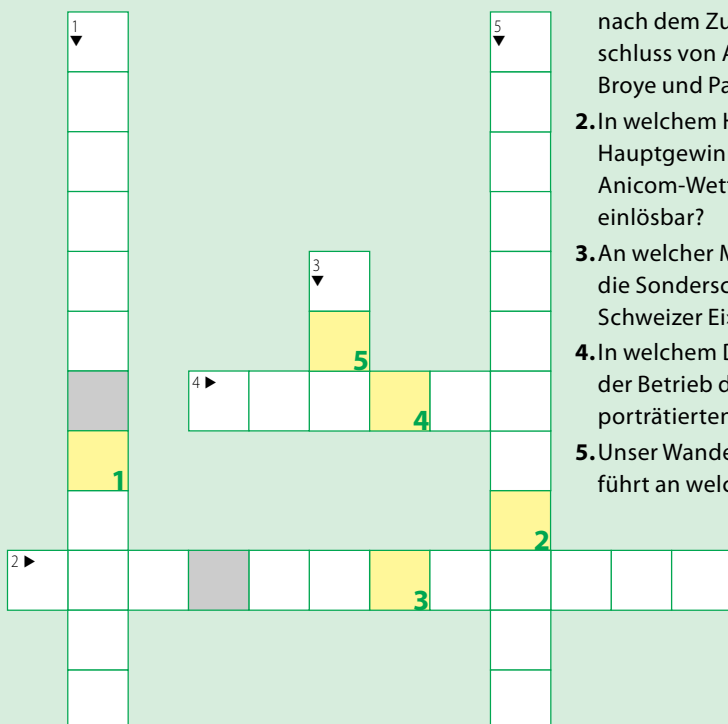
Datum, Unterschrift _____
Art. No. KP00417

Bestellungen per Post senden an:

diga möbel ag Fax 055 450 55 55
Aktion Basic Kombi auftrag@digamoebel.ch
8854 Galgenen Info-Tel. 055 450 55 55

GEWINNEN SIE ...

Lösungswort:



1. Welche LANDI entstand nach dem Zusammenschluss von Agri Centre Broye und Payerne?
2. In welchem Hotel ist der Hauptgewinn des Anicom-Wettbewerbs einlösbar?
3. An welcher Messe ist die Sonderschau «Das Schweizer Ei» zu sehen?
4. In welchem Dorf steht der Betrieb der porträtierten Familie?
5. Unser Wandervorschlag führt an welchen See?



... eine Agrola Geschenkkarte im Wert von Fr. 500.-

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 4. Juli 2018.

Gewinner März 2018

Hansruedi Egli
9650 Nesslau (SG)

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

GEMEINSAM ZUM ZIEL

Dank guten Partnern aus der fenaco-LANDI Gruppe konnte die Familie Vögeli ihren Legehennenstall realisieren. Dem ging eine hartnäckige Bewilligungsphase von rund sechs Jahren voraus. Heute läuft die Zusammenarbeit besser denn je.

Text: Gabriela Küng, Bilder: Esther Michel



Willi Vögeli versorgt die frisch eingestellten Hennen in seinem vor gut einem Jahr erbauten Stall.

«Wir geniessen eine Rundum-Versorgung durch unseren UFA-Berater – das kannten wir vorher nicht und schätzen es sehr.»

Vreni Vögeli, Bäuerin aus Agasul/ZH

AGASUL/ZH «Nach acht Jahren war es endlich soweit und wir konnten unseren Hühnerstall eröffnen», erzählt Willi Vögeli. Er ist Landwirt im zürcherischen Agasul und betreibt gemeinsam mit seiner Frau Vreni einen Hof mit 18 000 Legehennen und rund zwölf Hektaren Ackerbau. Bereits 2009 begannen Vögelis mit der Planung des Stalles, als sie noch das «Bockengut» in Horgen pachteten. Da

Vögeli den Hühnerstall eigentlich nicht mehr bauen. Zu viel Geld und Nerven wurden bereits investiert. Kurz darauf sassen Martin Fäh und Samuel Geissbühler von der UFA AG am Tisch von Willi Vögeli. «Ich erinnere mich gut. Willi Vögeli hat damals den Legehennenstall gedanklich schon fast aufgegeben. Wir konnten ihm aber glücklicherweise aufzeigen, wie wir gemeinsam zum Ziel kommen.», erzählt Geissbühler. «Nach dem Gespräch war ich wieder motiviert und freute mich auf eine gute Zusammenarbeit», erläutert Vögeli. Im Februar 2017 konnte er dann das erste Mal installieren.

Private Hilfe durch Kontakte

Nun, ein gutes Jahr später, steht der Stall zum ersten Mal leer. «Beim Ausstellen hatten wir viel private Hilfe», sagt Willi Vögeli glücklich. So halfen unter anderem Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der LANDI Zola AG in ihrer privaten Zeit. Als Aktionär und zusätzlich ehemaliger Mitarbeiter der LANDI Zola kennt Willi Vögeli die ganze Belegschaft und pflegt ein sehr gutes Verhältnis. Er war drei Jahre lang in der Sammelstelle und der Graastrocknungsanlage tätig, bevor sein Stall fertiggestellt wurde. Aber die LANDI Zola kennt nicht nur Willi Vögeli – auch seine Frau Vreni Vögeli war dort fünfeinhalb Jahre lang Mitarbeiterin. Als gelernte Detailhandelsfachfrau arbeitete sie im LANDI Laden in Hegnau. «Seit aber der Stall fertig ist, haben wir genügend Arbeit auf dem Hof», erklärt Vreni Vögeli.



Vreni Vögeli befreit die Eier vom schlimmsten Schmutz.

Dach vermietet

Das Dach des neuen Stalles wurde mit einer 2200 m² grossen Photovoltaik-Anlage bestückt. Hier hat aber nicht die Familie Vögeli selber investiert: Sie vermietet das Dach an Swiss Solar City, welche die Anlage betreibt. Wenn die Anlage Strom produziert, kaufen Vögelis diesen Strom wieder ein und nutzen ihn im Stall. Dies sind rund zehn Prozent der produzierten Strommenge. Installiert wurde die PV-Anlage von der Solvatec AG, einem Unternehmen der fenaco Genossenschaft. Jetzt aber zurück zum Ausstellen: Während die Solvatec das Dach installierte, bot Joël Pauli, Unitleiter Landwirtschaft und Wohngebäude bei der Solvatec, eigentlich im Scherz an, den Vögelis einmal privat auf dem Betrieb auszuheilen. «Natürlich rief ich Joël gleich an, als es ums Ausstellen ging – prompt sagte er zu und nahm gleich sieben Kollegen mit», erzählt Vögeli. Genau das schätzen die Vögelis so sehr an ihren Partnern aus der fenaco-LANDI Gruppe. Jeder helfe dem anderen und man sei für einander da, betont Vögeli. Dies zeigt sich auch bei seinem UFA-Berater. Für die Vögelis

Der Betrieb im Überblick	
Gemeinde	Illnau-Effretikon/ZH
Dorf	Agasul
Höhe	518 m ü. M.
Fläche	11 ha eigenes Land; 12 ha Pachtland
Betriebszweige	18 000 Legehennen Ackerbau (Weizen, Mais, Gerste, Raps)
Betriebsführung	Willi und Vreni Vögeli führen partnerschaftlich den Betrieb und arbeiten beide zu 100 Prozent auf dem Hof.
LANDI	Aktionär der LANDI Zola AG, welche die Erntemengen übernimmt.

das Pachtverhältnis gekündigt war, wollte sich das Paar auf dem Betrieb von Willis Mutter in Agasul eine neue Existenz aufbauen. Dazu mussten aber zuerst grosse Schwierigkeiten überwunden werden: So wurde den Vögelis unter anderem ein Gestaltungsplan auferlegt oder ein Bach musste wieder freigelegt werden. Als im Dezember 2015 endlich die Baubewilligung kam, wollte die Familie

ist der Betriebszweig Legehennen noch immer neu. Ihr Berater, Martin Fäh, steht wann immer nötig zur Verfügung: «Wir geniessen eine Rundum-Versorgung – das kannten wir vorher nicht und wir schätzen das sehr», sagt Vreni Vögeli. Der Sprung von 400 auf 18 000 Legehennen sei doch relativ gross.

Freilandhaltung

Vögelis produzieren Freilandeier für die Migros. Sie erfüllen sowohl BTS wie auch RAUS. «Unser Abnehmer hat aber noch Zusatzaufgaben, die noch höher sind», erklärt Willi Vögeli. Zum Beispiel gibt es einen Sandscharrum, Sitzstangen und Tränken im Wintergarten. Auf den 5,4 Hektaren Weiden sind Schattenplätze eine Bedingung. Auch deswegen besitzen Vögelis heute 170 Nussbäume und 70 Kastanienbäume auf ihren Weiden wie auch auf der ökologischen Ausgleichsfläche. Diese beträgt übrigens knapp sieben Hektaren von den insgesamt 23 – dies war eine Vorgabe des Gestaltungsplans, welcher der Familie beim Bau vorgelegt wurde. Die ersten Nussbäume wurden 2011 gesetzt, sie ergeben also noch keinen Ertrag und sind somit noch kein Betriebszweig. Auch werde es schwierig werden, die Nüsse zu vermarkten, erklärt Vögeli, denn er pflanzte die Deutschschweizer Sortensammlung mit zwei Bäumen je Sorte.



Im April 2018 konnte die Familie Vögeli bereits zum zweiten Mal 18 000 Legehennen einstellen.

Pachtland

Auf den 12 Hektaren Land, welches die Familie gepachtet hat, wird Ackerbau betrieben. Rund 3,5 Hektaren Weizen, 3 Hektaren Mais und je 2,5 Hektaren Gerste und Raps baut die Familie an. Die Ernte wird von der LANDI Zola abgenommen. Auch hier schätzt Willi Vögeli die Zusammenarbeit: «Die Zu-

sammenarbeit funktioniert perfekt für meinen Betrieb», erzählt Vögeli. Der Pachtvertrag läuft aber Ende 2018 aus, danach konzentrieren sich Vögelis auf die Legehennenhaltung. Auf die Frage hin, wie der Betrieb weiterentwickelt werden soll, meint der 51-jährige Landwirt gelassen, dass noch viel Zeit bleibe und es noch keine Pläne gebe. Mit dem Stall ist der Betrieb für die Zukunft gut aufgestellt. Die Nachfolge sei aber noch nicht geklärt. Auch wenn die nächste Generation schon in den Startlöchern steht: Die 22-jährige Tochter beginnt im Sommer 2018 die Zweitausbildung als Geflügelfachfrau und der Sohn ist gelernter Polymechaniker. Egal, wer dereinst übernehmen wird, auf die partnerschaftliche Unterstützung der fenaco-LANDI Gruppe kann auch die nächste Generation zählen. ■



170 NUSS-BÄUME

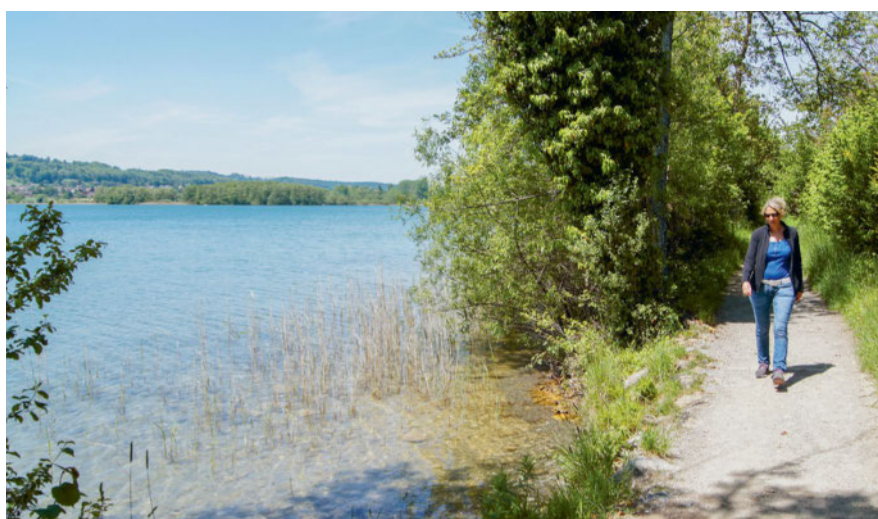
Vögelis pflanzten auf ihrem Betrieb die Deutschschweizer Sortensammlung.

Zusätzlich wachsen noch 70 Kastanienbäume auf ihrem Land.

GEMÜTLICH UND GESUND

Der Frühling lockt nach draussen und ans Wasser. Perfekt, um eine gemütliche Uferwanderung am Hallwilersee zu unternehmen.

Text: Gabriela Küng, Bilder: zvg



Die gut drei-stündige Wanderung führt am östlichen Ufer des Hallwilersees entlang.

Bild: René Rychener, www.wanderungen.ch

Eckdaten

Start: Boniswil/AG

Ziel: Mosen/LU

Dauer: 3 Std. 10 min.

Das Schloss Hallwyl liegt am Anfang der Wanderung.

Es hat von Dienstag bis Sonntag und an allgemeinen Feiertagen von 10.00 bis 17.00 Uhr geöffnet.

BONISWIL/AG Es ist Frühling, die Sonne scheint und es zieht einem nach draussen. Ein perfektes Örtchen, um den Frühling zu geniessen, ist der Hallwilersee im Kanton Aargau. Ein bisschen Bewegung darf natürlich nicht fehlen: Mit dem Uferweg von Boniswil (AG) nach Mosen (LU) kann die einheimische Flora und Fauna gemächlich begutachtet werden. Der

Uferweg ist flach und rund 13 Kilometer lang. Kurz nach dem Start spaziert man am Schloss Hallwyl vorbei. Das im 12. Jahrhundert erbaute Schloss ist vollständig vom Wasser des Aabachs, dem Ausfluss des Hallwilersees, umgeben. Die Wasserburg ist heute ein Museum des Kantons Aargau. Die Ausstellung erzählt vom Leben einer Aargauer Adelsfamilie mit vielseitigem Programm. Zurück auf der Wanderung, die am östlichen Ufer des Sees entlang führt, gibt es zahlreiche Verpflegungsmöglichkeiten mit Restaurants oder auch Grillplätzen. Schaut man quer über den See, entdeckt man das Dorf Bettwil. Dort produziert ein Betrieb die in der Region sehr beliebten Urdinkel-Teigwaren mit Mehl und Eiern vom eigenen Hof. ■

Teigwaren aus Urdinkel

BETTWIL/AG Seit fast 30 Jahren baut die Familie Huber auf ihrem Betrieb Urdinkel an. Etwas später, vor zehn Jahren, startete Edith Huber mit dem Verkauf von Geschenkkörben und begann, Urdinkel-Teigwaren aus eigenem Mehl und eigenen Eiern dafür herzustellen. Die Produktion vergrösserte sich schnell: «Man kauft sich grössere Verarbeitungsmaschinen und schon produziert man mehr», schmunzelt Huber. Heute findet man die Urdinkel-Teigwaren im Volg Bettwil und auch im LANDI Laden Hallwil. Daneben geht Huber auf den Wochenmarkt in Baar und Cham, wo sie ihre eigenen Produkte sowie auch jene von ihren Berufskollegen unter der Marke «Hausgemachtes aus Bettwil» verkauft. Auf ihrem Hof betreiben Hubers Mutterkuhhaltung und Ackerbau. Die Fläche für Urdinkel beträgt rund 1,5 Hektaren. ■



Die Urdinkel-Teigwaren von Edith Huber gibt es im Volg Bettwil und im LANDI Laden Hallwil zu kaufen. Bild: zvg



Rideo Joshua beim Siegerritt am LANDI Reba AG Bull-Riding Wettbewerb an der Tierschau 2018 in Reinach BL. Bild: zvg



Die LANDI Weinland veranstaltete am 7. April ihr alljährliches Frühlingsfest am Standort Marthalen. Nebst einer Sonderschau der Feuerwehr konnten die Besucherinnen und Besucher bestaunen, wie Schafe geschert werden. Bild: gk



Der Tank für die neue Agrola Tankstelle mit TopShop der LANDI Chablais-Lavaux SA in St. Maurice (VS) wurde Ende Februar versenkt. Die Eröffnung ist auf Mitte Juli geplant. Bild: zvg



An der Agrimesse Thun anfangs März präsentierte sich die LANDI Thun mit einem neuen Messestand. Bild: zvg



Ende Februar wurde der Volg Laden in Emmen neu unter der Leitung der LANDI Sempach-Emmen wiedereröffnet. Präsident und Team freuten sich: v.l.n.r. Werner Troxler, Priska Birrer, Therese Aeschbacher, Martina Ulrich, Monika Schuler und Bruno Huwiler. Bild: zvg



Die LANDI Oberseetal hat an ihrer Generalversammlung die Statuten angepasst: Neu scheiden Mitglieder in der Regel nach Vollendung des 65. Altersjahres als aktives Mitglied aus. Bild: zvg

An der Eröffnung des Api-Ladens Mitte März in Winterthur konnte auch der neue Traveco-Lastwagen mit dem grössten Bienenstock der Welt begutachtet werden. An der Feier und den Fachvorträgen rund um Bienen nahmen über 200 Imker teil. Bild: zvg



DAS ALLES STECKT IN EINEM GUTEN GLAS WEIN

«Es ist spannend, die ganze Wertschöpfung von der Pflanzenproduktion bis zum Verkauf des Weins zu steuern.»



Roland Widmer

gemeinsam mit seinem Bruder
ehemaliger Betriebsleiter des
Gutsbetriebs Au Grand Clos

«Mein Ziel ist ganz klar, die Biodiversität zu fördern.»



Florian Widmer

Betriebsleiter Domaine de Verex
und Administration der Baumschule und Obstanlage in Bursinel

Die Familie Widmer führt in Bursinel am Genfersee ein Weingut mit eigenem Keller, eigener Rebschule und Apfelanlage. Ständige Anpassungen der Betriebsstrategie gewährleisten die Rentabilität. Den Generationenwechsel sieht die Familie Widmer als Chance.

Text und Bild: Jean-Pierre Burri

Wie war der Gutsbetrieb Au Grand Clos vor der Betriebsübernahme aufgestellt und was haben Sie produziert?

Roland Widmer: Ich habe den Familienbetrieb gemeinsam mit meinem Bruder Eric 1983 in vierter Generation übernommen. Aber bereits 1974 haben wir mit dem Aufbau der Rebschule und dem Handel mit verschiedenen Rebsorten aus eigener Produktion begonnen. Diesen Bereich haben wir

ständig weiterentwickelt und produzieren heute jährlich rund 100 000 Rebpfanzen. 1987 haben wir den Weinkeller Domaine au Grand Clos in Bursinel geschaffen. Im Hinblick auf die Übergabe an die fünfte Generation haben wir 2015 die Aktiengesellschaft Widmer Frères SA gegründet, die weiterhin Besitzerin der Flächen und der Gebäude ist, die sie an die junge Generation vermietet bzw. verpachtet.

Was ist ausschlaggebend für die junge Generation, Winzer zu werden und einen Betrieb zu übernehmen?

Florian Widmer: Mein Cousin, mein Bruder und ich hatten alle Interesse am Weinberg und der Weinproduktion. Da der Betrieb aber kein Auskommen für drei Familien bot, bewirtschafteten mein Bruder Lionel und ich bereits vor der Übernahme des Familienbetriebs je ein anderes Weingut.

Lionel verwaltet einen Rebberg und Keller eines Betriebs in Echichens, der biologisch und nach biodynamischen Grundsätzen bewirtschaftet wird. Mein Cousin Régis hat den Weinberg und den Familienkeller der Domaine Au Grand Clos in Bursinel in Pacht übernommen, die er mit meinem Onkel verwaltet. Ich übernahm 2003 den Bereich Obstbau der Domaine de Verex in Allaman und pachte seit 2017 den Rebberg. Ich verwalte auch die Obstanlage und die Rebschule in Bursinel, die ebenfalls in Besitz der Aktiengesellschaft sind.

Wie verwalten Sie die Arbeit in den verschiedenen Produktionsbereichen?

Roland Widmer: Da wir vor dem Erreichen des offiziellen Rentenalters übergeben haben, arbeite ich als Familienarbeitskraft bei meinem Sohn. Ich bin, wie vor der Übergabe, für den technischen Bereich in der Obstanlage und der Rebschule in Bursinel zuständig.

Florian Widmer: Ich bin zusätzlich zur Domaine de Verex für die Administration der Widmer Frères SA zuständig. Wichtige oder strategische Entscheide fallen wir aber immer gemeinsam, da wir auf diese Weise von der Erfahrung und dem Wissen jedes Einzelnen profitieren können.

Welches waren die grössten Veränderungen auf dem Betrieb in den letzten rund 25 Jahren?

Roland Widmer: Die Richtlinien des Bundes inklusive jenen zur Überwachung und Kontrolle von Krankheiten wurden verschärft. Für die Pflanzenproduktion sind Kontrollen mit Laboranalysen obligatorisch und notwendig, damit Krankheiten und Viren nicht verschleppt werden. Importierte Pfropfreben werden beispielsweise kontrolliert, bevor wir sie bei uns für die Pflanzenproduktion in der Rebschule verwenden dürfen.

Florian Widmer: Die Datenerfassung hat an Bedeutung gewonnen. Ich habe nun auch im Gebäude, wo die Veredelungen vorgenommen werden, Computer installiert, damit die Pflanzenproduktion von jährlich 100 000 Pflanzen vollständig zurückverfolgt werden kann.

Wie sehen Sie die Zukunft Ihres Betriebs?

Florian Widmer: Das Streben nach Qualität ist eines der Hauptziele, um die Produktion und Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte zu gewährleisten. Die Domaine de Verex hat den Vorteil, dass sie aus einer zusammenhängenden Fläche besteht, die von nur einer Strasse durchquert wird. Seit der Saison 2017 wird dieser Rebberg nach Bio-Richtlinien geführt, das Knospe-Label haben wir aber

gegenwärtig noch nicht. Die Produktion von Spezialitäten bildet ebenfalls eine wichtige Absatzmöglichkeit. Mein Ziel ist ganz klar, die Biodiversität zu fördern, um den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln auf ein Minimum zu beschränken. In der Apfelanlage möchte ich Früchte ohne Rückstände von Pflanzenschutzmitteln produzieren.

Was schätzen Sie am meisten an Ihrem Beruf?

Roland Widmer: Es ist spannend, die ganze Wertschöpfung zu steuern, angefangen bei der Veredelung der Pflanzen über die Produktion in der Rebschule bis zum Weinanbau und dem abschliessenden Verkauf der Weine im Keller. Kurz, die ganze Geschichte, die in einem Glas Wein steckt. ■



Florian gemeinsam mit seinem Vater Roland Widmer in der Obstanlage. Heute ist Roland Widmer bei seinem Sohn als Familienarbeitskraft angestellt.



DIESEL-AUFFÜLLAKTIONEN



Seit Jahren arbeiten AGROLA und LANDI erfolgreich zusammen – davon können auch Sie profitieren!

Drei Mal pro Jahr gibt es eine Diesel-Auffüllaktion zu äusserst attraktiven Preisen. Doch nicht nur das, wir bieten Ihnen auch praktische Lösungen für Ihre AdBlue®-Versorgung an, wie zum Beispiel den IBC-Container à 1'000 Liter, das Fass à 210 Liter und den Kanister à 10 Liter. Fragen Sie in Ihrer LANDI und profitieren Sie!

Gute Fahrt mit Qualitäts-Diesel und AdBlue® von AGROLA!

agrola.ch