

Landi contact



12 *Das Bauernpaar mit der Saftidee*

Katrin und Beat Hürlimann sind bekannt für ihre speziellen Apfelsäfte, die sie möglichst regional produzieren.

Unterstützung für Schweizer Winzerinnen und Winzer **03**

Fünf neue Silos für Ruswil **10**

Sortenliste Steinobst: Ist das nötig? **18**

MITGLIEDER FRAGEN



Raphael Stofer,
Mitglied der LANDI
Sempach-Emmen

fragt:

«WAS MACHT DIE FENACO GEGEN DIE AGRARINITIATIVEN?»

Raphael Stofer übernimmt per 1. Januar 2021 den elterlichen Betrieb in Neuenkirch (LU). Er bewirtschaftet rund 30 Hektaren Land, davon 12 Hektaren Ackerbau. Auf seinem Betrieb hält er 54 Milchkühe und 60 Zuchtschweine.

Die Trinkwasser- und die Pestizidinitiative gefährden die Existenz von Schweizer Bauernfamilien. Bei einer Annahme würde die Produktion von gesunden, sicheren und qualitativ hochstehenden Schweizer Lebensmitteln zurückgehen und es müssten mehr Nahrungsmittel importiert werden. Als Genossenschaft in den Händen der Schweizer Bäuerinnen und Bauern engagiert sich die fenaco darum aktiv für die Gegenkampagne. Wir sind Mitglied der vom Schweizer Bauernverband gegründeten «Allianz zur Bekämpfung der extremen Agrarinitiativen» und unterstützen die laufende Vorkampagne mit CHF 200 000. Unter dem Dach von «Wir schützen, was wir lieben» leistet diese Aufklärungsarbeit über die Themen der Initiativen. Indem wir gezielt Geschichten aus der fenaco-LANDI Gruppe in Vorträgen, auf den sozialen Kanälen und in den Medien platzieren, welche die Nachhaltigkeitserfolge der Schweizer Landwirtschaft aufzeigen, leisten wir einen zusätzlichen Beitrag. Parallel dazu laufen die Vorbereitungsarbeiten für die Hauptkampagne, welche die fenaco ebenfalls mit CHF 200 000 mitfinanziert. Sie startet rund drei Monate vor dem Urnentermin. Die fenaco ist bereit, weitere Mittel zu investieren, falls dies notwendig wird. Zudem liefert sie Zahlen und Fakten zu den dramatischen Folgen einer möglichen Annahme der Initiativen. Die fenaco steht zu den Landwirtinnen und Landwirten und stärkt ihnen in dieser besonders herausfordernden Zeit den Rücken.



Martin Keller,
Vorsitzender der
Geschäftsleitung
fenaco

antwortet:

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

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

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), Dr. Katharina Kempf (kek)

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: Manuela Eberhard

Neu und nachhaltig: Der Markenauftritt von SUTTERO

GOSSAU/SG Seit über 100 Jahren steht SUTTERO als Vollsortimentsmarke für regionale Fleischspezialitäten mit Tradition.

Die Marke der Ernst Sutter AG hat ihre Wurzeln im Appenzellerland. Seit September sind die Frischfleisch- und Fleischwaren von SUTTERO in einer neuen modernen und doch klassischen Verpackung im Detailhandel erhältlich. Parallel dazu finden die Konsumentinnen und Konsumenten auf der Website suttero.ch eine grosse Vielfalt an Rezepten sowie Tipps und



Die Traditionsmarke SUTTERO präsentiert sich in neuem Design. Bild: zvg

Tricks von TV-Koch «Studi» Andreas C. Studer. ■

Unterstützung für die Schweizer Winzerinnen und Winzer



Der «Bag in Box Belleroche»-Wein ist für CHF 9.95 in den LANDI Läden erhältlich. Bild: Manuela Eberhard

DOTZIGEN/BE Die letzten beiden Weinernten waren schweizweit überdurchschnittlich gross. Zusätzlich blieben die Gastronomiebetriebe im Frühjahr 2020 für rund acht Wochen aufgrund der Corona-Massnahmen geschlossen. Dies führte zu einem Überangebot an Schweizer Wein. Die

aktuelle Situation ist herausfordernd für die Schweizer Winzerinnen und Winzer wie auch für die Schweizer Weinkellereien.

Um die Situation zu entschärfen und den Schweizer Wein zu pushen, braucht es die Solidarität der Weinbranche sowie des Detailhandels.

Jedes getrunkene Glas Schweizer Wein hilft, das aktuell vorhandene Überangebot zu senken und so den Markt wieder ins Lot zu bringen.

Die fenaco-LANDI Gruppe nimmt ihre Verantwortung wahr und unterstützt die Schweizer Weinbäuerinnen und Weinbauern. Dazu hat die LANDI Schweiz gemeinsam mit DiVino die «Bag in Box Belleroche» mit drei Litern Inhalt an Schweizer Rotwein entwickelt. Sie ist seit dem Sommer zu einem sehr guten Preis von CHF 9.95 als Dauertiefpreis in den LANDI Läden erhältlich.

Dieser Preis kann dank dem Verzicht auf Margengewinn der beteiligten Unternehmen erzielt werden – DiVino, LANDI Schweiz und LANDI. Es handelt sich dabei um eine Massnahme, um die aktuelle Marktsituation zu entspannen und den Konsumentinnen und Konsumenten den Schweizer Wein schmackhaft zu machen. ■

Christian Bertholet wird Vizepräsident von Swisscofel

CHARRAT/VS An der Generalversammlung im August von Swisscofel – dem Verband des Schweizerischen Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandels – wurde Christian Bertholet zum Vizepräsidenten gewählt.

Christian Bertholet, stellvertretender Leiter von fenaco Landesprodukte sowie Category Manager Früchte, hat bereits seit 2019 einen Sitz im Vorstand des Verbandes inne. An der Generalversammlung von Swisscofel wurde er auf Antrag des Vorstands einstimmig und mit grossem Ap-

plaus von der Versammlung für das Amt des Vizepräsidenten gewählt. Christian Bertholet folgt auf Marcel Weder. fenaco Landesprodukte gratuliert Christian Bertholet zu diesem wichtigen Amt und ist stolz, mit ihm die Position des Vizepräsidenten zu stellen. Diese Schlüsselfunktion ist für die strategische Weiterentwicklung der Tätigkeiten von fenaco Landesprodukte im Schweizerischen Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandel von zentraler Bedeutung. ■

DIE ZAHL

145
junge Erwachsene

In den letzten Wochen haben 145 junge Erwachsene ihre Lehre in den vier Regionen der fenaco Genossenschaft erfolgreich absolviert. Herzliche Gratulation an alle! Unter den Absolventinnen und Absolventen gab es einige Ehrenmeldungen, also Abschlüsse mit einem Notendurchschnitt von 5,4 oder höher. Besonders erfreulich ist, dass rund 30 Lehrabgängerinnen und Lehrabgänger eine anschliessende Anstellung in der fenaco gefunden haben.

SUPERFOODS AUS DER HEIMAT

Superfoods müssen nicht immer exotisch sein. Heimische Hanfnüsse weisen einen hohen Proteingehalt auf und besitzen viele Vitamine und Mineralstoffe.

Die LANDI Freiamt führt die kleinen Samen seit Sommer 2020 in ihrem Sortiment. Neu stammen sie aus Schweizer Anbau.

Text und Bilder: Dr. Katharina Kempf



Erwin Stöckli baut Nahrungshanf an. Ihn überzeugen die einfache Pflege und der vielfache Nutzen.

Es gibt eine Kulturpflanze, die so vielfältig nutzbar ist wie ein Schweizer Sackmesser – nämlich der Hanf. Faserhanf zum Beispiel ist ein nachhaltiger und wertvoller Rohstofflieferant für Textilien und Isolationsmaterial. Und Medizinalhanf lindert Beschwerden von Krebspatienten. Nahrungshanf hingegen ist erst seit wenigen Jahren ein Thema für die breite Bevölkerung. Doch bereits

jetzt hat der Samen des Hanfes, die Hanfnuss, den Ruf eines «Superfoods». Die Hanfnuss liefert nämlich so viele wertvolle Nährstoffe und Proteine wie kaum ein anderes Produkt. Dies erkannte auch die LANDI Freiamt und bietet schon länger geschälte Hanfnüsse für den Verzehr in ihrem Sortiment an. Seit August 2020 kommen die kleinen Proteinbomben aus der Schweiz.

Bisher wurden die geschälten Hanfnüsse der LANDI Freiamt aus Österreich importiert. Diese verkauften sich ausgezeichnet. «Warum produzieren wir nicht selber, wenn es um solche Mengen geht?», fragte sich Daniel Appert, Geschäftsleitungsmitglied der LANDI Freiamt, vor zwei Jahren. So begann er, Landwirtinnen und Landwirte für den Hanfanbau zu begeistern. Ein Jahr später waren es



WIE VIELE FINGER?

Typischerweise hat ein Hanfblatt fünf bis sieben Finger. Die Anzahl ist abhängig von der Sorte und äusseren Einflüssen.

bereits 14, dieses Jahr 23 Betriebe, die auf insgesamt 35 Hektaren Hanfnüsse produzieren. Hauptsächlich im Kanton Aargau, aber auch in Bern, Solothurn und im Baselland.

Ein Allrounder für die Gesundheit

Die Corona-Krise hat uns wieder einmal deutlich gemacht, dass Gesundheit unser wertvollstes Gut ist. Eine ausgewogene und nährstoffreiche Ernährung ist dabei eine der tragenden Säulen. Besonders wichtig: eine proteinreiche Ernährung. Die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung empfiehlt täglich 0,8 Gramm Eiweiss pro Kilogramm Körpergewicht. Hier kann der Nahrungshanf mit 30 Prozent Eiweissgehalt punkten. Dabei weisen Hanfnüsse eine ähnliche Proteinkonstellation auf wie das Eiweiss vom Hühnerei oder wie der Soja. Hanfnüsse haben aber noch viel mehr zu bieten. Zum Beispiel ist das Verhältnis der oft erwähnten Omega-3- zu Omega-6-Fettsäuren optimal für

den menschlichen Körper, um entzündlichen Prozessen und Gefässverengungen vorzubeugen. Bei den Vitaminen können Hanfnüsse mit reichen Gehalten an Vitamin A, B1, B2, B6, C, D und E punkten, ergänzt durch die Mineralstoffe Kalzium, Eisen, Magnesium, Schwefel und Zink. Auch die Verwendungsmöglichkeiten von Hanfsamen oder dem daraus gepressten Öl sind vielfältig. So können die Samen zum Müsli, Smoothie oder Brotteig gegeben werden.

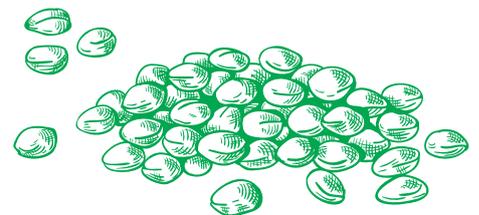
Aargauer Wegbereiter

Erwin Stöckli baut seit 2019 Hanfnüsse im Freiamt an. In Benzenschwil bewirtschaftet er zwei Flächen Nahrungshanf der Sorte «Fedora» auf insgesamt vier Hektaren. Auf der Fläche riecht es angenehm nach Kräutern. «Die Leute hier im Dorf wissen Bescheid. Der Hanf ist für sie normal», antwortet der Landwirt auf die Frage, ob er denn auf Unverständnis für seine Kultur stosse. Ein Schild informiert über die Verwendung als Nahrungshanf. «Das Klima in der Schweiz ist optimal für den Anbau von Nahrungshanf. Wo Körnermais gut kommt, kann auch Hanf angebaut werden», erklärt Stöckli. Diese Kulturpflanze hat ihn beeindruckt, da sie wenig Ansprüche an den Anbau stellt. Auch eine längere Trockenheit macht dem Hanf wenig aus, da er sehr tief wurzelt.

Hanfanbau ist grundsätzlich sehr ökologisch und die Pflanze kommt ohne Pflanzenschutzmittel und Kunstdünger aus. Die Pflanzen auf seinem Feld hat Stöckli im Mai gesät. Mitte August sind sie schon über drei Meter hoch. Probleme mit Krankheiten hat er keine, und auch Unkräuter seien kein Thema. Die Samen sind gegen Ende September reif für den

Drusch. Die Ernte führt dann ein Lohnunternehmer aus dem Süddeutschen Raum durch, der seinen Mähdrescher eigens für die Anforderungen der Hanfernte umgebaut hat. Die Maschine drischt die Hanfsamen aus den Blüten und schneidet die langen Pflanzen in 60 Zentimeter lange Stücke. Es ist wichtig, dass die Fasern die Trommel nicht umwickeln und somit blockieren können.

Die Hanfsamen gibt Stöckli schliesslich bei der LANDI Freiamt ab. Sie übernimmt das Reinigen und die Trocknung, bevor die Samen in Süddeutschland geschält werden. Die Stängel bleiben auf dem Feld zur Reife und Trocknung liegen, werden gepresst und vom Glarner Textilunternehmen Glärnisch Textil aufbereitet. Die Fasern bilden die Grundlage für Stoff oder Isoliermaterial. Das holzige Material aus dem Hanfstängel, Schäbe genannt, wird ebenfalls zu Isoliermaterial oder Einstreu für die Hobbytierhaltung verarbeitet. Erwin Stöckli profitiert noch weiter vom Hanfanbau, da dieser eine optimale Vorfrucht für den Weizen darstellt. Der enge Bestand mit seinen Pfahlwurzeln hilft, den Boden aufzulockern und zu durchlüften. Der Hanf ist also ein wertvoller Bestandteil der



HANFNÜSSE

Die «Nüsse» sind geschälte Samen, die von THC-freiem Nahrungshanf gewonnen werden.

Fruchtfolge, die bei Stöckli aus Mais, Weizen, Triticale und Hanf besteht.

Optimistisch in die Zukunft des Hanfanbaus

Wer den LANDI Laden in Muri besucht, kann sich die ersten Hanfprodukte sichern. Man muss dabei nicht lange suchen. Prominent sind die Produkte, welche unter dem Label «Hanfwohl – Hanfprodukte aus der Schweiz» vermarktet werden, in einem eleganten Holzregal neben anderen regionalen Spezialitäten zu finden. «Wir mussten das Regal in den ersten drei Wochen seit der Einführung schon zweimal wieder auffüllen», berichtet eine Mitarbeiterin des LANDI Laden in Muri. Die Nachfrage ist also durchaus vorhanden.

Um aus dem Pilotprojekt der LANDI Freiamt eine langfristige Erfolgsgeschichte zu machen, müssen aber noch die Direktzahlungen geklärt werden. Bis dato werden in der Schweiz keine Direktzahlungen für diese Kultur geleistet. Lediglich der Kanton Graubünden hat eine Sonder-



Die ungestielten Blüten sind in Rispen organisiert, stehen aber so dicht, dass sie die Form einer Ähre aufweisen (Scheinähre).

lösung gefunden, indem der Kanton produzierende Landwirtinnen und Landwirte während einer Projektphase unterstützt. Selbstverständlich müssen Anbau und explizite Nutzung gemeldet werden. Im Falle der Aargauer Hanf-Landwirtinnen und

Hanf-Landwirte greift bisher die LANDI Freiamt unter die Arme. Der Antrag für eine Aufnahme von Lebensmittelhanf in das Verordnungspaket 21 ist gemacht und Daniel Appert von der LANDI Freiamt sieht dem Entscheid optimistisch entgegen. Teil des Antrags ist natürlich eine klare Abgrenzung zum THC-/CBD Hanf. In der Europäischen Union hingegen ist Nahrungshanf den anderen Kulturen bereits gleichgestellt. Regularien stehen fest und sind erprobt. Dieses Modell könnte auch in der Schweiz eingeführt werden und dem Nahrungshanf die Tür öffnen. Bauer Stöckli geht die Herausforderungen Schritt für Schritt an. Wichtig sind für ihn erst einmal offene Landesgrenzen. «Letztes Jahr hing die Erntemaschine am Zoll fest, und wir wurden etwas nervös wegen der Ernte», erinnert er sich mit einem Schmunzeln. ■



In der LANDI Muri sind geschälte Hanfsamen, Hanfpulver und Öl unter der Marke Hanfwohl erhältlich.

Kompetenz und aktuelles Wissen dank Basiskurs der LANDI Arena

KOPPIGEN/BE Die Aus- und Weiterbildung ihrer Mitarbeitenden ist für die LANDI essenziell, um auch den hohen Anforderungen der Kundschaft an die Beratung gerecht zu werden. Im Agrarbereich bieten die Geschäftsbereiche der fenaco-LANDI Gruppe unter dem Dach der LANDI Arena diverse Schulungen an. So zum Beispiel der Kurs «Basiskompetenzen im Geschäftsfeld Agrar». Dieser findet sowohl in der West- als auch in der Deutschschweiz statt. Zuletzt wurde er im September 2020 in Koppigen (BE) durchgeführt.

Der Kurs richtet sich an neue Mitarbeitende der Agrarcenter einer LANDI. Die fachliche Herkunft spielt dabei keine Rolle, die Kurse sind jeweils bunt gemischt mit Fachhochschulabsolventen, Landwirtinnen und Landwirten im Nebenerwerb und Personen, welche aus einem anderen Geschäftsfeld der LANDI Welt neu im Agrarbereich tätig sind. Während drei Tagen vertiefen und aktualisieren



LANDOR-Berater Heinz Mathys erklärt den Teilnehmenden die Pflanzenernährung in der Praxis und gibt ihnen Tipps etwa zur Düngerstrategie oder Mangelerscheinungen. Bild: me

die rund 30 Teilnehmenden ihr Wissen in den Bereichen Tierproduktion und Pflanzenbau. Im Stall und auf dem Feld vermitteln ihnen die Spezialisten der Geschäftsbereiche wichtige Grundlagen zu Produktionstechniken und dem aktuellen LANDI Sortiment. Zudem erhalten sie Inputs für kundenfreundliche und lösungsorientierte

Beratungsgespräche sowie für den Umgang mit Beanstandungen. Nicht zuletzt sollen die Kurse das Netzwerk unter den Teilnehmenden fördern. Damit wird wesentlich dazu beigetragen, Landwirtinnen und Landwirte bestmöglich zu beraten und in ihrer Produktion zu unterstützen. ■

frigemo übernimmt die Labeye SA in Etagnières

ETAGNIERES/VD frigemo übernimmt mit der Labeye SA in Etagnières (VD) den führenden Eier-Hauslieferdienst für Privathaushalte in der Schweiz und baut damit ihre Tätigkeiten in der Westschweiz aus. Die Labeye SA betreibt Standorte in Cointrin (GE), Etagnières (VD) und Oberwangen (BE) sowie eine Logistikplattform in Kloten (ZH). Sie be-

schäftigt rund 130 Mitarbeitende und erzielt einen Umsatz von CHF 7,5 Mio. Die Akquisition erfolgt rückwirkend per 1. Juli 2020. Die frigemo erwirbt 100 Prozent der Aktien von Labeye SA. Die Standorte und der Markenname Labeye bleiben bestehen, auch können sämtliche Mitarbeitende übernommen werden. Mit der Akquisition der Labeye SA

stärkt frigemo ihre Position im Eierbelieferungsgeschäft an Privathaushalte nachhaltig. Die regional sehr gut verankerte Labeye verfügt über einen langjährigen Kundenstamm und etablierte Dienstleistungen in der Westschweiz. Sie ergänzt somit die in der Deutschschweiz tätige Firma Eiermaa mit Sitz in Zürich optimal. ■

WAS IST DAS DENN?

Isobus

Nein, Isobus ist kein Gefährt des öffentlichen Verkehrs, auch wenn der Name durchaus als Eselsbrücke für die eigentliche Erklärung des Begriffs verwendet werden könnte. Isobus ist nämlich der Name für die standardisierte Schnittstelle zwischen landwirtschaftlichen Maschinen und «transportiert» Daten zwischen dem Computer, Traktoren und anderen Geräten. Das heisst, mit einer Isobus-Hardware funktioniert die Kommunikation herstellerübergreifend über ein einziges Terminal. Damit ist Isobus eine wesentliche Voraussetzung für Smart Farming.

Der Name «Isobus» setzt sich übrigens aus zwei Begriffen zusammen: Die ISO-Norm 11 783 regelt die Eigenschaften von Komponenten wie Netzwerk, Steckern und Leitungen sowie die Formatierung der Daten und die verfügbaren Schnittstellen. Der BUS ist ein System zur Datenübertragung mehrerer Geräte über einen gemeinsamen Übertragungsweg. me

Lieber spät als nie: Ein Prost auf die neue LANDI Murten



Das Team der neuen LANDI Murten kann endlich die Eröffnung feiern. Bild: me

MURTEN/FR Mit knapp fünf Monaten Verspätung konnte das Team des neuen LANDI Ladens in Murten endlich auf den neuen Standort anstossen. Der Laden mit gut 8000 Artikeln auf 1700 m² Fläche ist zwar schon seit dem 16. April 2020 für die Kundschaft geöffnet. Auf die Eröffnungsfeier musste aber wegen der Corona-Krise verzichtet werden. Diese wurde nun anfangs September mit geladenen

Gästen im Dachparking nachgeholt. Der Neubau in der Industrie- und Gewerbezone Murtens verfügt ebenfalls über eine AGROLA Tankstelle mit TopShop und zwei überdachten Schnellladestationen für Elektroautos. Der Strom dazu kommt aus der auf dem Dach installierten Photovoltaikanlage. Diese weist eine Solarmodulfläche von rund 840 m² auf und erreicht 160 Kilowatt-Peak. ■

Neue Kühllhalle bei Léman Fruits bietet Platz für 2750 Tonnen Obst

PERROY/VD Jedes Jahr verarbeitet Léman Fruits, ein Leistungszentrum der fenaco Landesprodukte, rund 12 000 Tonnen Kernobst. Fast ein Viertel davon musste bis anhin extern gelagert werden. Um die Logistik zu optimieren und eine bessere Qualität der Lagerung zu erzielen, entschied man sich im Januar 2019 zum Bau eines neuen Kühlhauses, «Léman fruits+». Rund anderthalb Jahre später, im September 2020, wurde dieses schliesslich in Betrieb genommen: Auf einer Fläche von 2380 m² können ab

sofort bis zu 2750 Tonnen Obst gelagert werden. Das Gebäude grenzt an die beiden bestehenden Kühllhallen und verfügt über 21 Kühlzellen mit sogenannter «Dynamic Controlled Atmosphere»-Technologie. Mit dieser Technologie kann der Sauerstoffwert noch tiefer als mit der bisherigen Technologie gesetzt werden. Dies ermöglicht eine längere Lagerung der Äpfel ohne Verminderung der Qualität. So kann die Schweizer Bevölkerung während des ganzen Jahres hochwertige Äpfel geniessen. ■



Die neue Kühllhalle «Léman fruits+» ist 2380 m² gross. Bild: zvg

MITGLIEDERANGEBOT

Gültig bis 31. Oktober 2020

**40%
Rabatt**

Esstisch Diavolezza

2680.-
statt 4460.-



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

BESTELLCOUPON

Lagertisch Diavolezza
Grösse: 220 cm x 100 cm / H 75 cm
Holz: Kirschbaum massiv
Füsse: geschwungene Flügelbeine
Code: 1340.01

Lieferfrist: 2–3 Wochen
Gratis geliefert und montiert

Name, Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

Datum, Unterschrift _____ KP 00561

Bestellungen per Post senden an:

Diga Möbel AG
Aktion «Diavolezza»
8854 Galgenen

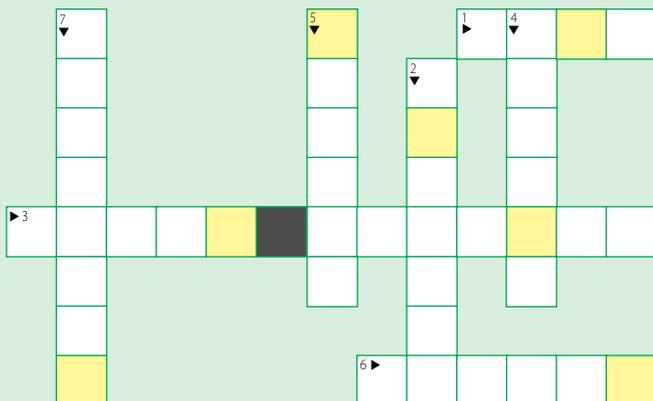
Fax 055 450 55 56
auftrag@digamobel.ch
Info-Tel. 055 450 55 55

GEWINNEN SIE ...

Lösungswort:



... **Volg-Gutscheine**
im Wert von Fr. 500.-



1. Bei welchem Ort befindet sich die Jaunbach-Schlucht?
2. Welcher Vogel hat sich in die LANDI in Landquart verirrt?
3. Welche Kirsche verkauft Matthias Kleiber nur im Hofladen?
4. Wo entstehen fünf neue Silos?
5. Wo wurde verspätet auf eine neue LANDI angestossen?
6. Welche Beeren nutzen Hürlimanns für Mischsäfte?
7. Wie heisst das Label der LANDI Freiamt, mit dem Hanfprodukte vermarktet werden?

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. Oktober 2020.

Gewinner Juli/August 2020

Felix Buess, 4493 Wenslingen; Rösli und Simi Held, 7064 Tschierschen; Eva Kuhn-Pfister, 5605 Dottikon; Hans Stutz, 6294 Ermensee; Matthias Gehring, 9213 Hauptwil.

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

LANDI Wolhusen ist bereit für die Zukunft

WOLHUSEN/LU Rund zehn Jahre nach seiner Eröffnung wurde der LANDI Laden Wolhusen umgebaut. Gleichzeitig wurde auf dem Dach der LANDI Wolhusen eine Photovoltaik-

anlage installiert. Damit können jährlich bis zu 102 000 Kilowatt-Stunden Strom produziert werden.

Die markantesten Veränderungen im neuen Ladenkonzept sind die breite-

ren Gänge und die tieferen Gestelle. Zudem können sich die Kundinnen und Kunden neu mit Tablets direkt über verschiedene Produkte informieren. So hilft der «Weinberater» bei der Wahl des richtigen Tropfens, während der «Berater» für Pflanzenschutzprodukte das geeignete Mittel vorschlägt.

Die Produkte «Natürlich vom Hof» werden neu in einem speziell dafür errichteten Hofladen präsentiert. Der Hofladen ist mit einem Informationsbildschirm ausgestattet, auf welchem die regionalen, bäuerlichen Produzenten vorgestellt werden. Während der vierwöchigen Umbauzeit blieb der Laden durchgehend für die Kundinnen und Kunden geöffnet. ■



Die LANDI Wolhusen erhielt zehn Jahre nach der Eröffnung ein Facelift. Bild: zvg

Fünf neue Silos für Ruswil

RUSWIL/LU Am 17. Juli 2020 hat der Spatenstich die Bauarbeiten für die Erweiterung der Siloanlagen im luzernischen Ruswil offiziell eröffnet. Der traditionelle Akt fand im Beisein von Gemeindepräsident Franzsepp Erni, den Mitgliedern der Verwaltung und der Geschäftsleitung der LANDI Luzern-West am Standort Mühle Freieck statt. Der Spatenstich war nicht nur für die LANDI Luzern-West, sondern auch für die regionale Landwirtschaft ein wichtiger Schritt für die Zukunft: In den kommenden Monaten entstehen fünf Getreidesilos mit einer Kapazität für 10 000 Tonnen Getreide. Alles anfallende Getreide im Raum Rottal/Oberwiggertal kann ab Sommer 2021 neu in dieser Anlage eingelagert werden. Dank der Konzen-

tration des Getreidelagers können auch die Transportbewegungen am Standort Ruswil markant reduziert werden. Seit über 100 Jahren befindet sich die Futtermühle der LANDI Luzern-West in Ruswil. Die Pflichtlagerhaltung von Getreide ist ein wichtiger

Auftrag der Eidgenossenschaft an die Mühlen. Die LANDI Luzern-West als etablierter Mischfutterproduzent im Kanton Luzern hat damit auch den Auftrag, an ihrem Produktionsstandort in Ruswil die notwendige Lagerkapazität für Getreide zu errichten. ■



Mit dem traditionellen Spatenstich beginnt der Silobau in Ruswil. Bild: zvg

Bio-Forschungs-Tagung 2020

Datum: 4. Dezember 2020

Ort: Online | www.bioaktuell.ch → Aktuell → Agenda

Die Bio-Forschungstagung wird alle zwei Jahre durch das Nationale Bioforschungsforum (NBFF) organisiert, welches von Bio Suisse, FiBL und Agroscope getragen wird. Verschiedene Forschungsinstitutionen präsentieren mit Referaten, Diskussionen und einer Posterausstellung Resultate und Lösungen rund um die Pflanzengesundheit. Am 4. Dezember 2020 findet die Tagung als Webinar online statt und fokussiert auf Themen der Pflanzenzüchtung, der funktionellen Biodiversität und Smart



Farming, Biocontrol-Lösungen für den direkten Pflanzenschutz und Forschungsschwerpunkte zur Pflanzengesundheit. Die Tagung vermittelt einen Überblick über die Schweizer Biolandbau-Forschung und fördert den Austausch zwischen Forschung und Praxis. Das Webinar wird in Deutsch und Französisch gehalten und eine Anmeldung ist erforderlich. ■

Verschiebung der Feldtage 2021



www.feldtage.ch

Aufgrund der anhaltenden Corona-Pandemie hat sich das Organisationskomitee entschieden, die geplanten Feldtage vom 2. bis 4. Juni 2021 auf unbestimmte Zeit zu verschieben. Ob es im kommenden Jahr eine alternative Durchführung geben wird und ob die Feldtage im

2022 wieder im ursprünglichen Format stattfinden werden, wird zu einem späteren Zeitpunkt entschieden. Gemäss aktueller Situation besteht leider weiterhin das Risiko, dass die Feldtage auch 2021 nicht im gewohnten Rahmen durchgeführt werden können. Noch ist unklar, ob es eine alternative Veranstaltung geben wird und wann die nächsten Feldtage wieder im herkömmlichen Rahmen stattfinden werden. ■

SPEZIALANGEBOT

Für Mitglieder und MitarbeiterInnen der LANDI

Gültig vom 1. - 31. Oktober 2020

Gerne profitiere ich von diesem Aktionsangebot und bestelle:



**Herzog Welf Müller-Thurgau
Iselisberg AOC Thurgau**

VOLG Weinkellereien
75cl · 2018

6^{er} Karton à Fr. 59.40
statt Fr. 81.00

_____ Karton



**Yvorne
AOC Chablais**

Cave Duprée
75cl · 2019

6^{er} Karton à Fr. 74.40
statt Fr. 95.40

_____ Karton



**Varietas 27° Helios
Wiesendangen AOC Zürich**

VOLG Weinkellereien
75cl · 2018

6^{er} Karton à Fr. 93.00
statt Fr. 120.00

_____ Karton



**Rosé Züri Wyland
AOC Zürich**

VOLG Weinkellereien
75cl · 2018

6^{er} Karton à Fr. 59.40
statt Fr. 81.00

_____ Karton



**AWCVIENNA | SILBER | 2019
Steinböckler Pinot Noir Malans
AOC Graubünden**

VOLG Weinkellereien
75cl · 2018

6^{er} Karton à Fr. 85.80
statt Fr. 111.00

_____ Karton



**AWCVIENNA | SILBER | 2019
Pinot Noir Spätlese
Iselisberg AOC Thurgau**

VOLG Weinkellereien
75cl · 2018

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

_____ Karton



**Pinot Noir Barrique Weiningen
AOC Zürich**

VOLG Weinkellereien
75cl · 2015

6^{er} Karton à Fr. 101.40
statt Fr. 135.00

_____ Karton



**Laudatio Cuvée Assemblage
Landwein Ostschweiz**

VOLG Weinkellereien
75cl · 2016

6^{er} Holzkiste à Fr. 167.40
statt Fr. 216.00

_____ Holzkiste

Nur solange Vorrat / Jahrgangswechsel vorbehalten

Name / Vorname _____

Strasse _____

PLZ / Ort _____

Tel. / Mobil _____

wird abgeholt in LANDI _____ 23.11. - 5.12.2020

Datum / Unterschrift _____

Ausschneiden und bis 6.11.2020 einsenden an: _____ ... oder in Ihrer LANDI abgeben.

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

DiVino SA



DAS BAUERNPAAR **MIT DER SAFTIDEE**

Katrin und Beat Hürlimann sind bekannt für ihre speziellen Apfelsäfte. In der kleinen Mosterei, die sie neben dem landwirtschaftlichen Betrieb führen, kreieren sie Mischungen mit Minze, Hanf und Aronia-Beeren. Wichtig ist ihnen dabei vor allem eines: Regionalität in Produktion und Vertrieb.

Text und Bilder: Manuela Eberhard



Katrin und Beat Hürlimann arbeiten mit sichtbarer Leidenschaft für ihr Herzensprojekt und ihre Saftkreationen.

«Qualität äussert sich für uns im Aroma
und dem Feedback
der Konsumentinnen und Konsumenten.»

Beat Hürlimann, Landwirt aus Freudwil (ZH)

FREUDWIL/ZH Schon von weitem kitzelt der süsse Geruch reifer Äpfel in der Nase. Hier in Freudwil, vor dem Hof der Hürlimanns im Dörfli, stehen zahlreiche Kisten, randvoll gefüllt mit den runden Früchten, bereit zur Weiterverarbeitung. Die Mostsaison hat anfangs August begonnen. Seither stehen Beat und Katrin Hürlimann jeden Donnerstag- und Freitagmorgen in der Mosterei und stellen ihre regional bekannten Apfel- und Mischsäfte her. Rund 20 000 Liter werden sie bis zum Ende der Saison Mitte November produziert haben, dabei verarbeiten sie etwas weniger als 30 Tonnen Obst.

Die Mosterei blickt auf eine jahrzehntelange Geschichte zurück. In den späten 60er-Jahren hat der Vater von

Beat Hürlimann das Geschäft mit einer kleinen Presse gestartet. Es lief gut, bald konnte er sich eine grössere Maschine anschaffen. 30 Jahre später stieg auch der heute 49-jährige Beat ein, und bis zum Tod des Vaters führten sie die damalige Lohnmosterei gemeinsam. Zu Spitzenzeiten bedienten die Hürlimanns über 400 Kundinnen und Kunden, die ihr Obst brachten und als Saft wieder abholten – total jeweils gegen 100 000 Liter. Ein Aufwand, der sich irgendwann nur noch schwer «nebenbei» tätigen liess. Hauptsächlich bewirtschaftet Beat Hürlimann, gemeinsam mit Bruder Roland, nämlich einen landwirtschaftlichen Betrieb – mit Milchvieh, Acker- und Futterbau, einer Holz-schnitzelheizung und einer Pferde-pension. Zudem ist er als Reitlehrer und Pferdetrainer tätig. Ehefrau Katrin war schliesslich diejenige, die den emsigen Landwirten dazu animierte, mit der Lohnmosterei kürzer zu treten und sich auf eigens kreierte Speziälsäfte zu konzentrieren. Aus einer kreativen Idee wurde ein Herzensprojekt – für das die 35-jährige gelernte Paralegal ihren Vollzeit-job beim Bezirksgericht kündigte.

Regional muss es sein

Beat sei zu Beginn skeptisch gewesen. «Er war immer ein bisschen die Bremse, ich der Trotzkopf», lacht Katrin Hürlimann. Sie habe nie am Erfolg ihrer Saftkreationen, etwa mit Aronia-Beeren, Hanf oder Zitronen-Verveine, gezweifelt. «Dieses Jahr haben wir eine limitierte Sommer Edition



Beat Hürlimann befüllt die Siebandpresse mit Aronia-Beeren vom Nachbarsbauern.

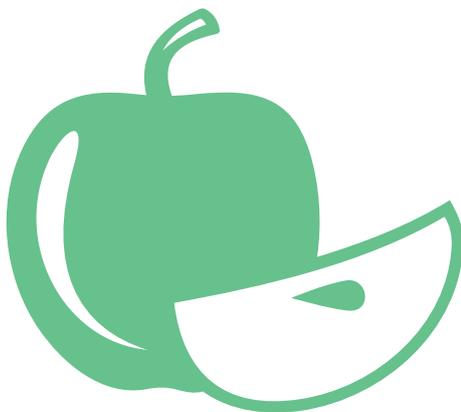
mit Minze und Erdbeeren produziert – das war super aufwendig und wir konnten gerade mal unsere LANDI damit beliefern.» Den Freudwiler Most gibt es unter anderem in den Läden der LANDI Zola AG zu kaufen, also in Illnau, Volketswil, Mönchaltorf und Pfäffikon. Dort führen die Hürlimanns auch regelmässig Degustationen durch, wo sie sich persönlich davon überzeugen können, ob sie den Geschmacksnerv ihrer Kundschaft treffen. Und das tun sie: Viele der Mischsäfte sind schon kurz nach Saisonstart ausverkauft. Trotzdem möchte das Ehepaar auch in Zukunft so regional wie möglich vertreiben. «Wir wollen nicht gross werden oder gesamtschweizerisch arbeiten», erklären die beiden. Selbiges gelte für die Produktion. «Am liebsten wäre es uns, wenn alle Zutaten aus Gehdistanz stammten.» Nebst den Äpfeln baut das Ehepaar deshalb selber Hanf an. Seit kurzem wächst auch Minze im eigenen Garten. Die Aronia-Beeren erhalten sie von einem befreundeten Bauern

Betriebsspiegel der Gebrüder Hürlimann	
Gemeinde	Uster
Dorf	Aussenwacht Freudwil
Höhe	550 m ü. M.
Fläche	28 ha LN
Kulturen	Mais, Triticale, Gerste, Kunst- und Naturwiese 100 Hochstammobstbäume (Apfel, Birne, Quitte)
Tierbestand	8 Pferde 30 Milchkühe
LANDI	Die Gebrüder Hürlimann sind Mitglieder der LANDI Zola AG.

aus dem Nachbarsdorf, Katrin Hürlimann hilft jeweils beim Pflücken. Je nach eigenem Ernteertrag kaufen sie auch einen grösseren Anteil an Äpfeln aus der Nachbarschaft ein. «Den weitesten Weg macht der Ingwer – der stammt aus dem Zürcher Unterland», erklärt Beat Hürlimann. Ausnahmen von ihrer Regionalitäts-Regel machen die beiden nur wenige, etwa für die Glühmost-Produktion: «Zimt und Orangen können wir leider nicht aus der Region beziehen.»

Persönlichkeit statt Masse

Das Konzept der Mosterei versinnbildlicht gut die Philosophie von Katrin und Beat Hürlimann. Im regionalen Netzwerk schaffen sie Synergien und sorgen dafür, dass auch kleine Betriebe Gewicht erhalten und möglichst lokal produziert werden kann. «Die Betriebe dürfen nicht darauf getrimmt werden, immer grösser zu werden. Wir sollten wieder mehr auf Qualität statt Quantität setzen», fordert Beat Hürlimann. Gerade punkto Lebensmittel sei bei vielen dieses Bewusstsein in den letzten Jahrzehnten in den Hintergrund gerückt. Es dürfe nicht mehr nur darum gehen, sich den Bauch zu füllen.



30 TONNEN OBST

verarbeiten die Hürlimanns in etwa pro Mostsaison.



Die Saftkreationen von den Hürlimanns werden regional produziert und vertrieben. Dieses Jahr haben die beiden zusätzlich Zeit in die Optik investiert und ansprechende Etiketten entworfen.

Gleichzeitig müssten die Lebensmittel-Produkte für jedermann und -frau bezahlbar sein. «Dafür muss sich aber systematisch etwas ändern», erklärt Katrin Hürlimann. «Und zwar auf beiden Seiten, sowohl in der Landwirtschaft, als auch bei den Konsumentinnen und Konsumenten.» Auf dem Hof arbeitet Beat Hürlimann mit seinem Bruder schon weitgehend nach den Grundsätzen einer Kreislaufwirtschaft. So nutzen sie beispielsweise ihre 28 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche zur Futterbeschaffung für die eigenen Tiere. Und die Fruchtfleischreste aus der Saftpresse landen entweder als Nahrungsergänzung bei den Kühen oder als Dünger auf dem Feld.

«Wir können so arbeiten, weil wir eben nicht immer mehr und grösser produzieren wollen», erklärt Beat Hürlimann. Gerade in den letzten

Monaten hätte sich das wieder ausbezahlt. «Man spürt einen Bewusstseinswandel. Die Leute sehen gerne den Menschen, der für sein Produkt dasteht.» Der Direktverkauf boome wie schon lange nicht mehr. Auch an jenem Donnerstagsmorgen finden durstige Wanderer ihren Weg durch die offenen Türen in die Mosterei und freuen sich darüber, nach einem kurzen Schwatz mit einer Flasche Saft frisch ab Presse weiterziehen zu können. «Solche Momente sind für beide Seiten total wertvoll und vertrauensfördernd», so das Bauernpaar. Wenn man als Konsument zusehen kann, wie der Saft aus dem Apfel gepresst und in die Flasche gefüllt wird. Und wenn man als Produzent spürt, dass der faire Lohn dafür gerne bezahlt wird. Das Bauernpaar lacht: «So arbeitet man gerne 365 Tage im Jahr – und entwickelt weitere Saftideen!» ■

MARSCH DURCH ENGE SCHLUCHT

Die Wanderung durch die wild-romantische Jaunbach-Schlucht bei Broc im Freiburger Geryzerland ist ein Abenteuer für die ganze Familie.

Text: Christine Caron-Wickli



Die Jaunbach-Schlucht ist eine erfrischende Wanderung im Herzen der grünen Natur, die auch gut mit dem öffentlichen Verkehr erreichbar ist. Bild: Christine Caron-Wickli

Eckdaten

Start/Ziel Broc, Schild «Gorges de la Jogne» Dorfausgang Nord (rechts) folgen.

Dauer Die leichte Wanderung durch die Jaunbach-Schlucht und um den Montsalvens-See dauert rund drei Stunden.
Picknickplatz bei der Staumauer.
www.la-gruyere.ch

BROC/FR Holzbrücken, Tunnels – Taschenlampe nicht vergessen! – und Felsengalerien machen den Spaziergang durch die Jaunbach-Schlucht für die ganze Familie zu einem Abenteuer. Mit Moos überwachsene Tuffsteinformationen, vom Bach mitgerissene Baumstämme und zahlreiche Wasser-

fälle bieten überraschende Momente zum Innehalten und Staunen. Zudem befinden sich auf dem Weg zahlreiche Sehenswürdigkeiten: In Broc fliesst der Bach auf der Höhe der Schweizer Schokoladenfabrik Maison Cailler in den Greyerzsee. Am Anfang der Schlucht befindet sich die Staumauer von Montsalvens. Dieses Bauwerk entstand 1921 und ist die erste doppelte Bogenmauer Europas. In der wild-romantischen Schlucht herrschen auch an heissen Sommertagen angenehme Temperaturen. Die kürzeste, eineinhalb-stündige Route führt vom Parkplatz bis zur Staumauer und zurück. Wer gerne länger wandert, marschiert von der Staumauer aus weiter rund um den Montsalvens-See. ■

Köstliche Milch-Konfitüre

BULLE/FR Meringues, Honig, Brezeln, Trockenwürste, Käse – das Greyerzerland ist reich an Regionalprodukten. Nach der Wanderung durch die Jaunbach-Schlucht empfiehlt sich deshalb ein Abstecher zu den LANDI «Molésou» in Bulle oder Châtel-St-Denis, die eine schöne Auswahl bieten. Eine Spezialität der besonderen Art ist die Confiture au lait – Milch-Konfitüre – von Jeanine Köhli. Die Bäuerin aus St-Légier-La Chiésaz (VD) stellt diese Köstlichkeit in den Varianten Nature, Schokolade und Zimt her. Das Grundrezept besteht aus Vollmilch, Zucker, Vanille; sie köchelt das Gemisch auf leichtem Feuer während 5 bis 7 Stunden bis es eindickt. Die Familie Köhli produziert auf ihrem Betrieb mit 30 Kühen der Rasse Swiss Fleckvieh Industriemilch und Fleisch. ■



Die feine Milch-Konfitüre gibt es in den Varianten Nature, Schokolade und Zimt. Bild: zvg



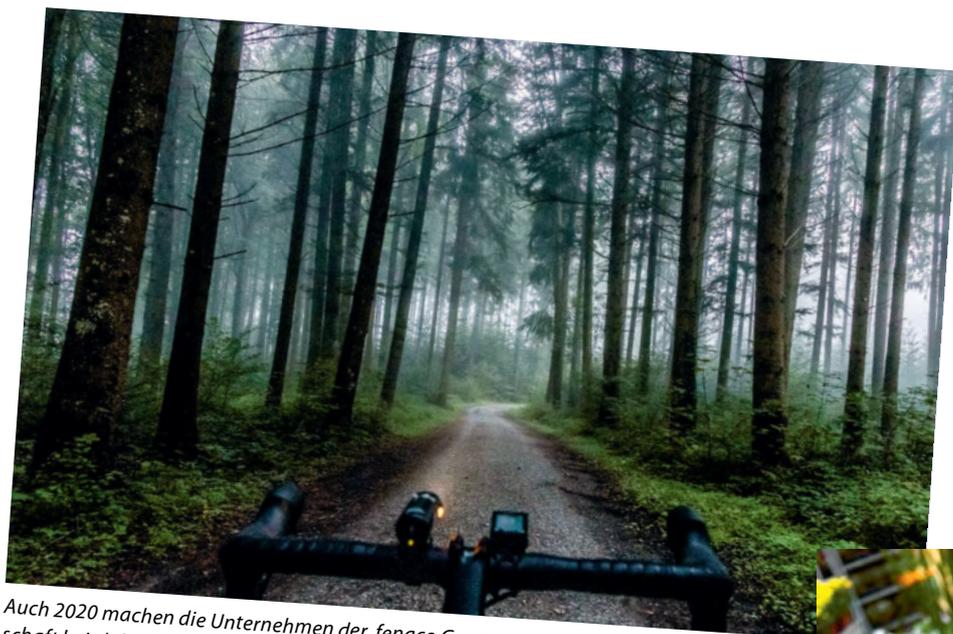
Glückliche Gesichter im Oberwallis: Am 6. August 2020 hat der neue LANDI Laden Visp-Eyholz seine Pforten geöffnet. Geschäftsführer Beat Furrer und seine Stellvertreterin Natalie Zimmermann freuen sich über einen geglückten Start. Drei Tage lang wurde gefeiert – mit speziellen Angeboten und tollen Festaktivitäten, Grill und natürlich Raclette. Hüere güet! Bild: me



Im August zügelten die Redaktionsbüros der UFA-Revue und des LANDI Contact. Beim Räumen der Schränke kam auch diese Perle zum Vorschein: Eine über 20 Jahre alte Ausgabe des LANDI Contact. Nicht nur das Layout hat sich stark verändert. Beim Motiv des Titelbilds mag manch einer wehmütig zurückdenken – sollte man doch heutzutage streng auf Abstand gehen. Bild: Archiv



Am 29. August 2020 eröffnete die LANDI Reba AG im basellandschaftlichen Aesch eine neue Schnell-Ladestation für Elektroautos. Die Station ist überdacht und wird zu 100 Prozent mit Schweizer Solarstrom betrieben. Bild: zvg



Auch 2020 machen die Unternehmen der fenaco Genossenschaft bei «bike to work» mit. Wegen der Corona-Krise findet die Aktion dieses Jahr erst im Herbst statt – was nicht für minder schöne Momente auf dem Arbeitsweg sorgt, wie beispielsweise hier, im Wald hinter dem Flugplatz Beromünster bei Luzern. Bild: Urs Kyburz



Zwei Tage lang konnte man diesen jungen Sperber in der LANDI Landquart beobachten. Der süsse Überraschungsgast hatte sich Ende August in die Blumenabteilung verirrt. Mit Hilfe des Greifvogelparks Buchs konnte der Raubvogel gefangen und unversehrt in die Freiheit entlassen werden. Bild: zvg



Bereits zum vierten Mal in Folge fand in allen rund 600 Volg Läden am 29. August 2020 der «Feins vom Dorf»-Tag statt. Die Kundinnen und Kunden konnten in ihrem Dorfladen feine Spezialitäten entdecken und deren Produzenten persönlich kennenlernen, wie hier im Volg Courgeveaux (FR). Bild: zvg

SORTENLISTEN STEINOBST: SINNVOLLE EMPFEHLUNG ODER BEVORMUNDUNG?

«Die rollenden Sortenlisten sind eine breit abgestützte Anbauempfehlung für die Obstproduzenten.»



Beat Gisin
Vorsitzender der Geschäftsleitung bei der LANDI Reba AG und Leiter der Arbeitsgruppe für die neue Steinobst-Sortenliste

«Welche Sorten ich anpflanze, bleibt meine eigene unternehmerische Entscheidung.»



Matthias Kleiber
Steinobst-Produzent mit eigenem Hofladen in Biel-Benken

Sortenlisten unterstützen die Landwirtinnen und Landwirte bei der Entscheidung, welche Sorten für den Handel neu anzubauen sind. Sie beziehen Nachfrage, Vertriebskanal und Ansprüche aller Marktteilnehmer mit ein und helfen mit, dass die Qualität der Produkte auch zukünftig stimmt. Oder sind sie vielmehr eine Bevormundung der Landwirtinnen und Landwirte?

Text und Bilder: Samuel Eckstein

Beat Gisin, Sie leiten die Arbeitsgruppe, die 2020 die erste Sortenliste für Steinobst eingeführt hat. Was ist der Sinn und Zweck dieser Listen?

Beat Gisin: Die «Sorten- und Produzentenstrukturen» sind ein Teilprojekt aus der Steinobststrategie 2022+ von fenaco Landesprodukte. Diese rollenden Sortenlisten sind eine Anbauempfehlung für Produzentinnen und

Produzenten von Kirschen und Zwetschgen, die für den Handel produzieren. Erarbeitet werden sie von einer Fachgruppe, die aus Vertreterinnen und Vertretern der Obstproduktion, Forschung, Fachstellen und dem Handel besteht. Wir verfolgen damit drei Ziele: Erstens wollen wir die Fruchtqualität erhöhen. Zweitens möchten wir ein Obstangebot erzeugen,

das auf die Nachfrage abgestimmt ist. Und drittens wollen wir Obst im Handel effizienter verarbeiten können.

Matthias Kleiber, Sie sind Obstproduzent und betreiben einen Hofladen. Was halten Sie von diesen Listen?

Matthias Kleiber: Ich kann nachvollziehen, dass der Handel spezielle Bedürf-

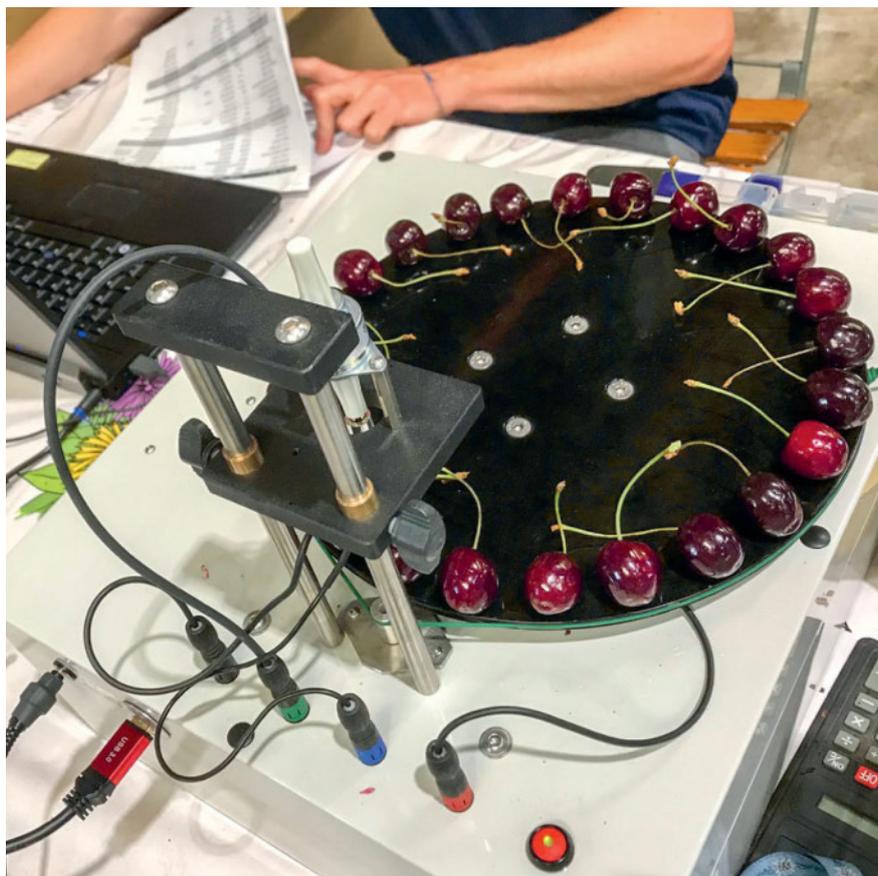
nisse an die Obstsorten stellt und finde es gut, wenn diese klar und deutlich festgehalten werden. Für mich stellt sich natürlich die Frage, wie diese Liste «verhebt». Kann ich mich darauf verlassen, dass die Sorten, die längerfristig eingestellt werden, wirklich wegfallen? Denn dann werde ich die entsprechenden Bäume nicht nachpflanzen. Und handkehrum: Werden mir Sorten, die auf der Liste stehen, wirklich langfristig abgenommen?

Beat Gisin: Genau deshalb ist die Arbeitsgruppe sehr sorgfältig bei der Auswahl der Sorten. Wenn wir eine Sorte aufnehmen, soll sie auch langfristig auf der Liste bleiben. Wegen uns soll keiner wieder Bäume ausreisen. Wir suchen immer konstruktive Lösungen.

Diese Liste könnte ja auch als Zwänge rei empfunden werden. Ist da was dran?

Matthias Kleiber: Nein, sie unterstützen mich ja bei meiner unternehmerischen Entscheidung, welche Sorten ich anpflanze. Diese treffe ich aber immer noch selber. So biete ich eine Reihe von Kirschen an, die nicht auf der Liste stehen. Zum Beispiel die frühreifen «Sweet Earlies». Sie sind einfach zu empfindlich für die Verarbeitung im Zwischenhandel. Also verkaufe ich sie ausschliesslich in meinem Hofladen – rund zwei Wochen vor dem Verkaufsstart im Detailhandel. Ein anderes Beispiel: Zwei, drei Restaurants aus der Region beziehen bei mir traditionelle Kirschen vom Hochstamm wie zum Beispiel die «Schwarz-Suuren», die sich besonders gut für Marmelade und Wähen eignen.

Beat Gisin: Die beiden Kanäle Handel und Direktvertrieb über den Hofladen ergänzen sich eben. In der Schweiz werden pro Kopf und Jahr nur rund je ein Kilogramm Kirschen und Zwetschgen gegessen. Den Konsum



Mit modernsten Verfahren lässt sich die Festigkeit der Kirschen objektiv messen. Bild: LANDI Reba

können wir nur erhöhen, wenn wir alle Absatzkanäle nutzen.

Und wie erhöht die Liste die Qualität von Steinobst?

Beat Gisin: Eine hohe Qualität ist das A und O. Die letzte Frucht, die in der Obstschale liegen bleibt, ist ja auch nie die schönste. Übersetzt in den Detailhandel heisst das: Überreife oder beschädigte Ware bleibt im Laden einfach liegen. Und damit ist keinem gedient. Aus diesem Grund ist auch die Festigkeit ein wichtiges Kriterium für die Sortenliste. Das Steinobst muss in der Verarbeitung einfach etwas aushalten können. Als Konsequenz verändert sich auch der Wareneingang. Die bisherige Kontrolle wandelt sich in eine Qualitätsmessung mit transparenten Parametern.

Matthias Kleiber: Auch hier kann der Direktvertrieb ein Ausweg sein. Es gibt immer wieder Fälle von Ernten, die für den Handel nicht mehr geeignet sind. Findige Landwirtinnen und Landwirte platzieren das Obst dann über die sozialen Medien bei der Endkundschaft. Wir reden hier nicht von Tonnen, aber einige hundert Kilogramm Kirschen der «zweiten Klasse» dürften pro Saison den Weg über diesem Kanal zu den Kundinnen und Kunden finden.

Beat Gisin: Das hilft auch gegen den Foodwaste. Wir bei der fenaco-LANDI Gruppe leisten einen Beitrag gegen die Verschwendung von Lebensmitteln durch eine 2020 gestartete Zusammenarbeit mit den Initiativen «Tischlein Deck Dich» und «Schweizer Tafel». ■



Aus Liebe zum Dorf, wo man die Sau rauslässt.

Glückliche Mollschweine, die mit Vergnügen jedem Wetter trotzen, gehören zu Vitznau LU wie der Volg. Und wie in Vitznau sind unsere Läden für über 580 Schweizer Dörfer da: Klein, aber grossartig für alles, was man für Alltag und Festtag braucht. Darunter viele Spezialitäten von lokalen Produzenten rund ums Dorf, die wir persönlich kennen. Genauso wie unsere Kundinnen und Kunden. Aus Liebe zum Dorf.

Entdecken Sie die ganze Dorfgeschichte: volg.ch

Volg
frisch und fründlich