

Landi contact



12 *Der Mann mit den lustigen Truten*

Aus Zufall wurde der Landwirt Marcel Hinnen aus Rümlang (ZH) Trutenhalter. Eine Liebe fürs Leben.

Neue Forschungs Kooperation mit der ETH Zürich 03

Vom Kartoffelfeld zum Fast-Food-Giganten 04

Vertical Farming: Wunschtraum oder Chance? 18

MITGLIEDER FRAGEN



Ariane Baux Jaquemet,
Vorstand
LANDI Centre Broye

fragt:

WAS IST CO₂-ZERTIFIKATE- HANDEL UND WIE WILL DIE FENACO DA MITWIRKEN?

Ariane Baux Jaquemet und ihr Mann führen einen Betrieb im Dorf Corcelles-près-Payerne (VD). Dort betreiben sie Ackerbau und produzieren hauptsächlich Tabak.

Beim CO₂-Zertifikate-Handel werden Treibhausgas-Reduktionen, die im Rahmen eines Klimakompensationsprojekts erzielt werden, in Form von CO₂-Zertifikaten ausgestellt. Die Zertifikate können dann von Unternehmen und Organisationen gekauft werden. Durch diese Verkäufe werden die Kosten für Entwicklung und Betrieb des Klimaschutzprojekts gedeckt. Die Zertifikatkäufer können sich die CO₂-Reduktionen selbst anrechnen und damit ihre CO₂-Bilanz kompensieren. So können sie ihre Betriebsstandorte, Produkte oder Dienstleistungen klimaneutral stellen. Kompensationsprojekte unterliegen spezifischen Qualitätskriterien und müssen von einer unabhängigen Stelle validiert werden. Auch die vom Projekt erzielten CO₂-Reduktionen müssen jährlich unabhängig verifiziert werden, ehe die Zertifikate ausgestellt und gehandelt werden können. Mit dem Programm UFA Swiss Climate Feed, bei dem klimaschonendes Futtermittel von UFA verkauft wird, befindet sich derzeit ein Projekt der fenaco in der Abschlussphase und wird durch eine solche unabhängige Prüfstelle validiert. Nach erfolgreicher Validierung können mit dem Projekt handelbare Zertifikate generiert werden. Mit den Erlösen aus deren Verkauf sollen die Kosten für das methanhemmende Präparat Agolin Ruminant sowie der Aufwand für den Zertifizierungsprozess gedeckt werden. Die Landwirtinnen und Landwirte erhalten das methanhemmende Mineralfuttermittel dank einer finanziellen Vorleistung der fenaco bereits jetzt ohne Mehrkosten.



Anita Schwegler,
Leiterin
Nachhaltigkeit und
Umwelt, fenaco
Genossenschaft

antwortet:

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

Schreiben Sie uns an info@landicontact.ch.

Rahmenvertrag mit Swiss Climate zur CO₂-Neutralität

SURSEE/LU Die fenaco fördert den CO₂-neutralen Betrieb von LANDI und ihren Geschäftseinheiten. Um sich CO₂-neutral nennen zu können, muss ein Unternehmen seinen CO₂-Fussabdruck berechnen lassen, Massnahmen zur CO₂-Reduktion erarbeiten und umsetzen sowie die restlichen Emissionen mit CO₂-Zertifikaten kompensieren.

fenaco Nachhaltigkeit und Umwelt arbeitet dazu per sofort mit Swiss Climate, einem Beratungsunternehmen für CO₂-Management, Nachhaltigkeit und Energie, zusammen. Der mit Swiss Climate abgeschlossene Rahmenver-

trag ermöglicht den LANDI sowie den Geschäfts- und Dienstleistungseinheiten der fenaco die Umstellung zur CO₂-Neutralität zu besonders günstigen Konditionen und nach einem standardisierten Verfahren. fenaco Nachhaltigkeit und Umwelt begleitet und berät die Unternehmen. Für Interessierte bietet fenaco Nachhaltigkeit und Umwelt zudem das Webinar «Grundkurs CO₂-Neutralität: Was, wie, warum?» an. Dieses Webinar vermittelt wichtiges Know-how zum Thema CO₂-Reduktionsmassnahmen, Klimaneutralität und deren Kommunikation. ■

Impressum LANDI Contact

Information für die Mitglieder der fenaco-LANDI Gruppe.
Erscheint als im Abonnement inbegriffene Beilage zur UFA-Revue.

Herausgeberin: fenaco Genossenschaft, Erlachstrasse 5, 3012 Bern

Redaktion: Samuel Eckstein, Leitung (se), Manuela Eberhard, Blattmacherin (me), Martina Peyer (mp)

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

Layout: Unternehmenskommunikation fenaco Genossenschaft

Druck: Print Media Corporation, 8618 Oetwil am See

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

Bild Titelseite: Martina Peyer

Company Challenge: Lernende erarbeiten Projekte für den Klimaschutz

SURSEE/LU 16 Lernende der fenaco Gruppe erarbeiten während der nächsten Monate eigene Konzepte für den Klimaschutz in ihren Betrieben. Das Projekt wird in der Zentralschweiz vom HR, der Regionalleitung und my-

climate als Pilot unter dem Namen fenaco Company Challenge durchgeführt. Es ist Bestandteil des innovativen Kurskonzepts «Fit für die Zukunft» von fenaco Nachhaltigkeit und Umwelt. Dieses schult Mitarbeitende

auf allen Hierarchieebenen im Bereich Energie und Klima. Mit der Company Challenge bezieht die fenaco nun spezifisch auch die Lernenden mit ein und vermittelt ihnen praktische Kompetenzen für das Berufsbildungsziel «Nachhaltige Entwicklung». Die erarbeiteten Projekte nehmen im März 2022 an einem fenaco internen Projektwettbewerb teil. Die Siegerteams werden zum einen durch eine Jury und zum anderen durch ein Public Voting der Mitarbeitenden gekürt. Dieses findet von März bis Mai 2022 statt. ■



Neugierige Gesichter in Sursee: Die Lernenden erfahren viel zu Nachhaltigkeit und Projektmanagement. Bild: Manuela Eberhard

Eindrücke vom Kick-off-Tag:
Jetzt QR-Code scannen und
Video ansehen!



fenaco unterstützt World Food System Center der ETH Zürich

BERN/BE Das World Food System Center der ETH Zürich und die fenaco Genossenschaft lancieren eine gemeinsame Forschungsinitiative an der Schnittstelle von Landwirtschaft, nachhaltigen Produktionssystemen, Robotik und künstlicher Intelligenz. Die fenaco unterstützt dabei den Aufbau des Smart Sustainable Farming Forschungsclusters am World Food System Center der ETH Zürich über die nächsten sechs Jahre mit insgesamt CHF 1,2 Mio. und ermöglicht damit mehrere interdisziplinäre Projekte. Ab Anfang 2022 wird das World Food System Center im Rahmen eines

Calls for Proposals die ersten Forschungsprojekte identifizieren. Diese Projekte werden voraussichtlich im dritten Quartal 2022 starten und die Grundlage für die Schaffung des Forschungsclusters Smart Sustainable Farming bilden. Im Vordergrund stehen dabei Ansätze, die sich an der Schnittstelle von Landwirtschaft, nachhaltigen Produktionssystemen, Robotik und künstlicher Intelligenz bewegen. In einer ersten Phase sollen fünf bis sechs Projekte realisiert werden. In Zukunft können sich auch andere Industriepartner an der Forschungsinitiative beteiligen. ■

DIE ZAHL

150 000
Tonnen Kartoffeln

werden durchschnittlich pro Jahr von 895 Produzentinnen und Produzenten an fenaco Landesprodukte zur Weiterverarbeitung geliefert. 2021 waren es wegen der schwierigen Witterungsbedingungen jedoch rund 30 Prozent weniger.

VOM KARTOFFELFELD ZUM FAST-FOOD-GIGANTEN

12 bis 15 Tonnen Kartoffeln verarbeitet die frigemo AG in Cressier (NE) pro Stunde zu Pommes frites. Ein Grossteil davon landet in den Fritteusen von McDonald's Schweiz.

Text: Manuela Eberhard



Pommes frites sind bei McDonald's ein Kassenschlager. Produziert werden sie von der frigemo. Bild: McDonald's Schweiz

Es ist kurz nach 20 Uhr, wir sind in einem McDonald's-Restaurant in Cressier, nicht weit von Lausanne (VD). Dieses hier gehört zu den bestlaufenden Restaurants des Gastronomieunternehmens. Ausgelassene Jugendliche stecken sich genüsslich in Ketchup

getunkte Pommes frites in den Mund. Eine typische Szene, besonders an den Wochenenden. Die rote Tüte mit den knusprig goldgelb frittierten Kartoffelstäbchen ist zum Sinnbild für «eine Portion Pommes frites» geworden, nicht nur hier bei uns, sondern welt-

weit. Was wohl die wenigsten wissen: Die Kartoffeln für die Frites von McDonald's Schweiz kommen aus dem Drei-Seen-Land und werden ausschliesslich bei einer Tochtergesellschaft der fenaco in Cressier (NE) verarbeitet. «Seit es McDonald's in der

Von der Knolle zu Pommes frites

Schweiz gibt, also seit 45 Jahren, beziehen wir unsere Pommes frites von der frigemo», erklärt Rainer Rufer, Bereichsleiter Beschaffung, Qualität und Umwelt von McDonald's Schweiz. Von den beliebten Pommes frites über Rösti Fries bis zu Potato Wedges: Gut 15 200 Tonnen veredelte Kartoffeln kaufte McDonald's im letzten Jahr bei frigemo ein. «Schweizer Qualität ist uns wichtig», fügt Rufer an. «Für unsere unterschiedlichen Produkte, von Rindfleisch über Salat bis eben den Kartoffeln, pflegen wir langjährige Partnerschaften mit hiesigen Lieferanten, die ihre Zutaten unter anderem bei rund 6900 Landwirtinnen und Landwirten aus dem ganzen Land beziehen.»

Wir zählen auf die Schweizer Landwirtschaft!

130 dieser Landwirtinnen und Landwirte haben Mitte Oktober ihre letzten Kartoffeln der diesjährigen Ernte bei fenaco Landesprodukte in die Lager Barga (BE) und Payerne (VD) angeliefert. Die stärkehaltige, mehlig-sorte Innovator, die McDonald's verwendet, ist besonders beliebt in der Frites-Produktion. Innovator ist eine mittelfrühe Sorte, benötigt rund 110 Tage und kann ab Ende August geerntet werden. Das schlechte Sommerwetter schlug sich in diesem Jahr allerdings deutlich in der Ernte nieder. Grosse Niederschlagsmengen, Starkregen und Hagel haben die Kulturen in Mitleidenschaft gezogen. Wachstumsrisse, Schorf, Hohlherzigkeit und verminderte Lagerfähigkeit stellen auch die Verarbeiter vor besondere Herausforderungen.



anliefern



sortieren



schneiden



blanchieren



trocknen



tiefgefrieren

Qualitativ seien die Frites zwar einwandfrei, hält Urs Vollmer, Mitglied der Geschäftsleitung von frigemo, fest. «Sie können vereinzelt aber leichte optische Mängel aufweisen und sind etwas kürzer als gewohnt.» Die schlechten Wachstumsbedingungen hätten bei der Sorte Innovator Mindererträge von rund 25 Prozent zur Folge gehabt. Gleichzeitig falle der Preis für die Kartoffeln dieses Jahr höher aus, um die Verluste für die Landwirtschaft abzufedern. Dank der Solidarität aller Beteiligten – Produzentinnen und Produzenten, verarbeitende Industrie und Abnehmer – konnte die Lücke zwischen Angebot und Nachfrage bestmöglich geschlossen werden. Auch auf Kundenseite ist man entgegenkommend. «Wir setzen bewusst auf Schweizer Kartoffeln und decken unseren Bedarf immer zuerst mit einheimischen Knollen ab. Dank der engen, partnerschaftlichen Zusammenarbeit

mit frigemo finden wir auch in anspruchsvollen Jahren immer gute Lösungen. Auch dieses Jahr sind wir bestrebt, unseren Bedarf mit einheimischen Kartoffeln zu decken», betont Rainer Rufer die Wichtigkeit der Zusammenarbeit mit den hiesigen Bäuerinnen und Bauern.

Auf die Grösse kommt es an

Von den Lagern von fenaco Landesprodukte in Barga und Payerne werden die Kartoffeln zur Verarbeitung in die Produktionsstätte Cressier (NE) gebracht und dort einer ersten Qualitätskontrolle unterzogen. Die kleinkalibrigen, unter 45 Millimeter grossen Kartoffeln landen auf der Flockenlinie. Bei Kartoffelstock spielt die Grösse der Knolle schliesslich keine Rolle. Die Pommes frites dagegen werden aus Kartoffeln mit Kaliber 60 Millimeter oder grösser hergestellt. 12 bis 15 Tonnen werden pro Stunde zu Pommes verarbeitet.



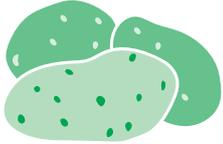
Blick in die Pommes-frites-Produktion in Cressier (NE). Die frisch frittierten Frites sind auf dem Weg zum Schockfroster. Bild: Manuela Eberhard

Kontrolliert und sortiert kommen die auserwählten Knollen in den Dampfschäler. Bei hoher Luftfeuchtigkeit und Dampfhitze verlieren sie ihre Schale. Dann werden sie in Form gebracht: Bei rund 90 Kilometern pro Stunde rasen die nackten Kartoffeln durch einen Messerkanal.

Erneut müssen sich die Kartoffeln, nun schon fast zu fertigen Pommes geworden, beweisen. Die elektronische Qualitätssicherung untersucht die Stäbchen auf optische Makel, die Mechanik sortiert die zu klein geratene Stäbchen und solche mit schwarzen Flecken aus. Schön und lang sollen die Pommes frites am Schluss sein; ohne Dellen, ohne Flecken. Im Anschluss werden sie blanchiert. Für einen knusprigen Biss wird ihnen dann Flüssigkeit entzogen. Eine der letzten Stationen, gleich nach der Fritteuse, ist der 30 Meter lange Schockfroster. Bei minus 40 Grad Celsius erhalten die Pommes frites eine längere Lebensdauer. Rund eine halbe Stunde

dauert es, bis die Kartoffelstäbchen auf dem Fließband das Ende des Gefrierers erreicht haben. Während dieser Zeit wird ihnen durch bewegte Luft die Wärme entzogen – frisch frittiert

sowohl der mikrobiologische als auch der chemische Abbau schonend verlangsamt und Abnehmer, seien es Konsumentinnen und Konsumenten oder Gastronomiebetriebe wie McDonald's, können stets auf einwandfreie, vorfrittierte Pommes frites zugreifen.



15 200
Tonnen
veredelte Kartoffeln
kaufte McDonald's
im letzten Jahr
bei frigemo ein.

sind die Pommes über 150 Grad heiss –, bis sie eine Kerntemperatur von circa minus 18 Grad aufweisen. Man nennt diese Methode des Schockfrostens auch Kaltluftgefrierverfahren. Damit wird

«Die besten Pommes gibts beim Mac»

Die «MacFries» werden schliesslich von den McDonald's-Lastwagen in Cressier abgeholt. «Die Pommes frites von McDonald's sind einfach unvergleichlich knusprig», schwärmt ein Jugendlicher an besagtem Abend im Waadtländer McDonald's-Restaurant. Er ist einer von schweizweit täglich rund 300 000 McDonald's-Gästen, die zu normalen Zeiten an den 170 Standorten ein- und ausgehen. Die MacFries gehören zu den absoluten Lieblingsprodukten unter den Gästen und werden entsprechend häufig bestellt. Das Erfolgsrezept? Nicht zuletzt die lokale Produktion. ■

Die umsatzstärkste Wasserstoff-Tankstelle Europas steht in Zofingen

ZOFINGEN/AG Als Gründungsmitglied des Vereins H2 Mobilität Schweiz setzen sich AGROLA und die fenaco gemeinsam mit den LANDI für den Aufbau eines flächendeckenden Netzes an Wasserstoff-Tankstellen ein. Es ist Voraussetzung dafür, dass sich die Brennstoffzellen-Technik als nachhaltiger Fahrzeugantrieb etablieren kann. Am 16. Oktober 2020 wurde in Zofingen die erste AGROLA Wasserstoff-Tankstelle der fenaco-LANDI Gruppe in Betrieb genommen. Es war damals erst die dritte öffentlich zugängliche H2-Tankstelle in der Schweiz. Mittlerweile gibt es hierzulande neun und europaweit 147 Tankstellen mit Wasserstoff. Während im Ausland vor allem Privatfahrzeuge tanken, sind es in der Schweiz mehrheitlich Lastwa-

gen. In Zofingen steht die schweizweit erste Tankstelle mit Lösungen für alle aktuell gängigen Formen der Mobilität. Sie bietet neben Wasserstoff und konventionellen Treibstoffen auch eine Schnellladestation für Elektrofahrzeuge an. Damit hat nicht nur die LANDI Zofingen, sondern die ganze fenaco-LANDI Gruppe

einen Meilenstein erreicht. Gemeinsam gestaltet man den Übergang von fossilen hin zu erneuerbaren Energien aktiv mit. Pro Monat tanken in Zofingen mehrere Hundert Brennstoffzellen-Fahrzeuge. Damit ist Zofingen die umsatzstärkste Wasserstoff-Tankstelle Europas. ■



Die Wasserstoff-Tankstelle in Zofingen nutzen vor allem Nutzfahrzeuge.

Bild: AGROLA

Quantensprung für die LANDI Schwyz

SEEWEN/SZ Das Geschäftszentrum Urmiberg GZU in Seewen (SZ) öffnete Ende September offiziell seine Tore mit zahlreichen Attraktionen und Spezialangeboten. Mitbeteiligt

am Neubauprojekt war auch die LANDI Schwyz. Die Genossenschaft hat einen beträchtlichen Teil des Geschäftszentrums gekauft und verkauft nun auf rund 2000 Quadrat-

metern das beliebte LANDI Laden-Sortiment – das sind rund 500 Quadratmeter mehr Verkaufsfläche als am alten Standort. Im Hochregallager hat es Platz für knapp 1230 Paletten.

Nach nur 17 Monaten Bauzeit konnte die LANDI im GZU eröffnen. Das Gebäude wurde in Holzelementbauweise erstellt. Insgesamt wurden rund 2900 Kubikmeter Fichtenholz verbaut, welches aus Schwyzer Wäldern stammt.

Neu im Geschäftszentrum Urmiberg ist der auch der «HeimisCH»-Laden. Hier führt die LANDI Schwyz ein zusätzliches Sortiment von 500 heimischen Food- und Non-Food-Artikeln aus der ganzen Schweiz. ■



Am Bau des neuen Geschäftszentrums Urmiberg in Seewen war die LANDI Schwyz massgeblich beteiligt. Bild: LANDI Schwyz

WAS IST DAS DENN?

Fruchtbarer Halbmond

Der Begriff «Fruchtbarer Halbmond» steht für ein Gebiet, das sich wie eine Mondsichel um den nördlichen Rand der arabischen Wüste legt. Diese Sichel schliesst Gebiete von Jordanien, Israel, Libanon, der Türkei, dem Irak und dem Iran ein. Vor 12000 Jahren soll dort die Landwirtschaft ihren Anfang genommen haben. Archäologische Funde deuten darauf hin, dass viele Kulturpflanzen, die auf den Schweizer Äckern nicht mehr wegzudenken sind, von dort stammen. In dieser Region, mit ihren weiten Graslandschaften, war das Klima ideal für Viehhaltung und Getreideanbau. Ausgrabungen bestätigen, dass dort Gerste, Einkorn, Emmer und Wildformen von Getreide kultiviert wurden. Die ersten Tiere, welche die Landwirtinnen und Landwirte im Fruchtbaren Halbmond hielten, waren Ziegen. Erstaunlich ist, dass man auch damals schon mit Bewirtschaftungsproblemen kämpfte. So gab es Überweidung, Bodenerosion und versalzene Böden durch Bewässerung. ■

LANDI Thun eröffnet ersten TopShop ohne Tankstelle

THUN/BE Als vor 15 Jahren der «HohmadShop» in Thun eröffnete, war bereits klar, dass dies weniger ein klassischer Tankstellenshop und vielmehr ein Quartierladen würde. Benzin konnte man hier zwar noch nie tanken, dafür zeitgemäss Gas und Strom. Nun, über ein Jahrzehnt später, wurde der HohmadShop der LANDI Thun umfassend zu einem TopShop umgestaltet. Rund drei Wochen dauerte der Umbau. Während dieser Zeit wurden die Decke, der Boden, die Beleuchtung und die Möblierung erneuert. 57 Handwerker von

17 Unternehmen aus der Region waren an diesen Arbeiten beteiligt. Der Ausbau folgt einem modernisierten Konzept mit diversen digitalen Komponenten. So sind eines der Highlights die elektronischen Preisetiketten. Diese ermöglichen den Mitarbeitenden ein vereinfachtes Handling beim Etikettieren und der Kundschaft stets gut leserliche Produktinformationen. Zu einem späteren Zeitpunkt werden weitere digitale Komponenten installiert. Der Standort in der Stadt ist ein Pilotversuch der LANDI Thun und von Volg. ■



Die LANDI Thun eröffnete den ersten TopShop ohne Tankstelle als Pilotprojekt. Bild: LANDI Thun

Unterstammheimer Volg in neuem Outfit

UNTERSTAMMHEIM/ZH Nach einer elftägigen Umbauzeit glänzt der Volg Laden in Unterstammheim seit Mitte Oktober in neuem Kleid. Es waren vor allem energetische Sanierungen von Kühlgeräten, welche diesen Ladenumbau in Unterstammheim nötig machten. Im Fokus stand insbesondere die Erneuerung des Beleuchtungskonzepts, ebenfalls kam eine neue Deckenverkleidung dazu. Gleichzeitig

wurde das Sortiment leicht bereinigt. Innerhalb des Ladens wurde das Früchte- und Gemüseregal verlegt und ein neuer Arbeits- und Rüstraum eingerichtet.

Neu wird die Abwärme für die Warmwasseraufbereitung der über dem Laden liegenden Wohnung genutzt. Gesamthaft hat die LANDI Stammertal rund CHF 150 000 in den Umbau investiert. ■



Glückliche Gesichter im Volg Unterstammheim. Das Team freut sich über den Ladenumbau. Bild: LANDI Stammertal

Neuer Laden und Hauptsitz der LANDI Aare in Konolfingen

KONOLFINGEN/BE Nach einer Bauzeit von nur rund neun Monaten war es am 18. November 2021 endlich so weit: Die LANDI Aare eröffnete in Konolfingen ihren neuen Standort mit zahlreichen Spezialangeboten und Attraktionen für die Kundschaft. Bereits zwei Monate vorher konnten die Büros im ersten Obergeschoss des Neubaus bezogen werden. Damit befindet sich nun der neue Hauptsitz der LANDI Aare in Konolfingen. Rund 230 Quadratmeter Büro-, Praxis- und Gewerbefläche werden in Zukunft zudem an ein Drittunternehmen vermietet.

Der neue LANDI Laden Konolfingen bietet auf einer Verkaufsfläche von total rund 800 Quadratmetern (innen 498, aussen 307) das bewährte LANDI Sortiment. Für die neue LANDI und das angrenzende Lagergebäude wurden 732 Kubikmeter Schweizer Holz verarbeitet – ein CO₂-neutraler, ressourcenschonender Rohstoff. Nachhaltig ist auch die Photovoltaikanlage auf dem Dach der LANDI. Diese erbringt eine Planleistung von 76 700 Kilowatt-Stunden. Der neue Standort in Konolfingen soll künftig CO₂-neutral



Die Freude bei der LANDI Aare ist gross: Endlich ist der Standort Konolfingen eröffnet.

Bild: Beni Knecht

betrieben werden. Der Zertifizierungsprozess ist bereits angelaufen.

Im Zuge der Neueröffnung in Konolfingen wurden am 30. Oktober 2021 die Betriebe in Biglen, Grosshöchst-

ten und Zäziwil geschlossen. Sämtliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten weiterhin im Team der LANDI Aare, ein Grossteil im Team des neuen LANDI Ladens in Konolfingen. ■

Umfrage ergab: Kundschaft ist mit UFA zufrieden

HERZOGENBUCHSEE/BE Die Futtermittelherstellerin UFA will ihre Dienstleistungen und Produkte laufend den Kundenbedürfnissen entsprechend verbessern. Deshalb hat das Unternehmen im Mai 2021 eine ausführliche Onlinebefragung durchgeführt.

Rund ein Drittel der 5360 kontaktierten Kundinnen und Kunden haben bei der Umfrage mitgemacht.

Das Ergebnis: Auf einer «Schulnotenskala» bewerten über 80 Prozent der Befragten die Produkte und Dienstleistungen von UFA mit einer 5 oder 6. Die hohe Qualität ist ein wichtiger Grund für die Wahl von UFA-Futter, und besonders geschätzt wird die Zusammenarbeit mit den UFA-Beraterinnen und -Beratern. Der Slogan «Bei der UFA klappt's» wurde mit der Durchschnittsnote 5,4 für die Ver-

lässlichkeit bestätigt. In der Kommunikation zu UFA-Futter spielen die UFA-Revue und die LANDI neben den Beraterinnen und Beratern eine wichtige Rolle. Insgesamt erhält UFA also ein ausgesprochen gutes Zeugnis. Die Ergebnisse werden nun intern ausgewertet, nach Betriebsgrössen, Tierkategorien und Region analysiert und fliessen so in die Weiterentwicklung von UFA ein. ■

WINTERZAUBER AUF DEM UETLIBERG

Auf dem Weg vom Zürcher Triemli zur Felsenegg bei Adliswil werden nicht nur geschichtsträchtige Ecken passiert, man kann auch eine einmalige Weitsicht über die Stadt und das Säuliamt geniessen. Auf dem Uto Kulm erwartet einen zudem ein kulinarisches Weihnachtsdorf.

Text und Bilder: Manuela Eberhard



Die Aussicht vom Uetliberg ist fantastisch. Besonders reizvoll ist die verschneite Winterlandschaft.

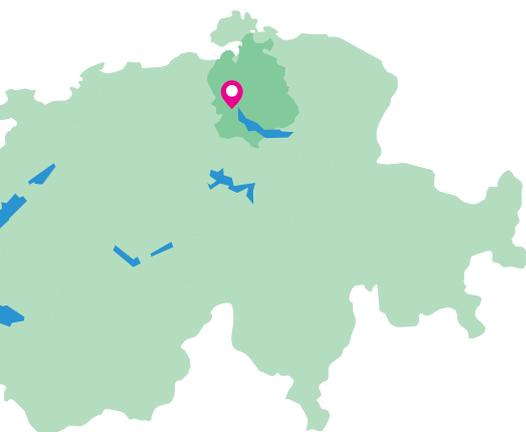
Ausserhalb von Zürich wird er oft belächelt: Der Zürcher Hausberg Uetliberg ist mit seinen 870 m ü. M. keine Grösse. Im Gegenteil: Er gehört zu den kleinsten Bergen in der Schweiz, streng genommen ist er nicht einmal ein Hauptgipfel, sondern lediglich ein Nebengipfel und das Ende der Albiskette. Trotzdem bietet der «Üezgi» die beste Aussicht über Zürich. Von hier überblickt man die Stadt, den See und erhascht einen Blick in die Alpen. Stimmt das Wetter, sind sogar einige Höhenzüge in Deutschland (Schwarz-

wald) und Frankreich (Vogesen) zu sehen. In den Herbstmonaten liegt der Gipfel des Uetlibergs – der Uto Kulm – oft oberhalb der Hochnebeldecke. Im Winter werden die Wanderwege, sofern genügend Schnee liegt, zu Schlittelwegen umfunktioniert. Besonders schön ist aber der Panoramaweg bis zur Felsenegg.

Unbezahlbarer Rundblick

Vom Hauptbahnhof Zürich gelangt man mit der S-Bahn 10 bequem zum Startpunkt der kurzen Wanderung,

dem Zürcher Triemli. Von da an folgt ein rund 2,5 Kilometer langer Aufstieg. Der Hohensteinweg führt über eine Bergschulter auf den Uetliberg. Dieser Weg ist als Schlittelweg besonders beliebt und er bietet zahlreiche Verweilgelegenheiten, um die Aussicht zu geniessen. Nach rund einer Stunde bei gemütlichem Tempo erreicht man bereits den Uto Kulm. Wem die Sicht von hier noch nicht spektakulär genug ist, der kann zusätzlich den 72 Meter hohen Aussichtsturm erklimmen. Eintritt: CHF 5.–. 360°-Rund-



Der Uetliberg ist Ausgangspunkt oder Zwischenziel zahlreicher Wanderungen.

Eckdaten

Start/Ziel Zürich Triemli

Dauer Der Weg vom Zürcher Triemli zum Uto Kulm und der Gratstrasse entlang zur Felsenegg dauert ohne Halt gut 2,5 Stunden und ist circa 8,5 Kilometer lang. Entlang des Wegs bieten sich zahlreiche Gelegenheiten für (kulinarische) Zwischenstopps.



blick: unbezahlbar. Von Ende November bis Ende Februar findet auf dem Uto Kulm ausserdem der «Winterzauber» statt, ein kleines kulinarisches Weihnachtsdorf. In diversen Markthäuschen werden gluschtiges Raclette, Würste und ja, natürlich auch Glühwein und Kafi Luz angeboten. Bei Letzterem empfiehlt sich allerdings Zurückhaltung – spätestens einige Schritte weiter Richtung Felsenegg erklären, weshalb. Hier führt der Weg nämlich über steile Treppenstufen und wird bei Winterwetter manchmal zu einer eisigen Rutschpartie. Ein bisschen Abenteuer soll aber ja dazugehören.

Zeugen der Zeit

Von da an geht es bequem weiter in einem leichten Auf und Ab. Die 90 Höhenmeter Unterschied sind auch für Kinder gut machbar. Immer wieder werden spannende und geschichtsträchtige Ecken passiert. Etwa die älteste (und private) Luftseilbahn des Kantons (Baujahr 1920), die das Anwesen eines Luxushotel-Erben mit der Stadt verbindet. Oder das Gasthaus Baldern, das seit über zwei Jahrzehnten ein verlassenes Dasein fristet und darauf wartet, irgendwann saniert zu werden. Es wurde 1930 im sachlichen Heimatstil erbaut und die Denkmalpflegekommission des Kantons Zürich weist ihm eine hohe architekturgeschichtliche Bedeutung zu. Mittlerweile steht samstags und sonntags bei gutem Wetter ein mobiler Kiosk, das Baldere Beizli, für eine kleine oder grössere Zwischenverpflegung auf dem Platz.

Nach gut 6 Kilometern beziehungsweise 1 Stunde 40 Minuten Marschzeit wird schliesslich die Felsenegg erreicht. Von hier aus bringt einen die Luftseilbahn im 15-Minuten-Takt zurück ins Tal, nach Adliswil. Der Bahnhof Adliswil ist nur wenige hundert Meter entfernt. Von da erreicht man in einer Viertelstunde Zugfahrt wieder den Hauptbahnhof Zürich. ■

Apfelmost vom Stockengut

ADLISWIL/ZH

Nach der Wanderung auf den Uetliberg und weiter zur Felsenegg lohnt sich ein Abstecher in den LANDI Laden Adliswil. Dieser befindet sich lediglich zehn Minuten zu Fuss vom Bahnhof Adliswil entfernt. Most-Fans finden dort feinste Säfte vom Stockengut Kilchenberg. Das Stockengut ist im Besitz der Gemeinde Kilchberg und bewirtschaftet rund 50 Hektaren Land in und um Kilchberg. Etwa die Hälfte davon sind Wiesen und Weiden, der Rest Ackerflächen und Spezialkulturen wie die Obstanlagen oder die Christbaumkultur. Die Verantwortlichen legen besonderen Wert auf die Pflege der Hochstammbäume. In der LANDI Adliswil kann man sich mit unterschiedlichen Produkten vom Stockengut eindecken, etwa mit Freilandeiern oder Apfelwein. Am beliebtesten ist aber zweifelsohne der klassische Öpfelmoscht. ■



WIE MARCEL HINNEN ZU SEINEN LUSTIGEN TRUTEN KAM

Aus Zufall ist der Landwirt Marcel Hinnen Trutenhalter geworden. Seit fünf Jahren gehen bei ihm jährlich 14 000 Trutenküken, -hennen und -hähne ein und aus. Das fettarme Fleisch der kurligen Hühnervögel findet hierzulande immer mehr Anklang, auch wenn der Trutenbraten an Thanksgiving oder Weihnachten in der Schweiz noch keine Tradition hat.

Text und Bilder: Martina Peyer



Die Truten fühlen sich auf der Weide oder im Wintergarten wohl.

RÜMLANG/ZH Freundliches Gekacker begrüsst Marcel Hinnen, als er seinen Trutenstall an einem sonnigen Spätherbsttag am äussersten Zipfel der Industriezone in Rümlang betritt. «Die Truten sind keinesfalls so pott-hässlich, wie viele behaupten. Die blauen oder auch rosa Köpfe, die roten Häuse und die neugierigen Augen machen die Vögel zu ganz besonderen Tieren», sagt Marcel Hinnen. «Und die wenige Tage alten Küken mit ihrem goldgelben Flaum und den übergrossen Zehen sind wirklich herzig», fügt er an. Ein Zufall wollte es, dass der Landwirt mit 20 Hektaren Ackerbau auch Trutenmäster wurde: Als es vor einigen Jahren mit der Baubewilli-

Der Betrieb im Überblick

Gemeinde	Rümlang (ZH)
Höhe	443 m ü. M.
Fläche	20 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche, 30 Aren Weidefläche, 10 Aren Stallfläche
Kulturen	Brotweizen, Mais, Sonnenblumen, Zuckerrüben, Eiweisserbsen, Christbäume
Tiere	5400 Trutenplätze
LANDI	Mitglied der LANDI Furt- und Limmattal



Die 45 Gramm leichten Küken ziehen in den 35 Grad Celsius warmen Stall ein.

gung für die benötigte Maschinenhalle nicht voranging, entdeckte Marcel Hinnen ein Inserat des Geflügelfleischproduzenten Frifag aus Märwil (TG). Das Ostschweizer Unternehmen produziert über 90 Prozent des inländischen Trutenfleisches (Statistik von Aviforum) und sucht laufend Trutenmäster. Marcel Hinnen ging das unternehmerische Wagnis ein und investierte in einen Stall mit Weide für die Trutenmast. Und so zogen im September 2016 die ersten, einen Tag alten Küken ein. Als Marcel Hinnen damals einem Kollegen bei der Arbeit mit dessen Truten über die Schulter schauen durfte, erschrak er, wie gross die Vögel werden können. «Die Truten wachsen bis zu einem Meter heran! Meine eigenen Tiere habe ich dann sofort ins Herz geschlossen und dank der engen Beratung durch Mitarbeitende der Frifag schnell dazugelernt. Trutenhalter zu werden, war eine meiner besten Entscheidungen», betont Marcel Hinnen. Die Trutenhaltung in der Schweizer Geflügelbranche belegt seit Jahren zwar eine Nische, aber eine mit Wachstumspotenzial: Im Jahr 2000 produzierte die Frifag noch 362 Tonnen,

2020 waren es 1970 Tonnen. Damit macht das Trutenfleisch bei Frifag aktuell rund zwölf Prozent der gesamten Geflügelproduktion aus. Die Nachfrage nach Trutenfleisch ist das ganze Jahr über etwa gleich gross, eine Steigerung an Thanksgiving oder Weihnachten ist hierzulande nicht zu spü-

35°C

**Grad Celsius Wärme
benötigen
die Eintagsküken
im Stall.**

ren. Die jährlich rund 230 000 Truten lässt das Ostschweizer Unternehmen auf 30 Schweizer Bauernhöfen im Vertragsverhältnis aufziehen. Dies gemäss den BTS-, RAUS- und IP-Suisse-Richtlinien, die strenge Vorgaben betreffend Licht, Frischluft, erhöhten Sitzgelegenheiten und Zutritt zu einem überdeckten Aussenbereich und einer Weide vorsehen.

Bis zu 14 000 Truten pro Jahr

Bis zu viermal pro Jahr erhält Marcel Hinnen 3600 Eintagsküken, 1800 weibliche und nochmals so viele männliche – zuletzt am 20. Oktober 2021. Sie stammen von der Trupro AG in Mörschwil, der schweizweit einzigen Trutenbrüterei, welche die Eier aus Frankreich bezieht. Die Küken kommen nach Geschlecht getrennt je in eine Hälfte des 500 Quadratmeter grossen und bis zu 35 Grad Celsius warmen Aufzuchtstalls. Sobald die Tiere das Alter von sechs Wochen erreicht haben, dürfen sie in den Wintergarten oder auf die 2000 Quadratmeter grosse Weide. Bei sehr kaltem Winterwetter bleiben sie rund zwei Wochen länger im Stall. Nach ihrem Auszug wird ihr bisheriges Zuhause vier Tage lang geputzt, desinfiziert und für die nächsten Eintagsküken – sie ziehen am 21. Januar 2022 ein – eingerichtet und aufgeheizt. Im Oktober befanden sich bei Marcel Hinnen nebst den Küken 1600 Truten, die 15 Wochen alt sind, im Wintergarten und auf der Weide. Der Hof mit einer Belegungskapazität von 5400 Tieren war somit fast voll. «Unser Hof ist nur während kurzen Phasen von zwei, drei Wochen ganz ausgebucht. Je nach Bedarf werden die Tiere früher oder später zur Frifag für die Fleischverarbeitung transportiert», erklärt Marcel Hinnen, dem das aromatische, fettarme Trutenfleisch selbst sehr gut schmeckt. In der Regel kommen die Truthennen bereits in der zwölften Woche mit rund zwölf Kilogramm Körpergewicht zur Frifag, die Truthähne ab der 15. bis 21. Woche mit 18 bis 25 Kilogramm Körpergewicht. So gehen bei Hinnen

pro Jahr rund 14 000 Truten ein und aus. «Die Arbeit mit den Truten basiert auf Vertrauen zwischen Halter und Tieren und sie benötigt Geduld und Zeit. Der respektvolle Umgang mit diesen interessanten Vögeln ist das Allerwichtigste», betont Marcel Hinnen.

Enge Betreuung

Marcel Hinnen und seine Tiere haben um 6 Uhr Tagewacht, um 22 Uhr ist Nachtruhe. Als Erstes kontrolliert der

«Die Arbeit mit den Truten benötigt Zeit.

Das ist kein Job für nebenbei.»

Marcel Hinnen, Trutenhalter in Rümlang (ZH).

Trutenhalter, ob es allen Tieren gut geht und ob die automatische Fütterungs- und Tränkeanlagen einwandfrei funktionieren. Abgestuft nach Mastalter erhalten die Truten ihr spezifisches Futter: Eiweissreicheres in Krümelform für die ein bis fünf Wochen alten Vögel, Mastfutter in Form von Würfeln für die fünf- bis zwölfwöchigen Vögel und Endmastfutter für die älteren Tiere. Insgesamt fressen die Truten um die 350 Tonnen Futter pro Jahr. Während Marcel Hinnen bei den älteren Tieren rund dreimal täglich auf Kontrollgang geht, besucht er die wenige Tage alten Küken alle zwei bis drei Stunden. Denn es kommt immer wieder vor, dass eines auf den Rücken purzelt und nicht mehr aus eigener Kraft aufstehen kann. Sanft hilft Marcel Hinnen seinen kleinsten Schützlingen wieder auf die Beine. Zwischen den Kontrollgängen widmet sich Marcel Hinnen seinen vielen anderen Arbeiten. Zurzeit beschäftigen

ihn Reparaturarbeiten rund um den Hof, Vorarbeiten für einen Anschluss an die benachbarte Schnitzelheizung sowie das Einwintern seiner Landmaschinen, die das Jahr durch auf den Feldern mit Brotweizen, Mais, Eiweisserbsen, Sonnenblumen und Zuckerrüben auf Wiesen und im Wald im Einsatz stehen. Sein 25-jähriger Sohn Pirmin unterstützt ihn dabei und kümmert sich um rund 3500 Christbäume, die in diesem Jahr erstmals auf 0,5 Hektaren Land heranwachsen. Auch die 29-jährige Tochter Chantal, Fachfrau für Hauswirtschaft, hilft in ihrer Freizeit mit. Genau wie Ehefrau Gabi, welche die Buchhaltung

erledigt. «Meine Eltern zogen hier in Rümlang Mastkälber auf und bauten Feldschnittblumen, Obst und Gemüse an. Vier Mal pro Woche verkauften sie unsere Produkte auf den Märkten in der Stadt Zürich und in Oerlikon», erinnert sich Marcel Hinnen. Schon als Kind hat er überall auf dem Hof mitangepackt. Einen anderen Beruf als Bauer konnte er sich gar nicht vorstellen. «Wir haben zwar keine Mastkälber mehr, wie damals meine Eltern, dafür Truten. Für das Familieneinkommen ist die Arbeit mit den Vögeln ein Glücksfall. Hätten wir mehr Land, würden wir gleich noch einen Trutenstall mehr aufstellen.» ■



Mit Freude ist Marcel Hinnen Leithahn seiner Schützlinge.

MITGLIEDERANGEBOT

Gültig bis 31.12.2021

BÜROSTUHL TALLINN

598.-
statt 798.-



Sie sparen
CHF 200.-

Bürostuhl TALLINN

Rücken: Netz schwarz, Sitz: Stoff,
Armlehnen: höhen- breitenverstellbar
Mit Synchronmechanik,
seitl. Federkrafteinstellung
Weiche Doppelrollen für Hartböden

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

BESTELLCOUPON

___ Stk. **Bürostuhl TALLINN**
Rücken: Netz schwarz, Sitz: Stoff
Armlehnen: höhen- breitenverstellbar
Code 2014.01 **598.-** statt 798.-

inkl. gratis Lieferung und
Montage innert 2 – 3 Wochen

Name, Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

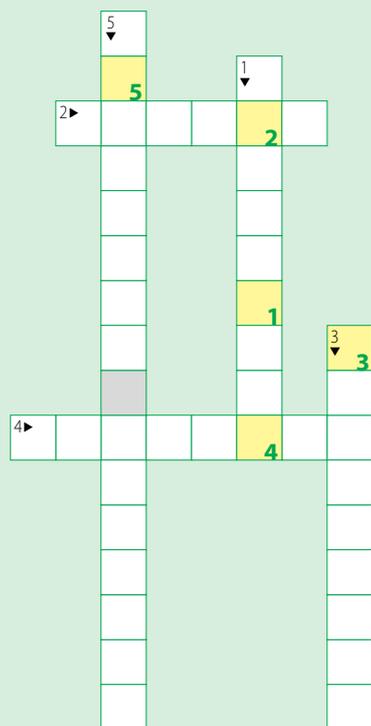
Telefon _____

Datum, Unterschrift _____ KP Nr. 0588

Bestellungen per Post senden an:

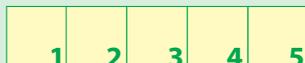
Diga Möbel AG Fax 055 450 55 56
Aktion «Bürostuhl TALLINN» auftrag@digamobel.ch
8854 Galgenen Info-Tel. 055 450 55 55

GEWINNEN SIE ...



...5 **AGROLA**
Gutscheine im Wert
von je CHF 100.-

Lösungswort:



1. Wie heisst der Zürcher Hausberg?
2. Welche Tiere hält Produzent Marcel Hinnen seit 2016?
3. Wie heisst die Kartoffelsorte, welche frigemo für McDonald's Schweiz zu Pommes frites verarbeitet?
4. Wo steht die derzeit umsatzstärkste Wasserstofftankstelle Europas?
5. Welche Anbaumethode wird für die Landwirtschaft der Zukunft diskutiert?



So nehmen Sie teil:

Schicken Sie das Lösungswort per SMS mit **KFL Lösungswort** mit Ihrem **Namen** und Ihrer **Adresse** an **880** (CHF 1.50) oder mit einer Postkarte an **LANDI Contact**, Postfach, 8401 Winterthur. Einsendeschluss ist der 31. Januar 2022.

Gewinner Oktober 2021

Walter Arn, 2542 Pieterlen
Matthias Frehner, 9479 Oberschan
Heinz Schaufelberger, 8833 Samstagern
Hanspeter Stadler, 9240 Uzwil
Daniel Steinmann, 8630 Rüti

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

Persönliches Kennenlernen der Produzent*innen in der LANDI

Am Samstag, 23. Oktober 2021, fand in der LANDI Steffisburg der «Natürlich vom Hof»-Tag statt. Unter den regionalen Produzentinnen und Produzenten, die ihre Produkte zur Degustation anboten, waren auch Hansruedi und Evelyne Peter vom Hof Schlafhus oberhalb Steffisburg mit frischer Hofmilch und Freilandeiern.

Bild: LANDI Thun



LANDI Trikots für die Nachwuchskicker

Strahlende Gesichter in der Kinderfussball-Abteilung beim FC Maur (ZH). Die LANDI Maur ist neu Sponsor der Kids und stattet rund 80 F- und G-Junioren mit persönlichen Trikots aus. Diese haben sie im September abgeholt – die Freude darüber ist gross! Bild: FC Maur



Spiel, Spass und Tradition

Endlich hiess es dieses Jahr wieder: Volg Jass! Das Finale fand am 9. Oktober 2021 auf dem Volg Erlebnishof der Familie Jäger in Hüttwil (TG) statt. Die Gewinner konnten sich über Gutscheine von Schweiz Tourismus im Gesamtwert von rund CHF 3000.– freuen.

Bild: Volg





Während des Einkaufs das Velo «tanken»

Mit dem E-Bike zum Einkaufen und dabei den Akku aufladen: Im Volg Ulrichen (VS) geht das seit Mitte Oktober. Das innovative Ladekabel eignet sich für alle gängigen Modelle. Das Volg Team überlässt es den Kundinnen und Kunden für die Zeit ihres Einkaufs gegen ein kleines Depot. Das Projekt wurde gemeinsam mit dem Elektrizitätswerk Obergoms und der Energieregion Goms umgesetzt. *Bild: Volg*



Schulung der LANDI Verwaltungsmitglieder

Anlässlich des zweitägigen Kurses «cf LANDI Verwaltung» erhalten die neu gewählten Verwaltungsmitglieder die Möglichkeit, sich optimal auf die Aufgabe als Verantwortungsträgerinnen und Verantwortungsträger ihrer LANDI vorzubereiten. Im November 2021 nutzten schweizweit insgesamt 17 Teilnehmerinnen und 29 Teilnehmer dieses Kursangebot. Nebst der Schulung von rechtlichen und finanziellen Aspekten fand auch ein reger Austausch mit den Referentinnen und Referenten zum gemeinsamen Verständnis in der fenaco-LANDI Gruppe statt. Das Foto zeigt die Teilnehmenden der Regionen Ost- und Zentralschweiz in Morschach (SZ). *Bild: Martin Arnold*

VERTICAL FARMING: WUNSCHTRAUM ODER CHANCE?

Pascal Gutknecht von Gutknecht Gemüse in Ried bei Kerzers (FR) und Daniel Schwab von fenaco Landesprodukte diskutieren im Gewächshaus die Vorteile und Grenzen der neuen vertikalen Anbaumethode.

Interview: Samuel Eckstein, Bilder: Manuela Eberhard



«Können wir
mit Vertical Farming
im grossen Massstab
Kalorien produzieren?»

Pascal Gutknecht, Bauer und Mitinhaber von Gutknecht Gemüse in Ried bei Kerzers.

Vertical Farming wird heiss diskutiert – aber wird sich die Technologie auf Schweizer Bauernhöfen durchsetzen?

Daniel Schwab: Eines ist sicher: In Niederhasli bei Zürich nimmt unser Partner YASAI diese Tage die grösste Vertical-Farming-Pilotanlage der Schweiz in Betrieb. Ich glaube an das Potenzial der neuen Technologie. Sie erlaubt es uns, nachhaltiger und mit weniger Pflanzenschutzmitteln und weniger Wasser rund um die Uhr Lebensmittel zu produzieren. Das sind wichtige Be-

dürfnisse der Konsumentinnen und Konsumenten. Aber natürlich, es gibt noch viel zu tun.

Pascal Gutknecht: Ich finde die neue Technologie sehr interessant. Aber wenn wir von Kalorien und von der Ernährung der Weltbevölkerung sprechen, habe ich noch Fragezeichen. In diesem Massstab geht das noch nicht mit Vertical Farming.

Wo seht ihr denn Anwendungsmöglichkeiten und Potenzial für die neue Technologie?

Daniel Schwab: In grossen Mengen können wir noch nicht produzieren, ganz klar. Zurzeit sehen wir Potenzial bei Kräutern und Asia-Gemüse, aber auch bei kleinblättrigen Salaten und Beeren. Das sind Produkte, die wenig Platz brauchen und oft importiert werden. Und hier kommen die Vorteile von Vertical Farming besonders zum Tragen: lokale Produktion und absolute Frische. Das wird die Nachfrage antreiben.

Pascal Gutknecht: Aus Produzentensicht könnte der Treiber für Vertical Farming auch woanders liegen, nämlich beim Klimawandel. 2020 klagten viele über Nässe und Hagel, 2019 machte uns die Trockenheit zu schaffen. Die Wetterwechsel sind über die Jahre immer stärker geworden und machen uns das Leben schwer. Gewisse Lebensmittel fallen dann auch einmal einfach weg, zum Beispiel Rosen-

kohl oder Kohllarten allgemein. In der sicheren und kontrollierten Umgebung von Vertical Farming sind wir davor natürlich geschützt.

Wie steht es denn mit dem Energiebedarf bei Vertical Farming?

Daniel Schwab: Wir stapeln ja Äcker übereinander, da braucht es nun einmal zusätzliche Lichtquellen. Vertical Farming macht vor allem Sinn, wenn erneuerbare Energien eingesetzt werden. Dann ist es wirklich nachhaltig. Die LED-Technologie hat in den letzten Jahren massive Fortschritte gemacht, der Energiebedarf sinkt. Zudem wird an nachhaltigen Konzepten für die Abwärme gearbeitet. Mit dieser können zum Beispiel Gebäude in der Nachbarschaft beheizt werden.

Pascal Gutknecht: Die Energieversorgung ist schon ein Thema. Die Pflanze, die draussen in der Natur wächst, ist robust und verzeiht einem etwas. In der Halle aber können Zwischenfälle wie ein Stromausfall grosse Konsequenzen haben. Das gilt allerdings auch schon heute für unsere Gewächshausproduktion.

Werden denn die Bäuerinnen und Bauern immer mehr zu Technikerinnen oder gar IT-Spezialisten?

Daniel Schwab: Aus meiner Sicht braucht es immer häufiger beide Kompetenzen: Agronomisches und technisches Fachwissen müssen Hand in Hand gehen. Ob es dann zwei Personen

«Die lokale Produktion
und absolute Frische
sprechen für
Vertical Farming.»



Daniel Schwab, Leiter Category Gemüse bei fenaco Landesprodukte.

sind oder sich das Wissen und Können in einer Person vereinen lässt, wird sich noch zeigen.

Pascal Gutknecht: Wir sind ja bereits heute sehr technologisch unterwegs auf den Schweizer Bauernhöfen. Roboter fahren dank GPS selbstständig und unterstützen unsere Teams auf den Feldern oder auch bei der Weiterverarbeitung. Und dank den vielen Sensoren kann ich meinen Betrieb über das Handy auch von zuhause aus oder unterwegs überwachen und wenn nötig eingreifen. Das ist keine Zukunftsmusik, sondern bereits Realität.

Wie wird denn dieser Hof in zehn Jahren ausschauen? Und wird dann Vertical Farming Teil davon sein?

Pascal Gutknecht: Es ist gut möglich, dass wir in den nächsten Jahren eine Vertical-Farming-Halle aufstellen. Wir sind grundsätzlich offen für Innovation. Es wird sich einfach zeigen müssen, in welchen Bereichen diese Produktionsart sinnvoll ist und was die Konsumentinnen und Konsumenten wollen. Für mich persönlich ist es aber wichtig, dass ich weiterhin in der Natur arbeiten kann.

Daniel Schwab: Der Bezug zur Natur wird sicher bleiben – wir arbeiten ja mit natürlichen Ressourcen. Aber gewisse Trends werden sich wohl fortsetzen, zum Beispiel die Automatisierung. Ich denke, wir werden auf den Bauernhöfen immer mehr fahrerlose Fahrzeuge und eigenständig arbeitende Maschinen sehen. Ohne die Kontrolle und gezielten Eingriffe durch die Landwirtin oder den Landwirt geht es aber auch in Zukunft nicht. ■

Vertical-Farming-Pilotanlage in Niederhasli (ZH)

fenaco Landesprodukte und das ETH-Spin-Off YASAI realisieren gemeinsam eine Pilotanlage für Vertical Farming in Niederhasli (ZH). Nach dem Projektstart Ende 2020 nimmt die Anlage im Dezember den Betrieb auf. Ab Januar soll sie Konsumentinnen und Konsumenten mit frischen Kräutern versorgen, weitere Produkte folgen. Mit der Beteiligung an einer Pilotanlage für die neuartige Produktionsform Vertical Farming will fenaco Landesprodukte die Vorteile dieser innovativen Anbaumethode verifizieren und deren Rentabilität prüfen – und damit den Schweizer Landwirtinnen und Landwirten möglicherweise ein neues Geschäftsfeld erschliessen.



UNABHÄNGIG DANK AGROsolar



Profitieren Sie jetzt von einer Partnerschaft mit AGROLA!

Ökonomiegebäude wie Ställe oder Scheunen bieten viel Fläche für die Stromproduktion mit Solarenergie.

Sind Sie Mitglied einer LANDI Genossenschaft und spielen mit dem Gedanken, eine Solaranlage 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