

Landi contact



12 Vielfältige Fruchtfolge

Matthias Sieber und sein Bruder Christoph bauen in einer ÖLN-Gemeinschaft Bio-Speisesoja an.

fenaco Erfolgsbeteiligung geht in die dritte Runde 03

Ackerbau auf dem Datenhighway 10

Digitalisierung: Zukunft oder Hirngespinnst? 18

MITGLIEDER FRAGEN



Stephan Reiser,
Mitglied der
LANDI Dürnten
fragt:

«WIE WERDEN MITGLIEDER BEI DER UMSTELLUNG ZUR BIO-PRODUKTION UNTERSTÜTZT?»

Stephan Reiser lebt mit seiner Frau Cornelia und vier Kindern in Ottikon (ZH) und bewirtschaftet dort 44 Hektaren Land, hauptsächlich mit Ackerbau. Auf dem Hof im Zürcher Oberland hält er rund 60 Tiere – von klein bis gross. Er betreibt Milchwirtschaft und hält Tiere für die Fleischverarbeitung.



Samuel Geissbühler,
Geschäftsleitungs-
mitglied der UFA AG
antwortet:

Die fenaco will zum wirtschaftlichen Erfolg ihrer Mitglieder beitragen. Dazu gehört das Ausschöpfen von Marktpotenzialen. Will ein Betrieb auf Bio-Produktion umstellen, sollte er für die wichtigsten Betriebszweige Absatzmöglichkeiten haben. Hier bietet die fenaco in verschiedenen Geschäftsfeldern Möglichkeiten: fenaco Landesprodukte sucht Bio-Produkte und unterstützt die Produzenten bei der Vermarktung mit ihrem Know-how und der vorhandenen Infrastruktur. In der Tierhaltung ist es insbesondere die Geflügelhaltung, welche Absatzmöglichkeiten bietet. Aktuell sind Bio-Pouletmäster, Junghennenaufzüchter und Eierproduzenten gesucht. Die UFA Geflügelspezialisten kennen die Möglichkeiten und die Voraussetzungen, welche ein Betrieb erfüllen muss. Der UFA Bio-Berater unterstützt die Landwirtinnen und Landwirte in allen Fragen zur Umstellung und zu Fütterung, Haltung und Erfüllung der Bio-Richtlinien. Die fenaco entwickelt auch seit über zehn Jahren aktiv Alternativen zum konventionellen Pflanzenschutz. Im BioKreis der fenaco tauschen sich die Marktkenner zusammen mit LANDI Vertretern zu Bio-Fragen aus, richten ihre Aktivitäten auf die Bedürfnisse der Biobauern aus und entwickeln das Bio-Netzwerk weiter.

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

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

Erste schriftliche Delegiertenversammlung der fenaco Genossenschaft

BERN/BE Die 27. ordentliche Delegiertenversammlung der fenaco Genossenschaft vom 24. Juni 2020 musste auf schriftlichem Weg durchgeführt werden. Die Auflagen zur Bekämpfung des Corona-Virus liessen keine reguläre Durchführung zu (COVID-19-Verordnung 2, Stand 30. April 2020). Aufgrund dessen hat die Verwaltung fenaco die Traktanden auf die gemäss Statuten abstimmungsrelevanten Punkte reduziert und den Mitgliedern zur Genehmigung vorge-

legt. Sämtliche Anträge der Verwaltung sind einstimmig genehmigt worden. Im Einzelnen betrifft dies das Protokoll der letzten Delegiertenversammlung vom 18. Juni 2019, den Lagebericht 2019, die Jahresrechnung des Stammhauses 2019, die Verwendung des Bilanzgewinnes 2019 und die konsolidierte Jahresrechnung 2019. Weiter wurde den Mitgliedern der Verwaltung Entlastung erteilt und die Revisionsstelle Ernst & Young AG wiedergewählt. sto

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), Manuela Eberhard, Blattmacherin (me), Jean-Pierre Burri (jpb), Stefan Gantenbein (sg), Dr. Katharina Kempf (kek), Chantal Kunz (ck), Silja Stöfer (sto), Eva Studinger (es), Julien Willmann (jw)

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

Layout: Unternehmenskommunikation fenaco Genossenschaft

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

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

Bild Titelseite: Peter Röhlsberger

Eröffnung der Ramseier Erlebniswelt

SURSEE/LU Mit eineinhalb corona-bedingten Monaten Verspätung konnte die Ramseier Erlebniswelt am 10. Juni 2020 ihre Pforten öffnen. Auf einem interaktiven Rundgang, der sich über knapp 900 Quadratmeter verteilt, können Besucherinnen und Besucher in eine Welt voller Natur, Düfte, Geschmäcker und Geschichten eintauchen und allerlei über das «Moschtä» lernen. Dabei werden alle Sinne aktiviert – selbst der Geschmackssinn. Mit der neuen

Erlebniswelt reagiert Ramseier auf ein langjähriges Bedürfnis nach Einblicken in die Produktion. Aufgrund der Hygienevorschriften in den Produktionsstätten war dies bisher kaum möglich. Vor allem Schulklassen hätten immer wieder angefragt. Nach einer zweijährigen Planungs- und Bauphase freut man sich in Sursee nun, Interessierten aller



CEO Christoph Richli und Ehrengast, die Gemeinderätin Ladina Aregger, schneiden das rote Band durch. Bild: Manuela Eberhard

Altersgruppen hautnah erlebbar machen zu können, wie der Apfel vom Baum in die Flasche kommt. me

Ernst Sutter AG setzt auf nachhaltige Fleischverpackungen

GOSSAU/SG In enger Zusammenarbeit haben die Ernst Sutter AG und Volg mit dem Verpackungshersteller Multivac neue ökologische Verpackungen für die Fleischspezialitäten des Tierwohl-Labels Agri Natura entwickelt, die bis zu 70 Prozent weniger Kunststoff enthalten. Ausgewählte Frischfleischprodukte werden neu in einer Paperboard-Verpackung angeboten. Das Fleisch ist luftdicht eingepackt und sicher fixiert, was einen optimalen Produktschutz gewährleistet. Die Folie lässt sich zudem restlos vom

Karton trennen. Der Karton aus FSC-zertifiziertem Papier kann danach im Altkarton entsorgt werden. Geschnittene Charcuterie-Produkte wie Salami, Schinken oder Bündnerfleisch sind neu in einer Paperlite-Verpackung erhältlich, die mit 60 Prozent weniger Kunststoff auskommt und einen Anteil von 87 Prozent FSC-zertifiziertem Papier aufweist. Durch diese Umstellung reduziert Volg den jährlichen Kunststoffverbrauch um gut 40 Tonnen. Dies entspricht etwa 1,3 Millionen PET-Flaschen. ck



Die Paperboard-Verpackung enthält 70 Prozent weniger Kunststoff. Bild: Ernst Sutter AG

Die fenaco Erfolgsbeteiligung geht in die dritte Runde

SURSEE/LU Bereits zum dritten Mal lässt die fenaco Genossenschaft ihre Mitglieder direkt am unternehmerischen Erfolg teilhaben. Rund 11 500 Geschenkpakete mit hochwertigen Produkten aus der fenaco Lebensmittelindustrie wurden versendet.

Im Oktober 2020 wird zudem eine Rückvergütung von rund 4,8 Millionen Franken an die Mitglieder ausgeschüttet. 2019 hat die fenaco Genossenschaft erstmals einen Nettoerlös von über sieben Milliarden Franken realisiert. me

DIE ZAHL

10 472
Mitarbeitende

beschäftigte die fenaco Genossenschaft per Ende 2019. 84 Prozent von ihnen haben eine Vollzeitstelle. 527 Lernende befinden sich in einer Ausbildung in einem Betrieb der fenaco Genossenschaft. me

VOM HOF ZUM FEINSCHMECKER

Qualitativ hochwertiges Fleisch in der Gastronomie erfordert eine durchgehend nachhaltige Wertschöpfungskette: von einer gesunden Aufzucht und Haltung bis zur frischen Lieferung, etwa durch regionale Anbieter.

Text: Manuela Eberhard



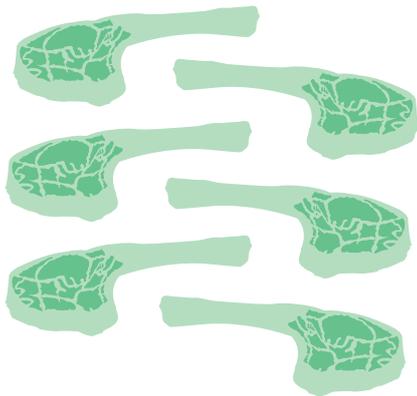
Im Zürcher Restaurant Au Gratin gelangt unter anderem Fleisch von Butcher & the Chef auf den Teller der Feinschmecker. Bild: Manuela Eberhard

Saftig, zart, geschmackvoll – wer im Zürcher Restaurant «Au Gratin» vom Zürigschnätzlete kostet oder ins Cordon Bleu beisst, dem fällt bald auf: Diese Gaumenfreude ist einem talentierten Koch, aber auch dem qualitativ hochwertigen Fleisch zu verdanken. «Wir setzen beim Fleisch strikt auf

Schweizer Qualität», so Urs Pfäffli, Chef des Au Gratin. «Poulet, Kalb, Schwein und Rind kommen bei uns zu hundert Prozent aus der Schweiz.»

Das Au Gratin ist einer von zahlreichen Gastronomiebetrieben, die ihr Fleisch bei «Butcher & the Chef» beziehen, einem Zwischenhändler, der die Land-

wirtschaft in die Gastwirtschaft bringt. Über die Hälfte seiner Fleischwaren bezieht das Au Gratin bei Butcher & the Chef. Mit über 700 Produkten bieten diese ein breites Fleischsortiment an – von delikaten Stücken wie dem Entrecôte vom Rind über Spezialitäten wie handgemachte Spiesse, «Nose-to-tail»-



58 TONNEN

Fleisch hat Butcher & the Chef 2019 vertrieben.

Quelle: Butcher & the Chef

Stücke und ausgesuchte Spezialitäten bis hin zum Klassiker Cervelat. Ein Grossteil des Sortiments erhält der Zwischenhändler von der Ernst Sutter AG. «Viele Restaurants bestellen auch Gemüse, Milchprodukte, Früchte und so weiter bei uns. Wir organisieren dann das Fleisch wie gewünscht und liefern alles als Gesamtpaket an den Kunden weiter», erklärt Tommaso Tedesco, Fleischspezialist von Butcher & the Chef. Das Unternehmen setzt auf Regionalität – dies ermöglicht kurze Transportwege und einen direkten Austausch zwischen der Küche und, wenn es um Fleisch geht, dem Metzger.

Regionalität für Frische

Seit 2018 gibt es Butcher & the Chef. Entstanden ist die Dienstleistungsmarke aus einem Projekt der beiden fenaco Unternehmen Ernst Sutter AG und frigemo AG. Damit konnte frigemo ihr Angebot um Fleisch- und Wurstwaren erweitern. Bis dato lag deren Kernkompetenz insbesondere in der Produktion und im Handel von qualitativ hochwertigen Kartoffel-



Butcher & the Chef beliefert die Schweizer Gastronomie mit Fleischspezialitäten. Bild: Michael Ballarini

Gemüse- und Fruchteprodukten. Mit dem Service Butcher & the Chef erhalten Gastronomiebetriebe Qualität direkt vom Hof auf den Teller. Das Fleisch wird von der Ernst Sutter AG geschlachtet, geschnitten, konfektioniert und kommissioniert; die Logistik verantwortet die frigemo. Das Team von Butcher & the Chef ist täglich bestrebt, die Schweizer Gastronomie mit den besten Produkten und Dienstleistungen zu unterstützen und sie individuell zu beraten, wozu eigens Aussendienstmitarbeiter und Telefonberater angestellt wurden. Zum heutigen Zeitpunkt werden Kundinnen und Kunden in den Regionen Zürich und Aargau sowie aus den Gebieten der Ost- und Zentralschweiz beliefert. Das Ziel ist aber klar: In Zukunft will man diesen Service schweizweit bieten können.

Einer der Landwirte, dessen Fleisch unter anderem von Butcher & the Chef vertrieben wird, ist Lukas Bitschnau. Seit 2014 führt er mit seiner Frau und den drei Kindern einen Landwirtschaftsbetrieb im sankt-

gallischen Kirchberg. Seit zwei Jahren gelangt Schweinefleisch von Bitschnau via Butcher & the Chef in die Schweizer Gastronomie. Seine Schweinemast besteht aus 35 Muttersauen und rund 200 Mastschweinen. Ansonsten umfasst der Hof hauptsächlich Grünland für die Futterproduktion sowie einen Obstgarten mit rund 100 Hochstamm-Obstbäumen und einer kleinen Milchkuhherde.

Alles Gute für die Küche

2018 haben die frigemo Handelsfirmen ihr Angebot für ihre Kunden mit Fleisch und Wurstwaren erweitert. Das Sortiment von Butcher & the Chef umfasst unter anderem handgeschnittene Stücke, individuelle Cuts und ausgesuchte Spezialitäten. Zudem bieten die Fleischspezialisten von Butcher & the Chef Beratung auf individueller Basis – exklusiv für Kunden aus der Schweizer Gastronomie.

Homöopathie statt Antibiotika

Der Familie Bitschnau ist eine möglichst gesunde Haltung ihrer Tiere wichtig. «Meine Schweine liegen mir sehr am Herzen», so der Landwirt. «Eine ökologisch nachhaltige, tierfreundliche Haltung, natürliche Zuchtmethoden und gesunde Ernährung – dafür setze ich mich ein und dafür trage ich die Verantwortung.» Eine solche Haltung sichert eine dementsprechend hohe Fleischqualität. Dafür gibt es auch ein Label: Die Bitschnaus produzieren ihr Schweinefleisch nach den strengen IP-Suisse-Richtlinien, welche diese Grundsätze in der Haltung festlegen. Produkte, die nach IP-Suisse Standards hergestellt wurden, können nach ihrem Verkauf bis zum Ursprung zurückverfolgt werden. Die Tierhaltung muss naturnah und artgerecht sein. Sie bekommen gesundes Futter und können



Das Schweinefleisch von Landwirt Lukas Bitschnau wird von Butcher & the Chef vertrieben. Bild: Jonas Bieri

sich regelmässig im Freien bewegen sowie auf eingestreuten Liegeflächen zur Ruhe kommen. Wann immer es möglich ist, wird auf Antibiotika verzichtet. Daran hält sich auch Lukas Bitschnau. Als Bauer ist er darum bemüht, seine Tiere möglichst natürlich und frei von Medikamenten zu halten. Damit unterscheide er sich massgeblich vom Ausland, meint er. Um angeschlagene Tiere dennoch pflegen zu können, greift er, wann immer möglich, auf Alternativmedizin zurück. «Ich bin überzeugt, dass Homöopathie auch bei Tieren eine gute Wirkung hat. Anstelle von Antibiotika erleichtere ich nun den Ferkeln den Wechsel von der Muttermilch auf Ferkelfutter kombiniert mit Homöopathie.»

Wertschöpfung aus einer Hand

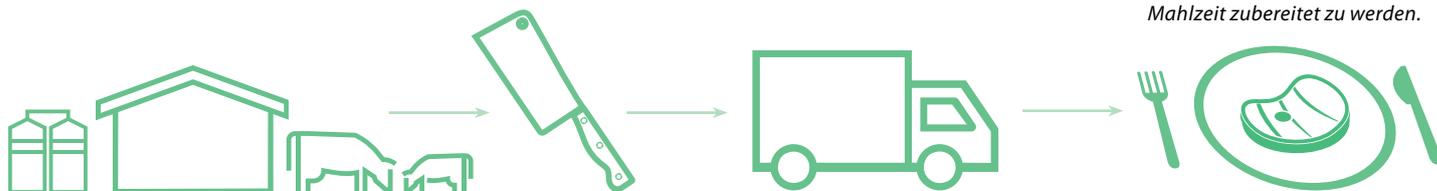
Sobald Bitschnaus Schweine schlachtreif sind, werden sie von der Ernst Sutter AG gekauft, geschlachtet, zerlegt, gelagert und zu unterschiedlichen Produkten weiterverarbeitet oder veredelt. Danach geniessen die Konsumentinnen und Konsumenten sie in unterschiedlichen Formen entweder bei Restaurants wie dem Au Gratin – oder zuhause, zum Beispiel als Produkt aus dem Volg-Laden, unter dem 1989 von der Ernst Sutter AG gegründeten Fleisch-Label AgriNatura. So oder so: Entlang der ganzen Wertschöpfungskette sichern Unternehmen und Marken der fenaco-LANDI Gruppe höchste Qualität. Natürlich nah, «de la terre à la table», oder eben: Vom Hof zum Feinschmecker. ■



Die Schweinemast von Familie Bitschnau umfasst 35 Muttersauen, rund 200 Mastschweineplätze stehen zur Verfügung. Bild: Jonas Bieri

... gelangen die Tiere zur Ernst Sutter AG, wo sie geschlachtet und verarbeitet werden ...

... und schliesslich als feine Mahlzeit zubereitet zu werden.



Vom Hof ...

... um danach als unterschiedliche Fleischerzeugnisse von Butcher & the Chef an die Gastronomie geliefert ...

Energieeffizienz-Kurse für die LANDI zeigen Wirkung

SURSEE/LU Die fenaco Dienstleistungseinheit Nachhaltigkeit und Umwelt bietet allen LANDI seit 2017 Energieeffizienz-Kurse an, um mit wenig Aufwand möglichst viel Energie einzusparen. Denn: Nachhaltigkeit ist besonders in der Landwirtschaft und somit für die LANDI ein Thema. Im allgemeinen Kurs LANDI Kompakt «Energieeffizienz im Alltag» werden die Grundlagen vermittelt, um die Effizienz zu erhöhen, und konkrete Massnahmenlisten erarbeitet. Um die Arbeit zu erleichtern, erhalten die Teilneh-

menden zudem Tools für das Energie-Monitoring und zur Wirtschaftlichkeitsberechnung in die Hand. Beim zweiten Kurs LANDI Intensiv werden die eigenen Massnahmen mit dem Fachteam vor Ort berechnet und priorisiert. In 18 Kursen wurden von insgesamt rund 130 Teilnehmenden über 300 Energieeffizienz-Massnahmen erarbeitet. Fritz Scheidegger, Geschäftsführer der LANDI Landshut, ist einer derer, die von dem Kurs profitieren konnten. Auch dort hat er erkannt, dass bei der Photovoltaik-Anlage (798 kWp) der LANDI Landshut ein möglichst hoher Eigenver-

brauch Sinn macht. Inzwischen hat die LANDI dank diversen Anpassungen den Eigenverbrauch von 35 Prozent auf 54 Prozent gesteigert. Die Teilnehmenden sind sich einig: Sowohl im Produktionsbetrieb wie in den LANDI Läden werden seit den Kursen immer wieder Möglichkeiten gesucht, um den Energieverbrauch zu reduzieren. Doch es besteht weiterhin grosses Potenzial. Daher sind alle LANDI dazu eingeladen, sich für die Kurse anzumelden. Weitere Infos dazu und zum Thema Nachhaltigkeit finden sich auf www.fenaco.com. me

Neue LANDI Eyholz eröffnet im August

EYHOLZ/VS Knapp elf Monate nach dem Spatenstich im Herbst 2019 ist die neue LANDI am Standort in Eyholz bezugsbereit. Die Eröffnung findet planmässig am 6. August 2020 statt. Nebst dem gewohnten LANDI Sortiment können im neuen, integrierten Hofladen unter dem Label «Natürlich vom Hof» künftig Produkte von Bauernfamilien aus der Region gekauft werden. Zum Einkaufserlebnis gehört ebenfalls der rund 600 Quadratmeter grosse Grünbereich. Mit über 800 Quadratmetern Agrar-Lagerfläche und einem angegliederten Abholmarkt für den Profi bleibt die LANDI ein verlässlicher Partner für die Landwirtschaft.

Beim Bau wurde besonders viel Wert auf Nachhaltigkeit gelegt. So befinden sich beispielsweise über 40 Parkplätze auf dem Parkdeck, von wo man mit dem Lift direkt in den Laden gelangt. Die neu installierte Photovoltaik-



Beim Bau der neuen LANDI Eyholz, die planmässig im August 2020 eröffnet, wurde viel Wert auf Nachhaltigkeit gelegt. Bild: zvg

anlage auf dem Dach versorgt den Standort mit sauberer Energie. Als erste LANDI überhaupt hat jene in Eyholz einen überdeckten Abladetunnel. Darüber dürften sich insbesondere die Lieferanten freuen, die

mit ihren Lastern nicht mehr mühsam manövrieren müssen. Und: Erfreuliche 95 Prozent der Bauvergaben konnten an einheimische Unternehmen aus dem Oberwallis vergeben werden. me

WAS IST DAS DENN?

CRISPR/Cas

Die Erbinformation eines Lebewesens ist durch die DNA, ähnlich einem Buch, niedergeschrieben. Die Forschung arbeitet daran, dieses «Buch» umschreiben zu können und so Eigenschaften zu verändern. So können zum Beispiel Pflanzen widerstandsfähiger gemacht werden. Die CRISPR/Cas Technik («Krisper Kas» ausgesprochen) soll dies möglich machen. Diese gentechnische Methode, wird auch «Genschere» genannt. Die Schere kann genutzt werden, um einen ganz bestimmten Satz im «Buch» herauszuschneiden, umzuschreiben oder gegebenenfalls einen neuen Satz einzufügen. Solche Veränderungen finden in der Natur, ohne äusseres Eingreifen, auch durch zufällige Mutationen statt. Die entstandenen Organismen sind nicht transgen, da keine DNA einer fremden Art eingebracht wird. Im Vergleich zu bisherigen Verfahren, werden die Änderungen nicht an einer willkürlichen Stelle vorgenommen, sondern gezielt. Unerwünschte Nebeneffekte können so umgangen werden. Das Verfahren wurde basierend auf dem Abwehrsystem von bestimmten Bakterien gegen eindringende Viren entwickelt.

kek

Spatenstich der LANDI Märstetten



Das Projektteam der LANDI Mittelthurgau beim Spatenstich für den Erweiterungsbau am Standort Märstetten. Bild: Werner Lenzin

MÄRSTETTEN/TG Die LANDI Mittelthurgau wertet während der nächsten Monate den Standort Märstetten auf. Am 18. Mai 2020 setzte die Projektleitung den Spatenstich für den Erweiterungsbau auf der Südseite des bestehenden Gebäudes. Hauptziel der Erweiterung ist die klare Trennung zwischen dem Güterumschlagplatz und den Verkehrswegen für die Kundschaft. Nach der geplanten Fer-

tigstellung im Herbst 2020 sollen der Güterumschlag auf dem neuen Umschlagplatz und der Staplerbetrieb nur noch in der Lagerhalle erfolgen. Im Obergeschoss des Erweiterungsbaus entsteht eine grosse Abstellfläche, wo Parkplätze für die Mitarbeitenden vorgesehen sind. Ergänzend besteht in diesem Bereich auch die Möglichkeit, über zwei Abwurföffnungen Obst zu verladen.

LANDI Bucheggberg und LANDI Landshut schliessen sich zusammen

BÄTTERKINDEN/BE An den jeweiligen Generalversammlungen der LANDI Bucheggberg Genossenschaft vom 16. Juni 2020 sowie der LANDI Landshut Genossenschaft vom 17. Juni 2020 wurde entschieden, die beiden Unternehmen zur LANDI Bucheggberg-Landshut zusammenzuschliessen. Sämtliche Geschäftsaktivitäten sowie die Bilanzen

werden, rückwirkend auf den 1. Januar 2020, zusammengelegt. Beide LANDI blicken auf ein erfolgreiches Geschäftsjahr 2019 zurück. Die Fusion geschieht mit Blick auf die Maximierung des Mitgliedernutzens zu Gunsten der produzierenden Landwirte in der Region und der Stärkung der Marktposition. Bevorstehende Pensionierungen sollen gemeinsam

koordiniert werden und die Geschäftsleitung wird mit drei Mitgliedern breiter abgestützt. So entsteht

Der Vorstand inklusive Geschäftsleitung der neuen LANDI Bucheggberg-Landshut vor dem Hauptsitz in Bätterkinden. Bild: zvg



Schlichte TopShop-Eröffnung in Sumiswald



Hansueli Grossenbacher, Präsident der LANDI Region Aemme, freut sich an der Eröffnung gemeinsam mit dem neuen TopShop-Team von Sumiswald-Grünen. Bild: Ulrich Steiner

SUMISWALD/BE Im kleinen Rahmen mit der Geschäftsleitung, dem neuen Verkaufspersonal und dem Vorstand der LANDI Region Aemme fand Ende April der schlichte Eröffnungsanlass der neu erstellten AGROLA-Tankstelle mit TopShop in Sumiswald-Grünen statt. Auf die übliche Aufrichtefeier mit den beteiligten Handwerkern und das geplante Eröffnungsfest für die Bevölkerung musste wegen der damals geltenden Corona-Massnahmen verzichtet werden. Der Terminplan und der Kostenrahmen konnten eingehalten werden – innerhalb von nur sechs Monaten wurde das 4,1 Millionen Franken teure Projekt umgesetzt. Auf den beiden Dächern ist eine 17 000 kWh starke Photovoltaikanlage installiert. Sie deckt den Eigenbedarf an Elektrizität. Der LANDI Region Aemme geht es mit dem Tankstellenprojekt in der Fürtenmatte aber auch um die Schaffung und Erhaltung von regionalen Arbeitsplätzen. Zu den bisher rund 30 Beschäftigten werden im neuen TopShop zusätzliche sieben Arbeitsplätze mit total 470 Stellenprozenten angeboten. me



eine leistungsfähige LANDI für die Bäuerinnen und Bauern, die Konsumenten sowie die Mitarbeitenden. me

LANDI Fusion per Post

MARTHALEN/ZH Eigentlich hätte die ordentliche Generalversammlung der LANDI Weinland bereits Ende März über die Bühne gehen und gleichzeitig eine würdige Verabschiedung des langjährigen Geschäftsführers Christian Lutz sein sollen. Aus bekannten Gründen musste die 137. Generalversammlung allerdings am 27. Mai 2020 und schriftlich stattfin-

den. Die Auszählung der Abstimmungsergebnisse erfolgte unter Aufsicht des Notariates Feuerthalen. Denn: Zur Diskussion stand auch die Fusion LANDI Weinland mit der LANDI Neftenbach AG. Der entsprechende Antrag an die Generalversammlung wurde deutlich angenommen, die beiden LANDI fusionieren rückwirkend per 1. Januar 2020. me

FELDTAGE 2020

ACKERBAU AUF DEM DATENHIGHWAY

Die Feldtage 2020 fanden aufgrund der Corona-Pandemie digital statt. In einer dreiteiligen Serie wurden zahlreiche Sortenversuche und Anbaumethoden im Pflanzenbau via Livestream präsentiert und besprochen. Die Versuche werden fortlaufend ausgewertet, kommentiert und veröffentlicht.

Text und Bilder: Stefan Gantenbein

Der Himmel ist bedeckt, der Boden trocken, die Versuchspartellen entlang der A1 präsentieren sich im Sonntagskleid. Feinsäuberlich ist alles beschildert und gekennzeichnet. Die bunten Banner der Versuchspartner und Aussteller flattern im Wind. Nur von hunderten von Besucherinnen und Besuchern fehlt an diesem Mittwoch auf dem Versuchsgelände in Kölliken (AG) jede Spur.

Als Mitte April die Feldtage 2020 abgesagt und um ein Jahr verschoben werden mussten, war dies für das Organisationsteam ein herber Schlag. «Wir hatten bereits sehr viel Zeit in die Planung und in die Feldarbeit investiert», erzählt Landor-Marketingleiter Michael Müller. Das Organisationskomitee liess sich jedoch nicht beirren und suchte stattdessen

Adrian Haldimann vom Schweizer Bauer (Mitte) im Gespräch mit Hans Hirschi (links) und Michael Müller (rechts) von Landor.



nach Alternativen. «Nach dem ersten Dämpfer war für uns rasch klar, dass wir für digitalen Ersatz sorgen werden», so Müller weiter. Der Entscheid führte die Feldtage 2020 schliesslich in den virtuellen Raum in Gestalt von drei Live-Übertragungen direkt vom Versuchsgelände.

Live vom Feld

Am ursprünglich geplanten ersten Veranstaltungstag hantieren deshalb anstelle von Pflanzenbau-Profis und Verkehrskadetten lediglich eine Handvoll Videotechniker inmitten der 14 Hektaren grossen Versuchsanlage mit Kabeln, Mikrofonen und Scheinwerfern unter einem Zelt, das sich mehr und mehr in ein Livestudio verwandelt. Wenige Stunden vor Sendestart steigt allmählich die Spannung – vor allem bei den Protagonisten vor der Kamera. Denn für sie ist dieser Auftritt eine Premiere.

Die Präsentation der drei Abende vom 10. bis 12. Juni übernahmen die beiden Vertreter der Feldtage-Medienpartner, Adrian Haldimann vom «Schweizer Bauer» und Oliver Rupprecht von der Zeitschrift Agri aus der Westschweiz. Zu Gast war bei jeder Übertragung ein Experte des jeweiligen Tagesthemas. Den Auftakt machte Feldtage Versuchsleiter Hans Hirschi (Landor) gefolgt von Fritz Leuenberger (UFA-Samen) und Oliver Delay (fenaco Pflanzenschutz). Per Chat war es dem

Publikum möglich, sich aktiv ins Geschehen einzuschalten und Fragen zu stellen. Unterbrochen wurden die Gespräche durch jeweils drei Videobeiträge, in denen Vertreter der Versuchspartner spezifisch auf die einzelnen Schwerpunkte eingingen.

«Praxisnah und innovativ»

In den drei rund halbstündigen Live-Übertragungen stellten die Experten nebst Sortenversuchen auch verschiedene Anbautechniken vor, die der fortschreitenden Ökologisierung in der Landwirtschaft Rechnung tragen. So verspricht beispielsweise die mechanisch-chemische Kombination aus einem Hackdurchgang bei zeitgleicher Bandspritzung in der Zeile (Schweizerische Fachstelle für Zuckerrübenbau SFZ, fenaco Pflanzenschutz und Landor) eine PSM-Reduktion von rund dreissig Prozent bei Rübenkulturen. Gänzlich auf Herbizid verzichtet wurde mittels verschiedener Untersaatmischungen in den Kulturen Mais, Raps und Sonnenblumen. Ein spezielles Augenmerk galt auch dem Leguminosen-Versuch zwecks hofeigener Roh-proteinversorgung im Hinblick auf die Einschränkung der Futtermittelimporte. Das Feldtage-Motto «praxisnah und innovativ» auf den Punkt brachten zudem auch verschiedene Anwendungen im Bereich der digitalen Landtechnik: Dabei lag der Fokus auf kameragesteuertem Hackgerät

Regisseur Markus Horst von SFT-Events bei den letzten Vorbereitungen in der mobilen Bildregie auf dem Feldtage-Versuchsgelände.



und Feldroboter (Serco) wie auch auf Diagnose-Drohnen (UFA-Samen Nützlinge, neu Agroline). Einblick in die papierlose Feld-Dokumentation erhielten und erhalten Zuschauerinnen und Zuschauer weiterhin mittels digitalem Hofmanager Barto, der als Feldtage-Demoversion online abrufbar ist.

Feldtage noch bis in den Herbst

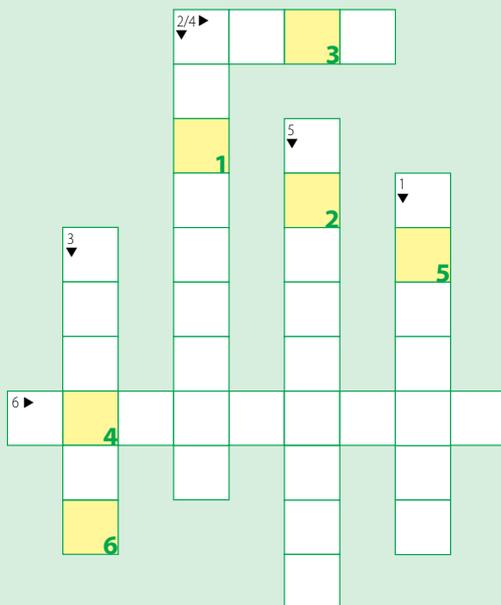
Die Übertragungen stiessen auf reges Interesse. Live schalteten sich rund 1650 Zuschauerinnen und Zuschauer in der Deutschschweiz und der Romandie ein. Bis Ende Juni zählten die Macher nochmals weitere rund 3000 Interessierte, die sich die Aufzeich-

nungen der drei Sendungen ansahen. Eine entsprechend positive Bilanz ziehen die Veranstalter. Man habe auf diesem neuen Weg die zahlreichen Versuche einem breiten Publikum zugänglich machen können. Trotzdem ist man sich bewusst: «Die virtuelle Form der Feldtage kann den Event nicht ersetzen. Die Feldtage leben in erster Linie von den Führungen, dem Austausch und der Stimmung vor Ort», sagt Hirschi nach der Präsenta-

tion. Und weist noch darauf hin, dass die angelegten Versuche bis zum Herbst weitergepflegt und auf der Website www.feldtage.ch fortlaufend ausgewertet, kommentiert und präsentiert würden. Besucherinnen und Besuchern ist es jederzeit erlaubt, die Versuchsanlage zu besichtigen. Alle drei Sendungen der Live-Übertragung können weiterhin via Medienlink auf der Website www.feldtage.ch aufgerufen werden. ■

Unterhaltung

GEWINNEN SIE...



Lösungswort:

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

1. Zu welchem Unternehmen der fenaco gehört «Butcher & the Chef»?
2. Wo fand eine «stille» TopShop Eröffnung statt?
3. Wo eröffnet im August 2020 eine neue LANDI?
4. Was baut Bauer Matthias Sieber in Bio-Qualität an?
5. In welchem Seilpark findet man die schweizweit höchste Seilpark-Plattform?
6. Wo befindet sich das Versuchsgelände der Feldtage 2020?



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

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. August 2020.

Gewinner Mai 2020
Margrit und Beat Weber
3152 Mamishaus (BE)

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

VIelfÄLTIGE FRUCHTFOLGE

Bio-Speisesoja wächst in der Schweiz auf gerade mal 300 Hektaren, mehr als ein Zehntel davon bei den Siebers. Der Betrieb arbeitet mit über zehn verschiedenen Kulturen in Fruchtfolge. Das ist aufwändig, bietet aber auch Vorteile.

Text: Eva Studinger, Bilder: Peter Röhliberger



Matthias und Brigitte Sieber mit den beiden Töchtern Ronja und Melissa.

Der Betrieb im Überblick	
Gemeinde	Höchstetten (BE)
Höhe	480 m ü. M.
Fläche	32 ha (Matthias Sieber); ÖLN-Gemeinschaft: total 74 ha LN
Kulturen	Speisesoja, Ackerbohnen, Kartoffeln, Dinkel, Gerste, Weizen, Speise- hafer, Konservenerbsen, Hirse, Sonnenblumen, Kabis, Mais, Kunstwiesen
Tier- bestand	35 Mutterkühe; Bio Weide-Beef 230 Mastschweine 150 Legehennen
Arbeits- kräfte	Matthias und Brigitte Sieber, 2 Lernende Landwirt EFZ, 1 Lernende Hauswirtschaft
LANDI	Mitglied der LANDI KoWy und der LANDI Landshut

HÖCHSTETTEN/BE Bio-Speisesoja wächst in der Schweiz auf rund 300 Hektaren. Bereits einige Jahre Erfahrung darin hat die ÖLN-Gemeinschaft Sieber und Wyss, welche diese Unterart der Körnerleguminose seit 2014 anbaut.

Matthias Sieber und seine Frau Brigitte aus Höchstetten sind Teil dieser Gemeinschaft und haben auf ihrem Bio-Betrieb Mutterkühe, Mastschweine, Hühner und einen Hofladen.

Die Fruchtfolgefläche wird gemeinsam mit seinem Bruder Christoph Sieber in Büren z. Hof und Stephan Wyss in Mülchi bewirtschaftet.

Matthias Sieber pachtet seit 2005 einen Betrieb in Limpach. 2010 konnte er seinen heutigen Hauptstandort in Höchstetten dazukaufen. Der Pachtbetrieb wurde schon zuvor biologisch bewirtschaftet, was auch die Voraussetzung für den Pachtvertrag war. Der

«Entgegen der vorherrschenden Meinung ist

Soja nicht die schwierigste Kultur.»

Matthias Sieber, Landwirt aus Höchstetten (BE)

42-jährige Meisterlandwirt interessierte sich bereits früh für den biologischen Landbau. Er schloss die Lehre mit Schwerpunkt Biolandbau ab, was damals selten war. Da die biologische Produktion auf dem Pachtbetrieb gut funktionierte und diese Produktionsform für ihn stimmte, entschied er sich nach dem Kauf des Betriebes in Höchstetten, auch diesen umzustellen.

Sein Bruder Christoph Sieber bewirtschaftet den elterlichen Betrieb in Büren z. Hof. 2010 gründeten sie die ÖLN-Gemeinschaft, woraufhin auch der Betrieb in Büren z. Hof auf Bio umgestellt wurde. Der Betrieb Wyss ist seit vier Jahren in der ÖLN-Gemeinschaft.

Die Siebers betreuen jährlich zwei Lernende Landwirtschaft und bieten eine Lehrstelle im Bereich Hauswirtschaft an. Zudem machen sie bei «Agriviva» mit; ein Programm, das Jugendliche vermittelt, um im Sommer für einige Wochen auf dem Betrieb mitzuhelfen.

Kühe, Schweine, Hühner

Sieber hat rund 35 Mutterkühe, mit deren Kälber Bio Weide-Beef produziert wird. 20 Kühe sind in Höchstetten und 15 in Limpach. Da ist der Vater der beiden Brüder eine grosse Stütze, der sich um die Kühe im Stall in Limpach kümmert. Die Kälber werden mit rund zehn Monaten abgesetzt und im Jura gesömmert. Weiter gehören 230 Mastschweine und 150 Legehennen zum Familienbetrieb. Die

Eier werden zusammen mit Früchten, Gemüse und Süssmost im Hoflädeli verkauft.

Soja mag keine Konkurrenz

Seit 2014 werden in der ÖLN-Gemeinschaft jährlich bis zu fünf Hektar Speisesoja angebaut. Damals suchten sie nebst der Ackerbohne nach einer weiteren Leguminose in der Fruchtfolge und versuchten es mit Soja. Entgegen der vorherrschenden Meinung ist Soja gemäss dem erfahrenen Bio-Landwirt nicht die schwierigste Kultur, doch sie benötigt gute Wetterbedingungen. «Soja ist nicht so konkurrenzfähig gegenüber anderen Kulturen, unter anderem, da sie nicht so hoch wächst», erläutert Sieber. Damit man gut hacken kann, sei schönes, trockenes Wetter wichtig. Zudem sollte sie nicht zu früh gesät werden, denn wenn es nochmals kalt und nass wird, tut dies der Pflanze nicht gut.

Matthias Sieber und Stephan Wyss bewirtschaften gemeinsam eine Fruchtfolgefläche.



Die Bauernfamilie verkauft einen Teil der Sojas an die LANDI Landshut, die diese anschliessend bei der Freda AG zu Tofu verarbeiten lässt.

Von Hand jäten

«Von Hand jäten ist etwas, das bei Soja dazugehört und relativ viel Zeit beansprucht», erzählt Matthias Sieber. Je nach Jahr wird Ende Juni oder Anfang Juli, wenn man nicht mehr mit der Maschine hacken kann, viel Zeit dafür investiert. Dies sei aufwendiger als beim Getreide, da dieses das Unkraut besser verträgt als Soja und deshalb weniger genau gejätet werden muss.

Grosse Distanzen

Matthias Sieber ist für die Fruchtfolgeplanung verantwortlich, während sein Bruder die Buchhaltung macht und für die Organisation der Lohnarbeiten zuständig ist. Die Arbeiten auf dem Feld werden untereinander aufgeteilt. Da eine grosse Distanz zwischen den Betrieben liegt, werden die Kulturen so verteilt, dass eine Kultur nur an einem Betriebsstandort wächst. Damit sparen sie viele Fahrten zwischen den Standorten ein. «Die ÖLN-Gemeinschaft bietet viele Vorteile, aber leider gibt es auch negative Punkte, wie beispielsweise den Weg, den ich zurücklegen muss, um von Höchstetten zu den an-



Solange man noch ins Feld fahren kann, wird die Unkrautregulierung im Sojaanbau noch mit dem Hackgerät gemacht. Später ist dann Handjäten angesagt.

deren Betrieben in Büren z. Hof, Limpach und Mülchi zu kommen. Mit dem Traktor dauert es rund 30 Minuten», erzählt Matthias Sieber. Die meisten Betriebsmittel bezieht er über die LANDI. Zudem verkauft er einen Grossteil seiner Produkte dort. Sieber blickt auf eine jahrelange gute Zusammenarbeit mit der LANDI zurück, die bereits sein Vater gepflegt hatte. Er schätzt die Nähe und die vielen Möglichkeiten, welche die LANDI bietet.

Viele Standbeine

Dass die Gemeinschaft viele verschiedene Kulturen in der Fruchtfolge hat, habe unter anderem damit zu tun, dass immer wieder Anfragen für zu-

sätzliche Produkte in Bio-Qualität kamen. «Diese Diversifikation ist zwar aufwendig, aber es ist auch ein Vorteil, da sich die Arbeiten über die ganze Saison verteilen. So müssen wir nicht das gesamte Getreide auf einmal ernten, sondern es folgt nach und nach», so Sieber. Er sieht darin auch einen grossen Vorteil in der Risiko-Verteilung.

Ertragsschwankungen

Die Wetterlage hat einen massiven Einfluss auf den Ackerbau in der biologischen Landwirtschaft. Sieber ist sich sicher, dass die Ertragsschwankungen bei ungünstigen Witterungsbedingungen grösser sind. Die Unkrautbekämpfung sei eine grosse Herausforderung, da für das Striegeln und Hacken gutes Wetter essenziell ist. Auch Krankheiten sind eine Herausforderung: In Jahren mit ungünstigen Bedingungen müssen die Bauern mit einem gewissen Krankheitsdruck, etwa durch Krautfäule bei Kartoffeln, leben können. Die Zusammenarbeit bei den Ackerkulturen fördert die Effizienz und bietet viele Möglichkeiten. Matthias Sieber hofft, dass sie diese so noch lange weiterführen können. ■



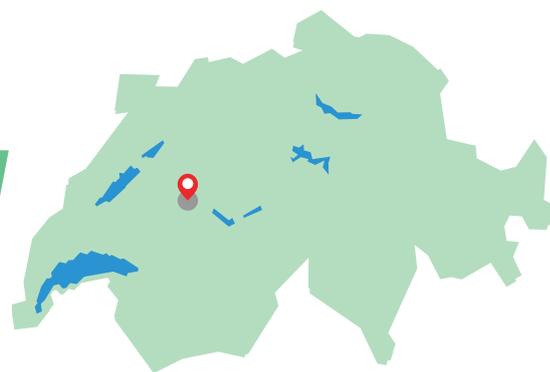
25 Stunden pro ha

wenden Siebers im Sojaanbau durchschnittlich für das Handjäten auf.

SPASS UND SPANNUNG ÜBER DEN BAUMWIPFELN

*Der Seilpark Gantrisch bietet abenteuerliche
Unterhaltung für die ganze Familie, mitten im Naturpark.*

Text: Manuela Eberhard



Im Seilpark Gantrisch befinden sich die höchsten Seilpark-Plattformen der Schweiz – auf bis zu 35 Metern über dem Boden. Bild: Seilpark Gantrisch AG

Eckdaten

Anreise:

Der Park ist am besten mit dem Auto erreichbar. Wander- oder Bike-touren finden Sie auf der Website.

Dauer:

2 Stunden, besser 3–4 oder mehr Stunden sollten eingerechnet werden.

www.seilpark-gantrisch.ch

RÜSCHEGG/BE Eine knappe halbe Stunde von Bern entfernt, mitten in einem Naturpark, klettern tagsüber nicht nur kleine Tiere die Bäume empor, sondern ebenfalls abenteuerlustige Mädchen und Buben, Männer und Frauen. Die Tannen im idyllischen Längeney-Wald sind besonders hochgewachsen, was den Ort ideal für einen Seilpark macht. Seit 2004 erkunden die Besucherinnen und Besu-

cher hier, im Seilpark Gantrisch, den Wald auf bis zu 35 Metern Höhe. Damit bietet Gantrisch die höchste Seilpark-Plattform der ganzen Schweiz. Auch höhenscheue Personen oder Kinder unter 140 Zentimetern Körpergrösse kommen auf ihre Kosten. Sie können auf drei Einsteigerparcours verschiedene Kletterelemente kennenlernen. Oder mit einigen der längsten Seilrutschen quer durch den Wald und über saftige Wiesen schweben. Zusammen mit Kinderspielplatz, Walderlebnisweg, Picknick- und Grillplätzen eignet sich der Seilpark Gantrisch perfekt für einen abenteuerlichen Sommer-Ausflug, wenn es zum Wandern zu heiss ist und man die Badi langsam gesehen hat. Ein Zeitlimit gibt es nicht – zwei, oder besser drei bis vier Stunden sollte man aber sicher mitbringen. ■

Feine Sommer-Joghurt

SEFTIGEN/BE Im Herzen von Seftigen befindet sich ein Volg-Laden, der sieben Tage die Woche geöffnet hat – perfekt für einen Abstecher vor oder nach dem Besuch im Seilpark Gantrisch. Neben dem Hauptsortiment bietet der Volg Seftigen diverse regionale Produkte – «Feins vom Dorf» – wie Gemüse von der LANDI Thun, Eier von Niederhauser aus Gerzensee oder Joghurt und Quark von der «Chrüzwäg Chäsi» aus Oberlangegg. Seit 1992 wird diese Chäsi von Jakob Siegenthaler gemeinsam mit seiner Frau und seinem Team aus Leidenschaft betrieben. Alle zwei Monate werden ein paar der Joghurtsorten ausgewechselt und durch saisonale Geschmäcker ersetzt. Im Juli und August findet man beispielsweise Mango-, Schoggi-Mocca-, Rhabarber-Erdbeer- sowie erfrischendes Grapefruit- und Pina-Colada-Joghurt von der Chrüzwäg Chäsi in den Regalen des Volg Seftigen. ■



Im Volg Seftigen können an sieben Tagen die Woche saisonale Joghurt aus der Chrüzwäg Chäsi gekauft werden. Bild: Stefanie Wittwer

Motivierte Lernende bei der LANDI Weinland: Selbst bei einer grossen Pflanzenlieferung behalten die Lernenden im LANDI Laden in Marthalen einen kühlen Kopf und ein strahlendes Lächeln. Bild: zvg



In Zusammenarbeit mit dem Team Zimmermann aus Oberwil hat die LANDI Reba im Herbst 2019 einen Winterweizen-Sortenversuch angelegt. Die Aussaat zeigt sich mittlerweile in sehr gutem Zustand. Die Ergebnisse werden am LANDI Reba Feldtag, am 20. August 2020 um 19 Uhr auf dem Betrieb Zimmermann in Oberwil präsentiert. Bild: Harald Reiner

Ferien am Strand sind dieses Jahr eher unwahrscheinlich. Aber muss man überhaupt ins Ausland, um einen exotischen Sommer zu verbringen? Auf Facebook zeigt die LANDI La Côte, wie viel Spass man dank lustiger Luftmatratzen und Schwimmrings auch in heimischen Gewässern haben kann – oder auf dem Parkplatz vor der LANDI, wo es diese zu kaufen gibt. Bild: Aurélie Bovy





Am Montag, 6. Juli 2020, feierte die LANDI La Côte den Spatenstich für den Wiederaufbau ihres Standorts Perroy. Im Januar 2021 wird der LANDI Laden Perroy in einem neuen, attraktiven und modernen Gebäude wiedereröffnet und bietet eine vollständige Palette von Produkten und Dienstleistungen an, darunter auch ein landwirtschaftliches Verkaufslager. Bild: Julien Willmann



Der letzte Test vor der grossen Erntelieferung: Die Getreidesammelstelle der LANDI Chablais-Lavaux wurde die letzten Monate renoviert und umgebaut. Im Juni wurden schon mal 25 Tonnen Getreide angeliefert, um zu schauen, ob alles reibungslos funktioniert und um ggf. Anpassungen vorzunehmen, bevor Anfangs Juli ernst wurde. Bild: zvg



Seit 150 Jahren gibt es die LANDI Wila-Thurbenthal bereits. Zum Jubiläum hat der Lokalhistoriker Wolfgang Wahl fünf Monate lang in Archiven zur Geschichte des Dorfladens recherchiert und unter anderem das Foto des alten Volgs um 1950 gefunden. Bild: Ortsmuseum Wila

DIGITALISIERUNG: ZUKUNFT ODER HIRNGESPINST?

«Die Digitalisierung ist mehr Evolution als Revolution.»



Andreas Schüpbach
Landwirt und Präsident
der LANDI Freiamt
aus Kallern (AG)

«Nur digitale Messgeräte arbeiten rund um die Uhr.»



Marcel Niffeler
Landwirt und professioneller
Barto-Nutzer aus Mauensee (LU)

In Zusammenhang mit der Corona-Krise ist oft von einem weltweiten «Digitalisierungsschub» die Rede. Davon ist auch die Landwirtschaft betroffen. Vorübergehender Hype oder langfristige Entwicklung?

Text: Samuel Weber, Bilder: zvg

Wie stehen Sie grundsätzlich zur Digitalisierung?

Andreas Schüpbach: Ich wünsche mir beim Thema «Digitalisierung» etwas mehr Sachlichkeit und weniger Euphorie. Die Fans der Digitalisierung reden gerne von den Vorteilen und lassen die Risiken weg. Doch nicht alles, was technisch machbar ist, wird in Zukunft auch brauchbar und wirtschaftlich sein.

Marcel Niffeler: Ich bekomme immer weniger Briefe und immer mehr E-Mails. Bankbelege, Tierkarte – die Welt und die Landwirtschaft werden immer digitaler.

In welchen Bereichen setzen Sie auf Digitalisierung?

Andreas Schüpbach: Die ganze Tierdatenbank ist ja bereits heute digital. Und sie funktioniert auch gut. Im Un-

terschied zu früher, als wir die Daten auf Papier erfasst haben, passieren dank der Digitalisierung auch weniger Fehler. Das war aber ein langer Weg. Viele Programme, die auf den Markt kommen, sind nicht ausgereift. Meist heisst es dann vorschnell, dass wir nicht richtig damit arbeiten. Dabei ist die Software fehlerhaft.

Marcel Niffeler: Meine Kühe tragen alle einen Pedometer. Dadurch kann ich

mir schnell und einfach einen Überblick über die Gesundheit der Tiere verschaffen. Ich sehe zum Beispiel früher und zuverlässiger, ob eine Kuh brünstig ist. Auch Stoffwechselstörungen lassen sich mit digitalen Messmethoden früher erkennen. Dank der Digitalisierung weiss ich zum Beispiel haargenau, was meine Tiere tun, wenn ich einer anderen Arbeit nachgehe oder schlafe. Kein Mensch arbeitet rund um die Uhr.

Neben Pedometern setze ich auf meinem Betrieb auch Active Boxen ein, die ich zum Beispiel an Erntewagen und Traktoren anbringe. Die Box stellt fest, wo das Fahrzeug steht und wo es tagsüber eingesetzt wurde. Am Abend erhalte ich vom System Vorschläge, welche Arbeiten ich an diesem Tag ausgeführt habe. Zum Beispiel: «Du hast heute auf dieser oder jener Parzelle geerntet.» Ich kann die Vorschläge akzeptieren oder korrigieren. So habe ich die Dokumentationspflicht bereits erfüllt. Früher kam es in stressigen Situationen manchmal vor, dass ich die Formulare nach zehn Tagen ausfüllen wollte und nicht mehr 100 Prozent sicher war, was ich an welchem Tag gemacht habe. Dank den Active Boxen weiss ich das heute jederzeit ganz genau.

Was bringt die Digitalisierung in Zukunft?

Andreas Schüpbach: Ich bin nicht grundsätzlich gegen die Digitalisierung. Sie ist für mich aber kein Heilmittel, das alle Probleme der Landwirtschaft löst. Die Einführung von Traktoren und Melkmaschinen haben meiner Meinung nach die Landwirtschaft weitaus stärker verändert als die Digitalisierung. Die Digitalisierung ist meiner Meinung nach mehr Evolution als Revolution. Zudem müssen wir aufpassen, dass wir keine falschen Signale aussenden. Wir sug-



Die Digitalisierung bietet neue Möglichkeiten, z. B. die Feldarbeiten zu dokumentieren und den Überblick über die eingesetzten Maschinen zu erhalten. Bild: Barto AG

gerieren den Konsumentinnen und Konsumenten zum Beispiel, dass wir bereits übermorgen alle Pflanzenschutzmittel weglassen und durch mechanische Feldarbeit ersetzen können. Doch die Versuche mit Robotern haben allesamt auf ebenen Flächen stattgefunden. Der grösste Teil der Schweiz ist jedoch hügelig. Viele Dinge sind einfach noch nicht praxistauglich. Ein bisschen mehr Erdung, und es kommt gut.

Marcel Niffeler: Wir bewegen uns in die richtige Richtung. Vor allem bei der gesetzlich vorgeschriebenen Aufzeichnung leistet die Digitalisierung wertvolle Dienste. Schon heute sehe ich auf einen Blick, welche Maschine was gemacht hat. Dazu

brauche ich nicht einmal moderne Technik: Ich kann die Active Boxen auch am ältesten Traktor anbringen, und es funktioniert problemlos. Feldroboter passen perfekt in unsere Zeit und werden den chemischen Pflanzenschutz irgendwann einmal ablösen. Bis dann ist es aber noch ein weiter Weg. «Wie kommt der Roboter aufs Feld?» ist nur eine der ungelösten Fragen. Zudem sind die Kosten aktuell noch viel zu hoch. Überbetrieblich können die Roboter meiner Meinung nach auch nicht genutzt werden, weil die Zeitfenster für mechanischen Pflanzenschutz viel zu klein sind und das Teilen der Roboter deshalb praktisch unmöglich ist. ■



UNABHÄNGIG DANK AGROsolar

Exklusiv für LANDI Mitglieder!



Profitieren Sie jetzt von einer Partnerschaft mit AGROLA!

Ökonomiegebäude wie Ställe oder Scheunen bieten viel Fläche für die Stromproduktion mit Solarenergie. Als Teil der fenaco-LANDI Gruppe kennen wir die Bedürfnisse der Landwirtschaft bestens!

Sind Sie Mitglied einer LANDI Genossenschaft und spielen mit dem Gedanken, eine Solaranlage zu installieren? Kontaktieren Sie uns für eine professionelle Offerte – denn wenn Sie Ihre Solaranlage mit AGROLA realisieren, übernehmen wir **bis 50% der Kosten** für einen Batteriespeicher.

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

agrola.ch