

Landi contact



12 Schweizer Grünspargeln

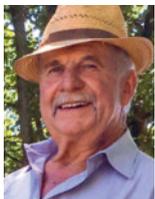
Barbara Lutiger und David Vetterli bauen Spargeln an und setzen eine selbst entwickelte Erntemaschine ein.

Farmer Bier: Vom Feld in die Flasche 04

LANDI Schwarzenburg: Umzug in die Industrie 09

Schloss Wildenstein: Höhenburg und Eichenwald 15

MITGLIEDER FRAGEN



Ernst Kunz,
Landwirt
fragt:

«WAS TUT DIE FENACO FÜR DIE NACHHALTIGKEIT?»

Ernst Kunz aus Hinwil (ZH) führt einen Landwirtschaftsbetrieb mit Milchkühen, auch nach seiner Pensionierung. Neben der Milchproduktion ist er im Viehhandel tätig. Für seine eigene Tätigkeit und für die Zukunft der Landwirtschaft ist ihm die Nachhaltigkeit sehr wichtig.



Urs Vollmer,
Projektleiter
Nachhaltigkeit
antwortet:

Im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategie hat die fenaco Genossenschaft sieben Schwerpunktthemen definiert, an denen sich die geschäftlichen Entscheidungen und Aktivitäten orientieren. Einige Beispiele: In der Lebensmittelindustrie und der Nutztierfutterproduktion wird ein überdurchschnittlich hoher Anteil an Schweizer Rohstoffen und Produkten verwendet. Gebaut wird bei der fenaco wann immer möglich mit Holz aus Schweizer Wäldern. Auch das Thema Foodwaste wird beobachtet. Es wurde die Online-Datenbank «Foodbridge» gegründet, dank welcher überschüssige Lebensmittel günstig an Bedürftige abgegeben werden können. Für Lebensmittelspenden arbeitet die fenaco zudem mit verschiedenen Hilfsorganisationen zusammen. Doch die Nachhaltigkeit beginnt genau genommen schon auf dem Feld. Deshalb entwickelte die fenaco den biologischen Pflanzenschutz aus der Luft. Zur Bekämpfung des Maiszünslers wirft eine kleine Drohne Nützlinge über Maisfeldern ab. Im Bereich Elektromobilität setzt sich die fenaco für den Aufbau eines Netzes von Schnellladestationen an ausgewählten LANDI Standorten ein. Photovoltaikanlagen stehen ebenfalls hoch im Kurs.

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 unbegrenzte Beilage zur UFA-Revue.

Herausgeberin: fenaco Genossenschaft, Erlachstrasse 5, CH-3012 Bern

Redaktion: Markus Rööfli, Leitung (rö), Kathrin Schellenberg, Blattmacherin (ks), Jean-Pierre Burri (jpb), Cyril de Poret (cdp), Eva Stüding (es), Verena Sälde (vs), Sarah Sinn (sin), Chantal Kunz (ck)

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

Layout: Unternehmenskommunikation fenaco Genossenschaft

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

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

Soziales Engagement und rasche Hilfe im Notfall

BERN/BE Im Rahmen ihrer Partnerschaft mit der Schweizer Berghilfe beteiligte sich die fenaco in den letzten Jahren mit über 330 000 Franken an unterschiedlichen Projekten: Beispielsweise konnte der Wärmeverbund Finstertwald (LU) eine neue Schnitzelholz-Heizungszentrale installieren und so 900 Waldbesitzern – vorwiegend Bauern – eine Restholzabnahme sichern. Auf der Unteren Zettenalp (BE) konnte ein neuer Alpstall und eine neue Käsereianlage realisiert werden. In Vissoie (VS) wurde die Fromagerie

d'Anniviers erneuert. Die Neuerungen beider Projekte lassen eine effiziente Käseproduktion zu. Die Wertschöpfung bleibt in der Bergregion und die umliegende Kulturlandschaft kann erhalten werden. Ausserdem hat fenaco per 2015 einen Fonds für landwirtschaftliche Not- und Härtefälle geöffnet. Mit ihm soll rasch und unbürokratisch geholfen werden können, wenn Betriebe durch Ereignisse wie Elementarschäden und Unfälle wirtschaftlich betroffen sind. Die Anträge erfolgen über die örtliche LANDI. sin

An der Volg-Kasse bequem Bargeld beziehen



Neu kann an der Volg-Kasse bequem Bargeld bezogen werden. Bild: zvg

WINTERTHUR/ZH Neben naheliegenden Einkaufsorten in der Deutsch- und Westschweiz sind die Volg-Läden auch Treffpunkte für Dorfbewohner und vielerorts eine Postagentur. Neu kann man im Volg nicht nur Geld aus-

geben, sondern auch beziehen. Durch die Zusammenarbeit von Volg mit dem Finanztechnologie-Unternehmen Sonect kommt mit dem Bargeldbezug eine weitere Dienstleistung in sämtliche Volg-Läden.

LANDI auf Platz 8: renommierteste Schweizer Unternehmen

BERN/BE Der GfK Business Reflector ermittelt die Reputation, also den Ruf, der führenden Schweizer Unternehmen in der Bevölkerung. Im letzten Jahr schaffte die LANDI mit dem neunten Rang erstmals den Sprung unter die ersten zehn, wofür sie den GfK Business Reflector Award entgegennehmen durfte. Mit dem diesjährigen achten Platz zählt die LANDI weiterhin zu den besten zehn Schweizer Unternehmen in Bezug auf die Reputation. «Um als Marke LANDI erneut diese hervorragende Platzierung zu errei-

chen, braucht es die Mitarbeit der gesamten fenaco-LANDI Gruppe», sagt Josef Sommer, Leiter Division LANDI. «Das Ergebnis widerspiegelt unser Engagement und unser Herzblut und bestätigt, dass dies von unseren Kundinnen und Kunden wahrgenommen und auch geschätzt wird.»

GfK Switzerland ist das grösste Marktforschungsinstitut der Schweiz und steht für zuverlässige und relevante Markt- und Verbraucherinformationen. sin

Einfacher Geldbezug

Um Bargeld zu beziehen, muss in der App der Firma Sonect das Bankkonto einer Sonect-Vertragsbank, das Post-Finance-Konto oder eine Kreditkarte hinterlegt werden. Durch Auswählen des gewünschten Volg-Ladens und Eingeben des Geldbetrages wird ein Barcode generiert, den Kunden ab 18 Jahren an der Kasse vorweisen können.

Diese Dienstleistung ist kostenlos. Der Bezug ist auf 200 Franken limitiert.

Mehrwert im Dorf, fürs Dorf

«Mit dem Bargeldbezug im Laden bietet Volg seinen Kundinnen und Kunden einen weiteren Mehrwert. Ganz im Sinne «Im Dorf, fürs Dorf». Denn gerade in kleineren, ländlichen Ortschaften, also dort, wo Volg daheim ist, werden immer weniger Geldautomaten betrieben», sagt Ferdinand Hirsig, Vorsitzender der Geschäftsleitung der Volg-Gruppe. ck

DIE ZAHL

120
Tonnen

Als wichtiger Akteur in der Ernährungswirtschaft sieht sich die fenaco Genossenschaft in der Pflicht, die Verschwendung von noch geniessbaren Lebensmitteln zu vermeiden. Sie unterstützt nationale Organisationen wie «Tischlein deck dich», Schweizer Tafel, Caritas Markt AG, food-care.ch und weitere mit umfangreichen Lebensmittelpenden. Gesamthaft hat sie 2018 rund 120 Tonnen Lebensmittel an die genannten Organisationen gespendet. sin

FARMER BIER

VOM FELD IN DIE FLASCHE

Gerste, Hopfen und Wasser braucht es hauptsächlich, damit man an einem heissen Sommertag ein kühles Farmer Bier geniessen kann.

Doch die rohen Zutaten haben noch einen weiten Weg vor sich, bis sie vom Feld oder von der Quelle als trinkfertiges Bier im Ladenregal stehen.

Text und Bilder: Chantal Kunz

Die Gerstenkörner rieseln hörbar durch die beigen Rohre, welche sie von den Silos in die Schrotmühle befördern. So beginnt der Brauprozess des Farmer Biers der LANDI in der Brauerei der Ramseier Suisse AG. Vor dem Schroten wird das Gerstenmalz gesäubert, damit keine unerwünschten Partikel mit ins Bier gelangen. Durch das Schroten des Gerstenmalzes lösen sich später die darin enthaltenen Stoffe leichter im Brauwasser. Für die weitere Verarbeitung muss die Stärke aus dem Malz gewonnen werden. Dazu wird das geschrotete Malz in einem Maischbottich mit etwa 62 Grad heissem Wasser vermischt. Durch das schrittweise Erhitzen auf 70 Grad wandelt sich die Getreidestärke in vergärbaren Malzzucker um – ein entscheidender Vorgang. Denn nur so kann die später hinzuge-

fügte Hefe den Malzzucker verarbeiten und gären, wodurch schliesslich das Bier entsteht. Dieser Produktionsschritt beeinflusst den Geschmack des Biers, da die Wahl des Brauwassers über den Mineraliengehalt des Getränks entscheidet. «Für die Produktion von Farmer Bier verwenden wir ausschliesslich Schweizer Wasser aus Römerswil (LU)», sagt Isidor Elmiger, Betriebsleiter des Produktionsstandorts Hochdorf (LU).

Kochen und baden

Weiter geht es in den Läuterbottich. Dort wird die Maische von den festen und den flüssigen Bestandteilen getrennt, also abgesiebt, damit nur noch eine Flüssigkeit übrig bleibt. In der Würze- oder Sudpfanne wird diese Flüssigkeit (Würze) gekocht. In diesem Schritt kommt der Hopfen



Die Brauerei der Ramseier Suisse AG in Hochdorf (LU) ist eine der grössten unabhängigen Schweizer Brauereien.

hinzü. Sorte und Menge des Hopfens bestimmen den Geschmack und die Haltbarkeit des Biers: Mehr Hopfen ergibt eine längere Lagerfähigkeit, aber auch einen herberen und bittereren Geschmack. Der Hopfen wird in Pelletform angeliefert. «Da die Verarbeitung von Hopfen für den industriellen Gebrauch in der Schweiz nicht möglich ist, wird dieser in Deutschland zu Pellets gepresst», erklärt Isidor Elmiger. Denn in der Schweiz existiert nur ein kleineres Unternehmen, das Hopfen verarbeitet, da ist die Kapazität für industrielle Mengen nicht gegeben. Anschliessend folgt ein Bad im sogenannten Whirlpool. Dort wird die Flüssigkeit von der Seite her mit hoher Geschwindigkeit ein-



28.5 MILLIONEN EINHEITEN
werden mit Farmer Bier befüllt.



Im Abfüllprozess werden die Dosen mehrere Male gewendet.

gefüllt. Durch die Rotation bleibt die Flüssigkeit aussen; in der Mitte bildet sich ein Kegel, wodurch seitlich die klare Würze abgezogen wird. In einem nächsten Schritt wird die klare Würze mit Brauwasser heruntergekühlt, mit keimfreier Luft versehen und in einen Gärtank gepumpt. Dort kommt die

Hefe hinzu, wodurch der Gärprozess seinen Lauf nimmt. In den Lager-tanks findet die Nachgärung statt, wobei Alkohol und Kohlensäure entstehen. Je nach Biersorte dauert dieser Prozess zwei Wochen bis drei Monate. Das naturtrübe Bier wird anschliessend abgefüllt. Lagerbier wird filtriert, das heisst, Eiweissgerbstoff-Verbindungen, Hopfenharzen und Hefezellen werden entfernt und die klare Farbe des Biers entsteht. Das Lagerbier ist noch immer das meist getrunkene Bier in der Schweiz.

Jährlich werden rund zehn Millionen Dosen mit Farmer Lagerbier befüllt. Es ist das beliebteste Bier in der LANDI.



Weg werden sie nach unten gedreht und gut ausgewaschen. Nach erneutem Drehen werden sie weiterbefördert und mit Bier befüllt. Dann kommt der Deckel hinzu, wodurch die Dose luftdicht verschlossen wird. Erneut steht eine Drehung an, denn der Dosenboden wird getrocknet und mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum sowie



Das von der Brauerei in Hochdorf (LU) produzierte Farmer Bier wird von Traveco in die LANDI Läden gebracht.

Der Weg in die Flasche

Das Bier ist nun bereit zum Abfüllen. Die Dosen werden ohne Deckel auf das Förderband gestellt. Auf ihrem

der Produktionszeit versehen. Wieder in aufrechter Position durchläuft jede Dose ein Röntgengerät, wo unterfüllte Dosen aussortiert werden. Die für gut befundenen Behälter reisen weiter zur Stauung, wo sie zusammengesoben werden und in der richtigen Anzahl auf den Karton kommen. Eine Plastikfolie hält die Dosen zusammen und so wird das 18-er Pack automatisch auf eine Palette befördert. Der gesamte Prozess läuft weitgehend automatisch ab. Jedoch braucht es genügend Personal, damit die Maschinen überwacht und wenn nötig eingegriffen werden kann. Die Paletten werden mit dem Gabelstapler im angrenzenden Lager deponiert, bis sie mit einem Traveco-Lastwagen in die LANDI Läden transportiert werden. Dort ist das Bier zum Dosenpreis von 50 Rappen erhältlich. «So entsteht Bier – von der Gerste und dem Hopfen auf dem Feld bis zum abgefüllten Getränk, das im Ladenregal steht», sagt der Be-



Gerste nach dem Säubern ...



... und nach dem Schroten.

triebsleiter einer der grössten unabhängigen Schweizer Brauereien.

Farmer Bier in Variationen

«Begonnen hat damals alles mit dem Lagerbier», erzählt Heidi Niederberger, Leiterin Unternehmenskommunikation LANDI Schweiz AG. Heute gibt es das Bier in verschiedenen Varianten: Naturtrüb, Amber, Panaché, Litchi und Grapefruit. Das naturtrübe Bier wird nach dem Gärprozess nicht filtriert und so abgefüllt. Soll Panaché, Litchi oder Grapefruit Bier entstehen, wird das naturtrübe Bier filtriert und der jeweilige Geschmack hinzugegeben, bevor es abgefüllt wird. Aktuell werden jährlich etwa 130 000 Hektoliter Farmer Bier gebraut, woraus rund 28,5 Millionen Einheiten (Dosen oder Flaschen) entstehen. «Im Fachjargon der Bierbrauer wird das Lagerbier der LANDI als kräftiger Nachtrunk mit einer sanften Bittere beschrieben, wobei es nach eigener Rezeptur gebraut wird», so Isidor Elmiger. Die Herstellung des Grundbiers wird traditionell durchgeführt und es werden folglich keine

Qualitätskompromisse eingegangen. Ganz zum Schluss bleibt noch der Biertreber übrig. Dieser kommt auf den Bauernhöfen als hochwertiges Tierfuttermittel zum Einsatz. ■

In grossen Tanks gärt das Bier.



**4 BIS 5
WOCHEN**

**dauert der Brauprozess
eines Farmer Biers.**

LANDI Luzern-West und UFA AG: gemeinsam erfolgreich

RUSWIL/LU Mit dem eigenen Mischfutterwerk Freieck in Ruswil ist die LANDI Luzern-West ein bedeutender Mischfutterhersteller in der Zentralschweiz. Das Werk ist mit modernster Technik (Walzenstuhl, Schlagmühle, Expander, Pelletpresse und vollautomatische Kleinkomponentendosierung) ausgestattet. Dies sowie die Kundennähe ermöglicht es der LANDI, gut auf lokale Bedürfnisse einzugehen. Mit der Spezialisierung und der Einführung neuester Technologien in der Landwirtschaft verändern sich die Anforderungen laufend. «Diese können im Verbund mit starken Partnern besser erfüllt werden. Der Entscheid, Synergien zu nutzen und gemeinsam mit der Partnerin UFA AG in die Zukunft

zu gehen, macht deshalb Sinn», sagt Peter Lütolf, Geschäftsführer LANDI Luzern-West. Die Sortimente der LANDI Luzern-West und der UFA AG werden zusammengeführt, was eine ausgebaute Produktpalette und Flexibilität gewährleistet. Produkte, die nicht im Standardsortiment der UFA AG enthalten sind, werden als bewährte Eigenmischung unter der Marke UFA hergestellt. «Die Zusammenarbeit – inklusive eines gemeinsamen Aussendienstes unter der Leitung von Kurt Stadelmann – ermöglicht es, unsere Kunden auch in Zukunft professionell zu betreuen und sie mit den modernsten Hilfsmitteln zu unterstützen. Die UFA-Dienstleistungen und Fütterungssysteme sind professionell und werden laufend weiterentwickelt», erklärt Lütolf. ks



Die LANDI Luzern-West geht gemeinsam mit der Partnerin UFA AG in die Zukunft. Bild: zvg

Neueröffnung LANDI Wald in der Liegenschaft Felsenau

WALD/ZH 2012 hat die LANDI Bachtel Genossenschaft zusammen mit Artec Generalbau AG das ehemalige Fabrikgelände in der Felsenau in Wald erworben. Am 11. April weihte sie nun dort die LANDI Filiale Wald ein. «Ich freue mich sehr darüber, dass nach sieben Jahren intensiver Planungs- und Bauzeit der neue Laden in Wald eröffnet werden konnte», sagt Stephan Ryffel, Geschäftsführer der LANDI Bachtel. Ganz neu ist die Filiale nicht, denn sie wurde von ihrem alten Standort am Bahnhof in die Liegenschaft Felsenau verschoben. Der LANDI Laden umfasst 1500 Quadratmeter und bietet so ausreichend Platz. Im vierstöckigen ehemaligen Spinnereigebäude realisiert die



Von links: Stephan Ryffel (Geschäftsführer), Kevin Buri und Edona Gashi (Lernende) sowie Ueli Schaufelberger (VRP) eröffnen die neue LANDI in Wald. Bild: zvg

LANDI Bachtel ausserdem weitere Gewerbeflächen sowie fünf Loft- und eine Zweizimmerwohnung, die allesamt in Miete angeboten werden. ks

Umbau TopShop in Bulle

BULLE/FR Im März 2019 hat die LANDI Moléson ihren Tankstellen-shop in Bulle den aktuellen ökologischen Standards angepasst und die Kälte- und Wärmeanlage erneuert. «Der TopShop deckt seinen Heizbedarf dank der Wärmerückgewinnung praktisch selbständig», sagt Samuel Prélaz, Geschäftsführer LANDI Moléson. Bis im Herbst wird eine Photovoltaikanlage auf dem Dach der Tankstelle installiert. Sämtliche Innen- und Aussenbeleuchtungen sind mit LED-Lampen betrieben. Während des Umbaus wurde zudem das Shop-Sortiment vergrössert sowie die Backwaren und Convenience-Artikel in den Fokus gerückt. Eine Kaffee-Ecke lädt die Kunden zum Verweilen ein. ks

WAS IST DAS DENN?

Ambrosia

Ambrosia ist in der Schweiz ein Neophyt. Die Pflanze kommt vor allem auf Brachland und in lückigen Beständen auf Ackerflächen vor, da sie sich auf unbedeckten Böden gut etablieren kann. Die Wuchshöhe liegt zwischen 30 und 150 cm. Ambrosia blüht von August bis Oktober. Dabei produziert sie viele Pollen und Samen. Der Blütenstaub kann Atemnot und Asthma auslösen. Für Ambrosia besteht in der ganzen Schweiz eine Melde- und Bekämpfungspflicht. Sie ist laut der Freisetzungsverordnung eine verbotene Art, das heisst, Ambrosia darf weder verkauft noch verbreitet werden. Die Pflanze wird zudem von der Pflanzenschutzverordnung als besonders gefährliches Unkraut eingestuft. Das Auftreten der Pflanze muss der Gemeinde oder der kantonalen Pflanzenschutzfachstelle gemeldet werden. Da der Neophyt in der Schweiz konsequent bekämpft wird, ist er nur noch vereinzelt anzutreffen. vs

LANDI Zola: Hauptsponsor am Kantonal-Schwingfest



Siegerpreis Muni Nöggi mit Züchter Heinz Anderegg sowie Paul Kessler, Leiter Futtermittel LANDI Zola AG, und Beat Läderach, Leiter Agrar LANDI Zola AG. Bild: zvg

ILLNAU/ZH Rund 165 Schwinger aus dem Nordostschweizer Schwingerverband sowie Gästeschwinger kämpfen am 12. Mai am Zürcher Kantonal-Schwingfest 2019 in Fehraltorf um den Sieg. Über 5000 Zuschauer werden auf dem Schulareal Heiget erwartet. Die LANDI Zola AG ist neben der Zürcher Kantonalbank Hauptsponsor des Events. «Wir freuen uns, diesen eng mit der Landwirtschaft verbun-

denen Anlass zu unterstützen. Als Muni-Sponsor unterstreichen wir die Partnerschaft», sagt Ivo Steiner, Vorsitzender der Geschäftsleitung LANDI Zola AG. Muni Nöggi des Züchters Heinz Anderegg aus Hinwil wird am Austragungsabend in den Besitz des Schwingerkönigs übergehen. Vom Bahnhof Fehraltorf ist das Festgelände in ca. zehn Gehminuten zu erreichen. ks

LANDI Sursee: Mitgliedschaft von Bäuerinnen

SURSEE/LU An der Generalversammlung vom 28. März 2019 hat die LANDI Sursee verkündet, neu auch Partnerinnen von Betriebsleitern als Mitglied aufzunehmen. Eine Abstimmung war nicht nötig, da dies gemäss den aktuellen Statuten bereits legitim war. «Die Bäuerinnen leisten einen wertvollen Beitrag auf unseren Betrieben. Zusätzlich tragen sie unternehmerische Entscheide und deren Auswirkungen in finanzieller oder arbeitsbelastender Weise mit», erklärt

Martin Fuhrmann, Vorsitzender der Geschäftsleitung LANDI Sursee. Offizielle Zahlen zeigen, dass die Landwirtschaft zunehmend weiblicher wird. Seit 2000 hat die Anzahl Betriebsleiterinnen um 30 Prozent zugenommen. «All diesen Entwicklungen will die Verwaltung Rechnung tragen und heisst alle Partnerinnen, aber auch Partner von Betriebsleitern bzw. Betriebsleiterinnen als Mitglied bei der LANDI Sursee herzlich willkommen», sagt Fuhrmann. ks



Bei Familie Künzli, einer jungen, modernen Bauernfamilie, ist Andrea Künzli als Ehefrau von Stefan Künzli neu ebenfalls Mitglied der LANDI Sursee. Bild: Esther Michel

Holz-Pellets für die Westschweiz

MOUDON/VD Als Schweizer Marktführerin im Vertrieb von Holz-Pellets will Agrola Marktanteile in der Westschweiz dazugewinnen. Vom neuen Verteillager in Moudon aus kann nun die gesamte Westschweiz bis ins Wallis effizienter beliefert werden. Kürzere Transportwege, als Folge tiefere Transportkosten und eine Reduktion des CO₂-Ausstosses waren Treiber des Projekts. Es entstand das zweite Agrola eigene Holz-Pellets-Lager mit zwei Silos à 490 Tonnen Kapazität und der heute höchstmöglichen Automatisierung. Das Fassungsvermögen beider Silos entspricht einem Wärmebedarf von rund 200 Einfamilienhäusern pro Jahr. Am 5. April 2019 fand zur Eröffnung des Verteillagers ein Tag der offenen Tür statt. Interessierte Anwohner, Gemeindevertreter, regionale LANDI, Vertre-



Das Agrola Verkaufsteam wartet auf die Gäste der Eröffnungsfeier. Bild: zvg

ter von fenaco, Grosskunden und Lieferanten wurden auf dem Platz willkommen geheissen. Wohlige

Wärme im Zelt spendete an diesem kühlen Tag eine mobile Pellets-Heizung. ks

LANDI Schwarzenburg: Umzug in die Industrie

SCHWARZENBURG/BE Die LANDI Schwarzenburg zieht vom Dorfkern in das Industriegebiet Ringgenmatt. Das dort bestehende Gebäude wird umfunktioniert: Der neue LANDI



Die Bauarbeiten sind auf Kurs. Bild: zvg

Laden entsteht auf rund 1200 Quadratmetern, mit 400 Quadratmetern Aussenverkaufsfläche und 45 Parkplätzen. Zusätzlich wird ein Abholer für Agrarprodukte realisiert. Der Umbau inklusiv Liegenschaft wird rund 4,6 Millionen Franken kosten. «Der alte Laden im Milchgässli ist zu klein, hat zu wenig Parkplätze und ist äusserst schwierig zu bewirtschaften», erklärt Stefan Lehmann, Vorsitzender der Geschäftsleitung LANDI Schwarzwasser. «Die Bauarbeiten gehen gut voran, sodass wir die Eröffnung vom 16. bis 19. Mai 2019 feiern können», sagt Robert Gartner, Stv. Vorsitzender der Geschäftsleitung LANDI Schwarzwasser. ck

Volg-Jass 2019

WINTERTHUR/ZH Volg lädt auch dieses Jahr zum grossen Jassturnier auf den fünf Volg Naturena Erlebnishöfen ein. Gestartet wurde bereits am 27. April in Hüttwilen (TG), am 25. Mai geht es in Oberschan (SG), am 13. Juli in Wittnau (AG) und am 31. August in Baar (ZG) weiter. Das Finale findet am 28. September auf dem neu eröffneten Hof in Schüpfen (BE) statt. Mit starken Karten und dem nötigen Quentchen Glück gibt es attraktive Preise zu gewinnen. Der Anlass wird musikalisch umrahmt und nach dem Turnier verwöhnt die Bauernfamilie mit einem feinen regionalen Essen. Weitere Informationen unter www.naturena.ch. ck

VERANSTALTUNGSKALENDER

Datum	Anlass	Ort	Weitere Infos
22./23.05.2019, 19.30 Uhr	Versuchsplattform Raps/Zuckerrübenanbau	Hochfelden (ZH)	www.ufarevue.ch → Agenda
26.05.2019	Breitenhof-Tagung 2019	Wintersingen (BL)	www.agroscope.ch/breitenhof
02.06.2019	Tag der offenen Hoftüren	Ganze Schweiz	www.stallvisite.ch
04.06.2019, 19.00 Uhr	Versuchsplattform Weizen	Nottwil (LU)	www.ufarevue.ch → Agenda
05./06.06.2019, 19.15 Uhr	Versuchsplattform Zuckerrüben/Weizen	Humlikon (ZH)	www.ufarevue.ch → Agenda
06.06.2019, 13.30 – 20.30 Uhr	Versuchsplattform Kartoffelbau	Seedorf (BE)	www.ufarevue.ch → Agenda
06./07.06.2019, 19.30 Uhr	Versuchsplattform Weizen	Bünzen (AG)	www.ufarevue.ch → Agenda
11.06.2019, 19.00 Uhr	Versuchsplattform Weizen	Oberwil (BL)	www.ufarevue.ch → Agenda
12.06.2019, 19.15 Uhr	Versuchsplattform Weizen	Pfyn (TG)	www.ufarevue.ch → Agenda
14.06.2019	Getreideplattform	Bavois (VD)	www.ufarevue.ch → Agenda
18.06.2019, 19.00 Uhr	Versuchsplattform Weizen	Jegenstorf (BE)	www.ufarevue.ch → Agenda
20.06.2019, 19.00 Uhr	Versuchsplattform Weizen	Bützberg (BE)	www.ufarevue.ch → Agenda

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

Bio-Ackerbautag in Münsingen

Datum: 13. Juni 2019

Ort: Münsingen (BE)

www.bioackerbautag.ch

Der Bio-Ackerbau bleibt attraktiv – dies zeigt der grosse Erfolg der bisherigen Schweizer Bio-Ackerbautage, die seit 2012 organisiert werden. Den letzten Bio-Ackerbautag in Courmoulin (FR) besuchten rund 1500 Fachpersonen.

Der siebte Bio-Ackerbautag findet erstmals auf einem Demeterbetrieb statt. Der Schwerpunkt des zweisprachigen Anlasses (deutsch-französisch) liegt auf der Bodenfruchtbarkeit. Neben Anbautechniken im Ackerbau werden Vertragslandwirtschaft und die neuesten Techniken zur mechanischen Unkrautregulierung gezeigt. An



Über 1500 Fachpersonen besuchten 2017 den Bio-Ackerbautag in Courmoulin (FR). Bild: mäd

diesem Tag ist es möglich, innert kurzer Zeit viele Informationen aus Beratung und Forschung zu sammeln. Erfahrungen und Trends werden vor Ort diskutiert.

Fachleute aus dem Bereich Bioackerbau und Futterbau sind den ganzen

Tag an verschiedenen Feldposten und stehen jeweils für Fragen zur Verfügung. Am Anlass treffen sich Vertreterinnen und Vertreter aus Praxis, Beratung, Forschung und den vor- und nachgelagerten Sektoren des Biolandbaus. rö

MITGLIEDERANGEBOT

Gültig bis 28. Mai 2019

ETAGENBETT «DAVID» INKL. ZWEI MATRATZEN



1270.-
statt 1970.-

Etagenbett «David»
Kernbuche massiv,
inkl. Leiter und Absturz-
sicherung TÜV-geprüft, 1370.01,
Katalogpreis Fr. 1280.-

+2 Matratzen «Memory Duo»
90 x 200 cm
1464.01
Katalogpreis à Fr. 345.-

AKTION-SET

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

BESTELLCOUPON

- ___ Stk. **Aktions-Set** best. aus:
1 Etagenbett «David»
2 Matratzen
«Memory Duo» **1270.-** statt 1970.-
- ___ Stk. **Etagenbett «David»** **985.-** statt 1280.-
- ___ Stk. **Matratze, 90 x 200 cm**
«Memory Duo» **265.-** statt 345.-

Name, Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

Datum, Unterschrift _____

Art. No. KP00510

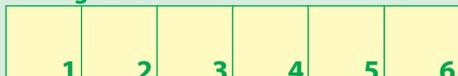
Bestellungen per Post senden an:

Diga Möbel AG
Aktion «David»
8854 Galgenen

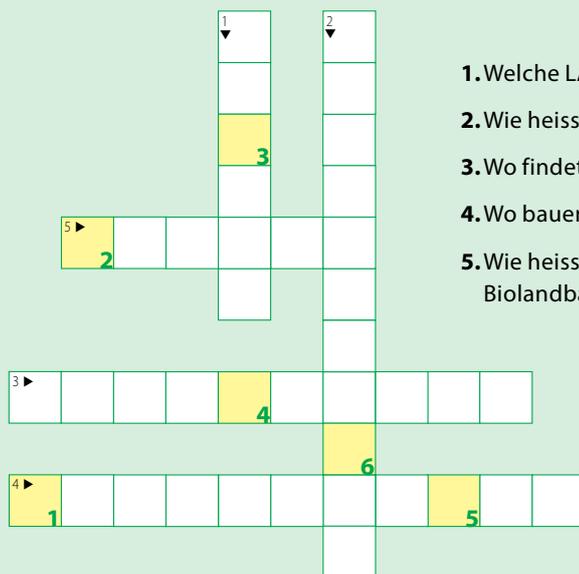
Fax 055 450 55 56
auftrag@digamobel.ch
Info-Tel. 055 450 55 55

GEWINNEN SIE ...

Lösungswort:



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



1. Welche LANDI nimmt neu auch Frauen von Betriebsleitern als Mitglied auf?
2. Wie heisst das in der Rubrik «Aktivität» vorgestellte Schloss?
3. Wo findet das Zürcher Kantonal-Schwingfest statt?
4. Wo bauen Barbara Lutiger und David Vetterli Grünspargeln an?
5. Wie heisst der in der Rubrik «Kontraste» diskutierende Verfechter des Biolandbaus mit Vornamen?

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. Mai 2019.

Gewinner März 2019
Josef Barmet
6243 Egolzwil

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

SCHWEIZER GRÜNSPARGELN

Barbara Lutiger und David Vetterli bauen Grünspargeln an. Dabei profitieren sie von der Erfahrung von Barbara Lutigers Mutter, die bereits vor über 40 Jahren mit dem Spargelanbau begonnen hat. Damals war der Spargelanbau in der Schweiz noch weniger verbreitet als heute.

Text: Verena Säle, Bilder: Michele Limina



Barbara Lutiger und David Vetterli ernten die Grünspargeln mit den selbstgebauten Erntemaschinen.

«Die LANDI Hüttwilen ist für uns ein starker Partner bei der Spargelproduktion»

Barbara Lutiger, Betriebsleiterin, Guntalingen/ZH

GUNTALINGEN/ZH Der Betrieb von Barbara Lutiger und David Vetterli ist auf die Produktion von Spargeln spezialisiert. Die beiden bauen Grünspar-geln und Violetta Spargeln an. Bei Grün- und Bleichspargeln handelt es sich um die gleiche Pflanze. Der Unterschied ist, dass beim Bleichspargel die weisse Spargelstange unter der Erde geerntet wird. Durchbricht der Spargel die Erdoberfläche, wird er durch die Photosynthese grün. Das Betriebsleiterpaar hat sich aufgrund der Bodenverhältnisse auf dem Betrieb gegen Bleichspargel entschieden; für deren Anbau müsste der Boden sandiger sein, damit sie leicht geerntet werden können.

Die Spargelproduktion erfolgt in enger Zusammenarbeit mit der LANDI Hüttwilen. Dies zeigt sich bereits bei der Pflanzung. Im Frühjahr werden die Setzlinge von der LANDI geliefert und auch die Setzmaschine kann von der LANDI gemietet werden. Für dieses Jahr wurde auf dem Spargelhof die Neuanlage von einem Hektar realisiert.

Das Betriebsleiterpaar erklärt, wie die Anlage abläuft: Im ersten Jahr werden keine Spargeln geschnitten, die Spargelpflanze wächst zu einer Staude heran. Anfallende Pflegearbeiten sind Jäten und Pflanzenschutzmassnahmen, damit das Kraut gesund bleibt und die Wurzeln gestärkt werden. In der Regel wird im zweiten Jahr ebenfalls nichts geerntet oder höchstens eine kleine Menge. Im dritten Standjahr kann einen Monat lang Spargel geerntet werden. Erst im vierten Jahr

ist eine Vollernte möglich. «Die Nutzungsdauer eines Spargelstocks beträgt bis zu zehn Jahre ab der Pflanzung, man hat also etwa sechs Jahre Vollertrag. Je nach Sorte nimmt der Ertrag nach sechs bis sieben Jahren ab», erklären sie. Auf dem Betrieb werden verschiedene Spargelsorten angebaut: Etwa sechs Sorten Grünspar-gel, zwei Sorten violetter Spargel sowie die anthozyanfreie Sorte Primavera, die vor allem für den Rohverzehr geeignet ist.

Selbstgebaute Erntemaschine

Der Grünspar-gel wird in Dämmen angebaut. Das erleichtert die Ernte, denn so können die Tasträder der Erntemaschine dem Damm entlanggleiten und man hat beide Hände frei, um die Spargeln zu schneiden und direkt in Kisten zu legen. Ein weiterer Vorteil der Dammkultur ist, dass die Spargeln besser vor Staunässe geschützt sind.

Das Erntezeitfenster reicht in etwa von Mitte April bis zirka 15. Juni, je nach Wetter. Dieses Jahr startete die Ernte auf dem Betrieb am 19. April. «Mit einer Folienabdeckung könnte der Erntezeitpunkt reguliert werden», erklärt Barbara Lutiger und ergänzt: «Wir decken unsere Spargeln aber nicht ab, da für uns der Arbeitszeitbedarf zu hoch ist». Die vier Erntefahrzeuge hat David Vetterli selbst gebaut. Eine Vorlage gab es zwar, doch die erfüllte nicht alle Ansprüche. «Ich habe meine eigenen Ideen umgesetzt, damit die Fahrzeuge für unsere Verhältnisse passen», erzählt er. Bei



Die Spargelernte fängt Mitte April an und dauert bis maximal Mitte Juni.

im Überblick	
Gemeinde	Guntalingen/ZH
Höhe	436 m ü. M.
Fläche	28 ha LN
Kulturen	4 ha Grünspar-gel, Raps, Mais, Weizen, Gerste, Chicorée-Wurzeln, Pferdewiesen für Heu und Weiden, Weihnachtsbäume
weiterer Betriebs-zweig	Pferdeponion mit 20 Pferden im Aktivlaufstall
Arbeits-kräfte	Betriebsleiterpaar Barbara Lutiger und David Vetterli, sein Bruder Thomas Vetterli, Mithilfe von Mutter Marlis Lutiger und Aushilfskräften während der Spargelsaison
LANDI	Barbara Lutiger ist Vorstandsmitglied der LANDI Stammertal, David Vetterli Mitglied der LANDI Stammertal und der LANDI Hüttwilen

heissem Wetter wird zusätzlich zum Morgen auch am späten Nachmittag geerntet. «So haben wir weniger offene Spargelköpfe und können eine gute Qualität gewährleisten», erklärt der Betriebsleiter. Die geernteten Spar-

geln werden im Rüstraum für den Verkauf vorbereitet. «Die Spargeln werden zuerst im Hof vorgewaschen, gehen dann in den Rüstraum, wo sie die Waschanlage durchlaufen, anschliessend auf Länge (22 cm) geschnitten und nach Dicke (drei verschiedene Grössen) sortiert werden. Ein Teil der gerüsteten Spargeln wird maschinell gebündelt und etikettiert», erklärt David Vetterli. Nach der Ernte lässt man die Spargelpflanze weiterwachsen; 1,5 bis 2 m hoch werden die Stauden. Das Kraut wird im Herbst gehäckselt und bleibt als Düngung auf dem Feld.

Vermarktung

Ein Teil der Spargeln wird an die LANDI Hüttwilen geliefert, welche die weitere Vermarktung übernimmt. Den restlichen Teil vermarktet die Familie selbst über die Wochenmärkte in Winterthur und Schaffhausen. Zudem werden Restaurants und Volg-Läden sowie Hofläden bis ins Tösstal



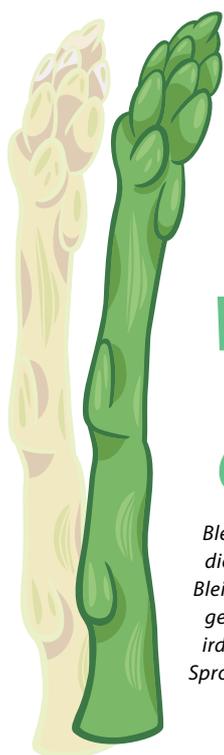
Im Rüstraum werden die Spargeln auf Länge geschnitten und nach Dicke sortiert.

beliefert. «Die LANDI Hüttwilen ist für uns ein starker Partner bei der Spargelproduktion», so Barbara Lutiger. Rudolf Grunder ist Geschäftsführer der LANDI Hüttwilen. Er bestätigt: «Unsere LANDI ist seit vielen Jahren auf die Spargelverarbeitung spezialisiert. Sie ist heute der grösste Vermarkter von Schweizer Spargeln».

Kunden aufklären

Marlis Lutiger begann bereits 1977 mit dem Spargelanbau. Auf 20 Aren pflanzte sie Spargeln in Doppelreihen. Schon damals wurden die Spargeln über die Wochenmärkte verkauft. «Wir waren die ersten mit Schweizer Grünspargeln auf dem Markt», erinnert sie sich. «In den 70er Jahren waren diese aber wenig bekannt und wir mussten den Kunden viel dazu erklären. Ich habe damals selbst viel in der Küche ausprobiert und meine Erfahrungen an unsere Kunden weitergegeben». Das hat sich gelohnt, denn die Kundenbindung ist sehr gut, wie die Tochter ergänzt: «Als wir den Spargelanbau übernommen haben, waren bereits beide Märkte durch Marlis Lutiger aufgebaut. Ich kannte noch die Mütter; heute sind es die Töchter, die

bei uns einkaufen.» Marlis Lutiger führt weiter aus: «Auf dem Markt hat man direkten Kontakt mit den Kunden. Man kann ihnen zum Beispiel erklären, welchen Einfluss das Wetter auf die Spargelernte hat und dass Schweizer Spargeln aufgrund der höheren Löhne teurer sind als importierte Spargeln. Die Kundschaft bekommt so ein besseres Verständnis für den Schweizer Spargelanbau und es stärkt die Kundenbindung». Und David Vetterli erklärt: «Zudem können wir eine höhere Wertschöpfung generieren, da wir auf dem Markt sämtliche Spargeln verkaufen können; auch solche, die nicht den Anforderungen des Handels entsprechen, wie zum Beispiel Spargelspitzen.» Beim Verkauf helfe auch, dass die Leute mittlerweile experimentierfreudiger geworden seien und Spargeln nicht nur traditionell mit Sauce Hollandaise zubereiten, sondern vielfältiger verwenden. Und das liebste Spargelgericht der Familie? «Primaverde Spargeln in Butter angebraten», antwortet Barbara Lutiger ohne zu zögern, während David Vetterli und Marlis Lutiger vom Spargelrisotto schwärmen. ■



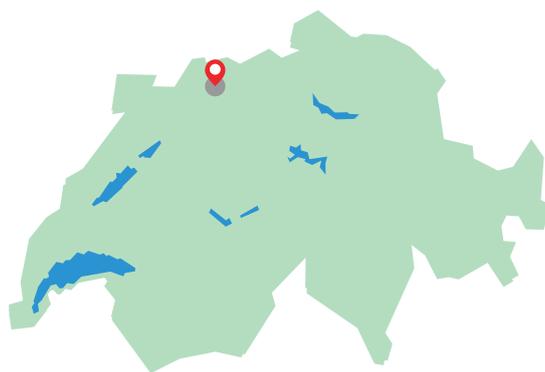
WEISS UND GRÜN

Bleich- und Grünspargel ist dieselbe Pflanzenart. Beim Bleichspargel wird der Spross geerntet, solange er unterirdisch wächst. Gelangt der Spross über die Erdoberfläche, wird er grün.

HÖHENBURG UND EICHENWALD

Das Areal beim Schloss Wildenstein ist für seine uralten Eichen bekannt und lädt zum Spazieren ein.

Text: Eva Studinger



Nicht nur das Schloss selber, sondern auch die Schlossumgebung ist sehenswert und eignet sich für Spaziergänge. Bild: Eva Studinger

Eckdaten

Start Bubendorf Zentrum
Ziel Schloss Wildenstein
Ab Bubendorf Zentrum gibt es diverse Spaziergänge zum Schloss Wildenstein, welche rund 35 bis 60 Minuten dauern. Empfehlenswert ist der Aufstieg über den Wasserfall Sormatt.

BUBENDORF/BL Das Schloss Wildenstein ist eine über 700 Jahre alte Höhenburg in Bubendorf (BL). Es liegt im 112 Hektar grossen Naturschutzgebiet Wildenstein, welches für seinen über 500-jährigen Eichenhain bekannt ist.

Das Schloss war früher in Privatbesitz, weshalb ein öffentlicher Zugang

zum Schloss lange nicht möglich war. Erst seit 1994 der Kanton Baselland das Schloss sowie den angrenzenden Landwirtschaftsbetrieb erwarb, hat auch die Bevölkerung Einblick. Gratis Wohnturmführungen gibt es am Muttertag (12. Mai) sowie von Juni bis Oktober jeden ersten Sonntag im Monat. Im kleinen Café werden Kuchen und Vesperplättli serviert.

Rund um das Schloss gibt es seit kurzem einen immer zugänglichen Informationspfad, welcher einen Blick in die Vergangenheit gewährt. Der Pfad ist mit 3D-Viewern und einer Audio-station mit einem Hörspiel für Kinder ausgestattet. Sehenswert ist auch der Wasserfall Sormatt, welcher nur rund fünf Minuten vom Schloss entfernt und zu Fuss erreichbar ist. ■

Frische Bauernhof Glace

BUBENDORF/BL Die warme Jahreszeit hält langsam aber sicher Einzug. Was gibt es nach einem Ausflug an einem warmen Sommertag Besseres als eine erfrischende Glace? Im TopShop bei der LANDI Bubendorf kann man sich auf dem Heimweg vom Schloss Wildenstein mit Bauernhof Glace vom Hof Schillingsrain in Liestal abkühlen. Diese wird von der Familie Rupp hergestellt, welche schon seit 15 Jahren Glace produziert. Milch und Rahm kommen direkt vom Hof, und auch die Früchte wie Zwetschgen, Birnen, Äpfel oder Quitten stammen aus eigenem Anbau. Alle weiteren Früchte werden wenn möglich aus der Region bezogen; es ist also ein überaus regionales Produkt. Nebst dem TopShop beliefert die Familie Rupp auch Restaurants und hat auf dem Hof in Liestal einen Glace-Automaten. ■



Die Bauernhof Glace kann im TopShop in Bubendorf bezogen werden. Bild: Familie Rupp

Anfangs März 2019 präsentierte sich die LANDI Thun an der Agrimesse Thun (BE). Am Stand traf man während den vier Tagen viele bekannte Gesichter. Bild: zvg



Im Beisein der Mitarbeitenden und vielen Gästen eröffnete Urs Huber, Geschäftsführer der LANDI Jungfrau AG, anfangs März 2019 die moderne Agrola Tankstelle mit Shop und Selfwash Anlage in Reichenbach (BE). Bild: zvg



Das diesjährige Frühlingsfest der LANDI Weinland war dem 15-jährigen Bestehen des LANDI Ladens in Marthalen (ZH) gewidmet. Ein Höhepunkt war die Weindegustation auf dem rund 40 Meter hohen LANDI Getreidesilo. Bild: zvg



Am 28. März 2019 wurden die Türen des neuen TopShop der LANDI Luzern-West in Zell (LU) geöffnet. Das Laden-team hat diesen Meilenstein bei einem Eröffnungsapéro mit allen am Bau beteiligten Personen gefeiert. Bild: zvg



Die LANDI Nord vaudois-Venoge realisiert derzeit am Standort der Getreidesammelstelle Chavornay (VD) eine zweite Gasse, die im Juni 2019 eröffnet wird. Damit reagiert sie auf die Schliessung der Mühle Rod in Orbe. Bild: zvg



Am 22. März 2019 nahm die LANDI Zola AG offiziell ihren neuen Tankstellenstandort in Illnau (ZH) in Betrieb. Rolf Betschart von der Firma Strüby überreichte Ivo Steiner (2. v. l.), Geschäftsführer LANDI Zola, und Ueli Wintsch (1. v. l.), Leiter Energie, ein Andenken zum Bauverlauf. Bild: zvg



Anfang April 2019 haben die Baumeisterarbeiten für die neue Nutzfahrzeugwerkstatt der Traveco in Ohringen (ZH) begonnen. Der 12 500 m³ grosse Gebäudekomplex bietet bis zu 30 neue Arbeitsstellen und wird bis im Frühling 2020 realisiert. Bild: zvg



Am Schlagerfäscht in Mellingen (AG) Ende März 2019 führte die LANDI Maiengrün die Festwirtschaft und traf auf Schlagersängerin Linda Fäh. Bild: zvg

VERTRAUEN IN DIE WEITERENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT

«Der Bio-Trend
wird sich weiter
fortsetzen.»



Aurèle Jobin
Pflanzenschutzberater
bei fenaco,
1510 Moudon

«Interventionen
erfolgen heute ziel-
gerichtet und unter den
besten Bedingungen.»



Olivier Delay
Pflanzenschutzberater
bei fenaco,
1510 Moudon

Die Landwirtschaft ist ein Sektor, der ständige Anpassungen erfordert. Zwei Pflanzenschutzberater der fenaco diskutieren über Unterschiede und Gemeinsamkeiten von konventioneller und biologischer Produktion.

Texte und Bilder: Jean-Pierre Burri

Was bedeutet Pflanzenschutz für einen Pflanzenbauspezialisten?

Aurèle Jobin: Man muss den Pflanzenbau in seiner Gesamtheit betrachten, dann ist der Pflanzenschutz ein Instrument unter vielen anderen. Im Biolandbau sind die Sortenwahl, vorausschauende Planung und Prävention entscheidend, um Korrekturmassnahmen so tief wie möglich zu halten.

Olivier Delay: Ziel des Pflanzschutzes ist es, Nahrungsmittel zu produzieren, deren gesundheitliche Quali-

tät die vorgegebenen Standards erfüllen. Schlüsselfaktoren beim Pflanzenschutz sind die Anbautechnik, Beratung von der Aussaat bis zur Ernte, Düngung und notwendige Pflegemassnahmen.

Weshalb greift ein Landwirt auf Ihr Fachwissen zurück?

Jobin: Bei der Bewirtschaftung eines Betriebs muss der Landwirt vielfältige Aufgaben und Probleme meistern. Aufgrund des immer komplexer wer-

denden Berufsfeldes wenden sich viele Landwirte an einen Berater. Dieser muss die Situation in einem regionalen sowie internationalen Kontext betrachten und Ideen und Innovationen einbringen. Im Biolandbau gibt es deutlich weniger Handlungsmöglichkeiten, weshalb vermehrt vorausschauend geplant werden muss.

Delay: Innerhalb von 20 Jahren hat sich die konventionelle Landwirtschaft tiefgreifend verändert. Oftmals versuchen Landwirte, vorbeu-

gende Massnahmen anzuwenden. Interventionen erfolgen heute zielgerichtet und unter den besten Bedingungen.

Welche wichtigen Punkte rücken Sie im Beratungsgespräch mit den Landwirten in den Vordergrund?

Delay: Die Landwirte kennen die Produkte und die Lösungen. Wichtig ist, auf Umweltfragen und auf die erlaubten Massnahmen der verschiedenen Label einzugehen. Auch die Auswahl des Landwirts sowie das eingeschränkte Sortiment an zugelassenen Produkten muss berücksichtigt werden.

Jobin: Damit die Pflanzen von möglichst guten Bedingungen profitieren können, ist ein lebendiger Boden wesentlich. Es gilt, Interventionen zu minimieren, um Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren. Der technische Berater nimmt einen externen Standpunkt ein, der bei der Definition von zentralen und dringenden Aufgaben – beispielsweise in Bezug auf das Wetter – hilfreich sein kann.

Welche Bedeutung hat «fenaco Nützlinge» für die Schweizer Landwirtschaft?

Jobin: Die unterstützenden Massnahmen von fenaco Nützlinge werden schrittweise erweitert. Diese Lösungen sind wirksam, schonend und entsprechen voll und ganz dem Wunsch der Verbraucher und des Handels. Ein sehr gutes Beispiel dafür ist die Bekämpfung von Stallfliegen.

Delay: Tatsächlich haben die Landwirte die Möglichkeit, Stallfliegen wirksam zu bekämpfen und erst noch die Resistenzrisiken von synthetischen Produkten zu senken. Das Ausbringen von Trichogramma-Schlupfwespen gegen den Maiszünsler, insbesondere mit Drohnen, ist heute eine bekannte und weit verbreitete Methode.



Die Pflanzenschutzberater der fenaco stehen bei Fragen zu konventionellen und biologischen Anbaumethoden zur Seite. Bild: jpb

Warum ist der Aktionsplan Pflanzenschutzmittel wichtig?

Jobin: Bio Suisse ist punkto Einsatz von Pflanzenschutzmitteln bereits sehr restriktiv. Im Obstbau sind die Produzenten bestrebt, möglichst schonend vorzugehen, damit die Umwelt sowie ihr natürliches Gleichgewicht nicht gestört werden. Um die Auswirkungen möglichst gering zu halten, werden umweltfreundliche Methoden wie die Verwirrungstechnik bevorzugt.

Delay: Der Aktionsplan Pflanzenschutzmittel ermöglicht es den Landwirten, die Umweltauswirkungen deutlich zu senken. Zur Verminderung der Risiken und für eine nachhaltige Nutzung der Produkte ist der Aktionsplan in der Schweiz umsetzbar und die Landwirte erkennen den Nutzen der Massnahmen. Konkret gewinnen die mechanische Unkrautbekämpfung und die Mischkulturen immer stärker an Bedeutung.

Wie sehen Sie die Zukunft des Pflanzenbaus in der Schweiz?

Jobin: Die biologische Landwirtschaft wird sich bestimmt weiterentwickeln, da schonende Massnahmen und Interventionen noch Ausbaupotenzial haben. Für viele Betriebe, die im Extenso-Verfahren produzieren, ist ein Wechsel zum Biolandbau nicht mit unüberwindbaren Schwierigkeiten verbunden. Der Bio-Trend wird sich weiter fortsetzen.

Delay: Die Schweizer Landwirtschaft produziert nach strengen und umweltschonenden Richtlinien. Eine geeignete Fruchtfolge sowie die seit 1993 geltenden Vorschriften für die integrierte Produktion bewirkten eine erfreuliche Entwicklung bei den Kulturen. Gut ausgebildete Landwirte, welche die Massnahmen des Aktionsplans Pflanzenschutzmittel anwenden, tragen zu einer zunehmend umweltfreundlicheren produzierenden Landwirtschaft in der Schweiz bei. ■



Aus Liebe zum Dorf, wo auch die Mädchen die Bösen sind.

Stolze Mädchen im Sport der Bösen gehören zur Schwingerhochburg Einsiedeln SZ wie der Volg. Und wie in Einsiedeln 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.

volg.ch/dorfgeschichten

Volg
frisch und fründlich