

Landi contact



12 Wunschloses Kartoffelglück

Robert Beutler, Landwirt in Yvonand (VD), hat einen Teil seiner Kartoffelproduktion auf IP Suisse umgestellt.

fenaco trotz Corona-Pandemie auf Kurs **02**
Vom Wildblumenfeld in den Honigtopf **04**
Agrotourismus: Lohnt sich der Zusatzaufwand? **18**

MITGLIEDER FRAGEN



Pius Vonarburg,
Präsident der LANDI
Luzern-West und
Landwirt

fragt:



Anita Schwegler,
Leiterin fenaco
Nachhaltigkeit und
Umwelt

antwortet:

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

Schreiben Sie uns an info@landicontact.ch.

WIE KANN ICH MICH AN DEN KLIMAWANDEL ANPASSEN?

Pius Vonarburg führt mit seinem Bruder eine Betriebsgemeinschaft in Schötz (LU) mit Milchkühen, einer Schweinezucht mit Mast und 58 Hektaren Land.

Die Landwirtinnen und Landwirte erleben den Klimawandel in Form von häufiger auftretenden meteorologischen Extremereignissen. Das zeigen jahrelange, systematische Beobachtungen des Bundesamts für Meteorologie und Klimatologie. Der Frühsommer 2021 ist ein gutes Beispiel dafür. Sofortmassnahmen, um beispielsweise mit einer Versicherung vor allem finanzielle Schäden einzudämmen, können im Notfall zwar helfen, bieten aber keine längerfristige Lösung. Nachhaltig wirksam sind Anpassungsstrategien wie die richtige Sortenwahl oder Massnahmen zur Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit, etwa durch eine reduzierte Bodenbearbeitung oder eine vielfältige Kulturfolge. Ein fruchtbarer Boden verbessert die Pflanzengesundheit und damit auch die Widerstandsfähigkeit. Humusaufbau wirkt sich unter anderem auch positiv auf das Wasserrückhaltevermögen des Bodens aus. Das hilft dann in heissen, trockenen Sommerperioden, welche vom Klimawandel ausgelöst werden.

Die fenaco setzt viel daran, Wissen zum Thema Klimaschutz zu bündeln und Lösungen zu erarbeiten, die den Landwirtinnen und Landwirte helfen, sich den veränderten Bedingungen anzupassen. 2018 haben wir deshalb die Fachgruppe Klimaschutz Landwirtschaft gegründet. Ein erster Meilenstein ist die Entwicklung eines klimaschonenden Futtermittels, mit einem natürlichen methanhemmenden Zusatzstoff, das den Methan-Ausstoss von Milchkühen um 10 bis 20 Prozent reduziert. Dieses wurde im Mai von der UFA auf den Markt gebracht. Die Landwirtinnen und Landwirte erhalten das Futtermittel ohne Zusatzkosten. Die Finanzierung soll über den Verkauf von CO₂-Zertifikaten erfolgen. Aktuell befindet sich das Projekt in der Validierungsphase. Im Weiteren unterstützen wir Unternehmen wie AgroCleanTech, das den Energie- und Klimacheck für Landwirtinnen und Landwirte entwickelt hat: Auf der Webseite energie-klimacheck.ch können Bauernfamilien den eigenen Betrieb prüfen und erhalten eine Übersicht über Verbesserungsmassnahmen.

fenaco trotz Corona-Pandemie auf Kurs

BERN/BE Die fenaco Genossenschaft erzielte 2020 mit CHF 6,98 Milliarden einen Nettoerlös praktisch auf Vorjahresniveau. Das Betriebsergebnis (EBIT) stieg deutlich auf CHF 166,4 Millionen (+37,6 Prozent). Das Unternehmensergebnis legte ebenfalls zu auf CHF 135,5 Millionen (+23,1 Prozent). Grund für das ausserordentlich gute Ergebnis sind in erster Linie die besonderen Marktbedingungen im Detailhandel infolge der Corona-Pandemie. Für das laufende Jahr rechnet die fenaco Genossenschaft mit

einem leicht höheren Nettoerlös, jedoch einem tieferen Ergebnis. Mit der Eröffnung des neuen Zentrums für nachhaltigen Pflanzenschutz von AGROLINE und der Lancierung der Technologie-Plattform Innovagri will das Unternehmen innovative Methoden im Bereich des alternativen Pflanzenschutzes schnell zu den Schweizer Landwirtinnen und Landwirten bringen. Sie überträgt damit die Genossenschaftsidee ins digitale Zeitalter. Mehr dazu unter: geschaeftsbericht.fenaco.com ■

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), Céline Monay (cm),
Martina Peyer (mp)

Verlag: LANDI Medien, Theaterstrasse 15 a, 8401 Winterthur,
Tel. +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: Guillaume Perret

Mit «Überraschungspäckli» gegen Foodwaste



«Too Good To Go» kann als App auf dem Smartphone installiert werden. Bild: Too Good To Go

WINTERTHUR/ZH Volg engagiert sich seit Jahren mit verschiedenen Massnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung, nun auch in Zusammen-

arbeit mit dem Schweizer Startup «Too Good To Go». Via Smartphone und der App «Too Good To Go» reservieren Kundinnen und Kunden im ge-

wünschten Volg in der Nähe Lebensmittel, die am Folgetag nicht mehr verkauft werden können, in Form eines Überraschungspäcklis. Kurz vor Ladenschluss beziehen sie die Päckli für CHF 5.90. Die Bezahlung erfolgt direkt über die App. Die Überraschungspäckli haben rund den dreifachen Warenwert und enthalten zum Beispiel Brot, Backwaren, Früchte, Gemüse, Fleischwaren, Milch- und Convenience-Produkte.

Das Angebot «Too Good To Go» ist bereits in vielen Volg Läden in der Deutsch- und Westschweiz verfügbar. Weitere kommen laufend dazu. So wurden im Juni rund 6000 Päckli abgegeben.

Im Verlauf des Jahres wird der Dienst auch in einem Grossteil der über 100 TopShops, die von Volg beliefert werden, eingeführt. TopShops, die sich bei einem LANDI Laden befinden, bieten zudem abgelaufene Lebensmittel aus dem LANDI Laden in der App an. ■

Rang 3 für die Qualität bei LANDI

DOTZIGEN/BE Jedes Jahr publiziert der K-Tipp rund 40 Labortests. Geprüft wird jeweils die Qualität der Ware. Dasselbe machen die Schwester-Magazine «Saldo» und «Gesundheitstipp». Nun hat das Konsumentenschutz-Magazin 699 Warentests der letzten 15 Jahre ausgewertet. Daraus sind Ranglisten entstanden, die pro Themenbereich diejenigen Detailhändler oder Marken aufführen, die im Durchschnitt am besten bewertet



worden sind. In der Gesamtbewertung erreichte die LANDI den sehr guten dritten Rang. Beim Thema Elektro- und Elektronikgeräte erreichte die fenaco Tochtergesellschaft sogar den ersten Platz und auch bei den anderen Kategorien war die Detailhändlerin immer vorne mit dabei. Dieses erfreuliche Resultat zeigt: Die LANDI bietet ihren Kundinnen und Kunden Produkte in Top-Qualität zu attraktiven Preisen an. ■

DIE ZAHL

10 961

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten in der fenaco Genossenschaft. Das sind 489 Personen mehr als im Jahr davor. Dazu gehören auch die 560 Lernenden, welche die fenaco in unterschiedlichen Berufsfeldern ausbildet.

VOM WILDBLUMENFELD IN DEN HONIGTOPF

*Zahlreiche Insekten finden in Wildblumenwiesen Nahrung und Unterschlupf.
Besonders Bienen freuen sich über süssen Nektar – und verarbeiten ihn auf dem Dach
der fenaco in Winterthur zu Honig.*

Text und Bilder: Manuela Eberhard



Neben dem Schloss Wülflingen in Winterthur (ZH) hat die fenaco auf 30 Aren verschiedene Wildblumenstreifen angelegt.

Seit den Eiseiligen blüht und summt es in Winterthur, der zweitgrössten Stadt des Kantons Zürich. Nicht weit von der Altstadt, beim Schloss Wülflingen, hat die fenaco Genossenschaft von der Landwirtschaftlichen Schule Strickhof rund 30 Aren Land zur freien Verfügung gestellt bekommen.

Dort blühen nun vier verschiedene Wildblumenstreifen mit Wiesensalbei, Esparsetten, Margritten und Bitterkraut. Die bunten Flächen sind das Werk von Johannes Burri, Bereichsleiter Wildblumen bei UFA-Samen. UFA-Samen vertreibt reichblühende Wildblumenmischungen für unter-

schiedliche Standorte mit Wildblumen und Wildgräsern aus der Schweiz. Für jeden Standort und für jedes Bedürfnis gibt es die richtige Mischung – ob feucht, trocken oder in den Bergen. Und die Mischungen kommen an: Im Mai 2021 erhielten sie Bestnoten im Konsumentenmagazin K-Tipp. «Unser



Die Bienen von Kaspar Stiefel kommen zurück von der Futtersuche.

Ziel ist, der Bevölkerung über die gesamte Vegetationszeit hinweg etwas Blühendes zu zeigen», erklärt Burri. Der Blütenpracht in Winterthur vorgegangen ist eine monatelange, intensive Vorbereitung. Der Boden musste ordentlich bearbeitet und von Unkraut befreit werden. Danach musste er sich bis zur Aussaat mindestens einen Monat lang setzen.

Das Zuhause von Abertausenden Tierchen

Im Juni 2020 konnte die Parzelle schliesslich besät werden. «Wenn alles so läuft, wie ich es mir vorstelle, dann verstopft die Scheibe nicht», murmelt Burri und füllt das Saatgut in die Trichter seiner Sämaschine. «Ansonsten muss ich nach jeder Reihe die Scheiben rausputzen.» Burri bringt die unterschiedlichen Wildblumensamen mit einer pneumatischen Präzisionssämaschine in die Erde. Mittels Unterdruck werden die Körner an die Löcher einer rotierenden Säscheibe gesaugt und so voneinander getrennt. Am Abwurf-punkt fallen sie schliesslich einzeln in die geöffnete Furche. Vier Bahnen macht Burri pro Sorte, fährt mit seiner «Agricola Italiana» Sämaschine auf dem Feld zweimal hin und wieder zurück. Nach einem halben Tag ist er fertig. Dann ist Geduld gefragt. «Die Pflanzen brauchen ein bis zwei Mona-

te, bis sie auskeimen», erklärt der Wildblumen-Spezialist. «Richtig blühen tun die Streifen erst nach einer Überwinterung.» Unkraut sei aber bereits nach wenigen Wochen sichtbar – und das sollte bloss nicht gejätet werden: «Das Unkraut schützt die frische Saat.»

Elf Monate später zeigt sich: Das Warten hat sich gelohnt. Ende Mai blühen die Wildblumen in voller Pracht – fast wie bestellt zum Internationalen Tag der Biodiversität am 22. Mai. Das Timing ist natürlich Zufall. Dennoch leisten die Streifen einen wichtigen Beitrag zur Biodiversität. «Diese Blühstreifen sind ein Mikrokosmos mit abertausenden Tierchen», führt Johannes Burri aus. Dank der Blühstreifen finden Bestäuber und andere Insekten Futter und einen Lebensraum. So sorgt die Fläche nicht nur für ein Lächeln bei Spaziergängerinnen und Spaziergängern, sondern trägt auch zum Erhalt der Artenvielfalt bei. Und für die Landwirtschaft gibt es noch einen zusätzlichen positiven Nebeneffekt: «Die vielen Nützlinge, die hier ein Zuhause finden, schützen auch benachbarte Felder vor Schadinsekten.»

Die Biene – das dritt wichtigste Nutztier

Speziell dankbar für diese Futterquelle ist besonders ein Insekt. Knapp anderthalb Zentimeter lang, behaart und braun-gelb gestreift hat es sich dank seines süssen Erzeugnisses in unsere Herzen gesummt. Die Westliche Honigbiene – lateinisch *Apis mellifera* – leistet einen unschätzbaren Beitrag für die Biodiversität. Nebst der Honigproduktion sind Bienen nämlich für rund 80 Prozent der heimischen Nutz- und Wildpflanzenbestäubung zuständig. Ohne sie gäbe es weder Äpfel, Birnen, Kirschen noch viele andere Früchte. Eine Agroscope-Studie von 2017 hat den Wert der Bestäubung durch Bienen für die Landwirtschaft auf CHF 300 Millionen bis CHF 400 Millionen geschätzt. Das macht sie nach dem Rind und Schwein zum dritt wichtigsten Nutztier. Die pelzigen Tiere haben aber mehr und mehr Mühe bei der Futtersuche. Landwirtinnen und Landwirte können bereits mit wenigen Massnahmen dazu beitragen, dass das Nahrungsangebot der Bienen geschützt wird, etwa durch schonendes Mähen früh morgens oder abends oder eben durch das Anlegen



Auf dem Dach des Ostschweizer Sitzes der fenaco Genossenschaft bewirtschaftet Kaspar Stiefel den Bienenstand «Möwe».



Bei der Magazinimkerei kann ein Rähmchen zur Kontrolle einfach von oben rausgezogen werden.

von Bienenweiden und artenreichen Heuwiesen.

Nur rund 2,5 Kilometer von den Wildblumenstreifen beim Schloss Wülflingen entfernt kontrolliert Kaspar Stiefel wenige Wochen später zwei seiner Bienenvölker auf Weiselzellen, in denen Königinnen herangezogen werden. Auf dem Dach des Ostschweizer Sitzes der fenaco hat sich der leidenschaftliche Imker einen städtischen Bienenstand eingerichtet, der unter dem Namen «Möwe» beim Veterinäramt Zürich registriert ist. «Unsere Büros befanden sich früher auf der anderen Seite der Bahngelände», erinnert sich Kaspar Stiefel bei der Frage danach, woher der seltsame Name stamme, schliesslich hausten hier keine Wasservögel. «Aus der Bezeichnung des Umzugsprojektes ist der Name für den Standort und den Bienenstand entstanden.»

Magazinimkerei auf dem Vormarsch

Kaspar Stiefel arbeitet schon seit 30 Jahren in unterschiedlichen Funktionen bei der fenaco. Seine Leidenschaft für Bienen, die er schon in Kindstagen

entdeckte, hat ihn stets begleitet. Vor 12 Jahren begann er mit dem Imkern. Richtigbewusst wurde ihm die Wichtigkeit der Bienen für unser Ökosystem und die Landwirtschaft im Rahmen seiner Tätigkeit im Risikomanagement der fenaco-LANDI Gruppe: «Das Bestäubungsrisiko für Landwirtinnen und Landwirte ist relativ gross. Zehn Prozent des landwirtschaftlichen Ertrags stehen und fallen mit der Imkerei.» Ab 2014 baute er das Api-Center auf. Dieses Kompetenzzentrum für Bienen und Bestäubung wurde von der fenaco gegründet, um die Schweizer Imkerinnen und Imker mit preiswerten Produktionsmitteln zu versorgen und die Magazinimkerei zu fördern. «Die meisten kennen das traditionelle Bienenhaus mit Schweizerkasten», erklärt Kaspar Stiefel und hebt eine Brutwabe aus seinem Bienenvolk. «International hat sich aber die Magazinimkerei etabliert. Bei dieser Methode wird der Bienenstock von oben bewirtschaftet. Wenn ich schauen möchte, ob die Brut gesund ist, kann ich ganz einfach ein Rähmchen rausziehen.» Die Vorteile liegen für den Bienenexperten auf der Hand: Die Magazine

können frei aufgestellt werden, das Volk kann beliebig nach oben erweitert werden, und dank der internationalen Popularität gibt es mehr und preiswerteres Equipment. Das vereinfachte auch das Stadtimkern – «Urban Beekeeping», wie es immer mehr zum Trend unter jungen Städterinnen und Städtern wird.

Den ersten Honig seiner Bienen von der «Möwe» hat Kaspar Stiefel bereits Anfang Juni geerntet. Ende Juli kann er in normalen Jahren ein zweites Mal ernten. Dieses Jahr war allerdings zu kalt, zu nass, zu windig. Danach erhalten die Bienen Zuckerwasser – nicht weil es billiger ist als Honig, sondern weil die Bienen mit Winterfutter aus Haushaltszucker gesünder überwintern. Den geernteten Honig wird seine Frau Kathrin zuhause schleudern. Denn Kaspar Stiefel arbeitet hier als Privatperson. «Die fenaco unterstützt mein Hobby und stellt mir das Dach ihres Ostschweizer Hauptsitzes zur Verfügung», erklärt er. «Aber natürlich fliessen die Erfahrungen als Imker auch in meine Arbeit ein. Gerade das macht es ja so spannend – bei den Bienen lernt man nie aus.» Auch die Mitarbeitenden am Standort profitieren von dem ungewöhnlichen Arrangement: Letztes Jahr erhielten sie zum Geburtstag ein Gläschen von Kaspar Stiefels Honig. Noch lokaler ist kaum möglich. ■



Ein Töpfchen Honig aus der «Dachproduktion» von 2020.

Spatenstich für Leistungszentrum Pflanzenbau und LANDI in Lyssach

LYSSACH/BE Gleich zwei Projekte haben Ende April in Lyssach den traditionellen Spatenstich gefeiert: In der Emmentaler Gemeinde entsteht zum einen ein neuer Standort der LANDI KoWy (Kopigen-Wynigen). Der zukünftige LANDI Laden mit einer Verkaufsfläche von rund 2000 Quadratmetern soll im Mai 2023 bezugsbereit sein und ersetzt den heutigen Standort in Burgdorf. Gebaut werden ebenfalls eine AGROLA Tankstelle mit Schnell-Ladestation für Elektrofahrzeuge, ein 125 Quadratmeter grosser TopShop und ein Auto-Waschcenter mit drei Lanzen zum Selber-waschen, einer Portalwaschanlage und zwei Staubsaugerplätzen zur Innenreinigung. Gleichzeitig entsteht angrenzend das neue Leistungszentrum für Pflanzenbau der fenaco Genossenschaft. Es hat ein Aussenmass von 130 Metern Länge und 26 Metern Breite und kommt neben der bisherigen Saatgutzentrale zu stehen.



Visualisierung des neuen Leistungszentrums Pflanzenbau mit angrenzender LANDI in Lyssach (BE).

Für das neue Gebäude verbaut die Firma Strüby insgesamt 2000 Kubikmeter Schweizer Holz. Der Neubau umfasst eine Anlieferung (500 Quadratmeter) sowie ein Lager, das sich über das Unter- und Erdgeschoss erstreckt (total 6100 Quadratmeter). Im Obergeschoss entstehen auf 2500 Quadratmetern zusätzlich Büroarbeitsplätze für verschiedene Geschäfts-

einheiten der fenaco Gruppe. Der bestehende Betrieb von UFA-Samen wird während der Bauarbeiten aufrechterhalten. Dazu wird auf einer Fläche von 7500 Quadratmetern ein Logistik-Provisorium erstellt. Der elektrische Strom für den Betrieb der LANDI KoWy und des neuen Leistungszentrums für Pflanzenbau stammt zum grössten Teil von einer leistungsstarken Photovoltaikanlage.

Die Solarzellen befinden sich auf den Dächern der beiden neuen Gebäude sowie an der Fassade des Leistungszentrums. Im Rahmen der Aushubarbeiten werden rund 6000 Kubikmeter wertvoller Humus abgetragen und zum Ausgleich der Fruchtfolgeflächen an Landwirtinnen und Landwirte in der Region verteilt. Dadurch wird dort die Bodenqualität aufgewertet. Im Frühjahr 2023 können die fenaco und die LANDI KoWy ihre Gebäude planmässig beziehen. ■



Spatenstich für das neue Leistungszentrum Pflanzenbau und die LANDI Lyssach. Bild: LANDI KoWy

Eröffnung TopShop in Ballwil

BALLWIL/LU Am 1. Juli 2021 war es soweit: Die LANDI Oberseetal Genossenschaft eröffnete nach rund drei Monaten Bauzeit an der Hochdorfstrasse 9 in Ballwil ihren neuen TopShop. Er wurde bei der bereits bestehenden AGROLA Tankstelle realisiert. Das Ladenlokal konnte in einem angrenzenden, bestehenden Gewerbegebäude, das über ideale Voraussetzungen verfügte, eingebaut werden. Die Innenausbauarbeiten hinter der bestehenden Blechfassade wurden in Holzsystembauweise mit Schweizer Holz umgesetzt. Gleichzeitig erfuhr die Umgebung eine Sanierung. Auf einer Verkaufsfläche von 100 Quadratmetern werden über 1500 Artikel des täglichen Bedarfs angeboten. ■



Der neue TopShop in Ballwil ist rund 100 Quadratmeter gross. Bild: LANDI Oberseetal

Hochzeit bei der LANDI Weinland



Die LANDI Untersee und Rhy fusioniert rückwirkend mit der LANDI Weinland. Bild: LANDI Weinland

MARTHALEN/ZH Mit 292 Ja- zu 54 Nein-Stimmen haben die Mitglieder der LANDI Weinland an der Generalversammlung die Fusion mit der LANDI Untersee und Rhy angenommen. Bei der LANDI Untersee und Rhy gab es bei 42 Ja- eine Gegen-Stimme. Die Fusion wird rückwirkend per 1. Januar 2021 vollzogen. Im Jahr 2020 er-

wirtschaftete die LANDI Untersee und Rhy mit 25 Mitarbeitenden CHF 9,1 Millionen Umsatz. Der Agrarstandort ist neu Marthalen (ZH). Jener in Eschenz (TG) wird aufgehoben. Im Gegenzug wird der bestehende Lieferservice auf die neue Region ausgedehnt. Der LANDI Laden Eschenz wird modernisiert und weiterbetrieben, die beiden Volg Läden in Eschenz und Wagenhausen (TG) werden im bisherigen Rahmen weitergeführt und ergänzen mit ihren beachtlichen Umsätzen die 19 bestehenden Läden der LANDI Weinland. Aktuell zählt die LANDI Weinland 897 Mitglieder. Mit der Fusion stossen voraussichtlich weitere 84 Genossenschaftsmitglieder, davon 50 aktive Landwirtinnen und Landwirte, zur LANDI Weinland. Die Mitglieder haben Marcel Ullmann aus Eschenz für den Rest der Amtsdauer (2018 – 2022) in die Verwaltung der fusionierten LANDI gewählt. Zugleich kann ein neuer LANDI Laden in Sulz (ZH) bei Rickenbach für CHF 4,82 Millionen gebaut werden, wie die Mitglieder beschlossen haben. ■

Röthenbach hat einen neuen LANDI Laden

RÖTHENBACH/BE Ende April hat die LANDI Region Langnau in Röthenbach einen neuen Verkaufsladen eröffnet. Auf einer Gesamtfläche von 506 Quadratmetern werden im Innen- und Aussenverkauf nun rund 7000 Artikel angeboten. Der neue LANDI Laden entstand während nur acht Monaten. Die Baumeisterarbeiten inklusive Bodenplatte konnten noch vor Weihnachten fertiggestellt werden. Da der November zwar sehr schön und tro-

cken, aber sehr kalt war, konnten die Umgebungs- und Belagsarbeiten erst im Frühling erfolgen. Im neuen Jahr begann das «Aufrichten». Mitte Februar konnten auch die weiteren Handwerkerinnen und Handwerker mit der Arbeit beginnen. Nebst der üblichen, kleineren Herausforderungen sei alles nach Plan verlaufen. Entsprechend zufrieden ist man bei der LANDI Region Langnau mit dem Neubau. ■

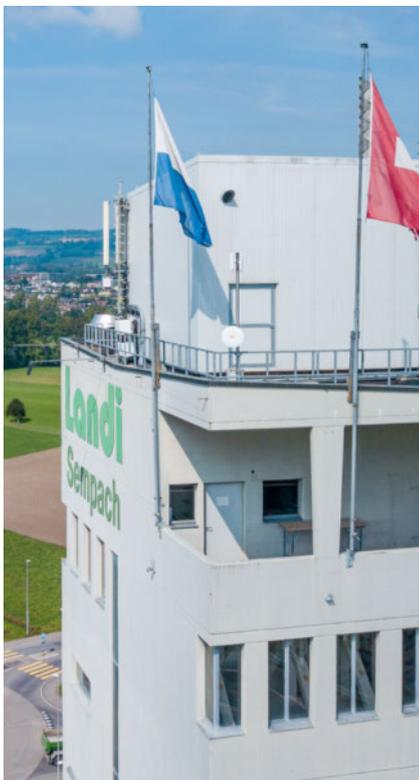
LANDI Sursee und LANDI Sempach-Emmen spannen in der Mischfutterproduktion zusammen

SEMPACH/LU Seit 1940 betreibt die LANDI Sursee direkt am Bahnhofplatz Sursee (LU) eine Mischfutterproduktion. Das Gebiet rund um das Werk hat sich in den letzten Jahren stark verändert. Heute steht der Produktionsbetrieb mitten in einem Wohn- und Gewerbegebiet. Mit der städtebaulichen Entwicklung rund um den Bahnhofplatz wird die Aufrechterhaltung einer funktionierenden Logistik zunehmend schwierig. Zudem werden in der Mühle Sursee mittelfristig grössere Investitionen fällig. Ein Neu- oder Ersatzbau wurde durch die LANDI Sursee eingehend geprüft und als nicht zukunftsweisend befunden. Die LANDI Sempach-Emmen betreibt in Sempach Station (LU) in der Gewerbezone eine moderne Mischfutter-

produktion. In dieses Werk soll ein Grossteil des am Standort Sursee produzierten Mischfutters verlegt werden. Dabei handelt es sich insbesondere um die Produktion von kundenspezifischen Mischfutterrezepturen sowie das Sortiment von UFA. Die übrige Menge verteilt die LANDI Sursee auf den Standort Nottwil-Buttisholz und die UFA. Aufgrund der flexiblen Betriebsstrukturen kann die LANDI Sempach-Emmen neben den eigenen auch Kunden der LANDI Sursee individuell mit Mischfutter bedienen. Um das zusätzliche Produktionsvolumen ideal zu bewältigen, wird die LANDI Sempach-Emmen in die neueste Technologie der Würfelproduktion investieren. Der Start der gemeinsamen Mischfutterproduktion ist für das Jahr 2023 geplant. Beide Genossenschaften bleiben dabei eigenständig. ■

LANDI Moléson SA und LANDI Sarine SA fusionieren

BULLE/FR Die Verwaltungsräte der LANDI Moléson SA und der LANDI Sarine SA haben beschlossen, ihre Kräfte zu bündeln und zur LANDI Moléson-Sarine SA zu fusionieren. Die Aktionärinnen und Aktionäre haben der Verschmelzung nun rückwirkend zum 1. Januar 2021 zugestimmt. Bei einem Jahresumsatz von CHF 55 Millionen hat die LANDI Moléson 449 Aktionärinnen und Aktionäre sowie 78 Mitarbeitende. Die LANDI Sarine erzielte im Jahr 2020 einen Umsatz von CHF 24 Millionen. Sie hat 250 Aktionärinnen und Aktionäre sowie 36 Mitarbeitende. Die Fusion führt zu keinen strukturellen Veränderungen. Die LANDI Moléson-Sarine optimiert Prozesse; gleichzeitig hält sie einen effizienten lokalen Service mit attraktiven Konditionen aufrecht. ■



Mischfutterproduktion Sempach Station
Bild: LANDI Sempach-Emmen

WAS IST DAS DENN?

Tannine

Pflanzen produzieren sekundäre Pflanzenstoffe, zum Beispiel Geruchsstoffe, die Bestäuber anlocken. Gerbstoffe hingegen, wie die Gruppe der kondensierten Tannine, wirken antimikrobiell und schützen vor Frass. Bekannt sind Tannine vor allem dafür, einen Rotwein trocken erscheinen zu lassen und ein pelziges Gefühl im Mund zu erzeugen. In der menschlichen und tierischen Ernährung können sie die Aufnahme von Nährstoffen beeinträchtigen und Bauchschmerzen verursachen. Gleichzeitig haben sie aber auch positive Auswirkungen. Sie zeigen krebshemmende Eigenschaften, lindern Hautentzündungen und senken den Blutzuckerspiegel. In der Tierernährung bringen sie ebenfalls viele Vorteile. In der richtigen Menge aufgenommen, zum Beispiel über die Futterleguminosen Eparsette oder Schotenklee, wirken sie gegen Darmparasiten, verbessern die Proteinaufnahme und verringern den Methanausstoss. ■

VON THUN NACH BERN ZU WASSER

In den Sommermonaten ist sie der «place to be»: Die türkisfunkelnde Aare. Zahlreiche Wasserfans packen ihre Schlauchboote für einen Tagesausflug von Thun nach Bern.

Text: Manuela Eberhard

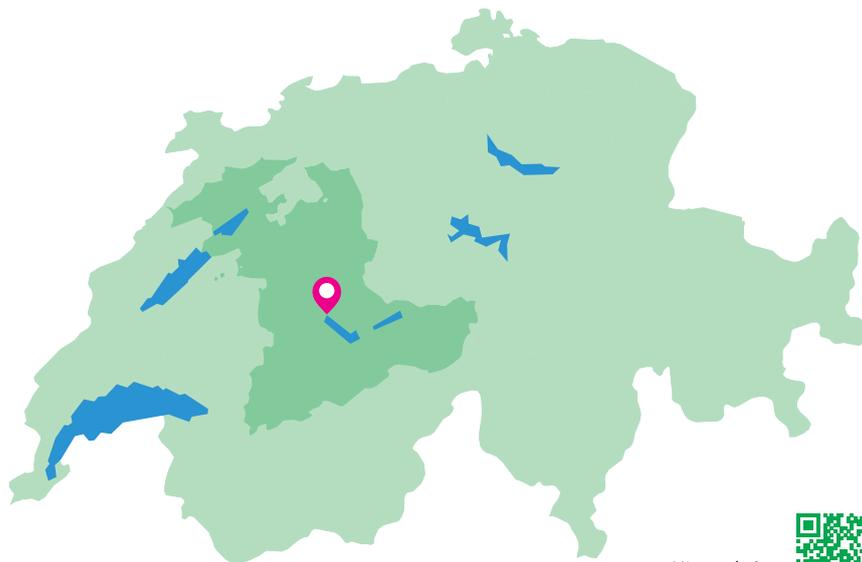


Das Böttle auf der Aare ist eine beliebte Sommeraktivität. Bild: Martina Koch/SRF

Nach einem kalten, verregneten Früh-sommer steigen hoffentlich die Temperaturen. Es wird Zeit, Tschäppi und Sonnenschutz einzupacken und einen sommerlichen Ausflug zu machen. Viele Abenteuerlustige entdecken die Schweiz zu Fuss oder auf dem Velo. Dabei gibt es eine Variante, die gerade an heissen Tagen nebst Spass und Span-

nung für eine willkommene Abkühlung sorgt: die Erkundungstour auf dem Wasser. Gelegenheiten dazu gibt es unzählige, gilt doch die Schweiz als Wasserschloss Europas. Seen, Bäche, Flüsse und Wasserfälle prägen unser Landschaftsbild und einige der längsten Flüsse des Kontinents entspringen hier. Einer der beliebtesten ist

zweifelsohne die Aare. Mit 288 Kilometern ist die Aare der längste gänzlich innerhalb der Schweiz verlaufende Fluss. Ihre Quelle hat sie am Unteraargletscher (BE), bei Koblenz (AG) mündet sie in den Rhein. Zwischen Mai und September wird sie jeweils zum Place to Be zahlreicher Böttler*innen aus der ganzen Schweiz.



Hier geht's zur Aare-Karte



Die Website <https://aare.guru> und die gleichnamige App geben Auskunft darüber, wie warm das Wasser ist und ob die Wassermenge sicher für die Fahrt oder einen Schwumm ist. Für die Streckenplanung lohnt es sich, einen Blick auf die Aare-Karte zu werfen (siehe QR-Code). Sie zeigt auf, wo sich Einwasserungsstellen, WCs, Grillplätze aber auch heikle Stellen befinden.

Für Abenteuerer und Geniesserinnen

Im Schwäbis beginnt die klassische, 27 Kilometer lange Flussstrecke von Thun nach Bern. Zwischen drei bis fünf Stunden nimmt sie in Anspruch. Die Einwasserungsstelle befindet sich gute anderthalb Kilometer vom Bahnhof Thun entfernt. Sie verfügt über eine Pumpstation für die Boote. Nach rund fünf Kilometern, unter der Eisenbahnbrücke bei Uttingen, muss einer Stromschnelle ausgewichen werden. Bei eingefleischten Böttlerinnen und Böttlern ist diese Stelle berühmt-berüchtigt und schon manche sind gekentert. Wer dieses Hindernis auslassen möchte, kann die Fahrt auch bei der Einwasserungsstelle in Uttingen beginnen. Sie befindet sich nur wenige Meter vom Bahnhof entfernt. Danach folgt der vielleicht schönste Teil der Fahrt entlang der Uttigenfluh, einer Steilwand aus eiszeitlichen Fluss- und Gletscherablagerungen. Auf der rechten Seite bieten sich schöne Sand-

Eckdaten

Start/Ziel Vom Flussbad Schwäbis in Thun bis zur Auswasserungsstelle Dalmazibrücke in Bern.

Dauer Für die 27 Kilometer braucht man 3 bis 5 Stunden – je nachdem, wie viele Pausen man einlegt. Wichtig: Vorher im Internet über Wasserstand und Sicherheitsvorkehrungen informieren!

und Kiesufer für eine Verpflegungspause an. Danach geht es weiter unter der Schützenfahrbrücke in Münsingen und der Auguetbrücke in Muri durch. Nach 22 Kilometern nähert man sich dem Naturschutzgebiet Selhofen Zopfen. Wichtig: Das Betreten des Ufers ist hier streng verboten. Das Schutzgebiet ist nämlich die Brutstätte von seltenen Vögeln. Schliesslich erreicht man nach 25 Kilometern das Strandbad Eichholz. Hier gibt es eine grosse Liege- und Spielwiese, ein Restaurant und einen Campingplatz.

Wer noch ein bisschen näher bei der Stadt aussteigen möchte, kann sich noch vorbei am Tierpark Dählhölzli und am Strandbad Marzili, mit fantastischer Aussicht auf das Bundeshaus weitertreiben, lassen. Spätestens bei der Auswasserungsstelle Dalmazibrücke ist aber Schluss – danach folgt die unfahrbare Mattenschwelle. ■

Spezielle Kräutersirupe vom Biohof Obereichi

KÖNIZ/BE Wer nach stundenlangem Aareböotle genug «Wasser» hatte, der kann sich sein Getränk im LANDI Laden Köniz aufpeppen. Dort werden nämlich die Sirupe vom Biohof Obereichi verkauft. Seit 1990 bewirtschaften Chrige Stämpfli und Rüedu Schüpbach mit ihren Kindern den Hof in Lanzenhäusern nach den Richtlinien von Bio Suisse. Den Hauptbestandteil der Arbeit macht der Kräuteranbau auf einer Fläche von einer halben Hektaren aus. In der Produktion setzt die Familie vor allem auf Handarbeit. Diese ist oftmals sehr aufwendig. Unterstützung erhalten sie von Arbeitssuchenden, Praktikantinnen oder Asylbewerbern der Gemeinde. Im Rahmen des Projekts Alp macht meist noch eine Person eine Therapie auf dem Hof. Gemeinsam stellen sie feinste Kräutersirupe mit (wenig!) Biorohrzucker und in unterschiedlichen Geschmäckern her. Von Fliederblüten über Wiesenblumen zu Rosenrot Sirup ist für jede und jeden etwas dabei. ■



SEINE KARTOFFELN LASSEN KEINEN WUNSCH OFFEN

Robert Beutler, Landwirt in Yvonand (VD), hat einen Teil seiner Kartoffelproduktion auf IP Suisse umgestellt. Dies erforderte verschiedene, vom Label vorgeschriebene Massnahmen. Da er sich für eine Unkrautbekämpfung mit Herbiziden entschieden hat, darf er keine chemische Krautvernichtung durchführen.

Text: Céline Monay, Bilder: Guillaume Perret



Robert Beutler hat einen Teil seiner Kartoffelproduktion auf IP Suisse umgestellt.

«Die Produzentinnen und Produzenten haben keine andere Wahl, als den Wünschen der Konsumentinnen und Konsumenten nachzukommen.»

Rachel Perret, Agrotechnikerin bei fenaco Landesprodukte

YVONAND/VD Robert Beutler sitzt vor seinem Computer und schaut sich die Wettervorhersage an, die für die nächsten Tage den Arbeitsplan für seine Kartoffelkulturen bestimmen wird. «Eigentlich hätte ich ein vorauflaufendes Herbizid einsetzen sollen, aber aufgrund des nassen Wetters konnte ich nicht früher auf die Felder gehen. Ich musste meinen Behandlungsplan anpassen», erklärt er. Der Waadtländer Landwirt (49) bewirtschaftet seinen 100 Hektaren grossen Betrieb mit zwei Lehrlingen und seinem 82-jährigen Vater. Dieser hat ihm den Betrieb übergeben, packt aber immer noch mit an, was äusserst willkommen ist. Vor zwei Jahren hat sich Robert Beutler mit einem anderen Produzenten aus Yvonand zusammengeschlossen. Seine Ehefrau Martine kümmert sich um die Buchhaltung und die Abrechnungen. Zudem stellt sie mit Milch und Eiern vom Hof Speiseeis her. «Wir produzieren traditionell mit Früchten und Beeren aus der Region», betont Martine Beutler.

Der Betrieb im Überblick	
Gemeinde	Yvonand (VD)
Höhe	438 m ü. M.
Fläche	100 Hektaren
Kulturen	Beeren, Gerste, Mais, Sonnenblumen, Raps, Kartoffeln, Randen und Wiesen
Tiere	80 Kühe und 150 Hühner
LANDI	Mitglied des Centre Agricole d'Yvonand, Genossenschaft

Die Glacé-Sorten werden auf Nachfrage der Kundschaft angepasst und frisch zubereitet. Die zahlreichen Besucherinnen und Besucher, welche sich an der Tiefkühlruhe im Hofladen bedienen, beweisen, dass das Konzept funktioniert.

Kartoffeln nach den Richtlinien von IP Suisse

Ausser Getreide, Mais und Randen produziert Robert Beutler auf 11,5 Hektaren Kartoffeln. Seit diesem Jahr werden auf zwei Hektaren Kartoffeln nach den Richtlinien von IP Suisse angebaut. Sie sind für Coop bestimmt. Der Grossverteiler hat nämlich entschieden, das gesamte Kartoffelangebot umzustellen und nur noch Kartoffeln zu verkaufen, die nach den Richtlinien von IP Suisse produziert werden.

«Die Produzentinnen und Produzenten haben keine andere Wahl, als den Wünschen der Konsumentinnen und Konsumenten nachzukommen», unterstreicht Rachel Perret. Sie ist als Agrotechnikerin bei fenaco Landesprodukte tätig, begleitet die Landwirtinnen und Landwirte durch die verschiedenen Anbauphasen und steht ihnen auf Wunsch mit Rat und Tat zur Seite. «Seit zwanzig Jahren baue ich IP-Suisse-Weizen an und kenne die Anforderungen. Somit konnte ich problemlos auch einen Teil der Kartoffel-Produktion umstellen», meint Robert Beutler. Die Einhaltung des IP-Suisse-Labels erfordert die Umsetzung mehrerer spe-



Der Waadtländer baut verschiedene Kartoffelsorten, von Celtiane bis Premium, an.

zifischer Massnahmen zur Förderung der Biodiversität und zum Schutz der natürlichen Ressourcen. Für jede umgesetzte Massnahme gibt es eine bestimmte Anzahl von Punkten. Für eine IP-Suisse-Zertifizierung ist ein Zielwert von 17 Punkten erforderlich. Eine der wichtigsten Änderungen in der Anbaumethode besteht darin, dass die Landwirtinnen und Landwirte auf eine chemische Entkrautung verzichten müssen. Wird hingegen eine mechanische Unkrautbekämpfung angewendet, kann eine chemische Krautabtötung vorgenommen werden. Robert Beutler hat sich für die erste Variante entschieden. «Ich hoffe, die Kartoffelpflanzen verlieren das Kraut möglichst bald auf natürliche Weise, damit sie rasch reifen und schalenfest werden.» Ist dies nicht der Fall, kann das Kraut abgebrannt oder mit Fettsäure behandelt werden. Diese Techniken werden jedoch selten eingesetzt, da sie spezielle Hilfsmittel erfordern und einen viel höheren Energieverbrauch aufweisen. Dies schlägt sich auf den Kosten nieder.

4,5 RAPPEN PRO KG

Dies ist die Wertschöpfung für die Produktion von Speisekartoffeln nach den Richtlinien des IP-Suisse-Labels.

Höhere Risiken

Der Waadtländer baut verschiedene Kartoffelsorten an. Im konventionellen Anbau hat er sich zum Beispiel für Celtiane und Premium entschieden. Auf den IP-Suisse-Flächen setzt er auf Erika. «Es gibt resistente Sorten, aber sie müssen geschmacklich überzeugen und von den Konsumentinnen und Konsumenten nachgefragt werden», unterstreicht Robert Beutler. Die Produktionsrisiken nach den Richtlinien von IP Suisse sind vor allem in Bezug auf die Lagerkrankheiten höher: «Bei einer chemischen Entkrautung wird zusätzlich ein Fungizid beigefügt. Dies führt zu einer besseren Lagerfähigkeit der Kartoffeln.» Die Wertschöpfung für IP-Suisse-Kartoffeln liegt bei CHF 4.50 pro 100 Kilogramm, wobei das Risiko der Methodenwahl und die bienenfreundlichen Wiesen mit viel Biodiversität bereits mitberücksichtigt sind.

Bei Erosion mulchen

Die Kartoffeln der Sorte Erika wurden am 20. April 2021 gepflanzt, aber Robert Beutler hat mit den Vorbereitungsarbeiten für das IP-Suisse-Label bereits 2020 begonnen. «Am 27. Juli 2020 habe ich nach der Getreideernte eine Stoppelbearbeitung durchgeführt und danach am 8. August 2020 die Gründung UFA Alpha ausgebracht, eine Mischung aus Alexandrinerklee, Perserklee und



Ehefrau Martine stellt mit Milch und Eiern vom Hof saisonales Glacé her.

Phacelia, die die Anbaufläche im Winter bedeckt», ergänzt er mit einem Blick in sein Ernteprotokoll. Nachdem er die Fläche Anfang März 2021 gepflügt hatte, wurde der Boden gestriegelt und belüftet, bevor er die Kartoffeln pflanzte. Seither besucht er die Felder zweimal die Woche, um zu überprüfen, ob sich Anzeichen für Erosion zeigen. Besteht eine Gefahr, muss gemulcht werden. Die Fungizidbehandlung wird abhängig von der Witterung durchgeführt. Vor der für Mitte August geplanten Ernte kontrolliert Robert Beutler mehrmals auch die Knollengrösse,

um sicherzustellen, dass seine Kartoffeln den Marktanforderungen genügen. Unterstützt von seiner Ehefrau und seinem Vater benötigt er fürs Ernten und Sortieren seiner rund 350 Tonnen Speisekartoffeln rund drei Wochen. Anschliessend werden die Kartoffeln an die Verarbeitungsanlage der Kartoffelzentrale von fenaco Landesprodukte in Bercher (VD) geliefert. Die IP-Suisse-Ernte wird in Räumlichkeiten gelagert, die ausschliesslich für Kartoffeln bestimmt sind, die nach den Richtlinien von IP Suisse produziert wurden. ■

GEWINNEN SIE ...

1. Wo entsteht ein neues Leistungszentrum für Pflanzenbau?
2. Welche sekundären Pflanzenstoffe sorgen für ein pelziges Gefühl im Mund?
3. Auf welches Label hat Landwirt Robert Beutler teils umgestellt?
4. Wie heisst der Bienenstand auf dem Dach des Ostschweizer fenaco Sitzes?
5. Wo beginnt die klassische Bööfli-Strecke nach Bern?

Lösungswort:

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

		1									4	
												3
3			2									
												5
		2										
												4
5												
			1									



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

So nehmen Sie teil:

Schicken Sie das Lösungswort per SMS mit **KFL Lösungswort** mit Ihrem **Namen** und Ihrer **Adresse** an **880** (CHF 1.-) oder mit einer Postkarte an LANDI Contact, Postfach, 8401 Winterthur. Einsendeschluss ist der 31. August 2021.

Gewinner Mai 2021

Jacqueline Flotron, 1072 Forel-Lavaux

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

Anzeige

NATÜRLICH NUR MIT OBSTSAFT GESÜSST.



Auch in der 100 cl PET Flasche erhältlich.

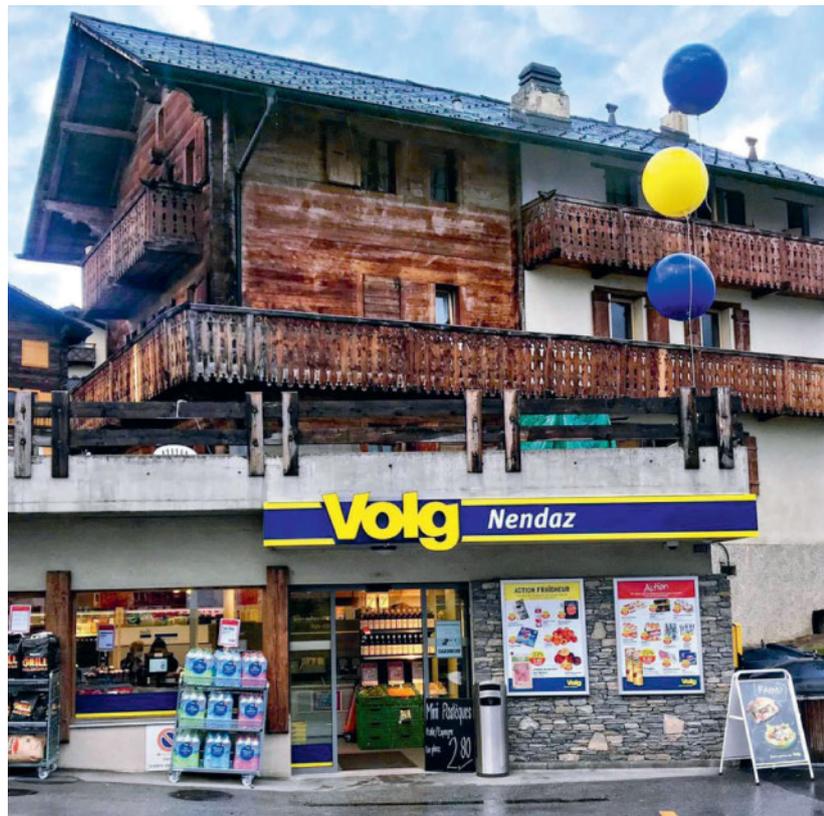
Frisch aufgebrühter Kräutertee aus Schweizer Minze
—
Von Natur aus wenig Kalorien
—
Keine künstliche Zusätze



Die Kraft der Natur

Neuer Volg für das Wallis

Ende Juni war es soweit: Der neue Volg im Herzen von Haute-Nendaz (VS) eröffnete. Nendaz liegt auf einem Plateau über dem Rhonetal und bietet einen traumhaften Blick auf die Alpen. Auf 156 Quadratmetern wird im historischen Zentrum der Gemeinde nun ein vielfältiges Sortiment für den täglichen Bedarf angeboten. *Bild: Volg*



Sommerzeit, Kirschenzeit!

Mitte Juni wurden in Allschwil (BL) die ersten Kirschen der Region gepflückt. Die Sorte Bellis kann an frühen Standorten bereits ein erstes Mal überpflückt werden. Nicht alle Kirschen einer Sorte werden zum gleichen Zeitpunkt reif. Darum wird oft in zwei bis drei Durchgängen geerntet. So gelangen nur die reifen Kirschen in den Verkauf. *Bild: LANDI Reba*



Freie Fahrt ins Berufsleben

Bei den Strassentransportfachleuten gehört es zur Tradition, dass die Lernenden nach erfolgter Abschlussprüfung mit den Fahrzeugen aus ihren Lehrbetrieben eine gemeinsame Fahrt unternehmen. Sie bildet den Schlussakt ihrer dreijährigen Ausbildung. Ende Juni machte sich also auch Tim, Lernender bei TRAVECO, in seinem perfekt rausgeputzten und geschmückten Camion auf die Fahrt. *Bild: Michael Hediger*



Nachwuchs für die LANDI Weinland

Seit einigen Jahren befindet sich im Siloturm der LANDI Weinland in Marthalen (ZH) ein Nistkasten. Dieser wird von einem Turmfalkenpaar genutzt, das seine Brut dort aufzieht. Auch dieses Jahr gab es im LANDI Turm Nachwuchs, wie die Überwachungskamera des Nistkastens zeigt. Vier kleine Jungvögel warten auf die Fütterung. Nach rund 30 Tagen sind sie flügge. Die LANDI Weinland freut's – schliesslich gelten Turmfalken als potenziell gefährdet und haben Priorität bei der Artenförderung.

Bild: Reni Mraz



Tierische Hilfe

Wer steht denn hier auf dem Veloparkplatz vor dem Volg Heitenried (FR)? Es ist Esel Mogli, der seinem Frauchen beim «Krömerle» hilft. Schliesslich brauchen die beiden Proviant für die nächste Reise. Bild: Corinne Krähenbühl



LANDI Oberwallis mit neuem Verwaltungsrat

Die Generalversammlung der LANDI Oberwallis AG hat ihren Verwaltungsrat neu gewählt. Dieser besteht nun mehrheitlich aus Landwirtinnen und Landwirten der Region Oberwallis. Das Verwaltungsratspräsidium übernimmt Monica Duran. Seit 2021 beteiligt die LANDI Oberwallis zudem Landwirtinnen und Landwirte aus der Region an der Aktiengesellschaft. Bild: Natalie Zimmermann

VOM LANDWIRT ZUM GASTGEBER: LOHNT SICH DER ZUSÄTZLICHE AUFWAND?

Cornelia Bucheli und Patrik Gasser arbeiten nicht nur als Landwirtin und Landwirt, sondern bieten Feriengästen abwechslungsreiche und erholsame Stunden. Im Interview erzählen sie, welche Vorteile das zweite Standbein Agrotourismus bringt.

Interview: Martina Peyer



«Wir bringen den
Gästen die Landwirt-
schaft näher.»

Cornelia Bucheli bewirtschaftet mit ihrer Familie den Pachtbetrieb des Klosters Ingenbohl (SZ) und bietet «Schlaf im Stroh» an. www.schlafimstroh-bucheli.ch

Weshalb sind Sie Gastgeber bzw. Gastgeberin geworden?

Patrik Gasser: Als wir den Staudenhof mit Mutterkuhhaltung vor über zehn Jahren übernommen hatten, war für uns sofort klar: Diese sensationelle Lage am Heinzenberg mit Blick über das Domleschg und die Bergwelt möchten wir Gäste miterleben lassen. Die vorhandene Infrastruktur mit ei-

nem zweiten Wohnhaus und einem Maiensäss erleichterte uns den Entscheid zusätzlich.

Cornelia Bucheli: Auch bei uns waren die Lage, aber auch meine Freude an der Arbeit als Gastgeberin der Auslöser, im Agrotourismus Fuss zu fassen: Den Betrieb für Milchwirtschaft, den ich mit meinem Mann bereits in der zweiten Generation vom Kloster Ingenbohl

pachte, liegt in der touristischen Region bei Brunnen am schönen Vierwaldstättersee und direkt am Jakobsweg. Daher fragten Reisende, insbesondere Pilger, schon vor 25 Jahren immer wieder an, ob sie auf dem Hof übernachten dürften.

Was bieten Sie Ihren Gästen?

Cornelia Bucheli: Da wir als Pächter keine Möglichkeit haben, die Infrastruktur auszubauen, beschränken wir uns auf das Schlafen im Stroh. Für Allergiker gibt es ein Matratzenlager. Zu unserem Angebot gehört auch das Frühstück, das ich möglichst aus hofeigenen und selbstgemachten Produkten zubereite. Auf Voranmeldung gibt's auch einen feinen Znacht. Familien mit Kindern dürfen uns beim Melken über die Schulter schauen, Eier aus unserem Hühnerstall holen oder Hasen und Katzen füttern.

Patrik Gasser: Bei uns dürfen die Kinder ebenfalls helfen: beim Misten in den

Ställen und Füttern der Ziegen, der Pferde und des Ponys. Wir können unseren Gästen zudem das zweite Wohnhaus und das Maiensäss anbieten. Ersteres vermieten wir das ganze Jahr durch meist wochenweise an Familien, letzteres von Anfang Mai bis Ende Oktober. Für kurzentschlossene Wanderer oder Bikerinnen steht unser Zirkuswagen zur Verfügung. Da dort jedoch die Küche fehlt, offerieren wir das Frühstück. Gerne würden wir das Mahlzeitenangebot ausbauen. Die Zeit dazu fehlt uns jedoch.

Unter dem Strich: Zahlt sich der Aufwand aus?

Patrik Gasser: Auf jeden Fall! Im Austausch mit den Gästen können wir das Image der Landwirtinnen und Landwirte korrigieren, das insbesondere unter den Agrarinitiativen gelitten hat. Die Gäste erfahren, mit welchen Herausforderungen wir konfrontiert sind – beispielsweise, wenn eine Maschine plötzlich kaputtgeht oder ein Wolf mal wieder eine der Ziegen erwischt hat.

Cornelia Bucheli: Durch den direkten Kontakt können wir in der Tat den Gästen die Landwirtschaft näherbringen. Zudem ist der Agrotourismus ein guter Nebenerwerb. Insbesondere, weil wir für die Arbeit keine Angestellten benötigen. Ich kann die Arbeiten, die zwischen Mai bis Oktober anfallen, alleine meistern und trotzdem noch auf dem Hof und im Ackerbau Hand anlegen.

Was raten Sie anderen Landwirtinnen und Landwirten, die ebenfalls ein zweites Standbein aufbauen möchten?

Cornelia Bucheli: Wichtig ist, klein zu beginnen. Es braucht eine gewisse Zeit, bis sich ein neues Angebot etabliert. Später kann es ausgebaut werden. Zudem braucht es als Gastgeber

«Wir können
das aktuelle Image
der Landwirtschaft
korrigieren.»



Patrik Gasser betreibt mit seiner Frau und den drei Kindern den Bauernhof Staudenhof mit Mutterkühen und Agrotourismus am Heimberg (GR). www.staudenhof.ch

viel Herzblut sowie Freude an den verschiedenen Gästen. Um auf das Angebot aufmerksam zu machen, ist die Mund-zu-Mund-Propaganda zufriedener Gäste enorm wertvoll. Auch unsere Präsenz auf den Plattformen des Vereins Agrotourismus Schweiz oder des örtlichen Tourismusvereins sowie die eigene Website sind nicht wegzudenken.

Patrik Gasser: Die eigene Website ist sicherlich das A und O. Ein Fachexperte hat uns hier unterstützt. Er sorgt auch dafür, dass Bilder und Texte aktuell bleiben. Auch wir sind den lokalen Plattformen sowie e-Domizil für Ferienwohnungen angeschlossen. Nebst Infrastruktur und Zeit, die für die Gästebetreuung nötig ist, sollte das Umfeld nicht vergessen gehen: Gäste, insbesondere die Kinder, möchten verschiedene Tiere sehen. Die Umge-

bung rund um den Hof soll gepflegt aussehen und so gestaltet sein, dass keine gefährlichen Situationen – beispielsweise durch eine herumstehende Leiter – entstehen. Zudem braucht es eine gewisse Ausdauer und das Angebot sollte den Gegebenheiten angepasst sein.

Was war Ihr bislang schönstes Erlebnis mit Gästen?

Cornelia Bucheli: Es gibt viele Kinder aus der Stadt, die bei uns zum ersten Mal sehen, wie Milch aus einer Kuh in den Eimer kommt.

Patrik Gasser: Wenn Kinder nach einer Ferienwoche weinen, weil sie heim-müssen, ist das rührend. Und da wir selbst selten verreisen können, genießen wir den Austausch mit Menschen aus Holland, Deutschland oder auch mal aus Südafrika. ■



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](https://www.agrola.ch/agrosolar) oder rufen Sie uns an: Tel. 058 433 73 73

[agrola.ch](https://www.agrola.ch)