

Landi contact



12 *Lara und ihre Büffelkühe*

Die 21-jährige Lara Graf züchtet Büffelkühe und stellt aus der Milch feinen Mozzarella her.

Warum investiert fenaco in Vertical Farming? 02
Erste Wasserstofftankstelle im Grossraum Luzern 07
Die Anliegen der Agrarinitiativen im Gespräch 18

MITGLIEDER FRAGEN



Viktor Hämmerli,
Gemüseproduzent
fragt:

«WAS BRINGT VERTICAL FARMING UND WIESO ENGAGIERT SICH FENACO DAFÜR?»

Viktor Hämmerli aus Brüttelen leitet einen 40 Hektaren grossen Gemüsebaubetrieb mit rund 14 Angestellten. Der Gemüseproduzent ist Vizepräsident der Genossenschaft Gemüseerzeuger Seeland und interessiert sich für kostensenkende und effizienzsteigernde Produktionsmethoden.



Daniel Schwab,
Category Manager
Gemüse
antwortet:

Unser Engagement für Vertical Farming orientiert sich am Zweckartikel der fenaco Genossenschaft: Wir wollen die Schweizer Landwirtinnen und Landwirte bei der wirtschaftlichen Entwicklung ihrer Unternehmen unterstützen. Dabei produzieren wir nicht etwa selber Lebensmittel, sondern prüfen und erschliessen ein neues, profitables Geschäftsfeld für die Schweizer Landwirtschaft. Es ist also eine Vorleistung und Entscheidungsgrundlage für künftige Investitionen unserer Produzentinnen und Produzenten. Die Vorteile von Vertical Farming liegen auf der Hand: Mit der gestapelten Bauweise kann der Ertrag um den Faktor 10 bis 15 gesteigert und der Wasserverbrauch um 90 Prozent gesenkt werden. Zudem kommen keine oder nur Kleinstmengen von Pflanzenschutzmitteln zum Einsatz. Und nicht zuletzt kann mit den kontrollierten Bedingungen während 24 Stunden und 365 Tagen im Jahr produziert werden. Im kleinen Massstab ist dies zum Beispiel für Kräuter interessant, welche importiert werden und im oberen Preissegment positioniert sind.

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

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

Hervorragende Jahreszahlen bei Volg und LANDI

Die Volg Gruppe hat 2020 den Detailhandelsumsatz um 16,1 Prozent auf CHF 1,76 Milliarden gesteigert, dies mit total 924 Verkaufsstellen. Die 586 Volg Dorfläden als wichtigster Absatzkanal der Gruppe steigerten den Umsatz um 16,6 Prozent auf CHF 1,36 Milliarden. Weiterhin auf Wachstumskurs befinden sich die Tankstellenshops: Der Umsatz der 107 belieferten TopShops an AGROLA Tankstellen wuchs um 13,5 Prozent auf CHF 328 Millionen. Die 270 LANDI Läden steigerten den Umsatz um

CHF 77 Millionen auf CHF 1,47 Milliarden. Über alle Verkaufskanäle konnte eine besonders starke Nachfrage bei Gartenartikeln, Fahrrädern und Pools sowie bei regionalen Produkten festgestellt werden. Einen gewaltigen Schritt nach vorne hat der LANDI Detailhandel im E-Commerce gemacht. Nachdem Online-Bestellungen während des Lockdowns im Frühjahr 2020 stark angestiegen sind, wurde auch in den Folgemonaten rund 60 Prozent mehr bestellt als im Vorjahr. ■

Impressum LANDI Contact

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

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

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

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: Nicolas Righetti

Höhere Gesamtlohnsumme und längerer Vaterschaftsurlaub

Erfreuliches Ergebnis nach den Lohnverhandlungen zwischen der fenaco Genossenschaft und ihren Sozialpartnern, den Gewerkschaften Syna und Unia: Die Gesamtlohnsumme wird 2021 um 1,0 Prozent angehoben. 0,3 Prozent fliessen in eine generelle Lohnerhöhung von CHF 50 für Mitarbeitende im unteren Lohnsegment, wovon rund ein Drittel aller Angestellten profitiert. Für individuelle Lohnerhöhungen werden 0,5 Prozent der Gesamtlohnsumme zur Verfügung gestellt. 0,2 Prozent stehen für strukturelle Anpassungen im Sinne von ausserordentlichen Lohnerhöhungen wie Beförderungen, Stellen- oder Funktionswechsel während des

Jahres zur Verfügung. Die Regelung gilt für alle Mitarbeitenden, die dem GAV fenaco angeschlossen sind. Bei der vom Staatssekretariat für Wirtschaft erwarteten Minusteuerung entspricht das einer deutlichen Reallohnerhöhung. Neu gewährt die fenaco einen Vaterschaftsurlaub von 15 Tagen zum vollen Lohn. Die fenaco geht damit 5 Tage über das gesetzliche Minimum hinaus und setzt ein Zeichen für familienfreundliche Arbeitsbedingungen. Zudem wird derzeit die Lohngleichheit zwischen Frau und Mann überprüft. Die letzte Analyse, bei der keine Lohndiskriminierungen festgestellt wurden, geht auf das Jahr 2016 zurück. ■

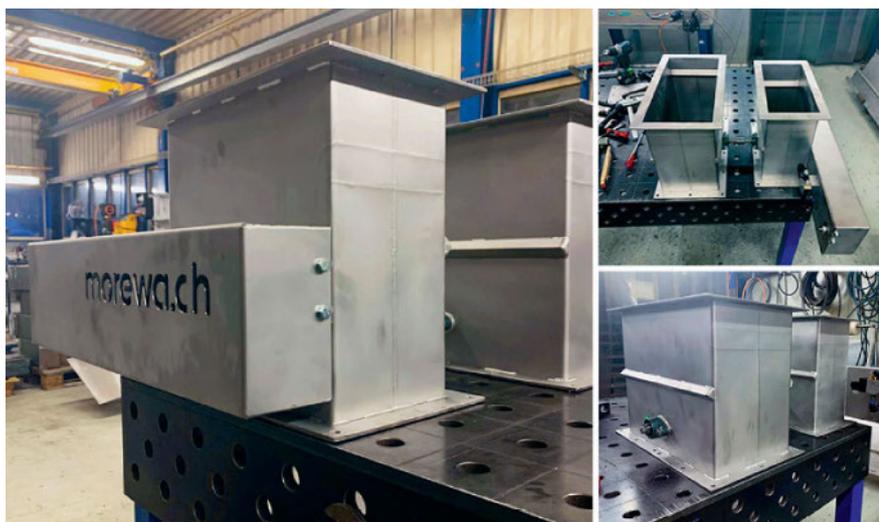
DAS ZITAT

«Die Grenze zwischen bio und konventionell verschwimmt.»

Im Gespräch mit der Neuen Zürcher Zeitung skizziert Martin Keller, Vorsitzender der Geschäftsleitung der fenaco, die ökologische Landwirtschaft von morgen und nimmt auch Stellung zu den extremen Agrarinitiativen, die im Juni zur Abstimmung kommen. Lesen Sie das ganze Interview online, indem Sie den QR-Code scannen.



Morewa AG übernimmt fenaco Anlagenbau



Die fenaco arbeitet schon länger mit der Morewa AG zusammen. Beispielsweise für die UFA in Puidoux. Bild: Morewa AG

Die Geschäftsleitung der fenaco hat entschieden, fenaco Anlagenbau per 1. Januar 2021 an die Morewa zu ver-

äußern. Grund sind veränderte Marktbedingungen und Kundenanforderungen. Die Unternehmens-

einheit verantwortete in der fenaco-LANDI Gruppe bisher die Planung, den Bau und den Unterhalt von technischen Anlagen für Schüttgüter in Getreidesilos, Mischfutterwerken und Trocknungsanlagen. Die Morewa AG mit Sitz in Auenstein (AG) zählt zu den führenden Mühlenbauerinnen der Schweiz. Zahlreiche LANDI sowie Geschäftseinheiten der fenaco arbeiten bereits heute eng und erfolgreich mit der inhabergeführten Firma zusammen. Durch die Integration von fenaco Anlagenbau in die Morewa AG können die LANDI sowie die Geschäftseinheiten der fenaco in Zukunft noch professioneller betreut werden. Das sechsköpfige Team von fenaco Anlagenbau wurde von der Morewa AG, die bereits rund 60 Mitarbeitende beschäftigt, übernommen. ■

STOP FOODWASTE: DAMIT UNSERE LEBENSMITTEL AUCH WIRKLICH AUF DEN TISCH KOMMEN

Zu klein gewachsen, zu krumm, zu gross, zu überreif oder im Überschuss vorhanden – es gibt viele Gründe, weshalb es Rohstoffe manchmal nicht auf den Teller schaffen. In den meisten Fällen können wir das aber gemeinsam vermeiden. Zum Beispiel, indem überschüssige Rohstoffe zu einem «Stop Foodwaste»-Produkt verarbeitet werden.

Text: Manuela Eberhard



Bei Volg wurden bisher vier «Stop Food Waste»-Produkte verkauft. Bild: Narimpex



«de la terre à la table»: Diesem Leitsatz haben wir uns als fenaco-LANDI Gruppe verschrieben. Und diesen wollen wir so einhalten. Das heisst auch, dass wir so weit wie möglich sicherstellen wollen, dass die Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum produziert wurden, auf dem Weg vom Feld auf den Tisch nicht verloren gehen oder weggeworfen werden. «Für uns ist es essenziell, einmal produzierte Nahrungsmittel ihrem bestimmten Zweck zuzuführen und die Verschwendung von Lebensmitteln zu verhindern», erklärt Urs Vollmer, Nachhaltigkeitsverantwortlicher bei der fenaco Genossenschaft. Nebst den Privathaushalten, die 45 Prozent des Foodwaste generieren, gehören die Lebensmittelindustrie mit 30 Prozent und die Landwirtschaft mit 15 Prozent Anteil zu den grössten Verursachern von Foodwaste in der Schweiz.

Trotz aller guten Vorsätze, die man sich in der gesamten Landwirtschaft macht: Schweizweit werden jedes Jahr rund 225 000 Tonnen Lebensmittelverluste verzeichnet – entweder durch Ernterückstände oder durch Ernteausschüsse. Dies hat das Bundesamt für Umwelt in einer Studie von 2019 festgestellt. Bloss 1 Prozent dieser Verluste werden in der Abfallwirtschaft zur Wärme- und Elektrizitätsgewinnung verwendet. Ein Teil gelangt als Dünger auf die Felder (173 000 Tonnen) oder wird an Tiere verfüttert (49 500 Tonnen). Foodwaste, der sich vermeiden liesse: Alleine mit kleinen technischen oder organisatorischen Massnahmen

könnte man 90 Prozent dieser Lebensmittel «retten».

Verarbeitung zu haltbaren Fertigprodukten

Bei der frigemo AG fallen die unterschiedlichsten Rohstoffe an: Von Aprikosen über Bohnen bis hin zu Sellerie und Zucchini bietet die strategische Geschäftseinheit der fenaco Genossenschaft fast das ganze Fruchte- und Gemüsealphabet als Frischware an. Produkte, die qualitativ einwandfrei sind, die allerdings den optischen Qualitätsnormen für den Verkauf im Handel nicht entsprechen, oder Rohstoffe aus Überbestand können beispielsweise getrocknet oder geröstet und als Tee, Sirup, Sauce usw. aufgewertet werden. Dies hat auch das Bieler Familienunternehmen Narim-

pex erkannt und bietet seit dem Herbst 2020 unter der Marke nectaflo «Stop Food Waste – hilf auch Du!» haltbar gemachte saisonale Fertigprodukte an, die zu 100 Prozent aus Schweizer Foodwaste-Obst und -Gemüse bestehen. Bei frigemo verzeichnete man beispielsweise im Jahr 2019 über 25 Tonnen Tiefkühlbohnen, die nicht auf den Markt gebracht werden konnten.

Narimpex rettet also gemeinsam mit unterschiedlichen landwirtschaftlichen Organisationen Lebensmittel vor dem Verderb. Das saisonale Sortiment umfasste in der ersten Produktion getrocknete Birnen und Apfelingel, grüne getrocknete Bohnen und Erdbeersirup, deren Rohstoffe aus Überschüssen der frigemo und der fenaco Landesprodukte stammen. Er-

**Vom Feld bis zum Teller
geht gesamtschweizerisch**

ein Drittel

aller Lebensmittel verloren.

hältlich waren die ersten vier Produkte seit Oktober 2020 unter anderem bei Volg. Dabei galt: Es hat, solange es hat. «Die Produkte kamen bei unserer Kundschaft sehr gut an. Am beliebtesten waren die getrockneten Bohnen, gefolgt von den Apfelfringen», bilanziert Regula Kurth, Produkt-Managerin bei Volg. «Wir werden die Aktivität 2021 wiederholen.» Das Sortiment könne sich ändern, so Regula Kurth. Auch bei der fenaco ist man daran interessiert, dieses Engagement auszubauen und weitere Produktideen umzusetzen, um der Verschwendung von Lebensmitteln weiter entgegenzuwirken. Möglichkeiten wären beispielsweise Sugo, Tomatensaucen, Bouillon, Suppen, Gemüsechips etc.

Verankerung in Nachhaltigkeitszielen

Innerhalb der fenaco wird viel unternommen, damit Nahrungsmittel nicht im Abfall landen, sei es durch optimierte Logistik und Lagerung, sinnvolle Produktionsabläufe oder die karitative Weitergabe von einwandfreien Lebensmitteln. «Abgestimmt auf unsere sieben Schwerpunktthemen haben wir uns 14 langfristige Nachhaltigkeitsziele gesetzt», erklärt Urs Vollmer. Diese gelten für die Pe-

riode von 2019 bis 2025. Alle strategischen Geschäftseinheiten und Dienstleistungseinheiten der fenaco-Gruppe sind demnach verpflichtet, in ihren Kurzstrategien mindestens drei dieser Ziele mit konkreten Massnahmen zu hinterlegen. Dort ist auch die

sam mit den Hilfswerken zu erreichen», so Urs Vollmer.

Die Massnahmen zur Foodwaste-Reduktion lassen sich zumeist nicht in Zahlen festhalten. Darum werden nur die Spendemengen erhoben. 2019 spendete die fenaco 193 Tonnen Le-

90 Prozent

des Foodwaste, der in der Landwirtschaft entsteht, könnte man mit technischen und organisatorischen Massnahmen «retten».

Reduktion von Foodwaste durch interne Massnahmen und durch die Anbindung der fenaco an das nationale Spendensystem der Schweizer Tafel fest verankert. Via deren «Food Bridge», der Online-Spendendatenbank für Lebensmittel können Grossspenden aus Industrie, Landwirtschaft und Grosshandel koordiniert werden. Die fenaco unterstützt auch weitere nationale Organisationen wie Tischlein deck dich, Caritas Markt und food-care.ch mit umfangreichen Lebensmittelspenden. «Eine interne Arbeitsgruppe trifft sich regelmässig, um das Anti-Foodwaste-Ziel gemein-

benmittel und gab 33 Tonnen zu stark reduzierten Preisen ab – fast doppelt so viel, wie noch im Jahr zuvor. «Es ist allerdings nicht das Ziel, diese Spenden per se zu steigern», hält Urs Vollmer fest. «Ideal wäre der Wert nahe Null, weil es kaum Überschüsse gäbe.» Nichtsdestotrotz, der Nachhaltigkeitsexperte ist zuversichtlich: «Das Bewusstsein wird sowohl auf Konsumenten- wie auch auf Produzenten- und Vertriebsseite immer grösser.» Gemeinsam arbeite man immer erfolgreicher daran, dass die Lebensmittel dort landen, wo sie sollen: Auf dem Teller. ■

Organisationen, mit denen die fenaco arbeitet:

Die Schweizer Tafel verteilt überschüssige, einwandfreie Lebensmittel in 12 Regionen der Schweiz an soziale Institutionen und Abgabestellen. «Tischlein deck dich» verteilt diese Lebensmittel an armutsbetroffene Menschen in der ganzen Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein.



www.schweizertafel.ch



www.tischlein.ch

Erste Wasserstofftankstelle im Grossraum Luzern

SEMPACH STATION/LU Der Trend in Richtung Wasserstoff als Energieträger ist unverkennbar. Seit dem 28. Januar 2021 bietet nun die LANDI Sempach-Emmen, Betreiberin von vier AGROLA Tankstellen in der Region Luzern, an ihrer Tankstelle in Rothenburg grünen Wasserstoff an. Die Tankstelle wurde in Zusammenarbeit zwischen H2 Energy AG und der LANDI Sempach-Emmen in Rekordzeit realisiert. Es ist die zweite Wasserstoff-Tankstelle unter der Marke AGROLA und die erste im Grossraum Luzern. An der neuen Tankstelle steht ausschliesslich grüner Wasserstoff für Lastwagen und Personenwagen zur Verfügung. Mit dem Ausbau der H2-Tankstellen-Infrastruktur leistet AGROLA einen wesentlichen Beitrag zur Erreichung der Klimaziele im Rahmen der Energiestrategie 2050 des



In Rothenburg kann man seit Januar 2021 Wasserstoff tanken. Bild: zvg

Bundes. Dank der Eröffnung der ersten Wasserstoff-Tankstelle im Grossraum Luzern wird eine wichtige Schweizer Wirtschaftsachse erschlossen. Bis anhin war es in der Region nicht möglich, ein wasserstoffbetriebenes Fahrzeug zu betanken, ein Dilemma, das durch den Bau der

Tankstelle gelöst wurde. Bei den Nutzfahrzeugen stellt die benachbarte Auto AG die Wartung und den Service der Fahrzeuge sicher. Aktuell sind bereits über 30 Hyundai Lastwagen auf Schweizer Strassen unterwegs, darunter auch solche von TRAVECO. ■

Neue Gesichter und «neue» LANDI der Genossenschaft Wila-Turbenthal

TURBENTHAL/ZH Nach knapp viermonatiger Umbauzeit hat der LANDI Laden Turbenthal kurz vor Weihnachten Wiedereröffnung gefeiert. Der Laden wurde offener und einladender und vor allem nach dem LANDI Ladenkonzept 2.0 gestaltet. Damit ist in Turbenthal der Bereich «Natürlich vom Hof» dazugekommen. Der Eingangsbereich ist insgesamt gut 72 Quadratmeter grösser geworden, allerdings zu Lasten einiger Aussenparkplätze.



Wenige Wochen später wurde das Sortiment noch um den Agrarhandel erweitert. Durch den Umzug des Agrarhandel-Sortiments von Wila nach Turbenthal sind seit anfangs Jahr

Produkte im Angebot, welche bis anhin hier nicht erhältlich waren. Doch nicht nur der LANDI Laden, sondern auch sein «Herzstück», die Mitarbeitenden, erfuhren einige Neuerungen. Der bisherige Ladenleiter Niklaus Imhof wurde pensioniert, seine Nachfolge trat Philipp Manser am 1. März 2021 an. Die Leitung über den Agrarbereich hat neu Daniel Bosshard. Er wurde zudem Standortleiter in Turbenthal. ■

WAS IST DAS DENN?

Tritordeum

Tritordeum ist ein relativ neues Getreide, welches aus der Kreuzung von Hartweizen und Wildgerste entstanden ist. Die Getreideart wurde ursprünglich von einer Forschergruppe aus Spanien entwickelt. Nach 30 Jahren Forschung bringt das heutige Tritordeum ähnliche Erträge wie Hartweizen hervor und ist auch von der EU anerkannt. In der Schweiz wurde Tritordeum erstmals im Herbst 2019 an der HAFL auf einigen kleinen Versuchsflächen ausgesät – und bestätigte seinen positiven Ruf. Es ist robust, resistent gegen Krankheitserreger und der Bedarf an Dünger und Wasser ist gering. Auch bei der Verarbeitung zeigt sich das Getreide unkompliziert: Während man in der Romandie mit Tritordeum als Hauptbestandteil von Brot und Zopf experimentiert, hat die Migros damit bereits neue Kekse ihrer Eigenmarke Blévita entwickelt. Und: Es wird bereits Tritordeum-Malz getestet, um Bier zu brauen. ■

Webinar als Ersatz für regionale Verwaltungstagungen



Behind the Scenes der Webinar-Aufzeichnung in Sursee. Bild: Stefan Epp

SURSEE/LU Das Webinar zum Thema «Auswirkungen der Digitalisierung auf die fenaco-LANDI Gruppe» vom am 27. Januar 2021 diente als Ersatzveranstaltung für die Ostschweizer-tagung, die Waldstättertagung und die Präsidenten- und Verwaltungstagung in der Region Mittelland und in der Westschweiz. Während zwei Durchführungen (jene für die Westschweiz fand am Nachmittag statt) nahmen rund 400 Personen teil. Ziel des Webinars war, den Teilnehmenden

einen Überblick über die laufenden Digitalisierungsprojekte in der fenaco-LANDI Gruppe aufzuzeigen und über die zukünftigen Veränderungen der Geschäftsmodelle aufgrund der Digitalisierung zu informieren. Es wurden auch Beispiele für digitalisierte Prozesse vorgestellt, die evaluiert werden. In der Westschweiz gab es zudem Inputs zum Thema CO₂-Emissionen und Agrarinitiativen. Der Tag endete für alle wie gewohnt mit einem Aperitif ... virtuell. ■

Bereits über 140 neue Tankautomaten an AGROLA Tankstellen im Einsatz



Am Tankautomat des Modells «Hectronic» kann bargeldlos bezahlt werden. Bild: AGROLA

WINTERTHUR/ZH AGROLA erneuert bis Ende 2021 sämtliche Tankautomaten, um für den technischen Wandel der Zukunft gerüstet zu sein. Bereits sind über 140 neue Tankautomaten an AGROLA Tankstellen im Einsatz. Nachdem als erstes die unbemannten, sogenannten «Stand-Alone-Tankstellen» mit den neuen, modernen Tankautomaten umgerüstet wurden, sind nun die Tankstellen mit Shop an der Reihe.

Aktuell sind es sechs AGROLA Tankstellen mit TopShop, darunter alle neu

gebauten Tankstellen, die bereits mit den neuen Automaten in Betrieb genommen wurden. Zu den ersten Tankstellen gehörte auch jene in Islikon (TG), wo am 20. Januar 2021 der neue Tankautomat des Modells Hectronic installiert wurde. In Islikon kann seither auch mit Kreditkarten kontaktlos bezahlt werden. Ebenso ist der Standort nun gerüstet für AGROLA Promotionen: Rabattgutscheine können selbständig am Automaten eingescannt und damit eingelöst werden. ■

Eröffnung der LANDI Perroy

PERROY/VD Am 21. Januar 2021 war es soweit: Nach nur acht Monaten Bauzeit wurde der neue Laden der LANDI La Côte in Perroy, an der gleichen Adresse wie bisher, eröffnet. Während der drei Eröffnungstage warteten viele Sonderangebote und verschiedene Attraktionen auf die Kundschaft. Für den Bau des 50 Meter langen und 39 Meter breiten Gebäudes wurden 380 Kubikmeter Schweizer Holz verwendet. Die Verkaufsfläche von 1115 Quadratmetern umfasst einen Innenverkaufsbereich mit Wintergartenbereich und einen überdachten und geschlossenen Aussenverkaufsbereich. In Zusammenarbeit mit den Spezialisten von LANDI Schweiz und Bolliger Söhne AG wurde das Ladenlayout übersichtlich und kundenfreundlich gestaltet. Der imposante Eingangsbereich ist ein Blickfang und beinhaltet einen grossen Vitrinenbereich. Diese Verglasung durchflutet den Verkaufsraum mit Licht und bietet Offenheit



Acht Monate nach Baustart eröffnete im Januar die LANDI in Perroy. Bild: Aurélie Bovy

und Transparenz, die den Kunden positiv beeinflusst. Selbstverständlich sind auch die technischen Einrichtungen nach dem neuesten Stand konzipiert. Ein spezielles Belüftungssystem durch das Dach sorgt für die Erneuerung der Luft und garantiert so eine gute Luftqualität im gesamten Laden. Ergänzt wird der Laden durch eine gut 500 Quadratmeter grosse Lagerhalle mit rund 480 Palettenstellplätzen, die sowohl für den Lagerbestand als auch für das Agro-Verkaufslager genutzt wird. Ein Selbstbedienungsbereich für

Imker rundet das Angebot für Profis und aufgeklärte Amateure ab. Die Arbeiten für den neuen LANDI Laden begannen im Juni 2020 mit dem Abbruch des alten Gebäudes. Die sehr gute Zusammenarbeit zwischen Auftraggeber, Projektleitung und den involvierten Unternehmen ermöglichte es, das gemeinsam gesetzte Ziel trotz der schwierigen Situation mit Corona, erfolgreich zu erreichen. Die Bauzeit verlief reibungslos und zur Zufriedenheit aller beteiligten Partner. ■

Stille Eröffnung des neuen TopShops in Schüpfen

SCHÜPFEN/BE Am 26. November 2020 eröffnete ein weiterer TopShop mit Tankstelle wegen der Corona-Massnahmen «klammheimlich». Nach der Reorganisation des Agrargeschäftes und der damit verbundenen Verlegung des Lagers, der Büros und des Silobetriebes nach Bundkofen, entstand in Schüpfen eine Industriebrache. Die LANDI Moossee Genossenschaft hat die nicht mehr benötigten Gebäudeteile zurückbauen lassen und am gleichen Platz die Erstellung eines TopShops mit einer neuen AGROLA

Tankstelle in Auftrag gegeben. Im neuen TopShop werden auf einer Verkaufsfläche von 100 m² über 1500 Artikel des täglichen Bedarfs angeboten. Nebst sechs Betankungsplätzen für Personenwagen sind zwei AdBlue-Betankungsplätze und zwei Hochleistungszapfstellen für Lastwagen integriert. Auf dem Dach befindet sich zudem eine Photovoltaik-Anlage, die 36 kWp Strom erzeugt. Von der Gesamtproduktion werden über 80 Prozent für den Eigenverbrauch verwendet. ■

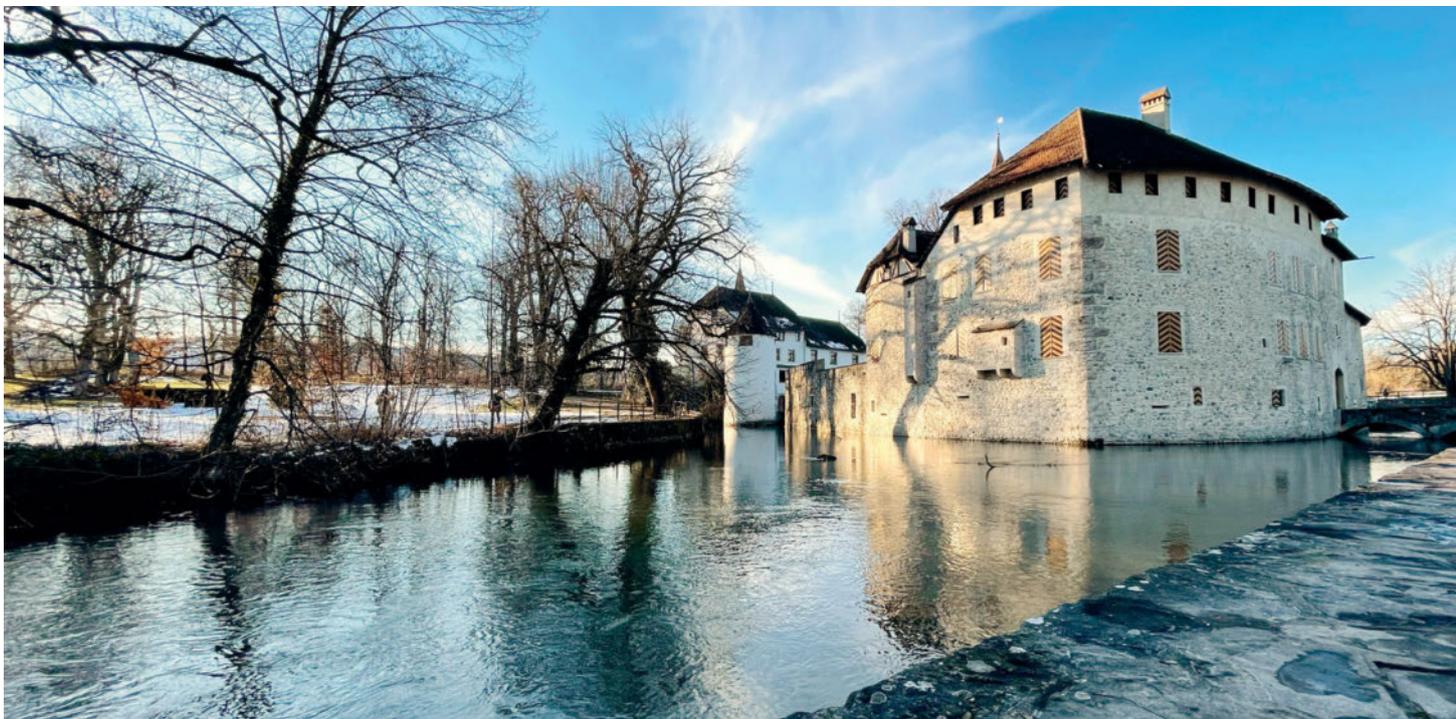


An 365 Tagen von 6 bis 22 Uhr kann man hier einkaufen. Bild: Adrian Grossenbacher

ERKUNDUNGSTOUR AM HALLWILERSEE

Teils im Aargau, teils im Kanton Luzern liegt der 10 Quadratkilometer grosse Hallwilersee. Seine Ufer bieten mehr als eine Erkundungstour.

Text und Bilder: Manuela Eberhard



Das Schloss Hallwil unweit des Hallwilersees ist zu jeder Jahreszeit ein Besuch wert. Ab April kann man auch das Innere erkunden.

SEENGEN/AG Ganz egal, ob man selbst hoffnungslos romantisch ist oder nicht: Selten lässt jemanden der Anblick eines Schlosses wie jenes im aargauischen Seengen gänzlich kalt. Mächtig ragt das Schloss Hallwyl aus dem Aabach, seit Jahrhunderten trotz hier eine der bedeutsamsten Schweizer Wasserburgen Eroberungszügen und finanziellen Engpässen ihrer Besitzer. Bis ins 19. Jahrhundert bewohnte die Familie von Hallwyl das Schloss, heute

ist es ein Standort der Organisation Museum Aargau. Vom 1. April bis 31. Oktober – abgesehen von den Montagen – kann die Anlage auch hinter den Mauern erkundet werden. Zahlreiche Ausstellungen und Führungen lassen einen in die rund 800-jährige Geschichte eintauchen.

Auch ohne ausgiebigen Besuch lohnt es sich, beim Schloss Hallwyl vorbeizuschauen und es etwa als Ausgangs- oder Endpunkt für einen Spaziergang am

oder um den nahegelegenen Hallwilersee zu nutzen. Nach einem kurzen Fussmarsch entlang des Aabachs wird das Seenger Moos erreicht. Vor rund 3000 Jahren siedelten hier Pfahlbauer, deren materielle Überreste 1923 entdeckt wurden. Nebst gut erhaltenen Holzkonstruktionen stiess man unter anderem auf Keramik, Schmuck, Mühlsteine und Werkzeuge. Mittlerweile zählt die Fundstätte zum Unesco-Welterbe «Prähistorische Pfahlbauten um



Eckdaten

Start/Ziel Schloss Hallwyl
Dauer Die 22 Kilometer um den Hallwilersee sind in zirka 5 Stunden zu schaffen. Dabei bieten sich diverse Gelegenheiten für Zwischenstopps oder Abkürzungen via Schiff. Mehr Infos unter www.schlosshallwyl.ch.



die Alpen». Die Rekonstruktion einer solchen Pfahlbaute wird derzeit neu erstellt.

Unweit des Moorreservats, im Schilfgürtel des Hallwilersees, finden sich das lange Zeit geschlechtergetrennt betriebene «Frauenbad» und das Pendant «Männerbad». Beim sanierten Frauenbad handelt es sich um eine öffentliche, nicht betreute Badestelle, die heute als Familienbad geführt und allen Geschlechtern zugänglich ist. Auch im

Winter lädt der wind- und blickgeschützte Holzbau zum Verweilen und Energietanken in der Sonne ein. Nebst den verschiedensten Wasservögeln können in der Ferne auch Stand-up-Paddler und Kanufahrerinnen beobachtet werden. Egal zu welcher Jahreszeit, der Hallwilersee bietet mindestens einen (ent-)spannenden Halbtagesausflug. Ambitionierte Spaziergänger können die Route bedenkenlos ausweiten und um weitere Höhepunkte er-

Superbeeri-Saft aus dem Büelhöfli



REINACH/AG Im LANDI Laden Reinach gibt es eine leckere Besonderheit für alle Durstigen: Aronia-Saft von Landwirt Franz Jost. Seit 2009 wird der Betrieb von Franz Jost als Bio-Betrieb geführt. Nebst Bio-Hochstamm-Obst (Apfel, Birnen, Zwetschgen, Kirschen, Pflaumen, Walnüsse) produziert Jost auch Bio-Heu und Bio-Beeren – wie eben die Aronia- bzw. Apfelbeere. In den Läden der LANDI Hallwilersee Genossenschaft findet man die veredelten Produkte zum Nachhausenehmen. ■

gänzen, indem sie weiter den Seerufweg entlanggehen. Die rund 22 Kilometer um den Hallwilersee sind in etwas über 5 Stunden zu schaffen. Und egal an welchem Wochentag man sich für einen Ausflug ins Schweizer Seetal entscheidet – in den Volg-Läden Meisterschwanden sowie Beinwil am See kann man an 365 Tagen die Woche bis spät abends seinen Picknick-Korb (oder Rucksack) befüllen. ■

LARA UND IHRE BÜFFELKÜHE

Lara Graf züchtet Büffelkühe auf dem Familienbetrieb in Bernex GE. Aus der Milch stellt die 21-jährige Junglandwirtin Büffelmozzarella her und verkauft diesen. Mit ihrer originellen und im Kanton Genf einzigartigen Produktion hat sie sich bereits in jungen Jahren einen guten Ruf geschaffen.

Text: Céline Monay, Bilder: Nicolas Righetti



Die Junglandwirtin Lara Graf weiss: Ihre Generation muss für Ideen einstehen können.

«Früher war ich die Tochter von.

Heute bin ich Lara.

Diese Anerkennung freut mich.»

Lara Graf, Landwirtin aus Bernex (GE)

BERNEX/GE Kaum ist sie in der Nähe des Stalls, leuchten die Augen von Lara Graf auf. Die 21 Jahre junge Frau geht freudig auf ihre Büffelkühe zu. Die Herde kommt sichtlich in Bewegung, die Landwirtin wurde bereits

Betriebsspiegel	
Gemeinde	Bernex GE
Höhe	380 m ü. M.
Fläche	60 Hektaren
Kulturen	Futtergetreide, Mais, Soja, Gras
Tierbestand	30 Mutterkühe und ihre Kälber, 40 Rinder, 60 Mastochsen, 60 Mastschweine, 20 Büffelkühe
LANDI	Mitglied des Cercle des Agriculteurs de Genève et environs und der Moulin de La Plaine, zwei fenaco Mitgliedgenossenschaften

ungeduldig erwartet. «Das hier ist Caroline und das hier Betty. Sie sind neugieriger als heimische Kühe, sie wollen gestreichelt werden», betont sie und stellt jedes einzelne ihrer zwanzig Tiere vor.

Wir sind in Bernex, auf dem Genfer Land. Lara Graf erzählt, sie habe sich 2019 bei einer Reise nach Italien auf den ersten Blick in die spezielle Rasse verliebt. Kaum hatte sie die landwirtschaftliche Ausbildung abgeschlossen, entschied sie, mit der Zucht dieser asiatischen Rasse zu beginnen. Sie kaufte neun Tiere. «Ich hatte geplant, 2022 in die Milchwirtschaft einzu-

steigen, aber die Überraschungsgeburt eines Kalbs hat die Dinge beschleunigt», erinnert sie sich.

In ihrer Kochwerkstatt in Bernex beginnt die Genferin mit der Herstellung von Joghurt und Glace aus Büffelmilch. Dann wagt sie sich an die Produktion von Büffelmozzarella. Ein Nischenmarkt: In der Schweiz stellen von etwa dreissig Büffelkuhhaltern nur sehr wenige selber Mozzarella her. Das ist der Käse, der in der Schweiz am meisten gegessen wird.

Lara will ihren Mozzarella immer weiter verbessern. Dazu fährt sie regelmässig zu einem Neuenburger Kollegen ins Val-de-Travers, der sich auf die lokale Produktion von Büffelmozzarella spezialisiert hat, um ihre Herstellungsfertigkeiten zu perfektionieren und um dort ihren Käse herzustellen. Die Räumlichkeiten in Bernex sind im Moment zu beengt, um eigenen Mozzarella produzieren zu können. «Wir möchten einen Neubau errichten, der einen Stall mit Melkstand umfasst, in dem wir 80 Büffelkühe unterbringen können. Ausserdem soll es dort eine Metzgerei, eine Käserei und einen Laden geben», erklärt Lara Graf aufgeregt. So hätten Kundinnen und Kunden die Möglichkeit, die Tiere und die Produktion zu sehen und könnten direkt vor Ort einkaufen. Zudem könnte die junge Frau ihre Aktivitäten ausbauen. «Die Idee ist, Glace, Joghurt und Käse am selben Ort herstellen zu können. Ich müsste dann nicht mehr einen Teil der Milch vor der Verarbeitung einfrieren.»



Die Büffelkühe sind Laras ganzer Stolz.

«Ich musste mir meinen Platz erkämpfen»

Bei den Grafen ist die Landwirtschaft Familiensache. Lara und ihr jüngerer Bruder Yan haben beschlossen, in die Fussstapfen ihrer Eltern Liliane und Marc zu treten und in ihrem Betrieb zu arbeiten, der auf den Direktverkauf von Rind- und Schweinefleisch ausgerichtet ist. «Es ist das, was ich schon immer tun wollte, meine Eltern haben mir diese Wahl nicht aufgezwungen», erklärt Lara stolz. Ihre Lehrer hätten es lieber gesehen, wenn sie eine akademische Laufbahn eingeschlagen hätte. Derzeit beendet sie ihre Ausbildung als Agrotechnikerin HF am Landwirtschaftlichen Institut Grangeneuve des Kantons Freiburg. Sie arbeitet zu 50 Prozent im Familienbetrieb mit ihrem Papa, ihrer Mama, ihrem Bruder und zwei Angestellten.

Obwohl sie noch jung ist, beweist die Landwirtin grosse Reife. Sie erklärt, sie habe sich im Beruf durchsetzen müssen – als Frau noch mehr. «Nichts hat mich mehr geärgert, als hören zu müssen, mein Bruder werde ja den Betrieb übernehmen! Aber die Haltun-

gen ändern sich, und inzwischen habe ich den Eindruck, mir meinen Platz erkämpft zu haben», meint sie. Ihr Vorhaben mit den Büffelkühen hat dazu beigetragen: «Früher war ich <die Tochter von>. Heute bin ich Lara. Diese Anerkennung freut mich.»

Handlungsbedarf sieht die Junglandwirtin aber auch bei ihren Altersgenossen. «Die junge Generation muss sich einbringen. Wir müssen unsere Türen selber öffnen, zeigen, wie wir arbeiten, und zum lokalen Konsum anregen.» Lara Graf will die Marktnische ausbauen, die ihre Eltern gewählt haben: den Direktverkauf. «Wir setzen unser gesamtes Fleisch auf diese Weise ab. Wir sind nicht von Grossverteilern abhängig. Wir profitieren von einer treuen Kundschaft, die weiss, dass bei uns der Weg direkt <von der Heugabel zur Speisegabel> führt.»

Teurer als Kuhmilch

Während ihrer Ausbildung hat Lara auf verschiedenen Betrieben in der Schweiz, aber auch in Kanada und Irland gearbeitet. Heute produziert sie mit ihrer Herde etwa 40 Liter Milch pro Tag. Denn eine Büffelkuh produziert wenig, zwischen 6 und 8 Liter Milch täglich. «Wir setzen den Liter



Lara hat sich auf den Direktverkauf spezialisiert.

bei 3 Franken an», sagt sie. «Das ist teurer als die konventionelle Milch, aber auch wenn die Büffelkühe dreimal weniger produzieren als Kühe, fressen sie trotzdem nicht weniger ...»

Im Übrigen hat ihre Milch einen sehr hohen Fett- und Proteingehalt. Sie ist bekömmlicher und begeistert viele, die keine Milchprodukte vertragen. Geschmacklich ist der Büffelmozzarella der jungen Genferin eher mild und leicht säuerlich. Ihre cremige und zart schmelzende Textur unterscheidet sie deutlich von dem aus Kuhmilch hergestellten industriellen Mozzarella.

Tests für neue Produkte

Lara steht morgens sehr früh auf. Nach dem Melken ihrer Büffelkühe und der Überwachung der übrigen Zuchttiere auf dem Hof wendet sie sich der Herstellung von Joghurt und Glace zu und probiert neue Produkte aus. In einigen Monaten hofft sie, gereifte Tommes aus Büffelmilch vertreiben zu können. «Ich bin mitten in der Versuchsphase der Produktion», erklärt sie, und wendet den Weichkäse, damit sich Rinde bildet.

Der Nachmittag ist vor allem den Kundenbesuchen und der Administration gewidmet. Wie schon ihr Vater bestellt Lara das Saatgut des Betriebs beim Cercle des Agriculteurs de Genève und das Viehfutter bei der Moulin de La Plaine, beides fenaco Mitgliedgenossenschaften. «Yan und ich haben das Glück, die Unterstützung und den Rat unserer Eltern in Anspruch nehmen zu können. Für einen jungen Landwirt, der erst am Anfang steht, ist der Weg voller Tücken, und die vielen administrativen Schritte können auch die Motiviertesten abschrecken.» Aber es lohnt sich – da ist sich Lara sicher. ■



Lara versucht sich ständig an neuen Produkten – hier an einem Weichkäse.

MITGLIEDERANGEBOT

Gültig bis 31. März 2021

BOXSPRINGBETT IN EICHE MASSIV GEÖLT PORTO



2980.-
statt 4490.-

Boxspringbett in Eiche massiv geölt, Stoff dunkelgrau
Box: Taschenfederkern
Matratzen: Multi-Taschenfederkern
Topper: Visco
Inkl. praktischem Bettkasten

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

BESTELLCOUPON

___ Stk. **Boxspringbett in Eiche massiv geölt**, Stoff dunkelgrau
Liegefläche 180 x 200
B/H/T 193,5 cm x 116 cm x 209 cm
inkl. gratis Lieferung und Montage innert 2 – 3 Wochen
Code 1728.01
2980.- statt 4490.-

Name, Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

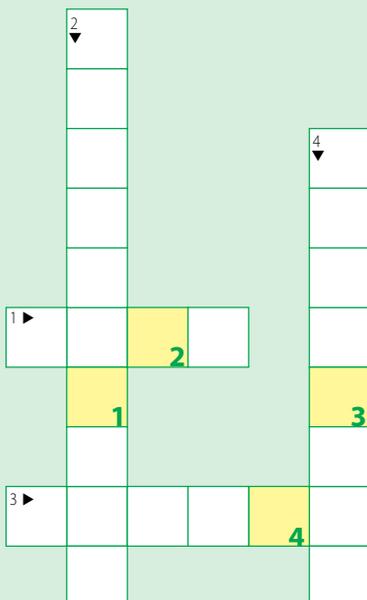
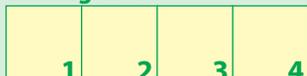
Datum, Unterschrift _____ Art. No. KP00 574

Bestellungen per Post senden an:

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

GEWINNEN SIE ...

Lösungswort:



...Volg-Geschenkkarten im Wert von CHF 500.-



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. März 2021.

Gewinner November 2020

Heidi Reber, 3812 Wilderswil
Hans Schmid, 5028 Ueken
Verena Fankhauser, 3533 Bowil
Tanja Zollikofer, 8580 Amriswil
Edy Birchler, 8840 Einsiedeln

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

- Wie lautet der Nachname der Junglandwirtin Lara?
- Wie heisst das Getreide, das eine Forschergruppe aus Spanien entwickelt hat?
- Wo steht der Businesspark, wo 10 neue Ladestationen für Elektro-Autos installiert wurden?
- Welches Bieler Familienunternehmen rettet gemeinsam mit fenaco Lebensmittel vor dem sinnlosen Verderb?



1 Innovativ, modern! Der Businesspark Sursee ist auch im Bereich E-Mobilität vorne mit dabei.

Anfangs Jahr haben AGROLA und die fenaco Genossenschaft dort ganze zehn Ladestationen in Betrieb genommen. Zwei Ladestationen stehen den Besucherinnen und Besuchern zur Verfügung und weitere acht Ladestationen den Mitarbeitenden sowie Mieterinnen und Mietern des Businessparks. Von der Planung über die Installation bis hin zur Abrechnung wurde alles von den beiden Projektpartnerinnen übernommen. *Bild: AGROLA*



2 Stabübergabe bei der LANDI in Fulenbach

Nach 23 Jahren im Dienste der LANDI – drei davon als Geschäftsführer – übergab Urs Jäggi (2. v. l.) die Leitung an Katrin Hasler (2. v. r.). Diese unterstützt die LANDI bereits seit 2018 als Teilzeitmitarbeiterin. *Bild: zvg*



3 So viel Schnee wie schon lange nicht mehr

Da glaubte man ja eigentlich, seit 2020 sei man auch hier auf fast alles gefasst. Nichts da! Anfangs Jahr versank besonders die Ostschweiz im Schnee, wie wir ihn seit 15 Jahren nicht mehr gesehen haben. Von der Zentral- bis in die Ostschweiz stand die Zeit kurz ein bisschen stiller. Die Kolleginnen und Kollegen von TRAVECO fuhren trotzdem sicher zum Ziel. *Bild: Manuela Eberhard*



4 LANDI La Côte: ein aufgestelltes Team

Ob mit oder ohne Maske, vor oder mitten in der Krise: Den Mitarbeitenden der LANDI La Côte geht das Lächeln niemals aus. Auf Social Media halten sie fest, was die Kundinnen und Kunden tagtäglich in ihrer LANDI erleben. Nämlich ein aufgestelltes Team, das besonders in Zeiten wie diesen noch mehr geschätzt wird. Das einzige, was hier ansteckend ist, ist das Lachen, welches sich hinter den Masken versteckt! *Bild: Aurélie Bovy*

NACHHALTIGE LÖSUNGEN FÜR EINE ZUKUNFTSFÄHIGE LANDWIRTSCHAFT

Markus Hämmerli und Michael Feitknecht erläutern im Gespräch, wie die fenaco mit konkreten Lösungen die Anliegen der extremen Agrarinitiativen aufnimmt.

Interview: Samuel Eckstein, Bilder: Marco Zanoni



«Die fenaco treibt den nachhaltigen Pflanzenschutz schon seit Jahrzehnten gezielt voran.»

Michael Feitknecht, Leiter fenaco Pflanzenbau

Pflanzenschutzmittel stehen in der Kritik. Wieso braucht es diese?

Michael Feitknecht: Fakt ist, die Landwirtschaft kann nicht auf das Werkzeug der chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel verzichten. Aber es ist nur eines von verschiedenen Instrumenten. Wir setzen auf das Prinzip des integrierten Pflanzenschutzes. Es besteht aus vier Stufen:

präventive Massnahmen, Entscheidungshilfen und die nicht-chemischen Bekämpfung. Erst als letzter Schritt kommt die chemische Bekämpfung zum Einsatz.

Markus Hämmerli: Diese vier Stufen sind eng miteinander verzahnt. Man kann nicht von heute auf morgen auf eine Stufe verzichten. Es hiesse, dass sich die Konsumentinnen und Konsu-

menten an starke Ertragsschwankungen und Qualitätsunterschiede im Angebot gewöhnen müssten.

Die Pestizidinitiative und Trinkwasserinitiative nehmen die Bedenken der Schweizer Bevölkerung gegenüber Pflanzenschutzmitteln auf. Was ist dagegen einzuwenden?

Michael Feitknecht: Die Initiativen bringen berechtigte Anliegen zum Ausdruck: Wir möchten alle frisches Trinkwasser und gesunde Lebensmittel. Aber sie schiessen deutlich über das Ziel hinaus und führen zu einem Biozwang. Dabei sollen die Konsumentinnen und Konsumenten doch selber entscheiden, ob sie Bioqualität kaufen oder nicht.

Markus Hämmerli: Sicher ist: Durch diese Einschränkungen werden die Lebensmittel in der Schweiz teurer. Das wird den Einkaufstourismus ins nahe Ausland fördern, was die Schweizer Landwirtinnen und Landwirte noch stärker unter Druck bringt.

Aber grosse Teile der Schweizer Bevölkerung sprechen sich für Nachhaltigkeit aus?

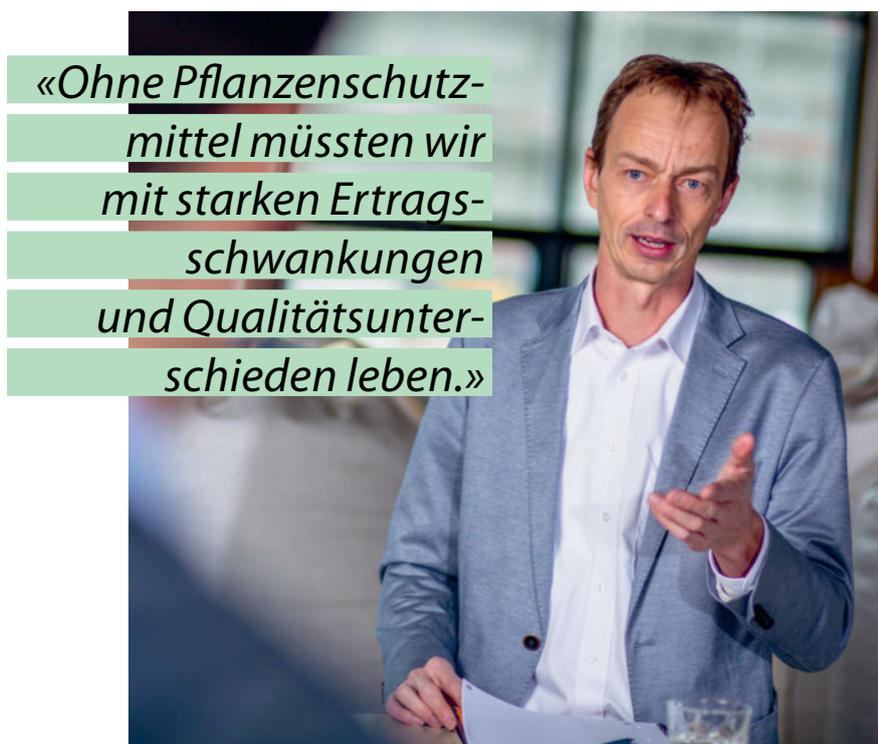
Markus Hämmerli: Natürlich: Viele Menschen in der Schweiz und auch die Politik verlangen eine nachhaltigere und ressourcenschonende Landwirtschaftsproduktion. Unsere Aufgabe ist es, Lösungen zu finden, um diesem Bedürfnis zu entsprechen, aber die Schweizer Landwirtinnen und Landwirte nicht in ihrer Existenz bedrohen.

Michael Feitknecht: Wir schaffen konkrete Lösungen für mehr Nachhaltigkeit in der Schweizer Landwirtschaft. Und die Resultate sprechen für sich: Der Absatz von konventionellen Pflanzenschutzmitteln sank in den letzten zehn Jahren um rund 40 Prozent, während der Verkauf von Mitteln, die für den Biolandbau zugelassen sind, um über 50 Prozent zulegen.

Und wie wurden diese Erfolge erreicht?

Markus Hämmerli: Zum einen arbeiten wir eng mit der Wissenschaft zusammen. Ein Beispiel ist unsere Kooperation mit dem Forschungsinstitut für biologische Landwirtschaft FiBL: Hier entwickeln wir eine marktfähige Alternative zu Kupfer im Pflanzenschutz. Kupfer wird ja zum Beispiel im Bioweinbau eingesetzt – dies wäre mit Annahme der Initiativen nicht mehr möglich.

Michael Feitknecht: Die fenaco treibt den nachhaltigen Pflanzenschutz schon seit Jahrzehnten gezielt voran. Im Frühjahr 2021 eröffnen wir nun



Markus Hämmerli, Leiter fenaco Landesprodukte

das neue Zentrum für die Zucht von Nützlingen in Aesch (BL). Hier züchten wir Schlupfwespen, Pilze und Nematoden, die Schädlinge auf ganz natürliche Weise bekämpfen. So schützen Schlupfwespen 15 Prozent des Schweizer Mais gegen den Maiszünsler. Im Januar haben wir auch die Zusammenarbeit mit dem Start-up crop.zone bekanntgegeben. Wir bringen damit eine innovative und nachhaltige Unkrautbekämpfungsmethode in die Schweiz, die Unkraut gezielt durch eine elektrische Ladung bekämpft.

Zurück zur anstehenden Abstimmung: Was ist Ihre Botschaft an die LANDI Mitglieder?

Michael Feitknecht: Die fenaco lehnt die beiden Agrarinitiativen ab und engagiert sich aktiv gegen sie. Denn sie gefährden die regionale, landwirt-

schaftliche Produktion und die Existenzgrundlage der Schweizer Bauernfamilien. Leider ist dies noch nicht überall angekommen. Es ist deshalb wichtig, dass sich die Landwirtinnen und Landwirte als Sympathieträger in der Schweizer Bevölkerung aktiv gegen die Initiativen einbringen und die negativen Konsequenzen aufzeigen.

Markus Hämmerli: Die Schweizer Landwirtschaft hat die Zeichen längst erkannt: Viele Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten wollen mehr Nachhaltigkeit. Das lässt sich aber nicht von heute auf morgen erzwingen. Wir arbeiten mit Landwirtinnen und Landwirten, der Wissenschaft und Start-ups zusammen, um nachhaltige Lösungen für eine zukunftsfähige Landwirtschaft in der Schweiz zu schaffen. Das muss bei den Schweizer Stimmbürgerinnen und Stimmbürgern ankommen. ■



Verein «DiscDog-Events», Neukirch-Egnach TG

Aus Liebe zum Dorf, wo Flughunde im Verein abheben.

Dem Stückchen nachrennen ist von gestern. Heute will Hund Frisbee spielen. Jedenfalls in Neukirch, wo der erste DiscDog-Verein der Schweiz schon zweimal die Hundefrisbee Europameisterschaft auf der Wiese gleich neben dem Volg organisierte. Vereine gehören zum Dorfleben – wie Volg mit seinen rund 600 Dorfläden. Klein und fein mit allem, was es für den Alltag braucht. Nah und überschaubar. Einfach praktisch – und ein kleines bisschen persönlicher.

Volg
frisch und fründlich