

Landi contact



04 *Moderner Hof mit barto*

Christian Hofstetter von der BG Am Hof nutzt barto für sein Betriebsmanagement.

Jahreszahlen bei Volg und LANDI Schweiz 03
LANDI Laden und zentraler Agrarstandort für Frauenfeld 11
Das pflanzliche Genom gezielt verändern 15

LIEBE MITGLIEDER



Wenn Menschen aus der Land- und Ernährungs-wirtschaft zusammenkom-men, dreht sich die Diskussion oft um die anspruchsvollen Verbraucherinnen und Verbraucher, die nicht bereit sind, den Preis für die geforderte Qualität zu bezahlen. Doch als Land-wirtinnen oder Ver-arbeiter macht unsere Arbeit erst dann Sinn, wenn das

Endprodukt unserer Tätigkeit gekauft und konsumiert wird. Vor einigen Jahren traf ich in den USA am selben Tag eine Landwirtin, die einen Milchviehbetrieb mit 700 Kühen leitete, und einen Gemüsebauern, der 15 Hektaren Land in Perma-kultur für den Direktverkauf bewirtschaftete. Zwei sehr unter-schiedliche Modelle, und doch gaben beide Fachleute die gleiche Definition ihrer Aufgabe: «We have to feed the world», wir müssen die Welt ernähren. Der Kern unseres Handelns! Verbraucherinnen und Verbraucher selbst sind zahl-reichen Aufforderungen unterworfen: gesund und lokal konsumieren, von Aktionen profitieren, nichts verschwenden, sparen, der neuesten Mode folgen, den eigenen CO₂-Fuss-abdruck berechnen etc. Sie erfüllen diese Forderungen in der Zeit, die ihnen nach all ihren anderen Aktivitäten bleibt, und nachdem sie alle Rechnungen beglichen haben. Dann kommen sie zum Wesentlichen und tun, was sie können, auf der Grundlage der – oft unzureichenden – Informationen, die sie erhalten.

Das Know-how der Akteure in der Agrar- und Ernährungs-wirtschaft, die Forschung und neue Technologien fördern eine zunehmend nachhaltige Produktion und Verarbeitung von Agrarrohstoffen. Dies ermöglicht auch die Kommunikation über die Qualität und die Sicherheit der Lebensmittel.

Geneviève Gassmann
Leiterin Region Westschweiz

Das Projekt «5 Pilotläden Landwelt» in Süddeutsch-land wird eingestellt

Die fenaco Genossenschaft und die deutsche Agrargenossenschaft ZG Raiffeisen wollten unter der Marke Landwelt im süddeutschen Raum ein neues Ladenkonzept nach dem Vor-bild der LANDI Läden im Bereich Haus und Garten lancieren. Für die Umsetzung des Vorhabens haben die beiden Genossenschaften 2021 die Landwelt GmbH gegründet. Zustän-dig für Konzept, Beschaffung, Logis-tik und Vermarktung war die LANDI Schweiz AG. Die ZG Raiffeisen unter-stützte die Landwelt GmbH in der Standortakquisition sowie im Perso-nal- und Finanzwesen.

Die Suche nach einem geeigneten Standort hat sich in den letzten 2,5 Jah-re jedoch als grosse Herausforderung herausgestellt. Die gesetzlichen Vorga-ben sind mit dem LANDI Konzept und dem einzigartigen Sortimentsmix der LANDI nicht vereinbar. Aufgrund der umfangreichen Abklärungen und der umfassenden Faktenbasis wurde ent-schieden, das Projekt zu beenden und bis auf weiteres auf eine Expansion des LANDI Konzepts in den süddeutschen Raum zu verzichten. ■

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: Manuela Eberhard (Blattmacherin), Samuel Eckstein (Leitung), Katharina Kempf, Jolanda Soland

Layout: Sibylle Meier, Stephan Rüegg

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

Druck: Print Media Corporation, 8618 Oetwil am See

Papier: Perlentop satin, 80 g/m²

Bild Titelseite: Manuela Eberhard

Jahreszahlen bei Volg und LANDI Schweiz

Die Volg Gruppe verzeichnete im Jahr 2023 einen Umsatzzuwachs von 1,4 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Besonders die Volg Dorfläden und die an AGROLA Tankstellen angeschlossenen TopShops trugen zu diesem soliden Wachstum bei. Mit einem Umsatz von CHF 1,76 Mrd. bestätigt die Detailhandelsgruppe ihre führende Rolle als bedeutender Nahversorger in ländlichen Gebieten. 77 Prozent des Gesamtumsatzes erzielt Volg mit Produkten aus der Schweiz; beim Frischesortiment beträgt der Anteil 82 Prozent. Dieser Wert macht die Volg Gruppe zum Detailhändler mit dem höchsten Schweiz-Anteil im Sortiment. Die Volg Gruppe setzt weiterhin auf Expansion und hat 2023 elf neue Verkaufsstellen eröffnet mit mindestens ebenso vielen geplanten Eröffnungen im Jahr 2024. Die 270 LANDI

Läden verzeichneten einen Umsatzrückgang von 3,8 Prozent auf CHF 1,47 Mrd., hauptsächlich aufgrund der schlechten Witterungsbedingungen im Frühling und des zurückhaltenden Konsumverhaltens. Trotz dieser Herausforderungen erwiesen sich die Sortimente Garten und Pflanzen als umsatzstärkste Bereiche. Die Nachfrage nach Holzpellets und anderen Brennstoffen ging aufgrund des warmen Herbstes und einer Entspannung der Energiemangellage zurück. Trotz der widrigen Umstände konnten die LANDI Läden durch eine Strategie der Preissenkungen einen Teil des verlorenen Frühjahrsgeschäfts wieder aufholen. Um der Teuerung entgegen zu wirken, plant LANDI Schweiz im Jahr 2024 bei diversen Produkten Preissenkungen. Zudem führt sie neue, innovative Produkte ein. ■

DIE ZAHL

112

Lernende

aus sechs strategischen Geschäftseinheiten und den LANDI Standorten aus der ganzen Schweiz erarbeiten derzeit eigene Konzepte für den Klimaschutz. Nach dem erfolgreichen Pilotprojekt in der Zentralschweiz wird die Company Challenge in der fenaco-LANDI Gruppe nun national durchgeführt.

fenaco verzeichnet ausverkaufte Klimazertifikate für erfolgreiches Pilotjahr



Alle Klimazertifikate der fenaco wurden verkauft. Bild: Manuela Eberhard

Das Pilotjahr des Klimaschutzprojekts «UFA Swiss Climate Feed» (USCF) wurde mit dem vollständigen Verkauf unserer ersten Klimazertifikate erfolgreich abgeschlossen! Insgesamt haben wir über 2000 Klimazertifikate durch die Nutzung methanhemmenden Tierfutters für Schweizer Milchkühe generiert, was einer Einsparung von 2000 Tonnen CO₂ entspricht. Im kommenden Jahr werden wir ein weiteres Futtermittel unter dem USCF-Label einführen und voraussichtlich insgesamt 3000 Klimazertifikate generieren. ■

MODERNER HOF MIT BARTO

DIGITALISIERUNG FÜR EINE ZUKUNFTSFÄHIGE LANDWIRTSCHAFT

In den idyllischen Gefilden zwischen der LANDI Sursee und der LANDI Luzern West liegt die Ettiswiler Betriebsgemeinschaft Am Hof. Die Geschichte der 60 Hektaren grossen Betriebsgemeinschaft ist nicht nur eine über einen landwirtschaftlichen Betrieb, sondern auch über den nahtlosen Übergang in die Ära der digitalen Landwirtschaft. Christian Hofstetter, Mitinhaber der Betriebsgemeinschaft, erzählt, wie alles angefangen hat und welche Vorteile die digitale Lösung der Betriebsgemeinschaft bringt.

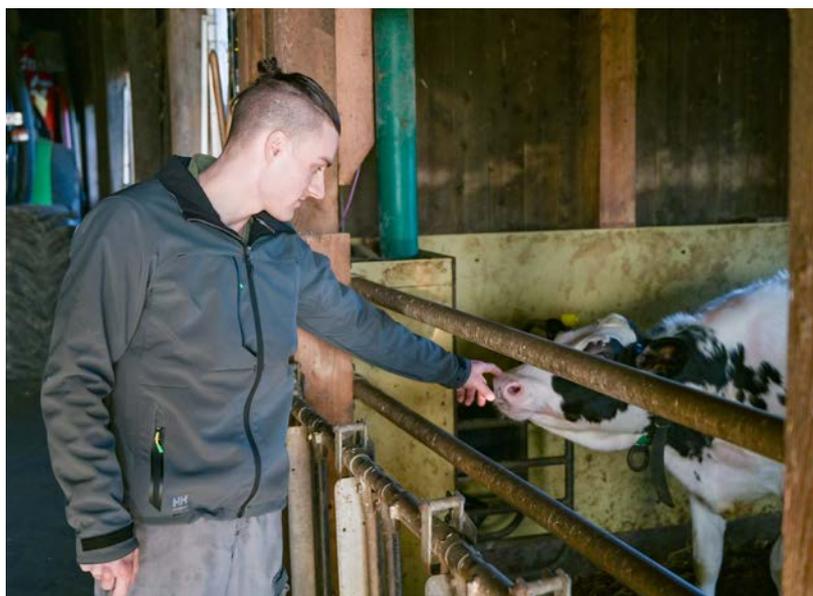
Text: Jolanda Soland, Bilder: Manuela Eberhard

Im Jahr 2000 gegründet, begann die Betriebsgemeinschaft Am Hof mit drei Personen. Christian Hofstetter, ein ausgebildeter Landmaschinen-

mechaniker, trat dem Team bei, nachdem ein Betriebsleiter in den wohlverdienten Ruhestand gegangen war. Gemeinsam mit seinem Vater und ei-

nem Mitbesitzer bewirtschaftet er 60 Hektaren mit 136 Zucht- und 100 Mastschweinen sowie 65 Milchkühen. Ackerbau mit Raps, Gerste, Weizen, Silomais und Körnermais, sowie Kunstwiesen vervollständigen das facettenreiche Portfolio.

Andere Betriebe in der Nachbarschaft hatten bereits erfolgreich auf den digitalen Hofmanager barto umgestellt und so wurden auch Christian und sein Vater auf die Vorzüge dieser Technologie aufmerksam. «Wir suchten ein Hofmanagement-Tool, das sich einfach bedienen lässt, bei dem die Daten nur einmal erfasst werden müssen und das sich stetig weiterentwickelt», erzählt Christian Hofstetter. «Die LANDI Sursee, insbesondere Adrian Hodel, spielte dabei eine entscheidende Rolle, indem sie gemeinsam mit mir den Betrieb auf barto einrichteten.»



65 Milchkühe zählt die BG Am Hof.



Christian Hofstetter weiss die digitalen Helfer auf dem Betrieb zu schätzen.

Die LANDI unterstützte nicht nur bei der Einrichtung, sondern bot auch wertvolle Tipps und Tricks für die Nutzung mit barto. Christian schätzte das unkomplizierte Aufsetzen und war sicher, dass alles perfekt konfiguriert war. Trotz einer Sportverletzung, die seine rechte Hand einschränkte, war er in kurzer Zeit in der Lage, sei-

Der Betrieb im Überblick	
Gemeinde	Ettiswil
Höhenlage	518 m ü. M.
Fläche	60 Hektaren
Kulturen	Ackerbau mit Raps, Gerste, Weizen, Mais
Tiere	135 Muttersauen, 100 Mastplätze, 65 Milchkühe
LANDI	Mitglied der LANDI Sursee und Luzern-West

ne Parzellen zu verwalten und die Betriebsdaten einzugeben. Die Zusammenarbeit mit der LANDI bezüglich barto schätzt Christian sehr, da er nun jederzeit über Neuheiten informiert wird, einen vertrauensvollen Partner bei Fragen an seiner Seite hat und neue Bausteine direkt mit seinem barto Berater einrichten kann.

Die Entscheidung für digitale Technologien

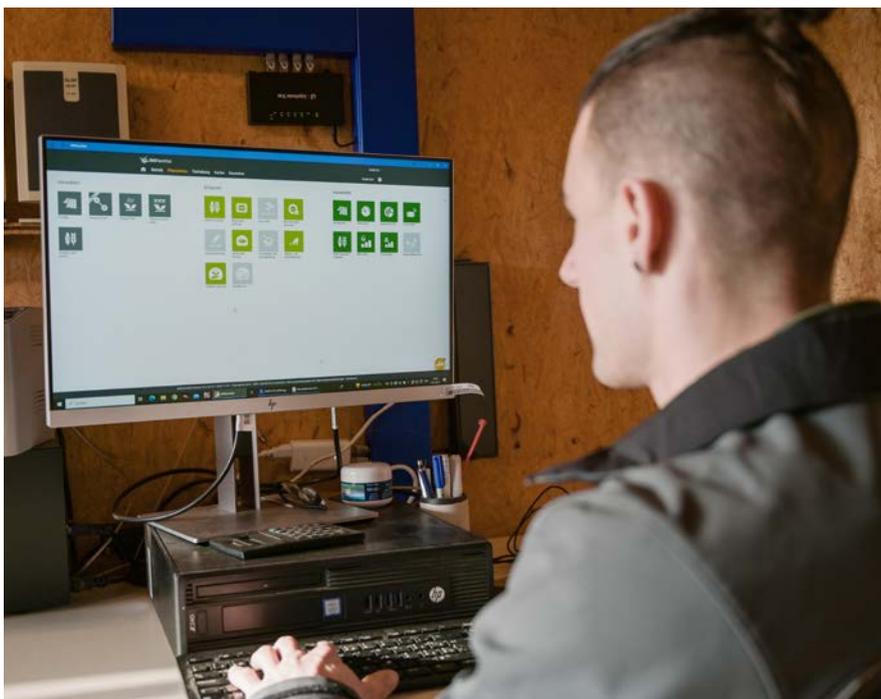
Warum entschied sich die BG Am Hof Wil für die Integration digitaler Technologien wie barto? Die Antwort liegt in der Erfolgsgeschichte des Herdenmanagements von deLaval und dem Schweine Gesundheitsprogramm SusiSano, die bereits im Betrieb implementiert waren. «Die Möglichkeit von barto zur Auswertung von Daten, Identifizierung von Optimierungsmöglichkeiten und generellen Effizienzsteigerung waren überzeugende Argumente für ein weiteres digitales Tool», so Christian Hofstetter. Er empfiehlt, mit dem Hofmanager im Winter/Frühling zu starten, um auf einer «grünen Wiese» zu beginnen und nicht bereits getätigte Fruchtfolgen im Nachhinein eingeben zu müssen.



Der Hofmanager ist auch auf dem Smartphone verfügbar.

Die Betriebsgemeinschaft Am Hof schätzt besonders die Einfachheit und Effizienz von barto. «Schnelles

Finden von Daten während Kontrollen, digitale Mitteilung der Parzellen an Lohnunternehmer, Unterstützung bei der Eingabe von Daten im digitalen Auslauf- und Weidejournal, ein einfacher Überblick über sämtliche Mietmaschinen Stunden, Dokumentation direkt auf dem Feld – barto stellt das alles sicher.»



Mit barto hält man die grundlegenden Betriebsdaten digital im Überblick.

Digitales Archiv und Notizbuch in einem

Für Christian Hofstetter dient barto nicht nur als digitales Archiv, sondern auch als Notizbuch. Hier kann er alle wichtigen Informationen festhalten, von defekten Schächten bis zu Beobachtungen auf dem Feld. Diese Informationen dienen nicht nur dem Austausch mit anderen Betriebsleitern, sondern auch als kollektive Lernplattform. Neben den grundlegenden Betriebsdaten dokumentiert die Betriebsgemeinschaft Am Hof nun auch die Anzahl der erreichten Heuballen pro Schlag. Diese präzise Dokumentation ermöglicht eine umfassende Analyse über Jahre hin-



Auf dem Smartphone ist der Hofmanager immer mit dabei.

weg, und Christian kann genau nachvollziehen, welcher Schlag den besten Ertrag erzielt hat.

Blick in die Zukunft der Digitalisierung

Christian Hofstetter erkennt den unbestreitbaren Trend zur Digitalisie-

rung in der Landwirtschaft: «Digitale Tools sind für mich nicht nur aktuelle Hilfsmittel, sondern entscheidende Elemente zur Effizienzsteigerung und Optimierung in der Zukunft», findet er. Der nächste Schritt auf dieser Reise ist die Integration des barto Bausteins CropService. Dieser Baustein

erstellt automatisch Vorschläge basierend auf Düngungs- und/oder Pflanzenschutzplänen, zieht Parzellen direkt aus dem Kantonssystem und ermöglicht eine nahtlose Vernetzung der Daten mit der Fruchtfolge- und Anbauplanung.

«Digitale Tools sind für mich entscheidende Elemente zur Optimierung in der Zukunft.»

Christian Hofstetter

Die Betriebsgemeinschaft Am Hof ist ein Paradebeispiel dafür, wie moderne Landwirtinnen und Landwirte die Vorteile digitaler Technologien nutzen können. Der Einsatz von barto hat nicht nur die betriebliche Effizienz gesteigert, sondern auch den Weg für zukünftige Innovationen geebnet. Während Christian sich weiter um seinen Betrieb kümmert, wird die Integration digitaler Tools wie barto dazu beitragen, dass die Betriebsgemeinschaft Am Hof Wil auch in der digitalen Ära florieren wird. ■

WESTSCHWEIZ

Innovatives Getreidezentrum für die Westschweiz geplant

VALBROYE/VD Die Westschweiz plant die Einrichtung eines neuen Getreidezentrums, das als Dreh- und Angelpunkt für die Getreideversorgung der Schweiz dienen soll. Eine Arbeitsgruppe, bestehend aus den LANDI Centre Broye, Broye Céréales und Moudon-Bercher-Mézières, der fenaco und der Groupe Minoteries, evaluieren die Umsetzung, prüfen gemeinsam die Realisierbarkeit einer zentralen Infrastruktur zur Sammlung und Lagerung von Brotgetreide in der Broye-Region.

Die aktuellen Infrastrukturen der einzelnen LANDI Standorte können nicht erweitert werden und genügen nicht den Anforderungen des Lagerbedarfs. Insbesondere in der grössten Getreideregion der Schweiz spielen die Sammelstellen jedoch eine entscheidende Rolle in der Getreidewirtschaft. Ein Neubau würde eine leistungsstarke Annahme und Einlagerung von Getreide ermöglichen, wobei effiziente und nachhaltige Logistikflüsse gewährleistet wären.

Die Zusammenführung von Ernte und Lagerung unter einem Dach in der Region Broye kann langfristig vielversprechende Perspektiven für die regionale Getreideproduktion eröffnen. Das Ziel dieses Projekts ist es, die Zukunft der Getreideproduktion in der Region zu sichern und eine finanzielle Analyse der Produktion durchzuführen. Die Ergebnisse der aktuellen Studie werden von den Beteiligten voraussichtlich nicht vor Ende 2024 erwartet. ■

LANDI Neuchâtel feiert 20 Jahre Crêt-du-Loche

CRÊT-DU-LOCLE/NE Ausgelassene Stimmung und fröhliche Feierlichkeiten

kennzeichneten das dreitägige Jubiläumsfest des LANDI Ladens

Crêt-du-Loche, der sein 20-jähriges Bestehen vom 16. bis 18. November 2023 zelebrierte. Jeden Tag wurden die Gäste mit Wein- und Käseproben von lokalen Winzerinnen und Käsern verwöhnt, begleitet von kulinarischen Köstlichkeiten aus dem Foodtruck von Metzger Bernard Perroud. Die Höhepunkte umfassten die Teilnahme der Cave des Coteaux, der Fromagerie Belmont, der Cave du Prieuré und der Fromagerie de la Brévine. Spannende Wettbewerbe und lustige Fotomomente in einer Fotobox sorgten für zusätzlichen Spass. Den krönenden Abschluss bildete ein herzliches Fonduefest am Donnerstagabend, bei dem die Aktionäre von den Neuenburger Bäuerinnen kulinarisch verwöhnt wurden. Ein strahlendes Jubiläum, das die Gemeinschaft und den Erfolg der LANDI gebührend feierte. ■



Volles Haus und ausgelassene Stimmung in Crêt-du-Loche. Bild: Vincent Schindler

MITTELLAND

Neuer Volg Standort in Belp



Schlange vor dem neuen Volg in Belp. Bild: Olivia Küng

BELP/BE Am 9. November 2023 eröffnete in Belp nach zwei Jahren Provisorium ein neuer Volg Standort. Auf einer Verkaufsfläche von rund 216 Quadratmetern bietet der Dorfladen

seinen Kundinnen und Kunden ein vielfältiges, aber dennoch überschaubares Angebot für den täglichen Bedarf, wobei die Frischprodukte im Mittelpunkt stehen. Das rund 3500

Artikel umfassende Sortiment wird ergänzt mit lokalen Produkten der Linie «Feins vom Dorf», die von Produzentinnen und Produzenten aus der nächsten Umgebung stammen: Brot und Backwaren werden von der Bäckerei Fahrni aus Belp geliefert. Verschiedene Fleischwaren von der Metzgerei Schwander und Kartoffeln von der Familie Schürch (beide aus Belp). Zudem ist das komplette Sortiment der Marke «Aaregnet.ch» erhältlich. Diverse regionale Käse- und Molkereiprodukte sowie Erzeugnisse unter dem Label «Region Ganttrisch» und weiterer Lieferanten runden das attraktive Angebot ab. Das Team um Ladenleiter Sandro Conconi freut sich darauf, die Kundinnen und Kunden im neuen Dorfladen begrüßen zu dürfen. ■

Neue Photovoltaikanlage für die LANDI Buchsi Genossenschaft

SUBINGEN/SO Am Standort in Subingen hat die LANDI Buchsi per Ende Jahr eine neue Photovoltaikanlage mit 300 Kilowatt-Peak ans Netz nehmen können. Auf einer Fläche von knapp 1500 Quadratmetern wurden 683 Module verlegt. Da alle Dächer mit asbesthaltigem Eternit gedeckt waren, mussten zuerst alle Dächer saniert werden. Alles wurde mit einem Trapezblech neu eingedeckt und die Module dann darauf verlegt. Planung und Koordination erfolgte durch AGROLA. Da die ganze Hauptverteilung im Haus noch auf Schraubverbindungen und Asbestgrundplatten ba-

sierte, wurde diese ebenfalls komplett ersetzt. Dabei sind auch künftige Erweiterungen mit Batteriespeicher oder Einspeisung mittels Notstromaggregat vorbereitet worden. Eben-

falls 2023 wurde der bestehende LANDI Laden am Standort auf das neue Ladenformat 2.0 umgestellt und gleichzeitig der LANDI Laden erweitert. ■



683 Solarmodule generieren künftig Strom auf dem Dach der LANDI Subingen. Bild: LANDI Buchsi

ZENTRALSCHWEIZ

Neueröffnung nach 17 Jahren in Zofingen

VORDEMWALD/AG Am Freitag, dem 26. Januar 2024, wurde der neu umgebaute Volg Vordemwald von der LANDI Zofingen nach vier Wochen Renovierungszeit feierlich eröffnet. Der Dorfladen präsentiert sich nun in einem frischen und freundlichen Ambiente mit erweiterten Öffnungszeiten und bietet nicht nur ein attraktives Sortiment für den täglichen Bedarf,



Beatrice und Max Mettler führten den Volg Vordemwald 17 Jahre lang. Bild: Thomas Bolliger

sondern gewährleistet auch den Postbetrieb für die Gemeinde Vordemwald. Nach 17 Jahren in Betrieb übergab die Familie Mettler die Verantwortung für den Volg an die LANDI Zofingen. In enger Kooperation mit regionalen Handwerkern wurde der Standort während der vierwöchigen Umbauphase modernisiert. Durch den Einsatz moderner Kühltechnik und energetischer Massnahmen konnte der CO₂-Fussabdruck des neuen Volg Vordemwald um mehr als 2 Tonnen pro Jahr reduziert werden. Die Neueröffnung am 26. Januar 2024 wurde mit attraktiven Angeboten für die Kunden zelebriert, und nun können diese von den verlängerten Öffnungszeiten sowie einem erweiterten Sortiment profitieren.

Der überarbeitete Volg bietet somit eine breite Auswahl an Produkten für den täglichen Bedarf, wobei der Fokus auf Frischprodukten und bekannten Markenartikeln liegt, die durch die Volg Eigenmarken ergänzt werden. ■



Vertreter der Gemeinde und die Verantwortlichen der LANDI Zofingen freuen sich über den gelungenen Umbau. Bild: Thomas Bolliger

WAS IST DAS?

Agroforstwirtschaft

Der Ausdruck «Agroforst» beschreibt die Integration von Bäumen oder mehrjährigen verholzenden Strukturen zusammen mit landwirtschaftlichen Nutzpflanzen auf dem gleichen Feld. Diese Form der Landnutzung ist in der Schweiz seit vielen Jahrhunderten etabliert und manifestiert sich beispielsweise in Waldweiden im Jura, Kastanienselven im Tessin oder den charakteristischen Hochstamm-Obstgärten, die vielerorts das Landschaftsbild prägen. ■

OSTSCHWEIZ

LANDI Bachtel eröffnet nachhaltige Tankstelle in Wald

WALD/ZH LANDI Bachtel setzt auf Innovation im Mobilitätssektor: Eine fossil-elektrische Tankstelle entsteht ab Frühling 2024 auf dem Areal der ehemaligen Autogarage Kaiser in Wald (ZH). Das einzigartige «Eindach-Konzept» vereint E-Ladestellen und konventionelle Zapfsäulen. Die Mitglieder der LANDI Bachtel Genossenschaft haben einstimmig den Bau bewilligt, Kosten: CHF 5,8 Mio. Das Projekt, geplant von Frühling bis Spätherbst 2024, trägt den Wandel zur nachhaltigen Mobilität. Acht Betankungsplätze und zwei Elektro-Schnellladeplätze werden unter demselben Dach vereint. Der ehemalige Auto-Showroom wird zum TopShop mit modernem Aufenthaltsbereich. Das gesamte Projekt folgt höchsten Nachhaltigkeitsstandards, mit Photovoltaik, Microgrid-Technologie und Wärmepumpe. LANDI Bachtel trägt mit dem neuen Standort zur Dekarbonisierung des Strassenverkehrs bei. ■



Die aktuelle Situation in Wald (ZH). Bild: LANDI Bachtel



So soll die neue Tankstelle aussehen, die im Herbst 2024 eröffnet wird. Bild: LANDI Bachtel

LANDI Laden und zentraler Agrarstandort für Thurgauer Kantonshauptstadt

FRAUENFELD/TG Im Dezember 2023 erhielt die LANDI THULA die schriftliche Baubewilligung für einen neuen LANDI Laden im L-Format in Frauenfeld. Bereits im April 2024 startet der Bau, Eröffnung des modernen Ladens soll im März 2025 sein. Der Laden wird den bisherigen in Felben ersetzen. Mitarbeitende am Standort Felben werden in der LANDI THULA

weiterbeschäftigt. Ebenfalls in Frauenfeld, in direkter Nachbarschaft mit dem neuen Laden, bezieht die LANDI THULA Ende 2024 ihren neuen Agrarstandort. Dies ermöglicht die Zusammenlegung der Agrarcenter Matzingen, Felben und Uesslingen nach Frauenfeld. Der zentrale Agrarstandort bündelt Fachwissen und Angebot als Dienstleisterin im landwirtschaft-

lichen Bereich. Ein optimiertes Logistikkonzept und Lieferservice senken die Strukturkosten. Die LANDI THULA strebt weiterhin an, das führende Agrarhandelsunternehmen in der Region zu sein und mit Fachkompetenz zu überzeugen. Massnahmen sind geplant, um einen reibungslosen Übergang für Mitarbeitende und Kundenschaft sicherzustellen. ■

ENTDECKUNGSWANDERUNG DURCH DAS FINDLINGSRESERVAT STEINENBERG

Das Findlingsreservat Steinenberg, geformt vom Rohnegletscher, offenbart eine faszinierende Ansammlung von durch Gletscher hinterlassenen Steinblöcken. Eine Wanderung durch diese geheimnisvolle Landschaft führt entlang des Solothurner Waldwanderwegs.

Text: Manuela Eberhard, Bilder: Christoph Nikolaus



«Grossi Flue», einer der grössten erratischen Blöcke in der Schweiz.



Geheimnisvolle, schalenförmige Vertiefungen.



Der Rutschstein «Chilchli Flue» macht den Anschein, als würde er auch heute noch gelegentlich benützt.

Das Findlingsreservat Steinenberg, zurückgelassen vom Rohnegletscher, beherbergt zahlreiche Findlinge auf dem bewaldeten Hügel. Besonders schön ist eine Wanderung zum Steinenberg. Diese beginnt an der Bushaltestelle Grasswil Oberdorf und führt entlang der Quartierstrasse bergwärts. Ab dem Waldrand folgt man dem gut beschilderten «Solothurner Waldwanderweg» über den Steinenberg. Im Wald gibt es entlang des Weges bereits einzelne beeindruckende Findlinge von teils eindrücklicher Grösse zu entdecken. Kurz vor dem höchsten Punkt des Steinenbergs biegt ein kleiner Weg rechts ab, der zu einem besonders grossen Findling führt – einem «Schalenstein». Dieser Stein ist mit geheimnisvollen, schalenförmigen Vertiefungen von fünf bis zehn Zentimetern Durchmesser versehen, deren Ursprung und Zweck bis heute ungeklärt sind. Die Überlieferungen deuten darauf hin, dass diese Schalensteine in vergangenen Zeiten möglicherweise kultischen Zwecken dienten. Der Standort gilt bis heute als Kraftort. Der Wald auf dem Steinenberg ist in kilometerlange, teils nur zehn Meter schmale Parzellen aufgeteilt. Hier wurde seit dem Mittelalter Holz geschlagen.



3 FAKTEN

Über die LANDI KoWy

- 1 385 Mitglieder zählt die LANDI KoWy.
- 2 «KoWy» ist eine Wortkombination aus Koppigen und Wynigen.
- 3 2023 eröffnete die LANDI einen neuen, supermodernen Standort in Lyssach.

Nun geht es abwärts bis nach Eggen und durch den Talboden zwischen Steinenberg und Steinhof nach Regenhalden. Kurz vor den ersten Häusern von Steinhof zweigt links ein Feldweg zum Findling «Grossi Flue» ab. Dieser ist mit einem Volumen von 1200 Kubikmetern und einer Masse von 3500 Tonnen einer der grössten erratischen Blöcke in der Schweiz. Er besteht aus Hornblende-Gneis und wurde im Jahr 1869 von der Schweizerischen Natur-

forschenden Gesellschaft erworben und unter Schutz gestellt.

Eindrucksvolle Findlinge entlang des Weges

Weiter geht es auf einem Feldweg, der zur «Chilchli Flue» führt. Obwohl kleiner als die «Grossi Flue», zählt auch dieser Findling mit einem Volumen von 370 Kubikmetern zu den grössten in der Region. In früheren Zeiten galt er als Fruchtbarkeitsstein und wurde

in der Überlieferung auch als «Rutschstein» oder «Chindlistein» bezeichnet. Frauen, die sich eine Schwangerschaft wünschten, rutschten nachts, bei Vollmond, über die schräge Fläche des Steins und wurden manchmal, so die Sage, mit einem Kind beschenkt. Der Ort bietet einen grossartigen Ausblick in Richtung Aeschi und auf die Jurakette im Hintergrund. Eine Zählung aus dem Jahr 1966 ergab insgesamt 495 Findlinge, davon 79 mit einem Volumen von über 3 Kubikmetern, sieben zwischen 50 und 100 Kubikmetern und vier mit einem Inhalt von 150 bis über 200 Kubikmetern. Diese Findlinge haben nicht nur eine geologische, sondern auch eine mystische Bedeutung. Sie wurden für verschiedene magische Riten verwendet und als Kraftorte ausgezeichnet. Viele der Findlinge weisen handtellergrosse Vertiefungen auf, deren Sinn und Zweck bis heute ein Geheimnis ist. Einige der erratischen Blöcke stehen unter Schutz und sind in Landkarten eingezeichnet. Mit Neugier und Entdeckergeist können noch viele weitere imposante, aber auch versteckte und unscheinbare Findlinge gefunden werden. Und vielleicht begegnet man sogar den Steingeistern oder spürt einen wahren Kraftort. ■



Martin Tellenbach (Mitte) mit Christine Botta, stv. Ladenleiterin, und Jürg Mühlemann, Ladenleiter.

Volg Ladenleiter Jürg Mühlemann empfiehlt:

Im Volg Seeberg gibt es feinste Würste von Martin Tellenbach. Martin Tellenbach ist Kundenmetzger und verarbeitet die Tiere der Mitgliedlandwirtinnen und -landwirte der LANDI KoWy in nächster Nachbarschaft zum Volg. Die Familie Tellenbach und der Volg verbindet eine langjährige, enge Zusammenarbeit, die weit über die Fleischverarbeitung hinausgeht – Tellenbachs Partyservice arbeitet nahtlos mit dem Volg zusammen, der stets die passenden Getränke für die Catering-Veranstaltungen beisteuert.

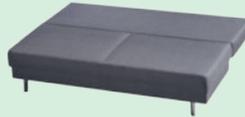
MITGLIEDERANGEBOT

Gültig bis 30. April 2024

BETTSOFA «DOBLE»

890.-
statt 1390.-

nur für Sie
über 35% Rabatt



Nur solange Vorrat – profitieren Sie von diesem einmaligen Vorzugspreis für Mitglieder und Personal.
Lieferbar in 2–3 Wochen.



BESTELLCOUPON

___ Stk. **Bettsofa «DOBLE»**

Mit Bettkasten (Stauraum)
Hubbeschlag für einfaches Auf- und Zuklappen
Masse (B x H x T): 197 cm x 88 cm x 89 cm
Sitz- und Liegehöhe: 43 cm
Liegefläche: 140 cm x 195 cm
Füsse: Chrom, Stoff: Grau/Hellgrau Code 2028.01

CHF 890.- statt 1390.-

Gratis-Lieferung und -Montage
netto inkl. MwSt.

Name, Vorname _____

Strasse _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

Datum, Unterschrift _____

KP00630

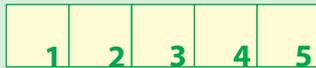
Bestellungen per Post senden an:

Diga Möbel
Kantonsstrasse 9
8854 Galgenen

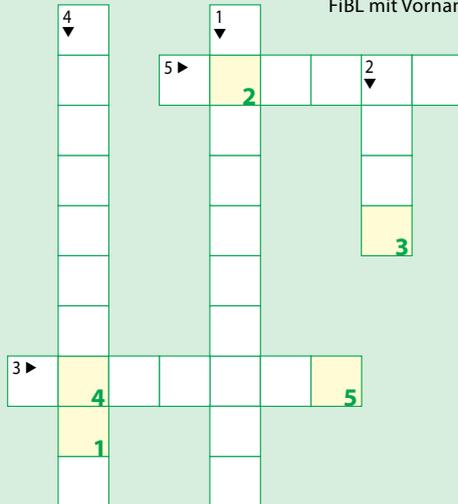
Aktion «DOBLE»
Info-Telefon 055 450 55 55
auftrag@digamoebel.ch

GEWINNEN SIE ...

Lösungswort:



- Wie heisst der barto-Bauer Christian mit Nachname?
- Zu welcher LANDI gehört der Volg Seeberg?
- Welche LANDI eröffnet eine nachhaltige Tankstelle?
- Wo wurde im Januar ein Volg Laden wiedereröffnet?
- Wie heisst die Leiterin der Gruppe Pflanzenzüchtung am FiBL mit Vornamen?



... eine von **5 Volg Geschenkkarten** 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. März 2024.

Gewinner*innen Dezember 2023

Die Gewinner*innen wurden schriftlich benachrichtigt.

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

Das pflanzliche Genom gezielt verändern

WAS DIE **GENOMEDITIERUNG** FÜR BETRIEBE BEDEUTEN KÖNNTE

Durch Genomeditierung können Pflanzengene ganz gezielt verändert werden.

Wann und ob überhaupt diese Methode in der Schweiz für die Praxis genutzt werden wird, bleibt offen. Zwei, die sich wissenschaftlich mit der Pflanzenzüchtung befassen, sind Dr. Monika Messmer und Prof. Dr. Bruno Studer.

Text: Dr. Katharina Kempf

Wo sehen Sie die grössten Herausforderungen für die Pflanzenzüchtung?

Bruno Studer: Thematisch sehe ich folgende Herausforderungen: die Minimierung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln, die Ertragsstabilität unter zukünftigen klimatischen Bedingungen sowie die Ressourcen-Effizienz, das heisst, wie können Betriebe mit einem minimalen Input einen guten Ertrag produzieren. Strukturell muss sichergestellt werden, dass auch kleinere und mittelständische Zuchtbetriebe Zugang zu Know-how und Techniken haben, die an den Stand von Wissenschaft und Technik angepasst sind. Nur so ist eine fortschrittliche Züchtung möglich.

Monika Messmer: Klar ist die Zunahme der Wetterextreme das Thema. Die Pflanzenzüchtung muss Kulturpflanzen entwickeln, die sich an diese Bedingungen anpassen und flexibel auf verschiedenen Stress reagieren können. Es ist auch mit dem Auftauchen von neuen Krankheiten und Schädlingen zu rechnen. Da wir künftig weniger synthetischen Pflanzenschutz und Dünger zur Verfügung haben, müssen



Aus genomeditierten Pflanzenzellen wachsen im Labor kleine Pflanzen heran. Bild: zvg

Strategien darauf abzielen, die Agrobiodiversität und damit die Ertragsstabilität sicherzustellen. Dazu gehören genetisch diverse Sorten mit höherer Anpassungsfähigkeit, Mischkultureignung, neue Kulturarten für unser Klima und ein Einbeziehen der Boden-Mikroorganismen.

Die Genomeditierung ist in diesem Zusammenhang als möglicher Lösungsansatz im Gespräch. Inwiefern unterscheiden sich die Methode und das Ergebnis von der Pflanzenzüchtung, wie sie aktuell betrieben wird?

Monika Messmer: Bei der klassischen Züchtung entstehen neue Variationen durch die Kreuzungen verschiedener Pflanzen. Die Nachkommen besitzen eine Mischung der elterlichen Gene in

unterschiedlichen Kombinationen. Bei der Genomeditierung wird gezielt nur ein einzelnes Gen oder ein Genabschnitt verändert. Dazu werden synthetisch hergestellte, sehr kurze Gensequenzen mittels CRISPR/Cas9 in eine Pflanzenzelle eingebracht. Anschliessend wird meist durch In-vitro-Methoden eine Pflanze regeneriert. Diese Methode setzt voraus, dass man die verantwortlichen Gene für ein Merkmal kennt. Zum Beispiel kann das Gen für die Mehltau-Anfälligkeit gezielt ausgeschaltet werden.

Bruno Studer: Was den Vergleich mit der klassischen Züchtung angeht, hängt es davon ab, wie man die Werkzeuge zur Genomeditierung einsetzt: Man kann damit einfache Mutationen, wie diese in der Natur auch vorkommen und in der Pflanzenzüchtung schon

seit über 80 Jahren genutzt werden, an einer bestimmten Stelle erzeugen. Dies ist viel zielgerichteter als beispielsweise bei der Mutationszüchtung, wie sie in der klassischen Pflanzenzüchtung betrieben wird. CRISPR/Cas kann jedoch auch für klassische Gentechnologie eingesetzt werden. Die Genomeditierung ist ein vielversprechender Ansatz zur Lösung von Herausforderungen. Sie ist jedoch nur einer von vielen Ansätzen in der Pflanzenzüchtung – und genau so sollte diese Methode auch verstanden werden.

Was bedeutet es für Landwirtschaftsbetriebe, wenn genomeditierte Sorten auf den Markt kämen?

Bruno Studer: Sorten aus neuen Züchtungsmethoden werden es nur auf den

«Es ist schwierig abzuschätzen, welchen konkreten Nutzen einzelne Sorten im Schweizer Anbau hätten.»



Dr. Monika Messmer ist am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) Mitglied der Geschäftsleitung und hat die Leitung der Gruppe Pflanzenzüchtung inne. Bild: zvg

«Sorten aus neuen Züchtungsmethoden werden es nur auf den Markt schaffen, wenn diese einen Mehrwert zu herkömmlichen Sorten bieten.»



Prof. Dr. Bruno Studer ist Professor für Molekulare Pflanzenzüchtung an der ETH Zürich und widmet sich wissenschaftlich neben anderen Züchtungsthemen auch der Genomeditierung. Bild: zvg

Markt schaffen, wenn diese einen Mehrwert zu herkömmlichen Sorten bieten. Ist das der Fall, werden diese neuen Sorten auch angebaut werden. Insbesondere bei der Resistenzzüchtung und der damit möglichen Reduktion des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln sehe ich grosses Potenzial. Was dann genau zu berücksichtigen ist, hängt im Wesentlichen davon ab, wie die Wertschöpfungskette und wir als Gesellschaft mit diesen neuen Sorten umgehen.

Monika Messmer: Im Biolandbau sind gentechnische Methoden ausgeschlossen. Dies soll nach dem von der EU-Kommission 2023 veröffentlichten Entwurf auch für die neuen Züchtungstechniken gelten. Bevor es zu einem Anbau in der Schweiz käme, müssen Transparenz, Rückverfolgbarkeit, Deklaration und Massnahmen zur Co-Existenz von klassischen und genomeditierten Sorten gewährleistet sein. Schweizer Biozüchtungsprogramme und die Biosaatgutvermehrung brauchen Sicherheit vor einer Auskreuzung mit genomeditierten Pflanzen. Da weltweit nur wenig Sorten aus Genomeditierung kommer-

zialisiert worden sind, ist es schwierig abzuschätzen, welchen konkreten Nutzen einzelne Sorten im Schweizer Anbau hätten.

Wie werden sich die Saatgutpreise entwickeln?

Monika Messmer: Ich denke, dass die Kosten für Saatgut von genomeditierten Pflanzen höher sein werden, um die Entwicklungskosten zu decken. Besonders zu Bedenken ist, dass sich mit den neuen Technologien die Monopolisierung im Saatgutmarkt weiter verstärkt. Schon heute gibt es über 2000 Patentanmeldungen für «CRISPR» und «Kulturpflanzen». Während beim europäischen Sortenschutz klar geregelt ist, dass jeder Züchter mit einer zugelassenen Sorte weiter-

züchten kann und Landwirtinnen und Landwirte ihr eigenes Saatgut vermehren dürfen, ist dies im Patentrecht stark eingeschränkt und für Züchter nur mit Lizenzabgaben möglich.

Bruno Studer: Das ist ein Blick in die Glaskugel und hängt wiederum davon ab, wie der rechtliche Rahmen gestaltet wird. Landwirtschaftsbetriebe wissen in der Regel sehr genau, welchen Wert neue, verbesserte Sorten haben, und dass der Erlös am Ende des Jahres nicht nur vom Saatgutpreis abhängt. Wenn eine Sorte aus neuen Züchtungsmethoden robuster ist und weniger Pflege braucht, hätte das – zusätzlich zu den wegfallenden Kosten für Kulturführung und Pflanzenschutz – auch ganz viele ökologische Vorteile. ■

WINTERLAGERUNG BEI INOVERDE DAMIT WIR DAS GANZE JAHR FRISCHES GEMÜSE HABEN

Frische im Überfluss – das ganze Jahr über. Die Lagerung spielt eine entscheidende Rolle, um uns auch in den Wintermonaten mit hochwertigem, heimischem Gemüse zu versorgen.

Text: Manuela Eberhard

Die Tür zu den Lagerhallen in Bätterkinden (BE) knarrt leise, als sie sich langsam öffnet. Ein Duft von Minze dringt heraus und erinnert vielmehr an Kaugummi, als daran, was sich tatsächlich innerhalb dieser Wände befindet. Das gedämpfte Licht in separaten Zellen enthüllt tonnenschwere Paloxen mit Kartoffeln, die bis unter die Decke gestapelt sind. Das leise Surren von Belüftungsanlagen ist im Hintergrund zu hören.

Es ist kühl, aber nicht kalt – eine angenehme Frische, die die Kartoffeln

schützt und ihre Qualität bewahrt. Die Szenerie in der Halle, wo sich auch Annahme und Aufbereitung der Kartoffeln befinden, ist geprägt von einer Atmosphäre der Sorgfalt und Präzision. Jeder Handgriff ist durchdacht, jeder Raum optimal genutzt. Hier wird nicht einfach gelagert, sondern die Ernte eines Jahres wird mit Respekt und Bedacht bewahrt. Die ersten Frühkartoffeln kommen bereits im Mai; im November werden die letzten Verarbeitungskartoffeln in der Regel geerntet. Bis im Juni des Folgejahres

wird vermarktet. Die Lagerung ermöglicht nicht nur eine kontinuierliche Verfügbarkeit, sondern bewahrt auch den Geschmack und die Nährstoffe, die diese Naturprodukte so wertvoll machen.

Bodenfrische für den Winter

Nebst Kartoffeln lagert Inoverde auch Rüeblen und Zwiebeln. Die Lager befinden sich in den Anbaugebieten dieser drei Produkte, verteilt über die ganze Schweiz. Die Hauptmengen an Speisekartoffeln und Rüeblen werden in Bätterkinden (alle Produkte), Bercher im Kanton Waadt (Kartoffeln) und Frauenfeld im Kanton Thurgau (Kartoffeln und Rüeblen) gelagert. Im Schnitt lagert Inoverde insgesamt 38 000 Tonnen Kartoffeln und 17 000 Tonnen Rüeblen ein. Bei den Zwiebeln werden die Hauptmengen direkt bei den Landwirtinnen und Landwirten gelagert, Inoverde lagert nur eine Teilmenge von 1500 Tonnen in Bätterkinden ein.

«An jedem Standort haben wir mehrere individuelle Lagerzellen mit einer Kapazität von 500 bis 1500 Tonnen. Für eine optimale Lagerführung ist es besser, eher kleinere Einheiten zu haben», erklärt Michael Stalder, GPM



Bei den Zwiebeln lagert Inoverde Teilmengen von rund 1500 Tonnen. Bild: Esther Michel



Grünes Licht und ein Geruch, der an Kaugummi erinnert: So werden Kartoffeln optimal gelagert und Keime verhindert. Bild: Michael Stalder



Nach der Ernte bringen die Produzentinnen und Produzenten ihre Produkte möglichst schnell ins Lager zu Inoverde, damit sie keinen grossen Temperaturschwankungen ausgesetzt sind. Bild: Esther Michel

Lagergemüse bei Inoverde. «So werden die Zellen schneller voll, und der Kühlprozess kann eingeleitet werden. Auch das Klima ist in einer kleineren Zelle besser zu steuern.»

Spezialisierte Lagerung

Die Lagerung der Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln erfordert spezialisierte Anlagen und eine sorgfältige Kontrolle von Faktoren wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit und CO₂-Gehalt, um ihre Qualität während der Lagerdauer zu erhalten. Jedes Produkt unterscheidet sich durch seine Anforderungen in der Lagerung. «Kartoffeln benötigen besondere Aufmerksamkeit, um ihre Qualität zu halten», erklärt der Spezialist. Sie ruhen grundsätzlich im Dunkeln. Helles Licht würde die Bildung von Solanin fördern, einem Stoff, der den Geschmack beeinträchtigen kann. Die Kartoffeln könnten zudem ergrünen. Sie mögen, je nach Sorte, Temperaturen zwischen

4° und 8° Celsius und eine relative Luftfeuchtigkeit bis 95 Prozent, damit sie nicht austrocknen. Belüftungssysteme sind entscheidend, um eine angemessene Luftzirkulation zu gewährleisten und die Bildung von

«Es wird zunehmend wichtig, die idealen Zeitpunkte für die Einlagerung zu finden.»

Michael Stalder,

GPM Frischkartoffeln / Lagergemüse

Kondensation zu vermeiden. Zwiebeln dagegen werden bei etwas tieferen Temperaturen als Kartoffeln gelagert, typischerweise zwischen 0° und 2° Celsius, und benötigen eine tiefere Luftfeuchtigkeit, damit es nicht zur Schimmelbildung kommt. Die La-

gerung von Rübli erfordert eine kühle, aber feuchte Umgebung. Die Rübli werden bei Temperaturen knapp über dem Gefrierpunkt aufbewahrt. Die optimale Luftfeuchtigkeit verhindert das Austrocknen und bewahrt die Knackigkeit. «Zur Keimverhütung bei Kartoffeln setzen wir zusätzlich natürliche Produkte wie Ethylen oder Minzöl ein, die in der Lagerzelle vernebelt werden», erklärt Michael Stalder und lacht: «Das ist auch das, was in der Halle nach Chätschgi riecht!»

Vielfältige Vorteile von Winterlagerung

Die Überwinterung von Lagergemüse und Speisekartoffeln eröffnet nicht nur den Genuss für Konsumentinnen und Konsumenten, sondern spielt eine entscheidende Rolle in der gesamten Lebensmittelindustrie. Michael Stalder hebt hervor: «Insgesamt trägt die Winterlagerung als Teil der Lebensmittelindustrie dazu bei, die Er-

nahrungssicherheit zu erhöhen, eine vielfältige Produktpalette anzubieten, Preisstabilität zu fördern und zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung beizutragen.» Die Lagerung ermöglicht es, Lagergemüse und Speisekartoffeln über die Erntesaison hinaus verfügbar zu halten, ein entscheidender Faktor für eine konstante Versorgung mit frischem Gemüse und Speisekartoffeln, unabhängig von saisonalen Schwankungen. «2023 hatten wir beispielsweise einen sehr nassen Herbst, so konnten nicht alle Rüebli geerntet werden», erklärt er. Idealerweise sollten die Temperaturen nicht zu heiss sein, und die Erde sollte leicht kleben bleiben. «Einige argumentieren, dass eine frühere Einlagerung teuer ist und sich negativ auf die Qualität auswirken kann, aufgrund der extremen Temperaturschwankungen und dem damit verbundenen Stress für das Produkt. So ist es sinnvoll, die Rüebli nicht bei zu warmen und trockenen Bedingungen zu ernten, um die Qualität zu erhalten.»

Ein Blick in die Zukunft

Technische Quantensprünge seien grundsätzlich bei der Lagerung von Gemüse und Speisekartoffeln in den nächsten Jahren nicht zu erwarten, meint Michael Stalder. Aufgrund der Klimaerwärmung werden sich allerdings die Zeitpunkte für die Einlagerung ändern. Die Lagerperioden werden sich im Allgemeinen etwas verschieben und auf die klimatischen Bedingungen in unseren Breitengraden

anpassen. So wird es zunehmend wichtig, die idealen Zeitpunkte für die Einlagerung zu finden. Hauptaugenmerk liegt auf der Effizienz und damit der Nachhaltigkeit. Schon jetzt hat Inoverde die Kapazität, einen Viertel des Energiebedarfs durch Solarenergie zu decken. «Energetische Sanierungen an unseren Kühlungsanlagen sind eben-

falls von grosser Bedeutung, um mit minimaler Energieaufnahme maximale Kühlleistung zu erreichen.» Die ältesten Kartoffelkühler etwa stammen aus den 70er-Jahren, an welchen jedoch auch schon Sanierungen gemacht wurden. «Wir arbeiten kontinuierlich daran, sie durch effizientere Modelle zu ersetzen.» ■

Aus dem Boden auf den Teller in fünf Schritten



1. Ernte und Transport zum Lager

Das Produkt wird zur optimalen Reife geerntet, um die bestmögliche Qualität zu gewährleisten. Die Ernte wird schnell in das Lager transportiert, um die Frische zu bewahren.



2. Lagerung

Das gereinigte und sortierte Produkt wird in den speziellen Lagereinrichtungen gelagert, die auf die spezifischen Anforderungen der einzelnen Sorten zugeschnitten sind. Die Lagerbedingungen, einschliesslich Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Belüftung, werden sorgfältig kontrolliert, um die Frische zu bewahren.



3. Waschprozess und Sortierung

Das Produkt durchläuft Waschanlagen, um Schmutz, Rückstände und andere Verunreinigungen zu entfernen. Anschliessend erfolgt die Sortierung nach Grösse, Qualität und nach Sorten, um die Homogenität und Qualität entsprechend dem Produkt sicherzustellen.



4. Verpackung und Qualitätskontrolle

Nach der Lagerung wird das Produkt für den Transport vorbereitet. Das verpackte Lagergemüse und die Speisekartoffeln durchlaufen eine strenge Qualitätskontrolle, um sicherzustellen, dass nur Produkte höchster Qualität den Betrieb verlassen.



5. Versand und Weiterverteilung

Das verarbeitete und verpackte Produkt wird für den Versand vorbereitet und an Detailhandel, Gastronomie (Zulieferanten) und Wiederverarbeitung weiterverteilt.

EHC Frauenfeld hat die (LANDI) Hosen an

Die LANDI Thula ist stolzer Sponsor des EHC Frauenfeld, eines Thurgauer Eishockeyclubs aus der My-Hockey-League. Neu mit Logo auf dem Hosenbein. *Bild: LANDI Thula*



Präsidenten- und Verwaltungstagung 2024

Die Mittelland-Tagung in Interlaken und das Séminaire Léman in Les Diablerets im Januar standen ganz im Zeichen der Zukunft der Land- und Ernährungswirtschaft und der Rolle der fenaco-LANDI Gruppe. So gab es etwa Inputreferate zur Zukunft unserer Ernährung oder zur Innovation im Lebensmittelbereich. In Workshops diskutierten die Teilnehmenden, was sie aus den Referaten mitnahmen. *Bild: Silja Stofer*



Zürcher Döner-Influencer besucht die LANDI

Junge Foodies dürften ihn kennen: Der Urdorfer Influencer Steve Merson geht mit seinen Kebabtest-Videos regelmässig viral. Ende Dezember war er für eine exklusive Verkostung zu Besuch im LANDI Laden Hörli. *Bild: LANDI Züri Unterland*



Junglandwirtinnen und Junglandwirte besuchen Trocknungsanlage Oberkirch

Im Januar besuchten etwa 50 Mitglieder des Verbands Junglandwirte Zentralschweiz die Food-Recycling-Anlage der LANDI Sursee. Dort erfolgt die Verarbeitung von Tonnen trockener Lebensmittel zu Futtermitteln. Die Einbringung der Recycling-Produkte erfolgt mithilfe eines umgebauten Mischwagens, der täglich bis zu acht Mischungen à vier Tonnen produziert. Aus diesem Prozess entstehen verschiedene Futtermittelprodukte. Die LANDI Sursee produziert an diesem Standort etwa 14 000 Tonnen Produkte pro Jahr, darunter 5000 Tonnen Maiswürfel. Rund 350 000 Mastschweine in der Schweiz werden jährlich mit den Food-Recycling-Produkten der LANDI Sursee versorgt.

Bild: Martin Fuhrmann



«Miar hend das GROCKT»

Im Dezember 2023 ging der LANDI Laden in Chur für eine Woche in die Hände der Lernenden über. Lernende aller Standorte der LANDI Graubünden AG machten mit: Vom ersten bis zum dritten Lehrjahr – alle waren dabei. Patricia Clopath, angehende Detailhandelsfachfrau EFZ im letzten Lehrjahr, übernahm die Schlüsselfunktion als Ladenleiterin. Sie erstellte die Einsatzpläne für das Team, koordinierte alle notwendigen Aufgaben und stellte sicher, dass alle Informationen weitergeleitet wurden. Der Erfolg war sichtbar: Die Kundschaft konnte ihr «Christmas Shopping» mit Freude geniessen. *Bild: Jasmin Kessler*



**Hier
sind
wir.**

**Wo beim Essen nicht nur
der Tisch vier Beine hat.**

