

# Landi contact



## 12 *Feinste Backwaren frisch ab Hof*

Seit 25 Jahren backt Jolanda Egli in der familieneigenen Hofbäckerei feinste Brote, Zopf und Guetzli.

Volg und LANDI erzielen erfreulichen Umsatz 02

Heimlieferung für LANDI Kundschaft 07

Sind Erdbeeren im März ein Muss im Volg? 18

## LIEBE MITGLIEDER



In einem Unternehmen sind engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die sich als die richtigen Personen für die ihnen anvertrauten Herausforderungen fühlen, der Schlüssel zum Erfolg. Die richtige Person am richtigen Platz ist, wer im eigenen Arbeitsumfeld so handeln kann, dass Ziele erreicht werden. Dies erfordert eine Mischung aus Wissen, Verhalten und Können, die durch zwei unverzichtbare Elemente noch verstärkt wird: kontinuierliche Weiterbildung und

das Feedback von Vorgesetzten, Kolleginnen und Kollegen, Partnern und Kunden.

Sich weiterzubilden, ist in erster Linie eine Geisteshaltung, ein Wille, sich die Werkzeuge und Ressourcen anzueignen und zu pflegen, die man im Alltag braucht, «um Menschen zu sein» (Marc Aurel). Weiterbildung kann auf unterschiedliche Weise erfolgen: Zeit für sich selbst nehmen, lesen, eine Ausstellung besuchen, einen Podcast anhören, einem Vortrag zuhören, an einem Kurs oder Seminar teilnehmen oder sich in einen langfristigen Zertifikatslehrgang einbringen. Die Liste ist nicht abschliessend. Weiterbildung ist jede Massnahme, die den eigenen Handlungsspielraum erweitert, um Aufgaben entsprechend den zugewiesenen Kompetenzen und Verantwortlichkeiten gelassen zu erfüllen.

Das Feedback aus Erfahrungen ermöglicht nicht nur eine Verbesserung der Leistung, sondern sorgt auch für die berufliche Entfaltung und den Kompetenzzuwachs der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Positives und korrigierendes Feedback – wenn es wohlwollend gegeben wird – fördert den Dialog und die Zusammenarbeit. Diese schaffen ein gesundes und sicheres Arbeitsumfeld, in dem sich jede und jeder wertgeschätzt fühlt und anerkannt wird.

Da der Agrar- und Ernährungssektor eine wesentliche Rolle beim notwendigen Übergang zu einer nachhaltigeren Gesellschaft spielt, lade ich Sie ein, diese verschiedenen Themen zu erforschen. Denn wie der Biologe Joël de Rosnay sagt, muss die Intelligenz der Landwirtschaft kultiviert werden, «um die Menschen auf einem fragilen Planeten zu ernähren».

Geneviève Gassmann  
Leiterin Region Westschweiz

## Ausgezeichnete Jahreszahlen bei Volg und LANDI

**WINTERTHUR/ZH, DOTZIGEN/BE** Die Volg Gruppe erreichte ein Ergebnis von von CHF 1,76 Mrd., dies mit total 927 Verkaufsstellen. Bei den 586 Volg Dorfläden (Vorjahr 586), dem wichtigsten Absatzkanal der Volg Gruppe, lag der Umsatz bei CHF 1,33 Mrd. (Vorjahr CHF 1,36 Mrd.). Weiterhin auf Wachstumskurs befinden sich die Tankstellenshops: Der Umsatz der 111 belieferten TopShops an AGROLA Tankstellen wuchs um 4,6 Prozent auf CHF 343 Mio. Über alle Verkaufskanäle hinweg investierte die Volg Gruppe 2021 überdurchschnittlich viel in eine noch nachhaltigere Infrastruktur sowie in die kontinuierliche Modernisierung der Verkaufsstellen. Die 270 LANDI Läden steigerten ihren Umsatz um 5,1 Prozent auf CHF 1,55 Mrd. Sie sind somit weiterhin auf Wachstumskurs. Die Umsätze im E-Commerce der LANDI Läden sind seit 2019 deutlich gewachsen. Dank des ausgebauten Angebots für Onlinebestellungen gewinnt der digitale Verkaufskanal weiter an Bedeutung. Speziell ausgezeichnet wurde die LANDI 2021 hinsichtlich der Produktequalität: In einer Auswertung sämtlicher Warentests der letzten 15 Jahre des Konsumentenmagazins K-Tipp belegt der LANDI Laden den dritten Rang in der Gesamtwertung (Ausgabe vom 19. Mai 2021). ■

### 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, Telefon + 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/m<sup>2</sup>, Recycling

**Bild Titelseite:** Manuela Eberhard



## Rahmenvertrag für Wertstoffmanagement: «Abfall» ist nicht gleich «Güsel»

**SURSEE/LU** Im Frühjahr 2019 startete fenaco Areale und Technik mit dem Entsorgungs-Dienstleistungsunternehmen wsba GmbH ein Pilotprojekt, um das Abfallmanagement der fenaco-LANDI Gruppe zu optimieren. Die wsba führte bei den Pilotteilnehmern zunächst eine Ist-Analyse der Entsorgung durch. Daraus wurden massgeschneiderte Verbesserungsvorschläge erarbeitet und mit den Betrieben besprochen. Die Resultate zeigen den ökologischen, aber auch den wirtschaftlichen Nutzen einer professionellen Wertstoffbewirtschaftung auf: So konnten mit einfachen Mitteln beispielsweise bis zu 27 Tonnen Grün- und Biomüll aus dem Betriebsabfall aussortiert werden. Auch mit der Verdichtung von

Verpackungsfolien, Holzpaloxen, Paletten und Karton konnten die Pilotteilnehmenden Betriebsabläufe optimieren und die Abfalltransporte stark reduzieren. Die Kosten für die Abfallentsorgung konnten nach Abzug der Investitionen für neue Gebinde und Pressen im Schnitt um 15 Prozent reduziert werden. Ein Rahmenvertrag mit wsba ermöglicht Geschäfts- und Dienstleistungseinheiten der fenaco, aber auch LANDI, die Optimierung ihres Abfall- und Wertstoffmanagements zu besonders guten Konditionen. Zudem müssen sie keine Vorinvestitionen tätigen. Die Daten der Abfallbewirtschaftung können auch für eine CO<sub>2</sub>-Neutralstellung verwendet werden. ■

## DIE ZAHL

**CHF 10 Mio.**

stellt die fenaco Genossenschaft für Projekte zur Verfügung, die das Verständnis zwischen urban und ländlich geprägten Bevölkerungsgruppen fördern. Der Fokus liegt dabei auf Massnahmen, die den direkten Kontakt zwischen Bauernfamilien und Konsumentinnen sowie Konsumenten ermöglichen.

## Neues Clearing-Tool für Paloxen von fenaco Landesprodukte

**BERN/BE** fenaco Landesprodukte hat ein digitales Tool für das Clearing von Grossboxen à 1000 Kilogramm entwickelt. Mithilfe des neuen Tools, das seit dem 1. Januar 2022 zur Verfügung steht, können die Landwirtinnen und Landwirte die Bewegungen der Grossboxen tagesaktuell verfolgen. Neu wird nicht mehr jede Bewegung einzeln verrechnet oder gutgeschrieben. Bei Erhalt oder Anlieferung der Paloxen wird eine E-Mail-Benachrichtigung verschickt. Dann kann die Anzahl Grossboxen überprüft und bestätigt werden. Ende Jahr wird eine einzige Rechnung oder Gutschrift verschickt, die alle Bewegungen des vergangenen Jahres zusammenfasst. Die Anwendung kann über das Smartphone oder den Computer genutzt werden.

den. Sie steht den Landwirtinnen und Landwirten, die Grossboxen für Kartoffeln und Lagergemüse wie Karotten und Zwiebeln mit Bestimmungsort fenaco Landesprodukte verwenden,

kostenlos zur Verfügung. fenaco Landesprodukte will den Einsatz dieses digitalen Tools künftig auf andere Arten von Erntegebunden ausweiten. ■



Das Clearing-Tool für Paloxen steht Landwirtinnen und Landwirten kostenlos zur Verfügung.  
Bild: Esther Michel

# VOM SAUBEREN STALL ZUM GESUNDEN TIER

*Höheres Tierwohl heisst weniger Medikamente und bessere Qualität in der Tierhaltung. Voraussetzung dafür ist eine gute Stallhygiene.*

Text: Samuel Eckstein

Hochwertige Lebensmittel sind nur mit gesunden Tieren in artgerechter Haltung möglich. «Man merkt es den Lebensmitteln einfach an, ob die Tierhaltung gut war – oder eben nicht», sagt Erich Thoma, Leiter Beratungsdienst der Halag Chemie. «Gesunde Tiere bedeuten auch weniger Medikamente und somit mehr Leistung für die Tierhalterin und den Tierhalter», erklärt er. «Natürlich spielen viele Faktoren eine Rolle für das Tierwohl. Von der Futter- und Tränkwasserqualität über die Beleuchtung bis zur richtigen Stalltemperatur und dem artgerechten Auslauf. Hygiene und Sauberkeit im Stall sind zentral.

## Von der Reinigung zur Desinfektion

Kot, Einstreu, ausgefallene Federn oder auch Futterreste machen den grössten Anteil der Verschmutzung im Stall aus. Dazu kommt oft die hohe Staubbelastung. Dieser Dreck kann mit normalen Reinigungsmitteln entfernt werden. Wasser alleine entfernt die unsichtbaren krankmachenden Keime aber nur unzureichend. Zudem wird die Hygiene im Tränkesystem oft unterschätzt: Wasser ist ein wichtiger Bestandteil der Tierernährung und muss dementsprechend rein und hygienisch sein. Richtig knifflig wird es bei einem Befall mit Viren, Bakterien

oder Parasiten, denn diese lassen sich nicht einfach mit dem Hochdruckreiniger wegputzen. «Keimarm» ist der Stall erst nach der Reinigung mit Stallreinigungsprodukten.

Mangelhafte Hygiene, aber auch der falsche Umgang mit Lebensmitteln stehen oft am Anfang von Lebensmittelskandalen. «Campylobacter-Keime sind bei Lebensmittelinfektionen die Nummer eins. Diese Infektion kann zum Beispiel beim unsachgemässen Umgang mit kontaminiertem Poultryfleisch in der heimischen Küche entstehen», erklärt Erich Thoma. Im Vergleich zu Salmonellen führen beim Menschen bereits geringe Mengen zu einer Erkrankung. Die Ursache für diese Infektion liegt oft schon im Stall. Erich Thoma stellt fest: «Die Standards bei der Stallhygiene steigen – und das aus gutem Grund.» Die Auflagen werden strenger, es wird mehr kontrolliert und die Methoden werden genauer. Davon profitieren auch die Tiere, denn sie sind von einer mangelhaften Hygiene direkt betroffen. «Abgänge von Tieren wegen ungenügender Hygiene gehen jedem nah, das ist ein emotionales und sensibles Thema», betont Erich Thoma. Ein Fall ist ihm in besonderer Erinnerung geblieben: Ein Schweinemastbetrieb mit 160 Tieren beklagte wie aus dem Nichts elf Abgänge. «Der Tierhalter war am Boden zerstört und wusste nicht, wo die

## Verschmutzungen im Stall

Die Hauptverschmutzung wird mit Stallreinigungsmitteln bekämpft. Bei verunreinigtem Wasser hilft eine Hygienisierung. Viren, Bakterien und Parasiten verschwinden erst nach einer zusätzlichen Desinfizierung.



Kot, Einstreu, Federn, Futterreste



Staub



Verunreinigtes Wasser



Viren, Bakterien, Parasiten



Hygiene im Tränkesystem wird oft unterschätzt. Bild: Manuela Eberhard

Ursache liegen könnte. Wir sind dem Problem auf den Grund gegangen und haben festgestellt, dass es am Tränkwasser lag. Mit einer Wasserhygienisierung konnten wir die Qualität deutlich verbessern.» In der Folge konnten die Abgänge auf ein bis zwei Tiere gesenkt werden, die zudem aus anderen Gründen starben.

### **Hygiene, Analytik und Tiergesundheit aus einer Hand**

Die fenaco deckt die gesamte Wertschöpfungskette im Bereich der Reinigung und Desinfektion in der Landwirtschaft und der Ernährungsindustrie ab. Dabei vereint sie seit 2021 drei spezialisierte Unternehmen unter dem Dach der Organisationseinheit





Erich Thoma nimmt sich bei der Beratung zur Stallhygiene genügend Zeit. Bild: Manuela Eberhard

«Lebensmittelsicherheit»: Die Halag Chemie mit Sitz in Aadorf legt den Schwerpunkt auf die Betriebshygiene. Das Unternehmen entwickelt spezifische Reinigungs- und Desinfektionslösungen, die in der Land- und Ernährungswirtschaft zum Einsatz kommen. Das Schwesterunternehmen UFAG Laboratorien konzentriert sich als Auftragslabor auf die Analytik. Jährlich untersuchen die Mitarbeitenden in Sursee über 100 000 Proben – von Lebensmitteln zu Futtermitteln bis zu Pharma-Wirkstoffen. Ebenfalls in Sursee angesiedelt ist die ufamed, welche sich ganz auf den Vertrieb von Tierarzneimitteln und Spezialitäten rund um die Tiergesundheit fokussiert hat. «Mit diesen Expertisen aus einer Hand sind wir ein kompletter Anbieter in den Bereichen Hygiene, Analytik und Tiergesundheit», sagt Martin Schenk, der Leiter der Organisationseinheit. Die Produktion von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln findet auf den modernen Produktionsanlagen der Halag Chemie in Aadorf statt. Hier

werden die entsprechenden Rohstoffe nach eigenen Rezepturen gemischt, abgefüllt, gelagert und ausgeliefert. Auch um Zulassungen in der Schweiz von neuen Wirkstoffen im Bereich Reinigungs- und Desinfektionsmittel kümmert sich das Unternehmen. Die wichtigsten Abnehmer sind die Lebensmittelindustrie und die landwirtschaftlichen Betriebe in der Schweiz. Während die grösseren Kunden aus der Lebensmittelbranche in der Regel direkt bedient werden, decken sich die Schweizer Bäuerinnen und Bauern über die LANDI oder andere Vertriebskanäle mit Halag-Produkten ein. «Die Beratung zu unseren Produkten ist dabei das A und O», betont Erich Thoma. «Wir haben ausgebildete Fachberaterinnen und -berater, welche über viele Jahre Erfahrung in Bereichen wie der Stallhygiene verfügen und so kompetent auf einzelne Fälle eingehen können.» Je nach Situation werden auch Tierärztinnen und die Spezialisten der UFAG Laboratorien beigezogen. «Der einzelne Tierbetrieb kann sich bei der

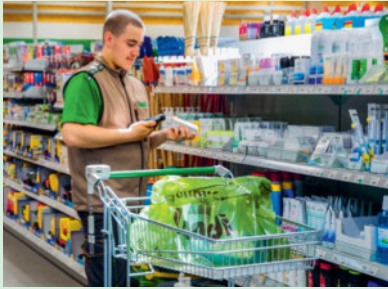
Beurteilung und den angemessenen Massnahmen ganz auf seine Genossenschaft, die fenaco, verlassen», sagt Erich Thoma. «Vorbeugen ist besser als eine Gesamtsanierung», betont er.

### Das Thema bleibt wichtig

Die Konsumentinnen und Konsumenten greifen immer häufiger zu Convenience-Produkten, welche nicht erhitzt werden und deshalb aus Hygienesicht anspruchsvoller sind. Die Lebensmittelindustrie und der Detailhandel verlangen nach längerer Haltbarkeit der Produkte. Bei gleichzeitig immer grösseren Tierhaltungsbetrieben dürfte der Trend zu höheren Hygienestandards in den Schweizer Ställen deshalb anhalten. «Für die Landwirtinnen und Landwirte führt kein Weg an einer sorgfältigen und korrekten Stallhygiene vorbei», bekräftigt Erich Thoma. «Die Anforderungen in unseren Ställen bewegen sich Richtung Hygienestandards der Lebensmittelindustrie.» Sagts und macht sich auf den Weg zum nächsten Beratungsgespräch. ■

## Geschäftsmodell 2022: Heimlieferung für LANDI Kundinnen und Kunden

**DOTZIGEN/BE** Kundinnen und Kunden können neu das ganze LANDI Sortiment zu sich nach Hause bestellen. Damit bauen die LANDI Läden ihr



Nun rüsten die LANDI Mitarbeitenden auch Online Bestellungen und schicken sie zur Kundschaft nach Hause. Bild: LANDI Schweiz

Online Angebot enorm aus. Dies ist möglich, da die LANDI Läden die Bestellungen vor Ort vorbereiten und Bestellungen für Stückgut, Sperrgut und Pflanzen selber zu den Kundinnen und Kunden nach Hause liefern. Pakete, Wein und Getränke in Kleingebinden werden durch den Logistikpartner Planzer geliefert. LANDI Schweiz möchte mit dem neuen Modell der Heimlieferung durch die regionale LANDI die regionale Nähe zu den Kundinnen und Kunden auch im digitalen Umfeld stärken.

Schweizweit stellen rund 100 LANDI Standorte die Versandbereitstellung sicher. Somit ist eine engmaschige, regio-

nale Abdeckung für die Auslieferung garantiert. Kundinnen und Kunden erhalten dabei bereits bei ihrer Bestellung auf *landi.ch* den verbindlichen Ausliefertag angezeigt. Sie können zudem Produkte online reservieren und innerhalb von zwei Stunden im LANDI Laden selbst abholen. Damit bleibt das bewährte Click&Collect-Modell bestehen.

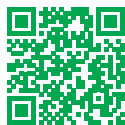
Gleichzeitig wurden das Design des Online Shops *landi.ch* optimiert und modernisiert sowie die LANDI App ausgebaut. So kann etwa der Bestand von Produkten im bevorzugten LANDI Laden abgefragt werden. ■

## AGROLA baut Solaranlage entlang der A2 bei Zofingen

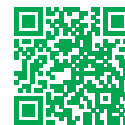
**ZOFINGEN/AG** Auf der Autobahnüberdachung der A2 bei Zofingen/ Strengelbach ging Ende Dezember 2021 auf rund 3200 Quadratmetern eine der grössten Photovoltaikanlagen der Region in Betrieb. Mit dem jährlich produzierten Solarstrom von rund 700 000 Kilowattstunden lassen sich rund 150 Vier-Personen-Haushalte mit Energie versorgen. Für die Bauherrin und Fachbauplanung übernahm AGROLA die technische Auslegung, Planung und Installation der Anlage. Die Photovoltaikanlage mit ihren über 2000 Modulen ist vertikal montiert und beidseitig lichtempfindlich. Die sogenannten bifazialen Solarmodule absorbieren nicht nur das auf die Frontseite treffende Sonnenlicht, sondern auch die von Untergrund und Umgebung auf die Rückseite reflektierte Strahlung. Damit lässt sich der Energieertrag deutlich steigern. Zu-

dem kommt eine spezielle Leichtbau-Unterkonstruktion zum Einsatz, was das intensive Begrünen der Modul-Zwischenflächen ermöglicht. Damit ist die Solaranlage über der A2 ein Bei-

spiel für die Energiewirtschaft der Zukunft und eine Vorstufe der Agri-Photovoltaik – der Produktion von Solarstrom bei gleichzeitiger landwirtschaftlicher Nutzung der Fläche. ■



Schauen Sie sich den Bau der Photovoltaikanlage im Zeitraffer an.



Fliegen Sie mit der Drohne entlang der Photovoltaikanlage.



Die bifaziale Photovoltaikanlage versorgt rund 150 Haushalte mit Solarenergie. Bild: AGROLA AG

## LANDI Luzern-West spannt mit Neumühle AG zusammen

**GROSSWANGEN/LU** Seit 1935 steht im luzernischen Grosswangen der Familienbetrieb Neumühle AG. Der starke Wandel in der Mischfutterproduktion und die damit verbundenen umfangreicher werdenden Dienstleistungen haben die Geschäftsführer nun dazu bewogen, eine umfassende Zusammenarbeit mit der LANDI Luzern-West einzugehen. Die LANDI Luzern-West führt schon seit einigen Jahren eine gute geschäftliche Beziehung mit der Neumühle. Seit dem, 15. November 2021 ist nun die Mischfutterproduktion zusammengelegt und wird durch die LANDI verrechnet. Künftig wird die Produktion durch das leistungsfähige, moderne Mischfutterwerk Freieck der LANDI Luzern-West in Ruswil sichergestellt. Der Standort der Neumühle in Grosswangen wird als Getreideannahmestelle gestärkt und unter der Firma Neumühle AG weiterbetrieben. Die Mitarbeitenden wurden von der LANDI übernommen. ■

## Schweizer Vereine freuen sich über Zustupf von Volg

**WINTERTHUR/ZH** Im Rahmen der aktuellen Werbekampagne «Aus Liebe zum Dorf» lancierte Volg im vergangenen Jahr einen Online-Wettbewerb für Vereine mit überwältigender Resonanz. Über 1800 Schweizer Vereine verschiedenster Sparten haben mitgemacht, um insgesamt Preisgelder in der Höhe von CHF 65 000 für ihre Vereinskassen zu gewinnen. Verlost wurden sieben Jury-Preise und drei Publikumspreise. Mehr als 156 000 Voting-Stimmen wurden abgegeben. Aufgrund des grossen Interesses entschied sich Volg zudem, drei Sonderpreise im Wert von je CHF 2000 zu ver-

geben. Die sieben Gewinner des Jurypreises freuten sich über je CHF 5000 für ihre Vereinskassen. Sie sind quer in der Schweiz verteilt: Von der Thurgauer Tanzgruppe, die Tanz und Akrobatik mit Bodenturnen verbindet, über die Verkehrskadetten aus dem Oberrhein bis zu den Bündner Brauchtums-Erhalterinnen und Erhalter, die Traditionen wie den «Chalandamarz» oder das Fest «Schüschaiver» sichern. Auch in der Romandie freut man sich über den Batzen, dank dem Rollstuhlfahrerinnen und Rollstuhlfahrer in ihrem Verein weiterhin Spass und Action beim Sport haben. ■



Die Theatervereinigung Muotathal (SZ) möchte das Preisgeld für den Unterhalt der Theaterhalle einsetzen. Bild: Volg

## Neue Tankstelle mit TopShop in Paudex

**PAUDEX/VD** Seit dem 13. Januar 2022 tankt und lädelet man in Paudex



Nach nicht mal zwei Wochen Umbau erstrahlt die Tankstelle in Paudex in neuem AGROLA Glanz. Bild: LANDI Chablais-Lavaux

(VD) in der AGROLA Tankstelle mit TopShop. Diese befindet sich an der Route du Simplon 20 auf der Achse Lausanne-Vevey. Der Standort, der früher einer anderen Tankstellenbetreiberin mit eigenem Shop gehörte, wurde Ende 2021 von der LANDI Chablais-Lavaux übernommen. Das Ziel der Geschäftsleitung war eine möglichst baldige Eröffnung. Dank der bereits vorhandenen Einrichtungen, dem Mobiliar das übernommen werden konnte, dauerten die Umbauar-

beiten lediglich zehn Tage. In dieser Zeit wurde die Tankstelle in den Farben von AGROLA und die 55 Quadratmeter Verkaufsfläche in den Farben von TopShop ausgestattet gestrichen. Das TopShop-Basissortiment wurde angepasst, um der zur Verfügung stehenden Fläche zu entsprechen. Das zehnköpfige Team besteht mehrheitlich aus ehemaligen Angestellten der vorherigen Tankstelle, die von LANDI Chablais-Lavaux übernommen wurden. ■



## (Energie-)Tank füllen auf dem Weg ins Wallis

**STEG/VS** Am 16. Dezember 2021 war es soweit: In Steg (VS) öffneten eine neue AGROLA Tankstelle und der 110. TopShop ihre Türen. Nach nur rund viermonatiger Umbauzeit kann man dort an sechs Tankplätzen Benzin, Diesel und AdBlue tanken. Den eigenen Energielevel wieder auffüllen können Kundinnen und Kunden im rund 20 Quadratmeter grossen Bistro. Der TopShop bietet eine Verkaufsfläche von 98 Quadratmetern, wo auch unterschiedliche Walliser Spezialitäten angeboten werden – entweder als Einstimmung für die Ferien, oder als Mitbringsel auf dem Heimweg. Coronabe-

dingt konnte die Eröffnung nur im Stillen gefeiert werden. Dennoch ist das Projekt ein kleiner Meilenstein in der Geschichte der noch jungen LANDI Oberwallis. Der Standort ist ideal, da er vor dem Autoverlad Lötschberg die

letzte (oder erste) Möglichkeit zum Tanken bietet. Zudem liegt der Standort zwischen den beiden Halban-schlüssen der Autobahn. Mit dem Angebot will man insbesondere auch vom touristischen Verkehr profitieren. ■



Willkommen im Wallis: Gleich nach dem Autoverlad kann man hier den Tank auffüllen. Bild: Urs Braun

## WAS IST DAS DENN?

### Allelopathie

Viele Pflanzen können organische Verbindungen ausscheiden, wodurch andere Organismen unterdrückt werden. Diese chemische Wechselwirkung wird Allelopathie genannt. Bekannte Botenstoffe sind beispielsweise ätherische Öle, Alkaloide, Cumarinderivate, Glykoside und Phenolderivate. Weil die von Pflanzen ausgeschiedenen Substanzen Wirkungen auf Pflanzen derselben oder anderer Arten haben, hat dies massgeblichen Einfluss auf Fruchtfolgen und die zeitlichen Abstände der Pflanzungen. Das Anpflanzen allelopathisch wirkender Nutzpflanzen könnte in Zukunft wichtige Bestandteile eines nachhaltigen, alternativen Pflanzenschutzes und einer nachhaltigen Landwirtschaft sein. ■

### Stadt-Land-Dialog an der Mittelland-Tagung und dem Séminaire Léman

**INTERLAKEN/BE, LAUSANNE/VD** Die Mittelland-Tagung vom 19. bis 20. Januar 2022 in Interlaken und das Séminaire Léman vom 27. bis 28. Januar 2022 in Lausanne standen ganz im Zeichen des Dialogs zwischen Stadt und Land. In Interlaken ging Prof. Dr. Reiner Eichenberger, Professor für Wirtschafts- und Finanzpolitik an der Universität Fribourg, auf den Stadt-Land-Graben ein und zeigte auf: Gleiche Menschen, andere Bedingungen. Jungbäuerin Hannah von Ballmoos-Hofer brachte Beispiele, wie man den Dialog fördern kann. In Lausanne kamen die verschiedenen Glieder der Wertschöpfungskette für einen Vortrag über ihre Arbeit und die gemein-

same Zusammenarbeit zusammen: die Gemeinschaftsverpflegung mit Bruno Rossignol, Leiter der Gastronomie der EPFL; die Feinverteilung als Partner für die letzte Meile mit Jonas Bieri, Vorsitzender der Geschäftsleitung von Culture Food sowie Anne Chalandes, Präsidentin der Schweizer Bäuerinnen. Martin Keller, Vorsitzender der Geschäftsleitung der fenaco, stellte an beiden Tagungen persönlich die verschiedenen Massnahmen vor, die zur Förderung des Dialogs zwischen Stadt und Land seitens fenaco durchgeführt werden. Anschliessend nahmen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer an unterschiedlichen Workshops teil. ■

## IN EINEM HALBEN TAG DURCH DIE **SCIENCE-FICTION-WELT**

*Dokumentationszentrum und Ausstellungssaal in einem: Das Science-Fiction-Museum Maison d'Ailleurs ist weltweit einzigartig. Es präsentiert in Yverdon-les-Bains immense Sammlungen und bietet den Besuchenden eine fiktive Zeitreise durch die Welt der Science-Fiction.*

Text: Manuela Eberhard



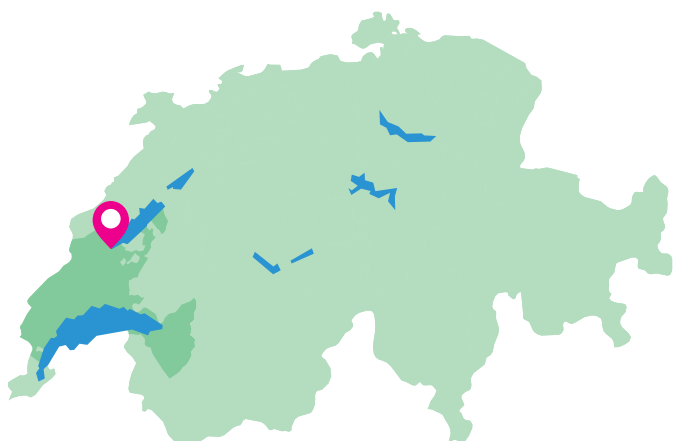
Das Maison d'Ailleurs beherbergt hunderttausende Science-Fiction-Exponate. Bild: Maison d'Ailleurs

Gleich gegenüber dem Schloss Yverdon-les-Bains (VD) befindet sich ein einzigartiges Haus. Einzigartig weniger wegen des Gebäudes, sondern vielmehr wegen dem, was sich hinter den Mauern befindet: Das «Haus von anderswo», wie das Museum «Maison d'Ailleurs» zu Deutsch heisst, präsentiert in Yverdon-les-Bains eine enor-

me Sammlung zu Science-Fiction-Themen. Eine fiktive Zeitreise zwischen Volkskultur, zeitgenössischer Kunst und Wissenschaft mit Büchern, Zeitschriften, Filmplakaten, Gemälden, Drucken, Zeichnungen, Filmfotos, Spielen, Audio- und Videobändern und vielem mehr. Bei ihrem Aufenthalt werden die Fans und neugierigen

Besucherinnen und Besucher zu einer Reise eingeladen, in deren Mittelpunkt Wissenschaft, Kunst und Fantasie stehen. Zweimal im Jahr organisiert das Museum eine ganz neue Ausstellung, die aus den 130 000 Exponaten ihrer Sammlung und Objekten unumgänglicher Künstlerinnen und Künstler zusammengestellt wird –





### Eckdaten

**Start/Ziel** Maison d'Ailleurs

**Infos** Im «Haus von anderswo» kann man sich wahrlich vertun. Je nachdem, wie tiefgehend man sich für Science-Fiction interessiert, kann man gut einen halben Tag im Museum verbringen. Bis im Januar 2023 zeigt die Sonderausstellung «Transformation!» auf, wie Veränderungen und insbesondere die Zensur die Comic-Superhelden beeinflusst haben. Alle Infos zum Besuch sowie Preise und Öffnungszeiten auf [www.ailleurs.ch](http://www.ailleurs.ch).

alle Stücke auf einmal auszustellen, wäre schlicht nicht möglich. Diese international gefragten Ausstellungen gehen anschliessend rund um die Welt.

### Begründer der Science-Fiction-Literatur

Während die Sonderausstellungen eher zeitgenössischen Themen gewidmet sind, gibt es einen weiteren permanenten Museumsbereich: den Espace Jules Verne. Dieser befindet sich im alten Casino und ist mit dem Museum verbunden. Hier schwelgen nicht nur Literaturbegeisterte im siebten Himmel. Der französische Schriftsteller Jules Verne, zu dessen bekanntesten Werken «Die Reise zum Mittelpunkt der Erde» (1864) und «In 80 Tagen um die Welt» (1873) gehören, gilt als einer der Begründer der Science-Fiction. Das Herzstück des historischen Espace bildet eine Bibliothek, welche die umfangreiche Sammlung von Jules-Verne-Spezialist Jean-Michel Margot beherbergt. Die Sammlung umfasst auch zahlreiche Raritäten: eine vollständige Sammlung der Romane von Jules Verne, mehr als hundert In-Octavo-Ausgaben im Einzel- oder Doppelformat in verschiedenen Taschenbüchern, 300 Ausgaben im In-18-Format und ebenso viele aktuelle französische Ausgaben,

die das 19. Jahrhundert und die zeitgenössische Kultur abdecken. Die Sammlung enthält ausserdem einige Objekte, Spielzeuge, Modelle, Plakate, Postkarten, Briefmarken, etwa 375 Comic-Hefte und hundert Filmplakate. Das Dokumentationszentrum mit mehr als 120 000 Publikationen steht Forschenden und Studierenden offen.

### In einem halben Tag durch die Sci-Fi-Welt

Wer einen aussergewöhnlichen, allwettertauglichen Ausflug machen möchte, der plant einen Besuch im Maison d'Ailleurs. Die Ausstellungen eignen

sich auch für Kinder ab zehn Jahren und beanspruchen zwei bis vier Stunden Besichtigungszeit. Für Familien bis sechs Personen bietet das Museum zudem einen Spezialpreis. Der Rest des Tages lässt sich wunderbar in einem der nahegelegenen Pärke oder am Neuenburgersee ausklingen. ■



### Waadtländer Bricellet-Waffeln

**YVERDON-LES-BAINS/VD** Kein bisschen Science-Fiction und doch nicht ganz «von dieser Welt» sind die leckeren Bricellet-Waffeln von Annick Gander. Diese Waadtländer Spezialität wird je nach Region und Geschmack als wahrer Apéro oder gesüsst zum Kaffee verzehrt. Im LANDI Laden Yverdon, der eine knappe Viertelstunde zu Fuss vom Maison d'Ailleurs entfernt ist, gibt es gleich beides im Angebot: sorgfältig

aufgerollte Bricellet-«Röleli» mit ein bisschen Zucker und Zitrone oder Anis und als salzige Scheibe wahlweise mit Mohn oder Kümmel. Annick Gander vom Hof «Le Petit Brelingard» stellt die Leckereien selber her. Der Betrieb liegt in der Gemeinde Fontaines-sur-Grandson in der Nähe von Mauborget. Die Milch für die Bricellets kommt vom eigenen Hof und die restlichen Zutaten weitgehend aus der Region. ■

## FEINSTE BACKWAREN FRISCH AB HOF

*Seit 25 Jahren backt Jolanda Egli in der familieneigenen Hofbäckerei feinste Brote, Zopf und Guetzli. Diese verkaufen Eglis in ihrem Hofladen in Steinmaur (ZH) und in den LANDI Läden in der Region – auch nach der Übergabe des Hofs an die nächste Generation.*

Text und Bilder: Manuela Eberhard



Jolanda und Hans Egli in ihrem Hofladen. Früher befand sich hier der Waschraum.



**STEINMAUR/ZH** Beim Betreten des Grundstücks der Familie Egli in Steinmaur (ZH) steigt einem sofort ein unverkennbarer Duft in die Nase: Nicht nach Heu oder Stall – dieser befindet sich hinter dem Haus – riecht es, sondern nach ofenfrischem Brot. Gerade läuft die Produktion auf Hochtouren, und obwohl Weihnachten bereits vorbei ist, wird fleissig «guetzlet». Seit gut einem Vierteljahrhundert produziert Bäuerin Jolanda Egli in ihrer kleinen Backstube, angrenzend an die Wohnstube, allerlei Backwaren, von gluschtigen Kuchen über Wähen, Guetzli und Brote. Angefangen hatte alles mit dem klassischen Butterzopf. «Früher wurde von einer Bauernfrau erwartet, dass sie Produkte selber herstellt», erinnert sich Jolanda Egli und schmunzelt: «Aber ich hatte von nichts eine Ahnung!» Ihre Mutter habe zwar samstags immer Zopf gebacken. Als Jugendliche sei Jolanda daran aber kaum interessiert gewesen. Mit der eigenen Familie wollte sie die Tradition schliesslich weiterführen: «Ich übte, bis ich endlich einen anständigen Zopf hinbekam.» Nachdem der auch dem Schwiegervater geschmeckt hatte, gingen kurze Zeit später die ersten acht Zöpfe «über d'Gass». Heute verkauft sie jeden Samstag über 700 Brote und Zöpfe im Hofladen.

### «Nachts kann ich konzentriert arbeiten»

Damit das Gebäck pünktlich parat ist, sind ein getakteter Zeitplan und der Biorhythmus einer Lerche nötig. Unter der Woche beginnt Jolanda Egli um 3 Uhr in der Früh mit dem Teigen, für die Samstagszöpfe sogar schon um 23 Uhr. Feierabend gibt es selten vor



Freitag ist jeweils «Wähentag».

17 Uhr, nur das Mittagsschläfchen, das lässt sich die vife Bäuerin nicht nehmen. Trotzdem sind die Arbeitszeiten für sie ein Segen: «Tagsüber klingelt immer irgendwo ein Telefon, so ist man schnell von der Arbeit abgelenkt. Nachts kann ich konzentrierter arbeiten.» Früher, als ihre drei

### «Nachts kann ich konzentrierter arbeiten.»

Jolanda Egli, Bäuerin  
aus Steinmaur (ZH)

mittlerweile erwachsenen Kinder noch klein waren, habe sie sogar nachts Wäsche gebügelt, erzählt sie lachend. Generell sei es aber schwierig, Mitarbeitende zu finden, «für diese Arbeitszeiten steht niemand Schlanke!» Heute werden die Eglis von zwölf fleissigen Paar Händen unterstützt, die zu total 600 Stellenprozent teils in der Bäckerei, teils im Hofladen arbei-

ten. Auch ihr Mann Hans hilft regelmässig beim Verkauf im Laden aus. Rund 37 Tonnen Weizenmehl haben Jolanda Egli und ihr kleines Team im letzten Jahr verarbeitet. Obwohl die Eglis selber auch Ackerbau mit Weizen betreiben, stammt das Mehl nicht aus Eigenproduktion, sondern wird jeweils «zugunsten einer konstanten Qualität» zugekauft. So sind etwa der Kleberanteil und das Eiweiss im Mehl wichtige Faktoren, damit das Brot schön aufgeht. «Das Mehl, das wir kaufen, wird dahingehend ausnivelliert. Das erleichtert auch die Arbeit, weil der Teig nicht jedes Mal eine andere Konsistenz hat», erklärt Hans Egli. «Reines Steinmaurer Brot zu produzieren, ist zwar eine schöne Idee. Uns ist aber das Risiko, dass die Laibe als Fladen enden, zu gross.» So verkaufen Eglis ihren Weizen an IP-Suisse.

### «In der LANDI erhalte ich alles, was ich brauche»

Nebst den eigenen Produkten verkaufen Jolanda und Hans in ihrem Hofladen fast alles, was es für den täglichen kulinarischen Bedarf braucht.



Das «Corporate Design» von Eglis Hofladen – eine Katze, eine Kuh und ein Pferd – hat Tochter Tabea als Primarschülerin gezeichnet.

Ihre Guetzli und ihre Pasta vertreiben sie zudem auch in der LANDI Adlikon bei Regensdorf (ZH) und in den Läden der LANDI Züri Unterland, wo sie Mitglied sind. Dort beschafft Hans Egli sämtliche Hilfs- und Pflanzenschutzmittel, Dünger und Diesel – praktisch alles, was er für den landwirtschaftlichen Betrieb benötigt. Neben Milchkühen, Aufzuchtrindern, Mastrindern und einigen Kälbern ist der Pflanzenbau ein wichtiges Standbein. Ihm ist es ein besonderes Anliegen, die lokale Wirtschaft zu unterstützen. «Als Landwirt sehe ich mich zu dieser Solidarität verpflichtet. Ausserdem», fügt er schmunzelnd an, «ist es auch gemächlich, wenn ich weiss: Hier erhalte ich alles, was ich brauche, in der Qualität, die ich mir wünsche.» Als Mitglied profitiert er zudem von Erfolgsprämien der LANDI und der fenaco.

### Die nächste Generation übernimmt

Anfang 2022 gaben Jolanda und Hans Egli ihren Betrieb an die sechste Gene-

ration weiter. Sohn Elias und seine Verlobte führen das Geschäft nun mit Elan fort. Pläne für die Zukunft sind bereits vorhanden: Gemeinsam mit



## Tonnen Mehl

hat Jolanda Egli im letzten Jahr zu Backwaren verarbeitet.

Vater Hans möchte Elias einen neuen Stall bauen. Grösser und moderner soll er sein, die Eglis wollen stets mit der Zeit gehen, auch die Jungen. Ein Melkroboter wird die zukünftig 80 Kü-

he melken, ein anderer Roboter den Mist aus dem Laufstall fegen. Und schliesslich soll ein Fütterungsroboter die Fütterungsvorbereitung mit dem Mischwagen ersetzen und das Futter regelmässig vorlegen. So werden die täglichen Arbeitsabläufe effizient organisiert. Aktuell halten Eglis 45 Milchkühe der Rassen Holstein und Red Holstein. Die Milch mit dem Label «Wiesenmilch» wird grösstenteils an die Emmi-Gruppe geliefert. Daneben werden rund 24 000 Liter direkt vermarktet: 18 000 Liter am Milchautomaten und 4000 Liter gehen an ein Altersheim. Rund 6000 Liter braucht Jolanda Egli in ihrer Hofbäckerei. Diese und der Hofladen bleiben auch weiterhin unter der Führung von Jolanda und Hans Egli.

Was macht denn ihre Produkte so speziell? Jolanda Egli lächelt, überlegt kurz und sagt: «Tausende gemachte Fehler und ein randvolles Notizbuch.» Und letztendlich, wie bei vielem, eine grosse Portion Leidenschaft und das richtige «Gspüri». ■



# MITGLIEDERANGEBOT

Gültig bis 31. März 2022

## BOXSPRINGBETT SONNO

1500.– günstiger

# 2480.–

statt 3980.–



**Grösse** 180 × 200 cm  
**Bezug** Stoff beige, inkl. Viscotopper 6 cm  
**Rahmen** Eiche massiv geölt  
**Box:** Bonell-Federkern 11 cm, **Matratze:** 7-Zonen  
 Taschenfederkern 20 cm, ohne Kissen und Deko

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

### BESTELLCOUPON

\_\_\_ Stk. **Boxspringbett Sonno 180 × 200 cm**  
 Bezug Stoff beige, inkl. Viscotopper 6 cm,  
 Rahmen Eiche massiv geölt  
 Code 2086.01

**2480.–** statt 3980.–

inkl. gratis Lieferung und  
 Montage innert 2–3 Wochen

Name, Vorname \_\_\_\_\_

Strasse \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

Datum, Unterschrift \_\_\_\_\_ KP-Nr.591

#### Bestellungen per Post senden an:

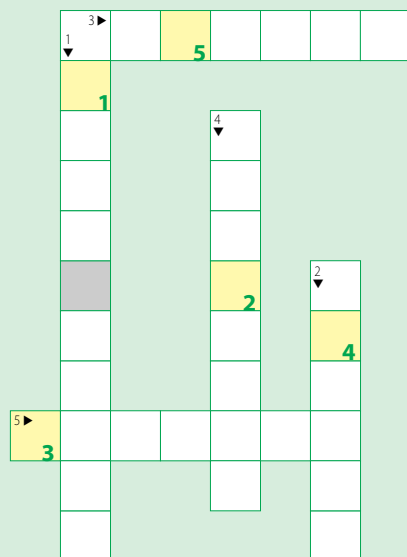
Diga Möbel AG  
 Aktion «Sonno»  
 8854 Galgenen

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

## GEWINNEN SIE ...

### Lösungswort:

1 2 3 4 5



... eine von  
**5 Volg Geschenkkarten**  
 im Wert  
 von je CHF 100.–



1. Die Werke welches Science-Fiction-Literaten kann man in Yverdon-les-Bains bewundern?

2. Wo befindet sich der Hauptsitz von Halag Chemie?

3. Wie heisst die vife Bäuerin unserer Titelgeschichte mit Vornamen?

4. Wo ging Ende Dezember eine bifaziale Photovoltaikanlage in Betrieb?

5. Welches Unternehmen nimmt voraussichtlich im Sommer das Logistics Center Nebikon in Betrieb?

#### So nehmen Sie teil:

Schicken Sie das Lösungswort  
 per SMS mit **KFL Lösungswort**  
 mit Ihrem **Namen** und Ihrer **Adresse**  
 an **880** (CHF 1.50) oder mit einer Postkarte an  
 LANDI Contact, Postfach, 8401 Winterthur.  
 Einsendeschluss ist der 31. März 2022.

#### Gewinner\*innen Dezember 2021

Susanne Burkhalter, 4924 Obersteckholz  
 Eveline Lehmann, 5425 Schneisingen  
 Jean-Louis Roch, 1166 Perroy  
 Hansjörg Wagner, 4418 Reigoldswil  
 Anna Werder, 9602 Bazenhaid

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



### Spatenstich in «Huttu»

Am 14. Januar 2022 erfolgte in Huttwil (BE) der traditionelle Spatenstich zum aktuellen Bauprojekt der LANDI Region Huttwil. Bis im Juni 2022 entsteht hier das 56×24 Meter grosse AgroCenter Huttwil mit saisonalem Vollsortiment. Bild: LANDI Region Huttwil



### Tierisches Transportmittel

Im Volg Baltschieder im Kanton Wallis wird hoch zu Ross eingekauft: Reiterin Corinne Schurmann reichen 1 PS, um zu ihrem Dorfladen zu kommen. Barasz «parkierte» unterdessen brav vor dem Eingang. Bild: Corinne Schurmann





### Schlüssel zum neuen Logistics Center

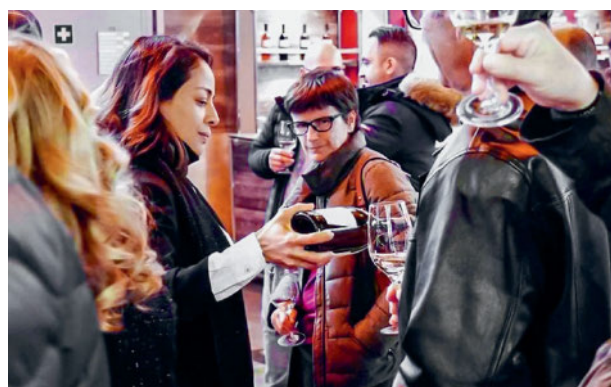
Mit der offiziellen Schlüsselübergabe wird TRAVECO Mieterin einer Logistikimmobilie in Nebikon (LU), welche dem Transportunternehmen die Verdoppelung der verfügbaren Lagerflächen ermöglicht. Nach erfolgten Umbau- und Modernisierungsarbeiten wird das neue Logistics Center Nebikon bis im Sommer 2022 schrittweise in Betrieb genommen. *Bild: TRAVECO*



### Lernende führen den LANDI Laden Chur

Am 31. Januar 2022 war es soweit: Die Lernenden der LANDI Graubünden übernahmen für eine Woche den Laden in Chur. Während dieser Zeit führten sie diesen selbstständig, ein «Coach» stand im Hintergrund beratend zur Verfügung. Von der Arbeits- und Einsatzplanung über die Ladenleitung – die Lernenden packten alle Herausforderungen an und begeisterten die Churer Kundinnen und Kunden.

*Bild: Corinne Schurmann*



### Prost «Ensemble!»

2021 konnte das beliebte Event «Vente au Quai» zur Freude aller Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber gewohnt stattfinden. Während dieses dreitägigen Events Ende November wurden über 50 Weine aus den beliebtesten Produktelinien des Hauses zur freien Degustation an der Rampe angeboten, in der Kellerei Provins in Sitten (VS). Alle Weine wurden von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern von Provins ausgeschrieben und kommentiert. *Bild: Provins*

# SIND ERDBEEREN IM MÄRZ EIN MUSS IM VOLG?

*Spargeln und Beeren liegen bereits wieder in den Verkaufsregalen.  
Bruno Brühwiler und Samuel Wyssenbach erläutern, weshalb der Detailhandel  
auch nichtsaisonale Produkte anbietet.*

Interview und Bilder: Martina Peyer



Bruno Brühwiler, Bereichsleiter Beschaffung Frischprodukte

«Wir sind der einzige  
Detailhändler, der  
über 85 Prozent Schweizer  
Produkte anbietet.»

## **Weshalb braucht es Produkte aus dem Ausland in den Regalen?**

**Bruno Brühwiler:** Grundsätzlich führt Volg ein Sortiment für den täglichen Bedarf der Konsumentinnen und Konsumenten. Zu den aktuellen Bedürfnissen gehören Erdbeeren und Spargeln. Nach der langen Winterzeit freuen sich unsere Kundinnen und Kunden auf den Frühling – und auf Frühlingsgemüse und -früchte.

**Samuel Wyssenbach:** Die Nachfrage definiert das Angebot. Wir wollen die Kundschaft nicht bevormunden.

**Es wäre also keine Option, die Kundenwünsche ausschliesslich mit heimischen Produkten abzudecken.**

**Samuel Wyssenbach:** Schauen wir uns die Banane an. Die Konsumentinnen und Konsumenten lieben sie, aber bei uns wachsen nun einmal keine Bananenstauden. Hier bleibt uns gar nichts anderes übrig, als zu importieren – wir verfügen sogar über eine Reifungsanlage. Importe von Produkten, die bei uns nicht angebaut werden können, sind sozusagen «gezwungene» Importe. Die meisten Importe bei uns sind jedoch «Ergänzungsimporte». Mit ihnen gewährleisten wir die Verfügbarkeit von Waren, die Kundinnen und Kunden wünschen, aber aus verschiedenen Gründen nicht erhältlich sind. Ein gutes Beispiel sind Ernteaussfälle oder Produkte, bei denen wir die In-

landsaison durch Importe vor- und nachgelagert verlängern.

**Bruno Brühwiler:** Schweizer Produkte haben auch gemäss der Philosophie von Volg oberste Priorität in unseren Läden. Der Schweizer Markt ist zudem durch die Zölle gut geschützt. Natürlich kommt es immer wieder vor, dass wir Kompromisse eingehen müssen. Wenn zum Beispiel inländische Süsskartoffeln klein und schrumpelig sind. Unsere Kundinnen und Kunden kaufen nun einmal grosse, appetitlich aussehende. Bieten wir diese nicht an, finden sie sie in einem anderen Laden oder ennet der Grenze und kommen nicht mehr zu uns. Lokale Produkte sind aber ein grosses Bedürfnis unserer Kundinnen und Kunden. Daher haben wir unser Label «Feins vom Dorf». Es ermöglicht Volg Läden, von Produzenten aus dem Dorf oder Nachbardorf Produkte im Sortiment zu führen. Dies wird von den Kundinnen und Kunden sehr geschätzt, da sie die Produzenten meist persönlich kennen.



### **Worauf achtet ihr bei der Beschaffung von Importprodukten?**

**Bruno Brühwiler:** Seit vielen Jahren arbeiten wir mit denselben Schweizer Importeuren zusammen. Dank regelmässiger Audits wissen wir, dass deren Qualitätssicherung wie das Monitoring für Pflanzenschutzmittel stimmt. Zudem müssen sich die Importeure an die europäischen und nationalen Standards der Branchenverbände halten.

**Samuel Wyssenbach:** Wann immer möglich, importieren wir Früchte, Gemüse und Kartoffeln aus dem angrenzenden Ausland oder aus dem übrigen Europa. Nur wenn die Verfügbarkeit in Europa nicht mehr gewährleistet ist, arbeiten wir mit Ware aus Übersee.

### **Gibt es denn Möglichkeiten, die heimische Saison zu verlängern?**

**Samuel Wyssenbach:** Dank der Erforschung und Umsetzung innovativer Anbautechniken sowie neuer Sortenzüchtungen können wir bei einigen Produkten die Saison verlängern. Für solche Weiterentwicklungen des Schweizer Angebotes arbeitet die gesamte Branche zusammen. Die Nachfrage der Kundinnen und Kunden nach Schweizer Produkten sowie ökologische Aspekte sind ausschlaggebend dafür, ob ein Produkt über eine verlängerte Saison angebaut wird oder nicht.

**Bruno Brühwiler:** Zum Thema Ökologie nenne ich gerne noch ein spannendes Beispiel: Gemüse, das mit dem Lastwagen aus dem warmen Spanien importiert wird, hat einen besseren ökologischen Fussabdruck, als wenn es hier in fossil beheizten Gewächshäusern wachsen würde.

### **Geratet ihr mit eurem Engagement für Schweizer Lebensmittel in ein Dilemma, wenn ihr Importprodukte beschafft?**

«Wir müssen die Verfügbarkeit gefragter Produkte gewährleisten können.»



Samuel Wyssenbach, General Product Manager Steinobst und Leiter Beschaffung Obsthalle Sursee

**Samuel Wyssenbach:** Wir erwirtschaften über 90 Prozent unseres Umsatzes mit Schweizer Produkten. Entsprechend setzen wir uns stark für die heimischen Produzentinnen und Produzenten ein. Dort wo nötig ergänzen wir, was der heimische Markt nicht zu bieten hat. Dank unserem Engagement im Import und unserer engen Zusammenarbeit mit dem Detailhandel haben wir die Möglichkeit, den Übergang von der Import- auf die Inlandsaison optimal zu gestalten. Das erlaubt uns, Quantität und Qualität genau zu kontrollieren und mit der Nachfrage im Markt abzustimmen.

**Bruno Brühwiler:** Auch mit Importprodukten sind wir der einzige Detailhändler, der über 75 Prozent Schweizer Produkte beim Gesamtsortiment und über 85 Prozent bei Frischprodukten anbietet. Bei vielem Frischfleisch wie Poulet sind es gar 100 Prozent, bei Molkereiprodukten 99,9 Prozent. Wir arbeiten auch ständig daran, Importprodukte mit Schweizer Produkten zu

ersetzen. So haben wir vor kurzem Import-Hamburger-Brötli mit einem Produkt aus Schweizer Mehl ersetzt.

### **Wie sieht eurer Meinung nach das Angebot in den Läden in zehn Jahren aus?**

**Samuel Wyssenbach:** Die Konsumentinnen und Konsumenten ernähren sich schon länger zunehmend von pflanzlichen Produkten und essen dafür weniger Fleisch. Zudem steigt die Nachfrage nach nachhaltig angebauten und regionalen Produkten, wie den Labels «Feins vom Dorf» von Volg und «Natürlich vom Hof» von LANDI.

**Bruno Brühwiler:** Genau. Die Konsumentinnen und Konsumenten konzentrieren sich zudem noch stärker auf Produkte, die gesund für sie sind, und achten bewusster auf die Inhalts- und Zusatzstoffe. Sie wünschen weniger Emulgatoren, weniger Zucker, weniger Salz, mehr Proteine und sind teilweise sogar bereit, für «gesunde» Produkte mehr zu zahlen. ■





**Gewinner  
Volg Vereins-  
wettbewerb:**  
Hornussergesellschaft  
Heimiswil-Berg BE

# Aus Liebe zum Dorf, wo lauter Schläger wohnen.

Schwirrt der Nuss durch die Luft, braucht es Konzentration, gute Augen und eine sichere Hand, um ihn mit der Schindel zu stoppen. Diese Qualitäten gehören zur Schweizer Nationalsportart und werden bei der Hornussergesellschaft Heimiswil-Berg BE trainiert und gefördert. Als Verein gehört sie zum Dorfleben wie Volg mit seinen rund 600 Dorfläden. Diese bieten alles, was es für den täglichen Bedarf braucht. Immer in der Nähe, immer überschaubar und stets mit einer persönlichen Note, die zum Dorf passt.

**Volg**  
*frisch und fründlich*