

Landi contact



04 *Landwirt, Käser und Bergläufer*

Alexis Gex-Fabry aus Collombey (VS) ist ein erfolgreicher Wettkämpfer: Beim Käsen für das weltweit beste Raclette oder als Bergläufer.

fenaco übernimmt Vogelfutterherstellerin 03
Was braucht es für gesunde Böden? 15
Aussortierte Bohnen werden zur Delikatesse 18

LIEBE MITGLIEDER



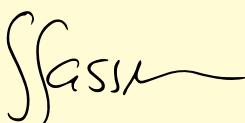
Gesundheit ist ein wertvolles Gut. Die Gesundheit von Mensch und Tier ist untrennbar mit den Böden und der Umwelt verbunden. Alles hängt zusammen: Wir sind Teil des lebenden Systems, der dünnen Schicht aus Erde, Wasser und Luft, die unseren Planeten umgibt und das Leben auf ihm ermöglicht.

Heute wissen wir, dass die ökologischen Belastungsgrenzen unseres

Planeten rasch erreicht sind. Sie zu überschreiten, gefährdet nicht nur die Ökosysteme, sondern auch unsere Gesellschaften und unsere gemeinsame Zukunft. Deshalb ist Nachhaltigkeit kein Schlagwort, sondern ein anspruchsvoller Weg, der aus täglichen Entscheidungen besteht: in unserer Lebensweise, in unserem Kaufverhalten, in der Art und Weise, wie wir mit anderen Menschen, mit Tieren und mit der Natur umgehen. Dabei geht es auch darum, Interessenkonflikte aufzulösen, Widersprüche zu akzeptieren und jeden Tag unser Bestes zu geben.

Bei diesem Bestreben stehen die Landwirtinnen und Landwirte an vorderster Front. Ihre Entscheidungen und ihr Verhalten haben eine direkte Auswirkung auf unsere Umwelt und Gesundheit. Faktoren wie wirtschaftliche Zwänge, Ertragsdruck, Markterwartungen und Bedürfnisse von Konsumentinnen und Konsumenten machen es schwierig, ein Gleichgewicht zu finden. Und doch sind es die Bäuerinnen und Bauern, die Böden pflegen, Biodiversität fördern, Wasserressourcen bewirtschaften, gesunde Lebensmittel produzieren und damit unverzichtbare Dienste für die Gesellschaft leisten – und deshalb auch unter erhöhter Beobachtung stehen.

Als Genossenschaft sehen wir unsere Verantwortung darin, unsere Mitglieder auf diesem Weg zu begleiten. Das heißt, dass wir Beziehungen aufbauen, die auf Vertrauen und Partnerschaft basieren und unsere Werte «verwurzelt, verlässlich, engagiert» täglich in unserem Handeln umsetzen. Gemeinsam mit den Landwirtinnen und Landwirten können wir die Robustheit unserer Landwirtschaft, unserer Regionen und unserer Zukunft nachhaltig stärken.



Geneviève Gassmann
Leiterin Region Westschweiz

fenaco übernimmt Vogelfutterherstellerin Rolli-Pet in Österreich



Die fenaco übernimmt von der Schweizer Erbo Gruppe die Rolli-Pet Tiernahrung, eine führende Herstellerin von Wildvogelfutter in Europa mit rund 50 Mitarbeitenden. Das Unternehmen produziert am modernen Produktionsstandort in Hargelsberg (AT) Wildvogelfutter für Kunden in vielen europäischen Ländern, darunter auch die LANDI Läden. Rolli-Pet vertreibt ihr Sortiment unter den Handelsmarken ihrer Kunden und unter der eigenen Marke Peddy.

Mit der Übernahme bauen wir unsere Aktivitäten in den Bereichen Tierfutter und Tiergesundheit weiter aus. Der Markt für Tierfutter und Tiergesundheit in der Schweiz sowie international entwickelt sich vielversprechend und verzeichnet solide Wachstumsraten. Die fenaco verspricht sich von der Übernahme Synergien in der internationalen Rohwarenbeschaffung und Impulse im grenzüberschreitenden Wissenstransfer. ■

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: Martina Peyer (Blattmacherin), Samuel Eckstein
(Leitung), Lara Bertschinger, Jean-Pierre Burri, Manuela Eberhard, Katharina Kempf

Layout: Rainer Paberzis, Stephan Rüegg

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

Druck: Stämpfli AG, 3001 Bern

Papier: Perlentop satin, 80g/m²

Bild Titelseite: Nicolas Righetti

Neue Mitglieder der Geschäftsleitung der fenaco: Joëlle Hars und Silja Stofer



Die beiden neuen Mitglieder in der Geschäftsleitung der fenaco: Joëlle Hars und Silja Stofer (v.l.n.r.).

Bild: zvg

Seit dem 1. Januar 2026 verstärken Joëlle Hars und Silja Stofer die Geschäftsleitung der fenaco Genossenschaft. Joëlle Hars leitet die neu geschaffene Division Energie/Logistik.

Sie kommt von den SBB, wo sie den Bereich Energie verantwortete. Die gebürtige Neuenburgerin hat einen Master in Bauingenieurwesen und einen Master in Management of Logistical

Systems der ETH Lausanne sowie einen MBA der Edinburgh Business School.

Silja Stofer, bisher Leiterin der Unternehmenskommunikation bei der fenaco, übernahm die Führung des neuen Departements Nachhaltigkeit/Entwicklung/Kommunikation. Vor ihrer Tätigkeit bei der fenaco verantwortete sie den Bereich Marketing und Kommunikation des Zürcher Stadtspitals Waid und des schweizweit tätigen Gastronomie- und Hotellerieunternehmens ZFV. Sie absolvierte den Diplomlehrgang zur Hôtelière-Restauratrice HF an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern und hat sich in Marketingmanagement und Betriebswirtschaft weitergebildet. Ihre Nachfolge in der Unternehmenskommunikation der fenaco trat Markus Röösli an, langjähriger Chefredaktor und Verlagsleiter der UFA-Revue. ■

Junge Talente an den SwissSkills 2025



Die fenaco Genossenschaft war als Hauptsponsorin des Berufsfelds Landwirtschaft bei den Berufsmeisterschaften SwissSkills in Bern dabei. Junge Landwirtinnen, Gemüsegärtner und Weinfachleute zeigten von 15. bis 21. September 2025 ihr Können in Wettkämpfen, die Fachwissen, Präzision und Ausdauer verlangten. Vom Melken übers Pikieren bis zur Tier- und Rebsortenbewertung – die Leidenschaft für die Schweizer Landwirtschaft war überall spürbar. ■

Die Landwirtin EFZ stellt sicher, dass die Sämaschine korrekt auf das Saatgut eingestellt ist. Bild: Lara Bertschinger

DIE ZAHL

80
kreative Köpfe

haben an den BISON Innovation Days am 20. und 21. November 2025 teilgenommen. Unter dem Motto «Discover New Things» suchten die IT-Spezialistinnen und IT-Spezialisten der fenaco nach frischen Ideen, die unsere Kundinnen und Kunden und uns als Unternehmen voranbringen. Es waren zwei Tage voller Teamspirit, Inspiration und Schweiss-tropfen beim Umsetzen.

MIT WETTKAMPFGEIST – BEI DER ARBEIT UND IM SPORT

Alexis Gex-Fabry lebt im Rhythmus der Jahreszeiten und der anfallenden Arbeiten auf seinem Hof in Collombey (VS) und auf der Alp. Der leidenschaftliche Landwirt ist Raclette-Weltmeister und ehemaliger Europameister im Berglauf. Sein Wille zum Erfolg zeichnet ihn als Käser und Sportler aus.

Text: Jean-Pierre Burri, Bilder: Nicolas Righetti



Der Landwirt, Berglauf-Europameister und Käser Alexis Gex-Fabry stellt einen preisgekrönten Raclettekäse her.

Sonnenaufgang. Die ersten Strahlen berühren die Dents du Midi. Die morgendliche Stille wird nur durchbrochen vom Klang der Kuhglocken. Das Vieh kehrt fürs Melken zum Hof zurück. Alexis Gex-Fabry, schlank und mit entschlossenem Blick, beginnt den Tag in einer von Gelassenheit geprägten Atmosphäre. «Ich mag diese Momente, wenn alles erwacht und man fühlt, dass es ein schöner Tag wird», erklärt der Landwirt, während er seine Herde begutachtet. Mit seiner Frau Christine setzt Alexis Gex-Fabry eine tief in Collombey (VS) verwurzelte Familiensie tradi on fort. Auf den 30 Hektaren im Tal bewirtschaften sie hauptsächlich Wiesen und kultivieren Mais und Triticale als Grundfutter für ihre hundert Tiere. Aber im Frühjahr heißt es «ab auf die Alpen Le Pont und Les Pas» in der Gemeinde Champéry. Hier, zwischen 1400 und 2000 m ü. M., riecht die Arbeit nach Freiheit. Während Alexis Milch aus dem Tal und von der Alp zu Raclettekäse verarbeitet, sorgt Christine für den Betrieb im Tal und kümmert sich um das Jungvieh, das unten bleibt. Die ehemalige Mitarbeiterin der ETHZ übernimmt zudem die Bestellungen und einen Grossteil der Administration.

Ein Betrieb zwischen Tradition und Moderne

Die Alpen sind viel mehr als Produktionsstätte; sie sind die Seele der Familie Gex-Fabry. Das historische Chalet, das in Les Pas liegt, wird seit Genera-



Der Käse von Alexis Gex-Fabry wird auf seinem Bauernhof und im Detailhandel verkauft. Bild: zvg

tionen weitervererbt. Die Alp von Le Pont beherbergt heute eine moderne Käserei. Dieses regionale Entwicklungsprojekt wurde gemeinsam von der Gemeinde und dem Kanton Wallis geführt und vom Bundesamt für Landwirtschaft getragen. «Die Alp ist eine Welt für sich. Hier hängt alles vom Wetter, von den Tieren und der Natur

ab. Jeden Tag lernt man Demut», erzählt Alexis Gex-Fabry. In der Schaukäserei beobachten die Besucherinnen und Besucher, wie sich Milch in Raclettekäse verwandelt. Es ist der Stolz des Hauses.

Vom Landwirt zum Käser

2019 wollte Alexis Gex-Fabry die Käseherstellung meistern. Deshalb absolvierte er einen Intensivkurs in Käserei. Ein Jahr später begann er mit der Produktion von Raclettekäse aus Alpenmilch – solange seine Kühe und die von vier weiteren Höfen auf der Alp weiden – und aus Milch von der Molkerei, wenn die Tiere wieder im Tal sind. «Der Käse lebt. Man muss ihn fühlen und verstehen. Das Geheimnis ist die Qualität der Milch und das Know-how bei der Produktion», erklärt er. Zwei Arten von Raclettekäse kommen täglich aus der Käserei: eine

Der Betrieb im Überblick

Gemeinde	Collombey, Alpen in Champéry (VS)
Höhe	390 m ü. M. und Alpen auf 1400 bis 2000 m ü. M.
Fläche	30 ha, Alpen: 76 ha
Kulturen	Mais, Triticale, Wiesen
Tiere	48 Milchkühe und Jungvieh
LANDI	Mitglied der LANDI Rhône-Lavaux

herkömmliche Variante und ein Raclettekäse mit dem Label AOP (Alpenmilch). Die Grundlage für beide Sorten ist rohe Kuhmilch. Nach ein paar Tagen werden die grossen Käselaibe zur Genossenschaft in der Gemeinde Troistorrents gebracht, wo sich Magaly Ecoeur und ihr Mann Laurent um die Affinage kümmern, die dem Käse seine zartschmelzende Konsistenz und seinen reinen, authentischen Geschmack verleiht.

Gesunde Kühe für Qualitätsmilch

Für Alexis Gex-Fabry beginnt alles im Stall. Seine Herde aus rot gefleckten Holsteinkühen und Grauvieh wird mit Hingabe aufgezogen. «Ich bevorzuge robuste, den Bergen angepasste Kühe, anstatt der Hochleistungskühe. Sie müssen sich in ihrer Umgebung wohl fühlen», betont er. Dieser Ansatz zahlt

sich aus: Seine Tierarztrechnungen sind nur halb so hoch wie der Schweizer Durchschnitt.

Sportler und Landwirt zugleich

Seit jeher ist Alexis Gex-Fabry begeisterter und erfolgreicher Bergläufer. Er wurde Schweizer und Europameister im Berglauf. Bis heute ist er dem Sport treu geblieben, auch wenn nationale Wettkämpfe den regionalen Läufen Platz gemacht haben. «Im Sommer ist die Arbeit mein Training! Aber am Sonntag ziehe ich nach wie vor meine Sportschuhe an und laufe mit Freunden», sagt er. Mit dem Melken, der Käseproduktion und dem Unterhalt der Weiden ist bereits sein Alltag ein regelrechter Ausdauerlauf. Und gehorcht denselben Regeln, die auch im Sport zum Erfolg führen: Regelmässigkeit, Disziplin und Einsatz mit Freude.

Auch beim Käsen sucht Alexis Gex-Fabry den Wettkampf. 2023 nahm er an der ersten Raclette-Weltmeisterschaft teil, organisiert von der Région Dents du Midi. Stolz darauf, das Wallis zu vertreten, präsentierte er seine zwei Raclettekäse. Der Erfolg stellte sich

**«Im Sommer ist
die Arbeit auf der Alp
mein Training.»**

Alexis Gex-Fabry

auch hier ein: Sein Käse aus roher Molkereimilch erreichte den ersten Rang und der AOP-Käse den vierten. «Es war unglaublich», erinnert er sich. «Diese Anerkennung für meine Arbeit macht mich wahnsinnig stolz. Man macht das nicht für Medaillen, es tut gut im Herzen.» An der zweiten Raclette-Weltmeisterschaft im Oktober 2025 doppelte die Familie Gex-Fabry nach und belegte mit ihrem Käse aus roher Molkereimilch den zweiten Rang.



Robuste und gesunde Tiere sind die Grundlage für die Milchwirtschaft.



Die Milchqualität ist für die Käseherstellung von entscheidender Bedeutung.



Bei der Raclette-Weltmeisterschaft 2023 gewann der Käse von Alexis und Christine Gex-Fabry den ersten Preis in der Kategorie «Raclettekäse aus roher Molkereimilch», 2025 den zweiten Rang in derselben Kategorie.

Alexis Gex-Fabry bleibt auch seinen lokalen Beziehungen tief verbunden. Als Mitglied der LANDI Rhône-Lavaux bezieht er dort Landwirtschaftsmate-

rial, Werkzeug und Ausrüstung für die Weidezäune und die Viehzucht. Die Zusammenarbeit widerspiegelt seine Philosophie: mit lokalen Partnern zusammenspannen, mit Respekt für die Natur und die Leute. In der nahe gelegenen LANDI in Aigle, die auch lokale Produkte in einer «Natürlich vom Hof»-Ecke verkauft, findet Christine Gex-Fabry auch Artikel für den Haushalt und die Küche.

Der Berg als Horizont

In den Höhen von Champéry findet Alexis Gex-Fabry zu den Wurzeln seines Lebens und Wirkens zurück: Berge, Milch und Sport. «Landwirt zu sein, ist mehr als ein Beruf, es ist eine Lebensweise. Jeder Tag ist eine neue Herausforderung, aber auch ein Geschenk.» Mit der Arbeit auf der Alp, der Käserei, dem Hof im Tal und dem Sporttraining sind die Tage von Ale-

Raclette-Weltmeisterschaft

Die erste Raclette-Weltmeisterschaft fand im Oktober 2023 in Morgins (VS) statt. Organisiert wurde sie durch das Tourismusmanagement- und Dienstleistungsunternehmen Région Dents du Midi. Es wurden die besten Käse der Kategorien Raclettekäse aus roher Alpennmilch, aus roher Molkereimilch und aus pasteurisierter Milch ausgewählt. Eine Jury aus europäischen Fachleuten bestimmte die Sieger-Käse aufgrund von Textur, Aussehen, Geschmack und Gesamteindruck des zubereiteten Raclettes. Alexis Gex-Fabrys Käse erhielt den ersten Preis in der Kategorie Raclettekäse aus roher Molkereimilch.

Am Anlass nahmen mehr als 10 000 Personen teil, die insgesamt 30 000 Käseportionen und vier Tonnen Kartoffeln verspeisten. Die zweite Weltmeisterschaft fand von 24. bis 26. Oktober 2025 statt.



xis und Christine Gex-Fabry ausgefüllt. Das Ehepaar verbindet Fleiss bei der Arbeit mit Familienleben und

«Die Basis eines guten Käses ist die Milchqualität.»

Alexis Gex-Fabry

Gastfreundschaft, sei es im Bergchalet, wo es die Käseherstellung vorführt, oder auf dem Bauernhof im Tal, wo Käseliebhaber den prämierten Käse kaufen können. ■

WESTSCHWEIZ

Modernisierung für die Zukunft

CORNAUX/NE Die LANDI Région Neuchâtel nimmt den kompletten Umbau ihres in die Jahre gekommenen Standorts in Cornaux in Angriff. Es entsteht ein zeitgemässer LANDI Laden mit einer Verkaufsfläche von rund 1350 Quadratmetern, das sind 800 Quadratmetern mehr als vorher. Der Neubau wird auch ein komplett neu konzipiertes Agrar-Center umfassen. Das für den Bau verwendete Holz stammt hauptsächlich aus der Schweiz. Nachhaltigkeit wird auch beim Betrieb des neuen Standorts grossgeschrieben. So stammt die benötigte Energie zum Grossteil aus erneuerbaren Quellen: Die Gebäude werden mit Holzpellets beheizt. Der Strom wird durch eine leistungsstarke Photovoltaikanlage

geliefert, deren durchschnittliche Jahressproduktion bei rund 180 000 Kilowattstunden liegt. Das entspricht dem Jahresverbrauch von etwa 40 Haushalten. Mit diesem Projekt setzt die LANDI Région Neuchâtel ihr Engage-

ment für eine leistungsfähige lokale Landwirtschaft fort und schafft zugleich eine attraktive Einkaufsmöglichkeit für die Bevölkerung der Region. Die Wiedereröffnung ist im Oktober 2026 geplant. ■

So wird nach Bauende
der neue LANDI
Laden mit Agrar-Center
aussehen.
Bild: LANDI Région Neuchâtel



Am Spatenstich des 11. November 2025 waren dabei: Vertreterinnen und Vertreter der LANDI Région Neuchâtel, der fenaco, von Strüby Holzbau, des Bauunternehmens Bieri und Grisoni sowie der Gemeinde Cornaux. Bild: LANDI Région Neuchâtel

MITTELLAND

Erste Ladestation für E-Lastwagen

KONOLFINGEN/BE Seit 2018 betreibt die LANDI Aare in Konolfingen eine AGROLA Tankstelle mit Top-Shop und Autowaschanlage. Seit vergangenem Herbst gibt es dort zusätzlich eine umweltschonende Doppelportalwaschanlage und eine moderne Recycling-Sammelstelle im Unterflur-Prinzip. Finanziert hat diese Recycling-Sammelstelle die Gemeinde Konolfingen. Highlight der Angebotserweiterungen ist die erste öffentliche AGROLA Ladestation für E-Lastwagen im ländlichen Raum mit bis zu 600 Kilowatt Leistung. Ergänzt wird sie durch eine 400-Kilowatt-Schnellladestation für Elektroautos. Zwei Photovoltaikanlagen erzeugen jährlich rund 340 000 Kilowatt-Stunden Solarstrom, ein Batteriespeicher federt Lastspitzen ab und ein intelligentes Microgrid verteilt die Energie



effizient. So produziert die LANDI Aare mindestens die Hälfte des Strombedarfs des Areals selbst. Damit setzt sie ihre Nachhaltigkeitsstrategie konsequent um. ■

Benni Knecht, Vorsitzender der Geschäftsleitung der LANDI Aare, Heinz Suter, Gemeindepräsident Konolfingen, und Veronika Matter, Verwaltungsratspräsidentin der LANDI Aare (v.l.n.r.), sind stolz auf den erweiterten Standort. Bild: Alexander Strauch

Spatenstich für modernes Frischdienstgebäude

OBERBIPP/BE Mit dem Spatenstich am 4. September 2025 starteten in Oberbipp die Arbeiten für den Erweiterungsbau der Volg Verteilzentrale. Es entsteht ein modernes Frischdienstgebäude mit innovativer Lagertechnik und nachhaltiger Energieversorgung. Mit dem Neubau wird Volg dem kontinuierlichen Wachstum in der Westschweiz gerecht. Er soll die Belieferung von über 550 Volg Läden im westlichen Wirtschaftsgebiet – vom Baregg tunnel bis in die Romandie – langfristig sichern. ■



Eine weitere Photovoltaikanlage auf dem Dach und an der Fassade wird jährlich rund 2,5 Mio. Kilowattstunden Strom erzeugen. Das entspricht etwa 70 Prozent des Eigenbedarfs.

Bild: Volg Konsumwaren AG

ZENTRAL SCHWEIZ

Zweiter Netzwerktag für LANDI Nachhaltigkeitsverantwortliche



Ein Highlight war der Besuch der LANDI Sursee, wo die Funktionsweise eines AGROLA Microgrids präsentiert wurde. Bild: Manuela Eberhard

SURSEE/LU Im Spätsommer trafen sich rund 30 Nachhaltigkeitsverantwortliche verschiedener LANDI zum zweiten Netzwerkanlass Nachhaltigkeit. Der Tag bot Praxisberichte, Workshops und zahlreiche Gelegenheiten für den persönlichen Austausch. Im Marktplatz-Format standen Vernetzung und die Zusammenarbeit in den Regionalgruppen im Zentrum. Ein zentrales Thema war die neue Unternehmensstrategie der fenaco, in der die Nachhaltigkeit fest verankert ist. ■

WAS IST DAS?

Agroforst

Agroforst bezeichnet die bewusste Kombination von mehrjährigem Gehölz wie Obstbäumen oder Sträuchern mit einjährigen Ackerkulturen und Tierhaltung auf einer Fläche. So entstehen vielfältige Produktionssysteme, die Ertrag, Klima- und Bodenschutz sowie Biodiversität vereinen. Die Bäume spenden Schatten, reduzieren Erosion und liefern Holz oder Früchte, während unter ihnen Kulturpflanzen gedeihen oder Weidetiere leben. Agroforstsyste me sind in der Schweiz selten, bieten aber Chancen für eine nachhaltige Landwirtschaft – ökologisch wie wirtschaftlich.

OST SCHWEIZ

Energiepartnerschaft für Bündner Pellets

LANDQUART/GR Die LANDI Graubünden und AGROLA engagieren sich seit vergangenem Jahr in einer exklusiven Partnerschaft für eine zukunftsorientierte regionale Energieversorgung: Sie setzen mit den Resurses Pellets auf nachhaltige Wärme aus 100 Prozent Bündner Produktion. Die Pellets stellt das Holzverarbeitungszentrum Resurses im Val Surses aus reinem Bündner Restholz her, ohne chemische Zusätze und ENplus-zertifiziert. Kurze Transportwege und eine moderne Flotte aus Silo-Fahrzeugen ermöglichen eine effiziente Logistik. Es entsteht nachhaltige Energie aus Graubünden für Graubünden. ■



D

Die Pellets von Resurses aus Bündner Restholz werden im ganzen Kanton Graubünden ausgeliefert. Bild: AGROLA

Neues Agrar-Center eröffnet

NIEDERHASLI/ZH In Niederhasli gibt es seit vergangenem Herbst ein neues Agrar-Center bei der Sammelstelle der Getreide Züri-Nord mit 900 Quadratmetern Lagerfläche. Die Leitung hat die LANDI Züri Unterland übernommen. Das Agrar-Center dient den Landwirtinnen und Landwirten der Region als zentrale Anlaufstelle für landwirtschaftliche Betriebsmittel und Beratung und bietet ein umfangreiches Agrar-Sortiment an. Besonderen Wert legt das LANDI Team auf effiziente Direktlieferungen, wie zum Beispiel von Saatgut. So können sie auch weiter entfernte Betriebe, etwa im Rafzerfeld, zuverlässig versorgen. ■



Zahlreiche Besucherinnen und Besucher liessen sich die Eröffnung des neuen Agrar-Centers nicht entgehen – das Zelt war voll.

Bild: Lino Meyer

Zuwachs bei den HVO-Zapfsäulen

SIRNACH/TG Die LANDI Thula hat am Standort Sirnach im vergangenen Jahr eine neue AGROLA Tankstelle mit TopShop eröffnet. Dort steht den Kundinnen und Kunden der Treib-

stoff HVO 100 zur Verfügung. Die Abkürzung HVO steht für Hydrotreated Vegetable Oil – hydriertes Pflanzenöl – und ist eine pflanzenbasierte Dieselauswahl aus Abfallprodukten. Es

verursacht bis zu 90 Prozent weniger Treibhausgase als fossiler Diesel. Die Tankstelle in Sirnach ist nach jener in Weinfelden die zweite AGROLA Tankstelle im Kanton Thurgau, die HVO-Treibstoff anbietet. Aktuell wird HVO an schweizweit 16 AGROLA Tankstellen angeboten. In Sirnach finden sich neben den herkömmlichen Treibstoffen auch AdBlue für moderne Dieselfahrzeuge unter dem Tankstellendach. Die ungiftige, geruchslose, synthetisch hergestellte und hochreine Harnstofflösung neutralisiert die Stickoxide in den Dieselabgasen, die als Treibhausgase gelten, fast vollständig. ■



Die Tankstelle in Sirnach ist ein wichtiger Servicepunkt in der Region, die auf nachhaltige Lösungen setzt. Bild: AGROLA

BURGRAIN – EIN LEBENDIGER LANDWIRTSCHAFTSCAMPUS

Das Schweizerische Agrarmuseum Burgrain in Alberswil (LU) ist Lern- und Erlebnisort zugleich. Die Ausstellungen geben Einblick in Themen wie Landwirtschaft, nachhaltige Lebensmittelproduktion, Biodiversität und Ernährung. Im Anschluss an den Museumsbesuch führt ein Winterspaziergang in den Alltag von Bergbäuerinnen und Bergbauern.

Text: Martina Peyer



Das Museum Burgrain zeigt Landwirtschaft als kulturelles Erbe und gesellschaftliche Aufgabe zugleich. Die Verbindung von Ausstellungen, Bio-Hof und Landschaft macht den Ort einzigartig. Bild: Fabienne Luchsinger

«Wer ist Landwirtschaft?» Der Titel der Hauptausstellung des Museums Burgrain irritiert und macht neugierig. Lässt sich eine solche Frage überhaupt stellen? Wie beantwortet die Ausstellung des Schweizerischen Agrarmuseums in Alberswil (LU) diese Frage? Interessier-

te reisen also ins malerische Luzerner Hinterland, um sich Antworten zu holen. Auf dem Burgrain-Gelände befindet sich ein Bio-Bauernhof mit Hofladen, Bienenhaus, Kühen und Hennen sowie eine Käserei, Bäckerei und Metzgerei. Damit wird deutlich: Das Museum ist

mehr als ein Ausstellungsort – es ist ein lebendiger Landwirtschaftscampus. Die interaktive Ausstellung befindet sich im Hauptgebäude. Auf rund 1800 Quadratmetern spannt sie den Bogen von den Anfängen bäuerlicher Kultur bis zu aktuellen Herausforderungen.



3 FAKTEN

Regionale Produkte für den Wintergenuss

In den LANDI Läden der LANDI Luzern-West erhalten die Kundinnen und Kunden alles für einen gemütlichen Winterabend: Fondue, Raclette und Tischgrill. So auch im Laden in Willisau (LU), unweit vom Museum Burgrain gelegen. Der Käse für Fondue und Raclette stammt aus der Produktion Burgrain. Ebenso das Joghurt. Weitere Produkte aus der Region verkaufen die LANDI Läden unter der Dachmarke «Natürlich vom Hof».



stellungsexponate zum Nachdenken an und zeigen auf, dass auch die Besucherinnen und Besucher Verantwortung tragen. Beispielsweise zu Hause am Esstisch.

Food Waste, ein aktuelles Thema

Rund ein Drittel aller Lebensmittel in der Schweiz werden verschwendet. Das Museum widmet deshalb der Problematik eine Sonderausstellung. Anhand konkreter Beispiele wird sichtbar, wo in der Produktion, im Handel und Haushalt Lebensmittel verloren gehen – und wie diese Verluste reduziert werden können. Passend dazu sind die Erlebnismodule, die das Museum für Gruppen und Schulklassen anbietet und die insbesondere im Winter ein spannen-

Die LANDI Luzern-West ...

- 1 umfasst 4 Agrar-Standorte, 3 Produktionsstandorte, 11 AGROLA Tankstellen, 5 LANDI Läden, 5 TopShops und 1 Volg Laden
- 2 entstand durch die Zusammenschlüsse der LANDI Oberwiggertal, der LANDI Rottal-Napf und der LANDI Schüpfheim-Flühli
- 3 hat über 1300 Mitglieder und 190 Mitarbeitende

des Schlechtwetterprogramm sind. Klein und Gross können Kräutersalz herstellen, mosten oder lernen, wie man nachhaltig kocht.

Lehrreicher Winterspaziergang

Wer nach dem Museumsbesuch noch Energie hat, unternimmt einen Winterspaziergang entlang der 15 bronzenen Bergbäuerinnen und -bauern auf dem Burgrain. Diese geben Einblicke in ihren Alltag und in die jahrhundertealte, naturnahe Lebensweise in den Schweizer Alpen. Die Figuren sind ein Geschenk des Berner Künstlers Freddy Röthlisberger, der selbst von 1974 bis 1976 als Bergbauer auf der Bettelrüti (NW) lebte. Für Wärme nach der Winterluft sorgen das Museumscafé und das Restaurant Burgrain-Stube: eine hausgemachte Suppe, dazu Brot aus dem Hofladen – regionale Küche, die Herz und Seele erfreut. Wer möchte, nimmt Produkte vom Bio-Hof mit nach Hause und verlängert den Ausflug geschmacklich über den Tag hinaus. Es gibt die Köstlichkeiten auch in den nahe gelegenen LANDI Läden, beispielsweise im LANDI Laden Willisau. Ideal also, falls man erst auf dem Heimweg merkt, dass für das Abendessen noch etwas fehlt.

Zehn Brennpunkte wie Biodiversität, Bodenfruchtbarkeit, der Umgang mit Pestiziden und Gülle oder die Erwartungen der Konsumentinnen und Konsumenten werden beleuchtet. Historische Objekte, Fotografien und multimediale Installationen verknüpfen Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft der Landwirtschaft. «Wer ist Landwirtschaft?» liefert keine fixfertigen Antworten, vielmehr regen die Aus-



Die Figuren des Künstlers Freddy Röthlisberger erinnern an das harte Leben im alpinen Raum. Bild: Renate Müller

MITGLIEDERANGEBOT

Gültig bis 30. April 2026

RELAXSESSEL «SWING»



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

diga
möbel

BESTELLCOUPON

 Stk. **Relaxsessel «SWING»**

Verstellung: Manuell
Holz-Schale: Eiche geölt
Bezug: Leder Semi-Anilin black
Fuss: D Sternfuss Chrom
Sitztiefe: 52 cm
Sitzhöhe: 47 cm

CHF 1998.- statt 2970.-

In bestem Leder (Semi-Anilin).
Gratis geliefert und moniert!
Lieferung innert 2–3 Wochen

Code 1595.01

Name, Vorname _____

Strasse _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

Datum, Unterschrift _____

KP00655

Bestellungen per Post senden an:

Diga Möbel **Aktion «SWING»**
Kantonsstrasse 9
8854 Galgenen
Info-Telefon 055 450 55 55
info@diga.ch

GEWINNEN SIE ...

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Wer sucht, der findet!

In dieser Winterausgabe der LANDI Contact lohnt sich genaues Hinsehen: Sechs Buchstaben führen zum Lösungswort.

Hinweis: Ein Gericht, das Herzen wärmt – heiss, käsig und im Topf serviert.

Viel Erfolg bei der Suche!



... 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 1.50) oder mit einer Postkarte an LANDI Contact, Postfach, 8401 Winterthur. Einsendeschluss ist der 31. Januar 2026.

Die Gewinnerinnen und Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Daten werden nicht an Dritte weitergegeben. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

EIN GESUNDER BODEN RIECHT, LEBT UND TRÄGT

IP-Suisse-Landwirt Sandro Hängärtner aus Suhr (AG) beschäftigt sich intensiv mit der Bodengesundheit – dies auch, weil er eine grosse Kompostanlage betreibt. Stefan Bützberger arbeitet im Beratungsdienst Mittelland bei LANDOR und ist ebenfalls Landwirt. Er weiss, dass sich die Bodenpflege nicht auf jeder Fläche nach «Schema F» umsetzen lässt.

Text und Bilder: Katharina Kempf

Was ist für Sie ein gesunder Boden?

Sandro Hängärtner: Ein gesunder Boden ist für mich ein lebendiger Boden, reich an Bodenleben, gut durchlüftet, mit stabilem Krümelgefüge und hohem Humusgehalt.

Stefan Bützberger: Da stimme ich zu. Ein gesunder Boden muss fruchtbar, lebendig und tiefgründig sein. Besonders wichtig finde ich auch eine gute Wasserspeicherfähigkeit, das ist entscheidend für stabile Erträge.

Woran erkennt man im Feld, ob der Boden geschwächt ist?

Sandro Hängärtner: Ein schlechter Boden riecht muffig, ein gesunder erdig und frisch. Wenn der Boden locker ist, sich gut bearbeiten lässt und gleichmäßig abtrocknet, dann stimmt es. Das merke ich beim Pflügen, wenn es wie Butter durchgeht. Ist ein Boden verdichtet, bleibt das Wasser stehen. Auch die Wurzeln zeigen es – etwa durch schwaches Wachstum. Das gilt besonders für den Raps.

Stefan Bützberger: Für mich sind viele Regenwürmer der beste Hinweis auf einen lebendigen Boden. Und ja,



Regenwürmer sind ein Zeichen für fruchtbaren Boden. Sie leben nur dort, wo genügend organische Substanz vorhanden ist. Bild: Agrarfoto

der Geruch: Guter Boden schmeckt, schlechter stinkt. Staunässe oder ungleichmässiges Pflanzenwachstum sind ebenfalls Warnzeichen.

Sandro Hängärtner: Manchmal hilft eine Spatenprobe. Ich mache das gelegentlich, kenne meine Böden aber schon aus Erfahrung.

Welche Methoden findet ihr nützlich, um die Bodengesundheit zu bewerten?

Stefan Bützberger: Aus Erfahrung sieht man vieles direkt. Dennoch empfehle ich, alle vier bis fünf Jahre eine Bodenprobe zu machen. Und nicht nur alle zehn, wie es vorgeschrieben ist. Besonders die Kationenaustauschanalyse gibt wertvolle und detaillierte Hinweise. Denn sie zeigt an, wie gut ein Boden Nährstoffe speichern kann. Es sind auch neue Techniken auf dem Vormarsch, ich denke da an Bodenkartierung, Bodensensoren, Spektroskopie und viele weitere. Sie liefern effizient und schnell zuverlässige Ergebnisse.

Sandro Hägärtner: Das sehe ich ähnlich. Ich kombiniere Laboranalysen mit praktischen Beobachtungen: Geruch, Regenwurmdichte, Struktur und das Gesamtbild. Erfahrung spielt eine grosse Rolle: Man weiss mit der Zeit, welches Feld Herausforderungen birgt. Ich habe beispielsweise eine Fläche auf

einer einstigen Kiesgrube übernommen. Da war viel Aufbauarbeit nötig.

Was fördert die Bodengesundheit?

Sandro Hägärtner: Wir setzen seit 30 Jahren regelmässig Kompost ein. Für mich ist dies das A und O. Zudem: möglichst wenig Verdichtung, vielfältige Zwischenfrüchte und Gründüngung. Ich arbeite gezielt mit dem Pflug, weil wir dadurch eine saubere Bodenoberfläche erhalten. So gelingt auch der Anbau von Weizen ohne Pflanzenschutzmittel. Und wir haben dadurch

wiederum weniger Herbizide im Boden und gleichzeitig weniger Überfahrten.

Stefan Bützberger: Vielfalt in der Fruchtfolge ist ebenfalls zentral. Man sollte möglichst nicht auf nassen Boden fahren. Zudem sind Kalkgaben wichtig für ein stabiles Bodengefüge. Damit bleibt der Boden fruchtbar.

Wo liegen die grössten Herausforderungen?

Sandro Hägärtner: Bei Zeit und Wirtschaftlichkeit. Kompost und Zwi-

«Ein schlechter Boden riecht muffig, ein gesunder erdig und frisch.»

F



Sandro Hägärtner bewirtschaftet auf 34 Hektaren Mais, Weizen, Gerste, Raps und ein wenig Lein.

«Ich kombiniere Laboranalysen mit meiner Erfahrung vom Feld.»

schenfrüchte erfordern Planung und zusätzliche Arbeitsgänge. Die Nährstoffe aus dem Kompost werden nur langsam freigesetzt. Zudem darf man nicht zu viel auf einmal ausbringen. Kurzfristig bewirken diese Massnahmen Mehrkosten, doch der Nutzen zeigt sich nach einigen Jahren mit guten und stabilen Erträgen.

Stefan Bützberger: Genau. Kalken, Gründüngung, all das kostet – und man sieht den Effekt nicht sofort. Aber langfristig zahlt es sich aus. Jeder Bauer kennt seine Böden und muss den eigenen Weg finden.

Was wird in der Praxis häufig falsch gemacht?

Stefan Bützberger: Falsches Düngen schadet eindeutig. Das Ziel ist eine ausgewogene Nährstoffversorgung. Auch die regelmässige Kalkung wird oft vernachlässigt. Einer der häufigsten Fehler ist die Bodenbearbeitung unter zu nassen Bedingungen oder mit einer falschen Arbeitstiefe. Beim Pflügen gilt für mich grundsätzlich: so viel wie nötig, so wenig wie möglich.

Sandro Hägärtner: Ja, das sehe ich genauso. Oft wird aus Zeitdruck auf feuchtem Boden gearbeitet. Manchmal muss man aber pokern – wenn das



Stefan Bützberger ist LANDOR Berater in der Region Mitteland.

Wetter kippt, muss man entscheiden, ob man fährt oder wartet. Oft wird auch vergessen, die organische Substanz zurückzugeben. Ganze Maissilagen, bei der keine Pflanzenreste mehr zurück in den Boden gelangen, oder intensiver Gemüsebau laugen den Boden aus.

Habt ihr Tipps für einen bodenschonenden Maschineneinsatz?

Sandro Hägärtner: Ich setze auf leichte Maschinen, breite Reifen und wenige

Überfahrten. Unser Kompoststreuer ist so klein wie möglich. Ich betreibe eine Kompostieranlage mit 6000 Tonnen im Jahr – da müssen die Fahrzeuge zum Betrieb und auch zur Anlage passen.

Stefan Bützberger: Der Pflug sollte nur wenn nötig eingesetzt werden. Beim Einsatz rotierender Geräte ist Vorsicht geboten. Eine korrekte Maschineneinstellung ist entscheidend. Falls erforderlich, kann ein Tiefenlockerer helfen, den Boden zu belüften. ■

EINE ZWEITE CHANCE FÜR KRUMME BOHNEN

Zu kurz oder zu krumm – und doch von bester Genussqualität.

Bohnen, die nicht in den Frischverkauf gehen, sind für die Biogasanlage zu schade.

Stattdessen werden sie zu Dörrbohnen veredelt.

Text und Bilder: Martina Peyer



Der Längenkalibrierer stellt die Weichen: ab in den Frischkonsum oder in die Dörranlage.

«Die Bohne ist die reinste Diva: Sie will dann geerntet werden, wenn es ihr gerade passt. Meist gibt sie uns ein Erntefenster von knapp drei Tagen», erzählt Claudio Bertocco. Der Feldbesichtiger der LANDI Seeland steht an

einem trüben Herbstmorgen in einem der vielen Bohnenfelder mitten im grössten Gemüsegarten der Schweiz. Die Moor- und Mineralböden im Dreiseen-Land bieten beste Voraussetzung für verschiedene Kulturen. Claudio

Bertocco begutachtet den Zustand und die Farbe des gesamten Feldes, nimmt das Blütenstadium unter die Lupe und prüft, ob die einzelnen Pflanzen Krankheiten, Schädlinge oder Tierfrass aufweisen. «Diese Bohnen benötigen

tigen noch 16 Tage», ist er sich sicher. Rund 40 lokale Produzentinnen und Produzenten liefern von Ende Juni bis Mitte Oktober ihre Bohnen für den Frischkonsum in die Bohnenzentrale Seeland in Kerzers (FR). Es sind grüne Buschbohnen, die sich mit der Maschine ernten lassen. Von der Bohnenzen-

«Eine echte
Win-win-Situation:
Wir vermeiden Food Waste,
Solomania erhält
garantierte Rohmengen.»

Patrik Gerber

trale aus gelangen die Frischbohnen über Vermarkter aus dem Seeland, darunter Inoverde, zu den Grossverteilern und Detaillisten.

Während Claudio Bertocco die Feldbesichtigungen abschliesst, fährt Raphael Stauffer mit dem Vollernter über erntebereite Felder nebenan. Seit drei Uhr morgens sitzt der Mitarbeiter des lokalen Lohnunternehmens hinter dem Steuer. Nach knapp acht Stunden hat er tonnenweise frische Bohnen geerntet. Danach fahren die Produzentinnen und Produzenten ihre frische Ernte in die Bohnenzentrale. «Alle unsere Produzentinnen und Produzenten befinden sich im Umkreis von zehn Kilometern. So können wir die Bohnen sofort in die Aufbereitung geben», sagt Claudio Bertocco.



Je nach Wetter und Temperatur sind die Buschbohnen nach 55 bis 75 Tagen reif.

Echte Win-win-Situation

Frisch von der Ernte wandern die Bohnen durch Trommeln und Reinigungsäder, wo Steine, grösster Schmutz, Blätter und Ranken entfernt werden. Danach geht ihre Reise weiter in die Produktionshalle, wo der Längenkaliibrator auf sie wartet. Dieser sortiert die Bohnen aus, die für den Frischkonsum zu kurz oder zu krumm sind. Vier Saisonmitarbeiterinnen sortieren danach in aufwendiger Handarbeit nach. In den Abgang kommen auch Bohnen mit Schönheitsmakel. «Was nicht passt, transportieren wir in der Früh des Folgetags in die Dörranlage im solothur-

nischen Welschenrohr», erzählt Patrik Gerber, Leiter Produktehandel der LANDI Seeland. Vor neun Jahren hat er Marc Pergher, Gründer und Inhaber der Dörrmanufaktur Solomania, kennengelernt. Pergher setzt mit seinem zehnköpfigen Team, zu dem in der Bohnensaison bis zu zehn Saisoniers hinzukommen, auf die Produktion von Dörrbohnen. Dazu hat er vor zehn Jahren mit einem Geschäftspartner eine ehemalige Pastamanufaktur gekauft. Gerber und Pergher verarbeiten den Bohnenabgang in hochwertige Lebensmittel, anstatt sie in der Biogasanlage zu entsorgen. «Es ist eine echte Win-

win-Situation: Wir können Food Waste vermeiden und damit auch zur fenaco Nachhaltigkeitsstrategie bei-

**«Wir bewahren
ein Stück Schweizer
Esskultur.»**

Marc Pergher

tragen. Und Solomania hat garantierte Rohmengen für ihre Dörrbohnen», sagt Patrik Gerber. So hat die Bohnenzentrale Seeland im Jahr 2025 276,71 Tonnen Bohnenabgänge der Nahrungsmittelkette zugeführt.

Dörren mit Fingerspitzengefühl

Am nächsten Morgen um 6.20 Uhr fährt der Küllastwagen mit PVC-Boxen voller Bohnenabgang bei Solomania vor. Die Manufaktur ist die ein-

zige in der Schweiz, die grosse Mengen Dörrbohnen verarbeitet. Über 20 Maschinen rattern: In den ersten Trommeln werden Ranken und Spitzen entfernt. Danach kommen die Bohnen



Nur aus guter Rohware entstehen zarte Dörrbohnen mit rauchigem Aroma. Als Frischbohne aussortiert, als feinste Dörrbohne verpackt und genossen.



Aus 10 Tonnen Bohnenabgang entsteht
1 Tonne Dörrbohnen.



0

durch die Ultraschallwaschanlage für die Endreinigung. Anschliessend werden sie bei 95 Grad Celsius blanchiert, mit kaltem Wasser abgekühlt und oberflächlich getrocknet.

Jetzt folgt der eigentliche Dörrprozess: Die Bohnen werden in die Trocknungskörbe der 14 Trockenanlagen verteilt, wo sie während 24 Stunden trocknen. «Bei wie viel Grad wir unsere Dörrbohnen trocknen, bleibt unser Geheimnis», meint Marc Pergher verschmitzt. «Wir haben uns eines der kniffligsten Ge-



Nach der genauen Schlusskontrolle sind die Dörrbohnen parat fürs Abfüllen durch die Mehrkopfwaage in 100-Gramm-Beutel, per Hand in 1- und 2-Kilo-Säcke.

müse fürs Dörren ausgesucht. Die Bohnen darf nicht zu unreif und nicht zu reif sein. Und trocknet man sie bei mehr als 55 Grad Celsius, scheiden sie Eiweiss aus und werden schleimig», erklärt der Solomania-Geschäftsleiter. Bis zu zwölf Tonnen Bohnen vermögen die Maschinen in den Produktionshallen von Solomania pro Tag zu verarbeiten. Nach dem Trocknungsprozess mit Feuchtigkeitsverlust von neunzig Prozent entstehen so bis zu 1200 Kilogramm Dörrbohnen pro Tag.

Tradition mit Zukunft

Die Endkontrolle bleibt Handarbeit: Vier Mitarbeiterinnen prüfen Farbe, Konsistenz und Restfeuchtigkeit. Anschliessend wird verpackt – maschinell in 100-Gramm-Beutel, per Hand in 1- und 2-Kilo-Säcke. Jetzt fehlt nur noch die Etikette auf den 100-Gramm-Packungen für die lokalen LANDI Läden – wieder in Handarbeit angebracht. Via Lebensmittellieferanten und -händler wie frigemo finden die Dörrbohnen schweizweit in die Regale vieler weiterer

Läden von LANDI und Volg und werden auch in anderen Verkaufskanälen geführt. Perger ist stolz auf seine Aufgabe: «Wir bewahren ein Stück Schweizer Esskultur und verhindern Food Waste. Dass wir damit heute schweizweit Grossisten und Detailhändler beliefern, erfüllt uns mit Stolz.» So wird aus krummen, zu kurzen oder gebrochenen Bohnen ein hochwertiges Lebensmittel, das uns besonders an kalten Wintertagen zusammen mit einer Rösti oder Speck erfreut. ■



Alle Jahre wieder: Zukunftstag bei der fenaco-LANDI Gruppe

Auch in diesem Jahr haben 223 Kinder am Zukunftstag der fenaco teilgenommen. Sie erhielten Einblicke in die unzähligen Facetten unserer Genossenschaft: Sie durften sich in Büros, Werkstätten und Vertriebshallen umsehen und lernten die verschiedenen Berufe in der Land- und Ernährungswirtschaft kennen. So auch im LANDI Laden in Puidoux (VD), wo sie mehr über den Beruf Detailhandelsfachfrau und -fachmann erfuhren.

Bild: Noémie Cochard



Unser Saatgut gedeiht auch bei den Nashörnern

Auch das ist fenaco: Michael Burri, Ressortleiter Wildblumen von UFA-Samen, nimmt mit seinem Team jährlich die Begrünung der Lewa Savanne im Zoo Zürich unter die Lupe. Das Saatgut wird laufend weiterentwickelt. Es muss besonders robust sein, um Nashörnern, anderen Tieren und dem Klima standzuhalten.

Bild: Martina Peyer



Bergversetzerin Patricia

Raus aus dem Büro, hinauf auf die Alp: Patricia Kunz, fenaco Mitarbeiterin bei Areale und Technik im Businesspark Sursee (LU), packte im vergangenen Herbst bei der Familie Kropf auf dem Bauern- und Alpbetrieb in Eriz (BE) fünf Tage lange mit an – beim Ernten, Säen oder bei der Pflege der Tiere und im Haushalt. Dies im Rahmen der Mitarbeiteraktion fenaco Engagement zur zehnjährigen Partnerschaft zwischen fenaco und der Schweizer Berghilfe. Patricia Kunz und die Bauernfamilie Kropf fanden sich über die Plattform bergversetzer.ch. Bild: zvg



Dritte Runde Team LANDI gegen Team fenaco

Im vergangenen November fand in der Tissot-Arena in Biel (BE) das dritte Eishockey-Plauschspiel der fenaco-LANDI Gruppe statt. Mit viel Einsatz, Fairplay und Teamgeist lieferten sich 32 Mitarbeitende ein spannendes Duell auf dem Eis. Das fenaco Team gewann den Match mit 8 zu 5. Bild: Pascale Bodenmann

Hier sind wir.



Wo man gerne
bekannte
Gesichter trifft.

Volg
frisch und fröhlich