

Landi contact



04 *Ein Leben für Eringerkühe*

Jean-Jacques Zufferey hat die Leidenschaft für die Eringerzucht von seinem Vater geerbt.

Engagement für die Walnuss **03**
Entwicklung unserer Ernährung **15**
Ei, Ei, Ei **18**

LIEBE MITGLIEDER



Vor zehn Jahren haben wir eine professionelle Ausbildung für Führungstrainees für die ganze fenaco-LANDI Gruppe ausgerollt. Das 2014 lancierte Programm ermöglicht den Teilnehmenden, diverse Tochterunternehmen der fenaco und der LANDI in der ganzen Schweiz kennenzulernen und sich ein breites Wissen anzueignen: Während zwei Jahren absolvieren sie Einsätze in verschiedensten Bereichen der

fenaco-LANDI Gruppe. So zum Beispiel bei AGROLINE, LANDOR oder UFA-Samen im Pflanzenbau, bei UFA oder Anicom in der Tierproduktion und im Detailhandel, wo sie Einsätze in LANDI und Volg Läden sowie in TopShops leisten. Ein Monat der Ausbildungszeit steht ganz im Zeichen der Energie bei AGROLA, insgesamt fünf Monate verbringen die Teilnehmenden im Rechnungswesen und Controlling. Kurse, beispielsweise in Arbeitsorganisation, und Einblicke in unsere internen Dienstleistungseinheiten runden die Ausbildung ab. Während des gesamten Programms legen wir grossen Wert darauf, den jungen Menschen die Führungskultur in der fenaco-LANDI Gruppe näherzubringen und ihnen nicht nur ein Gespür für Zahlen, sondern auch für die Menschen in unserem Unternehmen zu vermitteln.

Unsere bisherigen elf Absolventinnen und sechs Absolventen haben verantwortungsvolle Führungsaufgaben in unserer Genossenschaft übernommen, einige haben sich bereits zu Vorsitzenden von LANDI Geschäftsleitungen entwickelt. Dies zeigt uns: Unser Ausbildungsprogramm für künftige Führungskräfte ist eine Erfolgsgeschichte. Auch die aktuellen Führungstrainees – fünf Frauen und fünf Männer – sind mit Begeisterung und Elan dabei und berichten mir freudig über die neuen praktischen Erfahrungen, die sie sammeln, und die vielen Kontakte, die sie knüpfen können. Wir sind laufend auf der Suche nach jungen, engagierten Persönlichkeiten, welche die Zukunft der fenaco-LANDI Gruppe und der Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft mitprägen wollen. Empfehlen Sie das Programm weiter. Es bietet angehenden Führungskräften eine spannende, abwechslungsreiche Ausbildung mit interessanten Karrierechancen.

Daniel Braun
Leiter Region Ostschweiz

Junge Talente mit TikTok gewinnen



Im September hat die fenaco Genossenschaft ihren offiziellen TikTok-Kanal ins Leben gerufen. Mit diesem Schritt möchte das Unternehmen verstärkt junge Menschen ansprechen und für die vielfältigen Ausbildungsmöglichkeiten in der Land- und Ernährungswirtschaft begeistern. Der Kanal bietet spannende Einblicke in den Arbeitsalltag bei fenaco und zeigt, was hinter den Kulissen der genossenschaftlichen Organisation passiert. Im Fokus stehen dabei die verschiedenen Lehrberufe, die bei fenaco angeboten werden, von der Agrarwirtschaft bis zur Lebensmittelproduktion. Durch kreative und unterhaltsame Videos sollen Jugendliche für eine Karriere in der Land- und Ernährungswirtschaft motiviert werden. TikTok bietet die ideale Plattform, um die junge Zielgruppe auf Augenhöhe zu erreichen und sie über Ausbildungsangebote zu informieren. Das Teilen, Liken und Abonnieren des Kanals ist ausdrücklich erwünscht, um die Reichweite weiter zu erhöhen. So möchte fenaco nicht nur die Bekanntheit ihrer Ausbildungsangebote steigern, sondern auch die Land- und Ernährungswirtschaft als moderne und zukunfts-sichere Branche präsentieren. ■

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), Manuela Eberhard, Lara Bertschinger, Céline Monay

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: Céline Monay

fenaco Engagement unterstützt Walnusskompetenzzentrum



Baumnüsse aus der Schweiz sind ein feines, wertvolles Gut. Bild: swiss nuss

2018 haben sich Bäuerinnen und Bauern aus den Kantonen Graubünden, St. Gallen und Luzern zur Genossen-

schaft namens Walnusskompetenzzentrum swiss nuss in Malans (GR) zusammengeschlossen. Unter dem La-

bel fenaco Engagement und im Rahmen ihrer Partnerschaft mit der Schweizer Berghilfe hat die fenaco Genossenschaft einen wesentlichen Beitrag zum Bau und zur Infrastruktur des Walnusskompetenzzentrums von swiss nuss geleistet. Die Knack- und Sortierungsanlage in Malans garantiert eine hohe Qualität der Produkte. Abnehmer der geknackten Baumnüsse sind Bäckereien und Lebensmittelverarbeiter. Der Nussbruch wird beispielsweise für die Bündner Nusstorte veredelt. Als Selbsthilfeorganisation bezweckt die Genossenschaft, dass die Wertschöpfung aus der Walnussproduktion sichergestellt, die Walnussproduktion im Einzugsgebiet gefördert und ihre Produkte vermarktet werden können. ■

Dank Velofahren 8908 Kilogramm CO₂ eingespart

Anfang Juni ist die diesjährige «bike to work»-Challenge mit viel Regen gestartet. Einige Velofahrerinnen und Velofahrer mussten wegen des vielen Niederschlags und der überschwemmten Wege ihre Routen gar anpassen. Zum Glück luden wenigstens die Temperaturen dazu ein, in die Pedale zu treten. Im Laufe des Monats wurde



Das Team der LANDI Neftenbach hat sich ein kulinarisches Geschenkpaket erradelt. Bild: LANDI Weinland

das Wetter immer besser, getreu dem Motto: «Nach dem Regen scheint die Sonne.»

352 Teilnehmende in 105 Teams traten dieses Jahr in der fenaco-LANDI Gruppe an. Gemeinsam legten sie in 30 Tagen 61 860 Kilometer zurück und sparten dabei 8908 Kilogramm CO₂ ein. Der Top-Fahrer hat sogar unglaubliche 2041 Kilometer geschafft – das entspricht beinahe der Luftlinie von Bern nach Moskau. Hut ab für diese grossartige Leistung! Zum Abschluss der Challenge gab es ein Highlight: Unter den Teams der fenaco-LANDI Gruppe wurden zehn Geschenkpakete, gefüllt mit leckeren Produkten aus der fenaco Lebensmittelindustrie, verlost. Darunter waren vier glückliche LANDI Teams. ■

DIE ZAHL

193

Lernende

haben diesen Sommer erfolgreich ihre Lehre bei der fenaco-LANDI Gruppe abgeschlossen. Diese engagierten Absolventinnen und Absolventen aus 13 verschiedenen Lehrberufen, darunter Bäckerinnen, Logistiker, Detailhandelsfachfrauen und Landmaschinenmechaniker, prägen unsere Gruppe massgeblich mit.

DIE GROSSE LEIDENSCHAFT FÜR ERINGERKÜHE

Jean-Jacques Zufferey besitzt 20 Eringerkühe. Er züchtet die Walliser Rasse mit Leidenschaft. Der Landwirt aus Grimontz (VS) produziert im Sommer Alpkäse und liefert im Winter seine Milch an die Käserei von Anniviers (VS).

Text: Céline Monay



In Grimontz im Wallis züchten Jean-Jacques Zufferey und seine Partnerin Marion Eringerkühe. Bild: Céline Monay

A

Sicheren Schrittes gelangen Jean-Jacques Zufferey und seine Partnerin Marion auf die Alp über Grimentz (VS). Dort weiden ihre Kühe friedlich unter der Aufsicht des Senns und warten, bis sie gemolken werden. Sie gehören zur Rasse Eringer, die fürs Wallis typisch ist.

Am 14. Juni, mit dem Alpaufzug im Val d'Anniviers (VS), haben Jean-Jacques Zuffereys Kühe den Stall verlassen und sind auf die Bergweiden gezügelte. Zwei Wochen verbringen die Tiere auf dem «Untersäss», der Alp Avoin – ein idyllischer und friedlicher Ort oberhalb von Grimentz, wo sie sich von saftigen Alpenkräutern ernähren. Den Tagesrhythmus bestimmt ihr Auslauf: von 7.30 bis 11.30 Uhr und von 17.30 bis 20.30 Uhr. Diese Auslaufzeiten jeweils nur morgens und abends begünstigen nicht nur die Milchproduktion, sondern fördern auch die

«Eine meiner Eringerkühe produzierte letztes Jahr fast 5000 Kilogramm Milch»

Jean-Jacques Zufferey, Landwirt

Gesundheit der Kühe. «Es ist eine bewährte Methode für die Milchproduktion der Eringer», erklärt der Walliser Landwirt. Er ist eine von fünf Parteien im Genossenschaftsstall Puchottaz in Grimentz (siehe Box).



Die Käserei in Vissoie im Val d'Anniviers verarbeitet jedes Jahr 650 000 Kilogramm Milch von 25 Produzentinnen und Produzenten. Bild: fenaco

Alp auf 2500 Metern

Das Leben auf der Alp erreicht seinen Höhepunkt Anfang Juli, wenn Jean-Jacques Zuffereys Kühe weiter hinauf, auf die Alp Torrent im Moiry-Tal auf 2500 Metern über Meer, steigen. Hier sind die Kühe von 7.30 bis 18.30 Uhr draussen und geniessen die reine Luft und die Höhenweiden. Zweimal täglich, gegen 5.00 und gegen 19.00 Uhr, werden sie gemolken. Eine gut erprobte Routine, welche die Qualität und Quantität der produzierten Milch garantiert.

Diese wird in der höchstgelegenen Alpkäserei der Schweiz, auf der Alp von Moiry, einmal täglich zu «Raclette d'alpage du Valais AOP» verarbeitet. Der Alpkäse genießt einen guten Ruf wegen seines reichen und authentischen Geschmacks. Beim Alpaufzug Mitte September wird er unter den Äplerinnen und Äplern pro rata der

Milchproduktion ihrer Kühe aufgeteilt. Danach wird er direkt an Privatpersonen verkauft, die lokale und authentische Produkte schätzen. Auch in ein paar Läden im Val d'Anniviers ist er erhältlich.

Die Liebe zur Eringerasse

Jean-Jacques Zufferey hat die Leidenschaft für die Eringerzucht von seinem Vater geerbt. «Ich hat die Kühe immer geliebt», vertraut er uns an.

Der Betrieb im Überblick

Gemeinde	Grimentz (VS)
Höhe	1600 m ü. M.
Stall	Genossenschaftsstall Puchottaz mit 5 Parteien
Tiere	20 Kühe der Eringerasse
LANDI	LANDI Rhône-Lavaux SA



Im Sommer sind die Kühe auf der Alp Torrent im Moiry-Tal auf 2500 Metern Höhe. Jean-Jacques Zuffereys Kühe haben beim Kampf der Königinnen zahlreiche Preise gewonnen. Bild: Jean-Jacques Zufferey

«Seit meinem 15. Lebensjahr vertrat ich den Landwirt des Bauernhofs in der Etable de la Puchottaz in den drei Wochen vor dem Alpaufzug und kümmernte mich um seine ganze Herde. Ich molk und produzierte Käse.» Doch erst im Alter von 45 Jahren absolvierte Zufferey sein EFZ als Landwirt und einen Alpkäser-Kurs. «Nach dem Studium in St. Gallen arbeitete ich lange für verschiedene internationale Un-

ternehmen. Als mein Vater 2005 starb, warf ich alles hin, um heimzukommen», erzählt Jean-Jacques Zufferey, der seit 2009 erst für die Förderung von Walliser Produkten und dann als Amtsleiter für die kantonale Dienststelle für Landwirtschaft tätig war. Letztere hat er just Ende Juli verlassen, um in die Privatwirtschaft zurückzukehren und auch, um seinen Kühen mehr Zeit zu widmen.

Eine künftige Königin

Unter seinen Schützlingen ist Benetnash die vielversprechendste. Benetnash ist der arabische Name des östlichsten Sterns im Grossen Bär. Ihre Mutter war Ringkuhkampf-Königin der Alp Moiry. Mit ihren bald sechs Jahren tritt Benetnash in deren Fussstapfen. «Benetnashs Stammbaum reicht 64 Jahre in unseren Familienbetrieb zurück», erklärt Jean-Jacques



Der Genossenschaftsstall Puchottaz in Grimentz hat fünf Mitglieder. Bild: Céline Monay

Zufferey. «Sie war bereits Königin der Jungkühe auf der sich ebenfalls im Val d'Anniviers befindenden Alp Moiry und belegte beim nationalen Finale der Erstgebärenden den zweiten Platz ex æquo. Sie ist bekannt, denn sie kämpft sowohl in den Bergen als auch im Ring.» Die Kühe der Eringerrasse sind bekannt für den «Kampf der Königinnen», gleichzeitig aber wird ihre Milch für hervorragende Milchpro-

dukte gebraucht. «Benetnashs Tante gab letztes Jahr fast 5000 Kilogramm Milch», freut sich der Landwirt.

Produzieren für die Käserei

Wenn die ersten Schneeflocken die Gipfel bedecken und der Winter Einzug hält, kehren Jean-Jacques Zuffereys Kühe in den Stall zurück. Diese Jahreszeit ist zwar weniger pittoresk als die Monate auf der Alp, für den Züchter aber genauso wesentlich.

Jeden Tag wird die Milch an die Käserei von Anniviers geliefert. Die im August 2017 eröffnete Käserei ist hauptsächlich durch öffentliche Gelder zustande gekommen. Über ihr finanzielles Engagement bei der Schweizer Berghilfe hat auch die fenaco dazu beigetragen.

Die Käserei von Anniviers spielt eine zentrale Rolle in der Verwertung der regionalen Milchprodukte. Raclettekäse AOP aus Anniviers, Bergler-Tommes und Fondue-Mischungen – jedes Jahr werden 650 000 Kilogramm Milch von 25 Produzentinnen und Produzenten aus dem Val d'Anniviers verarbeitet. ■

Genossenschaftsställe – Solidarität und Effizienz

Jean-Jacques Zufferey ist Mitglied im Genossenschaftsstall La Puchottaz in Grimentz, der fünf Mitglieder hat. Sein Vater hatte die Idee und gründete 1969 den ersten Genossenschaftsstall des Kantons zusammen mit seinem Cousin Urbain Kittel und weiteren Landwirtinnen und Landwirten. Ein Genossenschaftsstall basiert auf einem System, das Ressourcen und Arbeitsleistung zusammenlegt. Es fördert so die Kooperation und das Fortbestehen der lokalen Landwirtschaft. «Damals hat dieser Schritt die Landwirtschaft im Val d'Anniviers gerettet, denn das Modell wurde in jedem Dorf übernommen», versichert Jean-Jacques Zufferey.

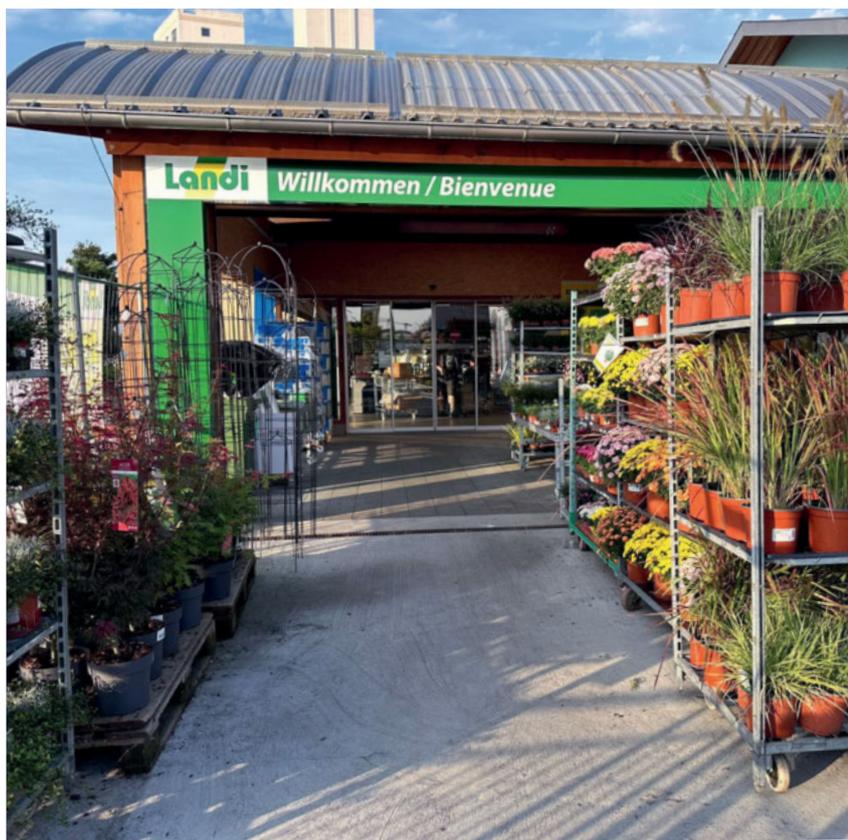
Ein Genossenschaftsstall funktioniert einfach, aber wirkungsvoll: Die Fixkosten wie das Gebäude, Einrichtungen und Personalkosten werden geteilt. Dadurch sinken die Kosten für die Einzelnen und die Zucht wird wirtschaftlich praktikabler. Das Zusammenlegen für die grossen Ausgaben gewährleistet zudem gut unterhaltene Einrichtungen, das Wohlbefinden der Tiere sowie die Qualität der Milchprodukte. Alle Landwirtinnen und Landwirte kümmern sich aber weiterhin um das eigene Heu, das gemäss den jeweiligen Qualitätsnormen produziert und gelagert wird.

WESTSCHWEIZ

Einweihung des renovierten LANDI Ladens Courtepin

COURTEPIN/FR Die LANDI Courtepin konnte kürzlich auf das 15-jährige Bestehen ihres Ladens anstossen und feierte am 30. und 31. August den Abschluss der Renovierungsarbeiten im Beisein von Landwirten, Genossenschaftlerinnen und Kunden.

Der Verkaufsraum wurde vergrössert und ermöglicht den Landwirtinnen und Landwirten einen direkten Zugang vom Agrar-Center aus. Die Einrichtung wurde völlig neu gestaltet. LANDI Courtepin hat eine verbesserte LED-Beleuchtung eingebaut, die nicht nur die Produkte im besten Licht erscheinen lässt, sondern auch Energie spart. ■



Der vergrösserte und modernisierte LANDI Laden in Courtepin erfreut die Kundinnen und Kunden. Bild: Nadia Huguenot

Der Standort Grolley erhält ein neues Gesicht



Der Standort Grolley der LANDI Moléson-Sarine. Bild: Samuel Prélaz

GROLLEY/FR Nach fünfmonatiger Bauzeit sind die Agrarhalle in Grolley sowie die dortigen Büroräumlichkeiten der LANDI Moléson-Sarine renoviert. Das Hochregallager wurde um 500 Stellplätze auf eine Gesamtkapazität von 1300 Paletten erweitert. Für den Empfang und die Beratung der Kundinnen und Kunden hat die LANDI Moléson-Sarine einen neuen Schalter eingerichtet und die Räumlichkeiten für die Mitarbeitenden umgestaltet. Zur Einweihung der neuen Infrastruktur fand am 23. und 24. August ein Fest statt, an dem Mitarbeitende, Gäste und die Bevölkerung teilgenommen haben. ■

MITTELLAND

Neue Schnellladestationen im Berner Oberland



INTERLAKEN/BE Mitte August hat die LANDI Jungfrau zwei neue Schnellladestationen in Betrieb genommen. Eine davon beim LANDI Stnadort in Interlaken, eine weitere bei der AGROLA Tankstelle in Reichenbach. Die Schnellladestationen bieten eine Ladeleistung von bis zu 150 Kilowatt pro Ladepunkt, mit einer Gesamtleistung von 250 Kilowatt. Ein besonderes Highlight ist der integrierte Strom-

speicher mit einer Kapazität von 190 Kilowattstunden, der kontinuierlich aus der Photovoltaikanlage oder dem Stromnetz gespeist wird. Während des Ladevorgangs kommen 40 Kilowatt direkt aus der Photovoltaikanlage oder dem Stromnetz, die restlichen 110 Kilowatt werden aus dem Stromspeicher bereitgestellt. Diese effiziente Nutzung schont das Stromnetz und maximiert die Solarenergienutzung. ■

Dank ihnen hat das Berner Oberland zwei neue Schnellladestationen: Gabriel Vieira (Teamleiter Technik und Projektmanagement, AGROLA), Dominik Eggen (Geschäftsführer, LANDI Jungfrau AG), Alessandro Meyer (Projektleiter Expansion, AGROLA) (v. l. n. r.).

Bild: AGROLA

ZENTRALSCHWEIZ

Ein Grund zum Feiern

MENZINGEN/ZG Im Juli feierte die LANDI Zugerland ihr 125-Jahr-Jubiläum mit einem grossen Fest in Menzingen. Über 520 Gäste, darunter 218 Genossenschafterinnen und Genossenschafter, nahmen teil. Die Band «Ägeriseekrainer» sorgte mit ihrer schwungvollen Musik für eine positive Atmosphäre und die humorvol-

len Einlagen von Comedian Roger Wicki für lachende Gesichter. Präsident Peter Rust und die Geschäftsleitung bedankten sich herzlich bei den Mitarbeitenden sowie den Kundinnen und Kunden für ihre langjährige Treue. Die LANDI Zugerland feiert nicht nur ihre Geschichte, sondern auch eine vielversprechende Zukunft. ■



Die LANDI Baar, der Geschäftssitz der LANDI Zugerland. Bild: Hans Bellmont

Erfolgreiche Eröffnung



ROTKREUZ/ZG Der neue LANDI Laden in der Chäsismatt in Rotkreuz hat erfolgreich seine Türen geöffnet. Vom 22. bis 24. August 2024 strömten zahlreiche Besuchende in den Laden, um das vielfältige Sortiment auf 2000 Quadratmeter Verkaufsfläche zu entdecken. «Es ist eine Wiedergeburt an diesem Standort», betonte Hans Bellmont, Geschäftsführer der LANDI Zugerland, stolz. Vor vier Jahren schloss der alte LANDI Laden seine Tore. Die Chäsismatt ist ein neues Quartier direkt beim Bahnhof Rotkreuz. Der LANDI Laden ist eingebettet in die Überbauung mit Mietwohnungen, Gewerbeflächen, Gastronomie und einem Hotel. ■



Im Zentrum von Rotkreuz entstand in vier Jahren Bauzeit die Überbauung Chäsismatt. Mittendrin: der LANDI Laden der LANDI Zugerland. Bild: Hans Bellmont

WAS IST DAS?

Phänologie

Die Phänologie beschäftigt sich mit den periodisch wiederkehrenden Wachstums- und Entwicklungsphasen von Pflanzen und Tieren im Jahresverlauf. Sie untersucht, inwiefern Umweltfaktoren diese Phasen beeinflussen. Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler beschreiben mithilfe der Phänologie zum Beispiel, wie Pflanzen auf Klimaveränderungen reagieren. Zudem lassen sich Prognosen für den Pollenflug oder Frost erstellen.

Neues Agrar-Kompetenzzentrum in den Startlöchern

AARAU/AG Die LANDI Aarau-West hat Mitte September 2024 mit dem Ausbau der Getreidesammelstelle und

des Agrar-Centers in Kölliken gestartet. Bis Frühsommer 2028 entsteht eine hochmoderne Infrastruktur mit

neuen Silozellen und einer effizienten Getreideförderanlage. Eine Photovoltaikanlage wird künftig 35 Prozent des Strombedarfs decken und damit einen wichtigen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten. Die gesamten Investitionen für diese Infrastruktur belaufen sich auf CHF 13 Mio., wobei die LANDI Aarau-West rund 60 Prozent und die fenaco rund 40 Prozent tragen. Während der Bauzeit können die Landwirtinnen und Landwirte auf das Agrar-Center Oberkulm ausweichen, das provisorisch erweitert wurde. Das neue Agrar-Kompetenzzentrum stärkt die landwirtschaftliche Infrastruktur im Wirtschaftsgebiet der LANDI Aarau-West und leistet einen Beitrag zur Sicherung des Getreideanbaus in der Region. Die Freude über den Baustart ist gross. ■



Visualisierung des modernen und leistungsfähigen Agrar-Kompetenzzentrums in Kölliken. Realität wird es im Jahr 2028. Bild: LANDI Aarau-West

OSTSCHWEIZ

Fünfte Photovoltaikanlage der LANDI Mittelthurgau

WEINFELDEN/TG Ende Juni nahm die LANDI Mittelthurgau ihre fünfte Photovoltaikanlage in Betrieb. Die Anlage auf dem Dach des LANDI Ladens in Weinfelden hat eine Leistung von knapp 146 Kilowatt-Peak und umfasst 394 Module auf 736 Quadratmetern. Sie deckt etwa 50 Prozent des eigenen Strombedarfs, unter anderem für Kühlgeräte und die Autowaschanlage. Das Projekt hat AGROLA geplant und ausgeführt. Nicht nur auf dem Dach wurde gearbeitet. Auch der darunterliegende LANDI Laden wurde neu ausgestattet. ■



Nachhaltig in die Zukunft: Mit der neuen PV-Anlage produziert der LANDI Laden Weinfelden die Hälfte des eigenen Strombedarfs. Bild: LANDI Mittelthurgau

AUF DEN SPUREN DES REBBAUS UND DER FENACO GESCHICHTE IN WINTERTHUR

*Ein Reblehrpfad am Hausberg von Winterthur und Zeitzeugen
aus der Geschichte der fenaco Genossenschaft
sorgen für einen Stadtbummel der besonderen Art.*

Text: Martina Peyer



Vom Goldenberg aus ist die Aussicht auf die Stadt Winterthur durch die terrassierten Reb­gärten grandios. Bild: Rutishauser-DiVino

Das Schöne liegt manchmal an unerwarteten Orten: Rund um das Stadtzentrum von Winterthur (ZH) gedeihen nämlich prächtige Reben. So auch am Südhang des Goldenbergs – des Winterthurer Hausbergs –, der wegen seiner Aussicht auf die ganze Stadt als Ausflugsort beliebt ist. Seit Juni 2024 führt dort ein Lehrpfad mit zehn Posten, versehen mit Informationen und QR-Codes, auf einem Kilometer durch die Reben von Pinot Noir, Riesling-Silvaner, Sauvignon Blanc und Muscaris. Eröffnet hat ihn die fenaco Tochter Rutishauser-DiVino. Interessierte können entlang des Pfads in die hiesige Weinkultur und den Weinbau eintauchen und mehr über den Beruf der Winzerinnen und Winzer erfahren.

Den Start des Reblehrpfads erreicht man ab dem Bahnhof Winterthur in einer Viertelstunde per Bus (Haltestelle Kantonsschule). Von dort geht man zu Fuss bis zur Rebstation an der Süsenbergstrasse 11. Am ersten Posten direkt unterhalb der Aussichtsterrasse namens «Bäumli» ziehen wir los. Wir lernen, dass die Südlage und die sandigen Lehmböden für die Charakteristika der hiesigen Spitzenweine verantwortlich sind und dass der Rebbau im Winterthurer Weinland bis ins 16. Jahrhundert zurückgeht. Der Goldenberg erhielt 1981 neue Reben, um das Naherholungsgebiet der Stadt Winterthur aufzuwerten. Die Bewirtschaftung übertrug die Stadt den damaligen Volg



Der ein Kilometer lange Reblehrpfad erlaubt detaillierte Einblicke in die vielfältige Weinkultur und veranschaulicht, wie sich Biodiversität fördern lässt.

Bilder: Rutishauser-DiVino und Martina Peyer

Weinkellereien. Rutishauser-DiVino ist 2021 aus dem Zusammenschluss der Volg Weinkellereien, Caves Garnier (Münchenbuchsee BE) und Rutishauser Weinkellerei (Scherzingen TG) hervorgegangen. Während unseres Spaziergangs durch die Reben staunen

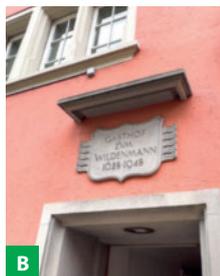


3 FAKTEN

Winzerhäuschen «Zum Süsenberg»

- 1 Es wurde 1865 an der Süsenbergstrasse 11 am Goldenberg erbaut.
- 2 Ursprünglich beheimatete es einen kleinen Landwirtschaftsbetrieb.
- 3 Seit 1983 dient es als Bewirtschaftungsstützpunkt für die Arbeiten im Rebberg.

Wenn man schon den Spuren der fenaco folgt, so gehört auch ein Besuch der im Volksmund genannten «Banane» dazu. Das gekrümmte Gebäude befindet sich auf der Nordseite des Bahnhofs an der Schaffhauserstrasse 8. Sie ist das ehemalige Verteil- und Verwaltungszentrum von Volg, wird aber heute als Hotel und für Ausstellungs-, Gewerbe- und Fitnessräume sowie für Wohnungen genutzt. Wir setzen also unseren Stadtbummel vom Obertor fort durch die Marktgasse – die Haupteinkaufsstrasse der Altstadt –, am Kunstmuseum und dem schönen Stadtgarten vorbei, bis zum Bahnhof und zur «Banane», wo unsere kurze Reise durch die Ostschweizer Geschichte der fenaco endet. ■



Die Stadt Winterthur ist voll von fenaco Zeitzeugen: **A** Das alte Volg Verbandsgebäude. **B** Das Gasthaus «Zum Wilden Mann» ist die Geburtsstätte eines «Ur-Verbands» der fenaco. **C** Das ehemalige Verteil- und Verwaltungszentrum von Volg, bekannt als «Banane».

Bilder: Martina Peyer

wir über die Schätze der Natur so nah am Stadtzentrum. Wir erfahren spannende Details über den Aufbau der Weinrebe und über das gesamte Ökosystem im Rebberg und entdecken im Sortengarten weitere Reben, die dank ihrer Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankheiten immer häufiger angebaut werden. Wir geniessen die Sicht über die Stadt und erspähen am Horizont gar den Winterthurer Stadtkreis Wülflingen, wo Rutishauser-DiVino – sozusagen einen Steinwurf vom Rebberg entfernt – seine Trauben verarbeitet. Welche Schritte es nach der Ernte bis zum feinen Tropfen braucht, können wir auf der Informationstafel mitverfolgen. Eines ist klar: Am Ende des heutigen Tags gönnen wir uns ein Glas Goldenberg-Wein.

Entlang historischer Wurzeln der fenaco

In Vorfreude auf den Aperitif machen wir uns beschwingt und daher zu Fuss auf den Rückweg ins Stadtzentrum. In zehn Minuten erreichen wir die Altstadt. Einen ersten Halt legen wir sogleich am Obertor 3 ein. Dort befindet sich nämlich das ehemalige Gasthaus «Zum Wilden Mann» – Baujahr 1628,

heute ein Mehrfamilienhaus. Bauer Conrad Schenkel aus dem Ort Räterschen (Bezirk Winterthur) motivierte am Stammtisch Ende der 1880er-Jahren einige Nachbarn zu einem Zusammenschluss, um künftig gemeinsam einzukaufen. Es entstand der Landwirtschaftliche Bezirksverein Winterthur, wenig später der Verband Ostschweizerischer Landwirtschaftlicher Genossenschaften (VOLG). VOLG ist eine der sechs Gründungsgenossenschaften der fenaco, die im September 1993 den Fusionsvertrag unterzeichneten.

100 Prozent Winterthurer

Rutishauser-DiVino verarbeitet die Trauben vom Goldenberg direkt in ihrer Kellerei in Winterthur-Wülflingen. Die Pinot-Noir-Trauben werden an der Maische vergärt und im Stahltank ausgebaut. So entsteht ein frisch-fruchtiger Tropfen mit kräftigem Rubinrot. Charakter haben auch die Weissweine Riesling-Silvaner und Sauvignon Blanc. Während ersterer mit dezenten Muskataromen spielt, erinnert der zweite an tropische Früchte. Die Goldenberg-Weine sind im Weinshop in Winterthur-Wülflingen oder jeden letzten Freitag im Monat direkt in den Goldenberg-Reben bei der Rebstation erhältlich.



MITGLIEDERANGEBOT

Gültig bis 16. November 2024

Etagenbett «DAVID»

995.-

statt 1470.-

nur für Sie
über
33% Rabatt



Etagenbett
auch weiss lackiert
erhältlich.



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



BESTELLCOUPON

___ Stk. **Etagenbett 90 x 200 cm** Code 1370.01/02

CHF 995.- statt CHF 1470.-

natur lackiert weiss lackiert

Etagenbett mit 2 Roll-Lattenrosten inklusive; Buche massiv, natur oder weiss lackiert

___ Stk. **passende Matratze** Code 2159.02

«Elastoflex Duana» 90 x 200 cm

CHF 279.- statt CHF 398.-

Wendematratze mit 2 Liegeseiten. Oberseite mit 20 mm Viscoschaum medium, Unterseite Schaumstoff RG 28 kg/m³, Matratzenhöhe ca. 17 cm. Stretch-Bezug in Gewebe-Baumwolle

Name, Vorname _____

Strasse _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

Datum, Unterschrift _____

KP00640

Bestellungen per Post senden an:

Diga Möbel
Kantonsstrasse 9
8854 Galgenen

Aktion «DAVID»
Info-Telefon 055 450 55 55
info@diga.ch

GEWINNEN SIE ...

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

Wer sucht, der findet!

Wir haben wieder Buchstaben auf den Seiten dieser LANDI Contact Ausgabe versteckt. Die neun Buchstaben ergeben das Lösungswort.

Hinweis: Gesucht wird ein Produkt, das oft aus Sonnenblumen- oder Rapsöl produziert und als pflanzliche Alternative fürs Kochen oder fürs Frühstück verwendet wird.

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.-) oder mit einer Postkarte an LANDI Contact, Postfach, 8401 Winterthur. Einsendeschluss ist der 31. Oktober 2024.

Gewinner*innen Juli-August 2024

Die Gewinner*innen und Gewinner wurden schriftlich benachrichtigt.

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

DIE ZUKUNFT DER ERNÄHRUNG

Gesundheit, Flexibilität und Nachhaltigkeit: Daniel Häberli, Landwirt in Billikon bei Kyburg (ZH), und Michel Nick, Leiter Food Innovation für die Lebensmittelindustrie bei der fenaco, schätzen Ernährungstrends und deren Potenzial für die Schweizer Landwirtschaft ein.

Text und Bilder: Samuel Eckstein

Was bringen die nächsten zehn Jahre für die Ernährung und die Produktion von Lebensmitteln?

Daniel Häberli: Für mich steht die Gesundheit im Vordergrund. Gesunde Nahrungsmittel wollen wir auch in zehn Jahren und darüber hinaus.

Michel Nick: Dem stimme ich voll zu. Und beim Essverhalten geht die Reise sicher Richtung Flexibilität. Zum Beispiel beim Fleisch: Es bleibt auf dem Speiseplan. Zur Abwechslung greifen die Konsumentinnen und Konsumenten jedoch auch zu Alternativen auf pflanzlicher Basis. Nachhaltigkeit bleibt insgesamt ein wichtiger Trend. Ich erwarte zudem neue Nahrungsmittel und Ernährungsformen durch den technologischen Fortschritt.

Wie etwa durch die zelluläre Landwirtschaft?

Michel Nick: Ein kontrovers diskutiertes Thema! Die fenaco hat sich als Teilsponsorin einer niederländischen Machbarkeitsstudie Einblick in den aktuellen Stand der internationalen Entwicklung verschafft. Im Sommer haben wir die Resultate erhalten. Dass Schweizer Bauernhöfe in absehbarer Zukunft Fleisch aus Bioreaktoren produzieren, ist eher unwahrscheinlich. Gründe sind die hohen Kosten und



Die fenaco engagiert sich für den Anbau von Schweizer Proteinträgern wie Eiweisserbsen.

fehlende Absatzmöglichkeiten. Pflanzenbasierte Methoden könnten sich hierzulande schon eher durchsetzen, also etwa die Produktion einer Biomasse aus Avocado für Guacamole. So liesse sich die teilweise problematische Produktion und Logistik der Avocado umgehen. Damit setzt sich ein

Forschungsprojekt der ZHAW auseinander, das wir unterstützen.

Könnten Sie sich damit anfreunden, Daniel Häberli?

Daniel Häberli: Als Landwirt setze ich mich für die Produktion von hochwertigen Rohstoffen ein. Das können

auch Nährmedien für die zelluläre Herstellung von pflanzenbasierten Lebensmitteln sein. Die Tierhaltung bleibt aktuell für mich das wichtigste Mittel, um Grasland optimal zu nutzen.

Sie bauen selber Eiweisserbsen an. Wie ist das angelaufen?

Daniel Häberli: Wir produzieren seit etwa zehn Jahren Eiweisserbsen – seit zwei Jahren auch für den menschlichen Verzehr. Auf drei bis fünf Hektaren fahren wir bis zu 20 Tonnen ein.

Michel Nick: Die fenaco engagiert sich für den Anbau von Schweizer Proteinträgern, wie eben Eiweisserbsen. Verarbeitet zu Konzentrat sind sie eine wichtige Zutat bei der Herstellung von Fleischalternativen. Der Anbau läuft gut, die Qualität stimmt – doch bei der Abnahme harzt es noch. Der springende Punkt ist der Preis.

Ist der Anbau denn aufwendig?

Daniel Häberli: Die Herausforderungen – wie etwa die Ertragsschwankungen – meistern wir mittlerweile gut. Der Erfolg ist abhängig von den Bedingungen vor Ort. Wir haben eher homogene Böden, das macht es einfacher. Grundsätzlich konnte ich vor zwei Jahren gut auf Produkte für den menschlichen Verzehr wechseln.

Michel Nick: Es sind nicht die Produktionskosten. Der fehlende Grenzschutz mindert die Wettbewerbsfähigkeit dieser Kultur.

Michel Nick, Sie erwähnten anfangs den Trend zu mehr Nachhaltigkeit. Können Sie das konkretisieren?

Michel Nick: Viele Menschen denken da an den Pflanzenschutz. Um die



«Als Landwirt ist es wichtig, am Ball zu bleiben. Investieren: ja, aber es muss dann auch funktionieren.»

Daniel Häberli ist Landwirt in Billikon bei Kyburg (ZH) und setzt sich für die Produktion von hochwertigen Rohstoffen ein.

«Ich erwarte in
den kommenden Jahren
viele positive Impulse
durch den technologischen
Fortschritt.»



Versorgungssicherheit sicherzustellen, ist und bleibt dieser wichtig.

Daniel Häberli: Das sehe ich genauso. Ein Totalausfall bei der Ernte ist nicht nachhaltig. Wir haben einen gemischten Betrieb. Die Eiweisserbsen etwa sind IP-Suisse zertifiziert. Ich setze so wenig wie möglich, aber so viel wie halt nötig an Pflanzenschutzmitteln ein, um meine Ernten zu sichern.

Michel Nick: Es werden laufend Wirkstoffe gestrichen und nur wenige neue zugelassen. Das ist ein Problem für die Bäuerinnen und Bauern. Die fenaco bringt sich in den zuständigen Gremien dazu ein. Was es braucht, ist ein risikobasiertes Zulassungsverfahren, das den unterschiedlichen Ansätzen und Technologien gerecht wird und dadurch die Entwicklung im nachhaltigen Pflanzenschutz unterstützt.

Bleiben wir noch bei den technologischen Entwicklungen, was erwarten Sie hier?

Michel Nick: Innovationen bei den Lebensmitteln waren für die Menschheit schon immer wichtig, etwa um die Haltbarkeit zu erhöhen. Ich erwar-



Michel Nick, Leiter Food Innovation für die Lebensmittelindustrie bei der fenaco, beteiligt sich mit seinem Team an Forschungsprojekten für neue Nahrungsmittel.

te in den kommenden Jahren viele positive Impulse durch den technologischen Fortschritt, zum Beispiel durch Fermentation oder eben die zelluläre Landwirtschaft.

Daniel Häberli: Als Landwirt ist es wichtig, am Ball zu bleiben. Investieren: ja, aber es muss dann auch funktionieren.

Welche Technologien setzen Sie konkret ein?

Daniel Häberli: Den Melkroboter haben wir schon seit 16 Jahren. Seit diesem

Jahr setzen wir auch die RTK-Technologie beim ersten Traktor ein. Diese präzise GPS-Navigation und Steuerung ist für uns ein wichtiger Baustein der Zukunft. Das Preis-Leistungs-Verhältnis hat sich massiv verbessert. Dann bin ich auch «barto»-Nutzer, insbesondere für die Dokumentation. Bei der präzisen Fahrspurplanung oder der teilflächenspezifischen Düngung wird der digitale Hofmanager in Zukunft eine wichtige Rolle spielen. ■

EIER IN FESTTAGSLAUNE – WEIHNACHTLICHE STIMMUNG BEI EICO

Wer hätte gedacht, dass die Vorweihnachtszeit für eine Eierhandelsfirma genauso hektisch sein kann wie Ostern? Bei EiCO herrscht gegen Ende Jahr jeweils Hochbetrieb. Das hat einen guten Grund: Leckere Schlemmereien für die Feiertage benötigen eine proteinhaltige Zutat.

Text und Bilder: Manuela Eberhard



Während draussen die Temperaturen langsam sinken, bereitet sich EiCO auf einen arbeitsreichen Jahresabschluss vor. Obwohl die Hektik der Weihnachtswochen noch in weiter Ferne scheint, laufen hinter den Kulissen bereits erste Planungsarbeiten. Hier, bei einer der grössten Eierhandelsfirmen der Schweiz, werden frische Bio-, Freiland- und Bodenhaltungs-Eier aufbereitet und für den Verkauf bereitgestellt. «Im Dezember steigt die Nachfrage nach Eiern sprunghaft an», erklärt Hannes Messer, Geschäftsleiter von EiCO. Die Produktionskapazitäten des Unternehmens werden dann auf das Maximum hochgefahren. «Die Weihnachtsguetzli, der Festtagsschmaus und der traditionelle Weihnachtsbrunch sorgen dafür, dass wir alle Hände voll zu tun haben. Denn für viele Gerichte, insbesondere bei den Guetzli, spielen Roheier eine zentrale Rolle», ergänzt Hannes Messer.

Rohei ist nicht gleich Rohei

EiCO bezieht die Roheier von rund 100 Landwirtinnen und Landwirten aus der ganzen Schweiz, die ihre Hühner entweder in Freilandhaltung oder

in Bodenhaltung aufziehen. Je nach Haltungform und Produktionssystem entwickelte sich der Markt im letzten Jahr unterschiedlich. So stieg die schweizweite Nachfrage nach Eiern aus Freilandhaltung im Detailhandel im Vergleich zum Vorjahr um 5,9 Prozent und erreichte damit den

Bis zu

226 000
Eier pro Stunde

können an den beiden EiCO-Standorten in Märstetten (TG) und Bern abgepackt werden.

höchsten Wert seit 2015. Grosser Beliebtheit erfreuen sich auch Bio-Eier. Dreimal pro Woche holt EiCO mit Camions von TRAVECO die frischen Eier auf den Landwirtschaftsbetrieben ab. An den Standorten Märstetten (TG) und Bern werden die Eier umfangreich kontrolliert und in 4er-, 6er-, 8er-, 10er- oder 15er-Verpackungen abgepackt. «Ab Legedatum haben

wir acht Tage Zeit», erklärt Hannes Messer. «Dann müssen die Eier in den Verkauf.» Die Eier, die sich besonders zum Hartkochen und Färben eignen, werden eingelagert. Das betrifft besonders die kleineren Eier. «Man könnte meinen, dass grosse Eier robuster sind. Das stimmt aber nicht. Sie sind viel fragiler», erklärt Hannes Messer. «Egal wie gross das Ei ist, die Schale ist immer in etwa gleich schwer.» Das ausgeklügelte System in der Produktion von EiCO sortiert die Eier nach Grösse, Gewicht und Qualität. «So stellen wir sicher, dass nur intakte Eier in den Handel gelangen», ergänzt Hannes Messer. Roheier sind nicht nur für den direkten Verzehr oder für die Verarbeitung in privaten Haushalten, sondern auch für die Verarbeitung zu Eiprodukten in Grossküchen bestimmt. Unter anderem Eier, die den Anforderungen an Grösse und Gewicht nicht entsprechen, werden als Verarbeitungseier aufgeschlagen, pasteurisiert und in der Lebensmittelindustrie beispielsweise für die Teigwarenproduktion und in der Gastronomie verwendet. Die logistische Herausforderung, die EiCO im Dezember bewältigen muss, ist enorm.



Die Eier werden in 4er-, 6er-, 8er-, 10er- oder 15er-Verpackungen für die unterschiedlichen Kunden abgepackt.

Bis zu 226 000 Eier pro Stunde werden an den beiden Standorten kontrolliert und abgepackt. Das Unternehmen liefert diese an Detailhändler in der ganzen Schweiz aus. «Unsere Planungs- und Logistikabteilung arbeitet wie ein Uhrwerk», sagt Messer. «Die Eier müssen frisch und pünktlich bei den Kunden ankommen. Dafür bedarf es unter anderem einer Planung der Hühnerherden, über welche bereits Jahre im Voraus entschieden wird.»

Ein anderes Geschäft an Ostern

Während Ende Jahr die Eier vor allem für die Weihnachtsbäckereien und für Privathaushalte zur Herstellung von festlichen Gerichten gebraucht werden, liegt im Frühjahr und zu Ostern der Fokus auf gekochten und gefärbten Eiern.



«Egal wie gross das Ei ist – die Schale ist immer etwa gleich schwer.»

Hannes Messer, Vorsitzender der Geschäftsleitung von EICO

«Unsere Eierfärberei in Bern läuft dann auf Hochtouren», erklärt Messer. «Wir färben und kochen 50 000 Eier pro

Stunde, um der Ostertradition gerecht zu werden.» In den Sommermonaten normalisiert sich die Nachfrage, um



Frisch angelieferte Eier auf dem Weg zur Qualitätskontrolle. Dies ist einer der ersten Schritte in der sorgfältigen Verarbeitung bei EICO in Bern.



dann kurz vor Jahresende nochmals anzusteigen.

Das Eiergeschäft bei EiCO im Frühjahr und am Jahresende veranschaulicht die effiziente Arbeitsweise in der Lebensmittelindustrie. Um die Herausforderungen der festlichen Hochsaisons zu bewältigen, braucht es Teamarbeit. Rund 85 Mitarbeitende sind es, die bei EiCO dafür sorgen, dass die Schweizer Haushalte ihre Feiertage mit leckeren Eierspeisen geniessen können. «Das Ei gewinnt als Proteinquelle laufend an Beliebtheit», sagt Hannes Messer erfreut. «Mit weniger als einem Ei pro Tag und Person ist der Eierkonsum der Schweizer Bevölkerung im internationalen Vergleich noch immer tief. Wir sehen jedoch eine steigende Tendenz.» ■

A



Hausgemachter Eierlikör

Eierlikör ist nicht nur ein köstliches Getränk, das pur getrunken oder als Zutat in verschiedenen festlichen Desserts verwendet werden kann. In dekorativen Flaschen ist er auch ein tolles Geschenk oder Mitbringsel für Freunde und Familie.

Zutaten

- 4 frische Eigelb
- 200 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 375 ml Rahm
- 375 ml Kondensmilch
- 200 ml Rum (oder nach Geschmack)

Zubereitung

Das Eigelb in eine Schüssel geben. Puderzucker und Vanillezucker hinzufügen und alles mit einem Schneebesen oder Mixer cremig rühren. Rahm und Kondensmilch langsam unter die Eigelb-Zucker-Mischung geben. Den Rum langsam und unter ständigem Rühren hinzufügen. Den fertigen Eierlikör in saubere Flaschen füllen und im Kühlschrank lagern.



Auf dieser Maschine werden die Eier bei EiCO nach Grösse und Gewicht sortiert.



Per Traktor ins Kino

Kino unter freiem Himmel vom Traktorsitz aus. Möglich gemacht hat dieses einmalige Sommererlebnis namens FarmAir Cinema der Landwirtschaftsbetrieb Frei in Illiswil (BE). *Bild: Hof Frei.*



Wettbewerbsgewinner

Wärme das ganze Jahr über dank sechs Tonnen Pellets: Das Glück war einem Kundenpaar der LANDI Broyevully hold. Sie sind die Gewinner des nationalen Wettbewerbs «Ein Jahr Holzpellets» von AGROLA. *Bild: AGROLA*



Ohren spitzen bei edrive carsharing

Alles rund um Akquise und Technik: Im Juli lud edrive carsharing zum vierten Mal zu ihrer Weiterbildungsveranstaltung ein. Geschult wurden die LANDI Mitarbeitenden der aktuell 23 LANDI, welche die Dienstleistung mit solarstrombetriebenen Elektrofahrzeugen anbieten. *Bild: Samuel Brunner*



Teamwork auf der Alp

Ade Büro: Das Team der fenaco Unternehmenskommunikation, darunter auch die Verantwortlichen des LANDI Contact und der UFA-Revue, trotzen dem Nebel und unterstützen mit Haken, Schaufeln, Sensen und riesigen Astknipsern Bergbauern in Elm (GL).

Bilder: Dr Katharina Kempf (links) und Louis Golay (rechts)



Königlicher Besuch

Praxisbezug ist auch für Kilian Wenger wichtig: Im Rahmen seines Ausbildungsabschlusses zum Technischen Kaufmann suchte sich der Schwingerkönig 2010 die LANDI Aare für lehrreiche Einblicke aus. Bild: LANDI Aare



«Der Praktikant» im TopShop

«Das ist das Paradies, Leute!», meint Fabian Egger, der Social-Media-Influencer alias «Der Praktikant», der einen Tag im TopShop der LANDI Sursee hinter die Kulissen schauen durfte. Bild: LANDI Sursee

**Hier
sind
wir.**

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

Volg
frisch und fründlich