

Landi contact



04 *Innovationsgeist:*

Mit dem AgXeed-Roboter setzt Beat Mathys auf seinen Feldern in Cressier (FR) auf Hightech.

Die Resultate der Genossenschaftsumfrage sind da **03**

Food Waste bleibt ein grosses Thema **15**

Ohne Malz kein Bier – Potenzial für die Landwirtschaft **18**

LIEBE MITGLIEDER



Fast ein Drittel der Mitarbeitenden der fenaco-LANDI Gruppe arbeitet in der Region Ostschweiz. Es ist das grösste Wirtschaftsgebiet der Agrargenossenschaft und erstreckt sich von den Bündner Bergtälern über den Zürichsee bis in den Aargau. Wir engagieren uns und investieren in unsere Arbeitsplätze – sei es in landwirtschaftliche Infrastruktur oder Bürogebäude.

Deshalb freut es mich sehr, dass wir am 8. September 2025 in Winterthur (ZH) den Spatenstich für ein ganz besonderes Projekt feiern durften. Mitten in der Stadt, nicht weit vom Bahnhof entfernt, entsteht der neue Hauptstandort unserer Region, der sogenannte Stadthof. Er ist ein Meilenstein für unsere Mitarbeitenden, aber auch für die fenaco Genossenschaft als Ganzes.

Bislang waren die hiesigen fenaco Mitarbeitenden auf drei Standorte in Winterthur verteilt. Mit dem Neubau schaffen wir nicht nur moderne Arbeitsplätze, sondern bringen Menschen, Ideen und Dienstleistungen an einem Ort zusammen. Das stärkt die Zusammenarbeit und schafft Synergien. Gleichzeitig entsteht zusätzlicher Wohnraum mitten in der Stadt. Und: Mit dem Stadthof setzen wir bewusst auf Nachhaltigkeit – mit Holzkonstruktion, Energieeffizienz und einer Umgebung, die Begegnungen fördert.

Dass wir in Winterthur sind und dies künftig auch bleiben, ist kein Zufall: Die Stadt steht am Ursprung unseres Unternehmens. Es ist die Heimat von Volg (Verband ostschweizerischer landwirtschaftlicher Genossenschaften), einer der Gründungsgenossenschaften der fenaco, die im September 1993 den Fusionsvertrag unterzeichneten.

Wenn wir also in Winterthur einen neuen regionalen Hauptsitz der fenaco bauen, schreiben wir eine langjährige Geschichte weiter und machen uns fit für die Zukunft – ohne dabei unsere Tradition und Geschichte zu vergessen.

Daniel Braun
Leiter Region Ostschweiz

Abfall als emissionsarmer Treibstoff

Gut ein Drittel der gesamten Treibhausgase in der Schweiz wird durch den Verkehr ausgestossen. Umso wichtiger ist es, emissionsarme Alternativen für die Mobilität anzubieten. Mit dem Dieselkraftstoff HVO führt AGROLA gemeinsam mit den LANDI Genossenschaften eine pflanzenbasierte Dieselalternative an den Tankstellen ein. Der Name HVO steht für «Hydrotreated Vegetable Oil» und ist ein organischer Dieselkraftstoff. Dieser wird aus Rest- und Abfallprodukten wie beispielsweise gebrauchtem Frittieröl hergestellt. HVO in Reinform verursacht bis zu 90 Prozent weniger Treibhausgase als fossiler Diesel. Für den HVO, den AGROLA anbietet, werden ausschliesslich Abfallprodukte verwertet. Eine Konkurrenz zur Nahrungs- oder Futtermittelproduktion ist damit ausgeschlossen. Der emissionsarme Kraftstoff ist bereits an einigen AGROLA Tankstellen erhältlich. Weitere Standorte werden fortlaufend mit den LANDI Genossenschaften geprüft und ins HVO-Netz aufgenommen. ■



Auch die in diesem Sommer eröffnete AGROLA Tankstelle der LANDI Thula in Sirnach (TG) bietet HVO an. Bild: AGROLA



Umfrage der Idée Coopérative: Genossenschaften sind ein Modell der Zukunft

Im Frühling 2025 hatten die fenaco und andere bäuerliche Genossenschaften die Schweizer Landwirtinnen und Landwirte dazu aufgerufen, an einer Umfrage zur Wahrnehmung der Genossenschaften teilzunehmen. Die Umfrage wurde unter der Schirmherrschaft der Idée Coopérative durchgeführt. Eine erfreulich hohe Anzahl von 1251 Bäuerinnen und Bauern hat teilgenommen, fast tausend davon sind Mitglied der fenaco-LANDI Gruppe – herzlichen Dank dafür!

Die Umfrage zeigt, dass Genossenschaften einen starken Rückhalt in der Landwirtschaft geniessen. Für 95 Prozent der Befragten sind sie ein Modell der Zukunft. Bei den Vorteilen einer Mitgliedschaft ragen wirtschaftliche Aspekte – etwa günstige Preise und Rückvergütungen – besonders heraus.

Gleichzeitig spielen auch soziale Gründe wie das Netzwerk oder der Solidaritätsgedanke eine wichtige Rolle. Fast die Hälfte der Befragten sieht gar keine Gründe, die gegen eine Mitgliedschaft sprechen würden. Wenn doch, werden am häufigsten mangelnde wirtschaftliche Vorteile und zu komplizierte Strukturen genannt. Mit Blick auf die künftige Rolle wünschen sich 90 Prozent der Befragten von landwirtschaftlichen Genossenschaften mehr Innovationskraft - insbesondere im Pflanzenbau.

Die Resultate dieser Umfrage helfen der fenaco und anderen Genossenschaften, das Mitgliederangebot noch besser auf die bäuerlichen Bedürfnisse abzustimmen. ■



Ausführliche Infos
gibt es hier:
[fenaco.com/
genossenschaftsumfrage](http://fenaco.com/genossenschaftsumfrage)

DIE ZAHL

27 Partnerorganisationen

präsentierten unter der Schirmherrschaft der fenaco vom 5. bis 7. September 2025 an den Farming Days mitten im Verkehrshaus der Schweiz in Luzern ein vielfältiges Programm. Klein und Gross bestaunten die flinken Feldroboter und Drohnen, degustierten feine Äpfel oder süßen Honig und nahmen an den vielen Aktivitäten wie Sackhüpfen, am fenaco-LANDI Parcours oder beim Eierstapeln teil.

Impressum LANDI Contact

Information für die Mitglieder der fenaco-LANDI Gruppe
Erscheint als im Abonnement inbegriiffene 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, 80 g/m²
Bild Titelseite: Nicolas Righetti

fenaco Engagement unterstützt Holzschnitzel-Wärmezentrale

Fünf Genossenschaftskäsereien haben sich 2015 zur Biosphäre Berg-Käserei Entlebuch zusammengeschlossen. Heute zählt sie 77 Milchproduzentinnen und Milchproduzenten als Mitglieder. Die Käserei verarbeitet gesamthaft 8,5 Mio. Kilogramm Milch pro Jahr, davon 700 000 am Standort Doppleschwand (LU) im unteren Entlebuch. Dafür benötigt sie rund 200 000 Kilowattstunden Energie pro Jahr. Diese wurde bis im vergangenen Jahr mittels einer Ölfeuerung produziert.

Neu wird die Energie aus Holz gewonnen, das aus regionaler Waldwirtschaft stammt. Die fenaco hat das Projekt

über ihre Partnerschaft mit der Schweizer Berghilfe finanziell unterstützt. Durch den Wechsel stellt die Käserei ihre Produkte nun fossilfrei her. Gleichzeitig wird über einen neuen Wärmeverbund auch die Versor-

gung umliegender Gebäude wie Kirche und Gemeindehaus sichergestellt. Eigentümerin der Heizzentrale bleibt die Käserei, während die Gemeinde das Wärmenetz erstellt und die Wärme einkauft. ■



Mit der neuen Holzschnitzel-Wärmezentrale in Doppleschwand profitieren Umwelt, Landwirtschaft und das lokale Gewerbe gleichermassen. Bild: Gemeinde Doppleschwand

EIN INNOVATIONSPIONIER

Beat Mathys in Cressier (FR) ist der erste Schweizer Landwirt, der auf seinem Betrieb einen Roboter von AgXeed einsetzt. Diese Technologie verhilft ihm zu mehr Präzision, Effizienz – und Lebensqualität.

Text: Céline Monay, Bilder: Nicolas Righetti



Beat Mathys ist überzeugt vom Potenzial des Roboters AgBot 5.115T2 von AgXeed.

In Cormerod, im Freiburgerland, ist eine neue Art von Landwirt tätig. Er trägt weder Stiefel noch Latzhose. Und nach getaner Arbeit füllt er seine Batterien nicht mit Brot, Fleisch und Käse, sondern mit Strom aus der Steckdose. Die Rede ist von Agbot, einem Ackerbauroboter. Die neuartige Maschine gehört Beat Mathys. Als erster Schweizer Landwirt hat er im April 2024 den Roboter AgBot 5.115T2 angeschafft. «Ich habe mich schon immer für Neues und Innovationen interessiert», erklärt Mathys.

Er ist ein Landwirt, der an die Zukunft glaubt. Leidenschaft und Neugierde treiben ihn an und er mag neue Herausforderungen. Zum Beispiel setzte er 2007 erstmals in der Schweiz eine All-in-one-Kartoffellegemaschine ein.

**«Ich habe mich schon
immer für Neues
und Innovationen
interessiert.»**

Beat Mathys

Und letztes Jahr baute er einen neuen, vollautomatischen Stall für seine rund 60 Milchkühe sowie 40 Kälber und Rinder. Sein Innovationsgeist ist der Grund, warum Beat Mathys sich vor gut einem Jahr den AgBot kaufte. Als er den Feldroboter an den Feldtagen in Kölliken 2023 zum ersten Mal in Aktion sah, war sein Interesse geweckt. «Ich erkannte sofort das Potenzial des Roboters für meinen Betrieb. Ich bin ja auch Kartoffel-Spezialist und bewirtschaftete selbst 30 Hektaren Land. Ausserdem leite ich eine auf Kartoffeln spezialisierte Landwirtschaftsfirma



Beat Mathys profitiert von personalisierter Beratung durch Sevra Suisse.

und kümmere mich somit noch um weitere Anbauflächen», erklärt er. Beat Mathys nimmt also Kontakt auf mit Sevra Suisse. Das Tochterunternehmen der Groupe Serco vertreibt hierzulande die autonomen AgXeed-Robotter. «Der technische Berater von Sevra besuchte mich für eine Vorführung auf einer meiner Parzellen. Ich war sofort überzeugt», erinnert sich Beat Mathys.

Bevor der Roboter auf seinen Böden die Arbeit aufnehmen konnte, muss-

ten die Parzellen geolokalisiert werden: Wie bei der Landvermessung wurden die Grenzpunkte erhoben und festgehalten. «Mithilfe der digital erfassten Felddaten kann ich nun die Arbeitszonen des Roboters festlegen», erklärt Beat Mathys.

Eine perfekt integrierte Technik

Beat Mathys hat hohe Ansprüche an die Arbeit auf den Feldern. Weil er Wert auf Präzision und exakte Ausführung der Arbeit legt, hat er auf den AgBot

Sevra Suisse bringt Präzisionstechnik auf Schweizer Felder

Sevra Suisse ist eine Tochtergesellschaft der Groupe Serco. Das Agrartechnik-Unternehmen ist spezialisiert auf Präzisionslandwirtschaft und digitale Technologien. Das aktuelle Angebot von Sevra beinhaltet den autonomen Feldroboter AgBot von AgXeed und das komplette Sortiment von PTx Trimble, dem weltweit führenden Anbieter für Präzisionslandwirtschaft. Sevra Suisse bietet den Landwirtinnen und Landwirten Beratung durch ein erfahrenes Team, Vorführungen sowie einen umfassenden Service von der Installation bis zur Wartung.



Porträt

gesetzt. Er wurde nicht enttäuscht. Der Roboter ist sehr vielseitig. Die Standard-Dreipunkt-Kupplung beispielsweise ermöglicht die Kombination mit bereits im Betrieb vorhandenen Geräten. «Es ist ebenfalls möglich, ein Isobus-System, also eine einheitliche Datenkommunikation, mit dem Roboter zu verbinden», ergänzt der Landwirt begeistert. Sobald der Roboter mit dem Computer oder Tablet konfiguriert ist, bewegt er sich dank GPS-Autopilot und Sensoren selbstständig auf den Feldern. Alle Einstellungen können mit der Fernbedienung gemacht werden. Mit dieser lässt sich der Roboter auch manövrieren.

Beat Mathys kontrolliert die Arbeit des Roboters über sein Mobiltelefon und nimmt gegebenenfalls Anpassungen vor: «Ich kann zum Beispiel den Grubber etwas tiefer arbeiten lassen oder die Fahrgeschwindigkeit steuern, um das Ergebnis der Arbeit zu optimieren», erläutert er. Einmal richtig eingestellt,

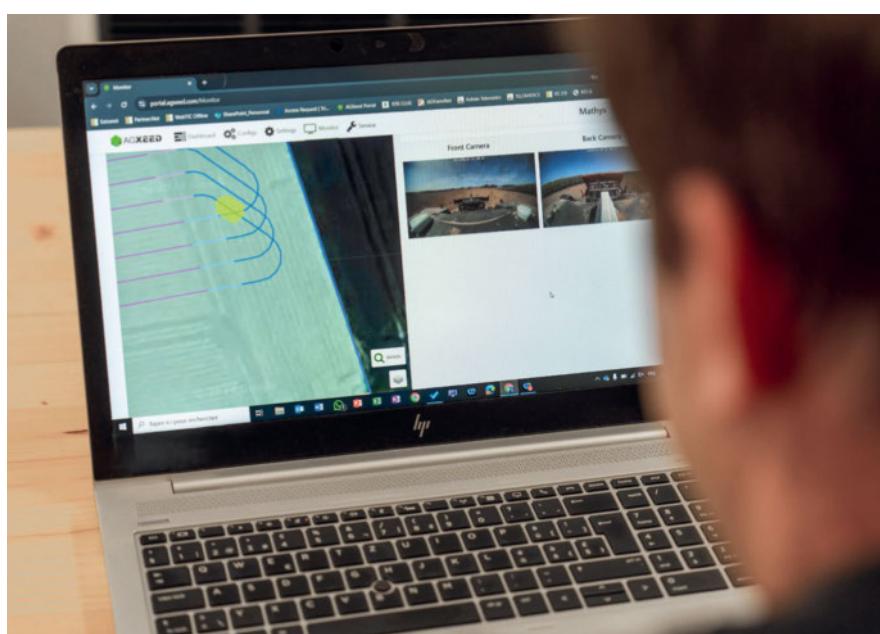


Trotz der Arbeit, die der Roboter erledigt, ist die regelmässige Präsenz und Kontrolle von Beat Mathys und seinem Mitarbeiter Damien Berset auf dem Feld wichtig.

*«Indem ich das volle Potenzial
des Roboters nutze, kann ich mich
auf Aufgaben mit hohem Mehrwert
konzentrieren.»*

Beat Mathys

N



Die Planung und Überprüfung der Arbeit auf dem Feld erfolgt aus der Ferne.

arbeitet der Roboter eigenständig. Das erhöht die Flexibilität. Im vergangenen Frühling regnete es oft. «Es gab nur wenig passende Zeitfenster für die Bodenbearbeitung», führt Beat Mathys aus. «Dass ich den Roboter auch nachts einsetzen konnte, war ein grosser Vorteil.» Der Roboter bereitete die Felder vor oder lockerte den Boden für eine bessere Versickerung. Die Präzision des Roboters führt auch zu Zeiter sparnissen: Der AgBot legt keinen Meter zu viel zurück, sondern macht genau am erfassten Ort kehrt. Dadurch kann er 1,5 Hektaren pro Stunde bearbeiten. In dieser Zeit schafft Beat Mathys mit dem Traktor nur eine Hektare. «Ich nutze das Potenzial des Roboters voll aus. Das ermöglicht mir,

Der Betrieb im Überblick

Gemeinde	Cressier (FR)
Höhe	570 m ü. M.
Fläche	87 Hektaren
Kulturen	Weizen, Gerste, Raps, Kartoffeln, Spinat, Zwiebeln, Wiesen
Tiere	60 Milchkühe, 40 Kälber und Rinder
LANDI	Mitglied der LANDI Düdingen-Guin Genossenschaft

mich auf die Aufgaben mit hohem Mehrwert zu konzentrieren», hebt er hervor.

Der vernetzte Stall

Nicht nur auf dem Feld, sondern auch im Stall nutzt der Hof das Potenzial der Automatisierung. Nach dem Melken desinfiziert ein Roboter sorgfältig die Euter der Kuh. Das beugt Infektionen vor. Das Futter wird auf Schienen, abgestimmt auf den Bedarf der Tiere, verteilt. Ein Putzroboter sorgt rund um die Uhr für saubere Böden. Und Beat Mathys kann das Wohlbefinden der trächtigen Kühe über einen Kontrollbildschirm ständig überwachen. Dank all dieser Massnahmen gelang es dem Betrieb, nicht nur die Gesundheit der Kühe, sondern auch die Milchleistung zu verbessern. Die Produktionsmenge stieg von 400 000 auf 500 000 Kilogramm pro Jahr.

Besser arbeiten und leben

Die Automatisierung hat die Lebensqualität auf dem Hof beträchtlich verbessert. Beat Mathys und seine Mitarbeitenden können später aufstehen und freie Abende genießen. Der Land-



Die Automatisierung hat die Lebensqualität von Beat Mathys und seiner Mitarbeitenden beträchtlich verbessert. Bild: Beat Mathys



Beat Mathys hat kürzlich in einen modernen und vollautomatischen Stall für seine 60 Milchkühe sowie 40 Kälber und Rinder investiert. Bild: Beat Mathys

wirt kann sich sogar ein paar Tage Ferien gönnen: «Ich kann aus der Ferne auf meinem Handy kontrollieren, ob alles im Stall und auf den Feldern gut läuft», erklärt er. Doch auch wenn der technologische Fortschritt tatsächlich

den Bedarf an Arbeitskräften und die Rekrutierungsschwierigkeiten verringert, verdrängt er doch den Menschen nicht. «Meine ‹echten› Mitarbeitenden haben mehr als genug zu tun während der Saison.» ■

WESTSCHWEIZ

Cadar blickt auf ein halbes Jahrhundert zurück

FLEURIER/NE Der Lebensmittelgrossist Cedar feiert sein 50-jähriges Bestehen. Seit 1975 beliefert das Unternehmen unabhängige Detaillisten in

der Westschweiz. Die Trümpfe: das attraktive Sortiment zu guten Konditionen, die schlagkräftige Logistik und die persönliche Beratung. Seit

2017 Teil der fenaco Genossenschaft, vereint Cedar heute mit dem bewährten Konzept «meineFee» fast 100 Lebensmittelgeschäfte unter einer gemeinsamen visuellen Identität. Zum Jubiläum fanden im Jahresverlauf verschiedene Aktivitäten statt. Ein Höhepunkt war der Tag der offenen Tür am 6. September 2025. Partner, Kundinnen und Kunden erhielten Einblick ins Verteilzentrum und konnten sich mit den Mitarbeitenden, die täglich für den unabhängigen Detailhandel im Einsatz stehen, austauschen. ■



Cadar feierte mit Partnern, Kundinnen und Kunden 50 Jahre Engagement für den unabhängigen Detailhandel – der Tag der offenen Tür bot Gelegenheit für einen spannenden Austausch. Bild: Cedar

Einfach und schnell aufladen

MARLY/FR Seit diesem Sommer betreibt die LANDI Moléson-Sarine in Marly eine AGROLA Schnellladestation. Ob für Durchreisende oder E-Mobilistinnen und E-Mobilisten ohne Lademöglichkeit zu Hause – hier lassen sich rund um die Uhr zwei Elektroautos gleichzeitig laden. Wer die Ladezeit für einen Einkauf nutzen möchte, kann dies im LANDI Laden oder im TopShop auf dem Gelände tun. ■



Das Netz der Schnellladestationen vergrössert sich laufend. Die neue Ladestation in Marly.
Bild: LANDI Moléson-Sarine

MITTELLAND

Einfach und schnell aufladen

DÜDINGEN/FR Die LANDI Sense-Düdingen und die LANDI Courtepin haben sich rückwirkend per 1. Januar 2025 zur LANDI Düdingen-Guin zusammengeschlossen. Mit der Fusion entstand eine zweisprachige Genossenschaft mit rund 1000 Mitgliedern und 110 Mitarbeitenden. Der Sitz befindet sich in Düdingen, wo auch die Administration zentralisiert wurde. Die neu formierte LANDI erzielt einen Jahresumsatz von etwa CHF 62 Mio. Durch den Zusammenschluss wird die Investitionskraft nachhaltig gestärkt und Synergiepotenzial kann genutzt werden. Im Zuge der Fusion hat die LANDI entschieden, die Trocknungsanlage in Courtepin zu schliessen.



Stattdessen können die Mitglieder die moderne Infrastruktur in Tafers nutzen. Weiter soll die Steuerung im Getreidesilo in Courtepin modernisiert werden. ■

Mit der Fusion zur LANDI Düdingen-Guin entstand eine zweisprachige Genossenschaft mit rund 1000 Mitgliedern und 110 Mitarbeitenden.

Bild: LANDI Düdingen-Guin

LANDI übernehmen zwei Standorte von Migros Do it + Garden

Die Migros Gruppe hat im Frühsommer ihre Do it + Garden Läden geschlossen. Zwei Standorte sind nun Teil der fenaco-LANDI Gruppe. Die LANDI Bolligen übernahm die Ver-

kaufsfläche in Bern-Wankdorf (BE). Die Eröffnung fand Ende Juli 2025 statt. Mit fast 3500 Quadratmetern Verkaufsfläche gehört der neue Laden zu den grössten LANDI Läden der

Schweiz. Die LANDI Aarau-West übernahm den Standort im Wynecenter in Buchs (AG). Er wurde Anfang August 2025 neu eröffnet. ■



Der neue LANDI Laden in Bern-Wankdorf gehört zu den grössten der Schweiz. Bild: LANDI Schweiz



Der LANDI Laden in Buchs ist Teil des Einkaufszentrums Wynecenter. Bild: LANDI Schweiz

ZENTRAL SCHWEIZ

LANDI Sins und LANDI Zugerland haben fusioniert

BAAR/ZG Die LANDI Sins und die LANDI Zugerland haben rückwirkend per 1. Januar 2025 fusioniert. An den Generalversammlungen im April 2025 stimmten die Mitglieder beider Genossenschaften mit grosser Mehrheit zu. Die neue LANDI Sins-Zugerland mit

Sitz in Baar zählt rund 800 Mitglieder und beschäftigt 90 Mitarbeitende. In den Geschäftsfeldern Agrar, Detailhandel und Energie erzielt sie rund CHF 60 Mio. Umsatz pro Jahr. Synergien, insbesondere im Agrarbereich, sowie die gebündelte Administration

sollen den grösstmöglichen Nutzen für die Mitglieder und die regionale Landwirtschaft schaffen. Die neue Bündelung eröffnet Möglichkeiten für eine starke, innovative und zukunftsgerichtete LANDI. ■



Die Fusion besiegelt haben Peter Rust (Präsident LANDI Zugerland), Roger Greter (Geschäftsleitung LANDI Zugerland), Hans Bellmont (Vorsitzender Geschäftsleitung LANDI Zugerland), Armin Unternährer (Geschäftsführer LANDI Sins), Roman Staub (Geschäftsleitung LANDI Zugerland), Beat Schmidiger (Geschäftsleitung LANDI Zugerland), Adrian Arnold (Präsident LANDI Sins) (v.l.n.r.).

Bild: LANDI Sins-Zugerland

WAS IST DAS?



Orangenapfel

Der Verein Fructus hat den Schweizer Orangenapfel zur Schweizer Obstsorte des Jahres 2025 gekürt. Das Besondere: Es ist die erste klassisch gezüchtete Apfelsorte der Schweiz. Entwickelt hat sie 1954 Agroscope in Wädenswil (ZH). Die Kreuzung aus den Sorten Ontario und Cox Orange ist saftig und hat eine erfrischende Säure sowie ein feines Aroma. Sie ist gut lagerfähig und eignet sich zum Kochen.

Bild: fructus

R

OSTSCHWEIZ

Solarstrom für den Eigenverbrauch

FRAUENFELD/TG Beim Neubau der LANDI Thula in Frauenfeld spielt Nachhaltigkeit eine wichtige Rolle. Deswegen wurde auch eine AGROLA Solaranlage für den Eigenverbrauch in das Projekt integriert. Die 334 Module mit 150 Kilowatt-Peak Leistung erzeugen 148 000 Kilowattstunden Solarstrom pro Jahr. Dies entspricht etwa dem durchschnittlichen Jahresverbrauch von 30 Haushalten. Das Projekt unterstreicht das Engagement der LANDI Thula und von AGROLA für eine nachhaltige Energiezukunft und zeigt, wie erneuerbare Energien erfolgreich in moderne Betriebsstrukturen integriert werden können.



Die Solaranlage der LANDI Thula erzeugt 148 000 Kilowattstunden Strom pro Jahr. Bild: AGROLA

Neues Produktezentrum

UNTERSTAMMHEIM/ZH Die LANDI Seebachtal baut in Unterstammheim ein modernes Produktezentrum für Beeren, Früchte und Spargeln. Für

CHF 4,5 Mio. entsteht bis Ende 2025 eine zweigeschossige Halle mit Tiefkühl- und Kühlräumen sowie Verarbeitungszonen. Auf dem Dach wird eine

Photovoltaikanlage realisiert. Rund 20 Produzentinnen und Produzenten aus der Region liefern ihre Ernte hier ab. In der modernen Infrastruktur wird die Ware sorgfältig sortiert, verarbeitet und verpackt. Ab Anfang September 2025 erfolgt die schrittweise Inbetriebnahme. Die offizielle Einweihung des Standorts mit einem Tag der offenen Tür ist für Frühjahr 2026 vorgesehen.



Gegen Ende 2025 wird das neue Produktezentrum im Gewerbegebiet «Im Amtacker» ganz fertiggestellt sein.
Bild: LANDI Seebachtal

NEUENBURG – EIN ERLEBNIS FÜR HERZ UND KOPF

Ein Tagesausflug nach Neuenburg erfreut mit Altstadt- und Seeromantik, Zeitreisen und erholsamen Ausblicken. Die über tausendjährige Stadt überrascht mit zahlreichen Schätzen.

Text: Martina Peyer



Die leuchtende Stadt – zu verdanken hat sie dies dem ockergelben Kalkstein. Bild: Andreas Gerth

Mittelpunkt dieses Ausflugs ist die Stadt Neuenburg (NE). Schon die Fahrt dorthin ist malerisch: Auf der einen Seite ziehen unzählige Reben und Weingüter an uns vorbei, auf der anderen Seite ergötzt uns das Blau der Seen. Am Ziel angelangt und kaum aus dem Zug gestiegen, funkelt uns der grösste, ganz in der Schweiz gelegene See entgegen: der Neuenburgersee. Möwen segeln über Promenade und Dächer und schon auf den ersten Me-

tern zu Fuss hinunter in das historische Zentrum fällt auf: Diese Stadt ist besonders. Die Gassen und die leuchtend ockergelben Gebäude, das fröhliche Leben auf den Plätzen strömen ein ferienhaftes Flair aus.

Beim Schlendern spüren die Besucherinnen und Besucher, dass in diesem Ort viel Geschichte steckt. Tatsächlich wurde die Stadt rund um eine damals neue Burg gegründet. Die Burg wurde um das Jahr 1011 erstmals erwähnt

und stand vermutlich dort, wo heute ein Schloss mit Stiftskirche über der Stadt thront. Sie gab sowohl der Stadt als auch dem Kanton den Namen – abgeleitet von «neuer Burg». Im Mittelalter entwickelte sich Neuenburg im Schutz dieser Anlage zu einem bedeutenden Knotenpunkt zwischen dem Burgund und der Westschweiz. Im 18. und 19. Jahrhundert brachten Handel, Uhrmacherei und Verwaltung neuen Wohlstand – er ist bis heute sichtbar.



3 FAKTEN

Die LANDI Region Neuchâtel ...

- 1 hat 70 Mitarbeitende und 4 Auszubildende
- 2 umfasst 3 LANDI Läden, 1 TopShop, 1 AGROLA Tankstelle, 4 Agrar-Center, 1 Getreidesammelstelle
- 3 hat 575 Mitglieder



Centre Dürrenmatt: Der Architekt Mario Botta hat das einstige Wohnhaus des Schriftstellers in den Museumsbau integriert. Bild: Centre Dürrenmatt

Von der Eiszeit bis zu Friedrich Dürrenmatt

Wer gerne tiefer in die Vergangenheit eintaucht, ist im Laténium genau richtig. Das grösste archäologische Museum der Schweiz liegt mit seinem Archäologiepark direkt am Seeufer in Hauterive und ist vom Bahnhof aus in wenigen Minuten mit dem Bus 101 erreichbar. Zu sehen sind unter anderem originalgetreue Nachbauten von Pfahlhäusern und Werkzeugen, mit denen einst Felder bestellt wurden. Man erfährt alles Wissenswerte von der Eiszeit bis ins Mittelalter. Die gesamte Anlage und die interaktiv und abwechslungsreich gestalteten Ausstellungen



Der Botanische Garten ist ein Ort der Erholung und Weiterbildung. Bild: F. Felber

E



Neuenburg besticht durch die grösste Fussgängerzone der Schweiz. Bild: Guillaume Perret

im Innenbereich sind auch für Familien mit Kindern spannend.

Zurück Richtung Neuenburg, einige Gehminuten bergwärts liegt der Botanische Garten. Ein ruhiger Ort, perfekt

für eine kleine Verschnaufpause. Hier wachsen Heilpflanzen, alpine Kräuter sowie Gemüse- und Zierpflanzen aus aller Welt. Wer sich für Biodiversität oder seltene Sorten interessiert, wird hier fündig – gut beschriftet, liebevoll gepflegt und in die Natur eingebettet. Wer noch etwas Zeit mitbringt, sollte das Centre Dürrenmatt besuchen. Das kleine Museum ist lediglich einen Steinwurf vom Botanischen Garten entfernt. Es feiert dieses Jahr sein 25-jähriges Bestehen und ist dem bildnerischen Werk des Schriftstellers Friedrich Dürrenmatt gewidmet. Dieser arbeitete und lebte dort zusammen mit seiner Familie von 1952 bis zu seinem Tod 1990. Allein schon der einmalige Blick auf See und Alpen lohnt den Abstecher. ■

Vom Heilmittel zum beliebten Absacker

Neuenburg und Umgebung ist bekannt für die Absinth-Produktion – dies schon seit dem 18. Jahrhundert. Damals soll ein Apotheker den Absinth als Heilmittel bei Magenproblemen erfunden haben. Noch

heute gibt es um Neuenburg, insbesondere im Val-de-Travers, viele Destillerien. Der LANDI Laden in Môtiers (NE) verkauft 15 verschiedene Absinthsorten von zehn verschiedenen Herstellern aus der Region. Prost!



MITGLIEDERANGEBOT

Gültig bis 30. November 2025

Massivholzbett «QUADRO»

Eiche massiv
180 x 200 cm



Gratislieferung und Montage
innert 2 – 3 Wochen



Jetzt von diesem einmaligen Vorzugspreis
für LANDI Mitglieder und Personal profitieren!



diga
möbel

BESTELLCOUPON

— Stk. Massivholzbett «QUADRO» Code 1781.01
CHF 1666.– statt CHF 2380.–
180 x 200 cm, Eiche massiv

— Stk. Nachttisch «QUADRO» Code 1781.03
CHF 349.– statt CHF 498.–
B/H/T 50 x 40 x 30 cm, Eiche massiv

Name, Vorname _____

Strasse _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

Datum, Unterschrift _____

KP00653

Bestellungen per Post senden an:

diga möbel ag Aktion «QUADRO»
Kantonsstrasse 9 Info-Telefon 055 450 55 55
8854 Galgenen info@diga.ch

GEWINNEN SIE ...

Lösungswort:

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

Wer sucht, der findet!

Auf den Seiten dieser LANDI Contact Herbstausgabe sind sieben Buchstaben versteckt. Sie ergeben das Lösungswort.

Hinweis: Wenn die Tage wieder kürzer und die Temperaturen kühler werden, benötigen wir alle das gesuchte Wort erneut mehr.

Viel Erfolg bei der Suche!



... eine von 5 AGROLA 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. Oktober 2025.

Die Gewinnerinnen und Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.

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

WENIGER VERSCHWENDUNG MEHR VERANTWORTUNG

Lebensmittelverschwendungen ist eines der grossen Umweltprobleme unserer Zeit, auch in der Schweiz. Silvan Bachmann, Stellvertretender Leiter Nachhaltigkeit bei Volg Konsumwaren, und Claudio Beretta, Vereinspräsident von foodwaste.ch, sprechen über Verantwortung, Lösungen und Herausforderungen.

Text: Manuela Eberhard



Mit der «Immerno guet»-Tasche bietet Volg Brot vom Vortag sowie übrig gebliebene Früchte und Gemüse an. Bild: Volg Konsumwaren AG

In der Schweiz landen nach wie vor zu viele essbare Lebensmittel im Abfall. Wo liegt aus Ihrer Sicht das Hauptproblem?

Silvan Bachmann: Die gesamte Wert schöpfungskette ist sehr komplex,

aber im Haushalt sehe ich vor allem zwei Ursachen: mangelnde Wertschätzung für Lebensmittel und Bequemlichkeit. Es ist einfacher, spontan und zu viel einzukaufen, als einen strukturierten Wochenplan zu erstellen. Man

will flexibel bleiben – mal auswärts essen, mal nicht. Dann bleiben zu Hause Lebensmittel übrig.

Claudio Beretta: Natürlich gibt es oberflächliche Gründe: Ich habe zu viel eingekauft oder keine Idee, was ich mit

den Resten machen soll. Doch das eigentliche Problem liegt tiefer: Wir leben in einem Überfluss, den wir uns dank unserer starken Kaufkraft leisten können. In der Schweiz sind die Regale immer voll, auch bei Ernteausfällen. Dann wird einfach importiert. Das ist aber nicht die Schuld einzelner Händler, sondern ein systemischer Zwang. Wer nicht mitzieht, verliert. Die Konsumentin oder der Konsument sieht dadurch nur Überfluss und verhält sich entsprechend. Weltweit aber nimmt die Ernährungssicherheit ab.

Wo sehen Sie im Detailhandel die grössten Hebel, um Food Waste zu reduzieren?

Silvan Bachmann: Primär achten wir bei Volg darauf, nur so viele Lebensmittel zu bestellen, wie wirklich gebraucht werden. Das ist nicht ganz einfach, weil das Einkaufsverhalten der Kundenschaft nicht immer vorhersehbar ist – zum Beispiel, wenn das Wetter plötzlich umschlägt. Deshalb suchen wir zusätzlich auch Lösungen für Produkte, die übrig bleiben.

Claudio Beretta: Der wichtigste Punkt ist: Es gibt nicht «den einen» Akteur, der Food Waste verursacht. Es ist das Zusammenspiel vieler kleiner Fakto-

ren entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Deshalb ist jede Massnahme wichtig, auch wenn sie klein erscheint. Ein Beispiel: Wenn ein Bauer krumme Rübli aussortiert, macht er das nicht freiwillig, sondern weil der Handel sowie die Konsumentinnen und Konsumenten es erwarten.

Welche konkreten Massnahmen hat Volg umgesetzt?

Silvan Bachmann: Wir schulen unsere Mitarbeitenden im Verkauf, damit bei Bestellungen möglichst alle Erfahrungswerte miteinfließen. In den Läden der Volg Detailhandels AG werden seit Anfang 2024 Daten gesammelt, wie nicht mehr verkäufliche Lebensmittel verwertet werden – zum Beispiel, ob sie gemeinnützigen Organisationen gespendet, als Tierfutter

verwendet oder kompostiert werden. Seit 2021 arbeiten wir mit dem Unternehmen «Too Good To Go» zusammen. Seit Mai 2025 haben wir mit der «Immerno guet»-Tasche eine eigene, ergänzende Lösung, welche auf die Rettung von Brot und Backwaren vom Vorabend, Früchten und Gemüse fokussiert.

Zeigen die bisherigen Massnahmen bereits Wirkung?

Silvan Bachmann: Bei Volg verzeichnen wir in den letzten drei Jahren sinkende Lebensmittelverluste bei steigendem Umsatz. Das heisst, die Reduktion geschieht nicht durch geringeren Verkauf. Mit «Too Good To Go» retten wir jährlich rund 160 Tonnen Lebensmittel. Die «Immerno guet»-Tasche könnte in Zukunft ähnliche Mengen erreichen.



**«Wir leben im Überfluss,
ermöglicht durch
unsere starke Kaufkraft.»**

Claudio Beretta, Vereinspräsident von foodwaste.ch

E



Silvan Bachmann, Stv. Leiter Nachhaltigkeit bei Volg

Welche Irrtümer führen besonders oft zu Verschwendungen?

Claudio Beretta: Ein grosser Irrtum ist die Verwechslung von Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) mit dem Verbrauchsdatum. Viele werfen Produkte direkt am MHD weg, ohne zu prüfen, ob sie noch gut sind. Dabei ist ein Fünftel des Food Waste in den Haushalten genau darauf zurückzuführen. Zweiter Mythos: Nur makellose Früchte und Gemüse seien gut. Viele würden im Gespräch sagen, optische Mängel seien ihnen egal – das Einkaufsverhalten zeigt aber etwas anderes. Dabei sind Vielfalt und Imperfektion eigentlich ein Zeichen für Natürlichkeit. Dritter Punkt: Viele unterschätzen den eigenen Beitrag. Man denkt, Food Waste passiert nur bei den anderen.

Erst wenn man sich selbst gezielt beobachtet, merkt man: Ich werfe mehr weg, als ich angenommen habe.

Was müsste passieren, damit Food Waste in zehn Jahren kein grosses Thema mehr ist?

Silvan Bachmann: Zentral ist, dass Lebensmittel wieder den Stellenwert bekommen, den sie verdienen. Wir müssen bewusster planen, einkaufen, konsumieren.

Claudio Beretta: Es braucht eine innere Haltung, die uns alle verbindet. Wenn wir als Gesellschaft wieder mehr kollektives Denken entwickeln, können wir auch beim Thema Food Waste Grosses bewegen. Der Wandel beginnt im Kleinen – mit Gesprächen, mit Bewusstsein, mit Vertrauen. ■

Länger geniessen ohne Risiko

Über diesen QR-Code finden Sie alles Wichtige zur Verwendung von Lebensmitteln über das Mindesthaltbarkeits- (MHD) und Verbrauchsdatum (VD) hinaus.



foodwaste.ch

VOM BAUER ZUM BRAUER: «ECHTE» SCHWEIZER BIERE

Mehr als 1000 Brauereien gibt es in der Schweiz. Einige von ihnen setzen bewusst auf einheimische Braugerste. Der Anbau birgt Potenzial für Schweizer Landwirtinnen und Landwirte.

Text: Samuel Eckstein

Um ein gutes Bier zu produzieren, benötigt es bekanntlich drei Rohstoffe: Wasser, Hopfen und Malz. Für die Landwirtschaft volumenmässig interessant ist das Malz beziehungsweise die Braugerste, denn auf 1000 Liter Bier kommen je nach Bierstärke 100 bis 250 Kilogramm Malz, aber nur 1 Kilogramm getrocknete Hopfenblüten. Malz entsteht, indem Gerste eingeweicht wird und während mehrere-

rer Tage keimt. Die Keimfähigkeit ist deshalb neben dem Proteingehalt und der Grösse der Körner ausschlaggebend für gute Braugerste. Nach dem Einweichen werden die Körner getrocknet, gereinigt und schliesslich geschrotet. Damit wird die Stärke im Innern der Körner für den späteren Brauprozess zugänglich gemacht. Beim Maischen wird das geschrotete Malz dann wieder mit Wasser ver-

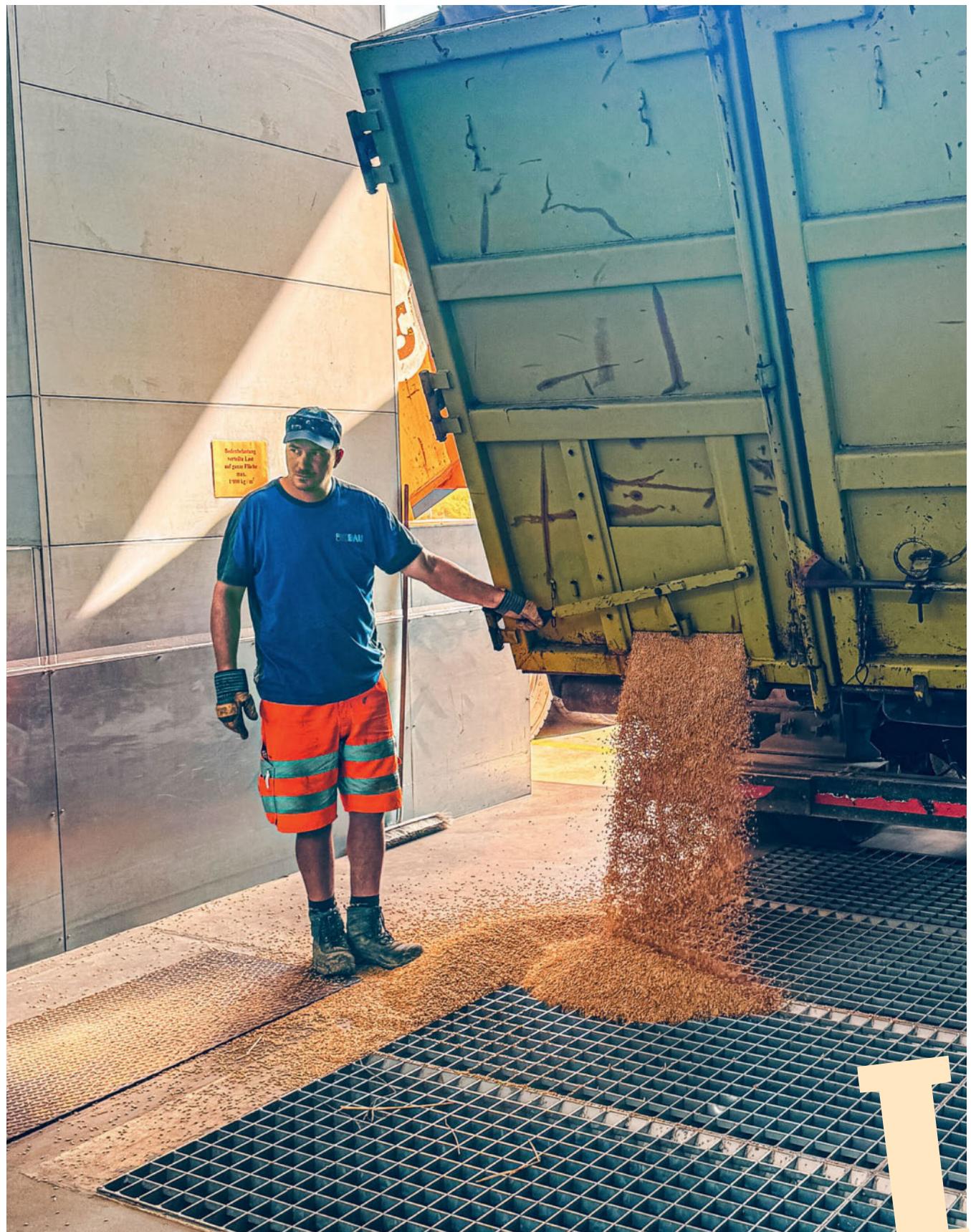
mischt und erhitzt. Dabei wandelt sich die Stärke in Malzzucker um. Bei der nachgelagerten Läuterung wird die sogenannte Würze – eine zuckerhaltige Flüssigkeit – von den Rückständen der Malzkörper – dem Treber – getrennt. Der Treber wird hauptsächlich als Tierfutter eingesetzt, kann aber als Fleischalternative weiterverwendet werden, wie bei den YUP-Produkten von Ernst Sutter. Beim anschliessenden Kochvorgang kommt der Hopfen dazu. Er verleiht dem Bier Bitterkeit sowie Aroma und macht es haltbar. Der abgekühlten Würze wird die Bierhefe beigegeben. Sie wandelt während der Gärung den Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um. Die Hauptgärung dauert zwischen drei Tagen (obergärtige Hefe) und einer Woche (untergärtige Hefe). Insgesamt dauern die Nachgärung und Lagerung in handwerklich betriebenen Brauereien zwischen vier und zehn Wochen.

Gute Rohstoffe aus der Schweiz

Heute können Brauereien auf Braugerste und Malz aus der Schweiz zurückgreifen. Das war nicht immer so. Dominik Füglsteller, Geschäftsführer der IG Mittelland Malz und Dozent für Agrarökologie an der Hochschule für



Bei UFA-Samen wird die Braugerste aufbereitet. Sie muss besonders keimfähig sein. Bild: UFA-Samen



Anlieferung der Gerste bei UFA-Samen in Lyssach (BE). Bild: UFA-Samen

Agrar-, Forst und Lebensmittelwissenschaften (HAFL), erklärt: «Mit Sortenversuchen und Anbauhilfen konnten wir zeigen, dass wir in der Schweiz in der Lage sind, hochwertige Braugerste zu produzieren.» Besonders wichtig sei dabei der Proteingehalt; dieser müsse zwischen neun und zwölf Prozent liegen.

Beim Anbau können sich die Schweizer Landwirtinnen und Landwirte auf

«Ausschlaggebend sind Proteingehalt, Hektolitergewicht und die Keimfähigkeit.»

Roland Stalder

die bewährten Partner UFA-Samen, SEMAG und die HAFL verlassen. In den letzten Jahren hat sich die Wintergerste gegenüber der Sommergerste weitgehend durchgesetzt – mit wenig Ausnahmen, etwa für den Anbau in hohen Lagen. Die geerntete Braugerste wird an fünf Getreidesammelstellen in der Schweiz gesammelt und aufbereitet. «Diese achten auf Faktoren wie den Proteingehalt, das Hektolitergewicht und den Fremdbesatz der angelieferten Rohstoffe», erläutert Roland Stalder, Produktmanager Saatgetreide bei UFA-Samen in Lyssach (BE). Sind die Bedingungen nicht erfüllt, wird die Gerste als Tierfutter verwendet – mit entsprechend tieferem Vermarktungspreis. «Das ist schon eine Herausforderung», sagt Hannes Brunner. Der

Landwirt aus Detligen (BE) produziert seit etwas über zehn Jahren Braugerste. «Man muss vorsichtig beim Düngen sein», betont er. «Wir bestimmen je-

«Man muss vorsichtig beim Düngen sein.»

Hannes Brunner

weils früh im Anbaujahr den Reststickstoff im Boden und entscheiden dann – unterstützt von der IG Mittellandmalz – wie viel wir noch düngen, damit der Proteingehalt nicht zu hoch wird.» Aktuell stagniert jedoch die Nachfrage nach Schweizer Braugerste. Vor einem allfälligen Anbauentscheid sollten interessierte Landwirtinnen und Land-



Die industrielle Mälzerei in Möriken-Wildegg verfügt über drei 10-Tonnen-Trommeln und produziert jährlich rund 1500 Tonnen Malz. Bild: Schweizer Mälzerei

wirte mit dem jeweiligen Abnehmer (Bio, IP oder konventionell) Kontakt aufnehmen und den Flächenbedarf klären.

Und das Malzen? Seit 2022 wird in der Schweiz wieder im industriellen Massstab gemälzt – in der Schweizer Mälzerei in Möriken-Wildegg (AG). Federführend waren dabei die IG Mittellandmalz und der Schweizer Unternehmer Christoph Nyfeler. Vorher war der Schritt über Malzwerke in Deutschland nötig. «Damit bleibt die Wertschöpfung in der Schweiz», freut sich Dominik Füglistaller. Und die Biertrinkerinnen und -trinker, die Wert auf die Schweizer Herkunft des Biers legen, können sich sicher sein, dass nicht nur die Rohstoffe aus der Schweiz stammen, sondern auch deren Verarbeitung hierzulande erfolgte.

In der Romandie übernahm die Partnergenossenschaft des Cercle des Agriculteurs de Genève (CAG) eine führende Rolle bei der Entwicklung des regionalen Markts für Braugerste und Malz. Unter dem kantonalen Label GRTA produzieren rund 15 Genfer Brauereien seit etwa zehn Jahren Biere mit Genfer Malz, das in der Mälzerei des CAG-Standorts in Satigny hergestellt wird. «Wir wollten eine Wertschöpfungskette schaffen, die für unsere Landwirtinnen und Landwirte einträglich und für die breite Öffentlichkeit attraktiv ist», betont der Geschäftsführer Christophe Eyquem. Die LANDI Läden des Cercle des Agriculteurs de Genève verkaufen die Biere mit grossem Erfolg – jährlich werden etwa 30 000 Einheiten abgesetzt.

Was ist uns «echtes» Schweizer Bier wert?

Einer, der seit Jahren Schweizer Biere braut, ist Alex Künzle, der mittlerweile



Das Messen der Stammwürze ist ein wichtiger Schritt beim Bierbrauen. Bild: Öufi Brauerei

«100 Prozent Schweizer Hopfen und Malz ist ein überzeugendes Verkaufsargument.»

Alex Künzle

pensionierte, aber noch immer umtriebige Gründer der Öufi Brauerei in Solothurn. Zwei seiner Biere, das Südfuss und das Bio-Rotbier, setzen zu 100 Prozent auf Schweizer Herkunft. Sie sind für Alex Künzle eine Herzensangelegenheit, die aber auch wirtschaftlich Sinn machen musste. Beim Hopfen sei der Preisunterschied gegenüber dem Ausland nicht so hoch, erklärt der Patron des Familienbetriebs. Hiesiges Malz sei hingegen bis zu vier Mal teurer als die importierten

Alternativen. Dennoch, auf eine einzelne Stange in der Beiz heruntergerechnet, sei das Bier aus Schweizer Wasser, Hopfen und Malz bloss 10 bis 15 Rappen teurer, rechnet Alex Künzle vor. «100 Prozent Schweizer Hopfen und Malz ist für viele Konsumentinnen und Konsumenten ein überzeugendes Verkaufsargument und somit ein Vorteil, den wir in der Werbung gerne hervorheben.».

Zurzeit macht der Anteil der mit Schweizer Rohstoffen produzierten Biere selbst bei der Öufi Brauerei nur etwa einen Achtel der Gesamtproduktion aus. Es besteht also noch viel Potenzial für echtes Schweizer Bier. Beziehungsweise viel Nachholbedarf, um die Konsumentinnen und Konsumenten von den Qualitäten der «echten» Schweizer Biere zu überzeugen. ■



Herbstzeit ist auch Erntezeit in den Rebbergen

Wer mehr über Reben, Trauben und die feinen Tropfen erfahren möchte, bekommt bei Führungen und Degustationen spannende Einblicke – zum Beispiel auf dem Reblehrpfad mit Sorgarten von Rutishauser-DiVino oberhalb der Stadt Winterthur (ZH).

Bild: Rutishauser-DiVino



Baustart für den Ostschweizer Hauptstandort der fenaco in Winterthur

Das Neubauprojekt «Stadthof» wird Realität. Der offizielle Spatenstich fand am 8. September 2025 statt. Dabei waren 15 Vertreterinnen und Vertreter der fenaco – darunter Michael Feitknecht, Vorsitzender der Geschäftsleitung, sowie des Projektteams und des Bauunternehmens S+B Baumanagement.

Bild: Manuela Eberhard



Zweimal Prost bei RAMSEIER

In Oberaach (TG) steht die grösste und modernste Mosterei der Schweiz. Sie wird betrieben von der RAMSEIER Aachtal. Anlässlich ihres 30-Jahr-Jubiläums fand im September 2025 ein Tag der offenen Tür statt. Grund zum Feiern hatte RAMSEIER Suisse auch in der Zentralschweiz. Die RAMSEIER Erlebniswelt in Sursee (LU) lud zum 5-jährigen Bestehen zur Mostwoche: Im Einsatz stand eine fahrbare Mostpresse aus dem Jahr 1940.

Bild: Nina Hunziker, im Auftrag von RAMSEIER Suisse



Grosses Kino

Mitte August 2025 ging das FarmAir Cinema in Illiswil (BE) zum Dritten Mal über die Leinwand. Zahlreiche Gäste mitsamt Traktoren liessen sich den Open-Air-Spass nicht entgehen. Für das perfekte Kino-Erlebnis luden einige Zuschauer gar ihr Sofa auf den Frontlader. Im Publikum befanden sich auch Mitarbeitende der LANDI Wohlensee, die seit Beginn dieses Open-Air-Events Sponsorin ist.

Bild: Hof Frei

Hier sind wir.



Wo Nachbarschaft
und Freundschaft nah
beieinanderliegen.

Volg

frisch und fröhlich