

Landi contact



04 12 500 Legehennen geben den Takt an

Barbara und Gérard Wyss halten auf ihrem Betrieb in Châbles (FR) Hühner für Freilandeier und Mastkälber.

Zum Ziel mit MS Teams **03**
Zwei LANDI Standorte im Dialog **15**
Zukunft mit Baumnussplantagen **18**

LIEBE MITGLIEDER



Viehzucht ist weit mehr als nur Produktion – mit diesem Ansatz spielen Schweizer Landwirtinnen und Landwirte eine zentrale Rolle in unserem Ernährungssystem. Den Tieren Sorge zu tragen, erfordert täglichen Einsatz für ihr Wohlergehen und spezifisches Wissen über die einzelnen Tierarten. Die Öffentlichkeit verbindet die Viehzucht jedoch

häufig mit industrieller Massenproduktion. Dabei geht oft vergessen, dass Bäuerinnen und Bauern Wert auf ethische Grundsätze und Nähe legen, um Tierwohl, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit zu vereinbaren.

Der Schlüssel liegt eindeutig in der «Robustheit». Für den französischen Biologen und Pflanzenforscher Olivier Hamant heisst Robustheit, «trotz Schwankungen kurzfristig stabil und langfristig überlebensfähig» zu bleiben. Eine robuste Landwirtschaft sucht nicht Wirtschaftlichkeit um jeden Preis. Vielmehr setzt sie auf vielfältige und flexible Methoden und berücksichtigt das Wechselspiel von Pflanzen, Tieren und Umwelt. So entstehen Systeme, die dem Klima und den wirtschaftlichen Herausforderungen standhalten können. Hier spielen die Tiere eine wesentliche Rolle: Sie tragen durch Dung und Weideaktivität zur Bodengesundheit bei und machen weniger abhängig von Düngerimporten.

Eine nachhaltige Landwirtschaft erfordert jedoch die Unterstützung von Konsumentinnen und Konsumenten, indem sie bevorzugt lokal und verantwortungsvoll produziertes Fleisch kaufen. Dieser Wandel ist entscheidend, damit Mensch, Tier und Umwelt im Gleichgewicht bleiben – für eine Zukunft, in der die Viehzucht und der Fleischkonsum zu einer verantwortungsvollen und nachhaltigen Landwirtschaft beitragen.

Geneviève Gassmann
Leiterin Region Westschweiz

Erfolgreiche Rezertifizierung der Betriebsgruppenlösung Agrarwirtschaft

Die fenaco Genossenschaft hat das Zertifikat für ihre Betriebsgruppenlösung Agrarwirtschaft (bglaw) zur Einhaltung der Arbeitssicherheitsvorschriften erfolgreich verlängern lassen. Dazu hat das Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO) die bglaw rezertifiziert und durch die Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit (EKAS) erneut genehmigen lassen. Eine solche Rezertifizierung ist alle fünf Jahre erforderlich. Die bglaw unterstützt die Betriebe der fenaco und die LANDI Genossenschaften, gesetzliche Vorgaben im Bereich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz umzusetzen. Zudem bietet sie praxisnahe Hilfsmittel, Schulungen und Beratung. Dies stellt sicher, dass alle Betriebe rechtskonform agieren und bei behördlichen Kontrollen vorbereitet sind.

Arbeitssicherheit spielt eine zentrale Rolle in der Agrarwirtschaft. Durch die erfolgreiche Rezertifizierung unterstreicht die fenaco-LANDI Gruppe ihr Engagement für sichere und gesunde Arbeitsplätze. ■

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

Dritte Ausgabe der Farming Days trotzte den Wetterkapriolen

Auch starke Regengüsse und Windböen konnten die dritte Ausgabe der Farming Days im vergangenen Herbst nicht stoppen. Die Besucherinnen und Besucher flanierten durch den Bauernhof und die Stände von rund 30 Partnern, von AGROLINE bis zur ZHAW.



Erstmals an den Farming Days mit dabei waren Jungschwinger. Bild: Sarah Marcoue

Für den dreitägigen Event (Freitag bis Sonntag) zählte das Verkehrshaus über 7500 Eintritte. Neben vielen bekannten Ausstellern nahmen eine Reihe von Organisationen neu teil, etwa EiCO, frigemo, Lely, Rutishauser-DiVino, TRAVECO und UFA-Samen. Ein besonderes Highlight waren heuer die Jungschwinger des kantonalen Schwingerverbands Luzern. Nach dem Aufwärmen und einem herzlich-lauten «Wär simmer? Lozärner!» im neuseeländischen Haka-Stil boten sie dem Publikum aufregende Schaukämpfe. Für besonders gute Stimmung sorgten die Konzerte der Schwiizergoofe. Grossen Anklang fand auch das LANDI Quiz, das ausnahmsweise nicht bei einem LANDI Event, sondern mitten



Wie viele Äpfel essen wir in der Schweiz pro Jahr? Interessierte konnten beim LANDI Quiz ihr Wissen testen. Bild: Sarah Marcoue

im Verkehrshaus platziert war. Die Fragen rund um die Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft stiessen auf grosses Interesse und sorgten für viele Aha-Momente. ■

Jetzt kommt MS Teams in die LANDI



Voller Einsatz für den Testbetrieb bei Inoverde im Jahr 2023. Bild: Inoverde

Seit einigen Monaten ist es definitiv: Die Mitarbeitenden der fenaco-LANDI Gruppe werden mit MS Teams ausgerüstet. Das weitverbreitete Tool von Microsoft wird zum Dreh- und Angelpunkt des neuen digitalen Arbeitsplatzes. MS Teams vereinfacht die Information, die Kommunikation, den

Austausch und die Zusammenarbeit innerhalb der einzelnen LANDI, aber auch in der ganzen Gruppe, etwa mit Konzeptgebern oder in Fachgremien und Projektgruppen.

Neu können die LANDI auch Mitarbeitenden Zugriff geben, die bislang von den digitalen internen Portalen abgeschnitten waren: solche ohne eigenen PC-Arbeitsplatz. Statt über einen PC oder Laptop greifen sie via App auf ihrem Smartphone auf Chats, Teams und Intranets zu.

Die Vorbereitungen für die Einführung laufen auf Hochtouren, im Januar 2025 geht es los mit einem Probedurchgang des ganzen Rollouts in der LANDI Aare. Im Anschluss folgt die schrittweise Einführung für alle anderen LANDI und die fenaco Einheiten. ■

DIE ZAHL

140

Kinder

haben am Zukunftstag im November in der fenaco teilgenommen. Sie erlebten einen aufregenden Tag und erhielten viele Einblicke: Sie durften sich in Büros, Werkstätten und Vertriebshallen umsehen und lernten so die verschiedenen Berufe kennen.

EIER AUS HOCHWERTIGER FREILANDHALTUNG

Gérard und Barbara Wyss halten in Châbles (FR) Legehennen und Mastkälber. Damit sich alle Tiere besonders wohlfühlen, scheut das Landwirtepaar keinen Aufwand.

Text und Fotos: Céline Monay

«Die Hühner reagieren empfindlich aufs Wetter. Ein paar Regentropfen oder ein Windstoss und sie kehren in den Stall zurück», schmunzelt Gérard Wyss. In der Tat, in Cheyres-Châbles (FR) weht bei unserem Besuch zum Herbstbeginn die Bise über die Anhöhen des Neuenburgersees und die meisten Hühner von Gérard und Barbara Wyss sind ins Stallinnere geflüchtet. Die Hühner sind von Natur aus neugierig. Wenn die Eheleute das Ausengehege betreten, verlassen die Hühner den Stall, suchen die Nähe des

Landwirtepaars und lassen sich gar streicheln. «Es sind sehr sensible Tiere. Auch kleinste Veränderungen bemerken sie sofort», erzählt Barbara Wyss. Seit 1999 bewirtschaften Gérard und Barbara Wyss die Ferme du Tierdzous. 2004 haben sie den Betrieb übernommen. Sie halten 12 500 Legehennen. Ausserdem werden alljährlich vier Gruppen mit 45 bis 50 Kälbern entwöhnt und rund 50 Jungtiere auf dem Betrieb gemästet. Anfang 2025 wird die Ferme du Tierdzous Teil einer ÖLN-Gemeinschaft. Der Neffe von Gérard

Wyss, Mark Burgunder, übernimmt ganz in der Nähe im gleichen Dorf einen Betrieb. «Mark kümmert sich dann um den Ackerbau, somit kann ich mich auf die Viehhaltung konzentrieren», sagt Gérard Wyss.

Strikter Zeitplan sorgt für Wohlbefinden

Der Tag von Gérard Wyss beginnt frühmorgens mit einem Rundgang durch den Hühnerstall, dem Einsammeln von ausserhalb der Nester gelegten Eiern sowie einer Kontrolle der Tiere und Einrichtungen. Auf dem Hof werden IP-zertifizierte Freiland Eier produziert. Der Freiburger Landwirt erfüllt strenge Haltungsvorschriften. Sein Hühnerstall ist besonders tierfreundlich und hat einen geschützten und belüfteten Aussenbereich. Die Hühner können jeden Tag im Freien oder unter dem Schutzdach scharren oder ein Sandbad nehmen.

Im Stall können sich die Hühner frei bewegen, ihr Futter aufpicken und in der Einstreu scharren. Ihre Eier legen sie in spezielle Nester. Zum Schlafen ziehen sie sich auf die Sitzstangen im oberen Bereich des Hühnerstalls zurück. «Die Hühner sind mindesten fünf Stunden draussen. Damit sie sich wohlfühlen, halten wir uns an einen strik-



Den Hühnern steht ein geschützter und belüfteter Aussenbereich zur Verfügung. Ein gelegentliches Sandbad gehört dazu.



Seit 1999 bewirtschaften Gérard und Barbara Wyss die Ferme du Tierzous und kümmern sich um 12 500 Legehennen. Da die Hühner auf einer über drei Hektar grossen Wiesenfläche verweilen können, dürfen ihre Eier als solche aus Freilandhaltung verkauft werden.

ten Zeitplan und sorgen dafür, dass sie um 17 Uhr zurück in den Stall gehen. Die Beleuchtung wird langsam reduziert und um 19 Uhr vollständig gelöscht», erklärt das Ehepaar. Die Hühner fressen hauptsächlich Mais, Weizen und Soja. «Jedes Tier nimmt täglich etwa 120 Gramm Nahrung zu sich und legt fast jeden Tag ein Ei von rund 65 Gramm», erläutert Gérard

Wyss. Am Abend wird ihr Speiseplan mit zerstoßenen Austernschalen ergänzt. «Dies ist eine natürliche Kalziumzufuhr, die für eine höhere Schalendestabilität der Eier und ein starkes Skelett sorgt», ergänzt er.

Weisse oder beige Eier

Die Eierschalenfarbe hängt von der Hühnerrasse ab. In der Regel legen

Hühner mit weissem Gefieder weisse Eier, während braune Eier von Hühnern mit braunen Federn stammen. Das Ehepaar Wyss hat nur weisse Hennen, demnach sind auch die Eier weiss – oder beige. «Wir haben zwei Hühnerrassen: die LSL Classic und Sandy Hennen. Die Sandy Hühner haben ein dunkleres Gefieder unter den Flügeln und legen beigefarbene Eier», erklärt der Landwirt.

Der Betrieb im Überblick	
Gemeinde	Cheyres-Châbles (FR)
Höhe	600 m ü. M.
Fläche	35 ha
Tiere	12 500 Legehennen, 50 Absetzkälber und Mastmunis
Kulturen	Kartoffeln, Randen, Raps, Mais, Gerste, Weizen, Triticale, Sonnen- blumen
LANDI	LANDI Centre Broye

Vermarktung via EiCO, Volg, LANDI und Dritte

Zweimal täglich werden die Eier automatisch um 6 Uhr und um 13 Uhr eingesammelt. Danach sortiert das Ehepaar Wyss die Eier von Hand nach Grösse und Qualität. «Wir verkaufen unsere Eier an EiCO. Zehn Prozent der Produktion behalten wir für den Direktverkauf», unterstreichen die Eheleute. Dreimal die Woche holt ein Lastwagen von TRAVECO rund 20 000 Eier ab. Barbara Wyss kümmert sich um den Direktverkauf. Sie liefert die Eier unter anderem in den Volg Cheyres (FR), an die LANDI in Estavayer-le-Lac (FR) und in Payerne (VD) sowie an Wiederverkäufer und Gastronomiebetriebe in der Region.

Vorbildliche Tierhaltung

Viermal pro Jahr holt Gérard Wyss 45 Kälber zur Mast in seinen Stall. Eine Arbeit, die in den ersten Tagen eine erhöhte Wachsamkeit voraussetzt. Bei der Ankunft auf dem Betrieb werden die Kälber untersucht, es wird die Körpertemperatur gemessen, der Nabel kontrolliert und Selen und Eisen verabreicht. Auch die Gesund-



Ein Teil ihrer Eierproduktion wird im Direktverkauf vertrieben.

heitsprävention erfolgt rasch, indem bei der Ankunft auf dem Betrieb eine erste Impfung gemacht und zwei wei-

«Ein Huhn frisst
täglich 120 Gramm
Futter, um ein Ei
pro Tag zu legen»

Gérard Wyss, Landwirt

tere im Laufe der ersten beiden Monate gegeben werden. «Dank Prophylaxe können wir die Verabreichung von Antibiotika in dieser heiklen Phase des Kälberlebens deutlich reduzieren», bestätigt Gérard Wyss. Haben die Kälber



Die Eier werden von Hand nach Grösse und Qualität sortiert.

D



Die Kälber haben im Stall stets Zugang zu Wasser und Heu. Bild: Familie Wyss

eine erhöhte Körpertemperatur, bietet der Landwirt den Tierarzt auf, der je nach Situation eine geeignete Behandlung oder ein Medikament verschreibt. Einige Tage nach der Einstallung werden die Kälber geschoren und gegen Ektoparasiten (insbesondere Läuse) behandelt.

Eine grosse Bedeutung wird dem Tierwohl beigemessen. Ausser der Milchtränke im Stall stehen den Tieren dort stets auch Wasser und Heu zur Verfügung. Nach Ablauf einiger Wochen erhalten die Kälber schrittweise Futter und Kraftfutter, um ihr Wachstum bis 200 Kilogramm zu fördern. Von den an-

fänglich 45 Kälbern behält Gérard Wyss für die Endmast bis 550 Kilogramm in der Regel noch zwölf Tiere. Gérard Wyss wird bei der Kälbermast von einem Angestellten unterstützt, aber auch seine Frau legt Hand an. «Sie hat mit den Kälbern mehr Geduld als ich», gesteht er. «Wir ergänzen uns gut!» ■

OSTSCHWEIZ

Nächster Schritt Richtung Tankstelle der Zukunft

WALD/ZH Die LANDI Bachtel hat Anfang Dezember 2024 die erste AGROLA Hybrid-Tankstelle mit einer Lounge in Betrieb genommen. Auf dem ehemaligen Areal der Autogarage «Kaiser» befinden sich E-Ladestellen und fossile Zapfsäulen unter demselben Dach. Den Kundinnen und Kunden stehen sechs klassische Betankungsplätze sowie zwei Elektro-Schnellladestationen mit jeweils bis zu 320 Kilowatt Ladeleistung zur Verfügung. Der ehemalige Auto-Showroom wurde umgenutzt.

Neu befindet sich in den Räumlichkeiten ein TopShop mit Lounge, wo sich Ladezeiten bequem überbrücken lassen. Sieben Monate dauerte der Umbau. Die gesamte Dachfläche wurde mit einer Photovoltaikanlage bestückt. Mit der Microgrid-Technologie ist ein intelligentes Lastmanagement-



Die neu eröffnete Hybrid-Tankstelle in Wald machte den allerersten Kundinnen und Kunden Anfang Dezember grosse Freude. Bild: LANDI Bachtel

System inklusive Batteriespeicher im Einsatz. Eine eigene Schmutzwasser-Aufbereitungsanlage stellt sicher, dass im Autowaschpark möglichst wenig Frischwasser notwendig ist. Die

Ölheizung hat die LANDI Bachtel durch eine Luft-Wasser-Wärmepumpe ersetzt, die mit der Abwärme der Kühlaggregate und mit Erdwärme betrieben wird. ■

2411 Kubikmeter Schweizer Holz verbaut

BALTENSWIL/ZH In Baltenswil bei Bassersdorf realisierte die LANDI Züri Unterland nach lediglich 16 Monaten Bauzeit das «Balti Center». Die Eröffnungsfeier mit Vertreterinnen und Vertretern der LANDI Züri Unterland, der Strüby Unternehmungen und der fenaco fand am 30. Oktober 2024 statt. Das dreigeschossige «Balti Center» umfasst nebst dem LANDI Laden mit einer Verkaufsfläche von rund 1500 Quadratmetern im Erdgeschoss und einer angrenzenden

AGROLA Tankstelle mit TopShop auch Büro- und Gewerbeflächen auf rund 3100 Quadratmetern. Nachhaltigkeit war beim Bau der Liegenschaft zentral: Die Firma Strüby Holzbau verarbeitete 2411 Quadratmeter Schweizer Holz. Auf dem Dach ist eine Photovoltaikanlage installiert, die 330 550 Kilowattstunden pro Jahr erzeugt. Die Wärmeenergie für die Heizung und zur Warmwasseraufbereitung wird von einer effizienten Grundwasser-Wärmepumpe bezogen. ■



Zahlreiche Kundinnen und Kunden besuchten am Eröffnungswochenende im Spätherbst den neuen LANDI Laden und TopShop in Baltenswil. Bild: Dirk Hoogendoorn Moens

WESTSCHWEIZ

Die LANDI Aachtal setzt auf Solarenergie

OBERAACH/TG AGROLA hat im vergangenen Sommer bei der LANDI Aachtal eine Solaranlage mit knapp 1600 Dach- und Fassadenmodulen in Betrieb genommen. Sie produziert rund 730 000 Kilowattstunden Strom pro Jahr, den hauptsächlich die Mosterei der RAMSEIER Aachtal und die Trocknungsanlage der LANDI nutzen. Erstere ist ein gemeinsames Tochterunternehmen von RAMSEIER Suisse und der LANDI Aachtal und ist die grösste Mosterei der Schweiz. Durch die Nutzung des eigenen Solarstroms lassen sich nicht nur Betriebskosten senken, sondern auch Einnahmen generieren. Denn die LANDI Aachtal verkauft überschüssigen Strom an den Netzbetreiber. Dank der Einsparungen und Einnahmen amortisiert sich die Anlage innerhalb von etwa fünf Jahren. ■



Mit der grossflächigen Solaranlage leisten AGROLA und die LANDI Aachtal einen Beitrag zur Energiewende. Bild: LANDI Aachtal

WAS IST DAS?

Vernalisation

Vernalisation bezeichnet den Prozess, der bei Pflanzen nach einer längeren Kälteperiode in Gang kommt: Sie blühen erst, wenn sie über eine gewisse Zeit niedrigen Temperaturen ausgesetzt sind. Dieser Mechanismus verhindert, dass die Pflanzen im Herbst blühen und sichert ihr Überleben über den Winter bis zum Frühling.

Solarstrom auch für die Sammelstelle

AVENCHES/VD Die LANDI Broye-Vully hat im vergangenen November eine Photovoltaikanlage in Betrieb genommen. Die 313 Paneelen, die AGROLA auf dem über 625 Quadratmeter grossen Gebäudedach installiert hat, produzieren jährlich rund 131 000 Kilowattstunden. Diesen Strom nutzt die Sammelstelle der LANDI Broye-Vully unter anderem dazu, um Getreide zu trocknen oder um zu kühlen. Überschüssigen Strom kann die LANDI ins Stromnetz einspeisen. ■



Dank 313 PV-Modulen auf dem Dach kann die Sammelstelle der LANDI Broye-Vully Sonnenenergie nutzen. Bild: LANDI Broye-Vully

MITTELLAND



Das neue Agrar-Center ist auch Kompetenz-Center für Pferde und Bienen

HINDELBANK/BE Nach rund siebenmonatiger Bauzeit hat die LANDI Moossee ihr neues Agrar-Center in Hindelbank Mitte November 2024 eröffnet. An der Eröffnung dabei war auch Martin Keller, Vorsitzender der fenaco Geschäftsleitung. Aus persönlichen Gründen war seine Freude besonders gross: In der Nähe befindet sich der ehemalige Hof seines Götti, wo er in seiner Kindheit und Jugend viel Zeit verbracht hatte. Im Agrar-Center Hindelbank hatte der fenaco CEO bereits als 14-Jähriger – mit dem frisch erworbenen Traktor-Fahrausweis – UFA-Futter und Saatkartoffeln abgeholt. Für den 72 Meter langen und zwölf Meter breiten Neubau des Agrar-Centers mit modernen Arbeitsplätzen und zeitgemässer Infrastruktur verwendete die Firma Strüby ausschliesslich Schweizer Holz. Eine Solaranlage

sorgt für rund 145 000 Kilowatt Strom pro Jahr. Das LANDI Agrar-Center in Hindelbank versorgt die Landwirtinnen und Landwirte aus der Region mit einem vielfältigen Sortiment an Futtermitteln, Saatgut, Pflanzenschutz, Dünger, Raufutter und

Einstreu. Dank der Zusammenarbeit mit dem Unternehmen Bienen Meier verfügt das LANDI Agrar-Center zudem über ein Vollsortiment im Bereich der Imkerei. Für Pferdebesitzerinnen und -besitzer ist das Angebot rund um die Pferdepflege interessant. ■

*Adrian Grossenbacher, Vorsitzender der Geschäftsleitung der LANDI Moossee, Martin Keller, Vorsitzender der fenaco Geschäftsleitung, und Thomas Iseli, Präsident der LANDI Moossee (v.l.n.r.)
Bild: LANDI Moossee*



Rund 190 Gäste nahmen an der Eröffnungsfeier des LANDI Agrar-Centers in Hindelbank teil. Bild: LANDI Moossee

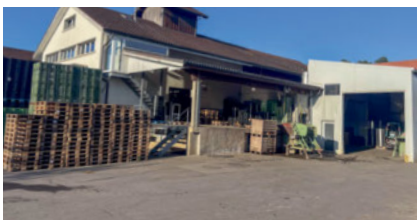
ZENTRALSCHWEIZ

Gemüsehandel in Treiten wird eingestellt



TREITEN/BE Der Gemüsehandel der LANDI Seeland in Treiten wird per 31. März 2025 eingestellt. Für zwei langjährige Führungskräfte, die demnächst pensioniert werden, konnte keine Nachfolgelösung gefunden werden. Für den Entscheid ausschlaggebend waren zudem die anspruchsvolle Marktlage und die in die Jahre gekommenen infrastrukturellen Begebenheiten. Für die betroffenen Mitarbeitenden werden alternative Beschäftigungen gesucht.

Seit 2010 ist der Standort in Treiten ausschliesslich im Ein- und Verkauf von regionalem und saisonalem Gemüse sowie Früchten und Beeren tätig. Um Abnahmemöglichkeiten ab April 2025 zu prüfen, können die Seeländer Produzentinnen und Produzenten sich für die Anbauplanung von Gemüse innerhalb der fenaco-LANDI Gruppe bei der Frischeplattform Ins von Inoverde melden. ■



Mit neun Mitarbeitenden auf engen Platzverhältnissen konnte der Umsatz in den letzten Jahren zwar immer leicht gesteigert werden, die Bruttomarge des Gemüsehandels der LANDI Seeland war jedoch tendenziell rückläufig. Bild: Martin Schmid

Hauptsitz der LANDI Sursee in neuem Glanz

OBERKIRCH/LU Die LANDI Sursee hat ihren bisherigen Hauptsitz am Bahnhof Sursee nach über 85 Jahren verlassen. Sie ist nach 18 Monaten Bauzeit in den Neubau in Oberkirch umgezogen. Das moderne Logistik- und Bürogebäude wurde weitgehend mit regionalen Geschäftspartnern gebaut. Mit dieser Investition unterstützt die LANDI Sursee die produzierende Landwirtschaft in der Region. Der vierstöckige Bau ist 20 Meter hoch, 55 Meter lang und 32 Meter breit. Er vereint zahlreiche Funkti-

onen unter einem Dach und optimiert die internen Abläufe. Eine Photovoltaikanlage produziert 490 Kilowatt-Peak, was dem Strombedarf von über 100 Einfamilienhäusern entspricht.

Das Microgrid-Batteriesystem von AGROLA senkt die monatlichen Kosten für Lastspitzen und ermöglicht eine Energieautonomie von über 85 Prozent. Vier Erdsonden liefern Wärmeenergie und Kühlung in den Sommermonaten. Die Tiefgarage bietet 20 Parkplätze für Mitarbeitende. ■



Mitte November 2024 feierte die LANDI Sursee mit rund 1500 Interessierten die Eröffnung ihres neuen Hauptsitzes. Mit dem Neubau in Oberkirch setzt die LANDI Sursee ein Zeichen für Nachhaltigkeit und schafft einen zukunftsorientierten Standort.

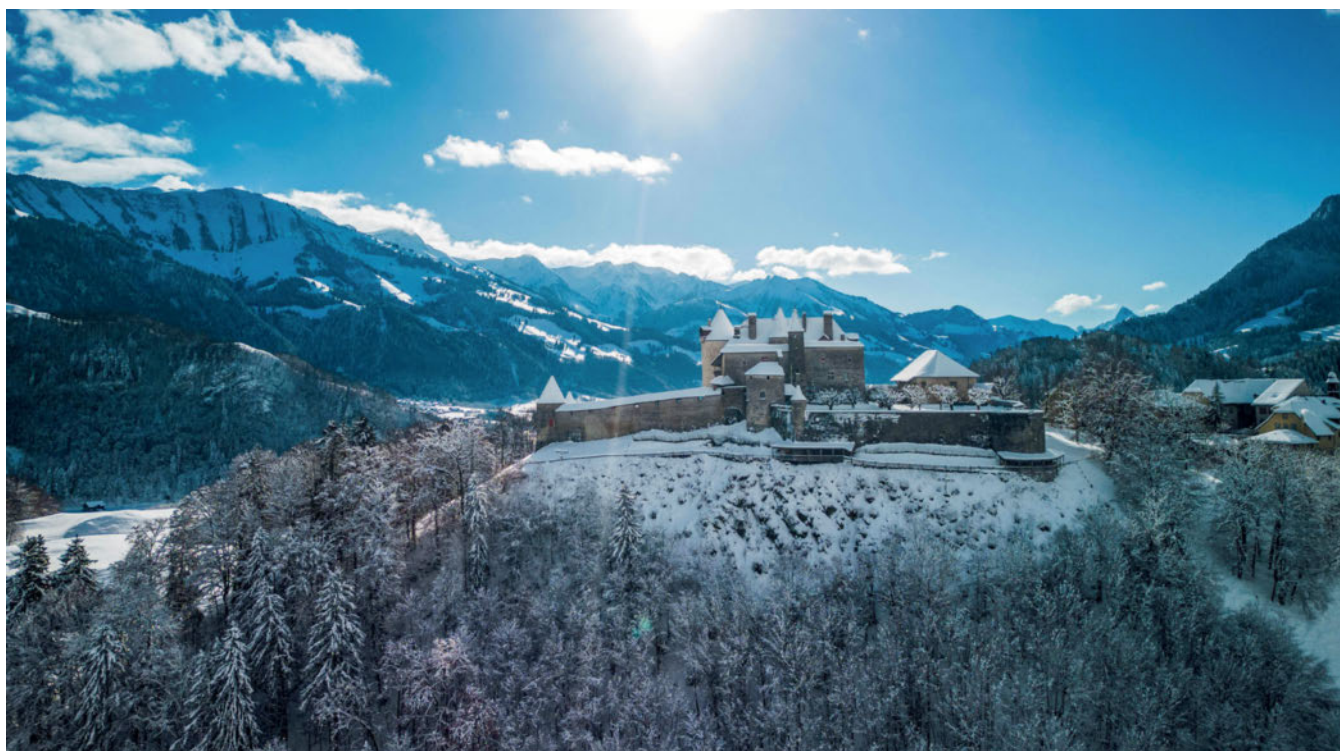
Bilder: Thomas Bolliger



WO KÄSE, RITTER UND ALIENS ZU HAUSE SIND

Fondue zum Mittagessen ist hier selbstverständlich: Besonders im Winter, wenn im Städtchen Greyerz etwas Ruhe eingekehrt ist, entfaltet es seinen besonderen Zauber. Das mittelalterliche Flair versetzt die Besucherinnen und Besucher in vergangene Zeiten.

Text: Martina Peyer



Der Legende zufolge hat König Gruerius die Region Greyerz (franz. Gruyères) 400 Jahre n. Chr. gegründet. Und zwar dort, wo er zuvor einen Kranich am Abendhimmel entdeckt hatte. Noch heute ist der Vogel das Wappenzeichen der Stadt. Bild: UFT/FTV

Schon von Weitem erspähen wir das prächtige Schloss auf einem Hügel, dahinter hohe Bergspitzen. «Fast etwas kitschig», denken wir und schlendern vom Bahnhof hinauf zum Städtchen Greyerz, das sich inmitten des Greyerzlandes im Kanton Freiburg befindet. Fondueduft liegt in der Luft. Obwohl es erst elf Uhr ist, macht sich schon der Hunger bemerkbar. Doch erst steht ein Besuch im Schloss auf dem Programm. Seit dem 13. Jahrhun-

dert steht es dort. Errichtet von den Grafen von Greyerz, die von dort über das gesamte Gebiet am Fusse der Vor-alpen herrschten und die umliegenden Ländereien kontrollierten. Ihnen folgten weitere Grafen und Freiburger Landvögte, welche die Geschicke der Region lenkten, später bezogen die Genfer Familien Bovy und Balland die Residenz, bevor diese ihre Tore 1939 für das Publikum öffnete. Sie ist der kulturelle Mittelpunkt des Ortes und

bietet ganzjährige Einblicke in das Leben des Schweizer Adels. Imposante Wandteppiche, kunstvoll gestaltete Möbelstücke, Fresken und Malereien entführen uns in eine Zeit, in der Ritterturniere und opulente Feste zum Alltag gehörten. Das Schloss beherbergt zudem wechselnde Ausstellungen auch von zeitgenössischen Kunstschaffenden. Ihre Werke werden nicht nur in einzelnen Räumen präsentiert, sondern als Hingucker zwischen Ob-



3 FAKTEN

Die LANDI Moléson-Sarine ...

- 1 ist in den Regionen Gruyère, Pays-d'Enhaut, Sarine und Veveyse präsent.
- 2 hat vier Agrar-Center und eine Getreidesammelstelle.
- 3 zählt 684 Mitglieder und 119 Mitarbeitende, davon 3 Lernende.



400 Gruyère-Laibe beim Reifen: Das traditionelle Handwerk wird seit 1115 von Generation zu Generation weitergegeben. Bild: UFT/FTV



jekten von damals. Und der französische Garten auf der Rückseite des Schlosses ist auch im Winter eine Augenweide.

Mystisch-magisches Universum

Unterhalb des Schloss Greyerz, mitten im Städtchen, befindet sich eine weitere Sehenswürdigkeit, das Schloss St. Germain. Bereits von aussen wird klar, dass die Besucherinnen und Besucher hier nicht erneut durch mittelalterliche Zeiten wandeln, sondern in eine ganz andere Welt eintauchen. In diejenige von Künstler H.R. Giger, bekannt als Schöpfer der Designs für den Film

«Alien». In seinem hier 1998 eröffneten Museum sind viele seiner wichtigsten Werke aus den verschiedenen Schaffensperioden ausgestellt: gruselige Skulpturen, düstere Gemälde und Filmkulissen. Es ist eine faszinierende Abwechslung zu den übrigen, traditionellen Sehenswürdigkeiten von Greyerz – und eher für ältere Jugendliche und Erwachsene geeignet. Wer in der Welt von Giger noch etwas länger verweilen mag, begibt sich auf einen Drink in die Giger-Bar vis à vis des Museums. Dort sind Decken, Wände, Böden, Armaturen, Tische und Stühle im Stil der Alien-Filme gehalten.

Käse-Tradition

Uns zieht es trotz Kälte hinaus ins Freie, wo wir die verkehrsfreien Pflasterstrassen entlanggehen und die vielen hübschen Häuser bestaunen. Nach einem köstlichen Fondue «moitié-moitié» spazieren wir zurück Richtung Bahnhof und statten dem «Maison du Gruyère», einer Schaukäserei mit interaktiver Ausstellung, einen Besuch ab. Mit allen Sinnen erfahren wir hier, wie der Käse der Region mit langer Tradition – le Gruyère AOP – entsteht. Zweimal täglich liefern Landwirtinnen und Landwirte aus der Region ihre Milch ab. Jeweils am Vormittag lässt sich beobachten, wie die Käserinnen und Käser 48 Laib Gruyère AOP produzieren. Die Käserei verfügt über vier Kessel von je 4800 Litern Inhalt und einen Reifungsraum, wo 7000 Laibe gelagert werden können. Trotz Fondue im Bauch degustieren wir einige Happen Gruyère und fragen uns, ob wir uns ein leckeres Souvenir gönnen wollen. Diese Frage ist rasch beantwortet. Wir füllen unsere Taschen mit den perfekten Seelenwärmern für diese Jahreszeit: Fondue, Meringues und Greyerzer Doppelrahm. ■

Detailhandelskauffrau Christelle Dundand der LANDI in Bulle empfiehlt:

Im LANDI Laden in Bulle (FR) gibt es viele Köstlichkeiten aus dem Greyerzerland – sei es für einen feinen Fondueabend oder für einen guten Käse zu einem Glas Wein. Christelle Dundand ist für die Regionalprodukte verantwortlich und berät ihre Kundinnen und Kunden gerne. Die Produkte stammen von Käsereien in der Nähe von Bulle, die Gruyère AOP produzieren. Sie sind wegen ihres einzigartigen Aromas und der ausgezeichneten Qualität bekannt.



MITGLIEDERANGEBOT

Gültig bis 30. Januar 2025

Tischgruppe «SCANDY»

2882.-

statt 4382.-

**1500.-
sparen**

Rundtisch mit Stuhl



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



BESTELLCOUPON

___ Stk. **Rundtisch mit Auszug «SCANDY»** Code 2126.06

CHF 1290.- statt CHF 1990.-

Mit 1 Einlegeplatte 40 cm, Ø 120 cm, Höhe 77 cm. Wildeiche massiv, geölt. Auszug kann im Tisch verstaut werden. (Bild in ausgezogenem Zustand).

___ Stk. **Stuhl «SCANDY»** Code 2126.07

CHF 398.- statt CHF 598.-

Holzstuhl Eiche, Sitzhöhe 47 cm, Sitztiefe 43 cm, Stoff beige, 55% Leinen, 45% Baumwolle, Wildeiche massiv, geölt

Name, Vorname _____

Strasse _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

Datum, Unterschrift _____

KP00630

Bestellungen per Post senden an:

Diga Möbel
Kantonsstrasse 9
8854 Galgenen

Aktion «SCANDY»
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!

Auf den Seiten dieser LANDI Contact Ausgabe sind neun Buchstaben versteckt. Sie ergeben das Lösungswort.

Hinweis: Die neun Buchstaben bezeichnen eine Frucht, die an die Winterzeit erinnert und ursprünglich aus Südostasien stammt.

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. Januar 2025.

Die Gewinnerinnen und Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.

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

TOURISMUS **TRIFFT TRADITION:** ZWEI LANDI STANDORTE IM DIALOG

Dominik Eggen, Geschäftsführer der LANDI Jungfrau, und Hans Martin Bartholet, Geschäftsführer der LANDI Wartau, sprechen über die unterschiedlichen Herausforderungen im touristischen Interlaken (BE) und im ländlichen Trübbach (SG).

Einig sind sie sich, dass die persönliche Kundenbindung und die regionale Verankerung der Schlüssel zum Erfolg ihrer Läden sind.

Text und Bilder: Manuela Eberhard



Die LANDI Wartau in Trübbach liegt direkt an der Grenze zu Liechtenstein. Im Hintergrund die Liechtensteiner Berglandschaft.

Wie würdet ihr eure Standorte in wenigen Worten beschreiben?

Hans Martin Bartholet: Wir sind ein reiner LANDI Laden ohne Tankstelle, mit einem gut aufgestellten Handelsbereich und einem breiten Sortiment für

Landwirtschaft und Privatkunden. Unsere Geschichte reicht bis ins Jahr 1886 zurück. Besonders stark sind wir im Getränkeservice. Zudem bieten wir Festmobiliar und Kühlanhänger an. Damit unterstützen wir Firmen- und

Vereinsanlässe in der Region, was zugleich Werbung für uns ist.

Dominik Eggen: Interlaken ist speziell, weil unser TopShop und der LANDI Laden nicht räumlich getrennt sind. Die Kundinnen und Kunden kommen

meist durch den TopShop. Das schafft eine besondere Einkaufsatmosphäre. Obwohl der Laden 20 Jahre alt ist und wir offiziell eine mittelgrosse Verkaufsfläche haben, bieten wir ein L-Sortiment an. So haben wir auf relativ engem Raum sehr viel Auswahl.

Interlaken ist bekannt für seine internationale Klientel, während Wartau eher ländlich geprägt ist. Wie beeinflusst das den Alltag in euren Läden?

Dominik Eggen: In Interlaken sollte man Englisch können, was für eine LANDI nicht unbedingt üblich ist. Touristinnen und Touristen prägen unseren Alltag besonders im Sommer. Ihre unterschiedlichen Bedürfnisse sorgen für Abwechslung.

Hans Martin Bartholet: In Wartau haben wir hauptsächlich eine sehr treue Stammkundschaft aus der Region. Touristinnen und Touristen kommen eher selten. Dafür profitieren wir aufgrund unserer Lage im Rheintal nahe der Grenze von Kundinnen und Kunden aus Deutschland, Österreich und vor allem Liechtenstein.

Wie wichtig ist die persönliche Kundenbindung in Wartau?

Hans Martin Bartholet: Enorm wichtig. Unsere Stammkundinnen und -kunden schätzen das freundliche und persönliche Gespräch. Oft kennen wir ihre ganzen Familien und pflegen Beziehungen über Generationen hinweg. Freundlichkeit und Authentizität zahlen sich aus. Dies ist mit ein Grund, warum uns unsere Kundschaft treu bleibt. Ich kann das gut beurteilen, nach über 45 Jahren in dieser LANDI.

Was sind die grössten Herausforderungen, denen ihr euch stellen müsst?

Dominik Eggen: Ein grosses Problem war lange Zeit die Lagerhaltung. Unser

Lager war überfüllt, was zu langen Wartezeiten bei der Ausgabe führte. Mit einer neuen Halle und zusätzlichen Palettenplätzen haben wir die Situation nun besser im Griff. Auch die Suche nach gutem Personal ist eine Herausforderung, besonders in einem touristisch geprägten Ort wie Interlaken, wo die Bevölkerung urbaner und die Identifikation mit der LANDI kleiner ist.

Hans Martin Bartholet: Auch bei uns ist das Lagermanagement eine grosse Herausforderung. Wir wollen hohen Standard halten. Das bedeutet, effizient mit unseren Ressourcen umzugehen. Unser langjähriges Team hilft uns dabei. Es ist wichtig, dass alle an einem Strang ziehen – vom Lernen bis zur Geschäftsleitung.

«Plötzlich ist alles
voller Nieten-
statt Chüeligurte.»



Dominik Eggen ist Geschäftsführer der LANDI Jungfrau.

«Wir pflegen unsere
Stammkundschaft über
Generationen.»



Hans Martin Bartholet ist Geschäftsführer der LANDI Wartau.

Trotz der Unterschiede – was sind die Gemeinsamkeiten zwischen euren Läden?

Dominik Eggen: Wir sind wichtige Anlaufstellen für die lokale Bevölkerung. Ob es landwirtschaftliche Produkte oder Alltagsgegenstände sind, wir bieten beides und sind fest in der Region verankert.

Hans Martin Bartholet: Die Gemeinsamkeiten liegen auch im Sortiment, das LANDI Schweiz steuert. Zudem haben wir beide den Vorteil, dass unser Wettbewerb durch nahegelegene Mitbewerber anspricht, immer besser zu werden, und uns auch neue Kundinnen und Kunden bringt.

Welche Trends oder Veränderungen seht ihr im Schweizer Detailhandel?

Hans Martin Bartholet: Ein grosser Trend ist der Onlinehandel, dem auch wir uns stellen müssen. Es ist wichtig, dass LANDI Schweiz das Sortiment laufend überprüft und attraktive Angebote schafft, um den stationären Handel zu stärken. Der richtige Sortimentsmix ist entscheidend, um die Kundschaft nicht an Onlinehändler zu verlieren. In ländlichen Gebieten

wie der Gemeinde Wartau zählt zudem die persönliche Bindung, die uns von der Onlinekonkurrenz abhebt.

Dominik Eggen: Wahrscheinlich wird die Kaufkraft der Bevölkerung in den nächsten Jahren nicht zunehmen. Aber wir sind zuversichtlich, dass die LANDI durch das günstige Preissegment davon eher profitiert.

Was ist eure persönliche Lieblingsgeschichte aus eurer LANDI?

Hans Martin Bartholet: Die Rückkehr unseres jetzigen Ladenleiters. Er hat 2000 hier seine Lehre gestartet, war kurz bei einer anderen LANDI und kam schliesslich mit Freude zurück, um die Leitung zu übernehmen. Diese

Geschichte zeigt, wie sehr sich unsere Mitarbeitenden mit der lokalen LANDI identifizieren.

Dominik Eggen: Während des Greenfield Festivals verwandelt sich der Parkplatz von unserer LANDI jeweils in eine Art privates Festival. Die Besucherinnen und Besucher warten dort, bis der Campingplatz öffnet. Plötzlich ist alles voller Nieten- statt Chüeligurte. In dieser Zeit verkaufen wir zehnmals mehr Pavillons und Klappstühle als sonst. Dafür stellen wir auch gerne ein paar Toiletten bereit. Die Stimmung ist stets positiv. Sowohl die Metalheads als auch unsere Mitarbeitenden freuen sich über den speziellen Besuch. ■

VOM BAUM BIS ZUR BÜNDNER NUSSTORTE

Bündner Nusstorten aus amerikanischen oder osteuropäische Baumnüssen? Das muss nicht sein, haben sich Landwirtinnen und Landwirte aus den Regionen Graubünden, St. Gallen und Luzern gesagt. Sie pflanzten Bäume, gründeten die Genossenschaft swiss nuss und eine Produktionsstätte in Malans (GR).

Text: Martina Peyer



Wer genauer hinschaut, entdeckt in Malans (GR) neben den Reben am Fusse von stattlichen Bergen zahlreiche Baumnussbäume. Drei Plantagen gehören der Familie Janggen. «Heute sind es 1300 Bäume», strahlt Johannes Janggen, der den Landwirtschaftsbetrieb über dem Dorf von seinen Eltern übernommen hat. Dies mit dem Ziel, stärker auf den Pflanzenbau zu setzen. «Ich suchte nach einer Kultur, die als Zutat für hiesige Regionalprodukte dienen könnte, die also beispielsweise eine Bündner Nusstorte auch zu einer solchen macht», sagt er. Die wenigsten wüssten nämlich, dass bislang in den Bündner Nusstorten fast keine Schweizer Nüsse drin waren. «Das war meine Chance, denn die Baumnuss – auch als Walnuss bekannt – gedeiht gut in Rebengebieten», erklärt Johannes Janggen. Testweise pflanzte er 60 Baumnussbäume verschiedenster Sorten, bis er die Lara und die Fernor entdeckte. Die Kreuzungen von Nüssen aus den USA (Kalifornien) und Frankreich (Grenoble), den weltweit grössten Walnussproduktionsländern, überzeugen mit ihrem milden Geschmack. Sie sind ertragreich und weniger anfällig auf

Frost. Zudem tragen sie schon nach vier Jahren die ersten Nüsse, während andere Sorten erst nach rund acht Jahren die erste Ernte abwerfen.

Einzigartige Knackanlage

Johannes Janggen fand Gleichgesinnte bei Alpinavera, dem Trägerverein für zertifizierte Regionalprodukte, und beim landwirtschaftlichen Zent-

«Wir möchten die Schweizer Baumnuss bekannter machen und ihre Vielseitigkeit aufzeigen.»

Aron Candrian, Geschäftsführer von swiss nuss

rum Plantahof. Eine Machbarkeitsstudie zeigte, dass Baumnüsse im hiesigen Klima gedeihen und Bäckereien einen höheren Preis für den regionalen Rohstoff zahlen würden. Daraufhin bildeten sich vier eigenständige, kantonale Produzentenplattformen. Ihre 14 Mitglieder – Landwirtinnen und Landwirte aus den Kantonen

Graubünden, St. Gallen und Luzern – begannen Baumnussbäume zu pflanzen. 2018 schlossen sie sich zur Genossenschaft swiss nuss zusammen.

Nun galt es, noch eine echte Knacknuss zu lösen: In der Schweiz gab es keine Knackanlage. Johannes Janggen reiste mit seiner Frau Maja im Auftrag der Genossenschaft nach Kalifornien, um sich dort Knackanlagen zeigen zu lassen. Die Genossenschaft entschied sich dann zur Anschaffung der kleinstmöglichen Anlage aus Kalifornien. Sie ist heute der Kern der Produktionsstätte in Malans, wo zudem eine Sortieranlage, eine Schalenabsaug- und eine Abpackanlage stehen. «Der Aufbau der Genossenschaft und die Investitionen in Anlagen und Gebäude waren nur möglich dank der Unterstützung von Privatpersonen, vom Bund, von den Kantonen Graubünden, St. Gallen und Luzern sowie der Unterstützung der Schweizer Berghilfe und der fenaco», betont Aron Candrian, der Geschäftsleiter von swiss nuss. «Wir finden die Förderung der einheimischen Walnussproduktion unterstützenswert. Sie schafft Wertschöpfung», betont David Käser, Geschäftsleitungsmitglied der fenaco



Im Jahr 2024 lieferten die Genossenschaftler von swiss nuss 25 Tonnen Nüsse von ihren 4100 Bäumen. Nochmals so viel stammten von weiteren Produzenten aus der ganzen Schweiz, die je mindestens eine Tonne Nüsse gewaschen und getrocknet nach Malans brachten. Bild: Martina Peyer

R

und Leiter Division LANDI. Die fenaco arbeitet seit zehn Jahren mit der Schweizer Berghilfe zusammen. Unter dem Label fenaco Engagement finanziert sie von der Schweizer Berghilfe unterstützte Projekte. «Als die Anfrage für die Knackanlage in Malans kam, war für uns sofort klar, dass wir zum Erfolg dieser unternehmerischen Initiative beitragen wollen», blickt David Käser zurück.

Knackleistung von 300 Kilogramm pro Stunde

Die Maschinen in Malans laufen im Winter und im Frühling sowie im Herbst während der Ernte. Im Sommer machen sie Pause. Denn dann ist

es in der Produktionshalle zu warm. Das Fett der Nüsse würde an den Maschinen kleben bleiben. Die Knackanlage verarbeitet bis zu 300 Kilogramm pro Stunde: Klappernd rollen die Baumnüsse aus dem Kühllager über die Laufbänder und werden unter lautem Dröhnen der Maschine geknackt.

Ihre Kerne fallen danach klirrend durch die verschiedenen Siebe der Sortieranlagen. Die Schalen, die leichter als die Kerne sind, saugt die Absauganlage durch einen Schlauch ab. Sie werden als Pflanzenkohle und voraussichtlich auch bald als Brennmaterial weiterverwendet. Als Pro-



Für ein Kilogramm Nussbruch braucht es gut zweieinhalb Kilogramm ganze Nüsse. Bild: swiss nuss



Der professionellste und effizienteste Nussknacker überhaupt: Bis zu 300 Kilogramm pro Stunde vermag die Anlage in Malans zu knacken. Bild: Martina Peyer

«Die Baumnuss ist eine Spezialkultur,
die hier gut gedeiht und Chancen bietet.»

Johannes Janggen, Landwirt und Produktionsleiter
von swiss nuss in Malans.

duktionsleiter überwacht Johannes Janggen die Abläufe im Kompetenzzentrum. Seine Frau Maja sowie zwei Mitarbeitende im Stundenlohn helfen bei der Endkontrolle der Kerne und beim Abpacken mit.

Vielseitig einsetzbar

Um die Vermarktung der Nüsse von swiss nuss kümmert sich Geschäftsführer Aron Candrian. «Wir dürfen auf zahlreiche Bäckereien und Konditoreien zählen, die uns jedes Jahr geknackte Nüsse abnehmen», betont er. Zu den Abnehmern seit der ersten Stunde gehört neben dem Meier-Beck aus Santa Maria im Val Mustair (GR) und la conditoria aus Sedrun (GR) auch Merz mit Hauptsitz in Chur (GR). «Alle Nusstorten, die wir in unseren zehn Fachgeschäften verkaufen, bestehen zu 100 Prozent aus Nüssen von swiss nuss. Auch die Zutaten anderer Produkte möchten wir Schritt für Schritt durch Schweizer Nüsse ersetzen», erklärt Roni Merz, Vorsitzender der Geschäftsleitung von Merz. Bündner Nusstorten mit Schweizer Baumüssen sind auch

in immer mehr Hofläden zu finden. Beispielsweise in Lantsch/Lenz (GR), wo Claudia Ulber in ihrer Küche rund 40 Nusstorten pro Woche bäckt. «Die Qualität stimmt und der Geschmack ist sehr fein», freut sie sich. Für die übrigen Zutaten verwendet sie Honig, Rahm und Eier von den Nachbarn, Mehl aus Bündner Berggetreide, Schweizer Zucker und Butter. Die Kundinnen und Kunden schätzen die Schweizer Herkunft der Zutaten und sind bereit, mehr dafür zu bezahlen. «Die Qualität der Schweizer Nüsse entdecken immer mehr hiesige Lebensmittelverarbeiter», freut sich Aron Candrian. Gerne tüftelt er auch selbst zusammen mit Maja Janggen an neuen Produkten, etwa an schwarzen Baumüssen oder an einer Baumnusspaste, die man als Brotaufstrich oder für Backwaren verwenden kann. «Mit solchen Produkten möchte wir die Schweizer Baumnuss bekannter machen und ihre Vielseitigkeit aufzeigen», meint er bestimmt und stellt die Produkte stolz in den Mini-Showroom in Malans. ■



Bild: swiss nuss

Bündner Nusstorte à la swiss nuss

Die Bündner Nusstorte ist eine Spezialität aus dem Kanton Graubünden. Sie besticht durch ihre Füllung aus karamellisierten Baumüssen, umhüllt von einem Mürbeteig.

Zubereitung

Teig: 400 g Mehl, 100 g Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. 200 g Butter in Stücke schneiden, zugeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. 1 Ei verklopfen, zusammen mit 4 bis 5 EL Milch zugeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

Füllung: 250 g Zucker hellbraun rösten, 250 g grob geschnittene Baumnusskerne zugeben, kurz mitrösten. 2,5 dl Rahm beifügen, die Masse leicht einkochen. 2 EL Honig zugeben. Die Füllung auskühlen lassen.

Formen: Den Teig dritteln. Boden und Deckel für eine Springform (Durchmesser 24 cm) entsprechend auswallen. Aus dem dritten Teil eine Rolle formen. Dem Rand entlang auf den Teigboden legen. Die ausgekühlte Füllung auf den Boden verteilen. Den Deckel mit einer Gabel einstecken (Verzierung), über die Füllung legen. Den Rand mit einer Gabel gut andrücken. Backen: In der unteren Hälfte bei 200 Grad ca. 50 Minuten.



Von Hand und mit menschlichem Auge: Johannes und Maja Janggen bei der allerletzten Qualitätskontrolle des Nussbruchs.

Bild: Martina Peyer



Team LANDI gegen Team fenaco

Am zweiten Eishockey-Plauschspiel im vergangenen November in der Tissot-Arena in Biel (BE) sind 29 Mitarbeitende der fenaco-LANDI Gruppe gegeneinander angetreten. Das LANDI Team gewann schliesslich den Match mit sieben zu vier. *Bild: Pascale Bodenmann*



24-Stunden-Lauf um den Genfersee

Neun Mitarbeitende der fenaco aus der Romandie haben am Run Mate teilgenommen. Dieser 220 Kilometer lange Staffellauf führt in zwei Tagen und einer Nacht rund um den Genfersee. *Bild: Céline Monay-Michaud*



Bauernhof als Ziel

Ende Oktober hat der Swiss City Marathon in Luzern stattgefunden. Das Besondere daran: Der Zieleinlauf führte die über 10 000 Läuferinnen und Läufer direkt durch die fenaco Ausstellung «Von Heugabeln und Drohnen: Landwirtschaft heute». *Bild: Verkehrshaus der Schweiz*



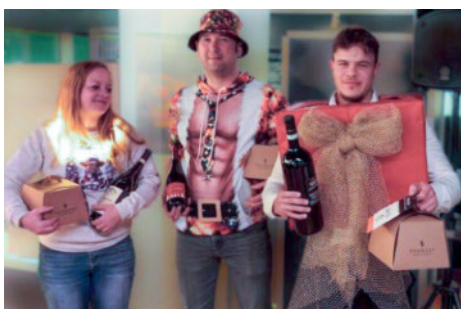
Ein Baum als Zeichen der Freundschaft

125 Jahre LAVEBA. Zu diesem Jubiläum und als Symbol für die Partnerschaft hat die fenaco anlässlich der Jubiläums-Delegiertenversammlung im vergangenen Jahr einen Apfelbaum geschenkt. Gepflanzt haben ihn Fabio Giorgianni, Philipp Bürge, Astrid Ziebart, Daniel Braun und Thomas Niedermann (v. l. n. r.) bei der LANDI Thur in Zuzwil (SG). *Bild: LAVEBA*



Wer hat den originellsten Weihnachtsdress?

Die Mitarbeitenden der LANDI Zola haben sich in der vergangenen Adventszeit ins Zeug gelegt. Denn für das Jahres-Highlight – die Weihnachtsfeier mit Wettbewerb – war das originellste Weihnachtsoutfit gesucht. Der als «Gschänkli» auftretende Simon Brunner hat die Jury überzeugt und den ersten Platz in der Dress-Challenge geholt. Den zweiten Platz verdient hat sich Benni Boethelt, der mit «seinem» Sixpack für grosses Schmunzeln sorgte, der dritte Platz ging an das Geburtstagskind Sabina Kälin aus dem Team Mönchaltorf (v. r. n. l.). Dieses überraschte alle mit einheitlichem Partner-Look. *Bilder: Christoph Gamper*



Hier sind wir.



Wo man gerne
bekannte
Gesichter trifft.

Volg
frisch und fründlich