



Medienmitteilung

Wer gewinnt den agroPreis 2020?

Am 5. November 2020 verleiht die emmental versicherung im Berner Kursaal zum 28. Mal den agroPreis. Insgesamt wurden 42 Dossiers für den mit 20'000 Franken dotierten Preis eingereicht. Die Jury hat nun vier innovative Projekte nominiert.

Der Anlass wird aufgrund der aktuellen Corona-Situation in kleinem Rahmen ohne Publikum durchgeführt. Dennoch freut sich die emmental versicherung, dass die Preise verlieht werden können und die Verleihung im Live-Stream mitverfolgt werden kann. (www.emmental-versicherung.ch/agopreis/live)

Ob Alpkäse vom Flumserberg, schwarzer Knoblauch (ail noir) aus dem Waadtland, Erlebniswege als multifunktionelle Plattform für den Hof oder die Hofötung für eine stressfreie Schlachtung – die nominierten Projekte sind allesamt innovativ und vielversprechend. Und genau darum geht es beim agroPreis, der Innovationen in der Schweizer Landwirtschaft auszeichnet. In der Folge werden die vier nominierten Projekte kurz vorgestellt.

Neue Nische dank Schwarzem Knoblauch

Die Produktion von Knoblauch ist in der Schweiz seit einigen Jahren wieder etabliert. Doch die ausländischen Mitbewerber erschweren eine rentable Produktion. Christophe Gatabin suchte nach einer Möglichkeit, das Lauchgewächs mit einem Mehrwert zu versehen. Dabei stiess er auf den schwarzen Knoblauch. Das Wissen für den Anbau des Knoblauchs eignete er sich bei Landwirten in Südfrankreich an. Jenes für das Fermentieren hat er in Kanada in Erfahrung bringen können. Anschliessend kaufte sich Gatabin einen Ofen und entwickelte diesen in Eigenregie weiter. Eine Garage baute er in einen Produktionsraum um. Im Herbst 2018 pflanzte er auf 10 Aren den ersten Knoblauch an. Die Ernte erfolgte im Juni. Anschliessend wird die Zehe getrocknet. Dann folgte die eigentliche Transformation mit dem Maillardverfahren. Während einem Monat reifen die Zehen bei erhöhter Temperatur und Zufuhr von Wärme und Feuchtigkeit im Ofen. Der Knoblauch wird dabei schwarz und erhält einen süssen und sauren Geschmack. Im Produktionsraum wird der Knoblauch ein weiterer Monat gelagert. Gatabin ist der erste Produzent der Schweiz. Dementsprechend gross ist Nachfrage von Gastronomen und Privaten.

Mit neuer Käserei Wertschöpfung erhöht

In der Region Flumserberg hat das Sömmern der Kühe auf den Alpen Tradition. Weil auf den neun Alpbetrieben wegen steigenden Anforderungen Investitionsmassnahmen anstanden, bot eine neue und grosse Käserei mehr Möglichkeiten. Ziel des Projekts ist die Stärkung der lokalen Produktion und damit eine höhere Wertschöpfung für die Landwirte. Zudem ist das Bestehen der Alpen mit der neuen Käserei langfristig gesichert. Die Bauern unter der Führung von Marco Gadiant trieben die Pläne zusammen mit den Ortsgemeinden für den Neubau voran. Im Mai 2020 wurde die Käserei eröffnet, die erste dieser Art im Kanton St. Gallen. Betrieben wird diese durch die Landwirte über den Verein Alpkäserei Flumserberg. Während 120 Tagen werden rund 500'000 Kilo Milch von 470 Kühe zu verschiedenen Käsen, Jogurts, Alpbutter und Molke Drinks verarbeitet. Die Milchprodukte werden über die eigene Marke «Alpkäserei Flumserberg» in den Läden der Region sowie über einen Onlineshop vermarktet. Die Bauern binden auch den Tourismus mit ein. So spannen sie mit den Bergbahnen zusammen. Zudem bieten sie Kurse für das Käsen an. Und Besucher erhalten im neu gebauten Restaurant Einblick in die Produktion.

Erlebniswege – Landwirtschaft hautnah erleben

Die Konsumenten von heute wollen wissen, woher ihr Essen kommt und wie es produziert wird. Deshalb wird die Kommunikation immer wichtiger, um Hemmschwellen abzubauen. Im persönlichen Gespräch mit den Besuchern erfahren Reussers Bedürfnisse und Wünsche. Die Familie Reusser bringt seit 2017 mit dem Erlebnisweg «Milchstrasse» der Bevölkerung die Landwirtschaft mit weniger personellen und finanziellen Mitteln näher und betreibt so Imagepflege und Kundenbindung in einem. Sie nutzt dazu die bestehende Infrastruktur und Kulturen. Dank Thementafeln, Begleitbüchlein und dem «Eintauchen» in die Felder schaffen sie auf dem 1,5 Kilometer langen Weg Berührungspunkte und binden die Kunden emotional an den Betrieb. 2019 wurde das Angebot mit dem Weihnachtsweg erweitert. Die Erlebniswege werden so zur multifunktionalen Plattform für den Hof. Nebst der Informationsvermittlung nutzt die Familie diese zum Akquirieren von neuen Kunden. Über die Direktvermarktung, unter anderem über einen Onlineshop, verkaufen sie Produkte vom Hof. Zudem können sie das agrogastronomische Angebot des Zelgli Treffs bekannter machen. Das Konzept stösst auf reges Interesse, denn jedes Jahr nimmt die Anzahl Gäste zu.

Hoftötung – Stressfreie Schlachtung

Etwas erhöht über dem Dorf bewirtschaftet die Familie Blunier einen Biobetrieb in der Bergzone mit mehreren Betriebszweigen. Das wichtigste Standbein ist die Mutterkuhhaltung. Das Fleisch wird zu 100 Prozent direkt vermarktet. Da Rinder bei der Fahrt in den Schlachthof unter Stress stehen, hat Georg Blunier einen Weg gesucht, um auf den Lebendtransport verzichten zu können. Zudem geht der Biobauer auf ein Kundenbedürfnis ein. Die Konsumenten verlangen einerseits immer mehr regionale und nachhaltige Produkte. Andererseits räumen sie der Tierhaltung und dem Tierwohl einen hohen Stellenwert ein. Zusammen mit den Behörden des Kantons Graubünden und dem FiBL wurde eine Lösung erarbeitet, die die gesetzlichen Vorgaben wie auch die Ansprüche an eine stressfreie Schlachtung erfüllt. 2018 wurde die erste Hoftötung durchgeführt. Nach dem Betäuben mit dem Bolzenschussapparat wird das Rind auf dem Betrieb entblutet. Anschliessend wird das Tier in einer regionalen Metzgerei verarbeitet. Mit der Hoftötung wird die Zusammenarbeit lokaler Kleinbetriebe gestärkt. Die Wertschöpfung bleibt in der Region. Und dank dem Mehrwert der Produkte generieren Bluniers ein besseres Einkommen.

Regionale Medienveranstaltungen

An vier regionalen Veranstaltungen erhalten die Medien die Gelegenheit, die Projekte vor Ort zu besichtigen und sich mit den Verantwortlichen auszutauschen.

Datum / Zeit	Projekt	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
Noch offen	Schwarzer Knoblauch „Ail noir“	Christophe Gatabin route eclépens 15 1307 Lussery-Villars	Christophe Gatabin christophe.gatabin@hotmail.com 078 609 08 35
Mo 21. September 2020 um 10.00 Uhr	Mit neuer Käserei Wertschöpfung erhöht - Flumserberge Alpkäse	Marco Gadiant Vadellastrasse 1 8896 Flumserberg	Marco Gadiant marco.gadiant@brunaline.ch 081 733 48 42 079 346 17 91
Mi 14. Oktober 2020 14.00-15.00 Uhr	Erlebnisweg als Plattform	Fritz + Nicole Reusser Zelgli-Träff Zelgli 102 4585 Biezwil	Nicole Reusser nicolereusser@gmail.com 032 661 10 04 079 206 60 12
Do 8. Oktober 2020 10.00-11.00 Uhr	Hoftötung – Stressfreie Schlachtung	Hof Dusch Georg Blunier Dusch 51 7417 Paspels	Georg Blunier info@hof-dusch.ch 081 655 10 19 076 436 74 37

Preisverleihung im Kursaal Bern

Zur Preisverleihung am 5. November 2020 im Kursaal Bern sind die Medien herzlich eingeladen. Die Veranstaltung beginnt um 15 Uhr und wird von Janine Geigele moderiert. Für Unterhaltung sorgt die Alphornbläserin Lisa Stoll.

Folgende Preise werden verliehen:

- *agroPreis* der *emmental versicherung*: 20'000 Franken
- Leserpreis der Medienpartner «Schweizer Bauer» und «Terre & Nature»: 3'000 Franken
- Spezialpreis Schweizerischer Landmaschinenverband: 5'000 Franken

Detaillierte Informationen und Bildmaterial zum *agroPreis* unter: www.emmental-versicherung.ch/agropreis

Kontakt und Anmeldung Preisverleihung *agroPreis*

Patrick Bläuer
emmental versicherung
Emmentalstrasse 23, 3510 Konolfingen
T. 031 790 31 62
E-Mail: patrick.blauer@emmental-versicherung.ch