

Medienmitteilung

Wer gewinnt den agroPreis 2023?

Am 2. November 2023 verleiht die emmental versicherung im Berner Kursaal zum 31. Mal den agroPreis. Wiederum wurden viele Dossiers für den mit 20'000 Franken dotierten Preis eingereicht. Die Jury hat nun vier innovative Projekte nominiert.

Mit Lavandin das Wohlbefinden steigern, die Wirtschaftlichkeit des Minze-Anbaus sicherstellen, total lokale Produkte mitten in der Stadt verkaufen und das Glück der Güggele fördern - 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.

Mit Lavandin das Wohlbefinden steigern

Nach ihrer Ausbildung zur diplomierten Bäuerin beschliesst Aurélie Chèvre auf den Anbau von Lavandin zu setzen und diesen zu verarbeiten. Zugleich schafft sie damit einen neuen Betriebszweig für die landwirtschaftliche Gemeinschaft „Ferme des Trois C“, zu welcher ihr Ehemann zählt.

Nach einer weiteren Ausbildung zur Kräuterheilerin führt Aurélie Chèvre heute den Hofkräuterladen „Fenaison Bleue“ in Mettembert im Kanton Jura. Dort verkauft sie das ätherische Öl sowie die selbst hergestellten Produkte aus Lavandin. Lavandin ist aus einer natürlichen Kreuzung zwischen dem «Echten Lavendel» und dem «Breitblättrigen Lavendel» entstanden. Die-se Heilpflanze liebt durchlässigen Boden, der der Sonne ausgesetzt ist und einen bestimmten pH-Wert aufweist. Zusammen mit der Gemeinschaft „Ferme des Trois C“ hat Aurélie Chèvre 5.000 Lavandin-Pflanzen auf 44 Aren angebaut. Ein solch grosser Anbau ist eine Premiere in der Schweiz. Nach der Ernte werden die Blüten zu einer Brennerei ins Wallis transportiert, welche sich darauf spezialisiert hat, ätherische Öle zu extrahieren. "Fenaison Bleue" steht für die Wiederbelebung traditionellen Pflanzenwissens und deckt die steigende Nachfrage nach regionalen ätherischen Ölen.

Rentabler Minze-Anbau dank dem LUK-System

2004 haben Daniela und Lukas Studer mit der Entwicklung des LUK-Systems zur Sicherstellung der Wirtschaftlichkeit des Minze-Anbaus begonnen. Heute setzen mehrere Betriebe in der Schweiz mit Erfolg auf das innovative System.

Seit 1834 bewirtschaftet die Familie Studer den Alpelenhof in Attiswil, auf welchem seit über vierzig Jahren Kräuter, Blüten und Gewürze heranwachsen. Daniela und Lukas Studer führen den Hof in der siebten Generation und verkaufen biologische Kräuter in jeder Verarbeitungsstufe. Durch den hohen Unkrautdruck war der Minze-Anbau für Studers nicht mehr rentabel. Im Wissen darum, dass sich die Ausläufer (Stolonen) der Minze unter der Erdoberfläche vermehren und folglich nicht viel Licht brauchen, begannen Studers die Minze-Kulturen während der Wintermonate mit schwarzem Bändchengewebe abzudecken. Durch das

heute weit entwickelte System können die Arbeitsstunden beim Unkraut jäten massiv reduziert und der Ertrag der Minze gesteigert werden. Bei konventionellen Betrieben kann der Einsatz von Herbiziden massiv reduziert werden, was nebst den ökonomischen auch grosse ökologische Vor-teile bringt.

Bio26 – Der total lokale Laden mitten in der Stadt

Bio26 ist ein Direktverkaufsladen mit Bistro in der Stadt Fribourg. Verkauft werden ausschliesslich biologische Produkte aus der Region. Das genossenschaftliche Projekt schafft einen gemeinsamen Vertriebskanal für Produzierende und Verarbeitende.

Der Name „Bio26“ steht für das Sortiment, welches einzig biologische Produkte aus dem Gebiet mit der Telefonvorwahl 026 umfasst. Von sieben Gründungsmitgliedern initiiert, sind mittlerweile 55 Bio-LandwirtInnen am Projekt beteiligt. Ziel der Genossenschaft ist es, die Kräfte und Synergien der Mitglieder mit dem Verkauf der eigenen Produkte in einer autonomen Struktur zu vereinen. Die über 600 Produkte im Sortiment von Bio26 werden ausschliesslich von Mitgliedern der Genossenschaft produziert. Durch den Verzicht auf Zwischenhändler und dank kurzer Transportwege erhalten die Produzierenden einen Grossteil des Ertrages. Seit der Eröffnung im Dezember 2022 erfreut sich Bio26 einem stetigen Wachstum. Das Projekt fördert zudem den Rohstoffaustausch zwischen Produzierenden und inspiriert zur Herstellung neuer innovativer Produkte.

„Güggelglück“ – Für einen bewussten Konsum

Freilandhaltung und „Hennenglück“ gibt es auf dem Biohof der Familie Schütz in Strengelbach schon seit geraumer Zeit. Barbara und Markus Schütz führen den Hof in vierter Generation und fördern fortan auch das Glück der „Güggel“.

Die Aufzucht der männlichen Küken ist für die Familie Schütz aus moralischer und ethischer Sicht die einzig wahre Lösung. Alle Küken leben ab dem ersten Tag auf dem Schütz-Hof, werden langsam aufgezogen und schlussendlich direkt ab Hof vermarktet. Das „Güggel“-Fleisch zeichnet sich als schmackhafte, kräftige Alternative zur gängigen Pouletbrust aus. Die gesamte Hühnerhaltung wird als Kreislauf angesehen. „Güggelglück“- und Legehennenfleisch verkaufen sich nicht automatisch, sondern erfordern viel Aufklärungsarbeit. Die Familie Schütz ist überzeugt: „Wer Eier esse, solle sich auch Gedanken machen, was mit dem Fleisch geschieht. Aus ökologischen Gründen gehe nur Eier essen nicht auf.“ So werden KonsumentInnen unter anderem an hofeigenen Anlässen wie dem „Hühnersuppen-Fest“ für einen bewussten Konsum tierischer Produkte sensibilisiert.

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
Mo. 25. Sept. 2023 10.00 - 11.00 Uhr	Mit Lavandin das Wohlbefinden steigern	Route du Haut-Plateau 52b 2806 Mettembert	Aurélie & Simon Chèvre info@fenaisonbleue.ch 076 324 14 15
Di. 10. Oktober 2023 14.00 Uhr	Rentabler Minze-Anbau dank dem LUK-System	Alpfeienhof 3 4536 Attiswil	Daniela & Lukas Studer info@swisstea.ch 032 637 00 57 / 078 670 66 06
Fr. 29. Sept. 2023 14.00 – 15.00 Uhr	Bio26 – Der total lokale Laden mitten in der Stadt	Bio26 Route du Jura 10 1700 Fribourg	Urs Gfeller president@bio26.ch 076 559 98 89
Do 21. Sept. 2023 9.30 – 11.00 Uhr	„Güggelglück“ – Für einen bewussten Konsum	Aeschwuhweg 28 4802 Strengelbach	Barbara & Markus Schütz info@schuetz-hof.ch 062 535 34 90 / 079 629 79 82

Preisverleihung im Kursaal Bern

Zur Preisverleihung am 2. November 2023 im Kursaal Bern sind die Medien herzlich eingeladen. Die Veranstaltung beginnt um 15 Uhr und wird von Janine Geigele moderiert. Für die musikalische Unterhaltung sorgen «Les Papillons».

Folgende Preise werden verliehen:

- agroPreis der *emmental versicherung*: 20'000 Franken
- Leserpreis der Medienpartner «Schweizer Bauer» und «Terre & Nature»: 3'000 Franken
- Saalpreis des Publikums: 2'000 Franken
- Spezialpreis Schweizerischer Landmaschinenverband: 5'000 Franken

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

Kontakt und Anmeldung Preisverleihung agroPreis

emmental versicherung

Emmentalstrasse 23, 3510 Konolfingen

Patrick Bläuer

T. 031 790 31 62

E-Mail: patrick.blaeuer@emmental-versicherung.ch

Nora Baumann

T. 031 790 31 56

E-Mail: nora.baumann@emmental-versicherung.ch