

**Zeitschrift:** Landtechnik Schweiz  
**Herausgeber:** Landtechnik Schweiz  
**Band:** 67 (2005)  
**Heft:** 11

**Rubrik:** Sous la loupe

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 04.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



Ernten auf 12 ha Blumenkohl (von links): Erntetechnik-spezialist Christian Litscher, Sevelen, Vermarkter Beni Dürr und Hans Graf, Berriet, Spezialist bei der Sortenwahl und Anbautechnik.

## Gemüsebau im Sanktgaller Rheintal

# Von Randendämpfern zum Convenience Food

«Ich komme schon auf 50 bis 60 Arbeitsstunden pro Woche», sagt Landwirt und Unternehmer Beni Dürr, Haag SG. Aber er findet trotzdem Zeit für Radsport und Hobbys als Ornithologe sowie als Saxofonist und Klarinettist in verschiedenen Formationen der Sparten Ländler bis Jazz.

Ueli Zweifel

### Ausnahmekönnen in der Blumenkohlverarbeitung

Die Verarbeitungsunternehmung Verdunova AG, deren Inhaber Beni Dürr ist, weist inzwischen einen Kundenstamm von rund 50 Weiterverarbeitern, Restaurantsbetrieben und Endverbrauchern auf. Die Abnehmer schätzen es, wenn die Gemüse «vor Ort» produziert und innert kürzester Zeit erntefrisch tiefgekühlt werden. Hinzu kommen generell kurze Transportdistanzen und die Beliebtheit von im Inland produzierten Gemüsen.

Sehr gute Erfahrungen sind nun auch bei der Produktion von Blumenkohl gemacht worden: Nachdem dieses Gemüse zumal für den Tiefkühlsektor praktisch zu 100 Prozent importiert worden war, verpflichtete sich namentlich die Nestlé-Tochter Friso für ihre Findus-Tiefkühlprodukte bei der Verdunova Blumenkohl in grossen Mengen einzukaufen.

Um die Nachfrage qualitativ und quantitativ sicherzustellen und auszubauen, spannen seit letztem Jahr drei Landwirte zusammen:

Alle drei bauen sie inzwischen Blumenkohl auf total rund 12 Hektaren an und erzielen eine Erntemenge von rund 150 Tonnen, die volummäig auf die Tiefkühlschiene gehen. Die besondere Leistung, die zur Nominierung des Blumenkohl-Projektes für den AgroPreis der Emmental-Versicherung geführt hat, ist im Umstand zu suchen, dass im Inland erfolgreich eine namhafte Produktion samt Verarbeitung angekurbelt und modernisiert worden ist.

**agroPreis**



Verarbeitung: Pfälzer Karotten bringen Farbe ins Mischgemüse (Bild: Ueli Zweifel)

Der entspannt wirkende Mitvierziger bewirtschaftet im Sanktgaller Rheintal einen «landwirtschaftlichen Gemüsebaubetrieb», wie er sich selber ausdrückt, und liefert über seine Verdunova AG erntefrische Tiefkühlprodukte an Weiterverarbeitungsbetriebe und an den Detailhandel. Neuerdings ist diese Firma ins Geschäft mit schnell zubereiteten Convenience-Produkten eingestiegen, und die Blumenkohlproduktion auf zwölf Hektaren, verteilt auf drei Landwirtschaftsbetriebe, ist zu einem Verkaufsschlager geworden.

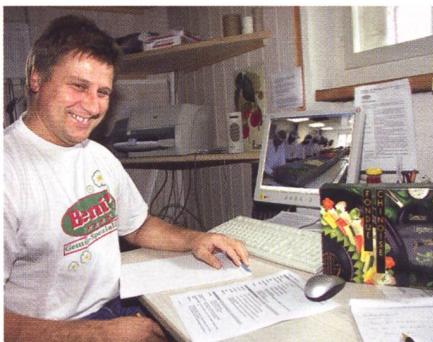
**Der Reihe nach:** Beni Dürr übernahm 1984 nach der landwirtschaftlichen Ausbildung am Landwirtschaftlichen Zentrum Rheinhof, Salez SG, und dem SHL-Agronomiestudium Richtung Tierproduktion sowie verschiedenen Auslandaufenthalten den elterlichen Milchwirtschaftsbetrieb. Aber 75 000 kg Milchkontingent ohne Aussicht auf Aufstockung stimmten wenig verheissungsvoll, auch in Zukunft mit der Milch auf einen grünen Zweig zu kommen. Nachdem schon früher mit Industriegemüse wie Spinat und Bohnen gute Erfahrungen gemacht worden waren, erleichterte dies 1996 den Entschluss, die Milchproduktion vollständig aufzugeben und

zu 100 Prozent auf Gemüse zu setzen. Tiefgründige, sandig-schluffige Böden auf den durch die Rheinkorrektion meliorierten Flussauen und jederzeit verfügbares Kanalwasser, also sehr günstige Voraussetzungen, verliehen zusätzlichen Schub.

Nun wurden Randen, Kabis, Kürbis, Zwiebeln, Lauch, Rhabarber,... produziert und als Frischgemüse an den Handel verkauft. Der Jungunternehmer aber setzte sich zum Ziel, die Wertschöpfung durch die Weiterverarbeitung der Gemüse und durch zusätzliche Dienstleistungen zu steigern. Dieses Bestreben weist auch heute... und morgen den Weg etwa mit der Einreichung eines Baugesuchs für die Erstellung eines betriebseigenen Tiefkühlagers. «Die Miete von Tiefkühllagerraum ist so hoch, dass eine eigene Anlage samt Betriebskosten rasch abgeschrieben werden kann», begründet er diesen Ausbauschritt, der aber dennoch gründlich überlegt sein will. Wie ein roter Faden zieht sich das Bestreben um mehr Wertschöpfung durch die Arbeit Dürrs und geht einher mit der Erkenntnis, nichts an Professionalität preiszugeben – im Gegenteil. Dies unterstreicht den neuesten Coup: ab dieser Saison wird die Nestlé-Tochter Frisco in Rorschach (Marke Findus) im grossen Stil mit «geröseltem» Blumenkohl beliefert. Drei Kollegen bringen dabei je ihre überdurchschnittliche Fachkompetenz ein und tragen produktionstechnisch, betriebswirtschaftlich und marketingmässig zum Erfolg bei. Als Beispiel einer erfolgreichen Zusammenarbeit mit klaren Kompetenzabgrenzungen ist dieses Projekt für den AgroPreis der Emmental-Versicherung nominiert worden.

**Firmengründung:** Im Schlüsseljahr 1996 gründet Beni Dürr – konsequent dem roten Faden folgend – zusammen mit einem Koch und einem Verpackungsfachmann seine Verdunova AG. Diese Firma hat zum Ziel, Gemüse direkt ab Hof zu übernehmen und zu verarbeiten. Der Gemüsebauer Beni Dürr kann so einen überdurchschnittlich guten Preis verlangen und kennt doch keine Absatzsorgen. Und der Unternehmer Beni Dürr...? Er ist in Personalunion dafür besorgt, dass dies auch für seine Verdunova aufgeht und hat sich, nebst viel praktischer Erfahrung, das Rüstzeug dazu in der «Bauernunternehmerschule Schweiz» und in Kursen einer Marketingfirma geholt. Seine Devise heisst: den Trends «gesund und natürlich» einerseits und «bequem und rasch» (Convenience food) andererseits nicht nur zu folgen, sondern beiden innovativ entgegenzukommen.

**1997 ist es so weit:** Nach einer halbjährigen Entwicklungszeit können auf lokaler



Hats im Griff: Beni Dürr, der kreative Bauer und Unternehmer, mit seiner jüngsten Kreation der Gemüsehäppchen zum Fondue chinoise (Bild: Ueli Zweifel).

Ebene zum ersten Mal Produkte «sous vide» verkauft werden, und bereits gehen gewisse Halbfabrikate wie zum Beispiel gedämpfte Randen an die Lebensmittelindustrie. Im Jahre 2000 folgen – nicht ohne Seilziehen mit der Bewilligungsbehörde wegen der Zonenkonformität – neue Investitionen in ein Durchlaufverfahren zum Blanchieren und sofortigen Tieffrieren (Flowfreezer). Damit werden die Voraussetzungen geschaffen, um die Produktion von tiefgekühlten Gemüsen massiv zu steigern. Beni Dürr erklärt, die Vorteile der verstärkten Verarbeitungstiefe seien nebst der Steigerung der Eigenleistung mehr Unabhängigkeit vom Handel und mehr Flexibilität bei der raschen, verbrauchsorientierten Belieferung der Convenience-food-Industrie.

**KMU, die wieder floriert:** Abgesehen von der Blumenkohlstory (siehe Kasten) landete Beni Dürr im letzten Juli den zwei-

ten Coup: Der rührige Unternehmer konnte im nahen Wildhaus eine Gewerbeunternehmung kaufen und in die Verdunova integrieren, nachdem die dort entwickelte Herstellung von Frühlingsgemüserollen nach asiatischer Art an Kadi, Langenthal, verkauft worden war. Der Gemüseproduzent Dürr liefert nunmehr zwar den Gemüseinhalt für die Frühlingsrollen nach Langenthal. Aber in Wildhaus braucht es den Gemüserohstoff auch wieder – im Hochpreissegment: Dort drapieren neuerdings flinke Hände tiefgekühltes Mischgemüse auf Foodtainer, die in formschönen und einsehbaren Kartons auf die Verkaufsregale der Migros gelangen. Der Grossverteiler empfiehlt, zum Fondue chinoise die Gemüsestücklein in Abwechslung zu den Fleischhäppchen in die Bouillon zu tunken. «Über den Preis dieser Gemüse-Edelproduktion braucht man kein Wort zu verlieren», sagt Beni Dürr, denn sie komme die Käuferschaft allemal dreimal viermal billiger zu stehen als die Filets und andern Stücklein vom Rind und Schwein.

Dazu können Sweet-and-sour- sowie Hot-sweet-chili-Saucen gereicht werden, die ebenfalls in den Verkaufsregalen der Migros feilgeboten werden. Mit asiatischem Touch versehen, stammen auch sie von der wieder florierenden KMU in Wildhaus. Die Verdunova zählt nunmehr insgesamt 27 Beschäftigte, nebst fünf Angestellten in der landwirtschaftlichen Gemüseproduktion. Klein, aber fein ist Benis Imperium der Gemüsebranche im Osten der Schweiz auf Wachstumskurs im Business um Marktanteile bei Randen, Rüebli, Rhabarber, Blumenkohl & Co. ■



Innenleben der Maschine aus Belgien: Im nächsten Moment drückt die Glocke den Kohl nach unten, und ein Bohrer fräst den Stiel heraus. Via Förderband gelangen die losgetrennten Röslein in die Paloxen und chargenweise in die Weiterverarbeitung mit Blanchieren, Frosten, Abpacken und Tiefkühlen auf -18°C. (Bild: Beni Dürr)