

Zeitschrift: Landtechnik Schweiz

Herausgeber: Landtechnik Schweiz

Band: 68 (2006)

Heft: 10

Rubrik: LT aktuell

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>

Appenzeller in St. Gallen zu Gast

An der 64. OLMA vom 12. bis 22. Oktober 2006 präsentieren sich 654 Aussteller in acht Hallen.

mo. Die Rede des eingeladenen Bundesrates am Eröffnungstag hat sich in den letzten Jahren als das wichtigste landwirtschaftliche Ereignis der OLMA, der Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung, erwiesen. Dieses Jahr hat Verteidigungsminister Samuel Schmid die Ehre. Als Gastkantone zeigen sich Appenzell Ausserrhoden und Appenzell Innerrhoden unter dem Motto «helewie Appenzellerland». Ernährungs- und Milchwirtschaft; Land-

wirtschaftliche Geräte und erneuerbare Energie sind drei von gut einem Dutzend Sektoren.



Informationen unter
www.olma.ch

Öffnungszeiten täglich von 9 bis 18 Uhr, Degustationshallen 4 und 5 von 10 bis 19 Uhr.

Der **Messeeintritt** kostet für Erwachsene 15 Franken; für Kinder (7–16 Jahre), Auszubildende und IV-Bezüger CHF 8.50; mit der Juniorkarte ist der OLMA-Eintritt für Kinder gratis.

General-Abo-Inhaber bezahlen 12 statt 15 Franken. Neu gibt es ein Familienbillett für ein bis zwei Erwachsene und maximal Kinder bis 16 Jahre für 41 Franken.

Für **Bahnreisende** gibt es an allen Bahnhöfen das «OLMA-Sparkombis» (Bahn, Bus und OLMA-Eintritt).

Für **Autofahrende** ist die Zufahrt zum gebührenpflichtigen Grossparkplatz Breitfeld signalisiert. Parkgebühr 15 Franken pro PW und Tag. Darin inbegriffen sind der Bustransfer zur OLMA und zurück für alle Autoinsassen.

Fünf Projekte für den Agropreis 2006 nominiert

mo. Schon zum 14. Mal vergibt die Emmental Versicherung den Agropreis für landwirtschaftliche Innovationen. Um den Preis unter dem Patronat des Schweizerischen Bauernverbandes (SBV) bewarben sich in diesem Jahr 80 Projekte. Diese umfassten eine breite Palette an Ideen von neuen Produktionsmethoden, Organisationsabläufen bis hin zu Dienstleistungen im Sozialbereich, schreibt der SBV in einer Medienmitteilung. Für den Agropreis 2006 nominierte die Jury fünf Projekte.

Windpower AG, Entlebuch LU

Die Windpower AG betreibt seit dem Herbst 2005 auf dem Hof Feldmoos im Entlebuch eine Windenergieanlage. Mit der durchschnittlichen Jahresproduktion werden rund 300 Haushalte mit Windstrom versorgt.

Muotithaler Alphäsmärcht, Muotathal SZ

Um den Alpkäse besser zu vermarkten, hat sich 1996 die Interessengemeinschaft «Muotithaler Alphäsmärcht» gebildet. Entstanden ist ein alljährlicher Alpkäsemarkt, der Besucher aus der ganzen Schweiz anlockt.

Sam's Söiblumewy, Homberg BE

Auf dem Milchwirtschaftsbetrieb der Familie Berger in Homberg ist der Löwenzahn, die Söiblume, reichlich vorhanden. Er wurde die Grundlage für einen «Söiblumewy», wie er schon in den alten Klöstern getrunken wurde. Aus

den goldgelben Blüten werden auch «Söiblumenliqueur» und «Schoggikrugel» fabriziert.

Le bon Vaudois, Champvent VD

Durch die Kombination zweier traditioneller Waadtländer Produkte, Käse und Wein, ist le bon Vaudois entstanden. Speziell an diesem Käse ist, dass Rohmilch und Wein von Beginn weg gemischt werden. So bleibt der fruchtige Geschmack des Weins erhalten, ohne dass der Käse Alkohol enthält.

Susi's Kochtopf – anderswo zuhause essen, Kirchlindach BE

Mit den Produkten des eigenen Bauernhofes und unterstützt von weiteren Landwirten kochen Susanne Stüber und Peter Schori täglich Mahlzeiten, die über längere Zeiträume haltbar sind. Abnehmer für die 28 Menüs pro Woche sind der Mahlzeitenservice der Pro Senectute, Tagesschulen und Kantinen sowie Privatpersonen.

Die Preisverleihung findet am 15. November 2006 im Kurzaal Bern statt. Eines der fünf Projekte gewinnt den durch die Jury vergebenen Agropreis im Wert von 20000 Franken. Alle nominierten Projekte erhalten eine Prämie von 2000 Franken. Sie konkurrieren ferner um den Saalpreis (2000 Franken) sowie den Preis von «Schweizer Bauer» und «Terre & Nature» (3000 Franken).

Betriebsgemeinschaft als erfolgreiche Kooperationsform

Alle 900 Betriebsgemeinschaften der Schweiz hat die Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz-Tänikon ART befragt und nach Erfolgsfaktoren und Hemmnissen bei dieser Kooperationsform gesucht.

mo. Obwohl Betriebsgemeinschaften aus wirtschaftlicher Sicht sinnvoll sind, gehören nur drei Prozent der Betriebsleitenden in der Schweiz einer Betriebsgemeinschaft an. Es scheint, dass nur wenige, überdurchschnittlich kommunikative und gut ausgebildete Personen den Schritt in eine Abhängigkeit wagen, wie sie die Vollfusion von Landwirtschaftsbetrieben mitbringt. Vor allem geschieht dies, wenn

Vertrauen da ist, dass man zusammenpasst, und dies schon in vorgängiger Zusammenarbeit getestet werden konnte. Über zwei Drittel der Befragten konnten durch die Fusion beträchtlich an Arbeitszeit einsparen, bis zu zehn Stunden pro Woche. Das bedeutet, weniger abhängig zu sein vom Betrieb, Arbeitsspitzen zu brechen oder mehr Freizeit zu haben.

Einzelheiten finden sich im ART-Bericht Nr. 660. Er kann bei doku@art.admin.ch bestellt oder als pdf heruntergeladen werden unter www.services.art.admin.ch/pdf/ART_Bericht_660_D.pdf