

**Zeitschrift:** Technique agricole Suisse  
**Herausgeber:** Technique agricole Suisse  
**Band:** 69 (2007)  
**Heft:** 3  
  
**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**

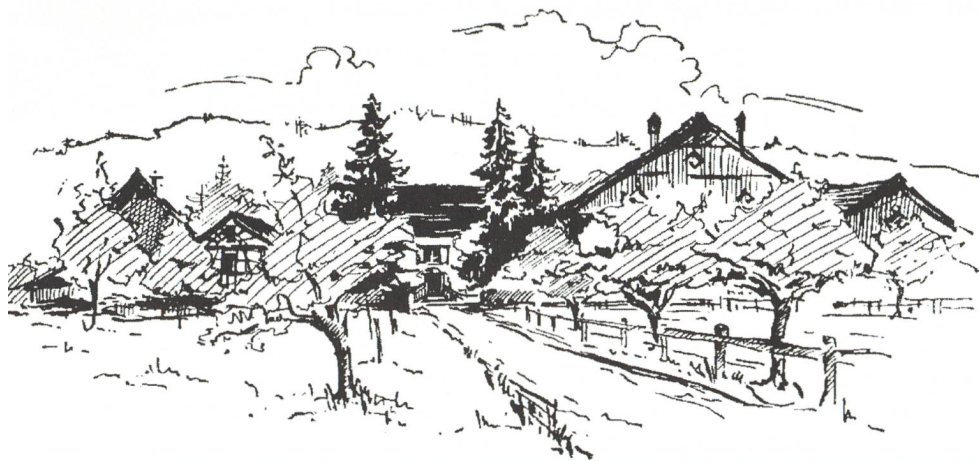
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 05.02.2026

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



Le public parvient au Kundelfingerhof par une allée majestueuse.  
(Encre de Chine par M<sup>me</sup> Hess, 1957)

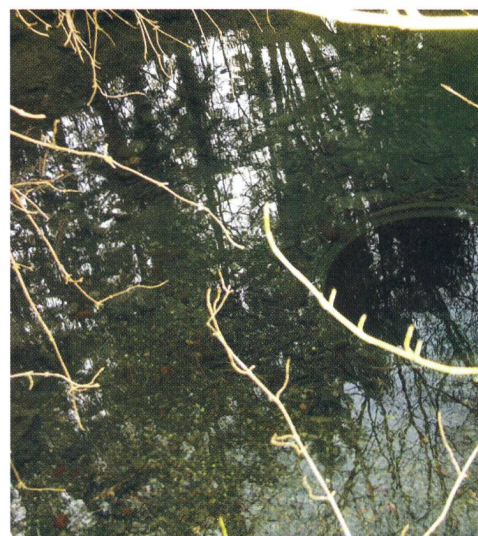
## La source du Kundelfinger

Les Romains déjà utilisaient l'eau de source du Kundelfingerhof près de Schlatt, dans le canton de Thurgovie. Il reste de cela des bases prospères, soit un domaine et une entreprise agricole moderne et polyvalente. Sur neuf hectares prend place un élevage de carpes – parc naturel compris – un investissement dans le futur. Ceci aura un tout autre aspect que le propriétaire et gérant du Kundelfingerhof Hermann Spiess se l'était imaginé.

Texte et illustrations: Ueli Zweifel

Au IV<sup>e</sup> siècle après J.-C., les Alamans refoulèrent les Romains au-delà du Rhin, dans le Sud. Selon les récits historiques, un certain Cundolf qui signifie «loup téméraire» se serait établi sur le site, d'où le nom de «Kundelfingerhof». Le domaine est situé au nord-ouest du canton de Thurgovie, à la limite d'une plaine fertile, bordée d'une terrasse galets formée par le Rhin. C'est là qu'une source a jailli, au

pied d'une chaîne de colline. Selon un document de 1273, le Chevalier von Strass de Kyburg aurait offert «un moulin et une parcelle de terrain à Kundefingen» au couvent «Paradies». Pendant plus de 600 ans, jusqu'à la dissolution du monastère en 1867, ces biens sont restés en possession du couvent Paradies près de Schlatt et de Saint-Katharinental près de Diessenhofen.



La source du Kundelfingerhof (photo) demeure un signe d'espoir... pour autant qu'elle jaillisse.

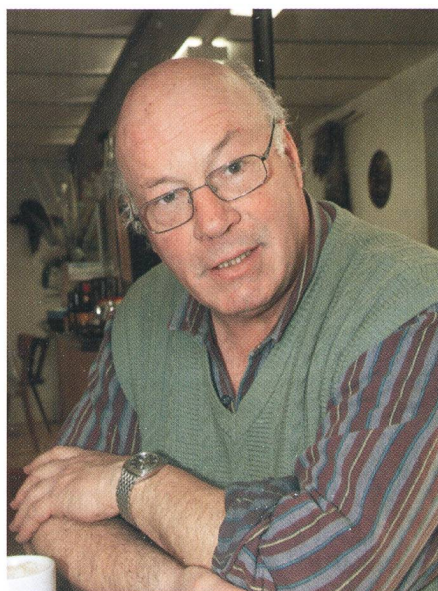
ment un ensemble harmonieux. On y parvient en prenant la route de Schaffhouse à Stein am Rhein puis en suivant l'allée majestueuse du domaine.

«Avant, il était encore possible de financer les constructions, rénovations et l'entretien du domaine avec le revenu agricole; aujourd'hui, cela ne va plus», dit Hermann Spiesser. Il faut trouver de nouvelles sources de revenus pour prendre soin de l'héritage et le faire fructifier. C'est sur cette toile de fond que l'exploitation a évolué pour devenir l'entreprise polyvalente du Kundelfingerhof. Elle a débuté en 1915. A l'époque, le grand-père avait introduit la pisciculture après avoir pu enfin acquérir la source pour un peu plus de 10000 francs. Son débit est de 5000 à 6000 litres d'eau potable par jour: c'est ainsi «la plus grosse source d'eau potable de Suisse orientale».



Soigner la clientèle pendant des décennies, assurer la qualité tout en offrant de nouveaux agréments garantissent les emplois à long terme. Ilmi Arslani lève les filets des truites pour la cuisine du centre de congrès Wolfsberg de l'UBS.





L'écurie s'est métamorphosée en un restaurant campagnard pittoresque. Hermann Spiess aime bien y emmener ses hôtes.

Les grandes cultures et la production laitière, comme segments principaux, ont tout de même perduré jusqu'à la fin des années 60. A cette époque, la soi-disante «surproduction de lait» échauffait les esprits. C'est pourquoi Hermann Spiess a décidé de l'arrêter et, à la place, de se lancer, par étapes, dans l'élevage de truites. Entre-temps, une installation de fumage pour poissons connue à la ronde de même qu'un négociant de poissons de mer et d'eau douce l'ont rejoint, et depuis 30 ans, le pain paysan cuit au four à bois du

déchets radioactifs) a procédé à des mesures sismiques dans la zone des sources. Ces dernières ont endommagé les sources de sorte que depuis cette intervention, elles produisent 20 pour cent d'eau en moins. Tout cela a fini par une transaction judiciaire. Suite à cette perte d'eau de source, Hermann Spiess s'est vu contraint de pousser l'élevage des carpes. Jusqu'alors, ce poisson était importé de Bavière et Alsace pour être conditionné sur place, en Suisse. «La population étrangère originaire d'Europe de l'Est en est très friande. Par contre, les Suisses ne l'apprécient pas vraiment», explique Hermann Spiess.

En second lieu, la nouvelle installation avec douze étangs à carpes, devrait devenir un investissement d'avenir afin d'assurer à l'entreprise qui compte douze emplois et des structures compétitives.

Hermann Spiess a l'idée d'intégrer un parc naturel à la pisciculture de carpes. «Je veux réaliser un parc qui soit attrayant, reposant mais en aucun cas un parc d'attractions», affirme-t-il. Entre-temps, les douze étangs à carpes ont été excavés et le secteur sera balisé comme sentier pédagogique, valorisé par les poissons et diverses plantes aquatiques. Petit à petit d'autres agréments viendront égayer cet espace. Avec le temps, il veut que le public vienne encore plus nombreux que maintenant (ce qui est déjà le cas) et souhaite surtout fidéliser sa clientèle. Un circuit captivant sillonne déjà la pisciculture et passe par la source. La restauration est assurée par

le bistrot-café à la ferme. La cuisine est préparée par Elisabeth Kunz, sa partenaire, bien connue dans la région: le Kundelfingerhof est une bonne adresse pour les repas d'affaires. Hermann Spiess reconnaît que l'entreprise a joui d'une excellente situation initiale. «La gastronomie représente un segment d'une importance croissante qu'il faut continuer à développer.»

En marge de tout cela, il existe une agriculture «normale». Il reste environ encore 18 hectares de culture qui alternent avec la production de semis de céréales et de betteraves à sucre tandis que 10 hectares de terrain sont loués par un maraîcher. Le parc de machines compte un John Deere de 110 CV, un semoir, un pulvérisateur et un distributeur d'engrais; pour le travail du sol et sa préparation, une charrue trisocs et un cultivateur. Hermann Spiess pense-t-il à moderniser son parc de machines? Il fait signe que non: «Les machines sont encore en bon état et un semoir combiné devrait travailler durant des années avant d'être amorti.»

Et comment la vie va-t-elle continuer au Kundelfingerhof? La question de la direction se pose, aussi claire que deux et deux font quatre. Hermann Spiess ne sait pas trop comment et cela le rend triste. Aucun de ses enfants adultes n'est intéressé à l'affaire; il ajoute: «Ça, je n'ai pas pu le prévoir!» Il ne veut pourtant pas se résigner mais plutôt concrétiser ses plans dans l'espoir de trouver un successeur qui continuera l'œuvre de sa vie... ■

D'une pierre deux coups: Elevage de carpe et parc naturel à la nouvelle pisciculture. Des difficultés d'étanchéité ont sensiblement ralenti la finition.



### Hermann Spiess agrandit la pisciculture

Deux raisons ont été déterminantes:

Tout d'abord, cela a commencé en 1992, lorsque la nagra (Nationale Genossenschaft für die Lagerung radioaktiver Abfälle / Société coopérative nationale pour le stockage des