"Netzwerke – Innovation - Wertschöpfung" - Exkursion im Rahmen LK & LFI Innovationsoffensive

Die "Innovationsreise" der Mulitplikatorinnen und Multiplikatoren aus dem Bildungs-und Beratungssektor ging mittlerweile in die 3. Runde, dieses Mal führte der Weg in die Schweiz, genauer gesagt in den Kanton Thurgau.

Die Bildungs - und Beratungslandschaft ist eng mit der Praxis verwoben

Fachlicher Start der Exkursion war am Montag, 7. Oktober, am **Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg**. Dieses umfasst insgesamt vier externe, auf den Kanton aufgeteilte, Betriebe mit Versuchsflächen, wobei aktuelle Erkenntnisse durch die Beratung direkt in der Praxis überführt werden können. Durch Versuche, Beobachtungen und Auswertungen können eingesetzte Maßnahmen und deren Wirkungen sofort beleuchtet und reflektiert werden. Ebenso gibt es einen ständigen Austausch und eine enge Zusammenarbeit mit der Forschung.

Besonders interessant ist die Zusammenarbeit vom BBZ Arenenberg mit der **Swiss Future Farm**, welche am dritten Tag unserer Exkursion am Programm stand. Die Kooperation mit der Swiss Future Farm ist laut Martin Huber (Direktor des BBZ Areneberg) insofern wichtig, da es auch immer „etwas Greifbares zur Theorie“ braucht.

Kompetenzen bündeln und in Netzwerken davon profitieren

Frank Burose stellte das **Kompetenznetzwerk Ernährunsgwirtschaft** vor. Aufgebaut auf einer Trägerschaft und fünf offiziellen Partnerkantonen finden sich in dem Netzwerk sowohl rund 160 aktive AkteurInnen, Supporter (Lebensmittelproduzenten- und verarbeiter, Dienstleister) als auch Partner- Institutionen wie Hochschulen, Verbände, IGs, Non-Profit-Organisationen. Ziel ist es, die AkteurInnen auf allen Stufen der Wertschöpfungskette der Ernährunsgwirtschaft zu vernetzen, bei innovativen Geschäftsideen zu unterstützen und mit den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen zu versorgen.

Best Practice: „Vernetzung als Ursprung der Innovation“ (Leonz Meyer, SnäckFinder AG)

Leonz Meyer, der umtriebige Jurist, erzählte vom Werdegang der **Snäckfinder AG.** Mit seinem „Beef Snäck“ traf er den Nerv der Zeit, nachdem der Mensch immer mobiler wird und sich auch zwischendurch gesund und vor allem „praktisch“ verpflegen möchte. Seine Idee vom qualitativ hochwertigen und schonend hergestelltem „Bissen für Zwischendurch“ findet sich mittlerweile in diversen Supermärkten und Kiosken. Seine Devise: **Innovation braucht Vernetzung.**

Agroforst in der Schweiz: „Von der Idee bis zur Implementierung“ (Mareike Jäger, AGRIDEA)

Mareike Jäger von der **AGRIDEA** gab einen Einblick, wie das Thema Agroforst in der Schweiz aufgegriffen und schlussendlich in einem Projekt verankert wurde. Der Begriff „Agroforst“ bezeichnet die Kombination von Bäumen oder mehrjährigen verholzenden Strukturen mit landwirtschaftlichen Unterkulturen auf derselben Fläche. Beide Nutzungspartner profitieren im Idealfall von den vielfältigen Wechselbeziehungen dieser Gemeinschaft.

Besuch der Öpfelfarm

Der erste Exkursionsbetrieb war die **„Öpfelfarm“**, der Betrieb von Roland und Monika Kauderer im thurgauischen Steinebrunn, der mit viel Liebe und Hingabe für Verarbeitung und Vermarktung geführt wird. Spannend und inspirierend ist die Tatsache, dass sich Roland von seinem ursprünglichen Betriebszweig, dem reinen Obstbau, abwendete und sich

seitdem voll und ganz der Verarbeitung und Herstellung von Produkten aus dem Oberthurgau verschrieben hat.

Seine „Öpfelringli“ und andere hauseigene Spezialitäten werden in die ganze Schweiz exportiert. Auf der Öpfelfarm kommt auch der soziale Aspekt nicht zu kurz, das Abpacken erfolgt in Kooperation mit einer sozialen Einrichtung. Ein absoluter Hingucker ist der Hofladen. Hier finden sich neben den Öpfelringli ebenso Liköre, Säfte, Gebäck, Nudeln, Öle, Essig, und alles, was das regionale und saisonale Herz begehrt. Worauf besonderer Wert gelegt wird: die Verpackung. Es ließ sich kaum ein Produkt finden, das nicht sofort als Geschenk hätte verwendet werden können.

"Anders sein als alle anderen"

Besuch der Saatzuchtgenossenschaft, St. Gallen: Die St. Gallische Saatzucht vereint 70 Bauernfamilien und weitere bäuerliche Produzenten aus der Region St. Gallen. Sie hat sich auf den Anbau von Nischenkulturen, deren Veredelung und Vermarktung spezialisiert. Die Geschäftsfelder sind:

- einheimische kaltgepresste Öle
- blaufleischige Kartoffeln (Blaue St. Galler)
- Pro Specie Rara - Kartoffelsorten
- Grassamenvermehrung

„Erfinderisch mussten sie immer sein“, so der Geschäftsführer Christoph Gämperli. Nachdem die Anbauvoraussetzungen in diesem Gebiet nicht immer optimal waren und immer verhältnismäßig kleinstrukturiert waren, mussten sie sich immer etwas Neues überlegen. Das Potenzial, schnell reagieren zu können, sieht Gämperli vor allem in der Nische. Das Öl wird ausschließlich im Kaltpressverfahren hergestellt. Die Öle sind extra nativ, das heißt naturbelassen und ohne jegliche Hilfsstoffe hergestellt. Qualität vor Quantität und regelmäßige strenge Kontrollen sind Zutaten dieses gelungenen Gesamtkonzeptes. Ebenso versprüht der Geschäftsführer einen Innovationsgeist und viel Hingabe zum Produkt.

Käserei Urnäscher Milchspezialitäten AG

Die **Urnäscher Milchspezialitäten AG** wurde 2009 als bäuerliches Projekt lanciert. 35 Bauernfamilien aus der Umgebung von Urnäsch beliefern die Käserei seither mit Milch und besitzen gleichzeitig Aktienanteile am Unternehmen. Nach anfänglichen Schwierigkeiten und immer wiederkehrenden finanziellen Engpässen hat sich die Käserei mittlerweile sehr gut etabliert. Um sich von der Konkurrenz abzuheben wurde bald bemerkt, dass sie sich spezialisieren müssen. So setzt die Käserei mittlerweile auf ihren einzigartigen „Hornkuhkäse“ – eine Nische, die auf bestehende Urnäscher Traditionen aufbaut.

Abendessen und Programm auf dem Haldenhof in Urnäsch

Der Haldenhof in Urnäsch: Mit viel Geduld, einem genauen Ziel vor Augen und vielen Stunden Eigenarbeit schufen sich Bethi und Ueli Mettler rund um eine anfängliche „Baracke“ einen Erlebnisbauernhof, der sich sehen lassen kann. Im 400 Jahre alten Bauernhaus wurden wir zuerst durch eine Ferienwohnung geführt, auf dem Weg dorthin konnten wir ein paar junge Kälber aus dem Stallgebäude sehen, knapp 80 Stück Rinder insgesamt liefern regelmäßig hochwertiges Fleisch für die Bioweidebeef-Produktion. Aus einem Lebenstraum der Betriebsführerin heraus entstand so ein Platz

zum Verweilen, wo für Leib und Seele bestens gesorgt wird.

Ueli Mettler ist ein Tüftler durch und durch, so präsentierte er seinen speziell angefertigten „Mettler-Silo“ und einen innovativen Schwader, durch dessen speziellen Sensor das Futter nur einen minimalen Verschmutzungsgrad besitzt.Mit 30. Oktober wurden jedoch die Türen am Haldenhof in der Festremise geschlossen. Der Sohn wird den Betrieb weiterführen, die Gastronomie wird nicht weiterbetrieben.

Kennenlernen der Swiss Future Farm „Aus gebündeltem Wissen entsteht Innovation“, (Florian Abt, BBZ, Arenenberg)

Die **Swiss Future Farm SFF** wurde am 1. Januar 2017 gegründet, als das BBZ Arenenberg den Versuchsbetrieb der Agroscope in Tänikon in Pacht nahm.Florian Abt, in der Swiss Future Farm zuständig für Software und Beratung, stellte die Farm vor. Diese Institution ist im Kanton Thurgau angesiedelt. Der Betrieb hat 81 ha bewirtschaftete Fläche, davon 55 ha Acker, 20 ha Grünland und 6 ha Biodiversitätsflächen. Der Viehbestand umfasst 65 Milchkühe und 55 Sauen.Unserer Gruppe wurden Technologien, die an der Swiss Future Farm eingesetzt und getestet werden, vorgestellt: Sensoren, Traktor-Lenksysteme, Section Control (Automatische Teilbreitenschaltung) und Variable Rate Control zur gezielten Ausbringung von Dünger und zur Präzisionsaussaat.