

Medienmitteilung

## **Wer gewinnt den agroPreis 2024?**

**Am 7. November 2024 verleiht die emmental versicherung im Berner Kursaal zum 32. Mal den agroPreis. Wiederum wurden interessante Dossiers für den mit 20 000 Franken dotierten Preis eingereicht. Die Jury hat nun vier innovative Projekte nominiert.**

Dank modernster Technik Schweizer Tomaten im Winter produzieren, nachhaltiger Bio-Hummus aus Speisesoja, delikater Burgundertrüffel aus dem St. Galler Rheintal und ein digitaler Marktplatz lokaler Produkte für die Gastronomie und den Einzelhandel – 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.

### **Schweizer Wintertomaten dank modernster Technik**

Orticola Bassi, Christian und Silvia Bassi, S.Antonino, [orticolabassi.ch](http://orticolabassi.ch)

Christian Bassi und seine Familie produzieren auf ihrem Landwirtschaftsbetrieb S.Antonino auch im Winter heimische Tomaten und decken damit ein Kundenbedürfnis ab. Die Orticola Bassi hat im Jahr 2022 im Tessin ein neues, 5000 m<sup>2</sup> grosses Treibhaus gebaut. Modernste Technik, eine CO<sub>2</sub>-neutrale Heizung, LED-Beleuchtung, drei Energieschirme auf dem Dach, eine Photovoltaikanlage, ultradurchlässiges Glas sowie eine spezielle Klimaführung zum Befechten und Trocknen ermöglichen die Produktion von Tomaten in der lichtarmen Jahreszeit mit wenig Energie und wenig Wasser. Über einen externen Partner werden die Tomaten via Grossverteiler verkauft. Das Projekt schafft neue Arbeitsplätze in der Region und zeigt, dass die inländische Produktion auch im Winter nachhaltiger ist als der Import. Der gesamte Tomatenanbau erfolgt nach dem Hors-Sol-Prinzip (bodenfreier Anbau) und ist damit umwelt- und ressourcenschonend. In der Produktion setzt die Familie Bassi auf biologische Schädlingsbekämpfung mit nützlichen Insekten.

### **Nachhaltig produzierter Bio-Hummus aus Schweizer Speisesoja**

Schweikhof, Stefanie und Matthias Gfeller, Wichtrach, [schweikhof.com](https://schweikhof.com)

Stefanie und Matthias Gfeller produzieren auf ihrem Landwirtschaftsbetrieb in Wichtrach Speisesoja, der von einem Mitglied der Vereinigung Aaretaler Feldprodukte zu Tofu verarbeitet wird. Das in der Tofuproduktion nicht verwertbare Nebenprodukt des Sojas (Okara) wurde bisher für die Tierfütterung oder die Energiegewinnung verwendet. Im asiatischen Raum wird Okara verbreitet zu Lebensmitteln verarbeitet, in der Schweiz gab es dafür bisher keine marktfähige Rezeptur. Stefanie und Matthias Gfeller haben an einer entsprechenden Verarbeitungsmethode getüftelt und produzieren heute haltbaren Hummus aus Okara. Üblicherweise wird Hummus in der Schweiz aus Kichererbsen hergestellt, die oftmals importiert werden. Der aus heimischem Okara erzeugte Hummus wird regional verarbeitet, verhindert Food Waste, schont Ressourcen und überzeugt mit einem marktfähigen Verkaufspreis. Um die steigende Nachfrage zu decken, soll auch Okara anderer Betriebe aus der Region verarbeitet und vertrieben werden.

### **Delikater Burgundertrüffel aus dem St. Galler Rheintal**

Andrina Bisaz und Urs Horni, Bad Ragaz

Im Jahr 2015 haben Andrina Bisaz und Urs Horni ihren Milchwirtschafts- und Ackerbaubetrieb in Bad Ragaz um eine Trüffelplantage erweitert. Auf 45 Aren wurden rund 600 mit Trüffelsporen geimpfte Setzlinge in alkalischen Sandboden gepflanzt. Ein mutiges Projekt, da es in dieser Gegend keinen vergleichbaren kultivierten Trüffelanbau gibt und nicht auf Erfahrungswerte abgestützt werden kann. Nach intensiver Pflege der jungen Pflanzen und der erforderlichen Bodenbearbeitung kann heute der exquisite Burgundertrüffel mithilfe von speziell ausgebildeten Hunden geerntet werden. AbnehmerInnen des delikaten Produktes sind primär gehobene Gastronomiebetriebe und private Trüffelbegeisterte. Mit den steigenden Ernteerträgen soll die grosse Nachfrage nach dem regionalen Produkt gedeckt und die Herstellung eigener Produkte aus Trüffel möglich werden. Die Trüffelplantage ist nachhaltig, da mit der extensiven Bewirtschaftung kaum in die Natur eingegriffen wird und die Plantage Lebensraum für viele Tiere bietet.

### **Marktplatz lokaler Produkte für Gastronomie und Einzelhandel**

D/clic terroirs, Danielle Rouiller, Cernier, [dclicterroirs.ch](https://dclicterroirs.ch)

Im Januar 2022 entstand im Rahmen eines Regionalentwicklungsprojektes in Val-de-Ruz die Idee, den Direktverkauf zwischen ProduzentInnen, Geschäften und Gastronomiefachleuten zu erleichtern. Die daraus entstandene zukunftsweisende B2B-Vertriebsplattform D/clic terroirs ermöglicht es Lebensmittelfachleuten, mit einem Klick auf Dutzende lokale ProduzentInnen und VerarbeiterInnen zurückzugreifen. Organisiert als Genossenschaft, hat D/clic terroirs mehr als 60 Mitglieder und ist mehrheitlich im Besitz von LandwirtInnen im Juragebiet. Die Plattform bietet auch kleineren ProduzentInnen den direkten Zugang zu neuen Märkten und ist eine Lösung für den gemeinsamen Transport, die gemeinsame Logistik sowie das gemeinsame Bestellwesen. D/clic terroirs ist kein Zwischenhändler. Die ProduzentInnen profitieren von den Vorteilen des Direktvertriebes, behalten die Kontrolle über ihre Produkte und legen faire Preise fest.

## Regionale Medienveranstaltungen

An vier regionalen Veranstaltungen erhalten Medienschaffende die Gelegenheit, die Projekte vor Ort zu besichtigen und sich mit den Verantwortlichen auszutauschen.

Datum/Zeit	Projekt	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
Mi, 25. Sept. 2024 11.00–12.00 Uhr	Schweizer Wintertomaten dank modernster Technik	Orticola Bassi SA Strada delle Gaggiole 6A 6592 S.Antonino	Christian Bassi <a href="mailto:christian@orticolabassi.ch">christian@orticolabassi.ch</a> 091 858 11 75 / 076 369 11 75
Di, 22. Oktober 2024 14.00 – 15.00 Uhr	Nachhaltig produzierter Bio-Hummus aus Schweizer Speisesoja	Schweikhof Thunstrasse 58 3114 Wichtrach	Stefanie Gfeller-Jaberg <a href="mailto:info@schweikhof.com">info@schweikhof.com</a> 078 771 05 35
Do, 26. Sept. 2024 14.00 – 15.00 Uhr	Delikater Burgundertrüffel aus dem St. Galler Rheintal	Rütistrasse 51 7310 Bad Ragaz	Urs Horni <a href="mailto:urs.horni@yahoo.com">urs.horni@yahoo.com</a> 079 682 50 29
Mo, 23. Sept. 2024 13.30 –15.30 Uhr	Marktplatz lokaler Produkte für Gastronomie und Einzelhandel	Fondation de Perce-Neige Chemin Mon Loisir 23e 2208 Les Hauts-Geneveys	D/clic terroirs Amandine Junod <a href="mailto:contact@dclicterroirs.ch">contact@dclicterroirs.ch</a> 076 686 75 26

## Preisverleihung im Kursaal Bern

Zur Preisverleihung am 7. November 2024 im Kursaal Bern sind Medienschaffende herzlich eingeladen. Die Veranstaltung beginnt um 15 Uhr und wird von Janine Geigele moderiert. Bundesrat Albert Rösti tritt als Hauptredner auf. Für die musikalische Unterhaltung sorgen Nicolas Senn und das Trio Fontane.

Folgende Preise werden verliehen:

- agroPreis der *emmental versicherung*: 20 000 Franken
- Leserpreis der Medienpartner «Schweizer Bauer» und «Terre & Nature»: 3000 Franken
- Saalpreis des Publikums: 2000 Franken
- Spezialpreis Schweizerischer Landmaschinenverband: 5000 Franken

Detaillierte Informationen und Bildmaterial zum agroPreis unter:  
[www.emmental-versicherung.ch/agropreis](http://www.emmental-versicherung.ch/agropreis)

## Kontakt und Anmeldung agroPreis-Verleihung

*emmental versicherung*

Emmentalstrasse 23, 3510 Konolfingen

Nora Baumann

T. 031 790 31 56

E-Mail: [nora.baumann@emmental-versicherung.ch](mailto:nora.baumann@emmental-versicherung.ch)

Barbara Graf

T. 031 790 31 57

E-Mail: [barbara.graf@emmental-versicherung.ch](mailto:barbara.graf@emmental-versicherung.ch)