

A close-up photograph of a hand reaching down to touch several golden-yellow potatoes in a mound of brown soil. The potatoes are round and have a slightly rough, golden-yellow skin. The soil is dark brown and appears moist. The background is blurred, showing green foliage.

BETTIO GLARONA

GASTRO AG

Monats-Update

Oktober 2021



Liebe Kunden und Kundinnen

Liebe Leser

Produkte aus der Region sind in, und das aus gutem Grund: Frischer und nachhaltiger geht es kaum, wenn man Waren aus der Region einkauft. Das gilt natürlich auch für uns, und wenn immer möglich kaufen wir bei regionalen Produzenten ein, welche wir Ihnen in loser Folge in unserem Update-Magazin vorstellen werden. In dieser Ausgabe beginnen wir mit der Familie Hermann aus Bad Ragaz, die uns Kartoffeln, Zwiebeln und Karotten liefert*.

Bei meinem Besuch auf dem Hof hat mich besonders beeindruckt, wie sich der Betrieb im Laufe der Jahre verändert und den Marktbedürfnissen angepasst hat, und was für Natur und Umwelt getan wird, beispielsweise mit der eine Photovoltaik-Anlage oder dem Umgang mit Abfällen in der Gemüseproduktion. Und noch etwas hat mir sehr gefallen: Alle Mitarbeiter werden während dem ganzen Jahr beschäftigt, Saisoniers brauchen Herrmanns keine - dies, dank den drei komplett unterschiedlichen Standbeine des Betriebs, welche zu jeder Jahreszeit Arbeit garantieren.

Einen bunten Oktober wünscht Ihnen

Guido Bettio

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'G. Bettio'.

* Die genaue Bezeichnung der Firma lautet E. Hermann AG Gemüsekulturen & Landmaschinen – eine durchaus logische Kombination, braucht es doch für die Bewirtschaftung der Felder einige technische Hilfsmittel. Ich persönlich bin fasziniert von Traktoren, Frontladern, Mähdreschern und Co. - je grösser desto lieber. Zu schade, dass meine Frau immer dagegen ist, so ein Gerät für unseren Garten anzuschaffen ;-)

Bettio Glarona stellt vor...

... **E. Hermann AG, unser regionaler Kartoffel-Lieferant**



Es begann **im Jahr 1955** mit Emil Hermann senior und seiner Grossviehmast und Lohnmähdrescherei, den Grundstein der **Gemüseproduktion** bildete 1975 der Anbau von **Kartoffeln und Karotten**. Daraus entwickelte sich ein Betrieb (Bild oben), der heute 20 Vollzeit- und 7 Teilzeit-Mitarbeitende beschäftigt, 53 Hektaren Land umfasst, **150 Tiere** im Stall stehen hat und in der **Landmaschinenwerkstatt** sowohl eigene als auch fremde Maschinen wartet und neue Geräte verkauft.

Im Laufe der Zeit ist eine **Kühl-, Lager- und Verarbeitungshalle** dazugekommen, welche vor knapp 10 Jahren mit einer **Photovoltaik-Anlage** ausgerüstet wurde, womit der Hof ausschliesslich mit eigener Sonnenenergie betrieben werden kann, und die auch für 30 Einfamilienhäuser reichen würde. Seit einigen Jahren verfügen Hermanns auch über eine eigene **Wasseraufbereitungsanlage** (Bild rechts): Das aus dem Boden entnommene Grundwasser wird aufbereitet, dann zum bewässern der Felder genutzt, und fliesst damit wieder in den Boden zurück, wo es entnommen wurde.

Der Hof wird nach Grundlagen des ökologischen Leistungsnachweises ÖLN betrieben, ist „**Suisse Garantie**“-zertifiziert und trägt die Label „**Swiss Gap**“ und „**IP Suisse**“.





Von den 53 Hektaren werden etwa 35 ha für den Anbau von **Kartoffeln** genutzt, die **Jahresproduktion** umfasst etwa **2000 Tonnen**, und es werden sowohl Früh- wie auch Lagerkartoffeln angepflanzt. Kartoffeln stellen grosse Anforderungen an den Produzenten, besonders im Juni und Juli müssen die Felder ständig auf Kraut- und Knollenfäule kontrolliert werden. Bei den diesjährigen Unwettern sind die Hermanns allerdings mit einem blauen Auge davon gekommen, wie Beni Hermann erzählt. „Zwar ist es wegen der grossen Staunässe teilweise zu Verfaulungen gekommen - aber sind wir ehrlich: Jedes Jahr ist doch irgendetwas, das besser hätte laufen können“, meint Hermann weiter.

Die **Frühsorten** Lady Felicia und Lady Christel werden Mitte März gepflanzt, mit Folien zugedeckt und können ab Mitte Juni geerntet werden.

Die **Lagerkartoffeln** (Agria, Jelly, Erika, Vitoria, Charlotte und Laura) kommen Mitte April in den Boden und werden ab Mitte August geerntet. Entsprechend gelagert, halten sie sich bis im Frühsommer des kommenden Jahres.



Neben Kartoffeln produzieren Hermanns vor allem **Karotten und Zwiebeln** - pro Jahr gut 2000 Tonnen Karotten und 1000 Tonnen Zwiebeln. Randen (360 Tonnen), Sellerie (60 Tonnen), Spinat (120 Tonnen) sowie Mais und Getreide (werden ausschliesslich als Tierfutter verwendet) runden das Angebot ab.

Karotten werden **viermal pro Jahr** angesät: anfangs März, im April, im Mai und anfangs Juli. Der Zeitraum von der Aussaat bis zur Ernte dauert durchschnittlich **18 Wochen**. Hauptsächlich angebaut werden die Sorten Laguna (einen Frühsorte), Dyalance, Stromboli und Romance (Spätsorte). Und wenn keine Karotten im Boden stecken, lässt sich die Ackerfläche mit einem anderen Gewächs bepflanzen, beispielsweise mit Spinat oder Gerste.

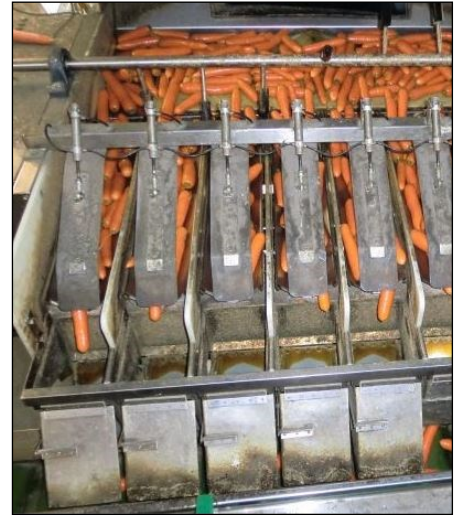


Die **Zwiebeln** werden im August und im März ausgesät - **pro Hektar** etwa **750'000 Pflanzen**. Die Aussaat von August überwintert und kann Ende Juni geerntet werden, diejenige vom März ist anfangs September erntereif (Bild oben). Zwiebelpflanzen sind sehr pflegeintensiv und anfällig für Krankheiten und Schädlinge. **Sellerie** dagegen (Bild Mitte: Beni Hermann und Guido Bettio auf dem Sellerie-Feld) ist ein sehr robustes Gewächs und braucht keine Herbizide, damit er gut gedeiht.



Gepflanzt wird mit **modernsten Maschinen**, die mittels GPS die Aussaat auf 2 cm genau steuern, damit die möglichst optimale Anzahl Setzlinge auf der zur Verfügung stehenden Fläche gepflanzt werden können. Besonders an der Saat-Maschine (Bild unten) ist zudem, dass der Traktor alles steuert und der Mensch eigentlich überflüssig ist.

Für ein natürliches Gleichgewicht und **Biodiversität** sorgen **Oeko-Wiesen**, welche sich zwischen den Feldern befinden.



Nach der Ernte werden alle angebauten Gemüsesorten in der **eigenen Verarbeitungsanlage** gewaschen, verlesen, nach Grösse kalibriert und nach **Kundenwünschen** aufbereitet (beispielsweise geschnitten, damit eine ideale Grösse für den Julienne-Schnitt entsteht - Bild unten rechts) und in verschiedenen Einheiten verpackt.

Alle **Abfälle**, die bei der Verarbeitung des Gemüses entstehen, werden **nicht etwa weggeworfen** sondern den eigenen Tieren verfüttert oder als Tierfutter weiterverkauft.

Zudem stehen verschiedene Lagerräume zur Verfügung, in welchen unterschiedliche, aber für jede Gemüsesorte **ideale Lagerbedingungen** herrschen, damit die Kunden möglichst das ganze Jahr über mit guten, lokalen Produkten versorgt werden können.



Aktionen

gültig vom 01.10.2021 - 31.10.2021

Küchenfertig / Convenience



Rotkabis Julienne

- 10%



Best. bis 16.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

200371
1 kg
Beutel

kellermann
natürlich frisch

5.75

statt 6.40

Mischsalat Central

- 10%



Best. bis 16.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210375
500 g
Beutel

kellermann
natürlich frisch

5.35

statt 5.95

Mischsalat Standard

- 10%



Best. bis 19.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210348
1 kg
Beutel

AGROFORM
Früchte, Gemüse & Spezialitäten

7.20

statt 8.00

Griechischer Salat mit Feta

- 10%



Best. bis 19.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

211647
1 kg
Schale

AGROFORM
Früchte, Gemüse & Spezialitäten

12.15

statt 13.50

Aktionen

gültig vom 01.10.2021 - 31.10.2021

Tiefkühlprodukte



Tortelli Kürbis

- 20%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

330251
3 x 1.5 kg
Kilogramm



8.40

statt 10.50

Culinarium Hackspinat in Würfeln

- 20%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

300301
2 x 2.5 kg
Kilogramm



2.37

statt 2.96

Vegi Planet Geschnetzeltes

- 10%

Auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

350641
2 x 2 kg
Kilogramm



17.01

statt 18.90

Gnocchi

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

353041
2 x 2.5 Kg
Kilogramm



3.36

statt 3.74

Apfel Würfel

- 10%

Auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

303031
2 x 2.5 kg
Kilogramm



2.66

statt 2.95

Aktionen

gültig vom 01.10.2021 - 31.10.2021

Backwaren



Mini Vanillestange

- 20%



auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

611072
120 x 34 g
Stück

JOWA 

0.43

statt 0.54

Mini Nussgipfel

- 20%



auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

611004
100 x 40 g
Stück

JOWA 

0.47

statt 0.59

Mini Mandelgipfel

- 20%



auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

611033
100 x 40 g
Stück

JOWA 

0.47

statt 0.59

Mini Crèmeschnitten

- 20%



auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

610182
56 x 48 g
Stück

JOWA 

0.78

statt 0.98

Wiener Apfelstrudel

- 15%



auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

610021
4 x 1.25 kg
Stück

Kern & Sammet
Trickbrot Backwaren à la Saison

13.225

statt 15.559

Laugenbretzel Jumbolino

- 15%



auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

601861
36 x 100 g
Stück

Kern & Sammet
Trickbrot Backwaren à la Saison

0.939

statt 1.105

Aktionen

gültig vom 01.10.2021 - 31.10.2021

Glacé



Grappa la Ticinella Rahmglace

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401291
2000 ml
Bidon



16.65

statt 18.50

Röteli Rahmglace

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401261
2000 ml
Bidon



16.65

statt 18.50

Alpenkräuter Rahmglace

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401281
2000 ml
Bidon



16.65

statt 18.50

Absinthe Rahmglace

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401251
2000 ml
Bidon



16.65

statt 18.50

Appenzeller Rahmglace

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401271
2000 ml
Bidon



16.65

statt 18.50

Crème de Gruyère Rahmglace

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401351
2000 ml
Bidon



16.65

statt 18.50

Aktionen

gültig vom 01.10.2021 - 31.10.2021 (Achtung Wochenaktionen)

Milchprodukte

Sauser rot/weiss unpast.

Aktuell



Ab sofort lieferbar

Artikel-Nr. 901011/901021
Verpackung 6 x 1 lt
Preiseinheit Liter



4.10

Preiselbeeren im Glas

- 10%



30.8.21-30.10.21

Artikel-Nr. 979202
Verpackung 720 g
Preiseinheit Stück



9.50

statt 10.60

Cristallina Jogurt alle Sorten

- 14%

11.10.21-16.10.21



Artikel-Nr.
Verpackung 10 x 175 g
Preiseinheit Stück



0.53

statt 0.62

Luzerner Rahmchäs 1/4

- 10%



11.10.21-16.10.21

Artikel-Nr. 840851
Verpackung ca. 1 kg
Preiseinheit Kilogramm



20.45

statt 22.75

Drink Milch 1.5% UHT

- 15%

18.10.21-23.10.21



Artikel-Nr. 800022
Verpackung 12 x 1 lt
Preiseinheit Stück



1.25

statt 1.44

Halbrahm UHT 25%

- 10%

18.10.21-23.10.21



Artikel-Nr. 810051
Verpackung 12 x 1 lt
Preiseinheit Stück



5.67

statt 6.30

Energy Milk alle Sorten

- 15%

25.10.21-30.10.21



Artikel-Nr.
Verpackung 6 x 330 ml
Preiseinheit Stück



1.41

statt 1.625

Café Latte alle Sorten

- 10%

25.10.21-30.10.21



Artikel-Nr.
Verpackung 10 x 230ml
Preiseinheit Stück



1.80

statt 2.00

Raclette eckig 1/4, 1/2, 1/1

- 12%

25.10.21-30.10.21



Artikel-Nr.
Verpackung ca. 1.5, 3, 6 kg
Preiseinheit Kilogramm



13.74/13.25/12.58

statt 15.62 / 15.06 / 14.30

Vacherin Fribourgeois 1/4

- 10%

25.10.21-30.10.21



Artikel-Nr. 840261
Verpackung Ca. 1.5 kg
Preiseinheit Kilogramm



18.80

statt 20.68



 Schwärzistrasse 3
8752 Näfels

 Sägenstrasse 5
7302 Landquart

 Steinacherstrasse 105
8804 Au ZH

 +41 (0)55 618 59 59
 +41 (0)41 618 59 99

 info@bettio-glarona.ch
 www.bettio-glarona.ch