



KLEINBAUERN
VEREINIGUNG

Alpomat – der kleinste Hofladen der Stadt



1.) Was ist ein Alpomat?

Der Alpomat ist ein Selbstbedienungsautomat mit hochwertigen, regionalen Alp- und Hofprodukten. Er funktioniert vom Prinzip her gleich wie ein Hofladen, befindet sich aber direkt dort, wo die Mehrheit der Konsumentinnen und Konsumenten wohnt oder arbeitet: in der Stadt. Der Alpomat hat 24 Stunden geöffnet und steht daher auch Konsumenten zur Verfügung, denen es sonst zeitlich nicht möglich ist, ab Hof oder auf Märkten einzukaufen.

2.) Wer steckt hinter dem Alpomaten?

Wie ein gewöhnlicher Hofladen ist auch der Alpomat zu 100% in Produzentenhand. Er ist somit der direkteste Weg vom Bauer zum Konsumenten und funktioniert komplett ohne Zwischen- und Einzelhandel. Die Projektidee für den Pilotversuch in Zürich stammt von Margrit und Ueli Abderhalden, einem jungen Bauernpaar, das seit Beginn 2016 einen kleinen Hof in Gibswil im Zürcher Oberland und zuvor die Alp Malbun im Rheintal bewirtschaftete. Dort stellten sie u.a. ihren ausgezeichneten Alpkäse her.

Der Alpomat entstand als Vermarktungsidee für ihre eigenen Hofprodukte, hatte für Abderhaldens aber von Anfang an einen hohen ideellen Wert, von dem auch andere Kleinproduzenten profitieren sollen. Durch die Zusammenarbeit mit weiteren Bauernhöfen aus der Region profitieren auch die Konsumenten von einer vielfältigeren Produktpalette. Vorausgesetzt, der Betrieb erfüllt die Produktionskriterien (siehe Punkt 4), steht der Alpomat somit allen offen. Logistisch und finanziell obliegt die Gesamtverantwortung in der Zürcher Pilotphase bei Familie Abderhalden.



Die Kleinbauern-Vereinigung, eine Non-Profit-Organisation, die sich für eine vielfältige, nachhaltige, tiergerechte und soziale Landwirtschaft in der Schweiz einsetzt, unterstützt das Projekt Alpomat in der Weiterentwicklung der Standortsuche sowie im Bereich Kommunikation/Fundraising. Weitere Informationen über die Organisation: www.kleinbauern.ch

3.) Welche übergeordneten Ziele verfolgt das Projekt Alpomat?

Nach erfolgreichem Pilotprojekt in Zürich sollen die Alpomaten auch in anderen Schweizer Regionen gefördert werden. Ziel ist der Aufbau lokaler Communities von Kleinproduzenten, die dadurch wie Familie Abderhalden die Möglichkeit bekommen, mit Nischenprodukten oder Spezialitäten einen Absatzkanal zu finden und so ihre Existenz zu sichern. Der Alpomat eignet sich insbesondere für Bäuerinnen und Bauern, die für den Detailhandel zu kleine Mengen herstellen oder deren Höfe zu abgeschieden liegen, um selber einen Hofladen betreiben zu können.

Als Alpomaten-Standorte bieten sich vor allem Städte an. Die dortigen Konsumentinnen und Konsumenten kaufen häufig bewusst nachhaltig und nach dem Prinzip der lokalen Wertschöpfung ein, vielen fehlt jedoch die Zeit, in ihrer Freizeit auf Märkte zu gehen oder von Hofladen zu Hofladen zu fahren. Da Familie Abderhalden nur die Region Zürich organisatorisch bewältigen kann, steht und fällt das Projekt in anderen Schweizer Regionen mit der Bereitschaft von dort ansässigen Produzentinnen und Produzenten, beim Aufbau eines weiteren Alpomaten-Netzwerks mitzuwirken.

4.) Was wird im Alpomaten angeboten? Wie werden die Produkte hergestellt?



Der Alpomat beinhaltet Alp- und Hofprodukte, die nicht industriell hergestellt, sondern direkt von den Bäuerinnen und Bauern oder von kleineren, lokal ansässigen Verarbeitungsbetrieben weiterveredelt werden. Mit den Alpomaten soll eine möglichst umwelt- und tierfreundliche Produktionsweise sowie die Vielfalt regionaler Spezialitäten und Alpprodukten gefördert werden. Eine naturnahe, ökologische Bewirtschaftung des Hofes und artgerechte Nutztierhaltung sind Voraussetzung, um im Alpomat Produkte verkaufen zu können. Die

Standards orientieren sich am Schweizer Bio-Label, die Knospe-Zertifizierung ist jedoch keine zwingende Voraussetzung.

Als Beispiel für eine naturnahe und besonders tierfreundliche Produktionsweise, die weit über die Mindeststandards hinausreicht, dient der Hof von Familie Abderhalden: Sämtliche ihrer Milchkühe tragen stolz ihre Hörner, fressen nur frisches Gras oder im Winter Heu und sind darum besonders robust und langlebig. Neben den Kühen verbringen auch Schweine den Sommer über mit Abderhaldens auf der Alp Malbun und kommen in den Genuss von Weideauslauf – eine absolute Rarität in der Schweizer Schweinehaltung. Da Familie Abderhalden ihren Hof erst Anfang 2016 übernommen hat, befinden sie sich noch in der Umstellungsphase und verfügen noch nicht über ein Bio-Label.



Das aktuelle Sortiment besteht u.a. aus verschiedenen Käsesorten, Fondue, Butter, verarbeitete Fleisch- und Wurstspezialitäten, Gebäck, Dörrfrüchte, Saucen und Aufstriche, Getreideriegel, Sirup und Tee. Das Sortiment lässt sich selbstverständlich nach Möglichkeiten individuell anpassen und erweitern. Frischwaren (Gemüse, Früchte etc.) können aus logistischen Gründen leider nicht angeboten werden. Weitere Informationen zu den aktuellen Produkten und Produzenten demnächst auf www.alpomat.ch

5.) Wie kann ich den Alpomaten unterstützen?

Aktuell sind wir auf der Suche nach Standorten in der Stadt Zürich. Diese sollten sich idealerweise an einem gut frequentierten Ort befinden, an dem viele Personen wohnen, arbeiten oder ihre Freizeit verbringen. Neben einem Stromanschluss (220 V/16 A) benötigt der Automat einen Platz von 110 x 90 cm (Höhe 186 cm). Sind Sie selber Eigentümer eines möglichen Standortes und vom Mehrwert des Alpomaten überzeugt? Gerne klären wir mit Ihnen die weiteren Schritte ab und stehen Ihnen bei Fragen selbstverständlich jederzeit zur Verfügung.