

## 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 Alpmat?

Wie ein gewöhnlicher Hofladen ist auch der Alpomat zu 100% in Produzentenhand. Er ist somit der direkteste Weg vom Bauern zur Konsumentin und funktioniert komplett ohne Zwischenhandel. Die Projektidee stammt von Margrit und Ueli Abderhalden, einem jungen Bauernpaar, das seit 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 Kleinproduzentinnen 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 Aufbauphase, strategischen Weiterentwicklung sowie im Bereich Kommunikation/ Fundraising. Weitere Informationen über die Organisation: [www.kleinbauern.ch](http://www.kleinbauern.ch)

### 3.) Welche übergeordneten Ziele verfolgt das Projekt Alpomat?

Nach erfolgreichem Pilotprojekt in Zürich (2018-2022) soll der Alpomat auch auf andere Schweizer Regionen ausgeweitet 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 oder touristische Zentren 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 dort ansässiger 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-Standard.

Als Beispiel für eine naturnahe und besonders tierfreundliche Produktionsweise, die weit über die Mindeststandards hinausreicht, dient der Hof von Familie Abderhalden. Ihr Betrieb ist nach einer zweijährigen Umstellungsphase seit 2020 Bio-Knospe-zertifiziert. Ihre langlebigen Milchkühe tragen Hörner und fressen nur frisches Gras oder im Winter Heu. Neben Kühen halten Aberhaldens auch Schweine auf ihrem Betrieb, eine robuste Rasse, die sich für die ganzjährige Weidehaltung eignet – eine absolute Rarität in der Schweizer Schweinehaltung. Die Schweine ernähren sich u.a. von der Schotte, die bei der Käseproduktion anfällt.



Das aktuelle Alpomat-Sortiment besteht u.a. aus verschiedenen Käsesorten, Fondue, Butter, verarbeiteten Fleisch- und Wurstspezialitäten, Gebäck, Dörrfrüchte, Gemüsechips, Eingelegtem und Aufstriche, Sirup und Süssmost. Das Sortiment lässt sich nach Möglichkeiten individuell anpassen und erweitern. Frischwaren können aus logistischen Gründen leider aktuell noch nicht angeboten werden.

Weitere Informationen zu den aktuellen Standorten, Produzenten und Produkten auf [www.alpomat.ch](http://www.alpomat.ch)

#### 5.) Wie kann ich den Alpomaten unterstützen?

Wir sind noch immer 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/13 A) benötigt der Automat einen Platz von 110 x 90 cm (Höhe inkl. Dach 226 cm). Sind Sie selber Eigentümerin eines möglichen Standortes und vom Mehrwert des Alpomaten überzeugt? Gerne klären wir mit Ihnen die weiteren Schritte ab und stehen Ihnen bei Fragen zur Verfügung.