

swissherdbook ost & Holstein Ostschweiz

Fachreise Cremona, Italien 30.03. – 01.04.2027

**Drei Tage voller Einblicke, Innovation und Tradition:
Unsere diesjährige Verbandsreise führt uns in die Po-
ebene - das grösste Milchwirtschaftsgebiet Italiens.**

**Auf dem Programm stehen drei Milchbetriebe und
eine Käserei, in der der weltberühmte Parmigiano
Reggiano DOP entsteht.**

**Wie lassen sich Milch- und Energieproduktion, Inno-
vation und Nachhaltigkeit erfolgreich kombinieren?**

**Kommen Sie mit auf eine Reise zu Betrieben, die zei-
gen, wie Tradition und zukunftsorientierte Landwirt-
schaft Hand in Hand gehen können.**

1.Tag – Dienstag, 30. März
Wil – Cremona (ca. 495 km)

06.00 Uhr Abfahrt ab Wil. Fahrt via Landquart – Chur – San Bernadino – Como – Umfahrung Mailand nach **Cremona. Gemeinsames Mittagessen** unterwegs.

Vom Restaurant aus fahren wir direkt zu unserem ersten **Fachbesuch in der Pieve Ecoenergia Soc. Coop. Agr.** Die Bauerngenossenschaft wurde 2007 gegründet. Heute verbindet sie Viehzucht, Ackerbau und Energieerzeugung und beschäftigt mehr als 30 Mitarbeitende.

Der Bestand umfasst 1900 Tiere, davon 1050 Milchkühe. Auf den 1100 Hektaren, von denen 450 zweimal jährlich bewirtschaftet werden, werden Mais, Wintergetreide, Soja, Tomaten und Zuckermais angebaut.

Es gibt 2 Biogas Anlagen. Die Wärme aus der ersten Anlage dient zur Beheizung und Kühlung eines Pflegeheims und die Wärme der zweiten Anlage fliesst in die Biomethan-Fermenter.

Gärrest ist der Hauptdüngerauf allen 1'100 Hektaren. Er wird durch unterirdische Rohre transportiert, und der feste Anteil wird als Einstreu für die Kühe verwendet. Damit hat sich auch die Bewirtschaftung der Flächen verändert: minimale Bodenbearbeitung und Streifenbearbeitung, zwei Ernten pro Jahr, Präzisionsbewässerung und Kohlenstoffspeicherung im Boden.

Sechshundert Milchkühe werden bereits von Robotern gemolken. Nach vier erfolgreichen Jahren wird nun auch der alte Stall umgebaut und um sechs weitere Roboter erweitert. Wenn die Arbeiten abgeschlossen sind, werden alle Milchkühe von insgesamt 17 Robotern freiwillig gemolken.

Der neue Stall verfügt über keinen Güllebehälter: Die Gülle fliesst direkt in die Biomethan-Fermenter. Die dabei entstehende Wärme heizt den Boden der Kälberboxen und erwärmt das Trinkwasser. In der Kälberstation erhalten die Kälber innerhalb einer Stunde nach der Geburt Kolostrum über eine Sonde, die Kälber verbringen anschliessend 25 Tage in Einzelboxen mit «Calf Rail»-Fütterung und werden danach in Gruppenboxen mit jeweils zehn Kälbern gleichen Alters untergebracht, die mit automatischen Futterautomaten ausgestattet sind.

Anschliessend Fahrt nach Cremona und **Zimmerbezug im Hotel Continental. Gemeinsames Abendessen im lokalen Restaurant und Übernachtung.**

2.Tag – Mittwoch, 31. März
Piacenza und Emilia (ca. 215 km)

Frühstück im Hotel. Fahrt nach **Piacenza** zu unserem ersten **Fachbesuch auf einer weiteren Milchkuhbetrieb**. Anschliessend Fahrt Richtung Parma. **Gemeinsames Mittagessen** mit DOP-Produkten. Nachdem Mittagessen Weiterfahrt nach **Bibbiano. Fachbesuch in der Käserei Antica Fattoria Scalabrini**. Bibbiano gilt als Geburtsort des Parmigiano Reggiano, und Scalabrini ist einer der wenigen Hersteller dort, der noch alles selbst macht: eigene Felder, eigene Ställe, eigene Käserei, eigener Reifekeller, eigener Laden.

Bei der Besichtigung dreht sich alles um ein einziges Produkt, den Parmigiano Reggiano DOP, und um die Regeln, die dahinterstehen. Diese Regeln beginnen bereits auf dem Feld und im Stall: kein Silagefutter in der Ration, keine Zusatzstoffe, die Kühe werden mit Heu und Frischfutter aus dem DOP-Gebiet gefüttert. Dann die Milch: die Abendmilch, teilweise entrahmt, gemischt mit der Morgenmilch, immer roh und niemals standardisiert. Dann der Käsekeller: Kupferkessel, natürlicher Molkenstarter, Kälberlab und zwei Käse aus jedem Kessel. Schliesslich der Reifekeller, wo jeder Käse nach mindestens 12 Monaten einzeln geprüft und seine Güteklasse erhält. Die Besichtigung endet mit einer Degustation von Käse unterschiedlichen Alters. Zum Schluss haben wir noch Zeit um im Laden einzukaufen. **Gemeinsames Abendessen im lokalen Restaurant** auf dem Rückweg nach Cremona. **Übernachtung im Hotel.**

3.Tag – Donnerstag, 1. April
Pizzighettone – Vercelli - Wil (ca. 605 km)

Frühstück im Hotel. Check-Out. Anschliessend kurze Fahrt nach **Pizzighettone** zu unserem letzten **Fachbesuch auf der Ramella Milchkuh-Farm**. Die Milchviehbetriebe in Pizzighettone beliefern vor allem grosse regionale Unternehmen wie die lokale Genossenschaft Latteria Pizzighettone mit Rohmilch, die die lokale Milch zu

traditionellen italienischen Käsesorten wie Provolone Valpadana verarbeitet. Unsere Rückfahrt führt uns auf einem Abstecher in die Region **Vercelli**, nach **Livorno-Ferraris**. Der südliche Teil dieser Provinz wird durch den Anbau von Reis bestimmt und ist bekannt für das ausserordentliche Spektakel der Überschwemmung der Reisfelder im Frühjahr. Dann verwandelt sich die Ebene in ein riesiges Schachbrett mit Wasserspiegeln und hie und da schaut ein Bauerngut oder eine Pappel hervor; das ist das sogenannte «mare a quadretti» (Kästchenmeer). Hier geniessen wir ein feines **Risotto Mittagessen**. Rückfahrt via San Bernardino und Chur zurück nach Wil. Ungefähre Ankunftszeit ca. 21.00 Uhr.

Programmänderungen vorbehalten.

Preis:

Arrangementpreis ab 40 - 44 Personen	CHF 925.00
Arrangementpreis ab 45 - 49 Personen	CHF 900.00
Arrangementpreis ab 50 Personen	CHF 885.00
Einzelzimmer Zuschlag	CHF 40.00

Wichtiger Hinweis:

Die Reise findet ab einer Mindestteilnehmerzahl von 40 Personen statt. Wird diese Teilnehmerzahl nicht erreicht, behalten wir uns vor, die Reise abzusagen.

Inbegriffen:

- Fahrt mit modernem Komfortklasse Bus mit Schlafsesseln (seitlich und rückwärts verstellbar mit Armlehnen), Klimaanlage, Kühlschrank, Toilette, Videoanlage, Fussstützen und Gardinen
- alle für den Fahrtverlauf erforderlichen Kilometer inklusive sämtlicher eventuell anfallender Strassen-, Parkplatz-, Brücken- oder Tunnelbenutzungsgebühren sowie alle sonstigen Abgaben und Steuern
- 2 Übernachtungen im Hotel Cremona inkl. Frühstücksbuffet
- 2 x Abendessen im lokalen Restaurant
- 3 x Mittagessen im lokalen Restaurant
- Fachbesuch in 3 Milchkuhbetrieben und einer Käserei
- deutschsprechende Reiseleitung bei den Fachbesuchen
- Co2 Klimaschutzbeitrag auf Reisen
- die Unterbringung und Verpflegung des Chauffeurs sowie dessen Spesen