

NEWS

NEW-HOLLAND.CH

DIE SANFTEN RIESEN VON MARBACH

SEITE 10

VON CHICAGO NACH BURGDORF: AEMME SHRIMP

SEITE 4

VON PROFIS FÜR PROFIS: PRO-BELT™

SEITE 15



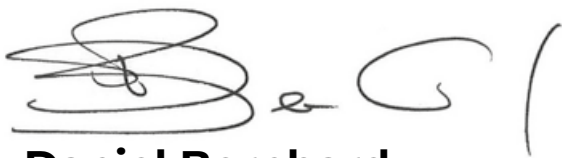
GENIUS

DIE ZUKUNFT IST BLAU. SIE GEHÖRT DIR.
NEW-HOLLAND.CH



Liebe Leserin, lieber Leser

Ganz nach dem Motto «DIE ZUKUNFT IST BLAU – SIE GEHÖRT DIR» soll die diesjährige Ausgabe der New Holland NEWS Mut machen, Herausforderungen anzunehmen und die eigene Zukunft aktiv zu gestalten. Wir laden Sie ein, mit uns nach Burgdorf – dem «Tor zum Emmental» – zu reisen. Erfahren Sie, was es bedeutet, mit Pioniergeist, Mut und viel Durchhaltewillen eine verrückte Idee umzusetzen und aus den hiesigen Traditionen auszubrechen, um (im wahrsten Sinne) neue Ufer zu entdecken. Weiter zieht es uns nach Marbach, wo uns eine exotische Herde wilder Wasserbüffel erwartet. Getreu unserem Slogan zeigt uns auch dieses Beispiel eindrücklich, was es heisst, sein Schicksal in die Hand zu nehmen und nicht nur an die Zukunft zu glauben, sondern diese mit Weitsicht, Fleiss und der nötigen Prise Glück selbst in die richtigen Bahnen zu lenken. Auf diesem Weg begleiten wir Sie – mit unserem Know-how, unseren Produkten und unseren Dienstleistungen.



**Daniel Bernhard
Leiter New Holland Center Schweiz**

- 4 Über den Ozean:
Shrimps made
in Burgdorf**
- 10 Wild und sanft:
Milchwirtschaft mit
Wildtieren**
- 15 Für grosse Vorhaben:
Pro-Belt™
- 16 New Flagship:
New Holland lanciert
den T7.300 PLMi
- 18 Grosses Kino:
Bühne frei für
den Prototypen T4
Electric Power
- 19 Auf Achse
Porträt Hans Lüthi**
- 19 Team New Holland




Impressum

© 2023 New Holland Center Schweiz
Redaktion: Daniel Bernhard
Text: Binkert Partnerinnen
Konzept und Design: Binkert Partnerinnen
Fotos: Gion Pfander (Titelbild, S. 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 19)
Druck: Grico-Druck AG, Welschenrohr
Auflage: 20 000 Ex.

ÜBER DEN OZEAN

Shrimps made in Burgdorf. Die ausser- gewöhnliche Geschichte eines Familienunter- nehmens.

 Vor dem grossen Bauernhaus ragt eine kleine, mit farbigen Bändern geschmückte Tanne hoch in den Himmel. Ein handbemaltes Namensschild mit «Henry» verrät das Geburtsdatum des jüngsten Familienmitglieds der Familie Kunz, die hier in Burgdorf bereits in der 9. Generation lebt und arbeitet. Ein Landwirtschaftsbetrieb mit Acker- und Obstbau, einigen Mutterkühen, Schafen und einem Hofladen, wie sie hier im Emmental öfter

anzutreffen sind. Doch auf dem Eyhof von Christian und Susanne Kunz ist so einiges anders: Nebst Gemüse, Obst, Milch und Fleisch gibt es hier nämlich fangfrische Schweizer Shrimps – hierzulande als Riesengarnelen bekannt – aus eigener Aufzucht und -mast zu kaufen.

Neue Wege

Auf die unkonventionelle Idee kamen einst die Eltern von Christian Kunz, zusammen mit Onkel Matthias und dessen Frau Stacy. Man war auf der Suche nach einem neuen Betriebszweig mit Direktverkauf, der auch für die kommende Generation Bestand haben sollte. Etwas Einzigartiges sollte es sein, klimaunabhängig und nachhaltig. «Bei einem Besuch im Monterey Bay Aquarium in Kalifornien kamen wir erstmals auf die Idee mit den Shrimps», erzählt Vater Fritz. «Dass aber beim Wildfang auf 1 kg Crevetten 9 kg Beifang anfallen, das konnte ich kaum glauben. Das hat mich umgetrieben. Das muss doch anders gehen.» Von da an schwelte diese Idee in den kreativen Köpfen der Familie.

Für die beiden Kunz-Brüder Fritz und Matthias sowie deren Partnerinnen Irene und Stacy folgten Monate der Recherchen mit Besichtigungen von verschiedenen Aquakulturen in Amerika und Europa. Die umtriebige Familie wurde schliesslich in den USA fündig: Endlich waren sie auf eine Farm mit einem überzeugenden Konzept gestossen, das sich in der Schweiz umsetzen liess. Bald darauf reiste Junior Christian in die USA und machte sich vor Ort mit der Materie vertraut. «Nach den zwei Wochen auf der Farm war er mit im Boot», meint Mutter Irene. Ihre dunklen Augen funkeln verschmitzt, bevor sie im Hofladen verschwindet. Es war der Anfang von Aemme Shrimp.

Christian Kunz holte sich auf einer Shrimpsfarm in Chicago die nötigen Skills, um die Zucht in Burgdorf aufzubauen.





Bis zum idealen Verkaufsgewicht bleiben die Shrimps rund 100 bis 120 Tage in den Aufzuchtbecken, den «Growers».

Pioniergeist in den Genen

Mit dem amerikanischen Partner im Hintergrund und dem mitgebrachten Know-how im Gepäck begann zu Hause das Tüfteln, Kalkulieren und Planen. Nachdem 2014 die letzten Schweine den Hof verlassen hatten, entstand innert Jahresfrist aus dem ehemaligen Schweinestall eine Indoor-Aufzuchtanlage für Shrimps.

Trotz Unterstützung durch den Partner war der Start nicht einfach. «Die Voraussetzungen hier in der Schweiz waren oftmals anders», sagt Mutter Irene. «Weil wir die Ersten waren, konnten wir bei Problemen niemanden fragen, vieles mussten wir einfach selber herausfinden.» Aber das Tüfteln und der damit verbundene Durchhaltewille liegt der Familie Kunz offenbar im Blut. Denn schon ein Onkel – der Götti von Fritz Kunz und ebenfalls ein Landwirt – hat in unmittelbarer Nähe den ersten Samro erfunden; ein anderer Onkel hat die erste Futtermühle gegründet.

Startklar

2015 war es dann soweit: Die ersten fangfrischen, nachhaltig produzierten Schweizer Shrimps gingen über den Ladentisch. Fritz und Christian führten jetzt den Betrieb als Generationengemeinschaft mit Christians jüngerem Bruder Jürg als Teilzeitangestellten. Bereits ein Jahr später wurde die Anlage ausgebaut und erweitert. Heute sind elf Aufzuchtbecken – sogenannte «Growers» – in Betrieb. Beheizt wird die Anlage durch die eigens auf dem Hof erzeugte Solarenergie. Sollte diese mal nicht ausreichen, kommt die Holzschneitzelheizung zum Einsatz. Hier scheint alles bis ins Detail durchdacht zu sein. Zweifelsfrei das Werk eingefleischter Tüftler.

Es ist kompliziert

«Es ist viel Arbeit, die sich nur im Verband bewerkstelligen lässt», sagt Irene Kunz. Die zierliche Frau in Gummistiefeln bewegt sich flink zwischen den Becken mit blubberndem Wasser hin und her. Der

«Dies alles hat mich einige schlaflose Nächte gekostet.»

Die Wasserqualität muss stets stimmen: Irene und Christian Kunz kontrollieren die Werte.



Die Tiere springen auch mal aus dem Wasser. Beispielsweise bei Vollmond. Deshalb sind die Growers mit Plastikfolie bedeckt. Auch für den Fotografen sind hier Blitzlichter tabu.

Dreamteam: Fritz und Christian Kunz arbeiten Hand in Hand.

Boden ist nass, es ist etwa 29 Grad warm und feucht im Raum, Salzgeruch liegt in der Luft. Die richtigen Voraussetzungen für eine hohe Shrimpsqualität ganz ohne Hormon- und Antibiotikaeinsatz zu schaffen, erfordert viel Know-how und Zeit. Laufend muss die Wasserqualität überprüft werden. Davon zeugen allerlei Laborutensilien, handschriftlich ausgefüllte Tabellen und Reagenzgläser im Vorraum. Viele Faktoren müssen exakt passen, damit die Tiere gut gedeihen. Beispielsweise muss das Verhältnis der Bakterien ausgewogen sein, der Salzgehalt muss stimmen und die Futtermenge muss richtig dosiert werden. Keine leichte Aufgabe. Viermal jährlich werden hier 30 000 Larven aufgezogen. Bis die Schalentiere verkaufsbereit sind, dauert es rund 100 bis 120 Tage. Während dieser Zeit müssen sie gehegt und gepflegt werden.

Angebot und Nachfrage

Nebst der privaten Kundschaft schätzen heute nicht nur etliche Gastronomen und Hoteliers aus der Region die Qualität und die Frische der Emmentaler Shrimps. Nach Corona, als der Verkauf und die Bestellungen der Restaurants gänzlich einbrachen, ist das wertvolle Gut heute auch bei Küchenchefs aus der ganzen Schweiz gefragt. «Sogar die Schalen, die nach der Häutung anfallen, sind manchmal gewünscht», erklärt die ehemalige Hauswirtschaftslehrerin Irene Kunz und fischt eine solche aus einem mit Plastikfolie bedeckten Becken heraus. «Auf die immerzu schwankende Nachfrage der Kundschaft reagieren zu können, ist unsere tägliche Herausforderung. Sind wir ausverkauft, dann sind wir ausverkauft – dann muss sich die Kundschaft gedulden, bis die nächsten Shrimps das Fanggewicht von 20 bis 30 Gramm erreicht haben. Das stösst schon mal auf Unverständnis.»

Know-how weitergeben

Dass Familie Kunz ihr erworbenes Wissen einmal weitergeben will, war von Anfang an klar. Deshalb bieten sie Interessierten – oftmals anderen Landwirten – umfassende Führungen an. 2019 waren dies 56 Präsentationen. Entschliesst sich ein Betrieb ebenfalls für die Shrimpsaufzucht und -mast, kann Aquafuture – so der eingetragene Name des Unternehmens – als Lizenznehmer agieren. So können «Shrimpsaufzucht-Neulinge» das Kunzsche Wissen erwerben und erhalten Unterstützung beim Aufbau einer neuen Anlage sowie Hilfestellung bei der Aufzucht.

Teamwork

Eben ist Susanne Kunz, Christians Partnerin, mit der knapp dreijährigen Emma und dem fünfmonatigen Henry zurück auf dem Hof. Die gelernte Gemüsegärtnerin kümmert sich neben den Kindern vor allem um den Gemüseanbau und führt zusammen mit Schwiegermutter Irene den Hofladen. Christian und Fritz sind vor allem für den Obst- und Ackerbau und die Tiere zuständig, zusammen mit Jürg Kunz, der zeitweise auf dem Hof mitarbeitet. Und ja, daneben gibt es noch den Onlineshop zu betreuen, das Marketing zu managen und die Administration zu erledigen. «Hier muss jeder fast alles machen, anders gehts nicht», sagt Irene Kunz und ist mit dem Handy am Ohr gleich wieder weg. Vor dem Laden wartet Kundschaft, um eine Shrimpsbestellung abzuholen. Hier geht die Arbeit niemals aus. 🌱

«Ich mag die Abwechslung und die Arbeit mit den verschiedenen Tieren, aber ich hocke eben auch gerne auf dem Traktor.»

Als gelernter Landwirt und Landmaschinenmechaniker kennt sich Christian Kunz mit Tier und Technik bestens aus.



WILD UND SANFT

Milchwirtschaft
mit Wildtieren.
Familie Renggli
im Entlebuch
zeigt, wie's geht.

Bruno Renggli hat vor 14 Jahren
seine Milchkühe gegen
Wasserbüffel getauscht.



Es ist kalt an diesem Morgen im Luzernischen Marbach. Der Tag auf Hof Schufelbühl von Familie Renggli hat wie jeden Morgen schon früh begonnen. Die Tiere sind längst gemolken und gefüttert, wie auf jedem Bauernbetrieb mit Milchwirtschaft. Doch ein erster Blick in den offenen Stall zeigt ein überraschendes Bild: Statt Kühe sind hier Wasserbüffel friedlich beim Fressen. Die schwarzen Riesen beeindrucken vorerst durch ihr stattliches Volumen und die imposanten hellen Hörner, die sie geschickt zwischen den massiven Metallverstreben durchrecken, um an das Heu heranzukommen. Gegenüber strecken die Jungtiere neugierig ihre Köpfe aus der geräumigen Box. Sie haben die vertraute Stimme von Sohn Lars erkannt. Nebenan liegt separat eine Mutterkuh. «Das Kalb sollte jeden Moment kommen, es wäre an der Zeit. Aber sie wartet, bis es ruhig ist», meint Vater Bruno, der inzwischen ebenfalls vor Ort ist. Was so



eingespielt und selbstverständlich scheint, war alles andere als einfach. Aber von vorn:

Zuwachs

Familie Renggli betreibt ihren 25 Hektaren grossen Hof im malerischen Entlebuch in der 2., bald in der 3. Generation. Bruno und Iréne Renggli haben 1985 den elterlichen Milchwirtschaftsbetrieb von Brunos Vater übernommen. In den folgenden Jahren wurde die Familie mit fünf Kindern zur Grossfamilie und mit ihr wuchs auch der Betrieb. Eine neue Scheune entstand, im Jahr 2000 wurde diese zum Laufstall für 30 Kühe umgebaut. Soweit so gut, nur das Milchgeschäft lief harzig, der Milchpreis war im Keller. Man arbeitete weiter und hoffte auf bessere Zeiten.

Abschied und Neuanfang

Als 2008 die Dorfkäserei Marbach einen Neubau realisierte, suchte sie mehr Lieferanten für Büffelmilch. Diese war im Gegensatz zur herkömmlichen Kuhmilch gefragt, denn insbesondere der aus Büffelmilch hergestellte etwas kräftigere Mozzarella verkaufte sich sehr gut. Ein Schangnauer Bauer – ein Pionier der Büffelhaltung – lieferte bereits seit zehn Jahren seine Büffelmilch in die Käsi.

Dies gab den Ausschlag, etwas Neues zu wagen. «Das Wissen war da, ein Austausch möglich, denn schon seit 27 Jahren waren Wasserbüffel im nahegelegenen Schangnau zu Hause», erklärt Bruno Renggli. Nach gründlichem Überlegen und Abwägen

wurde aus einer Idee schliesslich ein neues Betriebskonzept. Im Dezember 2009 wurden sämtliche Kühe auf dem Schufelbühl für den Abtransport verladen. Ein emotionaler Moment für die ganze Familie, bevor eine neue Ära beginnen konnte. Schon tags darauf bezogen 21 asiatische Wasserbüffel aus dem Val de Travers in Marbach ihr neues Zuhause.

Sensible Wilde

Seither sind 13 Jahre vergangen und die Anzahl der Büffel ist auf rund 60 Stück angewachsen. Beim Zmittag berichten Iréne, Bruno und Lars von ihren mittlerweile langjährigen Erfahrungen mit den eigenwilligen, aber dennoch sanften Tieren. Klein Noah, der einjährige Sohn



Wasserbüffel erreichen ein Gewicht von rund 800 kg und ein Alter von bis zu 20 Jahren.

von Lars, sitzt bei Grosi Iréne am Tisch und klaubt ein paar gekochte Hörnli zusammen. «Wasserbüffel werden in der Landwirtschaft seit 25 Jahren als Wildtiere eingestuft. Deswegen gibt es drei wichtige Vorschriften einzuhalten: Eine Suhle für ein Schlammbad muss zur Verfügung stehen, die Tiere dürfen nicht angebonden werden und die Hörner müssen bleiben.» All dies gelte es zu beachten, erklärt Bruno Renggli und meint weiter: «Zu 80 % haben wir uns den Büffeln angepasst – und nicht umgekehrt.

Wasserbüffel sind gegenüber Hausrindern robuster und auch weniger anfällig für Krankheiten. «Tierarztbesuche können wir all die Jahre glücklicherweise an einer Hand abzählen. Nur bei Rangkämpfen kann es schon mal vorkommen, dass es zu einer Verletzung kommt», sagt Bruno. Die Büffel leben möglichst nach ihrem natürlichen Rhythmus und verbringen viel Zeit draussen. Nur bei kalten Temperaturen um –10 Grad bleiben sie im Stall.

«Wenn etwas nicht stimmt, merken sie das sofort: Verspätet sich der Bauer morgens, dann gibts Krach. Oder bei Vollmond sind einige schlecht gelaunt, das bekommen

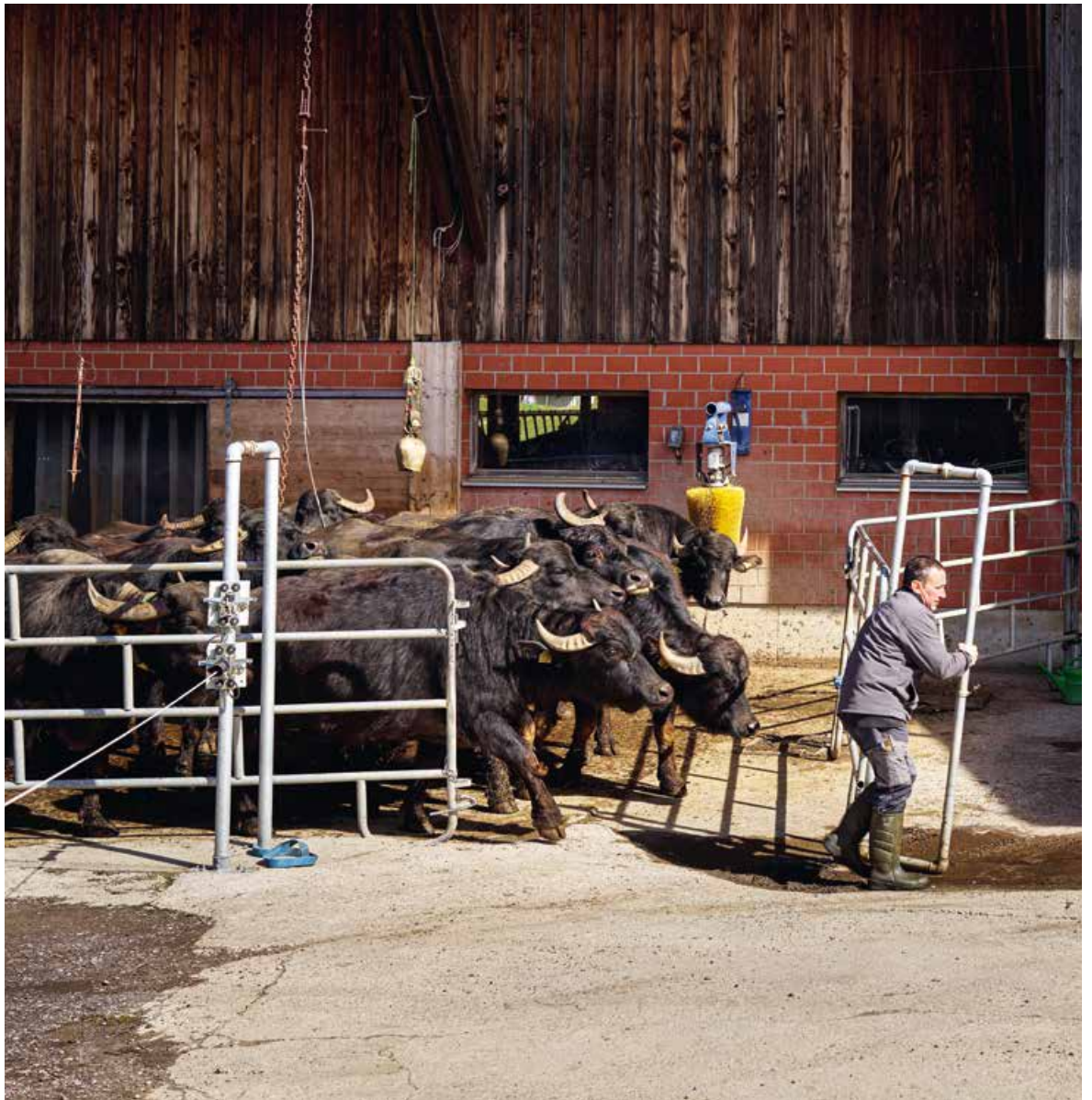
dann die Artgenossen zu spüren – oder wir», sagt Bruno und lacht. «Sie sind auf Bruno und Lars fixiert – eine fremde Person oder ich könnte den Stall nicht machen», ergänzt Iréne. Sie, die als Bauerntochter nie hatte Bäuerin werden wollen – und es dann später doch wurde. «Aber so früh aufstehen und in den Stall, das wollte ich nicht. Das machte ich Bruno von Anfang an klar.» Sie lacht und hantiert bereits wieder in der Küche. Melken könnte sie hier aber ohnehin nicht, auch wenn sie es wollte. Tatsächlich lassen sich die Tiere von niemandem anderen melken. «Sie würden sich auf den Boden legen, wenn jemand anderes als Lars oder ich käme, und sich nicht zum Melkstand bewegen. Die Milch würden sie einfach zurückhalten», ergänzt Bruno. Damit das morgendliche und abendliche Melken im 4er-Tandem gut abläuft, braucht es Ruhe und Geduld im Stall und wie gesagt: Bruno oder Lars.

Milch und Fleisch

Im Herbst und im Winter bringen die Büffelkühe ihre Kälber zur Welt, es ist sozusagen die Hochsaison für die Milch. Bemerkenswert dabei: Eine Büffelkuh bringt ein Drittel der Milchleistung einer normalen Kuh. «Die Milch, die während dieser Zeit

anfällt, gefrieren wir zum grössten Teil ein. Weil die Mozzarella-Saison in die Sommermonate fällt, wenn die Büffel ihre Galtzeit haben und keine Milch geben, können wir während dieser Zeit mit der gefrorenen Milch überbrücken», erklärt Bruno. Die Frischmilch wird dreimal pro Woche in die Käserei geliefert und dort zu Hartkäse und anderen Spezialitäten wie beispielsweise Quark oder einem fettaähnlichen Salatkäse verarbeitet. Die gefrorene Milch eignet sich ausschliesslich für die Produktion von Mozzarella. Büffelmilch ist sehr weiss und in der Konsistenz der des Kaffeerahms ähnlich. Dabei ist sie gegenüber der Kuhmilch überaus reichhaltig und enthält gut das Doppelte an Fett und Eiweiss, bei einem tieferen Cholesteringehalt.

Büffel haben rund 200 Tage Weidezeit und leben vom 1. Mai bis zum 1. November mehrheitlich draussen.



Lars Renggli kennt jedes einzelne Tier im Stall beim Namen.

Auf Hof Schufelbühl ist der Tierarzt ein seltener Gast: Hier braucht es weder Antibiotika noch künstliche Besamung.



Im Gehege sind die Büffel neugierig und lassen sich gerne von Gästen kraulen. Geht es aber ans Melken, sind nur Bruno und Lars Renggli im Stall erwünscht.

Ebenfalls hochwertig ist das Fleisch der Wasserbüffel. Es enthält wenig Fett und die Struktur ist sehr fein und besonders zart. Muss ein Tier zum Metzger, kommt Beat Bieri aus Schangnau zum Einsatz. Er verfügt als langjähriger Büffelkenner über viel Fingerspitzengefühl und ist äusserst erfahren im Umgang mit den schwarzen Riesen. In seinem Verkaufsladen ist Büffel Fleisch seit vielen Jahren erhältlich.

Besucher erwünscht

Ihr Wissen rund um die Wasserbüffel teilen die Rengglis bei Hofführungen. Diese sind das ganze Jahr über sehr gut gebucht und finden regen Anklang bei unterschiedlichsten Gruppen. «Es kommt vor, dass wir bis zu drei Führungen am Tag haben.» sagt Iréne. Anfangs habe sie die mitgebuchten Apéros noch selbst zubereitet. «Ab einer gewissen Teilnehmerzahl wurde es aber einfach zu aufwendig.» Mittlerweile übernimmt dies die Käserei.

Gute Aussichten

Während Bruno auf dem Hof nach dem Rechten sieht, ist Sohn Lars am Nachmittag auswärts bei der Arbeit. Der gelernte Polymechaniker arbeitet auf dem Landmaschinenbetrieb des Schwagers im Nachbardorf. Auch seine Frau Sabrina

arbeitet heute ausser Haus. Daran wird sich nächstes Jahr einiges ändern. Denn Bruno und Iréne werden 2024 Haus und Hof der jungen Familie übergeben und selber ein Haus in unmittelbarer Nähe beziehen. Noch ist dieses im Umbau. Eben kommt Iréne mit dem Enkelsohn im Kinderwagen auf den Vorplatz. Sie will kurz zur Baustelle. Den bevorstehenden Wechsel kommentiert sie so: «Ich freue mich, die Verantwortung abzugeben – es ist schön, dass jemand übernimmt.» So ganz kann man sich einen Ruhestand bei der eifrigen fünffachen Mutter und neunfachen Grossmutter allerdings noch nicht vorstellen.


Auf dem Vorplatz wärmen sich unterdessen die Büffel an der Sonne. Die einen sind eben vom Schlammbad zurück und lassen sich trocknen, bevor sie sich von der rotierenden grossen Bürste neu frisieren lassen. Im Stall ist unterdessen das Kalb geboren und steht bereits auf noch etwas wackligen Beinen. Willkommen auf Hof Schufelbühl! 🌿

«Wenn sie nicht wollen, hast du keine Chance.»

FÜR GROSSE VORHABEN: PRO-BELT™

**Entwickelt von
Profis für Profis:
die brandneue
Premium-Rund-
ballenpressen-
reihe Pro-Belt™.**

Pro-Belt™ mit variabler Press-
kammer: überzeugt mit Leistung
und Zuverlässigkeit.

 New Holland erweitert sein Sortiment an Rundballenpressen mit variabler Presskammer um die neue Pro-Belt™-Serie: Die Modelle Pro-Belt™ 165 und Pro-Belt™ 190 sind vielseitige, leistungsstarke und langlebige Ballenpressen, die bei allen Erntegütern und unter verschiedensten Bedingungen eine hervorragende Ballenform bieten. Die Bauweise wurde explizit auf die Anforderungen von Lohnunternehmern und Landwirten mit einer hohen Anzahl Betriebsstunden pro Jahr zugeschnitten. Denn für sie ist die Zuverlässigkeit ein zentraler Erfolgsfaktor. Konstant gute Leistungen müssen gewährleistet sein, auch dann, wenn die Zeitfenster für die Ernte nur kurz sind.

Leistungsfähig, schonend, effektiv

Die neuen Pro-Belt™-Pressen erzeugen Ballen von hoher Dichte, wodurch die ernährungsphysiologischen Eigenschaften des Ernteguts erhalten bleiben. Das geteilte Getriebe erwirkt höchste mechanische Effizienz und Widerstandsfähigkeit. Dazu kommt die optimierte Konstruktion mit wenigen, dafür sehr robusten Komponenten. Der Hochleistungsrotor mit einem Durchmesser von 520 mm in Kombination mit einem absenkbaren Messerboden (Active Drop Floor) gibt laufend Rückmeldung und ermöglicht maximale Produktivität mit hohem Durchsatz und Non-Stopp-Zuführung.

Die Maschinen sind sowohl für Silage wie auch für trockenes Stroh geeignet und erzeugen perfekte Ballen von konstant hoher Dichte, die mühelos gehandhabt und gestapelt werden können. Mit einer Kapazität von bis zu 30t/Std. und 140kg/m³ Stroh wird die Feldarbeit deutlich effizienter.



NEW FLAGSHIP

New Holland lanciert den T7.300 der LWB*- Baureihe mit PLM Intelligence.

 Der neue T7.300 ist mit einem NEF-Sechszylindermotor von FPT Industrial ausgestattet, der mit einer Reihe von Verbesserungen aufwartet. Für Zugarbeiten stehen 280 PS, für Zapfwellen- und Transportaufgaben gar 300 PS zur Verfügung. Der neue geregelte Turbolader mit variabler Geometrie sorgt für ein hohes Drehmoment und hohe Kraftstoffeffizienz bei niedrigen Drehzahlen. Dank des Hi-eSCR2-Abgasnachbehandlungssystems, das Leistung, Ansprechverhalten und Kraftstoffverbrauch optimiert, erfüllt der Traktor die Abgasnorm Stufe V. Zudem erlaubt der um 18% grössere Kraftstofftank längeres Arbeiten und der um 50% längere Wartungsintervall hilft, Betriebskosten zu minimieren. Für mehr Effizienz ist das neue Modell mit einer überarbeiteten Version des New Holland Auto Command™-Getriebes ausgestattet. Durch höhere Achslasten sowie ein höheres zulässiges Gesamtgewicht werden die Einsatzmöglichkeiten des Traktors erweitert. 2,05 Meter grosse Reifen erhöhen Traktion und Leistung und schonen gleichzeitig den Boden.

Intelligente Innovation: mehr Systemleistung, Konnektivität und Effizienz

Der neue Traktor erfüllt höchste Ansprüche in Bezug auf mehr Systemleistung, bessere Konnektivität und Automatisierung der Anbaugeräte sowie mehr Komfort in der Kabine. Darüber hinaus sorgen PLM Intelligence™ und der Intelli-

View™ 12-Monitor für noch mehr Effizienz. Die vollständig konfigurierbare Armlehne SideWinder™ Ultra ermöglicht eine ergonomische und intuitive Bedienung.

Herausragender Komfort und Ergonomie in der leisesten Kabine

Dank des hohen Komforts der Horizon™ Ultra-Kabine – mit 66 dBA die leiseste Kabine auf dem Markt – wird Fahren zum Vergnügen. Dazu trägt auch die neue Comfort Ride™-Kabinenfederung bei: Das aktive elektrohydraulische System «entkoppelt» mit einer «Skyhook»-Steuerlogik die Kabinenbewegung vom Chassis.

PLM Intelligence und proaktiver Support

Dank PLM Intelligence stehen dem Fahrer alle unterstützenden Systeme zur Verfügung. Beispielsweise das IntelliSteer™-Lenksystem, IntelliTurn™ mit dem HTS Vorgewendemanagement sowie ISOBUS, Section Control und Mengensteuerung – für mehr Produktivität und Komfort bei niedrigeren Kosten. Als erste Baureihe von New Holland erhält der neue T7 die ISO-Zertifizierung für TIM. Dieses ermöglicht eine Zwei-Wege-Kommunikation zwischen Traktor und Anbaugerät sowie die Steuerung des Traktors durch das Anbaugerät.

PLM Intelligence-Produkte sind über MyPLM Connect mit dem Landwirt und dem Händler verbunden. Sie liefern Echtzeitinformationen vom Feld. Per Ferndiagnose kann der Händler proaktiven Support leisten und für Ratschläge mittels Display-Fernzugriffs einen Blick auf den Monitor in der Kabine werfen. Flagship ahoi!

Luxus pur: Mit seinen 300 PS ist der neue T7.300 LWB mit PLM einer der leistungsstärksten und kompaktesten Traktoren seiner Leistungsklasse.



* Long Wheelbase





Neuheit

In der Pipeline: Der neueste T4 mit Electric Power wird voraussichtlich 2024 auch in der Schweiz verfügbar sein.

GROSSES KINO: T4 ELECTRIC POWER

**Bühne frei für
den Prototypen
des neuen
Elektrotraktors.**

 Als innovatives Unternehmen entwickelt New Holland traditionell Traktoren mit alternativen Kraftstoffen, um die Umweltbelastung in der Landwirtschaft zu verringern. Bereits produziert und im Einsatz ist der T6.180 Methane Power, ein grösseres Modell, welches dank eines modifizierten Dieselmotors mit Gas betrieben wird. Für kleinere, leichtere Arbeiten auf Feld und Hof ist jedoch eine andere Lösung erforderlich. So entstand der T4 Electric Power – der erste vollelektrische leichte Kommunaltraktor für die Landwirtschaft mit autonomen Funktionen, die es dem Landwirt ermöglichen, noch effizienter zu arbeiten.

Umweltschonend und flexibel

Der neue Elektrotraktor wurde von CNH Industrial-Ingenieuren in den USA und Italien in Zusammenarbeit mit dem Partner Monarch aus Kalifornien entwickelt, einem innovativen Unternehmen für elek-

trifizierte Landwirtschaft. Im Januar 2023 wurde dann der Prototyp des T4 Electric Power erstmals an der Customer Electronics Show (CES) 2023 – einer globalen Bühne für Innovationen – in Las Vegas, Kalifornien, vorgestellt.

Der smarte Blaue ist so konzipiert, dass er auf allen Arten und Grössen von landwirtschaftlichen Betrieben eingesetzt werden kann. Zudem wurden beim Design wichtige Schlüsselmerkmale berücksichtigt: Akkulaufzeit und Performance bei gleichzeitiger Wahrung eines nachhaltigen Ansatzes, der die Emissionen, den Geräuschpegel und die Gesamtumweltbelastung der Maschine reduziert. Willkommen in der Landwirtschaft der Zukunft.

AUF ACHSE

Hans Lüthi
Gebietsverkaufsleiter
New Holland Center Schweiz

Hobbys: Biken, Skifahren, Waldarbeiten,
Schwingfeste besuchen

Lieblingsessen: Piccata milanese

Bester Film: Ueli der Pächter

Lieblingstraktor: T7.300AC



TEAM NEW HOLLAND

Daniel Bosshard Tel. 079 511 67 62
Gebietsverkaufsleiter Traktoren
Region Ostschweiz

Urs Löttscher Tel. 075 432 96 73
Gebietsverkaufsleiter Traktoren
Region Nordostschweiz/Tessin

Hans Lüthi Tel. 079 651 47 34
Gebietsverkaufsleiter Traktoren
Region Zentrales Mittelland

Alain Bosson Tel. 079 275 64 13
Gebietsverkaufsleiter Traktoren
Region Westschweiz

Stéphane Viprey Tel. 079 268 71 44
Verkaufsberater
Region Verkaufsgebiet
Agro Service Method «Nord»

Hugo Duchatel Tel. 079 479 88 43
Verkaufsberater
Region Verkaufsgebiet
Agro Service Method «Süd»

Marco Brunner Tel. 079 512 12 13
Gebietsverkaufsleiter Erntetechnik
Region Deutschschweiz/Tessin

Philippe Favre Tel. 079 513 39 05
Gebietsverkaufsleiter Erntetechnik
Region Westschweiz

SMART

DIE ZUKUNFT IST BLAU. SIE GEHÖRT DIR.
NEW-HOLLAND.CH

