

BRUNCH

1. August / 1^{er} Août / 1^o Agosto 2019
Auf dem Bauernhof / À la ferme / In fattoria

Seit 27 Jahren!

1. August-Brunch auf dem Bauernhof

Depuis 27 ans !

Brunch à la ferme du 1^{er} août

Per 27 anni!

Brunch del 1^o agosto in fattoria



Hauptsponsor / Sponsor principal / Sponsor principale

MIGROS

Organisiert von / Organisé par / Organizzato da

Schweizer Bauern **Paysans suisses** **Contadini svizzeri**
Von hier, von Herzen. D'ici, avec passion. Dalla nostra terra con passione.

Meine Kühe sorgen nicht nur für Käse, sondern auch für Lehrstellen.

Christian Beglinger, **DEIN BAUER.**

Hier lernen Junior-Bauern die ganze Wertschöpfungskette: vom Futteranbau für die Kühe bis hin zum Verkauf von 3,5 t Käse pro Jahr. Mehr über Christian und die Leistungen unserer Bauernfamilien auf landwirtschaft.ch

Besuche
unseren Brunch
auf der Nüenalp
im Glarus.





Tiere sind meine Passion

Die meisten sehen mich steile Pisten runter flitzen. Privat darf es bei mir aber auch mal gemütlich zu und hergehen. Dann freue ich mich auf das Zusammensein mit meiner Familie. Ein ausgedehntes, gemeinsames Zmorge mit feinem Käse aus der Region, selber gemachter Konfitüre und frischem Zopf – das genieße ich sehr. Nachhaltig und gesund essen, ist mir wichtig. Nicht nur, um als Spitzensportlerin eine hohe Leistung zu erbringen. Was wir essen, hat einen grossen Einfluss auf die Umwelt. Regional, saisonal und ausgewogen, darauf versuche ich bei meiner Ernährung zu achten. Food Waste möchte ich möglichst verhindern. Es tut mir jeweils weh zu sehen, wie viel Essen in den Tellern liegen bleibt oder im Abfall landet! Ich bin keine Bauerntochter, aber meine Heimat Schwyz ist ländlich geprägt. Als heimatverbundene Person schätze ich die Leistungen unserer Bauernfamilien und die hohe innere und äussere Qualität der einheimischen Lebensmittel. Tiere und ganz speziell Pferde liegen mir besonders am Herzen. Wenn ich nicht Skifahrerin geworden wäre, dann würde ich mich als Tierpflegerin engagieren. Im Moment habe ich keine Zeit, diese Passion zu leben. Aber was noch nicht ist, kann ja noch werden! Bis dahin flitze ich weiter und gönne mir zwischendurch genussvolle Auszeiten. Beispielsweise an einem 1. August-Brunch auf dem Bauernhof. Genuss pur!

Corinne Suter
Skirennfahrerin

Les animaux sont ma passion

La plupart des gens me voient dévaler des pistes abruptes. Dans ma vie privée, il m'arrive cependant aussi de me la couler douce. J'ai alors plaisir à retrouver ma famille autour d'un petit-déjeuner, avec du bon fromage de la région, de la confiture faite maison et de la tresse qui sort du four. Il m'importe de manger de manière saine et durable, et, dans mon cas, pas seulement pour réussir au plus haut niveau de compétition. Nos choix alimentaires ont un impact considérable sur l'environnement, donc j'essaie de faire en sorte que ma nourriture soit régionale, de saison et équilibrée. J'aimerais aussi réduire autant que possible le gaspillage alimentaire : ça me fait toujours mal de voir tous ces restes finir à la poubelle. Je ne suis pas fille de paysan, mais, originaire du canton de Schwyz, j'ai toujours connu la campagne. Patriote, j'apprécie les prestations de nos familles paysannes et la grande qualité des produits indigènes. Les animaux, notamment les chevaux, me tiennent à cœur. Si je n'étais pas devenue skieuse, je serais gardienne d'animaux. Pour l'instant, je n'ai pas le temps de cultiver cette passion, mais cela pourrait bien changer. En attendant, je vais continuer à dévaler les pistes et me détendre entre deux descentes... par exemple lors d'un Brunch à la ferme du 1^{er} août. Le bonheur à l'état brut!

Corinne Suter
Skieuse professionnelle

Gli animali sono la mia passione

Quasi tutti mi conoscono per come sfreccio con gli sci. In privato però non mi dispiace affatto starmene tranquilla. Per questo sono sempre felice di poter passare del tempo con la mia famiglia. Un'abbondante colazione tutti insieme, con deliziosi formaggi della mia regione, marmellate fatte in casa e una treccia fresca, sono cose che apprezzo molto. Mangiare prodotti sani e sostenibili è importante. Non solo perché una sportiva d'élite deve offrire prestazioni elevate, quello che mangiamo ha anche un grosso impatto sull'ambiente. Presto molta attenzione alla mia alimentazione e cerco di mangiare cibo di stagione, regionale ed equilibrato. Vorrei ridurre il più possibile lo spreco di cibo. Mi fa davvero male vedere quanto ne rimane nei piatti o finisce nella spazzatura! Io non sono figlia di contadini, ma il paesaggio del Canton Svitto, casa mia, è ben curato grazie ai contadini. Sono molto legata alla mia terra e reputo molto importante il lavoro dei nostri contadini e l'alta qualità dei loro prodotti. Mi stanno a cuore gli animali, i cavalli in particolare. Se non fossi diventata una sciatrice, mi sarei occupata di cavalli. Ora come ora non ho il tempo per vivere questa passione. Chissà, forse, un domani. Fino ad allora continuerò a sfrecciare con gli sci e potrò di tanto in tanto godermi qualche pausa. Ad esempio ad un Brunch del 1° agosto in fattoria. Non vedo l'ora!

Corinne Suter
Sciatrice professionista



Danksagung

Herzlichen Dank an alle Brunch-Anbieter, Sponsoren, kantonalen Bauernverbände sowie weitere landwirtschaftliche Organisationen und Partner für die langjährige Unterstützung.

Redaktionelle Verantwortung

Andrea Oldani,
Schweizer Bauernverband

Layout

Nejna Gothuey,
Schweizer Bauernverband

Druck

ztprint | ZT Medien AG, Zofingen

Auflage

130 000 Exemplare

Remerciements

Un grand merci à toutes les fermes du Brunch, aux sponsors, aux chambres cantonales d'agriculture et aux autres organisations agricoles et partenaires pour leur soutien depuis de nombreuses années !

Responsable rédaction

Andrea Oldani,
Union Suisse des Paysans

Mise en page

Nejna Gothuey,
Union Suisse des Paysans

Impression

ztprint | ZT Medien AG, Zofingen

Tirage

130 000 exemplaires

Ringraziamento

Ringraziamo di cuore tutti gli offerenti del Brunch, gli sponsor, le associazioni agricole cantonali così come altre organizzazioni agricole e partner per i molti anni di continuo sostegno.

Responsabili redazionali

Andrea Oldani,
Unione Svizzera dei Contadini

Layout

Nejna Gothuey,
Unione Svizzera dei Contadini

Stampa

ztprint | ZT Medien AG, Zofingen

Tiratura

130 000 esemplari

Inhalt

- 6 1. August-Brunch
auf dem Bauernhof
- 7 Die Schweizer
Landwirtschaft in Zahlen
- 8 Geheimtipp für Familien
- 12 Wandertipps
- 14 Ein Rebberg
voller Erfahrungen
- 15 Zu Gast bei
den Bio-Pionieren
- 16 Ein Wandersommer
für jeden Geschmack
- 17 Alpenpanorama
auf der Zunge
- 18 Adressen:
Wählen Sie Ihren Bauernhof
- 36 Eine Landschaft
zum Geniessen
- 38 Zu Tisch auf 2000 Metern
- 40 Liebe geht durch den Brunch
- 42 Das Alp-Virus hat
uns gepackt!
- 45 Die Schweiz ist
eine Wandernation
- 48 Wettbewerb

Sommaire

- 6 Le Brunch à la ferme
du 1er août
- 7 L'agriculture suisse
en chiffres
- 8 Une adresse rare
pour les familles
- 12 Idées de rando
- 14 Un vignoble riche
en expériences
- 15 Hôte chez les pionniers
du bio
- 16 Un été de randonnée
pour tous les goûts
- 17 Panorama alpin goûteux !
- 18 Adresses :
Choisissez votre ferme
- 36 Un paysage à savourer
- 38 Un repas à 2000 mètres
- 40 L'amour est dans le brunch
- 42 Le virus de l'alpage
s'est emparé de nous !
- 45 La Suisse, un pays
de randonneurs
- 48 Concours

Indice

- 6 Brunch del
1° agosto in fattoria
- 7 L'agricoltura svizzera
in cifre
- 8 Suggerimento segreto
per le famiglie
- 12 Consigli per delle escursioni
- 14 Un vigneto tutto da vivere
- 15 Ospiti presso i pionieri
del bio
- 16 Escursioni estive
per tutti i gusti
- 17 Il sapore degli alpeggip
- 18 Indirizzi:
Scegliete la vostra fattoria
- 36 Un paesaggio da gustare
- 38 Seduti a tavola a 2000 metri
- 40 Un brunch con amore
- 42 Il virus dell'alpe
ci ha contagiato!
- 45 Svizzera, paese di
escursioni
- 48 Concorso



Scannen Sie jetzt die QR-Codes mit Ihrem Smartphone (via Kamera oder App) und lesen Sie die hinterlegten Artikel in der gewünschten Sprache.



Scannez les codes QR à l'aide de votre smartphone (appareil photo ou application consacrée) pour lire les articles dans la langue de votre choix.



Inquadrate ora il codice QR con il vostro smartphone (tramite fotocamera o App) e leggete l'articolo correlato nella lingua desiderata.



1. August-Brunch auf dem Bauernhof

Ein Nationalfeiertag ohne Brunch? Schon fast unvorstellbar. Eine Tradition, welche die Schweizer Bauernbetriebe jedes Jahr durchführen. Genauer gesagt: Seit 27 Jahren! 1993, nach der eidgenössischen Abstimmung «für einen arbeitsfreien Bundesfeiertag», machte der Schweizer Bauernverband mit dem Brunch auf dem Bauernhof aus einem Projekt der Westschweiz einen nationalen Event. Seither setzen gut 360 Bauernfamilien landauf landab alle Hebel in Bewegung, um den rund 150 000 Gästen am Nationalfeiertag ein perfektes Zmorge zu bieten. Ein Treffpunkt für Familien und Freunde, ja sogar Touristen mischen sich darunter. Alle möchten in Genuss von Köstlichkeiten wie frischgebackenen Zopf, Röstli, Spiegeleier oder fruchtiger Konfitüre kommen. Im Zentrum steht nicht nur das heimische Essen, sondern die Landwirtschaft ganz allgemein. Der Brunch ist eine Gelegenheit, die Urproduktion zu erleben und mehr zu erfahren. Darum bieten die Bauernfamilien auch Hofführungen oder «Streichelzoos» für die Jungmannschaft an. Finden Sie Ihren Brunch-Anbieter ab Seite 18 oder online auf www.brunch.ch. Tun Sie sich etwas Gutes und lassen Sie sich auf einem Bauernhof verwöhnen!

Andrea Oldani,
Projektleiterin 1. August-Brunch

Le Brunch à la ferme du 1^{er} août

Un 1^{er} août sans le Brunch? Presque impensable de nos jours! Une coutume vieille de 27 ans veut que les fermes de Suisse servent un brunch le jour de la fête nationale. En 1993, après l'acceptation de l'initiative «Pour un jour de la fête nationale férié», l'Union suisse des paysans a repris un projet romand pour en faire un événement national. Depuis, près de 360 familles paysannes mettent les petits plats dans les grands pour proposer à leurs quelque 150 000 hôtes un petit déjeuner parfait. C'est l'occasion de se retrouver en famille ou entre amis. Même des touristes sont de la partie. Tout le monde vient se délecter de délices telles que de la tresse sortant du four, des röstis, des œufs au plat ou de la confiture faite maison. Outre les produits locaux, l'ensemble de l'agriculture est la star du jour. Le Brunch permet d'en apprendre davantage sur le secteur primaire: les familles paysannes proposent aussi des visites guidées de leur ferme ou invitent les plus petits à caresser les animaux. Choisissez votre ferme dès la page 18 ou en ligne sur www.brunch.ch. Faites-vous plaisir et venez-vous faire choyer sur une exploitation.

Andrea Oldani
Responsable du projet
« Brunch du 1^{er} août »

Brunch del 1^o agosto in fattoria

Una Festa nazionale senza il Brunch? Quasi inimmaginabile. Una tradizione che le fattorie svizzere propongono ogni anno. Più precisamente da ben 27 anni! Nel 1993, dopo il voto federale sull'iniziativa popolare «Per un giorno della Festa nazionale festivo (Iniziativa «1^o agosto»)», l'Unione Svizzera dei Contadini ha tramutato il Brunch in fattoria da progetto tipico della Svizzera occidentale ad evento nazionale. Da allora, circa 360 famiglie contadine in tutto il Paese preparano ai circa 150 000 ospiti una colazione perfetta durante la giornata della Festa nazionale. Un luogo di incontro per famiglie e amici, dove spesso anche i turisti si mescolano agli ospiti. Tutti vogliono gustare le prelibatezze come la treccia appena sfornata, i röstli, le uova al tegamino o la marmellata alla frutta. L'attenzione si concentra non solo sul cibo locale, ma anche sull'agricoltura in generale. Il Brunch è un'opportunità unica per vedere di persona la produzione agricola e per saperne semplicemente di più. Pertanto, le famiglie contadine offrono anche visite della fattoria o, per i più piccoli, la possibilità di accarezzare gli animali. Trovate la fattoria del Brunch più adatta a voi da pagina 18 in avanti o online su www.brunch.ch. Fate qualcosa di speciale e lasciatevi coccolare in una fattoria!

Andrea Oldani,
Responsabile del progetto
Brunch del 1^o agosto

Die Schweizer Landwirtschaft in Zahlen

36% unserer Landesfläche ist landwirtschaftlich genutzt

20.3 ha Land hat ein durchschnittlicher Hof

700 000 Kühe und **2,8 Mio. Legehennen** findet man auf unseren Höfen



51 620 Bauernhöfe gibt es zur Zeit

30% der Ackerfläche ist Brotgetreide

65 Stunden arbeitet eine Bäuerin pro Woche

6638 davon sind **Biobetriebe**

153 864 Personen arbeiten in der Landwirtschaft

6.3% ihres verfügbaren Geldes geben die Schweizer für ihr **Essen** aus

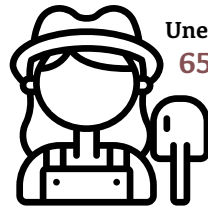
L'agriculture suisse en chiffres

Les Suisses dépensent **6.3 % de leur argent disponible** pour se nourrir

30 % des terres assolées sont cultivées en céréales panifiables

36 % de la superficie de notre pays est utilisée à des fins agricoles

La Suisse compte actuellement **51 620 exploitations agricoles**



Une paysanne travaille **65 heures** par semaine

700 000 vaches et **2,8 millions de poules pondeuses** vivent dans nos exploitations

dont **6638 exploitations bio**

153 864 personnes travaillent dans l'agriculture

Une exploitation moyenne compte **20.3 ha de terres**

L'agricoltura svizzera in cifre

Il **36%** del nostro territorio nazionale è costituito da superfici agricole

in media, una fattoria possiede **20.3 ha di terreno**



700 000 mucche e **2,8 Mio. di galline ovaiole** sono presenti nelle nostre fattorie

ci sono attualmente **51 620 aziende agricole**

il **30%** delle il terre coltivabili sono cereali panificabile

una contadina lavora **65 ore** alla settimana

di queste, **6638** sono **aziende biologiche**

153 864 persone lavorano in agricoltura

gli svizzeri spendono il **6.3%** del loro stipendio per l'alimentazione

Familie Hofstetter, Gais AR

Geheimtipp für Familien

Essen, Musik und Tradition – das alles gibt es auf dem Hof der Familie Hofstetter im Appenzell. Zum zweiten Mal führen sie den Brunch auf ihrem Betrieb in Gais durch. Dieser ist vor allem für Familien ein echter Geheimtipp. Ein Maltisch, eine Strohburg oder Kälber streicheln – für die kleinen Gäste gibt es viel, um sie zu beschäftigen. Die Familie lebt die lokalen Traditionen: Zum Beispiel, wenn sie an die Viehschau geht und sie dafür in die traditionelle Tracht schlüpft.

Im Appenzell sind sie ja bekanntlich Geheimniskrämer. Stefan und Franziska Hofstetter gehören nicht zu dieser Spezies: Zum zweiten Mal laden sie dieses Jahr zum 1. August-Brunch ein. Ihre Gäste waren beim letzten Brunch bunt durchmischt, gross und klein. Für Familien ist ihr Angebot besonders attraktiv. Stefan

baut eine Strohburg für das Fest, die vor allem die kleinsten Gäste begeistert. Auch ein Maltisch richten sie ein und auf dem Spielplatz direkt neben dem Haus war letztes Mal immer etwas los. Die Ziegen und Kälber stehen am Festtag bereit und lassen sich willig streicheln oder lieblosen. Für die älteren Gäste gibt es



musikalische Unterhaltung, die extra für den Brunch organisiert wird. Auch Stefan präsentiert sich am Fest von seiner besten Seite und trägt die traditionelle Appenzeller-Tracht. «Das sind meine Wurzeln», sagt Stefan, dem Traditionen wichtig sind. Für das feine Brunchessen steht Franziska lange in der Backstube. Einen ganzen Tag backt sie Brot, Zopf und weitere Köstlichkeiten. Die Milchprodukte sind mit der eigenen Milch hergestellt. Der Käse kommt aus der Käserei im Dorf, dort liefern die Hofstetters ihre Milch ab. Im letzten Jahr führte die Familie den Brunch nicht durch, dafür sind sie umso motivierter für das Jahr 2019. Rund 130 Gäste erwartet die Familie. Dafür haben sie 19 fleissige Helferinnen und Helfer zur Stelle. Der Brunch ist mit einigem Aufwand und Energie verbunden. Die Hofstetters wollen es gut machen: «Zufriedene Gäste und ein schönes Fest sind uns wichtig».

Neues Zuhause für die Kühe

Stefan übernahm den Hof von seinen Eltern. Die Milchwirtschaft ist seine grosse Leidenschaft. «Wir sind kein Bio-Betrieb», sagt er. «Das Tierwohl liegt uns aber dennoch sehr am Herzen, wir achten auf die Gesundheit unserer Kühe und eine hohe Qualität unserer Produkte». Den Tierarzt müssen sie nur selten rufen. 2018 hatte die Familie Hofstetter baulichen Hochbetrieb: Die 25 Milchkühe bekamen einen Freilaufstall. Das





Ganze dauerte vier Monate und war für alle eine Herausforderung. Verwandte und Freunde legten Hand an und halfen nach bestem Wissen und Können mit. So war der Umbau schnell fertig und die Kühe konnten in ihr neues Zuhause einziehen. Nun können sich die Tiere im neuen Stall frei bewegen und zu jeder Jahreszeit nach draussen spazieren.

Traditionell zu Fuss

Im September zieht es die Familie Hofstetter an die örtliche Viehschau. Dafür putzen sie die Kühe und Geissen heraus. «Unsere Kühe lieben es, gewaschen zu werden», lacht Stefan. Die Anreise an die Viehschau erfolgt ganz traditionell zu Fuss. An der Spitze des Umzugs ist der Geissbueb, dann kommen die Geissen gefolgt vom Geissmeitli und dem Vorsenn. Dann sind die Schellenkühe dran, die stolz ihre Schellen tragen. Hinter ihnen die vier Sennen, die den Weg singend beschreiten. Den Schluss bildet die restliche Kuhherde, manchmal auch noch der Bauer mit dem Stier. Das ganze Spektakel sieht aus wie ein Alpaufzug.

Natürlich tragen alle Beteiligten die traditionelle Tracht. Am Ziel angekommen, warten auch schon die anderen Bauern mit ihren Tieren. Nun stellt jeder seine Kühe vor und die Schönste wird zur Schönheitskönigin «Miss Gais» gewählt. Bis jetzt hat es die Familie Hofstetter noch nicht zur schönsten Kuh im Stall geschafft, aber in den vorderen Rängen konnten sie sich schon einen Platz ergattern. «Unsere Kühe sind Originalbraune», erzählt Franziska, was deren Chancen etwas verkleinert. Diese Kühe sind eine althergebrachte Rasse, die kleiner und fleischiger ist. Auch bei ihren Kühen legen die Hofstetters Wert auf Tradition, weshalb sie alle Hörner tragen.

Wanderland Appenzell

Viele Besucher verbinden den Brunch mit einem Ausflug, denn das Appenzell lockt mit viel landschaftlicher Schönheit. Zum Wandern bietet sich der «Hohe Hirsberg» an, der sich ganz in der Nähe des Hofes befindet. «Das ist ein ganz spezieller Ort mit einer wunderschönen

Une adresse rare pour les familles

Délices, musique et tradition sont au rendez-vous à la ferme des Hofstetter en Appenzell. La famille accueille pour le deuxième fois le Brunch sur son exploitation à Gais. Il s'agit d'une adresse rare, surtout pour les familles. Table de dessin, château de paille ou des veaux à caresser : de nombreuses activités attendent les petits hôtes. La famille respire les traditions locales, par exemple lorsqu'elle se rend à l'exposition de bétail et se pare du costume traditionnel pour l'occasion.

L'article en français sous brunch.ch

Suggerimento segreto per le famiglie

Cibo, musica e tradizione – tutto questo si trova nella fattoria della famiglia Hofstetter in Appenzello esterno. È la seconda volta che organizzano il Brunch nella loro fattoria a Gais. Un posto davvero ideale soprattutto per le famiglie. Sono davvero tante le attività per i più piccoli: dal tavolo da disegno, al castello di paglia, e si possono pure accarezzare i vitellini. La famiglia Hofstetter inoltre ama vivere intensamente le tradizioni locali tanto che, ad esempio, quando va alla fiera del bestiame, indossa sempre il costume tradizionale.

L'articolo in italiano su brunch.ch

nen Aussicht auf das ganze Appenzell», schwärmt Stefan. Auch der Walderlebnissraum in Gais ist ein Besuch wert. Wer ein bisschen mehr Zeit hat, fährt in den Alpstein. Dort ist der Säntis das absolute Highlight. «Die Landschaft im Appenzell ist ganz besonders. Die zerstreuten Höfe und die hügelige Landschaft sind einfach herrlich», betonen die Einheimischen. Stefan verbindet viel mit dem Appenzell, dort ist er aufgewachsen, dort sind seine Wurzeln. Wer scharfe Augen hat, kann am Nationalfeiertag vom Hof aus ein Höhenfeuer bewundern. Eine weitere Tradition in Appenzell, die ganz und gar nicht geheim ist.

Jasmin Vultier

Betriebsspiegel

Bewirtschafter	Franziska und Stefan Hofstetter
Ort	Gais AR
Fläche	28 ha landwirtschaftliche Nutzfläche, 3,5 ha Wald
Betriebszweige	Milchwirtschaft, Lohnarbeiten, Brunch
Tiere	25 Milchkühe, 1 Stier, 15 Jungvieh, 13 Ziegen





Twinten Sie Ihren 1. August-Brunch



Bezahlen Sie am Nationalfeiertag Ihren Brunch mit TWINT und Sie erhalten CHF 5 gutgeschrieben!



Wo Sie mit TWINT Ihren 1. August-Brunch bezahlen können, finden Sie unter: www.hofsuche.brunch.ch



Bereits jetzt können Sie schweizweit in diversen Hofläden mit TWINT bezahlen: www.hofsuche.vomhof.ch

**CHF 5
Cashback
sichern!**

Mit der TWINT App den QR-Code scannen.



Bauern, die in ihrem Hofladen TWINT als Zahlungsmittel integrieren wollen, registrieren sich bitte unter: www.vomhof.ch/twint und profitieren vom Starterpaket.





Sanfte Wellen im Bodensee-Hinterland

Weinfelden - Stein a.R.

Die Route führt von Weinfelden über einen Grossteil des Vor-Bodensee-Rückens nach Stein am Rhein.

Die Ausfahrt bietet viel fürs Auge: Alle paar Minuten ist ein neues Panorama zu sehen.

Sind Land und Leute nicht bloss am Meer, sondern auch in der Nähe grosser Seen entspannter, vielleicht gar grosszügiger? Man könnte es meinen, hat man sich ein paar Kilometer auf die hügelige Landschaft vor dem Bodensee eingelassen.

So präsentiert sich ein der Sommerhitze angemessener Mix aus Feldern, Waldpartien und halbschattigen Durchfahrten durch Dörfer (wenige!) oder Weiler

sowie einzelne Höfe (viele!); aus Landstrassen und ein paar stets gut befahrbaren Feldwegen.

Damit die Angelegenheit am Anfang und Ende doch etwas zusätzlich Kontur erhält, kann man zwei Umweg einbauen. Zum Einstieg gleich nach Weinfelden der hübsche Ottoberg und der steile Aufstieg von Nussbaumen nach Stein am Rhein. Wer sich dazu zu wenig kräftig einstuft und auf keine Stromhilfe zurückgreifen kann, der verzichtet besser auf diese Abkürzungen. Doch er verpasst eine die Abfahrt krönende Aussicht auf Stein am Rhein, Burg Hohenklingen und das Ende

Oublier le quotidien

Le sentier des crêtes du Jura, du Weissenstein à Untergrenchenberg (Montagne de Granges), est un itinéraire de randonnée très varié et particulièrement apprécié, offrant une vue grandiose jusqu'au mont Blanc. Il traverse les prés et les crêtes en passant par de nombreux refuges de montagne.

L'article en français sous [brunch.ch](#)

La routine quotidiana vista dall'alto

Percorrere il sentiero di montagna nella parte più alta del massiccio del Giura, da Weissenstein a Untergrenchenberg è un'esperienza unica, che permette di godere una vista fantastica fino al Monte Bianco. Il percorso è molto vario, attraversa prati e creste e passa per diverse locande di montagna.

L'articolo in italiano su [brunch.ch](#)

des Untersees. Stattdessen umrundet er den Hügel über Stammheim und Etzwilen konsequent fertig, wie es sich gehört.
Reto Meisser



Geeignet für mittelmässig ausdauernde Tourenfahrer

Höhepunkt: Vor und nach Wäldi, Waldstück und Abfahrt nach Reckenwil

Pause: Waldecke Wäldi/Helsinghausen, Homburg, Herdern, vor dem Pass nach Stein

Dauer: 3 Std. 20 Min.

Höhenmeter (bergauf): 870 m

Durchs «wilde» Appenzell St. Gallen - Buchs

Prächtigt gepflegte Höfe, Kapellen und Ausflugsbeizli: Auf der Route von St. Gallen nach Buchs zeigt sich das Appenzell von seiner malerischen Seite und lädt die Velofahrenden immer wieder zum Verweilen ein.



Los fahren wir in St. Gallen, überqueren bald drauf die Fussgänger- und Velobrücke übers unterste Sittertobel. Gleich danach startet das Appenzeller Auf und Ab, das gut die Hälfte der insgesamt 58-Kilometer-Strecke dauern wird, bis kurz vor dem Chienberg-Hügel mit dessen verwinkelten Ausblicken ins St. Galler Rheintal.

Von da folgt der luftig-lockere Höhenweg und dann das flache Ausfahren nach Buchs durch eine teils bezaubernde Auenlandschaft nach Buchs. Wer noch genug Energie hat oder ein E-Bike, kann bis zum grösseren Bahnhof Sargans weiterfahren. Allerdings sind diese zusätzlichen gut zwölf Kilometer mit weit weniger (sich lohnenden) Velowegen gesegnet.

Den Grossteil der Tour begleitet uns der Hohe Kasten (1800 m. ü. M.) als Schirmherr. Ansonsten bleibt primär ein ab-

wechslungsreiches Hügelland in Erinnerung: zwischen lauschigem Flussbett an der Sitter, dem überschaubaren Dorf Stein, dem Leimensteig-Bergrestaurant mit den benachbarten paar Bauernhöfen oder locker zerstreut angelegten Weilern

wie Eggerstanden zum Abschluss. Jeder Hügel und jede Senke, letztlich fast jeder putzig gepflegte Hof, jedes Kirchlein oder Ausflugsbeizli stellt eine Welt für sich dar.

Reto Meisser

Randonnée panoramique jusqu'à la gorge de la Brecca

La nature sauvage du paysage de la gorge de la Brecca formée par des glaciers est fascinante. Un magnifique circuit à partir du Lac Noir mène au pied d'imposantes falaises calcaires et à une buvette d'alpage posée au milieu de verts pâturages. L'article en français sous brunch.ch

Sentiero panoramico fino alla gola di Brecca

La gola di Brecca è un affascinante paesaggio primordiale di origine glaciale. Un'escursione circolare parte dallo Schwarzsee e conduce, passando ai piedi di imponenti pareti calcaree, a una locanda alpina immersa in pascoli rigogliosi. L'articolo in italiano su brunch.ch

Geeignet für Genuss- bis etwas sportlichere Fahrer/E-Biker

Höhepunkt: Stein, Schlaufe Haslen-Appenzell, Eggerstanden-Chienberg

Pause: Leimensteig, Appenzell (Zentrum), Chienberg

Dauer: (gut) 4 Std. 30 Min.

Höhenmeter (bergauf): 980 m

iMpuls – die Gesundheitsinitiative der Migros

Gesund und ausgewogen essen, sich ausreichend bewegen, die persönliche Fitness stärken und im Alltag für genug Entspannung sorgen: Das sind die Rezepte von iMpuls, der Gesundheitsinitiative der Migros.

Die Initiative wurde Anfang 2017 ins Leben gerufen, mit dem Ziel, die Gesundheit der Schweizer Bevölkerung aktiv zu fördern.





Schweiz Tourismus

Ein Rebberg voller Erfahrungen

Eigentlich führen sie die typischen Schweizer Hotels Krone in Thun, Hotel Schützen in Steffisburg und das Hotel Schönbühl in Hilterfingen. Doch dann retten die drei Hoteliers vom Thunersee einen Rebberg – und kommen auf die Welt.

Ein bisschen erstaunt war Erich Andrey schon über den Anruf. «Erich», sagte am anderen Ende der Leitung eine Stimme, «wir müssen einen Rebberg retten! Kannst du uns helfen?». Die Stimme ge-

Un vignoble riche en expériences

En fait, ils dirigent les hôtels typiquement suisses suivants: l'hôtel Krone de Thoun, l'hôtel Schützen de Steffisburg et l'hôtel Schönbühl d'Hilterfingen. Trois hôteliers du lac de Thoun sauvent un vignoble et entrent dans la lumière. L'article en français sous brunch.ch

Un vigneto tutto da vivere

In realtà, gestiscono gli hotel tipici svizzeri Krone a Thun, Schützen a Steffisburg e Schönbühl a Hilterfingen. Poi i tre albergatori del lago di Thun salvano un vigneto e si sentono rinascere. L'articolo in italiano su brunch.ch

hörte Chris Rosser, Geschäftsführer im Hotel Schützen in Steffisburg am Thunersee. Man kannte sich von gemeinsamen Projekten und schätzte sich als Menschen. Der 66-jährige Andrey hatte seinen Vorzeigebetrieb in Ligerz am Bielersee kurz zuvor seinen Söhnen übergeben. Er half noch mit, verfügte aber plötzlich wieder über Zeit. «Da ich regelmässig in die Region Thunersee liefere, schaute ich mir den Rebberg mal an.» Und was er sah, gefiel ihm: Zwischen Gunten und Merligen, auf 31 Aren und von einer steilen Bergflanke geschützt, wölbt sich der kleine Rebberg gegen Süden hin dem Thunersee zu, Blauburgunder, Regent und Riesling-Sylvaner.

Noch besser als der Rebberg gefiel Andrey bloss noch die Geschichte der neuen Pächter, den drei Hoteliers. Sie alle führen typische Schweizer Betriebe und sind jung genug, um sich nicht nur als

Konkurrenten zu sehen. An einer Degustation von Thunersee-Weinen hatte der Experte ihnen vom Rebberg Stampbach erzählt, für den ein neuer Pächter gesucht wird, was offenbar schwieriger sei als erwartet. Unter seiner Leitung begannen im Januar die Arbeiten. «Bis auf zwei Triebe mussten wir alles runterschneiden», erinnert sich Chris Rosser: «Für uns Laien war das unglaublich brutal; man hatte das Gefühl, man bringe den Rebstock um.» Im Prachtfrühling dann konnte man den Trieben fast schon beim Ausschlagen zusehen, so schnell wuchsen sie. Man kam fast nicht nach mit einschlaufen, um ihnen den Weg in die Höhe zu zeigen. «Es gab so viel zu tun, dass jeder der rund 100 Mitarbeitenden etwa dreimal pro Monat im Rebberg stand», erzählt Christ Rosser. «Und wir bezahlten Lehrgeld: Wir Theoretiker dachten, wir könnten die Einsätze planen. Da haben wir die Rechnung ohne die Natur gemacht.»

So entstand der erste Stampbacher unter der Ägide der drei Hoteliers am Thunersee. Im Herbst wurden die Trauben gelesen und vinifiziert – den schmackhaften lokalen Wein, gibt es in den drei Hotels zu geniessen.

Mehr zu der Geschichte und zu den buchbaren Erlebnissen bei den Hotels sowie auf dem Stampbacher Rebberg gibt es unter:

 [MySwitzerland.com/typisch](https://www.MySwitzerland.com/typisch)

Zu Gast bei den Bio-Pionieren

Das Jura ist bekannt für seine zahlreichen Biohöfe. Seit Jahrzehnten produzieren hier Landwirte ihre Produkte im Einklang mit der Natur. Entlang der «Chemins du Bio» in der Region Franches-Montagnes lassen sich diese Biohöfe erwandern und erleben.

Die Franches-Montagnes (Freiberge) liegen im äussersten Westen der Schweiz an der Grenze zu Frankreich. Die sanft gewellte Hochebene auf rund 1000 m. ü.M. ist geprägt durch Weiden sowie Fichten- und Tannenwälder. Verwunschene Weiher entlang der Chemins du Bio laden zum Baden, Picknicken und Ausruhen ein. Zum Beispiel der Etang de la Gruère, ein Naturschutzgebiet und Hochmoor, das nur zu Fuss zugänglich ist.

Ein Hof voller Entdeckungen

Der Hof «Le Peu-Girard» ist ein Paradies für Tierliebhaber. Hier gibt es Hasen, Hühner, Schweine, Esel, Schafe, Kühe, Hunde und Katzen. Das kommt auch bei den Kindern gut an. Kathrine Naef-Fischer zeigt ihnen gerne, wie man die Tiere streichelt oder wie man auf einem Esel reitet. Für die meisten ein unvergessliches Erlebnis!

Ihre Gäste verwöhnt Kathrine mit dem, was ihr Hof hergibt: Milch, frische Joghurts, selbstgebackenes Brot, Gemüse und Früchte aus dem Garten sowie Käse und Salsiz von den eigenen Tieren. «Ich will die Gäste für den einzigartigen Geschmack von biologisch produzierten Lebensmitteln sensibilisieren», sagt sie.

Biopionier mit einer Mission

Bernard Froidevaux produziert auf dem Hof «La Fleur» in Montfaucon seit über 40 Jahren Bioprodukte. Die «Chemins du Bio» gehen auf seine ursprüngliche Idee zurück, Konsument und Produzent wie-

der näher zusammenbringen. Er mag es, Wanderern seinen Hof zu präsentieren. «Die Gäste tauchen dann kurz in unsere Welt ein und wir immer auch ein wenig in ihre.» Er will, dass die Besucher mit eigenen Augen sehen, woher ihre Lebensmittel kommen und wie diese hergestellt werden. Denn für erstklassige Bioprodukte braucht es Leidenschaft und Ausdauer. «Gäste empfangen bedeutet bei uns immer auch, gemeinsam den Reichtum der Umgebung zu degustieren.»

Bernard ist der letzte Bauer, der seinen Tête de Moine – den bekanntesten Käse der Region – noch nach traditionellem Rezept herstellt. Das heisst lediglich mit frischer Kuhmilch während der Weidezeit im Sommer und bei Temperaturen bis höchstens 44°C. Aktuell führt er drei Nachfolger in die Kunst seines «Tête de Moine artisanale» ein.

 [MySwitzerland.com/hikejura](https://www.MySwitzerland.com/hikejura)

Hôte chez les pionniers du bio

Le Jura est réputé pour ses nombreuses fermes bio. Ici, depuis des décennies, les agriculteurs développent leurs produits en harmonie avec la nature. Le long des «chemins du bio» dans la région des Franches-Montagnes, partez en randonnée à la découverte de la vie dans ces fermes bio.

L'article en français sous [brunch.ch](https://www.brunch.ch)



Ospiti presso i pionieri del bio

Il Jura è noto per le sue numerose fattorie bio. Da decenni, gli agricoltori locali producono i loro prodotti in sintonia con la natura. Lungo gli «Chemins du Bio», nella regione delle Franches-Montagnes, è possibile scoprire e visitare queste fattorie bio.

L'articolo in italiano su [brunch.ch](https://www.brunch.ch)



Un été de randonnée pour tous les goûts

La nature te veut. Ne dit-on pas que le plus beau moyen pour découvrir la nature est d'emprunter un sentier de randonnée ? En Suisse, les possibilités de pratiquer la randonnée sont aussi variées que le paysage, dans un cadre qui sait combler tant les promeneurs épicuriens que les randonneurs plus ambitieux.

L'article en français sous brunch.ch

Escursioni estive per tutti i gusti

La natura ti rivuole. Infatti, non c'è modo migliore per scoprire la natura che camminare su un sentiero. In Svizzera, le possibilità di fare escursioni sono molto varie, come il Paese stesso. Sia gli escursionisti amatoriali sia coloro che amano le lunghe distanze troveranno pane per i loro denti.

L'articolo in italiano su brunch.ch

Schweiz Tourismus

Ein Wandersommer für jeden Geschmack

Die Natur will dich zurück: Und führt nicht der schönste Weg zum Naturerlebnis meist über einen Wanderweg? Die Wandermöglichkeiten in der Schweiz sind so vielseitig wie das Land. Da kommen sowohl Genusswanderer wie auch ehrgeizige Fernwanderer voll auf ihre Kosten.

Wandern ist der Volkssport Nummer 1 der Schweizerinnen und Schweizer. Anderthalb Mal um die Welt – soweit müsste man gehen, und selbst dann hätte man noch nicht alle der 65 000 Kilometer markierten Wanderwege abmarschiert. Bei so vielen Optionen findet jeder die passende Wanderung für sich. Vom gemütlichen Panoramaweg mit wenig Höhenmetern bis zur mehrtägigen Bergwanderung mit Übernachtung in Hütten.

Wandern nach Mass

Gehören Sie zu den Genusswanderern, die möglichst viel Service am Berg schätzen? Dank der Vielzahl an Hotels, Berghütten und Restaurants sowie buchbaren Angeboten bestimmen Wanderer selbst, wie viel Natur pur und Service gewünscht wird. Die meisten Routen sind zudem an den öffentlichen Verkehr angeschlossen. So können Wanderer vielerorts selber entscheiden, ob sie den langen Aufstieg selber bezwingen wollen oder lieber die Bergbahn nutzen.

Vielfalt mit über 1000 Routenvorschlägen

Was man zu Fuss erwandert, bleibt einem in Erinnerung. Auf MySwitzerland.com/wandern finden Wanderer mehr als 1000 Routenvorschläge für attraktive Wanderungen in der ganzen Schweiz. Dazu inspirierende Wandergeschichten, buchbare Angebote und aktuelle, thematische Best-of's. Auch wer Informationen zur Wegweisung, Sicherheit oder Ausrüstung sucht, wird fündig.

Weiter wandern, mehr erleben: Via Alpina

Wer Lust auf das Wandererlebnis seines Lebens hat und einmal quer durch die Alpen wandern will: Dem sei die Via Alpina empfohlen. Der Klassiker unter den Schweizer Fernwanderungen führt in 20 Tagesetappen einmal quer durch die nördlichen Alpen der Schweiz. Dabei gilt es, 14 Alpenpässe zu bezwingen. Eine vielfältige Alpkultur, Flora und Fauna und Highlights wie der Öschinensee lassen dabei Wanderherzen höherschlagen. Beim Fernwandern auf der Via Alpina entdecken Wanderer ganz neue Seiten der Schweiz – und an sich selber. Ein ganz besonderes Abenteuer, das man auch in Tagesetappen angehen kann.

Wanderpass als bleibende Erinnerung

Er ist ein Zeugnis grossartiger Leistungen und eine Erinnerung an viele Erlebnisse und Eindrücke: der Via Alpina Wanderpass. Auf 20 Etappen können Wanderer sich 38 Etappen-, Alpenpass- und Sonderstempel mit einzigartigen Motiven verdienen. Die Stempel befinden sich in Stempelboxen an den jeweiligen Etappenorten. Wer seinen Wanderpass ausgefüllt hat, erhält als Belohnung ein Zertifikat.

 MySwitzerland.com/wandern



Slow Food

Alpenpanorama auf der Zunge

Die Industrialisierung der Landwirtschaft schwemmt die Geschmäcker wie eine Flut weg – und mit ihnen auch unsere Kultur und Geschichte. Mit Hilfe des Projekts «Presidio Alpsbrinz» kann der vermutlich älteste Käse der Schweiz in seiner handwerklichen Herstellung und hohen Qualität gesichert werden. Die Vielfalt im Geschmack verwöhnt weiterhin unseren Gaumen.

Mit Presidio-Projekten unterstützt der Verein Slow Food in über 150 Ländern vom Verschwinden bedrohte, hochwertige Lebensmittelproduktionen, bei denen hohe Qualität und handwerkliche Tradition im Vordergrund stehen. Der

Alpsbrinz des Presidio-Projekts wird ausschliesslich im Sommer auf der Alp aus Rohmilch hergestellt. Nach einer 30-monatigen Reifezeit entfaltet sich der volle Geschmack mit seinen aromatischen Noten. «Beim Geniessen von

Alpsbrinz steigt in mir ein Bild von Wiesen, Bergen und Alpen auf. Ich schmecke, wo der Käse produziert wurde.» erzählt Emanuel Lobeck, Projektleiter bei Slow Food Schweiz und begeisterter Rohmilchkäsefan.

Aufgrund von Hygienevorschriften und der Dominanz der Industriemolkereien werden heute die meisten Milchprodukte aus pasteurisierter Milch hergestellt. «Slow Food vertritt die Meinung, dass die Pasteurisierung von Milch überflüssig ist, solange sorgfältig gearbeitet und mit lokaler Milch in kleinen Mengen produziert wird. Die Pasteurisierung beeinträchtigt die Mikroflora und damit einen bedeutsamen Teil der Geschmacksbildung.», so Annette Ziller, Mitglied der Arche-Kommission Slow Food Schweiz. Zum Beispiel ist es in vielen Teilen der Schweiz heute kaum noch möglich, hochwertige Rohmilchbutter zu finden. Obwohl Butter zu den Grundnahrungsmitteln der lokalen Küche zählt, essen die Schweizer immer mehr Industriebutter, der es an Duft und Geschmacksintensität fehlt. Daher setzt sich Slow Food stark für die Erhaltung von Rohmilchbutter und anderen Rohmilchprodukten ein. Damit das Alpenpanorama lange auf der Zunge bleibt.

Der Alpsbrinz, Rohmilchbutter sowie weitere Slow Food Presidio-Produkte sind direkt bei einzelnen Produzenten erhältlich.

Panorama alpin goûteux !

L'industrialisation de l'agriculture élimine le goût - et avec lui notre culture et notre histoire. Grâce au projet « Presidio Sbrinz d'alpage », probablement le plus vieux fromage de Suisse, nous pouvons être assurés que les traditions et le savoir-faire des artisans perdurent. La variété des goûts de ce fromage d'exception continue à flatter nos palais de fin gourmet.

L'article en français sous brunch.ch

Il sapore degli alpeggi

L'industrializzazione dell'agricoltura è come un'onda che spazza via i sapori e, con loro, la nostra cultura e la nostra storia. Grazie al progetto «Presidio Sbrinz d'alpeggio», le tecniche di lavorazione artigianali e l'eccellente qualità di quello che probabilmente è il più antico formaggio svizzero saranno preservate, così come la diversità dei sapori per il piacere del nostro palato.





L'articolo in italiano su brunch.ch



Wählen Sie Ihren Bauernhof

Bereits zum 27. Mal laden Schweizer Bauernfamilien zum Brunch auf dem Bauernhof ein. Nachfolgend finden Sie (in alphabetischer Reihenfolge der Kantone und der Ortschaften) Bauernbetriebe, die ein gluschtiges Zmorge anbieten. Da die Platzzahl auf den meisten Höfen beschränkt ist, ist eine direkte Anmeldung bei den Brunch-Anbietern erforderlich.

Diese Symbole geben Auskunft über:

-  Rollstuhlgängig
-  Alpbetrieb
-  Nur zu Fuss erreichbar
-  Glutenfrei





Organisation

Datum: Donnerstag, 1. August 2019
Zeit: von 9 bis 13 Uhr
Preis: von Fr. 25.- bis Fr. 40.-
Auskunft: ab 1. Juli 2019
Telefon: 056 462 52 10 zu Bürozeiten
E-Mail: info@brunch.ch
Website: www.brunch.ch
Anmeldung: direkt bei den Bauernfamilien

Choisissez votre ferme

Pour la 27^e année consécutive, les familles paysannes invitent leurs concitoyens au Brunch à la ferme. Vous trouverez ci-après une liste des exploitations agricoles proposant un brunch à la ferme (cantons et localités par ordre alphabétique). Le nombre de places étant restreint dans les fermes qui organisent le Brunch, il est indispensable de s'inscrire directement auprès des prestataires.

Ces symboles donnent les indications suivantes:

-  Accessible en fauteuil roulant
-  Exploitation d'alpage
-  Accessible uniquement à pied
-  Sans gluten





Organisation

Date: jeudi 1^{er} août 2019
Durée: de 9h00 à 13h00
Prix: de Fr. 25.- à Fr. 40.-
Renseignements: dès le 1^{er} juillet 2019 au 056 462 52 10 pendant les heures de bureau
E-mail: info@brunch.ch
Site web: www.brunch.ch
Inscription: directement auprès des familles paysannes

Scegliete la vostra fattoria

Già per la 27a volta le famiglie contadine svizzere invitano al Brunch in fattoria. Qui di seguito trovate (in ordine alfabetico per cantone e per località) tutte le fattorie, che offrono un brunch. I posti in fattoria sono limitati, dunque è obbligatorio iscriversi direttamente presso gli organizzatori.

Questi simboli danno le seguenti indicazioni:

-  Accessibile con sedia a rotelle
-  Alpeggio
-  Brunch raggiungibile solo a piedi
-  Senza glutine

Organizzazione

Data: giovedì, 1° agosto 2019
Orario: dalle ore 9 fino alle 13
Prezzo: da Fr. 25.- a Fr. 40.-
Informazioni: dal 1° luglio 2019 telefonando allo 056 462 52 10 durante l'orario d'ufficio
E-mail: info@brunch.ch
Sito web: www.brunch.ch
Iscrizione: direttamente presso le famiglie contadine



**Aargau
Argovie
Argovia**

Familie

Marie-Louise & Meinrad 
Suter-Humbel
Suter's Hoflädeli
Baldegstr. 63
5400 Baden
056 222 79 09



Herr

Simon Broch
Allmendhof
Allmend 79
5637 Beinwil/Freiamt
079 562 78 69
info@allmendhof-broch.ch
www.allmendhof-broch.ch

Herr

Thomas Bühlmann 
Sädelhof
8965 Berikon
079 297 22 09 (Bühlmann)
079 452 16 41 (Scheidegger)
buehlmann.thomas@gmx.ch
www.events-saedelhof.ch


Familie

Karin & Simon Blunshi 
Birkenhof 
5623 Boswil
056 666 36 65
info@birkenhof-boswil.ch
www.birkenhof-boswil.ch

Familie

Christine & Hans Amsler
Söhrenhof 2
5076 Bözen
062 876 22 70
info@soehrenhof.ch
www.soehrenhof.ch


Familie

Edith & Fritz Gutknecht 
GG Weine Gansingen
Dorfstrasse 23
5272 Gansingen
056 282 54 58
079 605 39 27
fritz.gutknecht@bluewin.ch

Familie

Andrea & Samuel Hochuli
Langacherhof
5024 Küttigen
079 456 26 54
langacherhof@gmx.ch



Familie

Daniel Zimmermann 
Gutsbetrieb im Feld
Im Feld 7
5614 Sarmenstorf
056 667 28 84
079 767 24 49
dz@gutsbetrieb-im-feld.ch


Familie

Petra & Rolf Sandmeier 
Rooshof 
Roosweg 26
5707 Seengen
062 777 06 79
079 357 48 23
rolf.sandmeier@bluewin.ch
www.baesewirtschaft-roos.ch



Familie

Monika & Vinzenz Hunn 
Lindenhof 
Unterdorfstr. 19
5608 Stetten
056 496 23 55
hunn@bio-hunn.ch
www.bio-hunn.ch


Frau

Monika Dietiker 
Q-Stall Schenkenberg
Schenkenberg 145
5112 Thalheim
056 443 05 26
schenkenberg@gmx.ch

Familie

Sonja & Dominic Huber 
Lindenhof 
8918 Unterlunkhofen
079 326 54 80
079 462 52 84


Frau

Judith Schödler 
Weingut Schödler
Kumetstrasse 15
5234 Villigen
056 284 17 67
079 672 60 71
info@schoedlerwein.ch
www.schoedlerwein.ch

Herr

Michael Mathys 
Schryberhof
5213 Villnachern
056 441 29 55
info@schryberhof.ch

Familie

Daniela & Ruedi Birri 
Birrihof
Postgasse 4
5079 Zeihen
062 876 19 56
birri.ruedi@bluewin.ch





**Appenzell AR
Appenzell RE
Appenzello E**

Familie

Stefan Hofstetter 
Schachen 
Zwislen 797
9056 Gais
079 108 15 16
stefan_hofstetter@gmx.ch

Familie

Fabienne & Christoph 
Kappeler 
Kappis-Hof
Bischofsberg 409
9410 Heiden
079 411 37 05
079 619 25 65
kappis-hof@bluewin.ch


Familie

Nicole & Albert Hersche 
mit Hersche/Frischknecht
Burghalden 1677
9100 Herisau
071 351 40 38
nicole.hefti@gmail.com


Familie

Marianne & Emil
Meier-Zuberbühler
Buechsachen 2227
9100 Herisau
071 351 20 43
me.meier@hotmail.com

Familie

Erika & Andreas 
Aemisegger-Heierli
Hof Aemisegger
Haufen 230
9426 Lutzenberg
071 888 07 12
079 283 31 77
079 461 99 06
e_aemisegger@bluewin.ch

Familie

Urs Stuker 
Hof Baldenwil
Baldenwil 2599
9112 Schachen bei Herisau
071 370 04 11
hofbaldenwil@tosam.ch
www.hofbaldenwil.ch

Familie

Maya & Toni Frick 
Frick Hofstoebli
Steinenmoos 455
9107 Urnäsch
071 364 12 68
079 395 67 46
frick.hofstoebli@bluewin.ch

Familie

Monika & Emil
Knellwolf- Abderhalden
Hof Knellwolf
Urnäscherstr. 80
9104 Waldstatt
071 351 49 87
078 817 78 09



**Appenzell AI
Appenzell RI
Appenzello I**


Familie

Rolf Bischofberger 
Sunnehof
Obereggerstrasse 50
9442 Büriswilen
071 744 59 81
rolf.bischofberger@gmx.ch
www.sunnehofai.ch



**Basel-Landschaft
Bâle-Campagne
Basilea-Campagna**

Familie

Beatrice Kunz 
mit Jaqueline & Beat Kaufmann
Egghof 137
4422 Arisdorf
079 607 12 82
thomiku@bluewin.ch

Familie
 Rahel & Dominic
 Sprunger-Wyss
 Schlossgut Wildenstein
 Schloss Wildenstein 37
 4416 Bubendorf
 061 931 20 87
 079 668 47 40
 079 425 48 61
 info@drsprunger.ch
 www.hofwildenstein.ch



Familie
 Dolores & Hansueli
 Handschin-Schelker
 Hofgut Grosstannen 44
 4416 Bubendorf
 061 931 17 79
 info@grosstannen.ch
 www.grosstannen.ch



Familie
 Susanne & Eugen Strub
 Mattenhof 33
 4445 Häfelfingen
 062 299 27 32
 strub-susanne@bluewin.ch

Familie
 Stefanie & Christian Weber
 Hof Baregg
 Baregg 51
 4465 Hemmiken/BL
 061 981 63 48
 weber@hof-baregg.ch
 www.hof-baregg.ch

Familien
 Thomas und Hans Portmann
 Hofgut Spittel
 Spittel 178
 4438 Langenbruck
 061 961 03 68
 076 341 38 92
 portmanns6@bluewin.ch
 www.gast-hof-spittel.ch



Familie
 Myriam & Dieter Gysin
 Neuhaus 8
 4415 Lausen
 061 921 14 27
 balu71@bluewin.ch



Familie
 Mariani & Josef Meyer-Ruschel
 Schlosshof 120
 4148 Pfeffingen
 061 751 17 17
 www.schlosshof-pfeffingen.com



Generationengemeinschaft
 Grazioli Boelsma
 la famiglia fluhberg
 Fluhberg 19
 4450 Sissach
 061 971 83 91
 lafamiglia.fluhberg@gmail.com
 www.lafamiglia-fluhberg.ch

Familie
 Kurt Mohler
 mit Familie und Angehörige
 Hof Horen 124
 4455 Zunzgen
 079 264 77 47
 061 971 70 44
 michele.bauen@gmail.com



Bern (Deutsch)
Berne (Allemand)
Berna (Tedesco)

Frau und Herr
 Alice & Hansueli Friedli
 Friedlis Buurehof
 Dorfstrasse 12
 3416 Affoltern
 079 583 04 70
 info@friedlisbuurehof.ch
 www.friedlisbuurehof.ch

Frau
 Barbara Oesch
 Lochbeizli
 Loch 2
 3416 Affoltern i.E.
 079 342 36 85



Familie
 Brigitte & Hanspeter Binggeli
 Bernerschachen 1
 4536 Attiswil
 079 776 95 84
 079 730 06 47
 brigitte@bernerschachen.ch
 www.bernerschachen.ch

Frau
 Madeleine Grütter
 Hof Neuhaus
 Biembachstrasse 140
 3419 Biembach i.E.
 034 461 11 19
 gruetter@neuhaus-biembach.ch
 www.neuhaus-biembach.ch

Familie
 Fritz & Vreni Zürcher
 mit Jodlerklub Siehen
 Unter Stähli 332C
 3537 Eggiwil
 034 491 20 41
 chg@vtxmail.ch



Familie
 Fritz Berger
 spezberger.ch
 Rachholtern 55
 3617 Fahrni
 033 437 63 08
 079 612 34 78
 033 437 48 76
 spezberger@bluewin.ch
 www.spezberger.ch

Familie
 Irene & Ueli Zurbrügg
 Weid 106
 3617 Fahrni
 033 437 22 16
 079 689 09 13
 zurbruegg-weid@bluewin.ch

Frau und Herr
 Evelien & Koni Schön
 Vordere Schmiedenmatt
 Schmiedenmattstr. 44
 4539 Farnern
 032 636 27 04
 vordere.schmiedenmatt@bluewin.ch
 vordere-schmiedenmatt.ch



Familie
 Hugo & Claudia Greber
 Imkerei Greber
 Lediweg 1
 3714 Frutigen
 079 598 81 35
 079 746 84 55
 info@berghonig.ch
 www.berghonig.ch

Familie
 Peter Luchs
 Alpkaeserei-steinglescher.com
 Mühlrschlucht 283
 3863 Gadmen
 079 296 82 35
 079 432 94 31
 luchs.peter@bluewin.ch



Familie
 Ueli Freudiger-Schreyer
 mit Musikgesellschaft Gals
 Hof Familie Freudiger
 Kreuzweg 2
 3238 Gals
 079 668 25 74 (17.00 - 19.00 Uhr)
 www.mggals.ch



Familie
 Peter Burren
 Zum alte Burehus
 Mengestorfbergstrasse 191
 3144 Gasel
 031 849 20 72
 www.burren.be

Familie
 Beatrice & Christoph Häni
 mit Sonja & Res Zurbuchen
 Scheune Bodmi
 Bühl
 3804 Habkern
 033 843 12 66
 077 447 22 76
 077 440 28 88
 beatrice.haeni@bluewin.ch

Herr
 Robert Straub
 Hof Maiezyt
 Tschienen 756
 3804 Habkern
 033 843 13 30
 079 598 63 77
 office@hofmaiezyt.ch
 www.hofmaiezyt.ch



Familie
 Manuela & Beat Neiger
 mit Hans & Rösli Neiger und
 Johann & Züsi Neiger
 Stutzli 303
 6085 Hasliberg Goldern
 079 479 81 50
 079 479 81 50
 033 971 16 03
 beat-manuela@bluewin.ch

Familie
 Annelis & Martin Mühlemann
 Schalleberg 138
 3625 Heiligenschwendi
 079 254 32 64
 032 618 14 88
 078 662 90 52
 schalleberg@gmail.com



Familie
 Anna Günter
 mit Musikgesellschaft
 Herzogenbuchsee
 Bürlihus
 Finstergasse 3
 3360 Herzogenbuchsee
 062 961 54 21
 078 632 65 65
 famguenter@gmx.ch
 www.mg-herzogenbuchsee.ch



Simons Am-1.August-will-ich-ausschlafen-Muffins

KARTOFFEL.CH



PATATE.CH

Le plat de Simon pour faire la grasse matinée le 1^{er} août



Suisse. Naturellement.

Landi

Wir sind stolzer
Partner vom
1. August-Brunch

Nous sommes fiers
d'être partenaire du
Brunch du 1^{er} Août



Party-Garnitur 80 × 220 cm
Garniture party 80 × 220 cm
Bestehend aus 1 Tisch und 2 Bänken.
Solides Gestell. Mit einklappbaren
Füssen. Masse: 74 × 80 × 220 cm.
Composé d'1 table et 2 bancs.
Construction solide. Pieds rétractables.
Dimensions : 74 × 80 × 220 cm.
78707

59.-

Inkl. 12 Programme!

12 programmes inclus!

Garantie
5
Jahre / ans



ab/dès

5.95



Brotbäcker Prima Vista
Machine à pain Prima Vista

Deckel mit Sichtfenster. Beschichtete Backform.
Inkl. Knethaken, Haken, Messbecher und -Löffel.
12 Programme wie Kuchenback- und Knet-
programm. Zeitverzögertes Backen möglich.
Couvercle avec grand hublot. Moule à pâtisserie à
revêtement. Crochet pétrisseur, crochet, doseur
et cuillère-mesure incl. 12 programmes tels que le
programme à pâtisserie et à pétrissage. Cuisson
décalé possible. 51255



Brot-Fertigmischungen 2,5 kg
Mix pain prêt à l'emploi 2,5 kg

Panflor. Diverse Sorten.
Panflor. Différentes sortes.
89220-21, 89215-18, 53925

8.95

6 × 150 cl



Apfelschorle Farmer 6 × 150 cl
Schorle pomme Farmer 6 × 150 cl

Alkoholfrei. Sans alcool.
87660

Gültig: 01.08.19 – 31.08.19
Valable: 01.08.19 – 31.08.19
Preise in CHF. Artikel- und Preisänderungen vorbehalten.
Prix en CHF. Sous réserve de changements de prix ou d'articles.

Dauertiefpreise Prix bas en permanence

Ihr Produkt jetzt bequem online bestellen auf / Commander facilement votre produit maintenant online sur www.landi.ch

Familie
 Franziska & Andreas
 Blatter-Meier
 mit Verkehrsverein
 Hofstetten b. Brienz
 Stall Stoos
 Schriederstrasse 81e
 3858 Hofstetten b. Brienz
 033 951 33 35 Fam. Blatter
 033 951 42 47 Fam. Fuchs
 079 422 98 09 Hr. Blatter
 dres.blatter@bluewin.ch



Herr
 Fred Marty
 Alp Gental
 Bühlen
 3862 Innertkirchen
 033 975 12 36
 info@alp-gental.ch
 www.alp-gental.ch



Familie
 Daniel Rubin-Schönbächler
 Hof Mederalp
 3822 Isenfluh
 079 444 93 76
 078 896 79 39



Familie
 Daniela & Fritz Gerber
 Gorneren
 Steinenberg 14
 3723 Kiental
 079 568 80 30
 033 676 03 29
 da.zurbruegg@bluewin.ch



Familie
 Ruth & Andreas Steiner
 Berghaus Bundalp
 3723 Kiental
 033 676 11 92
 www.bundalp.ch



Herr
 Philipp Luginbühl
 pippofarms
 Chlostergasse 28
 3704 Krattigen
 079 414 94 04
 pippofarms@hotmail.com
 www.pippofarms.ch

Familie
 Rosmarie & Heinz Kilchenmann
 Schwendi 304
 3326 Krauchthal
 034 411 12 94
 schwendij304@gmx.ch

Herr
 Kurt Bühler
 mit Musikgesellschaft Lenk
 Buehlerhof
 Oberriedstrasse 8
 3775 Lenk im Simmental
 Lenk-Simmental Tourismus
 033 736 35 35
 www.buehlerhof-lenk.ch

Frauen
 Chantal & Manuela Staub
 Alp Steistoos / Betelberg
 3775 Lenk im Simmental
 079 461 74 75
 manuela_staub@yahoo.de



Familie
 Anita & Andres Lüthi-Bächler
 Hof Lüthi
 Schachenstrasse 20
 3421 Lyssach
 034 445 25 57
 079 338 34 11
 andres.luethi@bluewin.ch
 www.maeucherstube.ch



Familie
 Christine & Hans-Peter Bigler
 mit Lisabeth & Robert Riesen
 Innerdorf 12
 3152 Mamishaus
 031 731 34 38
 031 731 25 10
 079 797 71 00
 hpc.bigler@bluewin.ch
 www.bigler-mamishaus.ch



Frau
 Nicole Gilgen
 Bellis Farm
 Dorfstrasse 4a
 3294 Meienried
 079 583 73 29
 gilgen.n@gmx.ch

Familie
 Christine & Rudolf Bigler
 mit Club Alive Moosseedorf
 Hof Bigler
 Eichenstrasse 63
 3302 Moosseedorf
 031 859 01 97
 rudolf.bigler@bluewin.ch



Familie
 Melanie & Philipp Ramser
 Horbermatt
 3096 Oberbalm
 031 849 14 16
 079 622 17 19
 info@horbermatt.ch
 www.horbermatt.ch

Familie
 Angela & Thomas Schaad
 bi Schaad's
 Bielstrasse 1
 4538 Oberbipp
 079 398 30 30
 032 530 83 63
 a.schaad@ggs.ch

Familie
 Erika & Roland Lüthi
 Hubehof
 Mittlere Hauben 141
 3672 Oberdiessbach
 031 771 29 83
 luethi.role@bluewin.ch



Familie
 Andreas & Annemarie
 Brönnimann
 Brönnimanns Ziegenhof
 Wuhweg 24
 3145 Oberscherli
 031 842 07 83
 info@broennimanns-ziegenhof.ch
 www.broennimanns-ziegenhof.ch



Familie
 Hansruedi Hegi
 St. Urbanstrasse
 4914 Roggwil
 079 754 30 31
 062 929 15 08
 housi.hegi@gmx.ch
 www.farmerrock.ch



Familie
 Salome & Thom Wieland
 wielandleben
 Grub 235
 3538 Röthenbach
 078 876 86 52
 079 734 01 99
 info@wielandleben.ch
 www.wielandleben.ch

Familien
 Mirjam & Bruno
 Signer-Wehren
 mit Helen & Ruedi Wehren
 Hof Signer-Wehren
 Chalberhönistrasse 2 / Alp Vordere
 3792 Saanen
 079 380 73 05
 079 257 22 76
 033 744 57 03
 brunosigner@bluewin.ch



Familie
 Susanne & Michael
 Zbinden-Sollberger
 Schwanenhof
 Dorfstrasse 2
 3365 Seeberg
 062 968 15 57
 079 728 54 25
 sumi.zbinden@bluewin.ch



Familie
 Karin & Felix Neuenschwander
 Mutten 237
 3534 Signau
 079 615 74 73
 079 581 32 84
 felixkarinneuenschwander@gmail.com

Familie
 Lorena & Stefan Brunner
 Eichhof Spins 24
 3270 Spins bei Aarberg
 079 745 73 54
 info@brunnereichhof.ch
 www.brunch.brunnereichhof.ch
 Bitte online anmelden



Familie
 Anita & Hanspeter Schwarz
 Brotheiteri 186
 4922 Thunstetten
 062 966 12 78
 079 313 78 62
 brotheiteri-forst2@bluewin.ch

Frau und Herr
 Irene und Urs Leuenberger
 Alpwirtschaft ober Altösch
 ober Altösch 247
 3556 Trub
 034 495 56 19
 leuenberger.altoesch@bluewin.ch



Familie
 Karin & Urs Wyss
 Grenchenhof
 Grenchenweg 6
 3812 Wilderswil
 079 729 02 58

Herr
 Simon Santschi
 Site Alp
 Sparenmoosstrasse
 3770 Zweisimmen
 033 722 18 77
 willkommen@santschis.ch





Bern (Französisch)
Berne (Français)
Berna (Francese)

Famille
Yann Rossé
Ferme de la famille Rossé
Rue de la Valle 3
2738 Court
032 497 01 08 / 032 497 96 51
078 744 06 78
078 627 62 46
rompeux@hotmail.com

Famille
Monika & Raphaël Sommer
Ferme Sommer
La Chauz 4
2722 Les Reussilles
076 569 69 56
032 487 13 58
sommerraphael@bluewin.ch

Famille
Mélanie & Raphaël Ganguillet
Bergerie de Mont-Crosin
Place de Devant 69 A
2610 Mont-Crosin
079 623 70 53
r.ganguillet@hotmail.com

Famille
Michèle Kiener
Métairie de la Gentiane
L'Embossu 11
2616 Renan
032 963 14 96
078 673 54 12
michele.kiener@gmail.com

Famille
Martial Schönenberg
Le Spitou
2615 Sonvillier
032 853 49 10
079 766 76 39
sabitschoene@hotmail.com

Famille
Peter Scheidegger
avec Ueli & Rosmarie Fankhauser
Scheidegger-Ranch
Derriere Jorat 2
2720 Tramelan
032 487 44 65
restaurant@scheidegger-ranch.ch



Freiburg (Deutsch)
Fribourg (Allemand)
Friburgo (Tedesco)

Herr
Pierre Aufranc
Pflegeheim Jeuss
Galmguetweg 1
1793 Jeuss
026 674 96 00
pflegeheim-jeuss@rsl-gns.ch
www.pflegeheim-jeuss.ch

Famille
Anni & Alfons Raemy
Alppenossenschaft Düdingen
Seeweid 105
1716 Schwarzsee
079 391 00 72
nursekarin@windowslive.com



Freiburg (Französisch)
Fribourg (Français)
Friburgo (Francese)

Famille
Louis-Michel & David Dévaud
Au P'tit Bonheur
Le Bugnon 9
1699 Bouloz
079 417 58 54
078 912 02 40

Famille
Sébastien & Siulene Bise
Chemin le moulin 7
1468 Cheyres
079 403 88 79

Famille
Claude Magnin
Pré de la Grange
Rte de la Verna 5
1741 Cottens
079 705 80 08
claude_magnin@bluewin.ch
www.predelagrang.ch

Famille
Pierre-Yves & Fouzia Ducry
La Magie de la Ferme
Le Bastillon 1
1563 Dompierre
026 675 45 10
info@magiedelaferme.ch

Monsieur
Bertrand Jacquaz
Ferme des Longs-Praz 11
Ch. des Longs-Praz 11
1730 Ecuwillens
079 815 94 93
bjacquaz@bluewin.ch

Famille
Hubert Oberson
Chez Feyo
Imp. du Pré à la Blanche 60
1774 Montagny-les-Monts
079 642 36 89
079 331 22 33
leti1774@hotmail.com

Famille
Michel Bapst
Ferme du Biolley
Rte du Biolley 40
1696 Vuisternens-en-Ogoz
079 408 90 61
079 634 36 63
michel.bapst@bluewin.ch
www.table-hotes-fribourg.ch



Genf
Genève
Ginevra

Famille
Laurent & Bernard Vulliez
avec Amicale de Satigny & associa-
tion des amis du musée de chiblins
Domaine des Vignolles
Route de Champvigny 6
1242 Bourdigny
079 626 78 56
brunch@vignolles.ch

Madame
Sarah Meylan Favre
Domaine de la Vigne Blanche
Route de Vandoeuvres 13
1223 Cologny
076 396 80 34
info@lavigneblanche.ch
www.lavigneblanche.ch

Famille
Claude-André Meyer
Ferme du Lignon
Route du bois des frères 51 B
1219 Le Lignon
022 796 75 65
079 124 81 04
info@ferme-du-lignon.ch
www.ferme-du-lignon.ch

Madame
Laurence Duez-Pittet
La Ferme Pittet
Chemin de la Croix de Plomb 34-36
1281 Russin
079 479 85 38
info@lafermeenchantee.ch



Glarus
Glaris
Glarona

Famille
Brigitte & Peter
Schiesser-Steiner
mit Familie Schiesser-Spöri
Riedwald
Auenstrasse 20
8783 Linthal
079 267 65 55
schiesser2@bluewin.ch
Anmeldung Fam. Schiesser-Spöri

Famille
Alice & Heiri Marti-Tischhauser
mit Familie Marti-Tischhauser
Weissenberge 10
8766 Matt
055 642 24 26
edelwyss@weissenberge.ch
www.weissenberge.ch/edelwyss/

Famille
Rahel & Christian
Beglinger-Urner
Mittlist Nüenalp
Schabziger Höhenweg
8753 Mollis
079 407 81 36
info@alpguaet.ch
www.alpguaet.ch

Famille
Nadja & Markus Hämmerli
Hof Matt
Hüttenberg 2
8758 Obstalden
079 614 32 36
076 491 99 28
nadja.ackermann@icloud.com

Famille
Franz & Elisabeth Freuler
Hof Bitzigen
Oberstafel
8762 Schwanden
055 556 86 67
lisa.freuler@bluewin.ch
www.mettmen-alp.ch



**Graubünden
Grisons
Grigioni**

Familie

Annetta & Risch
Tscharner-Gregori
Sax 20
7492 Alvaneu-Dorf
081 404 10 84
078 627 90 61
tscharner-gregori@bluewin.ch

Familie

Marianna Clalüna
Ustaria la Stalla
Sassagl 181
7546 Ardez
081 862 25 55
078 885 22 67
fam-claluena@bluewin.ch

Frau

Ursula Vögeli
Sennerei Maran
Genderstrasse 2
7050 Arosa
081 377 22 77
ladenlokal@sennerei-maran.ch

Generationengemeinschaft

Luca e Bruno
Rossini Malaia
in Rogia
Campagna
6540 Castaneda i/c
091 835 00 24
079 199 06 02
079 205 58 95
rossiniluca@hotmail.com

Frau

Dorothea Rigonalli
Hof Azienda Pelegat
Azienda Pelegat
6546 Cauco
079 390 54 52
do.rigonalli@bluewin.ch
www.pelegat.ch

Familie

Curdin Capeder
Capeder Food
Valgronda 138
7142 Cumbel
076 436 94 94
079 227 51 42
curdin.capeder@bluewin.ch



Familie

Brigitte & Johann Ulrich Salis
Gutsbetrieb Plankis
Emserstrasse 36
7000 Chur
081 255 13 75
081 255 13 60
079 655 47 17
079 757 22 71
hanuelisalis@plankis.ch
www.plankis.ch

Bauernverband &

Landfrauen Davos
Pferdepension
Dischmastrasse 29
7260 Davos Dorf
079 519 50 77
1.augustbrunchdavos@gmail.com

Familie

Katja & Christian
Schneller-Gurt
Hof Caneu
Taminsenstrasse 108
7012 Felsberg
079 430 69 79
079 349 36 90
info@hofcaneu.ch
www.hofcaneu.ch



Herr

Conrad Lerchi
mit Musikgesellschaft Flims
und Ils Saleps
Lerchihof
Via Begl 3
7019 Fidaz
079 869 85 24
079 297 99 55
lerchi.scheia@flims.ch

Herr

Menduri Willy
Engadin River Ranch
Via Suot 35c
7523 Madulain
081 832 32 26
079 945 67 21
079 247 93 17
info@engadin-riverranch.ch
www.engadin-riverranch.ch

Familie

Jacqueline & Fabio Taddei
Alpe Stegia
Lucomagno cantone grigioni 20
7184 Medel
079 368 49 87
079 212 12 79
Jtfabio1975@gmail.com







Schweiz. Natürlich.

**Auf die
inneren Werte
kommt es an.**

Schweizer
Tradition garantiert.

Familie
Armin Manetsch & Priska Müller
Via America 8
7183 Mompé-Medel
081 947 55 70
079 642 11 75
arminmanetsch@bluewin.ch

Herren 
Hansjürg, Peter-Andreas
& Peter Jäger 
Hof Alad
Gatschweg 1
7029 Peist
076 462 09 58
hansjuerg.jaeger@gmx.ch
www.facebook.com/hofalad


Familie 
Alberto & Jeanette Toscano 
Biobarnom
Strada del Pian 5
6563 Pian San Giacomo
079 444 10 18
info@biobarnom.ch
www.biobarnom.ch



Familie
Vitali-Rampa Ilaria
Agriturismo Alpe Palù
Cologna 883
7742 Poschiavo
079 414 41 14
ilariapalu@icloud.com






Familie
Sandy e Nicoletta Pacciarelli
Fattoria a la Mota
Mola, 3
6541 Santa Maria in Calanca
079 813 14 20
079 645 14 78
calon70@bluewin.ch


Herr
Men Juon
Reitstall und Saloon San Jon
7550 Scuol
081 864 10 62
info@sanjon.ch
www.sanjon.ch



Familie
Bernadette & Werner Keller
Alp Tavrü
S-charl
7550 Scuol
076 529 66 79
081 864 98 80

Familie 
Ueli Blumer
Dem Himmel ein Stück näher
Camanaboda 12
7109 Thalkirch
079 218 34 90
blumer.camana@bluewin.ch
www.demhimmelinstuecknaeher.ch


Alpgenossenschaft Farur
mit Familien Brüesch, Zumbrunn,
Beeli, Jäger und Michael 
Alp Farur 
7064 Tschirtschen
081 356 10 71
info@guedahof.ch

Familien 
Società da pauras 
Val Müstair 
Alp da Munt 
7536 Val Müstair 
Keine Anmeldung erforderlich


Familie
Ruth & Luzi Stucki 
Hof Turisch
Turisch 7
7122 Valendas
081 911 12 66
078 703 78 42
info@turisch.ch
www.turisch.ch

Familie 
Hedwig & Martin Capaul-Peng 
Alp Selva
Müllibord 171 A
7132 Vals
081 935 13 36
hedwig.capaul@bluewin.ch


Frau
Simona Davatz
Lärchenhof
Valzeinastrasse 11
7213 Valzeina
079 726 67 14

Familie 
Melanie & Andreas Gufler
mit Alp Nurdagn Agrotourismus
Alp Nurdagn
7433 Wergenstein
081 511 01 91
info@alpnurdagn.ch




Familie 
David & Stephanie
Rothenbühler
Les Ravières 133
2856 Boécourt
079 543 45 16
078 738 92 28
steph.david@bluewin.ch



Familie 
Edith & Rolf
Amstutz-Moser 
La Bergerie
Mormont 51
2922 Courchavon
032 466 58 73
077 463 45 28
info@gitelabergerie.ch
www.gitelabergerie.ch


Monsieur 
Sébastien Joly
Maison Rouge Restaurant
2336 Les Bois
032 959 18 90
info@philippos.ch
www.philippos.ch


Familie
Joël & Anne-France Tschannen
avec Famille Aline &
Thomas Dessarzin et
Famille Lise & Daniel Fringeli
Le Grandmont 117
2827 Mervelier
076 541 25 24
brunch@grandmont.ch
www.grandmont.ch





Frau und Herr 
Monika & Paul Müller
Bohnen / Yakhof
Bohnen 1
6147 Altbüron
079 258 19 71
huwegere@bluewin.ch

Familie 
Clara & Alois Schurtenberger 
Lochhof
Gibelfüh 8
6275 Ballwil
041 448 32 75

Familie 
Lisbeth & Walter Wüest-Meier
Eye
Kantonstrasse 16
6211 Buchs
062 756 27 40
brunchbuchs@bluewin.ch


Herr 
Martin Schmidlin
Hof Aengelberg
Engelberg 19
6243 Egolzwil
079 659 85 92
hofaengelberg@bluewin.ch
www.hofaengelberg.ch

Familie 
Ottilia & Sepp Greter-Bürgler 
Hof Oberrömerswil
Räbalp
6404 Greppen
041 390 33 04
s.o.greter@bluewin.ch
www.raebalp.ch

Herr
Emanuel Zimmermann
Hof Oberwil
Oberwil 3
6048 Horw
079 626 01 54
e.zim@sunrise.ch

Familie
Antoinette & Ferdy Buholzer
Berghof
6047 Kastanienbaum
041 340 80 08
fbuholzer@bluewin.ch

Familie
Priska & Werner
Felder-Rüttimann
mit Familie Felder & Wagenbau-
gruppe: Wage-Schlepper
Fohrenhof 1
6277 Kleinwangen
041 910 48 87
fohrenhof@bluewin.ch
www.fohrenhof.ch

Familie 
Yvonne & Heiner Geisseler
Huob - Schulhaus Berg
6014 Luzern
079 372 15 90
info@schulhausberg.ch
www.schulhausberg.ch

Familie
Nicole & Beat Koch-Russi
Ranch-Beizli
Dorfstrasse 55
6196 Marbach
034 493 44 74
079 354 93 62
koch-russi@bluewin.ch



Familie
Bernadette & Josef Müller
Hof Holzmatt
Holzmatt
6289 Müswangen
041 917 36 76
078 805 25 15
info@holzmatt.ch
www.holzmatt.ch



Neuenburg
Neuchâtel
Neuchâtel

Familie
Anouk et Claude-Eric Robert
Ferme des Tourbières
Le Joratel 2
2318 Brot-Plamboz
032 937 14 15
fermedestourbieres@gmail.com



Familie
Loredana & Hubert
Germann-Viscardi
Les Gümmenen
Rue pour tête de Ran 1
2052 La Vue-des-Alpes
032 853 22 34
germann_viscardi@bluewin.ch
www.lesguemmenen.ch



Familie
Sarah Quiquerez
Domaine de Bel-Air
2525 Le Landeron
076 419 15 30
sarah@brebis.ch
www.brebis.ch



Familie
Corinne Von Gunten
avec Familles Cuche,
Grau et Von Gunten
Sarreyer 2
2057 Villiers
032 853 63 66
079 471 15 94
hrvg64@bluewin.ch



Nidwalden
Nidwald
Nidvaldo

Herr
Matthias Waser
Alpkäserei Unterst-Hütte
Niederbauen
6376 Emmetten
078 728 51 55
www.alphäs.ch



Familie
Rita & Toni Durrer
Husen
6373 Ennetbürgen
041 620 10 17
durrer.husen@hotmail.ch
www.husen.ch

Herr
Jean-Pierre Bissig
Alp Urnerstaffel
6387 Oberrickenbach
041 628 15 75
www.urnerstaffel.com



Obwalden
Obwald
Obvaldo

Familie
Rita & Anton Küng-Willi
mit Hans Schrackmann
Hof Alpeli
Alpeli 1
6055 Alpnach
041 670 18 44
077 441 68 82
kueng.alpeli@gmail.com
www.alpeli.ch

Familie
Yvette & Walti Windlin
Sömmerungsbetrieb
untere Bettenalp
Haltenstrasse 46, Unterbiel
6064 Kerns
041 660 00 67
077 444 85 24
windlin.biel@bluewin.ch



Familie
Edith & Hansueli
Spichtig-Schallberger
Erlebnisbauernhof Weid
Melchtalerstrasse 30 / Weid
6064 Kerns
041 660 52 16
fam.spichtig@bluewin.ch



**Schaffhausen
Sciaffusa**

Herr
Heinz Gehring
Risi-Hof
8454 Buchberg
044 867 09 97
risi-hof@bluewin.ch

Familie
Doris & Heinz Morgenegg
Bolderhof Bio- und Erlebnishof
Bolderhof 1



8261 Hemishofen
052 742 40 48
079 723 09 90
076 295 04 87
info@bolderhof.ch
www.bolderhof.ch

**Schwyz
Schwytz
Svitto**

Frau
Irene & Christian
Wassermann-Höfliger
Restaurant Feld
Dorfstrasse 5
8835 Feusisberg
044 784 00 36
info@feld-feusisberg.ch
www.feld-feusisberg.ch



Familie
Stefan & Anita Ziegler-Cavelti
Hirschhof-Ziegler
Hinterbergstrasse 53
8854 Galgenen
079 567 95 55
055 442 83 68
info@hirschhof-ziegler.ch
www.hirschhof-ziegler.ch

Familie
Bernadette & Paul Weiss
Seeheim
Seeheimweg 5
6403 Küsnacht
041 850 72 76
079 729 96 65
weiss.seeheim@bluewin.ch

Familie
Nadia & Kari Bürgi-Schelbert
Zebuhof
Bergstrasse 12
6424 Lauerz
041 811 18 56
info@zebuhof.ch

Familie
Andrea & Peter
Betschart-Walker
Alpkäserei Lipplisbüel
6436 Muotathal
041 830 04 19
plattenbach@bluewin.ch
www.alp-liplis.ch



Familie
Anita & Michael
Reichmuth-Caduff
Biohof Fluofeld
Alter Pilgerweg 4
6414 Oberarth
041 855 31 69
biohof@fluofeld.ch
www.fluofeld.ch



Familie
Eveline & Alois Ott
s'Ottä
Herreneggstrasse 40
6417 Sattel
079 236 80 84
evelin@amgwerd-sattel.ch
www.ferienwohnung-ott-sattel.com

Familie
Martina & Christoph
Meier-Schuler
Biohof Überwurf
Lutzistrasse 33
6417 Sattel
041 835 10 09
info@biohof-ueberwurf.ch
www.biohof-ueberwurf.ch



Familie
Barbara Suter-Maag
Hof Engelstock
Engelstockstrasse
Sommerauberg 1
6423 Seewen
041 810 30 43
079 318 93 82 *whatsapp*
079 275 96 92

Herr
Theo Mächler
Hergisroos
Alte Wollerauerstrasse 44
8832 Wollerau
079 746 18 11
info@maechler-hergisroos.ch
www.maechler-hergisroos.ch

**Solothurn
Soleure
Soletta**

Familie
Franz & Klara Birrer-Schmid
Bremgarten 13
4710 Balsthal
062 391 32 78
bergwirtschaft-bremgarten@
bluewin.ch

Betriebsgemeinschaft
Rita & Adrian Stüdeli
Allmendhof
Allmendstrasse 12
4512 Bellach
032 618 39 39
079 390 94 41
ra@stuedelihof.ch
www.stuedelihof.ch



Familie
Daniel & Esther Müller
Hof Neue Zelg
Neue Zelgstrasse 42
2544 Bettlach
032 645 04 06
esthermuellerpini@gmail.com



Familie
Fritz & Nicole Reusser
Zelgli 102
4585 Biezwil
032 661 10 04
nicolereusser@gmail.com
www.zelgli-traeff.com

Familie
Hugo & Annemarie Wyss
Hof Wyss beim Spycher
Dorfstrasse 51
4618 Boningen
062 216 18 64
079 582 95 73
hugo-wyss@bluewin.ch



Familien
Ueli & Katharina Lehmann und
Dave & Cornelia Woodtli
Schafmatthof 38
4716 Gänsbrunnen
032 639 15 24
079 652 47 16
info@schafmatthof.ch
www.schafmatthof.ch

Familie
Elsbeth & Ernst
Lanz-Hännli
Berghof Montpelon 28
4716 Gänsbrunnen
032 639 13 03
079 693 52 89
e.lanz@montpelon.ch
www.montpelon.ch



Herr
Philipp Hengartner
Ruttigerhof
Ruttigerweg 74
4600 Olten
062 212 16 43
079 607 91 36
ruttigerhof@bluewin.ch
www.ruttigerhof.ch



Familie
Ursula & Martin
Riggenbach
Rosegghof
Weissensteinstrasse 76
4500 Solothurn
www.rosegghof.ch
Online mit Anmeldeformular



Familie
Marlies, Urs & Rainer Käser
plus Brunch-Team
Gugenhof 1
4655 Stüsslingen
062 298 11 34
079 242 40 48
076 378 38 18 / 076 421 25 28
info@gugenhof.ch
www.gugenhof.ch



Familie
Sandra und Roland Grütter
Weierhof
Hüttelweg 3
4553 Subingen
079 856 92 30
info@leinacherhof.ch
www.leinacherhof.ch





**St.Gallen
St-Gall
San Gallo**

Frau und Herr
Tamara & Stefan Krapf
Känguruhof
Engi 931
9304 Bernhardzell
077 410 50 56
kaenguruhof@bluewin.ch



Frau
Salomé Kühne
Hof Ginoya
Rüedlingen 652
9612 Dreien
079 562 11 18
salome_kuehne@gmx.ch
www.hof-ginoya.ch



Familie
Andrea & Richard
Osterwalder-Lehner
Osterwalder Hof
Schöntalstrasse 30
9032 Engelburg
071 278 18 35
078 711 80 15
info@osterwalder-hof.ch
www.osterwalder-hof.ch



Familie
Vreni Hüberli
Oberrn 311
9651 Ennetbühl
079 736 24 89
079 580 42 63
071 994 29 10
d.hueberli@avoro.ch

Herr
Christoph Koch
Hof Albertschwil
Albertschwil 585
9200 Gossau
071 385 82 01
info@hofstadl.ch
www.hofstadl.ch

Familie
Emil Buchegger
mit MG Häggenschwil
Buo 821
9312 Häggenschwil
079 479 68 08
brunch@mg-haeggenschwil.ch



Familie
Elisabeth & Josef
Duft-Niederberger
Kirnen
8722 Kaltbrunn
079 450 57 09
info@heubett.ch
www.heubett.ch

Familie
Maria & Paul Kurath
Alpwirtschaft Älpli
9622 Krinau
071 988 27 05
079 655 62 91
mkurath@hotmail.com
www.aelpli-krinau.ch



Herr
Reto Eisenhut
Rimensberg 15
9604 Lütisburg
071 931 24 37
078 719 55 40
reto-eisenhut@bluewin.ch

Herr
Arthur Ackermann
Alp Kohlschlag
Kohlschlagstrasse 2
8887 Mels
081 723 48 71

Familie
Sonja & Martin Fritsche
Steigmatt
9462 Montlingen
076 517 66 32
steigmatt@bluewin.ch
www.steigmatt.ch

Familie
Fabian & Sonja Gemperli
Tubbach 245
9123 Nassen
071 374 13 00
076 516 82 76
sonja.gemperli@gmx.ch

Familie
Ursula & Hans Forrer
Stadel-Laad
9650 Nesslau
071 994 29 93
079 265 39 94
forrer.stadel@bluewin.ch
www.partystuebli.ch

Familie
Alexandra & Fritz Roth
Weid-Hof 350
9621 Oberhelfenschwil
071 374 12 71
079 285 00 45
info@weid-hof.ch
www.weid-hof.ch

Familie
Christian Jung
Alp Altschwand
Altschwand 1
8735 Rüeterswil
055 284 11 63
info@alp-altschwand.ch



Familie
Sonja & Larissa Ramer
Hof Familie Ramer
Berggasthaus Lüsis
8880 Walenstadt
079 912 34 96
079 682 04 02
berggasthaus.luesis@bluewin.ch
www.luesis.ch



Familie
Hans & Edith Schmid
Wüschbach
Dreibödeliweg
8881 Walenstadtberg
079 811 19 70
071 891 52 69
edith.schmid-sutter@bluewin.ch
www.alp-schrina.ch



Familie
Bruno Gämperle
Hänsenberg 330
9630 Wattwil
071 988 27 92
071 988 70 92
info@haense-fest.ch
www.haense-fest.ch



Familie
Monika & Walter
Zahner-Bleiker
Höfli-Strahlegg
Untere Betliserstrasse 4
8872 Weesen
055 611 11 82
079 665 31 83
walter.zahner@gmx.ch
www.burg-strahlegg.ch



Frau und Herr
Ursula Vetsch & Ueli Forrer
Hof Alp Siez
Vorsiez
7326 Weisstannen
081 723 17 48
wirt@alpsiez.ch
www.alpsiez.ch



Herr
Pffiffer Philipp
mit Alpeigentümer
Alp Walabütz
Alpenstrassen 76
7326 Weisstannen
079 466 60 53
081 723 17 74
philipp.pffiffer@epost.ch



**Tessin
Tessin
Ticino**

Signor
Angelo Lombardi
Alpe Sorescia
S. Gottardo
6780 Airolo
091 869 28 30
079 417 08 37



Azienda familiare
Omar & Joyce Pedrini
Alpe Angone-Crestumo
Angone
6748 Anzonico
076 412 85 87
joyce_ponzio@yahoo.it

Azienda familiare
Gianmaria Poma
Azienda Agricola Poma
Terra di Sotto
6939 Arosio
079 482 43 27
gpoma@bluewin.ch





Signora
Barbara Fibbioli
Bio Ticino
Piazza San Biagio 9
6500 Bellinzona
058 203 17 30
museo@villacedri.ch
www.villacedri.ch/Brunch-del-1-
agosto-f33a3500

Famiglia
Gianna & Paolo Robbiani
Cantina Magiro
Ronchetto
6500 Bellinzona
091 829 31 09
078 726 88 65
079 530 10 91
magiro@ticino.com
www.magiro.ch



Famiglia
 Davide & Silvia Viola
 La Selva
 in Grom 1
 6997 Beredino-Sessa
 079 337 92 67
 091 608 33 30
 davidesilviaviola@gmail.com
 www.laselva.ch


Signora
 Alice Capretti 
 Alpe Cava
 Valle Pontirone
 6710 Biasca
 091 870 14 44
 capanna.cava@gmail.com
 www.capanna-cava.ch

Signor
 Giovanni Berardi 
 Alta Magliasina Allevamento 
 Ponte di Vello
 6937 Breno
 079 337 47 04
 almafoid@vtxmail.ch
 www.almafoid.ch

Signor
 Egon Biddau 
 Azienda Fiori 
 Cangscei
 6692 Brontallo
 079 728 27 59
 probrontallo.egon@bluewin.ch
 www.brontallo.com

Signor
 Christian Signer 
 Alpe Pietrarossa
 Valle della Crotta
 6837 Bruzella
 079 503 79 34
 079 540 35 81

Famiglia
 Grazia & Luciano Cavallini
 Cantina Cavallini
 Via alle Cantine
 6838 Cabbio
 079 951 84 87
 079 444 46 07
 caninacavallini@gmail.com

Associazione
 Gioventù Rurale 
 del Piano di Magadino
 presso azienda agricola Ramello
 à Ramèl 33
 6593 Cadenazzo
 079 900 68 48
 grpianodimagadino@gmail.com

Signor
Matteo Canepa
Agriturismo La Vigna
ala Revöira 12
6593 Cadenazzo
079 611 96 54
info@agriturismolavigna.ch
www.agriturismolavigna.ch

Signor
Maurizio Minoletti
con Sylvia Wyss
Alpe Rompiago
6955 Cagiallo
091 943 48 49
079 476 23 75

Azienda familiare
Americo Galli
Alpe Davrosio
6950 Campestro
079 220 07 78
079 638 49 48
alpedavrosio@hotmail.com

Famiglia
Marisa & Fausto Martinelli
Alpe Bolla Carassina
Presso Pineta Saracino
6720 Campo Blenio
079 644 65 56
091 872 15 01

Signor
Luca Chiappa
Alpe Corte
6959 Certara
079 337 24 20
aziendachiappa@hotmail.com

Signora
Prisca Storni
Ai Trasi
6702 Claro
091 863 19 48

Famiglia
Ester & Christian Monaco
Alpe Ruscada
6516 Cugnasco
079 778 83 38

Famiglia
Roland Maroni
Azienda agricola Maroni
Pedemonte 6
6715 Dongio
078 809 95 35
079 329 64 92
nadia@microgest.ch

Signor
Aris Pedimina
Pianaselva
Via Pianaselva 1
6760 Faido
079 620 97 61
info@ssscari.ch
www.pianaselva.ch

Famiglia
Gabriele, Mariapia,
Giordano Giottonini - Bisi
La Ghironda
6636 Frasco
079 371 25 38
laghironda@gmail.com
www.laghironda.ch

Signor
Giorgio Dazio
Sci club Lavizzara
6696 Fusio
091 755 14 54
dazio.giorgio@bluewin.ch
www.facebook.com/campolatorba

Signor
Giorgio Lucchini
Fattoria Lucchini
Ügazz 5
6745 Giornico
091 864 18 74 segreteria tel.
079 378 26 31
giorgio.lucchini@bluewin.ch

Signor
Graziano Carrara
Cantina Carrara
Via Sasso Misocco 37a
6596 Gordola
078 639 10 09
info@cantinacarrara.ch
www.cantinacarrara.ch

Signor
Tiziano Tettamanti
Tenuta cantina agriturismo
Pian Marnino
Al Gaggioletto 2
6515 Gudo
091 859 09 60
pianmarnino2@gmail.com

Signor e signora
Stefan & Renate Burri
Azienda Agricola Montegreco
Via Val Pontirone 6
6713 Malvaglia
091 870 19 30
079 794 61 54
sb901@bluewin.ch
www.montegreco.ch

Famiglia
Daniela & Tami Athos
Alpe Pozzo
Chioranera SAGL
Val Malvaglia
6713 Malvaglia
091 870 10 03
076 444 46 06

Famiglia
Enzo e Cristian Crotta
Al Cairello
Strada Costa
6928 Manno
079 685 12 83
crotta@ticino.com

Azienda familiare
Adula Sagl
Poletti Francesca e Brenno
Alpe delle Lagonce
6809 Medeglia
079 337 16 53
079 538 46 74
091 871 12 11
azienda.adula@hotmail.com

Signora e signor
Francesca & Brenno Poletti
Azienda agricola adula
Alpe Duragno
6805 Mezzovico
079 337 16 53
079 538 46 74
azienda.adula@hotmail.com

Signor
Andrea Conconi
Mulino Ghitello-Casa
del vino Ticino
Via Ghitello 3
6834 Morbio Inferiore
091 695 75 52
091 690 13 53
info@casadelvinoticino.ch
www.casadelvinoticino.ch

Famiglia
Marco & Isabella Scoglio-Lovo
Azienda Agricola Scoglio
Campagna 5
6939 Mugena
091 600 39 80
079 650 08 01
marco.scoglio@bluewin.ch
www.azienda-agricola-scoglio.ch

Signora
Monica Giandeini
Alpe di Pazz
Via Lema
6986 Novaggio
079 285 55 86
www.facebook.com/famiglia-
giandeini

Azienda familiare
Antonio & Giovanni Capoferri
La Costa
Via Alla Costa
6883 Novazzano
079 669 09 57
091 683 39 71
azienda@la-costa.ch
www.la-costa.ch

Azienda familiare
Ivan & Wilma Beer
Azienda agricola
Edelweiss Di Beer Ivan
CP 134
6718 Olivone
Wilma 076 549 26 74
Renza 079 795 27 85
wilma.frusetta@hotmail.it

Signora
Quadroni Giulia
La Caldera
Via Ponte Capriasca 20
6945 Origlio
079 240 08 83
079 240 08 83
giulia.quadroni@gmail.com

Azienda familiare
Patrick & Lara Ghirlanda
La Parpaiora
Freggio
6763 Osco
091 866 23 43
079 761 85 82
info@allameta.ch
www.allameta.ch

Signor
Pierluigi Jelmini
Distilleria Jelmini
Via Tinelle / Moreggi
6832 Pedrinete
079 444 19 04
jelmini.grappa@bluewin.ch

Azienda familiare
Karin & Sascha Sargenti
Azienda agricola Sargenti
Rampiga
6744 Personico
078 775 56 88
079 820 92 26
k.sciarantti@gmail.com

Azienda familiare
La fattoria biologica
il Cardo
Via Taverna 11
6724 Ponto Valentino
079 685 52 70
azienda@ilcardo.ch
www.ilcardo.ch

.....
 Signor
 Roberto Ponzio
 Azienda Agricola Ponzio
 Via Curtone 10
 6592 S. Antonino
 091 858 28 08
 079 639 74 18
 robertoponzo@bluewin.ch

.....
 Signor
 Luca Gabaglio
 Gabaglio Luca & Valerio
 Via Pietro e Germaine Chiesa 2
 6839 Sagno
 091 682 74 47
 091 682 02 02
 valentinik@bluewin.ch


.....
 Famiglia
 Giovanna & Diego Dandrea 
 Azienda Agricola
 BIO Serravalle Dagro in Valle
 Malvaglia
 6714 Semione
 079 421 76 72
 dandreadg@bluewin.ch

.....
 Signor
 Gino Zanetti 
 Azienda Agricola e Agriturismo
 il Mugnaio 
 Cantone 6
 6714 Semione
 079 859 68 63
 aziendaagricolazanetti93@gmail.com

.....
 Famiglia
 Franco Cereghetti 
 Azienda agricola Cereghetti
 Dosso dell'Ora - Monte Generoso
 6872 Somazzo
 091 649 39 80
 luc.cereghetti@gmail.com

.....
 Signor
 Adriano Bernasconi 
 Scruderia Happy Hours
 Via San Margherita 26A
 6855 Stabio
 076 369 55 56
 happyhours@bluewin.ch



.....
 Azienda familiare
 Marisa & Jean-Pierre Bäsclin 
 Lamatrekking Ticino
 Via Selvapiana 4
 6652 Tegna
 079 240 13 09
 info@lamatrekkingticino.ch
 www.lamatrekkingticino.ch

.....
 Signore
 Enrico & Giacomo Pedrazzini 
 Al Saliciolo
 Brughiera 19
 6598 Tenero
 091 745 06 41
 091 745 36 43
 079 315 76 70
 giacomo.p@ticino.com


.....
 Signora
 Katya Marzaro
 Alpe Zalto
 Gole di Lago
 6947 Capriasca
 079 214 67 43
 cbcris@live.it



.....
 Generationengemeinschaft Barth
 Feierlenhof
 Bleihofstrasse
 8595 Altnau
 071 695 23 72
 info@feierlenhof.ch
 www.feierlenhof.ch


.....
 Famiglia
 Esther & Ernst Schürch 
 Hof Familie Schürch 
 Hirtenstrasse 3
 8508 Homburg
 052 763 27 51
 schuerchklberg@bluewin.ch
 www.heubodenschüür.ch

.....
 Herr
 David Auf der Maur
 Hof Auf der Maur
 Heiligkreuz 6
 9515 Hosenruck
 071 940 01 89
 079 669 58 11
 wirtschaftskreuz@bluewin.ch

.....
 Famiglia
 Marcel & Gabi Dünner 
 Wächtersberg 2
 8565 Hugelshofen
 079 623 81 29
 076 575 28 64
 marcel80@bluewin.ch



.....
 Famiglia
 Andreas Aeschbacher
 Sonnenbühl 80
 8506 Lanzenneunforn
 079 667 40 82
 info@erdbeerhof.ch

.....
 Famiglia
 Sabrina & Roman Widler
 Widler-Stolz
 Im Kaa
 9517 Mettlen
 071 630 08 48
 076 577 60 06
 roman.widler@sunrise.ch



.....
 Famiglia
 Roman Walser 
 Walserhof
 Neuhaus 4
 9325 Roggwil
 079 722 07 46
 walser@walser-hof.ch
 www.walser-hof.ch

.....
 Herren
 Roman und Manuel Strupler
 Breitenhof
 Untere Weinbergstrasse 14
 8570 Weinfelden
 079 740 38 81
 info@strupler-events.ch
 www.weinfelder-beef.ch




.....
 Betriebsgemeinschaft
 Maria & Hanssepp 
 Gisler-Walker 
 Alp Stafel Haldi
 Angelingen 1
 6469 Haldi bei Schattdorf
 041 871 18 12
 077 456 03 88
 mase.gisler@bluewin.ch

.....
 Famiglia
 Leandra & Otto 
 Grepper-Cattaneo 
 Hofstatt
 Unterberg
 6476 Intschi
 041 883 19 26
 041 883 02 26


.....
 Famiglia
 Klaus und Trudy Bissig-Schuler 
 Bergrestaurant Musenalp 
 6461 Isenthal
 041 878 11 22
 info@bergrestaurant-musenalp.com

.....
 Famiglia
 Marta & Emil Wipfli 
 Hof Wipfli 
 Bodmi
 6462 Seedorf
 041 870 73 56
 078 926 76 87
 marta.wipfli@gmail.com
 www.bodmiuri.ch

.....
 Famiglia
 Christian und Erika 
 Arnold-Fässler
 Klosterhof
 Klosterweg 10b
 6462 Seedorf
 041 870 65 26
 079 487 23 69



.....
 Famiglia
 Anick & Didier Badan 
 Badan Vins
 Avenue du Cloître 9
 1860 Aigle
 024 466 92 72
 079 388 44 21
 badan.vins@hispeed.ch
 www.badanvins.ch

.....
 Famiglia
 Isabelle & Jean-Paul Métroz 
 Domaine Jean-Paul &
 Christophe Métroz
 Rue du Martheray 1
 1268 Begnins
 079 438 56 31
 022 366 20 06
 info@jpmetroz.ch
 www.domainechristmetroz.ch

.....
 Famiglia
 Annelise Ogi-Hurni et 
 Christian Frochaux
 Les 2 Belles Rives
 Champs Montet 7
 1585 Bellerive
 026 677 17 19
 079 275 09 46
 079 677 67 30
 annelise.ogi@bluewin.ch
 www.les2bellesrives.ch



www.brunch.ch

Wählen Sie Ihren Bauernhof
Choisissez votre ferme
Scegliete la vostra fattoria

Schweizer Bauern Paysans Contadini
 süsses svizzeri



Landwirtschaft für Medien, Schulen, Konsumenten

LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst
 Weststrasse 10, 3000 Bern 6
 031 359 59 77
 info@lid.ch

Schweiz. Natürlich.

Landwirtschaft **DIGITAL LID.CH**

klein und fein

Als kleine und feine Kunden-Genossenschaft setzen wir auf solides Versicherungshandwerk in den ländlichen Gebieten der Schweiz. Privatpersonen, Landwirte und KMU zählen auf uns – seit 1874.

Wir wünschen Ihnen e Guete!

emmental
 versicherung

www.emmental-versicherung.ch





Raue Schale. Süsser Kern.


In Schweizer Zucker steckt nur die natürliche Süsse von Schweizer Zuckerrüben – sonst nichts.
zucker.ch


Zucker Sucre Zucchero

Natürlich natürlich.


Famille
Maryline Cretegny 
La Ferme Aux Cretegny
Rue de la Poste 5
1136 Bussy-Chardonney
078 664 77 50
cretegny@hotmail.com
www.ferme-aux-cretegny.ch


Famille 
Matthieu Glauser
Domaine Famille Glauser
Sur la Ville 5
1443 Champvent
077 441 75 14
m.glauser@vonet.ch



Famille 
Michel & Vincent Bessard
Swin-golf de Cremin
Chemin des Ecoliers 5
1526 Cremin
021 906 88 27
077 406 98 64
restaurantalafirme@bluewin.ch



Famille 
Jacques Chanson
Domaine des Cageoles
Boucherie de campagne
Route d'Ittens 26
1308 La Chaux
078 873 68 91
boucheriechanson@bluewin.ch
www.boucheriechanson.com



Famille
Micheal Piguet
Le Campe 2
1348 Le Brassus
021 845 54 83
079 624 98 94
079 631 43 33
jbpiguet@gmail.com

Famille 
Patrice Pellouchoud
Alpage du Chalet Vieux
1865 Les Diablerets
079 429 80 93
pat.pellouchoud@gmail.com

Famille 
Philippe et Marc Pichard
L'Ostal
Chemin de la Corbaz 53
1865 Les Diablerets
024 492 00 10
info@diablerets.ch

Famille 
Marianne & Philippe Genillard
avec Nicolas Genillard 
Alpage sur Pillon
Route du Lavanchy 24
1865 Les Diablerets
079 688 94 09
nicgen95@gmail.com


Famille 
Nicolas & Esther
Mottier-Gerber 
Votre Cercle de Vie
Alpage Pâquier Mottier
Route de la Torneresse 33
1660 L'Etivaz
mottier-gerber@bluewin.ch
www.votre-cercledevie.ch
Réservation uniquement par mail

Famille 
Alain Cornamusaz
Alpage du Temeley 
1854 Leysin
024 494 23 76
info@temeley.ch


Famille
Véronique Durussel
Aux Saveurs de Rovray
Chemin de la Pièce d For 3
1463 Rovray
024 430 21 75
077 442 50 86
079 562 66 69
veronique.durussel@hotmail.com


Famille
André & Carole Vonlaufen
Montougy
Rte de Premier 21
1337 Vallorbe
078 748 61 67
079 395 60 48
021 843 22 47
brunchdemontougy@gmail.com


 **Wallis (Deutsch)**
Valais (Allemand)
Vallese (Tedesco)

Famille 
Fredy und Yvonne Zumofen
mit Mutterkuhalter
Grafschaft + Helfer
Feldkapellenstrasse 1
3989 Biel (Goms)
027 973 35 43
fy.zumofen@bluewin.ch
keine Anmeldung nötig


Herr 
Elmar Ritz
Lamazucht Esperanza
Riederstrasse 149
3982 Bitsch
027 927 66 00
077 494 48 50
ritzmar@gmail.com

Frau und Herr 
Stefanie & Jonas
Imhof / Ammann
Alpe Ernergalen
3995 Ernen
079 541 56 57
079 367 71 98
jonasimhof@gmx.ch

Frau 
Monica Duran
Durannuhof
Durannengässli 11
3952 Leuk-Stadt
079 418 84 73
duran@vtxnet.ch



Famille 
Kathrin & Pius Schnydrig
Rosenhof
Alpe Bryscheru
3903 Mund
079 676 52 53
079 413 36 81
pk-schnydrig@bluewin.ch
www.munder-kaese.jimdo.com

Famille
Hubert & Marie-Elisabeth Hischier
mit BnB Berginsel und
Familie Zeiter
Berginsel
Thelacker 7
3948 Oberems
079 415 74 60
027 932 14 53
info@berginsel.com

Famille 
Marco Gentinetta
Gentinetta Pferde
Grosseye
3930 Visp
079 332 00 52
marco-gentinetta@gmx.ch
www.gentinetta-pferde.ch


Famille 
Josef Nussbaumer
Landhof Rohr
Rohrweg 8
3934 Zeneggen
079 746 14 88
079 438 83 37
milchschaft-zeneggen@bluewin.ch

 **Wallis (Französisch)**
Valais (Français)
Vallese (Francese)

Madame 
Angela Masciulli Bernasconi 
Le Relais de Colombire
Route de Colombire 2
3963 Aminona
079 220 35 94
relais@colombire.ch
www.colombire.ch

Famille 
Bérangère Carron
Chez Bérangère Carron et Famille
Rte de la Sarvaz 60
1906 Charrat
079 307 46 54
079 307 56 86
carron.berangere@gmail.com
www.berangere.ch

Madame
Nadine Garnier
Manège de Monthey
Esserton 7
1868 Collombey
079 412 78 28
manegemonthey@gmail.com
www.manegemonthey.ch

Famille 
Géraldine & Raoul Paccolat
Ferme Paccolat
Rue le Praz 19
1903 Collonges
079 255 72 31
pacger@hotmail.com

Monsieur
Emmanuel Chassot
Saveurs & Nature
Rue des Grands-Prés 38
1964 Conthey
079 414 97 67
saveursetnature@bluewin.ch
www.saveursetnature.ch

Famille
Marius Pannatier
Ferme du clos lombard
Rue Centrale 111
1983 Evolène
079 564 12 67
027 283 31 75
079 693 93 31
mcpannatier@netplus.ch

Famille
Nathalie Roduit
Cave les Follaterres
Route du Carre 88
1926 Fully
079 577 74 73
cavelesfollaterres@bluewin.ch
www.cavelesfollaterres.ch

Famille
Alexander Kurmann
Alpage du Marais
3961 Grimentz
079 424 76 75

Monsieur
Alexandre Monnard
Buvette de Mandelon
Route de Mandelon
1987 Hérémece
078 617 61 69
www.mandelon.ch
*Réservation uniquement
par téléphone*

Monsieur
Michel Murisier
Alpage des Ars
Fond du Val Ferret
1944 La Fouly
079 446 20 16
079 794 64 37
alpagedesars@gmail.com
www.alpagedesars.ch

Famille
Emanuel & Joanie Rey-Mermet
Alpage de Tovassière
La Tovassière
1875 Morgins
024 477 46 57
www.tovassiere.ch

Monsieur
Philippe Dorsaz
Philfruits
CP 100
1908 Riddes
076 458 52 97
info@philfruits.ch
www.philfruits.ch

Monsieur
Guy Dubosson
Alpage le Motteux
Rte du Jorat
1872 Troistorrens
079 412 81 84
g.dubosson@hotmail.com

Monsieur
Blaise Perrin
La Ferme à Gaby
Route de Champoussin 65
1873 Val-d'Illiez
024 477 30 88
contact@lafermeagaby.ch
www.lafermeagaby.ch



Herr
Daniel Rüttimann
Enikerhof
Hünenbergerstrasse 76
6330 Cham
041 780 27 49
078 633 14 87
info@enikerhof.ch
www.enikerhof.ch

Frau
Susanne Scherer
Trotte zum Goldenen Schuh
Niederwil 6
6330 Cham
079 280 02 30
susanne.scherer@trotte-
niederwil.ch
www.trotte-niederwil.ch

Famille
Andrea & Franz-Josef
Wyss-Iten
Hof Hintertann
Hintertann
6315 Oberägeri
041 750 60 20
hintertann@bluewin.ch

Herr
Beat Iten
Oberfuren 1
6314 Unterägeri
079 721 70 30

Famille
Rebekka & Daniel Weiss
Mittelmatt
6300 Zugerberg
041 710 32 85
info@mittelmatt.ch
www.mittelmatt.ch



Generationengemeinschaft
Markus & Andreas Stalder
Stalder-Hof
Eggweid 1
8904 Aesch
044 737 12 04
landw.stalder@bluewin.ch
www.stalder-hof.ch

Famille
Ueli Gamper
Joggelihof
Zünikon / Im Peter 1A
8543 Bertschikon
052 337 21 62
079 788 24 35
info@joggelihof.ch

Famille
Christian Fischer &
Andrea Rüdemann
Fischerhof Guldenen
Vorder Guldenen 11
8127 Forch
044 984 03 72

Famille
Max Brandenberger
Hof Brandenberger
Wilerstrasse 32
8415 Gräslikon
052 318 13 60
edith.sumi@bluewin.ch
www.irchelgold.ch

Famille
Vreni & Werner Stähli
Hof Stähli
Dorfstrasse 7
8322 Gündisau
044 954 29 70

Famille
Judith & Andreas Rüegg
Bodengut
Hörnlistrasse 4
8340 Hinwil
079 621 75 68
jr.rueegg@bluewin.ch
www.bodengut.ch

Herr
Daniel Heer
Brestenegg 2
8816 Hirzel
079 336 95 83
dani.heer@gmx.net

Frau und Herr
Corinna Müller & Martin Alder
Chramen 1
8634 Hombrechtikon
079 530 53 28
055 244 10 12
alder.corinna@gmail.com

Generationengemeinschaft
Jean-Jacques und Serge Duperrex
Bauernhof Stöckweid
Stöckweid 1
8934 Knonau
044 767 03 17
stoekweid@gmail.com
www.stoekweid.ch

Famille
Nicole & Felix Berger
Bergerhof
Wannwis 7
8124 Maur
044 980 08 38
info@bergerhof.ch
www.bergerhof.ch

Famille
Susanne & Daniel Maag
Hof Wiesengrund
Grundstrasse 23
8154 Oberglatt
044 851 11 77
076 341 81 54
info@hof-wiesengrund.ch
www.hof-wiesengrund.ch

Famille Blatter
partyruum.ch
zur Höhni 1
8471 Oberwil (Dägerlen)
079 631 74 36
partyruum.ch



Familie

Agnes & Fritz Zuber-Luzi
Im Heidi 1
8475 Ossingen
052 317 19 01



Familie

Urs & Sylvia Fischlin
Sylvia's Bäsebeiz/Hofladen
Seestrasse 85
8805 Richterswil
044 784 34 43
078 740 24 79
fischlin.urs@bluewin.ch
www.fischlin-hof.ch

Gebrüder Müller

Hofladen Müller
Hauptstrasse 56
8162 Steinmaur
044 853 23 00
triibhuus@mueller-steinmaur.ch
www.mueller-steinmaur.ch



Familie

Angela & Julian Burkhard
Alp Schnurrberg
Schnurrberg 560
8488 Turbenthal
052 385 13 23
julianburkhard@hotmail.com
www.schnurrberg.ch



Herr

Thomas Grob
Grob's Hofladen
Reppischtalstrasse 2
8902 Urdorf
044 734 22 24
078 614 20 75
hofladenurdorf@hotmail.com
www.grobshofladen.ch

Familie

Ruben Keller
Ribi-Hof
Im Ribi 232
8459 Volken
079 825 90 98
rubenkeller@gmail.com

Familie

Werner Fankhauser &
Karin Hüppi Fankhauser
Schluchtalhof
Obere Bergstrasse 119
8820 Wädenswil
044 780 68 78
mail@schluchtalhof.ch
www.schluchtalhof.ch



Familie

Andrea & Marius Kamer-Züger
Farneralp
8636 Wald ZH
055 246 12 86
www.farneralp.ch

Familie

Claudia & Stefan Ulrich
Seeholz Farm
8105 Watt
076 326 42 64
076 410 39 57
info@seeholz-farm.ch
www.seeholz-beizli.ch



Herr

Flavio Ferrari
Strickhof
Weinbergstr. 198
8408 Winterthur
079 291 47 50
079 687 75 39
bea.bays@gmx.ch
www.strickhof.ch



Herr

Mathias Werren
Radhof
Riedhofstrasse 151
8408 Winterthur
079 635 76 57
052 222 69 94
werren@rammspez.ch
www.radhof-winterthur.ch



Suisse. Naturellement.

**L'essentiel
est invisible
pour les yeux.**

**Nature
garantie.**



Marina e Franco Cereghetti, Somazzo TI

Un paesaggio da gustare

Un paesaggio mozzafiato, prodotti genuini e la passione per il canto. Sono questi gli ingredienti del successo del Brunch del 1° agosto proposto dalla famiglia Cereghetti dell'agriturismo Dosso dell'Ora.

L'agriturismo Dosso dell'Ora si può raggiungere in auto salendo verso il Monte Generoso dal nucleo di Somazzo o con un'agevole camminata di una ventina di minuti dalla Bellavista, la penultima fermata della ferrovia che porta alla vetta. Sono però moltissimi i sentieri che arrivano fin lì. Tra il grigio della corteccia dei faggi e il verde vivido delle foglie, si scorge una grande casa ocra. Lì davanti c'è una terrazza naturale rivolta verso la pianura padana.

Siamo a mille metri sul livello del mare, sulla dorsale che dal Generoso scende verso sud. Se il cielo è terso in lontananza si scorgono il profilo azzurro e tenue del Monviso e la città di Torino. Il lago Maggiore, quello di Varese e quello di Monate, sono degli sfuggenti riflessi dorati.

Bastano pochi passi, per aggirare con gli occhi le chiome degli alberi e concreto, quasi incombente, appare il massiccio del Monte Rosa.

L'azienda agricola si trova qualche chilometro più a nord, alla Muggiasca, sull'altro versante della dorsale. Qui i dolci pendii sono plasmati dalla mano dell'uomo, circondati dalle cime che sovrastano la valle di Muggio: il Bisbino, il Sasso Gordona, il monte d'Orimento e, naturalmente, il Generoso. È davvero una meraviglia la quantità di paesaggi che lo sguardo incontra da qui.

I Cereghetti vivono nella zona da generazioni. Sul podere di Pianspessa, acquistato di recente, sorge una masseria abbandonata del XVIII secolo e nella ne-



vèra adiacente la temperatura si abbassa man mano che si scendono gli scalini. «È tutto calcare di Moltrasio» mi dice Luca, il maggiore dei due figli che sta per laurearsi in storia a Friburgo e che mi racconta del progetto di recupero della masseria che sta intraprendendo con la famiglia. Luca e suo fratello Samuele, che ha da poco concluso la formazione quale tecnico agrario allo Strickhof a Zurigo, collaborano attivamente con i genitori e con le loro competenze offrono solide garanzie per il futuro dell'azienda. Al momento le attività principali sono la produzione di foraggio, quella casearia e l'agriturismo. La fattoria conta otto vacche da latte,



Eine Landschaft zum Geniessen

Eine atemberaubende Landschaft und frische, lokale Produkte – dies sind die Zutaten für den Erfolg des 1. August-Brunches im Agriturismo Dosso dell'Ora. Gastgeber sind die Cereghettis, die auch noch leidenschaftlich gern singen.

Den Artikel in Deutsch auf brunch.ch

Un paysage à savourer

Un paysage à couper le souffle, des produits du terroir et la passion du chant : tels sont les ingrédients du succès du brunch du 1^{er} août, proposé par la famille Cereghetti de l'agritourisme «Dosso dell'Ora».

L'article en français sous brunch.ch



una quarantina di pecore, due asini e una decina di maiali.

«Io sono la capa, lui il casaro» mi dice Marina Cereghetti scherzando. Suo marito Franco oltre a produrre i formaggi e condurre l'azienda è un vero e proprio intrattenitore. La sua voce riempie tutta la sala da pranzo, «Ohh, ma come siete radiose» dice a quattro escursioniste appena arrivate da Obino. Seduto al tavolo centrale della sala, anche se parla con chi gli sta accanto, si fa sentire da tutti. «Perché devi sempre gridare? La gente non è sorda» gli dice Marina, che si è appena seduta con noi. «Io ho la voce così, parlo così e canto anche così, mica come quelli che cantano nei cori e muovono le labbra e basta» si difende il Franco che vuol coinvolgere tutti i presenti, nessuno escluso. «Carminati, Crivelli, Toto Cavadini, sono quelli i miei maestri» continua. A quel punto avevo già assaggiato formaggella, formaggio e büsciün, rigorosamente in quest'ordine. Il salame e la mortadella di fegato. Tre ossibuchi. Almeno quattro mestolate di polenta e una crostata di mele. Eravamo al caffè.

«Caffè? Caffè? Caffè?» domandano con l'indice alzato, affacciandosi dalla cucina. Tre o quattro sì in risposta. «Con la grappa però» mi dice il Franco perché «lo sai no, che il caffè senza grappa l'è come na dona véscida». E grappa sia.

Gli ossibuchi con polenta, scopro, saranno anche la portata principale del brunch del 1° agosto e gli affettati e i formaggi andranno a comporre gli antipasti. «Ma il brunch non doveva essere una via di mezzo tra colazione e pranzo?» «Abbiamo provato a fare il buffet senza un orario fisso, dove ognuno poteva prendere quello che voleva, ma la gente preferisce arrivare a una certa ora, sedersi e mangiare in compagnia». A Marina chiedo quante persone si aspettano e chi si occuperà del servizio «Di solito arrivano circa un centinaio di persone. Del servizio ci occupiamo noi, ci dà una mano qualche amico e qualche parente. Ma più che il servizio è la preparazione. Da un po' i vassoi con gli antipasti li prepariamo in anticipo, senno' la gente esagera e non mangia più il secondo. Oltre agli affettati facciamo delle palline con la pasta fresca



acida dei büsciün, da mangiar così, come amuse-bouche. E poi ci sono tutti gli ossibuchi da rosolare». Ma la polenta? La gente vuole davvero la polenta in agosto? «Sembra incredibile, ma è proprio così. Se non la facciamo ce la chiedono espressamente. Vero che qui, anche in estate, è sempre piuttosto fresco». Quando chiedo a Marina che cosa caratterizza il loro primo d'agosto mi dice «I momenti più belli? Le cantate. Quando si canta tutti insieme, in famiglia abbiamo tutti delle belle voci, non solo il Franco».

Cristian Bubola

Azienda Agricola alla Muggiasca e Agriturismo Dosso dell'Ora,
di Marina e Franco Cereghetti.

Offerta agrituristica:

Da ottobre a metà giugno solo sabato domenica e festivi.

Da giugno a settembre aperto dal venerdì alla domenica.

Ristorazione e vendita diretta.

 [www.facebook.ch/
dossodellora](https://www.facebook.com/dossodellora)

Alp Bryscheru, Mund VS

Zu Tisch auf 2000 Metern

Herrliche Aussicht, frische Luft und ein köstliches Frühstück. Das alles gibt es auf der Alp Bryscheru im Wallis auf 2000 Meter über Meer zu bestaunen. Die fleissigen Gastgeber Kathrin und Pius feiern dieses Jahr ihr 10-jähriges Brunch-Jubiläum. Mit grosser Leidenschaft servieren sie ihren hausgemachten Alpkäse und andere selbstgemachte Köstlichkeiten.

Schon als kleiner Bube half Pius Schnydrig auf dem Betrieb seiner Eltern mit. Am Morgen melkte er im Stall die Kühe. Mit der Milchkanne auf dem Rücken lief er den Weg Richtung Tal. Die Milch brachte er in die örtliche Käserei, dann drückte er die Schulbank, bevor es wieder nach Hause auf den Hof ging. «Auf dem Hof aufzuwachsen war sehr schön,» sagt Pius. So kam es, dass er den Hof von seinen Eltern übernahm. Kathrin kam in den Neunzigerjahren aus dem Appenzell ins Wallis und arbeitete in der örtlichen Käserei. Als diese 1999 schliessen musste, sahen die Schnydrigs ihre Chance: Sie richteten kurzerhand

eine eigene Käserei ein und produzieren seither ihren eigenen Käse.

Winter, Frühling, Sommer

Die Familie Schnydrig führt einen sogenannten Drei-Stufen-Betrieb. Im Winter leben sie in der Roosse, gleich oberhalb des Dorfes Mund. Im Frühling geht es auf die Voralp Wägscheitu auf 1600 Meter. Wenn der Sommer kommt, zieht Kathrin mit den Tieren auf die eigentliche Alp. Auch dort spielt die Käseherstellung eine wichtige Rolle. In ihre Produkte steckt die Familie viel Herzblut. Allerdings gibt es auf der Alp mehr zu tun als, nur zu käsen: «Züne, umzüne, zuezüne, die Tiere geben viel Arbeit.» Doch die Familie ist mit grosser Leidenschaft dabei: «Wir haben grosse Freude an unserem Älpli», schwärmt Kathrin.

Hand in Hand

Mit Elan organisiert die Familie Schnydrig jeweils den 1. August-Brunch. Auf der Alp Bryscheru auf 2000 m.ü.M. leisten die Schnydrigs Unglaubliches, denn das ganze Material kommt aus dem Tal. «Wir müssen schon eine Woche vorher mit den Vorbereitungen anfangen.» Festbänke, Geschirr, Brot und natürlich

Käse, alles will vorbereitet sein. Organisation ist dabei wichtig, denn der Alpbetrieb steht daneben nicht still. Die ganze Familie arbeitet eine Woche lang Hand in Hand. Die Kinder basteln Blumengestecke, Festbänke werden aufgestellt. Jeder weiss genau, was er zu tun hat. Kathrin ist für die Verpflegung zuständig, macht Birchermüsli oder schöne Käse- und Fleischplatten: «Am Brunch kann ich auch mal etwas ausprobieren, zum Beispiel einen feinen Frischkäse.» So haben auch die Gäste immer etwas neues Selbstgemachtes zum Probieren.

Platz nehmen

Die Gäste kommen zu Fuss zum Brunch. «Wir stellen jeweils eine grosse Kanne Most bereit, denn die Leute haben Durst, wenn sie bei uns eintreffen,» lacht Pius. Zwei Stunden dauert die Wanderung auf die Alp. Dann heisst es Platz nehmen und geniessen. Nicht nur das feine Essen, sondern auch die Aussicht. Bei schönem Wetter sieht man sogar in der Ferne das Matterhorn. Serviert bekommen die Gäste natürlich die eigenen Produkte. Nur Roggenbrot und Früchte kommen von anderen Betrieben aus der Region. Walliser Qualität wird hier gross ge-



Betriebsspiegel

Bewirtschafter	Pius und Kathrin Schnydrig
Ort	Mund VS
Fläche	6 ha Weiden, 14 ha Wiesen
Betriebszweige	Direktvermarktung, Käserei, Ferienwohnung, Anlässe
Tiere	30 Kühe im Sommer, 2 Pferde, 4 Hühner, 6 Schweine, 3 Ziegen



schrieben. Das Feuer knistert, auf dem Herd kocht Kaffee und Tee. Käseplatten werden serviert, Geschirr weggeräumt, alles muss jetzt funktionieren. Während des Essens gibt es musikalische Unterhaltung: Schwyzerörgeli, Alphorn oder ein Jodel. «Wir bieten etwas Besonderes», meint Kathrin. Als Gastgeber sind Kathrin und Pius sehr interessiert an ihren Gästen. Viele geniessen seit Jahren den 1. August-Brunch bei Schnydrigs. Es tauchen aber auch immer wieder neue Gesichter auf, was es abwechslungsreich und spannend mache. Als Abschluss lohnt sich ein Besuch in der Alpkapelle, denn dort wird speziell für die Gäste eine Messe organisiert. Nun haben Kathrin und Pius Zeit zum Ab- und Aufräumen. Alles Geschirr wird von Hand abgewaschen, die Bänke wieder zusammengeklappt und zurück ins Tal transportiert. Allfällige Reste essen die fleissigen Helferinnen und Helfer nach ihrem anstrengenden, aber erfolgreichen Einsatz.

Ein Erlebnis bieten

Zum zehnten Mal organisieren Kathrin und Pius 2019 den Brunch. Rund 100 Personen haben am Nationalfeiertag auf dem Älpli Platz. Es kommen junge Leute auf die Alp, aber auch Familien und Grosseltern mit den Enkeln. «Die Kinder sind immer sehr interessiert an unserem Tun und stellen viele Fragen.» Besonders der «Chäschäller» fasziniert. Viele kennen diese Arbeit nicht und Schnydrigs lassen sie gerne hinter die Kulissen blicken. «Für uns ist es ein erfolgreicher Brunch, wenn die Leute zufrieden sind,» meint Kathrin. «Das Wetter muss natürlich auch stimmen.» Den Brunch verbinden viele mit einem Ausflug, denn das Wandergebiet ist unglaublich schön. Auch Kathrin und Pius sind viel unterwegs und wandern beispielsweise den bekannten Suonen entlang. Die alten Kanäle leiten bis heute Wasser nach Mund. «Das Gebiet hier ist so schön, man ist wie in einer anderen Welt,» schwärmt Kathrin.

Gemeinsam z'Alp

Kathrin und Pius sind mit grosser Passion am Werk. Dies erkennt man auch an ihren Produkten, die mit ihrer Qualität überzeugen. Bis jetzt haben Kathrin und Pius den Sommer nie gemeinsam auf der Alp verbracht. In Zukunft möchten sie das ändern: Ein gemeinsamer Alpsommer ist ihr Traum. Doch dieses Jahr steht das 10-jährige 1. August-Brunch-Jubiläum im Zentrum.

Jasmin Vultier

Un repas à 2000 mètres

Une vue imprenable, un air pur et un succulent petit déjeuner : voilà tout ce dont il y a à profiter à l'alpe Bryscheru (VS), à 2000 mètres d'altitude. Kathrin et Pius s'investissent pleinement pour organiser cette année leur dixième Brunch du 1^{er} août. Animés par une grande passion, ils servent à leurs convives du fromage d'alpage et d'autres délices faits maison. L'article en français sous brunch.ch

Seduti a tavola a 2000 metri

Una vista eccezionale, l'aria fresca e una colazione squisita. Tutto questo si può ammirare all'Alpe Bryscheru in Vallese a 2000 metri sul livello del mare. I due gestori entusiasti, Kathrin e Pius, festeggiano quest'anno il loro decimo Brunch. Con grande passione servono i loro formaggi d'alpe e altre squisitezze fatte in casa. L'articolo in italiano su brunch.ch





Ferme de la famille Sommer aux Reussilles (BE) L'amour est dans le brunch

Ce sont parfois des rencontres et des changements de vie qui permettent aux agriculteurs de développer de nouvelles activités. C'est le cas pour Raphaël et la famille Sommer aux Reussilles dans le Jura bernois, lorsqu'ils ont vu débarquer, il y a 8 ans, la citadine Monika et son énergie communicative.



La complicité entre Raphaël et Monika Sommer se voit au premier regard. Pourtant, une dizaine d'années plus tôt, Monika vivait seule avec ses trois enfants à Bümpliz, dans la banlieue de Berne, loin du calme bucolique des Reussilles, dans le Jura bernois. Suite à une séparation, la jeune femme peinait à retrouver le partenaire idéal. Une collègue de travail, fille de paysans, lui a alors glissé ce conseil : « tu as besoin d'un agriculteur, ça c'est un homme pour toi! ». Faisant confiance à son amie, Monika a jeté un coup d'œil aux petites annonces du Schweizer Bauer. Elle est tombée sur celle de Raphaël. « C'était écrit quelque chose comme: 'si tu aimes la nature, les animaux et les enfants...' », se souvient-elle. Je voulais rester dans le canton de Berne. Je ne savais pas non plus qu'il était en fait francophone. Si j'avais su, je ne lui aurais pas écrit. »

La réponse de Raphaël sera très courte. Un peu trop pour la volubile Bernoise. « J'ai dû lui tirer les vers du nez pour en savoir plus, rigole-t-elle. Je voulais sa-

voir l'âge de ses enfants, leur nom, et où il habitait exactement. Et puis au bout du troisième message, je lui ai demandé s'il était intéressé pour une première rencontre. »

Une vie « plus simple »

Depuis, la communication s'est bien améliorée au sein du couple. Précisons que Raphaël parle parfaitement le dialecte alémanique qu'il a appris grâce à ses parents. Pour autant, ce changement de vie, d'une ville alémanique à un petit village dans la campagne du Jura bernois, n'a pas été aisé. « Oui, c'était difficile, se souvient-elle. Il n'y a pas beaucoup de magasins, comme dans un grand centre-ville, et c'est un endroit très reculé. Par contre, on ne s'ennuie pas une seconde avec la famille Sommer. Et très vite, je me suis adaptée à cette vie plus simple. »

Une vie simple, mais effectivement bien remplie. D'autant que, aux trois enfants de Monika, s'ajoutent les trois de Raphaël. Il faut donc tenir le ménage, préparer les repas, alors que l'agriculteur s'occupe du domaine, soit une ferme laitière en reconversion bio, et composée d'une vingtaine de Red Holstein, génétiquement sans cornes. Le lait est fourni directement à la Fromagerie des Reussilles qui produit du Gruyère AOP ainsi que d'autres spécialités régionales.

L'arrivée de Monika et ses enfants dans la vie des Sommer aura aussi eu un impact sur la ferme et la diversification de

Portrait de l'exploitation

Exploitants	Raphaël et Monika Sommer
Localité	Les Reussilles BE
Surface	environ 30 ha
Animaux	environ 20 vaches Red Holstein, 4 taureaux, 2 chèvres, 30 poules, 30 poulets, canards, perruches, etc.
Autres offres	L'école à la ferme, Visites d'étables, Glace de la Ferme (Thérèse et Pierre Sommer)



Liebe geht durch den Brunch

Manchmal sind es die grossen Begegnungen und Veränderungen des Lebens, die es einem Landwirt ermöglichen, neue Tätigkeitsfelder zu erschliessen. Diese Erfahrung machten Raphaël und die Familie Sommer in Les Reussilles im Berner Jura, als die Städterin Monika mit ihrer ansteckenden Energie vor acht Jahren in ihr Leben trat.

Den Artikel in Deutsch auf brunch.ch

Un brunch con amore

Talvolta sono degli incontri inattesi o delle svolte nella vita che inducono gli agricoltori a sviluppare nuove attività. È capitato anche a Raphaël e alla famiglia Sommer di Les Reussilles, nel Giura bernese, che otto anni fa hanno visto piombare dalla città Monika e la sua energia comunicativa.

L'articolo in italiano su brunch.ch

ses activités. Car si la mère de Raphaël a toujours eu envie de proposer un Brunch du 1^{er} Août, cela ne s'était jamais fait. La famille Sommer s'est donc lancée pour la première fois sous l'impulsion de Monika, il y a deux ans. Le nombre de places était limité à 60 personnes, du fait de l'espace disponible dans la grange, à l'abri en cas d'intempéries. Mais l'année dernière, suite à la belle météo et à l'appel de nouveaux visiteurs à l'approche de l'événement, la ferme a accueilli au final 130 personnes. « Quand on nous a appelés pour savoir s'il restait de la place, on pouvait pas dire non, déclare Raphaël. Par contre, même si on était en mesure de faire venir plus de personnes avec un espace couvert plus grand, on ne le fera pas. Avec plus de gens, pour moi, ce n'est plus un brunch. »

Un brunch à taille humaine

Les responsables de la ferme veulent en effet recevoir convenablement leurs visiteurs, être disponibles pour pouvoir discuter avec eux. « Avec un brunch à taille raisonnable, on peut échanger avec les gens, estime Monika. C'est l'objectif: pouvoir partager nos activités, notre métier, avec des gens qui ne sont pas agri-

culteurs, qui ne vivent pas forcément à la campagne. »

Toute la famille donne un coup de main. La sœur de Raphaël, par exemple, organise des activités spécifiques pour les enfants, mais aussi un concours avec des questions qui incitent les participants à visiter le domaine. Quant aux produits proposés, ils proviennent de la ferme ou de collègues voisins, que ce soit le pain, la tresse, les œufs, le fromage, la viande, les yaourts ou la confiture.

Hormis les brunchs, la ferme des Reussilles est membre de Visites d'étables ainsi que de L'école à la ferme. La mère de Raphaël s'occupe aussi de l'activité « Glace de la Ferme ». Monika et Raphaël voudraient mettre en place un système de self-service, plus simple à gérer. « Les idées sont nombreuses, confirme Monika. Mais on est limité par la place, le temps, et bien sûr par l'argent. »

La ferme bénéficie heureusement d'un prix du lait pour le Gruyère AOP plus intéressant. Le brunch n'a donc pas pour objectif d'augmenter les sources de revenus. « Si on compte les heures pas-

sées pour son organisation, cela ne nous rapporte pas grand-chose, affirme le couple. Mais nous ne faisons pas ça pour l'argent. Nous le faisons pour notre bonheur, et pour celui des gens qui viennent nous rendre visite. » Loïc Delacour



Site Alp, Zweisimmen BE

«Das Alp-Virus hat uns gepackt!»

Jahr für Jahr gibt es für rund 15 000 Äplerinnen und Äpler kein Halten mehr – sie ziehen den Sommer über mit ihren Tieren, Kind und Kegel in die Berge. So auch die junge Familie Santschi aus dem Berner Oberland. Nadja und Simon erzählen, weshalb die Berge sie dermassen in ihren Bann ziehen und es für sie keinen schöneren Arbeitsplatz gibt.



Viele heimische Alpen sind längst keine einsamen Fleckchen mehr. Nebst weidenden Kühen, Rindern, Ziegen, Schafen und Pferden stürmen Wanderer auf die Gipfel, Biker kurven mit ihrem fahrbaren Untersatz entlang üppiger Wiesen ins Tal. Jene, die auf einer Alp arbeiten, verbringen aber nicht selten den ganzen Sommer nahe der Baumgrenze. Manche gar das ganze Jahr über – wie die dreiköpfige Familie Santschi aus Zweisimmen im Berner Oberland. Doch welche Motivation steckt hinter diesem Leben?

Leben auf 1560 Meter über Meer

Geschafft! Von der Site Alp schweift der Blick über den Talschlitz hinüber zum markanten Wildstrubel. Die 2004 erbaute Rundholzhütte mit Schaukäserei und Viehstall thront ehrwürdig im Gebiet Sparenmoos auf 1560 m.ü.M. – mit dem Bus ab Zweisimmen und einem kurzen Fussmarsch ideal erreichbar. Auf den ersten Blick erinnert sie wenig an die vielen niedrigen und oft mit wenig Licht durchfluteten Alphütten. Ein grosser einladender Bau empfängt die Besucher.

Simon Santschi ist gelernter Milchtechnologe und Landwirt, seine Frau Nadja Kauffrau und Gastwirtin. Mit Unterstützung der ganzen Familie und Angestellten wird im Sommer gemolken, produziert, bewirtet, gehegt und gepflegt, was die Zeit hergibt. Im Winter führen Nadja und Simon die Site Alp als einfaches Restaurant und ergänzen so das touristische Angebot im beschaulichen Winterparadies Sparenmoos. Seit September sind sie zu dritt unterwegs, Söhnchen Lionel gehört jetzt ebenfalls dazu.



«Le virus de l'alpage s'est emparé de nous!»

Chaque année, ils sont 15 000 à ne plus tenir en place dès le début de la belle saison, impatients de regagner l'alpage avec leurs bêtes et enfants. Les Santschi, une jeune famille de l'Oberland bernois, en font aussi partie. Nadja et Simon racontent leur fascination pour la montagne et pourquoi il n'y a pas de plus beau lieu pour travailler.

L'article en français sous brunch.ch

«Il virus dell'alpe ci ha contagiato!»

Anno dopo anno niente riesce a fermare i circa 15 000 alpigiani che non vedono l'ora di trascorrere l'estate con i loro animali e bambini sulle montagne. Ciò vale anche per la giovane famiglia Santschi dell'Oberland bernese. Nadja e Simon ci raccontano perché le montagne li affascinano così tanto e spiegano che per loro non c'è nessun posto migliore dove poter lavorare.

L'articolo in italiano su brunch.ch



Die Gäste sind unser Barometer

Rund 90 Kühe und 15 Rinder gehören auf 100 Hektaren zur Site Alp. Die gesamte Milch dieser sowie 40 weiterer Kühe von Nachbaralpen wird in der modern eingerichteten Schaukäserei zu Berner Alpkäse, Mutschli, Raclette und Joghurt verarbeitet. Die übrigbleibende Molke verfüttert Simon den 150 quirligen Alpschweinen. «Uns ist wichtig, dass wir möglichst viele Kreisläufe auf der Alp schliessen können». Insgesamt 14 Tonnen Käse stellt er Jahr für Jahr her, davon werden rund 1000 kg im Beizli eingesetzt. Ein Fünftel der Produktion verkaufen die beiden über einen kleinen Tresen gleich beim Eingang der Hütte. Ab und zu wird auch experimentiert: Seit einiger Zeit gibt's Kräuter- und Chili-Mutschli zu kaufen. «Unsere Gäste sind die besten Barometer. Kommt der Käse gut an, produzieren wir im Jahr darauf einfach etwas mehr.»

Betriebsspiegel

Bewirtschafter	Nadja und Simon Santschi
Ort	Zweisimmen BE
Fläche	100 Hektaren, davon 10 ha Wald
Betriebszweige	Alpbetrieb mit Milchwirtschaft und angeschlossener Käserei, Gästebewirtung
Tiere	während den Sommermonaten 90 Kühe, 15 Rinder, 150 Alpschweine, einige Hobby-Zwergziegen

Die einheimischen Sömmerungsgebiete umfassen heute einen Drittel der landwirtschaftlich genutzten Fläche und werden von rund 6800 Alpbetrieben bewirtschaftet. Und diese Arbeit ist Gold wert, sie trägt wesentlich zur Attraktivität der Schweiz bei. Die Äplerinnen und Äpler sorgen mit ihrer Bewirtschaftung für eine grosse Pflanzenvielfalt und dafür, dass Wandern, Biken und Skifahren überhaupt möglich ist. Werden Alpweiden nicht mehr gepflegt, verbuscht die Landschaft – und davon hat letztendlich weder der Tourismus noch die Region etwas.

Charakteristisch für die Site Alp sind auch deren Events. Im Sommer sind es der 1. August-Brunch, Seminare, Team-Events, Geburtstage – oft verbunden mit einer Käsereibesichtigung. Im Winter zählen vorwiegend Langläufer und Schlittlergruppen zu den Gästen. «Wir lieben den Kontakt mit Menschen. Uns ist wichtig, dass wir den Besuchern Einblicke in die heimische Alplandwirtschaft ermöglichen», so Nadja, «Pommes frites und Orangensaft sucht man vergeblich auf unserer Speisekarte. Wir wollen authentisch sein und zeigen, was unsere Alp so hergibt und wer die Personen sind, die dahinterstecken.». Sanfter nachhaltiger Tourismus sei den beiden wichtig, ergänzt Simon.

Die Natur ist der Motor

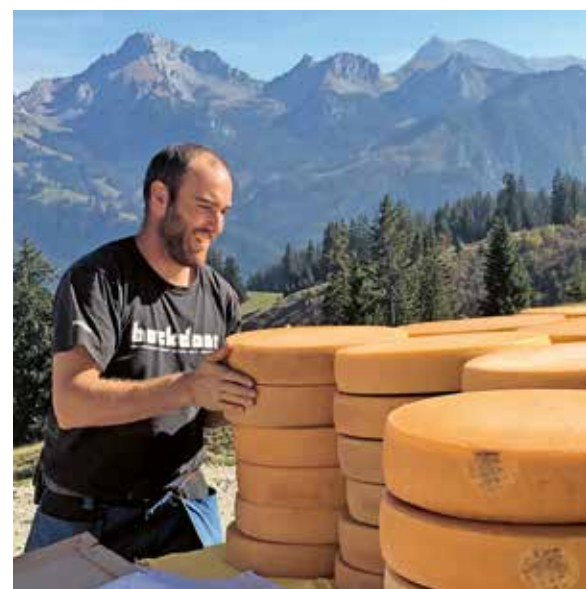
Die Berge, deren Ruhe und die Bescheidenheit der Natur sind für Simon die Antriebskraft, das ganze Jahr über auf der Alp zu leben. «In die Stadt zu gehen, ist für mich mehr Muss als Freude», schmunzelt er, «ich bin gerne mein eigener Chef und entscheide selbstständig, wann welche Arbeit verrichtet wird.». Natürlich schleiche sich nach einem langen strengen Alpsommer auch Müdigkeit ein, ergänzt Nadja, aber dafür sei man im Winter flexibler und habe mehr Zeit für sich. «Im Frühjahr können wir es aber


jeweils kaum erwarten, wenn's mit dem Trubel wieder losgeht. Es ist wie ein Virus», so die beiden.

Nach dem Projekt ist vor dem Projekt

Gibt's Projekte, die Familie Santschi demnächst in Angriff nehmen wird? «Das bargeldlose Bezahlen mit TWINT und selber Strom zu produzieren finden wir spannend», zählt Nadja auf. An innovativen Ideen mangelt es den beiden sowieso nicht. So führt Nadja auf ihrer Webseite www.santschis.ch einen Alpen-Blog und schreibt von Zeit zu Zeit auch Kurzepisoden vom Alpsommer für die regionale Zeitung. Auch in den sozialen Medien (Facebook und Instagram) ist sie anzutreffen. Und wenn Nadja nebst all dem doch noch etwas Zeit findet, malt und schreibt sie auch ihre eigenen Kinderkurzgeschichten.

Mirjam Hofstetter





Schweizer Käse ist Beisammen- sein.

Weil alles drin ist,
was wir gerne mit-
einander teilen.



Unser Schweizer Käse.

www.schweizerkaese.ch



Schweiz. Natürlich.



Sybille Schär, Schweizer Wanderwege

Die Schweiz ist eine Wandernation

Einen Schritt nach draussen gemacht und da sind sie: gelbe Wegweiser, wohin das Auge reicht. Und diese Wegweiser werden rege genutzt. Fast die Hälfte der Schweizer Bevölkerung wandert regelmässig.

Wandern ist die beliebteste Sport- und Freizeitaktivität von Herr und Frau Schweizer. Kein Wunder, ist doch das Wanderwegnetz der Schweiz in seiner Form weltweit einmalig. Zahlreiche freiwillige Helferinnen und Helfer sowie die kantonalen Wanderweg-Organisationen sorgen für die Qualität der Wege. Auch die Landwirte tragen zum Gelingen bei. Etwa ein Viertel der Wanderwege verläuft über landwirtschaftlich genutzte Fläche. Die Bauern pflegen die Landschaft, die das Wandern erst zum Erleb-

nis werden lässt. Sie ermöglichen den Wandernden auch, über ihre Grundstücke zu gehen. Viele Landwirte entscheiden bei der Wegführung mit oder helfen beim Unterhalt der Wege, damit Wandersleute möglichst gute und sichere Wegstrecken begehen können.

Doch nicht immer sind die Interessen der Wanderer und der Bauern gleich. Insbesondere bei den landwirtschaftlich genutzten Wegen, auf denen gleichzeitig auch Wanderwege verlaufen, ist es nicht

einfach, sowohl den Anforderungen einer modernen Bewirtschaftung als auch den Ansprüchen an attraktive Wanderwegen gerecht zu werden. Stetiger Austausch der Interessenorganisationen sorgt dafür, dass gute Lösungen für die Wanderwege und die Landwirtschaft gefunden werden. Denn erst durch das einheitlich signalisierte und gut gepflegte Wanderwegnetz konnte die Schweiz werden, was sie heute ist: eine Wandernation.

La Suisse, un pays de randonneurs

On les voit dès qu'on met le pied dehors: les panneaux indicateurs jaunes sont partout. Et très utilisés. La moitié de la population suisse ou presque effectue régulièrement des randonnées. L'article en français sous brunch.ch

Svizzera, paese di escursioni

Un passo fuori ed eccoli lì: indicatori di direzione gialli ovunque, utilizzati attivamente. Quasi la metà degli svizzeri pratica regolarmente l'escursionismo. L'articolo in italiano su brunch.ch

Dachverband Schweizer Wanderwege

65 000 Kilometer einheitlich signalisierte und gut gepflegte Wanderwege erschliessen die schönsten Naturlandschaften der Schweiz. Für die hohe Qualität dieses weltweit einmaligen Angebotes sorgen der Verband Schweizer Wanderwege und seine kantonalen Wanderweg-Organisationen. Ihre Leistungen können sie dank der finanziellen Unterstützung und des ehrenamtlichen Engagements zahlreicher Privatpersonen sowie guter staatlicher Rahmenbedingungen erbringen.



 www.schweizer-wanderwege.ch



Agri

Votre allié au quotidien

www.agrihebdo.ch

Abonnez-vous ou abonnez un proche
et gagnez un couteau suisse

Pour 67 francs
Votre journal livré au lieu de votre choix du 1^{er} juillet au 31 décembre 2019

Offert

- Accès e-paper sur votre ordinateur, tablette et smartphone
- Accès aux archives depuis 1999

Offre Brunch du 1^{er} Août 2019

Nom	Prénom
Adresse	NPA / Localité
Date	Signature

Je désire offrir Agri à:

Nom	Prénom
Adresse	NPA / Localité

Bulletin à envoyer au Journal Agri Sàrl - Case postale 1080 - 1001 Lausanne ou scanné à abo@agrihebdo.ch



«**Verführerische Schweizer Erdbeeren**»

«**Natürlich frisch und gesund**»

www.swissfruit.ch

SUISSE GARANTIE Schweiz. Natürlich.

SCHWEIZER FRÜCHTE

Rezepte

Am-1. August-will-ich-ausschlafen-Muffins

Als Hausmann stehe ich zwangsläufig vor den Kindern auf. Ich bereite ihnen Frühstück vor, kümmere mich um den Haushalt und koordiniere alle Termine. Am Wochenende ist ebenfalls nix mit Ausschlafen, weil die Kleine ins Fussballtraining muss und die Grosse zum Schlagzeugunterricht. Einzig an den Feiertagen steht nichts an. Dann schläft die ganze Familie aus und trifft sich später am Frühstückstisch zum gemütlichen Brunch. Dank den blitzschnellen Rösti Muffins kann auch ich ausnahmsweise mal länger liegen bleiben.

Zum Servieren

½ Bund Petersilie

1. Die Gschwellti an der groben Raffel reiben. Die Schalotte fein hacken und mit den geriebenen Kartoffeln vermengen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.
2. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Muffinvertiefungen mit Förmchen auslegen oder mit Öl einfetten. Jede Vertiefung mit einer Specktranche auslegen. Die Röstmasse darüber verteilen. Mit einem Löffel in der Mitte eine Mulde formen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.
3. Das Blech aus dem Ofen nehmen. Die Eier einzeln aufschlagen und je ein Ei in die Mulden geben. Ca. 10 Minuten fertig backen, bis das Eiweiss gestockt und das Eigelb wachsw weich gegart ist. Die Eier nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Servieren mit Petersilie bestreuen.

Auf einen Blick

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten +
25 Minuten Backen

Küchenutensilien:

Muffinblech mit 12 Vertiefungen von
ca. 7 cm Durchmesser

Ergibt 12 Muffins

Zutaten

600 g	Gschwellti vom Vortag (festkochende Kartoffeln)
1	Schalotte
½ TL	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss, frisch gerieben
12	Muffinförmchen oder Öl zum Einfetten der Vertiefungen
12	Tranchen Bratspeck
12	Eier (grösse S)





CRÊPES

Ovomaltine Crunchy Cream

...KANN MEHR ALS
NUR AUFS BROT.

...NE SE SAVOURE PAS
QUE SUR DU PAIN.

...È MOLTO PIÙ DI UNA
CREMA SPALMABILE.





ZÜPFE / TRESSSE / TRECCIA

REZEPTE / RECETTES /
RICETTE ↙

OVOMALTINE.CH





APPENZELLER BIER




Im Dorf Appenzell, direkt
am Fusse des Alpsteins,
braut die Familie Locher
ein ganz besonderes Bier.

Mehr Informationen finden Sie unter www.appenzellerbier.ch

ztprint
die können mehr.

ztprint.ch



Effizienz erspart
Umwege.

Der Printbereich der ZT Medien AG 



Pains au chocolat à la Caotina Crème Chocolat

Pour 12 pièces

Préparation: env. 20 min.

Levée: env. 2 h

Cuisson: env. 25 min.

Pour un moule à muffins de 12 alvéoles d'env. 7 cm de ø graissé

Pâte

350 g	de farine pour tresse
1 cc	de sel
2	cs de sucre
15 g	de levure fraîche émiettée
1	citron bio, uniquement le zeste râpé
2 dl	de lait tiède
50 g	de beurre ramolli

Fourrage

160 g	de Caotina Crème Chocolat
1	œuf battu
	Sucre glace pour saupoudrer

1. Dans un saladier, mélanger la farine et tous les ingrédients jusqu'au zeste de citron compris. Ajouter le lait et le beurre, mélanger et pétrir le tout en une pâte souple et lisse. Couvrir et laisser lever env. 1 h 30 à température ambiante, jusqu'à ce que la pâte double de volume.

2. Pétrissage: découper la pâte en 12 portions. Former des boules et abaisser chacune d'elles sur un peu de farine jusqu'à obtenir des disques d'env. 13 cm de ø chacun. Déposer env. 1 cc de Caotina Crème Chocolat au centre de

chaque disque. Badigeonner les bords d'un peu d'œuf. Les replier par-dessus la farce en les pressant délicatement au centre. Mettre les petits pains dans le moule, couvrir et laisser lever à température ambiante pendant env. 30 min. Si nécessaire, presser à nouveau délicatement le centre des petits pains avant de les enfourner.

3. Cuisson: 20 à 25 min. au milieu du four préchauffé à 200 °C. Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir sur une grille et saupoudrer de sucre glace.



Caotina®

Das deutschsprachige Rezept finden Sie auf

 www.caotina.ch/rezpte

Wettbewerb Concours Concorso

Jetzt mitmachen und attraktive Preise gewinnen!

Suchen Sie die fünf passenden Bildausschnitte im Magazin und geben Sie die Seitenzahl im leeren Kästchen unterhalb an. Viel Glück!

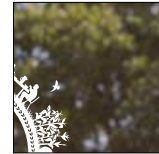
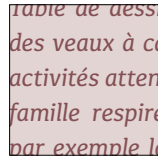
Participez pour gagner des prix attrayants.

Cherchez les cinq détails d'images suivants dans le magazine et inscrivez le numéro des pages dans les cases en dessous. Bonne chance !

Partecipate ora e vincete bellissimi premi!

Trovate le cinque inquadrature corrette nella rivista e inserite il numero di pagina nel sottostante riquadro vuoto. Buona fortuna!

Bildausschnitte



Détails d'images

Inquadrature

Gesuchte Seitenzahlen

Numéros des pages

Numeri di pagine cercati

Name & Vorname / nom & prenom / nome & cognome: _____

Strasse & Nr / rue & no / via & numero: _____

PLZ & Ort / NPA & lieu / NPA & località: _____

Telefon / téléphone / telefono: _____

E-Mail / E-mail / e-mail: _____

Senden Sie uns die richtige Antwort per Post oder E-Mail bis am 6. August 2019.

Sie können auch online unter www.brunch.ch teilnehmen.

Envoyez-nous la solution par courrier postal ou par e-mail jusqu'au 6 août 2019. Vous pouvez également participer au concours en ligne, sur le site www.brunch.ch.

La soluzione esatta va inviata per posta o per e-mail entro il 6 agosto 2019.

È possibile partecipare anche online, sul sito www.brunch.ch



Brunch, Schweizer Bauernverband,
Laurstrasse 10, 5201 Brugg,
info@brunch.ch

Brunch, Union Suisse des Paysans,
Laurstrasse 10, 5201 Brugg,
info@brunch.ch

Brunch, Unione Svizzera dei Contadini,
Laurstrasse 10, 5201 Brugg,
info@brunch.ch

Preise / Prix / Premio

1. Preis / 1^e prix / 1^o premio

4 Übernachtungen im Doppelzimmer inkl. Frühstück in der Region Thun im Wert von 1000 Franken
 4 nuitées en chambre double avec petit déjeuner inclus dans la région de Thoune d'une valeur de 1000 francs
 4 pernottamenti in camera doppia, inclusa la colazione, nella regione di Thun del valore di 1000 franchi

2. Preis / 2^e prix / 2^o premio

Agrotourismus Schweiz, eine Woche Bauernhof-Ferien im Wert von 700 Franken
 Agriturismo Suisse, une semaine de vacances à la ferme d'une valeur de 700 francs
 Agriturismo Svizzera, una settimana di vacanze in fattoria del valore di 700 franchi

3. Preis / 3^e prix / 3^o premio

Agrotourismus Schweiz, Bauernhof-Erlebnis im Wert von 400 Franken
 Agriturismo Suisse, une formule découverte à la ferme d'une valeur de 400 francs
 Agriturismo Svizzera, un'esperienza in fattoria del valore di 400 franchi

4. Preis / 4^e prix / 4^o premio

SWISS TAVOLATA Brunch für 4 Personen im Kandertal BE im Wert von 184 Franken
 Un brunch SWISS TAVOLATA pour 4 personnes dans le Kandertal BE d'une valeur de 184 francs
 SWISS TAVOLATA Brunch per 4 persone a Kandertal BE del valore di 184 franchi

5. - 10. Preis / 5^e - 10^e prix / 5^o - 10^o premio

Je zwei Gutscheine für den 1. August-Brunch auf dem Bauernhof 2020
 Deux bons pour le Brunch à la ferme du 1^{er} août 2020
 Due buoni per il Brunch del 1^o agosto in fattoria 2020



Schweiz.



Keine Barauszahlung. Es wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mit der Teilnahme erklären Sie sich einverstanden, dass wir Ihnen den Newsletter senden und Ihren Namen im Fall eines Gewinns veröffentlichen.

Un versement en espèces du prix est exclu. Aucune correspondance ne sera échangée. Tout recours juridique est exclu. En participant au concours, vous consentez à recevoir des nouvelles concernant la campagne de base et vous nous autorisez à publier votre nom en cas de gain.

I premi non sono versati in contanti. Non si tiene alcuna corrispondenza. Il ricorso è escluso. Chi partecipa al concorso accetta di ricevere l'inflettera periodica della campagna promozionale e, in caso di vincita, che il suo nome sia pubblicato.

Bauernhof-Ferien mit Agrotourismus Schweiz

Ferien auf dem Bauernhof ist eine sinnliche Erholung mit Abenteuercharakter. Jetzt online buchen.

Vacances à la ferme avec Agriturismo Suisse

Les vacances à la ferme, c'est de la détente pure et des moments d'aventure! Réservations en ligne.

Vacanze in fattoria con Agriturismo Svizzera

Le ferie in fattoria significano relax, emozioni, sensazioni e piacevoli avventure. Riservare ora sul sito.

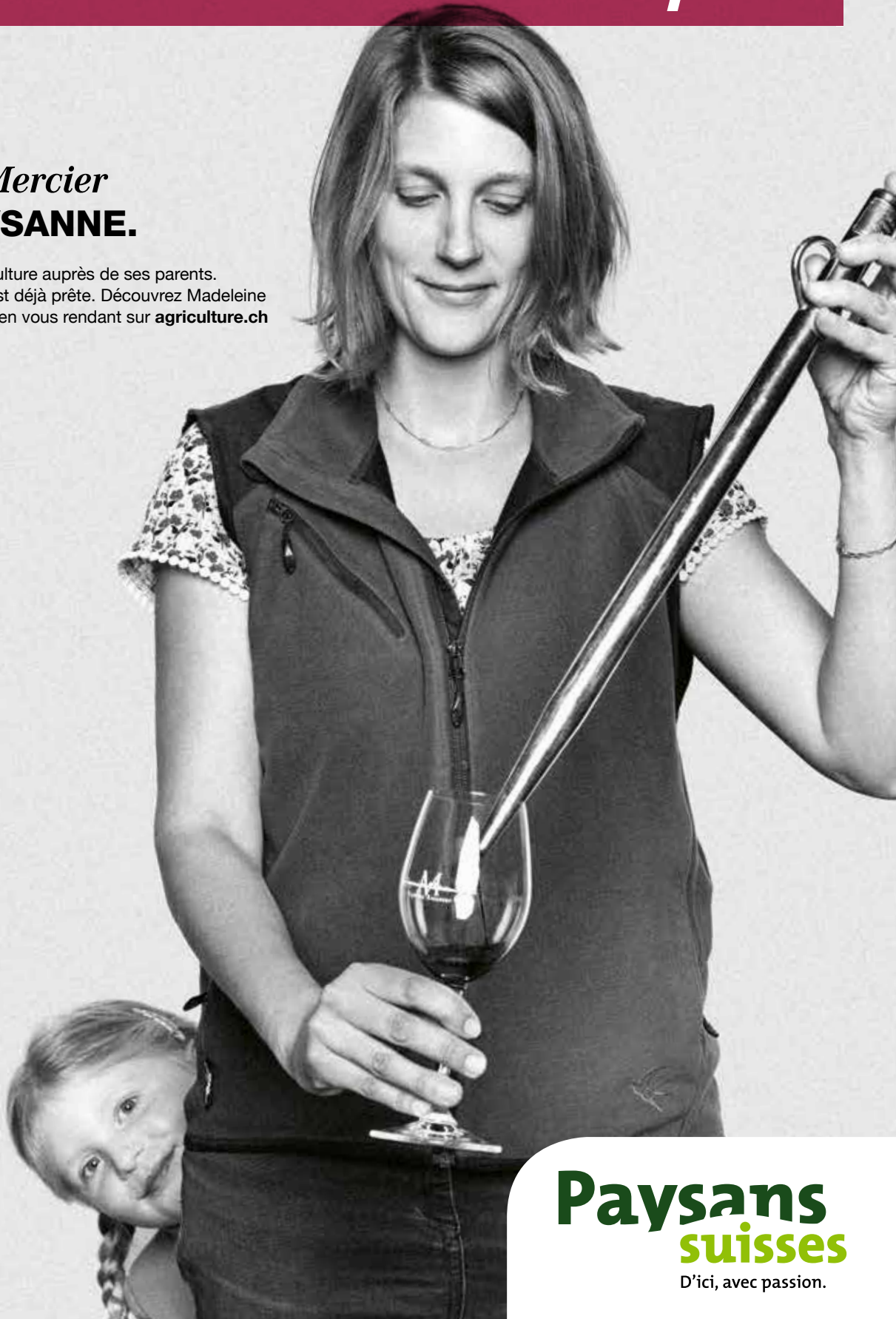
 www.myfarm.ch

Notre savoir-faire familial se bonifie aussi avec le temps.

karling.ch

Madeleine Mercier
VOTRE PAYSANNE.

Madeleine a appris la viticulture auprès de ses parents.
La prochaine génération est déjà prête. Découvrez Madeleine
et nos familles paysannes en vous rendant sur agriculture.ch



Suisse. Naturellement.



SUISSE
GARANTIE

Paysans
suisses

D'ici, avec passion.

Die Natur zu Gast
an Ihrem Event.



Ein Online-Shop der Pacovis AG

Wir liefern attraktives
Einweggeschirr für
die **Gartenparty**
das **Sommer-BBQ**
das **Picknick**
den **Event!**

Besuchen Sie uns online unter:
www.greenway-store.ch

Wir bieten Ihnen eine grosse
Auswahl an Einweggeschirr
für das **perfekte**
Tischgedeck!

online-
SHOP
für
EINWEG-
GESCHIRR

www.greenway-store.ch



Natürlich Schweiz!

100% Schweizer Zutaten, 125 Jahre Erfahrung

olma 2019
10.-20. Oktober
Halle 9.1

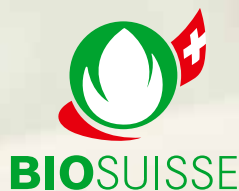


www.zwicky.swiss

Finden Sie Bio in Ihrer Nähe.

Einkaufen, Feiern und Übernachten auf dem Bio-Hof, Essen im Bio-Restaurant oder Ferien im Bio-Hotel.

Alle Angebote in Ihrer Nähe auf www.knospehof.ch



Schweiz. Natürlich.

Abonnieren Sie die Schweizer LandLiebe!



8 Ausgaben
für nur
Fr. 59.–
statt Fr. 64.– am Kiosk
16 Ausgaben
für nur
Fr. 99.–
statt Fr. 128.–
am Kiosk

Mit einem Abo

- ✓ bekommen Sie 6 Ausgaben Schweizer LandLiebe und 2 Ausgaben Schweizer BergLiebe pro Jahr direkt nach Hause geliefert
- ✓ verpassen Sie keine Ausgabe
- ✓ sparen Sie bis zu Fr. 29.– gegenüber dem Kioskpreis

Jetzt telefonisch unter 0848 870 896, per Mail (kundenservice@landliebe.ch)
oder online auf shop.landliebe.ch bestellen



LandLiebe Bestellkarte

- JA, ich bestelle **6 Ausgaben der Schweizer LandLiebe und 2 Ausgaben der Schweizer BergLiebe für nur Fr. 59.–** (statt Fr. 64.– am Kiosk*).
- JA, ich bestelle **12 Ausgaben der Schweizer LandLiebe und 4 Ausgaben der Schweizer BergLiebe für nur Fr. 99.–** (statt Fr. 128.– am Kiosk*).

* Preis pro Ausgabe am Kiosk: Fr. 8.–

Rechnungs- und Lieferadresse für LandLiebe-Abo:

LAPAA1906010101A

Name Vorname

Strasse/Nr. PLZ/Ort

Geburtsdatum Telefon

E-Mail

Ja, ich bin damit einverstanden, dass die Ringier Axel Springer Schweiz AG und Gesellschaften der Ringier Gruppe mich künftig per E-Mail oder SMS über weitere interessante Angebote informieren. Die Abo-Angebote gelten für Neuabonnentinnen und Neuabonnenten in der Schweiz (Preise inkl. MwSt. und Versandkosten). Angebote gültig bis am 10. August 2019.

Bestellkarte noch heute ausfüllen und einsenden an Schweizer LandLiebe, Abo-Service, Postfach, 4801 Zofingen
oder online abonnieren auf shop.landliebe.ch. Danke!



Niemand verkauft mehr regionale Produkte als mein Laden.

Migros-Besitzerin Celine A.



Die Migros gehört den Leuten.

Deshalb fördert sie die regionale Landwirtschaft wie kein anderer und verkauft schweizweit rund 9000 regionale Produkte von über 10000 regionalen Produzenten.
ausderregion.ch

MIGROS