

BRUNCH

1. August / 1^{er} Août / 1^o Agosto 2018
Auf dem Bauernhof / À la ferme / In fattoria



Hof San Jon in Scuol GR
«Es ist fast
wie in Kanada»

Hof San Jon à Scuol GR
«Presque
comme au Canada»

L'azienda San Jon a Scuol GR
«È quasi come
in Canada»

Quelle: Bernd Grundmann

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.**

35 Milchkühe, eine Schaukäserei, Vertrieb in Eigenregie und eine eigene Futterproduktion. Für einen 3-köpfigen Bio-Betrieb deckt der Hof von Christian aussergewöhnlich viele Bereiche ab. Darum ist es selbstredend, dass Christian sein Wissen als Lehrmeister auch an Lernende weitergibt.

Mehr über Christian und die Leistungen unserer Bauern auf: landwirtschaft.ch





Mit Leidenschaft zum Erfolg

Auf dem Nachhauseweg vom Schwingtraining schaue ich aus dem Fenster auf die Felder draussen. Ich sehe, was das Herz jeden 1. August-Brunch-Liebhabs höher schlagen lässt: Getreide für die Ankezüpfe, Kartoffeln für die Buure-Rösti, der Ort, wo das Gras für unsere Nutztiere wächst, die uns Fleisch und Milch liefern. Für einen Brunch braucht es unendlich viele Stunden Arbeit auf Feld, Hof und Haus plus viel Leidenschaft. Viele Anbieter sind seit Jahren passionierte Gastgeber und scheuen keine Mühe, um uns Konsumenten ein herrliches Angebot an frischen, regionalen Produkten aufzutischen. Leidenschaft ist es auch, die mich täglich anspornt, Höchstleistungen im Sport zu erbringen. Ohne Begeisterung kein Erfolg. Mit Passion sind auch die Eidgenossen 1291 für unsere Schweiz eingestanden. Mit Leidenschaft und Stolz stehe ich für unser Land, aber auch für unsere Bauern und deren Produkte ein. Sie haben unsere Wertschätzung verdient! Sind es doch sie, die unser Land zu einem grossen Teil prägen. Zuhause angekommen knurrt mein Magen. Am liebsten würde ich mich schon jetzt an einem 1. August-Brunch-Buffer bedienen. Von Herzen wünsche ich Ihnen einen schönen Nationalfeiertag und «e Guete» beim Geniessen der feinen Schweizer Köstlichkeiten.

Matthias Sempach,
Schwingerkönig

Vers le succès avec passion

En rentrant de mon entraînement de lutte, je regarde les champs par la fenêtre et vois ce qui fait battre le cœur des amoureux du Brunch du 1^{er} août à la ferme: les céréales pour la tresse, les pommes de terre pour les röstis façon paysanne, l'herbe servant à nourrir nos animaux de rente pour qu'ils nous donnent ensuite de la viande et du lait... La préparation d'un brunch requiert des heures et des heures de travail aux champs, à la ferme et dans la maison, ainsi qu'une bonne dose de passion. Depuis des années, cette passion anime nombre de prestataires: ils n'ont pas peur de se mettre en quatre pour nous proposer d'innombrables produits frais de la région. La passion, c'est aussi ce qui me pousse chaque jour à donner le meilleur de moi-même en sport. Sans passion, pas de succès. C'est également par la passion qu'étaient habités les Confédérés qui se sont mobilisés pour notre pays en 1291. Et c'est avec passion et fierté que je m'engage non seulement pour la Suisse, mais aussi pour nos agriculteurs et leurs produits. Ils méritent notre estime. Sans eux, notre pays ne serait pas ce qu'il est. Arrivé à la maison, je sens mon estomac gargouiller. J'adorais me servir tout de suite à un buffet du Brunch du 1^{er} août. Je vous souhaite du fond du cœur une belle fête nationale et un bon appétit en vue des délices qui nous attendent à cette occasion.

Matthias Sempach,
roi de la lutte

Con passione verso il successo

Sulla strada di ritorno dall'allenamento di lotta svizzera, guardo i campi fuori dal finestrino e vedo quello che fa battere forte il cuore a ogni amante del Brunch del 1° agosto: cereali per la treccia, patate per i röstis e anche erba per nutrire gli animali che ci danno carne e latte. Per un Brunch servono, oltre alla passione, un'infinità di ore di lavoro nei campi, in fattoria e a casa. Molte famiglie contadine ospitano il Brunch già da molti anni e si impegnano per proporre e preparare a noi consumatori una magnifica offerta di prodotti freschi e regionali. La passione sprona anche me, ogni giorno, per ottenere le massime prestazioni nello sport. Senza entusiasmo non esiste il successo. E anche nel 1291 è stata la passione a spingere i Confederati a combattere per la nostra Svizzera. È con passione e orgoglio che rappresento il nostro Paese, ma anche i nostri contadini e i loro prodotti. Si sono certamente guadagnati la nostra riconoscenza. Sono anche loro, per la maggior parte, a dare la sua tipica forma al nostro Paese. Giunto a casa sento brontolare lo stomaco. Mi piacerebbe moltissimo potermi servire già ora ad un buffet del Brunch del 1° agosto. Auguro di cuore a tutti quanti una bella Festa nazionale e un «buon appetito» nel gustare le prelibatezze svizzere.

Matthias Sempach,
re della lotta svizzera



Danksagung

Wir bedanken uns herzlich bei allen Brunch-Anbietern, Sponsoren, kantonalen Bauernverbänden sowie weiteren landwirtschaftlichen Organisationen und Partnern 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 *Es ist fast wie in Kanada*
- 8 *Eine Einladung
zum Entdecken*
- 12 *Wandertipps*
- 14 *Schlafen im Hühnerstall*
- 15 *Fast wie anno dazumal*
- 17 *Schrebergarten per App*
- 18 *Adressen:
Wählen Sie Ihren Bauernhof*
- 36 *Il Saliciolo - eine Geschichte
seit sechs Generationen*
- 38 *Nachhaltigkeit
auf dem Holzhof*
- 41 *Verwöhnprogramm in
Sandmeiers Bauernstube*
- 42 *Vom Korn zum Brot*
- 45 *Wissen, was man isst!*
- 48 *Wettbewerb*
- 50 *Jeder Salat hat
eine Geschichte*

Sommaire

- 6 *Presque comme au Canada*
- 8 *Une invitation
à la découverte*
- 12 *Idées de rando*
- 14 *Dormir dans un poulailler*
- 15 *Presque comme
au bon vieux temps*
- 17 *Un coin de jardin
sur smartphone*
- 18 *Adresses :
Choisissez votre ferme*
- 36 *Il Saliciolo - une histoire qui
dure depuis six générations*
- 38 *Une ferme durable*
- 41 *Programme de détente dans
le gîte rural des Sandmeier*
- 42 *Des céréales au pain*
- 45 *Sachez ce que
vous mangez !*
- 48 *Concours*
- 50 *Chaque salade a
son histoire*

Indice

- 6 *È quasi come in Canada*
- 8 *Un invito per scoprire*
- 12 *Consigli per delle escursioni*
- 14 *Dormire nel pollaio*
- 15 *Quasi come allora*
- 17 *L'orticello tramite App*
- 18 *Indirizzi:
Scegliete la vostra fattoria*
- 36 *Il Saliciolo - una storia
agricola da 6 generazioni*
- 38 *Sostenibilità all' Holzhof*
- 41 *Benessere alla
Sandmeiers Bauernstube*
- 42 *Dal grano al pane*
- 45 *Conosci quello che mangi!*
- 48 *Concorso*
- 50 *Ogni insalata ha
una sua storia*



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.

Hof San Jon, Scuol GR

Es ist fast wie in Kanada

Familie Juon aus Scuol fühlt sich auf dem Hof San Jon auf 1465 Meter über Meer dem Himmel nah. Der Hauptbetriebszweig ist die Pferdehaltung. Daneben betreibt die Familie ein Restaurant und ein Hotel. Seit 14 Jahren ist sie dabei am 1. August-Brunch. Die Infrastruktur ist ideal; es braucht keine grosse Vorbereitung.



Quelle: Rossfoto

«Es muss nicht immer Kanada sein», steht zuoberst auf der Webseite des Reitstalls und Saloons San Jon in Scuol. Man ist kritisch ob dieser Behauptung. Kanada ist schliesslich um einiges grösser und unbewohnter. Wie kann der Unteregadiner Men Juon das festlegen? Sobald man auf San Jon eintrifft, spürt man: Der Mann hat recht. Sein Land grenzt an den Schweizerischen Nationalpark und vermittelt den Eindruck, man sei weit und breit alleine. Von Weitem sehen wir eine Reitergruppe auf uns zukommen. Ist es eine Täuschung? Sind wir in einem Westen? Nein, Stimmen und Lachen nähern sich. Zuvorderst reiten Brigitte Prohaska und Men Juon, die Leiter des Betriebs San Jon. Sie kommen zurück von einem Tagesritt mit Pferdefreunden.

Wir sind dem Himmel etwas näher

«Ich war nie in Kanada», lacht Men Juon, «und nachdem ich immer wieder höre, sogar von Kanadiern, es sei hier sozusagen gleich, werde ich wohl nie dorthin reisen.» Sie hätten das Glück, in ursprünglicher Natur zu leben. Zudem seien sie auf 1465 Meter über Meer dem Himmel etwas näher. Halt ein bisschen abgeschieden. Im Winter schaffe das manchmal Probleme, aber nur für kurze Zeit. Von Mai bis Oktober bedient das Postauto der Scuol-Val S-charl-Linie die Haltestelle San Jon. Seine Eltern bewirtschafteten einen kleinen Hof in Sent; der Vater war Metzger. Mit 22 übernahm Men Juon den Landwirtschaftsbetrieb der Familie in Scuol. Schon als Bube habe er gewusst, dass er im San Jon leben wolle. Aber als was? Als Bergbauer? Rasch erkannte er, dass auf dem Hof etwas entwickelt werden müsse, das mit Tourismus zu tun habe. Als sein Vater pensioniert wurde, kaufte er ein Pferd und brachte es in den Stall. «Da machte es bei mir klick»,

blickt der Sohn zurück, «obwohl ich bis zu jenem Zeitpunkt nie ein Pferd angefasst hatte.»

Arven-Fondue

Es entstanden allmählich der Reitstall und der Saloon, also das Restaurant San Jon, mit rund 50 Plätzen. «Für den Saloon habe ich acht Jahre mit dem Kanton gekämpft», hält der Wirt fest. «Es hat sich gelohnt.» Im Restaurant gibt es Spezialitäten aus der Region. Im Sommer wird draussen grilliert für Wanderer, Reiter, Hotelgäste. Im Winter bereitet der Koch Arven-Fondue zu. Das «chüschtige» Gericht wurde von Juons erfunden. Die Fonduemischung kaufen sie in Sent und verwandeln sie in einen wahrlich herrlichen Schmaus, der in die Gegend passt. In der Nähe befindet sich nämlich der höchst gelegene zusammenhängende Arvenwald Europas.



Betriebspiegel San Jon

Bewirtschafter	Men Juon und Brigitte Prohaska
Ort	Scuol GR
Fläche	30 ha Wiese, 14 ha Waldweide, Bergzone III
Betriebszweige	Ausritte, Trekking, Reitstunden, Jugendreitlager, Schlitten-/Kutschenfahrten, allgemeine Kurse wie Malen u.ä., 50-Plätze-Restaurant, 50-Plätze-Gartenrestaurant, Gasthaus 42 Betten
Tiere	rund 50 Pferde, eigene und in Pension, Streichelzoo



Wundersame Geschichten am Lagerfeuer

Zum Betrieb gehört ein Hotel mit 42 Betten. Doch der Hauptbetriebszweig sind die Pferde. Die Betriebsleiter nennen sie «die Grössten» auf der Ranch. Die Tiere haben täglich Weidegang, auch im Winter. Da wird für sie auf einem Flecken so lange Schnee weg geschaufelt, bis das Gras hervorschaut. Das Angebot rund

Presque comme au Canada

À Scuol, la famille Juon se sent proche du ciel sur sa ferme perchée à 1465 m d'altitude. L'élevage de chevaux est la branche de production principale de l'exploitation. La famille tient également un restaurant et un hôtel, et participe depuis quatorze ans au Brunch du 1^{er} août. L'infrastructure est idéale pour cet événement et ne demande pas trop de préparation.

L'article en français sous brunch.ch

È quasi come in Canada

La famiglia Juon di Scuol si sente molto vicina al cielo nella fattoria San Jon, a 1465 metri s/m. La loro attività principale sono i cavalli. Si occupano però anche della gestione di un ristorante e di un albergo. Da 14 anni partecipano al Brunch del 1^o agosto. L'infrastruttura è ideale e non richiede grandi preparativi.

L'articolo in italiano su brunch.ch

ums Pferd ist vielseitig und attraktiv: Trekking von einem Tag bis zwei Wochen; begleitete Ausritte; Reitstunden; Jugendreitlager; Schlitten- und Kutschenfahrten. Zum Nationalpark gibt es keinen Zugang. «Es ist aber meine Ambition», lächelt Men Juon, «dass ich vor meiner Pensionierung mit einer Gruppe beim «Nachbarn» durchreiten darf.» Er wird's schaffen... Wenn Men Juon anfängt, von mehrtägigen Ausritten zu berichten, würde man am liebsten gleich mit ihm losziehen. «Ich will, dass die Leute etwas erleben», ist sein Credo. «Nicht nur ihr Körper soll von der Auszeit hier oben profitieren, sondern auch – oder gar besonders – der Geist, das Herz, die Seele.» Beim Picknick oder am Lagerfeuer erzählt er den Leuten wundersame, geheimnisvolle Geschichten von der versunkenen Alphütte am Piz Magliavachas, dem Kuhfresserspitz, von versteckten Seelein und Wesen, die dort in der Umgebung hausen. Seine Geschichten basieren auf philosophischem Grund, sind spannend bis zum letzten Wort. In der Gaststube hören sie sich nett und harmlos an. Wie ist das wohl draussen in der Einöde? Wenn der Himmel grau ist oder die Nacht hereinfällt?

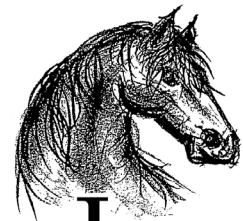
Infrastruktur für 1. August-Brunch vorhanden

Angeichts der verschiedenen Zweige benötigt der Betrieb mehrere Mitarbei-

tende. Die meisten arbeiten Teilzeit. Total beschäftigen Juons 15 Angestellte zu 100 %. Nicht ohne Stolz sagt Men Juon, sie müssten das Personal nicht suchen. Oft würden junge Leute, die bei ihnen Ferien verbringen, später fragen, ob sie eine Saison lang irgendetwas arbeiten könnten bei ihnen. Es ist offensichtlich, dass sich hier alle kennen. Die Mahlzeiten werden mit dem Betriebsleiterpaar an einem grossen Tisch gemeinsam eingenommen. Seit 14 Jahren machen Juons mit beim 1. August-Brunch. «Für uns ist das kein grosser Mehraufwand», sagen die beiden, «denn die Infrastruktur ist vorhanden und wir müssen keine Scheunen leeren oder aufräumen.»

Benildis Bentolila

 www.sanjon.ch



San Jon
Scuol





« Chez Bérangère », Charrat VS

Une invitation à la découverte

Dans les foires, aux marchés, lors de brunchs ou au cours de visites organisées, la « Ferme du bonheur » n'a qu'un mot d'ordre : être le plus près possible des gens. Une philosophie que l'on doit au dynamisme de l'agricultrice Bérangère Carron.

La Valaisanne Bérangère Carron est pleine d'énergie, et cela se ressent dès les premiers pas effectués à ses côtés, dans la bien nommée « Ferme du bonheur ». Notre regard est tout de suite attiré par des dizaines de chèvres qui cohabitent joyeusement dans la grande étable située à Charrat, entre Martigny et Sion, au pied des imposantes montagnes valaisannes. Au milieu de toute cette agitation, un lama nous observe paisiblement. Plus loin, à l'extérieur, on aperçoit des poules, des ânes, des chevaux, ou encore des oies. Une diversité animale qui, on le comprend très vite, est un atout pour cette exploitation tournée vers l'accueil d'un public de tout âge.

L'agricultrice ne se contente pas d'élever les animaux, elle produit et vend aussi elle-même ses fromages au lait de chèvre bio, à la fromagerie de Châtaigner, située de l'autre côté du Rhône, à Fully. Mais c'est bien cette étable de Charrat

qui accueille les brunchs. « On va bientôt construire un deuxième étage pour pouvoir y mettre le fourrage, explique la Valaisanne, cela nous évitera de devoir à chaque fois faire de la place pour les tables du brunch. J'ai envie de faire plein d'autres choses ici. Pourquoi pas du théâtre ou des lectures ! »

Elle est comme ça, Bérangère Carron. Toujours une idée en tête, un projet. Une énergie débordante qui l'a amenée à devenir agricultrice, ce qui est en fait une reconversion. Elle raconte : « Comme beaucoup de jeunes, j'ai choisi un apprentissage parce qu'il fallait choisir quelque chose. J'ai fait assistante dentaire mais je n'aimais pas ça. La rencontre de mon compagnon Christian a beaucoup joué. J'étais malheureuse et il m'a conseillé d'arrêter. Quand j'ai commencé à réfléchir ce que je voulais vraiment faire, ça été une évidence. Le seul truc qui me faisait vibrer, c'était d'être avec les animaux ! »

Eine Einladung zum Entdecken

So nah wie möglich bei den Menschen sein – mit dieser Lebensphilosophie lädt Bérangère Carron zu einer Entdeckungsreise auf dem Bauernhof ein. Sei es bei Messen, auf dem Wochenmarkt, bei Führungen oder einem liebevoll zubereiteten Brunch. Die dynamische Walliser Landwirtin und ihre «Ferme du bonheur» gewinnen jedes Herz.

Der Artikel in Deutsch auf brunch.ch

Un invito per scoprire

Il più vicino possibile alle persone – con questa filosofia di vita, Bérangère Carron invita ad un viaggio alla scoperta della fattoria. Durante le fiere, il mercato settimanale, le visite o un brunch preparato con tanta passione, la dinamica contadina vallesana e la sua «Ferme du bonheur» conquistano il cuore di tutti. L'articolo in italiano su brunch.ch



Soutien populaire

Entre-temps, deux enfants voient le jour. La Valaisanne est donc la première femme à obtenir un CFC en agriculture dans le canton du Valais tout en étant mère. Rien ne l'arrête, on vous le dit. En dix ans, elle enchaîne son CFC avec un brevet, puis une maîtrise fédérale. Et c'est sans compter tous les obstacles qu'elle doit surmonter pour créer son exploitation. Car celle-ci est située près du Rhône et doit obligatoirement disposer d'un bâtiment en béton pour protéger les animaux en cas de crues.

Malheureusement, l'argent manque. Bérangère Carron est à deux doigts de mettre la clé sous la porte. Mais un journaliste bien intentionné lui conseille de publier un article dans *Le Nouvelliste* afin de sensibiliser les lecteurs à ses difficultés. Une idée salvatrice : les gens se mobilisent alors pour lui venir en aide, soit par des dons, soit par des prêts sans intérêt, ce qui lui permettra au final de continuer l'aventure en construisant un bâtiment permettant de garder les biquettes au sec.

Ce soutien populaire n'est pas anodin. C'est un juste retour des choses, en quelque sorte, car Bérangère fait tout pour que sa ferme soit une porte ou-

verte sur l'agriculture, la nature et les animaux. « Quand on a construit ce bâtiment, on a fait attention à ce qu'il y ait des accès pour les personnes handicapées ou âgées. Et vous voyez ce décrochement, là, c'est pour que les enfants puissent voir les animaux facilement. »

De saison et local

Quand ce ne sont pas les gens qui viennent sur l'exploitation, c'est l'exploitation qui va à eux. La ferme de Charrat est notamment très présente sur les foires. « Comme on a des différents animaux qui cohabitent très facilement, on peut proposer des parcs animaliers et ça plaît énormément au public. » Les visiteurs du salon Passion Nature, qui a lieu au Cerm de Martigny, ont pu s'en rendre compte ces deux dernières années.

Et Christian, son compagnon, se rend tous les samedis matins avec leur fille Emeline au marché de Vevey. Il y vend les produits de la ferme, principalement du fromages de chèvre bio, mais aussi ceux d'autres producteurs de la région, comme des saucisses sèches, du nectar d'abricot, du jus de pomme, du miel, des œufs ou des yaourts. « Ce sont les mêmes aliments que l'on propose au brunch, précise Bérangère Carron. Ils sont toujours de saison et local. On travaille exclusivement avec des gens que l'on connaît, de petites exploitations familiales. » Un assortiment que l'on pourrait bientôt retrouver en vente directe sur l'exploitation. Encore un projet pour l'inépuisable fermière valaisanne. *Loïc Delacour*

 www.berangere.ch

Portrait de l'exploitation « Chez Bérangère »

Exploitants	Bérangère et Christian Carron
Localité	Charrat VS
Surface	environ 16 ha
Animaux	90 chèvres, 2 vaches, 4 chevaux, 4 poneys, 3 ânes, 6 lamas, 1 alpage, 20 poules, 5 oies, des oiseaux, des cochons d'Inde, des lapins, etc.
Autres offres	Fromagerie, agrotourisme, brunchs, animations, visites à la ferme, marchés, livraisons, thérapies assistées par les animaux, visites d'étable, école à la ferme







Weg frei für euer Projekt auf lokalhelden.ch

Das Spendenportal von Raiffeisen für Vereine, Institutionen und Menschen mit gemeinnützigen Projekten. Einfach und kostenlos Geld, Material oder Helfereinsätze sammeln und spenden auf lokalhelden.ch

RAIFFEISEN
lokalhelden.ch

NEU/
NOUVEAU/NOVITÀ

DIE NEUE ART, CAOTINA ZU GENIESSEN
LA NOUVELLE FAÇON DE SAVOURER CAOTINA
CAOTINA E LA NUOVA FRONTIERA DEL GUSTO

Caotina Crème Chocolat



Purer Genuss aus Schweizer Schokolade
Plaisir suprême au chocolat suisse
Tutto il gusto del cioccolato svizzero

Caotina





Quelle: Tomi Kaiser



Quelle: Postauto Solothurn

Wander-Tipp Solothurner Jura Hoch über dem Alltag

Der Höhenweg auf der höchsten Jurakette vom Weissenstein nach Untergrenchenberg ist ein Wanderhit mit grandioser Fernsicht bis zum Mont Blanc. Der abwechslungsreiche Weg durch Wiesen und auf Kreten führt an zahlreichen Bergbeizli vorbei.

Die Genussstour beginnt auf dem Solothurner Hausberg Weissenstein auf der ersten und höchsten Jurakette (1284 m.ü.M.). Dorthin gelangen Wanderer mit dem Postauto ab Bahnhof Solothurn, zu Fuss oder mit der Gondelbahn ab Oberdorf (SO).

Vom Kurhaus aus erreicht man in 30 Minuten bequem die sympathische Bergwirtschaft Hinterweissenstein, bekannt für Röstis, Fondues und die schöne Terrasse.

Natürlich gibt's auch einen ersten Morgenkaffee, bevor es steil hinauf auf 1444 Meter zur Hasenmatt geht. Damit sind das Gipfelkreuz und der höchste Punkt im Solothurner Jura erreicht. An klaren Tagen sieht man in der Ferne die beeindruckende alpine Bergwelt. Durch Buchen- und Tannenwälder steigt man hinab, dann hinauf auf den Rücken der Stallfluh, wo es vielen Wanderern ob der grandiosen Aussicht den Atem verschlägt: Unten schlängelt sich bei Solothurn die Aare durch die Ebene, auf Augenhöhe befindet sich das imposante Alpenpanorama: Es reicht vom Säntis bis zum Mont Blanc.

Schon bald führt ein langer Gratweg durch die weite, blumenreiche Weide. Im Westen glitzert der Neuenburgersee. Von Obergrenchenberg – mit möglichem Abstecher ins gleichnamige Restaurant mit Hof – führt der Weg über Weidland

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

hinab nach Untergrenchenberg. Die Gaststätte bietet einen Hot Pot gegen schwere Beine, schmackhafte saisonale Gerichten und Fleisch vom eigenen Hof. Von hier bringt einen das Postauto nach Grenchen an den Bahnhof. Wer will kann die Fahrt ins Tal auch mit grossen Trotti- netts bewältigen.

Silvia Schütz

Aussicht	5 Sterne
Beizli	4 Sterne
Genussfaktor	5 Sterne
Dauer	4 Stunden
Höhenmeter	430 aufwärts, 540 abwärts
www.seilbahn-weissenstein.ch	



 [migros-impuls.ch/
wandern](http://migros-impuls.ch/wandern)

Wander-Tipp Region Fribourg

Panoramawanderung zum Breccaschlund

Die von Gletschern geformte Urlandschaft Breccaschlund fasziniert. Eine wunderschöne Rundwanderung ab Schwarzsee führt an den Fuss imposanter Kalksteinwände und zu einem Alpbeizli inmitten grüner Weiden.

Inmitten der verträumten Naturlandschaft der Freiburger Voralpen liegt Schwarzsee (1047 m.ü.M.). Mit der Sesselbahn erreicht man bequem das Bärghuus Riggisalp auf 1493 m.ü.M., den Ausgangspunkt zur Breccaschlund-Rundwanderung. Schon nach wenigen Schritten fühlt man sich mitten drin in dieser Berg-Arena zwischen Charmey, Jaun und Schwarzsee. Die Buvette «Untere Eu-

schels» verlockt nach gut 30 Minuten zu einem Kaffeehalt. Danach führt der Wanderweg in lockerem Auf und Ab zu immer neuen Aussichten, besonders schön überblickt man Schwarzsee vom Rippetli aus.

Wenig später ist das Naturschutzgebiet Breccaschlund erreicht. Diese Urlandschaft figuriert seit 1996 im Bundesinventar der Landschaften und Naturdenkmäler nationaler Bedeutung. Kein Wunder, es geht ein spezieller Zauber von den imposanten Kalkfelswänden aus, die ihre weisslichen Zacken steil aus dem saftigen Grün der Alpweiden himmelwärts recken. Inmitten dieser Spitzen, von der Pointe de Balachaux (1977 m.ü.M.) im Südwesten bis zur Spitzflue (1954 m.ü.M.) im Osten, fühlt

Aussicht	4 Sterne
Beizli	5 Sterne
Genussfaktor	5 Sterne
Dauer	2,5 Stunden
Höhenmeter	85 aufwärts, 520 abwärts

www.schwarzsee.ch

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

man sich beschützt... oder gefangen. Alte Trockensteinmauern und mächtige Bergahorne runden das Bild ab. Im Beizli der Alpgenossenschaft St. Antoni wird allerfeinstes Fondue aufgetischt, mit offensichtlichem Stolz der Senner und Gastgeber. Täuscht es oder verfolgen auch die träge im Gras wiederkäuenden Kühe den Erfolg ihrer Gaben? Nach dem währschaften Mahl läuft man ohne Anstrengung talwärts dem See entgegen. *Susi Schildknecht*

Wandern macht glücklich

Bergwandern macht glücklich und verleiht Energie. Bereits eine Wanderung von rund drei Stunden beeinflusst die psychische Gesundheit positiv. Stimmung und Gelassenheit steigen, negative Gefühle sinken markant, besagt eine Studie des Österreichischen Alpenvereins aus dem Jahr 2016.

Kein Wunder, ist das Wandern seit Langem en vogue. 44 % der Schweizer Bevölkerung gehen regelmässig zu Fuss über Stock und Stein. Was macht es so attraktiv? Wanderer wollen aktiv etwas

für ihre Gesundheit tun und die Natur erleben. Stressabbau und Selbstbesinnung sind nach innen gerichtete Motive, welche sich der Durchschnittswanderer – übrigens 52 Jahre alt – von der Bewegung draussen wünscht. Wie das genau geschehen soll, ist individuell.

Das Wandern beglückt auch den Körper: Selbst wer nur kurze Strecken von 90 Minuten Dauer wandert, fördert die Gesundheit, wie Studien zeigen. Allerdings nur, wenn Koordinations- und Lockerungsübungen integriert werden.

Effekt: Das Körpergewicht sinkt, der Body-Mass-Index verbessert sich und der Blutdruck bewegt sich ebenfalls gegen unten.

iMpuls Newsletter abonnieren und Wanderausrüstung im Wert von 500 Franken gewinnen.

 migras-impuls.ch/wanderwettbewerb



Schweiz Tourismus

Schlafen im Hühnerstall

Wunderbar erholt in den Tag: Im Strohbett schläft man tief und fest. Im Hühnerstall vom Vigny schläft man im Strohbett mit Ausblick auf den Genfersee, wird von der Gastgeberin Yolande Perdrizat-Duboux herzlich verwöhnt und erlebt den Charme des Lavaux.



Ferien im Herzen der Reben: In den Hängen vor dem Haus wächst der berühmte Chasselas Roux. Auch wenn sie seit 18 Jahren selber keinen Wein mehr produziert – ihre Leidenschaft und ihr Wissen teilt die Winzertochter gerne mit ihren Gästen. Stolz ist sie auf ihren Dôle d'Epesses: Es ist der einzige Dôle, der ausserhalb des Wallis produziert werden darf. Der Luxus des Echten: «Ich mag die einfachen und authentischen Dinge im Leben. Das biete ich auch meinen Gästen», sagt Yolande Perdrizat-Duboux.

Bei schönem Wetter tischt Yolande Perdrizat-Duboux das Frühstücksbuffet im Garten auf. Am langen Tisch tauschen die Gäste Geschichten und Tipps aus – bei hausgemachtem Zopf, Beeren aus dem Garten und Käse aus der Region. Derweil spielen die Kinder im Schatten der Bäume oder lesen in der Hängematte gemütlich ein Buch. Im Vigny sind die Gäste selber für das Nachtessen zuständig. Wer es romantisch mag, entfacht ein Lagerfeuer und geniesst Cervelats mit Aussicht.

Dormir dans un poulailler

Il n'y a pas mieux qu'un lit de paille pour passer une bonne nuit ! Dans le poulailler de Vigny, les vacanciers dorment sur la paille face au lac Léman, chouchoutés par la maîtresse des lieux Yolande Perdrizat-Duboux et savourant le charme du Lavaux.

L'article en français sous brunch.ch

Dormire nel pollaio

Risveglio in relax: sul giaciglio di paglia il sonno è profondo. Nel pollaio di Vigny si dorme sul letto di paglia con vista sul Lago di Ginevra e, coccolati da Yolande Perdrizat-Duboux, ci si gode il fascino del Lavaux.

L'articolo in italiano su brunch.ch

 [MySwitzerland.com/
agrotourismus](http://MySwitzerland.com/agrotourismus)

Fast wie anno dazumal

Emmentaler Tradition am Wegrand erleben. Mehl aus der Dorfmühle, frische Butter aus der Käserei und ein Bretzeli, das auf einem über hundertjährigen Rezept beruht: Wer mit dem E-Bike auf den Spuren des Kambly Bretzeli durchs Emmental kurvt, fühlt sich in frühere Zeiten zurückversetzt.

Seit 1860 betreibt Familie Haldemann im Emmentaler Dorf Trubschachen eine Mühle. Mintgrün mit viel Holz oder lieber rostrot? Schön sind sie alle, die nostalgischen Mühlen, die leise in der dreistöckigen Mühle rattern. Diverses Korn aus der Umgebung wird hier verarbeitet. Beat Haldemann führt die Mühle bereits in fünfter Familiengeneration. Seit der Gründung der Firma Kambly 1910 liefert die Familie auch das Mehl für die bekannten Kambly Bretzeli im Emmental.

Ein Handschlag als Vertrag

«Solange im Dorf eine Mühle ist und wir mit der Qualität zufrieden sind, können Haldemanns uns das Mehl liefern», so soll Grossvater Kambly anno dazumal gesprochen haben. Was mit einem Handschlag besiegelt wurde, gilt auch heute noch. «Wir haben mit Kambly bis heute keinen schriftlichen Vertrag», schmunzelt Müller Beat Haldemann.

Nach Grossmutter Rezept

Mit dem Emmentaler Bretzeli hat die Geschichte von Kambly vor über 100 Jahren ihren Anfang genommen. Dem Ruf der Liebe folgend liess sich Oscar R. Kambly in Trubschachen nieder und begann das Bretzeli nach Grossmutter Familienrezept für die Talschaft zu backen. Wer die Kambly Bretzeli nicht nur geniessen, sondern die Tradition dahinter erleben will, dem sei die Kambly Erlebnis Tour empfohlen. Mit App und E-Bike ausgerüstet, führt die mit der Nr. 777 signalisierte Velotour durch die charakteris-

tische Emmentaler Hügellandschaft und gewährt atemberaubende Ausblicke über Berg und Tal.

Alte Getreideart – neu entdeckt

Die Erlebnistour führt entlang des Bauernhofs Bäreggwinkel, der etwas oberhalb von Trubschachen liegt. Hier pflanzt die Bauernfamilie Stettler jenes Korn an, das später in der Mühle Haldemann verarbeitet wird. Dazu gehört auch Urdinkel, eine alte Getreidesorte, die wieder an Beliebtheit gewonnen hat. Da der Urdinkel besonders robust ist, gedeiht er auch in höheren Lagen und ist daher ideal für das hügelige Emmental. Munter grasen die Kühe vor dem Bauernhof Bäreggwinkel. Auch ihre Milch findet den Weg ins Kambly Bretzeli. Sie wird nämlich in der Dorfkäserei Götschi in Trubschachen zu Butter verarbeitet. Und zwar mit viel Liebe zum Detail. Flink füllt der Käser Martin Götschi die Butter in kleine mit Enzian geschmückte



Holzformchen ab. Dabei meint er augenzwinkernd: «Diesen Aufwand betreiben wir allerdings nur für die Butter, die wir in den Läden verkaufen.» Solange die Biscuits so schmecken wie anno dazumal – kein Problem.

 [MySwitzerland.com/sommernessichten](https://www.myswitzerland.com/sommernessichten)

Presque comme au bon vieux temps

Découvrez en chemin la tradition de l'Emmental. De la farine du moulin du village, du beurre frais de la fromagerie et un « Bretzeli » (bricélet) fabriqué selon une recette de plus de cent ans. Tous les cyclistes sillonnant en vélo électrique la région de l'Emmental sur les traces du « Bretzeli » de Kambly se sentent transportés dans le passé.

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

Quasi come allora

Scopri la tradizione dell'Emmental lungo la strada. La farina del mulino del paese, il burro fresco del caseificio e un biscotto da una ricetta centenaria: a chi segue le tracce dei dolci « Bretzeli » di Kambly con l'e-bike attraverso l'Emmental sembra di tornare al passato.

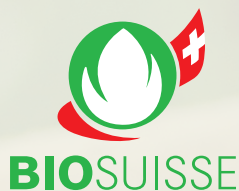
L'articolo in italiano su [brunch.ch](https://www.brunch.ch)



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



Bio auch für unterwegs, mit der **Knospehof-App** (Android und iOS)



Schweiz. Natürlich.



Eichhof, Aarberg BE

Schrebergarten per App

Bei Stefan Brunner wird jeder zu seinem eigenen Gemüsegärtner. Das Gemüse wird auf dem Biohof im Voraus per Handy bestellt. Die «virtuellen» Gärtner erhalten regelmässig Bilder zugeschickt, um zu sehen, wie Karotten und Co. auf dem Acker gedeihen.

Wer hätte nicht gerne sein eigenes Gärtchen? Umso besser, wenn das frische Gemüse dabei praktisch wie von selbst wächst. Denn für das Säen, Düngen, Hacken und Giessen übernimmt der Biogemüsegärtner Stefan Brunner aus Spins BE die Verantwortung. Seit letztem Jahr verkauft der «Bionär» auf seinem Biohof quadratmeterweise Gemüse über das Internet oder über eine Handy-App. Der Kunde wählt dabei zwischen einem von Brunner vorgegebenen fixen Gemüsesortiment aus, beispielsweise Karotten, Lauch, Zwiebeln oder Kartoffeln. Optional kann er seine eigenen Wunschgemüse ansäen lassen. «Bezahlt wird pro Fläche, dafür erhält er aber die gesamte Ernte», erklärt der digitale Biobauer. Und dabei ist es wie im «richtigen» Bauernleben: «Je nach Wetterbedingungen fällt die Ernte eben besser oder schlechter aus.» Das Risiko trägt von vornherein die Käuferin oder

der Käufer, übrigens auch für krumme Karotten, die sonst als Foodwaste enden würden. «Damit möchte ich die Leute für die Launen der Natur sensibilisieren, für die der Handel oft wenig Verständnis hat», sagt Brunner. Bisher sind vor allem Gourmet-Köche auf den Bionär-Zug aufgesprungen, für die sich so die Gelegenheit ergab, kleine Sellerie und andere Köstlichkeiten anbauen zu lassen. Seit diesem Jahr ist die Versuchsphase nun definitiv vorbei und die App im Play Store und App Store erhältlich. Dem ei-

Un coin de jardin sur smartphone

Chez Stefan Brunner, tout le monde devient marâcher. Sur cette ferme biologique, les légumes sont commandés à l'avance directement via smartphone. Les marâchers « virtuels » reçoivent régulièrement des photos et peuvent ainsi suivre la croissance des carottes et autres légumes dans les champs. L'article en français sous brunch.ch

L'orticello tramite App

Nella fattoria di Stefan Brunner tutti diventano orticoltori. La verdura dell'azienda BIO può essere ordinata in anticipo tramite cellulare. I giardinieri « virtuali » ricevono regolarmente delle fotografie che mostrano come carote & co. crescono nei campi. L'articolo in italiano su brunch.ch

genen Schrebergarten steht also nichts mehr im Weg. *David Eppenberger*

 www.bionär.ch

Betriebsspiegel Eichhof

Bewirtschafter	Stefan und Lorena Brunner
Ort	Spins / Aarberg BE
Fläche	18 ha landwirtschaftliche Nutzfläche, 14 ha Fruchtfolgefläche
Betriebszweige	Spezialgemüse, Ackerbau, Lohnjäterei, Agrotourismus
Tiere	Hunde, Kaninchen, Katzen etc.









Wählen Sie Ihren Bauernhof

Bereits zum 26. 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: Mittwoch, 1. August 2018
 Zeit: von 9 bis 13 Uhr
 Preis: von Fr. 25.- bis Fr. 40.-
 Auskunft: ab 2. Juli 2018
 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 26^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: mercredi 1^{er} août 2018
 Durée: de 9h00 à 13h00
 Prix: de Fr. 25.- à Fr. 40.-
 Renseignements: dès le 2 juillet 2018 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 26a 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: mercoledì, 1° agosto 2018
 Orario: dalle ore 9 fino alle 13
 Prezzo: da Fr. 25.- a Fr. 40.-
 Informazioni: dal 2 luglio 2018 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
Susanne & Peter Knörr 


Binzenhof
Landhausweg 19
5000 Aarau
079 589 78 31
www.binzenhof.ch
keine Anmeldung erforderlich


Familie
Meinrad & Marie-Louise 

Suter-Humbel
Suter's Hoflädeli
Baldegstrasse 63
5400 Baden
056 222 79 09


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 Blunschli
Birkenhof
5623 Boswil 
056 666 36 65
079 567 35 63
karin.blunschli@sunrise.ch
www.birkenhof-boswil.ch

Familie 

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

Familie

Lukas & Claudia Steiner
Sitenhof 257
5304 Endingen
079 484 24 20
claudia.steiner@sitenhof.ch
www.sitenhof.ch

Herr

Werner Gasser
mit Bernerverein Frick
Eichhof 161
5027 Herznach
079 365 51 73
werner@eichhof161.ch

Familie

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

Familie
Karin & Thomas Rätzer-Furrer 

mit Feuerwehrverein Maiengrün
Grosszelg 1
5504 Othmarsingen
062 896 00 35
thomas.raetzer@grosszelg.ch

Familie
Victor & Yvonne Leutwyler 

Rigiblickhof
Rigiblickweg 6
5734 Reinach
062 771 57 47
076 307 57 29
info@rigiblickhof.ch
www.rigiblickhof.ch

Familie
Andrea & Daniel Zimmermann 


Gutsbetrieb Im Feld
Im Feld 7
5614 Sarmenstorf
056 667 28 84
078 918 83 06
079 767 24 49
wanzenriedtamara@gmail.com

Familie
Urs & Ruth 

Probst-Eggenberger
Sennhof 212
5326 Schwaderloch
062 874 11 12

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
Bio-Hunn
Unterdorfstrasse 19
5608 Stetten
056 496 23 55
hunn@bio-hunn.ch
www.bio-hunn.ch

Familie 

Dominic & Sonja 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 

Mike Mathys
Schryberhof 94
5213 Villnachern
056 441 29 55
schryberhof@bluewin.ch
www.schryberhof.ch

Familie

Claudia & Martin Moor-Hirsiger
Hof auf dem Rümliberg
Ziegelwaldstrasse 5
4803 Vorderwald
062 751 97 93
www.hofaufdemrümliberg.ch

Familie

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



**Appenzel AR
Appenzel RE
Appenzello E**

Frau

Fabienne Kappeler
Kappi's Bischofsberg
Bischofsberg 409
9410 Heiden
079 619 25 65
brunch.bischofsberg@bluewin.ch
www.kappis-hof.ch

Familie

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

Herr


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

Familie 

Maya & Toni Frick
Hofstöbli
Steinenmoos 455
9107 Urnäsch
071 364 12 68
079 395 67 46
frick.hofstoebli@bluewin.ch
www.appenzeller-
erlebnisaubauernhof.ch

Familie 

Corina & Peter Ziegler
Hof Unterwienacht
Unterwienacht 460
9405 Wienacht
071 890 08 41
ziegler.corina@outlook.com
www.hofunterwienacht.ch

Familie 

Monika & Matthias Tobler
Hof Familie Tobler
Bleichstrasse 271
9427 Wolfhalden
079 465 53 94
mattobler@bluewin.ch
www.bleichehof.ch



**Appenzel AI
Appenzel RI
Appenzello I**


Familie

Miriam & Sepp Knechtle-Jäger
Untere Höhe
Höhestrasse 9
9050 Appenzel-Enggenhütten
071 330 04 57
079 312 18 94
sm.knechtle@gmx.ch



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

Familie

Beatrice & Thomas Kunz 
mit Jaqueline & Beat Kaufmann
Egghof 137
4422 Arisdorf
079 607 12 82
061 811 37 38
thomiku@bluewin.ch
www.egghof-kunz.ch

Familie

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

Familie

Dominic & Rahel 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

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

Familie

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

Familie

Brigitte & Thomas Zbinden 
Geissshof
Dorfstrasse 11
4452 Itingen
079 261 09 62
061 971 68 10
zbinden.glace@gmail.com


Familie

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

Familie

Myriam & Dieter Gysin 
Neuhof 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
lafamilia.fluhberg@gmail.com
www.lafamilia-fluhberg.ch

Herr

Christoph Mathys 
Neuhof-Schüüre
In den Spitzen 5
4242 Wahlen b. Laufen
061 761 60 39
info.neuhof@gmail.com
www.neuhof-schüüre.ch



Herr

Kurt Mohler
Hof Horen 124
4455 Zunzgen
079 264 77 47
061 971 70 44
michele.bauen@gmail.com
www.hofhoren.com




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


Familie

Lorena & Stefan Brunner 
Brunner Eichhof 
Spins 24
3270 Aarberg
079 745 73 54
info@brunnereichhof.ch
*Wichtig, nur auf Voranmeldung
Bitte online anmelden
http://brunch.brunnereichhof.ch*

Herr

Hansueli Friedli 
Friedlis Buurehof
Dorfstrasse 12
3416 Affoltern
079 583 04 70
076 208 97 39
info@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

Elisabeth, Werner & David Mathys
Hof Bättwil
Bättwil 1
3400 Burgdorf
034 422 38 36
mathys.baettwil@bluewin.ch
www.bauernhof-baettwil.ch

Familie

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

Herr

Fritz Berger
Spezberger
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
mit Bernhard, Barbara &
Hansruedi Zaugg
Weid 106
3617 Fahrni
079 730 75 02
033 437 56 94
barbarazf@bluewin.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
Alpkäserei Steingletscher
Mühleschlucht 283
3863 Gadmen
079 432 94 31
luchs.peter@bluewin.ch
www.alpkaeserei-steingletscher.com

Familie

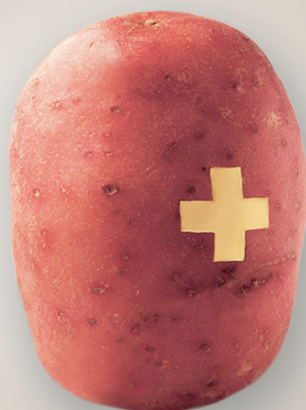
Ueli Freudiger-Schreyer 
mit Musikgesellschaft Gals
Hof Familie Freudiger
Kreuzweg 2
3238 Gals
079 668 25 74 (17.00 - 19.00 Uhr)
info@mggals.ch
www.mggals.ch

Familie

Iris & Peter Burren
Zum alte Burehus
Mengestorf 191
3144 Gasel
031 849 20 72
www.burren.be

Familie

Michelle Wyss 
Möschberg 8
3506 Grosshöchstetten
079 275 83 89
079 359 45 28
brunch.moeschberg@gmx.ch
www.partyaterial.ch



REZEPTE FÜR DEN 1. AUGUST:
RECETTES POUR LE 1^{ER} AOUT:
RICETTE PER IL 1^O AGOSTO:

KARTOFFEL.CH
PATATE.CH



Schweiz. Natürlich.

Landi

Wir sind stolzer
Partner vom
1. August-Brunch

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

59.90

Mit Konfitürenprogramm

Avec programme confitures

Garantie
5
Jahre / ans



Brotbackmaschine T3 Panflor 850 W
Machine à pain T3 Panflor 850 W

Für 750-1250 g Brote. Mit diversen Backprogrammen und Konfitürenprogramm. Inkl. Rezepte. Mit 2 Knethaken.
Pour des pains de 750-1250 g. Divers programmes de préparation et programme pour confiture. Recettes incluses. Avec 2 pétrins.

70690

5.95

2.38/kg



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

Diverse Sorten.
Différentes sortes.

89214-22



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

99.-



4.95

6 × 100 d



Orangensaft Farmer 6 × 100 cl
Jus d'orange Farmer 6 × 100 cl

42617

Gültig: 01.08.18 - 31.08.18
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.landli.ch

Familie

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

Familie

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

Familie

Barbara & Erich Reusser
Schalleberg 138
3625 Heiligenschwendi
033 243 15 23
rebabs@bluemail.ch

Familie

Anna & Hanspeter Günter
mit Musikgesellschaft
Herzogenbuchsee
Hof Günter
Finstergasse 3
3360 Herzogenbuchsee
062 961 54 21
fanguenter@gmx.ch
www.mg-herzogenbuchsee.ch

Familie

Andreas & Franziska
Blatter-Meier
mit Verkehrsverein
Hofstetten b. Brienz
Stall Stoos
Schriederstrasse 81 E
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
Alpgenossenschaft Gental
3862 Innertkirchen
033 975 12 36
info@alp-gental.ch
www.alp-gental.ch

Familie

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

Familie

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

Herr

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

Familie

Maja & Werner Kilchenmann
Hof Familie Kilchenmann
Lindenfeld 330
3326 Krauchthal
034 411 14 69
maja.werner@bluewin.ch

Herr

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

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

Familien

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 4 A
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

Urs Siegenthaler
Sigis Biohof Schwand
Schwand 18
3110 Münsingen
031 741 44 85
079 376 85 61
031 981 24 91
info@sigis-biohof.ch
www.sigis-biohof.ch

Familie

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

Familie

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

Familie

Frank Baumann
Hof Baumann
Neueneggstrasse 160
3172 Oberwangen
031 981 13 03
info@baumannsfarmservice.ch
www.baumannsfarmservice.ch

Familie

Irene & Fritz Käch-Gurtner
Hof Familie Käch
Frauchwil 338
3255 Rapperswil
031 879 20 75

Herr

Hansruedi Hegi
Hegi-Schüür (Famerrock)
St. Urbanstrasse 63
4914 Roggwil
062 929 15 08
079 754 30 31
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

Familie

Mirjam & Bruno
Signer-Wehren
mit Ruedi & Helen Wehren
Bergkäserei Vorder Eggli
Hindereggliweg 8
3792 Saanen
079 380 73 05
079 257 22 76
033 744 57 03
brunosigner@bluewin.ch

Herr

Martin Schlup
Hof Schüpberg
Schüpberg 130
3054 Schüpfen
031 879 01 65
martin.schlup@bluewin.ch
www.schuepberg.ch

Familie

Ida & Jakob Erb
Alp Grimm
3757 Schwenden
079 412 71 89

Familie

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

Familie

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

Familien
Andreas & Marianne
Sommer



Mauer 581 A
3454 Sumiswald
034 431 28 42
sommer-h@bluewin.ch

Frau

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

Familie

Werner & Evi Spycher
Lischen 75A
3635 Uebeschi
033 345 37 84
078 615 34 60
natura.handwerk@gmail.com
www.natura-handwerk.ch

Familie

Adrian & Bernadette
Wenger - von Burg
Burewenger - Beretbeizli
Mattenstalden 58
3764 Weissenburg
033 783 12 38
079 823 47 01
beretbeizli@hotmail.com
www.burewenger.ch



Familie

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

Herr

Edwin Griessen 
Alpbeizli Fromatt 
Fromattstrasse
3770 Zweisimmen
079 502 49 81
079 476 76 37
matthias.griessen@gmail.com
www.stierenseeberg.ch

Familie

Mathilde & Alfred Santschi 
Site-Alp 
3770 Zweisimmen
033 251 32 60
079 681 25 85
sagruebis@bluewin.ch
www.santschis.ch



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

Familie

Anja & David
Messerli & Burkhalter
Bergerie Sur la Rive
Sur Montoz 3
2735 Bévillard
032 492 12 84

Familie

Yann Rossé 
Ferme des Rompeux
Rue de la Golatte 28
2738 Court
032 497 01 08 / 032 497 96 51
079 627 62 46
079 601 16 26
rompeux@hotmail.com


Familie

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



Familie

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


Familie

Isabelle & Wilfred Habegger 
Ferme de la Combe
La Combe 51
2762 Roches
032 493 67 06
079 431 44 41
079 375 63 40
whabegger@sunrise.ch

Familie

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


Familie

Fankhauser & Scheidegger 
Scheidegger-Ranch
Derrière Jorat 2
2720 Tramelan
032 487 44 65
079 670 88 11
info@scheidegger-ranch.ch
www.scheidegger-ranch.ch




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

Familie

Jeannine & Otto Buchs 
Alp Oberer Euschels
Oberer Euschels
1656 Jaun
026 929 82 62
079 668 77 39

Herr

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



Familie

Anni & Alfons Raemy 
mit Trychlerklub 
Spitzflueh Plaffeien
Alp Seeweid - Alpgen. Düdingen
Seeweid 105
1716 Schwarzsee
079 391 00 72
nursekarin@windowslive.com



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


Familie

David & Louis Dévaud 
Au Petit Bonheur 
Le Bugnon 9
1699 Bouloz
079 417 58 54
078 912 02 40

Familie

Gérard & Anne Biland
Buvette des Invuettes
Vallée du Gros Mont
1637 Charmey
026 927 37 93
www.petit-bil.ch

Familie

Claude Magnin 
Pré de la Grange
Route de la Verna 5
1741 Cottens
026 477 21 92
079 705 80 08
claude_magnin@bluewin.ch
www.predelagrange.ch

Familie

Pierre-Yves & Fouzia Ducry
Magie de la ferme
Le Bastillon 1
1563 Dompierre
026 675 45 10
079 409 12 42
079 721 06 58
info@magiedelaferme.ch
www.magiedelaferme.ch


Familie

Laurent Borcard
Avec le Mouvement Agricole
de l'Intyamon
Chemin des Grèves 8
1666 Grandvillard
026 928 14 23 (appeler à midi)

Familie

Hubert Oberson 
Brunch «Chez Feyo»
Imp. du Pré à la Blanche 60
1774 Montagny-les-Monts
079 642 36 89
079 331 22 33
let1774@hotmail.com


Familie

Dominique Zamofing 
Ferme des Essert Manins
Route de Matran 68
1725 Posieux
026 411 36 67
079 270 52 39
dom.zamofing@bluewin.ch


Familie

Bertrand & Isabelle Barras-Kolly
avec Syndicat d'Elevage Holstein
de Sâles
La Pernetatz
Route de Romanens 71
1626 Romanens
079 420 11 46
famillebarras@bluewin.ch

Famille

Maryline & Pascal Panchaud 
avec la Famille Panchaud & Club
de Lutte de Cottens et environs
Ferme de la famille Panchaud
Route de Tornay 23
1691 Villarimboud
079 252 53 82 de 18h30 à 20h30
079 471 32 90 de 18h30 à 20h30
mppanchaud@bluewin.ch


Monsieur

Michel Bapst 
Ferme du Biolley
Route 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 67 73
brunch@vignolles.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

Monsieur

Jaquet Marc 
Ferme Jaquet
Route des Carres 17
1252 Meinier
022 750 15 22
marc-jaquet@bluewin.ch

Famille

Edouard Pouteil-Noble
La Touvière
Route du Carre d'Aval 10
1252 Meinier
078 618 28 80
info@touviere.ch


Madame

Nicole Girardet 
Domaine Girardet
Route des Molards 34
1281 Russin
022 754 10 39
brunch@lepanierdenicole.ch
www.lepanierdenicole.ch



Glarus
Glaris
Glarona

Famille

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

Famille

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



Schweiz. Natürlich.

Auf die inneren Werte kommt es an.

Schweizer Tradition garantiert.



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

Familie
Nadja & Markus
Hämmerli-Ackermann
Hüttenberg 2
8758 Obstalder
079 614 32 36
076 491 99 28
nadja.ackermann@icloud.com

Familie
Franz & Elisabeth Freuler
Alp Mettmen
Oberstafel
8762 Schwanden
055 644 27 11
lisa.freuler@bluewin.ch
www.mettmen-alp.ch



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

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

Famiglia
Luca & Bruno Rossini
Malaia Dos Santos
In Rogia
Campagna
6540 Castaneda i/c
091 835 00 24
079 199 06 02
079 205 58 95
rossiniluca@hotmail.com

Famiglia
Lucia & Dorothea,
Nathan Rigonalli Colombini
Hof Azienda Pelegat
Azienda Pelegat
6546 Cauco
079 390 54 52
do.rigonalli@bluewin.ch
www.pelegat.ch

Familie
Brigitte & Johann Ulrich Salis
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

Familie
Maya Kundert
Schaukäserei Clavadeleralp
Clavadeleralpstrasse
7272 Davos-Clavadel
079 309 86 66
Bauernverband &
Landfrauen Davos
Pferdepension
Dischmastrasse 29
7260 Davos Dorf
079 519 50 77
1.augustbrunchdavos@gmail.com

Familie
Conrad Lerchi
mit Musikgesellschaft
Flims & Ils Saleps
Lerchihof, Via Begl 3
7019 Fidaz
081 911 28 53
079 297 99 55
079 869 85 24
lerchi.scheia@flims.ch

Familie
Ulrika, Reto & Jan Viletta
Prà da la faira 32
7545 Guarda
081 862 20 86
079 222 53 48
reto.viletta@bluewin.ch

Familie
Willy Menduri
mit Mia Kaenders
Engadin River Ranch
Suot Chesas 35
7523 Madulain
081 832 32 26
079 247 93 17
info@engadin-riverranch.ch
www.engadin-riverranch.ch

Famiglia
Alberto & Jeanette
Toscano
Biobarnom
Pian San Giacomo
6563 Mesocco
079 444 10 18
info@biobarnom.ch
www.biobarnom.ch

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

Landwirtschaftlicher Verein
Riedplatz
7076 Parpan
081 385 57 00
info@lenzerheide.com

Famiglia
Ilaria Vitali-Rampa
Alpe Palü
Cologna 883
7742 Poschiavo
079 414 41 14

Famiglia
Patrick & Petra Tamò
Alpe Cadin-Albion
6535 Roveredo
079 220 40 66
079 582 36 96
pakiz180@gmail.com

Famiglia
Nico Fibbioli
Agriturismo in Gardelina
Gardelina
6535 Roveredo
079 259 09 29

Landfrauen Safien
mit Simon & Anita Buchli-Würsch
Höfli 4
7107 Safien-Platz
078 754 84 93
mail@z-cafi.ch

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

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

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

Alpgenossenschaft Farur
Alp Farur
7064 Tschierschen
081 356 10 71
marco.engi@bluewin.ch

Familie
Corina Göpfert & Reto Jäger
Hertihof
Baltshinweg 1
7204 Untervaz
081 322 17 42
076 366 01 32
info@hertihof.ch
www.hertihof.ch

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

Familie
Ruth & Luzi Stucki
Hof Turisch
Turisch 206
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
079 818 98 26


Familie
Melanie & Andreas Gufler
mit Alpbestösser
Alp Nurdagn Agrotourismus
7433 Wergenstein
076 530 48 62
078 605 16 65
info@alpnurdagn.ch
www.alpnurdagn.ch



Familie
Monique & Didier Fleury
Vignoble Clos Des Cantons
Rue de l'Eglise 45
2942 Alle
032 471 10 83
closdescantons@bluewin.ch
www.closdescantons.ch


Familie 
Rémy & Rose-Marie Koller
mit Familie Koller
Ferme du Tiètre
Chemin du Tiètre 8
2803 Bourrignon
079 705 22 74
rosekoller@bluewin.ch
www.tietre.com



Familie 
Edith & Rolf
Amstutz-Moser 
Ferme de la Famille Amstutz
Mormont 51
2922 Courchavon
032 466 58 73
077 463 45 28
ducoteau@bluewin.ch
www.gitelabergerie.ch


Fondation pour le cheval /
Stiftung für das Pferd 
Maison Rouge
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



Familie 
Monika & Paul Müller
Bohnen / Yakhof
Bohnen 1
6147 Altbüren
079 258 19 71
huwegere@bluewin.ch

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

Familie 
Lisbeth & Walter Wüest-Meier
mit Brassband Uffikon-Buchs
Eye
Kantonsstrasse 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
hofaengelberg.ch


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

Familie
Marianne & Armin Gassmann
Hof Stross
Stross 1
6024 Hildisrieden
041 460 12 94
m.gassmann@bluewin.ch
www.partyraum-stross.ch

Familie
Franz & Marianne
Kreienbühl-Ruch
Russberg
6154 Hofstatt
041 978 15 24
079 667 15 89
franzkreienbuehl@bluewin.ch
www.archehof-russberg.ch



Familie
Barbara & Stefan
Elmiger-Kaufmann
mit Trachtengruppen
Hohenrain/Hitzkirch
Unterebersol 6
6276 Hohenrain
041 910 11 33
079 582 39 59
elmiger.stefan@bluewin.ch



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

Frau
Andrea von Allmen
c/o Urs Lang
Lindenberg 4
6025 Neudorf
079 254 53 21


Herr 
Fritz Neuenschwander 
Diegenstal 4
6221 Rickenbach
041 930 15 26
076 380 15 26
info@bauer-fritz.ch
www.bauer-fritz.ch

Familie 
Frieda & Walter
Krummenacher-Estermann 
Rothenburger Biohof
Unter-Ottenrüti 2
6023 Rothenburg
041 281 05 57
f.w.krummenacher@bluewin.ch
www.rothenburger-biohof.ch

Generationengemeinschaft
Hanspeter & Adrian Bucheli
Pfaffschwand 3
6017 Ruswil
079 694 41 01

Familie 
Christian Schnider
Birkenhof 3
6174 Sörenberg
041 488 13 77
079 308 88 94
info@birkenhof.ch
www.birkenhof.ch

Familie
Peter Bucher
Vorder-Aetzleschwand 2
6114 Steinhuserberg
079 376 81 61
marika.herrmann@bluewin.ch
www.chloschtergeischer.ch

Familie 
Anita & Tony
Kaufmann-Rohrer
Erlebnisbauernhof Weiernheim
Weiernheim
6235 Winikon b. Triengen
041 933 08 30
weiernheim-live@bluewin.ch
www.weiernheim-live.ch



**Neuenburg
Neuchâtel
Neuchâtel**

Famille

Rosalie & Jean-Christophe
Bignens
O'Paradis des poules
Champs-Bettens 5
2023 Gorgier
078 884 99 02



Famille

Loredana & Hubert
Germann-Viscardi
La Métairie Les Gümnenen
Rue de Tête de Ran 1
2052 La Vue-des-Alpes
032 853 22 34
germann_viscardi@bluewin.ch
www.lesgummenen.ch



Madame

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



Famille

Nicole & Willy Hadorn
Ferme de la famille Hadorn
Centre du village 2
2058 Le Pâquier
032 853 42 59
079 354 49 92
hadornwillou@bluewin.ch



Familles

Cuche, Grau & von Gunten
Ferme de la famille 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.alpchäs.ch



Famille

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



**Obwalden
Obwald
Obvaldo**

Famille

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



Famille

Helena & Kaspar
Scheuber-Barmettler
Winkel
Schweizerhausstrasse 35
6390 Engelberg
041 637 00 34
078 773 09 38
076 587 24 02
h.k.scheuber@gmx.ch



Familien

Toni & Lisbeth Spichtig u.
Hansueli & Edith Spichtig
Erlebnisbauernhof
Weid / Melchtalerstrasse 30
6064 Kerns
041 660 52 16
fam.spichtig@bluewin.ch
www.erlebnisbauernhofweid.ch



**Schaffhausen
Schaffhouse
Sciaffusa**

Famille

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

Famille

Doris & Heinz Morgenegg
Bolderhof Bio- und Erlebnishof
Bolderhof 1
8261 Hemishofen
052 742 40 48
079 723 09 90
info@bolderhof.ch
www.bolderhof.ch



Frau

Andrea Ehrat
Rosenhügel 178
8235 Lohn
052 649 49 79
a.a.ehrat@gmx.ch



**Schwyz
Schwytz
Svitto**

Famille

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



Famille

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

Famille

Hedi & Franz
Tschümperlin - Schatt
Bäsebeiz Degenberg
Vorderer Degenberg 2
6438 Ibach
041 811 78 27
degenberg@bluewin.ch
www.besenbeizdegenberg.ch



Famille

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

Famille

Kari & Nadia Bürgi-Schelbert
Zebuhof
Bergstrasse 12
6424 Lauerz
041 811 18 56
079 225 29 89
info@zebuhof.ch
www.zebuhof.ch

Frau

Silvia Bähler-Eggerschwiler
Hof Gehren
Gerenweg 22
6402 Merlischachen
041 850 81 72
079 262 70 64
mail@gehren.ch
www.gehren.ch

Famille

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



Famille

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



Famille

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



Famille

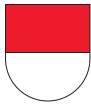
Eveline & Alois Ott
s'Ottä
Herreneggstrasse 40
6417 Sattel
079 236 80 84
evelin@amgwerd-sattel.ch
www.ferienwohnung-ott-sattel.com

Famille

Barbara & Karl Suter
Hof Engelstock
Engelstockstrasse-Sommerauberg
6423 Seewen
041 810 30 43
www.engelstock.ch

Familie
Marianne & Oskar
Pfyl-Muheim
Alp Tröligen
6433 Stoos
079 274 74 07

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

Familie
Fritz & Nicole Reusser
mit Simu Fankhauser
Zelgli 102
4585 Biezwil
032 661 10 04
079 206 60 12
nicolereusser@gmail.com
www.zelgli-traeff.com

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

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

Familie
Karin & Philipp Hengartner
Ruttigerhof
Ruttigerweg 74
4600 Olten
062 212 16 43
079 607 91 36

ruttigerhof@bluewin.ch
www.ruttigerhof.ch

Herr
Josef Wiggli
Eigenhof
4206 Seewen
061 741 12 57

Familie
Ursula & Martin
Riggenbach
Rosegghof
Weissensteinstrasse 76
4500 Solothurn
032 621 59 27
info@rosegghof.ch
www.rosegghof.ch



St.Gallen
St-Gall
San Gallo

Familie
Gerold Hofstetter
Spettlinthof
Doggenstrasse 26
8717 Benken
055 283 10 70
079 285 27 45
doggenstuebli@spettlinthof.ch
www.spettlinthof.ch

Familie
René & Sandra Eigenmann
Eigenmannshof
Frankrüti 78
9305 Berg
071 455 17 51
079 787 89 88
www.eigenmannshof.ch

Frau
Tamara Krapf
Känguruhof
Engi 931
9304 Bernhardtzell
077 410 50 56
kaenguruhof@bluewin.ch

Familie
Franziska & Franco Bösch
Wydehof-Schorüti
Schorüti
9642 Ebnat-Kappel
079 298 74 79
079 352 30 72
biohof12@bluewin.ch
www.wydehof-schorueti.ch

Familie
Vreni & Walter Hüberli-Wickli
Hof Hüberli
Obere
9651 Ennetbühl
071 994 29 10
079 580 42 63
w_v.hueberli@bluewin.ch
www.fondue-baden.ch

Restaurant & Sennerei
Sennästube
mit Ortsgemeinde Flums
Tannenbodenalp
8898 Flumserberg
081 720 35 75
info@sennenstube.ch
www.sennaestube.ch

Familie
Marianne & Christof Vetsch
Stoggweid 1224
9473 Gams
081 740 31 15
079 669 73 94
stoggweid@bluewin.ch

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

Herr
Emil Buchegger
Buo 356
9312 Häggenschwil
077 444 37 26
lukas_loepfe@hotmail.com

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

Familie
Maria & Paul Kurath
Alpwirtschaft Äpli
Aelplistrasse
9622 Krinau
071 988 27 05
mkurath@hotmail.com
www.aelpli-krinau.ch

Herr
Ueli Forrer
Alprestaurant Siez
Weisstannental
8887 Mels
081 723 17 48
wirt@alpsiez.ch

Familie
Sonja & Martin Fritsche
mit Rita Zingg
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-Nüssli
Partystübli-Stadel
Stadel-Laad 1223
9650 Nesslau
071 994 29 93
079 265 39 94
forrer.stadel@bluewin.ch
www.partystuebli.ch

Familie
Monika & Elmar Dudli
Ochsenweid Niederglatt
Watt 742
9240 Niederglatt
079 563 16 67
071 951 45 94
dudli.ochsenweid@gmail.com
www.dudli-ochsenweid.ch

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





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

Familie
 Sonja & Meinrad Ramer 
 Berggasthaus Lüsis
 Lüsis ob Walenstadt
 8881 Tscherlach
 081 735 11 72
 079 682 04 02
 berggasthaus.luesis@bluewin.ch
 www.luesis.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
 Höfli-Strahlegg
 Untere Betliserstrasse 4
 8872 Weesen
 055 611 11 82
 079 665 31 83
 walter.zahner@gmx.ch
 www.burg-strahlegg.ch

Alpkorporation Walabütz
 Alp Walabütz-Untersäss 
 Alpenstrasse 76 
 7326 Weisstannen (8887 Mels)
 079 466 60 53
 081 710 00 88
 philipp.pfiffner@epost.ch
 www.alpwalabuetz.ch/termine



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

Signor
Gianmaria Poma 
Azienda agricola Poma
Terra di sotto 60
6939 Arosio
079 482 43 27
gpoma@bluewin.ch

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

Signora
Alice Capretti 
Con caseificio Cava
Capanna Cava
Val Pontirone
6710 Biasca
091 870 14 44
079 381 92 33
capanna-cava@gmail.com
www.capanna-cava.ch



Signor
Vasco Ryf 
Agriturismo Scinghiöra
Cangscei
6692 Brontallo
079 728 27 59
probrontallo.vasco@bluewin.ch
www.brontallo.com

Signor
Christian Signer
Alpe Pietrarossa - Colla (Val Colla)
Valle della Crotta
6837 Bruzella
079 503 79 34
091 648 21 39
079 225 89 56



Signor
Johnny Cairoli 
Azienda agricola Cairoli
Cairoli
6838 Cabbio
079 444 03 08
johnnycairoli@hotmail.com

Famiglia
Grazia & Luciano Cavallini
Cantina Cavallini
Via alle cantine
6838 Cabbio
079 951 84 87
079 444 46 07
caninacavallini@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


Famiglia
Davide Guerra
Con Gruppo Ricreativo Melezza
Azienda Agricola
Piccoli Contadini
Moneto
6659 Camedo-Moneto
076 679 86 80
tania_83_@hotmail.com

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

Azienda familiare
Pietro Livi 
Azienda Agricola e di Servizi
Nusett di Pietro Livi
Strada per Casima 36
6875 Casima
079 239 02 14
079 800 30 55
pietro.livi@gmail.com

Azienda familiare
Stefano & Stella Terzi
Azienda agricola Terzi
Obino
6874 Castel San Pietro
091 646 70 08

Signora
Prisca Storni 
Fattoria Storni
Ai Trasi
6702 Claro
091 863 19 48

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


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
http://aziendamaroni.valledib-
lenio.ch

Famiglia
Patrick & Lara Ghirlanda 
Agriturismo Alla Meta
Predèlp
6760 Faido
079 761 85 82
091 866 23 43
info@allameta.ch
www.allameta.ch

Signor
Aris Pedimina 
Pianaselva 
Via Pianaselva 1
6760 Faido
079 620 97 61
091 867 15 46
info@ssscari.ch
www.pianaselva.ch


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

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

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

Famiglia
Edio Crotta
Agriturismo - Scuderia al Piano
Strada delle Gaggiole 5
6512 Giubiasco
076 421 21 39
091 840 24 54
morini.m69@gmail.com

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


Signor
Tiziano Tettamanti 
Agriturismo Cantina Pian Marnino
Al gaggioletto 2
6515 Gudo
091 859 09 60
pianmarnino@bluewin.ch



Famiglia
Daniele Galli
Alpe Caneggio
6810 Isonne
091 946 49 17
079 650 58 34
079 793 62 87
danielegalli@bluewin.ch

Famiglia
Athos Tami 
Con Chioranera SAGL 
Alpe di Pozzo-Valle Malvaglia
Val Malvaglia
6713 Malvaglia
091 870 10 03
076 444 46 06




.....
Signori
 Enzo & Cristian Crotta 
 Agriturismo al Cairello
 Strada Costa
 6928 Manno
 091 994 59 80
 079 685 12 83
 crotta@ticino.com

.....
Famiglia
 Franco Cereghetti 
 Agriturismo Dosso dell'Ora
 Dosso dell'Oro
 Monte Generoso
 091 649 39 80


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


.....
Signor
 Marco Scoglio-Lovo 
 Azienda Agricola Scoglio
 Pian Caroggio
 6939 Mugena
 091 600 39 80
 079 650 08 01
 marco.scoglio@bluewin.ch
 www.azienda-agricola-scoglio.ch

.....
Signora
 Monica Giandeini 
 Con Patriziato di Novaggio
 Alpe di Pazz
 6986 Novaggio
 079 285 55 86
 dariogia@gmail.com
 www.rampiga.ch

.....
Signori
 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
 076 549 26 74
 Renza 079 795 27 85
 wilma.frusetta@hotmail.it

.....
Signora
 Giulia Quadroni 
 La Caldera
 Via Ponte Capriasca 20
 6945 Origlio
 079 240 08 83
 lacaldera.origlio@gmail.com
 www.lacaldera.ch


.....
Azienda familiare 
 Michela, Eric,
 Aldo & Edoardo Beretta
 Il Cardo Azienda agricola
 Via Taverna 11
 6724 Ponto Valentino
 079 685 52 70
 azienda@ilcardo.ch
 http://www.ilcardo.ch

.....
Famiglia
 Silverio & Christelle Sargenti 
 Azienda agricola Campiscioni
 Via Mondette 13
 6752 Quartino
 079 845 14 20
 079 682 93 04
 teoharleydavidson@gmail.com


.....
Azienda familiare
 Roberto Ponzio
 Azienda Agricola Ponzio
 Via Curtone 10
 6592 S. Antonino
 091 858 28 08
 079 639 74 18
 079 555 16 88
 robertoponzo@bluewin.ch
 www.agriturismo.ch/agriturismo/
 azienda_agricola_ponzio_top_
 ticino/

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


.....
Signora
 Selsia Guerra
 Alpe Cedullo
 6575 San Nazzaro (Gambarogno)
 091 794 13 83
 079 327 81 75
 selsiaguerra65@gmail.com

.....
Famiglia
 Gino Zanetti 
 Agriturismo Il Mugnaio
 Cantone 6
 6714 Semione
 079 859 68 63
 agrimugnaio@hotmail.com

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

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

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


.....
Famiglia
 Enrico & Giacomo Pedrazzini 
 Azienda agricola il Saliciolo
 Brughiera 19
 6598 Tenero
 091 745 06 41
 091 745 36 43
 079 379 54 80
 giacomo.p@ticino.com



**Thurgau
 Thurgovie
 Turgovia**

.....
Famiglie
 Reinhard, Christian &
 Roland Barth
 Feierlenhof
 Bleihofstrasse 25
 8595 Altnau
 071 695 23 72
 info@feierlenhof.ch
 www.feierlenhof.ch


.....
Famiglie
 Urs, Regula & Daniel Fäh 
 Mühl-Ei
 Eugerswil 33
 8508 Homburg
 052 763 35 06
 faeh.muehliei@bluewin.ch
 www.muehli-ei.ch


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

.....
Herr
 Andreas Aeschbacher
 In unseren Scheunen
 Sonnenbühl 80
 8506 Lanzenneunform
 079 667 40 82
 info@spargelhof.ch
 www.spargelhof.ch
Keine Anmeldung nötig

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

.....
Famiglie
 Walter & Sibylla Schweizer 
 Anwachs 90
 9217 Neukirch an der Thur
 071 642 73 49
 schweizer-w-s@bluewin.ch

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



regio•garantie
www.regionalprodukte.ch

**Unsere Region.
Unsere Schatzkammer.**

Handwerklich hergestellte Produkte aus unserer Region.
Schatzkammer online entdecken: regionalprodukte.ch

Schweiz. Natürlich.

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

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

Schweizer Zucker.
Weil aus der Schweiz.



Zucker
Sucre
Zucchero

Schweizer Zucker AG
zucker.ch



Uri
Uri
Uri

Frau

Alexandra Fux Hörler
Bergheimatschule
Grossshus 1
6482 Gurtellen
041 886 00 20
info@bergheimatschule.ch
www.bergheimatschule.ch

Famille

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



Waadt
Vaud
Vaud

Famille

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



Famille

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.jpmetroz.ch



Famille

Annelise Ogi-Hurni
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



Madame

Maryline Cretegny
La Ferme Aux Cretegny
Rue de la Poste 5
1136 Bussy-Chardonney
021 800 40 84
078 664 77 50
cretegny@hotmail.com
www.ferme-aux-cretegny.ch

Famille

Christian & Amandine Iber
Café restaurant à la ferme
Chemin des Ecoliers 4
1526 Cremin
021 906 88 27
ciber.abessard@gmail.com



Famille

Sylvie & Nicolas Bolay
Chemin de la branche 7
1272 Genolier
079 722 12 51
sylviebolay@outlook.com
www.bolay-charolais.ch

Famille

Aude & Antoine Hentsch
Con Antoine Hentsch
Marché Bio Les Eterpis
Les Eterpis 2
1124 Gollion
076 679 41 22
021 861 11 81
079 598 37 74
commande@marche-bio-des-
eterpis.ch
www.marche-bio-les-eterpis.ch



Famille

Jacques Chanson
Domaine des Cageoles - Boucherie
de campagne
Route d'Ittens 26
1308 La Chaux
078 873 68 91
079 604 26 16
boucheriechanson@bluewin.ch
www.boucheriechanson.com



Famille

Michaël & Michel 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
Le lavanchy 28
1865 Les Diablerets
079 429 80 93 dès 17h00 (dès
28.07.18 tout le jour)
pat.pellouchoud@gmail.com

Famille

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



Famille

Alain Cornamusaz
Alpage du Temeley
1854 Leysin
024 494 23 76



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

Steve & Virginie Bugnon
Domaine de Bon-Boccard
Chemin de Bon-Boccard 1
1162 Saint-Prex
021 806 42 81
info@bon-boccard.ch
www.bon-boccard.ch



Famille

André & Carole Vonlaufen
Montougy
Route 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)

Frau und Herr

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



Famille

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



Famille

Fredy & Yvonne Zumofen
mit Mutterkuhhalter
Grafschaft + Helfer
Camping Ritzibrigge
3989 Ritzingen
027 973 35 43
fy.zumofen@bluewin.ch
keine Anmeldung nötig



Famille



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



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



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


Familie
 Elisabeth & Robin Giroud 
 Les Biolettas
 Avenue des Chênes 85 B 
 1906 Charrat
 079 215 35 92
 027 746 10 13
 bethetorobin@bluewin.ch

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

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


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


Familie
 Alex Kurmann 
 Alpage du Marais 53 
 3961 Grimentz
 079 424 76 75


Monsieur
 Alexandre Monnard 
 Buvette de Mandelon
 Route de Mandelon
 1987 Hérémece
 078 617 61 69
 www.mandelon.ch


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

Madame
 Nadine Garnier
 avec Famille
 Ruchet Vincent & Diane
 Elevage
 Saint-Martin 4
 1869 Massongex
 079 412 78 28
 078 813 33 37
 manegemonthey@gmail.com
 www.manegemonthey.ch

Familie
 Jacqueline & Albert 
 Rey-Mermet 
 Ferme Tovassière
 Tovassière
 1875 Morgins
 079 448 64 03
 024 477 46 57

Monsieur
 Philippe Dorsaz 
 Philfruits
 Portions Neuves 25
 1908 Riddes
 078 858 52 97
 info@philfruits.ch
 www.philfruits.ch

Service cantonal
 de l'agriculture SCA 
 Domaine de Châteauneuf
 Avenue Maurice Troillet 260
 1951 Sion
 027 606 77 00
 chateauneuf@admin.vs.ch
 www.vs.ch/agriculture

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



Familie
 Bernadette & Hermann & 
 Philipp Hotz
 Hotzenhof
 Deinikon 11
 6340 Baar
 041 766 16 00
 info@hotzenhof.ch
 www.hotzenhof.ch


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

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

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




Herr
 Beat Möckli
 Mit Denise Fahrni
 Im Schili 2
 8412 Aesch
 052 301 07 78
 078 842 46 23
 079 375 51 64
 denise.fahrni@bluemail.ch

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

Herren
 Stefan & Manuel Fankhauser
 mit Turnverein Elgg
 (125-Jubiläum)
 Freihof 1
 8353 Elgg
 www.tvelgg.ch
 Anmeldung über tvelgg.ch


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

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

Familie
 Vreni & Werner Stähli
 Hof Stähli
 Dorfstrasse 7
 8322 Gündisau
 044 954 29 70
 079 575 38 28 (bitte keine SMS)

Familie
 Dora & Peter Ledergerber 
 Schlattgut Familie Ledergerber
 Schlattstrasse 67
 8704 Herrliberg
 079 295 90 22
 044 915 01 68
 brunch@schlattgut.ch
 www.schlattgut.ch
 Anmeldung per E-Mail bevorzugt

Familie
 Andreas & Judith 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@freenet.ch

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

Familie

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

Familie

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

Familie

Margrith Blatter
partyruum.ch
Zur Höhni 3
8471 Oberwil (Dägerlen)
079 631 74 36
www.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

Familie

Stephan Müller
Triibhuus Steinmaur
Unterhalb Salenstrasse
8162 Steinmaur
044 853 23 00
triibhuus@mueller-steinmaur.ch
www.mueller-steinmaur.ch

Familie

Angela & Julian Burkhard
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

Werner Fankhauser &
Karin Hüppi Fankhauser
Schluchthalhof
Obere Bergstrasse 119
8820 Wädenswil
mail@schluchthalhof.ch
www.schluchthalhof.ch
Reservationen nur per Mail

Familie

Andrea & Marius Kamer
Bergrestaurant Farneralp
Farneralp
8636 Wald ZH
www.farneralp.ch

Familie

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

Herr

Flavio Ferrari
Strickhof
Weinbergstrasse 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.



Azienda agricola il Saliciolo, Tenero TI

Il Saliciolo – una storia agricola da 6 generazioni

Un'azienda familiare centenaria, il cui nome Saliciolo era già presente in un'antica mappa del 1847. Un'azienda agricola innovativa, che guarda al futuro con passione grazie al sostegno di una grande famiglia, e parteciperà per la 23a volta con entusiasmo al Brunch del 1° agosto.

Il cuore del Saliciolo sono le 3 costruzioni (casa padronale, stalla e dependance) che risalgono alla prima metà del 1600, proprietà di una contessa comasca. Nel 1842 circa, il podere a quel tempo quasi tutto boschivo divenne della famiglia Pedrazzini, nello specifico del trisnonno Guglielmo. Il pioniere dell'agricoltura al Saliciolo fu il nonno Ivanoé, che iniziò con l'allevamento, la viticoltura e l'orticoltura. Papà Renzo fu invece il primo a seguire una scuola agraria e, da vero imprenditore, ad espandere l'azienda affittando dei campi sul piano di Magadino e aumentando la superficie e la produzione di beni alimentari. Nel 1961 sposò Maria Pia Spruzzola e dalla loro unione nacquero 7 figli! «Nostra madre è sempre stata la locomotiva, trascinava tutto e tutti in attività sempre innovative e interessanti» confermano i figli. Attualmente il Saliciolo viene gestito da Enrico con la moglie Paola e da Giacomo con la moglie Mirna. L'azienda familiare è attiva nella produzione casearia, con relativa vendita diretta nel negozio aziendale in legno

chiamato «Baita», la viticoltura, la produzione di foraggio e non da ultimo l'agriturismo. La 6a generazione di Pedrazzini al Saliciolo, nello specifico Samuele e Daniele, è ancora in formazione, con la speranza e l'augurio che abbiano la determinazione per continuare la sempre più difficile gestione di un'azienda agricola, che è una delle ultime isole verdi nella grande avanzata del cemento nell'agglomerato di Locarno.

Finora l'azienda ha spento più di 125 candeline e l'augurio è che possa festeggiare ancora tanti altri compleanni: «nel 1995 abbiamo edificato una nuova stalla per incrementare la produzione di latte, poi nel 1996 gli abbiamo accostato il caseificio, un po' perché mia moglie Paola non voleva abbandonare l'attività di casara, un po' per i prezzi di mercato dei prodotti agricoli tendenti al ribasso. A posteriori si può dire che la scelta si rivelò vincente. Trasformiamo in vari prodotti freschi dagli 80mila ai 90mila kg di latte. I nostri prodotti principali sono la formag-



gella mezza magra, le robiole, i büscion di quattro qualità, lo yogurt, il burro, la ricotta e diversi tipi di gelato» dichiara con fierezza Enrico. La maggior parte dei prodotti sono venduti direttamente alla Baita o consumati nell'agriturismo,

Il Saliciolo – une histoire qui dure depuis six générations

Une exploitation familiale centenaire, dont le nom apparaît déjà sur une carte de 1847. Une exploitation innovante qui, grâce à une grande famille, envisage le futur avec confiance. Elle participe depuis 23 ans et toujours avec beaucoup d'enthousiasme au Brunch du 1^{er} août.

L'article en français sous brunch.ch

Il Saliciolo – eine Geschichte seit sechs Generationen

Ein hundertjähriger Familienbetrieb, dessen Name Saliciolo bereits in einer antiken Karte von 1847 vorkam. Ein innovativer Bauernhof, der dank der Unterstützung einer grossen Familie mit Leidenschaft in die Zukunft blickt. Am 1. August-Brunch sind sie zum 23. Mal mit Begeisterung dabei.

Der Artikel in Deutsch auf brunch.ch

Dati dell'azienda Il Saliciolo

Azienda agricola	Il Saliciolo (località antica al Saliciuolo)
Gestori	Enrico e Giacomo Pedrazzini
Superficie	20 ha di foraggicoltura, 3 ha di vigna (merlot)
Animali	10 cavalli
Anno di fondazione	1896
Luogo	Tenero
Agriturismo	dal 2004 con un'offerta culinaria basata su piatti nostrani





mentre i rimanenti vengono forniti a vari negozi o venduti al mercato di Bellinzona. Dal 2016 i prodotti freschi sono disponibili anche per persone intolleranti al lattosio; anche questa una scelta innovativa e vincente che la famiglia Pedrazzini ha adottato in questi anni. Il giovane Samuele (figlio di Enrico e Paola) sta conseguendo il diploma di tecnologo del latte con varie specializzazioni, al fine di continuare l'attività casearia tradizionale, uno dei fiori all'occhiello dell'azienda. Tra le varie attività agricole c'è anche la viticoltura con una superficie di circa 3 ettari di Merlot. Tutta la produzione viene consegnata alla cantina Matasci di Tenero, che vinifica le uve per il consumo nell'agriturismo e per la vendita diretta in azienda. Al giovane Daniele (figlio di Giacomo e Mirna), neo diplomato in viticoltura, il compito di dare continuità anche a questo settore estremamente importante dell'azienda.

Anche l'agriturismo, un'attività accessoria dell'azienda, riveste un ruolo fondamentale per incrementare il reddito sempre molto basso. Su richiesta vengono preparati spuntini, brunch, pranzi e cene per gruppi con varie attività collaterali, quali visite guidate o feste medioevali.

L'ultima novità in ordine di tempo, da giugno 2017, è la «Casa del cavallo», una scuderia che può ospitare 20 cavalli in box comodi e moderni (al momento sono presenti una decina di equini). Lo spazio necessario è stato adibito ristrutturando la vecchia stalla.

Infine, da ben 22 anni il Saliciolo partecipa al Brunch del 1° agosto in fattoria: «è stata nostra madre Maria Pia a voler aderire la prima volta e, visto l'eccellente successo, abbiamo continuato ad

organizzarlo e perfezionarlo nel tempo. Abbiamo anche riattato dei vecchi stabili per la ristorazione. Non c'è niente di meglio di un Brunch o un altro evento, per esempio caseifici aperti, la Meseda (agriturismi aperti), ecc., per far conoscere la nostra azienda e i prodotti di qualità, oltre a mostrare la struttura e l'organizzazione dietro le quinte» conferma Giacomo. *Anita Tomaszewska*

 www.saliciolo.ch



Holzhof, Amlikon-Bissegg TG

Nachhaltigkeit auf dem Holzhof

1893 stellte Otto Wartmann auf dem Holzhof im Thurgauer Weiler Tilsit, Amlikon-Bissegg, den ersten Schweizer Tilsiter her.

Der nunmehr in der fünften Generation geführte Betrieb produziert nach wie vor Käse und setzt auf Nachhaltigkeit und geschlossene Kreisläufe. Ein Hof mit Vorreiterrolle.

Ursprünglich war der Holzhof ein Landwirtschaftsbetrieb, der sich vor allem dem Ackerbau widmete. Danach kamen Milchwirtschaft und Schweinehaltung dazu. Heute wird der Hof von Otto und Claudia Wartmann bewirtschaftet. Zurzeit arbeiten nebst acht Mitarbeitern auch zwei der drei Söhne zuhause mit: Otti (22), Käser und Landwirt, Richard (20), Informatiker, Florian (18), der jüngste, ist noch in Ausbildung.

«Es war der Bruder meines Urgrossvaters, welcher 1893 nach Ostpreussen

reiste, um dort in die Tilsiterfabrikation eingeweiht zu werden», erzählt Otto Wartmann. Der Käse hat seinen Namen nämlich vom Städtchen Tilsit an der Memel. Kurioserweise haben ausgerechnet verarmte Schweizer die Kunst des Käses dorthin und Otto Wartmann später wieder zurück in die Schweiz gebracht. So wurde der Thurgau zum Tilsiterland. Heute werden auf dem Holzhof 60 % Tilsiter und 40 % eigene Käse wie der «Original Holzhofer» in verschiedenen Reifegraden und ein foliengereifter Conveniencekäse hergestellt. Ausserdem leben noch 150

Mutter- und 800 Mastschweine sowie 45 Milchkühe, die auch noch versorgt werden wollen, auf dem Betrieb.

Auf Labelhaltung umgestellt

Wartmanns legen grossen Wert auf Nachhaltigkeit. Die Gülle der Tiere wird beispielsweise in der eigenen Biogasanlage vergärt und so Methangas gewonnen. «Dieses wandeln wir für den Betrieb in Strom und Wärme um», erklärt Otto Wartmann. «Selbst verbrauchen wir nur rund einen Viertel des Stroms, der Rest wird ins öffentliche Netz gespiesen».



Une ferme durable

En 1893, Otto Wartmann a fabriqué sur sa ferme du hameau du Tilsit en Thurgovie, Amlikon-Bissegg, le premier fromage Tilsit suisse. C'est maintenant la 5^e génération qui exploite cette ferme et produit ce fameux fromage tout en misant sur la durabilité et les circuits courts. Une exploitation pionnière dans ce domaine.

L'article en français sous brunch.ch

Sostenibilità all' Holzhof

Nella fattoria Holzhof, situata nel borgo turgoviese di Tilsit, nel 1893 Otto Wartmann ha prodotto per la prima volta il Tilsiter svizzero. Nel frattempo la fattoria viene gestita dalla quinta generazione e, oggi come allora, produce formaggio puntando su sostenibilità e cicli chiusi. Una fattoria pionieristica.

L'articolo in italiano su brunch.ch



1999 stellten Wartmanns bei den Schweinen auf Labelhaltung um, was den Tieren dreimal so viel Platz bescherte als vorher. Sie haben zudem Auslauf ins Freie mit Festboden sowie einen eingestreuten Innenbereich. «Die zunehmende Sensibilisierung der Gesellschaft für Fragen des Tierwohls hat auch uns nicht unberührt gelassen und uns zur Umstellung bewogen», erklärt Wartmann. Auch bei der Fütterung wird auf Nachhaltigkeit geachtet. Die Tiere werden vor allem mit Nebenprodukten aus der Lebensmittelproduktion wie Schotte aus der Käserei, Kartoffelschälbrei aus einem nahe gelegenen Verarbeitungsbetrieb sowie Weizenstärke gefüttert. Diese Komponenten machen rund 90 % des Futters aus. Im Stall stehen vier Computer, die das Futter zubereiten, dosieren und austeilen. Beispielsweise erhalten Ferkel zwölf bis vierzehn Rationen am Tag, während ein Galtsschwein aufgrund des tieferen Nährstoffbedarfs nur zweimal am Tag gefüt-

tert wird. «Wir achten zudem darauf, stickstoff- und phosphorreduziertes Futter einzusetzen, um die Umweltbelastung möglichst klein zu halten. So entstehen geringere Ammoniakemissionen, was auch die Umwelt weniger belastet».

Nachhaltigkeit bedeutet Mehraufwand

Sogar das Regenwasser von den Dächern wird gesammelt und von einer grossen Zisterne im Boden aufgefangen. Es wird für die Reinigungsarbeiten wiederverwendet oder bei extremer Trockenheit für die Bewässerung eingesetzt. All diese Massnahmen bedeuten einen nicht unbeträchtlichen Mehraufwand. «Es ist schon eine tägliche Herausforderung», räumt Otto Wartmann ein, «aber der Vorteil an unserem Betrieb ist auch, dass wir die Arbeitskräfte je nach Saison und Arbeitsanfall einsetzen können».

Auf den Lorbeeren des Erreichten ausruhen mögen sich Wartmanns aber nicht.

Die nächsten Pläne haben sie bereits in Angriff genommen. «Wir wollen demnächst unsere 20-jährige Biogasanlage erweitern und auf den neusten technischen Stand bringen. Wenn die Umsetzung klappt, läuft die Anlage nachher weitgehend automatisch», freut sich Wartmann. Erst eine Zukunftsidee ist der Ausbau und die Automatisierung des Käsekellers. «So könnte die anstrengende Schmierarbeit beispielsweise künftig von einem Roboter erledigt werden». Den Tilsiter vermarkten Wartmanns heute über die «Sortenorganisation Tilsiter», den Original Holzhofer liefern sie selber an Fachgeschäfte aus. Einen Teil exportieren sie bis nach Italien, wo der Käse einem Hauptabnehmer, welcher die Verteilung übernimmt, abgeliefert wird.

Der Holzhof soll auch in Zukunft ein vielseitiger Betrieb bleiben. «Unsere grösste Herausforderung ist, Menschen zu finden, welche motiviert sind, auf einem Betrieb wie unserem mitzuarbeiten und in Kauf nehmen, dass die Arbeit etwas anspruchsvoller ist. Bei uns muss man immer alles im Auge behalten und vor allem Rücksicht aufeinander und die verschiedenen Betriebszweige nehmen. Sonst funktioniert es nicht», ist Otto Wartmann überzeugt. *Daniel Thür*

Betriebsspiegel Holzhof

Bewirtschafter	Otto und Claudia Wartmann
Ort	Bissegg TG
Fläche	30 ha landwirtschaftliche Nutzfläche, 6,5 ha Wald
Betriebszweige	Milchwirtschaft, Schweinezucht, Schweinemast, Ackerbau, Biogasanlage, Käserei
Tiere	Rund 45 Kühe, rund 150 Mutterschweine, rund 800 Mastschweine





Schweizer Käse. 600 Mal einmalig.

Vertrauen Sie Ihrem guten Geschmack.
Wählen Sie aus über 600 Sorten.



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse.
www.schweizerkaese.ch



Petra Sandmeier, Seengen AG

Verwöhnprogramm in Sandmeiers Bauernstube

Platz nehmen am liebevoll gedeckten Tisch bei Bäuerinnen und Landfrauen und ein feines Essen geniessen. Ja, das ist möglich – und zwar bei SWISS TAVOLATA.

Es riecht herrlich! Auf dem Herd köchelt saftiges Kalbsgeschnetzeltes. Die Rösti ist goldbraun gebraten. Und natürlich darf auch das hofeigene Gemüsebouquet nicht fehlen! Genauso lieben es die Gäste von Petra Sandmeier aus dem aargauischen Seengen. Mit der SWISS TAVOLATA gönnt sich die vierköpfige Gruppe ein Geburtstagsessen der besonderen Art in der gemütlichen Bauernhof-Gaststube hoch oberhalb des Hallwilersees. Das Ritual ist immer dasselbe, die Gäste werden mit feinem Speckzopf und Gemüsedips «auf der Roos» willkommen geheissen. Wer will, macht vor dem Essen noch eine Hofbesichtigung mit Ehemann Rolf.

Petra liebt es zu kochen – am liebsten für eine familiäre Gruppe wie bei SWISS

TAVOLATA. Was nicht vom eigenen Hof kommt, stammt aus der Region. Daneben lässt sie den Gästen aber auch Zeit für sich und verschwindet in der Küche nebenan. Die richtige Balance zwischen Kontakt und Zurückhaltung, auch das gehört zur perfekten Tavolata. Für Petra gibt es nicht Schöneres als den Weg eines Lebensmittels von der Saat bis zur Verarbeitung zu begleiten und es letztendlich wunderschön zu präsentieren. Der grösste Lohn ist, wenn es den Gästen schmeckt.

SWISS TAVOLATA? Nie gehört.

Seit einem guten Jahr ist Petra Mitglied bei SWISS TAVOLATA, einem Verein, der Bäuerinnen und Landfrauen zu Gastgeberinnen macht. Die Frauen kochen



und servieren Gerichte in Küche, Stube oder Weinkeller, gebucht wird über www.swisstavolata.ch. Die Menüs umfassen von traditionell bis innovativ alles – aber immer saisonal und regional. Ab vier Personen geht's los, die Höchstzahl variiert je nach Gastgeberin.

Mirjam Hofstetter

 www.swisstavolata.ch

Programme de détente dans le gîte rural des Sandmeier

Prendre place à une table soigneusement dressée par les agricultrices et les femmes rurales, et déguster un délicieux repas. Oui, c'est possible ! Chez SWISS TAVOLATA.

L'article en français sous brunch.ch

Benessere alla Sandmeiers Bauernstube

Sedersi a un tavolo apparecchiato con tanta passione da contadine e donne rurali godendosi un ottimo pasto. Ebbene sì, alla SWISS TAVOLATA questo è possibile.

L'articolo in italiano su brunch.ch



Reportage von Hans Rüssli

Vom Korn zum Brot

Bis man am Morgen in das frische Gipfeli beissen kann, braucht es viel Arbeit. Angefangen auf dem Feld und bis hin zum Verkauf in der Bäckerei. Was letztlich für ein wirklich gutes Brot wichtig ist, beginnt bei den Bauern.

01 Aussaat

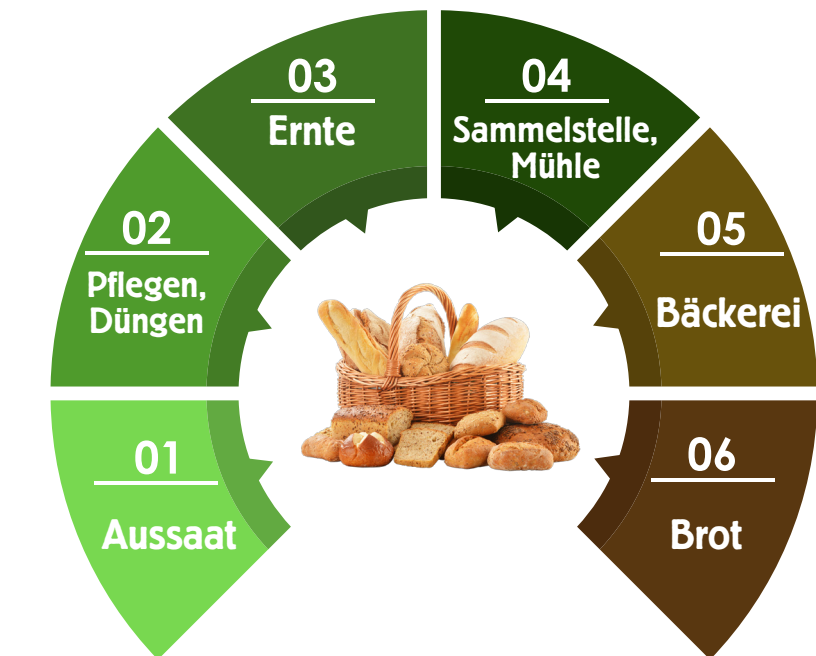
Im Spätherbst bereitet der Bauer mit Traktor, Pflug und Egge das Saatbeet vor. Mit einer Sämaschine bringt er die kleinen Weizenkörner in den Boden. Danach spriesst ein kleines Pflänzchen aus dem Acker und fällt auch schon bald in den Winterschlaf.

02 Pflegen, Düngen

Im März wecken die Sonnenstrahlen den Weizen. Jetzt gibt ihm der Bauer ein wenig Dünger. Einen Monat später fährt er mit Traktor und «Striegel» über den Acker und reisst so die Unkräuter aus, die den kleinen Weizenpflänzchen den Platz und das Licht streitig machen.

03 Ernte

Der Weizen wächst und blüht. Im Sommer färbt er sich gelb und die Körner werden hart. Der Mähdrescher schneidet die Weizenhalme, drischt sie aus und spuckt das Stroh hinten raus. Dieses wird zu grossen Paketen gepresst und dient später den Kühen, Kälbern und Schweinen als Matratze. Manch ein Bauer bietet mit «Schlaf im Stroh» auch Gästen ein Strohbett an.



04 Sammelstelle und Mühle

Die Weizenkörner kommen in einen Tank und so zur Getreidesammelstelle. Dort werden sie gereinigt nach Sorten getrennt und verpackt. Anschliessend kommt das Getreide in die Mühle, welche es zu Mehl mahlt. Weizen kann zu Weiss-, Halbweiss- oder Vollkornmehl werden. Zur Herstellung von Vollkorn

mehl verwendet man nahezu das ganze Korn, für Halbweiss- und Weissmehl nur seinen inneren Teil.

05 Bäckerei

Der Bäcker mischt Mehl, Hefe oder Backpulver, Salz, Wasser und je nachdem weiteren Zutaten zu einem Teig. Den lässt er ruhen und backt ihn zu den unterschiedlichsten Broten.

06 Brot

Ende der Zauberei!

Die Schweiz kennt rund 200 Brotsorten, je nach Region andere. Wir Schweizer sind wahre Weltmeister in Sachen Brotvielfalt und lieben unser tägliches Brot: Im Schnitt geniesst jeder von uns Tag für Tag 130 Gramm. Hmmmm, wie das nach warmen Broten duftet!

Des céréales au pain

Derrière le croissant encore chaud que l'on déguste le matin se cache beaucoup de travail. Avant la fabrication, la vente en boulangerie et la dégustation, tout commence dans les champs du paysan. L'article en français sous brunch.ch

Dal grano al pane

Per poter gustare al mattino un cornetto fresco e fragrante serve molto lavoro. Questo inizia nei campi e finisce con la vendita in panetteria. Quindi, tutto ciò che è veramente importante per avere un ottimo pane, inizia dal contadino. L'articolo in italiano su brunch.ch



Rezepte

Birchermüesli**Zubereitung**

1. Joghurt, Flocken und Zitronensaft mischen, mindestens 30 Minuten quellen lassen.
2. Die Äpfel mit einer Rösti- oder Bircherraffel zu den Flocken reiben und unterrühren. Die Saisonfrüchte klein schneiden und begeben. Die Beeren zugeben. Falls nötig mit etwas Honig süßen. Die Nüsse oder getrockneten Früchte unterrühren.

Tipp

Das Birchermüesli ist im Kühlschrank zwei Tage haltbar. Wenn es zu trocken ist, mit Milch, Rahm oder Joghurt verdünnen.

Es können auch tiefgekühlte Beeren verwendet werden. Vorher auftauen lassen.

Zubereitungszeit: 30 bis 60 Minuten
Menge für 3 - 4 Personen

Zutaten

500 g Joghurt nature
120 g Hafer- oder Dinkelflocken oder eigene Flockenmischung
1 Zitrone, Saft
4 Äpfel
250 g Saisonfrüchte oder Beeren
wenig Zucker oder Honig
40 g Nüsse oder getrocknete Früchte



Tresse à l'Ovomaltine Crunchy Cream

Préparation

1. Mélanger la farine, le sel et la levure dans un saladier.
2. Ajouter le beurre et le lait et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
3. Couvrir et laisser lever à température ambiante pendant environ 1 heure jusqu'à ce que le volume double.
4. Abaisser la pâte en un carré (environ 45 × 45 cm) sur un peu de farine.
5. Etaler le CRUNCHY CREAM sur la pâte en laissant un bord libre d'environ 3 cm tout autour.
6. Badigeonner les bords d'un peu d'œuf.
7. Partager la pâte en deux, rouler délicatement les deux moitiés de pâte de l'intérieur vers l'extérieur, bien presser les bords.
8. Tresser les deux rouleaux de pâte ou les enrouler ensemble.
9. Déposer la tresse sur une plaque chemisée de papier de cuisson, laisser reposer environ 30 minutes.
10. Badigeonner la tresse d'œuf.

Cuisson: environ 45 minutes dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200 degrés. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

Pour 16 portions

Préparation: environ 34 minutes

Levée / repos: environ 1 h ½

Cuisson: environ 45 minutes

Ingrédients

750 g	Farine
2 ½ cc	Sel
3/4	Cube de levure (environ 30 g)
100 g	Beurre mou
4 ¼ dl	Lait, tiède
200 g	CRUNCHY CREAM
1	Œuf, battu





Alexandre Fricker, Slow Food

Wissen, was man isst!

«Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen. Ich möchte wissen, woher die Nahrung kommt. Ich stelle mir gerne die Hände derer vor, die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben.» Carlo Petrini, Gründer und internationaler Präsident von Slow Food.

Slow Food ist eine internationale Bewegung, die sich dafür einsetzt, dass jeder Mensch Zugang zu Nahrung hat, die sein Wohlergehen sowie das der Produzenten und der Umwelt erhält. Die Slow Food Bewegung zählt in der Schweiz derzeit rund 3700 Mitglieder in rund 20 Convivien, also Regionen. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion. Er betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Verbrauchern zusammen. Ein Beispiel der Arbeit von Slow Food ist die «Rettung» der Brunnenkresse im Oberaargau.

Rund 70 % der landesweit verkauften Brunnenkresse werden in Aquakulturen bei Wynau im Kanton Bern produziert. «Die Brunnenkresse ist eine hiesige Spezialität und wurde bereits bei der Gründung des Conviviums Oberaargau

ins Zentrum gerückt», erklärt Werner Stirnimann, Präsident des Conviviums. Seit 1905 baut ein Familienbetrieb die Pflanze in heute 28 Becken nahe der Bahn-Neubaustrecke Olten-Bern an. Mathias Motzet entdeckte damals das Potential in einem Gebiet mit einem bedeutenden Grundwasservorkommen. «Die Leute griffen sich an den Kopf, als da einer kam, der mit wilden Pflanzen Geld verdienen wollte», erzählt Ingrid Motzet, verheiratet mit Mathias, Enkel des Gründers.

Die traditionelle Nasskultur braucht keinen Dünger, das Wasser ist in natürlichen Proportionen mit Kalk und Nitrat «gewürzt». Die Brunnenkresse schmeckt von Frühling bis Frühsommer am besten, dann blüht sie und wird, so Ingrid Motzet, fast zwei Monate lang «strauig, gelb und zäh». Als Sauberkeitsindikator wirken Bachflohkrebse.

 www.slowfood.ch



Sachez ce que vous mangez !

« Je veux connaître l'histoire d'un plat. Je veux savoir d'où vient la nourriture. J'aime penser aux mains de ceux qui ont cultivé, transformé et cuisiné ce que je mange. » Carlo Petrini, fondateur et président international de Slow Food. L'article en français sous brunch.ch

Conosci quello che mangi!

«Ho bisogno di conoscere la storia di un alimento. Devo sapere da dove viene. Devo immaginarmi le mani che hanno coltivato, lavorato e cotto ciò che mangio.» Carlo Petrini, fondatore e presidente di Slow Food. L'articolo in italiano su brunch.ch



Agri **Votre allié au quotidien**

Agri + Agri (print and digital versions)

www.agrihebdo.ch

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

VICTORINOX

Pour 67 francs

Votre journal livré au lieu de votre choix du 1^{er} juillet au 31 décembre 2018

Offert

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

Offre Brunch du 1^{er} Août 2018

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

unikat

SUISSE GARANTIE **Schweiz. Natürlich.**

«Verführerische Schweizer Erdbeeren – Natürlich frisch und gesund»
«Fraises suisses irrésistibles – Naturellement fraîches et saines»

www.swissfruit.ch

SCHWEIZER FRÜCHTE

HUGO REITZEL
CRÉATEUR DE SAVEURS

HUGO
CONCOMBRES GURKEN

HUGO
COURGETTES ZUCCHETTI CURRY

HUGO
CORNICHONS

HUGO
CHAMPIGNONS

HUGO

DIE EINZIGEN SCHWEIZER GURKEN
LES SEULS CORNICHONS SUISSES
GLI UNICI CETRIOLINI SVIZZERI

reitzelsuisse
hugoreitzel

www.hugoreitzel.ch

ztprint
die können mehr.

ztprint.ch

Effizienz erspart Umwege.

Der Printbereich der ZT Medien AG

APPENZELLER BIER

Quöllfrisch

Quöllfrisch

APPENZELLER BIER

Gut, gibt's das Appenzeller Quöllfrisch ...

Mehr unter www.appenzellerbier.ch

SEL DES ALPES

IST SEL DE BRUNCH.

Das Salz der Schweiz. Le sel suisse.

SEL DES ALPES

SEL FIN FEINES SALZ

AVOC 100% ET FLORE

100g

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 !

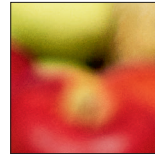
Partecipate ora e vincete bellissimi premi!

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

Bildausschnitte



en. Wir müssen
Produktion erk
ist deshalb ein
bei. Die Kunde
gion, darunter



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 2018.

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

Envoyez-nous la solution par courrier postal ou par e-mail jusqu'au 6 août 2018. 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 2018.

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

3 Übernachtungen im Hotel Beau-Séjour in Champéry im Wert von 1000 Franken
3 nuitées à l'hôtel Beau-Séjour à Champéry d'une valeur de 1000 francs
3 pernottamenti nel hotel Beau-Séjour in Champéry del valore di 1000 franchi

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

Agrotourismus Schweiz, eine Woche Bauernhof-Ferien im Wert von 700 Franken
Agritourisme 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
Agritourisme 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 nach Wahl für 4 Personen im Wert von 384 Franken
SWISS TAVOLATA de votre choix pour 4 personnes d'une valeur de 384 francs
SWISS TAVOLATA a scelta per 4 persone del valore di 384 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 2019
Deux bons pour le Brunch à la ferme du 1^{er} août 2019
Due buoni per il Brunch del 1^o agosto in fattoria 2019

Bauernhof-Ferien mit Agrotourismus Schweiz

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

Vacances à la ferme avec Agritourisme 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



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.

Biohof Fluofeld, Oberarth SZ

Jeder Salat hat eine Geschichte

Gemüse, Obst, Eier, Fleisch – alles biologisch, frisch, von bester Qualität und mit der Geschichte einer engagierten Bauernfamilien verbunden. So lautet zusammengefasst das Erfolgsrezept von Anita und Michael Reichmuth im Kanton Schwyz in der Direktvermarktung. Plus eine grosse Prise Unternehmertum, um den Betrieb und das Angebot stetig neu auszurichten.

Orangen?! Wie kommen die in den schmucken Hofladen, in dem ich sonst nur saisonales, einheimisches Gemüse und Obst bekomme? Frisch vom Feld oder auf dem Hof verarbeitet und natürlich in bester Bioqualität? Wir sind bei Anita und Michael Reichmuth sowie ihren Kindern Ricarda, Flavian und Rafaela in Oberarth

am Fuss der Rigi. Sie bewirtschaften hier den 20 Hektare grossen gemischten Biohof Fluofeld, unterstützt von Regina und Sepp, den Eltern von Michael sowie bis zu 15 Angestellten in den Sommermonaten. Die Spezialität von Familie Reichmuth und wichtigstes Standbein ist die Direktvermarktung. Angefangen hat das Gan-



ze vor 25 Jahren. Ganz klein mit einem grösseren Hausgarten, erläutert Anita. Mit dem dort produzierten Gemüse eröffneten sie einen Marktstand und riefen so den bis heute bestehenden samstäglichem Wochenmarkt in Goldau ins Leben.

Direktvermarktung bringt Geld

Die Direktvermarktung wuchs und es kam ein Wochenmarkt in Brunnen am Dienstag und einer am Freitag in Einsiedeln dazu. Weil in Goldau und Einsiedeln im Winter Pause ist, bauten sie zusätzlich einen Hofladen auf dem eigenen Betrieb. Dieser ergänzte das Angebot perfekt, denn auf dem Wochenmarkt habe man auch nur wenig Zeit für ein Schwätzchen mit den Kunden. Der von ausgebildetem Fachpersonal bediente Hofladen – man sieht's – ist für Reichmuths die Visitenkarte: Professionell und qualitativ hochwertig. Mit der eigenen Direktvermarktung machen sie unterdessen die Hälfte des Umsatzes. 30 % erzielen sie mit dem Verkauf von hofeigenen Produkten an andere Direktvermarkter. Und die restlichen 20 % mit dem Verkauf an die beiden Grossverteiler. «Dank dem Grosshandel erreichen wir eine kritische Menge, welche uns hilft, den Anbau zu professionalisieren und eine hohe Qualität der Produkte zu erreichen», so Michael. Das grosse Geld verdienen sie damit nicht.





Qualität und Frische ziehen

Zufriedene Kunden sind unsere Motivation, das Motto des Betriebs kann man auf ihrer Internetseite lesen. Aber was macht die Kunden zufrieden? Die Antwort ist für Anita und Michael klar: «Das allerwichtigste ist Qualität und Frische.» Die Regionalität und ökologische Aspekte wie die Reduktion des Verpackungsmaterials sei ebenfalls vielen Kunden ein Anliegen. Zahlreich kommen sie mit wiederverwendbaren Stoffsäcken einkaufen. Nur was hat die Orange im Laden verloren? Wie alle Produkte bei Anita und Michael erzählt auch diese eine Geschichte. Eine in der Schweiz lebende Griechin wollte der Familie im finanziell gebeutelten Griechenland helfen, ihre Bio-Orangen in der Schweiz zu verkaufen. Und sie fragte die Reichmuths um Unterstützung. Michael, immer für eine

neue Idee zu haben, sagte schnell zu und schon bald rollte das erste mit Orangen gefüllte Auto auf den Hof. Unterdessen war Michael schon mehrmals in Griechenland, um sich vor Ort selber ein Bild zu machen. Ich muss 100 % hinter den Produkten stehen können, die ich verkaufe. Die Orange mit ihrer Geschichte läuft ausgezeichnet.

Auf Vertrauen bauen

Am meisten schätzen es die Leute, wenn Michael selber am Marktstand steht: «Wenn ich, der das Gemüse selber gepflanzt, gepflegt und geerntet habe, es auch verkaufe, haben die Leute Vertrauen. Wir müssen nie etwas zu unserer Produktion erklären.» An jedem Markt ist deshalb ein Familienmitglied mit dabei. Die Kunden wohnen alle in der Region, darunter viel Stammkundschaft.

Betriebsspiegel Biohof Fluofeld

Bewirtschafter	Anita und Michael Reichmuth mit Ricarda, Flavian und Rafaela
Ort	Oberarth SZ
Fläche	20 ha landwirtschaftliche Fläche in der Talzone, Knospenhof
Angestellte	Ø 10 Vollzeitstellen (davon 6 SchweizerInnen)
Tiere	4000 Legehennen, 10 Weidemastrinder
Kulturen	5 ha Freilandgemüse, 0.6 ha Folientunnel, 1.2 ha Beeren, 2.2 ha Kartoffeln, 1 ha Dinkel, 140 Hochstammobstbäume, 1 ha Obstanlage (in einer Gemeinschaft mit anderen Bauern)
Weitere Angebote	Hofladen und Wochenmärkte, Solarstrom, 1. August-Brunch



Chaque salade a son histoire

Des légumes, des fruits, des œufs, de la viande, le tout biologique, frais, de haute qualité et bien sûr grâce à une famille engagée et un bel esprit d'entreprise : telle est la recette de la réussite de la vente directe d'Anita et Michael Reichmuth dans le canton de Schwytz. L'article en français sous brunch.ch

Ogni insalata ha una sua storia

Verdura, frutta, uova, carne – tutto biologico, fresco, della migliore qualità e correlato alla storia di una famiglia contadina estremamente impegnata. Ecco il riassunto della ricetta di successo nella vendita diretta di Anita e Michael Reichmuth nel Canton Svitto. Senza dimenticare un essenziale pizzico d'imprenditorialità, per orientare sempre l'azienda e le sue offerte al mercato. L'articolo in italiano su brunch.ch

Gemäss Anita sind es mehrheitlich Zugozogene und nicht die Alteingesessenen, die bei ihnen einkaufen. Erstaunlich sei zudem viele Junge und jungen Familien: «Es kommen nicht nur gut Betuchte. Es gibt auch solche, die andernorts Abstriche machen, um unser Gemüse, Obst, Eier oder verarbeitete Lebensmittel zu kaufen.» Wie geht es weiter auf dem Fluofeld? Nicht überraschend haben Michael und Anita verschiedene Pläne. Als erstes möchten sie ein Gewächshaus erstellen. Denn Sturm Burglinde hat ihre Folientunnel zerzaust. Ab 2019 sind sie jeweils am Dienstag und Samstag zusätzlich auf dem Wochenmarkt in Luzern anzutreffen. Und obendrauf spielt Michael mit dem Gedanken, in Zug einen Gourmet-Take-Away zu eröffnen. Die Geschichten gehen nicht aus bei Familie Reichmuth. Sandra Helfenstein



*Nos baies génèrent
plus de «likes» que
vos selfies.*

Sara et Laurent Vulliamy,
VOS PAYSANS.

Bien avant l'invention des émoticônes, on a su faire lever les pouces. Depuis plus de 200 ans, la famille de Sara et Laurent est dans l'agriculture. Et depuis une dizaine d'années, ils cultivent des baies. Si vous ne voulez pas vous donner la peine de les cueillir, rendez-vous à l'épicerie du village: elles vous y attendront avec d'autres délices. Pour en savoir plus sur les Vulliamy et sur tout ce que font nos paysans, cliquez sur agriculture.ch



RAMSEIER
Die Kraft der Natur

SCHLUCK FÜR SCHLUCK ZURÜCK ZUR NATUR.

Natürlicher Genuss
Beste Qualität

RAMSEIER
PREMIUM
SÜSSMOST
NATURREIN

RAMSEIER
Schorle
APFEL

Zwicky
since 1892

Natürlich Schweiz!

100% Schweizer Zutaten, 125 Jahre Erfahrung

olma 2018
11.-21. Oktober
Halle 9.1



www.zwicky.swiss



* die Herkunft un terroir l'origine

* Menschen
und ihr Handwerk
des hommes
et leur savoir-faire
le persone con
il proprio mestiere
artigianale



* das Qualitätszeichen
un signe d'excellence
il marchio di qualità



Damit ein AOP-Produkt entsteht, braucht es Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk. Nur wenige Schweizer Produkte werden so hergestellt und tragen das geschützte Qualitätszeichen AOP. www.aop-igp.ch

Pour qu'un produit AOP puisse voir le jour, il faut un terroir et une tradition, des hommes et leur savoir-faire. Seuls quelques produits suisses sont élaborés ainsi et portent le signe d'excellence AOP. www.aop-igp.ch

Per creare i prodotti AOP sono necessarie tradizione, origine e persone con il proprio mestiere artigianale. Solo pochi prodotti svizzeri sono realizzati con questo metodo e possono recare i marchi AOP di qualità protetta. www.aop-igp.ch



Wo die meisten Vitamine drin sind: in meinem Laden.

Migros-Besitzerin Dagna L.

iMpuls

Die Migros gehört den Leuten.

Deshalb fördert sie die Gesundheit wie kein anderer. Mit der Gesundheitsinitiative iM puls: tägliche Tipps, Rezepte und vitaminreiche Produkte für eine gesunde und ausgewogene Ernährung. [migros-impuls.ch](https://www.migros-impuls.ch)

MIGROS