

# BRUNCH

1. August / 1<sup>er</sup> Août / 1<sup>o</sup> Agosto 2021  
Auf dem Bauernhof / À la ferme / In fattoria

## Fokus Biodiversität

Tipps für den Alltag  
und Hofreportagen

## Zoom sur la biodiversité

Conseils pour le quotidien  
et reportages dans des fermes

## Focus sulla biodiversità

Consigli per la vita quotidiana  
e interviste in fattoria



Quelle: Severin Bigler

Hauptsponsor / Sponsor principal / Sponsor principale

**MIGROS**

Organisiert von / Organisé par / Organizzato da

**Schweizer  
Bauern**

Von hier, von Herzen.

**Paysans  
suisses**

D'ici, avec passion.

**Contadini  
svizzeri**

Dalla nostra terra con passione.

# Hier angebaut.



## Wir produzieren hochwertige Schweizer Lebensmittel.

Die Wunderknolle Kartoffel ist kalt & heiss begehrt. Sie ist das vielseitigste, abwechslungsreichste und wichtigste Grundnahrungsmittel der Schweiz. Pro Kopf werden pro Jahr in der Schweiz mehr als 40 Kilogramm Kartoffeln konsumiert. Erfahre mehr über Schweizer Lebensmittel:  
[landwirtschaft.ch/angebaut](http://landwirtschaft.ch/angebaut)

Schweiz. Natürlich.



Nicolas Seiler, 1242 Satigny

Schweizer  
Bauern

Von hier, von Herzen.



## Unterwegs in der Natur

Ich bin seit jeher in der Natur unterwegs. Sie hat mich geprägt und mir den Weg gezeigt, um sicher auf die Berge zu kommen – sowohl im Sommer als auch im Winter.

Als Bergführer mit Gästen auf Touren unterwegs, beginnt die Biodiversität schon unten im Tal, wenn wir den Weg an Wiesen und Bächen zur Hütte angehen. Da durchschreiten wir die verschiedenen Vegetationsstufen und ich erkläre meinen Gästen die Fauna und Flora: seien es die Magerwiesen mit den verschiedenen Blumen oder die Tiere und Insekten, die in diesen Biotopen miteinander leben. Etwas höher begegnen wir den Laubbäumen, die später in Wald übergehen und Waldpflanzen und Tieren ein Zuhause geben. Kommen wir über die Baumgrenze, sind es die Alpweiden, auf welchen Kühe und Rinder grasen und Sennen aus der kräftigen Milch den Alpkäse herstellen. Dann geht es in die alpine Stufe, die viele Kräuter und kleine Blumen sowie Sträucher in sich birgt. Gerne sammle ich einige davon und bereite dann in der Hütte einen schmackhaften warmen Tee für meine Gäste zu.

Unser Blick steigt hoch hinauf zu den Berggipfeln, wo wir in Gedanken schon die Tour von morgen hochsteigen. Für mich ist es immens wichtig, dass wir die Natur verstehen und sie schätzen, so wie es die Bauern und Bäuerinnen seit Urzeiten tun. Ich freue mich, wie jedes Jahr, auf den 1. August-Brunch und wünsche allen in der Schweiz «en Güete zämu».

Hanspeter Berchtold  
Dipl. Bergführer  
und Skilehrer

## En chemin dans la nature

Depuis toujours, j'évolue dans la nature. Elle a façonné ma personnalité et m'a appris comment gravir des montagnes en toute sécurité, en été comme en hiver.

Pour moi, en tant que guide de montagne qui emmène des gens en altitude, la biodiversité commence déjà dans la vallée, lorsque nous montons vers la cabane en longeant prairies et torrents. Nous traversons alors les différents étages de végétation, et j'explique la faune et la flore à mes clients, que ce soient les prairies maigres avec leurs différentes fleurs ou les animaux et les insectes qui cohabitent dans ces biotopes. Un peu plus haut, nous retrouvons des arbres, puis des forêts à feuilles caduques abritant des plantes et des animaux sauvages. Après avoir franchi la limite de la forêt, nous arrivons sur des pâturages alpestres, où paissent des vaches et des génisses produisant un lait riche pour la fabrication de fromages d'alpage. Nous passons ensuite à l'étage alpin, où poussent nombre d'arbustes, d'herbes et de petites fleurs. J'aime en cueillir quelques-unes au passage pour ensuite préparer un savoureux thé chaud à mes clients dans la cabane.

Nos regards se dirigent alors vers les sommets, que nous gravissons déjà dans notre esprit en attendant le lendemain. Pour moi, il est primordial de comprendre la nature et de l'apprécier, comme le font les paysans et paysannes depuis la nuit des temps. Chaque année, je me réjouis du Brunch du 1<sup>er</sup> août et souhaite « Bon appétit ! » à tout le monde en Suisse.

Hanspeter Berchtold  
Guide de montagne  
et moniteur de ski diplômé

## In giro nella natura

Sono sempre stato in giro nella natura. Mi ha plasmato e mi ha mostrato la strada per andare in montagna in sicurezza, sia in estate che in inverno.

Come guida alpina in escursioni con gli ospiti, la biodiversità inizia già a valle quando ci avviciniamo al rifugio tra prati e ruscelli. Camminiamo tra i diversi livelli di vegetazione e spiego la fauna e la flora ai miei ospiti: sia prati magri con molteplici fiori o gli animali e gli insetti che vivono insieme in questi biotopi. Un po' più in alto incontriamo le latifoglie, che successivamente si fondono nel bosco e danno una casa agli alberi e agli animali. Quando superiamo il limite del bosco, ci sono i pascoli alpini dove pascolano mucche e bovini e i pastori usano il latte genuino per fare il formaggio dell'alpe. Poi si arriva al livello alpino, che contiene molte erbe e piccoli fiori e arbusti. Con piacere ne raccolgo alcuni e poi preparare una gustosa tisana calda per i miei ospiti nel rifugio.

Il nostro sguardo sale fino alle cime delle montagne, dove nella nostra mente stiamo già preparando il percorso di domani. Per me è estremamente importante comprendere e apprezzare la natura, proprio come fanno le contadine e i contadini da tempo immemorabile. Come ogni anno, non vedo l'ora che arrivi il Brunch del 1° agosto e auguro a tutti in Svizzera «en Güete zämu (buon appetito)».

Hanspeter Berchtold  
Diplomato come Guida alpina  
e maestro di sci



#### Danksagung

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

#### Redaktionelle Verantwortung

Laura Berchtold,  
Schweizer Bauernverband

#### Layout

Nejna Gothuey,  
Schweizer Bauernverband

#### Druck

ztprint | ZT Medien AG, Zofingen

#### Auflage

120 000 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

Laura Berchtold,  
Union Suisse des Paysans

#### Mise en page

Nejna Gothuey,  
Union Suisse des Paysans

#### Impression

ztprint | ZT Medien AG, Zofingen

#### Tirage

120 000 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

Laura Berchtold,  
Unione Svizzera dei Contadini

#### Layout

Nejna Gothuey,  
Unione Svizzera dei Contadini

#### Stampa

ztprint | ZT Medien AG, Zofingen

#### Tiratura

120 000 esemplari

## Inhalt

- 6 Entdecke die Vielfalt der Schweiz!
- 7 Biodiversität fördern lohnt sich: 4 Beispiele
- 8 Wo Nachhaltigkeit gelebt wird
- 10 Es summt und brummt bei Familie Nef
- 12 Die Schweizer Biodiversität entdecken
- 14 Frohburg: ein Erlebnis für alle Sinne
- 18 Biodiversität im Migros-Regal
- 20 Mein Garten ist nicht unordentlich. Er ist gepflegt!
- 23 Der Wert unserer Landrassen
- 24 Finden Sie Ihren Bauernhof
- 28 Ein Sinn für die guten Dinge
- 30 Auf in die Schweizer Pärke!
- 34 Ziegen und Bienen im Verzascatal
- 38 Im Einsatz für die Artenvielfalt
- 40 Über Stock und Stein. 3 vielseitige Wanderungen.
- 41 Aktiver Sonntags Brunch
- 42 Wettbewerb



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

## Sommaire

- 6 Découvrez la diversité de la Suisse !
- 7 Pourquoi promouvoir la biodiversité : 4 exemples
- 8 Quand la durabilité devient concrète
- 10 Ça grouille et ça bourdonne chez les Nef
- 12 Découverte de la biodiversité suisse
- 14 Frohburg: une expérience pour tous les sens
- 18 La biodiversité dans les rayons Migros et au-delà
- 20 Mon jardin n'est pas désordonné. J'en prends soin !
- 23 La valeur de nos races locales
- 24 Trouvez une ferme
- 28 Le goût des bonnes choses
- 30 Cap sur les parcs suisses!
- 34 Des chèvres et des abeilles dans le val Verzasca
- 38 Au service de la biodiversité
- 40 Par monts et par vaux. 3 randonnées variées.
- 41 Brunch du dimanche actif
- 42 Concours



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.

## Indice

- 6 Scoprite la grande diversità della Svizzera!
- 7 Promuovere la biodiversità vale la pena: 4 esempi
- 8 Sostenibilità vissuta nel concreto
- 10 Dalla famiglia Nef si sente un gran ronzio e un forte brusio
- 12 Scopri la biodiversità svizzera
- 14 Frohburg: un'esperienza per tutti i sensi
- 18 Biodiversità sullo scaffale Migros – e non solo
- 20 Il mio giardino non è disordinato. È ben curato!
- 23 Il valore delle nostre razze locali
- 24 Cerchi la sua fattoria
- 28 Il gusto delle buone cose
- 30 Visitiamo i parchi svizzeri!
- 34 Capre e api in Valle Verzasca
- 38 Impegno a favore della biodiversità
- 40 Su percorsi sterrati. 3 interessanti escursioni.
- 41 Brunch domenicali all'insegna dell'attività
- 42 Concorso



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



## Entdecke die Vielfalt der Schweiz!

Im diesjährigen BrunchMagazin dreht sich alles um das Thema Biodiversität: die Vielfalt der Lebensräume, Arten und Gene. Kurz gesagt: das Leben auf unserer Erde. Die Schweiz bietet auf kleinstem Raum viele verschiedene Landschaften in Berg und Tal, von Feldern, Gewässern, Pärken bis hin zu Gletschern. Trotz optimaler Voraussetzungen hat die biologische Vielfalt seit 1900 jedoch abgenommen. Die Hälfte aller Lebensräume und ein Drittel der Arten sind bedroht (vgl. BAFU 2021).

Der Nationalfeiertag ist ein guter Anlass sich ins Bewusstsein zu rufen, was die Schweiz alles zu bieten hat und wie wichtig es ist, diese Vielfalt zu schätzen und zu pflegen. Denn auch künftige Generationen sollen in den Genuss eines so reichhaltigen, heimischen 1. August-Brunches auf dem Bauernhof kommen.

Wir zeigen Ihnen, wie Bauernfamilien die Biodiversität auf ihrem Hof fördern und was Herr und Frau Schweizer zu Hause tun können. Zudem erhalten Sie Tipps wie Sie die Schweiz und ihre Landwirtschaft entdecken können.

Tun Sie sich etwas Gutes: Stöbern Sie durch das Magazin und suchen Sie sich einen Bauernhof, auf dem Sie und ihre Liebsten sich am 1. August gerne verwöhnen lassen.

Laura Berchtold  
Projektleiterin  
1. August-Brunch

## Découvrez la diversité de la Suisse !

Cette année, le magazine du Brunch est consacré à la biodiversité, c'est-à-dire à la diversité des habitats, des espèces et des gènes. Ou tout simplement à la vie sur notre planète. Sur une superficie exiguë, la Suisse possède les paysages les plus divers en plaine comme à la montagne, des champs aux glaciers, en passant par les lacs, les rivières et les parcs. Malgré des conditions idéales, la biodiversité a diminué par rapport à 1900. La moitié des habitats et un tiers des espèces se révèlent menacés (cf. OFEV 2021).

La Fête nationale est une bonne occasion de nous rappeler tout ce que la Suisse a à offrir et combien il est important d'apprécier et de cultiver cette diversité. Après tout, les générations futures devraient elles aussi pouvoir profiter d'un Brunch du 1<sup>er</sup> août copieux et convivial à la ferme.

Nous vous montrons comment les familles paysannes promeuvent la biodiversité dans leurs exploitations et ce que tout le monde peut faire chez soi. Vous recevez en outre des bons plans pour découvrir la Suisse et son agriculture.

Faites-vous plaisir : parcourez le magazine et trouvez la ferme où vous et vos proches pourrez vous faire choyer le 1<sup>er</sup> août.

Laura Berchtold  
Responsable du projet  
Brunch du 1<sup>er</sup> août

## Scoprite la grande diversità della Svizzera!

La rivista del Brunch di quest'anno è incentrata sulla biodiversità: la diversità degli habitat, delle specie e dei geni. In poche parole: la vita sulla nostra terra. La Svizzera, in spazi limitati, offre molti paesaggi diversi di montagna e pianura, di campi, di corsi d'acqua, parchi fino ai ghiacciai. Nonostante delle condizioni otti-mali, la varietà biologica è diminuita dal 1900. La metà di tutti gli habitat e un terzo delle specie sono minacciate (cfr. UFAM 2021).

La Festa nazionale è una buona occasione per essere consapevoli di ciò che la Svizzera ha da offrire e di quanto sia importante apprezzare e curare questa diversità. Perché anche le generazioni future devono potersi godere un Brunch del 1° agosto in fattoria così ricco e locale.

Vi mostreremo come le famiglie contadine promuovono la biodiversità nelle loro fattorie e cosa possono fare le svizzere e gli svizzeri individualmente a casa propria. Riceverete anche dei consigli su come scoprire la Svizzera e la sua agricoltura.

Fate qualcosa di buono per voi stessi: sfogliate la rivista e cercate una fattoria dove voi e i vostri cari potrete essere coccolati il 1° agosto.

Laura Berchtold  
Responsabile del progetto  
Brunch del 1° agosto

## Biodiversität fördern lohnt sich: 4 Beispiele

### Nahrungs- und Futtermittel

Ohne Biodiversität und funktionierende Ökosysteme gibt es keine landwirtschaftliche Produktion.

### Bestäubung

Viele Kultur- und Wildpflanzen sind von der Bestäubung durch (Wild-)bienen, Käfer und Schmetterlinge abhängig. Ohne naturnahe Lebensräume und Strukturen fehlt es den Bestäubern an Nahrung und Brutplätzen.



### Natürliche Schädlingsregulierung

Es braucht wertvolle Lebensräume wie Hecken, Buntbrachen, artenreiche Wiesen, Ast- und Steinhaufen, in denen Nützlinge sich vermehren oder Unterschlupf finden, wie z.B. der Wiesel, ein effizienter Mäusejäger, oder diverse Schlupfwespen.

### Bodenfruchtbarkeit

Eine Vielzahl von Kleinlebewesen sorgt für die Durchlüftung und den Zusammenhalt des Bodens, baut organisches Material ab und erleichtert den Pflanzen die Aufnahme von Wasser und Nährstoffen.

## Pourquoi promouvoir la biodiversité : 4 exemples

### Aliments pour l'homme et l'animal

Sans biodiversité et sans écosystèmes fonctionnels, il ne peut y avoir de production agricole.

### Pollinisation

De nombreuses plantes cultivées et sauvages dépendent de la pollinisation par les abeilles (sauvages), les coléoptères et les papillons. Sans habitats et structures à l'état naturel, les pollinisateurs manquent de nourriture et de sites de reproduction.



### Lutte contre les ravageurs

Des habitats de valeur sont nécessaires, tels que des haies, des jachères florales, des prairies riches en espèces, des tas de branches et d'épierrage, dans lesquels des auxiliaires se reproduisent ou trouvent refuge, comme la belette, une redoutable chasseuse de souris, ou diverses guêpes parasitoïdes.

### Fertilité des sols

Des myriades de petits organismes assurent l'aération et la cohésion des sols, décomposent les matières organiques et facilitent l'absorption de l'eau et des nutriments par les plantes.

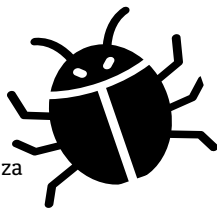
## Promuovere la biodiversità vale la pena: 4 esempi

### Generi alimentari e foraggio

Senza biodiversità e ecosistemi funzionanti non ci sarebbe produzione agricola.

### Impollinazione

Molte piante coltivate e selvatiche dipendono dall'impollinazione da api (selvatiche), coleotteri e farfalle. Senza habitat e strutture naturali, agli impollinatori mancano cibo e luoghi di riproduzione.



### Regolazione dei parassiti

Ci vogliono habitat preziosi quali siepi, prati estensivi, prati ricchi di specie, mucchietti di rami e sassi in cui organismi utili si riproducono o trovano riparo, come la donnola, un efficiente cacciatore di topi, o varie vespe parassitoidi.

### Fertilità del suolo

Una miriade di piccoli organismi assicurano l'aereazione e la coesione del suolo, decompongono il materiale organico e facilitano l'assorbimento di acqua e sostanze nutritive da parte delle piante.

# Wo Nachhaltigkeit gelebt wird



*Taten statt Worte in der Aletsch Arena: Während noch heftig darüber diskutiert wird, ob die Schweiz bis 2030, 2050 oder noch später klimaneutral wird, hat das Pro Natura Zentrum Aletsch auf der Riederalp dieses Ziel bereits erreicht. Seit dem vergangenen Jahr ist es energetisch CO<sub>2</sub>-neutral.*

Die Villa Cassel mit dem Pro Natura Zentrum Aletsch ist jetzt klimaneutral. Auch dem Grossen Aletschgletscher zu Liebe. Möglich wurde dies durch eine umfassende Sanierung und den Ersatz der bisherigen Heizung. Neu liefert eine Luft-Wasser-Wärmepumpe die Energie für Heizung und Warmwasser und der gesamte für das Zentrum notwendige Strom wird mit einer Photovoltaikanlage produziert. Aber auch sonst legt das Zentrum grossen Wert auf Nachhaltigkeit. Die Transporte werden mit dem eigenen Elektrofahrzeug durchgeführt, energiesparende Geräte sind Standard und die Gäste geniessen Produkte aus lokaler und wenn möglich biologischer Produktion. Damit leistet das Zentrum indirekt auch einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Biodiversität, ein The-

ma, das auch bei den Angeboten des Zentrums eine wichtige Rolle spielt. Dazu gehören neben einer spannenden Ausstellung zum Thema «Gletscherschwund – Klimawandel – Energiewende» ein Alpengarten mit über 200 verschiedenen Pflanzenarten, Exkursionen in den Aletschwald oder auf den Grossen Aletschgletscher, Wildbeobachtungen oder auch verschiedene Erlebnisangebote wie das «Murmeltier-Wochenende», das Familienerlebnis «1. August in den Bergen» oder das «Hirschbrunftwochenende». Informationen über die verschiedenen Aktivitäten finden Sie unter [www.pronatura-aletsch.ch](http://www.pronatura-aletsch.ch).

 [aletscharena.ch](http://aletscharena.ch)



## Familienferien am Grossen Aletschgletscher

*Den imposanten Grossen Aletschgletscher mit eigenen Augen sehen, ihn gar auf einer spannenden Gletschertour berühren, auf einem der Themenwege Neues lernen oder mit der Familie und Freunden eine feine Wurst an einer der vielen Feuerstellen braten: Sommerferien in der Aletsch Arena sind vollgepackt mit Erlebnissen und Abenteuer. Nachhaltig natürlich!*

*Cooler nachhaltige Tipps für Kids:*

- Geführte Gletschertour für die ganze Familie (Kinder ab 6 Jahren)*
- Gletschi's Kinderanimationsprogramm und vieles mehr*

français



italiano







**Aber  
s'Beschte  
chunnt  
no!**

swissfruit.ch

**UF EM CHUCHITISCH  
STÖND NO SCHWIIZER  
CHRISI**

S'Beschte für din Gnuss.

**Schweizer  
Früchte**

**Wir bauen Brücken  
zwischen Stadt und Land.  
Landwirtschaft für Medien,  
Schulen, Konsumenten**

**LID Landwirtschaftlicher  
Informationsdienst**

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

**LIVE & DIGITAL**

**LID.CH**

Familie Nef, Oetwil am See

## Es summt und brummt bei Familie Nef

*Etwas ausserhalb von Oetwil am See befindet sich das kleine Paradies für Schmetterlinge & Co – der Hof der Familie Nef. Nicht nur Rinder, Katzen und Ziegen haben hier ein Zuhause. Auch alles, was kriecht und fliegt ist herzlich willkommen. Mit vielen Massnahmen schuf Familie Nef eine Biodiversitäts-Oase.*

«Ich habe noch nie so viele Wiesel gesehen wie dieses Jahr», erzählt Petra Nef. Sie tollt auf dem Hof der Familie herum und bereiten den Spaziergängern viel Freude. Aber nicht nur Wiesel fühlen sich auf dem Betrieb wohl. Auch Elstern, Raben, Milane, haufenweise Spatzen und alles was krabbelt ist hier zu finden. «Plötzlich sehe ich wieder einen Schmetterling auf unserer Wiese, den ich bisher nur aus Büchern kannte», erzählt Petra erstaunt. Die Familie setzt sich seit Generationen für die Biodiversität ein und bietet vielen verschiedenen Tierarten ein Zuhause.

das Bienenhaus, das in der Kirschanlage seinen Platz findet. Nach dem Öffnen der Klappe werden die Bienen nach draussen gelockt. Nun fliegen sie von Kirschbaum zu Kirschbaum und bestäuben die Blüten, damit es im Sommer saftige Kirschen gibt. Nach der Saison schliesst Hans Nef die Klappe am Wildbienenstock und schickt das Haus zurück an den Absender, wo die Larven ausgebrütet werden. Ein halbes Jahr später kommen die Bambusröhrchen mit den zu schlüpfenden Wildbienen wieder zurück auf den Betrieb und der Kreislauf beginnt von Neuem.

sind viele Kleinstlebewesen zu Hause. «Die toten Bäume lassen wir jeweils stehen», erklärt Petra. «Diese sehen zwar nicht mehr so schön aus, aber sind ein wichtiger Lebensraum für viele Insekten. «Das kann auch schon zu verwunderten Spaziergängern führen», schmunzelt Petra. Aber nach einem kurzen Austausch mit der Bauernfamilie ist klar, der tote Baum tut seinen Zweck. Auch Ast- und Steinhäufen sind auf dem Betrieb anzutreffen. Im Sommer sonnen sich dort viele Eidechsen. Zwei kleine Weiher bieten Lebensraum im und um das Wasser. «Wir machen dort so wenig wie möglich, aber so viel wie nötig», meint Petra. Die Weiher werden der Natur überlassen. Nur manchmal müsse man die zugewachsenen Steine

français



italiano



### Wildbienen kommen mit der Post

«Unsere Wildbienen kommen mit der Post», lacht Petra. Der Postbote bringt

### Auch im Wasser lebt es

Nicht nur Bienen leben auf dem Hof der Familie Nef. Auf 95 Hochstambäumen





befreien oder Neophyten (nicht einheimische Pflanzen) ausstechen. «Es ist spannend mitanzusehen, wie unterschiedlich die Artenvielfalt ist», erzählt Petra. Dass ein Weiher in der Morgensonne und der andere in der Abendsonne liegt, hat einen grossen Einfluss auf die Tiere. So hat es im Weiher mit der Abendsonne viel mehr Mulche und Frösche.

#### Leidenschaft als Beruf

«Ich wollte schon immer auf dem Bauernhof leben», schwärmt Petra. Als Kind war sie regelmässig auf dem Betrieb ihrer Grosseltern zu Besuch. «Was es bedeutet einen Hof zu führen, weiss man als Kind noch nicht», meint sie. Damals stand vor allem das Ferienerlebnis im Vordergrund. So kannte und liebte sie die Schweizer Landwirtschaft schon von klein auf und machte schliesslich die Bäuerinnenschule. Dann kam es, wie es kommen musste – sie lernte Bauer Hans kennen und zog zu ihm auf den Betrieb in Oetwil am See. Dort lebt sie nun mit ihm und ihren beiden inzwischen erwachsenen Kindern. «Für sie war es eine grossartige Erfahrung, auf dem Bauernhof aufzuwachsen. Kommen sie von der Schule oder inzwischen von der Arbeit nach Hause, sind wir schon da».

Die Familie immer unter einem Dach zu haben sei eines der wertvollsten Geschenke.

#### Direkt vom Hof

Joghurt, Milch, Käse, Eier, Bauernschüblig von benachbarten Betrieben oder Kirschen und weitere Früchte aus Eigenproduktion – auf dem Hof der Familie Nef hat es ein breites Angebot an verschiedenen Köstlichkeiten. «Die Produkte, die wir produzieren, sichern unser Überleben». Direktvermarktung ist für die Familie sehr wichtig. Was Nefs produzieren, wird direkt auf dem Hof verkauft oder an Detailhändler in der Region geliefert. «Unser Hoflädeli24 ist ein Automat, den ich befüllen kann und mir auch eine SMS sendet, wenn etwas fehlt», erklärt Petra. So können Spaziergänger 24 Stunden am Tag auf dem Hof einkaufen. Der Renner auf dem Betrieb sind die Apfelringe. «Wenn Wandergruppen oder Familien mit Kindern vorbeigehen, kaufen sie unsere Apfelringe als gesunden Snack für zwischendurch.»

#### Wertschätzung für unsere Produkte

«Wertschätzung für unsere Lebensmittel ist uns sehr wichtig». Auch wenn es



nur ein Apfel ist, sollte man diesen geniessen, denn es steckt viel Arbeit und Herzblut dahinter. Deshalb ist der Familie auch die Biodiversität auf dem Hof ein grosses Anliegen. «Jeder kann einen Teil zur Umwelt beitragen, indem man nachhaltig einkauft oder zum Beispiel den Wasserhahn nicht zu lange laufen lässt». Das sind die kleinen Dinge, die einen Teil zum grossen Ganzen beitragen. Wer keinen Garten oder Balkon hat, kann jederzeit einen Ausflug auf den Hof der Familie Nef in Oetwil am See unternehmen und Schmetterlinge, Bienen und andere Krabbeltiere beobachten.

Jasmin Vultier

#### Betriebsspiegel

Bewirtschafter	Hans und Petra Nef
Ort	Oetwil am See ZH
Fläche	25 ha
Betriebszweige	Rinderaufzucht, Ackerbau, Obstbau, Direktvermarktung

 [nef-naturbuur.ch](http://nef-naturbuur.ch)



# Die Schweizer Biodiversität entdecken

*Seltene Blumen inmitten einer spektakulären Alpinlandschaft, lokale Produkte aus Kastanien, ein kulinarisches Erlebnis im historischen Kloster, oder Biogemüse frisch ab Hof. Was gibt es Schöneres als die Vielfalt der Schweizer Natur hautnah zu erleben?*

## Mit dem Gemüse-Esel durch das «Grüne Band Bern»

français



italiano



Bern ist bekannt für seine Altstadt. Weniger bewusst ist den Besuchern die Nähe zur Natur und der nachhaltige Lebensstil der Stadt. Für beides steht Gemüse-Esel Thomas Wieland. Bei Sonnenaufgang belädt Wieland vor dem Hof in Thörishaus seinen Anhänger mit Gemüse sowie Obst und tritt in die Pedale.

Sein E-Bike samt Anhänger bringt ihn umweltschonend nach Bern. Der Arbeitsweg des Gemüse-Esels gehört zum «Grünen Band Bern». Die Route verbindet auf 59 Kilometern die Gemeinden rund um Bern. Nachhaltig ist nicht nur, wie sich Wieland bewegt, sondern auch was er auf dem Anhänger hat. Vom An-

bau bis zum Endprodukt produziert er mit einfachen Hilfsmitteln Nahrungsmittel und arbeitet vor allem mit Muskelkraft. Seine Ware verkauft er am Markt in Bern und beliefert Unverpackt-Läden. Nachhaltiger geht kaum.



### Ricola Kräutergarten in Kandersteg

Direkt vor dem historischen Gasthaus «Ruedihus» liegt der Ricola Kräutergarten, welcher mit seiner faszinierenden Kräuterwelt zum Entdecken und Verweilen einlädt. Riechen und staunen Sie über die Schweizer Bergkräuter – dem Herzstück eines jeden Ricola Produkts. Ein Besuch lohnt sich besonders während der Blütezeit von Mai bis September, der Eintritt ist frei.

[rico.la/kandersteg](http://rico.la/kandersteg)

## Flowerpower mit Panorama

Die Schynige Platte begeistert mit einem umfassenden Panoramablick auf Eiger, Mönch und Jungfrau sowie den Thuner- und Brienersee. Heimlicher Star ist aber der botanische Alpengarten, in dem es mehr als 720 Schweizer Alpenpflanzen zu bestaunen gibt. Wer hat's erfunden? Die Engländer. Um die alpine Bergblütenpracht auch im heimischen Garten zu bestaunen, nahmen die Engländer Samen und kleine Pflanzen aus der Schweiz mit nach Hause. Dies inspierte schliesslich auch die Schweizer

dazu, hierzulande alpine Gärten anzulegen. So wurde 1927 der Alpengarten auf der Schynigen Platte gegründet. Das Besondere daran ist, dass die Pflanzen in natürlichen Gesellschaften angepflanzt sind. Im Alpengarten gibt es 16 solcher Lebensräume zu bestaunen: So zum Beispiel das Urgesteinsfeld für Alpenblumen, die kalkarme Böden bevorzugen, die Riviera für die südländischen Pflanzen oder die Windecke für Pflanzen, die exponierte Lagen vorziehen.



## Gratwanderung Stoos

Ein spektakulärer Gratweg verbindet die beiden Gipfel Klingenstein und Fronalpstock hoch über dem Vierwaldstättersee. Imposante Abgründe und ein 360°-Panorama bringen Wanderer zum Staunen. Dass der Gratweg so gut ausgebaut und unterhalten ist, verdanken sie ehrenamtlich tätigen Senioren wie Sepp Betschart und Gottlieb Arnold. Ihr Lohn? Das Dankeschön der Wanderer.

Beide Gipfel sind mit einer Sesselbahn von Stoos aus erreichbar. Neben dem faszinierenden Panorama gibt es eine Vielzahl von auserlesenen Alpenblumen zu betrachten.



## Kastanien und Kulinarik im Bergell

Verborgen im Kanton Graubünden liegt das Bergell. Das idyllische Gebirgstal bietet ein herrliches Panorama. Nicht umsonst hat der Maler Giovanni Segantini das Dörfchen Soglio als Schwelle zum Paradies bezeichnet. Dank seiner sonnigen Lage ist das Bergell aber auch Heimat der Edelkastanie und lockt mit regionaler Kulinarik. Im Herbst findet hier das Kastanienfestival statt, das Interessenten während einem Monat auf

Herbstwanderungen, zum traditionellen Kastanienschlagen und zu Degustationen mitnimmt. Die kleine, vitaminreiche Frucht findet sich in zahlreichen Spezialitäten wie Pasta, Kuchen oder Brot wieder und lässt sich am besten nach einer ausgedehnten Wanderung geniessen.



## Die Referenz für regionalen Genuss

Kartause Ittingen, Thurgau – In den Klostermauern, wo vor über 900 Jahren zuerst die Augustiner und danach die Kartäuser gebetet und gearbeitet haben, ist ein moderner Betrieb mit historischen Werten entstanden: Selbstversorgung, Fürsorge, Spiritualität, Gastfreundschaft, Bildung und Kultur. Auf knapp 100 Hektaren Land kultiviert die Kartause ihre eigenen Getreide- und Gemüseäcker, Weinreben, Obsthaie, eine Vieh-

und Fischzucht sowie zwei Hektaren Hopfen, welche dem Ittinger Bier seinen Namen schenken. Im Restaurant «Mühle» mit historischem Mühlrad, kommt alles zusammen. Das Küchenteam um Jürgen Stöckel versteht es hervorragend, mit den saisonalen Produkten vor Ort abwechslungsreiche Köstlichkeiten zu kreieren. Auf der Karte finden sich je nach Saison bis zu fünf «0 km»-Gerichte aus dem eigenen Anbau.



Susann und Gert Vahle, Wilen-Gottshaus

## Frohburg: ein Erlebnis für alle Sinne

français



italiano



*Auf 642 Meter über Meer, dem höchsten Punkt in der thurgauischen Gemeinde Wilen-Gottshaus, produzieren Susann und Gert Vahle auf ihrem Betrieb Frohburg nach den Richtlinien von «Bio Suisse». Hier gibt es nicht nur ein beeindruckendes 360-Grad-Panorama, sondern eine reichhaltige Flora und Fauna, eine Schlaumacherei und ein Gaumenspektakel. Was sich dahinter verbirgt und wieso sich ein Ausflug auf die Frohburg lohnt – mehr dazu gleich. Aber nun von Beginn weg...*

### Aller Anfang ist schwer

Susann, gelernte Landwirtin und Maltherapeutin, und Gert, Finanzkontrolleur, entschieden sich nach dem Tod von Susanns Vater vor neun Jahren, den elterlichen Betrieb zu übernehmen. Susann spricht von einem schwierigen Start: «Als Spätzünder, beide über vierzig Jahre alt, übernahmen wir den Hof quasi mit nichts als einer alten Mistgabel». Mit viel Fleiss, Schweiß und Herzblut haben die beiden den Hof wieder zum Leben erweckt und von Grund auf alles neu aufgebaut: vom Gehegebau für die Hirschzucht bis zur Anpflanzung von Nussbäumen, von der Besenbeiz bis zur Lavendelproduktion.

Besonders Gert als Quereinsteiger musste viel lernen. Doch auch Susann ent-

deckte Neues über die biologische und nachhaltige Landwirtschaft und absolvierte gemeinsam mit ihrem Mann die Ausbildung zum Hirschwart.

### Biodiversität – eine Investition in die Zukunft

Früher stand hier Quantität und nicht Qualität im Vordergrund. Dies ist nun anders, denn auf der Frohburg blüht und krabbelt es, wohin man auch schaut.

Susann und Gert war es von Anfang an wichtig, die Biodiversität auf ihrem Hof zu fördern: sie spritzen nur natürlichen Brennesselsud und arbeiten mit Studenten der Eidgenössischen Technischen Hochschule Zürich zusammen. Biodiversität ist für sie eine Herzensangelegenheit, auch wenn es ein langer Prozess ist

und Ertragseinbussen damit verbunden sind. Gemeinsam mit über 400 Bauernfamilien legen sie im Rahmen des Projektes «Die Schweiz blüht» in diesem Jahr einen speziellen Blühstreifen an, angrenzend an das Ackerland ihres Nachbarns. Dadurch gehen 8 Aren Getreide verloren. Der Blühstreifen ist für Susann und Gert jedoch eine Investition in die Zukunft: die farbige Kultur gilt als Augenweide und Tummelplatz für vielerlei Getier.

Die 2 Hektaren Bienenweide mit über 20 Blumenarten und 200 m langen Naturhecken mit über 15 Buscharten sind nicht nur Farbtupfer für die Landschaft, sondern auch ein Zuhause für zahlreiche Tierarten. Beim genauen Hinschauen sieht man in den Hecken alle 15 m einen Stein-, beziehungsweise Asthaufen als





Unterschlupf für die Tiere. «Wir erhoffen uns damit beispielsweise Wiesel anzulocken, welche unsere Mäuseplage eindämmen», erzählt Susann. Das Ziel ist es ein natürliches Gleichgewicht zu erreichen. Zudem gibt es etwa 40 Vogelhäuschen in den Obstanlagen, den Nussbäumen und in all den Hecken. Und den Vögeln gefällt es: Bunt-, Grau- und Grünspecht – alle sind sie wieder zurückgekommen. In den rund 300 Lavendelstöcken tummeln sich zudem Schmetterlinge, Hummeln und andere Insekten. Neben der blumenreichen Bienenweide und den Weidegehegen werden auch Ackerkulturen wie Speisehafer, Mais, Winterweizen und Dinkel angepflanzt so wie auch Obst und Baumnüsse produziert.

#### Gaumenspektakel

Bei einem Besuch auf der Frohburg gibt es kein Vorbeikommen am Hofladen mit den hofeigenen «Bio Suisse Knospe»-Produkten: erlesene Baumnüsse, feinstes Nusskernöl, schmackhaftes Fleisch vom Rind, Hirsch und Lamm. Seit neustem verarbeitet Susann die Samen ihrer rund 300 Lavendelstöcke zu Duftsäck-

chen, Lavendelöl und -wasser. Der kleine, aber feine Hofladen ist nur auf Voranmeldung offen. «Einkaufen bei uns ist ein Erlebnis für alle Sinne und mit einem Besuch bei unseren Tieren oder in der Besenbeiz verbunden», so Susann. Sie fügt an, dass ihre Kunden auf die Frohburg kommen, weil sie wissen und mit eigenen Augen sehen, dass es sich um hochwertige Produkte handelt. Der damit einhergehende Aufpreis wird gerne bezahlt und als fair empfunden.

#### Schlaumacherei

Der ehemalige Schweinestall ist heute eine «Schlaumacherei», wie ihn Susann und Gert nennen. In erster Linie gedacht fürs Projekt «Schule auf dem Bauernhof», finden hier 40 Personen Platz. Jedoch auch Firmen, Vereine oder private Gesellschaften buchen den Raum für Workshops, Meetings, Lesungen oder Seminare mit dem gewissen Etwas. Jeweils im Oktober wird, hier auch, eine «Hirschmetzgetä» durchgeführt.

Events wie Geburtstage, Konfirmation oder Klassenzusammenkünfte sind ein



wichtiges Standbein der Frohburg und werden in Zukunft weiter ausgebaut. In der Besenbeiz gibt es Platz für eine kleinere Gruppe von 20 Gästen. Bei grösseren Anlässen wird das Aufzugstenn herausgeputzt. Zudem bieten der grosse Hofgarten und die Hofplätze ein gediegenes Ambiente für gemütliches Beisammensein.

Susann und Gert sind besonders stolz auf die Sauberkeit und Ordnung auf ihrem Hof und dass sie es geschafft haben, den Hof aus eigener Kraft zu dem zu machen, was er heute ist. Ihr grösstes Kompliment ist es, wenn ihre Kunden den Hof und deren Produkte loben, schätzen und wiederkommen.

Laura Berchtold

#### Betriebsspiegel

Bewirtschafter	Susann und Gert Vahle
Ort	Wilten-Gottshaus TG
Fläche	15 ha landwirtschaftl. Nutzfläche; gesamt 18 ha
Betriebszweige	Hirschzucht, Nussbäume (ca. 120), 3 ha Acker
Tiere:	Dammhirsche, Grauvieh, Schwarznasenschafe, Pferde, Hühner, Kaninchen



# Super FEINFOOD

since 1892

**Bohnen**



**Erbsen**



**Linzen**



www.zwicky.swiss

# FEINFOOD

since 1892

**Gesund**



**Müesli**



Natürlich



# Landi

Wir sind stolzer Partner vom 1. August-Brunch

Nous sommes fiers d'être partenaire du Brunch du 1<sup>er</sup> Août

8.80

10 x 1 kg



SUISSE GARANTIE

Weissmehl Cuisine Panflor 10 x 1 kg  
Farine blanche Cuisine Panflor 10 x 1 kg

89104

8.35

6 x 150 cl

1.39/Stk

1.39/pcs



LANDI LEADER

Apfelschorle Farmer 6 x 150 cl  
Schorle pomme Farmer 6 x 150 cl

Alkoholfrei. Sans alcool. 87660

9.80

LANDI LEADER

Schweizer Holz  
BOIS SUISSE

Holzharasse 60 x 40 x 30 cm  
Cageot en bois 60 x 40 x 30 cm

Schweizer Holz gehobelt.  
Bois suisse raboté. 74002



7.95

LANDI LEADER

Villette blanc 75 cl  
Villette blanc 75 cl

88085



Gültig: 01.07.21 - 31.08.21  
Valable: 01.07.21 - 31.08.21

Preise in CHF. Artikel- und Preisänderungen vorbehalten.  
Prix en CHF. Sous réserve de changements de prix ou d'articles.

Dauertiefpreise / Prix bas en permanence
Ihr Produkt jetzt bequem online bestellen auf / Commander facilement votre produit maintenant online sur landi.ch







# Biodiversität im Migros-Regal – und darum herum

*Mit ihrem Sortiment, ihrer Arealgestaltung und mit ihren landwirtschaftlichen Partnern fördert die Migros die Biodiversität.*

Auf vielfältige Art die Artenvielfalt fördern – dieses Motto gilt bei der Migros schon seit Jahrzehnten. Deshalb findet man in der Migros Biodiversität auch dort, wo man sie eigentlich nicht erwartet: zum Beispiel auf den sieben Golfplätzen, die zur Migros-Gruppe gehören. Nur ein Drittel der Platzfläche dient dem Golfspiel, der Rest besteht aus Dauergrünland oder bietet Tieren und Pflanzen Lebensraum. Auf den Migros-Golfplätzen sind deshalb neben den Golföchern Laichgewässer für Amphibien, Steinhäufen für Kleinlebewesen oder Nistkästen für verschiedene Vogelarten zu finden.

Auch den für die Biodiversität so wichtigen Insekten hilft die Migros gleich mehrfach. Bereits 2014 nahm die Migros Chemikalien mit Wirkstoffen, die Bienen gefährden können, aus dem Sortiment. IP-SUISSE-Bauern, die für die Migros-Produkte unter dem Label TerraSuisse produzieren, verzichten bei ihren Kulturen gänzlich auf den Einsatz der sieben von Greenpeace als bienenkritisch eingestufteten Wirkstoffe. Auch dank der Migros nahm IP-SUISSE diese Neuerungen in ihre Anbau Richtlinien auf. Einige Migros-Genossenschaften betreiben zudem auf den Flachdächern der Filialen Bienenkästen mit eigenen Völkern, und sogar im Zentrum von Zürich leben «Stadtbienen» auf dem Dach des Migros-Hauptsitzes. Die Mitarbeitenden ernten den Honig oft selbst.

Mitten im Siedlungsraum schafft die Migros auf ihren Firmenarealen Raum für eine artenreiche Flora und Fauna:



français



italiano



### Artenvielfalt DIY

Wir alle können zu mehr Artenvielfalt beitragen:

- Im Herbst Asthaufen liegen lassen, damit Igel, Eidechsen und Käfer überwintern können.
- Bunte Wildblumen säen statt einen langweiligen Rasen zu wählen – und schon wächst die Insektenvielfalt.
- Ein Insektenhotel aufstellen, so dass Wildbienen auch in der Stadt Nistplätze finden.
- Einheimische Blumen und Sträucher pflanzen, damit sich Insekten und andere Kleintiere zu Hause fühlen.
- Beim Einkauf Lebensmittel aus der biologischen und der integrierten Produktion den Vorzug geben, denn bei deren Anbau nehmen die Bauern extra Rücksicht auf die Natur.
- Zertifizierte und regionale Honigprodukte wählen.



Inzwischen hat die Migros 2,98 Mio. m<sup>2</sup> – also etwa die Fläche von 400 Fussballfeldern – ihrer Areale naturnah gestaltet: Blumenwiesen statt Rasen, heimische Pflanzen statt Exoten und begrünte Flachdächer oder Weiher. So entstand etwa 2015 beim Einkaufscenter Zugerland das schweizweit erste «Wildbienenparadies».

Den wichtigsten Beitrag zur Biodiversität liefern allerdings die Partner der Migros aus der Landwirtschaft. Gemeinsam mit der IP-SUISSE und der Schweizerischen Vogelwarte, hat die Migros das Biodiversitäts-Punkte-System für IP-

SUISSE-Betriebe entwickelt. Mit Erfolg: Allein zwischen 2010 und 2013 nahmen die artenreichen Lebensräume auf über 8900 Betrieben um 50% zu und konnten seither noch weiter ausgedehnt werden. Und immer wieder setzen sich die Migros und die IP-SUISSE gemeinsame Ziele, um die Produktion nachhaltiger zu gestalten – auch zu Gunsten der Biodiversität: Der Migros-Betrieb JOWA verarbeitet jährlich 85 000 Tonnen IP-SUISSE-Mehl. Künftig verzichten die IP-SUISSE-Bauern für diesen Weizen nicht nur auf Fungizide, Insektizide und Halmverkürzer, sondern auch auf Herbizide.

Bis 2023 verwendet die JOWA somit nur noch Getreide aus komplett pestizidfreiem Anbau. In diesem Jahr ersetzt die Migros ihr TerraSuisse-Logo mit dem IP-SUISSE-eigenen Marienkäfer-Logo. Die Label-Anforderungen bleiben aber dieselben.

Entscheidend für den Erfolg nachhaltiger Produktion sind letztlich die Kundinnen und Kunden der Migros. Dank ihnen sind die Label TerraSuisse, Migros Bio und «Aus der Region. Für die Region.» in den letzten Jahren kontinuierlich gewachsen. Alle drei Label tragen zu einer bunteren und artenreicheren Schweizer Land(wirt)schaft bei.



# Mein Garten ist nicht unordentlich. Er ist gepflegt!

français



italiano



*Ein Satz mit dem Christine Gafafer sowie Nicole Heimgartner immer wieder über ihren Garten aufklären müssen. Es sei wichtig, der Natur Raum zu lassen, damit sie sich entfalten kann. Die beiden Landfrauen betonen, dass es nicht schwierig sei und nicht viel Platz benötigt, um die Biodiversität zu fördern.*

## Es hat seinen Grund, weshalb mein Garten so aussieht

Bereits von klein auf lernte Christine aus Melchnau im Kanton Bern, was es heisst, Sorge zur Natur zu geben. Von Jahr zu Jahr entwickelte sie eine steigende Begeisterung für biologische Gärten. In ihrem privaten Garten hat sie viel ausprobiert – vor allem die alten heimischen Sorten haben es ihr angetan. Heute fördert sie die Biodiversität nicht nur in ihrem Garten, sondern arbeitet auch auf dem Betrieb Birlihof in Melchnau beim Anbau von Wildblumen und Heilkräutern mit – und das bereits seit 20 Jahren. Ihr Wissen erarbeitet sie sich beim Ausprobieren und Beobachten, holt es sich aus Zeitschriften oder profitiert von Begegnungen mit anderen Persönlichkeiten, wie Nicole Heimgartner aus dem Nachbardorf Gondiswil. Die beiden Bernerinnen haben sich erstmals an einer Stubete der bernischen Landfrauen getroffen und haben seither guten Kontakt. Nicole war damals als Referentin an der Stubete. Mit ihrem Unternehmen 1000 und 1 Flügelschlag bietet sie diverse Kurse, Vorträge und Gartenführungen über die Biodiversität und Schmetterlinge an. Mit ihren Angeboten möchte sie andere für die Artenvielfalt begeistern und den Nutzen für unsere Gesellschaft aufzeigen. Ihr breites Wissen hat sie sich über mehrere Jahre selbst angeeignet. Sie lernte schnell, dass es nicht nur reicht

diverse Pflanzenarten im Garten zu haben. Es ist wichtig, dass der Grossteil aus einheimischen Pflanzen besteht. Aber es ist auch wichtig, dass ein Lebensraum für die verschiedenen Tierarten entsteht.

## Wie können Sie in Ihrem Garten die Biodiversität fördern?

Profitieren Sie von den persönlichen Top-Tipps der zwei erfahrenen Landfrauen, wie Sie in Ihrem Garten, auf dem Balkon oder sogar auf dem Fenstersims die Biodiversität fördern können.

## Mein Garten

### Wilder Ecken

Suchen Sie sich einen kleinen Bereich in Ihrem Garten. Diesen lassen Sie einfach so wie er ist, auch die Brennnesseln stehen und wachsen lassen. Entfernen Sie ab und zu die Überwucherungen, um allen Pflanzen genügend Platz zu lassen.



### Totholzhaufen

Heruntergefallene oder vertrocknete Äste, die Sie in Ihrem Garten finden, können Sie auf einem Haufen aufeinander stapeln. Egal ob Ihr Asthaufen im Schatten oder an einem Sonnenplatz liegt, beide bieten unterschiedlichen Tierarten einen Lebensraum. Auch zurückgeschnittene Äste vom Herbst können Sie auf diesen Haufen legen.

### Steinhaufen

Bei Steinhaufen muss bereits etwas mehr Vorsicht geboten werden. Um den Tieren

### Wir, die Frauen vom Land. gemeinsam.kompetent.engagiert.

Als Vorstandsmitglied des Verbandes Bernischer Landfrauen liegt Christine Gafafer die Biodiversität sehr am Herzen. Unter dem nationalen Motto «Wir, die Frauen vom Land. gemeinsam.kompetent.engagiert.» bilden die regionalen Verbände und Vereine in 28 Kantonalsektionen innerhalb des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbandes ein grosses Netzwerk für Bäuerinnen und Frauen vom Land. Themen wie z.B. Biodiversität, Stärkung der Frau, soziale und kulturelle Interessen sowie die wirtschaftliche, berufliche und soziale Stellung der Bäuerin und der Frau vom Land spielen dabei eine zentrale Rolle.



einen Lebensraum zu bieten, sollen genügend Zwischenräume zwischen den Steinen gebildet werden. Achten Sie darauf, den Steinhaufen stabil zusammen zu bauen. Damit der Haufen beim nächsten Unwetter nicht zusammenfällt und der Schutz der Tiere gewährleistet ist.

#### **Einheimische Pflanzen:**

Setzen Sie einheimische Pflanzen! Es gibt viele verschiedene Arten. Fragen Sie Ihren Gärtner, der kann weitere Informationen geben.

### **Es ist nirgends zu klein für die Biodiversität!**

Es braucht keinen riesigen Garten, um die Biodiversität zu pflegen. Auch ein Balkon oder ein Fenstersims bietet Ihnen bereits genügend Platz. Insekten gibt es nicht nur in den ländlichen Regionen, sondern auch in der Stadt.

#### **Samenmischungen**

Beispielsweise können Samenmischungen in einem Topf gesät werden. Jeder Topf und jede Kiste sind für die Biodiversität zu haben. Es muss nicht viel sein!

Bei den Samen ist Vorsicht geboten. Es gibt Samenmischungen, die nichteinheimische Samen enthalten. Um diesen fremden Samen auf die Schliche zu kom-

men, empfehlen die zwei Landfrauen auf die Kennzeichnung «Floretia» zu achten. Das Zeichen ist auf komplett einheimischen Samenmischungen zu finden.

#### **Totholzhaufen / Steinhaufen im Topf**

Machen Sie in einen Topfboden ein Loch und füllen Sie ihn mit Totholz oder Steinen. Das Prinzip funktioniert wie bei einem Haufen im Garten. So können Sie auch auf Ihrem Balkon unterschiedliche Tiere anlocken.

#### **Hecken**

Oftmals findet man Hecken wie Tuja oder Lorbeer, die der Biodiversität nichts bringen. Viele einheimische Sträucher wie z.B. ein Faulbaum würden ebenso zu einer idealen Hecke heranwachsen und gleichzeitig der Biodiversität einen Mehrwert bieten.

### **Es ist viel möglich!**

«Wir alle sind gefordert. Auch wenn du in einem Block wohnst.» betonen die beiden Landfrauen. Ein Topf mit einheimischen Pflanzen auf dem Fenstersims ist bereits viel Wert. Es ist ein sehr dringendes Thema, dass wir angehen müssen.

«Es muss nicht der ganze Garten der Biodiversität verschrieben werden. Es sollen auch Pflanzen fürs Herz Platz haben, auch

wenn es fremde Pflanzenarten sind. Am Schluss ist es wichtig, dass alle das für sich Mögliche machen. Schlussendlich ist es unsere Zukunft.»



Nicole Heimgartner (oben)  
und Christine Gafafer

**DIESE SCHWEIZER  
BROTAUFSTRICHE DÜRFEN BEI  
KEINEM BRUNCH FEHLEN!**

**Hauptsache aus  
der SCHWEIZ  
und OHNE PALMÖL.**

**OVO REZEPTE.  
MIT CRUNCH.**

**CAOTINA REZEPTE.  
MIT LIEBE.**

**ovomaltine  
CRUNCHY CREAM**

**Caotina**  
✓ Ohne Palmöl / Sans huile de palme

CHOCOLAT  
SUISSE

✓

**SUISSE  
GARANTIE**

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

**Schweiz. Natürlich.**

ProSpecieRara

# Der Wert unserer Landrassen

*Woran denken Sie, wenn Sie das Wort «Biodiversität» hören? Eher an Orchideen und Eisbären oder an Kühe und Weizen? Die Vielfalt in der Landwirtschaft ist selten im Fokus, dabei spielt sie für unsere schiere Existenz eine wichtige Rolle.*

## Was ist die Leistung eines Nutztiers?

In der modernen Landwirtschaft steht die Leistung von Nutztieren hoch im Kurs: Kühe werden für ihre «Milchleistung» gelobt, Hühner für ihre «Legeleistung» und von Schweinen weiss man, dass ihre «Fleischleistung» enorm sein kann. Die Konzentration auf die Produktivität von Nutztieren führt dazu, dass immer weniger Rassen, eben die «Hochleister» gezüchtet werden und

ältere, sogenannte Landrassen, von der Bildfläche verschwinden. Deren Wert geringzuschätzen ist jedoch gefährlich, denn ihre Leistungen bestehen u.a. in Witterungs- und Krankheitsresistenz oder in der Fähigkeit, mit extensiver Fütterung zurechtzukommen, um nur einige zu nennen. Diese Eigenschaften sind in den modernen Leistungsrassen zu Gunsten ihrer Produktivität nur wenig ausgeprägt.

Rätisches Grauvieh



Schweizerische Stiftung  
für die kulturhistorische  
und genetische Vielfalt  
von Pflanzen und Tieren

Engadinerschaf



## Landrassen als Ausgangsmaterial für moderne Züchtungen

Die genannten Werte der Landrassen könnten in einer sich stets wandelnden Landwirtschaft sehr bald wieder gefragt sein, sei es wegen Veränderung des Klimas, wegen neuen Anforderungen der Konsumierenden, oder weil der Verbrauch von Kraftfutter und Antibiotika reduziert werden soll. Die Eigenschaften, welche im vielfältigen Genpool der Landrassen schlummern, können in der modernen Züchtung dazu beitragen, diese Bedürfnisse zu erfüllen. Es gilt deshalb unbedingt, sie lebendig zu erhalten.

Nur eine breite Biodiversität in der Landwirtschaft sichert langfristig unsere Ernährung.

ProSpecieRara setzt sich für diese Rassen ein.

 [prospecierara.ch](http://prospecierara.ch)

français



italiano





## Finden Sie Ihren Bauernhof

Bereits zum 29. Mal laden Schweizer Bauernfamilien zum Brunch auf dem Bauernhof ein.

Auf [www.brunch.ch](http://www.brunch.ch) finden Sie alle Bauernbetriebe, die am Nationalfeiertag ein gluschtiges Zmorge auf dem Hof oder ein «Brunch to go» anbieten. Da die Platzzahl auf den meisten Höfen beschränkt ist, ist eine direkte Anmeldung bei den Brunch-Anbietern erforderlich.

### Organisation

Datum: Sonntag, 1. August 2021  
Zeit: von 9 bis 13 Uhr  
Preis: von Fr. 25.- bis Fr. 40.-  
Auskunft: ab 1. Juli 2021  
Telefon: 056 462 52 10 zu Bürozeiten  
E-Mail: [info@brunch.ch](mailto:info@brunch.ch)  
Website: [www.brunch.ch](http://www.brunch.ch)  
Anmeldung: direkt bei den Bauernfamilien

## Trouvez une ferme

Pour la 29<sup>e</sup> année consécutive, les familles paysannes invitent leurs concitoyens au Brunch à la ferme.

Sur [www.brunch.ch](http://www.brunch.ch), vous trouverez toutes les fermes proposant un savoureux déjeuner sur place ou un «Brunch to go» le jour de la Fête nationale. Le nombre de places étant restreint dans les fermes qui organisent le Brunch, il est indispensable de s'inscrire directement auprès des prestataires.

### Organisation

Date: dimanche 1<sup>er</sup> août 2021  
Durée: de 9h00 à 13h00  
Prix: de Fr. 25.- à Fr. 40.-  
Renseignements: dès le 1<sup>er</sup> juillet 2021  
au 056 462 52 10 pendant les heures de bureau  
E-mail: [info@brunch.ch](mailto:info@brunch.ch)  
Site web: [www.brunch.ch](http://www.brunch.ch)  
Inscription: directement auprès des familles paysannes

## Cerchi la sua fattoria

Già per la 29a volta le famiglie contadine svizzere invitano al Brunch in fattoria.

Su [www.brunch.ch](http://www.brunch.ch) trova tutte le fattorie, che offrono una colazione accattivante in fattoria o un «Brunch to go» il giorno della Festa nazionale. I posti in fattoria sono limitati, dunque è obbligatorio iscriversi direttamente presso gli organizzatori.

### Organizzazione

Data: domenica, 1° agosto 2021  
Orario: dalle ore 9 fino alle 13  
Prezzo: da Fr. 25.- a Fr. 40.-  
Informazioni: dal 1° luglio 2021  
telefonando allo 056 462 52 10 durante l'orario d'ufficio  
E-mail: [info@brunch.ch](mailto:info@brunch.ch)  
Sito web: [www.brunch.ch](http://www.brunch.ch)  
Iscrizione: direttamente presso le famiglie contadine





## Twinten Sie Ihren 1. August-Brunch



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



Wo Sie mit TWINT Ihren 1. August-Brunch bezahlen können, finden Sie unter: [www.hofsuche.brunch.ch](http://www.hofsuche.brunch.ch)



Bereits jetzt können Sie schweizweit in über 2800 Hofläden mit TWINT bezahlen. Finden Sie einen Hof in Ihrer Nähe. Geben Sie TWINT im Suchfeld ein und sehen Sie so auf einen Blick, welcher Bauernhof TWINT als Zahlungsmittel anbietet: [hofsuche.vomhof.ch](http://hofsuche.vomhof.ch)

**CHF 5  
Cashback  
sichern!**

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



# Agissez en pro, abonnez-vous !



## Mes coordonnées

«Brunch Magazine 2021»

Nom	Prénom
Rue/N°	NPA/Localité
Téléphone	E-mail
Date	Signature

## Je désire offrir Agri à :

Nom	Prénom
Rue/N°	NPA/Localité
Téléphone	E-mail

Bulletin à envoyer au Journal Agri, CP 1080, 1001 Lausanne ou scanné à abo@agrihebdo.ch



**135.- 1 AN PAPIER + NUMÉRIQUE**

- accès e-paper - archives dès 1999 - CADEAU couteau



**70.- 6 MOIS PAPIER + NUMÉRIQUE**

- accès e-paper - archives dès 1999



**110.- 1 AN NUMÉRIQUE**

- accès e-paper - archives dès 1999



**35.- 3 MOIS (12 éditions papier)**

Offre non renouvelable

**Agri** VOTRE ALLIÉ  
AU QUOTIDIEN

[www.agrihebdo.ch](http://www.agrihebdo.ch)



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



**Suisse. Naturellement.**

DISCOVER  
SWISS  
HONEY  
ALMOND

# MÖVENPICK®

*Crafted with the Alpine Spirit*

MÖVENPICK®  
#sensations  
SWISS HONEY  
ALMOND

SAVE  
THE BEES

NEW

Liebe Brunch-Freunde,  
kennen Sie schon unsere  
kleinsten Mitarbeitenden?



Jeden Tag fliegen 5,8 Millionen «MoBees» aus, um Grosses zu vollbringen.  
Gemeinsam mit Wildbienen und anderen Bestäubern fördern sie  
die Artenvielfalt in der Schweiz. [mobilier.ch/mobees](https://mobilier.ch/mobees)

Was immer kommt –  
wir engagieren uns für die Zukunft der Schweiz.

die **Mobilier**

Steve et Virginie Bugnon, Saint-Prex

## Le goût des bonnes choses

*À l'instar de plus de 300 exploitants agricoles, la famille Bugnon a décidé de participer au programme des bandes fleuries lancé par l'Union suisse des paysans. Cette démarche vise à sensibiliser les consommateurs aux actions entreprises par le milieu agricole en faveur de l'environnement.*

« Je n'ai vraiment pas eu mon mot à dire ! », lance Steve Bugnon à sa femme Virginie lorsqu'on lui demande pourquoi sa famille a décidé de participer à l'action « La Suisse fleurit », initiée par l'Union suisse des paysans (USP) (lire encadré). Le regard mutin, l'agriculteur et viticulteur de Saint-Prex (VD) reconnaît qu'il aime bien taquiner son épouse. « Mais tu n'es quand même pas contre le fait de semer une bande fleurie ? », lui rétorque Virginie. Pantois, l'homme hausse les épaules et éclate d'un rire franc. On l'aura compris, la bonne humeur est au rendez-vous chez les Bugnon et c'est peut-être la raison pour laquelle on se sent tout de suite à l'aise.

Mais revenons aux bandes fleuries. Active au sein de l'USP, Virginie Bugnon a été très enthousiaste à l'idée de faire pousser des fleurs à l'entrée du domaine Bon-Boccard. « En tant que paysans, nous sommes souvent critiqués, explique la jeune quadragénaire. On nous reproche de ne rien faire pour la biodiversité. Avec cette action, j'avais envie de sensibiliser les consommateurs au fait que le monde agricole a évolué. » Pour ce faire, l'agricultrice a déjà commandé plusieurs sachets de semences auprès d'un distributeur de la région morgienne.

### Soucieux d'expliquer le monde agricole autrement

Située sur les hauteurs du village de Saint-Prex, l'exploitation familiale des Bugnon surplombe le lac Léman et offre un splendide panorama sur les Alpes. Depuis quatre générations, « nous cultivons des pommes de terre, du blé, du colza, des semences de maïs et des betteraves sucrières », explique Steve Bugnon. L'homme s'est associé à deux agriculteurs du village pour acquérir une autre exploitation qui sera entièrement biologique.

En parallèle à l'agriculture, les Bugnon possèdent également plusieurs cépages :



deutsch



italiano





Pinot noir, Chasselas, Doral, Chardonnay, Gamay, Gamaret, Garanoir et Merlot. La vendange est livrée, sur rendez-vous, à la Cave de la Côte, pour une vinification personnalisée des vins du domaine.

Au fil des années, les Bugnon ont su se diversifier avec la mise en place d'un service de vente directe. Sur leurs étals, ils proposent notamment du vin de leur domaine, de l'huile de colza, du jus de raisin, des pommes de terre, du pain et de la tresse faits maison.

#### Un brunch aux mille et une saveurs

Car s'il y a bien une chose qui caractérise les Bugnon, c'est le goût des bonnes choses. Depuis une dizaine d'années, Virginie s'est lancée dans l'organisation du brunch du 1er Août avec le soutien d'une amie proche. Chaque année à la même période, plus d'une centaine de personnes participent à la manifestation. Autant dire que c'est le branle-bas de combat pour monter les tentes, dres-

ser les tables et préparer les petits fours et autres verrines. Tresses, pains, taillés aux greubons, quiches de légumes et autres caracs : le brunch fait maison regorge de mille et une saveurs. « Nous privilégions les produits de notre terroir, explique l'agricultrice. C'est aussi une manière de présenter ce que nous produisons aux consommateurs. » Elle ajoute que « tout le monde est requis » pour la mise en place de cet événement et les trois enfants de la famille, Shannon, Margaux et Benjamin, ainsi que les grands-parents n'y dérogent pas.

L'année dernière, les Bugnon ont décidé de ne pas participer à la manifestation en raison des restrictions liées au coronavirus. Toutefois, si les conditions le permettent, la famille compte bien réitérer le brunch cette année. Car s'il y a une chose à laquelle les Bugnon ne veulent pas renoncer, c'est la convivialité.

*Valérie Beauverd*

*Photos © Domaine de Bon-Boccard*



#### Encadré

Plus de 300 exploitants agricoles ont participé gratuitement à l'action « La Suisse fleurit », afin de « montrer une facette positive » de l'agriculture, comme l'indique l'USP. Selon les organisateurs, les bandes fleuries constituent un habitat précieux pour toutes sortes d'insectes tels que les abeilles mellifères, les papillons et autres coléoptères.

#### Portrait d'exploitation

Exploitants	Virginie et Steve Bugnon
Localité	Saint-Prex VD
Surface	64 ha dont 5,8 en vigne
Branches	vignes, céréales, pommes de terre, colza, maïs semence et betteraves sucrières.



# Auf in die Schweizer Pärke!

*Nachhaltige Ferien im eigenen Land liegen im Trend. Die 19 Schweizer Pärke laden ein zum Wandern, Biken und Abschalten. Sie bieten aber nicht nur einen grossen Erholungseffekt an der frischen Luft, sondern tragen auch dazu bei, natürliche Lebensräume zu erhalten sowie die Artenvielfalt zu fördern. Zudem engagieren sich die Menschen in den Schweizer Pärke für eine nachhaltige regionale Wirtschaft. Wunderschöne ursprüngliche Landschaften, regionale Spezialitäten und lebendige Traditionen, warten darauf entdeckt zu werden.*

français



italiano



## La Route Verte

Auf der E-Bike-Route «La Route Verte» erlebt man sechs Schweizer Pärke auf einen Streich. Sie führt Naturfans auf nahezu verkehrsfreien Wegen von Schaffhausen bis nach Genf, von Ost nach West – immer schön dem bogenförmigen Jura-Gebirgszug entlang. Die Gesamtstrecke beträgt 468 Kilometer und ist in sieben Etappen aufgeteilt, die auch einzeln absolviert werden können. Die Route führt durch lebendige Landschaften zu Winzern und ihren Trauben, durch beinahe

unentdeckte Orte zu Bauern und ihren Pferden und zu 350-jährigen Tonfichten. Ein Erlebnis voller Natur, Kultur und interessanter Begegnungen. Während der ganzen Reise radeln Sie auf «Veloland Schweiz»-Routen durch die schönsten Landschaften des Jurabogens und geniessen unzählige Köstlichkeiten aus den Naturpärken.

Übrigens: mit der Gratis-App der Schweizer Pärke kann man der Strecke auch im Offline-Modus folgen.



Weitere Informationen und Ausflugstipps finden Sie unter:

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

## Savurando im Naturpark Pfynges

Der Savurando verspricht atemberaubende Aussichten und spannende Einsichten rund um den Wein im Naturpark Pfynges. Das südliche Ambiente im Zentralwallis und die vielfältige Landschaft laden ein, den Naturpark mit allen Sinnen zu entdecken. Das buchbare Angebot ist eine genussvolle Rätselwanderung und eignet sich für Familien, Freunde und kleinere Gruppen. Der Trail

führt Feinschmecker vom Bahnhof Leuk durch eine eindrückliche naturnah bewirtschaftete Reb- und Terrassenlandschaft mit grandiosem Panorama auf das Schutzgebiet Pfyngwald und die wild fließende Rhone. Durch das Lösen der Rätsel entdecken Gäste köstliche regionale Spezialitäten und begegnen lokalen Produzenten und Produzentinnen.

## Auf der Via Capricorn im Naturpark Beverin

Majestätisch leben die imposanten Tiere in den Felswänden rund um den Piz Beverin (2998 m ü. M.) und wachen über die wilde und naturbelassene Landschaft. Die Gebirgswanderung Via Capricorn führt in drei Tagesetappen durch das eidgenössische Jagdbanngebiet Beverin, wo die Steinböcke in freier Wildbahn le-

ben. Ausgangs- und Zielort ist das Hotel Capricorns in Wergenstein. Über alte Saumpfade gelangen Sie zum Glaspass am Heinzenberg, dem ersten Etappenziel. Die zweite Etappe führt hinunter ins Safiental, auf der dritten Etappe geht es vom Turrahus über die Farçletta digl Lai Grand wieder zurück nach Wergenstein.

## Auf der Rhein-Reben-Route im Regionalen Naturpark Schaffhausen

Der Regionale Naturpark Schaffhausen mit seinen Natur- und Kulturlandschaften ist einzigartig. Die Hügel des Randens, die weiten Rebberge und Landwirtschaftsflächen, Wälder, die typischen Dörfer und der Rhein verleihen der Gegend ihren Charme. Der grenzüberschreitende und aussichtsreiche Erlebnisweg führt vom deutschen Je-

stetten über dem Hochrhein und durch Rebhänge ins schweizerische Buchberg. Auf der Route erleben Wanderfans kulinarische und kulturelle Höhepunkte, Geschichten über den Rhein und können seltene Tierarten beobachten. Die 13 Kilometer lange Wanderung eignet sich besonders gut für Familien und bietet tolle Picknickplätze mit Feuerstellen.

## Mooraculum in der UNESCO Biosphäre Entlebuch

Die Rossweid in Sörenberg ist der Treffpunkt für Familien und Naturliebhaber – die farbenprächtigen Moore verzaubern mit einer einzigartigen Flora und Fauna. Während die Naturliebhaber die einzigartige Landschaft auf den zahlreichen Wanderwegen entdecken, amüsieren sich die kleinen Gäste im Moorwasserspielpark «Mooraculum». Hier finden Familien mit Kindern alles was das

Herz begehrt: Teiche mit Wasserspielgeräten, Geschicklichkeitsspiele, einen Forscherpass mit Aufgaben, Ruheoasen und Picknickstellen. Gut zu wissen: Der Park grenzt direkt an die grosse Sonnenterrasse des Restaurants Rossweid. So können die Eltern bei einem Drink entspannen, während die Kleinsten im Minimoor spielen.



## Rezept

# Rösti dreimal anders



Der Schweizer Kartoffelklassiker lässt sich spannend variieren.

Etwa mit Salsiz und Dörrtomaten, orientalisches mit Randen und Cranberries oder mit Fenchel.

**Zubereitung:** Gesamt: ca. 1 Std. 20 Min.

Kochen (am Vortag): ca. 30 Minuten

Fertigstellen: ca. 15 Minuten

Braten: ca. 35 Minuten

Nährwerte pro Person:

430 kcal, 10 g Eiweiss, 17 g Fett,

50 g Kohlenhydrate

## 1. Am Vortag Kartoffeln kochen

Kartoffeln mit der Schale in reichlich Wasser ca. 30 Minuten knapp weich kochen. Auskühlen lassen. Bis zur Verwendung kühl stellen.

## 2. Rösti-Grundrezept

Am Zubereitungstag Kartoffeln schälen. Durch die Röstiraffel reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mischen. Zwei Drittel der Bratbutter in einer grossen beschichteten Bratpfanne erhitzen. Sobald die Butter schäumt, die Masse hineingeben. Unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Minuten anbraten. Die Kartoffeln am Rand mit einer Kelle leicht zusammenschieben, sodass die typische Röstiform entsteht. Rösti bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten weiterbraten, bis sich eine goldgelbe Kruste gebildet hat. Rösti in der Luft oder mithilfe eines Tellers oder eines Pfannendeckels stürzen. Rösti mit der ungebratenen Seite nach unten in die Pfanne zurückgleiten lassen. Restliche Butter in die Pfanne geben. Rösti ca. 15 Minuten fertig braten.

## 3. Rösti mit Salsiz

Gekochte Kartoffeln durch die Röstiraffel reiben. Salsiz in dünne Streifen schneiden. Dörrtomaten klein schneiden. Oregano fein schneiden. Alles zur Kartoffelmasse geben. Parmesan untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mischen. Wie im Grundrezept braten.

## 4. Rösti orientalisches

Gekochte Kartoffeln durch die Röstiraffel reiben. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Randen mit der Röstiraffel reiben. Alles zur Kartoffelmasse geben. Cranberries begeben. Mischen. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen und mischen. Wie im Grundrezept braten.

## 5. Rösti mit Fenchel

Gekochte Kartoffeln durch die Röstiraffel reiben. Fenchel reiben, Apfel mit Schale mit der Röstiraffel zu den Kartoffeln reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gut mischen. Wie im Grundrezept braten.

Zutaten: Hauptgericht für 4 Personen

### Rösti-Grundrezept

1 kg mehligkochende Kartoffeln,  
z. B. Urgenta, Bintje  
1½ TL Salz  
1 TL Pfeffer  
50 g Bratbutter

### Rösti mit Salsiz

1 Salsiz à ca. 95 g  
100 g Dörrtomaten  
2 Zweige Oregano  
60 g Parmesan  
1 TL Salz  
1 TL Pfeffer

### Rösti orientalisches

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
250 g gekochte Randen  
50 g getrocknete Cranberries  
1 TL Kreuzkümmel  
1 TL Salz  
1 TL Pfeffer

### Rösti mit Fenchel

300 g Fenchel  
1 säuerlicher Apfel  
1 TL Salz  
1 TL Pfeffer

français



italiano



Täglich neue Kochinspirationen auf:

[migusto.ch](http://migusto.ch)







# Schweizer Käse ist Vertrauen.

Weil er von dort stammt, wo wir zu Hause sind.



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse.  
[www.schweizerkaese.ch](http://www.schweizerkaese.ch)





Gloria e Lorenzo Schärer, Brione

## Capre e api in Valle Verzasca

*Gloria e Lorenzo Schärer gestiscono l'azienda agricola Bio In sü la scima, a Brione, nel cuore della Valle Verzasca e in estate caricano l'alpe di Vald di Gerra Verzasca. Allevano capre da latte e producono miele d'alpe. Ogni giorno contribuiscono alla creazione di biodiversità: «La natura è un sistema in cui noi, le nostre capre e le nostre api siamo parte integrante».*

**È tornato a casa con sette capre, che poi sono diventate 32 e via così**

Quando chiedo a Gloria e Lorenzo se posso scrivere che sono una coppia di giovani agricoltori si mettono a ridere «Fino a quando si resta giovani agricoltori?» Non hanno ancora compiuto quarant'anni, hanno due figli piccoli, Olindo e Libero, e dal 2016 gestiscono un capriole biologico a Brione Verzasca. È iniziato tutto quando Lorenzo ha dato una mano a suo fratello, un'estate, all'alpe di Robièi. «Quando è sceso si è portato a casa 7 capre, che poi sono diventate 32» mi dice Gloria. «Erano bianche, ma non stalli-

ne» conclude Lorenzo. Adesso casano il latte delle loro capre e producono Büsción, ricotta e un formaggio semiduro di capra che vendono nel frigo self-service davanti a casa loro, tramite la ConProBio e in alcuni negozietti di paese. E poi, naturalmente, c'è il miele.

**«Del mio miele sono proprio orgoglioso»**

Non che del resto non lo sia, ma quando parla del suo miele d'alpe, Lorenzo si appassiona. Lo facevano già suo papà e il suo bisnonno. All'alpe ci sono una trentina di popoli di api in cassette di legno di castagno «Costa di più, ma dura anche

di più e non è né dipinto né incollato. Le fanno nel Malcantone e mi fa piacere aiutare l'economia locale». Il fascino però è tutto per le api e per un miele decisamente estensivo. «Non faccio nemmeno la transumanza delle arnie. Rimangono sempre su all'alpe di Vald. Adesso nel basso Ticino, gli sciame stanno già iniziando ad ingrandirsi e le api a girare. Lassù invece sono ancora tranquille, stanno appena iniziando a risvegliarsi. A me piace molto l'idea che le api volino sui pascoli dell'alpeggio e succhino il nettare del rododendro, dell'acero, del timo o del sorbo montano. Pensa che degli anni

deutsch



français





non scendono nemmeno al fondovalle al taglio o al castagno». È particolarmente fiero del suo miele e del modo in cui lo produce, perché è ben conscio del ruolo che rivestono le api per l'impollinazione e soprattutto per certe impollinazioni. Il grosso del lavoro anche con le api è durante la stagione estiva, ma anche in inverno, una volta ogni due settimane Lorenzo sale a piedi assieme a suo figlio Olindo, per controllare come stanno. «Il fatto che tutto succeda lassù all'alpe, fuori da tutto, lo rende un miele straordinario. Il miele, per certi versi, si può paragonare a un vino, è il terroir a determinarne il pregio. Il mio miele d'alpe è un po' come il vino di un ronco».

#### **D'estate i nostri prati saltano**

La stagione alpestre per Gloria e Lorenzo rappresenta gran parte della loro annata. Il gregge è formato da capre molto variegate «A me piace avere capre adattate, pesanti, in grado di muoversi sui pendii della Verzasca» mi dice Lorenzo «che riescono a stare al pascolo otto mesi all'anno. Sono il frutto dell'incrocio di varie razze. Devo dire che mi piace molto

questa varietà genetica». Nella stalla ci sono anche alcune galline, delle appenzellesi dal ciuffo «Sono sempre libere, vanno dove vogliono. Pensa che per dormire, saltano sul fieno e poi si piazzano sulle aste orizzontali del tetto della stalla, così non mi devo nemmeno preoccupare della volpe. La nostra fattoria è un universo di biodiversità. Ci sono un sacco di insetti che vengono su dalla letamaia e i pipistrelli vengono a mangiarli. È una cosa naturale. Poi è chiaro che i pipistrelli vivano qui. Anche d'estate, all'alpe di Vald, ci sono sempre piccoli rapaci che scrutano la distesa dei pascoli. Noi li vediamo tutti i giorni. Quando facciamo il fieno, che sfalciamo tutto a mano, le persone che vengono a darci una mano rimangono strabiliate dalla quantità di cavallette. Sono talmente tante che sembra che sia l'intero pascolo a saltare». È incredibile come molte persone non si rendano conto che tutte quelle cavallette, tutti quegli insetti, ci sono perché si mantengono i pascoli in quota. Senza il loro lavoro e senza le loro capre, lì, in poco tempo, tornerebbe ad essere tutto bosco.



**«Io sono profondamente ambientalista, sono davvero convinto»**

Da quattro anni Gloria e Lorenzo per proteggere il loro gregge dagli attacchi del lupo hanno anche dei cani da protezione, non sempre facili da gestire. «Non sono macchine i cani da protezione. Adesso ne abbiamo tre e ognuno di loro ha un carattere diverso. È molto impegnativo tutto il lavoro che bisogna fare con loro e spesso ho la sensazione che le persone non se ne rendano conto. Io sono profondamente ambientalista. Sono convinto che noi con la nostra attività siamo perfettamente integrati con la natura che ci circonda e contribuiamo alla creazione di biodiversità. Faccio fatica quando sento qualcuno che punta il dito contro i contadini, perché ogni sistema agricolo interagisce con la natura. Una fattoria non è una colata di cemento, come un'autostrada. Lì dov'è la biodiversità?»

*Cristian Bubola*

#### **Dati dell'azienda**

Gestori	Gloria e Lorenzo Schärer
Luogo	Brione Verzasca TI
Superficie	21 ettari da sfalcio, di cui 9 all'alpe
Animali	Un gregge di 130 capre da latte e 30 popoli di api

 [insulascima.ch](https://www.insulascima.ch)

Schritt für Schritt.

**Traditionell.**

**Von hier. Für Sie.**

Emmentalstrasse 23  
3510 Konolfingen  
031 790 31 11

***emmental***  
versicherung

**zt medien** **zt**  
vielseitig kommunizieren

**Effizienz erspart Umwege.**

ZT Medien AG | Henzmannstrasse 20 | 4800 Zofingen | Tel. +41 62 745 93 93 | www.ztmedien.ch

**HAUPTNER** <sup>+</sup>

Ihr Experte für Landwirtschaft,  
Pferdesport, Hobbyfarming & Garten

*Votre expert en agriculture,  
sports équestres, hobbyfarming  
et jardinage*

**CHF 20.-**  
für Ihre Bestellung\*  
sur votre commande\*

**Code: Brunch21**

Besuchen Sie uns [www.hauptner.ch](http://www.hauptner.ch)  
Rendez-vous sur [www.hauptner.ch](http://www.hauptner.ch)

\*einmalig einlösbar ab CHF 100.- Bestellwert, nicht kumulierbar, gültig bis 31.08.2021  
\*Valable une seule fois à partir de 100 CHF d'achat, non cumulable, valable jusqu'au 31.08.2021

**JOUR APRÈS JOUR,  
NOS PRODUCTEURS  
CULTIVENT LA  
TRADITION.**

[GRUYERE.COM/FILIERE](http://GRUYERE.COM/FILIERE)

**LE GRUYÈRE**  
SWITZERLAND <sup>+</sup>

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.

**SCHWEIZER SUISSE SWITZERLAND**

**Notre Fromage Suisse.** <sup>+</sup>  
[www.fromagesuisse.ch](http://www.fromagesuisse.ch)

**Rauhe  
Schale.  
Süsser  
Kern.**

In Schweizer Zucker steckt  
nur die natürliche Süsse von  
Schweizer Zuckerrüben –  
sonst nichts.  
[zucker.ch](http://zucker.ch)

**Zucker  
Sucre  
Zucchero**

**Natürlich natürlich.**

Joachim und Renate Wiesner, Lyliya Sutter  
Tenniken und Oberdorf BL

## Im Einsatz für die Artenvielfalt

*Ob Flächen rund um Schulhäuser oder in neu gebauten Wohnquartieren – oft gewinnt eine einzige Pflanzenart schnell die Oberhand und die Artenvielfalt geht zurück. Die Betriebsgemeinschaft Sutter-Wiesner im Baselbiet setzt eine bunte tierische Truppe ein, um wieder mehr Biodiversität auf diese Flächen zu bringen.*



Bis Ende Juni 2019 hat Joachim Wiesner noch Kühe gemolken wie so manch anderer Landwirt. Zusammen mit seiner Frau Renate belebten aber schon damals 20 Dorperschafe den Talackerhof in Tenniken BL. Diese Schafrasse eignet sich gut um Obstgärten zu pflegen oder Parzellen mit sehr starkem Graswachstum in den Griff zu bekommen. Schon bald war Joachim Wiesner von seinen Schafen derart begeistert, dass er sich nach einer Möglichkeit umhörte, um seine Schafe zu einem Hauptstandbein seines Betriebes zu machen. Er führt seinen elterlichen Betrieb gemeinsam mit seiner Frau Renate bereits in fünfter Generation.

Und tatsächlich: Als er in der Kantine, in welcher seine Frau Renate mit einem Halbzzeitpensum arbeitet, mit einem Herrn ins Gespräch kommt, erfährt er von dessen Naturpflege GmbH in Bubendorf. Ein Wink des Schicksals: Joachim Wiesner übernimmt die Beweidungsaufträge für die GmbH und stürzt sich mit viel Herzblut in dieses neue Projekt. Die Förderung der Biodiversität lag ihm schon lange ganz besonders am Herzen.

### Schicksal als Wegweiser

Joachim Wiesner verkauft seine Kühe, bis auf drei, die ihm besonders am Herzen liegen. Im November starb ein langjähriger Freund von Joachim der ebenfalls

einen Landwirtschaftsbetrieb führte. Damit seine Frau Lyliya Sutter diesen Betrieb einfacher führen kann, gründeten Joachim und Renate mit Lyliya eine Betriebsgemeinschaft. Auf diesem Betrieb leben rund 18 Milchkühe sowie Jungvieh und Wiesners Montbéliard-Kühe. Es entsteht ein Betrieb mit zwei Standorten und einer Fläche von insgesamt 43 Hektaren. Der Betrieb verfügt über mehrere Standbeine wie Landschaftspflege, Direktverkauf, Milchwirtschaft und Alpakatrekkings.

Mittlerweile wird Joachim Wiesner durch Lyliya Sutter und einer Arbeitskraft unterstützt. Insbesondere im

français



italiano





Sommer brauchen die Tiere, die für die Naturpflege im Einsatz sind, regelmässig Betreuung. Rasch merkt Joachim Wiesner, dass es besser wäre, wenn er verschiedene Tierarten und Rassen für verschiedene Zwecke einsetzen könnte. Denn jede Tierart oder auch Rasse hat ihr ganz eigenes Fressverhalten. Deshalb besteht Wiesners und Sutters Landschaftspflege-Truppe mittlerweile aus 30 Walliser Landschafen, fast 50 Dorperschafen, drei Skudden, 21 Ziegen – die meisten davon Stiefelgeissen sowie einige wenige Strahlenziegen – sieben Alpakas und neun Zebus.

#### Weiden für die Biodiversität

Eingesetzt werden die Tiere auf nicht landwirtschaftlich genutzten Flächen meist im Auftrag von Gemeinden, Firmen, Privaten, der SBB oder zur Belebung von Wohnquartieren. «Idealerweise fressen die Tiere in möglichst kurzer Zeit möglichst viel von der Fläche ab.

Das hat den stärksten Effekt in Sachen Biodiversität», sagt Joachim Wiesner. Dies könne zwei, drei Mal auf derselben Fläche wiederholt werden, wobei die Anzahl Tiere pro Fläche vorher genau berechnet werden müsse.

Und auch die Tierart oder Rasse muss vorgängig bestimmt werden. Geht es in erster Linie um die Bekämpfung von Verbuchung kommen zum Beispiel meist die Ziegen zum Einsatz. Sie fressen gerne Sträucher und Büsche ab und drängen diese damit zurück. Sie bieten gleichzeitig den Problempflanzen, auch Neophyten genannt, die Stirn. Auch die Walliser Landschaft machen vor diesen Gewächsen nicht Halt. Erst dann haben auch andere Pflanzen wieder eine Chance dort zu wachsen. Soll das Gelände geschont werden, kommen hingegen die Alpakas zum Zuge. Als Sohlengänger hinterlassen sie kaum Trittschäden. Geht es wiederum darum, grössere Flächen mit viel

altem Gras zu beweiden, sind die Zebus dafür ideal.

#### Vom Rasenmäher zum Unterrichtsinhalt

Sind die Tiere auf dem Gelände von Schulhäusern zum Einsatz, nutzt Joachim Wiesner dies, um den dortigen Schülerinnen und Schülern Wissen über seine Tiere und die Wirkung ihres Einsatzes zu vermitteln. Joachim unterrichtet zusätzlich über Agroimage in Schulen ab der 6. Klasse. Dort geht es um nachhaltige Nahrungsmittelproduktion.

Der Betrieb von Lyliya Sutter ist schon seit Langem ein Biobetrieb. Nach dem Zusammenschluss zu einer Betriebsgemeinschaft haben sich auch Joachim und Renate Wiesner zu einer Umstellung auf Bio entschieden. Joachim und Renate Wiesner hoffen, dass eines Tages eines ihrer fünf Kinder den Hof übernehmen wird und damit in die sechste Generation führt. Und auch für Lyliya Sutter ist es ein Ziel, den Biobetrieb in Oberdorf eines Tages als voll funktionsfähigen Betrieb an eines ihrer drei Kinder weitergeben zu können, sofern eines von ihnen das möchte. Damit ist die Investition in die Biodiversität auch eine Investition in die Zukunft.

Ann Schärer

#### Betriebsspiegel

Bewirtschafter	Joachim und Renate Wiesner, Lyliya Sutter (Betriebsgemeinschaft)
Ort	Tenniken und Oberdorf BL
Fläche	43 ha landwirtschaftliche Fläche
Betriebszweige	Naturpflege, Milchwirtschaft, Direktverkauf, Trekkings
Tiere	16 Kühe, 78 Schafe, 21 Ziegen, 7 Alpakas, 9 Zebus, Legehennen, Masttruten



Der Moléson ist das markante Wahrzeichen der Freiburger Voralpen

Schweiz Tourismus

# Über Stock und Stein. 3 vielseitige Wanderungen.

*Einen Berggipfel besteigen, über Alpwiesen wandern oder lieber durch Wälder streifen? Dank über 65 000 Kilometern markierten Wanderwegen können Sie so gut wie jeden Winkel der Schweiz zu Fuss entdecken. Die Wanderwege sind so abwechslungsreich wie die Landschaft selbst – da wird der Weg schnell zum Ziel.*

## Fricktaler Chriesiwäg

Der fünf Kilometer lange und familienfreundliche Rundweg führt durch die wunderschöne, kirschbaumreiche Landschaft des Fricktals und vermittelt Wissenswertes zum Kirschenanbau. Während der Saison darf direkt von den markierten Bäumen genascht werden und die Kirschblüten eignen sich hervorragend als Fotosujets.

français



italiano



## Val Calnègia

Der Foroglio-Wasserfall im Bavonatal stürzt 110 Meter in die Tiefe und bietet schäumend und spritzend ein grossartiges Schauspiel. Er entzückt die Wandernden zu Beginn und am Ende der Tour ins ursprüngliche Val Calnègia. Das abgelegene Hochtal Val Calnègia ist nur zu Fuss erreichbar und fasziniert mit einer einzigartigen wilden Umgebung.

## Wanderung auf Freiburgs Hausberg

Diese Tour führt ab Moléson-sur-Gruyères durch kurze Waldabschnitte, grüne Wiesen mit Freiburger Kühen und an traditionellen Schindeldach-Chalets vorbei. Von der Talstation der Luftseilbahn geht es mit der Gondel weiter auf den 2002 Meter hohen Moléson. Oben angekommen erstreckt sich ein einmaliges Panorama.



## Schweiz Tourismus

# Aktiver Sonntags Brunch

*Das Frühstück ist bekanntlich die wichtigste Mahlzeit des Tages – und somit auch der Sonntagsbrunch. Bei diesen Brunch-Angeboten in den Bergen ist nicht nur die kulinarische Vielfalt geboten, sondern auch ein spezielles gastronomisches Erlebnis mit Aussicht garantiert.*



## Ostschweiz - Brunch auf dem Chäserugg

An jedem Sonntag in der Sommersaison erwartet Sie im Gipfelrestaurant von Herzog & de Meuron auf 2262 M. ü. M. nebst einem Panoramablick auf 6 Länder - gesunde Brote, Schlorzifladen, Joghurts aus dem Tal und über 500 (Berg-) gipfel. Das Gipfelrestaurant schenkt bei jeder Wetterlage eindruckliche Momente und ein Frühstücksbuffet mit lokalen Produkten.

## Les Diablerets, Glacier3000 – Gipfelerlebnis

Nicht nur die Lage auf 3000 Metern ist aussergewöhnlich – auch das Gebäude hat es in sich. Es wurde von Stararchitekt Mario Botta entworfen und bietet auf drei Stockwerken Genuss auf höchstem Niveau. Perfekt für einen exklusiven Start in den Tag: Bevor das Gipfelerlebnis starten kann, geht es mit der Seilbahn ab Les Diablerets hoch auf den Glacier3000. Für den leckeren Brunch sollte unbedingt ein Tisch am grossen Panorama-Fenster reserviert werden. Nach dem Genuss von Gipfeli, Kaffee und Co. empfiehlt sich ein Spaziergang über den Peak Walk.



## Monte Tamaro - Brunch à l'Alpe Foppa «To Go»

Das Restaurant Alpe Foppa ist der Ausgangspunkt fabelhafter Ausflüge in den Voralpen. Im Sommer 2020 umweltschonend renoviert, bietet das Restaurant auf 1530 m ü.M. eine typische Tessiner Küche. Speziell gibt es einen «Brunch To Go» mit Tessiner Produkten – im wiederverwendbaren Stoffsack. Wer möchte, kann sich auch am grosszügigen Buffet vor Ort bedienen und dabei die Vorzüge der Sommerrodelbahn, der langen Tyrolienne, des Seilparks oder des grossen Spielplatzes für Kinder nutzen.

français



italiano



# Wettbewerb   Concours   Concorso

Jetzt mitmachen und attraktive Preise gewinnen!

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

Participez pour gagner des prix attrayants.

Cherchez les sept 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 sette inquadrature corrette nella rivista e inserite il numero di pagina nel sottostante riquadro vuoto. Buona fortuna!

## Bildausschnitte



Das hat den st  
Biodiversität»,  
Dies könne zw  
Fläche wieder  
Anzahl Tiere



me pas contre  
nde fleurie? »,  
tois, l'homme  
clate d'un rire  
ris, la bonne



e api a girare.  
ora tranquille,  
risvegliarsi. A  
le api volino sui  
schino il netta-



## 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: \_\_\_\_\_

Teilnahme via Post, E-Mail oder online  
([www.brunch.ch](http://www.brunch.ch)) bis 6. August 2021.

Participez jusqu'au 6 août 2021 par cour-  
rie postale, par e-mail ou en ligne, sur le  
site [www.brunch.ch](http://www.brunch.ch).

Partecipare entro il 6 agosto 2021 per  
posta, per e-mail o online, sul sito  
[www.brunch.ch](http://www.brunch.ch)



**Brunch, Schweizer Bauernverband,**  
Laurstrasse 10, 5201 Brugg,  
[info@brunch.ch](mailto:info@brunch.ch)

**Brunch, Union Suisse des Paysans,**  
Laurstrasse 10, 5201 Brugg,  
[info@brunch.ch](mailto:info@brunch.ch)

**Brunch, Unione Svizzera dei Contadini,**  
Laurstrasse 10, 5201 Brugg,  
[info@brunch.ch](mailto:info@brunch.ch)

## Preise / Prix / Premio

### 1. Preis / 1<sup>e</sup> prix / 1<sup>o</sup> premio

3 Übernachtungen für 2 Personen im Golfhotel les Hauts de Gstaad & Spa \*\*\*\*S inkl. Frühstück und ein Abendessen im Wert von 1300 Franken  
 3 nuits pour 2 personnes au Golfhotel les Hauts de Gstaad & Spa \*\*\*\*S avec petit-déjeuner et un dîner d'une valeur de 1300 francs  
 3 pernottamenti per 2 persone nell'albergo Golfhotel les Hauts de Gstaad & Spa \*\*\*\*S con colazione e una cena del valore di 1300 franchi

### 2. Preis / 2<sup>e</sup> prix / 2<sup>o</sup> premio

Agrotourismus Schweiz, eine Woche Bauernhof-Ferien im Wert von 1000 Franken  
 Agriturismo Suisse, une semaine de vacances à la ferme d'une valeur de 1000 francs  
 Agriturismo Svizzera, una settimana di vacanze in fattoria del valore di 1000 franchi

### 3. Preis / 3<sup>e</sup> prix / 3<sup>o</sup> premio

1 Woche Ferien für 4 Personen inkl. Frühstückskorb auf dem Feierlenhof in Altnau im Wert von 750 Franken  
 1 semaine de vacances pour 4 personnes sur le domaine Feierlenhof à Altnau et un panier de petit déjeuner d'une valeur de 750 francs  
 1 settimana di vacanze per 4 persone, incl. cesto della colazione, presso la fattoria Feierlenhof ad Altnau del valore di 750 franchi

### 4. Preis / 4<sup>e</sup> prix / 4<sup>o</sup> premio

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

### 5. – 10. Preis / 5<sup>e</sup> - 10<sup>e</sup> prix / 5<sup>o</sup> - 10<sup>o</sup> premio

Je zwei Gutscheine für den 1. August-Brunch auf dem Bauernhof 2022  
 Deux bons pour le Brunch à la ferme du 1<sup>er</sup> août 2022  
 Due buoni per il Brunch del 1<sup>o</sup> agosto in fattoria 2022



# Schweiz.

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



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

### Ferien auf dem Bauernhof mit Agrotourismus Schweiz

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

### Vacances à la ferme avec Agriturismo Suisse

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

### Vacanze in fattoria con Agriturismo Svizzera

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

 [www.myfarm.ch](http://www.myfarm.ch)



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.



# Crunchy Cream Züpfе

français



Ergibt 16 Portionen

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Aufgehen / Ruhen lassen: ca. 1½ Std.

Backen: ca. 45 Min.

Nährwerte / Portion: 300 kcal

## ZUBEREITUNG

1. Mehl, Salz, Hefe und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter und Milch begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
  2. Teig auf wenig Mehl zu einem Quadrat (ca. 45 x 45 cm) auswallen. Teig mit CRUNCHY CREAM damit bestreichen, dabei rundum einen Rand von ca. 3 cm frei lassen. Teigränder mit wenig Ei bestreichen.
  3. Teig halbieren, die beiden Teighälften von innen nach aussen locker aufrollen, Ränder gut andrücken. Beide Teigrollen zu einem Zopf flechten oder zusammen verdrehen. Züpfе auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 30 Min. ruhen lassen. Züpfе mit Ei bestreichen.
- Backen: ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

## Zutaten

750 g	Weissmehl
2 ½ TL	Salz
¾ Würfel	Hefe (ca. 30)
100 g	weiche Butter
4 ¼ dl	Milch, lauwarm
200 g	Crunchy Cream
1	Ei, verknüpft



Weitere Ovomaltine-Rezepte auf

 [www.ovomaltine.ch/rezepte](http://www.ovomaltine.ch/rezepte)

**JETZT**  
die beliebten  
Edelweissartikel  
bestellen!



Schweiz. Natürlich.

**Schweizer  
Bauern**  
Von hier, von Herzen.

## Bestellschein

B-Post  A-Post (Zuschlag Fr. 10.–)  Express (Zuschlag Fr. 25.–)

Art.-Nr.	Anzahl/Sprache	Artikel	Preis
<b>Bekleidung / Textilien</b>			
11014	d/f/i komb.	<b>Badeset 4-teilig</b> , 1 Shoppingtasche, 1 Badetuch «Huhn», 1 Badekuh, 1 Trucker-Cap	Fr. 32.–
11059	d/f/i komb.	<b>Badetuch Special Edition «Huhn»</b> , 80 x 160 cm, 100% Baumwolle	Fr. 24.–
10965	d/f komb.	<b>Badetuch «Edelweiss-Stoff» Classic</b> , 75 x 150 cm, 100% Baumwolle	Fr. 18.–
10553	d/f komb.	<b>Farmer-Cap «Sennenlook»</b> , Einheitsgrösse	Fr. 12.–
10554	d/f/i komb.	<b>Trucker-Cap «Schweizer Bauern»</b> , Einheitsgrösse	Fr. 8.–
10977	d	f   i <b>Krawatte «Edelweisslook»</b> , gewoben	Fr. 35.–
11052	d	f   i <b>Seidenschal «Edelweisslook»</b> , 40 x 160 cm	Fr. 35.–
11011	d/f komb.	<b>Bistroschürze kurz «Edelweisslook»</b> , 78 x 50 cm, unisex, dunkelblau	Fr. 26.–
<b>Accessoires</b>			
10597	d	f   i <b>Geschenkbund</b> , aus Stoff, Rolle 1,5 cm x 25 m, inkl. 50 Aufkleber	Fr. 25.–
10551	d/f/i/e komb.	<b>Sackmesser Victorinox «Edelweisslook»</b> , 12 Funktionen	Fr. 18.–
10951	d/f komb.	<b>Shoppingtasche «Edelweisslook»</b> , 44 x 35 cm	Fr. 5.–
20953	d/f komb.	<b>Badekuh aufblasbar</b> , Länge ca. 1,6 m	Fr. 6.–
10456	d	f <b>Jasskarten «Edelweisslook»</b> , deutsche oder französische Figuren	Fr. 2.–
10312	d	<b>Memory «Bauernhoftiere»</b> , 36 Bildpaare	Fr. 20.–
10559	d/f/i komb.	<b>Holzmagnete Bauernhoftiere «Edelweisslook»</b> , Set à 5 Stk., FSC Holz	Fr. 10.–
11013	d/f/i/e komb.	<b>Regenschirm dunkelblau</b> , «Edelweisslook», Ø 100 cm, Handöffner	Fr. 18.–
<b>Papeterie</b>			
10305	d/f/i/e komb.	<b>Glückwunschkartenset «Kühe»</b> , 4 Sujets, A6/5	Fr. 4.–
10319	d/f/i/e komb.	<b>Glückwunschkartenset «Kulturpflanzen»</b> , 4 Sujets, A6/5	Fr. 4.–
10464	d/f komb.	<b>Kugelschreiber «Edelweisslook»</b>	Fr. 1.–
10472	d/f/i komb.	<b>Bleistift mit Radiergummi «Edelweisslook»</b> , 10 Stk.	Fr. 6.–

Diese und weitere Angebote finden Sie unter: [shop.landwirtschaft.ch](http://shop.landwirtschaft.ch)

Versandkostenanteil nach Aufwand | Alle Artikel solange Vorrat | B-Post, Lieferfrist 14 Tage

Vorname/Name

Adresse

PLZ./Ort

Tel./E-Mail

Bitte einschicken an: ■ LID, Weststrasse 10, 3000 Bern 6, Tel. 031 359 59 77 oder per E-Mail [info@lid.ch](mailto:info@lid.ch)



# Die Knospe ist vollkommen Bio.

Knospe-Produkte sind ganzheitlich nachhaltig. Von der Saat bis zum Salat, vom Futter bis zum Filet, von der Kuh bis zum Käse. Bio vom Feld bis auf den Teller.



# *Cultivées ici.*



**Nous produisons  
des aliments suisses  
de qualité.**

**Les champs d'huile dorés de  
la Suisse.** En Suisse, on cultive plus  
de 100 000 tonnes d'oléagineux.  
Il en résulte quelque 40 000 tonnes  
d'huile, ce qui correspond à près  
de 30% de la consommation suisse  
totale. Apprenez-en davantage :  
**[agriculture.ch/cultive](http://agriculture.ch/cultive)**

Suisse. Naturellement.



Stefanie Seiler, 1242 Satigny

**Paysans  
suisses**

D'ici, avec passion.

# Brunchen wie auf dem Bauernhof.

Jetzt in Ihrer Migros: umweltschonende und tiergerechte Produkte von IP-SUISSE.



**MIGROS**

Einfach gut leben