

BRUNCH



«Ich bin ein
Landeier»

Francine Jordi

«Je suis une
campagnarde»



Alle Brunchadressen auf einen Blick / Toutes les adresses Brunch

Hauptsponsoren / Sponsors principaux

MIGROS

swissmilk

«DIE BAUERN UND ICH HABEN DAS HEU AUF DER GLEICHEN BÜHNE.»

MATHIAS GNÄDINGER, SCHAUSPIELER

GUT, GIBT'S DIE SCHWEIZER BAUERN.

www.landwirtschaft.ch



HERKUNFT IST TRUMPF

Die Globalisierung hat einen Gegentrend hervorgerufen: Die Rückkehr zum Bekannten und Nahen. Die Menschen möchten wissen, woher die Nahrungsmittel auf ihrem Teller stammen und wie sie produziert wurden. So kommt es nicht von ungefähr, dass die Direktvermarktung boomt. Mit einem Besuch vor Ort, kann man sich selber ein Bild des Produktionsbetriebs machen, das Gemüse frisch vom Feld kaufen und mit der Bäuerin lässt sich auch noch über die ideale Zubereitung diskutieren. Direktvermarktung kann einer Bauernfamilie eine neue Einkommensquelle eröffnen. Bedingung dafür ist eine geeignete Lage, ein breites Sortiment und ein professionelles Management. In diesem Fall lässt sich die

Abhängigkeit vom Handel reduzieren und eine höhere Wertschöpfung auf dem Betrieb generieren. Eine Win-win-Situation! Der 1. August-Brunch ist für die Konsumenten ebenfalls eine Gelegenheit, hinter die Stalltüren zu blicken und mit knusprigem Brot, selbst gemachter Konfitüre, frischer Butter und goldbrauner Rösti gleichzeitig ein feines Zmorge zu geniessen. Die Bauern auf der anderen Seite können die Beziehung zu den Konsumenten/Konsumentinnen pflegen. Ebenfalls eine Win-win-Situation! Ich wünsche «en Guete» am 1. August-Brunch!



Hansjörg Walter

Präsident Schweiz. Bauernverband, président de l'Union Suisse des Paysans (USP)

LA PROVENANCE EST UN ATOUT

En réponse à la globalisation, la tendance inverse se développe: le retour à ce qui est familier et donc à la proximité.

Le consommateur souhaite savoir d'où proviennent les aliments qu'il a dans son assiette et comment ils ont été produits. Ainsi, ce n'est pas un hasard si la vente directe se développe de plus en plus. Lorsqu'il se rend sur place, le consommateur se fait sa propre image de l'exploitation agricole, il achète des légumes fraîchement cueillis et peut s'informer auprès de la paysanne sur la meilleure façon de les apprêter. Quant à l'agriculteur – pour autant qu'il soit bien situé, qu'il propose un

vaste assortiment et assure une bonne gestion –, la vente directe représente pour lui une nouvelle source de revenus. Sa dépendance par rapport à la grande distribution diminue, ce qui génère une valeur ajoutée pour l'exploitation. Tout le monde y gagne! Le Brunch à la ferme du 1er Août offre aussi aux visiteurs l'occasion de jeter un coup d'œil derrière la porte de l'étable et de déguster du bon pain croustillant, des confitures maison, du beurre frais et des rôtis dorés lors d'un copieux petit-déjeuner. De leur côté, les familles prestataires en profitent pour développer leurs liens avec les consommateurs. C'est donc également une situation gagnant-gagnant!
Je vous souhaite bon appétit au Brunch du 1er Août

INHALT

Leute

- 4 Francine Jordi** Was die bekannte Sängerin am 1. August-Brunch so liebt und warum sie gerne auf Bauernhöfen einkauft.
- 6 Hofladen** Christine und Walter Hofer sind Direktvermarkter aus Leidenschaft und Liebe. Und das spürt man.
- 10 Jardins d'Ouchy** L'agriculture s'exporte en ville.
- 12 Bauernbrot** Die Brotpalette von Susi und Hans Blöchlinger kennt man weit herum.

Leben

- 32 Notvorrat** Ein Notvorrat ist nicht nur für den Notfall da. Er bringt viele Vorteile.
- 34 Sommerhitze** Unser Gesundheits-ABC bringt sie sicher durch den heissen Sommer.

Unsere Bauern

- 37 Buure-TV** Fernsehen im Internet.
- 39 AGIR** L'agriculture suisse est source d'imagination.
- 41 Bauernküche** Ein einfacher und schneller Apfelkuchen aus der Bauernküche.
- 42 Bauernkörbe** Gaumen- und Augengenüsse.

Unterhaltung

- 15 Brunchadressen** Wählen Sie den Bauernhof für Ihren Brunch.
Adresses du Brunch Choisissez votre ferme pour le Brunch.
- 44 Wettbewerb/Concours** Tolle Preise sind zu gewinnen/De magnifiques prix à gagner.
- 45 Rätselecke**

Zum Titelbild

Francine Jordi ist in bäuerlicher Umgebung aufgewachsen und fühlt sich der Landwirtschaft eng verbunden. Auch sie genießt den 1. August-Brunch auf einem Bauernhof.



Bild: Christoph Greuter

«Ich bin total ein Landei!»

Francine Jordi | Auf ihrer neuesten CD «Meine kleine grosse Welt» gibt sie in Liebesliedern auch Rezepte für glückliche Liebesbeziehungen preis. Aber sie hat auch Rezepte, um einen Brunch in ihrer Familie gelingen zu lassen. Im Gespräch sagt sie, was sie einkauft und warum sie bäuerliche Hofläden so mag.

In ihrem Song «Billy-Regal» auf Ihrer neuen CD «Meine kleine grosse Welt» singen Sie «Samstag Nachmittag ein voller Einkaufswagen, wie soll ich das bloss in das Auto laden...». Der Song wird ja nicht unerwartet zur Liebesgeschichte. Aber bleiben wir doch mal beim Einkaufen: Was kaufen Sie für einen privaten Brunch alles ein?

Francine Jordi: Züpfle auf alle Fälle nicht. Die ist nämlich selbst gemacht! Dann natürlich Anke, Konfi, Honig gehören dazu. Speck und Eier müssen natürlich auch sein. Vielleicht noch ein Müesli und Jogurt. Früchte liebe ich ebenfalls, die sind ja gesund. Kaffee, Tee, Orangensaft. Wenn ich auswärts «brönschen» gehe, dann nehme ich noch eine Röschi dazu.

Aha, Sie lassen sich lieber zum Brunch einladen als selbst einen zu machen?

Francine Jordi: Nein, nein! Ich lade gerne ein. Aber beim eigenen Brunch ist die Auswahl halt kleiner, als wenn ich zu einem Brunch gehe.

Apropos selbst gemacht Züpfle: Die machen sie dann wirklich selbst?

Francine Jordi: Ja, ich backe eigentlich sehr gerne. Aber da wir jemanden in der Familie haben, der viel und gut bäckt, wurde ich mit der Zeit dann schon etwas backfauler. Aber Kochen und Backen macht mir generell sehr viel Spass.

Auf Ihrer neusten CD «Meine kleine grosse Welt» geben Sie viele, geheime Liebesrezepte. Haben Sie auch ein geheimes, eigenes Rezept für einen privaten Brunch, das Sie uns verraten?

Francine Jordi (lacht): Nein, verraten tu ich das nicht! Aber es gibt in unserer Familie eine Art süssen Zopf von meiner Grossmutter. Das ist ein traditionelles Familienrezept. Der gehört zu all unseren Festen, Geburtstage, Weihnachten usw.

Damit müssen wir uns also abfinden?

Francine Jordi: Trösten Sie sich: Sogar Gourmetkoch Philippe Rochat fragte mal danach. Aber ihm hab ichs auch nicht verraten! Es bleibt also geheim.

Aber sagen Sie uns, ob Sie am 1. August auf einen Bauernhof zum Brunch gehen?

Francine Jordi: Wenn ich nicht irgendwo einen Auftritt habe, gehen wir als Familie fast immer auf einen Bauernhof «brönschen», ja. Das machen wir eigentlich seit es den 1. August-Brunch auf Bauernhöfen gibt. Abends gehen wir dann zum dörflichen Feuer in Richigen. Das ist bei uns Tradition. Dort wird dann noch gemütlich gebrätelt. Am 1. August bin ich meist schon zu Hause.

Bei einem Brunch konsumiert mal schon mal Dinge, die nicht gleich jeden Tag auf den Esstisch gelangen. Was kommt bei Ihnen jeden Tag auf den Tisch?

Francine Jordi: Immer Brot, frisches Gemüse und Salat. Ohne die kann ich nicht sein.

Gibt es einen Bauernhof, auf dem Sie dies einkaufen?

Francine Jordi: Meine Schwester führt mit ihrem Mann einen Bauernhof mit Mutterkuhhaltung. Von ihr beziehen wir das meiste Fleisch. Von einem nahen Bauernhof holen wir unser Gemüse. Für Eier und Honig gehen wir zu einem dritten Hofladen. Oder Apfelsaft, wenn unser eigener alle ist.



Bild: Christoph Greuter

Sie haben tatsächlich eine Hostet?

Francine Jordi: Wir wollen jetzt aber nicht übertreiben. Es ist nur eine kleine Hostet, die der Vorbesitzer unseres Hauses einmal pflanzte. Als wir sie übernahmen, waren die Apfelbäume etwas verkümmert. Wir haben sie aufgepöppelt und nun tragen sie wieder reichlich Äpfel. Aber nur kleine. Und sie sind auch nicht die schönsten. Aber um Moscht zu machen, reicht es allemal. Letztes Jahr waren es immerhin 90 Liter.

Und wenn er nicht ausreicht, gehen Sie für den Moscht in einen Hofladen. Was schätzen Sie bei einem Hofladen?

Francine Jordi: Dass ich weiss, wo es die Tiere gut haben. Bei Eiern schaue ich drauf, ob die Hühner Freilaufhaltung ha-



Francine Jordi fühlt sich eng mit der Landwirtschaft und der bäuerlichen Kultur verbunden. Regelmässig geht sie in Bauernhofläden einkaufen. *Francine Jordi se sent étroitement liée à l'agriculture et aux traditions paysannes. Elle se rend régulièrement au magasin de la ferme.*

ben. Das ist mir auch wichtig, wenn ich sonstwo in einem Laden einkaufen gehe. Ich kaufe, wenn möglich, grundsätzlich viele Bioprodukte.

Résumé

La célèbre chanteuse Francine Jordi a grandi à Richigen bei Bern dans un environnement agricole, ce qui l'a beaucoup influencée. Aujourd'hui encore, elle achète la plupart de ses denrées alimentaires à la ferme. Grâce à la vente directe, il est également possible de se décider au dernier moment. Pain, légumes frais et salade font partie de ses repas quotidiens. Elle sait ce que manger sainement veut dire. Dans sa famille, le 1er Août commence traditionnellement par un brunch dans une ferme de la région.

Genial finde ich an Hofläden an der Strasse, dass ich unterwegs spontan etwas einkaufen kann, was zu Hause gerade fehlt. Ich werde freundlich bedient und muss an der Kasse nicht Schlange stehen. Spontaneinkäufe eben. Hofläden machen das möglich.

Sie sind also ziemlich ernährungsbewusst...

Francine Jordi: Ja, absolut. Wenn ich so viel unterwegs bin, muss ich auch. Unterwegs zu Konzerten isst man oft nicht so gesunde Sachen. Einfach weil die Zeit fehlt. Da muss auch mal ein Sandwich oder Fastfood ausreichen, bis es wieder etwas Rechtes gibt.

...auch ernährungsbewusst, weil Sie in einer bäuerlichen Umgebung aufgewachsen sind?

Francine Jordi: Das ist sicher auch ein Grund. Ich bin total ein Landei! Aufgewachsen bin ich ja in Richigen bei Bern, einem Dorf mit 450 Einwohnern und vielen Bauernbetrieben. Natur ist mir sehr wichtig und ich bin jeden Tag draussen. Auch durch den Hund. Spaziergänge mit ihm bringen mir die Natur und ihre Veränderungen im Jahresverlauf näher. Wir hatten zu Hause immer viele Tiere: Hamster, Ratten, Mäuse, Meerschweinchen, Wellensittiche. Also Kleintiere. Etwas Grösseres lag nicht drin.

Also ist Ihr Hund, ein Labrador, die Erfüllung eines grossen Wunsches?

Francine Jordi: Ja, einen Hund wollte ich immer schon haben. Auch weil er mich zu

mehr Bewegung zwingt, da ich in Sachen Sport schon etwas faul bin.

Gar nicht faul sind Sie mit Ihrer Diskografie. Die neue, «Meine kleine grosse Welt», ist die zehnte und quasi Jubiläums-CD. Künstlerisch ist Ihre Welt die Welt der Bühnen. Und privat? Was möchten Sie in der Schweiz entdecken?

Francine Jordi: Was ich gar nicht so kenne, ist der Jura. Ansonsten komme ich ja sehr weit herum in der Schweiz. Da kenne ich sehr viel. Am meisten bin ich aber zu Hause in Richigen. Und auch am liebsten. Bern und meine bäuerliche Umgebung sind meine Heimat.

| Christoph Greuter

Francine Jordi im Internet:
www.francinejordi.ch

Ein illustrierter Ort der Begegnung

Hofladen Bruckgut | Seit 22 Jahren führen Christine und Walter Hofer im Hof «Bruckgut» inmitten von Münchenstein BL einen Hofladen. Aus einem kleinen Verkaufsstand vor dem Bauernhaus ist im Verlauf der Zeit ein stattlicher Wochenend-Hofladen entstanden und ein illustrierter Ort der Begegnung.

«**N**och immer sehe ich das enttäuschte Gesicht jener jungen Kundin vor mir, der ich erklären musste, dass ich mitten im Winter keinen Kopfsalat anbieten könne», erzählt schmunzelnd Walter Hofer, dessen Alter mit Sicherheit niemand auf 78 Jahre schätzen würde. «Die Kundin meinte betrübt, dass nun also kein Salat auf den Familientisch komme – wo man doch wisse, dass gerade während der Winterszeit Vitamine sehr wichtig seien.»

Das Bruckgut-Paar lebt die Kundennähe vorbildlich
Vermutlich wird diese Frau nicht mehr vergessen, mit welcher freundlicher Geduld ihr der Bruckgut-Bauer erklärt hatte, wie man auch aus Rübli oder Fenchel und anderem Gemüse vitaminreichen Salat zubereiten kann. Diese und viele andere Episoden aus der langen Hofladengeschichte belegen: Hofers Laden in der einstigen Milchammer ist in mehrfacher Weise ein Ort der Begegnung und der Kommunikation. Christine und Walter Hofer haben eine treue Stammkundschaft: Über die Bedeutung von Kundennähe und

Dienstbereitschaft wird in Seminaren gesprochen und gelehrt – das Bruckgut-Paar lebt diese Werte seit Jahren vor.

Ganz am Anfang war der Ladentisch

Christine Hofer arbeitete vor Zeiten als Konsum-Filialeleiterin. «Ich war ein Konsi-Ross», meint sie lachend. Danach war sie im Dienst einer christlichen Gemeinschaft als Hausmutter in einem Heim in Afrika tätig. Nachdem sie im Bruckgut eingezogen war, um dem verwitweten Walter Hofer und seinen fünf Kindern zur Seite zu stehen, legte die Bäuerin bald schon das Projekt Hofladen auf den Tisch. Es war denn auch tatsächlich bloss ein Tisch vor dem Bauernhaus, auf dem die Hofers zunächst Brot aus dem Holzbackofen, etwas Gemüse, Eier und Gartenblumen anboten. Zufriedene Kunden sorgten für Mundpropaganda, das Sortiment wurde vergrössert und der Laden in der Milchammer eingerichtet.

Frisches Gemüse und Obst der Saison, Eier, Speck, direkt bei der Jura-Käserei Fornet-Dessous eingekaufter Käse und Käserei-Butter, Konfitüren, Sirup, Honig, Christines

legendärer Speckgugelhopf, ihre herrlichen Wähen und Zöpfe, die verschiedenen Brotsorten und anderes mehr: Hinter diesem Einkaufsparadies im Hofladenformat steckt viel Teamarbeit. Der Donnerstag ist mit Vorbereitungsarbeiten voll ausgelastet. Am Freitag um 3.15 Uhr und am Samstag eine Stunde später macht Walter Feuer im Backofen. Er bereitet die Teige zu, Christine formt, zöpft und bäckt. Weshalb kümmert sich der diplomierte Landwirt Walter Hofer um die Teigzubereitung? «Weil es mir eben Freude macht», erklärt Hofer einfach, denn «als ich jung war, wäre ich sehr gerne Koch geworden. Aber mein Vater bestand darauf, dass der Hof Bruckgut mein Lebensumfeld sein sollte.»

Sonderwünsche werden gerne berücksichtigt

Am Freitag und Samstag stehen die Hofers Seite an Seite in ihrem Laden und bleiben auch dann freundlich und gelassen, wenn viele Kunden da sind, und es räumlich und arbeitstechnisch etwas eng wird. Mit grosser Selbstverständlichkeit werden auch Sonderwünsche berücksichtigt. «Einer unserer Stamm-



Bild: Christoph Greuter

kunden holt sich bei uns immer sein, wie er sagt, «katholisches» Brot», erzählt Christine Hofer schmunzelnd. «In meinem Brotbackofen bekommt an einer einzigen Stelle vorne rechts ein Brotlaib eine schwarze Unterseite. Und genau dieses Brot mit dem Prädikat «katholisch» wird für unseren Kunden René reserviert.»

Qualität lautet das Leitmotiv des Paares

Qualität lautet das Hofer-Leitmotiv. Wer mit Walter Hofer spricht, bekommt häufig das Wort «korrekt» zu hören – was



Das hohe Qualitätsbewusstsein von Christine und Walter Hofer sorgt für eine treue Stammkundschaft in ihrem Hofladen.
Un grand souci de la qualité permet à Christine et Walter Hofer d'avoir une clientèle fidèle qui vient faire ses achats dans leur magasin.

unter anderem bedeutet, dass die Hofladen-Produkte garantiert aus der Region stammen und den saisonalen Bedingungen folgen. «Selbstverständlich muss sich unser Angebot in der Basler Vorortsgemeinde Münchenstein deutlich von jenem der Grossverteiler abheben», hält Hofer fest.

Zur Qualität des Bruckgut-Ladens gehört aber auch das hohe Mass an Flexibilität. Wenn ein bestimmter Kunde einmal mehr eine grosse Menge hausgemachter Konfitüre verlangt, weil er diese nach Griechenland mitneh-

men möchte, muss man eben rasch reagieren. Auf die Konfitüre «made in Münchenstein» wartet in Griechenland ein Hotelier, dessen Gäste begeistert sind von der Qualität des süssen Brotaufstrichs. Bald aber werden die Hofers vom «Bruckgut» der jungen Generation Platz machen. Leicht wird der Abschied nicht werden, nicht für Walter und Christine und nicht für die Kundinnen und Kunden. Diese verlassen sich weiterhin auf H wie Hofer und Q wie Qualität.

| Meta Zweifel

Résumé: Un lieu de rencontre

Christine et Walter Hofer tiennent depuis 22 ans un magasin sur leur exploitation «Bruckgut» à Münchenstein (BL). Ce qui n'était naguère qu'un petit stand de vente devant la ferme est devenu, au fil du temps, un magasin de belle taille ouvert le week-end. Christine et Walter Hofer peuvent compter sur une clientèle importante et fidèle. Légumes et fruits frais de saison, œufs, lard, fromage et beurre provenant directement de la fromagerie du Fornet-Dessous (BE), confitures, sirops, miels, le fa-

meux kouglof au lard de Christine, ses délicieuses tartes et tresses, diverses sortes de pains... Tous ces produits et bien d'autres encore sont une garantie de clients satisfaits qui en attirent d'autres grâce au bouche-à-oreille. Il va de soi que les éventuelles demandes particulières sont également les bienvenues. Qualité, tel est le mot d'ordre de la famille. Qui discute avec Walter Hofer entend souvent le mot « correct », ce qui signifie que les produits vendus dans leur magasin proviennent de la région.

Bauernhof-Erlebnis: Für Familien!



Reservation
und Katalog:
Reka Ferien
3001 Bern
www.reka.ch
Telefon 031 329 66 99

Ihre Reka-Ferien können zu 100%
mit Reka-Geld bezahlt werden.

Ferien auf dem Bauernhof
www.agrotourismus.ch

Naturnahe, erlebnisreiche
und unvergessliche Ferien
mit Reka in über 220 Ferien-
wohnungen auf Bauernhöfen
in der Schweiz. Zum Beispiel
im Schweizer Mittelland, in
der Region Zürich oder der
Zentralschweiz...

**1 Woche
für 4 Personen**
..... ab CHF 420.-



reka



www.landfrauen.ch www.paysannes.ch

www.landwirtschaft.ch/de/ernaehrung/
www.agriculture.ch/fr/alimentation/



ZEIGEN SIE, WAS SIE ZU BIETEN HABEN.

Unabhängig davon, ob Sie Agrarprodukte verkaufen,
Ihren Hof als Freizeit-Attraktion präsentieren oder
sich als ausgewiesene Fachkraft für Haus und Garten
anbieten: farmerpool.ch ist Ihr neuer Marktplatz
für Kleinanzeigen.

**Gratis: Sie erhalten Ihre
erste Kleinanzeige im Wert
von CHF 36.- einen Monat
lang geschenkt!**

NEU

JETZT REGISTRIEREN!

farmerpool.ch
Der Hofladen





Die Wurzeln
Des racines



das Handwerk
un savoir-faire



der Charakter
du caractère

Eine AOC-Spezialität wählen, heisst vor allem Genuss erleben. Und gleichzeitig das traditionelle Handwerk und die nachhaltige Landwirtschaft fördern. Denn die Schweizer AOC-Produkte gehören zum reichen kulinarischen und kulturellen Erbe unseres Landes.

Choisir une spécialité AOC, c'est surtout se faire plaisir. Mais c'est aussi valoriser un savoir-faire traditionnel et une agriculture durable. Les produits AOC suisses appartiennent à la richesse de notre patrimoine culinaire et culturel.

Suisse. Naturellement.

Schweiz. Natürlich.



L'agriculture s'exporte en ville!

En ce début de XXI^e siècle, alors que l'intérêt des consommateurs pour la saisonnalité et la proximité des denrées alimentaires croît de jour en jour, les agriculteurs romands innovent. S'appuyant sur une imagination fertile, ils proposent désormais aux citadins une large palette de moyens alternatifs d'approvisionnement en produits de tout type.

Habitué à rencontrer une agitation particulière, la Maison de Quartier Sous-Gare à Lausanne voit, comme chaque jeudi soir en été, Les Jardins d'Ouchy prendre possession des lieux. Il est 16h30 et Christian est de piquet. Cet agriculteur de 50 ans, propriétaire d'un domaine d'une quinzaine d'hectares à Denges, a débuté voilà quarante ans la vente directe avant de rejoindre également l'Agriculture contractuelle de proximité (ACP).

Un parcours découverte

«C'est avec une certaine appréhension que je me suis lancé dans cette aventure, au départ pleine d'inconnues. L'accueil et l'estime des citadins m'ont rassuré quant à la justesse de mon choix», commente-t-il. Mais pas le temps de «trainasser», les clients arrivent à 17h00 et tout doit être prêt. Rapidement, caisses vertes, balances et tables sont installées pour accueillir quantité de fruits et légumes. Le parcours est préparé, les produits exposés et tout le monde rejoint son poste. Anne, 41 ans, et son fils Etienne, 8 ans, franchissent en premier les portes et se dirigent

vers l'accueil. Après avoir été identifiés sur le registre des membres, ils s'en vont à la découverte du panier de la semaine. Au menu: rampon, dent-de-lion, salade à tondre, oignons, carottes, raves, persil, pommes et pommes de terre.

Alors qu'Anne remplit son cabas, Etienne, lui, préfère interroger l'agriculteur sur les étranges couleurs des carottes. Si les oranges ne le surprennent pas, les jaunes et les rouges si! Amusé, Christian lui en explique les différences et, tout satisfait, le jeune garçon rejoint sa mère arrivée au terme du parcours. Ravis de leur première expérience, ils se réjouissent de déguster le contenu de leur panier. Qualité et diversité des produits, convivialité et lien privilégié avec le producteur sont quelques-uns des commentaires mentionnés par Anne et Etienne, fréquemment relayés par les autres visiteurs arrivés entretemps.

Le succès appelle le succès

Le rythme va bon train et pas moins de 180 paniers seront ainsi distribués jusqu'à la fermeture à 19h30. Le succès des Jardins d'Ouchy ne tient

pas au hasard selon Natacha Porcher, secrétaire de la Fédération romande de l'agriculture contractuelle de proximité (FRACP): «Ces projets suivent une tendance amorcée en 2003 qui a vu la création d'un nombre record d'associations du même type dans les grands centres urbains, principalement à Genève et Lausanne», souligne-t-elle. Plus que des actions indépendantes, certains projets font des petits. Ainsi les Jardins du Nord ont été créés fin 2010 à la suite de ceux d'Ouchy (2009), eux-mêmes «victimes» du succès des Jardins du Flon, créés en 2007. On dénombre ainsi pas moins de 23 projets mis sur pied en moins de dix ans pour la seule ACP en Romandie. Cette multiplication peut s'expliquer, entre autres raisons, par le souhait formulé par tous les porteurs des projets réalisés, de garder des structures à taille humaine afin de garantir le contact entre les membres de l'association et les producteurs. La limite a par exemple été fixée à 250 paniers pour les Jardins du Flon. Les Jardins d'Ouchy peuvent accueillir encore une septantaine de nouveaux membres. Mais, victimes de

leur succès, nombreuses sont les associations qui ont désormais une liste d'attente...

Innovante et diversifiée

En complément des classiques mais néanmoins indémodables marchés paysans en ville et des livraisons de paniers à domicile, force est de constater que l'agriculture contractuelle représente le collectif le mieux organisé en milieu urbain. «La complémentarité de ces divers modes d'approvisionnement justifie leur existence commune car elle permet de répondre aux attentes d'un large public dont les rythmes et les modes de consommation diffèrent!», souligne Natacha Porcher de la FRACP. Mais l'imagination du monde agri-



Image: Vincent Bailly/AGIR-Agri



Légumes et fruits de saison pour les paniers des Jardins d'Ouchy – débuté en 2009, ce projet rencontre un franc succès.

Saisongemüse und -früchte für die Produktkörbe der Gärten von Ouchy. Das Projekt startete 2009 und verzeichnete bis heute grossen Erfolg.

cole ne se limite pas à quelques segments de l'alimentation.

La Halle romande

Si les produits frais et non-transformés ont la cote, les

produits du terroir sont, eux aussi, au centre d'un grand projet: la Halle romande. La mission de ce nouvel espace: «faire connaître les produits issus de notre agriculture en ville mais aussi faciliter leur

accès à la gastronomie, aux restaurateurs et aux consommateurs», précise Suzanne Gabriel, gérante du projet et des produits du terroir vaudois. La halle, située au cœur de Lausanne, rassemblera six activités qui seront développées sur une période de trois ans. Le service traiteur, la vente de paniers frais et de paniers-cadeaux, les livraisons aux commerces et entreprises et le stockage seront lancés simultanément dès l'inauguration les 9 et 10 septembre prochains. La vente directe et la vente en ligne suivront fin 2012 début 2013. Ces projets montrent que les agriculteurs romands ont su réagir au bon moment à une demande orientée dans leur direction. «Depuis quelques

années, le consommateur a réellement pris conscience de son intérêt à choisir ses produits de manière responsable. Il préférera désormais se tourner vers une agriculture de proximité offrant des produits d'une qualité supérieure et, si possible, garantie par des labels reconnus», précise Barbara Pfenniger, responsable alimentation à la Fédération romande des consommateurs (FRC).

| Vincent Bailly,
Journal Agri – Agence AGIR

Direktverkauf in der Westschweiz

Die Jardins d'Ouchy, Jardins du Nord und Jardins du Flon gehören zu den insgesamt 23 Westschweizer Direktvermarktergruppen, die Vertragslandwirtschaft betreiben. Diese Art des Direktverkaufs, die 2003 startete und in den letzten Jahren grossen Erfolg verzeichnet, basiert auf Verträgen zwischen Produzenten und Konsumenten. Die Übergabe der Körbe mit Saisongemüse, -früchten und anderen Hoferzeugnissen erfolgt im Ma-

sion du Quartier Sous-Gare in Lausanne. Für die Regionalprodukte aus der Westschweiz startet demnächst – ebenfalls in Lausanne – ein weiteres Projekt: die Halle romande. Dieses Vermarktungszentrum für Regionalprodukte wird sechs Tätigkeitsbereiche umfassen: einen Traiteur-Service, den Verkauf von Hofprodukten- und Geschenkkörben sowie einen Lieferservice für den Lebensmittelhandel und die Gastronomie.



Bild: Brotinformation

S Brot vom Puur isch Natur pur

Bauernbrot | Susi und Hans Blöchlinger arbeiten, wo andere Ferien machen: Auf dem St. Margrethenberg in der Ferienregion Heidiland. Jährlich verlassen Tausende von unverwechselbaren Broten und Zöpfen Blöchlingers Bauernbackstube. Längst kennt man die fantasievolle Produktpalette auch in anderen Regionen.

Wer glaubt, er fahre falsch, liegt goldrichtig: Susi und Hans Blöchlinger-Wyss mit ihren Töchtern Laura (12) und Romy (8) auf dem St. Margrethenberg zu finden, ist knifflig. Ihr Bauernhof mit Beizli und Hofladen liegt wirklich nicht zentral – aber idyllisch. Bäuerin Susi Blöchlinger ist gelernte Köchin, Bauer Hans ausgebildeter Bäcker-Konditor. Der 14 Hektaren grosse Hof liegt in einem wunderschönen Wandergebiet auf 1300 Metern in der St. Galler Gemeinde Pfäfers. Blöchlingers halten zwölf Milchkühe und mästen Kälber, auch 40 Hühner bereichern den Hof. Alle ihre Produkte vermarkten Blöchlingers selber – einen

Teil im Beizli, den anderen im Hoflädeli und auf Märkten. Kaum zu glauben: Susi und Hans Blöchlinger besuchen jährlich 100 bis 120 Märkte.

«Mit uns und mit mir passiert das nicht mehr»

Susi wuchs auf dem St. Margrethenberg auf. An einem wunderbaren Ort. An einem Ort aber, wo keine Fachperson raten würde, die Hofprodukte selber zu vermarkten. Derartige Aussagen kümmern Susi Blöchlinger wenig. Sie und ihr Mann Hans machen, was sie für richtig halten. So war es auch mit dem Einstieg in die Direktvermarktung. Als Susi, Kochlehrling im zweiten Jahr, erfuhr, wie ein Metzger ein

tolles Charolais-Mastkalb ihrer Familie zu Unrecht deklassierte, verstand sie die Welt nicht mehr. Für sie war klar: «Mit uns und mit mir passiert das nicht mehr.» Kurzerhand entschieden sie und ihre Mutter, die Produktevermarktung künftig selber in die Hand zu nehmen. Eine sehr erfolgreiche Direktvermarktung nahm ihren Anfang.

Kreativität und Fantasie als Markenzeichen

Zum Betrieb Höf gehört neben Landwirtschaft und Direktvermarktung auch ein Beizli mit Übernachtungsmöglichkeiten. Es zählt rund 30 Plätze und ist von 11 bis 18 Uhr geöffnet. Kaum zu

glauben – aber es gibt durchgehend warme Küche. «Ich koche mit den Produkten, die wir auf dem Hof haben. Wir haben so viel, da ist es wirklich nicht schwierig, damit kreative Menüs zu kochen. Unsere Gäste schätzen das Bodenständige, das Einfache», sagt Susi Blöchlinger. Plötzlich durchzieht das Beizli ein ganz besonders feiner Duft. Eingeweihete und Stammgäste wissen es: Hans bäckt Brot und Zöpfe. Für den Dorfmarkt in Chur entstehen jetzt rund hundert Brote und achtzig Zöpfe. Familie Blöchlinger hat einen separaten Produktionsraum eingerichtet. Hier entstehen regelmässig vier bis acht Sorten Brot, Zöpfe und auch die berühmten Birnen-



Bild: Agnes Schneider

Hans und Susi Blöchliger backen mit Leidenschaft unterschiedlichste Brote für den Bauernmarkt.
Hans et Susi Blöchliger produisent avec passion les pains les plus variés pour les marchés paysans.

Nuss- und Quittenkuchen sowie all die anderen Köstlichkeiten, die Hans für Beizli, Lädeli und Märkte bäckt. Es

ist beinahe nicht zu glauben: Hans verarbeitet jährlich rund viertausend Kilo Mehl. Susi ist für die Fleischver-

arbeitung und für Produkte wie Konfitüren zuständig.

«Wir haben eine wunderbare Kundschaft»

Mehrere Hundert Gläsli Konfi – in verschiedensten Sorten – verlassen jährlich ihr Lädeli beziehungsweise werden auf den Wochen- und Weihnachtsmärkten verkauft. Und auch heute zeigt es sich wieder: Wer bei Susi einkehrt, kauft auch zahlreiche Produkte. Chüschtiges Brot, Bauernwürste, Trockenfleisch, Konfitüren und vieles mehr werden in Taschen gefüllt. Susi hat immer Zeit für ein paar

Holzerbrot vom St. Margrethenberg

Zutaten

- 1 kg Roggenvollkornmehl
- 3 Würfel (126 g) Hefe
- 5 dl Milch
- 2 El Essig
- 1 El Salz

Nach Belieben etwas Mohn und/oder Sesam und/oder Kümmel

So wird es gemacht

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde bilden. Das Salz auf dem Mehl verteilen. Die Hefe in die Mulde geben und mit lauwarmen Milch auflösen. (Die Milch darf nicht wärmer als 37 Grad sein). Den Essig beifügen und alles zu einem weichen Teig kneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort rund eine Stunde gehen lassen. Danach runde Brötchen formen und diese als ein oder zwei Zierbrot(e) anordnen (Sonne, Traube usw.) Das Brot mit Wasser bestreichen und die einzelnen Brötchen nach Belieben mit Mohn, Sesam oder Kümmel bestreuen. Nochmals 20 Minuten zugedeckt gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 240 Grad rund 30 Minuten backen.

Tipp

Ein Teil des Roggenvollkornmehls kann nach Belieben durch Weizen- oder Dinkelmehl ersetzt werden. Wenn dieser Teil kein Vollkornmehl ist, kann die Menge der Hefe reduziert werden. | asw

Résumé: le pain du paysan

Susi et Hans Blöchliger travaillent dans une région prisée des vacanciers: la montagne de St. Margrethen dans le Heidiland. Chaque année, des milliers de pains et de tresses typiques sortent de leur fournil et, leur assortiment de produits est connu loin à la ronde depuis longtemps. Hans Blöchliger transforme annuellement quelque 4000 kilos de farine et livre,

chaque semaine, environ 100 pains et 80 tresses pour le marché villageois de Coire. Quant à sa femme Susi, elle est responsable, parmi beaucoup d'autres produits, de la préparation de la viande et des confitures. Plusieurs centaines de pots aux parfums les plus divers sont vendus dans leur magasin ou sur les marchés hebdomadaires et de Noël.

Worte, denn sie kennt sehr viele Gäste und Käufer persönlich. «Ich glaube, wir haben die tollsten Kunden, die man sich vorstellen kann: sie kommen immer wieder und schenken uns viele gute Worte – welche Bauernfamilie würde sich über ein Lob und gute Worte nicht freuen?»

| Agnes Schneider
www.buura-beizli.ch

Nichts für halbe Portionen

Guten Morgen Schweiz. Beginnen Sie den Tag mit einem leicht bekömmlichen Müesli. Zubereitet mit Milch und verfeinert mit Joghurt oder Früchten, halten Sie Ihren Körper den ganzen Tag in Schwung.



Zwicky-Müesli sind im Lebensmittelhandel in diversen Sorten erhältlich.
Probieren und geniessen.

E. Zwicky AG, CH-8554 Müllheim-Wigoltingen, www.zwicky.ch



BRUNCH

A LA FERME
AUF DEM BAUERNHOF
ALLA FATTORIA
SIN IL BAIN PURIL



1

AOUT
AUGUST
AGOSTO
UOST

2011

MIGROS

swiss**mil**k

Der 1. August-Brunch ist heute kaum mehr von unserem Nationalfeiertag wegzudenken. Bereits zum 19. Mal laden Schweizer Bauernfamilien zum Brunch auf dem Bauernhof ein. Im letzten Jahr genossen gegen 200 000 Gäste auf 410 Betrieben das vielfältige kulinarische Angebot in besonderer Atmosphäre.

Mit dem Brunch öffnen Bauernfamilien der Stadtbevölkerung ein Fenster zur Landwirtschaft und fördern damit Verständnis und Sympathie.

WÄHLEN SIE IHREN BAUERNHOF!

In dieser Broschüre finden Sie (in alphabetischer Reihenfolge der Kantone und der Ortschaften) alle Bauernbetriebe, die Sie zum Brunch empfangen. Die Symbole geben Ihnen Auskunft über die Besonderheiten der Betriebe.

- * Integrierte Produktion
- ▲ Biologische Produktion
- ☉ Spezialkulturen Tierhaltung
- ◆ Traditionell geführter Betrieb
- * Ackerbau
- ✿ Alp-Betrieb
- ▼ Betrieb nur zu Fuss erreichbar

Organisation

Datum: Montag, 1. August 2011
Zeit: von 9 bis 13 Uhr
Preis: von Fr. 20.– bis Fr. 35.– für das Standardangebot

Zufahrt: Die Betriebe sind mit dem Signet «Brunch» beschriftet.

Auskunft: Ab 1. Juli 2011
Tel. 0901 56 43 43
(Fr. 0.86/Min.) werktags von 8 bis 12 Uhr und von 13.30 bis 17 Uhr.
E-Mail: info@brunch.ch
Homepage: www.brunch.ch

Anmeldung: Telefonisch direkt bei der Bauernfamilie bis spätestens Samstag, 30. Juli 2011; bitte Anzahl Kinder und Erwachsene angeben.

Die Platzzahl auf den Brunch-Betrieben ist beschränkt, die Anmeldung ist obligatorisch!

Der Brunch auf dem Bauernhof wird von den landwirtschaftlichen Organisationen unterstützt.

Il est aujourd'hui impossible de concevoir notre fête nationale sans notre Brunch du 1er août. Pour la 19e fois, des familles d'exploitants agricoles suisses convient à un brunch dans leur ferme. L'année dernière, ce sont 200 000 invités qui, sur 410 exploitations, ont pu apprécier la grande diversité de l'offre culinaire dans une ambiance particulière. A l'occasion du Brunch, ces familles paysannes ouvrent à la population des villes une fenêtre sur le monde agricole, œuvrant ainsi pour plus de compréhension et de sympathie.

CHOISISSEZ VOTRE FERME!

Vous trouverez dans cette brochure toutes les exploitations participant au Brunch. Elles sont classées par ordre alphabétique, par canton et lieu d'habitation. Les symboles vous informent quant aux particularités des exploitations.

- * Production intégrée
- ▲ Exploitation bio
- ☉ Cultures spéciale Animaux
- ◆ Exploitation traditionnelle
- * Agriculture
- ✿ Alpage
- ▼ Accessible uniquement à pied

Organisation

Date: lundi, 1er août 2011
Horaire: de 9 h à 13 h
Prix: Fr. 20.– à Fr. 35.– pour un brunch standard

Accès: Les exploitations sont signalées par le sigle «Brunch».

Information: Dès le 1er juillet 2011
Tél. 0901 56 43 43
(Fr. 0.86/min)
ouvert de 8 h à 12 h et de 13h30 h à 17 h.
E-Mail: info@brunch.ch
Site: www.brunch.ch

Inscription: Directement par téléphone auprès des familles paysannes jusqu'au samedi 30 juillet 2011 au plus tard; veuillez communiquer le nombre d'enfants et d'adultes.

Le nombre de places par exploitation étant limité, il est obligatoire de s'inscrire!

Le Brunch à la ferme est soutenu par les organisations agricoles.

Oggi non è più possibile immaginare il nostro giorno di festa nazionale senza il Brunch del 1° agosto. E' la 19esima volta che le famiglie contadine svizzere invitano a partecipare al Brunch alla fattoria. L'anno scorso ben 200 000 ospiti distribuiti in 410 aziende agricole hanno gustato l'ampia offerta di specialità culinarie in un'atmosfera tutta particolare. Grazie a questa iniziativa, le famiglie contadine aprono ai «cittadini» una finestra sul mondo agricolo per promuoverne la comprensione e l'attenzione.

SCEGLIETE LA VOSTRA AZIENDA AGRICOLA!

In questo libretto trovate tutte le aziende agricole felici di accogliervi (in ordine alfabetico secondo i cantoni e le località). I simboli vi danno subito le informazioni sulle caratteristiche dell'azienda.

- * Produzione integrata
- ▲ Azienda bio
- ☉ Colture speciali Animali
- ◆ Azienda tradizionale
- * Agricoltura
- ✿ Alpe
- ▼ Raggiungibile solo a piedi

Organizzazione

Data: lunedì 1° agosto 2011
Orario: dalle ore 9 alle 13
Prezzo: da fr. 20.– a fr. 35.– per l'offerta standard

Accesso: Le aziende sono segnalate con il simbolo del Brunch.

Informazioni: Dal 1° luglio 2011 telefonando durante i giorni feriali tra le 8 e le 12 e tra le 13.30 e le 17 al numero 0901 56 43 43 (Fr. 0.86/min).
E-Mail: info@brunch.ch
Homepage: www.brunch.ch

Prenotazione: Telefonando direttamente alle aziende al più tardi entro sabato 30 luglio 2011; p. f. indicare il numero di adulti rispettivamente di bambini.

Le aziende possiedono un numero di posti limitato! Prenotazione obbligatoria!

Il Brunch alla fattoria è sostenuto dalle organizzazioni agricole.

Trachtengruppe Heimisbach

Schmalenegg
3453 Heimisbach
 034 431 32 43
 079 740 90 65
 *

Musikgesellschaft Herzogenbuchsee

Günter Anna & Hanspeter
 Finstergasse 3
3360 Herzogenbuchsee
 062 961 54 21
 078 632 65 65
 brunch@mg-herzogenbuchsee.ch
 * *

Familie

Klossner Ursula & Samuel
 Pletschen
3755 Horboden
 033 681 29 49
 079 542 50 20
 ▲

Familie

Schüpbach Regula & Andreas
 Nyffenegg
4950 Huttwil
 062 962 34 23
 r.schuep@redsurf.ch
 www.schuepbach-huttwil.ch
 * *

Alpgenossenschaft Gental

Alp Gental
3862 Innertkirchen
 033 975 12 36
 info@alp-gental.ch
 www.alp-gental.ch
 ❖

Familie

Rubin-Schönbächler Ruth & Daniel
 Mederalp
3822 Isenfluh
 033 855 29 37
 ❖▼

Familie

Schmutz-Moser Ruth & Hans
 unterer Breitenacker 5
3122 Kehrsatz
 031 961 09 64
 john.farmer@bluewin.ch
 * *

Familie

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

Familie

Kilchenmann Rosmarie & Heinz
 Schwendi 304
3326 Krauchthal
 034 411 12 94
 schwendi304@gmx.ch
 * *☺

Familienhotel mit Bauernhof

Darmstädter Anny & Heiner
 Ökohof Schönegrund
 Aegertenstrasse 22
3775 Lenk im Simmental
 033 733 39 57
 info@oekohof-schoenegrund.ch
 www.oekohof-schoenegrund.ch
 *

Familie

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

Familien

Bigler & Riesen
 Innerdorf 12
3152 Mamishaus
 031 731 34 38
 031 731 25 10
 hpc.bigler@bluewin.ch
 www.im-stroh-schlafen.ch
 * *

Club Alive

Bigler Rudolf
 Eichenstrasse 63
3302 Moosseedorf
 031 859 01 97
 076 417 00 00
 rudolf.bigler@bluewin.ch
 * *

Sigis Biohof Schwand

Siegenthaler Urs
 Schwand 18
3110 Münsingen
 031 981 24 91
 079 376 85 61
 info@sigis-biohof.ch
 www.sigis-biohof.ch
 ▲ * *☺

Familie

Studer Heidi & Max
 Feldimooos 1
3424 Niederörsch
 034 413 18 72
 078 659 21 92
 gabi.cadonau@gmail.com
 * *

Familie

Salzmann Frieda & Hansueli
 Krieggasse 4
3414 Oberburg
 034 422 66 37
 hu.salzmann@vtxmail.ch
 * * *☺

Familie

Lüthi-Krähenbühl Beatrice & Walter
 Mittlere Hauben 141
3672 Oberdietsbach
 031 771 15 94
 079 465 06 20
 *

Familie

Baumann Silvia & Frank
 Neueneggstr. 160
3173 Oberwangen
 031 981 13 03
 baumann@baumannsfarmervice.ch
 www.baumannsfarmervice.ch
 * * *☺

Familien

Siegenthaler Hansjürg & Hansueli
 Alp Obriste Morgeten
3765 Oberwil i.S.
 033 783 15 57
 079 759 16 53
 hansjuerg.siegenthaler@bluewin.ch
 www.morgetenpass.ch
 * ❖▼

Familie

Zürcher Therese & Peter
 Ranflühberg
3439 Ranflüh
 034 496 86 17
 079 393 35 34
 th.p.zuercher@bluewin.ch
 * *

Familie

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

Toilette nicht rollstuhlgängig

Trachtengruppe Langenthal & Umgebung

Familie Hegi
 Farmer Rock Schüür, St. Urbanstr. 63
4914 Roggwil
 062 929 15 08
 www.trachtengruppe-langenthal.ch
 *

Bergkäserei Vorderes Eggli

Wehren Mirjam & Signer Bruno
 Vorderes Eggli
3792 Saanen
 033 744 57 03
 079 257 22 76
 brunosigner@bluewin.ch
 * ▲ ❖

Älplerzorgern

Familien Teuscher & Rentsch Walter
 Alp Stierenmoos
1738 Sangernboden
 026 419 13 46
 078 845 10 20
 * ❖

Jodlerklub Blüemlisalp Scharnachtal

Willen Robert
 Schulhausplatz
3722 Scharnachtal
 033 671 22 88
 033 676 09 63
 079 673 09 97
 bachmann.schneider@bluewin.ch

Familie

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

Familie

Erb Ida
 Alp Grimm
3757 Schwenden
 079 412 71 89
 * ❖
 Brunchort nur mit Allradfahrzeug
 erreichbar

Familie

Zbinden Susanne & Michael
 Dorfstrasse 2
3365 Seeberg
 062 968 15 57
 079 728 54 25
 * *

Familie

von Gunten Sabina & Adrian
 Schliereggweg 139
3655 Sigriswil
 033 251 02 38
 vungunten@schlieregg-burehof.ch
 www.schlieregg-burehof.ch
 *

Familie

Brunner Lorena & Stefan
 Eichhof, Spins 24
3270 Spins bei Aarberg
 079 745 73 54
 info@brunnereichhof.ch
 www.brunnereichhof.ch
 ▲ * *☺

Familie

Furer Hans & Monika
 Brändlisberg, Spittelweg 58
3612 Steffisburg
 033 222 39 52
 *

Familie

Tschanz-Brunner Brigitte & Roland
 Reusthubel
3623 Teuffenthal-Reust
 033 442 17 61
 *

Familie

Santschi-Durand Mathilde & Alfred
 Site-Alp
3770 Zweisimmen
 033 251 32 60
 ❖

Familien

Iseli Peter, Hanspeter & Jürg
 Glütsch
3645 Zwieselberg
 033 657 17 68
 iseliheidi@bluewin.ch
 www.gluetschstube.ch
 * *

Familie

Mani-Spring Ruth & Arnold
 Alp Schwarzenberg
3756 Zwischenflüh
 033 684 13 97
 info@alp-schwarzenberg.ch
 www.alp-schwarzenberg.ch
 * ❖

Familie

Wiedmer-Blum Arnold & Barbara
 Sennhütte Menigwald
3756 Zwischenflüh
 033 684 18 30
 079 513 51 10
 arnold.w@bluewin.ch
 www.menigwald.ch
 * ❖

BE-JU

Familien

Rossé Michel & Rossé Yann
 Les Rompeux
2738 Court
 032 497 96 51
 032 497 01 08
 079 601 16 26
 rompeux@hotmail.com
 * *☺

Familie

Leuch Hans & Agatha
 Moron
2712 Le Fuet
 032 484 92 27
 ▲

Familie

Sahli Robert & Sylvia
 Les Combes 120
2518 Nods
 032 751 12 37
 * *

Familie

Auroi Esther & Jean-Marc
 La Salamandre
2534 Orvin
 032 358 20 78
 079 759 49 17
 jmauroi@bluewin.ch
 ▲ * *☺

Familie

Kohli Catia & Martin
 Plain Fahyn
2742 Perrefitte
 032 493 36 07
 079 489 79 75
 plainfahyn@sunrise.ch
 *

Familie

Schönenberg Martial
 Le Spitou / accès par Joux-du-Plâne
2615 Sonvilier
 032 853 49 10
 079 766 76 39
 sabitschoene@hotmail.com
 * ❖

BL

Familie

Schaffner Rolf & Rita
 Reizackerhof 84
4469 Anwil
 061 991 07 75
 rolfschaffner7@bluewin.ch
 ▲ *

Familie

Weber-Dalcher Andreas & Marlies
 Bechhof 129
4422 Arisdorf
 061 811 30 87
 079 547 80 60
 weber.hausihof@bluewin.ch
 * * *☺

Familie

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

Familie

Gysin Daniela & Markus
 Im Grien
4423 Hersberg
 079 378 95 08
 mgysin@bluewin.ch
 * *☺

Familie

Portmann Trudi & Hans
 Hofgut Spittel
4438 Langenbruck
 061 961 03 68
 portmanns6@bluewin.ch
 *



Mit Liebe gemacht.

Wir nehmen uns Zeit, eine schöne Zeitschrift über das gute Leben auf dem Land zu machen. Freuen Sie sich auf rund 180 Seiten voller Bergliebe, Gartentipps, Landfrauenküche, Strickideen und Porträts bodenständiger Menschen. Die neue Schweizer LandLiebe.



NEU
—
Jetzt am
Kiosk.

Oder im Abo unter www.schweizer-landliebe.ch

Schweiz.
ganz natürlich.



Wir tun alles für perfekte Wanderferien.

MySwitzerland.com

Mit über 60 000 km beschilderten Wegen ist die Schweiz das Wanderparadies für alle. Für Geniesser, die sich beim Chäsplättli in einer Alp-Beiz vom atemberaubenden Bergpanorama verzaubern lassen. Oder für all jene, die sich einfach der Natur erfreuen und dabei ihren Gedanken freien Lauf lassen. Zu den besten Wandertipps gehts unter MySwitzerland.com oder unter Telefon 0800 100 200 – kostenlos natürlich.

Fronalpstock, Zentralschweiz

SPILLMANN / FELSER / LED BURNETT

Unsere Partner:



Schweizer Sommer
präsentiert von:



Familie
Niklaus Ruth & Jürg
Fichtenhof
4242 Laufen
061 781 33 26
hniklaus@gmx.ch
* *☺

Familie
Gysin Myriam & Dieter
Neuhof
4415 Lausen
061 921 14 27
balu71@bluewin.ch
* *☺

Familie
Brunner-Wagner
Jolanda & Herbert
Höhlehof 104
4464 Maisprach
061 841 12 35
info@galloways.ch
www.galloways.ch
* *

Familie
Meyer Josef & Mariani
Schlosshof
4148 Pfeffingen
061 751 17 17
* *☺

Familie
Buser Kurt
Im Grien
4441 Thürnen
061 971 15 38
info@im-grien.ch
www.im-grien.ch
* *☺

FR

Familie
Dévaud Anita & David
Au Petit Bonheur, Le Bugnon 3
1699 Bouloz
079 358 65 71
079 417 58 54
*

Familie
Ducry Fouzia & Pierre-Yves
Le Bastillon 1
1563 Dompierre
026 675 45 10
info@magiedelaferme.ch
www.magiedelaferme.ch
* *☺

Familie
Galley Roger
Impasse du Triolet 22
1730 Ecuwillens
026 411 10 23
079 230 70 48
galley.roger@bluewin.ch
* *

Familie
Zbinden Damaris & Marc
Guglera
1735 Giffers
026 419 03 85
damaris.zbinden@guglera.ch
www.guglerahof.ch
*

Bergrestaurant Ritzli-Alp
Buchs Silvia & Beat
Ritzli-Alp
1656 Jaun
026 929 81 24
◆ *
Brunch von 8.30 bis 12.00 Uhr

Pflegeheim Jeuss
Aufranc Pierre
Galmgutweg 1
1793 Jeuss
026 674 96 00
info@pflegeheim-jeuss.ch
www.pflegeheim-jeuss.ch
* *

Familie
Bourgeois Alain
Route de la colline 6
1624 La Verrière
026 918 60 07
www.manoir-des-charmillles.ch
▲☺
Brunch à partir de 11h

Monsieur
Monnard Jacquy
Chalet Incrota (Tremettaz)
1619 Les Paccots
021 948 70 85
jmonnard@bluewin.ch
www.chaletincrota.ch
◆

Brunch chez Fayo
Oberson Hubert
Pré-à-la-Blanche 60
1774 Montagny-les-Monts
026 475 51 68
079 642 36 89
079 331 22 33
patricia.perroud@bluewin.ch
◆ *☺

Familie
Pürro Claudia & Roland
Auf der Egg 25
1716 Oberschrot
026 419 10 79
079 885 16 07
roliuclaudi@bluewin.ch
*

Herr
Boschung Moritz
Alp Stoss
1716 Plaffeien
079 408 94 25
info@stoss.ch
www.stoss.ch
▲ *◆

Familie
Panchaud Maryline & Pascal
Villarimboud
1691 Villarimboud
026 653 29 60
079 471 32 90
mpanchaud@bluewin.ch
* *

GE

Madame
Meylan Sarah
Route de Vandoeuvres 13
1223 Coligny
022 736 80 34
076 396 80 34
sarahmeylan@hotmail.com
* *☺

Domaine des Crêts
Pottu Roxane & Jacques
40 Route de Malval
1283 Dardagny
076 320 22 24
* *☺

Familie
Chollet Thérèse
Ferme de Merlinge
1251 Gy
022 759 15 92
www.fermedemerlinge.ch
* *☺

Familie
Penet Nadia & Didier
22, chemin Croix-de-Plomb
1281 Russin
022 754 17 21
nadia.penet@gmail.com
* *☺

Familie
Stalder Michèle & René
80, Route de Choulex
1253 Vandoeuvres
022 750 16 05
ferme.stalder@bluewin.ch
▲ *☺

GL

Landfrauen Elm
K. & U. Elmer
Untertal
8767 Elm
055 642 19 14
055 642 52 52

Familie
Hefti-Eberle Andrea & Jakob
Allmeind 1
8775 Luchsingen
055 643 28 66
079 220 21 51
hefti-eberle@gmx.ch
▲

Familie
Beglinger-Urner Rahel & Christian
Nüenalp
8753 Mollis
079 407 81 36
info@glarneralp.ch
www.alpget.ch
* *◆

Familie
Ackermann Steffi
Hüttenberg
8758 Obstaliden
055 614 13 63
079 458 88 02
▲

Familie
Freuler Elisabeth & Franz
Mettmenalp Oberstafel
8762 Schwanden
055 640 13 68
* *◆

GR

Familie
Michael-Bass Ricarda & Rico
Survitg
7440 Andeer
081 661 10 67
079 236 48 00
r.michael@andeererlebnis.ch
www.andeererlebnis.ch
▲ *

Pauraria Tönnett
Tönnett Stefanie & Riet
Plazzöl
7546 Ardez
081 860 32 44
079 745 69 53
r-toennett@bluewin.ch
*

Signora
Rigonalli Dorothea
Azienda Pelegat
6546 Caucio
079 390 54 52
do.rigonalli@bluewin.ch
www.azienda-pelegat.ch
▲

Familie
Salis Brigitte & Johann Ulrich
Emserstrasse 36
7000 Chur
081 255 13 75
081 255 13 60
079 655 47 17
hanuelisalis@plankis.ch
www.plankis.ch
* *

Alpkorporation
Bundi-Schmed Martin
Alp Pazzola
7184 Curaglia / Val Medel
081 947 45 69
079 363 50 24
fam.bundi@miuimail.ch
◆

An diesem Tag braucht es keine
Fahrbewilligung.

Betriebsgemeinschaft
Fischler / Hoffmann
Dischmastrasse 29
7260 Davos Dorf
078 854 14 52
*

Schaukäserei Clavadeleralp
Müller Marianne
7272 Davos-Clavadel
079 484 17 04
clavadeleralp@gmx.ch
* ◆

Familie
Deplazes Arno & Pascal
Sut Baselgia 58
7112 Duvin
081 931 16 66
079 639 52 48
078 863 92 70
pascal_deplazes@hotmail.com
▲

Familie
Schneller-Gurt Katja & Christian
Hof Caneu, Taminserstrasse 108
7012 Felsberg
079 430 69 79
079 349 36 90
hitsch.katja@bluewin.ch
▲ *☺

Musikgesellschaft Flims
Lerchi Conrad & Bäbi Christoph
Lerchihof, Via Begl 3
7019 Fidaz
081 911 28 53
079 297 99 55
lerchi.scheia@kns.ch
▲

Familien
Meier, Viletta, Lürzer &
Auf der Maur
Stalla Pra Manan
7545 Guarda
079 669 58 11
stallapramanan@bluewin.ch
▲

Familie
Alpiger Anita & Markus
Hof Gula, Rueun
7130 Ilanz
081 925 17 05
079 698 06 20
alpiger-scherrer@bluewin.ch
www.gula-naturabeef.ch
▲
Toilette nicht rollstuhlgängig

Familie
Hartmann-Steiner August & Uschi
Suvaditsch
7233 Jenaz
081 332 11 06
peg.hartmann@bluewin.ch
*

Frau Menegon Carmen
Duranna-Beizli
7057 Langwies
079 642 43 56
◆◆

Familie
Sprecher-Thöny Kathrin & Peter
Sonnenrüti
7057 Langwies
081 374 14 30
hof-sonnenrueti@bluewin.ch
▲

Herr
Wirth Jürg
Hof Uschlaingias
7543 Lavin
079 438 50 08
info@uschlaingias.ch
www.uschlaingias.ch
▲

Azienda agricola «Bevi acqua»
Famiglia Ganella
6556 Leggia
079 441 38 35
079 739 86 16
▲

Famiglia
von Wyl Martin & Corecco Laura
Azienda agricola BIO Chernabò
6556 Leggia
076 395 99 97
076 578 99 97
chernabo@gmx.net
www.chernabo.ch
▲

Interessengemeinschaft Brunch
Alp Staviala-vedra
7148 Lumbrein
081 931 11 37
▲◆

Engadin-Riverranch
Willy-Baumann Menduri & Eva
7523 Madulain
081 832 32 26
info@engadin-riverranch.ch
www.engadin-riverranch.ch
▲



Weingut Heidelberg
Lampert Hanspeter
Heidelberggässli 4
7304 Maienfeld
079 610 55 23
hp@lampert-weinbau.ch
www.lampert-weinbau.ch
*☼

Signor
Frusetta Elmo
Alpe Stgegia Lucomagno grigioni
7436 Medels
079 795 27 85
*

Familie
Janka Claudia & Roman
Markal
7134 Obersaxen
081 933 32 00
roman.janka@bluewin.ch
▲

Familie
Meier-Theiler Astrid & Thomy
Chrüzhof
7243 Pany
081 332 35 22
info@chruezhof-pany.ch
www.chruezhof-pany.ch
*

Landwirtschaftlicher Verein Churwalden
Hitz Nina
Im Ried
7076 Parpan
079 541 71 79
nina@bruna.net
*

Herren
Jäger Hansjürg & Peter
Hof Alad
7029 Peist
076 462 09 58
hansjuerg.jaeger@gmx.ch
▲

Famiglia
Vitali-Rampa Ilaria & Franco
Agriturismo Alpe Palù
7742 Poschiavo
079 414 41 14
*▼

Frau Lütolf Regina
Biohof Jarella
7231 Pragg-Jenz
081 332 43 86
079 349 22 42
▲

Familien
Giossi-Peterhans Anita & Tadeus
Coulin Rita & Pierre
Via dalla Fontauna 7
7189 Rueras
081 949 16 55
076 573 54 40
▲

Familie
Keller-Arnold Bernadette & Werner
Alp Tavrü
7550 S-charl / Scuol
081 864 98 80
076 529 66 79
*
Brunchort mit geländegängigem
Fahrzeug erreichbar (Fahr-Ausnahme-
bewilligung am 1. August)

Familie
Egger Heidi & Marcel
Hof Pardeals
7419 Scheid
081 630 16 15
mhegger@bluewin.ch
*

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

Familie
Hertner-Adank Manuela & Florian
Bergbauernhof Fallider
7212 Seewis
081 325 32 36
079 725 11 26
hertner@tele2.ch
*

Familie
Giacometti Gabriela & Antonio
Coltura
7605 Stampa
081 822 12 29
079 869 62 85
giacomettiag@bluewin.ch
www.giacometti-bioproducte.ch
▲

Alpgenossenschaft Farur
Engi Hardi
Alp Farur
7064 Tschierschen
081 373 13 31
h.engi@deep.ch
*

Società da pauras Val Müstair
Cafilisch Braida
Alp da Munt
7532 Tschiers
keine Anmeldung erforderlich
▲ *▼
Toilette nicht rollstuhlgängig

Frau
Göpfert Corina
Hertihof
7204 Intervaz
081 322 17 42
info@hertihof.ch
www.hertihof.ch
* ☼

Familie
Bühler-Risch Anna & Christian
Hof Coms
7427 Urmein
081 651 49 20
info@coms.ch
www.coms.ch
▲ *

Alp de Lagh
Boschi Katja
Val Cama
6538 Val Cama
078 608 41 04
alpdelagh@gmx.ch
www.alpdelagh.net
▲ *▼

Familie
Stucki Ruth & Luzi
Hof Turisch
7122 Valendas
081 911 12 66
info@turisch.ch
www.turisch.ch

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

Familien
Margreth Armin & Rita
Parpan Marco & Christine
Tgantieni, Reunz
7082 Vaz / Obervaz
081 384 62 28
081 384 66 64
079 569 03 92

▲
Der Brunch findet bei schlechter
Witterung in Lai, bei schönem Wetter
in Tgantieni statt.

Bauernvereinigung Wiesen
Schulhaus Wiesen
7494 Wiesen
keine Anmeldung erforderlich

JU

La Bergerie
Amstutz-Moser Rolf & Edith
Mormont
2922 Courchavon
032 466 58 73
077 463 45 28
ducoteau@bluewin.ch
▲ *☼

Familie
Schmied Claude
La Haute-Borne
2800 Delémont
032 422 14 15
hauteborne@bluewin.ch
*

Familie
Flück Antoine & Pascal
Le Peu-Péguignot
2340 Le Noirmont
032 953 14 01
079 412 72 21
relais.equestre@bluewin.ch
www.relaisdupeupe.ch
*

Madame
Michel Beatrice
Maison Rouge
2336 Les Bois
079 664 27 23
beatrice.michel@philippos.ch
www.philippos.ch

Action puits pour tous les peuples
Rohr Susanne & Christian
Jardinierie «Florajoie»
2924 Montignez
032 475 60 91
▲☼

LU

Pächtergemeinschaft
Nussbaumer / Bernet
Burgain 10
6248 Alberswil
041 980 41 52
041 980 16 75
▲ *

Familie
Schurtenberger Clara & Alois
Gibelflüh
6275 Ballwil
041 448 32 75
* *

Musikgesellschaft Buchs LU
Wüest Lisbeth & Walter
Kantonsstrasse 16, Eye
6211 Buchs
062 756 27 40
079 751 88 05
brunchbuchs@bluewin.ch
* ☼☼

Familie
Theiler Martin
Untersack
6133 Hergiswil
041 979 01 53
041 979 12 71
079 605 23 78
www.napf-kraeuter.ch
▲ *☼

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

Familie Felder & Landjugend Seetal
Felder-Rüttimann Priska & Werner
Föhren
6277 Kleinwangen
041 910 48 87
fohrenhof@bluewin.ch
www.fohrenhof.ch
* *

Familien
Fankhauser Bernhard & Humi Beat
Meisenbach 1
6196 Marbach
034 493 42 40
*

Familie
Lischer-Schacher Ruedi & Anita
Längmatte 6
6196 Marbach
034 495 65 36
▲

Familie
Peter-Blum Silvia & Walter
Unter-Kasteln
6122 Menznau
041 493 00 34
*

Familie
Müller-Rüedi Josef & Bernadette
Holzmatt
6289 Müswangen
041 917 36 76
holzmat@sunrise.ch
www.holzmatt.ch
*

Familie
Eiholzer Joli & Armin
Chäppeli
6264 Pfaffnau
062 754 14 34
* *

Bauer Fritz
Neuenschwander Fritz & Janine
Diegenstal
6221 Rickenbach
041 930 15 26
info@bauernhof.ch
www.bauer-fritz.ch
▲ *☼

Landwirtschaftliches Altersheim
Hermolingen
Vogel Marlis & Werner
Stationsstrasse 40
6023 Rothenburg
041 280 16 33
altersheim.hermolingen@bluewin.ch
www.hermolingen.ch
* ☼☼

Chloschtergeischer Werthenstein
Grüter Bruno
Kuterhüsli
6019 Sigigen
041 495 26 43
079 429 30 42
grueter_bruno@bluewin.ch
*

Familie
Schneider Christian & Corinne
Birkenhof
6174 Sörenberg
041 488 13 77
info@birkenhof.ch
www.birkenhof.ch
* ☼

Bäuerinnen- und Bauernverein
Surental
Stofer Anita & Ruedi
Bad Knutwil
6236 Wilihof
041 920 35 08
r-a-stofer@bluewin.ch
* *

Bauernhof Welsberg
Meyer-Flühler Kathrin & Vinzenz
Hinter-Wellsberg 3
6130 Willisau
041 970 17 09
partyraum@wellsberg.ch
www.wellsberg.ch
* ☼

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

Heimelig-Brunch-Team
Wicki-Schmid Hanni & Niklaus
Hinter-Hiltenberg
6110 Wolhusen
041 490 26 18
n.wicki@bluewin.ch
* *

NE

Domaine de Châtillon
Gambarini Olivier, Bussy Pierre &
Bussy Philippe
La Rouvraie Bellevue
2022 Bevaix
032 847 96 96
079 666 95 39
info@larouvraie.ch
www.larouvraie.ch
* *

Ferme des Tourbières
Familie Robert
Le Joratel 2
2318 Brot-Plamboz
032 937 14 15
tourboeuf@postmail.ch
www.fermedestourbiere.ch
*

Familie
Jacot Gilbert & Bieri Suzanne
Prise-Cornu
2023 Gorgier
079 699 77 74
079 829 66 38
suzanne.bieri@bluewin.ch
* ☼☼



Besuchen Sie uns.



ERLEBEN



Einblick in die Produktion

PROBIEREN



Degustation

PROFITIEREN



Attraktive Gross-Packungen

HUG FABRIKLÄDEN

MO-FR 8.30 – 18.00 Uhr
SA 8.30 – 16.00 Uhr
Gruppen nur mit Voranmeldung

HUG ChnuserLand
Hellbühlstrasse, 6102 Malters

HUG RingliLand
Menznauerstrasse 20, 6130 Willisau

www.hug-luzern.ch

Geniessen Sie den Brunch mit feinen Schweizer Beeren



Schweiz. Natürlich.



www.swissfruit.ch



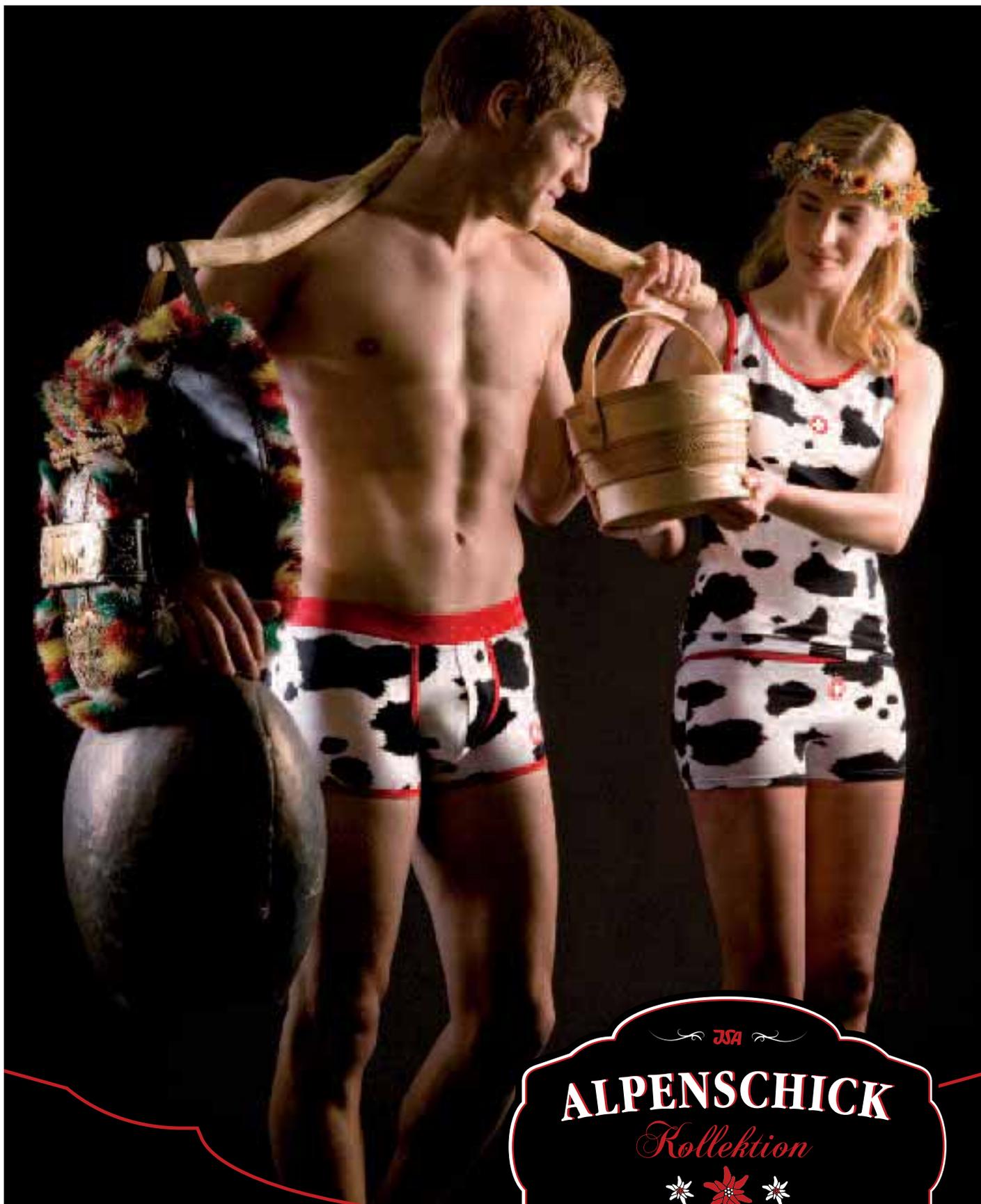
**Raiffeisen-Mitglieder haben es besser.
Être soci taire Raiffeisen, c'est tellement mieux.**

Als Raiffeisen-Mitglied profitieren Sie von vielen exklusiven Sonderangeboten.
Werden auch Sie Raiffeisen-Mitglied.

En tant que sociétaire Raiffeisen, vous bénéficiez d'avantages exclusifs.
Devenez vous aussi sociétaire Raiffeisen.

www.raiffeisen.ch

RAIFFEISEN



ISA

ALPENSCHICK

Kollektion

SINCE 1849  AMRISWIL

LIMITED EDITION

ISA b o d y w e a r

Bestellungen / Commandes: www.isa-alpenschick.ch und www.underwear24.ch

Syndicat d'élevage Bovin La Brévine
Huguenin Denis
Ferme Jean-Bernard Huguenin,
Le Barthélémy
2406 La Brévine
032 935 11 81
*

Familie
Stauffer Isabelle & Fredy
Petites-Crosettes 31
2300 La Chaux-de-Fonds
032 968 18 43
*

Familie
Petremand Fabien &
Bezençon Christine
Chez Mattraaz
2117 La Côte-aux-Fées
079 648 13 33
*

Familie
Germann-Viscardi Loredana & Hubert
Métairie de Gümnenen
2052 La Vue-des-Alpes
032 853 22 34
germann_viscardi@bluewin.ch
www.lesgummenen.ch
* *

Familie
Quiquerez Sarah
Domaine de Bel-Air
2525 Le Landeron
032 751 68 31
076 419 15 30
sarah@brebis.ch
www.brebis.ch
*

Familie
Hadorn Nicole & Willy
Centre du village 2
2058 Le Pâquier
032 853 42 59
hadornwillou@bluewin.ch
*

Familie Schopfer
Rue Jean-Jacques Rousseau
2112 Môtiers
032 861 13 29
079 708 39 31
glaceschopfer@sunrise.ch
*
Production de glaces de la ferme

NW

Familie
Odermatt-Bürki Renate & Ueli
Wyssibach
6374 Buochs
041 620 69 24
wyssibach@bluewin.ch
*

Familie
Waser Ernst
Alp Niederbauen, unterste Hütte
6376 Emmetten
079 632 98 45
famwaser.unterstehutte@hotmail.com
* * * * *
* * * * *

Familie
Amstutz Hedy & Josef
Vorderegg
6373 Ennetbürgen
041 620 27 12
hedy@ufderegg.ch
www.ufderegg.ch
* * * * *

Familie
Bissig-Walker Jean-Pierre & Ursi
Alp Urnerstaffel
6387 Oberrickenbach
041 628 15 75
www.urnerstaffel.ch
* * * * *

Familie
Businger-von Rotz Maya & Roland
Alp Arni Schwändli bei Engelberg
6386 Wolfenschiessen
041 610 51 48
079 757 01 81
* * * * *

OW

Familie
Küng-Willi Rita & Anton
Alpeli 1
6055 Alpnach
041 670 18 44
077 441 68 82
schracki@hotmail.com
* * * * *

Familie
Scheuber-Langenstein Marta
Schweizerhausstrasse 35
6390 Engelberg
041 637 00 34
helenabarmettler@gmx.ch
* * * * *

Familie
Müller-Stalder
Alp Arni-Schwand
6074 Giswil
041 675 10 47
www.arnischwand.ch
* * * * *
nur telefonische Anmeldung möglich

Familie
Windlin Luzia & Martin
Alp Schwendflue, Ächerlstrasse
6064 Kerns
079 616 10 75
isabella73@bluewin.ch
* * * * *

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

SG

Alpwirtschaft Wildmannli
Ammann Rosaria & Fritz
Alp Selun
9656 Alt St. Johann
076 478 17 34
alpwirtschaft@wildmannli.ch
www.wildmannli.ch
* * * * *
* * * * *
Seilbahn fährt ab 06.00 durchgehend

Herr
Buschor Genard
Birkenhof, Burs 6
9450 Altstätten
071 755 34 49
genard-buschor@bluewin.ch
* * * * *

Familie
Eugster Veronika & Christian
Böschenstrasse 4
9434 Au
071 744 02 05
079 240 29 72
eugster.ch@bluewin.ch
* * * * *

Küng-Trekking
Familie Küng-Kramer
Breitenstrasse 32
8717 Benken
079 544 93 44
* * * * *

Familie
Hofstetter Gerold
Spettlinhof, Doggenstr. 26
8717 Benken
055 283 10 70
079 285 27 45
hofstetter-kueng@bluewin.ch
* * * * *

Eigenmannshof
Familie Eigenmann
Frankrüti 78
9305 Berg
071 455 17 51
076 548 87 34
info@eigenmannshof.ch
www.eigenmannshof.ch
* * * * *

Familie
Ulmann Samuela & Thomas
Alp Malun, Berschner Alp
8892 Berschis
079 650 92 61
* * * * *

Familie
Abderhalden Margrit & Ueli
Alp Malbus Buchserberg
9470 Buchs
081 756 00 45
* * * * *

Fäscher Stall Stobe
Broger Stefanie & Wildhaber Heinz
Fäsch
8896 Flumserberg
081 710 18 49
078 807 92 84
faescherstallstobe@bluewin.ch
* * * * *

Alpgenossenschaft Tannenboden
Steiner Helen & Fredi
Alp Tannenboden
8898 Flumserberg Tannenbodenalp
081 733 00 23
info@sennenstube.ch
www.sennenstube.ch
* * * * *

Familie
Fischbacher Petra & Pascal
Hindersens 2058
9534 Gähwil
071 931 10 02
079 200 40 26
pascal.fischbacher@bluewin.ch
www.swisskost.ch
* * * * *

Familie
Dürr Barbara & Hans
Karmaad 1924
9473 Gams
081 771 46 20
duerr.barbara@sunrise.ch
www.naturena.ch/werdenberg
* * * * *

Familie
Koch Christoph
Hofstadl Albertschwil
9200 Gossau
071 385 82 01
info@hofstadl.ch
www.hofstadl.ch
* * * * *

Familie
Schlegel-Beusch Babette & Andreas
Schalmenlitten
9472 Grabserberg
081 771 38 05
schlegelandreas@bluewin.ch
www.schlegel-hof.ch
* * * * *

Familie
Nef Doris & Markus
Misteleggstrasse 8
9633 Hemberg
071 377 15 08
079 417 31 03
info@alpstoebli.ch
www.alpstoebli.ch
* * * * *

Familie
Bleiker Marlies & Bruno
Alpwirtschaft Älppli
9622 Krinau
071 988 27 05
079 410 38 70
bleiker80@bluewin.ch
* * * * *
Alp liegt auf 1080 m ü. M.

Familie
Kurath Maria & Paul
Loo
9614 Libingen
071 983 18 88
mkurath@hotmail.com
www.kurath-libingen.ch
* * * * *

Herr Bingesser Patrick
Lindenhof 109
9313 Muolen
071 411 45 48
* * * * *

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

Familie
Stauffacher Esther & Melchior
Dergeten
9650 Nesslau
071 994 15 67
esther4@bluewin.ch
* * * * *

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

Familie
Leuener Daniel
Löget 15
9466 Sennwald
078 674 38 19
danileuener@gmx.net
* * * * *

Familie
Sonderegger Ramona & Bruno
Windegg 51
9430 St. Margrethen
076 446 69 12
* * * * *

Berggasthaus Lüsis
Ramer Sonja & Meinrad
Lüsis ob Walenstadt
8881 Tschlerlach
081 735 11 72
berggasthaus.luesis@bluewin.ch
www.luesis.ch
* * * * *

Alp Walabütz
Hobi-Bruhin Verena
Walabütz-Untersäss, Alpenstrasse 76
7326 Weisstannen
081 723 18 18
081 710 17 03
alp.walabuuetz@rsnweb.ch
* * * * *

SH

Familie
Morgenegg Doris
Bolderhof 1
8261 Hemishofen
052 742 40 48
info@bolderhof.ch
www.bolderhof.ch
* * * * *

Familie Ehrat
Rosenhügel
8235 Lohn
052 649 49 79
a.a.ehrat@gmx.ch
* * * * *

Familie
Meier Kurt
Chesselhof
8226 Schleithelm
052 680 12 13
meier.kurt@hotmail.com
* * * * *

SO

Familie
Stüdeli-Hauser Rita & Adrian
Allmendstrasse 12
4512 Bellach
032 618 39 39
info@stroh-hotel.ch
www.stroh-hotel.ch
* * * * *

Familie
Wyss-Holliger Hugo & Annemarie
Dorfstrasse 51
4618 Boningen
062 216 18 64
hugo-wyss@bluewin.ch
* * * * *

Familie
Lanz-Hänni Ernst & Elsbeth
Berghof Montpelon
4716 Gänsbrunnen
032 639 13 03
e.lanz@montpelon.ch
www.montpelon.ch
* * * * *





Entdecken Sie den INCAROM - Effekt! Découvrez l'effet INCAROM !



INCAROM ist weder zu süß noch zu bitter,
Putscht nicht auf, regt aber an.
Mit INCAROM fühlt man sich rundum wohl und belebt !
Das ist der INCAROM-Effekt !

INCAROM n'est ni trop amer ni trop doux,
Goûtez d'abord avant de sucrer le tout.
INCAROM ne vous énerve pas et vous restez éveillé,
Vous vous sentez vraiment bien, tout revigoré !



Familien

Lehmann Katharina & Ueli
Woodtli-Lehmann Cornelia & Dave
Schafmatthof 38
4716 Gänsbrunnen
032 639 15 24
admin@schafmatthof.ch
www.schafmatthof.ch
*

Familie

Weyeneth-Uebelhart Rosmarie & Urs
Kesslergasse 30
4571 Lüterkofen
032 677 24 51
info@weyenth-kuerbis.ch
www.weyenth-kuerbis.ch
▲ ◎

Familie

Hengartner Karin & Philipp
Ruttigerhof 74
4600 Olten
062 212 16 43
ruttigerhof@bluewin.ch
*

Herr

Wiggli Josef
Eigenhof
4206 Seewen
061 741 12 57
* *

Familie

Käser-Wittmer Marlies & Urs
Gugenhof 1
4655 Stüsslingen
062 298 11 34
info@gugenhof.ch
www.gugenhof.ch
* *◎

SZ

Familie

Heinzer-Bissig Remigi & Susanne
Alp Furggelen
8849 Alpthal
055 414 23 37
* *▼
Brunch beginnt um 10.00 Uhr

Familie

Bürgi Susann & Ueli
Stuckstrasse 10
8835 Feusisberg
044 784 03 26
burgis99@bluewin.ch
*

Herr

Krieg Noldi
Kapellstrasse 12
8854 Galgenen
055 440 51 23
079 261 79 31
▲

Familie

Appert-Schuler Dominik
Fallenboden, Chneustrasse 10
6410 Goldau
041 855 43 09
*

Familie

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

Familie

Aschwanden-Fischlin Paul & Regula
Grossbergstrasse 1
6424 Lauerz
041 811 71 30
asfischlin@gmail.com
www.märlhof.ch
▲

Zebuhof

Familie Bürgi-Schelbert
Bergstrasse 12
6424 Lauerz
041 811 18 56
079 225 29 89
info@zebuhof.ch
www.zebuhof.ch
* ◎

Familie

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

Biohof Fluofeld

Caduff Anita & Reichmuth Michael
Alter Pilgerweg 4
6414 Oberarth
041 855 31 69
biohof@fluofeld.ch
www.fluofeld.ch
▲*◎

Familie

Reichmuth-Mächler Theres & Adalbert
Alprestaurant Schlipfauweid
8843 Oberiberg
079 416 54 53
alprestaurant@schlipfauweid.ch
www.schlipfauweid.ch
*✦

Familie

Schuler-Schnüriger Robert & Christa
Überwurf, Lutzistrasse 33
6417 Sattel
041 835 13 07
kontakt@schuler-ueberwurf.ch
www.schuler-ueberwurf.ch
▲

Frau Suter Barbara

Engelstock
6423 Seewen
041 810 30 43
engelstock@bluewin.ch
www.engelstock.ch
*

Familie

Deck-Föhn Arthur & Erna
ob Burg
6423 Seewen-Schwyz
041 811 61 23
078 877 16 70
▲

Familie

Büeler-Müller Peter & Monika
Schwendenen
8854 Siebnen
055 440 79 00
www.kapelle-schwendenen.ch

Familie

Düggelin-Wildhaber Cili & Toni
Güchhof, Kreuzstrasse 23
8854 Siebnen
055 440 32 25
info@guechhof.net
www.guechhof.net
* ◎

Familie

Pfyl-Muheim Marianne & Oskar
Alp Trölingen
6433 Stoos
079 274 74 07
* *▼

TG

Familie
Diener Michael & Werner
Lindenhof 4
8573 Altshausen
071 699 11 86
info@lindenhofbauer.ch
www.lindenhofbauer.ch
* ◎

Familie

Barth Reinhard & Rita
Feierlenhof
8595 Altnau
071 695 23 72
info@feierlenhof.ch
www.feierlenhof.ch
* *◎

Familie

Büchi Hanni & Hansheiri
unteres Auenfeld 8
8500 Frauenfeld
052 720 72 53
hanni_buechi@gmx.ch
www.hofladen-osterhalden.ch
* *◎
Toilette nicht rollstuhlgängig

Familie

Hasler Rosmarie & Manuel
Watt 21
9306 Freidorf
071 455 21 07
firecatcher@bluewin.ch
www.haselbach-angus.ch
▲ ▼



Frühstück: Das Müesli mit Langzeitenergie



Alle wissen es, aber wenige wollen es wahrhaben: Das Frühstück ist die wichtigste Mahlzeit des Tages. Die Basis für das Leistungs- und Essverhalten des gesamten Tages wird am Morgen gelegt.

Ein Müesli als Frühstück ist der ideale Aufsteller für den Start in einen gelungenen Tag, geeignet auch als Zwischenverpflegung und zum Abendessen.

Schneller und wohlschmeckender lässt sich innert Sekunden wohl kaum etwas so Gesundes auf den Tisch zaubern, wie z. B. das Naturkost-Müesli oder eine andere Sorte Müesli aus dem variantenreichen Sortiment

von Zwicky. Es wird einfach mit Milch, Joghurt oder einem anderen Milchprodukt angerührt. Die Zugabe von Saisonfrüchten rundet den Geschmack ab. Weitere Zutaten wie Trauben-, Ananas-, Aprikosen-, Apfel- und Bananenstücke sind bereits als Trockenfrüchte den urgesunden Weizen-, Hirse- und Sojaflocken beigemischt. Geniessen Sie ein Zwicky-Müesli aus collatierten® Getreideflocken und erleben Sie, wie die ganze Familie fit und voller Energie den Tag verbringt.

Zwicky-Müesli sind erhältlich im Lebensmittelhandel und in Drogerien.

Tradition und Fortschritt

Zwicky ist seit 1892 der Begriff als führende Spezialitätenmühle in der Schweiz. Aus der Jahrhundertwende stammt das Markenzeichen – der Zwerg mit der Ähre. Damals wie heute ist er Garant für qualitativ hochwertige Produkte. Zwicky-Vollwert-Produkte enthalten nichts als Natur aus bestem Getreide. Dank dem Collatieren® – einem von Prof. Dr. W. Kollath entwickelten Spezialverfahren – bleibt der Vollwert der Wuchs- und Vitalstoffe, der Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente auf natürliche Weise für lange Zeit erhalten.

ab Fr. **1075.-**
8 Reisetage pro Person
im Doppelzimmer

Einmalig günstig!

Verlängerung, Funchal |
ab Fr. **375.-**
1 Woche inkl. Frühstück

Und all dies
ist inklusive!

- ✓ Charterflug mit Air Berlin in Economy-Klasse
- ✓ Alle Flugnebenkosten
- ✓ Treibstoffzuschlag
- ✓ Bereits für Sie ausgearbeitete interessante Route
- ✓ Mietwagen ab/bis Flughafen Funchal für 7 Tage, Gruppe A (Hyundai Gaetz o.ä.) inklusive CDW-Versicherung (Collision Damage Waiver)
- ✓ Unlimitierte Kilometerzahl und Steuern
- ✓ 7 Übernachtungen in guten Mittelklassehotels inkl. Frühstück
- ✓ Beste Betreuung durch unsere lokale Agentur vor Ort (telefonisch erreichbar)
- ✓ Umfassende Reiseunterlagen inklusive Reiseführer
- ✓ Fr. 30.- Servicegebühr

bei Verlängerung:

- ✓ Drop-off des Mietwagens beim Hotel, Transfer Hotel – Flughafen
- ✓ 7 Nächte im 4*-Hotel inkl. Frühstück
- ✓ Beste Betreuung durch unsere lokale Agentur vor Ort (tel. erreichbar)

Madeira – fly, drive and sleep

Erkunden Sie die Blumeninsel auf vier Rädern

Begegnen Sie bizarren Felsformationen, atemberaubenden Steilküsten, rauschenden Wasserfällen und grünen Wäldern.



1. Tag: Zürich – Funchal – Santo da Serra

Direktflug nach Funchal. Entgegennahme des Mietwagens und Fahrt gen Nordosten nach Santo da Serra. 2 Übernachtungen dort.

2. Tag: Santo da Serra – Machico – Santo da Serra

Besuchen Sie den östlichen Teil der Insel, wie z.B. Machico, die zweitgrösste und historisch bedeutsame Stadt Madeiras (hier gingen die portugies. Entdecker an Land).

3. Tag: Santo da Serra – Santana – Porto Moniz

Fahrt entlang der Nordküste via Santana, mit seinen typisch madeirischen Häusern, nach Porto Moniz, nahe der

nordwestlichen Spitze der Insel gelegen. 2 Übernachtungen dort.

4. Tag: Porto Moniz

Erkunden Sie die Nordwestküste oder das Landesinnere nahe Porto Moniz oder nehmen Sie ein Bad im Lava-Naturschwimmbecken von Porto Moniz.

5. Tag: Porto Moniz – Ponta do Pargo – Ponta do Sol

Zuerst fahren Sie zum westlichsten Punkt, nach Ponta do Pargo mit anschließender Weiterfahrt gen Süden via Calheta nach Ponta do Sol, eine mediterrane Kleinstadt. 2 Übernachtungen dort.

6. Tag: Ponta do Sol

Entdecken Sie die Umgebung Ponta do Sols mit ihrer Steilküste oder fahren Sie z.B. zum Hochplateau Paul da Serra, eine ideale Region für Naturliebhaber.

7. Tag: Ponta do Sol – Cabo Girao – Funchal

Fahrt gen Osten, vorbei an Ribeira



Brava, zur zweithöchsten Steilküste der Welt: zum Cabo Girao. Weiterfahrt nach Funchal und Übernachtung dort.

8. Tag: Funchal – Heimreise nach Zürich oder Verlängerungsaufenthalt in Funchal

Fahrt zum Flughafen und Abgabe des Mietwagens dort. Rückflug nach Zürich. Gäste, die einen Verlängerungsaufenthalt via Vögele im Hotel Golden Residence gebucht haben, fahren direkt dort hin und geben dort den Mietwagen ab.

«Bitte beachten Sie, dass das Routing der Rundreise auch in umgekehrter Reihenfolge stattfinden kann, jedoch ohne dass dadurch eine Leistungsminderung entsteht»

Funchal Verlängerung

Das moderne 4*-Hotel Golden Residence in Funchal, mit atemberaubendem Ausblick auf das Meer, eignet sich hervorragend, um im Anschluss an Ihre Rundreise noch etwas die Seele baumeln zu lassen.

Sie möchten lediglich Badeferien auf Madeira verbringen? Bitte fragen Sie die Preise bei uns an.

Top-Preise Pro Person im Doppelzimmer

Reisedaten Charterflug nach Funchal ab Zürich am Donnerstag mit Air Berlin	Mietwagenrundreise Madeira 8 Tage/7 Nächte inkl. Frühstück	Verlängerung Hotel Golden Residence 7 Nächte inkl. Frühstück
08.09.2011	1075.-	375.-
11.08, 18.08.2011, 15.09., 20.10.2011*	1155.-	395.-
22.09. - 13.10.2011	1205.-	395.-

Zuschläge pro Person:
Hotel: Einzelzimmer Rundreise Fr. 425.-, Einzelzimmer Verlängerung Fr. 245.-.
Weitere Kategorien auf Anfrage.
Flugzuschläge: Fr. 90.- pro Person für Rückflüge 29.07.-19.08.11 sowie 14.-23.10.11.
* = keine Verlängerung buchbar. Zusätzliche Flug-/Hotelzuschläge können anfallen.

Es gelten die Allgemeinen Vertrags- und Reisebedingungen (AVRB) von TUI Suisse Ltd (Vögele Reisen), Ausgabe Januar 2011. Hinweise zu Einreisebestimmungen und weitere Informationen auf unserer Homepage.



Jetzt buchen! 0800 835 885 | voegele-reisen.ch

Von Mo. – Fr. sind wir von 08:30h – 21:00h für Sie da!

World of TUI

Familie
Schürch Esther & Ernst
Hirtenstrasse 3
8508 Homburg
052 763 27 51
schuerchklberg@bluewin.ch
▲

Herr
Strupler Roman
Bettelbrünneliweg 25
8570 Weinfelden
071 622 61 75
071 620 21 81
roman.strupler@bluewin.ch
www.weinfelder-beef.ch
* *☼

TI

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

Famiglia
Pedrini Martino & Monica
Nante
6780 Airolo
079 407 66 82
pedrinante@ticino.com
◆

Signor
Poma Gianmaria
Azienda agricola
6939 Arosio
091 609 13 89
079 428 43 27
gpoma@bluewin.ch
* *

Famiglia
Cereghetti Franco
Agriturismo Dosso dell'Ora
6872 Bellavista-Monte Generoso
091 649 39 80
◆ *

Signori
Rezzonico & Mariani
Alpe Rompiago
6958 Bidogno
091 943 48 49
079 589 30 03
ivana1953@hotmail.com
◆

Azienda Agricola
Arcioni Michele & Laura
Alpe Grossalp
6685 Bosco Gurin
091 754 10 48
079 827 78 01
arcioni.m@ticino.com
◆ *☼

Alta Magliasina Allevamento
Berardi Giovanni
Ponte di Vello
6937 Breno
079 337 47 04
almafold@tiscalinet.ch
www.almafold.ch
▲ *☼
Brunch beginnt um 11.45 Uhr

Azienda agricola Biologica
Cairoli Rodolfo
Stalla Cabbio
6838 Cabbio
079 421 78 73
▲

Famiglia
Martinelli Fausto & Marisa
Alpe Bolla Carassina
6720 Campo Blenio
091 872 15 01
079 644 65 56
* *☼

Azienda Agricola
Bertazzi Giorgio
Stalla
6749 Cavagnolo
091 864 21 77
info@agribertazzi.ch
www.agribertazzi.ch
* *

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

Pianaselva Agriturismo
Pedimina Mario
Piana Selva
6760 Faido
091 867 15 46
079 620 97 61
info@pianaselva.ch
www.pianaselva.ch
▲

Signor
Dazio Giorgio
Alpe Campo la Torba
6696 Fusio
091 755 14 54
079 738 39 67
079 797 67 08
mic.dazio@hotmail.com
◆

Agriturismo Cantina Bösciuro
Famiglia Vosti
Via Monte Generi 13
6516 Gerra Piano
079 337 74 14
bosciuro@bluewin.ch
◆*☼

Cantina Carrara
Carrara Graziano
Via Sasso Misocco 37a
6596 Gordola
078 639 10 09
079 326 23 34
info@cantinacarrara.ch
www.cantinacarrara.ch
*☼

Fondazione Diamante
Laboratorio Allevoliere
Sosta della Quaglia
6515 Gudo
091 858 00 38
allevoliere@f-diamante.ch
www.f-diamante.ch
☼

Agriturismo Pian Marnino
Tettamanti Tiziano
Pian Marnino
6515 Gudo
091 859 09 60
◆*☼

Alpe di Montoia
Guggiari Gabriele & Demarchi Laura
Alpe Montoia
6571 Indemini
079 358 49 03
0039 329 882 71 65
alpe.montoia-indemini@bluewin.ch
◆*☼

Signor
Bulloni Graziano
Cima di dentro Alpe del Tisone
6810 Isone
091 930 62 32
079 702 79 59
bulloni.graziano@ticino.com
www.bullonibrunch.ch
◆

Agriturismo «Alla Meta»
Ghirlanda Patrick
Predelp
6763 Mairengo
091 866 23 43
079 761 85 82
laparpaioara@bluemail.ch
www.allameta.ch
▲ *

Consorzio Caprino Nera Verzaschese
Alpe di Pozzo (Val Malvaglia)
6713 Malvaglia
078 835 85 70
aziendabollani@hotmail.com
◆*☼

Agriturismo al Cairello
Crotta Enzo & Christian
Via la Costa
6928 Manno
091 994 59 80
079 685 12 83
crotta@ticino.com
www.al-cairello.ch
◆ *☼

Signor
Frusetta Elmo
Alpe Steggia Lucomagno grigioni
Medels
079 795 27 85
◆

Alpe Duragno
Poggiati Chantal & Cereghetti Ivano
Alpe Duragno
6805 Mezzovico
079 387 00 07
◆*☼

Azienda Agricola Mattei
Mattei Luca, Francesca & Ivan
St. Antonio di Peccia «Stalla Al Corto»
6695 Peccia
091 755 14 67
info@vallemaggia-ferien.ch
www.vallemaggia-ferien.ch
▲

Signor
Bianchi Giacomo
Via San Vigilio
6821 Rovio
079 642 13 46
◆

Signor
Gerosa Pietro
Agriturismo Alpe Grassa,
Monte Generoso
6872 Salorino
091 646 26 02
agriturismograssa@ticino.com
◆ *

Signor
Minoletti Maurizio
Alpe Cedullo
6575 San Nazzaro
091 794 13 83
◆*☼

Azienda Mugnaio
Zanetti Nicoletta
Campagna
6714 Semione
079 471 59 38
078 713 15 07
agrimugnaio@hotmail.com
www.agriturismo.ch/agriturismo/
azienda_mugnaio
▲

Famiglia
Monaco Ester & Christian
Alpe Mügaia
6637 Sonogno
079 778 83 38
◆ *☼
Raggiungibile solo a piedi

Scuderia Happy Horse
Bernasconi Luigia & Adriano
Santa Margherita 26
6855 Stabio
076 369 55 56
happyhours@bluewin.ch

Signori
Pedrazzini Enrico e Giacomo
Azienda agricola «Al Salciolo»
6598 Tenero
091 745 02 41
091 745 36 43
*☼

Alp de Lagh
Boschi Katja
Val Cama
6538 Val Cama
078 608 41 04
alpdelagh@gmx.ch
www.alpdelagh.net
▲ *☼

Ziegenalp nur zu Fuss erreichbar,
Ausgangspunkt Cama im Misox

Signor
Antonietti Ary
Grotto Monte Creda
6966 Villa Luganese
091 943 11 95
◆

Azienda Agricola «La Pastorella»
Forni Manfredi
Via cantonale
6966 Villa Luganese
076 385 12 94
manfredo@sunrise.ch
*

UR

Familie
Gisler-Walker Maria & Hanssepp
Stafelalp
6469 Haldi bei Schattdorf
041 871 18 12
077 456 03 88
mase.gisler@bluewin.ch
* *☼
Brunch auf 1800 m ü. M.,
Bergschuhe empfehlenswert

Familie
Arnold Erika & Christian
Klosterhof
6462 Seedorf
041 870 65 26
079 487 23 69
* ☼

Familie
Wipfli Marta & Emil
Bodmi (Bergstation Seilbahn)
6462 Seedorf
041 870 73 56
▲ ▼

VD

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

Les Artisans du Vin
Famille Dupertuis
En Châlex
1860 Aigle
024 466 79 87
079 303 11 10
079 507 50 76
artisansduvin@bluewin.ch
* *☼

Monsieur
Berger Aimé
Château Rochefort
1165 Allaman
021 807 31 49
▲*☼

Domaine Jean-Paul Métroz & Fils
Métroz Isabelle & Jean-Paul
Rue du Martheray 1
1268 Begnins
079 438 56 31
metroz@hotmail.com
www.jpmetroz.ch
☼

Familie
Ogi-Hurni Annelise
Cave du Champmontet
1585 Bellerive
026 677 17 19
079 275 09 46
annelise.ogi@bluewin.ch
www.les2bellesrives.ch
☼☼

Familie
Mottier-Gerber Esther & Nicolas
Route de la Torneresse 33
1660 Etivaz
026 924 63 41
026 924 69 89
078 732 76 75
eseli@gmx.ch
www.ihr-Lebenskreis.ch
▲ *

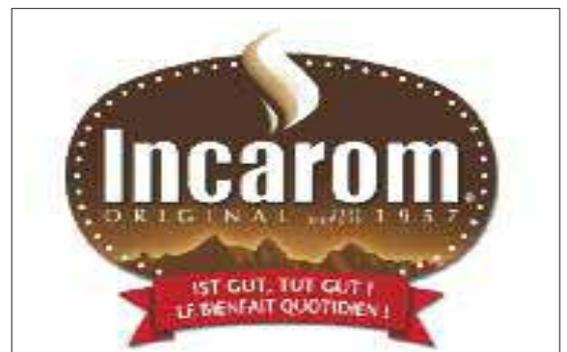
A.P.V. L'Etivaz
Famille Favre Claude-Henri
Alpage le Plaudry
1660 La Lécherette
026 924 34 94
◆*☼
Bus navette du parking à l'alpage
pour les personnes âgées ou
handicapées

Familie
Piguet Michel
Le Campe 2
1348 Le Brassus
021 845 54 83
078 735 91 04
*

Familles
Genillard Marianne & Philippe
Yersin Charles-Ami & Regula
Le Fond des Joux
1865 Les Diablerets
079 688 94 09
* *

Alpage du Temeley
Cornamusaz Annie & Alain
Chalet du Temeley
1854 Leysin
024 494 23 76
◆*☼
Une navette Taxi est organisée

Familie
Gaillard Michèle & François
Abbaye de Mont
1185 Mont-sur-Rolle
021 825 32 41
079 385 54 32
f.gaillard5@bluewin.ch
☼



Famille
Henry Jean-Paul & Doris
Rue de la Poste 16
1405 Pomy
024 425 38 16
079 284 97 90
doris.henry@bluewin.ch
www.traiteur-kota.ch
* *

Famille
Richardet Caroline & Thubert Fabien
Terres Rouges 1
1405 Pomy
024 425 19 72
078 678 40 35
fermeterrouges@gmail.com
▲ *

Famille
Savary Doris & Jean-Daniel
Ferme du Méléze, Route des Granges 4
1088 Ropraz
021 903 23 11
* *

PROVY (Promotions des vins d'Yvorne)
Minod Eric
Les Maisons Neuves 32
1853 Yvorne
024 466 53 89
079 609 46 40
info@yvornedillet.ch
*
Début du brunch dès 10 heures

VS

L'Arche des Créteilons
Zappellaz Emilie & Alain
3966 Chalais
027 458 30 08
079 467 14 00
azappellaz@hotmail.com
www.cretilons.ch
* ▼

Monsieur
Perrin Blaise
La ferme à Gaby
1873 Champussin
024 477 30 88
info@lafermeagaby.ch
www.lafermeagaby.ch
◆ *

Famille
Giroud Robin
1906 Charrat
079 248 33 91
079 215 35 92
bethetirobin@bluewin.ch
▲ *

Gîte d'alpage de Dorbon
Loup Natacha &
Overney Boucault Irène
1976 Derborence
078 761 52 47
dorbon@bluewin.ch
www.dorbon.ch
* *

Famille
Zumofen Trudy & René
Selkingen
3989 Grafenschaft
079 746 64 83
▲

Famille
Kurmman Barbara & Alex
Alpage du Marais
3961 Grimentz
079 424 76 75
* ▼

Laiterie de Nendaz et
étable du Courtena
Pellaud Nicolas
Basse-Nendaz
1997 Haute-Nendaz
027 288 58 20
079 519 60 13
laiterienendaz@hotmail.com
◆

Ferme Pédagogique
Famille Dayer Antoinette
1987 Hèreence
027 281 51 85
079 407 14 74
info@aucoeurduval.ch
www.aucoeurduval.ch
◆

Alpage des Ars
Murisier Michel & Schmid Nadja
Alpage des Ars
1944 La Fouly
079 456 86 91
nadias@netplus.ch
* ▲ *

Famille
Rey-Mermet Jacqueline & Albert
Tovassière
1875 Morgins
024 477 46 57
024 477 36 83
079 342 34 16
albert.rey-mermet@bluewin.ch
* *

Famille
Schnydrig Kathrin & Pius
Alp Bryseru
3903 Mund
079 676 52 53
079 413 36 81
pk-schnydrig@bluewin.ch
* * ▼

Famille
Oberson Christine & Jean-Marc
Alpage de Gauthier
1973 Nax
079 635 13 32
info@oberson-alpage.ch
www.oberson-alpage.ch
* *

Famille
Mermoud Martine & Jean-Jaques
Couvert de la Watze
1907 Saxon
027 744 18 11
* *

Frau
Bayard Marlies
Varneralpe
3953 Varen
079 431 29 58
* ▼
Varneralpe 2231 m ü. M.; via
einstündigen Fussmarsch erreichbar

Herr
Gentinetta Marco
Grosseye Pferde-Stall
3930 Visp
079 332 00 52
* *

Famille
Nussbaumer Rita & Josef
Landhof Rohr
3934 Zeneggen
027 945 15 74
milchschaft-zeneggen@bluewin.ch
www.landhof-rohr.ch
* *

ZG

Famille
Theiler-Lienert Kathrin & Othmar
St. Meinradhof
6319 Allenwinden
041 711 07 02
079 790 06 93
* *

Famille
Meierhans Paula & Martin
Seehof
6343 Buonas
041 790 12 04
franz.meierhans@datazug.ch
* *

Famille
Rüttimann Franz
Enikerhof, Hünenbergstrasse 76
6330 Cham
041 780 27 49
info@enikerhof.ch
www.enikerhof.ch
* * ☺

Frau
Scherer Susanne
Niederwil 6
6330 Cham
041 780 02 21
susanne.scherer@trotte-niederwil.ch
* * ☺

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

Famille
Iten Josef & Leonette
Oberfurren
6314 Unterägeri
041 750 39 55
leonette.iten@bluewin.ch
* *

ZH

Famille
Stalder Markus & Monika
Eggweid 1
8904 Aesch bei Birmensdorf
044 737 12 04
landw.stalder@bluewin.ch
www.stalder-hof.ch
* * ☺

Famille
Stierli-Zander Rachel & Sepp
Bliggenswil
8494 Bauma
052 386 32 18
* *

Famille
Müller-Mettler Hedi & Markus
Dorfstrasse 56
8906 Bonstetten
044 700 04 12
079 654 49 81
moschtmueller@gmail.com
* * *

Famille
Weiss Dorli, Walter & Peter
Dachenmas 48
8906 Bonstetten
044 700 02 25
dachenmas@pop.agri.ch
* *

Famille
Müller Kathrin & Ernst
Berghof 3
8421 Dättlikon
052 315 13 53
info@berghoefler.ch
www.berghoefler-weine.ch
* ☺

Famille
Hohl Jacqueline & Hansruedi
Weidhof 1
8474 Dinhard
052 336 19 85
* * * ▼

Famille
Ziltener Rita & Josef
Tannägertenstrasse 28
8635 Dürnten
055 240 10 81
rita.ziltener@hotmail.com
www.duertner-pulling.ch
* *

Famille
Meier Andrea & Stefan
Lurwies
8132 Egg
043 277 11 76 (Frau Hermann)
st.meier@lurwies.ch
www.lurwies.ch
* *
Anmeldung bis 22. Juli möglich

Famille
Brandenberger Max
Wilerstrasse 32
8415 Gräslikon
052 318 13 60
www.irchelgold.ch
* * ☺

Famille
Stähli-Stalder Vreni & Werner
Dorfstrasse 7
8322 Gündisau
044 954 29 70
* *

Famille
Ledergerber Dora & Peter
Schlattstrasse 67
8704 Herrliberg
044 915 01 68
079 219 56 12
p_ledergerber@bluewin.ch
* *

Famille
Duperrex Maya & Jacques
Stöckweid Uttenberg
8934 Knonau
044 767 03 17
076 368 03 17
j.duperrex@stoekweid.ch
* * ☺

Famille
Nägeli Erika & Heini
Dachlissen 2
8932 Mettmenstetten
044 767 18 38
079 481 38 10
naegeli-mattenhof@bluewin.ch
* * ☺

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

Famille
Zuber-Luzi Fritz & Agnes
im Heidi
8475 Ossingen
052 317 19 01
* * ☺

Famille
Steinmann Käthi & Ernst
Lerchenhof 338
8911 Rifferswil
044 764 16 18
078 823 90 48
aschi5@gmx.ch
* *

Famille
Treichler Hanny & Hans
Seeben 2
8833 Samstagern
044 784 78 75
www.seebenhof.ch
* ☺

Famille
Stocker Emil
Neuhof
8824 Schönenberg
079 364 62 26
info@bauernhoffeste.ch
www.bauernhoffeste.ch
* *

Famille
Glärner Bettina & Hansheiri
Steinshof 143
8499 Sternenberg
052 386 18 27
079 365 74 65
haseglarner@bluewin.ch
*
Toilette nicht rollstuhlgängig

Famille
Sturzenegger Verena & Köbi
Seelmatten 827
8488 Turbenthal
052 385 24 55
*
Toilette nicht rollstuhlgängig

Bauernhof Kappelweid
Tanner Urs & Steiner Barbara
Kreuzsteinstrasse 35
8707 Uetikon am See
044 920 12 48
urs.tanner@kappelweid.ch
www.kappelweid.ch
* ☺

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

Naturfreunde Winterthur &
Strickhof Wülflingen
Birrer Daniela
Weinbergstrasse 198
8408 Winterthur
052 222 07 02
079 708 51 42
d.birrer@nf-winterthur.ch
* * ☺

Famille
Frutiger Andreas & Engeler Claudia
Weihermattstrasse 10
8909 Zwillingen
044 761 75 38
076 398 00 17
andi.frutiger@datazug.ch
* *

**GUT, GIBT'S DIE SCHWEIZER BAUERN.
PROCHES DE VOUS. LES PAYSANS SUISSES.
GRAZIE, CONTADINI SVIZZERI.**





Im Abo um
60%
günstiger!*

Entdecken Sie die Welt der Tiere und der Natur

* Sie sparen Fr. 158.– im Vergleich zum Einzelverkaufspreis.

- Ich abonniere die Tierwelt zum günstigen Preis von **Fr. 102.– für 1 Jahr / 52 Ausgaben**
 - Ich möchte die Tierwelt erst kennenlernen und bestelle ein **Schnupperabo** zu Fr. 20.– für 12 Ausgaben**
- ** Angebot gilt nur für Neuabonnenten.

Name: _____

Vorname: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____

AGRAR 10

Ausschneiden und einsenden an:

Tierwelt-Verlag, Abonnemente, Postfach 229, 4800 Zofingen oder per Fax an 062 745 93 19. Sie können auch direkt per Telefon 062 745 94 46 bestellen.



Die Schweizer Zeitschrift für Tier und Natur
Tierwelt

www.tierwelt.ch

Für den Fall der Fälle

Notvorrat | Die Ladenregale sind übervoll und die Auswahl an Produkten so gross wie nie. Wozu braucht es da noch einen Haushaltsvorrat? Doch ein Vorrat an Grundnahrungsmitteln ist auch praktisch: Er hilft nicht nur Engpässe überbrücken. Mit Grosseinkäufen kann man auch Geld sparen und von Aktionen profitieren.

Die gewaltige Aschesäule, die vor über einem Jahr über Island in den Himmel stieg, erinnert an Szenen aus Hollywood-Blockbustern: Flughäfen werden blockiert, der Flugverkehr lahmgelegt und somit auch die Versorgung gestoppt. Der Ausbruch des isländischen Vulkans Eyjafjallajökull zeigte aber, wie schnell das heutige Versorgungssystem durch Naturkatastrophen zum Erliegen

kommt. Da die Schweiz in den letzten Jahrzehnten glücklicherweise von schlimmeren Naturkatastrophen oder Kriegen verschont blieb, ist auch das Thema Haushaltsvorrat in den Hintergrund gerückt. Doch einen gewissen Vorrat in den eigenen vier Wänden zu lagern empfiehlt sich noch immer, und zwar aus mehreren Gründen.

«Die Schweiz ist als Binnenland stark importabhängig»,

weiss Alfred Flessenkämper, stellvertretender Direktor des Bundesamts für wirtschaftliche Landesversorgung BWL. Rund 80 Prozent der Energie sowie ein Drittel aller Nahrungsmittel kommen aus dem Ausland. Mit der Globalisierung ist das Versorgungssystem zwar vernetzter, automatisierter und dynamischer als noch vor 20 Jahren. «Tatsache ist jedoch, dass es dadurch verletzlicher geworden ist und damit die Risiken für Versorgungsengpässe gestiegen sind», sagt Flessenkämper. Deshalb ist es auch für Engpässe im Alltag sinnvoll, einen persönlichen Vorrat anzulegen.

Bevölkerung denkt immer zuerst ans Essen

Die landesweite Versorgung hängt von einem breiten Verteilungsnetz ab, das gerade bei schnell verderblichen Frischprodukten perfekt funktionieren muss. Die Bevölkerung erwartet dabei vom Staat eine lückenlose Versorgung, die durchaus gewährleistet ist. «Das BWL arbeitet in guten Zeiten im Stillen, um in schlechten Zeiten den Menschen helfend zur Seite

Bild: keystone



zu stehen», so Flessenkämper. Einige Tage sollte man jedoch auch autonom überleben können, denn ein Haushaltsvorrat ist nicht nur in Krisensituationen praktisch, sondern auch im «normalen» Alltag hilfreich. Flessenkämper: «Liegt man etwa mit 39 Grad Fieber und Schüttelfrost im Bett, kann man kaum einkaufen gehen.» Zudem spart man mit einem monatlichen Grosseinkauf von lagerfähigen Nahrungsmitteln Zeit und vermindert den täglichen Einkaufsstress. Weil man von Sonderangeboten profitieren kann, wird auch die Einteilung des Budgets einfacher.

Der Ergänzungsvorrat ist individuell

Ausserhalb von Krisenzeiten ist das Thema Notvorrat jedoch oft nebensächlich, dabei hat ein gut gefüllter Lebensmittelschrank zahlreiche Vor-

Das gehört in den Notvorrat

Getränke: 9 Liter Wasser pro Person, Frucht- und Gemüsesäfte.

Verbrauchsgüter: Zündhölzer und Kerzen, Transistorradio, Taschenlampe mit Batterien, Gascartouchen für Campinglampen und -kocher, Seife, WC-Papier, Hygieneprodukte.

Haltbare Lebensmittel: Zucker, Konfitüre, Honig, Öl oder Fett, Reis oder Teigwaren, Früchte- und Gemüsekonserven, Fleisch- und Fischkonserven, Fertiggerichte (ungekühlt haltbar), Fertigtomatensauce im Glas oder Tetrapack, Fertigsuppen, Bouillon, Salz, Pfeffer,

Kaffee, Kakao, Tee, Dörr- und Hülsenfrüchte, Zwieback oder Knäckebrot, Schokolade, Kondensmilch, UHT-Milch, Hartkäse, Dauerwürste, Trockenfleisch, Spezialnahrung (Säuglinge, bei Nahrungsmittelunverträglichkeit, Futter für Haustiere).

Notfallapotheke: Medikamente gegen Fieber, Schmerzen, Erkältung, Durchfall, Insektenstiche, Wunden usw. Verbandsmaterial (Gazekompressen und -binden, Heftpflasterrollen, Wundschnellverbände usw.), Instrumente wie Pinzette, Verbandsschere, Fieberthermometer.



Einkauf in der Migros. Es lohnt einen Notvorrat anzulegen. So ist man bereit für unerwartete Besuche und man kann von Aktionen profitieren. *Achat à la Migros... Il vaut la peine de faire des réserves non seulement pour recevoir des visiteurs inattendus mais surtout pour profiter des actions proposées.*

teile. Er ist etwa praktisch, wenn zum Beispiel unerwartet Gäste kommen. Die Angaben zum Haushaltsvorrat vom BWL (siehe Box) sind keine Ernährungsempfehlung, sondern sollen im Notfall eventuelle Engpässe überbrücken helfen. «Den ›idealen‹ Notvorrat gibt es nicht», sagt Alfred Flessenkämper vom BWL. «Man sollte bei der Zusammenstellung ganz individuell die normalen Konsumgewohnheiten berücksichtigen.» Gelagert wird der Haushaltsvorrat trocken und kühl. «Man sollte ihn möglichst dort aufbewahren, wo man ihn täglich braucht, so dass er in die normale Rotation einbezogen werden kann und nicht verdirbt», erklärt Lisa Vogt-Altarmatt, zuständig für die Aus- und Weiterbildung der Bäuerinnen am Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg

in Gränichen AG. Das Anlegen eines Vorrats ist einfach. Viel schwieriger ist es, die Lebensmittel zu bewirtschaften und in den täglichen Verbrauch miteinzubeziehen. Die Fachfrau rät deshalb zur Führung einer Liste mit den Ablaufdaten von gekauften und selbst konservierten Lebensmitteln. «Dadurch lässt sich bei der Zusammenstellung der Menus und dem Einkauf leichter eruieren, was verbraucht werden muss.»

Auch Medikamente gehören in den Notvorrat

In einen gut ausgerüsteten Vorratsschrank gehören jedoch nicht nur Lebensmittel, sondern auch Medikamente. Der Schweizerische Apothekerverband Pharmasuisse führt etwa alle fünf Jahre eine nationale Kampagne zum Thema durch und informiert mittels Prospekten in

Apotheken über den Vorrat an Medikamenten (siehe Box). «Bei deklarierten Krankheiten ist die individuelle Hausapotheke mit einem Apotheker abzusprechen», betont Marcel Mesnil von Pharmasuisse. Die Schweiz ist auch punkto Medikamente

für Katastrophen gerüstet: Die Apotheken sind verpflichtet, ein Warenlager zu unterhalten. «Zudem wäre bei einem Notfall jede Apotheke in der Lage, selbst Medikamente herzustellen», erklärt Mesnil.

| Helen Weiss

Résumé: Ration de secours

Les biens de consommation, particulièrement les denrées alimentaires, sont transportés quotidiennement grâce à un système de distribution efficace. Il est toutefois possible que ce système soit paralysé suite à des routes bloquées ou pour d'autres raisons. De nos jours, on part du principe qu'une telle interruption de l'approvisionnement est de courte durée. Il peut cependant s'écouler quelques jours avant le rétablissement d'une situation normale, c'est pourquoi il est conseillé

d'avoir chez soi des réserves de nourriture pour une semaine à peu près. Il n'existe toutefois pas de ration de secours «idéale». Les spécialistes recommandent de tenir compte des habitudes de consommation individuelles pour constituer des réserves. Les aliments doivent être stockés au sec et au frais, si possible à l'endroit où on les utilise habituellement pour qu'ils soient régulièrement remplacés et éviter ainsi la perte de denrées alimentaires.

Cleverer Tricks gegen die Hitze

Sommerhitze | Viel Sonne und heftige Hitze gehören zum Leben in einem Sommer. Die einen freuts, die anderen leiden. Denn: Hitze kann eine zünftige Energieräuberin sein. Mit unserem Gesundheits-ABC kann man mit wenig Aufwand ziemlich viel tun.

Siesta. Was für eine überaus kluge Erfindung. Sich der brütenden Mittagshitze entziehen und erst am späteren Nachmittag wieder aktiv werden: Seit es Klimaanlage gibt, scheint diese sympathische und der Gesundheit zuträglichkeit sogar im Ursprungsland Spanien weitgehend verschwunden zu sein. Bei uns konnte sie sich gar nie richtig einbürgern, denn Siesta hat mit Müsiggang zu tun und eben dieser soll bekanntlich aller Laster Anfang sein. Abgesehen von der Arbeitsmoral ist auf vielen Berufsebenen eine Hitzeabsenz ganz einfach nicht möglich. Ein gesunder menschlicher Organismus ist grundsätzlich in der Lage, sich auf die jeweilige Temperatur einzustellen. Hat er sich mit grosser Hitze auseinandersetzen und wird ihm womöglich noch ziemlich viel körperlicher Einsatz abverlangt, versucht er zunächst, sich durch starkes Schwitzen einen Temperaturengleich zu verschaffen. Dauert jedoch die Hitzebelastung zu lange und wird der Flüssigkeitsverlust nicht laufend ausgeglichen, kann er die Temperatur nicht mehr ausreichend regulieren,

die körpereigene Temperatur beginnt zu steigen – und es kann zu einer die Gesundheit gefährdenden Situation kommen. Zu Hitzeerschöpfung, Hitzekrämpfen, Hitzschlag oder Sonnenstich.

In den Schatten legen, Körper mit nassen Tüchern kühlen, Beine hochlagern, bei Erbrechen Seitenlage, unter Umständen einen Arzt rufen: Dies sind Faustregeln für den Umgang mit Menschen, denen die Hitze arg zugesetzt hat. In diesen Katalog gehört auch die Mahnung, sich ausreichend gegen Sonne zu schützen, genügend zu trinken und sich nach Möglichkeit Schonung zu gönnen. Überdies kann man mit einfachen Mitteln für mehr Sommer-Fitness sorgen.

Das ABC des Sommers: Tipps für heisse Tage

- **A wie Armbad.** Kaltes Wasser in einen geeigneten Behälter oder ins Lavabo füllen, Hände verschränken Arme bis über die Ellbogen eintauchen. Nur ein paar Sekunden lang. Dann Wasser abschütteln, Flüssigkeit trocknen lassen. Sehr belebend.
- **B wie Befeuchtung.** Mund mehrmals am Tag mit einer erfrischenden Mundwasser-

lösung gut durchspülen. Für unterwegs Flüssigkeit in eine kleine Plastikflasche füllen.

- **C wie Cayenne.** Capsaicin im Cayenne-Pfeffer regt den Kreislauf an. Eine Prise Pulver in ein Glas Wasser rühren, trinken.
- **D wie Decke.** Eine extra-leichte Sommerdecke ist dem Temperaturengleich und damit der Nachtruhe förderlicher als unbedecktes Schlafen auf dem Bettzeug.
- **E wie Essig.** Insbesondere Bioapfelessig ist ein belebender Zusatz für Waschungen.
- **F wie Fasern.** Atmungsaktive Fasern geben die ausgeschwitzte Feuchtigkeit rasch an die Luft weiter. Fehlt der Bekleidung diese Eigenschaft, riecht die Ausdünstung alles andere als angenehm.
- **G wie Gemüsebrühe.** Brühe oder fettfreie Bouillon gleichen den durch das Schwitzen hervorgerufenen Salzverlust im Blut aus.
- **H wie Herzwein.** Ein anregendes Stärkungsmittel: 12 grosse Stängel Petersilie in 1 l Weisswein und 2 EL gutem Weinessig 10 Minuten kochen, 150 g Honig beigegeben und 5 Minuten nur noch ziehen lassen. Erkalten abseihen, in eine dunkle Flasche abfüllen. Dosis: Morgens und mit-



Bild: keystone

tags je ein Schnapsgläschen voll trinken.

- **I wie Ingwer.** Ingwer-Präparate wirken nicht nur gegen Reisekrankheit, die Inhaltsstoffe der asiatischen Wurzel haben ganz allgemein eine anregende Wirkung. Ein Stück Ingwer schälen, in Scheibchen schneiden, in Wasser 5 bis 10 Minuten kochen lassen. Am Morgen – und selbst an warmen Tagen – möglichst heiss trinken.



Wer regelmässig Milch trinkt, tut sich und seiner Gesundheit etwas Gutes.
Qui boit régulièrement du lait entretient sa santé.

- **K wie Kälteschock.** Eine eiskalte Dusche versetzt dem erhitzten Körper einen Schock und reizt ihn danach zu mehr Schweissabsonderung.
- **L wie Luftstrom.** Im Auto darf der Klimaanlage-Luftstrom nicht direkt auf Stirn- und Augenpartie einwirken. Kopfweh oder eine Bindehautentzündung müssen ja nicht sein.
- **M wie Massage.** Ganzkörpermassagen mit einem Peeling-Produkt, beispielsweise

auf Birkenbasis, regen den Kreislauf an.

- **N wie Natrium.** Natriumchloratum- und Natriumsulfuricum-Schüssler-Salze werden empfohlen bei Kreislaufbeschwerden und Wasserstauungen im Gewebe.
- **O wie Organuhr.** Wer regelmässig zwischen 2 und 3 Uhr nachts selbst dann schwitzend aufwacht, wenn die Temperatur angenehm ist, sollte sich um seine Lebergesundheit kümmern.

Résumé: Coup de chaleur

Un corps humain en bonne santé est capable de s'adapter à la température ambiante. Ce n'est pas tant la chaleur que les variations de température qui sont pénibles. Une soudaine vague de chaud cause une dilatation des vaisseaux sanguins. Le cœur doit donc travailler plus intensivement pour maintenir une pression correcte, ce qui peut induire des troubles de la circulation chez les personnes ayant une pression artérielle

basse. En ce cas, il y a lieu de respecter quelques règles d'or: coucher la personne affectée à l'ombre, refroidir son corps avec des serviettes mouillées, surélever ses jambes, la mettre sur le côté en cas de vomissement, en cas de besoin appeler un médecin. Il est également nécessaire de prendre les précautions suivantes: se protéger du soleil, boire suffisamment et s'accorder, dans la mesure du possible, des moments de repos.

- **P wie Powerdrink.** ½ Tasse Alfalfasproussen oder Kresse, 1 Tasse naturtrüber Apfelsaft, 1 TL Weizenkeime, 1 EL geschälte Sonnenblumenkerne: Sprossen mit einem Anteil Saft im Mixer pürieren, dann den restlichen Saft und die übrige Zutaten begeben und zum cremigen Getränk mixen. (Rezept Ingeborg Münzing-Ruef: Kursbuch gesunde Ernährung).
- **Q wie Quark.** Eignet sich ausgezeichnet als kühlende Auflage bei entzündeter oder von der Sonne ausgelaugter Haut.
- **R wie Rötungen.** Diese entstehen, wenn sich Haut an Haut reibt. An den kritischen Stellen Hautöl oder Salbe auftragen.
- **S wie Schweiss.** Schweissdrüsen produzieren ein wässrig-fettiges Sekret. Kommt ein Bakterium dazu, wird die Fettsäure zerlegt und es werden Ammoniak oder andere übel riechende Düfte produziert. Gegen Achselhöhlengeruch empfiehlt sich ein Deo-Kristall auf Alaunbasis. Auf jeden Fall ein Deo, das nicht chemisch-aggressiv wirkt und über die Haut in den Körper gelangt.
- **T wie Therapie.** Für strapazierte Hände: ½ l lauwarmes Wasser mit ½ Tasse Milch und 2 TL Olivenöl vermischen. Die zuvor gereinigten Hände im Erholungsbad während

20 Minuten leicht hin und her, auf und ab bewegen. Sehr entspannend!

- **U wie Urin.** Er ist hell, fast glasklar? Ein gutes Zeichen. Es ist eine genügende Menge getrunken worden, die Niere hat den gelben Harnstoff verdünnt.
- **V wie Völlegefühl.** Einem vollen Magen macht die Hitze Probleme. Wenn möglich auf fünf kleine Mahlzeiten umstellen. Salbeitee (dreimal täglich 1 Tasse) unterstützt die Verdauung und hemmt überdies zu intensive Schweissproduktion.
- **W wie Weissdorn.** Seine Wirkstoffe (Kapseln, Tabletten, Tropfen) stärken die Herz-Kreislauf-Funktion.
- **X wie «Xundheit!».** Auch im Sommer kann die Nase laufen, der Hals kratzen. Zu viel Sonne bedeutet Stress fürs Immunsystem. Klimaanlageanlagen begünstigen Erkältungen, insbesondere den berühmten «Sommerhusten».
- **Y wie Ysop.** Als Küchenkraut leider wenig bekannt. Einem Gericht beigegeben und ganz kurz mitgekocht, wirkt es als anregendes Magentonikum.
- **Z wie Zitrone.** Zitronensaft, mit etwas Wasser, einem Hauch Cayennepfeffer und wenig Honig vermischt, wirkt gut bei hitzebedingter Herzbeklemmung.

| Meta Zweifel



Agriviva offre davant-
tage qu'un simple job
de vacances.
**Agriviva – un job à
la ferme.**

www.agriviva.ch



Emmentaler Schenkerei AG
3410 Aflotern im Emmental
Telefon +41 (0)34 435 16 11



SENNE-BRUNCH

- Jeden Sonntag reichhaltiges Buffet
- Täglich Frühstück à la carte

EMMENTALER
SCHENKEI



Milch gibt starke Knochen.

www.swissmilk.ch

swiss
milk

Schweiz. Natürlich.



swissmilk

LID.CH

**Landwirtschaft
für Medien,
Schulen,
Konsumenten**



LID Landwirtschaftlicher
Informationsdienst
Weststrasse 10
Postfach, CH-3000 Bern 6
Telefon 031 359 59 77
Telefax 031 359 59 79
E-Mail: info@lid.ch
www.lid.ch



Telefon 044 712 60 60, www.berghilfe.ch



Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero ai Montanari
Agid Svizzer per la Muntogna



Von anderen und komischen Vögeln

Buure-TV | Haben Sie schon mal gesehen, wie ein Kalb geboren wird? Wissen Sie, wie Schweizer Christbäume produziert werden? Möchten Sie wissen, was sich hinter Begriffen wie Bsatzig, Jersey-Blue, Ribelmais, Wagyu oder Molkebad versteckt? Dann gehen Sie auf die Internetseite www.buuretv.ch. Sie werden staunen!

Im März 2007 wurde eines der inzwischen erfolgreichsten Kommunikationsprojekte der Schweizer Landwirtschaft ins Leben gerufen. Vorerst mit einem Pilotprojekt sollte getestet werden, ob es für Videos zu landwirtschaftlichen Themen im Internet ein Publikum gibt. Der Kanal – damals noch unter dem Namen aargautv.ch – startete unter der Leitung des Aargauer Bauernverbands mit wenigen Videos aus dem Kanton Aargau und erreichte bereits nach sechs Monaten Zahlen von etwa 400 angeschauten Videos pro Tag.

Buure-TV nicht nur zur Unterhaltung gedacht

Gut ein Jahr später im August 2008 wurde das Projekt auf die gesamte Deutschschweiz ausgeweitet. Mit pro Jahr rund dreissig neuen Videos von etwa zwei bis fünf Minuten Länge wurden inzwischen 110 Filme zu unterschiedlichsten Themen produziert. Im Zentrum stehen dabei Inhalte, die zeigen sollen, wie vielseitig die Schweizer Landwirtschaft ist. Der Hintergedanke ist, dass gerade jüngere Konsumentinnen und Konsumenten aus den eher städtischen Regionen eine direkte Möglichkeit haben sollen, sich über die Landwirtschaft zu informieren. Die primäre Zielgruppe sind also Personen von 18 bis 35 Jahren, die mit Internet und Computer vertraut sind, aber aufgrund ihrer Lebenssituation wenig oder



Bild: zVg

So präsentiert sich das Buure-TV im Internet unter www.buuretv.ch.

keinen Kontakt zur Landwirtschaft haben. Mit der Ausweitung des Gebiets auf die ganze Deutschschweiz stiegen auch die Zugriffszahlen markant an. Mit durchschnittlich etwa 34 000 angeschauten Videos pro Monat und Spitzenzahlen von bis zu 1700 Videos pro Tag erreicht buuretv.ch heute mehrere Hunderttausend Zugriffe pro Jahr. Ziel dieser Videos ist neben der Unterhaltung der Zuschauerinnen und Zuschauer aber auch der Transport von Informationen. Die Videos sollen auf eine lockere Art, zeigen, wie sich die Schweizer Bauernfamilien in einem he-

rausfordernden Umfeld behaupten und mit welchen Mitteln sie den Schwierigkeiten begegnen. Mit dem Verständnis, das auf diese Weise geschaffen wird, soll zugleich auch das Vertrauen in die einheimische Landwirtschaft und damit indirekt in regional produzierte Lebensmittel gefördert werden. Dass die Landwirtschaft als Oberthema für Videos ein überaus dankbares Gebiet ist, zeigt ein Blick auf die bisher realisierten Filme. Denn die Themenwahl von buuretv.ch ist genauso vielseitig, wie die Schweizer Landwirtschaft selbst: Angefangen mit tradi-

tionellen Bildern wie beispielsweise dem Chästeilet im Justistal und aufgehört bei Cornel Eberle der mit viel Herzblut eine eigene Strausenzucht aufgebaut hat – auf buuretv.ch gibts das alles. Dieser Spagat zwischen einem mit dem Boden und seinen Traditionen verhafteten Berufsstand einerseits und modernen, vielseitigen Unternehmern andererseits, macht erst die Spannung von buuretv.ch aus: In jedem Video gibt es neues zu entdecken. Und weil die Landwirtschaft so vielseitig ist, gehen auch die Themen nicht aus.

L'agriculture source d'imagination!

Campagne d'image | Plus que jamais, l'agriculture suisse est source d'imagination, aussi bien du côté des articles et objets dérivés que de celui de la documentation diversifiée proposés dans le cadre de la campagne d'image «Proches de vous. Les paysans suisses.» Petit florilège non exhaustif.

Dans le cadre de la campagne d'image des paysans suisses, la boutique propose une vaste gamme d'articles à la fois pratiques et ludiques, réalisés aux couleurs edelweiss: chemises, foulards, nappes et serviettes de table, tabliers, étuis pour téléphone mobile, cartes à jouer, sacs, cravates, parapluies, parasols, linges de bain, couteaux suisses etc. Les stylistes amateurs sont à la fête avec la boutique en ligne www.agriculture.ch qui permet de créer son propre tee-shirt d'un simple clic de souris! L'internaute choisit lui-même la coupe, la taille, la couleur, le logo et le message écrit sur le vêtement. Autant d'authentiques créations personnelles en vue.

Nouveautés 2011

Parmi les nouveautés 2011, mentionnons un robuste sac à commission edelweiss en plastique réutilisable. Un accessoire qui va rapidement devenir indispensable... Arborant le même «look», est également proposé un sautoir à mettre autour du cou pour accrocher des clés ou un badge, un accessoire lui aussi en passe de devenir incontournable.

On a toujours besoin d'un petit ruban chez soi... C'est pourquoi la boutique propose également un long rouleau de 25 mètres, toujours agrémenté

du même motif «edelweiss».

Du côté des imprimés

De son côté, l'Agence d'information agricole romande remplit année après année sa mission d'informer le public sur l'actualité du secteur tertiaire. Une tâche qu'elle mène à bien de différentes façons: brochures, affiches de recettes paysannes pour toutes les saisons, dvd, documentation pour enfants, magazine Pick up pour la jeunesse et bien d'autres choses encore...

Quoi de neuf?

Dernière de la série, la magnifique affiche «Le jardin aromatique» dessinée par Monique Félix met en valeur avec art et minutie une vingtaine

de plantes parmi les plus appréciées. En parallèle, une brochure intitulée «Herbes aromatiques» apporte des informations utiles ainsi que des recettes mettant en évidence leurs qualités conditionnelles.

Encore parmi les nouveautés, signalons un horaire d'écolier à colorier, diverses brochures de recettes paysannes ainsi qu'un poster sur la production de légumes. Un «must» à l'heure où cinq portions quotidiennes nous sont recommandées! Fraîchement sorti de presse, «Le marché suisse des légumes» est une véritable mine d'informations présentée de manière attractive.

| AGIR

Pour commander:
www.agriculture.ch
www.agirinfo.com

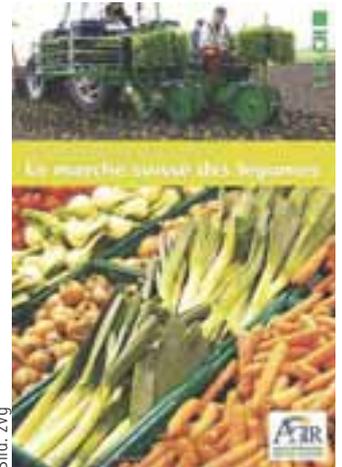


Bild: z/vg



«Bäuerinnensicht» – Schweizer Bäuerinnen erzählen aus ihrem Leben

Sichern Sie sich jetzt ein Exemplar!

«Nach den arbeitsreichen Sommer- und Herbstmonaten sind bald alle Erntearbeiten abgeschlossen. Die Natur begibt sich zur Ruhe, um neue Kraft zu sammeln für den nächsten Frühling. So sollten auch wir es machen, innehalten, Atem schöpfen und wieder ruhig werden», schreibt die Bäuerin Nina Tanner in ihrer Kolumne «Aus Bäuerinnensicht» Ende 1996. Seit 1995 erscheint in jeder Ausgabe der «Bauernzeitung» eine Bäuerinnen-Kolumne.

Das vorliegende Buch «Bäuerinnensicht», herausgegeben vom Verlag Schweizer Agrarmedien GmbH, enthält eine Auswahl der Kolumnen aller bisheriger Autorinnen. Hinter den Texten stehen schreibende Frauen von Landwirtschaftsbetrieben aus der Deutschschweiz. Wir haben die Autorinnen besucht und in Wort und Bild für Sie porträtiert. Lassen Sie sich überraschen!

Wie viele Stunden arbeiten die Bäuerinnen? Wie sehen sie ihre Rolle auf den Landwirtschaftsbetrieben? Und wie sieht es mit ihrer Zufriedenheit aus? Die «Bauernzeitung» führte diesen Frühling eine Umfrage bei den Frauen auf den Schweizer Landwirtschaftsbetrieben durch. Im vorliegenden Werk finden Sie den umfassenden Auswertungsbericht. Eine Erkenntnis aus der Umfrage sei jetzt schon vorweggenommen: Bäuerinnen sind Frauen, die mit Leidenschaft wirken und in der Gesellschaft viel Anerkennung geniessen.

Format 21x24 cm
176 Seiten
mit zahlreichen Farbbildern
ISBN 978-3-9523752-0-4



Preis nur Fr. 45.–
inkl. MWSt., Porto und Verpackung

Ich bestelle _____ Expl. «Bäuerinnensicht» zum Preis von Fr. 45.–/Expl.

Name/Vorname _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

Datum _____

Unterschrift _____

Bitte in Druckschrift ausfüllen und einsenden an:

Schweizer Agrarmedien GmbH, Dammweg 3, Postfach 737, 3000 Bern 25
Telefon 031 958 33 37, Fax 031 958 33 34, E-Mail: verlag@agrarmedien.ch



Dieser einfache, schnell gemachte Apfelkuchen schmeckt ausgezeichnet. Er kann auch mit Rhabarber oder mit anderen Früchten zubereitet werden.

«Ich koche mit dem, was die Natur uns schenkt»

Apfelkuchen | Paula Zurfluh aus Isenthal kocht am liebsten mit eigenen Produkten. «Natürlich wächst auf rund 1000 Höhenmetern nicht alles. Wir haben aber trotzdem viele wertvolle Produkte, die ich sehr schätze und in den verschiedensten Formen nutze.»

Paula Zurfluh-Bieri (48) ist mit vier Geschwistern auf einem Bauernhof im Kanton Zug aufgewachsen. Nach dem Haushaltjahr absolvierte sie eine Ausbildung im Hotelfach. Als sie im Kanton Uri im Gastgewerbe arbeitete, lernte sie ihren Mann Theo kennen. Bevor das Paar 1985 heiratete, absolvierte Paula die Bäuerinenschule im Kloster Fahr.

«Das war eine schöne und gute Zeit», blickt die Mutter von sieben Kindern zwischen 13 und 23 Jahren zurück. Paula Zurfluh ist gern im Bergdorf Isenthal: «Ich liebe die Dorfgemeinschaft. Ohne diesen Zusammenhalt würde mir viel fehlen.» Zurfluhs Betrieb zählt rund 20 Hektaren; die Bergbauernfamilie betreibt Milchwirtschaft, Aufzucht und Kälbermast, zudem

werden viele Ökoflächen gepflegt. Im Nebenerwerb führt Theo Zurfluh eine Sägerei. «Ich koche riesig gern für meine Familie», sagt Paula Zurfluh, «denn unsere Kinder haben immer Hunger. Am liebsten bereite ich Gerichte mit unseren eigenen Produkten zu.» Paula Zurfluh ist die Selbstversorgung sehr wichtig. So bäckt sie das Brot selber und stellt aus dem eigenen Rahm Butter her. Und natürlich hat die Isenthaler Bauernfamilie auch Fleisch von eigenen Tieren. Der Hof Riedmatt im idyllischen Isenthal ist strengwerchig. Paula Zurfluh erzählt, dass sie froh ist, dass immer wieder Helfer bei der Arbeit anpacken. Logisch, dass für Hobbys nicht allzu viel Zeit bleibt. Aber Kontakte pflegen, Briefe schreiben und lesen sind Tätigkeiten, die für die fröhliche Bäuerin ein wichtiger Ausgleich zur Arbeit sind.

| Agnes Schneider



Paula mag das Leben als Bergbäuerin. «Ich fühle mich wohl in der Dorfgemeinschaft, möchte den Zusammenhang, den wir haben, nicht missen.»

Paulas Apfelkuchen

Zutaten für den Kuchenteig (ein rundes Kuchenblech von etwa 32 cm Ø): 250 g Mehl, 1 TL Salz, 120 g Butter (kalt), zirka 1 dl Wasser (kalt)

Zutaten für den Belag
wenig Haselnüsse (gemahlen), 5 bis 8 Äpfel, 1 TL Zimt
2 EL Zucker

Zutaten für den Guss
2 dl Milch, 2 Eier, 2 EL Zucker,
2 EL Vanillecremepulver

So wirds gemacht

Für den geriebenen Kuchenteig Mehl, Salz und Butter verreiben und mit dem kalten Wasser zu einem Teig zusammenfügen. Den Teig auswalen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit gemahlener Haselnüssen bestreuen. Die Äpfel mit der Röstiraffel reiben, mit Zimt und Zucker mischen und im Blech verteilen. Die Zutaten für den Guss verrühren und über die Äpfel giessen. Den Apfelkuchen bei 220 Grad zirka 30 Minuten backen. – Mit geschlagenem Rahm schmeckt dieser Apfelkuchen besonders fein.

Tipps

- Die doppelte Menge Teig herstellen und die Hälfte einfrieren.
- Die gemahlener Haselnüsse können durch gemahlene Baumnüsse oder Kokosflocken ersetzt werden.
- Andere Früchte wählen: Je nach Saison Kirschen, Aprikosen, Heidelbeeren, Zwetschgen oder Trauben verwenden.
- Das Vanillecremepulver kann durch einen Löffel Maizena und ein Päckli Vanillezucker ersetzt werden.

| Paula Zurfluh, Isenthal UR

Genuss für Auge und Gaumen

Berner Bäuerinnen gründeten vor vierzehn Jahren die Interessengemeinschaft Bärner Burechorb. Heute verkaufen um die 30 Bäuerinnen eine reiche Palette an Hofspezialitäten in Form von Geschenkkörben. Mit Erfolg!

«Jetzt noch ein Säckli Nidletäfel, dann eine Trockenwurst, die Haselnussmakrönl, ein Stück Käse, Teekräuter und ein Glas Randensalat», sagt Margrit Hadorn. Die Bäuerin aus Kirchdorf BE ordnet die Spezialitäten auf dem mit Heu gepolsterten Holzkorb so an, dass sie am besten zur Geltung kommen. Sirup, Dörrbohnen, süss-saures Gemüse, Kräuteröl und getrocknetes Suppengemüse – ein letzter kritischer Blick, jetzt ist sie zufrieden mit dem Geschenkkorb. Zuletzt befestigt sie am Korb das Logo und den Schmuck, eine Trockenblume auf einem Tannenzweig. «Der Schmuck wechselt je nach Jahreszeit und Anlass», erklärt die Berner Bäuerin.

Drei regionale Gruppen mit gemeinsamem Marketing

Margrit Hadorn bewirtschaftet zusammen mit ihrem Ehemann und ihrer erwachsenen Tochter einen 28-Hektaren-Landwirtschaftsbetrieb mit 30 Hektaren Wald in Kirchdorf. Sie ist eine von insgesamt rund 30 Bäuerinnen, die bei der Interessengemeinschaft (IG) Bärner Burechorb mitmachen. Die IG umfasst die drei regionalen Gruppen Aare-Gürbetal, Emmental und Oberaargau. Jede Gruppe ist selbstständig organisiert, hat ihre eigenen regionalen Spezialitäten und führt ein eigenes Bestell-, Verteil- und Rechnungswesen. Rollbretzeli und Baumnußsablé sind Spezialitäten der Aare-Gürbetal-Gruppe. Oberaargauer Brezeli, Honigbärli, Birnenlikör «Vielle Poire», Kirschensirup, Kirschen in Kirsch und Chrüteranke-Mischig heissen die Spe-



Bäuerin Margrit Hadorn aus Kirchdorf BE präsentiert einen Bärner Burechorb mit Hofspezialitäten aus der Region Aare-Gürbetal. (Bild car)

zialitäten im Oberaargauer Bärner Burechorb. Meringues, Honig-Leckerli, Alpkäse und Heuertee sind Spezialitäten aus dem Emmental. Für das Marketing spannen die drei Burechorb-Gruppen zusammen. Dazu gehören etwa die Auftritte an grösseren regio-

nalen Anlässen wie der Berner Frühlingsmesse BEA oder das gemeinsame Label.

Es sei von grossem Vorteil, in regionalen Gruppen zu arbeiten, weiss Margrit Hadorn. Bei Hadorns befindet sich die Verteilzentrale der Aare-Gürbetal-Bäuerinnen. «Für eine

Frau alleine wäre es nicht möglich, ein so grosses Angebot an Bauernhofspezialitäten anzubieten», ist sie überzeugt. In der Gruppe Aare-Gürbetal machen insgesamt acht Bäuerinnen mit. Margrit Hadorn dazu: «Wir sind ein gut eingespieltes Team und verstehen uns prächtig.»

Traditionelle Rezepte mit Produkten aus der Region

Bärner Burechorb gibt es seit 1996. Die individuell zusammengestellten Körbe sind in drei Grössen erhältlich. Je nach Korbgrösse liegt der Preis zwischen 25 und 150 Franken. Für Firmenanlässe, als Kundengeschenke, Jubiläen und, und, und – die Geschenkkörbe aus den Bernbiet sind sehr gefragt. «Die grösste Nachfrage verzeichnen wir jeweils von November bis Dezember», weiss Margrit Hadorn.

Sorgfalt und Qualität wird bei den Bärner-Burechorb-Frauen gross geschrieben. «Was wir anbieten, ist ein Genuss für die Augen und den Gaumen», erzählt die Bäuerin. Für die Produkte, die sie aus Erzeugnissen aus Haus, Hof und Garten herstellen, sind weder künstliche Zusatzstoffe noch Konservierungsmittel erlaubt.

«Für unsere traditionellen Rezepte kommen wenn immer möglich Produkte aus der Region oder Zucker aus der Schweiz zum Einsatz», sagt Margrit Hadorn. Und: «Die Produktion unserer Hofspezialitäten ist mit viel Handarbeit verbunden. Wir können nicht jede Stunde zählen, aber die Freude hat auch ihren Preis.»

| Christine Caron-Wickli

Mehr Informationen dazu unter www.bauernzeitung.ch > Bauernkörbe

Alle Bauernkörbe unter www.bauernzeitung.ch

Räucherwürste und Trockenfleisch, süsse und salzige Brezeln, Schnäpse und Liköre, Sirups und Konfitüren und, und, und – wollen Sie jemanden originell beschenken oder sich selber mit regionalen Spezialitäten verwöhnen? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Seit vielen Jahren sammeln wir die Bauernkörbe aus allen Schweizer Regionen. Unsere Liste umfasst gegen 100 verschiedene bäuerliche

Geschenkkörbe aus der Deutschsowie zehn Körbe aus der Westschweiz.

Das gesamte Angebot finden Sie im Internet unter www.bauernzeitung.ch und www.brunch.ch.

Haben Sie auch einen Bauernkorb mit kulinarischen Spezialitäten aus Ihrer Region? Dann melden Sie sich! Auch Ihren Korb nehmen wir gerne in unsere umfangreiche Liste auf.

Köstliches vom Bauernhof

Bauernkörbe | Bauernkörbe aus Ihrer Region, in denen die Sorgfalt und Liebe der Bäuerinnen und Bauern zu ihren Produkten steckt, sind Geschenke der besonderen Art und verweisen auf die grosse Vielfalt an regionalen Spezialitäten der Schweiz. Hier nur eine kleine Auswahl der bäuerlichen Köstlichkeiten. Alle Bauernkörbe finden Sie unter www.bauernzeitung.ch/inhalte/bauernkoerbe.

Bärner Burechorb

Verschiedene Grössen zwischen 25 und 150 Franken (oder auf Anfrage).

Margrit Hadorn
3116 Kirchdorf BE
Tel. 031 781 06 28

oder
Christine Jenzer-Etter
4922 Bützberg BE
Tel. 062 963 28 38

www.berner-burechorb.ch

oder
Lilian Pfister
3543 Emmenmatt BE
Tel. 034 402 22 16
www.burechorb.ch



Scarnuz Grischun

Spezialitäten aus Graubünden, zusammengestellt nach Wunsch, ab 30 bis 120 Franken, Postversand.

www.scarnuz-albula.ch
Imelda Margreth
7078 Lenzerheide GR
Tel./Fax 081 384 24 30

oder
Antonia Caspar
7463 Riom GR
Tel./Fax 081 684 22 80

oder
www.scarnuz-davos.ch
Susanne Rüesch
7274 Davos Clavadel GR
Tel./Fax 081 413 56 18

oder
www.scarnuz-praettigau.ch
Dorli Roffler
7242 Luzein GR
Tel./Fax 081 332 26 64
oder 081 332 18 02

oder
www.scarnuz-grischun.ch/surselva

Irma Caveng
7130 Ilanz GR
Tel. 081 925 41 35
Fax 081 925 31 51

oder
www.viamala.ch/scarnuz
Maya Fravi
7433 Donat GR
Tel./Fax 081 661 16 88



Toggenburger Buurechoscht

Verschiedene Taschen für 40, 50 und 105 Franken, Geschenkschachteln zu diversen Preisen.

Verein Toggenburger
Buurechoscht
9652 Neu St. Johann SG
Tel. 071 994 29 47
Fax 071 994 17 77
E-Mail:
buurechoscht@hotmail.com



Thurgauer Geschenkarass

Kartonbox ab 25 Franken; Holzharassen ab 38 bis 200 Franken.
E-Mail: info@schlaraffiatg.ch
www.schlaraffiatg.ch

Verteilzentrum Oberthurgau
Altnau:

Rita Barth
8595 Altnau TG
Tel. 071 695 23 72
Fax 071 695 23 67

Verteilzentrum Oberthurgau
Bischofszell:
Theresa Steiner
9220 Bischofszell TG
Tel. 071 422 31 12
Natel 079 270 40 32

Verteilzentrum Unterthurgau:
Dorli Häni
8505 Dettighofen TG
Tel. 052 765 23 81
Fax 052 770 18 81

Verteilzentrum Hinterthurgau:
Berti Keller
9548 Matzingen TG
Tel. 052 376 16 69
Natel 079 457 39 79
Fax 052 376 17 12

Verteilzentrum Mittelthurgau:
Rosmarie Oettli
9565 Busnang TG
Tel. 071 622 70 82
Fax 071 622 00 70

Glückstricka mit Walliser Spiis

Traditionelle Futterkiste aus dem Wallis zwischen 65 und 150 Franken.

Hildy Anthenien
3930 Visp VS
Tel. 027 946 23 08
Natel 079 645 18 29
E-Mail: anthenien.b@bluewin.ch

oder
Maria Arnold
3907 Simplon Dorf VS
Tel. 027 979 13 18

Zuger Märcht-Chorb

Geflochtener Weidenkorb in verschiedenen Grössen ab 50 Franken. Ökokörbli klein ab 20 Franken und gross ab 30 Franken. Körbli in Geschenkfolie ab 40 Franken, Geschenktäschli ab 15 Franken. Alles Geschenkideen mit feinsten Produkten.

Familie Hotz-Mathis
6340 Baar ZG
Tel. 041 766 16 00
E-Mail: info@hofmaercht.ch
www.hofmaercht.ch
www.farm-safari.ch



Kennen Sie die Schweiz?

Aus welchem Kanton stammen diese Bilder? Jedes Bild ist mit einem Buchstaben versehen. Für das Lösungswort ordnen Sie den Buchstaben bitte dem richtigen Kanton zu.

Connaissez-vous la Suisse?

Dans quel canton ces photos ont-elles été prises? Chaque image porte une lettre. Pour trouver la solution, notez chaque lettre dans la case correspondant au bon canton.



Die sechs Bilder stammen aus folgenden Kantonen:

- 1 Appenzell Innerrhoden
- 2 Bern
- 3 Graubünden
- 4 Jura
- 5 Waadt
- 6 Uri

Les six photos ont été prises dans les cantons suivants:

- 1 Appenzell Rhodes-Intérieures
- 2 Berne
- 3 Grisons
- 4 Jura
- 5 Vaud
- 6 Uri

Lösungswort / Solution:

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Schicken Sie das Lösungswort auf einer Postkarte bis zum 31. August an: Schweizerischer Bauernverband, Brunch-Wettbewerb, Laurstrasse 10, 5201 Brugg. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt, Preise werden nicht in bar bezahlt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Envoyez la solution sur une carte postale jusqu'au 31 août à l'adresse suivante: Union Suisse des Paysans, Concours du Brunch, Laurstrasse 10, 5201 Brugg. Aucune correspondance ne sera échangée au sujet du concours. Les prix ne peuvent pas être convertis en espèces. Tout recours juridique est exclu.

Wettbewerbspreise

1. Preis: Eine Reise für 2 Personen innerhalb Europa. Wählen Sie aus dem Angebot der Leserreisen der «BauernZeitung» eine schöne Reise innerhalb Europas aus. Die Reise wird von Agrar Reisen, Landwirtschafts- und Gruppenreisen, Aarau, organisiert.
2. Preis: Landi-Gutscheine im Wert von CHF 400.–.
3. Preis: Gutschein im Wert von CHF 200.– für ein Essen in einem Landgasthof nach Wahl.

Prix de concours

- 1^{er} prix: un voyage en Europe pour deux personnes. Choisissez un voyage en Europe parmi l'offre du «BauernZeitung». Le voyage sera organisé par Agrar Reisen, voyages pour groupes et voyages agricoles, Aarau.
- 2^{ème} prix: un bon de CHF 400.– dans les magasins Landi
- 3^{ème} prix: un bon de CHF 200.– pour un repas dans une auberge de campagne de votre choix

Ihr Spezialist für landwirtschaftliche Reisen

Langjährige Erfahrung mit landwirtschaftlichen Reisen und weltweite Kontakte machen es möglich, individuelle Reiseprogramme zusammenzustellen:

- BauernZeitung-Leserreisen weltweit
- 2011: Reisen nach Kanada, Rumänien, Marokko, Agritechnica
- Verbands- und Fachreisen
- Gruppenreisen mit landwirtschaftlichem Fachprogramm weltweit
- Messereisen



Die komplette Reisewelt der knecht reisen ag
Besuchen Sie uns auf www.agrar-reisen.ch

Kreuzworträtsel

Waldpflanze			fehlt bei keinem Brunch	Rohstoffauszug	Glarner Käsesorte			Urkanton	SBV-Präsident (Hansjörg)	Ex-Bundesrat (Adolf Vater und Mutter)			Handy-Nachricht		Benzinmarke Bruncher-Sitz		Edelgas
Andenken					Rahm			Schrittzähler Klaviaturteile			5						CH-Münze (Abk.)
			Fingerhut (Pflanze) Halbkanontsch.		9								Verkehrszeichen Anrede (Abk.)				
Ampelfarbe							Stimm- lage				franz. Zahl	Blasinstrument Mowag-Fahrzeug					Muotaler Alpkäse
Strauchpflanze							Lenkvorrichtung								landw. Transportmarke		Umlaut
Tongeschlecht	Hausvorbau Elementarkraft						Filmgnom							Seemannsgruss			
			Kochbuchabkürzung Aufgussgetränk			CH-Uhrenmarke	Impfstoff		4								
				Sprengstoff	Himmelsgebilde						Hausabschluss	Apfelsorte				6	
Mediziner						8	CH-Münze (Abk.)	Doppellaut		ital. Artikel verbraucht			brit. Airline (Abk.)			Schmerzenslaut	
dt. Dichter								Schubfach					arab.: Gott				
Heldengedichte	2				CH-Tennis-Ass (Init.)			immerwährend					Motorstärke (Abk.)				
Naturschutzorg.					bitter												
			CH-Obstsaftfirma ehem. Post							7		griech. Meeresgöttin	Bündner Ort		engl. Zahl		
		Jupiter-Mond		Sportanlass (Abk.)			ital. Zusage		Feldheustock einstige EU		3						Fürwort
welsche AG							Fürwort	1				der Inn im Engadin	Schluss				
Hohlmass																	
verstorben				CH-Volksrapper								Werkzeug				Rinder- vorfahre	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

Finden Sie die 10 Unterschiede heraus. Auflösung auf Seite 47.

Trouvez les 10 différences entre ces deux images. Solution à page 47.



Opossums wiegen bei der Geburt nur 0,2 Gramm.

Mehr faszinierende Fakten sowie spannende Reportagen und atemberaubende Bilder gibts in BeobachterNatur. Jetzt 3 Ausgaben Probe lesen und 42 % sparen!



Grosser Wettbewerb:

SEAT Ibiza ST E_Ecomotive im Wert von Fr. 22 900.- zu gewinnen! Jede Bestellung nimmt automatisch am Wettbewerb teil.

3 Monate lang für nur Fr. 10.- Probe lesen!



Jetzt BeobachterNatur kennenlernen und gewinnen!

Name, Vorname

Strasse, Nr. Geburtsdatum

Plz. Ort

Telefon/E-Mail

Ja, ich möchte 3 Ausgaben BeobachterNatur für nur Fr. 10.- Probe lesen. Ich spare 42% gegenüber dem Kauf am Kiosk und nehme automatisch am Wettbewerb teil. (SM 002)

Ich möchte nur am Wettbewerb teilnehmen.

Angebot gilt nur in der Schweiz. Wettbewerbsbedingungen: Die Teilnahme ist unabhängig von einer Bestellung. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Einsendeschluss ist der 16. Dezember 2011.

(M00003068)
(BNK1106010001XX)

► Bestellcoupon an: BeobachterNatur, Kundenservice, Postfach, 8021 Zürich oder www.beobachternatur.ch/miniabo



SPIEGELEI



Agriviva vermittelt mehr als nur einen Ferienjob.
Agriviva-jobs on farm.

www.agriviva.ch

Le lait fortifie les os.
www.swissmilk.ch

swissmilk

Die Wernli-Fabrikläden

**Attraktives
Grossbeutel-Sortiment
frisch ab Produktion**

Trimbach Baslerstrasse 139 Winznau Gösgerstrasse 35 MO – FR 08.30 – 18.00 Uhr / SA 08.30 – 16.00 Uhr www.wernli.ch

HEIMATLIEBE PASSIONNÉMENT SUISSE



Gut fürs Herz, gut fürs Gemüt. Die Migros unterstützt Veranstaltungen, die aus der Schweiz gar nicht mehr wegzudenken sind, und trägt so dazu bei, dass Sie die schönsten Emotionen in Ihrer Heimat erleben können.

Bon pour le cœur, bon pour le moral. Migros soutient les manifestations incontournables en Suisse et contribue ainsi à ce que vous puissiez vivre vos plus belles émotions dans votre région.

MIGROS
Ein **M** besser.