1. August 2012 | 1er août 2012

BRUNCH

«Auch ich bin dabei»

Kurt Aeschbacher

«J'adore le brunch»

BRUNCH
1 2012

Alle Brunchadressen auf einen Blick / Toutes les adresses Brunch

Hauptsponsor / Sponsor principal

MIGROS

Wer Bäuerin ist, ist auch Product Manager.

Schweizer Bauern sorgen für qualitativ hochwertige Lebensmittel.

GUT, GIBT'S DIE SCHWEIZER BAUERN.

www.landwirtschaft.ch

PRODUKTE SCHAFFEN IDENTITÄT

Eier aus Holland, Äpfel aus Neuseeland und Rindfleisch aus Brasilien – die Globalisierung macht es möglich. Unsere Supermarktregale kennen keine Saisons und keine Jahreszeiten mehr. Alles ist immer und jederzeit verfügbar: Spargeln können Sie bereits an Weihnachten zur Vorspeise servieren, ein Erdbeerdessert auch im tiefsten Winter. Doch genau in dieser Welt, in der Distanzen keine Rolle mehr spielen, zeichnet sich ein Gegentrend ab: Die Nachfrage nach regionalen Produkten erlebt seit einigen Jahren einen bemerkens - werten Aufschwung. Vielleicht liegt die Ursache in der Suche nach den eigenen Wurzeln, nach dem Bekannten? Vielleicht sind es auch die Berichte über unwürdige Tierhaltungssysteme, abgeholzte Tropenwälder, menschenverachtende Arbeitsbedingungen oder verseuchte Lebensmittel, welche die Konsumentinnen und Konsumenten wieder vermehrt zu Lebensmitteln aus der nahen Umgebung greifen lassen. Regionale Produkte schaffen Identität und Wertschöpfung. Sie sind nachhaltig für Umwelt, Mensch und Tier. Bei den Eiern aus der Zentralschweiz, Äpfeln aus dem Wallis oder Rindfleisch aus dem Bündnerland können Sie bedenkenlos zugreifen. En Guete!

Hansjörg Walter,
Präsident Schweizerischer Bauernverband

CONTRIBUENT À L'IDENTITÉ

Des œufs des Pays-Bas, des pommes de Nouvelle-Zélande, de la viande de bœuf du Brésil: avec la mondialisation, c'est devenu une réalité. Dans les rayons de nos supermarchés, le rythme des saisons n'existe plus. Tout est toujours disponible tout de suite: vous pouvez déjà servir des asperges en hors-d'œuvre à Noël ou un dessert aux fraises au beau milieu de l'hiver. Pourtant, c'est précisément dans ce monde où les distances ne comptent plus qu'une tendance inverse se dessine: la demande de produits du terroir connaît un remarquable essor depuis quelques années. Peut-être faut-il en chercher la raison dans la recherche de nos propres racines, de ce qui nous est familier? Peut-être sont-ce les reportages sur des systèmes indignes de détention des animaux, le déboisement des forêts tropicales, des conditions de travail inhumaines ou des denrées alimentaires contaminées qui ont incité les consommatrices et consommateurs à davantage «acheter local». Les produits du terroir contribuent à l'identité et créent de la valeur. Ils sont durables pour l'environnement, les humains et les animaux. Quant aux œufs de Suisse centrale, aux pommes du Valais ou à la viande de bœuf des Grisons, vous pouvez en manger la conscience tranquille. Bon appétit!

Hansjörg Walter
Président d'Union suisse des paysans

INHALT

Leute

4 **Kurt Aeschbacher** Warum der beliebte TV-Moderator gerne auf Bauernhöfen einkauft und was er am 1.-August-Brunch liebt.

6 **Ürner Fleisch** Walti und Luzia Herger produzieren Urner Fleischspezialitäten.

10 **Domaine Blondel** Qualité et accueil au cœur de Lavaux.

12 **Alpkäse** Die Alpenkräuter machen den Unterschied: Alpkäse ist nicht Bergkäse.

13 **Brunch-Jubiläum** Ein Bauernhof-Besuch.

32 **Essen** Worauf man bei der Haltbarkeit von Lebensmitteln achten muss.

34 **Gesundheit** Was Bienenprodukte alles zu bieten haben.

Unsere Bauern

37 **Hofläden** So schmeckts am besten.

38 **AGIR** L'agriculture romande sous la main.

43 **Bauernküche** Schinkengipfeli.

Unterhaltung

15 **Brunchadressen** Wählen Sie den Bauernhof für Ihren Brunch!
Adresses du Brunch Choisissez votre ferme pour le Brunch!

44 **Rätselecke**

46 **Wettbewerb** Tolle Preise sind zu gewinnen.
Concours De magnifiques prix à gagner.

Zum Titelbild

Der beliebte Fernsehmoderator Kurt Aeschbacher weiss, weshalb er gerne auf einem Bauernhof brunchen geht und dort einkauft. Denn die Qualität der Lebensmittel ist ihm wichtig.

Bild: RDB/Christian Dietrich

Impressum: «Brunch», Sonderausgabe der/Edition spéciale du «BauernZeitung». Herausgeberin/Editeur: Schweizer Agrarmedien GmbH, Bern. In Zusammenarbeit mit/en collaboration avec Schweiz. Bauernverband (SBV), «AGRI», AGIR, LID. Auflage/Tirage: 290 000 Exemplare.

Wer küsst einen solchen Mund?

Kurt Aeschbacher | Der bekannte und äusserst beliebte TV-Entertainer Kurt Aeschbacher ist ein ernährungsbewusster Mensch. Ihm kommt nicht alles in den Mund. Es ist für ihn eine Selbstverständlichkeit, sich mit Lebensmitteln aus der heimischen Landwirtschaft zu ernähren. Dabei probiert er gerne auch Neues aus.

Sie machen einen ernährungsbewussten Eindruck auf uns: Was bedeutet Ihnen gesund zu essen?
Kurt Aeschbacher: Gesund und hauptsächlich bewusst zu essen ist für mich eine Art Ritual, das mir viel bedeutet. An einem Tisch sitzen, mit der Familie oder Freunden ein Tischgespräch zu führen, und das, was man mit Hingabe zubereitet hat, gemeinsam zu geniessen, das ist mir mindestens einmal pro Tag wichtig. Heutzutage ernähren sich erschreckenderweise immer mehr Menschen wie Vögel: sie picken irgendwo irgendetwas unterwegs auf irgendeine Weise. Schrecklich finde ich das. Es wird ja in unserer Zeit nicht nur nonstop und überall telefoniert, sondern auch ständig gegessen und getrunken: im Zug, im Tram, auf der Strasse, während eines Konzerts. Da sitzen immer mal wieder aufgebröselte Frauen – Männer sind kein Stück besser – neben einem im Bus und schoppen sich ungeniert stinkenden Kebab in den Schlund, spülen das Ganze mit Red Bull runter und lassen die unappetitlichen Überreste schamlos unter den Sitz fallen. Wer möchte einen solchen Mund noch küssen?

Und was schliessen Sie daraus?
Kurt Aeschbacher: Wie es bei diesen Menschen zu Hause aussieht, frage ich mich dann. Man hat fast das Gefühl, dass kontinuierliches Essen in der Zwischenzeit die wichtigste Freizeitbeschäftigung geworden sei . . .

. . . was man immer mehr Menschen ja auch ansieht. Aber wie wichtig sind Ihnen dabei Produkte aus der einheimischen Landwirtschaft?
Kurt Aeschbacher: Ich beziehe meine Eier von einem Bauernhof. Der Eiermann bringt sie jede Woche frisch zu mir. Das Fleisch kommt von einem befreundeten Landwirt im Appenzellischen. Den Käse besorge ich mir von zwei jungen, innovativen Käsern aus Boll bei Bern, den Jumis.

> **Ich versuche mich so weit als möglich mit einheimischen Produkten einzudecken.**
> Kurt Aeschbacher

Das ist ja geradezu vorbildlich . . .
Kurt Aeschbacher: Sie sehen, ich versuche mich so weit als möglich mit einheimischen Produkten einzudecken.

Gibt es einen Bauernhof, zu dem Sie eine besondere Beziehung haben?
Kurt Aeschbacher: Mit Sepp Dähler zum Beispiel verbindet mich eine lange Freundschaft, die sogar in einem Sommerjob als Fernsehsendung gipfelte: ich war bei ihm als Lehrbub im Einsatz. Er zieht seine Rinder und Schweine mit Produkten aus der benachbarten Brauerei im Appenzell gross. Und die Tiere kriegen erst noch jeden Tag eine begehrte Massage mit Biertresen. Ich bewundere diesen Respekt, den er und seine Familie diesen Nutztieren entgegenbringt.

Welche Beziehung haben Sie zur Landwirtschaft generell?
Kurt Aeschbacher: Zu wissen, woher die Produkte kommen, die man seinem Körper zumutet, ist für mich ausschlaggebend.

Erst recht bei einem Brunch, der ja gerne durch Vielfalt besticht. Was kaufen Sie für einen privaten Brunch alles ein?
Kurt Aeschbacher: Ein Brunch am Sonntag morgen ist für mich stets ein ganz besonderer Moment: eine Omelette aus frischen Eiern, Konfitüre von meiner Mutter, Honig von meinem Freund Jonas Zenhäusern (s. a. Artikel Seite 35; Anm. d. Red.) aus dem Wallis, bei dem ich als Hilfsimker mal mitarbeitete, ein paar Rädchen Wurst von den Piemonteser Rindern und einer Käseplatte der Jumis, das ist doch ein Festessen. Und wenn dann noch ein paar Freunde um den Tisch sitzen und spannende Gespräche die Runde beleben, dann erlebe ich das als pures Glück.

Bild: RDB/Bruno Torricelli

Kurt Aeschbacher, der beliebte Fernseh-Moderator, hat eine enge Beziehung zur Landwirtschaft und bevorzugt bäuerliche Lebensmittel.
Kurt Aeschbacher, célèbre animateur télé, est très attaché à l'agriculture et privilégie les produits du terroir.

Was bereiten Sie für einen Brunch selbst zu und greifen dabei beispielsweise zur Bratpfanne?
Kurt Aeschbacher: Eine feine Omelette oder ein Rührei gehören bei mir immer zu einem ausführlichen Sonntagsbrunch.

Womit verwöhnen Sie Ihre Gäste kulinarisch am liebsten?
Kurt Aeschbacher: Mit einer Mahlzeit, die auch für mich eine Überraschung sein soll. Ich probiere am liebsten Neues aus, mit dem Risiko, dass nicht immer alles glückt. Das hängt auch damit zusammen, dass ich ungern mit einer Liste einkaufe und deshalb immer ein paar Sachen fehlen, die ich eigentlich brauchen würde. Kochen wird deshalb bei mir stets zu einer Lektion in Sachen Improvisation.

Bei einem Brunch konsumiert man schon mal Dinge, die nicht jeden Tag auf den Tisch gelangen. Was kommt bei Ihnen aber jeden Tag auf den Tisch?
Kurt Aeschbacher: Wenn immer möglich kommen bei mir regelmässig frisches Gemüse und ein Teller Salat auf den Tisch. Und in einer Schale stehen Früchte bereit, für den «Gluscht» zwischendurch.

Welchen kulinarischen Wunsch möchten Sie sich schon lange erfüllen?
Kurt Aeschbacher: Bei Andreas Caminada im Schloss Schauenstein zu tafeln: Aber diesen Wunsch habe ich mir letzten März endlich erfüllt.

Gibt es kulinarische Sünden, die Sie sich abgewöhnen wollen? Oder dazu stehen und beibehalten?
Kurt Aeschbacher: Nun, manchmal überfällt mich spät nachts nach der Aufzeichnung einer Sendung plötzlich noch ein Hungerast, dem ich dann mit der Plünderung meines Kühlschrankes zu begegnen versuche.
Ich weiss: Nicht grad ein idealer Zeitpunkt für ausgedehnte Schlemmereien.

| Interview: Christoph Greuter

Resumé

Le célèbre animateur et présentateur suisse allemand Kurt Aeschbacher nous révèle que pour lui se nourrir sainement est un rituel incontournable. «Prendre le temps de s'asseoir à table, en famille ou entre amis, d'échanger des propos, de déguster ensemble des mets soigneusement préparés: voilà quelque chose qu'il est pour moi important de faire au moins une fois par jour. Aujourd'hui, de plus en plus de gens se contentent de s'alimenter comme des oiseaux: ils picorent un peu n'importe quoi, n'importe où, n'importe comment et n'importe quand. Je trouve cela assez effrayant.»

Genuss aus den Bergen

Ürner Fleisch | «Ürner Dirrs», «Ürner Räuch-Beef» und Wildheu-Speck schmecken himmlisch! Kunststück – saftiges Gras und Wildheu von steilen Planggen im Urnerland tragen dazu bei, dass die Spezialitäten der Ürmetzg in Altdorf weit über die Kantonsgrenzen hinaus gefragt sind. Da hilft nur eins: sofort probieren.

Uri ist ein Bergkanton. Die Gegend zwischen Uri-Rotstock, Schärhorn und Gotthardmassiv lädt mit selten schönen Blumenwiesen und zahlreichen Alpen zum Besuchen ein. Uri weist eine Besonderheit auf: Nirgendwo sonst gibt es so viele kleine Personenseilbahnen. 48 Bähnli bringen Einheimische und Gäste in die Höhe, an Orte, die Entdeckungen versprechen.

Saveur des montagnes

Uri est un canton montagnard. La région située entre Rotstock, Schärnhorn et le massif du Gotthard est très accueillante avec ses belles prairies fleuries et ses nombreuses montagnes à découvrir. On peut voir partout des pâturages où les vaches transforment l'herbe odorante en viande succulente. Les paysans de la région se sont réunis pour fonder le label Viande d'Uri SA. Walti et Luzia Herger travaillent avec leur équipe à la fabrication d'excellentes spécialités carnées à la saveur unique, comme la viande séchée «Ürner Dirrs», le bœuf fumé «Ürner Räuch-Beef»ou le lard sauvage. La saveur de cette viande est sans nul doute due à la vie à l'alpage des animaux et aux bons soins prodigués par les familles paysannes dans leurs petites fermes.

Eine innovative Idee wird umgesetzt

Schweizer mögen Fleisch. Am liebsten Fleisch, das aus der Nähe stammt und tierfreundlich produziert wurde. Daran haben weitsichtige Urner Bauern gedacht, als sie das Projekt «Ürner Fleisch AG» ins Leben riefen. Um es gleich vorweg zu nehmen: Der Start ist mehr als gelungen. Sehr viele der 648 Urner Bauernfamilien kauften eine oder mehrere Aktien der neuen Ürner Fleisch AG. Die Bauern durften auch Solidarität erfahren, denn zahlreiche Unternehmer machten ebenfalls mit.

In Altdorf entstand ein innovativer Dienstleistungsbetrieb: eine Metzgerei, die Fleischproduzenten wie Konsumenten anspricht. Das 1,8-Millionen-Projekt will Bauernfamilien eine bessere Wertschöpfung ermöglichen. Bereits jetzt können sechs Arbeitsplätze geboten werden. Der moderne Betrieb ist an Walti und Luzia Herger aus Flüelen verpachtet. Das junge Paar sieht sich als Nischenplayer, das mit seinem Team und Rohstoffen aus der Region einheimische Spezialitäten produziert.

Aus saftigem Gras wird kräftiges Fleisch

Wie sähe die Schweiz ohne Wiesen aus? Das kann sich wohl niemand vorstellen! Es ist undenkbar. Das Gras, das auf den Wiesen wächst, kann aber nur in der Tierernährung veredelt werden. Entweder lässt man Tiere wie Kühe, Rinder, Kälber, Schafe oder Ziegen weiden oder die Bauernfamilien ernten das Heu, um es im Winter an die Tiere zu verfüttern. Sicher ist, dass aus Gras und Heu der farbigen Urner Wiesen kräftiges Fleisch entsteht.

Walti und Luzia Herger-Arnold sind Eltern von Andreas (9), Stefanie (7) und Marina (4). Walti ist ausgebildeter Metzger. Vor Jahren war er auch z Alp, er kennt die Bedürfnisse der Tiere und weiss, was sie brauchen. Walti führte die kleine Kundenmetzgerei der Urner Bauern schon einige Jahre. Weil der Betrieb «aus allen Nähten platzte», wurde die Ürner Fleisch AG geschaffen und ein Neubau erstellt. Als Pächter gründete Walti Herger mit seiner Frau Luzia die Ürmetzg AG. Seine Vision fasst er so zusammen: «Ich will Tiere schlachten, die aus der Nähe kommen und die es im Leben gut hatten. Ich sorge dafür, dass sie nach einem kurzen Transport tierfreundlich und schonend geschlachtet werden.» Pro Jahr schlachtet die Ürmetzg rund 1200 Tiere, die allermeisten aus dem Kanton Uri, wenige aus der angrenzenden Region.

Bild: Agnes Schneider

«Wir wissen, woher unsere Tiere kommen»

Walti Herger kennt die meisten Bauern, die ihm ihre Tiere verkaufen, persönlich.

Walti und Luzia Herger sorgen mit ihrem Team für feinste Fleischspezialitäten aus den Urner Weiden.
Walti et Luzia Herger travaillent avec leur équipe à la fabrication d'excellentes spécialités de viande provenant des prairies d'Uri.

«Ich bin froh, dass ich weiss, dass im Urnerland als Folge der kleinen Betriebe viele Tiere ‹Familienanschluss› geniessen. Tiere sollen ein gutes Leben haben. Wichtig ist, dass sie vor der Schlachtung möglichst keinem Stress ausgesetzt sind. Meist begleiten die Bauern ihre Tiere bis zu unserem Betrieb. Ich sehe häufig, dass sich Bauern beim Abschied von ihrem Tier schwertun – das beeindruckt mich immer wieder.»

Die Ürmetzg ist auch eine Kundenmetzgerei. Bauernfamilien aber auch Jäger und andere Fleischproduzenten haben die Möglichkeit, ihre Tiere in der Ürmetzg schlachten und verarbeiten zu lassen. Sie können das Fleisch nach Wahl zurücknehmen und selber geniessen oder verkaufen.

Die Ürmetzg hat einen kleinen, gepflegten und hübschen Laden. Geräucherte und getrocknete Spezialitäten sind immer erhältlich, Frischfleisch auf Vorbestellung. «Es freut mich ganz besonders, dass ich immer mehr Gastronomen beliefern darf. Das ist nicht selbstverständlich und zeigt mir, dass Qualität und Preis-Leistungs-Verhältnis stimmen.»

Traditionelle und neue Spezialitäten

«Ürner Dirrs» gibt es seit Urzeiten. Das getrocknete Rindfleisch schmeckt – hauchdünn geschnitten – wunderbar. Auch die «Hüswirschtli» der Ürmetzg sind ein Renner. Die kleinen, feinen Rauchwürste gehören zum Kanton Uri wie «Ürner Dirrs» oder Wilhelm Tell. Walti und Luzia Herger mit ihrem Team sind sehr innovativ – und so pröbeln sie an neuen Spezialitäten. So viel sei verraten: Der Wildheu-Speck mit Heu von den steilen Planggen des Rophaien und das Ürner Räuch-Beef haben sich innert kürzester Zeit einen guten Namen gemacht. «Es freut uns riesig, dass unsere Innovationen so stark nachgefragt werden, dass wir bereits neue Arbeitsstellen schaffen konnten. So macht es Freude – und natürlich sind wir stolz darauf, wenn unsere Fleischspezialitäten ausserhalb Uris zu Urner Botschaftern werden.»

| Agnes Schneider

Mehr Informationen:
www.urnerfleisch.ch

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. www.aoc-igp.ch

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. www.aoc-igp.ch

Suisse. Naturellement. **Schweiz. Natürlich.**

Appellation d'origine contrôlée

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND
www.gruyere.com

Im Abo um 60 % günstiger! Jetzt bestellen.

Was uns aufstellt? Die Tierwelt natürlich!

www.tierwelt.ch

- ❑ 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: _____

Strasse, Nr.: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

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.

Mit Ihrer Bestellung sparen Sie Fr. 158.– im Vergleich zum Einzelverkaufspreis.

Qualité et accueil au coeur de Lavaux

Domaine Blondel | Représentatif de la région de Lavaux, le Domaine Blondel est une exploitation familiale dont la philosophie est le respect de l'équilibre entre les besoins de la terre, de la vigne et du vin. Le vignoble est cultivé en production intégrée et tous les vins issus des parchets du domaine sont produits sous la bannière Lavaux appellation d'origine contrôlée (AOC).

Les vins du Domaine Blondel-Duboux -Jean-Luc, Francine son épouse et Louis leur fils- sont issus de parchets situés sur cinq appellations prestigieuses de la région de Lavaux, classée au Patrimoine mondial de l'Unesco: Villette, Epesses, Calamin, Dézaley et Saint-Saphorin. Un domaine qui porte haut les couleurs de ce vignoble en terrasses typique qui borde le lac Léman. Le chasselas y domine, avec 85% de la surface totale qui s'élève à 7,5 hectares. Les 15% restants se répartissent en de petites surfaces des cépages rouges pinot noir, gamay, gamaret, garanoir, diolinoir et merlot. Différents crus du domaine ont obtenu des médailles et les étiquettes arborent fièrement un sympathique avertissement au consommateur: «L'Excellence de Lavaux».

De la musique aux gammes

La passion de Jean-Luc Blondel, c'est la musique. Une passion qui l'a conduit à l'Ecole de jazz à Berne où il apprend à jouer de la guitare. Mais avant de s'adonner à sa seconde passion, la vigne et le vin, Jean-Luc Blondel suit une formation d'électronicien. Puis ce sera la viticulture et l'œnologie à l'Ecole de Marcelin-sur-Morges et à l'Ecole supérieure de Changins-sur-Nyon. Titulaire de la maîtrise viticole, Jean-Luc Blondel est vigneron-encaveur indépendant depuis 1985. Il construit la cave en 1990 et agrandit le vignoble jusqu'en 2007, jusqu'à la taille idéale pour ce type d'exploitation. «Je ne voulais pas toujours faire davantage, mais porter mes efforts sur la qualité.» Avec l'amélioration du produit, il constate depuis trois ans une progression des ventes de bouteilles, 60 000 cols en moyenne par année, principalement à une clientèle privée, alors que la vente en vrac ne représente plus que 15% de sa production.

Retour à la musique avec la gamme des vins, ou plutôt les gammes: la Classique, la Prestige, la Symphonie. C'est ainsi que l'on découvre, en consultant la carte de commande, qu'un Epesses rosé (issu de pinot noir) est nommé «La Ronde», un Saint-Saphorin rouge «Le Lyrique», un Calamin blanc Grand Cru «L'Arpège», un Epesses rouge Grand Cru «Le Virtuose» (assemblage), un Dézaley rouge Grand Cru «Le Ténor» (merlot), un Chasselas sur lie élevé en fût de chêne «Soprano», et un Epesses rouge (assemblage) «Jam Session». Tout un concert, tout un programme, une harmonie dans chaque gamme! On ajoutera à cela un Epesses rouge, commercialisé sous la marque «Dôle d'Epesses», une exclusivité familiale Blondel-Duboux depuis plus de 150 ans.

Weinbauer Blondel setzt auf Qualität

Jean-Luc Blondel bewirtschaftet in Cully VD zusammen mit Ehefrau Francine und Sohn Louis nach den Richtlinien der integrierten Produktion einen 7,5 Hektaren grossen Weinbaubetrieb mit eigener Kellerei. Die Produktion umfasst 60 000 Flaschen jährlich; davon verkaufen Blondels 85 Prozent an private Kunden. Die Weine laufen unter der Herkunftsbezeichnung AOC des Lavaux und den bekannten Weinlagen Villette, Epesses, Calamin, Dézaley und Saint-Saphorin. Das Lavaux, die Region am nördlichen Genferseeufer, umfasst eine ausgedehnte Terrassenlandschaft und steht als Unesco-Weltnaturerbe unter internationalem Schutz. 85 Prozent der angebauten Rebensorten des Betriebs Blondel sind Chasselas, die restlichen 15 Prozent Pinot noir, Gamay, Gamaret, Garanoir, Diolinoir und Merlot. Blondels besonderes Augenmerk gilt der Qualität – was sich bereits mehrfach bezahlt machte. Für seine hervorragenden Weine wurde der Waadtländer Meisterwinzer bereits mehrfach ausgezeichnet. Der Weinbaubetrieb Blondel setzt seit mehreren Jahren voll auf die Karten Kundenbetreuung und Kommunikation. Der betriebseigene Weinkeller ist am Samstagvormittag jeweils von 10.30 bis 12.30 Uhr (von Mai bis Weihnachten) und während der Woche auch auf Anfrage für Privatpersonen oder Gruppen geöffnet. Interessierte können den Betrieb das ganze Jahr zudem auf eigene Faust über einen ausgeschilderten Rundweg entdecken. Eine Multimediashow rundet das Angebot ab. In einer sieben Minuten dauernden Präsentation aus dem Jahr 2000 erfahren die Besucher viel Wissenswertes über die Geschichte des Lavaux und die Besonderheiten des Weinanbaus in dieser Region.

| Michel Pilet
www.domaine-blondel.ch

Bild: Michel Pilet

Pour Louis (à gauche) et Jean-Luc Blondel, les premières mises en bouteille du millésime 2011 donnent entière satisfaction.
Die ersten abgefüllten Flaschen zeigen Louis (links) und Jean-Luc Blondel, dass 2011 ein hervorragender Jahrgang ist.

Les Lauriers de Platine

Jean-Luc Blondel, en collaboration avec un œnologue-conseil, a opté pour une vinification très traditionnelle, en enlevant les lies, en réalisant des débourbages clairs. «Grâce à cette vinification très pure, j'obtiens des vins très fins.» Des vins qui à l'évidence plaisent aux dégustateurs lors de différents concours. Le 24 novembre 2011, le prestigieux label Terravin a attribué les Lauriers de Platine du millésime 2010 au Chasselas d'Epesses «La Perle» de la famille Blondel-Duboux. Une haute distinction parmi d'autres glanées ces dernières années. Sur un millier de vins présentés, 400 sont retenus puis les 16 meilleurs de la saison sélectionnés. Les Lauriers de Platine sont décernés au terme de ce parcours exigeant. «La remise de cette distinction a eu beaucoup d'échos – en particulier médiatiques – et m'a fait connaître de nouveaux clients. Il faut maintenant s'engager tant à la vigne qu'à la cave pour rester à la hauteur du niveau de qualité atteint. C'est le but que je poursuis avec mon fils Louis, désormais actif sur le domaine.»

Le domaine soigne l'accueil

Le Domaine Blondel-Duboux mise depuis plusieurs années sur l'accueil et la communication. Il est vrai que la clientèle privée alémanique (deux tiers des ventes totales, surtout dans les cantons d'Argovie et de Saint-Gall) apprécie le contact à la cave à Cully ou lors des livraisons à domicile. Jean-Luc Blondel et son épouse ont donc mis sur pied une structure d'accueil digne de ce nom, qui permet d'entretenir des relations de confiance et des contacts réguliers, verre de dégustation en main.

Cette structure d'accueil comprend trois volets: Tout d'abord, l'ouverture de la cave tous les samedis matin de 10 h 30 à 12 h 30, de mai à Noël, ainsi que la semaine sur rendez-vous pour les particuliers ou les groupes. Ensuite, une balade dans les parchets du domaine en toutes saisons, jalonnée de bornes d'informations afin de rythmer le parcours. Enfin, une présentation multimédias d'une durée de 7 minutes en français et en allemand, créée en l'an 2000 sur la base d'une maquette en trois dimensions où l'on découvre l'histoire de Lavaux, le domaine, l'emplacement des appellations, la relation terroir-cépages ainsi que l'incidence de l'ensoleillement, de la proximité du lac et de l'accumulation de chaleur dans les murs de vignes.

| Michel Pilet

www.domaine-blondel.ch

LUST, DEINEN 20. GEBURTSTAG AUF EINEM BAUERNHOF ZU FEIERN?

20 JAHRE BRUNCH 20 ANS

WETTBEWERB CONCOURS

ENVIE DE FÊTER VOS 20 ANS À LA FERME?

Wirst du – genau wie der 1. August-Brunch – dieses Jahr 20 Jahre alt? Suchst du noch nach einem speziellen Anlass oder einer aussergewöhnlichen Lokalität, diesen Geburtstag gebührend zu feiern? Dann haben wir genau das Richtige für dich!

Gewinne deinen persönlichen Geburtstag-Event für dich und 20 weitere Freunde auf einem coolen Bauernhof nach Wahl im Wert von 1500 Franken.

Lasst euch in besonderem Ambiente kulinarisch verwöhnen, beispielsweise mit einem gemütlichen Brunch, einem Grill-Plausch oder mit anderen feinen Spezialitäten des jeweiligen Gastgeberhofs.

Natürlich gibt's noch weitere bodenständige Preise zu gewinnen:
- 20 Bauernkörbe im Wert von je 60 Franken
- 2 × 20 Wochen lang je eine Züpfe vom Bauernhof in der Nähe
- 20 Sonnenschirme im Edelweiss-Look von «Gut, gibt's die Schweizer Bauern.»

Gluschtig geworden? Dann versuch dein Glück und sende den Talon ausgefüllt an: Schweizerischer Bauernverband, Wettbewerb 1. August-Brunch, Laurstrasse 10, 5201 Brugg AG

Comme le Brunch à la ferme du 1er Août, vous fêtez cette année vos 20 ans! Cherchez-vous une façon originale et exceptionnelle de célébrer cet événement dans un endroit unique? Nous avons la solution!

Gagnez le premier prix de notre concours d'une valeur de 1500 francs et fêtez, dans une ferme, votre 20e anniversaire avec 20 amis!

Tentez votre chance et laissez-vous dorloter à la campagne en participant à un brunch convivial, en dégustant de délicieuses spécialités du terroir et en savourant des grillades.

Bien entendu, vous pourrez également gagner de nombreux autres prix attractifs:
- 20 × un panier de produits du terroir d'une valeur de 60 francs
- 2 × une tresse, pendant 20 semaines, confectionnée à votre intention dans une ferme de votre région
- 20 × un parasol aux couleurs «Edelweiss» de la campagne d'image «Proches de vous. Les paysans suisses.»

Intéressé? Remplissez sans attendre le coupon ci-dessous, renvoyez-le à l'adresse suivante: Union Suisse des Paysans, Concours du Brunch à la ferme du 1er Août, Laurstrasse 10, 5201 Brugg

Name / Nom: .....

Vorname / Prénom: .....

Strasse / Rue: .....

Telefon / Téléphone: .....

PLZ / NPA: .....

Ort / Lieu: .....

Kanton / Canton: .....

Email / e-mail: .....

Teilnehmen dürfen alle in der Schweiz wohnhaften Personen mit Jahrgang 1992. Wir behalten uns vor, nach der Ziehung bei den Gewinnern das Geburtsdatum zu überprüfen.

Teilnahmeschluss: **4. August 2012.** Keine Barauszahlung des Preises. Über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt.

Les participants doivent impérativement être domiciliés en Suisse et être nés en 1992. Après tirage au sort, nous nous réservons le droit de vérifier l'année de naissance des gagnants.

Délai de participation: **4 août 2012**. Les prix ne seront pas versés en espèces. Aucune correspondance ne sera échangée concernant le tirage au sort.

PROCHES DE VOUS. LES PAYSANS SUISSES.
GUT, GIBT'S DIE SCHWEIZER BAUERN.

www.agriculture.ch

Duft von Heu und Speck

Jubiläum | Der mittlerweile nicht mehr wegzudenkende 1. August-Brunch auf dem Bauernhof feiert dieses Jahr Jubiläum. Seit 20 Jahren gibt es ihn. Von Anfang an dabei ist der Bauernbetrieb von Rudolf und Rosemarie Neuenschwander im Emmental.

Im Horn ob Dürrenroth im Emmental scheint die Welt in Ordnung. Ein schmucker Bauernbetrieb mit Kühen, die hier oben, wo es schon steile Hoger gibt, noch echte Glocken tragen, und eine grandiose Aussicht mit Blick auf den Chasseral bis weit in den Aargauer Jura. Rosemarie und Rudolf Neuenschwander wissen, was die Leute mögen und haben ihren 27 ha grossen Milchwirtschaftsbetrieb mit Aufzucht und etwas Ackerbau auch auf die Verwöhnung von kleinen und grossen Gästen ausgerichtet. Lange bevor es den Bauernhofbrunch am Nationalfeiertag gab. So gibts hier auf dem Horn nicht nur echte Emmentaler Küche wie die typische Speck-Rösti. In der Gegend wird viel mit Nidle und Butter gekocht. Und beim Schinken gehört der so genannte Schmutz (Fett) dazu. Hausgemachte Konfi wird ebenso selbstverständlich serviert wie selbst gemachte Jogurts vom Käser im Dorf, Käse und Fleischspezialitäten aus der Region Dürrenroth/Sumiswald und anderes mehr. Die Liebe zum Detail verraten die saisongerechten Blumendekors in Haus und Hof. «Nein, auf die Kalorien schauen wir hier nicht!», lachen Rosemarie und Rudolf Neuenschwander. Verwöhnen heisst ihr Rezept: «Wer wärcht, muss auch zünftig essen!»

Dass Neuenschwanders gar zum 20. Mal den 1. August-Bauernhofbrunch anbieten, also seit Anfang an dabei sind, hätten sie selbst auch nicht gedacht. Aber Menschen wissen zu lassen, wie die Schweizer Landwirtschaft wirklich funktioniert, das ist ihr Hauptmotiv. «Denn das Wissen fehlt oder ist nur selektiv durch die Medien gesteuert», konstatieren sie, wenn sie aber doch um die Wissbegierigkeit der meisten ihrer Besucherinnen und Besucher wissen. «Und so versuchen wir die Gäste zu motivieren, mehr Schweizer und somit auch saisonale Lebensmittel zu konsumieren. Denn damit ist stets ein Mehrwert verbunden. Die vielen positiven Echos geben uns Recht.»

Und so verfeinern sie von Mal zu Mal ihr Brunch-Angebot. Der Service rundum wird laufend optimiert, wo es nur geht. Wie einen behindertengerechten Ausbau des Hofs oder die vielen Kleintiere, die es zu bewundern gibt. Angenehm ist, dass mit einer Anmeldung zum Brunch auch Plätze mit fixen Platznummern reserviert sind. «So läuft zum Beispiel keine Familie Gefahr, nicht zusammensitzen zu können. Und deshalb gibt es Gäste, die seit 20 Jahren kommen», erklärt Rudolf Neuenschwander, der vor bald 20 Jahren das Wirtepatent erwarb. Allerdings schaffen er, seine Frau Rosemarie, die bis heute alles für den Brunch einkauft, sowie die drei Kinder den Aufwand längst nicht alleine. So sind nicht nur Zulieferanten wie der Dorfkäser oder Dorfmetzger, sondern auch helfende Hände wie der Viehzuchtverein Sumiswald und Umgebung und andere Freunde involviert. Das sei nicht selbstverständlich, sagen Neuenschwanders. Denn immer mehr Brunch-Betriebe hätten Mühe, genügend Hilfskräfte aufbieten zu können; auch wenn diese dann später im Jahr mit einem feinen Brätelabend oder alternierend gar mit einem gemeinsamen Ausflug entschädigt würden. Der Aufwand zum 1. August-Brunch habe für viele Betriebe eine Grösse erreicht, «um sich vieles im Ablauf neu überlegen zu müssen. Denn alles muss ruhig und ohne Hektik vonstatten gehen können, damit wir als Gastgeber die notwendige Zeit für unsere Gäste haben. Das ist uns wichtig.»

| Christoph Greuter

Bild: Christoph Greuter

Rosemarie und Rudolf Neuenschwander aus Dürrenroth im Emmental bieten den Brunch am 1. August seit 20 Jahren an.
Rosemarie et Rudolf Neuenschwander, de Dürrenroth dans l'Emmental, servent le Brunch du 1er Août depuis 20 ans.

Résumé

Rosemarie et Rudolf Neuenschander, de Dürrenroth dans l'Emmental, proposent le Brunch du 1er Août dans leur ferme depuis 20 ans. La gastronomie est devenue un élément important sur leur exploitation laitière, au même titre que l'élevage. Dans leur ferme – qui est adaptée aux personnes handicapées –, ils servent à leurs hôtes de succulentes spécialités de l'Emmental. L'organisation de cette journée étant toujours plus lourde, ils aimeraient déléguer certaines tâches pour pouvoir consacrer plus de temps à l'accueil de leurs invités. Mais c'est de plus en plus difficile de trouver de l'aide pour le Brunch du 1er Août, expliquent-ils.

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®
since 1892

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
2012

MIGROS

Der 1. August-Brunch ist heute kaum mehr von unserem Nationalfeiertag wegzudenken. Bereits zum 20. 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.

Weitere Details zu den Gastgeberhöfen und ihren Besonderheiten gibt's auf www.brunch.ch.

Organisation

Datum: Mittwoch, 1. August 2012
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 2. Juli 2012
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 Montag, 30. Juli 2012; 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 20e 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.

Plus de détails sur les fermes d'accueil du brunch et leurs spécialités se trouvent sous www.brunch.ch.

Organisation

Date: mercredi, 1er août 2012
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 2e juillet 2012
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 lundi 30 juillet 2012 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 20 esima 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).

Altri dettagli sulle aziende ospitanti e le loro specialità li trovate sul sito www.brunch.ch.

Organizzazione

Data: mercoledì 1° agosto 2012
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 2° luglio 2012 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 lunedì 30 luglio 2012; 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.

AG

Betriebsgemeinschaft
Susanne & Peter Knörr
Binzenhof, Landhausweg 19
5000 Aarau
keine Anmeldung erforderlich
binzenhof.aarau@bluewin.ch
Rollstuhlgängig

Familie
Margrit & Peter Bütler-Schuler
Waldegg
5646 Abtwil
041 787 10 47

Herr
Toni Broch
Allmendhof
5637 Beinwil im Freiamt
056 668 13 28
info@allmendhof-broch.ch
www.allmendhof-broch.ch

Familie
Karin & Simon Blunschi
Birkenhof
5623 Boswil
056 666 36 65
079 567 35 63
karin.blunschi@sunrise.ch
www.birkenhof-boswil.ch
Rollstuhlgängig

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

Familie
Vreni & Hans Imhof
Brachmatt
5070 Frick
062 871 11 82
brachmatt@bluewin.ch

Fleckviehzuchtverein Fricktal-Ost
Stefan & Daniela Senn-Probst
Bleichmatthof
5272 Gansingen
062 875 25 43
senn-probst@bluewin.ch
www.bleichmatthof.ch

Apérochuchi Oberfreiamt
Ralf Bucher
Schorenstrasse 13
5642 Mühlau
056 668 16 38
bucherhof@gmx.ch

Familie
Victor & Yvonne Leutwyler
Rigiblickweg 6
5734 Reinach
062 771 57 47
info@rigiblickhof.ch
www.rigiblickhof.ch
Rollstuhlgängig

Familie
Daniel Zimmermann
Im Feld 7
5614 Sarmenstorf
056 667 28 84
079 767 24 49
daenu.zimmermann@bluewin.ch
Rollstuhlgängig

Familie
Petra & Rolf Sandmeier
Roosweg 26
5707 Seengen
062 777 06 79
062 777 23 72
rolf.sandmeier@bluewin.ch

Familie
Lisbeth & Otto Huber-Füglistaller
Lindenhof
8918 Unterlunkhofen
056 634 13 30

Familie
Kurt, Agathe & Michael Mathys
Schryberhof
5213 Villnachern
056 441 29 55
www.schryberhof.ch

Familie
Claudia & Martin Moor-Hirsiger
Daniela Fasler & Patrick Schmid
Ziegelwaldstrasse 5
4803 Vordemwald
062 751 97 93
moor_hirsiger@bluewin.ch
www.brennholz-rothrist.ch

Familie
Helen & Herbert Schmid
Erlenhof
5064 Wittnau
079 793 31 50 ab 18:00 Uhr
brunch@erlenhof-wittnau.ch
www.erlenhof-wittnau.ch

AI

Familie
Rösi & Armin Räss-Belz
Bilchenstrasse 19
9050 Appenzell-Eggerstanden
071 787 21 19
roesi-armin.raess@bluewin.ch

Familie
Judith & Rolf Bischofberger
Sunnehof
Oberggerstrasse 50
9442 Büriswilen
071 744 59 81
rolf.bischofberger@gmx.ch
www.sunnehofai.ch

Familie
Doris & Max Fürer
Torfneststrasse 3
9413 Oberegg
071 891 15 83
altersheim.torfnest@bluewin.ch
Rollstuhlgängig

AR

Familie
Janine & Martin Riegg-Fuster
Buchen 1683
9056 Gais
071 793 15 38
mjriegg@bluewin.ch
Rollstuhlgängig

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

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

Familie
Katharina & Christian Koller-Fitze
Schwendi 489
9103 Schwellbrunn
071 351 45 07
stroh.koller@bluewin.ch
www.koller-strohstuebli.ch
Rollstuhlgängig

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

BE

Familie
Lorena & Stefan Brunner
Spins 24
3270 Aarberg
079 745 73 54
info@brunnereichhof.ch
www.brunnereichhof.ch

Familie
Susanna & Fritz Germann
Alp Laueli
3715 Adelboden
079 656 05 28
Alpbetrieb

Familie
Marianne & Stephan
Sarbach-Büschlen
Vordere Bonderalp
Eggä
3715 Adelboden
Abends: 033 673 45 27
Tag: 078 766 88 71

Herr
Raphael Spielmann
Berghaus Bunderalp
Vorderer Bonder
3715 Adelboden
033 673 17 16
079 394 16 46
Alpbetrieb

Familie
Doris & Kurt Blaser
Molentrog 887
3552 Bärau
034 402 19 29
molentrog@bluewin.ch

Familie
Christoph & Regula Jakob
Berchtoldshof
Bernstrasse 32
3315 Bätterkinden
032 665 74 04
info@berchtoldshof.ch
www.berchtoldshof.ch

Familie
Kathrin & Hans von Allmen
Hohlenweg 614
3803 Beatenberg
033 841 18 57
079 247 18 12
Rollstuhlgängig

Familie
Ueli & Karin Grossmann-Schläppi
Alprestaurant Balis-Hasliberg
Wychelmatte
3855 Brienz
033 971 20 44
033 951 25 87
bergfreundschaft@balis.ch
www.balis.ch

Familie
Elisabeth & Adrian Heiniger-Wirz
Chrummeney 1129
3855 Brienz
033 951 31 86
079 307 55 91
mail@milchmalanders.ch

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

Viehzuchtverein Sumiswald
Rosmarie & Rudolf Neuenschwander
Horn 69
3465 Dürrenroth
062 964 17 36
Rollstuhlgängig

Jodlerklub Siehen
Ruth & Hans Salzmann
Längfeldhubel
3537 Eggiwil
034 491 17 52
079 824 89 01
ruthsalzmann@hotmail.com

Familien
Haldemann-Arm, Hofer-Müller &
Brechbühl-Steiner
Zimmerzei
3537 Eggiwil
034 491 17 59
berglis@bluewin.ch
Rollstuhlgängig

Familie
Walter & Stefan Fahrni
Hintere Kapfern
3619 Eriz
033 453 12 59
079 318 30 86

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

Familie
Christa & Daniel Tschan-Perler
Schüfgasse 17
3705 Faulensee
033 654 14 70
Rollstuhlgängig

Judo Club Galmiz
Martin Bucher
Jerisberghof 14
3206 Ferenbalm
031 756 00 02
www.jc-kerzers.ch

Herr
Peter Luchs
Steingletscher (Sustenpass)
3863 Gadmen
079 432 94 31
luchs.peter@bluewin.ch
www.alpsteingletscher.ch
Alpbetrieb
Rollstuhlgängig

Familie
Ueli Freudiger-Schreyer
Kreuzweg 2
3238 Gals
079 480 12 37
info@mggals.ch
Rollstuhlgängig
Telefonische Reservation von
18.00–20.00 Uhr

Familie
Elisabeth & Alfred Burren
Mengestorfberg 150
3144 Gasel
031 849 16 10

Herr
Peter Burren
Mengestorfbergstrasse 191
3144 Gasel
031 849 20 72
www.burren.be
Rollstuhlgängig

Familie
Marlene & Sämi Wyss
Daniel & Annerös Steuri
und Jörg König
Hagibodmen, Brandeggstr. 18
3818 Grindelwald
033 853 37 39
079 471 76 27
www.schlafimstroh-grindelwald.ch

Brunch-Team Möschberg
Michelle Wyss
Möschberg 8
3506 Grosshöchstetten
031 711 10 92
079 275 83 89
031 711 04 22
schm.brunch@bluewin.ch
www.partymaterial.ch

Familie
Christine & Michel Walker
Saali / Gretelistrasse 15
3785 Gsteig bei Gstaad
033 755 16 51
079 482 66 61
walker.michel@bluewin.ch
Rollstuhlgängig

Familien
Beatrice & Christoph Häni
Res & Sonja Zurbuchen
Scheune Bodmi
3804 Habkern
033 843 12 79
077 447 22 76
beatricehaeni@bluewin.ch

Familie
Beat & Manuela Neiger
Hans & Rösli Neiger
Johann & Züsi Neiger
Hofstatt
Stutzli 303
6085 Hasliberg Goldern
033 971 42 53
079 479 81 50
033 971 16 03
beat-manuela@bluewin.ch

Familien
von Bergen, Schild und Helfer
Alp Hääggen
6085 Hasliberg Goldern
033 971 29 34
079 382 33 60
hansvonbergen@bluewin.ch
Betrieb nur zu Fuss erreichbar
Alpbetrieb

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

Familie
Anni & Christian Wüthrich
Bäumbergstrasse 6
3627 Heimberg
033 437 87 89

Trachtengruppe Heimisbach
Martin Stalder
Schmalenegg
3453 Heimisbach
034 431 32 43
079 740 90 65
aeschbacher-brandsite@bluewin.ch

Musikgesellschaft Herzogenbuchsee
Anna & Hanspeter Günter
Finstergasse 3
3360 Herzogenbuchsee
062 961 54 21
079 711 45 86
brunch@mg-herzogenbuchsee.ch
Rollstuhlgängig

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

Alpgenossenschaft Gental
Alp Gental
3862 Innertkirchen
033 975 12 36
www.alp-gental.ch
Alpbetrieb
Rollstuhlgängig

Familie
Ruth & Daniel Rubin-Schönbächler
Mederalp
3822 Isenfluh bei Lauterbrunnen
033 855 29 37
033 855 19 52
079 444 93 76
Alpbetrieb

Familie
Ruth & Andreas Steiner
Bundalp
3723 Kiental
033 676 11 92
info@bundalp.ch
www.bundalp.ch
Alpbetrieb
Ab Griesalp gebührenpflichtige Strasse

Herr
Rudolf Waber
Lindenhof
Ringstrasse 9
3629 Kiesen
031 781 26 47
waber.lindenhof@hotmail.com

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

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

Familien
Bigler & Riesen
Innerdorf 12
3152 Mamishaus
031 731 34 38
031 731 25 10
hpc.bigler@bluewin.ch
Rollstuhlgängig

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

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

Familie
Max Studer
Feldimoos 1
3424 Niederösch
034 413 18 72
078 659 21 92

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

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

Familie
Frank Baumann
Neueneggstr. 160
3172 Oberwangen
031 981 13 03
baumann@baumannsfarmservice.ch
www.baumannsfarmservice.ch
Rollstuhlgängig

Familie
Hansueli & Hansjuerg Siegenthaler
Alp Obriste Morgeten
3765 Oberwil im Simmental
033 783 15 57
079 487 01 29
hansjuerg.siegenthaler@bluewin.ch
www.morgetenpass.ch
Alpbetrieb auf 1850 m. über Meer

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

Familie
Jrene & Fritz Käch
Frauchwil 338
3255 Rapperswil
031 879 20 75
Rollstuhlgängig
(Ausnahme Toiletten)

Trachtengruppe Langenthal &
Umgebung
Ernst Hegi
Farmer Rock Hof
St. Urbanstrasse
4914 Roggwil
062 929 15 08
info@trachtengruppe-langenthal.ch
Rollstuhlgängig

Landi
fenaco-LANDI Gruppe
groupe fenaco-LANDI

Familie
Mirjam & Bruno Signer-Wehren
Bergkäserei Vorder Eggli
Hinderegglweg 8
3792 Saanen
033 744 57 03
079 380 73 05
079 257 22 76
brunosigner@bluewin.ch
Alpbetrieb
Rollstuhlgängig

Familie
Theres & Martin Schlup
Schüpberg 130
3054 Schüpfen
031 879 01 65
martin.schlup@bluewin.ch
www.schuepberg.ch
Rollstuhlgängig

Familie
Ida Erb
Alp Grimmi
3757 Schwenden
079 412 71 89
Alpbetrieb
Brunchort nur mit Allradfahrzeug
erreichbar

Familie
Susanne & Michael Zbinden
Dorfstrasse 2
3365 Seeberg
062 968 15 57
sumi.zbinden@bluewin.ch
Rollstuhlgängig

Gastfründliche Burehof
Adrian & Sabina von Gunten
Schliereggweg 139
3655 Sigriswil
033 251 02 38
vongunten@schlieregg-burehof.ch
www.schlieregg-burehof.ch
Rollstuhlgängig

Familie
Pia & Hans Zeller-Vonlanthen
Wilerallmistrasse 130
3655 Sigriswil
033 251 10 53
vorsass@bluewin.ch

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

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

Familie
Anna & Hans Hänni-Baumann
Oberdorfstrasse 33
3322 Urtenen-Schönbühl
031 859 43 66
familie.haenni@bluewin.ch

Herr
Ruedi Balsiger
Im Aebersold
3084 Wabern / Gurten
079 442 81 09
info@highland-gurten.ch
www.highland-gurten.ch

Familie
Lisa & Karl Abbühl
Nidrain
3764 Weissenburg-Berg
033 783 16 48

Betriebsgemeinschaft
Kernen-Hutmacher
Bodenacker 22
3033 Wohlen
031 829 30 39
031 829 02 37

Familie
Mathilde & Alfred Santschi-Durand
Site-Alp
3770 Zweisimmen
033 251 32 60
sagruebis@bluewin.ch
www.santschis.ch
Alpbetrieb
Rollstuhlgängig

Familie
Ruth & Arnold Mani-Spring
Alp Schwarzenberg
Riedli
3756 Zwischenflüh
033 684 13 97
www.alp-schwarzenberg.ch
Alpbetrieb
Rollstuhlgängig

Familie
Barbara & Arnold Wiedmer
Sennhütte Menigwald
3756 Zwischenflüh
033 684 18 30
079 206 14 63
arnold.w@bluewin.ch
www.menigwald.ch
Alpbetrieb
Rollstuhlgängig

BE JU

Monsieur
Thierry Binggeli
Bretin 1
2612 Cormoret
079 204 98 82
thierry.binggeli@hotmail.com

Famille
Yann & Céline Rossé
Ferme des Rompeux
Rue de la Golatte 30
2738 Court
032 497 01 08
032 497 96 51
rompeux@hotmail.com

Famille
Sylvia & Robert Sahli
Les Combes 120
2518 Nods
032 751 12 37
Accessible uniquement à pied
Accessible aux fauteuils roulants

Famille
Jean-Marc & Esther Auroi
La Salamandre 1
2534 Orvin
032 358 20 78
079 759 49 17
jmauroi@bluewin.ch

Famille
Catia & Martin Kohli
Plain Fahyn 46
2742 Perrefitte
032 493 36 07
079 489 79 75
079 471 47 50
Accessible aux fauteuils roulants

Famille
Martial Schönenberg
Le Spitou (accès par Joux-du-Plâne)
2615 Sonvillier
032 853 49 10
079 766 76 39
sabitschoene@hotmail.com
Alpage

Famille
Kathrin & Emanuel Scheidegger
Famille Strebel
Cafe-KIOSKathrin
Derrière Jorat 2
2720 Tramelan
032 487 44 65

BL

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

Familie
Daniela & Markus Gysin-Imhof
Grienweg 1
4423 Hersberg
079 378 95 08
079 358 23 43
mgysin@bluewin.ch
Rollstuhlgängig

Familie
Thomas Zbinden
Dorfstrasse 11
4452 Itingen
079 261 09 62
061 971 68 10
079 259 13 03
zbinden.glace@gmail.com
Rollstuhlgängig

Familie
Trudi & Hans Portmann
Hofgut Spittel
4438 Langenbruck
061 961 03 68
portmanns6@bluewin.ch
www.gast-hof-spittel.ch
Rollstuhlgängig

Familie
Heike & Hannes Niklaus
Fichtenhof
4242 Laufen
061 781 33 26
hniklaus@gmx.ch
Rollstuhlgängig

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

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

Familie
Mariani & Josef Meyer-Ruschel
Schlosshof
4148 Pfeffingen
061 751 17 17
Rollstuhlgängig

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

Erleben Sie als Raiffeisen-Mitglied
das ganze Wallis zum halben Preis.

En tant que sociétaire Raiffeisen, découvrez
tout le Valais à moitié prix.

www.raiffeisen.ch/wallis
www.raiffeisen.ch/valais

RAIFFEISEN

www.schweizerkäse.ch

Bon appétit.

SUISSE GARANTIE

Schweizer Käse. Garantiert schweizerisch.

SWITZERLAND

Schweiz. Natürlich.

Schweiz.
ganz natürlich.

Wir tun alles für perfekte Sommerferien.

MySwitzerland.com
Die Schweiz bietet alles für abwechslungsreiche Sommerferien, die bei über 7000 Gewässern auch ganz schnell zu Badeferien werden können. Ganz gleich, ob Sie Bergseen, Wasserfälle und grosse Flüsse entdecken oder am Wasser übernachten wollen: Wir sind schon jetzt bereit für Ihren Besuch bei uns in der Schweiz. Mehr Ideen für Ferien in und am Wasser finden Sie auf MySwitzerland.com/sommer.

Blausee, Melchsee-Frutt, Region Luzern-Vierwaldstättersee

Unsere Partner:
SBB CFF FFS

Schweizer Sommer
präsentiert von:
UBS

FR

Société de jeunesse d'Albeuve
Patrick & Romain Castella
Ferme de la Tine
Chemin de la Tine 1
1669 Albeuve
079 387 12 77
fermelatine@bluewin.ch

Betriebsgemeinschaft
Ernst & Markus Ulrich
Ober Maggenberg 31
1715 Alterswil
026 494 13 30
ulrichs@bluewin.ch

Famille
Anita & David Dévaud
Au Petit Bonheur
le Bugnon 3
1699 Bouloz
079 417 58 54
079 753 92 46

Société de chant Lè Riondênè
(75ème anniversaire)
Dominique Sudan
Georges Brülhart
Chalet du Poyet
Rte des Marches
1636 Broc
079 700 68 40 (du mardi au vendredi entre 17h et 19h)
www.riondene.ch
Accessible aux fauteuils roulants
Brunch uniquement de 12h à 14h30

Famille
Anne & Gérard Biland
Chalet les Invuettes
1637 Charmey
026 411 37 93
Alpage
Accessible aux fauteuils roulants

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

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

Mouvement Agricole de l'Intyamon
Laurent Borcard
Ch. des Grèves 8
1666 Grandvillard
026 928 14 23
mouvement.agricole.intyamon@gmail.com

Monsieur
Stéphane Moura
Alpage de Praz-Fleuri
1666 Grandvillard
079 714 89 85

Famille
Silvia & Beat Buchs
Bergrestaurant Ritzli-Alp
1656 Jaun
026 929 81 24
Alpbetrieb
Rollstuhlgängig

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

Monsieur
Jacquy Monnard
Chalet Incrota
Trematta
1619 Les Paccots
021 948 70 85
jmonnard@bluewin.ch
www.chaletincrota.ch
Alpage

Famille
Hubert Oberson
Brunch chez feyo
Imp. du pré à la Blanche 60
1774 Montagny-les-Monts
026 475 51 68
079 642 36 89
leti1774@hotmail.com

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

Famille
Menoud Jacques
Ferme de Pra Bocca
1627 Vaulruz
026 917 01 55
026 917 83 18
jacques.menoud@bluewin.ch

Famille
Maryline & Pascal Panchaud
Ferme
1691 Villarimboud
026 653 29 60
079 471 32 90
026 653 29 61
mppanchaud@bluewin.ch

Famille
Michel Bapst
Rte du Biolley 40
1696 Vuisternens-en-Ogoz
026 411 27 63
michel.bapst@bluewin.ch
Accessible aux fauteuils roulants

GE

Madame
Sarah Meylan
Domaine de la Vigne Blanche
Route de Vandoeuvres 13
1223 Cologny
022 736 80 34
076 396 80 34
sarahmeylan@hotmail.com

Famille
Thérèse Chollet
Ferme de Merlinge
Route de Gy 85
1251 Gy
022 759 15 92
www.fermedemerlinge.ch
Accessible aux fauteuils roulants

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

GL

Elmer Landfrauen
Urs & Michelle Elmer-Müller
Untertal
8767 Elm
055 642 19 14
elisabeth@elm.ch
Rollstuhlgängig

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

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

Frau
Steffi Ackermann
Hüttenberg
8758 Obstalden
055 614 13 63
079 458 88 02

Familie
Elisabeth & Franz Freuler-Wüthrich
Alp Mettmen / Niederen
Oberstafel
8762 Schwanden
055 640 13 68
www.mettmen-alp.ch
Betrieb nur zu Fuss erreichbar
Alpbetrieb

GR

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

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

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

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

Bauernvereinigung Wiesen
Schulhaus
7494 Davos Wiesen
Keine Anmeldung erforderlich

Familie
Marianne Müller
Clavadeleralp Schaukäserei & Restaurant
7272 Davos-Clavadel
079 484 17 04
butterfly@spin.ch
Alpbetrieb

Familie
Christian & Katja Schneller
Caneu
Taminserstrasse
7012 Felsberg
079 430 69 79
079 349 36 90
hitsch.katja@bluewin.ch
Rollstuhlgängig

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

Herr
Jürg Wirth
Esther Thalmann, Dolly & Urs Eicher, Rebekka Kern
Hof Uschlaingias
Plaz 48b
7543 Lavin
079 438 50 08
info@uschlaingias.ch
www.uschlaingias.ch
Alpbetrieb

Famiglia
Stefania Ganella
Azienda Agricola Bevilacqua
6556 Leggia
091 827 23 51
079 293 03 48
079 739 86 16
Accessibile con sedia a rotelle

Familie
Willy Menduri
Engadin River Ranch
suot chesas
7523 Madulain
081 832 32 26
info@engadin-riverranch.ch
www.engadin-riverranch.ch

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

Signor
Elmo Frusetta
Alpe Stgegia
Lucomagno grigioni
7184 Medel
079 795 27 85
Alpe

Familie
Claudia & Roman Janka
Markal
7134 Obersaxen
081 933 32 00

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

Landwirtschaftlicher
Verein Churwalden
Hitz Nina
Riedplatz
7076 Parpan
079 541 71 79
nina@bruna.net
Rollstuhlgängig

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

Frau
Regina Lütolf
Hof Jarella
7231 Pragg-Jenaz
079 349 22 42
079 837 25 01
regina_luetolf@hotmail.com

Familie
Anita & Tadeus Giossi-Peterhans
Via dalla Fontauna 7
7189 Rueras
081 949 16 55
076 573 54 40

Famiglia
Toscano Alberto & Jeanette
Alpe Piandoss
San Bernardino, Zona Lago Dosso
6565 San Bernardino
079 444 10 18
info@biobarnom.ch
www.biobarnom.ch
Alpe
Accessibile con sedia a rotelle

Familie
Heidi & Marcel Egger
Hof Pardeals
Turera 38
7419 Scheid
081 630 16 15
079 711 12 18
mhegger@bluewin.ch

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

Familie
Gabriela & Antonio Giacometti
Coltura 163
7605 Stampa
081 822 12 29
079 869 62 85
giacomettiag@bluewin.ch
www.giacometti-bioprodukte.ch

kartoffel.ch

ISA bodywear

Alpgenossenschaft Farur
Hardi Engi
Alp Farur
7064 Tschiertschen
081 373 13 31
h.engi@bluewin.ch
Alpbetrieb
Busbetrieb ab Endstation Sesselbahn

Società da pauras Val Müstair
Braida Caflisch
Alp da Munt
7532 Tschierv
Keine Anmeldung erforderlich
Rollstuhlgängig (Ausnahme Toilette)

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

Signora
Katia Boschi
Alp de Lagh
6538 Val Cama
078 608 41 04 (mittags & abends)
alpdelagh@gmx.ch
www.alpdelagh.net
Betrieb nur zu Fuss erreichbar,
Ausgangspunkt Cama GR (Misox)
Alpbetrieb

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

Familie
Hedwig & Martin Capaul-Peng
Alp Selva
7132 Vals
081 935 13 36
hedwig.capaul@bluewin.ch
Betrieb nur zu Fuss erreichbar
Alpbetrieb

Familie
Anna & Sepp Thalmann
Via Vricla 8
7167 Zignau
081 943 22 29

JU

Famille
Pierre-André Froidevaux
chemin du Fâtre 19
2952 Cornol
079 548 63 93
froidevaux.pa@bluewin.ch

Famille
Edith & Rolf Moser
Mormont 51
2922 Courchavon
032 466 58 73
077 463 45 28
ducoteau@bluewin.ch

Paysannes et paysans du Cercle
agricole de Delémont et environs
Yvette & Guy Petermann
Petit-Brunchenal 1
2800 Delémont 2
032 422 14 35
079 782 11 73
y.petermann@bluewin.ch

Famille
Antoine & Pascal Flück
Relais du Peupé
Le Peu-Péquignot
2340 Le Noirmont
032 953 14 01
079 412 72 21
relais.equestre@bluewin.ch
www.relaisdupeupe.ch
Accessible aux fauteuils roulants

Stiftung für das Pferd
Isabel Strambini
Maison Rouge
2336 Les Bois
032 962 50 62
restaurant.maisonrouge@philippos.ch
www.philippos.ch

Action puits pour tous les peuples
Susanne & Christian Rohr
Jardinerie Florajoie
2924 Montignez
032 475 60 91
Accessible aux fauteuils roulants

LU

Pächtergemeinschaft
Nussbaumer & Bernet
Burgrain 10
6248 Alberswil
041 980 41 52
041 980 16 75
Rollstuhlgängig

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

Musikgesellschaft Buchs
Lisbeth & Walter Wüest-Meier
Eye
Kantonsstrasse 16
6211 Buchs
062 758 15 86
062 758 27 40
brunchbuchs@bluewin.ch

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

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

Trachtengruppen Hohenrain / Hitzkirch
Barbara & Stefan Elmiger-Kaufmann
Unterebersol
6276 Hohenrain
041 910 11 33
elmiger.stefan@bluewin.ch

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

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

Familien
Bernhard Fankhauser & Beat Hurni
Bühlhof
Meisenbach 1
6196 Marbach
034 493 42 40

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

Bäuerinnen- und Bauernverein
Entlebuch
Maja & Kurt Reinhard
Lutersarni
6162 Rengg
041 480 01 88
078 681 32 47
www.lutersarni.ch

Landwirtschaftliches Altersheim
Hermolingen
Werner Vogel
Stationstrasse 40
6023 Rothenburg
041 280 16 33
altersheim.hermolingen@bluewin.ch
www.hermolingen.ch
Betrieb nur zu Fuss erreichbar
Rollstuhlgängig

Chloschtergeischter Werthenstein
Bruno Grüter
Chuterhüsli
6019 Sigigen
041 495 14 43
079 429 30 42
Rollstuhlgängig

Familie
Christian & Corinne Schnider
Birkenhof
6174 Sörenberg
041 488 13 77
info@birkenhof.ch
www.birkenhof.ch
Rollstuhlgängig

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

NE

Famille
Claude-Eric Robert
Ferme des Tourbières
Le Joratel 2
2318 Brot-Plamboz
032 937 14 15
info@fermedestourbieres.ch
www.fermedestourbieres.ch

Famille
Gilbert Jacot
Prise Cornu 1
2023 Gorgier
079 699 77 74
032 835 15 23
079 217 86 45

Famille
Isabelle & Frédy Stauffer
Petites-Crosettes 31
2300 La Chaux-de-Fonds
032 968 18 43

Famille
Fabien Petremand &
Christine Bezençon
Chez Mattraz
2117 La Côte-aux-Fées
079 648 13 33
Accessible aux fauteuils roulants

Famille
Loredana & Hubert Germann-Viscardi
Métairie de Gümmenen
2052 La Vue-des-Alpes
032 853 22 34
germann_viscardi@bluewin.ch
www.lesgümmenen.ch

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

Famille
Nicole & Willy Hadorn
Centre du village 2
2058 Le Pâquier
032 853 42 59
hadornwillou@bluewin.ch
Accessible aux fauteuils roulants

Familles
Cuche, Grau et von Gunten
Sarreyer 2
2057 Villiers
032 853 63 66
079 471 15 94
hrvg64@bluewin.ch
Accessible aux fauteuils roulants

NW

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

Familie
Ernst Waser
Alp Niederbauen, unterste Hütte
6376 Emmetten
041 610 64 86
079 632 98 45
Alpbetrieb
Rollstuhlgängig

Familie
Hedy & Sepp Amstutz
Vorderegg
6373 Ennetbürgen
041 620 27 12
079 214 91 93
hedy@ufderegg.ch
www.ufderegg.ch
Rollstuhlgängig

Familie
Jean-Pierre Bissig-Walker
Alp Urnerstaffel
6387 Oberrickenbach
041 628 15 75
www.urnerstaffel.ch
Betrieb nur zu Fuss erreichbar
Alpbetrieb

Familie
Maya & Roland Businger-von Rotz
Alp Arni-Schwändli
Schwändli bei Engelberg
6386 Wolfenschiessen
041 610 51 48
079 757 01 81
roland.businger@bluewin.ch
Alpbetrieb

OW

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

Trachtengruppe Kerns
Anita & Martin Reinhard
im Feldli
6064 Kerns
041 660 91 09
widi.vonah@bluewin.ch

Familie
Toni & Lisbeth
Spichtig-von Deschwanden
Erlebnisbauernhof
Weid
6064 Kerns
041 660 52 16
fam.spichtig@bluewin.ch
www.erlebnisbauernhofweid.ch

SG

Familie
Fritz & Rosaria Ammann
Alp Selun 69
9565 Alt St. Johann
076 478 17 34
alpwirtschaft@wildmannli.ch
www.wildmannli.ch
Alpbetrieb

Familie
Génard Buschor
Birkenhof
Burst 6
9450 Altstätten
071 755 34 49
genard-buschor@bluewin.ch
Rollstuhlgängig

Familie
Karl & Margaretha Egger-Brandner
St. Margrethenstr. 275
9204 Andwil
079 218 00 17
071 385 14 58

Familie
Marianne & Köbi Ritz-Dörig
Eichhof
Kälberhagstrasse
9436 Balgach
071 722 51 55
marianne.ritz@bluewin.ch
www.eichhof-balgach.ch

Familie
Gerold Hofstetter
Spettlinthof
Doggenstrasse 26
8717 Benken
055 283 10 70
079 285 27 45
hofstetter-kueng@bluewin.ch

Familie
Kari & Ursi Küng-Kamer
Trekking Station SG
Breitenstrasse 32
8717 Benken
055 283 12 29
079 544 93 44
www.kueng-trekking.ch
Rollstuhlgängig

natürlich
ist anders.

Bilden Sie sich Ihr eigenes Urteil!

Jetzt 2 Monate lang kostenlos Probe lesen!

SMS: NAT + Name + Ihre Adresse an 919 (20 Rp./SMS) **Internet:** www.natuerlich-online.ch/probeabo

Post: Coupon ausfüllen und absenden

Ja gerne, «senden Sie mir bitte 2 «natürlich»-Ausgaben, das bleibt für mich kostenlos und unverbindlich!

Vorname und Name

Strasse und Nummer

PLZ und Ort

Telefon und E-Mail

Coupon an: «natürlich», Leser-Service, Postfach, 5001 Aarau
Angebot gilt nur in der Schweiz bis 31.12.2012.

Das Magazin für gesundheitliches Leben

natürlich

Familie
René & Sandra Eigenmann
Frankrüti 78
9305 Berg
071 455 17 51
076 548 87 34
info@eigenmannshof.ch
www.eigenmannshof.ch
Alpbetrieb

Familie Egli
Pfiffholdern 2100
9248 Bichwil
079 305 47 08
forrergarage@bluewin.ch
Rollstuhlgängig

Familie
Franziska & Franco Bösch
Wydehof
Schorüti
9642 Ebnat-Kappel
071 993 94 35
biohof12@bluewin.ch
www.wydehof-schorueti.ch
Rollstuhlgängig

Familie
Fredi Steiner-Schumacher
Restaurant Sennenstube
Alp Tannenboden
8898 Flumserberg
081 733 00 23
info@sennenstube.ch
www.sennenstube.ch
Alpbetrieb
Rollstuhlgängig

Familie
Stefanie & Heinz Wildhaber
Fäscher Stall Stobe
8896 Flumserberg
081 710 18 49
078 807 92 84
faescherstallstobe@bluewin.ch
Betrieb nur zu Fuss erreichbar

Familie
Barbara & Hans Dürr
Volg Erlebnishof
Karmaad 1924
9473 Gams
081 771 46 20
duerr.barbara@sunrise.ch

Familie
Paul & Margrith Fischbacher
Petra & Pascal Fischbacher
Farneralp
8638 Goldingen
055 246 12 86
079 200 40 26
pascal.fischbacher@bluewin.ch
www.farner-alp.ch
Betrieb nur zu Fuss erreichbar
Alpbetrieb

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

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

Familie
Elisabeth & Josef Duft-Niederberger
Kirnen
8722 Kaltbrunn
079 450 57 09
055 283 25 19
info@heubett.ch
www.heubett.ch

Familie
Anni & Peter Breitenmoser-Bürdel
Hugenalp Älpli
Alpwirtschaft Älpli
9622 Krinau
071 988 27 05
www.aelpli-krinau.ch
Alpbetrieb

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

Herr
Ueli Forrer
Alprestaurant Siez
Alpenstrasse, Weisstannen
8887 Mels
081 723 17 48
alp@alpsiez.ch

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

Familie
Maja & Jakob Scherrer
Egg 910
9650 Nesslau
071 994 29 47
scherrer910@bluewin.ch

Familie
Andreas & Andrea Hässig
Geissenhof
Füberg
9621 Oberhelfenschwil
071 374 25 20
079 574 53 01
info@geissenhof.ch
www.geissenhof.ch

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

Familie
Silvan Hinder
Boxloo
9512 Rossrüti
078 678 38 26
info@frupo.ch
www.frupo.ch
Rollstuhlgängig

Familie
Meinrad & Sonja Ramer
Berggasthaus Lüsis
Lüsisstrasse
8881 Tscherlach
081 735 11 72
079 682 04 02
berggasthaus.luesis@bluewin.ch
www.luesis.ch

Familie
Beatrix & Stefan Stark
Schuepis
Bernhardzellerstrasse 27
9205 Waldkirch
071 351 31 77
079 563 47 06
b.s.stark@bluewin.ch

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

SH

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

Familie
Georg & Edith Weber
Ergoltingerstr. 2
8213 Neunkirch
052 681 36 43
079 577 38 44
info@eulenhof.ch
www.eulenhof.ch

Familie
Kurt Meier
Chesselhof
8226 Schleitheim
052 680 12 13
meier.kurt@hotmail.com
Rollstuhlgängig

SO

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

Familie
Annemarie & Hugo Wyss-Holliger
Dorfstrasse 51
4618 Boningen
062 216 18 64
079 852 95 73
hugo-wyss@bluewin.ch
Rollstuhlgängig

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

Familie
Cornelia & Dave Woodtli-Lehmann
Schafmatthof
4716 Gänsbrunnen
032 639 15 24
info@schafmatthof.ch
www.schafmatthof.ch
Rollstuhlgängig

Familie
Rosmarie & Urs Weyeneth
Kesslergasse 30
4571 Lüterkofen
032 677 24 51
info@weyeneth-kuerbis.ch
www.weyeneth-kuerbis.ch
Rollstuhlgängig

Familie
Silvia & Martin Meister-Bader
Höfli
Untere Bultern 1
4713 Matzendorf
062 394 10 29
079 531 79 68
079 261 19 01
silvia.meister@vtxmail.ch
www.appenzeller-vom-hoefli.ch
Rollstuhlgängig

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

Herr
Josef Wiggli
Eigenhof
4206 Seewen
061 741 12 57

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

SZ

Familie
Susanne & Remigi Heinzer
Alp Furggelen
8849 Alpthal
055 414 23 37
www.alpwirtschaft-furggelen.ch
Alpbetrieb

Familie
Trudi & Josef Frank
Bauernhof Wyl
Niderzstrasse 15
6440 Brunnen
041 820 09 41
besenbeiz.wyl@bluewin.ch
www.gastro.ch

Familie
Robert & Jeannette Kuriger
Haflingerhof
Frühboden 2
8847 Egg am Etzel
055 412 55 56
078 854 40 31
haflingerhof@bluewin.ch
www.haflingerhof.ch
Rollstuhlgängig bei schönem Wetter

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

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

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

Familie
Hedi & Franz Tschümperlin-Schatt
Degenberg
6438 Ibach
041 811 78 27
degenberg@bluewin.ch
www.agrotourismus-schwyz.ch

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

Familie
Regula & Paul Aschwanden-Fischlin
Märlihof Lauerz
Grossbergstrasse 1
6424 Lauerz
041 811 71 30
asfischlin@gmail.com
www.märlihof.ch
Rollstuhlgängig

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

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

THOMY

RAIFFEISEN

ISA bodywear www.isabodywear.ch

Erhältlich bei: www.isa-alpenschick.ch | www.fashionwear24.ch | Manor

INCAROM feiert den 1. August!

Machen Sie mit beim grossen INCAROM Wettbewerb und schenken Sie Ihren Freunden gratis eine Kostprobe plus einen Shoppingbag auf www.incarom.ch

INCAROM fête le 1er août!

Participez au grand concours INCAROM & offrez à vos amis des sticks de dégustation ainsi que des sacs en coton sur www.incarom.ch

Entdecken Sie die Familie **INCAROM** auf die
3 exklusiven Sammler-Dosen
& spüren Sie den INCAROM Effekt

Découvrez les membres de la famille **INCAROM**
sur les **3 boîtes collectors** &
testez l'effet **INCAROM**

Finden Sie INCAROM am 1. August bei den „Brunch auf dem Bauernhof" Events

Retrouvez INCAROM le 1er août au « Brunch à la ferme »

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

Familie
Anni & Klaus Marty-Ruoss
Guggerenstrasse 27
8843 Oberiberg
055 414 26 57
079 225 24 21
klaus.marty@bluewin.ch

Familie
Theres & Adalbert Reichmuth-Mächler
Alprestaurant Schlipfauweid
Schlipfau-Leh-Strasse 11
8843 Oberiberg
079 416 54 53
055 414 14 40
alprestaurant@schlipfauweid.ch
www.schlipfauweid.ch
Alpbetrieb
Rollstuhlgängig

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

Familie
Barbara & Karl Suter
Engelstockstrasse 18
6423 Seewen
041 810 30 43
engelstock@bluewin.ch
www.engelstock.ch

Familie
Erna & Arthur Deck-Föhn
Ob Burg
6423 Seewen-Schwyz
041 811 61 23
078 877 16 70
Rollstuhlgängig

Familie
Monika & Peter Büeler-Müller
Schwendenen 2
8854 Siebnen
055 440 79 00
www.kapelle-schwendenen.ch

Familie
Anton Gisler
Alpwirtschaft Gehren
Wildspitzstrasse
6416 Steinerberg
041 832 18 81
041 832 10 39
alpgehren@bluewin.ch
www.agrotourismus-schwyz.ch

Familie
Marianne & Oskar Pfyl-Muheim
Alp Tröligen
6433 Stoos
079 274 74 07
Betrieb nur zu Fuss erreichbar
Alpbetrieb

Familie
Florian & Michaela Kälin
Glarnern 1
8840 Trachslau
055 412 68 63
079 555 20 21
079 689 81 87
info@glarnernbeef.ch
www.glarnernbeef.ch
Rollstuhlgängig

TG

Familie Verena & Werner Diener
Lindenhof 4
8573 Altishausen
071 699 11 86
info@lindenhofbauer.ch
www.lindenhofbauer.ch
Rollstuhlgängig

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

Frau Brigitte Schär
Biohof Hööi
Schulhalde 7a
8580 Hagenwil bei Amriswil
071 411 50 04
schaer.a-o@bluewin.ch

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

Musikverein Thurtal Hüttlingen
Lisbeth & Hugo Hofer
Neuwies
8553 Hüttlingen
052 765 21 16
hugo.hofer@bluewin.ch

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

Herr Hans Oppikofer
Mausacker 1
9314 Steinebrunn
071 477 11 37
leben@mausacker.ch
www.mausacker.ch

TI

Signor Angelo Lombardi
Alpe Sorescia, S. Gottardo
6780 Airolo
091 869 28 30
079 417 08 37
Alpe
Accessibile con sedia a rotelle

Signor Gianmaria Poma
Azienda agricola
6939 Arosio
091 609 13 89
079 482 43 27
gpoma@bluewin.ch

Famiglia
Gianna & Matteo Robbiani
Ronco Galbisio, Ronchetto
6500 Bellinzona
091 829 31 09
078 726 88 65
magiro@ticino.com
www.magiro.ch
Raggiungibile solo a piedi

Azienda Agricola
Laura & Michele Arcioni
Alpe Grossalp
6685 Bosco Gurin
079 827 78 01
arcioni.m@ticino.com
Raggiungibile solo a piedi
Alpe

Famiglia
Giovanni Berardi
Alta Magliasina Allevamento
Ponte di Vello
6937 Breno
079 337 47 04
almafold@tiscalinet.ch
www.almafold.ch
Accessibile con sedia a rotelle

Signor Vasco Ryf
Agriturismo Scinghiöra, Cangscei
6692 Brontallo
079 728 27 59
www.brontallo.ch

Azienda Agricola biologica
Rodolfo Cairoli
6838 Cabbio
079 421 78 73
Accessibile con sedia a rotelle

Famiglia
Marisa & Fausto Martinelli
Alpe Bolla Carassina
6720 Campo Blenio
091 872 15 01
079 644 65 56
Alpe
Accessibile con sedia a rotelle

Signor Giorgio Bertazzi
Fattoria Prumaiou
6749 Cavagnago
091 864 21 77
info@agribertazzi.ch
www.agribertazzi.ch
Accessibile con sedia a rotelle

Signora Prisca Storni
Ai Trasi
6702 Claro
091 863 19 48
Accessibile con sedia a rotelle

www.fromagesuisse.ch

Bon appétit.

SUISSE GARANTIE

Fromage suisse. Typiquement suisse.

SWITZERLAND

Suisse. Naturellement.

«Schwingen. Das Magazin.» erhältlich am Kiosk und als kostenlose Beilage im SCHLUSSGANG.

SCHWINGEN. DAS MAGAZIN. erscheint 2mal jährlich. SCHLUSSGANG-Abonnenten erhalten das Sonderheft jeweils kostenlos als Beilage. Im Einzelverkauf kostet das Magazin Fr. 12.50.

www.schlussgang.ch

ulmann.ch

Famiglia
Gabriele & Mariapia Giottonini-Bisi
Alpe co' der Pèda
La Ghironda
6636 Frasco
079 371 25 38
laghironda@gmail.com
www.ticino.com/ghirondo

Sci club Lavizzara
Giorgio Dazio
Alpe Campo la Torba
6696 Fusio
091 755 14 54
dazio.giorgio@bluewin.ch
Alpe

Famiglia
Sandro Vosti
Agriturismo Cantina Böscioro
Via Monte Ceneri 13
6516 Gerra-Piano (Locarno)
079 337 74 14
091 859 25 37
079 598 36 54
boscioro@bluewin.ch
Accessibile con sedia a rotelle

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

Fondazione Diamante
Allevolliere Laboratorio
Sosta della Quaglia
6515 Gudo
091 858 00 38
allevoliere@f-diamante.ch
Accessibile con sedia a rotelle

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

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

Famiglia
Chantal & Ivano Poggiati
Alpe Duragno
6805 Mezzovico
079 387 00 07
chantal.deni@bluewin.ch
Alpe

Famiglia
Franco & Marina Cereghetti
Agriturismo Dosso dell'Ora
Monte Generoso
091 649 39 80
Alpe

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

Signor
Giacomo Bianchi
Via San Vigiglio
6821 Rovio
079 642 13 46
Accessibile con sedia a rotelle
Brunch dalle 12h00

Signor Christian Bassi
Gioventù Rurale del Piano di Magadino
Via Canvera 9
6592 S. Antonino
079 664 83 71
076 369 11 75
gioventururalpm@gmail.com
Accessibile con sedia a rotelle

Signor
Pietro Gerosa
Agriturismo Alpe Grassa
6872 Salorino
091 646 26 02
agriturismograssa@ticino.com
Alpe

Signor Maurizio Minoletti
Alpe Cedullo
6575 San Nazzaro
091 794 13 83
Raggiungibile solo a piedi
Alpe

Famiglia
Nicoletta & Fabio Zanetti-Pellegrinelli
Azienda del Mugnaio
Cantone 6
6714 Semione
079 471 59 38
agrimugnaio@hotmail.com

Consorzio Caprino Malvaglia
Athos Tami
Alpe Pozzo-Quarnei
6713 Serravalle
076 444 46 06
athos.tami@spaeter.ch

Signori
Enrico & Giacomo Pedrazzini
Al Saliciolo
6598 Tenero
091 745 36 45
091 745 06 41
091 745 09 41
Raggiungibile solo a piedi
Accessibile con sedia a rotelle

Signor Antonietti Ary
Grotto Monte Creda
6966 Villa Luganese
091 943 11 95
Accessibile con sedia a rotelle

UR

Famille
Maria & Hanssepp Gisler-Walker
Alp Stafel Haldi
Angelingen 1
6469 Haldi bei Schattdorf
041 871 18 12
077 456 03 88
mase.gisler@bluewin.ch
Betrieb nur zu Fuss erreichbar
Brunch auf 1800 m. über Meer.
Bergschuhe empfehlenswert.

Familie
Leandra & Otto Grepper-Cattaneo
Unterberg
6476 Intschi
041 883 19 26
041 883 02 26
Alpbetrieb

Familie
Marta & Emil Wipfli
Bodmi
6462 Seedorf
041 870 73 56
078 926 76 87

VD

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

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

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

Abbaye de Brenles
Bertrand Gavin
Grande place 1
1683 Brenles
078 846 74 55
abbaye@brenles.ch
Accessible aux fauteuils roulants

Famille
Laurence Cretegny
La Ferme aux Saveurs d'Autrefois
Rue de la Poste 5
1136 Bussy-Chardonney
021 800 40 84
etable@ferme-aux-cretegny.ch
www.ferme-aux-cretegny.ch

Famille
Matthieu Glauser
Sur la Ville 5
1443 Champvent
077 441 75 14
m.glauser@vonet.ch
Accessible aux fauteuils roulants

Café-restaurant à la ferme
Michel Bessard
Swingolf de la Broye
Chemin des Ecoliers 5
1526 Cremin
021 906 88 27
079 700 78 79
site@restaurantalaferme.ch
www.swin-golf.com

Famille Eddy & Christine Gaspoz
en Brit 20
1523 Granges-près-Marnand
026 668 38 27
079 643 20 58
ecgaspoz@bluewin.ch

APV L'Etivaz
Alpage le Plaudry
1660 La Lécherette
026 924 34 94 (8h30–18h)
Alpage
Taxi à disposition

Famille Michel Piguet
Le Campe
1348 Le Brassus
021 845 54 83
078 735 91 04

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

Famille Annie & Alain Cornamusaz
Alpage du Temeley
1854 Leysin
024 494 23 76
Alpage
Accessible aux fauteuils roulants
(sauf les toilettes)

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

Le Caveau d'Yvorne
Sylvia Minod
PROVY (Promotions des vins d'Yvorne)
Neuves 32
1853 Yvorne
024 466 53 89
078 609 46 40
info@yvornedillet.ch
www.yvorne.net
Accessible aux fauteuils roulants
Le Brunch commence à 10 heures.

VS

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

Gîte d'alpage de Dorbon
Natacha Loup & Irene Overney
Alpage de Dorbon
1976 Derborence
078 761 52 47
dorbon@bluewin.ch
www.dorbon.ch
Accessible uniquement à pied
Alpage

Familie
Trudy & René Zumofen
Dorf 14
3989 Grafschaft
027 973 18 58
Rollstuhlgängig

Familie Kathrin Schnyder
Alpe Bryscheru
3903 Mund
079 676 52 53
079 413 36 81
pk-schnydrig@bluewin.ch
Betrieb nur zu Fuss erreichbar
Alpbetrieb

Monsieur Jean-Marc Oberson
Alpage de Gauthier
1973 Nax
079 635 13 32
info@oberson-alpage.ch
www.oberson-alpage.ch
Alpage
Accessible aux fauteuils roulants

Famille Martine Mermoud
Couvert de la Vatze
Le Quadrige Saxon
1907 Saxon
027 744 18 11
martine.mermoud@hotmail.com
www.saxon.ch
Alpage

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

Frau
Bayard Marlies
Varneralpe
3953 Varen
079 431 29 58
Betrieb nur zu Fuss erreichbar

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

Familie
Rita & Josef Nussbaumer
Landhof Rohr
3934 Zeneggen
027 945 15 74
079 746 14 88
milchschaf-zeneggen@bluewin.ch
www.landhof-rohr.ch

Le relais de la Tzoucdana
Séverine Borgeat
La Tzoucdana
3961 Zinal
079 400 52 31
www.tzoucdana.ch
Accessible aux fauteuils roulants

Famille
Stéphane Tissières
Philippe Curchaud
Alpage de Singline
Sorebois
3961 Zinal
078 912 13 78

ZG

Familie
Kathrin & Othmar Theiler
St. Meinradhof
6319 Allenwinden
041 711 07 02
079 790 06 93

Familie
Bernadette & Hermann Hotz
Hofmärcht
Deinikon 11
6340 Baar
041 766 16 00
info@hofmaercht.ch
www.hofmaercht.ch

Familie
Paula & Martin Meierhans
Seehof 1
6343 Buonas
041 790 12 04

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

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

ZH

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

Familie
Jacqueline & Hansruedi Hohl
Weidhof 1
8474 Dinhard
052 336 19 85
Rollstuhlgängig

Familie
Rita & Josef Ziltener
Hof Winterhalden
Tannägertenstrasse 28
8635 Dürnten
055 240 10 81
rita.ziltener@hotmail.com
www.duerntner-pulling.ch
Rollstuhlgängig

Herr
Jakob Waldburger
St. Gallerstrasse 60
8352 Elsau
052 363 19 69
jakob.waldburger@solnet.ch
Rollstuhlgängig

Familie
Max Brandenberger
Wilerstrasse 32
8415 Gräslikon
052 318 13 60
www.irchelgold.ch
Rollstuhlgängig

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

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

Familie
Maya & Jean-Jacques Duperrex
Stöckweid Uttenberg
8934 Knonau
044 767 03 17
076 368 03 17
j.duperrex@stoeckweid.ch

Familie
Erika & Heini Nägeli
Mattenhof
Dachlissen 2
8932 Mettmenstetten
044 767 18 38
079 481 38 10
naegeli-mattenhof@bluewin.ch
www.naegeli-mattenhof.ch
Rollstuhlgängig

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

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

Familie
Käthi & Ernst Steinmann
Lerchenhof 338
8911 Rifferswil
044 764 16 18
078 823 90 48

Familie
Hanny & Hans Treichler-Schärer
Seeben 2
8833 Samstagern
044 784 78 75
www.seebenhof.ch

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

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

Frau und Herr
Barbara Steiner & Urs Tanner
Bauernhof Kappelweid
Kreuzsteinstrasse 35
8707 Uetikon am See
044 920 12 48
079 515 89 02
urs.tanner@kappelweid.ch
www.kappelweid.ch

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

Naturfreunde Winterthur
Birrer Patrik
Strickhof
Weinbergstrasse 198
8408 Winterthur
079 708 51 42
052 222 07 02
d.birrer@nf-winterthur.ch
www.strickhof.ch,
www.nf-winterthur.ch

Familie
Claudia & Andreas Frutiger
Weihermattstrasse 10
8909 Zwillikon
043 541 04 78
079 407 56 58
andi.frutiger@datazug.ch
Rollstuhlgängig

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

Agri
HEBDOMADAIRE PROFESSIONNEL AGRICOLE DE LA SUISSE ROMANDE

OFFRE SPÉCIALE
pour les nouveaux abonnés

Vivre la terre, lire Agri!

Avenue des Jordils 1
Case postale 128 - 1000 Lausanne 6
Tél. 021 613 06 46
Fax 021 613 06 40

Courriel: journal@agrihebdo.ch
Site: www.agrihebdo.ch

Publicité:
publicitas
Publimag

Av. des Mousquines 4
C.P. 7114 - 1002 Lausanne
Tél. 021 321 41 88

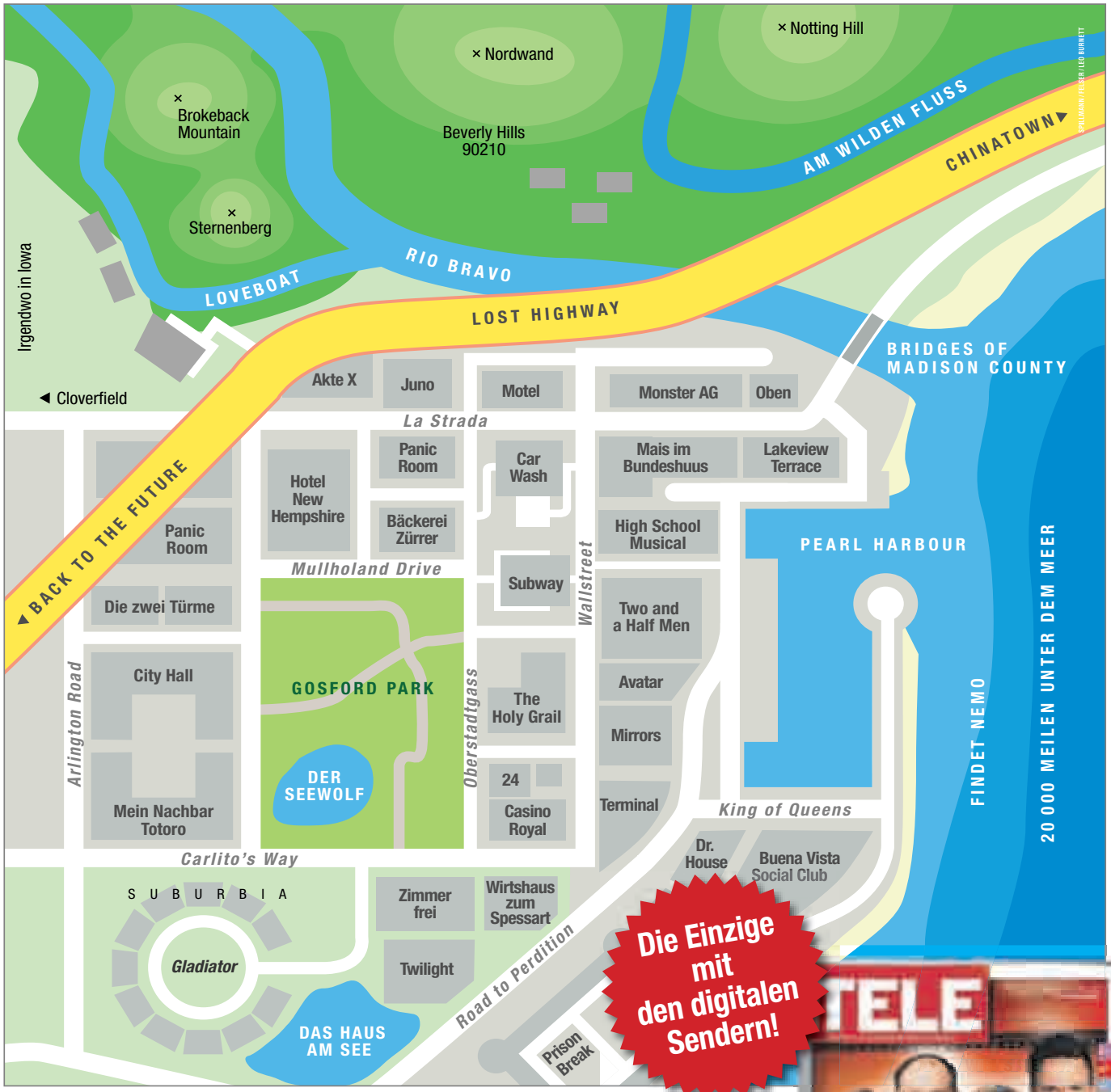
Pour les nouveaux abonnés, offre spéciale!

Abonnez-vous du 1er août au 31 décembre 2012 au tarif de Fr. 52.– et recevez un couteau suisse *Agri* de marque VICTORINOX.

☐ Oui, je m'abonne jusqu'au 31 décembre 2012 à *Agri* pour le prix de Fr. 52.–.

Bulletin à expédier à:
Rédaction *Agri*
Case postale 128
1000 Lausanne 6

Nom: _____
Prénom: _____
Adresse: _____
NPA/Localité: _____
Date: _____ Signature: _____



TELE zeigt Ihnen jetzt noch mehr Sehenswürdigkeiten.

Die grösste Schweizer TV-Zeitschrift mit den digitalen Sendern! Woche für Woche bietet Ihnen TELE das aktuellste TV-Programm mit täglich über 90 Sendern. Mit dem praktischen Filmplaner kriegen Sie einen noch besseren Überblick darüber, was sich zu sehen lohnt. Bestellen Sie jetzt ein Probeabo (10 Ausgaben für CHF 20.–) unter: 0800 851 951, **www.tele.ch**

SEHEN, WAS SICH LOHNT.

☐ **Ja, ich möchte TELE 10 Wochen für nur CHF 20.– testen** TEI12 0702 0001 XX TE0110

Name, Vorname: _____

Strasse, Nr.: _____ PLZ, Ort: _____

Telefon: _____ E-Mail: _____

Coupon ausschneiden und einsenden an: TELE, Kundenservice, Postfach, 8021 Zürich

Gilt nur für Neuabonnenten in der Schweiz (Preis inkl. 2,5% MwSt. und Versandkosten). Angebot gültig bis 31.12.2012.

Auf die Lagerung kommt es an

Lebensmittelhaltbarkeit | Licht, Sauerstoff, Wärme und Feuchtigkeit greifen Lebensmittel an. Falsche Lagerung verringert die Nährwerte, kann zu Verlusten der Qualität führen und – im schlimmsten Fall – beim Verzehr der Gesundheit schaden. Doch es gibt Mittel und Wege, Nahrungsmittel vor dem Verderben zu bewahren.

Der Schnittsalat ist schon einen Tag nach der Ernte welk, die Tomaten schmecken fade und der Schinken ist nach kurzer Zeit trocken. Falsch gelagert, verlieren viele Lebensmittel den Geschmack und wertvolle Inhaltsstoffe, oder ihre Haltbarkeit wird beeinträchtigt. Die Folge: Die Esswaren landen noch vor dem Ablauf des Verfalldatums im Kehricht. Solch unnötiger Verschleiss lässt sich verhindern – durch die Beherzigung einfacher Regeln.

Ein Kühlschrank hat mehrere Temperaturzonen

Die korrekte Lagerung beginnt bereits beim Einkauf, wie Liselotte Keller, Lehrerin Produktverwertung am Landwirtschaftlichen Zentrum Strickhof, erklärt: «Kühlbedürftige und tiefgekühlte Lebensmittel sollten in einer Kühltasche transportiert werden.» In den meisten Haushalten ist heute der Kühlschrank der wichtigste Aufbewahrungsort für empfindliche Lebensmittel. «Die ideale Temperatur von fünf Grad Celsius sollte regelmässig mit einem Thermometer überprüft werden», sagt Keller.

Ein Kühlschrank verfügt über unterschiedliche Temperaturzonen: Hinten und unten ist es immer kälter als vorne und oben. In der Tür und im Gemüsefach herrschen gemässigte Temperaturen.

Die Lebensmittel gut verschlossen lagern

Diese jeweils besonderen klimatischen Verhältnisse lassen sich nutzen: Käse und Milchprodukte gehören nach oben und in die Mitte des Kühlschranks, während empfindliche Frischprodukte wie Fleisch und Fisch im kältesten Bereich, also auf der Glasplatte, aufbewahrt werden. Zu beachten gilt es, dass zerkleinerte Ware schneller verdirbt. «Hackfleisch muss deshalb innerhalb der vorgegebenen Frist verbraucht werden, während Suppenfleisch am Stück sicher länger gelagert werden kann», sagt Philipp Hübner, Kantonschemiker am Kantonalen Laboratorium Basel-Stadt. Und: Bei gekauften Produkten gilt das Mindesthaltbarkeitsdatum nur für ungeöffnete Ware. Ist die Verpackung angebrochen, sollte das Produkt innert weniger Tage aufgebraucht werden.

Grundsätzlich gehören nur verpackte Lebensmittel in den Kühlschrank. «Lebensmittel aus angebrochenen Packungen oder Speisereste sollten nur in gut verschliessbaren Aufbewahrungsgefässen im Kühlschrank gelagert werden, sonst werden sie zu Bakterienschleudern», sagt Maya Mohler von der Fachstelle für Hauswirtschaft und Ernährung am Landwirtschaftlichen Zentrum Ebenrain. Dadurch wird nicht nur ein Austrocknen der Nahrungsmittel, sondern auch eine mögliche Keim- und Geruchsübertragung vermieden. «Gerade Milchprodukte wie Rahm oder Butter nehmen den Geruch von der Umgebung stark auf», weiss Mohler. Dies könne man sich auch zunutze machen, indem man etwa stark riechenden Fisch in Milch einlege.

Bei gekauften Produkten gilt das Mindesthaltbarkeitsdatum nur für ungeöffnete Ware.

Nicht alles Frische mag es schön kühl

Doch Vorsicht: Nicht alles, das frisch bleiben soll, gehört in den Kühlschrank. «Früchte und Gemüse, die während ihrer Reifezeit viel Wärme benötigen, vertragen die klimatischen Verhältnisse im Kühlschrank schlecht und verlieren ihren Geschmack», sagt Mohler. Südfrüchte, Äpfel, Tomaten, Auberginen, Gurken, exotische Früchte, aber auch Kartoffeln sollten deshalb besser an einem luftigen, trockenen, dunklen Ort, etwa einem kühlen Keller oder einer Vorratskammer, aufbewahrt werden. Dabei ist zu beachten, dass sich einige Gemüse- und Obstarten nicht «vertragen». Mohler: «Mit zunehmender Reife scheiden gewisse Früchte und Gemüse das Gas Ethylen aus, was den Verderbnisprozess beschleunigt.» So fördern etwa Äpfel bei den nebenan gelagerten Kartoffeln die Triebbildung oder machen Karotten schneller bitter. Lebensmittel

Bild: pixelio.de

Im Kühlschrank wie in der Vorratskammer sollte Ordnung sein, eine regelmässige Rotation: Neue Ware wird hinter den bestehenden eingeräumt.
Dans le frigo comme à la cave, il est important de ranger soigneusement les aliments pour avoir une bonne vue d'ensemble. Afin d'assurer une rotation régulière, les nouveaux produits seront toujours placés derrière les anciens.

wie Mehl, Teigwaren, Zucker, Öl oder Gewürze, die nicht permanent gekühlt werden müssen, können trocken und dunkel aufbewahrt werden.

Wie im Kühlschrank sollte auch in der Vorratskammer und im Küchenschrank Ordnung herrschen: «Bei lange haltbaren Produkten muss auf eine regelmässige Rotation geachtet und neue Ware hinter den bestehenden Vorrat eingeräumt werden», rät Liselotte Keller vom Strickhof. Verfügt man über schlechte Lagermöglichkeiten, sollte man nicht zu viel Vorrat einkaufen.

Pour les produits achetés, la date d'échéance indiquée est valable sur les produits non ouverts.

Verschimmelte Lebensmittel immer entsorgen

Zwar kann mit gesundem Menschenverstand durchaus beurteilt werden, was noch geniessbar ist und was man besser entsorgt. Allzu leichtfertig sollte man sich dabei aber nicht verhalten, können doch verdorbene Lebensmittel durchaus ernste gesundheitliche Schäden anrichten. Schöpfte man früher noch den Schimmel von der Konfitüre und ass den Rest, ist das nach den heutigen Erkenntnissen nicht mehr ratsam. Denn Marmelade enthält heute viel weniger Zucker, was die Haltbarkeit verkürzt. «Der sichtbare Teil des Schimmels ist nur ein kleiner Teil des Pilzes», erklärt Keller. «Unter ihm entstehen farblose Zellfäden, die das so genannte Myzel bilden.» Deshalb sollten verschimmelte Lebensmittel immer entsorgt werden.

| Helen Weiss

Resumé

Lumière, oxygène, chaleur et humidité ont une influence sur les aliments. Mal conservés, ils perdent leur goût et leurs précieuses substances nutritives. L'endroit à surveiller particulièrement est le réfrigérateur. Les aliments doivent toujours y être hermétiquement emballés afin d'éviter qu'ils ne se dessèchent, pour les protéger des bactéries et pour empêcher le transfert des odeurs. Tous les aliments qui doivent rester au frais ne doivent cependant pas être forcément conservés au frigo: les fruits du Sud, les pommes, les tomates, les aubergines, les concombres ou les pommes de terre doivent être conservés de préférence dans une cave fraîche, sinon ils perdent toute leur saveur. Farine, pâtes, sucre, huile ou épices, aliments ne nécessitant pas une conservation au frais, peuvent être entreposés dans un endroit sombre et sec. Ces produits de longue conservation doivent être régulièrement déplacés.

Summende Heilkraft

Bienenprodukte | Der Walliser Jonas Zenhäusern ist nicht nur ein passionierter Imker. Er kennt sich auch bestens aus mit der Apitherapie – dem sanften Heilen mit Bienenprodukten. Diese uralte Heilmethode gilt auch als Ursprung der chinesischen Akupunktur und erlebt heute eine Art Renaissance.

Oberhalb Naters VS im Aletschgebiet liegt die Naturoase «Bitschji». Der Himmel spiegelt sich hier in einem kleinen See, Weiden, Birken und Tannen umsäumen das Ufer. Mitten in diesem Paradies beherbergt Jonas Zenhäusern seine Bienen. Bis zu 120 Völker der Apis mellifera finden hier im grössten Bienenhaus der Schweiz Platz. Doch wie viele andere Imker, musste auch Jonas Zenhäusern in den letzten Jahren grosse Völkerverluste hinnehmen. Deshalb bildet er jetzt vermehrt junge Brutableger, die ihre eigenen Königinnen aufziehen, wie es auch in der Natur geschieht. «So werden weniger Krankheiten von aussen eingeschleppt, eine bessere Kontrolle ist möglich, und das junge Bienenvolk behält seine organisch gewachsene Energie.»

Jonas Zenhäusern ist felsenfest überzeugt, dass die Bienen diese Krise überwinden werden. «Seit 100 Millionen Jahren sind die Bienen schon auf dieser Erde. Sie zeigen, wie wir den Kreislauf verstehen sollen, doch wir Menschen sind es, die oft nicht verstehen. Bienen verfügen über eine enorme Intelligenz, vor allem in der Bienengemeinschaft. Es ist wichtig, dass auch der Mensch sein Bewusstsein für die Biene öffnet. Das heisst für uns, den Bienen wieder mehr natürlichen Lebensraum zur Verfügung zu stellen. Imker sollten unbedingt mehr unterstützt, Jungimker motiviert und genügend Aus- und Weiterbildungen angeboten werden.»

Bienenprodukte zur Vorsorge und für Heilprozesse

Der 45-jährige Jonas Zenhäusern ist bereits Imker in der vierten Generation. Zwar winkte dem studierten Betriebswirtschafter einst eine erfolgreiche Laufbahn, doch die Bienen «holten ihn nach Hause». Ein Unfall seines Vaters brachte 1995 eine Kehrtwende. Am Sterbebett des Vaters wurde ihm klar, dass er seinen Lebensweg ändern musste. Er übernahm das Lebenswerk seines Vaters: die Imkerei im Bitschji und die Herstellung von Klostersalben, die nach der Rezeptur italienischer Benediktinermönche aus verschiedenen Bienenprodukten hergestellt wurden. Die Wirtschaftskarriere hängte er an den Nagel, doch sie half ihm, die Geschäftsidee seines Vaters zur Blüte zu bringen. Er erweiterte sein Produktsortiment mit diversen Bienenprodukten und einer ganzen Körperpflegelinie auf der Basis von Bienenerzeugnissen. Zudem integrierte er die Apitherapie, eine natürliche Heilmethode, bei der die Erzeugnisse der Bienen zur Prävention, Heilung und Genesung von Krankheiten eingesetzt werden.

Bilder: zVg

Was die Apitherapie alles unterstützen kann

«Was die Bienenprodukte an und in unserem Körper alles vermögen, ist ein riesiges Geschenk», meint er. «Sechs Produkte schenkt sie uns: Honig, Blütenpollen, Propolis, Bienenwachs, Gelée royale und Bienengift.»

Die Apitherapie gilt auch als Ursprung der chinesischen Akupunktur, die Bienenprodukte können den fünf chinesischen Elementen Erde, Holz, Wasser, Metall und Feuer zugeordnet werden, mit Hilfe der beiden uralten Heilkünste können Disharmonien im Körper ausgeglichen werden. «Ich biete Hilfe zur Selbsthilfe an. Ich bin lediglich ein Botschafter der Bienen und ihrer Heilkraft», betont Zenhäusern.

Jonas Zenhäusern lebt für seine Bienen. Die Anwendung veredelter Bienenprodukte in der natürlichen Heilkunde wird immer beliebter.
Jonas Zenhäusern vit pour ses abeilles. L'utilisation des produits de la ruche dans les médecines naturelles est toujours plus populaire.

Honig (Element Erde), der wertvolle Energiespender hemmt das Wachstum vieler Bakterien, hilft bei Magen- und Darmkrankheiten, Fieber und Husten, unterstützt die Wundheilung.

Blütenpollen (Element Holz) sind die Proteinquellen der Bienen, die männlichen Keimzellen der Pflanzen. Sie dienen als Nahrungsergänzung, stärken die körperliche Abwehr und kommen bei Prostataleiden zum Einsatz. Dank ihrer antioxidativen Wirkung wirken sie vorbeugend und helfen zur Steigerung der Gedächnisleistung. Es empfiehlt sich, Blütenpollen aus der eignen Region zu kaufen, da diese Pollen besser zur Desensibilisierung bei einer allfälligen Blütenstauballergie beitragen können.

Gelée royale (Element Wasser) ist ein Sekret aus den Kopfdrüsen der jungen Ammenbienen. Dieser Futtersaft (Weiselsaft) für die Bienenkönigin wird angewandt bei Immunschwächen, chronischen Krankheiten, psychischen Beschwerden, zur Bekämpfung von Metastasen und zur Verbesserung des vitalen Energiepotenzials.

Propolis (Element Metall) ist das Kittharz an den Knospen der Bäume, gemischt mit den körpereigenen Sekreten der Bienen, die damit die Innenräume des Bienenstocks desinfizieren. Es hat eine ausgeprägt antiobiotische, antivirale und pilzhemmende Wirkung.

Bienenwachs (Element Metall) produzieren die Bienen mit ihren Wachsdrüsen am Hinterleib. Bienenwachs ist reich an Vitamin E und eignet sich zur Behandlung rissiger und beschädigter Haut. Von alters her wird er zu Salben verarbeitet. Warme Bienenwachsplatten helfen bei Muskelentzündungen und Erkältungen.

Bienengift (Element Feuer) wird in der Apitherapie auch gezielt angewendet. Eine Bienengiftallergie muss aber zuerst mit Sicherheit ausgeschlossen werden. Bienengift löst Entzündungen, senkt das Cholesterin und wirkt antirheumatisch.

| Eva Rosenfelder

www.apinatura.ch
www.apitherapie.ch

Le pouvoir de guérison des abeilles

Jonas Zenhäusern, apiculteur de Naters en Valais, est engagé en faveur de l'apithérapie, à savoir l'utilisation des produits de la ruche dans la médecine naturelle. Les six produits de la ruche : miel, pollen, gelée royale, propolis, cire et venin d'abeille peuvent être utilisés dans la prévention et la guérison de nombreuses maladies. L'apithérapie est une science vieille de près de 5000 ans, également à l'origine de l'acupuncture chinoise. La combinaison de ces deux modes ancestraux de thérapie permet de rétablir avec succès l'harmonie du corps et de l'esprit.

Geniessen Sie den Brunch mit feinen Schweizer Beeren

Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

www.swissfruit.ch

BRUNCH
zum Einkaufen
in die LANDI – der
sympathische Treffpunkt
von Konsumenten
und Produzenten

LANDI – über 295-mal ganz in Ihrer Nähe!

Landi
fenaco-LANDI Gruppe
groupe fenaco-LANDI

Le BRUNCH
à la ferme – les achats
à la LANDI – le
rendez-vous sympa
des consommateurs
et des producteurs

LANDI – plus de 295 fois, tout près de chez-vous

BRUNCH auf dem Bauernhof

**Kommen Sie vorbei,
wir beraten Sie gerne
Ihr LANDI-Team**

Le BRUNCH à la ferme

**Nous nous réjouissons
de vous accueillir
Votre team LANDI**

Die Wernli-Fabrikläden

Wernli

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

Direkt «vom Hof» schmeckts am besten!

Hofläden | Direkt auf dem Bauernhof einkaufen liegt im Trend: Nirgends sind die Produkte frischer, authentischer und naturbelassener als in den Hofläden. Doch wie findet man schnell den nächsten Bauernhof mit Direktverkauf?

Gemüse, Obst, Milch, Fleisch, Eingemachtes – all diese Köstlichkeiten schmecken am besten direkt vom Bauernhof. Doch welche Bauernhöfe verkaufen, was Ihr Herz begehrt? Diese Frage stellt sich meistens unterwegs, fernab von einem Computer mit Internetzugang.

Genau hier hilft ein neues Angebot: Auf der für mobile Geräte wie Smartphones und Tablets optimierten Webseite m.landwirtschaft.ch finden Sie ein Verzeichnis mit Bauernhöfen, die ihre Produkte direkt vermarkten. Neben einer ausführlichen Liste mit sämtlichen Betrieben bietet m.landwirtschaft.ch alles, um möglichst rasch in Ihrer Umgebung den richtigen Hof zu finden. So verfügt die Webseite über eine Standortsuche. Sie können an einem beliebigen Standort die Seite öffnen und sehen Bauernhöfe mit Direktvermarktung in Ihrem Umkreis. Aktuell finden Sie in der Liste mehrere Hundert Anbieter mit Angaben zum Ort und zu den Angeboten. Die Anzahl der Betriebe steigt kontinuierlich.

Besonders spannend an dieser neuen, mobilen Webseite ist, dass sie sich nicht nur auf die Direktvermarktung konzentriert, sondern auch weitere Angebote enthält. Wenn Sie beispielsweise einem Bauern beim Melken über die Schulter blicken möchten, finden Sie das entsprechende Verzeichnis der Stallvisite-Betriebe. Oder möchten Sie gerne über Bauernhofanlässe wie den 1. August-Brunch auf dem Laufenden bleiben? Kein Problem: All dies finden Sie unter m.landwirtschaft.ch – Sie haben es ab sofort immer und überall auf Ihrem Handy mit dabei.

Unter dem Titel «Vom Hof – Angebote vom Bauernhof» werden die Angebote zudem in einer App zusammengefasst. Diese ist ab Ende Juni im App Store von Apple und im Android Market verfügbar.

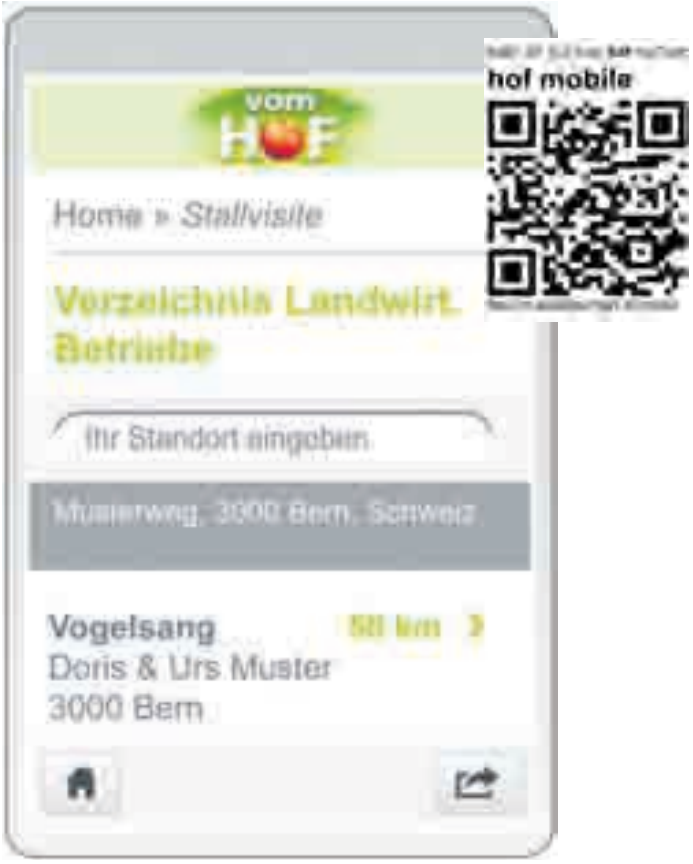


Bild: LID

So sieht die Eingabemaske auf m.landwirtschaft.ch aus. Direktvermarkter lassen sich in der ganzen Schweiz finden.

Alle Informationen dazu finden Sie selbstverständlich auf m.landwirtschaft.ch.

«Vom Hof» ist auch im Internet zu finden

Natürlich sind die Bauernhöfe, die Produkte direkt verkaufen, nicht nur auf dem Handy verfügbar: Unter www.landwirtschaft.ch in der Rubrik «vom Hof» hilft Ihnen der Bauernhof-Finder bei der Suche. Und Sie werden staunen: Die Betriebe präsentieren sich noch umfassender als auf dem Handy. Schmökern lohnt sich!

Basiskampagne «Gut, gibt's die Schweizer Bauern»

Die Basiskampagne «Gut, gibt's die Schweizer Bauern» wurde 1998 ins Leben gerufen. Seither sorgt sie immer wieder für Aufsehen: Mit dem Hochlandrindplakat, dem Kirschenstein-Fernsehspot oder Michelle Hunziker, Köbi Kuhn und vielen anderen Prominenten im Edelweisshemd. Im vergangenen Herbst wurde die Kampagne erneuert. Seit dem 1. September 2011 sorgen die TV-Spots und Plakate unter dem Motto «Wer Bauer ist, ist auch…» für Schmunzeln. Tja, wer Bauer ist, ist eben auch Entertainer!

| Matthias Singer/David Joller

Toute l'agriculture romande sous la main!

Campagne d'image | Après le lancement en automne 2011 de son application iPhone AGRI Info, l'agriculture romande est maintenant présente aussi sur Android. Cette application gratuite propose aux utilisateurs de smartphones un lien direct avec la campagne, les agriculteurs et leur vaste palette de produits.

Vous souhaitez faire vos achats directement chez le producteur? – Des centaines d'adresses de fermes figurent sur l'application AGRI Info, disponible sur iPhone et sur Android. Une application qui vient à son heure pour promouvoir les prestations du monde agricole puisque désormais près de la moitié des Suisses possèdent un smartphone. Soit 11% des personnes de plus de 70 ans, 75% des jeunes de 20 à 24 ans et 80% de la nouvelle génération (15 à 19 ans).

Cuisiner des recettes paysannes avec des produits de saison vous séduit? – De nouvelles idées sont à découvrir dans les nombreuses brochures éditées par AGIR et à commander via l'application. Vous appréciez les sorties au grand air, les découvertes culinaires, les montées à l'alpage des troupeaux, les dégustations de vins . . . ? – Sur AGRI Info, vous trouverez tout cela et bien d'autres suggestions de randonnées. Réalisée dans le cadre de la campagne d'image «Proches de vous. Les paysans suisses.», AGRI Info en porte les couleurs. En suivant l'edelweiss, le visiteur fera une balade, d'abord virtuelle, à la campagne avant de partir véritablement à la découverte de l'agriculture romande et de ses produits.

Ainsi, en téléchargeant gratuitement l'application, l'utilisateur d'un smartphone aura sous la main: les adresses de fermes pratiquant la vente directe (Marchés paysans et producteurs bio); les coordonnées des exploitations offrant des prestations telles que Visites d'étables ou Ecole à la ferme; la liste des producteurs et des produits médaillés au Concours suisse des produits du terroir; des idées de loisirs, découvertes, tables d'hôtes et hébergement à la campagne; ainsi que la liste quasi exhaustive des manifestations agricoles ouvertes au public.

Documentation et information online

Toute la documentation gratuite d'AGIR peut être commandée en ligne depuis l'application (et également sur le site www.agirinfo.com). L'utilisateur recevra l'actualité agricole par le biais de news quotidiennes et d'un article hebdomadaire. Enfin, pour s'informer en s'amusant, un quiz est à disposition sous forme d'un concours avec, à la clé, un étui pour smartphone aux couleurs edelweiss à gagner. | AGIR

www.agirinfo.com

Boutique «Edelweiss»

Dans la boutique de la campagne d'image, on trouve une vaste gamme d'articles à la fois pratiques et ludiques. Réalisés aux couleurs edelweiss, nappes et serviettes de table, tabliers, étuis pour téléphones mobiles etc. mais aussi parasols et cravates sont à disposition sur www.agriculture.ch. Parmi les nouveautés 2012 se trouvent un ravissant body pour les petits bouts de chou, des objets décoratifs aimantés en forme d'animaux et des crayons. | AGIR

Photos: zVg

KSB

Entspannung zum Abonnieren.

Jetzt nach Hause liefern lassen!

Unsere Zeitschrift über die schönsten Seiten des Schweizer Landlebens und für die entschleunigte Lebensart. Freuen Sie sich auf faszinierende Fotoreportagen und wertvolle Gartentipps, köstliche Landfrauenküche, raffinierte Strickideen und Porträts bodenständiger Menschen. **Schweizer LandLiebe. Mit Liebe gemacht.**

Bestellcoupon

Gewünschtes bitte ankreuzen:

◯ Ja, ich bestelle das Jahresabo der Schweizer LandLiebe mit 6 Ausgaben für nur Fr. 39.–.

◯ Ja, ich bestelle das 2-Jahresabo der Schweizer LandLiebe mit 12 Ausgaben für nur Fr. 68.– (statt Fr. 78.– am Kiosk).

Name _____ Vorname _____

Strasse/Nr. _____ PLZ/Ort _____

E-Mail _____ Telefon _____ Geburtsdatum _____

◯ Ja, ich bin damit einverstanden, dass Ringier AG mich künftig via E-Mail über weitere interessante Angebote informiert. 60006339

Abo-Angebote gelten für Neuabonnenten in der Schweiz. Preise inkl. MwSt. und Versandkosten, gültig bis 31.8.2012.

Bestellcoupon noch heute ausfüllen und einsenden an Schweizer LandLiebe, Abo-Service, Postfach, 4801 Zofingen oder faxen an 062 746 35 71. Schnell-Bestellung unter Gratis-Telefon 0800 870 896 oder auf www.online-kiosk.ch/landliebe

Jeder Alpkäse ist etwas Besonderes

Alpkäse | Alpkäse ist nicht Bergkäse! Während Bergkäse in einer Käserei hergestellt wird, die mindestens 600 Meter über Meer liegt, wird Alpkäse ausschliesslich aus würziger Alpenmilch auf der Alp hergestellt. Alpkäse aus verschiedenen Regionen schmeckt unterschiedlich – aber immer unvergleichlich gut.

Viele Schweizer Kühe geniessen Sommerfrische: Sie verbringen 80 bis 120 Tage auf einer Alp. Hier können sie ihre Nasen in über hundert verschiedene Kräuter und Gräser stecken. Dieses aromatische, würzige Gras sorgt für feinste Alpenmilch. Aus dieser besonderen Milch entsteht der Alpkäse. Eigentlich ist es nicht richtig, einfach von Alpkäse zu sprechen. Viel zutreffender wäre es, von Walenbützer, Schwäg - älpler, Justistaler oder Sittlis - älpler zu sprechen – denn jeder Alpkäse ist anders. Neben der unterschiedlichen Zusammensetzung des Grases hat auch jeder Senn seine «eigene Handschrift» und dadurch der Käse ein anderes Aroma. Sicher ist, dass es sich lohnt, sich durch die Vielfalt der Alpkäse zu probieren. Denn Alpkäse müssen Vergleiche nicht scheuen.

Wertvolle Omega-3-Fettsäuren

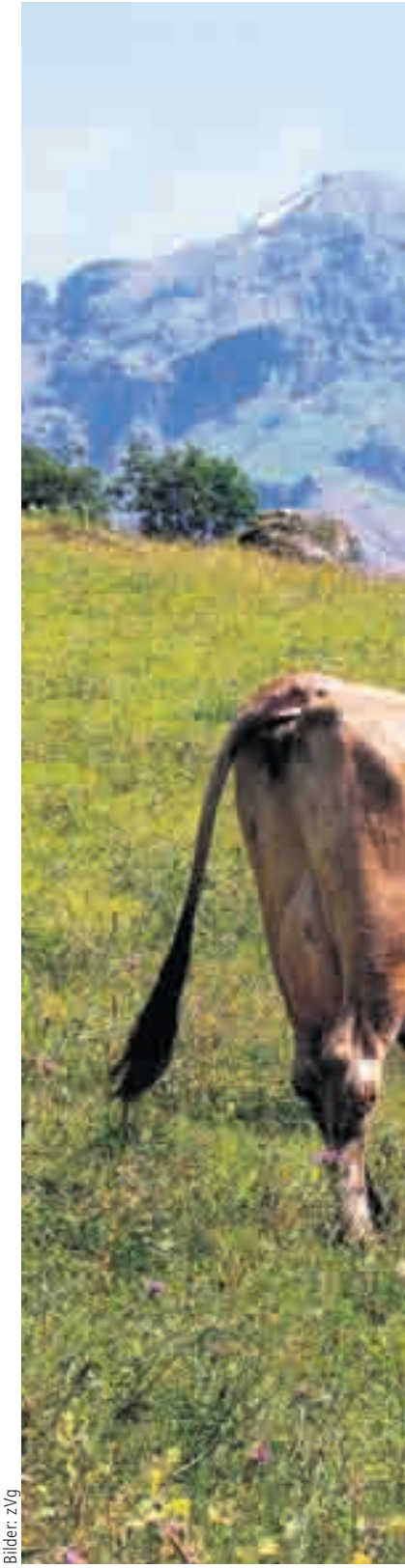
Alpkäse ist der Vorläufer der «grossen» Schweizer Käsesorten. Während im Talgebiet erst im 19. Jahrhundert Käse hergestellt wurde, geschah das auf den Alpen schon vorher. Dass Alpkäse besonders gut ist, ist längst bekannt. Dass er auch besonders gesund sein soll, ist eine neuere Erkenntnis. Zahlreiche Untersuchungen zeigten, dass er besonders viele wertvolle Omega-3-Fettsäuren enthält, was sich günstig auf das Herz-Kreislauf-System auswirkt.

Die Produktion von Alpkäse ist nach wie vor mit viel und strenger Handarbeit verbunden.

Alpkäse erfreut aber nicht nur Gourmets, Alpkäse trägt auch dazu bei, dass die Alpen weiterhin genutzt werden. Die Bestossung der Alpen ist wichtig, denn die Alpbewirtschaftung trägt zur Biodiversität bei. Weil die Alpen genutzt und gepflegt werden, blieb die Artenvielfalt über die Jahrhunderte erhalten. Alpkäse herzustellen ist spannend – aber nicht einfach. Neben Fachwissen braucht es sehr viel Fingerspitzengefühl. So muss der Senn beispielsweise entsprechend dem Wetter die richtigen Schlüsse ziehen und unterschiedlich reagieren.

Hinter dem Alpkäse stehen Traditionen

Auch wenn viele Alpkäsereien modernisiert wurden, die Produktion von Alpkäse ist nach wie vor mit viel und strenger Handarbeit verbunden. Älpler bilden sich aus, bevor sie auf der Alp käsen. Während die einen eine Lehre als Milchtechnologe absolviert haben, haben andere einen Kurs für Alpkäser besucht. Das Käsen auf der Alp ist auch Erfahrungssache. Viele Sennen haben zuerst als Zusenn gearbeitet und sind so



Bilder: zVg

Lait transformé

Le fromage d'alpage est exclusivement fabriqué à partir de lait frais des Alpes. Chaque région donne au lait, et donc au fromage, une saveur particulière mais toujours délicieuse. Riche en oméga 3, précieux acide gras bénéfique pour notre système cardio-vasculaire, ce fromage est aussi très sain. Pour le déguster, il faut être vigilant: l'été alpin ne dure qu'un temps et cette spécialité n'est disponible que temporairement. Dans de nombreux villages, vous trouverez des panneaux indiquant «Fromage d'alpage»; si vous les manquez ou si vous êtes pressés, vous retrouverez ces savoureux produits dans les fromageries ou les magasins spécialisés. Les essayer, c'est les adopter!

Kühe auf einer Alpweide, der Herkunft würziger Alpenmilch.
Vaches dans les prairies d'alpage: source de lait frais des Alpes.

Vielfalt: Je nach Region schmeckt der Käse ganz unterschiedlich.
Diversité: chaque région donne une saveur particulière au fromage.

ins Käsen hineingewachsen. Wie auch immer: Alpsennen sind mit Leib und Seele dabei. Ausgezeichneten Käse zu produzieren ist ihr grösster Stolz.

Die Alpkäseherstellung ist mit Traditionen verbunden. Die Traditionen der Alp - abfahrten werden in den verschiedenen Regionen des Landes unterschiedlich gelebt. Allen Regionen gemeinsam aber ist, dass die Älpler mit Stolz von der Alp heimkehren und ihre Tiere und Produkte gern zeigen. Allerdings tut sich der eine oder andere Älpler schwer, wenn er sein Paradies, die Alp, wieder für acht oder neun Monate verlassen muss. Aber so ist das Leben: Der chüschtige Alpkäse hat dann die Aufgabe, die Trauer etwas zu mildern . . .

Die Älpler freuen sich über Besuch

Älpler freuen sich über Besucher und Kunden. Auf den meisten Alpen, wo gekäst wird, gibt es eine kleine Verkaufstheke. Verbinden Sie das Wandern mit dem Beobachten von Tieren, Alpenblumen und dem Probieren von Alpkäse. Wenn der Ausflug gefallen hat, sorgt der Alpkäse dafür, dass die Erinnerung noch etwas länger anhält – auch kulinarisch.

Zahlreiche Älplerfamilien bieten die Möglichkeit, eine Kuh zu leasen. Kuhleasing ermöglicht es auch Städtern, während eines Sommers stolzer Besitzer einer Kuh zu sein. Ob die Kuh Hörner hat, ob sie rot-weiss gefleckt ist und im Bernbiet steht oder ob es eine braune Ostschweizerin sein darf, entscheiden Sie! Es gibt ganz besonders originelle Kuhleasing-Angebote. So bekommt man beispielsweise bei einem Angebot im Appenzellerland nicht nur chüschtigen Käse von der Alpkuh, im Leasing inbegriffen ist auch eine Übernachtung bei der Bauernfamilie in der Alphütte und eine Bootsfahrt auf dem idyllisch gelegenen Seealpsee.

Alpabfahrt und Chästeilet als spezielle Erlebnisse

Wer Traditionen mag und einen echten Älpler-Festtag erleben möchte, sollte bei einer urtümlichen Alpabfahrt oder bei einem Chästeilet dabei sein. Urtümliche Momente und besondere Stimmungen sind garantiert. An Alpabfahrten wie beim Chästeilet kann man Alpkäse degustieren und kaufen.

Jeder Alpsommer hat ein Ende und darum heisst es später: Augen auf! In vielen Dörfern finden sich an der Strasse Schilder mit der Aufschrift «Alpkäse zu verkaufen». Wer diese Tafeln verpasst oder unter Zeitdruck steht, bekommt den chüschtigen Alpkäse auch in Käsefachgeschäften und beim Grossverteiler.

| Agnes Schneider

Hier gibt es mehr Informationen:
www.alpkaese.ch

GENIESSEN SIE DAS BESTE VOM LANDE!

GEWINNEN SIE EINES VON 10 WALLIS-WEEKENDS FÜR 2 PERSONEN!

- VIELFÄLTIGE ANGEBOTE AUS ALLEN REGIONEN
- TOPQUALITÄT. GÜNSTIGER PREIS
- 10 x EIN WEEKEND FÜR 2 PERSONEN IN DEN «LINDNER HOTELS & ALPEN-THERME LEUKERBAD»!

Sie möchten die frischesten Früchte und das knackigste Gemüse? Oder ein Weekend mit der ganzen Familie auf einem Bauernhof verbringen? Oder benötigen Sie eine ausgewiesene Fachkraft für Haus und Garten?

Auf www.farmerpool.ch finden Sie alles, was Schweizer Bauern zu bieten haben. Und das ist mehr, als Sie denken!

farmerpool.ch
Der Hofladen

NEU

Bilder: Agnes Schneider

Antonia serviert ihre Schinkengipfeli gern mit einem feinen Saisonsalat. «So habe ich rasch ein gesundes, schnelles Gericht auf dem Tisch, das uns allen schmeckt.»

Glück ist, wenn Hobby und Alltag eins sind

Schinkengipfeli I Antonia Walker aus dem urnerischen Altdorf hat viel Fantasie. Die nützt sie denn auch, um neue Produkte zu kreieren. Neu in ihrem Regal findet sich beispielsweise Tells Apfelschuss.

Um es gleich vorweg zu nehmen: Antonias einfache, schmackhafte Küche wäre etwas für Klein-Walter – anders als der Apfelschuss. Er ist ein alkoholhaltiges Süssgetränk, das Männer wie Frauen lieben. Wer in Antonias Hofladeli am Rande von Altdorf tritt, freut sich an der Vielfalt der bäuerlichen Produkte. Antonia und Thomi Walker-Imhof sind Eltern von Sandra (10), Corinne (8) und Mike (6). Sie führen einen Nebenerwerbshof. Daneben produziert Antonia verschiedens - te Spezialitäten. «Das Einmachen ist eines meiner Hobbys», sagt die 36-jährige Bäuerin. «Mir gefällt, dass ich Arbeit und Hobby verbinden kann.» Antonia pflegt mit Freude einen grossen Garten. In den Regalen des Hofladens finden sich dekorative Sirupflaschen, Punsch, Likör, Bärlauchpaste, Himbeer- und Brombeeressig – und Betonschalen. «Es macht mir Freude, Kurse zu geben und zu zeigen, wie verschiedenste Betonschalen erstellt und bepflanzt werden können.» Die gelernte Lebensmittelverkäuferin und Bäuerin mit Fachausweis, sagt, dass ihr der Kundenkontakt etwas vom Wichtigsten sei. «Ich bin überzeugt davon, dass wir Bäuerinnen etwas zu sagen haben. Meine Kundinnen interessieren sich denn auch für Produktionsmethoden und saisonale und regionale Spezialitäten.»

Antonia Walker hat zahlreiche neue Spezialitäten kreiert. «Ich verkaufe aber auch Produkte meiner Kolleginnen, denn wir wohnen zentral.»

Hat Antonia Walker Wünsche? «Wir Urner Bäuerinnen starten in Kürze mit einem Bauernkorb. Wir sind mit grossem Elan daran, Spezialitäten zu entwickeln. Ich darf die Geschäftsführung von «Ürner Hüsgmachts über - nehmen – darauf freue ich mich sehr. Hoffentlich läufts gut . . .»

| Agnes Schneider

Antonias Schinkengipfeli

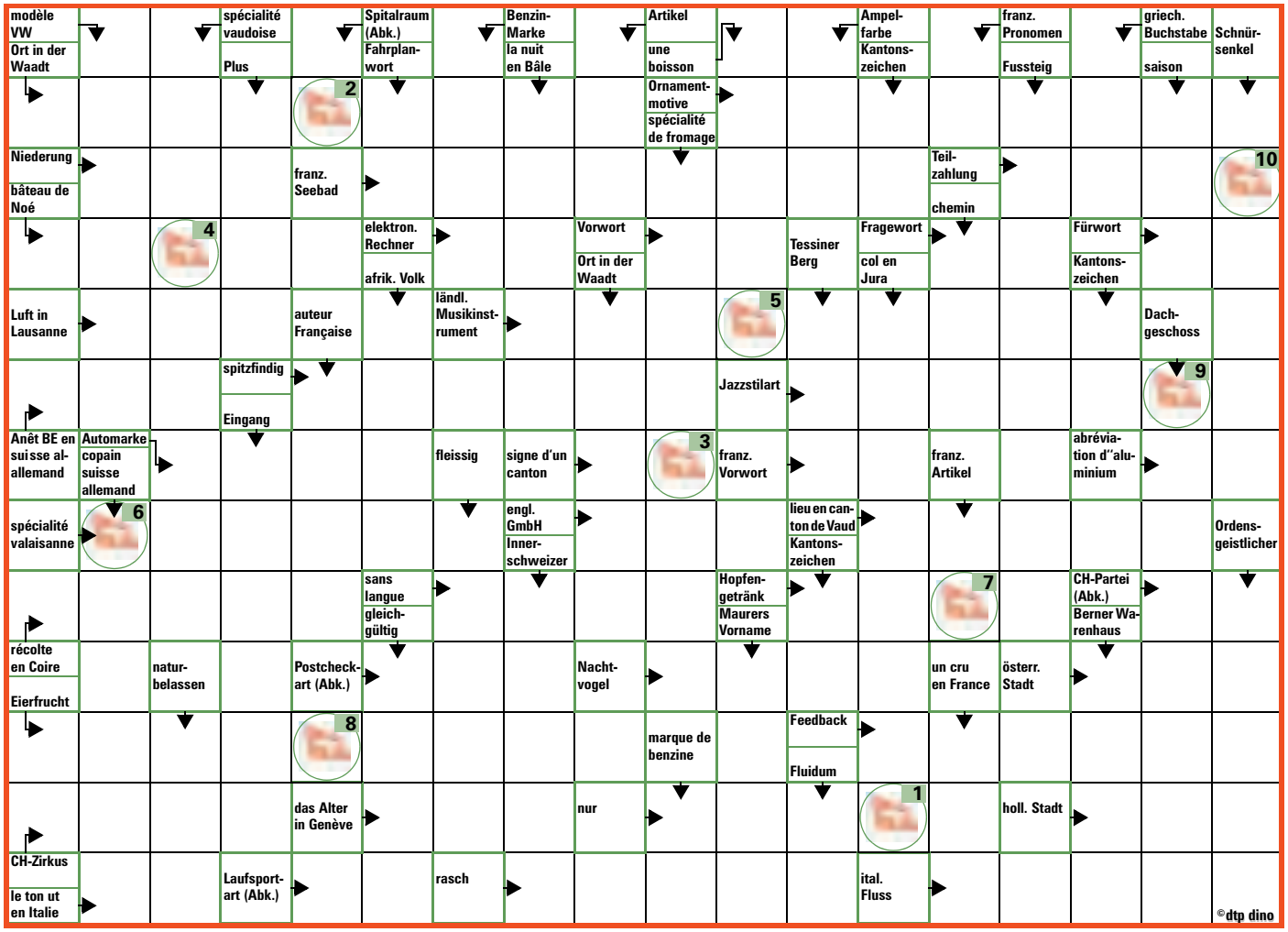
Zutaten
150 g Schinken
3 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
250 g Blätterteig
1 Ei

So wird es gemacht
Den Schinken fein schneiden und bei kleiner Hitze dämpfen. Die Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat würzen. Die Eier zum Schinken geben und unter Rühren stocken lassen.
Den Teig 2 bis 3 mm dick auswallen, Quadrate von 12 cm Seitenlänge schneiden. Die Quadrate diagonal halbieren und die Teigränder mit Wasser bestreichen. Die Füllung darauf verteilen, Ecken wenig einschlagen, aufrollen und zu Gipfeli formen. Die Gipfeli mit der Spitze nach unten auf ein vorbereitetes Blech legen.
Die Gipfeli mit dem verklopften Ei anstreichen und in der Ofenmitte bei 220 Grad rund 15 Minuten backen.

Tipps
Bei Essern mit grossem Hunger kann die Menge durchaus gesteigert werden. Anstelle von Schinken können auch feingeschnittenes Saisongemüse verwendet werden. Dann sind es Gemüsegipfeli, die auch Vegetariern schmecken.

| Antonia Walker, Altdorf UR

Kreuzworträtsel



1	2	3	4	5

6	7	8	9	10

Finden Sie die 10 Unterschiede heraus. Auflösung auf Seite 47.
Trouvez les 10 différences entre ces deux images. Solution à page 47.

«Bauernkind – Verdingkind»

Leben in zwei Welten – damals auf dem Hof

Hörbuch als Doppel-CD – 120 Minuten Hörvergnügen!

Liebe Hörerinnen und Hörer

Bauernkind – Verdingkind ist eine Lebensgeschichte, die so echt ist und zu Herzen rührt, dass man sie immer wieder hören möchte. Erleben Sie mit, wie das abgeschobene Verdingkind auf dem Bauernhof ankommt und sich in der neuen Welt zurechtfinden muss. Durch Liebe, Zuneigung und eine gehörige Portion Kampfgeist wird aus dem Verdingkind allmählich ein aufgewecktes, naturverbundenes Bauernkind.

Was der kleine Held unserer Geschichte erlebt, ist zwar fiktiv, basiert aber auf authentischen Lebensberichten. Verdingkinder gab es früher in unserem Land sehr viele. Und so steht das Einzelschicksal stellvertretend für viele andere und lässt uns auch ein Stück unserer Geschichte besser begreifen.

Wir wünschen Ihnen packende 120 Minuten Hörvergnügen.

Eduard Häusler
BauernZeitung

CD1

1 Intro
2 Wer bin ich?
3 Die Vergangenheit
4 Im Stall
5 Willkommen zum neuen Schuljahr
6 D'Schwes und Grossbär
7 Der Ernst des Lebens beginnt
8 Im Baumhaus
9 Die Mutprobe
10 Madi aus der Stadt

CD2

1 Sommer
2 Flucht vor Widmer
3 Herbert
4 Die Schnapsbrennerei
5 Magenschmerzen
6 Nachts im Heustock
7 Mein Vater und die Olympioniken

Als Leser der BrunchZeitung erhalten Sie die Doppel-CD zum Preis von Fr. 36.–
(Preis inkl. MWSt., Porto und Verpackung)

Bitte in Druckschrift ausfüllen und einsenden:
Schweizer Agrarmedien GmbH
Dammweg 3
Postfach 737
3000 Bern 25
Tel. 031 958 33 37
Fax 031 958 33 34

Ich bestelle _____ Expl. **«Bauernkind – Verdingkind»** zum Preis von Fr. 36.–/Expl.

Name _____ Vorname _____

Strasse / Nr. _____ PLZ / Ort _____

Telefon _____

Datum _____ Unterschrift _____

Kennen Sie die Schweiz?

Von welchen Schweizer Seen stammen diese Bilder? Jedes Bild ist mit einem Buchstaben versehen. Für das Lösungswort ordnen Sie den Buchstaben dem richtigen See zu.

Connaissez-vous les lacs suisses?

Quels lacs figurent sur les photos ci-dessous? Chaque image est accompagnée d'une lettre à placer dans la bonne case afin de découvrir le mot caché.

Die sechs Bilder stammen von folgenden Schweizer Seen:
1 Lac de Joux
2 Lützelsee
3 Sarner See
4 Lac de la Gruyère
5 Hallwilersee
6 Walensee

Les 6 images correspondent aux lacs ci-dessous:
1 Lac de Joux
2 Lac de Lucelle
3 Lac de Sarnen
4 Lac de la Gruyère
5 Lac de Hallwil
6 Lac de Walenstadt

Lösungswort / Solution:

1	2	3	4	5	6

Schicken Sie das Lösungswort bis zum 31. August 2012 an: Schweizer Agrarmedien GmbH, Brunch-Wettbewerb, Dammweg 3, 3000 Bern 25. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt, Preise werden nicht bar ausbezahlt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Envoyez la solution jusqu'au 31 août 2012 à l'adresse suivante: Schweizer Agrarmedien GmbH, Concours du Brunch, Dammweg 3, 3000 Berne 25. 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: Ein Wellnesswochenende für 2 Personen (im Wert von total Fr. 650.–) im Swiss Holiday Park AG, 6443 Morschach. Das Wellnesswochenende beinhaltet folgendes: Wellness Lean mit 2 Übernachtungen im Doppelzimmer Comfort inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet, Freier Eintritt in das Erlebnisbad, Freier Eintritt in die Saunalandschaft, Freier Eintritt in die Römisch-Irischen Thermen, freier Eintritt in das Fitnesscenter «Swiss Gym», Bademantel/Badetuch (leihweise).

2. Preis: Ein Gutschein für 2 Personen «Wohlfühlmoment Rigi» im Mineralbad & Spa, Rigi Kaltbad, mit einer 50-Min.-Massage und einem Glas Prosecco im Wert von zusammen Fr. 280.–.

3. Preis: Landigutscheine im Wert von Fr. 200.–.

Prix de concours

1er prix: 1 week end pour deux personnes au Swiss Holiday Park de Morschach d'une valeur de 650 francs, comprenant: deux nuits en chambre double (catégorie Confort); copieux buffet petit-déjeuner; accès gratuit à la piscine, à l'espace sauna et aux bains romains et irlandais; entrée libre au centre de fitness; peignoir et linge de bain (en prêt).

2ème prix: 1 bon pour deux personnes dans l'espace bien-être des bains thermaux Mineralbad & Spa de Rigi-Kaltbad, d'une valeur de 280 francs, comprenant une séance de massage (50 minutes).

3ème prix: bons d'achat dans les magasins Landi, d'une valeur de 200 francs.

	S	S		O		A		D		D	R		J		E	
C	H	A	M	P	A	G	N	E		R	O	S	E	T	T	E	N
	A	U	E		B	I	A	R	R	I	T	Z		R	A	T	E
A	R	C	H	E		P	C		A	N			W	O		E	S
	A	I	R		H		H	A	C	K	B	R	E	T	T		T
I	N	S		S	U	B	T	I	L		R	A	G	T	I	M	E
		S	E	A	T			G	E		E	N		O		A	L
	F	O	N	D	U	E		L	T	D		G	L	I	O	N	
E	R	N	T	E		M	U	E	T		B	I	E	R		S	P
	E		R		E	S	R		E	U	L	E			L	A	A
A	U	B	E	R	G	I	N	E		E		R	E	P	O	R	T
K	N	I	E		A	G	E		B	L	O	S	S		E	D	E
	D	O		O	L		R	A	P	I	D		T	I	B	E	R

SPECK **FERME**

Besuchen Sie uns.

HUG

ERLEBEN

Einblick in die Produktion Willisau

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 Chnusper-Laden
Neumühlestrasse 4, 6102 Malters

HUG Ringli-Laden
Menznauerstrasse 20, 6130 Willisau

www.hug-luzern.ch

MGB www.migros.ch
HEIMATLIEBE
PASSIONNÉMENT
SUISSE
BRUNCH
1.8.2012
Die Migros unterstützt neben dem Schwingsport auch den 1. August Brunch, damit auch in Zukunft Schweizer Traditionen hochgehalten werden können.
Migros soutient non seulement la lutte suisse, mais aussi le brunch du 1er août afin que les traditions puissent perdurer, à l'avenir également.
MIGROS
Ein M besser.