

1. August 2013 | 1<sup>er</sup> août 2013

# BRUNCH

«Ich liebe  
den Brunch  
der Bauern»

Didier Cuche

«J'adore le brunch  
des agriculteurs»



Alle Brunchadressen auf einen Blick  
Toutes les adresses Brunch

Hauptsponsor / Sponsor principal

# MIGROS



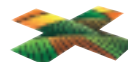


# Wer Bauer ist, ist auch Wellnesstrainer.

Schweizer Bauern achten auf das Wohl der Tiere.

**GUT, GIBT'S DIE SCHWEIZER BAUERN.**

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





## ESSEN ALS ERLEBNIS

Wir leben in einer Welt des Überflusses. Was wir allerdings leicht vergessen. Spätestens beim Einkauf in den grossen Supermärkten sollte einem jedoch bewusst werden, von welch privilegierten Umständen wir in der reichen Schweiz profitieren. Unsere Regale kennen keinen Mangel, keine Saisons und Jahreszeiten. Alles ist immer und jederzeit verfügbar und deshalb auch so selbstverständlich. Essen ist aber mehr als ein lebensnotwendiges Bedürfnis, Essen ist ein sozialer Akt. Auch das geht in unserer hektischen Zeit leicht unter: Wir essen am Bürotisch oder schnell schnell im Zug oder auf dem Weg zum Auto. Sei es im Alltag am Familientisch oder auswärts, das gemeinsame Essen hat eine wichtige Funktion für den Austausch und zur Pflege des sozialen Leben. Kein Wunder also, steht im Zentrum praktisches jeden Treffens und jeder Feier ein mehr oder weniger edles gemeinsames Mahl. An einem 1. August Brunch auf einem von rund 420 Bauernhöfen in der ganzen Schweiz können Sie das Essen zu einem sozialen Erlebnis ausbauen. Nutzen Sie die Chance hinter die Kulissen zu schauen! Sie können damit auch Ihr Bewusstsein schärfen, wie gut wir und unsere Tiere es in der Schweiz haben. En Guâtä!

*Markus Ritter, Präsident Schweizerischer Bauernverband*



## UNE AVENTURE GASTRONOMIQUE

Nous vivons dans une société d'abondance. Et nous avons tendance à l'oublier bien souvent. En allant au supermarché, chacun devrait prendre conscience des conditions privilégiées et de la richesse dans lesquelles nous vivons en Suisse. Dans les rayons, rien ne manque, quelle que soit la saison ou la période de l'année. Tout est accessible à tout moment, et cela semble être une évidence. Se nourrir n'est pas seulement un besoin naturel vital, c'est aussi un acte social. Or cet aspect-là tend aussi à disparaître avec le stress ambiant: les gens mangent à leur bureau, à la navette dans le train ou en chemin pour la voiture. Tous les jours, autour de la table familiale ou même à l'extérieur, le repas joue un rôle essentiel pour l'échange et pour l'entretien de la vie sociale. Pas étonnant alors que les gens se retrouvent presque toujours pour manger et que chaque fête soit marquée par un repas plus ou moins élaboré. Le Brunch du 1er août, auquel participent près de 420 exploitations dans toute la Suisse, vous permet de transformer un repas en événement social. Saisissez votre chance et découvrez ce qui se passe en coulisse! Cela vous permettra aussi de constater que les animaux ont la belle vie chez nous! Bon appétit!

*Markus Ritter, président de l'Union suisse des paysans*

## INHALT

### Leute

- 4 Didier Cuche** Was das Schweizer Ski-Ass kulinarisch liebt und was er am Brunch mag
- 6 Christian Schmid** Der Autor und die legendäre Stimme von Schnabelweid des Schweizer Radios erklärt den Brunch
- 9 Caritas** Wie eine Bergbauernfamilie mit dem Hilfswerk Caritas zusammenarbeitet
- 10 Mélanie Weber** Elle cultive 1,6 hectare de vignes situées sur trois lieux de production de la région de Lavaux.
- 12 Erika Romer** Weshalb die engagierte St. Gallerin auf dem Bauernmarkt einkauft
- 37 Littering** Was vermüllte Wiesen anrichten
- 39 Campagne d'image** L'agriculture suisse de 7 à 77 ans

### Gut essen

- 32 Essensreste** Aus Essensresten lassen sich mit wenig Aufwand kreative Kombinationen auf den Teller zaubern
- 34 Frühstück** Kulinarisches Plädoyer für den Muntermacher am Morgen
- 41 Bauernküche** Ein leichtes Dessert aus der Bauernküche schnell gemacht

### Unterhaltung

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

### Zum Titelbild

Der Ski-Spitzenathlet Didier Cuche hat einen engen Bezug zur Landwirtschaft und erklärt im Gespräch, wie wichtig eine ausgewogene Ernährung für die Leistungsfähigkeit ist.



Bild: Christoph Greuter

# «Kein Brunch ohne Käse»

**Didier Cuche** | Der erfolgreiche Ski-Spitzenathlet verbindet gutes Essen mit viel Genuss. Im Gespräch sagt er, was ihm beim Essen wichtig ist, worauf er Wert legt oder warum er heute noch gerne Grillchef für seine Freunde ist.

## Was verbinden Sie, Herr Cuche, mit einem Apfel?

Didier Cuche: Natürlich denke ich da gleich an Wilhelm Tell! Kulinarisch aber sehe ich immer noch die Apfelkuchen vor mir, die wir Geschwister als Kinder mit unserer Mutter vorbereitet und gebacken haben. Mithelfen in der Küche des elterlichen Restaurantbetriebs wie Äpfel, Gemüse oder Kartoffeln rüsten haben

wir gerne gemacht. Erst recht, weil wir wussten, dass es Röstigab. Da war etwas los.

## Und was verbinden Sie mit einem Stück Käse?

Didier Cuche: Ich habe viele Cousins im Berner Jura (in der Nähe des Chasseral), die noch eine Sennerei betreiben und Käse herstellen. Mir bleiben ihre Käsekeller mit ihren 50-kg-Greyerzer-Käse-

laiben in Erinnerung. In unserem Kühlschrank hatten wir immer welchen. Irgendwann rief der Vater: Käse rüsten! Da wussten wir, ein Fondue war geplant, und wir freuten uns sehr darüber. Käse habe ich sehr gerne, nicht nur weil es typisch schweizerisch ist. Man findet nirgends in der Welt einen so guten Käse wie in der Schweiz! Und ein Brunch ohne Käse ist kein Brunch.

## Sie haben Recht, und das wissen auch ein paar Hundert Bauernfamilien, die am 1.-August-Brunch die Schweiz kulinarisch und mit Atmosphäre verwöhnen wollen. Was würden Sie an einem Brunch servieren?

Didier Cuche: Sicher verschiedene Brotsorten. Denn ich liebe Brot, muss heute aber damit Mass halten. Nun, zu einem guten Brunch gehört einfach auch eine Züpfedazu, dann Eier, verschiedenes Fleisch, Birchermüesli, Käse und gebackene Früchtekuchen. Für mich besteht der Brunch vor allem aus kalten Speisen.

## Was schätzen Sie am Brunch?

Didier Cuche: Man sitzt mit Freunden länger zusammen

und geht immer wieder etwas holen vom Buffet. Das kann bestenfalls Stunden dauern. Wer an einen Brunch geht, will Zeit haben. Und ich schätze und bewundere das Engagement der Bäuerinnen und Bauern, denn der Aufwand, einen Brunch zu organisieren, ist einfach gigantisch!

## Was backen oder kochen Sie denn selbst gerne?

Didier Cuche: Also wenn ich koche, dann meist, um schnell etwas zu essen. Wenn ich Freunde einlade, stehe ich jedoch meist am Grill. Das Fleisch beziehe ich dann immer von den benachbarten Metzgern, die hervorragendes Fleisch haben. Es ist ganz zart und hat viel Geschmack.

## Da dringt ihr einstiger Beruf als Metzger noch voll durch. Weshalb eigentlich Metzger?

Didier Cuche: Ich bin als Bauernbub aufgewachsen, und die Eltern führten auch ein Restaurant. Meinem Vater habe ich viel bei der Arbeit zugesehen, wenn er alles Mögliche aus Schweinefleisch und Rindfleisch herstellte. Ich durfte viel mithelfen bei der Fleischverarbeitung. Insbesondere den Beinschinken mit Knochen vorbereiten und räuchern. Das hat mir anscheinend sehr gefallen. Und nach der Sekundarschule musste auch ich mich für einen Beruf entscheiden. Da war Metzger etwas vom Naheliegendsten. Mein Vater fand schnell eine Lehrstelle für mich, was nicht selbstverständlich war, da der Lehrbetrieb auch einverstanden sein musste, wenn ich wegen des Skisports viel weg war. Eigentliche Ferien hatte ich deshalb nie während Jahren. Aber es war trotzdem eine schöne Zeit!

## Ein Brunch ohne Käse geht nicht. Und ohne Fleisch also auch nicht. Immer aber ist ein

## «Pas de brunch sans fromage!»

Didier Cuche, skieur de haut niveau, associe une alimentation saine avec le plaisir de la table. Et, pour lui, le Brunch à la ferme du 1er Août réunit tout cela «grâce à l'engagement des familles paysannes qui font un travail gigantesque!».

Dans l'interview qu'il a accordé en allemand au journal Brunch, il met en évidence quelques produits importants pour lui. Par exemple le pain, dont il dit modérer la consommation car «il l'adore». Ensuite la viande et, en tant qu'ancien boucher, Didier Cuche s'y connaît. Il l'achète dans les boucheries des environs qui proposent «de la viande exquise, très tendre avec beaucoup de goût». Quant aux pommes, elles le font penser «instantanément

à Guillaume Tell, mais surtout aux gâteaux que nous faisons, avec mes frères et sœurs et ma mère». Car Didier a toujours volontiers aidé à la cuisine du restaurant familial... Mais c'est surtout sur le fromage que le sportif est intarissable: «J'ai beaucoup de cousins dans le Jura bernois qui tiennent un alpage et fabriquent du fromage. Je me souviendrai toujours de la cave à fromage remplie de meules de Gruyère. J'aime beaucoup le fromage et pas seulement parce que c'est une spécialité suisse. On n'en trouve nulle part dans le monde d'aussi bons qu'en Suisse. Un brunch sans fromage n'est pas un brunch!» | AGIR

Interview complet en français sur [www.agirinfo.com](http://www.agirinfo.com)





Bild: Christoph Greuter

Didier Cuche liebt das Val de Ruz, wo er aufgewachsen ist und heute noch lebt, und fühlt sich der Schweizer Landwirtschaft eng verbunden: «Ich schätze und bewundere das Engagement der Bäuerinnen und Bauern, denn der Aufwand, einen Brunch zu organisieren, ist einfach gigantisch!»

### **Brunch nicht nur reichhaltig, sondern auch ausgewogen. Welche Bedeutung hat das für Sie als Spitzensportler?**

Didier Cuche: Gesund essen heisst gezielt essen, also ein gesundes Verhältnis zwischen Kohlenhydraten, Eiweissen, Gemüse und Früchten zu erreichen. Gutes Essen muss abwechslungsreich sein. Ich habe zwar gern Fleisch auf dem Teller, aber ebenso gerne Früchte zur Hand für zwischendurch.

### **Welche Bedeutung haben für Sie Produkte aus der heimischen Landwirtschaft?**

Didier Cuche: Lebensmittel aus der Schweizer Landwirtschaft sind für mich eine Garantie, dass beispielsweise die Tiere artgerecht behandelt werden. Ich habe mehr Vertrauen in die Schweizer Landwirtschaft als etwa in Fleischprodukte beispielsweise aus Amerika. Mein Bruder hat auf seinem Hof eine Mutterkuhhaltung und produziert Natura-Beef. In meinem Tiefkühler gibt es viel Fleisch von seinem Hof. Da ich noch immer viel unterwegs bin, ist es mir wichtig, eine gute Bezugsquelle für Fleisch, Gemüse und andere Lebensmittel zu

haben. Meine Mutter hat stets Gemüse angepflanzt für die Familie und den elterlichen Restaurantbetrieb. Sie achtete sehr auf Qualität. Was an Gemüse fehlte, holte sie auf dem Bauernmarkt und nicht in einem Billigladen. Das hat mich geprägt. Wissen, woher die Produkte stammen, ist ein gutes Gefühl. Und man spürt am Geschmack, wie ein Tier aufgewachsen oder Gemüse gezogen wurde. Der Rest ist Vertrauenssache, was man in einem Restaurant serviert bekommt. Vertrauen ist mir wichtig, ohne das geht es auch heute nicht.

### **Wie kritisch sehen Sie sich als Konsumenten?**

Didier Cuche: Wie kritisch kann ich nicht beurteilen. Ich untersuche die Menus ja nicht akribisch, wenn ich am Tisch eines Restaurants sitze. Ich bin ja auch Genussmensch. Aber wo es möglich ist, bin ich kritisch in der Wahl meiner Restaurants. Oft gehe ich spontan aus und will einen schönen Abend mit Freunden geniessen. Dann gehe ich meist in dieselben Restaurants, weil ich die Besitzer kenne und weiss, wo man gut isst und woher die Produkte kommen, die ein Restaurant verarbeitet.

### **Jetzt, wo Sie vom Aktivismus in der Öffentlichkeit zurückgetreten sind: Haben sich Ihre Ernährungsgewohnheiten geändert?**

Didier Cuche: Da ich weniger Sport treibe, verbrenne ich auch weniger Kalorien. Aber die Ausgewogenheit und Qualität der Lebensmittel bleiben mir wichtig. Da ich ein Genussmensch bin, muss ich schon schauen, dass ich zurückhaltend werde beim Essen. Denn auch ich esse gerne gute Sachen. Schokolade gehört durchaus dazu. Ein gutes Stück Fleisch vom Grill ist gut, aber Fleischberge benötige ich nicht mehr, um zufrieden zu sein. Strategisch hat sich beim Essen nichts geändert, nur die Menge. Manchmal gibts bei mir auch nur Salat, etwas Brot und ein Ei.

### **Besuchen Sie den 1.-August-Brunch?**

Didier Cuche: Das ist noch offen, geplant ist es, weil ich schon sehr lange nicht mehr da war. Aber wo kann ich noch nicht sagen, wird wahrscheinlich sehr spontan ausfallen.

| Interview:  
Christoph Greuter



# Wie es Fürsten selten haben

**Brunch** | Zum 21. Mal lädt der Bauernverband am 1. August zum «gluschtig-frischen Zmorge» auf einen Bauernhof ein. «1.-August-Brunch» heisst diese Tradition, obwohl der Bauernverband sicher kein Verband zur Vermehrung der Anglizismen in unserer Sprache ist. Der Dialektologe Christian Schmid erklärt einige sprachliche und kulinarische Hintergründe.

Die Wörter «Brunch», als Bezeichnung für ein spätes Frühstück, das ins Mittagessen übergeht, und «Bauernhof» passen gut zusammen, weil beide mit dem gleichen Laut beginnen und so einen Stabreim bilden. In unserer Sprache sind Stabreimformeln wie *gang und gäbe, Haus und Hof, Kind und Kegel, von Pontius zu Pilatus, Stock und Stein* sehr beliebt. Dennoch ist das Wort *Brunch* ein Fremdwort, das wir aus dem Englischen übernommen haben.

## Resumé: Brunch

L'origine du mot «brunch» est anglaise. C'est vraisemblablement en 1895 que l'auteur anglais Guy Beringer a inventé cette formule dans un article de presse intitulé «Brunch: a plea» en réunissant les mots «breakfast» (déjeuner) et «lunch» (dîner).

Cet article est un plaidoyer pour le brunch qui se prend dans la matinée et remplace le déjeuner du dimanche. Une solution qui permet d'adoucir les lendemains de rentrées tardives du samedi soir!

Im Jahr 1895 soll es der englische Autor Guy Beringer im Zeitschriftenartikel «Brunch: A Plea» aus den Wörtern *breakfast* «Frühstück» und *lunch* «Mittagessen» geprägt haben. Der Artikel ist ein Plädoyer für den späten Brunch, der das Sonntagsfrühstück überflüssig machen und so den samstäglichen Spätheimkehrern das Leben erleichtern sollte. Das Wort erregte das Missfallen der englischen Sprachpuristen, die diesem mongrel «Bastard» kein langes Leben voraussagten. Die Voraussage traf nicht zu; heute ist Brunch geläufig von Amerika bis Asien.

Am ersten August 1993 lud der Bauernverband zum ersten Brunch auf dem Bauernhof ein. Wer unter seiner Federführung Gäste empfängt, muss sich an Regeln halten. Das Logo lautet «Brunch à la ferme – auf dem Bauernhof – alla fattoria – sin il bain puril». Es zeigt, dass Brunch über alle Sprachgrenzen des Landes verwendet werden kann, was Mundartformen wie *Brönsch* oder *Bröntsch* weniger geeignet machen würde, obwohl das deutschsprachige Regelblatt des Bauernverbands

Mundart braucht in den Bezeichnungen «offizieller 1. August-Brunch-Buurehof» und «Puure-Zmorge».

Puure-Zmorge wird häufig gleichbedeutend verwendet wie Brunch, nicht nur beim 1.-August-Anlass des Bauernverbands, denn das Puure-Zmorge bzw. der Brunch ist heute ein Standardevent von Gastro- und Tourismusbranche. Auf der Forch lädt z. B. Bühlers Hof jeden Sonntag vom 1. Mai bis zum 1. August zum «Buure-Zmorge. Kommen Sie zu uns zum ausgiebigen Sonntags-Brunch». Das kann man für eine Mahlzeit,

Bild: keystone

1531) schreibt z. B., dass bei einer Versammlung um elf Uhr jedermann aufgestanden sei, «da er dann ze morgen essen wollt». In einem Berner

---

**Brunch und Bauernhof passen gut zusammen, weil beide einen Stabreim bilden können wie *gang und gäbe, Haus und Hof, Kind und Kegel, von Pontius zu Pilatus oder Stock und Stein*.**

---

Christian Schmid

die sowohl Frühstück als auch Mittagessen sein soll, gelten lassen, denn Zmorge bezeichnete traditionell in gewissen Regionen das Frühstück, in anderen das Mittagessen.

Der Zürcher Reformator Huldrych Zwingli (1484–

Spitalreglement von 1783 heisst es, man esse «des Morgens Rindfleisch nebst der Fleischsuppe».

Zum Standardangebot eines 1.-August-Brunchs, der ja eine Charme-Offensive der Schweizer Landwirtschaft ist, gehören heute diverse Brot-







Zum Standardangebot eines 1.-August-Brunchs gehören möglichst viele hofeigene, saisonale Produkte. Doch der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt, da kann es durchaus auch Ausgefallenes und Süsses geben. *L'offre standard du Brunch à la ferme du 1er Août comprend, autant que possible des produits de saison provenant de l'exploitation qui reçoit. Mais la phantasie n'a pas de limites et il pourrait très bien y avoir de douces surprises.*

sorten und Zopf, Butter, Käse, Konfitüren, Honig, Bircher-müesli, Jogurt, Obst, Aufschnitt, Schinken, Eier, Rösti und zum Trinken Milch, Kaffee, Tee, Obstsaft. Dabei sollen möglichst viele hofeigene, saisonale Produkte verwendet werden. Doch der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt vom selbst gemachten Chutney über den Rheintaler Ribbel zur Omelette auf der salzigen, von verschiedensten Kuchen und Hefengebäcken zu Fruchtsalaten auf der süssen Seite.

Vergleicht man dieses Angebot mit den Frühstücksschilderungen Jeremias Gott-helfs (1797–1854), in dessen Romanen das Essen eine grosse Rolle spielt, mutet es an wie ein Blick ins Schlarlaf-

fenland. In Gotthelfs Welt bestand ein Alltagsfrühstück je nach Hof aus Suppe, Brei, Kartoffelsuppe und Kraut, Brot und Kartoffelbitzli, Kartoffeln und Milch, Rösti oder Kaffee, Milch und Brot. Bei den Armen gab es Kartoffeln zu blauem, d. h. dünnem Kaffee und am Sonntag ein Stücklein Brot. Allerdings konnte ein Festfrühstück wie das Taufefrühstück in der Rahmengeschichte der «Schwarzen Spinne» auch brunchartige Ausmasse annehmen. Da reichen Kaffee, Käse und eine mächtige Züpfle nicht: «Hochaufgetürmt lagen auf zwei Tellern die appetitlichen Küchlein, Habkuchlein auf dem einen, Eierkuchlein auf dem andern. Heisse, dicke Nidel stund in schön

geblühten Hafenzugedeckt auf dem Ofen, und in der dreibeinigen, glänzenden Kanne mit gelbem Deckel kochte der Kaffee. So harrete auf die erwarteten Gevatterleute ein Frühstück, wie es Fürsten selten haben und keine Bauern auf der Welt als die Berner.»

Wir wollen den Lokalpatriotismus nicht gar so weit treiben und geben zu, dass wir ebenso gern auf einem Hof im Appenzellischen, im Zürichbiet, in der Innerschweiz, im Berner Oberland, im Wallis oder im Tessin brunchen würden. Der Erfolg des 1.-August-Brunchs zeigt, dass unsere Landwirte ihre Gäste überall fürstlich zu bewirten wissen.

| Christian Schmid

## Der Autor



Christian Schmid, geboren 1947 in der Ajoie als Kind einer Berner Grenzwachtfamilie, war bis Ende Mai 2012 Redaktor bei Radio SRF1 und betreute dort vor allem auch die Mundartsendung «Schnabelweid». Er ist der Autor mehrerer Bücher. Vor Kurzem erschienen ist «Blas mer i d Schue. 75 Redensarten – Herkunft und Bedeutung» (Cosmos-Verlag).

Daneben ist er mit seinen Texten auch unterwegs mit dem Kulturprogramm «Wort und Klang», das von den beiden Volksmusikgruppen Hiesix ([www.hiesix](http://www.hiesix)) und Kelter ([www.christophgreuter.ch](http://www.christophgreuter.ch)) begleitet wird – zu sehen auch auf Youtube, Stichwort: Christian Schmid Kelter.

L'auteur Christian Schmid était rédacteur pour Schweizer Radio SRF1 jusqu'à fin mai 2012. Il s'occupait en particulier de la légendaire émission sur le dialecte suisse-allemand «Schnabelweid». Il est l'auteur de plusieurs livres parus aux éditions Cosmos.

En plus de cela, il est en tournée avec ses textes pour le programme culturel «Wort und Klang», accompagné des deux groupes de musique populaire, Kelter ([www.christophgreuter.ch](http://www.christophgreuter.ch)) et Hiesix ([www.hiesix.ch](http://www.hiesix.ch)).





Die Wurzeln      das Handwerk      der Charakter  
Des racines      un savoir-faire      du caractère

*Eine AOP-Spezialität wählen, heisst vor allem Genuss erleben. Und gleichzeitig das traditionelle Handwerk und die nachhaltige Landwirtschaft fördern. Denn die Schweizer AOP-Produkte gehören zum reichen kulinarischen und kulturellen Erbe unseres Landes. [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)*

*Choisir une spécialité AOP, c'est surtout se faire plaisir. Mais c'est aussi valoriser un savoir-faire traditionnel et une agriculture durable. Les produits AOP suisses appartiennent à la richesse de notre patrimoine culinaire et culturel. [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)*

Suisse. Naturellement.

Schweiz. Natürlich.



Appellation d'origine protégée

**LE GRUYÈRE**<sup>®</sup>  
**SWITZERLAND**   
[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)



# Leben und wärche auf dem Berg

**Bergbauern** | Vor 14 Jahren fanden Armin und Tanja zusammen, als Familie Briker freiwillige Helfer über die Caritas suchte. Heute arbeiten sie wieder mit dem Hilfswerk zusammen, diesmal im Rahmen eines Projekts mit Jugendlichen. Dies ermöglicht ihnen einen Nebenerwerb, der den kleinen Bergbetrieb sichern hilft.

Die Geschichte von Armin und Tanja beginnt im Sommer 1999, als Armin und seine Eltern die Alphütte auf der 2000 m ü. M. gelegenen Oberlammerbach fertigstellten. Damit das Bauprojekt im Urner Schächental finanzierbar blieb, wurde so viel Eigenarbeit wie möglich geleistet. «Dieser Sommer war eine schwierige Zeit für die ganze Familie», erinnert sich Armin. Es fehlte plötzlich an Arbeitskraft auf dem Hof, da Vater und Sohn auf der Baustelle arbeiteten. Entlastung brachten während dieser strengen Monate freiwillige Helferinnen und Helfer von Caritas-Bergeinsatz, die bei den verschiedensten

Arbeiten mithalfen. «Eine gute Sache, dieser Berg-einsatz, der nicht nur uns Bauern entlastet, sondern auch den Freiwilligen aus dem Tal ein einmaliges Erlebnis bietet», berichtet Armin. Auch Tanja, eine Pflegefachfrau aus Bern, unterstützte Briker für einige Wochen. Die damals 21-Jährige verliebte sich in den Jungbauern und entschloss sich, in der bergigen Region Fuss zu fassen. Das Bauernpaar und ihre drei Buben haben 2007 den elterlichen Hof übernommen. «Ich fühle mich hier sehr wohl und bin froh, diese Entscheidung getroffen zu haben», so Bäuerin Tanja.

Vor rund sechs Jahren meldete sich Familie Briker wieder bei Caritas, diesmal aber nicht aufgrund einer Notsituation: Tanja und Armin wollten auf ihrem Hof Jugendliche begleiten, die sich in einer schwierigen Lebenssituation befinden. «In einigen Fällen sind es Jugendliche, die eine Strafe abarbeiten müssen. Aber manchmal sind es auch einfach junge Menschen, die in ihrem gewohnten Umfeld nicht mehr zurecht kommen und bei uns die Chance zu einem Time-out erhalten», berichtet Bäuerin Tanja. Für die Jugendlichen ist die Zeit bei der Bauernfamilie eine wertvolle Erfahrung. «Unsere klare Tagesstruktur hilft den Jugendlichen, recht schnell einen neuen Rhythmus zu

finden», erklärt Armin aus langjähriger Erfahrung. «Aber auch unsere eigenen Kinder profitieren von den Jugendlichen: Sie sind neuen Menschen gegenüber offen und bilden sich ihre eigene Meinung. Es ist eine spannende und abwechslungsreiche Aufgabe!», so der sympathische Bauer. Tanja und Armin sind in einem steten Austausch mit den Sozialarbeitenden von Caritas-Bergeinsatz und besuchen auch regelmässig Weiterbildungen. Für die anspruchsvolle Aufgabe wird die Bauernfamilie finanziell

## Freiwilligeneinsatz

Seit über 35 Jahren unterstützen die Freiwilligen von Caritas jene Bergbauernfamilien, die sich in einer stark belastenden Arbeits- oder Lebenssituation befinden. Interessiert? Mehr Infos dazu unter [www.bergeinsatz.ch](http://www.bergeinsatz.ch)

## Jugendplatzierungen bei Bauernfamilien

Seit über 20 Jahren begleitet Caritas Platzierungen von Kindern und Jugendlichen in schwierigen Lebenssituationen. Interessierte Bauernfamilien können sich unter [www.bergeinsatz.ch](http://www.bergeinsatz.ch) oder direkt bei Caritas-Bergeinsatz informieren: Tel. 041 419 22 77.

entschädigt. «Dieser Nebenerwerb im sozialen Bereich ist für uns eine spannende Lösung. Auch weil wir die Jugendlichen bei uns auf dem Hof betreuen können.» Für die beiden ist klar, noch viele weitere Jahre in diesem Bereich tätig zu bleiben.

| Stephanie Meli

## L'engagement bénévole

Depuis environ 35 ans, des bénévoles de Caritas soutiennent les familles paysannes de montagne qui se retrouvent dans une situation de travail ou de vie stressante et difficile. Vous êtes intéressés? Vous trouverez plus d'information en consultant le site internet [www.montagnards.ch](http://www.montagnards.ch). Depuis environ 20 ans, Caritas accompagne des placements d'enfants et de jeunes en situation de vie difficile. Les familles paysannes intéressées à collaborer à ce projet trouveront de plus amples informations sur le site [www.montagnards.ch](http://www.montagnards.ch) ou par téléphone au 021 341 93 39.

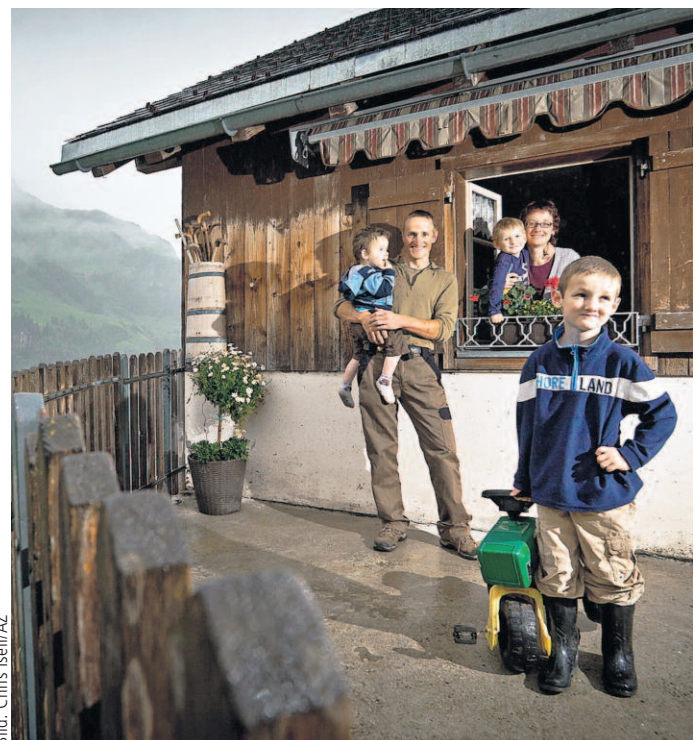


Bild: Chris Iseli/AZ

Tanja und Armin, hier mit ihren drei Kindern, wollen auf ihrem Hof Jugendliche begleiten, die sich in einer schwierigen Lebenssituation befinden. Dies ermöglicht auch, ihren Bergbauernbetrieb mit zu sichern.



# Une artisane dans la lignée

**Mélanie Weber** | Héritière du savoir-faire de quatre générations de vigneron, Mélanie Weber cultive 1,6 hectare de vignes situées sur trois lieux de production de la région de Lavaux. Loin du bling-bling affiché par certaines maisons, elle aime la simplicité et l'authenticité et nous accueille à bras ouverts.

La porte s'ouvre sur une femme souriante, vigoureuse, cheveux bruns légèrement en bataille. «Vous avez trouvé facilement?» Mélanie Weber connaît la réponse d'avance. Le caveau de cette vigneronne-encaveuse de 36 ans est fort bien situé: place du Temple à Cully. Le regard pétillant, elle parle, elle rit, elle explique.

Mariée, avec deux enfants en bas âge, héritière du savoir-faire de quatre généra-

tions de vigneron, Mélanie Weber cultive en production intégrée et vinifie traditionnellement 1,6 hectare de vignes (un hectare lui appartient), situées sur trois lieux de production de la région de Lavaux, classée au Patrimoine mondial de l'Unesco: Epesses, Calamin et Dézaley.

«Là, dit-elle, j'accueille les clients en été. Et faute de moyens, c'est aussi mon atelier. Alors je m'excuse pour le chantier, mais je suis en train de mettre en bouteille.» Rangée, la pièce intrigue par la sobriété de son décor: deux affiches illustrant les arômes et les couleurs du vin ornent un mur et une table en bois entourée de quelques tabourets se dresse au milieu de la pièce. La propriétaire n'aime pas le chichi et veut rester loin du bling-bling affiché par certaines maisons. «Simplicité et authenticité, les gens aiment ça!»

## «J'ai décidé de faire ce métier à 16 ans»

«Mélanie, c'est plus une instinctive qu'une cérébrale dans ses décisions», image Stéphanie Delarze, son amie et collègue au sein des Artisans de la vigne et du vin. Pour Coraline de Wurstemberger,

présidente de cette association, «Mélanie a du dynamisme et de l'enthousiasme à revendre! En tant que trésorière de notre organisation, c'est avec passion, rigueur et minutie qu'elle s'investit dans sa fonction. Incontestablement, c'est une personne sur qui on peut compter.» Mélanie Weber, présente aussi un fort caractère. «Avant de reprendre le domaine de mon père en 2010, j'ai travaillé avec lui en association simple dès mes 19 ans. A l'époque, je voulais planter du merlot, il ne voulait absolument pas! On a fini par le planter!», se félicite la vigneronne, sourire aux lèvres. Sa production en vin blanc représente 75% (91% chasselas et 9% chardonnay). Le reste est en rouge (63% pinot noir, 16% gamay, 12% merlot et 9% garanoir).

«Là, poursuit-elle, se trouve le vieux pressoir toujours en fonction, datant de 1870. Mais la pièce sert également d'accueil en hiver. Pour l'histoire, c'est à cette époque que Godfried Weber, simple ouvrier, épouse Louise Bovard, fille du vigneron Ernest Bovard (à Riex) et devient le premier Weber à produire du vin.» Fillette, Mélanie donnait des coups de main à son père



Image: Kalina Anguelova/Agri

au cuvage et dans les vignes, mais sans réel intérêt si ce n'est celui de profiter de la présence paternelle. L'attachement à son métier ne se révèle que plus tard. «J'ai décidé de faire ce métier à 16 ans, après avoir séjourné chez des agriculteurs en Suisse alémanique, un été, parce que je me suis rendu compte que j'aimais le travail à l'extérieur.» Après le passage obligatoire pour les pros de la vigne à l'École de Marcelin-sur-Morges puis à l'École supérieure de Changins-sur-Nyon, elle commence à faire du vin sous la férule de son père à l'âge de 19 ans. Quatre ans plus tard, elle décroche le poste de vigneronne-tâche-

## Zusammenfassung

In der Reihe von vier Winzer-Generationen kultiviert und vinifiziert Melanie Weber 1,6 Hektaren Rebfläche auf drei Produktionsstandorten in der Region Lavaux: Epesses, Calamin und Dézaley. Die 36-jährige Winzerin ist verheiratet, hat zwei kleine Kindern und weiss, wie sie Familie und ihren Beruf als Winzerin unter einen Hut bringt. Auf einfache und dennoch dynamische und spontane Art läuft ihr Geschäft reibungslos. Jedes Jahr werden fast 17 000 Flaschen produziert: 75% sind Weisswein (Chasselas und Chardonnay), der Rest wird als Rotwein (Pinot noir, Gamay, Merlot und Garanoir) vinifiziert.





«J'ai décidé de faire ce métier à 16 ans», dit Mélanie Weber. Aujourd'hui elle cultive 1,6 hectare de vignes situées sur trois lieux de production de la région de Lavaux.

«Ich habe mit 16 Jahren entschieden, das Handwerk der Winzerin zu erlernen», sagt Mélanie Weber. Heute kultiviert sie 1,6 Hektaren Rebfläche an drei Standorten in der Region Lavaux.

ronne à la commune de Bourg-en-Lavaux, où elle cultive 2,3 ha et devient ainsi la deuxième femme titularisée dans ce métier en Pays de

Vaud. Une fonction qu'elle exerce encore.

Elle montre encore la cave où se dresse fièrement un vieux tonneau de 1976. Elle

y façonne six cuvées. Un Epesses blanc (issu de chasselas) nommé «Blonnaisses», une production familiale depuis près de 150 ans. Puis, un Calamin et un Dézaley (issus de chasselas) ainsi qu'un Epesses (chardonnay). En rouge, ce sont deux Epesses (assemblage et merlot). C'est avec modestie qu'elle évoque la médaille d'argent gagnée à la Sélection des vins vaudois 2012 avec son Dézaley «Chenalette» 2010, où elle a participé pour la première fois.

#### En moyenne, 17 000 bouteilles sont écoulées par année

La vigneronne mène rondement ses affaires. On ne trouve plus de millésimes anté-

rieurs à 2012: sauf le chardonnay d'Epesses et le chasselas du Dézaley, mis en bouteilles cette année. Sa clientèle? Principalement des particuliers en Suisse romande, pour 75% des ventes. Le reste part pour sept restaurateurs. En moyenne, 17 000 bouteilles sont écoulées par année.

Mélanie veut encore montrer la vue imprenable de son vignoble en terrasses faisant face au lac Léman et aux Alpes. «Zut, comme d'hab, je ne trouve pas les clés de la voiture. Je suis un peu tête en l'air pour ça!» Dix minutes plus tard, on les cherche encore... Mais on finira par s'y rendre.

| Kalina Anguelova/Agri

www.vignerons-lavaux.ch

### Vignerones connues de Suisse romande

**Anne Müller**, Yvorne VD, [www.annemuller.ch](http://www.annemuller.ch);  
**Françoise Berguer**, Satigny GE, [www.lesgondettes.ch](http://www.lesgondettes.ch);  
**Marylène Bovard-Chervet**, Praz-Vully FR, [www.domainechervet.ch](http://www.domainechervet.ch);  
**Marie-Thérèse Chappaz**, Fully VS, [www.chappaz.ch](http://www.chappaz.ch);  
**Christine et Stéphanie Delarze**, Aigle VD, [www.labaudeliere.ch](http://www.labaudeliere.ch);  
**Marie-Bernard Gillioz**, Grimisuat VS, [www.mbgillioz.ch](http://www.mbgillioz.ch);  
**Noémie Graff**, Begnins VD (sans www);  
**Chantal Ritter Cochand**, Le Landeron NE, [www.vinsrittercochand.ch](http://www.vinsrittercochand.ch);  
**Coraline de Wurstemberger**, Mont-sur-Rolle VD, [www.damesdehautecour.ch](http://www.damesdehautecour.ch);  
**Emilienne et Jean Hutins**, Dardagny GE, [www.domaineshutins.ch](http://www.domaineshutins.ch);  
**Sophie Dugerdil**, Dardagny GE, [www.domaine-dugerdil.ch](http://www.domaine-dugerdil.ch);  
**Lucie et Solange Perey**, Echandens VD, [www.vins-perey.ch](http://www.vins-perey.ch)



# «Man müsste ihn sonst erfinden»

**Bauernmarkt** | Wenn Bauern und Konsumenten am selben Strick ziehen, ist vieles möglich. In St. Gallen gibt es seit 22 Jahren den «Bauernmarkt mit den gelben Dächern», wie er in der Stadt genannt wird. Er ist nicht wegzudenken, auch nicht für Erika Romer, die bewusst und regelmässig auf dem Bauernmarkt einkauft.

**E**rika Romer aus St. Gallen ist Mutter von vier erwachsenen Kindern. Sie ist engagierte Haus- und Familienfrau und leistet viel Freiwilligenarbeit. Seit einiger Zeit betreut sie ihren 94-jährigen Vater. «Trotz meinen vielen

Aufgaben lege ich grossen Wert auf eine natürliche, gesunde Küche. Ich koche gern und mit Sorgfalt. Unserer ganzen Familie ist gesundes, feines Essen sehr wichtig. Wir geniessen es – und wollen wissen, wie es produziert wurde.»

Erika Romer wohnt am Stadtrand von St. Gallen. Sie kauft viel bei Bauernfamilien der Umgebung ein. Am Freitag ist bei ihr ein Besuch auf dem Bauernmarkt in der Stadt angesagt. Das Vorstandsmitglied des Konsumentenforums St. Gallen sagt: «Es ist sehr gut, dass der St. Galler Bauernmarkt 1991 ins Leben gerufen wurde. Gäbe es ihn nicht, müsste man ihn sofort erfinden.» Die engagierte Konsumentin weiss, warum sie einen klaren Mehrwert hat, wenn sie auf dem Bauernmarkt einkauft. «Hier darf ich fragen, wie etwas produziert wird oder wie lange es noch dauert, bis die ersten Pfirsiche aus unserer Region auf den Markt kommen. Was ich ganz besonders schätze ist, dass die Früchte hier immer richtig reif sind – das ist etwas Besonderes, für mich eine Art von Lebensqualität.»

Bild: Brigitte Frick



## Der Bauernmarkt in St. Gallen

Ruth Zürrer, damals Präsidentin des Konsumentenforums Ostschweiz, und weitere bewusste Konsumentinnen und Konsumenten waren es, die vor rund 22 Jahren den Bauernmarkt in der Stadt St. Gallen initiierten. Mit Bauernfamilien, dem St. Galler Bauernverband und der Bäuerlich-hauswirtschaftlichen Beratung wurde ein Netz geknüpft – und bald entstand ein Bauernmarkt, der seinesgleichen sucht.

Die elf «Marktfahrerfamilien», die alle aus der Region stammen, sind in einem Verein zusammengeschlossen. Jeden Freitagvormittag zwischen Anfang April und Ende November ist der Platz um das Vadian-Denkmal stark «bevölkert». Meist stehen Kundinnen und Kunden Schlange vor «ihren» Ständen. Es ist keine Seltenheit, hinter einem Stand drei bis fünf Ver-

käufer(innen) zu sehen. Der Bauernmarkt ist für die marktfahrenden Bauernfamilien zu einem wichtigen Standbein geworden.

Die Stadt St. Gallen zählt noch heute rund 70 Bauernfamilien. Sie sind in der Vereinigung der St. Galler Bäuerinnen zusammengeschlossen. Sieben St. Galler Bäuerinnen produzieren auch für den Bauernmarkt: Jeweils am letzten Freitag im Monat haben die St. Galler Bäuerinnen einen eigenen Stand. Spannend sind auch der Info-Stand und die News: Auf dem Bauernmarkt gibt es regelmässig Info-Stände zu verschiedenen Themen um die Landwirtschaft. In den News auf der Homepage ist viel Interessantes rund um die Beziehung Konsumenten – Landwirtschaft zu lesen, notiert von einer aktiven, begeisterten Konsumentin: Ruth Zürrer.

## Die Tasche und der Korb werden mitgebracht

Für Erika Romer ist entscheidend, dass Nahrungsmittel einen möglichst kurzen Weg hinter sich haben. Auf dem St. Galler Bauernmarkt ist sie sicher, dass das so ist. Das Reglement des Markts schreibt vor, dass die Nahrungsmittel

aus der Region stammen. «Für mich sind Regionalität und Saisonalität sehr wichtig. Ich warte jeweils gern, bis die einheimischen Erdbeeren, Himbeeren oder Pfirsiche auf den Markt kommen. Weil sie so frisch sind, sind sie einfach besser.»

Ihr ist auch das Tierwohl wichtig. Ich schätze es, dass ich bei «meinen» Bauern in den Stall schauen darf. Es macht Freude, auf einer Velotour den Hof eines Bauern vom Bauernmarkt anzusehen. Erika Romer hat kein Auto. Sie ist beinahe immer mit öffentlichen Verkehrsmitteln unterwegs. «Da schätze





«Unserer ganzen Familie ist gesundes, feines Essen sehr wichtig», sagt Erika Romer aus St. Gallen (rechts). «Wir geniessen es und wollen wissen, wie es produziert wurde.» Sie kauft deshalb viel bei Bauernfamilien aus der Umgebung ein. Oder auf dem Bauernmarkt in St. Gallen. «Pour notre famille, une alimentation saine et savoureuse est très importante», affirme Erika Romer de Saint-Gall (à droite). «Nous apprécions les bonnes choses et voulons savoir comment elles sont produites.» C'est pour ça qu'elle s'approvisionne principalement auprès des familles paysannes de la région ou au marché paysan de Saint-Gall.

ich den Bauernmarkt in der Stadt ganz besonders. Die Bauern haben jeden Freitagvormittag ein tolles Angebot. Ich kann auf dem Markt sogar kleine Geschenke wie bei-

---

**«Hier darf ich fragen, wie etwas produziert wird.»**

---

Erika Romer

spielsweise Konfitüre einkaufen. Wie viele andere Kundinnen und Kunden nimmt Erika Romer die eigene Tasche und den eigenen Korb mit zum Einkaufen. «Das sind

wichtige Details, die dazu beitragen, dass wir die Umwelt schonen können.»

**Die Frische auf dem Bauernmarkt ist unübertroffen**

Erika Romer schaut genau, was sie kauft. «Beim Bauernmarkt wäre das kaum nötig, hier ist alles frisch. Ich lege grossen Wert darauf, wirklich frische Produkte zu kaufen – denn so entsteht beim Rüsten deutlich weniger Abfall. «Für mich ist das Einkaufen auf dem Bauernmarkt jedes Mal ein kleines Erlebnis. Mit den Bäuerinnen und Bauern führe ich oft spannende Diskussionen – wenn nicht gerade

Schlangen von Kundinnen und Kunden anstehen. Diese offenen Gespräche bieten mir einen Einblick, sie haben mir schon häufig die Augen geöffnet. Ich bin froh um die In-

formationen über den Bauernalltag und die Produktion. Diese Gespräche sind es, die mein Verständnis für die Sorgen der Bauern weckten.»

| Agnes Schneider

**Résumé**

Depuis plus de 22 ans, un magnifique marché paysan se tient à Saint-Gall. Erika Romer y fait régulièrement ses courses: «Je ne voudrais pas le manquer car on y trouve des produits frais et de grande qualité. Si ce marché paysan n'existait pas, alors il faudrait l'inventer! J'apprécie le large choix en produits régio-

naux et de saison. De plus, je sais d'où ils viennent et comment ils sont produits.» Cette Saint-galloise apprécie le contact et le dialogue avec les agriculteurs qui vendent leur production: «Ces conversations sincères m'ont permis de comprendre les préoccupations des paysans», confie-t-elle.



Ein Teil von  
**GENERATION M**

**Bestes vom  
Schweizer Bauernhof.**



Tun Sie sich und der Natur etwas Gutes. Mit den Produkten von TerraSuisse geniessen Sie den natürlichen Geschmack aus nachhaltiger Landwirtschaft und unterstützen gleichzeitig über 10'000 IP-Suisse Bauernhöfe und all ihre Bewohner.



[www.migros.ch/terrasuisse](http://www.migros.ch/terrasuisse)

**MIGROS**  
Ein **M** besser.



# BRUNCH

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



1

AOUT  
AUGUST  
AGOSTO  
UOST

2013

**MIGROS**



Der 1. August-Brunch ist heute kaum mehr von unserem Nationalfeiertag wegzudenken. Bereits zum 21. Mal laden Schweizer Bauernfamilien zum Brunch auf dem Bauernhof ein. Im letzten Jahr genossen gegen 200 000 Gäste auf 400 Betrieben das vielfältige kulinarische Angebot in besonderer Atmosphäre. Mit dem Brunch öffnen Bauernfamilien der Stadtbevölkerung ein Fenster zur Landwirtschaft und fördern damit Verständnis und Sympathie.

## WÄHLEN SIE IHREN BAUERNHOF!

In dieser Broschüre finden Sie (in alphabetischer Reihenfolge der Kantone und der Ortschaften) alle Bauernbetriebe, die Sie zum Brunch empfangen.

Die Symbole geben Ihnen Auskunft über die Besonderheiten der Betriebe:

- ❖ Rollstuhlgängig
- \* Alpbetrieb
- ▼ Brunch nur zu Fuss erreichbar

Weitere Details zu den Gastgeberhöfen und ihren Besonderheiten gibt's auf [www.brunch.ch](http://www.brunch.ch).

### Organisation

Datum: Donnerstag, 1. August 2013  
Zeit: von 9 bis 13 Uhr  
Preis: von Fr. 20.– bis Fr. 35.– für das Standardangebot

Auskunft: Ab 1. Juli 2013  
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](mailto:info@brunch.ch)  
Homepage: [www.brunch.ch](http://www.brunch.ch)

Anmeldung: Telefonisch direkt bei der Bauernfamilie bis spätestens Dienstag, 30. Juli 2013; 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 21e fois, des familles d'exploitants agricoles suisses convient à un brunch dans leur ferme. L'année dernière, ce sont 200 000 invités qui, sur 400 exploitations, ont pu apprécier la grande diversité de l'offre culinaire dans une ambiance particulière. A l'occasion du Brunch, ces familles paysannes ouvrent à la population des villes une fenêtre sur le monde agricole, œuvrant ainsi pour plus de compréhension et de sympathie.

## CHOISISSEZ VOTRE FERME!

Vous trouverez dans cette brochure toutes les exploitations participant au Brunch. Elles sont classées par ordre alphabétique, par canton et lieu d'habitation.

Les symboles vous informent quant aux particularités des exploitations:

- ❖ Accessible aux fauteuils roulants
- \* Alpage
- ▼ Accessible uniquement à pied

Plus de détails sur les fermes d'accueil du brunch et leurs spécialités se trouvent sous [www.brunch.ch](http://www.brunch.ch).

### Organisation

Date: jeudi, 1er août 2013  
Horaire: de 9 h à 13 h  
Prix: Fr. 20.– à Fr. 35.– pour un brunch standard

Information: Dès le 1er juillet 2013  
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](mailto:info@brunch.ch)  
Site: [www.brunch.ch](http://www.brunch.ch)

Inscription: Directement par téléphone auprès des familles paysannes jusqu'au mardi 30 juillet 2013 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 21esima volta che le famiglie contadine svizzere invitano a partecipare al Brunch alla fattoria. L'anno scorso ben 200 000 ospiti distribuiti in 400 aziende agricole hanno gustato l'ampia offerta di specialità culinarie in un'atmosfera tutta particolare. Grazie a questa iniziativa, le famiglie contadine aprono ai «cittadini» una finestra sul mondo agricolo per promuoverne la comprensione e l'attenzione.

## SCEGLIETE LA VOSTRA AZIENDA AGRICOLA!

In questo libretto trovate tutte le aziende agricole felici di accogliervi (in ordine alfabetico secondo i cantoni e le località).

I simboli vi danno subito le informazioni sulle caratteristiche dell'azienda:

- ❖ Accessibile con sedia a rotelle
- \* Alpe
- ▼ Raggiungibile solo a piedi

Altri dettagli sulle aziende ospitanti e le loro specialità li trovate sul sito [www.brunch.ch](http://www.brunch.ch).

### Organizzazione

Data: giovedì 1° agosto 2013  
Orario: dalle ore 9 alle 13  
Prezzo: da fr. 20.– a fr. 35.– per l'offerta standard

Informazioni: Dal 1° luglio 2013 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](mailto:info@brunch.ch)  
Homepage: [www.brunch.ch](http://www.brunch.ch)

Prenotazione: Telefonando direttamente alle aziende al più tardi entro martedì 30 luglio 2013; 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

Familie  
Margrit & Peter Bütler-Schuler  
Waldeggen  
**5646 Abtwil**  
041 787 10 47 ❖

Familie  
Karin & Simon Blunschi  
Birkenhof  
**5623 Boswil**  
056 666 26 65  
079 567 35 63  
karin.blunschi@sunrise.ch  
www.birkenhof-boswil.ch ❖

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

Familie  
Verena & Hans Imhof  
Brachmatt  
**5070 Frick**  
062 871 11 82  
imhof75@bluewin.ch

Fleckviehzuchtverband Fricktal Ost  
Roland Steinacher  
Sinzenmatthof  
**5272 Gansingen**  
062 875 14 87

STV Gebenstorf  
Isabella & Adrian Killer  
Untersulz 371  
**5412 Gebenstorf**  
056 223 23 19  
info@hof-produkte.ch  
www.hof-produkte.ch

Familie  
P. & B. Kuhn-Peterhans  
Saumhof  
Remetschwilerstrasse 3  
**5444 Künten**  
056 496 12 08  
info@saumhof.ch  
www.saumhof.ch

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

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

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

Bio Hunn  
Monika & Vinzenz Hunn  
Unterdorfstrasse 19  
**5608 Stetten**  
056 496 23 55  
hunn@bio-hunn.ch

Generationengemeinschaft  
Ernst, Anita & Pascal Zöbel  
Wizacherhof 260  
**5306 Tegerfelden**  
056 245 62 52  
079 657 42 78  
079 655 59 80  
zoebel.ernst@bluewin.ch  
www.wizacherhof.ch

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

Familien  
Claudia & Martin Moor-Hirsiger  
Daniela Fasler & Patrick Schmid  
Hof auf dem Rümliberg  
Ziegelwaldstrasse 5  
**4803 Vordermald**  
062 751 97 93  
moor\_hirsiger@bluewin.ch  
www.brennholz-rothrist.ch

## AI

Familie  
Sonja & Sepp Knechtle-Lehner  
Untere Höhe  
Höhestrasse 11  
**9050 Appenzell-Enggenhütten**  
071 787 29 43  
077 421 31 88  
sepp.knechtle@bluewin.ch

## AR

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

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

Familie  
Erika & Andreas Aemisegger-Heierli  
Haufen 230  
**9426 Lutzenberg**  
071 888 07 12  
079 283 31 77  
e\_aemisegger@bluewin.ch ❖

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

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

Familie  
Monika & Matthias Tobler  
Bleichstrasse 271  
**9427 Wolfhalden**  
079 465 53 94

## BE

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

Familie  
Susanna & Fritz Germann  
Alp Lauei  
**3715 Adelboden**  
079 656 05 28  
079 735 09 41  
germann-baumann@bluewin.ch  
www.rastplatz-lauei.ch

Familie  
Isabelle & Simon Graf  
Jünteneegg  
Schwandstrasse 42  
**3672 Aeschlen b. Oberdiessbach**  
031 781 30 15  
031 771 09 82  
isa.haldimann@il.ch

Familie  
Lotti & Silvia Jenni  
Zuzwilstrasse 2  
**3256 Bangerten**  
031 869 03 08  
031 869 11 34  
jenni.hof@bluewin.ch  
www.linde-spycher.ch

Familie  
Doris & Kurt Blaser  
Molentrog 887  
**3552 Bärau**  
034 402 19 29  
079 622 05 28  
molentrog@bluewin.ch

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

Römerhof Erlebnisgastronomie  
Werner Krebs  
Römerstrasse 3  
**3274 Bühl**  
032 381 10 08  
roemerhof-buehl@bluewin.ch

Familien  
Markus Haldemann-Arm  
Hofer-Müller & Brechbühl-Steiner  
Zimmerzei  
**3537 Eggwil**  
034 491 17 59  
berglis@bluewin.ch ❖

Jodlerklub Siehen  
Ruth & Hans Salzmann-Gerber  
Längfeldhubel (Siehen)  
**3537 Eggwil**  
034 491 17 52  
079 824 89 01  
ruthsalzmann@hotmail.com

Familie  
Sarah & Stefan Fahrni  
Hintere Kapfern 118  
**3619 Eriz**  
079 574 88 09  
ssfahni@bluewin.ch ❖

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

Familie  
Christa & Daniel Tschan-Perler  
Schüfegasse 17  
**3705 Faulensee**  
033 654 14 70 ❖

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

Familie  
Greber Hugo  
Imkerei Greber  
Lediweg 1  
**3714 Frutigen**  
079 598 81 35  
info@berghonig.ch  
www.berghonig.ch

Herr  
Peter Luchs  
Steingletscher am Sustenpass  
**3863 Gadmen**  
079 432 94 31  
luchs.peter@bluewin.ch  
www.alpsteingletscher.ch ❖ ❖

Familie  
Ueli Freudiger-Schreyer  
Lohnunternehmen  
**3238 Gals**  
079 480 12 37  
info@mggals.ch

Familie  
Iris & Peter Burren  
Zum alte Burehus  
Mengestorfbergstrasse 191  
**3144 Gasel**  
031 849 20 72  
079 234 69 42  
www.burren.be ❖

Familie  
Marlene & Sämi Wyss  
Daniel & Annerös Steuri, Jörg König  
Hagibodmen  
Brandeggstrasse 18  
**3818 Grindelwald**  
033 853 37 39  
079 471 76 27  
wyss.hagi@bluewin.ch  
www.schlafimstroh-grindelwald.ch

Brunch-Team Mösberg  
Michelle Wyss  
Mösberg 8  
**3506 Grosshöchstetten**  
031 711 10 92  
079 275 83 89  
031 711 04 22  
brunch.moeschberg@gmx.ch  
www.partyaterial.ch ❖

Familie  
Christine & Michel Walker  
Saali  
Gretelstrasse 15  
**3785 Gsteig b. Gstaad**  
033 755 16 51  
079 482 66 61  
walker.michel@bluewin.ch ❖

Familien  
Beatrice & Christoph Häni  
Res & Sonja Zurbuchen  
Scheune Bodmi  
**3804 Habkern**  
033 843 12 66  
beatrice.haeni@bluewin.ch

Familien  
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

Familie  
Barbara & Erich Reusser  
Schalleberg 138  
**3625 Heiligenschwendli**  
033 243 15 23  
rebabs@bluemail.ch ❖

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

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

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

Familie  
Daniel Rubin-Schönbächler  
Mederalp  
**3822 Isenfluh bei Lauterbrunnen**  
033 855 29 37  
079 444 93 76 \* ▼

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

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

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

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



## Familien

Ch. & H.P. Bigler  
L. & R. Riesen  
Innerdorf 12  
**3152 Mamishaus**  
031 731 34 38  
031 731 25 10  
079 797 71 00  
hpc.bigler@bluewin.ch  
www.im-stroh-schlafen.ch ❖

## Herr

Edwin Griessen  
Bergrestaurant Stierenseeberg  
Oey 1  
**3773 Matten**  
033 684 12 69  
033 722 41 82  
079 958 55 29  
eg.griessen@gmail.com  
www.stierenseeberg.ch

## Club Alive Moosseedorf

Christine & Rudolf Bigler  
Eichenstrasse 63  
**3302 Moosseedorf**  
031 859 01 97  
rudolf.bigler@bluewin.ch ❖

## 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 & Heidi Studer  
Feldmoos 1  
**3424 Niederösch**  
034 413 18 72  
gabi.cadonau@gmail.com ❖

## Familie

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

## Familie

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

## Familie

Frank Baumann  
Neueneggstrasse 160  
**3172 Oberwangen**  
031 981 13 03  
info@baumannsfarmsservice.ch  
www.baumannsfarmsservice.ch ❖

## Familie

Hansjürg Siegenthaler  
Alp Obrist Morgeten  
**3765 Oberwil i. S.**  
033 783 27 01  
079 487 01 29  
hansjuerg.siegenthaler@bluewin.ch  
www.morgetenpass.ch ❖ ▼

## Familie

Therese & Peter Zürcher  
Ranflühweg  
**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 ❖  
WC ist nicht rollstuhlgängig

## Familie

Hans & Beatrice Matter  
Claudia Matter  
Neuhof  
Mannenriedstrasse 30  
**3020 Riedbach**  
031 926 19 60

## Trachtengruppe Langenthal

und Umgebung  
Ernst Hegi  
Farmer Rock Schüür  
St. Urbanstrasse 63  
**4914 Roggwil**  
062 929 15 08  
info@trachtengruppe-langenthal.ch

## Familien

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

## Familie

Andreas Teuscher-Rentsch  
Walter Rentsch  
Alp Stierenmoos  
**1738 Sangernboden**  
033 783 10 06  
078 845 10 20

## Herr

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

## Familie

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

## Familie

Michael Zbinden  
Schwanenhof  
Dorfstrasse 2  
**3365 Seeberg**  
062 968 15 57  
079 728 54 25 ❖

## Gastfreundliche Burehof

Sabina & Adrian von Gunten  
Schliereggweg 139  
**3655 Sigriswil**  
033 251 02 38  
079 761 88 92  
vongunten@schlieregg-burehof.ch  
www.schlieregg-burehof.ch

## Familie

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

## Familie

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

## Trachtengruppe Heimisbach

Rosmarie & Heinz Häusler-Hodel  
Schloss  
**3454 Sumiswald**  
034 431 32 43  
079 740 90 65  
aeschbacher-brandsite@bluewin.ch

## Familie

Brigitte & Roland Tschanz Brunner  
Reuststrasse 92  
**3623 Teuffenthal-Reust**  
033 442 17 61

## 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

Matthilde & Alfred Santschi-Durand  
Site-Alp  
**3770 Zweisimmen**  
033 251 32 60  
sagruabis@bluewin.ch  
www.santschis.ch

## Familie

Ruth & Arnold Mani-Spring  
Alp Schwarzenberg  
Riedli 50  
**3756 Zwischenflüh**  
033 684 13 32  
033 684 13 97  
www.alp-schwarzenberg.ch ❖

## BE JU

## Familie

Yann Rossé  
Rue de la Golatte 28  
**2738 Court**  
032 497 01 08  
032 497 96 51  
079 601 16 26  
078 627 62 46  
rompeux@hotmail.com ❖

## Familie

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

## Familie

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

## Familie

Catia & Martin Kohli  
Le Plain Fahy  
**2742 Perrefitte**  
032 493 36 07  
079 489 79 75  
079 471 47 50  
catia.kohli@gmail.com ❖

## Familie

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

## Cafe-KIOSKathrin

Kathrin & Emanuel Scheidegger  
Familie Strebel  
Derrière Jorat 2  
**2720 Tramelan**  
032 487 44 65

## BL

## Familien

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

## Familie

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

## Familie

Daniela & Markus Gysin-Imhof  
Hof im Grien  
Grienweg 1  
**4423 Hersberg**  
079 378 95 08  
079 358 23 43  
mgysin@bluewin.ch  
www.hof-im-grien.ch ❖

## Familie

Brigitte & Thomas Zbinden  
Geisshof  
Dorfstrasse 11  
**4452 Itingen**  
079 261 09 62  
zbinden.glace@gmail.com ❖

## Familie

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

## 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 ❖

## Familie

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

## Familie

Gertrud & Kurt Buser  
Im Grien  
**4441 Thürnen**  
061 971 15 38  
079 7395730  
info@im-grien.ch  
www.im-grien.ch

## FR

Au Petit Bonheur  
Anita & David Dévaud  
Le Bugnon 9  
**1699 Bouloz**  
079 417 58 54  
079 358 65 71 ❖

## Familie

Roland & Jocelyne Progin  
Alpage de Rathvel  
Rte du Moléson  
**1618 Châtel-st-Denis**  
021 948 90 17  
079 303 03 17  
079 679 24 53  
karine.progin@gmail.com \*

## Familie

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

## Familie

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

## Messieurs

Bertrand Jacquaz & Roger Galley  
Ferme des Longs-Praz  
Ch. des Longs-Praz 11  
**1730 Ecuwillens**  
079 815 94 93  
bjacquaz@bluewin.ch ❖

## Monsieur

Stéphane Moura  
Association Moura Stéphane,  
Jacques & Jean-François  
Alpage de Praz-Fleuri  
**1666 Grandvillard**  
079 714 89 85

## Familie

Silvia & Beat Buchs  
Bergrestaurant Ritzli-Alp  
**1656 Jaun**  
026 929 81 24 ❖ \*

## Pfleheim

Jeuss  
Pierre Aufranc  
Galmgutweg 1  
**1793 Jeuss**  
026 674 96 00  
pfleheim-jeuss@rsl-gns.ch  
www.pfleheim-jeuss.ch ❖

## Chez Feyo

Hubert Oberson  
Imp. du Pré à la Blanche 60  
**1774 Montagny-les-Monts**  
079 331 22 33  
079 439 13 60  
leti1774@hotmail.com ❖

## Monsieur

Jean-Marie Pittet  
Les Seytours  
Les Allières  
**1669 Monthovon**  
079 448 02 63  
pittetjm@bluewin.ch





Erleben Sie als Raiffeisen-Mitglied  
**die Schweizer Pärke zum halben Preis.**

En tant que sociétaire Raiffeisen, découvrez  
**les Parcs suisses à moitié prix.**



[www.raiffeisen.ch/paerke](http://www.raiffeisen.ch/paerke)  
[www.raiffeisen.ch/parcs](http://www.raiffeisen.ch/parcs)

**RAIFFEISEN**

**Wo Könige sich die Hand geben.**



**Verpassen Sie keinen Gang.**



**Jetzt bestellen und profitieren: 1-Jahres-Abo für nur CHF 79.-**

041 / 310 78 88 oder [verlag@schlussgang.ch](mailto:verlag@schlussgang.ch)

Mehr Infos: [www.schlussgang.ch](http://www.schlussgang.ch)



**SCHLUSSGANG**  
 DIE NUMMER 1 IM SCHWINGEN.



# Bon appétit.



Schweizer Käse. Garantiert schweizerisch.



Schweiz. Natürlich.



THOMY wünscht allen Brunch-Teilnehmern e Guete!  
THOMY vous souhaite un bon brunch!



Familie  
Anni & Eric Simonet  
Route du Lac 128  
**1787 Môtier-Vully**  
026 673 14 93  
info@lepetitchateau.ch

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

Familie  
Jacques Menoud  
Ferme de Pra-Bocca La Sionge 11  
**1627 Vaulruz**  
026 917 01 55  
026 917 83 18  
026 919 50 85  
jacques.menoud@bluewin.ch ❖

Syndicat d'élevage de la race tachetée  
rouge de Villarsviriviaux et Villargiroud  
André Chappuis  
Les Noutes  
Rte du Châtelard 37  
**1694 Villargiroud**  
026 653 22 86  
dd.chappuis@bluewin.ch ❖

## GE

Madame  
Sarah Meylan Favre  
Domaine de la Vigne Blanche  
Route de Vandoeuvres 13  
**1223 Coligny**  
076 396 80 34  
sarahmeylan@hotmail.com ❖

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

Familie  
Thérèse Chollet  
Aline Chollet  
Ferme de Merlinge  
Route de Gy 85  
**1251 Gy**  
022 759 15 92  
www.fermedemerlinge.ch ❖

Domaine des Molards  
Claire-Lise & Michel Desbaillet  
route des Molards 21  
**1281 Russin**  
022 754 15 40  
022 754 17 21  
brunch@molards.ch  
www.molards.ch

Domaine Girardet  
Nicole Girardet  
Route des Molards 34  
**1281 Russin**  
022 754 10 39  
domainegirardet@bluewin.ch ❖

## GL

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 ❖

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

Familie  
Elisabeth & Franz Freuler-Wüthrich  
Mettnenalp  
Oberstafel  
**8762 Schwanden**  
055 640 13 68  
elisabethwuehtrich@yahoo.de  
www.mettnen-alp.ch/pdf/  
11\_Aelplerleben.pdf ❖ ▼

## GR

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 ❖

Betriebsgemeinschaft  
Fischler / Hoffmann  
Dischmastrasse 29  
**7260 Davos Dorf**  
081 416 54 21  
078 854 14 52

Bauerngemeinschaft Wiesen  
Schulhaus Wiesen  
**7494 Davos Wiesen**  
Keine Anmeldung erforderlich

Clavadeleralp Schaukäseri und  
Restaurant  
Marianne Müller  
Clavadeleralp  
**7272 Davos-Clavadel**  
079 484 17 04  
info@clavadeleralp.ch  
www.clavadeleralp.ch ❖

Herr  
Christian & Katja Schneller  
Hof Caneu  
Taminsenstrasse  
**7012 Felsberg**  
079 430 69 79  
079 349 36 90  
hitsch.katja@bluewin.ch ❖

Musikgesellschaft Flims und ils Saleps  
Conrad Lerchi  
Lerchihof  
Via Begl 3  
**7019 Fidaz**  
081 911 28 53  
079 297 99 55  
lerchi.scheia@flims.ch ❖

Familie  
Hanspeter & Margrith Bardill  
Asylblick  
**7244 Gadenstätt**  
081 332 1802  
079 573 5745  
081 332 3493  
bardill.maria@bluewin.ch  
www.bardill-erdbewegungen.ch

Familien  
David Auf der Mauer  
Reto & Ulrika Viletta  
Stalla Pra Manan  
Plazzetta 64A  
**7545 Guarda**  
079 669 58 11  
stallapramanan@bluewin.ch ❖

Familie  
Kathrin & Peter Sprecher  
Sonnenrütli  
**7057 Langwies**  
081 374 14 30  
hof-sonnenrueti@bluewin.ch ❖

Herr  
Jürg Wirth  
Esther Thalman,  
Dolly & Urs Eicher,  
Rebeka Kern  
Hof Uschlaingias  
Plaz 48b  
**7543 Lavin**  
079 438 50 08  
info@uschlaingias.ch  
www.uschlaingias.ch ❖

Familia  
Stefania Gianella  
Azienda Agricola Bevilacqua  
**6556 Leggia**  
079 739 86 16

Familie  
Laura Corecco & Martin von Wyl  
Azienda Agricola Bio Chernabo  
Campagna  
**6556 Leggia**  
076 395 99 97  
076 578 99 97  
chernabo@gmx.net  
www.chernabo.ch

Engadin River Ranch  
Menduri Willy  
Suot Chesas  
**7523 Madulain**  
081 832 32 26  
079 247 93 17  
info@engadin-riverranch.ch  
www.engadin-riverranch.ch ❖

Weingut Heidelberg  
Hanspeter Lampert  
Heidelberggässli 4  
**7304 Maiefeld**  
079 610 55 23  
info@weingut-heidelberg.ch  
www.weingut-heidelberg.ch ❖

Signor  
Elmo Frusetta  
Alpe Steggia  
Lucomagno cantone grigioni  
**7184 Medel**  
079 795 27 85  
079 212 12 79 ❖

Alp Korporation Pazzola  
Gion Battista Manetsch-Vincenz  
Alp Pazzola  
**7183 Mompé Medel**  
081 947 59 33  
081 947 56 71  
manetsch.g.battista@bluewin.ch  
wernergerger@miumail.ch ❖

Familie  
Roman Janka  
Haus Romantica  
Markal  
**7134 Obersaxen**  
081 933 32 00  
077 441 73 80

Landwirtschaftlicher Verein  
Churwalden  
Riedplatz  
**7076 Parpan**  
081 382 14 35  
info@churwalden.ch

Herren  
Hansjürg & Peter Jäger  
Hof Alad  
**7029 Peist**  
076 462 09 58  
079 628 80 93  
hansjuerg.jaeger@gmx.ch ❖

Associazione Agricola Poschivao e  
Unione Contadine Valposchivao  
Pierino Rada  
Plaza dal Suisse  
**7742 Poschivao**  
081 844 05 71  
info@valposchivao.ch  
www.poschivao.ch

Familia  
Ilaria & Franco Vitali-Rampa  
Agriturismo Alpe Palù  
**7742 Poschivao**  
079 414 41 14 ❖ ▼

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

Landfrauen Safien  
Simon & Anita Buchli-Würsch  
Höfli Zalön 284  
**7107 Safien-Platz**  
078 754 84 93  
boner.safien@bluewin.ch

Familia  
Alberto & Jeanette Toscano  
Alpe Piandoss San Bernardino  
(Zona Lago Dosso)  
**6565 San Bernardino**  
079 444 10 18  
info@biobarnom.ch ❖ ❖

Cadisch's Biobetrieb  
Silvia Cadisch  
Lenicca Petra  
Tanzsaal in Sarn  
**7423 Sarn**  
081 651 61 78  
vivac@spin.ch

Familie  
Men Juon  
San Jon  
**7550 Scuol**  
081 864 10 62  
076 427 89 74  
info@sanjon.ch  
www.sanjon.ch

Herr  
Roland Nicca  
Hof Wissbach  
**7434 Sufers**  
076 467 60 23  
078 853 31 08  
roland.nicca@bluewin.ch

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

Società da pauras Val Müstair  
Brida Caffisch  
Alp da Munt  
**7532 Tschier**  
Keine Anmeldung erforderlich ❖ ❖

Frau  
Corina Göpfert  
Hertihof  
**7204 Untervaz**  
081 322 17 42  
076 366 01 32  
info@hertihof.ch  
www.hertihof.ch ❖

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

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

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

## JU

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

Paysannes et Paysans du Cercle  
agricole de Delémont  
Yvette & Guy Petermann  
Petit-Brunchenal 1  
**2800 Delémont 2**  
032 422 19 35  
079 782 11 73  
y.petermann@bluewin.ch

Familie  
Antoine & Pascal Flück  
Relais du Peupé  
Le Peu-Péquignot 4  
**2340 Le Noirmont**  
032 953 14 01  
079 412 72 21  
relais.equestre@bluewin.ch  
www.relaisdupeupe.ch ❖

Fondation pour le cheval /  
Stiftung für das Pferd  
Isabel Strambini  
Maison Rouge  
**2336 Les Bois**  
032 962 50 62  
restaurant.maisonrouge@philippos.ch  
www.philippos.ch ❖

# kartoffel.ch



Action puits pour tous les peuples  
Susanne & Christian Rohr  
Jardinierie Florajoie  
Route de Grandgout 5b  
**2924 Montignez**  
032 475 60 91 ❖

## LU

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

Musikgesellschaft Buchs  
Lisbeth & Walter Wüest-Meier  
Eye  
Kantonsstrasse 16  
**6211 Buchs**  
062 758 15 86  
062 756 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  
Marianne & Armin Gassmann  
Stross  
**6024 Hildisrieden**  
041 460 12 94  
m.gassmann@bluewin.ch  
www.partyraum-stross.ch

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

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

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

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

Herr  
Toni jun. Vogel  
Schüregg  
Bergbühschür  
**6125 Menzberg**  
041 493 17 72  
079 531 09 05  
vogel\_toni@bluewin.ch

Familie  
Bernadette & Josef Müller  
Holzmatt  
**6289 Müswangen**  
041 917 36 76  
info@holzmatt.ch  
www.holzmatt.ch ❖

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

Bauer Fritz  
Fritz Neuenschwander  
Diegenstal 4  
**6221 Rickenbach**  
041 930 15 26  
info@bauernhof.ch  
www.bauer-fritz.ch ❖

Landwirtschaftliches Altersheim  
Hermolingen  
Werner Vogel  
Stationstrasse 40  
**6023 Rothenburg**  
041 280 16 33  
altersheim.hermolingen@bluewin.ch  
www.hermolingen.ch ❖

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

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

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

## NE

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

Les Gümminen  
Loredana & Hubert Germann-Viscardi  
La Métairie des Gümminen  
**2052 La Vue-des-Alps**  
032 853 22 34  
germann\_viscardi@bluewin.ch  
www.lesgumminen.ch ❖ \*

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

Familien  
Cuche, Grau & von Gunten  
Sarreyer 2  
**2057 Villiers**  
032 853 63 66  
079 471 15 94  
hrvg64@bluewin.ch ❖

## NW

Familie  
Ernst Waser  
Alp Niederbauen  
Unterster Hütte  
**6376 Emmetten**  
041 610 64 86  
079 632 98 45 \*

Familie  
Hedy & Sepp Amstutz  
Hof Ufderegg  
Vorderegg  
**6373 Ennetbürgen**  
ausgebucht  
hedy@ufderegg.ch  
www.ufderegg.ch ❖

Frau  
Ursula Bissig-Walker  
Alp Urnerstaffel  
Bannalp  
**6387 Oberrickenbach**  
041 628 15 75  
urnerstaffel@bluewin.ch  
www.urnerstaffel.ch \* ▼

Familie  
Paul Joller-Nusbaumer  
Mittler Talacher  
Knirigasse 23  
**6370 Stans**  
041 610 23 47  
brunch\_dallachern@yahoo.de

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

## OW

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

Familien  
Helena & Kaspar Scheuber-Barmettler  
Marta & Franz Scheuber-Langenstein  
Winkel  
Schweizerhausstrasse 35  
**6390 Engelberg**  
041 637 00 34  
078 773 09 38  
h.k.scheuber@gmx.ch ❖

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

## SG

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

Frau und Herr  
Karl & Margaretha Egger-Brandner  
St. Margrethenstr. 275  
**9204 Andwil**  
079 218 00 17  
071 385 14 58  
egger\_maria@hotmail.com

Landfrauen Wartau  
Alp Chammboden  
**9478 Azmoos / Wartau**  
081 783 32 50  
magaba@rsnweb.ch

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 ❖

Familie  
Fredi Steiner-Schumacher  
Alp Tannenboden  
**8898 Flumserberg**  
081 733 00 23  
info@sennenstube.ch ❖ \*

Fäscher Stall Stobe  
Stefanie & Heinz Wildhaber  
Fäsch  
**8896 Flumserberg**  
078 807 92 84  
faescherstallstobe@bluewin.ch ❖

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

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

Familien  
Paul & Margrith Fischbacher  
Petra & Pascal Fischbacher  
Farneralp  
**8638 Goldingen**  
055 246 12 86  
info@farneralp.ch ❖ ▼

Familie  
Christoph Koch  
Hofstadel Alberschwil  
**9200 Gossau**  
071 385 82 01  
info@hofstadel.ch  
www.hofstadel.ch ❖

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

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

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

Familie  
Anni & Peter Breitenmoser-Bürdel  
Hugenalp  
Alpwirtschaft Älpli  
**9622 Krinau**  
041 988 27 05  
www.aelpli-krinau.ch \*

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

Familien  
Monika & Josef Enk  
Silvia & Gottlieb Bucher  
Burg  
**9450 Lüchingen**  
071 755 34 65  
familie.enk@bluewin.ch ❖

Herr  
Ueli Forrer  
Alprestantant Siez  
Alpenstrasse, Weisstannen  
**8887 Mels**  
081 723 17 48  
wirt@alpsiez.ch ❖ \*

Familie  
Ruth & Melch Frei-Looser  
Lü 115  
**9122 Mogelsberg**  
071 374 14 29

Familie  
Patrick Bingesser  
Lindenhof 109  
**9313 Muolen**  
071 411 45 48 ❖

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

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

Familie  
Andreas & Andrea Hässig  
Geissenhof  
Füberg 515  
**9621 Oberhelfenschwil**  
071 374 25 20  
079 574 53 01  
info@geissenhof.ch  
www.geissenhof.ch ❖

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



Im Abo um  
**60%**  
günstiger!  
Jetzt  
bestellen.

# Mehr Inhalt – Mehr Qualität

Die Schweizer Zeitschrift für Tier und Natur  
**Tierwelt** 



Mit Ihrer Bestellung sparen  
Sie Fr. 153.– im Vergleich zum  
Einzelverkaufspreis.

- Ich abonniere die Tierwelt zum günstigen Preis von  
**Fr. 107.– 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.

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



Herr  
Silvan Hinder  
Waedi Fankhauser  
Boxloo 1098  
**9512 Rosrüti bei Wil**  
079 580 38 93  
waedi61@bluewin.ch  
www.frupo.ch ❖

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

Familie  
Meinrad & Sonja Ramer-Bertschi  
Berggasthaus Lüsis  
Lüsisstrasse  
**8881 Tschendorf**  
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 ❖

Frau  
Monika Zahner  
Höfli-Strahlegg  
Untere Betliserstrasse 4  
**8872 Weesen**  
055 611 11 82  
079 665 31 83  
walter.zahner@gmx.ch

Herr  
Hans Wächter-Grünenfelder  
Alp Walabütz-Untersäss  
Alpenstrasse 76  
**7326 Weisstannen**  
081 723 37 90  
081 710 17 03  
alp.walenbuetz@rsnweb.ch ❖ \*

## SH

Familie  
Doris & Heinz Morgeneegg  
Bolderhof 1  
**8261 Hemishofen**  
052 742 40 42  
079 723 09 90  
052 742 40 48  
info@bolderhof.ch  
www.bolderhof.ch

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

## SO

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

Familie  
Ueli & Katharina Lehmann  
Schafmatthof  
**4716 Gänsbrunnen**  
032 639 15 24  
info@schafmatthof.ch  
www.schafmatthof.ch ❖

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

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 ❖

Familie  
Karin & Philipp Hengartner  
Ruttigerhof 74  
**4600 Olten**  
062 212 16 43  
079 607 91 36  
ruttigerhof@bluewin.ch  
www.ruttigerhof.ch ❖

Herr  
Josef Wiggli  
Eigenhof  
**4206 Seewen**  
061 741 12 57

Familie  
Marlies & Urs Käser-Wittmer  
Gugenhof 1  
**4655 Stüsslingen**  
062 298 11 34  
079 242 40 48  
info@gugenhof.ch  
www.gugenhof.ch ❖

Familie  
Rita & Adrian Stüdeli  
Allmendstrasse 12  
**4512 Bellach**  
032 618 39 39  
079 390 94 41  
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 ❖

## SZ

Familie Heinzer  
Alp Furggelen  
**8849 Alpthal**  
055 414 23 37  
www.alpwirtschaft-furggelen.ch \* ▼  
Nur bei schönem Wetter

Familie  
Monika & Xaver Reichlin  
Schlittelstübli  
Fryfang  
**8849 Alpthal**  
079 363 77 68  
xaver@schlittelstuebli.ch  
www.schlittelstuebli.ch ❖ ▼  
Zufahrt für Gehbehinderte oder  
Rollstuhlgänger auf Anfrage möglich

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

Familie  
Robert & Jeannette Kuriger  
Hafflingerhof  
Frühboden 2  
**8847 Egg am Etzel**  
055 412 55 56  
078 854 40 31  
hafflingerhof@bluewin.ch  
www.hafflingerhof.ch ❖  
Brunchort nur bei schönem Wetter  
rollstuhlgängig

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 ❖

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

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

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

Märlihof Lauerz  
Regula & Paul Aschwanden-Fischlin  
Grossbergstrasse 1  
**6424 Lauerz**  
041 811 71 30  
asfischlin@gmail.com  
www.maerlihof.ch ❖

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 Lipplisbühl  
**6436 Muotathal**  
041 830 04 19  
plattenbach@bluewin.ch  
www.alp-lipplis.ch ❖ \*

Familie  
Anita & Michael Reichmuth-Caduff  
Biohof Fluofeld  
Alter Pilgerweg 4  
**6414 Oberartha**  
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

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

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

Familie  
Barbara & Karl Suter  
Hof Engelstock  
Engelstockstrasse 18  
**6423 Seewen**  
041 810 30 43  
www.engelstock.ch

Familie  
Erna & Arthur Deck-Föhner  
Ob Burg  
Engelstockstrasse 8  
**6423 Seewen**  
041 811 61 23  
078 877 16 70 ❖

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

Familie  
Marianne & Oskar Pfyl-Muheim  
Alp Trölligen  
**6433 Stoos**  
079 274 74 07 \* ▼

## TG

Familie  
Michael, Werner & Verena Diener  
Lindenhof 4  
**8573 Altishausen**  
071 699 11 86  
info@lindenhofbauer.ch  
www.lindenhofbauer.ch ❖

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

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

Familie  
Sandra & Peter Züllig  
Mattwilerstrasse 2  
**8585 Langgrickenbach**  
071 690 07 89  
078 714 03 91  
78 685 48 95  
hoffladen-zuellig@gmx.ch ❖

Familie  
Claudia & Geri mit Florian,  
Bianca & Diego Wiesmann  
Evelyn Peter  
Stockenhof  
Stockenweg 3  
**8526 Oberneunforn**  
079 670 89 76  
florian\_wiesmann@hotmail.com

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

## TI

Famiglia  
Leila & Emilio Bossi  
Comune di Airola  
Alpe Lago  
**6780 Airola**  
079 262 57 66

Signor  
Angelo Lombardi  
Alpe Sorescia  
S. Gottardo  
**6780 Airola**  
091 869 28 30  
079 417 08 37 ❖ \*

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



# Nichts für halbe Portionen

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



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

E. Zwicky AG, CH-8554 Müllheim-Wigoltingen, [www.zwicky.ch](http://www.zwicky.ch)



# Bon appétit.



**Fromage suisse. Typiquement suisse.**



Suisse. Naturellement.

**Starten Sie den Tag dank INCAROM reibungslos  
beim 1. August Bauernhof-Brunch**

**Démarrez en douceur la journée  
avec INCAROM au Brunch à la  
ferme du 1er août**

**Entdecken Sie  
INCAROM jetzt auch im  
Einzelportion-Format!**

**Découvrez dès  
maintenant INCAROM  
aussi en format sticks!**



Famiglia  
Gianna & Matteo Robbiani  
Ronco Galbisio  
Ronchetto  
**6500 Bellinzona**  
091 829 31 09  
078 726 88 65  
magiro@ticino.ch  
www.magiro.ch

Azienda Al Pian  
Luca & Brunella Buzzi  
Via Case Tinetti 7  
**6710 Biasca**  
091 862 36 58  
078 853 50 32  
079 221 65 24 ❖

Azienda Agricola  
Laura & Michele Arcioni  
Alpe Grossalp  
**6685 Bosco Gurin**  
079 827 78 01  
arcioni.m@ticino.ch ❖ ▼

Alta Magliasina Allevamento  
Giovanni Berardi  
Ponte di Vello  
**6937 Breno**  
079 337 47 04  
almafold@tiscalinet.ch  
www.almafold.ch ❖

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

Signor  
Rodolfo Cairoli  
Cairoli  
**6838 Cabbio**  
079 421 78 73 ❖

Famiglia  
Marisa & Fausto Martinelli  
Alpe Bolla Carassina  
**6720 Campo Blenio**  
079 644 65 56 ❖

Signor  
Giorgio Bertazzi  
Azienda agricola e agrituristica  
Prumaïou  
**6749 Cavagnago**  
091 864 21 77  
info@bertazzi.ch  
www.bertazzi.ch ❖

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

Signori  
Aris & Mario Pedimina  
Pianaselva  
**6760 Faido**  
079 620 97 61  
091 867 15 46  
info@ssscari.ch  
www.pianaselva.ch ❖

Famiglia  
Gabriele & Mariapia Giottonini-Bisi  
Alpe col' der Prèda  
La Ghironda  
**6636 Frasco**  
079 371 25 38  
076 388 7531  
laghironda@gmail.com  
www.laghironda.ch ❖ ▼

Sci club Lavazzara  
Giorgio Dazio  
Alpe Campo la Torba  
**6696 Fusio**  
091 755 14 54  
079 318 49 54  
079 797 67 08  
dazio.giorgio@bluewin.ch

Agriturismo Cantina Böscioro  
Sandro Vosti  
Via Monte Ceneri 13  
**6516 Gerra-Piano (Locarno)**  
079 337 74 14  
091 859 25 37  
079 598 36 54  
bosciro@bluewin.ch  
www.agriturismo.ch/agriturismo/  
cantina\_boescioro/ ❖

Signor  
Pietro Ostini  
Grotto Scarpapè  
Strada di Scarpapè 1A  
**6512 Giubiasco**  
091 857 03 75  
grottoscarpape@hotmail.com ❖

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

Fondazione Diamante  
Fattoria Allevoliere  
Sosta della Quaglia  
**6515 Gudo**  
091 858 00 38  
allevoliere@f-diamante.ch ❖

Agriturismo Pian Marnino  
Tiziano Tettamanti  
al gaggioletto 2  
**6515 Gudo**  
091 859 09 60  
pianmarnino@bluewin.ch ❖

Signor  
Graziano Bulloni  
Azienda Agricola Bulloni  
Cima di dentro  
**6810 Isono**  
091 930 62 32  
079 702 79 59  
www.bullonibrunch.ch ❖

Signor  
Patrick Ghirlanda  
Predèlp  
**6763 Mairengo**  
091 866 23 43  
079 761 85 82  
laparpaiaora@bluewin.ch  
www.allameta.ch ❖

Consorzio Caprino Nera Verzasca  
Malvaglia  
Athos Tami  
Alpe di Pozzo-Valle Malvaglia  
**6713 Malvaglia**  
091 870 10 03  
076 444 46 06 ❖

Agriturismo al Cairello  
Enzo & Cristian Crotta  
Strada Costa  
**6928 Manno**  
079 685 12 83  
www.al-cairello.ch ❖

Signora & Signor  
Chantal Poggianti & Ivano Cereghetti  
Alpe Duragno  
**6805 Mezzovico**  
079 387 00 07  
chantal.deni@bluewin.ch ❖ ▼

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

Signora  
Monica Moriggia  
Alpe di Pazz  
Via Lema  
**6986 Novaggio**  
079 407 66 82  
monica.moriggia@gmail.com  
www.alpedipazz.ch

Azienda Agricola  
Mattei Francesca, Luca, Ivan,  
Sabina, Giorgia e Ivan  
St. Antonio di Peccia  
**6695 Peccia**  
091 755 14 67  
079 884 73 67  
info@vallemaggia-ferien.ch  
www.vallemaggia-ferien.ch ❖

Signor  
Giacomo Bianchi  
Via San Vigiglio  
**6821 Rovio**  
079 642 13 46 ❖



## Frühstück: Das Müesli mit Langzeitenergie



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

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

### Tradition und Fortschritt

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

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

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



Natürlich mit Butter.

Pur beurre, naturellement.



Das Rezept zum 1. August-Zopf finden Sie unter [www.butter.ch](http://www.butter.ch)  
Consultez la recette de la tresse du 1<sup>er</sup> août sur [www.beurre.ch](http://www.beurre.ch)



swiss  
milk

Suisse. Naturellement.

Schweiz. Natürlich.



swissmilk

AGRI BI & BE  
Christian Bassi  
Gioventù Rurale del Piano di  
Magadino  
Via Canvera 9  
**6592 S. Antonino**  
076 369 11 75  
christian@orticolabassi.ch ❖

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

Signor  
Maurizio Minoletti  
Alpe Cedullo  
**6575 San Nazzaro**  
091 794 13 83 ❖ ▼

Azienda Agricola  
Giovanna & Diego Dandrea  
Dagro in Valle Malvaglia  
**6714 Semione**  
079 421 76 72  
dandreagd@bluewin.ch  
Il brunch si fa solo se bel tempo.  
Se piove è annullato.

Famiglia  
Nicoletta Zanetti  
Mugnaio  
Cantone 6  
**6714 Semione**  
079 471 59 38  
agrimugnaio@hotmail.com ❖

Famiglia  
Ester & Christian Monaco  
Alpe Mùgiaia  
**6637 Sonogno**  
079 778 83 38 ❖ ▼

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

Signori  
Enrico & Giacomo Pedrazzini  
Al Salciolo  
**6598 Tenero**  
091 745 36 43  
079 379 54 80  
079 540 71 53 ❖

Signor  
Antonietti Ary  
Gioanni Civatti  
Grotto Monte Creda  
**6966 Villa Luganese**  
091 943 11 95  
info@grottomontecreda.ch ❖

Azienda Agricola  
Manfredo Forni  
Via cantonale  
**6966 Villa Luganese**  
076 385 12 94  
manfredo@sunrise.ch

## UR

Famille  
Leandra & Otto Grepper-Cattaneo  
Intschi-Arnisee  
Station Unterberg (Seilbahn)  
**6476 Intschi**  
041 883 19 26  
041 883 02 26 ❖

Famille  
Erika & Christian Arnold  
Hof Arnold  
Klosterweg 10  
**6462 Seedorf**  
041 870 65 26  
079 487 23 69

## VD

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

Domaine  
Jean-Paul Métroz & Fils  
Isabelle & Jean-Paul Métroz  
Rue du Martheray 1  
**1268 Begnins**  
079 438 56 31  
info@jpmetroz.ch  
www.jpmetroz.ch ❖

Famille  
Annelise Ogi-Hurni  
Les 2 Belles Rives  
Champs Montet 7  
**1585 Bellerive**  
026 677 17 19  
079 275 09 46  
annelise.ogi@bluewin.ch  
www.les2bellesrives.ch ❖

La Ferme aux Saveurs d'Autrefois  
Laurence Creteigny  
Rue de la Poste 5  
**1136 Bussy-Chardonney**  
021 800 40 84  
etable@ferme-aux-creteigny.ch  
www.ferme-aux-creteigny.ch ❖

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

Familles  
Michel & Vincent Bessard  
Gylène Champigny  
Chemin des Ecoliers 5  
**1526 Cremin**  
021 906 88 27  
079 700 78 79  
site@restaurantalaferme.ch  
www.restaurantalaferme.ch

Famille  
Nicolas Mottier-Gerber  
Votre Cercle de Vie  
Le Pâquier Mottier  
**1660 Etivaz**  
026 924 63 41  
078 732 76 75  
mottier-gerber@bluewin.ch  
www.votre-cercledevie.ch ❖ ❖

APV L'Etivaz  
Le Plaudry  
**1660 La Lécherette**  
026 924 58 35  
079 296 16 49 ❖ ❖

Famille  
Michel Piguet  
Chez Benjamin  
Le Campe  
**1348 Le Brassus**  
021 845 54 83  
078 735 91 04 ❖

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

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 ❖

Famille  
Caroline & Fabien Thubert Richardet  
Terres Rouges 1  
**1405 Pomy**  
078 678 40 35  
fermeterresrouges@gmail.com  
www.ferme-des-terres-rouges.ch ❖

## VS

Famille  
Alex Delaloye  
Maison Les Vignettes  
Vignettes 6  
**1957 Ardon**  
027 306 20 83  
027 306 44 79  
vignettes@bluewin.ch  
www.tirebouchon.ch

Famille  
Robin & Elisabeth Giroud  
Les Bioletttes  
Avenue des Chênes 85 B  
**1906 Charrat**  
079 215 35 92  
bethetirobin@bluewin.ch ❖

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

Monsieur  
Michel Murisier  
Ait Yahia Farida  
Alpage des Arts  
**1944 Ferret**  
079 891 45 14  
079 446 20 16  
farida.aityahia@gmail.com ❖

Mutterkuhalter Grafschaft  
Fredy & Yvonne Zumofen  
Camping Ritzibrigge Ritzingen  
**3989 Grafschaft**  
Keine Anmeldung erforderlich  
fy.zumofen@bluewin.ch ❖

La Ferme Pédagogique  
Charly Dayer  
**1987 Hérémece**  
027 281 51 85  
contact@ferme-pedagogique.ch  
www.ferme-pedagogique.ch

Moret Georges et Fils  
Xavier Moret  
Domaine des Grands-Sorts  
En Belluurt  
**1920 Martigny**  
079 709 42 36  
079 562 55 13  
info@moretfruits.ch  
www.moretfruits.ch ❖

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

Famille  
Kathrin Schnyder  
Alpe Bryscheru  
**3903 Mund**  
079 676 52 53  
079 413 36 81  
pk-schnydrig@bluewin.ch ❖ ▼

Monsieur  
Yvo Mathier  
CAVE FIN BEC SA  
Route de Vuisse 16  
**1962 Pont-de-la-Morge**  
027 346 20 17  
info@finbec.ch  
www.finbec.ch ❖

Philfruits  
Philippe Dorsaz  
**1908 Riddes**  
078 858 52 97  
079 242 79 92  
melaniedorsaz@bluewin.ch  
www.philfruits.ch

Couvert de la Vatz  
Martine & Jean-Jacques Mermoud  
Le Quadrige Saxon  
**1907 Saxon**  
027 744 18 11  
mermoud@me.com www.saxon.ch  
❖ ❖

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 ❖ ▼

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

Famille  
Josef Nussbaumer  
Landhof Rohr  
Rohrweg 8  
**3934 Zeneggen**  
027 945 15 74  
079 746 14 88  
milchschatf-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

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

## ZG

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

Famille  
Bernadette & Hermann Hotz  
Deinikon 11  
**6340 Baar**  
041 766 16 00  
079 456 54 31  
info@hofmaercht.ch  
www.hofmaercht.ch ❖

Famille  
Paula & Martin Meierhans  
Seehof 1  
**6343 Buonas**  
041 790 12 04 ▼

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

Trotte zum Goldenen Schuh  
Susanne Scherer  
Niederwil 6  
**6330 Cham**  
041 780 02 21  
susanne.scherer@trotte-niederwil.ch  
www.trotte-niederwil.ch

Greenhill-Ranch  
Ernst Röllin  
Winzwilen 3  
**6313 Menzingen**  
041 755 29 37  
079 331 27 39  
roellin-ernst@bluewin.ch  
www.greenhill-ranch.ch

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





BioHofZug  
Toni Niederberger  
Artherstrasse 59  
**6300 Zug**  
041 711 97 02  
076 513 23 87  
laden@biohofzug.ch  
www.biohofzug.ch

## ZH

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

Familie  
Rachel & Sepp Stierli-Zander  
Hof Hörnliblick  
Bliggenswil 42  
**8494 Bauma**  
052 386 32 18 ❖

Familie  
Ueli & Margrit Gamper  
Joggelihof im Peter / Zünikon 1A  
**8543 Bertschikon**  
052 337 21 62  
079 788 24 35

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

Familie  
Rita & Josef Ziltener  
Winterhalden  
Tännärgertenstrasse 28  
**8635 Dürnten**  
055 240 10 81  
079 434 23 16  
ziltener@duertner-pulling.ch  
www.duertner-pulling.ch ❖

Familie  
Stefan & Andrea Meier  
Lurwies 2  
**8132 Egg**  
043 277 11 70 ❖

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

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

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  
079 295 90 22  
info@schlattgut.ch  
www.schlattgut.ch ❖

Familie  
Andreas & Judith Rüegg  
Bodengut  
Hörnlistrasse 4  
**8340 Hinwil**  
079 621 75 68  
jr.rueegg@bluewin.ch

Familie  
Maya & Jean-Jacques Duperré  
Stöckweid  
Uttenberg  
**8934 Knonau**  
044 767 03 17  
076 368 03 17  
j.duperré@stoekweid.ch

Familie  
Felix & Nicole Berger  
Wannwis 7  
**8124 Maur**  
ausgebucht  
berger@ggaweb.ch  
www.bergerhof.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 ❖

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

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

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

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

Herr  
Max Winkler  
Dorfstrasse 14  
**8306 Schwerzenbach**  
044 825 31 35  
brunch1.august@gmail.com  
Brunch für kleine Gruppen  
von Behinderten

Familie  
Bettina & Hansheiri Glarner  
Steinshof 143  
**8499 Sternenberg**  
052 386 18 27  
079 365 74 65  
haseglarner@bluewin.ch  
WC nicht rollstuhlgängig

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

Bauernhof Kappelweid  
Barbara & Urs Tanner  
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  
Schluchthalhof  
Obere Bergstrasse 119  
**8820 Wädenswil**  
044 780 68 78  
mail@schluchthalhof.ch  
www.schluchthalhof.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  
076 398 00 17  
andi.frutiger@datazug.ch ❖



**Landwirtschaft  
für Medien,  
Schulen,  
Konsumenten**

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

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



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

**Die Wernli-Fabrikläden**

Attraktives

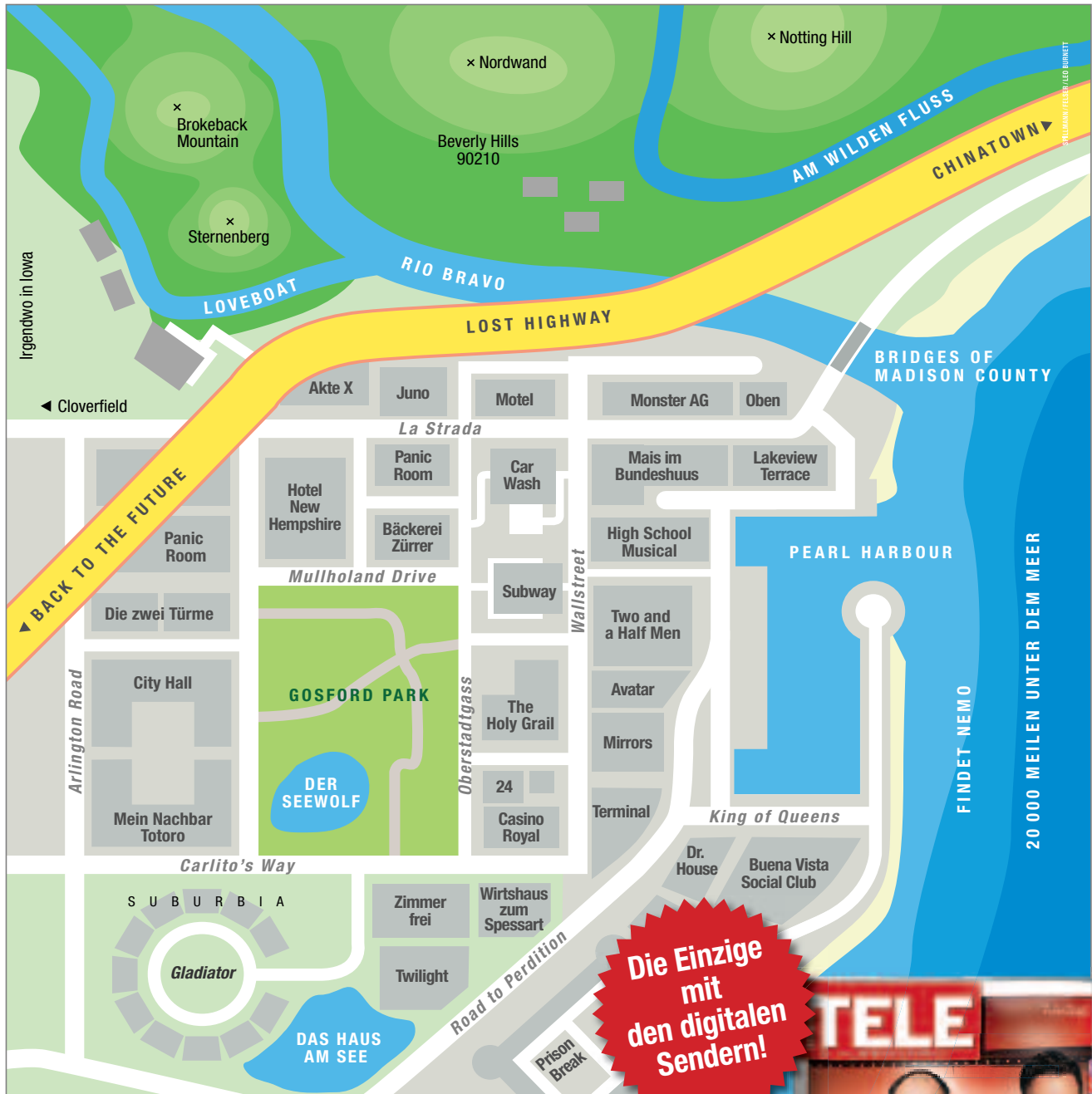
**Grossbeutel-Sortiment**

frisch ab Produktion



Trimbach Baslerstrasse 139 Winznau Gösgerstrasse 35 MO – FR 08.30 – 18.00 Uhr / SA 08.30 – 16.00 Uhr

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



## TELE zeigt Ihnen jetzt noch mehr Sehenswürdigkeiten.

Entdecken Sie die grösste Schweizer TV-Zeitschrift mit den digitalen Sendern! Woche für Woche das aktuellste TV-Programm mit über 90 Sendern. Der übersichtliche Programmteil bietet kompetente Tipps der Film-Redaktion sowie ausgesuchte Wochenhöhepunkte mit Bewertung. Lesen Sie zudem im umfassenden Magazinteil spannende Artikel rund um Film, Fernsehen, Stars, Reisen und Gesellschaft. Mit TELE wissen Sie immer, was sich zu sehen lohnt. Bestellen Sie jetzt ein Probeabo (10 Ausgaben für CHF 20.–) unter: 0800 851 951, [www.tele.ch](http://www.tele.ch)



**SEHEN, WAS SICH LOHNT.**

Ja, ich möchte TELE 10 Wochen für nur CHF 20.– testen

TE13 0701 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 31.12.2013.



# Kreativ kombinieren

**Restenverwertung** | Ob als Menurest im Kühlschrank oder überreif in der Früchteschale, zum Wegwerfen ist jedes Lebensmittel zu schade. Sinn- und genussvolles Verwerten von Resten basiert auf Flexibilität und einem Grundvorrat an Lebensmitteln.

**D**er Braten war perfekt gewürzt und saftig, das Gemüse aromatisch und knackig. Den Gästen hat es geschmeckt, sie haben mit grossem Appetit gegessen. Trotzdem lagern jetzt noch Reste des Festmenüs im Kühlschrank. Was machen damit? Noch einmal auftischen? Wie langweilig.

Mitnichten. Reste stehen für Abwechslung und verkürzen erst noch die Zubereitungszeit. Im Nu verschwindet der Bratenrest dünn geschnitten zwischen zwei Scheiben Brot – ein köstliches Znüni. Das Gemüse dient je nach Vorliebe als Grundlage für einen rassigen Salat, einen deftigen Gratin, eine Wähe, eine klare oder pürierte Suppe. Wichtig ist, dass die Reste bis zur Verwertung in verschliessbare, lebensmitteligere Gefässe verpackt im Kühlschrank aufbewahrt werden. Braucht man sie nicht sofort beziehungsweise innert zweier Tage, können sie auch eingefroren werden.

## **Einfrieren oder haltbar machen**

Ob mit abgelaufenem Datum im Küchenschrank, als Menurest im Kühlschrank, überreif

in der Früchteschale, schrumpelig in der Gemüseschublade: Zum Wegwerfen ist jedes Lebensmittel zu schade. Vieles ist selbst dann noch einwandfrei, wenn es nicht mehr wie frisch gepflückt aussieht oder das Haltbarkeitsdatum bereits abgelaufen ist.

Auch wenn überreifes Gemüse oder Obst nicht mehr zum Hineinbeissen verlockt, für einen Smoothie ist es geradezu ideal: Früchte oder Gemüse rüsten, mixen – und fertig ist das köstliche und gesunde Getränk, das nach Belieben mit Mineralwasser verdünnt werden kann. Eine andere Verwertungsmöglichkeit ist das Konservieren. Obst und Gemüse lassen sich ohne viel Aufwand zu Konfitüre

oder einem würzigen Chutney verarbeiten.

Haltbar gemacht werden kann auch trockenes Brot: Im Backofen trocken rösten und anschliessend im Mörser oder in einem Plastiksack unter dem Wallholz zerkleinern – fertig ist das Paniermehl. Liebhaber von Croutons rösten das Brot gewürfelt.

## **Zutaten dem Inhalt des Kühlschranks anpassen**

Je vielseitiger der Grundvorrat an Lebensmitteln ist, desto einfacher lassen sich Reste verwerten. Gut bedient ist, wer jederzeit Mehl, Öl, Gewürze, Eier, Käse, Zwiebeln und Knoblauch zur Hand hat. So wird beispielsweise aus der trockenen Sonntagszöpfe



Bild: swissmilk

ein süsses oder pikantes «Vogelheu», aus Omeletten eine Flädli-suppe und aus dem gegarten Gemüse eine Pastasauce. Besonders dankbare Reste sind Reis, Kartoffeln und Teigwaren. Daraus lassen sich variantenreich neue Hauptgerichte zubereiten. Sie eignen sich zudem gut als schnelle Beilage für ein Fleisch- oder Fischgericht.

Weitere hilfreiche Zutaten sind Flexibilität und Mut zu neuen Kompositionen. Sie können nicht nur beim Verwerten von Resten eingesetzt werden, sondern auch beim Kochen nach Rezepten. Nicht immer muss alles getreu der

## **Résumé**

Qu'il s'agisse de restes dans le frigo, de fruits trop mûrs ou de légumes blets, aucun aliment n'est bon à jeter. Beaucoup sont encore tout à fait consommables même s'ils n'ont plus la même allure que fraîchement récoltés. Plus l'offre en denrées alimentaires est large, plus il est facile de jeter les restes. Si, pour éviter ce travers, il est utile d'avoir

toujours sous la main de la farine, de l'huile, des épices, des œufs, du fromage, des oignons et de l'ail, d'autres ingrédients sont nécessaires: la flexibilité et la curiosité d'imaginer de nouvelles recettes! Mais celui qui n'aime pas l'expérimentation peut trouver des livres de cuisine spécialement dédiés à l'usage des restes.





«Vogelheu» ist ein währschaftes Abendessen und ideal, um nicht mehr ganz frisches Brot zu verwerten. *Le «pain perdu» ou «croûtes dorées», c'est idéal pour mettre en valeur le pain qui n'est plus tout frais.*

Vorgaben übernommen werden. Manche Zutaten können auch dem Kühlschranksinhalt angepasst werden. Gerade Gemüsesorten sind oft austauschbar und können vielfältig miteinander kombiniert werden. Wer keine Lust hat zu experimentieren und geschmacklich auf der sicheren Seite bleiben will, ist gut bedient mit Kochbüchern wie «Quickfinder Resteküche» oder «Kreative Resteküche».

#### **Geniessbarkeit mit den Geschmacksnerven prüfen**

Diese Kochbücher sind eine praktische Küchenhilfe und

herausgegeben worden, um der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenzuwirken. In der Schweiz werden pro Jahr rund zwei Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Anders gesagt: Pro Person und Tag landen rund 300 Gramm Essbares – fast eine ganze Mahlzeit – im Abfall. Fast die Hälfte dieser Abfälle fällt in privaten Haushalten an. Sie entstehen einerseits, weil zu viel gekocht wird und andererseits, weil die verführerische Präsentation der Produkte und die Vielzahl von Aktionen dazu verleiten, mehr zu kaufen als man braucht.

So geschieht es leicht, dass das Verbrauchsdatum von Produkten unbemerkt abläuft. Es lohnt sich, solche Le-

---

**Je vielseitiger der Grundvorrat an Lebensmitteln ist, desto einfacher lassen sich Reste verwerten.**

---

bensmittel nicht nur mit den Augen, sondern auch mit den Geschmacksnerven auf ihre Geniessbarkeit zu prüfen, bevor sie weggeworfen werden. Während das Verbrauchsda-

tum bei leicht verderblichen Frischprodukten angibt, wie lange das Produkt einwandfrei geniessbar ist, ist das Mindesthaltbarkeitsdatum kein Verfallsdatum. Mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum garantiert der Hersteller lediglich, dass sich die Qualität des Produkts bei ungeöffneter Packung und sachgemässer Lagerung bis zum angegebenen Datum nicht mindert. Die meisten Lebensmittel können weit über dieses Datum hinaus noch konsumiert werden, ohne dass man sich, der Familie oder den Gästen den Magen verdirbt.

| Esther Zimmermann



# Frühstücken macht munter

**Frühstück** | Die erste Mahlzeit des Tages kurbelt die Leistung an. Sie ist deshalb wichtig. Doch wer frühmorgens nicht essen mag, muss sich nicht dazu zwingen. Nur nichts Essen bis am Mittag ist schlecht für die Leistungsfähigkeit.

**W**er richtig frühstückt, kann mehr leisten», lautete jahrelang das Ernährungscredo. So absolut stimmt diese Aussage nicht, Frühstücksmuffel können also aufatmen. Niemand muss sich zum Frühstücken zwingen, wenn er früh morgens nichts in den Magen bringt. Wichtig ist nicht wann, sondern dass überhaupt etwas gefrühstückt wird. Wer also nach dem Aufstehen nichts essen kann, trinkt nur etwas und macht dafür am späten Vormittag eine Znünpause.

## Leicht verdauliches Nährstoffpaket

Die vormittägliche Mahlzeit sollte rund einen Viertel des täglichen Kalorienbedarfs abdecken. Der Zeitpunkt und die Verteilung der Mahlzeit spielt dabei keine Rolle: Sowohl Frühstück plus ein kleines Znüni als auch ein Getränk zum Starten plus ein ausgiebiges Znüni – beide Varianten sind in Ordnung. Nur nichts Essen bis am Mittag ist schlecht für die Leistungsfähigkeit. Morgendliches Fasten endet oftmals mit Müdigkeit und einem Konzentrationsabfall gegen die Mittagszeit hin. Studien zeigen, dass die meisten

Menschen am Vormittag ein Leistungshoch haben. Wer es richtig nützen will, sollte sich eine Portion «Brainfood» gönnen, das heisst, vollwertig essen und vor allem auch genügend trinken.

Eine erste Tasse Kaffee am Morgen weckt die Lebensgeister. Dagegen ist nichts einzuwenden. Kaffee als nerven- und magenreizendes Getränk ist von der Ernährungswissenschaft längst rehabilitiert worden. Im Gegenteil: Drei bis vier Tassen Kaffee täglich sind eine durchaus vertretbare Menge. Als morgendliches Startgetränk ist eine grosse Tasse Milchkaffee oder ein Latte Macchiato

gewichtet schützt, ist (leider) nicht richtig. Ausschlaggebend für die Figur ist nicht die Tageszeit, sondern die gesamte Energie, die während eines Tages aufgenommen wird.

## Die erste Tagesmahlzeit kurbelt die Leistung an

Wer frühstückt, ist am Mittag in der Regel genau gleich hungrig wie diejenigen, die darauf verzichten. Für die schlanke Linie spielen neben der Ernährung auch die Bewegung, der Umgang mit Stress und genügend Schlaf eine wichtige Rolle. Für die geistige und körperliche Leistungsfähigkeit hingegen ist es

---

**Für die geistige und körperliche Leistungsfähigkeit ist es wichtig, dass der Körper bereits morgens mit Nährstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen versorgt wird.**

---

Regula Thut Borner

allerdings besser als ein Espresso. So wird der Körper als Erstes mit einem leicht verdaulichen Nährstoffpaket versorgt und kommt zu einer der drei empfohlenen Tagesportionen Milch.

Die Annahme, dass ein ausgiebiges Frühstück vor Über-

wichtig, dass der Körper bereits morgens mit Nährstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen versorgt wird.

Die erste Mahlzeit des Tages füllt die über Nacht geleerten Energiespeicher wieder auf und hebt den Blutzuckerspiegel an. Das

Bild: swissmilk

kurbelt die Leistung an. Unabhängig davon, ob man gleich nach dem Aufstehen oder erst Stunden später frühstückt, sollte die Morgenmahlzeit immer aus einer Portion Milch oder Milchprodukten und einer Portion Obst oder Gemüserohkost bestehen. Wahlweise dazu Nüsse, eventuell etwas Vollkornbrot oder Vollkornflocken. Diese Kombination führt zu einer guten und langen Sättigung, hält den Blutzucker stabil und unterstützt mit seiner Vielfalt an Vitaminen und Mineralstoffen die Gehirntätigkeit.

Ein zu üppiges Frühstück mit Speck und Spiegelei oder viel Brot, Wurst und Konfitüre hat einen gegenteiligen Effekt: Wer morgens so aus-





Milch, Früchte und Vollkornbrot sorgen für eine gute und lange Sättigung.  
*Lait, fruits et pain complet procurent un sentiment de satiété pour un long moment.*

giebig frühstückt, beschäftigt über Stunden seine Verdauung, und das führt zu einem leeren, müden Kopf. Das gilt natürlich nicht für den sonn-täglichen Brunch.

#### **Kleine Frühaufsteher verköstigen**

Der Brunch steht einerseits für die Kombination von Frühstück und Mittagessen und andererseits für einen gemütlichen, genussbetonten Start in den Tag. Sind Kinder dabei, sollte die Brunchzeit nicht allzu spät angesetzt werden. Sie sind meistens früher auf den Beinen als die Eltern und wollen nicht den halben Vormittag hungrig bleiben. Kinder haben nach dem Essen auch schon bald wieder Hunger, weil sie nicht wie die Erwachse-

nen «auf Vorrat essen» können.

Mit ein paar Tricks lässt sich Gegensteuer geben: Man reicht den Frühaufstehern vor dem Brunch ein kleines Frühstück mit Milch und einem Butterbrot oder ein

Müesli mit Jogurt und frischen Früchten. So haben sie schon mal etwas im Magen. Sind sie nach dem Brunch wieder Hunger, kann ihnen die eher lange Zeitspanne bis zum Abendessen mit Saisonfrüchten oder rohen Ge-

müestängeli, etwas Käse oder kaltem Fleisch verkürzt werden.

#### **Viel Kalorien und wenig Nährwert**

Was am Wochenende ein Genuss ist, erweist sich im Alltag als Problem: Zopf, Buttergipfeli wie auch Laugenbretzel, Zuckerbrötli und Brioche bestehen hauptsächlich aus Weissmehl, Fett, Zucker oder Salz. Der Kaloriengehalt ist hoch, der Nährwert hingegen tief. Das verheisst keinen guten Start in den Arbeitstag. Für die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit sind ein vollwertiges Frühstück oder Znüni Voraussetzung.

| Regula Thut Borner

Regula Thut Borner  
 ist dipl. Ernährungsberaterin HF,  
 Swissmilk

#### **Résumé**

Le premier repas de la journée est important et devrait couvrir environ un quart des besoins quotidiens en calories. Qu'il soit pris sous forme de petit-déjeuner ou répartis entre une boisson pour commencer suivie d'un encas à dix heures n'a pas d'importance. Ce qui n'est pas sain, c'est de ne rien manger durant toute la matinée car, vers midi, fatigue et baisse de concentration se font souvent res-

sentir. Le repas du matin devrait toujours se composer d'une portion de produit laitier ou de lait et d'une portion de fruits ou légumes crus accompagnés, selon les goûts, de noix, de pain complet ou de flocons de céréales complets. Cette combinaison procure un sentiment de satiété, maintient le taux de sucre stable et soutient l'activité cérébrale grâce à la multitude de vitamines et minéraux.



Schweiz.  
ganz natürlich.



# Die Schweiz ist noch schweizerischer, als man denkt.

## MySwitzerland.com

Die Schweiz bietet alles für die urchigsten Ferien, die Sie je erlebt haben. Kein Wunder, bei so vielen Traditionen und Bräuchen, die es hautnah zu entdecken gibt: vom Alphornblasen übers Fahnenschwingen bis hin zum Holzschnitzen. Und das erst noch eingebettet in einzigartige Landschaften. Alles über die schweizerischsten Schweizferien finden Sie auf [MySwitzerland.com/sommer](https://www.myswitzerland.com/sommer).

Jetzt beim Fahnenschwingen die  
schweizerischsten Ferien gewinnen:  
[MySwitzerland.com/sommer](https://www.myswitzerland.com/sommer)

Stanserhorn, Region Luzern-Vierwaldstättersee



# Dankeschön für saubere Felder!

**Littering** | Mit Tafeln, einem Plakat sowie einer Minibroschüre will der Bauernverband den achtlos in Wiesen und Felder geworfenen Abfall reduzieren. Dieser stört nicht nur das Auge, sondern auch das Portemonnaie der Bauernfamilien sowie die Tiergesundheit.

Die Schweiz ist ein einmalig schönes und sauberes Land. Das bemerkt jeder, der von einer Auslandsreise in eine ärmere Weltgegend in die Heimat zurückkehrt. Mehr und mehr breitet sich aber der unbedarfte weggeworfene oder liegen gelassene Abfall aber auch bei uns aus. Die Verpackung des Mittagessens lässt eine zunehmende Zahl

Menschen mitten auf dem Dorfplatz liegen, die Flaschen der Party am Abend sind auch am nächsten Morgen noch am Seeufer zu finden. Da die Städte und Gemeinden immer mehr Stunden für die Reinigung des öffentlichen Raums aufwenden, bleibt unser Land trotz Abfallsündern einigermaßen sauber. Die Rechnung zahlen über die Steuerrechnung aber

alle – auch jene, die sich vorbildlich verhalten.

Die Bäuerinnen und Bauern stellen seit einigen Jahren ein weiteres unschönes und zunehmendes Phänomen fest: Leere Getränke-, Essens- oder Zigarettenverpackungen werden auch auf der Fahrt im Auto oder dem Spaziergang in der Natur dort weggeworfen, wo sie gerade anfallen. Dieser Abfall auf Wiesen und Feldern stört nicht nur das Auge und das Bild der schönen Schweiz. Im Gegensatz zum öffentlichen Raum fühlen sich die Gemeinden für private Felder im ländlichen Raum nicht für die Reinigung zuständig. Diese Arbeit bleibt damit an den Bauernfamilien hängen. Das Einsammeln des Abfalls entlang von Strassen, Wegen

oder Sitzbänken im ländlichen Raum braucht Zeit und ist damit für die Landwirtschaft ein Kostenfaktor. Harte Abfälle und andere Fremdkörper in Wiesen und Feldern, die als Tierfutter genutzt werden, gefährden zudem die Tiergesundheit und machen die Landmaschinen kaputt.

Der Schweizerische Bauernverband und die IG saubere Umwelt haben sich deshalb zusammengetan und die Aktion «Dankeschön für saubere Felder» mit verschiedenen Instrumenten zum Informieren und Sensibilisieren entwickelt: Strassenrandtafeln für Felder, um Autofahrer anzusprechen, eine an Spaziergänger und Hundehalter gerichtete Wegrantafel sowie ein Plakat, das in Gemeinden und Schulen aufgehängt werden kann. Eine Minibroschüre thematisiert das Verhalten im ländlichen Raum generell. Dabei nehmen sich auch die Bauern selber in die Pflicht. Denn sie wissen, die nicht landwirtschaftliche Bevölkerung hat – zu Recht! – auch gewisse Erwartungen an sie. Mehr Informationen sind auf [www.landwirtschaft.ch](http://www.landwirtschaft.ch) → Littering zu finden.

| Schweiz. Bauernverband

**Abfall macht mich krank!**

**Dankeschön für saubere Felder!**

IGSU  
Initiative  
Gut, gibt's die Schweizer Bauern

**GUT, GIBT'S DIE SCHWEIZER BAUERN.**  
[www.landwirtschaft.ch](http://www.landwirtschaft.ch)

## Trendiges aus der Edelweiss-Boutique

Die Schweizer Bäuerinnen und Bauern bauen auf generationenlange Erfahrung, aber ihre Produkte sind immer knackig frisch und trendy. Und ihre Dienstleistungen sind vielseitig. Für Sie als Konsumentin und Konsument sind sie deshalb vertrauenswürdige Partner. Die Artikel aus der Edelweiss-Boutique auf [www.landwirtschaft.ch](http://www.landwirtschaft.ch) setzen Zeichen für diese gute Partnerschaft: die trendig-traditionellen Shoppingtaschen, das vielseitige Sackmesser, die attraktiven Magnete sind

stets auf starke Verbindung aus.

Gut, gibt's die Schweizer Bauern.





## BRUNCH

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



## Le BRUNCH

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

**LANDI – über 295-mal  
ganz in Ihrer Nähe!**

**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**



## OFFRE SPÉCIALE pour les nouveaux abonnés

**L'abonnement à l'hebdomadaire *Agri*  
vous offre les prestations suivantes:**

- Le journal papier chaque vendredi dans votre boîte aux lettres.
- Le journal online (e-paper) accessible sur [www.agrihebdo.ch](http://www.agrihebdo.ch).
- Les archives online depuis 1999 jusqu'à l'édition de la semaine, avec la possibilité de rechercher des articles et de télécharger des pages en PDF.



### Rédaction

Avenue des Jordils 1  
Case postale 128  
1000 Lausanne 6  
Tél. 021 613 06 46 – Fax 021 613 06 40  
[journal@agrihebdo.ch](mailto:journal@agrihebdo.ch)  
[www.agrihebdo.ch](http://www.agrihebdo.ch)

### Publicité



Publimag  
Avenue Mon-Repos 22  
Case postale 7114  
1002 Lausanne  
Tél. 021 321 41 88

## Pour les nouveaux abonnés, offre spéciale!

**Abonnez-vous du 1<sup>er</sup> août au 31 décembre 2013 au tarif de Fr. 52.–  
et recevez un couteau suisse *Agri* de marque VICTORINOX.**

Oui, je m'abonne jusqu'au 31 décembre 2013 à *Agri* pour le prix de Fr. 52.–.

Nom / Prénom: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

NPA/Localité: \_\_\_\_\_

Tél.: \_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_ Signature: \_\_\_\_\_

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



# L'agriculture suisse de 7 à 77 ans

**Campagne d'image** | Sous l'égide de la campagne d'image «Proches de vous. Les paysans suisses.», l'Agence d'information agricole romande (AGIR) met à disposition du public de tout âge une riche documentation pour entrer de plain-pied et à toute heure au cœur de l'agriculture romande.

Originale, ludique, didactique, régulièrement complétée et enrichie, la documentation éditée par AGIR se décline en mini-brochures de recettes paysannes, posters didactiques et publications thématiques... A cela il faut ajouter la mine d'informations que contiennent le site internet ([www.agirinfo.com](http://www.agirinfo.com)), l'application smartphone (AGRI Info), sans oublier le site de la campagne d'image [www.agriculture.ch](http://www.agriculture.ch) ! Il y en a pour tous les âges...

## Pour les parents et les enfants

Découvrir les recettes d'été de nos paysannes, tout savoir sur

les salades du pays et les meilleures façons de les accommoder ou encore s'initier à la pâtisserie traditionnelle de nos campagnes... Chaque année, la série de mini-brochures est complétée pour donner des idées aux gourmets. Important: toutes les recettes proposées mettent à l'honneur les produits de saison, donc de proximité.

Quelle quantité de miel produit une ruche? Comment planter ses propres pommes de terre? Comment l'œuf devient poussin? Toutes les réponses à ces questions, les enfants peuvent les découvrir dans une série de posters

réunis sous le titre: En visite chez... les apiculteurs et les producteurs de pommes de terre, par exemple.

Avec un grand dessin humoristique au verso, des textes explicatifs, des idées de travaux pratiques, des jeux et devinettes au recto, ces posters présentent de manière attractive et didactique différents secteurs de la production agricole.

## Pour les férus d'internet et des applis

Conservé un lien fort avec la campagne, n'est-ce pas tout savoir sur les lieux et dates de marchés paysans des fêtes traditionnelles et des manifestations rurales? Ou pouvoir contacter des agriculteurs offrant des prestations telles que Visites d'étables, Ecole à la ferme, tables d'hôtes, brunchs? Ou encore, se tenir au courant de l'actualité agricole?

Si vous avez répondu oui à l'une ou l'autre de ces questions, bienvenue sur les sites internet de la campagne d'image des paysans suisses

## Bien vivre ensemble à la campagne

Toujours dans le cadre de la campagne d'image, un dépliant a été édité par l'Union suisse des paysans. Au recto, il incite les promeneurs à respecter la nature, les animaux et le travail des paysans, alors qu'au verso, il encourage les agriculteurs à une cohabitation harmonieuse avec les habitants des zones rurales et les promeneurs. Intitulé «Bien vivre ensemble à la campagne!», ce document, largement distribué en trois langues et dans toute la Suisse, se veut informatif et humoristique grâce aux dessins de Mibé. Commandes et infos: [www.agriculture.ch](http://www.agriculture.ch) [www.agirinfo.com](http://www.agirinfo.com)



et d'AGIR, ainsi que sur AGRI Info, l'application aux couleurs edelweiss de l'agriculture romande! | AGIR





# 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](http://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 31.12.2013.



Das Magazin für ganzheitliches Leben

# natürlich



Bilder: Agnes Schneider

Monika Marugg ist die Bündner Herrschaft zur Heimat geworden. «Hier fühle ich mich wohl, mit dieser Gegend bin ich verwachsen.»

# Frische, einfache und doch raffinierte Küche

**Beerencreme mit Coeurs de France** | Monika Marugg-Rempfler aus Fläsch GR lernte Koch. Als Rebbäuerin und Familienfrau profitieren einige von ihrer einfachen Küche mit dem gewissen Etwas, das eine gesunde und gute Küche ausmacht.

**D**as Weingut Bovel in Fläsch in der Bündner Herrschaft ist frisch verschneit. Die Reben von Daniel und Monika Marugg reichen beinahe bis zur Haustüre. Das Weingut, das rund



Monika Marugg ist die Bündner Herrschaft zur Heimat geworden. «Hier fühle ich mich wohl, mit dieser Gegend bin ich verwachsen.»

5 Hektaren umfasst, wirkt sehr gepflegt und einladend. Sofort entsteht der Eindruck, dass der Wein hier etwas Besonderes sein muss. Nur so viel: Dieser Eindruck täuscht nicht!

Die Rebbäuerin ist Monika Marugg-Rempfler. Die im Appenzellerland mit elf Geschwistern aufgewachsene Rebbäuerin lernte Koch. «Nach der Ausbildung und Stellen im Tessin und in Basel reiste ich nach Fläsch, um einmal im Service zu arbeiten. Mein Mann Daniel war es, der mich in der Bündner Herrschaft hielt. Fläsch ist zu meiner Heimat geworden. Hier wohne, arbeite und koche ich gern.» Ehemann und Winzer Daniel Marugg beschreibt die Küche seiner Frau so: «Sie kocht einfach, vielfältig, saisonal, frisch und

immer gut. Unsere Familie genießt Monikas Küche sehr.» Die Mutter von vier Kindern – zwei sind schon erwachsen – hat die Sensorik-Lizenz erworben. «Es macht mir grosse Freude, unsere Weine zusammen mit meinem Mann zu degustieren. Die Kennerin und Feinschmeckerin hat keinen eigentlichen Lieblingswein. «Unsere Weine gefallen mir alle, den Ausbau des Weines finde ich spannend.» Die Hobbys von Monika Marugg sind wandern, lesen und kochen mit dem jüngsten Sohn. «Natürlich kochen wir auch mit unseren Weinen. Sie geben vielen Gerichten die spezielle Note. Ich bin in den Weinbau hinein gewachsen – ich möchte weder die Arbeiten im Rebberg noch unsere feinen Tropfen missen.»

| Agnes Schneider

## Monikas Beerenquarkcreme mit Coeurs de France

### Zutaten Beerenquarkcreme

400 g Himbeeren  
50 g Puderzucker  
1 TL Zitronensaft nach Belieben  
150 g Rahmquark  
250 g Magerquark  
2 dl Rahm

### Zutaten Coeurs de France

1 viereckig ausgewallter Blätterteig, etwas Zucker

### So wird es gemacht

Für die Beerenquarkcreme die Himbeeren mit Puderzucker und Zitronensaft leicht zerdrücken und mischen. Den Quark dazu geben, erneut gut mischen. Den Rahm steif schlagen und unter die Creme ziehen. Für die Coeurs de France einen rechteckig ausgewallten Blätterteig mit Zucker bestreuen. Den oberen Viertel und den unteren Viertel bis zur Mitte einschlagen und leicht andrücken. Mit wenig Zucker bestreuen und den Teig nochmals zusammenfalten. Ringsum mit Zucker bestreuen und gut andrücken. Etwa 2 cm dicke Stücke schneiden, diese auf der schmalen Seite mit etwa 10 cm Abstand vorsichtig auf eine Backfolie legen (nicht legen, sondern aufstellen). In der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 220°C ungefähr 12 Minuten goldbraun backen.

### Tipp

Es ist wichtig, die Coeurs de France beim Backen aufzustellen und nicht zu legen. Nur so kann sich der Blätterteig richtig entfalten.

| Monika Marugg, Fläsch GR





# BELIANI.ch<sup>®</sup>

Designer Möbel für kein Geld

Exklusiv für Brunch Teilnehmer  
**ZusatzRABATT**  
**Fr. 100.00**  
auf Produkte bestellt auf Beliani.ch  
Code: Brunch2013 gültig bis 31.08.2013



**Maestro**

~~4990.-~~  
**1799.-**  
mit Kissen

**Rimini**



~~2990.-~~  
**899.-**

Rattan Gartenmöbel  
1x 2-er Sofa, 2x Sessel, 1x Teetisch mit Glas inkl. Kissen

**Roma**



~~3590.-~~  
**1199.-**

Designer Gartenmöbelset aus Rattan  
2x Sessel, 1x Hocker, 1x Teetisch, 1x 1x 3-er Sofa, inkl. Kissen

**Italy 220**



~~3990.-~~  
**1299.-**

Luxus Rattan Gartenmöbel  
1 x Tisch mit Glas 220 x 100 cm, 8 x Sessel inkl. Kissen

**Lille**



~~3590.-~~  
**899.-**

Designerbett  
1 x Lederbett 180 x 200 cm, 1 x Lattenrost

**Stockholm**



~~3990.-~~  
**1199.-**

Wohnzimmer Ledersofa  
1 x Ledersofa in den Farben beige, schwarz, braun

**Sanremo**



~~19000.-~~  
**6490.-**

Outdoor jacuzzi  
1 x Sprudelbad, 6 Personen, 40 Düsen, Computersteuerung

**Über 1000 Designer Möbel, Bilder und Videos auf BELIANI.ch**



[www.beliani.ch](http://www.beliani.ch)  
Supergünstig einkaufen



**0842 800 111**  
Mo. - Sa. 8.00 - 18.00



**14**  
TAGE Rückgaberecht – Wir erstatten auch alle Transportkosten.



Schnelllieferung in die ganze Schweiz für max. 299.-  
Selbstabholung ist nicht möglich.



**5** Bis zu fünf Jahre Garantie



Zahlung per Rechnung möglich  
innert 14 Tage nach Lieferung.

Alle Preise bereits inkl. Zusatzrabatt

**Jetzt anrufen und Zusatzrabatt sichern: 0842 800 111**

# Blättern Sie die Hektik weg.



Jetzt am  
Kiosk.

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.– (statt Fr. 42.– am Kiosk).  
 Ja, ich bestelle das 2-Jahresabo der Schweizer LandLiebe mit 12 Ausgaben für nur Fr. 68.– (statt Fr. 84.– 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.  
 Abo-Angebote gelten für Neuabonnenten in der Schweiz. Preise inkl. MwSt. und Versandkosten, gültig bis 31.8.2013.

60009111

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](http://www.online-kiosk.ch/landliebe)





# Erstes Lächeln. Erster Zahn. Erste Schritte.



## Das «Baby Package»

Die Ratgeber «Unser Baby» und «Werdendes Leben», die «Baby Agenda»



## Das andere Familienmagazin

«Kidy swissfamily» erscheint 6 x jährlich



## Das schlaue Schülermagazin

«SPICK» erscheint 11 x jährlich



## Das Vätermagazin

«BIG SPICK» erscheint 4 x jährlich

**Jetzt gratis bestellen!**  
**Gratisheft@swissfamily.ch**  
**www.swissfamily.ch/gratisheft**



# Kennen Sie den Schweizer Käse?

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

# Connaissez-vous les fromages suisses?

Quel fromages 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 zeigen folgende Käsesorten:

1. Sbrinz
2. Le Maréchal
3. Tête de Moine
4. Appenzeller
5. Tilsiter
6. Vacherin fribourgeois

Les 6 images correspondent aux fromages ci-dessous:

1. Sbrinz
2. Le Maréchal
3. Tête de Moine
4. Appenzeller
5. Tilsiter
6. Vacherin fribourgeois

## Lösungswort / Solution:

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

Schicken Sie das Lösungswort bis zum 31. August 2013 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 2013 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: Reisegutschein im Wert von 2000 Franken, einlösbar bei Agrar Reisen, Landwirtschafts- und Gruppenreisen, Aarau.
2. Preis: Ein Gutschein für zwei Personen «Magie des Orients» im Berner Hammam & Spa Oktogon. Inklusive einer Seifenschäum- und einer Öl-massage, einer Rhassoulpackung und einem kleinen Imbiss nach Wahl. Wert des Preises: 290 Franken.
3. Preis: Landi-Gutscheine im Wert von 200 Franken.

## Prix de concours

- 1er prix: Bon pour un voyage d'une valeur de 2000 francs à faire valoir chez Agrar Reisen, Landwirtschafts- und Gruppenreisen, Aarau.
- 2ème prix: Un bon «Magie de l'Orient» d'une valeur de 290 francs pour deux personnes chez Hammam & Spa Oktogon dans le canton de Berne incluant un massage à l'huile ou à la mousse de savon, un traitement au rhassoul ainsi qu'un petit encas au choix.
- 3ème prix: Bons de 200 francs à faire valoir dans les magasins Landi.

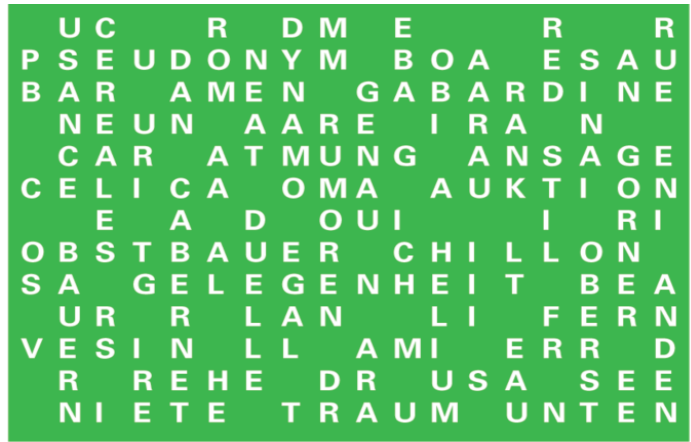
## Ihr Spezialist für landwirtschaftliche Reisen

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

- BauernZeitung-Leserreisen weltweit
- Verbands- und Fachreisen
- Gruppenreisen mit landwirtschaftlichem Fachprogramm weltweit
- Messereisen



Die komplette Reisewelt der knecht reisen ag  
Besuchen Sie uns auf [www.agrar-reisen.ch](http://www.agrar-reisen.ch)



ALPKAESE

FROMAGE

## Anpacken einmal anders: der Caritas-Bergeinsatz

Mit dem freiwilligen Bergeinsatz wirkungsvoll helfen.

Interessiert?

Weitere Informationen unter: [www.bergeinsatz.ch](http://www.bergeinsatz.ch)



## Geniessen Sie den Brunch mit feinen Schweizer Beeren



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

## Besuchen Sie uns.

ERLEBEN



Einblick in die Produktion Willisau

PROBIEREN



Degustation

PROFITIEREN



Attraktive Gross-Packungen



**HUG Chnuser-Laden**  
Neumühlestrasse 4, 6102 Malters

**HUG Ringli-Laden**  
Menznauerstrasse 20, 6130 Willisau

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

[www.hug-luzern.ch](http://www.hug-luzern.ch)



# Hungrig auf Schweizer Traditionen. Faim de traditions suisses.



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 1<sup>er</sup> août afin que les traditions puissent perdurer.

## MIGROS

Ein **M** schweizerischer.