

Schweizer
Bäuerinnen
& Bauern

Paysannes
& paysans
suisses

Contadine
& contadini
svizzeri

Brunch.

2024

Concours
Wettbewerb
Concorso

1. August-
Brunch

Brunch du
1^{er} août

Brunch del
1^o agosto

Hauptsponsor
Sponsor principal
Sponsor principale

MIGROS

Organisiert von Schweizer Bäuerinnen und Bauern
Organisé par des paysannes et paysans suisses
Organizzato da contadine et contadini svizzeri



Nicole Berchtold
SFR bi de Lüt, Radio- und Fernsehjournalistin und Moderatorin
SFR bi de Lüt, journaliste de radio et de télévision et animatrice
SFR bi de Lüt, giornalista radiofonica e televisiva e animatrice

«Von Hufen, Höfen und ganz viel Herzlichkeit»

Liebe Leserinnen und Leser, Erinnerung Sie sich noch an Big Joe und Luki?

Es gibt Reisen, die verändern nicht nur den Ort, sondern auch das Herz. Eine ungewöhnliche Reise führte mich letztes Jahr zusammen mit Big Joe und Luki, zwei Geissböcken, durch die idyllischen Landschaften der Schweiz. Was als moderates Abenteuer geplant war, entwickelte sich zu einer tiefgreifenden Erfahrung, die meine Sichtweise auf das Land und die Leute verändert hat.

Wir wanderten 150 Kilometer vom Jura bis nach Nidwalden. Jeden Abend übernachtete ich mit den beiden Geissböcken an einem anderen Ort. Und zwar nicht in sterilen Hotelzimmern, sondern in den herzlichen Unterkünften von Bauernhoffamilien. Hier wurden wir nicht nur willkommen geheissen, sondern gleich ein Teil des Ganzen. Trotz der Kürze unseres Aufenthalts, erlebte ich die Hektik, die Freude, aber auch die Herausforderungen, die das Landleben mit sich bringt.

Die beiden Geissböcke, meine ungewöhnlichen Reisebegleiter, erwiesen sich als perfekte Türöffner für die faszinierende Welt der Landwirtschaft. Wir zogen von Hof zu Hof und trafen somit auf Menschen, die mit Leidenschaft und Hingabe ihrer Arbeit nachgehen. Jeder Hof erzählt seine eigene Geschichte. Ich durfte Zeugin von alten Traditionen sein, die in unserer schnelllebigen Welt oft übersehen werden. Hier wurde mir bewusst, dass das Leben auf dem Bauernhof nie stillsteht. Es gibt zwar keinen Feierabend aber trotzdem strahlen diese ländlichen Oasen eine wohlthuende Zufriedenheit und Ruhe aus.

Ja, es ist so: Durch meine Geisstour öffneten sich mir Tore zu einer Welt, die leider oft übersehen wird - nämlich die Bauernhöfe der Schweiz! Sie sind mehr als nur Arbeitsstätten – sie sind lebendige Gemeinschaften, die uns lehren, dass das wahre Glück oft in den einfachen Momenten zu finden ist. Ein nächster solcher Moment bietet der 1. August-Brunch vor Ort auf den Bauernhöfen. Ich bin dabei, und Sie?

«Des boucs, des boucles et beaucoup de bonté»

Chères lectrices, chers lecteurs, Connaissez-vous Big Joe et Luki?

Il y a des voyages qui peuvent changer notre vision non seulement d'un endroit isolé, mais aussi d'un monde tout entier. Un périple inhabituel m'a conduite l'année dernière, en compagnie de Big Joe et Luki, deux boucs, à travers les paysages idylliques de la Suisse. Ce qui devait être une aventure modérée s'est transformé en une grande pérégrination qui a changé ma vision du pays et des gens.

Nous avons parcouru 150 kilomètres en partant du Jura pour rejoindre le canton de Nidwald. Chaque soir, je passais la nuit avec mes boucs dans un endroit différent. Je ne logeais pas dans des chambres d'hôtel impersonnelles, mais dans des hébergements chaleureux chez des familles paysannes. Nous n'avons pas seulement dormi chez elles: nous avons directement été plongés dans leur quotidien. Malgré la brièveté des séjours, j'ai fait l'expérience de l'agitation, de la joie, mais aussi des défis que comprend la vie paysanne.

Les deux boucs, mes compagnons de voyage atypiques, m'ont permis d'entrer facilement en contact avec le monde fascinant de l'agriculture. Nous sommes allés de ferme en ferme, à la rencontre de personnes qui s'adonnent à leur travail avec passion et dévouement. Chaque ferme a sa propre histoire à raconter et j'ai pu être témoin d'anciennes traditions souvent ignorées dans notre monde où tout va si vite. C'est là que j'ai réalisé que le travail à la ferme ne s'arrête jamais. Il n'y a pas de fin de journée à proprement parler, et pourtant, ces oasis rurales dégagent une satisfaction et un calme bienfaisants.

Mon périple avec mes boucs m'a ouvert les portes d'un monde souvent délaissé, celui des exploitations agricoles de Suisse! Plus que de simples lieux de travail, ce sont des communautés vivantes qui nous enseignent que le vrai bonheur se trouve souvent dans les moments simples. Vivez un de ces moments lors du Brunch du 1^{er} août cette année. Moi, en tout cas, j'y participerai. J'espère que vous aussi.

«Di zoccoli, fattorie e tanta cordialità»

Care lettrici e cari lettori, Vi ricordate di Big Joe e Luki?

Ci sono viaggi che non portano solo in luoghi diversi, ma cambiano anche il cuore. L'anno scorso, un insolito viaggio con due becchi, Big Joe e Luki, mi ha condotta attraverso gli idilliaci paesaggi della Svizzera. Quella che era stata concepita come una tranquilla avventura si è trasformata in un'esperienza profonda che ha cambiato la mia visione del Paese e della sua gente.

Abbiamo camminato per 150 chilometri, dal Giura a Nidwaldo. Ogni notte io e i becchi pernottavamo in un luogo diverso. Non in anonime camere di hotel, ma negli accoglienti alloggi delle famiglie contadine. Le quali non solo ci hanno dato un caloroso benvenuto, ma ci hanno fatto sentire parte della loro realtà. Nonostante la brevità del nostro soggiorno, ho vissuto la frenesia, la gioia, ma anche le sfide della vita rurale.

I due becchi, questi miei insoliti compagni di viaggio, sono stati dei perfetti apriporta sull'affascinante mondo dell'agricoltura. Abbiamo viaggiato di fattoria in fattoria, incontrando persone che svolgono il loro lavoro con passione e dedizione. Ogni fattoria racconta la sua propria storia e ho potuto essere testimone di vecchie tradizioni che spesso vengono trascurate nel nostro mondo frenetico. Qui ho capito che la vita in fattoria non si ferma mai. Non c'è un orario di chiusura, eppure queste oasi rurali irradiano un'allegria soddisfazione e tranquillità.

Sì, è così: il mio tour con i becchi mi ha aperto le porte di un mondo spesso trascurato, le fattorie della Svizzera! Sono più che semplici luoghi di lavoro: sono comunità vive che ci insegnano che la vera felicità si trova spesso nei momenti semplici. Il prossimo momento simile è il Brunch del 1° agosto. Io ci sarò, e voi?

3	Editorial «Von Hufen, Höfen und ganz viel Herzlichkeit»	Éditorial «Des boucs, des boucles et beaucoup de bonté»	Editoriale «Di zoccoli, fattorie e tanta cordialità»
5	Einleitung Entspannter Nationalfeiertag	Introduction Une fête nationale tranquille	Introduzione Festa nazionale in relax
6	Der Vielfalt verpflichtet!	Engagement pour la diversité	Impegnati nella versatilità
10	Alp Campo la Torba: An der Grenze zwischen der Leventina und dem Lavizzara-Tal	Alpe Campo la Torba : à la frontière entre la Léventine et le val Lavizzara	L'Alpe Campo la Torba, al confine tra Leventina e Lavizzara
14	Seinen Traum wahr gemacht	Se rêver éleveur, et puis le devenir	Sognarsi allevatore e poi diventarlo
18	Startnummer «Migros»	Dossard Migros	Numero di pettorale «Migros»
19	Rezept Frischkäse-Salat-Sandwich	Recette Sandwich au fromage frais et à la salade	Ricetta Sandwich con insalata e formaggio fresco
20	«Sönd Willkomm»	«Soyez les bienvenus»	«Siete benvenuti»

Adressen

Des adresses à découvrir

Indirizzi

24 Wählen Sie Ihren Bauernhof

Choisissez votre ferme

Scegli la tua fattoria

38	Das Engadin vom Sattel aus erleben	À travers l'Engadine à dos de cheval	Attraverso l'Engadina a cavallo
42	Natur erleben und geniessen	Découvrir et savourer la nature	Sperimentare e godersi la natura
46	Wir schützen, was wir lieben	Nous protégeons ce que nous aimons	Proteggiamo ciò che amiamo
48	Rezept Ovo 1. August Kirschen Cheesecake Brownies	Recette Cheesecake brownie aux cerises Ovo du 1 ^{er} août	Ricetta Brownie cheesecake alle ciliegie Ovo per il 1 agosto
50	Typically Swiss Hotels: Berggasthaus Heimeli, Sapün	Hôtels typiquement suisses : auberge de montagne Heimeli, Sapün	Typically Swiss Hotels: albergo di montagna Heimli, Sapün

52

Wettbewerb

Concours

Concorso



Entspannter Nationalfeiertag

Der perfekte Nationalfeiertag sieht für mich so aus: Ich beginne den Tag mit einem herzhaften Zmorge auf dem Bauernhof. Danach mache ich eine entspannte Fahrradtour durch die malerische Schweizer Landschaft und erkunde die Umgebung. Oder mich packt die Lust auf eine Wanderung über Feld und Wiesen. Ein solcher Ausflug bietet die perfekte Kombination aus kulinarischem Genuss, aktiver Erholung und der Möglichkeit, die Schönheit unseres Landes zu entdecken.

Der 1. August-Brunch auf dem Bauernhof ist eine grossartige Schweizer Tradition und bietet die Möglichkeit Brücken zwischen Stadt und Land zu schlagen. Er lädt zum Feiern für Gross und Klein ein und bringt Menschen zu einem besonderen Erlebnis auf dem Bauernhof zusammen. Die Bauernfamilien backen, kochen und brutzeln mit regionalen Produkten und bereiten einen herzhaften Brunch zu. Die frischen Produkte der Schweizer Bäuerinnen und Bauern geniessen, Landluft schnuppern, mehr über die Landwirtschaft und die einheimischen Produkte erfahren, danach eine Wanderung oder eine Fahrradtour durch die schöne Schweizer Landschaft machen: dies sind für mich die Zutaten eines perfekten Nationalfeiertages! Finden Sie Ihren Gastgeberhof ab Seite 24 oder auf www.brunch.ch und sichern Sie sich am besten noch heute einen Platz!

Ich wünsche Ihnen einen erholsamen und feierlichen 1. August.

Une fête nationale tranquille

Pour moi, la fête nationale parfaite ressemble à ça: je commence la journée avec un copieux petit déjeuner à la ferme. J'enfourche ensuite mon vélo et pédale tranquillement dans le pittoresque paysage suisse à la découverte des environs. Ou peut-être que l'envie me prend de faire une randonnée à travers les champs et les prés. Une telle journée marie à la perfection plaisir gustatif, détente active et exploration de notre beau pays.

Le Brunch à la ferme du 1^{er} août est une grande tradition suisse. Il permet de nouer des liens entre ville et campagne. Il invite aussi petits et grands à la fête, et il réunit les gens pour une expérience particulière à la ferme. Les familles paysannes préparent un brunch copieux en travaillant, apprêtant, sublimant les produits régionaux. Déguster les produits frais des paysannes et paysans suisses, respirer l'air de la campagne, en apprendre davantage sur l'agriculture et les produits indigènes, puis partir faire une randonnée ou un tour à bicyclette à travers le magnifique paysage suisse: voilà pour moi les ingrédients d'un 1^{er} août parfait. Rendez-vous à la page 24 ou sur www.brunch.ch pour trouver une ferme où bruncher et réservez votre place dès à présent.

Je vous souhaite un 1^{er} août reposant et festif.

Festa nazionale in relax

Per me, il giorno della Festa nazionale dovrebbe essere così: inizio la giornata con una ricca colazione contadina in fattoria. Dopodiché, faccio un giro rilassante in bicicletta attraverso il pittoresco paesaggio svizzero, esplorandone i dintorni. Oppure farei un'escursione fra i campi e i prati. Una simile scampagnata offre la combinazione perfetta tra piacere culinario, relax e scoperta della bellezza del nostro Paese.

Il Brunch del 1° agosto in fattoria è una grande tradizione svizzera e offre la possibilità di avvicinare città e campagna. Il Brunch della Festa nazionale invita tutte le persone a riunirsi in fattoria per vivere un'esperienza speciale e festeggiare. Le famiglie contadine cucinano, sfornano e spadellano prodotti regionali preparando un ricco Brunch per tutti. La popolazione ha la possibilità di gustare i prodotti freschi delle contadine e dei contadini svizzeri, respirando l'aria di campagna e avvicinandosi all'agricoltura e ai prodotti locali. Un'esperienza che, se combinata con un'escursione o un giro in bicicletta attraverso la bellissima campagna svizzera, può rendere la giornata perfetta. Trova una fattoria ospitante a pagina 24 o su www.brunch.ch e prenota il tuo posto già oggi!

Auguro a tutti un 1° agosto rilassante e festoso.

Andrea Camadini

Projektleiterin 1. August-Brunch

Responsable du projet Brunch du 1^{er} août

Responsabile del progetto Brunch del 1° agosto in fattoria

Helen & Markus Wegmüller, Leimiswil (BE)

Der Vielfalt verpflichtet

Lupinen und Lavendel, Mutterkühe und Mastschweine – das alles hat Platz auf dem Hof von Helen und Markus Wegmüller im oberaargauischen Leimiswil. Ihnen ist sehr wichtig, ihren Kundinnen und Kunden die reale Landwirtschaft zu zeigen. Das schaffen sie mit einem vielfältigen Direktvermarktungs- und Agrotourismusangebot.

An die Flanke eines oberaargauischen Hügels in der Nähe von Leimiswil schmiegt sich der Hof der Familie Wegmüller. Das Himbeerfeld zum Selberpflücken und das Lavendelfeld liegen auf der Kuppe. Ein gelb markierter Wanderweg führt direkt am Hof vorbei, in der Nähe verlaufen die Velorouten 99 (Herzroute) und 71 (Passwang-Oberaargau) sowie die Wanderroute Via Jacobi (Nummer 4). Eine kurze Rast im Hofladen oder gar eine Übernachtung bieten sich an. Daneben halten Wegmüllers Angus-Mutterkühe und Mastschweine und bauen Mais, Getreide und Lupinen an.

**Sind gerne Gastgeberin und Gastgeber:
Helen und Markus Wegmüller mit Jasmin, Sarina und Sven.**



Allerlei aus Lupinen

Bei einer Tasse Lupinenkaffee erzählen Helen und Markus Wegmüller von ihren Erfahrungen mit dieser wiederentdeckten Kultur. «Wir suchten nach einer Ackerkultur, die wir zu verschiedenen Produkten verarbeiten können», erzählt Helen Wegmüller. Sie stellt Schaugläser auf den Tisch, darunter Schoten, Samen, geschälte Samenhälften (sehen ein bisschen aus wie Gelberbsen), geröstete Samen, Lupinenschrot, Lupinenmehl und gemahlener «Kaffee». Aktuell testen sie Teigwaren mit verschiedenen Lupinenmehl-Anteilen und experimentieren mit Burgerplätzchen. «Bei 35 Prozent Eiweissanteil kann man aus dem Mehl einen Proteindrink machen oder es übers Müesli streuen», erklärt Helen weiter. Die Vorteile liegen auf der Hand und passen gut in die aktuelle Diskussion um Protein in der Ernährung. «Allerdings benötigen Konsumentinnen und Konsumenten viel Überzeugung», sagt Markus. «Meistens kennen sie von den Hülsenfrüchten nur Kichererbsen.»

Ein Bett im Lavendelfeld

Eine weitere sehr vielfältige Kultur auf dem Betrieb von Helen und Markus Wegmüller ist der Lavendel. Bereits vor sechzehn Jahren sind die beiden in die Produktion der Heilpflanze eingestiegen. «Man kann Lavendel in der Küche verwenden, als Gewürz oder Beigabe zu Salzen, im Badezimmer als Bestandteil von Cremes, Seifen oder Ölen, im Kleiderschrank, in Sträussen, zur Dekoration und vor allem als Heilpflanze...» zählt Helen auf.

Während mindestens fünf Wochen blüht der Lavendel, von ca. Mitte Juni bis Ende Juli. Dann «vermieten» Wegmüllers das Feld für Fotoshootings – und man kann inmitten der violetten Blüten-



Der Lavendel blüht während fünf Wochen im Juni/Juli. In dieser Zeit kann man im Feld übernachten.



Der Umgang mit Lamas verändert einen, erzählt Helen Wegmüller, die mit den Tieren aufgewachsen ist.

pracht übernachten. Als Schlechtwettervariante und Rückzugsort gehört zu der Übernachtung immer auch das «Uszythüsl» dazu. Natürlich sei es ungewohnt, dass man einen feinen Lufthauch am Gesicht spüre; auch die Geräusche könnten einen wachhalten. «Dennoch schlafen die meisten Gäste viel besser, als die denken.»

Mehr oder weniger Wertschätzung

Die ausgebildete Tourismusfachfrau Helen ist bei der Betreuung der Gäste in ihrem Element. «Ich bin sehr gerne Gastgeberin und möchte meinen Gästen die Freude an der Natur zeigen und ihnen etwas mitgeben.» Die Wertschätzung sei riesig, wenn die Kühe am Morgen in der Nähe grasen oder wenn das Frühstück mit selbstgebackenem Brot und eigener Konfitüre serviert wird. «Vieles davon ist für uns selbstverständlich – die Gäste schätzen es enorm.» Im Freizeitbereich gebe es auch keine Preisdiskussionen – im Unterschied zu der übrigen Landwirtschaft.

Preisdiskussionen bei Fleisch und Getreide

Mit den traditionelleren Betriebszweigen beschäftigt sich Markus: Mutterkühe, Mastschweine und Ackerbau. «Da läuft es anders», erzählt er. «Ich liefere Tiere oder Ernten an die Annahmestelle und vielleicht gibt es noch Preisabzüge.» Mit den Konsumentinnen und Konsumenten des Fleisches oder des Getreides hat er keinen Kontakt. Das sei im Agrotourismus komplett anders: «Ich sehe es bei den Himbeeren. Die Leute kommen gerne zu uns, sie sind draussen, haben die schöne Aussicht, pflücken feine Beeren. Da erfahren wir sehr viel Wertschätzung.»

Der Umgang mit den Lamas verändert einen

Helen Wegmüller ist auf einem Betrieb mit Lamas aufgewachsen. Ihre Mutter bietet im Sommer Lama-Trekkings ab Wegmüllers Hof an. An den drei- bis vierstündigen Anlässen lerne man viel Wissenswertes über die Tiere, strigle sie und mache sie bereit, um dann mit ihnen in der Gegend rund um den Hof zu wandern. «Bei uns kann man abseits von Hauptstrassen auf Wald- und Feldwegen oder kleinen Nebenstrassen wandern», erzählt Helen. Zum Trekking gehört auch eine Pause, ein Znüni oder ein Zmitagbräteln – den Proviant tragen die Lamas.

Hofportrait

Betriebsleiterfamilie
Helen & Markus Wegmüller

Webseite
www.lavendel-erlebnis.ch

Ort
Leimiswil BE

Fläche
16 ha landwirtschaftliche Nutzfläche
in der Hügellzone

Tiere
Angus-Mutterkühe, Mastschweine, Ziegen,
Hühner, Kaninchen, Katzen

Betriebszweige
Tierhaltung (Mutterkühe, Mastschweine),
Ackerbau, Direktvermarktung, Pflückfeld,
Agrotourismus

Lavendel-
erlebnis.ch



français



italiano



19 Angus-Mutterkühe mit ihren Kälbern leben auf dem Betrieb. Das Fleisch kommt auch für die Gäste auf den Tisch.



Himbeeren selber pflücken, inmitten schöner Landschaft und mit herrlicher Aussicht: Seit 11 Jahren kann man das bei Wegmüllers.

«Man wird zu einem anderen Menschen, wenn man mit Lamas unterwegs ist», erzählt Helen. Nervöse oder hibbelige Kinder und Erwachsene beruhigten sich. Markus ergänzt: «Man muss sich darauf einlassen, einem Tier gegenüberzustehen, es zu führen und manchmal auch streng zu sein. Leider glauben sehr viele Menschen, Lamas würden dauernd spucken.» Beide lachen. «Das ist natürlich Quatsch: Sie spucken nur, wenn man sie ärgert oder sich die Lamas bedroht fühlen.»

Im Zentrum steht die Landwirtschaft

Agrotourismus ist per Definition auf landwirtschaftliche Tätigkeiten angewiesen. Das ist Helen und Markus Wegmüller ganz wichtig. Zum Beispiel beim Lavendel. Obwohl es nur eine kleine Fläche ist, wollen sie daraus ein Produkt herstellen. Aktuell suchen sie nach einer neuen Abnahmemöglichkeit für die Blüten. «Wir wollen den Lavendel als landwirtschaftliche Kultur haben und nicht nur als Kulisse fürs Übernachten», betonen die beiden. «Es muss echt sein: In erster Linie sind wir ein produzierender Landwirtschaftsbetrieb und damit in Zusammenhang betreiben wir – sehr gerne! – ein agrotouristisches Angebot.»

Katharina Scheuner, Schweizer Bauernverband



Entdecke deine Herzroute in der Region



Entdecke deine Wanderung in der Region



Schweizer Hülsenfrüchte

Der Anbau von Hülsenfrüchten für die menschliche Ernährung hat in der Schweiz in den letzten Jahren zugenommen. 2022 wuchsen Lupinen auf 347 ha, Linsen auf 196 ha, Soja auf 2895 ha. 2023 wurde erstmals die Kichererbsen-Fläche mit 117 ha erfasst.

Légumineuses suisses

Ces dernières années, la culture des légumineuses en Suisse était en expansion. En 2022, le lupin poussait sur 347 ha, les lentilles sur 196 ha et le soja sur 2895 ha. En 2023, les 117 ha de la surface de pois chiches ont été recensés pour la première fois.

Leguminose svizzere

La coltivazione di leguminose per l'alimentazione umana in Svizzera è cresciuta negli ultimi anni. Nel 2022, erano coltivati 347 ha di lupini, 196 ha di lenticchie e 2895 ha di soia. Nel 2023, per la prima volta è stata censita la superficie di ceci: 117 ha.

FLYER E-BIKE GEWINNEN



Fragen beantworten, an der Verlosung teilnehmen
und gewinnen: herzroute.ch/wettbewerb



Giorgio e Michele Dazio, Fusio (TI)

L'Alpe Campo la Torba, al confine tra Leventina e Lavizzara

Dai pascoli che circondano una moltitudine di laghetti, nasce uno dei formaggi d'alpe a latte misto più conosciuto e apprezzato nel cantone, e non solo. La sfida principale dell'azienda? Rinnovarsi mantenendosi nel solco della tradizione.

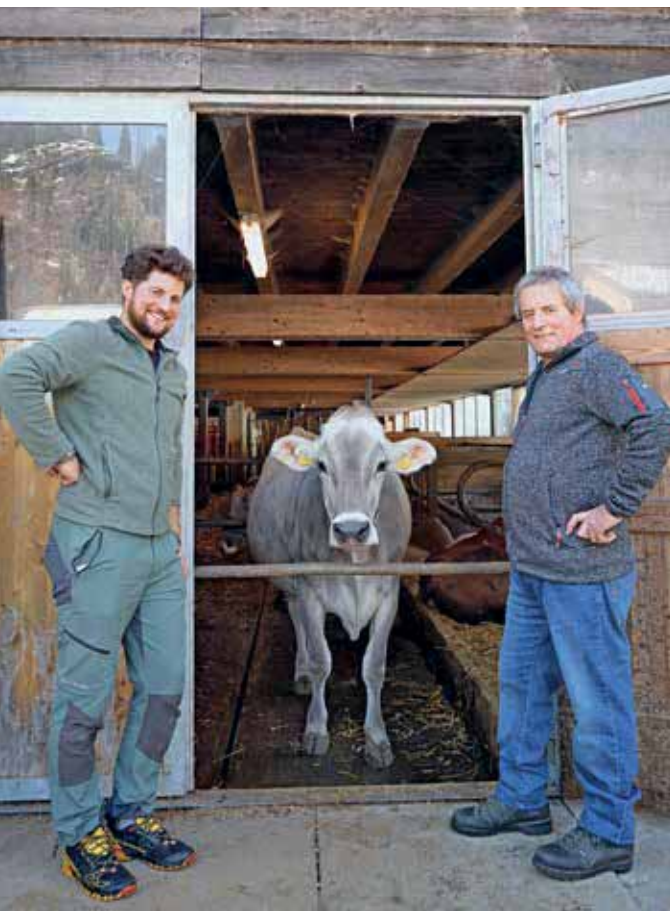
Il futuro è garantito

L'azienda agricola di Giorgio e Michele Dazio si trova a Fusio, l'ultimo paese in cima alla Valle Maggia. La stalla con le vacche da latte è poco distante dal nucleo del paese dove abitano. Allevano Holstein, Red Holstein e soprattutto BrownSuisse e producono un Formaggio d'alpe DOP a latte misto (vacca e capra), il Vallemaggia Campo La Torba, che nel 2019 ha vinto una medaglia d'oro ai mondiali del formaggio, oltre a innumerevoli riconoscimenti cantonali. Giorgio, riguardo ai premi, relativizza. «È sem-

pre una soddisfazione, però ai concorsi vince la forma singola. A me interessa di più la qualità di tutta la produzione e la soddisfazione della clientela».

Mentre gli chiedo di raccontarmi dell'azienda, Giorgio più volte mi chiede se stiamo parlando dell'azienda o dell'alpe. Sono più di cento anni infatti che l'alpe di Campo la Torba, in alta val Lavizzara, è gestita dalla sua famiglia e mentre discutiamo, con noi c'è suo figlio Michele, 35 anni e diventato da poco papà, che dopo aver studiato economia, un po' per volta, si è trasformato in chi aveva sempre saputo di essere: un contadino di montagna. «Dopo la laurea alla Supsi ho lavorato per qualche anno in una fiduciaria/immobiliare», mi dice, «ma il mio capo lo sapeva già che sarei tornato qui. Quando chiedevo giorni di vacanza era sempre per fare il fieno o dare una mano in azienda».

Michele e Giorgio Dazio davanti alla loro stalla a Fusio.



Un alpeggio conteso

«Se Piora è la madre degli alpi ticinesi, Campo la Torba è la figlia», mi dice Giorgio riportando la frase di un noto allevatore di Airolo. Non a caso cita un leventinese perché è fin dai tempi della battaglia di Giornico, nel '400, che questo alpe è oggetto di dispute tra la val Leventina e la valle Maggia ed è stato soltanto nel 1981 che venne definito come alpe di proprietà del patriato di Airolo, ma sotto la giurisdizione del Comune di Lavizzara. «Si tratta di una zona molto vasta, che va dai 1600 metri fino ai 2400 metri di quota. Non è tutto pascolabile per il centinaio di vacche che vengono caricate, e le capre permettono di valorizzare i pascoli più impervi». Quando Giorgio era bambino gli alpi erano ancora due, caricati da suo nonno e suo zio, ma da mezzo secolo



Mucche al pascolo all'alpe Campo la Torba. Sullo sfondo il laghetto del Sambuco.

ormai è un alpe unico. Fondamentale è anche l'accesso: è infatti raggiungibile con una strada asfaltata che arriva fino a 2300 metri, di certo un bell'aiuto al lavoro sull'alpe.

Una sfida per ciclisti e ampi spazi per picnic sull'erba che cresce tra i laghetti

Ed è proprio questa strada a rappresentare una sfida per i ciclisti. «Una delle più belle e dure salite del Ticino», quella che arriva fino al Naret. Viene descritta così dagli appassionati. «Anche se i ciclisti poi difficilmente si avventurano tra i pascoli», mi dice Michele. «È decisamente di più una zona di passaggio per chi vuol raggiungere a piedi la capanna del Basodino oppure quella del Cristallina. Poi, naturalmente, ci sono anche le famiglie che vengono per godersi il paesaggio e fare un picnic sul prato, vicino ai laghetti». «Negli anni il turismo è cambiato», continua Giorgio, «una volta erano più germanici o ticinesi, invece in questi ultimi anni sta aumentando anche il turismo proveniente dall'Italia.»

Un formaggio per tutte le tasche

Giorgio Dazio è ormai arrivato all'età della pensione e sono quasi 50 anni che casa il latte del «Vallemaggia Campo la Torba DOP», «che è un po' una spatasciada (intendendo che è un nome lungo n.d.r.)», mi dice, «ma è giusto così», perché quel nome contiene la prima decisione di fornire un'indicazione di origine. «In un certo senso siamo stati dei precursori della D.O.P. ticinese, che è arrivata solo nel 2002. Qui in valle, con la società agricola, già a metà degli anni '70 avevamo infatti scelto di scrivere l'indicazio-

Profilo dell'azienda

Gestori
Giorgio e Michele Dazio

Contatti
dazio.giorgio@bluewin.ch
091 755 14 54, 079 797 67 08

Luogo
Fusio TI

Superficie
60 ha

Animali
Mucche da latte, capre e maiali da ingrasso

Produzione
Latte, burro, ricotta, Formaggio d'alpe DOP, Formaggio di Caseificio e formaggelle, diversi negoziati di vendita diretta

Attività aziendali
Allevamento animale, produzione casearia, gestione di prati e pascoli, vendita diretta



deutsch



français



Ricotta e burro dell'alpe. Sullo sfondo le fascere per produrre il Formaggio d'alpe.



Le forme di Formaggio d'alpe Vallemaggia Campo la Torba durante l'affinamento in cantina.

ne Vallemaggia sullo scalzo di tutti i formaggi d'alpe. Un modo per dare visibilità alla valle ma anche a chi produceva formaggio di qualità, ma in quantità minori». Giorgio però non casa soltanto, ma munge anche. «Naturalmente mi faccio aiutare. Sia in caseificio, sia per la mungitura. Credo valga la pena controllare ed essere presenti per avere un lavoro fatto come si deve, anche perché, secondo me, l'esperienza conta». C'è anche chi dice che il tuo formaggio potrebbe costare qualche franco in più. «Sì certo, c'è chi me lo dice. Però io credo che il prezzo debba essere giusto. Io voglio fare un formaggio che sia accessibile a tutte le tasche.»

Cristian Bubola, Unione Contadini Ticinesi



Scopri la tua escursione nella regione



Die Alp Campo la Torba umfasst sechs Teilgebiete: Campo di Sotto, Grasso di Dentro (wo die Käserei sich befindet), Garzonera, Fornà, Naret und Lait. Auf dem Gebiet finden sich zwischen den Seen Sambuco und Naret diverse kleine Seen, unter anderem der Lago di Sassolo. In diesem bilden sich durch die Lawinen, die im Winter niedergehen, richtige Eisberge, die sowohl für die Forschung als auch für Taucherinnen und Taucher interessant sind.

L'alpage Campo la Torba compte six emplacements : Campo di sotto, Grasso di dentro, où se trouve la laiterie, Garzonera, Fornà, Naret et Lait. Dans la zone comprise entre les lacs Sambuco et Naret se trouvent d'autres petits lacs, dont le lac Sassolo. Les avalanches qui s'y déversent en hiver forment de véritables icebergs, objets de recherches et d'aventures pour les plongeurs.

L'alpe Campo la Torba ha ben sei corti: Campo di sotto, Grasso di dentro, dove si trova il caseificio, Garzonera, Fornà, Naret e Lait. E nella zona tra il lago del Sambuco e quello del Naret, si contano il lago del Corbo, quello di Val Sabbia, il lago scuro, il lago del Fornà, il lago Superiore e quello di Sassolo. In quest'ultimo, le valanghe che vi si scaricano in inverno formano dei veri e propri iceberg, che sono oggetto di ricerca e avventura per i sub.

**Contadine
& contadini
svizzeri**

Freschezza.

Per voi.

David Pietrolungo, Vauderens (FR)

Se rêver éleveur, et puis le devenir

À pied ou à vélo, il faut venir à Vauderens, dans la Basse-Glâne fribourgeoise, saluer les bêtes de David Pietrolungo et écouter le parcours de vie de celui qui les chérit, prince éleveur toujours émerveillé par son arche animalière, à une volée de plumes du château de Rue.

Il y a deux ans, pour le 1^{er} avril, c'est lui qui vous avait présenté Thorgal, son « lion de berger », soi-disant acheté dans les Abruzzes auprès du zoo de Chieti et parfaitement adapté à la défense des moutons contre le loup. Très beau poisson que celui-là, concocté par son amie Joëlle... et on n'est pas loin de penser que David Pietrolungo, lui-même d'origine italienne par son père, s'y était

prêté rien que pour ajouter de l'aquatique à son bestiaire. Car ce grand garçon d'aujourd'hui 45 ans a toujours eu la fibre animalière. « J'ai eu un chien, puis des lapins, et, contrairement à mon frère, dès que je rentrais à la maison je mettais des bottes pour repartir à l'écurie, c'était très fort pour moi. »

David Pietrolungo dans son poulailler : « Enfant, dès que je rentrais à la maison, je mettais des bottes pour repartir à l'écurie, c'était très fort pour moi. »

Cuisinier, livreur et bricoleur

Pourtant il n'y avait pas d'agriculteurs dans la famille. Le père était monteur sur vélos chez Cilo, et sa mère, après s'être occupée de ses trois garçons, a été factrice puis aide-soignante en EMS. « Avec mon frère, nous avons d'abord grandi à Romanel-sur-Lausanne, puis j'ai fait un apprentissage de cuisinier. Mais au lieu d'exercer, je me suis mis en tête de reprendre une buvette d'alpage. Il me fallait me familiariser avec le bétail, alors j'ai travaillé six mois dans une ferme à Vulruz, en Gruyère. Après, je suis parti à l'armée, puis j'ai ensuite passé mon permis poids lourd, et en 1999 j'ai rejoint une petite entreprise familiale de transport de bétail, à plein temps, où j'ai travaillé pendant quatorze ans ».

Son rêve de « faire paysan », qu'il croyait impossible dans les années 90 car n'ayant aucune exploitation familiale à reprendre, va se dessiner petit à petit, grâce à un homme : « J'ai rencontré Irénée Vaucher, ici à Vauderens, dans cette ferme qui appartenait déjà à ses parents et où il est né. Il louait un terrain en face de l'immeuble où j'habitais, et il a accepté que je mette mes moutons l'hiver dans la petite grange qui s'y trouvait. »

Le cadeau d'Irénée

« J'avais déjà une vingtaine de brebis, j'élevais les agneaux pour leur viande. Dès 2007 j'ai arrêté mon boulot de chauffeur entre mai et octobre, pour concrétiser mon envie de vivre à l'alpage,





La ferme abritait des vaches laitières, mais David les a progressivement remplacées par des veaux de vaches allaitantes.



David a, très tôt, amené ses filles Camille, 13 ans, et Roxane, 10 ans, sur le tracteur et au contact des animaux.

avec des moutons que j'encadrais à L'Hongrin, dans le Pays d'En-haut. L'automne je pâturais les parcelles d'Irénée avec ses quelques moutons. J'avais aussi de petites vaches de race Jersey, qu'il a proposé de traire, et c'est comme ça qu'on a commencé à travailler ensemble. Je l'ai aidé pour les foins, pour les naissances des veaux, je venais l'appuyer le soir. Et quand j'ai eu mes filles Camille et Roxane, je les ai très vite emmenées sur sa ferme, sur le tracteur. »

Ultime bifurcation professionnelle, David arrête les livraisons en 2013 pour prendre un job d'installateur de spas chez les particuliers, emploi qu'il occupe encore aujourd'hui à temps partiel. « Pour payer les factures, un leasing, des charges de locations, c'est une base appréciable. Mais le meilleur moment de la semaine, c'est quand, à partir du mercredi soir, je peux me consacrer entièrement au travail à la ferme ». Irénée y travaille toujours, à près de 70 ans, mais il a officiellement pris sa retraite en 2019. « Dès 2015, il m'a proposé de prendre la relève quand il arrêterait. Alors j'ai suivi, en 2016, la formation OPD (pour l'obtention des paiements directs) à l'école d'agriculture de Grange-Verney, à Moudon. Je me suis retrouvé avec des gens qui, un peu comme moi, suivaient une deuxième formation, par exemple pour reprendre l'exploitation de leurs parents. »

Expliquer le juste prix

Ces dernières années, David a commencé à imprimer sa marque à l'exploitation. Il ne se voyait pas traire, plutôt élever des races à viande, en particulier des veaux de vaches allaitantes, à côté des brebis, dont il envisage d'agrandir le cheptel en construisant un nouveau hangar. Et puis il a ouvert un self, qui tire son épingle du jeu dans cette région de fermes laitières. « Nous, on dépanne

les consommateurs 24h/24 : oeufs, farine, salami... Et c'est une satisfaction, parce que tu as un meilleur retour sur ce que tu fais. Dès 2020, on a utilisé un container qu'on est allés chercher dans le Jura bernois, mais ce printemps on ouvre une boutique en bonne et due forme, qu'on a dû mettre à l'enquête. Et où je vends volontiers la grande distribution : tisane, vin cuit, huile, beurre... Il faut qu'on se serre les coudes entre agriculteurs. Je détermine les prix de mes produits, et tant pis si ce n'est pas concurrentiel

Portrait de l'exploitation

Exploitant
David Pietrolungo

Site internet et réseaux
www.cestdici.ch
www.facebook.com/cestdici1675

Localité
Vauderens, commune d'Ursy (FR)

Surface
28 000 m² SAU en PER

Animaux
100 brebis, 22 vaches allaitantes et leurs veaux,
100 poules pondeuses, 800 poulets de chair
par an, 30 caillies et 2 ânes

Branches d'activité
Viande ovine et viande de veaux de vaches allaitantes, œufs de poules, 3 hectares de cultures (blé, triticale, maïs et un peu de lentilles), jus de pomme et huile de noix, self 24h/24 et 7 jours sur 7, et participation à l'école à la ferme



deutsch



italiano



« Et dans 10 ans ? J'espère que j'aurai toujours des moutons et que le loup ne nous sera pas passé par-dessus ! »

par rapport à la grande distribution, je ne vais pas vendre à perte. Déjà, pour la récolte de fruits et de noix, c'est du bénévolat, et je remercie mes proches car, sans eux, j'aurais meilleur temps de laisser tout par terre. Imaginez le travail pour décortiquer 40 kilos de cerneaux de noix et en tirer à peine 25 kilos d'huile. »

Une halte sur la promenade

Ce qui lui plaît ici, au-delà de l'opportunité extraordinaire qu'il a su saisir, c'est le passage des générations. « Entre Irénée que je vois tous les jours, sa fille, moi et mes propres filles, il y a toujours quelqu'un pour faire un gâteau ou des bricelets. Si on ajoute les autres professionnels à proximité, Yves qui nous fait l'huile, Jérémy qui nous fait la farine, Lionel qui nous fait les pâtes : non seulement on y trouve des synergies de matériels, mais cette convivialité, vous la remarquerez tout de suite si vous vous arrêtez chez nous. »

Justement, la ferme « C'est d'ici » peut devenir une halte sur une promenade autour du château de Rue tout proche. « Il faut compter une petite demi-heure à pied pour y aller, sur un sentier, ou par piste cyclable depuis Ursy. Il ne se visite pas, mais vous profitez du panorama sur la Broye, sur toutes les Préalpes fri-bourgeoises et sur les Dents-du-Midi à l'entrée du Valais. »

Etienne Arrivé, Agence d'information agricole romande AGIR



Découvrez votre route du cœur dans la région



Découvrez votre randonnée dans la région



Bitte nichts liegen lassen

Jede Parzelle gehört jemandem, und bereits ein Stock, der beim Wandern liegen bleibt, kann Schaden anrichten, wenn er in eine Mähmaschine gerät. Aludosen sind eine Katastrophe für die Kühe. Nehmen Sie sich deshalb Davids Rat zu Herzen: «Geselligkeit ja, aber auch Respekt vor anderen.»

Respecter les parcelles

Chaque parcelle appartient à un propriétaire foncier, et en promenade, même un bâton abandonné fait du dégât s'il vient se mettre dans une faucheuse. Quant aux canettes en alu, c'est une catastrophe pour les vaches. Suivez le conseil de David : « la convivialité oui, mais aussi le respect d'autrui. »

Rispettare i terreni agricoli

Ogni terreno appartiene ad un proprietario e, durante una passeggiata, anche un bastone abbandonato può causare danni se finisce in una falciatrice. Le lattine sono invece una catastrofe per le mucche. Seguite il consiglio di David: «sì alla convivialità ma anche al rispetto reciproco.»

Agissez en pro,
abonnez-vous!



- 135.- 1 AN PAPIER + NUMÉRIQUE**
– accès e-paper – archives dès 1999 – **CADEAU** couteau

- 70.- 6 MOIS PAPIER + NUMÉRIQUE**
– accès e-paper – archives dès 1999

- 110.- 1 AN NUMÉRIQUE**
– accès e-paper – archives dès 1999

- 35.- 3 MOIS** (12 éditions papier)
Offre non renouvelable

Mes coordonnées

Brunch Magazine 2024

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

Je désire offrir Agri à:

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

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

Agri VOTRE ALLIÉ
AU QUOTIDIEN

www.agrihebdo.ch

Landi

Stolzer Partner vom 1. August-Brunch
Partenaire fier du Brunch du 1er Août

7.95



Apfelschorle Farmer 6 × 150 cl
Schorle pomme Farmer 6 × 150 cl

87660



9.90



Weissmehl
Cuisine Panflor 10×1kg
Farine blanche
Cuis. Panflor 10×1kg

89104



79.-

Küchenmaschine schwarz
Appareil cuisine noir

23913

Preise in CHF. Artikel- und Preisänderungen vorbehalten. Gültig: 01.07.24 – 31.08.24
Prix en CHF. Sous réserve de changements de prix ou d'articles. Valable: 01.07.24 – 31.08.24

Dauertiefpreise
Prix bas en permanence

www.landi.ch



Startnummer «Migros»

Mit der Migros einen bewegten Sommer erleben...

Von März bis Silvester heisst es in der Schweiz landauf, landab: «Achtung, fertig, Volkslauf!» Gemeinsam mit mehr als 230 000 Läuferinnen und Läufern pro Jahr bewegt die Migros an unzähligen Laufveranstaltungen von Kerzers, über Murten und Luzern bis Zürich und Bern die Schweiz. Die Hobbyläufer, Familien, Ambitionierten und Profis profitieren dank des Migros-Sponsorings von besten Startbedingungen bis in den Zieleinlauf. Wer lieber alleine läuft, kann jeden Mittwoch an der virtuellen Laufserie «Migros RUN» teilnehmen, fünf Kilometer rennen oder laufen und attraktive Preise gewinnen (viRACE-App installieren, bei MIGROS RUN anmelden).



Bewegte Sommertage lassen sich aber auch gemütlich erleben: Auf breiten Strassen kurven, pedalen, schlendern, rollen und gleiten ganz ohne Stress und Autolärm, das ist möglich an den slowUp-Erlebnistagen. Mit Unterstützung der Migros sperren die Organisatoren an 18 Sonntagen Strassenabschnitte in den schönsten Landschaften für den motorisierten Verkehr ab und überlassen sie allen, die auf Velos, Inlineskates oder zu Fuss unterwegs sind. Dank Verpflegungsständen und Unterhaltungsprogramm werden die Slowup-Events zu richtigen Volksfesten. Mit von der Partie ist auch der zur Migros gehörende Velo-Spezialist Bike Word. Deren Service-Profis sind an den Help Points zur Stelle, wenn einem Pneu die Luft ausgeht, eine Bremse blockiert oder eine Kette reisst.

Doch manchmal ist Fernsicht und Höhenfieber gefragt! Allen, die der Schweizer Lieblingssportart frönen wollen, bietet die Migros auf ihrer Gesundheitsplattform [iMpuls.migros.ch](https://impuls.migros.ch) Wandervorschläge, Ausrüstungstipps und viel Wanderwissen. Zum Beispiel: Die schwersten Gegenstände gehören in die Mitte des Rucksacks. Als Leadingpartnerin unterstützt die Migros zudem den Schweizer-Alpen-Club SAC bei seinem Engagement für den Bergsport. Viele der 153 SAC-Hütten sind via Wanderungen über bunte Alpweiden auch für Familien gut erreichbar. Apropos Weiden: Immer mehr Bauernfamilien bieten geführte Wanderungen mit Geissen, Lamas, Alpakas oder Kühen an. Viele Bauernbetriebe, die zum 1. August-Brunch einladen, eignen sich hervorragend als Ausgangs- oder Zielpunkt für kleine und grössere Wanderungen.

Steht einem der Sinn eher nach Musik als nach Muhen, kann man ein Wandererlebnis mit einem Konzert verbinden. An den Migros Hiking Sounds findet alles zusammen: Wandern, Bewegung, Begegnungen und unvergessliche Auftritte von Musikstars wie Bastian Baker, Stefanie Heinzmann, der Stubete Gäng, Heimweh oder Baschi.

Wer nach diesen Aktivitäten im Freien Erholung und Entspannung sucht, kann sich in den Wellness-Bereichen der Migros-Fitnessparks so richtig verwöhnen lassen. Und auf den Trainingsflächen der Fitnessparks steht alle Geräte für den Muskelaufbau bereit. Denn schon bald ruft schon wieder der Berg!



 migroshikingsounds.ch
 slowup.ch





Rezept

Frischkäse-Salat-Sandwich

Zutaten (für 4 Personen)

200 g	Rotkohl
	Kräutersalz
½ Bund	Dill
300 g	Frischkäse nature
2 TL	Curry
4	Vital-Brötchen
40 g	Butter
100 g	geraffelte Karotten
25 g	Microgreens

Zubereitung: ca. 15 Minuten

So gehts

Rotkohl sehr fein schneiden oder hobeln. Mit wenig Kräutersalz würzen. Die Hälfte des Dills beiseitestellen, Rest fein hacken. Mit Frischkäse und Curry mischen, mit Kräutersalz abschmecken. Brötchen aufschneiden, Schnittflächen mit Butter bestreichen. Brote mit Rotkohl belegen, Frischkäse löffelweise darauf geben. Restlichen Dill darüberzupfen. Karotten und Sprossen darauf verteilen. Brot zudecken, leicht andrücken. Zum Transportieren in Sandwichpapier einwickeln.

Tipps

- Dazu passen Radieschen und anderes Gemüse.
- Anstelle von Microgreens Kresse verwenden.
- Sandwiches mit dicken Scheiben von Proteinbrot zubereiten.

Recette

Sandwich au fromage frais et à la salade

Ingrédients (pour 4 personnes)

200 g	de chou rouge
	sel aux herbes
½ bouquet	d'aneth
300 g	de fromage frais nature
2 cc	de curry
4	petits pains Vital
40 g	de beurre
100 g	de carottes râpées
25 g	de microverdures

Préparation: env. 15 minutes

À vos tabliers !

Couper le chou rouge très fin ou le râper. L'assaisonner d'un peu de sel aux herbes. Réserver la moitié de l'aneth, hacher fin le reste puis le mélanger avec le fromage frais et le curry, relever de sel aux herbes. Couper les pains en deux et les tartiner de beurre. Garnir la moitié inférieure de chou rouge et de fromage frais. Effeuilier le reste d'aneth par-dessus puis répartir les carottes râpées et les microverdures. Recouvrir avec le haut des pains et appuyer légèrement. Pour le transport, emballer les sandwichs dans du papier pour sandwich.

Les p'tits trucs

- Délicieux avec des radis roses et d'autres légumes.
- Utiliser du cresson au lieu des microverdures.
- Préparer les sandwichs avec des tranches épaisses de pain protéiné.

Fabienne & Christoph Kappeler, Heiden (AR)

«Sönd Willkomm»

Wir vereinen Landwirtschaft mit Gastfreundschaft. Das bestehende Bed & Breakfast wurde von der Familie Kappeler mit viel Herzblut umgebaut und renoviert. Hier vereinen sich rustikaler Charme und zeitgemässer Komfort zu einem unvergesslichen Aufenthalt für die Gäste. Es ist nicht nur ein offenes Haus, sondern auch ein tierfreundlicher Bauernhof mit Mutterkühen, Ziegen und Pferden.

kappi's bischOFsberg

Seit der Übernahme im Jahr 2013 hat die Familie Kappeler aus dem idyllisch gelegenen Hof einen florierenden Betrieb für Agrotourismus und Erholung entwickelt. Fabienne und Christoph sind ein gut eingespieltes Team und jeder packt dort an, wo es gerade nötig ist, sodass der Betrieb reibungslos läuft. Im Bed & Breakfast gibt es 11 helle und freundlich eingerichtete Zimmer. Zusätzlich hat es ein Wohnzimmer, ein Spielzimmer und eine kleine Küche zur Selbstversorgung. Der Garten mit Spielplatz lädt zum Verweilen, Spielen und Grillieren ein, oder einfach um den Sonnenuntergang zu geniessen.

**Gastgeber mit Herzblut und Charme:
Fabienne und Christoph Kappeler.**



Wenn die Gäste am Morgen den Frühstücksraum auf dem Hof hoch über Heiden betreten, erwartet sie eine reich gedeckte Tafel, die den Gaumen verwöhnt und die Sinne erweckt. Das Herzstück des Frühstücks sind eigene und regionale Bio-Produkte, die mit Liebe und Sorgfalt zubereitet wurden. Aus der heimischen Küche duftet es nach frischgebackenem Zopf wie zu Grossmutterns Zeiten. Nach der Stärkung kann der wundervolle Tag mit vielen Aktivitäten beginnen.

Mit Oskar, der Ostschweizer Gästekarte, kann es jetzt zu ermässigten Preisen auf Erkundungstour rund um Heiden losgehen. Eine Wanderung auf dem «Witzweg» sorgt bestimmt für gute Laune.

Mehr als nur ein Ort zum Essen

Eine Besonderheit ist die «Bäsäbeiz», eine gemütliche Stube, die exklusiv für Gruppen reserviert ist und sich für Events und Feiern anbietet. Die Gäste geniessen Köstlichkeiten, die mit viel Liebe und Sorgfalt von der begeisterten Köchin Fabienne hergestellt wurden. In urchiger Atmosphäre können Freunde und Familie gemeinsam speisen, lachen und die Schönheit der Umgebung erleben. Ob bei einem gemütlichen Abendessen oder einer fröhlichen Feier, die «Bäsäbeiz» bietet den perfekten Rahmen für unvergessliche Momente und bleibende Erinnerungen. Ein einzigartiges Merkmal ist der «Bar-Container» – eine innovative und kreative Lösung für die Bewirtung der Gäste. Dieser Container, der eigens von Christoph konstruiert wurde, bietet sich an als Ort der Begegnung und Entspannung.



20 Mutterkühe liefern feinstes Fleisch in Bio-Qualität für die Bäsäbeiz.

Nachhaltige Tierhaltung und Fleischproduktion

Bei den Kappeler's angekommen, werden Gäste vom liebenswürdigen Schwein «Miss Piggy» begrüsst, die frei leben und spazieren darf. Die Kappeler's haben 20 Mutterkühe, die nach den strengen Richtlinien der biologischen Landwirtschaft gehalten werden. Fabienne erklärt, dass die Mutterkühe die Sommermonate im schönen Graubünden auf der Alp verbringen. Die Fleischproduktion ist ein wichtiger Bestandteil und dient nicht nur dem eigenen Bedarf, sondern auch der Direktvermarktung an die Stammkunden und an die Gäste. Auf dem Kappis-Hof werden Hof-tötungen durchgeführt, ein Prozess der nicht nur Respekt vor den Tieren, sondern auch eine tiefe Verbundenheit mit der Natur und dem Kreislauf des Lebens symbolisiert.

Engagement für Nachhaltigkeit und Aufklärung

«Schule auf dem Bauernhof» ist ein besonderes Bildungsangebot, das Kindern und Jugendlichen die Möglichkeit bietet, die Natur und die Landwirtschaft hautnah zu erleben und zu verstehen. Diese pädagogische Initiative öffnet die Türen für Schulgruppen und bietet ein lehrreiches und erlebnisreiches Programm, das weit über den Unterricht im Klassenzimmer

Hofportrait

Bewirtschafter
Fabienne & Christoph Kappeler

Webseite
www.kappis-hof.ch

Ort
Heiden AR

Fläche
25 ha Grasland, Bergzone

Tiere
Mutterkühe, Pferde, Ziegen

Betriebszweige
Tierhaltung (Mutterkühe), Direktvermarktung, Agrotourismus, Gastronomie





Der Bar-Container ist der ideale Treffpunkt für einen entspannten Abend.



Gemütliche und heimelige Zimmer mit feinem Zmorgä.

mer hinausgeht. Während ihres Besuchs auf dem Kappis-Hof haben die Schülerinnen und Schüler die Gelegenheit, die verschiedenen Aspekte der Landwirtschaft kennenzulernen. Sie können bei der Fütterung der Tiere helfen und sogar einen Einblick in die Herstellung von eigenen Produkten erhalten.

Das Engagement für Nachhaltigkeit ist ein zentraler Wert der Familie Kappeler. Von der Bewirtschaftung des Graslandes bis zur Bewirtung der Gäste – Nachhaltigkeit ist in jedem Aspekt ihres Betriebs verankert und sie haben einen Ort geschaffen, der weit mehr ist als nur eine Unterkunft. Es ist ein Ort des Zusammenseins, des Lernens und des Genießens – ein Ort, an dem die Schönheit der Schweizer Landwirtschaft in all ihrer Pracht erlebt werden kann.

Andrea Camadini, Schweizer Bauernverband



1. August-Brunch

Bereits zum 9. Mal führen die Kappeler's den 1. August-Brunch durch. Die hofeigenen Produkte werden in Bio-Qualität hergestellt. Mit viel Liebe werden Käse- und Fleischplatten hergerichtet, Rösti und Spiegeleier gebrutzelt. Dazu die herrliche Aussicht: So lässt sich der Nationalfeiertag geniessen.

Brunch du 1^{er} août

C'est déjà la 9^e fois que les Kappeler participent au Brunch du 1^{er} août. Les produits de la ferme sont bio. Dans la confection des plateaux de fromage et de viande ainsi que dans la préparation des röstis et des œufs au plat se cache beaucoup d'amour. Ajoutez à cela une vue magnifique, et vous aurez de quoi passer une fête nationale inoubliable.

Brunch del 1^o agosto

È già il 9^o anno che i Kappeler propongono il Brunch del 1^o agosto in fattoria. I prodotti dell'azienda vengono fatti nel rispetto della qualità Bio. Con tanto amore vengono preparati taglieri di formaggi e carni. I röstis con uovo all'occhio di bue sfrigolano in padella. Per non parlare del meraviglioso panorama: perfetto per godersi la giornata della Festa nazionale.



Entdecke deine Herzroute in der Region



Entdecke deine Wanderung in der Region



Die Knospe ist vollkommen Bio.

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



Wählen Sie Ihren Bauernhof Choisissez votre ferme Scegliete la vostra fattoria

Seit über 30 Jahren öffnen Schweizer Bauernhöfe Tür und Tor und laden am 1. August zum Brunch ein. Nachfolgend entdecken Sie in alphabetischer Reihenfolge der Kantone und Ortschaften sämtliche Gastgeberhöfe. Die Platzzahl auf vielen Betrieben ist beschränkt.

Depuis plus de 30 ans, les fermes de Suisse ouvrent leurs portes le 1^{er} août pour proposer un brunch à la population. Retrouvez ci-après la liste des fermes participantes, classées dans l'ordre alphabétique des cantons et des communes. Le nombre de places est limité dans de nombreuses exploitations.

Da oltre 30 anni le fattorie svizzere aprono le proprie porte e invitano gli ospiti al Brunch del 1° agosto in fattoria. Qui di seguito potete scoprire tutte le fattorie che partecipano al progetto in ordine alfabetico dei Cantoni e delle località. In molte aziende il numero dei posti è limitato.

Auskunft ab 1. Juli 2024
info@brunch.ch
www.brunch.ch

Renseignements dès le 1^{er} juillet 2024
info@brunch.ch
www.brunch.ch

Informazioni dal 1° luglio 2024
info@brunch.ch
www.brunch.ch

Anmeldung
direkt bei den
Bauernfamilien

Inscription
directement auprès des
familles paysannes

Iscrizione
direttamente presso
le famiglie contadine


Hier finden Sie weitere
Informationen zu Ihrem
gewählten Brunch-Hof:


Apprenez-en plus sur
la ferme que vous avez
choisie pour le Brunch:


Trovate maggiori infor-
mazioni sulla fattoria del
Brunch che avete scelto:



Diese Symbole geben Auskunft über:
Ces symboles donnent les indications
suivantes:
Questi simboli danno le seguenti
indicazioni:

 Rollstuhlgängig
Accessible en fauteuil roulant
Accessibile con sedia a rotelle

 Alpbetrieb
Exploitation d'alpage
Alpeggio

 Nur zu Fuss erreichbar
Accessible uniquement à pied
Brunch raggiungibile solo a piedi



Aargau Argovie Argovia

Herr
Damian Suter
Baldeggstrasse 63
5400 **Baden**
079 253 97 12
info@suterhofladen.ch

Herren
Fabian & Raphael Vollenweider
Lindenhof 14
5636 **Benzenschwil**
056 668 10 35
info@lindenhofdirekt.ch
www.lindenhofdirekt.ch

Familie
Heidy & Thomas Bühlmann
Sädelhof
8965 **Berikon**
079 297 22 09 (Bühlmann)
079 452 16 41 (Scheidegger)
buehlmann.thomas@gmx.ch
www.events-saedelhof.ch



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



Frau
Daniela Senn
mit Fleckviehzucht-Verein Fricktal Ost
Bleichmatthof
5272 **Gansingen**
076 391 25 43
senn-probst@bluewin.ch

Frau
Corinne Kählin
Valurhof
Wilerweg 3
5317 **Hettenschwil**
079 639 41 55
www.wendy-welt.ch

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

Familie
Daniel Zimmermann
Im Feld 7
5614 **Sarmenstorf**
056 667 28 84
079 767 24 49
dz@gutsbetrieb-im-feld.ch



Familie
Petra & Rolf Sandmeier
Roosweg 26
5707 **Seengen**
062 777 06 79
079 357 48 23
rolf.sandmeier@bluewin.ch
www.baesewirtschaft-roos.ch



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



Familie
Sonja & Dominic Huber
Lindenhof
8918 **Unterkunkhofen**
079 326 54 80
056 634 13 59

Familie
Daniela & Ruedi Birri
Postgasse 4
5079 **Zeihen**
062 876 19 56



Appenzell (AR) Appenzell (RE) Appenzello (E)

Familie
Fabienne & Christoph Kappeler
Bischofsberg 409
9410 **Heiden**
079 619 25 65
kappis-hof@bluewin.ch



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



Familie
Monika & Emil
Knellwolf-Abderhalden
Urnäscherstrasse 80
9104 **Waldstatt**
071 351 49 87
078 817 78 09
emknellwolf@bluewin.ch



Appenzell (AI) Appenzell (RI) Appenzello (I)

Familie
Rolf Bischofberger
Obereggerstrasse 50
9442 **Büriswilen**
071 744 59 81
rolf.bischofberger@gmx.ch
www.sunnehofai.ch



Familie
Michael Geiger
Eschenmoosstrasse 45
9413 **Obereg**
079 854 37 87
079 590 03 28
info@geigers-hoflaedeli.ch



Basel-Landschaft Bâle-Campagne Basilea-Campagna

Familie
Dolores & Hansueli
Handschin-Schelker
Hofgut Grosstannen 44
4416 **Bubendorf**
061 931 17 79
079 966 44 16
info@grosstannen.ch
www.grosstannen.ch



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



Familie
Sandra & Stefan Bohrer
Hauptstrasse 29
4224 **Nenzlingen**
079 322 34 89
s.bohrer@bluewin.ch



Bern (DE) Berne (DE) Berna (DE)

Frau und Herr
Alice & Hansueli Friedli
Dorfstrasse 12
3416 **Affoltern im Emmental**
079 583 04 70
info@friedlisbuurehof.ch
www.friedlisbuurehof.ch

Frau
Barbara Oesch
Loch 2
3416 **Affoltern im Emmental**
079 342 36 85



Familie
Vanessa & Niklaus Jenni
Zuzwilstrasse 2
3256 **Bangerten**
077 409 97 20
hof-jenni@outlook.com
www.hof-jenni.ch



Frau und Herr
Madeleine & Mathias Grütter
Biembachstrasse 140
3419 **Biembach im Emmental**
034 461 11 19
gruetter@neuhaus-biembach.ch
www.neuhaus-biembach.ch



Familie
Urs, Fritz & Vreni Zürcher
mit Jodlerklub Siehen
Unter Stähli 332C
3537 **Eggiwil**
034 491 20 41
chg@vtxmail.ch

Frau und Herr
Barbara & Alex Röthlisberger
Hinterenggistein 780
3077 **Enggistein**
079 772 45 29
obermatt@albaro.ch
www.albaro.ch

Familie
Irene & Ueli Zurbrugg-Isenschmid
Emberg-Weid 106
3617 **Fahrni**
079 689 09 13
zurbruegg-weid@bluewin.ch



Familie
Peter Burren
Mengestorfbergstrasse 191
3144 **Gasel**
031 849 20 72
www.burren.be

Familie
Robin Kohli
Furestrasse 37
3785 **Gsteig bei Gstaad**
079 263 88 63
033 755 14 29
077 436 64 45
kohli.furren@hotmail.com



Familie
Manuela & Beat Neiger
mit eingespieltem Familien-Team
Stutzli 303
6085 **Hasliberg Goldern**
079 479 81 50
033 971 16 03
beat-manuela@bluewin.ch



Familie
Annelis & Martin Mühlemann
Schalleberg 138
3625 **Heiligenschwendi**
079 254 32 64
032 618 14 88
078 662 90 52
schalleberg@gmail.com



Familie
Elisabeth & Hans-Ulrich Held
mit Liana und Lukas Held
Wirtenmoos
3412 **Heimiswil**
034 422 34 57
info@bioheld.ch



Betriebsgemeinschaft
Alpbsetzer Alp Gental
3862 **Innertkirchen**
033 975 12 36
033 971 29 93
info@alp-gental.ch
www.alp-gental.ch



Familien
Andrea & Mathias & Wyss-Kocher
& Daniel Schwab
Werdstrasse 16
3273 **Kappelen**
a.wyss@quickline.ch

Familie
Helen & Markus Wegmüller
Eichholz 10
4936 **Kleindietwil**
062 544 62 48
079 747 37 06
wegihelen@hotmail.com



Herr
Kurt Bühler
mit Musikgesellschaft Lenk
Oberriedstrasse 8
3775 **Lenk im Simmental**
033 736 35 35
www.buehlerhof-lenk.ch



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



Familie
Esther Hürlimann & Andreas Hirschi
Biseggmatte 212
4934 **Madiswil**
076 321 53 95
076 345 35 84
info@hof-biseggmatte.ch



Familie
Christine & Hans-Peter Bigler-Helfer
mit Familie Riesen
Innerdorf 12
3152 **Mamishaus**
031 731 34 38
031 731 25 10
079 797 71 00
hpc.bigler@bluewin.ch
www.bigler-mamishaus.ch



Familie
Christine & Rudolf Bigler
mit Club Alive Moosseedorf
Eichenstrasse 63
3302 **Moosseedorf**
031 859 01 97
bigler.klg@bluewin.ch



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



Familie
Angela & Thomas Schaad
Bielstrasse 1
4538 **Oberbipp**
079 398 30 30
032 530 83 63
a.schaad@ggs.ch



Familie
Erika & Roland Lüthi
Mittlere Hauben 141
3672 **Oberdiessbach**
031 771 29 83
079 648 70 60
luethi.role@bluewin.ch

Familie
Hansruedi Hegi
St. Urbanstrasse
4914 **Roggwil**
079 754 30 31
079 718 38 32
info@farmerrock.ch
www.farmerrock.ch



Familie
Mirjam & Bruno Signer
Helen & Ruedi Wehren
Hindereggliweg 8
3792 **Saanen**
079 380 73 05
mirjamwehren@bluewin.ch



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



Familie
Karin und Felix Neuenchwander
Muttin 237
3534 **Signau**
079 615 74 73
079 581 32 84
info@burehof-neuenchwander.ch
burehof-neuenchwander.ch

Familie
Marianne & Andreas Sommer
Mauer 581
3454 **Sumiswald**
034 431 28 42
sommer-h@bluewin.ch



Familie
Cornelia & Walter Liechti
Mühle 4
3251 **Wengi b. Büren**
032 389 26 73
079 518 57 50
079 772 73 93

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



Bern (FR)
Berne (FR)
Berna (FR)

Madame
Kathrin Schenk
Métairie d'Evilard
2534 **Les Prés-d'Orvin**
079 463 75 28
schenk.kathrin@bluewin.ch

Familie
Monika & Raphaël Sommer
La Chaux 4
2722 **Les Reussilles**
076 569 69 56
032 487 13 58
moehni1974@gmail.com



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



Familie
Peter Scheidegger
Rière Jorat 2
2720 **Tramelan**
032 487 44 65
peter@scheidegger-ranch.ch



Familie
Jessica & Patrick Rochat
La Bergerie 32
2537 **Vauffelin**
032 358 11 18
079 706 67 00
studero@hotmail.com



L'essentiel est
invisible pour les yeux.

La viande suisse

Suisse. Naturellement.



swissgenetics 

Du taureau
au veau –
pour lait
et viande

Vom Stier
zum Kalb
– für Milch
und Fleisch



Freiburg (DE)
Fribourg (DE)
Friburgo (DE)

Frau und Herr
Monika & Patrick Buchs
Alp Oberer Euschels
1656 **Im Fang**
026 929 81 16
079 648 80 19
026 929 82 62
patrick.monika@bluewin.ch



Familie
Mauriz Boschung
Sahli 45
1716 **Oberschrot**
078 789 22 56
info@manuelahuber.ch



Familie
Mauriz Boschung
Fuchses-Schwyberg
1737 **Plasselb**
078 789 22 56
berghuette@fuchses-schwyberg.ch
www.fuchses-schwyberg.ch



Freiburg (FR)
Fribourg (FR)
Friburgo (FR)

Familie
Louis-Michel & David Dévaud
Le Bugnon 9
1699 **Bouloz**
079 417 58 54



Familie
Claude Magnin
Route de la Verma 5
1741 **Cottens**
079 705 80 08
claudemagnin@bluewin.ch
www.predelagrange.ch



Familie
Anita & Rudy Ruegsegger
Les Chandines 7
1567 **Delley**
026 677 28 05
079 219 44 06
079 709 25 44
marche@chandines.ch
www.chandines.ch



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

Familie
Karine & Cédric Kilchoer
Chemin de Longequeue 62
1635 **La Tour-de-Trême**
079 303 03 17
karine.kilchoer@fermedelongequeue.ch



Monsieur
Stéphane Christinaz
avec Christelle Thüler
Route du Coutset 8
1485 **Nuvilly**
076 481 56 97
078 912 11 69
stephanechristinaz@gmail.com



Madame et Monsieur
Alexandra & Frédéric Pugin
Chalet Neuf aux Monts de Riaz
1632 **Riaz**
079 354 52 14

Madame et Monsieur
Sonja & Olivier Moret
Route des Portes 147
1628 **Vuadens**
077 538 43 76
079 541 99 23
sonja_moret@bluewin.ch



Familie
Michel Bapst
Route du Biolley 40
1696 **Vuisternens-en-Ogoz**
079 408 90 61
079 668 84 52
michel.bapst@bluewin.ch
www.table-hotes-fribourg.ch



Glarus
Glaris
Glarona

Familie
Brigitte & Peter Schiesser-Steiner
Auenstrasse 20
8783 **Linthal**
079 267 65 55
schiesser2@bluewin.ch



Familie
Alice & Heiri Marti-Tischhauser
Weissenberge 10
8766 **Matt**
055 642 24 26
info@berggasthaus-edelwyss.ch

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



Familie
Nicole & Andreas Krieg
Bleichi 1
8867 **Niederurnen**
079 685 25 27
hof@bleichi.ch



Graubünden
Grisons
Grigioni

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



Familie
Brigitte & Johann Ulrich Salis
Emserstrasse 36
7000 **Chur**
081 255 13 75
079 655 47 17
079 757 22 71
hanuelisalis@plankis.ch



Familie
Martin Bundi-Schmed
Via Cuntera 10
7184 **Curaglia**
079 363 50 24
076 577 68 28
massimo.bundi@gmx.ch



Familie
Annalies Biäsch
mit Conrad's Hofladen Sertig
Sertigerstrasse 34
7272 **Davos Sertig**
081 410 60 30
078 817 54 74
info@walserhuus.ch



Betriebsgemeinschaft
Schaukäserei Clavadeleralp
Clavadeleralpstrasse
7272 **Davos-Clavadel**
079 309 86 66
info@clavadeleralp.ch



Engadin River Ranch
Willy Menduri
Via Suot 35c
7523 **Madulain**
081 832 32 26
079 945 67 21
079 247 93 17
info@engadin-riverranch.ch
www.engadin-riverranch.ch



Familie
Jacqueline & Fabio Taddei
Alpe Stgegia 416
7185 **Medels im Oberland**
079 368 49 87
079 212 12 79
jtfabio1975@gmail.com



Familie
Tania & Philippe Poltera
Gicrs 9
7454 **Rona**
079 827 93 40
078 723 83 84
tania.poltera@gmail.com



Reitstall und Saloon San Jon
Reto Rauch
San Jon 550B
7550 **Scuol**
081 864 10 62
info@sanjon.ch
www.sanjon.ch



Familie
Ueli Blumer
Camanaboda 12
7109 **Thalkirch**
079 218 34 90
blumer.camana@bluewin.ch
www.demhimmelstuecknaeher.ch



Alpgenossenschaft Farur
Familien Beeli, Brüesch, Engi,
Jäger, Michael, Zumbrunn
Alp Farur
7064 **Tschiertschen**
081 356 10 71
info@guedahof.ch



Familie
Jachen Armon Pitsch
Via Val Müstair 44
7532 **Tschirv**
078 798 45 67
pauraria.pitsch@gmail.com



Produktions- und Vertriebsgesellschaft für Milch und Milchprodukte

Paysannes & paysans suisses

Trouvez une ferme



Fraîchement distribué.

À la ferme



GRANIT
QUALITY PARTS

MEIN ONLINESHOP IST NEBENAN!

Bestellung beim Fachhändler Ihres Vertrauens



JETZT IM GRANIT PARTERSHOP REGISTRIEREN!



www.granit-parts.ch

Für ein Miteinander von Landwirtschaft und Gesellschaft.

LID.CH ■



LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Laubeggstrasse 68, 3006 Bern
Tel. 031 359 59 77 | E-Mail: info@lid.ch | Internet: lid.ch



Familie
Myrtha & Georg Joos
Oberdütjen 3
7122 **Valendas**
081 921 42 63
079 625 68 92
myrtha_1973@bluewin.ch



Familie
Ruth & Luzi Stucki
Turisch 7
7122 **Valendas**
081 911 12 66
078 703 78 42
info@turisch.ch
www.turisch.ch

Familie
Giusep Arpagaus
Via Gravas 10
7167 **Zignau**
079 229 38 45
079 911 51 44
079 542 24 77
arpagaugjusep@gmail.com



Jura Jura Giura

Familie
Stephanie & David Rothenbühler
Les Ravières 133
2856 **Boécourt**
079 543 45 16
078 738 92 28
steph.david@bluewin.ch



Familie
Edith Amstutz
Mormont 61
2922 **Courchavon**
032 466 58 73
077 463 45 28
info@gitelabergerie.ch
www.gitelabergerie.ch



Familie
Florian Nicolet
Mont-Dedos 1
2748 **Les Ecorcheresses**
079 360 45 93
079 961 35 08
contact@ferme-mont-dedos.ch
www.ferme-mont-dedos.ch



Familie
Damien Jeannerat
Au Village 4
2884 **Montenol**
079 441 76 60
taniadubois@bluewin.ch



Luzern Lucerne Lucerna

Familie
Lisbeth & Walter Wüest-Meier
Kantonsstrasse 16
6211 **Buchs**
079 542 40 69
brunchbuchs@gmx.ch



Familie
Ottilia & Sepp Greter-Bürgler
Räbalp
6404 **Greppen**
041 390 33 04
079 368 41 26
s.o.greter@bluewin.ch
www.raebalp.ch



Familie
Marianne & Armin Gassmann-Sager
Stross 1
6024 **Hildisrieden**
041 460 12 94
marianne.gassmann96@gmail.com

Familie
Barbara & Stefan Elmiger-Kaufmann
mit Trachtengruppen
Hohenrain/Hitzkirch
Unterebersol 6
6276 **Hohenrain**
041 910 11 33
079 582 39 59

Familie
Ferdy & Antoinette Buholzer
Berghof
6047 **Kastanienbaum**
041 340 80 08
fbuholzer@bluewin.ch

Betriebsgemeinschaft
Irene Wespi
Diebold-Schilling-Strasse 13
6004 **Luzern**
041 412 19 31
www.hinter-musegg.ch



Familie
Nicole & Beat Koch-Russi
Dorfstrasse 55
6196 **Marbach**
034 493 44 74
079 354 93 62
koch-russi@bluewin.ch



Familie
Tania & Balz Petermann
Wagmatt 1
6037 **Root**
076 547 10 20

Familie
Peter Bucher
Vorder-Aetzleschwand 2
6114 **Steinhuserberg**
077 489 35 83
brunch.chloschtergeischer@outlook.com

Familie
Anita & Tony Kaufmann-Rohrer
Weiernheim 2
6235 **Winikon**
041 933 08 30
weiernheim-live@bluewin.ch
www.weiernheim-live.ch



Neuenburg Neuchâtel Neuchâtel

Madame et Monsieur
Anouk & Claude-Eric Robert
Le Joratel 2
2318 **Brot-Plamboz**
032 937 14 15
fermedestourbieres@gmail.com
www.fermedestourbieres.ch



Familie
Rosalie & Jean-Christophe Bignens
Champs-Bettens 5
2023 **Gorgier**
078 884 99 02

Familie
Sarah Quiquerez
Domaine de Bel-Air
2525 **Le Landeron**
077 467 76 04
www.domainebelair.ch



Nidwalden Nidwald Nidvaldo

Alpgenossenschaft Trübsee
Am Trübsee 1
6390 **Engelberg**
041 637 15 44
info@alpstubli-truebsee.ch



Obwalden Obwald Obvaldo

Familie
Edith & Hansueli
Spichtig-Schallberger
Melchtalerstrasse 30
6064 **Kerns**
041 660 52 16
079 340 56 75
fam.spichtig@bluewin.ch



Schaffhausen Schaffhouse Sciaffusa

Familie
Doris & Heinz Morgenegg
Bolderhof 1
8261 **Hemishofen**
052 742 40 48
076 295 04 87
info@bolderhof.ch
www.bolderhof.ch



Auf die inneren Werte kommt es an.

Schweizer Milchprodukte

Schweiz. Natürlich.



Schwyz
Schwytz
Svitto

Familie
Josef Frank
Niderzstrasse 15
6440 **Brunnen**
079 622 80 81
rositafrank@bluewin.ch



Familie
Irene Höfliger
Dorfstrasse 5
8835 **Feusisberg**
044 784 00 36
info@feld-feusisberg.ch
www.feld-feusisberg.ch



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



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



Herr
Thomas Schmid
Blüemlisberg 3
6430 **Schwyz**
076 500 36 00
office@bluemlisberg.swiss



Familie
Barbara Suter-Maag
mit karis beizli
Somerauberg 1
6423 **Seewen**
079 275 96 92
engelstock11@bluewin.ch



Solothurn
Soleure
Soletta

Herren
Elias & Simon Birrer
Bremgarten 13
4710 **Balsthal**
062 391 32 78
bergwirtschaft-bremgarten@bluewin.ch



Familie
Yvonne & Thomas Stüdeli
Allmendstrasse 12
4512 **Bellach**
078 769 02 38
info@stuedelihof.ch

Familie
Esther & Daniel Müller
Neue Zelgstrasse 42
2544 **Bettlach**
032 645 04 06
esthermuellerpini@gmail.com
www.neuezelg.ch



Herr
Stefan Wyss
Dorfstrasse 51
4618 **Boningen**
079 582 95 73
079 595 31 40
hugo-wyss@bluewin.ch



Frau
Noemi Jaus
Berghof Montpelon 28
4716 **Gänsbrunnen**
032 639 13 03
info@montpelon.ch
www.montpelon.ch



Frau
Sibylle Lütthi
Bohlweg 4
4557 **Horriwil**
079 904 57 92
jersey-farm@gmx.ch

Familie
Ursula & Martin Riggenbach
Weissensteinstrasse 76
4500 **Solothurn**
www.roseghhof.ch



Familie
Martina & Thomas Nussbaumer-Kusch
Zwillmatthof
4634 **Wisen**
062 293 52 43
zwillmatt@bluewin.ch



St. Gallen St-Gall San Gallo

Familie
Michaela & Thomas Schnider-Glarner
Escherheim 4
8717 **Benken**
079 530 74 57
schnider35@gmail.com



Frau und Herr
Tamara & Stefan Krapf
Engi 931
9304 **Bernhardzell**
077 410 50 56
kaenguruhof@bluewin.ch



Frau
Daniela Rüeegg
Oberegg 4
8734 **Ermenswil**
076 475 10 33
info@rueegg4you.ch
www.rueegg4you.ch

Herr
Peter Leder
mit Ortsgemeinde Flums Grossberg
und Restaurant Sennästube
Tannenboden
8898 **Flumserberg**
081 733 00 23
079 822 54 63
info@sennenstube.ch
www.sennenstube.ch



Frau und Herr
Marianne & Christof Vetsch
Stoggweid 1224
9473 **Gams**
079 669 73 94
stoggweid@bluewin.ch

Familie Lienhard
mit Alprestaurant Schindelberg
Alp Schindelberg
8638 **Goldingen**
055 284 11 37
info@alpschindelberg.ch



Generationengemeinschaft
Albert & Simon Forster
Sommerau 1750
9200 **Gossau**
071 385 11 69
info@forstershof.ch

Familie
Ruth & Emil Buchegger
mit MG Häggenschwil
Buo 821
9312 **Häggenschwil**
079 479 68 08
brunch@mg-haeggenschwil.ch



Familie
Sonja & Fabian **Gemperli**
Tubbach 245
9123 **Nassen**
071 374 13 00
076 516 82 76
sonja.gemperli@gmx.ch

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

Familien
Moni & Heinz Tischhauser
Myriam & Ueli Tischhauser
Viesgass 4
9479 **Oberschan**
081 783 11 36
aufstieg@bluewin.ch

Frau und Herr
Roswita & Thomas Hollenstein
Boxloo 463
9512 **Rosstrüti**
079 629 82 22
079 663 13 91
thomas-boxloo@thurweb.ch

Familie
Felix Büeler
Altschwand 1
8735 **Rüeterswil**
055 284 11 63
rest.alp.altschwand@gmail.com



Herr
Martin Roduner
Zil 7 b
9466 **Sennwald**
079 561 03 88



Familie
Larissa & Remo Egger
Lüsisstrasse
8880 **Walenstadt**
079 912 34 96
berggasthaus.luesis@bluewin.ch
www.berggasthaus-luesis.ch



Familie
André Gämperle
Hänsenberg 163
9630 **Wattwil**
071 988 27 92
info@haense-fest.ch
www.haense-fest.ch



Familie
Monika & Walter Zahner-Bleiker
Untere Betliserstrasse 4
8872 **Weesen**
055 611 11 82
079 665 31 83
www.burg-strahlegg.ch



Herr
Ueli Forrer
Alpenstrasse 60
7326 **Weisstannen**
081 723 17 48
wirt@alpsiez.ch
www.alpsiez.ch



Herr
Philipp Pfiffner
Alpenstrassen 76
7326 **Weisstannen**
079 466 60 53
philipp.pfiffner@epost.ch



Tessin Tessin Ticino

Signor
Angelo Lombardi
S. Gottardo
6780 **Airolo**
091 869 28 30
079 417 08 37
massimo.lombardi@enerimpulse.ch



Comunità generazionale
Martina Bossi
Via Rio Secco 11
6775 **Ambri**
079 134 11 26
agriturismo.bossi@gmail.com
www.agriambri.ch



Generationengemeinschaft
Gianmaria Poma
Via Döss 1
6939 **Arosio**
079 482 43 27
gpoma@bluewin.ch



Associazione Bio Ticino
con Museo Villa dei Cedri
Piazza San Biagio 9
6500 **Bellinzona**
058 203 17 30
eventi@villacedri.ch



Agriturismo Scinghiöra
Egon Biddau
6692 **Brontallo**
079 728 27 59
probrontallo.egon@bluewin.ch
www.brontallo.com



Famiglia
Grazia & Luciano Cavallini
con Associazione Amici di Cabbio
Via alle cantine 4
6838 **Cabbio**
079 951 84 87
info@amicidicabbio.ch
cantinacavallini@gmail.com



Comunità generazionale
Luca e Albertine Ferracin
Alpe Rompiago
6955 **Cagiallo**
077 448 03 25
079 604 82 10
caseificio.grom@gmail.com
www.gromealperompiago.com



Comunità generazionale
Alice e Giuliano Martinelli
Via Valle di Campo 2
6720 **Campo Blenio**
079 811 89 56
078 776 68 12
ambrosetti.alice7@gmail.com



Famiglia
Marisa & Fausto Martinelli
6720 **Campo Blenio**
079 644 65 56
091 872 15 01
marisamartinelli@bluewin.ch



Famiglia
Katya & Andrea Marzaro
Gola di Lago
6805 **Capriasca/Gola di Lago**
076 563 48 09
079 726 32 61
076 683 95 53
katya6456@gmail.com
kevyn.galli@gmail.com

Azienda agricola Mirò
Bruno Emanuel Dos Santos Pereira
Strada Cantonale
6540 **Castaneda**
079 199 06 02
079 819 88 29
aziendamiro@hotmail.com





Von hier. Für Sie.

20%

Gewinnausschüttung
zum 150. Jubiläum.
Feiern Sie mit uns.



emmental
versicherung

Signor
Luca Chiappa
6959 **Certara**
079 337 24 20
079 651 09 24
aziendachiappa@hotmail.com



Comunità generazionale
Omar & Joyce Pedrini
Via San Gottardo 29
6764 **Chiggiogna**
076 412 85 87
info@dalomar.ch
www.dalomar.ch



Alpe Pietra Rossa
Famiglia Signer
Val Colla
6837 **Colla**
079 285 98 70
076 421 68 24



Famiglia
Roland Maroni
Pedemonte 6
6715 **Dongio**
078 809 95 35
079 329 64 92
nadia@microgest.ch



Signor
Aris Pedimina
Via Pianaselva 1
6760 **Faido**
079 620 97 61
info@ssscari.ch
www.pianaselva.ch



Famiglia
Mariapia & Gabriele Giottonini-Bisi
La Ghironda
6633 **Frasco**
079 371 25 38
laghironda@gmail.com
www.laghironda.ch



Signor
Giorgio Dazio
con Sci club Lavizzara
6696 **Fusio**
079 797 67 08
dazio.giorgio@bluewin.ch



Herr
Andrea Ferrari
Monti di Gerra Gambarogno
6576 **Gerra** (Gambarogno)
078 660 94 08
andyferrari@bluewin.ch



Famiglia
Giorgio Lucchini
Ùgazz 5
6745 **Giornico**
079 378 26 31
079 538 72 27
giorgio.lucchini@bluewin.ch



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



Comunità generazionale
Paolo Robbiani
Ricciadino 7
6518 **Gorduno**
078 726 88 65
078 632 47 17
079 530 10 91
info@magiro.ch
www.magiro.ch



Comunità generazionale
Daniele Galli
Alpe Caneggio
6810 **Iso**
079 249 26 29
079 793 62 87



Comunità generazionale
Gianella Giada
Via Campagna 10
6556 **Leggia**
079 441 38 35
www.aziendaagricolagianella.ch



Comunità generazionale
Danilo Barelli
Via Cantonale 112 A
6527 **Lodrino**
091 863 11 76
info@agridame.ch



Signor
Massimo Zucchetti
Via La Palazzina 11
6805 **Mezzovico**
091 930 67 77
agriturismo@lastala.ch
www.lastala.ch



Signor
Dalila e Domenico Guidotti
c/o arrivo funivia a Mornera
6513 **Monte Carasso**
091 825 84 38
grotto@mornera.ch

Signora
Swea Meucci
Via Ghitello 3
6834 **Morbio Inferiore**
091 695 75 52
info@cortedelvinoticino.ch



Signori
Antonio & Giovanni Capoferri
Via Alla Costa
6883 **Novazzano**
079 249 39 37
079 669 09 57
azienda@la-costa.ch
www.la-costa.ch

Signori
Roman & Andrea Marchi
Lucomagno 91
6718 **Olivone**
091 872 11 06
079 771 51 71
info@caseificiotoira.ch



Comunità generazionale
Wilma & Ivan Beer
Via Lucomagno 85
6718 **Olivone**
076 549 26 74
wilma.frusetta@hotmail.it

Comunità generazionale
Lara & Patrick Ghirlanda
Predelp
6763 **Osco**
079 930 98 11
079 761 85 82
info@allameta.ch
www.allameta.ch



Signora
Andrea & Roberta Cremini
Al torchio 8
6744 **Personico**
079 900 45 95
076 544 30 50
www.valnedro.ch



Comunità generazionale
Karin & Sascha Sargenti
Rampiga
6744 **Personico**
078 775 56 88
079 820 92 26
k.sciaranetti@gmail.com

Famiglia
Franco Cereghetti
Dosso dell'Ora - Monte Generoso
6872 **Somazzo**
091 649 39 80
luc.cereghetti@gmail.com



Signora
Silvia Rezzonico
Via Petrolz - Fattoria del Faggio 1
6968 **Sonvico**
079 238 06 76
agriturismo@fattoriadelfaggio.com
www.fattoriadelfaggio.ch



Signori
Enrico & Giacomo Pedrazzini
Brughiera 19
6598 **Tenero**
079 315 76 70
079 379 54 80
giacomo.p@ticino.com



Comunità generazionale
Americo & Romano Galli
Gola di Lago
6950 **Tesserete**
079 220 07 78
079 638 49 48
alpedavrosio@hotmail.com



Thurgau Thurgovie Turgovia

Generationengemeinschaft Barth
Bleihofstrasse 25
8595 **Aitnau**
071 695 23 72
info@feierlenhof.ch
www.feierlenhof.ch


Famiglie
Karin & Rolf Minder
Weidhof 153
8506 **Lanzenneunforn**
052 740 02 04
karingmeinder@bluewin.ch



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



Generationengemeinschaft
Bianca Wiesmann
Stockenhof
8526 **Oberneunforn**
078 839 63 82
b.wiesmann@hotmail.com





love

Einfach gut. Das Schweizer Ei.

Schweiz. Natürlich.



Rauhe Schale.
Süsser Kern.

In Schweizer Zucker steckt nur die natürliche Süsse von Schweizer Zuckerrüben – sonst nichts.
zucker.ch



Natürlich natürlich.

Familie
Claudia & Roman Walser
Neuhaus 4
9325 Roggwil
079 722 07 46
walser@walser-hof.ch
www.walser-hof.ch




Waadt
Vaud
Vaud

Madame et Monsieur
Isabelle & Jean-Paul Métroz
Rue du Martheray 1
1268 Begnins
079 438 56 31
metrozisabelle@gmail.com

Madame et Monsieur
Annick & Christian Gander
Les Cluds 10
1453 Bullet
024 436 16 52
ganderannick@bluewin.ch
www.lesdelicesdubrelingard.ch

Familie
Michel & Vincent Bessard
Restaurant à la ferme de Cremin
Chemin des Ecoliers 5
1526 Cremin
021 906 88 27
077 406 98 64
restaurantalaferme@bluewin.ch
www.restaurantalaferme.ch





Familie
Sébastien & Cédric Chanson
Route d'Ittens 26
1308 La Chaux
078 873 68 91
brunchchanson@bluewin.ch
www.boucheriechanson.com



Familles
Nathalie Schütz & Blaise Chablaix
Ch. du Lioson 31
1862 Les Mosses
079 711 52 83
schutz-nat@bluewin.ch




Familie
Esther & Nicolas Mottier-Gerber
Alpage Pâquier-Mottier
Route de la Torneresse 33
1660 L'Etivaz
events@votre-cerclidevie.ch
www.votre-cerclidevie.ch

Familie
Alain Cornamusaz
Alpage du Temeley
1854 Leysin
024 494 23 76
info@temeley.ch





Wallis (Deutsch)
Valais (Allemand)
Vallese (Tedesco)

Frau und Herr
Diana & Remo Tscherry
Lehenstrasse 7
3951 Agarn
027 473 30 06
079 763 73 14
079 448 98 61
remo.tscherry@ocbox.ch



Herr
Elmar Ritz
Riederstrasse 149
3982 Bitsch
027 927 66 00
077 494 48 50
ritzmar@gmail.com



Frau und Herr
Stefanie Ammann & Jonas Imhof
Alpe Emergalen
3995 **Ernen**
079 541 56 57
079 367 71 98
jonasimhof@gmx.ch



Familie
Nadia & Steven Kalbermatter-Schnydrig
Roosse 4
3903 **Mund**
079 667 95 43
rosenhof-mund@hotmail.com
www.munder-kaese.jimdo.com



Familie
Marie-Elisabeth & Hubert Hischier
mit BnB Berginsel und Familie Zeiter
Thelacker 7
3948 **Oberems**
079 415 74 60
027 932 14 53
info@berginsel-oberems.ch
www.berginsel-oberems.ch



Betriebsgemeinschaft
Carmen & Egon Hischier
Anina Ambauen
Ifangstrasse 56
3999 **Oberwald**
079 239 76 84
079 194 87 98
bauernhof-wallis@bluewin.ch
www.bauernhof-wallis.ch



Frau
Monica Duran
Durannengässli 11
3952 **Susten**
079 418 84 73
monica@durannuhof.ch



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

Madame
Angela Masciulli Bernasconi
Route de Colombire 2
3963 **Aminona**
079 220 35 94
relais@colombire.ch
www.colombire.ch/relais

Familie
Robin Giroud
Avenue des Chênes 85b
1906 **Charrat**
079 891 44 01
079 215 35 92
aymericetemilie@bluewin.ch



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



Madame
Martine Bridy
Route du Caro 18
1965 **Savièse**
027 395 33 34
info@bridy-vins.ch
www.bridy-vins.ch



Monsieur
Jean-Blaise Gollut
Route de Bessoni 3
1955 **St Pierre-de-Clages**
027 306 64 38
info@lamaisondesresistants.ch
www.lamaisondesresistants.ch



Communauté d'exploitation
Guy-Noël Bellon
Route du Jorat 99
1872 **Troistorrents**
079 899 15 74
info@la-chaux.ch
www.la-chaux.ch



Zug Zoug Zugo

Familie
Eveline & Markus Schelbert
Grossweid 1
6343 **Rotkreuz**
076 390 52 79
info@vom-schloessli.ch

Familie
Rebekka & Daniel Weiss
Mittelmatt
6300 **Zugerberg**
info@mittelmatt.ch
www.mittelmatt.ch



Zürich Zurich Zurigo

Familie
Manuela Just
Chileweg 4
8415 **Berg am Irchel**
admin@bungerthof.ch
www.bungerthof.ch



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

Herr
Reto Schellhaas
Wolfwingertenstrasse 4
8444 **Henggart**
079 674 94 29
schellhaas@wolfwingertenhof.ch

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

Generationengemeinschaft
Jean-Jacques & Serge Duperex
Stöckweid 1
8934 **Knonau**
044 767 03 17
stoekweid@gmail.com
www.stoekweid.ch



Familie
Sarina & Jonas Bosshard
Wannwis 7
8124 **Maur**
info@bergerhof.ch

Familie
Susanne & Daniel Maag
Grundstrasse 23
8154 **Oberglatt**
044 851 11 77
076 419 13 77
info@hof-wiesengrund.ch
www.hof-wiesengrund.ch



Herr
Fritz Zuber
Im Heidi 1
8475 **Ossingen**
052 317 19 01

Familie
Fabienne & Daniel Dänzer
Schöntal 8
8489 **Schalchen**
079 472 40 85
fabienne.2000@bluewin.ch

Familie
Andreas Schellenberg
Salenstrasse 10
8162 **Steinmaur**
079 466 57 54
stefan@kuerbisland.ch
www.kuerbisland.ch



Familie
Sylvia & Stefan Ulrich-Simmler
Hopfengut
8476 **Unterstammheim**
079 846 76 67
079 604 76 00
info@hopfengut.ch
www.hopfengut.ch



Familie
Ruben Keller
Im Ribli 232
8459 **Volken**
079 825 90 98
ribihof@gmail.com

Familie
Claudia & Stefan Ulrich
Seeholz
8105 **Watt**
076 326 42 64
info@seeholz-farm.ch
www.seeholz-beizli.ch



Herr
Flavio Ferrari
mit Naturfreunde Winterthur
Weinbergstrasse 198
8408 **Winterthur**
079 596 68 61
079 687 75 39
sabrina.ferrari@strickhof.ch
www.strickhof.ch



RAIFFEISEN



Was **uns** ausmacht:
Vorteile.

Wir ermöglichen jährlich mehr als 1 Million Mitgliedervorteile und bieten attraktive Banklösungen.

Als Genossenschaft geben wir unseren Mitgliedern Vorteile, Vorzugskonditionen und Rabatte weiter.

Mitgliedervorteile
entdecken:



Menduri Willy, Madulain (GR)

Giudair l'Engiadina davent da la sella

Giudair la bellezza Engiadin'Ota sin il dies dals chavals u charrar en ina charrotscha fin al Parc Naziunal – sin l'Engadin River Ranch è quai pussaivel era per persunas che han pir gist cumenzà a chavaltgar. Scappar la stad da las chaliras, admirar l'atun il guaud da lareschs pachetà en aur ubain giudair in enviern cun navadas: 365 dis ad onn porscha la River Ranch chavaltgadas en la bellezza cuntrada alpina dal Grischun.

Menduri Willy è in um plain iniziativa. Cura ch'el ha cumenzà a prender a fittanza il manaschi l'onn 2007, devi sin il bain puril «mo» ina scossa vatgas-mamma. Plaunet èn ils differents secturs da manaschi creschids. Commercialisaziun directa, butia dal bain puril, la senda da glatsch a Madulain ed il trekking da chavals han procurà per ina pli gronda varietad sin il bain. Avant var otg onns è lura anc vegni vitiers il bain dals geniturs a Champfèr. Là vivan oz in pèr bovs d'allevament e vatgas sitgas, insaquants chavals da pensiu e quatter chauras ch'il bab da Menduri Willy

Menduri Willy, il manader da la River Ranch, qua en la lounge davant la tavla da pins cun fotografias da regurdientscha.



tgira il pli savens. Sin ses manaschi a Madulain occupa Menduri Willy en il fratemp trais fin quatter collavuraturas e collavuratur ch'èn allrounders ed enconuschan tut las lavurs sin la ranch.

Trekking da chavals sco segunda pitga

La mamma da la figlia da Menduri Willy ha lavurà, avant ch'els han surpiglià il bain a fittanza, sin ina ranch en il Canada, nua ch'i vegniva purschi trekking da chavals. Uschia è questa idea vegnida en l'Engiadin'Ota. Quai che ha da ses temp cumenzà cun dus chavals è oz in sector da manaschi impurtant da l'Engadin River Ranch. La purschida è fitg variada e tanscha da chavaltgadas dad in'ura e mesa u duas uras e mesa fin turas da l'entir di. Per ils «tapuns» pli versads en la sella datti era turas da dus u tschintg dis. Quellas mainan tras la cuntrada alpina spettaculara da l'Engiadina: sur pass e glatschers e per lung da lais. E schizunt per la pernottaziun ed il proviant èsi procurà. Las collavuraturas versadas da la River Ranch accumpognan ils giasts durant tut las aventuras particularas. Ina purschida speziala durant l'enviern è il skjöring, nua che skiunzas e skiunzs sa tegnan vi d'ina suga e sa laschan trair d'in chaval.

Possessur d'animals passionà

Cuntents sgrasan il cot superbi e sias giaglinas sin il prà. Tranter 10 e 15 giaglinas che ovan furneschan ovs per la butia dal bain puril, nua ch'ins po era cumprar ils products da charm da l'atgna tegnida da muvel. Ma era marmelada, sirup, glatsch u chaschiel d'alp chatt'ins en la butia dal bain puril. Var 30 vatgas-mamma, principalmain dal raz angus, e lur vadels sco er enturn diesch bovs d'allevament vegnan tegnids e tgirads mintga di en la stal-





En l'Engiadina èn las stads curtas: durant la stagiun auta dal trekking da chavals ha lieu era la raccolta da fain.

la libra generusa. La stad passenta l'entira scossa ensemen cun ina segunda scossa sin l'alp che Menduri Willy ha prendi a fittanza. El u sias collavuraturas e ses collavuratur visitan mintga di l'alp. E lura datti anc diesch chavals da pensiun, nov agens ed in poni ch'èn da chasa en la stalla averta spaziusa. La relaziun stretga cun ils umans e la buna scolaziun dals chavals freibergers sco era lur caracter irreproschabel permettan er a principiantas e principiants da chavaltgar en la champagna.

L'interpresa da servetschs, in factur impurtant per la val

Sco interpresa da servetschs fa Menduri Willy ina lavur che stat a cor ad el. Rasar puschna cun agid d'in distributur da puschna direct sin il tshispet, cun l'uder directamain dal bain ubain transportar davent ella cun in camiun u cun il butschin da puschna: per mintga cundiziun da prà tshertga el la soluziun adattada e proceda tenor ils giavischs dals purs. En l'Engiadina è la stad curta e per pudair trair a niz meglier il potenzial da raccolta dal prà offra Menduri Willy sursemnadas.

Da la senda da glatsch a Madulain en la lounge

Durant ils mais d'enviern maina ina senda da glatsch davent da Zuoz per lung da l'En e dasper la River Ranch vi fin a Madulain. Menduri Willy è responsabel



365 dis ad omni porscha la River Ranch chavaltgadas sin ses chavals bain scolads.

Purtret dal bain

Manader dal manaschi
Menduri Willy

Contacts
info@engadin-riverranch.ch
www.engadin-riverranch.ch

Lieu
Madulain GR

Surfatscha
50 ha pastgira, zona da muntogna 4

Animals
vatgas-mamma, chavals,
giaglinas che ovan, giats

Secturs da manaschi
vatgas-mamma, trekking da chavals,
chavals da pensiun, commercialisaziun directa,
interpresa da servetschs





La scossa da vatgas-mamma dal raz angus è in ulteriur sectur da manaschi da la ranch da Menduri Willy.



L'Engiadina porscha ina bellezza natira, per exempel ses guauds da lareschs.

per la preparaziun ed il mantegniment da la senda da glatsch. Applanir, bagnar e splanar — per survegnir ina senda da glatsch perfetga dovri in fin sentiment. Malgulativezzas n'èn betg bainvissas. Il mussavia «petta e café» envida ils giasts sin schlusigls en la lounge endrizzada cun stil sin la River Ranch. La lounge ch'è averta durant l'entir onn è era fitg attractiva per uffants. Ultra dals numerus animals e las bleras maschinass ch'i dat d'admirar carmalan er in grond trampolin, ina sablunera ed anc bler dapli ils pitschens uffants da passentar qua il temp. Ins po reservar la lounge per occurrenzas pitschnas ed era pli grondas sco anniversaris, festas da fatschenta u nozzas.

Far patgific e sa laschar pupragnar

Sin l'Engadin River Ranch pon ins era giudair offertas che fan bain a corp ed olma. Saja quai relaxar en la sauna ed emblidar tut per in mument u far bogh en il hot pot e giudair suentar ina buna tschavera. La stad in barbecue savurus dal bio-angus-naturabeef da l'agen bain u l'enviern in raclette, in fondue u ina pizza fatga sez – en mintga cas in eveniment nunemblidaivel.

Erica Hartmann-Tschamer



Scuvra tia excursiun en la regiun



Schweizer
Wanderwege



Dem Pferd zuliebe

Da vor allem Anfänger das Trekkingangebot nutzen, müssen die Teilnehmer bei der Anmeldung Alter, Grösse und Gewicht angeben. Zu schwere Reiter werden, um die Pferde zu schonen, nicht angenommen, da sie bei nicht professionellem Reiten dem Pferderücken schaden.

Pour le bien du cheval

Les cavaliers débutants sont ceux qui profitent le plus du trekking. Lors de l'inscription, ils doivent indiquer leur âge, leur taille et leur poids. Les cavaliers trop lourds ne sont pas admis, car les chevaux montés de manière non professionnelle peuvent vite souffrir de maux de dos.

Per amur dal chaval

Cunquai che oravant tut principiantas e principiants fan diever da la purschida da trekking, ston las participantas ed ils participants inditgar cun l'annunzia lur vegliadetgna, grondezza e pais. Per schanegiar ils chavals na pudain nus betg resguardar annunzias da chavaltgaduras e chavaltgaders memia grevs, perquai ch'els pudessan donnegiar ils dies dals chavals, sch'els na chavaltgeschan betg a moda professiunala.



MACHT
MUUUH

MACHEN
ALLES FÜR
DIE WEGE

Alles für dein Wandererlebnis:
schweizer-wanderwege.ch



Schweizer
Wanderwege

Diese Schweizer
Brotaufstriche dürfen bei
keinem Brunch fehlen!

Hauptsache aus 
der SCHWEIZ
und OHNE PALMÖL. 



OVO REZEPTE.
MIT CRUNCH.



CAOTINA REZEPTE.
MIT LIEBE.

Tanja Schneider & Patrick Bräm, Bergdietikon (AG)

Natur erleben und geniessen

In Bergdietikon, eingebettet in die hügelige Landschaft am östlichen Rand des Heitersbergs, führen Tanja Schneider und Patrick Bräm den Bauernhof «Im Eichholz». Der Hof ist mehr als nur ein landwirtschaftlicher Betrieb – es ist ein Ort der Begegnung für Menschen und Tiere.

Der Betrieb «Im Eichholz» erstreckt sich über knapp 20 Hektaren und vereint traditionelle Landwirtschaft mit innovativem Agrotourismus. Als ausgebildete Landwirtin und Betriebsleiterin trifft Tanja Schneider alle Entscheidungen zusammen mit ihrem Partner und bringt ihre Vision von einer nachhaltigen und vielfältigen Landwirtschaft zum Ausdruck.

Ein Ort zum Erleben und Geniessen

Seit 1869 ist der Bauernhof in Familienbesitz, doch seit Januar 2020 steht erstmals eine Frau an der Spitze. Für die Zukunft hat

Tanja Schneider grosse Pläne: «Der Bauernhof soll ein Ort zum Erleben und Geniessen werden, ohne seinen landwirtschaftlichen Grundcharakter zu verlieren», erklärt die junge Betriebsleiterin. Nach der KV-Lehre arbeitete sie Teilzeit und besuchte nebenbei vier Jahre lang die Naturheilpraktikerschule in Aarau, absolvierte danach die Lehre zur Landwirtin und schloss die Ausbildung zur Personalfachfrau ab, bevor sie sich ganz der Landwirtschaft widmete.

Rund 15 Hektaren des Betriebs sind Weideland auf denen die junge Betriebsleiterin von Frühling bis Herbst 20 bis 30 Tiere, darunter vor allem Rinder und ein paar Mutter- und Galtkühe sowie Aufzuchtrinder aus der Region, sömmert. Neben der Sömmernung von Rindvieh baut Tanja Schneider gemeinsam mit ihrem Partner Patrick Bräm, Urdinkel, Triticale und Gerste sowie Zuckermais an: «Patrick arbeitet auswärts im Gartenbau und der Spezialholzerei. Er ist auf dem Betrieb für den Ackerbau und die «schwere» Arbeit zuständig, da er maschinell viel talentierter ist als ich», lacht die junge Frau. Für den Verkauf im eigenen sowie in umliegenden Hofläden, ziehen die beiden zudem Zucchetti und Kürbisse.

Betriebsleiterin Tanja Schneider und Tochter Iva-Mathea mit Hetty.



Tierische Begegnungen

«Mir war allerdings schon bei der Übernahme des Hofes klar, dass ich den Betrieb etwas neu ausrichten und Angebote dazunehmen wollte, die mehr Dienstleistung beinhalten und den Hof zum Begegnungsort machen», erklärt Tanja Schneider. Schon länger bietet sie Alpaka-Spaziergänge an und unterrichtet mit ihren drei Pferden dreimal die Woche Kinder in Kleingruppen, bei denen



Die Alpakas im Eichholz begeistern mit ihrer gemütlichen Art, den Kulleraugen und den absolut coolen Frisuren.

die jungen Teilnehmerinnen und Teilnehmer lernen, mit den Tieren umzugehen und eine Beziehung zu ihnen aufzubauen.

Die Alpakas spielen denn auch eine besondere Rolle auf dem Hof: «Unsere Alpakas sind ein zentraler Bestandteil unserer agrotouristischen Angebote», sagt Tanja Schneider. «Ich wurde von der Gruppe 'Alpaka Erlebnisse' angefragt, ob wir auf unserem Hof Angebote mit Alpakas realisieren könnten», berichtet die Betriebsleiterin vom Ursprung der Idee rund um die Alpaka-Anlässe. Letzten Herbst fanden dann das erste Mal Yogalektionen auf der Alpakaweide statt und im Winter wurden dann auch Fondueanlässe mit den Alpakas ins Programm aufgenommen. «Die Anlässe mit den Alpakas kamen gut an und waren fast immer ausgebucht», erzählt Tanja Schneider.

Duftender und vielseitiger Lavendel

Weiter ist das Lavendelfeld im Eichholz nicht nur eine Augenweide, sondern dient auch als ökologischer Schwerpunkt und Veranstaltungsort für Raclette-Abende im Sommer. Die Anfänge des 11 Aren grossen Feldes waren jedoch nicht ohne Herausforderungen, offenbart Tanja Schneider: «Wir liessen die Setzlinge damals aus Holland kommen und haben diese dann zuerst in kleine Töpfchen umgepflanzt und im Gewächshaus aufgezogen.» Doch ein unerwartetes Problem trat auf und die Pflänzchen wurden von einem Pilz befallen. «Wir mussten alle 2000 Pflanzen wegwerfen und noch einmal von vorne beginnen», erzählt die Betriebsleiterin.

Seit die Dauerkultur jedoch auf dem Feld ist, gedeiht sie prächtig und leistet vor allem einen ökologischen Beitrag: «Vieles las-

sen wir für die Bienen stehen», erklärt Tanja Schneider. Aus einem Teil des Lavendels entstehen aber auch diverse Produkte wie Sirup, Lippenpomade und Seife. Tanja Schneider experimentierte auch mit der Produktion von Lavendelöl, stiess jedoch auf wirtschaftliche Grenzen. «Ich habe in einen kleinen Destillationshafen investiert, das Ergebnis war aber äusserst enttäuschend – aus einem Litermass Lavendelblüten gibt es nur etwa 5 Milliliter ätherisches Öl», erklärt sie und ergänzt: «Zusammen mit dem Aufwand der Ernte und der Verarbeitung müsste ich das Öl so teuer verkaufen, dass es sich einfach nicht lohnt – trotzdem freue ich mich über mein eigenes ätherisches Lavendelöl.»

Hofportrait

Bewirtschafter
Tanja Schneider & Patrick Bräm

Kontakt
info@im-eichholz.ch
www.im-eichholz.ch

Ort
Bergdietikon AG

Fläche
18 ha LN in der Talzone

Tiere
Pferde, Alpakas, Ziegen, Hühner, Rinder

Betriebszweige
Tierhaltung, Sömmerungsbetrieb für Rinder & Mutterkühe, Ackerbau, Direktvermarktung, Bauernhofbegegnungen für Gross & Klein, Standort von alpaka-erlebnisse.ch





Unter anderem beim Alpaka-Yoga können Besucherinnen und Besucher die wundervollen Tiere hautnah erleben.



Im Hoflädeli findet sich alles, was der Hof hergibt.

Lebendiger Treffpunkt für Mensch und Tier

Tanja Schneider macht sich gemeinsam mit ihrem Partner Patrick Bräm zur Aufgabe, den Hof neu zu gestalten – als lebendigen Treffpunkt für Mensch und Tier. So zeigt die junge Betriebsleiterin eindrucksvoll, wie sich traditionelle Landwirtschaft und innovativer Agrotourismus ergänzen können, um einen nachhaltigen und lebendigen Betrieb zu führen. Die Landwirtschaft mit Erholung, Bildung und Begegnung kombinieren, auf das möchte die Betriebsleiterin in Zukunft vermehrt setzen. «Ich würde gerne in naher Zukunft noch eine Ausbildung in der tiergestützten Therapie absolvieren. Dank meinen bisherigen Ausbildungen, könnte ich da ein tolles Angebot auf die Beine stellen», erklärt Tanja Schneider, «so möchte ich in Zukunft noch mehr in diese Richtung arbeiten – mit den Pferden, aber auch mit Alpakas.» Die Weichen würden in den nächsten Jahren entsprechend gestellt. Zukünftige Pläne umfassen eine Optimierung in der Pferde- und Alpakahaltung, welche auch für die anderen Angebote einen Vorteil bringen werden.

Renate Hodel, LID



Der Hofladen «Im Eichholz» bietet eine Vielzahl von Produkten aus eigener Herstellung, die sich vor allem als tolles Mitbringsel eignen. Darunter Backmischungen aus Urdinkel, Bärlauchsalz und Konfitüren sowie handgemachten Schmuck, Mützen und Stirnbänder aus Alpakawolle. Ausserdem verarbeitet Tanja Schneider den Lavendel zu Sirup, Seifen, Lavendelsäckli, Badesalzen und Lippenbalsamen.

Le magasin de ferme *Im Eichholz* propose une multitude de produits de sa propre fabrication et parfaits à offrir: mélanges pour pâtisseries à base de pur épeautre, sel à l'ail des ours, confitures, de même que bijoux, bonnets et bandeaux en laine d'alpaga... Par ailleurs, Tanja Schneider transforme la lavande en sirops, en savons, en sels de bain et en baumes à lèvres.

Il negozietto della fattoria «Im Eichholz» offre una varietà di prodotti fatti in casa, particolarmente adatti anche come fantastici souvenir. Tra questi figurano miscele da forno a base di spelta, sale all'aglio orsino e marmellate, nonché gioielli fatti a mano, cappelli e fasce per la fronte in lana di alpaca. Inoltre Tanja Schneider trasforma la lavanda in sciroppo, saponi, sali da bagno e balsami per le labbra.



Entdecke deine Herzroute in der Region



Entdecke deine Wanderung in der Region



Schweizer
Bäuerinnen
& Bauern

Finde deine
Unterkunft



Bei mir
kannst du
über-
nachten.

Vom Hof

Wir schützen, was wir lieben

Tierwohl. Ein grosses Wort. Ein Wort mit viel Verantwortung. Ein Wort, das wir Schweizer Landwirtinnen und Bäuerinnen uns ganz oben auf die Fahne schreiben und für welches wir uns 365 Tage im Jahr einsetzen.

Die Verantwortung für unsere Tiere lässt uns jeden Tag früh aufstehen, auch an Sonn- und Feiertagen. Die Sonntagsausflüge sind kurz, denn zuhause wartet die Stallarbeit. Unsere Tiere sind der Grund, weshalb lange Abwesenheiten wie Ferien eher selten sind. Jeder Tierhalter beendet seinen Tag mit einem letzten Kontrollgang durch den Stall, bevor er zu Bett geht. Genau diese Momente sind unsere Motivation. Die Motivation in diesen Beruf einzusteigen, die Ausbildungen zu absolvieren und die Betriebe zu übernehmen. Es ist die Liebe zu Natur und Tieren. Die Leidenschaft aus den bestehenden Ressourcen das Beste für die Tiere herauszuholen.

Familienbetriebe seit Generationen

In der Schweiz werden die Tiere in den allermeisten Fällen auf Familienbetrieben gehalten. Die Anzahl Tiere pro Betrieb ist begrenzt. Umso grösser ist der Bezug der Tierhalter zu ihren Schützlingen. Man kennt seine Pappenheimer, deren Vorlieben, ihre Macken, ihre Anfälligkeiten und kann sie so besser verstehen und betreuen.

Jeder Gast, der einmal einen oder mehrere Tage auf einem Bauernhof verbracht hat, sieht und spürt die Liebe zu den Tieren. Er erkennt die Zufriedenheit, die entsteht, wenn die Stallarbeit getan ist und alle Bauernhoftiere versorgt sind. Das stille Wiederkäuen der Milchkühe auf den frischen und sauberen Strohliegflächen ist an Hochgefühl kaum zu übertreffen. Höchstens noch durch das Beobachten einer Tierherde, die im Frühling das erste Mal auf die Weide geht. Es empfiehlt sich, die sozialen Plattformen der Bäuerinnen und Bauernbetriebe auf Instagram und Co. zu verfolgen, da häufen sich dann die lustigsten Videos zu diesen aufregenden Erlebnissen. Suchen Sie den Kontakt mit den Betrieben in Ihrem Umfeld. Direkt zu schauen, woher Milch, Fleisch und Eier für den täglichen Bedarf stammen, ist für die ganze Familie interessant und informativ.

Jedes Produkt kann seinem Produzenten zugeordnet werden

In der Schweiz ist eine Rückverfolgbarkeit jederzeit gewährleistet. Wenn der Konsumierende sieht, welchen Aufwand betrieben wird, ist die Bereitschaft höher, diese Qualität auch zu bezahlen. Denn die Verantwortung der Nutztiere liegt zu einem gewissen Teil auch in den Händen der Konsumierenden. Was und wieviel wird konsumiert? Denken wir daran, dass ein Tier nicht nur aus Filet besteht, sondern essen und verwerten wir auch Stücke wie Siedfleisch und Voessen?





Tiergesundheit

Bei der Tierhaltung, der Fütterung und der Tiergesundheit arbeiten die Landwirtschaftsbetriebe, der Bund und die Kantone eng zusammen. Einerseits wird mit Gesetzen ein hoher Standard gesetzt und freiwillige Programme sorgen für noch mehr Tierwohl.

Es ist Gesetz, dass die Tiere in der Schweiz naturnah gehalten werden. Die Schweiz hat eines der strengsten Tierschutzgesetze der Welt. Unabhängige Kontrollen stellen sicher, dass es eingehalten wird. Die Tierschutz-Gesetzgebung wird kontinuierlich angepasst. Vom Staat werden freiwillige Programme zur Verbesserung der Tierhaltung unterstützt. Die wichtigsten sind BTS (Besonders Tierfreundliche Stallhaltung) und RAUS (Regelmässiger Auslauf).

62% der Schweizer Nutztiere profitieren von der **Besonders Tierfreundliche Stallhaltung**.

Regelmässiger **AUS**lauf im Freien beschreibt, dass Schweinen und Rindern ein befestigter Auslauf im Aussenbereich offensteht. 88% der Schweizer Landwirtschaftsbetriebe beteiligen sich an diesem freiwilligen Programm.

Auch das Futter unterliegt strengen Gesetzen. Es wird nur art- und umweltgerechtes Futtermittel eingesetzt, das nicht gentechnisch verändert wurde und kein Tiermehl enthält. Hormone und Antibiotika zur Leistungsförderung sind in der Schweiz bereits seit mehr als zwanzig Jahren verboten.

Besser als jede erfolgreiche Kontrolle aber zeigt sich das Tierwohl, wenn der Bauer und die Kuh beim Melken stille Zwiegespräche führen, wenn die Hühner die Bäuerin schon von Weitem erkennen und ihr entgegenrennen und die ganze Familie sich über die Geburt eines neuen Kälbchens freut.

So sieht Tierwohl in der Schweiz aus.

Lotti Baumann, Schweizerischer Bäuerinnen- und Landfrauenverband



Jede Person kann beim täglichen Einkauf ihren Beitrag zum Tierwohl leisten:

- Konsumieren Sie Fleisch «from Nose to tail»: Bringen Sie Abwechslung auf Ihren Teller. Kochen Sie nicht nur Edelstücke, sondern verwenden Sie auch wertvolle Schmorstücke, Voressen, Siedfleisch, um Verschwendung zu vermeiden und die Lebensmittel wertzuschätzen.
- Kaufen Sie bewusst und wählen Sie saisonale Produkte aus der Region.

Finden Sie gluschtige und bewährte Landfrauenrezepte unter:



Kaufen sie regional.
Hier finden Sie Hofläden:





Rezept

Ovo 1. August Kirschen Cheesecake Brownies

Zutaten: Brownie Teig

150 g	Mehl
½ TL	Backpulver
1 Prise	Salz
100 g	Zucker
120 g	Ovomaltine Schokolade, noir
120 g	Butter
2	Eier
1 dl	Milch

Zutaten: Cheesecake

300 g	Frischkäse
250 g	Magerquark
2 EL	Zucker oder nach Geschmack
2 EL	Maisstärke
½ TL	Vanilleextrakt
500 g	Kirschen, halbiert, entsteint

Portionen: 16

Zubereitungszeit: > 90 Minuten

Zubereiten

Den Ofen auf 175 °C Unter- Oberhitze vorheizen.
Eine ca. 18 cm x 29 cm Backform leicht einfetten
und mit Backpapier auslegen.

Brownie Schicht

- Die Butter mit der Ovomaltine Schokolade in einer Pfannevorsichtig schmelzen.
- Mehl mit Backpulver, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen.
- Eier und Milch vermischen, unter den Teig rühren.
- Die geschmolzene Schokoladenbutter hinzugeben und alles kurz verrühren, sodass ein homogener Teig entsteht.

Cheesecake Schicht

- Alle Zutaten ausser die Kirschen für den Cheesecake in eine Rührschüssel geben und mit einem elektrischen Handmixer cremig mixen.

Cheesecake Brownies schichten

- Zuerst den Brownie Teig in die vorbereitete Backform geben.
- Anschliessend vorsichtig den Cheesecake Teig darauf verteilen.
- Die Kirschen für den 1. August so auf den Teig geben, dass in der Mitte ein weisses Kreuz entsteht.
- Zubereitung ohne Kreuz: Die Kirschen auf dem Teig verteilen und nach Belieben mit einer Gabel marmorieren.

Backen

Die Ovo Kirschen Cheesecake Brownies für 60 Minuten in der Mitte des Ofens backen.

Vollständig abkühlen lassen und anschliessend in den Kühlschrank stellen.



Jetzt die beliebten
Edelweissartikel
bestellen!
Commandez maintenant
les articles aux
couleurs Edelweiss !

Online: shop.schweizerbauern.ch / shop.paysanssuisse.ch / shop.contadinisvizzeri.ch



Bestellschein / Bulletin de commande / Modulo d'ordinazione

Art.-Nr. / N° art.	Anzahl, Sprache / Quantité, langue	Artikel / Article	Preis / Prix
Bekleidung, Textilien / Vêtements, Accessoires			
10965	d/f komb. all/fr comb.	Badetuch / Linge de bain	Fr. 18.–
10977	7 cm 9 cm	Krawatte / Cravate tissée	Fr. 35.–
11052	d/f/i komb. all/fr/it comb.	Seidenschal / Foulard en soie	Fr. 35.–
11011	d/f komb. all/fr comb.	Bistroschürze kurz / Tablier de brasserie, court	Fr. 26.–
Accessoires			
10597	de/all fr it	Geschenkband, aus Stoff / Ruban-cadeau en tissu	Fr. 25.–
10551	d/f/i/e komb. all/fr/it/an comb.	Sackmesser Victorinox / Couteau de poche Victorinox	Fr. 18.–
11013	d/f/i/e komb. all/fr/it/an comb.	Regenschirm dunkelblau / Parapluie bleu foncé	Fr. 18.–
10456	de/all fr	Jasskarten / Cartes de jass	Fr. 2.–
20312	de/all	Memory «Bauernhoftiere» / Memory «animaux de la ferme»	Fr. 20.–
10559	d/f/i komb. all/fr/it comb.	Holzmagnete Bauernhoftiere / Animaux de la ferme aimantés	Fr. 10.–
11013	d/f/i/e komb. all/fr/it/an comb.	Regenschirm dunkelblau / Parapluie bleu foncé	Fr. 18.–
10552	d/f komb. all/fr comb.	Umhängebund im Edelweisslook / Sautoir «edelweisslook»	Fr. 2.–
Papeterie			
10319	d/f/i/e komb. all/fr/it/an comb.	Kartenset Kulturpflanzen / Set de cartes plantes cultivées	Fr. 4.–
10321	d/f/i/e komb. all/fr/it/an comb.	Kartenset Tierkinder / Set de cartes Bébés animaux	Fr. 4.–
10464	d/f komb. all/fr comb.	Kugelschreiber / Stylo à bille	Fr. 1.–
10472	d/f/i komb. all/fr/it comb.	Bleistift mit Radiergummi / Crayon avec gomme	Fr. 6.–

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

Vorname/Name
Nom/Prénom

Adresse
Rue & N°

PLZ / Ort
NPA/Localité

Tel./E-Mail
Tél./E-Mail

Bitte einsenden an / Envoyer à :
LID, Laubeggstrasse 68, Postfach, 3006 Bern,
Tel. 031 359 59 77 oder per E-Mail info@lid.ch

Versandkostenanteil nach Aufwand /
Participation aux frais de port en fonction des coûts

Alle Artikel solange Vorrat /
Articles disponibles jusqu'à épuisement des stocks

B-Post, Lieferfrist 14 Tage /
Courrier B délai de livraison 14 jours

Diese und weitere Angebote finden Sie unter: shop.schweizerbauern.ch /
Vous trouverez bien d'autres articles sur : shop.paysanssuisse.ch

Schweizer
**Bäuerinnen
& Bauern**
Für dich.

**Paysannes
& paysans
suisse**
Pour vous.

**Contadine
& contadini
svizzeri**
Per voi.

Typically Swiss Hotels: Berggasthaus Heimeli, Sapün

Wer schonmal im Heimeli logierte, kennt dessen Bann, der so viele Gäste jedes Jahr zurückkommen lässt. Beschrieben wird er jedoch von Person zu Person etwas anders.



Seit seinem Ursprung im 18. Jahrhundert ist das Heimeli der letzte Stopp vor dem steilen Strelapass. Über ihn transportierten die Säumer mit Esel und Maultier ihre Waren von Arosa nach Davos. Heute bewirtschaften Gabriella und ihr Ehemann René das alte Walser-Haus gemeinsam mit ihrem eingeschworenen Team. Auch sie können nicht genau sagen, was sie spüren liess: «Dieses Zeitjuwel muss erhalten werden.» Viele Gäste bezeichnen das Heimeli als magisch und nennen alle ihre eigenen Gründe.

Einige sagen, es sei die Lage am Fusse des in den Himmel ragenden Chüpfenfluhs. Der Charme des kleinen Bergdorfs Sapün, das nur wenige Familien zählt. Die wilde Alpennatur, die einem innehalten lässt – sei es bei der Wanderung, auf dem Mountainbike oder auf den Ski.

Viele nennen die Architektur des Heimelis. Von den Walsern erbaut, bietet der historische Holz-Strickbau heute noch das Einkehr-Erlebnis aus alten Zeiten. Wenn man in der ursprünglich belassenen Gaststube sitzt und die 300 Jahre alten Balken betrachtet, meint so mancher, deren Seele zu spüren.





«Das Heimeli gehört nicht uns, wir gehören dem Heimeli.»

Gabriella, Gastgeberin und Erhalterin des Heimelis

Mit Herzlichkeit und Hingabe serviert das Team um Gabriella und René während der Hauptsaison sieben Tage die Woche exquisite Alpengourmet-Küche. Für sie allein pilgern schon viele Gäste hierher. Zur richtigen Zeit riecht man, wie die hauseigenen Brote und Guetzlis gebacken werden. Was man zu jeder Zeit spürt, ist, wie alle im Team zusammenspannen und so dem alten Haus neues Leben einhauchen.

Bleibt man für die Nacht, taucht man in tief in die Zeitlosigkeit des Heimelis ein. Mit gekanntem Auge wurde der Ursprung bewahrt und alles Nötige elegant saniert. Hier knarrt das Holz. Schlösser an den Türen gibt es keine, dafür viel Liebe zum Detail. Liegt man abends mit der Wärmeflasche im Bett und hört durch das offene Fenster die Stille der Nacht, fühlt man sich weit ab von allem und doch zuhause.

Die schwer beschreibbare Heimeli-Magie machen aber nicht nur das Haus und seine Gastgeber, sondern auch seine Gäste aus. In den Gaststuben treffen städtische Jungspunde auf 90-jährige Örgeli-Spielerinnen und finden sich über Tisch hinweg im Gespräch. Hier verkehrten schon Royals und Celebrities und dennoch: geht bei einem Stromausfall das Licht aus, sind im Kerzenschein alle gleich wie die Säumer zu Gotthelfs Zeiten.





Mitmachen und attraktive Preise gewinnen!
Participez pour gagner des prix attrayants.
Partecipate ora e vincete bellissimi premi!

Welche Pferderasse hat die Engadin River Ranch für die Trekkings?

- Haflinger
- Freiburger
- Mustang

Wie heissen die Geissböcke die Nicole Berchtold begleiteteten?

- Big Joe und Luki
- Max und Moritz
- Apache und Winnetou

Wie heisst die Ostschweizer Gästekarte?

- Fredi
- Ueli
- Oskar

Zu welcher Gruppe gehören die Lupinen?

- Getreide
- Blumen
- Hülsenfrüchte

De quelle race de chevaux dispose l'Engadin River Ranch pour les trekkings ?

- Haflinger
- Franches-Montagnes
- Mustang

Comment s'appellent les boucs qui ont accompagné Nicole Berchtold ?

- Big Joe et Luki
- Max et Moritz
- Apache et Winnetou

Comment s'appelle la carte d'hôte de la Suisse orientale ?

- Fredi
- Ueli
- Oskar

À quelle famille botanique appartiennent les lupins ?

- Céréales
- Fleurs
- Légumineuses

Quale razza di cavalli viene utilizzata all'Engadin River Ranch per il trekking?

- Haflinger
- Freiburger
- Mustang

Come si chiamano i becchi che hanno accompagnato Nicole Berchtold?

- Big Joe e Luki
- Max e Moritz
- Apache e Winnetou

Come si chiama la carta per gli ospiti della Svizzera orientale?

- Fredi
- Ueli
- Oskar

A quale gruppo appartengono i lupini?

- Cereali
- Fiori
- Legumi

Name & Vorname / nom & prénom / nome & cognome:

Strasse & Nr. / rue & no / via & numero:

PLZ & Ort / NPA & lieu / NPA & località:

Telefon / téléphone / telefono:

E-Mail / E-mail / e-mail:



Teilnahme via Post oder online
(www.brunch.ch) bis 8. August 2024.

Brunch,
Schweizer Bauernverband,
Laurstrasse 10, 5201 Brugg



Participez jusqu'au 8 août 2024 par courrier postal ou en ligne (www.brunch.ch).

Brunch,
Union suisse des paysans,
Laurstrasse 10, 5201 Brugg



Partecipare entro l'8 agosto 2024 per posta o online (www.brunch.ch).

Brunch,
Unione Svizzera dei Contadini,
Laurstrasse 10, 5201 Brugg



Preise

1. Preis

Schweiz Tourismus
ein Hotelgutschein
im Wert von 1000 Franken

2. Preis

Agrotourismus Schweiz
eine Woche Bauernhof-Ferien
im Wert von 1000 Franken

3. Preis

bauernhof-ferien.ch
Ferien auf einem Bauernhof Ihrer Wahl
im Wert von 750 Franken

4. Preis

Agrotourismus Schweiz
ein Bauernhoferlebnis
im Wert von 400 Franken

5. – 10. Preis

Je zwei Gutscheine für den 1. August-
Brunch auf dem Bauernhof 2025

Prix

1^{er} prix

Suisse Tourisme
Un bon d'hôtel d'une valeur
de 1000 francs

2^e prix

Agritourisme Suisse
Une semaine de vacances à la ferme
d'une valeur de 1000 francs

3^e prix

bauernhof-ferien.ch
Vacances dans une ferme de votre choix
d'une valeur de 750 francs

4^e prix

Agritourisme Suisse
Une formule découverte à la ferme
d'une valeur de 400 francs

5^e – 10^e prix

Deux bons pour le Brunch à la ferme
du 1^{er} août 2025

Premio

1° premio

Turismo Svizzera
un buono per hotel
del valore di 1000 franchi

2° premio

Agriturismo Svizzera,
una settimana di vacanze in fattoria
del valore di 1000 franchi

3° premio

bauernhof-ferien.ch
Vacanze in fattoria di vostra scelta
del valore di 750 franchi

4° premio

Agriturismo Svizzera
un'esperienza in fattoria
del valore di 400 franchi

5° – 10° premio

Due buoni per il Brunch del 1° agosto
in fattoria 2025

swi⁺zerland

 [switzerland.com](https://www.switzerland.com)



Ferien auf dem Bauernhof
Vacances à la ferme
Agriturismo

 [bauernhof-ferien.ch](https://www.bauernhof-ferien.ch)

 **my
farm.ch**

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

Keine Barauszahlung.
Es wird keine Korrespondenz geführt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Un versement en espèces du prix est exclu.
Aucune correspondance ne sera échangée.
Tout recours juridique est exclu.

I premi non sono versati in contanti.
Non si tiene alcuna corrispondenza.
Il ricorso è escluso.



Dankeschön

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

Impressum

Redaktionelle Verantwortung
Andrea Camadini,
Schweizer Bauernverband

Layout
Nejna Gothuey,
Schweizer Bauernverband

Druck
Stämpfli AG, Bern

Auflage
100 000 Exemplare

Bildnachweis, Quellen
[Crédits photos, sources](#)
[Crediti immagine, fonti](#)

© Feierlenhof Altnau → 1
© SRF Schweizer Radio und Fernsehen → 2
© Herzroute → 5
© Katharina Scheuner, SBV/Familie Wegmüller → 6, 7, 8
© Cristian Bubola/Familie Dazio → 10, 11, 12
© Etienne Arrivé/David Pietrolungo → 14, 15, 16
© slowUp Schweiz → 18

Remerciements

Un grand merci à toutes les fermes du Brunch, aux sponsors, aux chambres cantonales d'agriculture et aux autres organisations agricoles et partenaires pour leur soutien depuis de nombreuses années !

Mentions légales

Responsable rédaction
Andrea Camadini,
Union suisse des paysans

Mise en page
Nejna Gothuey,
Union suisse des paysans

Impression
Stämpfli AG, Bern

Tirage
100 000 exemplaires

© Migros/Migusto → 19
© Fabienne Kappeler → 20, 21, 22
© Erica Hartmann-Tschärner/Menduri Willy → 38, 39, 40
© Renate Hodel, LID/Tanja Schneider → 42, 43, 44
© Lotti Baumann → 46, 47
© MySwitzerland.com → 50, 51
© Schweizer Bauernverband → 53, 54

Ringraziamento

Ringraziamo di cuore tutti gli offerenti del Brunch, gli sponsor, le associazioni agricole cantonali così come altre organizzazioni agricole e partner per i molti anni di continuo sostegno.

Imprint

Responsabili redazionali
Andrea Camadini,
Unione Svizzera dei Contadini

Layout
Nejna Gothuey,
Unione Svizzera dei Contadini

Stampa
Stämpfli AG, Bern

Tiratura
100 000 esemplari

In einer Zeit, in der sich immer mehr Produkte immer ähnlicher sehen, **ist es gut, mit Leidenschaft vielfältig zu bleiben.**

Schweizer Käse ist Vielfalt.
Weil alles drin ist, was uns ausmacht.



ENTDECKE HIER DIE GANZE
VIELFALT VON SCHWEIZER KÄSE



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse. 

www.schweizerkaese.ch

Migusto

Perfekte Rezept- inspiration auf einen Klick?

Jetzt
entdecken auf:
migusto.ch

MIGROS
macht meh für d'Schwiiz

