

Schweizer
**Bäuerinnen
& Bauern**

**Paysannes
& paysans**
suisses

**Contadine
& contadini**
svizzeri



Brunch.

Wohlergehen der Tiere
Bien-être des animaux
Benessere dei propri animali

→ 7

Seit 30 Jahren 1. August-Brunch
bei Familie Mühleemann

→ 8–9

Der Markt tut Tieren gut

→ 17

**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 : paysannes et paysans suisses
Organizzato dai: contadine et contadini svizzeri

Schweizer Bäuerinnen & Bauern



Frische.

Für dich.

Anne Challandes
Präsidentin des Schweizerischen
Bäuerinnen- und Landfrauenverband
Présidente de l'Union suisse des
paysannes et des femmes rurales
Presidente dell'Unione svizzera
delle donne contadine e rurali



30 Jahre Brunch – das ist grandios!

30-jährig zu sein: Das bedeutet, bereits eine gewisse Reife zu haben und von Erfahrung profitieren zu können. Drei Dekaden hinter sich gelassen zu haben heisst aber auch, dass noch alles möglich ist! Genauso lange öffnen die einheimischen Bauernfamilien am 1. August ihre Türen, um ihre Gäste mit Herzlichkeit und Freude zu empfangen. Ein grosses Dankeschön an alle für dieses Engagement und dafür, dass sie ihren Alltag, ihre Arbeit und ihre Leidenschaft so unermüdlich teilen.

Im Laufe dieser Zeit hat der 1. August-Brunch auf dem Bauernhof nichts von seiner Anziehungskraft verloren – denn wie schon 1993 fördert er den Austausch zwischen Stadt und Land. Diese grossartige Erfahrung kommt ausnahmslos allen zugute, denn beide Seiten können gleichermassen voneinander lernen. Auch dieses Jahr ermöglicht der Anlass Klein und Gross, Neues zu entdecken oder sich zu erinnern, wie die Bäuerinnen und Bauern unseres Landes tagtäglich liebevoll und mit Hingabe ihre Tiere oder ihre Kulturen pflegen. Besonders schön zu sehen ist, dass die Bäuerinnen und Bauern ihre Aufgaben oft Seite an Seite wahrnehmen und dabei die Rolle jedes Einzelnen von Bedeutung ist.

30 Jahre: Das verdient es, entsprechend gewürdigt – und auch ein bisschen gefeiert – zu werden. Das erhoffe ich mir von allen, die in der einen oder anderen Weise an diesem Tag beteiligt sind. Ausserdem spreche ich dem Projekt 1. August-Brunch auf dem Bauernhof meine herzlichste Gratulation und besten Wünsche aus!

Avoir 30 ans, c'est magique!

Avoir 30 ans, c'est atteindre l'âge de la maturité et pouvoir profiter d'une certaine expérience. Avoir 30 ans c'est aussi savoir que tout reste encore possible! Depuis 30 ans, les familles paysannes ont ouvert leurs portes pour accueillir avec cœur et plaisir leurs hôtes du jour. Un grand et chaleureux merci à elles pour cet engagement à partager aussi volontiers leur quotidien, leur travail, leur passion.

Au fil de ces nombreuses années, le Brunch à la ferme du 1^{er} août n'a rien perdu de son attrait pour les visiteurs, perpétuant, comme depuis le début, les échanges entre la ville et la campagne. Cette formidable expérience profite à toutes et tous, chacune et chacun apprenant de l'autre. Cette année sera en particulier pour petits et grands l'occasion de découvrir ou de se rappeler comment les paysannes et paysans de notre pays prennent soin de leurs animaux, jour après jour, avec attention et dévouement. Ce sera également l'occasion de voir que les paysannes et paysans remplissent très souvent leurs tâches côte à côte et que le rôle de chacune et chacun est essentiel.

Avoir 30 ans, c'est extraordinaire et magique et cela mérite une célébration digne de ce nom, c'est précisément ce que je souhaite à toutes les personnes participant d'une manière ou d'une autre à cette journée. J'adresse également mes plus vives félicitations et mes meilleurs vœux au projet du Brunch à la ferme du 1^{er} août!

Compiere 30 anni è magico!

Compiere 30 anni significa raggiungere l'età della maturità e poter beneficiare di una certa esperienza. Compiere 30 anni significa anche sapere che tutto è ancora possibile! Da 30 anni, le famiglie contadine aprono le porte delle loro aziende e accolgono i propri ospiti con cuore e gioia. A loro va un grande e caloroso ringraziamento per questo impegno nel condividere così volentieri la propria quotidianità, il proprio lavoro e la propria passione.

In questi anni, il Brunch del 1° agosto in fattoria non ha perso nulla del suo fascino per i visitatori, perpetuando, fin dall'inizio, gli scambi tra la città e la campagna. Questa meravigliosa esperienza va a beneficio di tutte e tutti e ogni persona impara dall'altra. Quest'anno in particolare sarà per grandi e piccini l'occasione di scoprire o ricordare come le contadine e i contadini del nostro paese si prendono cura dei propri animali, giorno dopo giorno, con attenzione e dedizione. Sarà anche un'occasione per vedere che le contadine e i contadini molto spesso svolgono i propri compiti fianco a fianco e che il ruolo di tutti loro è essenziale.

Compiere 30 anni è straordinario e magico e merita una festa degna di tale nome, che è proprio ciò che auguro a tutte le persone che in un modo o nell'altro partecipano a questa giornata. Inoltre, porgo le mie più calorose congratulazioni e i miei migliori auguri al progetto del Brunch del 1° agosto in fattoria!



Danksagung

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

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!

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.

Impressum

Redaktionelle Verantwortung
Mirjam Hofstetter und Sarah Fellmann,
Schweizer Bauernverband

Layout
Nejna Gothuey,
Schweizer Bauernverband

Druck
ZT Medien AG, Zofingen

Auflage
110 000 Exemplare

Bildnachweis, Quellen
Crédits photos, sources
Crediti immagine, fonti

© Severin Bigler → 1, 4, 6, 47, 51
© Anne Challandes → 3
© Renate Hodel, LID/Familie Mühlemann → 8, 9
© Fabienne Bruttin, AGIR → 12, 13
© Katharina Scheuner/Thomas Meier → 18, 19
© Sylvia Michel, Schweizer Bäuerinnen und Bauern → 25

Mentions légales

Responsable rédaction
Mirjam Hofstetter et Sarah Fellmann,
Union Suisse des Paysans

Mise en page
Nejna Gothuey,
Union Suisse des Paysans

Impression
ZT Medien AG, Zofingen

Tirage
110 000 exemplaires

Imprint

Responsabili redazionali
Mirjam Hofstetter e Sarah Fellmann,
Unione Svizzera dei Contadini

Layout
Nejna Gothuey,
Unione Svizzera dei Contadini

Stampa
ZT Medien AG, Zofingen

Tiratura
110 000 esemplari

© Andrés Bignasca → 34, 35
© MySwitzerland.com → 36, 37
© Marianne Stamm, SBLV → 38, 39
© Mirjam Hofstetter/Familie Z'graggen-Kretz → 42, 43
© Sigi Ludescher, Schweizer Bäuerinnen und Bauern → 44
© Jonas Ingold, LID → 49

- 3 Editorial
30 Jahre Brunch - das ist grandios!
- 6 Einleitung
Wir sagen DANKE!
- 7 Weltweites Vorbild:
Schweizer Nutztierhaltung
- 8 «Ohne Brunch würde etwas fehlen»
- 11 Rezept
Ovo 1. August-Weggen
- 12 Comme des coqs en pâte
- 16 Der Markt tut Tieren gut
- 18 Ein schönes Kälberleben

- Éditorial
Avoir 30 ans, c'est magique !
- Introduction
Un grand MERCI !
- L'élevage des animaux en Suisse :
un exemple pour le monde
- «Ohne Brunch würde etwas fehlen»
- Recette
Petits pains Ovo du 1^{er} août
- Comme des coqs en pâte
- Le marché contribue
au bien-être animal
- Ein schönes Kälberleben

- Editoriale
Compiere 30 anni è magico!
- Introduzione
GRAZIE di cuore
- L'allevamento in Svizzera: un
modello per tutto il mondoe
- «Ohne Brunch würde etwas fehlen»
- Rezept
Ovo 1. August-Weggen
- Comme des coqs en pâte
- Il mercato che fa del
bene agli animali
- Ein schönes Kälberleben

20 Wählen Sie Ihren Bauernhof

- Adressen
- 34 La cima del sacco
- 36 Schäfchen zählen
- 38 Ich kenne meine Tiere
- 41 Rezept
Käse-Schinken-Omeletten
- 42 «Tiere sind unsere Leidenschaft!»
- 46 Wettbewerb
- 48 Crash-Kurs im Hühner-ABC
dank Stallvisite

- Des adresses à découvrir
- Choisissez
votre ferme
- La cima del sacco
- Compter les moutons
- Je connais mes animaux
- Recette
Crêpes fromage-jambon
- «Tiere sind unsere Leidenschaft!»
- Concours
- Crash-Kurs im Hühner-ABC
dank Stallvisite

- Indirizzi
- Scegli la tua
fattoria
- La cima del sacco
- Schäfchen zählen
- Ich kenne meine Tiere
- Rezept
Käse-Schinken-Omeletten
- «Tiere sind unsere Leidenschaft!»
- Concorso
- Crash-Kurs im Hühner-ABC
dank Stallvisite



Wir sagen DANKE!

War es Glück oder Zufall? Die Initiative «für einen arbeitsfreien Bundesfeiertag» – auch als 1. August-Initiative bekannt – wurde 1993 vom Volk angenommen. Genau in diesem Jahr organisierte der Schweizer Bauernverband zum ersten Mal mit den Bauernfamilien den 1. August-Brunch. Heute, 30 Durchführungen später, sind sechs Gastgeberhöfe immer noch mit an Bord!

Heute ist der 1. August kaum mehr vom «Buure-Zmorge» zu trennen. Hauptziel damals wie heute: Das Fenster zur Landwirtschaft zu öffnen und den Kontakt mit der nichtbäuerlichen Bevölkerung zu pflegen. Die Gastgeberhöfe wollen zeigen, woher die Lebensmittel in den Regalen der Grossverteiler stammen und wie viel Herzblut es zu deren Produktion braucht.

Und ja, es gibt sie tatsächlich! Jene Gastgeberhöfe, die in diesen 30 Jahren jedes Mal den Brunch organisierten. Wir sagen MERCI für dieses unglaubliche Engagement über drei Dekaden – und hoffen, es werden noch einige folgen. Unsere Jubilare sind:

- Annelis & Martin Mühleemann aus Heiligenschwendi BE
- Brigitte & Hanueli Salis aus Chur GR
- Petra & Christian Schnider aus Sörenberg LU
- Familien Schlup aus Schüpfen BE
- Barbara & Arnold Wiedmer Blum aus Zwischenflüh BE
- Andrea & Franz-Josef Wyss-Iten aus Oberägeri ZG

Un grand MERCI!

Coïncidence? L'initiative « Pour un jour de la fête nationale férié », également connue sous le nom d'initiative 1^{er} août, a été acceptée par le peuple en 1993. C'est précisément cette année-là que l'Union suisse des paysans et les familles paysannes ont organisé le premier Brunch à la ferme du 1^{er} août. Trente Brunchs plus tard, six fermes ont participé à chaque édition de l'évènement.

Aujourd'hui, il devient difficile de dissocier le petit-déjeuner paysan de la fête nationale. L'objectif principal est de donner un aperçu de l'agriculture et de renforcer les liens avec la population non agricole. Les familles paysannes veulent montrer d'où proviennent les aliments disponibles en grande surface et la passion qu'il faut pour les produire.

Que vous le croyiez ou non, une poignée d'exploitations ont participé à chaque édition du Brunch au cours de ces trente dernières années. Nous les remercions chaleureusement de leur engagement incroyable et espérons que d'autres leur emboîteront le pas. Ces plus fidèles prestataires sont :

- Annelis et Martin Mühleemann de Heiligenschwendi (BE)
- Brigitte et Hansueli Salis de Coire (GR)
- Petra et Christian Schnider de Sörenberg (LU)
- Familles Schlup de Schüpfen (BE)
- Barbara et Arnold Wiedmer Blum de Zwischenflüh (BE)
- Andrea et Franz-Josef Wyss-Iten d'Oberägeri (ZG)

GRAZIE di cuore

Fortuna o coincidenza? L'iniziativa «Per un giorno della Festa nazionale festivo», nota anche come iniziativa «1° agosto», è stata accolta dal popolo nel 1993, proprio nell'anno in cui l'Unione Svizzera dei Contadini ha organizzato per la prima volta il Brunch del 1° agosto in fattoria con le famiglie contadine. Oggi, 30 edizioni più tardi, ben sei fattorie ospitanti sono ancora a bordo!

Oggi, separare il 1° agosto dalla «Colazione del contadino» è praticamente impossibile. L'obiettivo principale, allora come oggi, è quello di aprire una finestra sull'agricoltura e favorire i contatti con la popolazione, in particolare quella non contadina. Le fattorie ospitanti vogliono mostrare da dove proviene il cibo sugli scaffali della grande distribuzione e quanta passione occorre per produrlo.

E sì, esistono davvero! Stiamo parlando di quelle aziende che hanno organizzato il Brunch senza perdersene nemmeno uno in 30 anni. Di cuore ci teniamo a ringraziarle per il loro incredibile impegno nel corso di tre decenni – nella speranza che ce ne siano molti altri a venire. I nostri festeggiati sono:

- Annelis & Martin Mühleemann di Heiligenschwendi BE
- Brigitte & Hanueli Salis di Coira GR
- Petra & Christian Schnider di Sörenberg LU
- Famiglia Schlup di Schüpfen BE
- Barbara & Arnold Wiedmer Blum di Zwischenflüh BE
- Andrea & Franz-Josef Wyss-Iten di Oberägeri ZG

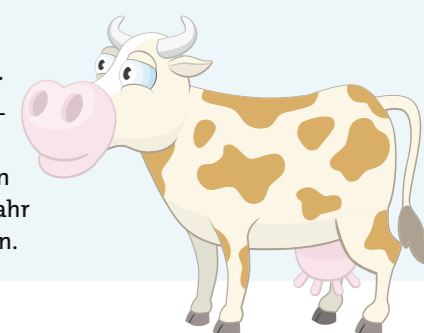
Weltweites Vorbild: Schweizer Nutztierhaltung

Das **strenge Schweizer Tierschutzgesetz** regelt nicht nur den Platzbedarf für die einheimischen Nutztiere. Vielmehr macht es auch Vorgaben zu den qualitativen Aspekten des Tierwohls vom Stall bis zum Schlachthof. Regelmässige Kontrollen stellen sicher, dass alles eingehalten ist.

Als einziges Land der Welt sind in der Schweiz die Anzahl Hühner, Schweine und Kälber auf einem Betrieb begrenzt. Dank freiwilligen Programmen profitiert die Mehrheit der auf Schweizer Bauernhöfen gehaltenen Tiere von **regelmässigem Auslauf** im

Freien und einem **besonders tierfreundlichen Stall**. Mit dem Kauf von Labelprodukten kannst du beim Einkauf das Tierwohl zusätzlich fördern.

Das **Wohlergehen ihrer Tiere** liegt den Schweizer Bauernfamilien am Herzen. Sie kümmern sich an 365 Tagen im Jahr um deren Wohlergehen.



L'élevage des animaux en Suisse : un exemple pour le monde

La **sévère loi suisse sur la protection des animaux** régit non seulement l'espace nécessaire aux animaux de rente indigènes, mais aussi les aspects qualitatifs de leur bien-être, de la ferme à l'abattoir. Des contrôles réguliers permettent d'assurer le respect de toutes les prescriptions.

La Suisse est le seul pays au monde à limiter le nombre de poules, de porcs et de veaux par exploitation. La plupart d'entre eux bénéficient de **sorties régulières** en plein

air et d'étables **particulièrement respectueuses des animaux**, garanties par des programmes facultatifs destinés aux éleveurs. En achetant des produits labélisés, vous pouvez promouvoir davantage le bien-être animal.

Le **bien-être des animaux** tient à cœur aux familles paysannes. C'est pourquoi elles les bichonnent sept jours sur sept.



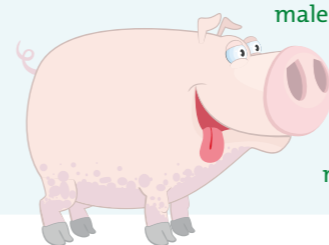
L'allevamento in Svizzera: un modello per tutto il mondo

La **severa Legge svizzera sulla protezione degli animali** non regola solo lo spazio necessario per gli animali da reddito. Al contrario, definisce anche gli aspetti qualitativi del benessere animale dalla stalla al macello. Controlli regolari assicurano il rispetto di queste norme.

La Svizzera è l'unico paese al mondo che limita il numero di gal-

line, maiali e vitelli in una fattoria. Grazie a programmi volontari, la maggior parte degli animali presenti nelle fattorie svizzere beneficia di un'**uscita regolare** all'aperto e di **stalle particolarmente rispettose degli animali**. È possibile promuovere ulteriormente il benessere degli animali acquistando prodotti certificati.

Alle famiglie contadine svizzere sta molto a cuore il **benessere dei propri animali**. Se ne occupano 365 giorni all'anno.



Familie Mühlemann, Heiligenschwendi (BE)

«Ohne Brunch würde etwas fehlen»

Der Schalleberg ist einer der wenigen Höfe, der den 1. August-Brunch schon seit dem Start 1993 jedes Jahr organisiert. Das üppige Buure-z'Morge ist ein Generationenprojekt geworden und so geniessen die zahlreichen Gäste bereits seit dreissig Jahren jeweils am Nationalfeiertag Rösti, Joghurt, Brot, Fleisch und Käse sowie die schöne Aussicht auf Thun und das Stockhorn.

Als auf dem Schalleberg-Hof in Heiligenschwendi ob Thun der erste 1. August-Brunch stattfand, hatten noch Barbara und Erich Reusser das Zepter in der Hand. «Meine Schwiegermutter hat die Hochzeitsapéros all ihrer Kinder hier auf dem Hof durchgeführt und die stiessen auf so viel Begeisterung, dass wir auf die Idee kamen, dieses Erlebnis von Bauernhof und Kulinarik doch auch anderen zugänglich zu machen», erzählt Barbara Reusser. Als der Schweizer Bauernverband den 1. August-Brunch auf den Bauernhöfen lancierte, mussten Reussers nicht mehr überzeugt werden. Da die Familie nicht genau wusste, auf was sie sich einliess, beschränkten sie die Besucherzahl im ersten Jahr auf rund 100 Gäste und stellten noch am selben Abend fest, dass sie auch 200 Leuten hätten Platz bieten können.



von links nach rechts: Annelis und Martin Mühlemann (Betriebsleiter) mit Alina und Nathanael, Manuela Wenger (Angestellte), Erich und Barbara Reusser (Senioren)

Hofportrait

Bewirtschafter
Annelis und Martin
Mühlemann

Fläche
26 ha landwirtschaftliche
Nutzfläche in
der Bergzone 2

Tiere
Milchkühe, Kälber,
Rinder, Mastschweine,
Legehennen, Kaninchen

Ort
Heiligenschwendi (BE)

Mail
schalleberg@gmail.com

Betriebszweige
Tierhaltung (vorwiegend
Milchwirtschaft),
Direktvermarktung,
Gastronomie



Wertvolle Hilfe

Nach und nach wurde die Besucherzahl gesteigert und die Betriebsfamilie hat immer mehr Leute im Freundeskreis um Unterstützung angefragt. «Diese Freunde haben dann auch Familien gegründet und die Kinder sind ebenfalls in diese Sache hineingewachsen – es gibt Helferinnen und Helfer, die sind schon in der zweiten oder sogar dritten Generation dabei», erklärt Barbara Reusser. Mit der tatkräftigen Unterstützung aus dem Familien- und Freundeskreis ist der 1. August-Brunch auf dem Schalleberg so zu einem richtigen Volksfest angewachsen: «Über die Jahre ist ein eingeschworenes Team zusammengewachsen und das Buure-z'Morge gehört fest ins Programm – ohne Brunch ist es für uns einfach nicht der 1. August», ergänzt Annelis Mühlemann. Sie hat zusammen mit ihrem Mann Martin mittlerweile den Hof ihrer Eltern übernommen und führt die Tradition.

Auch das Gastronomie- und Erlebnisangebot ist über die Jahre stark gewachsen. Nebst dem 1. August-Brunch werden auf dem Schalleberg jährlich rund 50 weitere Anlässe durchgeführt und die Gastroanlässe auf dem Hof sind beliebt und bereits weit in den Herbst hinein ausgebucht. Mit 30 Jahren Erfahrung ist das mittlerweile aber ein Kinderspiel: «Wir sind gut eingerichtet, brauchen nicht mehr so viel Vorlaufzeit und haben die Vorbereitungen gut im Griff», meint Barbara Reusser.

Jubiläum

Die diversen Anlässe, die sich vor allem auf die Wochenenden konzentrieren, der Grossanlass am 1. August und daneben der Landwirtschaftsbetrieb - unter anderem mit der intensiven Heuernte im Sommer - fordern aber schon ihren Tribut, meint Annelis Mühlemann: «Es ist 'happig' und im Herbst sind wir dann jeweils schon geschafft und freuen uns auf eine etwas ruhigere Zeit.» Ohne die wertvolle Hilfe der diversen Familienmitglieder und der Angestellten Manuela ginge es nicht. Und weil Annelis Mühlemanns Eltern immer noch voll dabei sind. Zum Brunch-Jubiläum soll nach zwei eingeschränkten Jahren aber wiederum

aus dem Vollen geschöpft und 400 bis 450 Besucherinnen und Besucher verköstigt werden. «Das ist die Kapazitätsgrenze, insbesondere bei schlechtem Wetter und wir wollen ausserdem nicht extra Material organisieren, nur dass wir noch grösser werden könnten», erklärt Annelis Mühlemann. Denn für diese Anzahl Gäste ist der Schalleberg aufgrund des erprobten Gastroangebotes eingerichtet: Die Grundinfrastruktur sowie genügend Tische und Geschirr sind vorhanden.

Alles Wurst

Auch beim Kulinarikangebot setzen Mühlemanns auf Bewährtes – nämlich auf die hofeigenen Produkte. Für die Anlässe werden möglichst nur selbstproduzierte Erzeugnisse aufgetischt: «Wir geben 10 Kühe auf die Alp und da kommt dann Alpkäse zurück. Zusätzlich machen wir selbst Weisseschimmelkäse und Joghurt. Das Fleisch wie Hamme, Rindstrockenfleisch, Dauerwürste, Braten oder Siedfleisch stammt ebenfalls aus unserer Produktion», erklärt Annelis Mühlemann. Ausserdem wartet der Schalleberg am 1. August-Brunch jeweils mit einer besonderen Spezialität auf: Schwartenwürste. «Schweinefleisch vermarkten wir schon lange auch direkt, ich bin dann aber immer auf den Schwartenwürsten sitzen geblieben», erzählt Barbara Reusser. An einem 1. August-Brunch sind die überzähligen Würste dann einmal probenhalber auf dem Buffet gelandet und haben sich prompt zum Geheimtipp gemauert. «Unsere langjährigen 1. August-Brunch-Besucher erwarten diese Schwartenwürste mittlerweile am Buffet und es kommt seither oft vor, dass wir zu wenig davon haben», schmunzelt Barbara Reusser.

Regionalität

An den Anlässen lebt das Schalleberg-Team dann auch gleich vor, was ihnen am Herzen liegt: Dass beim Einkaufen stärker auf die Regionalität geschaut und überlegt wird, woher die Sachen eigentlich kommen, die wir Schweizerinnen und Schweizer kaufen. «Nicht nur weil wir unsere eigenen Produkte vermarkten wollen, sondern auch, weil es mir persönlich zu denken gibt, wenn ich im Grossverteiler einkaufen gehe und sehe woher gewisse Produkte kommen und weiss, dass es das gleiche Produkt aus Schweizer Produktion auch gäbe», erklärt Annelis Mühlemann. Es sei schwierig geworden, saisonal einzukaufen, weil der Grossverteiler immer alles habe und schnell vergessen werde, wann eigentlich was Saison habe. «Es ist mir darum ein grosses Anliegen, Konsumentinnen und Konsumenten zu sensibilisieren, was Saison hat und woher die Produkte kommen.»

Renate Hodel, LID



Milchwirtschaft

33 000 Schweizer Bauernbetriebe kümmern sich 7 Tage die Woche um ihre Kühe oder anderes Rindvieh. 564 000 Milchkühe leben in der Schweiz. 100 % ist der Anteil der inländischen Produktion am Gesamtverbrauch von Milch und Milchprodukten in der Schweiz.

Élevage laitier

33 000 exploitations suisses s'occupent sept jours sur sept de leurs vaches ou autres bovins. 564 000 vaches laitières vivent en Suisse. 100 % est la part qu'occupe la production indigène dans la consommation totale de lait et de produits laitiers en Suisse.

Economia lattiera

33 000 aziende agricole svizzere si prendono cura 7 giorni su 7 delle loro mucche o di altri bovini. 564 000 mucche da latte vivono in Svizzera. 100 % è la percentuale della produzione indigena comparata al consumo totale di latte e latticini in Svizzera.



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

GRUYERE.COM/FILIERE

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND
LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.

Notre Fromage Suisse.

Suisse. Naturelement.

www.fromagesuisse.ch

HAUPTNER⁺

Ihr Experte für Landwirtschaft,
Pferdesport, Hobbyfarming & Garten

Votre expert en agriculture,
sports équestres, hobbyfarming
et jardinage

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

Code: **Brunch22**

Besuchen Sie uns www.hauptner.ch
Rendez-vous sur www.hauptner.ch

*einmalig einlösbar ab CHF 100.- Bestellwert, nicht kumulierbar, gültig bis 31.08.2022
*Valable une seule fois à partir de 100 CHF d'achat, non cumulable, valable jusqu'au 31.08.2022

Peau
rugueuse.
Cœur
doux.

Dans le sucre suisse se
cache la douceur naturelle
des betteraves sucrières
suisSES – et rien d'autre.
sucre.ch

Zucker
Sucre
Zucchero

Naturellement naturel.

zt medien
vielseitig kommunizieren

Mit Herzblut und
Leidenschaft die
Ziele erreichen.

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



Rezept

Ovo 1. August-Weggen

Zutaten: Teig (fürs Rezept zweimal)

350 g	Zopfmehl
150 g	Dinkelmehl, hell
100 g	Ovomaltine Pulver
1 TL	Salz
2 EL	Zucker
20 g	Hefe
2-3 dl	Milch
100 g	Joghurt, nature
60 g	Butter, weich, in Stücken
	etwas Rahm

Portionen: 16 Stück
Zubereitungszeit: 60 – 90 Minuten.



Zubereitung

1. Zopfmehl, Dinkelmehl und Ovomaltine in eine Schüssel geben.
2. Salz, Zucker und Butter beigegeben.
3. Hefe in der Flüssigkeit (Milch und Joghurt) auflösen.
4. Flüssigkeit zur Mehlmischung geben.
5. Den Teig mit dem Knethaken der Küchenmaschine oder von Hand 10-15 Minuten kneten, bis er glatt und geschmeidig ist und sich ausziehen lässt.
6. Den Teig zweimal herstellen. Einmal bei der Herstellung das Ovomaltine Pulver weglassen, damit ein heller Teig entsteht.
7. Die zwei Teige zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.
8. Bei beiden Teigen $\frac{1}{4}$ wegschneiden und Kreuze aus dem Teig formen.
9. Aus den restlichen $\frac{3}{4}$ der zwei Teigen jeweils 8 gleichmässige Weggen formen.
10. Auf die dunkle Weggen jeweils ein helles Kreuz legen und auf die hellen Weggen ein dunkles Kreuz. Die Kreuze von Hand etwas festdrücken.
11. Die Weggen nochmals 15 Minuten zugedeckt aufgehen lassen.
12. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.
13. Die Weggen mit Rahm bestreichen. Im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen.
14. Weggen auf einem Gitter auskühlen lassen und mit Schweizer Fähnchen verzieren.

Famille Vermeille, Le Bémont (JU)

Comme des coqs en pâte

Chez les Vermeille, le bien-être animal n'est pas un effet de mode ou un argument marketing : l'ensemble de leurs activités est pensée en fonction de ce critère.

Prétendre que la ferme d'Evrassse fait partie du paysage du Bémont apparaît comme un doux euphémisme. La bâtisse originale y a en effet été construite en 1703.

Jérémy Vermeille, aujourd'hui âgé de 31 ans, a pris les commandes de cette exploitation familiale située dans les Franches-Montagnes, non loin de Saignelégier, en 2012, ce quelques années après le décès de son père survenu en 2008. Plusieurs mutations ont été opérées dès lors.

Un an plus tard, une reconversion bio a été initiée. En 2014, après la construction du premier poulailler d'une capacité de 2'000 poules, la vente directe a débuté par la commercialisation de leurs œufs. En 2015, la décision a été prise de cesser la production laitière pour se tourner vers les vaches mères. Une deuxième structure identique au premier poulailler sera achevée en 2018.

Sur le plan privé, des changements majeurs sont également intervenus. Cindy, qui a épousé Jérémy en 2018, était arrivée à la ferme en 2016. À l'origine, elle travaillait dans le domaine des soins. Suite à un accident, elle n'a, hélas, plus été en mesure d'exercer sa profession. De façon anticipée, elle a rejoint Jérémy sur l'exploitation. Cindy a toujours beaucoup aimé les animaux. Elle s'est donc consacrée aux poules, après quoi elle a développé la vente directe. Le couple a deux enfants, Tim et Téo.



Portrait d'exploitation

Exploitants Jérémy & Cindy Vermeille	Surface 28 ha surface agricole	Animaux 41 bovins, 4 000 poules pondeuses avec 16 coqs
--	-----------------------------------	--

Localité Le Bémont (JU)	Branches d'activité Vaches allaitantes, poules pondeuses, pro- duction de céréales (blé, épeautre, orge, engrain et amidonnier)
----------------------------	--

Site internet
ferme-evrassse.ch



Rien à cacher

Leur credo est simple : faire preuve d'une totale transparence afin d'établir et de renforcer la confiance entre le monde rural et la société dans son ensemble. Le fait d'ouvrir leurs portes dans le cadre du programme des Visites d'étables (www.visitesde-tables.ch) représente le moyen pour eux de traduire en actes cette philosophie. «Rien ne vaut la communication directe ! Quand nos visiteurs apprennent que nous avons 4000 poules, ce chiffre leur fait un peu peur. Dès qu'ils découvrent nos installations, ils s'aperçoivent que les animaux sont parfaitement traités. Ils disposent de bien assez d'espace», explique Cindy.

Une fenêtre a d'ailleurs été aménagée sur la porte d'entrée du poulailler. Elle permet d'observer les habitantes des lieux sans avoir à pénétrer dans leur environnement, ce qui évite de leur transmettre d'éventuelles maladies et également de respecter leur bien-être. De plus, une rampe d'accès à leur jardin d'hiver a été installée. Les visiteurs peuvent l'emprunter pour voir d'en haut la façon dont elles interagissent.

Traitements de faveur

Les gallinacées sont choyées chez les Vermeille. En raison des normes bio qui sont respectées, elles sortent chaque jour à l'air frais. Durant la belle saison, elles ont accès aux pâturages. Au total, elles disposent de pas moins de quatre espaces équipés notamment de volières, de nids ou encore de bains de sable. «Elles adorent s'y plonger pour faire leur toilette. Elles en mangent également, car le sable est bénéfique pour leur digestion. On met aussi de la paille à gratter à leur disposition dans tout le poulailler. Et une fois par jour, elles reçoivent des graines entières à picorer», indique Jérémy.

Pour être complet, précisons que les vaches font l'objet d'attentions comparables. Elles sont sorties presque tous les jours, même en hiver. En ce qui les concerne, les exploitants du Bémont appliquent les directives des Contributions au bien-être des animaux (SST/SRPA). Celles-ci définissent un certain nombre de pratiques bénéfiques qui incluent une circulation libre dans



l'étable ou des escapades fréquentes en extérieur. L'été, leurs vaches paissent ainsi au cœur de vastes pâturages boisés.

Les bénéficiés induits

Afin de renforcer les liens entre les clients et amis de l'exploitation et ses résidents, les agriculteurs jurassiens n'ont pas hésité à recourir aux réseaux sociaux. Ils ont lancé un concours sur leur page Facebook. Quand des veaux naissent, leurs fans sont appelés à soumettre des propositions de noms. Le gagnant et sa famille sont invités à la ferme pour faire la connaissance de leur protégé. «Ils peuvent prendre des photos avec lui et ils remportent un panier de nos produits. Ces opérations rencontrent un vif succès. Elles attirent surtout un nouveau public», ajoute Cindy.

Bénéfice additionnel, ces inconditionnels du monde animal découvrent ce faisant quels sont les produits du moment, ce qui en amène un certain nombre à faire leurs emplettes à la ferme. Sur place, ils trouvent les autres articles que commercialisent les Franch-Montagnards en vente directe, comme les saucisses de volaille, la viande, les farines ou les pâtes.

Un exemple à suivre

Comme le démontrent avec bonheur les Vermeille, le bien-être animal représente en réalité le point de départ d'un cercle vertueux. Sur ces bases, il est aisé de construire un véritable écosystème susceptible de s'enrichir de multiples manières. Les deux jeunes agriculteurs le prouvent : ils accueillent désormais les camping-cars. Deux à trois de ces véhicules sont abrités gratuitement pour la nuit, sous réserve qu'ils soient autonomes.

«Nous ne voulons pas en faire une activité à part entière. Il s'agit d'un moyen complémentaire d'inciter nos hôtes à découvrir notre ferme. Cette formule fonctionne très bien. Il faut dire que dans beaucoup de pays, de telles visites d'exploitations ne sont pas autorisées», conclut Jérémy avant de reprendre ses tâches quotidiennes.

Fabienne Bruttin, Agence d'information agricole romande AGIR



Legehennen

64 % ist der Anteil der inländischen Produktion am Gesamtkonsum von Eiern in der Schweiz. 11 570 Schweizer Bauernbetriebe produzieren Eier. 3,5 Millionen Legehennen leben in der Schweiz. Jede davon legt fast täglich ein Ei. Eier sind also ein sehr beliebtes Lebensmittel.

Poules pondeuses

64 % est la part qu'occupe la production indigène dans la consommation totale d'œufs en Suisse. 11 570 exploitations suisses produisent des œufs. 3,5 millions de poules pondeuses vivent en Suisse. Chacune pond un œuf presque chaque jour. Les œufs sont donc des aliments très appréciés.

Galline ovaiole

64% è la percentuale della produzione indigena comparata al consumo totale di uova in Svizzera. 11 570 aziende agricole svizzere producono uova. 3,5 milioni di galline ovaiole vivono in Svizzera. Ognuna di esse depone un uovo quasi ogni giorno. Le uova sono quindi un alimento molto popolare.

Paysannes
& paysans
suisses

Les tomates
fraîches
de Suisse –
mûres,
rouges et
savoureuses

À la ferme

Twinte deinen 1. August-Brunch

CHF 5
Cashback
sichern!



Am Schweizer Nationalfeiertag kannst du auf diversen Bauernhöfen deinen 1. August-Brunch mit TWINT bezahlen. Das funktioniert nicht nur schnell, sondern du profitierst auch von einer CHF 5 Reduktion, wenn du twintest.

So gehst du am 1. August vor:



Öffne die TWINT App und aktiviere den Cashback-Coupon oder aktiviere den Coupon direkt beim Brunch.



Bezahle am Nationalfeiertag deinen Brunch mit TWINT und du erhältst CHF 5 gutgeschrieben!



Wo du überall mit TWINT deinen 1. August-Brunch bezahlen kannst, findest du unter: <https://www.hofsuche.brunch.ch>



Gut zu wissen:

Du kannst in über 3000 Hofläden in der Schweiz mit TWINT bezahlen. Finde deinen Hof in der Nähe. Scanne dafür den QR-Code oben rechts mit der Handykamera ein. Gib danach einfach TWINT im Suchfeld ein und schon siehst du auf einen Blick, welcher Bauernhof TWINT als Zahlungsmittel anbietet

Bauern, die in ihrem Hofladen TWINT als Zahlungsmittel integrieren wollen, registrieren sich bitte unter: <https://www.twint.ch/bauern>

Der Markt tut Tieren gut

Die Migros und ihre Partner in der Landwirtschaft zeigen, wie sich Tierwohl freiwillig verbessern lässt.

Als Nutztier lebt es sich in der Schweiz heute wohl deutlich angenehmer als vor wenigen Jahrzehnten: Die Ställe sind besser an die Bedürfnisse der Tiere angepasst, diese können sich oft draussen frei bewegen und profitieren von besserer Hygiene und artgerechtem Futter. Zu verdanken sind diese Verbesserungen vor allem «dem Markt», also dem Zusammenspiel der Bauern, Verarbeiter, Händler sowie der Konsumentinnen und Konsumenten. Letztere äussern Wünsche und Bedürfnisse, etwa nach mehr Tierwohl. Die Migros ihrerseits nimmt diese zunehmend höheren Anforderungen auf und erreicht sie gemeinsam mit den bäuerlichen Organisationen.

Diese Zusammenarbeit schlägt sich im Angebot nieder: Die Migros ist für die Schweizer Landwirtschaft die grösste Abnehmerin von tierischen Label-Produkten. Dank der Bereitschaft der Migros-Kundschaft, für solche Lebensmittel einen berechtigten Mehrwertzuschlag zu bezahlen, kann die Migros das Sortiment laufend ausbauen.

Doch auch ausserhalb der Labelproduktion fördert die Migros das Tierwohl. So stammen alle Schaleineier mindestens aus Frei-



landhaltung und erfüllen den IP-Suisse-Standard. Importiertes frisches Poulet- und Trutenfleisch, Büffelmozzarella und Schweinefleisch-Charcuterie stammen aus Betrieben, die sich nach den Schweizer Tierschutzvorschriften richten.

Einen grossen Meilenstein setzte die Migros Ende 2021: Seit diesem Zeitpunkt stammt sämtliche Trinkmilch aus IP-Suisse-Wiesenmilchproduktion – selbst die M-Budget-Milch. Während die Bauern für die Mehrleistungen einen Zuschlag erhalten, müssen die Konsumentinnen und Konsumenten nicht mehr für die Wiesenmilch bezahlen. Die Migros übernimmt die Mehrkosten.

Was aber haben die eigentlichen Hauptdarstellerinnen, die Kühe, von der Wiesenmilch? Im Sommer dürfen sie an mindestens 26 Tagen im Monat auf eine Weide; im Winter sind sie jeden Monat an mindestens 13 Tagen draussen.

Die Kühe erhalten hauptsächlich Weide- und Frischgras sowie Grünmais, was ihren natürlichen Ernährungsbedürfnissen entspricht. Kraftfutter wird möglichst wenig eingesetzt und Soja steht gar nicht auf dem Speiseplan.

Die Kühe der IP-Suisse-Wiesenmilchproduzenten werden möglichst so gezüchtet, dass sie lange leben. Dieses Zuchtziel bewirkt auch eine bessere Gesundheit der Tiere.

Zusätzlich fördern die IP-Suisse-Bauern auf ihren Betrieben mit unterschiedlichsten Massnahmen die Biodiversität.

Mittlerweile liefern fast 1400 IP-Suisse-Höfe der Migros Wiesenmilch ab. Hinzu kommen noch die Milchlieferungen von Bio- und Demeter-Betrieben, die das Tierwohl sogar noch ein wenig stärker gewichten.

Die Umstellung der Migros auf IP-Suisse-Wiesenmilch kam ganz ohne gesetzliche Regelung oder behördlichen Zwang zustande und zeigt: Wenn alle Marktpartner zusammenspannen, kann freiwillig viel für das Tierwohl erreicht werden.



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

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

LIVE & DIGITAL

Schweiz. Natürlich.

Aber s'Beschte chunnt no!

SUPER FEINFOOD

Im Online-Shop,
 Fabrikladen und
 Detailhandel.

www.zwicky.swiss

Thomas Meier, Pany (GR)

Ein schönes Kälberleben

Die Mastkälber stehen im Zentrum des Bergbauernhofs von Thomas Meier. Dem Landwirt ist es wichtig, dass sie ein gutes Leben haben: Sie geniessen den Auslauf, die frische Luft sowie die frische Milch und werden unter dem Label «Bündner Puurachalb» vermarktet.

Rund zehn Mastkälber mit grauem, braunem oder dunklem Fell schauen neugierig durch das Fressgitter und springen gleich darauf übermütig herum, als vom Heuboden frisches Stroh in ihr Stallabteil hinunterfällt. Breite Plastikbahnen hängen in der Tür nach draussen auf die «Terrasse». Sie halten den Wind ab, aber die Kälber können jederzeit raus: die Sonne und die Aussicht ins Tal hinunter geniessen.

Ein Laufstall fürs Tierwohl

Mastkälber haben auf dem «Chrüzhof» oberhalb von Pany GR Tradition. Schon Thomas Meiers Eltern hatten welche gehalten. «Noch im alten Stall», erzählt der Landwirt. 1999 hat er den Betrieb übernommen, 2006 liess er einen neuen Stall bauen. «Für uns war damals schon klar, dass es einen Laufstall sein wird», sagt der 58-jährige, der den Betrieb in einigen Jahren an seinen Sohn übergeben wird. «Fürs Tierwohl ist es besser, wenn die Tiere frei herumlaufen können.»



Hofportrait

Bewirtschafter Thomas Meier	Fläche 37 ha landwirtschaftliche Nutzfläche	Tiere Milchkühe, Rinder, Kälber
Ort Pany (GR)	Betriebszweige Kälbermast	Webseite www.chruezhof-pany.ch

Leidenschaft für Brown Swiss

Im Stall stehen 12 Kühe, dazu Aufzuchttiere, alle der Rasse Brown Swiss. Der begeisterte Züchter schätzt an dieser Rasse, dass sie einfach zu handhaben sei. «Wenn man sich etwas mit ihnen beschäftigt, kennen sie einen auch im Herbst noch gut, wenn sie von der Alp kommen», erzählt er. Die Kälber der Kühe sind entweder reine Brown Swiss Kälber für die Nachzucht oder sie haben Väter von Mastrassen – Angus, Limousin oder Simmental – und setzen entsprechend mehr Fleisch an. Dieses wird unter dem Label «Bündner Puurachalb» verkauft.

Das «Bündner Puurachalb»

Der Bündner Kälbermästerverband und die lokale Metzgerei Mark riefen vor rund drei Jahren das Projekt «Bündner Puurachalb» ins Leben. Denn im Bündnerland verbringen viele Kühe den Sommer auf den Alpen und kalben daher tendenziell im Winterhalbjahr ab. Metzgereien aber schätzen es, wenn Kalbfleisch kontinuierlich angeliefert wird. Dieses «gehäufte» Kalbfleisch im Winter soll nun als «Bündner Puurachalb» Absatz finden.

Grundlage für das Label ist die Haltung nach IP-Suisse, das heisst: «Die Kälber haben ein gutes Leben bei uns, sie trinken frische Milch, fressen gutes Heu, können jederzeit raus, liegen weich im Stroh, sind mit Artgenossen zusammen», zählt Thomas Meier auf. Der Transportweg zur Schlachtereie ist kurz.

Die Gastronomie als Hürde

Seit der Gründung von «Bündner Puurachalb» sind weitere Metzgereien und Betriebe dazugekommen. Allerdings stockt der Absatz. Thomas Meier nimmt insbesondere die Gastronomie in die Pflicht. «Hotels und Restaurants sind sehr preissensibel – oft sind unsere Kalbsbratwürste von in der Region aufgewachsenen Kälbern zu teuer. Dabei liesse sich das entsprechend vermarkten.» Rund sechs Kälber können pro Woche als «Bündner Puurachalb» vermarktet werden – der Rest geht weiterhin in den weiter entfernten Schlachthof. «Auch wenn die Kälber genau gleich leben», betont Thomas Meier. «Den Kälbern geht es als Bündner

Puurachalb' besser – und mir auch», fügt er hinzu. Für die Vermarktung unter dem Label gibt es einen Preiszuschlag.

Der «Durst» muss stimmen

Rund 30 Mastkälber zieht Thomas Meier im Jahr auf. Knapp die Hälfte davon von eigenen Kühen, den Rest kauft er zu. Es ist ein sorgfältig austariertes System – ideal ist, wenn die Kälber die gesamte Milch der Kühe in einem Tag trinken. Gibt es zu wenig Milch, kann Thomas Meier mit Milchpulver aushelfen. «Aber ich finde es besser, wenn sie frische Kuhmilch trinken können», sagt er.

Abends kontrolliert Thomas Meier am Computer, ob alle Kälber genug getrunken haben. Jede Gruppe hat Zugang zu einem «Milchautomat», der die Kälber an einem Transponder am Halsband erkennt. «Die Milchmenge variiert je nach Alter und Gewicht», erklärt der Landwirt.

Rosa statt weiss

Hat eines der Kälber zu wenig Milch getrunken, kümmert sich Thomas Meier sofort darum. «Da muss man wirklich schnell reagieren», sagt er. Zu wenig trinken deutet darauf hin, dass mit dem Kalb etwas nicht stimmt. Das kann ein Husten sein oder ein leichtes Fieber. «Aber insgesamt sind die Kälber deutlich gesünder als früher», erzählt er. «Sie fressen von Beginn weg Heu, das stabilisiert ihren Pansen.» Der Landwirt spielt auf das weisse Kalbfleisch an, das man früher schätzte. Die Kälber blieben ganztag drinnen und tranken nur Milch.

Vertrauen aufbauen

Im Winter arbeitet Thomas Meier tagsüber als Skilehrer. Morgens und abends nimmt er sich Zeit für die Tiere, spricht mit ihnen, streichelt sie. «Das ist wichtig, besonders im Laufstall», sagt er. Dabei fällt ihm auf, ob eine Kuh stierig ist, ob es zu Rangeleien gekommen ist oder ob ein Tier nicht ganz gesund ist. «Es ist wichtig, sich täglich mehrmals bewusst Zeit für die Tiere zu nehmen», sagt er. Der Sohn nehme die Kälber auch ans Halfter und spaziere mit ihnen draussen herum. Das helfe bei Vihschauen – aber auch auf der Alp und besonders, wenn sie im Herbst von der Alp wiederkämen. «Sie sind einfach zutraulicher», erklärt er. Tatsächlich, als er draussen im Auslauf steht, kommen die Kälber nach und nach und wollen gekraut werden.

Katharina Scheuner, SBV



Kälberhaltung

In der Schweiz sind für Kälber eingestreute Liegeflächen sowie die Gruppenhaltung vorgeschrieben. Kastration und Enthornen dürfen nur unter Schmerz ausschaltung vorgenommen werden. Das Coupieren der Schwänze ist verboten. Kälber müssen ausserdem Raufutter zur Verfügung haben. Für Mastkälber gibt es eine Höchstbestandslimite von 300 Mastkälbern pro Betrieb.

Élevage des veaux

En Suisse, les veaux doivent disposer d'aires de repos recouvertes de litière et être élevés en groupe. La castration et l'écorçage ne peuvent être pratiqués que sous anesthésie. Il est interdit de couper les queues des veaux. Ces derniers doivent pouvoir se nourrir avec du fourrage grossier. Pour les veaux d'engraissement, l'effectif maximal est limité à 300 animaux par exploitation.

Allevamento di vitelli

In Svizzera, le superfici di riposo con lo stame e la stabulazione in gruppo per i vitelli sono già definite chiaramente. La castrazione e la decornazione possono essere eseguite solo con anestesia e il taglio delle code è proibito. I vitelli devono avere a disposizione anche del foraggio grezzo. Per i vitelli da ingrasso è previsto un limite massimo di 300 vitelli per azienda.

Wählen Sie Ihren Bauernhof Choisissez votre ferme Scegliete la vostra fattoria

Seit 30 Jahren öffnen Schweizer Bauernhöfe Tür und Tor und laden am 1. August zum Brunch. Nachfolgend entdecken Sie in alphabetischer Reihenfolge der Kantone und Ortschaften sämtliche Gastgeberhöfe. Da die Platzzahl auf vielen Betrieben beschränkt ist, ist eine Anmeldung direkt bei der Bauernfamilie erforderlich.

Depuis 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 étant limité dans de nombreuses exploitations, une inscription auprès de la famille paysanne est obligatoire.

Da 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. Poiché in molte aziende il numero dei posti è limitato, è necessario iscriversi in anticipo direttamente presso la famiglia contadina.

1. August 2022
9–13 Uhr
CHF 25–40

1^{er} août 2022
9h00 à 13h00
CHF 25–40

1° agosto 2022
dalle ore 9 fino alle 13
CHF 25–40

Auskunft ab 1. Juli 2022
056 462 52 10
(zu Bürozeiten)
info@brunch.ch
www.brunch.ch

Renseignnement dès le 1^{er} juillet 2022
056 462 52 10
(pendant les heures de bureau)
info@brunch.ch
www.brunch.ch


Informazioni dal 1° luglio 2022
056 462 52 10
(durante l'orario d'ufficio)
info@brunch.ch
www.brunch.ch


Anmeldung
direkt bei den
Bauernfamilien


Inscription
directement auprès des
familles paysannes

Iscrizione
direttamente presso
le famiglie contadine

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


Finden Sie weitere Informationen zu Ihrem gewählten Brunch-Hof:

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

Trovate maggiori informazioni sulla fattoria del Brunch che avete scelto:



Aargau
Argovie
Argovia

Herr
Damian Suter
Baldeggstrasse 63
5400 Baden
056 222 75 76


Herr
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


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

Frau
Corinne Kählin
Wilerweg 3
5317 Hettenschwil
079 639 41 55
info@wendy-welt.ch
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
Rahel & Simon Goldenberger
Bodenrüti 107
5046 Schmiedrued
079 832 82 29
s.goldenberger@hotmail.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
Monika & Markus Dietiker
Schenkenberg 145
5112 Thalheim
056 443 05 26
schenkenberg@gmx.ch

Familie
Sonja & Dominic Huber
Lindenhof
8918 Unterlunkhofen
079 326 54 80
079 462 52 84

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



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

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



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


Familie
Miriam & Sepp Knechtle-Jäger
Höhestrasse 9
9050 Appenzell Enggenhütten
071 330 04 57
079 312 18 94
sm.knechtle@gmx.ch

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



Basel-Landschaft
Bâle-Campagne
Basilea-Campagna

Frau
Caroline Bohler
Hof Schlif
4424 Arboldswil
079 565 95 06
079 822 46 32
c.bohler@outlook.com

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
Susanne & Eugen Strub
Mattenhof 33
4445 Häfelfingen
062 299 27 32
strub-susanne@bluewin.ch

Familie
Stefanie & Christian Weber
Baregg 51
4465 Hemmiken
061 981 63 48
weber@hof-baregg.ch
www.hof-baregg.ch


Familie
Brigitte & Thomas Zbinden
Dorfstrasse 13
4452 Itingen
079 261 09 62
079 259 13 03
zbinden.glance@gmail.com



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




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


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

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


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


Familie
Claudia & Hugo Greber
Lediweg 1
3714 Frutigen
079 598 81 35
079 746 84 55
info@berghonig.ch
www.berghonig.ch

Familie
Ueli Freudiger-Schreyer
Britschenmattstrasse 29
3238 Gals
079 668 25 74


Familie Burren
Mengestorfbergstrasse 191
3144 Gassel
031 849 20 72
www.burren.be

Familie
Michelle & Christoph Wyss
Möschberg 8a
3506 Grosshöchstetten
079 275 83 89
brunch.moeschberg@gmx.ch


**Agissez en pro,
abonnez-vous!**



Mes coordonnées

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

Brunch Magazine 2022



135.- 1 AN PAPIER + NUMÉRIQUE

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



70.- 6 MOIS PAPIER + NUMÉRIQUE

- accès e-paper - archives dès 1999



110.- 1 AN NUMÉRIQUE

- accès e-paper - archives dès 1999



35.- 3 MOIS (12 éditions papier)

Offre non renouvelable

Agri VOTRE ALLIÉ
AU QUOTIDIEN

www.agrihebdo.ch

Famille
Robin Kohli
Meielsgrundstrasse
3780 **Grund bei Gstaad**
079 263 88 63
033 755 14 29
077 436 64 45
♿

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

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

Famille
Anna Günter
mit MG Herzogenbuchsee
Finstergasse 3
3360 **Herzogenbuchsee**
079 204 70 60
brunch@mg-herzogenbuchsee.ch
www.mg-herzogenbuchsee.ch
♿

Famille
Daniel Rubin-Schönbächler
Mederalp
3822 **Isefluh**
079 444 93 76
078 896 79 39
♿

Familien
Daniela & Fritz Gerber
mit Vreni & David Zurbrugg
Steinenberg 14
3722 **Kiental**
079 568 80 30
info@bruegg-hof.ch
♿

Herr
Philipp Luginbühl
Chlostergasse 28
3704 **Krattigen**
079 414 94 04
pippofarms@hotmail.com
www.pippofarms.ch

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

Agri VOTRE ALLIÉ
AU QUOTIDIEN

www.agrihebdo.ch

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

Famille
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
♿

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

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

Famille
Erika & Roland Lüthi
Mittlere Hauben 141
3672 **Oberdiessbach**
031 771 29 83
luethi.role@bluewin.ch

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

Frau
Sarah Gross
Chuebärg
3099 **Rüti b. Riggisberg**, Gurnigelpass
079 771 28 15
info@spatzkanone.ch
♿

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

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

Famille
Sandra & Roland Grütter
Leinackerstrasse 5
3365 **Seeberg**
062 968 10 18
info@leinacherhof.ch
www.weierhof.ch
♿

Famille
Karin & Felix Neuenschwander
Mutton 237
3534 **Signau**
079 615 74 73
079 581 32 84
felixkarinneuenschwander@gmail.com

Famille
Peter Luchs
Mühleschlucht 283
3863 **Steingletscher**
079 612 81 91
079 612 81 91
cecile.ambord@bluewin.ch

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

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

Familien
Rossé & Gasser
Golatte 28
2738 **Court**
032 497 01 08 / 032 497 96 51
078 744 06 78
078 627 62 46
rompeux@hotmail.com
♿

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

Famille
Monika & Rapahel Sommer
La Chauve 4
2722 **Les Reussilles**
076 569 69 56
032 487 13 58
moehni1974@gmail.com
♿

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

Famille
Tiffany & Stéphane Chapatte-Lecomte
Chemin des Cerisiers 1
2710 **Tavannes**
079 670 44 29
t.maitre88@gmail.com
♿

Famille
Peter Scheidegger
avec Rosmarie & Ueli Fankhauser
Derrière Jorat 2
2720 **Tramelan**
032 487 44 65
restaurant@scheidegger-ranch.ch
♿

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

Frau und Herr
Monika & Patrick Buchs
Bifang 14
1656 **Im Fang**
026 929 81 16
079 648 80 19
026 929 82 62
patrick.monika@bluewin.ch
♿

Famille
Silvia & Beat Buchs
Ritzli-Alp
1656 **Jaun**
026 929 81 24

Trychlerklub Spitzflueh
Seeweid 105
1716 **Schwarzsee**
079 391 00 72
nursekarin@windowslive.com
♿

Landi

9.20
10x1kg



8.35
6x150cl

1.39/Stk
1.39/pcs



Apfelschorle Farmer 6 x 150 cl
Schorle pomme Farmer 6 x 150 cl
Alkoholfrei. Sans alcool. 87660

65.-
12 verschiedene Programme
12 programmes inclus

Brotbäcker Prima Vista
Machine à pain Prima Vista
51255

Weissmehl Cuisine Panflor 10 x 1 kg
Farine blanche Cuisine Panflor 10 x 1 kg
89104



10.95
LANDI LEADER



Holzharasse 60 x 40 x 30 cm
Caseot en bois 60 x 40 x 30 cm
Schweizer Holz gehobelt.
Bois suisse raboté. 74002

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



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

Famille
Louis-Michel & David Dévaud
Le Bugnon 9
1699 **Bouloz**
079 417 58 54
078 912 02 40
♿

Famille
Siulene & Sébastien Bise
Chemin du Moulin 7
1468 **Cheyres**
079 403 88 79
seb.bise@bluewin.ch

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

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

Famille
Karine Kilchoer
Chemin de Longequeue 62
1635 **La Tour-de-Trême**
079 303 03 17
♿

Famille
Melanie & Ismaël Meyer
Chemin de Corsallettes 24
1721 **Misery**
079 727 01 00
schneidermelanie@outlook.com
www.fermedutilleul.ch
♿

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

Famille
Dominique Zamofing
Route de Matran 66
1725 **Posieux**
026 411 36 67
079 270 52 39
dom.zamofing@bluewin.ch
♿

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

Famille
Michel Bapst
Route du Biolley 40
1696 **Vuisternens-en-Ogoz**
079 408 90 61
079 634 36 63
michel.bapst@bluewin.ch
www.table-hotes-fribourg.ch
♿



Genf
Genève
Gineva

Famille
Claude-André Meyer
Route du bois des frères 51 B
1219 **Le Lignon**
079 124 81 04
info@ferme-du-lignon.ch
www.ferme-du-lignon.ch
♿

Madame et Monsieur
Nicole & Denis Girardet
Route des Molards 34
1281 **Russin**
022 754 10 39
teraout@lepanierdenicole.ch
www.lepanierdenicole.ch
♿



Glarus
Glaris
Glarona

Famille
Maya Lienhard
mit Alpengenossenschaft
Schindelberg, Goldingen
Landstrasse 113
8865 **Bilten**
055 284 11 37
079 507 39 96
♿

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

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

Famille
Rahel & Christian Beglinger-Urner
Mittlist Nüenalp,
Schabziger Höhenweg
8753 **Mollis**
079 407 81 36
info@alpquaet.ch
www.alpquaet.ch
♿

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

Famille
Elisabeth & Franz Freuler-Wüthrich
Alp Mettmén
Oberstafel
8762 **Schwanden**
079 580 34 00
lisa.freuler@bluewin.ch
www.mettmen-alp.ch
♿



Graubünden
Grisons
Grigioni

Famille
Barbara & Moreno Vitali
Alp Grüm
7710 **Alp Grüm**
079 336 08 70
info@azienda-vitali.ch
♿

Generationengemeinschaft
Luca & Bruno Rossini Pereira
Campagna
6540 **Castaneda**
079 199 06 02
079 205 58 95
aziendamiro@hotmail.com
♿

Famille
Martin Bundi-Schmed
Mutschnengia 581b
7184 **Curaglia**
079 363 50 24
fam.bundi@miumail.ch
♿

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

Herr
Willi Gasser
Clavadeleralpstrasse
7272 Davos-Clavadel
079 743 21 71
079 309 86 66
info@clavadeleralp.ch
♿

Herr
Conrad Lerchi
mit Musikgesellschaft Flims
und Ils Saleps
Lerchihof, Via Begl 3
7019 **Fidaz**
079 869 85 24
079 297 99 55
lerchi.scheia@flims.ch
www.lerchihof.ch
♿

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

Herr
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

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

Frau und Herr
Priska Müller & Armin Manetsch
Via America 8
7183 **Mompé Medel**
081 947 55 70
079 642 11 75
arminmanetsch@bluewin.ch

Famille
Roman Janka
Markal
7134 **Obersaxen**
081 933 32 00
077 441 73 80
♿

Famille
Tania & Philippe Poltera
Gicrs 9
7454 **Rona**
079 827 93 40
078 723 83 84
p_poltera_@hotmail.com
♿

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



Famille
Heidi & Alois Abt
Ortenstein 4
7418 **Tomils**
081 630 11 78
079 766 59 70
heidi.alois.abt@bluewin.ch
♿

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

Famille
Jachen Armon Pitsch
Aintasom 44
7532 **Tschierv**
079 668 13 42
♿

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

Frau
Simona Davatz
Valzeinastrasse 11
7213 **Valzeina**
079 726 67 14
079 520 92 45
simonadavatz1983@gmail.com



Jura
Jura
Giura

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

Famille Fleury
Vignes
2942 **Buix**
032 471 10 83
closdescantons@bluewin.ch
www.closdescantons.ch

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

Familien
Laurence & Pascal Flück
et Annelise & Sébastien Oppliger
Le Peu-Péquignot 8
2340 **Le Noirmont**
079 218 38 66
079 773 31 08
brunch.fluck.oppliger@gmail.com
♿

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

Famille
Damien Jeannerat
Au Village 4
2884 **Montenol**
032 461 30 71
boucherialeferme.jeannerat@gmail.com
♿



Luzern
Lucerne
Lucerna

Famille
Lisbeth & Walter Wüest-Meier
Kantonsstrasse 16
6211 **Buchs**
062 756 27 40
brunchbuchs@bluewin.ch
♿

Famille
Christian Jenni
Hinterbrunnen 1
6162 **Entlebuch**
041 480 04 35
079 240 27 16
brunchentlebuch@gmail.com

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

Famille
Marianne & Armin Gassmann-Sager
Stross 1
6024 **Hildrisrieden**
041 460 12 94
marianne.gassmann96@gmail.com
www.partyraum-stross.ch

Famille
Barbara & Stefan Elmiger-Kaufmann
mit Trachtengruppen
Hohenrain/Hitzkirch
Unterebersol 6
6276 **Hohenrain**
041 910 11 33
079 582 39 59
elmiger.stefan@bluewin.ch



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

Frau
Gaby Eichenberger
Nesslisboden 1
6156 **Luthern**
076 595 42 89
bieneeichenberger@gmail.com
♿

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

Familie
Bernadette & Josef Müller
Holzmatt
6289 **Müswangen**
041 917 36 76
078 805 25 15
info@holzmatt.ch
www.holzmatt.ch

Herr
Markus Grüter
Stockmatt 2
6204 **Sempach**
041 460 30 20
info@straussenfarm-sempachersee.ch

Familie
Petra & Christian Schnider
Birkenhof
6174 **Sörenberg**
041 488 13 77
079 308 88 94
info@birkenhof.ch
www.birkenhof.ch
♿

Familie
Peter Bucher
Vorder-Aetzleschwand 2
6114 **Steinhuserberg**
079 376 81 61
brunch.chloschtergeischer@outlook.com

Landjugend Riviera
Remsistrasse 14
6064 **Weggis**
079 101 30 94
brunch@lj-riviera.ch
www.lj-riviera.ch

Neuenburg
Neuchâtel
Neuchâtel

Familie
Rosalie & Jean-Christophe Bignens
Champs-Bettens 5
2023 **Gorgier**
078 884 99 02
uniquement par téléphone
de 18h00 à 20h00

Familie
Corinne Von Gunten
avec Famille Annick Cuche
Sarreyer 2
2057 **Villiers**
032 853 63 66
079 471 15 94
hrvg64@bluewin.ch
♿

Nidwalden
Nidwald
Nidvaldo

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

Obwalden
Obwald
Obvaldo

Familie
Hans André Schrackmann
mit Hans Schrackmann
Alpeli 1
6055 **Alpnach**
041 670 18 44
077 441 68 82
kueng.alpeli@gmail.com
www.alpeli.ch

Frau und Herr
Luzia & Ueli Mathis
Ober Schluchen 1
6390 **Engelberg**
076 497 74 21
luzia.mathis@outlook.com
♿

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

Schaffhausen
Schaffhouse
Sciaffusa

Familie
Doris & Heinz Morgenegg
Bolderhof 1
8261 **Hemishofen**
052 742 40 48
078 774 57 73
info@bolderhof.ch
www.bolderhof.ch

Familien
Katja Waldmeier
Gässli 7
8219 **Trasadingen**
079 691 67 80
052 681 36 56
waldmeier@fasshotel.ch

Schwyz
Schwytz
Svitto

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

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

Familie
Anita & Stefan Ziegler-Cavelti
Hirschhof-Ziegler (Pilgerishalten)
Hinterbergstrasse 53
8854 **Galgene**
079 567 95 55
info@hirschhof-ziegler.ch
www.hirschhof-ziegler.ch

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

Familie
Christa & Hermann Fischlin
mit Bauernverein und Viehzucht-
genossenschaft Illgau
Moosberg 1
6434 **Illgau**
079 657 95 68
079 430 18 91
b.christa@gmx.ch

Familie
Nadia & Kari Bürgi-Schelbert
Bergstrasse 12
6424 **Lauerz**
041 811 18 56
info@zebuhof.ch
www.zebuhof.ch
♿

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

Familie
Barbara Suter-Maag
Engelstockstrasse / Somerauberg 1
6423 **Seewen**
041 810 30 43
079 275 96 92

Solothurn
Soleure
Soletta

Familie
Klara & Franz Birrer-Schmid
Bremgarten 13
4710 **Balsthal**
062 391 32 78
bergwirtschaft-bremgarten@bluewin.ch

Familie
Yvonne & Thomas Stüdeli
Allmendstrasse 12
4512 **Bellach**
032 618 39 39
info@stuedelihof.ch

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

Familie
Nicole & Fritz Reusser
Zelgli 102
4585 **Biezwil**
032 661 10 04
nicolereusser@gmail.com
www.zelgli-traeff.com

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 Gäsbrunnen
032 639 13 03
info@montpelon.ch
www.montpelon.ch



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



St. Gallen St-Gall San Gallo

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



Familie
Franziska & Franco Bösch
Schorüti 2934
9642 Ebnat-Kappel
079 298 74 79
079 352 30 72
biohof12@bluewin.ch
www.wydehof-schorueti.ch



Familie
Andrea & Richard Osterwalder-Lehner
Schöntalstrasse 30
9032 Engelburg
071 278 18 35
078 711 80 15
info@osterwalder-hof.ch
www.osterwalder-hof.ch



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

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

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



Herr
Arthur Ackermann
Kohlschlagerstrasse 2
8887 Mels
081 723 48 71



Familie
Sonja & Martin Fritsche
Steigmatt 1
9462 Montlingen
076 517 66 32
steigmatt@bluewin.ch
www.steigmatt.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
mit Myriam & Ueli Tischhauser
Viesgass 4
9479 Oberschan
081 783 11 36
aufstieg@bluewin.ch

Herr
Martin Roduner
Zubengass 8
9466 Sennwald
079 561 03 88



Familie
Beatrix & Stefan Stark
Schuepis 611
9205 Waldkirch
071 351 31 77
079 563 47 06
b.s.stark@bluewin.ch



Familie
Sonja und Larissa Ramer
Lüsisstrasse
8881 Walenstadt
079 912 34 96
079 682 04 02
berggasthaus.luesis@bluewin.ch
www.luesis.ch



Familie
Bruno Gämperle
Hänsenberg 330
9630 Wattwil
071 988 27 92
071 988 70 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
Philipp Pfiffner
Alpenstrassen 76
7326 Weisstannen
079 466 60 53
081 723 17 74
philipp.pfiffner@epost.ch

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



Tessin Tessin Ticino

Signor
Angelo Lombardi
S. Gottardo
6780 Airolo
091 869 28 30
079 417 08 37



Comunità generazionale
Emilio Bossi
Via Rio Secco 11
6775 Ambri
079 966 22 85
agriturismo.bossi@gmail.com
www.agriambri.ch



Signor
Rolando Gusmeroli
Alpe Angone - Crestumo
6748 Anzonico
076 642 32 51



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



Signora
Monica Giandeini
Muntàda 38
6981 Banco
079 285 49 90
aziendaagricolarampiga@gmail.com



Signora
Barbara Fibbioli
con Museo Villa dei Cedri
Piazza San Biagio 9
6781 Bellinzona
058 203 17 30
museo@villacedri.ch
www.villacedri.ch



Famiglia
Ornella, Teo & Francesco Vitale
caseificio Cava
6526 Biasca
091 870 14 44
079 269 35 28
capanna-cava@gmail.com
www.utoe-biasca



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



Signor
Egon Biddau
con Agriturismi Scinghiöra e
Curt du Munt
6692 Brontallo
079 728 27 59
probrontallo.egon@bluewin.ch
www.brontallo.com



Famiglia
Grazia & Luciano Cavallini
Via alle cantine 4
6838 Cabbio
079 951 84 87
079 444 46 07
cantinacavallini@gmail.com

Signor
Matteo Canepa
via ala Revöira 12
6593 Cadenazzo
079 611 96 54
info@agriturismolavigna.ch
www.agriturismolavigna.ch

Signor
Maurizio Minoletti
Case Ferretti 9
6955 Cagiallo
091 943 48 49



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

Persönlich.

Von hier. Für Sie.



Emmentalstrasse 23
3510 Konolfingen
031 790 31 11

emmental
versicherung



Suisse. Naturellement.

L'essentiel
est invisible
pour les yeux.

Nature
garantie.



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



Jeden Tag fliegen 8 Millionen «MoBees» aus, um Grosses zu vollbringen.
Gemeinsam mit Wildbienen und anderen Bestäubern fördern sie
die Artenvielfalt in der Schweiz. mobiliar.ch/mobees

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

die Mobiliar

1242274

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 Chiggionna
076 412 85 87
info@dalomar.ch

Signor
Christian Signer
Val Colla
6837 Colla
079 503 79 34
079 540 35 81



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



Comunità generazionale
Paolo Robbiani
Via Ronchetto 7
6518 Galbisio
078 726 88 65
078 632 47 17
079 530 10 91
info@magiro.ch
www.magiro.ch



Signor
Giorgio Lucchini
Ùgazz 5
6745 Giornico
079 673 68 78
079 378 26 31
giorgio.lucchini@bluewin.ch



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



Signor
Tiziano Tettamanti
Al gaggioletto 2
6515 Gudo
091 859 09 60
pianmarnino2@gmail.com



Famiglia
Athos Tami
con Chioranera SAGL
Val Malvaglia
6713 Malvaglia
091 870 10 03
076 444 46 06



Signora e Signor
Francesca e Brenno Poletti
con Azienda agricola adula
Alpe Duragno
6805 Mezzovico
079 337 16 53
079 538 46 74
azienda.adula@hotmail.com



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



Signor
Narvin Bezzola
Via Ghitello 3
6834 Morbio Inferiore
091 695 75 52
info@cortedelvinoticino.ch



Signori
Antonio & Giovanni Capoferri
Via Alla Costa
6883 Novazzano
079 669 09 57
091 683 39 71
azienda@la-costa.ch
www.la-costa.ch

Comunità generazionale
Giulia Quadroni
Via Ponte Capriasca 20
6945 Origlio
079 240 08 83
079 240 08 83
lacialdera.origlio@gmail.com



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



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

Signora
Roberta Cremini
Al torchio 8
6744 Personico
076 544 30 50
079 621 85 29
079 900 45 95

Famiglia
Michela, Eric, Aldo & Edoardo Beretta
Via Taverna 11
6724 Ponto Valentino
079 685 52 70
info@fattoriailcardo.ch
www.ilcardo.ch

Comunità generazionale
Roberto Ponzio
Via Curtone 10
6592 S. Antonino
079 639 74 18
079 343 41 11

Signor
Gino Zanetti
Cantone 6
6714 Semione
079 859 68 63
Zanetti1793@gmail.com



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



Signori
Enrico & Giacomo Pedrazzini
Brughiera 19
6598 Tenero
091 745 06 41
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
8595 Altnau
071 695 23 72
info@feierlenhof.ch
www.feierlenhof.ch/

Herr
Beat Stump
Eppishausenstrasse 8
8586 Buchackern
079 341 05 02
beatstump@gmx.ch



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



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

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



Waadt
Vaud
Vaud

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



Familie
Gisela Favre
avec l'Association des Paysannes
Vaudoises Groupe de Forel-Savigny
Route de la Cérèce 5
1092 Belmont-sur-Lausanne
079 442 11 34
ferme@coulette.ch



Familie
Justine & Antoine Sordet
Rue de la Poste 8
1136 **Bussy-Chardonney**
079 935 92 99
info@ferme-aux-creteigny.ch
www.ferme-aux-creteigny.ch

Familie
Cédric Mayor
La Grandsonne Dessous
1428 **Provence**
078 949 45 00

Familie
Carole & André Vonlaufen
Route de Premier 21
1337 **Valorbe**
078 748 61 67
079 395 60 48
021 843 22 47
brunchdemontouguy@gmail.com

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

Frau und Herr
Diana & Remo Tscherry
Lehnenstrasse 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
ritzelmar@gmail.com

Frau und Herr
Stefanie Ammann & Jonas Imhof
Alpe Ernergalen
3904 **Ernen**
079 541 56 57
079 367 71 98
jonasimhof@gmx.ch

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

Familie
Carmen & Egon Hischier
Ifangstrasse 56
3999 **Oberwald**
079 221 04 73
027 973 28 84
bauernhof-wallis@bluewin.ch
www.bauernhof-wallis.ch

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

Familie
Josef Nussbaumer
Rohrweg 8
3934 **Zeneggen**
079 438 83 37
landhof-rohr@bluewin.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

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

Monsieur
Emmanuel Chassot
Rue des Grands-Prés 38
1964 **Conthey**
079 414 97 67
saveursetnature@bluewin.ch
www.saveursetnature.ch

Familie
Anne Constantin
avec WAWCREA SA
Route de La Zouilla
1920 **Martigny**
079 418 08 31

Madame et Monsieur
Joanie & Emanuel Rey-Mermet
Route de Chésery
1875 **Morgins**
024 477 46 57
www.tovassiere.com

Monsieur
Philippe Dorsaz
Portions Neuves 25
1908 **Riddes**
078 640 00 47
unepetiterobensoie@gmail.com
www.philfruits.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

Herr
Daniel Rüttimann
Hünenbergerstrasse 76
6330 **Cham**
041 780 27 49
info@enikerhof.ch
www.enikerhof.ch

Familie
Susanne & Roland Scherer
Niederwil 6b
6330 **Cham**
079 280 02 30
susanne.scherer@trotte-niederwil.ch
www.trotte-niederwil.ch

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

Zürich
Zurich
Zurigo

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

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

Generationengemeinschaft
Jean-Jacques & Serge Duperrex
Stöckweid 1
8934 **Knönau**
044 767 03 17
stoeckweid@gmail.com
www.stoeckweid.ch

Familie
Nicole & Felix Berger
Wannwis 7
8124 **Maur**
044 980 08 38
info@bergerhof.ch
www.bergerhof.ch

Familie
Susanne & Daniel Maag
Grundstrasse 23
8154 **Oberglatt**
044 851 11 77
076 341 81 54
info@hof-wiesengrund.ch
www.hof-wiesengrund.ch

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

Familie
Ruben Keller
Im Ribli 232
8459 **Volken**
079 825 90 98
rubenkeller@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

Herr
Mathias Werren
Riedhofstrasse 151
8408 **Winterthur**
079 635 76 57
052 222 69 94
werren@rammspez.ch
www.radhof-winterthur.ch



Schweizer Käse hat Qualität.

Weil man sich jederzeit auf uns verlassen kann.



La cima del sacco

Un'ora di passeggiata da Brontallo per raggiungere un suggestivo agriturismo con un panorama mozzafiato. Affettati, formaggi, polenta e altro ad attendere i visitatori del Brunch del 1° agosto in fattoria.

«Altrove c'erano porti e città dove gli uomini si ammicchiavano in grattacieli; noi eravamo un'isola fuori del tempo», scriveva il noto scrittore caverghese Plinio Martini, nel suo romanzo «Il fondo del sacco», ambientato in Val Bavona. «Fuori del tempo» perché fino alla seconda metà del secolo scorso, la gente di questi luoghi, o emigrava, o viveva aggrappata alla montagna, fra i molti sassi e con le capre, le caviglie costantemente flesse sulle scarpate, la gerla carica sulle spalle. Si terrazzavano i pendii e si costruivano muri a secco per avere fazzoletti di terra da coltivare, e addirittura Plinio Martini scriveva che «c'erano grossi massi, sui quali la fame di un tempo ha portato gerlate di terra per ricavarne praticelli di poche manciate di fieno».

Un'isola fuori dal tempo

Ci si lascia il Lago Maggiore dietro le spalle e si seguono i fiumi, ci si dimentica di Ascona e Locarno e s'imbocca la strada a destra



Egon Biddau e Giacomo Fiori

Profilo dell'azienda

Gestore Giacomo Fiori (azienda agricola), Egon Biddau (agriturismo)	Luogo Brontallo (TI)	Produzione Prodotti derivati da latte e carne. In estate anche prodotti orticoli. Agriturismo. Azienda certificata Bio Suisse.
	Superficie 38 ha	
	Animali Mucche nutrici, capre, maiali, conigli, galline	Sito web brontallo.ch

dal ponte Brolla, si continua controcorrente lungo tutta la Valle Maggia e, in fondo, si *snobba* la Val Bavona e si sale la stretta Val Lavizzara. Eccoci arrivati a Brontallo, primo villaggio sulla sponda sinistra della valle, ai piedi di una parete rocciosa. Qui sembra che il tempo si sia fermato, ma con un'unica postilla che avrebbe sicuramente convinto il Gori (protagonista del romanzo Il fondo del sacco) a non emigrare: ci sono acqua calda, elettricità, riscaldamento e le altre comodità che hanno reso la vita in valle meno aspra. Oggi Brontallo, grazie a diverse fondazioni che sostengono progetti di valorizzazione del patrimonio culturale, mantiene le peculiarità tradizionali di questa regione, abitata da una popolazione rispettosa del territorio che ha ristrutturato le case, mantenuto i tetti a piode, sfalcia i prati, cura le selve castanili, lavora i vigneti e fa pascolare le capre. Oggi, in paese c'è la Grà per essiccare le castagne, l'alambicco per distillare la grappa e le pergole per far crescere vigneti di uva americana e Cabernet del Jura, un orto didattico di ProSpecieRara su muri a secco alti 2 metri e un Info Point per i visitatori, con un negozietto dove si possono trovare tutti i prodotti, culinari e non, della zona. Brontallo, dunque, è l'ottimo punto di partenza per continuare il nostro percorso verso i monti, dove in un villaggio di pietra ci aspetta un agriturismo nato dal recupero di antiche costruzioni.

La «transumanza» verso l'agriturismo

Una ripida scalinata di circa 467 gradini di pietra ci porta a Margonegia, un dolce poggio pianeggiante con alcune casette circondate da prati e pascoli. Guardando indietro si può osservare Brontallo come da un balcone, più avanti la porta della Val Lavizzara e quella della Val Bavona. Si continua attraverso i pascoli dove i crochi e le primule annunciano la fioritura dei prati secchi che in estate accoglieranno i turisti. Le salamandre fanno sussultare. Si incontrano i primi Pali indicatori che, nero su bianco, parlano di biodiversità e pascoli. Si prosegue sul sentiero per un'ultima salita nel bosco, si sentono gli uccelli cantare e l'acqua scorrere. Attraverso gli alberi s'intravedono altri terrazzamenti, questa volta su pendii così ripidi che persino i pianerottoli sono inclinati. Altri Pali indicatori su Paesaggio e Terrazzamenti. Dopo 500 metri di dislivello, eccoci arrivati a Curt du Munt, a 1200 me-



tri, dove ci si ferma con il bestiame durante i mesi d'inizio estate, come tappa della transumanza verticale che continuerà verso l'alto. Noi ci fermiamo qui all'agriturismo.

L'agriturismo e il Brunch del 1° agosto

Le tavolate per gli ospiti del Brunch saranno apparecchiate per una quarantina di persone, con le tovaglie e le bandierine con il look della stella alpina, gli affettati e i formaggi di capra, le torte salate, la polenta di mais coltivato a Brontallo, la mascarpa e chissà quali altre prelibatezze. L'anno scorso c'era roast beef di Highlander. I prodotti sono tutti rigorosamente a km 0, dell'azienda agricola di Giacomo Fiori e di qualche altro produttore della valle. Ad occuparsi dell'agriturismo sono: Giacomo Fiori per la parte agricola e di cura del territorio con gli animali, e Egon Biddau per la parte turistica, di accoglienza e in cucina. La struttura è aperta da aprile a ottobre e conta 25 posti letto ripartiti in 5 camere. Le antiche costruzioni del villaggio sono state ristrutturate e arredate con mobili prodotti da artigiani della valle, di legno e pietra. Ci sono: un orto per coltivare le verdure, conigli, galline, mucche e capre. Durante tutto il periodo, Egon cucina quello che la natura offre: insalate, spezzatini di selvaggina, manzo, capretto, formaggi, uova e pancetta per colazione, tagliatelle ai tuorli d'uovo con i funghi, pane e chi più ne ha più ne metta. Ci sono acqua di sorgente, vino, grappa, sciroppo di sambuco, una cantina di pietra in una grotta, un grottino con il camino e un lavandino di sasso, una moderna sala conferenze, sauna, jacuzzi a 1200 metri... «Vabbè ciao!» avrebbe potuto esclamare ironicamente il Gori per concludere questo climax di dolce vita, in passato tanto amara.

Andrés Bignasca, Unione Contadini Ticinesi



6800 Alpbetriebe bewirtschaften einen Drittel der landwirtschaftlichen Nutzfläche. Die Bewirtschaftung der Älplerinnen und Älpler sorgt dafür, dass unsere Pflanzenvielfalt bestehen bleibt. Sie tragen einen wesentlichen Anteil dazu bei, dass die Schweiz ihre Attraktivität in den Wandergebieten beibehält.

6800 exploitations d'alpage couvrent un tiers de la surface agricole utile. L'estivage des animaux permet de conserver notre diversité végétale. De plus, il permet d'éviter que ces zones ne s'embroussillent et permet ainsi à la Suisse de conserver son attractivité dans les régions propices à la randonnée.

6800 aziende agricole di montagna gestiscono un terzo della superficie agricola utile presente in Svizzera. L'estivazione degli animali garantisce il mantenimento della biodiversità vegetale. Inoltre, contribuisce alla salvaguardia di queste aree da piante ed arbusti, permettendo così alla Svizzera di mantenere un'offerta escursionistica attrattiva.

Schäfchen zählen

Typically Swiss Hotels öffnen ihren Gästen Türen zu authentischen Schweiz-Erlebnissen. So wie das Romantikhôtel Julien mit seinen Schwarznasenschafen am Fusse des Matterhorns.

Showtime in Zermatt: Das Dämmerlicht lässt das Matterhorn aufleuchten, als habe jemand eine Lampe angeknipst. Weiss fluoresziert der Gletscher, während die Dächer im Dorf noch im Dunkeln schlummern. Nach der Ouvertüre folgt das Spektakel: Der neue Tag erweist dem «Horu» die Ehre und schickt einen ersten Sonnenstrahl los, um es an der Stirn zu kitzeln. Dann leert er in Zeitlupe sein goldenes Licht über die felsigen Flanken, um sich endlich den Holzspychern und Glasfassaden Zermatts zu widmen.

Direkt unter der Matterhorn-Nordwand, bei Schwarzsee auf 2400 Metern, blinzelt auch eine Herde legendärer Schwarznasenschafe in die Morgensonne. 300 Muttertiere und ebenso viele Lämmer laben sich während der Sommermonate an würzigen Kräutern und freuen sich einmal pro Woche über Besuch – wenn Paul-Marc Julien mit den Gästen des Romantikhôtels wandern geht, um sie in die Geheimnisse dieser mystischen Bergwelt einzuweihen. Solche Extras machen die Typically Swiss Hotels aus: Mit authentischen Erlebnissen, regionaler Architektur und lokalen Spezialitäten vermitteln sie ihren Gästen die Essenz der Schweiz – und öffnen ihnen wahre Schatztruhen.

Bei einem Glas Weisswein erklärt Julien die Besonderheiten der Oberwalliser Rasse: die spiralförmigen Hörner, die schwarze



Färbung und natürlich die gekrauste Wolle, die trotz Halbjahreschur bis zu zehn Zentimeter lang wird. Er erzählt von seinem Vater, der 1972 acht Schafe kaufte, um den bäuerlichen Teil der Familientradition wieder zu beleben; heute gilt Julens Schwarznasenschaf-Zucht als die grösste überhaupt. «Ein gesünderes Leben als das unserer Tiere kann man sich nicht vorstellen», sagt Paul-Marc Julien. «Antibiotika ist tabu, dafür bekommen sie alle Zeit, die sie zum Wachsen brauchen: im Tal einen hellen, weiten Stall und im Sommer hier oben ein Stück vom Paradies.»

Ihre Wolle findet sich in Matratzen, Duvets und Sitzfellen im Hotel wieder, manch ein Detail entsteht aus den charakteristischen Hörnern. Typically Swiss wird bei Julens eben ganzheitlich gelebt. Selbst nächtliches Schäfchenzählen erhält hier eine unerwartet persönliche Note.

Compter les moutons

Les hôtels Typiquement Suisses ouvrent à leurs clients les portes d'expériences suisses authentiques. C'est le cas du Romantikhôtel Julien et de ses moutons à nez noir au pied du Cervin.

Showtime à Zermatt: la lumière du crépuscule fait briller le Cervin comme si quelqu'un avait allumé une lampe. Le glacier est



blanc fluorescent, tandis que les toits du village sont encore plongés dans l'obscurité. Après l'ouverture, c'est le spectacle: le nouveau jour rend hommage au «horu» et envoie un premier rayon de soleil lui chatouiller le front. Puis, au ralenti, il vide sa lumière dorée sur les flancs rocheux pour se consacrer enfin aux spykers en bois et aux façades en verre de Zermatt.

Juste sous la face nord du Cervin, près du Schwarzsee à 2400 mètres, un troupeau de légendaires moutons à nez noir cligne également des yeux au soleil matinal. Pendant les mois d'été, 300 mères et autant d'agneaux se nourrissent d'herbes aromatiques et se réjouissent d'une visite hebdomadaire - lorsque Paul-Marc Julien emmène les hôtes de l'hôtel romantique en randonnée pour leur faire découvrir les secrets de ce monde montagneux mystique. Ce sont de tels extras qui font la spécificité des hôtels Typically Swiss: Avec des expériences authentiques, une architecture régionale et des spécialités locales, ils transmettent à leurs hôtes l'essence de la Suisse - et leur ouvrent de véritables coffres aux trésors.

Autour d'un verre de vin blanc, Julien explique les particularités de la race haut-valaisanne: les cornes en forme de spirale, la coloration noire et bien sûr la laine frisée qui, malgré la tonte semestrielle, peut atteindre dix centimètres de long. Il parle de son père, qui a acheté huit moutons en 1972 pour faire revivre la partie paysanne de la tradition familiale; aujourd'hui, l'élevage de moutons Nez Noir de Julien est considéré comme le plus important qui soit. «On ne peut pas imaginer une vie plus saine que celle de nos animaux», déclare Paul-Marc Julien. «Les antibiotiques sont tabous, mais ils ont tout le temps dont ils ont besoin pour grandir, dans la vallée une étable claire et spacieuse, et en été ici, en haut, un petit coin de paradis».

Leur laine se retrouve dans les matelas, les duvets et les peaux de chamois de l'hôtel, et plus d'un détail est créé à partir de leurs cornes caractéristiques. Typically Swiss est vécu de manière globale chez Julens. Même le fait de compter les moutons la nuit prend ici une note personnelle inattendue.



Ich kenne meine Tiere

Neunkirch, Schaffhausen: «Komm, Frederica! Komm», ruft Vrony de Quervain-Stamm. Ein Meckern ertönt hinter der Stalltüre. «Dann kommst halt du, Serejna», lacht die Landfrau. Sie kennt ihre Tiere an der Stimme. Serejna springt aus dem Stall, steckt ihren Kopf durch die Abschrankung, drückt ihn an Vrony's Hand; die seidig braune Frederica gleich hinterher.



Die 25 Zuchtziegen im Stall gehören Marc de Quervain, dem 27-jährigen Sohn der Bäuerin. Frederica war ein Geschenk von Marc an seine Mutter. Nur wer ein Tier besitzt, kann Mitglied werden im Ziegenzuchtverband, dem Marc angehört. Klar, dass seine Mutter auch dazu gehören muss. Denn, «Mami, ohne dich geht nichts», sagt Marc jeweils zu ihr. Sie macht den Stallgang, wenn Marc unterwegs ist als Lastwagenchauffeur. Sie vermarktet die Döggis Ziegenprodukte.

An diesem Morgen geniessen die Ziegen die Frühlingssonne im Hof vor dem Stall. «Ziegen sind nicht immer gerne draussen», erklärt ihre Pflegerin. «Wenn es frisch oder kühl ist, gehen sie in den Stall.» Die Tiere sind empfindlich gegen Feuchtigkeit. Stall und Einstreue müssen trocken sein. Ziegen sind Herdetiere mit

einer Chefin, bei welcher sich die anderen Tiere unterordnen. Beim Ablammen kann das zu Problemen führen. Die Chefin kann zuweilen ein neues Gitzli als ihr eigenes beanspruchen und die Mutter wegboxen. «Da muss man eingreifen», sagt Vrony de Quervain-Stamm.

Ein junger Vater stösst den Kinderwagen zum Ziegenhof. Der Kleine will die Tiere streicheln. «Wir kommen täglich hier vorbei», erzählt er. Spaziergänger sind willkommen am Ziegenzaun; bei den Ziegen, die gerne gestreichelt werden und bei Vrony de Quervain-Stamm, die gerne bereit ist für einen Schwatz. Das gehört auch dazu. Die Menschen sollen sich wohl fühlen um die Tiere und ihre Fragen stellen dürfen.

Die Ziegen verbringen den Sommer auf der Alp und kehren im Herbst wieder auf den Hof zurück. Im Januar kommen die kleinen Gitzli zur Welt. Jedes bekommt einen Namen, beginnend mit dem Anfangsbuchstaben vom Namen seiner Mutter, wie es in Zuchtkreisen üblich ist. Die Ziegen werden jetzt gemolken und die Milch den Gitzli verabreicht. Von Geburt an bleiben die Tiere immer unter der Obhut der Familie bis und mit der Schlachtung. Jene Tiere, welche nicht in die Aufzucht kommen, werden hauptsächlich zur Osterzeit geschlachtet. Da sie Marc und sein Vater, der auch Metzger ist, gut kennen, bleiben sie bis zuletzt ruhig. «Ich kenne jedes meiner Tiere von klein auf», hegt Marc de Quervain zu sagen.

Dieser fing schon in seiner Metzgerlehre mit Ziegenhaltung an. Zuerst waren es Pfauenziegen; sie haben ihm einfach gefallen. Mit der Zeit erwarb er die Toggenburger, eine hell-braune langhaarige Milchrasse; die braunen Gemsfarbigen Gebirgsziegen, zu der Frederica gehört und die weissen Saanenziegen.

Vrony de Quervain-Stamm, Landfrau, «Ziegenmutter» und Direktvermarkterin, ist die Kommunikation zwischen Produzenten und Konsumenten und der Brückenschlag zwischen Stadt und Land eine Herzensangelegenheit. Als Co-Kantonalpräsidentin des Schaffhauser Landfrauenverbandes - einer der 28 Kantonssektionen des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbandes SBLV - engagiert sie sich für die nationale Vision «Wir, die Frauen vom Land.gemeinsam.kompetent.engagiert». Mit über 50 000 Mitgliedern bildet der SBLV eines der grössten Frauennetzwerke der Schweiz. www.landfrauen.ch www.doeggis.ch



38

Unter den meist gehörnten Ziegen gibt es auch genetisch hornlose Tiere. «Bei genügend Raum ist Ziegenhaltung mit und ohne Hörner zusammen kein Problem», meint Vrony de Quervain-Stamm. «Unsere Tiere können sich frei bewegen an der frischen Luft.» Von den ersten Anfängen war sie dabei, schaute zu den Ziegen, wenn ihr Sohn arbeitete. Seit zehn Jahren vermarktet sie die Ziegenfleischprodukte, mit Schwerpunkt auf die Rauchwürste, welche zu 100 Prozent aus Ziegenfleisch sind. «Metzgerkollegen sagten, das geht nicht ohne Zusatz von anderem Fleisch», erzählt Vrony de Quervain-Stamm. «Die Würste würden zu trocken. Wir machen es, es funktioniert, Kunden sind begeistert.»

Vrony de Quervain-Stamm wurde zur Marktfrau, eine Aufgabe, in der sie aufblüht. «Ich liebe den Kontakt zu den Menschen», sagt sie. Der 'Döggi' Stand ist fester Bestandteil der Adventsmärkte in Neunkirch und Schleithelm. Seit zwei Jahren ist sie am Neuhauser Bauernmarkt am Freitagnachmittag. Seit Januar bedient sie jeden Freitagmorgen einen Stand am Schaffhauser Buuremarkt. Hier verkauft sie Brot und anderes für eine befreundete Marktfrau und darf ihre eigenen Produkte ausstellen – Ziegenschübling mit und ohne Baumnüsse von ihrem eigenen Baum sowie Schafwürste. Nicht fehlen dürfen frische Birnweggen und Schlaatemer Rickli, ein in Fett gebackenes Festtagsgebäck. Beides selbstverständlich aus Vronys Küche.

«Viele Leute kennen das Ziegenfleisch nicht oder glauben es rieche nach Ziegenbock», erzählt die Marktfrau. «Damit es nicht 'meckele' ist die richtige Fütterung wichtig. Früher war die Ziege ein Haustier, der alles gefüttert wurde. Wenn das Fleisch nach Ziege roch, war das okay. Heute füttern wir Heu und Mais. Keine Silage. Wenn ich den Kunden alles erkläre, wird es für sie logisch.» Die Gespräche, eins zu eins mit den Konsument:innen seien heute wichtiger denn je, wo alles in den Läden zu kaufen sei, ob Saison oder nicht. Dort kann man nur beim Kleingedruckten lesen, wo das Lebensmittel produziert wird. Das Fleisch der 'Döggis' kommt aus der Region und einem geschlossenen Kreislauf. Die Tiere werden geliebt und das Tierwohl grossgeschrieben. Das schätzen die Kunden. Die Marktfrau strahlt eine Freude und Leidenschaft aus, die ansteckend ist. Der man einfach gerne zuhört, wenn sie von ihren Ziegen erzählt.

Marianne Stamm, SBLV

39





#DasEikanns

Das vielseitigste Lebensmittel überhaupt.

Regional, tierfreundlich und ressourcenschonend produziert, rückverfolgbar bis zum bäuerlichen Hof und alles streng kontrolliert.

Weitere Informationen über Schweizer Eier: swissegg.ch



Schweiz. Natürlich.



Rezept

Käse-Schinken-Omeletten

Käse, zum Beispiel höhlengereifter Emmentaler, und Bauernschinken als Füllung machen Omeletten, die mit Curry gewürzt sind, zu einer herzhaften Eierspeise.

Zutaten: Hauptgericht für 4 Personen

200 g	Halbweissmehl
1 TL	Salz
½ TL	Curry
4 dl	Milchwasser (halb-halb)
4	Eier
1 Bund	Schnittlauch
2 EL	Öl oder Bratbutter
250 g	Emmentaler, z. B. höhlengereift
200 g	Bauernschinken in Tranchen

Zubereitung: ca. 30 Minuten
 Ruhen lassen: ca. 30 Minuten
 Gesamt: 1 Std

So gehts

Mehl, Salz und Curry in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milchwasser und Eier verquirlen, beigegeben und zu einem glatten, dünnflüssigen Teig vermischen. Schnittlauch mit der Schere fein dazuschneiden. Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 80 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Eine beschichtete Bratpfanne mit etwas Öl einpinseln. Ca. 1 Schöpflöffel Teig hineingeben. Unter Schwenken der Pfanne den Teig dünn auslaufen lassen. Bei mittlerer Hitze Omelette beidseitig goldbraun backen. Im Ofen warm halten. Auf diese Weise ganzer Teig zu Omeletten backen. Emmentaler grob reiben. Omeletten nacheinander zur Hälfte mit je 1/8 des Käses und Schinkens belegen, zuklappen und in der heissen Bratpfanne nochmals kurz erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist.

Recette

Crêpes fromage-jambon

La jambon-fromage, votre crêpe préférée ? En voici une recette gourmande qui la décline avec de l'emmental affiné en grotte, du jambon paysan et du curry.

Ingrédients: plat principal pour 4 personnes

200 g	de farine mi-blanche
1 cc	de sel
½ cc	de curry
4 dl	de lait coupé d'eau (moitié lait, moitié eau)
4	œufs
1 botte	de ciboulette
2 cs	d'huile ou de beurre à rôtir
250 g	d'emmental, p. ex. affiné en grotte
200 g	de jambon paysan en tranches

Préparation : env. 30 minutes
 Repos de la pâte : env. 30 minutes
 Total : 1 h

À vos tabliers!

Réunir la farine, le sel et le curry dans une jatte et disposer en fontaine. Battre les œufs avec le mélange eau-lait, verser dans la fontaine et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse et filante. Ciseler la ciboulette par-dessus. Laisser reposer la pâte env. 30 min.

Préchauffer le four à 80 °C, chaleur de voûte et de sole. Huiler légèrement une poêle antiadhésive. Y verser env. 1 louche de pâte et incliner la poêle de façon à recouvrir finement le fond. Faire dorer des deux côtés à feu moyen, réserver au chaud dans le four puis préparer 7 autres crêpes de la même façon. Râper grossièrement le fromage. Garnir les crêpes l'une après l'autre : disposer un huitième du fromage et du jambon sur la moitié de la crêpe, rabattre l'autre moitié sur la farce et faire chauffer brièvement dans la poêle, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

«Tiere sind unsere Leidenschaft!»

Im Kanton Luzern leben so viele Schweine wie Menschen – 250 davon auf dem Betrieb von Familie Z'graggen-Kretz auf dem Stöckenhof in Adligenswil. Die Schweine quieken, wühlen, suhlen und grunzen in ihren mit Stroh gefüllten Buchten, was das Zeug hält. Daneben leben auch rund 30 Milchkühe auf dem Betrieb. Petra und Edi erzählen, weshalb ein Leben ohne Tiere für sie undenkbar wäre und warum es keinen schöneren Arbeitsplatz gibt.

Sie sind ein eingespieltes Team, Petra und Edi Z'graggen-Kretz aus dem luzernischen Adligenswil. Das zeigt sich auch bei der Aufteilung der Arbeiten auf dem Bauernhof, den sie gemeinsam führen. Edi ist zuständig für die Milchkühe, Petra hat im Schweinestall das Sagen. 31 Kühe der Rasse Red Holstein und 250 Mastschweine sind derzeit auf dem Stöckenhof zuhause. Die Rinder befinden sich auf einem anderen Betrieb und kommen mit der ersten Trächtigkeit wieder zurück. Edi ist gelernter Meisterlandwirt, seine Frau Petra Gärtnerin und Bäuerin. Mit Unterstützung eines Lernenden wird gemeinsam gemolken, produziert, gehegt und gepflegt, was die Zeit hergibt. Bei Bedarf packt die ganze Familie mit an. Dazu gehören die vier Kinder Tanja, Nicole, Marco und Olivia. Immer mit dabei ist auch Kater Miki.

Der Berufswunsch war für Edi bereits im zarten Alter von sechs Jahren klar. «Es kam für mich nie etwas anderes in Frage, als Bauer zu werden» erzählt er. Einmal im Kindergarten erklär-



Hofportrait

Bewirtschafter
Edi und Petra
Z'graggen-Kretz

Ort
Adligenswil (LU)

Fläche
31 ha landwirtschaftliche Nutzfläche

Arbeitskräfte
Betriebsleiterpaar,
Lehrling

Betriebszweige
Milchvieh, Schweinemast, Kälbermast, Ackerbau, Hochstamm-Obstbau, Direktvermarktung

te er der Lehrerin, «ich muss jetzt nach Hause, um die Tiere zu füttern», erzählt er schelmisch. «Ja, ein Leben ohne Tiere wäre für uns wirklich undenkbar», pflichtet ihm Petra bei.

Ohne Beobachtung geht gar nichts

Vom Laufhof der Kühe öffnet sich der Blick auf den majestätischen Pilatus. Z'graggens Tiere leben dort, wo andere Ferien machen. «Uns liegt es am Herzen, dass es unseren Tieren gut geht», so Petra, «die Beobachtung ist dabei besonders wichtig. Wird eines krank, so versuchen wir den Patienten erst mit homöopathischen oder phytotherapeutischen Mitteln zu behandeln.» «Wir haben beim Neubau des Schweinestalls 2014 auch alles so konzipiert, dass die Tiere genügend Auslauf haben und sich ihrem natürlichen Verhalten entsprechend bewegen und beschäftigen können», ergänzt Edi, «die Schweine beispielsweise sind äusserst intelligente und ordentliche Tiere.»

Die Familie Z'graggen entschied bereits vor längerer Zeit, das Qualitätssicherungsprogramm IP-Suisse-Label als Produktionsstandard für ihre Mastschweine zu setzen. Das Programm garantiert eine Vielzahl an Tierwohl-Bedingungen; beispielsweise haben die Schweine in ihren Boxen ausreichend Platz, liegen auf Stroh und haben permanenten Auslauf. Auch Tierarzneimittel werden nur unter Anleitung des Tierarztes eingesetzt. Darüber hinaus werden die Betriebe regelmässig kontrolliert. Es ist so jederzeit möglich, den Weg eines Tieres lückenlos bis zum Geburtsbetrieb zurückzuverfolgen.

«Der Konsument hat das Tierwohl in der Hand»

Edis Blick schweift über die verschiedenen Buchten im Schweinestall. «Unser Betrieb befindet sich mitten in der Agglomeration Luzern. Immer mehr Leute leben in diesem grossen Ballungsraum. Und die wenigsten davon haben enge Berührungspunkte mit der Landwirtschaft. Da ist es wichtig, offene Türen zu haben und das Gespräch mit der Bevölkerung zu suchen», erklärt er. «Die Leute sollen sehen, woher das Fleisch in unserem Hofladen stammt». «Uns ist es wichtig, dass die Kunden erkennen, dass



sie hier in der Schweiz einen Mehrwert kriegen – nämlich ein Tierwohl, wie es sonst weltweit nirgends anzutreffen ist», ergänzt Petra. «Wir versuchen, ihnen bewusst zu machen, dass sie mit dem Kauf mitentscheiden, welche Tierhaltung es in der Schweiz gibt». So ist gemäss Petra beispielsweise die maximale Anzahl erlaubter Mastschweine pro Betrieb in der Schweiz mit 1500 Tieren klar geregelt. Im Gegensatz dazu bestehen in der EU für Schweine keine gesetzlichen Höchstbestände.

Im Hofladen findet sich alles, was der Betrieb so hergibt – allem voran natürlich das Kalb- und Schweinefleisch. Darüber hinaus gibt's auch Süssmost von ihren heimischen Hochstamm-Obstbäumen. Was im Garten gerade Saison hat und die Familie nicht selbst verwendet, findet ebenfalls seinen Platz im Hofladen. So wird das Sortiment im Spätsommer oft mit Zier- und Speisekürbissen, Tomaten, Zucchetti oder Gurken und im Herbst mit feiner Zwetschgenkonfitüre und Quittengelee ergänzt. Inzwischen wird 80 Prozent des Kalbfleischs über den kleinen Hofladen verkauft. Viele kleinere und grössere Mischpakete sowie 2-4er Portionen sind im Angebot, daneben 10 Liter Boxen mit Most oder andere selbstgemachte Leckereien. Das Schweinefleisch, welches nicht im Hofladen verkauft wird, gelangt über das Label IP-Suisse in den Handel.

Die Tiere geben den Takt an

Die Tiere, deren Ruhe und die Bescheidenheit der Natur sind für die beiden Antriebskraft und Motivation, jeden Tag früh aufzu-



stehen. «In die Stadt zu gehen, ist für mich mehr Muss als Freude», schmunzelt Edi. «Genau!», pflichtet Petra bei, «wir sind gerne unser eigener Chef und entscheiden selbstständig, wann welche Arbeit verrichtet wird.». Sie spricht, schwingt sich im selben Atemzug auf den Traktor und braust davon. Die beiden sind eben ein eingespieltes Team!

Mirjam Hofstetter, SBV



Schweinehaltung

Die Schweinehaltung in der Schweiz ist bis heute bäuerlich geprägt. Dies im Unterschied zu den europäischen Nachbarländern mit Tausenden von Schweinen – und erst recht im Unterschied zur industriellen Tierhaltung in den «Schweine-Fabriken» zum Beispiel in China, in denen Zehntausende Säue mehrere Hunderttausend Ferkel im Jahr produzieren.

Élevage des porcs

En Suisse, l'élevage porcin est aujourd'hui encore une activité couramment exercée par les familles paysannes. La pratique suisse est très différente de celle des pays européens voisins ou encore de l'élevage industriel exercé dans les « usines à cochons », en Chine par exemple, où des dizaines de milliers de truies produisent plusieurs centaines de milliers de porcelets par an.

Allevamento di maiali

L'allevamento di maiali in Svizzera è ancora un'attività agricola, a differenza dei Paesi europei con cui confiniamo, che allevano migliaia di maiali. Per non parlare dell'allevamento industriale con vere e proprie «fabbriche di maiali» in Cina, dove per esempio decine di migliaia di scrofe producono ogni anno diverse centinaia di migliaia di suinetti.



Schweiz. Natürlich.

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.



Bio Knospe. Mensch, Tier und Natur im Gleichgewicht. **BIO SUISSE**



Wettbewerb Concours Concorso

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

Wie viele Bauernfamilien machen bereits jedes Jahr seit Bestehen des 1. August-Brunchs mit?

- Fünf Familien Sechs Familien
 Sieben Familien

Wie viele Jahre gibt es den 1. August-Brunch bereits?

- 30 Jahre 25 Jahre
 35 Jahre

Wie heisst der neue Markenname, welcher «Schweizer Bauern» ersetzt?

- Schweizer Bäuerinnen und Bauern
 Schweizer Landwirte
 Schweizer Landwirtschaft

Was ist das Haupt-Thema im diesjährigen Brunch-Magazin?

- Natur pur!
 Tierwohl
 Leben auf dem Bauernhof

Combien de familles paysannes ont participé à toutes les éditions du Brunch à la ferme du 1^{er} août ?

- Cinq Six
 Sept

Depuis combien de temps le Brunch à la ferme du 1^{er} août existe-t-il ?

- 30 ans 25 ans
 35 ans

Comment s'appelle la nouvelle marque qui remplace «Paysans suisses» ?

- Paysannes et paysans suisses
 Agriculteurs suisses
 Agriculture suisse

Quel est le thème principal du magazine Brunch de cette année ?

- La nature à l'état pur
 Le bien-être animal
 La vie à la ferme

Quante sono le famiglie contadine che partecipano al Brunch del 1° agosto fin dalla prima edizione?

- Cinque famiglie Sei famiglie
 Sette famiglie

Da quanti anni esiste il Brunch del 1° agosto?

- 30 anni 25 anni
 35 anni

Qual è il nuovo slogan che sostituisce «Contadini svizzeri»?

- Contadine e contadini svizzeri
 Agricoltori svizzeri
 Agricoltura svizzera

Qual è il tema principale della rivista del Brunch di quest'anno?

- Pura natura
 Benessere degli animali
 Vita in fattoria

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, E-Mail oder online (www.brunch.ch) bis 8. August 2022.

Participez jusqu'au 8 août 2022 par courrier postal, par e-mail ou en ligne, sur le site www.brunch.ch.

Partecipare entro il 8 agosto 2022 per posta, per e-mail o online, sul sito www.brunch.ch

Brunch, Schweizer Bauernverband, Laurstrasse 10, 5201 Brugg, info@brunch.ch

Brunch, Union Suisse des Paysans, Laurstrasse 10, 5201 Brugg, info@brunch.ch

Brunch, Unione Svizzera dei Contadini, Laurstrasse 10, 5201 Brugg, info@brunch.ch



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

1 Woche Ferien für 4 Personen inkl. Frühstückskorb auf dem Feierlenhof in Altnau im Wert von 750 Franken

4. Preis

Agrotourismus Schweiz, ein Bauernhof-erlebnis im Wert von 400 Franken

5. – 10. Preis

Je zwei Gutscheine für den 1. August-Brunch auf dem Bauernhof 2023



Schweiz.

MySwitzerland.com

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

Prix

1^{er} prix

Suisse Tourisme, un bon d'hôtel d'une valeur de 1000 francs

2^e prix

Agrotourisme Suisse, une semaine de vacances à la ferme d'une valeur de 1000 francs

3^e prix

1 semaine de vacances pour 4 personnes sur le domaine Feierlenhof à Altnau et un panier de petit déjeuner d'une valeur de 750 francs

4^e prix

Agrotourisme 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 2023



Ferien auf dem Bauernhof
Vacances à la ferme
Agrotourisme

bauernhof-ferien.ch

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

Premio

1° premio

Turismo Svizzera, un'esperienza del valore di 1000 franchi

2° premio

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

3° premio

1 settimana di vacanze per 4 persone, incl. cesto della colazione, presso la fattoria Feierlenhof ad Altnau 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 2023



myfarm.ch

I premi non sono versati in contanti. Non si tiene alcuna corrispondenza. Il ricorso è escluso. Chi partecipa al concorso accetta di ricevere l'inflettera periodica della campagna promozionale e, in caso di vincita, che il suo nome sia pubblicato.



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

Online: shop.landwirtschaft.ch / shop.agriculture.ch



Bestellschein / Bulletin de commande

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.–
10553	d/f komb. all/fr comb.	Farmer-Cap / Casquette « vacher »	Fr. 12.–
10977	de/all fr it	Krawatte / Cravate tissée	Fr. 35.–
11052	de/all fr it	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	Geschenband, 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.–
10951	d/f komb. all/fr comb.	Shoppingtasche / Sac à commissions robuste	Fr. 5.–
10456	de/all fr	Jasskarten / Cartes de jass	Fr. 2.–
10312	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.–
Papeterie			
10305	d/f/i/e komb. all/fr/it/an comb.	Glückwunschkartenset « Kühe » / Cartes de vœux « vaches »	Fr. 4.–
10319	d/f/i/e komb. all/fr/it/an comb.	Glückwunschkartenset « Kulturpflanzen » / Cartes de vœux « plantes cultivées »	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.–

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

- B-Post / Courier B
- A-Post / Courier 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, Weststrasse 10, 3000 Bern 6, Tel. 031 359 59 77 oder per E-Mail info@lid.ch

Schweizer Bäuerinnen & Bauern **Paysannes & paysans suisses**
 Für dich. Pour vous.

Aline & Christoph Messerli, Kaufdorf BE

Crash-Kurs im Hühner-ABC dank Stallvisite

Der Hof am Stutz in Kaufdorf im Berner Gürbetal setzt auf Direktvermarktung und empfängt mit Freude Besucherinnen und Besucher. Das bietet den Konsumentinnen und Konsumenten die Gelegenheit, sich vor Ort selbst ein Bild der Tierhaltung zu machen, Fragen zu stellen und zu erfahren, wie ihr Essen produziert wird.

Die weiss und braun gefiederten Hühner scharren im Gras, erkunden die Weide und rennen flatternd zurück in den Wintergarten. Die Tiere bewegen sich viel und haben genug Gelegenheit dazu: Sei es im Stall, dem Wintergarten oder wenn das Wetter passt im Grünen. Mit seinem kleinen Geflügelhof kann das junge Betriebsleiterpaar Aline Gerber und Christoph Messerli zwei Dinge kombinieren: ihre Leidenschaft für die Hühner und ein Angebot für lokale Produkte aus artgerechter Tierhaltung.

Der Hof am Stutz freut sich stets über neugierige Kundschaft, die auch mal kritisch ist und hinterfragt. Was frisst ein Huhn? Wieso gibt es eine Sitzstange? Was ist der Unterschied zwischen Poulet und Legehennen? Wie viele Eier legt ein Huhn? Warum sind die Hühner bei Gewitter nicht draussen? Bei einer Stallvisite gibt es jede Menge spannende Antworten auf unzählige Fragen! Auf Anmeldung nimmt sich das Betriebsleiterpaar gerne Zeit für eine Entdeckungsreise ins Zuhause der Legehennen und Mastpoulets. Die Kundinnen und Kunden haben Gelegenheit, die auf dem Betrieb produzierten Eier und das Poulet direkt ab Hof zu kaufen. In Kombination mit der Stallvisite wird der Einkauf im Hofladen zum lehrreichen Erlebnis auf dem Bauernhof.

Jonas Ingold, LID



Hofportrait

Bewirtschafter
Aline & Christoph Messerli

Ort
Kaufdorf (BE)

Website
hofamstutz.ch

Fläche
12,4 ha landwirtschaftliche Nutzfläche

Betriebszweige
Direktvermarktung, Legehennen, Mastpoulets, Gemüsebau, Futter-/Ackerbau

Tiere
430 Legehennen, 2 Ställe à 350 Mastpoulets



Sie haben eine Frage an einen Bauernbetrieb, welche Ihnen unter den Nägeln brennt? Täglich stehen die Stalltüren von über 300 Schweizer Landwirtschaftsbetrieben offen.

Unter www.landwirtschaft.ch/stallvisite können Sie sich informieren, wer in Ihrer Region die Stallvisite anbietet, ob eine Voranmeldung nötig ist und welche Tiere der Hof hält. Ab auf den Bauernhof!

Vous avez une question sur un sujet agricole et souhaitez la poser à des exploitants? Chaque jour, les étables de plus de 300 exploitations suisses ouvrent leurs portes. Sur www.agriculture.ch/visites-de-tables, vous trouverez toutes les informations sur les exploitations qui proposent des visites dans votre région, sur la nécessité ou non de s'inscrire au préalable et sur les animaux que vous pourrez y découvrir. Venez nous rendre visite!

Avete una domanda per una fattoria che vi sta particolarmente a cuore? Le porte delle stalle di oltre 300 aziende agricole svizzere sono aperte tutti i giorni. Su www.agricoltura.ch/visita-delle-stalle potete scoprire chi offre una Visita delle stalle nella vostra regione, se è necessario fornire un preavviso e quali animali vengono allevati nelle diverse fattorie. Venite a trovarci!

**Paysannes
& paysans**
suisses

**Contadine
& contadini**
svizzeri

Diversité



Comment
contribuons-nous
à la biodiversité ?
A vous de le trouver !

Varietà.



Come favoriamo
la varietà?
Venite a
scoprirlo ora!

**Pour vous.
Per voi.**



Migusto

KREATIV KOCHEN,
EINFACH GEMACHT.



WEITERE
REZEPTE AUF
migusto.ch



MIGROS
Einfach gut leben

Über 6000 Rezepte für jeden Tag und jede Gelegenheit, Tipps & Tricks rund ums Kochen in Wort und Video plus viele Lesehäppchen. Und ausserdem wöchentlich noch mehr saisonale Rezeptinspiration mit dem Migusto-Newsletter. **Mehr Infos auf migusto.ch**