

Schweizer
Bäuerinnen
& Bauern

Paysannes
& paysans
suisses

Contadine
& contadini
svizzeri

Brunch.

2023

1. August-
Brunch

Brunch du
1^{er} août

Brunch del
1^o agosto

Hauptsponsor
Sponsor principal
Sponsor principale

MIGROS

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

Schweizer Bäuerinnen & Bauern



Frische.

Für dich.



Joel Wicki
Schwingerkönig 2022 und Landwirt
Roi de la lutte 2022 et agriculteur
Re di lotta svizzera 2022 e agricoltore

Mein Herz schlägt für die Landwirtschaft

Die Landwirtschaft befindet sich in einem herausfordernden Umfeld! Dies zeigen nicht zuletzt auch die verschiedenen Initiativen, mit denen sich die einheimischen Bäuerinnen und Bauern jüngst auseinandersetzen müssen. Heute wohnen über 75 % der Schweizer Bevölkerung in Städten oder deren Agglomerationen. Viele von ihnen haben nur noch wenig oder gar keine Berührungspunkte mit der Landwirtschaft. Den direkten Kontakt zur Bevölkerung suchen, Einblick geben und ins Gespräch kommen: Für uns Bäuerinnen und Bauern ist dies das Gebot der Stunde – so zum Beispiel mit dem 1. August-Brunch. Denn nur eine aufgeklärte Bevölkerung weiss ihre Landwirtschaft zu schätzen. Indem wir die Konsumenten unsere Leidenschaft spüren lassen und unser Wissen teilen, können wir für viel Goodwill sorgen.

Viele Anbieterhöfe sind seit Jahren passionierte Gastgeber und scheuen keine Mühe, am 1. August dieses wichtige Fenster zur Landwirtschaft zu öffnen und Herr und Frau Schweizer ein herrliches Angebot an frischen, regionalen Produkten aufzutischen. Leidenschaft ist es auch, die mich täglich anspornt, Höchstleistungen – sei es im Sport oder bei meiner Ausbildung zum Landwirt – zu erbringen. Denn ohne Begeisterung gibt es keinen Fortschritt und Erfolg.

Folgen Sie also der Einladung, nutzen Sie den arbeitsfreien Tag und besuchen Sie einen unserer vielen Brunch-Gastgeberhöfe landauf landab. Ein grosses Dankeschön gilt an dieser Stelle auch meinen Berufskolleginnen und -kollegen, die diese wichtige Brückenbildung wahrnehmen.

Mon cœur bat pour l'agriculture

L'agriculture se trouve dans un contexte de défis. C'est ce que montrent en particulier les différentes initiatives auxquelles les familles paysannes indigènes ont récemment dû faire face. Plus de 75 % de la population vit désormais en ville ou dans les agglomérations. Nombre de Suisses n'ont pas, ou plus, de lien avec l'agriculture. Chercher le contact direct avec la population, donner un aperçu de la production et engager la discussion : voilà les aspirations des familles paysannes à l'heure actuelle. Dans ce contexte, le Brunch du 1^{er} août est une occasion en or. En effet, seule une population informée est en mesure d'apprécier son agriculture comme il se doit. En transmettant notre passion aux consommateurs et en partageant nos connaissances, nous pouvons générer beaucoup de bienveillance.

De nombreuses fermes sont des prestataires passionnées depuis des années et n'hésitent pas à ouvrir cette importante fenêtre sur l'agriculture le 1^{er} août en proposant à la population une offre magnifique de produits frais et régionaux. La passion, c'est aussi ce qui me pousse chaque jour à donner le meilleur de moi-même, que ce soit dans le contexte sportif ou dans le cadre de ma formation d'agriculteur. Sans enthousiasme, il n'y a pas de progrès ni de succès qui tiennent.

Répondez donc à l'invitation, profitez de votre jour de congé et rendez-vous dans l'une des nombreuses fermes prestataires du pays pour savourer un brunch. J'adresse également un grand merci à mes collègues agriculteurs et agricultrices qui créent cet important pont entre ville et campagne.

Il mio cuore batte per l'agricoltura

L'agricoltura opera in un ambiente complicato! Lo dimostrano anche le diverse iniziative politiche che le contadine e i contadini locali hanno dovuto affrontare di recente. Oggi, oltre il 75% della popolazione vive in città o nei suoi agglomerati. Molti svizzeri hanno poca o persino nessuna consapevolezza dell'agricoltura. Cercare il contatto diretto con la popolazione, fornire una panoramica sulla vita contadina e dialogare: questo è all'ordine del giorno per noi contadine e contadini, ad esempio con il Brunch del 1° agosto in fattoria. Perché solo una popolazione consapevole è capace di apprezzare la propria agricoltura. Trasmettendo la nostra passione ai consumatori e condividendo le nostre conoscenze, possiamo accrescere la nostra reputazione.

Molte fattorie ospitanti sono ormai da anni degli osti appassionati e s'impegnano al 1° di agosto per aprire questa importante finestra sull'agricoltura e a proporre ai propri concittadini una meravigliosa tavola di prodotti freschi e regionali. Personalmente, la passione è anche ciò che mi spinge, ogni giorno, a raggiungere le migliori prestazioni, sia nello sport che nella mia formazione come agricoltore. Perché senza entusiasmo non c'è né progresso né successo.

Pertanto, accettate l'invito, approfittate del giorno di festa e visitate una delle nostre numerose fattorie ospitanti del Brunch, in tutto il Paese. A questo punto, voglio anche ringraziare di cuore i miei colleghi contadini, che prendono sul serio questa importante attività di avvicinare la città alla campagna.



- 3 Editorial
Mein Herz schlägt für die Landwirtschaft
- 5 Einleitung
Mit einem Brunch in den Nationalfeiertag starten
- 6 **Bauern ist eine Leidenschaft, kein Job!**
- 8 **Glückliche Hühner**
- 12 **Auf dem Hof die Jahreszeiten erleben**
- 14 **Regionale Vielfalt im Migros-Regal**
- 15 Rezept
Fotzelschnitten mit Erdbeeren
- 16 **Die Natur gibt uns den Takt vor**

- Éditorial
Mon cœur bat pour l'agriculture
- Introduction
Un brunch pour entamer la fête nationale
- L'agriculture n'est pas un travail : c'est une passion !**
- Au bonheur des poules**
- Vivre les saisons à la ferme**
- Diversité régionale dans les rayons Migros**
- Recette
Pain perdu aux fraises
- C'est la nature qui donne le rythme**

- Editoriale
Il mio cuore batte per l'agricoltura
- Introduzione
Cominciare la Festa nazionale con un Brunch
- Bauern ist eine Leidenschaft, kein Job!**
- La felicità delle galline**
- Vivere le stagioni in fattoria**
- La ricchezza della varietà regionale sugli scaffali Migros**
- Rezept
Fotzelschnitten mit Erdbeeren
- La natura detta il nostro ritmo**

Adressen

18 Wählen Sie Ihren Bauernhof

- 32 **Eine Wohlfühl-Oase**
- 35 Rezept
Ovo Apfel Zimt Kuchen
- 36 **Kleine Taten – grosse Wirkung!**
- 40 **Die Referenz für Regionalen Genuss: die Karthause Ittingen**
- 43 **Ein aussergewöhnlicher Schultag, der in Erinnerung bleibt**
- 44 **Wettbewerb**

Des adresses à découvrir

Choisissez votre ferme

- Une oasis de bien-être**
- Recette
Gâteau Ovo aux pommes et à la cannelle
- Petites actions – grands effets !**
- La référence pour les saveurs regionales : la chartreuse d'Ittingen**
- Une journée d'école exceptionnelle qui restera dans les mémoires**
- Concours**

Indirizzi

Scegli la tua fattoria

- Un'oasi di benessere**
- Rezept
Ovo Apfel Zimt Kuchen
- Kleine Taten – grosse Wirkung!**
- Die Referenz für Regionalen Genuss: die Karthause Ittingen**
- Una giornata scolastica straordinaria, che rimane impressa nella memoria**
- Concorso**

Mit einem Brunch in den Nationalfeiertag starten

Den Nationalfeiertag ohne gemütlichen Brunch starten? Fast unvorstellbar! 1993 nahm das Volk die Initiative «für einen arbeitsfreien Bundesfeiertag» an. Und genau in diesem Jahr organisierte der Bauernverband gemeinsam mit den Bauernfamilien erstmals den 1. August-Brunch. Seither ist der währschafte Buure-Zmorge zur guten Tradition geworden.

Das Schweizer Volk nahm 1993 die Initiative «für einen arbeitsfreien Bundesfeiertag» an. Und genau in dem Jahr, in dem der 1. August landesweit zum Feiertag erklärt wurde, organisierte der Schweizer Bauernverband zum ersten Mal gemeinsam mit den Bauernfamilien den beliebten Anlass. Seither ist es zur guten Tradition geworden, den Geburtstag der Eidgenossenschaft mit einem währschaften BuureZmorge zu starten. Ein Treffpunkt für Familien und Freunde – ja sogar Bundesräte und Touristen mischen sich unter die bunte Gästeschar. Im Zentrum steht aber nicht nur das Essen, sondern die Landwirtschaft ganz allgemein. Der Brunch ist eine Gelegenheit, die einheimische Lebensmittelproduktion hautnah zu erleben und mehr darüber zu erfahren. Finde deinen Gastgeberhof ab Seite 18 oder auf www.brunch.ch und sichere dir am besten noch heute deinen Platz!

Un brunch pour entamer la fête nationale

En 1993, le peuple a accepté l'initiative « Pour un jour de la fête nationale férié ». Cette même année, l'Union suisse des paysans a organisé en collaboration avec les familles paysannes la première édition du Brunch du 1^{er} août. Depuis, ce copieux petit déjeuner à la ferme est devenu une tradition. Aujourd'hui, il est presque impensable d'entamer la fête nationale sans un brunch convivial.

En 1993, le peuple a accepté l'initiative « Pour un jour de la fête nationale férié ». C'est cette même année que l'Union suisse des paysans a organisé en collaboration avec les familles paysannes la première édition de la manifestation tant appréciée du Brunch du 1^{er} août. Depuis, il est de tradition d'entamer l'anniversaire de la Confédération par un copieux petit déjeuner à la ferme. C'est l'occasion d'y retrouver sa famille et ses amis. Même des touristes sont de la partie. Outre les produits locaux, l'ensemble de l'agriculture est la vedette du jour. Le Brunch du 1^{er} août offre aussi l'opportunité de découvrir de près la production alimentaire indigène et d'en apprendre davantage à son sujet. Rendez-vous à la page 18 ou sur www.brunch.ch pour trouver la ferme où vous aimeriez bruncher et réservez votre place dès aujourd'hui.

Cominciare la Festa nazionale con un Brunch

Cominciare la Festa nazionale senza un accogliente Brunch? Quasi inimmaginabile! Nel 1993 il popolo accettò l'iniziativa «Per un giorno della Festa nazionale festivo». E proprio quell'anno l'Unione Contadini ha organizzato per la prima volta, insieme alle famiglie contadine, il Brunch del 1° agosto in fattoria. Da allora, la ricca colazione contadina è diventata una bella tradizione.

Nel 1993, il popolo svizzero ha accettato l'iniziativa «Per un giorno della Festa nazionale festivo». E proprio nell'anno in cui il 1° agosto è stato dichiarato giorno festivo in tutto il Paese, l'Unione Svizzera dei Contadini ha organizzato per la prima volta, assieme alle famiglie contadine, l'evento tanto amato. Da allora, cominciare la giornata di anniversario della Confederazione con una ricca colazione contadina è diventato una bella e immancabile tradizione. Un momento d'incontro per famiglie e amici, in cui anche i Consiglieri federali e i turisti si mescolano alla variopinta folla di ospiti. Il punto focale dell'evento non è solo il cibo, bensì l'agricoltura in generale. Il Brunch è un'opportunità per vivere sulla propria pelle e conoscere meglio la produzione alimentare locale. Trova la tua fattoria ospitante ideale a partire da pagina 18 o sul sito web www.brunch.ch, prenotando il tuo posto oggi stesso!

Andrea Camadini
Projektleiterin 1. August-Brunch
Responsable du projet Brunch du 1^{er} août
Responsabile del progetto Brunch del 1° agosto in fattoria

Familie Poltera, Rona (GR)

«Far il pur è ina passiuin, nagina job!»

Il manaschi puril Poltera sa chatta en la zona muntagnarda 4 ed ha etabli differentas pitgas: agroturissem, vatgas-mamma cun Natura Beef e Bio Weide- Beef, chauras cun ansiels e charn setgentada. Ils products vegnan vendids sche pussaivel en la butia e l'ustrietta sin il bain.

Il 2014 ha Philippe Poltera surpiglià da sia mamma il manaschi ch'era spezialisà surtut sin la tegnida da chauras cun producziun da latg. Philippe ha cumenzà a tschertgar sia atgna via. Ensem cun ses quina ha el midà sin la tegnida d'arments cun allevament. Las chauras han survegni ina prioritad pli pitschna. Pervia da la restructuraziun dal manaschi ha el tschertgà cun sia dunna Ta-



Purtret dal bain puril

Purs Tania e Philippe Poltera cun ils trais uffants Remo (7), Gian (6) e Mara (5)	Surfatscha 55 ha tranter 1450 e 2000 m s.m. (zona muntagnarda 4)	Spartas Vatgas-mamma, Natura Beef e Bio Weide-Beef, chauras-mamma, agroturissem cun campadi dal matg fin l'october, butia ed ustrietta sin il bain puril, in zic cultivaziun dad ers alpins
Lieu Rona (GR)	Website geissenhof-rona.ch	

nia novas pussaivladads, damai ch'il manaschi è restà tuttina grond, però cun pli paucas forzas da lavur. Els han cumenzà da tegnair vatgas-mamma. Ils vadels, che van er ad alp, vegnan commercialisads sco Natura Beef u Bio Weide-Beef. Tar las chauras-mamma vegnan ils ansiels mazzads cun var sis mais. La charn va en la vendita directa u ch'ils Polteras fan sezs liongias e charn setgentada. Per las liongias d'arment e da chaura dovri era charn portg, quella deriva dals portgs ch'els tegnan sin l'Alp d'Err.

L'agroturissem è daventà ina pitga impurtanta cun in campadi agricul dal matg fin l'october. En l'ustrietta e la butia vegnan vendids ils agens products e products regionalis.

Ils animals vegnan tegnids tenor il standard da bio actual cun la pussaivladad dad ir giadora da tut temp. La stad van praticamain tut ils animals ad alp. L'entir manaschi, pia tut las lavurs la stad e l'enviern, metta en il center ils animals. La famiglia Poltera agescha tenor il princip: Sch'i va bain cun noss animals, vai era bain cun nus. Far il pur saja ina passiuin, ina clamada e nagina job, di Philippe Poltera. Ins na possia betg dumbrar las uras, ins fetschia simplamain.

La famiglia Poltera vules mussar a la populaziun che blera lavur e gronda passiuin èn la basa dals products indigens, in engaschi che giustifitgescha il pretsch. Ed ad ella statti a cor che las victualias vegnian stimadas e ch'ins haja respect da l'agricultura indigena.

Vrena Cramer-Daepfen

deutsch français

Daniel Würgler, Frasses (FR)

Au bonheur des poules

Daniel Würgler élève 18 000 poules pondeuses à Frasses, dans le canton de Fribourg. Passionné par ces gallinacés, il veille à répondre minutieusement à tous les besoins inhérents à leur espèce et adore observer leur comportement et leurs interactions.

La journée débute tôt dans le poulailler de Daniel Würgler, éleveur de poules pondeuses à Frasses, dans le canton de Fribourg. Tous les matins, été comme hiver, le réveil sonne à 3h tapante. L'éclairage s'allume. Les poules ouvrent un œil, puis l'autre. Sans stress... Certaines se dirigent vers les pondoirs, d'autres descendent gratter le sol, tout en caquetant joyeusement, alors que d'autres encore traînent un peu sur les perchoirs. Elles recevront un premier repas, une heure plus tard (il y en a quatre par jour), suivra l'ouverture du jardin d'hiver vers 9h, puis celle du parc extérieur vers 10h. Une longue journée qui s'achèvera par l'extinction des feux à 18h.

« Chez nous, les poules bénéficient de tout ce qui correspond à leurs besoins dans le poulailler et l'aire à climat extérieur. Elles ont également un accès quotidien au pâturage quand les conditions le permettent », explique Daniel Würgler, qui est à la tête de cette exploitation ultra-moderne, produisant des œufs sous le label « plein air », aux côtés de deux collègues agriculteurs. « Nous cherchions à diversifier nos activités. Quand l'opportunité de produire des œufs s'est présentée, nous nous sommes lancés », ajoute-t-il.



Portrait de l'exploitation

Exploitant Daniel Würgler	Surface 50 000 m ²	Animaux 18 000 poules pondeuses
Localité Frasse (FR)	Branches d'activité poules pondeuses, grandes cultures	
Site internet gallipool.ch		

Cinq millions d'œufs pondus par an

Gallipool Frasses a vu le jour en 2015 sur une surface de 50 000 m². L'exploitation abrite 18 000 poules qui pondent chaque année plus de cinq millions d'œufs. En parallèle, Daniel Würgler exploite un domaine de 30 hectares avec des grandes cultures. Mais il n'a jamais envisagé son activité sans animaux. « À l'époque, mon père avait des taureaux d'engraissement. Lorsque j'ai repris l'exploitation, c'était une évidence pour moi de faire également de l'élevage », confie-t-il.

Le bien-être de ses protégées est donc fondamental pour l'agriculteur âgé de 49 ans. « J'ai un très grand respect pour mes poules. Mon devoir en tant qu'éleveur est de leur apporter les meilleures conditions de vie, de leur premier à leur dernier jour sur mon exploitation. »

Faire cohabiter 18 000 poules sur un même site n'est pas un problème en matière de bien-être pour l'éleveur « En Suisse, c'est le maximum autorisé. Alors, oui, on peut dire que c'est beaucoup, même si à l'étranger, il n'est pas rare de voir des élevages de plus de 100 000 poules pondeuses... Cela étant, pour quelqu'un qui voit cela pour la première fois, 1000 c'est beaucoup aussi... En réalité, ce qui importe, c'est d'offrir aux animaux des conditions de vie qui correspondent aux besoins de l'espèce, et qui leur permettent d'exprimer tous leurs comportements naturels. »

Chaque poule est différente

Daniel Würgler fait volontiers la comparaison avec une ville ou un grand immeuble. « Là aussi, la densité est importante et on ne connaît personnellement qu'une petite partie des habitants. Pour mes poules, c'est pareil. Elles entretiennent des relations proches avec environ 150 congénères, les autres font partie de leur environnement. Par ailleurs, chaque individu est différent. Certaines poules sont solitaires ou exploratrices. D'autres, au contraire, ne s'éloignent jamais du poulailler et restent groupées. Certaines aiment sortir par n'importe quel temps ; d'autres préfèrent passer leurs journées à l'intérieur. C'est leur liberté de choix... »



L'éleveur a d'ailleurs installé la vidéo surveillance, ce qui lui permet de voir 24 heures sur 24 ce qui se passe dans le poulailler. S'il aime passer du temps au milieu de ses poules, après avoir bien pris le temps de toquer à la porte avant de rentrer, il les suit également sur écran interposé. Pour s'assurer qu'elles vont bien, mais aussi parce qu'il adore les observer et étudier leur comportement.

Pascale Bieri, Agence d'information agricole romande AGIR

À l'extérieur, les poules disposent d'un gigantesque espace de 45 000 m² pour s'ébattre. L'éleveur l'enrichit constamment de nouveaux éléments, tels que des structures pour se cacher, des arbres, de la végétation. « Mais pour moi, le plus important, c'est de s'assurer qu'elles soient bien à la maison, c'est-à-dire à l'intérieur du poulailler. Pour cela, il faut qu'elles se sentent en totale sécurité, libres de leurs mouvements, mais aussi que la qualité de l'air, la température ou encore le taux d'humidité soient irréprochables. »

Il ne déconnecte jamais

Neuf personnes travaillent sur l'exploitation, la plupart à temps partiel. Son épouse Irene n'en fait pas partie. « Elle a son métier. Elle est enseignante et est tout aussi passionnée que moi par ce qu'elle fait ». Leurs trois enfants, Valérie, Elena et Raphael, en revanche, donnent ou ont donné des coups de main de temps en temps. Mais le grand responsable du site, c'est bien sûr Daniel Würgler. « Mon exploitation est toujours dans ma tête, y compris en vacances. On a une grosse responsabilité quand on a des animaux. Je ne peux jamais déconnecter. »



Haltung in der Schweiz

In der Schweiz züchten über 11 500 Betriebe Legehennen, mit einem Durchschnitt von 301 Tieren pro Betrieb. Zwei Drittel der Hühner leben jedoch in Gruppen von über 4000 Tieren (wobei das Maximum bei 18 000 Tieren liegt). 93 % verfügen über einen Wintergarten und 86 % haben Weideauslauf.

Détention en Suisse

Plus de 11 500 exploitations élèvent des poules pondeuses en Suisse, avec une moyenne de 301 têtes. Toutefois, deux tiers des poules vivent dans des troupeaux de plus de 4000 animaux (18 000 au maximum). Elles sont 93 % à disposer d'un jardin d'hiver et 86 % d'un accès aux pâturages.

Avicoltura in Svizzera

Più di 11 500 aziende allevano galline ovaiole in Svizzera, con una media di 301 capi. Tuttavia, due terzi delle galline vivono in branchi di oltre 4000 animali (18 000 al massimo). Il 93 % di loro dispone di un giardino d'inverno e l'86 % ha accesso al pascolo.



Paysannes & paysans suisses

a-la-ferme.ch

Un brunch réussi grâce aux produits des magasins de ferme de votre région.

À la ferme

Agissez en pro, abonnez-vous!



Mes coordonnées **Brunch Magazine 2023**

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

 **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



Bestellen Sie die Produkte für Ihre 1. August-Feier auf landi.ch

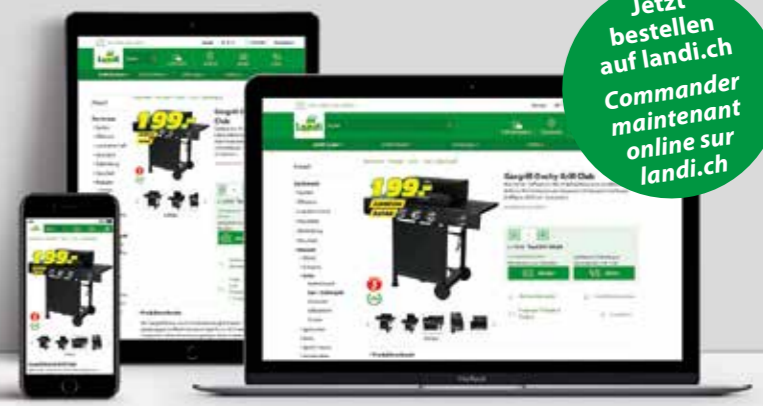
Commandez les produits pour votre fête du 1er Août sur landi.ch

Wir sind stolzer Partner vom 1. August-Brunch

Nous sommes fiers d'être partenaire du Brunch du 1er Août



Jetzt LANDI Online App downloaden
Télécharger maintenant l'application LANDI Online



Dauertiefpreise / Prix bas en permanence

Regula und Christoph Jakob, Bätterkinden (BE)

Auf dem Hof die Jahreszeiten erleben

Vielfalt wird auf dem Berchtoldshof in Bätterkinden grossgeschrieben: Sowohl «Härdöpfu» als auch Eier oder Fleisch, Handcremes und Seifen bis hin zum stylischen Accessoire aus Zebuffell – der kleine Hofladen lässt kaum Wünsche offen. Bei einem Event in der «Hofschüür», einer Betriebsbesichtigung oder auf dem Barfussweg lässt sich die Natur rund um den Hof gleich noch viel besser erleben.

«Uns war es immer schon wichtig, die Stalltüren zu öffnen und aufzuzeigen, wie wir arbeiten», sagt Regula Jakob, die zusammen mit ihrem Mann Christoph den Berchtoldshof in Bätterkinden bewirtschaftet. «Durch die Nähe zum Dorf haben wir stets viele Passantinnen und Passanten, die auf dem Spaziergang vorbeikommen und beispielsweise mit ihren Kindern die Tiere besuchen», erklärt die Bäuerin weiter. Insbesondere die Zebus seien ein Publikumsmagnet.

Tiere brechen das Eis

Neben den Zebus gehören eine kleine Herde Burenziegen, rund 70 Hühner und im Sommer auch ein paar Turopolje-Schweine zum Nutztierbestand des Berchtoldshof. Daneben lebt ein Shetlandpony, zwei Zwergesel und zwei Zwergziegen sowie ein Entenpaar auf dem Hof. «Unsere Tiere eignen sich besonders gut, um unseren Gästen – insbesondere unseren jungen Besucherin-

Hofportrait

Bewirtschafter Regula und Christoph Jakob	Fläche 27 ha landwirtschaftliche Nutzfläche und 6 ha Wald	Tiere Zebu, Burenziegen, Legehennen, Turopolje- Schweine, Zwergesel, Zwergziegen, Katzen, Enten und ein Pony
Ort Bätterkinden (BE)	Betriebszweige Ackerbau, Mutterkuh- haltung, Agrotourismus, Gästebewirtung	
Webseite www.berchtoldshof.ch		

nen und Besuchern – einen ersten Einblick in die Landwirtschaft zu geben und den Austausch anzuregen», meint Regula Jakob.

Ackerbau und Mutterkuhhaltung werden mit Agrotourismusangeboten und Gästebewirtung auf dem Hof ergänzt. 2006 bauten Regula und Christoph Jakob den ehemaligen Schweinestall zu einem kleinen Eventraum um und bieten seither in der «Hofschüür» Platz für Anlässe wie Familienfeste oder Firmenausflüge und verwöhnen ihre Gäste kulinarisch mit regionalen, saisonalen und vor allem mit vielen hofeigenen Produkten.

Da läuft was

«Grundsätzlich machen wir lieber kleine und übersichtliche Anlässe – so können wir uns Zeit nehmen für unsere Gäste», sagt Regula Jakob und ergänzt: «Weniger ist mehr und so haben sowohl wir als auch unsere Gäste mehr davon.» Entsprechend sind die verfügbaren Termine beschränkt und demzufolge beliebt und schnell ausgebucht. Auf einen Besuch des Berchtoldshofs muss aber trotzdem nicht verzichtet werden. Seit vielen Jahren vermarkten Regula und Christoph Jakob ihre Produkte direkt ab Hof und geben Besucherinnen und Besuchern gerne Auskunft. Daneben finden jedes Jahr zwei öffentliche Events auf dem Hof statt, die jeweils Gäste aus der ganzen Schweiz anlocken.

«Unser Hof ist zu jeder Jahreszeit einen Besuch wert», ergänzt Regula Jakob. So findet auf dem Berchtoldshof jeden Frühling der Pflanzkartoffel- und Ostermärit statt – mit einer Auswahl aus rund 60 verschiedenen Sorten von Pflanzkartoffel- und Süsskartoffel-Stecklingen der Anlaufpunkt für Hobbygärtnerinnen und Hobbygärtner. «Im Sommer können Kundinnen und Kunden immer wieder diverse Überraschungen im Hofladen entdecken oder die Wild- und Honigbienen, Käfer, Larven und viele weitere Insekten auf unseren Schmetterlings- und Bienenweidepatenschaftsfelder erkunden», erklärt Regula Jakob.

Vielfältiger Austausch

Seit drei Jahren bieten Regula und Christoph Jakob Patenschaften für eine Schmetterlings- und Bienenweide an. Die Betriebsleiter säen auf diesen Parzellen anstatt Mais, Getreide oder Weizen eine Blumenmischung mit einheimischen Wild- und Blühpflanzen an und laden im Sommer die Patinnen und Paten zum Besichtigungstag ein. Christoph Jakob erklärt den Anwesenden dann die verschiedenen Pflanzen und Insekten und beantwortet Fragen betreffend Ökologie und Landwirtschaft im Allgemeinen.

Eine weitere Entdeckungsreise für die Sinne gibt es im Kräutergarten oder auf dem Kneipp-Barfussweg von Regula Jakob. Als Mittelpunkt des naturnahen Schaffens sei der Bauernhof wie geschaffen für «NaturWellness». «Die Natur bietet so viel, was gestressten Menschen helfen kann, das Wohlbefinden zurückzugewinnen», meint Regula Jakob. Das zeigen auch die kreativen Produkte der Bäuerin: Aus Kartoffeln oder Zebuffett entstehen Lippenbalsam, Handcremes und verschiedene Seifen.

Spezielle Angebote

Während im Sommer vor allem Erholung, Bewegung und die Nähe zur Natur die Besucherinnen und Besucher auf den Hof locken, ist es im Herbst die reiche Ernte. «Wir haben eine riesige Palette von verschiedenen und zum Teil sehr alten und fast vergessenen Kartoffelsorten», erzählt Regula Jakob. Daneben ist auch der Most aus der Apfelernte eine Degustation wert: «Wir produzieren den meisten Süssmost sortenrein und so gibt's beispielsweise Glockenapfelmost oder Tobiässlermost – diese Besonderheit kommt bei unseren Hofladenkundinnen und -kunden immer speziell gut an», führt die Bäuerin weiter aus. Und seit dem letzten Jahr wird aus dem geernteten Weizen auch hofeigenes Mehl gemahlen.

Im Winter ist dann die 16 Meter lange und mit über 100 Figuren und Requisiten dekorierte Weihnachtskrippe das Highlight auf dem Hof und zieht das Volk aus der ganzen Schweiz an. Ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter – auf dem Berchtoldshof ist immer etwas los.

Renate Hodel, LID



12



Artenvielfalt mit Patenschaft: Auf einer Parzelle des Berchtoldshofs war ursprünglich eine Getreidemonokultur vorgesehen. Im Auftrag von Paten/innen werden darauf nun Blühflächen angesät. Familie Jakob wählt die Saatmischung so, dass durch verschiedene Blühtermine während der gesamten Saison Pflanzen blühen. Die Fläche wird nach der Aussaat bis im Herbst maschinell nicht bearbeitet. Gleichzeitig verzichtet sie auf Dünger und Pflanzenschutzmittel.

Promouvoir la biodiversité grâce au parrainage: sur une parcelle du Berchtoldshof, une monoculture de céréales était d'abord prévue, mais des surfaces fleuries y sont finalement semées dans le cadre d'un parrainage. La famille Jakob choisit son mélange de semences de manière à obtenir une durée de floraison aussi longue que possible grâce à différentes périodes d'éclosion. Après le semis, elle se passe de travailler la terre avec des machines jusqu'à l'automne. Elle renonce également aux engrais et aux produits phytosanitaires.

Biodiversità con padrinato: su una parcella della fattoria Berchtoldshof era prevista una monocoltura di cereali. Ora vengono seminate superfici fiorite per conto di padrini e madrine. La famiglia Jakob sceglie la miscela di semi in modo tale che i diversi tempi di fioritura permettano la presenza di piante in fiore durante tutta la stagione. Dalla semina fino in autunno, la superficie non viene lavorata meccanicamente e si rinuncia a fertilizzanti e prodotti fitosanitari.

Regionale Vielfalt im Migros-Regal

Mit ihrem Sortiment zeigt die Migros auch, welche unterschiedlichen Spezialitäten die Schweizer Bauern regional produzieren.

Wären die Migros-Läden Blumenwiesen, dann läge der Biodiversitätsfaktor äusserst hoch: Nicht nur tummeln sich dort unzählige Produkte, auch unterscheiden sich die Sortimente je nach Standort. Diese Vielfalt widerspiegelt sich im Label «Aus der Region. Für die Region.» AdR und im Label «Nostrani del Ticino» (Migros Tessin). Denn jede der zehn Migros-Genossenschaften gestaltet ihr regionales Angebot abhängig von der jeweiligen Bevölkerung und der lokalen Produktion. So bietet eine Reise durch die zehn Genossenschaftsgebiete Einblick in die kulinarische Vielfalt unseres Landes.

Im Gebiet der Migros Aare beisst man etwa auf knackige Seeländerli. Diese geräucherten Schweinswürstchen stellt die Firma Bigler nach traditionellem Rezept her – mit Fleisch aus der Region.

Um die Wurst geht es auch in der Migros Neuenburg-Freiburg, wo die saucisson neuchâtelois neben dem AdR-Logo auch das offizielle IGP-Zeichen für regionale Herkunft trägt. Schon seit



Olivier Montandon, Geschäftsführer, der die AdR-Saucisson für die Migros produziert

Alle AdR- und Nostrani del Ticino-Produkte sind nach den nationalen Richtlinien für echte Regionalprodukte von regio.garantie zertifiziert.

den 1930er-Jahren wurstet der Familienbetrieb Montandon, der die AdR-Saucisson für die Migros produziert.

Auch die Käserei André de Romanel-sur-Morges im Waadtland ist über Generationen gewachsen. Ihre Käsespezialität Tomme vaudoise profitiert vom Waadtländer Boden und der regionalen Milch. Diese verleihen den kleinen Weichkäsen eine besondere Note. Wer zusätzliche Aromen wünscht, findet in der Migros Waadt Tommes mit Trüffel oder Knoblauch.

Mit einem speziellen Gemüse trumpft die Migros Genf auf: Die Cardon Genevois, kurz Kardy, überzeugt mit ihrem nussigen, leicht bitteren Geschmack. Einen grossen Teil des Kardys in Genf wächst auf den Feldern von Pierre Boehm und seiner Familie, die mit dem heiklen Gewächs gut umzugehen wissen.

Süss wird es im Herzen der Schweiz: Die Birweggli von «Pura Culina» sind in der Migros Luzern besonders beliebt. Sie eigenen sich als Zwischenverpflegung und enthalten Zutaten aus der Nähe – zum Teil sogar von jenem Bauernhof, den die Pura Culina-Gründer Arno und Irene Estermann ihrem Sohn übergeben haben.

Aus der mittlerweile riesigen Masse von Fleischalternativen stechen die Vegi-Schnitzel und -Würstchen der Carna Gallo AG hervor – denn sie bestehen aus Rheintaler Ribelmais! Auch die übrigen Zutaten wie Sonnenblumenöl und Eier liefern Bauern aus der Umgebung. Das Ergebnis ist somit prädestiniert für das AdR-Sortiment der Migros Ostschweiz.

Müsli sind nicht grau, sondern rosa – zumindest, wenn sie von Jean-Paul Moret stammen. Der Speisekartoffelverantwortlicher der Firma Terralog beliefert die Migros Basel mit der alten Kartoffelsorte «Baselbieter Müsli». Sie kommen mäuschenklein daher, länglich und in rosaroter Schale.

Den Kichererbsen hat sich Marco Angst in Rafz verschrieben; 2,5 Tonnen davon konnte er im vergangenen Jahr ernten. Beim Jungunternehmen Fabas wird daraus Hummus, der in der Migros Zürich sehr gefragt ist.

Die Migros Tessin hat das AdR-Label nach eigenem Gusto gestaltet: Die regionalen Tessiner Spezialitäten tragen die Plakette «Nostrani del Ticino». So etwa Busconi di Capra, kleine Frommaggini aus Ziegenmilch, die sich auf Crostini besonders gut machen.



Rezept

Frotzelschnitten mit Erdbeeren

Zutaten (für 4 Personen)

2	Eier
1,5 dl	Vollmilch
8 Scheiben	Einbake oder Zopf, vom Vortag
100 g	feine Haferflocken
2 EL	Butter
400 g	Erdbeeren
ca. 1 EL	Zucker

Zubereitung: ca. 30 Minuten

So geht's

Eier und Milch in einem tiefen Teller verrühren. Brotscheiben in der Eier-Milch-Mischung wenden. Herausnehmen und in den Haferflocken wenden. In einer beschichteten Bratpfanne Butter erhitzen. Brotscheiben bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten ca. 5 Minuten goldbraun braten. Erdbeeren klein schneiden, mit Zucker mischen. Mit Frotzelschnitten anrichten.

Tipp

Frotzelschnitten nach Belieben mit Sauerrahm servieren.

Recette

Pain perdu aux fraises

Ingrédients (pour 4 personnes)

2 oeufs
1,5 dl lait
8 tranches de pain brioché ou de tresse
100 g flocons d'avoine fins
2 cs beurre
400 g fraises
1 cs sucre

Préparation: env. 30 minutes

À vos tabliers !

Mélanger les oeufs et le lait dans une assiette creuse, verser les flocons d'avoine dans une autre. Couper le pain, tourner les tranches d'abord dans le mélange oeuf-lait puis dans les flocons d'avoine. Chauffer le beurre dans une poêle antiadhésive et y faire dorer les tranches env. 5 min des deux côtés. Couper les fraises en petits morceaux, les mélanger avec le sucre puis les dresser sur le pain perdu.

Le p'tit truc

Selon les goûts, servir le pain perdu garni de fraises avec de la crème acidulée.



14

15



Familie Müller, Spiringen (UR)

«Die Natur gibt uns den Takt vor»

In der Schweiz zählen wir aktuell 49 000 Bauernfamilien. Rund 40 Prozent davon leben in den sogenannten Bergzonen. Sie bewirtschaften ihre Höfe meist unter erschwerten Bedingungen. Das heisst steile Hänge, längere Winter, schwierige Erschliessung und natürlich jede Menge Arbeit – so auch für Familie Müller. Sandra und Max aus Spiringen erzählen, weshalb es für sie dennoch keinen schöneren Arbeitsplatz gibt, die Berge sie dermassen in ihren Bann ziehen und ihnen geschlossene Kreisläufe wichtig sind.

Geschafft! Von der Ratismatt schweift der Blick übers Schächental bis hin zum Urner Kantonshauptort Altdorf. Der Bio-Bauernhof von Familie Müller liegt auf 1600 m. Im Winter lädt das Gebiet Ratzi auf den präparierten Pisten zum Skifahren und im Sommer als Ausgangspunkt zu abwechslungsreichen Wanderungen ein. Die Familie wohnt hier das ganze Jahr über. «Wir sind gut erschlossen. Aber im Winter bei viel Schnee kann es vorkommen, dass wir auch mal von der Umwelt abgeschnitten sind. Darum ist eine gute Planung im Herbst die halbe Miete!». So wird auf der Ratismatt alles, was der Garten hergibt, für den Winter weiterverarbeitet.

Leben auf 1600 m über Meer

Sie sind ein eingespieltes Team, Sandra und Max Müller aus Spiringen. Das zeigt sich auch bei der Aufteilung der Arbeiten auf



Hofportrait

Bewirtschafter
Sandra und
Max Müller-Arnold

Fläche
20 Hektaren,
Bergzone 3 & 4

Betriebszweige
Mutterkuh- und
Schaffhaltung,
Direktvermarktung,
Agrotourismus

Ort
Spiringen (UR)

Arbeitskräfte
Betriebsleiterehepaar
sowie Max Müller
senior (Teilzeit)

Webseite
www.ratismatt.ch

dem Bauernhof, den sie gemeinsam führen. Max ist zuständig fürs Rindvieh und die Schafe, Sandra gibt bei der Vermarktung des Fleisches und beim Angebot «Schlafen im Stroh» den Ton an. 17 Mutterkühe der Rasse Tiroler Grauvieh und deren Kälber sind jeweils bis Mitte Juni auf der Ratismatt zuhause. Danach siedeln sie in ihr Sommerquartier auf die höher gelegene Alp. 25 Mutter-schafe befinden sich in einem weiteren Stall in Unterschächen.

Max ist gelernter Landwirt, seine Frau Sandra Köchin. Als Team wird gemeinsam produziert, gehegt und gepflegt, was die Zeit hergibt. Das Fleisch der Rinder und Schafe wird beinahe zu 100 Prozent unter den Labels Bio Suisse und KAGfreiland in Mischpaketen auf Bestellung ab Hof verkauft. Bei Bedarf packt die ganze Familie mit an – nebst dem Vater von Max auch die Jungmannschaft mit Leonie, Benno und Felix.

Der Berufswunsch war für Max aber nicht von Beginn weg klar. «Ich machte erst eine Ausbildung zum Elektromonteur. Als bereits in der ersten Ausbildungswoche wichtige Arbeiten auf dem Betrieb anstanden, wusste ich, dass ich eigentlich auf den elterlichen Hof gehöre», so Max. «Mich packt einfach das Fieber, wenn im Sommer die Heuernte bevorsteht!».

Die Natur ist unser Motor

Die Urner Berge und die Bescheidenheit der Natur sind für die beiden Antriebskraft, das ganze Jahr auf 1600 m zu leben. «In die Stadt zu gehen, ist für mich mehr Muss als Freude», schmunzelt Max, «ich bin gerne mein eigener Chef und entscheide selbstständig, wann welche Arbeit verrichtet wird.» «Sicher gehen wir auch mal gerne weg. Wir waren mal in New York. Aber dort war es so laut, dass wir nach einigen Tagen gerne wieder nach Hause gekommen sind», schmunzelt Sandra.

Geschlossene Kreisläufe sind den Müllers wichtig. «Wir wollen auch unseren Kindern ermöglichen, dieselben Lebensgrundlagen zu nutzen.», so Max. Und Sandra ergänzt: «Die Natur und der Standort gibt uns den Takt und die nachhaltige Produktionsweise bereits vor.» Um verschiedene Lebensräume zu schaffen, setzen sie 30 Prozent ihrer Betriebsfläche gezielt zur Förderung der Biodiversität ein – gefordert wären vom Bund sieben Prozent.



16



Dabei achten sie darauf, dass viele Elemente wie Trockenwiesen und -mauern, Hecken, Asthaufen und die Vogelhäuschen miteinander vernetzt sind. Gut 75 Prozent der Fläche von Familie Müller neigt sich über 35 Prozent. Von einer Bergwiese – die vom Kanton als besonders schützenswert eingestuft wurde – muss das Heu gar mit dem Helikopter geflogen werden. Anders kann das Raufutter nicht abtransportiert werden.

Ohne Berglandwirtschaft kein Alpentourismus

Aktuell liegen beinahe 20 000 oder 40 Prozent aller Schweizer Landwirtschaftsbetriebe in den Bergzonen 1 bis 4. Da sich die Berggebiete nicht für Ackerbau oder Spezialkulturen eignen, haben die meisten ihren Produktionsschwerpunkt in der Tierhaltung. Die Betriebe sorgen mit ihrer Bewirtschaftung für eine grosse Pflanzenvielfalt und dafür, dass Wandern, Biken und Skifahren überhaupt möglich ist. Werden Alpweiden nicht mehr gepflegt, verbuscht die Landschaft. Aber gibt es im Leben von Familie Müller auch Schattenseiten? «Ja natürlich! Aber es ist nicht das einfache Leben oder die Steilheit. Da wurden wir hineingeboren. Eine grosse Belastung für uns ist die Situation mit dem Wolf. Unser Standort gibt die Nutztierhaltung vor, dadurch können wir nicht einfach Getreide sähen.», erklärt Max.

Der Konsument hat es in der Hand

«Wir wollen authentisch sein und zeigen, was unsere Bergwelt hergibt und wer die Personen sind, die dahinterstecken», erzählt Sandra. «Sanfter nachhaltiger Tourismus ist uns wichtig», ergänzt Max. Von den Konsumenten wünschen sich die beiden, dass sie mehr so einkaufen, wie sie in Umfragen sagen. «Viele geben an, dass sie biologisch produzierte Produkte kaufen. Warum liegt denn der Marktanteil nur bei elf Prozent? Der Konsument weiss gar nicht, welche Trümpfe er in der Hand hat. Mit seinem Einkaufszettel entscheidet er mit, was und wie nachhaltig wir produzieren».

Mirjam Hofstetter, SBV



Aktuell haben wir in der Schweiz über 190 000 ha Biodiversitätsförderflächen. Das entspricht drei Mal der Fläche des Bodensees und fast 20 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche. Damit übertrifft die Landwirtschaft die Vorgaben klar, die der Bund für sie setzte.

À l'heure actuelle, plus de 190 000 ha du territoire suisse sont dédiés à la promotion de la biodiversité. Cette surface correspond à trois fois la superficie du Léman et à près de 20 % de la surface agricole utile. L'agriculture dépasse donc de loin les objectifs que lui a fixés la Confédération.

Attualmente in Svizzera ci sono oltre 190 000 ettari di superfici per la promozione della biodiversità. Ciò corrisponde a tre volte l'area del Lago di Costanza e quasi al 20 per cento della superficie agricola utile. In questo modo l'agricoltura supera nettamente i requisiti fissati dalla Confederazione.



Wählen Sie Ihren Bauernhof

Choisissez votre ferme

Scegliete la vostra fattoria

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

1. August 2023
9–13 Uhr
CHF 25–45

Auskunft ab 1. Juli 2023
056 462 52 10
(zu Bürozeiten)
info@brunch.ch
www.brunch.ch

Anmeldung
direkt bei den
Bauernfamilien

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

1^{er} août 2023
9h00 à 13h00
CHF 25–45

Renseignements dès le 1^{er} juillet 2023
056 462 52 10
(pendant les heures de bureau)
info@brunch.ch
www.brunch.ch

Inscription
directement auprès des
familles paysannes


Da oltre 30 anni le fattorie svizzere aprono le proprie porte e invitano gli ospiti al Brunch del 1^o 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^o agosto 2023
dalle ore 9 fino alle 13
CHF 25–45


Informazioni dal 1^o luglio 2023
056 462 52 10
(durante l'orario d'ufficio)
info@brunch.ch
www.brunch.ch

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 79 09
info@suterhofladen.ch

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



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



Frau
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
Melanie & Ralf Bucher
mit Apéro-Chuchi Freiamt
Schorenstrasse 13
5642 Mühlau
079 398 58 02
bucherhof@gmx.ch
www.bucherhof.ch



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



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



Familie
Monika & 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
056 634 13 59

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



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

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



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



Familie
Monika & Emil Knellwolf-Abderhalden
Urnäscherstrasse 80
9104 Waldstatt
071 351 49 87
078 817 78 09



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

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



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



Basel-Landschaft
Bâle-Campagne
Basilea-Campagna

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



Familie
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 im Emmental
079 583 04 70
info@friedlisbuurehof.ch
www.friedlisbuurehof.ch

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



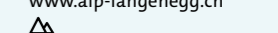
Familie
Vanessa & Niklaus Jenni
Zuzwilstrasse 2
3256 Bangerten
077 409 97 20
hof-jenni@outlook.com
www.hof-jenni.ch



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



Familie
Barbara & Jürg Blatter
Alp Langenegg
3638 Blumenstein
079 833 15 14
033 356 15 79
alp-langenegg@bluewin.ch
www.alp-langenegg.ch



Familie
Irene & Ueli Zurbrügg-Isenschmid
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
Andreas Luchs
Mühleschlucht 293
3863 **Gadmen**
079 296 82 35
078 735 30 33
melanie.kehrli@gmx.ch
♿

Familie
Ueli Freudiger-Schreyer
Britschenmattstrasse 29
3238 **Gals**
079 668 25 74
www.mggals.ch
♿

Familie
Peter Burren
Mengestorfbergstrasse 19
3144 **Gasel**
031 849 20 72
www.burren.be

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Familie
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
Hindereggliweg 8
3792 **Saanen**
079 380 73 05
mirjamwehren@bluewin.ch
♿

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

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

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

Familie
Anita & Hanspeter Schwarz
Brotheiteri 186
4922 **Thunstetten**
062 966 12 78
079 313 78 62
brotheiteri-forst2@bluewin.ch

Frau
Sabrina Reichenbach
mit Beret-Beizli
Mattenstalden 58
3764 **Weissenburg**
079 668 68 73
033 783 12 38
sabrina1983r@outlook.com
♿

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



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

Madame et Monsieur
Anja Messerli & David Burkhalter
Sur la Rive
2735 **Bevilard**
032 492 12 84
♿

Familien
Yann Rossé & Xavier 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'Évilard
2534 **Les Prés-d'Orvin**
079 463 75 28
schenk.kathrin@bluewin.ch

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

Familie
Madelaine & Claude Schmid
Chasseral
2518 **Nods**
032 751 20 40
♿

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

love

einfach gut. Das Schweizer Ei.

Das Schweizer Ei

SUISSE GARANTIE Schweiz. Natürlich.

**INDIVIDUELL BEDRUCKTE
HOFLADEN-VERPACKUNGEN.
HERGESTELLT IM THURGAU.**



*Gültig für alle Hofladen-Verpackungen. Einlösbar im Flyerline Webshop bis 31.12.23. Nicht kombinierbar mit anderen Rabatten.

- Ab kleinen Auflagen zu günstigen Preisen
- Mit Ihrem Wunschdesign bedruckt
- Aus nachhaltiger, Thurgauer Produktion
- Aus hochwertigem Karton

flyerline.ch
Mehr als eine Online-Druckerei



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

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

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



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

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

Familie
 Anne & Gérard Biland
 Vallée du Gros Mont
 1637 **Charmey**
 026 927 37 93
 &

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

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

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

Monsieur
 Bertrand Jacquaz
 Chemin des Longs-Praz 11
 1730 **Ecuwillens**
 076 320 03 65
 bjacquaz@bluewin.ch
 &

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

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

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

Familie
 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
Ginevra

Familie
 Nathalie & Lionel Dugerdil
 Route du Crêt de Chouilly 21
 1242 **Satigny**
 022 753 01 44
 info@closduchateau.ch
 BIOLOGISSE



Glarus
Glaris
Glarona

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

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

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



Graubünden
Grisons
Grigioni

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

Familie
 Brigitte & Johann Ulrich Salis
 Emserstrasse 36
 7000 **Chur**
 081 255 13 75
 081 255 13 60
 079 655 47 17 / 079 757 22 71
 hanuelisalis@plankis.ch
 www.plankis.ch
 &

Familie
 Martin Bundi-Schmed
 Mutschnengia 581b
 7184 **Curaglia**
 079 363 50 24
 massimo.bundi@gmx.ch
 &

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

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

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
 &

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

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

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

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

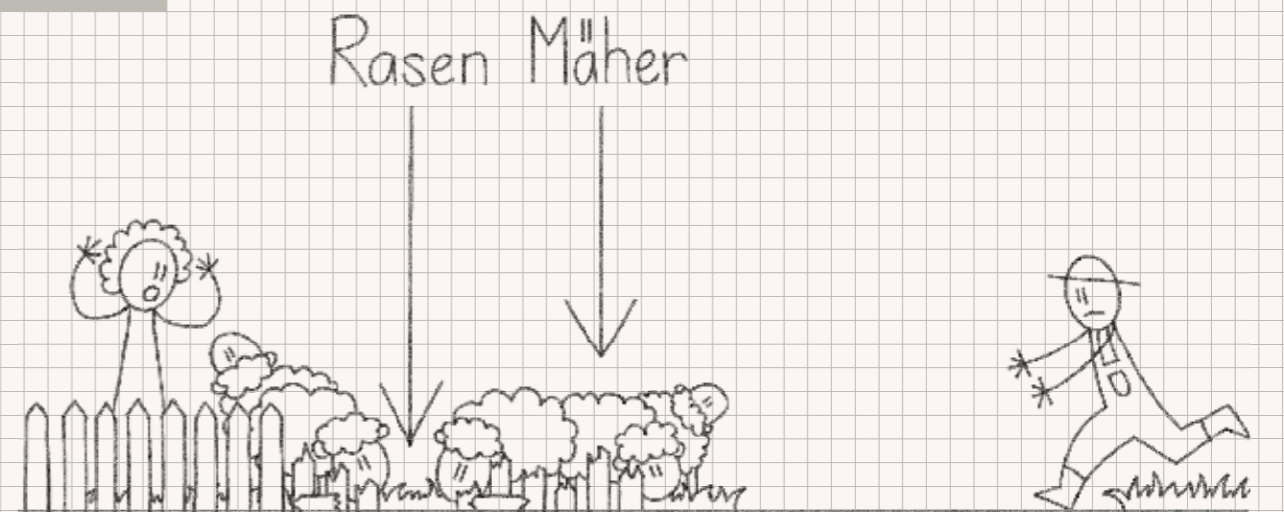
Alpgenossenschaft Farur
 Familien Beeli, Brüesch, Engi,
 Jäger, Michael, Zumburrn
 Alp Farur
 7064 **Tschierstchen**
 081 356 10 71
 info@guedahof.ch
 Δ &

**Auf die inneren
 Werte kommt es an.**
Schweizer Früchte



Schweiz. Natürlich.

Schadenskizze



Was immer kommt – wir helfen Ihnen
 rasch und unkompliziert. **mobiliar.ch**

die Mobiliar

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



Familie
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

Herr
Philipp Grendelmeier
Im Tschalär 6
7205 **Zizers**
081 300 02 70



Jura
Jura
Giura

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



Monsieur
Gyslain Guillaume
Maison Rouge Restaurant
2336 **Les Bois**
032 959 18 90
info@philippos.ch
www.philippos.ch



Familie
Evelyne & Daniel Jobin
Le Peu-Claude 6
2336 **Les Bois**
076 473 92 60



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



Familie
Anne-France & Joël Tschannen
avec Familles Dessarzin et Fringeli
Le Grandmont 117
2827 **Mervelier**
077 402 73 64
brunch@grandmont.ch
www.grandmont.ch

Madame et Monsieur
Corinne & Beat Longchamp
Vies-Fourchies 1
2828 **Montsevelier**
079 732 04 57
079 480 85 51
beat.longchamp@gmail.com



Luzern
Lucerne
Lucerna

Familie
Lisbeth & Walter Wüest-Meier
Kantonsstrasse 16
6211 **Buchs**
076 514 25 60
brunchbuchs@gmx.ch



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



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

Frau und Herr
Jasmin & Fabian Rösch
Wissenrüti 1
6208 **Oberkirch**
077 513 42 28
info@bauernhof-wyssrueti.ch
www.bauernhof-wyssrueti.ch



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



Neuenburg
Neuchâtel
Neuchâtel

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



Familie
Corinne Von Gunten
avec Famille Annick Cuhe
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
Alpeli 1
6055 **Alpnach**
041 670 18 44
077 441 68 82
kueng.alpeli@gmail.com

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
079 340 56 75
fam.spichtig@bluewin.ch



Familie
Annemarie & Niklaus Ettlin-Durrer
mit Marlies & Sepp Durrer-Ettlin und
Gabi & Walter von Rotz-Bucher
Bettentalp 1
6068 **Melchsee-Frutt**
079 860 66 00
niklaus.ettlin@bluewin.ch
annemarie.ettlin@hotmail.com



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



Schwyz
Schwytz
Svitto

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



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



Familie
Anita & Stefan Ziegler-Cavelti
Hinterbergstrasse 53
8854 **Galgenen**
079 567 95 55
055 442 83 68
info@hirschhof-ziegler.ch
www.hirschhof-ziegler.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
karis beizli
Somerauberg 1
6423 **Seewen**
041 810 30 43
079 275 96 92

Familie
Anita & Pirmin Schnellmann
Fasnachtsgruppe Ruächnicheibä
Kromen 10
8855 **Wangen**
078 225 17 68
brunch.kromen@gmail.com



Herr
Theo Mächler
Alte Wollerauerstrasse 44
8832 **Wollerau**
079 746 18 11
info@maechler-hergisroos.ch
www.maechler-hergisroos.ch



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



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



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



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



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



St. Gallen
St-Gall
San Gallo

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



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



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



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



Familie
Maria & Andreas Kurath
Alpwirtschaft Älpli
9622 **Krinau**
071 988 27 05
079 655 62 91
mkurath@hotmail.com
www.aelpli-krinau.ch



Familie
Bernadette & Reto Eisenhut
Rimensberg 15
9604 **Lütisburg**
071 931 24 37
078 719 55 40
reto-eisenhut@bluewin.ch

Betriebsgemeinschaft
Elmar und Niklaus Dudli
Watt 742
9240 **Niederglatt**
079 563 16 67
071 951 45 94
dudli.ochsenweid@gmail.com
www.dudli-ochsenweid.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

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

Familie
Christian Jung
Altschwand 1
8735 **Rüeterswil**
055 284 11 63
info@alp-altschwand.ch
△

Herr
Martin Roduner
Zubengass 8
9466 **Senwald**
079 561 03 88
♿

Familie
Annelies & Armin Tanner
Hüttenberg
8727 **Walde**
055 284 14 57
076 346 64 43
info@huettenberg-walde.ch

Familie
Beatrix & Stefan Stark
Schuepis 611
9205 **Waldkirch**
079 948 29 66
bauernbrunch@gmx.ch
♿

Familie
Larissa & Remo Egger
Lüsisstrasse
8881 **Walenstadt**
079 912 34 96
berggasthaus.luesis@bluewin.ch
www.luesis.ch
△

Familie
Edith & Hans Schmid
Dreibödeliweg
8881 **Walenstadtberg**
079 811 19 70
edith.schmid-sutter@bluewin.ch
www.alp-schrina.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
Ueli Forrer
Alpenstrasse 60
7326 **Weisstannen**
081 723 17 48
wirt@alpsiez.ch
www.alpsiez.ch
♿

Herr
Philipp Pfiffner
Alpenstrassen 76
7326 **Weisstannen**
079 466 60 53
081 723 17 74
philipp.pfiffner@epost.ch



Tessin
Tessin
Ticino

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

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

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
Barbara Fibbioli
con Museo Villa dei Cedri
Piazza San Biagio 9
6500 **Bellinzona**
058 203 17 30
eventi@villacedri.ch
www.villacedri.ch


Famiglia
Gianna & Paolo Robbiani
Cantina Magiro
Ronchetto
6500 **Bellinzona**
078 726 88 65
078 632 47 17
079 530 10 91
magiro@ticino.com
www.magiro.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
♿

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
con Associazione Amici di Cabbio
Via alle cantine 4
6838 **Cabbio**
079 951 84 87
info@amicidicabbio.ch
♿

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


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

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

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

Comunità generazionale
Luca & Bruno Rossini Pereira
Campagna
6540 **Castaneda**
079 199 06 02
079 819 88 29
aziendamiro@hotmail.com
♿

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

Comunità generazionale
Omar & Joyce Pedrini
Via San Gottardo 29
6764 **Chiggiogna**
076 412 85 87


Signor
Christian Signer
Val Colla
6837 **Colla**
079 285 98 70
076 421 68 24
♿

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

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

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

Persönlich.

Von hier. Für Sie.



Emmentalstrasse 23
3510 Konolfingen
031 790 31 11

emmental
versicherung

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

Signor
Giorgio Lucchini
Ugazz 5
6745 **Giornico**
079 378 26 31
079 538 72 27 (solo whatsapp)
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
♿

Comunità generazionale
Daniele Galli
Alpe Caneggio
6810 **Isove**
079 650 58 34
079 793 62 87

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

Comunità generazionale
Danilo Barelli
Via Cantonale 112 A
6527 **Lodrino**
076 320 04 92
079 663 58 19
agridame@outlook.it
♿

Famiglia
Francesca & Brenno Poletti
Via Lucomagno 148
6716 **Lottigna**
079 337 16 53
079 538 46 74
azienda.adula@hotmail.com

Famiglia
Athos Tami
con Chioranera SAGL
Val Malvaglia
6713 **Malvaglia**
091 870 10 03
076 444 46 06
ditami@bluewin.ch
♿

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

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

Signori
Antonio & Giovanni Capoferrì
Via Alla Costa
6883 **Novazzano**
079 239 39 37
079 669 09 57
azienda@la-costa.ch
www.la-costa.ch

Signori
Roman & Andrea Marchi
Azienda Vitivinicola Stefano Bollani
Lucomagno 91
6718 **Olivone**
078 835 85 70
079 771 51 71
info@caseificiotoira.ch
♿

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

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

Famiglia
Giovanni & Marlon Moghini
Via Minudra 30
6912 **Pazzallo**
079 922 00 54
♿

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

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

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

Signor
Luca Gabaglio
Via Pietro e Germaine Chiesa 2
6839 **Sagno**
091 682 74 47
091 682 02 02
valentinik@bluewin.ch

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
♿

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

Herren
Manuel & Roman Strupler
Untere Weinbergstrasse 14
8570 **Weinfelden**
079 740 38 81
info@strupler-events.ch
www.weinfelder-beef.ch



Thurgau
Thurgovie
Turgovia

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

Famiglia
Esther & Ernst Schürch
Hirtenstrasse 3
8508 **Homburg**
052 763 27 51
schuerchklberg@bluewin.ch
www.heubodenschüür.ch
♿

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

Famiglia
Sibylla & Walter Schweizer
Anwachs 90
9217 **Neukirch an der Thur**
077 537 35 68
schweizer-w-s@bluewin.ch
♿

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

Famiglia
Erika & Christian Arnold-Fässler
Klosterweg 10b
6462 **Seedorf**
041 871 14 64
041 870 65 26
info@klosterhof-seedorf.ch
♿

Herren
Manuel & Roman Strupler
Untere Weinbergstrasse 14
8570 **Weinfelden**
079 740 38 81
info@strupler-events.ch
www.weinfelder-beef.ch

L'essentiel est
invisible pour les yeux.

Produits laitiers suisses



Suisse. Naturellement.



Uri
Uri
Uri

Famiglia
Erika & Christian Arnold-Fässler
Klosterweg 10b
6462 **Seedorf**
041 871 14 64
041 870 65 26
info@klosterhof-seedorf.ch
♿



Waadt
Vaud
Vaud

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

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

Association père et fils
Yonel Widmer
Chemin des Grands-Hutins 111
1279 **Bogis-Bossey**
079 274 47 26
info@belle-ferme.ch
www.belle-ferme.ch

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

Famiglia
Mireille & Jean-François Ducret
Route du Molard 14
1024 **Ecublens**
079 415 83 54
lafermedeshuttins@icloud.com
♿

Famiglia
Esther & Nicolas Mottier-Gerber
Alpage Pâquier-Mottier
Route de la Torneresse 33
1660 **L'Etivaz**
079 108 09 88
par mail uniquement
events@votre-cercldevie.ch
www.votre-cercldevie.ch
♿

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



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

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



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



Familie
Carmen & Egon Hischer
Ifangstrasse 56
3999 Oberwald
079 239 76 84
079 221 04 73
027 973 28 84
bauernhof-wallis@bluewin.ch
www.bauernhof-wallis.ch



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



Generationengemeinschaft
Kipp + Nussbaumer
Rohrweg 8
3934 Zeneggen
079 438 83 37
landhof-rohr@bluewin.ch



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

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



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



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



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



Communauté d'exploitation
Guy-Noël Bellon
Route du Jorat 99
1872 Troistorrens
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
Eveline & Markus Schelbert
Grossweid 1
6343 Rotkreuz
076 390 52 79
info@vom-schloessli.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

Familie
Dani Heer & Pam Walther
Brestenegg 2
8816 Hirzel
079 336 95 83
hofladenhirzel@gmx.ch

Familie
Corinna & Martin Alder
Chramen 1
8634 Hombrechtikon
079 530 53 28
alder.corinna@gmail.com

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



Familie
Nicole & Felix Berger
Wannwis 7
8124 Maur
044 980 08 38
043 366 13 40
kontakt@bergerhof.ch

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



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

Familie
Isabelle Siegenthaler & Michael Glauser
Vorder Längimoosstrasse 10
8803 Rüschlikon
079 759 95 70
laengimoos@gmail.com
www.laengimoos.ch



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



Familie
Angela & Julian Burkhard
Alpwirtschaft Schmurrberg
8488 Turbenthal
052 385 13 23
info@schmurrberg.ch
www.schmurrberg.ch



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



Twinte deinen 1. August-Brunch



Am Schweizer Nationalfeiertag kannst 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:



Aktiviere den Coupon direkt vor Ort, wenn du einen TWINT-Steller mit der entsprechenden Aktion siehst



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>

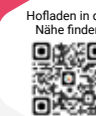


Gut zu wissen:

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>

CHF 5
Cashback
sichern!



Hofladen in der Nähe finden



TWINT

RAIFFEISEN

Azienda agricola Ponzio Top Ticino

Un'oasi di benessere

La Fattoria Ponzio sul Piano di Magadino è un toccasana per animali e persone. Oltre alle attività agrituristiche, l'azienda si concentra nella produzione di latte e uova

Quando ne sentono il bisogno, le mucche si fanno mungere ad una ad una dal robot di mungitura che è stato installato pochi anni fa. Tornano nella loro comoda stalla particolarmente rispettosa del benessere animale, dove sul soffitto sono appesi vecchi attrezzi della tradizione. Una seminatrice d'epoca, un antico vaglio di legno, una grande botte impolverata dal tempo, l'aria circola bene all'interno della stalla. Il profumo è fresco. Le circa 120 mucche da latte mangiano il fieno. Quando vogliono escono al pascolo.

Tradizione e innovazione all'eco-museo

L'intera area della fattoria è un museo a cielo aperto. Per la gioia dei bambini, ci sono mucche, vitelli, capre, conigli, galline, faraone, pavoni, tacchini, maiali, asini, cavalli, ancora galline e anco-



Profilo dell'azienda

Gestore Roberto Ponzio	Superficie 45 ha	Produzione Latte, uova, campicoltura, vendita diretta, eventi privati e pubblici
Luogo Sant'Antonino (TI)	Animali Mucche da latte, vitelli, capre, conigli, galline, faraone, pavoni, tacchini, maiali, asini, cavalli	
E-Mail robertoponzio@bluewin.ch		

ra vitelli. Ad accompagnare l'esperienza in fattoria ci sono cartelli tematici e pali indicatori. I visitatori possono leggere e imparare. Fra i vari edifici agricoli, ci sono decorazioni dappertutto. Vecchie gerle, calderoni, decorazioni floreali, carri, aratri, un parco giochi con strutture di legno... le galline razzolano liberamente e ascoltano la radio. Ci sono le notizie finanziarie prima di qualche canzone del momento. Una collezione di trattori d'epoca chiude il cerchio che include tradizione e innovazione, dove l'esperienza culturale sprigiona vita, come in un vero e proprio eco-museo.

Eventi in fattoria

«Con l'avvento del Coronavirus», ci spiega Roberto Ponzio, gestore dell'azienda, «abbiamo iniziato a proporre degli aperitivi in fattoria, con prodotti 100% ticinesi. Dopo il confinamento, la gente ha dimostrato di avere molta voglia di incontrarsi e di stare all'aperto. E da noi lo hanno potuto fare». Ad aiutare Roberto, con la proposta di eventi in fattoria, c'è la sua compagna Tania, che possiede la patente di gestrice di attività agrituristiche. Oltre al Brunch del 1° agosto, a slowup, agli eventi privati e ai compleanni in fattoria, per tre mesi all'anno i Ponzio organizzano aperitivi, concerti in fattoria ed eventi, come per esempio la proiezione su un maxi-schermo delle partite di calcio dei campionati mondiali. Sotto il tendone che ospita fino a 300 persone, c'è un palcoscenico, tavoli, sedie e un bancone da bar. «Noi siamo contenti e la gente è raggianti», aggiunge Roberto, «ogni volta arrivano persone nuove, per la maggior parte estranee al mondo agricolo, che poi ritornano a visitare la fattoria».

Scuola in fattoria

In questa azienda agricola a conduzione familiare, è la mamma di Roberto, Renata, ad accogliere le scolaresche per le giornate di Scuola in fattoria. I bambini sono entusiasti; lo dimostrano i numerosi disegni fatti dagli scolari e appesi nella stalla principale delle mucche da latte. Quella dei Ponzio sembra la fattoria di Zio Tobia, la vecchia fattoria-ia-ia-o della famosa canzone con moltissimi animali. Il pavone apre a ventaglio la sua coda mul-



ticolare; la struttura piumata è uno spettacolo. Scuola in fattoria dai Ponzio è sempre un successo.

Labirinto del mais e Brunch

Su una superficie di 7500 m², nella stagione calda Roberto prepara un labirinto di mais sui campi adiacenti alle stalle. Si tratta di mais da foraggio che in autunno viene trinciato per gli animali. Il grande labirinto sarà proposto anche quest'anno. Per il Brunch del 1° agosto, hanno previsto una ricca colazione al mattino, con treccia, pane, yogurt, frutta, formaggio, marmellate, ecc. e a pranzo polenta, salumi, mortadella, stracchino, formaggi e torte.

Vendita diretta

Ogni estate, Roberto manda qualcuna delle sue mucche in alcuni alpeggi ticinesi. Una sull'Alpe Piora, una a Ravina, una a Formazzora, una sull'Alpe di Piotta..., per poi avere qualche forma di formaggio d'alpe da vendere nel negozietto self-service. Oltre al formaggio d'alpe, prodotto d'eccellenza dell'agricoltura di

montagna in Ticino, nella casetta per la vendita diretta c'è un nuovo distributore del latte automatico. Si vendono anche le uova delle proprie galline e altri prodotti di produttori della regione. Una signora anziana è appena arrivata e sta entrando nel negozietto, «È venuta a comprare il latte?» domando, «Sì certo, e anche le uova!» risponde soddisfatta.

Svago, movimento e prossimità

La cornice è quella del Piano di Magadino, in mezzo ai due versanti montuosi che canalizzano la piana da Bellinzona a Locarno, la Fattoria Ponzio è un'oasi di benessere animale dentro un'oasi più grande di benessere degli umani. Durante il weekend, fra le stradine di campagna è pieno di ciclisti e cittadini che si godono la giornata in questo mosaico di campi agricoli. Le famiglie visitano la fattoria di Roberto. Ci salutiamo parlando dell'ultima esposizione bovina cantonale tenutasi proprio alla sua fattoria pochi giorni prima. C'erano circa 2000 persone, provenienti dall'ambiente agricolo e non, e nonostante il lavoro di oste degli eventi prenda molte energie, Roberto ha partecipato con ben 13 animali. Lui è un grande appassionato di queste competizioni e può vantare ottimi risultati ottenuti anche all'Olma di San Gallo. Il suo sogno nel cassetto è di partecipare in futuro alla prestigiosa Fiera zootecnica internazionale di Cremona. «Sono molto fiero della nostra genetica», ammette Roberto per concludere.

Andrés Bignasca, Unione Contadini Ticinesi



Die Hofsuche auf www.hofsuche.schweizerbauern.ch ist mit 3500 Betrieben die grösste ihrer Art in der Schweiz. Egal ob ein Partyraum für das Geburtstagsfest, ein Fruchtkorb fürs Büro, lässige Geschenke oder ein passender Hofladen in der Region – hier findet sich alles, was das Herz begehrt.

Avec ses 3500 exploitations, la recherche de fermes de Paysannes & paysans suisses (www.recherche.paysanssuisses.ch/fr) est le plus grand projet en son genre en Suisse. Que vous cherchiez une salle de fête, une corbeille de fruits, des cadeaux sympas ou un magasin de ferme, vous y trouverez tout ce que vous désirez.

Con 3500 aziende agricole, la ricerca per fattorie www.ricerca.contadinisvizzeri.ch/it è la più grande nel suo genere della Svizzera. Che si cerchi la sala per una festa di compleanno, un cesto di frutta per l'ufficio, regali occasionali o un negozietto della fattoria nella propria regione, qui potete trovare tutto quello che desiderate.



32

33



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 SUISSSE**



Rezept

Ovo Apfel Zimt Kuchen

Zutaten: Rührteig

200 g	weiche Butter
150 g	Zucker
4	Eier
170 g	Mehl
1 TL	Backpulver
100 g	Ovomaltine Schokolade, in Stücken

Zutaten: Apfel Topping

25 g	Butter
1 Päckchen	Vanille-Zucker
2 TL	Zimt
1 Prise	Salz
4-5	Äpfel, geschält, in Würfel

Portionen: 10-12 Stück
Zubereitungszeit: 125 Minuten

Zubereitung Topping

1. Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel (1 cm) schneiden.
2. Die Butter in einer Pfanne auf kleiner Stufe schmelzen lassen, mit Vanille Zucker, Zimt und Salz vermischen.
3. Äpfel begeben und unter ständigem Rühren für 3 Minuten anbraten und beiseitestellen.

Zubereitung Rührteig

1. Eine Springform von 24 cm Durchmesser ausbuttern und mit etwas Mehl ausstäuben.
2. Die weiche Butter mit dem Zucker in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer cremig schlagen.
3. Die Eier nacheinander hinzufügen, dabei jedes Ei gut unterrühren. Wenn alle Eier im Teig sind, den Teig für weitere 10 Minuten luftig rühren.
4. Mehl und Backpulver mischen und über den Teig sieben und vorsichtig unterrühren.
5. Ovomaltine Schokolade zerkleinern und unter den Teig heben. Achtung den Teig nicht zu fest rühren, damit er schön luftig bleibt.
6. Den Teig in die vorbereitete Backform geben und glattstreichen.
7. Das Apfel Topping auf dem Teig verteilen und etwas in den Teig drücken.
8. Den Ovo Apfel Zimt Kuchen in der Mitte des Backofens bei 180° C Ober- und Unterhitze für ca. 55 Minuten backen. Stäbchenprobe in der Kuchenmitte machen.
9. Ovo Apfel Zimt Kuchen herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen.

35



KLEINE TATEN – GROSSE WIRKUNG!

JEDE AKTION ZÄHLT UND DIE BIODIVERSITÄT DANKTS.

Wir alle können mit unserem Handeln zum Erhalt der Biodiversität beitragen und damit wichtigen Lebensraum für Tier- und Pflanzenarten schaffen, wodurch die Natur- und Artenvielfalt gefördert wird.

Das Projekt #ALMA vom Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband SBLV zeigt beliebte Tipps & Tricks der Bäuerinnen und Landfrauen aus den Bereichen Kochen, Garten, Gesundheit und Beauty, Upcycling und Haushalt auf. Um die Biodiversität im Garten oder auf einem Balkon zu fördern, braucht es nicht viel. Wir zeigen, worauf geachtet werden soll und wie ein Zuhause biodivers gestaltet werden kann.

BEAUTYTIPP



Aprikosen-Lippenbalsam von Flavia Ursprung

Der Lippenbalsam ist schnell und einfach hergestellt, man benötigt lediglich die Zutaten Bienenwachs, Sheabutter, Lanolin und Aprikosen-Kernöl.

Die Anleitung ist zu finden unter:



GARTENTIPP



Blumen im Gemüsegarten von Debora Heusser

Um die Biodiversität im Garten oder auf dem Balkon zu fördern, braucht es gar nicht viel. Bereits ein paar verschiedene Blumen im Gemüsegarten oder ein Topf in einer kleinen Ecke auf dem Balkon kann viel zur Biodiversität beitragen.



Die Kombination von Blumen und Gemüse im Garten bringt viele Vorteile. Zuerst sind sie eine optische Bereicherung und die Insekten erfreuen sich an ihren Blüten. Dann können einzelne Blumen durch ihren Geruch und ihre Wurzelabscheidungen benachbartes Gemüse stärken, Schädlinge fernhalten, mit ihren tiefen Wurzeln den Boden lockern, Stickstoff spenden und viele Nützlinge in den Garten locken. Auch blühende Kräuter sind eine Bereicherung im Gartenbeet.

Tipp: Kapuzinerkresse im Garten zieht Bienen an, vertreibt Blattläuse an Obstbäumen und hält Kartoffelkäfer und Kohlmottenschildläuse fern. Sie ist aber ein wahrer Magnet für Bohnenläuse und Kohlweisslinge, die ihre Eier noch lieber auf Kapuzinerkresse als auf Kohl ablegen. Deshalb sollte sie in einem gewissen Abstand zu Kohlpflanzen ausgesät werden.

Weitere Tipps siehe unter:



BASTELTIPP



Bienenhotel von Rahel Brüttsch

Ein Insektenhotel bietet Nützlingen wie Wildbienen, Käfern oder Hummeln einen sicheren Unterschlupf und dient als Überwinterung und Nistplätzchen. Zudem ist es ein schöner Hingucker im Garten. Insektenhotel Bewohner ernähren sich häufig von Schadinsekten. Daher sind bei der Nutzung von Insektenhotels in Ihrem Garten weitaus weniger Pflanzenschutzmittel nötig.



Um ein Bienenhotel zu bauen, werden diverse Naturmaterialien benötigt wie z. B. Holzwolle, Holunderzweige, Zapfen, Stroh und Rinde. Diese Materialien können ganz einfach in einem alten Mehlsieb eingebaut werden und schon ist das Insektenhotel bezugsbereit.

Die Anleitung, um selber ein Insektenhotel zu bauen, ist zu finden unter:



HAUSHALTSTIPP



Holzpflege mit Bienenwachs von Silvia Amaudruz

Bienenwachs hat hervorragende versiegelnde Eigenschaften und eignet sich bestens als Schutzschicht auf Holzoberflächen. Die Holzpflege lässt sich mit Bienenwachs ganz einfach zubereiten.

Die Anleitung ist zu finden unter:



REZEPTTIPP



Bienenstich mit Kürbiskern-Topping von Migga Falett

Ein bisschen Humor muss sein, daher präsentieren wir hier das leckere Bienenstich Rezept.

Das Rezept ist zu finden unter:





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

Online: shop.schweizerbauern.ch / shop.paysanssuissses.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.–
10554	d/f komb. all/fr comb.	Cap Schweizer Bauern / Casquette Paysans suisses	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	Geschenkband, aus Stoff / Ruban-cadeau en tissu	Fr. 25.–
10551	d/f/i/e komb. all/fr/it/an comb.	Sackmesser Victorinox / Couteau de poche Victorinox	Fr. 18.–
10951	d/f komb. all/fr comb.	Shoppingtasche / Sac à commissions robuste	Fr. 5.–
10456	de/all fr	Jasskarten / Cartes de jass	Fr. 2.–
20312	de/all	Memory «Bauernhoftiere» / Memory «animaux de la ferme»	Fr. 20.–
10559	d/f/i komb. all/fr/it comb.	Holzmagnete Bauernhoftiere / Animaux de la ferme aimantés	Fr. 10.–
11013	d/f/i/e komb. all/fr/it/an comb.	Regenschirm dunkelblau / Parapluie bleu foncé	Fr. 18.–
Papeterie			
10966	d/f/i/e komb. all/fr/it/an comb.	Kartenset Ziegen / Set de cartes Chèvres	Fr. 4.–
10321	d/f/i/e komb. all/fr/it/an comb.	Kartenset Tierkinder / Set de cartes Bébés animaux	Fr. 4.–
10464	d/f komb. all/fr comb.	Kugelschreiber / Stylo à bille	Fr. 1.–
10472	d/f/i komb. all/fr/it comb.	Bleistift mit Radiergummi / Crayon avec gomme	Fr. 6.–

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

Vorname/Name
Nom/Prénom

Adresse
Rue & N°

PLZ / Ort
NPA/Localité

Tel./E-Mail
NPA/Localité

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.

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

Versandkostenanteil nach Aufwand | Alle Artikel solange Vorrat | B-Post, Lieferfrist 14 Tage
 Participation aux frais de port en fonction des coûts | Articles disponibles jusqu'à épuisement des stocks | Courrier B délai de livraison 14 jours

JOUR APRÈS JOUR, NOS PRODUCTEURS CULTIVENT LA TRADITION.

GRUYERE.COM/FILIERE

LE GRUYÈRE SWITZERLAND
 LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.

Notre Fromage Suisse. 
www.fromagesuisse.ch

Schweizer Bäuerinnen & Bauern

Finde deinen Bauernhof auf vomhof.ch

Frisch vom Baum.

Vom Hof

Rauhe Schale. Süsser Kern.

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

 **Zucker Sucre Zucchero**
 Natürlich natürlich.

IHR PARTNER FÜR

LANDWIRTSCHAFT, HOBBYFARMING, GARTEN UND MEHR.

20.-

CODE BRUNCH23

HAUPTNER

VOTRE PARTENAIRE POUR L'AGRICULTURE, LE HOBBY FARMING, LE JARDINAGE ET BIEN PLUS.

+41 44 805 99 11 | +41 44 805 99 22 | info@hauptner.ch
 SwissCommerce AG | hauptner.ch | Chasseraistrasse 3 | CH - 4900 Langenthal

Die Referenz für Regionalen Genuss: die Karthause Ittingen

Die Schweiz ist bekannt für Kulinarik und Gastfreundschaft von Weltklasse. Was jedoch viele nicht wissen: Die Schweiz ist auch eine Hochburg der naturnahen Gastronomie, wo Regionalität und Nachhaltigkeit Teil des Genusses werden. Ein Paradebeispiel hierfür ist die Kartause Ittingen im Thurgau.

Bereits beim Eintreten durch die alten Torbögen der Klostermauern, erfasst einem der historische Geist der Kartäuser Mönche. Eingebettet zwischen Wald, Obsthainen, Rebbergen und Feldern lebten sie getreu ihren heiligen Werten: Selbstversorgung, Fürsorge, Spiritualität, Gastfreundschaft, Bildung und Kultur.

Was im Restaurant des ehemaligen Klosters auf den Tisch kommt, wird von den Erzeugnissen des eigenen Gutshofs bestimmt – ganz im Sinne der klösterlichen Selbstversorgung. Bäckerei, Metzgerei, Fischzucht und Gemüsegarten: Über 200 Produkte werden auf 100 Hektaren Land selbst kultiviert, verarbeitet und verfeinert. Vom Melkstand zur Käserei sind es gerade mal 200 Meter. Im Weinkeller werden Trauben aus den umliegenden Rebbergen gekeltert. So schmeckt man auf dem Teller und im Glas ein Savoir-faire, das aus regionalen Naturprodukten wahre Genussmomente zaubert.

Wer die Naturpracht rund um die Kartause Ittingen länger geniessen will, auf den warten 68 stilvoll-moderne Hotelzimmer, direkt eingebettet in der ehemaligen Klosteranlage.



La référence pour les saveurs régionales : la chartreuse d'Ittingen

La Suisse est réputée dans le monde entier pour sa cuisine et son hospitalité. Mais peu le savent : la Suisse est également un haut lieu de la gastronomie « proche de la nature », où régionalité et durabilité participent au plaisir. L'hôtel restaurant *Kartause Ittingen*, situé dans la chartreuse d'Ittingen en Thurgovie, en est un exemple parfait.

Dès que l'on franchit les arches d'entrée du monastère, on est saisi par l'esprit des Chartreux qui plane toujours entre ses murs historiques. Retirés entre forêt, vergers, vignobles et champs, ces moines vivaient fidèlement leurs valeurs sacrées : autosuffisance, assistance, spiritualité, hospitalité, instruction et culture.

Ce que l'on trouve sur la table du restaurant de l'ancien monastère est déterminé par les produits de la propre ferme du domaine – tout à fait dans l'esprit de l'autosuffisance monastique. Boulangerie, boucherie, pisciculture et potager : plus de 200 produits sont cultivés, transformés et affinés sur 100 hectares de terres. De la salle de traite à la fromagerie, il n'y a que 200 mètres. Dans la cave à vin, on vinifie les raisins des vignobles environnants. Ainsi, dans l'assiette et dans le verre, on goûte un savoir-faire qui transforme les produits naturels régionaux en véritables moments de plaisir.

Si vous souhaitez profiter plus longtemps de la splendeur naturelle qui entoure la chartreuse d'Ittingen, 68 chambres d'hôtel modernes et élégantes vous attendent, directement intégrées dans l'ancien couvent.



Schweizer Käse hat Qualität.

Weil man sich jederzeit auf uns verlassen kann.



Unser Schweizer Käse.
www.schweizerkaese.ch



Irene & Ueli Zurbrügg, Fahrmi BE

Ein aussergewöhnlicher Schultag, der in Erinnerung bleibt

Die wenigsten Kinder haben schon die raue Zunge eines Kalbs an der Hand nuckeln gespürt. Solche Erlebnisse ermöglicht Schule auf dem Bauernhof. Das Unterrichtsprogramm verbindet Gehörtes aus dem Klassenzimmer mit der praktischen Anschauung auf dem Hof.

Bis zum Weid-Hof sind es von der Bushaltestelle nur fünf Minuten. Die Kinder werden vom krähenden Hahn sowie von Irene und Ueli Zurbrügg und ihrem Hund Cindy begrüsst. Seit rund fünf Jahren empfangen sie Schulklassen, um ihnen die Landwirtschaft näher zu bringen: Am frisch eingebrachten Emd riechen, den süssen Apfelmösten schmecken, dem Meckern der Ziegen zuhören – mit allen Sinnen werden der Hof, seine Bewohner und die Produkte erkundet. Spannende Fragen stellen sich: Wieviel

Hofportrait

Bewirtschafter Irene & Ueli Zurbrügg	Fläche 26 ha	Betriebszweige Mutterkuhhaltung, Grasland, Wald, Direkt- vermarktung
Ort Fahrmi (BE)	Tiere Mutterkühe mit Stier & Kälbern, Yak, Pony, Zie- gen, Legehennen, Bie- nen, Hund, Katzen	Bildung Schule auf dem Bauern- hof, Zivildienst, Bil- dungsjahr Hauswirt- schaft, Agriviva
Website zurbruegg-weid.ch		

Kilogramm Heu frisst eine Kuh am Tag und wieviel Wasser trinkt sie? Eine Tagesration Futter wird zusammengestellt und abgewogen. Beeindruckt sind die Kinder vom massigen Muni, der sich im luftigen Freilaufstall oder auf der Weide liebevoll um seine Grauviehherde kümmert. Der Morgen auf dem Hof vergeht wie im Flug. Den Rückweg bewältigen die Kinder meist zu Fuss. Beim steilen Abstieg durch ein kleines Waldstück, hinab zur Zulg, erhalten sie einen weiteren Eindruck der Herausforderungen, welche sich mit der Bewirtschaftung eines Betriebs im hügeligen Alpenvorland stellen. Zurbrügg's Weide reicht beinahe hinunter bis zum Fluss.

Dann überqueren sie den «Waggelisteg» und folgen dem Wanderweg bis Steffisburg. Zurück in der Schule ordnen sie das Erlebte ein und arbeiten am Thema Bauernhof weiter. Einige kehren für den 1. August-Brunch mit ihren Eltern wieder zurück auf den Weid-Hof. Nicht um zu lernen, sondern um das feine Brunch-Bufferet zu geniessen.

Andreas Reichmuth, LID



Schule auf dem Bauernhof
L'école à la ferme
Scuola in fattoria
Scola sin il bain puril



Mit einer Schulklasse einen Bauernhof erkunden und entdecken, woher unser Essen kommt. 400 Betriebe in der ganzen Schweiz machen es möglich und empfangen Schulklassen aller Altersstufen unter dem Motto: Entdecken, erleben, lernen. Hier erfahren Lehrerinnen und Lehrer mehr: schub.ch

43

français



italiano



Wettbewerb Concours Concorso

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

Welches ausserschulische Unterrichtsprogramm bietet Familie Zurbrugg an?

- Schule auf dem Bauernhof
- Englisch für Fortgeschrittene
- Melkkurs

Quel programme d'enseignement extrascolaire la famille Zurbrugg propose-t-elle ?

- L'école à la ferme
- Un cours d'anglais avancé
- Un cours de traite

Quale programma didattico propone la famiglia Zurbrugg?

- Scuola in fattoria
- Corso d'inglese di livello avanzato
- Corso di mungitura

Wie viele Bauernfamilien gibt es aktuell in der Schweiz?

- 29 000
- 49 000
- 65 000

Combien de familles paysannes la Suisse compte-t-elle encore ?

- 29 000
- 49 000
- 65 000

Quante famiglie contadine ci sono attualmente in Svizzera?

- 29 000
- 49 000
- 65 000

In welchem Jahr wurde der 1. August-Brunch auf dem Bauernhof das erste Mal durchgeführt?

- 1972
- 1993
- 2001

En quelle année le Brunch à la ferme du 1^{er} août a-t-il été organisé pour la première fois ?

- 1972
- 1993
- 2001

In quale anno si è svolto per la prima volta il Brunch del 1^o agosto in fattoria?

- 1972
- 1993
- 2001

Wie viele Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche sind Biodiversitätsförderflächen?

- 9 Prozent
- 14 Prozent
- 20 Prozent

Quelle part de la surface agricole utile est dédiée à la promotion de la biodiversité ?

- 9 pour cent
- 14 pour cent
- 20 pour cent

Quale percentuale della superficie agricola utile è occupata dalle superfici per la promozione della biodiversità?

- 9 per cento
- 14 per cento
- 20 per cento

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 2023.

Participez jusqu'au 8 août 2023 par courrier postal, par e-mail ou en ligne, sur le site www.brunch.ch.

Partecipare entro l'8 agosto 2023 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

44



Preise

1. Preis

Schweiz Tourismus
ein Hotelgutschein
im Wert von 1000 Franken

Prix

1^{er} prix

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

Premio

1^o premio

Turismo Svizzera
un buono per hotel
del valore di 1000 franchi

2. Preis

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

2^e prix

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

2^o premio

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

3. Preis

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

3^e prix

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

3^o premio

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

4. Preis

Agrotourismus Schweiz
ein Bauernhoferlebnis
im Wert von 400 Franken

4^e prix

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

4^o premio

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

5. – 10. Preis

Je zwei Gutscheine für den 1. August-Brunch auf dem Bauernhof 2024

5^e – 10^e prix

Deux bons pour le Brunch à la ferme
du 1^{er} août 2024

5^o – 10^o premio

Due buoni per il Brunch del 1^o agosto
in fattoria 2024



Schweiz.

MySwitzerland.com



Ferien auf dem Bauernhof
Vacances à la ferme
Agriturismo

bauernhof-ferien.ch



myfarm.ch

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.

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.

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.



Paysannes & paysans suisses

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 Andrea Camadini,
Schweizer Bauernverband

Layout
Nejna Gothuey,
Schweizer Bauernverband

Druck
ZT Medien AG, Zofingen

Auflage
100 000 Exemplare

Bildnachweis, Quellen
Crédits photos, sources
Crediti immagine, fonti

© Severin Bigler → 1, 5, 45, 46
© Kurt Reichenbach, Schweizer Illustrierte → 3
© Vrena Crameri-Daepfen/Familie Poltera → 6
© Pascale Bieri, AGIR/Daniel Würgler → 8, 9
© Renate Hodel, LID/Familie Jakob → 12, 13
© Mirjam Hofstetter/Familie Müller → 16, 17

Mentions légales

Responsable rédaction
Mirjam Hofstetter et Andrea Camadini,
Union suisse des paysans

Mise en page
Nejna Gothuey,
Union suisse des paysans

Impression
ZT Medien AG, Zofingen

Tirage
100 000 exemplaires

Imprint

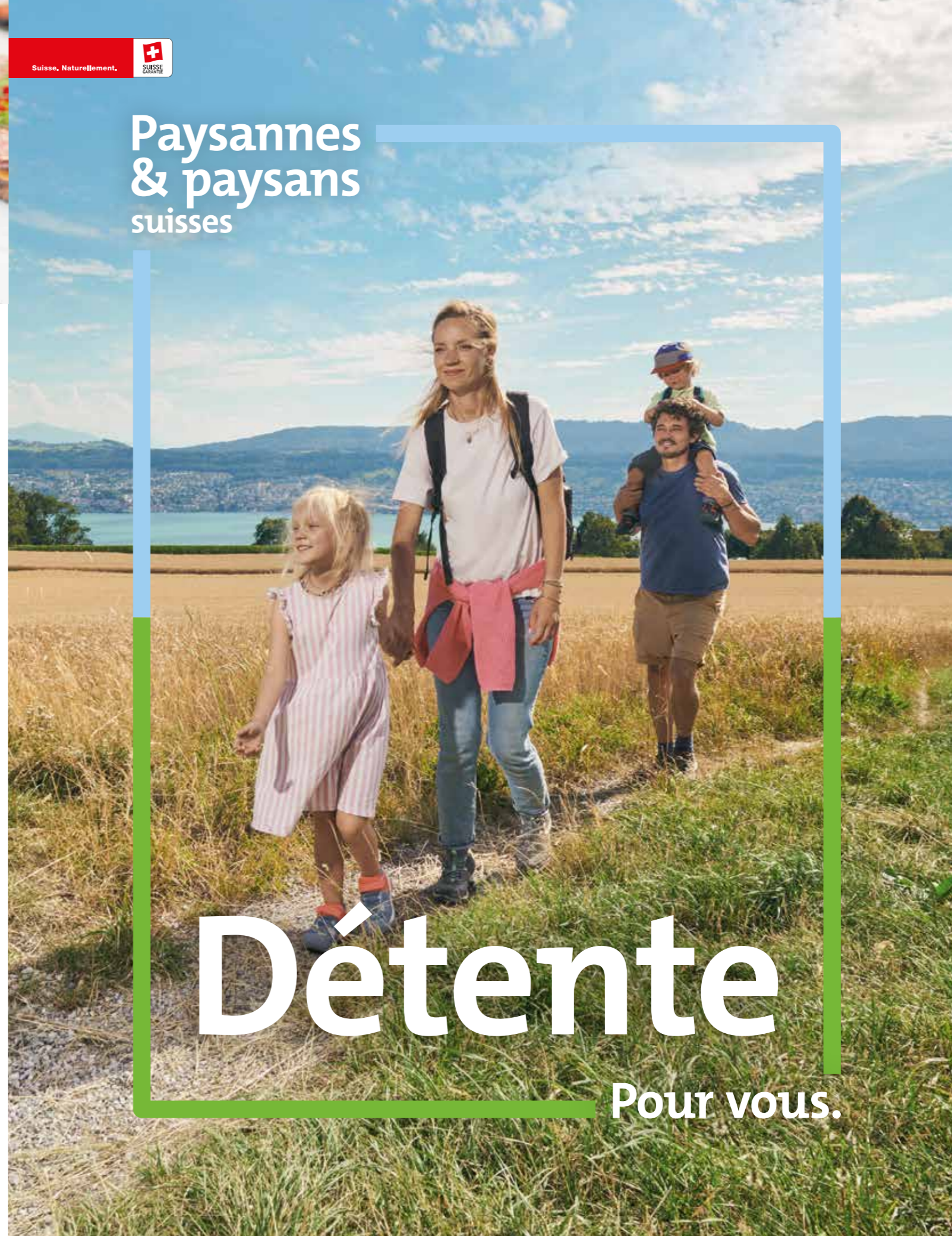
Responsabili redazionali
Mirjam Hofstetter e Andrea Camadini,
Unione Svizzera dei Contadini

Layout
Nejna Gothuey,
Unione Svizzera dei Contadini

Stampa
ZT Medien AG, Zofingen

Tiratura
100 000 esemplari

© Sylvia Michel, Schweizer Bäuerinnen und Bauern → 24
© Andrés Bignasca, UCT/Roberto Ponzio → 32, 33
© Nicole Eckert, SBLV → 36, 37
© MySwitzerland.com → 40, 41
© Andreas Reichmuth, LID/Familie Zurbrügg → 43



Détente

Pour vous.

Wir fördern die regionale Vielfalt.



Als stolze Unterstützerin der Schweizer Landwirtschaft führt die Migros unter dem Label «Aus der Region. Für die Region.» rund 10 000 Produkte aus heimischer Produktion. [ausderregion.ch](https://www.ausderregion.ch)

MIGROS
macht meh für d'Schwiiz

