

Brunch.

2025

Concours
Wettbewerb
Concorso

Schweizer
Bäuerinnen
& Bauern

Paysannes
& paysans
suisses

Contadine
& contadini
svizzeri

Hauptsponsor
Sponsor principal
Sponsor principale

MIGROS

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



Zwischen Tradition und Leistung

Liebe Leserinnen und Leser

Am 1. August feiern wir unseren Nationalfeiertag. Dann blicken wir jeweils mit Stolz auf unser Land, unsere Kultur und unsere Identität. Damit fest verbunden ist für mich die Landwirtschaft. Ich bin auf einem Bauernhof im Emmental aufgewachsen. Die Werte meiner Kindheit und Jugend begleiten mich bis heute. Die Freiheit auf dem Bauernhof war für mich als Kind ein unschätzbare Gut. Das Leben in der Landwirtschaft lehrte mich Disziplin, harte Arbeit und aber auch eine grosse Unabhängigkeit. Ich half bei der Betreuung der Tiere und bei der Ernte. Wir lernten Verantwortung zu übernehmen und die Verbindung zur Natur zu verstehen.

Der Übergang vom Bauernhof zum Profi-Sportler war fließend. Als Mitglied des Kadets von Swiss Ski lernte ich früh das Umfeld des Leistungssports kennen. Für meine Eltern war dieser Weg eine enorme Umstellung und mit grossem Aufwand verbunden. Wenn mein Vater mich begleitete, musste jemand anderes auf dem Hof zum Rechten sehen. Es gab für uns grosse zeitliche wie finanzielle Hürden zu überwinden. Heute denke ich dankbar an diese Zeit zurück und schätze die mir gebotenen Möglichkeiten.

Die Bodenständigkeit der Landwirtschaft prägt mich bis heute. Sie gibt mir die Balance, meine Ziele im Sport zu verfolgen und den Kontakt zur Realität zu behalten. Die Verbindung zu meiner Familie und Herkunft ist für mich nach wie vor von grosser Bedeutung und ich verbringe gerne Zeit im Schangnau, um die Ruhe der Natur zu geniessen. Und zu einem währschaften Frühstück mit feinen Produkten aus einheimischem Anbau sage ich nicht nein.

Deshalb: Schön, wenn du deinen 1. August mit einem Brunch auf dem Bauernhof startest und dich von der Gastfreundschaft des Bauernhofs verzaubern lässt!

Entre tradition et performance

Chères lectrices, chers lecteurs,

Le 1^{er} août, la Suisse fête son anniversaire. Nous contemplons alors avec fierté notre pays, notre culture et notre identité. Pour moi, l'agriculture y est étroitement liée. J'ai grandi dans une exploitation de l'Emmental. Les valeurs de mon enfance et de ma jeunesse m'accompagnent encore aujourd'hui. Quand j'étais petit, la liberté à la ferme était un bien inestimable. Grandir dans l'agriculture m'a appris la discipline, le travail acharné, mais aussi une grande autonomie. J'aidais à la garde des animaux ou lors des récoltes. Nous avons appris à prendre des responsabilités et à comprendre le lien avec la nature.

La transition entre la ferme et le sport professionnel s'est faite en douceur. En tant que membre de l'équipe suisse de ski, j'ai découvert très tôt l'environnement du sport de compétition. Pour mes parents, mon projet constituait un virage à 180 degrés et a exigé beaucoup d'efforts. Quand mon père m'accompagnait, quelqu'un d'autre devait rester à la ferme pour veiller au grain. Nous avons dû surmonter d'importants obstacles, tant temporels que financiers. Aujourd'hui, je repense à cette époque avec reconnaissance et apprécie les opportunités qui m'ont été offertes.

L'agriculture me caractérise encore aujourd'hui. Son côté concret me donne l'équilibre nécessaire pour poursuivre mes objectifs dans le sport et garder les pieds sur terre. Le lien avec ma famille et mes origines reste très important pour moi et j'aime passer du temps à Schangnau pour profiter du calme de la nature. Et qui se-rais-je pour refuser un petit déjeuner nourrissant avec de bons produits issus de l'agriculture régionale ?

Partez donc du bon pied le 1^{er} août avec un brunch à la ferme et laissez la convivialité de vos hôtes vous enchanter.

Tra tradizione e prestazione

Care lettrici e cari lettori,

Il 1° agosto celebriamo la nostra Festa nazionale. Durante questo importante giorno, guardiamo con orgoglio al nostro Paese, alla nostra cultura e alla nostra identità. Per me, l'agricoltura è saldamente legata a tutto ciò. Sono cresciuto in una fattoria nell'Emmental. I valori della mia infanzia e gioventù mi accompagnano fino ad oggi. Da bambino la libertà in fattoria era per me un bene inestimabile. La vita in agricoltura mi ha insegnato la disciplina, il duro lavoro e anche una grande indipendenza. Aiutavo ad allevare gli animali o durante il raccolto. Abbiamo imparato ad assumerci delle responsabilità e a comprendere la connessione con la natura.

Il passaggio dalla fattoria ad atleta professionista è stato molto fluido. Come membro di Swiss Ski ho conosciuto presto l'ambiente sportivo agonistico. Per i miei genitori questo percorso ha rappresentato un cambiamento enorme e ha comportato molti sforzi. Quando mio padre mi accompagnava, qualcun altro doveva tenere d'occhio la fattoria. Abbiamo dovuto superare grandi ostacoli di tempo e finanziari. Oggi ripenso con gratitudine a questo periodo e apprezzo molto le opportunità che mi sono state offerte.

La concretezza e la praticità dell'agricoltura mi plasmano ancora oggi. Mi danno l'equilibrio per perseguire i miei obiettivi nello sport e rimanere in contatto con la realtà. Il legame con la mia famiglia e le mie origini è oggi più importante che mai e mi piace trascorrere del tempo a Schangnau per godermi la pace e la tranquillità della natura. E non dico di certo di no a un'abbondante colazione con deliziosi prodotti del nostro territorio.

Ecco perché è bello se inizi il tuo 1° agosto con un Brunch in fattoria, lasciandoti incantare dall'ospitalità della fattoria!



3 Editorial
Zwischen Tradition und Leistung

Éditorial
Entre tradition et performance

Editoriale
Tra tradizione e prestazione

5 Einleitung
Tradition und Inspiration

Introduction
Tradition et inspiration

Introduzione
Tradizione e ispirazione

6 Ein Stall für die Zukunft

Une porcherie pour l'avenir

Una stalla per il futuro

10 Ein autonomer Roboter
für die Feldarbeit

Un robot autonome dans
les champs

Un robot autonomo
nei campi

14 Sonne, Mond und Technologie

Soleil, lune et technologie

Sole, luna e tecnologia

18 Die Zukunft im Migros-Regal

L'avenir dans les rayons Migros

Il futuro sugli scaffali Migros

19 Rezept
Rösti-Burger

Recette
Burger aux rösti

Ricetta
Burger di rösti

20 Der smarte Helfer
auf dem Acker

Les auxiliaires de
l'agriculture intelligente

L'aiutante intelligente
sul campo

Adressen

Des adresses à découvrir

Indirizzi

24 Wähle deinen Bauernhof

Choisissez votre ferme

Scegli la tua fattoria

38 Rezept
1. August-Weggen

Recette
Petits pains du 1^{er} août

Ricetta
Panini del 1° agosto

42 Dank Melkroboter
mehr Zeit für anderes

Davantage de temps grâce
au robot de traite

Grazie ai robot di mungitura,
più tempo per altro

46 Hat ein Roboter unseren
Pausenapfel gepflückt?

Est-ce un robot qui a cueilli
la pomme de notre pause ?

È stato un robot a raccogliere la
nostra mela per la ricreazione?

48 Rezept
Ovo Gallette

Recette
Galette Ovo

Ricetta
Galletta all'Ovomaltine

50 Nico und Noah auf kulinarischer
Mission durch die Schweiz

Nico et Noah en mission
culinaire à travers la Suisse

Nico e Noah in missione
culinaria attraverso la Svizzera

52 Wettbewerb

Concours

Concorso



Tradition und Inspiration

Am Nationalfeiertag feiern wir unsere Geschichte und die Schweizer Traditionen. Doch das soll uns nicht davon abhalten, einen Blick in die Zukunft zu werfen. Gerade in der Landwirtschaft ist die Entwicklung rasant. Die Digitalisierung, Automatisierung wie auch die künstliche Intelligenz bringen viele neue Möglichkeiten mit sich. Die moderne Landwirtschaft ist immer stärker geprägt von neuen Technologien und smarten Lösungen. Das verbessert einerseits die Effizienz und schont andererseits die natürlichen Ressourcen. Die Produktion von Lebensmitteln wird so noch nachhaltiger, umwelt- und tierfreundlicher.

In unseren Hofreportagen zeigen wir spannende Themen, wie einen Schweinestall für besonders glückliche Tiere, das automatische Melken, den Gemüseanbau im Gewächshaus, Ackerbau mit GPS und den Einsatz von Robotik in der Landwirtschaft.

Der 1. August-Brunch auf dem Bauernhof ermöglicht einen Blick hinter die Kulissen. Möchtest du dich für den Brunch anmelden und deinen Platz sichern? Dann besuche einfach unsere Webseite unter www.brunch.ch und nutze unsere praktische Ticketplattform. Oder suche dir einen Hof ab Seite 24 aus. Die Bauernfamilien freuen sich darauf, dich auf ihrem Hof zu begrüßen und zu bewirten.

Wir wünschen dir viel Spass beim Brunch auf dem Bauernhof.

Tradition et inspiration

Le jour de la fête nationale, nous célébrons l'histoire et les traditions suisses. Or, ces réjouissances ne sauraient nous détourner de l'avenir. Dans l'agriculture en particulier, tout se développe très vite. La numérisation, l'automatisation et l'intelligence artificielle offrent pléthore de nouvelles opportunités. L'agriculture moderne se distingue de plus en plus par les nouvelles technologies et les solutions intelligentes. Cette évolution permet d'améliorer l'efficacité et de préserver les ressources naturelles. La production alimentaire en devient encore plus durable et respectueuse de l'environnement ainsi que des animaux.

Nos reportages vous feront découvrir des sujets passionnants comme une porcherie pour des animaux heureux, la traite automatique, la culture des légumes sous serre, l'entretien des grandes cultures avec un GPS et le recours à la robotique dans l'agriculture.

Le Brunch à la ferme du 1^{er} août permet de jeter un œil dans les coulisses de la production agricole. Envie de vous inscrire à un brunch ? Rendez-vous tout simplement sur www.brunch.ch et profitez de notre billetterie numérique. Ou alors choisissez votre ferme à partir de la page 24. Les familles paysannes ont hâte de vous accueillir et de vous régaler sur leur exploitation. Nous vous souhaitons bien du plaisir lors du Brunch à la ferme.

Tradizione e ispirazione

Il giorno della Festa nazionale celebriamo la nostra storia e le tradizioni svizzere. Ma ciò non dovrebbe impedirvi di guardare comunque al futuro. In particolare in agricoltura lo sviluppo è estremamente rapido. La digitalizzazione, l'automazione e l'intelligenza artificiale portano con sé molte nuove possibilità. L'agricoltura moderna è sempre più caratterizzata da nuove tecnologie e soluzioni intelligenti. Ciò migliora l'efficienza da un lato e le risorse naturali dall'altro, rendendo la produzione di derrate alimentari ancora più sostenibile, rispettosa dell'ambiente e degli animali.

Nelle nostre storie dalla fattoria mostriamo argomenti interessanti come un porcile per animali particolarmente felici, la mungitura automatica, la coltivazione di verdure in serra, la campicoltura con GPS e l'uso della robotica in agricoltura.

Il Brunch del 1° agosto in fattoria offre uno sguardo dietro le quinte. Vuoi iscriverti al Brunch e assicurarti il tuo posto? Allora visita semplicemente il nostro sito web all'indirizzo www.brunch.ch e utilizza la nostra pratica piattaforma per i biglietti. Oppure scegli una fattoria a partire da pagina 24. Le famiglie contadine non vedono l'ora di accogliervi e ospitarvi nella loro fattoria.

Ti auguriamo tanto divertimento durante il Brunch in fattoria.

Manuela Bigler, Moosseedorf (BE)

Ein Stall für die Zukunft

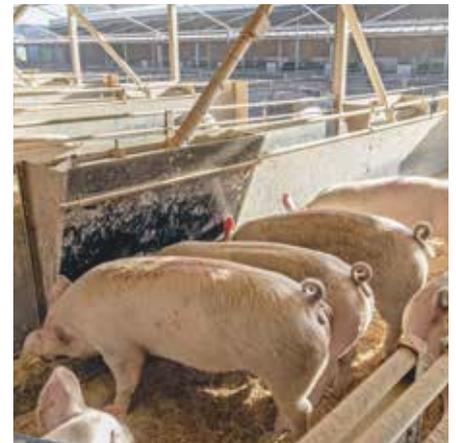


Automatisierung verbessert die Lebensqualität für Mensch und Tier, ist Manuela Bigler überzeugt.

Familie Bigler hat am Standort Bätterkinden BE den ersten «natureline» Stall der Schweiz gebaut: Mit seinem hohen Tierwohlstandard und der Einrichtung zur Reduktion von Ammoniak setzt der Neubau Massstäbe für die Zukunft. Landwirtin Manuela Bigler, die den Betrieb zusammen mit ihrem Bruder und ihrem Vater führt, zeigt den Stall.

Am selben Standort in Bätterkinden stand zuvor ein IP-Suisse-Mastschweinegestall, der auch schon einen hohen Tierwohl-Standard mitbrachte. Dennoch gab es Anpassungsbedarf – so entstand die Idee nach einem Neubau. Dafür fuhren Biglers nach Österreich und schauten sich verschiedene Naturline-Schweine-

ställe an. «Für uns war klar: Wir wollten etwas Neues machen», sagt Manuela Bigler, «und einen Stall für die Zukunft bauen.» Die Kosten dafür sind beträchtlich: Rund das Doppelte hat die Familie investiert.



Der Betrieb Bigler

In Moosseedorf BE bewirtschaftet Familie Bigler einen vielseitigen Betrieb: Dazu gehören 120 Holstein-Milchkühe mit Rindern und Kälbern und ein Zuchtsauenstall für 110 Sauen. Der Mastschweinegestall steht am Standort Bätterkinden. Kot und Harn der Tiere landen mit weiteren Cosubstraten in der Biogasanlage, die über das Blockheizkraftwerk 550 Haushalte mit Strom und Wärme versorgt. Auf den Ackerflächen wachsen Mais, Getreide, Zuckerrüben sowie Klee-Gras-Mischungen und Luzerne für die Fütterung der Milchkühe und der Aufzucht. Biglers sind sehr technikaffin und haben viel in Digitalisierung und Automatisierung investiert: Im Milchviehstall helfen ihnen die Melk-, Mist- und Fütterungsroboter. Der im Jahr 2023 erbaute Mastsauenstall ist ein sogenannter «natureline» Stall, den ein besonders hoher Tierwohlstandard und die Massnahmen zur Ammoniakreduktion auszeichnen.

Drinne

Im Mastsauenstall leben 950 Tiere in kleinen Gruppen. Sie haben jederzeit Zugang zum Auslauf. Biglers betreiben ein «geschlossenes System». «Das heisst, wir halten Zuchtsauen, die Ferkel gebären, die wir später hier in diesem Stall ausmästen», erklärt Manuela Bigler, die zusammen mit ihrem Bruder und ihrem Vater den Betrieb leitet. Dadurch sind die Tiere keinen fremden Keimen ausgesetzt und verlassen den Betrieb nur einmal: in Richtung Schlachthof.

Die Buchten sind mit gehäckseltem Stroh eingestreut. Die Schweine spielen damit und fressen es auch. Dreimal pro Tag gibt's Nachschub aus dem Rohr, das über jeder Bucht hängt. Das Stroh ist entstaubt, was die Atemwege von Tieren und Menschen weniger belastet. Im dunklen Stall sollen die Tiere liegen – am Tageslicht draussen fressen, trinken, koten und urinieren.

Draussen

Die Fütterungsanlage füllt die Behälter oberhalb der Tröge mehrmals täglich nach. Die Behälter laufen gegen unten spitz zu und sind nur einen Spalt breit offen. Mit den Schnauzen können die Schweine zwei Riegel bewegen, so dass Futter in die Tröge fällt. «Schweine sind sehr intelligente Tiere», erklärt Manuela Bigler, «wenn sie unterbeschäftigt sind, kommt es zu Problemen in den Gruppen.» Die Tröge sind voll, also funktioniert es mit der Beschäftigung durch das Riegeln sehr gut.

Biglers betreiben bei den Mastschweinen eine Multiphasenfütterung, das heisst, dass sie spezifisch nach Leistungsphasen füttern. Bekommen Schweine genau so viel Futter in der richtigen Zusammensetzung, die sie benötigen, spart man Ressourcen. «Das Eiweiss kaufen wir zu», erzählt Manuela Bigler, «den Mais produzieren wir grösstenteils selbst. Was fehlt, beschaffen wir aus der Region.»





Für mehr Tierwohl

Die Schweine können mit der Einstreu spielen, das Futter in die Tröge riegheln, sich am Tageslicht aufhalten oder drinnen schlafen. Der Vollholzstall hält im Winter warm und im Sommer kühl – zusätzlich gibt es eine Wasserkühlung sowie Schattennetze.

Pour davantage de bien-être animal

Les cochons peuvent jouer avec la litière, réguler leur nourriture dans la mangeoire, rester à la lumière du jour ou dormir à l'intérieur. Le bois massif de la porcherie leur tient chaud en hiver et frais en été. Il y a aussi un brumisateur et des filets en guise de parasols.

Per più benessere animale

I maiali possono giocare con la lettiera di paglia, regolare il foraggio nelle mangiatoie, passare il tempo alla luce del giorno o dormire all'interno. La stalla in legno massiccio li tiene al caldo d'inverno e al fresco d'estate - c'è anche un sistema di raffreddamento ad acqua e reti ombreggianti.



Trennung von Kot und Harn

Der vorderste Teil des Auslaufs besteht aus einem perforierten Plastikboden. Hier sind die Saugnippel für Wasser angebracht und die Tiere haben durch die Gitterstäbe Kontakt zu den Schweinen in den benachbarten Ausläufen. Kot und Harn fallen durch die Löcher im Plastikboden in einen Schacht. Dieser hat eine leichte V-Form mit einer Rinne in der Mitte. «Der Kot bleibt auf den geneigten Flächen liegen, während der Urin in die Rinne läuft», erklärt die Landwirtin. Ein Mistschieber reinigt die Flächen regelmässig. «So können wir Kot und Harn trennen und es entsteht viel weniger Ammoniak.» Der Kot kommt mit dem Kuhmist in die Biogasanlage, der Urin mit der Gülle aufs Feld.

Zum Stall gehört auch eine Nitrifikationsanlage. Diese stabilisiert den Urin und reduziert die Emissionen bis aufs Feld. Die haben Biglers jedoch aus Zeitgründen noch nicht in Betrieb genommen.

Mensch bleibt unentbehrlich

Die automatisierte Fütterung, Entmistung und Einstreu reduziert die Arbeitsbelastung und spart Zeit. Was machen Biglers in der frei gewordenen Zeit? «Einen Teil davon verbringen wir nach wie vor im Stall», sagt Manuela Bigler. «Wir kontrollieren alle Buchten, beobachten die Tiere und sehen so, wenn in einer Gruppe etwas nicht stimmt oder ein Tier krank ist.» Dafür sei jetzt mehr Zeit – vorher sei man stark mit dem Misten absorbiert gewesen. Darüber hinaus haben sie nun mehr Zeit für andere Arbeiten auf dem vielseitigen Betrieb. Kameras im Stall und die Überwachung der Fütterungsanlage am Computer unterstützen sie.

«Man muss Freude an der Technik mitbringen», sagt Manuela Bigler. Klar sei aber auch, dass die Investition die Anstellung einer Person einspart. «Ausserdem arbeitet die Anlage Tag und Nacht und hat keine Ferien.» Aber man müsse auch sa-

gen: «Die Technik ist immer nur gut, wenn sie läuft und wenn man sie gut betreut.» Läuft sie mal nicht, kommt schnell sehr viel Arbeit dazu.

Dennoch gebe es nach wie vor Bereiche, in denen Menschen unersetzbar seien. «Es braucht jeden Tag jemanden mit geschultem Auge im Stall», sagt Manuela Bigler. «Nur wir können das Verhalten einschätzen und ein krankes Tier erkennen.» Auch im Zuchtsauenstall sieht sie die Grenzen der Technik, vor allem wegen der Ferkel: Arbeiten wie impfen, kastrieren oder Zähne schleifen sowie alle Arbeiten rund um die Geburt und deren Überwachung könne keine Maschine ausführen.



Beat Mathys, Cressier (FR)

Un robot autonome dans les champs



Beat Mathys et l'AgBot T2,
un robot autonome désormais
intégré aux travaux de son exploitation.

Beat Mathys n'a pas peur d'innover pour répondre aux défis actuels de l'agriculture. Cet ancien chauffeur-livreur, aujourd'hui à la tête d'une exploitation diversifiée à Cressier (FR), est le premier en Suisse à utiliser un robot autonome pour ses travaux dans les champs. Ce qui lui permet de gagner en efficacité tout en améliorant son quotidien d'agriculteur.

Assis à la table de la cuisine devant une tasse de café, Beat Mathys consulte son smartphone. Depuis une application dédiée, il suit en temps réel les déplacements d'un robot autonome en train de semer du blé dans l'un de ses champs à Cressier (FR). Précurseur en Suisse, l'agriculteur a acquis en 2023 l'AgBot T2, une machine autonome sur chenilles de la marque

hollandaise AgXeed, qui remplace à la fois tracteur et conducteur. Ce robot, avec ses airs de tank, étonne souvent les promoteurs en se déplaçant seul dans les champs. Il permet d'optimiser le travail même la nuit ou par mauvais temps, tout en réduisant le tassement des sols grâce à son poids plus léger qu'un tracteur classique.



De chauffeur à paysan

Beat Mathys, 54 ans, n'a pas toujours été agriculteur. Il a commencé sa vie professionnelle comme chauffeur-livreur avant de s'associer à son père à la tête de l'exploitation familiale en 1995. « Je suis revenu à la ferme parce que j'avais envie d'indépendance, de changement, d'évolution », dit-il. Il suit alors l'école d'agriculture de Grange-neuve, puis obtient sa maîtrise, avant de reprendre la ferme à son nom en 2002. Depuis, le domaine s'est agrandi pour atteindre aujourd'hui 87 hectares, contre seulement 13 hectares lorsque son père l'avait acheté dans les années 1980 après avoir exploité une ferme à Granges-Paccot. En ce qui concerne la relève, rien n'est décidé pour l'heure. Julia, 15 ans, est encore à l'école, tandis que Dominik, 20 ans, rêve d'entrer chez Skyguide comme contrôleur aérien après sa maturité et une année au service civil. « L'important, c'est qu'ils fassent quelque chose qui leur plaît. »

Le choix de l'autonomie

La passion et la curiosité sont des moteurs importants pour Beat Mathys, tout comme les nouveaux challenges. C'est d'ailleurs ce qui l'a amené à acquérir ce robot autonome, il y a un peu plus d'un an. « Je l'ai découvert lors d'une démonstration, j'ai tout de suite été intéressé. J'hésitais à ce moment à acheter un nouveau tracteur, mais comme j'ai une maladie des yeux et que ma vue ne me permet plus de conduire un tel véhicule, c'était une solution idéale ». Cette machine polyvalente peut à peu près tout faire : semer, broyer les chaumes ou décompacter. Seule exception pour l'instant, le labour. « Mais c'est en cours de développement », précise l'agriculteur de Cressier. Grâce à la robotisation, il transfère les tâches répétitives et à faible valeur ajoutée à la machine et consacre ce temps à des missions plus stratégiques. Il inspecte également systématiquement ses champs avant chaque intervention du robot.

Le robot en action

Concrètement, le terrain où travaille l'AgBot T2 doit d'abord être délimité à l'aide d'une canne de géomètre, afin de créer une barrière virtuelle, comme on le ferait pour un robot tondeuse. Les données sont ensuite envoyées dans un programme informatique, de même que différents paramètres : la tâche à accomplir, l'endroit précis où le robot doit démarrer puis finir son travail, ou encore la vitesse de déplacement. « Une fois que tout est planifié, je peux suivre exactement ce que fait la machine depuis mon smartphone », confie Beat Mathys. Sur place, le robot peut aussi être activé manuellement grâce à une télécommande de type manette Playstation. Quant aux ratés, il y en a eu quelques-uns, notamment lorsque les capteurs réagissaient à des champs de maïs voisins et que les dispositifs de sécurité arrêtaient la machine par erreur. « Mais aujourd'hui, c'est réglé », dit-il en souriant.





Kompaktes Leichtgewicht

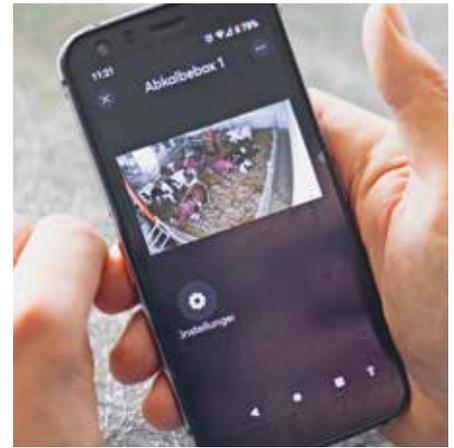
Der AgBot T2 (3,85 x 3,00 x 1,5 m) mit Rau-penlaufwerk wiegt 8 Tonnen. Sein Bodendruck von 250 g/cm² fällt geringer aus als der eines durchschnittlich großen Menschen. Er erreicht ein Tempo von bis zu 13,5 km/h und ist mit Sensoren zur Hinderniserkennung ausgestattet.

Compact et très léger

L'AgBot T2 (3,85 x 3,00 x 1,5 m), monté sur chenilles, pèse 8 tonnes à vide. Sa pression au sol (250 g/cm²) est inférieure à celle d'un humain de taille moyenne. Il travaille jusqu'à 13,5 km/h, équipé de capteurs de sécurité pour détecter et éviter les obstacles.

Compatto e molto leggero

L'AgBot T2 (3,85 x 3,00 x 1,5 m), cingolato, pesa 8 tonnellate a vuoto. La sua pressione sul suolo (250 g/cm²) è minore di quella di una persona di taglia media. La velocità di lavoro può arrivare ai 13,5 km/h, ed è equipaggiato con dei rilevatori di sicurezza per rilevare ed evitare gli ostacoli.



Parier sur les légumes

Sur les 87 hectares de l'exploitation, une grande partie est consacrée aux prairies destinées aux vaches laitières que Beat Mathys élève, ainsi qu'à la production de fourrage. L'agriculteur exploite également des grandes cultures : du blé panifiable, de l'orge fourragère et du colza sur 20 hectares. En complément, il cultive des pommes de terre sur 30 hectares. Depuis l'année dernière, il s'est aussi lancé dans la culture de légumes, avec 3 hectares d'épinards et 3 hectares d'oignons, en collaboration avec un collègue paysan. « On cherche à se diversifier, car aujourd'hui on ne gagne presque plus rien avec les cultures qu'on peut moissonner », constate-t-il. La situation devient également très compliquée au niveau des rendements, car les possibilités de protéger les cultures avec des produits efficaces diminuent, comme lors des récentes attaques importantes de mildiou.

Vaches laitières connectées

Les vaches laitières occupent une place importante dans l'activité de Beat Mathys. Il en détient 60 sur son exploitation, ainsi qu'une quarantaine de veaux et génisses. « Je livre mon lait à la fromagerie du village pour la production du Mont-Vully, un fromage fribourgeois à pâte mi-dure », explique-t-il. Jusqu'à l'année dernière, sa production était de 400 000 kilos par an, un chiffre qui passera à 550 000 kilos les prochaines années. avec le même nombre d'animaux. Cette hausse est possible grâce aux nouvelles technologies intégrées à l'exploitation, mais aussi parce que ses vaches bénéficient aujourd'hui de meilleures conditions de vie. Auparavant à l'attache, elles évoluent désormais dans une étable moderne et informatisée : traite automatique avec désinfection intégrée contre les mammites, nourrissage automatisé via distributeur sur rail, contrôle précis de la gestation, ou encore robot nettoyeur des sols.

Vivre mieux grâce aux robots

Avec toute cette technologie, Beat Mathys est-il devenu un paysan de salon ? « Presque », sourit-il. L'automatisation a permis d'améliorer considérablement la qualité de vie sur son exploitation. « Avant, mes journées débutaient à 5h du matin. Aujourd'hui, je commence à 6h, et mes employés à 7h30 », précise-t-il. Cette évolution permet également à chacun de profiter des soirées et d'avoir des week-ends, un changement appréciable dans le métier. Récemment, il est même parti en vacances en Égypte, tout en pouvant contrôler à distance que tout allait bien dans l'étable grâce à son smartphone. Si la robotisation diminue effectivement les besoins en main-d'œuvre et aide à pallier la difficulté de recruter du personnel, elle ne fait pas disparaître l'humain pour autant. Beat Mathys travaille toujours avec un employé fixe et un apprenti, et il engage sept saisonniers pour la récolte des pommes de terre.

Votre campagne vous ressemble, notre journal nous rassemble.

Abonnement dès **35.-**



Brunch du 1^{er} Août à la ferme



021 613 06 46 | abonnements@agrihebdo.ch

Retrouvez nos offres détaillées sur www.agrihebdo.ch

Agri

Landi

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

10.75

1.79/Stk 1.79/pcs



**Süessmost Farmer 6 × 150 cl
Cidre doux Farmer 6 × 150 cl**

87664



10.-



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

89104



79.-

8 Geschwindigkeitsstufen

8 niveaux de vitesse

Verschiedenes Rührzubehör

Différents batteurs

**Küchenmaschine schwarz
Appareil cuisine noir**

23913

Preise in CHF. Artikel- und Preisänderungen vorbehalten. Gültig: 01.07.25 – 31.08.25
Prix en CHF. Sous réserve de changements de prix et d'articles. Valable: 01.07.25 – 31.08.25

**Dauertiefpreise
Prix bas en permanence**

www.landi.ch



A man, Roberto Mozzini, stands in a greenhouse filled with rows of tomato plants. He is wearing a dark grey vest over a blue t-shirt, olive green cargo pants, and red and black sneakers. He is holding a bunch of green tomatoes in his left hand. The greenhouse has white benches and metal supports. The background shows more rows of plants and the structure of the greenhouse.

Roberto Mozzini,
orticoltore e vicepresidente
dell'Unione Contadini Ticinesi

Roberto Mozzini, Giubiasco (IT)

Sole, luna e tecnologia

Pomodori datterini, Yoom®, carnosì, cherry e ramato in una serra all'avanguardia. Patate, insalate, cavoli, melanzane, cetrioli e molto altro in campo aperto e nei tunnel. Nell'azienda di Roberto Mozzini a Giubiasco si lavora con il suolo e non, con il sole e in base al lunario, con tecnologie innovative, insetti utili e pratiche tradizionali.

Pare di essere in una stazione spaziale, all'interno della serra di Roberto Mozzini. E non solo perché le piante di pomodoro crescono contro la forza di gravità, appese su fili sul soffitto di vetro. Ma anche perché ci sono pomodori neri tendenti al viola, dello stesso colore dell'universo e che richiamano il riflesso spettrale dei pannelli solari sulla parete esterna della struttura. In serra, la tecnica di produzione è "Hors-sol": fuori suolo. Le radici delle piante stan-



no nella lana di roccia con piccoli tubicini capillari che forniscono automaticamente la miscela di acqua e nutrienti in base allo stadio di sviluppo della pianta. Tubi più grossi trasportano l'acqua calda della rete di teleriscaldamento per scaldare l'ambiente. Il resto del mestiere, oltre ai lavori di cura della pianta condotti dagli operai, è svolto dagli insetti.



In simbiosi con gli organismi

«Il sole è la nostra fonte principale di energia», spiega Roberto Mozzini rimarcando il fatto che «la serra di vetro è un gran captatore di energia». Le piante di pomodoro ricevono acqua e nutrimento in base a parametri impostati da Roberto stabiliti secondo luce, temperatura e umidità. La precisione è "a goccia". Nel frattempo, mentre le persone sfogliano, girano e legano le piante, i bombi si occupano di impollinare i fiori, e gli insetti utili di combattere la mosca bianca e gli afidi. Lungo i filari ci sono i binari con duplice utilizzo: fungono da serpentine e trasportano i carrelli regolabili in base all'altezza di lavoro per gli operai. Di tanto in tanto, sul pavimento spuntano scatole verdi fosforescenti che sono le amie dei bombi impollinatori. La lotta biologica è invece condotta dai moscerini *Macrolophus pygmaeus* che si nutrono delle uova degli insetti nocivi. Piccoli nastri rossi appesi in serra rilasciano i feromoni per ostacolare la falena Tuta absoluta tramite la tecnica di confusione sessuale. «Per ogni problema una soluzione», aggiunge Mozzini, «bisogna imparare a convivere raggiungendo l'equilibrio che permetta di mantenere le piante sane e produttive per tutta la stagione».

La cultura del *tomatis*

Il pomodoro è una delle principali produzioni orticole del Canton Ticino, così come lo è all'interno dell'azienda di Roberto Mozzini. «Ogni settimana la pianta si allunga e produce nuovi fiori», spiega l'orticoltore a proposito di questa coltura, «nella pianta di pomodoro si vedono bene tutti gli stadi di formazione del frutto», aggiunge indicando la punta della pianta, «vedi? In cima si vede l'embrione, 20 centimetri più in basso lungo il fusto ramificato si vedono i fiori che si stanno formando, stessa distanza più in basso ci sono i fiori aperti, poi il fiore già in frutto e sotto ancora i grappoli in maturazione». Datterini, pomodorini Yoom® neri, cherry, ramato, carnosì: nelle serre di vetro di Roberto Mozzini ci sono pomodori per tutti i gusti che commercializza tramite la cooperativa di produttori TIOR, la cui pianificazione della coltivazione funziona, in poche parole, così: «ci sediamo a un tavolo assieme agli altri produttori per decidere chi coltiva cosa», per rispondere di comune accordo alle esigenze del mercato senza doppioni. Per quanto riguarda l'approvvigionamento energetico, la fornitura è praticamente a km 0: oltre ai pannelli solari, l'azienda si affida alla rete di teleriscaldamento del termovalorizzatore situato nelle vicinanze.





Insekten bei der Arbeit

In der Landwirtschaft sind Insekten als Bestäuber der Pflanzen unverzichtbar. Unter den unzähligen Insektenarten gibt es diverse nützliche Arten, die Pflanzen auf natürliche Weise vor Parasiten schützen.

Les insectes au travail

Dans l'agriculture, la pollinisation assurée par les insectes est essentielle. Parmi toutes les espèces, de nombreux auxiliaires protègent les plantes contre les parasites de manière naturelle.

Gli insetti al lavoro

In agricoltura, gli insetti svolgono una funzione indispensabile con il loro lavoro di impollinazione. Tra le innumerevoli specie ci sono anche molti insetti utili che proteggono le piante dai parassiti in maniera naturale.



Non solo *hors-sol*, non solo pomodori

Uscendo dalle serre avanguardistiche si arriva ai campi dell'azienda, dove in base al calendario stagionale vengono coltivate patate, cavoli, cicoria, insalata iceberg. Poi ci sono i tunnel di plastica color grigio opaco dove si coltivano insalate, coste e lollo rosso in inverno. Melanzane, cetrioli, peperoni ed erbe aromatiche in estate. Zucchine, fragole e la vigna completano la produzione. Anche all'interno dei tunnel, in una certa maniera, l'impressione è di trovarsi sullo spazio. La luce del sole, attraverso la plastica dei teli, sembra chiarore lunare. L'azienda agricola di Roberto Mozzini fa parte della rete di produttori del Parco del Piano di Magadino, rispecchiando perfettamente la sua essenza di essere «un paesaggio composto da elementi naturali, rurali ed antropici che lo rendono un territorio ricco di contrasti e in continua evoluzione». Per quanto riguarda la vendita dei prodotti, questa avviene prevalentemente tramite la cooperativa TIOR, ma in parte anche nel negozietto di vendita diretta dell'azienda, aperto tutto l'anno tutte le mattine, giovedì e venerdì anche al pomeriggio. Sui circa 17 ettari dell'azienda, l'effettivo totale di personale è di una trentina di persone.

Le bizzesse del tempo

Ma ora rientriamo in serra, dove la tecnologia permette di gestire, in parte, il clima. «Con il sole la serra di vetro si scalda subito», spiega Roberto Mozzini. «Se la temperatura è bassa», aggiunge, «si fa scorrere l'acqua calda nei tubi. All'inizio della stagione, per scaldare l'ambiente, si utilizzano i tubi in basso, quelli che fungono anche da binari e su cui scorrono i carrelli da lavoro. Più tardi, l'acqua calda si fa invece passare nei tubi più in alto, che stanno all'altezza dei grappoli, per favorire la maturazione dei frutti». Riguardo ad altri vantaggi della coltivazione *hors-sol*, l'orticoltore spiega che «siccome le piante sono rialzate, le foglie non toccano la terra. C'è una migliore circolazione dell'aria e le piante non rimangono nell'umidità», contrastando così l'insorgere di malattie fungine. Tuttavia anche le colture in serra non sono del tutto immuni alle bizzesse del tempo. «L'anno scorso il cielo era spesso coperto e pioveva tanto. Abbiamo raccolto meno pomodori. Il problema principale è stato fuori, in campo aperto. Lì le piante non crescevano e abbiamo raccolto poco». Poi è arrivata la forte grandinata di luglio 2024 sul Piano di Magadino: «Qui in serra si sono rotti un paio di vetri. Ma il grave danno è stato fuori. I tunnel erano completamente distrutti: pioveva più dentro che fuori. Mai visto una cosa simile in 40 anni».

Schweizer
**Bäuerinnen
& Bauern**

**Finde
Gemüse vom
Bauernhof**



**Frisch vom
Beet.**

Die Zukunft im Migros-Regal

Damit die Migros-Regale auch künftig gut gefüllt sind, ist die Migros auf eine innovative Landwirtschaft angewiesen. Eine grosse Hilfe bietet dabei zudem die Forschung.

Volle Regale, Kisten und Kühltheken mit verschiedensten feinen Lebensmitteln, das ganze Jahr, von früh bis spät – das sind sich die Konsumentinnen und Konsumenten in der Schweiz gewohnt. Damit diese Normalität auch künftig Bestand hat, muss sich die Lebensmittelbranche viel einfallen lassen. Zumal sich das Klima ändert, die Bevölkerung mitsamt ihren Anforderungen wächst und die nachhaltige Herstellung gesunder und schmackhafter Lebensmittel nicht einfacher wird. Um diese Herausforderungen zu meistern, arbeitet die Migros gemeinsam mit der Landwirtschaft an Lösungen. So unterstützt die Migros etwa das Konzept der Agri-Photovoltaik: Auf Weiden, in Rebbergen und Beerenplantagen stehen Solaranlagen, die Strom liefern und gleichzeitig Kühen, Trauben und Beeren willkommenen Schatten spenden. Im Wallis verkauft die Migros bereits Himbeeren aus dieser Produktionsart.

Ein wichtiger Faktor für eine moderne und innovative Landwirtschaft ist die Forschung. Die Migros engagiert sich deshalb mit der Wissenschaft für digitale Techniken im Bio-Obstbau gegen Schädlinge, für länger gesund lebende Milchkühe oder für Alternativen zu chemischen Pflanzenschutzmitteln. Die jüngsten Forschungserfolge im Bereich der Pflanzenzüchtung liegen seit einigen Monaten in den Migros-Regalen: weniger krankheitsanfällige Kartoffelsorten und Äpfel, die kaum noch mit Blattläusen und Apfelschorf zu kämpfen haben. Die Zucht neuer Nutz-

pflanzen dauert aber oft viele Jahre, es braucht viel Geduld und Durchhaltevermögen, bis die Konsumentinnen und Konsumenten in neue Sorten beißen können. Helfen könnten hier neue biomolekulare Pflanzenzüchtungsverfahren, die viel präziser und schneller sind als herkömmliche Züchtungen. Noch sind diese Methoden für den Markt aber nicht zugelassen.

Offen ist die Migros auch gegenüber einer digitalen Landwirtschaft, bei der zum Beispiel Drohnen Pflanzenschutzmittel exakt auf jene Pflanzenexemplare ausbringen, die es gerade nötig haben. Vielversprechend sind Tools, die Daten der Landwirtschaft, der Verarbeitung und dem Handel weitergeben. So kann sich die ganze Wertschöpfungskette nicht nur Ziele setzen – zum Beispiel zur Reduktion von Pflanzenschutzmitteln – sondern diese auch messen und überwachen.

Nicht zuletzt schätzt die Migros mutige Bäuerinnen und Bauern, die auf ihren Feldern neue Versuche wagen. Vielleicht mit Obst oder Hülsenfrüchten, die bisher eher in wärmeren Ländern wuchsen? Oder wie Bergbauern im Gebiet rund um den Alpstein, die neue Weizensorten anbauen. Weil es im Flachland zunehmend heisser und trockener wird, könnte der Weizen aus den Bergen bei Ernteaussfällen eine Alternative bieten. Das käme auch bei den Kundinnen und Kunden der Migros gut an: Viele von ihnen sind aufgeschlossen für neue Produkte, umso mehr, wenn diese aus der Schweiz stammen.



français



italiano





Rezept

Röstiburger

Aus geräffelten Kartoffeln und Peperonistreifen entstehen vegetarische Burger, serviert in Buns mit eingelegten Paprika, Frischkäse und Tête-de-Moine-Käse

Zutaten (für 4 Personen)

500 g	mehligkochende Kartoffeln
2	Peperoni, z. B. Ramiro
2 EL	Maisstärke
	Salz
	Pfeffer
	Öl zum Braten
1 Glas	gebratene Paprika eingelegt, abgetropft à 250 g
4	Burger-Buns
150 g	Frischkäse
120 g	Tête-de-Moine-Rosetten

Zubereitung: ca. 50-60 Minuten

So gehts

Kartoffeln durch die Röstiraffel reiben. Eine Peperoni in feine Streifen schneiden. Beides mit Maisstärke, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut vermischen. Ca. 5 Minuten stehen lassen. Zu 4 Burgern formen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Burger beidseitig je 10 - 15 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Inzwischen die zweite Peperoni in feine Ringe schneiden. Eingelegte Paprika zu kleinen Rollen wickeln. Buns in einer Pfanne auf der Schnittfläche ca. 5 Minuten rösten. Untere Schnittflächen mit Frischkäse bestreichen. Mit Peperonischeiben, Röstiburger, Tête de Moine und Paprikarollen belegen. Mit Bun-Deckel zudecken und sofort servieren.

Tipp

- Röstiburger auf einer Grillplatte grillieren.

Recette

Burger aux röstis

C'est un médaillon de pommes de terre qui est au coeur de ce burger végétarien ô combien délicieux avec ses poivrons, son fromage frais et sa Tête de moine.

Ingrédients (pour 4 personnes)

500 g	de pommes de terre riches en amidon
2	poivrons, p. ex. ramiro
2 cs	de fécule de maïs
	sel
	poivre
	huile pour rissoler
1 bocal	de poivrons rôtis marinés, 250 g égouttés
4	buns (pain pour burger)
150 g	de fromage frais
120 g	de Tête de Moine en rosettes

Préparation: env. 50 - 60 minutes

À vos tabliers !

Râper les pommes de terre sur une râpe à röstis et tailler l'un des poivrons frais en juliennes. Bien les mélanger tous les deux avec la fécule, le sel et le poivre. Laisser reposer env. 5 min puis façonner 4 médaillons. Chauffer l'huile dans une poêle et rissoler env. 10-15 min de chaque côté à feu moyen.

Entre-temps, couper le deuxième poivron en fines rondelles. Rouler les poivrons marinés de façon à obtenir de petits rouleaux. Faire griller les buns, faces coupées vers le bas, env. 5 min. Étaler le fromage frais sur les faces grillées puis les garnir de rondelles de poivron, d'un médaillon de röstis, de Tête de Moine et de poivrons roulés. Poser les chapeaux et servir aussitôt.

Le p'tit truc

- Rissoler les röstis au barbecue, sur une plaque de grill.

Marius Frei, Warth (TG)

Der smarte Helfer auf dem Acker



Marius Frei ist der Schweizer Spezialist
für landwirtschaftliche GPS-Lenksysteme
und Feldroboter.

Auf dem Betrieb von Marius Frei ist der Feldroboter «Farmdroid» für die Aussaat der Zuckerrüben und das Jäten der Felder zuständig. Der Thurgauer Landwirt setzt den solarbetriebenen Roboter aber nicht nur auf dem eigenen Hof ein, sondern berät auch Berufskolleginnen und -kollegen in der ganzen Schweiz zum Einsatz dieser Technologie.

Im thurgauischen Warth führt Marius Frei mit seiner Familie einen gemischten Landwirtschaftsbetrieb. Auf 43 ha wachsen Zuckerrüben, Kartoffeln, Bohnen, Mais, Weizen und Kunstwiesen. Rund 100 Weiderinder verwerten das Futter. Dass Marius Frei eine Affinität für Technik hat, fällt beim Betriebsbesuch schnell auf. Im Ackerbau setzt er auf Traktoren mit GPS-Lenkung. «Durch die automatische Spurführung kann ich mich auf andere Dinge konzentrieren, wie Kundentelefonate oder Einstellungen der Erntemaschine», erklärt er. Für den Anbau der Zuckerrüben kommt



eine weitere moderne Maschine zum Einsatz: Der Feldroboter Farmdroid. Und im Stall übernimmt ein Fütterungsroboter das Mischen und Vorlegen des Futters. Der gezielte Einsatz dieser Technologien und eine rationelle Betriebsführung erlauben es, monotone oder anstrengende Arbeit einzusparen und die Zeit anderweitig einzusetzen. Marius Frei arbeitet ungefähr 50% auf dem Hof. Unterstützung erhält er dabei von seiner Familie und während Arbeitsspitzen von Aushilfskräften.



Vom Landwirt zum Technik-Experten

Marius Frei hat beruflich einige Stationen durchlaufen. Nach abgeschlossener Landwirtschaftslehre absolvierte er die Weiterbildung zum Agrotechniker. Im Anschluss war er während neun Jahren beim Berner Landtechnikhändler Matra tätig. Dort kam er erstmals mit automatischen Lenksystemen in Berührung und konnte deren Entwicklung hautnah miterleben. «Das war schon etwas ganz Besonderes, als die ersten Traktoren wie von Geisterhand gesteuert über die Schweizer Felder fuhren», erzählt er rückblickend. «Die Technologie war zu dieser Zeit aber noch unglaublich teuer. Und heute, 20 Jahre später, ist sie hier in den Ackerbaugebieten fast schon Standard.» Im Anschluss hatte Marius Frei im Rahmen eines Praktikums die Möglichkeit, bei der Firma Leica in Australien selbst an der Entwicklung von Lenksystemen mitzuarbeiten.

Lenzberg Precision Farming

Nach der Rückkehr in die Schweiz stieg die Nachfrage nach Lenksystemen auch hier weiter an. Fachwissen und gute Kontakte waren gefragt. So entstand die Handelsfirma Lenzberg Precision Farming, die heute neben dem Landwirtschaftsbetrieb das zweite Standbein von Marius Frei ist. 2020 kam zum Verkauf der Lenksysteme noch der Feldroboter Farmdroid hinzu. Der Kontakt zum dänischen Hersteller entstand an einer Messe in Deutschland und die ersten Versuche auf dem eigenen Betrieb überzeugten. Mittlerweile sind acht dieser Maschinen auf Schweizer Äckern unterwegs. Import, Vertrieb, Beratung, sowie den Support nach dem Verkauf – all das übernimmt Marius Frei bis heute selbst. Das mache die Arbeit sehr abwechslungsreich und spannend, brauche aber auch viel Koordination. Besonders im Frühling und im Herbst, wenn sowohl auf dem Landwirtschaftsbetrieb wie auch im Kundendienst Hochsaison herrscht. «Das ist aber mit der Familie so abgestimmt», sagt er und lächelt. «Dafür liegt im Winter und Sommer auch mal eine Woche Ferien drin.»





Präzision und ressourcenschonend

Feldroboter leisten in mehrerer Hinsicht einen Beitrag zur Nachhaltigkeit: Sie reduzieren den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, schonen durch das geringe Eigengewicht den Boden, und verbrauchen dank Solarantrieb kaum fossile Energie.

Précis et respectueux des ressources

Réduction des produits phytosanitaires, légèreté ménageant les sols, consommation d'énergie fossile quasiment nulle grâce à l'énergie solaire : les robots agricoles encouragent la durabilité à plus d'un titre.

Precisione e risparmio di risorse

I robot da campo contribuiscono in diversi modi alla sostenibilità: riducono l'uso di prodotti fitosanitari, preservano il suolo grazie al loro peso ridotto e non consumano quasi nessuna energia fossile siccome utilizzano energia solare.



Der Farmdroid

Feldroboter gibt es in verschiedenen Varianten, die auf unterschiedliche Bedürfnisse ausgerichtet sind. Der Farmdroid ist primär für den biologischen Zuckerrübenanbau konzipiert. Aber auch bei Kräutern, Raps oder Zwiebeln kann die Maschine eingesetzt werden. Weil Zuckerrüben sehr langsam wachsen, können sich Unkräuter in der Anfangsphase gut verbreiten. Da im Biolandbau der Einsatz von Herbiziden verboten ist, bedeutet das nach wie vor viel Handarbeit. Richtig eingesetzt kann der Farmdroid diesen Aufwand mindestens halbieren. Die Maschine ist GPS-gesteuert und läuft vollständig solarbetrieben. Bisher kommt der Roboter in der Schweiz ausschliesslich auf Biobetrieben zum Einsatz, aber grundsätzlich bietet er auch Lösungen für die konventionelle Landwirtschaft. Mittlerweile kann der Roboter Pflanzenschutzmittel punktgenau ausbringen, wodurch sich der Mitteleinsatz um etwa 90% reduziert. Das geringe Gewicht des Roboters schonet ausserdem den Boden.

Langsam aber genau

Der Einsatz einer neuen Technologie bedeutet immer einen gewissen Anfangsaufwand, meint Marius Frei. «Grundsätzlich ist der Farmdroid aber relativ einfach gebaut, was eine intuitive Bedienung ermöglicht.» Er erklärt, wie der Einsatz abläuft: «Zuerst gebe ich die Eckpunkte des Feldes ein. Diese bilden quasi einen virtuellen Zaun. Der Roboter berechnet daraus selbständig den optimalen Fahrtweg. Anschliessend bestimme ich den gewünschten Saatabstand und fülle das Saatgut ein.» Für den Landwirt ist die Arbeit damit im Grunde abgeschlossen. Der Farmdroid fährt das Feld gemäss seinem Plan ab und sät die Zuckerrüben aus. Mit 1 km/h ist er dabei relativ gemütlich unterwegs. Einige Wochen später, wenn neben den jungen Rüben auch die ersten Unkräuter wachsen, kommt die zweite Funktion des Farmdroids zum Einsatz: das Jäten. Da sich der Roboter bei der Aussaat die exakte Position jeder Pflanze gemerkt hat, kann er auf 7-8 mm genau jäten. Der Roboter entfernt also alle übrigen Pflanzen mechanisch, ohne die Zuckerrüben zu beschädigen.

MINN MEHR
BRAUCHT'S
NICHT.

NEU



www.seldesalpes.ch @seldesalpes

ovomaltine

Schweizer Qualität,
die bei keinem Brunch fehlen darf!

Hergestellt mit Liebe,
im Herzen der Schweiz.



OVO REZEPTE.
MIT CRUNCH.



CAOTINA REZEPTE.
MIT LIEBE.

Caotina

Wähle deinen Bauernhof

Choisissez votre ferme

Scegli la tua fattoria

Feiere den Nationalfeiertag mit einem gemütlichen Frühstück inmitten idyllischer Natur. Lass dich von einem reichhaltigen Buffet verwöhnen, lerne deine Gastgeber persönlich kennen und tauche ein in die authentische Welt der Schweizer Landwirtschaft. Damit du dir einen Platz sichern kannst, empfehlen wir eine frühzeitige Reservation – die Plätze sind begrenzt.

Célébrez la fête nationale en prenant un petit déjeuner agréable au cœur d'une nature idyllique. Laissez-vous charmer par un buffet copieux, faites personnellement connaissance avec vos hôtes et plongez dans le monde authentique de l'agriculture suisse. Le nombre de places étant limité, nous vous recommandons de réserver la vôtre le plus tôt possible.

Festeggia la Festa nazionale con una piacevole colazione immersa in una natura idilliaca. Lasciati viziare da un ricco buffet, conosci di persona i padroni di casa e immergiti nel mondo autentico dell'agricoltura svizzera. Per assicurarti un posto, ti consigliamo di prenotare in anticipo: i posti sono limitati.

Anmeldung

Direkt bei den Bauernfamilien oder sichere dir deine Tickets online und unkompliziert auf der neuen Ticketplattform www.brunch.ch

Inscription

Directement auprès des familles paysannes ou en toute simplicité sur la nouvelle billetterie en ligne www.brunch.ch

Iscrizione

Direttamente presso le famiglie contadine o facilmente online sulla nuova piattaforma per i biglietti www.brunch.ch

Erfahre mehr über deinen 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:



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

 **Barrierefrei**
Accessible
Senza barriere

 **Alpbetrieb**
Exploitation d'alpage
Alpeggio

 **Nur zu Fuss erreichbar**
Accessible uniquement à pied
Raggiungibile solo a piedi



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

Tanja Schneider
Eichholz 912, 8965 **Bergdietikon**
079 769 52 41
info@im-eichholz.ch | www.im-eichholz.ch

Heidy & Thomas Bühlmann
Sädelhof, 8965 **Berikon**
079 297 22 09
buehlmann.thomas@gmx.ch
www.events-saedelhof.ch



Ueli Meyer
Mitteldorfstrasse 25, 5606 **Dintikon**
076 343 15 16
info@dorfmatthof.ch | www.dorfmatthof.ch



Eric Zimmermann
Im Feld 7, 5614 **Sarmenstorf**
076 383 56 14
eric.z.97@hotmail.com



Petra & Rolf Sandmeier
Roosweg 26, 5707 **Seengen**
062 777 06 79 | 079 357 48 23
info@baesewirtschaft-roos.ch
www.baesewirtschaft-roos.ch



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

Sonja & Dominic Huber
Lindenhof, 8918 **Unterlunkhofen**
079 326 54 80 | 056 634 13 59

Martin Moor
Ziegelwaldstrasse 5, 4803 **Vordemwald**
079 213 74 03
hofaufdemruemlisberg@bluewin.ch
www.hofaufdemruemlisberg.ch

Christian Steimer
Weinbauhalle in Wettingen
Fohrhölzlistrasse 3, 5430 **Wettingen**
056 426 79 10 | 079 448 03 85
info@steimer-weinbau.ch



Daniela & Ruedi Birri
Postgasse 4, 5079 **Zeihen**
062 876 19 56 | 076 815 13 01
www.birri-zeihen.ch

Marianne Haller-Kunz
mit Familie Haller und Marlis Ott
Rain 66, 5732 **Zetzwil**
079 545 59 97 | 079 545 11 21
mahaller96@gmail.com



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

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



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



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

Agnes & Albert Gmünder
Alp Rheintaler Sämtis
Alpstein, 9058 **Brülisau**
078 609 66 43
albertgmuender@bluewin.ch



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



Basel-Landschaft
Bâle-Campagne
Basilea-Campagna

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

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



Brigitte & Thomas Zbinden
Dorfstrasse 13, 4452 **Itingen**
079 261 09 62 | 079 259 13 03
zbinden.glace@gmail.com



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



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



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

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



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



Flavia & Marcel Gfeller
Männerboden 822, 3766 **Boltigen**
078 882 50 71
flavia.gfeller@gmx.ch

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

Barbara & Alex Röthlisberger
Hinterenggiststein 780, 3077 **Enggistein**
obermatt@albaro.ch | www.albaro.ch

Irene & Ueli Zurbrügg-Isenschmid
Emberg-Weid 106, 3617 **Fahmi**
079 689 09 13
zurbruegg-weid@bluewin.ch
www.zurbruegg-weid.ch



Isidor & Nathalie Ackermann-Siegenthaler
Dorfstrasse 51, 4539 **Farnern**
076 431 08 91 | 079 504 67 73
info@vom-sunnahof.ch
www.vom-sunnahof.ch



**Rauhe Schale.
Süßes Kern.**

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

	Zucker
	Sucre
	Zucchero

Natürlich natürlich.

love

Einfach gut. Das Schweizer Ei.

Das Schweizer Ei

SUISSE GARANTIE

Schweiz. Natürlich.

Auf die inneren Werte kommt es an.
Schweizer Fleisch

SUISSE GARANTIE

Schweiz. Natürlich.

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



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

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



Robin Kohli
Gummalp
Meielsgrundstrasse, 3780 **Grund b. Gstaad**
079 263 88 63 | 078 916 32 57
kohli.furren@hotmail.com



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



Anna Günter
mit Musikgesellschaft Herzogenbuchsee
Finstergasse 3, 3360 **Herzogenbuchsee**
077 413 08 79
brunch@mg-herzogenbuchsee.ch
www.mg-herzogenbuchsee.ch



Corinne & Christian Stucki-Neukomm
Entschwil 110, 3755 **Horboden**
079 376 27 36
cc.stucki@bluewin.ch

Daniel Rubin-Schönbächler
Hof Mederalp
Mederalp, 3822 **Isenfluh**
079 444 93 76 | 078 896 79 39
ruth007@mail.com



Fritz Mori
Im Moos
Weidmoos 302, 3283 **Kallnach**
079 257 87 67
jacqui.riedhof@bluewin.ch



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

Paul & Marco Messerli
Weiermatt 10, 3116 **Kirchdorf**
077 401 60 78
messengerbrunch@gmail.com

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

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



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



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



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



Urs Blösch
Alte Bielstrasse 12, 2572 **Mörigen**
079 579 79 87
manu@ursli-hof.ch

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

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

Andi Rüedi
Bernstrasse 170, 3042 **Ortschwaben**
031 829 32 50
reservationbesenbeiz@gmail.com
www.heubueni.ch



Hansruedi Hegi
St. Urbanstrasse, 4914 **Roggwil**
079 754 30 31
info@farmerrock.ch | www.farmerrock.ch



Stefan Minder
Hintergasse 14, 4938 **Rohrbach**
076 307 77 17
info@minders-beeri.ch
www.minders-beeri.ch

Stephan Maag
Plötschweid 25, 3099 **Rüti b. Riggisberg**
ns.maag@bluewin.ch

Chuehbärg Team
Alp Chuehbärg
Gurnigel Pass, 3099 **Rüti b. Riggisberg**
078 728 86 21
14anina.marbot@gmail.com



Mirjam & Bruno Signer
mit Helen & Ruedi Wehren
Alp Vorder Eggli
Hindereggliweg 8, 3792 **Saanen**
079 380 73 05
mirjamwehren@bluewin.ch



Sandra & Christian Schlup
Schüppberg 130, 3054 **Schüpfen**
078 642 43 99 | 079 768 25 56
schuepberg@outlook.com
www.schuepberg.ch



Karin und Felix Neuenschwander
Mutten 237, 3534 **Signau**
079 615 74 73 | 079 581 32 84
info@burehof-neuenschwander.ch
burehof-neuenschwander.ch



Christine & Heinz von Allmen- Bieri
Mittlerestrasse 70, 3800 **Unterseen**
079 102 92 51 | 079 213 83 88

Cornelia & Walter Liechti
Mühle 4, 3251 **Wengi b. Büren**
032 389 26 73 | 079 518 57 50 | 079 772 73 93
walter.liechti@gmx.ch

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

Simon Santschi
Sparenmoosstrasse, 3770 **Zweismimmen**
033 722 18 77
willkommen@santschis.ch



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

Yann Rossé & Xavier Gasser
Golatte 28, 2738 **Court**
032 497 01 08 | 078 744 06 78 | 078 627 62 46
rompeux@hotmail.com



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

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



Karl Bühler
Jobert 273, 2534 **Orvin**
032 489 19 12
info@jobert.ch





MEIN ONLINESHOP IST NEBENAN!

Bestellung beim Fachhändler Ihres Vertrauens



JETZT IM GRANIT PARTERSHOP REGISTRIEREN!

www.granit-parts.ch

Paysannes & paysans suisses

Trouvez une ferme

Fraîche-ment distribué.

À la ferme

HUGO



FÜR DIE REGIONALE LANDWIRTSCHAFT!

Seit 1909 setzt sich die nach ihrem Gründer benannte Firma Reitzel mit viel Engagement dafür ein, ihr Know-how in Aigle im Kanton Waadt zu bewahren. Ein Know-how, das es in der Schweiz sonst nicht gibt.

Die Marke HUGO besteht aus einer umfassenden Palette von Würzmitteln mit Zutaten aus Schweizer Landwirtschaft.

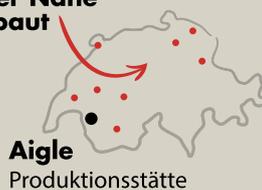
Die Schweizer Eier aus Freilandhaltung machen unsere Schweizer Mayonnaise der Marke HUGO cremig, leicht und lecker!



LERNEN SIE UNSERE PRODUKTPALETTE VON SCHWEIZER MAYONNAISE KENNEN

SCHWEIZER EIER AUS FREILANDHALTUNG

In Ihrer Nähe angebaut



Aigle Produktionsstätte



TOTAL LOKAL



Peter Scheidegger
Rière Jorat 2, 2720 **Tramelan**
079 670 88 11
peter@scheidegger-ranch.ch



Monika & Patrick Buchs
Sömmerungsbetrieb
Alp Oberer Euschels, 1656 **Jaun**
026 929 82 62 | 079 648 80 19 | 026 929 81 16
patrick.monika@bluewin.ch



Manuela & Mauriz Huber-Boschung
Gasthaus Kunterbunt
Sahli 45, 1716 **Oberschrot**
078 789 22 56
info@gasthaus-kunterbunt.ch
gasthaus-kunterbunt.ch



Trychlerklub Spitzflueh
Alp Seeweid im idyllischen Schwarzsee
Seeweid 105, 1716 **Schwarzsee**
079 931 31 61
boschung-98@gmx.de



Valentin Birbaum
Murtenstrasse 37, 3206 **Wallenbuch**
076 251 06 88 | 079 124 46 74
kontakt@hof-faver.ch



Céline & Florian Bapst
Rte d Autafond 94, 1782 **Autafond**
079 762 87 91
celine.korpes@outlook.com



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



Anne & Gérard Biland
Buvette Les Invuettes
Vallée du Gros Mont, 1637 **Charmey**
026 927 37 93



Claude Magnin
Route de la Verna 5, 1741 **Cottens**
079 705 80 08
claudemagnin@bluewin.ch
www.predelagrance.ch



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



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

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



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



Sonja & Olivier Moret
Chalet d'alpage des Portes d'Enhaut
Route des Portes 147, 1628 **Vuadens**
077 538 43 76 | 079 541 99 23
sonja_moret@bluewin.ch



Sarah Meylan Favre
Route de Vandoeuvres 13, 1223 **Cologny**
076 396 80 34
info@lavigneblanche.ch
www.lavigneblanche.ch



Claude-André Meyer
Route du bois des frères 51 B, 1219 **Le Lignon**
info@ferme-du-lignon.ch
www.ferme-du-lignon.ch



Domaine de la Touvière Sàrl
Route du Carre d'Aval 10, 1252 **Meinier**
info@touviere.ch | www.touviere.ch



Nathalie & Lionel Dugerdil
Route du Crêt de Chouilly 29, 1242 **Satigny**
022 753 01 44
info@closduchateau.ch



Bernard, Florence & Laurent Vulliez
avec La Cave de Genève
Route de Champvigny 6, 1242 **Satigny**
079 626 78 56



Glarus
Glaris
Glarona

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



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



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



Graubünden
Grisons
Grigioni

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

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



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

Menduri Willy
Engadin River Ranch
Via Suot 35c, 7523 **Madulain**
079 223 89 69 | 081 832 32 26
info@engadin-riverranch.ch
www.engadin-riverranch.ch



Jacqueline & Fabio Taddei
Alpe Stgegia 416, 7185 **Medels im Oberland**
079 368 49 87 | 079 212 12 79
Jftaddei1975@gmail.com



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



L'essentiel est invisible pour les yeux.

Les produits laitiers suisses

Suisse. Naturellement.



Reto Rauch
San Jon 550B, 7550 **Scuol**
081 864 10 62
info@sanjon.ch | www.sanjon.ch

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

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



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

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



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



Laura Montavon & Katia Belser
Chez l'Aurélien
Bas du village 60, 2353 **Les Pommerats**
077 520 07 72



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



Dylan Oliveira
Muriaux 32, 2338 **Muriaux**
076 690 33 14
chiarapaoli17@gmail.com
www.fermemaligi.ch

Stéphanie Wermeille-Guenot
Ferme du Champois Famille Queloz
Glace artisanal doubs'rmandise
La Charbonnière 54, 2887 **Soubey**
079 799 58 09



Lisbeth & Walter Wüest-Meier
Kantonsstrasse 16, 6211 **Buchs**
079 542 40 69 | 079 669 02 20
wuest.eye@bluewin.ch



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



Marianne & Armin Gassmann-Sager
Stross 1, 6024 **Hildisrieden**
041 446 01 29
marianne.gassmann96@gmail.com

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



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

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

Brigitte Grüter-Kugler
Berghof 1, 4915 **St. Urban**
062 562 23 30
welcome@berghof-erlebnis.ch



Neuenburg
Neuchâtel
Neuchâtel

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



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



Nidwalden
Nidwald
Nivaldo

Alpenossenschaft Trübsee
Alpstubli am Trübsee
Am Trübsee 1, 6390 **Engelberg**
041 637 15 44
info@alpstubli-truebsee.ch



Obwalden
Obwald
Obvaldo

Hans André Schrackmann
Alpeli 1, 6055 **Alpnach**
041 670 18 44 | 077 441 68 82
kueng.alpeli@gmail.com

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



Schaffhausen
Schaffhouse
Sciaffusa

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

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



Schwyz
Schwytz
Svitto

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

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



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



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



Thomas Schmid
Blüemlisberg 3, 6430 **Schwyz**
076 500 36 00
info@bluemlisberg.swiss



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



Solothurn
Soleure
Soletta

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



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

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

Niklaus Müller
Goltern 19, 4578 **Bibern**
032 661 13 26
info@biogemuese-abo.ch



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



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



Sibylle Lüthi
Bohlweg 4, 4557 **Horriwil**
079 904 57 92
bofarm@gmx.ch



Karin & Philipp Hengartner
Ruttigerweg 74, 4600 **Olten**
077 475 91 64 | 062 212 16 43
ruttigerhof@bluewin.ch | www.ruttigerhof.ch



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



Martina & Thomas Nussbaumer-Kusch
Zwillmatthof 55, 4634 **Wisén**
062 293 52 43
zwillmatt@bluewin.ch





**ROLIS
WEIDEREGEL**

**Kuh in Nachbars
Pool finden nur
die Enkel cool.**

Wir sind auch
bei Ausbrüchen
sofort für Sie da.

emmental
versicherung



Stefan Krapf
Engi 931, 9304 **Bernhardzell**
077 410 50 56
kaenguruhof@bluewin.ch

Claudia & Philipp Schwendener
mit Einwohnergemeinschaft Räfis-Burgerau
Saxweg 27, 9470 **Buchs**
079 399 62 65



Daniela Rüegg
Archehof Rüegg
Oberegg 4, 8734 **Ermenswil**
076 475 10 33
info@rueegg4you.ch | www.rueegg4you.ch

Restaurant Sennästube
mit Ortsgemeinschaft Flums Grossberg
Tannenboden, 8898 **Flumserberg**
081 733 00 23 | 079 822 54 63
info@sennenstube.ch | www.sennenstube.ch



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



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

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

Nicole Kälin
Alp Kohlschlag
Kohlschlagstrasse 2, 8887 **Mels**
081 723 48 71
beizli@alpkohlschlag.ch
www.alpkohlschlag.ch



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

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



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

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

Bianca & Felix Büeler
Alp Alltschwand
Altschwand 1, 8735 **Rüeterswil**
055 284 11 63
rest.alp.alltschwand@gmail.com



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



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



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



Karin Etter
Alp Spiez
Alpenstrasse 60, 7326 **Weisstannen**
081 723 17 48
wirt@alpsiez.ch | www.alpsiez.ch



Alpkorporation Walabütz
Alpeigentümer, Nutznießer, Alpfan
Alpenstrassen 76, 7326 **Weisstannen**
079 466 60 53
philipp.pfiffner@epost.ch



Angelo Lombardi
Alpe Sorescia
S. Gottardo, 6780 **Airolo**
091 869 28 30 | 079 417 08 37
angioletto.lombardi@gmail.com



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



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



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



Associazione Bio Ticino
c/o Museo Villa dei Cedri
Piazza San Biagio 9, 6500 **Bellinzona**
058 203 17 30
eventi@villacedri.ch
www.museovilladeicedri.ch

Luca Locatelli
con Afiordigusto Bio-bistrot
Via Convento 10, 6500 **Bellinzona**
078 621 59 43
info@manimatte.ch



Paolo Robbiani
Ronco Galbisio direttamente nel vigneto
Ronchetto, 6501 **Bellinzona-Galbisio**
078 726 88 65 | 078 632 47 17 | 079 530 10 91
info@magiro.ch | www.magiro.ch



Mirko Marelli
Bonoli 13, 6932 **Breganzona**
076 217 01 33
info@ilgemmo.ch | www.ilgemmo.ch



Famiglia Ernst
Via Cantonale, 6693 **Broglione**
079 845 91 25
giulia.andar@bluewin.ch



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



Grazia & Luciano Cavallini
Via alle cantine 4, 6838 **Cabbio**
079 951 84 87
cantinacavallini@gmail.com

Matteo Canepa
Agriturismo La Vigna
Via ala Revöira 12, 6593 **Cadenazzo**
079 611 96 54
info@agriturismolavigna.ch
www.agriturismolavigna.ch

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



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



Andrea & Katya Marzaro
Alpe Zalto
Gola di Lago, 6950 **Capriasca/Gola di Lago**
076 563 48 09 | 079 726 32 61 | 076 683 95 53
katya6456@gmail.com
kevyn.galli@gmail.com

Bruno Emanuel Dos Santos Pereira
Strada Cantonale 34, 6540 **Castaneda**
079 199 06 02 | 079 819 88 29
aziendamiro@hotmail.com



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



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



Igor Aiani
Via Dangio, 6949 **Comano**
076 530 06 03
peigoranch@gmail.com



Stefano Piazza
Strada de Sesturanch 15, 6967 **Dino**
091 943 30 83
info@vinipiazza.ch

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



Aris Pedimina
Via Pianaselva 1, 6760 **Faido**
079 620 97 61
aris1965@icloud.com | www.pianaselva.ch



Nessi Donald
Alpe Cari
Screda da l elp, 6760 **Faido / Cari**
079 331 34 10 | 079 455 10 60
aziendaagricolapizforca@gmail.com



Gabriele & Mariapia Giottonini-Bisi
Alpe co' der Prèda
La Ghironda, 6636 **Frasco**
079 371 25 38
laghironda@gmail.com | www.laghironda.ch



Giorgio Dazio
con Sci club Lavazzara
Alpe Campo la Torba
6696 **Fusio**
079 797 67 08
dazio.giorgio@bluewin.ch



Andrea Ferrari
zona Gheggio Monti di Gerra Gambarogno,
6576 **Gerra (Gambarogno)**
078 660 94 08 | 078 834 69 27
andyferrari@bluewin.ch



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



Marisa & Jean-Pierre Bäschlin
Via Verdasio 12, 6655 **Intragna**
079 240 13 09
info@lamatrekkingticino.ch
www.lamatrekkingticino.ch



Daniele Galli
Alpe Caneggio, 6810 **Isonne**
079 249 26 29 | 079 793 62 87



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

Athos Tami
con Chioranera SAGL
Alpe di Pozzo-Valle Malvaglia
Val Malvaglia, 6713 **Malvaglia**
091 870 10 03 | 076 444 46 06
ditami@bluewin.ch



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



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



Giovanni Capoferri
Via Alla Costa, 6883 **Novazzano**
079 249 39 37 | 079 669 09 57
azienda@la-costa.ch | www.lacosta.ch

Roman & Andrea Marchi
Lucomagno 91, 6718 **Olivone**
091 872 11 06 | 079 864 69 56
info@caseificiotoira.ch

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



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

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

Luca & Valerio Gabaglio
Alpe Cavazza
Via Pietro e Germaine Chiesa 2, 6839 **Sagno**
091 682 02 02
patti.tita@bluewin.ch



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



Silvia & Christophe Rezzonico
Via Petrolz - Fattoria del Faggio 1, 6968 **Sonvico**
079 238 06 76
agriturismo@fattoriadelfaggio.com



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



Americo & Romano Galli
Alpe Davrosio
Gola di Lago, 6950 **Tesserete**
079 220 07 78 | 079 638 49 48
alpedavrosio@hotmail.com



Thurgau
Thurgovie
Turgovia

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

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



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

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



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



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

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



Bettina Müller & Benjamin Tschirky
Lerchenhof 1, 8585 **Zuben**
079 603 94 21
b.tschirky@gmail.com



Uri
Uri
Uri

Erika & Christian Arnold-Fässler
Klosterweg 10b, 6462 **Seedorf**
079 784 65 07
info@klosterhof-seedorf.ch



Waadt
Vaud
Vaud

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

Yonnel Widmer
Chemin des Grands-Hutins 111,
1279 **Bogis-Bossey**
info@belle-ferme.ch | www.belle-ferme.ch



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



Justine & Antoine Sordet
Route de Chardonney 2,
1136 **Bussy-Chardonney**
079 935 92 99
info@ferme-aux-creteigny.ch
www.ferme-aux-creteigny.ch



Michel Bessard
Chemin des Ecoliers 5, 1526 **Cremin**
021 906 88 27 | 079 509 17 91
contact@restaurantalaferme.ch
www.restaurantalaferme.ch



Esther & Nicolas Mottier-Gerber
Votre Cercle de Vie
Alpage Pâquier-Mottier
Route de la Torneresse 33, 1660 **L'Etivaz**
events@votre-cercldevie.ch
www.votre-cercldevie.ch



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



Pierre-Alain, Laurence & Valentin Epars
avec APV groupe de Cossonay et environs
Route de Penthaz 3, 1305 **Penthalaz**
apvcossonay@gmail.com



Laurent & Françoise Nicod
Route du Village 1, 1085 **Vulliens**
078 601 61 78 | 078 951 78 60
francoisehenriettenicod358@gmail.com



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

Diana & Remo Tscherry
Lehnenstrasse 7, 3951 **Agarn**
027 473 30 06 | 079 763 73 14 | 079 448 98 61
remo.tscherry@ocbox.ch



Stefanie Ammann & Jonas Imhof
mit Schäre
Alpe Ernergalen, 3995 **Ernen**
079 541 56 57 | 079 367 71 98
jonasimhof@gmx.ch



Gabriela & Robert Fischli
Teugmatte, 3956 **Guttet Feschel**
079 452 83 52
rfischli@bluewin.ch



Hast du gewusst,
auf lokalhelden.ch kannst du nicht nur Geld,
sondern auch Material und Helfer für dein
gemeinnütziges Projekt sammeln.



**Mehr Tipps für dein
Crowdfunding in unserem
kostenlosen Webinar.**

lokalhelden.ch/webinar

Bürli-Schürli Hofbeiz
Familien Ambauen & Hischier
Ifangstrasse 56, 3999 **Oberwald**
079 194 87 98 | 079 221 04 73
bauernhof-wallis@bluewin.ch
www.bauernhof-wallis.ch



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



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

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



Marius Pannatier
Rue Centrale 113, 1983 **Evolène**
079 564 12 67
mcpannatier@netplus.ch



Michel Murisier
Le Clou 4, 1944 **La Fouly**
079 446 20 16
murisiermichel@gmail.com



Joanie & Emanuel Rey-Mermet
Route de Chésery, 1875 **Morgins**
024 477 46 57
www.tovassiere.ch



Marie-Pierre & Stéphane Darioly
Alpage d'Odonne
Route d'Odonne 197, 1911 **Ovronnaz**
alpage-odonne@hotmail.com



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



Guy-Noël Bellon
Route du Jorat 99, 1872 **Troistorrents**
079 899 15 74
info@la-chaux.ch | www.la-chaux.ch



Erika Oberbichler
Seehof 1, 6343 **Buonas**
079 417 17 49
e_oberbichler@hotmail.com



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



Susanne & Roland Scherer
Niederwil 6b, 6330 **Cham**
079 392 27 26
susanne.scherer@trotte-niederwil.ch
www.trotte-niederwil.ch

Eveline & Markus Schelbert
Grossweid 1, 6343 **Rotkreuz**
077 439 59 03
info@vom-schloessli.ch

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



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

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

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



Sarina & Jonas Bosshard
Wannwis 7, 8124 **Maur**
kontakt@bergerhof.ch

Sabrina Rauscher
Beichlenweg 21, 8618 **Oetwil am See**
079 725 18 55 | 079 938 42 02
sabrina.rauscher@gmx.ch
www.schlösslihof.ch



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

Fabienne & Daniel Dänzer
Schöntal 8, 8489 **Schalchen**
052 385 19 94 | 079 472 40 85
fabienne.2000@bluewin.ch

Stefan Schellenberg
Salenstrasse 10, 8162 **Steinmaur**
079 466 57 54
stefan@kuerbisland.ch | www.kuerbisland.ch



Angela & Julian Burkhard
Alpwirtschaft Schnurrberg, 8488 **Turbenthal**
052 385 13 23
info@schnurrberg.ch | www.schnurrberg.ch



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

Claudia & Stefan Ulrich
Seeholz, 8105 **Watt**
www.seeholz-beizli.ch



Ruth & Heiri Derrer
Buechenstrasse 11, 8185 **Winkel**
079 704 07 43
ruth.derrer@bluewin.ch



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





1. August-Weggen

Es duftet verlockend aus der Backstube von Judith Erdin. Für alle Leserinnen und Leser hat sie ein exklusives Rezept für köstliche 1. August-Weggen kreiert. Im untenstehenden Rezept findest du alles, um diese feinen Weggen selbst nachzubacken. Viel Spass beim Ausprobieren!

Zubereitung

1. Mehl, Salz und Zucker in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Die Frischhefe dazubröseln, 25 g Ei (siehe Tipps) und die kalte Milch dazugeben.
2. Die Mischung 5 Minuten auf der ersten Stufe der Küchenmaschine kneten.
3. Die kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben und weitere 5 Minuten auf der ersten Stufe kneten.
4. Auf die zweite Stufe hochschrauben und weitere 5 Minuten fertig kneten, so dass ein elastischer, geschmeidiger Teig entsteht.
5. Den Teig in der Rührschüssel der Küchenmaschine etwa 45 Minuten zugedeckt (z.B. mit einem aufgeschnittenen Plastikbeutel) ruhen lassen.
6. Anschliessend den Teig in neun Stücke teilen (ca. 100 g pro Stück) und rund formen.
7. Die Teiglinge auf ein Backpapier absetzen und bei Raumtemperatur 75 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
8. Den Brotbackstein oder alternativ ein umgedrehtes Backblech auf der untersten Schiene des Backofens einschieben und den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen
9. Für die Eierstreiche Ei und Milch vermischen und die Teiglinge damit bestreichen. Die Teiglinge mit der Schere kreuzförmig einschneiden.
10. Die Teiglinge mitsamt Backpapier in den heissen Ofen direkt auf den Brotbackstein oder das Backblech schieben, die Temperatur auf 200°C reduzieren und die Teiglinge 4 Minuten anbacken.
11. Bei spaltbreit geöffneter Ofentür grosszügig warmes Wasser in den Ofen sprühen, die Tür sofort schliessen und die Teiglinge weitere etwa 12–14 Minuten fertig backen.
12. Die 1.-August-Weggen nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zutaten

Teig

500 g	Weizen-Weissmehl (Typ 400)
12 g	Salz
8 g	Zucker
15 g	Frischhefe
25 g	Ei
280 g	Vollmilch (3,5% Milchfett), kalt
60 g	Butter, kalt

Eierstreiche

25 g	Ei
10 g	Vollmilch (3,5% Milchfett)

Tipps

- Um 25 g Ei abzuwägen schlage ich ein Ei auf, verquirle Eigelb und Eiweiss mit der Gabel und wäge dann die 25 g ab.
- Frische Brötchen am 1. August ohne früh Aufstehen? Mein Tipp: Tiefkühlen! Dazu die Brötchen nach Rezept backen, auskühlen lassen, in einen Tiefkühlbeutel verpacken und einfrieren. Zum Aufbacken am 1. August die tiefgekühlten Brötchen ca. 45 Minuten im Tiefkühlbeutel antauen. Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Die Brötchen auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und ca. 4-5 Minuten mit etwas Dampf (die Brötchen mit Wasser besprühen) aufbacken.

Judith Erdin aka Streusel ist Bestsellerautorin und Content-Creatorin am Tag – Erdnussbutterjunkie und Zimmerpflanzensterbebegleiterin in der Nacht. Seit 2020 begeistert sie mit ihrer humorvollen, authentischen und sympathischen Art und mit ihrer grossen Bandbreite: Ihr Backblog streusel.ch ist der bekannteste der Schweiz, ihre Backbücher sind mehrfach prämiert, mit ihren Lesungen ist sie in der ganzen Deutschschweiz unterwegs. Ihr Podcast «Uftischt – Sternstunde Kulinarik» erscheint einmal pro Woche und seit Kurzem macht sie nun auch die Comedybühnen des Landes unsicher. Wer mehr von der flotten Dame sehen möchte, folgt ihr am besten auf Instagram, TikTok, Facebook oder YouTube.



Judith Erdin aka Streusel
ist Bestsellerautorin
und Content-Creatorin

Hier erfährst du mehr



Schweiz. Natürlich.



SUISSE
GARANTIE

Schweizer
Bäuerinnen
& Bauern

Von
hier.



Für dich.

In der Schweiz wachsen über
100 Apfelsorten.

schweizerbauern.ch

Isabelle & Arno Cadalbert, Rueun (GR)

Dapli temp per auter – grazia al roboter da mulscher



Rueun è in lieu en Surselva situà sin 788 meters sur mar. Perfin qua datti pli e pli paucs manaschis purils e quels che restan vegnan persuenter pli e pli gronds. Quai è in dals motivs per puras e purs d'investir adina dapli en l'agricultura moderna e digitala.

Il manaschi da la famiglia Cadalbert-Knecht è gist dasper la via principala che maina a Mustér. Sur il Pass dal Lucmagn vers sid arriv'ins en il Tessin, sur l'Alpsu vers vest ad Andermatt. Il manaschi cun 40 vatgas da latg è situà en la planira da la val, nua ch'il

Rain passa betg lunsch davent da la stalla vi. Beneventà vegn'ins dal chaun da chasa Poldi che fa attent la famiglia a las visitas cun ses giappar rauc.



Ina famiglia en la fevra da la Brown-Swiss

La famiglia Cadalbert, quai èn Arno, sia dunna Isabelle ed ils dus uffants prest creschids: la figlia Vivien ed il figl Tim. Ils dus uffants n'èn betg mo creschids si sin il bain puril da lur geniturs, mabain èn er attaschads fermamain a quel. Els tuts portan il virus da la Brown-Swiss en els. Quai n'è nagina malsogna, mabain ina razza d'arments – la razza brina svizra. Suenten la scola ha Arno l'emprim fatg l'empredissadi da mecanist da maschinas agriculas. Sco pur è quai adina puspè d'avantatg. L'onn 2013 han els construi la nova chasa d'abitar gist dasper la stalla. La chasa d'abitar veglia ed il bain puril dals geniturs dad Arno sa chattavan amez il vitg. Suenten avair construi la nova chasa han els engrondi e transformà la stalla en ina stalla libra. A medem temp ha il roboter da mulscher cumenzà sia lavur. Da nov decidan las vatgas sezzas, cura ch'igl è temp da mulscher.

Il roboter da mulscher che lavura senza pausa

La porta s'avra, l'idraulica tshivla dascusamain. La vatga entra e chatscha il nas en la staziun da pavel. Là survegn ella la quantad da pavel concentrà ch'ella ha dabun. Il roboter da mulscher enconuscha la vatga grazia al sensor vi da ses cularin. Cun in moviment ruassaivel stenda il roboter ora ses bratsch da la posiziun da pausa. Cun in punct glischant cotschen tshertga el ils tettels, nettegia e stimulescha els ed activescha il cul dal latg. Lura penda el vidlonder ils singuls bitgers per ils tettels. Uss resuna in tun ritmic: il roboter mulscha. Suenten squitta el in med dischinfectant sin ils tettels e relascha la vatga or dal stan da mulscher en stalla.

Quest «collavuratur» lavura 24 uras a di durant 7 dis l'emna e na dovra naginas fins d'emna u vacanzas. Malgrà ch'il roboter lavura mintga di instancablamain ed è circumdà da vatgas, funcziuna quel dapi passa 10 onns a moda eccellente. Dapi la cumpra dal roboter da mulscher ha la famiglia bler dapli temp per tut las autras lavurs sin il manaschi. La lavur en stalla resta anc adina, dentant croda davent il temp fix da mulscher. Uschia è il roboter da mulscher in fitg grond levgiament da la lavur.





Rund um versorgt

Der Melkroboter, die Mistanlage wie auch der Futterautomat sind eine Bereicherung auf dem Betrieb. Sie nehmen der Familie Arbeiten ab, die sehr viel Zeit in Anspruch nehmen. Zudem sind die Kühe rund um die Uhr bestens versorgt.

Aux petits soins

Le robot de traite, le dispositif à fumier et le distributeur automatique de fourrage sont un enrichissement pour l'exploitation. Ils déchargent la famille de tâches chronophages. Il n'en reste pas moins que les vaches sont bichonnées 24 heures sur 24.

Accudite di continuu

Il robot di mungitura, il sistema di pulizia del letame e l'impianto di foraggiamento automatico rappresentano un arricchimento per l'azienda agricola. Evitano alla famiglia compiti che necessitano di molto tempo. Inoltre, le mucche vengono accudite con cura 24 ore su 24.



Cun Olympia ha tut cumenzà

Gia il bab dad Arno è stà in allevatur intgantà da la razza brina svizra ed ha preschentà gugent ses animals a las exposiziuns regionalas. La vatga Olympia viva anc oz en stalla. Ella è naschida ils 10-10-2015 en la stalla veglia. 32 embryos han ins prelevà dad ella, era quai è pussaivel ozendi cun vatgas grondiusas. Sin questa moda po vegnir augmentada la rata da multiplicaziun e cun quai er il progress d'allevament. Ma Olympia n'è insumma betg l'unica vatga da gronda prestaziun en stalla. Per in temp vivevan intginas vatgas da Holstein dal frar dad Arno en stalla, ma il cor da la famiglia batta per la razza brina. Perquai vivan ussa sulet-tamain vatgas da la razza brina svizra sin il manaschi. Ad exposiziuns gudognan ellas adina puspè premis. Il manaschi producescha sez tut il pavel per 40 vatgas da latg e 50 biestga sitga. Ina pitschna part dals animals va durant la stad ad alp. Il rest pas-senta l'entir onn sin il bain puril. Las vatgas furneschan il latg che vegn transportà davent mintga segund di cun in camiun-cisterna. Ellas han da tut temp la pussaivladad dad ir a pascular u da laschar mulscher dal roboter. Plinavant gjaudan ellas la stalla frestga durant ils mais chauds da stad.

L'interpresa da servetschs sco segunda pitga

Gia avant che Arno ha surpiglià il manaschi puril da ses geniturs, ha el cumenzà a lavurar il 2002 sco interprendider da servetschs per stgaffir ina segunda pitga. Er en l'interpresa da servetschs è l'entira famiglia involvida. Oz fa el diversas lavurs per auters manaschis purils cun agid d'in nev e d'ina fin duas assistenzas. Arno charrescha e mantegna l'equipament ed Isabelle scriva ils quints. Pli baud seseva er ella sin il tractor ed enzugliava cun folia las ballas da silo. La figlia Vivien retschaiva las cudeschaziuns.

Betg mo las vatgas survegnan in service cumplain tar ils Cadalberts, mabain era las maschinas ed ils apparats accessoris en las remisas che vegnan unschids e tgirads a moda professiunala dad Arno e ch'èn en in stadi excellent.



Hat ein Roboter unseren Pausenapfel gepflückt?

Ein knackig frischer Schweizer Apfel im Einkaufskorb – eine Selbstverständlichkeit? Auf den ersten Blick ja, doch sein Weg vom Baum in unsere Hände ist viel mehr als ein einfacher Prozess. Es ist eine Geschichte von harter Arbeit, jahrhundertealtem Wissen und modernster Technik. Die Obstproduktion in der Schweiz verbindet heute Tradition mit Innovation – und vielleicht hat ja tatsächlich ein Roboter unser Obst geerntet?

Die Kunst des Obstbaus – zwischen Handwerk und Hightech

Ob Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Kirschen oder Aprikosen – sie alle beginnen ihr Leben in heimischen Obstbaubetrieben, wo erfahrene Obstbäuerinnen und Obstbauern mit Bedacht den optimalen Standort für ihre Obstanlagen wählen. Bodenbeschaffenheit, Sonneneinstrahlung und Wasserzugang sowie die Bewilligungen von Gemeinden und Kantonen spielen eine entscheidende Rolle. Schon im Winter sorgen die Bauern mit einem gezielten Schnitt der Bäume für eine gesunde Entwicklung und eine ertragreiche Ernte.

Mit dem Frühling beginnt die wohl heikelste Phase: die Blütezeit. Frost kann die zarten Blüten bedrohen – deshalb überwachen Sensoren die Temperaturen in den Obstanlagen. In besonders kalten Nächten kommen Bewässerungssysteme oder sogar Heizungen zum Einsatz, um die Pflanzen zu schützen. Diese Arbeit bedeutet für die Obstbauern viele schlaflose Nächte. Sobald der letzte Schnee geschmolzen ist, werden schützende Hagelnetze über den Anlagen gespannt, um die empfindlichen Früchte vor den oft heftigen Sommergewittern zu bewahren. Besonders Steinobst wie Kirschen oder Aprikosen ist sehr wetteranfällig, und ein einziger Hagelschauer kann eine ganze Ernte vernichten.

Wachstum mit digitaler Unterstützung

Während der Wachstumsphase stehen Nährstoffversorgung und der Schutz vor Krankheiten im Mittelpunkt. Hier hilft moderne Technik enorm: Digitale Messstationen und Sensoren erkennen frühzeitig Gefahren durch Schädlinge oder Pilzbefall und ermöglichen ein gezieltes Eingreifen. Drohnen fliegen über die Obstanlagen und liefern wertvolle Daten zum Gesundheitszustand der Bäume und Sträucher. Wetterstationen berechnen den idealen Erntezeitpunkt – alles, um das perfekte Obst für unsere Znüni-Pause heranzuziehen.

Auch bei der Schädlingsbekämpfung kommen zunehmend umweltschonende Methoden zum Einsatz. Nützlinge wie Marienkäfer und Raubmilben helfen, schädliche Insekten zu kontrollieren. Biologische Pflanzenschutzmittel und moderne Bewässerungssysteme stellen sicher, dass die Pflanzen optimal versorgt sind und möglichst wenig Wasser verschwendet wird.

Die Ernte – Mensch oder Maschine?

Wenn der Sommer zu Ende geht, beginnt die Erntezeit – die intensivste Phase im Jahr eines Obstbauern. Hier ist Fingerspitzengefühl gefragt: Die Früchte werden sorgfältig von Hand gepflückt, in spezielle Boxen gelegt und in moderne Kühllhäuser gebracht. Doch die Technik hält auch hier Einzug. Erste Ernte-Roboter testen





bereits, wie gut sie Äpfel, Birnen oder Pflaumen direkt vom Baum pflücken können. Mit sanften Greifarmen und künstlicher Intelligenz ernten sie nur die reifen Früchte – eine Technik, die in Zukunft den Fachkräftemangel ausgleichen könnte.

Besonders bei weichem Obst wie Kirschen oder Aprikosen ist Handarbeit jedoch unverzichtbar. Hier sind geübte Hände gefragt, um Druckstellen zu vermeiden und nur die besten Früchte auszuwählen. Nach der Ernte wird das Obst in modernen Lagerräumen gekühlt, um Frische und Qualität zu bewahren, bis es den Weg in die Läden oder direkt zu den Konsumenten findet.

Von der Obstanlage in den Einkaufskorb – digital vernetzt

Nicht nur der Anbau, sondern auch die Vermarktung unseres Obstes hat sich verändert. Viele Obstbauern nutzen heute Social Media, um Konsumentinnen und Konsumenten direkt an der Reise der Früchte teilhaben zu lassen. Mit Bildern und Videos zeigen sie, wie Äpfel, Birnen, Zwetschgen oder Kirschen wachsen und gepflegt werden, und machen so Lust auf einheimisches Obst. Wer möchte, kann seine Früchte sogar online bestellen – hübsch verpackt im Obstkorb, direkt nach Hause geliefert.

Ob frisch gegessen oder in der Küche weiterverarbeitet – Schweizer Obst ist ein wahres Multitalent. Der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband (SBLV) hält zahlreiche bewährte Rezepte bereit, von Apfelkuchen über Birnenkompott bis

hin zu sterilisierten Kirschen und diversen Säften und Konfitüren. Sie zeigen die Vielseitigkeit unserer heimischen Früchte.

Ein Biss in die Zukunft

Ob von Hand gepflückt oder von einem Roboter geerntet – unser Obst bleibt ein Symbol für die Verbindung von Natur, Tradition und Innovation. Während wir es geniessen, schmecken wir nicht nur die frische Schweizer Natur, sondern auch die Hingabe der Menschen, die es grossgezogen haben.

Und wer weiss? Vielleicht war es ja doch ein Roboter, der unsere Birne oder unseren Pausenapfel gepflückt hat.

Lotti Baumann,
Schweizerischer Bäuerinnen- und Landfrauenverband

Bewusstes Einkaufen, regionales & saisonales Kochen

Finden Sie gluschtige Rezepte unter:
landfrauen.ch/rezepte



Hier finden Sie Hofläden:
schweizerbauern.ch/hoflaeden



SBLV.
Schweizerischer Bäuerinnen-
und Landfrauenverband



français



Rezept

Ovo Galette

Zutaten

280 g	Halbweissmehl
1 EL	Rohrzucker
1 TL	Salz
100 g	Butter, in Stücken, kalt
1 dl	Wasser, eiskalt
3-4 EL	Ovomaltine Crunchy Cream
500 g	Erdbeeren, gewaschen, in Scheiben
1 Ei	verklopft wenig Zucker

Portionen: 8 Stück

Zubereitungszeit: > 90 Minuten

Zubereitung

- Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen. Die Butter hinzufügen und rasch mit dem Teig verkneten.
- Eiskaltes Wasser begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
- Teig auf einem Backpapier ca. 30 cm Ø auswallen. Teig mit dem Backpapier auf ein Backblech geben.
- Den Teig mit Ovomaltine Crunchy Cream bestreichen, dabei rundum einen 4 cm Rand frei lassen.
- Erdbeeren in Scheiben auf der Crunchy Cream verteilen, Teigrand darüberlegen.
- Ovo Galette mit Ei bestreichen, wenig Zucker darüberstreuen.
- Für ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens backen.
- Ovo Galette herausnehmen, auskühlen und nach Belieben mit geschlagenem Rahm oder Eis servieren.

Tipp

- Erdbeeren mit saisonalen Früchten ersetzen.





**JETZT AKTUELL
D'ACTUALITÉ
D'ATTUALITÀ**

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



Bestellschein / Bulletin de commande / Modulo d'ordinazione

Art.-Nr. / N° art. / N° art.	Anzahl, Sprache / Quantité, langue / Quantità, lingua	Artikel / Article / Articolo	Preis / Prix / Prezzo
Bekleidung, Textilien / Vêtements, accessoires / Abbigliamento, Tessili			
10965		Badetuch / Linge de bain / Asciugamano da bagno	Fr. 18.–
10554		Cap Schweizer Bauern / Casquette Paysans suisses / Cappellino Contadini svizzeri	Fr. 12.–
11011	d/f komb. all/fr comb.	Bistroschürze kurz / Tablier de brasserie court / Grembiule da cucina corto	Fr. 26.–
Accessoires / Accessori			
10597	de fr it	Geschenkband, aus Stoff / Ruban-cadeau en tissu / Nastro da regalo in stoffa	Fr. 25.–
10551		Sackmesser Victorinox / Couteau de poche Victorinox / Coltellino da tasca Victorinox	Fr. 18.–
11013		Regenschirm / Parapluie / Ombrello	Fr. 18.–
10456	de fr	Jasskarten / Cartes de jass / Carte da jass	Fr. 2.–
20312	de	Memory «Bauernhoftiere» / Memory «animaux de la ferme» / Memory «animali della fattoria»	Fr. 20.–
10559		Holz magnete Bauernhoftiere / Animaux de la ferme aimantés / Calamite animali della fattoria	Fr. 10.–
10552		Umhängeband im Edelweisslook / Sautoir edelweiss / Cordicella portachiavi «look stella alpina»	Fr. 2.–
Papeterie / Cartoleria			
10319		Kartenset Kulturpflanzen / Set de cartes plantes cultivées / Set di biglietti piante coltivate	Fr. 4.–
10321		Kartenset Tierkinder / Set de cartes bébés animaux / Set di biglietti cuccioli	Fr. 4.–
10464		Kugelschreiber / Stylo à bille / Penna a sfera	Fr. 1.–
10472		Bleistift mit Radiergummi / Crayon avec gomme / Matita con gomma	Fr. 6.–

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

Vorname / Name /
Nom / Prénom /
Nome / Cognome

Adresse /
Rue & N° /
Vi / N°

PLZ / Ort /
NPA / Localité /
NPA / Luogo

Tel. / E-Mail /
Tél. / e-mail /
Tel. / e-mail

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

Lieferbedingungen /
Conditions de livraison /
Condizioni di consegna



Alle Artikel solange Vorrat /
Articles disponibles jusqu'à épuisement des stocks /
Tutti gli articoli disponibili fino ad esaurimento delle scorte

B-Post, Lieferfrist 14 Tage /
Courrier B, délai de livraison 14 jours /
Posta B, tempo di consegna 14 giorni

Diese und weitere Angebote finden Sie unter: shop.schweizerbauern.ch /
Vous trouverez bien d'autres articles sur : shop.paysanssuisses.ch /
Potete trovare molti altri articoli su: shop.contadinisvizzeri.ch

**Schweizer
Bäuerinnen
& Bauern**

Für dich.

**Paysannes
& paysans
suisses**

Pour vous.

**Contadine
& contadini
svizzeri**

Per voi.

Nico und Noah auf kulinarischer Mission durch die Schweiz

Schweiz Tourismus hat die beiden Gourmetfreunde Nico Franzoni und Noah Bachofen auf eine Tour geschickt, quer durch die Schweiz. Sie waren in mehreren Hofläden, wo sie zahlreiche neue und nachhaltige Entdeckungen machten.

Drei Tage waren die Beiden unterwegs und legten entlang der Grand Tour of Switzerland 792 Kilometer zurück. Die Reise war gespickt mit kulinarischen Highlights und nebenbei erlebten Nico und Noah die Schönheit und Vielseitigkeit unseres Landes. Immer wieder zum Staunen brachten sie die Hofläden. Das Angebot der Schweizer Bauern überraschte, beim Kennenlernen von regionalen Produkten und Spezialitäten kamen sie regelmässig ins Schwärmen.



Einblick in die Hofläden: Genuss mit Ausblick

So etwa im Hofladen Schlattgut in Herrliberg hoch über dem Zürichsee. Mit Sicht auf die Rigi, die Berner Alpen und den Titlis. Viele Gipfel sind schneebedeckt. Der Himmel ist wolkenverhangen, es regnet. Dann gewinnt die Sonne die Oberhand. Wärmende Strahlen legen sich über den Hof. Die Hühner sind schon länger wach, die Hähne krähen um die Wette. Von ihrem Freilaufstall sehen sie auf den Zürichsee. Aus den Eiern der Tiere machen Caroline Ledergerber und Co. exquisiten Glacé: Aprikosen- oder Rhabarbersorbet wenn Saison ist. Oder ein Erdbeer-Glacé, bei dem man schmeckt, dass die Beeren lang an der Sonne gereift haben. Nico und Noah versuchen sich im Eierputzen und decken sich im Hofladen nebst den Sorbets mit Birnen und gebrannten Mandeln ein.

Alpkäserei Bleiki: Sbrinz und Muskelkraft

Der nächste Halt ist Niederrickenbach, im Kanton Nidwalden. Hier bewirtschaftet Paul Barmettler seine Alpkäserei Bleiki. Unterhalb der Käserei liegt das Benediktinerinnenkloster Maria-Rickenbach, die Alp ist umrundet von grünen, steilen Wiesen. Der Star heisst Sbrinz, Alpsbrinz. Dieser schmeckt würziger, voller. 1000 Laib Käse produziert Barmettler pro Saison. Er tut das mit viel Liebe zum Detail in fünfter Generation. Der Mann ist topfit und schleppt die schweren Käse scheinbar ohne Mühe umher. Nico versucht dies auch und bricht beinahe zusammen. Noah probiert lieber den Käse und sagt: «Hier lerne ich, was für Menschen hinter den Lebensmitteln stehen. Mit was für Sorgfalt der Alpsbrinz produziert wird, ist beeindruckend.»

Culinarium Alpinum: Ein Kloster für den Geschmack

Ebenfalls mit grösster Sorgfalt wird im Culinarium Alpinum in Stans gearbeitet. Es ist eine Art Garten Eden für Lebensmittel. Im ehemaligen Kapuzinerkloster hat das kulinarische Erbe der Alpen





eine Heimat gefunden. Und es dreht sich alles um nachhaltiges Essen. Kräuter, Obstbäume, Düfte. Beinahe nur Schweizer Produkte sind zu finden und alles ist bis ins Detail durchdacht. In den sorgfältig renovierten Räumlichkeiten werden lokale Speisen serviert, charmante Swiss-Historic-Hotelzimmer warten auf Gäste, die etwas länger bleiben wollen. Dafür haben Nico und Noah keine Zeit. Für eine Tour mit Peter Durrer, der im Culinarium die Geschicke führt, jedoch schon. Im Kräutergarten probieren sie Kapern, im Keller dann erhalten sie eine Einführung in die Welt der qualitativ hochstehenden Schnäpse. Eine Flasche Mirabellen-Schnaps nehmen sie mit zum kommenden Halt, dazu Miso-Paste aus dem dazugehörigen Laden.

Tessin: Bio-Hof und gelebte Nachhaltigkeit

Dann heisst es Autofahren. Ein ganzes Stück. In einen komplett anderen Landesteil, ins Tessin. Der erste Stopp im Süden heisst Hofladen Colombera in S. Antonio. Dieser liegt am südlichen Ende der Magadinoebene in der Nähe von Bellinzona. Schwalben kreisen, Ziegen, die nach den Unwettern im Maggiala evakuiert werden mussten, haben hier eine vorübergehende Bleibe gefunden. Mario Tognetti und seine Familie sind über die Jahre eins geworden mit dem Hof. Alles ist Bio. Die nachhaltige Produktion haben die Menschen verinnerlicht. Swisstainable at its best. Die Schönheit des Hofes kommt durch die Produkte und die Herzen der Bewohner:innen zum Vorschein. Nico und Noah kaufen den halben Hofladen leer. Unter anderem entscheiden sie sich für die Wurstwaren Luganighetta und Luganighe.

Salzminen Bex: Die Essenz eines jeden Gerichts

Über Umwege und über das Centovalli sowie einem kurzen Abstecher nach Italien geht es weiter in die dritte Sprachregion der Schweiz, nach Bex im Kanton Waadt. In Bex liegen die Salzminen. Bex ist das Salz-Versorgungszentrum für die ganze Schweiz. 30 000 Tonnen Salz werden hier jedes Jahr abgebaut. Über die



Finde hier die komplette kulinarische Mission (inkl. Video) von Nico und Noah

Jahre ist ein imposantes Labyrinth von Gängen und Schächten entstanden, das über 50 Kilometer lang ist. Mit einem Bähnli, dem sogenannten «Train des Mineurs», kann das Werk besichtigt werden. Hunderte Meter unter der Erde wohnt man sich in einem James-Bond-Film. Es gibt sogar ein Restaurant im Bauch des Berges. Nico und Noahs Aufgabe ist es, das «Fleur des Alpes» in den Tiefen des Bergwerks von Hand zu gewinnen. Die beiden Gourmetfreunde bezeichnen Salz als DIE Essenz beinahe jedes Gerichtes und lernen, wie es abgebaut wird.

Lavaux: Wo der Wein auf der Zunge tanzt

Was Nico und Noah auch gerne zu einem feinen Essen geniessen, ist Wein. Solchen finden sie in der Domaine Pascal & Céline Dance in Aran. Dance, was für ein Familienname. Und dann diese Aussicht vom Weingut im Herzen des Lavaux. Die Terrassen in den Weinbergen sind UNESCO-Kulturerbe. Und die Weine der Domaine scheinen tatsächlich auf der Zunge zu tanzen. Tradition vermischt sich mit Neuem. Nico und Noah sind begeistert. Sie packen zwei Flaschen ein. Eine fürs Menü, eine zum Trinken.

Finale in Bern: Ein Gericht, das die Schweiz vereint

Die Beiden kochen nämlich mit allen Lebensmitteln, die sie auf ihrer kulinarischen Mission durch die Schweiz gesammelt haben, ein Gericht. Dies tun sie selbstverständlich in der Hauptstadt Bern. Auf der Dachterrasse des Fünfsternehauses Schweizerhof lassen sie die Reise noch einmal Revue passieren und beschliessen, was in die Pfanne kommt.

Concours Wettbewerb Concorso

Mitmachen und gewinnen!

**Welche Getreideart pflanzt
Beat Mathys an?**

- Weizen
- Hafer
- Roggen

**Wie heisst der Hofhund
der Familie Cadalbert?**

- Olympia
- Poldi
- Bello

**Welches Insekt wird zur Bestäubung
der Tomaten eingesetzt?**

- Wespe
- Mücke
- Hummel

**In welchem Jahr baute
die Familie Bigler den
neuen Mastsauenstall?**

- 2021
- 2023
- 2019



Teilnahme online (www.brunch.ch)
bis 8. August 2025.

Participez et gagnez !

**Quelle céréale Beat Mathys
cultive-t-il ?**

- Du blé
- De l'avoine
- Du seigle

**Comment le chien de ferme de
la famille Cadalbert s'appelle-t-il ?**

- Olympia
- Poldi
- Bello

**Quel insecte est utilisé pour
la pollinisation des tomates ?**

- La guêpe
- Le moustique
- Le bourdon

**En quelle année la famille Bigler
a-t-elle construit sa nouvelle
porcherie d'engraissement ?**

- En 2021
- En 2023
- En 2019



Participez jusqu'au 8 août 2025 en ligne
(www.brunch.ch).

Partecipate e vincete!

**Che tipo di cereali
coltiva Beat Mathys?**

- Grano
- Avena
- Segale

**Come si chiama il cane da fattoria
della famiglia Cadalbert?**

- Olympia
- Poldi
- Bello

**Quale insetto viene utilizzato
per impollinare i pomodori?**

- Vespa
- Zanzara
- Bombo

**In che anno la famiglia Bigler ha
costruito la nuova stalla per
le scrofe da ingrasso?**

- 2021
- 2023
- 2019



Partecipate entro l'8 agosto 2025 online
(www.brunch.ch).



Preise

1. Preis

Eine Nacht im Hotel Schweizerhof in Bern im Doppelzimmer für zwei Personen inkl. Frühstück plus 3-Gang Menü im Restaurant Jack's Brasserie

2. Preis

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

3. Preis

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

4. Preis

Bauernhof-Ferien von Agrotourismus Schweiz im Wert von 400 Franken

5. – 10. Preis

Je zwei Gutscheine für den 1. August-Brunch auf dem Bauernhof 2026

Prix

1^{er} prix

Une nuit pour deux personnes à l'hôtel Schweizerhof de Berne en chambre double, petit déjeuner + 1 repas à trois plats au restaurant Jack's Brasserie inclus

2^e prix

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

3^e prix

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

4^e prix

Vacances à la ferme d'Agrotourisme Suisse d'une valeur de 400 francs

5^e – 10^e prix

Deux bons pour le Brunch à la ferme du 1^{er} août 2026



Ferien auf dem Bauernhof
Vacances à la ferme
Agrotourisme

 bauernhof-ferien.ch

Premi

1^o premio

Una notte nell'Hotel Schweizerhof a Berna in camera doppia per due persone con colazione inclusa e un menù di 3 portate al ristorante Jack's Brasserie

2^o premio

Una settimana di vacanze in fattoria di Agriturismo Svizzera del valore di 1000 franchi

3^o premio

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

4^o premio

Vacanze in fattoria di Agriturismo Svizzera del valore di 400 franchi

5^o – 10^o premio

Due buoni per il Brunch del 1^o agosto in fattoria 2026



my
farm.ch

 myfarm.ch

swi⁺zerland

 switzerland.com

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

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

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



Dankeschön

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

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
Andrea Camadini,
Schweizer Bäuerinnen & Bauern

Layout
Nejna Gothuey,
Schweizer Bauernverband

Druck
Stämpfli AG, Bern

Auflage
100 000 Exemplare

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

© Schweizer Bäuerinnen & Bauern → 1, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
© Adrian Bretscher → 2
© Feierlenhof Altnau → 4
© Shutterstock → 5
© Andrés Bignasca/Unione Contadini Ticinesi → 14, 15, 16
© Matthias Singer/Schweizer Bauernverband → 18
© Migros/Migusto → 19
© BauernZeitung → 20

Mentions légales

Responsable rédaction
Andrea Camadini,
Paysannes & paysans suisses

Mise en page
Nejna Gothuey,
Union suisse des paysans

Impression
Stämpfli AG, Bern

Tirage
100 000 exemplaires

© Marius Frei → 21, 22
© Schweizer Bäuerinnen & Bauern → 34, 45, 52, 53, 54
© 2025, Judith Erdin (streusel.ch) → 38, 39
© Isabelle & Arno Cadalbert → 42, 43, 44
© Barbara Wirth → 46
© Shutterstock → 47
© Wander.ch → 48
© MySwitzerland.com → 50, 51

Imprint

Responsabile di redazione
Andrea Camadini,
Contadine & contadini svizzeri

Layout
Nejna Gothuey,
Unione Svizzera dei Contadini

Stampa
Stämpfli AG, Bern

Tiratura
100 000 esemplari



WORLD CHEESE AWARDS
CAPITAL
— F —
CHEESE
BERN SWITZERLAND
13. – 15. NOV. 2025

NEUE FESTHALLE



More Information



Switzerland. Naturally.

Cheeses from Switzerland.

www.cheesesfromswitzerland.com



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)

MERCI
100 Jahre Migros

