



Fachteil 1. August-Brunch

Zürcher Bauernverband ■ Lagerstrasse 14, 8600 Dübendorf ■ 044 217 77 33 ■ www.zbv.ch

Der 1.-August-Brunch feiert Geburtstag

25 Jahre Brunch zum Nationalfeiertag

Seit 1993 bieten zahlreiche Bauernfamilien in der ganzen Schweiz jeweils am Nationalfeiertag einen köstlichen Brunch an. Dabei steht der direkte Kontakt zur Bevölkerung im Vordergrund.

Entstanden ist die Idee für einen Brunch in der Westschweiz. Es dauerte aber nicht lange, bis auch die anderen Landesteile am Projekt teilnahmen. Das Ziel der Veranstaltung ist heute wie damals, den Kontakt mit der nichtbäuerlichen Bevölkerung zu pflegen. Der Brunch bietet eine optimale Plattform, um den eigenen Hof und die damit verbundenen Tätigkeiten zu zeigen und über den Alltag in der Landwirtschaft zu informieren.

24 landwirtschaftliche Betriebe haben sich im Kanton Zürich dazu entschlossen, in diesem Jahr einen Brunch auf ihrem Hof durchzuführen. Einige Anbieter sind fast schon seit dem Anfang mit dabei, andere organisieren den Anlass zum ersten Mal und bei weiteren Familien wurde das Projekt von der Nachfolgeneration übernommen.



Die Zürcher Anbieter freuen sich auf Ihren Besuch. Bild: ZBV

Verteilt auf die 24 Betriebe stehen rund 8500 Brunch-Plätze zur Verfügung.

Ein kantonaler Info-Abend

Etwa einen Monat vor der Veranstaltung führt der Zürcher Bauernverband jeweils einen Info-Abend für alle kantonalen Brunch-Anbieter durch. Dieses Jahr waren die Teilnehmer zu Gast auf dem Strickhof in Wülflingen. Nach

einer interessanten Betriebsführung durch Flavio Ferrari, Betriebsleiter Mutterkuhhaltung, stellte der ZBV den diesjährigen Brunch näher vor. Auch der SBV war vor Ort und lieferte wichtige Informationen über den Anlass.

Der Info-Abend ist jeweils gut besucht. Die Brunch-Anbieter schätzen auch den Austausch mit anderen Familien, die auch einen leckeren Zmorge auf ihrem Hof anbieten. Bei einem gemütlichen Imbiss bleibt genügend Zeit, um über die eigenen Erfahrungen zu berichten.

Herzlichen Dank an alle Anbieter

Es dauert nur noch wenige Wochen bis zum Brunch und so laufen bereits jetzt die Vorbereitungen. Der Zürcher Bauernverband möchte sich bereits jetzt bei allen Anbietern herzlich bedanken. Sie nehmen die Mühe auf sich und organisieren mit viel Herzblut ein Fest, das von der Bevölkerung sehr geschätzt wird. Der Zürcher Bauernverband wünscht den Brunch-Anbietern sowie allen Gästen eine gelungene Veranstaltung sowie ein schönes Erlebnis auf dem Bauernhof. ■ DSC

Interview zum Fachteil

Belinda Vetter

Beruf: Projektleiterin 1.-August-Brunch
Ort: Schweizer Bauernverband (SBV), Laurstrasse 10, 5201 Brugg



«Ein dickes Dankeschön für dieses wertvolle Engagement.»

Wieviele Brunchs werden in diesem Jahr in der ganzen Schweiz angeboten?

Erfreulicherweise dürfen wir dieses Jahr auf 353 Betriebe zählen, die einen 1.-August-Brunch anbieten. Darunter finden sich nicht nur langjährige Gastgeberfamilien, sondern auch zehn Neueinsteiger. Seit 1993 sind es zehn Betriebe, die ohne Unterbruch (inkl. Hofübergabe an die jüngere Generation) den 1.-August-Brunch durchführen. Aktuell sind es 24 Betriebe aus dem Kanton Zürich – ein dickes Dankeschön für dieses wertvolle Engagement. Der Brunch wird 25 Jahre alt.

Wie wird das Jubiläum gefeiert?

Das Jubiläum verdanken wir den Bauernfamilien und ihren Helfern, die jedes Jahr mit viel Herzblut und Engagement den 1.-August-Brunch organisieren! Um das Vierteljahrhundert speziell in Szene zu setzen, organisierten wir von SBV diverse Jubiläumsaktivitäten. So kommt das beliebte BrunchMagazin in einem anderen Kleid daher. Zudem gibt es eine neue Minibroschüre mit Ideen und Rezepten zum Brunch, die auch an die Gastgeberhöfe verteilt wird. Für die zehn Betriebe, die seit 25 Jahren mit an Bord sind, werden wir im Herbst etwas Spezielles unternehmen. Das ist nicht alles – Sie dürfen gespannt sein!

Welche Botschaft soll mit dem Anlass vermittelt werden?

1993 wurde der «Buurezmorge» erstmals von einer Gruppe motivierter Bäuerinnen und Bauern unter der Federführung des SBV ins Leben gerufen, um den Kontakt und Dialog

zwischen den Gästen, den Konsumenten, und den Bauernfamilien zu ermöglichen. Und das hat sich bis heute nicht verändert! Wichtig für die Bauern ist es, das Vertrauen in die Schweizer Lebensmittel zu stärken und die vielseitigen Leistungen aufzuzeigen. Die Besucher können sich vor Ort davon überzeugen und die feinen Produkte vom Hof oder aus der Region geniessen.

Wie bereitet der SBV den Anlass vor?

Nach dem Brunch ist vor dem Brunch! Bereits im Herbst starten wir mit den Vorbereitungen für den nächsten Anlass. Unter anderem steht die Suche nach Sponsoren auf dem Programm. Aber auch die Überarbeitung der Begleitdokumentation oder das «à jour»-Halten der Webseite gehören dazu. Im Januar starten wir mit der Hofsuche, den Arbeiten für das BrunchMagazin und dem Vorbereiten des Materials für die Familien (bsp. Tischrollen und Servietten im Edelweiss-Look). Im Frühling kurbeln wir langsam die Kommunikation nach aussen an. Dazu gehört die klassische Medienarbeit, aber auch das Nutzen der sozialen Medien (Facebook und «Vom Hof»-App). Im Sommer heisst es dann vor allem «Fragen beantworten» – sowohl von Gastgeberfamilien als auch von Gästen und Medienschaffenden. Der SBV wird dabei von den Brunch-Verantwortlichen in den Kantonen unterstützt. Sie sind das Bindeglied zwischen uns und den Bauernfamilien, die wichtige Informationen, Anpassungen etc. an die Brunch-Anbieter weitergeben und so auch die Qualität der Brunchs sicherstellen. ■

Wählen Sie Ihren Brunch-Hof aus

Am Nationalfeiertag laden folgende 24 Zürcher Bauernfamilien zu einem abwechslungsreichen Brunch ein. Reservieren Sie sich jetzt Ihre Plätze und freuen Sie sich auf einen schönen Besuch auf dem Bauernhof. Mehr Informationen und die Anmeldung finden Sie unter: www.brunch.ch
Auflistung Stand 12. Juli 2017

Beat Möckli mit Denise Fahrni
Im Schili 2, 8412 Aesch
Anmeldung: Tel. 052 301 07 78/078 842 46 23 oder 079 375 51 64, denise.fahrni@bluemail.ch

Generationengemeinschaft Markus & Andreas Stalder
Stalder-Hof, Eggweid 1, 8904 Aesch bei Birmensdorf
Anmeldung: Tel. 044 737 12 04, landw.stalder@bluewin.ch, www.stalder-hof.ch

Familie Margrit & Ueli Gamper
Joggelihof, Zünikon im Peter 1a, 8543 Bertschikon
Anmeldung: Tel. 052 337 21 62 oder 079 788 24 35

Rita & Josef Ziltener
Winterhalden, Tannärgertenstr. 28, 8635 Dürnten
Anmeldung: Tel. 055 240 10 81 oder 079 434 23 16, ziltener@duertner-pulling.ch, www.duertner-pulling.ch

Familie Christian Fischer & Andrea Rüdemann
Fischerhof Guldenen, Vorder Guldenen 11, 8127 Forch
Anmeldung: Tel. 044 984 03 72, **Ausgebucht**

Familie Max Brandenberger
Wilerstrasse 32, 8415 Gräslikon
Anmeldung: Tel. 052 318 13 60, www.irchelgold.ch

Familie Vreni & Werner Stähli
Dorfstrasse 7, 8322 Gündisau
Anmeldung: Tel. 044 954 29 70 oder 079 575 38 28

Familie Judith & Andreas Rüegg
Bodengut, Hörnlistrasse 4, 8340 Hinwil
Anmeldung: Tel. 079 621 75 68, jrueegg@bluewin.ch, www.bodengut.ch

Familie Corinna Müller & Martin Alder
Chramen 1, 8634 Hombrechtikon
Anmeldung: Tel. 079 530 53 28 oder 055 244 10 12, corinna.mueller9@gmail.com

Familie Maya & Jean-Jacques Duperré
Stöckweid 1, 8934 Knonau
Anmeldung: Tel. 044 767 03 17, stoekweid@gmail.com, www.stoekweid.ch

Familie Nicole & Felix Berger
Bergerhof, Wannwis 7, 8124 Maur
Anmeldung: **Ausgebucht**
berger@ggaweb.ch, www.bergerhof.ch

Familie Erika & Heini Nägeli
Mattenhof, Dachlissen 2, 8932 Mettmenstetten
Anmeldung: Tel. 044 767 18 38 oder 079 481 38 10, naegeli-mattenhof@bluewin.ch, www.naegeli-mattenhof.ch

Familie Susanne & Daniel Maag
Hof Wiesengrund, Grundstrasse 23, 8154 Oberglatt
Anmeldung: Tel. 044 851 11 77, info@hof-wiesengrund.ch, www.hof-wiesengrund.ch

Familie Agnes & Fritz Zuber-Luzi
Im Heidi 1, 8475 Ossingen
Anmeldung: Tel. 052 317 19 01

Jakob Waldburger
St. Gallerstrasse 56, 8352 Rätterschen
Anmeldung: Tel. 052 363 19 69, dorfladen-elsau@solnet.ch

Familie Sylvia & Urs Fischlin
Sylvia's Bäsebeiz/Hofladen, Seestrasse 85, 8805 Richterswil
Anmeldung: Tel. 044 784 34 43 oder 078 740 24 79, fischlin.urs@bluewin.ch, www.fischlin-hof.ch

Gebrüder Müller
mit Müller Daniel, Triibhuus, unterhalb Salenstrasse, 8162 Steinmaur
Anmeldung: Tel. 044 853 23 00, info@muellersteinmaur.ch, www.muellersteinmaur.ch

Familie Angela & Julian Burkhard
Schnurrberg 560, 8488 Turbenthal
Anmeldung: Tel. 052 385 13 23, julianburkhard@hotmail.com, www.schnurrberg.ch

Thomas Grob
Grob's Hofladen, Reppischtalstrasse 2, 8902 Urdorf
Anmeldung: Tel. 044 734 22 24 oder 078 614 20 75, hofladenurdorf@hotmail.com, www.grobshofladen.ch

Familie Werner Fankhauser & Karin Hüppi Fankhauser
Schluchthalhof, Obere Bergstrasse 119, 8820 Wädenswil
Anmeldung: nur Reservationen per E-Mail an mail@schluchthalhof.ch, www.schluchthalhof.ch

Familie Claudia & Stefan Ulrich
Seeholz, 8105 Watt
Anmeldung: **Ausgebucht**
rrzollinger@sunrise.ch, www.seeholz-beizli.ch

Marlies Zenger & Ueli Bieri
Bieri-Hof, Luegisland, Luegislandweg 2, 8484 Weisslingen
Anmeldung: Tel. 079 358 33 65 oder 079 387 47 24, u.bieri@hotmail.ch

Flavio Ferrari
Strickhof, Weinbergstrasse 198, 8408 Winterthur
Anmeldung: Tel. 079 596 68 61 oder 079 687 75 39, sabrina.ferrari@strickhof.ch, www.strickhof.ch ■

Kommentar der Woche

Zürcher Bauernverband ■ Lagerstrasse 14, 8600 Dübendorf ■ www.zbv.ch

Getreideernte: Gestern – heute – morgen

Vor einigen Tagen durften wir das 50-jährige Bestehen der Getreidesammelstelle Niederhasli (Getreide Züri Nord AG) feiern.

Die dazugehörigen Silos sind in der Region bekannt und werfen bei der Bevölkerung diverse Fragen auf. Was geschieht in den unübersehbaren Betongebäuden? Was wird darin alles eingelagert? Und was ist überhaupt die Aufgabe dieser Getreidesammelstelle? Um Antworten auf diese Fragen zu liefern, öffneten wir an unserem Jubiläum die Türen. Die Gelegenheit, einen Blick hinter die Betonmauern zu werfen, wurde rege genutzt und führte zu diversen interessanten Gesprächen.

Am Jubiläumstag beschäftigten wir uns noch mit der Vergangenheit. Nun hat uns die Gegenwart aber bereits wie

«Getreidesammelstellen: Unersetzliche Player in der schweizerischen Brotversorgung.»

der eingeholt. Wie wird die Ernte ausfallen? Reicht die Lagerkapazität aus? Wird das Getreide trocken oder doch eher nass angeliefert? Welche Qualität weist das Getreide in diesem Jahr auf?

Aufgrund des heissen Wetters der vergangenen Tage ist die Ernte bereits in vollem Gang. Die Gerste wurde bereits geerntet und lieferte erfreulicherweise hohe Erträge und Hektolitergewichte. Nun sind wir bereits in der Brotgetreide- und Rapserte. Wenn das Wetter in den nächsten Tagen trocken bleibt, wird die Ernte früher fertig sein als in anderen Jahren. Wir sind gespannt, welche

Spuren das heisse Sommerwetter hinterlassen hat. Es zeigt sich einmal mehr, dass wir bei jeder Ernte ganz von der Natur abhängig sind.

Doch sind wir zuversichtlich, dass wir unsere Silos mit qualitativ hochwertigem Getreide füllen dürfen, um die Bevölkerung mit dem täglichen Brot zu versorgen. Unser Ziel ist es, dass wir dies auch in den kommenden 50 Jahren sicherstellen können. Wir freuen uns, ein unersetzliches Glied in der Schweizer Lebensmittelversorgungskette zu sein. ■

Walter Kipter,
Geschäftsführer
Getreide Zürich Nord AG

