

CASALPLINE 2/2023



Vorschau

24. Berner Alpkäse-Meisterschaft
17. September 2023,
Freilichtmuseum Ballenberg

Inhalt

Unsere neuen Vorstandsmitglieder.....	3
24. Berner Alpkäse-Meisterschaft (Wettkampfbestimmungen)	4
Neue Branchenleitlinie - Korrigendum	6
Erinnerung 8-stellige BUR-Nummer	6
Sennenehrung CasAlp 2024	6
Adressänderungen melden.....	6
Marketing - Kommunikation:	
- Ausstellungen & Degustationen.....	10
- Werbemittel	11
- Abrechnung Degustationsware.....	11
- Gesucht: Der beste Alpkäse	12
Veranstaltungskalender.....	12

CASALPline 1/2024

Redaktionsschluss: 31. Januar 2024
Erscheinungsdatum: März 2024

Präsident

Hans Kohler, Geissholz 171, 3860 Schattenhalb
Tel. 079 285 04 42
kohler.geissholz@bluewin.ch

Redaktion

Marisa Pfander
Koordination & Marketing
Tel. 079 682 22 09
marketing@casalp.ch

Sekretariat, Layout

Evelyne Gisler, CASALP Geschäftsstelle
INFORAMA Berner Oberland, 3702 Hondrich
Tel. 031 636 04 98, Fax 031 636 04 10
info@casalp.ch, www.casalp.ch

Druck

Kopp Druck + Grafik AG, 3770 Zweisimmen

Winkler since 1905
Winkler AG • Fon +41 (0)31 790 90 90 • Fax 031 790 90 98
Thunstrasse 18 • 3510 Konolfingen • Switzerland • info@winklerag.ch




Über 4000 Bedarfsartikel für die Sennerei
Plus que 4000 articles pour la fromagerie de montagne

Für jeden Käse das passende Lab
A chaque fromage sa présure



Kostengünstiger 4-Farben Digitaldruck von Joghurtdeckel aus Alu und Etiketten.
Ab 1000 Stück und mit Ihrem Logo.



Impression digital en 4 couleurs pour un bon prix.
Pour opercules en alu et étiquettes de 49 mm. Déjà dès 1000 pièces et avec votre sujet.



unsere Produkte finden Sie auch in **Landi's** und bei **Eisenwarenhändlern**

Equipement laitier
Käserei- Molkereibedarf
Articoli per caseificio
Cheese factory equipment

Unsere beiden neuen Vorstandsmitglieder stellen sich vor



Gemeinsam mit meiner Frau Christine und unseren drei Kindern bewirtschafte ich unseren Familienbetrieb in Falt-schen oberhalb Reichenbach mit 38 ha LN.

Wir halten SF-Milchkühe, welche saisonal ab Anfangs Oktober abkalben. Die ganze Herde wird Mitte August auf der Alp galt gestellt. Die Biomilch liefern wir von Oktober bis Ende Mai an die Aaremilch. Ein kleiner Teil wird in der Hofkäserei verarbeitet und die Produkte daraus im Hoflädli zum Verkauf angeboten.

Im Pflanzenbau betreiben wir nebst einer Hektare Silomais ausschliesslich Futterbau und Weidewirtschaft.

Seit mehreren Jahren bilden wir junge Leute zum Landwirt/in EFZ aus. Ebenso sind wir Einsatzbetrieb für Zivildienstleistende. Diese Menschen bereichern unseren Alltag und ihre helfenden Hände wissen wir einzusetzen.

In den Sommermonaten ziehen wir mit unseren Tieren auf die Renggalp im Kiental. Mit Herzblut bewirtschaften wir unsere steile Privatalp in dritter Generation. Sehr dankbar sind wir über unseren Neubau, welchen wir 2018 dort oben realisieren konnten. Für Mensch, Tier und die Käsefabrikation war die Umsetzung von diesem Projekt ein immenser Gewinn.

Die Alpzeit ist zwar sehr bereichernd und schön aber auch streng. Wir dürfen nebst meinen Eltern Klaus und Marianne seit Jahren auf die Mithilfe von Fam. Müller zählen - vielen herzlichen Dank.

Ich freue mich auf die Tätigkeit im Vorstand der CasAlp. Als Vertreter der Produzenten möchte ich mich vor allem für die Äplerinnen und Äpler oder Bauern, welche den Berner Alp- und Hobelkäse AOP vermarkten, einsetzen.

Für unser Top-Produkt müssen wir aus Überzeugung eintreten, den Händlern und vor allem den Konsumenten die Herkunft und Zusammenhänge damit kommunizieren und am Markt letztlich einen Preis erzielen, welcher die Produktionskosten abdeckt und die grosse (Hand)Arbeit angemessen entschädigt.

Ich wünsche allen einen unfallfreien Sommer, genügend Wasser und gelungene Alpprodukte.

Marcel Rubin



Ich bin 37 Jahre alt, verheiratet und habe 2 Kinder.

Zusammen mit meinen Eltern führe ich einen Generationengemeinschaftsbetrieb in Feutsoey bei Gstaad. Wir bewirtschaften eine Fläche von 38 ha LN in der Bergzone 3.

Unsere Hauptbetriebszweige sind die Milchwirtschaft, die Aufzucht und die Alpwirtschaft. Im Sommer produzieren meine Eltern Berner Alp- und Hobelkäse AOP auf der Alp Reusch-Olden. In dieser Zeit kümmerge ich mich um die Rinder, die Heuernte und um die Pflege des Alpkäses.

Die Viehzucht und Alpwirtschaft sind meine Leidenschaft, dabei strebe ich das Zuchtziel einer gesunden und robusten Kuh für die Alp mit guter Milchqualität an. Wir haben hauptsächlich Swiss Fleckvieh Kühe.

Gepflegte Alpen, die unser Landschaftsbild prägen, liegen mir sehr am Herzen. Sie sind nicht nur schön anzusehen, sondern bringen auch einen wirtschaftlichen Nutzen. Nebst dem, dass eine gepflegte Alp Touristen anlockt, kann dort auch qualitativ hochwertiger Berner Alpkäse AOP hergestellt werden.

Da es mir ein Anliegen ist, dass der Berner Alp- und Hobelkäse AOP in Zukunft nicht an Wert verliert, engagiere ich mich im Vorstand der CasAlp. Auf dem eigenen Betrieb erlebe ich, dass die Nachfrage nach unserem Käse aus dem Berner Oberland zurzeit noch sehr gefragt ist und die Arbeit beim Konsumenten geschätzt wird. Ich wünsche mir, dass dies für die nächsten Generationen so bleibt.

Jörg Gander



Lieber Marcel, lieber Jörg

Wir von CasAlp heissen euch als neue Vorstandsmitglieder herzlich willkommen und wünschen euch viele interessante Momente.

Das konstruktive Mitwirken und die Vertretung eurer Region ist für die Zukunft des Berner Alp- und Hobelkäse AOP äusserst wichtig.

24. Berner Alpkäse-Meisterschaft 17. September 2023, Freilichtmuseum Ballenberg Wettkampfbestimmungen

Als Mitglied der CasAlp können Sie Ihr Topprodukt zur Prämierung an der Berner Alpkäse-Meisterschaft anmelden.

Datum

Samstag, 16. September 2023
(Taxierung unter Ausschluss der Öffentlichkeit)

Sonntag, 17. September 2023
(Ausstellung und Preisverleihung)

Austragungsort

Freilichtmuseum Ballenberg

Teilnehmerkreis

Teilnehmen können alle CasAlp-Mitglieder aus dem Ursprungsgebiet der CasAlp.

Kategorien

(pro Teilnehmer kann ein Käse je Kategorie eingereicht werden)

1. *Hobelkäse*:
Berner Hobelkäse AOP, Produktion 2021 oder älter
2. *Coeur des Alpes*:
Berner Alpkäse AOP, Produktion 2022
3. *Mutschli*:
Mutschli, Produktion 2023

Pro Kategorie müssen mindestens 10 Käse angemeldet sein.



Anforderungen an die Käse

Hobelkäse/Coeur des Alpes

Die Laibe müssen eine Höhe von 8.0 bis 9.9 cm aufweisen und einem Durchmesser von 28 bis 48 cm entsprechen. Die Käse müssen mit der offiziellen CasAlp-Käsemarke gut lesbar gekennzeichnet sein. Sie dürfen keine Bohrlöcher aufweisen und nicht angeschnitten sein. Das Produktionsdatum muss auf den Laiben ersichtlich sein.

Mutschli

Die Laibe müssen einen Durchmesser von 13 bis 26 cm und ein Gewicht von 0.5 kg bis 4 kg haben. Die Käse müssen mit der Mutschli-Marke gut lesbar gekennzeichnet sein. Sie dürfen keine Bohrlöcher aufweisen und nicht angeschnitten sein. Das Produktionsdatum oder eine fortlaufende Nummer muss auf den Laiben ersichtlich sein.



Käse, welche den Wettkampfbestimmungen nicht entsprechen, werden von der Teilnahme ausgeschlossen.

Einzelbeurteilung der Käselaipe

In der Vorrunde wird jeder Laib unter der Leitung eines Chefexperten von Alpkäse-Taxatoren in den folgenden vier Positionen beurteilt:

- „Lochung“
- „Teigbeschaffenheit“
- „Geschmack und Aroma“
- „Äusseres, Postur und Lagerfähigkeit“

Für jeden beurteilten Laib erhalten die Teilnehmenden eine schriftliche Beurteilung. Die Beurteilung ist endgültig, es besteht keine Rekursmöglichkeit.

Höchstens 50% bzw. maximal 10 Laibe pro Kategorie (je nach Teilnehmerzahl) aus der Vorrunde kommen in den Final. Im Final werden die Laibe innerhalb der Kategorie erneut geprüft und rangiert. Dann werden die drei Kategorien-Sieger und der Tagessieger erkoren. Alle beurteilten Käse können am Sonntag ab 10.00 Uhr degustiert werden.

Haftung

Die CasAlp übernimmt keinerlei Haftung für die Käselaipe (Beschädigung, Verlust, usw.).

Urkunden, Medaillen, Preisgelder und CasAlp-Wanderpreis

Urkunde

Die besten 40–50% je Kategorie erhalten eine Urkunde.

Medaille

Die FinalistInnen erhalten eine Medaille.

Preisgeld

Innerhalb jeder Kategorie werden folgende Preisgelder ausgerichtet:

Hobelkäse/Coeur des Alpes

1. Rang	=	Fr. 500.--
2. Rang	=	Fr. 400.--
3. Rang	=	Fr. 300.--
4. und 5. Rang	=	Fr. 250.--
6. und 7. Rang	=	Fr. 200.--
8. und 9. Rang	=	Fr. 150.--
10. Rang	=	Fr. 100.--

Mutschli

1. Rang	=	Fr. 350.--
2. Rang	=	Fr. 250.--
3. Rang	=	Fr. 200.--
4. Rang	=	Fr. 150.--
5. Rang	=	Fr. 100.--

Wanderpreis

Der Tagessieg geht an die Siegerin oder den Sieger der Kategorie „Hobelkäse“. Sie oder er gewinnt den Wanderpreis (Kessi mit Turner).

Über die Abgabe der Urkunden, der Medaillen, der Preisgelder und des Wanderpreises entscheidet die Jury endgültig. Es besteht keine Rekursmöglichkeit.

Startgeld

Das Startgeld zur Teilnahme in einer Kategorie beträgt Fr. 20.--.

Jede weitere Kategorie kostet zusätzlich Fr. 10.-- (d.h. bei Teilnahme in zwei Kategorien beträgt das Startgeld Fr. 30.--, bei Teilnahme in allen 3 Kategorien Fr. 40.--).

Einzahlung des Startgeldes

Anfangs September erhalten Sie, zusammen mit weiteren Informationen, eine Rechnung von uns.

Käsesammelstellen

Anfangs September 2023 erhalten Sie von uns die Adressen der regionalen Sammelstellen, bei denen Sie den Käse für die Meisterschaft abgeben können. Den Transport der Käse von den Sammelstellen an die Meisterschaft und wieder zurück übernimmt CasAlp.

Anmeldung

Bitte senden Sie die Anmeldung bis am 18. August 2023 an:

**CasAlp Geschäftsstelle
INFORAMA Berner Oberland
3702 Hondrich**

oder per mail: info@casalp.ch

Bitte benutzen Sie das separate Anmeldeformular (Beilage).




Ballenberg
 FREILICHTMUSEUM BERN SCHWEIZ
 MUSEE SUISSE EN PLEIN AIR
 MUSEO SVIZZERO ALL'APERTO
 SWISS OPEN AIR MUSEUM




**24. Berner
Alpkäsemeisterschaft**
 17. September 2023 |
 Freilichtmuseum Ballenberg

regionalprodukt
 Berner Oberland 

regio
 garantie 
 Schweiz. Natürlich.

Neue Branchenleitlinie - Korrigendum

Im Frühling haben wir im Berner Oberland Infoveranstaltungen zur neuen Branchenleitlinie durchgeführt. Bei diesen Anlässen konnten Sie sich als Mitglied von CasAlp über die wichtigsten Änderungen informieren sowie ein Gratis-Exemplar beziehen.

Der SAV hat uns über einige Korrekturen in der aktuellen Branchenleitlinie informiert. Als Beilage erhalten Sie das Informationsblatt "Korrigendum, Juni 2023" sowie die entsprechenden Formulare, welche Sie bitte im Ordner austauschen.

Für Ihr Verständnis und den Austausch der überarbeiteten Dokumente danken wir Ihnen bestens.

Erinnerung - 8-stellige BUR-Nummer beantragen

In Art. 21¹ der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV SR: 817.02) steht: „Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben, bedürfen der Bewilligung durch die zuständige kantonale Vollzugsbehörde.“

In Art. 21², Buchstabe d. der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV SR 817.02) steht zusätzlich: Keine Bewilligung benötigten Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft nur direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben.

Das Ziel von CasAlp ist es, dass möglichst alle Mitglieder ihre Betriebe bewilligen lassen. Der Vorteil der Bewilligung besteht darin, dass Sie ihren Käse in der Schweiz und im Ausland uneingeschränkt verkaufen können. Die Umstellung auf die 8-stellige BUR-Nummer hat für Sie keine finanziellen Folgen.

Die bestehenden 6000-er Export Nummern behalten ihre Gültigkeit (keine Umstellung auf 8-stellige BUR-Nummer nötig).

Das Gesuch und das korrekt ausgefüllte Datenblatt sollte bis Ende 2023 beim Kantonalen Labor Bern eingereicht werden.

Die Vorlagen für das Bewilligungsverfahren können Sie unter folgender Adresse beziehen:

CasAlp Geschäftsstelle
INFORAMA Berner Oberland
3702 Hondrich

Tel. 031 636 04 98
e-mail info@casalp.ch

Sennenehrung CasAlp 2024

Als Mitglied der CasAlp und Produzent erhalten Sie gegen Einsendung von 6 Anerkennungskarten aus der Alpmulchen-/Übernahmetaxation, die auf den gleichen Familiennamen lauten und 19.5 und mehr Punkte aufweisen, eine Urkunde und eine CasAlp-Prämie.

Die Sennenehrung findet 2024 an der GV CasAlp in Thun statt. Die Einladung zur Ehrung erhalten Sie rechtzeitig.



Bitte senden Sie die Karten bis Ende Januar 2024 an :
CasAlp Geschäftsstelle
INFORAMA Berner Oberland
3702 Hondrich

Karten, die nach dem 31. Januar 2024 eintreffen, können nicht mehr berücksichtigt werden.

Adressänderungen melden

Bitte melden Sie einen Wechsel bei der verantwortlichen Person (Bewirtschafter), Adresskorrekturen oder weitere Änderungen so rasch als möglich an folgende Adresse:

CasAlp Geschäftsstelle
INFORAMA Berner Oberland
3702 Hondrich

Tel. 031 636 04 98
e-mail info@casalp.ch



@PROREPAIRCH
info@beohandy.ch



CASALP SCHENKT IHNEN CHF 100

FÜR EINE NEUE WEBSEITE VON A-Z MIT DEM GUTSCHEIN-CODE-NR: 44

DIE WEBSEITE KANN BIS ENDE 2025 EINGELÖST WERDEN



1 SEITE

SUBDOMAIN

CHF*

390

www.name.casalp.ch

+ Hosting: CHF 150 / Jahr

inkl. CHF 100
Casalp-Gutschein

1 - 5 SEITEN

PRIVAT

CHF*

790

www.name.ch

+ Hosting: CHF 350 / Jahr

inkl. CHF 100
Casalp-Gutschein

BUSINESS

GESCHÄFT

CHF*

1'790

www.name.ch

+ Hosting: CHF 390 / Jahr

inkl. CHF 100
Casalp-Gutschein

Info-Seite

Jederzeit erweiterbar

Onlineshop 

!! PREISE SIND GÜLTIG NUR BIS 9. SEPTEMBER 2023 !!

PREISE AB 10. SEPTEMBER 2023: + CHF 550

+ Verlinkung auf der casalp.ch Seite

+ CHF 20 für eine Handy-Reparatur, Gutschein-Code Nr: 44 WWW.BEOHANDY.CH

MEHR INFOS:

WWW.BEO-WEB.CH/CASALP

*PREISE NUR FÜR CASALP-MITGLIEDER + FAMILIE

Rieder Metallbau AG

• Käsereianlagen • Garagentore • Landmaschinen

3714 Frutigen

+41 33 671 37 89

info@rieder-ag.ch

www.rieder-ag.ch

Von der Milch zum Käse - Ihr Partner



Spezialisiert in Beratung, Planung und Realisierung von Alp- und Hofkäsereieinrichtungen - Rufen Sie uns an!



BICHSEL

Joh. Bichsel AG

CH-3506 Grosshöchstetten

www.bichsel-ag.ch

+41 31 711 11 11

Käsereibedarf

Equipement laitier

Articoli per caseificio

Cheese factory equipment

Mit uns schützen Sie Ihre Angestellten: **global versichert!**

agrisano

Für die Landwirtschaft!
Alle Versicherungen aus einer Hand.

Kompetent beraten:



**BERNER
BAUERN
VERBAND**

Milchstrasse 9
3072 Ostermundigen
Tel. 031 938 22 54
www.bernerbauern.ch

Sichlete



Montag, 18. September 2023
10.00 - 17.00 Uhr, Bundesplatz

Programm

- 10.00 Uhr Einläuten durch die Treichlergruppe Oberbalm
- 11.00 Uhr Begrüssung Jürg Iseli, Präsident BEBV
- 12.30 Uhr Schafe scheren und Wolle verarbeiten
- 13.30 Uhr Start Alpabzug beim NPZ via Kornhausbrücke auf den Bundesplatz
- 15.30 Uhr Wahl Miss Sichlete
- 16.00 Uhr Schaumelken
- 17.00 Uhr Ende der Veranstaltung

Während dem ganzen Tag:

Informationen & Produkte aus den Regionen; Gluschtiges zum Essen & Trinken; Streichelzoo; Kuhweide; Chabis hobeln; Alphornbläser & Fahenschwinger und vieles mehr

Schweizer
**Bäuerinnen
& Bauern**

Schweiz. Natürlich

bernerbauern.ch
@bernerbauern
Berner Bauern Verband

SPAR- UND LEIHKASSE FRUTIGEN AG

— Ihre Bank seit 1837 —



Traditionell seit 1837. Modern seit eh und je.

Spar- und Leihkasse Frutigen AG | Dorfstrasse 15 | 3714 Frutigen | 033 672 18 18 | www.slfrutigen.ch

Marketing-Kommunikation

Ausstellungen & Degustationen

Unter der Dachmarke Schweizer Alpkäse führte CasAlp am Stand von AOP/SCM einen erfolgreichen Auftritt an der BEA in Bern durch. Dabei wurden Berner Alp- und Hobelkäse AOP professionell und sympathisch durch die Molkerei Gstaad und durch die Familie Mosimann, Mirchel vertreten. Auch in der Genuss-Halle wurden die beiden Qualitätsprodukte durch Familie David und Marlies Perreten, Feuteroey sowie durch die Molkerei Schönried angeboten.

Impressionen von der BEA:



Vier Degustationen wurden in verschiedenen Coop Läden durchgeführt.

Unser Dank geht an unsere bewährten Degustanten Josy und Hans.



Abrechnung Degustationsware

Als Mitglied von CasAlp können Sie von der Möglichkeit der Abrechnung von Degustationsware, welche Sie an Ausstellungen oder Märkten einsetzen, profitieren.

Das entsprechende Formular mit allen Informationen finden Sie auf unserer Homepage unter: www.casalp.ch/de/ueber-uns/formulare-dokumente Entschädigung für Degustationsware.

Bitte senden Sie uns das ausgefüllte Formular mit den nötigen Unterlagen bis am 1. Dezember des laufenden Jahres zurück.

CasAlp Werbemittel

NEU: Autobeschriftung Alp

Für Fr. 100.-- bietet CasAlp ihren Mitgliedern diese Autobeschriftung an. Dazu können 2-3 Zeilen Text gewählt werden.



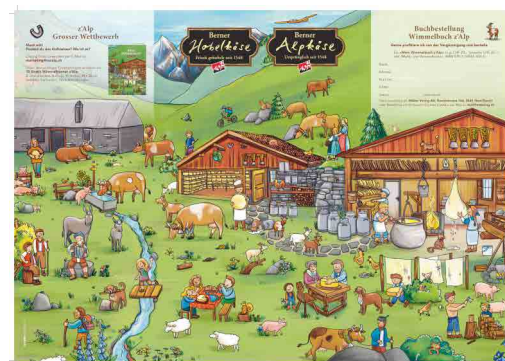
Unsere Heckscheibenfolierungen sind auch weiterhin kostenlos erhältlich.

Sind Sie interessiert? Dann melden Sie sich bitte direkt bei:

marketing@casalp.ch oder
079 682 22 09 Marisa Pfander

Tischsets - NEU mit Wimmelbild für Kinder und eine überarbeitete Neuauflage

Unsere brandneuen Tischsets sind ab sofort erhältlich.



mit Wimmelbild für Kinder



überarbeitete Neuauflage

Natürlich steht Ihnen auch unser bisheriges Sortiment an Werbemitteln zur Verfügung.

Sie können alles telefonisch auf dem Sekretariat (Tel. 031 636 04 98) oder online im Shop via www.casalp.ch bestellen.

Gesucht: Der beste Alpkäse

Zum 22. Mal werden im Rahmen der OLMA die besten Alpkäse gesucht. Äplerrinnen und Äplerr für aus der Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein können ihre Qualitätsprodukte ins Rennen schicken. Die Prämierung in fünf Kategorien findet am Freitag, 13. Oktober 2023, während der OLMA Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung in St. Gallen statt. Die Preissumme beträgt 18'000 Franken.

Als «Alpkäse» darf ein Käse nur dann bezeichnet werden, wenn die Milchproduktion und die Verkäsung auf einer Alp stattfinden.

Am Freitag, 13. Oktober 2023, zeichnet die Fachjury an der OLMA im Forum in der Halle 9.2 die besten Produkte in den fünf Kategorien «Halbhartkäse», «Hartkäse», «Hobelkäse/Alp-Sbrinz», «Mutschli» und «Ziegenkäse» aus

Teilnahmebedingungen:

Zur Teilnahme berechtigt sind alle Sorten aus Milch, die im Sömmerungsgebiet in der Schweiz oder dem Fürstentum Liechtenstein gemolken und im selbigen zu Alpkäse verarbeitet wurden (Art. 8 Berg- und Alp-Verordnung, BAIV). Für die Herstellung der eingereichten Alpkäse dürfen keine Zutaten wie Kräuter und Gewürze verwendet werden. Eine Alp kann maximal einen Käse pro Kategorie einreichen.

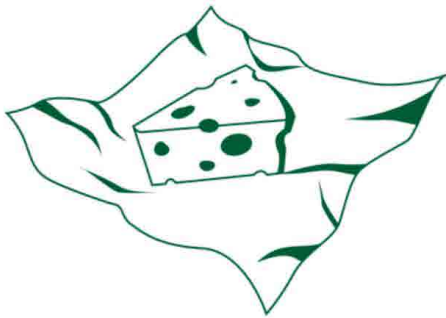
Anmeldeschluss ist der Freitag, 25. August 2023. Die Anlieferung der Käse hat zwischen Dienstag, 29. und Donnerstag, 31. August 2023, an die Adresse der OLMA zu erfolgen.

Die vollständigen Teilnahmebedingungen und der Anmeldetalon sind unter www.olma.ch/alpkäese auffindbar.

Wann und wo finden Sie unseren Berner Alp- und Hobelkäse AOP

Veranstaltung	Ort	Datum
61. Oberländische Herbstausstellung OHA	Thun	1. – 10. September
Züglete	Gstaad	2. September
Buresunntig	Grindelwald	20. August
Semaine Suisse du Goût	Diverse Orte	12. – 22. September
Alpkäse- und Glockenmarkt	Saanen	16. September
23. Berner Alpkäse-Meisterschaft	FLM Ballenberg	17. September
Sichlete	Bern	18. September
21. Chäsmärt	Habkern	Letzter Samstag im September
Olma Alpkäseprämierung	St. Gallen	13. Oktober
NeuLand Ausstellung	Thun	2. – 5. November
Salon des Goûts & Terroirs	Bulle	1. – 5. November

Prim Pac AG seit 1968 Ihr kompetenter Partner im Bereich Lebensmittelverpackungen.



www.primpac.ch



PRIM PAC
Verpackungen Emballages Imballaggi

BICHSEL

Bichsel AG · Käsereibedarf · Kirchstutz 2 · 3506 Grosshöchstetten
Telefon 031 711 11 11 · Telefax 031 710 66 69 · www.bichsel-ag.ch

- Harfe, Brecher, Kellen
- Formen, Entsirtermatten, Presteller und -gewichte
- Käsetücher und Järb
- Labextrakte und Labpulver
- Kasein-Zahlen und Marken
- Zentrifugen und Buttermaschinen
- Jogurt-Aroma
- Kulturen
- Verpackungen und vieles mehr.



Jenni Hemden

Familie Jenni

Schweizer Folklore- & Arbeitshemden
für die ganze Familie

Produktion, Verkauf und Versand:
Märthüslí, Familie Jenni, Lenggasse 4, 3860 Meiringen
033 972 11 22 | www.maerithuesli.ch



pacovis

Erfahrung ist unser bester Rohstoff

PACOVIS-AMREIN.COM

Wir sind Ihr Spezialist für:

- ✓ Labstoffe
- ✓ Kulturen
- ✓ Fruchtzubereitung
- ✓ Kaseinmarken
- ✓ Käserei- und Molkereiartikel
- ✓ Hygieneprodukte
- ✓ Eigenmischungen für Soft-Ice, Speiseeis und Frozen Yogurt

Zudem führen wir ein ausführliches Sortiment an Verpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen.

Happy to Serve.



adelbodner
MINERAL



ICH BIN AN DER QUELLE

PÄDEL, SCHWINGER, OEY

KOPP
Druck + Grafik

DESIGN DRUCK MEDIEN



**WIR
GESTALTEN**



**WIR
DRUCKEN**



**WIR
VERARBEITEN**

KOPP DRUCK + GRAFIK AG | Gewerbestrasse 1A | 3770 Zweisimmen | Tel. 033 729 82 82 | info@koppdruck.ch



Jetzt den Schweizer Bauer abonnieren und profitieren



Lesen Sie jetzt den «Schweizer Bauer» regelmässig. Aktuelle Marktpreise, unabhängige Berichterstattung, Vorteilsangebote für Abonnenten, grosser Kleininseratemarkt.

**3 Monate
Gratislieferung**

bei Bestellung eines
Jahresabos



Ja, ich möchte topaktuell und vielfältig informiert sein und abonniere den **Schweizer Bauer**

* Name, Vorname

* Strasse, Nr.

* PLZ, Ort

* Telefon

* E-Mail

* Pflichtfelder

1 Jahr Komplett-Abo (Print + E-Paper) Fr. 255.–

1 Jahr als E-Paper (elektronische Version) Fr. 230.–
(Preise inkl. 2.5% MWST)

**Das Abonnement läuft 15 Monate
ich bezahle nur 12 Monate!**

Bitte einsenden per Post oder per E-Mail an:

«Schweizer Bauer»
Nutzermarkt, Dammweg 9, Postfach, 3001 Bern
Tel. 0844 10 20 30 oder oder abo@schweizerbauer.ch

100

WÄHLE ECHTEN SCHWEIZER GESCHMACK