

#### Mit dem öV

Wir empfehlen, die öffentlichen Verkehrsmittel zu benutzen. Brugg ist optimal an das SBB-Netz angebunden.

Ab dem Bahnhof Brugg, Ausgang «Königsfelden», folgen Sie den Authentica-Wegweisern. Zu Fuss sind es via Parkanlage ca. 10 Minuten.

#### Mit dem Velo

Zweiräder können direkt auf dem Areal geparkt werden.

#### Mit dem Auto

Unmittelbar beim Messeareal gibt es keine Parkplätze. Bitte parken Sie auf einem der öffentlichen Parkplätze in Brugg.

- P<sub>1</sub> Neumarkt
- P<sub>2</sub> Campus FHNW
- P<sub>3</sub> Gaswerkstrasse

**21. bis 23. April 2017**

Spezialitätenmesse: Fr 12 bis 21 Uhr | Sa 10 bis 19 Uhr | So 10 bis 17 Uhr  
Eintritt: Fr. 8.-, bis 16 Jahre gratis



Liebe Besucherinnen und Besucher der Authentica 2017

Der Kanton Aargau – ein starker Standort für Innovation und Unternehmertum. Und damit die ideale Plattform für die Authentica: Was für ein spannender Pool aus Tüftlern und Erfindern, die Bewährtes wiederbeleben und Neues kreieren! Die Messe Authentica ist wahrlich ein Spiegelbild von Echtheit, Bewährtem und Zuverlässigem.

Die Authentica passt hervorragend in unsere Region. Ich freue mich darüber, dass Königsfelden Ende April 2017 ein Ort der Begegnung, des Staunens, des Entdeckens, der Begeisterung und der Lebensfreude sein wird. Starten wir dort eine inspirierende Entdeckungsreise!

Und vergessen wir nicht: Hinter der Leidenschaft jedes Handwerks versteckt sich der Preis des Mutes, des Fleisses, der Ausdauer und des Verzichts. Sowie natürlich der Glaube daran, etwas Spezielles nicht nur als Idee zu entwerfen, sondern auch wirklich in die Tat umzusetzen.

Ich wünsche Ihnen allen einen genussvollen Besuch und spannenden Austausch an der Authentica 2017!

*Pascale Bruderer Wyss*

**Pascale Bruderer**, Ständerätin Kanton Aargau

# Kostbare Produkte mit starken Wurzeln

Die Spezialitätenmesse Authentica steht für engagierte Kleinproduzenten und Konsumenten, die Eigenständiges von hoher Qualität suchen.

## Eine Spezialitäten-Entdeckungsreise

Eine Vielfalt an hochwertigen und einzigartigen Produkten wartet auf ihre Entdeckung – alles von kunsthandwerklichen Gebrauchsgegenständen bis zu kulinarischen Kostbarkeiten.

## Im Austausch mit den Kleinproduzenten

Jeweils 60 engagierte Macherinnen und Macher aus Kleinunternehmen und Familienbetrieben begrüßen die Besucher an der Authentica persönlich. Sie zeigen gerne ihre Produkte und erzählen über deren Entstehung.

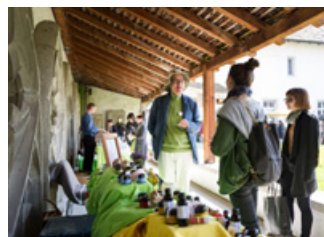
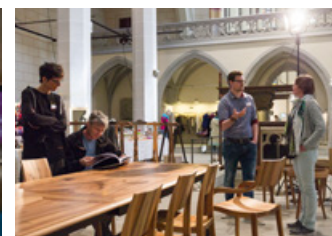
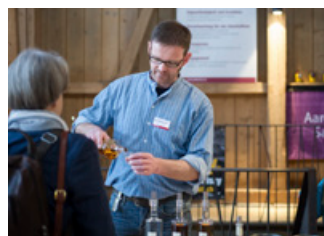
## An einzigartigen Orten

An der Authentica entdecken die Besucher historische und inspirierende Orte, die eine einmalige Stimmung schaffen und zum Verweilen einladen – kulinarisch begleitet von einem ausgewählten Angebot.

Was in Solothurn 2012 klein und fein begann, ist nun auch in Brugg-Windisch, Basel und Appenzell eine Erfolgsgeschichte.

## SPEZIALITÄTENMESSE AUTHENTICA IM 2017

21. bis 23. April	<b>Brugg-Windisch</b>	Kloster Königsfelden
25. bis 28. Mai	<b>Solothurn</b>	Kapuzinerkloster
18. bis 20. August	<b>Basel</b>	Filter4, Bruderholz
06. bis 08. Oktober	<b>Appenzell</b>	Kapuzinerkloster



Impressionen Authentica.16 im Kloster Königsfelden Brugg-Windisch

## AUSSTELLER

## HANDWERK

- 1 **Möbel aus Massivholz** Schnitz
- 2 **Seile** Seilerei Kislig
- 3 **Möbel aus Fasholz** Walter's Wood Idea
- 4 **Küferei-Produkte** Küferei Suppiger
- 5 **Möbel aus Massivholz** D Art Design
- 6 **Möbel aus Holz & Metall** Möbelei Baumann
- 7 **Keramikschmuck** h kollektion
- 8 **Taschen** ml Maya Lörtscher
- 9 **Textiler Schmuck** debe
- 10 **Seidenschals** CréArt
- 11 **Frauenbekleidung** Fabrix
- 12 **Papierprodukte** Papierhandwerk Stäger + Wey
- 13 **Angorawolle** Esther von Siebenthal
- 14 **Puppen** Puppenmacherei
- 15 **Damenhüte** Hutatelier überhaupt
- 16 **Filzaccessoires** Filzatelier tragbAR(T)
- 17 **Handgewobenes** creativ-weben
- 18 **Ledertaschen** Sattlerei Fiona Losinger
- 19 **Schmuck und Automaten** rotsch-o-mat
- 20 **Schmuck und Gerät** Gold- und Silberschmiede
- 21 **Unikate aus Damaszenerstahl** elements4art
- 22 **Upcycling-Möbel** altrimenti
- 23 **gedrechselte Objekte** ächthölzig Drechserei
- 24 **Gewürz- und Heilpflanzen** Pflanzenkräfte
- 25 **Pelargonien** Blumengarten
- 26 **MurmeliKräutersalben** puralpina
- 27 **Naturkosmetik** KräuterZauber
- 28 **Naturkosmetik** Lili's Naturkosmetik
- 29 **Keramik** Kathrin Nigg Keramik
- 30 **Upcycling-Lampen** Leonhard-Art

Lageplan in der Mitte der Broschüre

## KÜCHE & KELLER

- 31 **Charolais-Produkte** vom Buur
- 32 **Forellenprodukte** Bio Forellenzucht Flückiger
- 33 **Käse** Hofkäserei Reichmuth
- 34 **Fleisch- und Wurstprodukte** Hof Maiengrün
- 35 **Öl** Oelist
- 36 **Essig** Traumgenuss
- 37 **Chilipasten** Chiliwerk
- 38 **Wein** Vino53
- 39 **Wein** Cave du Rhodan Mounir Weine
- 40 **Fleischkonserven** appenzeller fleisch und feinkost
- 41 **Destillate** Weidhöfler Spezialitätenbrennerei
- 42 **Wildkräuter-Gewürze** Slow-Made
- 43 **Bündner Trockenfleisch** AlpenHirt
- 44 **Rindfleischprodukte** Kabier
- 45 **Apfelbrände** Distillerie Belmont
- 46 **Kaninchenparfait** Wyland Haas
- 47 **Dahlienprodukte** Gärtnerei Waldhaus
- 48 **Gewürzmischungen und -pasten** Chalira Gwürzatelier
- 49 **Sirup** Haltbarmacherei
- 50 **Meerrettich-Produkte** Familie Schmid-Zwimpfer
- 51 **Mehl** Chüttiger Müllilade
- 52 **Kaffee** KaffaWerkstatt
- 53 **Dinkelgebäck** Zitträdl Holzofenbäckerei
- 54 **Eingemachtes** feingemachtes
- 55 **Wildfrucht-Produkte** Elly Hilzinger
- 56 **Indischer Gewürztee** Premsou Bio Chai
- 57 **Pasta und Pesto** Nudelwerkstatt La Martina
- 58 **Senf** Bio-Senf Zofingen
- 59 **Olivenöl** olearia
- 60 **Sprossensamen** naturwerker
- 61 **Sonderschau «Hanf»** Verein Grüne Zukunft

## HANDWERK

Der Begriff «Handwerk» klingt nach Tradition, nach Erfahrung und Geschick, und nach dem Herstellen von greifbaren Gegenständen mit den eigenen Händen. Die Techniken dabei sind oft jahrhundertealt, die Gestaltung wird geprägt vom Zeitgeist. Neue Werke aus altbekannten Rohstoffen wie Metall, Stein, Holz oder Naturfasern bedürfen Fachkenntnis, Erfahrung, Kreativität, Leidenschaft und Neugier. So entstehen persönlich geprägte und hochwertige Gegenstände, die das Handwerk und dessen Bedeutung bewahren.

MÖBEL AUS FASSHOLZ • KÜFEREIPRODUKTE • MÖBEL AUS MASSIVHOLZ  
SEILE • MÖBEL AUS HOLZ & METALL  
KERAMIKSCHMUCK • TASCHEN • TEXTILER SCHMUCK • PUPPEN • SEIDENSCHALS  
• FRAUENBEKLEIDUNG • PAPIERPRODUKTE • ANGORAWOLLE • DAMENHÜTE  
FILZACCESSOIRES • HANDGEWOBENES LEDERTASCHEN • SCHMUCK • AUTOMATEN  
SCHMUCK UND GERÄT • UNIKATE AUS DAMASZENERSTAHL • UPCYCLING-MÖBEL  
GEDRECHSELTE OBJEKTE • GEWÜRZ- UND HEILPFLANZEN • PELARGONIEN  
MURMELIKRÄUTERSALBEN • NATURKOSMETIK • KERAMIK • UPCYCLING-LAMPEN





## Möbel aus dem eigenen Wald

Schon früh hat Tobias Walker von seinem Vater, der Holzbildhauer war, die Faszination für Holz entdeckt. Nach vielen Lern- und Wanderjahren im In- und Ausland hat sich der gelernte Möbelschreiner den Traum von der eigenen Werkstatt erfüllt. Er verarbeitet ausschliesslich Massivholz oder mit Dampf gebogenes Holz. Ideen für die Entwicklung von Formen holt er sich auf ausgedehnten Reisen. Im geschickten Umgang mit speziellen Radien und Winkeln schafft er mit einer aussergewöhnlichen Formensprache individuelle Einzelstücke – in Zusammenarbeit mit seinen Kunden. Sein Holz bezieht er vom Förster, vom Bauern oder aus dem eigenen Wald, den er nachhaltig bewirtschaftet.

**MÖBEL AUS MASSIVHOLZ**



## Von Seilen gefesselt

«In der Seilerei Kislig vereinen sich Geschichte und Moderne», sagt Martin Benz. In der denkmalgeschützten Seilerei Kislig in Winterthur werden Seile nach alter Tradition hergestellt und konfektioniert. Das erlaubt ihm, Kleinstmengen und Sonderanfertigungen ebenso herzustellen wie grössere Mengen in kürzester Zeit. Im imposanten, 100 Meter langen Holzbau erinnert der metallische Geschmack traditioneller Maschinen und Geräte, vermischt mit dem lieblichen Duft von Kokos, Jute, Sisal und Flachs, an längst vergangene Zeiten. Martin Benz ist gelernter Seiler und führt den 1878 gegründeten, traditionellen Handwerksbetrieb seit 2003. Er beliefert Artisten, Spielplatzbauer und Fesselkünstler ebenso wie Uhrmacher, Pfadfinder und Betriebe aus Land- und Forstwirtschaft.

**SEILE**

1

### Schnitz

Tobias Walker  
Kirchstrasse 33  
6454 Flüelen | UR

schnitz.ch

2

### Seilerei Kislig

Martin Benz  
Breitestrasse 18  
8400 Winterthur | ZH

seile.ch



### Der Fasstischmacher

Wenn Holzfässer nach Jahrzehnten oder gar Jahrhunderten ausgedient haben, werden sie für den Fasstischmacher Walter Amrhyn erst interessant. Denn er gibt ihnen eine neue Aufgabe: Mit einem speziellen Verfahren werden bei der Firma Walter's Wood Idea alte, krumme Fassdauben gerade gebogen und zu neuen, einzigartigen Möbeln verarbeitet. «Durch die Eigenschaften und den Charme des gebrauchten Eichenholzes ist jedes Stück ein Unikat mit allen Spuren seiner Vergangenheit», schwärmt Walter Amrhyn. Tische und Möbel werden auf Kundenwunsch angefertigt und sind nummeriert. Stammt das Fass aus einem Weingut, bekommt der Kunde eine Flasche vom entsprechenden Wein dazu. So schliesst sich der Kreis.

**MÖBEL AUS FASSHOLZ**

### Flüssiges dicht verpackt

«Eichenfässer sind unser Leben» steht zuvorderst gross auf dem Firmenprospekt. Es ist eine klare Aussage und ein Versprechen zugleich. Roland Suppiger ist Küfer in der vierten Generation, die Familienküferei existiert seit 1895. Das Fachwissen wurde mit viel Herzblut weitergegeben. Heute ist Roland Suppiger einziger Lehrmeister für diesen Beruf in der Schweiz. Er verwendet einheimische Hölzer und fertigt Fässer in allen gewünschten Grössen. Das grösste fasst 15 000 Liter und steht auf einem Weingut im Piemont. Das alte, traditionelle Handwerk findet heute auch den Zugang zu modernen Trends. Im Wellness-Bereich sind Bottiche, Hot-Pots und Whirlpools gefragter denn je und können nach individuellen Vorstellungen und Platzverhältnissen angefertigt werden.

### Küferei Suppiger

Roland Suppiger  
Chli Ebnet 7  
6403 Küssnacht am  
Rigi | SZ

[kueferei-suppiger.ch](http://kueferei-suppiger.ch)

**KÜFEREI-PRODUKTE**

### 3 Walter's Wood Idea

Walter Amrhyn  
Schloss Buholz 2  
6017 Ruswil | LU

[wood-idea.ch](http://wood-idea.ch)

### 4



## Gestalter mit Grundsätzen

5

### D Art Design

David Müller  
Alte Bühnenbergstrasse 18  
4665 Oftringen | AG

[dartdesign.ch](http://dartdesign.ch)

Seine Möbel sprechen eine klare Sprache. Sie sind zeitlos und die handwerklich hochstehende Verarbeitung kommt im schlichten Design besonders gut zum Ausdruck. David Müller verknüpft ergonomische Ansprüche mit Ästhetik. Der gelernte Möbelschreiner liess sich nach einigen Lehr- und Wanderjahren zum Baubiologen weiterbilden. Der sorgfältige Umgang mit Ressourcen ist ihm wichtig. In der Herstellung und Gestaltung seiner Möbel achtet er auf das sensible ökologische Gleichgewicht, wie auch auf das Bedürfnis der Menschen, sich wohl zu fühlen. Nach diesen Grundsätzen ist auch sein Stuhl STABELLE gefertigt, für den er mit seinem Teampartner für den Wood Award nominiert wurde.

**MÖBEL AUS MASSIVHOLZ**



## Ohne Hand kein Werk

Seit 25 Jahren gibt es die Möbelei Baumann im Toggenburg. «Die stete Suche nach dem Neuen, Unbekannten, Andersartigen inspiriert mich. Zum Beispiel als Gegenstück zur Schublade die Drehlade, oder zum Rechteck die Ellipsenform», schwärmt Robert Baumann von seinem Handwerk. Holz, Metall, Leder und Farbe als Werkstoffe verhelfen seinen Ideen erst zur physischen Präsenz. So entstehen Tische, Stühle, Sessel, Lampen oder farbige Möbel und Objekte. Im Gespräch mit der Kundin oder dem Kunden sucht Robert Baumann nach der geeigneten Umsetzung. Jedes seiner Möbel ist ein Unikat, die Handschrift immer erkennbar.

### Möbelei Baumann

Robert Baumann  
Ebnaterstrasse 5  
9630 Wattwil | SG

[moebeleibaumann.ch](http://moebeleibaumann.ch)

6

**MÖBEL AUS HOLZ & METALL**





### Mit Kleinserien zum Erfolg

Das Gestalten von Schmuckstücken ist die grosse Leidenschaft von Raffaele Haldimann. In der Verbindung von Farben, Formen und Materialien findet er die Vielfältigkeit für sein kreatives Schaffen. Fingerringe, Halsketten und Ohrschmuck zeigen unverwechselbar die eigenständigen und bunten, fröhlichen bis klassischen Kreationen der h Kollektion. Die Herausforderung liegt in der Erforschung und Kombination von Materialien wie glasierter Keramik, Holz, Kunststoff und Metall. Die handgefertigten Kleinserien werden in der eigenen Werkstatt gestaltet, produziert und endgefertigt. Die Edelstahlteile werden in regionalen Werkstätten hergestellt.

**KERAMIKSCHMUCK**



### Stilvoller Blickfang

Die Designerin und Produzentin Maya Lörtscher hat vor zehn Jahren eine ganz neue Verwendung für altes Material entwickelt: das Bedrucken von Textilien mit Schieferplatten. Die Platten haben über die Jahrtausende einen je einmaligen Fingerabdruck bekommen. Maya Lörtscher greift genau diese Einmaligkeit auf und kreiert so in ihrem Atelier kunstvolle Unikate: Formschöne Taschen, Handtaschen, Schminktaschen, weitere nützliche Accessoires wie Portemonnaies und diverse Etais. Die Blachen, die sie mit den Schieferplatten bedruckt, sowie das Kunstleder, das sie ebenfalls einarbeitet, bezieht sie bei Schweizer Lieferanten. «Einzigartig und doch mit einem klaren Wiedererkennungswert», so beschreibt Maya Lörtscher die Werke ihres Labels ml Schiefer Design.

**TASCHEN**

**7 h kollektion**  
Raffaele Haldimann  
Rosenweg 28  
4500 Solothurn | SO

[hkschmuck.ch](http://hkschmuck.ch)

**ml Maya Lörtscher**  
Maya Lörtscher  
Eigenstrasse 30  
8193 Eglisau | ZH

[mayaloertscher.ch](http://mayaloertscher.ch)

8



### Luftig geschmückt

Luft und ausgewählte Stoffe gepaart mit Freude an der Gestaltung von Formen und Farben – so entstehen die textilen Schmuckstücke von Doris Berner. Wichtig sind ihr hohe Qualität bei der Handarbeit und perfekte Verarbeitung in der Ausführung. Die Seiden- und Microfaserstoffe verarbeitet sie mit dem von ihr persönlich entwickelten Thermoverfahren zu zeitlos schmückenden Unikaten. Ihre Exponate bestechen durch ihr luftiges Design und in der Harmonie der Farben. Mit diversen Auszeichnungen preisgekrönt können ihre Einzelstücke auch im Museumsshop des Landesmuseums Zürich, im Textilmuseum St. Gallen oder in ausgewählten Galerien bewundert und erworben werden.

**TEXTILER SCHMUCK**



### Seidenfein

Béatrice von Allmen liebt Originales und Originelles. In erster Linie haben es ihr originell verarbeitete Seidenschals in unzähligen, verschiedenen Form- und Farbvarianten angetan. So näht sie zum Beispiel einen Seidenrundschal, ergänzt diesen mit Seidenstrick und verziert ihn mit Stoffelementen. Die Seide bezieht sie aus Deutschland und färbt sie selbst nach ihren Vorstellungen ein. Von verschiedenen Lieferanten bezieht sie Rohstoffe, die sie lustvoll zu individuellen, modischen Accessoires verarbeitet. Dazu gibt sie gerne auch Stylingtipps und Nähricks. Und mit ihrem praktischen Magnetsystem lassen sich Tücher und Schals tragen, ohne zu verrutschen.

**SEIDENSCHALS**

9

**debe**

Doris Berner  
Junkerngasse 27  
3011 Bern | BE

dorisberner.ch

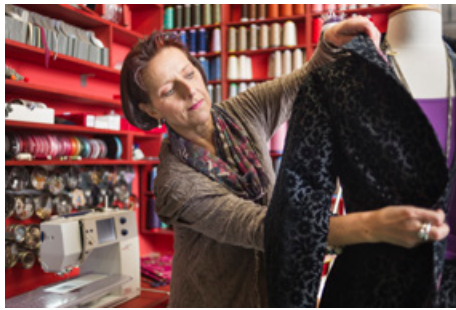
ZVG

10

**CreArt**

Béatrice von Allmen  
Schlossmattstrasse 4  
3400 Burgdorf | BE

creat.ch



### Verspielte Individualität

Das Sortiment von Esther Fabris umfasst Mode und Accessoires für Frauen, die ihr Selbstbewusstsein gerne durch ein besonderes Erscheinungsbild unterstreichen. Im persönlichen Gespräch mit der Kundin findet sie heraus, wie sich individuelle Wünsche, Stoffe, Masse und Schmitte verbinden lassen. Sie legt grossen Wert auf die Verarbeitung edler Stoffe. Baumwolle, Leinen und Seide sind die Basics jeder Sommerkollektion, Wollstoffe überwiegen in den Kollektionen für die kühleren Tage. Die Natürlichkeit der Materialien schafft eine sinnliche Verbindung von Trägerin und Kleidungsstück. Fabrix steht für anmutiges und sublimes Design, mit einem ganz eigenen Stil aus Klarheit und Verspieltheit.

**FRAUENBEKLEIDUNG**



### Mit Liebe gebunden

Hochwertige Qualität, eigene Gestaltungen und das Erleben des Werkstoffes sind bei Isabel Wey und Petra Stäger die wichtigen Eckpfeiler, die für ihr Schaffen Voraussetzung und Antrieb sind. Die beiden Frauen sind begeistert von ihrem Buchbinderhandwerk und engagieren sich auf verschiedenen Ebenen für dessen Erhalt und für die meisterliche Handwerkskunst. Sie binden Bücher in unzähligen Formen, Farben und Grössen und reparieren alte, zerfledderte Einbände. Sie bevorzugen es, direkt mit dem Kunden die ideale Gestaltung zu besprechen und nach dessen Vorstellung umzusetzen. Dabei kommen manchmal auch ungewöhnliche Materialien zum Einsatz – wie zum Beispiel Damenstrümpfe.

**PAPIERPRODUKTE**

11

#### **Fabrix**

Esther Fabris  
Erlenstrasse 14b  
6300 Zug | ZG

fabrix.ch

12

#### **Papierhandwerk Stäger + Wey**

Isabel Wey & Petra  
Stäger  
Landstrasse 1  
5415 Rieden | AG

papierhandwerk.ch



## Gesponnen weich

Die Angorakaninchen Gempa, Zora, Brunette, Bella und Nera haben es gut. Im Winter sind sie wollig warm eingepackt und wenn der Frühling kommt und die Winterwolle zu warm wird, löst sich diese und wird mit einem speziellen Kamm ausgekämmt. Die Kleinstmengen werden gesammelt, die feinsten Härchen finden sich in den Grannenhaaren und in der Unterwolle. Sie sind innen hohl, was die Angorawolle so einzigartig flauschig macht. Esther von Siebenthal verwendet für das Färben Blüten und Pflanzen, die möglichst in ihrem Garten wachsen. Nach dem Karden werden sie auf dem Spinnrad zu feinsten Wolle versponnen. Das regelmässige Surren und dabei den Gedanken nachzuhängen sei unvergleichlich schön, erzählt sie. Ihre Wolle verkauft sie in Wollläden und an Märkten, am liebsten zusammen mit Strickanleitungen.

**ANGORAWOLLE**



## Traumhaft verspielt

Vor etwa 30 Jahren hat Sonja Pfister-Renggli realisiert, dass keine der im Handel erhältlichen Puppen als Spielgefährtnissen für ihre Tochter ihren Ansprüchen entsprachen. Mit über mehrere Generationen vererbter Leidenschaft und Feingefühl für Modedesign und Näherei schuf sie kurzerhand ihre eigenen, handgenähten Puppen aus Naturmaterialien. Mit liebevollen, freundlichen Gesichtern, schlicht und gleichzeitig farbenfroh, wunderbar angenehm für Kinderhände, und gefüllt mit Schafswolle aus der Region. Über ihre Motivation sagt Sonja Pfister-Renggli: «Glückliche Kinder sind mein Arbeitsmotto!» Dazu tragen auch ihre selbst gefertigten Kinderkleider bei: «KINDERBUNT schlicht und schlau ohne Schnörkel und Kitsch.»

**PUPPEN**

13

### Esther von Siebenthal

Esther von Siebenthal  
Wahlerstrasse 55  
3150 Schwarzenburg | BE

[angorakaninchenwolle.ch](http://angorakaninchenwolle.ch)

14

### Puppenmacherei

Sonja Pfister-Renggli  
Thunstrasse 4  
3150 Schwarzenbrugg | BE

[puppenmacherei.ch](http://puppenmacherei.ch)



## über Haupt

Lucia Vogel liebt die Hutmacherei. Sie ist gelernte Modistin und engagiert sich seit vielen Jahren in der Ausbildung von Lernenden und damit für den Fortbestand dieses seltenen Handwerks. In ihrem Atelier und dem Showroom in Lenzburg, wo der gesamte Produktionsprozess aus einer Hand stattfindet, können sich Besucherinnen von ihrem handwerklichen Können und ihrer Liebe zum Detail selbst überzeugen. Und frau hat die Qual der Wahl: «Ich fertige alles an, was sich auf den Kopf setzen lässt: Filz- und Strohhüte, Kopfschmuck/Fascinators, Stoff- und Ledermützen, Strickmützen», sagt Lucia Vogel voller Elan. Dabei legt sie grossen Wert auf Qualität, Ästhetik und die Langlebigkeit ihrer verwendeten Materialien sowie der Endprodukte.

**DAMENHÜTE**

### 15 Hutatelier überhaupt

Lucia Vogel  
Sägestrasse 44,  
Wisa Glora, Haus A  
5600 Lenzburg | AG

luciavogel.ch



## Zeitgemäss verfilzt

Wolle isoliert und hält wärm. Wird Wolle verfilzt, erhalten wir ein Naturprodukt, das uns vor Nässe schützt, widerstandsfähig und schwer entflammbar ist. Diese Eigenschaften werden seit Jahrhunderten geschätzt. Barbara Glünkin hat schon als junge Frau die Wolle ihrer Schafe verarbeitet. Heute verarbeitet sie Wolle von verschiedensten Qualitäten zu liebevollen Filzaccessoires für den Wohnbereich und zu Kleidungsstücken. Neue Ideen entstehen im Alltag, unterwegs und irgendwo. Sie hält sie im Notizbuch fest, bis sie zwischen ihren Händen mit Hilfe von Wasser und wenig Seife oder Essig zu lebendigen Objekten werden. Mit modernen Verarbeitungsmethoden und modischen Ideen zeigt sie auf, dass dieses alte Handwerk auch heute noch zeitgemäss ist.

**FILZACCESSOIRES**

### 16 Filzatelier tragBAR(T)

Barbara Glünkin  
Mösli 303  
5057 Reitnau | AG

tragbart.ch



## Creativ verwoben

Inspiziert von Mustern und Bildern entwirft Marianne Wolleb ihre Webstücke auf Papier oder mit dem Computerprogramm. Die gelernte Trachtenschneiderin webt selbst entworfene Muster zu wundervollen Trachtentstoffen, die sie teilweise auch selbst vernäht. Eine weitere Spezialität sind ihre Schals aus Naturmaterialien. Die Garne spinnst sie von Hand. Geduld, Ausdauer und gute Handfertigkeit sind ihre Begleiter, wenn sie sich an den Webstuhl setzt und Zug um Zug das Schiffchen in ruhigen Bahnen hin und her gleiten lässt.

**HANDGEWOBENES**



## Must Have!

Wer wünscht sich nicht eine anschieg-same Begleiterin? Ob in dezenten oder in kräftigen Farben: Taschen der Sattlerei Fiona Losinger sind Unikate, die Funktionalität und Ästhetik verbinden. Im Atelier inmitten der Berner Altstadt verbindet das sechsköpfige Team traditionelles Handwerk mit innovativer Formsprache. Kundinnen und Kunden kommen in die Sattlerei und wählen Farbe, Grösse und Extras, bis die Tasche zu ihnen passt. Prinzipiell werden nur pflanzlich gegerbte, europäische Leder verwendet. Mit der Zeit erhält die Tasche ihre ureigene Patina. Die fachgerechte Pflege übernimmt die Sattlerei kostenlos – ein Taschenleben lang.

**LEDERTASCHEN**

17

### creativ-weben

Marianne Wolleb  
Weierstrasse 49  
5242 Lupfig | AG

[creativ-weben.ch](http://creativ-weben.ch)

18

### Sattlerei

#### Fiona Losinger

Fiona Losinger &  
Ursula Häni  
Münstergasse 48  
3011 Bern | BE

[fionalosinger.ch](http://fionalosinger.ch)



## Schmuck mit Fantasie

Er ist ein Tüftler, Entwickler, Erfinder: Roger Weber sprüht vor Ideen und steckt sie in eigenwillige Kreationen. So entstehen Schmuckstücke und Automaten, wie sie noch kaum jemand gesehen hat. Auf der Suche nach der perfekten Form fertigt der gelernte Goldschmied hochwertige Schmuckstücke. Mit grenzenloser Fantasie verbindet er hochwertige Materialien zu eigenwilligen Unikaten. Seine Automaten sind aufwändige Einzelstücke aus Holz und Metall. Die Figuren und Szenen, die über eine Kurbel oder durch einen kleinen Elektromotor angetrieben werden, setzen sich in Bewegung, verändern sich und halten oftmals unerwartete Überraschungen bereit.

**SCHMUCK UND AUTOMATEN**



## Stücke, die schmücken

Die Arbeiten von Benjamin Friedli sind frisch und lebendig im Ausdruck und klar in der Formensprache. Er verwendet ausgewählte Materialien und feinste Legierungen, die seinen exklusiven Schmuckstücken Intensität und Präsenz verleihen. Der Wunsch des Menschen, sich mit Schönerem zu umgeben, ist so alt wie sein anspruchsvolles Handwerk. Der Gold und Silberschmied lässt sich von diesen Wünschen inspirieren. Mit Hingabe, feinem Geschick und mit einer breiten Palette fast vergessener Techniken fertigt er seine Objekte und gibt so jedem seine einzigartige Wertigkeit. Eine weitere Spezialität sind seine Arbeiten mit antiker Kleinkunst. Ihn faszinieren Steine, die früher vielfach als Identifikationszeichen verwendet worden sind.

**SCHMUCK UND GERÄT**

19

### rotsch-o-mat

Roger Weber  
Egge 4  
5702 Niederlenz | AG

rotsch-o-mat.ch

20

### Gold- und Silberschmiede

Benjamin Friedli  
Postfach 650  
4502 Solothurn | SO

goldundsilberschmiede.ch



## Handgeschmiedeter Damaszenerstahl

In der alten Schmiede in Madiswil vereinigen sich die Elemente Feuer, Wasser, Luft und Erde in den Arbeiten von Maja Zbinden. Das Schmieden von Damaszenerstahl ist über 2500 Jahre alt. Weicher, flexibler Stahl wird mit hartem, sprödem Stahl im Feuer verschweisst, geschmiedet und gefaltet. Die Symbiose von Material und Kunsthandwerk resultiert in harten Legierungen für messerscharfe Schneidewerkzeuge und kontrastreichen, strukturierten Schmuckstücken. Schon die Wikinger fertigten mit dieser Technik sagenumwobene Schwerter. Wellenförmige Muster zieren die handgefertigten Messer und Schmuckstücke jeglicher Art und geben ihnen eine einzigartige Optik.

**UNIKATE AUS DAMASZENERSTAHL**



## Möbel neu erzählt

In der Möbelmanufaktur «altrimenti» werden verlorene Werte wieder entdeckt. Hochwertige, alte Möbel und Gartentische, die auf Grund ihrer Patina oft in der Abstellkammer landen, werden von Thomas Rimml gereinigt, repariert, abgeschliffen und erhalten eine leichte Lasur und dekorative Muster in neuen Farben. Dafür fertigt er mit grosser Sorgfalt Schablonen an – nach historischen Reliefs, afrikanischen Mustern oder geometrischen Designs der 50er bis 70er Jahre. Diese trägt er von Hand auf die neuen Einzelstücke auf. Thomas Rimml ist überzeugt: «Musterгүйtiges Upcycling ist nicht nur schön, sondern auch sinnvoll.» Die so zu einem zweiten Leben erweckten Unikate erübrigen billig produzierte Importe und setzen einen formschönen Akzent in Wohnung, Garten, Büro, Hotel oder Restaurant.

**UPCYCLING-MÖBEL**

21

### elements4art

Maja & Marcel Zbinden  
Melchnaustasse 1  
4934 Madiswil | BE

[elements4art.ch](http://elements4art.ch)

22

### altrimenti

Thomas Rimml  
Winterthurerstrasse 710  
8247 Flurlingen | ZH

[altrimenti.ch](http://altrimenti.ch)





## Ächt hölzig

Schreinermeister Markus Bernhardsgrütter widmet sich nach langjähriger Tätigkeit als Schreinerei-Bereichsleiter jetzt dem kreativen Schaffen ohne Leistungsdruck, in seiner eigenen Werkstatt. So hat er die Möglichkeit, das Holz in Ruhe seiner Bestimmung zuzuführen und Unikate zu schaffen – «Exklusives und Rundes aus Holz auch für modernes Wohnen», wie er es nennt. Die verwendeten Hölzer sind heimisch und nachhaltig geschlagen, seine Arbeitsmethoden gemäss der alten Handwerkstradition, seine Designs modern und schlicht. Der Ächthölzige freut sich, die Ergebnisse der Symbiose aus Natur, Kunst und Handwerk einem anspruchsvollen und wertschätzenden Publikum präsentieren zu können.

**GEDRECHSELTE OBJEKTE**



## Robuste Kräuterkraft

Der Betrieb von Christian Schaller liegt auf 1000 Metern über Meer. Seine Pflanzen wachsen nicht so üppig wie im Unterland, dafür trotzen sie Kälte und Temperaturunterschieden und sind dadurch robust und kräftig. Christian Schaller hat sich ein grosses Wissen über Gewürz- und Heilpflanzen angeeignet. Dieses gibt er mit Begeisterung an Führungen und Kursen weiter. Er berichtet über die Verbundenheit der Heil-, Symbol- und Naturkräfte der Pflanzen und erzählt, wie er von der Vermehrung der Schösslinge bis zu deren Ernte ihre Entwicklung beobachtet. Um Lücken im Angebot zu füllen, kauft er auch Pflanzen und Kräuter in ihm gut bekannten Betrieben zu, die wie er biologische Richtlinien befolgen.

**GEWÜRZ- UND HEILPFLANZEN**

23

### Ächthölzig Drechserei Kunststelier

Markus Bernhardsgrütter  
Grünaustrasse 5  
9215 Schönenberg | TG

[aechthoelzig.ch](http://aechthoelzig.ch)

24

### Pflanzenkräfte

Christian Schaller  
Dorfstrasse 23a  
3623 Teuffenthal | BE

[kraeuter-garten.ch](http://kraeuter-garten.ch)



## Selten wilde Blütenpracht

Manfred Wyss und seine Frau Barbara haben vor acht Jahren in ihrer Gärtnerei in Zell aus der Not eine Tugend gemacht: Da die Nachfrage an einigen Pflanzensorten stark rückgängig war, haben sie sich auf das Kultivieren von Pelargonien – Geranien – spezialisiert. Heute sind es etwa 300 Sorten, darunter viele alte und Wildformen, die schweizweit ausschliesslich im Blumengarten zu bekommen und auf Grund ihres schönen Aussehens und der einfachen Pflege überaus beliebt sind. Darunter finden sich Namen wie Millfield Rose, Westdale Appleblossom oder Sugar Baby. «Die Einzigartigkeit ist, dass ich sie selber zusammengetragen habe und hinter jeder Sorte eine Geschichte steht.» Manfred Wyss kennt diese Geschichten alle, und er erzählt sie gerne.

**PELARGONIEN**

25

### Blumengarten

Manfred Wyss  
St. Urbanstrasse 21  
6144 Zell | LU

blumengarten.ch



## Balsam vom Marmotta

Die Natur ist die beste Apotheke. Was bereits unsere Vorfahren wussten, wird uns heute vermehrt wieder bewusst. Dazu zählt auch das Murmeltieröl, dem schon seit jeher eine heilende Wirkung nachgesagt wird. Es soll helfen, rheumatische Erkrankungen, Arthrose, Muskelbeschwerden, Erkältungen und Hautkrankheiten zu lindern. Das Murmeltieröl enthält natürliches Kortison, und die damit verarbeiteten Heilkräutermischungen unterstützen die therapeutische Wirkung. Silvan Schmid bezieht das Murmeltierfett ausschliesslich direkt von Schweizer Jägern. Dazu gehört auch sein Vater, der in Frutigen ein Labor für die Herstellung der Murmeli-Produkte mitinitiierte. Diese reinen und kraftvollen Naturprodukte sind in ihrer Art einzigartig und eignen sich hervorragend zum Einreiben und Massieren.

**MURMELKRÄUTERSALBEN**

### puralpina

Familie Schmid  
Vorderhasli 1  
3714 Frutigen | BE

puralpina.ch

26



## Kräuterzauber

Heimische Heilpflanzen findet Martina Rocco vor ihrer Haustür. In ihrem Kräutergarten und in der wilden Natur des Appenzellerlandes sammelt sie die Zutaten für ihre Naturkosmetik-Produkte. Von Hand gefertigt produziert sie in Kleinmengen und rein natürlich Salben, Crèmes, Shampoos und Öle. Ihr ist es wichtig, regionale Pflanzen und ihr umfangreiches Wissen zu erhalten, weiterzugeben und neu zu entdecken. Sie bietet Kräuterwanderungen an, gibt Salbenkurse und zaubert eine Vielzahl von Pflege- und Wellnessprodukten in kleine Dosen, Fläschchen und Töpfchen. Die meisten ihrer Produkte sind basisch und tragen zauberhafte Namen wie «Prinzessinencreme» oder «Elfentraum-Öl».

**NATURKOSMETIK**



## Schön und natürlich sein

Bei Lili Olujic riecht es verführerisch fein aus Töpfchen und Döschen. In ihrer kleinen Manufaktur produziert sie mit Liebe und viel Herzenslust Badebomben und naturkosmetische Seifen, Crèmes, Öle und Salben. «Nur was ich auch essen kann, kommt auf meine Haut», sagt sie überzeugt. Ihre frische und lebendige Wesensart scheint sich auf ihre Produkte zu übertragen: Sie sind bunt und vermitteln Freude. Lili Olujic setzt heute ganz auf ihr Handwerk, bildet sich im In- und Ausland weiter und ist stets auf der Suche nach neuen Inspirationen. Ihr Motto lautet ganz unprätentiös: «be beautiful, be natural, be you» – sei schön und natürlich, sei du!

**NATURKOSMETIK**

### 27 KräuterZauber

Martina Rocco  
Hasen 189  
9063 Stein | AR

[kraeuterzauber.ch](http://kraeuterzauber.ch)

### Lili's Naturkosmetik 28

Lili Olujic  
Groffeldstrasse 5  
9471 Buchs | SG

[lilis-naturkosmetik.ch](http://lilis-naturkosmetik.ch)



## Mut zur Farbe

Kathrin Nigg ist wie sie selbst sagt eine Frohnatur, die gerne lacht. Fröhlich wirkt auch ihre bunt leuchtende Keramik. Um die gewünschte Farbintensität zu erreichen, hat sie eine aufwändige Glasurtechnik entwickelt. Für die leidenschaftliche Töpferin das Wichtigste sind allerdings die Keramik-Tierchen, die sie auf die Dosendeckel, Henkel und Schüsselränder setzt oder an Gefässen empor klettern lässt. Ihre Werkstatt und Verkaufsladen hat sie in einem ehemaligen Bauernhaus im Zürcher Menzengrüt, wo sie seit 2004 auch lebt und genug Platz für ihre Töpfer-Leidenschaft hat. Dort kann man ihr bei der Arbeit an der Drehscheibe zusehen und sich die Arbeitsprozesse erklären lassen. Und sich von Kathrin Niggs positiver Lebenseinstellung inspirieren lassen.

**KERAMIK**



## Nach Art von Leonhard

Im Passe-vite werden Kartoffeln schnell zu Brei. Bei Hansruedi Leonhard Schlegel findet dieser Alltagsgegenstand eine neue Aufgabe: als Uhr. Sinngebend heisst dieses Unikat «Le temps passe vite». Diesen Momenten, in denen Alltägliches eine neue Funktion findet, entlockt der gelernte Handwerker neu entdeckte Schönheiten. Er liebt es, Dinge zu kombinieren und der Phantasie Leben einzuhauchen. Aus Glühbirnen werden Öllampen, aus einer Velokette ein Flaschenöffner oder aus der Duschbrause eine Lampe. «Licht und Schatten, Design und Funktion» nennt er seine Objekte, die durch ihre neue Funktion verzaubern.

**UPCYCLING-LAMPEN**

29

### **Kathrin Nigg Keramik**

Kathrin Nigg  
Kefikerstrasse 1  
8546 Menzengrüt | ZH

niggkeramik.ch

30

### **Leonhard-Art**

Hansruedi Leonhard  
Schlegel  
Käppeliweg 74  
4132 Muttenz | BL

leonhard-art.ch



### **Kloster Königsfelden**

Nach dem Mord an König Albrecht I. von Habsburg vor 700 Jahren stiftete Königin Elisabeth für sein Seelenheil das Kloster Königsfelden. Dessen mittelalterliche Glasfenster zeugen bis heute von der einstigen Bedeutung des Klosters.

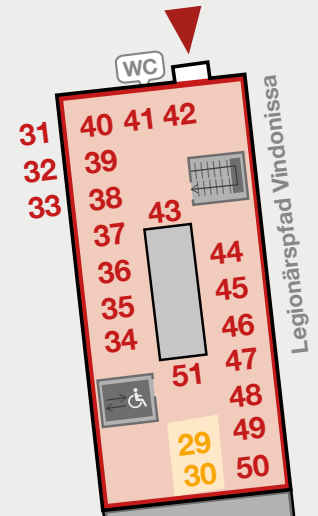
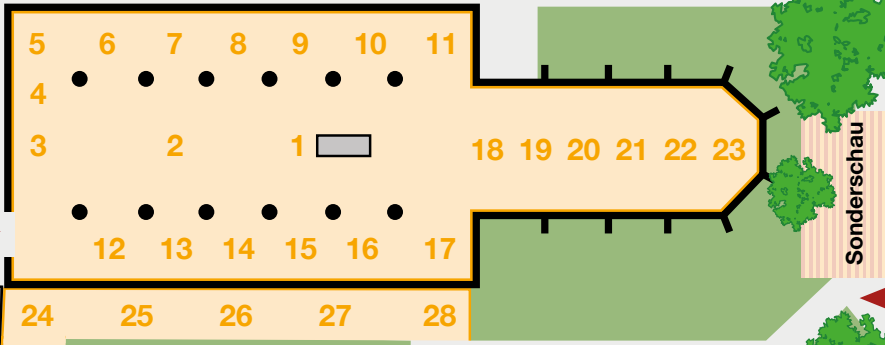
### **Angebot während der Authentica:**

Auf Kurzführungen erhalten die Besucher einen sehr selten gewährten Blick aus der Nähe auf die einzigartige Glasmalerei und können mittelalterlichen Gewürzwein degustieren.

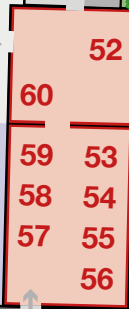
**i**  
**Kasse**

Legionärsunterkünfte

**Kloster Königsfelden**



Kreuzgang



## KÜCHE & KELLER

Qualität und Herkunft der Nahrung, die wir zu uns nehmen, sind wichtig für unsere Gesundheit, unser Wohlbefinden und nicht zuletzt für unseren Geschmack. Die Wertschätzung, die wir ihr entgegenbringen und der Preis, den wir gewillt sind, dafür zu zahlen, sind wichtig für diejenigen, die unsere Nahrung produzieren. Diese Produzenten schaffen unter rücksichtsvollem Ressourceneinsatz, mit lange überliefertem Wissen und Erfahrung, Leidenschaft und Sorgfalt eine wertvolle Basis für eine genuss- und verantwortungsvolle Ernährung.

CHAROLAIS-PRODUKTE • FORELLEN-  
PRODUKTE • KÄSE • FLEISCH- UND  
WURSTPRODUKTE • ÖL • ESSIG • CHILI-  
PASTEN • WEIN • FLEISCHKONSERVEN  
DESTILLATE • WILDKRÄUTER-GEWÜRZE  
BÜNDNER TROCKENFLEISCH • RIND-  
FLEISCH-PRODUKTE • APFELBRANDE  
KANINCHENPARFAIT • DAHLIENPRODUK-  
TE • GEWÜRZMISCHUNGEN UND -PASTEN  
SIRUP • MEERRETTICH-PRODUKTE • MEHL  
KAFFEE • DINKELGEBÄCK • EINGEMACH-  
TES • WILDFRUCHT-PRODUKTE • INDI-  
SCHER GEWÜRZTEE • PASTA UND PESTO  
SENF • OLIVENÖL • SPROSSENSAMEN





## Marmorierter Genuss

Auf dem Bauernhof von Christa und Michel Strub hat eine Vielzahl von Tieren ein Zuhause gefunden. Darunter weiden auch 16 Mutterkühe der französischen Rinderrasse Charolais mit ihren Kälbern auf den umliegenden Feldern. Ihr Fleisch gilt als besonders aromatisch, ist mit feinen Fettadern durchzogen und erhält so eine unverwechselbare Marmorierung. Während sich Michel um die Feld- und Stallarbeit kümmert, ist Christa Strub für Haushalt, Kinder und die Direktvermarktung zuständig. Sie liebt die Samstage, wenn sie mit einem Sortiment Fleisch an den Wochenmarkt nach Aarau fährt. Dort erwartet sie eine treue Kundschaft, die die frischen und getrockneten Fleischwaren, aber auch Speck und Trockenwürste und ganz besonders die Delikatessen vom Charolais-Rind schätzt.

**CHAROLAISPRODUKTE**



## Ausgezeichnete Fische

Ihre Forellenzucht besteht seit über 50 Jahren und wird in zweiter Generation als Familienbetrieb geführt. Nach dem Tod ihres Mannes durfte Susanne Flückiger ihre Leidenschaft für die Forellenzucht entdecken. Mit dem alten Forellenstamm führt sie die Aufzucht ihrer Forellen vom Ei her naturnah und chemiefrei. Daneben sammelt sie auch Kräuter und Pflanzen auf dem eigenen Areal und verarbeitet sie schonend in kleinen Mengen zu Hofspezialitäten, welche direkt auf dem Markt und im Hofladen verkauft werden. In ihrer eigenen Räucherei produziert Susanne Flückiger nach überlieferten Rezepten die feinsten Forellenspezialitäten. Dafür wurde sie 2012 mit der Bio-Gourmet-Knospe von Bio Suisse und 2013 vom Kanton Aargau mit «Best of Agriculture» für Produktqualität und Regionalität ausgezeichnet.

**FORELLENPRODUKTE**

31

### vom Buur

Christa & Michel Strub  
Schützenhausstrasse 46  
5056 Attelwil | AG

vom-buur.ch

32

### Bio Forellenzucht Flückiger

Susanne Flückiger  
Hinterhubelstrasse 9  
4813 Uerkheim | AG

bioforellen.ch





### Vom Gras zum Käse

Die 15 originalbraunen Kühe der Familie Reichmuth dürfen ihre Hörner behalten. Die naturnahe Lebensgemeinschaft mit ihren Tieren ist der Familie sehr wichtig. Als ausgesprochene Rauhfutterverzehrer erhalten die Kühe kein Kraftfutter und werden extensiv gehalten. Die Milch kommt direkt ins Käsekessi. In der Hofkäserei wird mit minimaler mechanischer und thermischer Belastung erstklassiger Käse produziert. Im eigenen Naturkeller finden die Spezialitäten von mild bis rassig zu ihrer Reife und zu einem unverwechselbaren Geschmack. Reichmuths sind überzeugt, dass Milch aus Gras und Heu zu besserer Verträglichkeit der Milchprodukte führt und sind sehr stolz auf ihren mehrfach ausgezeichneten Halbhartkäse Pierre-Pertuis.

**KÄSE**



### Fleisch und Wurst vom Hof Maiengrün

Lukas Meier hat 35 Jahre als Metzger gearbeitet, davon 25 Jahre in einer Bio-Metzgerei. Mit 50 wollte er es noch einmal wissen und kaufte mit seiner Frau Sabine einen kleinen Bauernhof. Nach und nach gesellten sich Alpakas, Engadiner Schafe, Sulmtaler Hühner und Edelschweine dazu, die auf dem von Bio Suisse KAGfreiland-zertifizierten Hof das grüne Weideland beleben. Ihr gesundes Fleisch verarbeitet Lukas Meier von Hand und nach eigenen Rezepten zu köstlichen Fleisch- und Wurstwaren. Für sechs Produkte, darunter auch Fleischkäse und Rohschinken, durfte er schon Preise an Wettbewerben für die Gourmet Knospe entgegennehmen.

**FLEISCH- UND WURSTPRODUKTE**

33 **Hofkäserei Reichmuth**

Familie Reichmuth  
Sous Monbautier  
2712 Le Fuet | BE

34

**Hof Maiengrün**

Sabine & Lukas Meier  
Igelweid 8  
5607 Hägglingen | AG

[hof-maiengruen.ch](http://hof-maiengruen.ch)



### Hochwertiges Öl vom Müller

Simon Müller übt einen aussergewöhnlichen Beruf aus: Er ist Ölmüller. Er sammelt intensiv Wissen rund um das Thema der Ölherstellung und der Ölpflanzen – der Saaten, Kerne und Nüsse. Öle und deren Wirkung auf die Gesundheit sowie deren Verwendung in Küche und hautpflegender Kosmetik interessieren ihn in der Gesamtheit. Er hat sich auf naturbelassene Speiseöle in Rohkostqualität spezialisiert. Diese presst er zusammen mit seiner Frau Sandra in einem schonenden Verfahren bei Temperaturen zwischen 28 und 37 Grad. Dazu benutzen sie eine spezielle Ölmühle mit Wasserkühlung, die für die hochwertige Ölgewinnung in Rohkostqualität durch Kaltpressung entwickelt wurde. Ihre Philosophie ist geprägt von einem konsequenten Qualitätsdenken und der Liebe zur Natur.

**ÖL**



### Mit Genuss träumen

Den Gaumen überraschen und die kreative Küche bereichern: Georges Püntener stellt den vollen, natürlichen Genuss in den Vordergrund. Für seine veredelten Essige verwendet er ausschliesslich sonnengereifte Früchte, Gemüse und Kräuter von regionalen Bioproduzenten. In reiner Handarbeit verarbeitet er nach traditionellen, beinahe schon in Vergessenheit geratenen Konservierungsmethoden und ohne jegliche Zusatzstoffe die hochwertigen Zutaten zu feinen Essenzen. Der Kleinbetrieb ist bio-zertifiziert. Die diversen Essigvariationen werden in ausgewählten Bio- und Spezialitäten-Läden sowie auf Märkten direkt zum Kunden gebracht. «Werden unsere Essenzen mit feinen Speisen kombiniert, ist der Genuss ein Traum», verspricht Georges Püntener.

**ESSIG**

35

#### Oelist

Simon Müller  
Emmengasse 2  
4223 Blauen | BL

[oelist.ch](http://oelist.ch)

36

#### Traumgenuss

Georges Püntener  
Parkweg 25  
6210 Sursee | LU

[traumgenuss.ch](http://traumgenuss.ch)



ZVG

## Feurig scharf

Das feurige, südamerikanische Temperament von Marbella Hagmann und Chili passen gut zusammen. Mit originalen Rezepten aus ihrer Heimat und mit Lust und Liebe verarbeitet sie die scharfen Früchte zu würzigen Saucen, Crèmes und Ölen. Sie lässt sich von Trends inspirieren und kreiert eigene Mischungen, die jedes Essen mit würziger Note zu einem Festmahl machen. In ihrem eigenen Indoor-Treibhaus gedeihen mittlerweile 14 unterschiedliche Chili-Sorten – von mild bis feurig scharf. In der Zwischenzeit widmet sich Marbella Hagmann der Konservierung des feurigen Gewächses und bietet sie im «Chiliwerk» zum Verkauf an. Sie freut sich, ihr Steckenpferd vom Samen bis zum kulinarischen Genuss begleiten zu können und mit so vielen begeisterten Abnehmern teilen zu können.

**CHILIPASTEN**



## Vitaler Wein

Ursula und Marcello Reichmuth haben sich dem biodynamischen Landbau verschrieben und keltern biologischen Wein. Ihre Weinberge sind auf Dauerbegrünung umgestellt. Die Bodenbedeckung ist gleichzeitig Düngung und Schutz vor Erosion und Trockenheit. Reichmuths befolgen seit 2006 den astronomischen Kalender und behandeln Böden und Reben während zwölf heiligen Nächten. Damit entsprechen sie den homöodynamischen Richtlinien und respektieren auf diese Weise das natürliche Gleichgewicht der Natur. Mit Mut zum eigenständigen Wein produzieren sie gerbstoffreiche, farbintensive Sorten, die in Eichenfässern zu ihrem vollen Gehalt finden. Die Weine zeichnen sich durch hohe Vitalität aus und sind gut verträglich.

**WEIN**

37

### Chiliwerk

Marbella Hagmann  
Fürschtweg 43  
8880 Walenstadt | SG

chiliwerk.ch

38

### Vino53

Ursula & Marcello  
Reichmuth  
Wolleraustrasse 58  
8807 Freienbach | SZ

reichmuth.it



### Mein Freund, der Wein

Für die Familie Mounir ist die kompromisslose Nachhaltigkeit mit dem Boden eine Selbstverständlichkeit. Alle Reben werden seit Jahren nach IP-Regeln oder biodynamisch gepflegt. Sie reifen unter der kraftspendenden Salgescher Sonne und werden mit viel Fachwissen zu Spitzenweinen verarbeitet. Olivier Mounir weiss um die Bedeutung von gelebter Teamarbeit und Motivation seiner Mitarbeiter. Mit Liebe zum Beruf und Respekt vor der Natur vereint er mit seinem Team alle Anstrengungen zu Weinen mit gehaltvollem Charakter und zarten Aromen. «Der Wein ist mein Freund: Schenk ihm Zeit, er wird es belohnen.» Die vielen nationalen und internationalen Auszeichnungen bestätigen diese Weisheit.

**WEIN**



### Echt appenzölerisch

Das junge Unternehmen von Philipp Fässler hat hohe Ansprüche, was das geschützte Label «appenzellerfleisch.ch» betrifft. Nur Fleisch aus dem Appenzellerland von Produzenten, die sie persönlich kennen, und die sich durch vorzügliche Tierhaltung auszeichnen, wird verarbeitet. Ein wichtiger Faktor ist, dass die gesamte Wertschöpfung in der Region bleibt. Aus diesem Grund haben sie sich entschlossen, den «Anker» in Unterschlatt, ein ehemaliges Schlachtlokal, weiter zu betreiben. Das schätzen viele Viehzüchter, denen es ebenfalls ein Anliegen ist, regional und kundennah zu produzieren. Und das schätzen wiederum die Fleischliebhaber: Beste, gesunde Appenzeller Spezialitäten wie zum Beispiel Mostbröckli sind weit über die Region Appenzell hinaus berühmt.

**FLEISCHKONSERVEN**

**39 Cave du Rhodan  
Mounir Weine**

Sandra & Olivier Mounir  
Flantheystrasse 1  
3970 Salgesch | VS

rhodan.ch

**appenzeller fleisch  
und feinkost**

Philip Fässler  
Weissbadstrasse 86  
9050 Appenzell | AI

appenzellerfleisch.ch

**40**



## Fruchtiger Brand

Im Baselbieter Tafeljura oberhalb von Ormalingen liegt der Weidhof der Familie Schär mit einer wunderbaren Panorama-sicht. Auf dem 33 Hektar grossen Landwirtschaftsbetrieb von Konrad und Annelies Schär werden nebst der traditionellen Milchwirtschaft rund 150 Apfel-, Kirsch-, Quitten- und Zwetschgenbäume gepflegt und damit ihre hofeigene Spezialitätenbrennerei beliefert. «Ein Baum, der regelmässig geschnitten wird und einen optimalen Fruchtbehang aufweist, bringt gesunde und geschmacklich intensive Früchte hervor», sind die beiden überzeugt. Ihnen ist das Credo «Qualität vor Quantität» wichtig, um feinste Edelbrände zu gewinnen. Sie nehmen mit ihren Likören, Obstbränden und Whiskys regelmässig und erfolgreich an öffentlichen Prämierungen teil.

**DESTILLATE**



## Unkraut vergeht nicht

Wildpflanzen, die an ihrem natürlichen Standort wachsen und nie kultiviert wurden, besitzen eine ursprüngliche Vitalität. Auch sind sie äusserst reich an hochwertigen Inhaltsstoffen. Dieses Potential nutzt Daniel Knecht, indem er die wild wachsenden Kräuter sammelt, trocknet und zu herrlichen Mischungen verarbeitet. Wer kennt Wiesenbärenklau oder Labkraut? Was der Sonntagsspaziergänger schnell einmal als Unkraut bezeichnet, ist für Daniel Knecht eine Kräuterwelt, mit der er sich seit rund 20 Jahren beschäftigt. Unter dem Label Slow-Made bietet er schonend produzierte, kulinarische Wildkräuter-Produkte an. Seine küchenfertigen Trockenmischungen aus elf Pflanzen sind einmalig.

**WILDKRÄUTER-GEWÜRZE**

41

### Weidhöfler Spezialitäten- brennerei

Familie Schär  
Weidhof 203  
4466 Ormalingen | BL

[schaer-weidhof.ch](http://schaer-weidhof.ch)

42

### Slow-Made

Daniel Knecht  
Feldstrasse 2  
5712 Beinwil am See | AG

[slowmade.ch](http://slowmade.ch)



### Trockenfleisch nach Urnenis Art

Lebensmittelingenieur Adrian Hirt führt die Tradition seines Urgrossvaters fort: Im bündnerischen Tschierschen produziert er Trockenfleisch-Spezialitäten. Insbesondere solche von Kühen, die ein langes und naturnahes Leben hinter sich haben und deren durchschnittlich zehnjährige Lebensgeschichten sogar einzeln zurückverfolgt werden können. Das Besondere ist die ursprüngliche Verarbeitung und Veredelung nach denselben Werten und dem Rezept seines Urnenis. Adrian Hirt verarbeitet kein Pökelsalz und keine anderen künstlichen Zusatzstoffe. Für ihn genügen gesunde Tiere, Rotwein, Schweizer Alpensalz, natürliche Gewürze und schonendes Lufttrocknen für den vollkommenen Genuss.

**BÜNDNER TROCKENFLEISCH**



### Eine tierisch gute Bieridee

Sepp und Magdalena Dähler bauen auf ihrem Hof Getreide für die nahe Brauerei an. Dazu halten sie Rinder im Freilaufstall, in dem ihnen nebst einem Liegeraum viel Bewegungsfreiheit unter freiem Himmel geboten wird. Was gibt es da Naheliegenderes, als die Bier-Nebenprodukte der Brauerei mit ihren Rindern in Verbindung zu bringen? Zusammen mit der landwirtschaftlichen Schule in Flawil haben sie einen Fütterungsplan ausgearbeitet: Biertreber, -hefe und -vorlauf werden optimal ergänzt durch Heu und Getreidemischungen. Zudem erhalten ihre Rinder täglich zweimal eine Massage, abwechselungsweise mit Biergemisch und Schweizer Rapsöl. Das Wohlbefinden der Rinder steigert die Fleischqualität. Das Kabier, wie sie es nennen, vermarkten sie direkt – mit grossem Erfolg.

**RINDFLEISCH-PRODUKTE**

43

#### AlpenHirt

Adrian Hirt  
Platz 28  
7064 Tschierschen | GR

alpenhirt.ch

44

#### Kabier

Sepp & Magdalena  
Dähler  
Bindenau 199  
9063 Stein | AR

kabier.ch



## Vom Hochstamm in die Flasche

Es gibt einen Zeitungsartikel, der Martin Rihs aus Montagny-la-Ville als verrückt bezeichnet. Er folgt seinem Bauchgefühl, könnte man vielleicht auch sagen. Ausgebildet als Lehrer und Bauer ist er nun ebenso gelernter Destillateur, der 60 seiner 95 selbst produzierten Apfelsorten – von neu bis alt – zu feinstem Hochstammapfellokör verwandelt. Martin Rihs setzt dem enormen Rückgang der traditionellen Hochstammobstgärten den Erhalt seines eigenen entgegen, in extensiver und höchstem Grade ökologischer Produktion: «Dabei will ich nicht weniger, sondern keine Chemie auf meinem Land einsetzen» sagt er überzeugt. Seine Produkte sowie deren zahlreiche Konsumenten danken es ihm.

**APFELBRÄNDE**

### 45 **Distillerie Belmont**

Martin Rihs  
Rte de Belmont  
1776 Montagny-la-Ville | FR

belmont-fruits.ch



## Haas im Glas

Manch verwöhnter Schweizer erinnert sich bestimmt mit Wehmut an Grossmutter's Kaninchenrezept, das vergessen gegangen ist. Wie in früheren Zeiten konserviert Erika Vollenweider Kaninchenfleisch, das sich durch einen hohen Eiweisswert und einen niedrigen Cholesterin- und Fettanteil auszeichnet. Sie kocht das gesunde Fleisch in frischem Gemüsesud, welcher mit regionalen Gewürzen und Gemüsen verfeinert wird. Im Glas abgefüllt, bleiben Geschmack und Nährwerte schonend erhalten. Die Kaninchen bezieht sie von ihrem Schwager und freut sich, ihre Kaninchen-Parfait-Kreationen als «Haas im Glas» im Delikatessenladen oder bei regionalen Verkaufsläden anzubieten. Gesundes und Regionales zu einem feinen Nischenprodukt verarbeiten zu können, bereitet Erika Vollenweider grosse Freude.

**KANINCHENPARFAIT**

### 46 **Wyland Haas**

Erika Vollenweider  
Ritterhof 3  
8460 Marthalen | ZH

wyland-haas.ch



## Zum Fressen gern

Dahlien trocknen, braten, gratinieren, frittieren, backen, um sie am Ende zu essen. Klingt komisch, ist aber eigentlich ganz normal: In Mexiko ist die Dahlienknolle als Nahrungsmittel so etabliert wie bei uns die Kartoffel. Das wissen auch Elisabeth Brändli-Bärtschi und Karin Mäder, beides erfahrene Gastronominnen und langjährige Dahlienexpertinnen. In der Gärtnerei Waldhaus veranstalten sie jährlich eine Dahlienschau, die eine Freude für Auge und Gaumen ist. Neugier und Experimentierfreude haben sie dazu gebracht, verschiedenste Kreationen sowohl aus den Knollen als auch aus den Blüten zu schaffen. Die beiden Damen laden ein zum köstlichen Dahlien-Schmaus: von süss bis salzig, von Aufstrichen und Snacks für Apéros bis zu Sirup, Konfi und Dahlienkuchen im Glas, und vieles mehr.

### DAHLIENPRODUKTE



## In der Mischung liegt die Würze

Michael Morskoj lässt sich gern von Kräutergüchen verführen und von ihren Farben verzaubern. Daraus entstehen Kompositionen, die seinen Gewürzmischungen und Pasten ihren Charakter geben. In seinem «Chalira Gwürtzelier» tüftelt der leidenschaftliche Koch an harmonischen Zusammensetzungen. Chalira punktet mit der Liebe, der Qualität und der Handarbeit, mit der die Produkte hergestellt werden. Genau das Richtige für den anspruchsvollen Geniesser, der das Besondere liebt.

### GEWÜRZMISCHUNGEN UND -PASTEN

#### 47 Gärtnerei Waldhaus

Karin Mäder &  
Elisabeth Brändli-  
Bärtschi  
Waldhaus 31  
3432 Lützelflüh | BE

gaertnerei-waldhaus.ch

#### Chalira Gwürtzelier 48

Michael Morskoj  
Ochsengässli 9  
5000 Aarau | AG

chalira.ch





## Grossmutter ist die Beste

Roman Treichlers Grosi wusste genau, wie man den Sommer haltbar machen konnte. In ihrem blauen Heft hat sie die feinsten Rezepte niedergeschrieben. Damit jedes Aroma unverfälscht bleibt, müssen die Früchte naturreif und ohne chemische Zusätze und Konservierungsmittel verarbeitet werden. Der Enkel und gelernte Koch hält sich daran. Die Spätsommer-Himbeeren sind ihm am liebsten: Sie haben viel Geschmack, keine Würmer und sind deshalb bestens dafür geeignet, als Konfitüre oder Sirup im Glas zu landen. Die raren, sensiblen Rosenblüten für seinen naturbelassenen Sirup erhält er von Monika und Peter Müller von oMioBio. Roman Treichler konserviert die Sommerfrüchte nach guter alter Grosi-Sitte und beliefert Private, Handelsbetriebe und Restaurants mit seinen natürlichen Erzeugnissen in Bioqualität.

**SIRUP**



## Schweizer Wurzeln

Lucia und Willy Schmid-Zwimpfer haben die Meerrettichwurzel für sich entdeckt. Sie pflanzen und pflegen sie auf ihrem Hof bis zur Ernte. Die würzigen Wurzeln werden gewaschen, gerüstet und geschnitten. Sie eignen sich frisch wie auch getrocknet und zu Pulver gemahlen zum Würzen von Speisen. Die Meerrettichwurzel ist äusserst gesund – ihr werden antiseptische Eigenschaften zugeschrieben, und sie kann als natürliches Hausmittel bei Mensch und Tier eingesetzt werden. Hohe Reinheit und Unverfälschtheit zeichnen das nach Bio Suisse-Massstäben produzierte Meerrettichpulver der Familie Schmid-Zwimpfer aus.

**MEERRETTICH-PRODUKTE**

49 **Haltbarmacherei**

Roman Treichler  
Rotbuchstrasse 66  
8037 Zürich | ZH

haltbarmacherei.ch

**Familie  
Schmid-Zwimpfer**

Lucia & Willy  
Schmid-Zwimpfer  
Schlossermatt  
6130 Willisau | LU

bio-meerrettich.ch

50



## Mehl vom Mühlendoktor

Die Patienten von Kurt Fasnacht sind historische Getreidemühlen. Der gelernte Müller, Schreiner und Museumspädagoge sorgt mit seinem Fachwissen und seiner Erfahrung dafür, dass diese besonderen Stücke ihren Charakter behalten und doch wieder voll funktionsfähig werden: «Mir ist es ein Anliegen, der Geschichte und Einrichtung der jeweiligen Mühle folgend, die Aussage der Anlage zu erhalten oder wiederherzustellen», sagt Kurt Fasnacht. Zusätzlich kann man die Erzeugnisse seiner eigenen rund laufenden Steinmühle bei ihm im Chüttiger Müllilade erwerben: Dinkel, Emmer, Einkorn und Buchweizen. Steingemahlen, in Bioqualität, aus der Region – «einfach, traditionell, ohne Zusätze».

**MEHL**



## Kein kalter Kaffee

In der KaffaWerkstatt von Maria Müller und Willy Zemp geht es fair, biologisch und genüsslich zu: Dort verarbeiten sie einen Wildkaffee aus den Bergregenwäldern der Provinz Kaffa in Äthiopien, dessen Verkauf zu einem Einkommen für viele Bewohner sowie zum Erhalt der dortigen Naturflächen beiträgt. Um eine nachhaltige Veredlung und eine hohe Qualität zu sichern, haben Maria Müller und Willy Zemp 2016 die Kaffawerkstatt eröffnet, in der sie die wilden Arabica-Bohnen nach herkömmlicher Handwerkskunst auf dem kleinen Ghibli-Ofen zu feinstem Kaffee rösten. Dabei eröffnet sich ihnen eine Kaffee-Geschmackswelt von fruchtigen, kräftig herben, leichten und blumigen Aromen, die jeden, der eine Kaffatasse probiert, zum Schwärmen bringt.

**KAFFEE**

51 **Chüttiger Müllilade**

Kurt Fasnacht  
Hauptstrasse 36  
5024 Küttigen | AG

[muehlendoktor.ch](http://muehlendoktor.ch)

52

**KaffaWerkstatt**

Maria Müller &  
Willy Zemp  
Kellenweg 8  
6052 Hergiswil | LU

[originalfood.ch](http://originalfood.ch)



### Chüschtig und gluschtig

Christian Meier ist ein Dinkelspezialist. Er hat sich voll und ganz dem gesunden, reinen Korn verschrieben und produziert in seiner Holzofenbäckerei Zitträdli wunderbare Dinkel-Spezialitäten. Der erfahrene Holzofenbeck backt dort seine bekannten, reinen Dinkelbrote. Gesalzen werden sie mit feiner Natur-Sole, einem 100-prozentigen Naturprodukt aus der ältesten Salzburg der Welt. Ein Besuch in der Erlebnis-Holzofenbäckerei lohnt sich auf jeden Fall: Die Back- und die dazugehörige Gaststube wurden dem Stil von vor 200 Jahren nachgebaut, mit altem, bereits verwendeten Holz. Der originale Holzofen stammt aus dem Jahre 1854. Er verströmt den unvergleichlichen Duft unzähliger Brennstunden und gibt den Dinkel-Spezialitäten ihren kräftigen, «chüschtigen» Geschmack.

**DINKELGEBÄCK**



### (f)eingemacht

Domenica Boutilly bezeichnet sich selbst als Einmacherin und Rezepttüftlerin. Dazu ist sie erfahrene Gastronomin, leidenschaftliche Köchin und Sammlerin – als solche in baselbieter und bündner Wäldern anzutreffen, wo sie einige Zutaten für ihre feingemachten Delikatessen sucht. Von diversen würzig-fruchtigen Chutneys, Chili-Peperonigelée und Puschlaver Pesteda bis hin zu marokkanischen Salzzitronen und schwarzen Baumnüssen kommt ihr alles ins Glas. Manche Kräuter und Beeren hat sie aus ihrem Garten in Graubünden, ihrem zweiten Standort, wo sie sich gleichzeitig für den Erhalt, die Verarbeitung und Vermarktung von seltenen Obstsorten einsetzt. Die Zutaten Leidenschaft und Engagement sind somit auch in jedem ihrer Gläser eingemacht.

**EINGEMACHTES**

53

#### Zitträdli Holzofenbäckerei

Christian Meier  
Waldeggstrasse 977  
9053 Teufen | AR

dinkelcafe-primavera.ch

54

#### feingemachtes

Domenica Boutilly  
Loogstrasse 18  
4142 Münchenstein | BL

feingemachtes.ch



## Süsse Früchtchen

Elly Hilzinger kennt Variationen von Konfitüren, deren Zutaten Namen tragen wie Mädesüss, Eberesche oder Blacken. Rund 270 Sorten Konfis und Gelées stellt sie in ihrer eigens dafür gebauten Küche her. Die Früchte für ihre Kreationen sammelt sie oder baut sie in ihrem Garten selber an. Hauptsächlich hat sie sich auf Wildfrüchte spezialisiert. Zu den Konfitüren kommen etwa drei Dutzend Sorten Sirup hinzu sowie diverse Essige und Tees. Rezepte findet sie manchmal in alten Kochbüchern. Der Berberitzenessig etwa ist eine solche Entdeckung. Verarbeitet werden nur reife, aromatische Früchte, die ihren vollen Geschmack beim Einmachen entwickeln.

**WILDFRUCHT-PRODUKTE**



## Liebende Seele

Prem soul steht für indischen Gewürztee in feinsten Bioqualität. Alexandra und Brendon Mikronis haben sich in Indien kennengelernt. Die Faszination für das Land und der Genuss beim Chai-Trinken haben die beiden inspiriert, eigene Mischungen zu kreieren. Ihre Masala Chai's stellen sie eigenhändig mit Mörser und Velomühle her – in ihrem Chai-Atelier am Fusse des Üetlibergs. Diese liefern sie in der Stadt Zürich per Velo an diverse Bioläden und verkaufen sie an Märkten und Food Festivals. Seit Beginn beziehen sie alle ihre Zutaten ausschliesslich von biologisch produzierenden Teeplantagen, die Gewürze kaufen sie direkt in Indien ein. So unterstützen sie die Kleinbauern-Kooperative in Kerala und bekommen dafür wunderbare Gewürze von bester Qualität. Chai chai, garam chai!

**INDISCHER GEWÜRZTEE**

55

### Elly Hilzinger

Elly Hilzinger &  
Rolf Vonaesch  
Im Dorf 2  
8547 Gachnang | TG

56

### Prem soul Bio Chai

Alexandra & Brendon  
Mikronis  
Zielweg 69  
8055 Zürich | ZH

[premsoul.com](http://premsoul.com)



## Appetit auf Leben

In lateinischen Ländern gibt es keinen Unterschied zwischen dem Handwerker und dem Künstler: artisan oder artigiano – beide sind in der Werkstatt anzutreffen! Die Bio-Nudelwerkstatt von Peter Gschwend gibt es bereits seit 1981. Die Kunst des Nudelmachens besteht für ihn darin, eine natürliche Lebens- und Arbeitsweise zu finden. Der Teig, der selbstredend wo immer möglich aus Bioprodukten besteht, wird gewalzt, und auf keinen Fall gepresst oder gedrückt. Dieses Verfahren schont die guten Inhaltsstoffe und intensiviert den Geschmack. Der Schweizer Rudermeister, Notar und ehemalige Steward bei der Swissair kennt das Leben: «Wer Zeit hat, lebt» ist sein Motto. Seine Partnerin Edith Nüesch unterstützt ihn dabei.

**PASTA UND PESTO**



## Zu allem Senf

Einem der ältesten bekannten und gesunden Gewürzmittel – dem Senf – hat sich der Moutardier Reto Lutz verschrieben. Was als ausgefallenes Weihnachtsgeschenk vor 20 Jahren begann, ist heute seine Leidenschaft. Seinen nach Bio Suisse Massstäben produzierten Senf aus der Zofiger Manufaktur gibt es in 28 Geschmacksrichtungen: von fruchtig süss bis extra scharf. Im Austüfeln und Mixen von neuen, edlen Rezepturen ist Reto Lutz ein Meister. Hochwertige Biozutaten zu finden war und ist eine Herausforderung. Heute schwärmt er von Zwetschgen aus Affoltern a.A. und Wildkräutern vom Uerkental/AG. Neben seinen eigenen Bio-Senf entwickelt er auch für und mit Senfliebhabern neue Kreationen.

**SENF**

**57** **Nudelwerkstatt  
La Martina**  
Edith Nüesch &  
Peter Gschwend  
Zentralstrasse 24  
8623 Wetzikon | ZH  
  
nudelwerkstatt.ch

**Bio-Senf Zofingen**  
Reto Lutz  
Rigiweg 22a  
4800 Zofingen | AG  
  
bio-senf.ch

**58**



## Olivenöl, nativ extra vergine

Die Olivenbäume von Gino Carosella stehen seit Generationen in den Abruzzen. 1995 packte er die Chance und übernahm die alten, knorrigen Bäume, die auf dem Land seiner Vorfahren stehen. Mit den handgepflückten Früchten produziert er feines natives Olio d'oliva extra vergine. Die Oliven werden innert wenigen Stunden nach der Ernte mit moderner Technik gepresst. Die Bäume erhalten einen jährlichen Winterschnitt und werden mit natürlicher Gründüngung versorgt. Die Echtheit seiner Produkte ist Gino Carosella wichtig. Nur sonnengereifte Oliven verarbeitet er zu köstlichem Öl. Mit baumreifen Früchten aus seiner Heimat entsteht sein Olivenöl mit Zitronen und Orangen.

**OLIVENÖL**



## Gesunde Sprossen

Sprossen sind gesund, bringen Lebensfreude und verleihen Vitalität. Marco Vonmoos ist gelernter Biolandwirt und von der Kraft der Sprossen begeistert. Er hat aus hochwertigen Materialien ein System entwickelt, mit dem er und viele seiner Kunden zu Hause über 20 verschiedene Samen aus kontrolliert biologischem Anbau zum Keimen bringen können. Sprossen sind unübertroffen, was Geschmack und Inhaltsstoffe betrifft. «Es ist so einfach, ein schmackhaftes Gericht zuzubereiten und gleichzeitig dem Körper und der Gesundheit etwas Gutes zu tun», sagt Marco Vonmoos.

**SPROSSENSAMEN**

59

### olearia

Theresia & Gino  
Carosella  
Schmiedemattweg 8  
3629 Kiesen | BE

[olio-oliva.ch](http://olio-oliva.ch)

60

### naturwerker

Marco Vonmoos  
Pfaffnauerstrasse 3  
6260 Mehlsecken | LU

[sprossensamen.ch](http://sprossensamen.ch)



### Blick in die Grüne Zukunft

Bio-Bauer und Authentica-Mitglied Jörg Rechsteiner hat sich mit Herz und Seele dem Hanf verschrieben. Warum? Hanf ist eine der ältesten und vielseitigsten Kulturpflanzen. Einsetzbar als gesundes Nahrungsmittel mit hochwertigen Proteinen und wertvollen Fettsäuren, in der Medizin, als Kleidung, in der Pflanzenpflege, als ergiebiger Baustoff und Energieträger geeignet. Hanf ist auch ökologisch sinnvoll: Er wächst in nahezu jedem Klima, ist sehr genügsam und verbessert die Bodenqualität. Jörg Rechsteiner will in seinem Amt als Präsident des Vereins Grüne Zukunft alte Vorurteile überwinden und das grosse Potenzial dieser Pflanze bekannt machen: «Es gibt viel zu tun – pflanzen wir's an.» An der Authentica geschieht dies im Rahmen ihrer ersten Sonderschau.

### HANF

**61 Verein Grüne Zukunft**

Vorführungen während der Authentica:

Produktion von Käse, Brot, Hanföl und diversen Spezialitäten aus und mit Hanf

«Hanf-Brächette» für die Textilherstellung

Informationen rund um das Thema Hanf

[gruene-zukunft.org](http://gruene-zukunft.org)

## SPEIS & TRANK

Im Klostergarten gibt es Köstlichkeiten von ausgewählten Produzenten:



#### **Chäsprägu und Raclette**

Hofkäserei Reichmuth, Le Fuet

#### **Frische Teigwaren mit verschiedenen Pestos**

Nudelwerkstatt La Martina, Wetzikon

#### **Charolais-Burger und Wollschwein-Bratwürste**

Hof Maiengrün, Hägglingen

#### **Garniertes gfrornigs Joghurt und gefüllte Crêpes**

Manufaktur joli mont, Wattenwil



#### **Kaffeespezialitäten**

KaffaWerkstatt, Hergiswil



#### **Mineral und Flaudergetränke**

Goba Mineralquelle und Manufaktur, Gontenbad

#### **Bierspezialitäten**

Brauerei Locher, Appenzell

#### **Weiss- und Rotwein**

Cave du Rhodan Mounir Weine, Salgesch

# DIE HERSTELLUNG HOCHWERTIGER PRODUKTE FÖRDERN

Authentica Schweiz verfolgt das Ziel, den Fortbestand lokaler, profilierter Kleinproduzenten zu sichern. Im Mittelpunkt stehen dabei Spezialitätenmessen, an denen die Kleinproduzenten ihre einzigartigen Produkte einem interessierten und wertorientierten Publikum präsentieren können. Zusätzlich befindet sich eine Internet-Plattform zum Auffinden dieser Kleinproduzenten – der Mitglieder von Authentica Schweiz – im Aufbau.

Authentica Schweiz ist ein Verein mit Sitz in Solothurn. Mitglieder sowie Vorstand sind die Kleinproduzenten, die gleichzeitig von einem starken internen Netzwerk profitieren. Organisiert und durchgeführt werden die Messen von der Kleinproduzenten Plattform GmbH.

## Werden auch Sie Teil der Authentica-Bewegung!

Durch eine Mitgliedschaft für profilierte Kleinproduzenten, die Zugang zu den Messen, zur Internet-Plattform, sowie zum internen Netzwerk gewährt.

Durch eine Gönnerschaft ab 50 Franken jährlich, mit der Sie einen gratis Eintritt an alle Messen erhalten.

Informationen hierzu finden Sie unter [www.authentica.ch](http://www.authentica.ch)

VEREIN AUTHENTICA SCHWEIZ



## Starke Werte als gemeinsamer Nenner

Im 2017 ist die Authentica eine Partnerschaft mit drei auserlesenen Getränkeproduzenten eingegangen. Dank ihnen erwartet die Messebesucher eine breite Auswahl an hochstehenden und aussagekräftigen Produkten – unter anderem gibt es dort den «Flauder» aus Gabriela Mansers traumhafter Mineralquelle in Gontenbad, das «Quöllfrisch» aus Karl Lochers traditioneller Brauerei in Appenzell und die «Perle du Rhodan» von Olivier Mounir aus sonnenverwöhnten Rebbergen in Salgesch. Mit ihnen hat die Authentica Getränkepartner, die sich in ihren Familienunternehmen für hohe Qualität, Tradition und Innovation, ein soziales Miteinander und für den Respekt gegenüber der Natur einsetzen. Ihr jeweiliger Erfolg zeigt, dass sie damit auf dem richtigen Weg sind.

Die Getränkepartner der Authentica (v.l.n.r.)

**Brauerei Locher**  
Karl Locher, Appenzell  
[appenzellerbier.ch](http://appenzellerbier.ch)

**Cave du Rhodan Mounir Weine**  
Olivier Mounir, Salgesch  
[rhodan.ch](http://rhodan.ch)

**Goba Mineralquelle**  
Gabriela Manser, Gontenbad  
[goba-welt.ch](http://goba-welt.ch)

PARTNER AUTHENTICA SCHWEIZ





### Loyales, respektvolles Miteinander

#### **ROTH GRUPPE**

Die Roth Gruppe bietet mit ihrem Firmennetz in der ganzen Schweiz Dienstleistungen an in den Bereichen Brandschutz, Isolation und Beschichtung.

[rothgruppe.ch](http://rothgruppe.ch)

Stefan Blaser ist ein Mann der Tat und engagiert sich dort, wo glaubwürdiges und selbstverantwortliches Handeln gelebt wird – sei es im Beruf wie in der Freizeit. Als Geschäftsführer der Roth-Gruppe vertraut er auf die Stärken seiner über 300 Mitarbeitenden. Ein loyales und respektvolles Miteinander prägt die Führungskultur, die Geschäftsstrategie ist langfristig und nachhaltig ausgerichtet. Die Werte von Authentica unterstützt er als Partner, weil er als Unternehmer weiss, was es bedeutet, mit ursprünglichem Handwerk exzellente Produkte herzustellen.

**PARTNER AUTHENTICA SCHWEIZ**



ZVG

### Nachhaltiger Genuss

Rafael Waber hat die Authentica als deren Mitbegründer fünf Jahre lang mit Engagement und Leidenschaft aufgebaut und zum Erfolg gebracht. Mit dem gleichen Herzblut widmet er sich seinem bereits jetzt erfolgreichen Start-up – als Geschäftsführer der SwissShrimp AG in Rheinfelden. Die Idee, fangfrische Shrimps frei von Antibiotika und ohne unnötige Transportwege zu produzieren, unter Nutzung der vorhandenen Ressourcen Salz und Wärme von der Schweizer Salinen nebenan, begeistert Rafael Waber und sein Team. Und nicht nur sie: Bereits vor dem Produktionsstart im Sommer 2018 ist die SwissShrimp bei Medien, Preisjurs und künftigen Abnehmern sehr gefragt. Wir sind auch begeistert und wünschen viel Durchhaltevermögen und Freude an der neuen Aufgabe.

#### **SwissShrimp**

realisiert in Rheinfelden eine nachhaltige Shrimpsfarm. Neu werden somit künftig auch im Binnenland Schweiz fangfrische Meeresfrüchte erhältlich sein – garantiert antibiotikafrei

[swissshrimp.ch](http://swissshrimp.ch)

**PARTNER AUTHENTICA SCHWEIZ**





### Legionärspfad Vindonissa

In Vindonissa, dem einzigen Legionslager der Schweiz, lebten einst 6000 römische Soldaten.

### Angebot während der Authentica:

Hier tauchen die Besucher ein in die Welt der römischen Legionäre, Handwerker und Schankwirtinnen. In den authentisch rekonstruierten Legionärsunterkünften gibt es original römische Köstlichkeiten zu probieren und die Ergebnisse des handwerklichen Geschicks der Legionäre zu entdecken.

© Museum Aargau, Legionärspfad

## PARTNER VOR ORT

Das Museum Aargau umfasst sechs historische Erlebnisorte unter einem Dach. Jedes dieser Denkmäler ist ein authentischer Zeuge einer langen Geschichte. Ein reiches Programm von Führungen über Ausstellungen, Demonstrationen von altem Handwerk bis zu Veranstaltungen erweckt die historischen Originalschauplätze zu neuem Leben. Nehmen Sie teil und lassen Sie sich in spannende, vergangene Lebenswelten entführen!



### 50 % GUTSCHEIN

#### Legionärspfad Vindonissa

Einzel-Eintritt, nicht kumulierbar  
Gültig 21.04.2017 – 31.10.2017  
(Stationen sowie Spiel-/Thementouren nach Wahl)

[www.legionaerspfad.ch](http://www.legionaerspfad.ch)

### 50 % GUTSCHEIN

#### Kloster Königsfelden

Einzel-Eintritt Kirche, nicht kumulierbar  
Gültig 25.04.2017 – 31.10.2017  
(Ausnahmen siehe Website)

[www.klosterkoenigsfelden.ch](http://www.klosterkoenigsfelden.ch)



## MUSEUM AARGAU

*Geschichte am Schauplatz erleben*

### Herzlichen Dank

Museum Aargau | Kanton Aargau | Brugg Regio | Gemeinden Brugg und Windisch | Druckerei Herzog  
Medienpartner 2017: AZ Medien, Transhelvetica

Idee: Verein Authentica Schweiz | Realisation: Kleinproduzenten Plattform GmbH, Gastgeber und Ansprechpartner vor Ort: Urs Bucher, 079 446 80 58 | Fotografie: simonkneubuehl.com  
Web: Matthias Inauen, yatah.ch | Kontakt: info@authentica.ch | **authentica.ch**