

GÄSTE

Sattlerei Grünenwald | Reidenbach | Boltigen
Familie Silvia und Markus Gysel | Weinbau | Wilchingen
Susanna Krebs | Heilpflanzengarten | Adlemsried | Boltigen
Ernst Teuscher | Holzwaren Boltigen | Boltigen
Behindertenwerkstatt Bärquelle | Zweisimmen
Boltigen Jaunpass Tourismus | Boltigen
Anni Grossen | Mode | Boltigen
Roland Roth | Mosterei | Walperswil

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen schönen und unvergesslichen Tag!

Die Bauernfamilien aus Boltigen

KONTAKT BAUERNMARKT

Adrian Bieri | Allmi 302a | 3766 Boltigen
033 773 71 40 | 079 441 59 13
adi.bieri@bluewin.ch



LIEBE BESUCHERINNEN UND BESUCHER

Nahrungsmittel direkt vom Landwirt haben mehr zu bieten: Erleben und erfahren Sie, welchen Mehrwert Ihnen authentische, ursprüngliche und qualitativ hochwertige Produkte direkt von den Landwirten bieten und lernen Sie deren Vielfältigkeit kennen. Die Festwirtschaft sorgt mit «Suppe u Spatz» aus dem alten Militärküchenwagen, urchiger Grümpelwurst, feiner Burehamme oder klassischem Gegrilltem für das leibliche Wohl bis nach Mitternacht.

PROGRAMM

09.30 h Eröffnung des Marktes

ab 11.00 h Käsen auf dem Marktplatz
Pferdekutschenfahrten | Kinderumzug
Kinderanimation | grosse einheimische Tierschau
Ponyreiten | Streichelzoo | Viehmarkt
Ehrung langjähriger Gäste

Musikalische Unterhaltung mit:

- Musikgesellschaft Boltigen
- Alphorngruppe Mittagsfluh, Boltigen
- Jodlergruppe Flühblüemli, Boltigen
- Schwyzerörgeltrio Wasserfall, Jaun

16.00 h Auslosung Glücksspiel | 1. Preis: Kuhkalb

ab 20.00 h Heuhüttenfest mit Verlosung
für Party-Tanzmusik sorgt die Band
THE HONEYMOONS

Freier Eintritt!

BESUCHEN SIE AN DIESEM WOCHENENDE AUCH

Käseteilet Site-Alp | 2. September
Dampfbahntage Lenk | 2. und 3. September



SAMSTAG, 2. SEPTEMBER 2017

23. BAUERNMARKT BOLTIGEN

09.30 - 17.00 UHR, ANSCHL. HEUHÜTTENFEST

LENK | ST. STEPHAN | BOLTIGEN-JAUNPASS
OBERWIL | WEISSENBURG-DÄRSTETTEN
ERLENBACH-STOCKHORN

Berner Oberland 

alp  kultur
SIMMENTAL

BÄUERINNEN UND BAUERN IM PORTRAIT 23. BAUERNMARKT BOLTIGEN 2017

FRITZ UND SILVIA BICHSEL

Schwarzenmatt 405 | 3766 Boltigen | 033 773 65 12 | 079 650 16 46

Lädeli mit lokalen Käse- und Fleischspezialitäten in Reidenbach | Raclettestand



GOTTLIEB UND ERIKA GERBER

Jeuch 277c | 3766 Boltigen | 033 773 65 92

Alp Schletteri (Boltigen) | Mitte Mai bis Anfang Oktober

7.5 ha, 12 Simmentaler Kühe und Jungvieh, Milchwirtschaft, Holzofenbrot | Brot, Züpfe, Pizza und weitere Spezialitäten aus dem Holzofen. Auf Bestellung jeweils Dienstags und Samstags. Lieferung für Anlässe.



MARCEL UND FLAVIA GFELLER

Weissenbach 533 | 3766 Boltigen | 078 831 04 02

Zusammen mit Vroni und Hans Gfeller; Männerboden

Alp Neuenberg (Boltigen) | Mitte Juni bis Anfang September
Biobetrieb, Bergzone 3, 22 ha, 18 Kühe, 15 Rinder, 15 Kälber, Ziegen, Milchwirtschaft und Kälbermast | Ziegentrockenwurst sowie Trockenfleisch.



JÜRIG UND REGULA NIEDERHAUSER

Kleinweissenbach 633 | 3766 Boltigen | 033 773 64 57 | 079 455 75 55
juergniederhauser@gmx.ch | www.niederhauser-biohof.ch

Mitarbeit von Luise und Hans Niederhauser. Alp Fängli (Boltigen) Mai bis Mitte September | Biobetrieb Bergzone 2, 11 ha, rund 30 Stück Vieh. Kühe, Rinder, Kälber, Hühner und Esel. Vertragsaufzucht, Stierenmast | Muni-Frischfleisch (Mischpakete), Trockenwurst- und fleisch, Eier, Konfitüre, Sirup, Gebäck, Crêpes | Selbstbedienungs-Kühlschrank beim Talbetrieb.



JRENE SIEGENTHALER

Simmenegg 25 | 3766 Boltigen | 033 773 66 23 | 078 712 28 18
hanspetersi@bluewin.ch

Mithilfe der 4 Kinder. Alp zwischen Mittagsfluh und Arnist | Anfang Juni bis Ende September | Sonnseite Bergzone 2, 13 ha, Milchkühe, Schafe, Esel.

Alpkäse, Hobelkäse, Backwaren, Konfitüre, Sirup, Likör, Handarbeiten: Kerzen, Betonblätter, Schnitzereien.



HANSPETER UND RUTH SUMI

Insel | 3764 Weissenburg | 033 783 10 17

Biobetrieb in Boltigen und Weissenburg
Schaukäserei



SILVIA UND FRITZ NIEDERHAUSER

Bifang 316a | 3766 Boltigen | 033 773 60 62

Generationengemeinschaft mit Vreni und Fritz Niederhauser.
Alp Zügweg | 18 ha | Milch- und dMutterkühe | Jungvieh und Mastkälber
Berliner und diverse Gebäcke.



ROBERT UND ELVIRA TREUTHARDT

Harone 518f | 3766 Boltigen | 033 773 65 59

Alp Schlündi (Boltigen) von Juni bis September | Milchkühe und Jungvieh.

Alpkäse, Mutschli, Sirup, Backwaren, Filzzwerge.



ERWIN UND CHRISTINE ZUMBRUNNEN

Ried 673 | 3766 Boltigen | 033 722 17 55 | 079 502 34 85
079 426 28 26 | e.ch.zumbrunnen@gmail.com

Alp Neuenberg «Schilteneegg» von Mitte Juni bis Ende August | Biobetrieb auf 1000 m ü. M., 15 ha plus 2 Vorweiden, 14 Kühe, Rinder, Kälber und 2 Schweine, im Sommer zusätzlich 14 Ziegen, Milchwirtschaft.

Alpkäse AOC, Hobelkäse AOC, Mutschli, Butter, Ziger (nature oder geräuchert), Halbziegenkäse (nature oder vers. Gewürzrichtungen).



HEINZ UND SUSANNA WITWTER

Beret 817 | 3766 Boltigen | Susanna: 079 621 33 67
Heinz: 079 503 96 33 | wittwer77@bluewin.ch

Alp Stierenberg und Alp Eggenalp.

Talbetrieb, Bergzone 3, Biobetrieb, 28 ha Milchwirtschaft, Mutterkühe, Jungvieh, Trutenmast, Kräuteranbau | Simmentaler und Räthisches Grauvieh | Ausbildung Lernende.

Trutenfleisch, Jungrindfleisch, Alpkäse, Alpmutschli, Trockenwürste.



MICHAEL UND CHRISTA GUGGISBERG

Taubental 119 | 3766 Boltigen | 033 773 68 32 | 079 515 92 26
guggi.m@bluewin.ch

Alp Schindelweg (Zweissimmen) | Simmentaler Reinzucht, Milchwirtschaft, Ziegen. Freiburger-Pferdezucht, Pferdeutschenfahrten

«Holzerkafi», Bauernbrot, Zopf, Holzofenbrätzeli, Nidletäfel, Gebrannte Mandeln, Honig, Sirup, Salatsaucen, Weihnachtsbäume, Handarbeiten.

