

BEI DIESEM GESCHMACK GIBT ES NICHTS ZU MECKERN.



Die Demeter-Ziegen werden von Menschen begleitet, auch auf der Alp.

Andreas Würsch steigt auf dem Ziegenpfad bergan, dorthin, wo nur die Ziegen sich Futter holen können. Bald steht er hoch über dem Tal im steilen Gelände bei Kräutern und Farnen, in Alpenrosen und Heidelbeeren, unter Erlen und Ebereschen. Hier weiden die Ziegen. Elegant und leichtfüssig ziehen sie von Pflanze zu Pflanze. Schmackhaftes nehmen sie mit. So können sie sich gesund und kräftig erhalten, sie werden stark für ihre Pflanzenbesuche und machen Milch.

Milch aus einer solchen Pflanzen-Tierbeziehung ist besonders wert- und kraftvoll. In der Alpenwelt werden die Tiere von Menschen begleitet. Zweimal am Tag wird gemolken und einmal Käse hergestellt. Diese Arbeit macht Sinn und gibt Inhalt. Im Alpkäse ist dies alles enthalten und wird als einheitliches Ganzes ins Tal gereicht.



Das Wesentliche von Demeter setzt sich aus vielem zusammen. Das gefällt Andreas Würsch: «Ich leiste meinen Beitrag und das macht mich stark.»

WAS DEMETER-MILCH-PRODUKTE AUSZEICHNET.

- **RESPEKTVOLLER UMGANG MIT DEM TIER UND ARTGERECHTE TIERHALTUNG.** Gesundheit, Leistung und Lebensdauer der Nutztiere sollen im Gleichgewicht sein. Demeter-Kühe dürfen ihre Hörner tragen.
- **DIE RHYTHMEN VON NATUR UND KOSMOS.** Der Bauer und die Bäuerin beachten und nutzen sie.
- **HOFINDIVIDUALITÄT.** Der Demeter-Bauer und die -Bäuerin gestalten ihren vielseitigen Hof zu einem individuellen Ganzen.
- **BIODYNAMISCHE PRÄPARATE.** Sie regen das Bodenleben an und vermitteln den Pflanzen Kräfte zum Wachsen und Reifen.
- **WIRTSCHAFTLICHES.** Die gemeinsame Markt- und Preisgestaltung durch alle Glieder der Wertschöpfungskette ist transparent und vertrauensbildend.
- **KULTURELLES.** Das Hoffest schafft Kontakte, die biodynamische Fachausbildung Zukunft.

MEHR ZU DEMETER-MILCH AUF WWW.DEMETER.CH.



Die porträtierten Persönlichkeiten stehen stellvertretend für die 235 Demeter-Höfe und die über 80 Demeter-Lizenznehmer aus Handel und Verarbeitung in der Schweiz. Bei allen Berufsbezeichnungen, die der Einfachheit halber nur in der männlichen Form im Text erscheinen, ist die weibliche Form stets mitgemeint. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Demeter Schweiz
Stollenrain 10, 4144 Arlesheim
Tel. 061 706 96 43, Fax 061 706 96 44
info@demeter.ch

demeter

Ausgezeichnet biodynamisch.

FEINSTES BOUQUET.



DEMETER-KÄSE.
FÜR ALLE SINNE.

Schweiz. Natürlich.



RAUFUTTER VOM HOF, GUT FÜR DIE GESUNDHEIT.

Auf dem Hof von Agnes und Andi Wälle, der Ferme de la Source in Renan, bestimmen die zwanzig Milchkühe den Tagesablauf. Alle Kühe sind hier gross geworden und haben früh gelernt, was ihrem Meisterpaar gefällt und was nicht. Ihre Hörner sind gross und schön geformt. Die Tiere sind im Sommer Tag und Nacht auf den Weiden.

Die Qualität der Milch hängt wesentlich vom Futter ab. Fressen die Kühe – wie hier auf der Ferme de la Source – fast ausschliesslich Raufutter, dann hat die Milch einen deutlich höheren Gehalt an Omega-3-Fettsäuren und an konjugierter Linolsäure (CLA), was eine gesundheitsfördernde Wirkung auf den menschlichen Organismus hat. Interessant ist, dass CLA überwiegend im Pansen der Wiederkäuer entsteht.



Der Weidgang in Renan fördert Qualität und Gesundheit.

Biodynamische Betriebe sind nachhaltig bewirtschaftet und berücksichtigen die Bedürfnisse der Natur. Die sehr selten gewordenen am Boden brütenden Braunkühnchen sind auf der Ferme de la Source sowie auf den angrenzenden Demeter-Höfen noch heimisch – ein deutliches Zeichen für diese naturnahe Bewirtschaftung.

WIE AUS BESTEN KRÄUTERN BESTER KÄSE WIRD.

In den Tälern bei St. Imier gibt es mehrere Demeterhöfe. Vor 15 Jahren kam es zu einer Zusammenarbeit mit der Fromages Spielhofer SA in St. Imier. Auch die Milch der Ferme de la Source wird hier verarbeitet. Josef Spielhofer führt die Fromagerie. Seine beiden Söhne – unten im Bild Sohn Florian – sind noch in Ausbildung, helfen aber in den Ferien bereits im Betrieb mit.

Aus der Demeter-Milch werden verschiedene Käse hergestellt, z.B. der Demeter-Renan und der Demeter-Gruyère. Neu gibt es jetzt erstmals auch die Spezialität Tête de Moine in Demeter-Qualität. Die Bezeichnung Tête de Moine – für den Käse aus dem Kloster Bellelay – kennt man seit 1790, der Käse aus Bellelay wird erstmals 1192 erwähnt. Die älteste Beschreibung aus dem Jahr 1628 besagt, dass dafür eine sehr fette Milch von ausgezeichnete Qualität verwendet wird, wie sie nur mit der Fütterung der besten Gräser und Kräuter der Gegend entstehen kann.



Milch aus besten Gräsern und Kräutern wird zum einzigartigen Demeter-Tête de Moine.

Die Anforderungen an alle diese Käse sind sehr hoch. Die Milch muss innerhalb von 24 Stunden nach dem Melken verarbeitet sein. Dank der guten Demeter-Milchqualität sind diese Käse nicht nur ernährungsphysiologisch wertvoll, sie schmecken auch ausgezeichnet.

EIN HOF, DER RAUM BIETET UND SINN GIBT.

Der Buechehof ist eine sozialtherapeutische Einrichtung am Jurasüdfuss bei Olten. Als anthroposophisch ausgerichtete Institution will er Menschen, die in ihren körperlichen und/oder neurologischen Funktionen oder in ihren Sinneswahrnehmungen eingeschränkt sind, ein Zuhause mit Wohnen und Arbeit bieten.

Die Menschen auf dem Buechehof können auf viele Arten mitarbeiten. So zum Beispiel in der Verpflegung mit Küche und der Milchverarbeitung sowie im Innenbereich mit Hauswirtschaft, Weberei und Hofladen. Eine Spezialität des Buechehofs ist die aktive Mitarbeit auf dem Demeter-Landwirtschaftsbetrieb und in der Demeter-Gärtnerei. Viele Produkte werden direkt selber weiterverarbeitet. So werden aus der Milch feine Käse und Milchprodukte hergestellt.

Die Käseherstellung obliegt erfahrenerm Fachpersonal, das die Betreuten in alle bei der Käseherstellung anfallenden Arbeiten einbezieht. Hier wird deutlich, wie die einzelnen Tätigkeiten auf dem Hof ineinandergreifen und wie biodynamische Landwirtschaft letztendlich dazu



Hier entstehen gesunde Lebensmittel in einem menschlichen Umfeld.

dient, für die Menschen gesunde Lebensmittel in einem gesunden Umfeld zu erzeugen.