

MARKTFAHRER

Käse: Andreas Gut, Wiesenberg

Telefon 041 628 25 62

Backwaren, Hofprodukte: Edith Huber, Bettwil

Telefon 079 761 93 67, www.huusgmachtsbettwil.ch

Fisch: Spielhofer Fisch AG, Niederwil

Telefon 041 780 00 41, www.fishing-on-the-farm.ch

Fleischwaren: Familie Steiner, Baar

Telefon 041 761 74 93, www.steinersfleisch.ch

Gemüse, Früchte und Hofprodukte: Gütli-Hof, Rossau

Telefon 043 466 77 77, www.guetli-rossau.ch

Pflanzen und Blumen: Blumen Arnold, Cham

Telefon 041 780 11 93

Konfitüren, Kräutertees, Naschereien (jeden 2. Samstag):

Genusswerkstatt für Geniesser, Hagendorn

Telefon 079 270 23 13

Das gemütliche Marktbeizli, das jeden Samstag von einem anderen Verein geführt wird, lädt zum Einkehren und Verweilen ein. Diverse Musikgruppen und Aktionen beleben zudem den traditionellen Dorfmarkt.

Chamer Dorfmarkt

Ende März bis Ende Oktober immer samstags von 9.00 bis 11.30 Uhr auf dem Dorfplatz vor dem Lorzensaal
Koordination: Sara Hübscher, info@cham-tourismus.ch

GEMÜSE

Der **Gütli Hof** umfasst eine Zierpflanzengärtnerei, einen Gemüse- und Obstanabau, eine Angus-Mutterkuh-, Milchvieh- und Schafhaltung sowie einen landwirtschaftlichen Feldbau. Die Rohprodukte werden selbst verarbeitet und vermarktet. Das Gütli ist ein Bauernhof, ein Blumenparadies und weit mehr als das. Es ist ein Zusammenspiel von Jung und Alt, ein Ort für Begegnungen und Kontakte, ein Haus voller Leben, ein Lebenshaus!

www.guetli-rossau.ch



BLUMEN

Blumen Arnold besteht seit über 70 Jahren in Cham: ein Blumengeschäft mit Gärtnerei am Kirchplatz. Gerold und Brigitta Arnold pflanzen in ihrer Gärtnerei Blumen, Pflanzen und Kräuter an. Die Kräuter – ein Teil aus dem asiatischen Raum kommend – behandeln sie ausschliesslich mit Naturdünger und Misterde. Pilze und Schädlinge bekämpfen sie nur mit Blattersud.

Blumen Arnold: seit über 70 Jahren in Cham.



**DORFMARKT
CHAM**

www.cham-tourismus.ch

Cham
Tourismus

KÄSE

Käsermeister Andreas Gut produziert auf der Alp Chieneren, auf gut 1400 m.ü.M. das ganze Jahr besten Sbrinz Alpage AOP. Er liebt die Abgeschiedenheit und die Ruhe auf der Alp. Die Milch stammt von 170 Kühen aus acht umliegenden Alpbetrieben. Daraus werden Alpsbrinz, Chienrä, Alpchäs, Bratkäse und Kräuter Weichkäse hergestellt. Die anfallende Molke verfüttert er seinen 130 Alpschweinen. Den Spycher hinter dem Haus hat er zum Alpbeizli umgebaut. Zudem vermarktet er den Ziegenkäse eines Kollegen.

Mehrfach wurde Andreas Gut von der Sortenorganisation Sbrinz Käse GmbH für den besten Alpsbrinz mit der höchsten Punktzahl ausgezeichnet.

BACKWAREN

Auf dem 15-Hektar-Betrieb von Familie Huber in Bettwil (AG) wird Mutterkuhhaltung und Dinkelanbau betrieben. Das Dinkelsaatgut besteht aus den Ursorten Ostro oder Oberkulmer. Davon wird auf deren Betrieb 1.5 Hektar angebaut. In einer kleinen Mühle in Kleinwangen gemahlen, entstehen aus dem Mehl herrlich duftende Brote, Zöpfe, Gebäck sowie Teigwaren. «Husgmachts bedeutet gesunde und unbehandelte Rohprodukte aus Garten und Feld zu einem guten Endprodukt zu verarbeiten», betont die **Bäuerin Edith Huber**.

Naturbelassene Spezialitäten aus der Lindenbergregion
www.husgmachtsbettwil.ch

FISCH

Seit 1981 beschäftigt sich die **Spielhofer Fisch AG** mit der Aufzucht und Verarbeitung von Fischen. Frische, Qualität sowie die Regionalität sind ihr sehr wichtig. In Niederwil bei Cham werden die Fische schonend und mit viel Sorgfalt – vom Ei bis zum Speisefisch – aufgezogen. Die Familie Spielhofer züchtet Forellen, Lachsforellen und Saiblinge. In Römerswil erfolgt täglich frisch die Verarbeitung, Veredelung, Portionierung und Abpackung der Fische auf Kundenwunsch zudem ist Fischen mit grillieren möglich.

Spielhofer Fisch AG
www.fishing-on-the-farm.ch

FLEISCH

Steiners Fleisch steht für Top-Fleischqualität und natürlichEN Genuss von Rindfleisch. Der Familienbetrieb aus Baar legt grössten Wert auf optimale Tierbetreuung und artgerechte Haltung der zutraulichen Mutter- /Ammenkuhherde. Die landwirtschaftliche Nutzfläche besteht bis auf wenig Futtermais ausschliesslich aus Wiesland und das Rindvieh wird mit Raufutter und ohne Kraffutter versorgt. Die Fleischverarbeitung wird auf dem Hof von Familienmitgliedern ausgeführt und ist eine Herzensangelegenheit.

Steiners Fleisch
www.steinersfleisch.ch

