

# erlebnis agrovision



**Bio-Hof**  
burgrain

**Bio-Käserei**  
burgrain

**Bio-Fleischverarbeitung**  
burgrain

**Bio-Markt**  
burgrain

**Bio-Holzofen-Bäckerei**  
burgrain

**Burgrain-Stube**  
restaurant

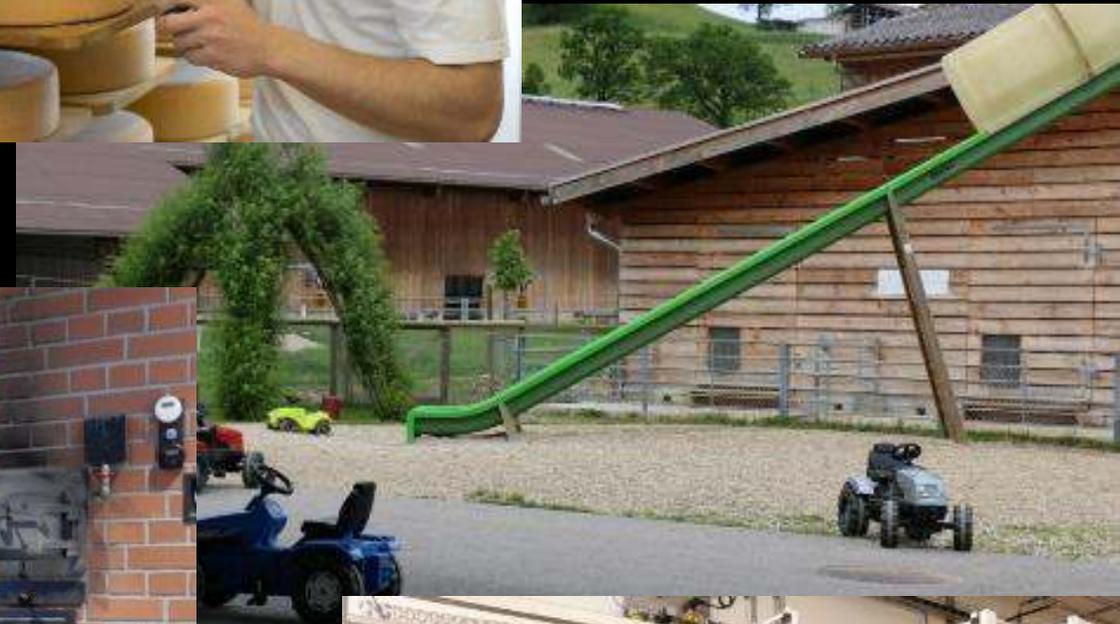
**Mathilde-Müller-Forum**



# Unser Hof in Alberswil (LU)



# Alles an einem Ort



Unseren Tieren ist es  
wohl im Stall



# Bio-Käserei



# Bio-Käserei mit Käsekeller



# Unser neuestes Produkt: Quark



# Bio-Holzofenbäckerei



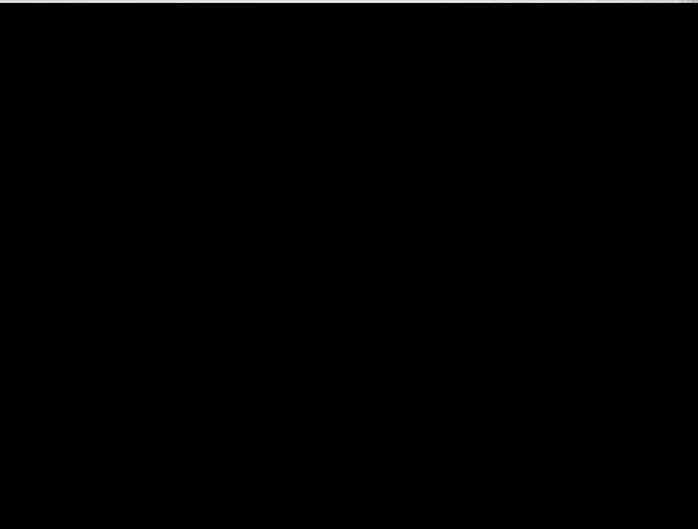
# Wo richtig gutes gebacken wird!



# Bio-Fleischverarbeitung



# Spezialitäten Fleischverarbeitung



# Cervelat ohne Chemie

## Es gibt ihn doch, den chemiefreien Cervelat

Ohne Nitritpökelsalz wäre unsere Nationalwurst grau, sagen viele Metzger. Ein Produzent im Kanton Luzern zeigt, dass dies nicht stimmen muss.

### Das Geheimnis: Schlachtwarm verarbeiten

Zwei Tricks sind bei der Herstellung seines Cervelats entscheidend: Lieberherr verarbeitet das Fleisch – das von ausgewachsenen Kühen und Wollschweinen kommt – gleich nach der Schlachtung im noch warmen Zustand. Und er «zerkleinert» das Brät nicht in gleichem Masse wie bei der herkömmlichen «Nationalwurst». So gerate die Konsistenz nach seinen Wünschen. Dass seine Version ein wenig gröber daherkommt, nimmt der Regiofair-Chef dabei in Kauf.

Natürlich werden die Würste auch in den Rauch gehängt, dies sei eine weitere traditionelle Methode fürs Konservieren. Doch beim Trockenfleisch wird bei Regiofair darauf verzichtet: «Ich finde Räuchern heikel, weil es auch aromatische Fehler überdeckt», so Lieberherr.

Für die Farbe – sie ist zwar nicht grell-pink, aber auch weit weg von unappetitlichem Grau, vor allem grilliert – sorgt ein eigens zusammengestelltes Gemüsepulver, das unter anderem färbende Randen enthält. Da dies gemäss Bio-Leitlinien als «Täuschung des Kunden» gewertet wird, ist der Regiofair-Cervelat nicht mit der Bio-Knospe ausgezeichnet.



# Von der Wiese bis auf den Teller



# Das Einklemmte ist angerichtet



# Fuuscht Brot in Zürich, Wühre 15



**Wie Jugendliche ohne Lehrstelle lernen ihre Chancen zu nutzen.**

Ein guter Anfang ist entscheidend für das ganze Leben. Deshalb haben wir Access gegründet.

Mehr erfahren

Wer uns kennt – der bleibt uns treu.

**Die Hauptrolle bei uns spielen die Natur und die ehrlichen Produkte. Sie machen Ihren Anlass zum einzigartigen Genusserlebnis.**



Biologisch, fair, regional produziert



# Beteiligung der Bioproduzenten // Direkt

- *Beteiligung/Einbindung der Produzenten* -

- Potential: ca. 600 Bio-Betriebe in der Zentralschweiz
- Ca. 150 Betriebe möchten sich finanziell beteiligen (Fr. 200'000.-) mit Obligationen
- Über 100 Betriebe aus allen Kantonen möchten Handel mit Plattform betreiben
- Ca. 20 Betriebe in allen Kantonen bieten der Handelsplattform eigene Ressourcen (Lager, Trocknungsanlagen, Fahrzeuge) zur Nutzung für die Plattform



# Beteiligung der Bioproduzenten // Direkt

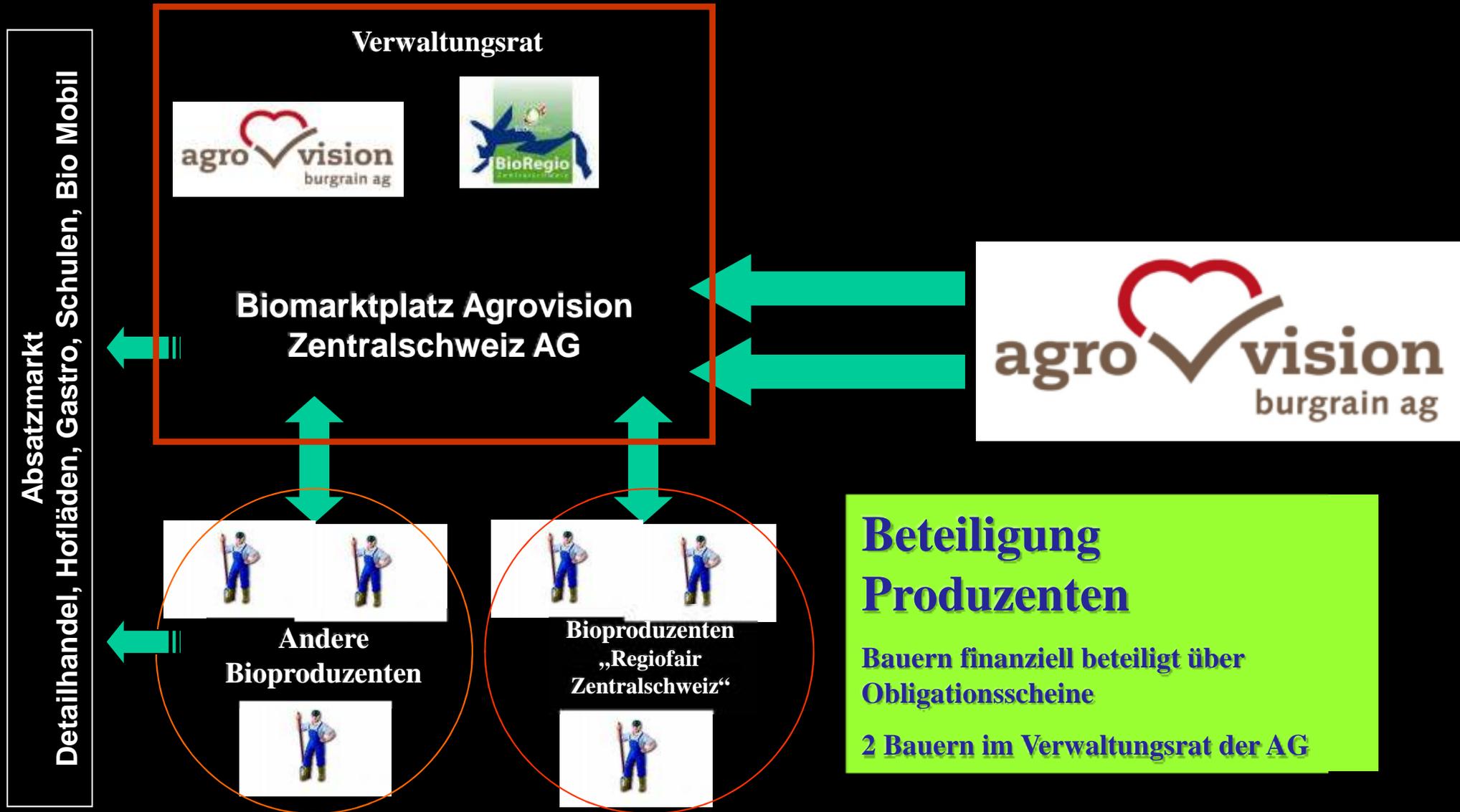
- *Beteiligung/Einbindung der Produzenten* -

Produkte: Milch/Käse, Gemüse, Früchte, Fleisch und diverse Spezialitäten werden angeboten (z.B. Spirituosen, Weine, Sprossen, Ziegen- und Schafprodukte, Trockenfleisch, Sirup, Süssmost, Dammhirsch, Honig, Glacé, Traubensaft, Teemischungen, Gewürze, Heilkräuter, Vollkorn- und Spezialmehle, Konfitüren, Pesto, Teigwaren Produkte: Milch/Käse, Gemüse, Früchte, Fleisch und diverse Spezialitäten werden angeboten (z.B. Spirituosen, Weine, Sprossen, Ziegen- und Schafprodukte, Trockenfleisch, Sirup, Süssmost, Dammhirsch, Honig, Glacé, Traubensaft, Teemischungen, Gewürze, Heilkräuter, Vollkorn- und Spezialmehle, Konfitüren, Pesto, Teigwaren)

Gemeinsame Handelsplattform der Zentralschweizer Bioproduzenten („RegioFair Agrovision Zentralschweiz AG“)

# Vermarktungsplattform für Biobauern der Zentralschweiz

- Organisationsform/Beteiligung Bauern -



# RegioFair<sup>®</sup>

**BIO** ZENTRALSCHWEIZ

- bezieht Produkte von Bio-Bauernhöfen aus den sechs Zentralschweizer Kantonen.
- macht die Herkunft der Produkte transparent.
- sorgt für die ökologischste Verbindung von Bio-Produzenten zu Konsumenten in der Region.
- liefert direkt ab Hof.
- steht für höchstes Vertrauen und höchste Fairness zwischen Konsumenten und Produzenten.
- Fördert einen gesunden, auf Nachhaltigkeit und Marktwirtschaft ausgerichteten, Bauernstand.



RegioFair<sup>®</sup>  
**BIO** ZENTRALSCHWEIZ

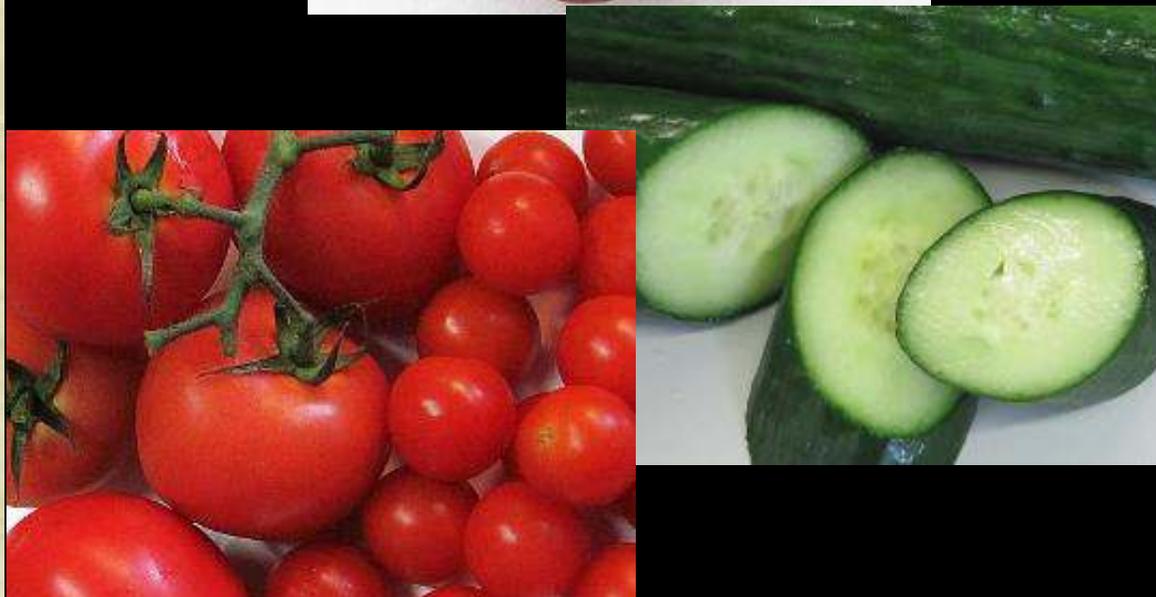


# RegioFair

Biologisch, fair und regional produziert

## UNSERE PRODUKTE

- Früchte, Gemüse
- Milch- und Käseprodukte
- Fleisch + Fisch
- Backwaren
- Trockenprodukte
- Schokolade, Kaffee
- Geschenke
- Getränke
- Alkoholisches
- Tiefkühlprodukte



# Eigenmarke-Produkte



# 160 Läden und Gastronomie-Betriebe mit RegioFair – Produkten



# Alles ist aussergewöhnlich





# erlebnis agrovision



# Wir freuen uns auf Euren Besuch



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

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

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

andi.lieberherr@agrovision.ch

