



HERBST 2018

Verkauf von landwirtschaftlichen Produkten in der Gemeinde Bolligen ab Hof oder auf dem Markt

Viele gute Gründe sprechen dafür, lokalen Erzeugnissen den Vorzug zu geben:

- erntefrische Produkte
- Früchte und Beeren voll ausgereift
- gesunde Ernährung
- kürzeste Transportwege
- Fleisch aus tierfreundlicher Haltung
- persönlicher Kontakt mit den Produzenten
- Förderung des Feldobstbaus und der Obstgärten und damit: Pflege und Erhaltung unserer vielfältigen und für Bolligen typischen Kulturlandschaft, Erhaltung des Lebensraumes einer artenreichen Tierwelt.

Wir haben eine Liste zusammengestellt, die Auskunft gibt, was Sie wo bekommen können. Die Produzentinnen und Produzenten geben gerne weitere Informationen zu den einzelnen Erzeugnissen, den Reife- bzw. Erntezeiten von Obst und Beeren, zu den verschiedenen Sorten. Vieles wird nicht nur am Mittwochmarkt sondern auch direkt ab Hof verkauft. Infos finden Sie in der Liste unter "Verkauf".

Sollten Sie Zeit finden, für Ihren Einkauf einen – auch der Gesundheit förderlichen – Spaziergang zum Hof Ihrer Wahl zu machen, können Sie sich selbst überzeugen, wie reizvoll und erhaltenswert Bolligens Landschaft ist.

Mit freundlichen Grüßen
Fachgruppe Natur und Landschaft Bolligen

Marktzeiten im Dorfmarkt Bolligen

Mittwoch , 7:30 bis 11:30. Vom Frühling bis in den späten Herbst.
Einige Betriebe sind auch im Winter jede Woche oder alle 14 Tage auf dem Markt.
Entsprechende Angaben finden Sie in der folgenden Tabelle.

Verkauf von landwirtschaftlichen Produkten in der Gemeinde Bolligen

Herbst 2018

Name, Telefon, Mail	Verkauf	Gemüse	Obst	Fleisch	Verschiedenes	Bemerkungen
BANTIGEN						
Familie Wullschleger- Reinhard Bantigen 374 031 932 10 04 <i>Baumschule:</i> <i>www.bantiger-biobaeume.ch</i>	Auf dem Markt jeden Mittwoch von ca. Mitte März bis Weihnachten. Hofladen im Gewölbekeller täglich 7:00 – 21:00	Über's Jahr mehr als 140 Arten und Sorten von Frischgemüse Lagergemüse Salate Kartoffeln Küchenkräuter	Äpfel Birnen Kirschen Zwetschgen Trauben Süssmost in 5 u. 10 Liter pasteurisiert	--	Blumensträusse Gestecke (auf Bestellung) Eier Mehl und Getreidekörner aus Eigenanbau: Dinkel, Roggen, Weizen. Adventskränze u. Gestecke Weihnachtsbäume und Tannenäste. <i>Am Parkplatz Brechhütte:</i> Blumen zum Selberschneid.	BIO-Betrieb seit 1981 (Vollknospe) Im Frühling werden auch Blumen- und Gemüsesetzlinge verkauft. Baumschule: Hochstammobstbäume u. Beerensträucher (15 Sorten)
Schmid Urs + Evelin 031 934 09 20 079 716 22 73	Auf dem Markt jeden Mittwoch, Jan. – März nur alle 14 Tage.	Frischgemüse Lagergemüse Salate Kartoffeln Küchenkräuter	Äpfel, Birnen Kirschen Pflaumen Zwetschgen Beeren	--	Blumen Freilandeier Brennholz Cheminéeholz	IP-Betrieb in BIO-Umstellung. Telefonisch bestellte Ware wird am Mittwoch auf den Markt gebracht.
FERENBERG						
Kipfer Gerhard + Marianne Hofmatt 031 931 40 22 079 612 32 08 www.kipferhofmatt.ch	Bestellung telefonisch oder über Homepage.	Kartoffeln	Kirschen Äpfel Zwetschgen	Natura Beef Natura Pork	--	IP-Betrieb; Fleisch aus kontrollierter Freilandhaltung und besonders tierfreundlichem Stallungssystem.
Kipfer Michael Hofacker 076 445 89 48 m.kipfer.85@gmail.com	Bestellung per Tel. od. E-Mail. Lieferung od. Abholung am Abpacktag	--	--	Natura Beef von Jungrind	--	BIO-Betrieb mit Knospe Fleisch ist portioniert + vakuumiert, in 5 kg und in 10 kg Mischpaketen
Stettler Erwin + Marianne Wintelen 031 932 04 58	Ab Hof nach telefon. Absprache.	--	--	--	Holzschnitzel	FSC-Holz
FLUGBRUNNEN						
Stettler Hans-Ueli und Boss Monika Flugbrunnen, Riedli 436 079 653 57 57 info@holz-ueli.ch	Selbstbedieng. Harasse ab Hof. Lieferung ab ½ Ster auf Bestell. über Tel. / Mail	--	--	--	Cheminée- und Brennholz Finnenkerzen, Tannäste, Weihnachtsbäume, div. Holzprodukte auf Bestellung	FSC-Holz, 2-3 Jahre gelagert. Buche, Eiche, Tanne, Föhre, Birke, Kirsche; alle sortenrein. Holzabschnitte.

Bergmann Andreas Bergmann Niklaus + Silvia 031 921 57 53 hof.bergmann@bluewin.ch	Hofladen vis-à-vis Gärtnerei Flugbrunnen 419	Gemüse Kartoffeln Kürbisse Salat	Äpfel, Birnen Kirschen, Erd- beeren, Mira- bellen, Quitten Pflaumen Zwetschgen Trockenfrüchte	--	Eier, Milch, Baumnüsse Süssmost frisch ab Presse Süssmost pasteurisiert Schnaps Tannäste, Weihnachts- bäume, Cheminéeholz	IP-Betrieb
Bergmann Beat u. Johanna 031 918 43 79 info@beatbergmann.ch Webshop unter www.beatbergmann.ch	Ab Hof nach Absprache oder über Webshop.	--	Trockenfrüchte: Äpfel, Birnen Erdbeeren Kirschen Zwetschgen	Angus Beef aus Mutterkuh- haltung	--	IP-Betrieb Fleisch (in individuellen Mengen) über die Webseite reservieren
Schüpbach Martin + Sandra 031 921 44 13 078 804 01 14 s.portner78@bluewin.ch	ab Hof auf Anfrage	--	--	Natura Beef 10 kg Misch- pakete, vaku- umverpackt	Brennholz Cheminéeholz	IP-Betrieb Mutterkuhhaltung; Natura Beef: Tier ist 10 Monate alt
Stettler Obst Stettler Walter + Annemarie 031 921 08 55 079 229 32 05 walter_stettler@bluewin.ch	Ab Hof und auf dem Markt auch im Winter jede Woche.	Kürbisse	Äpfel, Birnen Beeren Kirschen Pflaumen Zwetschgen	--	Baumnüsse Apfelsaft frisch ab Presse Süssmost pasteurisiert Weihnachtsbäume Cheminéeholz in Harassen	IP-Betrieb; bestellte Ware kann auf dem Hof oder auf dem Markt abgeholt werden

HABSTETTEN

Bigler Urs Stampach 101 079 339 80 72 031 921 63 67 ursbig@bluewin.ch	Auf dem Markt ab Kirschenreife bis Februar und ab Hof.	--	Äpfel, Birnen Kirschen Pflaumen Zwetschgen	--	Apfelsaft Eier Honig	IP-Betrieb
Kiener Peter + Susanne Neuhaus kiener-sterchi@bluewin.ch	Ab Hof täglich 24 Std.	--	Süssmost	--	Freilandeier Milch	IP-Betrieb Spielgruppe auf dem Bauernhof“ siehe nächste Seite
Dominik u. Barbara Stücklin-Thüler Lutzeren 210/211 076 571 49 38 031 921 48 28 www.natuerliches-essen.ch ifo@ natuerliches-essen.ch	Ab Hof täglich in Selbstbedien. 8:00 – 20:00	Frischgemüse Juni – Sept.	--	--	BIO-Eier ganzes Jahr Fermentierte Lebensmittel: Ingwer-Bier, fermentierte Gemüse im Einmachglas	BIO-Knospe Betrieb Workshops: Gemüse fermentieren, ferment. Getränke selber herstellen Pferdepension

Weitere saisonale, nur kurzzeitig verfügbare Produkte werden auch verkauft, sind aber hier nicht immer aufgeführt.

Auf dem Markt finden Sie immer, auch im Winter:

Bio Demeter Saisongemüse und Obst, im Frühling auch Pflanzensetzlinge
Bio Jungrindfleisch Mischpakete: Bestellung telefonisch oder auf dem Markt.
Christian Huber + Ursula Aebersold, Wart Lindental, 3067 Boll, Tel. 079 565 3964

Käse und Milchprodukte, Brot, Honig
Alfred Jakob, Käsermeister, 4586 Kyburg-Buchegg,
Tel. 032 661 03 94 079 765 7771. chaesalfred@bluewin.ch

Fleisch
Konrad Hort, 3089 Schliern b. Köniz, Tel. 031 971 04 41, 079 652 31 25
metzgerei.hort@bluewin.ch
Qualivo® – tier- und umweltgerechtes Rind- und Kalbfleisch. www.qualivo.ch
Felchen- und Eglifilets aus dem Bielersee

Fisch
Moosseefisch Tel. 079 199 9978
info@moosseefisch.ch, www.moosseefisch.ch

Italienische Spezialitäten
Dante Barisi, Mercatino al Volo, 3018 Bern, Tel. 079 239 99 51
www.mercatinoalvolo.ch

► Bei allen Händlern kann Ware telefonisch bestellt und am Märli abgeholt werden.

Die Saison einzelner landwirtschaftlicher Produkte

Äpfel	ganzes Jahr		
Beeren	Mai	bis	Oktober, je nach Sorte
Birnen	September	bis	Ende April, je nach Sorte
Eier	ganzes Jahr		
Gemüse	Anfang Mai	bis	Dezember
Wintergemüse	Oktober	bis	April
Kartoffeln	ganzes Jahr		
Kirschen	zweite Junihälfte	bis	Anfang August
Pflaumen	Mitte August	bis	Oktober
Zwetschgen	Ende August	bis	Oktober
Getreidekörner	ganzjährig		

Abhängig vom Wetter, können die Erntezeiten variieren.

Etwas ganz Besonderes ist die **Spielgruppe auf dem Bauernhof**, für Kinder, die im folgenden Jahr in den Kindergarten kommen.

Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag, während der Schulwochen, können Kinder am Bauernhofalltag teilnehmen. Sie erleben das Füttern der Tiere, Gartenarbeit, Wald- und Feldarbeit, Kochen, Backen usw.

Auskunft und Anmeldung bei Familie Kiener, Neuhaus, Habstetten.

Tel. 031 921 16 40