



hiesig

SPEZIELLES AUS DER REGION

Auf den Sonderseiten «hiesig» haben regionale Firmen die Gelegenheit, ihre einheimisch produzierten Qualitätsprodukte ins beste Licht zu rücken und gut sichtbar zu präsentieren.

Erscheinungen:	Mittwoch, 14. Juni 2023	Mittwoch, 4. Oktober 2023
Anzeigeschluss/Druckdaten:	Freitag, 9. Juni 2023	Freitag, 29. September 2023
Auflagen:	Grossauflage, jeweils 63 000 Leserinnen und Leser	
Speziell:	Inserate oder Publireportagen (fixe Grössen) wählbar. Publireportagen werden vom «Boten» einheitlich gestaltet.	
Rabatt Inserat:	Bei der gleichzeitigen Buchung von 2 Ausgaben erhalten Sie 10% Rabatt.	
Rabatt Publireportage:	50% Rabatt	

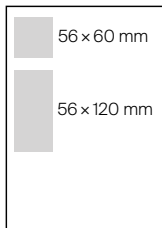


Bestellschein

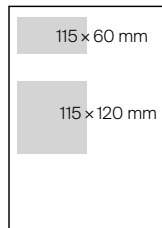
Sie als Anbieter von hiesigen Angeboten wählen auf diesen Sonderseiten, ob Sie ein klassisches Inserat nutzen möchten oder ob Sie mit einer Publireportage (fixe Grösse) die lokale Bevölkerung informieren wollen.

Ich reserviere das Inserat/die Publireportage in folgenden Ausgaben: Mittwoch, 14. Juni 2023
Mittwoch, 4. Oktober 2023

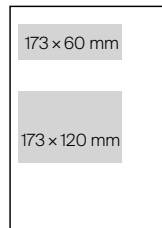
Inserate:



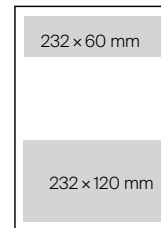
56 x 60 mm
Fr. 240.-
56 x 120 mm
Fr. 480.-



115 x 60 mm
Fr. 480.-
115 x 120 mm
Fr. 960.-



173 x 60 mm
Fr. 720.-
173 x 120 mm
Fr. 1440.-



232 x 60 mm
Fr. 960.-
232 x 120 mm
Fr. 1920.-

Alle Preise exkl. MwSt.

Publireportage:

232 x 120 mm
2000 Zeichen
+ 1 Bild

Fr. 960.-
statt
Fr. 1920.-

Mehrwert «plusOnline»

Ihr Printinserat ab Fr. 300.- erreicht 4000 neue Online-/mobile Werbekontakte auf bote.ch, 20minuten.ch, bluewin.ch und weiteren namhaften Portalen. Für diese zusätzliche Publikation, inkl. detailliertem Reporting Ihrer Online-Anzeigen (www.adlogica.ch/bdu-wkportal), wird automatisch Fr. 65.- verrechnet. Mehr unter www.adlogica.ch/schwyz.

Inseratetext/Druckdaten

Die fixfertigen Druckdaten liegen bei. Ich wünsche Unterstützung bei der Erstellung des Inserats.

Die fixfertigen Druckdaten folgen bis am 9. Juni bzw. 29. September 2023
(für Publireportagen: Text, Logo und Bilder bis am 7. Juni bzw. 27. September 2023 einsenden).

Firma:

Kontaktperson:

Strasse:

PLZ/Ort:

Einsenden an: inserate@bote.ch



Bote der Urschweiz AG · Werbung
Schmiedgasse 7 · 6430 Schwyz
041 819 08 08 · inserate@bote.ch
www.bote.ch

Vom Stall an die Haustüre

Zweimal täglich werden in der Schweiz rund eine halbe Million Kühe gemolken. Diese Schweizer Milchkühe werden zu 90 Prozent mit inländischem Futter gefüttert. Der grösste Teil davon ist Gras.

Erna Blättler-Galliker

Die Bauern und Bäuerinnen der 962 landwirtschaftlichen Betriebe im Kanton Schwyz, welche insgesamt über 16 000 Milchkühe halten, bestätigen es: Nach dem Melken muss es schnell gehen. Ein effizienter Milchtransport und kurze Distanzen garantieren, dass die frische Milch schnell beim Verarbeiter und damit zügig in unserem Kühlschrank landet. In der Schweiz und insbesondere im Kanton Schwyz hat es die Rohmilch nicht weit, weil unser Land im Vergleich mit vielen europäischen Ländern eher klein ist, aber auch weil die regionale Verteilung der Milchverarbeitungsbetriebe eine besonders kurze Transportzeit ermöglicht. Das schont nicht nur die Umwelt, sondern garantiert auch, dass die Milch immer frisch vom Bauernhof zu uns gelangt.

Milchkühe finden ohne Mühe Futter

Unser Weideland ist ein Paradies für eine Milchkühe. Die Schweiz ist weltweit bekannt für ihre saftigen Alpweiden und grünen Wiesenlandschaften. Ein optimales Zusammenspiel von Umweltbedingungen und Bodenbeschaffenheit macht unser Land zu einem typischen Grasland. 81 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Flächen sind bedeckt mit Wiesen, Weiden und Alpmatten, auf denen reichlich Futter für unser Vieh wächst. Die graslandbasierte Milch- und Fleischproduktion passt deshalb ideal zu unserem Land. Unsere Kühe fressen hauptsächlich Gras, Klee, Kräuter, Heu und Mais. Solches Raufutter ist für sie besonders natürlich und artgerecht und weist bei uns eine hohe Qualität und Nährstoffdichte auf. Deshalb verfüttern wir unseren Milchkühen im internationalen Vergleich auch viel weniger Kraftfutter.



In der Schweiz hat es die Rohmilch dank der regionalen Verteilung der Milchverarbeitungsbetriebe nicht weit.

Strenge Gesetze

Eine artgerechte Tierhaltung ist für die Gesundheit unserer Kühe entscheidend. So haben Schweizer Kühe beispielsweise zwei- bis achtmal mehr Auslauf als bei unseren Nachbarn. 93 Prozent der Kühe profitieren von einem der beiden Tierwohlprogramme des Bundes. Das eine ist das BTS («besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme»). Das BTS-Programm beinhaltet Massnahmen wie eingestreute Liegeplätze, Zugang zu Tageslicht und ein rund um die Uhr zugänglicher Liegebereich. Das andere Programm ist das Programm RAUS, welches den Tieren im Winter wie im Sommer regelmässigen Auslauf garantiert. Auch die Dauer der Tiertransporte, die Anforderungen an Transportmittel, der

Platzbedarf, der Umgang mit den Tieren vor und während des Transports sowie die Ausbildung des Transportpersonals sind geregelt. Die Transportdauer für die Tiere ist auf acht und die reine Fahrzeit gar auf sechs Stunden begrenzt.

Info

Swissmilk
Hoffläden in der Region:



Swissmilk

Die Organisation der Schweizer Milchproduzenten SMP, welche unter dem Namen Swissmilk an die Öffentlichkeit tritt vertritt mit Rat und Tat die Interessen aller Schweizer Milchproduzentinnen und Milchproduzenten: Sie setzt sich ein, dass die in der Schweiz sehr standortgerechte Haltung von Milchkühen auch in Zukunft unseren familiengeführten Betrieben ein lebenswertes Einkommen ermöglicht und dass in der Schweiz auch in einer modernen Zukunft Traditionen gelebt werden. Dazu werden zum Beispiel unter www.swissmilk.ch eine Vielzahl an feinen Rezepten publiziert.

**Osterhasen,
Wähen,
Brot ...**

Alles aus Schwyzer Produktion.

RYSER

CAFE | KONDITOREI

Schmiedgasse 3 | 6430 Schwyz
Tel. 041 811 31 20



LANDJÄGER-ABO



**Das Männergeschenk
... oder für sich selbst**

Mit einem Landjäger-Abo
haben Sie Ihre Landjäger jede
Woche pünktlich im Haus.



*die besten
Landjäger
weit und breit*
www.kronenmetzger.ch
Hauptstrasse 23, Rothenturm
Tel. 041 838 12 72

Heimisch
Steinbislin 19, 6423 Seewen

**Frisches
Lammfleisch**

aus dem Talkessel Schwyz

www.landischwyz.ch

14. Mai Muttertag
jetzt reservieren



Familie Windlin

Tel. 041 832 20 20
www.restaurant-hirschen-steinerberg.ch

Di – Fr: 10–14, 17–24
Sa 11–24, So 11–17

FRISCH | SAISONAL | REGIONAL

hiesig
SPEZIELLES AUS DER REGION

Am 14. Juni 2023
erscheinen die nächsten
Sonderseiten «hiesig».



Bote der Urschweiz AG • Werbung
Schmiedgasse 7 • 6430 Schwyz
041 819 08 08 • inserate@bote.ch
www.bote.ch

Wir sind in den Startlöchern

In diesen Tagen beginnt auf dem Biohof Fluofeld in Oberarth die «Saison». Saison bedeutet, dass jeweils täglich auf den Feldern geerntet wird. Zwar sind auch im Winter bis zu 20 Mitarbeitende täglich bei der Arbeit. Aber zeitgleich mit der Ernte des ersten Salates wird der Personalbestand bis auf 35 Vollzeitstellen erhöht.

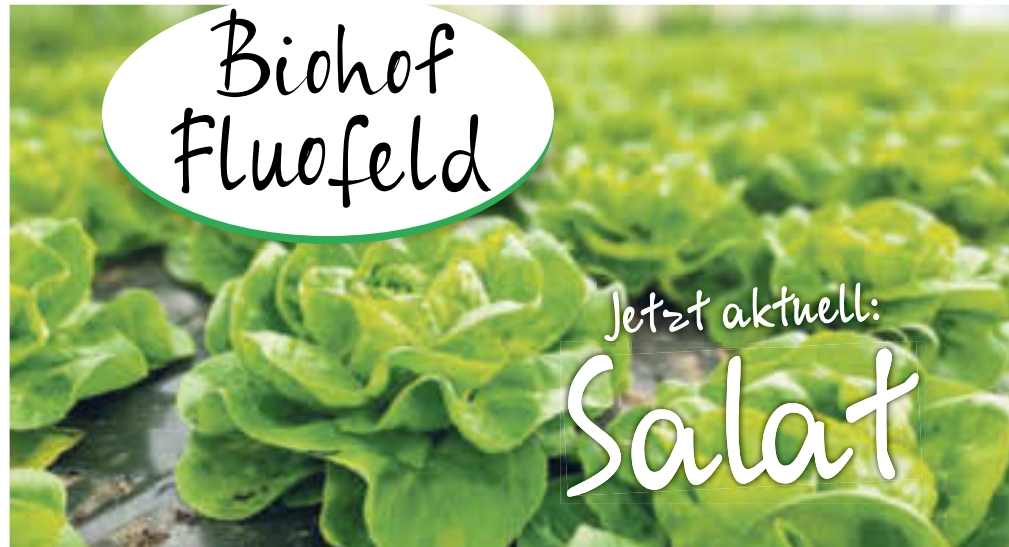


Michael Reichmuth, Biobauer

Eingebettet zwischen Rigi und Rossberg, liegen die Felder des Biohofs Fluofeld im fruchtbaren Arther Boden. Wegen der steigenden Nachfrage nach frischem Biogemüse und -obst wurde in den letzten Jahren stark expandiert. In Goldau an der Riginordlehne wurde eine Obstanlage erstellt. Dank guten Zusammenarbeitspartnern erstrecken sich die Felder mittlerweile von Schwyz über Steinen bis nach Rothenburg/LU und Auw/AG.

Für das tägliche Gegacker auf dem Hof sorgen die Legehennen. Jetzt vor Ostern ist Hochbetrieb im Hühnerstall. Zwar legt jedes Huhn auch in dieser Zeit nur ein Ei pro Tag, doch die Nachfrage in der Karwoche ist jeweils sehr hoch.

Neben der Produktion ist der Verkauf eine der wichtigsten Arbeiten auf dem Biohof Fluofeld. Gemüse, Früchte, Beeren, Kartoffeln und Eier verlassen den Hof auf verschiedene Wege. Täglich wird die Migros Luzern mit Salat und Frischgemüse beliefert. Im Coop sind Beeren und Ge-



müse in verarbeiteter Form als Konfitüre und Sugo zu finden.

Unsere Aushängeschilder im Verkauf sind aber die Wochenmärkte und der Hofladen. Der direkte Kundenkontakt, die Beratung und die Gespräche mit den Kundinnen und Kunden motivieren uns täglich. Wir freuen uns auf eine wiederum spannende und herausfordernde Saison.



Markt in Brunnen: Di: 8–11.30

Mo, Di, Mi: 15–18
Fr: 8.30–11.30/15–18
Sa: 8.30–11.30



Hofladen Fluofeld Alter Pilgerweg 4, Oberarth

fluofeld.ch

Metzgerei Schuler

Aktuell auf Ostern:

Salami-Osterhase
aus eigener Produktion

Frische T-Bone-Steaks
aus dem Dry Ager
aus eigener Fleischgewinnung
Metzgerei Schuler Dry Aged Beef

Div. Fleisch- und Wurstwaren
aus eigener Produktion

Hauptstrasse 19 | Rothenthurm
041 838 12 61
www.metzgereischuler.ch

Hirschen

Restaurant Hirschen
Rossbergstr. 5
6422 Steinen

Mo, Do, Fr, Sa
9–24 Uhr
So 9–22 Uhr

OSTERN
Frischer Fisch vom
Zugersee • Lauerzersee • Brüggliforellen

Reservieren Sie jetzt: 041 832 05 20
info@hirschen-steinen.ch | www.hirschen-steinen.ch

Bäckerei Büeler

Filiale Husmatt
Mo–Fr 5.30–12.30 | 15.00–18.30
Sonntag offen 6.30–12.30

ab 15. April
besonders knusprige Brote
mit langer Gärung (mind. 20 Stunden)
lange Frischhaltung, aromatisches-kräftiges Aroma, keine Konservierungsmittel, E-Nummern-frei...

Filiale Hofstatt
Mo–Fr 6.15–19.00 | Sa 6.15–17.00
Bäckerei | Husmattrain 2 | 6422 Steinen | 041 832 13 71
Hofstatt 3 | Steinen | 041 832 02 24 | www.dorbecksteinen.ch

Schnüriger
Rothenthurm

Frohe Ostertage!
Viele verschiedene Osterhasen warten darauf, vernascht zu werden!

Bäckerei Schnüriger GmbH
Hauptstrasse 21
6418 Rothenthurm
Telefon 041 838 11 45
info@baeckerei-schnueriger.ch
www.baeckerei-schnueriger.ch

HAARENTFERNUNG GLATT - wie aus dem Ei gepefelt

Beauty Corner
Kosmetikinstitut
Rickenbachstrasse 1 • Schwyz • 041 811 27 13
www.beauty-corner-schwyz.ch

Starten Sie Ihr Frühlingsprojekt mit dem BSZ Wildbienenhaus.

BSZ Stiftung

Jetzt bestellen unter: www.bsz-shop.ch

