

Mit dem öV

Ab Basel SBB
Hinterausgang (Gundeli),
Tram Nr. 16 Richtung
Bruderholz bis Haltestelle
Jakobsberg.
Zu Fuss sind es anschlies-
send ca. 8 min durch
den Park. Folgen Sie der
Beschilderung.

Mit dem Velo

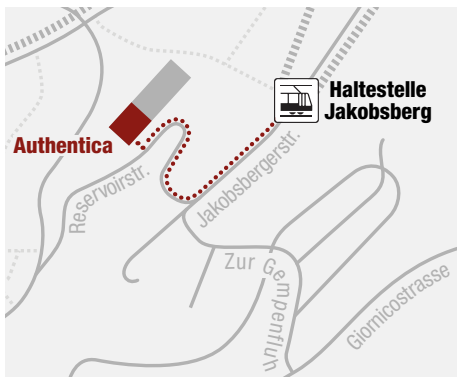
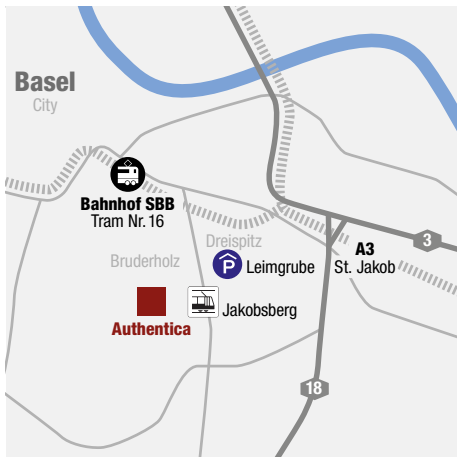
Zweiräder können direkt
beim Filter4 geparkt
werden.

Mit dem Auto

Unmittelbar beim Filter4
gibt es keine Parkplätze.
Bitte benützen Sie im
Dreispietz-Areal das Park-
haus Leimgrube.
Tram Nr. 16 Richtung
Bruderholz bis Haltestelle
Jakobsberg.

Filter4

Anstelle des naturgemäss
vorhandenen Sandes im
Innenbereich gibt es wäh-
rend der Authentica einen
durchgängigen Holzboden.
Dennoch ist der Filter4
innen für Gehbehinderte,
Kinderwagen sowie auch
für Hunde ungeeignet.





Liebe Besucherinnen und Besucher

Willkommen zur zweiten Authentica im Filter4, diesem unerwarteten, noch wenig bekannten Ort in Basel!

Schon beim Aufbau des Hotel Krafft war unser Motto «Einfachheit, Authentizität und Qualität». Und auch beim Aufbau der Markthalle lassen wir uns von diesem Anspruch leiten. Und nun hat die Authentizität sogar eine eigene Messe bekommen: die Authentica.

Und natürlich finden wir von der Markthallen AG, dass die Authentica eigentlich in der Markthalle stattfinden sollte! Aber wir verstehen sehr gut, dass die Organisatoren die einzigartige Atmosphäre des ehemaligen Wasserreservoirs auf dem Bruderholz als Standort für die Messe vorziehen. Hier gestaltet sich der Messebesuch als kleine Auszeit vom Trubel des Alltags.

Und hier gilt nicht «immer billiger und immer mehr», sondern «weniger ist mehr»: lieber ein teures Paar Schuhe, das jahrelang hält, als jedes Jahr ein neues billiges Paar. Als Käufer haben wir es in der Hand, die Qualitätsarbeit, die Liebe zum Handwerk und die Innovationskraft zu fördern.

Entdecken, durchstreifen und geniessen wir also diesen Ort gemeinsam – ich freue mich darauf!

Barbara Buser, Architektin und Projektentwicklerin, Basel

Kostbare Produkte mit starken Wurzeln

Die Spezialitätenmesse Authentica steht für engagierte Kleinproduzenten und Konsumenten, die Eigenständiges von hoher Qualität suchen.

Auf Spezialitäten-Entdeckungsreise

Eine Vielfalt an hochwertigen und einzigartigen Produkten wartet auf ihre Entdeckung – alles von kunsthandwerklichen Gebrauchsgegenständen bis zu kulinarischen Kostbarkeiten.

Im Austausch mit den Kleinproduzenten

Jeweils 60 engagierte Macherinnen und Macher aus Kleinunternehmen und Familienbetrieben begrüßen die Besucher an der Authentica persönlich. Sie zeigen gerne ihre Produkte und erzählen über deren Entstehung.

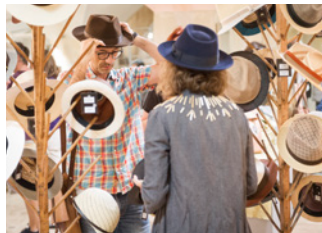
An einzigartigen Orten

An der Authentica entdecken die Besucher historische und inspirierende Orte, die eine einmalige Stimmung schaffen und zum Verweilen einladen – kulinarisch begleitet von einem ausgewählten Angebot.

Was in Solothurn 2012 klein und fein begann, ist nun auch in Brugg-Windisch, Basel und Appenzell eine Erfolgsgeschichte.

SPEZIALITÄTENMESSE AUTHENTICA IM 2017

21. bis 23. April	Brugg-Windisch	Kloster Königsfelden
25. bis 28. Mai	Solothurn	Kapuzinerkloster
18. bis 20. August	Basel	Filter4, Bruderholz
06. bis 08. Oktober	Appenzell	Kapuzinerkloster



Impressionen Authentica.16 im Filter4, Bruderholz, Basel

AUSSTELLER

HANDWERK

- 1 **Velos** 47° Nord Fahrradmanufaktur
- 2 **Upcycling-Lampen** Leonhard-Art
- 3 **Murmelikräutersalben** puralpina
- 4 **Mode und Stoff** adrett.
- 5 **Handgewobenes** vanSanten Handweberei
- 6 **Handgeschöpfte Papiere** Papieratelier
- 7 **Schmuck** Schmuckwerkstatt
- 8 **Keramik** Töpferei Spano
- 9 **Textiler Schmuck** debe
- 10 **Stahl-Objekte** Stahl by Stahl
- 11 **Wohnaccessoires** Manufaktur Fritschi
- 12 **Upcycling-Möbel** altrimenti
- 13 **Möbel** Schnitz
- 14 **Holzschuhe für Frauen** TOKUSHUU
- 15 **Naturbalsam** Lésuma
- 16 **Modeaccessoires** SABINA BRÄGGER
- 17 **Möbel** Jones Works
- 18 **Naturseifen** Toggenburger Naturseifen
- 19 **Alpaka-Wollprodukte** Alpakaland Schweiz
- 20 **Seile** Seilerei Kislig
- 21 **Keramik** fasolin ceramic
- 22 **Seidenschals** CreArt
- 23 **Kochmesser** Messerschmied
- 24 **Kreationen aus Seide** Andrea Gehri
- 25 **Hüte und Schals** Chapeaux Zovage
- 26 **Taschen** lasamod
- 27 **Keramikschmuck** h kollektion
- 28 **Silberschmuck** ARTELIER
- 29 **Leinentaschen** Prunkstücke
- 30 **Gewürz- und Heilpflanzen** Pflanzenkräfte

KÜCHE & KELLER

- 31 **Wein** Weingut Thomas Marugg
- 32 **Traubenprodukte** Domaine Chiquet
- 33 **Met** Metsiederei Eckert
- 34 **Destillate** Bauernhofbrennerei Lüthy
- 35 **Liköre** Limoncino
- 36 **Destillate** Weidhöfler Spezialitätenbrennerei
- 37 **Kräutertee** Lichtsegel Handwerk zum Geniessen
- 38 **Sirup** Haltbarmacherei
- 39 **Ingwerlikör** Peppe
- 40 **Tonic Water** Drink Tom's
- 41 **Erfrischungsgetränke** Bänz Getränke
- 42 **Hochlandrind-Produkte** power-farm
- 43 **Bündnerfleisch** Bisci Naturtrocknerei
- 44 **Fruchtbalsam-Essig** Brunner Weinmanufaktur
- 45 **Mehl** Dittligmühle
- 46 **Linthmais-Produkte** Linthmais
- 47 **Schokoladenkreationen** mini Schoggi
- 48 **Olivenöl** olearia
- 49 **Senf** Bio-Senf Zofingen
- 50 **Appenzeller Biber** Böhli Bäckerei
- 51 **Kaninchenparfait** Wyland Haas
- 52 **Gewürzmischungen und -pasten** Chalira Gwürzatelier
- 53 **Safranprodukte** tagora
- 54 **Meerrettich-Produkte** Familie Schmid-Zwimpfer
- 55 **Caramels** Crème Renversante
- 56 **Kalt gepresste Öle** Oelist
- 57 **Ziegenprodukte** Ziegenhof Elfingen
- 58 **Käse** Mylk
- 59 **Teigwaren** Ingredienza die Teigwaren-Manufaktur
- 60 **Kaffee** spring roasters

Lageplan in der Mitte der Broschüre

HANDWERK

Der Begriff «Handwerk» klingt nach Tradition, nach Erfahrung und Geschick, und nach dem Herstellen von greifbaren Gegenständen mit den eigenen Händen. Die Techniken dabei sind oft jahrhundertealt, die Gestaltung wird geprägt vom Zeitgeist. Neue Werke aus altbekannten Rohstoffen wie Metall, Stein, Holz oder Naturfasern bedürfen Fachkenntnis, Erfahrung, Kreativität, Leidenschaft und Neugier. So entstehen persönlich geprägte und hochwertige Gegenstände, die das Handwerk und dessen Bedeutung bewahren.

VELOS • UPCYCLING-LAMPEN • GEDRECHSELTE UNIKATE • MODE • STOFF • HANDGEWOBENES • PAPIERE • SCHMUCK
KERAMIK • STAHL-OBJEKTE • WOHN-ACCESSOIRES • UPCYCLING-MÖBEL
HOLZSCHUHE • NATURBALSAM • MODE-ACCESSOIRES • NATURSEIFEN • ALPAKA-WOLLPRODUKTE • MÖBEL • STEINSCHALEN
KERAMIK • SEIDENSCHALS • KOCHMESSER • KREATIONEN AUS SEIDE • HÜTESCHALS • TASCHEN • KERAMIKSCHMUCK
SILBERSCHMUCK • LEINENTASCHEN
GEWÜRZ- UND HEILPFLANZEN



Keramik aus Schweizer Mineralien, Fasolin ceramic, Zelen



Handgefertigte Massvelos

Velofahren verlernt man nie, heisst es. Bei der Art und Weise aber, wie man das tut, hat man nie ausgelernt. Individualisten wie Patrik Widmer zum Beispiel schätzen den Komfort eines auf den Körperbau perfekt abgestimmten Rahmens. Er hat sich das Rahmenbauen selbst beigebracht und verwendet dazu ausschliesslich CroMo-Stahl, den er aus Italien bezieht. Wer auf zeitloses Design und Langlebigkeit setzt, ist bei ihm genau richtig. Der Einsatz von hochwertigen, ökologisch sinnvollen Materialien und die erstklassige Verarbeitung garantieren eine lange Lebensdauer und einen nachhaltigen Umgang mit den Ressourcen. Davon ist Patrik Widmer überzeugt. Sein Versprechen, dass ein Velo von ihm sorgenfrei funktioniert, hat er noch nie gebrochen.

VELOS UND KOMPONENTEN



Nach Art von Leonhard

Im Passe-vite werden Kartoffeln schnell zu Brei. Bei Hansruedi Leonhard Schlegel findet dieser Alltagsgegenstand eine neue Aufgabe: als Uhr. Sinngewand heisst dieses Unikat «Le temps passe vite». Diesen Momenten, in denen Alltägliches eine neue Funktion findet, entlockt der gelernte Handwerker neu entdeckte Schönheiten. Er liebt es, Dinge zu kombinieren und der Phantasie Leben einzuhauchen. Aus Glühbirnen werden Öllampen, aus einer Velokette ein Flaschenöffner oder aus der Duschbrause eine Lampe. «Licht und Schatten, Design und Funktion» nennt er seine Objekte, die durch ihre neue Funktion verzaubern.

UPCYCLING-LAMPEN

1 47° Nord Fahrradmanufaktur

Patrik Widmer
Ring 5
2502 Biel | BE

47grad-nord.ch

2

Leonhard-Art

Hansruedi Leonhard
Schlegel
Käppeliweg 74
4132 Muttens | BL

leonhard-art.ch



Balsam vom Marmotta

Die Natur ist die beste Apotheke. Was bereits unsere Vorfahren wussten, wird uns heute vermehrt wieder bewusst. Dazu zählt auch das Murmeltieröl, dem schon seit jeher eine heilende Wirkung nachgesagt wird. Es soll helfen, rheumatische Erkrankungen, Arthrose, Muskelbeschwerden, Erkältungen und Hautkrankheiten zu lindern. Das Murmeltieröl enthält natürliches Kortison, und die damit verarbeiteten Heilkräutermischungen unterstützen die therapeutische Wirkung. Silvan Schmid bezieht das Murmeltierfett ausschliesslich direkt von Schweizer Jägern. Dazu gehört auch sein Vater, der in Frutigen ein Labor für die Herstellung der Murmeli-Produkte mitinitiierte. Diese reinen und kraftvollen Naturprodukte sind in ihrer Art einzigartig und eignen sich hervorragend zum Einreiben und Massieren.

MURMELKRÄUTERSALBEN



Schlicht adrett.

adrett. steht für zeitlosen Stil mit feinem Individualismus – Lieblingsstücke für die modebewusste und qualitätsorientierte Frau. Modedesignerin Rosita Notter und Textildesignerin Annina Olga Frei entwerfen und produzieren Kleinserien im eigenen Atelier. Beide haben ihre ganz eigenen Vorzüge für Kleider- und Strickdesign, zusammen ergänzen sie sich perfekt für moderne Mode. Sie legen grossen Wert auf solide Verarbeitung, gute Schnitttechnik und eine perfekte Passform. Ebenso sind ihnen Langlebigkeit und hochwertige Materialien wichtig. Kleidungsstücke können vor Ort angepasst oder auf Mass neu geschneidert und gestrickt werden. In ihrem Laden oberhalb vom Andreasplatz in Basel ergänzen Gastlabels ihr kleines aber feines Sortiment.

adrett.
Rosita Notter &
Annina Olga Frey
Andreasplatz 7
4051 Basel | BS

adrett-basel.ch

MODE UND STOFF

3

puralpina

Familie Schmid
Vorderhasli 1
3714 Frutigen | BE

puralpina.ch

4



Verwobene Unikate

Das Handwerk und die Entstehung eines Stoffes haben Mieke van Santen sofort fasziniert, als sie im Museum Ballenberg erstmals einen grossen Handwebstuhl in Betrieb gesehen hat. Heute hat sie selbst zwei Handwebstühle und einen grossen Teppichwebstuhl in ihrem Atelier. Ihre Spezialität sind handgewobene Textilien für den Wohnbereich wie Teppiche und Woldecken. Am liebsten verwebt sie Garne, bei denen der Weg zum Produzenten möglichst nahe und zurückverfolgbar ist: die Teppichwolle aus der Schweiz, das Leinengarn für die Badetücher aus dem Emmental und die Wolle für die Decken von den Shetlandinseln. Für das Projekt «Teppi Grischun» hat sie über mehrere Jahre Teppiche aus Schweizer Schafwolle und Schaf- oder Geissfellstreifen verwoben.

HANDGEWOBENES



Vom Samen zum Papier

Patricia Müller verkauft nicht einfach Papier. Das Papier von Patricia Müller ist Natur und Leidenschaft. Für ihre handgeschöpften Pflanzenpapiere verwendet sie Fasern, die sie auf dem familieneigenen Landwirtschaftsgut selbst anpflanzt, in der Umgebung sammelt oder aus alten Textilien gewinnt. In ihrem Atelier mahlt sie die Papierpulpe im Holländer. Daraus schöpft sie zarte und transparente Papiere mit Einschlüssen oder feste und dickere mit Prägnungen. Sie zeigt uns eine Auswahl ihrer Papiere, Karten und Lampen, allesamt Unikate, die auf ihre Bestimmung warten. Papier fasziniert eben auch im Computerzeitalter.

HANDGESCHÖPFTE PAPIERE

5

vanSanten Handweberei

Mieke van Santen
Feldhofstrasse 7
8610 Uster | ZH

van-santen.ch

6

Papieratelier

Patricia Müller
Goltern 20
4578 Bibern | SO

papelier.ch



ZVG

Zarter Schmuck

Auf Streifzügen durch die Natur entdeckt Regula Freiburghaus Blühendes und Liebliches, deren Form und Struktur sie interessieren. Sie nimmt die Pflanzen mit nach Hause und verarbeitet sie im Silberguss-Verfahren zu zarten Schmuckstücken. Mit dem Gussverfahren der «verlorenen Form» gewinnt sie einen direkten Abguss eines Blütenstengels, eines Fruchtstandes oder eines Samens. Die pflanzlichen Fragmente sind ein jedes einzig in seiner Art und bleiben dem Betrachter unvergänglich erhalten. Die lieblichen Schmuckstücke für Hals, Ohr und Hand schimmern hell oder sind in feinen Nuancen oxidiert. Regula Freiburghaus verwendet ausschliesslich Silber mit Fair Trade Label. Ein sorgsamer Umgang mit der Natur und ihren Ressourcen ist für sie seit Kindesbeinen selbstverständlich.

SCHMUCK



Getöpfert und gebrannt

Die Keramik-Objekte von Andrea Spano begeistern durch schlichte Formgebung und handwerkliche Präzision. In ruhiger Atmosphäre hört man das regelmässige Surren der Töpferscheibe, während sie konzentriert arbeitet. Sie töpft Schalen, Vasen und Geschirr und brennt diese schliesslich in ihrem wunderschönen Atelier im ehemaligen Wasserkraftwerk der Papierfabrik Laufen. Ob filigran verziert oder robust und schlicht, ihr kreatives Schaffen kennt keine Grenzen.

Töpferei Spano

Andrea Spano
Neumattweg 2
4243 Dittingen | BL

toepferei-spano.ch

KERAMIK

7 Schmuckwerkstatt

Regula Freiburghaus
Rheingasse 51
4058 Basel | BS

regulafreiburghaus.ch

8



Luftig geschmückt

Luft und ausgewählte Stoffe gepaart mit Freude an der Gestaltung von Formen und Farben – so entstehen die textilen Schmuckstücke von Doris Berner. Wichtig sind ihr hohe Qualität bei der Handarbeit und perfekte Verarbeitung in der Ausführung. Die Seiden- und Microfaserstoffe verarbeitet sie mit dem von ihr persönlich entwickelten Thermoverfahren zu zeitlos schmückenden Unikaten. Ihre Exponate bestechen durch ihr luftiges Design und in der Harmonie der Farben. Mit diversen Auszeichnungen preisgekrönt können ihre Einzelstücke auch im Museumsshop des Landesmuseums Zürich, im Textilmuseum St. Gallen oder in ausgewählten Galerien bewundert und erworben werden.

TEXTILER SCHMUCK



Nomen est omen

Für Andrea Stahl steht ausser Frage, dass der Umgang mit Schweißbrenner und Stahl ganz ihre Sache ist. Sie entlockt dem harten Metall eine feminine Leichtigkeit und formt filigrane, ausdrucksstarke Objekte für Haus und Garten. Das kreative Schaffen von Stahlobjekten geschieht aus der Stille ihrer Seele heraus, sagt sie. Eine nie versiegende Inspirationsquelle für Ideen, bei denen sie Grenzen ausloten und Stabilität ausreizen kann. Für Andrea Stahl ist die Faszination für Stahl seit ihrer Jugendzeit, als sie Möbel benötigte und diese kurzerhand selbst zusammenbaute, ungebrochen. Die Kombination von Feuer, Licht und Stahl lassen die Wände tanzen und schaffen eine warme Atmosphäre voller Lichtpoesie.

STAHL-OBJEKTE

9

debe

Doris Berner
Junkerngasse 27
3011 Bern | BE

dorisberner.ch

10

Stahl by Stahl

Andrea Stahl
Köllikerstrasse 32
5036 Oberentfelden | AG

stahl-by-stahl.ch



Handwerk mit Emotionen

Die vier Themen Bild, Objekt, Raum und Event stehen beim kreativen Schaffen von René Fritschi im Vordergrund. Mit viel Herzblut entwirft, malt, kreiert, installiert und formt er persönlich geprägte Möbel, Leuchten, Schalen und Bilder. Aus Überzeugung ist für ihn Nachhaltigkeit wichtig. Aus Altem und Bewährtem erfindet er Neues und Modernes und verwendet dafür die unterschiedlichsten Materialien. René Fritschi lässt Emotionen entstehen!

WOHNACCESSOIRES



Möbel neu erzählt

In der Möbelmanufaktur «altrimenti» werden verlorene Werte wieder entdeckt. Hochwertige, alte Möbel und Gartentische, die auf Grund ihrer Patina oft in der Abstellkammer landen, werden von Thomas Rimml gereinigt, repariert, abgeschliffen und erhalten eine leichte Lasur und dekorative Muster in neuen Farben. Dafür fertigt er mit grosser Sorgfalt Schablonen an – nach historischen Reliefs, afrikanischen Mustern oder geometrischen Designs der 50er bis 70er Jahre. Diese trägt er von Hand auf die neuen Einzelstücke auf. Thomas Rimml ist überzeugt: «Mustergültiges Upcycling ist nicht nur schön, sondern auch sinnvoll.» Die so zu einem zweiten Leben erweckten Unikate erübrigen billig produzierte Importe und setzen einen formschönen Akzent in Wohnung, Garten, Büro, Hotel oder Restaurant.

UPCYCLING-MÖBEL

11 Manufaktur Fritschi

René Fritschi
Köllikerstrasse 32
5036 Oberentfelden | AG

manufaktur-fritschi.com

12 altrimenti

Thomas Rimml
Winterthurerstrasse 710
8247 Flurlingen | ZH

altrimenti.ch



Möbel aus dem eigenen Wald

Schon früh hat Tobias Walker von seinem Vater, der Holzbildhauer war, die Faszination für Holz entdeckt. Nach vielen Lern- und Wanderjahren im In- und Ausland hat sich der gelernte Möbelschreiner den Traum von der eigenen Werkstatt erfüllt. Er verarbeitet ausschliesslich Massivholz oder mit Dampf gebogenes Holz. Ideen für die Entwicklung von Formen holt er sich auf ausgedehnten Reisen. Im geschickten Umgang mit speziellen Radien und Winkeln schafft er mit einer aussergewöhnlichen Formensprache individuelle Einzelstücke – in Zusammenarbeit mit seinen Kunden. Sein Holz bezieht er vom Förster, vom Bauern oder aus dem eigenen Wald, den er nachhaltig bewirtschaftet.

MÖBEL AUS MASSIVHOLZ



Zoggeli aus Bern

Wer liebt sie nicht, die Zoggeli aus Holz, die so wunderschön klappern beim Gehen. Ein paar Mal getragen und schon sind sie mit uns und unseren Füessen eins. Dank dem kleinen Absatz und der leicht nach oben gewölbten Zehenpartie rollt man optimal ab. Das ergonomische Fussbett aus Buchenholz sorgt auch bei grösster Sommerhitze für ein angenehmes Fussklima. Ausserdem sind die Schuhe von Tokushuu modisch verspielt und zeugen von viel Lebensfreude und Sinnlichkeit. Rebecca Studer, Mariann Lammerskitten und Zimi Kesselring lassen ihre Schuhe in der Schweiz produzieren. In der partnerschaftlich aufgebauten Manufaktur in Münchenbuchsee wird die Kollektion hauptsächlich vorproduziert. Im Atelier in Bern und an diversen Messen passen sie die Schäfte auch individuell an.

HOLZSCHUHE FÜR FRAUEN

13

Schnitz

Tobias Walker
Kirchstrasse 33
6454 Flüelen | UR

schnitz.ch

14

TOKUSHUU

Rebecca Studer,
Mariann Lammerskitten &
Zimi Kesselring
Gerechtigkeitsgasse 53
3011 Bern | BE

tokushuu.ch



Goldige Verbindung

Ernesto Léon Marty ist überzeugt, dass die Wirkung seines Natur-Balsams auf einer höheren, feinstofflichen Ebene stattfindet. Stetig auf der Suche nach dem besten, reinsten und naturbelassensten Produkt, verarbeitet er biodynamisches Olivenöl, Honig, Bienenwachs und ätherische Öle zu einer Symbiose der Wohltat. Honig und Bienenwachs stammen aus der Bio-Imkerei aus dem Bündnerland. Die naturreinen ätherischen Öle sind vorzugsweise aus Wildsammlung oder aus kontrolliert biologischem Anbau. Sie sind die duftende Seele der Pflanzen und voller Lebenskraft, weiss er zu berichten. Der Balsam verwöhnt und regeneriert die Haut und gibt ihr Elastizität. Rein theoretisch ist der Natur-Balsam von Lésura sogar essbar.

NATURBALSAM



Auf den Fisch gekommen

Taschen, Gürtel, Arm- und Uhrenbänder aus Schweizer Störleder – klingt vielleicht komisch, ist aber eine geniale Idee. Die studierte Textildesignerin und Materialscout Sabina Brägger verarbeitet in ihrem Berner Atelier Fischhäute aus dem Tropenhaus Frutigen. Daraus kreiert sie stilsicher aufwändige Modeaccessoires für Frauen und Männer. «Es ist für mich eine schwierige Gratwanderung, den Markt mit meinen Ideen zu erweitern und gleichzeitig den verschwenderischen Umgang mit Ressourcen zu vermeiden. Aus diesem Grunde arbeite ich mit ungenutzten Restmaterialien, die es zu finden, weiterzuentwickeln und dann für das Produktdesign nutzbar zu machen gilt.» Diverse Auszeichnungen, Medienberichte und Vortrageeinladungen bestätigen die Originalität und die Qualität ihres Schaffens.

MODEACCESSOIRES AUS STÖRLEDER

15

Lésura

Ernesto Léon Marty
Winkel 7
8718 Schänis | SG

lesura.ch

16

SABINA BRÄGGER

Sabina Brägger
Bottigenstrasse 379
3020 Bern | BE

sabinabraegger.ch



Einzelstücke aus Holz

Jones José Joos wollte ursprünglich Gitarren bauen. Inzwischen hat er seine Passion für ausgefallene Möbelstücke entdeckt. Aus einem Stück Holz oder Altholz schreinert er das perfekt in den Raum eingepasste Badezimmermöbel, die nonkonforme Sitzbank oder ein Bett, das zum Träumen einlädt. Seinen Rohstoff bezieht er ausnahmslos aus der näheren Umgebung. Künftige Besitzer erzählen ihm von ihren Wünschen bezüglich Formen und Grössen, er setzt diese anschliessend in perfekter Verarbeitung in hohe Qualität um. Seine Lampen aus Holz sind innovativ, speziell die Bogenlampen haben es ihm angetan. Die Kunst der altbewährten Formverleimung hat er sich angeeignet. Er hält sich nicht immer an Konventionen, sondern sucht bewusst nach der individuellen Lösung.

MÖBEL AUS HEIMISCHEM HOLZ



ZVG

Eine Handvoll Pflege

Dem Körper Gutes tun und sanften Duft mit natürlicher Pflege vereinen: Astrid Nigg widmet sich mit Haut und Haar der Herstellung von Naturseifen. Mit eigenen Rezepturen werden hochwertige Pflanzenöle und naturreine, ätherische Öle im Kaltverfahren zu einem handlichen Ganzen gerührt. Die Seife erlangt ihre besondere Milde mit dem schonenden Trocknen an der Luft während zwei bis drei Monaten. Aus ökologischen Gründen wird auf die Verwendung von Palmöl verzichtet und nachwachsende Rohstoffe verwendet. Jedes Stück Seife wird von Hand geschnitten und liebevoll verpackt. Die natürlichen Lipide, die ihre Seifen auf der Haut hinterlassen, pflegen nicht nur: Sie unterstützen die Funktionen der Haut und sind helfende Begleiter bei Hautstörungen.

NATURSEIFEN

17

Jones Works

Jones José Joos
Unterdorfstrasse 56
4934 Madiswil | BE

jones-works.ch

18

Toggenburger Naturseifen

Astrid Nigg
Wilerstrasse 138
9620 Lichtensteig | SG

toggenburger-naturseifen.ch



Treuherzige Wärme

Die Familie Balsiger hält seit 2001 Alpakas. Schon damals haben sie es sich zum Ziel gesetzt, aus der jährlich gewonnenen Alpakafaser hochwertige Produkte wie Duvets und Garn herzustellen. Es ist wichtig, dass der Rohfaserlieferant einen fairen Preis für seine Ware bezahlt bekommt und zugleich die Möglichkeit erhält, an der Wertschöpfungskette teilzunehmen. Unter diesem Aspekt haben Balsigers im Jahr 2013 die Firma Alpakaland Schweiz GmbH gegründet, welche die Fasersammlung, Herstellung und den Verkauf der Bettwaren koordiniert. Der Alpakazüchter kann an der Wertschöpfungskette teilhaben, indem er die Fasern zur Bettwarenproduktion liefert und diese anschliessend unter dem Label «Best Alpaca Bedding» an die Konsumenten weiterverkaufen kann.

ALPAKA-WOLLPRODUKTE



Von Seilen gefesselt

«In der Seilerei Kislig vereinen sich Geschichte und Moderne», sagt Martin Benz. In der denkmalgeschützten Seilerei Kislig in Winterthur werden Seile nach alter Tradition hergestellt und konfektioniert. Das erlaubt ihm, Kleinstmengen und Sonderanfertigungen ebenso herzustellen wie grössere Mengen in kürzester Zeit. Im imposanten, 100 Meter langen Holzbau erinnert der metallische Geschmack traditioneller Maschinen und Geräte, vermischt mit dem lieblichen Duft von Kokos, Jute, Sisal und Flachs, an längst vergangene Zeiten. Martin Benz ist gelernter Seiler und führt den 1878 gegründeten, traditionellen Handwerksbetrieb seit 2003. Er beliefert Artisten, Spielplatzbauer und Fesselkünstler ebenso wie Uhrmacher, Pfadfinder und Betriebe aus Land- und Forstwirtschaft.

SEILE

19 Alpakaland Schweiz

Mirjam & Matthias
Balsiger
Haslistrasse 24
3132 Riggisberg | BE

bestalpacabedding.com

20

Seilerei Kislig

Martin Benz
Breitestrasse 18
8400 Winterthur | ZH

seile.ch



Verdichtete Zeit

Die Schalen von André Fasolin finden ihre Besonderheit ganz zu Beginn: Die verwendeten Rohstoffe sind ausnahmslos selbstgesuchte Materialien aus der Schweiz. Fündig wird André Fasolin in der Region Basel und im Jura-Gebirge. Entkalkter Ton und Huppererde, wie sie früher zur Produktion von Schamottsteinen verwendet wurde, eignen sich bestens, um die hohen Temperaturen beim Brennprozess zu vertragen. Für die Glasuren verwendet er vor allem Eisen als Farbgeber, das in der Schweiz in Steinen, Sand und Lehm enthalten ist. Versetzt mit verschiedenster Asche mahlt, siebt und experimentiert André Fasolin, bis er die richtige Mischung findet. Die Gefässe überraschen mit ihrer natürlichen Patina in unzähligen Variationen, jedes ist ein Unikat.

KERAMIK AUS SCHWEIZER MINERALIEN



ZVG

Seidenfein

Béatrice von Allmen liebt Originales und Originelles. In erster Linie haben es ihr originell verarbeitete Seidenschals in unzähligen, verschiedenen Form- und Farbvarianten angetan. So näht sie zum Beispiel einen Seidenrundschal, ergänzt diesen mit Seidenstrick und verziert ihn mit Stoffelementen. Die Seide bezieht sie aus Deutschland und färbt sie selbst nach ihren Vorstellungen ein. Von verschiedenen Lieferanten bezieht sie Rohstoffe, die sie lustvoll zu individuellen, modischen Accessoires verarbeitet. Dazu gibt sie gerne auch Stylingtipps und Nähtricks. Und mit ihrem praktischen Magnetsystem lassen sich Tücher und Schals tragen, ohne zu verrutschen.

CreArt

Béatrice von Allmen
Schlossmattstrasse 4
3400 Burgdorf | BE

creat.ch

SEIDENSCHALS



Messerklingenscharf

Im Messerschmiede-Atelier im Gundeldinger Feld in Basel schweisst, klopft und schmiedet Hansjörg Klichenmann die scharfen Klingen aus Damaszenerstahl für seine einzigartigen Messer. In Handarbeit und mit viel Geduld führt er jeden Arbeitsschritt aus, von der Klinge bis zum passenden Griff. Das Muster im Damaszenerstahl kommt mit dem Polieren und Ätzen der Klingen zum Vorschein. Jedes ist ein Unikat und wird seinen Besitzer ein Leben lang begleiten. Die Griffe aus Horn, Holz, Knochen oder Kunststoffen werden mit Schrauben und Stiften aus rostfreiem Stahl, Titan, Messing, Silber oder Kupfer mit der Klinge verbunden. Eine Spezialität von Hansjörg Klichenmann ist das Schmieden von rostfreien Stählen.

HANDGESCHMIEDETE KOCHMESSER



Gut Ding will Weile haben

Andrea Gehri nimmt sich gerne Zeit für ihre Kreationen. Ihre Grundmaterialien Seide und andere wertvolle Stoffe bearbeitet sie mit Siebdruck, Färben, Nähen, Filzen, Fotodruck, Zerreißen und sonstigen Techniken, die sie inspirieren. Ihr eigener Stil und ihre Sorgfalt bei dem Ziel, Unikate zu schaffen, sind dabei ständige Begleiter. Schals und weitere kunstvolle Tragbarkeiten aus edlen Materialien sind das Resultat. Andrea Gehri kreiert neue Lieblingsstücke: «Ich schätze es sehr, wenn meine Unikate von Menschen gekauft und getragen werden, welche den Wert meiner Arbeit sehen und Jahre an meinen Sachen Freude haben.» Sie hat in verschiedenen Galerien ausgestellt und ist zweimal im Jahr an Kunsthandwerksausstellungen anzutreffen – und nun auch an der Authentica.

KREATIONEN AUS SEIDE

23

Messerschmied

Hansjörg Klichenmann
Dornacherstrasse 192
4053 Basel | BS

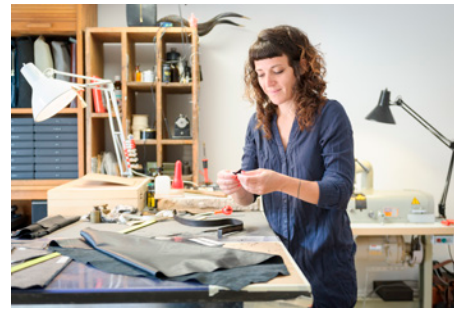
messer-hjk.ch

24

Andrea Gehri

Andrea Gehri
Freiethstrasse 24
8595 Altnau | TG

andrag.ch



Wild behütet

Langeweile ist kein Begleiter von Annina Issler. Die Textildesignerin braucht nur einen besonders schönen Stoff in den Händen zu halten, um Inspirationen für neue Hutmodelle und Schals zu finden. «Es ist faszinierend, wie ein Hut eine Person komplettieren kann», erklärt sie ihre Begeisterung für Kopfbedeckungen. Von der ersten Idee, der Skizze, dem Konzept und der Produktion bis zum Verkauf: Annina Issler macht alles selbst. Sie schätzt es sehr, ihre Einzelstücke der Kundin oder dem Kunden passgerecht auf den Kopf zuzuschneiden, damit sie auch gut sitzen und ihren Zweck erfüllen können: schützen und schmücken!

HÜTE UND SCHALS

25 **Chapeaux Zovage**

Annina Issler
Wangen 34
8127 Forch | ZH

zovage.ch

Unikate aus Leder

In der Werkstatt von Samo, bekannt unter dem Namen lasamod, schwebt der Duft von gegerbtem Leder, Leim und Farbe gleichsam herb und vertraut in der Luft. Samo entwirft ihre Modelle zuerst auf Papier, welche dann von ihr in ein Schnittmuster umgesetzt werden. Mit spitzigster Messerklinge schneidet sie anschliessend das Leder präzise in die gewünschten Teile, bevor sie mit Nadel millimetergenau Stich um Stich in die gewünschte Form zusammengefügt werden. Die Unikate von lasamod haben eine klare und schlichte Formensprache, bei der Materialbeschaffenheit und Struktur als Ausgangspunkt stehen. Nebst handwerklichem Können und Geschick steht eine bis ins letzte Detail von Samo ausgeführte, perfektionierte Verarbeitung vom ersten Skizzenstrich bis zum letzten Fadenvernähen im Vordergrund.

lasamod

Sarah Moser
Kanzleistrasse 104
8004 Zürich | ZH

lasamod.com

26

TASCHEN



Mit Kleinserien zum Erfolg

Das Gestalten von Schmuckstücken ist die grosse Leidenschaft von Raffaele Haldimann. In der Verbindung von Farben, Formen und Materialien findet er die Vielfältigkeit für sein kreatives Schaffen. Fingerringe, Halsketten und Ohrschmuck zeigen unverwechselbar die eigenständigen und bunten, fröhlichen bis klassischen Kreationen der h kollektion. Die Herausforderung liegt in der Erforschung und Kombination von Materialien wie glasierter Keramik, Holz, Kunststoff und Metall. Die handgefertigten Kleinserien werden in der eigenen Werkstatt gestaltet, produziert und endgefertigt. Die Edelstahlteile werden in regionalen Werkstätten hergestellt.

KERAMIKSCHMUCK

27

h kollektion

Raffaele Haldimann
Rosenweg 28
4500 Solothurn | SO

hkschmuck.ch



Natur in Silber

«Die Natur fasziniert, ist zeitlos und nicht nur den Modetrends unterworfen», schwärmt Christa Wegener von ihrer Inspirationsquelle. Auf Streifzügen durch Feld und Wald sammelt sie Pflanzen und verarbeitet diese anschliessend bis zur fertigen Gussform. Die daraus entstehenden Silberanhänger können nach Kundenwunsch mit naturgefärbten Lederriemen kombiniert werden. Diese sind die Herzstücke ihrer FLORA + FAUNA Kollektion. In ihrem kleinen aber feinen Atelier in Basel kann man Christa Wegener dabei zusehen, wie sie mit ruhiger Hand verzaubernde Unikate schafft. Seit 1998 kreiert sie unter ihrem Label «ARTELIER» die kleinen Kostbarkeiten. Ihr Ziel: «Ich möchte den Menschen die Augen öffnen für die kleinen Schönheiten der Natur – über den Schmuck.»

SILBERSCHMUCK

ARTELIER

Christa Wegener
Auf der Lyss 16
4051 Basel | BS

artelier-schmuck.ch

28



Prunkstücke

Wer eine Leidenschaft hat für Schönes und Ausgefallenes, verliebt sich in die Prunkstücke von Wanda Bracher. Aus Frust über ein selbstgemaltes, misslungenes Bild wurde eine Passion: Wanda Bracher hat die Leinwand kurz entschlossen in Gold übermalt und schliesslich daraus eine Tasche genäht. Dieses «Prunkstück» seinerseits wusste nun zu begeistern und fand zahlreiche Liebhaberinnen. Jede Tasche ist für sich einmalig, jede handgemalt und zu 100 % made in CH.

LEINENTASCHEN

29

Prunkstücke

Wanda Bracher
Wiesenweg 25
3652 Hiltterfingen | BE

prunkstuecke.ch



Robuste Kräuterkraft

Der Betrieb von Christian Schaller liegt auf 1000 Metern über Meer. Seine Pflanzen wachsen nicht so üppig wie im Unterland, dafür trotzen sie Kälte und Temperaturunterschieden und sind dadurch robust und kräftig. Christian Schaller hat sich ein grosses Wissen über Gewürz- und Heilpflanzen angeeignet. Dieses gibt er mit Begeisterung an Führungen und Kursen weiter. Er berichtet über die Verbundenheit der Heil-, Symbol- und Naturkräfte der Pflanzen und erzählt, wie er von der Vermehrung der Schösslinge bis zu deren Ernte ihre Entwicklung beobachtet.

GEWÜRZ- UND HEILPFLANZEN

Pflanzenkräfte

Christian Schaller
Dorfstrasse 23a
3623 Teuffenthal | BE

kraeuter-garten.ch

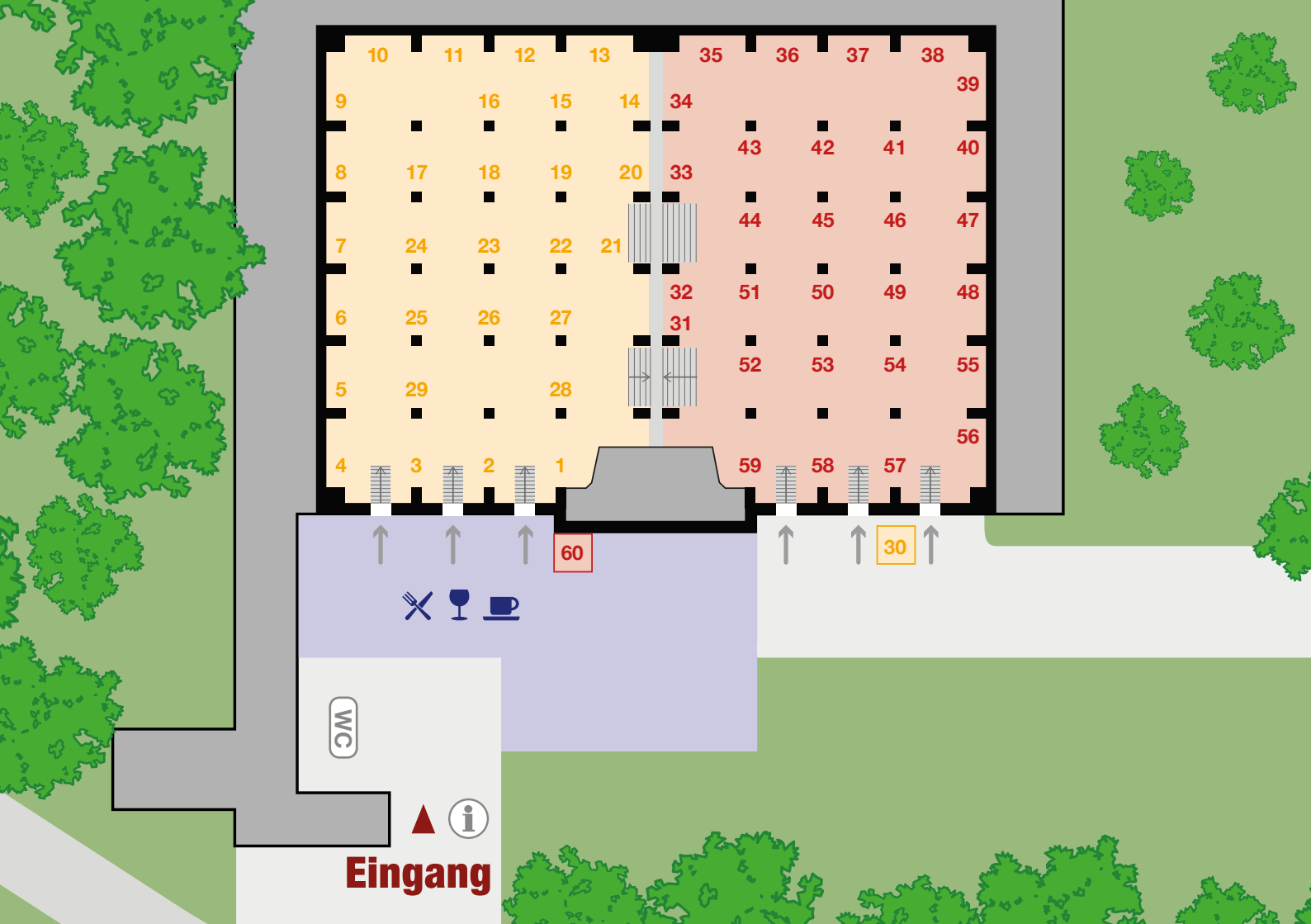
30



Filter4

Die Trinkwasser-Filteranlage im Bruderholz wurde von 1903 bis 1905 für die Wasserversorgung der Basler Bevölkerung erbaut. 2006 stillgelegt, wird der «Filter4» mit seiner einmaligen Atmosphäre heute als saisonaler Ausstellungsort und für weitere Kulturveranstaltungen genutzt.

iwbfILTER4.ch



10 11 12 13 35 36 37 38

9 16 15 14 34 39

8 17 18 19 20 33 43 42 41 40

7 24 23 22 21 32 44 45 46 47

6 25 26 27 31 51 50 49 48

5 29 28 52 53 54 55

4 3 2 1 59 58 57 56

60

30

WC

i

Eingang

KÜCHE & KELLER

Qualität und Herkunft der Nahrung, die wir zu uns nehmen, sind wichtig für unsere Gesundheit, unser Wohlbefinden und nicht zuletzt für unseren Geschmack. Die Wertschätzung, die wir ihr entgegenbringen und der Preis, den wir gewillt sind, dafür zu zahlen, sind wichtig für diejenigen, die unsere Nahrung produzieren. Diese Produzenten schaffen unter rücksichtsvollem Ressourceneinsatz, mit lange überliefertem Wissen und Erfahrung, Leidenschaft und Sorgfalt eine wertvolle Basis für eine verantwortungs- und genussvolle Ernährung.

WEIN • TRAUBENPRODUKTE • MET
DESTILLATE • LIKÖRE • KRÄUTER-
TEE • SIRUP • INGWERLIKÖR • TONIC
WATER • ERFRISCHUNGSGETRÄNKE
HOCHLANDRIND-PRODUKTE • BÜNDNER-
FLEISCH • FRUCHTBALSAM-ESSIG • MEHL
LINTHMAIS-PRODUKTE • SCHOKOLADEN-
KREATIONEN • OLIVENÖL • SENF
APPENZELLER BIBER • KANINCHEN-
PARFAIT • GEWÜRZMISCHUNGEN UND
-PASTEN • SAFRANPRODUKTE • MEER-
RETTICH-PRODUKTE • CARMELS
KALT GEPRESSTE ÖLE • ZIEGENPRO-
DUKTE • KÄSE • TEIGWAREN • KAFFEE

Filterkaffee, spring roasters, Basel





ZVG



Herrschaftliche Weine

Verantwortung tragen gegenüber nachfolgenden Generationen. Diesen Grundsatz lebt die Familie Marugg in den Bündner Herrschaften. In Kombination von altem Wissen und neuer Technik bewirtschaften sie ihr Weingut nach den Richtlinien der integrierten Produktion. Fachkundige Pflege in Zusammenspiel mit Natur und Freude an ihrem Handwerk verspricht ihnen eine qualitativ hochwertige Ernte. Die Kelterung im eigenen Keller verlangt ein feines Gespür für das sonnenverwöhnte Traubengut. Dank langjähriger Erfahrung und einer konsequenten Mengenregulierung bieten die Maruggs mehrfach ausgezeichnete Weine und Spezialitäten an.

WEIN

Genuss pur, Natur-Natur

Claude Chiquet und seine Frau Ruth sind eine Schweizer Weinbau-Seltenheit: Sie haben in ihren Ormalingen und Maispracher Rebgrärten ausschliesslich PIWI-Rebsorten angepflanzt. Diese pilzwiderstandsfähigen Rebsorten kommen mit einem Minimum an chemischer Behandlung aus. Viel Handarbeit für Biodiversität und Qualität, heisst es im biozertifizierten Familienbetrieb. «2004 haben wir uns entschlossen, uns dem Weinbau zu widmen, und uns dabei ausnahmslos auf nachhaltige Produktion zu konzentrieren», sagt Claude Chiquet voller Überzeugung. Das Ergebnis ihres ökologischen Rebbaus sind acht Rebsorten, alle einzeln vinifiziert und anschliessend in ausgewogenen Assemblagen vereint oder sortenrein ausgebaut. Qualität, die man schmeckt, und Engagement, das hohe Wertschätzung verdient.

TRAUBENPRODUKTE

31 Weingut Thomas Marugg

Edith & Thomas Marugg
Ausserdorf 32
7306 Fläsch | GR

marugg-weine.ch

Domaine Chiquet

Ruth & Claude
Chiquet-Kunz
Hauptstrasse 144
4466 Ormalingen | BL

chiquet-lesvins.ch

32



Die Sonne im Glas

Der goldene Honigwein von Alexander Eckert wird gekühlt und im edlen Weinglas serviert. Seine Metsorten sind vollmundig im Geschmack und bezeugen, dass Met im Altertum das edelste Getränk war. Der gelernte Softwareentwickler ist überzeugt, Freiheit bedeute, etwas Sinnvolles zu tun. Er liess sich zum Imker ausbilden und beschloss, Met aus eigenem Honig zu machen. Heute verarbeitet er zusätzlich Bio-Honig aus der EU mit Wasser aus einer der Frenisbergquellen. Nach bis zu sechs Monaten Gärung lagert der bio-zertifizierte Bienenwein ein Jahr lang im Fass, um danach in Flaschen mit kunstvoller Etikette abgefüllt zu werden. 2015 wurde zum ersten Mal ein Met-Brand entwickelt, welcher für seine 40% vol. überraschend fein die Zunge kitzelt.

MET



Whisky und Gin – echt schweizerisch

In der Bauernhofbrennerei von Urs Lüthy wird der einzigartige und authentische Schweizer Single Malt Whisky destilliert, der schon mehrfach prämiert und ausgezeichnet wurde. Die Braugerste und den UrDinkel baut er selbst an. Diese werden direkt auf dem Hof gemälzt und eingemaischt. Das schonende Brennverfahren und die jahrelange Reifung in verschiedenen Eichenfässern verleihen ihm besondere, typische Noten. Nebst edlen Fruchtdestillaten und Likören werden auch geistreiche Brennkurse, Workshops und Brennerei-besichtigungen angeboten. Neu im Sortiment ist ein Gin, der auf der Basis eines edlen Schweizer Melassebrandes destilliert wird.

DESTILLATE

33 **Metsiederei Eckert**

Alexander Eckert
Schärgummenstrasse 95
3044 Innerberg | BE

metsiederei.ch

Bauernhofbrennerei

Lüthy

Urs Lüthy
Suhrgasse 27
5037 Muhen | AG

brennerei-luethy.ch

34



Italianità in der Flasche

Julia Kolb verarbeitet feinste, biologisch angebaute Zitronen, Mandarinen und Orangen zu Likören. Kochen, Design und ihre Leidenschaft für Italien verbindet sie zu hochwertigen Erzeugnissen. Die Qualität steht dabei im Vordergrund. Nur unbehandelte Früchte und beste Zutaten werden nach originaler Zubereitungsart hier in der Schweiz oder in ihrem Ferienhaus in Italien verarbeitet. Die Exklusivität wird mit wunderschönen Etiketten, die sie von Hand anschreibt, unterstrichen. Ein eisgekühlter Schluck Limoncino lässt die Sonne der Amalfiküste auf der Zunge zergehen und Erinnerungen an lauwarne Nächte im Süden aufleben.

LIKÖRE



Fruchtiger Brand

Im Baselbieter Tafeljura oberhalb von Ormalingen liegt der Weidhof der Familie Schär mit einer wunderbaren Panorama-sicht. Auf dem 33 Hektar grossen Landwirtschaftsbetrieb von Konrad und Annelies Schär werden nebst der traditionellen Milchwirtschaft rund 150 Apfel-, Kirsch-, Quitten- und Zwetschgenbäume gepflegt und damit ihre hofeigene Spezialitätenbrennerei beliefert. «Ein Baum, der regelmässig geschnitten wird und einen optimalen Fruchtbehang aufweist, bringt gesunde und geschmacklich intensive Früchte hervor», sind die beiden überzeugt. Ihnen ist das Credo «Qualität vor Quantität» wichtig, um feinste Edelbrände zu gewinnen. Sie nehmen mit ihren Likören, Obstbränden und Whiskys regelmässig und erfolgreich an öffentlichen Prämierungen teil.

DESTILLATE

35

Limoncino

Julia Kolb
Cheerstrasse 8
6014 Luzern | LU

limoncino-giulietta.ch

36

Weidhöfler Spezialitäten- brennerei

Familie Schär
Weidhof 203
4466 Ormalingen | BL

schaer-weidhof.ch



Herz-Augen-Gaumenfreude

Im biologischen Hausgarten von Andrea und Philipp Elsener Rieder wachsen 50 Sorten Kräuter. Sie werden alle in sorgfältiger Handarbeit gepflanzt, gepflegt, geerntet und verarbeitet. So gehen kaum Inhaltsstoffe verloren und die Blüten und Blätter enthalten ein Optimum an Wirkung und Aromastoffen. Es ist der Familie wichtig, dass bei all ihren Tees die einzelnen Kräuter gut zu erkennen, zu riechen und zu fühlen sind. Die Pflanzen sollen leuchten und das Herz wie auch das Auge erfreuen. Koboldtrank, Drachenflug oder Merlin – die zauberhaften Namen ihrer Teemischungen versprechen einen überraschenden Teegenuss.

KRÄUTERTEE

**37 Lichtsegel
Handwerk zum
Geniessen**

Andrea & Philipp
Elsener Rieder
Kirchackerweg 15
4702 Oensingen | SO

lichtsegel.ch



Grossmutter ist die Beste

Roman Treichlers Grosi wusste genau, wie man den Sommer haltbar machen konnte. In ihrem blauen Heft hat sie die feinsten Rezepte niedergeschrieben. Damit jedes Aroma unverfälscht bleibt, müssen die Früchte naturreif und ohne chemische Zusätze und Konservierungsmittel verarbeitet werden. Der Enkel und gelernte Koch hält sich daran. Die Spätsommer-Himbeeren sind ihm am liebsten: Sie haben viel Geschmack, keine Würmer und sind deshalb bestens dafür geeignet, als Konfitüre oder Sirup im Glas zu landen. Die raren, sensiblen Rosenblüten für seinen naturbelassenen Sirup erhält er von Monika und Peter Müller von oMioBio. Roman Treichler konserviert die Sommerfrüchte nach guter alter Grosi-Sitte und beliefert Private, Handelsbetriebe und Restaurants mit seinen natürlichen Erzeugnissen in Bioqualität.

SIRUP

Haltbarmacherei

Roman Treichler
Rotbuchstrasse 66
8037 Zürich | ZH

haltbarmacherei.ch

38



Aus Langeweile wird Hochprozentiges

Ingwer ist uns als Gewürz vor allem aus der asiatischen Küche bekannt, oder als Heilmittel bei Rheuma und Erkältungen. Aus Bio-Ingwer einen Likör zu machen hingegen, auf diese Idee kommt man aus Langeweile. Philip Jenzer tüftelte, bis er die optimale Mischung fand: nicht zu süß, nicht zu scharf, aber mit viel Ingwergeschmack. Nach der Geschäftsgründung zusammen mit Simon Borchardt entwickelte sich der Likör bei den Stadtbernern zu einem Kultgetränk und die Nachfrage ist kaum noch zu stillen. Die wohlthuende Schärfe im Gaumen kann mit einem Trick verändert werden: Schüttelt man die Flasche, flattern die Trübstoffe im gelben Schnaps auf, was ihm mehr Schärfe verleiht.

INGWERLIKÖR



Eine Schnapsidee

Wer weiss, aus was und wie Tonic hergestellt wird? Drei Barkeeper mit Leidenschaft für Gins und Tonics machten sich auf die Suche. Enttäuscht von überzuckerten Tonics mit wenig Geschmack machten sie sich schlau und begannen zu experimentieren. So viel sei verraten: Die Bitterstoffe entnehmen sie direkt aus der Chinarinde, die Chinin enthält – und ja, sie ist rot. Sie kochen die Rinde aus und verfeinern den daraus gewonnenen Sud mit Zitronengras und Ingwer. Der Rest des Rezepts ist selbstverständlich streng geheim! Gefunden haben die drei Tüftler schliesslich ein Tonic mit richtigem Geschmack, das sie in selbst designte Flaschen abfüllen und direkt an Gastronomie-Betriebe und regionale Getränkehändler verkaufen.

TONIC WATER

39

Peppe

Philip Jenzer &
Simon Borchardt
Alte Feuerwehr Viktoria
Gotthelfstrasse 29/31
3013 Bern | BE

ingwerer.ch

40

Drink Tom's

Jakob Hostettler,
Michael Hugi &
Tom Häussler
Theaterplatz 2
3011 Bern | BE

drink-toms.ch



ZVG



100% Natur + 100% Region = 200% Geschmack

«Die Fruchtdiversität in der Schweiz ist grösser als man denkt. Das gilt es zu nutzen!» Yves Bütikofer hatte ausserdem genug von Fruchtgetränken aus Konzentraten, bei denen die Früchte von sonst wo kommen. Deshalb kreiert er seit 2014 seine eigenen Bänz-Fruchtgetränke aus Direktsäften, mit Früchten ausschliesslich aus der Region, direkt vom Bauern. Neben Äpfeln stecken manchmal noch Himbeeren, Kirschen, Trauben, Rhabarber oder Cassis mit in der Flasche und sorgen so für verschiedene Geschmackserlebnisse. Und das kommt an: Bereits 2015 im kantonalen Süssmost-Qualitätswettbewerb in der Kategorie Mischgetränke prämiert, sind seine Fruchtgetränke in den knubbeligen Flaschen, die so gut in der Hand liegen, als optimale Durstlöcher heute gern gesehen – und gern getrunken.

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Power von der Farm

Auf dem Hof der Familie von Ballmoos leben 70 Hochlandrinder. Seit 17 Jahren züchten sie erfolgreich diese schottische Rasse mit sachkundiger Betreuung und nach natürlichen Grundsätzen. Fleischqualität hat viel mit der Lebensqualität der Tiere zu tun, davon sind sie überzeugt. Die Kälber bleiben ein Jahr lang bei ihren Müttern und trinken die wertvolle Milch. Draussen auf den Wiesen haben sie viel Bewegung. Dadurch erhält das Fleisch seine schöne rote Farbe und eine feinfaserige Marmorstruktur. Auch bei der Schlachtung wird Respekt vor den Tieren gezeigt. Der kurze Weg zum Metzger im Dorf kommt dieser Haltung entgegen.

HOCHLANDRIND-PRODUKTE

41

Bänz Getränke

Yves Bütikofer
Melchtalstrasse 21
3014 Bern | BE

baenz.ch

42

power-farm

Familie von Ballmoos
Dorfstrasse 45
3421 Lyssach | BE

power-farm.ch



Bündner Energieriegel

Jedes Land, jede Region ist stolz auf die eigenen Spezialitäten. In der Fleisch-trocknerei von Alois Schlager ist es das Bündnerfleisch, das nach alter Tradition wie vor 300 Jahren rein naturgetrocknet wird. Künstliche Reife- und Umrötmittel braucht es dazu nicht: Das Fleisch ist von hoher Qualität und entspricht den strengen Richtlinien von Alpinavera. Alois Schlager und seine Partnerin Jacqueline Eberle erzählen, dass Bündnerfleisch wohl der älteste «Energieriegel» sei. Das Fleisch der Tiere, die in den Bergtälern und -höhen weiden, ist mit wichtigen Mineralstoffen und Vitaminen versorgt. Das kann man riechen und schmecken! Ihre Erzeugnisse sind nicht nur Alpinavera zertifiziert. Bündnerfleisch und Churer Beinwurst tragen auch das Label von Slow Food.

BÜNDNERFLEISCH



Kompetente Harmonie

Im Luzernischen Seetal sind die klimatischen Bedingungen optimal für gehaltvolle, fruchtige Weine. Die teilweise vom Südwind geprägte Landschaft und die kühlen Winde aus dem Nordwesten sorgen für frische Aromatik, ist Mathias Brunner überzeugt. Der sympathische Önologe und Fachlehrer für Weinbau setzt auf eine breite Traubenauswahl und schonende Behandlung der Trauben. Die Gelegenheit, einen Bio-Streuobstgarten zu übernehmen, liess er sich nicht entgehen. Aus Birnen, Äpfeln und Pflaumen kredenzt er einen Frucht Balsamessig, der sich grosser Beliebtheit erfreut und längst nicht mehr die Nachfrage deckt. Das Nischenprodukt ergänzt die Wertschöpfungskette seines Betriebs ideal.

FRUCHTBALSAM-ESSIG

43

Bischi Naturtrocknerei

Jacqueline Eberle &
Alois Schlager
Hauptstrasse 64
7075 Churwalden | GR

bischi.ch

44

Brunner Weinmanufaktur

Mathias Brunner
Kommendeweg 3
6285 Hitzkirch | LU

brunner-weinmanufaktur.ch



Goldenes Korn

Mit Rohstoffen aus der Region Gantrisch werden in der Dittligmühle Mehle und spezielle Backmischungen der Marke Goldkorn hergestellt. Geschah dies früher mit der Kraft des Wasserrads, ist der Traditionsbetrieb der Familie Wenger heute ein modernes Unternehmen. Neuste Technologien erlauben schonende und nachhaltige Verarbeitung von Getreide, das mit Zusatzprodukten wie Kernen und Nüssen aus qualifizierter biologischer Produktion ergänzt wird. Auf die Zugabe von Hefe wird verzichtet, damit die Backmischungen für Brote und Zopf ohne Farb- und Konservierungsstoffe haltbar bleiben. Neuste Technik wird mit altem Handwerk beim Mahlen des Vollkornmehls kombiniert: Dieses wird immer noch auf Stein gemahlen.

MEHL



ZVG

Linthmais ist Sonnenkost

Im Mais wird der Sommer gespeichert: Die ganze Kraft der Sonne wird im nahrhaften Korn festgehalten. Schon um 1700 hat man in der Linthebene erstmals Mais angepflanzt. Daraus entstand eine eigene Sorte, der Linthmais. Christian Bruhin hat dem beinahe in Vergessenheit geratenen Korn neuen Aufwind verschafft. Der reife Linthmais wird ungeschält vermahlen, weshalb das ganze Vitamin- und Mineralsalz unverändert erhalten bleibt. Er ist gentechnisch unverändert und als Vollkornmehl auf der Liste der Ostschweizer Culinarium-Produkte, was einen hohen Standard garantiert. Christian Bruhin ist innovativ und bietet verschiedene Produkte aus Linthmais an. Nebst der bekannten Polenta in unterschiedlicher Körnung sind seine Tortilla-Chips beliebt bei Jung und Alt.

LINTHMAIS-PRODUKTE

45

Dittligmühle

Familie Wenger
Mühle 3
3636 Längenbühl | BE

dittligmuehle.ch

46

Linthmais

Christian Bruhin
Mühle
8856 Tuggen | SZ

linthmais.ch



Dini «Schoggi»

Rebecca Odermatt und Thomas Ramseier betreiben mit viel Enthusiasmus und Fachkenntnis «minischoggi.ch». Die gelernte Konditorin-Confiseurin und Gewinnerin verschiedener Schokoladen-Wettbewerbe und der gelernte Lebensmitteltechnologe verarbeiten ausschliesslich Schweizer Schokolade, vermengt mit erlesensten Zutaten. Sie pflegen das traditionelle Handwerk des Chocolatiers mit Passion: «Die Liebe zum Detail sowie die Leidenschaft für feinste Schokolade werden durch unsere Chocolatiers gelebt und mit jeder Kreation weitergegeben», erzählen die beiden begeistert. Sie geben ihr Fachwissen gerne weiter und bieten an verschiedenen Orten in der Schweiz Kurse an. So kann jeder für ein paar Stunden selbst Chocolatier sein und darf am Ende «sini» Schoggi mit nach Hause nehmen.

SCHOKOLADENKREATIONEN



Nativ extra vergine

Die Olivenbäume von Gino Carosella stehen seit Generationen in den Abruzzen. 1995 packte er die Chance und übernahm die alten, knorrigen Bäume, die auf dem Land seiner Vorfahren stehen. Mit den handgepflückten Früchten produziert er feines natives Olio d'oliva extra vergine. Die Oliven werden innert wenigen Stunden nach der Ernte mit moderner Technik gepresst. Die Bäume erhalten einen jährlichen Winterschnitt und werden mit natürlicher Gründüngung versorgt. Die Echtheit seiner Produkte ist Gino Carosella wichtig. Nur sonnengereifte Oliven verarbeitet er zu köstlichem Öl. Mit baumreifen Früchten aus seiner Heimat entsteht sein Olivenöl mit Zitronen und Orangen.

OLIVENÖL

47

mini Schoggi

Rebecca Odermatt &
Thomas Ramseier
Kalchbühlstrasse 20
8038 Zürich | ZH

minischoggi.ch

48

olearia

Theresia & Gino
Carosella
Schmiedemattweg 8
3629 Kiesen | BE

olio-oliva.ch



Zu allem Senf

Einem der ältesten bekannten und gesunden Gewürzmittel – dem Senf – hat sich der Moutardier Reto Lutz verschrieben. Was vor 20 Jahren als ausgefallenes Weihnachtsgeschenk begann, ist heute seine Leidenschaft. Seinen nach Bio Suisse-Masstäben produzierten Senf aus der Zofiger Manufaktur gibt es in 28 Geschmacksrichtungen: von fruchtig süß bis extra scharf. Im Austüfteln und Mixen von neuen, edlen Rezepturen ist Reto Lutz ein Meister. Hochwertige Biozutaten zu finden war und ist eine Herausforderung. Heute schwärmt er von Zwetschgen aus Affoltern a.A. und Wildkräutern vom Uerkental/AG. Nebst seinen eigenen Bio-Senf entwickelt er auch für und mit Senfliebhabern neue Kreationen.

SENF



ZVG

Der Biber aus Appenzell

Wer Appenzell besucht, kommt um den «Beck Böhli» nicht herum. Das traditionsreiche Familienunternehmen in der fünften Generation genießt einen ausgezeichneten Ruf als innovatives und erfolgreiches Unternehmen. Sie produzieren feinste Spezialitäten, allen voran natürlich die feinen Appenzeller Biber. Verwendet werden nur beste Zutaten, steht doch die Qualität an oberster Stelle. Nach einem über Generationen hinweg überlieferten Rezept stellen die Brüder Alfred und Markus Sutter mit dem Team die Appenzeller Biber in Handarbeit her. «Wer einen Appenzeller Biber geschenkt bekommt, erhält ein Symbol höchster Wertschätzung», sagen sie überzeugt. Die köstlichen Biber bereiten Freude und verwöhnen jeden Geniesser.

APPENZELLER BIBER

49 Bio-Senf Zofingen

Reto Lutz
Rigiweg 22a
4800 Zofingen | AG

bio-senf.ch

Böhli Bäckerei

Alfred Sutter &
Markus Sutter
Engelgasse 9
9050 Appenzell | AI

boehli-appenzell.ch

50



Haas im Glas

Manch verwöhnter Schweizer erinnert sich bestimmt mit Wehmut an Grossmutter's Kaninchenrezept, das vergessen gegangen ist. Wie in früheren Zeiten konserviert Erika Vollenweider Kaninchenfleisch, das sich durch einen hohen Eiweisswert und einen niedrigen Cholesterin- und Fettanteil auszeichnet. Sie kocht das gesunde Fleisch in frischem Gemüsesud, welcher mit regionalen Gewürzen und Gemüsen verfeinert wird. Im Glas abgefüllt, bleiben Geschmack und Nährwerte schonend erhalten. Die Kaninchen bezieht sie von ihrem Schwager und freut sich, ihre Kaninchen-Parfait-Kreationen als «Haas im Glas» im Delikatessenladen oder bei regionalen Verkaufsläden anzubieten. Gesundes und Regionales zu einem feinen Nischenprodukt verarbeiten zu können, bereitet Erika Vollenweider grosse Freude.

KANINCHENPARFAIT



In der Mischung liegt die Würze

Michael Morskoi lässt sich gern von Kräutergüchen verführen und von ihren Farben verzaubern. Daraus entstehen Kompositionen, die seinen Gewürzmischungen und -pasten ihren Charakter geben. In seinem «Chalira Gwürzatelier» tüftelt der leidenschaftliche Koch an harmonischen Zusammensetzungen. Chalira punktet mit der Liebe, der Qualität und der Handarbeit, mit der die Produkte hergestellt werden. Genau das Richtige für den anspruchsvollen Geniesser, der das Besondere liebt.

GEWÜRZMISCHUNGEN UND -PASTEN

51

Wyland Haas

Erika Vollenweider
Ritterhof 3
8460 Marthalen | ZH

wyland-haas.ch

52

Chalira Gwürzatelier

Michael Morskoi
Ochsengässli 9
5000 Aarau | AG

chalira.ch



ZVG



Goldene Fäden

tagora ist Name und Konzept für eine nicht ganz alltägliche Geschichte. Silvia Bossard setzte 2007 im Aargauer Freiamt erstmals 15'000 erstklassige Safranknollen. Nach etlichen Rückschlägen und damit verbundenem Erfahrungsgewinn wurden es Jahr für Jahr mehr. Heute liefern über 300'000 Blüten die Fäden für das zertifizierte Label «Aargauer Safran». Entscheidend zur hohen Qualität trägt die Anbau- und Erntephilosophie bei: Die sorgfältige Bewirtschaftung nach den Richtlinien von Bio-Suisse und die zeitintensive Ernte von Hand liegen in den Händen eines hingebungsvollen und engagierten Teams. tagora steht für das Konzept mit dem Ziel, ideelle Aktivitäten und kommerzielles Vorwärtkommen unter dem Dreiklang Wohlfühlen, Wohlbefinden und Wohlwollen in Einklang zu bringen.

SAFRANPRODUKTE

Schweizer Wurzeln

Lucia und Willy Schmid-Zwimpfer haben die Meerrettichwurzel für sich entdeckt. Sie pflanzen und pflegen sie auf ihrem Hof bis zur Ernte. Die würzigen Wurzeln werden gewaschen, gerüstet und geschnitten. Sie eignen sich frisch wie auch getrocknet und zu Pulver gemahlen zum Würzen von Speisen. Die Meerrettichwurzel ist äusserst gesund – ihr werden antiseptische Eigenschaften zugeschrieben, und sie kann als natürliches Hausmittel bei Mensch und Tier eingesetzt werden. Hohe Reinheit und Unverfälschtheit zeichnen das nach Bio Suisse-Massstäben produzierte Meerrettichpulver der Familie Schmid-Zwimpfer aus.

MEERRETTICH-PRODUKTE

53

tagora

Silvia Bossard
Kapfstrasse 29
5628 Aristau | AG

tagora.ch

54

Familie Schmid-Zwimpfer

Lucia & Willy Schmid-Zwimpfer
Schlossermatt
6130 Willisau | LU

bio-meerrettich.ch



Entdeckungen zum Vernaschen

Die Caramels und Schokoladenstücke von Valérie Henchoz verführen die Sinne. Seit 14 Jahren experimentiert sie mit Zusammensetzungen und tüftelt an der optimalen Entfaltung des Geschmacks der hochwertigen Zutaten. Sei es ein Lebenswasser- oder Bier-Caramel oder ein Grand Cru-Praliné: Sie alle sind Einladungen, Duft und Geschmack zu entdecken. Valérie Henchoz sucht bewusst die Nähe zu ihren Lieferanten und arbeitet nur mit ihnen zusammen, wenn Qualität und «Bauchgefühl» stimmen. Dabei wird sie unterstützt von ihrem Ehemann und ihrer Tochter. Auf Spaziergängen und Wanderungen in den Alpen findet sie die Muster und Motive, mit denen sie ihre Kreationen liebevoll verziert.

CARAMELS

55 Crème Renversante

Valérie Henchoz
Les Biéds 2
2316 Les Ponts-des-
Martel | NE

cremerenversante.ch



Hochwertiges Öl vom Müller

Simon Müller übt einen aussergewöhnlichen Beruf aus: Er ist Ölmüller. Er sammelt intensiv Wissen rund um das Thema der Ölherstellung und der Ölpflanzen – der Saaten, Kerne und Nüsse. Öle und deren Wirkung auf die Gesundheit sowie deren Verwendung in Küche und hautpflegender Kosmetik interessieren ihn in der Gesamtheit. Er hat sich auf naturbelassene Speiseöle in Rohkostqualität spezialisiert. Diese presst er zusammen mit seiner Frau Sandra in einem schonenden Verfahren bei Temperaturen zwischen 28 und 37 Grad. Dazu benutzen sie eine spezielle Ölmühle mit Wasserkühlung, die für die hochwertige Ölgewinnung in Rohkostqualität durch Kaltpressung entwickelt wurde. Ihre Philosophie ist geprägt von einem konsequenten Qualitätsdenken und der Liebe zur Natur.

Oelist

Simon Müller
Emmengasse 2
4223 Blauen | BL

oelist.ch

56

KALT GEPRESSTE ÖLE



Gesundes von der Ziege

Karin und Thomas Wüthrich haben ihr Hobby zum Mittelpunkt ihres Lebens gemacht. Sie sind von Ziegen fasziniert und ihre Freude wird durch das lebhafte Wesen ihrer Saanen- und Burenziegen kräftig unterstützt. «Eine Pause auf der Wiese, umrundet von gesunden Ziegen, bringt uns Kraft», sagen die beiden überzeugt. Diese Kraft gibt ihnen den Antrieb, ihre Ziegenprodukte zu verarbeiten und zu verkaufen. Ihr Ziegenkäse wird von einer wachsenden Kundschaft geschätzt. Die Ziegen freut's: Mit ihren Jungtieren geniessen sie auf dem Rütihof ein glückliches Herdenleben.

ZIEGENPRODUKTE



Take it cheesy

Wer 90 Stunden in der Woche arbeitet und trotzdem glücklich strahlt, muss seinen Traum verwirklicht haben. Der junge Käser Serdar Hess hat 2016 in der Markthalle Basel seine eigene Käserei eröffnet – die einzige Stadtkäserei von Basel. «We love to cheese you» ist das Motto seines Einmannbetriebs. Die frische Rohmilch von Kuh, Ziege und Schaf bezieht der gelernte Milchtechnologe aus der Region Basel. Als sein eigener Chef entscheidet nun er, was produziert wird. In seiner Schaukäserei sind bereits etwa 23 Sorten Käse und diverse Varianten Jogurt und Quark entstanden, wie beispielsweise Süsskartoffel-Kürbis oder Apfel-Spinat. Seine Kreativität scheint grenzenlos zu sein, so wie seine Begeisterung: «Weil das Leben mit Käse mehr Freude macht».

KÄSE

57 Ziegenhof Elfingen

Karin & Thomas
Wüthrich
Rütihof 66
5077 Elfingen I AG

ruetihof66.ch

58

Mylk

Serdar Hess
Steinentorberg 20
4051 Basel I BS

mylk.ch



Ingredienza heisst Zutaten

Rolf Thalheim liebt Teigwaren. Was im Februar 1990 mit drei Sorten gefüllten Teigwaren begonnen hat, entwickelte er zu einem fantasievollen und qualitativ hochwertigen Pasta-Angebot. Nebst saisonalen Spezialitäten führt Ingredienza heute über 50 Sorten gefüllte Teigwaren und ein grosses Nudelangebot in verschiedenen Schnittbreiten. Ingredienza heisst Zutaten, fatto a mano das Rezept. Weil die Zutaten so wichtig sind, kennt Rolf Thalheim die zahlreichen Landwirtschaftsbetriebe, die ihn mit Gemüse und Kräutern, grösstenteils in lizenzierter Bioqualität, beliefern – aus Liebe und Überzeugung zum besseren Produkt!

TEIGWAREN

59

Ingredienza die Teigwaren- Manufaktur

Rolf Thalheim
Güterstrasse 7
3008 Bern | BE

ingredienza.ch



Kaffee mit Frühlingsgefühlen

Im Basler Klybeck duftet es verführerisch. Der Duft kommt aus dem Café Frühling, von einem Spezialitätenkaffee, den zwei Basler Kaffeeprofis herstellen: Die spring roasters. Das sind die Brüder Felix und Benjamin Hohlmann, mehrfache Schweizer Kaffeemeister und leidenschaftliche Kaffeetrinker mit hohen Ansprüchen. «Unser Ziel ist, den typischen Geschmack eines jeden Kaffees in der Tasse sichtbar zu machen. Weil Kaffee nicht gleich Kaffee ist.» Und weil es beim Kaffeerösten auch um Erfahrung, die richtige Infrastruktur und den Austausch unter Kennern geht, gehen sie dafür in den «Corosting Space» der Kaffeemacher in Münchenstein. In der dortigen Kaffeekademie vermitteln sie Liebhabern sowie Gastronomen alles Wissenswerte rund um ihr Lieblingsgetränk.

KAFFEE

spring roasters

Felix & Benjamin
Hohlmann
Klybeckstrasse 69
4057 Basel | BS

springroasters.ch

60



SPEIS & TRANK

Es gibt frische Köstlichkeiten von ausgewählten Produzenten:



Hausgemachte Gnocchi mit erlesenen Saucen

Ingredienza, Bern

Salzige Galettes und süsse Crêpes

Hochstamm Seetal alias Frederics Food Truck, Luzern

Thaiwurst, Rieslingwurst und Salsiccia vom Grill

Der Wurstmacher, Hallau

Garniertes gfofnigs Joghurt

joli mont manufaktur, Wattenwil



Kaffeevariationen

spring roasters, Basel



Mineral und Flaudergetränke

Goba Mineralquelle und Manufaktur, Gontenbad

Bierspezialitäten

Brauerei Locher, Appenzell

Weiss- und Rotwein

Cave du Rhodan Mounir Weine, Salgesch

DIE HERSTELLUNG HOCHWERTIGER PRODUKTE FÖRDERN

Authentica Schweiz verfolgt das Ziel, den Fortbestand lokaler, profilierter Kleinproduzenten zu sichern. Im Mittelpunkt stehen dabei Spezialitätenmessen, an denen die Kleinproduzenten ihre einzigartigen Produkte einem interessierten und wertorientierten Publikum präsentieren können. Zusätzlich befindet sich eine Internet-Plattform zum Auffinden dieser Kleinproduzenten – der Mitglieder von Authentica Schweiz – im Aufbau.

Authentica Schweiz ist ein Verein mit Sitz in Solothurn. Mitglieder sowie Vorstand sind die Kleinproduzenten, die gleichzeitig von einem starken internen Netzwerk profitieren. Organisiert und durchgeführt werden die Messen von der Kleinproduzenten Plattform GmbH.

Werden auch Sie Teil der Authentica-Bewegung!

Durch eine Mitgliedschaft für profilierte Kleinproduzenten, die Zugang zu den Messen, zur Internet-Plattform, sowie zum internen Netzwerk gewährt.

Durch eine Gönnerschaft ab 50 Franken jährlich, mit der Sie einen gratis Eintritt an alle Messen erhalten.

Informationen hierzu finden Sie unter www.authentica.ch

VEREIN AUTHENTICA SCHWEIZ



Starke Werte als gemeinsamer Nenner

Im 2017 ist die Authentica eine Partnerschaft mit drei auserlesenen Getränkeproduzenten eingegangen. Dank ihnen erwartet die Messebesucher eine breite Auswahl an hochstehenden und aussagekräftigen Produkten – unter anderem gibt es dort den «Flauder» aus Gabriela Mansers traumhafter Mineralquelle in Gontenbad, das «Quöllfrisch» aus Karl Lochers traditioneller Brauerei in Appenzell und die «Perle du Rhodan» von Olivier Mounir aus sonnenverwöhnten Rebbergen in Salgesch. Mit ihnen hat die Authentica Getränkepartner, die sich in ihren Familienunternehmen für hohe Qualität, Tradition und Innovation, ein soziales Miteinander und für den Respekt gegenüber der Natur einsetzen. Ihr jeweiliger Erfolg zeigt, dass sie damit auf dem richtigen Weg sind.

Die Getränkepartner der Authentica (v.l.n.r.)

Brauerei Locher

Karl Locher, Appenzell
appenzellerbier.ch

Cave du Rhodan Mounir Weine

Olivier Mounir, Salgesch
rhodan.ch

Goba

Mineralquelle
Gabriela Manser, Gontenbad
goba-welt.ch

PARTNER AUTHENTICA SCHWEIZ



Mit Vertrauen in die Zukunft

ROTH AG LAUSEN

Als Teil der Roth Gruppe mit Firmennetz in der ganzen Schweiz bietet die Roth AG Lausen Dienstleistungen an in den Bereichen Brandschutz, Isolation und Beschichtung.

rothgruppe.ch

Der Geschäftsführer der Roth AG Lausen, Klaus Bäumle, denkt langfristig. Er setzt Vertrauen in die Kompetenzen seiner Mitarbeitenden und lässt ihnen Freiraum für selbständige Entscheidungen. Er fördert Selbstverantwortung und sorgt bei flachen Hierarchien für ein Klima von Loyalität und Respekt, in dem ein enger Mitarbeitendenkreis um ihn herum seit mehreren Jahren gerne arbeitet. Diese Konstanz schätzen auch Kunden und Lieferanten. Klaus Bäumle legt ebenso Wert auf Transparenz – seinen Mitarbeitenden und seinen Kunden gegenüber. Er informiert offen über Entscheidungen und Prozesse. Aus dieser Haltung heraus unterstützt er auch gerne die Authentica.

PARTNER AUTHENTICA SCHWEIZ



ZVG

Nachhaltiger Genuss

Rafael Waber hat die Authentica als deren Mitbegründer fünf Jahre lang mit Engagement und Leidenschaft aufgebaut und zum Erfolg gebracht. Mit dem gleichen Herzblut widmet er sich seinem bereits jetzt erfolgreichen Start-up – als Geschäftsführer der SwissShrimp AG in Rheinfelden. Die Idee, fangfrische Shrimps frei von Antibiotika und ohne unnötige Transportwege zu produzieren, unter Nutzung der vorhandenen Ressourcen Salz und Wärme von der Schweizer Salinen nebenan, begeistert Rafael Waber und sein Team. Und nicht nur sie: Bereits vor dem Produktionsstart im Sommer 2018 ist die SwissShrimp bei Medien, Preisjurs und künftigen Abnehmern sehr gefragt. Wir sind auch begeistert und wünschen viel Durchhaltevermögen und Freude an der neuen Aufgabe.

SwissShrimp AG

realisiert in Rheinfelden eine nachhaltige Shrimpsfarm. Neu werden somit künftig auch im Binnenland Schweiz fangfrische Meeresfrüchte erhältlich sein – garantiert antibiotikafrei

swissshrimp.ch

PARTNER AUTHENTICA SCHWEIZ





In diesem Jahr gibt es im Innenbereich anstelle des Sandes einen durchgängigen Holzboden.

Idee: Verein Authentica Schweiz | Realisation: Kleinproduzenten Plattform GmbH, Gastgeber und Ansprechpartner vor Ort: Urs Bucher, 079 446 80 58 | Redaktion: Sarah Christ | Konzept und Gestaltung: Bruppacher & Partner AG | Fotografie: Simon von Gunten (Kneubühl), simonvongunten.com | Web: yatah.ch | Kontakt: info@authentica.ch, 032 622 64 52, **authentica.ch**

Herzlichen Dank

Druckerei Herzog, Langendorf | Filter4 | den Anwohnern des Filter-Areals
Medienpartner 2017: AZ Medien, Transhelvetica