Unsere Lebensmittelpartner:

Gemüse:	Biohof Fluofeld, Oberarth Biopartner, Seon (AG)
Käse:	Franz A. Kennel, Chäserenholz (Rigi)
Milch:	Fam. Schindler, Riedbodenalp (Rigi)
Brot:	Bäckerei Lüönd, Schwyz
Fleisch (Geflügel):	Wendelin Hof, Niederwil (AG)
Fisch	Daniel Schwendeler, Zugersee
Buurehof Glacé:	Fam. Kennel, Gantlihof (Oberarth)
Kaffee:	Rösterei Hosennen, Gersau
Sirup:	Le Sirupier de Berne, Bern
Biere:	Einsiedler Bier, Einsiedeln Rigi Gold, Seebodenalp (Küssnacht a. R.)
Wein:	Delinat, Weindepot St. Gallen Küferweg AG, Obfelden (AG)
Salz:	VitaSal, Himalaya (Indien)
Übriges Angeobt:	Prodega AG

Der Wendelinhof liegt in Niederwil (AG) im Reusstal zwischen Mellingen und Bremgarten. Seit über 30 Jahren produzieren hier Lukas und Esther Vock Fleisch und Ackerkulturen unter dem Label von Bio-Suisse + KAG Freiland. «Die tiergerechte Haltung ist für uns keine Marktstrategie sondern eine Selbstverständlichkeit.» Die Poulets vom Wendelinhof verbringen den ganzen Tag auf der Weide und können ihre natürlichen Bedürfnisse wie Scharren, Picken und Staubbaden uneingeschränkt ausleben. Der tägliche Aufenthalt in der Natur sowie die extensive Rasse garantieren eine natürliche Aufzucht. Das Pouletfleisch wird dadurch aromatischer und enthält bedeutend weniger Wasser als herkömmlich produziertes Pouletfleisch. Die Tiere erhalten 100% Bio Futter und die Schlachtung erfolgt nach 70 Aufzuchtstagen in der hofeigenen Schlachterei.

Fischerei Schwendeler

Daniel Schwendeler ist einer der wenigen Berufsfischer auf dem Zugersee. Sein Ankerplatz liegt in Walchwil und besonders in den frühen Morgenstunden liebt er den See «Ich mag die Ruhe. Niemand stresst dich.» Allerdings sei der Beruf auch sehr streng: Die Netze müssen am Abend ausgeworfen und frühmorgens wieder aus dem See gezogen werden. Im Winter wie im Sommer bei jedem Wetter. Für den Goldenen Hirschen liefert Dani Schwendeler vor allem Felchen.

Käserei Chäserenholz

Der Alpsommer auf der Rigi dauert von Anfang Mai bis in den Oktober. «Für uns sind dies die strengsten Monate, mit langen Tagen und kurzen Nächten.» Franz Toni Kennel stellt gut ein Dutzend verschiedene Käsesorten her, vom Sennenmutschli über den Rigi-Tomme bis zum Geissenkäse - pro Jahr sind es rund 17 Tonnen. Die Käserei sichert neun Familien aus der Umgebung, die ihre Milch liefern, ein regelmässiges Einkommen.

«Aroma ist wie Glück, es kommt nie gleich zurück», sagt Patrik Hosennen, Inhaber der Rösterei Hosennen in Gersau am Vierwaldstättersee. Als eine der ersten Kleinröstereien der Schweiz setzt er seit Beginn an auf modernste Rösttechnologie und verknüpft das traditionelle Kunsthandwerk der Trommelröstung mit innovativer Online-Röstsoftware. Der persönliche und direkte Bezug zu den Kaffeebauern ist für ihn von höchster Bedeutung und Basis für die Kaffeespezialitäten. So ist man mit dem Mikroklima in den Anbaugebieten und den Kaffeepflanzen sowie ihren spezifischen Verarbeitungsprozessen vertraut.

Seit über 40 Jahren betreiben Thomas und Maya Schindler die Alpwirtschaft auf dem Hunds- und dem Riedboden auf der Rigi. Ihre reichhaltige Milch gewinnen sie von original Braunvieh Hornkühen, die in direkter Nachbarschaft zum Rigi Klösterli weiden. Durch ihre Jahrzehnte lange Erfahrung als Älpler sowie Rigianer kennen sie den Berg in- und auswendig und sind tief mit der Region verwurzelt. Die Milch der Familie Schindler ist das naturbelassenste Produkt im Goldenen Hirschen. Sie gelangt unverarbeitet in die Milchkanne und darin direkt zu uns. Im Haus wird die Milch aufgekocht und ist danach sofort für Ihren Milchkaffee parat.

Der Familienbetrieb Sirupier de Berne wurde 1980 von Mathias Wirth Senior gegründet. Seit 2002 ist auch Mathias Wirth Junior mit dabei und führt die Siruperie in 2. Generation. Sie verarbeiten selbst gepresste Säfte und getrocknete Kräuter. Auf Geschmacksverstärker wird verzichtet. Die gute Haltbarkeit ihrer Produkte beruht – neben der Zugabe von Zucker und Zitronensäure – darauf, dass sie heiss abgefüllt werden. Die schönen Farben sind das Resultat schonender Verarbeitung.

Unser regionales Gemüse sowie die Eier, der naturtrübe Apfelsaft oder die Fairtrade Bio-Orangen kommen vom Biohof Fluofeld. Der ökologisch ausgerichtete Betrieb wird seit 2010 in dritter Generation von Anita und Michael Reichmuth-Caduff und ihren drei Kindern Ricarda, Flavian und Rafaela geführt. Unterstützt werden sie von einem motivierten und aufgestellten Team. Mittlerweile bewirtschaftet der Hof über 25 Hektaren Land für den Pflanzanbau, hält rund 4’000 Legehennen und führt eine Betriebszweiggemeinschaft mit 8 Weidemastrindern und 6 Mutterkühen.

Bio-Produkte, die nicht aus der unmittelbaren Region bezogen werden können, kommen vom Bio Partner, einem führenden Unternehmen im Biomarkt Schweiz mit rund 300 Mitarbeitenden und Hauptsitz und Logistikzentrum in Seon (AG) sowie Standorten in allen Sprachgebieten des Landes. Bio Partner führt über 10'000 Artikel und bedient damit rund 4'000 Kunden im Handel und der Gastronomie. «In unserem täglichen Handeln richten wir uns immer nach unserem Kernauftrag. Dieser ist unser einzigartiger Beitrag an eine existenzsichernde und nachhaltige Landwirtschaft, einen starken Biofachhandel in der Zukunft und eine Zunahme besonders hochwertiger biologischer Lebensmittel für bewusste Konsumenten.»

Die Bäckerei Lüond ist seit 1895 ein Familienbetrieb im schönen Talkessel von Schwyz. Mit eigener Produktion und drei Verkaufsstellen beschäftigt sie rund 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Karin und Andy Lüönd-Eigensatz teilen sich die Geschäftsleitung auf. Zu ihrem Leitbild sagen sie: «Was wir machen, ist top. Als kompetenter Ansprechpartner bieten wir innovative, massgeschneiderte Lösungen, die verblüffen und unseren hohen Qualitätsansprüchen entsprechen.»

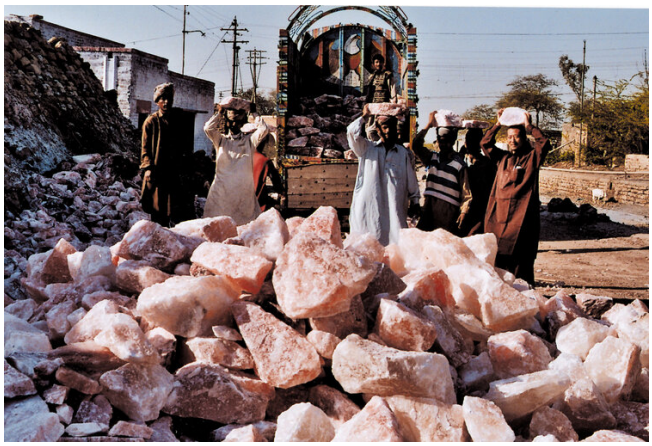
Von den vor 100 Jahren erwähnten 11 Brauereien im Kanton Schwyz hat nur eine Einzige die wirtschaftlich bewegten Zeitläufe erfolgreich überstanden – die Brauerei Rosengarten in Einsiedeln. Die Einsiedler Biere überzeugen durch ihre Raffinesse und besondere Vielfalt. Zum Sortiment des Hauses gehören vor allem das preisgekrönte Weizenbier sowie das Alpenbier und klassische Lager.

Das lokale Rigi Gold Bier wird in einer Gasthaus-Brauerei im Untergeschoss des Hotel-Restaurants Rigi-Seebodenalp betrieben. Seit 1998 führen Asha und Andreas Brand den lebhaften Familienbetrieb. Das Rigibier entsteht in liebevoller Handarbeit inmitten einer malerischen Kulisse und mit frischem Bergquellwasser der Rigi.

Schmetterlinge sollen wieder durch die Reben fliegen – das war 1980 die Vision von Karl Schefer beim Anblick der kahlgespritzten Rebberge. Er gründete Delinat und förderte fortan die Verbreitung von Wein aus kontrolliert biologischem Anbau. Heute bietet Delinat rund 250 Weine aus den besten Lagen Europas an und setzt sich für eine hohe Biodiversität im Rebberg sowie eine klimaneutrale Weinproduktion ein. Ein Prozent des Jahresumsatzes wird in die Forschung für einen nachhaltigen, klimaneutralen Weinbau mit hoher Biodiversität investiert.

Der zweite Weinhändler des Hauses ist die 1986 am Küferweg in Obfelden im Säuliamt gegründete Küferweg AG. Sie zählt heute zu den 100 grössten Weinhandlungen der Schweiz. 2005 übernahmen Markus und Ariane Schamberger das Geschäft. Zu den Besonderheit der Weinhandlung am Küferweg gehören seit eh und je das Organisieren kultureller Veranstaltungen – mittlerweile im bekannten Kulturlokal «Konservi» in Seon.

1999 reiste Ho Park als Student der Indologie an der Universität Zürich das erste Mal nach Indien. Auf seiner Reise entdeckte er «Senda Namak». Namak bedeutet in Hindi Salz. Er kaufte einige faustgrosse Brocken davon und realisierte, wie geschmackvoll und bekömmlich dieses Himalayasalz ist – ein Geschenk der Natur. So entschied Ho, dieses wundersame Himalaya Kristallsalz in die Schweiz zu bringen. Im indischen Varanasi baute er in Zusammenarbeit mit Einheimischen – hauptsächlich Frauen – das Salzdorf auf. 2019 übernimmt Ho's Tochter Nitya Unju Park die Firma namens VitaSal.



Der Gantlihof in Oberarth wird von Fidel und Elisabeth Kennel betrieben. Fidel ist verantwortlich für die Pflege der Obstanlage, das Ernten der Früchte, das Mosten und die Auslieferung der Bestellungen. Er arbeitet nach dem Motto: «Eis nachem andere. Es chunt eineweg so wies chund.» Fidels Frau Elisabeth kümmert sich derweil um die Glacéproduktion, Verarbeitung von Produkten und den Verkauf. «Wir verarbeiten auf unserem Bauernhof frische Milch, Früchte und Beeren zu feinen Glacé und verwenden dafür KEINE künstlichen Aroma- und Farbstoffe oder Konservierungs- und Bindemittel.»

Wie Ihnen vielleicht schon aufgefallen ist, befinden wir uns hier auf einem autofreien Berg. Für uns und viele andere Betriebe bedeutet dies, dass die Rigi Bahnen zu unseren wichtigsten Partnern gehören. Als Transportunternehmen des Berges sind sie nicht nur für den Personen- sondern auch den Warenverkehr zuständig. Für das Team des Goldenen Hirschen, das nebst langfristigen Mitarbeitenden auch aus temporären Volontären besteht, bedeutet das wiederum, dass jede Woche mindestens ein Mal jeweils eine Tour zur 200 Meter entfernten Bahnstation fällig wird, um die bestellten Produkte abzuholen – und auch um Entsorgungsmaterial abzugeben. So werden unsere Produkte nicht nur ökologisch produziert – sondern auch entsprechend nachhaltig transportiert.

In Sachen Eigenanbau müssen wir uns in Rigi Klösterli mit bescheidenen Licht- und Bodenverhältnissen begnügen, die kaum je eine reiche Ernte zulassen. Nichtsdestotrotz pflegen wir in unserem Klösterligarten hinter dem Haus eine (soweit möglich) vielfältige Auswahl an Kräuter- und Gemüsesorten. So kann es auch passieren, dass Sie bei Ihrem Essen im Goldenen Hirschen mal von unserem Lauch oder eine Auswahl unserer Kräuterspirale kosten können. Wir richten uns beim Anbau nach Grundsätzen der Permakultur und sorgen mit der Kompostpflege dafür, dass hier auch in Zukunft robuste und bekömmliche Gewächse gedeihen können, die den Ort und unsere Speisekarte bereichern.