

INVITATION

dienstag | 27. september 2016

THE
INTERNATIONAL
CIRCLE

presented by
Barbara Stiemerling



HERZLICH WILLKOMMEN AUF DEM ARCHEHOF NEUHOF

THE INTERNATIONAL CIRCLE freut sich, Sie herzlich zum Septemberevent in eine sehr reizvolle Region im Kanton Luzern einzuladen. Geniessen Sie mit uns eine interessante Veranstaltung auf einem Arche Hof in Hildisrieden im Kreis Sursee mit Blick auf den Sempachersee.

Der als Pro Specie Rara-Arche Hof geführte Neuhof setzt sich ein, seltene Rassen und Sorten in der landwirtschaftlichen Produktion zu erhalten. In idyllischer Umgebung finden neben Hochstammobstbäumen auch alte Tierrassen wie das Rätische Grau Vieh, Diepholzgänse, Appenzeller Spitzhaubenhühner und die Bündner Strahlenziegen ein schönes Zuhause. Unser Abendessen mit feinen Hof-Grilladen und regionalen und auch vegetarischen Speisen nehmen wir im Baumhaus ein. Standort dieses Baumhauses mit Panoramaterrasse ist eine grosse siebzigjährige Eiche.

Der INTERNATIONAL CIRCLE vernetzt in der Schweiz lebende Ausländer/innen mit Schweizer Bürger/innen. Mit ihrem persönlichen Label THE INTERNATIONAL CIRCLE kann die Gründerin ihre Vision umsetzen: Von einer Welt, in der sich Menschen über Grenzen hinweg wertschätzen lernen und gegenseitig bereichern. Mit modernem kosmopolitischem Espritentstehen so ganz unkompliziert die besten gesellschaftlichen, freundschaftlichen und geschäftlichen Kontakte.



Wir freuen uns auf einen spätsommerlichen Abend mit traumhaften Aus- und wertvollen Einsichten.

Mit herzlichen Grüssen



Ihre (und Eure) Barbara Stiemerling



ANMELDUNG (Platz für 40 Personen)

Clubmitglieder: CHF 120 | Gäste auf Einladung: CHF 140 | Dresscode: Smart Casual und festes Schuhwerk
Early Bird: CHF 95 (gilt nur für Clubmitglieder unter der Voraussetzung bei der Banküberweisung bis zum 9. September)

Inkl. Miete für Tipi-Zelt und Baumhaus, Welcome Apéro, Fleisch-Grilladen vom Arche Hof, (auch Fisch und vegetarische Gerichte), Salatbuffet, Dessert, Café, Getränkepauschale, Kosten für Servicepersonal und Material.

Gerne erwarten wir Ihre Anmeldung bis zum 16. September an: barbara.stiemerling@kfnmail.ch | T +41 (0) 79 360 29 62
IBAN: CH42 0483 5002 1425 8000 1 - Konto-Nr. 21425-80-1 - Credit Suisse - BIC: CRESCHZ80A
AGB: Der Betrag wird auch bei Abmeldung nach Anmeldefrist und bei Nichterscheinen erhoben.

PROGRAMM

Datum	Dienstag, 27. September 2016
Zeit	Ab 18.00 Uhr
Ort	ARCHEHOF NEUHOF CH- 6024 Hildisrieden Neuhof 1 T. +41 (0)41 460 11 35 www.archehof.ch
Anreise	s. Folgeseite
Ab 18.00 Uhr (Optional)	Besuch im Hofladen und Möglichkeit den Hofrundweg zu laufen Welcome Apéro mit Hobelkäse im Tipi-Zelt und draussen im Grünen (Sitzplätze vorhanden)
18.45 Uhr	Begrüssung durch Barbara Stiemerling, Clubpräsidentin Kurzvortrag über den ProSpecieRara Arche Hof, Urs Amrein, Inhaber Arche Hof Neuhof
19.15 Uhr	Zu Fuss auf einem Wiesenpfad entlang der Hochstammobstbäume zum Baumhaus (ca. 200m) Für Teilnehmer/innen mit Geh-Einschränkung Transfer mit dem Arche Hof Van.
19.30 Uhr	Grillbuffet im Baumhaus und auf der Terrasse mit Sicht auf den Sempachersee Erlesene Weine vom KLOSTERHOF in Aesch - ein Rebberg mit einem aussergewöhnlichen Terroir.
Ca. 22.00 Uhr	Offizielles Programmende (Auf Wunsch Fahrgemeinschaften nach Luzern und nach Zug)
Hotels / Golf	s. Folgeseite



www.gischtundglut.de

**GISCHT
& GLUT**
k o m m u n i k a t i o n

 **GECKOFOTO**.CH

engelberger
beeindruckend. 

Anreise

Von Zug, Zürich, Luzern:

Auf der A2 Richtung Basel, Autobahnausfahrt Hildisrieden,
Abzweiger beim Restaurant Schlacht siehe Neuhof
(Besucher dürfen beim Fahrverbot weiterfahren)

Anreise mit ÖV: Bis Hildisrieden, weiter mit vorreserviertem
Sammeltaxi bis zum Arche Hof (Selbstkosten)

Hotels

Sonne Seehotel, Seestrasse 23, 6205 Eich

Hotel Restaurant Vogelsang, Vogelsang 2, 6205 Eich

Hotel THE BIRDLAND, Sempach-Station
(Hotelbuchung für dieses Hotel über den TIC)

Golfplatz

Der Golfplatz Sempachersee liegt 750 Meter oberhalb
vom Arche Hof Neuhof (andere Autozufahrt)



The International Circle
presented by Barbara Stiemerling

CH- 6363 Obbürgen-Bürgenstock
Kapellmatt 1
barbara.stiemerling@kfnmail.ch
T +41 (0) 79 360 29 62



ADDENDUM ZUM ARCHE HOF NEUHOF, HILDISRIEDEN

ProSpecieRara ist eine schweizerische, „Non-Profit“-orientierte Stiftung. Sie wurde 1982 gegründet, um gefährdete Nutztierassen und Kulturpflanzen vor dem Aussterben zu bewahren. Rätisches Grau Vieh, Walliser Landschaft, Rote Gartenmelde, Goldmöstler und viele andere beleben seither wieder Felder, Höfe und Wiesen. Als Folge der Artenschutzkonvention von Rio 1992 unterschrieb der Bund das Artenschutzabkommen von Leipzig. Damit verpflichtete sich die Schweiz, sämtliche Ressourcen bei Tieren und Pflanzen zu erhalten.

ProSpecieRara arbeitet in diversen Projekten Hand in Hand mit dem Bund. ProSpecieRara ist über die Jahrzehnte zur Dachorganisation geworden und arbeitet heute eng mit den aus ihr entstandenen Zuchtvereinen und aktiven Züchtern und Anbauern zusammen. Zuchttiere, Obstbäume und Gemüse werden heute von über 3000 Privatpersonen und Institutionen betreut und gezüchtet. Der guten Zusammenarbeit innerhalb des Netzwerkes und der Unterstützung durch eine grosse Anzahl von Spenderinnen und Spendern ist es zu verdanken, dass die Vielfalt weiter besteht. Die ProSpecieRara Arche-Höfe bieten die Gelegenheit, seltene Tiere in ihrer natürlichen Umgebung auf landwirtschaftlichen Betrieben zu erleben, wo sie artgerecht gezüchtet und gehalten werden.

Viele Menschen wissen, dass Wildpflanzen und Wildtiere aussterben, aber nur wenigen ist bekannt, dass Ähnliches auch in der Landwirtschaft, gleich nebenan, mit Kulturpflanzen und Nutztieren passiert. Wenige Hochleistungssorten und -rassen produzieren heute die Nahrungsmittel der Menschheit. Gleichzeitig stirbt alle zwei Wochen eine Nutztierasse aus - das heißt, eine an Klima und Standort angepasste Rasse, ein genetisches Erbe und ein Kulturgut zugleich.

Ziel der Arche-Höfe ist es, diese Rassen in der landwirtschaftlichen Produktion zu halten, ihr Leistungspotential und ihre besonderen Eigenschaften gezielt zu nutzen und so deren langfristige Erhaltung zu gewährleisten. Auf den Arche-Höfen werden verschiedene Aspekte rund um das Thema „Vielfalt der Nutztiere“ beleuchtet. Führungen werden angeboten, bei denen man viel Wissenswertes und Unterhaltsames über faszinierende Tierrassen erfahren kann. Hofläden verführen zu Degustationen, regionale Produkte warten auf ihre Käufer.



Das Rätische Grau Vieh: Im 2012 hat der Arche Hof Neu Hof begonnen seine Mutterkuhherde von verschiedenen Kreuzungstieren und unterschiedlichen Rassen auf Rätisches Grau Vieh umzustellen. Inzwischen besteht der ganze Viehbestand aus Rätischem Grau Vieh. Das heutige Rätische Grau Vieh ist ein kleines, leichtes, robustes und langlebiges Zweinutzungsrind. Es ist anspruchslos und anpassungsfähig. Züchter schätzen die gute Umsetzung von Raufutter in Milch und Fleisch. Genutzt werden die Tiere als Mutterkühe, für die Kälbermast und für die Verkehrsmilchproduktion. Die Milchleistung erreicht mit ausschliesslich Raufuttergaben etwa 3'500 kg/Jahr. Das Grau Vieh ist bekannt für sein feinfaseriges Fleisch. Die Tiere haben selbst in extensiver Haltung gute Gewichtszunahmen und eine hervorragende Schlachtausbeute.

Die Produktionsform richtet sich nach den Regeln der Freilandhaltung, einer tierfreundlichen Nutztierhaltung im Laufstall und einer naturnahen Flächennutzung. Auf den Einsatz von wachstumsfördernden Zusatzstoffen, tierischen Eiweissen oder Fetten und gentechnisch veränderten Futtermitteln wird konsequent verzichtet. Das Rätische Grau Vieh wird ausschliesslich mit Gras, Grassilage und Heu gefüttert. Auf Kraftfutter und Mais wird verzichtet. Eine unabhängige Kontrolle garantiert die Einhaltung der erhöhten Tierhaltungsvorschriften für die Programme RAUS (Verordnung über den regelmässigen Auslauf) und BTS (Verordnung über besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme).



Die Dunkle Biene *Apis mellifera mellifera* ist eine sehr alte Bienenrasse. Kennzeichnend sind ihre dunkle Panzerfärbung und die schmalen Filzbinden. Diese Bienenrasse hat sich über Jahrtausende an die lokalen Verhältnisse angepasst. Sie kann daher auch in rauem Klima gut überwintern und erbringt einen ausgewogenen Honigertrag. Ihre lokale Stärke zeigt sich auch an ihrer auch bei niedrigen Temperaturen ausgeprägter Flugkraft. Bestände der *Apis mellifera mellifera* sind auch in anderen europäischen Staaten nördlich der Alpen von Frankreich bis zum Ural anzutreffen. Der Kanton Glarus ist dank eines kantonalen Verbotes der anderen Rassen reines *Mellifera*-Schutzgebiet.



Appenzeller Spitzhaubenhühner: Das Markenzeichen der Appenzeller Spitzhaubenhühner ist ihr auffälliger Kopfschmuck. Die schmale, nach vorne geneigte Federhaube, welche an die Trachtenhaube der Appenzeller Sonntagstracht erinnert. Die munteren und vitalen Spitzhauben sind ideal an die Bedingungen der Berge angepasst. Sie klettern vorzüglich auf felsigem Grund und können ausserordentlich gut fliegen, was die Gehege Bauer immer wieder vor Herausforderungen stellt. Spitzhaubenhühner sind relativ gute Leger: Im ersten Jahr legen sie ca. 150 weisschalige, 55 Gramm schwere Eier. Ihr Bruttrieb ist gering. Im letzten Jahrhundert gab es mehr als zehn verschiedene Farbschläge dieser Rasse. Bis heute haben nur deren fünf überlebt: am häufigsten sind die silber-schwarz-getupften. Viel seltener und auf der Liste von ProSpecieRara sind die gold-schwarz-getupften, reingoldenen, schwarzen und reinweissen Schläge.



Die Diepholzer Gans zieht ihre Betrachter mit ihren freundlichen Gesichtszügen und den klaren blauen Augen in ihren Bann. Sie ist eine genügsame und robuste Weidegans. Diese Rasse gehört zu den leichten Landgänsen und vermehrt sich problemlos. Die Diepholzer Gans ist eine schneeweisse, mittelgrosse, rundliche Landgans mit einem orangefarbenen Schnabel und rötlichen Füßen. Sie hat ein munteres Wesen und legt pro Jahr zwischen 35 und 50 weisse Eier. Die Diepholzer Gans ist hauptsächlich in der Deutschschweiz und in Deutschland anzutreffen. Sie wird praktisch nur noch in kleinen Herden gehalten.



Das Appenzeller Barthuhn: Die dunkelfüssigen Hühner gehen das ganze Jahr hindurch gerne selbständig auf Futtersuche. Durch den kleinen Rosenkamm und die vom Bart bedeckten Ohrklappen bietet sich der Kälte wenig Angriffsfläche, ein Vorteil in der rauen Winterwitterung. Es ist ein eher leichtes, temperamentvolles Huhn mit stolzer Haltung. Sowohl die Hähne wie die Hennen tragen kräftige Vollbärte, die von Federn geformt und schon an den Eintagesküken erkennbar sind. Barthühner liefern im ersten Jahr etwa 150 weisschalige Eier von je ca. 55 Gramm und können über mehrere Jahre legen.

Die Bündner Strahlenziege ist eine stolze, tiefschwarze Gebirgsziege mit weissem Maul, Spiegel und Stiefeln. Die weissen Strahlen, zwei vom Horngrund bis zur Nase verlaufende Streifen, verleihen den eleganten Ziegen eine besondere Attraktivität und gaben der Rasse ihren Namen. Die Bündner Strahlenziegen zeigen auch dann gute Milchleistungen, wenn sie bei rauem Klima lange Märsche zu den Weiden zurücklegen müssen. Der kulturellen Verankerung in ihrem Heimatkanton verdankt die Rasse ihr Überleben. Heute ziert ihr elegantes und stolzes Portrait manches Plakat oder Produktetikett. Sie ist eine robuste und temperamentvolle Ziege, die bestens an Gebirgsregionen angepasst ist. Sie wird als Milch- und Fleischziege eingesetzt. Ihre Milchleistung ist zwar nicht maximal, bleibt jedoch auch unter extensiven Bedingungen mit Raufutter und langen Märschen im Berggebiet respektabel. Die Rasse eignet sich auch für die Landschaftspflege. Der Bündner Ziege, wie sie früher auch genannt wurde, sagt man nach, dass sie eine enge Beziehung zu ihrem Halter aufbaut und ihre Anhänglichkeit auch nach langen Alpsommern mit extensiver Haltung nicht verliert.





Der Hofladen ist täglich zur Selbstbedienung geöffnet. Fleisch und Käse vom Rätischen Grau Vieh, Spezialitäten von ProSpecieRara, Vollsortiment der Hochstamm Seetal, Ausgesuchte Spezialitäten aus der Region



Unter anderen Weinen bezieht der Arche Hof Neu Hof auch seine Weine vom Klosterhof Aesch am Hallwilersee. Der Klosterhof in Aesch (LU) wird heute in der 4. Generation von Verena und Kurt Huwiler geführt. Der Rebberg genießt ein bevorzugtes, mildes und ausgeglichenes See Klima, welches vom Hallwilersee- und Baldeggersee ausgeht. Die vorwiegend südlich ausgerichteten Hanglagen sowie der humusreiche und kalkhaltige Moräne Boden, verleihen dem Traubengut die vielschichtigen Aromen und prägen den unverkennbaren Charakter.

