INVITATION

dienstag | 24. august 2021

THE INTERNATIONAL CIRCLE

presented by Barbara Stiemerling

HERZLICH WILLKOMMEN AUF DEM ARCHEHOF NEUHOF

THE INTERNATIONAL CIRCLE freut sich, Sie herzlich zum August in eine idyllische Gegend mit Alpenpanorama einzuladen.

Der Bauernhof in Hildisrieden ist ein ProSpecieRara-Archehof, der sich dafür einsetzt seltene Rassen und Sorten in der landwirtschaftlichen Produktion zu erhalten. Hier werden Tiere und Pflanzen gehegt, die vom Verschwinden bedroht werden. Daher stammt der Name Archehof. In der Obstsortensammlung mit 500 Hochstammbäumen werden über 350 verschiedene Sorten kultiviert.
Eine mächtige, über 100-jährige Eiche trägt das Baumhaus mit Panoramabalkon (117m2), wo wir den Abend verbringen.

Der INTERNATIONAL CIRCLE vernetzt in der Schweiz lebende Ausländer /innen mit Schweizer Bürger/innen.
Mit ihrem 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 Esprit entstehen so ganz unkompliziert die besten gesellschaftlichen, freundschaftlichen und geschäftlichen Kontakte.

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

Mit herzlichen Grüssen

Barbara Stiemerling

Ihre (und Eure) Barbara Stiemerling
Club President THE INTERNATIONAL CIRCLE

ANMELDUNG (Platz für 32 Personen)

Clubmitglieder: CHF 120 | Gäste auf Einladung: CHF 140 | Dresscode: Smart Casual, festes Schuhwerk

Inbegriffen: Apéro, Archehof-Grillspezialitäten (auch für Vegi), Salatbuffet, Dessert, Miet- und Personalkosten Baumhaus

Gerne erwarten wir Ihre verbindliche Anmeldung bis 14. August mit Überweisung auf: IBAN: CH42 0483 5002 1425 8000 1 Konto-Nr. 21425-80-1 - Credit Suisse - BIC: CRESCHZZ80A an: barbara.stiemerling@kfnmail.ch | T +41 (0) 79 360 29 62

AGB: Der Betrag wird auch bei Abmeldung nach Anmeldefrist und bei Nichterscheinen erhoben.

PROGRAMM

Datum	**Dienstag, 24. August 2021**
Zeit	**Ab 18.00 Uhr**
Ort	**ARCHEHOF NEUHOF** **CH- 6024 Hildisrieden | Neuhof 1** **T. +41 (0)41 460 11 35 | www.archehof.ch**
Optional	Hofrundgang Wanderweg 1.3 Km Besuch im Hofladen
Ab Parkplatz	200 Meter Fussweg entlang der Obstbäume zum Baumhaus
Ab 18.00 Uhr	Welcome Apéro im Baumhaus (Panoramaterrasse)
18.45 Uhr	Begrüssung Barbara Stiemerling, Clubpräsidentin
	Kurzvortrag Urs Amrein, Meisterlandwirt & Inhaber Archehof Neuhof
	Einblicke in eine ökologische und solidarische Landwirtschaft
	Feine Grilladen vom Archehof, Salat-Buffet, Dessert, Getränke
	Gedeckte Tische im Baumhaus und Stehtische auf der Terrasse
22.15 Uhr	Offizielles Programmende

www.gischtundglut.de

GISCHT & GLUT kommunikation

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)

archehof.ch

The International Circle
presented by Barbara Stiemerling

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

THE INTERNATIONAL CIRCLE
presented by
Barbara Stiemerling

ADDENDUM ZUM ARCHE HOF NEUHOF, HILDISRIEDEN

ProSpecieRara ist eine schweizerische, Non-Profit-orientierte Stiftung. Sie wurde 1982 gegründet, um gefährdete Nutztierrassen und Kulturpflanzen vor dem Aussterben zu bewahren. Rätisches Grauvieh, Walliser Landschafe, 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 Archehöfe** 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 Nutztierrasse aus - das heißt, eine an Klima und Standort angepasste Rasse, ein genetisches Erbe und ein Kulturgut zugleich.

Ziel der Archehöfe 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 Archehöfen 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.

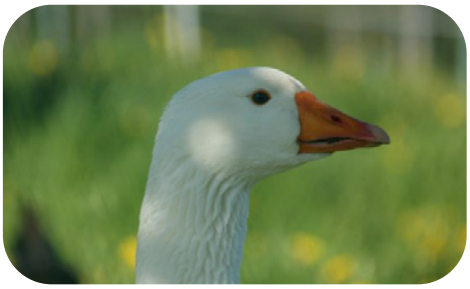
Das Rätische Grau Vieh: Im Jahr 2012 hat der Archehof Neuhof begonnen seine Mutterkuhherde von verschiedenen Kreuzungstieren und unterschiedlichen Rassen auf Rätisches Grauvieh umzustellen. Inzwischen besteht der ganze Viehbestand aus Rätischem Grauvieh. Das heutige Rätische Grauvieh ist ein kleines, 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 3500 kg/Jahr. Das Grauvieh 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 Grauvieh 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.

THE INTERNATIONAL CIRCLE
presented by Barbara Stiemerling

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 weissschalige, 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 Schweizer Fehkaninchen trägt ein graues Fellkleid, dessen Farbe im Fachjargon mit blauwildfarbig umschrieben wird. Bei der Zuchtauswahl auf Fellbeschaffenheit und -farbe war das sibirische Eichhörnchen Vorbild, dessen edel-graues Fell einst als Exklusivität galt. Fehkaninchen gibt es ausschliesslich im blauen Farbschlag, der reinerbig vererbt wird. Das Fell der Fehkaninchen ist dicht und enthält im Idealfall Deckhaare mit einer Länge von 26-30 mm. Der sogenannten Perlung kommt in der Zuchtauswahl eine hohe Aufmerksamkeit zu. Diese optische Körnung soll gut erkennbar sein und entsteht durch gleichmässig über das blaugraue Fell verteilte und partieweise beisammenstehende, hellbraune Deckhaare.

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.

THE INTERNATIONAL CIRCLE
presented by Barbara Stiemerling

Der Hofladen ist täglich zur Selbstbedienung geöffnet. ist täglich zur Selbstbedienung geöffnet. Fleisch und Käse vom Rätischen Grau Vieh, Spezialitäten von ProSpecieRara, Vollsortiment der Hochstamm Seetal, Ausgesuchte Spezialitäten aus der Region und neu ein auserlesenes Spirituosen-Sortiment mit echten Raritäten.

Unter anderen Weinen bezieht der Arche Hof Neuhof 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.

archehof.ch

THE INTERNATIONAL CIRCLE
presented by Barbara Stiemerling