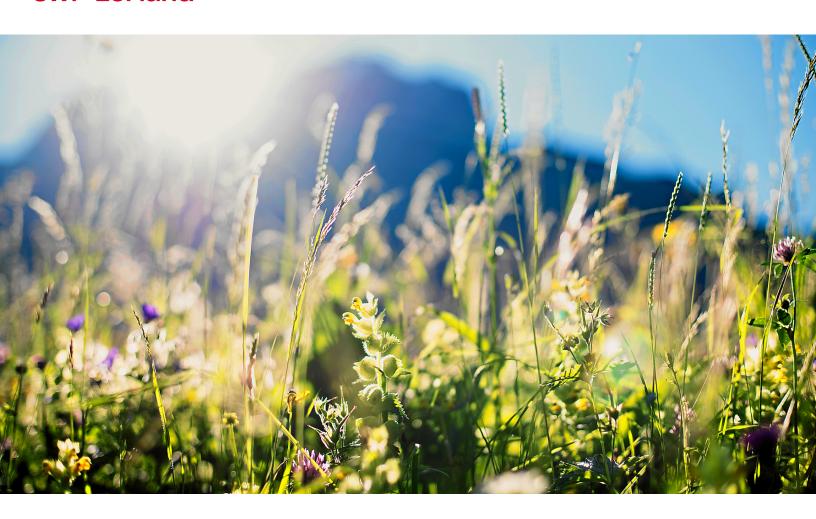
#### swi<sup>u</sup>zerland



03.05.2017 09:48 CEST

### Unterwegs mit Schweizer Kräuterhexen

Je rauer das Klima, desto mehr Aroma entwickelt alles, was auf den Wiesen wächst. In der Schweiz lassen sich Naturliebhaber und Genießer gerne von dieser Vielfalt inspirieren. Wer mit kundigen Augen durch die Berge geht, kann auf Schritt und Tritt Kostbarkeiten für die Küche, die Badewanne oder die Hausapotheke entdecken. Der neue Erlebnis-Finder bietet interessierten Gästen Zugang zu speziellen Kräuter-Angeboten in der Schweiz:

www.MySwitzerland.com/MySwissExperience

Für feurige Erlebnisse sorgt das Brennnesselfest in Charmey. Während Lisa Engler in der Aletsch Arena zeigt, welche Kräuter in den Kochtopf dürfen, konzentriert sich Susanna Krebs in ihrem Kräutergarten im Simmental auf die Herstellung von Salben und Extrakten. Und die Kleinen dürfen in Maja Stürmers Kräuterschule auf dem Aargauer Bauernhof gleich selbst die Kräuter mischen. Hochprozentiges genießen Besucher bei einer Führung durch Emil Ebneters Appenzeller Käuterschnaps-Manufaktur.

#### Feuriges Brennnesselfest in Charmey (Fribourg Region)

Am 3. und 4. Juni 2017 findet in Charmey das Brennnesselfest statt. Mehr als 40 Aussteller präsentieren ihre Produkte und das Handwerk rund um die Pflanze. Spezialitäten aus Brennnesseln können in den lokalen Restaurants gekostet werden. Interessierte Gäste für Wanderungen zum Thema Biodiversität können sich im Tourismusbüro in Charmey anmelden. <a href="https://www.ortie-charmey.com">www.ortie-charmey.com</a> und <a href="https://www.la-gruyere.ch/de/P11261/brennnessel-fest">www.ortie-charmey.com</a> und <a href="https://www.la-gruyere.ch/de/P11261/brennnessel-fest">www.ortie-charmey.com</a> und <a href="https://www.la-gruyere.ch/de/P11261/brennnessel-fest">www.ortie-charmey.com</a> und <a href="https://www.la-gruyere.ch/de/P11261/brennnessel-fest">www.la-gruyere.ch/de/P11261/brennnessel-fest</a>

#### Mit der Kräuterfrau unterwegs in der Aletsch Arena (Wallis)

Lisa Engler sammelt Kräuter, die schmecken und wirken, wie zum Beispiel Giersch. Der Doldenblütler wird gegen Gicht, Rheuma und Arthrose eingesetzt. Welche der Kräuter (und Unkräuter) in den Kochtopf dürfen, das lernen Besucher bei ihr im Sommer an einem Kräutertag. Im Winter, wenn die Kräutersaison vorbei ist, betreibt Lisa auf der Bettmeralp das kleine, feine Kräuterrestaurant "Gläcktricka". <a href="https://www.restaurantglaecktricka.ch">www.restaurantglaecktricka.ch</a> und <a href="https://www.aletscharena.ch">www.aletscharena.ch</a>

## Herstellung von Salben und Massageöl im Heilpflanzengarten (Bern-Berner Oberland)

Im bäuerlichen Weiler Adlemsried, auf einer Sonnenterrasse über dem Simmental auf 1050 Meter Höhe, liegt der Garten von Susanna Krebs. Neben den einheimischen Heilpflanzen wachsen hier sonnenhungrige Exoten. Die 111-köpfige Heilpflanzenfamilie wächst jährlich. Kräuterfrau Susanna Krebs stellt aus den Heilpflanzen eigene Salben, Massageöle und Kräutersalz her – auch zusammen mit ihren Gästen. http://susannakrebs.ch/garten/

#### Kräuterwerkstatt für Kinder im Jurapark (Aargau)

Die Jurapark-Landschaftsführerin Maja Stürmer betreibt eine "Kräuter-Schule auf dem Bauernhof". Im zweistündigen Kurs in Mandach begeistert sie Kinder nicht nur für die Kräuterwelt, sondern sie dürfen gleich selber Hand anlegen.

Ihr Know-how reicht vom Kräutermärchen bis zum Handwerk des Kräutermischens. <a href="http://fryberger-roesselerhof.ch">http://fryberger-roesselerhof.ch</a> und <a href="http://fryberger-roesselerhof.ch">www.jurapark-aargau.ch</a>

#### Die geheime Mischung: der Alpenbitter aus dem Appenzell (Ostschweiz)

Zehn verschiedene Halbfabrikate, erzeugt durch Mazeration (Kaltverfahren) oder Brennen, werden zu einem Extrakt aus 42 verschiedenen Kräutern vermischt. Im Jahr 1902 entwickelte der junge Emil Ebneter – gerade erst zwanzigjährig – ein Produkt, das bis heute durch seine unnachahmliche Feinheit und durch einen leicht süßen Geschmack besticht. Auf einem Rundgang durch den Betrieb lernen Besucher nicht nur die Kräuterkammer kennen, sondern erfahren (fast) alles über die Herstellung des wohl berühmtesten Appenzellers. Das geheime Rezept ist bis heute in Familienbesitz. <a href="https://www.appenzeller.com">www.appenzeller.com</a>

Weitere Informationen zum Urlaub in der Schweiz gibt es im Internet unter MySwitzerland.com, der E-Mail-Adresse info@MySwitzerland.com oder unter der kostenfreien Rufnummer von Schweiz Tourismus mit persönlicher Beratung 00800 100 200 30.

#### Informationen an die Medien

Weitere Bilder zur touristischen Schweiz stellen wir Ihnen auf <u>www.Swiss-Image.ch</u> zur Verfügung.

#### Kontaktpersonen



Valerie von Oppeln
Pressekontakt
Ansprechpartnerin für Medien in Norddeutschland (Hamburg, Niedersachsen, Schleswig-Holstein, Bremen)
valerie.vonoppeln@switzerland.com
+49 (0)30 166 375 072





Andrea Daniele
Pressekontakt
Ansprechpartnerin für Medien in Berlin/Ostdeutschland andrea.daniele@switzerland.com
+49 (0)30 166 375 074

+49 (0)69 509 551 005

# Krisztina Keilani-Schmidt Pressekontakt Ansprechpartnerin für Medien in Hessen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Saarland krisztina.keilani@switzerland.com

Chantal Mayr
Pressekontakt
Ansprechpartnerin für Medien in Baden-Württemberg und Bayern chantal.mayr@switzerland.com
+49 (0)711 - 207 030 32