

Naturpark-Zytig

Winter 2023

Weihnachten im Thal Viel Wärme und Gaumenfreuden

Unsere lokalen Produkte bieten unendlich viele Möglichkeiten. Ich freue mich jetzt schon auf die kulinarische Vielfalt der Thaler Weihnachtszeit.

Liebe Naturparkliebhaberinnen und -liebhaber

Wenn Handschuhe, Mütze und dicke Socken unentbehrlich und die Tage kürzer werden, steht Weihnachten schon bald vor der Tür. Der Naturpark Thal strahlt in der kalten Adventszeit besonders viel Wärme aus. Insbesondere wenn im Ofen der Eringer-Weihnachtsbraten aus Thaler Produktion seinen Duft verströmt.

Dort, wo man sich wohl und zuhause fühlt, hat jede Jahreszeit ihren ganz speziellen Reiz. Und dennoch ist die Weihnachtszeit für viele Kinder und Erwachsene das Highlight des Jahres. Es braucht gar nicht viel, um an einem kalten Dezember-Samstagnachmittag für wohlig warme Stimmung zu sorgen: Butter, Eier, Milch, Mehl, Zucker und etwas abgeriebene Zitrone. Mit diesen einzelnen Zutaten in der richtigen Dosierung und Reihenfolge entsteht ein herrlicher Mailänderli-Teig.

Was wäre Weihnachten ohne dieses klassische Weihnachtsguetzli?

Und das Beste: Die meisten Zutaten für die beliebten Mailänderli kann man bei uns im Thal von lokalen und zertifizierten Produzenten beziehen. Unsere Partnerbetriebe stehen mit ihrem Namen für Qualität und für eine nachhaltige Herstellung: Mindestens 80 Prozent der Zutaten stammen aus dem Naturpark und mindestens zwei Drittel des Produkts werden in der Region hergestellt.

Wir dürfen stolz darauf sein, dass wir im Naturpark Thal ein solch grosses Netzwerk an lokalen Produzenten haben. Unsere Region bewahrt damit eine gewisse Eigenständigkeit und leistet nicht zuletzt auch einen starken Beitrag zur Versorgungssicherheit. Das ist keine Selbstverständlichkeit. Das Team des Naturparks Thal

gestaltet die Vermarktung unserer lokalen Produkte in Zusammenarbeit mit der So Natürlich GmbH bestmöglich und bietet den Produzenten und Landwirtschaftsbetrieben auf diese Weise gute Rahmenbedingungen.

Funktionieren kann das aber nur, wenn die Produkte qualitativ überzeugen und die Konsumenten gerne auf Thaler Produkte zurückgreifen. Was kommt also bei Ihnen an Weihnachten auf den Tisch? Ein Fondue von der Bergkäserei Reckenkien? Oder eben ein saftiger Rindsbraten vom Zelghof in Welschenrohr?

Benedikt Fluri
Stv. Geschäftsführung,
Projektleitung
Nachhaltiger Tourismus
und Produkte





Geschenktipps aus dem Naturpark

Man trifft sich in der Adventszeit gerne mit Familie und Freunden. Nur was bringt man dabei als kleine Aufmerksamkeit mit? Was schenkt man als lokales KMU seinen Kunden und Mitarbeitenden? Oder was legt man beim Familienwichteln unter den Baum? Lassen Sie sich von unseren Geschenkideen aus dem Naturpark Thal inspirieren.



© Kandis Fotografie

Leckeres aus der Region

Das Team des Naturpark Thal stellt in Zusammenarbeit mit der So Natürlich GmbH gerne einen individuellen Geschenkkorb oder eine individuelle Geschenktasche nach Ihren Wünschen und Vorstellungen mit Produkten aus dem Naturpark Thal zusammen. Wir übernehmen bei Bedarf auch gerne die Lieferung an die Empfänger. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, gemeinsam finden wir ganz bestimmt das passende Geschenk: www.naturparkthal.ch/geschenke

Besuchen Sie die lokalen Verkaufsstellen

Die Produktpalette des Naturparks und von So Natürlich reicht von Käse, Fleischwaren, Teigwaren, Öl & Essig, Milchprodukten, Mehl, Spirituosen, Schaumwein bis hin zu Brotaufstrichen und Pasten. Unter den Klassikern sind auch einige ganz besondere Leckerbissen zu finden: Steinpilzöl, Basilikum-Senf oder auch Festtagsnudeln mit Safran. Sie finden alle gluschtigen Produkte unter: www.so-natuerlich.ch Wer sich jedoch lieber vor Ort inspirieren lässt, findet ausgewählte regionale Leckereien in den verschiedenen Verkaufsläden im Naturpark Thal:

- 📍 **Aedermannsdorf**
Dorfladen
- 📍 **Balsthal**
Käsekönig
- 📍 **Gänsbrunnen**
Hofladen Montpelon
- 📍 **Laupersdorf**
Denner-Meister's Dorfladen AG, Bio-Hofladen Chäppu Eier
- 📍 **Matzendorf**
Thaler Metzger, Hofladen VEBO Gärtnerei
- 📍 **Mümliswil-Ramiswil**
Chesi & Metzger im Guldental, Käserei Reckenkien
- 📍 **Welschenrohr**
Volg

📍 Weihnachtsmäret in der Infostelle



Die Geschäftsstelle des Naturparks Thal hat sich in ihr weihnächtliches Kleid geworfen. Wir freuen uns, wenn Sie unserem kleinen, aber feinen Weihnachtsmäret in der Infostelle an der Hölzlistrasse 57 in Balsthal einen Besuch abstatten. Wir bieten eine schöne Auswahl an regionalen Produkten: Handgefertigte Pfeffermühlen, kunstvoll gestaltete Karten oder auch speziell arrangierte Geschenkideen von unseren lokalen Lebensmittelproduzentinnen und -produzenten. Mit unseren Produkten macht Schenken Freude.

ÖFFNUNGSZEITEN

27. November bis 20. Dezember 2023, jeweils montags bis freitags, von 9.00 bis 12.00 und 14.00 bis 17.00 Uhr
Infostelle, Hölzlistrasse 57, Balsthal.





© Kandis Fotografie

Michael Saner - «Thaler Metzger»

Mit den Bauern auf Augenhöhe

Die Thalerinnen und Thaler freut's: Michael Saner aus Laupersdorf führt die Metzgerei des Ehepaars Stübi unter dem Namen «Thaler Metzger» weiter. Als neu zertifizierter Naturpark-Produzent setzt der Geschäftsführer auf regionales Handwerk, auf einen engen Austausch mit den Landwirten und auf Lobisei-Teufel. Es ist eine Rückkehr in Saners ursprünglichen Lehrbetrieb.

Es ist ein gutes Zeichen wenn langjährige Kundschaft weiterhin im Laden der Thaler Metzger erscheint. «Viele Stammkundinnen und Stammkunden der vormaligen Dorfmetzgerei Stübi halten uns die Treue, wir konnten sogar weitere dazu gewinnen. So zum Beispiel vom Gäu», sagt Michael Saner, Geschäftsführer der Thaler Metzger, sichtlich erfreut. Er hat im August dieses Jahres das Ehepaar Stübi abgelöst und drückt dem Betrieb nun seinen Stempel auf – dabei setzt er wie seine Vorgänger auf regionales Handwerk. Das schätzt seine Kundschaft: «Die Kunden fragen explizit nach Thaler Poulet oder auch Entrecôte.» Dank des Naturpark-Produktelabels kann er die regionale Herkunft und Wertschöpfung garantieren.

Der 49-jährige Fleischfachmann hat klare Vorstellungen davon, wie er seinen Betrieb mit sieben Angestellten und neun wechselnden Lernenden führen will. Die Kooperation mit den lokalen Landwirten ist ihm dabei ein besonderes Anliegen. Er steht mit seinen acht Lieferanten im ständigen Austausch und hat sie alle schon auf ihrem Hof besucht, um einen persönlichen Eindruck von Hof und Tierhaltung zu erhalten. «Ich möchte auf Augenhöhe mit den Bauern zusammen-

arbeiten», sagt Saner. «Am Ende soll auch jeder von seiner Arbeit leben können.»



© bild-schoen GmbH

BEDIENEN UND WURSTEN

Die Übernahme der Dorfmetzgerei durch die Bell AG verfolgt ein wichtiges Ziel: die Ausbildung von Fachkräften, die mit Leidenschaft und Freude in ihrem Beruf arbeiten. Die Sicherheit, die durch die Bell AG geboten wird, hat Michael Saner dazu bewogen, sich dieser Aufgabe zu widmen. Jeweils drei Auszubildende der Bell arbeiten in einer Rotation von zwei Wochen in der Thaler Metzger in Matzendorf und erhalten dabei einen umfassenden Einblick in den Arbeitsalltag eines gewerblichen Metzgereibetriebs. «Die Lernenden machen dabei alles: Sie bedienen in unserem Verkaufsladen und helfen in der Fleischverarbeitung mit, beispielsweise beim Würsten», erzählt Saner. Er freut sich, wenn er sehen kann, wie sich die Lernenden entwickeln und ihren beruflichen Weg suchen. Die typischen Alltagssorgen der Lernenden gehören dabei mit dazu.

In der Thaler Metzger erleben die Lernenden zudem, wie wichtig eine gute Kundenbindung ist. Schliesslich muss sich ein lokaler Metzgerei-Betrieb dem Wettbewerb mit den grossen Detailhändlern stellen, die teilweise günstigere Produkte anbieten kön-

nen. «Wir legen grossen Wert darauf, unsere Kundinnen und Kunden möglichst gut zu beraten, wenn sie bei uns im Laden stehen», sagt Michael Saner.

Abheben von der Konkurrenz möchte er seine Thaler Metzger auch mit individuellen und hochwertigeren Produkten. Aktuell hat er beispielsweise Brätzöpfli im Angebot, die auf dem Esstisch für eine herbstliche Abwechslung sorgen. Zudem wird er demnächst die Lobisei-Teufel lancieren – eine feurig scharfe Trockenwurst. Man darf also gespannt sein, mit welchen Produktinnovationen Michael Saner seine Kundschaft auch im nächsten Jahr überraschen wird. Und wie sieht das Weihnachtsmenu bei Familie Saner in Laupersdorf aus? Saner macht gluschtig: «Bei uns gibt es Entrecôte mit Café-de-Paris-Sauce – garantiert aus dem Naturpark Thal und von unseren Lernenden handwerklich hergestellt.»



Kaufen auch Sie Ihr Festtagsmenu bei der Thaler Metzger

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, Dienstag,
Donnerstag, Freitag:
07.30 – 12.00 | 15.00 – 18.00 Uhr

Samstag:
07.30 – 15.00 Uhr

Dorfstrasse 45, Matzendorf
+41 62 394 10 64
www.thaler-metzger.ch

Vom Thal fürs Thal

Empfehlungen vom Naturpark-Team

In unserem Naturpark Thal steckt Herzblut in jedem Produkt. Hier verraten Mitglieder unseres Teams ihre persönlichen Lieblinge – einfache, ehrliche Empfehlungen, die von unserer Verbundenheit mit der Region zeugen. Natürlich sind neben diesen Empfehlungen auch alle anderen Erzeugnisse aus unserem Naturpark lohnenswert. Alle Produkte aus unserem Thal überzeugen durch Qualität, Regionalität sowie durch die Liebe zum Detail. Sie machen damit unsere Region zu etwas ganz Besonderem.

Unsere Produzenten und ihre Produkte



Lassen Sie sich von den Geschichten unserer Produzenten und der Vielfalt unserer Thaler Produkte inspirieren. Von frischen Bio-Eiern bis zu handgefertigtem Käse – entdecken Sie die Menschen und die Leidenschaft hinter jedem Produkt. Erfahren Sie mehr unter: www.naturparkthal.ch/produkte



Mein Favorit aus dem Thal sind die **Speiselinsen vom Hof Ziegelhütte**. Als Schwäbin und Vegetarierin sind Linsen fester Bestandteil meiner Küche. Gerade im Winter koche ich am liebsten Linsen mit Spätzle. Wenn möglich, kaufe ich immer Produkte aus der Region. Kurze Wege und Wertschöpfung direkt hier zu generieren, ist mir wichtig.

Ines Kreinacke
Geschäftsführung



Die **Öle von Gasser** haben in meiner Küche einen festen Platz. Jedes Öl hat seinen eigenen, unverwechselbaren Geschmack. Mein persönlicher Favorit ist das Baumnussöl, besonders lecker im Salat. Dass die Öle aus unserem Thal kommen und das Naturparklabel tragen, macht sie für mich noch wertvoller.

Daniela Born
Finanzen und Administration

Als ehemaliger Hobbyimker habe ich eine Schwäche für guten Honig. Besonders der **Blütenhonig von Wiesen-gold** hat es mir angetan. Ich weiss die Arbeit, die in jedem Glas steckt, zu schätzen. Übrigens gibt es diesen Honig auch bei uns in der Naturpark-Infostelle zu kaufen. Eine echte Empfehlung für alle, die leckeren und regionalen Honig schätzen.

Fabian Blaha
Kommunikation



Wenn ich Jemandem die Vielfalt des Thals zeigen möchte, sind die **Geschenkkörbe** meine erste Wahl. Sie sind ideal, um eine Auswahl unserer regionalen Produkte, zum Beispiel Wurst und Teigwaren, zu verschenken. Sie zeigen wunderbar die Geschmacksvielfalt unserer Region.

Fabienne Bill
Nachhaltiger Tourismus



Jedes **Bio-Ei vom Chäppu-Hof** ist für mich ein kleines Stück Glück. Ich weiss, wie gut es den Hühnern geht, und das macht jedes Frühstück besonders. Mit dem Kauf unterstütze ich nicht nur unsere lokalen Bauern, sondern setze mich auch für ein nachhaltiges Thal ein.

Tanja Freudiger
Infostelle und Naturpark Märet



Nach einem langen Tag im Büro ist meine Velofahrt durch das Thal der perfekte Ausklang. Wenn die Temperaturen sinken, freue ich mich besonders auf den warmen **Glühmost von Stefan Jaus**. Sein Most gibt mir nicht nur Energie, sondern unterstützt auch die wertvolle Landschaft und Tierwelt im Thal.

Patrick Zellweger
Energie, Mobilität, Natur im Siedlungsraum

Veranstaltungen im Thal

Im Advent: 02 - 26.12 Lichterweg zur Lourdes Grotte *Laupersdorf*, 01.12 - 06.01 Weihnachtsweg *Montpelon*
Weihnachtsmäret: 27.11 - 20.12 Infostelle *Thalstation Balsthal*, 16.12 Seblenhof *Holderbank*, 16.12 Jörehof *Matzendorf*

