



Krautig. Trendig. Superfood.  
Végétal. Branché. Superfood.

---

Mit 19-Sauerkraut-Rezepten  
Avec 19 recettes de choucroute





# 100 Jahre Familie, Tradition & Innovation. 100 ans de famille, tradition & innovation.

## Vorwort



Schön, dass Sie in unsere Geschichte eintauchen und sich von neuen Ideen aus unserer Produktpalette inspirieren lassen.

Mein Name ist Daniel Schöni und ich habe die Ehre, diese Firma an ihrem 100. Geburtstag in vierter Generation gemeinsam mit meiner Frau Andrea zu besitzen. Es ist Vorrecht und Verpflichtung zugleich, ein solches von Familienhand über Generationen gebautes und weiterentwickeltes Werk zu führen, zu hegen und pflegen.

Wir sind sehr glücklich, dass aus der traditionellen Sauerkraut-Manufaktur über die Jahre mehr und mehr ein moderner Hersteller von Trend-Produkten geworden ist. So zum Beispiel unser frisches Apfelmus aus 100% Schweizer Äpfeln. Ich bin mir sicher, dass mein Urgrossvater grosse Freude daran hätte.

All denen, die uns auf diesem Weg begleitet haben, sei es als Mitarbeitende, Lieferanten, Abnehmer, Helfer in der Not oder auch Ihnen als Konsumentinnen und Konsumenten, ein herzliches Dankeschön und vergelt's Gott.

Daniel Schöni

## Préface



Formidable, que vous plongiez dans notre histoire et soyez inspirés par les nouvelles idées de notre gamme de produits.

Je m'appelle Daniel Schöni et j'ai l'honneur d'être la quatrième génération à posséder, ensemble avec ma femme Andrea, cette entreprise centenaire. C'est à la fois un privilège et une obligation de gérer et d'entretenir une telle œuvre qui a été construite et développée de génération en génération.

Nous sommes très heureux de voir, au fil des années, l'usine traditionnelle de choucroute se transformer de plus en plus en un fabricant moderne de produits tendance. Par exemple, notre compote de pommes fraîche à base de pommes 100% suisses. Je suis sûr que mon arrière-grand-père l'aurait beaucoup appréciée!

Un grand merci à tous ceux qui nous ont accompagnés dans ce voyage, en tant qu'employés, fournisseurs, clients, aides temporaires et vous-mêmes comme consommateurs – et merci à Dieu.

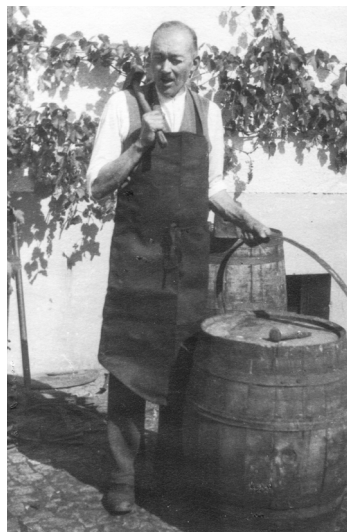
Daniel Schöni

# Gründung und Pionierphase

## Fondation et phase pionnière



Aus dem Lebenslauf des Gründers Ernst Schöni, geboren 1886: «Ich war das Kind armer Eltern, die selber nur ein Zimmer bei meiner Grossmutter bewohnten. Als ich zwei Jahre alt war, wurde der Platz zu eng und meine Eltern zogen weg. Meine Grossmutter wollte mich nicht hergeben und so blieb ich bei ihr. Es wurde ein Abschied für immer.



Ernst Schöni Gründer / Fondateur

D'après le curriculum vitae du fondateur Ernst Schöni, né en 1886: «J'étais l'enfant de parents pauvres qui vivaient dans une seule pièce, ensemble avec ma grand-mère. Quand j'avais deux ans, mes parents, se sentant trop à l'étroit, décidèrent de partir. Ma grand-mère ne voulant pas me laisser tomber, je suis donc resté avec elle. Ce fut un départ pour toujours.

Ma grand-mère m'a appris très tôt à faire toutes sortes de petits travaux. En été, nous sommes allés aux champs pour cueillir des épis de maïs et des baies dans la forêt. En automne, nous avons récolté des glands et des fèves de hêtre. **L'école était souvent trop ennuyeuse pour moi. Je voulais créer quelque chose de concret me permettant une activité lucrative.**

Plus je prenais de l'âge, plus je ressentais l'envie d'agir.» Il décrit également comment il a été appelé au service militaire en août 1914 après avoir ouvert sa propre compagnie de tonnelier. Pendant près d'un an, il n'a pas pu retourner auprès de sa femme et de son entreprise. Au service militaire, en tant que chef de cuisine, s'est éveillé en lui non seulement le désir de construire des cuves en bois, mais aussi de les remplir de choucroute qu'il aurait lui-même produite.

Meine Grossmutter lehrte mich schon früh, allerhand kleine Arbeiten zu verrichten. Im Sommer gingen wir auf die Felder Ähren lesen und im Wald Beeren pflücken. Im Herbst sammelten wir Eicheln und Buchennüsse. **Die Schule war mir oft zu langweilig. Vielmehr wollte ich etwas schaffen, wovon man auch etwas sah und verdiente.**

Je älter ich wurde, desto mehr erwachte in mir der Tatendrang.» Weiter beschreibt er, wie er im August 1914 in den Militärdienst einberufen wurde, nachdem er seine eigene Käferei gegründet hatte.

Während knapp einem Jahr konnte er nicht mehr zurück zu Frau und Firma. Während dem Militärdienst als Küchenchef erwachte in ihm der Wunsch, nicht nur Holzbottiche zu bauen, sondern diese auch gleich mit selbst produziertem Sauerkraut zu füllen. Zwei Jahre nach Kriegsende, im Jahre 1920, setzte er diesen Traum in die Tat um. In seinem Wohnhaus mit Werkstatt am Geissshubelweg in Rothrist stellte der damals 34-jährige Ernst Schöni zum ersten Mal gewerblich Sauerkraut her – dies jedoch noch von Hand. Vertrieben wurde es in den eigenen Holzbottichen, mit Fahrrad und Anhänger in und um Rothrist.

En 1920, deux ans après la fin de la guerre, il mit ce rêve en pratique. Dans son immeuble avec atelier au Geissshubelweg à Rothrist, Ernst Schöni, 34 ans, commercialisa pour la première fois de la choucroute produite toutefois de manière artisanale. On la livrait dans ses propres cuves en bois, à vélo et remorque, dans les alentours de Rothrist.



Erste Produktionsstätte am Geissshubelweg, Rothrist  
Première usine de production au Geissshubelweg, Rothrist

# Die zweite Generation

## La deuxième génération



Da Sauerkraut kein Ganzjahresgeschäft ist, erweiterte Ernst Schöni alsbald in den Fass- und Getränkehandel sowie in das Transportwesen, so dass neben der Sauerkrautherstellung drei weitere Standbeine mit halfen, die Unternehmung zu tragen. Jeder seiner drei Söhne führte in den 1940er-Jahren eine dieser Abteilungen.

**Die Küferei und der Fasshandel blieben aber stets Vaters Geschäft.**

Als die Liegenschaft am Geisshubelweg zu klein wurde, erstellte Ernst Schöni am Bahnweg in Rothrist eine neue Fabrik mit Werkstatt und Wohnung. 1966 wurden dann die einzelnen Bereiche unter den Nachkommen selbstständig.

Die Sauerkraut-Fabrik befand sich fortan unter dem Namen «E. Schöni AG Rothrist» in der Hand der zweiten Generation von Ernst Schöni Junior und dessen Schwager Bernhard Knörr.

La choucroute étant un produit de saison, Ernst Schöni s'est rapidement étendu au commerce de barils et de boissons, ainsi qu'au transport, de sorte qu'en plus de la production de choucroute, trois autres activités aident à développer l'entreprise. Chacun de ses trois fils dirigeait l'un de ces départements dans les années 40.

**Cependant, la tonnellerie et le commerce de barils sont toujours restés l'affaire du père.**

Lorsque la propriété au Geisshubelweg est devenue trop petite, Ernst Schöni a construit une nouvelle usine avec atelier et appartement au Bahnweg à Rothrist. En 1966, les différents secteurs individuels ont été redistribués parmi les descendants et rendus indépendants.

L'usine de choucroute s'appelle désormais «E. Schöni AG Rothrist» et a été remise dans les mains de la deuxième génération de Ernst Schöni Junior et de son beau-frère Bernhard Knörr.



Kurt Germann, Verkaufschaffeur in den 1960er Jahren / chauffeur des ventes dans les années 1960

1955

Ernst Schöni stellt als erster Fabrikant Reform Sauerkraut nach den Richtlinien von Dr. Hans Müller her.

1955

Ernst Schöni lance comme premier producteur la première choucroute diététique selon les prescriptions du Dr Hans Müller.



1962

Zum ersten Mal wird Randensalat nach der Originalrezeptur mit Bienenhonig verfeinert und in Beutel abgepackt.

1962

Pour la première fois, la salade de betteraves est raffinée d'après la recette originale au miel et emballée dans des sachets.



# Die dritte Generation

## La troisième génération

In den 1980er-Jahren wurde der Preisdruck zunehmend grösser. Durch den Einzug von Kühlschränken und Konservendosen erwuchs dem Sauerkraut zudem neue Konkurrenz in der Speisekammer. War es bis dahin doch das einzige Gemüse, welches es im Winter überhaupt noch zu kaufen gab.

Ernst Schöni Junior stand kurz vor der Pension und Bernhard Knörr verlor im Jahre 1984 seine Frau, welche ihrem Krebsleiden erlag.

Dans les années 80, la pression sur les prix augmente. Avec l'arrivée des réfrigérateurs et des boîtes de conserve, la choucroute a également dû faire face à une nouvelle concurrence. Jusque-là, c'était le seul légume encore disponible en hiver.

Ernst Schöni Junior était proche de la retraite et Bernhard Knörr avait perdu sa femme en 1984, décédée d'un cancer.

Erich Schöni, l'un des nombreux petits-fils du fondateur, avait acheté



Erich Schöni, (f) 2000



Erich Schöni, einer der vielen Enkel des Gründers, hatte sich im Jahr 1969 mit einem LKW selbstständig gemacht und betrieb fortan mit Erfolg ein Transportgeschäft. Da dieser immer schon am Sauerkraut-Geschäft interessiert war, kam es dazu, dass Bernhard Knörr und Ernst Schöni Junior im Jahre 1985 ihre Aktien an Erich Schöni verkauften. Durch gute Kontakte aus seiner vormaligen Tätigkeit als Verkaufsleiter in der Getränkebranche schaffte Erich Schöni den Einstieg in den Detailhandel, in die Metzgereien sowie in den Biofachhandel. Letzteres mit Bio Sauerkraut.

Erich Schönis ältester Sohn Heinz führte fortan das Transportgeschäft während der Vater mit dem zweitältesten Sohn Matthias den Sauerkraut-Markt aufmischte und dabei zunehmend aufblühte. Nach zehn Jahren, in denen sich Erich und Matthias Schöni um das Sauerkraut-Geschäft kümmerten, konnte die Absatzmenge verfünffacht werden. Dies dank neuen Produkten, neuartigen Verpackungen und vor allem dank der konsequent milderen Qualität des Sauerkrauts. So erstaunt es nicht, dass die Marke «Schöni» heute schweizweit anzutreffen ist.

son propre camion en 1969 et dirigeait désormais avec succès une entreprise de transport. Comme il était toujours intéressé par le commerce de la choucroute, Bernhard Knörr et Ernst Schöni Junior lui vendirent leurs actions en 1985. Grâce aux bons contacts de son ancien poste de directeur des ventes dans l'industrie des boissons, Erich Schöni fit son entrée dans le commerce de détail, les boucheries et les magasins d'aliments biologiques. Ceci avec de la choucroute bio.

Dès lors, le fils aîné d'Erich Schöni, Heinz, dirigea l'entreprise de transport, tandis que le père s'occupa avec le deuxième fils aîné Matthias, du marché de la choucroute, et ceci avec succès. Après dix ans au cours desquels Erich et Matthias Schöni se sont occupés de l'entreprise de choucroute, le volume des ventes a quintuplé. Ceci grâce à de nouveaux produits, de nouveaux emballages et surtout grâce à une qualité toujours plus fine de la choucroute. Il n'est donc pas surprenant que la marque «Schöni» soit aujourd'hui présente dans toute la Suisse.

# Die vierte Generation

## La quatrième génération

Im Jahre 1995 trat auch Erich Schöni's jüngerer Sohn Daniel in die Firma ein und lernte das Handwerk von seinem Bruder Matthias, welcher die Firma zugunsten eines Theologiestudiums verlassen wollte. Der Biotrend ging erst richtig los und Schöni weitete als Pionier in diesem Bereich die Produktpalette mit biologischen Produkten weiter aus. Dazu wurden neu auch Rindfleisch-Produkte, Rotkraut, frisches Apfelmus, gekochte Kartoffelprodukte und viele andere Spezialitäten aus Schweizer Obst und Gemüse hergestellt.

Schöni wurde zu «der» nationalen Qualitätsmarke und war bald in jedem Regal des Handels vertreten.

1999 erwarb Daniel die Firma von den Eltern. 2008 wurde im bernischen Oberbipp unweit von Rothrist eine neue Sauerkraut-Fabrik gebaut, denn der Platz reichte nicht mehr aus. Daniel kümmerte sich aber mehr und mehr um den elterlichen Transportbetrieb, und so stieg im Jahr 2014 seine Frau Andrea ins Food-Business ein. Sauerkraut als rohes, fermentiertes Gemüse konnte zunehmend als Superfood etabliert werden, und die Produktpalette mit anderen rohen, fermentierten Gemüsen wurde durch die erste Sauerkraut-Fabrikantin im Land ausgebaut.

En 1995, le plus jeune fils d'Erich Schöni, Daniel, rejoint l'entreprise et apprend le métier de son frère Matthias, qui quitte l'entreprise peu de temps après pour étudier la théologie. La tendance aux produits bio toujours plus actuelle, Schöni, en tant que pionnier dans ce domaine, continua d'élargir sa gamme avec des produits biologiques. Des produits à base de betteraves, de choux rouges, de compote de pommes fraîche, de pommes de terre cuites et de nombreuses autres spécialités de fruits et légumes suisses furent également produits.

Schöni est devenu «la» marque de qualité nationale et fut rapidement présente sur toutes les étagères des commerces.

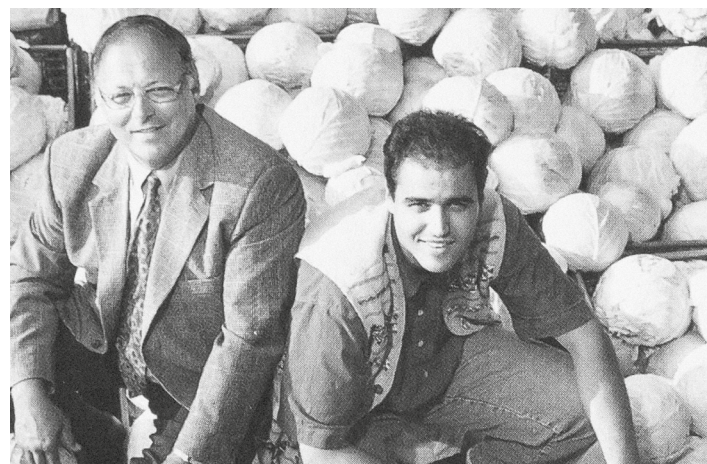
En 1999, Daniel acheta l'entreprise à ses parents. En 2008, pour raison de capacité, une nouvelle usine de choucroute fut construite dans de village bernois d'Oberbipp près de Rothrist. Daniel étant de plus impliqué dans l'entreprise de transport parentale, sa femme Andrea se lança en 2014 dans l'industrie alimentaire. La choucroute, produite à base d'un légume cru fermenté, est devenue de plus en plus un superaliment. La gamme de produits a donc été élargie à d'autres légumes crus fermentés par la première fabricante de choucroute du pays.

Heute ist die «Schöni Swissfresh AG» klare Marktführerin im Bereich Sauerkraut, Rindfleisch-Convenience, Rotkraut und rohen, fermentierten Gemüsemischungen. 100-jährig und in vierter Generation noch immer in Familienbesitz verarbeiten heute 60 Mitarbeitende rund 12'000 Tonnen Schweizer Obst und Gemüse.

Der Pioniergeist und die Leidenschaft für Produkte, Mitarbeitende und Konsumenten ist indes noch immer frisch wie am ersten Tag im Jahr 1920.

Aujourd'hui, «Schöni Swissfresh AG» est le leader incontesté sur le marché de la choucroute, de la betterave, du chou rouge et des mélanges de légumes crus fermentés. Centenaire et toujours propriété familiale en quatrième génération, 60 collaborateurs traitent aujourd'hui environ 12'000 tonnes de fruits et légumes suisses.

Avec un esprit pionnier et une passion pour les produits, les employés et les consommateurs sont toujours aussi motivés qu'aux premiers jours de 1920.



Erich Schöni und Sohn Daniel, 1995 / Erich Schöni et son fils Daniel, 1995

# Erstmals übernimmt eine Frau das Ruder

## Pour la première fois, une femme prend la barre

**Andrea Schöni, Ehefrau von Daniel Schöni steigt 2014 in die Schöni Swissfresh AG ein und übernimmt 2019 dann deren Leitung. Der neue Wind tut der Unternehmung sichtlich gut und ihre erste Produktentwicklung, das «rohe, frische Suurchabis im Eimerli», trifft den Nerv der Zeit und wird ein Erfolg.**

**Wie fühlt es sich an, ein Unternehmen zu führen, welches bereits seit 100 Jahren existiert?**

Das macht mich sehr dankbar und ich habe viel Respekt und Ehrfurcht gegenüber dem Gründer, meinen Vorgängern und vor allem gegenüber all den vielen Menschen, die so viel Stunden, Engagement, Leidenschaft und Herzblut in diese Firma investiert haben (Andrea strahlt).

**Was sind Deine Wünsche und Visionen für die nächsten zehn Jahre?**

Sauerkraut ist ein eher traditionelles Produkt; und das ist auch gut so, denn eine feine Berner Platte ist und bleibt doch einfach etwas Herrliches! Meine Vision ist aber, dass Sauerkraut und all-gemein fermentiertes Gemüse auch für eine gesunde und sehr kreative, innovative Küche neu entdeckt werden. Deshalb steht Schöni sowohl für Tradition als auch Innovation. Mein Wunsch ist es,

Andrea Schöni, épouse de Daniel Schöni, rejoint les activités opérationnelles de Schöni Swissfresh AG en 2014 et en prend la direction en 2019. Le vent nouveau qu'elle amène dans l'entreprise est évident et sa première idée, le «chou frais et crû dans son petit seau», devient immédiatement un succès complet.

Que ressentez-vous à diriger une entreprise qui existe depuis 100 ans ? Cela me rend très reconnaissante et j'ai beaucoup de respect et d'admiration pour le fondateur, mes prédécesseurs et surtout pour toutes les personnes qui ont investi tant d'heures, d'engagement et de passion dans cette entreprise (Andrea rayonne).



dass unsere Kunden Sauerkraut auch in verschiedensten Gerichten wie Fondue, Pizza, Flammkuchen oder Pasta ausprobieren. **Natürlich fermentierte Gemüse, wie Sauerkraut und andere sind wahre Superfoods:** Sehr gesund, probiotisch, als Convenience einzusetzen, preislich sehr attraktiv und vielseitig kombinierbar, dazu sind es Schweizer Produkte mit Rohwaren aus unserer Landwirtschaft.

**Was gefällt Dir am besten an Deinem Job? Und wieso?**

Sehr gern arbeite ich im Team zusammen, etwas gemeinsam zu bewegen macht mir besonders Freude. Der Kontakt mit unseren Kunden ist mir sehr wichtig und das gegenseitige Vertrauen, welches sich in der guten Zusammenarbeit entwickelt, bedeutet mir viel. Mitarbeitende, die mit Freude arbeiten und meine Leidenschaft für qualitativ hochstehenden Food teilen, Konsumenten, die begeistert sind von Sauerkraut und Co., und Produkte, die einfach richtig cool sind; das ist das, was mich motiviert!

**Quels sont vos vœux et visions pour les dix prochaines années ?**

La choucroute est un produit plutôt traditionnel: il est vrai qu'une belle assiette bernoise restera toujours quelque chose de merveilleux! Cependant, ma vision est que la choucroute et les légumes fermentés soient également redécouverts pour une cuisine saine, créative et innovante. C'est pourquoi Schöni est synonyme de tradition et d'innovation. Mon souhait est que nos clients essaient également la choucroute dans une grande variété de plats, tels que la fondue, la pizza, la tarte flambée ou les pâtes. **Les légumes fermentés naturellement, comme la choucroute et d'autres, sont de vrais superaliments:** très sains, probiotiques, polyvalents, à utilisation facile et à un prix très attractif. De plus, ce sont des produits de notre agriculture suisse.

**Qu'aimez-vous le plus dans votre travail ? Et pourquoi ?**

J'aime travailler en équipe. J'aime particulièrement faire bouger les choses. Le contact avec nos clients est très important pour moi et la confiance mutuelle dans une bonne coopération m'importe beaucoup. Des employés aimant travailler et partageant ma passion pour les aliments de haute qualité, des consommateurs enthousiastes et des produits qui sont vraiment «cool», voilà ce qui me motive!

**Andrea Schöni**  
Geschäftsführerin / Directrice

# Bio-logisch! – Seit 1955. Bio-logique! – Depuis 1955.



Der Gründer Ernst Schöni setzte sich stets für eine nachhaltige Landwirtschaft ein. 1955 lancierte er das erste Reformsauerkraut nach den Richtlinien von Dr. Hans Müller und wurde so zum Bio Pionier, lange bevor es den Begriff Bio überhaupt gab.

Bereits kurz nach der Gründung der VSBLO (heute Bio Suisse) wird Schöni eine der ersten Lizenznehmerinnen für Bio Produkte mit der Knospe als Label. Nachhaltigkeit und Innovationsfreude sind noch heute Werte, die die vierte Generation Schöni weiter pflegt und lebt.

Le fondateur Ernst Schöni s'est toujours engagé pour une agriculture durable. En 1955, il lance la première choucroute diététique selon les prescriptions du Dr Hans Müller, devenant ainsi un pionnier du bio, bien avant l'emploi du terme bio.

Juste avant la création de l'ASOAB (aujourd'hui Bio Suisse), Schöni est l'un des premiers titulaires de licence des produits bio ayant le bourgeon pour label. Durabilité et plaisir à innover sont aujourd'hui encore les valeurs que continue de défendre et d'appliquer la quatrième génération Schöni.





## Die Wirksamen. Superfood. Les efficaces. Superaliment.

Sauerkraut als Superfood liegt voll im Trend! Kein Wunder, denn natürlich, roh und frisch hat es viele positive Eigenschaften für Körper und Wohlbefinden. In ursprünglichster Weise sind unsere «Wirksamen» besonders reich an Ballaststoffen, Vitaminen, sowie rechts- und links-drehenden Milchsäurebakterien.

La choucroute est un superaliment en plein boom! Ce n'est pas étonnant, tant cet aliment naturel, consommé cru et frais, regorge de vertus pour notre santé et notre bien-être. De la manière la plus originale, nos «efficaces» sont particulièrement riches en fibres, vitamines, ainsi qu'en bactéries lactiques rotatives droite et gauche.



*«Ich liebe euer Produkt! Ich esse jede Woche zwei Kübel ;-). Ich danke euch für dieses Super Sauerkraut!!! Bitte weiter so.»*

*«J'adore vos produits! J'en mange deux seaux chaque semaine ;-). Merci pour cette super choucroute!!! Continuez s'il vous plaît.»*

M. Meiners

Weitere Kundenrückmeldungen und was das Web dazu sagt:  
Plus de commentaires de clients et ce qu'en dit le web :

[www.vitalkraut.ch](http://www.vitalkraut.ch)



# Sauerkraut – am liebsten roh!

## Choucroute – de préférence crue!

Bereits in meiner Jugendzeit interessierte ich mich für gesunde Ernährung. Intensiviert wurde die Auseinandersetzung mit der Thematik vor einigen Jahren, als ich auf der Suche nach einem «Rezept» war, um dauerhaft überflüssige Kilos loszuwerden. Dadurch wuchs in mir eine grosse Begeisterung für die «Naturmedizin», die in Nahrungsmitteln enthalten ist. Sauerkraut ist eines dieser genialen Nahrungsmittel: reich an Vitaminen und Ballaststoffen und erst noch gut für die Figur.

«Beim Sauerkraut ist der gesundheitliche Nutzen am grössten, wenn es roh gegessen wird. So bin ich ein Fan von Rohkost-Salat!»

J'étais déjà intéressée par une alimentation saine quand j'étais jeune. Cet intérêt s'est intensifié il y a quelques années car je cherchais une «recette» pour me débarrasser définitivement des kilos superflus. J'ai développé un grand enthousiasme pour la «médecine naturelle» contenue dans les aliments. La choucroute est l'un d'eux: riche en vitamines et en fibres, toujours bon pour votre silhouette.

«Les bienfaits pour la santé de la choucroute sont plus grands lorsqu'elle est consommée crue. Je suis donc une fan de la salade crue!»



**Claudia Knuchel**  
53 Jahre, dipl. Pflegefachfrau HF,  
Lebe-leichter-Coach  
53 ans, infirmière diplômée HF,  
coach pour une vie plus saine

## Claudias Sauerkraut Salat Salade de choucroute de Claudia

### Salat

300 g rohes Sauerkraut  
200 g Schinken  
2 Scheiben Ananas  
1 Banane  
1 roter Apfel  
1 EL Zitronensaft

### Salade

300 g de choucroute crue  
200 g de jambon  
2 tranches d'ananas  
1 banane  
1 pomme rouge  
1 c. à s. de jus de citron

### Dressing

1 EL Honig  
3 EL Rahm  
2 EL Zitronensaft  
3 EL Mayonnaise  
– Salz, Streuwürze

### Vinaigrette

1 c. à s. de miel  
3 c. à s. de crème  
2 c. à s. de jus de citron  
3 c. à s. de mayonnaise  
– Sel, assaisonnement

### Zubereitung

Sauerkraut abtropfen und mit einer Gabel lockern. Schinken würfeln, Ananas fein schneiden und Banane in Scheiben schneiden. Apfel ungeschält in Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Alle Zutaten mischen. Für das Dressing alle Zutaten mit einem Schwingbesen gut mischen. Dressing unter den Salat ziehen. Sauerkrautsalat vor dem Servieren eine halbe Stunde ziehen lassen.

### Préparation

Égoutter la choucroute et desserrer avec une fourchette. Couper le jambon en dés, hacher finement l'ananas et trancher la banane. Couper la pomme non pelée et l'arroser de jus de citron. Mélanger tous les ingrédients. Pour la vinaigrette, bien mélanger tous les ingrédients avec un fouet. Verser la vinaigrette sur la salade. Laisser reposer la salade de choucroute pendant une demi-heure avant de servir.

# Mit Sauerkraut die Ruhe selbst

## Avec la choucroute, le calme en soi

Für mich als Personaltrainer spielen Ernährung, Fitness und Gesundheit eine grosse Rolle. Ich bin ein riesiger Fan von fermentierten Nahrungsmitteln. Seit einiger Zeit esse ich am liebsten den fermentierten «Suurchabis» von Schöni, das fermentierte Gemüse oder den leckeren Kimchi. Es ist schnell zubereitet, sehr bekömmlich und einfach mit anderen Zutaten zu kombinieren. So habe ich auch in stressigen Zeiten jederzeit einen gesunden Snack griffbereit.

«Seit ich Rohkost bevorzuge, fühle ich mich vitaler, weniger gestresst, leicht und ausgeglichener.»

En tant qu'entraîneur personnel, la nutrition, la forme physique et la santé jouent un grand rôle pour moi. Je suis un grand fan des aliments fermentés. Depuis quelque temps, je mange les choux fermentés de Schöni, les légumes fermentés ou les délicieux kimchi. C'est rapidement préparé, très digeste et facile à combiner avec d'autres ingrédients. J'ai donc une collation saine à portée de main en tout temps, même en période de stress.

«Depuis que je consomme les aliments crus, je me sens plus en forme, moins stressé, léger et équilibré.»



**Markus Portmann**  
46 Jahre, Inhaber von «mp personal training»  
46 ans, propriétaire de «mp personal training»

## Markus' Lieblings-Kombi

### La combinaison préférée de Markus

#### Zubereitung

Ich kombiniere fermentiertes Sauerkraut jeweils mit Milchprodukten wie Feta, Hüttenkäse oder Magerquark. Diese Nahrungsmittel mindern und neutralisieren die Säure. So ist es bekömmlicher und ich mag diese Kombination sehr. Aber auch bei Rohkost gilt: Die Menge macht es aus. Mein Liebessnack ist daher: Eine Scheibe Pumpernickel-Brot mit rohem Sauerkraut und Hüttenkäse. Als Topping gebe ich noch ein wenig geschnittenen Schnittlauch darüber. Es ist ein einfaches Rezept mit Suchtpotenzial. Zudem ist die Kombination bezogen auf Vitamine, Mineralien und Nährstoffe optimal.

#### Préparation

Je combine la choucroute fermentée avec des produits laitiers tels que le fromage feta, le fromage cottage ou le séré maigre. Ces aliments réduisent et neutralisent l'acide. C'est plus digeste et j'aime beaucoup cette combinaison. Mais il en va de même pour les aliments crus: la quantité fait la différence. Ma collation préférée est donc: une tranche de pain pumpernickel avec de la choucroute crue et du fromage cottage. En guise de garniture, j'ajoute un peu de ciboulette hachée. C'est une recette simple avec un potentiel additif. La combinaison de vitamines, minéraux et nutriments est également optimale.

# Sauerkraut gibt mir die Energie, die ich brauche

## La choucroute me donne l'énergie dont j'ai besoin

Mir ist wichtig, meinen täglichen Bedarf an Nährstoffen wie Kohlenhydrat, Eiweiss, Fett und allen Vitaminen und Mineralstoffen zu decken. Daher achte ich auf eine gesunde Ernährung und kaufe saisonal und regional ein. Ausserdem backe und koche ich gerne abwechslungsreich und probiere gerne neue Sachen aus. Seit ich mich vermehrt mit Sauerkraut auseinandergesetzt habe, verwende ich es sehr gerne in neuen Gerichten, denn es bringt immer das gewisse etwas ins Essen.

«Um meine Verdauung anzukurbeln, mache ich alle zwei Monate eine «Rohes Sauerkraut-Wochen-Kur»: ich esse jeden Morgen auf leeren Magen eine Gabel rohes Sauerkraut.»

Il est important pour moi de couvrir mes besoins quotidiens en nutriments tels que les glucides, les protéines, les lipides et toutes les vitamines et minéraux. Par conséquent, je fais attention à une alimentation saine et j'achète de façon saisonnière et régionale. De plus, j'aime cuire et cuisiner varié et j'aime essayer de nouvelles choses. Depuis que j'ai découvert la choucroute, j'aime l'utiliser dans de nouveaux plats, car elle apporte toujours un plus.

«Pour booster ma digestion, je fais une cure d'une semaine de choucroute crue tous les deux mois: je mange une fourchette de choucroute crue tous les matins à jeun.»



**Sandra Müller**  
42, ausgebildete Gymnastik-,  
Aerobic- und Fitness-Trainerin  
42 ans, entraîneuse de gymnastique,  
d'aérobic et de fitness

## Sandras Sauerkraut-Brotaufstrich La tartine à la choucroute de Sandra

### Zutaten

100 ml Wasser  
1 TL Gemüsebouillon  
40 g Haferflocken geschrotet  
2 Karotten  
1 Zwiebel  
50 g Champignons  
200 g rohes Sauerkraut, abgetropft  
1 EL Rapsöl  
nach Belieben: Pfeffer, Curry,  
Kräutersalz

### Ingédients

100 ml d'eau  
1 c. à c. de bouillon de légumes  
40 g de flocons d'avoine écrasés  
2 carottes  
1 oignon  
50 g de champignons  
200 g de choucroute crue, égouttée  
1 c. à s. d'huile de colza  
à volonté: poivre, curry, sel aux  
herbes

### Zubereitung

Wasser aufkochen, Gemüsebouillon einrühren. Die geschroteten Haferflocken einrühren, Topf vom Herd nehmen und etwa 15 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse sehr klein schneiden oder reiben. Öl und Gemüse mit der kalten Hafermasse vermengen, nach Belieben mit Gewürzen abschmecken und durchziehen lassen. Anschliessend pürieren und in Gläser abfüllen.

### Préparation

Faire bouillir l'eau avec le bouillon de légumes. Incorporer le gruau d'avoine écrasé, retirer la casserole du feu et laisser tirer pendant environ 15 minutes. En attendant, couper ou râper les légumes très finement. Mélanger l'huile et les légumes avec la farine d'avoine froide, assaisonner avec des épices et laisser infuser. Réduire ensuite en purée et verser dans des verres.



WOW!  
SAUERKRAUT  
GOES BURGER



# Die Modernen. Trendfood. BBQ-Kraut. Les modernes. Trendfood. BBQ-Kraut.

Die Konsumbedürfnisse verändern sich stetig. Entsprechend entwickeln wir neue Angebote und Produkte. So haben wir zum Thema «Grillieren» mit Blick auf die jüngere Kundschaft das coole BBQ-Kraut lanciert. Nach amerikanischem Vorbild gehört es in jeden guten Hot Dog oder Hamburger.

## American Style Burger

Ein halbiertes Hamburgerbrot aus dem Ofen, warmes BBQ-Kraut, Hamburger vom Grill, nach Belieben mit der Sauce oder Topping Ihrer Wahl ergänzen und fertig ist der legendäre US Burger. BBQ-Kraut passt auch perfekt zu Hot Dogs, zu grilliertem Fleisch, Fisch oder als Beilage.

Les habitudes de consommation ne cessent de se modifier. Pour répondre à chaque besoin, nous développons de nouvelles gammes de produits. Nous avons par exemple lancé sur le thème des «grillades», la choucroute BBQ visant plus particulièrement une clientèle jeune. Selon le modèle américain, elle est ajoutée à tout bon hot-dog ou hamburger.

## Burger de style américain

Un pain à hamburger coupé en deux sorti du four, choucroute barbecue chaude, hamburger grillé, avec la sauce et garniture de votre choix et le légendaire burger américain est prêt. Le «BBQ-Kraut» va aussi parfaitement avec les hot-dogs, la viande grillée, le poisson ou comme garniture.



bbq-kraut.ch

# Sauerkraut, der attraktive Käsebegleiter. Choucroute, compagne séduisante du fromage.

Wir können uns vorstellen, dass der Gedanke an ein Fondue mit Sauerkraut etwas exotisch tönt. Zu Raclette kombinieren wir unsere Produkte bereits seit Jahren, viele überzeugte Konsumenten haben diese Gewohnheit übernommen. Als wir dann wieder einmal ein Fondue genießen wollten, waren wir müdig genug und kippten frech einen Beutel Sauerkraut in die Käsemischung und siehe da, Gross und Klein waren begeistert! Zum angenehmen frischen Geschmack kam zusätzlich der positive Nebeneffekt eines guten, gesunden Schlafs nach dem Genuss. Seither gibt es bei uns nur noch diese Version von Fondue.

## Fondue

Geben Sie der Käsemischung Ihrer Wahl 20 bis 40% gekochtes Sauerkraut bei. Wenn Sie Curry lieben, zusätzlich damit würzen. Wer es scharf mag, Chili begeben oder unser «BBQ-Kraut-Chili» statt Sauerkraut verwenden.

## Raclette

Erwärmen Sie das Kraut Ihrer Wahl und genießen Sie es als Beilage zu Raclette. Oder geben sie etwas kaltes oder warmes Sauerkraut direkt in die Raclette-Schale, belegen es mit einer Käseschibe und schieben es so in den Ofen.

Nous pensons bien que l'idée d'une fondue avec de la choucroute peut paraître un peu exotique. Nous combinons nos produits avec la raclette depuis des années déjà et de nombreux consommateurs convaincus ont adopté cette habitude. Lors de la dernière fondue, nous avons été courageux et avons vidé un sachet de choucroute dans le mélange de fromages et voilà, grands et petits étaient ravis! En plus du goût agréablement frais, il y avait aussi l'effet secondaire positif d'un bon et sain sommeil. Et maintenant nous n'avons plus que cette version de fondue chez nous.

## Fondue

Ajoutez 20 à 40% de choucroute cuite au mélange de fromages de votre choix. Si vous aimez le curry, ajoutez-le. Si vous l'aimez épicée, ajoutez du piment ou utilisez notre choucroute barbecue hot au lieu de la choucroute traditionnelle.

## Raclette

Réchauffez la choucroute de votre choix et dégustez-la en accompagnant la raclette. Ou mettez de la choucroute froide ou tiède directement dans le poêlon à raclette, recouvrez-la d'une tranche de fromage et mettez-la au four.



# Kreativ kochen mit Resten und Sauerkraut

## Cuisinez créatif avec vos restes et de la choucroute

Resten gibt es in jedem Haushalt und Foodwaste, den es zu verhindern gilt, ist in aller Munde. Gekochtes Sauerkraut ist eine ideale Ergänzung, um Resten geschmacklich und kreativ aufzuwerten. Mit gekochtem Sauerkraut im Vorrat haben sie im Nu spannende und bei Gross und Klein beliebte Eintöpfe gezaubert. Das Sauerkraut wird Ihren Kreationen eine leichte und frische Note verleihen. Hier meine Ideen dazu:

Il y a des restes dans tous les ménages et tout le monde parle de gaspillage alimentaire à éviter. La choucroute cuite est un complément idéal pour améliorer le goût et la créativité de vos restes alimentaires. Avec de la choucroute cuite dans votre garde-manger, vous créez en un rien de temps des plats surprenants appréciés par les jeunes et les moins jeunes. La choucroute apportera à vos créations une touche légère et fraîche. Voici mes idées:



**Stephanie Wagner**  
28, sportliche Social Media Managerin  
und leidenschaftliche Reste-Verwerterin  
28 ans, responsable des médias sociaux  
sportive et recycleuse passionnée

### Gekochte Teigwaren

Eine Zwiebel hacken und gemeinsam mit gekochtem Sauerkraut in der Bratpfanne dünsten. Teigwaren dazu geben, etwas Sauerrahm und geriebene Käse unterziehen und nach zehn Minuten ist der Eintopf fertig. Diese Mischung kann auch mit Chili, Curry oder Safran verfeinert werden.

### Gekochte Kartoffeln

Eine Zwiebel hacken und gemeinsam mit gekochtem Sauerkraut in der Bratpfanne dünsten. Kartoffeln (auch mit Schale) raffeln und dazu geben, alles vermischen und leicht anbraten. Nach Lust und Laune würzen, wenn gewünscht mit Käse belegen und zugedeckt auf leichtem Feuer köcheln lassen, bis der Käse geschmolzen ist.

### Gekochtes Geschnetzeltes oder Gehacktes

Eine Zwiebel hacken und gemeinsam mit gekochtem Sauerkraut in der Bratpfanne dünsten. Jede Art von Geschnetzeltem oder Gehacktes begeben. Alles vermischen und ev. mit Sauerrahm verfeinern. Wenn noch gekochte Kartoffeln, Teigwaren oder Spätzli vorhanden sind, ebenfalls begeben und vermischen. Den Eintopf leicht köcheln lassen und nachwürzen.

### Pâtes cuites

Hacher un oignon et faire revenir dans une poêle avec de la choucroute cuite. Ajouter les pâtes, un peu de crème fraîche et de fromage râpé et après dix minutes c'est prêt. Ce mélange peut également être affiné avec des piments, du curry ou du safran.

### Pommes de terre cuites

Hacher un oignon et faire revenir dans une poêle avec de la choucroute cuite. Râper les pommes de terre (avec la peau) et ajouter, mélanger le tout et faire dorer légèrement. Assaisonner à votre guise, recouvrir de fromage si désiré. Couvrir et laisser mijoter à petit feu jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

### Viandes émincées ou hachées

Hacher un oignon et faire revenir dans une poêle avec de la choucroute cuite. Ajouter toutes sortes de viandes émincées ou hachées. Mélanger le tout et affiner avec de la crème fraîche. S'il vous reste des pommes de terre cuites, des pâtes ou des spaetzle, ajouter et mélanger le tout. Mijoter à petit feu et assaisonner.

# Für mich gehört Sauerkraut zu einer abwechslungsreichen Ernährung dazu

## Pour moi, la choucroute fait partie d'une alimentation variée

Ich liebe es, abwechslungsreich zu kochen. Immer wieder entdecke ich neue Nahrungsmittel und Kulturen. Auch wenn es mal hektisch zu und her geht, finde ich eigentlich immer Zeit, gesund zu kochen. Sauerkraut eignet sich dazu bestens, es ist schnell und einfach zubereitet und erst noch gut für den Körper. Ausserdem esse ich viel Rohkost, das kann ich auch gut mit auf den Weg nehmen.

J'adore cuisiner des plats variés et découvrir de nouveaux aliments et cultures. Même lorsque je suis pressée, je trouve toujours le temps de cuisiner sainement. La choucroute est idéale pour cela: elle facile à préparer et elle est bonne pour l'organisme. Je mange aussi beaucoup de nourriture crue parce que je peux facilement l'emporter avec moi.

«Kartoffelstock kann auch mit einem Kartoffelstampfer oder mit dem Handrührgerät gemacht werden.»

«La purée de pomme de terre peut également être réalisée avec un pilon à pommes de terre ou avec un mixeur à main.»



**Kerstin Cook**  
31, Model, Moderatorin und  
Ambassador Schweizer Tierschutz  
31 ans, mannequin, modératrice et ambassadrice  
pour la protection des animaux en Suisse

## Kerstins Sauerkraut-Pfanne Le plat choucroute de Kerstin

### Zutaten

(für vier Personen)

- 500 g rohes Sauerkraut, abgetropft
- 1 kg mehlig-kochende Kartoffeln
- 200 ml Milch
- 30 g Butter
- 300 g Saucisson
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 1 TL Salz

### Zubereitung

Sauerkraut in die vorbereitete Gratinform geben, lockern und würzen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser zirka 20 bis 25 Minuten weichkochen, anschliessend in ein Lochsieb geben und das Wasser vollständig abtropfen lassen. Milch, Butter und Salz in die noch heisse Pfanne geben, auf die warme Platte stellen. Kartoffeln sofort durch das Passévite treiben, kräftig rühren, abschmecken. Danach den Kartoffelstock auf dem Sauerkraut verteilen. Saucisson in Scheiben schneiden, auf einer Seite mit Senf bestreichen und mit dieser Seite nach unten leicht in den Kartoffelstock drücken. Bei 220 Grad zirka 25 Minuten in der oberen Ofenhälfte gratinieren.

### Ingrédients

(pour quatre personnes)

- 500 g de choucroute crue, égouttée
- 1 kg de pommes de terre farineuses
- 200 ml de lait
- 30 g de beurre
- 300 g de saucisson
- 2 c. à s. de moutarde mi-forte
- 1 c. à c. de sel

### Préparation

Mettre la choucroute dans le plat à gratin, desserrer et assaisonner. Peler les pommes de terre et les cuire dans de l'eau salée pendant environ 20 à 25 minutes, puis les mettre dans un tamis et laisser s'égoutter complètement. Mettre le lait, le beurre et le sel dans une casserole. Incorporer immédiatement les pommes de terre passées au passévite, remuer vigoureusement, assaisonner à volonté. Répartir ensuite la purée de pommes de terre sur la choucroute. Couper le saucisson en tranches, étaler la moutarde sur un côté et presser doucement ce côté moutardé dans la purée de pomme de terre. Cuire dans la moitié supérieure du four pendant environ 25 minutes à 220 degrés.



# Mit Sauerkraut kreiert es sich fast von selbst Avec la choucroute, tout va

Saisonal und regional spielt bei uns in der Küche eine grosse Rolle. Wir kochen Sauerkraut nicht nur in der kalten Jahreszeit, sondern auch im Sommer. Das eingelegte Kraut hilft uns durch die vielen Vitamine und Mineralstoffe, unsere Abwehrkräfte zu stärken. Wir lieben das Sauerkraut klassisch, aber auch als Salat, als Topping eines Hotdogs oder als Wähe. Das Schöni Sauerkraut ist bei uns immer griffbereit, denn auch für eine schnelle Küche ist es ideal.

«Mein Tipp für die Sauerkraut-Schnecken: sie lassen sich ganz einfach gebacken einfrieren und sind so immer griffbereit.»

Les saisons et les régions jouent un grand rôle dans notre cuisine. Nous cuisinons non seulement la choucroute pendant la saison froide, mais aussi en été. La choucroute marinée nous aide à renforcer notre système immunitaire grâce aux nombreuses vitamines et minéraux. On aime la choucroute de façon classique, mais aussi en salade, en nappage de hot dog ou en tarte. La choucroute Schöni est toujours à portée de main, car elle est également idéale pour une cuisine rapide.

«Mon conseil pour les escargots à la choucroute: ils peuvent être facilement congelés et sont ainsi toujours disponibles.»



**Marlene**  
37, Food-Bloggerin  
«Marlene's sweet things»  
37 ans, blogueuse culinaire  
«Marlene's sweet things»

## Marlenes Schnecken mit Sauerkraut Escargots de Marlène à la choucroute

### Zutaten

- 250 g Mehl
- 1 KL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 10 g Hefe
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 250 g Crème fraîche
- 250 g Sauerkraut mit Speck, abgetropft
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. Hefe in Wasser auflösen und zusammen mit dem Olivenöl in die Mulde geben. Den Teig anrühren und anschliessen gut kneten bis er glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Creme Fraîche darauf ausstreichen, dabei einen 2cm breiten Rand frei lassen. Sauerkraut gleichmässig verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen und in zwölf gleich grosse Stücke schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und für zirka 20 bis 25 Minuten backen.

### Ingrédients

- 250 g de farine
- 1 petite cuillère de sel
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 10 g de levure
- 150 ml d'eau tiède
- 250 g de crème fraîche
- 250 g de choucroute au lard, égouttée
- Sel et poivre

### Préparation

Mettre la farine et le sel dans un bol et former un creux. Dissoudre la levure dans l'eau et l'ajouter avec l'huile d'olive dans le creux. Puis, remuer la pâte et pétrir jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Couvrir et laisser doubler de volume. Préchauffer le four à 200 degrés. Étaler la pâte sur un plan de travail fariné. Étaler de la crème fraîche dessus, en laissant libre un bord large de 2cm. Étaler uniformément la choucroute. Assaisonner avec du sel et du poivre. Ensuite, enrouler la pâte du long côté et la couper en douze morceaux égaux. Placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire au four environ 20 à 25 minutes.

## Sauerkraut-Lasagne Lasagne à la choucroute



### Zutaten (für vier Personen)

400 g Hackfleisch  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
500 g gekochtes Sauerkraut, abgetropft  
1 kl. Dose gehackte Tomaten  
2 EL Butter  
2 EL Mehl  
200 ml Milch  
200 ml Vollrahm  
250 g Lasagne-Blätter  
100 g Sbrinz- oder Greyerzer

### Ingrédients (pour quatre personnes)

400 g de viande hachée  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
500 g de choucroute cuite, égouttée  
1 pt. boîte de tomates hachées  
2 c. à s. de beurre  
2 c. à s. de farine  
200 ml de lait  
200 ml de crème entière  
250 g de feuilles de lasagne  
100 g de Sbrinz ou Gruyère râpé

### Zubereitung

Zwiebel fein hacken, Knoblauch pressen. In Öl andünsten, anschliessend das Hackfleisch hinzugeben, anbraten und würzen. Gehackte Tomaten und Sauerkraut dazugeben und einige Minuten köcheln lassen. Für die Béchamelsauce Butter schmelzen. Mehl beifügen, andünsten. Rahm und Milch beifügen. Unter Rühren aufkochen, zugedeckt zehn Minuten köcheln lassen. Die Hälfte des Käses daruntermischen und würzen. Die Gratinform mit Butter ausfetten und mit Lasagneblättern auslegen. 1/3 der Hackfleisch-Sauerkraut-Masse darauf verteilen und etwas Béchamelsauce darüber giessen. Weiterschichten und zuoberst mit Sauce abschliessen, restlichen Käse darüber streuen. Mit Aluminiumfolie bedecken und im unteren Teil des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens 20 Minuten backen. Aluminiumfolie entfernen und zirka 20 Minuten fertig gratinieren.

### Préparation

Hacher finement l'oignon, presser l'ail. Laisser suer dans l'huile, puis ajouter la viande hachée, laisser cuire et assaisonner. Ajouter les tomates et la choucroute hachées et laisser mijoter quelques minutes. Faire fondre le beurre pour la sauce Béchamel. Ajouter la farine et remuer. Ajouter la crème et le lait. Porter à ébullition en remuant, couvrir et laisser mijoter pendant dix minutes. Mélanger la moitié du fromage et assaisonner. Graisser le plat à gratin avec du beurre et le tapisser de lasagne. Étaler 1/3 du mélange de viande hachée et de choucroute sur le dessus et verser un peu de sauce Béchamel dessus. Continuer à superposer et garnir de sauce, saupoudrer du reste du fromage sur le dessus. Couvrir d'une feuille d'aluminium et cuire dans la partie inférieure du four préchauffé à 220 degrés pendant 20 minutes. Retirer le papier d'aluminium et cuire encore environ 20 minutes.



## Sauerkraut-Spätzli Pfanne Casserole de spaetzle à la choucroute

### Zutaten (für vier Personen)

500 g Sauerkraut  
200 g Käse nach Wahl  
2 Zwiebeln  
200 g Schinkenwürfel  
500 g Spätzli  
300 ml Rahm  
2 EL Olivenöl  
– Salz und Pfeffer

### Ingrédients (pour quatre personnes)

500 g de choucroute  
200 g de fromage de votre choix  
2 oignons  
200 g de cubes de jambon  
500 g de spaetzle  
300 ml de crème  
2 c. à s. d'huile d'olive  
– Sel et poivre

### Zubereitung

Käse grob reiben, Zwiebeln in feine Scheiben schneiden. Schinkenwürfel sowie Zwiebelstreifen in wenig Öl anbraten. Die Spätzli beigegeben und fünf Minuten mitbraten. Danach das Sauerkraut dazugeben und gut durchmischen. Den Rahm sowie die Hälfte des Käses untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn der Käse geschmolzen ist, die Masse in eine ofenfeste Form geben und mit dem restlichen Käse bestreuen. Bei 200 Grad im Ofen gratinieren.

### Préparation

Râper grossièrement le fromage, couper les oignons en fines tranches. Faire cuire les cubes de jambon et les lanières d'oignon dans un peu d'huile. Ajouter les spaetzle et faire cuire pendant cinq minutes. Ajouter ensuite la choucroute et bien mélanger. Incorporer la crème et la moitié du fromage, assaisonner de sel et de poivre. Lorsque le fromage a fondu, placez le mélange dans un plat et saupoudrez avec le reste du fromage. Cuire au four à 200 degrés.

«Die Zutaten können nach Belieben ausgetauscht oder erweitert werden. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf. Hier gibt es fast nichts, das nicht dazu passt!»

«Les ingrédients peuvent être échangés ou remplacés à souhait. Laissez libre cours à votre créativité. Il n'y a pas de limite !»



## Sauerkraut-Tortillas Tortillas à la choucroute

### Zutaten (für vier Personen)

- 200 g Tilsiter-Käse
- 500 g gekochtes Sauerkraut, abgetropft
- 500 g gehacktes Rindfleisch
- 100 ml Gemüsebouillon
- 8 Tortillas
- 1 Becher saurer Halbrahm
- 1 EL Öl
- 1 EL mexikanische Gewürzmischung,
- alternativ 1/2 TL Chili-Pulver und 1 TL Paprika-Pulver
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Käse raffeln. Hackfleisch in heissem Öl anbraten, würzen. Sauerkraut und Bouillon dazugeben, zirka fünf Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Tortillas erwärmen. Mischung darauf verteilen, Käse darüber streuen, 1 EL Sauerrahm darauf geben, einrollen.

### Ingrédients (pour quatre personnes)

- 200 g de fromage Tilsit
- 500 g de choucroute cuite, égouttée
- 500 g de viande de boeuf hachée
- 100 ml de bouillon de légumes
- 8 tortillas
- 1 tasse de crème fraîche
- 1 c. à s. d'huile
- 1 c. à s. de mélange d'épices mexicaines, ou bien 1/2 c. à c. de poudre de chili et 1 c. à c. de paprika en poudre
- Sel et poivre

### Préparation

Râper le fromage. Faire cuire la viande hachée dans l'huile chaude, assaisonner. Ajouter la choucroute et le bouillon, laisser mijoter pendant environ cinq minutes jusqu'à l'évaporation du liquide. Chauffer les Tortillas. Étaler le mélange dessus, saupoudrer de fromage, verser 1 c. à s. de crème fraîche dessus, rouler.



## Wienerli und Sauerkraut im Teig Saucisses de Vienne et choucroute en pâte

### Zutaten (für vier Personen)

- 250 g gekochtes Sauerkraut, abgetropft
- 2 rechteckige Blätterteige
- 8 Wienerli
- 8 Scheiben Raclette-Käse
- Senf
- 1 Eigelb
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Raclette-Käse in Stäbchen schneiden. Sauerkraut mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Blätterteig ausrollen, vierteln und mit Senf bestreichen. Auf jedes Rechteck Sauerkraut geben, Wienerli zentral darauflegen und die Käse-Stäbchen dazu legen. Alles einrollen und mit Eigelb bestreichen. In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens zirka 20 Minuten backen.

### Ingrédients (pour quatre personnes)

- 250 g de choucroute cuite, égouttée
- 2 pâtes feuilletées rectangulaires
- 8 saucisses de Vienne
- 8 tranches de fromage à raclette
- moutarde
- 1 jaune d'oeuf
- 1 c. à c. de poudre de paprika
- Sel et poivre

### Préparation

Couper le fromage à raclette en bâtonnets. Assaisonner la choucroute de paprika, de sel et de poivre. Dérouler la pâte feuilletée, la couper en quartiers et badigeonner de moutarde. Mettre la choucroute sur chaque rectangle, placer la saucisse au centre et ajouter les bâtonnets de fromage. Rouler le tout et badigeonner de jaune d'œuf. Cuire au milieu du four préchauffé à 220 degrés pendant environ 20 minutes.



## Filet im Sauerkrautmantel Filet enveloppé de choucroute

### Zutaten (für vier Personen)

- 300 g Schweinefilet
- 6 Scheiben Bratspeck
- 300 g gekochtes Sauerkraut, abgetropft
- 1 rote Peperoni
- 6 grosse Sarma Blätter (Kiseli Kupus)
- 600 ml Gemüsebouillon
- 2 EL Öl
- Paprika, Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Schweinefilet mit Pfeffer bestreuen und mit Speck umwickeln. Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum kräftig anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Peperoni in kleine Stücke schneiden. Sarmablätter zu einer Platte zusammenlegen und etwas überlappen lassen. Sauerkraut und Peperoni auf den Sarmablättern verteilen. Filet darauflegen, aufrollen und mit Holzspießchen feststecken. Die Rolle in den Bräter legen und rundherum anbraten. Mit Brühe ablöschen und zugedeckt zirka 20 Minuten bei 170 Grad schmoren. Vor dem Servieren zehn Minuten ruhen lassen.

### Ingrédients (pour quatre personnes)

- 300 g de filet de porc
- 6 tranches de lard
- 300 g de choucroute cuite, égouttée
- 1 poivron rouge
- 6 grandes feuilles de Sarma
- 600 ml de bouillon de légumes
- 2 c. à s. d'huile
- Poivron, sel et poivre

### Préparation

Saupoudrer le filet de porc de poivre et l'envelopper de lard. Faire chauffer l'huile dans une rôtissoire et saisir soigneusement la viande, la retirer et la mettre de côté. Couper le poivron en petits morceaux. Plier les feuilles de Sarma dans une assiette et les faire se chevaucher légèrement. Étaler la choucroute et le poivron sur les feuilles de Sarma. Placer le filet dessus, rouler et fermer avec des brochettes en bois. Placer le filet dans la rôtissoire et le frire. Déglacer avec le bouillon, couvrir et laisser mijoter environ 20 minutes à 170 degrés. Laisser reposer pendant dix minutes avant de servir.



## Flammkuchen mit Sauerkraut Tarte flambée à la choucroute

### Zutaten (für vier Personen)

- 1 runder Flammkuchenteig
- 200 g Sauerrahm
- 50 g gekochtes Sauerkraut, abgetropft
- 30 g Zwiebeln
- 30 g Saucisson, ohne Haut
- 20 g Käse, gerieben
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Sauerkraut fein hacken. Zwiebel und Saucisson in Würfel schneiden. Sauerrahm mit Salz und Pfeffer würzen. Flammkuchenteig ausrollen, mit Sauerrahm bestreichen. Sauerkraut, Zwiebel, Saucisson und Käse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad zirka zehn Minuten backen.

### Ingrédients (pour quatre personnes)

- 1 pâte à tarte flambée ronde
- 200 g de crème fraîche
- 50 g de choucroute cuite, égouttée
- 30 g d'oignons
- 30 g de saucisson, sans peau
- 20 g de fromage râpé
- Sel et poivre

### Préparation

Hacher finement la choucroute. Couper l'oignon et le saucisson en cubes. Assaisonner la crème fraîche avec du sel et du poivre. Abaisser la pâte à tarte flambée et étaler la crème fraîche. Ajouter la choucroute, l'oignon, le saucisson et le fromage. Cuire au four préchauffé à 180 degrés pendant environ dix minutes.



## Randen-Risotto Risotto aux betteraves

### Zutaten (für vier Personen)

- 220 g Risotto-Reis
- 300 g gekochte Randen
- 125 ml Rotwein
- 1 l Gemüsebouillon
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Die Hälfte der Randen in zirka 1cm grosse Würfel schneiden, die andere Hälfte pürieren. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Öl in Pfanne geben und Zwiebel andünsten, Knoblauch beigeben und kurz mit dünsten. Risotto-Reis beigeben und unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Wein dazu giessen und vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Nach zirka zehn Minuten sowohl Randen-Püree als auch Randen-Würfel hinzugeben. Fertigmachen, bis der Reis bissfest ist.

### Ingrédients (pour quatre personnes)

- 220 g de riz à risotto
- 300 g de betteraves cuites
- 125 ml de vin rouge
- 1 l de bouillon de légumes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- sel et poivre

### Préparation

Couper la moitié des betteraves en cubes d'environ 1cm, réduire l'autre moitié en purée. Hacher finement l'oignon et l'ail. Mettre l'huile dans une casserole et faire suer l'oignon, ajouter l'ail et braiser brièvement. Ajouter le riz à risotto et l'étuver jusqu'à ce qu'il soit translucide. Verser le vin et faire réduire complètement. Verser le bouillon progressivement en remuant fréquemment pour que le riz soit toujours légèrement recouvert de liquide. Après environ dix minutes, ajouter la purée et les cubes de betteraves. Cuire jusqu'à ce que le riz soit cuit, mais encore ferme.



## Safran-Rahm-Sauerkraut mit Fisch Choucroute à la crème au safran et poisson

### Zutaten (für zwei Personen)

- 20 g Schalotten oder Zwiebeln
- 200 g gekochtes Sauerkraut, abgetropft
- 20 g Butter
- 100 ml Vollrahm
- 20 g Roux weiss
- 300 g Fischfilet
- 200 g Bratkartoffeln
- Salz, Pfeffer, Safran

### Zubereitung

Zwiebel fein hacken und kurz in Butter andünsten, Sauerkraut dazu geben und erwärmen. Vollrahm und Roux beifügen und einkochen lassen. Mit Safran, Salz und Pfeffer abschmecken. In dieser Zeit den Fisch marinieren und danach in der Bratpfanne braten. Beides zusammen auf dem Teller anrichten.

«Schönis Tipps: Für den extra Kick ersetzen Sie das Sauerkraut mit 250g Schönis BBQ-Chili-Kraut - den Vollrahm weglassen und optional mit einem Löffel Sauerrahm verfeinern.»

### Ingrédients (pour deux personnes)

- 20 g d'échalotes ou d'oignons
- 200 g de choucroute cuite, égouttée
- 20 g de beurre
- 100 ml de crème entière
- 20 g de roux blanc
- 300 g de filet de poisson
- 200 g de pommes de terre sautées
- sel, poivre et Safran

### Préparation

Hacher finement l'oignon et braiser brièvement dans le beurre, ajouter la choucroute et faire chauffer. Ajouter la crème entière et le roux et laisser cuire. Assaisonner de safran, sel et poivre. Pendant ce temps, faire mariner le poisson puis le frire dans la poêle. Disposer les deux ensemble sur l'assiette.

«Pour un plus original : remplacer la choucroute par 250g de BBQ-Chili-Kraut de Schönis - omettre la crème entière et affiner avec une cuillère de crème acidulée.»



## Apfel-Rotkraut-Tarte Tarte aux pommes et au chou rouge

### Zutaten (für vier Personen)

- 1 runder Kuchenteig
- 500 g gekochtes Rotkraut
- 1 Apfel
- 50 ml Halbrahm
- 100 ml Milch
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer

### Ingrédients (pour quatre personnes)

- 1 pâte à gâteau ronde
- 500 g de chou rouge cuit
- 1 pomme
- 50 ml de demi-crème
- 100 ml de lait
- 2 oeufs
- Sel et poivre

### Zubereitung

Teig ausrollen, in eine Tarte-Form legen und den Rotkohl darauf verteilen. Eier mit Rahm und Milch verquirlen und würzen. Die Masse über das Rotkraut geben. Apfel in Stücke schneiden und auf dem Kuchen verteilen. Bei 180 Grad zirka 40 Minuten backen, bis die Füllung gut gestockt ist.

### Préparation

Étaler la pâte, la placer dans un moule à tarte et garnir avec le chou rouge. Fouetter les oeufs avec la crème et le lait et assaisonner. Verser ce mélange sur le chou rouge. Couper la pomme en morceaux et poser sur le gâteau. Cuire au four à 180 degrés pendant environ 40 minutes jusqu'à ce que la garniture soit bien cuite.



## Schöni-Sauerkraut-Rösti Rösti à la choucroute Schöni

### Zutaten (für vier Personen)

- 400 g rohes Sauerkraut, abgetropft
- 400 g festkochende Kartoffeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 Eier
- 50 g Mehl
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Öl
- Salz und Pfeffer

### Ingrédients (pour quatre personnes)

- 400 g de choucroute crue, égouttée
- 400 g de pommes de terre farineuses
- 1 botte de ciboulette
- 2 œufs
- 50 g de farine
- 1 pincée de sucre
- 2 c. à s. d'huile
- Sel et poivre

### Zubereitung

Sauerkraut fein hacken, Kartoffeln schälen und reiben. Sauerkraut und Kartoffeln mischen, Schnittlauch fein schneiden und hinzugeben, Eier verquirlen und beifügen. Mehl darüber sieben, alles gründlich mischen und würzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen, die Masse hineingeben und flach drücken. Bei mittlerer Hitze pro Seite zehn bis zwölf Minuten braten.

### Préparation

Hacher finement la choucroute, éplucher et râper les pommes de terre. Mélanger la choucroute et les pommes de terre, hacher finement et ajouter la ciboulette, fouetter et ajouter les œufs. Tamiser la farine, mélanger et assaisonner soigneusement. Faire chauffer l'huile dans une poêle, ajouter le mélange et l'aplatir. Faire cuire pendant dix à douze minutes de chaque côté à feu moyen.



## Sauerkraut-Gemüse-Curry

### Curry à la choucroute et légumes

#### Zutaten (für vier Personen)

300 g gekochtes Sauerkraut, abgetropft  
 1 Zwiebel  
 1 grosse Dose Kichererbsen, abgetropft  
 1 Peperoni  
 300 g Karotten  
 1 kleine Dose Erbsen, abgetropft  
 2 EL Öl  
 2 EL gelbe Currypaste  
 200 ml Gemüsebouillon  
 125 ml Kokosmilch

#### Zubereitung

Zwiebel fein hacken. Karotten längs halbieren, in feine Scheiben schneiden. Peperoni in Stücke schneiden. Öl erhitzen, Zwiebel, Karotten und Peperoni zirka fünf Minuten andünsten. Currypaste dazugeben, kurz mitdünsten. Bouillon und Kokosmilch dazugeben, kurz aufkochen. Kichererbsen, Erbsen und Sauerkraut dazugeben. Gemüsecurry fünf bis zehn Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Als Beilage passt Basmati-Reis.

#### Ingrédients (pour quatre personnes)

300 g de choucroute cuite, égouttée  
 1 oignon  
 1 grande boîte de pois chiches, égouttée  
 1 poivron  
 300 g de carottes  
 1 petite boîte de pois, égouttée  
 2 c. à s. d'huile  
 2 c. à s. de pâte de curry jaune  
 200 ml de bouillon de légumes  
 125 ml de lait de noix de coco

#### Préparation

Hacher finement l'oignon. Partager les carottes en deux sur la longueur et les couper en fines tranches. Couper le poivron en morceaux. Faire chauffer l'huile, faire revenir les oignons, les carottes et le poivron pendant environ cinq minutes. Ajouter la pâte de curry et cuire brièvement. Ajouter le bouillon et le lait de noix de coco, porter à ébullition brièvement. Ajouter les pois chiches, les petits pois et la choucroute. Laisser mijoter le curry de légumes pendant cinq à dix minutes jusqu'à ce que les légumes soient cuits. Le riz basmati convient comme accompagnement.



## Poulet-Sauerkraut-Pfanne

### Casserole de poulet et choucroute

#### Zutaten (für vier Personen)

700 g Poulet-Brust  
 1 Zwiebel  
 1 gelbe Peperoni  
 2 grosse Tomaten  
 600 g gekochtes Sauerkraut, abgetropft  
 300 ml Gemüsebouillon  
 3 EL Olivenöl  
 - Salz und Pfeffer

#### Zubereitung

Poulet-Brust in zirka 3cm grosse Stücke schneiden. Zwiebel fein würfeln, Peperoni putzen und in zirka 2cm grosse Stücke, Tomaten in zirka 1cm grosse Stücke schneiden. 1 EL Öl in einer grossen Pfanne erhitzen. Poulet würzen und in zirka drei Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und die Pfanne mit Küchenpapier auswaschen. Restliches Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel andünsten, Peperoni und Tomaten dazugeben und mitdünsten. Sauerkraut hinzugeben, anschliessend Bouillon hinzugeben und fünf Minuten köcheln lassen. Fleisch wieder hineingeben und zirka fünf Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Ingrédients (pour quatre personnes)

700 g de poitrine de poulet  
 1 oignon  
 1 poivron jaune  
 2 grandes tomates  
 600 g de choucroute cuite, égouttée  
 300 ml de bouillon de légumes  
 3 c. à s. d'huile d'olive  
 - sel et poivre

#### Préparation

Couper la poitrine de poulet en morceaux d'environ 3cm. Couper finement l'oignon, nettoyer le poivron et le couper en morceaux d'environ 2cm, les tomates en morceaux d'environ 1cm. Faire chauffer 1 c. à s. d'huile dans une grande casserole. Assaisonner le poulet et faire bien frire pendant trois minutes environ. Retirer la viande et essuyer la casserole avec du papier absorbant. Faire chauffer l'huile restante dans la poêle et cuire l'oignon, ajouter le poivron et les tomates. Ajouter la choucroute, puis le bouillon et laisser mijoter pendant cinq minutes. Remettre la viande et laisser mijoter environ cinq minutes. Assaisonner avec du sel et du poivre.



## Grosi Schönis Sauerkraut-Käsekuchen Gâteau au fromage à la choucroute de grand-mère Schöni

### Zutaten (für vier Personen)

- 1 rechteckiger Kuchenteig
- 500 g gekochtes Sauerkraut, abgetropft
- 200 g Schinkenwürfel
- 200 g Greyerzer-Käse
- 150 ml Sauerrahm
- 150 ml Milch
- 2 Eier
- Gewürze

### Zubereitung

Den Kuchenteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Sauerkraut, Käse und Schinkenwürfel mischen und gleichmässig auf dem Teig verteilen. Sauerrahm, Milch und Eier zu einem Guss verquirlen und nach Belieben würzen. Den Guss gleichmässig über den Kuchen giessen. Anschliessend bei 200 Grad 30 Minuten backen.

### Ingrédients (pour quatre personnes)

- 1 pâte à gâteau rectangulaire
- 500 g de choucroute cuite, égouttée
- 200 g de cubes de jambon
- 200 g de gruyère
- 150 ml de crème fraîche
- 150 ml de lait
- 2 œufs
- Épices

### Préparation

Mettre la pâte à gâteau sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Mélanger la choucroute, le fromage et les cubes de jambon et répartir uniformément sur la pâte. Fouetter la crème fraîche, le lait et les œufs et assaisonner à volonté. Verser sur le gâteau. Cuire ensuite à 200 degrés pendant 30 minutes.



## Apfelmus-Tiramisu Tiramisu à la compote de pommes

### Zutaten (für vier Personen)

- 100 g Löffelbiskuits
- 4 EL Calvados
- 700 g Schöni Apfelmus
- 250 g Magerquark
- 250 g Mascarpone
- 125 ml Milch
- 200 ml Rahm
- 100 g Zucker
- Kakaopulver und Zimt

### Zubereitung

Löffelbiskuits in einer Gratinform auslegen und mit Calvados beträufeln. Das Apfelmus darauf streichen und mit Zimt bestäuben. Magerquark, Mascarpone, Milch und Zucker cremig rühren und den Rahm unterheben. Die Masse auf das Apfelmus verteilen. Ein paar Stunden (am besten über Nacht) durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

### Ingrédients (pour quatre personnes)

- 100 g de biscuits à cuillère
- 4 c. à s. de calvados
- 700 g de compôte de pommes Schöni
- 250 g de séré
- 250 g de mascarpone
- 125 ml de lait
- 200 ml de crème
- 100 g de sucre
- Poudre de cacao et cannelle

### Préparation

Tapisser un plat à gratin de biscuits à la cuillère et arroser de calvados. Étaler la compote de pommes dessus et saupoudrer de cannelle. Mélanger le séré maigre, le mascarpone, le lait et le sucre jusqu'à consistance crémeuse et incorporer la crème. Répartir la masse sur la compote de pommes. Laisser reposer pendant quelques heures (de préférence toute la nuit). Saupoudrer de cacao juste avant de servir.



# Aus erster Hand

## De première main



Wir beziehen unsere Rohware von 50 Gemüsebauern aus der ganzen Schweiz. Weisskohl, Rotkohl, Randen, Kürbis, Mostäpfel, Kartoffeln und viele mehr. Die Zusammenarbeit ist eingespielt, vertrauensvoll und partnerschaftlich. Vom Handschlag zum Anbauvertrag bis hin zur Anlieferung in Oberbipp. Der wachsende Anteil an Bio Qualität und das Interesse an nachhaltigen Projekten wie Blühstreifen freuen uns. Verarbeitet wird mit Ausnahme von Ernteaussfällen vorwiegend Schweizer Ware.

Wie lange gibt es den Hadorn-Bauernhof bereits?

Der Bauernhof wird heute in der dritten Generation betrieben und die vierte Generation steht bereits in den Startlöchern, um den Hof zu übernehmen.

Nous nous approvisionnons en matières premières auprès de 50 maraîchers de toute la Suisse. Chou blanc, chou rouge, betterave rouge, courge, pommes à cidre, pommes de terre et bien d'autres. La coopération est bien établie, confiante et basée sur le partenariat. De la poignée de main au contrat de culture jusqu'à la livraison à Oberbipp. Nous sommes satisfaits de la part croissante de la qualité biologique et de l'intérêt pour des projets durables tels que les bandes fleuries. Sauf pertes de récoltes, la plupart des marchandises traitées proviennent de Suisse.

Depuis combien de temps la ferme Hadorn existe-t-elle ?

La ferme est maintenant exploitée par la troisième génération et la quatrième génération est déjà prête à la reprendre.



Wer packt denn auf dem Hadorn-Bauernhof alles mit an?

Meine vier Söhne, Verwandte, Freunde und Nachbarn, wie zum Beispiel Andreas Hadorn. Gemeinsam sind wir das «Team Hadorn» (lacht).

Wann hat Ihr Hof auf BIO-Produktion umgestellt? Was waren die Gründe?

Mein Vater hat den Hof bereits 1965 aufgrund rückläufiger Absatzzahlen im konventionellen Bereich auf BIO umgestellt. Und schon damals war BIO im Trend. Mein Vater wurde für diese Entscheidung belächelt, heute sind wir aber sehr froh, dass er diesen Schritt gewagt hat.

Gibt es in all diesen Jahren ein besonderes Erlebnis mit Schöni, welches Ihnen in Erinnerung geblieben ist?

Früher trafen wir uns immer beim Bahnhof Toffen. Wir haben den Kohl geliefert und die Schöni Jungs haben ihn geladen. Es war Tradition danach im «Bahnhöfli» einzukehren und ein «Meitschibe» zu essen (Anm. d. Red.: «Meitschibe» ist ein Nussgebäck, in der Westschweiz auch als «Croissant viennois» bekannt). Für uns war das immer das Highlight schlechthin.

Qui fait partie de la ferme Hadorn ?

Mes quatre fils, des parents, des amis et des voisins, comme Andreas Hadorn. Ensemble, nous sommes le «Team Hadorn» (rires).

Quand votre ferme est-elle passée à la production biologique? Quelles en étaient les raisons ?

Mon père a converti la ferme en agriculture biologique en 1965 en raison d'une baisse des ventes conventionnelles. Le BIO était déjà tendance. On s'est moqué de mon père pour cette décision, mais aujourd'hui, nous sommes très heureux qu'il ait eu le courage de franchir ce pas.

Y a-t-il eu une expérience spéciale avec Schöni pendant toutes ces années dont vous vous souviendriez ?

Jadis, nous nous rencontrions à la gare de Toffen. Nous livrions les choux et les gars de Schöni les chargeaient. Ensuite, il était de tradition de s'arrêter au «Bahnhöfli» et de manger un «Meitschibe» (ndl.: «Meitschibe» est un biscuit aux noix, également appelé «croissant viennois» en Suisse romande). Pour nous, c'était toujours «la cerise sur le gâteau» !

# Die Schöni-Familie

## La famille Schöni



Langjährige MitarbeiterInnen gehören zur grossen Schöni-Familie, wir kennen uns gut. Jede/r Mitarbeiter/ in der Schöni-Gruppe ist wertvoll und wichtig. Das kommt in einem partnerschaftlichen Miteinander zum Ausdruck. Wir sind für unsere Kunden da. Für die Lösung ihrer Probleme geben wir alles. Das ist nur möglich dank überdurchschnittlichem Einsatz.

### Portrait Josef Guth

Sepp, ich habe gehört, Dein selbstgefangener, grillierter Fisch sei der Hit; isst Du denn auch Sauerkraut und wenn ja, wie?

Les employés appartenant de longue date à la grande famille Schöni se connaissent bien. Chaque employé du groupe Schöni est précieux et important. Cela s'exprime dans un esprit de partenariat. Nous sommes là pour nos clients. Nous donnons tout pour résoudre leurs problèmes. Cela n'est possible que grâce à un engagement supérieur à la moyenne.

### Portrait Josef Guth

Sepp, j'ai entendu dire que ton poisson grillé, pêché par toi-même, était un succès; manges-tu aussi de la choucroute et si oui, comment ?



Ich esse gerne gekochtes Sauerkraut als Beilage. Am liebsten natürlich zum Fisch, auf der Pizza oder mit Schupfnudeln – das kann ich wärmstens empfehlen.

**Ohne reibungslos laufende Maschinen geht bei uns nicht viel; welche Maschine bereitet Dir am meisten Freude?**

**Wenn Sie funktionieren, dann habe ich an Allen Freude.**

**Und gibt es eine Maschine, die Dir aktuell nicht so viel Freude bereitet?** Mein «Problemkind» ist zurzeit die Stehbeutel-Maschine. Sie ist noch relativ neu und ich muss zuerst noch alles kennenlernen. Aber mit «learning by doing» komme ich gut voran und bis jetzt erledigt sie jedenfalls ihren Job.

J'aime manger de la choucroute cuite comme accompagnement. Idéalement, bien sûr, avec du poisson, de la pizza ou avec des «Schupfnudeln» – je le recommande vivement.

Rien n'est possible sans des machines fonctionnant bien. Quelle machine apprécies-tu le plus ?

**Si elles marchent, je les aime toutes.**

Et y a-t-il actuellement une machine que tu n'aimes pas vraiment ?

Mon «enfant à problème» est actuellement la dernière machine à emballage. Elle est encore relativement nouvelle et je dois d'abord apprendre à la connaître. Mais je progresse bien dans «cet apprentissage par la pratique» et jusqu'à présent, ça fonctionne bien.

**Josef Guth**  
Betriebselektriker der Schöni Swissfresh AG  
Électricien d'entreprise chez Schöni Swissfresh AG

# Portrait Maria Goncalves



**Was freut und was nervt Dich an Deiner Arbeit als Produktionschefin besonders?**

Wenn die Produktion so läuft wie geplant, freut mich dies jedes Mal aufs Neue, denn ich investiere doch einige Zeit in die Planung einer Produktionskette. Ärgerlich hingegen ist, wenn eine Maschine ausfällt und den ganzen Produktionsprozess durcheinanderbringt – das kommt aber zum Glück nicht oft vor.

**Du bist vor mehr als zehn Jahren mit Deinem Mann Vitor, der ebenfalls bei uns arbeitet, von Portugal in die Schweiz gezogen. Was vermisst Du und was findest Du an der Schweiz**

Qu'est-ce qui vous rend heureuse et qu'est-ce qui vous agace particulièrement dans votre travail de directrice de production ?

Si tout se déroule comme prévu, je suis toujours heureuse, car j'investis passablement de temps dans la planification d'une chaîne de production. D'autre part, c'est ennuyeux lorsqu'une machine tombe en panne et gâche tout le processus de production – heureusement, cela n'arrive pas très souvent.

Il y a plus de dix ans, tu es venue du Portugal en Suisse avec ton mari Vitor, qui travaille également pour nous. Qu'est-ce qui vous manque et que trouvez-vous particulièrement beau

**besonders schön?**

Mir gefallen die Berge sehr, vor allem im Winter. **Ich finde, es gibt nichts Schöneres als Schnee.** Den kennen wir in Portugal gar nicht. Ab und zu vermisse ich die portugiesische Küche. Wenn dem so ist, kreierte ich meine eigenen Gerichte und bereite mir und meinem Mann eine Freude.

**Wohl niemand kennt unsere Produkte so gut wie Du. Welches ist Dein Lieblingsprodukt und wie kombinierst Du es?**

Mein Favorit ist das Chilikraut – vor allem im Fondue. Die Kombination von Käse und Chili ist wirklich eine Wucht!

**en Suisse ?**

J'aime beaucoup les montagnes, surtout en hiver. **Je pense qu'il n'y a rien de plus beau que la neige.** Nous n'en avons pas au Portugal. De temps en temps, la cuisine portugaise me manque. Si c'est le cas, je crée mes propres plats et je me fais plaisir, à moi et mon mari.

**Personne ne connaît nos produits aussi bien que toi. Quel est ton produit préféré et comment l'utilises-tu ?**

Mon préféré est la choucroute chili – en particulier dans la fondue. La combinaison de fromage et de piment est vraiment géniale !



**Maria Goncalves**  
Produktionschefin der Schöni Swissfresh AG  
Directrice de production chez Schöni Swissfresh AG

# Portrait Markus Walther



**Vor 23 Jahren hast Du bei uns die KV-Lehre gestartet und heute bist Du Produktionsplaner; was hat sich in all den Jahren verändert und was ist gleichgeblieben?**

Früher waren wir zu zweit, das ist heute nicht mehr denkbar. Das gute, konstruktive Arbeitsklima durfte ich damals wie heute erleben. Ausserdem ist die Liebe zum Produkt auch nach all den Jahren nicht erloschen. Ganz im Gegenteil steht heute kaum etwas mehr im Fokus, als unsere Leidenschaft für das, was wir tun.

**In Deiner Freizeit widmest Du Dich der Imkerei, Dein Emmentaler Honig soll der Beste sein. Welche Produkte von uns findest Du besonders cool**

Tu as commencé l'apprentissage de commerce chez nous il y a 23 ans et tu es aujourd'hui planificateur de production. Qu'est-ce qui a changé au fil des années et qu'est-ce qui est resté pareil ?

Autrefois, nous étions deux. Ce n'est plus concevable aujourd'hui. À l'époque, comme aujourd'hui, j'ai fait l'expérience d'une bonne et constructive atmosphère de travail. De plus, l'amour pour le produit n'a pas disparu après toutes ces années. Au contraire, la passion pour ce que nous faisons est au centre de nos activités.

Pendant ton temps libre, tu te consacres à l'apiculture. Il paraît que ton miel d'Emmental est le meilleur. Lequel de

**und warum?**

Dadurch, dass ich die Entwicklung und Geburtsstunde des Sarma-Krautes miterleben durfte, bereitet es mir noch heute grosse Freude, wenn es bei uns zu Hause auf den Tisch kommt.

**Am liebsten mag ich das rumänische Gericht «Sarmale», welches aus den Kohlblättern zubereitet wird.**

**Wie schmeckt es Deinen fünf Kindern, wenn es zu Hause Sauerkraut gibt?**

Es gibt bestimmte Speisen, die sie mehr bevorzugen. Meine Frau verwendet Sauerkraut in den unterschiedlichsten Gerichten, als Pizzabelag oder in der Lasagne, und da mögen sie schon zugreifen.

nos produits trouves-tu particulièrement «cool» et pourquoi ?

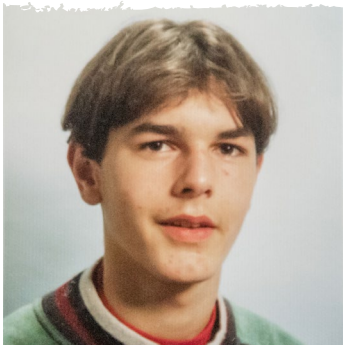
Le fait que j'ai pu assister au développement et à la naissance de la choucroute

**Sarma me fait toujours grand plaisir lorsqu'elle est servie sur notre table familiale.**

Mon menu préféré est le plat roumain «Sarmale», qui est préparé avec des feuilles de chou.

Quelle réaction ont vos cinq enfants quand il y a de la choucroute pour le repas ?

Il y a certainement des plats qu'ils préfèrent. Mais ma femme l'utilise dans une grande variété de plats, comme garniture sur la pizza ou dans la lasagne, et ils aiment beaucoup ça.



**Markus Walther**

Produktionsplaner der Schöni Swissfresh AG

Bild links: Markus vor 25 Jahren

Planificateur de production de Schöni Swissfresh AG

Image à gauche: Markus il y a 25 ans

# Portrait Mario Fortunato

**Du bist vor 33 Jahren mit Deinem Bruder in die Schweiz gekommen. Dein Bruder ist mittlerweile wieder heimgekehrt, Du bist noch hier - warum?** Ich habe hier bei der Schöni Swissfresh meinen Platz gefunden, in all den Jahren wurde mir sehr geholfen und ich spüre ein grosses Vertrauen in mich und mein Können. Ich bin wirklich gerne hier.

**Seit 32 Jahren arbeitest Du treu für unsere Firma und bist als Allrounder sehr beliebt; ob als Koch, Maschinenführer oder wo sonst gerade Arbeit anfällt, überall kennst Du Dich aus; welche Arbeit machst Du am liebsten?**

Tu es venu en Suisse avec ton frère il y a 33 ans. Celui-ci est maintenant rentré chez vous, mais toi tu es toujours là. Pourquoi ?

J'ai trouvé ma place ici chez Schöni Swissfresh, on m'a beaucoup aidé au fil des années et je ressens une grande confiance en moi et en mes compétences. J'aime vraiment être ici.

Tu travailles fidèlement pour notre entreprise depuis 32 ans et tu es très populaire en tant que collaborateur polyvalent; que ce soit comme cuisinier, opérateur de machine ou partout où ta présence est nécessaire. Tu es à l'aise partout; que préfères-tu faire ?

**Schwierige Frage, da es gerade die grosse Abwechslung ist, die mir so sehr gefällt. Und da ich bereits so lange mit dabei bin, kenne ich die Firma fast in- und auswendig und kann mich schnell in neue Situationen hineindenken.**

**Du bist Italiener. Darf unser Sauerkraut auch auf Deine Pizza?**

Natürlich, es wäre wahrlich ein Verlust, dies nicht zu tun. Bei meinen Besuchen in Italien habe ich stets ein paar Packungen Sauerkraut dabei und bin damit ein gern gesehener Gast.

**Die Kombination von Sauerkraut auf einer traditionellen, italienischen Steinofen-Pizza stösst bei meinen Freunden und Familien jeweils auf grosse Begeisterung.**

Question difficile, car c'est la grande variété que j'aime beaucoup. Et puisque que je suis là depuis si longtemps, je connais l'entreprise par cœur et peux rapidement faire face à de nouvelles situations.

**Tu es italien. Notre choucroute peut-elle aussi être sur ta pizza ?**

Bien sûr, ce serait dommage de ne pas le faire. Lors de mes visites en Italie, j'ai toujours quelques sachets de choucroute avec moi, ce qui fait de moi un invité bienvenu. **La combinaison de choucroute sur une pizza italienne traditionnelle au four à pierre est très populaire auprès de mes amis et de ma famille.**



**Mario Fortunato**  
Allrounder der Schöni Swissfresh AG,  
Bild links: Mario vor 25 Jahren  
Collaborateur polyvalent de Schöni Swissfresh AG,  
Image à gauche: Mario il y a 25 ans

# Portrait Walter Heer



**Früher Landwirt und Chabis-Lieferant, heute operativer Leiter der Schöni Swissfresh AG; inwiefern gleichen sich diese beiden Herausforderungen?**

Das Unternehmertum ist sicherlich in beiden Branchen sehr gefragt. So wie die Zusammenarbeit mit dem Team – sei es, um neue Ideen auszuhecken und Abläufe zu optimieren oder «Chabis» zu rüsten.

**Was macht Dir an Deiner Arbeit besonders Freude?**

Zusammen im Team und mit der Familie Schöni etwas zu erreichen und zu bewegen, das macht mir wahnsinnige Freude.

**Du arbeitest bereits 14 Jahre als Füh-**

**Ancien agriculteur et producteur de choux, aujourd'hui directeur opérationnel de Schöni Swissfresh AG. En quoi ces deux défis se ressemblent-ils?**

L'esprit d'entreprise est certainement importante dans les deux secteurs. Tout comme le travail en équipe – que ce soit pour proposer de nouvelles idées et optimiser les processus ou pour produire les choux.

**Qu'apprécies-tu particulièrement dans ton travail?**

Réaliser et faire bouger les choses en équipe et avec la famille Schöni m'est d'une grande satisfaction.

**Tu travailles en tant que manager pour Schöni Swissfresh AG depuis**

**14 ans, mais avec une interruption de cinq ans. Quel a été le facteur décisif pour ton retour?**

Je pense que j'avais besoin d'une pause pour voir que les choses pouvaient aussi fonctionner différemment ailleurs. J'ai toujours apprécié les processus et les structures de Schöni Swissfresh AG, tels que les processus décisionnels courts, l'enthousiasme pour les nouvelles idées et le travail indépendant.

**Was findest Du besonders cool an unseren Produkten und welches ist Dein Lieblingsprodukt?**

An unseren Produkten gefällt mir der Mehrwert, den sie mir bieten. Sie sind nicht nur leicht verdaulich und bekömmlich, sondern haben zudem einen gesundheitlichen Nutzen durch die natürliche Fermentation.

**14 ans, mais avec une interruption de cinq ans. Quel a été le facteur décisif pour ton retour?**

Je pense que j'avais besoin d'une pause pour voir que les choses pouvaient aussi fonctionner différemment ailleurs. J'ai toujours apprécié les processus et les structures de Schöni Swissfresh AG, tels que les processus décisionnels courts, l'enthousiasme pour les nouvelles idées et le travail indépendant.

**Qu'est-ce qui te plaît particulièrement dans nos produits et quel est ton produit préféré?**

Ce que j'aime dans nos produits, c'est la valeur ajoutée qu'ils m'offrent. Non seulement ils sont digestes, mais ils présentent également des avantages pour la santé, grâce à la fermentation naturelle.



**Walter Heer**  
Operativer Leiter der Schöni Swissfresh AG  
Responsable opérationnel de Schöni Swissfresh AG

# Unser Team

## Notre team



Afonso  
Rodrigues José



Feller  
Andrea



Ferreira Brandao  
Vitor Manuel



Ferreira de Pinho  
Maria de Fatima



Burlac  
Serghei



Fortunato  
Mario



Gebremedhin  
Bereket



Gjorgievska  
Verica



Croptier  
Jeremy



Da Silva Soares  
Elisabete



De Pina Tomas  
Isabel Maria



Goncalves Morgado  
Ana Lucia



Goncalves  
Maria



Gongan  
Mariana



De Pinho Brandao  
Antonio Manuel



De Pinho Brandao  
Carlos Sergio



Guth  
Josef Erwin



Haggag  
Mohamed



Haselsberger  
Ralph



Heer  
Walter



Isenschmid  
Brigitta



Müller  
Barbara



Müller  
Petr



Müllerova  
Jitka



Kalamakovic  
Jovan



Kiss  
Bernadett



Wyss  
Reto



Osman  
Hamed



Panyayong  
Jirawan



Qorbani  
Ahmad



Mägli  
Carmen



Malancea  
Nadejda



Meles  
Kibrab



Rasimi  
Abil



Walther  
Markus



Robble  
Abdulahi





Mohamad  
Taher



Morari  
Julia



Moreira Ricardo  
Francisco



Zobrist  
Christine



Ruskus  
Menno



Scherrer  
Urs



Schmid  
Irene



Shabchung  
Tsang Lhamo



Silva Soares  
Luis Carlos



Sinanaj  
Shkurte



Teixeira Barbosa  
Fernandes  
Elisabete Maria



Ayaovi  
Toffan



Vieira Morgado  
Sandra Maria



Schöni  
Andrea



Schöni  
Daniel

# Schlusswort

## Le mot de la fin

Sauerkraut ist immer noch wichtiger Bestandteil einer währschaften «Berner Platte» und gehört zu jeder «Metzgete». Mehr und mehr wird unser Hauptprodukt aber auch roh als Superfood konsumiert, dies mit unbestritten positiver Wirkung. Seit einigen Jahren zieren drei Begriffe, die uns wichtig sind, unsere Beutel: «Suisse», «Qualité» und «Famille».

Wir wollen wo immer möglich Schweizer Rohware verarbeiten, denn unser Land liegt uns am Herzen. Nur die beste Qualität ist gut genug für unsere Kundinnen und Kunden, was uns immer wieder zu Optimierungen anspornt. Die Familie als tragende Zelle des Staates liegt uns besonders am Herzen. Daher haben wir uns gesunden Produkten verpflichtet, die auch für Familien erschwinglich sind.

Wir freuen uns auf die kommenden Jahre und hoffen, dass die fünfte Generation alsbald mit frischen Ideen aufwarten kann.

Daniel und Andrea Schöni

La choucroute reste un élément important d'une assiette bernoise et appartient à chaque «bouchoyade». Cependant, notre produit principal est de plus en plus consommé cru en tant que super aliment, avec un effet indéniablement positif. Depuis quelques années, trois termes qui nous tiennent à coeur ornent nos emballages: «Suisse», «Qualité» et «Famille».

Nous voulons traiter, dans la mesure du possible, les matières premières suisses, car notre pays nous importe beaucoup. Seule la meilleure qualité est suffisante pour nos clients, ce qui nous incite toujours à l'optimiser. La famille en tant que cellule de base de la société est particulièrement importante pour nous. C'est pourquoi nous nous engageons à proposer des produits sains et abordables pour les familles.

Nous attendons avec impatience les années à venir et espérons que la cinquième génération proposera bientôt de nouvelles idées.

Daniel et Andrea Schöni



Die Vertrauensmarke  
La marque de confiance



Schöni


1920-1998

Schöni<sup>®</sup>  
Sauerkraut & mehr

1998-2018



ab 2018



Schöni Swissfresh AG  
Niedermattstrasse 30  
CH-4538 Oberbipp

+41 (0)32 636 60 60  
info@schoenifood.ch  
www.schoenifood.ch