



# Werbematerial für Betriebsanlässe

# Saisonkalender (7 x 10.5 cm, gefaltet)

- Leporello (Rückseite Früchtesaisons)

**Saisonkalender  
SCHWEIZER  
GEMÜSE**

**Schweizer Gemüse: saisonal und regional**  
In der Schweiz wächst das ganze Jahr über gerundetes Gemüse auf Feldern und im geschützten Anbau. Jede Jahreszeit bringt eine Vielzahl an Gemüse hervor. Der Saisonstart beginnt bei einer grossen Mehrheit im Frühling. So lassen sich je nach Saison unterschiedliches erntefrisches, gelagertes oder verarbeitetes Schweizer Gemüse geniessen. Die Vielfaltigkeit an Farben, Formen, Geschmäckern und Zubereitungsarten von Gemüse ist grenzenlos.

**GEMÜSE.CH**

	Jan	Feb	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug	Sept	Ok	Nov	Dez
Artischocke												
Aubergine												
Batavia (rot, grün)												
Blumenkohl												
Bodenkohlrabi												
Bohnen												
Broccoli												
Catalpa												
Chicorie												
Chinakohl												
Cicorno rot												
Exchblatt (rot, grün)												
<del>Exchblatt</del>												
Endivie (gekraust, glatt)												
Erbsen frisch												
Federkohl												
Fenchel												
Gurke												
Herbstzürbe												
Kardü												
Karotte												
Karotte, Bund												
Kefir												
Knoblauch												
Knollensellerie												
Kohlrabi												
Kopfsalat (rot, grün)												
Krautsalat/Mangold												
Kürbis												
Lattich												
Lauch												
Lollo (rot, grün)												
Mairübe												
Melone												
Nississalat												
Pak-Choi												
Pastinake												
Peperoni												
Petersilie												
Petersilienwurzel												
Portulak												
<del>Radieschen</del>												
Rande												
Rettich												
Rhabarber												
Romainesco												
Rosenkohl												
Rorkabis												
Rucola												
Schalotte												
Schnittlauch												
Schwarzwurzel												
Spargel (grün, weiss)												
Spinat												
Stangensellerie												
Süsskartoffel												
<del>Tomate (rund, Rinde)</del>												
<del>Cherry, Peretti</del>												
Topinambur												
Weisskabis												
Wurz												
Zuccherri												
Zuckerhut												
Zuckermais												
Zwiebel												
Zwiebel, Bund												

# Saisonposter (50 x 70 cm, Papier)

**SAISONKALENDER SCHWEIZER GEMÜSE**

**Schweizer Gemüse: saisonal und regional**

In der Schweiz wächst das ganze Jahr über gesundes Gemüse auf Feldern und im geschützten Anbau. Jede Jahreszeit bringt eine Vielzahl an Gemüse hervor. Der Saisonstart beginnt bei einer grossen Mehrheit im Frühling. So lassen sich je nach Saison unterschiedliches erntefrisches, gelagertes oder verarbeitetes Schweizer Gemüse geniessen. Die Vielfältigkeit an Farben, Formen, Geschmäcker und Zubereitungsarten von Gemüse ist grenzenlos.

	Jan	Feb	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug	Sept	Ok	Nov	Dez
Artischocke												
Aubergine												
Batavia (rot, grün)												
Blumenkohl												
Bodenkohlrabi												
Bohnen												
Broccoli												
Catalogna												
Chicorée												
Chinakohl												
Cicorino rot												
Eichblatt (rot, grün)												
Eisbergsalat												
Endivie (gekraust, glatt)												
Erbsen frisch												
Federkohl												
Fenchel												
Gurke												
Herbst Kürbis												
Kardy												
Karotte												
Karotte, Bund												
Kefu												
Knoblauch												
Knollensellerie												
Kohlrabi												
Kopfsalat (rot, grün)												
Krautstiel / Mangold												
Kürbis												
Lattich												
Lauch												
Lollo (rot, grün)												
Mairübe												
Melone												
Nisslisalat												
Pak-Choi												
Pastinake												
Peperoni												
Petersilie												
Petersilienwurzel												
Portulak												
Radieschen												
Rande												
Rettich												
Rhabarber												
Romanesco												
Rosenkohl												
Rotkabis												
Rucola												
Schalotte												
Schnittlauch												
Schwarzwurzel												
Spargel (grün, weiss)												
Spinat												
Stangensellerie												
Süsskartoffel												
Tomate (rund, Rispe, Cherry, Peretti)												
Topinambur												
Weisskabis												
Wirz												
Zucchini												
Zuckerhut												
Zuckermais												
Zwiebel												
Zwiebel, Bund												

GEMÜSE.CH

700 mm

500 mm

# Berufsbildung (A5)

- Broschüre über den Beruf und die Ausbildung zum Gemüsegärtner

**Weitere Informationen zum Beruf und den Weiterbildungsmöglichkeiten**  
 Verband Schweizer Gemüseproduzenten  
 Beispielstrasse 26, 3001 Bern  
 031 385 36 20, info@gemuese.ch

**Gemüsegärtner/in EFZ**  
**Wir bringen das frische Gemüse auf den Tisch!**  
[www.gemuese.ch/berufsbildung](http://www.gemuese.ch/berufsbildung)

**Einige Entwicklungsmöglichkeiten im Überblick:**

- Modulare Weiterbildung in den Bildungs- und Beratungszentren
- Betriebsleiter/in Gemüsebau mit eidg. Fachausweis
- Gemüsegärtnermeister/in HFP
- Berufsmatura
- Agrartechniker/in und -kaufmann/frau HF
- Bachelor und Master FH Hortikultur und Agronomie

**Agrarpraktiker / in Spezialkulturen:**

Der Beruf Agrarpraktiker EBA vermittelt im Vergleich zu der dreijährigen Grundbildung spezifische und einfachere berufliche Qualifikationen. Sie trägt den individuellen Voraussetzungen der Lernenden mit einem besonders differenzierten Lernangebot und angepasster Didaktik Rechnung. Innerhalb des Berufs gibt es drei Fachrichtungen: Landwirtschaft, Spezialkulturen (Gemüse, Obst, Reben) und Weinbereitung.

**LÉGUMES SUISSES**  
 POUR TOUX \* FÜR SIE \* PER LORO  
[www.gemuese.ch](http://www.gemuese.ch)

**Gemüsegärtner / Gemüsegärtnerin EFZ**

**Berufsprofil**

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner produzieren im Freiland wie im Gewächshaus die verschiedensten Gemüsearten. Es steckt viel Arbeit und Planung dahinter bis Karotten, Tomaten, Salat und Co. frisch auf dem Teller gegessen sind. Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner führen die Bodenbearbeitung durch, säen verschiedene Gemüsekulturen in den Boden und ziehen Jungpflanzen heran. Ein Hauptteil der Arbeit ist die Pflege der Kulturen. Mit der Ernte, der Aufbereitung und dem Verkauf des Gemüses endet der Arbeitsablauf. Die Freude an der Natur und das Interesse am Umgang mit Technik, modernen Maschinen und Computern sind die Voraussetzungen für diesen abwechslungsreichen und spannenden Beruf.

Heute produzieren über 3'000 Schweizer Gemüsebaubetriebe rund 437'000 Tonnen Gemüse in über 100 verschiedenen Gemüsearten. Damit kommt etwas mehr als die Hälfte des jährlich bei uns verkauften Gemüses aus der Schweiz. Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner sind gefragtes Fachpersonal. Auch ohne elterlichen Betrieb kann man diese Ausbildung absolvieren.

**Ausbildung und Abschluss**

Die Ausbildung dauert 3 Jahre und schliesst mit einem eidgenössischen Fähigkeitsausweis (EFZ) ab. Sie kann durch eine Berufsmatura ergänzt werden.

- Die praktische Ausbildung erfolgt auf einem oder mehreren Gemüsebetrieben.
- Die theoretische Ausbildung erfolgt blockweise in einer der drei Berufsfachschulen: am INFORAMA Seeland in Ins (BE) für die Deutschschweiz, in Châteaufort bei Sion (VS) für die Westschweiz und in Mezzana für das Tessin.

**Schwerpunkt Biolandbau**

Dich interessiert speziell die Naturlandschaft, Techniken der minimalen Bodenbearbeitung, Unkrautbekämpfung mittels verschiedenen Hacktechniken, Pflanzenschutz mit nicht chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln, Ressourcenschonung allgemein und geschlossene Kreisläufe? Dann kannst du dich im Rahmen der Ausbildung für den Schwerpunkt Bio entscheiden.

**Aufgaben von Gemüsegärtnerinnen und -gärtnern**

**Jungpflanzenanzucht:** Herstellung von Erdpresstöpfen, besien der Topfe, bewässern und weitere Pflege der anwachsenden Jungpflanzen sowie die Kontrolle der korrekten Klimasteuerung und von Schadorganismen.

**Bodenbearbeitung:** pflügen, eggen, säen, pflanzen

**Pflege:** hacken, düngen, Pflanzen vor Schadorganismen schützen, bewässern, Kulturen überwachen

**Ernte:** von Hand, mit dem Ernteband oder Erntemaschinen, Transport

**Lagerung:** ein- und auslagern, kühlen, befeuchten

**Aufbereitung:** waschen, sortieren, verpacken, etsettieren

**Technik:** messen, steuern, regulieren und Unterhaltsarbeiten durchführen

**Verkauf:** kalkulieren, offerieren, Lieferpapiere erstellen, liefern

**Administration:** Aufträge bearbeiten, Aufzeichnungen führen, Informal

**Organisation:** Kulturplanung, Disposition, Qualitätssicherung

**Personaleinsatz:** Arbeitsvorbereitung, Gruppenführung

Weitere Infos auf: [www.gemuese.ch/berufsbildung](http://www.gemuese.ch/berufsbildung) und [www.agri-job.ch](http://www.agri-job.ch)

**Lernen durch Erfahren**

- «Mir gefällt die abwechslungsreiche Arbeit mit Natur, Pflanzen und Technik.»  
 Nicolas Ehrler, Gemüsegärtner im S. Löhner
- «Gemüsegärtner/in ist ein Beruf mit Zukunft und Entwicklungsmöglichkeiten!»  
 Luca Boller, angelernter Gemüsegärtner EFZ
- «Täglich gesunde Lebensmittel zu produzieren macht mir grosse Freude.»  
 Marco Lüscher, Gemüsegärtner im S. Löhner

**LÉGUMES SUISSES**  
 POUR TOUX \* FÜR SIE \* PER LORO  
[www.gemuese.ch](http://www.gemuese.ch)



# Gemüsepfad

- Faltkarte für den Gemüsepfad im Seeland

## Auf dem Gemüsepfad durchs Seeland Sur le sentier maraîcher au Pays des Trois-Lacs

Viele lokale Gemüseproduzenten betreiben die Gemüsegärten im Seeland. Bei diesen 7 Produzenten entlang der Strecke finden Sie Zusatzinformationen. De nombreux maraîchers locaux livrent leur marchandise à la coopérative Migros Aare. Vous obtiendrez des informations supplémentaires auprès de ces 7 producteurs dont les exploitations se situent au bord du circuit.

**1** Moser-Rohli Fredy 3270 Kerzers  
**2** Aberold Thomas 3225 Trüben  
**3** SwissPlant GmbH 3227 Mutschener  
**4** BG Löffel/Hühner 3202 Mutschener  
**5** Anstalten Heilwiese 1760 Sugiez  
**6** Wyss Thomas 3200 Sugiez  
**7** Kramer Peter 3200 Sugiez

■ Kurze Strecke Grün ca. 25 km / 4,5 h  
■ Circuit court, en vert, env. 25 km / 4,5 h  
■ Lange Strecke Rot ca. 45 km / 9 h  
■ Circuit long, en rouge, env. 45 km / 9 h

① Reizeentrum BLS Kerzers (Veilervermietung) www.bls.ch  
② Reizeentrum www.papillonaria.ch  
③ Rastplatz Karamell  
④ Feuerstelle Stauswald  
⑤ Reizeentrum BLS Ins (Veilervermietung) www.bls.ch  
⑥ Bahnhof THF Sugiez  
⑦ Reizeentrum «Hirtenu» mit Rastplatz  
⑧ Centre de voyage BLS à Châlrens (location de vélos) www.bls.ch  
⑨ Papillonaria www.papillonaria.ch  
⑩ Aire de repos Karamell  
⑪ Emplacement pour barbecue Stauswald  
⑫ Centre de voyage BLS à Aaret (location de vélos) www.bls.ch  
⑬ Aire THF Sugiez  
⑭ Paddock «Poretten» avec aire de repos

**Vorwarn!**  
Die Reizeentren auf dem Gemüsepfad sind weitgehend autofrei. Allerdings verkehren auf den Wegen landwirtschaftliche Fahrzeuge. Kurze Abschnitte des Velowegs können ausserdem über stark befahrene Strassen. Bitte seien Sie vorsichtig!

**Attention!**  
Les chemins empruntés par le sentier maraîcher sont en grande partie interdits aux automobiles. Des véhicules agricoles circulent néanmoins sur ces chemins. En outre, de courts tronçons empruntent des routes très fréquentées. Soyez prudent!

## Willkommen auf dem Gemüsepfad!

Von Anfang Mai bis Mitte Oktober können Sie den Gemüsepfad im Seeland erleben. Über 60 verschiedene Gemüsesorten werden hier im Grossen Moos angebaut. Erleben Sie, welches Gemüse wann Saison hat und genießen Sie den Anblick von Hunderten Blaukirschen in Blau (und Gelb, dunkelblau oder weiss) und Blütenknospen. Lernen Sie, wie ein Spargel, dann aussieht oder wie die Karotten wachsen. Auf dem Gemüsepfad fahren oder wandern Sie direkt zum Gemüse hin. Ein schöner Ausflug ist ideal für Familien, Schulklassen und Vereine. Sie können Ihre Rundfahrt individuell gestalten und erhalten dabei Spendenrufer über Gemüse und deren Produzenten, die Tag für Tag frische Produkte von herausragender Qualität ernten.

### Mit dem Velo oder zu Fuss zum Gemüse

Der Gemüsepfad ist ein ganz spezielles Erlebnis! Ausgangspunkt für eine Velotour oder Wanderung durch das Grosse Moos ist der Bahnhof Kerzers oder der Bahnhof Ins (www.bls.ch). Dort können in den Reizeentren der BLS Velos gemietet werden. Kofferpflichtige Fahrräder sind bei beiden Bahnhöfen vorhanden, so dass Sie bequem mit dem Zug oder Ihrem Auto anreisen können. Von Bahnhof aus fahren Sie mit dem Velo entlang der signalisierten Strecke auf verschiedenen Fahrwegen durch das Grosse Moos - immer den Pfeilen nach. An beinahe jeder Wegweiser ist etwas Spannendes zu entdecken. Der Gemüsepfad kann auf der ganzen Route auch auf Interakesse, hoch zu Pferd oder zu Fuss besucht werden.

**Vorsicht:** Die Wege sind weitgehend autofrei, aber es verkehren darauf landwirtschaftliche Fahrzeuge. Es gilt den Verkehr zu achten und sich regelgerecht zu begegnen. Kurze Abschnitte des Velowegs führen ausserdem über stark befahrene Strassen.

### Gemüseproduzenten entlang des Gemüsepfads

Entlang des Weges kommen Sie auch bei den Gemüseproduzenten von lokalen Produzenten vorbei. Viele von ihnen sind «Aus der Region». Für die Region-Produzenten der Gemüsegarten Migros Aare. Achten Sie auf der Strecke auf die «Aus der Region»-Produkte für die Region.»-Fahnen. Erfahren Sie Interessantes über die Produzenten und den Landwirt.

### Naheliegender Produkte aus der Gegend

Der Gemüsepfad wird von der Migros Aare unterstützt. Das Engagement der Gemüsegärten Migros Aare «Aus der Region» ist ein Erlebnis zugunsten lokaler Produzenten und ihrer Produkte. Damit fördert die Migros Aare den Verkauf von regionalen Produkten und Spezialitäten.

Frisch aus der Region ist frisch von Feld. In der Region gewachsen, im Geschäft frisch gepackelt, mit Sorgfalt behandelt und unverändert, das alles steht hinter dem Engagement «Aus der Region» für die Region.». Es unterstützt die Migros regionale Produzenten und gleichzeitig die regionale Landwirtschaft.

Mehr unter: [www.ausderregion.ch](http://www.ausderregion.ch) [www.wirtagap.ch](http://www.wirtagap.ch)

## Individuelle Routenplanung - Rot oder Grün?

Auf dem Gemüsepfad sind zwei Routen für Velofahrer gekennzeichnet. Auf der kürzeren, grün markierten Route sind Sie etwa einen halben Tag unterwegs und legen 25 Kilometer zurück. Die jeweilige Lenkpfad mit Informationsblättern zu mehr als 60 Gemüsesorten befindet sich auf dieser grünen Strecke zwischen Kerzers und Ins. Die längere Route ist rot markiert und umfasst rund 45 Kilometer. Für Wanderer empfiehlt sich die grüne Route. Dank der Bahnhofe entlang der kürzeren Route ist das Marschieren beliebig wählbar (Kerzers-Mutschener ca. 5 Kilometer; Kerzers-Ins ca. 16 Kilometer).

➔ Auf dem Gemüsepfad durchs Seeland 45 km  
➔ Der Le sentier maraîcher en Pays des Trois-Lacs 25 km  
➔ Auf dem Gemüsepfad durchs Seeland 25 km  
➔ Der Le sentier maraîcher en Pays des Trois-Lacs 45 km

## Bienvenue sur le sentier maraîcher!

Découvrez la culture maraîchère dans le Seeland du début mai à la fin octobre. Plus de 60 espèces de légumes différentes y sont cultivées dans le Grand Moos. Agrément à connaître les saisons des légumes et admirez les rangées de laitues, les subergines sombres et brillantes ou encore les choux de brocoli et de chou-fleur. Informez-vous sur la culture des asperges sur butte ou sur la manière dont les carottes poussent. Le sentier maraîcher vous amène directement vers les légumes, à pied ou à vélo. Circulation idéale pour les familles, les écoles ou les associations, l'itinéraire peut être aménagé individuellement. C'est l'occasion de découvrir plein de choses passionnantes sur les légumes et sur les maraîchers qui cultivent des produits très d'excellente qualité jour après jour.

## Découvrez les légumes à vélo ou à pied

Le sentier maraîcher est une expérience unique! Les gens de Châlrens ou d'Ins (www.bls.ch) constituent le point de départ d'une randonnée à vélo ou à pied à travers le Grand Moos. Des vélos peuvent être loués dans les centres de voyage de la compagnie BLS. Des places de parking payantes sont disponibles près des deux gares, de sorte que vous pouvez vous y rendre facilement en train ou en voiture. À partir de la gare, suivez le circuit vélo balisé avec des flèches empruntant des chemins agricoles peu fréquentés à travers le Grand Moos. Vous ferez des découvertes au détour de presque chaque chemin. Le circuit vert peut aussi être parcouru en roller, à cheval ou à pied.

Attention: Les chemins sont en grande partie interdits à la circulation, mais des véhicules agricoles les utilisent. Veuillez respecter les règles de la circulation et les autres usagers. De courts tronçons empruntent, de plus, des routes très fréquentées.

## Les maraîchers le long du sentier maraîcher

L'itinéraire passe à côté d'exploitations maraîchères; dort un grand nombre livrent leur marchandise à la coopérative Migros Aare sous le label «De la région». Faites attention aux bannières «De la région». Vous y apprendrez des choses intéressantes sur les producteurs et sur l'agriculture.

## Près de chez vous: Les produits de la région

Le sentier maraîcher est soutenu par Migros Aare. L'engagement de la coopérative Migros Aare au travers du programme «De la région» est une profession de foi en faveur des producteurs locaux. Migros Aare promet de la sorte la vente de spécialités et de produits régionaux.

De la région signifie que les légumes viennent directement des champs. Culture dans la région, récolte au bon moment, transformation et soignée adéquatement, voilà ce que recouvre le programme «De la région». Migros soutient ainsi les producteurs locaux et l'agriculture régionale.

## Des légumes frais: de Suisse naturellement

Tomates, concomres, laitues, épinards ou haricots rouges: les légumes indigènes sont vendus 2500 exploitations maraîchères approvisionnent la population suisse en légumes sans pendant toute l'année. Les courts trajets garantissent une maturité optimale et le produit est ainsi à son meilleur. Les légumes suisses sont produits selon les directives de Suisse Garantie. Celle-ci garantit que le produit a été fabriqué en Suisse et provient de Suisse, qu'il s'agit d'un produit qui des exploitations respectant l'environnement et qu'il est exempt d'OGM. Les produits arborent la marque Suisse Garantie, sont soumis à un contrôle strict et le long de toute la chaîne de production.

Plus d'informations sur: [www.ausderregion.ch](http://www.ausderregion.ch) [www.wirtagap.ch](http://www.wirtagap.ch)

## Traversez le Seeland sur le sentier maraîcher!

Auf dem Gemüsepfad durchs Seeland  
Der Le sentier maraîcher en Pays des Trois-Lacs

Ein Projekt des Verbands Schweizer Gemüseproduzenten und der CVSB mit Unterstützung der Gemüsegärten Migros Aare.

Kontakt:  
Verband Schweizer Gemüseproduzenten  
3007 Bern  
Tel. 031 385 36 20  
gemue.ch

● SchweizerGemüse LegumesSuisse  
● SchweizerGemüse

Un projet de l'Union maraîchère suisse et de la CVSB réalisé avec le soutien de la coopérative Migros Aare.

Contact:  
Union maraîchère suisse  
3007 Bern  
Tel. 031 385 36 20  
legume.ch

● SchweizerGemüse LegumesSuisse  
● SchweizerGemüse

Partners, Retailer, Bases, Retailment.

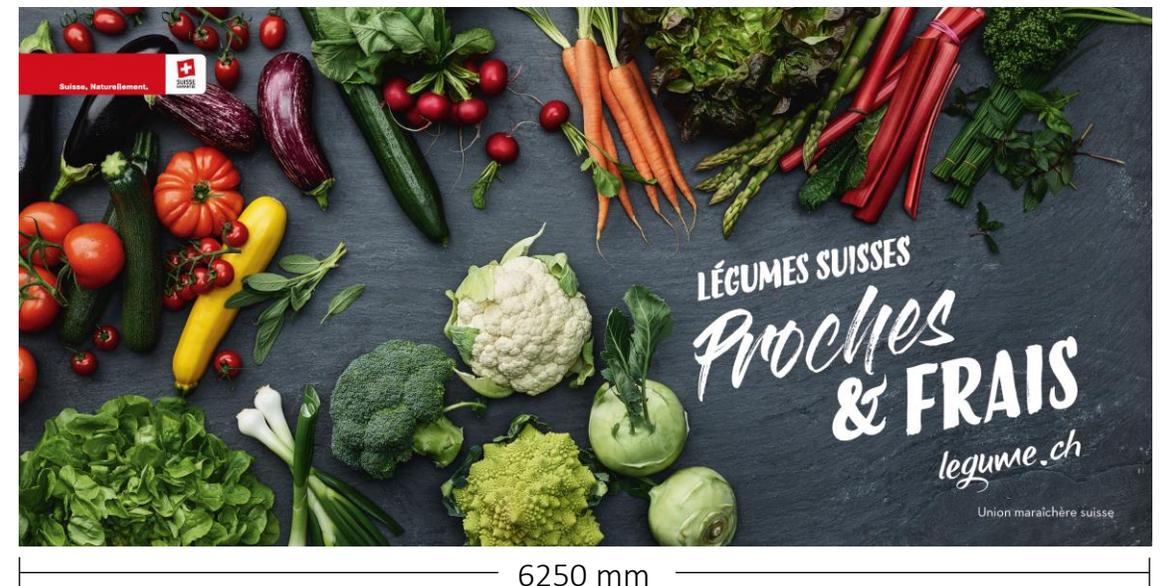


# Blachen Saisongemüse (6.25 x 3 m)

Deutsch



Französisch



**Diese Blachen können nur ausgeliehen werden. Abholbereit beim VSGP.**

# Blachen Saisongemüse (6.25 x 3 m)

Italienisch



**Diese Blachen können nur ausgeliehen werden. Abholbereit beim VSGP.**



# Blachen alte Kampagne (DE, FR, IT - 2000 x 1000 mm)

## Frühling



## Herbst





# Blachen neue Kampagne (DE, FR, IT - 2000 x 1000 mm)



2000 mm

1000 mm



# Blachen Berufsbildung (DE, FR, IT - 2000 x 1000 mm)



1000 mm

2000 mm



# Roll-Ups DE, FR, IT (850 x 2000 mm)



Die Roll-Ups können nur ausgeliehen werden.

# Anhänger Früchte und Gemüse

- Mitglieder können den Anhänger gratis mieten.
- Der Transport vom Standort Fehraltorf zum Bestimmungsort muss selbst organisiert oder bezahlt werden.
- Während Hochsaison zwischen Mai und September ist der Wagen fast jedes Wochenende ausgebucht an Festivals und Hikings.

