

**Betrieb** *Auf unserem Betrieb gedeihen eine grosse Anzahl Kräuter, die zur Degustation genutzt werden können. Als Drogistin und langjährige Kräuterbäuerin, leite ich die Gäste bei verschiedenen Führungen und Workshops an, viele Kräuter zu erleben und zu probieren.*

*Für unsere Teemischungen pflanzen wir Edelweiss, Holunder, Ringelblumen, Sonnenblumen, Stockrosen, Mohn, Tagetes, Goldmelisse und Rose de Resht an. Die anderen Kräuter beziehen wir vom VBKB (Vereinigung für biologischen Kräuteraanbau im Schweizer Berggebiet.) Wir Kräuterbauern und Kräuterbäuerinnen produzieren alle nach den gleichen, hohen Qualitätsrichtlinien.*

*In unserer Kräutermanufaktur, auf dem Biohof Brach, werden die Kräuter zu harmonischen, duftenden Tees gemischt und exakt abgefüllt. Dazu kreieren wir unsere eigenen Teemischungen. [www.erlebniszauber.ch](http://www.erlebniszauber.ch)*



### **Topographie**

### **Lage**

*Sonnig auf 1154 m.ü.M., steil*

### **Kräuteraanbau**

### **Anbaufläche**

*2 Aren Kräuter, 27 Aaren Holunder, 40 Töpfe (ohne Boden) auf dem Hof zum degustieren*

### **Kulturen**

*Edelweiss, Ringelblumen, Sonnenblumen, Stockrosen, Edelweiss, Mohn, Tagetes, Rose de Resht, Goldmelisse, Holunder*

### **Mechanisierung**

*keine, es ist zu steil*

### **Verarbeitung & Vermarktung**

#### **Trocknung**

*in unserem speziell angefertigten Trockner bei 40 Grad*

#### **Lagerung**

*Im Sommer im extra umgebauten Spycher, im Winter im Lebensmittelverarbeitungsraum*

#### **Absatz, Verkaufswege**

*An Drogerien, Bioläden, Teeläden, Biofarm und direkt. Dazu bieten wir an, eigene Teemischungen zu kreieren.*