

DAS SCHWEIZER AUTO DES JAHRES 2015

SCHWEIZER
ILLUSTRIERTE

Das
Schweizer
Auto
des
Jahres

powered by

AUTO

SCOUT 24

Ihre Stimme zählt: Wählen Sie das «Lieblingsauto der Schweizer» und gewinnen Sie Autos im Gesamtwert von über 115 000 Franken!

MITMACHEN UND GEWINNEN!
JETZT AUF:
www.schweizer-auto-des-jahres.ch

Bis spätestens 16. November 2014.

Auf der Website sind alle Bilder der 38 nominierten Autos ersichtlich.

Die drei Hauptpreise im Gesamtwert von über 115 000 Franken!



Gewinnen Sie den neuen Audi A3 Sportback e-tron im Wert von knapp 50 000 Franken und fahren Sie den ersten Plug-in-Hybrid von Audi. Dank serienmässigem Parallel-Hybrid-Antrieb bietet der Audi A3 Sportback e-tron 204 PS und eine Reichweite bis zu 940 km.



Der Volvo V40 D3 Momentum zeichnet sich durch Eleganz und Komfort aus. Im Preis von 47 520 Franken sind City Safety, Notbremsfunktion und sogar ein Fussgänger-Airbag inbegriffen, Systeme, die Sie stets wachsam und aktiv unterstützen.



In der exklusiven Sonderedition «Edizione Bianco & Nero» kostet der Suzuki Swift knapp 20 000 Franken. Zu seiner Ausstattung gehören neben Tempomat und Zweifarben-Lackierung auch ein Navisystem und ein sportliches Interieur.

4. – 6. Preis:



Gewinnen Sie je einen von drei Sätzen PIRELLI-Reifen im Wert von bis zu 3500 Franken. Ob Sommer- oder Winterreifen entscheiden Sie!

7. Preis:



Geniessen Sie ein Wochenende im 5* Hotel Giardino Ascona (Doppelzimmer, HP) für zwei Personen im Wert von 1500 Franken. An- und Abreise erfolgen im brandneuen Land Rover Discovery Sport.

8. – 11. Preis:



Gewinnen Sie eines von vier Garmin-Navigations-Systemen mit 5-Zoll-Display und kostenlosen lebenslangen Karten-Updates im Wert von je 289 Franken.

Teilnahmebedingungen: Votingschluss ist am 16.11.2014. Die Gewinner werden per Losverfahren am 20.11.2014 ermittelt. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Teilnahmeberechtigt sind Personen, die in der Schweiz wohnen und das 18. Lebensjahr erreicht haben. Mit der Teilnahme akzeptiert der Teilnehmer die Teilnahmebedingungen, die unter www.schweizer-auto-des-jahres.ch eingesehen werden können.

Medienpartner

Blick

Sonntags
Blick

L'illustré

ilcaffè

Der Boss und 007
Armin Bähler züchtet seit zehn Jahren Schnecken auf dem Hof seiner Grosseltern. Das Tier auf seiner Hand bleibt vor dem Kochtopf verschont. Ein Götti hat es freigekauft.

Der Chef hat sie zum Fressen gern

Vom Goldschmied zum Farmer. **ARMIN BÄHLER** ist Herr über Tausende «Saisonarbeiter». Die legen im Schneckentempo Eier für ihren Boss, die er als Kaviar an Gourmets verkauft. Am Ende landen die Schleimer im Kochtopf.

TEXT **RENÉ HAENIG**
FOTOS **FABIANNE BÜHLER**

James Bond ist winzig, er ist glibberig, und er raspelt am liebsten an Löwenzahnblättern. Im Moment kriecht 007 seinem Chef über die Hand. Sein Doppelnul-Status bewahrt den kleinen Schleimer vor dem Kochtopf und somit vor einem frühzeitigen Tod. 007 fristet sein Leben in Armin Bählers Schneckengöttfeld im zürcherischen Elgg. Bähler, 43, betreibt seit 2004 auf dem vor Jahrzehnten stillgelegten Bauernhof seiner Grosseltern eine Schneckenfarm. 1,2 Hektar gross ist die Anlage, Saison jeweils von April bis Oktober, den Rest des Jahres liegen Bählers

«Saisonarbeiter» in der Garage oder im Keller, wo sie Winterschlaf halten.

Die Idee, Schnecken zu züchten, kam ursprünglich Armins Vater Hansueli, 65. «Warum nicht, dachte ich mir damals», erinnert sich der Junior. Bähler ist gelernter Goldschmied, sammelte Erfahrung mit «kleinen» Dingen – auch als er in der IT-Branche arbeitete. Ehe er auf Grossvaters Farm loslegt, schaut er sich in Zuchtbetrieben in Frankreich und Deutschland um, holt sich dort Tipps von erfahrenen Züchtern. Anfangs sei er im Dorf schon etwas belächelt worden. «Aber ich erlebte auch grosse Unterstützung.» Etwa im August 2007, als seine Schneckenzuchtanlage durch ein verheerendes Hochwasser komplett vernichtet wird.

Fütterungszeit. Bählers Turbo-schnecken (lateinisch *Helix aspersa*), quasi die mediterrane Version der geschützten heimischen Weinbergsschnecke (*Helix pomatia*), bekommen entweder frischen Löwenzahn oder aber, so wie heute, Trockenfutter, ein Gemisch aus Mais- und Sojamehl. Wenn Bähler jeweils im Frühjahr in die Saison startet, sind rund 20 000 Mutterschnecken in seinen Diensten. Über den Sommer werden es bis zu vier- oder fünfmal so viele sein, dazu kommen noch einmal etwa 50 000 Jungschnecken.

Gourmets lieben die Spezialität. 600 Kilo Schneckenfleisch lieferte Bähler vergangenes Jahr an Restaurants und Läden aus. Zudem können Besucher ▶

üse See

und der Zihlkanal gestalten unser Landschaftsbild. Weitum bekannt ist

üsi Brocante

der grösste Flohmarkt der Schweiz. Ein Ort, wo man gerne einkauft, ist

üse Volg

wo das Motto «frisch und fründlich» täglich gelebt wird.



QR-Code scannen und den Film über Le Landeron direkt auf dem Mobile schauen. Alle Filme unter www.volg.ch

Volg. Im Dorf daheim.



Volg
frisch und fründlich

Le Landeron NE



► der Farm im hofeigenen «Schnäggehügli» die Köstlichkeiten geniessen. Der Schneckenproduzent sieht Wachstumsmöglichkeiten. «Ich peile eine Jahresproduktion von einer Tonne an.» Nicht nur das Schneckenfleisch wird als Delikatesse geschätzt, sondern auch die Eier der kleinen glibberigen Tierchen.

Bähler gilt als Pionier der Schweizer Schneckenkaviar-Produktion. Zehn Kilo setzte er bereits im vergangenen Jahr ab. Und die Nachfrage wächst stetig.

Nicht schlecht staunte Bähler, als vor einiger Zeit ein Gourmetkoch bei ihm aufkreuzte und ihn allen Ernstes fragte, ob er auch Schnecken-Nierli liefere. «Ich könnte schon», sagt der Farmer. Aber erstens müsste er dazu einen Sezierkurs an der Uni absolvieren und zweitens einen astronomisch hohen Preis für die diffizile Arbeit berechnen.

Gourmets zahlen 2000 Franken fürs Kilo

In einer klimatisierten Indoor-Anlage sorgen 2000 Schnecken für ständige Vermehrung. Die 60 bis 100 Eier, die jedes Tier traubenweise in mit Erde gefüllten kleinen Plastikbechern ablegt, sammelt Armin Bähler ab, wäscht und verliert sie einzeln mit der Pinzette und sucht nur die schönsten Eier heraus. Handarbeit, die ihren Preis hat. Bis zu 2000 Franken kostet ein Kilo Schneckenkaviar. Die Eier sind weiss, grösser als Fischkaviar und schmecken erdig-moosig-salzig. Ein Gläschen mit rund 700 Eiern kostet 72 Franken.



Familienbetrieb Armin verkauft mit den Eltern Hans-ueli und Margrit im Hoflädeli auch Schneckenhäuser als Bastelartikel.

Bild links: Für sie gilt: erst fressen, dann selbst gegessen werden.



Ende Oktober ist Feierabend auf Bählers Schneckenfarm. Dann sammelt der Chef auf seinen Feldern bis zu 20000 seiner «Angestellten» ein und verfrachtet sie in den Keller. «Dort halten sie Winterschlaf», erklärt er. Als Chef hat er aber keine Ferien. Er muss immer wieder schauen, dass die Tier nicht durch Krankheiten weggerafft werden. Einen Verlust gibt es jedes Jahr. «Vergangenen Winter lag er bei 1 Prozent, es gab auch schon Jahre, da lag er bei 50 Prozent.»

Höchstens zwei Jahre alt werden die Schnecken auf Bählers Farm. Ausser eines der kleinen Tierchen findet einen Götti. Für zehn Franken kann man eine Patenschaft übernehmen. Per Laser wird in das Haus des Tieres eine Nummer graviert – und die schützt vor dem Kochtopf. Auf Bählers Schnecken-göttelfeld schleimen so über 600 Tiere vor sich hin. 007 ist eins von ihnen. ●



Es gibt nicht das Kleid.
Es gibt nicht den Kunden.

Deshalb sind wir keine Krankenversicherung für Kunden. Sondern für Menschen. Ob Heilungskosten-, Ausland-, Sach- oder Haftpflichtversicherungen, wir bieten für jeden die passende Versicherungslösung.

Lassen Sie sich von uns beraten. In einer der 120 Agenturen, per Telefon unter 0844 277 277 oder auf www.css.ch. **Ganz persönlich.**

Prämie 2015 berechnen:
www.css.ch/go



CSS
Versicherung