

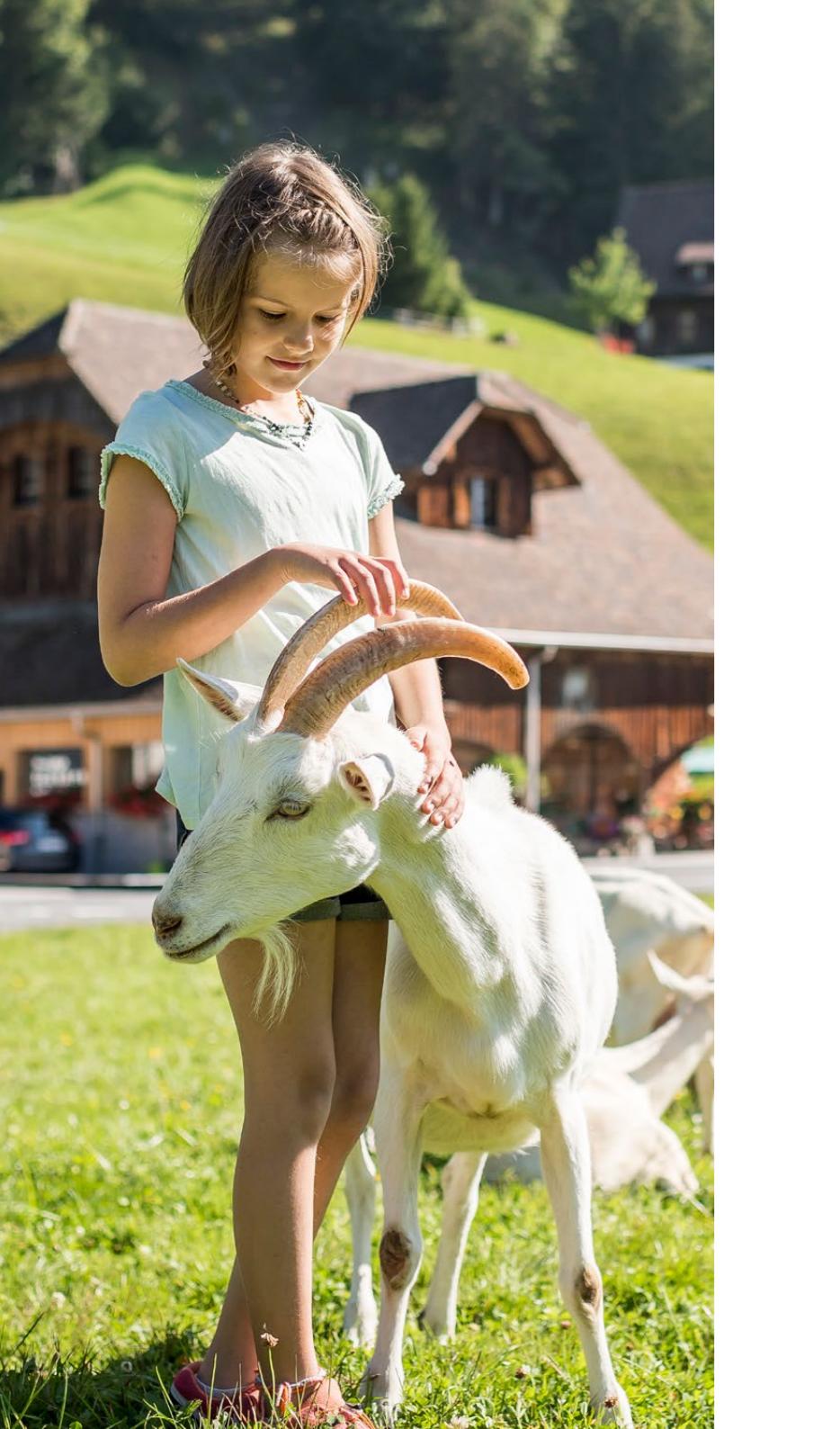


Alpine Delikatessen  
für edle Genussmomente



PRODUKTE AUS SCHWEIZER ZIEGENMILCH





# Inhalt

Vorwort	3
Über uns	4
Blüemlisberg	6
Der Ziegenhof	6
Lokalität	8
Produkte	10
Glacé	10
Milchpulver	14
Schokolade	16
Kosmetik	18
Molkereiprodukte	20
Delikatessen	22
Unsere Nachhaltigkeit	24
Pflege der Natur	24
Produkte	24
Externer Ressourceneinsatz	25
Blüemlisberg on Tour	26



**Thomas Schmid**  
Inhaber

# Vorwort

Ein Blüemlisberg ohne Ziegen? Heute unvorstellbar. Denn die Tiere bieten uns viele Chancen für einen innovativen und nachhaltigen Landwirtschaftsbetrieb.

Die vielen Möglichkeiten, köstliche und wertvolle Produkte aus der nahrhaften Ziegenmilch zu machen, veranlassten uns, die auf dem Hof hergestellten Erzeugnisse weitestgehend selbst zu veredeln und zu vermarkten. Das Tierwohl, eine nachhaltige Herstellung und Innovation stehen für uns im Zentrum. Mit Leidenschaft halten wir auf dem Blüemlisberg unsere Tiere und stellen in Zusammenarbeit mit unseren Partnern authentische Produkte her. Gut für die Ziege – gut für Sie!

Lassen Sie sich von einzigartigen Delikatessen aus der Welt unserer Ziegen verführen. Den Ziegenhof Blüemlisberg erreichen Sie via Drehgondelbahn der Sattel-Hochstuckli AG und einem rund 45 minütigen Spaziergang entlang des Geissä Wäg's.

**Wir freuen uns auf Sie!**

# Über uns

BEI UNS STEHEN DIE TIERE IM VORDERGRUND

Nur mit glücklichen Tieren können wir auf dem Blüemlisberg hochwertige Lebensmittel herstellen. Dank einem tollen Team haben wir in unserer kleinen Oase die Kapazität und Kreativität, laufend neue Produkte für unsere grossen und kleinen Gäste zu kreieren. Aus der frisch gewonnenen Ziegenmilch werden Glacé, Schokolade, Milchpulver, Molkereiprodukte und weitere Delikatessen hergestellt und im Hofladen mit hauseigener Gelateria oder im Webshop verkauft.

Das Tierwohl steht für uns an erster Stelle. Auch die Nachhaltigkeit in Herstellung und Verarbeitung ist für uns eine Herzensangelegenheit. Kurze Transportwege der Frischmilch und die sofortige Verarbeitung garantieren eine gleichbleibend hohe Produktqualität.

Bei uns auf dem Blüemlisberg stehen die Tiere im Vordergrund und die Qualität kommt vor der Quantität. Lassen Sie sich selbst davon überzeugen – wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Es sind die Begegnungen, die das Leben lebenswert machen.

GUY DE MAUPASSANT



2016

Gründung der Blüemlisberg AG und Baustart des neuen Ziegenhofs auf dem Blüemlisberg.

2017

Bauabschluss und Ankunft von über 50 Muttertieren und 40 Jungziegen.

2017

Das erste «geisskalte» Ziegenmilch-Glacé wird auf dem Hof produziert.

2018

Das erste Ziegenmilch-pulver aus 100% Schweizer Ziegenmilch wird hergestellt.

2019

Wir ergänzen unser Sortiment mit Kosmetik aus Ziegenmilch.

2020

Die schweizweit ersten Ziegenmilch-Schokolade in zwei verschiedenen Varianten bereichert unser Sortiment.

2021

Ziegen-Hartkäse «Apéro-Möckli», Formaggini in Rapsöl sowie diverse Fleischkreationen werden ins Sortiment aufgenommen.

2021

Im Sommer wird der neue Themen- und Erlebnisweg «Geissä Wäg» eröffnet.

2022

Ziegenmilch-Pralinen sowie Milchpulver in Sticks sind weitere neue Produkte der Blüemlisberg AG.

Es stehen weitere Produkte und Projekte in den Startlöchern.

# Der Ziegenhof

UNSER ZIEGENSPIELPLATZ AUF 1'200 M.Ü.M.

Unser Zuhause befindet sich auf dem Ziegenhof Blüemlisberg, direkt am Rundweg um den Engelstock in einer einmaligen Geländekammer oberhalb Schwyz gelegen. Hier treffen Mensch, Tier, Genuss, Natur und Entspannung aufeinander.

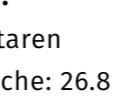
Der im Herbst 2017 erstellte Ziegenhof Blüemlisberg bietet nebst einem vorteilhaften Stallklima auch Auf- und Abgänge für die kletterfreudigen Ziegen. Die Ziegenherde kann sich im hell gehaltenen Stallgebäude optimal verteilen und jedes Tier findet sein Plätzchen zum Ruhen. Rangniedere Tiere empfinden dadurch weniger Stress, was sich positiv auf das Tierwohl und die Milchqualität auswirkt.

Die Fütterung unserer Ziegen beinhaltet grundsätzlich die ausschliessliche Verwendung des betrieblichen Raufuttervorkommens auf 1'200 M.ü.M. Die kräuterreichen Wiesen in der Bergzone enthalten zwar weniger verwertbares Eiweiss, jedoch versprechen die vielen ätherischen Kräuter-Öle eine positive Wirkung auf die Tiergesundheit und die Qualität der Erzeugnisse.

Unsere Tiere werden, wenn immer möglich, bei allfälligen Krankheitssymptomen homöopathisch behandelt. Wir achten sehr auf die Prophylaxe und optimale Tierwohlbedingungen, wie auch auf viel Bewegung, Weidegang und einen sorgsamen Umgang, um fitte und gesunde Ziegen jeden Alters zu haben.

Angefangen mit 90 Ziegen und sechs Galloway-Rindern erweitert sich unser Ziegenbestand jeden Frühling um über 100 weitere Zicklein. Unsere Ziegen «gitzeln» saisonal. So wird während rund drei Monaten nicht gemolken. Dadurch geniessen die Ziegen ihre wohlverdiente Ruhephase.

## Betriebsdaten



### Betriebsfläche:

Total: 41.8 Hektaren

Landw. Nutzfläche: 26.8 Hektaren

Wald, Flure, Gewässer: 15 Hektaren

### Zoneneinteilung:

Bergzone III

Höhe: 1'200 M.ü.M.

### Tierbestand:

Saanenziegen, gemittefarbige Gebirgsziegen und Galloway Rinder



# Lokalität

## VIEL ABWECHSLUNG UND FANTASTISCHE AUSSICHTSPUNKTE

Zum Greifen nah sind der Schwyzer Talkessel mit dem Vierwaldstätter- und Lauerzersee, dem Blick aufs Rütli sowie den beiden Mythen, dem Fronalpstock und der Rigi. Von der Bergstation Mostelberg geht es auf dem im 2021 erstellten Themen- und Erlebnisweg «Geissä Wäg» rund um den Engelstock. Der gut ausgebauten Weg ist somit auch für nicht so geübte Wanderer und Kinder geeignet. Unsere Gelateria bietet sich als idealen Zwischenstopp auf Ihrer Wanderung an.

Ein für Sie schön hergerichteter Hofladen lädt zum Verweilen und Erholen ein. Besuchen Sie uns auf dem Blüemlisberg – bequem mit der Sattel-Hochstuckli Bahn und einem rund 45-minütigem Spaziergang mit fantastischer Aussicht.



## Die perfekte autofreie Lokalität für Ihren Anlass

### Unser Hof eignet sich für:



SEMINARE



GESCHÄFTSAUSFLÜGE



FAMILIEN-TREFFEN



FESTE ALLER ART



OUTDOOR GRILL



VERKÖSTIGUNG  
FÜHRUNGEN DURCH  
DEN ZIEGENHOF



PLATZ FÜR 80 PERSONEN

## Was wir bieten können:

# Glacé

## GEISSKALTER GENUSS

Produziert mit 100% Ziegenmilch vom Blüemlisberg von besonders frechen Ziegen bietet DAS Geschmackserlebnis! Frisches Ziegenmilchglacé in Harmonie mit Frucht und Säure.

Wir beziehen dafür die reine Ziegenmilch von unserem Ziegenhof Blüemlisberg und veredeln die Bergmilch noch auf dem Hof auf 1'200 M.ü.M. auf einer der höchstgelegenen Glacémanufaktur zu einem leichten, fruchtig-frischen Ziegenmilchglacé.

Unsere innovativen Gelatis sind einfach lecker und einzigartig. Mit unserer eigenen Rezeptur ist es uns gelungen, ein leichtes und fettarmes Glacé herzustellen – der Gaumen und die Figur werden das schnell spüren!

Das schleckt keine Geiss weg -  
unser Ziegenmilchglacé ist einfach traumhaft!



## Unsere Sorten



APRIKOSE



CAFFÉ



GRÜNER APFEL



HIMBEERE



MANGO



PASSIONSFRUCHT



PFIRSICH



PISTAZIE



SCHOKOLADE



VANILLE



WALDBEEREN



WALNUSS

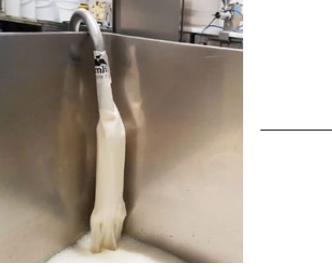


# Glacé

DIE GLACÉPRODUKTION AUF 1'200 M.Ü.M.

Auf die Frage, ob für ein perfektes Ziegenmilchglacé die Milch ins Tal zur Maschine oder die Maschine zu den Ziegen auf den Berg reisen sollte, haben wir die überzeugende Antwort im Einbau einer kleinen aber feinen Glacé-Manufaktur gefunden. Unser Ziegenmilchglacé wird direkt vor Ort auf dem Blüemlisberg hergestellt. Zwölf feinste Sorten werden so nach einer selber entwickelten Rezeptur hergestellt. Modernste Anlagen und eine 'high-end' Eismaschine garantieren einen hohen Qualitätsstandard.

SCHRITT 1



Pasteurisierung

SCHRITT 2



Kühlung

SCHRITT 3



Mischung &  
Herstellung

SCHRITT 4



Abfüllung

SCHRITT 5



Konfektionierung &  
Labelung

Mit unserer lokalen Herstellung sind wir auf eine nachhaltige und handwerkliche Herstellung unserer Produkte bedacht. Damit schaffen wir geringe Transportwege, lokale Arbeitsplätze und halten die Wertschöpfung im ländlichen Raum.

# Milchpulver

ZIEGENMILCH IST HERRLICH UND  
ABSOLUT WOHLSCHECKEND

Ziegenmilchpulver wird zu 100% aus frischer Zentralschweizer Ziegenmilch gewonnen. Im schonenden Trocknungsverfahren wird pasteurisierte Ziegenmilch entwässert und anschliessend verpackt. Dadurch bleiben im Ziegenmilchpulver die vielen wertvollen Wirkstoffe und Vitamine der Ziegenmilch aktiv.

Die Ziegenmilch bildet ein hochwertiges Nahrungsmittel und enthält viele wichtige Vitamine und Mineralien. Diese Eigenschaften machen unser Ziegenmilchpulver zum idealen Begleiter der ganzen Familie.

Die gesunde Ziegenmilch ist besonders wertvoll wegen ihres hohen Gehaltes an Mineralstoffen, Vitaminen und Spurenelementen.



## Die Vorteile der Ziegenmilch

1

Gute Verdaulichkeit von Fett und Eiweiss

2

Tieferer Gehalt an Laktose

3

Weitere Vorteile der Ziegenmilch

Da die Ziegenmilch viel kleinere Fettkügelchen hat, ist der Fettgehalt deutlich geringer als jener der Kuhmilch. Die Eiweisszusammensetzung von Ziegenmilch gestattet zudem die Bildung von weichen, einfach zu verdauenden Teigen. Die Kombination dieser beiden Eigenschaften kann unser Verdauungssystem entlasten und zum allgemeinen Wohlbefinden beitragen.

Ziegenmilch ist kein automatisches Substitut für Menschen mit einer diagnostizierten Laktoseintoleranz. Ziegenmilch enthält jedoch typischerweise etwas weniger Laktose als Kuhmilch. Da oft die Menge der Laktose die Unverträglichkeit auslöst und die Betroffenen unterschiedliche Toleranzen aufweisen, könnte dies erklären, warum viele Menschen ohne gesundheitliche Nachteile Ziegenmilch konsumieren können.

# Schokolade

DIE SCHWEIZWEIT ERSTE SCHOKOLADE  
AUS ZIEGENMILCH

Eine weitere Food-Innovation aus dem Hause Blüemlisberg:  
Die schweizweit erste und einzigartige Ziegenmilchschokolade.  
Geschmackvoll und leicht im Abgang. So zeigt sich die neuste  
Schokoladenkreation zweier innovativer Betriebe aus dem  
Herzen der Schweiz.

Die Max Felchlin AG hat mit dem Ziegenmilchpulver der  
Blüemlisberg AG bisher zwei unterschiedliche Milchschokoladen  
aus 100% Zentralschweizer Ziegenmilch hergestellt.

Heidi und ihr Geissen-Peter wären stolz, denn die Ziegenmilch-  
schokolade kreiert harmonische Genussmomente und ist  
äusserst zart - eine Köstlichkeit. Der Schokolade verleiht die  
Ziegenmilch einen einzigartigen dezenten Charakter ohne  
aber dass die für die Ziegenmilch typische Caprinsäure den  
Geschmack dominiert.

Entdecken Sie das einzigartige Aroma unserer Blüemlisberg  
Schokolade. Geniessen Sie die unvergleichbare und  
unwiderstehliche Delikatesse. Edle Genussmomente, die Ihnen  
positiv in Erinnerung bleiben werden.



«Ich bin ein absoluter Schoggi-Fähn. Am liebsten  
dunkle Schokolade, weil ich die herbe Süsse mag.  
Die dunkle Schoggi von Blüemlisberg wird durch  
die Ziegenmilch sehr edel und zart.»

Linda Fäh, Sängerin und Moderatorin  
Botschafterin vom Blüemlisberg

Felchlin  
SWITZERLAND

Gemeinsam mit Felchlin stellen wir die schweizweit erste  
und einzigartige Kuvertüre für die Milchschokolade aus  
Ziegenmilch her.

aeschbach  
CHOCOLATIER

Die Aeschbach Chocolatier AG giesst die Kuvertüre,  
welche bei Felchlin AG hergestellt wird, in unsere eigens  
angefertigte Form und verpackt diese zur fertigen  
Schokoladen-Tafel. Weiter kreieren die Schoggi-  
Spezialisten immer wieder neue Produkte und Varianten.

# Kosmetik

NATÜRLICHE PFLEGE FÜR SAMTWEICHE HAUT

Schon in der Antike galt Ziegenmilch als gesund. Der griechische Arzt Hippokrates pries sie als Lebenselixier an und sogar die ägyptische Königin Kleopatra schätzte das Schönheitselixier Ziegenmilch.

Der Ziegenmilch werden viele positiven Eigenschaften und Heil-versprechen nachgesagt. In vielen Hausmitteln kommt Ziegenmilch vor.

Obwohl die Wirkung und die positiven Eigenschaften nach wie vor vorhanden sind, ist das natürliche Produkt Ziegenmilch in Vergessenheit geraten – insbesondere auch als Kosmetikum.

## Vielfältigkeit

So erstauntes wenige, dass Ziegenmilch nicht nur als Genussmittel benutzt wird, sondern sich auch in der Kosmetik einsetzen lässt. Für die bewusste Dame und den bewussten Herrn haben wir in Zusammenarbeit mit dem Kosmetikhersteller Trybol AG aus Schaffhausen die Hand- und Gesichtscreme in Melisse und Lavendel Geschmack ohne chemikalische Fremdzusätze und ohne Tierversuche entwickelt.

## Die Ziegenmilch in der Kosmetik

GESUND UND ANGESAGT

### + Spendet Feuchtigkeit

Unsere Kosmetikprodukte fetten nicht, ziehen schnell in die Haut ein und spenden Feuchtigkeit - ein gesundes Naturprodukt für anspruchsvolle Haut und die tägliche Körperpflege!

### + Zellschützend

Der Ziegenmilch sagt man eine zellschützende und zellerneuernde Wirkung nach. Sie hat einen hohen Gehalt an Vitaminen (A, B1, B2, B6, Biotin, C und D), ist reich an Mineralstoffen (Calcium, Natrium, Magnesium) und Feuchtigkeitsfaktoren wie Phanthenol. Hochwertige Öle und Coenzyme wie Q10 pflegen die Haut und beugen der Hautalterung vor.

### + Regeneriert die Haut

Die in Ziegenmilch enthaltenen Vitamine A und E regenerieren die Haut. Das Milchfett wirkt beruhigend. Milchenzyme regen die Zellbildung an und die entstehende Milchsäure spendet Feuchtigkeit.



**Trybol**

Die in Schaffhausen ansässige Firma Trybol AG stellt mit unserem Ziegenmilchpulver unsere Kosmetik-Linie her.

# Molkereiprodukte

FRISCHES AUS UNSERER ZIEGENMILCH

Die Milch unserer rund 100 Ziegen ist ein richtiger Alleskönner. Man sagt, sie wirkt gegen Stress und stärkt die Nerven. Auch soll sie eine positive Wirkung auf Muskelwachstum und die Haut haben und Atemwege von Asthmatischen entlasten - ein alt bekanntes Hausmittel neu entdeckt. Wir verkaufen sie nicht nur als heißbegehrte 'geisskalte' Gelati, sondern auch in Form von leckerem Käse.

Bock auf Ziegenkäse? Der vermutlich älteste Käse der Welt ist aktueller denn je: Ziegenkäse wird auch in der Schweiz immer beliebter. Für Geniesser und Gesundheitsbewusste ist unser Ziegenkäse einfach ein MUSS.

Ziegenkäse ist eines von wenigen vegetarischen Lebensmitteln, das den Körper effizient mit Vitamin A und B12 versorgt. Der Superfood Ziegenkäse enthält reichlich Calcium, Chlorid, Phosphor, Linolsäure, Linolensäure und biologisch gebundenes Jod.

Außerdem: Ziegenkäse haben ein besonders leichtverdauliches Eiweiß, welches vom menschlichen Organismus besonders schnell und gut aufgenommen werden kann.

Gemeinsam mit der Käserei Odermatt aus Dallenwil entstehen die Blüemlisberg Ziegenkäse-Spezialitäten. Patrick Odermatt, Inhaber der Käserei, tüftelt für uns immer wieder neue Delikatessen.

Ziegenmilch ist ein natürlicher Energy-Drink mit rund 20 Mal mehr Taurin als Kuhmilch!



# Delikatessen

## FEINES SPEZIALITÄTENBOUQUET FÜR GENIESSEN

Das Fleisch der Ziege ist in vielen Kulturen ein fester Bestandteil des Speiseplanes. Dies insbesondere in der indischen, der süd-europäischen und nordafrikanischen Küche sowie im Nahen Osten mit vielen interessanten Rezepten. In Europa gilt Ziegenfleisch als Spezialität und Delikatesse.

Ziegenfleisch enthält wenig Fett, ist cholesterinarm und somit auch sehr gesund. Das Fleisch ist zart und äußerst bekömmlich. Mit nur 143 Kalorien pro 100 g ist es sehr kalorienarm und ideal für eine bewusste Ernährung – es gehört somit auf jeden Ernährungsplan, nicht nur für Linienbewusste.

Es erstaunt deshalb wenig, dass wir feinste Fleischkreationen mit unseren regionalen Beef-Spezialisten hervorzaubern. Lassen Sie sich von Neuheiten überraschen. Gourmands, welche das Ziegenfleisch zu schätzen wissen, können sich auch direkt bei uns melden und ihre Wünsche anbringen.

Unsere Galloway Rinder mit schottischer Herkunft sind genetisch hornlos und sehr widerstandsfähig. Fast das ganze Jahr (wenn schneefrei) sind sie auf einer extensiven Vollweide zuoberst auf dem Blüemlisberg. Sie sind liebenswert, gemütlich und passen prima zu unseren lebhaften Ziegen.

Jeder Fleischsommelier wird es Ihnen bestätigen: Galloways liefern eines der best-marmoriertesten Fleischstücke mit einem idealen Fleisch-Fett Verhältnis. Ein Gourmetbeef sondergleichen - einfach köstlich!

Noch nie probiert, na dann los - aber nur für qualitätsbewusste Fleischvirtuosen geeignet!



# Unsere Nachhaltigkeit

EIN BESTANDTEIL UNSERER PHILOSOPHIE

## Pflege der Natur

Auf dem Blüemlisberg sind rund 50% der Flächen Biodiversitätsförderflächen (BFF). Die Flächen erfüllen hohe Anforderungen an die standortgerechte Biodiversität zur Förderung der Artenvielfalt.

Alle unsere Wiesen werden schonend mit Motormäher gemäht. Dies ist weit weniger Effizient und eine viel strengere körperliche Arbeit als mit einem top mechanisierten 'Mähwerk'. Doch schützt dies unsere Rehkitze, Feldhasen und Bienen auf unseren Wiesen, da die Tiere fliehen können, gesehen werden und nicht von der Mähdreschmaschine verletzt werden.

Die Galloway-Rinder begleiten unsere Ziegen und sind eine genügsame, extensive Rinderrasse. Sie sind unsere vierbeinigen Landschaftspfleger und fressen u.a. das von den Ziegen verschämte Heu und tragen damit zu einer effizienten Heuverwertung ohne Abfälle bei. Die Futterreste der Galloway-Rinder kommen dann wieder als Dünger und Samen auf unsere Wiesen.

Unser Ziel ist es, eine standortgerechte Flora mit vielen Kräuter-reichen Blumenwiesen als ideale Futtergrundlage für unsere Tiere zu fördern. Blüemlisberg: Unser Name ist unser Programm.

## Produkte

Vermeidung fossiler Energien und Erhöhung der Energieeffizienz ist uns ein grosses Anliegen. Rund einen Drittels unserer Milch wird direkt vor Ort ohne Transportwege zu feinen Gelatis verarbeitet. Die lokale Herstellung der Produkte vermeidet somit sehr viel CO<sub>2</sub> und verursacht wenig Transportemissionen.

Umweltschädliche Stoffe wie Microplastik, hormonaktive Substanzen usw. sind 'no-go's'. In der Verpackung schauen wir Plastik zu vermeiden und nachhaltige Packmaterialien einzusetzen. Dies ist ein kontinuierlicher Prozess, an dem wir stetig arbeiten.

## Externer Ressourceneinsatz

Auf dem Blüemlisberg versuchen wir den externen Ressourceneinsatz so gering als möglich zu halten und mit den Ressourcen vor Ort im Einklang mit der Ökologie bestmöglich zu wirtschaften.

Unser eigenes Quellwasser bildet eine tragende Lebensgrundlage für Mensch und Tier. Es ist einer der wichtigsten Rohstoffe den wir zu schützen wissen. Als Quellgebiet des Gründelisbaches und des Lautobelbaches, welche in den Lauerzersee und dann in den Vierwaldstättersee münden, sind wir uns unserer Verantwortung für das Trinkwasser und das Ökosystem bewusst.

Ohne Kunstdünger sind Futtererträge von Heu und Emd geringer. Wir verzichten bewusst auf Kunstdünger und damit höhere Futtererträge um eine standortgerechte, stabile Vegetation auf unseren Wiesen zu fördern. Unsere Wiesen bekommen ausschliesslich hofeigenen Dünger in Form von Mist und Gülle.

Fühlt sich ein Tier im Stall und auf dem Feld wohl, so stärkt dies die Gesundheit. Der Stall, welcher viel Abwechslung und genügend Platz bietet, bildet eine wesentliche Grundlage der Tiergesundheit. Vom Frühling bis Herbst sind die Tiere jederzeit - wenn es das Wetter erlaubt - auf den Wiesen. Reichen diese prophylaktischen Massnahmen nicht, so werden unsere Tiere homöopathisch behandelt. Geht's wirklich nicht anders, dann werden unsere Tiere vom Veterinär mit klassischer Arznei versorgt. Dies versuchen wir aber auf ein Minimum zu reduzieren. Antibiotika sind für uns immer 'ultima ratio'.

Nachhaltigkeit ist für uns auf dem Blüemlisberg nicht einfach ein Schlagwort, sondern Bestandteil unserer Philosophie. Wir versuchen Nachhaltigkeit in unserem Schaffen von der Urproduktion bis zum Kunden zu leben und uns stetig zu verbessern.

# Blüemlisberg on Tour

MIT UNSEREN MOBILEN FAHRZEUGEN KOMMEN WIR ZU IHNEN.

Egal ob «geisskalte» Ziegenmilch-Glacés, feinster Ziegenkäse, saftige Burger oder knackige Ziegenbratwürste. Unser Sortiment bietet viele Möglichkeiten, die leckeren Ziegenprodukte kennen zu lernen.

## Food-Truck

Bock auf unseren leckeren Ziegenburger oder auf eine knackige Ziegenbratwurst? Dann ist ein Besuch beim Food-Truck vom Blüemlisberg Pflicht.

## Buddy

Unser «Buddy», wie wir ihn liebevoll nennen, ist ein Alleskönnner: Egal ob Tag der offenen Tür, Schwing- oder Jodlerfest, Firmenjubiläum oder Geburtstagsfeier, gerne kommen wir mit unserem mobilen Anhänger bei Ihnen auf Platz und bedienen Ihre Gäste mit unseren «geisskalten» Gelatis.

## Glacé-Velo

«Geisskalt» auf zwei Räder. Unsere coolen Glacé-Velos sind ein echter Hingucker.

Sie haben einen Event und möchten Ihre Gäste mit etwas einzigartigem überraschen?

Dann melden Sie sich unter  
[info@bluemlisberg.swiss](mailto:info@bluemlisberg.swiss), gerne machen wir Ihnen ein massgeschneidertes Angebot.



## Einen Besuch wert

### ÖFFNUNGSZEITEN

**November – März:** Do - So 10:00 – 16:00 Uhr\*

**April – Oktober:** Di - So 09:00 – 17:00 Uhr\*  
Montag Ruhetag (ausser an Feiertagen und Ferien)

\*Bei schönem Wetter, laufendem Bahnbetrieb oder auf Anfrage.

Bitte beachten Sie, dass der Blüemlisberg autofrei ist.

Auf unserer Webseite [www.bluemlisberg.swiss](http://www.bluemlisberg.swiss) erhalten Sie laufend weitere interessante Informationen über den Betrieb und unsere Tiere auf dem Blüemlisberg. Unsere Produkte können Sie online auf [www.shop.bluemlisberg.swiss](http://www.shop.bluemlisberg.swiss) bequem nach Hause bestellen.

## BLÜEMLISBERG AG

Blüemlisberg 3  
6430 Schwyz  
Schweiz

Tel +41 41 810 10 22  
[info@bluemlisberg.swiss](mailto:info@bluemlisberg.swiss)  
[bluemlisberg.swiss](http://bluemlisberg.swiss)



PRODUKTE AUS SCHWEIZER ZIEGENMILCH



Folgen Sie uns jetzt auch auf  
Instagram, LinkedIn und Facebook!

BLUEMPLISBERG.SWISS

Ausgabe 05/2022