

Spycher Spargeln

Von Ende April bis Mitte Juni.



Ab Hof oder bei unseren Abnehmern können Sie wieder Grünspargeln beziehen oder lassen Sie sich in einem Restaurant verwöhnen.

Hier können Sie unsere Spargeln auch beziehen:

Bäckerei Bartl + Co, **Bleienbach**
Bioladen Integral, **Burgdorf**
Chäslade, **Wynigen**
Chäsi **Oschwand**
Metzgerei Flückiger, **Huttwil**
Landi **Bützberg**
Dorflädeli, **Leimiswil** K. Flückiger
Landi, **Riedwil**
Metzgerei Soltermann, **Thörigen**
Dorfladen **Gondiswil** U. Schär
Gemüseladen Bösiger **Niederbipp**
Markt in Burgdorf, N. Wüthrich
Markt in Herzogenbuchsee, Chr. Günter
Markt in Langenthal, Fam. Stalder

Hier werden unsere Spargeln serviert:

Gasthof Bären, **Madiswil**
Gasthof Kreuz, **Bleienbach**
Landgasthof Hirserenbad, **Ursenbach**
Restaurant Bahnhof, **Lotzwil**
Restaurant **Kreuz Herzogenbuchsee**
Wirtschaft **Oschwand**
Restaurant Krone **Spiez**
Restaurant Bellevue **Spiez**
Alterszentrum am Dorfplatz, **Lotzwil**
Senioren- Pension, **Grasswil**

Ab Hof und Markt Fam. Peter, **Spiez**
Ab Hof(Montags) Greti Suppiger, **Bollodigen**
Blütenmehr, Barbara Peter, **Spiez**

Weiter werden von Fam. Bieri, Früchte Sigrist, **Kleindietwil** weitere Restaurants und Läden beliefert.

Pfingstsonntag ist in Spych **Zmorgezmittag** von der Trachtengruppe Ochlenberg. Interessierte können bei uns den Spargelanbau besichtigen.

Hans und Marianne Bögli-Peter, Spych 74, 3476 Oschwand
062 961 74 31
boegli-spych@bluewin.ch

Zu unserem Betrieb

Ein Familienbetrieb ,

Wir bewirtschaften einen Landwirtschaftsbetrieb mit ca. 18 ha. Fläche.

Milchkühe, Kartoffeln, Grünspargeln und Waldwirtschaft sind unsere Hauptstandbeine.

Grünspargeln: In Spych auf der Oshwand werden seit 25 Jahren Grünspargeln angebaut. Seit 2004 haben wir unsere Nachbarn Paul und Annelies Fankhauser-Ryser im Spargelgeschäft abgelöst.

Von Ende April bis 20. Juni sind wir mit unseren Grünspargeln voll beschäftigt.

Wir beliefern einige Läden und Märkte in der Region.

Diverse Restaurants bereiten mit unseren Spargeln feine Menus zu.

Zudem verkaufen wir unsere Grünspargeln direkt ab Hof.

Spargelteam 2012



Von links: Vreni Bögli, Annina Bögli, Fabian Bögli, Hansruedi Oberli, Marianne Bögli,
Dominique Bögli, Vreni Oberli, Lilian Hunkeler, Hans Bögli

Es fehlen: Walter Hunkeler, Heiri Bögli, Jürg und Anita Carissimi, Victoria Egli, Walter
Neuenschwander

Bestellungen

Telefon 062 / 961 74 31
E-Mail boegli-spych@bluewin.ch



Gute Gründe für Schweizer Spargeln

- Bei den Schweizer Spargeln handelt es sich um ein regionales Produkt. Die Transportwege sind sehr kurz.
- Die Spargeln werden knackig frisch auf den Markt, in Läden und Restaurants geliefert oder können auch direkt auf dem Hof bezogen werden.
- Sie können sich direkt auf dem Feld oder auf dem Hof ein Bild über die Ernte und Verarbeitung machen. Der Kontakt zum Produzenten ist möglich.

Wir danken für Ihr Interesse und ganz besonders würde es uns freuen, wenn unsere Spargeln zu einem köstlichen Essen beitragen würden.

Hans und Marianne Bögli-Peter, Spych 74, 3476 Oschwand
062 961 74 31