

FML- 68. Hauptversammlung vom 20. Mai 2022

Berghof Ganterschwil (Gebiet Bamos AG)



Programm:

09:30 Eintreffen im Berghof Ganterschwil bei Kaffee und Gipfeli

10:30 HV FML

11:45 Mittagessen

13.15 Verschiebung nach Ebersol-Mogelsberg zur Balik Farm

13:30 Besichtigung Balik Farm

15:30 Apero mit Spezialitäten von der Balik Farm (Lachs-Räucherei)

Bei herrlichem Sonnenschein und heissen Temperaturen, erreichen wir oberhalb der lieblichen Toggenburger Dörfer, inmitten eines idyllischen Wander- und Naherholungsgebietes das Restaurant-Käserei Berghof.

Die «Berghof-Schüür» bietet das Ambiente für unsere HV 2022.

Um 10.30 Uhr startet Sepp (Josef Doppmann), unser Präsident, die HV 2022. Mitgliederbestand unseres Vereines: **33 Aktivmitglieder, 30 Passivmitglieder und 23 Firmen**. Aus dem Jahresbericht ist zu entnehmen, dass in der Land- und Milchwirtschaft einiges gelaufen ist.

Für den Ausflug der Pensionierten ist dieses Jahr Hugo Bärswil zuständig. Die nächste Wintertagung wird am 10. Februar 2023 in der Naturparkkäserei Diemtigtal stattfinden und für die HV 2023 werden wir uns im Strickhof-Gebiet am 12. Mai 2023 treffen, dies unter der Leitung von Organisator Christoph Mächler.

Besonderen Dank geht dieses Jahr an Patrick Wirth von der Bamos AG für die Mit-Organisation des heutigen Tages.



Mittagessen bei herrlichem Panorama.



Käsebuffet mit Spezialitäten vom Berghof

Nach dem feinen Mittagessen geht es weiter zu einer Betriebsbesichtigung der Balik Farm GmbH in Moos 985, 9122 Ebersol



Ebersol ist weit herum bekannt mit der Balik-Lachsräucherei und dem Balik-Tonstudio.
Tonstudio und Lachs-Räucherei unter einem Hut!

Frau Botscho führt uns zuerst durch das Tonstudio und weiss so einiges über den Werdegang dieser ungewöhnlichen Gemeinschaft von Tonstudio und Lachs-Räucherei zu erzählen.



Die frische Alpenluft, das hauseigene Quellwasser, die Qualität des Brennholzes und die Präzision der Mitarbeiter sind die Geheimnisse des Balik-Lachses. Das Caviar House & Prunier strebt bei der Herstellung ihrer Produkte den höchsten Standard an. Auch der Gedanke der Nachhaltigkeit und der ökologischen Verantwortung ist ein zentrales Element der Unternehmensphilosophie von Prunier.

Die Balik Räucherei und die Prunier Manufaktur werden den höchsten ökologischen Ansprüchen ausnahmslos gerecht. Bei der Herstellung ihrer qualitativ hervorragenden Produkte wird vor allem auf eines Wert gelegt: Leidenschaft und Know-How. Wer herausragend sein will, muss von Herzen lieben, was er tut. Diese Liebe und Leidenschaft setzt nicht den Erfolg voraus. Sie bringt einen dazu, sich und sein Qualitätsniveau jeden Tag aufs Neue zu hinterfragen.

