

## Medienmitteilung

1. November | Seite 1 von 2

### 100 000 Liter «Steffisburger Milch» gezapft Zweieinhalb erfolgreiche Jahre für den Milchautomaten bei der Landi Steffisburg

**Seit zweieinhalb Jahren ist er in Betrieb: Der Selbstbedienungs-Milchautomat vom Hof Schlafhus beim TopShop der Landi Thun in Steffisburg. Offensichtlich schätzen Kundinnen und Kunden das rund um die Uhr zugängliche Angebot von hoffrischer pasteurisierter Vollmilch. Am 29. Oktober 2020 zapfte Barbara Abbühl aus Steffisburg den 100 000. Liter. Bei der Direktvermarktung der hofeigenen Milch setzt die Familie Peter inzwischen zusätzlich auch auf Milchmischgetränke und hausgemachte Glace.**

Der Selbstbedienungs-Milchautomat vom Hof Schlafhus ist nach wie vor der einzige seiner Art in der Schweiz. Die mit dem AgroPreis 2019 ausgezeichnete Innovation erfreut sich grosser Beliebtheit. Nach nur zweieinhalb Jahren wurde am 29. Oktober 2020 der 100 000. Liter gezapft. Hansruedi und Evelyne Peter vom Hof Schlafhus würdigen die Treue und Zufriedenheit ihrer Kundinnen sowie Kunden und überraschten Barbara Abbühl aus Steffisburg beim Zapfen des 100 000. Liters mit einem Geschenkkorb voller Produkte vom Hof. Auch Roland Zwahlen aus Bern und Daniel Grossmann aus Steffisburg erhielten für die zuvor bzw. danach gezapfte Milch ein Zeichen des Dankes. Barbara Abbühl brachte ihre Begeisterung für die «Steffisburger Milch» und den Vertrieb über den Milchautomaten wie folgt auf den Punkt: «Ich bin Fan von diesem rund um die Uhr zugänglichen Angebot und trinke jeden Tag selber einen Liter dieser feinen Milch.»

#### **Aufs richtige Pferd gesetzt**

Hansruedi Peter betreibt seit einiger Zeit noch einen weiteren Selbstbedienungs-Milchautomaten im Hohmad Shop der Landi in Thun sowie je einen Dispenser bei der FrischerFritz GmbH in Thun und bei der Dorfmetzgerei Wölfli in Uetendorf. «Meinem Ziel, die gesamte Milchmenge des Betriebes direkt zu vermarkten, komme ich dank der guten Akzeptanz durch die Konsumentinnen und Konsumenten immer näher», freut sich Hansruedi Peter. Das Wohl der Tiere, der eigene Futteranbau nach den Richtlinien der IP-Suisse sowie die Qualität und die Naturbelassenheit der «Steffisburger Milch» vom Hof Schlafhus liegen ihm am Herzen. Mit den beachtlichen Investitionen hat der Hof Schlafhus aufs richtige Pferd gesetzt und den Geist der Zeit getroffen. Wer «Steffisburger Milch» selber zapft, kauft echt regional ein und reduziert den Abfallberg erheblich.



## Medienmitteilung

1. November 2020 | Seite 2 von 2

### Mit Milchmischgetränken und Glace am Erfolg anknüpfen

Die gute Aufnahme des Angebots durch die Konsumentinnen und Konsumenten bewegte Hansruedi und Evelyne Peter dazu, an den Erfolg der «Steffisburger Milch» anzuknüpfen und weitere Produkte auf der Basis ihrer Milch einzuführen. Zuerst folgten die beiden Milchmischgetränke namens «Käfele» und «Schögele», die auf kaltlöslichem Kaffee- bzw. Schokoladepulver basieren und in vorbefüllten Flaschen und Nachfüllbeuteln erhältlich sind. Seit Anfang September 2020 gibt es nun auch noch die hausgemachte «Steffisburger Glace». Evelyne Peter zeichnet dafür hauptverantwortlich und bietet drei Sorbets und sieben Rahmglaces in Portionenbechern und Schalen an. Die «Steffisburger Milch» vom Hof Schlafhus sowie auserlesene und qualitativ hochwertige Zutaten garantieren ein ausgesprochenes Genusserlebnis.

### Ein bewährtes Miteinander wird fortgesetzt

Im Gegensatz zu den beiden Milchmischgetränken lässt sich die «Steffisburger Glace» nicht am Automaten kaufen, weil dieser nicht über eine Tiefkühlleinheit verfügt. Die gezielte Förderung regionaler Produkte durch die Landi Thun und die gegenseitig bewährte Zusammenarbeit führten zu einer guten und erfolgreich angelaufenen Lösung: «Steffisburger Glace» gibt es in den Läden der Landi Thun in Steffisburg und Uetendorf, im TopShop Steffisburg und im Hohmad Shop Thun. Die Win-win-Situation wird mit einem neuen Kapitel fortgesetzt. Der Weg zum Glace-Genuss führt auch über einen Besuch auf dem Hof Schlafhus und gibt Gelegenheit, die Familie Peter und die fleissigen Milchproduzentinnen persönlich kennenzulernen. Zu guter Letzt: In der Gastronomie hält das Team von Küchenchef Tim Adolphs im Hotel Beatus in Merligen als Vorreiter feine Dessertkreationen mit «Steffisburger Glace» bereit. E Guete!

**Kontakt**      **Hof Schlafhus**  
Hansruedi und Evelyne Peter  
Schlafhausweg 14, 3612 Steffisburg  
079 308 18 29  
mail@hof-schlafhus.ch, www.hof-schlafhus.ch

**Anhänge**      Übersicht und Legenden zu den drei Fotos  
3 Fotos im jpg-Format



## Anhang zur Medienmitteilung

1. November 2020

### Übersicht und Bildlegenden zu den drei Fotos



**Bilddatei 1: «Hof-Schlafhus\_100000\_Liter.jpg»**  
Barbara Abbühl aus Steffisburg zapfte als treue Kundin am 29. Oktober 2020 den 100'000. Liter «Steffisburger Milch». Hansruedi Peter überreichte ihr als Zeichen des Dankes einen Korb mit Produkten vom Hof.



**Bilddatei 2: «Hof-Schlafhus\_99999\_Liter.jpg»**  
Roland Zwahlen aus Bern und seine Begleiterin zapften die beiden letzten Liter vor der 100'000er Marke. Hansruedi Peter (rechts) wartete mit einem kleinen Dankeschön auf.



**Bilddatei 3: «Hof-Schlafhus\_100001\_Liter.jpg»**  
Daniel Grossmann aus Steffisburg (links) war der erste Kunde, der den Weg zum nächsten Meilenstein, dem 200'000. Liter «Steffisburger Milch» aus dem Selbstbedienungs-Automaten, freimachte. Hansruedi Peter überraschte auch ihn mit einem kleinen Zeichen des Dankes.

