



Wurst und Fleischwaren

«Wir verarbeiten Fleisch aus dem Naturpark Thal, da wir Wert auf eine hohe Qualität und Regionalität legen. Wir kennen die Bauern alle persönlich und schätzen ihren guten Umgang mit den Tieren.»

Dorfmetzg
R. Stübi-Schmied
Dorfstrasse 45
4713 Matzendorf

+41 62 394 10 64
metzgerei-stuebi.ch



Öle und Pasten

«Die Sonnenblumen und der Raps blühen vor unserer Haustüre und werden in einem schonenden Verfahren kaltgepresst und zu wertvollem Öl verarbeitet. Haben Sie auch schon unsere Pasten probiert?»

Gasser-Öle
Familie Gasser
Allmendgasse 57
4712 Laupersdorf

+41 62 391 43 63
gasser-oele.ch



Sirup

«Rund um den Kreuzplatzhof pflücken wir frische Blüten und saftige Beeren. Es macht uns Freude, daraus erfrischenden Sirup herzustellen.»

Kreuzplatzhof
Familie Studer
Kreuzplatz 13
4618 Boningen

+41 62 216 38 35
kreuzplatzhof.ch



Alles vom Apfel

«Boskop, Rubinola, Berner Rosen – frisch, reif, sauber, vom Hochstamm, gepresst und geklärt, zum Teil auch vergärt. Unser Apfelsaft ob, süss oder sauer, gibt für den Alltag die richtige Power.»

Familie Jaus
Hohlstrasse 70
4712 Laupersdorf

+41 62 391 30 14
stefan.jaus@bluewin.ch



Käse und Milchprodukte

«Die Kühe, welche die Milch für unseren Käse geben, grasen ganz in der Nähe. Hier in der Bergregion wachsen auf den Weiden noch unzählige verschiedene Gräser und Kräuter. Ein grosses Plus für unseren Käse.»

Käserie Reckenkien
Hansjörg Stoll und
Josef Fluri
Reckenkien 2
4717 Mümliswil

+41 62 391 25 79
chees-shop.ch



Anisgebäck

«Bei uns riecht es das ganze Jahr nach Weihnachten. Das kunstvolle Anisgebäck ist unsere Spezialität und wird – wie auch die feinen Nidletäfeli und viele weitere Produkte – mit viel Liebe und Sorgfalt hergestellt.»

Familie Stuber
Bleichemattstrasse 8
4562 Biberist

+41 32 672 29 12
vo-stubers.ch



Himbeeren

«Auf unserem Himbeerfeld bauen wir kleine zarte Vitaminbomben an. Der intensive Geschmack steht bei uns im Mittelpunkt. Deshalb werden sie mit viel Sorgfalt gepflegt und gepflückt.»

Christoph Meister
Nesesrütti 11
4713 Matzendorf

+41 79 595 30 52
nesesruetti.ch



Teigwaren

«Hier in Welschenrohr entwickeln wir immer wieder neue Rezepte für Teigwaren mit Zutaten aus dem Thal – engagiert, innovativ und professionell.»

Solomania AG
Marc Pergher und
Dominique Becht
Dünnerstrasse 629
4716 Welschenrohr

+41 62 394 20 01
solomania.ch



Süssmost und Apfelschaumwein

«In unserem Apfelschaumwein steckt viel Pfupf aus Äpfeln von unseren selbstgepflanzten Hochstämmen. Diese sind zugleich Schattenspender für unsere seltenen Altsteirer und Sulmtaler Hühner.»

Moschti
Beatrice & Walter Gloor
Hauptstrasse 7
4554 Hüniken

+41 32 614 26 88
+41 79 516 74 11
moschti.ch



Mehl und Backmischungen

«Bereits in der dritten Generation führen wir das traditionelle Müllerhandwerk weiter. Für unser Backmehl verwenden wir ausschliesslich Brotgetreide wie Weizen, Dinkel und Roggen aus dem Naturpark Thal.»

Schnyder Mühle
Jörg Schnyder
Unterdorf 214
4712 Laupersdorf

+41 62 391 44 65
thalermehl.ch



Edelbrände

«Feinste, aromatische Früchte von Hochstammbäumen sind der Rohstoff für unsere hochwertigen Fruchtbrände und Liköre. Ob «Klar» oder als «Vieille» unsere auserlesenen Schnäppli sind voll im Trend!»

Familie Meier
Brunnenhof
Rodorsdorfstrasse 2
4116 Metzerlen

+41 61 731 27 76
brunnen-hof.ch



Schenken Sie ein Stück Region

Für jede Gelegenheit haben wir das passende Geschenk: Überraschen Sie Ihre Liebsten, Ihre Mitarbeitenden oder Ihre Kunden mit einer Vielfalt an regionalen Spezialitäten. Inhalt und Verpackung stellen wir nach ihren Wünschen zusammen.

Bestellen Sie direkt bei der Infostelle des Naturpark Thal.

+41 62 386 12 30
sonatuerlich@regionthal.ch

Verkaufsstellen

Die so natürlich-Spezialitäten erhalten Sie ganz bequem bei vielen Verkaufsstellen von Coop, Volg und Landi in den Kantonen Solothurn, Bern und Basel.

so-natuerlich.ch/Verkaufsstellen



Viele Hofläden, Dorfläden, Käsereien und Metzgereien führen die so natürlich-Produkte – lassen Sie sich beraten und entdecken Sie die Vielfalt.

so-natuerlich.ch/Verkaufsstellen



Regional

So natürlich vertreibt regionale Spezialitäten, die von uns - innovativen Bauernbetrieben und kleinen Manufakturen im Kanton Solothurn - hergestellt werden. Das schweizweite Label regio•garantie steht für Gewinnung und Verarbeitung der Zutaten in der Region. So werden die Produkte zu einem besonderen Genuss!

so-natuerlich.ch



Nachhaltig

Wir produzieren mit grosser Leidenschaft und Sorgfalt. Die Zutaten stammen, wenn möglich, aus der Region. Die Wege sind kurz und die Wertschöpfung bleibt in der Region. Dies ist Nachhaltigkeit par excellence.

so-natuerlich.ch



Hinter den Kulissen

Besuchen Sie uns und erleben Sie hautnah, wie die regionalen Spezialitäten entstehen. Geniessen Sie als Abschluss einen Apéro und degustieren Sie die Produkte vor Ort. Buchen Sie direkt bei der Infostelle des Naturpark Thal.

Tel. +41 62 386 12 30
info@naturparkthal.ch



«Regionalprodukte widerspiegeln die Besonderheiten des Bodens, der Landschaft und der Menschen, die sie schaffen.»

so natürlich GmbH
c/o Naturpark Thal
Hölzlistrasse 57 – 4710 Balsthal

Tel. +41 62 386 12 30
sonatuerlich@regionthal.ch; so-natuerlich.ch



Regionalprodukte aus dem Kanton Solothurn



Schweiz. Natürlich.