



**BROT-
ZUTATEN**

GESAMTSORTIMENT



DIE AGRANO AG IN DER SCHWEIZ

Die Agrano AG ist seit 1946 der innovative Schweizer Hersteller und Spezialist für die Backstube und Dessertküche.

Neben einfachster Zubereitung garantiert der hohe Conveniencegrad des Sortiments sicheres Gelingen und zufriedene Gäste. Das breite Angebot an Halbfabrikaten, Tiefkühl- und Fertigprodukten lässt keine Wünsche offen. «Made in Switzerland» garantieren wir mit einem hohen Anteil an Schweizer Zutaten und der Produktion in Allschwil BL, in welcher wir den überwiegenden Teil unserer Produkte herstellen.

Die Agrano AG Schweiz ist seit 2006 zentraler Bestandteil der Martin Braun-Gruppe, welche heute mit mehr als 2.500 Mitarbeitern an in über 70 Ländern ein Vollsortiment entwickelt, produziert und alle relevanten Kanälen der Backbranche, Industrie und Gastronomie beliefert.

UNSERE EIGENMARKEN

AGRANO

Beste Zutaten zur Brot- und Brötchenherstellung



Hochwertige Fruchtpürees



Tiefgekühlte Premium Brot- und Brötchen-Spezialitäten

BRAUN

Vielfältiges Angebot für die Gastronomie



Beste Zutaten für Glacé



Premium Tiefkühlbackwaren: Viennoiserie, süsse Gebäcke, Snacks

**ALLES, WAS DAS
BROT AUSZEICHNET.**





BROT- ZUTATEN

PRODUKTÜBERSICHT

Artisano, Brühstück mit Vorteig.....	Seite 6
Teigveredelung.....	Seite 8
Bioreal-Biohefe.....	Seite 9
Sauer-/Vorteige und Teigsäuerung.....	Seite 10
Margarinen & Fette.....	Seite 12
Trennmittel.....	Seite 14
Malzprodukte, Aroma & Farbe.....	Seite 16
Hilfsprodukte.....	Seite 17



BRÜHSTÜCK MIT VORTEIG



Artisano

Unsere Artisano-Getreidemassen werden in einem speziellen Verfahren aus gekochten Körnern oder Sprossen hergestellt und mit einem bis zu drei Wochen gereiften Vorteig veredelt. Das Resultat: Brot & Brötchen mit einer sehr langen Frischhaltung, kombiniert mit einmalig urigem Geschmack sowie rustikalem Aussehen und dabei noch völlig frei von Zusatzstoffen.

VORTEILE

- bietet deutlich mehr als ein übliches Brühstück
- Vollwertig (ganze Körner oder Sprossen werden verarbeitet)
- mit einem bis zu drei Wochen gereiften Vorteig veredelt
- Teigausbeute von bis zu 200%
- frei von Zusatzstoffen; 100% Natürlich
- reibungslos in alle Produktionsabläufe integrierbar
- Geeignet für direkte Teigführung, Gärverzögerung/-stopp, kurze oder lange Teigführung.
- Kann vielseitig eingesetzt werden und Ihre hauseigenen Rezepte ideal ergänzen.
- Ungekühlte Lagerung und lange Haltbarkeit
- von Agrano in der Schweiz entwickelt und hergestellt



ARTISANO WEIZEN



Getreidemasse veredelt mit einem hausgemachten, natürlichen und langgeführten Vorteig

Dosierung: 2,5 kg auf ca. 5 kg Mehl

Art. 00610220010.0, 10-kg-Karton (5x2-kg-Platten)



ARTISANO ROGGEN



Getreidemasse veredelt mit einem hausgemachten, natürlichen und langgeführten Vorteig

Dosierung: 2,5 kg auf ca. 4 kg Mehl

Art. 01080200002.5, 10-kg-Karton (5x2-kg-Platten)



ARTISANO HAFER



Getreidemasse veredelt mit einem hausgemachten, natürlichen und langgeführten Vorteig

Dosierung: 2,5 kg auf ca. 5 kg Mehl

Art. 01079200002.5, 10-kg-Karton (5x2-kg-Platten)



ARTISANO URDINKEL



Getreidemasse veredelt mit einem hausgemachten, natürlichen und langgeführten Vorteig

Dosierung: 2,5 kg auf ca. 4 kg Mehl

Art. 01078200002.5, 10-kg-Karton (5x2-kg-Platten)



BIO ARTISANO WEIZENSPROSSENPASTE

Weizensprossen-Getreidemasse, veredelt mit einem hausgemachten, natürlichen und langgeführten Vorteig. Bieten Sie mit Weizensprossen Ihren Kunden einen echten Mehrwert, denn Weizensprossen sind nicht nur reich an verschiedenen B-Vitaminen sondern überzeugen mit einem Mix an Proteinen, Ballaststoffe, Mineralstoffe und sekundären Pflanzenstoffen mit antioxidativer Wirkung. Durch die Keimung sind die Nährstoffe in den Sprossen leichter verdaulich.

Dosierung: 2,5 kg auf ca. 10 kg Mehl

Art. 01812250002.5, 10-kg-Karton (5x2-kg-Platten)

TIPP Wenn Ihr Betrieb bei den entsprechenden Labelgebern zertifiziert ist, können Sie bei Einhaltung der Richtrezepturen die Labels Suisse Garantie, IP-SUISSE, Naturel und UrDinkel zur Auszeichnung Ihrer Brote wie angegeben nutzen.



TEIGVEREDELUNG

BIO PANE NOSTRANO SCURO

Bio Pane Nostrano scuro ist eine innovative Teigveredelung auf Basis eines aktiven Vorteiges, angereichert mit rein natürlichen Zutaten wie: Weizen, Roggen und Malz, eingelegten Leinsamen und Sonnenblumenkernen sowie Honig und Meersalz. Behutsam reift die Teigveredelung «Bio Pane Nostrano scuro» über 10 Tage. Dadurch entwickelt dunkles Brot und Kleingebäck seinen raffinierten Geschmack und speichern extra viel Feuchtigkeit für ein intensiv würziges und tagelang frisches Brotvergnügen.

VORTEILE

- Mehrere Tage behutsam gereifter Vorteig für viel Geschmack, Feuchtigkeit und Haltbarkeit.
- Nur natürliche Zutaten: Feinster Weizen, Roggen, ausgewogener Malz, ein wenig Honig, eingelegte Leinsamen und Sonnenblumenkerne sowie eine Prise Meersalz.
- Zur Brot-Grundrezeptur gibt es viele weitere Anwendungsrezepturen für Filone, Ciabatta, Grissini und Focaccia.
- Nach italienischer Bäckertradition von Agrano in der Schweiz entwickelt und hergestellt.

Art. 00605050025.0, 10 kg Eimer



BIOREAL-BIOHEFE

Unsere Bioreal® Produkte zeichnen sich durch eine einzigartige Qualität aus. Diese erreichen wir durch das von uns selbst entwickelte und perfektionierte Herstellungsverfahren für Hefecreme. Sie ist die Basis für viele unterschiedliche Hefeprodukte – wie etwa Frisch- und Trockenhefe und Flocken. Unsere Hefeprodukte werden unter absolut sterilen Bedingungen fermentiert. Selbstverständlich verzichten wir auf alle chemischen oder synthetischen Zusatzstoffe und verwenden nur natürliche Zutaten.



BIOREAL FRISCHHEFE

Bioreal Frischhefe wird im Unterschied zu konventionellen Frischhefen ganz ohne chemische Zusätze auf Basis von Biogetreide und klarem Quellwasser hergestellt.

VORTEILE

- Für direkte, kurze oder lange Teigführung, Gärverzögerung, Gärunterbrechung oder über Tiefkühlung geeignet.
- Sehr gute Triebkraft
- Gentechnikfrei
- Chemiefreie Fermentation
- Eignet sich für alle Brotsorten und Backwaren, welche den Anforderungen von Bio Suisse (Knospe) und anderen Biolabels entsprechen sollen.

Dosierung: 2–8% auf das Mehl

Art. 00378100012.0, 12-kg-Karton (12x1000 g)

BIOREAL AKTIVE TROCKENHEFE

Bioreal Aktive Trockenhefe wird im Unterschied zu konventionellen Trockenhefen ganz ohne chemische Zusätze auf Basis von Biomelasse und organischen Bioprodukten hergestellt.

VORTEILE

- Für direkte, kurze oder lange Teigführung, Gärverzögerung, Gärunterbrechung oder über Tiefkühlung geeignet.
- Gentechnikfrei
- Chemiefreie Fermentation
- Eignet sich für alle Brotsorten und Backwaren, welche den Anforderungen von Bio Suisse (Knospe) und anderen Biolabels entsprechen sollen.

Dosierung: 1–3% auf das Mehl

Art. 00536050010.0, 10-kg-Karton (20x500 g)



SAUER-/VORTEIGE UND TEIGSÄUERUNG

LEVAFRESH

100% natürlicher und gebrauchsfertiger Flüssigvorteig auf Basis von aktiven Mikroorganismen. Entspricht den Trends Slow-Baking und Clean-Label und erfüllt die Richtlinien für Richemont Naturel.

VORTEILE

- universelle Anwendung: für Brot aus dunklen und hellen Teigen, Kleingebäck, Zöpfe und Hefesüssgebäcke
- Herstellung von herrlichem Feierabendbrot ohne Backmittel und ohne Backhefe.
- durch lange Fermentation hoher Gehalt an Aromavorläufern und -stoffen
- mindestens 2–4% mehr Teigausbeute
- Clean-Label-Deklaration (Mehl, Wasser)
- Levafresh darf wie frischer Vorteig ausgelobt werden.

Säuregrad: 15, **Dosierung:** 10–15%

Art. 00614150010.0, 12,5-kg-Bag in Box

LEVAPÂTE

Gebrauchsfertiger Vorteig in Pastenform für Brot und Brötchen von höchster Qualität ohne zusätzliche Verwendung von Backmitteln.

Säuregrad: 10, **Dosierung:** 4–5%

Art. 00695150005.0, 5-kg-Eimer

LEVINA VIOLA HARTWEIZEN- SAUERTEIG

Getrockneter Hartweizensauerteig.

VORTEILE

- exakte Dosierbarkeit
- direkte Anwendung für alle weizenbetonten Brote
- traditionsreiche Zutat mit Trendcharakter
- typisch mediterraner Brotgeschmack
- mild-aromatischer Brotcharakter
- deklarationsfreundliche Zutat (Clean Label)
- hohe Verbraucherakzeptanz

Säuregrad: 50, **Dosierung:** 2–5%

Art. 01121050020.0, 10-kg-Sack

FERMPLUS

Roggenvollkornsauerteig für einen aromatischen und ausgeprägten Brotgeschmack.

VORTEILE

- typischer, fein säuerlicher Geschmack
- schnittfeste und streichfähige Krume
- längere Frischhaltung
- verzögerter Schimmelbefall

Säuregrad: 50, **Dosierung:** 2–8%

Art. 00328050025.0, 20-kg-Sack

BIO SUGRANO R 750 K

Biologischer Sauerteig in Pulverform.

VORTEILE

- keine Änderung des gewohnten Herstellungsverfahrens; d.h. direkte Teigführung (Zeitersparnis)
- immer gleichbleibende Qualität des Produktes
- verleiht jedem Produkt eine spezielle Note, ist jedoch universal einsetzbar
- Geschmack, wie er bei Broten mit Hebel entsteht (milde Säuerung)
- luftige Krume und knusprige Kruste
- schönes, traditionelles, handwerkliches Aussehen
- längere Frischhaltung

Art. 00340050025.0, 25-kg-Sack

BIOREAL LEVAIN BIO EU

Biologischer Sauerteig (Hebelsatz) in flüssiger Form mit einer Mischkultur aus Bioreal Hefen und Laktobazillen für die rationale Herstellung von Brot und Backwaren.

VORTEILE

- Direkte Teigführung (Zeitersparnis)
- Ausgeprägter Geschmack, wie er bei Broten und Backwaren mit Hebel entsteht (milde Säuerung)
- lange Frischhaltung
- Eignet sich für alle Brotsorten und Backwaren

Art. 00434150010.0, 10-l-Kanister

FS HELL & FS DUNKEL

Natürliches, in biologischen Reifeprozessen hergestelltes Teigsäuerungsmittel für Roggen- und Roggenmischbrote Mit FSH (Fertigsauer hell) und FSD (Fertigsauer dunkel) stellen Sie ohne eigene Sauerteigführung rasch und sicher hochwertige Roggenbrote mit ausgeprägtem rustikalem Geschmack her. FSH und FSD unterscheiden sich backtechnisch nicht. FSD bringt jedoch eine kräftige Färbung von Krume und Kruste bei dunklem Roggenbrot. FSH ist farblich neutral und deshalb geeignet für helles Roggenmischbrot.

VORTEILE

- vereinfachter Arbeitsablauf, keine Schwankungen im Gär- und Säuerungsprozess
- Erweiterung des Spezialbrotsortiments: Mehrere Teigtypen können gleichzeitig hergestellt werden
- Problemloses Aufarbeiten von Hand oder mit der Maschine. FSH und FSD geben den Teigen guten Stand und Trieb.
- gut gelockerte, saftige Krume, schöne Kruste

Säuregrad FS hell: 160, **Dosierung:** 2–4%

Säuregrad FS dunkel: 130, **Dosierung:** 2–4%

Art. 00010050025.0, **FS hell**, 25-kg-Sack

Art. 00011050010.0, **FS dunkel**, 10-kg-Sack



MARGARINEN & FETTE

AGRANO GIPFELMARGARINE 30% (SG)

Pflanzliche Gipfelmargarine mit 30% Butteranteil in Platten zur Herstellung von Plunderteigen, Gipfel, feinen Blätterteigen und tourierten Hefesüssteigen.

VORTEILE

- ideale Aufschlageigenschaften, kein Überschlagen
- gute Stabilität der Masse
- geschmeidige, feine Struktur
- abgerundeter Geschmack
- ausgezeichneter Mürbeeffekt
- kurzer, zarter Schmelz
- in der Schweiz hergestellt

Art. 00610220010.0, 10-kg-Karton (5x2-kg-Platten)

AGRANO CRÈMEMARGARINE 10% (SG)

Pflanzliche Patisseriemargarine mit 10% Butter in Blockform zur Herstellung von Mürbeteigen, Massen und Füllcremen.

VORTEILE

- ideale Aufschlageigenschaften, kein Überschlagen
- gute Stabilität der Masse
- geschmeidige, feine Struktur
- abgerundeter Geschmack
- ausgezeichneter Mürbeeffekt
- kurzer, zarter Schmelz
- in der Schweiz hergestellt

Art. 00640220010.0, 10-kg-Karton (2x5-kg-Blöcke)

AGRANO BLÄTTERTEIG- MARGARINE (SG)

Pflanzliche Blätterteigmargarine in Platten zur Herstellung von Blätter- und Plunderteigen.

VORTEILE

- plastische Struktur
- sehr guter und gleichmässiger Trieb
- neutral im Geschmack und einfach in der Verarbeitung
- in der Schweiz hergestellt

Art. 00620220010.0, 10-kg-Karton (5x2-kg-Platten)



UNIVERSALMARGARINE PFLANZL. T.F.F.

Pflanzliche Universalargarine in Blockform zur Herstellung von Mürbeteigen, Massen und Füllcremen. Tropenfettfrei..

VORTEILE

- ideale Aufschlageigenschaften, kein Überschlagen
- gute Stabilität der Masse
- geschmeidige, feine Struktur
- abgerundeter Geschmack
- ausgezeichneter Mürbeeffekt
- kurzer, zarter Schmelz
- in der Schweiz hergestellt

Art. 00643220010.0, 10-kg-Karton (2x5-kg-Blöcke)

AGRANO BÄCKEREIFETT (SG)

Rein pflanzliches Bäckereifett zur Herstellung von Mürbeteigen, Hefeteigen und Kuchenteigen.

VORTEILE

- neutral im Geschmack und einfach in der Verarbeitung
- in der Schweiz hergestellt

Art. 00650220020.0, 20-kg-Karton



BÄCKEREIFETT PFLANZLICH O. P.

Rein pflanzliches Bäckereifett zur Herstellung von Hefeteigen und Kuchenteigen. Palmölfrei.

VORTEILE

- neutral im Geschmack und einfach in der Verarbeitung
- in der Schweiz hergestellt

Art. 00651220020.0, 20-kg-Karton

AGRANO BÄCKEREIFETT EXTRA

Bäckereifett aus tierischen Fetten zur Herstellung von Mürbeteigen, Zuckerteigen, feinen Hefengebäcken und Pizzateigen.

VORTEILE

- neutral im Geschmack und einfach in der Verarbeitung
- in der Schweiz hergestellt

Art. 00660220020.0, 20-kg-Karton

AGRANO FRITURE (SG)

Rein pflanzliches Frittierfett.

VORTEILE

- neutral im Geschmack
- gute Frittierstabilität
- in der Schweiz hergestellt

Art. 00600220010.0, 10-kg-Karton



TRENNMITTEL

SPRINK FLÜSSIG

Flüssiges Backtrennmittel zum Einfetten/Einsprühen von Blechen und Formen. Sprink flüssig enthält Wachs der Carnaubapalme, die nur in Brasilien wächst. Feinst verteiltes Carnaubawachs plus Sonnenblumenlecithin garantiert höchste Trennleistung.

VORTEILE

- Universell einsetzbar (für alle Formen und Bleche)
- Rein pflanzliche Inhaltsstoffe
- Sparsam in der Anwendung
- Vorteilhaftes Preis-Leistungsverhältnis

Art. 41160140010.0, 10-l-Kanister

SPRINK SPRAY

Backtrennmittel als praktische 600-ml-Sprühdose zum Einfetten/Einsprühen von Blechen und Formen. Sprink-Spray enthält Wachs der Carnaubapalme, die nur in Brasilien wächst. Feinst verteiltes Carnaubawachs plus Sonnenblumenlecithin garantiert höchste Trennleistung.

VORTEILE

- Universell einsetzbar (für alle Formen und Bleche)
- Rein pflanzliche Inhaltsstoffe
- Sparsam in der Anwendung
- Vorteilhaftes Preis-Leistungsverhältnis

Art. 41220740000.6, 600-ml-Sprühdose

BOESON TRENNWAX FLÜSSIG AKTIV PO MB

Dünnflüssiges, wasserfreies Trennmittel. Verfügt über einen hohen Wachsgehalt und eignet sich daher für alle Trennaufgaben beim Backprozess. Es kann sowohl für Blechfettanlagen, elektronische Sprühpistolen, Airless-/Airmix-Sprühsysteme als auch für den manuellen Gebrauch eingesetzt werden. Bei Raumtemperatur sprühfähig.

VORTEILE

- einfache Handhabung
- hohe Trennleistung
- hoher Wachsgehalt
- sparsame Anwendung

Art. 41150340030.0, 30-kg-Fass

BOESON VP TRENNPULVER PO MB)

Pulverförmige Mischung aus neutralen Glyceriden, sehr stabil, wirkt der Bildung eines ranzigen Geschmacks entgegen.

Art. 75110220015.0, 15-kg-Karton

SENNA TRENNWACHS UNIVERSAL KEG

Universelles Trennmittel für Brot, Brötchen und feine Backwaren aller Art.

VORTEILE

- Hitzestabil und geruchsneutral
- Harzfrei
- Sehr sparsam im Verbrauch
- Äusserst gute Haftung – auch auf vertikalen Formen
- Beste Trennleistung auch bei zucker und eiweissreichen Produkten
- Ideal zum Ausfetten von Kuchenformen, Brotkästen, Blechputzmaschinen usw.

Art. 41150340030.0, 30-kg-Fass



MALZPRODUKTE AROMA & FARBE

CRAFT-MALZ

Mit unserem neuen Malzcuvée abgerundet mit aromatischem Hopfenöl, steht Ihnen ein Basisprodukt zur Verfügung, das viel Spielraum für handwerkliche Kreativität und Experimentierfreude lässt. Nutzen Sie das perfekt aufeinander abgestimmte Geschmacksprofil und verwöhnen Sie Ihre Kunden mit unkonventionellen, handwerklich hergestellten Backwaren mit Leidenschaft und Herz.

VORTEILE

- kombinierbar mit allen herkömmlichen Backmitteln (ohne Salz)
- Einsatz von hauseigenem Sauerteig und dessen Auslobung möglich
- universell einsetzbar für Kleingebäck über Brot bis Feingebäck
- ideale Basis für attraktive Craft-Snacks
- Lange Genuss- und Verzehrsfrische
- saftig-weiche Krumenstruktur
- appetitliche Krusten- und Krumenfarbe
- lang anhaltende Krustenrösche
- Auslobung als Malzgebäck (Malzmenge muss in % angegeben werden)
- E-Nummern freier Genuss (bei Verwendung weiterer E-Nummernfreier Zutaten im Rezept)

Art. 41160140010.0, 10-l-Kanister

MALTAROM DUNKEL EBC 1000 (SA)

Maltaron Dunkel EBC 1000 ist ein rein feingemahltes und geröstetes Gerstenmalzmehl ohne enzymatische Wirkung. Neben einer besonderen Frischhaltung verleiht Maltaron den Backwaren ein feines Röstaroma kombiniert mit einer ausgewogen malzigen Note.

VORTEILE

- Naturrein
- Malzig-aromatischer Geschmack mit Röstaromen
- Verleiht dem Endprodukt besondere Frischhaltung
- Universell einsetzbar

Art. 00390050025.0, 25-kg-Sack



HILFSPRODUKTE

BIOREAL ANTISCHIMMELMITTEL ASM



Biologisches Antischimmelmittel in flüssiger Form, aus Bioapfelessig sowie Laktobazillenkulturen, gezüchtet auf biologisch angebauten Getreiderohstoffen.

VORTEILE

- Verhindert die Schimmelbildung bei abgepackten Fertigbackwaren sowie Teigen für mindestens 10 Tage
- Lange Haltbarkeit (6 Monate)
- Eignet sich für alle Fertigbackwaren sowie Teige, welche den Anforderungen von Bio Suisse (Knospe) und anderen Biolabels entsprechen sollen.

Dosierung: 3% auf das Mehl

Art. 00380151000.0, 10-kg-Kanister

CONTRAFIL (KOSCHER)

Zur Verhinderung des Fadenziehens.

Art. 00020050025.0, 25-kg-Sack



WIR UNTERSTÜTZEN SIE JEDERZEIT – INDIVIDUELL & UMFASSEND

UNSER VERTRIEBSTEAM



JOHN BERNER
Sprecher der Geschäftsleitung
T 079 354 67 52
E john.berner@agrano.ch



MANFRED BLUM
Verkaufsleiter
T 079 898 82 17
E manfred.blum@agrano.ch



LUC BRICE
Fachberater Bäckerei / Konditorei
Freiburg, Neuenburg, Genf, Waadt, Wallis
T 079 240 66 07
E luc.brice@agrano.ch



RETO HERGER
Fachberater Bäckerei / Konditorei
Basel-Stadt, Basel-Landschaft, Jura, Oberwallis, Tessin
T 079 600 96 74
E reto.herger@agrano.ch



ROLAND ELMIGER
Fachberater Gastronomie
Innerschweiz, Bern, Solothurn, südlicher Aargau
T 079 500 42 72
E roland.elmiger@agrano.ch



ETTORE SALERNO
Fachberater Gastronomie
Aargau, Basel-Stadt, Basel-Landschaft, Solothurn
T 079 779 24 21
E etторе.salerno@agrano.ch



CHRISTOPH LÜTHI
Fachberater Bäckerei / Konditorei
Glarus, Graubünden, Schwyz, St. Gallen, Uri, Zug
T 079 406 46 01
E christoph.luethi@agrano.ch



THOMAS WIDMER
Fachberater Bäckerei / Konditorei
Appenzell, Schaffhausen, Thurgau, Zürich
T 079 634 67 58
E thomas.widmer@agrano.ch



URS WYSS
Fachberater Bäckerei / Konditorei
Aargau, Bern, Luzern, Solothurn, Zentralschweiz
T 079 484 24 11
E urs.wyss@agrano.ch



PASCAL BÜTLER
Fachberater Gastronomie
Zürich, Ostschweiz
T 079 387 27 60
E pascal.buetler@agrano.ch

Sprechen Sie uns gerne an!

UNSER VERSPRECHEN AN SIE

Mit langjähriger Erfahrung, grosser Motivation und viel Leidenschaft für das Handwerk arbeiten wir tagtäglich für unsere Kunden. Ihr Gesprächs- und Geschäftspartner in jeder Situation zu sein, ist uns wichtig. Daher bieten wir Ihnen **massgeschneiderte Lösungen**:

- Persönliche **Fachberatung** in allen Belangen
- Professionelle **Werbeunterstützung** und **Verkaufsförderung**
- Spannende **Fachseminare**
- Zuverlässige **Logistik**

**LEIDENSCHAFTLICHE
BROTEXPERTEN
MIT SCHWEIZER
WURZELN.**

