



Freiburg, der 17. September 2018

PRESSEMITTEILUNG

Bio-Markt 2018 - Bio, noch näher bei Ihnen

Samstag 22. September, Georges-Python Platz, im Herzen von Freiburg

Lernen Sie Bioproduzentinnen und -produzenten aus Ihrer Region an einem Markt, der auf Authentizität, Qualität und Nachhaltigkeit setzt, kennen. Mehr als 30 Biobauern und -bäuerinnen sowie Verarbeiter aus Freiburg und den umliegenden Kantonen zeigen vielfältige und kreative Produkte. Dem Jahresthema von Bio-Suisse «Bio liegt nah» entsprechend, bietet der Anlass vielfältige Gelegenheiten zu Begegnungen und Gesprächen rund um gesunde und faire Nahrungsmittel. Diese 7. Ausgabe des Bio-Marktes ist für die Co-Organisatoren Bio Freiburg und Unser Biokorb auch Gelegenheit, die Werte und Visionen, welche diesem Anlass zu Grunde liegen durch eine Charta zu präsentieren.

Seit 2012 ist der Bio-Markt Schaufenster der biologischen, regionalen Landwirtschaft und bietet Momente des Austauschs und der Begegnung. Die Beliebtheit des Marktes hat zu steigenden Zahlen bei den Anmeldungen der Ausstellerinnen und Aussteller geführt, so dass sich die Organisatoren zur Schaffung einer Charta entschieden haben. Diese präzisiert die Werte und Visionen, um der Veranstaltung eine klare Linie in Richtung biologischer, regionaler Familienbetriebe, welche im Einklang mit Natur und Mensch arbeiten, zu geben (Charta im Anhang). Während die politischen Diskussionen um die Zukunft der Landwirtschaft in vollem Gange sind, lebt der Bio-Markt alle Vorteile einer vertrauensvollen und nahen Beziehung zwischen Produzenten und Konsumenten vor.

Die 33 anwesenden Produzentinnen und Produzenten haben Vorbildcharakter für die Landwirtschaft von morgen. Einerseits verführen sie mit ihren kreativen und qualitativ hochwertigen Produkten, andererseits überzeugen sie durch ihre Kompetenz im Direktverkauf und dem ressourcenschonenden Umgang mit der Natur. Nebst diversen Verkaufsständen gibt es an 12 fein duftenden Verpflegungsständen Leckerbissen für jeden Geschmack. Das kulinarische Angebot wird in diesem Jahr besonders reichhaltig mit Neuheiten im Bereich der Aufwertung von Gemüse.

Die Kunsthandwerkerinnen und -handwerker werden ebenso ihr einzigartiges Können demonstrieren. Der Bio-Markt verfolgt immer auch das Ziel, über die biologische Landwirtschaft zu informieren und zu sensibilisieren. Zum 25. Jubiläum von Bio Freiburg können die Besucher anhand einer Karte herausfinden, wo sich die Freiburger Biobetriebe befinden. Partnerorganisationen runden das Angebot mit Informationen aus ihren Gebieten zum Thema Nähe ab. Unser Biokorb bietet ein Laktofermentations-Workshop zur cleveren und gesunden Konservierung von Gemüse an. Für das vollkommene Familienglück sorgen diverse Animationen wie eine Bastecke, Spiele und ein kleiner Tierpark.



BIO
Fribourg
Freiburg



INFORMATIONEN UND PROGRAMM

www.biomarkt-freiburg.ch

Bio-Markt Freiburg, Samstag, 22. September 2018, von 9 bis 17 Uhr

- 33 regionale Bio-Produzenten/innen und Bio-Verarbeiter/innen
- 12 Bio-Bistrotts: Verpflegung, Spezialitäten
- 9 Kunsthandwerker/innen aus der Region
- 10 Informationsstände von Partnerorganisationen
- Streichelzoo, Strohburg, Animationen für Gross und Klein
- Aktivitäten zum Jahresthema von Bio Suisse "Bio liegt nah"
- Workshop "Gemüse selber fermentieren/haltbar machen"
- Praktische Vorführungen
- Strassenmusiker/innen

Organisatoren

Der Bio-Markt wird gemeinsam organisiert von den Vereinen Bio Freiburg und Unser Biokorb, welche sich beide für die Förderung der biologischen Landwirtschaft im Kanton engagieren.

KONTAKT

Koordination Bio-Markt Freiburg: Barbara Schmid, 078 619 37 93, coordination@marchebio-fribourg.ch

Bio-Produzent/innen geben gerne Interviews. Auf Wunsch steht Bildmaterial zur Verfügung.

CHARTA

Der Bio-Markt Freiburg ...

... ist in erster Linie ein regionaler Markt mit zertifizierten biologischen Lebensmitteln.

... stellt eine Vitrine für die Freiburger Biobauern/-bäuerinnen dar und fördert die lokalen biologischen Familienbetriebe.

... ermöglicht den Austausch und Dialog zwischen der Biolandwirtschaft, dem bäuerlichen Umfeld und der breiten Öffentlichkeit.

... wertschätzt die Vielfalt und Qualität biologisch produzierter Produkte und von Kunsthandwerk der Region.

... fördert und lebt Nachhaltigkeit und Fairness innerhalb der Organisation.

... verbindet Landwirtschaft und Kultur durch Animationen und Diskussionen und regt so ein breites Publikum an.

... bietet Vereinen mit engem Bezug zur biologischen Landwirtschaft, zu ökologischen Themen oder ethischem Konsum eine Plattform.

... empfängt lokale Kunsthandwerker/innen, die im Einklang mit Mensch und Natur arbeiten.

AUSSTELLER/INNEN

Bio-Produzenten/innen und Bio-Verarbeiter/innen

- [Alp Pfruend Senggi](#), Christa & Stefan Sieber, Reichenbach: Produkte von der Alp (Alp- und Hobelkäse, Mutschli, Raclettekäse)
- [ArboThévoz](#), Ivan Thévoz, Russy: Äpfel, Birnen, Kartoffeln, Brantwein, Konfitüren, Zwetschgen, Pflaumen, Linsen, Feigen, Apfelsaft, Mehl von alten Sorten
- [Bergerie de Chandossel](#), Reto Fivian und Lea Egli, Villarepos: Produkte vom Engadinerschaf
- [Biocave](#), René und Marc Güntert, Miège: Wein (vegan)
- [Biohof Heimenhaus](#), Olga Hänni & Nicole Weisswange, Kirchlindach: upcycling Produkte aus überschüssigem Gemüse «Ygmachts&So», Käse aus Eigenproduktion
- [Biohof Obereichi](#), Chrige Stämpfli & Rüedu Schüpbach, Lanzenhäusern: Kräutertee, Kräutersirup, getrocknetes Gemüse und Früchte, Getreide
- [Biohof Rotmoos](#), Anne-Kathrin & Ivo Fisler, Rechthalten: Frischgemüse
- [Biohof Tannacker](#), Nadia Ruchti und Jann Krättli, Rechthalten: Sirup, Konfitüren, Gelees, Pesto, Kräuter und Tee aus Wild und Kulturpflanzen
- [Bio Wäberhof](#), Hansueli Fankhauser und Samuel Theiler, Ins: Gemüse, Kürbisse, verarbeitete Produkte, Tofu
- [Couleurs des champs](#), Céline Amman, Fontanezier: Senf, Wolle und natürliche Farbtöne, Bio-Textilien gefärbt mit Pflanzen
- [Domaine des Faverges](#), Freiburger Staatsreben: Wein
- [Ferme de la Fin du Chêne](#), Christine Ruffieux, Botterens: Ziegenkäse, Seifen, ev. Honig
- [Ferme de la Lévanche](#), Séverine et Josquin Pasquier, Hauteville : Dinkelmehl, Rindfleisch (Terrine, Salami, Trockenfleisch), Eier
- [Ferme de la Tourbière](#), Jérémie Delabays, Sommentier: Rind- und Lammfleisch (Frischfleisch, Trockenwurst, Terrine), Mehl, Wolle zum Stricken
- [Ferme La Sauge](#), Markus Koch, Avry-devant-Pont: Galloway-Trockenfleisch und Würste, Sanddornsirup
- [Gfellerbio](#), Urs Gfeller, Sédeilles: Gemüse, Früchte
- [Gourmandises de Fribourg](#), Béatrice und Jean-Marc Pittet, Villarlod: Leindotteröl, regionale Spezialitäten
- [Käserei Gumefens-Avry](#), Grégory Maisonneuve, Gumefens: Greyezer, Vacherin, Fondue, Raclette, Zieger, Leindotter-Käse
- [Käserei Schafer](#), Ewald Schafer, Cressier: Mont-Vully Käse
- [La Branche](#), Carine Piller, Romont: Demeter-Milchprodukte und Backwaren, Eier
- [La Ferme César](#), Susanne und Jean-Luc Clément, Montagny-la-Ville: Verschiedene Brote, Zopf, Cuchaule, Honig
- [La Ferme des Sens](#), Sylvie und Stéphane Vial, Châtel-St-Denis: Ziegenkäse, Rohschinken, ProSpecieRara-Produkte
- [Lautrejardin](#), Xavier Alleman, Cormérod: mehrjährige einheimische Pflanzen
- [Le Boucanier](#), Gabor Spaits, St-Martin: Lachsforellefilet kalt geräuchert
- [Le Sapalet](#), Joakim Henchoz, Rossinière : Käse- und Milchprodukte aus Schaf-,Kuh- und Ziegenmilch, Schweinefleisch
- [Pastabate](#), Vincenzo Abate, Freiburg: Teigwaren
- [Regionaler Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut](#): Produkte aus dem Park (Gruyère, Schaf- und Ziegenkäse, Tee, Sirup)
- [rohrohroh](#), Cédric Wüthrich, Bern: Pflanzliche Speiseöle, Samen, Hanfprodukte
- [Sancta Herba](#), Christine Herren, Villarepos: Kräutertee-Mischungen, Sirup, Gewürzessig, Likör, Kräuterweine, Körperöle, Pflegecremes
- [Sativa Rheinau](#), Xavier Lany, Vézenaz: Samen und Pflanzgut
- [Waldlicht](#), Ewald Steiner, Guggisberg: Wildkräuterprodukte, Alpenblütenhonig, Tees, Tinkturen, Salbe

- [Werro's Biohof](#), Carmen und Kuno Werro, Düdingen: Pouletfleisch gefroren

Bio-Bistrot

- [Bergerie de Chandossel](#): Lammspieße
- [Biohof Wydimatt](#): Gfornigs Joghurt (Frozen Yogurt), Crepes, Burger
- [Bio Wäberhof](#): Kürbissuppe
- [Ferme de la Lévanche](#): Crepes mit Dinkelmehl
- [La Branche](#): Gebratene Nudeln mit Seitan und Gemüse
- [La Ferme des Sens](#): Gebäck
- [Ferme la Saugé](#): Galloway-Bratwürste mit Brot
- [Gfellerbio](#): Früchte- und Gemüsesäfte, Gemüsesuppe
- [Gourmandises de Fribourg](#): Linsensalat mit Ei und Leindottersamen
- [Pastabate](#): Pasta
- [Käserei Gumefens-Avry](#): Raclette mit Kartoffeln
- [Organisatoren](#): Getränke

Informationen und Animationen

- [Bioterra Freiburg](#): Informationen, Hilfsmittel und Dünger für den Bio-Gartenbau
- [Bio Freiburg](#): Informationen, Animation zum Jahresthema « Bio liegt nah»
- [Genossenschaft OptimaSolar Freiburg](#): Informationen Finanzierung Solaranlage, Animation
- [Greenpeace](#): Informationen, Animation
- ["Les chemins du bio"](#) Jura: Informationen zum Agrotourismus, Wettbewerb
- [SAG gentechfrei](#): Informationen zur Petition, Quiz zum Jahresthema
- [Tapatate!](#): Informationen, Animationen (Früchte dörren, Setzlinge setzen, Saft pressen)
- [Terroir Fribourg](#): Informationen, Degustation von zertifizierten Bio-Produkten, Spiel
- [Unser Biokorb](#): Informationen, Atelier «Gemüse selber fermentieren/haltbar machen»
- [WWF Freiburg](#): Spiel und Quiz zum Jahresthema, Kinderaktivität (Nachmittag)
- Yves Quartier, Bulle: Verkauf gebrauchte Bücher über die lokale Flora und Fauna

Kunsthändler/-innen

- [Couleurs des champs](#), Céline Amman, Fontanezier: Wolle und natürliche Farbtöne, Bio-Textilien gefärbt mit Pflanzen, Senf
- Bernard und Catherine Balmer, Vuisternens-en-Ogoz: Korbwaren
- [Edelweiss Cosmétique](#), Regula Guyer und Samuel Bühlmann, Thun: Naturkosmetik mit Bio-Edelweiss aus Eigenanbau, Edelweissblüten- und Pflanzen, Edelweiss-Kräuterkissen
- [Fynoeggeli](#), Myriam Aerne, Freiburg: Objekte aus Papier, Kirschsteinkissen, Taschen
- [Les Merveilles d'Alice](#), Alice Gumy, La Tour-de-Trême: Stillkissen und andere Kissen aus Bio-Dinkelspreu, Taschen, Waschlappen, Esstisch
- [Potsfink](#), Peter Fink, Ependes: Keramikgeschirr
- [Savonnerie Catillon](#), Marie Pasquier, Praroman: handgefertigte Seifen, Sheabutter, Lippenbalsam
- [Terrabella](#), Tonia Schmid, Freiburg: Gebrauchskeramik aus Porzellan
- [HERBOLANNE](#), Maëlle Dutoit, Rossinière: Hydrolate und ätherische Öle

Praktische Vorführungen

- [rohroh](#), Cédric Wüthrich, Bern: Ölpresse
- Bernard Balmer, Vuisternens-en-Ogoz: Körbe flechten