



Freiburg, den 3. September 2019

PRESSEMITTEILUNG

### **Bio-Markt 2019 – Bio aus gutem Grund**

**Samstag 21. September, auf dem Georges-Python Platz, im Herzen von Freiburg**

**Für diese achte Ausgabe lädt der Bio-Markt Sie wieder ein, feine regionale Produkte aus dem biologischen Anbau zu entdecken. Unter dem Motto "Bio aus gutem Grund" betont der Markt erneut die Bedeutung des Umweltschutzes bis in unsere Teller.**

Dank der zahlreichen Besucher der vergangenen Ausgaben setzt der Freiburger Bio-Markt auch in diesem Jahr wieder Akzente im biologischen Sinne. Basierend auf der von den Organisatoren ausgearbeiteten Charta werden die Aussteller ausgewählt, um die Geschmacksnerven der Besucher zu erfreuen und die Schätze der lokalen Bio-Produktion zu präsentieren. Während das Thema biologische, umweltfreundliche Landwirtschaft bereits im Mittelpunkt der Diskussionen steht, will der Freiburger Bio-Markt die Verbundenheit zwischen Produzenten und Konsumenten durch ein familiäres und festliches Treffen noch verstärken.

Mit 34 anwesenden Bio-Produzenten und -Verarbeitern ist der Bio-Markt eine unumgängliche Veranstaltung für eine nachhaltige, biologische und lokale Landwirtschaft.

In diesem Jahr bietet der Bio-Markt eine neue, originelle Möglichkeit, eine vielfältige Auswahl an Köstlichkeiten seiner Stände zu entdecken: Das «Gourmetplättli».

Das Prinzip ist einfach: Ein von einem Freiburger Töpfer speziell entworfener Teller, gefüllt mit einer Auswahl an Bio-Produkten zur Verkostung. Eine originelle Art, Neues zu entdecken. Der Teller ist ein feiner Aperitif, bevor Sie sich an einem der 10 Essensstände vor Ort verpflegen.

Am Stand von Bio Freiburg ist ausserdem um 11.00 Uhr ein einmaliger Anlass geplant. Nach mehrmonatiger Arbeit wird «Le Fribourgeon» («Friburschong») den Mitgliedern, Partnern und den Medien offiziell vorgestellt. «Le Fribourgeon» ist der erste Bio-Direktvermarktungskatalog im Kanton Freiburg. Er umfasst fast 60 Adressen von Mitgliedern des Vereins, mit ihren Produkten und Dienstleistungen, in allen Regionen des Kantons.

Um diesen Tag zu beleben, werden der Zirkus "Gommette et Gabatcho" und die Gruppe "Swing de fou" den ganzen Tag über eine eigene festliche Animation anbieten.

Der Freiburger Bio-Markt will vor allem ein Ort der Begegnung, des Entdeckens, des Austauschs und der guten Laune sein, und das alles in einer familiären Atmosphäre. Jung und Alt werden sich über die Turopolje-Schweine und die vielen Aktivitäten freuen.

Das Jahresthema "Bio aus gutem Grund" wird in zahlreiche Erlebnisse und Aktivitäten einfließen, die es jedem ermöglichen, die Bedeutung der nachhaltigen Nutzung unserer natürlichen Ressourcen zu erkennen.

Greift zur Agenda und notiert Euch den 21. September 2019! Wir sehen uns an der achten Ausgabe des Bio-Markts der Produzenten unserer Region.



# INFORMATIONEN UND PROGRAMM

[www.biomarkt-freiburg.ch](http://www.biomarkt-freiburg.ch)

**Bio-Markt Freiburg, Samstag, 21. September 2019, von 9 bis 17 Uhr**

- 34 regionale Bio-Produzenten/innen und Bio-Verarbeiter/innen
- 10 Bio-Bistrotts: Verpflegung und «Gourmetplättli»
- 7 Kunsthandwerker/innen aus der Region
- 9 Informationsstände von Partnerorganisationen
- Praktische Vorführungen
- Animationen zum Jahresthema von Bio Suisse « Bio aus gutem Grund »
- Turopolje-Schweine und Strohburg
- Musikalische Unterhaltung mit [Swing de Fou](#)
- Interaktive Aufführung « La Famille Carrousel » von [Gommette & Gabatcho Circus](#)

## 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](mailto:coordination@marchebio-fribourg.ch)

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

# AUSSTELLER/INNEN

## Bio-Produzenten/-innen und Bio-Verarbeiter/innen

- [ArboThévoz](#), Ivan Thévoz, Russy: Äpfel, Birnen, Kartoffeln, Branntwein, 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 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, Wildpflanzenspezialitäten, Kräuter
- [Bio Wäberhof](#), Hansueli Fankhauser und Samuel Theiler, Ins: Gemüse, Kürbisse, verarbeitete Produkte, Tofu
- [Cave de la Tour](#), Jean-François et Lionel Biolley, Môtier: Wein vom Vully
- [Chèvre de Berne](#), Lorenz Bärtschi, Kriechenwil: Ziegenkäse
- [Chez Michel](#), Josselin Gendre, Matran : Kuhmilchprodukte
- [Couleurs des champs](#), Céline Amman, Fontanezier: Senf, Wolle und natürliche Farbtöne, Bio-Textilien gefärbt mit Pflanzen
- [Domaine des Comballes](#), Dupasquier Micheline, Louis, Lucien et Nicolas, Vuadens: Hirschfleisch frisch
- [Domaine des Faverges](#), Freiburger Staatsreben: Wein
- [Ferme de la Fin du Chêne](#), Christine Ruffieux, Botterens: Ziegenkäse, Seifen
- [Ferme de la Tourbière](#), Jérémie Delabays, Sommentier: Rind- und Lammfleisch (Frischfleisch, Trockenwurst, Terrine), Mehl, Wolle zum Stricken
- [Ferme la Pensée Sauvage](#), Céline Vuilleumier, Cugy: Trockenfrüchte (Aronia), Fruchtsaft, Konfitüre, Trockenwürste, Eier
- [Ferme La Sauge](#), Markus Koch, Avry-devant-Pont: Galloway-Trockenfleisch und Würste, Sauce Bolognaise, Sanddornsirup
- [Gfellerbio](#), Urs Gfeller, Sédeilles: Gemüse, Früchte
- [Gourmandises de Fribourg](#), Béatrice und Jean-Marc Pittet, Villarlod: Öl und Samen von Leindotter, regionale Spezialitäten, Eier
- [Jardin d'Ogoz](#): Stéphane Lambert, Le Bry: Gemüse
- [Käserei Schafer](#), Ewald Schafer, Cressier: Mont-Vully Käse
- [La Branche](#), Dominique Genoud, Savigny: Demeter-Backwaren
- [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: Rohschinken (Wollschwein), Honig, Sirup
- [Lautrejardin](#), Xavier Alleman, Cormérod: mehrjährige einheimische Pflanzen
- [Le Boucanier](#), Gabor Spaits, St-Martin: Lachsforellefilet kalt geräuchert, geräucherte Forelle, Terrine
- [Le Sapalet](#), Joakim Henchoz, Rossinière: Käse und Milchprodukte aus Schaf-, Kuh- und Ziegenmilch, Schweinefleisch
- [Muhof](#), Ueli und Marlies Raaflaub, Gstaad: Produkte von der Alp (Alp- und Hobelkäse, Raclettekäse), Obst, Süssmost, Dörrobst, Konfitüre, Älpler- und Trockenwurst
- [Pastabate](#), Vincenzo Abate, Freiburg: Teigwaren
- [Regionaler Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut](#): Produkte aus dem Park (Käse, Trockenfleisch, Tee- und Gewürze aus Kräutern)
- [rohrohroh](#), Cédric Wüthrich, Bern: Pflanzliche Speiseöle, Samen, Hanfprodukte
- [Sativa Rheinau](#), Xavier Lany, Vézenaz: Samen und Pflanzgut
- [Werro's Biohof](#), Carmen und Kuno Werro, Dürren: Pouletfleisch frisch

## Bio-Bistrotts

- [Bergerie de Chandossel](#): Lammfleisch vom Grill
- [Biohof Wydimatt](#): Gfornigs Joghurt (Frozen Yogurt), Crepes
- [Bio Wäberhof](#): Kürbissuppe
- [Chez Michel](#): Glace aus Kuhmilch
- [La Branche](#): Gebratene Nudeln mit Seitan und Gemüse
- [La Ferme des Sens](#): Gebäck
- [Ferme la Sauge](#) : Galloway-Bratwürste mit Brot
- [Gfellerbio](#): Früchte- und Gemüsesäfte
- [Pastabate](#): Pasta
- [Organisatoren](#): Getränke, « Gourmetplättli »
- [Werro's Biohof](#) : Grillpoulet

## Informationen & Animationen

- [Association Romande de Biodynamie](#): Informationen, praktische Vorführung
- [BirdLife Suisse](#): Informationen, Spiel « Zusammenhang Vögel & Landwirtschaft »
- [Bioterra Freiburg](#): Informationen, Hilfsmittel für den Gartenbau, Samen, Wildbienenhotel, Nistkasten
- [Bio Freiburg](#): Informationen, Präsentation Broschüre Freiburger Bio-Produkte, Wettbewerb Jahresthema « Bio aus gutem Grund »
- [Greenpeace](#): Informationen, « Selfie-Wall »
- [SAG gentechfrei](#): Informationen zur Petition, Quiz/Wettbewerb zur Nutzung der natürlichen Ressourcen
- [Unser Biokorb](#): Informationen, Animation zu [Mission B](#)
- [WWF Freiburg](#) : Informationen, Animation
- 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-Oguz: Korbwaren
- [Edelweiss Cosmétique](#), Regula Guyer und Samuel Bühlmann, Thun: Naturkosmetik mit Bio-Edelweiss aus Eigenanbau, Edelweissblüten- und Pflanzen
- [Les Merveilles d'Alice](#), Alice Gumy, La Tour-de-Trême: Stillkissen und andere Kissen aus Bio-Dinkelspreu, Taschen, Waschlappen, Esslatz
- [Potsfink](#), Peter Fink, Ependes: Keramikgeschirr
- [Savonnerie Catillon](#), Marie Pasquier, Praroman: handgefertigte Seifen, Sheabutter, Lippenbalsam
- [Terrabella](#), Tonia Schmid, Freiburg: Gebrauchskeramik aus Porzellan

## Praktische Vorführungen

- [Association Romande de Biodynamie](#): Biodynamische Landwirtschaft
- Bernard Balmer, Vuisternens-en-Ogoz: Körbe flechten
- [Potsfink](#), Peter Fink, Ependes: Töpfern
- [rohroh](#), Cédric Wüthrich, Bern: Ölpreise