

# AUSSTELLER/INNEN

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

- [Ail Noir](#), Patricia Saugy: Schwarzer Knoblauch und einige Wildpflanzenprodukte wie Brennessellessig
- [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 Engadiner Schaf
- [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 (Freiburg)
- [Biohof Tannacker](#), Nadia Ruchti und Jann Krättli, Rechthalten: Sirup, Konfitüren, Wildpflanzenspezialitäten, Kräuter (Freiburg)
- [Bio Wäberhof](#), Samuel Theiler, Ins: Gemüse, Kürbisse, verarbeitete Produkte, Tofu
- [Cave de la Tour](#), Jean-François et Lionel Biolley, Môtier: Wein vom Vully
- [Domaine de Crévy](#), Guillaume Savoy, Attalens : Mehl, Liköre, Branntwein, Pasta, Pesto, Kekse und verschiedene Produkte (Bulle)
- [Domaine des Comballes](#), Nicolas et Lucien Dupasquier : frisches Hirschfleisch (Freiburg)
- [Domaine des Faverges](#), Freiburger Staatsreben: Wein
- [Du grain à moudre](#) , Sara und Cédric Progin: Zertifiziertes Bio-Sauerteigbrot, Zertifiziertes Bio-Meule Pierre (Astrié) Mehl
- [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
- [Ferme du Pra Bottey](#), Marine Schafer : Gemüse und Eier
- [Ferme Zosso](#), Sophie et Frédéric Zosso, Misery : saucisses séchées, farines, légumes
- [Gfellerbio](#), Urs Gfeller, Sédeilles: Gemüse, Früchte
- [Gourmandises de Fribourg](#), Béatrice und Jean-Marc Pittet, Villarod: Öl und Samen von Leindotter, regionale Spezialitäten, Eier
- [Hof am Murtensee](#), Anita et Stefan Krähenbühl, Greng : getrocknete Würste, Mehl, Gin, Apfelsaft, Kartoffeln
- [Jardin d'Ogoz](#): Stéphane Lambert, Le Bry: Gemüse
- [Käserei Schafer](#), Ewald Schafer, Cressier: Mont-Vully Käse
- [La Ferme des Sens](#), Sylvie und Stéphane Vial, Châtel-St-Denis: Rohschinken (Wollschwein), Honig, Sirup
- [Le Boucanier](#), Gabor Spaits, St-Martin: Lachsforellefilet kalt geräuchert, geräucherte Forelle, Terrine (Bulle)

- [Le Potag'Oex](#), Bastien Rossier, Château-d'Oex: Getrocknete Pflanzen für Aufgüsse, Tisanzs, Salz mit Brennnesseln
- [Le Sapalet](#), Joakim Henchoz, Rossinière: Käse und Milchprodukte aus Schaf-, Kuh- und Ziegenmilch, Schweinefleisch
- Nicolas Savoy, Echarlens : Rapsöl, Buchweizenmehl (Bulle)
- [Pastabate](#), Vincenzo Abate, Freiburg: Teigwaren (Bulle)
- Pastourelle le Véritable, Samuel Python : Schafmilchprodukte, evtl. Pflanzenmilch, Joghurt, frischer, gereifter Käse, Eis
- [Pépinière d'Agnens](#), Alexis Choffat, Saint-Aubin : Setzlinge von Gemüse, Beerenobst in Pflanzen, Ziersträucher, Stauden
- [Regionaler Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut](#): Produkte aus dem Park (Käse, Trockenfleisch, Tee- und Gewürze aus Kräutern)
- [Vignoble de l'Etat de Fribourg](#), Carina Yerly, Freiburg : Weißweine, Rotweine
- Yves Quartier, Bulle: Verkauf gebrauchte Bücher über die lokale Flora und Fauna

### Bio-Bistrotts

- [Biohof Wydimatt](#): Gfornigs Joghurt (Frozen Yogurt), Crepes
- [Bio Wäberhof](#): Kürbissuppe und Linsensalat (Fribourg)
- Domaine des Comballes, Nicolas et Lucien Dupasquier : Hirschburger (Freiburg)
- [Ferme la Sauge](#) : Galloway-Bratwürste mit Brot
- [Gfellerbio](#): Früchte- und Gemüsesäfte
- [Organisatoren](#): Getränke, Gourmetplättli (Freiburg)
- [Pastabate](#): hausgemachte Nudeln (Freiburg)

### Informationen & Animationen

- [Ami-e-s du jardin botanique de Fribourg](#), Sophie Roulin : Herstellung eines Kräutersalzes (Freiburg)
- [Association Ecole de demain](#) : Präsentation und Workshop natürliches Make-up (Freiburg)
- [Bio 26](#) : Werbung für den Bauernladen in Freiburg und Verkostung der zum Verkauf vorgesehenen Produkte
- Gartenbauanstalt Bulle, Yvan Rochat : Präsentation des VVS-Labels und der Biodiversität in städtischen Gebieten (Bulle)
- [Unser Biokorb](#): Informationen
- [Vereinigung der Kleinbauern](#), Anne Berger : Übergabe eines Bauernhofs (Freiburg)
- [WWF Freiburg](#) : Informationen, Animation über den Igel

## Kunsthandwerker/-innen

- [Atelier céramique 1280°C](#), Sara Spirig, Givisiez : Keramik
- Bernard und Catherine Balmer, Vuisternens-en-Ogoz: Korbwaren
- [Eco Tsapi](#), Shirley Berrios, Bulle : Bienenwachsverpackung / Konfektionierung
- [Jutex](#), Rashed Khan : Töpfe aus Jutegewebe
- [Le sentier du bonheur](#), Mireille Sciboz, Bulle : Seifen, Naturkosmetik
- [Les Merveilles d’Alice](#), Alice Gumy, La Tour-de-Trême: Stillkissen und andere Kissen aus Bio-Dinkelspreu, Taschen, Waschlappen, Esstanz
- [Objectif Zéro Déchet](#), Florence Roine : Verwirklichung in selbstgemachten Stoffen (Freiburg)
- [Potsfink](#), Peter Fink, Ependes: Keramikgeschirr
- [Savonnerie Catillon](#), Marie Pasquier, Praroman: handgefertigte Seifen, Sheabutter, Lippenbalsam
- [Savonnerie Neptune](#), Anne-Sophie Aebi, Crésuz : Handgemachte, zertifizierte Bio-Seifen und Accessoires
- [Terrabella](#), Tonia Schmid, Freiburg: Gebrauchskeramik aus Porzellan
- Yves Quartier, Bulle : vente de livres d’occasion sur la flore et la faune locales

## Praktische Vorführungen

- Bernard Balmer, Vuisternens-en-Ogoz: Körbe flechten
- [Potsfink](#), Peter Fink, Ependes: Töpfern
- Sylvain Coquoz : Brotbacken (Freiburg)