



Freiburg, 12 September 2020

PRESSEMITTEILUNG

Bio Markt 2020 – Mehr Bio. Mehr Vielfalt.

Samstag 19 September auf dem Georges-Python-Platz im Herzen Freiburgs

Für diese neunte Ausgabe lädt sie der Bio Markt zum Entdecken der geschmackvollen regionalen Produkte aus biologischer Landwirtschaft ein. Unter dem Thema «Mehr Bio. Mehr Vielfalt» betont der Markt auch dieses Jahr wie wichtig Vielfalt vom Feld bis zum Teller ist.

In diesem besonderen Jahr, wo Begegnungen nur eingeschränkt möglich waren und man teilweise auf die eigenen vier Wände beschränkt war, bringt der Bio Markt etwas Lebensfreude und besonders die Geschmacksvielfalt zurück. Wir hoffen, dass unter dem diesjährigen Motto der Vielfalt wie in vorderen Jahren zahlreiche Besucher teilnehmen werden.

Entsprechend der Charta des Anlasses, werden auserlesene Aussteller die Geschmacksnerven der Besucher verwöhnen und lassen sie biologische Spezialitäten der Region entdecken. Auch wenn die biologische Landwirtschaft mit ihrer umweltfreundlichen Produktion aktuell in der Debatte steht, möchte der Bio Markt Freiburg mit einem festlichen und familiären Anlass vor Allem die Beziehung zwischen Produzenten und Konsumenten stärken.

Mit 29 Bio-Produzenten und –Verarbeitern ist der Bio Markt ein wichtiger Fixpunkt der nachhaltigen, biologischen Landwirtschaft in der Region.

Dieses Jahr bietet der Bio Markt eine besondere Art die Leckereien seiner Stände zu entdecken: *Ein Themenrundgang vom Korn zum Brot.* Hier müssen zahlreiche Fragen zum Getreideanbau und der Brotherstellung beantwortet werden. Am Ende erhalten die Teilnehmer ein kleines Geschenk und es kann Brot aus verschiedenen Getreidearten degustiert werden.

Für festliche Stimmung sorgen der Gomette et Gabatcho Circus und die Mobile Dixieland Band, welche den ganzen Tag Unterhaltung in ihrem Stil bieten.

Der Bio Markt Freiburg möchte vor Allem ein Ort der Begegnung, der Entdeckung, des Austauschs und der guten Laune in einer familiären Umgebung sein.

Das Jahresthema « Mehr Bio. Mehr Vielfalt » zeigt sich in der Vielfalt der angebotenen Produkte, Sorten und Rassen. Ein Wettbewerb am Stand von Bio Freiburg lässt Sie wissenswerte Infos zur Biodiversität auf Biobetrieben entdecken.

Greift zur Agenda! Verpassen Sie am 19. September 2020 die neunte Ausgabe dieses unumgänglichen Treffens der Bioproduzenten Ihrer Region nicht.



INFORMATIONEN UND PROGRAMM

www.biomarkt-freiburg.ch

Bio Markt Freiburg, Samstag, 19. September 2020, von 9 bis 17 Uhr

- 29 Stände von lokalen Bio-Produzenten und -Verarbeitern
- 6 Bio Verpflegungsstände
- 7 regionale Handwerker/innen
- 7 Informationsstände von Partnerorganisationen mit Animationen
- Praktische Vorführungen
- Animationen rund um das Jahresthema Bio Suisse « Mehr bio, mehr Vielfalt »
- Musikalische Unterhaltung mit [Mobile Dixieland Band](#)
- Interaktives Spektakel « La Famille Carrousel » von [Gommette & Gabatcho Circus](#)

ORGANISATOREN

Der Bio-Markt wird gemeinsam von Bio Freiburg und Unser Biokorb organisiert, welche sich für die Förderung des Biolandbaus im Kanton zusammenschliessen.

KONTAKT

Koordinatorin des Bio Markts Freiburg :

Hélène Ewald-Suss, 076 224 02 07, coordination@marchebio-fribourg.ch

Die Produzentinnen und Produzenten stehen für Interviews zur Verfügung. Auf Anfrage stellen wir Ihnen weitere Fotos früherer Ausgaben zur Verfügung.

TEILNEHMER

Bio Produzent/innen und 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 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
- [Cidrerie du Vulcain](#), Jacques Perritz : verschiedene Apfelweine
- [Du grain à moudre](#), Cédric Progin : Bio-Brot und Mehl gemahlen auf einem Steinmühlstein
- [Domaine des Comballes](#), Lucien et Nicolas Dupasquier : frisches Hirschfleisch
- [Domaine de Crevy](#), Guillaume Savoy : Domain-Produkte, Nudeln, Kekse, Likör, Brandy, verschiedene Mehle, Milchprodukte
- [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, Villarod: Öl und Samen von Leindotter, regionale Spezialitäten, Eier
- [Jardin d'Ogoz](#): Stéphane Lambert, Le Bry: Gemüse
- [Käserei Schafer](#), Ewald Schafer, Cressier: Mont-Vully Käse
- [Lautrejardin](#), Xavier Alleman, Cormérod: mehrjährige einheimische Pflanzen
- [Le Boucanier](#), Gabor Spaits, St-Martin: Lachsforellefilet kalt geräuchert, geräucherte Forelle, Terrine
- [Le Sapalet](#), Joakim Henchoz, Rossinère: Käse und Milchprodukte aus Schaf-, Kuh- und Ziegenmilch, Schweinefleisch
- [Pastabate](#), Vincenzo Abate, Freiburg: Teigwaren
- [Pastourelle le véritable](#), Samuel Python : Schafsmilchprodukte (Joghurt, frischer und gereifter Käse, Eis), Leinsamen, möglicherweise Himbeeren
- [Regionaler Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut](#): Produkte aus dem Park (Käse, Trockenfleisch, Tee- und Gewürze aus Kräutern)
- [Bio Wäberhof](#), Samuel Theiler : Ganzes Gemüsesortiment, Verarbeitete Produkte, Tofu
- [Muhof](#), Marlies und Ueli Raaflaub, Gstaad : AlpiHobel, Raclette Käse, Obst, Most, Dörrobst, Konfitüre, Alpenwurst, Trockenfleisch
- [Vignoble de l'Etat de Fribourg](#), Carina Yerly, Fribourg : Weißweine, Rotweine
- [La Ferme du Pra Bottey](#), Marine Schafer : Gemüse, Lamm- und Kälberfleisch, Eier
- [Ail noir](#), Patricia Saugy : Knoblauch, Knoblauchaufstrich, Knoblauch-Kakao-Aufstrich und Haselnüsse

Bio Verpflegungsstände

- [Biohof Wydimatt](#): Gfornigs Joghurt (Frozen Yogurt), Crepes
- [Bio Wäberhof](#): Kürbissuppe
- [Ferme la Sauge](#): Galloway-Bratwürste mit Brot
- [Gfellerbio](#): Früchte- und Gemüsesäfte
- [Organisatoren](#): Getränke
- [Restaurant à la ferme](#) : vegetarische Gerichte, Grillgerichte, Salate und vieles mehr

Informationen und Animationen

- [Bio Freiburg](#): Informationen
- [Unser Biokorb](#): Informationen, Animation
- [WWF Freiburg](#) : Informationen, Animation
- [Slow Food CH](#), Bertrand Bärswyl : Informationen, Animation mit der Cidrerie du Vulcain
- [Tapatate](#) : Informationen, Animation
- Yves Quartier, Bulle: Verkauf gebrauchte Bücher über die lokale Flora und Fauna
- [ProNatura](#), Hans Hansjörg : Informationen

Handwerkerinnen und Handwerker

- Bernard und Catherine Balmer, Vuisternens-en-Oguz: Korbwaren
- [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
- [Edelweiss Cosmétique](#), Regula Guyer et Samuel Bühlmann : Naturkosmetik mit Bio-Edelweiss aus Eigenanbau, Edelweissblüten und Pflanzen
- [Terrabella](#), Tonia Schmid, Freiburg: Gebrauchskeramik aus Porzellan

Démonstrations pratiques

- Bernard Balmer, Vuisternens-en-Oguz: Körbe flechten
- [Cidrerie du Vulcain](#), Jacques Perritaz : gekochter Wein
- [Potsfink](#), Peter Fink, Ependes: Töpfern