

OSOLEBIO wird grosszügig unterstützt von

STIFTUNG
ZUR ERHALTUNG
BÄUERLICHER
FAMILIENBETRIEBE



STADT ZUG

BIOMILCHRING ZMP

OSOLEBIO dankt folgenden Sponsoren



KANTON URI

OSOLEBIO dankt
den Mitgliedern des Freundeskreises OSOLEBIO
allen Kleinsponsoren, Helferinnen und Helfern

Anreise per ÖV: Fünf Minuten Fussweg ab Bahnhof Zug



OSOLEBIO.CH

 facebook.com/osolebio

OSOLEBIO.CH | 11. Zentralschweizer Biomarkt in Zug, 7./8. September 2019 | Gastgeber und Herausgeber: BioRegio Zentralschweiz | Fotos: Priska Ketterer (S. 1), Desirée Riedweg (S. 5), Bio Suisse (S. 12/13), Lukas Pfiffner, FiBL (S. 12/13), les chouettes.ch (S. 14), Bio Buurehof Ammergehriegen, Familie Wyss, Malters (S. 15), OSOLEBIO (Marktimpressionen) | Gestaltung: Monika Sommerhalder | Druck: Druckerei Odermatt AG, Dallenwil | © 2019 OSOLEBIO.



Schweiz. Natürlich.

O SOLE BIO

ZENTRALSCHWEIZER BIOMARKT
7./8. September 2019 in Zug am See



Jahresthema
Bio aus gutem
Grund



BIOSUISSE Bio Knospe. Mensch, Tier und Natur im Gleichgewicht.

BIO WEIST IN DIE ZUKUNFT!

OSOLEBIO ist bereits im Teenageralter und ich freue mich sehr auf den Zentralschweizer Biomarkt 2019 – auf die Begegnungen und den Austausch mit den Bio-Produzentinnen und Produzenten, auf das beeindruckend vielfältige Angebot und die unvergleichliche Stimmung!

«Bio» ist Wegweiser in die Zukunft: Bio ist umweltgerechter und nachhaltiger – die von Biohöfen bewirtschafteten Böden sind deutlich fruchtbarer und es gibt weniger Verdichtung und Erosion. Zudem baut der Biobauer mehr Humus auf. Dadurch wird weniger CO₂ freigesetzt. Die Biodiversität auf einem Bioacker ist grösser und das Tierwohl wird stark gewichtet. Das sind sehr, sehr gute Gründe, um sich für Bio zu entscheiden!

Ich wünsche allen Beteiligten erlebnisreiche, erfolgreiche und geschmackvolle Stunden in Zug.

Regierungsrat Urban Camenzind

Volkswirtschaftsdirektor des Kantons Uri

Präsident der Zentralschweizer Volkswirtschaftsdirektorenkonferenz

Mitglied Freundeskreis OSOLEBIO

LIEBE MARKTBESUCHERINNE LIEBE MARKTBESUCHER

Herzlich willkommen am Biomarkt OSOLEBIO!

Bio + regional = klimaoptimal steht für die Grundidee des Biomarkts in Zug.

An über 80 Marktständen – mehrheitlich aus der Zentralschweiz – finden Sie eine reiche Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten, vor Ort für Sie zubereitet oder zum mit nach Hause nehmen.

Einkaufen und geniessen – staunen und erleben

Der Biomarkt an der Seepromenade in Zug lädt zum Verweilen und Flanieren ein. OSOLEBIO eben.

OSOLEBIO 2019 auf der Zuger Seepromenade

Samstag, 7. September 2019, 08:00–18:00

Sonntag, 8. September 2019, 10:00–17:00

Ihre Gastgeber: BioRegio Zentralschweiz

bioZug – Bio Schwyz – Bio Ob- und Nidwalden – Bio Uri – Bio Luzern



TREFFPUNKT / AUSTAUSCH / GEMÜTLICHES MITEINANDER

Am Alpenquai sind die fünf OSOLEBIO organisierenden Biovereine aus Zug, Schwyz, Ob- und Nidwalden, Uri und Luzern mit ihren Gemeinschaftsständen vor Ort.

Verschiedenste Hofprodukte werden angeboten. Lassen Sie sich von der Zentralschweizer Vielfalt – alles in Bio Knospe Qualität – überraschen.

Milch, Käse, Wurst und Linsensalat...

Stellen Sie Ihren Salat mit Linsen vom Biohof Chlotisberg (Luzerner Seetal) zusammen oder bereiten Sie Ihre eigene Wurst zu, die Sie anschliessend braten können. Vielleicht haben Sie Lust, einen Milchshake mit Ihrer Muskelkraft zu mixen?

Besuchen Sie die Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern und sprechen mit ihnen über gesunden Boden, Biodiversität und Arbeitskreise.

→ Standnummern **1** bis **12** am Alpenquai



NULL ABFALL: CLEVER KONSUMIEREN

Rund ein Drittel aller in der Schweiz produzierten Lebensmittel geht zwischen Feld und Teller verloren oder wird verschwendet. Das entspricht pro Jahr rund 2 Millionen Tonnen Nahrungsmittel. Fast die Hälfte der Abfälle werden in Haushalten und der Gastronomie verursacht. Wir zeigen in der Vorstadt bucht was jeder persönlich tun kann.

Clever und saisonal einkaufen, Tipps rund um Food Waste, Plastikabfall vermeiden, Re- und Upcycling... Vieles ist möglich!

Mit dem Einkauf von **Bio Suisse Knospe**-Produkten schonen wir die natürlichen Ressourcen. Mehr dazu: S. 12 und 13.

Am Biomarkt wird **Mehrweg-Depotgeschirr**  verwendet!

→ Standnummern **15** bis **20** in der Vorstadt bucht

MARKTSTÄNDE 1–36

- 1 **Gemeinschaftsstand bioZug**
IGbZ Biohöfe der IG bioZugerland
Biohof Breiten, Familie Knüsel, Rotkreuz: *biohof-breiten.ch*
Biohof Hintersennweid, Peter Waltenspül und Carmela Total,
Neuheim: *biohof-hintersennweid.ch*
- 2 **Sonderthema «Bio aus gutem Grund»**
- 3 **Biohof Bachhalde**, Familie Peter-Waltenspül, Lieli:
biohofbachhalde.ch
- 4 **Gemeinschaftsstand Bio Schwyz**: *bioschwyz.ch*
Biohof Brandegg, Familie Kälin, Egg: *biohof-brandegg.ch*
Biohof Überwurf, Familie Meier, Sattel: *biohof-ueberwurf.ch*
- 5 **Vernetzungsprojekt Höfe**: *hoefe.ch*
- 6 **Gemeinschaftsstand Bio Ob- und Nidwalden**
Käserei Flüeler, Alpnach-Dorf: *flueler-kaese.ch*
Biohof Neufallenbach, Familie Bissig, Grafenort:
hof-neufallenbach.ch
Familie Ming-Niederberger, Lungern
- 7 **Erlebnis Milch / Alpsennerei**, Bio Ob- und Nidwalden
- 9 **Gemeinschaftsstand Bio Uri**
Bergkäserei Aschwanden, Seelisberg: *bergkaese.ch*
Familie Martha Zwyssig, Seelisberg
Elsbeth und Michi Arnold, Spiringen
Familie Schilter und Team, Gurtellen
- 10 **Brauerei Rosengarten AG**, Einsiedeln: *alpen-bier.ch*
- 11 **Gemeinschaftsstand Bio Luzern**: *bioluzern.ch*
Biohof Netzelen, Familie Steinmann, Roggliswil: *biohof-netzelen.ch*
Biohof Wiggengut, Erica Portmann, Wiggen
Biohof Chlotisberg, Familie Elmiger, Gelfingen
Biohof Hetzlig, Familie Felder, Romoos: *hetzlig.ch*
Bio-Bendlihof, Familie Hess-Troxler, Müswangen: *bendlihof.ch*
- 12 **Linsensalat oder alles Wurst?** *bioluzern.ch*
- 13 **Mehrwegeschirr Rückgabestelle** ☺
- 15 **Stiftung Biovision**, *clever-konsumieren.ch / biovision.ch*
- 16 **WWF Regionalbüro Zentralschweiz**: *wwf-zentral.ch*
- 17 **Näh- und Biostoffatelier Zauberfaden**: Desirée Riedweg,
Schongau: *zauberfaden.ch*
- 18 **bioZug**: Saisonal einkaufen aber klar!
- 19 **Greenpeace Schweiz**: *greenpeace.ch*
- 20 **BeeBetter**, das Wachstuch: *beebetter.ch*
- 21 **Bioterra Regionalgruppen**, Zentralschweiz: *bioterra.ch*
- 22 **Sativa Rheinau AG**, Ökologisches Pflanz- und Saatgut:
sativa-rheinau.ch
- 23 **Biohof Brunnamthof / Heilpflanzenschule**, Familie Zumbühl,
Altbüron: *brunnamthof.ch*
- 24 **Bio Buurehof Ammergehriegen**, Marion Wyss, Malters:
ammergehriegen.ch
- 25 **Agrovision Burgrain / RegioFair**, Alberswil: *agrovision.ch / regiofair.ch*
- 26 **Bio Forellenzucht**, Susanne Flückiger, Uerkheim: *bioforellen.ch*
- 27 **Bio-Senf**, Reto Lutz, Zofingen: *bio-senf.ch*
- 28 **Kaffa Werkstatt – Original Food**, Kriens: *originalfood.ch*
- 29 **Bio-Imkerei**, Salvador Garibay, Adligenswil: *garibay-organic.ch*
- 30 **Kulturgärtnerei Homatt**, Ruswil: *homatt.ch*
- 31 **Naturhof Schönegg**, Familie Heggli, Rotkreuz:
naturhofschoenegg.ch
- 32 **Besenbinden**
- 34 **Niederhäuser Futterwerk AG**, Rothenburg: *niederhaeuser.com*
- 35 **BioHofZug**, Toni Niederberger und Annemarie Schwegler, Zug:
biohofzug.ch
- 36 **Alpina Vera** mit Partner, Chur: *alpinavera.ch*

MARKTSTÄNDE 1-36

→ S. 8/9

MARKTSTÄNDE 37-83

→ S. 10/11



<NORD

MARKTSTÄNDE 37–83

- 37 **Swissbiocolostrum AG**, Cham: *swissbiocolostrum.ch*
 38 **Murimoos werken und wohnen**, Muri: *murimoos.ch*
 39 **Sonnenhof**, Familie Meier, Kleinwangen: *bio-meier.ch*
 40 **Biohof Ming**, Familie Ming, Schwyz
 40 **Biohof Acher**, Familie Janser, Steinen
 42 **Naturprodukte vom Isehuet**, Familie Büchler, Altbüron:
isehuet.ch
 43 **Kräutermanufaktur**, Simone Heit, Gurtellen
 44 **Biohof Büebliwil**, Sandra und Markus Müller-Zürcher,
 Meierskappel: *buebliswil.ch*
 45 **Rudolf Steiner Schule Luzern**: *steinerschule-luzern.ch*
Rudolf Steiner Schule Sihlau: *steiner-schule.ch*
Puppenspiel *Im Reich der Zwerge*
 46 **Pflanzenfärberei**, Stefan Fankhauser, Ruppoldsried:
schoenfaerberey.ch
 47 **Lamatrekking**, Marlene Ambauen, Giswil: *lamatrekking.ch*
 48 **Schäflihof Elsener**, Edlibach: *schaeflihof.ch*
 49 **Biohof Mittelmatt**, Rebekka und Daniel Weiss, Zugerberg:
mittelmatt.ch
 50 **Urner Wollhandwerk**, Elsbeth Arnold und Team, Spiringen:
wollhandwerk.ch
 52 **Ueli-Hof AG**, Luzern: *uelihof.ch*
 53 **Meerrettich Biohof**, Familie Schmid-Zwimpfer, Willisau:
bio-meerrettich.ch
 54 **Traumgenuss aus der Natur**, Georges Püntener, Sursee:
traumgenuss.ch
 55 **Biohof Enzenen**, Familie Ulrich, Muotathal: *enzenen.ch*
 56 **Biohof Warth**, Familie Müller und Verein WABB: *wabb-zug.ch*
 57 **Schaumosterei**
 58 **We Are ZRCL GmbH** Wiget, Rickenbach SZ: *wearezrcl.com*

- 59 **Mehrweggeschirr Rückgabestelle** 
 61 **Biohof und Alp**, Familie Riebli, Giswil: *fam-riebli.ch*
 62 **niione Naturladen**, Zug: *niione-natur.ch*
 63 **Naturwerker GmbH**, Marco Pirmin Vonmoos, Mehlsecken:
sprossensamen.ch
 64 **Biohof Oberzinggen**, Anna und Thomas Joss, Hellbühl:
biohofoberzinggen.ch
 65 **SHI Homöopathie AG / Homöosana**, Zug: *shi.ch*
 66 **Stiftung Werk- und Wohnhaus zur Weid**, Rossau: *zur-weid.ch*
 67 **Biohof Bettimatt**, Doris Mutti, Buchs: *bettimatt.ch*
 68 **Garcoa Chocolat**, Akert und Brechbühl GmbH, Zürich: *garcoa.ch*
 69 **claro weltladen**, Cham: *clarocham.ch*
 70 **Biohof Tobel**, Familie Laimbacher, Rickenbach SZ
 71 **Schaubrennerei**
 72 **Haldihof**, Familie Muff, Weggis: *haldihof.ch*
 73 **Demeter-Hof Oberfeld**, Familie Kaufmann, Ballwil
 75 **Lésura Natur Balsam**, Ernesto Leon Marty, Schänis: *lesura.ch*
 76 **Emscha Schafmilchgenuss**, Entlebuch: *emscha.ch*
 77 **Aronia Swiss**, Familie Heggli, Benzenschwil: *aronia-swiss.ch*
 78 **Hof Grossberg**, Paul Aschwanden, Lauerz
 79 **Chripfelihof**, Familie Halter, Edlibach: *chripfelihof.ch*
 80 **Mehrweggeschirr Rückgabestelle** 
 81 **Bio-Hof Ratismatt**, Familie Müller, Spiringen: *ratismatt.ch*
 82 **Dessert- und Kaffeezelt** der Zentralschweizer Biobäuerinnen,
 Eva Betschart und Team
i Infostand / Fundbüro: *osolebio.ch*

CLEVER EINKAUFEN: WAS STECKT HINTER DER BIO-KNOSPE?

Bio Suisse steht seit 1981 für einen geschlossenen Kreislauf, der den ganzen Bio-Betrieb umfasst.

Die zehn wichtigsten Punkte für Knospe-Produkte sind hier aufgeführt:



Innovation

Bio Suisse steckt jährlich rund CHF 1 Mio. in Forschung und Beratung. Wir denken heute schon an morgen.



Auslauf

Bio-Tiere haben viel Platz und regelmässig Auslauf, das fördert ihre Gesundheit.



Rückverfolgbarkeit

Jedes Knospe-Produkt kann bis auf den Hof zurückverfolgt werden. Selbst wenn es aus dem Ausland kommt. Das gibt Sicherheit.



Schonende Verarbeitung

Knospe-Produkte werden mit so wenigen Verarbeitungsschritten wie nötig hergestellt.



Bio-Futter

Tiere auf einem Bio-Betrieb fressen Bio-Futter.



Keine chemisch-synthetischen Pestizide

Im Biolandbau wird konsequent auf chemisch-synthetische Pestizide verzichtet, das fördert die Biodiversität.



Keine Flugtransporte

Kein Knospe-Produkt kommt mit dem Flugzeug in die Schweiz. Das schont die Umwelt.



Keine Aroma- und Farbstoffe

In Knospe-Produkten sind nur natürliche Zutaten. So behalten sie den ursprünglichen Geschmack.



Kein Kunstdünger

Um die Bodenfruchtbarkeit zu erhöhen, werden nur Naturdünger wie Kuhmist oder Kompost verwendet.



Artenvielfalt

Blumenwiesen, Hecken oder Asthaufen bieten seltenen Tierarten Nist- und Lebensräume.



DEN MARKT ENTDECKEN ...

Schau beim Käsen, Mosten, Besenbinden oder Schnapsbrennen zu, begleite ein Lama auf dem Weg durch den Biomarkt, spüre deine Sinne auf dem Kitzelpfad oder lass dich beim Puppenspiel «Im Reich der Zwerge» unter der Linde in eine andere Welt entführen ...

Musikformationen zum Verweilen spielen auf

Maurus und Samuel Ambauen, Grafenort
 Bandella Spontanella, Erstfeld
 Yvonne Bissig und Olivia Imholz, Isenthal
 Drehörgeli-Maa, Cham
 Echo vo dä Bärenegg, Walchwil
 Echo vom Gadedach, Ennetbürgen
 Galloways, Neftenbach
 Jugendtanzgruppe Seelisberg
 Ürnergruäss, Bürglen ...

Oder mit dem Swing der 20-er und 30-er Jahre von *les-chouettes.ch* die Drehzahl reduzieren und geniessen ...

Änderungen vorbehalten, aktuelles Programm auf osolebio.ch



BÄUERLICHE FAMILIENBETRIEBE IM MITTEL- PUNKT VON OSOLEBIO UND UNSERER STIFTUNG

Die Bauernfamilien von Biohöfen leisten wertvolle Arbeit

- Sie richten sich aus Überzeugung nach der Natur.
- Sie bewirtschaften das Land sorgfältig und mit Rücksicht auf die Biodiversität.
- Sie halten die Tiere besonders artgerecht.
- Sie produzieren und verarbeiten hochwertige, schmackhafte Lebensmittel.
- Sie vermarkten direkt und erhöhen die Wertschöpfung in der Region.

Deshalb unterstützen wir nicht nur den Zentralschweizer Biomarkt OSOLEBIO sondern seit über dreissig Jahren viele Bauernfamilien, bäuerliche Organisationen und Verarbeitungsbetriebe in der ganzen Schweiz.

Stiftung zur Erhaltung bäuerlicher Familienbetriebe

061 971 71 21 / biofamilienbetriebe.ch / hofnachfolge.ch

