11. Zentralschweizer Biomarkt «O SOLE BIO» in Zug

**Entdecken und geniessen**

**Bioproduzenten verraten ihre Geheimnisse**

***Wem die Wurst nicht Wurst ist, der stellt seine Bio-Wurst am Zentralschweizer Biomarkt «O SOLE BIO» unter kundiger Anleitung selber her. Am Wochenende vom 7./8. September sind an der Seepromenade in Zug wieder zahlreiche Bio-Produzenten vor Ort, die ihre persönlichen Geheimnisse verraten.***

Die fünf Zentralschweizer Biovereine Zug, Ob- und Nidwalden, Schwyz, Uri und Luzern sind verantwortlich für den Zentralschweizer Biomarkt «O SOLE BIO» in Zug. Das elfköpfige Organisationskomitee, bestehend aus Freiwilligen, hat wieder ein Programm zusammengestellt, das Lust auf einen Marktspaziergang macht.

**Die Sinne spüren**

Erlebnisstände sind ein wichtiger Teil des Marktes. Alpsennen, Schau-Mosten, Schnapsbrenner und ein Besenbinder sind vor Ort. In einer Pflanzenfärberei lässt man sich über die Schultern schauen und auf dem Kitzelpfad kann man seine Sinne spüren. Der selbst zusammengestellte Linsensalat und die selbstgemachte Wurst schmecken ganz bestimmt so, wie man sie gerne hat. Entdecken und geniessen sind an über 80 Marktständen angesagt.

**Geheimnisse der Natur**

Insgesamt 970 Zentralschweizer Bioproduzenten sind Mitglied in den fünf Biovereinen, die den Markt organisieren. 95 Prozent aller Produzenten, die am Markt teilnehmen, sind mit dem Qualitätslabel der Bio Knospe von Bio Suisse ausgezeichnet. Sie lieben es, mit den Marktbesuchern ins Gespräch zu kommen und von ihren Rezepten für den sorgfältigen Umgang mit der Natur zu erzählen. Für alle Marktbesucher gilt also: Wer fragt, gewinnt.

**Recycling und Upcycling**

Die Veranstalter leben, was sie predigen. Recycling und Upcycling sind angesagt. Auf dem ganzen Markt gibt es nur Mehrweggeschirr. Am Marktstand Nummer 20 kann man aus Stoffresten selbst Wachstücher herstellen, die man zum Konservieren von Frischprodukten gebrauchen kann. Die Frischhaltefolie könnte so ersetzt werden. Die Organisatoren wissen: «Rund ein Drittel aller Lebensmittel, die in der Schweiz produziert werden, gehen zwischen Feld und Teller verloren». Auf dem Markt wird gezeigt, was jeder persönlich tun kann, um «Food Waste» und Plastikabfall zu vermeiden.

**Gemeinschaftsstände**

Das Konzept der «Gemeinschaftsstände» hat sich bewährt. Diejenigen Produzenten, die selber nicht genug Ressourcen haben, um einen eigenen Stand zu betreiben, haben auch dieses Jahr Gelegenheit ihre Produkte am Gemeinschaftsstand ihres Bio-Kantonalvereins zu präsentieren. Dieses Jahr machen eineinhalb Dutzend Familien- oder Einzelbetriebe Gebrauch davon. (rii)

**Der Markt ist offen:** Samstag, 7. September, 8 bis 18 Uhr und Sonntag, 8. September, 10 bis 17 Uhr.