

# BIOMARKT



Trotz des trüben Wetters lockte der Zentralschweizer Biomarkt rund 20 000 Besucher auf den Platz. (Bilder: Kathrin Herren)

## «O Sole Bio» unter Tausenden von Regenschirmen

Mit bunten Brillen schärften Konsumenten ihren Blick für gesundes Essen. Der Zentralschweizer Biomarkt «O Sole Bio» lockte trotz nasskaltem Wetters zahlreiche Besucher ans Zuger Seebecken.

KATHRIN HERREN

Mit Sonnenschein hatte der vergangene Sonntag nicht viel zu tun. Es war kalt und windig am

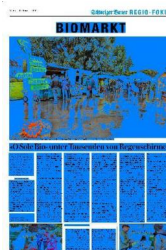
Seeufer in Zug. Dem Bio hingegen machte der Zentralschweizer Biomarkt alle Ehre. Bereits von der Stadtgasse aus erhaschte das aufmerksame Auge die leuchtend grünen Knospe-Fahnen im trüben Grau. Bunte Wegweiser und Kürbisse begrüßten den Besucher am Eingang und führten ihn lustvoll ins bunte Markttreiben ein. Alpsennen, Besenbinder, Schnapsbrenner, Biodörfchen, Trachtentanzgruppe und Örgeler: die Aufzählung könnte noch dreimal so viel

Worte umfassen. Sie haben sich was einfallen lassen, die fünf Zentralschweizer Biovereine. Gemeint sind Zug, Ob- und Nidwalden, Schwyz, Uri und Luzern. An über 80 Marktständen durften Besucher geniessen und entdecken.

### Käse dank kühlem Wetter

Julias Dinkelrotto vom Brunnamthof in Altbüron, Getrocknete Früchte vom Biohof Buebliswil in Meierskappel, Schnäpsli vom Biohof Tobel in

Rickenbach oder Käse vom Naturhof Schöneegg. Besonders der Käse war beim kühlen Wetter gefragt. Am Stand von Joe Heggli hatte sich ein regelrechter Menschenkegel gebildet. Auf einem schmalen Holztisch waren zahlreiche Käselaike angerichtet. Schmelz- und Rahmkäse, Käse mit Chili, mit Kräutern, mild und rezent. Die Leute degustieren, fragen nach der Produktionsmethode und was Heggli's Käse denn so besonders mache. Sein Geheimrezept: «Ich käse nach



Lust und Laune und nach traditioneller Art.»

Traditionelle Art: Das heisst im Kessi über dem Feuer. Im Jahr verarbeitet er darin rund 13 000 Kilo Rohmilch. Gelagert wird er im Naturkeller. Sieben Kühe stehen bei Heggli im Stall, dazu hält er einige Stiere und Schweine fürs Fleisch und hegt Früchte und Gemüse. Verkaufen tut er direkt im Hofladen und auf dem Dorfmarkt in Rotkreuz.

Den «O Sole Bio» besuchte er heuer zum ersten Mal. Die ganze Familie samt Freunden stand mit am Stand. Brachten Sellerie, Pflaumen, Essig, Rapsöl und vieles mehr an Mann und Frau. Wer die zufriedenen Gesichter sah, bemerkte rasch, nicht das Geld stand dabei im Vordergrund, sondern die Freude an den Produkten und dem Kontakt mit den Menschen. «Der Austausch ist eine Art Wertschätzung für unsere Arbeit», so Heggli, «Wir Bauern werden gebraucht.»

### Direkt gleich unabhängig

Der direkte Kontakt mit den Konsumenten. Das war, was die Initianten des «O Sole Bio» bei dessen Gründung suchten. Mit dem Markt sollte der Direktverkauf der Innerschweizer Bauern gefördert werden. «Dasselbe Ziel verfolgen wir noch heute», bestätigt Peter Waltenspül, Präsident des Biobauernvereins Zug und Mitglied des Organisationskomitees. Ein Landwirt solle nicht nur Produzent sein, sondern sich selbst um die Vermarktung kümmern. «Nur so können wir uns von der Abhängigkeit

der Konzerne lösen.»

Um gutes Essen und nachhaltig produzierte Lebensmittel geht es beim Biomarkt natürlich auch: «Das Wichtigste der Welt wird manchmal zur grössten Nebensächlichlichkeit gemacht. Essen bedeutet Leben. Gesund essen - gesund leben.» Davon ist Waltenspül überzeugt.

### Most mit Hintergrund

Blumensamen, Pro-Specie-Rara-Pflanzensetzlinge, Hochbeete mit Infotafeln zum Bio-Suisse-Jahresthema «Aus gutem Grund», dann und wann ein Essensstand mit feinen Desserts und am Ende der Kette: Albert Müller in gelber Pelerrine und Regenhut am Mosten. Von Hand, wie das früher gemacht wurde. «Für einen Krug des süssen Safts braucht es ganz schön viele Äpfel», meint er lachend. Die Früchte seiner paar Apfelbäume hätten für die zwei Tag Schaumosten nicht ausgereicht.

Albert Müller, Biobauer. Er führt mit seiner Frau Elisabeth Müller einen 38-Hektaren-Betrieb in Morgarten SZ. Etwa 11 Hektaren davon sind Wald, daher setzt er auf die Produktion von Cheminéeholz. Aber auch Tiere halten die beiden. Etwas mehr als ein Dutzend Mutterkühe und ein paar Schafe. Müllers bietet zudem Menschen mit Behinderung einen geschützten Wohn- und Arbeitsbereich. Ihr Hof ist das Pionierprojekt des Vereins «wabb-zug», Wohnen und Arbeiten mit Behinderten auf dem Bauernhof. Die Organi-

sation war am Wochenende ebenfalls mit einem Stand vertreten. Elisabeth Müller und die Vereinsmitglieder, wozu auch die Eltern der drei jungen Männer gehören, die bei Müllers die Woche verbringen, verkauften Buchweizen-Omeletten mit Apfelmousse und Aprikosenkonfitüre.

### Mit klarer Sicht einkaufen

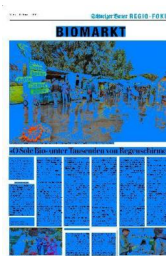
Das Miteinander wurde am elften Zentralschweizer Biomarkt grossgeschrieben. Wessen Produktpalette zu klein war oder wer keine Ressourcen hatte, um selbst ein Verkaufshäuschen zu stellen, konnte seine Ware am Gemeinschaftsstand abgeben. Im «Biodörfli» hatte jeder der fünf Kantonsvereine eine Plattform, wo deren Mitglieder Produkte unter dem jeweiligen Regio-Branding verkauften.

Nicht nur schlau verkaufen, sondern auch «clever einkaufen». So lautete das Motto des diesjährigen Anlasses. «Idealerweise regional, saisonal und biologisch» ergänzte Claudia Iten. Sie war Helferin am Bio-Suisse-Stand und erklärte kleinen und grossen Gästen, wie sinnvolles Posten funktioniert. Für eine klare Sicht beim Einkaufen, verteilte sie selbst gebastelte Kartonbrillen. «Die Konsumenten sollen wieder schauen, woher die Produkte kommen»

### E-PAPER

Mehr Bilder im E-Paper:  
[www.schweizerbauer.ch/epaper](http://www.schweizerbauer.ch/epaper)





Albert Müller am Schaumosten.

## ZAHLEN UND FAKTEN

Der Zentralschweizer Bio-markt «O Sole Bio» wird von den fünf Biovereinen Zug, Ob- und Nidwalden, Schwyz, Uri und Luzern organisiert. Diese zählen 970 Produzenten. Von den 80 verschiedenen Attraktionen sind 65 von bäuerlichen Familienbetrieben aus der Zentralschweiz. Alle Produkte sind mit Qualitätslabel der Bio-

Suisse-Knospe ausgezeichnet. Rund 50 Helfer sind im Einsatz. Finanziert wird der Markt durch Sponsoring, Beiträge der Standbetreiber und Gönner sowie Gelder vom Bundesamt für Landwirtschaft, die via Bio Suisse ausbezahlt werden. Jedes Jahr besuchen rund 20 000 Gäste den zweitägigen Anlass an der Zuger Seepromenade.



Joe Heggli Käse verkaufte sich gut.