



Entdecken und geniessen



Der Biomarkt von «O Sole Bio» wird dieses Jahr am 7. und 8. September an der Seepromenade in Zug durchgeführt.

Am 7. und 8. September findet die diesjährige Ausgabe von «O Sole Bio» statt. Der Biomarkt verspricht abermals ein grossartiger Anlass zu werden.

Zug 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. Die Produzenten 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

ZUGER WOCHEN

Zuger Woche
6341 Baar
041/ 769 70 40
<https://www.zugerwoche.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 54'835
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 20
Fläche: 63'085 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 74644247
Ausschnitt Seite: 2/2

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. Weitere Infos finden Sie online unter: www.solebio.ch. PD/NS