

14. Zentralschweizer Biomarkt am Zugersee

## **So vielfältig wie die Natur**

### **Wohltuende Produkte aus der Natur**

**Eine Woche später also sonst, aber farbig wie immer: Am Samstag, 10. September, findet in Zug der traditionelle Biomarkt OSOLEBIO statt. An rund 50 Marktständen bieten die Zentralschweizer Biobauern entlang der Seepromenade ihre Produkte an. Der neue «Muotathaler Wetterschmöcker» ist mit dabei.**

Wer wissen möchte, wieso der neue «Wetterschmöcker» Kari Laimbacher aus Rickenbach bei Schwyz mit seinen Prognosen für den diesjährigen Sommer goldrichtig lag, fragt vielleicht am Stand Nr. 27 nach. Seit Jahren ist Laimbacher am Zentralschweizer Biomarkt OSOLEBIO mit seiner Schnapsbrennerei mit dabei, BioKnospe zertifiziert. Er beobachtet die Bienen, weiss man aus den Medien. Und der Bergbauer weiss: Wenn seine Ziegen ein feines Unterfell haben, wird der Sommer heiss. Selbst die Tatsache, dass dieses Jahr wegen der Hitze und der Trockenheit in einigen Kantonen am ersten August keine Feuerwerke gezündet werden durften, hat Laimbacher vorausgesagt. Für seinen «Gelbmöstler aus dem Holzfass», den «Chrüter» oder den «Schwarzdorn» erntet Laimbacher die Früchte auf seinem eigenen Hof.

### **Spannende Zusammenarbeit**

Gemeinsam unterwegs zu sein, das ist für alle Organisatoren des Zentralschweizer Biomarktes das Ziel. OSOLEBIO: Hier trifft man sich, diskutiert miteinander und lernt voneinander. Schon viele spannende Kooperationen sind so entstanden. Zum Beispiel kann man den echten «Zofiger Bio-Senf» und die Bio-Meerrettich-Produkte aus dem Luzerner Hinterland nun auch in Muri kaufen.

### **Solarkocher im Eigenbau**

Die Palette an Produkten, die auf dem Markt angeboten werden, ist auch dieses Jahr so vielfältig wie die Natur selber. Zu probieren gibt es vegetarische und vegane Gerstenburger, Fleisch vom Yak oder den beliebten Frischkäse mit Meerrettich aus Willisau. Wenn man Kräuter und Biogemüse im nächsten Jahr selber anpflanzen möchte, wird man zum Beispiel am Stand von «Bioterra» bestimmt gut beraten. Und wieso nicht einfach dem eigenen Körper etwas Gutes tun: Die Auswahl an natürlichen Vitaminspendern und biozertifizierten Kosmetikprodukten ist auch dieses Jahr gross. Voll im Trend des Energiespar-Winters 2022/23 dürften die Solar-Kocher liegen, die es am Stand Nr. 8 im Bausatz zu kaufen gibt.

Coronabedingt haben die Organisatoren des Biomarktes letztes Jahr die Veranstaltung am Zugersee auf einen Tag beschränkt. Das neue Konzept mit weniger Rahmenprogramm hat auch die meisten Marktfahrer überzeugt. Denn das Leben auf dem eigenen Hof steht während OSOLEBIO natürlich nicht still.

## **Gemeinschaftsstände**

Seit vier Jahren bieten die Organisatoren von OSOLEBIO den kleineren Produzenten auch «Gemeinschaftsstände» an. Hier können die Biobauern, die selber nicht genug Ressourcen haben, um einen eigenen Stand zu betreiben, ihre Produkte anbieten. Dieses Jahr sind am Gemeinschaftsstand von Bio Ob- und Nidwalden eine Käserei und ein Erlebnishof gemeinsam vor Ort. Am Gemeinschaftsstand von Bio Schwyz bieten vier Produzentenfamilien ihre Spezialitäten an, darunter beispielsweise auch Fleischprodukte vom eigenen Hochlandrind. Am Markt mit dabei ist auch die IG-Zugerland, die 2021 einen Innovationspreis von Bio Suisse gewonnen hat.

## **Mehrweg- statt Wegwerfgeschirr**

Bereits seit ein paar Jahren verwenden die Veranstalter von OSOLEBIO kein Wegwerfgeschirr. Das Mehrweggeschirr kann an zwei Stellen auf dem Markt zurückgegeben werden. Die Besucher bezahlen ein Depot, das sie bei der Rückgabe zurückerhalten. (abi/rii)

separat:

## **OSOLEBIO**

Der Zentralschweizer Biomarkt OSOLEBIO wird von den fünf kantonalen Biovereinen Zug, Uri, Schwyz, Luzern und Ob- und Nidwalden organisiert. Im Angebot stehen zertifizierte Bioprodukte. Die Produzenten sind vor Ort und diskutieren gerne mit den Marktbesuchern. Der Eintritt ist frei.

Öffnungszeiten: Samstag, 10. September, 8.00 bis 18.00 Uhr.



Legende:

Der neue «Muotathaler Wetterschmöcker» Kari Laimbacher geniesst seit Jahren OSOLEBIO.  
(Foto: OSOLEBIO)



Knackig: Am Markt gibt es Biogemüse ganz frisch vom Feld.



Farbige Palette: Von manchen Marktfahrern kann man viel lernen