



Basel, 28. Februar 2018

Medienmitteilung

## Bio Suisse am Slow Food Market Bern

**Handwerkliche und genussvolle Knospe-Produkte sind auch dieses Jahr am Berner Slow Food Market dabei. Dahinter stehen Knospe-Produzenten und -Verarbeiter, vorwiegend aus der Region Bern. Der Slow Food Market fordert dazu auf, sich mit der Herkunft unserer Lebensmittel auseinanderzusetzen – dabei kann gemäss dem Motto «Chömid go schnouse!» auch degustiert werden.**

Slow Food steht für genussvolles, bewusstes und regionales Essen. Der gleichnamige Market ist in Zürich bereits erfolgreich etabliert und bietet Produkte an, die auf traditionelle oder ursprüngliche Weise hergestellt werden. Vom 2. bis 4. März gastiert die Frühlingsausgabe zum dritten Mal in Bern – und bringt den Konsumentinnen und Konsumenten auch viele Knospe-Produzentinnen und -Produzenten näher. Am Gemeinschaftsstand von Bio Suisse vereint sich Nachhaltigkeit mit gutem Geschmack.

Dieses Jahr sind am Gemeinschaftsstand von Bio Suisse vertreten:

- **Biocave**, Miège VS: alkoholfreie Getränke, Wein, Spirituosen, Bier; [www.biocave.ch](http://www.biocave.ch)
- **Biohof Oberzinggen**, Hellbühl LU: Trockenfrüchte, Nüsse; [www.biohofoberzinggen.ch](http://www.biohofoberzinggen.ch)
- **Biohof Wydimatt**, Wattenwil BE: Obst und Gemüse, Fleisch und Wurstwaren, Molkereiprodukte; [www.joli-mont.ch](http://www.joli-mont.ch)
- **Bio-Metzg AG**, Kirchberg BE: Fleisch und Wurstwaren; [www.bio-metzg.ch](http://www.bio-metzg.ch)
- **Brunner Eichhof**, Spins/Aarberg BE: Obst und Gemüse; [www.brunnereichhof.ch](http://www.brunnereichhof.ch)
- **Flora – Fleisch vom Hof**, Schwanden BE: Fleisch und Wurstwaren; [www.flora.ch](http://www.flora.ch)
- **Haltbarmacherei**, Zürich ZH: alkoholfreie Getränke; [www.haltbarmacherei.ch](http://www.haltbarmacherei.ch)
- **Hofkäserei Spitzhorn**, Feutersoey BE: Molkereiprodukte; [www.spitzhornk.ch](http://www.spitzhornk.ch)
- **Traumgenuss GmbH**, Sursee LU: Oele, Essig, Trockenfrüchte, Nüsse; [www.traumgenuss.ch](http://www.traumgenuss.ch)
- **Biohof Heimenhaus Catering GmbH**, Kirchlindach BE: Obst und Gemüse, Fleisch und Wurstwaren, Molkereiprodukte; [www.heimenhaus.ch](http://www.heimenhaus.ch)
- **Bärner Bio Büffu**, Amsoldingen BE: Fleisch und Wurstwaren, Molkereiprodukte; [www.bärnerbiobüffu.ch](http://www.bärnerbiobüffu.ch)

Weitere Knospe-Produzentinnen und -Produzenten sowie Lizenznehmer, aber nicht am Stand von Bio Suisse:

- **Biberevents**: [www.biberevents.ch](http://www.biberevents.ch)
- **Valais Prime Food AG**: [www.valaisprimefood.ch](http://www.valaisprimefood.ch)
- **Biotta**: [www.biotta.ch](http://www.biotta.ch)
- **Biohof Obereichi**: [www.obereichi.ch](http://www.obereichi.ch)
- **Meier-Beck AG**: [www.meierbeck.ch](http://www.meierbeck.ch)
- **Arche-Hof Schangnau**: [www.bauernhof-emmental.ch](http://www.bauernhof-emmental.ch)
- **alpuris gmbh**: [www.swissalpinehoney.com](http://www.swissalpinehoney.com)
- **Gourmandise de Fribourg**: [www.gourmandise-de-fribourg.ch](http://www.gourmandise-de-fribourg.ch)
- **natürlichMoser**: [www.natuerlichmoser.ch](http://www.natuerlichmoser.ch)
- **Metsiederei Eckert**: [www.metsiederei.ch](http://www.metsiederei.ch)



Ob Genuss, regionale Herkunft, traditionelle Herstellungsweise oder Nachhaltigkeit – die Bio-Landwirtschaft hat viele Gemeinsamkeiten mit der Slow-Food-Bewegung. Hinter jedem Produkt stehen engagierte Produzentinnen und Produzenten oder Verarbeiter, die sich mit ihren Produkten von einer industrialisierten Massenware abheben wollen. Als umfassendes Nachhaltigkeitslabel garantiert die Marke Knospe eine Produktion, die Mensch, Tier und Natur ins Gleichgewicht bringt.

Nebst dem Tierwohl und den Aspekten sozial und fair liegt der Schwerpunkt im ökologischen Bereich. Knospe-Betriebe setzen keine chemisch-synthetischen Pestizide ein, verzichten auf Kunstdünger und fördern die Biodiversität. Auch für die Verarbeitung von Knospe-Produkten gelten klare Richtlinien. Diese untersagen zum Beispiel den Einsatz von Farb- und Aromastoffen und garantieren so einen natürlichen und authentischen Genuss.

**Anfahrt und Programm:** [www.slowfoodmarketbern.ch](http://www.slowfoodmarketbern.ch)

**Weitere Informationen:**

Ania Biasio, Verantwortliche Medienstelle, Tel. 061 204 66 46, [ania.biasio@bio-suisse.ch](mailto:ania.biasio@bio-suisse.ch)

Bio Suisse ist die führende Bio-Organisation der Schweiz und Eigentümerin der Marke Knospe. Der 1981 gegründete Dachverband vertritt die Interessen seiner über 6140 Knospe-Landwirtschafts- und Gartenbaubetriebe. Zudem stehen 885 Verarbeitungs- und Handelsbetriebe unter Knospe-Lizenzvertrag. Die Knospe ist nachhaltig, weil sie den Menschen heute eine gute Lebensgrundlage bietet, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu beeinträchtigen. Dazu bringt sie die Interessen von Mensch, Tier und Natur ins Gleichgewicht. Damit dieses langfristig erhalten bleibt, kontrollieren unabhängige Stellen jährlich die ganze Wertschöpfungskette. [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)