



Basel, 25. Februar 2016

Medienmitteilung

Biogenuss am Berner Slow Food Market

Unter dem Schirm von Bio Suisse präsentieren sich am ersten Berner Slow Food Market verschiedene Bioproduzenten aus der Region Bern und der ganzen Schweiz.

Was hat die Bioschweiz rund um Bern kulinarisch zu bieten? Einiges – davon können sich Liebhaber des guten Geschmacks am ersten Berner Slow Food Market überzeugen. Dieser geht vom 11. bis 13. März 2016 in der BERNEXPO in Bern über die Bühne. Am Stand unter der Schirmherrschaft von Bio Suisse präsentieren Produzenten aus der Region und lizenzierte Bioverarbeiter ihre Produkte, mit denen sie zahlreiche Liebhabergaumen entzücken werden.

So bieten die Bärner Bio Puure einen täglich wechselnden Einblick in die Vielfalt ihrer Mitglieder: Rahel Kilchsperger und David Rotzler vom Knospe-Demeter-Hof Combe d’Humbert in Sonvilier BE präsentieren hofeigenes Fleisch, Käse und Lagergemüse; Daniel und Sandra von Gunten bringen aus Amsoldingen BE ihre Bärner-Bio-Büffu-Spezialitäten wie Wasserbüffel-Mozzarella oder -Feta mit, und Ursina Steiner vom Bioumstellungshof Wydimatt in Wattenwil BE bietet Gfrornigs Joghurt und handgepressten Apfelsaft.

Leckeres gibt es am Berner Slow Food Market auch von Freiburger Biobauern zu entdecken: Béatrice und Jean-Marc Pittet von Villarod FR bieten mit ihren Gourmandises de Fribourg eine spannende Genusspalette. Schliesslich sind auch Lebensmittelverarbeiter mit authentischen Bioprodukten anwesend, so etwa der Frucht-saft- und Smoothie-Hersteller Biotta aus Tägerwilen TG oder die Berner Molkerei Biomilk aus Münsingen BE.

Ob Genuss, regionale Herkunft, traditionelle Herstellungsweise oder Nachhaltigkeit – die Biolandwirtschaft hat viele Gemeinsamkeiten mit der Slow-Food-Bewegung. Hinter jedem Produkt stehen engagierte 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-synthetische Pestizide ein, verzichten auf Kunstdünger und fördern die Biodiversität und den Klimaschutz. 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

Weitere Informationen

Lukas Inderfurth, Leiter Medienstelle Bio Suisse, Tel. 061 204 66 25, lukas.inderfurth@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 6'000 Knospe-Landwirtschafts- und Gartenbaubetriebe. Zudem stehen über 840 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