



Basel, 08. November 2016

Medienmitteilung

Biolebensmittel und alte Sorten am Zürcher Slow Food Market

Bioproduzenten, die alte Sorten anbauen und traditionelle Rassen halten – so entstehen nachhaltige und authentische Lebensmittel. Verarbeiter, die respektvoll und achtsam mit Lebensmitteln umgehen und eindrucksvolle Geschmackserlebnisse kreieren. Beides lässt sich am Gemeinschaftsstand von Bio Suisse am Zürcher Slow Food Market erleben.

Wer auf der Suche nach authentisch hergestellten Lebensmitteln ist, wird am Zürcher Slow Food Market fündig. Am Gemeinschaftsstand von Bio Suisse sind in diesem Jahr erstmals auch Produzenten der Organisation Pro Specie Rara vertreten. Zehn Produzenten und Verarbeiter präsentieren ihre Produkte. Besucherinnen und Besucher können sich zudem vor Ort von der erfolgreichen Köchin und Kochbuchautorin Meret Bissegger inspirieren lassen. Sie wird kleine Köstlichkeiten aus Bio- und Pro-Specie-Rara-Gemüsen zubereiten, die es auch zu degustieren gibt.

Der Slow Food Market in Zürich findet vom Freitag, 18. November, bis Sonntag, 20. November, in der Messe Zürich statt. Erstmals sind Bioprodukte auch breit im Messecatering vertreten, zahlreiche Namen von regionalen und handwerklichen Biolieferanten finden sich auf der Speiskarte des Messerestaurants. Insgesamt haben sich über 250 Produzenten für den Market angemeldet. Weitere Informationen zum Slow Food Market (Programm; Anfahrt) finden Sie auf der Website: www.slowfoodmarket.ch

Aussteller am Biostand

Biofarm Genossenschaft; Biohof Las Sorts; BioLand Agrarprodukte AG; Biotta AG; Genossenschaft Tofurei Engel; Meret Bissegger - La Cucina Naturale; Sennerei Andeer; Swisstea D&L Studer; Traumgenuss GmbH; Ueli-Hof; Flaora - Fleisch vom Hof (Bio Hof Niederried)

Weitere Informationen

Lukas Inderfurth, 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