

28.6.2008

Heisser Bio Marché 2008 im Rückblick

Der Bio Marché mit 150 ausstellenden Bio-Produzenten, -Verarbeiter und -Händler (10% mehr als letztes Jahr) demonstrierte wieder die wachsende Vielfalt auf dem Bio-Markt. 1. Teil: Fotoreportage über die heiss begehrten kalten Drinks (2. Teil über Foodprodukte demnächst)



Wieder kamen 35'000 Besucher an den Bio Marché in der Zofinger Altstadt am letzten Wochenende, aber wegen der grossen Hitze konzentriert auf die Morgen- und Abendstunden. «Auf die Stimmung hat sich das strahlende Sommerwetter trotz der Hitze sehr positiv ausgewirkt», berichtet Dorothee Stich, Bio-Marché-Geschäftsführerin. «Heiss begehrt waren alle Erfrischungen und kühlen Durstlöscher. Wir haben von einer Ausstellerin die Rückmeldung erhalten, dass sie noch nie bei vergleichbaren Veranstaltungen und Temperaturen nur annähernd so viele Besucher gesehen und so viel verkauft hat».

Bio Marché-Hauptsponsorin Migros durfte mit mehreren Ständen eine ganze Gasse der malerischen Zofinger Altstadt besetzen. Die Migros produziert ihre Bioprodukte nach den Regeln der Bioverordnung (Bundesbio) und nur in Ausnahmen nach dem Reglement der Bio Suisse (Knospenlabel). Sie verwendet daher nicht die Knospe sondern ein eigenes Label: «Engagement».



Kein Ansturm herrschte am Stand des heissen Migros-Biotee, der aber immerhin - bei 30 Grad im Schatten - nur lauwarm ausgeschenkt wurde. Zitronenthymiantee ist ein saisonales Produkt – die neue Ernte kommt ab Juli in die Läden.

Wie kann die Migros am Bio Marché Produkte verkaufen, welche die Konsumenten zwei Gassen weiter vorne in der Migrosfiliale ebenfalls kaufen können? Des Rätsles Lösung: mit 20% Marché-Rabatt. Und nicht zu vergessen: die Marchébesucher durften degustieren.



Bischofszell Nahrungsmittel BINA, eine Migrostochter, konnte die Besucher schon mit der angenehmen Kühle ihrer Bioeistes überzeugen. Den Alpenkräuter-Zitronen-Eistee (Bild) gibt es jetzt in PET-Flaschen (statt Brikpackungen). Neu ist ein Schwarztee mit Zitrone von lieblich-zitronigem Aroma, ganz nach dem Geschmack von Herrn und Frau Jedermann.

Beide Eisteesorten enthalten löblicherweise nur die halbe Dosis der sonst üblichen Zuckermenge. Wem das immer noch zu süß ist, kann die Getränke mit selbst gemachtem ungesüßtem Schwarztee verdünnen und damit gleichzeitig ein bisschen Gerbstoff-Herbgeschmack hineinschmuggeln. Bei der BINA betont man, der Zucker sei Schweizer Rübenzucker und nicht Rohrzucker aus Übersee – ein ökologischer Vorteil.



Biofarm: Biosirup aus Himbeeren, Zucker und Zitronensaft ohne Aromazusatz mit natürlichem Geschmack. Hergestellt von Delisha. Neuheiten: Goldmelissesirup und Gartenkräutersirup mit ausgewogenem Geschmack.

Auch die rund 40 Live-Konzerte in verschiedensten Stilrichtungen, Strassenmusiker, Artisten und Gaukler machten den Bio Marché zu einem veritablen Festival.



Santos Weine: französischer Bioschaumwein, Sorten: Tradition (sehr süsslich) und Brut (trocken)

Laut Stich zeichnete sich schon zu Jahresbeginn ein Ausstellerrekord ab – vor allem auch dank zahlreichen Neuausstellern. Darunter fanden sich in diesem Jahr speziell viele aus Bergkantonen: Das Regionalprogramm alpinavera war Gastregion am Bio Marché 2008 und präsentierte die enorme Vielfalt an Bio-Produkten aus den Kantonen Graubünden, Glarus und Uri.



Marco Klurfeld und Verena Ramseyer, Mergoscia/TI: Traubensaft mit Charakter und Bio Suisse-Sonderauszeichnung 2008. Typische Americano-Note (im Jargon «Katzenseicherli genannt»), typisch herb, sehr nachhaltig.



Mosterei Möhl: Biosüssmoost aus 60% Apfelsaft und 40% Birnensaft. Beide von traditionellen Hochstamm-Obstanlagen der Region Arbon und culinarium-zertifiziert. Angenehmes Zucker-Säure-Verhältnis.



Bertschi Kaffee: nicht nur bio sondern auch Max Havelaar-zertifizierter Kaffee - am Bio Marché vor Kundenaugen im Tischröster geröstet. Grosse Kinder konnten das Rührwerk der Kühltrommel beobachten, kleine liessen sich hochheben.

Weiterlesen: [Bio Marché Rückblick 2007](#)