

06.06.2025 – 08:00 Uhr

Mutterkuh Schweiz erneut am Bio Marché in Zofingen

Medienmitteilung von Mutterkuh Schweiz vom 06.06.2025

Mutterkuh Schweiz erneut am Bio Marché in Zofingen

Vom 20. bis 22. Juni 2025 verwandelt sich die historische Zofinger Altstadt in eine lebendige Bio-Erlebniswelt: den Bio Marché. Die grösste Bio-Messe der Schweiz lädt Besucherinnen und Besucher zum Entdecken, Geniessen und Verweilen ein. Der Marktstand von Mutterkuh Schweiz ist dieses Jahr im Coop Naturaplan-Village (Sektor E) zu finden.

Mutterkuh Schweiz vereint Tierwohl, nachhaltige Grünlandnutzung und Qualitätsbewusstsein – für schmackhaftes Fleisch aus artgerechter Haltung. Am Bio Marché bietet der Verein feines Natura-Beef-Bio zur Degustation an, zubereitet als Farmersteak und Rindsplätzli à la minute. Natura-Beef-Bio ist im Detailhandel exklusiv bei Coop sowie direkt ab Hof erhältlich.

Mit dabei Familie Zulliger aus Madiswil

Am Stand von Mutterkuh Schweiz engagieren sich auch Nina und Bruno Zulliger, die ihr Wyssbach-Beef vom eigenen Hof mitbringen – darunter Frisch- und Trockenfleisch. Interessierte erhalten Einblick in die Arbeit einer typischen Mutterkuhhaltung auf einem Bio-Betrieb und können sich vor Ort von der Qualität überzeugen.

Bio, Begegnung und Bewusstsein

Das Bio-Festival bietet weit mehr als kulinarische Genüsse. Es wurde zu einem beliebten Ausflugsziel für Gross und Klein. Bio-Festwirtschaften, Musik, Gaukler und ein Streichelzoo sorgen am Bio Marché für ein erlebnisreiches Wochenende. Seit Jahren gilt er als wichtigster Anlass der Bio-Branche und begeistert jährlich Zehntausende Besucherinnen und Besucher.

Mutterkuh Schweiz freut sich gemeinsam mit Familie Zulliger bereits zum zweiten Mal Teil dieser inspirierenden Veranstaltung zu sein – für mehr Genuss, mehr Nähe zur Herkunft unserer Lebensmittel und mehr Bewusstsein.

Weitere Informationen zum Bio Marché unter: www.biomarche.ch

Bildlegenden (Quellen bitten zwingend nennen):

- Bild 1: Nina und Bruno Zulliger mit ihren Mutterkuhherde auf der Weide (Foto: Thomas Zimmermann)
- Bild 2: Eine Simmentaler-Kuh und ihr Kalb auf der grünen Wiese (Foto: selinaphotography.ch)
- Bild 3: Frisches, qualitativ hochwertiges Rindfleisch, Rezeptideen vor Ort erhältlich (Foto: hurrah GmbH)

Kontakt:

Chiara Foroni, Kommunikation Mutterkuh Schweiz, 056 462 33 81, chiara.foroni@mutterkuh.ch (erreichbar von Montag bis Donnerstag)

Medieninhalte



Nina und Bruno Zulliger mit ihren Mutterkuhherde auf der Weide (Foto: Thomas Zimmermann)



Eine Simmentaler-Kuh und ihr Kalb auf der grünen Wiese (Foto: selinaphotography.ch)



Frisches, qualitativ hochwertiges Rindfleisch, Rezeptideen vor Ort erhältlich (Foto: hurrah GmbH)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100054062/100932379> abgerufen werden.