

Nationaler *lokal+fair*-Tag 2025 - Events

Nationaler *lokal+fair*-Tag auf dem Leimbihof – Samstag, 20. September 2025, ab 10.00 Uhr, mit Erlebnisprogramm & Grusswort von Stadtrat Andreas Hauri und Gästen – Mitmachen, entdecken, geniessen

Am Samstag, 20. September 2025, lädt der Verein FMS zum nationalen Erlebnistag ein. Am nationalen Hauptevent lokal+ fair auf dem Leimbihof wird sichtbar, wie viel Herz, Handwerk und Qualität in regionalen Lebensmitteln steckt. Von 10.00 bis 17.00 Uhr öffnen sich die Hofstore: Besuchende erwartet ein vielfältiges Programm – vom Blick hinter die Kulissen der Landwirtschaft über den direkten Austausch mit Produzentinnen und Produzenten bis zu kulinarischen Genüssen vom Grill und Produkten aus dem Hofladen. Für Kinder gibt es Spiel und Spass mit Hüpfburg und die Möglichkeit, den eigenen Süssmost zu pressen und nach Hause zu nehmen.

Ort: Leimbihof, Grossackerstrasse 121, 8041 Zürich

Webseite: www.leimbihof.ch

Zeitpunkt: Samstag, 20. September 2025, 10.00 – 17.00 Uhr: Kulinarisches, Hüpfburg, Süssmost pressen & weitere Erlebnisse. 13:30 Uhr Grusswort von Stadtrat Andreas Hauri, Fachbereichsleiter Landwirtschaft Grün Stadt Zürich Bernhard Koch und weitere Gäst

lokal+fair-Woche - Restaurant Kantine Hermetschloo

Ort: Hermetschloostrasse 70, 8048 Zürich

Website: markt-luecke.ch

Zeitpunkt: 16.–19.09.2025, Mittags

Das Restaurant Kantine Hermetschloo verbindet altbewährte Rezepte mit neuen Kreationen. Manche Rezepte haben die Mitarbeiterinnen, die sich hier für den ersten Arbeitsmarkt qualifizieren, aus ihren Heimatländern mitgebracht. Wir kaufen saisonal und möglichst regional ein. Für die lokal+fair Woche stammen die Hauptzutaten der Tagesmenüs aus dem Marinello Farm Netzwerk (max. 20km vom Lokal entfernt). Lassen Sie sich von überraschenden Kreationen und spannenden Zutaten überraschen und verwöhnen.

Degustation feiner Dinkelpasta - Daniels Dinkel Pasta vor der Molki Stäfa

Ort: Bahnhofstrasse 26, 8712 Stäfa

Website: bio-dinkel.ch

Zeitpunkt: 20.09.2025, Vormittag

Lust auf regionale, handgemachte Pasta? Daniels Dinkel Pasta lädt Sie herzlich zur Degustation vor der Molki in Stäfa ein! Probieren Sie feine, handgemachte Teigwaren aus 100 % Schweizer Dinkel und lernen Sie den Produzenten persönlich kennen. Kommen Sie vorbei, geniessen Sie echten Geschmack und lassen sich von der breiten Produktauswahl begeistern!

Degustation Gochá Bio-Kombucha

Ort: der Bioladen Altstetten, Altstetterstrasse 128, 8048 Zürich

Website: <https://derbioladen.ch/>

Zeitpunkt: 20.09.25, ab 10 Uhr

Gochá Kombucha werden in Zürich aus 100% biologischen Zutaten mit viel Sorgfalt in kleinen Mengen von Hand gebraut. Die speziell auf Kombucha ausgelegte Brauanlage ist europaweit einzigartig und trägt massgeblich zu der natürlichen Fermentation bei, die das komplexe Geschmacksprofil des Gochá Kombuchas ermöglicht. Am Samstag, 20. September kann man sich ab 10 Uhr vor dem Bioladen Altstetten von den erfrischenden Geschmackssorten überraschen lassen und viel über die schonende Verarbeitung und Herstellung des Trendgetränks lernen.

Smärt spezial - Stäfner Wochenmarkt

Ort: Nord-Süd Platz auf Kirchbühl, 8712 Stäfa

Website: www.la21staefa.ch/smaert/

Zeitpunkt: 20.09.25, Vormittag

Am Samstag, 20. September, dreht sich beim Wochenmarkt Smärt in Stäfa alles um das Thema lokal + fair. Entdecken Sie regionale Produkte, lernen Sie spannende Produzent:innen kennen und lassen Sie sich von nachhaltigen Angeboten inspirieren. Ein lebendiger Markt mit feinen Degustationen, interessanten Gesprächen und bewusstem Einkaufserlebnis – mitten in Stäfa. Vorbeikommen lohnt sich!

lokal+fair - Woche im Restaurant ZOE

Ort: Restaurant ZOE, Münstergasse 39, 3011 Bern

Website: <http://restaurant-zoe.com/>

Zeitpunkt: 16.-19. September, Mittags

Mitten in Berns historischer Altstadt vereint das Restaurant ZOE Fine Dining und pflanzenbasierte Kreativität auf höchstem Niveau. Unter dem Motto „Vegetables in facets“ zaubern Küchenchef Fabian Raffener und sein Team moderne, überraschende vegetarische Gerichte, die regional und saisonal begeistern. Für die lokal+fair Woche vom 16.-19. September wird im Rahmen ihres Business Lunch ein spezielles Gericht angeboten, das ausschliesslich aus lokalen Zutaten besteht.

Degustation feiner Produkte von der Chalten Hose aus Hof- und Weideschlachtung - Kreisladen Künsnacht

Ort: Untere Heslibachstrasse 19, 8700 Künsnacht

Website: kreisladen.ch

Zeitpunkt: 20.09.2025, Mittag

Mit dem Kauf von Lebensmittel im Kreisladen Künsnacht unterstützen sie die natürlichen Lebenskreisläufe, von Anbau über Produktion bis ins Regal. Am Samstag 20. September findet eine Degustation feiner Fleischprodukte vom Produzenten Chalthe Hose aus Hof- und Weideschlachtung statt und es wird Burger vom Grill geben sowie viel Raum für Austausch, Hintergrundinformationen und kulinarische Köstlichkeiten.

Erlebnistag auf dem Leimbihof

Ort: Grossackerstrasse 121, 8041 Zürich

Website: www.leimbihof.ch

Zeitpunkt: 20.09.25, ganzer Tag

Erleben Sie den Leimbihof hautnah! Am 20. September lädt der Hof zum Tag der offenen Türen ein – mit frischem Schaumosten, feinen Grilladen, einem Programm für die Kinder und vielen regionalen Köstlichkeiten aus dem Hofladen. Ein Ausflug für die ganze Familie, bei dem Genuss, Landwirtschaft und Spielvergnügen aufeinandertreffen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Kaffeedegustation am Dorfmarkt des Gewerbevereins - MANSCHKIN

Kaffeerösterei

Ort: Underdorf, 5703 Seon

Website: www.manschkin.ch

Zeitpunkt: 20.09.25, ganzer Tag

MANSCHKIN Kaffeerösterei wird am Dorfmarkt die kleine lokale Familienmanufaktur und seine erstklassigen Kaffeemischungen vorstellen. Sie finden uns am Stand von der Papeterie Unterdorf. Kommen Sie vorbei und degustieren Sie den lokal frisch gerösteten Kaffee.

Vorstellung Projekt DiräktÄcht - Genossenschaft DiräktÄcht

Ort: Bruchstrasse 47, 6003 Luzern

Website: www.pinakarri.com/ofn

Zeitpunkt: 20.09.25, 09.30 - 15h

Lokale biologische Lebensmittel vom Produzenten direkt zum Konsumenten, transparent und selbstbestimmt! DiräktÄcht möchte einen digitalen Ernährungsmarktplatz in der Zentralschweiz aufbauen, welcher es LandwirtInnen erlaubt ihre Produkte unkompliziert direkt zu vermarkten und gleichzeitig KonsumentInnen den Zugang zu lokalen Lebensmitteln vereinfacht. Das Projekt wurde von engagierten biologischen LandwirtInnen und KonsumentInnen in der Zentralschweiz mit der Unterstützung des Open Food Network (OFN) Schweiz lanciert.

Degustationsset mit verschiedenen Sorten Varenyky (ukrainische Teigtaschen) in der Kozak Buvette (Markthalle Basel)

Ort: Viaduktstrasse 10, 4051 Basel

Website: www.kozakbuvette.ch

Zeitpunkt: 20.09.25, ganzer Tag

Im Rahmen des nationalen lokal+fair Tags lädt die Kozak Buvette zur kulinarischen Reise in die Ukraine ein. Probieren Sie ein liebevoll zusammengestelltes Degustationsset mit handgemachten Varenyky - den traditionellen ukrainischen Teigtaschen. Freuen Sie sich auf herzhaft gefüllte und lokale Zutaten aus der Region Basel. Dazu servieren wir hausgemachte Saucen auf Sauerrahmbasis, die perfekt zu jeder Sorte passen. Ein Geschmackserlebnis, das Sie nicht verpassen sollten.

Bergs Hofladen (Markthalle Basel)

Ort: Viaduktstrasse 10, 4051 Basel

Website: www.altemarkthalle.ch/portfolio/bergs-hofladen/

Zeitpunkt: 20.09.25, ganzer Tag

Der Bergs Hofladen in der Markthalle Basel führt ein breites Sortiment an Naturkost-Produkten und Gemüse aus der eigenen Demeter-Gärtnerei. Am 20. September laden sie zu einer Degustation mit frischem, saisonalen Gemüse und Obst aus eigener Produktion und weiteren feinen Produkten von Produzenten in und um Basel ein.

Weinrebenkapellengenossenschaft Hünenberg

Ort: Schauburg 6D, 6331 Hünenberg

Website: weinrebenkapelle.ch

Zeitpunkt: 20.09.25, 08:30-12:00 Uhr

Unterhalb der historischen Weinrebenkapette gedeiht ein kleines Rebgebiet, gepflegt von Mitgliedern der Kapellengenossenschaft. Am 20.9. von 8.30-12.00 Uhr werden sie ihren feinen Rotwein "Chäppeli-Wy" an einem Stand auf dem gedeckten Vorplatz beim Eingang zur Gemeindekanzlei Hünenberg (beim Gemüsemarkt) zum Degustieren und Kaufen anbieten.

Schaumosten und Führung durch den Obstgarten bei Hans Peter Hediger

Ort: Zwillikerstrasse 10, 8908 Hedingen

Website: hediger-hp.ch

Zeitpunkt: 20.09.25 09.00-15.00 Uhr

Bei Hans Peter Hediger wachsen seltene, alte Obstsorten, die mit viel Herzblut gepflegt und zu verschiedenen Produkten verarbeitet werden. Die Produkte sind im Hofladen oder übers Internet erhältlich. Am 20.09. findet in der Produktion im Magazin ein Schaumosten für Klein und Gross, Degustation und Verkauf der feinen Produkte statt. Am Mittag lockt eine kleine Festwirtschaft mit Köstlichkeiten vom Grill. Um 11 und 14 Uhr gibt es die Möglichkeit für eine Führung durch den nahe gelegenen Obstgarten.

Brauerei-Führung und Craft-Beer Tasting - Matt & Elly, Brewery & Kitchen

Ort: Erlenmattstrasse 93, 4058 Basel

Website: matt-elly.com

Zeitpunkt: 20.09.25, 16.00-16.45 Uhr

Matt & Elly - Brewery & Kitchen in Basel ist ein einzigartiger Ort, an dem Casual Fine Dining, Craft Beer und kulturell lebendige Atmosphäre zusammenfinden. Von 16.00-16.45 Uhr wird Brauer Roger Grüter bei einer Führung durch die Brauerei spannendes zum Herstellung der diversen Biersorten erzählen und es gibt die Gelegenheit ein frisch gebrautes Craft Beer zu degustieren.

Anmeldung unter: info@matt-elly.com

FaireCuisine: Fairer Genuss in der Gastronomie - Bioladen Pudelwohl

Ort: Unterdorf 3, 8222 Beringen

Website: www.natuerlich-pudelwohl.ch

Zeitpunkt: 20.09.25, 17.00-21.30 Uhr

Was ist uns Essen in der Gastronomie wert? Oft sind Menüs günstig, die Kosten werden über Getränke gedeckt - zum Nachteil lokaler Landwirte:innen. Konsument:innen entscheiden mit ihrer Zahlungsbereitschaft über Qualität. Geniessen Sie ein hochwertiges, pflanzliches 4-Gang-Menü vom Mongolengrill, mit Bio-Zutaten aus 30 km Umkreis. Optional gibt es passende Weinbegleitung. Erleben Sie einen genussreichen Abend mit Gleichgesinnten und diskutieren Sie über Preisbildung und Lebensmittelqualität - vielleicht staunen Sie über das Genuss-/Preisverhältnis.

Anmeldung unter: www.genuss-kultur.info/produkt/fairercuisine-fairer-genuss-in-der-gastronomie/
(Preis 60 CHF)