

# 1. Nationaler Direktvermarktungstag «lokal+fair»



Datum: Samstag, 14. September 2024  
Ort: Beim Kreisel Bahnhofwiese, Stäfa  
Zeit: 9.00 – 14.00 Uhr

Markt rund ums Stäfner Getreide: Mahlen Sie Ihr Getreide und backen Sie Ihr Brötli!

Musikalischer Rahmen: Groovefinger, Stäfa

## Offizieller Teil, Startschuss: 11.00 Uhr

Prominenz aus Politik und Wirtschaft:

Moderation: Stefan Flückiger, Präsident Faire Märkte Schweiz

- **Nationalrat Martin Haab**, SVP Zürich, Präsident Zürcher Bauernverband
- **Marc Schlumberger**, Vize-Präsident Gewerbeverband Bezirk Meilen
- **Martin Jucker**, Jucker Farm AG, lokal+fair Unternehmer
- **Andrea Kuhn-Senn**, Mitglied des Gemeinderates
- **Marcus Bosshard**, Präsident Verein lokal+fair Stäfa

## Am Markt nehmen folgende Betriebe teil:

**Biohof-Püntacherhof**, Stäfa, mit Getreidezüchtung Peter Kunz

**Bilin Gastro**, Stäfa (Herstellung Brot)

**Naturkraftwerke**, Aathal-Seegräben

**Braukellerei Hug**, Stäfa

**Weingut Rebhalde**, Stäfa

**Sennerei Bachtel**, Wernetshausen

**Fairmondo**, Stäfa



Gemeinde Stäfa



# Was ist «lokal+fair»:

- **Direkt und fair:** Das Projekt von Faire Märkte Schweiz hat zum Ziel, Lebensmittel möglichst direkt und fair von den Produzierenden zu den Konsumentinnen und Konsumenten zu bringen. Die lokalen Bauern und Bäuerinnen, Verarbeitungs- und Gewerbebetriebe sollen fair für ihre Produkte entschädigt werden.
- **Lokal und regional stärken:** Alle Akteure der lokalen oder regionalen Lebensmittelnetzwerke stehen mit ihren frischen und nachhaltigen Produkten im Mittelpunkt. Das Ernährungssystem der kurzen Wege wird zum Erlebnis!
- **Nachhaltiges Wirtschaften:** Durch den Einkauf direkt ab Hof oder im lokalen Laden gelangt Ihr Franken direkt zu den Produzierenden. Ohne Umweg über den Grosshandel – die Wertschöpfung bleibt in der Gemeinde!
- **Aktive Gemeinden:** Die Gemeinden werden dazu motiviert, den lokalen Absatz zu fördern und ihre Rolle als „Enabler“ von lokalen Netzwerkaktivitäten wahrzunehmen. «Lokal+fair»-Gemeinden profitieren von dieser Auszeichnung und werden sichtbar.

## Wo kann ich mich informieren?

Informationen zu Partnerbetrieben und lokal+fair: [www.lokalundfair.ch](http://www.lokalundfair.ch)

## Wettbewerb:

**Frage: Wie viel Fläche in Quadratmetern Getreide benötigt der lokale Bioproduzent Severin Zollinger ungefähr, um 1 Kilogramm Biomehl zu produzieren?** (bitte ankreuzen)

A) 1 m<sup>2</sup>

B) 3 m<sup>2</sup>

C) 5 m<sup>2</sup>

---

Name/Vorname

E-Mail-Adresse

Werfen Sie diesen Talon am 14.9.24 direkt vor Ort ein. Die Ziehung findet um 11.30 Uhr statt.



**Faire Märkte  
Schweiz+**

lokal+fair ist ein Projekt von  
Faire Märkte Schweiz (FMS)