

Nationaler *lokal+fair* -Tag 2026

Mitmachen, entdecken, geniessen – gemeinsam lokal + fair

Am Nationalen *lokal+fair*-Tag laden Restaurants, Hofläden, Produzierende und Märkte in der ganzen Schweiz dazu ein, lokale Köstlichkeiten zu entdecken und nachhaltige Genussmomente zu erleben.

Am Samstag, 17. Oktober 2026, findet der nationale lokal+fair-Tag statt. Im Mittelpunkt stehen lokale Lebensmittel sowie die Menschen und Betriebe, die sie produzieren, verarbeiten und verkaufen. Der diesjährige Hauptevent wird im Rahmen des Dorfmärits in unserer lokal+fair-Gemeinde Wohlen bei Bern durchgeführt. Von 9.30 bis 17 Uhr bietet der Dorfplatz in Hinterkappelen Raum für Begegnungen mit regionalen Produzentinnen, Produzenten und Gewerbebetrieben.

Ebenso finden in verschiedenen Regionen Events statt. **Hier finden Sie alle Veranstaltungen im Überblick.**

Gesamtübersicht aller Veranstaltungen

Datum	Veranstaltung	Betrieb / Ort	Uhrzeit
17.9.	**20 Rappen mehr für Bio-Milch … Aber wofür genau?**	Ecole professionnelle de Montreux, Montreux	18.00–20.30 Uhr
17.9.–19.9. / 22.9.–26.9.	**Signature Dish 100% hausgemacht**	EquiTable, Zürich	abends
17.–18.9. / 24.–26.9.	**Tavolata rund um lokale Milchprodukte**	les Wagens, Winterthur	abends
19.9.	**Koch & Kohle – der Markt für kulinarisches Handwerk**	Genussregion Zürich, Koch-Park, Zürich	10.00–22.00 Uhr
24.9.	**Erweihung Self-Service bei Dorignol**	Dorignol, Longirod	16.00 Uhr
24.9.	**Genussabend im Sommer**	Am Charrewäg, Ilinau	ab 18.00 Uhr
24.9.	**Raclette-Flausch in der naturi Alphütte**	naturi zürcherland ag, Saland	ab 18.00 Uhr
24.9.	**Fermentieren von Gemüse**	Suur GmbH, Zürich	18.30–21.00 Uhr
25.9.	**Jumi's Käsekurs**	Jumi Winterthur AG, Winterthur	18.00–22.00 Uhr
26.9.	**Drossi Herbscht-Fäscht**	Drossi Bezi, Gibswil	11–18 Uhr
26.9.	**Frau Fabrique & Friends Markt**	Frau Fabrique & Friends Markt, Steg	10–15 Uhr
26.9.	**Huebhof Herbstmarkt**	Huebhof GmbH, Zürich	9.00–16.00 Uhr
26.9.	**Erntefest der ersten Saison auf dem Weltacker Zürich**	Weltacker Zürich, Zürich	9.00–16.00 Uhr
3.10. / 10.10.	**Pudelwohl: Austausch zum Thema faire Lebensmittelpreise**	Pudelwohl Laden & Kafi, Beringen	11–12 / 14–15 Uhr
9.–10.10.	**Table d'hôtes-Wochenende mit Gastkoch**	Société coopérative Bio26, Freiburg	abends
17.10.	**Dorfmärkt auf dem Dorfplatz in Hinterkappelen**	Gemeinde Wohlen (BE), Wohlen	09.30–17.00 Uhr
17.10.	**SMäRT special – Stäfner Wochenmarkt**	Smart – Stäfner Wochenmarkt, Stäfa	17.10.2026
17.10.	**Cider Festival Basel**	Markthalle Basel, Basel	13.30–21.30 Uhr
17.10.	**Degustation lokaler Produkte im Zwibol Wädenswil**	Genossenschaft Zwibol Wädenswil	08.00–16.00 Uhr

17. SEPTEMBER 2026

20 Rappen mehr für Bio-Milch … Aber wofür genau?

BioVaud lädt Sie in Zusammenarbeit mit der Berufsschule Montreux zu einem Vortrag zum Thema Milch ein, bei dem verschiedene Aspekte wie die biologische Produktion, das Tierwohl, die Auswirkungen auf die Umwelt und die Kosten hinter den wenigen Rappen mehr behandelt werden.

17.9. | 18.00–20.30 Uhr

Ecole professionnelle de Montreux
Avenue Rousseau 3
1815 Montreux

Website

17.–19. SEPT. / 22.–26. SEPT. 2026

Signature Dish 100% hausgemacht

In Zusammenarbeit mit dem Label Fat Maison nimmt das Restaurant EquiTable an der Genusswoche teil und bietet ein 100% hausgemachtes Signature Dish.

17.9.–19.9. / 22.9.–26.9. (abends)

EquiTable
Stauffacherstrasse 163
8004 Zürich

Website

17.–18. SEPT. / 24.–26. SEPT. 2026

Tavolata rund um lokale Milchprodukte

Bei der Tavolata dreht sich alles um lokale Milch und es werden Produkte der gesamten Wertschöpfungskette verwendet, wie zum Beispiel Molke aus der Käseproduktion. Serviert wird das Menü in der einzigartigen Atmosphäre in der 100-jährigen Liebherrbahn.

17.–18.9. / 24.–26.9. abends

les Wagens
Lagerplatz 17
8400 Winterthur

Website

19. SEPTEMBER 2026

Koch & Kohle – der Markt für kulinarisches Handwerk

Am Samstag, 19. September 2026, wird die Kohlenlagerhalle im Koch-Park in Zürich-Alstetten für einen Tag zum Marktplatz. Zum ersten Mal findet hier Koch & Kohle statt, der Markt für kulinarisches Handwerk.

19.9. | 10.00–22.00 Uhr

Genussregion Zürich
Koch-Park
8000 Zürich

Website

24. SEPTEMBER 2026

Erweihung Self-Service bei Dorignol

Dorignol, ist ein Zusammenschluss von 26 Produzenten aus der Region, die ihre Produkte zu einem fairen Preis regional ohne Zwischenhändler anzubieten. Am 24.9. eröffnen sie ihren neuen Selbstbedienungsstall.

24.9. | 16.00 Uhr

Dorignol - Société coopérative
Place Jean-Pascal Delamuraz 2
1281 Longirod

Website

24. SEPTEMBER 2026

Genussabend im Sommer

Geniessen Sie einen kulinarischen Abend im wunderschönen Rosengarten und der schön dekorierten Scheune.

24.9. | ab 18.00 Uhr

Am Charweg
Homstrasse 19
8308 Ilinau

Website

24. SEPTEMBER 2026

Raclette-Plausch in der natürli Alphütte

Geniessen Sie bis zu 20 natürli Raclette-Sorten à discrétion in der gemütlichen Alphütte.

24.9. | ab 18.00 Uhr

natürli zürioberland ag
Frauwisstrasse 8
8493 Saland

Website

24. SEPTEMBER 2026

Fermentieren von Gemüse

Tauche ein in die faszinierende Welt der Lacto-Fermentation und entdecke, wie du mit einfachen Methoden klassische, probiotisches Gemüse selbst herstellen kannst.

24.9. | 18.30–21.00 Uhr

Suur GmbH - Das Provisorium
Stihlquai 340
8005 Zürich

Website

25. SEPTEMBER 2026

Jumi's Käsekurs

Wir degustieren verschiedene Milchsorten, schauen uns die Theorie der Käseherstellung an, degustieren Rohmilchkäse aus dem Jumi-Sortiment und kochen gemeinsam Müsli im Kupferkessel.

25.9. | 18.00–22.00 Uhr

Jumi Winterthur AG
Marktgasse 55
8400 Winterthur

Website

26. SEPTEMBER 2026

Drossli Herbscht-Fäscht

Das Drossli Herscht-Fäscht lockt mit lokalen Produzenten, Wildspezialitäten, einem Beizli, Musik und Marktständen. Auch der Verein kauflokal Fischenthal ist vor Ort mit verschiedenen Produkten von lokalen Produzenten vor Ort.

26.9. | 11–18 Uhr

Drossli Bezi
Ghöchstrasse 39
8498 Gibswil

Website

26. SEPTEMBER 2026

Frau Fabrique & Friends Markt

Am Frau Fabrique & Friends Markt ist neben Ständen von lokalen Designer:innen auch immer ein Marktstand vom Verein kauflokal Fischenthal mit dabei. Am 26. September werden Produkte vom Hof Hegisau, Hof Hinterhörnli und Hof Tanze vorgestellt und verkauft. Ein Besuch lohnt sich.

26.9. | 10–15 Uhr

in der alten Weberei,

Tostalstrasse 96
8496 Steg

Website

26. SEPTEMBER 2026

Huebhof Herbstmarkt

Erlebt einen lebendigen Tag auf dem Huebhof in Schwamendingen und tauch ein in die Welt der soliden Landwirtschaft sowie der regionalen, biologischen Produktion von Gemüse, Obst und Fleisch.

26.9. | 9.00–16.00 Uhr

Huebhof GmbH
Probsteistrasse 26
8051 Zürich

Website

26. SEPTEMBER 2026

Erntefest der ersten Saison auf dem Weltacker Zürich

Wir feiern das Erntefest der Saison 1 des Weltacker Zürich in Schwamendingen - zusammen mit dem Herbstmarkt unseres Partners, dem Huebhof. Es gibt eine Weltacker Führung, ein Podium zum Thema Frauen und Landwirtschaft und Apéro.

26.9. | 9.00–16.00 Uhr

Weltacker Zürich
Probsteistrasse 26
8051 Zürich

Website

3. & 10. OKTOBER 2026

Pudelwohl: Austausch zum Thema faire Lebensmittelpreise

Gemütliches Beisammensein bei Kaffee und Gebäck oder Wein und Fingerfood im Pudelwohl Laden & Kafi – mit anregenden Gesprächen über «lokal + fair» und faire Lebensmittelpreise.

3.10. 11–12 Uhr sowie 14–15 Uhr
10.10. 11–12 Uhr sowie 14–15 Uhr

Pudelwohl Laden & Kafi
Unterdorf 3
8222 Beringen

Website

9. & 10. OKTOBER 2026

Table d'hôtes-Wochenende mit Gastkoch

4-Gänge-Menü (lokal, biologisch und vegetarisch) mit Weinbegleitung und um die Käsesorten der Bio26 Produzenten. Der Anlass findet im Rahmen der Veranstaltung Freiburg-Gastgeberstadt des Swiss Cheese Awards 2026 statt. Reservierung unter bistro@bio26.ch.

9. und 10.10. Abends

Société coopérative Bio26
Route du Jura 10
1700 Freiburg

Website

EVENTS AM LOKAL+FAIR-TAG

17. OKTOBER 2026

Dorfmärit auf dem Dorfplatz in Hinterkappelen

Der diesjährige Hauptevent wird im Rahmen des Dorfmärits in unserer lokal+fair-Gemeinde Wohlen bei Bern durchgeführt. Von 9.30 bis 17 Uhr bietet der Dorfplatz in Hinterkappelen Raum für Begegnungen mit regionalen Produzentinnen, Produzenten und Gewerbebetrieben.

17.10. | 09.30–17.00 Uhr

Gemeinde Wohlen (BE)
Dorfstrasse 1
3033 Wohlen

Website

17. OKTOBER 2026

SMäRT special – Stäfner Wochenmarkt

Am Samstag, 17. Oktober 2026, von 8 bis 13 Uhr macht die Projektgruppe lokal+fair der Lokalen Agenda 21 Stäfa den SMäRT auf dem Kirchbühl zum Erlebnistag lokal+fair: drei Mitmach-Stände zu Foodwaste, unverpacktem Einkauf und gemeinsamen Kochen.

17.10.2026

SMäRT - Stäffer Wochenmarkt
Nord-Süd Platz auf Kirchbühl
8712 Stäfa

Website

17. OKTOBER 2026

Cider Festival Basel

Am Cider Festival Basel repräsentieren über ein Dutzend Cider-Produzenten aus der ganzen Schweiz die geschmackliche Vielfalt der Schweizer Ciderlandschaft. Die Besuchenden erhalten die Gelegenheit direkt mit den Produzenten in Kontakt zu treten, mehr über ihre Produkte und Cider als Getränk im Allgemeinen zu erfahren.

17.10. | 13.30–21.30 Uhr

Markthalle Basel
Steinentorberg 20
4051 Basel

Website

17. OKTOBER 2026

Degustation lokaler Produkte im Zwibol Wädenswil

Der Bioladen Zwibol im Herzen von Wädenswil führt die grösste Auswahl an biologischen, lokal und regional produzierten Lebensmitteln am linken Zürichsee. Im Bistro können zudem Mittagsmenüs, Brunch und feine Kuchen genossen werden. Am Samstag 17.10. erhalten Ladenbesucher und -besucherinnen die Möglichkeit, diverse Produkte von lokalen Produzenten zu degustieren.

17.10. | 08.00–16.00 Uhr

Genossenschaft Zwibol

Seestrasse 105

8820 Wädenswil

Website