

BIO SUISSE NEWSLETTER

Nr. 117, März 2009



BIO SUISSE

Monatliches Publikationsorgan für Labeldienstleistungen und Markenpolitik, Gratisabonnement durch:
Bio Suisse, Margarethenstrasse 87, 4053 Basel, Tel. 061 385 91 10 oder bio@bio-suisse.ch
Newsletter herunterladen unter <http://www.bio-suisse.ch/de/dokumentation/verband/newsletter.php>

Kommunikation

ERFOLGREICHE WINTERROADSHOW



Prachtvolles Winterwetter, eine stolze Bergkulisse und zufriedene Gesichter bei den Wintersportlern: Die erste Winterroadshow war ein voller Erfolg! Bis Ende Februar stand der Bio Suisse Wohnwagen in Flumserberg, Grindelwald, Savognin, Klosters und Les Crosets (VS) am Rande der Skipisten. Verteilt wurden knapp 6'000 «Versuecherli» von Fondue und Raclette aus bestem Knospes-Käse. Wir danken allen

Knospes-Bäuerinnen und -Bauern, die für die Winterroadshow im Einsatz standen!

NEUES GASTROKONZEPT

In diesen Tagen startet Bio Suisse eine Informationskampagne in über 1'000 Gastrobetrieben. Ziel ist es, Gastronomen für das Kochen mit Knospes-Produkten zu gewinnen. Bio Suisse hat mit der «Knospes-Produkte-Küche» ein Konzept erarbeitet, das Restaurants den Einstieg in die Bio-Gastronomie erleichtern soll. Mehr dazu lesen Sie in der Märzangabe der Zeitschrift *bio aktuell*.



© Bio Suisse

Milchmarkt

VIEL MEHR BIOMILCH VERWERTET

Im letzten Jahr hat die Biomilchverwertung gegenüber 2007 auf hohem Niveau noch einmal zulegen können. Insgesamt konnte die zu Biomilchprodukten verwertete Menge um 15'000 Tonnen oder 11 Prozent zulegen. Die Produktion wurde auf 206'000 Tonnen gesteigert. Übers Jahr gesehen werden 20 Prozent der Biomilch zu konventioneller Milch deklassiert. Die drei wichtigsten Verwertungsarten Käse, Konsummilch und Butter, die über 80 Prozent der Biomilchverwertung ausmachen, haben alle zugelegt. Die zweitwichtigste Dreiergruppe «Andere Verwertung, Konsumrahm und Jogurt» hat ebenfalls zulegen können. Das Schlusslicht bilden die drei Verwertungsarten Quark, Dauermilchwaren und übrige Frischmilchprodukte, deren Abwärtstrend wegen des geringen Anteils an der Gesamtverwertung verkraftbar ist, solange die «Grossen» ziehen. – Dennoch gibt es grosse Probleme im Biomilchbereich. Der Biomilchpool spielt die Rolle einer Börse. Das heisst, wenn zuviel Biomilch auf dem Markt ist, trägt der Biomilchpool alleine die Last der Deklassierung. Wegen der erdrückenden Probleme auf dem konventionellen Milchmarkt kann die deklassierte Biomilch dort nur schwer verkauft werden und kommt auf den «Spottmarkt», wo erschreckend tiefe Preise bezahlt werden.



© Microsoft Gallery

Qualitätsprämierung

WO SIND BESTES BROT, BESTES FLEISCH UND BESTER FISCH?

Noch bis zum 23. März können die Produkte für die diesjährige Qualitätsprämierung eingereicht werden. Es gibt



sie in Hülle und Fülle, die hervorragenden Produkte, die unsere Geschmacks-Knospen zum Blühen bringen: Bereits zum vierten Mal prämiert Bio Suisse die Besten der Besten und stellt sie – und ihre Produzentinnen und Produzenten – im Juni am Bio Marché in Zofingen vor. Zur Teilnahme an der diesjährigen Qualitätsprämierung sind auch Lebensmittel mit dem Doppellabel Knospe und Demeter willkommen. In diesem Jahr bewertet die Jury alle Arten von Brot und Spezialbrot sowie Roh-, Brüh-, Koch-, Brat- und Trockenwürste, Trockenfleisch, Mostbröckli, geräucherten Fisch, Salzfish und Fischkonserven. Teilnahmebedingungen finden Sie unter www.bio-suisse.ch.

BioFach Nürnberg

MEDAILLENSEGEN FÜR BIOKÄSE IN GOLD UND SILBER

Erfreuliches gibt es von der BioFach zu berichten, die im Februar in Nürnberg über die Bühne ging. Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) ehrte drei Biokäse von Knospe-Lizenznehmern mit Medaillen: Der Biovollmilchkäse aus Untervaz erhielt Gold, der Engadiner Ftan und der «Urchrüter Chäs» der Chäsi Künten erhielten je die Silbermedaille. Die Biokäser stehen unserer Ski-Nati in nichts nach. Bravo!



© chäsi-künten.ch

Bücher

EIN BIOBIJOU IN BUCHFORM

«Bauernstolz und Bauerntum – Berufung und Lebenskunst» heisst es und ist ein Bijou in Wort und Bild. Die Bündner Journalistin und Autorin Elisabeth Bardill hat in ihrem neuen Buch zwölf Bergbäuerinnen und -bauern porträtiert, viele darunter sind Pioniere des Biolandbaus, alle Mitglieder der «Schweizer Bergheimat». Einen Winter lang besuchte Elisabeth Bardill die Menschen, die eine ganz eigene Lebensform gefunden haben und durch ihr Wirken



in abgelegenen Gebieten zum sozialen und kulturellen Leben in den Bergdörfern beitragen. Von Clemens Rubens stammen die schönen Bilder. Das mit grosser Sorgfalt im Eigenverlag herausgegebene Buch ist für 35 Franken direkt erhältlich bei Elisabeth Bardill, 7106 Tenna, via E-Mail an elbatenna@bluewin.ch oder telefonisch unter der Nummer 081 645 11 90.

TO BIO OR NOT TO BIO?

Das Buch des Westschweizer Autors Jacques-Pascal Cusin ist ein Plädoyer für einen vernünftigen, nachhaltigen Lebensstil und eine Landwirtschaft, welche die Ernährungssouveränität ins Zentrum stellt. «Wenn wir die Erde retten wollen, dürfen wir nicht mehr über unsere Verhältnisse leben», heisst der Untertitel des Buches. Das gelinge nur, wenn wir die Begriffe Fortschritt, Wachstum, Entwicklung und Wohlstand neu definierten – und das bedinge eine radikale Änderung unserer Konsumgewohnheiten. Das französischsprachige Buch ist in den Editions Marabout erschienen und im Buchhandel erhältlich.





Film

DIREKTVERMARKTUNG GANZ NAH

«Au coeur de la proximité» heisst der Film von Nicole Petitpierre, der die Bedeutung der so genannten Vertragslandwirtschaft in der Westschweiz aufzeigt. Konsumenten, die sich vertraglich an eine Bauernkooperative binden, haben in der Romandie eine lange Tradition. Der Pionierbetrieb «Les Jardins de Cocagne» besteht seit 30 Jahren. Diese Form der Direktvermarktung findet immer



mehr Interessierte – auch in der deutschen Schweiz. Der Film wurde von der «Fondation pour une Terre Humaine» sowie von der «Fédération Romande d'Agriculture Contractuelle de Proximité FRACP» realisiert. Letztere erhielt im vergangenen Jahr den Bio Suisse Förderpreis. «Au coeur de la proximité» kann bestellt werden unter www.cocagne.ch.

...und sonst noch

NEUER BIOLADEN IN BRIG

Eugen und Silvia Oggenfuss betreiben in Termen im Oberwallis einen Knospe-Hof. Eugen Oggenfuss ist zudem engagiertes Mitglied der «Bergallianz», dem Zusammenschluss der Knospe-Mitgliedorganisationen im Berggebiet. Doch nicht genug. Vor ein paar Tagen hat das Paar mitten in Brig einen Bioladen mit Walliser Spezialitäten eröffnet. Im Angebot sind vor allem Brot, Käse, Trockenfleisch und Eier. Ergänzt wird das Sortiment durch Fruchtsäfte, Tee, Gewürze, Wein, Schnaps, Liköre und Teigwaren. Auch Frischfleisch wird auf Bestellung verkauft, und zwar von Berufskollegen aus der Region. Eugen Oggenfuss legt viel Wert auf Knospe-Produkte. «Etwa Vierfünftel des Sortiments tragen die Knospe», erklärt er. Besonders stolz sind er und seine Frau auf die Brote aus

der eigenen Backstube. Mit dem Laden erhalten Knospe-Produzenten eine Verkaufsmöglichkeit und die Einwohner von Brig eine einmalige Einkaufsgelegenheit vor der Haustüre. Wir wünschen Silvia und Eugen Oggenfuss viel Erfolg mit zufriedenen Kundinnen und Kunden – auch aus der «Üsserschwiz»!



AUSZEICHNUNG FÜR LEHMANN HOLZOFENBECK AG

Diesmal ist es nicht ein bestes Brot, das ausgezeichnet wird – obwohl Andreas und Mares Lehmann ihr Handwerk mit Bravour ausführen. Geehrt wurde der Bio Suisse Lizenznehmer «Lehmann Holzofenbeck AG» für sein soziales Engagement, und zwar mit dem «This-Priis 2009». Der Preis wird jährlich an Unternehmen vergeben, die sich «langjährig und vorbildhaft» für die Integration von behinderten Menschen in Betrieben einsetzen. Lehmann Holzofenbeck AG ist mit 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eine der grössten Biobäckereien der Schweiz. Schon immer war das Ehepaar Lehmann seiner Zeit voraus und hat sich deshalb auch stets für Menschen engagiert, die sonst auf dem Arbeitsmarkt kaum eine Chance hätten. Wir gratulieren der Lehmann Holzofenbeck AG zum verdienten Preis und zu ihrem Engagement. Weitere Infos finden Sie unter www.this-priis.ch und www.lehmann-holzofenbeck.ch.

