



St. Gallen, Januar 2012

Bio Suisse an der 12. Tier & Technik, Halle 9.1.2 - Betriebsleiterforum am 26. Februar, Halle 3.1

## Sonderschau „Biolandbau hat Zukunft“

**Seit über 30 Jahren stehen die Bauernfamilien von Bio Suisse mit ihrer Marke Knospe für Verlässlichkeit und Qualität, für Landbau im Einklang mit Natur, Menschen und Tieren. Die steigende Nachfrage nach Bio-Produkten gibt ihnen Recht: Weil Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten immer häufiger nach Bio greifen, sucht Bio Suisse neue Produzenten für die regionalen Lebensmittel mit dem authentischen Geschmack.**

Biolandbau macht sich nicht nur ökologisch, er macht sich auch wirtschaftlich bezahlt. Am Stand «Biolandbau hat Zukunft» erfahren interessierte Landwirte, welche wirtschaftlichen und anbautechnischen Unterschiede den Biolandbau ausmachen: Welche Rahmenbedingungen dazu erforderlich sind, welche Vorteile er bietet, oder was es bei einer Umstellung zu beachten gilt.

Erneut präsentiert sich Bio Suisse dieses Jahr dazu mit Partnern aus Verarbeitung, Handel, Beratung, Forschung, Kontrolle und Zertifizierung. Fachkundige Ansprechpartner beantworten Fragen im Hinblick auf eine erfolgreiche Betriebsentwicklung.

Bauen Sie auf Bio und ernten Sie die Früchte dafür. Bio Suisse und ihre Partner erwarten Sie in der Halle 9.1.2. Diverse Degustationen, eine fröhlichen Backstube für Kinder und attraktive Spiele mit Wettbewerben stehen ebenfalls auf dem Programm.

### Am Sonntag mit dem 1. Betriebsleiterforum von Bio Suisse

Zum ersten Mal lädt Bio Suisse an der Tier & Technik zu einem Betriebsleiterforum ein. Das frei zugängliche Fachforum für alle Landwirtinnen und Landwirte findet am Sonntag, 26. Februar 2012, um 10.30 Uhr in der Halle 3.1 statt und befasst sich mit dem Thema Veränderungsmanagement. Wie können Bauernfamilien die durch Markt und Politik notwendigen Veränderungen professionell meistern? Drei Experten und ein Praktiker sprechen von ihren Erfahrungen bei der Neuausrichtung und der Weiterentwicklung von Landwirtschaftsbetrieben und geben wichtige Impulse zur Gestaltung der betrieblichen Zukunft.

### Trägerschaft und beteiligte Institutionen



Als erste Grossverteilerin der Schweiz hat Coop in Zusammenarbeit mit Bio Suisse im Jahre 1993 ein Sortiment von Bio-Produkten auf den Markt gebracht. Mit dem Naturaplan Sortiment, das bis heute auf rund 1'600 Produkte angewachsen ist, haben die beiden Partner dem Bio-Landbau in der Schweiz zum Durchbruch verholfen. Coop ist mit über 800 Millionen Franken Umsatz und 50 Prozent Marktanteil Marktführerin im Schweizer Bio-Markt und gar eine der grössten Bio-Anbieterinnen weltweit. Heute wirtschaften schon rund 11% der Schweizer Landwirtschaftsbetriebe biologisch. Aufgrund der weiter wachsenden Nachfrage nach Bio-Produkten im Schweizer Detailhandel und dem weiteren Ausbau von

Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen  
Association suisse des organisations d'agriculture biologique  
Associazionesvizzeradelleorganizzazioni per l'agricolturabiologica  
Associazionsvizra da lasorganisaziunsd'agricolturabiologica

BIO SUISSE  
Margarethenstrasse 87 · CH-4053 Basel  
Tel. 061 385 96 10 · Fax 061 385 96 11  
www.bio-suisse.ch · bio@bio-suisse.ch

Coop Naturaplan mit innovativen Produkten, gibt es für immer mehr Schweizer Landwirte Chancen im Biolandbau. [www.coop.ch](http://www.coop.ch)



Die Alb. Lehmann Biofutter AG produziert und verkauft seit 1996 ausschliesslich Biofutter nach Knospe-Richtlinien. Der Biobauer hat so die Sicherheit, dass diese Produkte zugelassen sind, was ihm auch eine optimale Vorbereitung für die Biokontrolle garantiert.

Es ist wichtig für die Glaubwürdigkeit bei den Konsumenten, wenn möglichst viel inländisches Biogetreide angebaut wird. Um die Rahmenbedingungen für den Anbau in der Schweiz weiter zu verbessern, übernimmt die Alb. Lehmann Biofutter AG alles Umstell-Futtergetreide zu denselben Konditionen wie für vollwertiges Knospe-Getreide. Damit bleibt sie dem Grundsatz treu, den Bioackerbau zu fördern und einen möglichst hohen Anteil von Schweizer Biogetreide zu verarbeiten. Wenden Sie sich an unsere Berater, denn diese sind Praktiker und ausgewiesene Fachleute für Ihre Fragen rund um Bio. Melden Sie sich über unsere Gratisnummer 0800 201 200. [www.biomuehle.ch](http://www.biomuehle.ch)



Die Tobi Seeobst AG mit Sitz in Bischofszell ist führender Partner im Handel von konventionellen und biologischen Früchten aus Schweizer Produktion. Als Drehscheibe zwischen Produktion und Kunden ist unser Kerngeschäft vielfältig: Wir lagern, wir sortieren, wir verpacken und wir verkaufen die Früchte zu guter Letzt.

Rund 20 Landwirte ernten auf über 50 ha Intensivkulturen hochwertiges Bio Kern- Stein und Beerenobst. Der Trend nach Bio-Produkten ist in den letzten Jahren stark gestiegen. So liefert die Tobi Seeobst AG heute rund 1'000 Tonnen Bio-Früchte (Äpfel 800t, Birnen 100t, Steinobst 25t und Beeren 90t) an verschiedene Kunden im Detailhandel. Wir werden den biologischen Anbau weiter ausbauen, um die steigende Nachfrage nach ökologisch angebauten Früchten erfüllen zu können. [www.tobi-fruechte.ch](http://www.tobi-fruechte.ch)



Die Züger Frischkäse AG ist ein Familienunternehmen aus Oberbüren. Über 150 Mitarbeiter verarbeiten regionale Bio-Milch zu verschiedenen Frischkäseprodukten wie Mozzarella, Mascarpone, Ricotta, Quark, Frischkäse, Grill-Käse und Butter.

Seit 1993 die erste Mozzarella-Kugel im Hause Züger Produziert wurde, konnten das Produktsortiment laufend erweitert und neue Absatzkanäle gefunden werden. Die Nachfrage nach Schweizer Bio-Produkten wächst weiter, weshalb die Firma Züger neue Biomilchlieferanten sucht. Geboten werden langfristige Lieferrechte und attraktive Umstellprämien. Bei Interesse melden Sie sich bitte bei Christof Züger unter 071 955 98 77 oder unter [milcheinkauf@frischkaese.ch](mailto:milcheinkauf@frischkaese.ch).



bio.inspecta unterstützt mehr als 5'000 Landwirtschaftsbetriebe in der nachhaltigen Entwicklung, sei es als produzierende Betriebe oder als Hersteller von verarbeiteten Hofspezialitäten. bio.inspecta ist das grösste Schweizer Unternehmen für die Kontrolle und die Zertifizierung von Bio- und Labelprodukten. Mehr als 1'300 Handels- und Verarbeitungsbetriebe zählen zudem auf den zuverlässigen und kompetenten Service von bio.inspecta.

Interessierte Landwirtschaftsbetriebe werden bei der Umstellung auf Bio durch bio.inspecta unterstützt und begleitet. Mit einem individuellen Bio Suisse Betriebs-Check haben Sie die Möglichkeit, Ihren Hof vor der Umstellung unverbindlich auf die Einhaltung der Richtlinien prüfen zu lassen. Basierend auf den Resultaten können bei Bedarf Beratungsangebote empfohlen werden, was Ihren Einstieg in den Biolandbau wesentlich erleichtert. [www.bio-inspecta.ch](http://www.bio-inspecta.ch)



Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL ist eine der weltweit führenden Forschungseinrichtungen zur biologischen Landwirtschaft. Es hat Standorte in der Schweiz, in Deutschland und in Österreich. Das FiBL bietet interdisziplinäre Forschung, gemeinsame Innovationen mit Landwirten und der Lebensmittelindustrie, einen raschen Wissenstransfer und Bildung an und ist in der Schweiz, in Europa und in Ländern des Südens aktiv. 1973 wurde das Institut in Oberwil bei Basel als Stiftung gegründet. Zum FiBL in Frick, Kanton Aargau, gehören ein Weingut mit eigener Kelterei, ein Landwirtschaftsbetrieb mit Hofladen und ein Restaurant. Das FiBL beschäftigt insgesamt rund 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, davon zirka 125 in der Schweiz. [www.fibl.org](http://www.fibl.org)

Ansprechpartnerin für die Medien:

Sabine Lubow, Leiterin Öffentlichkeitsarbeit, 061 385 96 25, [sabine.lubow@bio-suisse.ch](mailto:sabine.lubow@bio-suisse.ch)

Bio Suisse ist die führende Bio-Organisation der Schweiz und Eigentümerin der Marke Knospe. Der 1981 gegründete Dachverband vertritt die Interessen seiner 5'500 Knospe-Landwirtschafts- und Gartenbaubetriebe. Zudem stehen 800 Verarbeitungs- und Handelsbetriebe unter Knospe-Lizenzvertrag. Alle Betriebe werden regelmässig von unabhängigen Stellen in Bezug auf die Einhaltung der strengen Bio Suisse Richtlinien kontrolliert und zertifiziert. Knospe-Produkte garantieren einen hohen Produktionsstandard und stehen für Geschmack und Genuss.