



BIOSUISSE

GUT
GEWÄHLT:
KNOSPE-
EIER

DIE KNOSPE

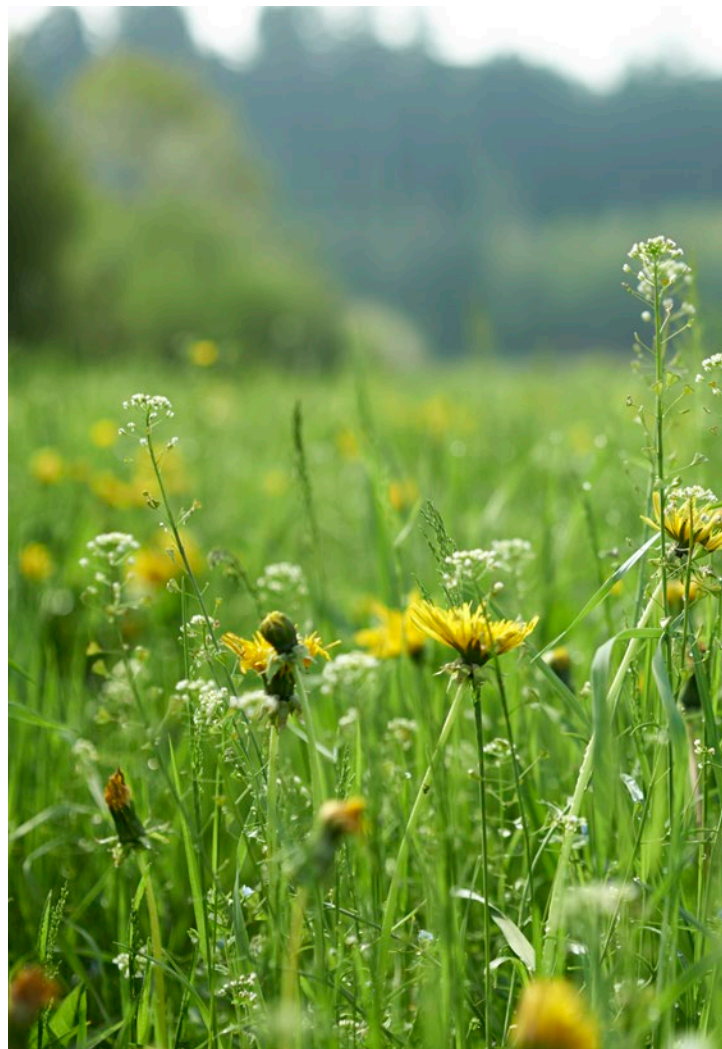
Jedes Jahr wählen mehr Menschen Bio. Denn sie schätzen den einmalig guten Geschmack und die Natürlichkeit der Bio-Lebensmittel. Knospe-Produkte stehen für Genuss, höchste Qualität, strenge Richtlinien und eine sorgfältige Verarbeitung ohne künstliche Zusätze – sie erfüllen einen besonders hohen Bio-Standard.

Knospe-Bauern arbeiten im Einklang mit der Natur: Im Vordergrund stehen das Tierwohl und eine Landwirtschaft ohne chemisch-synthetische Mittel und Kunstdünger, dafür mit Blumenwiesen, Hecken und Schmetterlingen. Statt auf Hohertragssorten und -rassen setzen Bio-Bauern auf krankheitsresistente, widerstandsfähige Pflanzen und Tiere sowie auf Nützlinge wie Marienkäfer und Florfliegen. Wer sich für Knospe-Produkte entscheidet, tut nicht nur sich selbst, sondern auch der Natur etwas zuliebe.

Auch die Verarbeiter halten sich an die Bio Suisse Richtlinien: Sie stellen Knospe-Lebensmittel ohne Aroma- und Farbstoffe her und verzichten auf Geschmacksverstärker und künstliche Süsstoffe. Dafür kommt der natürliche, unverfälschte Geschmack der Knospe-Produkte voll zur Geltung.

BIO – AUF DEM GANZEN HOF

Bio Suisse garantiert eine Landwirtschaft auf höchstem ökologischem Niveau. Heute arbeiten bereits über zehn Prozent der Schweizer Bauernhöfe nach den strengen Richtlinien von Bio Suisse. Nur Betriebe, die auf dem ganzen Hof biologisch bauen, dürfen sich mit der Knospe schmücken. Bio, ganz oder gar nicht.





GESUNDE EIER VON GLÜCKLICHEN HÜHNERN

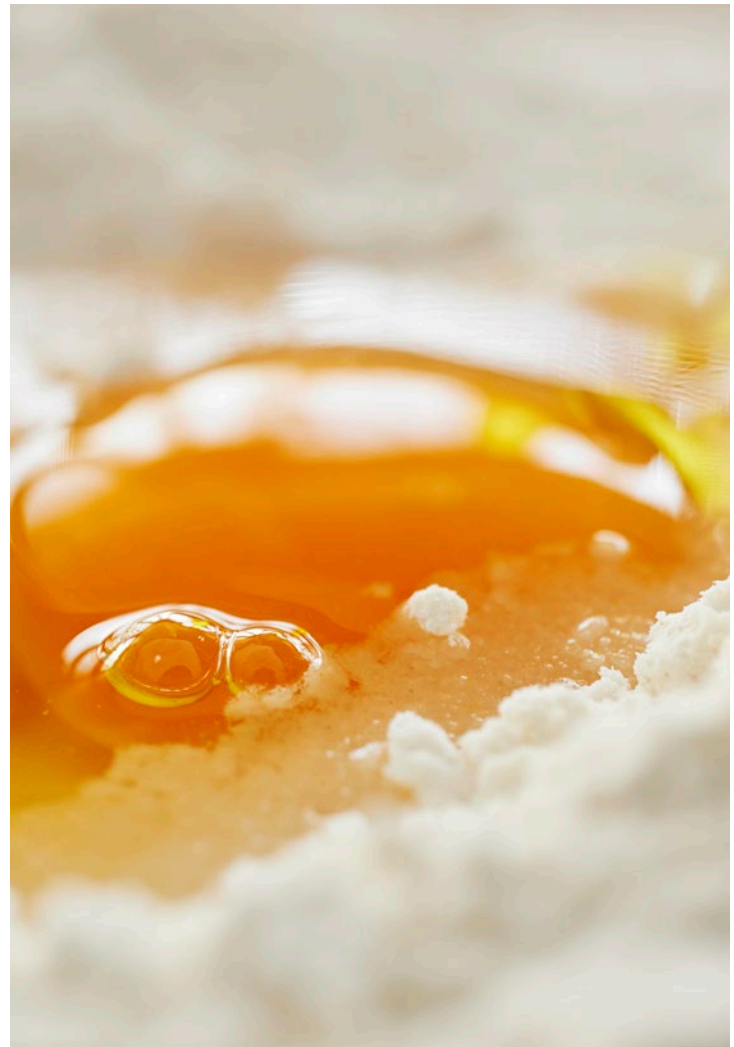
Die Tiere auf den Knospe-Betrieben werden besonders artgerecht gehalten und verbringen viel Zeit unter freiem Himmel. So auch die Hühner. Auf einem Knospe-Legebetrieb leben maximal 2000 Legehennen in einem Stall. Die Tiere können sich in den grosszügig bemessenen Anlagen frei bewegen. Regelmässiger Zugang zur Weide und ausgewogenes Bio-Futter sorgen für qualitativ hochwertige Knospe-Eier.

- Jeder Henne stehen mindestens fünf Quadratmeter Weidefläche zur Verfügung.
- Die Hennen verfügen über genügend Schattenplätze und über ein Sandbad zur Gefiederpflege.
- Gefüttert wird eine eiweissreiche Mischung aus Mais, Getreide und Erbsen in Bio-Qualität. Dadurch ist das Futter nachhaltig produziert und frei von gentechnisch veränderten Organismen.
- Die Körner werden direkt in die Einstreu verteilt, damit die Hühner gemäss ihrer natürlichen Veranlagung die Leckerbissen suchen können.
- Bereits die Küken stammen aus Schweizer Knospe-Brütereien.

FÜR DEN VOLLEN GENUSS

Eier sind ein Naturprodukt. Speziell das Bio-Ei verfügt neben Proteinen über besonders viele wertvolle andere Nährstoffe. So enthalten Knospe-Eier im Vergleich zu Eiern aus Bodenhaltung zum Beispiel mehr Vitamin E und mehr Carotinoide, eine Vorstufe von Vitamin A. Die umsichtige und schonende Verarbeitung der wertvollen Knospe-Eier ist für Bio Suisse selbstverständlich. Die Richtlinien garantieren, dass so der natürliche Geschmack erhalten bleibt. Zur Herstellung von Knospe-Produkten werden ausschliesslich Knospe-Eier verwendet.

- Knospe-Eierprodukte sind authentisch. Eiernudeln zum Beispiel werden ohne Farbstoffe, Geschmacksverstärker oder Aromen hergestellt; auch Bio-Aromen kommen nicht in Frage. Verfeinern mit Salz und Gewürzen ist hingegen erlaubt.
- Schonende Verarbeitung ist garantiert: Für Mayonnaise etwa wird schonend pasteurisiertes Eigelb verwendet.
- Sogar beim Färben der beliebten gekochten Picknick-Eier steht Natürlichkeit an der ersten Stelle: Die nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierten Betriebe dürfen nur ausgewählte natürliche Frucht- und Gemüseextrakte als Färbemittel verwenden, obwohl die Schale nicht konsumiert wird.





VIelfalt FÖRDERN – UMWELT SCHONEN

Knospe-Betriebe stehen für Artenvielfalt. In Hecken, Asthaufen, Blumenwiesen oder in Hochstammobstgärten finden seltene Pflanzen und Tiere neue Lebensräume. So tummeln sich dank grosszügigen Ökoausgleichsflächen auf dem Knospe-Legebetrieb nebst dem Federvieh auch Tiere wie Schmetterlinge, Blindschleichen oder Distelfinke.

Mit seltenen, früher üblichen Hühnerrassen, etwa dem Spitzhaubenhuhn und weiteren ProSpecieRara-Hühnern, fördert eine Reihe von Knospe-Höfen die wertvolle Artenvielfalt auch im Hühnerstall.

Knospe-Bauern verzichten konsequent auf chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger. Dadurch tragen sie Sorge zu Boden, Wasser, Luft und Klima. Ein meist begrünter Boden ist ein weiterer Beitrag zum Klimaschutz.

Die Bio-Verarbeiter leben auch sonst Nachhaltigkeit vor: Sie verarbeiten vermehrt Suppenhühner zu Charcuterieprodukten und bereiten sogar die kalziumreiche Eierschale zur Weiterverwendung auf.

Bio Suisse berät die Verarbeiter in der Wahl des idealen, möglichst ökologischen Verpackungsmaterials.



VERTRAUEN UND FAIRNESS

Knospe-Produkten können Sie vertrauen. Knospe-Eier werden vom Brutei bis in den Laden von unabhängigen Kontrollstellen geprüft. Inspektionen auf dem Hof, Tierverkehr- und Warenflusskontrollen sowie die Knospe-Kennzeichnung auf der Verpackung und dem Ei bürgen für Knospe-Qualität und verhindern Verwechslungen mit anderen Eiern.

- Regelmässige Rückstandsanalysen garantieren ein hohes Qualitätsniveau der Eier.
- Die individuelle Bio Suisse Betriebsnummer, die auf jedes Knospe-Ei aufgedruckt wird, ermöglicht die Rückverfolgbarkeit bis hin zum Bauern.
- Soziale Anforderungen gelten bei der Knospe schon länger. Zudem stimmt Bio Suisse die Interessen der Bauern, der Verarbeiter, des Handels und der Konsumenten aufeinander ab – um für alle faire Bedingungen auszuhandeln.
- Mit dem Kauf von Knospe-Produkten unterstützen Sie eine nachhaltige Schweizer Landwirtschaft und ermöglichen Bio-Bauern, auch in Randgebieten einen wichtigen Beitrag an die regionale Wirtschaft zu leisten.

BIO AUF DER GANZEN LINIE

Wenn Bio, dann richtig. So auch bei den Knospe-Eiern. Sie stammen ausschliesslich aus Betrieben, die auf dem ganzen Hof biologisch wirtschaften. Kreisläufe werden im Bio-Landbau möglichst geschlossen. So fördert der Hühnermist auf dem eigenen Betrieb als wertvoller, natürlicher Dünger wieder die Bodenfruchtbarkeit.

Zur Knospe-Philosophie gehört auch der sparsame Einsatz von Medikamenten. Dank der naturnahen Haltung sind die Legehennen robust und weniger krankheitsanfällig. Grundsätzlich geben Knospe-Produzenten der Komplementärmedizin den Vorzug. Zum Vorbeugen gegen Krankheiten verwenden sie natürliche Mittel, chemotherapeutische Medikamente hingegen setzen sie nur bei Krankheitsfällen und auf ärztliche Verordnung ein.

EINE GREIFBARE MARKE

Die Knospe, die Marke von Bio Suisse, deklariert die Herkunft der Produkte und bürgt für Echtheit und Qualität. Mehr als 80 Prozent der Knospe-Produkte stammen aus der Schweiz – damit verbunden sind auch kurze Transportwege bis in den Laden.



DIE BIO SUISSE KNOSPE

Mindestens 90 Prozent der Rohstoffe in einem Produkt müssen aus der Schweiz stammen.



DIE BIO KNOSPE

Das Produkt enthält mehr als 10 Prozent importierte Rohstoffe. Diese unterliegen gleichwertigen Richtlinien und Kontrollen wie Schweizer Knospe-Produkte.



DIE GOURMET KNOSPE

Zeichnet die in Qualitäts-Wettbewerben prämierten Produkte aus, die sich geschmacklich und qualitativ abheben.



DIE UMSTELLUNGS-KNOSPE

Produkte, die während der 2-jährigen Umstellungsphase vom konventionellen auf den biologischen Landbau erzeugt werden, tragen die Umstellungs-Knospe. Die Vorschriften und Kontrollen entsprechen während der Umstellungszeit denen der anderen Knospe-Produkte.

BIO ESSEN

Auch die Gastronomie setzt vermehrt auf Bio. Sei es, indem sie einzelne Menüs in Knospe-Qualität anbietet oder sogar ausschliesslich mit Knospe-Lebensmitteln kocht.

BIO EINKAUFEN

Knospe-Produkte werden auf vielen Bio-Betrieben im Direktverkauf angeboten. Auch auf dem Wochenmarkt sowie in Bio- und Reformgeschäften und bei diversen Detailhändlern sind sie erhältlich.

BIO IN IHRER NÄHE

Besuchen Sie unsere über 5700 Schweizer Knospe-Bauernhöfe und -Gartenbaubetriebe. Sämtliche Informationen sowie weitere Bio-Restaurants, Wochenmärkte und Freizeitangebote finden Sie unter www.knospehof.ch

Oder scannen Sie diesen QR-Code, um die Knospehof-App herunterzuladen.





DIE KNOSPE STEHT FÜR:

- **GANZHEITLICHKEIT** – Bio für den gesamten Betrieb und für die ganze Produkteverarbeitung.
- **BIODIVERSITÄT** – vielfältige Lebensräume für Pflanzen und Tiere.
- **TIERWOHL** – artgerechtes Futter, tiergerechter Stall, viel Auslauf und Weide.
- **RESSOURCENSCHUTZ** – Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger. Schutz von Boden, Wasser, Luft und Klima.
- **GESCHMACK** – schonende Verarbeitung, frei von Aroma- und Farbstoffen, authentische Produkte.
- **VERTRAUEN** – strikte Kontrollen, Verzicht auf Gentechnik, strenge Vorschriften für Importe.
- **FAIRNESS** – Richtlinien für soziale Anforderungen und faire Handelsbeziehungen.



Schweiz. Natürlich.



gedruckt in der
schweiz

BIO SUISSE

Peter Merian-Strasse 34 · CH-4052 Basel
Tel. 061 204 66 66 · Fax 061 204 66 11
www.bio-suisse.ch · bio@bio-suisse.ch