



BIOSUISSE

GUT
GEWÄHLT:
KNOSPE-
GEMÜSE

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 Hohertragsorten 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.





HAND IN HAND MIT DER NATUR

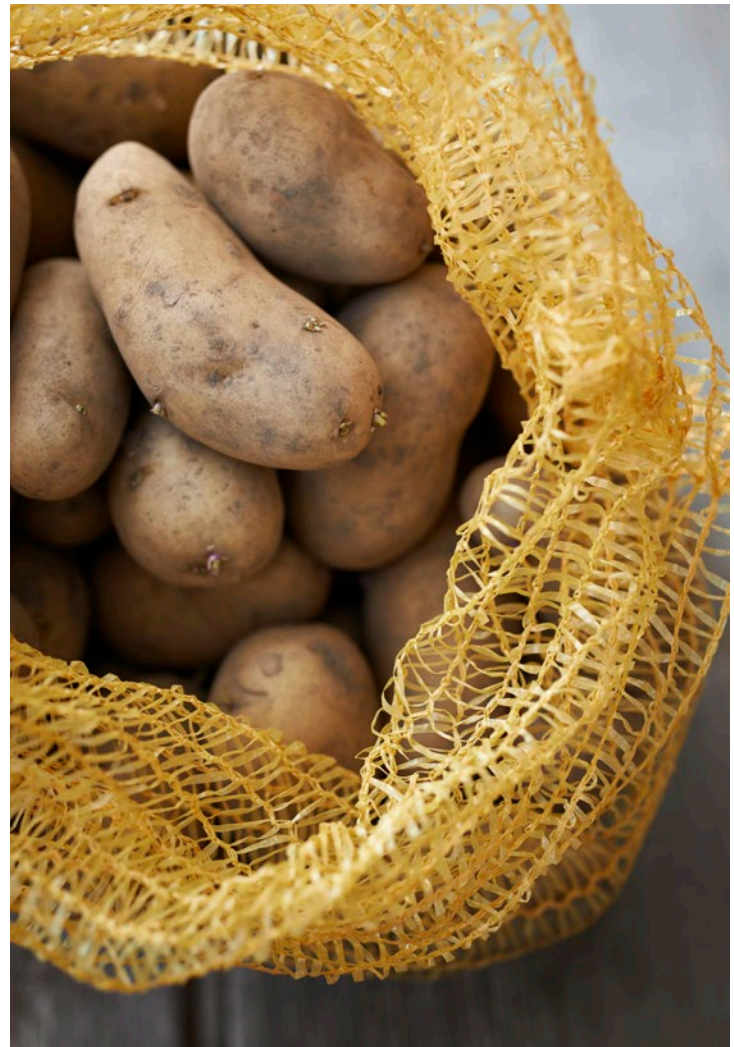
Ein knackiges Bio-Rüebli und eine saftige, aromatische Bio-Tomate: Knospe-Gemüse gehört zu den beliebtesten, aber auch den anspruchsvollsten Erzeugnissen im Bio-Landbau. Die Bio Suisse Richtlinien verbieten den Einsatz von Kunstdünger und chemisch-synthetischen Pestiziden. Unkraut entfernt der Knospe-Bauer oder -Gärtner mechanisch, gegen Schädlinge und Pflanzenkrankheiten setzt er auf biologische Methoden und die Kräfte der Natur: So wählt er krankheitstolerante, robuste Sorten, fördert in Randstreifen Nützlinge wie Schlupfwespen und achtet auf eine ausgeklügelte Fruchtfolge und Biodiversität, um Krankheiten vorzubeugen.

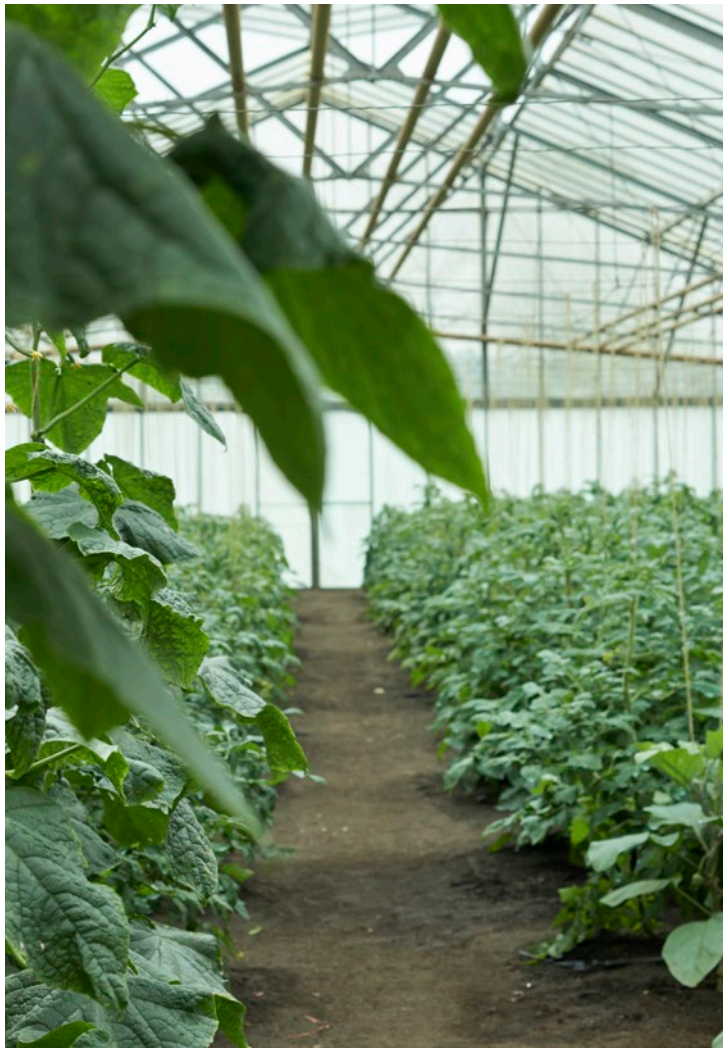
- Der Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger schont nicht nur die Umwelt: Knospe-Gemüse ist deutlich weniger mit Nitrat und Pestizidrückständen belastet und ist deshalb auch für Kinder optimal.
- Bio-Gemüse ist besonders reich an Vitaminen und Vitalstoffen, welche die Abwehrkräfte stärken.
- Während der Sommermonate wird generell im Freien angebaut; dem Heizen von Gewächshäusern sind strenge Grenzen gesetzt.
- Die Bio-Gemüsesetzlinge für das Schweizer Knospe-Gemüse stammen zu über 90 Prozent aus der Schweiz und aus dem benachbarten Bundesland Baden-Württemberg.
- Statt auf Höchsterrträge setzen Knospe-Produzenten auf Qualität, authentisches Aroma und Geschmack. Gentechnik, Hors-sol-Produktion und künstliche Mittel zur Wachstumsförderung sind tabu.

ENTDECKEN SIE DEN VOLLEN GESCHMACK

Knospe-Gemüse steht für kulinarischen Genuss und hervorragenden Geschmack. Dafür verantwortlich sind viel Sonnenlicht, der saisongerechte Anbau, der gesunde Boden und der sparsame Einsatz organischer Dünger sowie Bio-Sorten, die speziell auf reiche Aromen hin ausgewählt wurden. Viele Konsumenten schwören etwa auf die würzige Frische von Knospe-Rüebli, -Kohlrabi oder -Salat, wie Degustationen immer wieder zeigen.

- Zum authentischen Genuss trägt das Einkaufserlebnis direkt ab Hof oder auf dem Wochenmarkt bei. Wer im Detailhandel Produkte aus der Nähe sucht, greift zu Bio-Gemüse aus der Region. Im Trend liegen auch Gemüse-Abos.
- Ungewohnte Sorten bringen Vielfalt und Farbe ins Essen: Probieren Sie auch selten gewordene Gemüse wie purpurfarbene Rüebli oder blaue Kartoffeln.
- Knospe-Tiefkühlgemüse wird rasch und schonend gekühlt, Knospe-Konserven werden sorgfältig verarbeitet. So bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten.
- Künstliche Aromen, Geschmacksverstärker und unnötige Hilfsstoffe sind bei Knospe-Lebensmitteln tabu. So ergänzen etwa in der Fertig-Tomatensauce nur hochwertige Knospe-Zutaten wie Zwiebeln und Kräuter den naturbelassenen Geschmack.





VIelfalt FÖRDERN – UMWELT SCHONEN

Knospe-Betriebe stehen für Artenvielfalt. In ökologischen Ausgleichsflächen wie Hecken, Asthaufen oder Blumenwiesen finden seltene Pflanzen und Tiere neue Lebensräume.

Viele Knospe-Gemüsebauern fördern und erhalten die Biodiversität auch mit alten Kulturpflanzen wie regionalen Tomatensorten, speziellen Kürbissen oder vielfältigen Salaten (www.prospecierara.ch).

Knospe-Bauern verzichten konsequent auf chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger. Dies spart Energie, schont die weltweit knappen Kalium- und Phosphorreserven und bewahrt Boden, Wasser und Luft vor Umweltgiften. Weil organisch gedüngt und das Unkraut – wo nötig – schonend entfernt wird, bleiben Humus, Bodenlebewesen und die Bodenfruchtbarkeit erhalten. Auch künftige Generationen finden so einen gesunden Boden vor.

Weitere Klimaschutzmassnahmen:

- Keine Flugtransporte. Das Gemüse stammt auch im Winter aus der Schweiz oder aus Europa und dem Mittelmeerraum.
- Gut isolierte Gewächshäuser dürfen im Winter nur bis 10 Grad temperiert werden.



VERTRAUEN UND FAIRNESS

Knospe-Produkten können Sie vertrauen. Knospe-Gemüse und verarbeitete Knospe-Produkte werden vom Anbau bis in den Laden von unabhängigen Kontrollstellen geprüft. Inspektionen auf dem Hof, beim Verarbeiter sowie die Knospe-Kennzeichnung auf der Verpackung bürgen für höchste Qualität und verhindern Verwechslungen mit konventionellen Produkten.

- Schweizer Knospe-Gemüse hat Vorrang. Importe sind streng geregelt. Ausländische Betriebe müssen gleichwertige Standards erfüllen wie Schweizer Betriebe. Sie werden regelmässig von unabhängigen Stellen kontrolliert.
- Die meist etwas höheren Preise für Knospe-Produkte sind durch die geringeren Erträge und den arbeitsintensiven Anbau bedingt.
- Auf Fairness wird speziell Wert gelegt: So werden auf der ganzen Handelskette soziale und faire Bedingungen mit allen Partnern ausgehandelt.
- Auf jedem Produkt sind Lizenznehmer und Zertifizierungsstelle vermerkt. Von dort aus lässt sich die Herkunft der Zutaten bis auf den Hof oder den Gartenbaubetrieb zurückverfolgen.

BIO AUF DER GANZEN LINIE

Wenn Bio, dann richtig. So auch beim Knospe-Gemüse. Es stammt ausschliesslich von Betrieben, die auf dem ganzen Hof biologisch wirtschaften. Die strengen Standards gelten auch für die Verarbeitung der Produkte.

Im Bio-Landbau werden Kreisläufe möglichst geschlossen. So stammen organische Dünger wie Kompost oder Hofdünger möglichst vom eigenen Hof oder aus der Region, etwa von Nachbarbetrieben. Dies schont Ressourcen und spart Energie.

Der moderne Bio-Landbau geht Hand in Hand mit der Forschung. So werden etwa am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und von spezialisierten Bio-Züchtern regelmässig neue Anbaumethoden erprobt und Sorten optimiert. Damit werden Qualität und der Mehrwert der Bio-Produkte laufend verbessert.

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.



UMSTELLUNG



UMSTELLUNG

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