



**BIOSUISSE**

GUT  
GEWÄHLT:  
KNOSPE-  
MILCH

## DIE KNOSPE

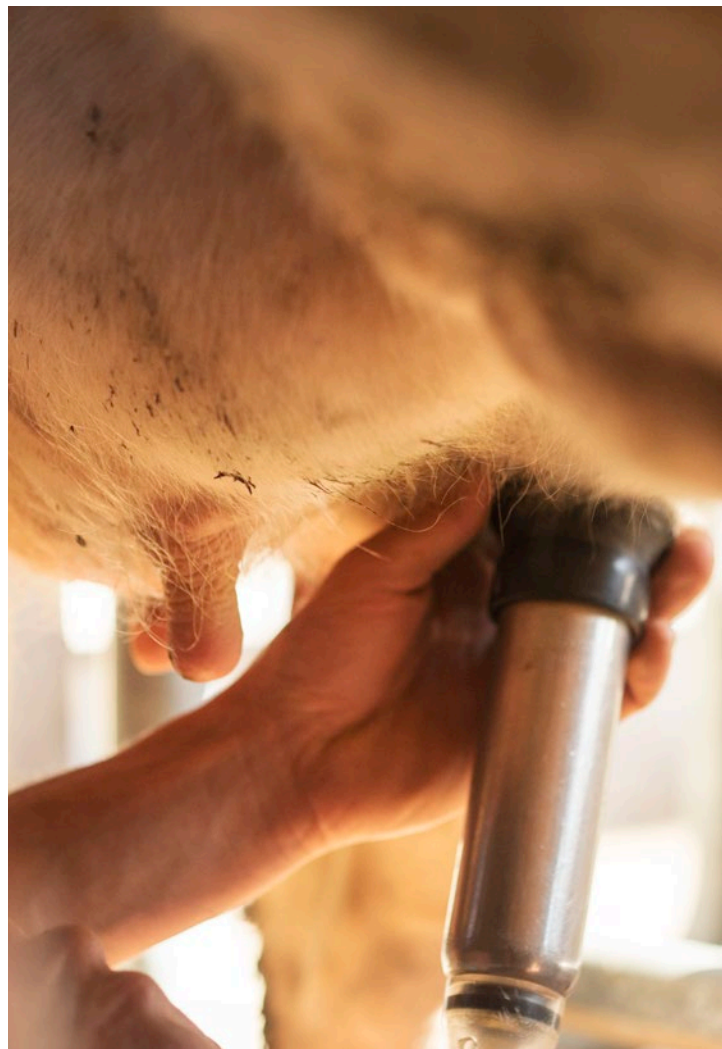
Jedes Jahr wählen mehr Menschen Bio. Denn sie schätzen den einmalig guten Geschmack und die Natürlichkeit der Bio-Lebensmittel. Knospe-Produkte stehen für Genuss, höchste Qualität, strenge Richtlinien und eine sorgfältige Verarbeitung ohne künstliche Zusätze – sie erfüllen einen besonders hohen Bio-Standard.

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.





## WÜRZIGE MILCH AUS VIEL GRÜNFUTTER

Knospe-Tiere werden besonders artgerecht gehalten und verbringen viel Zeit unter freiem Himmel. Denn nur Tiere, die sich wohl fühlen, geben gesunde, geschmackvolle Knospe-Milch.

Entscheidend ist auch das Futter: Knospe-Kühe, -Ziegen und -Schafe erhalten nur Bio-Futter und dabei im Vergleich zu konventioneller Haltung besonders viel Gras: Mindestens 90 Prozent des Futters ist Raufutter, also hauptsächlich Gras, Klee und Kräuter vom eigenen Bauernhof. Krafffutter, das heisst Getreide oder Soja, darf höchstens zu 10 Prozent zugefüttert werden – weit weniger als etwa die Schweizer Bio-Verordnung erlaubt. Statt auf Höchstleistung setzen Knospe-Bauern auf Qualität und Geschmack.

- Knospe-Kühe verbringen die meiste Zeit des Jahres im Freien, was ihre Abwehrkräfte stärkt. Von Frühling bis Herbst sind sie an mindestens 26 Tagen pro Monat auf der Weide und während der Winterzeit an mindestens 13 Tagen pro Monat im Auslauf.
- Wichtig ist die Förderung der Robustheit der Tiere. Der vorbeugende Einsatz von chemotherapeutischen Medikamenten wie Antibiotika ist verboten.

## FÜR DEN VOLLEN GENUSS

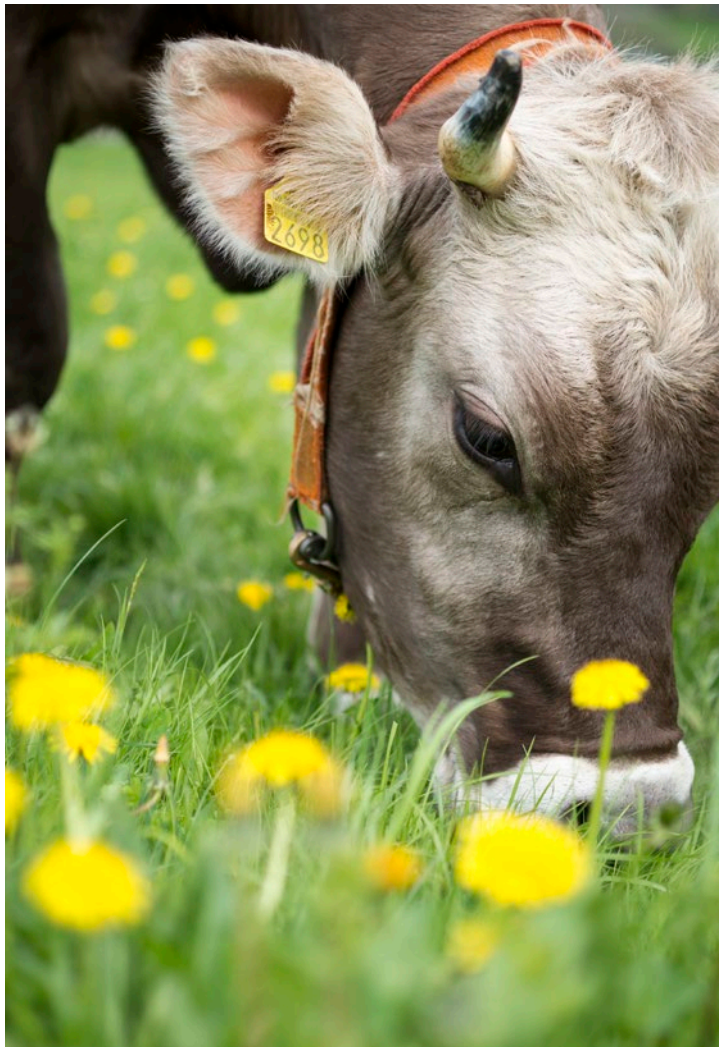
Knospe-Milchprodukte sind besonders gehaltvoll und aromatisch. Sie haben einen vergleichsweise hohen Anteil an Omega-3-Säuren und anderen ungesättigten Fettsäuren und bieten dank einer schonenden Verarbeitung ein authentisches Genusserlebnis.

Ein sorgfältiger Umgang ist selbstverständlich: Nach dem Melken wird Knospe-Milch sofort gekühlt und schonend verarbeitet. So darf Knospe-Vollrahm nicht ultrahoch (UHT) erhitzt werden: Das bewahrt sein Aroma und garantiert Schlagfähigkeit ohne Verdickungsmittel. Knospe-Vollmilch ist nicht auf einen tieferen Fettgehalt standardisiert und ist daher voller im Geschmack.

Der authentische, intensive Geschmack der Knospe-Milchprodukte rührt auch von der variantenreichen Zubereitung sowie den ausschliesslich natürlichen Zutaten in Knospe-Qualität:

- So sind die über 100 Sorten Bio-Käse oft nach lokalen Rezepten hergestellt und bilden einen wichtigen Bestandteil der Schweizer Käsekultur.
- Auch Bio-Butter überrascht mit Geschmacksvielfalt: Verfeinert mit Honig, Knoblauch oder Kräutern lässt sie das Essen zum Gaumenfest werden.
- Knospe-Milchprodukte enthalten weder Geschmacksverstärker noch Aromen oder Farbstoffe: Sowohl Farbe als auch Geschmack des Erdbeer-Joghurts stammen alleine von der namensgebenden Frucht. Mocca-Joghurt enthält entsprechend richtigen Kaffee und Vanille-Joghurt echtes Vanilleextrakt.





## VIelfalt FÖRDERN – UMWELT SCHONEN

Knospe-Betriebe stehen für Biodiversität. In grosszügigen Ökoflächen wie Hecken, Asthaufen, Blumenwiesen oder in Hochstammobstgärten finden seltene Pflanzen und Tiere neue Lebensräume. So tummeln sich auf jedem Knospe-Milchbetrieb nebst dem Milchvieh Tiere wie Schmetterlinge, Blindschleiche oder Distelfink.

Eine Reihe von Knospe-Höfen fördert die Artenvielfalt auch mit alten Nutzierrassen wie etwa der Bündner Strahlenziege oder dem Rätischen Grauvieh.

Knospe-Bauern verzichten konsequent auf chemisch-synthetische Pestizide und leicht lösliche Kunstdünger – auch auf der Kuhweide. Dadurch tragen sie Sorge zu Boden, Wasser und Luft. Zudem schützen sie mit den ganzjährig begrünten Weiden den Boden vor Erosion und Humusverlust – dies ist ein Beitrag zum Klimaschutz.

Zu guter Letzt profitiert die Gesellschaft von der Knospe-Milch: Weil Knospe-Kühe hauptsächlich Gras und kaum Kraftfutter fressen, steht der Weltbevölkerung mehr Getreide als Nahrungsmittel zur Verfügung.



## VERTRAUEN UND FAIRNESS

Knospe-Produkten können Sie vertrauen. Knospe-Milch wird vom Bauernhof bis in den Laden von unabhängigen Kontrollstellen geprüft. Inspektionen auf dem Hof, Tierverkehr- und Warenflusskontrollen sowie die Knospe-Kennzeichnung auf der Verpackung bürgen für Knospe-Qualität und verhindern Verwechslungen mit nicht biologischen Produkten.

- Regelmässige Qualitätsanalysen sorgen für einwandfreie Produkte.
- Der Warenfluss aller Knospe-Lebensmittel wird genau registriert. So kann die Herkunft des Produkts zum Verarbeiter und von dort zu den Bauern zurückverfolgt werden.
- Mit dem Kauf von Bio-Milchprodukten 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 der Knospe-Milch. Sie stammt ausschliesslich von Betrieben, die auf dem ganzen Hof biologisch wirtschaften und bei allen Kulturen und Tieren, die Bio Suisse Richtlinien einhalten.

Kreisläufe werden im Bio-Landbau möglichst geschlossen. So kehren Mist und Gülle als wertvoller Naturdünger zurück auf die Felder und fördern so die Bodenfruchtbarkeit.

Zur Ganzheitlichkeit gehört auch die Auswahl von speziell dem Bauernhof angepassten Tierrassen und Pflanzensorten. So achten Knospe-Bauern stark auf die Gesundheitsmerkmale ihrer Zuchttiere, setzen auf robuste und krankheitstolerante Elterntiere und verbessern damit die Bio-Milchproduktion langfristig.

## 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](http://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](http://www.bio-suisse.ch) · [bio@bio-suisse.ch](mailto:bio@bio-suisse.ch)