



VERSTEHEN SIE „KNOSPE“?

Bio Suisse wurde 1981 gegründet und setzt seit 30 Jahren konsequent auf ihr Markenzeichen, die Knospe. Sie steht für Natürlichkeit, Sicherheit, Qualität sowie Geschmack und Authentizität. Die Bio Pioniere von damals brauchten neben ihrer Überzeugung gewiss sehr viel Mut und Kraft, um sich gegen jahrelangen Widerstand durchzusetzen. Inzwischen stellen ca. 800 Knospe-Lizenznehmer und über 5'500 Knospe-Bauernfamilien Lebensmittel nach den strengen Bio Suisse Richtlinien und Weisungen her. Die strengen Vorgaben von Bio Suisse gab es schon, bevor die Schweizer Bio-Verordnung eingeführt wurde. Auf der Geschäftsstelle von Bio Suisse in Basel prüfen die Mitarbeitenden der Abteilung Verarbeitung & Handel jedes einzelne Knospe-Lizenzgesuch und beziehen bei Bedarf die Fachspezialisten der Markenkommision Verarbeitung & Handel in den Entscheid ein. Denn wie es die Knospe verspricht: Im Fokus aller Entscheide stehen letztlich die Glaubwürdigkeit und die Authentizität aller Knospe-Produkte.

Die wichtigsten Verarbeitungsgrundsätze

Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus anerkannt biologischem Knospe-Anbau

Grundsätzlich gilt für Knospe-Produkte die Vorgabe von 100 % Knospe-Zutaten. Die wenigen Ausnahmen sind klar definiert. So können z. B. Ausnahmegewilligungen gewährt werden zur Verwendung von EU-Bio-Zutaten bei temporären Engpässen (Naturkatastrophen, unerwartete Marktveränderungen). Während nach der Verordnung des EVD über die biologische Landwirtschaft (SR 910.181, BioV EVD) eine ganze Liste (Anhang 3 Teil D) an konventionellen, landwirtschaftlichen Rohstoffen bis zu max. 5 % zulässig sind, gibt es für Knospe-Produkte nur wenige Ausnahmen. Diese sind produktspezifisch in den Weisungen für Lizenznehmer und Hofverarbeiter aufgeführt.

Schonend verarbeiten

- Knospe-Lebensmittel sollen schonend verarbeitet sein.
Beispiele:
Knospe-Milchprodukte bestehen höchstens aus ultrahoch erhitzter Milch (UHT-Milch), nie aber aus Sterilmilch oder sterilisierter Milch. Knospe-Milch ist normal pasteurisiert, was sie zwar weniger lang haltbar macht, dafür aber den bei Hochpastmilch üblichen Kochgeschmack reduziert.
- Chemische Verarbeitung und Bestrahlung sowie Mikrowellen-Behandlung sind ausgeschlossen.
Beispiel:
Modifizierte Stärke ist für Knospe-Produkte nicht zugelassen.
- Unnötige Verarbeitungsschritte sind verboten (minimal processing).
Beispiel:
Um Lagerkosten zu sparen, wird Apfelsaft normalerweise konzentriert und für die Distribution wieder rückverdünnt. Dies ist bei Knospe-Säften nicht erlaubt.

Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe: Nur das Allernötigste

Die konventionelle Lebensmittelproduktion erlaubt über 300 Zusatzstoffe (ZuV). In der Bio-Lebensmittelproduktion sind etwa 50 Zusatzstoffe zugelassen (Anhang 3 der Verordnung des EVD über die biologische Landwirtschaft (SR 910.181 Teil A). Davon erlaubt Bio Suisse lediglich zwei Drittel und das auch nicht generell, sondern nur produktspezifisch.

Beispiele von Zusatzstoffen, die gemäss staatl. Bio-Verordnung eingesetzt werden dürfen, in Knospe-Produkten jedoch verboten sind: Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Alginsäure, Natrium- und Kaliumalginat, Xanthan, Calciumsulfat, Talkum, phosphathaltiges Backpulver.

Bio Suisse verzichtet wenn immer möglich auf die Verwendung von Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen. Erlaubt sind Zusatzstoffe nur dort, wo sie für die Herstellung des Produktes unerlässlich sind.

Oft könnte man mit Hilfe eines Zusatzstoffes ein Produkt wesentlich günstiger herstellen. Für Bio Suisse ist dieses Kriterium kein Argument.

Beispiele:

- Zitronensäure wird nur dort eingesetzt, wo Zitronensaft zum Säuern nicht ausreicht oder nicht geeignet ist. Damit Apfelstückchen beim Trocknen nicht bräunen, muss gemäss Bio Suisse Weisungen Zitronensaft eingesetzt werden, obwohl Zitronensäure praktischer und kostengünstiger wäre.
- Bei Broten ist nur die natürliche Vitamin-C-Quelle Acerolakirschaftpulver zulässig, während gemäss Bio-Verordnung die chemisch synthetische Form Ascorbinsäure eingesetzt werden darf.

Was drauf steht, ist drin: Knospe-Produkte täuschen nicht

Ein Knospe-Produkt soll die berechtigten Erwartungen der Konsumenten erfüllen. Verarbeitung, Aufmachung und Beschreibungen auf der Verpackung müssen für die Wahrhaftigkeit des Produktes stimmen.

Beispiel:

Gemäss Bio-Verordnung kann ein Bio-Erdbeerjogurt mit „natürlichem Aroma“ sowie färbenden Zutaten hergestellt werden. Die rote Farbe und der Geschmack eines Knospe-Erdbeerjogurts stammen jedoch ausschliesslich aus den verwendeten Erdbeeren.

Wie die Farbstoffe, täuschen auch die Aromastoffe etwas vor, das nicht oder nicht in der mit dem Aroma assoziierenden Menge im Produkt vorhanden ist. Selbst bio-zertifizierte, natürliche Aromen sind bei der Knospe verboten. Warum?

Der Hinweis „Natürliches Aroma“ bedeutet lediglich, dass das Aroma nicht chemisch hergestellt wurde. Ein natürliches Aroma muss nicht aus dem namensgebenden Rohstoff stammen, sondern lediglich aus einem Grundstoff, der im weitesten Sinne aus der Natur kommt (z.B. Cellulose). Problematische Substanzen, wie chemische Lösungs- und Extraktionsmittel, können zum Einsatz kommen und sind häufig noch im Endprodukt nachweisbar. Auch gentechnisch veränderte Mikroorganismen werden als Aromaproduzenten eingesetzt. So kann ein Erdbeerjogurt mit einem natürlichen Aroma aromatisiert sein, war aber nie mit einer Erdbeere in Kontakt...

Doch ist die Knospe nicht kompromisslos: Wo nicht direkt mit einer landwirtschaftlichen Zutat gearbeitet werden kann, darf ein Extrakt aus dieser landwirtschaftlichen Zutat hergestellt und verwendet werden.

Beispiel:

Pfefferminz-Extrakt im Bonbon. Zum Herstellen eines solchen Extraktes kommen jedoch lediglich Vorgänge wie Pressen, Destillieren, Lösen (in Wasser, Knospe-Alkohol, Knospe-Öl oder Kohlendioxid) in Frage.

Verpackungsmaterialien schonen die Umwelt

Im Gegensatz zur staatl. Bio-Verordnung, die für Verpackungsmaterial keine Einschränkungen kennt, werden Knospe-Produkte mit Sorgfalt in möglichst umweltschonende Materialien gepackt um das Produkt optimal zu schützen. PVC und andere chlorierte Kunststoffe kommen auf keinen Fall in Frage.

Knospe als Vorreiterin

Während für Bio-Backwaren gemäss Bio-Verordnung keinerlei obligatorische Verwendungspflicht für Bio-Hefe bis Ende 2013 vorgeschrieben wird, werden Knospe-Backwaren schon seit 2004 nur mit Knospe-Hefe gebacken.

...und ausserdem gilt für die Knospe

- Keine Vitaminisierung
- Importeinschränkungen bei ausreichender Inlandversorgung
- Keine Flugtransporte