



BIOSUISSE

GUT
GEWÄHLT:
KNOSPE-
FRÜCHTE

DIE KNOSPE

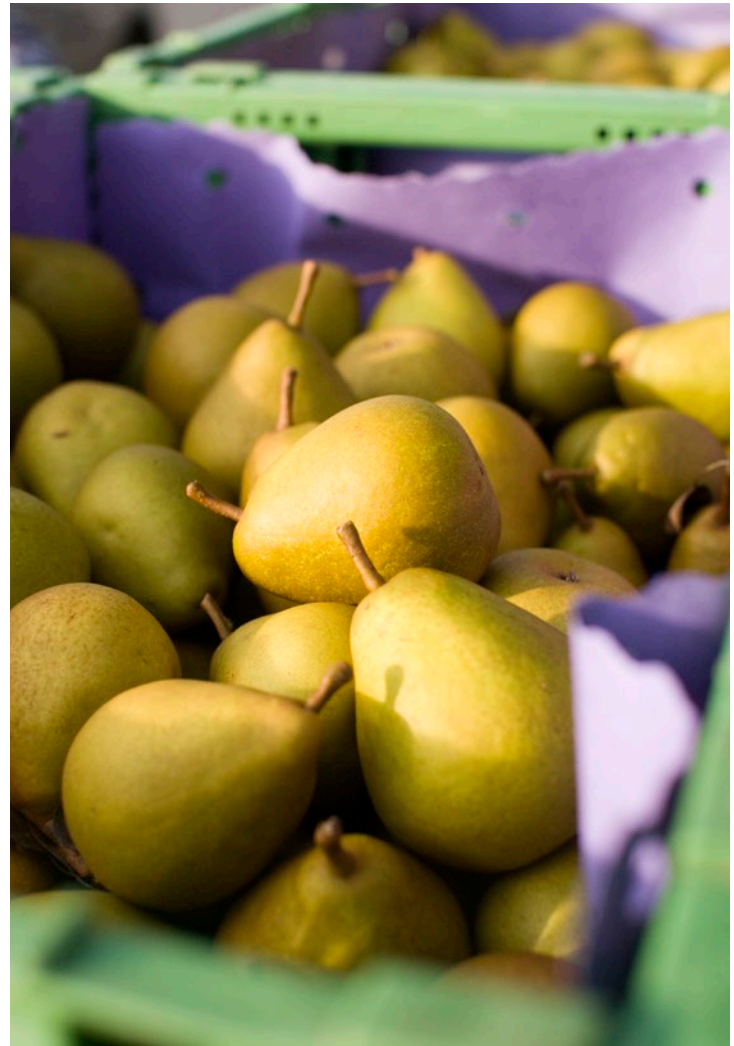
Jedes Jahr wählen mehr Menschen Bio. Denn sie schätzen den einmalig guten Geschmack und die Natürlichkeit der Bio-Lebensmittel. Knospe-Produkte stehen für Genuss, höchste Qualität, strenge Richtlinien und eine sorgfältige Verarbeitung ohne künstliche Zusätze – sie erfüllen einen besonders hohen Bio-Standard.

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 Flurfliegen. 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

Wer beisst nicht gerne in einen süßen Bio-Apfel oder löscht seinen Durst mit Bio-Most? Knospe-Früchte gehören zu den beliebtesten, aber auch anspruchsvollsten Produkten im Bio-Landbau: Die Richtlinien von Bio Suisse verbieten den Einsatz von Kunstdünger und chemisch-synthetischen Pestiziden, entsprechend willkommen sind für Bio-Bauern die Kräfte der Natur: So setzt der Obstbauer auf resistente und robuste Sorten, fördert Nützlinge und düngt den Boden mit wertvollem organischem Dünger wie Kompost. Die Kombination von Naturverständnis, Beobachtungsgabe und langjähriger Erfahrung führt zum Erfolg.

- Der Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger schont nicht nur die Umwelt. Bio-Früchte sind dadurch auch weniger mit Rückständen belastet und deshalb auch für Kinder optimal.
- Pflanzenkrankheiten und Schädlinge werden im Bio-Obstbau durch optimale Standortwahl, Nützlinge wie Schlupfwespen und durch die Züchtung von krankheitsresistenten Sorten vermieden. Müssen die Obstgärten und Beerenkulturen trotzdem behandelt werden, geschieht das mit mineralischen und pflanzlichen Produkten – beispielsweise wird gegen Schorfflecken Tonerde gespritzt. Antibiotika gegen Feuerbrand sind nicht erlaubt.
- Gentechnik, Hors-sol-Produktion und künstliche Mittel zur Wachstumsförderung sind tabu. Statt auf Höchstserträge setzen Knospe-Obstbauern auf Qualität, authentisches Aroma und Geschmack.

ENTDECKEN SIE DEN VOLLEN GESCHMACK

Knospe-Obst steht für kulinarischen Genuss und hervorragenden Geschmack. Dafür verantwortlich sind der saisongerechte Anbau, ausgereifte Früchte, ein gesunder Boden und ein sparsamer Düngereinsatz sowie Bio-Sorten, die speziell auf reiche Aromen hin ausgewählt wurden.

- 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-Früchten aus der Region. Im Trend liegen auch Früchte-Abos.
- Knospe-Früchte sind gesund, vitaminreich und reich an Inhaltsstoffen, welche die Abwehrkräfte stärken: So zeigen verschiedene Studien, dass Bio-Obst mehr Vitalstoffe aufweist als konventionelles Obst.
- Ein breites Sortiment mit hervorragenden Neuzüchtungen und altbewährten Charaktersorten bringt Abwechslung: So verführen etwa der aromatische Apfel Topaz, die saftige Birne Kaiser Alexander oder die prickelnde Aprikose Kioto zum gesunden Snack.



- Knospe-Früchte verdienen eine schonende Lagerung: Äpfel werden dunkel, kühl, feucht und bei geringem Sauerstoffgehalt gelagert, damit sie möglichst lange frisch bleiben. Auf künstliche Hilfsstoffe zur Verbesserung der Haltbarkeit wird verzichtet.
- Künstliche Aromen oder Süsstoffe sind bei der Knospe tabu: So sind Apfelmus, Birnel, Müesli oder Fruchtojoghurt ohne Zusatzstoffe hergestellt, damit der authentische Geschmack zum Tragen kommt.
- Eine schonende Verarbeitung ist Vorschrift. Fruchtsäfte werden nie aus Konzentrat hergestellt: So kommt der unverfälschte Geschmack des reinen Apelsafts voll zur Geltung. Trockenfrüchte werden ohne Schwefel und Ascorbinsäure getrocknet.



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-Obstbauern fördern die Biodiversität auch mit alten Hochstammbstsorten wie etwa dem Baselbieter Edelchrüsler oder den Berner Rosen und erhalten damit ein Schweizer Kulturgut (www.prospecierara.ch). Auch beim Niederstammbst schaffen sie weitere Lebensräume: Sie begrünen die Anlagen und montieren Nisthilfen oder Wildbienenhotels. In Blumenstreifen und Steinhaufen finden Nützlinge wie Kröten, Eidechsen und Insekten Nahrung und Unterschlupf.

Bio-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. Begrünte Flächen fördern den Humusaufbau im Boden und binden so CO₂ aus der Luft, das ist auch ein Beitrag zum Klimaschutz.

Bei Bio Suisse hat Nachhaltigkeit Priorität: Flugtransporte von Lebensmitteln sind generell verboten. Auch auf eine möglichst ökologische Verpackung wird geachtet.



VERTRAUEN UND FAIRNESS

Knospe-Produkten können Sie vertrauen. Obst und verarbeitete Produkte unterliegen vom Anbau bis in den Laden unabhängigen Kontrollen. Inspektionen auf dem Hof, beim Verarbeiter sowie die Knospe-Kennzeichnung auf der Verpackung bürgen für höchste Qualität und verhindern Verwechslungen mit nicht biologischen Produkten.

- Schweizer Bio-Früchte haben Vorrang. Importiert wird nur, was im Inland nicht verfügbar ist.
- Mit dem Kauf von Schweizer Knospe-Früchten unterstützen Sie eine nachhaltige, regionale Landwirtschaft. Die geringeren Erträge und der arbeitsintensive Anbau bedingen meist höhere Preise.
- Exotische Knospe-Produkte wie Ananas oder Orangen müssen gleichwertige Richtlinien erfüllen wie Knospe-Früchte aus der Schweiz. Die Betriebe werden regelmässig von unabhängigen Stellen kontrolliert. In der ganzen Handelskette werden soziale und faire Bedingungen mit allen Partnern vereinbart.
- Auf jedem Produkt sind Lizenznehmer und Zertifizierungsstelle vermerkt. Von dort aus lässt sich die Herkunft der Zutaten bis auf den Hof zurückverfolgen.

BIO AUF DER GANZEN LINIE

Wenn Bio, dann richtig. So auch beim Knospe-Obst. Es stammt ausschliesslich von Produzenten, die auf dem ganzen Landwirtschafts- oder Gartenbaubetrieb biologisch wirtschaften. Kreisläufe werden im Bio-Landbau möglichst geschlossen – so stammen organische Dünger wie Kompost und Hofdünger möglichst vom eigenen Hof oder werden aus der Region bezogen, etwa von Nachbarbetrieben. Dies schont Ressourcen und spart Energie für den Transport.

Moderner Bio-Landbau geht Hand in Hand mit der Forschung: So werden etwa am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und von spezialisierten Bio-Züchtern stets neue Anbaumethoden erprobt und Bio-Obstsorten optimiert. Damit verbessern sich Qualität und der Mehrwert der Bio-Produkte kontinuierlich.

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