



BIOSUISSE

GUT
GEWÄHLT:
KNOSPE-
GETREIDE

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.





HAND IN HAND MIT DER NATUR

Damit Sie knuspriges Brot aus gesundem Knospe-Getreide geniessen können, bebauen Knospe-Landwirte ihre Äcker mit Sorgfalt und besonders naturnah. Bio-Getreide wird ohne Kunstdünger und ohne chemisch-synthetische Pestizide angebaut. Um Pilzkrankheiten vorzubeugen, wählt der Bauer robuste Getreidesorten und setzt auf eine ausgeklügelte Fruchtfolge. Durch den Wechsel von Getreide und anderen Kulturen wie Hülsenfrüchten und Gründüngungen bleiben die Ackerböden nährstoffreich, die Pflanzen gesund und das Unkraut wird auf natürliche Weise reguliert. Gedüngt wird mit organischem Dünger wie Gülle oder Mist.

- Knospe-Landwirte verwenden biologisch vermehrtes Saatgut, das nie mit chemisch-synthetischen Mitteln behandelt ist.
- Auf Gentechnik und Hybridsorten wird konsequent verzichtet. Statt Hohertragsorten säen die Knospe-Bauern robuste Getreidesorten an. Manche Sorten wurden bereits unter biologischen Bedingungen gezüchtet und eignen sich damit besonders gut für den Bio-Anbau.
- Mit dem Kauf von Knospe-Getreide, -Gebäck oder -Brot aus der Region unterstützen Sie den nachhaltigen Getreideanbau auch in Randgebieten. Urdinkel gedeiht auch auf mageren Böden, etwa im Entlebuch. Bio-Roggen wird traditionell im Wallis kultiviert, Bio-Braugerste im Graubünden. Auch seltene Getreide wie Emmer, Hafer oder Hirse sorgen für Vielfalt auf den Knospe-Äckern.

ENTDECKEN SIE DEN VOLLEN GESCHMACK

Knospe-Lebensmittel stehen für Genuss, Natürlichkeit und Geschmacksvielfalt. So auch das Knospe-Brot. Es ist besonders naturbelassen und schonend hergestellt, dafür sorgen die strengen Standards von Bio Suisse.

Haben Sie gewusst, dass es weit über 100 Sorten Knospe-Brote gibt, die meist nach regionalen und hauseigenen Rezepten gebacken sind? Entdecken Sie etwa das kräftige Aroma eines knusprigen Dinkelzopfs oder eines Roggenbrots mit Nüssen.

Neben den Knospe-Bauern halten sich auch die Müller und Bäcker an die Verarbeitungsrichtlinien von Bio Suisse. Sie verarbeiten die Lebensmittel möglichst schonend, um die ursprüngliche Qualität des Produkts zu erhalten.

- Alle Zutaten haben Knospe-Qualität. Ausnahmen sind deklariert. Auch Zutaten wie Hefe, Eier, Nüsse, Speck oder Trockenfrüchte erfüllen die Bio Suisse Richtlinien.
- Auf Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, Farbstoffe und Konservierungsmittel wird verzichtet. Unnötige Hilfsstoffe und gentechnisch veränderte Zusätze sind verboten. Selbst natürliche Zusatzstoffe werden nur erlaubt, wo sie für die Herstellung nötig sind. Bio Suisse prüft alle Backwaren-Rezepturen ihrer Verarbeiter einzeln.





VIELFALT FÖRDERN – UMWELT SCHONEN

Knosp-Höfe stehen für Artenvielfalt. Auf grosszügigen Ausgleichsflächen wie Hecken und Blumenwiesen finden seltene Pflanzen und Tiere neue Lebensräume. Mit dem Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide ermöglichen Knosp-Bauern zusätzliche Biodiversität auch im Acker: Ein Weizenfeld mit blühendem Mohn und Kornblumen ist der Inbegriff einer lebendigen Kulturlandschaft.

Der Boden ist das wichtigste Gut des Bauern und Lebensgrundlage für die Menschen. Knosp-Landwirte schützen ihn umfassend und sorgen dafür, dass er auch späteren Generationen erhalten bleibt. Der Verzicht auf Herbizide und Kunstdünger schützt Grundwasser, Boden und Luft vor Umweltgiften und spart viel Energie. Zudem schont er die weltweit knappen Kalium- und Phosphorreserven. Weil Knosp-Bauern mit organischem Dünger wie Gülle und Mist düngen, bleiben Humus und Bodenfruchtbarkeit erhalten; ein humusreicher Boden speichert CO_2 und ist damit gut fürs Klima.

Bio Suisse setzt auch sonst auf Klimaschutz: Flugtransporte sind nicht erlaubt.



VERTRAUEN UND FAIRNESS

Knospe-Produkten können Sie vertrauen. Getreide- und Backwaren werden vom Anbau über die Herstellung bis in den Laden von unabhängigen Kontrollstellen geprüft. Inspektionen auf dem Hof, beim Verarbeiter sowie die Knospe-Kennzeichnung auf der Verpackung bürgen für Knospe-Qualität und verhindern Verwechslungen mit nicht biologischen Produkten.

- Der Warenfluss aller Knospe-Lebensmittel wird genau registriert. So kann die Herkunft des Produkts bis zum Hersteller und von dort zu den Bauern zurückverfolgt werden.
- Knospe-Getreide wird separat gelagert und in Bio-zertifizierten Getreidemöhlen in der Schweiz gemahlen.
- Regelmässige Rückstandsanalysen garantieren höchstmögliche Schadstoff-freiheit.
- Schweizer Getreide hat bei der Knospe Vorrang. Importe sind streng geregelt. Für ausländisches Knospe-Getreide gelten die gleich strengen Standards und Kontrollen wie für Schweizer Knospe-Getreide. Das Getreide wird ausschliesslich in der Schweiz gemahlen.
- Auf Fairness wird speziell Wert gelegt: So werden auf der ganzen Handelskette faire und soziale Bedingungen mit allen Partnern ausgehandelt – auch im Ackerbau.

BIO AUF DER GANZEN LINIE

Wenn Bio, dann richtig. Das gilt auch beim Knospe-Getreide. Es stammt ausschliesslich von Betrieben, die komplett biologisch wirtschaften. Die strengen Standards gelten für alle Betriebszweige und für die ganze Lebensmittelkette. Im Bio-Landbau werden Kreisläufe möglichst geschlossen. So stammen organische Dünger wie Gülle oder Mist möglichst vom eigenen Hof oder aus der Region – auch damit werden Ressourcen und Transportenergie gespart.

Der moderne Bio-Landbau geht Hand in Hand mit der Forschung. Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) prüft regelmässig neue Anbaumethoden und spezialisierte Bio-Züchter optimieren Getreidesorten. Damit werden Qualität und Mehrwert der Bio-Produkte laufend verbessert. Knospe-Getreidebauern finanzieren diese Forschung mit und unterstützen dadurch eine ganzheitliche Weiterentwicklung der Landwirtschaft.

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