



BIOSUISSE

GUT
GEWÄHLT:
KNOSPE-
WEIN

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.





EDLER TROPFEN VOM BIO-REBBERG

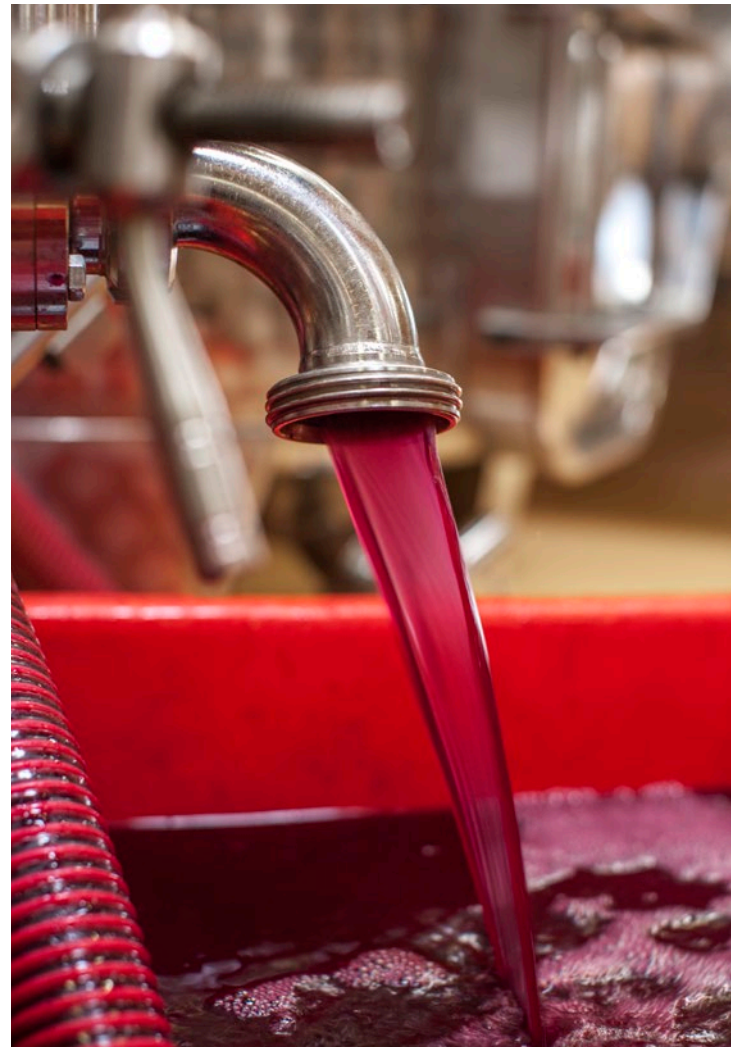
Ein lebendiger Rebberg mit kräftigen, robusten Reben und einem gesunden Boden ist die Grundlage für feine Bio-Weine. Viele Knospe-Winzer bauen in der Schweiz hervorragende und charakterstarke Weine an – im Einklang mit der Natur. Weil sie auf chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger verzichten, behalten die Böden ihren ursprünglichen Charakter und die Bodenfruchtbarkeit wird gestärkt. Die Reben wachsen dank organischer Düngung langsamer, die Traubenbeeren hängen lockerer, bilden festere Schalen, bleiben gesünder und entwickeln mehr Aromen. Es entstehen Bio-Weine mit lage- und sortentypischem Charakter und bester Qualität.

- Gegen Krankheiten und Schädlinge schützen Knospe-Winzer ihre Reben mit pflanzlichen oder mineralischen Präparaten. Nützlinge fördern sie mit einer hohen Artenvielfalt im Rebberg.
- Neben traditionellen Sorten setzen Bio-Winzer vermehrt auf Rebsorten, die natürlicherweise widerstandsfähiger gegen Pilzinfektionen sind. Diese sogenannten Piwi-Sorten, etwa Regent, Cabernet Jura oder Johanniter, ergeben geschmacklich hervorragende Weine.
- Das Auslichten des Blattwerks ist für gesunde Trauben wichtig. Knospe-Winzer machen das mit viel Handarbeit. Sie verzichten auch bewusst auf Maximalerträge.
- Knospe-Weine haben Erfolg: Immer mehr Spitzenweingüter stellen ihre Betriebe auf biologischen Anbau um. Entsprechend besetzen bei Prämierungen immer häufiger Bio-Weine die vorderen Ränge.

ENTDECKEN SIE DEN VOLLEN GESCHMACK

Knospe-Weine stehen für Natürlichkeit und den echten Geschmack. Der schonende Umgang mit Boden und Pflanzen wirkt sich auch bei der Kelterung aus: Weil die Trauben langsam gewachsen sind, bieten sie den Hefen während der Kelterung genau die richtige Menge Nahrung, die es für einen schonenden Gärungsprozess mit tieferen Temperaturen braucht. Die Aromen bleiben erhalten und können sich besser entfalten.

- Keine unnötigen Hilfsstoffe und Zusätze: Erlaubt sind für die Kelterung nur ganz wenige, durch Bio Suisse explizit zugelassene natürliche Hilfsstoffe. Knospe-Winzer setzen vielmehr auf die natürlichen Eigenheiten des Weins: Der Wein bleibt authentisch.
- Die schonende Verarbeitung bringt die Lage und den Jahrgang der Weine stärker zu Geltung. Knospe-Weine präsentieren sich deshalb charakterstark und vielseitig.
- Viele Knospe-Weine aus der Schweiz werden direkt ab Hof verkauft. Ein breites Angebot finden Sie zudem im Bio-Fach- sowie -Detailhandel.





VIelfalt FÖRDERN – UMWELT SCHONEN

Knospe-Betriebe stehen für Artenvielfalt und Lebendigkeit. Der Knospe-Winzer pflegt seinen Weinberg bewusst auch mit Einsaaten, um Nützlinge zu fördern, statt das Unkraut unter den Rebstöcken mit Herbiziden abzutöten. Mit grosszügigen Ökoausgleichsflächen in Form von Magerwiesen, Trockenmauern, Hecken und Bäumen stellt er zusätzlichen Lebensraum für seltene Tiere und Pflanzen bereit. Ausserdem schafft er Schlupflöcher und Brutplätze für Insekten, Vögel, Eidechsen und andere Kleintiere, die wiederum als Nützlinge helfen, Schädlinge unter Kontrolle zu halten.

Der konsequente Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger im Bio-Rebbau spart viel Energie und schont die weltweiten Kalium- und Phosphorreserven. So bewahren Knospe-Winzer Boden, Wasser und Luft vor Umweltgiften.

Nachhaltigkeit hat bei Bio Suisse von jeher Priorität. So sind Flugtransporte für Lebensmittel generell verboten. Auch wird auf eine möglichst ökologische Verpackung geachtet.



VERTRAUEN UND FAIRNESS

Knospe-Produkten können Sie vertrauen. Knospe-Wein wird vom Anbau bis in den Laden von unabhängigen Kontrollstellen geprüft. Regelmässige Inspektionen auf dem Weingut und bei den Händlern sowie die Knospe-Kennzeichnung auf der Verpackung bürgen für Knospe-Qualität.

- Auf jeder Knospe-Weinflasche sind der Hersteller sowie die Zertifizierungsstelle vermerkt. Damit kann die Herkunft des Weins bis in den Keller und den Rebberg zurückverfolgt werden.
- Regelmässige Rückstandsanalysen garantieren Echtheit und Sicherheit der Weine.
- Auf Fairness und Transparenz wird speziell Wert gelegt: Bio Suisse stimmt die Interessen aller Handelspartner untereinander ab und bietet faire Bedingungen für alle.
- Importierte Knospe-Weine stammen ausschliesslich aus Europa und erfüllen identische Bedingungen wie Schweizer Knospe-Weine.

BIO AUF DER GANZEN LINIE

Wenn Bio, dann richtig. So auch beim Knospe-Wein. Er stammt ausschliesslich von Weingütern, die den ganzen Betrieb biologisch bewirtschaften.

Im Bio-Landbau werden Kreisläufe möglichst geschlossen – so stammen organische Naturdünger wie Kompost oder Hofdünger vorzugsweise aus der Region. Dies spart Ressourcen und Transportenergie.

Der moderne Bio-Rebbau geht Hand in Hand mit der Forschung: So werden etwa am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und von spezialisierten Bio-Winzern regelmässig neue Anbaumethoden erprobt. Ein umfassendes Beratungs- und Weiterbildungsangebot für die Bio-Winzer stellt einen hohen Wissenstand sicher.

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