



## GRUNDSÄTZE DES BIOLANDBAU

### **Biolandbau – ein Stück Natur im Alltag:**

Wir brauchen eine intakte Natur und gesunde Lebensmittel. Der Biolandbau mit seinen kompromisslosen Vorschriften und strengen Kontrollen leistet dazu einen wesentlichen Beitrag.

### **Vielfalt statt Einfalt:**

Der Biolandbau fördert eine reichhaltige Landschaft mit ökologischen Ausgleichsflächen, eine hohe Artenvielfalt und die Bodenfruchtbarkeit.

### **Qualität vor Quantität:**

Biologische Lebensmittel entstehen im Einklang mit der Natur. Das bedeutet natürliches Wachstum statt Massenproduktion, artgerechte Tierhaltung statt Massenhaltung und den strikten Verzicht auf Gentechnik. Knospe-Bauern verzichten auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel. Knospe-Erzeugnisse geben Ihnen die Sicherheit, natürlich gewachsene und unbelastete Produkte zu konsumieren.

### **Mehrarbeit:**

In Knospe-Produkten steckt mehr Handarbeit. Biokräuter beispielsweise werden nicht gespritzt, sondern von Hand oder mechanisch reguliert.

### **Besonders artgerechte Tierhaltung:**

Auf dem Biobetrieb sorgen die besonders artgerechte Haltung, der obligatorische, regelmässige Auslauf für alle Tierkategorien, natürliche Zuchtmethoden und Biofutter für das Heranwachsen gesunder und widerstandsfähiger Tiere. Knospe-Tiere erleben den Lauf der Jahreszeiten und das sich verändernde Wetter, das stärkt ihre Abwehrkräfte und ihre Fruchtbarkeit. Die Entfaltung des arteigenen Verhaltens, Gesundheit, Vitalität und Widerstandskraft der Tiere sind wichtiger als Höchstleistungen. Gülle und Mist sind im Biolandbau unverzichtbarer Teil eines geschlossenen Nährstoffkreislaufes zur Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit. Die Textbausteine definieren in wenigen Sätzen die Organisation Bio Suisse, ihren Fokus und ihre Aufgaben und dienen als Fundus und Grundlage für alle Schreib-Erzeugnisse rund um die Knospe.

### **Qualität erzeugen, Qualität erhalten:**

Knospe-Produkte werden möglichst schonend verarbeitet, sind nicht aromatisiert und enthalten weder Farbstoffe noch gentechnisch veränderte Zusätze.

### **Bioprodukte eine Klasse für sich:**

Im Biolandbau entstehen Lebensmittel von hohem gesundheitlichem und geschmacklichem Wert bei grösstmöglicher Schonung der Umwelt.

### **Lückenlose Kontrolle vom Feld bis auf den Tisch:**

Ist die Knospe drauf, ist Bio drin. Unabhängige Institutionen garantieren die Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien während des ganzen Produktionsprozesses. Bauern und Verarbeitungsbetriebe werden regelmässig und ohne Voranmeldung kontrolliert. Die strengen Kontrollen bilden das Fundament der lückenlosen Knospe-Garantie.

### **Prüfverfahren in Lebensmittelverarbeitungsbetrieben:**

Die Herkunft der Rohstoffe, die Warenflüsse, die Rezepturen, die Lagerhaltung und die Produktdeklaration werden regelmässig durch externe Kontrollorganisationen überwacht. Erst nach aufwändigen Prüfungen darf ein Produkt die Knospe tragen.

**Verzicht auf Einsatz von Gentechnik:**

Knospe-Produkte sind weder genetisch manipuliert noch stammen sie aus genetisch verändertem Saatgut. Auch die Verarbeitung von Knospe-Erzeugnissen geschieht streng getrennt von Produkten, die die Bio Suisse Richtlinien nicht erfüllen.

**Auf die Knospe ist Verlass – und das seit 1981.**

Die Knospe steht für eine moderne Agrarpolitik, ein Hand in Hand von Marktwirtschaft und Ökologie. Immer mehr Menschen schätzen die Vorzüge konsequenter biologischer Ernährung. Sie schätzen den Mehrwert und die Sicherheit, die ihnen die Knospe-Produkte bieten. Seit einem Vierteljahrhundert setzt Bio Suisse im Biolandbau Massstäbe, die die ohnehin schon strengen Anforderungen des Bundes und der EU übertreffen. Schon heute produzieren rund 800 Lizenznehmer und über 6500 Betriebe nach den strengen Bio Suisse Richtlinien. Rund 11% der landwirtschaftlichen Fläche wird bereits nach den Richtlinien von Bio Suisse biologisch bewirtschaftet. Der Bekanntheitsgrad der Knospe bei der Bevölkerung ist mit 70% im Jahr 2004 auf einem sehr hohen Niveau.

**Bio beginnt beim Futter:**

Bio macht nur Sinn, wenn der Kreislauf geschlossen wird. Nur Bio Suisse garantiert, dass Knospe-Milch von einer Knospe-Kuh stammt, die mit Knospe-Futter gefüttert wird.

**So sehen Konsumenten die Knospe:**

Knospe-Produkte stehen gemäss Konsumentenaussagen für:

- natürliche Produktion ohne Chemie
- gesunde Lebensmittel
- garantierte Qualität – das wahre Bio Label
- artgerechte Tierhaltung