



BIOSUISSE

GUT
GEWÄHLT:
KNOSPE-
FLEISCH

DIE KNOSPE

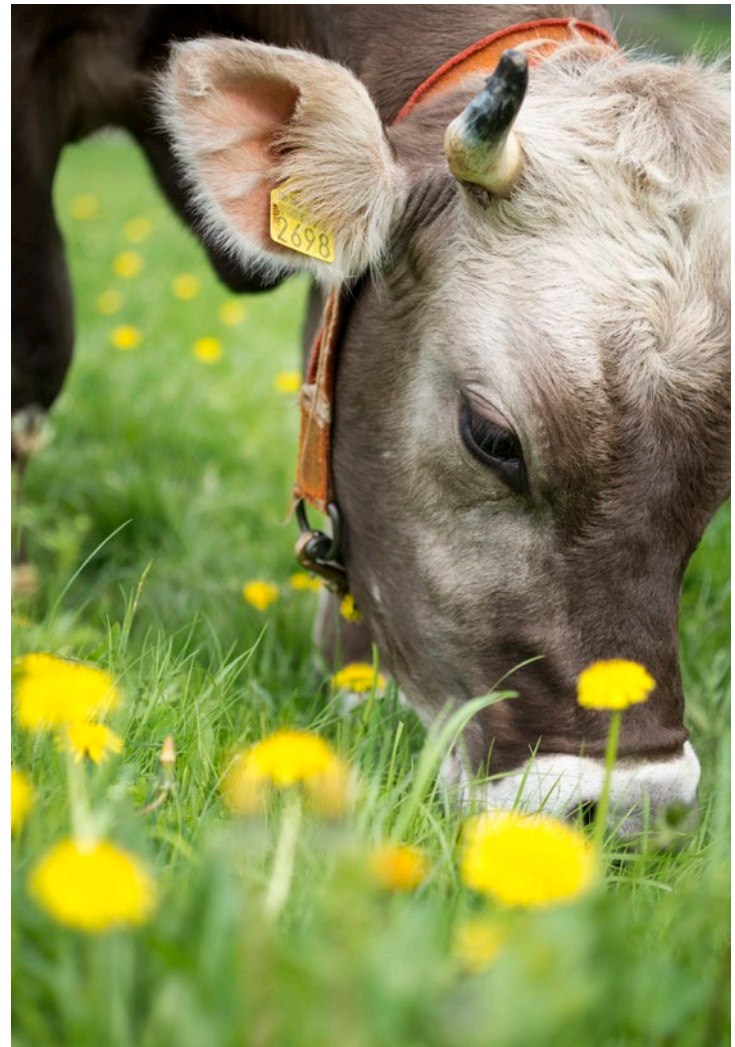
Jedes Jahr wählen mehr Menschen Bio. Denn sie schätzen den einmalig guten Geschmack und die Natürlichkeit der Bio-Lebensmittel. Knospe-Produkte stehen für Genuss, höchste Qualität, strenge Richtlinien und eine sorgfältige Verarbeitung ohne künstliche Zusätze – sie erfüllen einen besonders hohen Bio-Standard.

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.





DAS TIER STEHT IM MITTELPUNKT

Knospe-Fleisch wird besonders naturnah produziert. Im Mittelpunkt steht das Wohlbefinden der Tiere. Dazu gehören zum Beispiel regelmässiger Auslauf, geräumige, helle Ställe und viel Weidegang für Wiederkäuer. Weil die Tiere oft draussen sind und die Bio-Bauern statt Höchstleistungen robuste Rassen mit langer Lebensdauer bevorzugen, sind Knospe-Tiere widerstandsfähig und gesund.

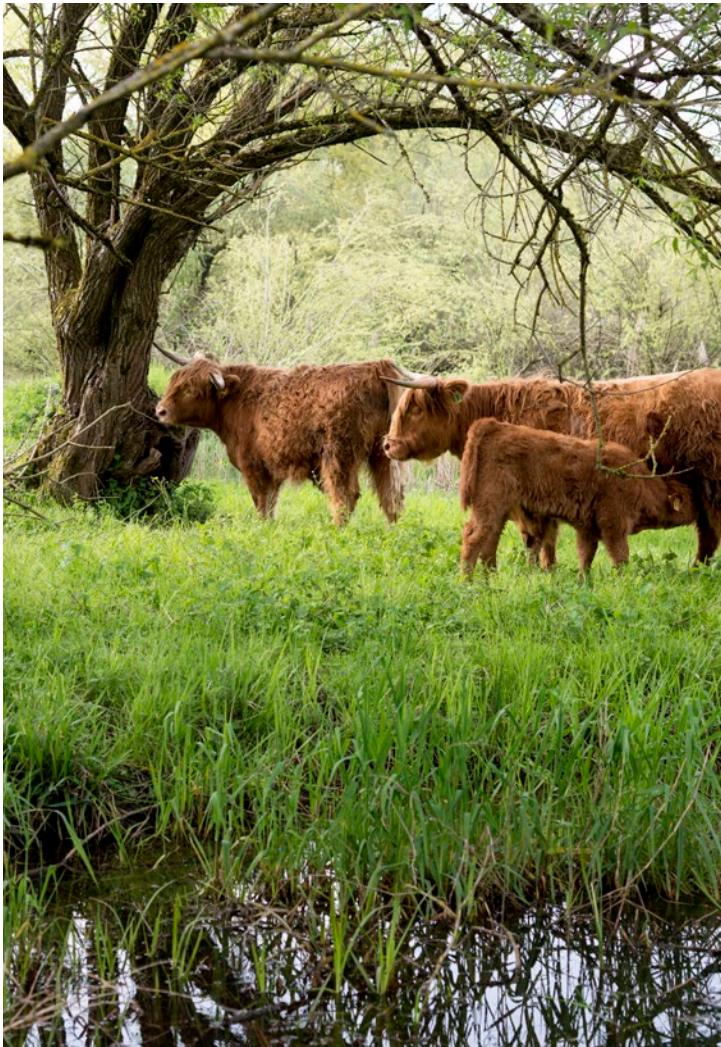
- Jungtiere erhalten länger Muttermilch und bleiben zum Teil länger bei der Mutter. Ferkel etwa werden sechs Wochen lang gesäugt und bleiben bei der Muttersau. Dies ist beinahe doppelt so lange, wie es bei konventioneller Haltung üblich ist. Ab dem 24. Lebens- tag haben sie täglich Auslauf.
- Knospe-Tiere erhalten biologisches Futter, dieses ist absolut frei von Gentechnik und synthetischen Zusätzen wie Enzymen oder Wachstumsförderern. Wiederkäuer wie Milchkühe, Mastrinder, Ziegen oder Schafe erhalten besonders viel Raufutter (Gras, Heu). Kraffutter hingegen (Getreide, Eiweissträger) erhalten sie nicht mehr als zehn Prozent der Ration.
- Regelmässiger Auslauf auf grosszügigen Weiden ist auch für Knospe-Masthühner selbstverständlich. Zudem leben sie in kleinen Herden mit maximal 500 Tieren zusammen.
- Werden Knospe-Tiere krank, so hat Komplementärmedizin Vor- rang. Kann ein Bauer eine Krankheit damit nicht heilen, darf er auf Anordnung des Tierarztes auch andere Medikamente verab- reichen. Der vorbeugende Einsatz von Antibiotika ist verboten.

ENTDECKEN SIE DEN VOLLEN GESCHMACK

Knospe-Fleisch steht für höchste Qualität und Natürlichkeit. Weil Knospe-Tiere oft unter freiem Himmel sind, Knospe-Futter erhalten und Rinder, Ziegen und Schafe vor allem Gras und Heu und kaum Kraftfutter fressen, ist ihr Fleisch besonders authentisch im Geschmack. Knospe-Fleischwaren sind gemäss den strengen Bio Suisse Richtlinien möglichst schonend verarbeitet. Entdecken Sie die ganze Palette mit den zahlreichen Vorteilen:

- Das Angebot ist vielfältig und wird stets ausgebaut: Neben Frischfleisch verlocken etwa Trockenfleisch-, Aufschnitt- und Wurstspezialitäten in bester Qualität zum verantwortungsvollen Genuss.
- Sämtliche Knospe-Fleischwaren sind ohne künstliche Aromen, Geschmacksverstärker, Enzyme und unnötige Zusatzstoffe hergestellt. So müssen Würste etwa im echten Rauch geräuchert werden. Künstliches Raucharoma ist tabu.
- Auch die Zutaten haben Knospe-Qualität. So geben etwa Nüsse, Gewürze oder Knoblauch den Fleischwaren ihren eigenen Charakter. Selbst für Marinaden verwenden die Verarbeiter nur beste Knospe-Produkte.
- Übrigens: Bio-Kalbfleisch ist rötlich, weil die Tiere nebst Milch auch Heu und Gras fressen. Damit können sie für die Tiergesundheit wichtiges Eisen aufnehmen.





VIelfalt FÖRDERN – UMWELT SCHONEN

Knospe-Betriebe stehen für Artenvielfalt. In grosszügigen Ökoausgleichsflächen wie Hecken, Asthaufen oder Blumenwiesen finden seltene Pflanzen und Tiere neue Lebensräume. So sieht man dort mit etwas Glück Hirschkäfer, Blindschleichen oder Distelfinke. Eine Reihe von Knospe-Höfen erhält die Vielfalt mit alten Nutztierassen wie dem Wollschwein oder dem Rätischen Grauvieh.

Lamm-, Rind- und Gitzfleisch sind besonders nachhaltig: Weil die Knospe-Wiederkäuer vor allem Heu und Gras fressen und kaum Kraffutter wie Getreide oder Soja erhalten, besteht wenig Nahrungskonkurrenz zum Menschen.

Mit dem konsequenten Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger bewahren Bio-Bauern Boden, Wasser und Luft vor Umweltgiften. Zudem schützen sie mit Wiesen und Begrünungen im Ackerbau den Boden vor Erosion und Humusverlust – ein Beitrag für den Klimaschutz und den Erhalt unserer Lebensgrundlage.

Knospe-Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz, und es werden nur Futter oder Zutaten importiert, wenn es in der Schweiz zu wenig davon gibt. Flugtransporte sind verboten. Bio Suisse berät die Lebensmittelhersteller zudem, wie sie Knospe-Produkte ökologisch verpacken können.



VERTRAUEN UND FAIRNESS

Knospe-Produkten können Sie vertrauen. Knospe-Fleisch wird vom Bauernhof bis auf die Ladentheke von unabhängigen Kontrollstellen geprüft. Inspektionen auf dem Hof, Tierverkehrs- und Warenflusskontrollen sowie die Knospe-Kennzeichnung auf der Verpackung bürgen für Qualität und verhindern Verwechslungen mit nicht biologischen Produkten.

- Regelmässige Rückstandsanalysen garantieren gesundes Fleisch möglichst ohne Schadstoffe.
- Auf jedem Knospe-Produkt ist der Knospe-Produzent oder -Verarbeiter vermerkt. So kann das Produkt zum Verarbeiter und von dort zu den einzelnen Bauern zurückverfolgt werden.
- Tiertransporte werden nach den Richtlinien des Schweizer Tierschutzes STS durchgeführt und durch diesen im Auftrag von Bio Suisse stichprobenweise kontrolliert.
- Mit dem Kauf von Knospe-Fleisch fördern Sie die nachhaltige und regionale Landwirtschaft. Bio Suisse setzt sich zudem für eine faire Preisbildung und soziale Standards auf den Betrieben ein.

BIO AUF DER GANZEN LINIE

Wenn Bio, dann richtig. So auch beim Knospe-Fleisch. Es stammt ausschliesslich von Betrieben, die auf dem ganzen Hof biologisch wirtschaften und bei allen Kulturen und Tieren die strengen Bio Suisse Richtlinien einhalten.

Kreisläufe werden im Bio-Landbau möglichst geschlossen. Mist und Gülle kehren als wertvoller Naturdünger zurück auf die Felder und fördern so die Bodenfruchtbarkeit.

Zum ganzheitlichen Ansatz des Bio-Landbaus gehört auch die Auswahl von speziell dem Bauernhof angepassten Tierrassen und Pflanzensorten. So achten Knospe-Bauern stark auf die Gesundheitsmerkmale ihrer Zuchttiere, setzen auf robuste und krankheitstolerante Mutter- und Vätertiere und verbessern so die Nachhaltigkeit der Knospe-Fleischproduktion langfristig.

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

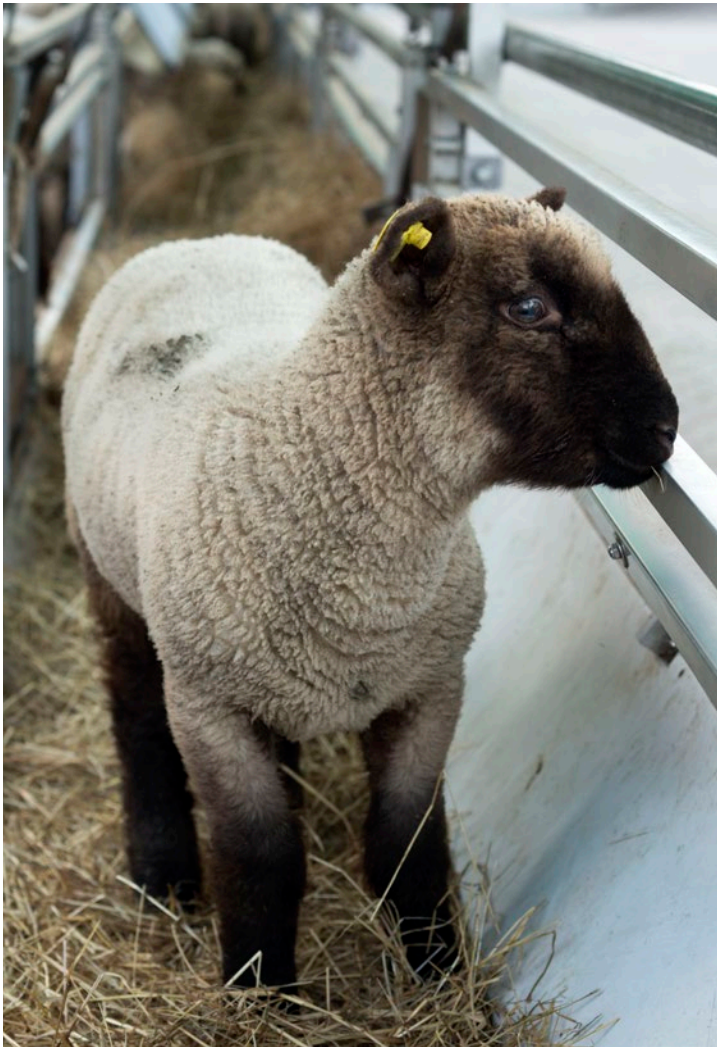
Knospe-Produkte werden auf vielen Bio-Betrieben im Direktverkauf angeboten. Auch auf dem Wochenmarkt sowie in Bio- und Reformgeschäften und bei diversen Detailhändlern sind sie erhältlich.

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