

FRÜCHTE UND GEMÜSE IN KNOSPE-QUALITÄT

MIT DER NATUR- NICHT GEGEN SIE

Bio-Gemüse und -Früchte gehören zu den beliebtesten, aber auch zu den anspruchsvollsten Erzeugnissen des Biolandbaus.

Früchte und Gemüse sind dem Einfluss der Witterung stark ausgesetzt. Der Biobauer kann sich nicht mit Pestiziden, Fungiziden und chemischen Düngemitteln gegen schlechte Anbaubedingungen wappnen.

Entsprechend führt nur ein grosses Naturverständnis, Beobachtungsgabe und detailliertes Wissen über die angebauten Spezialkulturen zum Erfolg.

Ohne chemisch-synthetische Spritzmittel braucht es viel Know-how, langjährige Erfahrung und natürlich auch einen grünen Daumen, um allen Anforderungen betreffend Qualität zu genügen.

MEHRWERT BIO

Früchte und Gemüse sind einerseits ein kulinarischer Genuss, andererseits die Grundlage moderner und gesunder Ernährung.

Hier schneidet die Knospe sehr gut ab.

Gemäss wissenschaftlichen Studien sind zum Beispiel Blattgemüse deutlich weniger mit Nitrat belastet als konventionelle und bei den Früchten enthalten Bio-Äpfel bis zu 20% mehr Vitalstoffe als das konventionelle Kernobst.

DAS KNOSPE-HUHN IST, WAS ES FRISST

Gesunde und vorzüglich schmeckende Eier können wir von der Bio-Legehennen dann erwarten, wenn Fütterung und Haltung auf deren Bedürfnisse ausgerichtet sind. Eine ausgewogene Fütterung der Hühner ist wichtig für deren Wohlbefinden sowie den Geschmack und die Qualität der gelegten Eier.

Durch die biologische Fütterung sind Knospe-Eier frei von chemisch-synthetischen Zusätzen oder gentechnisch veränderten Organismen. In Bio-Legebetrieben können sich die Tiere in der grosszügig bemessenen Anlage stressfrei bewegen und ihr arttypisches Sozialverhalten ausleben. Die gefiederten Zweibeiner danken uns die gute Behandlung mit qualitativ hochwertigen und gesunden Eiern.

DIE INNEREN WERTE ZÄHLEN

Eiweiss ist ein wichtiger Bestandteil für die Grundversorgung des menschlichen Körpers. Speziell das Bio-Ei verfügt über besonders viele wertvolle Nährstoffe. Im Vergleich mit Eiern aus Boden- und Käfighaltung enthalten Bio-Eier zum Beispiel mehr Vitamin E sowie Carotinoide, die der Körper in Vitamin E umwandelt. Zudem werden bei Knospe-Eiern aus Bio-Hühnerhaltung keine künstlichen Farbstoffe verwendet. Das Eigelb von Bio-Eiern ist also typischerweise etwas heller. Die Farbe des Eigelbs hat aber - entgegen der landläufigen Meinung - keinerlei Auswirkungen auf den Geschmack. Genauso verhält es sich bei der äusseren Farbe des Eis: Ob die Eierschale braun oder weiss ist, sagt lediglich etwas über die Hühnerrasse aus und nichts über die Qualität.



KNOSPE-FLEISCH STEHT FÜR HÖCHSTE QUALITÄT UND NATÜRLICHKEIT

KNOSPE-TIERE ERLEBEN DEN LAUF DER JAHRESZEITEN UND DAS WETTER

Das stärkt ihre Abwehrkräfte und ihre Fruchtbarkeit. Die Richtlinien von Bio Suisse fordern besonders artgerechte Tierhaltung und gesundes Biofutter, das überwiegend vom eigenen Hof stammt und absolut frei von Tiersubstanzen, Gentech sowie chemisch-synthetischen Zusätzen sein muss. Im Krankheitsfall profitieren sie zuerst von den schonenden Behandlungsmethoden der Komplementärmedizin. Prophylaktische Antibiotikaabgaben oder andere vorbeugende chemisch-synthetische Behandlungen sind verboten. Die Entfaltung des art eigenen Verhaltens, Gesundheit, Vitalität und Widerstandskraft der Tiere sind wichtiger als Höchstleistungen.

KNOSPE-FLEISCH WIRD BESONDERS NATURNAH PRODUZIERT.

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.

EIN NATURBELASSENES, FRISCHES UND WERTERHALTEND HERGESTELLTES PRODUKT

KNOSPE-MILCH AUS VIEL GRÜNFUTTER

Nur gesunde Tiere liefern geschmack- und gehaltvolle Knospe-Milch. Die Grundlage dazu bilden Bio-Futter und eine tiergerechte Haltung. Da sind die Richtlinien von Bio Suisse besonders strikt. Sie regeln, dass Wiederkäuer - also Kühe, Schafe und Ziegen - auf den Knospe-Betrieben zu mindestens 90 Prozent Raufutter fressen. Raufutter - also frisches Gras, Kräuter, Heu usw. - fressen die Wiederkäuer von Natur aus. Der Einsatz von Kraftfutter - bestehend aus Getreide oder Soja - ist gleichzeitig auf 10 Prozent beschränkt.

GUT FÜR DIE MENSCHEN...

Diese strengen Vorschriften haben zahlreiche Vorteile. Erstens muss weniger Getreide und Soja importiert werden und es steht mehr davon für die menschliche Ernährung zur Verfügung. Zweitens hat Knospe-Milch dank dem vielen Grünfutter einen vergleichsweise hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren. Drittens ist die Grasproduktion in der Schweiz besonders standortgerecht, denn dank den übers Jahr gut verteilten Niederschlägen, wächst in der Schweiz so viel Gras wie kaum in einem anderen Land. Und viertens schützen Wiesen und Weiden den Boden vor Erosion.

...UND FÜR DIE NATUR

Aber es ist nicht nur der hohe Anteil an Raufutter, welche die Knospe-Milch so wertvoll macht. Die Knospe-Richtlinien garantieren auch, dass die Kühe, Schafe und Ziegen im Sommer auf der Weide sind und im Winter regelmässig Auslauf erhalten. Vorschrift ist auch, dass die Wiesen, Weiden und Äcker auf den Knospe-Höfen ohne Herbizide und chemisch-synthetische Dünger bewirtschaftet werden.

BIOLOGISCHE QUALITÄTSPRODUKTE

Die Knospe ist die Marke der über 6'140 Schweizer Landwirtschafts- und Gartenbaubetriebe, die nach den Richtlinien von Bio Suisse produzieren. Weitere über 885 lizenzierte Verarbeitungs- und Handelsbetriebe stellen Knospe-Lebensmittel her oder handeln damit.

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 Handels-
Beziehungen.

DIE KNOSPE STEHT FÜR BIO SUISSE UND FÜR BIOPRODUKTE

Bio Suisse ist die führende Bio-Organisation der Schweiz und Eigentümerin der Marke Knospe. Für den 1981 gegründeten Dachverband ist die Knospe mit dem Schweizer Kreuz und dem Schriftzug Bio Suisse das Verbandslogo sowie das Erkennungszeichen der Mitgliederbetriebe.



Die Knospe ist aber auch die Marke für die nach den Richtlinien von Bio Suisse hergestellten Produkte. Mehr als 80 Prozent der Knospe-Produkte stammen aus der Schweiz. Sie erfüllen einen Produktionsstandard, der weit über die gesetzlichen Anforderungen hinausgeht. Das Gleiche gilt für die importierten Knospe-Produkte.

Die 6'140 Landwirtschafts- und Gartenbaubetriebe von Bio Suisse, sowie die über 885 Verarbeitungs- und Handelsbetriebe mit Lizenzvertrag verwenden die Knospe auf dem Produkt und in der übrigen Kommunikation gegenüber ihren Kunden und gewinnen so Vertrauen und Glaubwürdigkeit.