

**Biologisch. Labels.** Die Schweizer Bio-Verordnung verlangt keine Zertifizierung in der Gastronomie. Das macht sich jetzt Bio Suisse zu Nutze mit einem Einsteiger-Modell für Wirte. Die «Knospe» soll breiter gestreut werden.

# Bio-Knospe für jeden Wirt

**Vorbei die Zeiten aufwendiger Zertifizierung und Kontrolle. Bio Suisse will mit einem neuen Konzept die breite Masse der Gastronomen für die «Knospe» gewinnen.**

GUDRUN SCHLENCZEK

**W**o Bio draufsteht, soll auch Bio drin sein. Das garantiert die grüne Knospe von Bio Suisse. In der Vergangenheit mit einer solchen Vehemenz, dass der grössten Schweizer Vereinigung von biologisch wirtschaftenden Landwirten, gerade im Gastgewerbe, einige Label-Träger wieder abgesprungen sind. SV Schweiz, die Kantinen vom Schweizer Fernsehen und die ETH Zürich sind aus der Knospe-Komponenten-Küche ausgestiegen: Die ETH offeriert noch in einer einzigen ihrer 13 Zürcher Verpflegungsstätten ein Bio-Menü. Heute führen neben den Coop-Restaurants nur gut 20 Betriebe eine zertifizierte Knospe-Küche mit Bio-Vollsortiment oder Knospe-Komponenten-Küche.

Auch «Goût Mieux», eine 2002 vom WWF ins Leben gerufene Stiftung, kommt nicht so recht vom

Fleck. Seit Jahren stagniert die Zahl der von «Goût Mieux» zertifizierten Betriebe bei um die 70 Mitgliedern. Die Rechnung, mit deutlich weniger strengen Bestimmungen als Bio Suisse den Bio-Produkten im Gastgewerbe zum Durchbruch zu verhelfen, ging nicht auf.

## Januar 2009 kommt die «Knospe-Produkte-Küche»

Das soll sich nun ändern. Bio Suisse will der Knospe im Gastgewerbe neues Leben einhauchen. Vorletzte Woche hat der Vorstand der Bio-Bauern-Vereinigung ein neues Gastro-Konzept verabschiedet. «Damit will man jetzt die Schwelle für den Einsatz von Knospe-Produkten in der Gastro-Küche möglichst niedrig halten», erklärt PR-Frau Jacqueline Forster-Zigerli. Um bei dem neuen Einsteigermodell «Knospe-Produkte-Küche» mitzumachen, benötigt der Gastronom keine Lizenz mehr, wie sie für die Knospe-Küche oder Knospe-Komponenten-Küche vorgeschrieben ist. Ebenfalls entfallen der aufwendige Zertifizierungsprozess und die zusätzlichen Kontrollen, wie sie Bio Suisse und auch «Goût Mieux» verlangen. Das spart dem Verwender auch einiges an Kosten. Weiter verzichtet Bio Suisse auf irgendwelche Richtlinien, wie der Koch die Knospe-Produkte zu verwenden und zuzubereiten habe. Der Gastronom darf bei der «Knospe-Produkte-Küche» Knospe-Produkte, -Komponenten und -Menüs

ohne weiteres mit der Bio-Suisse-Knospe auf der Speisekarte kennzeichnen. Für die bis anhin als sehr restriktiv geltende Vereinigung kommt diese Aufweichung einem Quantensprung gleich. «Wir wollen das Knospe-Label breiter streuen», begründet Forster-Zigerli den Schritt. Der Gast sieht auf den ersten Blick wohl kaum einen Unterschied zur heutigen Knospe-Komponenten-Küche. Ob es diese dann noch braucht, wird sich weisen.

## Gute Gastronomen interessiert ein fremdes Label nicht

In den nächsten ein bis zwei Jahren sollen mindestens vier Grossgastronomen und 40 weitere Betriebe als Verwender von Knospe-Produkten gewonnen werden. Zielgruppen sind die Gastronomie der mittleren bis hohen Preisklasse sowie die System- und Gemeinschafts-



gastronomie. Spätestens bis 2010 will man bei den Gastronomen als wichtigster Partner in Sachen Bio-Produkte wahrgenommen werden. Denn Bio Suisse hat Angst, dass ihr die Felle davonschwimmen. Obwohl 90 Prozent der biologisch wirtschaftenden Landwirtschaftsbetriebe in der Schweiz bei Bio Suisse dabei sind, kommen doch immer mehr Importprodukte, bei denen einfach «bio» gemäss der Bio-Verordnung der EU draufsteht, in den Handel.

In der Gastronomie kommt erschwerend hinzu, dass qualitätsbewusste Gastronomen zwar gerne Bio-Produkte einsetzen, das aber auf der Karte nicht ausloben. Weil sie meist aufgrund des eigenen guten Rufes es nicht für nötig befinden, mit einem fremden Label zu werben. So liegt Rolf Hiltl, Inhaber und Geschäftsführer des vegetari-

schen «Haus Hiltl» in Zürich, der Einsatz von Produkten aus biologischem Anbau klar am Herzen. Produkte tierischen Ursprungs wie Milchprodukte und Eier und ein Teil des Gemüses, kaufte man biologisch ein. Auf der Speisekarte wird das aber nur allgemein im Anhang deklariert. Die Knospe will Hiltl momentan nicht. «Co-Branding ist immer ein Risiko», meint Hiltl, ebenfalls Teilhaber der Tibits AG.

«Wir lassen uns nicht labeln, wir sind selbst Label.»

Anders sieht man das bei der Autogrill Schweiz AG. Für das Take-away-Konzept

«Greens», bei dem 70 Prozent der Artikel biologischen

Ursprungs sind, hat der System-

gastronom die Lizenz für eine Knospe-Komponenten-Küche beantragt. Ab Dezember sollen Kaffee, Sandwichs, Salate und Joghurt die Bio-Suisse-Knospe tragen. «Für uns ist es interessant, die Knospe mit ihrem guten Image zu verwenden», so CEO Beat Grau. Dem gemäss Grau erfolgreicher Pilot im Berner Bahnhof soll im Frühjahr 2009 ein Greens mit 100m<sup>2</sup> im «Rheinpark» in St. Margrethen folgen.

**«Für uns ist es interessant, die Knospe mit ihrem guten Image zu verwenden.»**

**Beat Grau**  
CEO Autogrill Schweiz AG



Die «Bio-Knospe» soll in der Gastronomie besser gedeihen.

## Nachgefragt

Jürg  
Schenkel (51)



**Position:** Marketingleiter  
von Bio Suisse

**Ausbildung:** Betriebswirt-  
schaft und Marketing

**1. Wie wollen Sie die Konsu-  
menten dazu bewegen,  
auch beim Ausser-Haus-Kon-  
sum auf Bio zu achten?**

Deshalb haben wir ein neues  
Gastrokonzept erarbeitet, wel-  
ches den Betreibern den Einstieg  
in die Bio-Gastronomie erleich-  
tert. Wir können so den Restau-  
rant-Betreibern helfen, ihre Spei-  
sekarte mit einem Bio-Angebot  
zu ergänzen.

**2. Punkto Einkauf: Wollen  
Sie die Gastro-Zulieferer  
mit ins Boot holen?**

Auf jeden Fall. Damit wir in der  
Gastronomie Erfolg haben, muss  
die Verfügbarkeit der Knospe-  
Produkte gewährleistet sein. Da-  
neben prüfen wir weitere Mög-  
lichkeiten, wie die Vermittlung  
von Knospe-Direktvermarktern.

**3. Bei der «Knospe-Produk-  
te-Küche» gibt's keine**

**Kontrolle. Haben Sie keine  
Angst vor schwarzen Schafen?**

Nein, ich kann mir nicht vorstel-  
len, dass ein Gastronom seinen  
guten Ruf aufs Spiel setzt. Für die  
«Knospe-Produkte-Küche» gel-  
ten eidgenössische Gesetzes-  
grundlagen, wie der Schutz vor  
Täuschung. Kontrollen werden  
durch die kantonalen Lebens-  
mittelinspektoren gewährleis-  
tet. Im Zweifelsfalle würden wir  
auch Kontrollen durchführen.

**4. Macht daneben die  
«Knospe-Komponenten-  
Küche» überhaupt noch Sinn?**

Auf jeden Fall. Die Komponen-  
ten-Küche geht insbesondere  
mit der Zertifizierung einen  
Schritt weiter. gsg

## Kommentar

### Wo Bio draufsteht, muss auch Bio drin sein



GUDRUN  
 SCHLENZCEK

**B**io boomt. Der Bio-Lebensmittelmarkt wuchs im letzten Jahr mehr als doppelt so stark wie der Gesamtmarkt. Jeder zehnte Bauer ist heute ein Bio-Bauer, 90 Prozent von ihnen tragen die Bio-Suisse-Knospe. Allerdings spielt sich der Bio-Food-Verkauf in der Schweiz vor allem im Detailhandel ab. Rund 75 Prozent der Bio-Lebensmittel gehen über die Ladentische von Coop und Migros. Der Rest wird zu gleichen Teilen über den Fachhandel oder direkt ab Hof verkauft. Noch nach zehnjähr-

gem Bestehen des Knospe-Gastro-

**«Ab 2009 darf jeder Wirt die Knospe verwenden. Ohne Kontrolle. Wenn das mal gut kommt!»**

Küchenkonzepts landet in den Gastro-Töpfen nur wenig. Auch die im Ausland prosperierende Hotelgruppe «Bio-Hotels» kommt in der Schweiz nicht recht vom Fleck.

Das könnte sich nun ändern. Bei Bio Suisse hat man gemerkt, dass Bio nicht nur etwas für «Ökos» ist, sondern heute schlicht zum Lifestyle gehört. Jetzt will man das Label möglichst breit streuen und so der Nachfrage im Gastgewerbe endlich zum Durchbruch verhelfen. Ab 2009 darf jeder Gastronom, der mit Knospe-Produkten kocht, das

Label auf der Speisekarte verwenden. Ohne Zertifizierung. Ohne Kontrolle. Wenn das mal gut kommt! Gerade der Qualitätssicherung verdankt die Bio-Suisse-Knospe nämlich ihr gutes Image und so gut wie keine Betrugsfälle. Das sieht im Ausland ganz anders aus. Denn dass die Versuchung besteht, billigere konventionelle Ware unter teurere biologische zu mischen, ist nicht von der Hand zu weisen.

