



## Wächst der Markt, wächst Bio

### Referat Balz Strasser, Geschäftsführer Bio Suisse

#### Es gilt das gesprochene Wort

Sehr geehrte Damen und Herren

Danke, Urs. Du hast es gesagt: Vor 40 Jahren brachten die Pioniere der biologischen Landwirtschaft die Saat aus, deren Früchte wir heute ernten dürfen. Und die Ernte war auch 2020 sehr gut.

2020 war, wie für alle andern, auch für Bio Suisse ein herausforderndes Jahr. Dank grossem Einsatz und Flexibilität unserer Mitglieder und vor allem auch der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Geschäftsstelle können wir auf ein äusserst erfolgreiches Jahr zurückschauen.

In den nächsten Minuten spreche ich über diese Themen

- Das anhaltende Wachstum der Zahl der Knospe-Höfe und -Verarbeitungsunternehmen
- Ich gebe Ihnen einen Einblick in die Angebotsseite ausgesuchter Märkte
- Am Beispiel der Gemeinschaftsgastronomie erkläre ich Ihnen, wie wir neue Absatzkanäle für unsere Produzent\*innen entwickeln
- Und ich zeige, wie wir daran arbeiten, dass Bio auch in Zukunft das fortschrittlichste Bio bleibt

In unserer Strategie «Avanti 2025» haben wir uns ehrgeizige Ziele gesetzt. Es bleiben noch fünf Jahre, diese zu erreichen.

Ein Viertel aller Bauernhöfe in der Schweiz sollen nach den Richtlinien von Bio Suisse produzieren und der Marktanteil soll 15 Prozent betragen. Über die Entwicklung des Marktanteils wird nach mir Jürg Schenkel sprechen.

Die Zahl der Bio-Bäuerinnen und -Bauern ist um netto 160 Betriebe gewachsen. Seit 2021 gelten auf 7450 Höfen unsere Richtlinien. Details dazu finden Sie im aktuellen Bio in Zahlen auf unserer Website.

Auch die biologisch bewirtschaftete Landwirtschaftsfläche hat im Jahr 2020 zugenommen um 2730 Hektaren. Total wird in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein eine Fläche von 172'090 Hektaren biologisch bewirtschaftet.

Damit gelten für 16,1 Prozent der Bauernbetriebe und 16,5 Prozent des Landwirtschaftslandes die Richtlinien unseres Verbandes. Damit wir unser Ziel erreichen, muss dieser Anteil ab jetzt jedes Jahr um 2 Prozent wachsen. Das wird eine grosse Herausforderung, und wir halten an unserem Ziel fest.

Umso wichtiger ist, dass die bestehenden und interessierten neuen Produzentinnen und Produzenten funktionierende Märkte für ihre Produkte finden. Denn wir wissen: Produzenten stellen dann um, wenn die Märkte für ihre Produkte stimmen. Das sicherzustellen ist eine der wichtigsten Aufgaben von Bio Suisse.



Ich gehe gleich etwas detaillierter auf dieses Thema ein, möchte aber vorher noch einen kurzen Blick auf die Lizenznehmenden werfen. 1000 Verarbeitungsbetriebe wollen wir gemäss unserer Strategie bis 2025 mit der Knospe lizenzieren. Dieses Ziel haben wir schon seit einiger Zeit erreicht. Im vergangenen Jahr verarbeiteten 1150 Lizenznehmer Knospe-Produkte zu schmackhaften Lebensmitteln. Das sind fast 100 mehr als noch im Vorjahr. Unsere Marke ist also bekannt und beliebt und genießt bei den Konsumentinnen und Konsumenten ein grosses Vertrauen.

Ich sprach vorhin davon: Wenn der Markt stimmt, stellen die Bauern auf Bio um. Ich möchte ihnen das am Beispiel vom Milchmarkt zeigen.

Milch-Betriebe stellen die grösste Produzentengruppe in unserem Verband. Jede zehnte Schweizer Milch-Kuh steht in einem Bio-Stall. Und während die Zahl der konventionellen Betriebe immer weiter zurückgeht, steigt die Zahl der Bio-Milchbetriebe. Der Bio-Milchmarkt ist ein gutes Beispiel um zu veranschaulichen, wie wir uns dafür einsetzen, den Biolandbau für möglichst viele Produzentinnen und Produzenten attraktiv zu gestalten.

Wir wollen wachsen und den Produzenten möglichst stabile Preise ermöglichen. Die letzten zwei Jahre waren deshalb herausfordernd. Es kamen viele neue Bio-Milchproduzenten dazu, der Preis kam unter Druck. Die Biomilchorganisationen entschieden 2019, eine Warteliste für neue Vollknospe-Betriebe einzuführen. Mit dieser Massnahme sollten die Mehrmengen abgedeckt und der Milchpreis stabilisiert werden. Das ist uns gelungen und die Warteliste konnte schon nach kurzer Zeit wieder aufgehoben werden.

Dieser Zyklus aus attraktiven Märkten, die neue Umsteller anziehen, die dann nach der Umstellungsphase mit vielen anderen gleichzeitig auf den Markt kommen, ist unser ständiger Begleiter. Deshalb arbeiten wir intensiv daran, gemeinsam mit unseren Marktpartnern und der Branche auch in Zukunft noch mehr Konsumentinnen und Konsumenten für Bio zu begeistern und schauen genau auf deren Bedürfnisse.

Dieses Beispiel zeigt, wie die Entwicklung von Bio in der Schweiz aussehen kann: Wenn alle Akteure zusammenspannen und die Kunden im Laden ins Bio-Regal greifen, wächst Bio weiter. In grossen Branchen wie der Milch, aber auch in kleinen Nischen, wo Bio bis jetzt noch keine grosse Rolle spielt.

Letztes Jahr sprachen wir hier von der Offensive auf die Gemeinschaftsgastronomie, in der wir ein grosses Potential für den Absatz von Bio-Produkten erkennen.

Die Corona-Zeit lehrt uns: Die Leute möchten gerne mehr Bio essen – bisher können sie das nicht, sobald sie das Haus verlassen. Gemeinschaftsgastronomie bietet hier einen grossen Hebel.

In der Schweiz gibt es 3500 Betriebe in der Gemeinschaftsgastronomie, die in Schulen, Spitälern und für die Personalverpflegung kochen. Diese Betriebe kaufen jedes Jahr Waren im Wert von 500 Mio CHF. Wenn wir davon ausgehen, dass die Menschen ausser Haus gleich viel Bio essen wie daheim, entspricht das bei den angestrebten 15 Prozent Bio-Anteil bis 2025 einem Warenwert von 75 Mio CHF.



Der Marktanteil von Bio in der Gemeinschaftsgastronomie ist heute noch sehr klein - das Potential dafür umso grösser.

Doch nicht nur marktwirtschaftlich. Gerade für die öffentliche Hand kann es auch interessant sein, wenn sie im Zuge allgemeiner Nachhaltigkeitsbestrebungen auch die öffentliche Verpflegung einbezieht und in der Beschaffung vermehrt auf Bio setzt.

Hier setzen wir mit unserem neuen Projektleiter Gemeinschaftsgastronomie Reto Thörig an und haben im letzten Jahr schon verschiedene Partnerschaften aufgelegt.

- Ecole de Commerce, Delémont: Pilotprojekt, Ziel: Informationen zu den Kosten von mehr Bio in der Schulverpflegung, um einen Standard festzulegen
- Stadt Biel ist ein Schritt weiter: Die Stadt will die öffentliche Verpflegung auf Bio und lokal umstellen.
- Kantonsspital Graubünden: Die Verpflegung des Personals und der Patienten soll nachhaltiger werden – auch dank Bio-Produkten aus der Region

Über die Zusammenarbeit mit dem Spital Graubünden haben wir einen Film gedreht, der erklärt, warum es sich zu diesem Schritt entschieden hat, was die Herausforderungen sind, wie die Bündner Bio-Bauern profitieren und in diesem speziellen Fall sogar noch das Tierwohl gefördert wird. Aber sehen Sie selbst. Film ab.

Sie haben es gehört: Bio Suisse gibt der Nachhaltigkeit ein Gesicht und schafft Glaubwürdigkeit. Solches Feedback freut uns natürlich sehr. Die ersten Erfahrungen in den letzten sechs Monaten stimmen uns sehr zuversichtlich, dass die Menschen, wenn dann hoffentlich die Beizen und Kantinen wieder öffnen dürfen, bald auch ausser Haus vermehrt Knospe-Produkte geniessen können. Daran arbeiten wir.

Und wir arbeiten daran, dass Bio Suisse auch in Zukunft noch für Nachhaltigkeit steht und das fortschrittlichste Bio bleibt. Wir wollen die Anforderungen hoch halten.

Zum Beispiel mit Richtlinien zur Fütterung der Tiere auf den Bio-Betrieben. Die Bruderhähne von Gallina Bio, die Sie Film gesehen haben, werden heute noch teilweise mit importiertem Getreide aus Osteuropa gefüttert. Aktuell erarbeiten wir neue Richtlinien, nach denen der Inlandanteil des Futters nach und nach gesteigert werden soll. Das gilt auch für die Fütterung der Bio-Schweine. Bei den Wiederkäuern sind wir schon einen Schritt weiter. Hier ist Schweizer Futter ab 2022 Pflicht und die Kühe, Schafe und Ziegen erhalten ab dann auch nur noch maximal 5 Prozent Kraffutter.

«Alles hängt irgendwie zusammen» - mit diesem Slogan haben wir bis dieses Jahr Werbung gemacht. Und auch wenn Jürg Schenkel nachher gleich einen Blick auf die neue Kampagne wagt: Die Aussage gilt noch immer. Wir machen unser Ding und bringen Produzentinnen, Verarbeiter und Konsumentinnen zusammen. Für eine nachhaltige Landwirtschaft und Ernährung.

Vielen Dank.