

Die Richtpreise der Bio Suisse stützen sich auf die Marktlage sowie auf die Markterfahrung von Direktvermarktern aller Regionen. Sie stellen einen gesamtschweizerischen Durchschnitt dar. Einige Mitgliedorganisationen der Bio Suisse haben die Preise an das regionale Preisniveau angepasst. Die Richtpreise sind als Orientierungshilfe zu verstehen und werden jährlich aktualisiert. Wir empfehlen eine eigene Kalkulation aufzustellen, um die Preise auf die betriebspezifische Kostenstruktur und die Marktsituation abzustimmen. Beim Fleisch ist bereits ein Zuschlag für das Vakuumieren enthalten. Für den Grosshandel oder die Gastronomie gelten tiefere Preise.

→ Alle Preise sind in CHF angegeben (inkl. MwSt) und beziehen sich auf Kilogramm oder Liter ab Hof, falls nichts anderes vermerkt ist.

- A:** An Private ab Hof; Preisband je nach Menge, Lagerdauer usw. ausnutzen  
**B:** An Wiederverkäufer ab Hof (Produz. untereinander, Marktfahrer, Bioläden)  
 -> Bio-Fleisch: keine B-Preise vorhanden



Produkt	A	Produkt	A	Produkt	A
<b>Mischpaket</b> (pfannenfertig, zerlegt und vakuumiert)	<b>5 - 10 kg</b>	<b>Einzelstücke</b> (zerlegt und vakuumiert)	<b>5 - 10 kg</b>	<b>Einzelstücke</b> (zerlegt und vakuumiert)	<b>5 - 10 kg</b>
Kalb bis 6 Monate	30.00 - 42.00	<b>Kalb</b>	pro kg	<b>Kuh</b>	pro kg
Jung-/Weiderind	30.00 - 35.00	Filet	85.00 - 110.00	Filet	60.00 - 80.00
Kuh	25.00 - 30.00	Kotelettes	55.00 - 65.00	Huft / Entrecote	50.00 - 60.00
Schwein	23.00 - 27.00	Braten	34.00 - 44.00	Hackfleisch	18.00 - 22.00
Schaf	19.00 - 24.00	Plätzli à la minute	60.00 - 80.00	Siedfleisch	19.00 - 24.00
Lamm	30.00 - 35.00	Geschnetzeltes	40.00 - 60.00	<b>Schwein</b>	pro kg
Gitzi	30.00 - 35.00	Voressen	30.00 - 40.00	Filet	48.00 - 58.00
Kaninchen	22.00 - 32.00	Haxen	25.00 - 35.00	Nierstück Steak	40.00 - 50.00
<b>Geflügel</b>	pro kg	Leber	24.00 - 38.00	Kotelettes	26.00 - 32.00
Poulet ganz	20.00 - 27.00	<b>Jung-/Weiderind</b>	pro kg	Plätzli / Hals Steak	29.00 - 36.00
Poulet Brust	67.00 - 75.00	Filet	80.00 - 110.00	Geschnetzeltes	25.00 - 30.00
Poulet Schenkel	25.00 - 30.00	Huft	60.00 - 80.00	Braten (o. Knochen)	24.00 - 28.00
Poulet Flügel	14.00 - 19.00	Entrecôtes	60.00 - 80.00	Spare Ribs	15.00 - 20.00
Truten	29.00 - 33.00	Fisch/Falsches Filet	45.00 - 50.00	Kochspeck	26.00 - 32.00
Gänse	30.00 - 35.00	Schulterbraten gerollt	27.00 - 37.00	Hackfleisch	17.00 - 23.00
Enten	26.00 - 30.00	Brustbraten (o. Knochen)	25.00 - 32.00	Voressen	18.00 - 26.00
Suppenhuhn ganz	10.00 - 25.00	Halsbraten (o. Knochen)	27.00 - 35.00	Braten	25.00 - 30.00
<b>Charcuterie/Wurst</b>	pro kg	Geschnetzeltes	33.00 - 43.00	Leber	12.00 - 20.00
Rohessspeck	40.00 - 55.00	Voressen	22.00 - 30.00	<b>Lamm</b>	pro kg
Schüblig	20.00 - 26.00	Siedfleisch	22.00 - 26.00	Filet	60.00 - 80.00
Rohschinken	60.00 - 70.00	Hackfleisch	22.00 - 24.00	Huft	45.00 - 60.00
Hinterschinken	50.00 - 70.00	Burger/Hacksteak	25.00 - 30.00	Nierstück	70.00 - 80.00
Trockenfleisch am Stück	75.00 - 90.00	Rumsteak/Huftplätzli	60.00 - 72.00	Kotelettes	45.00 - 60.00
Trockenfleisch geschnitten	90.00-120.00	Hohrückensteak	50.00 - 60.00	Nuss	40.00 - 45.00
Mostbröckli am Stück	70.00 - 80.00	Kotelettes	50.00 - 60.00	Schulterbraten	27.00 - 32.00
Mostbröckli geschnitten	70.00 - 90.00	T-Bone Steak	60.00 - 70.00	Gigot / Gigotsteak	40.00 - 50.00
Salami	50.00 - 70.00	Plätzli à la minute	42.00 - 56.00	Lamm-Racks	55.00 - 65.00
Salsiz / Trockenwurst	50.00 - 70.00	Saftplätzli	33.00 - 43.00	Voressen/Ragout	32.00 - 42.00
Fleischkäse/Brät	20.00 - 27.00	Haxen	18.00 - 28.00	Ragout mit Knochen	15.00 - 20.00
Bratwürste	22.00 - 28.00	Ochsenschwanz	10.00 - 13.00	Hackfleisch	20.00 - 30.00
Cervelat	22.00 - 25.00	Bäggli	35.00 - 45.00		
Wienerli	25.00 - 28.00	Leber	16.00 - 26.00	<b>Fell</b>	pro Stk.
Merguez	30.00 - 35.00	Zunge	16.00 - 26.00	Lammfell	120.00-150.00

\* bei Mengen von mehr als 10 kg: - 10 %