



ANBAU- UND VERMARKTUNGSKONZEPT BIO-NÜSSE 2026 / 2027

Beschluss vom 18. August 2026, Fachgruppe Obst Bio Suisse

Einleitung

Das Anbau- und Vermarktungskonzept fasst die wichtigsten Grundlagen und Informationen für einen geordneten und erfolgreichen Marktaufbau von Schweizer Bio-Nüssen zusammen. Der Bereich "Baumnüsse (Walnüsse)" versteht sich als Schwerpunkt dieses Konzeptes, entsprechend der Entwicklung im Nussanbau der Schweiz. Haselnüsse sowie weitere Schalenobstarten sind innerhalb der Grundlagen eingeschlossen, weiterführende Entwicklungsschritte werden unterstützt und integriert.

1. Ziele

Wichtige Ziele sind eine Marktversorgung und Richtpreisgestaltung, die für alle Marktteilnehmenden fair sind. Bei ausgeglichenen Marktverhältnissen sollen die fairen Preise jedem Knospe-Marktpartner eine positive Entwicklungsmöglichkeit gewährleisten. Dieser Begriff schliesst die Deckung der Produktionskosten, die Erzielung angemessener Einkommen und die Realisierung einer normalen Investitionsmarge ein. Gemäss dem Knospe-Leitbild – Mensch, Tier und Natur im Gleichgewicht zu halten, sind sowohl moderne als auch ökologisch wertvolle Anbauformen im Vermarktungskonzept zu berücksichtigen. Entsprechend der Nachfrage wird die Ausdehnung der gehandelten Menge Bio-Nüsse über einen möglichst langen Zeitraum angestrebt. Die Wirtschaftlichkeit der Schweizer Bio-Nussproduktion muss gegeben sein.

In Erwartung von erheblich zunehmenden Ertragsmengen von Schweizer Bio-Nüssen besteht die Notwendigkeit der gemeinsamen Unterstützung zwischen Produzenten, Grosshandel, Detailhandel und Verarbeitung. Die sukzessive Vorgehensweise der Beteiligten fördert eine positive Entwicklung und verfolgt das Ziel, eine angepasste, kontinuierliche Verfügbarkeit im Handel zu erreichen. Das langfristige Denken und Planen in der Produktion von Bio-Nüssen verlangt ein analoges Denken und Planen in der Vermarktung.

2. Anbau: Grundsätze

Die Planung und Entwicklung des Anbaus gestaltet sich entsprechend den Wünschen und Anforderungen der verschiedenen Vermarktungskanäle. Dies betrifft die Wahl der Arten und Sorten und die Anbauformen. Primäres Ziel des Bio-Nussanbaus ist eine standortgerechte Qualitätsproduktion unter bestmöglicher Wahrung der Bio-Grundsätze bezüglich Ökologie, Biodiversität und Kulturlandschaften. Der Bewahrung und Förderung wertvoller Einzel- und Alleenbäume ist entsprechendes Gewicht beizumessen.

Angestrebt wird eine enge Zusammenarbeit mit Forschung und Beratung, um die Entwicklung einer wirtschaftlichen und ökologischen Bio-Nuss-Produktion weiter voranzutreiben.



3. Marktversorgung (Marktsegmentierung)

Die Knospe-Nuss-Produzenten orientieren sich bei der Flächen-Entwicklung, Sortenwahl und Qualitätsgestaltung soweit möglich an den Präferenzen des Markts. Die Kommunikation der Alleinstellungsmerkmale von Bio-Produkten ist Daueraufgabe derer Vermarkter. Bio-Nüsse sind im Premium-Segment positioniert. Zielgruppe für Knospe-Nüsse ist das heterogene Segment der qualitätsbewussten Kunden. Diese legen Wert auf ein qualitativ hochwertiges Produkt aus ökologischer und einheimischer Produktion. Das Ziel der Gewinnung weiterer Marktanteile erfolgt über Qualitätsargumente (Geschmack, Authentizität, Rückstandsfreiheit, Ökologie, Biodiversität, Landschaftspflege etc.) Die Knospe garantiert höchste Standards von der Produktion bis zur Konsumierung.

4. Qualitätskriterien

Grundsätzliches: Die Abläufe bei Ernte und Trocknung müssen so geplant sein, dass die Nüsse möglichst rasch aufgesammelt und getrocknet werden. Um die Qualität der Bio-Nüsse hochzuhalten, wird empfohlen, die Qualitätsanforderungen des SOV (siehe Anhang) zu erfüllen.

Eine fachgerechte Ernte und Trocknung zählen zu den entscheidenden Faktoren, damit die allgemeinen Anforderungen für Knospe-Nüsse erfüllt werden können.

4.1 Allgemeine Anforderungen für Bio-Tafel- und Verarbeitungsnüsse

- gesund, normal entwickelt
- ganz
- sauber, ohne Schalenreste oder anderen Verunreinigungen
- trocken
- baumnusstypisch in Geschmack und Geruch
- frei von Fehlern, welche die natürlichen Konsumwerte beeinträchtigen
- frei von sichtbarem Schimmel

4.2 Anforderungen innere Qualität

- Kerne sollen sich beim Knacken von der Schale lösen
- helle, gesunde Kerne, der Sorte entsprechende Färbung und Form
- authentischer Geschmack, nicht ranzig

4.3 Kategorien

- Tafelnüsse
Kalibrierung: 28mm-32mm+
- Verarbeitungsnüsse

Toleranzbestimmungen Tafelnüsse (28-32mm)	Toleranzwerte in Prozent (Grundlage Probengrösse: 100 Stk.)
Äussere Qualität - anhaftende Resten der Aussenschale - äusserliche Verunreinigungen - gebrochene oder beschädigte Nussschalen	Bis max. 15%
Innere Qualität - geschrumpfte, beschädigte, ungeniessbare Kerne - ranzige oder mit Schimmelrasen überzogene Kerne	Bis max. 8%
Insgesamt maximal 15% fehlerhafte Nüsse pro Probengrösse.	

Die Toleranzbestimmungen für die Verarbeitungsnüsse werden in Zusammenarbeit mit den Verarbeitern zu einem späteren Zeitpunkt bestimmt.

4. Verhinderung mikrobieller Kontamination

Die Produzent:innen von Bio-Baumnüssen sind in der Pflicht, dass die Nüsse möglichst rasch und fachgerecht aufgesammelt und getrocknet werden. Damit wird das Risiko von Schimmelpilzgiften bei Nüssen minimiert. Wer Bio-Baumnüsse in den Handel bringt, ist für die Durchführung von regelmässigen, stichprobenartigen Mykotoxin-Analysen verantwortlich. Zur Bestimmung der Analysenhäufigkeit soll ein risikobasiertes Prinzip massgebend sein.

Empfehlung/Grundlage:

- <50 t Bio-Baumnüsse eine Mykotoxin-Analyse / Jahr
- >50 t Bio-Baumnüsse zwei Mykotoxin-Analysen / Jahr

Um einer mikrobiellen Verunreinigung (E. Coli, Salmonellen u.a.) vorzubeugen, gelten folgende Grundsätze:

- Nüsse von Flächen, welche nach Mitte Juni noch beweidet wurden oder auf denen Hofdünger ausgebracht wurde, sollten nicht vom Boden aufgelesen werden; eine angemessene Frist zur Sauberhaltung der Erntebereiche ist einzuplanen
- Es wird empfohlen, Nüsse aus Hühnerausläufen nicht vom Boden aufzulesen. Angeraten werden Systeme, bei denen die Nüsse den Boden nicht berühren oder dreckundurchlässige Blachen auf dem Boden.



- Grössere Nussmengen welche in den Handel gebracht werden, sollen risikobasiert auf eine mikrobielle Belastung überprüft werden
- Reinigung/Instandhaltung der Infrastruktur für die Gewährleistung eines angepassten Umgangs mit Lebensmitteln (z.B. Auflesegeräte, Waschanlage...)

Die gesetzlichen Vorgaben des Schweizer Lebensmittelgesetz und dessen Verordnungen müssen eingehalten werden.

5. Anbau- und Absatzförderung (Marktentwicklung)

Als Folgeschritt des etablierten Konzeptes werden zusammen mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) die Anbauempfehlungen für Knospe-Produzenten ausgearbeitet. Bio Suisse unterstützt Forschungs-, Beratungs- und Umsetzungsprojekte in den Bereichen Pflanzenzüchtung, Anbauformen, Pflanzenschutz, Sortentestung und Qualität. Die einheimische Produktion unter Knospe-Richtlinien wird auch durch die Importregelung von Bio Suisse unterstützt. Bio Suisse betreibt Basiskommunikation für die Marke Knospe und pflegt das Verhältnis mit Knospe-Lizenznehmenden. Die Knospe gehört zu den bekanntesten Schweizer Marken und geniesst das Vertrauen zahlreicher Konsument*innen. Alle Marktteilnehmenden sind aufgerufen, die gemeinsam erarbeiteten Grundlagen des Vermarktungskonzeptes der Bio Suisse umzusetzen.

6. Richtpreisgestaltung

Die Produzentenrichtpreise für Bio-Baumnüsse werden, wie alle Bestandteile des Konzeptes, periodisch von der Fachgruppe Bio-Obst überarbeitet und zusammen mit dem Handel verabschiedet. Die Produzentenrichtpreise sollen eine wirtschaftliche, nachhaltige und gleichzeitig innovative Bio-Nussproduktion ermöglichen. Im Interesse aller Marktpartner werden die Preise möglichst stabil gehalten und nach einfachem System konzipiert.

Richtpreise 2026/2027

Produzenten-Richtpreise für Knospe-Tafelnüsse:

Tafelnüsse: 28 – 32 mm+, sauber, trocken, sortiert

Ernte Richtpreis Produzent lose, offen	Maximaler Toleranzwert äussere Mängel	Maximaler Toleranzwert innerer Mängel	Toleranzwert insgesamt
CHF 8.40/kg	9 - 15%	5 - 8%	max. 15%
CHF 9.10/kg	0 - 8%	0 - 4%	max. 8%

Für Tafelnüsse mit einem Maximum von 8% äusseren sowie 4% inneren Mängeln (Total max. 8%) wird ein Zuschlag von 70 Rp/kg bezahlt.

Baumnüsse, welche die Qualitätsanforderungen für den Tafelkanal nicht erfüllen, sollen zu Marktpreisen in den Verarbeitungskanal verkauft werden



ANHANG 1

Qualitätsanforderungen Baumnüsse Schweizer Obstverband (aus Vermarktungskonzept für Nüsse 2026)

Die Baumnüsse werden bei optimaler Reife geerntet und dürfen nicht länger als fünf Tage auf dem Boden bleiben, da sich die Qualität schnell verschlechtert. Die Ernte erfolgt in drei bis fünf Durchgängen. Pro Ernte wird ein bis zwei Mal schütteln empfohlen, eines einmal davon am Ende der Ernte.

Die geernteten Baumnüsse werden in belüfteten Containern und in einem belüfteten Raum gelagert. Bei neu geernteten Baumnüssen, die zum Trocknen bestimmt sind, beginnt die Trocknung so bald wie möglich, spätestens jedoch 18 Stunden nach der Ernte.

Frische Baumnüsse müssen bei einer Temperatur unter 8 Grad Celsius aufbewahrt werden.