JAHRESBERICHT 2009 200



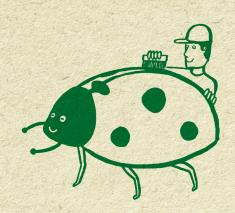
Lesen Sie den Jahresbericht online auf: jahresbericht.biosuisse.ch

Die Knospe – Alles hängt irgendwie zusammen.

Bei der Knospe hängt alles irgendwie zusammen: Bio Suisse macht sich stark für faire Marktverhältnisse für Knospe-Betriebe, setzt sich ein für eine intakte Natur und eine Agrarpolitik zugunsten der Bio-Bauern und fördert den Wissensaustausch in der Bio-Branche sowie innovative Betriebe und Produkte. Der Verband engagiert sich zudem für möglichst naturbelassene Lebensmittel mit ausgezeichnetem Geschmack und sorgt damit für echte Vorzüge für Konsumentinnen und Konsumenten und für die gesamte Gesellschaft.

Es werden immer mehr.

Per Ende 2018 arbeiteten in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein insgesamt 6'719 Betriebe nach den Richtlinien von Bio Suisse – das sind 296 Knospe-Höfe mehr als im Vorjahr. Gleichzeitig stieg die biologisch bewirtschaftete Fläche auf 15,4 Prozent. Am meisten Bio-Betriebe gibt es in den Kantonen Graubünden und Bern.





Am Ei führt kein Weg vorbei.

Bio legt weiter zu und erreicht einen Anteil von 9,9 Prozent am Lebensmittelmarkt. Das wichtigste Segment bleiben die Frischprodukte, das beliebteste Bio-Produkt ist das Ei. Die Convenience-Produkte gewinnen weiter an Bedeutung und wachsen erneut überdurchschnittlich. Coop und Migros erzielen 2018 wiederum den grössten Teil des Bio-Umsatzes.

Bio heisst mitgestalten.

Bio Suisse beteiligt sich gemeinsam mit Partnern wie dem Schweizer Bauernverband und der Agrarallianz an der Entwicklung der Agrarpolitik 2022+. Bei wichtigen Volksinitiativen prägt Bio Suisse die Diskussion mit: Fair Trade, Hornkuh, Trinkwasser, Schweiz ohne synthetische Pestizide. Bio Suisse ist international vernetzt und aktiv. Mit der internationalen Vereinigung der Biolandbau-Bewegungen IFOAM – Organics International lobbyiert Bio Suisse dafür, dass neue Züchtungsverfahren wie CRISPR/Cas rechtlich als Gentechnik eingeordnet und strengen Zulassungsverfahren unterzogen werden. Der Europäische Gerichtshof hat im Sommer 2018 in unserem Sinn entschieden.





Geschmack liegt so nah.

Im September 2018 konnte Bio Suisse den tausendsten Lizenznehmer willkommen heissen. Damit ist ein Ziel aus der Strategie Avanti 2025 bereits erreicht. Bei der Qualitätsprämierung «Bio Gourmet Knospe» wurden in der diesjährigen Kategorie Würste, Trockenfleisch und geräucherter Fisch 98 Knospe-Produkte eingereicht. 32 davon wurden mit der «Bio Gourmet Knospe» ausgezeichnet, zwei davon erhielten wegen ihrer herausragenden Qualität die Sonderauszeichnung.

Dem Vieh ein eigener Tag.

Bio Suisse hat im Juni 2018 zusammen mit Partnern den ersten Schweizer Bio-Viehtag auf dem Bio-Hof Burgrain in Alberswil (LU) organisiert, an dem über 800 Personen teilnahmen. Dank der grossen Themenvielfalt – vom stressfreien Umgang mit Rindern über die Phytotherapie bis hin zur Zucht und zum Weidemanagement – sowie den Praktikerreferaten von Bio-Bauern fand der Anlass ein breites Echo.



3

Altes Getreide kommt zu Ehren.

Der Grand Prix Bio Suisse ging 2018 an die Familie Böhler. Sie kultiviert auf ihrem Knospe-Betrieb in Mellikon (AG) Waldstaudenroggen. Dieses uralte Getreide kann mehrjährig angebaut werden, passt zu einem nachhaltigen Biolandbau und eröffnet neue Möglichkeiten, den Ackerbau mit der Rindviehhaltung in Einklang zu bringen.

Von Wiederkäuern und Legehennen.

Die Delegierten von Bio Suisse haben wichtige Entscheide gefällt – so auch bei der Fütterung der Wiederkäuer. Zudem wurde eine unabhängige Rekursstelle geschaffen und darüber debattiert, wie die Brüder der Legehennen gehalten werden sollen. Auch haben sie für den befristeten Einsatz eines kritischen Impfstoffes abgestimmt, wobei gleichzeitig alternative Methoden geprüft werden müssen.



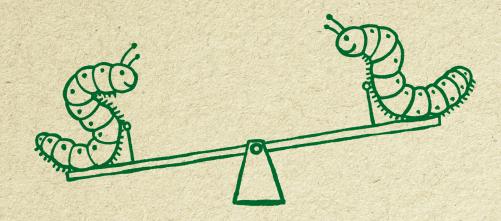


Der Stab wird weitergereicht.

Im November 2018 kam es zu einem Wechsel des Geschäftsführers. Balz Strasser (45) folgt auf Daniel Bärtschi (51), der sein Amt nach acht Jahren abgab. Dass Bio wächst, zeigt sich auch an der Zahl der Mitarbeitenden auf der Geschäftsstelle in Basel: Per Ende 2018 waren 59 Personen beschäftigt. Unter Berücksichtigung der Teilzeitpensen entspricht das 46,5 Vollzeitstellen.

Nachhaltig vorwärtsgehen.

Bio Suisse entwickelt sich immer weiter – auch im Bereich Nachhaltigkeit. So etwa bei der Förderung von Züchtungen biotauglicher Sorten, dem Umsetzen von innovativen Ideen, den hohen Anforderungen an die Beschaffung kritischer Produkte oder dem Vorrang für einheimische Futtermittel.



Bio von Anfang an: Züchtung.

Ziel von Bio Suisse ist es, langfristig komplett ökologisch gezüchtete Pflanzen einzusetzen. Deshalb unterstützt der Verband der Knospe-Bauern seit 2010 Züchtungsprojekte für den biologischen Pflanzenbau. Züchter müssen auf Sorten setzen, die an eine extensive Düngung sowie an vorherrschende Umweltbedingungen angepasst und gegen Pflanzenkrankheiten robust sind. Die aus der Pflanze hervorgehenden Produkte wie etwa Äpfel sollen gut schmecken und schön aussehen. Dabei darf nur mit Methoden und Techniken gearbeitet werden, die im Biolandbau erlaubt sind.

Ein unterstütztes Projekt ist die Züchtung von CMS-freien Gemüsesorten. CMS bedeutet «cytoplasmatische männliche Sterilität». Sorten, die auf künstlicher CMS basieren, sind aus Sicht des Biolandbaus nicht naturnah, da die Technik in die Zelle eingreift, Bio Suisse unterstützt auch Poma Culta. Der Verein arbeitet an der Züchtung von Tafelapfelsorten mit hoher Krankheitstoleranz. Auch die Getreidezüchtung Peter Kunz wird von Bio Suisse gefördert und hat bereits einige neue Dinkelsorten für den Biolandbau auf den Markt gebracht.



Innovativ: Insekten auf dem Teller.

Auch wenn Insekten in der Schweiz heutzutage (noch) keine vertraute Speise sind, ermöglicht Bio Suisse deren knospekonforme Produktion und Verarbeitung.

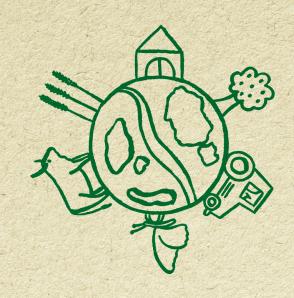
Insekten als Nahrungsmittel bieten wertvolles Protein, das mit einem geringeren Ressourcenaufwand als etwa bei Fleisch produziert werden kann. Grillen, Heuschrecken und Mehlwürmer ernähren sich von Nebenprodukten, die bei der Verarbeitung von Bio-Getreide oder -Bier und nicht verkaufbarem Bio-Gemüse anfallen. Bei der Haltung müssen die Grundsätze von Bio Suisse eingehalten werden, so etwa die alleinige Verwendung von Knospe-Futter. Bei der Verarbeitung sind keine Zusatzstoffe zugelassen. Der Knospe-Insektenburger schmeckt lediglich nach den darin enthaltenen Zutaten. Schlussendlich entscheiden die Konsumentinnen und Konsumenten, ob es ihnen schmeckt.

Knospe-Palmöl: Nachhaltig produziert.

Palmöl ist umstritten. Oft ersetzt es Butter, und in der Lebensmittelverarbeitung ist es sehr beliebt, weil es pflanzlich, lange haltbar, bei Zimmertemperatur fest und somit vielseitig verwendbar ist.

Bio Suisse hat höchste Standards bezüglich Palmölanbau und geht deutlich weiter als der Standard RSPO (Runder Tisch für nachhaltiges Palmöl). Konkret dürfen bei Bio Suisse keine Wälder gerodet oder Flächen abgebrannt werden, um eine Palmölplantage zu pflanzen. Chemisch-synthetische Pestizide und Dünger sind tabu. Der ganze Betrieb muss biologisch bewirtschaftet und Biodiversitätsflächen müssen ausgewiesen werden.

Die Strategie von Bio Suisse zu Palmöl lautet: Einheimisches Fett soll bevorzugt eingesetzt werden, Bio Suisse zertifiziertes Palmöl ist aber weiterhin möglich. Sein Anbau soll noch nachhaltiger werden. Dazu überarbeitet Bio Suisse zurzeit die Richtlinien zu Palmöl. Ein Ziel, das weiterverfolgt wird, ist die Bevorzugung von Kleinbauernkooperativen.



Wiederkäuer: Mehr Schweizer Bio-Futter.

Der Grundsatz betreffend Nutztierfütterung in den Richtlinien von Bio Suisse lautet: artgerecht und möglichst regional. Da in der Schweiz nicht genügend Futter für Rinder, Schweine und Hühner produziert wird, dürfen etwa Getreide und Soja aus dem Ausland importiert werden. Ab 2019 muss sämtliches Futter für Knospe-Tiere aus Europa kommen.

Bei der Wiederkäuerfütterung ist Bio Suisse noch strenger: Die Delegierten von Bio Suisse haben 2018 entschieden, dass ab 2022 das Futter für Rinder, Schafe und Ziegen vollständig aus der Schweiz kommen muss. Zudem wird der Einsatz von Kraftfutter nochmals verringert, nämlich von zehn auf fünf Prozent des gesamten Futters.

Die Bio-Offensive von Bio Suisse zeigt Wirkung: In den letzten Jahren gingen die Getreideimporte zurück, und die inländische Bio-Futtergetreide-Menge konnte auf die dreifache Menge gesteigert werden. Somit stärkt Bio Suisse die einheimische Produktion.

Abnahme der Importmenge von Knospe-Futtergetreide zwischen 2015 und 2018 in Tonnen.



SMART: Knospe-Betriebe schaffen Arbeitsplätze.

Knospe-Betriebe gelten aufgrund der strengen Richtlinien als nachhaltig. Bio Suisse wollte mehr dazu wissen und beauftragte das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), mit Hilfe einer SMART-Analyse 185 Betriebe zu bewerten. In dieser Stichprobe sind alle Betriebstypen und Landwirtschaftszonen abgebildet. Sämtliche untersuchten Betriebe erreichen ein hohes Niveau beim Kriterium Tierwohl. Zudem weisen sie im Durchschnitt eine gute Profitabilität auf und können Investitionen tätigen. Auf rund 15 Prozent der Betriebe wurden in den letzten fünf Jahren Arbeitsplätze geschaffen. Die Landwirte haben die Möglichkeit, sich mit dem eigenen SMART-Bericht auseinanderzusetzen und Massnahmen für ihren Betrieb zu definieren. Ausserdem soll ihre Meinung zur Weiterentwicklung der Nachhaltigkeitsstrategie von Bio Suisse eingeholt werden.

Das Jahr 2018 in Zahlen.

Ausgewählte Zahlen und Fakten zum Biolandbau und zum Bio-Markt in der Schweiz.



56%

aller Konsumenten kaufen täglich oder mehrmals pro Woche Bio-Produkte. Bei

360

Schweizer Franken liegt der **Pro-Kopf-Konsum** für Bio-Lebensmittel in der Schweiz.





9,9%

betrug 2018 der **Bio-Anteil** am Lebensmittelmarkt in der Schweiz.

3'066'000'000

Schweizer Franken beträgt der Umsatz von Bio-Lebensmitteln in der Schweiz.

15,4%

der landwirtschaftlichen Nutzfläche werden in der Schweiz biologisch bewirtschaftet.





6'719

Landwirtschaftsbetriebe

in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein produzieren nach den Richtlinien von Bio Suisse.