



BIO SUISSE

BIO SUISSE
SAISON-
KALENDER

BIO KNOSPE. MENSCH, TIER UND NATUR IM GLEICHGEWICHT.

Gleichgewicht durch Nachhaltigkeit. Die Bio Knospe garantiert den Menschen heute eine gute Lebensgrundlage, ohne diejenige künftiger Generationen zu beeinträchtigen. Erreicht wird dieses Gleichgewicht durch die von Bio Suisse geschaffenen weltweit höchsten Biostandards, denen 6000 Knospe-Produzenten und 800 Knospe-Lizenznehmer folgen. Sie garantieren hohe Tierwohlstandards, fördern die Biodiversität und verzichten etwa auf chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger.

MEHR GLEICHGEWICHT DURCH BIO-QUALITÄT.

Biologische Lebensmittel entstehen im Gleichgewicht mit der Natur. Das bedeutet natürliches Wachstum und strikten Verzicht auf Gentechnik. Daher sind Bio-Produkte meist etwas später im Handel als konventionelle Produkte.

Nur Höfe, die sämtliche Richtlinien befolgen, dürfen sich mit der Knospe schmücken. Trägt die Knospe zudem ein Schweizerkreuz, stammen mindestens 90% der Rohstoffe des Produkts aus der Schweiz. Die Knospe gewährleistet auch im wirtschaftlichen und sozialen Bereich mehr Gleichgewicht. Sie ist Grundlage für eine erfolgreiche Vermarktung, garantiert die sozialen Ansprüche der Arbeitnehmenden sowie die faire Zusammenarbeit von Bauern, Handel und Verarbeitern. Und damit dieses Gleichgewicht langfristig erhalten bleibt, kontrollieren unabhängige Stellen jährlich die ganze Wertschöpfungskette.

MEHR GLEICHGEWICHT DURCH SAISONALITÄT.

Mit konsequent ökologischer Produktionsweise ohne Chemie und Kunstdünger schont der Bio-Landbau Lebewesen, Boden, Wasser, Luft und Klima. Zudem fördert er die Artenvielfalt mit blühenden Wiesen, Hecken und anderen Ökoflächen und achtet fürs Tierwohl zum Beispiel darauf, dass die Tiere viel auf der Weide sind, frisches Gras und frische Kräuter fressen. Doch nicht nur die Natur und das Tierwohl, sondern auch der soziale und respektvolle Umgang mit den Menschen in Form von fairen Arbeitsbedingungen ist ein zentraler Bestandteil der nachhaltigen und ganzheitlichen Bio-Landwirtschaft auf den Knospe-Betrieben.

Wer Produkte dann kauft, wenn sie Saison haben, handelt nicht nur umweltfreundlich, er wird auch mit höchster Qualität, vollem Geschmack und dem guten Gefühl, das Wohl von Mensch, Tier und Natur zu verbessern, belohnt. Gemüse und Früchte, die in der Schweiz im Freiland oder in schwach temperierten Gewächshäusern wachsen, belasten die Umwelt in der Regel am geringsten.

MEHR GLEICHGEWICHT DURCH ANGEPASSTE LAGERUNG.

Knospe-Produkte werden gesondert gelagert, damit ihre Qualität erhalten bleibt. Indem man Früchte und Gemüse dunkel, kühl und feucht aufbewahrt, schützt man sie vor Licht, Wärme und Austrocknung. Chemische Mittel zur Verlangsamung des Reife- oder des Alterungsprozesses sind nicht zugelassen.

MEHR GLEICHGEWICHT DURCH REGIONALITÄT.

Gleichgewicht bedeutet auch kürzere Transportwege zwischen Feld und Teller. Bestimmt gibt es in Ihrer Nähe Bio-Höfe, auf denen erntefrische Produkte zu haben sind. Viele Produzenten bieten neben dem Direktverkauf auch Hof-Gastronomie an. Zudem finden Sie ein grosses und stets wachsendes Sortiment im Bio-Fachhandel und im Detailhandel. Weitere Bio-Angebote in Ihrer Region finden Sie direkt auf www.knospehof.ch oder der Knospehof-App.

Dank dieser sozialen und ökologischen Balance aller Produktionsfaktoren werden authentische und gesunde Knospe-Produkte hergestellt, die höchsten Genuss und Geschmack bieten und darüber hinaus einen wertvollen Beitrag zur Erhaltung der Lebensgrundlagen für zukünftige Generationen leisten.

Natürlich erfahren Sie alles rund ums Thema Bio auch auf www.bio-suisse.ch und www.gemuese.ch.

Bio Suisse Saisonkalender

	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Blumenkohl					●	●	●	●	●	●	●	●
Bohnen						●	●	●	●	●		
Broccoli					●	●	●	●	●	●	●	
Erbsen						●	●					
Fenchel					●	●	●	●	●	●	●	
Kabis rot	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Kabis weiss	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Kefen						●	●	●				
Knoblauch	●	●						●	●	●	●	●
Kohlrabi			●	●	●	●	●	●	●	●	●	
Krautstiel			●	●	●	●	●	●	●	●	●	
Lauch	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Rhabarber				●	●	●						
Rosenkohl	●									●	●	●
Spargel				●	●	●						
Stangensellerie					●	●	●	●	●			
Wirz	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●
Zuckermais								●	●	●		
Zwiebel	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KARTOFFELN												
Frühkartoffeln z.B. Agata, Lady Cristl					●	●	●	●	●			
Lagerkartoffeln feskochend, grüne Linie	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Lagerkartoffeln mehligkochend, blaue Linie	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SALATE UND BLATTGEMÜSE												
Batavia			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Chicorée	●	●	●	●							●	●
Chinakohl	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●
Ciccorino rosso	●	●	●			●	●	●	●	●	●	●
Eichblatt, Kopfsalat, Lattich, Schnittsalat			●	●	●	●	●	●	●	●	●	
Eisbergsalat				●	●	●	●	●	●	●	●	●
Endiviensalat	●				●	●	●	●	●	●	●	●
Lollo			●	●	●	●	●	●	●			
Nüsslisalat	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Rucola			●	●	●	●	●	●	●	●		
Spinat			●	●	●	●	●	●	●	●		
Zuckerhut	●	●			●	●	●	●	●	●	●	●
FRUCHTGEMÜSE												
Aubergine					●	●	●	●	●	●		
Gurken				●	●	●	●	●	●	●		
Kürbis	●							●	●	●	●	●
Peperoni						●	●	●	●	●		
Tomaten					●	●	●	●	●	●	●	●
Zucchetti					●	●	●	●	●	●		
WURZELGEMÜSE												
Karotten	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Knollensellerie	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Radieschen		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Randen	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Rettich				●	●	●	●	●	●	●	●	●
Schwarzwurzel	●	●	●	●	●				●	●	●	●
KRÄUTER												
Basilikum						●	●	●	●			
Kresse			●	●								
Petersilie					●	●	●	●	●	●	●	
Schnittlauch				●	●	●	●	●	●	●		
FRÜCHTE												
KERNOBST												
Äpfel (Frühsorten): Summerred, Gravensteiner, Primerouge, Retina, Galmac								●	●	●		
Äpfel (Herbstsorten): Cox Orange, Elstar, Kidd's Orange, Rubinette	●	●							●	●	●	●
Äpfel (Lagersorten): Ariwa, Boskoop, Braeburn, Florina, Gala, Golden Delicious, Goldrush, Idared, Maigold, Topaz u.a.	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●
Birnen (Herbstsorten): Trévoux, Guyot, Williams								●	●	●		
Birnen (Lagersorten): Gute Luise, Conference, Kaiser Ale- xander/Beurre Bosce, Packhams, Uta	●	●	●	●					●	●	●	●
Quitten										●	●	●
STEINOBST												
Aprikosen						●	●	●				
Kirschen						●	●	●				
Mirabellen								●	●			
Nektarinen							●	●				
Pfirsiche							●	●				
Pflaumen								●	●			
Zwetschgen								●	●			
BEEREN												
Brombeeren							●	●	●	●		
Cassis							●	●				
Erdbeeren					●	●	●	●	●			
Heidelbeeren					●	●	●	●	●			
Himbeeren						●	●	●	●	●		
Holunder								●	●			
Johannisbeeren							●	●				
Preiselbeeren							●	●	●			
Stachelbeeren							●	●				
WEITERE												
Kiwi	●	●	●							●	●	●
Trauben									●	●	●	●
Baumnüsse	●	●								●	●	●

Anmerkung: Dieser Kalender bezieht sich ausschliesslich auf Produkte mit Schweizer Herkunft. Die Verfügbarkeit kann bei einzelnen Produkten aufgrund der Witterung variieren. Der Start bzw. das Ende einer Saison kann sich somit um bis zu zwei Wochen vor- oder zurückverschieben.