

[Klicken Sie hier und erfahren Sie das Neueste von Bio Suisse!](#)



Juni 2016

Chère Madame Azevedo,

Regenwürmer machen die beste Erde, und die beste Erde macht das beste Gemüse! In gesunder Bioerde fühlen sich Regenwürmer demnach am wohlsten. Wenn Sie mehr über den biologischen Landbau erfahren möchten, besuchen Sie die Weiterbildung «Landwirtschaft begreifen». Im Juni ist das Gemüse- und Obstangebot schon sehr reichhaltig. Verarbeitet, wie beispielsweise als Smoothie, sind sie eine Delikatesse und oft schon mit der Bio-Gourmet-Knospe ausgezeichnet. Am Bio Marché in Zofingen haben Sie die Gelegenheit, die besten Knospe-Produkte der letzten 10 Jahre zu verkosten.

Ihre Bio Suisse

Köstliche Smoothies



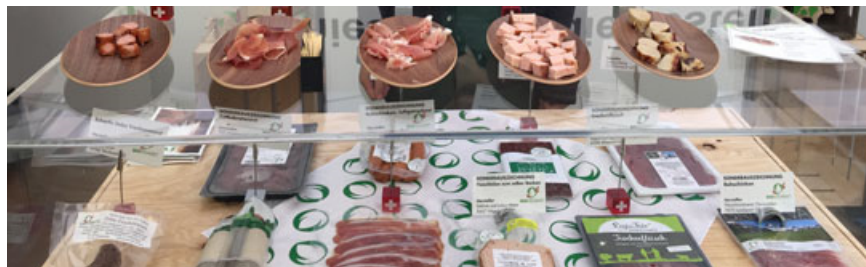
Vor allem an heissen Sommertagen sind Gemüse- und Früchte-Smoothies eine wahrhaft nährnde Erfrischung! Die pürierten Zaubersäfte lassen unendlich viel Varietät zu. Von [Biotta](#) gibt's neu den «Veggie» aus Urdinkelgras und gelben Rüebli. Kaufen Sie Eines und gewinnen Sie ein Zweites. Jetzt [Gutschein runterladen, ausdrucken und geniessen!](#)

Im «Chez Bio Suisse» mit Urdinkelgras-Produzent Klaus Böhler erfahren Sie mehr über grüne Trends.

>> Lassen Sie sich von unseren Knospe-Rezepten inspirieren und mixen Sie Ihren eigenen Smoothie...

10 Jahre Bio-Gourmet-Knospe!





Bio Suisse zeichnet jedes Jahr Knospe-Produkte aus, die höchste geschmackliche Anforderungen erfüllen. Am Bio Marché in Zofingen vom 17. bis 19. Juni können Sie am Stand von Bio Suisse alle sonderprämiierten Gourmet-Knospe-Leckerbissen der letzten zehn Jahre probieren. Unter anderem Eros Mellas sonderprämiierten Tessiner Panettone. [Dazu unsere Reportage über Eros Mella im Knospe Kino...](#)

>> [Mehr dazu auf der Bio Marché Webseite...](#)

Kummerbuben an der Bio-Hof-Meisterschaft



Am 26. Juni findet auf dem Knospe-Hof Schüpfenried in Uettiligen BE die Bio-Hof-Meisterschaft statt. Kämpfen Sie um den Pokal oder geniessen Sie einfach die ausgelassene Stimmung, mit feinen Happen vom Bio-Hofcatering und rockigen Klängen der Mundart-Band «Kummerbuben». Für die Plauschmeisterschaft können Sie sich als Gruppe oder als Einzelperson unter folgendem Link anmelden.

>> [Zur Anmeldung...](#)

Preisverleihung des Schweizer Bioweinpreises 2016 besuchen und Siegerweine verkosten



Die besten Schweizer Bioweine vereint in einer Verkostung? Lassen Sie sich diese Möglichkeit nicht entgehen! VINUM und Bio Suisse vergeben zum dritten Mal den Schweizer Bioweinpreis. Anlässlich der Preisverleihung am 21. Juni im Restaurant Metropole in Zürich (ab 17 Uhr) können Sie exklusiv die je 10 besten Biorot- und Bioweissweine verkosten.

>> [Melden Sie sich auf der Vinum Webseite an...](#)

Gemeinsam für den Bienen- und Imkernachwuchs



Bienen sind von zentraler Bedeutung für unser Ökosystem. Sie bestäuben rund 80 Prozent unserer Nutz- und Wildpflanzen. Aus diesem Grund unterstützt Bio Suisse zusammen mit weiteren Partnern Bienen- und Imkerprojekte in der ganzen Schweiz. Dieses Jahr haben zudem über 12'000 Schülerinnen und Schüler Blumenweiden für Bienen angesät und Setzlinge gepflanzt. Der «Tag der offenen Bienenhäuser» findet an mehreren Tagen statt, schon am 4. und 5. Juni sollen Kinder und Jugendliche für die Bedeutung von Honig- und Wildbienen sensibilisiert werden.

>> Mehr dazu finden Sie hier www.probienen.ch...

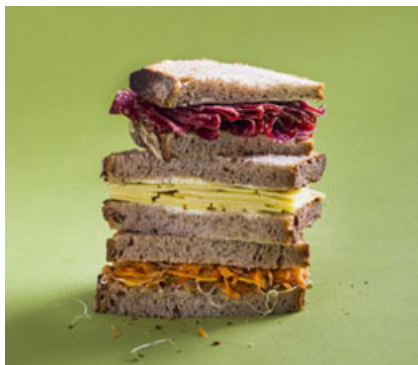
Weiterbildung Bio Landwirtschaft für alle



Sie möchten wissen, wie eine nachhaltige und verantwortungsvoll betriebene Landwirtschaft funktioniert? Es interessiert Sie, wie Bauernfamilien qualitativ hochwertige Lebensmittel produzieren? Und möchten als Konsumentin mehr über Lebensmittel erfahren? Die halbjährige Weiterbildung «Landwirtschaft begreifen» setzt keine Vorkenntnisse voraus. Mitbringen müssen Sie Interesse an allem, was mit Natur, Landwirtschaft und Lebensmittel zu tun hat.

>> Mehr dazu auf der [Webseite der Bio-Schule...](#)

Für Sie entdeckt



Bio, Regio und Saison – S'«Fuschtbrot» vom gelernten Käser Andi Lieberr in Zürich bietet herrlich-frische «Eingeklemmte» aus regionalen und handgefertigten Biozutaten! Schnappen Sie sich ein frisches Sandwich oder geniessen Sie ein Bio-Mittagsmenü, direkt an der Limmat!

>> Mehr dazu auf der [Webseite «Fuschtbrot»...](#)

Chez Bio Suisse

Klaus Böhler, Knospe-Produzent aus Seuzach ZH



Wie kommt man auf die Idee, Gräser zum Essen und Trinken anzubauen?

Es war nicht unbedingt eine Idee, wir richteten uns einfach nach bestehenden Kundenbedürfnissen. 2008 übernahmen wir den Betrieb und kultivierten vor allem Kürbis. Im Biobereich gibt es viele Lieferanten, da ist es für einen Kleinbetrieb schwierig einzusteigen. Wir suchten exklusive Abnehmer und fragten bei den Restaurants Tibits und Hiltl in Zürich an. An Kürbis waren sie nicht interessiert, suchten aber nach Gräsern für Säfte und Gerichte. Wir begannen damit, verschiedene Gräser-Sorten für den Verzehr zu kultivieren. Nun beliefern wir seit acht Jahren das «Haus Hiltl» und die «tibits-Restaurants», aber auch viele Privatkunden und andere Restaurants. Der neuste Kunde ist der Saffhersteller Biotta. Biotta verarbeitet den Gräsersaft zu einem spannenden «Veggie» aus Urdinkelgras und gelbe Rüben.

Blacken gelten gemeinhin als Superkraut. Sie nutzen die Blackensamen für in den Salat oder in Cracker.

Wo immer es fruchtbaren Boden gibt, wachsen Blacken und wir versuchen aus allem, was von der Natur kommt, etwas Positives und Brauchbares zu machen. So gesehen, sind Blacken nämlich ein Superkraut.

Ihr Angebot erscheint auf den ersten Blick unkonventionell. Zu Ihren Kunden zählen mittlerweile Biotta, das «Haus Hiltl» oder die «tibits-Restaurants», bei Konsumenten sehr angesagte Lokale. Wie erklären Sie sich diesen Erfolg?

Das schönste an einem Kleinbetrieb ist, das Interesse von Kunden zu gewinnen, die ganz bestimmte Bedürfnisse haben, und bereit sind, für hochwertige und spezielle Produkte einen angemessenen Preis zu bezahlen. Wir schätzen es auch, auf Bedürfnisse einzelner Kunden eingehen zu können. Wir experimentieren und probieren gerne aus. Dies mit einfachen Sachen, ohne grosses Verlustrisiko und vor allem ohne Druck.

«Wir machen nicht, was andere besser machen, wir machen das, wovon andere noch träumen», werben Sie auf Ihrer Webpage. Worauf dürfen sich die Konsumenten als nächstes freuen?

Unsere neuste Entwicklung ist ein Futtergras, welches man bis jetzt nur als Raufutter für Wiederkäuer kennt. Wir nennen es Gourmetgras. Getrocknet und mit Chili und Salz kombiniert, schmeckt es großartig. Auch die jung geschnittenen Erbsentriebe kommen sehr gut an, Köche sind begeistert davon. Wir schätzen die Zusammenarbeit mit Köchen und Journalisten. Sie bringen Neuheiten an die Öffentlichkeit. Bei jeder neuen Entdeckung schicken wir unseren Kunden ein Muster, so erhalten wir direkt ein Feedback.

Wo sehen Sie den Biolandbau im Jahr 2035?

Alle Betriebe führen ein glückliches Leben in Freiheit. Die Betriebe sind kreativ und das wird im Angebotspektrum aller Höfe sichtbar sein. Standardisierte Lebensmittel

gibt's nicht mehr und eine Vielfalt von Kräutern und bisher unbekanntem essbaren Pflanzen ziert jeden Ladentisch. Wir sind weg von der «Ernährungssicherungslandwirtschaft» hin zu kundennutzenorientierten Unternehmen, die sich täglich mit Freude an neue Dinge wagen.

>> Mehr dazu auf der [Webseite von Klaus Böhler...](#)

- **Kontakt:** Hier können Sie uns per Mail kontaktieren.
- **Einstellungen ändern:** Hier können Sie Ihr Profil bearbeiten.
- **Bio Suisse Newsletter abbestellen:** Hier können Sie den Newsletter abbestellen.
- **Impressum:** Wer hinter den BIO SUISSE NEWS steckt, erfahren Sie hier.

WWW.BIOSUISSE.CH