



Bio Suisse

## Knospe-Verpackungsmaterial auch für Umsteller

**Ansprechend verpackte und klar deklarierte Bioprodukte verkaufen sich besser. Bio Suisse bietet vielerlei Verpackungsmaterial an, auch für Umstellbetriebe.**

Beim Absetzen der eigenen Produkte wird die Verkaufsförderung immer wichtiger. Die Konsumentinnen und Konsumenten legen – nebst der Qualität – Wert auf eine schöne und klare Präsentation der Produkte. Zudem kennt die Kundschaft die verschiedenen Qualitätslabels und sucht nach klar gekennzeichneten Verpackungen. Im Online-Shop von Bio Suisse finden Knospe-Produzentinnen und -Produzenten Standardmaterialien sowie Artikel, die Sie mit eigenem Text versehen können. Das Sortiment umfasst verschiedene Verpackungsmaterialien oder Bekleidung bis hin zu diversen Dekorationsartikeln.

Neben dem breiten Sortiment für die Knospe-Produzentinnen und Knospe-Produzenten bietet Bio Suisse auch Verpackungsmaterialien in kleinen Einheiten speziell für Umsteller an. Dieses Verpackungsmaterial ist bei Umstellern beliebt, weil die Betriebe während der Umstellungszeit noch keine



Für Umsteller stehen spezielle Verpackungsmaterialien zur Verfügung. Bild: Bio Suisse

normale Knospe-Verpackung verwenden dürfen. Angeboten werden zum Beispiel Brot- und Mehlbeutel, Einwickelpapier oder Fruchtekörbchen für Knospe-Umstellbetriebe.

Knospe-Produzentinnen und Produzenten inklusive Umsteller erhalten als Mitglieder von Bio Suisse das Verpackungsmaterial weiterhin mit fünfzig Prozent Rabatt. Die Bestellung im Shop ist einfach und bequem. Indem Sie die Knospe-Materialien für ihre Markt- oder Hofpräsenz einsetzen, steigern Sie die Sichtbarkeit der Knospe

sowie die Bekanntheit und das Vertrauen bei den Konsumentinnen und Konsumenten.

Der Einsatz erfolgt am Besten in Kombination mit weiteren Kommunikationsmassnahmen wie zum Beispiel der Hofwebsite oder mit einem Eintrag auf knospehof.ch.

Bei Fragen zum Online-Shop hilft Ihnen die Geschäftsstelle von Bio Suisse unter Tel. 061 204 66 66 gerne weiter. ■ Barbara Handschin, Bio Suisse

Quelle: Bioaktuell.ch

Bio Suisse

## Ostereier Knospe-konform färben

**Ostern steht vor der Tür – dazu gehört auch das Eierfärben.**

Bio Suisse und die Knospe stehen für eine schonende Verarbeitung von Biolebensmitteln. Dies ist auch bei den Ostereiern und den verwendeten Farben nicht anders. Deshalb müssen die eingesetzten Farben möglichst schonend durch physikalische Verfahren gewonnen werden. Chemisch veränderte oder naturidentische Farben sind generell verboten. Als Lösungsmittel sind nur Wasser und Ethanol zugelassen. Generell kann man die zugelassenen Farben zum Eierfärben in folgende Kategorien einteilen:

- **Natürlich färbende Lebensmittel:** Dazu gehören Frucht- und Gemüsesäfte, deren Konzentrate und Pulver sowie färbende Gewürze. Die färbenden Lebensmittel können in konventioneller (nicht Bio-) Qualität verwendet werden, weil sie mit dem Inneren des Eis nicht in Berührung kommen.

wendet werden, weil sie mit dem Inneren des Eis nicht in Berührung kommen.

- **Natürlich färbende Pflanzenteile und Hölzer:** Dies sind unter anderem Blauholz, Gelbholz, Rotholz, Sandelholz, Walnusschale, Krappwurzel, Annatto-samen, Malvenblüten, Zwiebelschalen usw.

- **Farbstoffe, die natürlicherweise in Lebensmitteln vorkommen und mit physikalischen Verfahren gewonnen werden:** Dies beinhaltet Kurkumin, Riboflavine, Carotinoide, Randenrot, Anthocyanine, Chlorophyll und viele mehr. Weiterhin dürfen das Extrakt von Coccus cacti (Schildlaus) sowie Pflanzenkohle (Carbo medicinalis vegetalis) zum Eierfärben verwendet werden.

- **Farbstoffe, die natürlicherweise in Lebensmitteln vorkommen und mit physikalischen Verfahren gewonnen werden:** Dies beinhaltet Kurkumin, Riboflavine, Carotinoide, Randenrot, Anthocyanine, Chlorophyll und viele mehr. Weiterhin dürfen das Extrakt von Coccus cacti (Schildlaus) sowie Pflanzenkohle (Carbo medicinalis vegetalis) zum Eierfärben verwendet werden.

Dies beinhaltet Kurkumin, Riboflavine, Carotinoide, Randenrot, Anthocyanine, Chlorophyll und viele mehr. Weiterhin dürfen das Extrakt von Coccus cacti (Schildlaus) sowie Pflanzenkohle (Carbo medicinalis vegetalis) zum Eierfärben verwendet werden.

Auch bei den Überzugsmitteln gibt es klare Vorgaben von Bio Suisse. Erlaubt

sind etwa tierische Fette, Schellack (nicht chlorgebleicht) oder Carnaubawachs. Damit man die bunten Knospe-Ostereier in der Verpackung gut sehen kann, dürfen ausnahmsweise durchsichtige Kunststoff-Eierschachteln verwendet werden.

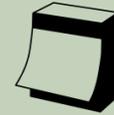
Weiterführende Informationen finden Sie in den Bio Suisse Richtlinien, Seite 209 (Teil III: Verarbeitung und Handel, Art. 6.5.6). ■ Janine Wilhelm, Bio Suisse

Quelle: Bioaktuell.ch



Farbige Ostereier sind schon überall zu sehen. Bild: Strickhof

## Bioagenda



### Handwerkliche Verarbeitung von Biolebensmitteln: Vegetarisch und Vegan

Handwerkliche Produzenten veganer Lebensmittel präsentieren ihre Kreativität und Innovationsfähigkeit. Diskutiert werden auch aktuelle Aspekte des veganen Labelings, Gesundheitsvorteile von Vegan, Gefahr einer Konventionalisierung im veganen Biogestell.

**Wann:** Montag, 16. April 2018

**Wo:** FiBL Frick

**Auskunft:** Regula Bickel, FiBL, Tel. 062 865 72 72

**Anmeldung:** FiBL Kurssekretariat, Stefanie Leu, kurse@fibl.org, Tel. 062 865 72 74

### Einführung in die traditionelle Phytotherapie für Nutztiere

Im Kurs lernen Sie gut ein Dutzend Arzneipflanzen von unterschiedlichen Seiten her kennen. Die korrekte Zubereitung der pflanzlichen Hausmittel zu kennen ist wichtig, und dieses Wissen wird am Kurs praktisch vermittelt – gemeinsam bereiten wir Tees, eine Tinktur und eine Salbe zu. Auch wird erarbeitet, wie die Mittel korrekt am Tier angewendet werden.

Bringen Sie gerne auch eigene Rezepte mit oder Krankheitsfälle in Ihrem Stall, die Sie gerne phytotherapeutisch behandeln würden – das wird die Diskussionen anregen, für die an diesem Kurs ebenfalls genügend Raum sein wird.

Die Phytotherapie, der Einsatz von Kräutern und Arzneipflanzen bei Mensch und Tier, hat in Mitteleuropa eine lange Tradition. Traditionelle Rezepturen und moderne Forschungsergebnisse werden besprochen.

**Wann:** Donnerstag, 19. April 2018

**Wo:** FiBL Frick

**Auskunft:** Michael Walkenhorst, FiBL, Tel. 062 865 72 86

**Anmeldung:** FiBL Kurssekretariat, Stefanie Leu, kurse@fibl.org, Tel. 062 865 72 74

### Bio-Viehtag 2018

Im Fokus des ersten Bio-Viehtags steht die Rindviehhaltung. An verschiedenen Posten in und um den Stall werden aktuelle Themen zur Fütterung, Zucht, Tiergesundheit und Tierwohl diskutiert. Daneben stellen Praktiker in kurzen Referaten ihre Betriebssysteme vor.

Im Ausstellerbereich stehen verschiedene Partnerorganisationen Rede und Antwort. Für das leibliche Wohl sorgt das Team vom Burgrain.

Weitere Informationen finden Sie unter: [www.bioviehtag.ch](http://www.bioviehtag.ch)

**Wann:** Dienstag, 12. Juni 2018

**Wo:** Burgrain, Alberswil

**Auskunft:** Judith Köller, Bio Suisse, [judith.koeller@bio-suisse.ch](mailto:judith.koeller@bio-suisse.ch), Tel. 061 204 66 39

### Erfahrungsaustausch Biogemüse

Aktuelle Themen aus Forschung, Beratung und Praxis für den Biogemüsebau. Mit Berücksichtigung von Praxisbetrieben.

**Wann:** Mittwoch, 20. Juni 2018

**Auskunft:** Martin Koller, FiBL, Tel. 062 865 72 34, [martin.koller@fibl.org](mailto:martin.koller@fibl.org)

FiBL

## Mit Kaolin gegen die Kirschessigfliege im Weinbau

**Ein neues Merkblatt erläutert, wie Kaolin in Kombination mit ergänzenden Massnahmen Weintrauben gegen die Kirschessigfliege schützen kann.**

Das im trinationalen InvaProtect-Projekt erarbeitete Merkblatt beschreibt, wie Kaolin in Kombination mit anderen Massnahmen die Weintrauben erfolgreich gegen die Kirschessigfliege schützt. Zusätzlich zu den Empfehlungen für Weinreben werden im Rahmen des Projektes auch für andere anfällige Kulturen basierend auf den neusten Erkenntnissen Massnahmenpläne erarbeitet und Merkblätter für die Praxis erstellt.

Als die Kirschessigfliege Drosophila suzukii 2011 erstmals in der Schweiz nachgewiesen wurde, war die Aufre-

gung über den neuen Schädling gross. Massnahmen zum Schutz der Kulturen mit biokompatiblen Methoden fehlten. Gut sechs Jahre später existieren für die meisten Kulturen tragfähige Regulierungsansätze. Entsprechend positiv fiel das Fazit an der 3. Schweizer Tagung zur Kirschessigfliege am 09.02.2018 in Changins und am Drosophila-Workshop an der ecofruit-Tagung am 21.02.2018 in Stuttgart aus.

Zurzeit werden im Rahmen des Interreg-Projektes InvaProtect die bisherigen Erkenntnisse in Süddeutschland, dem Elsass und der Nordwestschweiz zum Schutz der Kulturen abgestimmt und zusammen detaillierte Massnahmenpläne für anfällige Kulturen erarbeitet. Das zweiseitige Merkblatt steht zum gratis Herunterladen im FiBL-Shop zur Verfügung. ■ Claudia Daniel, FiBL

Quelle: Bioaktuell.ch



Merkblatt «Mit Kaolin gegen die Kirschessigfliege im Weinbau». Bild: FiBL