

# Organisationen & Labels

## Foliensammlung



# Organisationen & Labels

## Links

Bio Suisse

FiBL

Adressen rund um Bio, > 20 Adresslisten mit Navigation, bioaktuell.ch

Bioadressen (Saat-/Pflanzgut, Geräte, Bioberatung, usw.), FiBL 2015

FiBL Tätigkeitsbericht 2014

Labelinfo (Pusch)

Konsumentenschutz, 31 Lebensmittel-Labels unter der Lupe, 2015

Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel, FiBL 2015

Food wastage footprint & Climate Change, FAO 2015

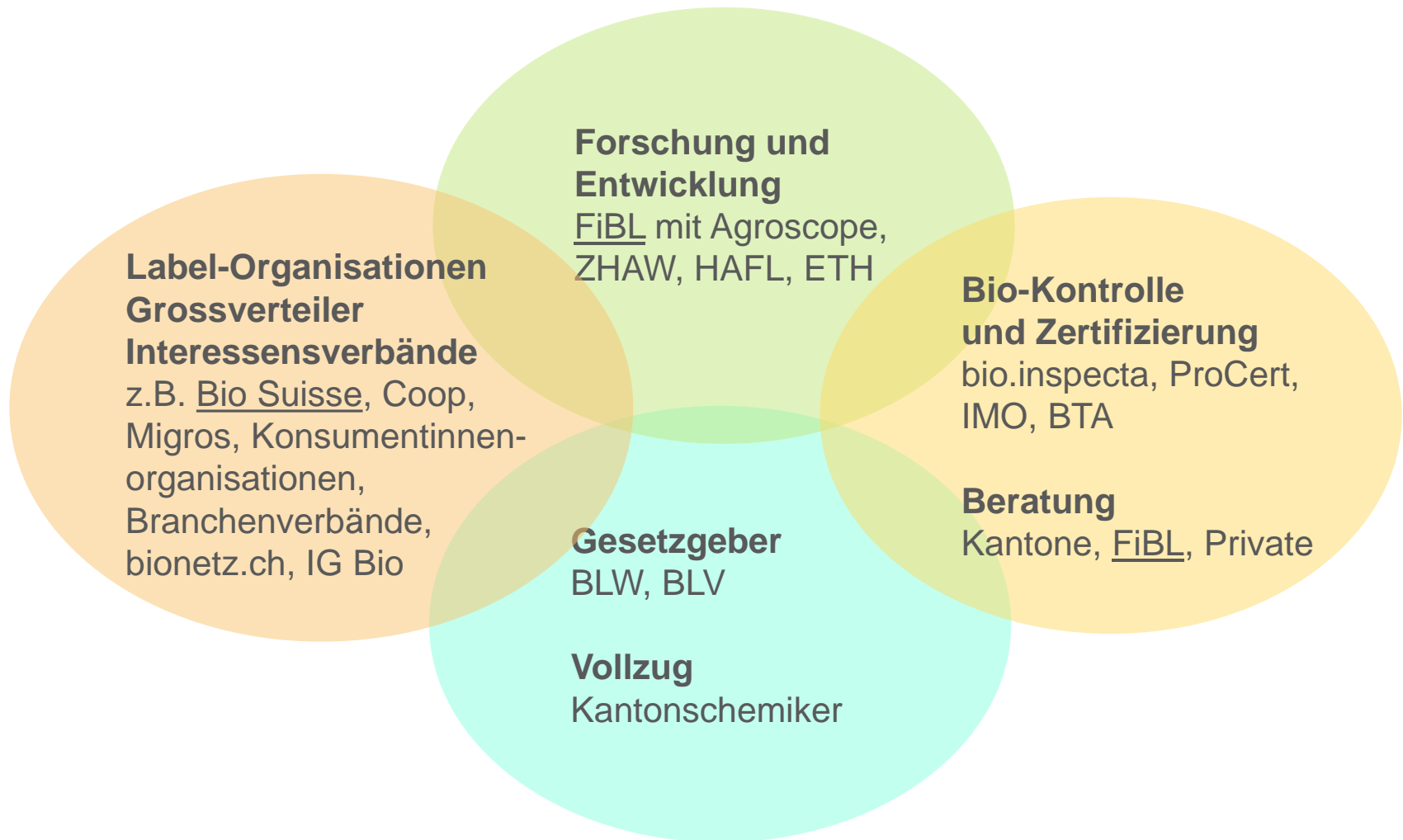
Umweltgerecht essen (WWF Faktenblatt)

Labels und labelähnliche Zeichen in der Schweiz, WBF 2014

Nachhaltiger Konsum (BAFU)

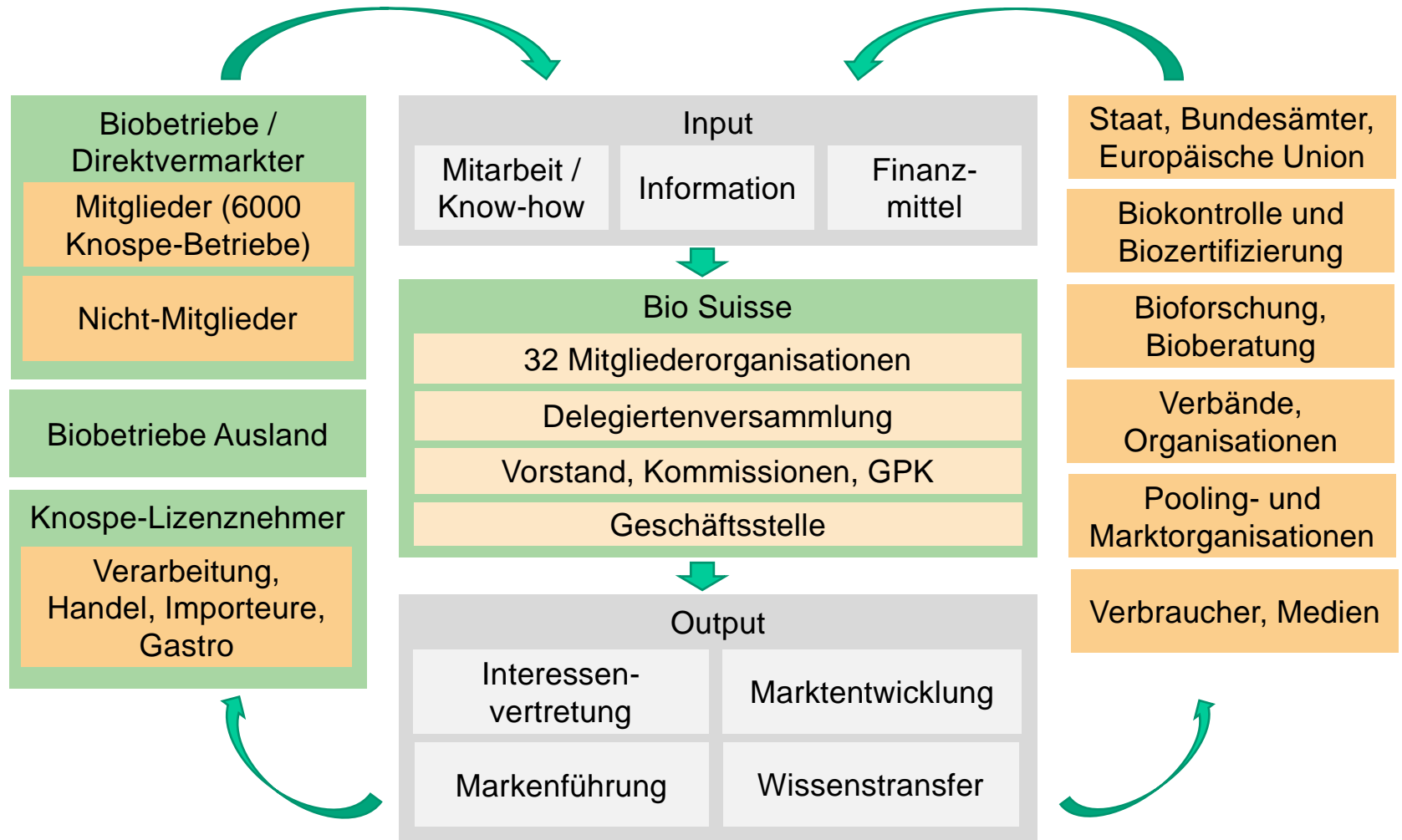
# Organisationen

## Hauptakteure im Biobereich



# Organisationen

## Austauschpartner von Bio Suisse



# Organisationen

## FiBL – Forschungsinstitut für biologischen Landbau

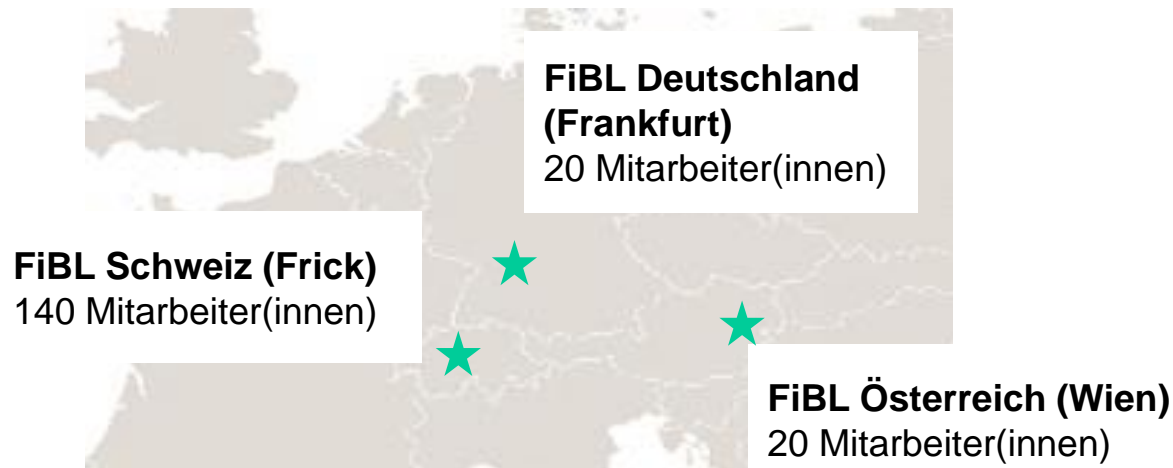
Gegründet 1973, private Stiftung

140 Mitarbeitende in der Schweiz

Je 20 Mitarbeitende in Deutschland und Österreich

50 Praktikanten, Diplomanden, Doktorierende und Lehrlinge

Forschung auf über 200 Schweizer Biobetrieben



# Organisationen

## FiBL – Forschungsinstitut für biologischen Landbau

### Boden- Wissenschaften



Klimafreundlicher Ackerbau



DOK-Versuch seit 1978

### Nutzpflanzen- Wissenschaften



Pflanzenschutz:  
Sorten, Biodiversität



Schädlingsmonitoring

### Nutztier- Wissenschaften



Parasitenregulierung



Kraftfutterreduktion

Bilder: FiBL

# Organisationen

## FiBL – Forschungsinstitut für biologischen Landbau

### Sozioökonomie



Nachhaltigkeitsbewertung



Agrarsoziologie

### Beratung, Bildung & Kommunikation



Flurgänge



Beratung

### Internationale Zusammenarbeit



Marktentwicklung



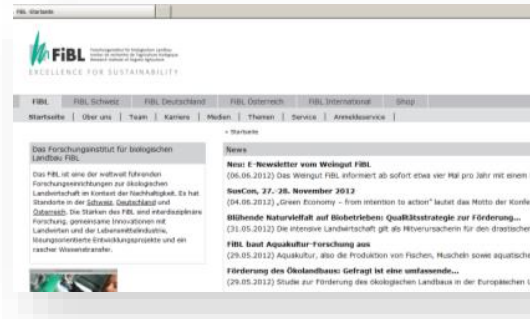
Systemvergleiche

Bilder: FiBL

# Organisationen

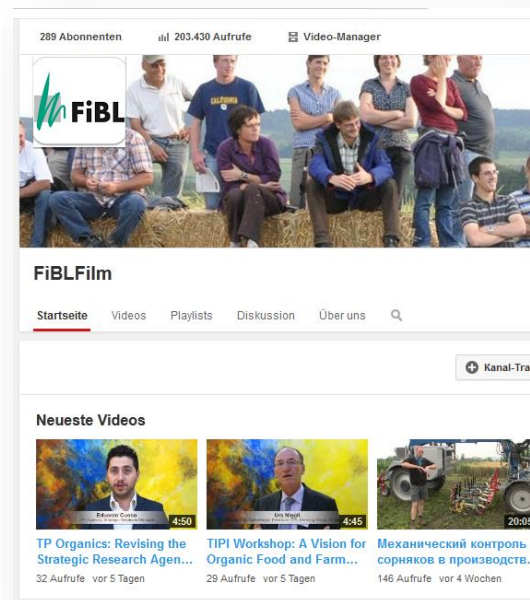
## FiBL – Informationen

FiBL macht  
Informationen schnell  
zugänglich ...



[www.fibl.org](http://www.fibl.org)

Informationen zu  
interdisziplinärer  
Forschung und  
landwirtschaftlichen  
Innovationen



[www.youtube.com/  
user/FiBLFilm](http://www.youtube.com/user/FiBLFilm)

Videos zum  
Biolandbau: Neues  
aus der Praxis und  
aus der Forschung



# Organisationen

## FiBL – Informationen



[www.facebook.com/FiBLnews](https://www.facebook.com/FiBLnews)

International vernetzt



[www.bioaktuell.ch](https://www.bioaktuell.ch)

Die Plattform für Schweizer Biobäuerinnen und Biobauern



Bioaktuell

Das Magazin der Biobewegung von Bio Suisse und FiBL in d/f/i

# Organisationen

## FiBL – Informationen



### Merkblätter

Für Bäuerinnen und Bauern zum freien Download im FiBL-Shop

### Ausbildungsmaterial

### Das gilt neu im Biologischen Landbau

### Bioadressen

### Betriebsmittelliste

# Organisationen

## Bio Suisse – Dafür steht die Knospe

Ganzheitlichkeit	Bio für den gesamten Betrieb und die ganze Produkteverarbeitung
Biodiversität	vielfältige Lebensräume für Pflanzen und Tiere
Vertrauen	strikte Kontrollen, Verzicht auf Gentechnik, strenge Importvorschriften
Tierwohl	artgerechtes Futter, tiergerechter Stall, viel Auslauf und Weide
Fairness	Richtlinien für soziale Anforderungen und faire Handelsbeziehungen
Geschmack	schonende Verarbeitung, frei von Aroma- und Farbstoffen
Ressourcenschutz	Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger, Schutz von Boden, Wasser, Luft und Klima

# Organisationen

## Bio Suisse – Dafür steht die Knospe

Lebensmittel mit der Knospe sind nachhaltig produziert.  
Knospe-Betriebe bringen Mensch, Tier und Natur ins Gleichgewicht.

Damit das Gleichgewicht langfristig erhalten bleibt, kontrollieren unabhängige Stellen jährlich die ganze Wertschöpfungskette.  
Bio Suisse unterstützt diesen Prozess zudem mit verschiedenen Projekten zur Entwicklung der Nachhaltigkeit.

Die Knospe steht für

- › Bio Suisse (Verbandslogo der führenden Biolandbau-Organisation der Schweiz)
- › Bioprodukte (hergestellt nach den Richtlinien der Bio Suisse)
- › Verbandsmitglieder (Erkennungszeichen für Mitgliederbetriebe)
  - Mehr als 6000 Landwirtschafts- und Gartenbaubetriebe
  - Mehr als 840 Verarbeitungs- und Handelsbetriebe mit Lizenzvertrag

# Organisationen

## Bio Suisse – Aufgaben

- › Dachverband der Schweizer Knospe-Betriebe
- › Eigentümerin der eingetragenen Marke Knospe
- › 32 Mitgliedorganisationen mit 100 Delegierten (Interessensvertretern)

Qualität Knospe-Produkte sichern	Qualität Produkte erhalten, sichern und entwickeln, gleiche Voraussetzungen für Marktteilnehmer schaffen
Attraktivität Marke erhöhen	Knospe schützen, bekannt machen sowie Image und Markenwert stärken, Vermarktung Knospe-Produkte fördern
Unterstützung Märkte	Transparenz in Märkten schaffen, Produzenten in Marktbereichen organisieren und Branchen unterstützen
Beziehungspflege und Interessen vertreten	Interessen Mitglieder und Knospe-Vertragspartner vertreten, gute Rahmenbedingungen schaffen
Wissenstransfer und Innovation fördern	Ausbildung im Biolandbau fördern und Betriebe zu Wissenstransfer und Innovation motivieren
Öffentlichkeit informieren	Verband und Marke in ein gutes Licht rücken, Öffentlichkeit über Werte und Inhalte des Biolandbaus informieren
Willensbildung	Entscheide erzielen durch eine demokratische und partizipative Konsensfindung, Einbezug Anspruchsgruppen

# Organisationen

## Bio Suisse – Organigramm des Verbands

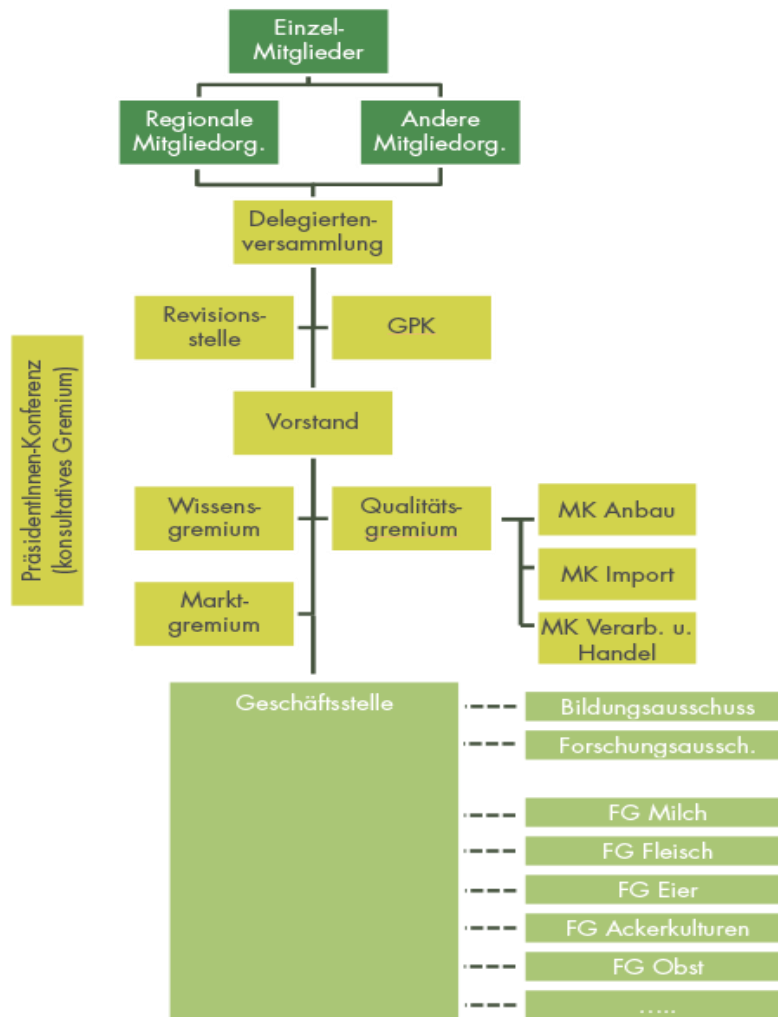


Bild: Bio Suisse

# Label und Marken

## Knospe – Grundsätze der Knospe-Produzenten

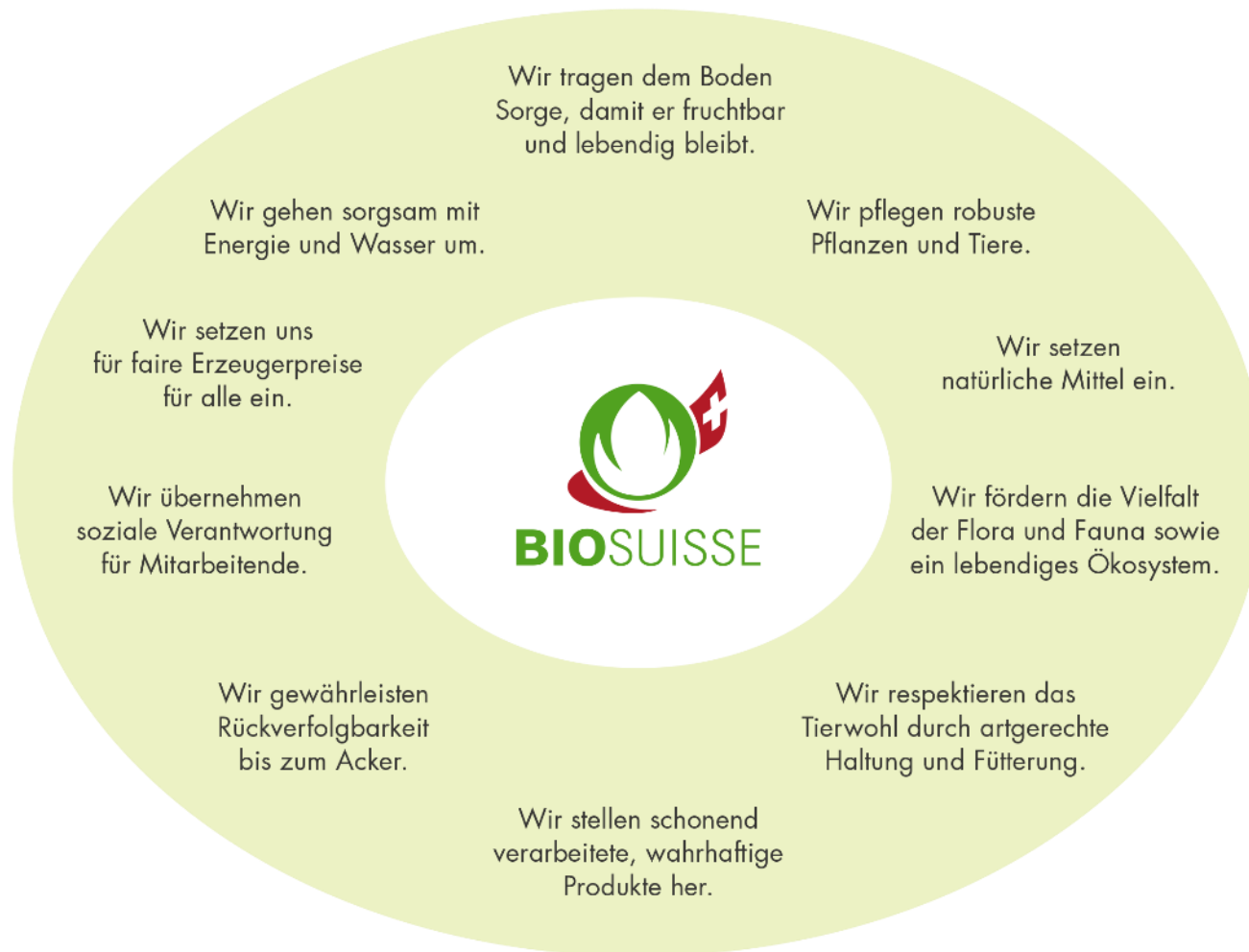


Bild: Bio Suisse

# Label und Marken

## Knospe – Verwendung des Logos



### **Bio Suisse Knospe**

Organisations-Logo: Auf allen offiziellen Dokumenten und Werbemitteln eingesetzt

Produktkennzeichnung: Mindestens 90% der Rohstoffe in einem Produkt müssen aus der Schweiz stammen



### **Bio Knospe**

Produktkennzeichnung: Produkt enthält mehr als 10% importierte Rohstoffe

Importierte Rohstoffe unterliegen gleichwertigen Richtlinien und Kontrollen wie Schweizer Knospe-Produkte



# Label und Marken

## Knospe – Verwendung des Logos



Produktkennzeichnung: Zeichnet in Qualitäts-Wettbewerben prämierte Produkte aus, die sich geschmacklich und qualitativ abheben



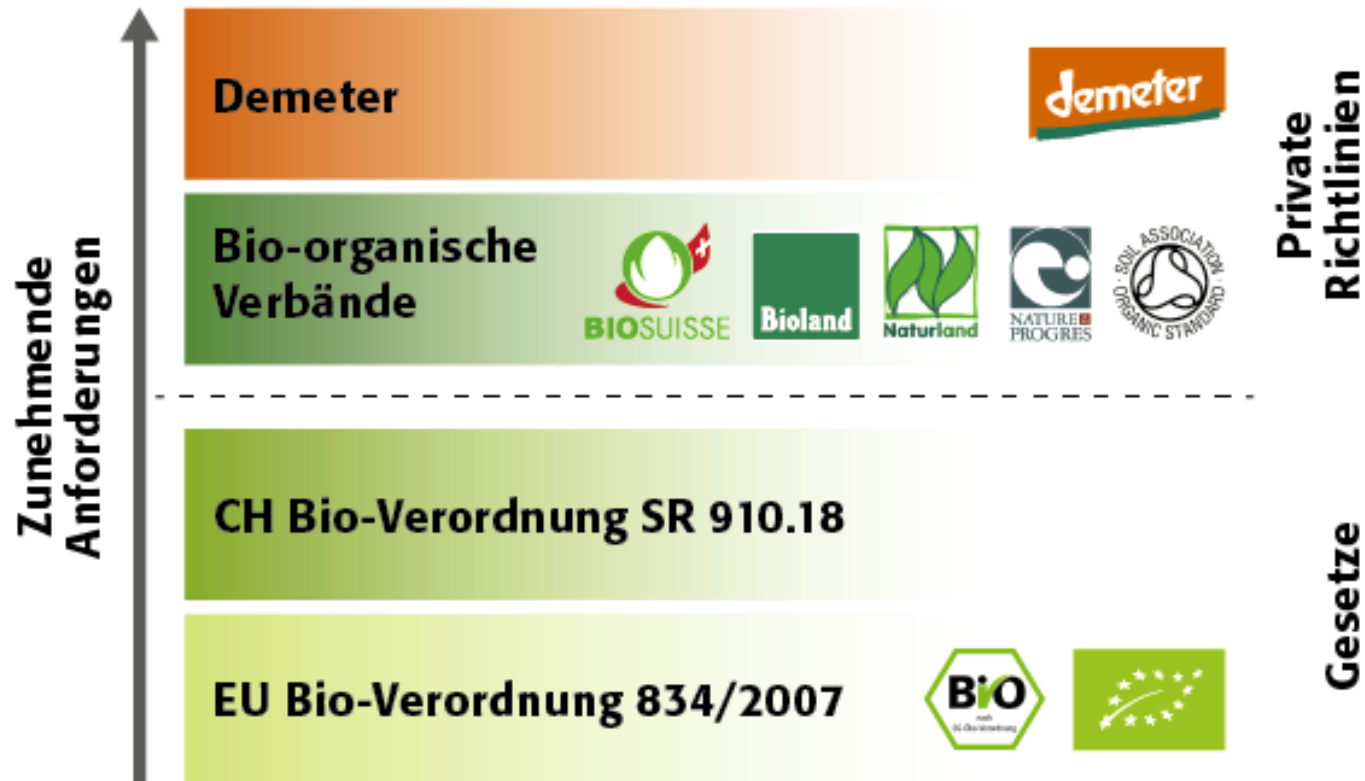
Produktkennzeichnung: Bezeichnet Produkte, die während der 2-jährigen Umstellphase von konventionellem auf biologischen Landbau erzeugt werden. Vorschriften und Kontrollen entsprechen denen der anderen Knospe-Produkte



Produktkennzeichnung: Wird für biologisches Mischfutter sowie Dünger und andere Gartenbauprodukte eingesetzt

# Label und Marken

## Biostandards für Biomarken und Biolabel



Quelle: Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel, Bickel und Rossier, FiBL 2015

# Label und Marken

## Was ist ein Label?

Begriff Label ist unspezifisch, Grenzen sind schwierig zu ziehen

Label unterscheiden sich in ihrer Geschichte, Thematik, Organisation und den Zielen. Label entstehen neu, andere verschwinden. Labelanforderungen können sich ändern.

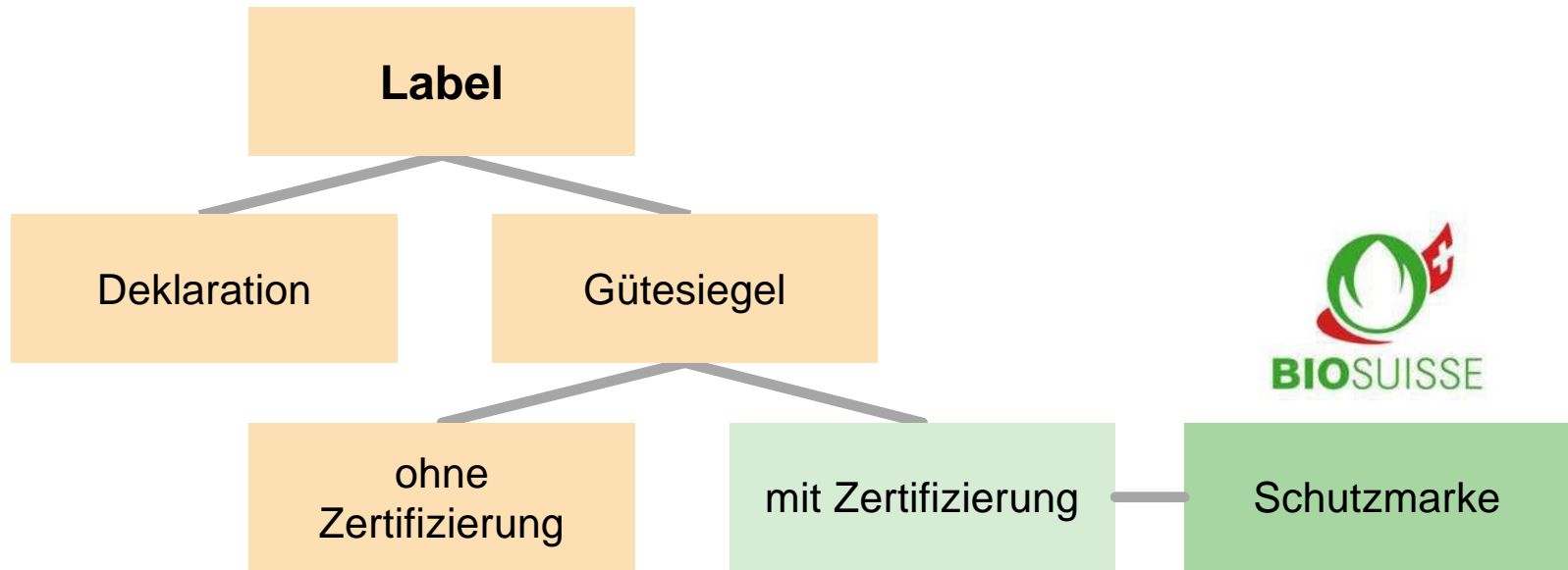
Label sollen auf besondere Qualitäten von Produkten hinweisen

- › Sozietlabel
- › Regionalzeichen oder Herkunftszeichen
- › Tierwohl
- › Umweltzeichen oder Ökolabel

Umweltzeichen oder Öko-Label: Umweltzeichen sind produktbezogene Kennzeichen, die sich auf Umwelteigenschaften eines Produktes beziehen. Gesetzliche Grundlage: Bio-Verordnung

# Label und Marken

Welche Typen gibt es? Wo steht die Knospe?



Ein Gütesiegel ist eine Produktkennzeichnung, mit welcher Aussagen über Qualität, Sicherheitsanforderungen oder Umwelteigenschaften des Produkts gemacht werden.

Durch die Zertifizierung wird die Einhaltung bestimmter Anforderungen nachgewiesen.

Bild: FiBL, verändert nach labelinfo.ch

# Label und Marken

## Was ist eine Marke?

### Definition Marke

- › «Eine Marke im rechtlichen Sinn ist ein geschütztes Kennzeichen, mit dem ein Unternehmen seine Waren oder Dienstleistungen von solchen anderer Unternehmen unterscheidet.» (Quelle: ige)
- › Verbindung aus Namen und dazugehörigem Logo, die gemeinsam für bestimmtes Produkt stehen; in der Werbung als Symbol für dessen Qualität herausgestellt

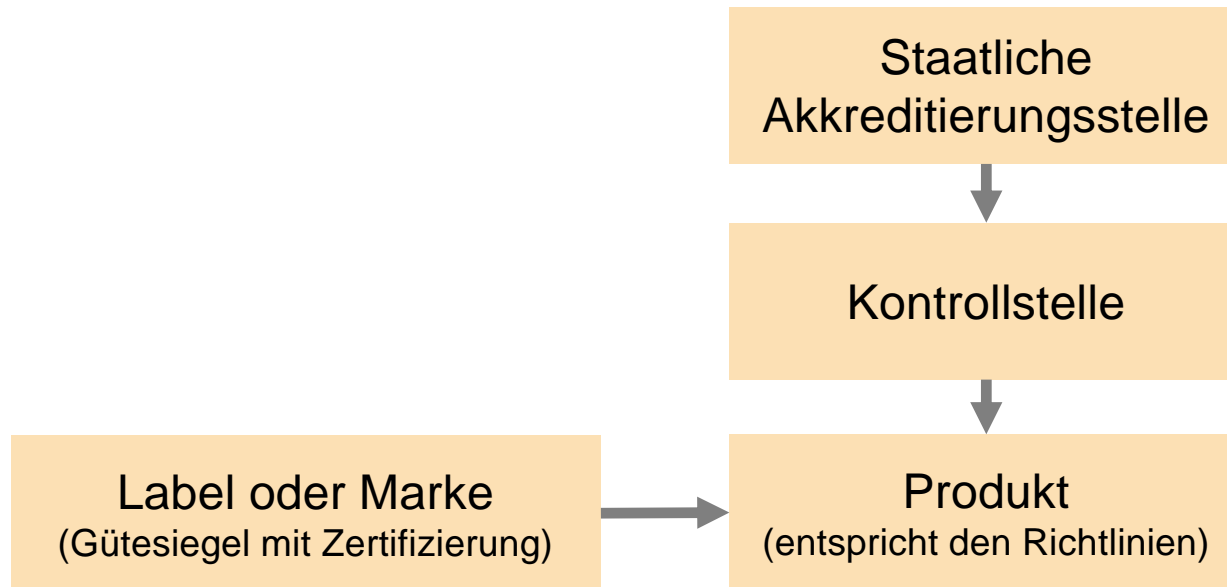
Die Knospe ist die eingetragene Marke von Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen).

### Voraussetzung zur Verwendung der Knospe

- › gültiger Lizenzvertrag mit Bio Suisse und Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien und Weisungen für Erzeugung, Verarbeitung und Handel von Produkten aus biologischem (ökologischem) Anbau

# Label und Marken

## Labeltyp: Gütesiegel mit Zertifizierung



**Label** wird durch Labelinhaber geführt, der die Produkteigenschaften definiert

**Marke** positioniert sich durch einen Mehrwert im Vergleich zu anderen Marktteilnehmern, vermarktet sich aktiv

Unabhängige Kontrollstelle kontrolliert die Verwendung

Bild: FiBL



# Label und Marken

## Bio oder nicht?



## Bio





# Label und Marken

## Wer vergibt Label und Marken?

Lebensmittellabel und -marken grob in drei Gruppen unterschieden

### Private Marken

- › von Handelsfirmen oder Verarbeitern

### Unabhängige, institutionelle Label

- › von Verbänden, Instituten, Organisationen

### Staatliche Label

- › von Staaten und Unionen

# Label und Marken

## Biohandelsmarken und Biolabel

Firmenlabel/Handelsmarken

Label/Marken von Institutionen/Verbänden

Staatliche Label



Ausgezeichnet biodynamisch.



# Label und Marken

## Biohandelsmarken und Biolabel

### Firmenlabel/Handelsmarken



### Label/Marken von Institutionen/Verbänden



### Staatliche Label



# Label und Marken

## Labelrating: 31 Lebensmittel-Label unter der Lupe

Ausgezeichnet	Sehr empfehlenswert	Empfehlenswert	Bedingt empfehlenswert
			
			
			
			
			
			
			
			
			
			
			

«ausgezeichnet» und «sehr gut» bei Erfüllung der meisten Kriterien:

- › Konsequente Bioproduktion
- › Aktiver Schutz von Ökosystemen und Artenvielfalt
- › Artgerechte Tierhaltung
- › Keine Flugtransporte
- › Soziale Arbeitsbedingungen und faire Handelsbeziehungen
- › Verbot gentechnisch veränderter Organismen
- › Transparenz und unabhängige jährliche Kontrollen
- › Regelmässige Schulungen und Wirkungskontrollen

Quelle: Konsumentenschutz Schweiz (in Zusammenarbeit mit Pusch, Helvetas und WWF)

# Label und Marken

## Bio, fair oder regional



Geschichtlich bedingte Festlegung auf 'Inhalte' macht jedes Label spezifisch. Achtung! Bilder stammen aus altem Bewertungssystem von 2010. 'Inhalte' der drei aufgeführten Labels haben sich zwischenzeitlich teils erweitert.

Labelbewertungen sind anspruchsvoll. Nicht jedes Label muss alle Inhalte abdecken, so kann es sich besser auf seine Kernanliegen konzentrieren.

Bilder: Labelinfo.ch, 2015

# Label und Marken

## Fairtrade und Bio – eine logische Partnerschaft?

Fairtrade und Bio setzten an verschiedenen Ecken der Nachhaltigkeit an und tangierten sich lange Zeit wenig.

### Biolandwirtschaft

- › Ursprung in der Ökologie
- › Entwicklung zu nachhaltigem Label (auch «sozial» und «wirtschaftlich»)

### Fairtrade

- › Ursprung in sozialer und wirtschaftlicher Gerechtigkeit
- › Entwicklung zu nachhaltigem Label (auch «ökologisch»)

Heute gilt die Kombination von Bio- und Fairtrade-Labels als Garant für umfassende Nachhaltigkeit (bei Produkten aus dem Süden).

# Label und Marken

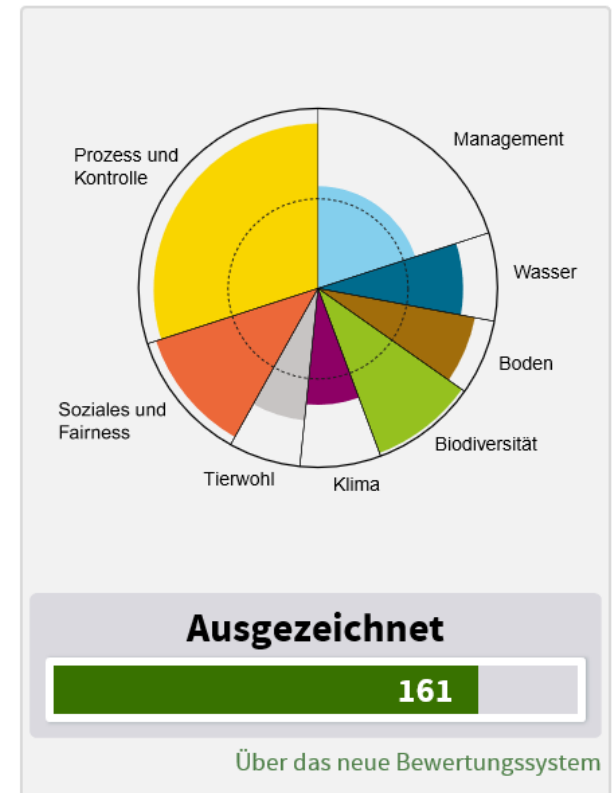
## Nachhaltigkeitsbewertung der Knospe

### Bedingungen für die Glaubwürdigkeit eines Labels

- › Informationen über Kriterien und Labelsystem sind **transparent** und frei zugänglich
- › Einhaltung der Labelkriterien werden von einer unabhängigen Stelle **kontrolliert** und danach **zertifiziert**

Labels mit einer ausgezeichneten Bewertung, wie die Knospe, haben sich den steigenden Anforderungen an eine umweltverträgliche und sozialgerechte Nahrungsmittelproduktion angepasst.

Solche Labelprodukte bieten für Umwelt und Gesellschaft einen massgeblichen Mehrwert.



Quelle: Labelinfo.ch

# Label und Marken

## Nützliche Labels – verantwortungsvolle Konsumenten



Bewusst einkaufen – So geht's:

- › Nur so viel wie nötig, kein Food Waste
- › Bio- und Fairtradeprodukte
- › Saisonale und regionale Lebensmittel
- › Fleisch aus tierfreundlicher Haltung
- › Fisch aus nachhaltiger Produktion
- › Keine Flugtransporte

Quelle: Konsumentenschutz Schweiz (in Zusammenarbeit mit Pusch, Helvetas und WWF)



# Label und Marken

## Nützliche Labels – Was braucht es sonst noch?

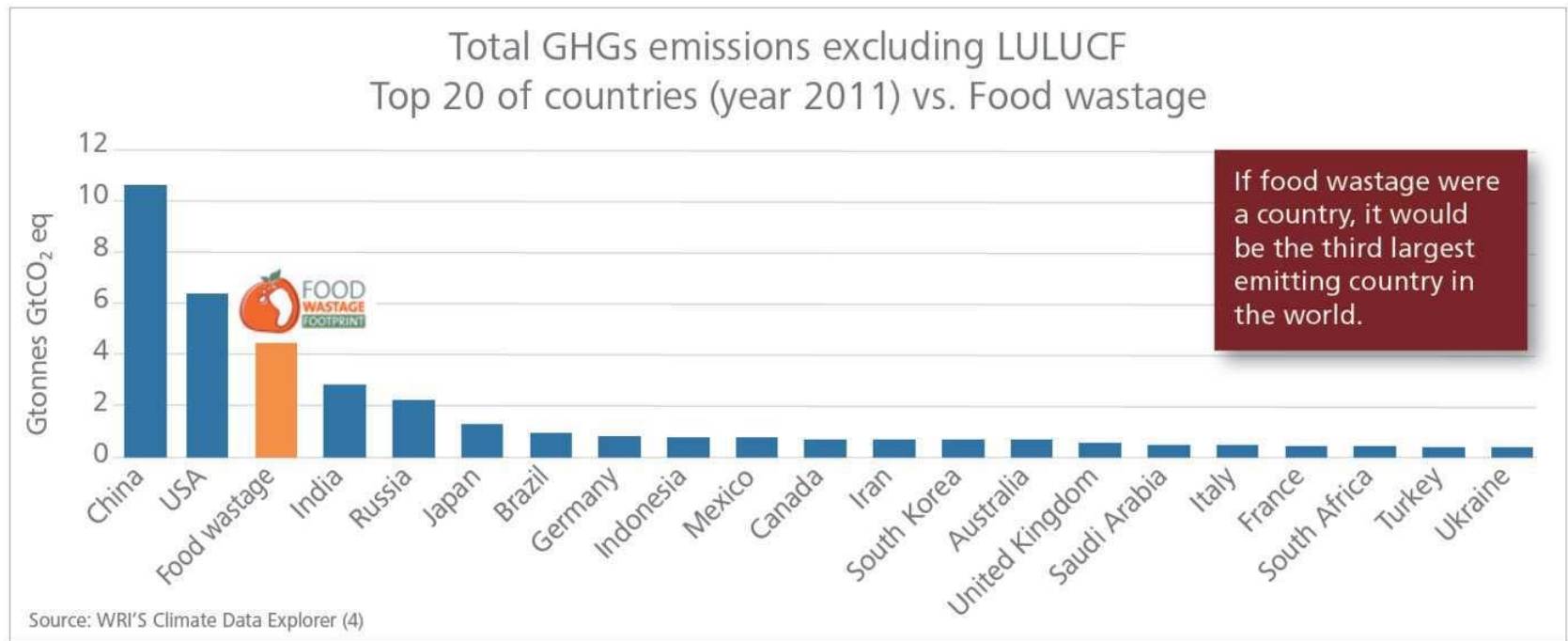
### Handlungsfelder für nachhaltigen Konsum im Lebensmittelbereich

- › Analyse und Beurteilung der Auswirkungen von Produkten
- › Produktstandards und Beschaffungsrichtlinien
- › Produktinformation
- › Sortimentsgestaltung
- › Information und Sensibilisierung von Konsumenten/Konsumentinnen
- › Kommunikation über Inhalte/Werte von Label und Marken

Quelle: UVEK, BAFU 2011

# Label und Marken

## Food Waste – Handlungsfeld Sensibilisierung



Quelle: WRI's Climate Data Explorer (4)

# Label und Marken

## Label und Handelsmarken – Versuch einer Ordnung

	<b>Label</b>	<b>Handelsmarke</b>
Status	Standardisiert, weist auf Eigenschaften hin, die von verschiedenen Unternehmen eingehalten werden könn(t)en.	Ist exklusiv: die Marke soll explizit Wertschöpfung für das eigene Unternehmen/Region bringen.
Hintergrund	Regelwerk erstellt durch Interessenverband	Beschrieb Markenwert durch Firma
Verfügbarkeit	In verschiedenen Ketten und Läden verfügbar	Nur in den Firmeneigenen Läden verfügbar
Wertschöpfungskette	Label wird in der Wertschöpfungskette weitergegeben	Marke kommt erst im letzten Schritt der Wertschöpfung auf das Produkt

Quelle: Regula Bickel, FiBL 2015

# Label und Marken

## Biolabel und Biomarken im Vergleich: Organisationen

Stand 2015	Organisation	LabelinhaberIn / Vergabe	Unabhängige Kontrolle auf Labelebene
<b>Demeter</b>	Verband: International	Demeter Bund e. V.	Ja
<b>Knospe Bio/ Bio Suisse</b>	Verband: CH	Bio Suisse	Ja
<b>Bio Natur plus</b>	Handel	Manor AG/ bio.inspecta	Ja
<b>M-Bio</b>	Handel	Migros MGB	Ja
<b>Alnatura</b>	Handel	Alnatura/Qualitätskreis	Nein
<b>Natur pur</b>	Handel	Spar Handels AG	Nein
<b>Natur aktiv</b>	Handel	Aldi Suisse AG	Nein
<b>Biotrend</b>	Handel	Lidl Schweiz	Nein
<b>Naturaplan</b>	Handel	Coop/ OE-Kompetenzmarken Viva	Nein

Quelle: Regula Bickel, FiBL 2015

# Label und Marken

## Biolabel und Biomarken im Vergleich: Geltungsbereich

Stand 2015	Organisation	Qualität Rohstoffe	
		Inland	Ausland
<b>Demeter</b>	Verband: International	Demeter	Demeter
<b>Knospe Bio/ Bio Suisse</b>	Verband: CH	Knospe	Knospe Niveau
<b>Bio Natur plus</b>	Manor	Knospe	EU ÖkoV
<b>M-Bio</b>	Migros	Knospe	EU ÖkoV
<b>Alnatura</b>	Alnatura	Demeter, Verbandsware, EU ÖkoV	
<b>Natur pur</b>	Spar	CH Bio	EU ÖkoV
<b>Natur aktiv</b>	Aldi	CH Bio	EU ÖkoV
<b>Biotrend</b>	Lidl	F&G: CH Bio anderes: Markenprodukte mit der Knospe	EU ÖkoV
<b>Naturaplan</b>	Coop	Knospe/EU ÖkoV	Knospe Niveau

Quelle: Regula Bickel, FiBL 2015

# Label und Marken

## Biolabel und Biomarken im Vergleich: Verarbeitung

Stand 2015	Zusatzstoffe	Einschränkung im Verfahren	Zusätzliche Limitierung
Demeter	9	Ja	Produktspezifische Richtlinien
Knospe Bio/ Bio Suisse	31	Ja	Produktspezifische Richtlinien
Bio Natur plus	35	Ja	Produktspezifische Richtlinien
M-Bio	47	Nein	Keine
Alnatura	47	Ja/nein	Ja/nein
Natur pur	47	Nein	Keine
Natur aktiv	47	Nein	Keine
Biotrend	47	Nein	Keine
Naturaplan	31	Ja	Produktspezifische Richtlinien

Quelle: Regula Bickel, FiBL 2015

# Label und Marken

## Biolabel und Biomarken im Vergleich: Weiteres

Stand 2015	Verpackung	Sozialstandard	Transport
<b>Demeter</b>	Kein Alu, kein PVC, keine chlorierten Stoffe, kein Alu/Kunststoffverbund	Ja	Flug nur mit Bewilligung
<b>Knospe Bio/ Bio Suisse</b>	Kein Alu, kein PVC	Ja	Kein Flug
<b>Bio Natur plus</b>	Kein Alu, kein PVC	Ja	Kein Flug
<b>M-Bio</b>	Kein Alu	BSCI	
<b>Alnatura</b>	Fallweise Verbote	Ja	
<b>Natur pur</b>	Keine	Nein	
<b>Natur aktiv</b>	Keine	Nein	
<b>Biotrend</b>	Kein PVC, keine chlorierten allg.	Nein	
<b>Naturaplan</b>	Kein Alu, kein PVC	Ja	Kein Flug

Quelle: Regula Bickel, FiBL 2015

# Qualität von Biolebensmitteln

## Sind Bioprodukte gesünder?

Metastudien zeigen, Biolebensmittel enthalten

- › Weniger Pestizide (Einsatz verboten)
- › Weniger Nitrat
- › Weniger Kadmium
- › Mehr Antioxidantien
- › Optimaleres Verhältnis von O3:O6 Fettsäuren in der Milch und im Fleisch (Grund: mehr Raufutter – «Wiesenmilch»)

Komplementäre Untersuchungsmethoden zeigen, Biolebensmittel sind

- › «lebendiger» (siehe Kristallbilder)

Quelle: Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel, Bickel und Rossier, FiBL 2015



# Qualität von Biolebensmitteln

## Bioprodukte unterliegen Einschränkungen

Biolebensmittel werden schonend hergestellt, es gibt keine

- › Enzymatisch restrukturierte Produkte (Formfleisch)
- › «Kunstprodukte» wie Quorn

Tatsache ist, in Biolebensmitteln hat es

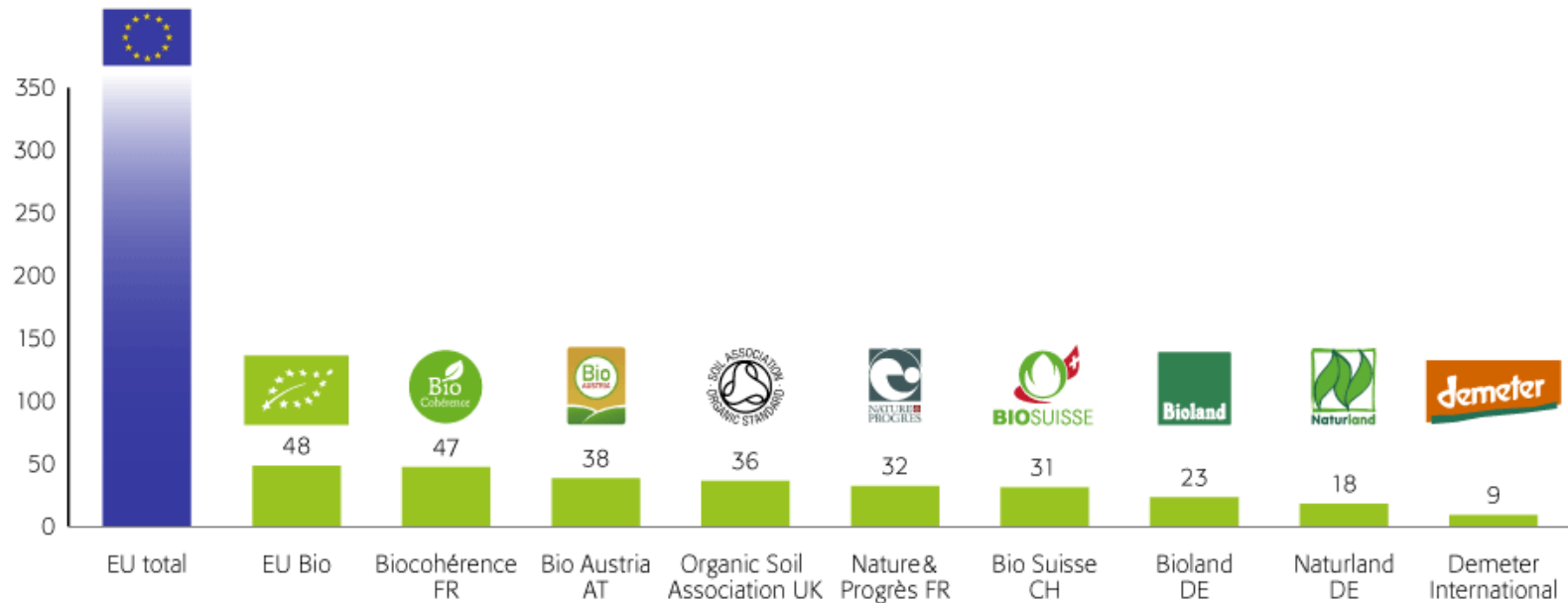
- › Keine oder nur wenige Zusatzstoffe
- › Keine künstlichen Süßungsmittel, Stabilisatoren und Konservierungsmittel
- › Kein Glutamat als Geschmacksverstärker
- › Keine Farbstoffe
- › Keine künstlichen Aromen
- › Keine gehärteten Fette



Quelle: Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel, Bickel und Rossier, FiBL 2015

# Qualität von Biolebensmitteln

## Erlaubte Zusatzstoffe in Lebensmitteln

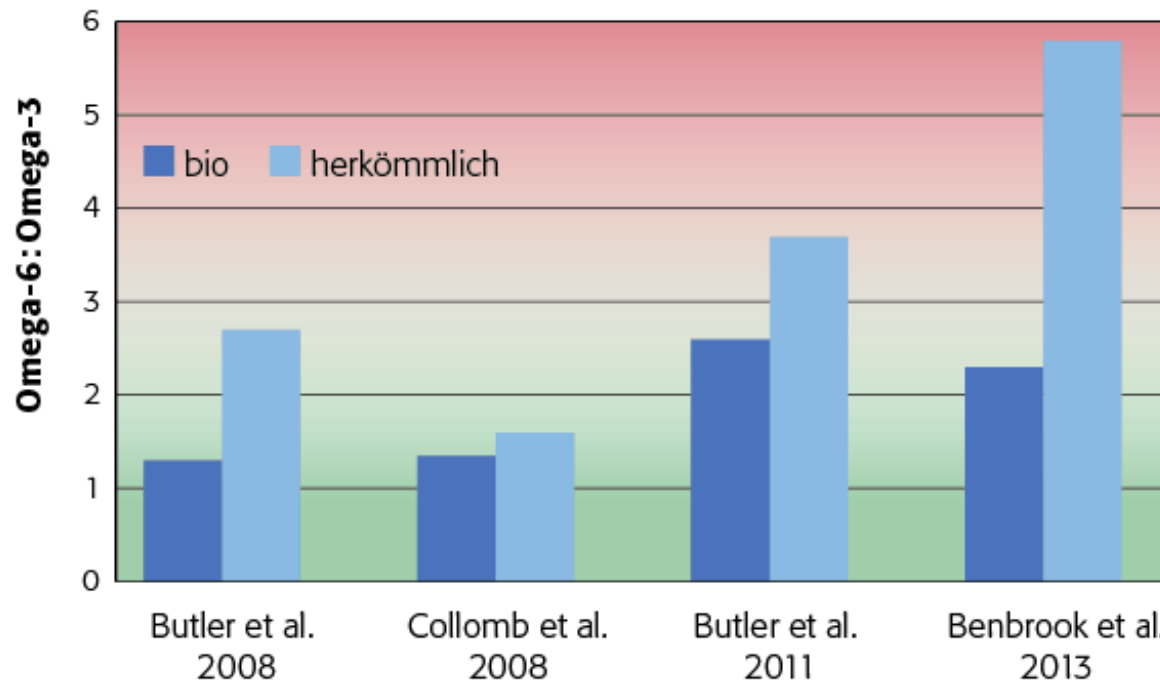


EU-Bio-Verordnung und die Biolabelorganisationen grenzen Anzahl der für die Herstellung biologischer Lebensmittel zugelassenen Zusatzstoffe stark ein.

Quelle: Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel, Bickel und Rossier, FiBL 2015

# Qualität von Biolebensmitteln

## Fettsäurezusammensetzung von Milch

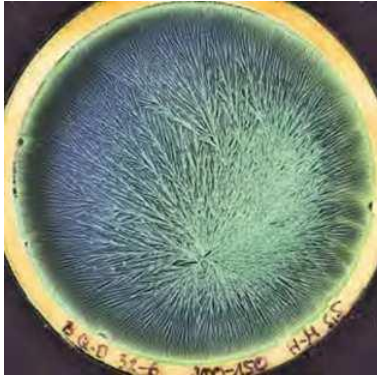


Verhältnis von Omega-6-Fettsäuren zu Omega-3-Fettsäuren in biologischer Milch tiefer und damit für Menschen gesundheitlich günstiger als jenes von herkömmlich produzierter Milch

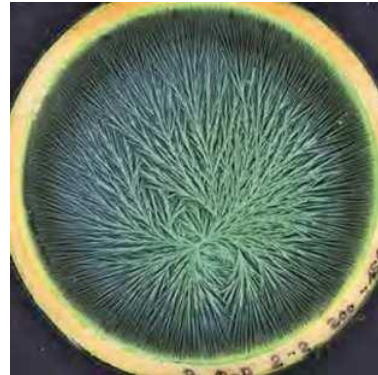
Quelle: Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel, Bickel und Rossier, FiBL 2015

# Qualität von Biolebensmitteln

## Biokristallisation von Milch



Herkömmliche  
UHT-behandelte,  
homogenisierte Milch



Pasteurisierte,  
bio-dynamisch  
produzierte Milch

Biokristallisation wurde für eine Reihe von Lebensmitteln in verschiedenen europäischen Ländern standardisiert und erfolgreich zur Bewertung von Verarbeitungsprozessen und zur Klassifizierung biologischer Produkte eingesetzt

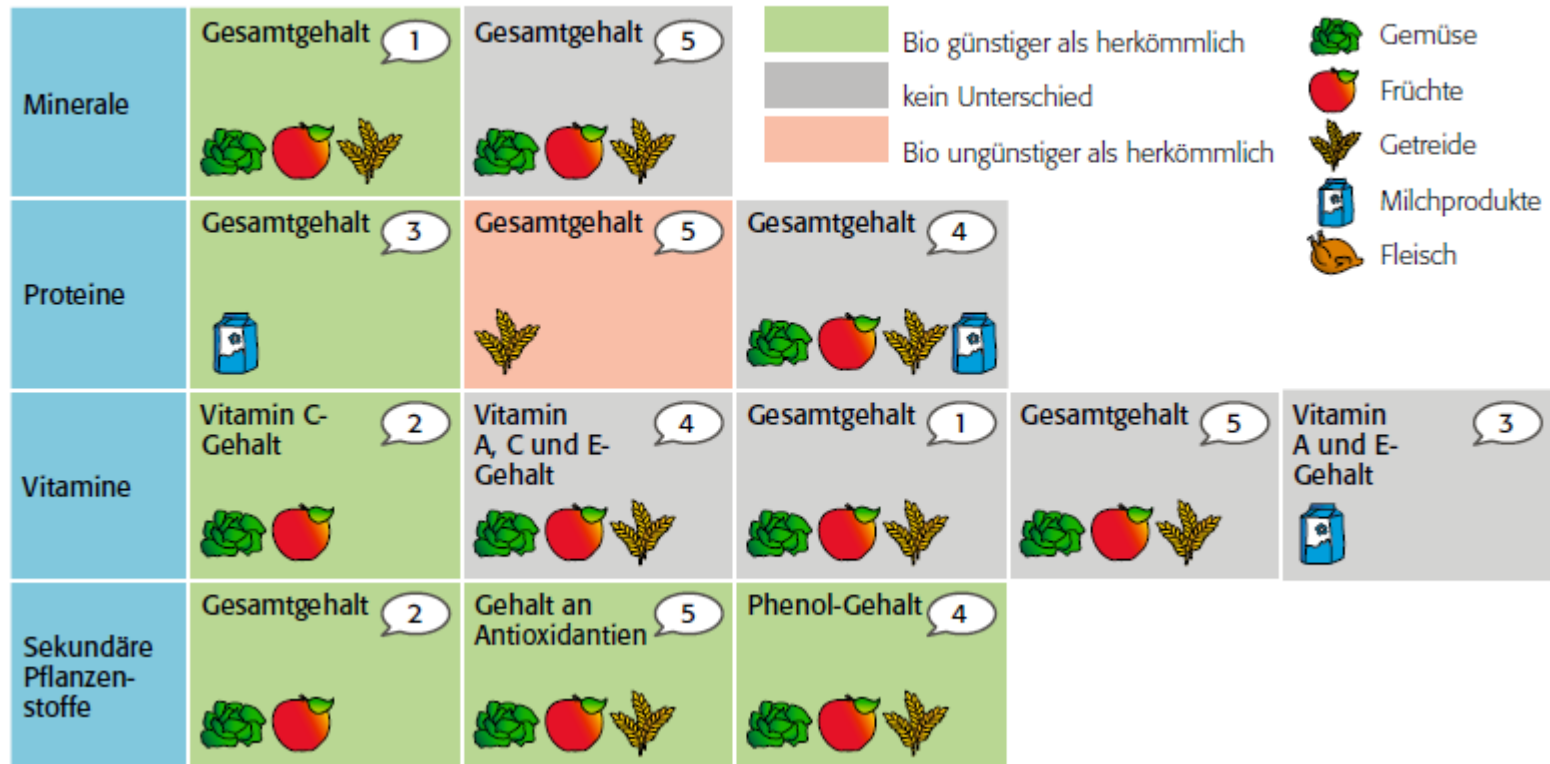
Bei der Biokristallisation entstehen Bilder, die unter vergleichbaren Bedingungen erzeugt sind.

Bilder: Johannes Kahl, Universität Kassel

# Qualität von Biolebensmitteln

## Vergleich biologischer/herkömmlicher Lebensmittel








Inhaltsstoffe Trends



Quelle: Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel, Bickel und Rossier, FiBL 2015

# Qualität von Biolebensmitteln

## Vergleich biologischer/herkömmlicher Lebensmittel

Gesunde Fettsäuren	Omega-3-Gehalt  4	Omega-3-Gehalt  3
Nitrat	Gehalt  5	
Pestizid-rückstände	Gesamtgehalt  4	Gesamtgehalt  5
Schwermetalle	Kadmium-Gehalt  5	Kadmium-Gehalt  4

Studien und Metastudien zur Qualität biologischer Lebensmittel:

1. Hunter (2011): Vitamine und Mineralstoffe
2. Brandt (2011): Gehalt an sekundären Pflanzeninhaltsstoffen in Früchten und Gemüsen.
3. Palupi (2012): spezifische Vitamine, Fettsäuren und Proteine in Milchprodukten
4. Smith-Spangler (2012): Auswertung von 200 Einzelstudien zu verschiedenen Inhaltsstoffen.
5. Baranski (2014): Auswertung von 343 Einzelstudien zu verschiedenen Inhaltsstoffen für Früchte, Gemüse und Getreide

(Die Nummern in den weissen Sprechblasen in der Abbildung entsprechen den 5 hier aufgeführten Studien/Metastudien.)

Quelle: Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel, Bickel und Rossier, FiBL 2015

# Organisationen & Labels

## Impressum, Bezug und Nutzungsrechte

### **Herausgeber und Vertrieb**

Forschungsinstitut für biologischen Landbau  
(FiBL), Ackerstrasse 113, Postfach 219,  
CH-5070 Frick  
Tel. +41 (0)62 865 72 72  
[info.suisse@fibl.org](mailto:info.suisse@fibl.org), [www.fibl.org](http://www.fibl.org)

Bio Suisse  
Peter Merian-Strasse 34  
CH-4052 Basel  
Tel. +41 (0)61 204 66 66  
[bio@bio-suisse.ch](mailto:bio@bio-suisse.ch), [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

### **Mitarbeit und Durchsicht:**

Urs Guyer (Bio Suisse), Robert Obrist, Pascal  
Olivier (Bio Suisse)

**Redaktion, Gestaltung:** Regula Bickel, Simone  
Bissig, Kathrin Huber

**Bilder:** Fotos und Grafiken FiBL, wo nicht anders  
erwähnt

### **Bezug und kostenloser Download:**

[www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org)  
(Foliensammlung Biolandbau)

### **Haftung**

Die Inhalte der Foliensammlung wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt und mit grösstmöglicher Sorgfalt überprüft. Dennoch sind Fehler nicht völlig auszuschliessen. Für etwa vorhandene Unrichtigkeiten übernehmen wir keinerlei Verantwortung und Haftung.

### **Nutzungsrechte**

Die Foliensammlung dient Unterrichts- oder Schulungszwecken. Einzelne Inhalte dürfen unter Angabe von Bild- und Textquellen verbreitet und verändert werden. Urheberrechtshinweise jeglicher Art, die in heruntergeladenen Inhalten enthalten sind, müssen beibehalten und wiedergegeben werden. Die Herausgeber übernehmen keine Haftung für die Inhalte externer Links.

### **2. Auflage 2016**

1. Auflage 2004, Redaktion Res Schmutz

Die Foliensammlung wurde mitfinanziert durch Coop, mit einer Spende aus Anlass von 20 Jahre Coop Naturaplan.