

# Sorgsam unsere Ressourcen pflegen

Wir leben im Wohlstand. Der technische Fortschritt bringt uns viele positive Errungenschaften. Aber ganz offensichtlich fällt es uns schwer, gleichzeitig sorgsam mit Ressourcen umzugehen.

Kaum irgendwo zeigen sich die Auswirkungen der Verschwendung so deutlich wie beim Fleischkonsum. Einerseits essen wir mehr: Während 1955 die Schweizer Bevölkerung pro Kopf und Jahr 37 Kilo Fisch und Fleisch gegessen hat, sind es heute über 60 Kilo. Andererseits essen wir immer wählerischer: Über 60 Prozent des verkaufsfertigen Rindfleisches fallen inzwischen in die Kategorie «wenig beliebt». Sprich: Immer weniger Menschen können mit Suppenfleisch und Ragout etwas anfangen. Kein Wunder, wird der Fleischkonsum zum Politikum. Diskussionen über die Fragen, ob wir Tiere essen dürfen oder die Kuh das Klima killt, gehören zur Tagesordnung.

Es ist offensichtlich, dass die Biobranche zur Lösung dieses Problems nicht an den Richtlinien schrauben kann, sondern in einen Dialog mit der Gesellschaft treten muss. Ein Diskussionsansatz beim Fleisch heisst «Nose to Tail» – die Tiere von der Nase bis zum Schwanz aufessen. Was früher selbstverständlich war, müssen wir heute zusammen wieder neu erlernen: Zunge, Bäckli, Ochenschwanz ... Im Alltag heisst das für den Bauern oder Metzger: Auf die Konsumenten zugehen, sie in der Zubereitung unterstützen, ihnen die bisher verschmähten Stücke schmackhaft machen, «Nose to Tail» als genuss- und sinnstiftend vorleben. So werden immer mehr wenig beliebte zu beliebten Fleischstücken. Wir leben Sorgsamkeit vor und nehmen unsere Verantwortung auch in diesem Bereich stärker wahr.



Stephan Jaun, Leiter Unternehmenskommunikation Bio Suisse und Biolandwirt



## Inhalt

### Verarbeitung und Handel

#### *Fleischverarbeitung*

- 6 **Kopf bis Schwanz: Genuss statt Verschwendung**
- 8 **Mit verkannten Stücken die Gaumen entzücken**

#### *Bio-Gourmet-Knospe*

- 10 **Sonderauszeichnung für Vanillequark und Cuchaule**

#### *Verarbeitung*

- 13 **Entscheidend sind gut funktionierende Beziehungen**

#### *Bio Suisse International*

- 14 **Mit Parmesan wagen die Peveris das Knospe-Abenteuer**

### Produktion

#### *Produzenten*

- 16 **Umfrage: Zufriedene Produzenten, aber Fragezeichen bei der Mitsprache**

#### *Boden*

- 20 **Den Boden unter den Füßen kennen – Spatenprobe sei Dank!**

#### *Rindvieh*

- 22 **Saugschutz: Vorbeugen ist einfacher als heilen**

#### *25 Jahre Bioaktuell*

- 24 **Die Gewinner des Kreuzworträtsels**

#### *Forschung*

- 25 **Was der Biolandbau braucht – Anliegen an die Forschung sind eingereicht**

### Bio Suisse und FiBL

#### *Bio Suisse*

- 27 **Delegierte: Neutral zur SBV-Initiative**
- 28 **Der Mediator für fairen Handel mit Knospe-Produkten**
- 29 **Kurzfutter**

#### *FiBL*

- 24 **Blaue Lupinen und Bioimkerei**

### Rubriken

- 2 *Impressum*
- 4 *Kurzfutter*
- 15 *Kurzfutter*
- 18 *Handel und Preise*
- 31 *Agenda*
- 33 *Marktplatz*
- 35 *Ausgesprochen*