

Suisse Garantie und Bio Suisse

Lehrerinformation



1/5

Arbeitsauftrag	Die beiden Label Suisse Garantie und Bio Suisse werden vorgestellt. Die SuS bilden Zweiergruppen. Ein Schüler erhält den Lückentext über Suisse Garantie, der andere über Bio Suisse. Zuerst lösen sie den Lückentext. Danach informieren sie den Gruppenpartner über dieses Label.
Ziel	Die SuS lernen Suisse Garantie und den biologischen Obstanbau kennen.
Material	Arbeitsblätter
Sozialform	PA
Zeit	20'

Zusätzliche Informationen:

- Weitere Informationen unter: www.suissegarantie.ch
- Weitere Informationen unter: www.bio-suisse.ch

Suisse Garantie und Bio Suisse

Lückentext



2/5

Aufgabe:

Arbeitet zu zweit. Ein Kind löst den Lückentext von Suisse-Garantie, das andere von Bio-Suisse. Kontrolliert mit dem Lösungsblatt und erklärt einander die Labels.

SUISSE GARANTIE – kontrollierte Herkunft Schweiz

Unzählige Produkte in unseren Läden tragen ein Schweizer _____ oder ein Schweizer Symbol auf ihrer Verpackung. Das heisst aber nicht unbedingt, dass diese Produkte wirklich aus Schweizer Rohstoffen in der Schweiz hergestellt worden sind. Deshalb gibt es Suisse Garantie – die Garantiemarke der Herkunft, die kontrolliert, ob die _____ von Produkten aus der Schweizer Landwirtschaft stammen und ausschliesslich in der Schweiz verarbeitet wurden.

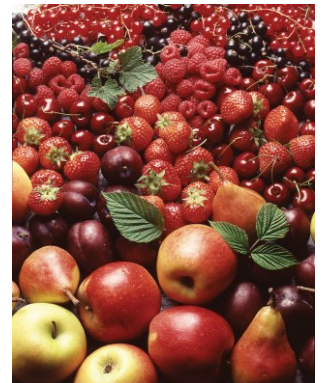


Nicht nur _____, sondern auch Gemüse, Milch, Milchprodukte, Käse, Fleisch, Eier, Kartoffeln, Zucker, Speisepilze, Getreideprodukte, Speiseöle, Honig und andere Bienenprodukte sowie Schnittblumen und Topfpflanzen können mit Suisse Garantie gekennzeichnet werden.

Garantiert umwelt- und tiergerecht

Die mit Suisse Garantie gekennzeichneten Produkte müssen von Schweizer Betrieben stammen, welche die Vorgaben für den Ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) erfüllen. Der weltweit einzigartige Schweizer ÖLN strebt eine ganzheitliche Betrachtung der _____ und der landwirtschaftlichen Betriebe an. Er umfasst folgende Punkte:

- tiergerechte Haltung landwirtschaftlicher Nutztiere
- ausgeglichene Düngerbilanz
- regelmässige Bodenanalysen
- angemessener Anteil an ökologischen Ausgleichsflächen (Hecken, Wiesenstreifen etc.)
- geregelte Fruchtfolge
- Aufzeichnungs- und Kontrollpflicht



Garantiert ohne Gentechnik

Die Mehrheit der Schweizer Bevölkerung lehnt Produkte ab, die mithilfe der _____ verändert wurden. Auch hier bietet Suisse Garantie eine verlässliche Orientierungshilfe. Die Garantiemarke stellt sicher, dass die damit gekennzeichneten _____ ohne Hilfe von gentechnisch veränderten Organismen entstanden sind – von den angebauten Pflanzen bis zu den Tieren und ihrem Futter. In der Schweiz ist Gentechnik in jeglichem Anbau verboten.

Unabhängige Kontrollen

Betriebe, die Suisse Garantie-Produkte produzieren oder verarbeiten, werden regelmässig kontrolliert. Nur wenn alle Vorgaben genau eingehalten sind, wird das _____ als Suisse Garantie-Produkt ausgestellt. Die Kontrollen werden von unabhängigen Zertifizierungsstellen durchgeführt, die vom _____ anerkannt sind. Das Kontrollsystem deckt die ganze Produktionskette ab – von den Rohstoffen über die Verarbeitung bis hin zum Endprodukt.

Einsetzungswörter:

Ökosysteme, Zertifikat, Bund, Rohstoffe, Obst, Kreuz, Produkte, Gentechnik

Suisse Garantie und Bio Suisse

Lückentext



3/5

BIO SUISSE – im Einklang mit der Natur

Biologische Qualitätsprodukte für mehr Lebensqualität

Immer mehr Menschen bevorzugen biologische _____. Sie schätzen den Genuss, den Mehrwert und die Sicherheit, die ihnen Knospe-Produkte bieten. Die Knospe steht für eine moderne Agrarpolitik, für Hand in Hand von Marktwirtschaft und Ökologie. Heute arbeiten über 10% der Schweizer Bauernhöfe nach den strengen Bio Suisse-Richtlinien. Und zirka 800 lebensmittelverarbeitende Betriebe stellen Knospe-Produkte her. Diese Richtlinien übersteigen weit die Ansprüche, die der Bund an Bio-Produkte stellt. Wer sich also für Knospe-Produkte entscheidet, tut nicht nur sich selbst, sondern auch der _____ etwas zuliebe.



Kontrolle vom Feld bis ins Regal

Biologische Produktion ist eine _____. Es versteht sich, dass die Knospe-Richtlinien für den Anbau, die Verarbeitung und den Handel der Produkte gelten müssen. Nur Betriebe, die die Richtlinien vollständig befolgen, dürfen sich mit der Knospe schmücken. Unabhängige Kontrollinstanzen untersuchen, ob Produktion, Rohstoffe, Rezepturen, Verarbeitungsverfahren sowie Transport und Lagerung den Knospe-Richtlinien entsprechen. Knospe-Produkte werden gesondert gelagert und verarbeitet. So lassen sich Vermischungen mit herkömmlichen Produkten ausschliessen. Die strengen _____ sind das Fundament der lückenlosen Knospe-Garantie.

Ist die Knospe drauf, ist Bio drin

Auf jedem Knospe-Produkt sind Produzent oder Lizenznehmer und die Zertifizierungsstelle vermerkt. So ist gewährleistet, dass das Erzeugnis kontrolliert ist und alle strengen Qualitätsanforderungen erfüllt werden. Mehr als 80 % der Knospe-Produkte stammen aus Schweizer Produktion und werden in der _____ verarbeitet.

Das Besondere an Bio

Bio Suisse-Tiere werden besonders artgerecht gehalten, sie verbringen speziell viel Zeit in freier Natur und unter freiem Himmel – im Sommer wie im Winter. Sie fressen mehrheitlich betriebseigenes Biofutter und profitieren im Krankheitsfall zuerst von den schonenden Behandlungsmethoden der Komplementärmedizin. Knospe-Lebensmittel sind ohne Aroma- und Farbstoffe hergestellt, auch auf _____ wird verzichtet. Ausserdem wird bei ihrer Herstellung auf Stabilisatoren, künstliche Vitamine und Mineralstoffe sowie synthetische Süsstoffe verzichtet. Knospe-Produkte werden ohne _____ Organismen produziert.

Die Knospe auf einen Blick

- gesamtbetriebliche Bioproduktion und natürliche Vielfalt auf dem Biohof
- besonders artgerechte Nutztierhaltung und -fütterung
- Verzicht auf den Einsatz von Gentechnik
- Verzicht auf chemisch-synthetische Spritzmittel und Kunstdünger
- Verzicht auf unnötige Zusatzstoffe wie Aroma- und Farbstoffe
- schonende Verarbeitung der Lebensmittel
- regelmässig unabhängige Kontrolle von Anbau und Verarbeitung



Einsetzungswörter:

Geschmacksverstärker, Kontrollen, Natur, genveränderte, Schweiz, Nahrungsmittel, Haltung

Suisse Garantie und Bio Suisse

AB 1: Lösung



4/5

Lösung:

Lösungshilfe:

SUISSE GARANTIE – kontrollierte Herkunft Schweiz

Unzählige Produkte in unseren Läden tragen ein Schweizer Kreuz oder ein Schweizer Symbol auf ihrer Verpackung. Das heisst aber nicht unbedingt, dass diese Produkte wirklich aus Schweizer Rohstoffen in der Schweiz hergestellt worden sind. Deshalb gibt es Suisse Garantie – die Garantiemarke der Herkunft, die kontrolliert, ob die Rohstoffe von Produkten aus der Schweizer Landwirtschaft stammen und ausschliesslich in der Schweiz verarbeitet wurden.

Nicht nur Obst, sondern auch Gemüse, Milch, Milchprodukte, Käse, Fleisch, Eier, Kartoffeln, Zucker, Speisepilze, Getreideprodukte, Speiseöle, Honig und andere Bienenprodukte sowie Schnittblumen und Topfpflanzen können mit Suisse Garantie gekennzeichnet werden.

Garantiert umwelt- und tiergerecht

Die mit Suisse Garantie gekennzeichneten Produkte müssen von Schweizer Betrieben stammen, welche die Vorgaben für den Ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) erfüllen. Der weltweit einzigartige Schweizer ÖLN strebt eine ganzheitliche Betrachtung der Ökosysteme und der landwirtschaftlichen Betriebe an. Er umfasst folgende Punkte:

- tiergerechte Haltung landwirtschaftlicher Nutztiere
- ausgeglichene Düngerbilanz
- regelmässige Bodenanalysen
- angemessener Anteil an ökologischen Ausgleichsflächen (Hecken, Wiesenstreifen etc.)
- geregelte Fruchtfolge
- Aufzeichnungs- und Kontrollpflicht

Garantiert ohne Gentechnik

Die Mehrheit der Schweizer Bevölkerung lehnt Produkte ab, die mithilfe der Gentechnik verändert wurden. Auch hier bietet Suisse Garantie eine verlässliche Orientierungshilfe. Die Garantiemarke stellt sicher, dass die damit gekennzeichneten Produkte ohne Hilfe von gentechnisch veränderten Organismen entstanden sind – von den angebauten Pflanzen bis zu den Tieren und ihrem Futter.

Unabhängige Kontrollen

Betriebe, die Suisse Garantie-Produkte produzieren oder verarbeiten, werden regelmässig kontrolliert. Nur wenn alle Vorgaben genau eingehalten sind, wird das Zertifikat als SUISSE GARANTIE-Produkt ausgestellt. Die Kontrollen werden von unabhängigen Zertifizierungsstellen durchgeführt, die vom Bund anerkannt sind. Das Kontrollsystem deckt die ganze Produktionskette ab – von den Rohstoffen über die Verarbeitung bis hin zum Endprodukt.

Suisse Garantie und Bio Suisse

AB 1: Lösung



5/5

BIO SUISSE – im Einklang mit der Natur

Biologische Qualitätsprodukte für mehr Lebensqualität

Immer mehr Menschen bevorzugen biologische Nahrungsmittel. Sie schätzen den Genuss, den Mehrwert und die Sicherheit, die ihnen Knospe-Produkte bieten. Die Knospe steht für eine moderne Agrarpolitik, für Hand in Hand von Marktwirtschaft und Ökologie. Heute arbeiten über 10% der Schweizer Bauernhöfe nach den strengen Bio Suisse Richtlinien. Und zirka 800 lebensmittelverarbeitende Betriebe stellen Knospe-Produkte her. Diese Richtlinien übersteigen weit die Ansprüche, die der Bund an Bio-Produkte stellt. Wer sich also für Knospe-Produkte entscheidet, tut nicht nur sich selbst, sondern auch der Natur etwas zuliebe.

Kontrolle vom Feld bis ins Regal

Biologische Produktion ist eine Haltung. Es versteht sich, dass die Knospe-Richtlinien für den Anbau, die Verarbeitung und den Handel der Produkte gelten müssen. Nur Betriebe, die die Richtlinien vollständig befolgen, dürfen sich mit der Knospe schmücken. Unabhängige Kontrollinstanzen untersuchen, ob Produktion, Rohstoffe, Rezepturen, Verarbeitungsverfahren sowie Transport und Lagerung den Knospe-Richtlinien entsprechen. Knospe-Produkte werden gesondert gelagert und verarbeitet. So lassen sich Vermischungen mit herkömmlichen Produkten ausschliessen. Die strengen Kontrollen sind das Fundament der lückenlosen Knospe-Garantie.

Ist die Knospe drauf, ist Bio drin

Auf jedem Knospe-Produkt sind Produzent oder Lizenznehmer und die Zertifizierungsstelle vermerkt. So ist gewährleistet, dass das Erzeugnis kontrolliert ist und alle strengen Qualitätsanforderungen erfüllt werden. Mehr als 80 % der Knospe-Produkte stammen aus Schweizer Produktion und werden in der Schweiz verarbeitet.

Das Besondere an Bio

Bio Suisse-Tiere werden besonders artgerecht gehalten, sie verbringen speziell viel Zeit in freier Natur und unter freiem Himmel - im Sommer wie im Winter. Sie fressen mehrheitlich betriebseigenes Biofutter und profitieren im Krankheitsfall zuerst von den schonenden Behandlungsmethoden der Komplementärmedizin. Knospe-Lebensmittel sind ohne Aroma- und Farbstoffe hergestellt, auch auf Geschmacksverstärker wird verzichtet. Ausserdem wird bei ihrer Herstellung auf Stabilisatoren, künstliche Vitamine und Mineralstoffe sowie synthetische Süsstoffe verzichtet. Knospe-Produkte werden ohne genveränderte Organismen produziert.

Die Knospe auf einen Blick

- gesamtbetriebliche Bioproduktion und natürliche Vielfalt auf dem Biohof
- besonders artgerechte Nutztierhaltung und -fütterung
- Verzicht auf den Einsatz von Gentechnik
- Verzicht auf chemisch-synthetische Spritzmittel und Kunstdünger
- Verzicht auf unnötige Zusatzstoffe wie Aroma- und Farbstoffe
- schonende Verarbeitung der Lebensmittel
- regelmässig unabhängige Kontrolle von Anbau und Verarbeitung