

## Medienmitteilung

### **BioFach: Mehr Umsatz mit Schweizer Bio-Spezialitäten**

Zürich, 23. Januar 2013. **Biolebensmittel sind gefragter denn je. Bewusster leben, heisst für immer mehr Verbraucher auch bewusster essen. Dazu leisten Schweizer Hersteller mit ihren Qualitäts-Produkten seit Jahrzehnten einen wichtigen Beitrag. Kein Wunder, gehört doch die Schweiz weltweit zu den Bio-Pionieren. Das betrifft nicht nur den biologischen Landbau, sondern auch die Herstellung von Bio-Produkten. In dem von der Osec organisierten SWISS Pavilion in der Halle 1 an der BioFach-Messe vom 13. bis 16. Februar in Nürnberg präsentieren neun Aussteller eine Vielzahl an interessanten und hochwertigen Bio-Produkten.**

Bio boomt und das nicht ohne Grund. Immer mehr Konsumenten und Konsumentinnen sind sich ihrer Verantwortung für die Umwelt bewusst. Sie entscheiden sich deshalb für Produkte, die sich durch eine hohe Qualität vom Feld bis auf dem Teller auszeichnen und schonend verarbeitet sind. Der biologische Landbau hat in der Schweiz eine lange Tradition. Bereits in den 1930er-Jahren begannen die ersten Bauern ihre Höfe nach biologisch-dynamischen Anbaumethoden zu bewirtschaften. Heute arbeiten in der Schweiz 5'618 Betriebe nach Bio Suisse-Richtlinien. Eine Erfolgsgeschichte, die ihre Fortsetzung im Schweizer Handel findet, der 2011 mit Bio-Produkten einen Umsatz von CHF 1,738 Mia. erwirtschaftete. Gemäss den Angaben von Bio Suisse, Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen, die sich ebenfalls am **SWISS** Pavilion, der vom Schweizer Aussenwirtschaftsförderer Osec organisiert wird, präsentiert, haben Bio-Lebensmittel in der Schweiz erstmals einen Marktanteil von 6% erreicht, gemessen am gesamten Lebensmittelmarkt. Die Zeiten, als die Auswahl klein und sich das Angebot auf wenige Frischprodukte beschränkte, sind längst vorbei. So umfasst das Angebot des Grossverteilers Coop mittlerweile 1'700 und das der Migros rund 1'000 Bio-Produkte. Zu dieser Vielfalt haben vor allem die Hersteller und Verarbeiter beigetragen, die das Bio-Angebot mit immer neuen Produkten erweitern. Neun Schweizer Hersteller von Bio-Produkten sind am diesjährigen **SWISS** Pavilion vertreten. Sie präsentieren auf einer Fläche von 120 m<sup>2</sup> biologisch hergestellte Lebensmittel in der für Schweizer Hersteller typischen hohen Qualität. Drei Firmen sind dieses Jahr zum ersten Mal vertreten.

### **Bio-Vielfalt am SWISS Pavilion**

Zu den Ausstellern am **SWISS** Pavilion gehört ein bekanntes Schweizer Unternehmen, das sich auf die Herstellung von Müesli und Knusperprodukten spezialisiert hat. Es präsentiert ein neu entwickeltes Baby Müesli, das in drei verschiedenen Sorten für Babys unterschiedlicher Altersstufen, nämlich ab 6, 9 und 12 Monaten erhältlich ist. Alle Produkte sind ohne Zuckerzusatz, 100% natürlich und biologisch, ohne Milchzutaten, gut bekömmlich und gut sättigend, sowie einfach, schnell und vielseitig zuzubereiten. Mit seinen Gewürzen, Gewürzmühlen und verschiedenen Sorten Sirup ist eine andere Firma vertreten. Sie präsentiert u.a. drei neue Gewürzmischungen in praktischen und handlichen Gewürzmühlen. Eine weitere Spezialität sind Heublumen, die zum Würzen von Suppen und Saucen sowie zur Dekoration von Gerichten verwendet werden können. Natürliche Würzmittel in Form von Instantprodukten, Würfeln und Pasten gehören zu den Spezialitäten eines Ausstellers, der auch hefefreie Würzmittel im Programm hat. Er stellt auch zwei neue Bio- und Fairtrade-Tees vor. Dabei handelt es sich um Gewürztee-Fertigmischungen in zwei verschiedenen Varianten. Konfitüren, Saucen, Sirup und anderes mehr ergänzen das Ausstellungsprogramm. Für Entspannung pur sorgen fünf Kräutermischungen eines Unternehmens, die sich durch ihr feines und vollmundiges Aroma auszeichnen. Die Sorten tragen klangvolle Namen wie edelreich, edelgut, edelpur, edelsanft und edeltau. Lust auf Durst machen die aromatischen Softdrinks eines neuen Ausstellers, der dafür nur beste Früchte und Zutaten aus biologischem Anbau wie z.B. Orangen und Zitronen verwendet.

### **Massgeschneiderte Lösungen für Gastronomie und Industrie**

Biologische Apfel- und Kräuteressigsorten stellt ein Unternehmen vor, das 50 verschiedene Varianten im Angebot hat. Mit seinen Produkten wendet sich der Aussteller an den Handel, die Gastronomie und die Industrie. Apfelessig mit Honig, Gewürztafelessig, Kräuterweinessig sind nur einige der Spezialitäten, die am **SWISS** Pavilion präsentiert werden. Vertreten ist auch ein bekannter Hersteller von Ölen, Fetten und Margarinen. Seine Produkte werden in Süß- und Backwaren, Snacks, Saucen, Kindernahrung und vielen anderen Lebensmitteln verwendet. Der Schweizer Marktführer garantiert bei seinen Spezialitäten höchste Bio-Qualität. Für die Produzenten von industriell wie auch handwerklich gefertigten Lebensmitteln dürfte eine Firma von Interesse sein, die natürliche und biologische Binde- und Verdickungsmittel für die Lebensmittelherstellung anbietet. Die Produkte aus biologischem Anbau unterstützen Prozesse und Strukturen und sorgen für die erwünschte Konsistenz. Neben Einzelrohstoffen sind auch massgeschneiderte Systeme erhältlich, die so

zusammengesetzt sind, dass sie ganz bestimmte Funktionen erfüllen. Das Unternehmen unterstützt mit seinem technischen Service zudem Firmen bei der Lösung ihrer individuellen Problemstellungen.

### **SWISS Pavilion – erstmals klimaneutraler Messestand an der BioFach 2013**

Die Osec, und die ausstellenden Firmen am **SWISS** Pavilion, kompensieren die unvermeidbaren Emissionen, die von der Herstellung bis zur Entsorgung des Materials für den Messestand entstehen, durch Unterstützung des myclimate Klimaschutzprojekts „Biomassekraftwerk mit Sägereiabfällen in Honduras“.



**SWISS** Pavilion an der BioFach 2012

**SWISS** Pavilion | Halle 1 | Stand 1-220

#### **Weitere Informationen:**

Osec | Stampfenbachstrasse 85 | 8006 Zürich  
[www.osec.ch](http://www.osec.ch)

Angela Reinhard

Projektleiterin Messen

Tel. +41 44 365 52 19 / Fax +41 44 364 19 57

[areinhard@osec.ch](mailto:areinhard@osec.ch)