

WOHIN MIT DER LEGEHENNE?

Food Save Webinar / 25.10.2022 / Adrian Schlageter

Inhalt

- Wohin mit der Bio Henne
 - Ausgangslage, Ausblick & Herausforderungen
- Und mit dem Hahn?
 - Vision Bio Suisse
 - Voraussetzungen
 - Unterstützung der Branche
- Bio Cuisine
- Biomondo

Wohin mit der Bio Henne

Ausgangslage

- Zielsetzung: Alle Bio-Hennen fließen in die menschliche Ernährung (→ Wertschätzung)
- Bio-Hennen werden im Grenzveredelungsverkehr mehrheitlich im grenznahen Ausland (De) geschlachtet und im Detailhandel vermarktet (Chacuterie, Suppenhuhn)

Ausblick & Herausforderungen

- Knospe drin → Knospe drauf
- Aufbau Kapazitäten / Wertschöpfungskette in der CH
- Produktqualität (insb. Fett) / Innovation
- Chance Gastrokanal



Legehenne
Quelle: Bio Suisse, Flavia Müller

... und der Hahn?



Zweinutzungshühner auf einem Bio Betrieb in Blauen BL
Quelle: Bio Suisse, René Schulte

- **«Alle Küken sollen leben»** – so lässt sich der Grundsatz von Bio Suisse auf den Punkt bringen.
- Ab 2026 wird das Töten der männlichen Küken von Legehennen unter der Knospe nicht mehr zugelassen sein. Stattdessen sollen die **männlichen Tiere ebenfalls aufgezogen** werden.
- Der Biolandbau orientiert sich an **natürlichen Kreisläufen**. Mit dem **Fokus auf das Zweinutzungshuhn** bringt die Branche die im Zuge der Intensivierung der Landwirtschaft getrennte Eier- und Fleischproduktion wieder zusammen.
- Nach dem Prinzip **«Vorwärts zum Ursprung»** sollen somit künftig anstelle der Hochleistungstiere extensivere, **an den Standort und den Biolandbau angepasste Tiere** gehalten werden.

Voraussetzungen



Commitment Eiervermarkter, Brütereien, Produzenten



Commitment Detailhandel, den Mehrpreis der Eier zu lösen



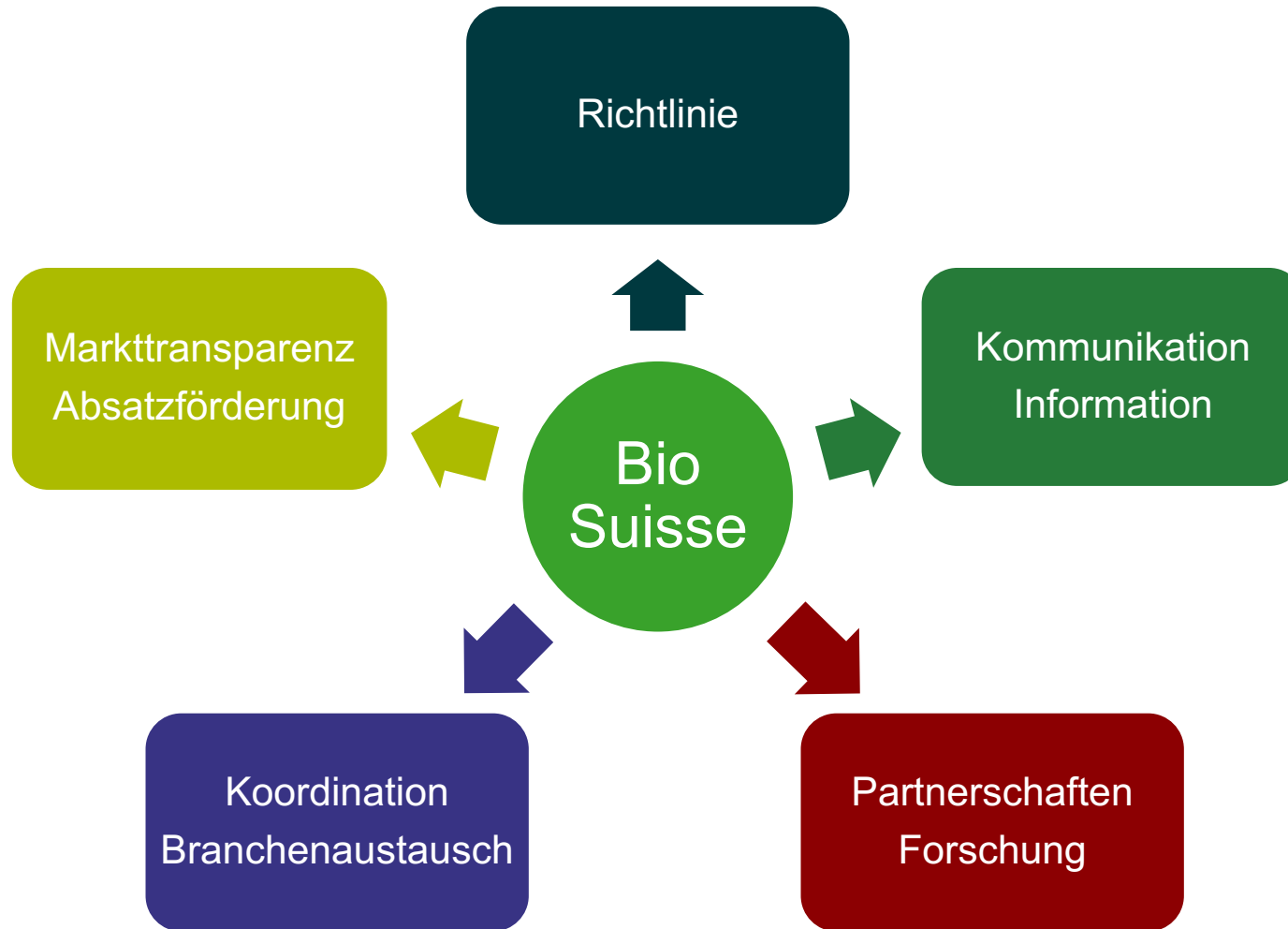
Commitment Detailhandel, Fleisch abzusetzen und in Wert zu setzen



Commitment Fleischbranche, Hand zur Lösung zu bieten



Unterstützung der Branche



Bio Cuisine

Die Knospe für die Gastronomie

Bio Cuisine – Die Knospe für die Gastronomie



BIOCUISINE



HIER WERDEN ZU 30-60 %
BIO-ZERTIFIZIERTE PRODUKTE VERWENDET.



BIOCUISINE



HIER WERDEN ZU 60-90 %
BIO-ZERTIFIZIERTE PRODUKTE VERWENDET.



BIOCUISINE

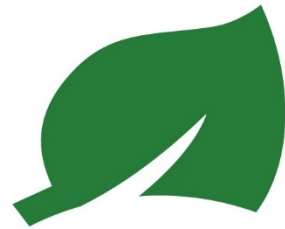


HIER WERDEN ZU 90-100 %
BIO-ZERTIFIZIERTE PRODUKTE VERWENDET.

Biomondo

Der Marktplatz der Schweizer Bio-Landwirtschaft

Der neue Marktplatz der Schweizer Bio-Landwirtschaft



biomondo

Für Anbau & Produktion



An- und Verkauf von Produktionsmitteln

Für Genuss & Freizeit

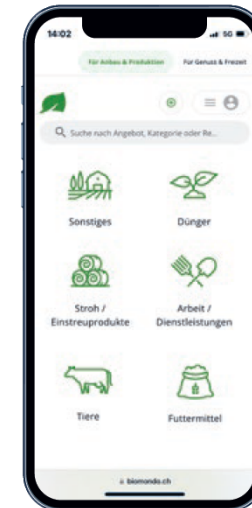


Verkauf direkt an Konsument*innen

Für Gastronomie, Verarbeitung & Handel



Verkauf von Rohstoffen und Grossmengen



Ab Winter können Kund:innen direkt auf Biomondo bestellen und bezahlen

Jetzt auf **biomondo.ch** registrieren und loslegen!