

biofarm

Biofarm Schulung erntestolz



erntestolz

Ernte Substantiv, feminin

1. das Ernten
2. Gesamtheit der [geernteten] reifen Feld- und Gartenfrüchte

Stolz Substantiv, maskulin

- a. ausgeprägtes, jemandem von Natur mitgegebenes Selbstwertgefühl
- b. Selbstbewusstsein und Freude über einen Besitz, eine [eigene] Leistung



Landwirtschaft



Fertigprodukte



Timon Lehmann

- Anbau-, Mengenplanung
- Produzentenberatung
- Flurgänge, Sortenversuche
- Logistik und Verkauf Rohprodukt

Tina Schwegler

- Produktmanagement Getränke
- Verkauf Innendienst
- Produktentwicklung



Partnerschaften

Beeren- und Obstproduzenten finden bei uns die Absatzmöglichkeit für ihre tiefgekühlten Ernten. Biofarm setzt sich für die Vermarktung von CH Knospe Beeren und Obst ein. Mit einem Anbauvertrag planen wir im Gespräch mit den Produzenten die Beerensaison frühzeitig und geben ihnen konkrete Tipps und Qualitätsgrundlagen mit.

Die Anbauflächen von Bio-Beeren sind steigend, die Anforderungen für den Beerenanbau sind jedoch alles andere als gering. Dies verlangt von unseren Produzenten entsprechende Fachkenntnisse, einen hohen Arbeitseinsatz und auch eine gute Portion Flexibilität.

Die Nachfrage ist konstant, die Qualitätsanforderungen sind hoch. Die Beeren werden hauptsächlich für die Produktion von Fruchtgrundstoffen (Joghurt) und Fruchtaufstrichen vermarktet. Am Markt spürt Biofarm den Preisdruck durch das grosse Angebot an günstigen Importbeeren, umso wichtiger ist eine genaue Abklärung zur Abnahme einer spezifischen Kultur.

Dennoch...



Oft steckt zwischen der Anbauplanung und den effektiven Erntemengen eine grosse Herausforderung oder sogar Abweichung. Trotz akribischer Vorbereitung entscheidet die Natur was und vor allem wie viel wir von einer Kultur ernten dürfen.

Zum Glück – wir sehen dies als Chance! Wir dürfen ernten was uns die Natur gibt und wie anno dazumal wird auch genau dies auf dem Teller serviert oder in irgendeiner Form haltbar gemacht.

So entstand auch bei uns BiofarmerInnen die Idee, Obst und Beeren aus (in Anführungszeichen) Überschuss in ein fruchtig-frisches, prickelndes Getränk zu verwandeln.



Impressionen Brombeeren



Biofarm Genossenschaft
Beim Bahnhof
CH-4936 Kleindietwil

+41 62 957 80 50
info@biofarm.ch
www.biofarm.ch



Biofarm ist Gründungs-
mitglied der Bio Suisse,
Bio-Zertifizierung
CH-BIO-006

biofarm



Biofarm Genossenschaft
Beim Bahnhof
CH-4936 Kleindietwil

+41 62 957 80 50
info@biofarm.ch
www.biofarm.ch



Biofarm ist Gründungs-
mitglied der Bio Suisse,
Bio-Zertifizierung
CH-BIO-006

Impressionen Zwetschggen



Biofarm Genossenschaft
Beim Bahnhof
CH-4936 Kleindietwil

+41 62 957 80 50
info@biofarm.ch
www.biofarm.ch



Biofarm ist Gründungs-
mitglied der Bio Suisse,
Bio-Zertifizierung
CH-BIO-006

biofarm



Biofarm Genossenschaft
Beim Bahnhof
CH-4936 Kleindietwil

+41 62 957 80 50
info@biofarm.ch
www.biofarm.ch



Biofarm ist Gründungsmitglied der Bio Suisse, Bio-Zertifizierung CH-BIO-006

Der Weg

Vom Baum oder Strauch mit Pfupf (umgangssprachlich auch für Kohlensäure) in die Flasche! Der grösste Teil der geernteten Früchte verkaufen unsere ProduzentInnen frisch. Bei Erntespitzen werden diese Früchte tiefgekühlt. Diese verkaufen wir zum Beispiel an Verarbeiter von Konfitüren und Joghurts.

Was davon übrig bleibt, presst und pasteurisiert eine Mosterei. Auch der getrocknete Thymian stammt aus Schweizer Knospe Anbau.

Alle Zutaten werden, nach dem Wunsch von uns BiofarmerInnen, bei der Mosterei Kobelt, gemischt fein abgeschmeckt und, mit Sprudelwasser versehen, in die Flaschen abgefüllt.



Was bringt die Zukunft?

Ehrlich gesagt – da schauen wir, was die Natur uns schenkt! Wir schlagen bewusst einen unüblichen Weg ein und steuern das Angebot nicht nach dem Markt sondern lassen die Natur entscheiden. Nächstes Jahr gibt es vielleicht drei Sorten, vielleicht eine neue Version, dafür zwei bestehende Geschmacksrichtungen weniger.

Wir sind mal so richtig launisch und geben einfach unser Bestes, um erfrischende Köstlichkeiten für Sie zu kreieren.



???



Birne / Ingwer / Zitrone / Essig

- Flaschen à 275 ml
- 24 Flaschen à 275 ml im Karton
- Zutaten:
Wasser 42%, Birnensaft* 39% (CH), Apfelessig 6% (CH), Ingwer-Direktsaft* 5% (CH), Birnel 4% (CH) und Zitronensaft 4% (EU), kohlenstoffhaltig. *pasteurisiert
- Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft.
- Ausgezeichnet mit der Schweizer Knospe.



Birne / Zwetschge

- Flaschen à 275 ml
- 24 Flaschen à 275 ml im Karton
- Zutaten:
Wasser 22%, Birnensaft* 52% (CH) und Zwetschgensaft* 27% (CH), kohlenensäurehaltig. *pasteurisiert
- Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft.
- Ausgezeichnet mit der Schweizer Knospe.



Birne / Quitte / Thymian

- Flaschen à 275 ml
- 24 Flaschen à 275 ml im Karton
- Zutaten:
Wasser 18%, Birnensaft* 50% (CH), Quittensaft* 29%
und Thymian getrocknet 4% (CH), Kohlensäure
*pasteurisiert
- Alle landwirtschaftlichen Rohstoffe stammen aus
biologischer Landwirtschaft
- Ausgezeichnet mit der Schweizer Knospe.

2025 nicht produziert...



Birne / Kirsche/ Johannisbeere

- Flaschen à 275 ml
- 24 Flaschen à 275 ml im Karton
- Zutaten:
Wasser 34%, Birnensaft* 50% (CH), Kirschensaft* 14% (CH)
und Johannisbeersaft* 3% (CH), kohlenensäurehaltig.
*pasteurisiert
- Alle Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft.
- Ausgezeichnet mit der Schweizer Knospe.



Birne / Rhabarber

- Flaschen à 275 ml
- 24 Flaschen à 275 ml im Karton
- Zutaten:
Wasser 50%, Birnensaft* 30% (CH) und Rhabarbersaft* 20% (CH), kohlenstoffhaltig. *pasteurisiert
- Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft.
- Ausgezeichnet mit der Schweizer Knospe.



Apfel / Brombeer

- Flaschen à 275 ml
- 24 Flaschen à 275 ml im Karton
- Zutaten:
Wasser 50%, Apfelsaft* 30% (CH) und Brombeersaft* 20% (CH), kohlen säurehaltig. *pasteurisiert
- Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft.
- Ausgezeichnet mit der Schweizer Knospe.



Vielseitige Kombinationsmöglichkeiten



Biofarm Genossenschaft
Beim Bahnhof
CH-4936 Kleindietwil

+41 62 957 80 50
info@biofarm.ch
www.biofarm.ch



Biofarm ist Gründungsmitglied der Bio Suisse,
Bio-Zertifizierung
CH-BIO-006

Was unsere Getränke einzigartig macht...

- Alle Sorten verfügen über einen hohen Fruchtanteil.
- Beeren und Obst (ausser Zitrusfrüchte) sowie Kräuter stammen aus Schweizer Knospe Anbau.
- Zitrusfrüchte stammen aus Knospe Anbau.
- Der Ernte angepasste Produktion.
- Innovative Schweizer Mosterei.
- Ausgezeichnet mit der Schweizer Knospe.
- Geschmackvolle, alkoholfreie Weinalternative.
- Jährlich neues, angepasstes Sortiment mit Geschichte.



Bei Fragen dürfen Sie sich gerne bei Tina Schwegler
via Mail oder Telefon melden.

schwegler@biofarm.ch | 062 957 80 50



biofarm

