

Bauer Fritz wird Lizenznehmer

Nach fast 30 Jahren haben Janine und Fritz Neuenschwander ihren Biohof abgegeben. Neu setzen sie voll auf Verarbeitung und Handel. Doch der Weg zur Knospe-Lizenz ist herausfordernd.

Hell, holzig und heimelig wirken die paar Quadratmeter, auf denen Janine und Fritz Neuenschwander Anfang dieses Jahres ihr Ladenlokal eingerichtet haben. Im Dorfzentrum von Rickenbach im Kanton Luzern, direkt zwischen Denner und Volg, konnten sie sich in einem Teil der ehemaligen Postfiliale einmieten. «Hoi, Bauer Fritz!», ruft ein Schulbus durch die offene Ladentüre. Keine Frage: «Bauer Fritz» ist eine Persönlichkeit im Dorf. Und jetzt, mit bald 64 Jahren, brechen er und seine Frau noch einmal zu neuen geschäftlichen Ufern auf.

Fritz Neuenschwander ist in vierter Generation auf einem Hof in Dorfnähe aufgewachsen und hat diesen mit Janine auch fast 30 Jahre lang bewirtschaftet, ab 2001 als Knospe-Betrieb. «Wir haben früher intensive Landwirtschaft betrieben. Bis uns klar wurde, dass man nicht immer noch mehr Wachstum haben kann. Das war nicht nachhaltig.» Um nicht zusätzlich auswärts arbeiten zu müssen und um den Menschen zu zeigen, woher ihre Lebensmittel kommen, begann das Betriebsleiterpaar bald damit, Gäste zu bewirten und Ferien auf dem Bauernhof anzubieten. Mit grossem Erfolg: Rund 8000 Gäste pro Jahr besuchten den Hof. «Bauer Fritz», ein Name, den Janine Neuenschwander kreiert hat, wurde zur Marke.

Vor rund fünf Jahren übergaben die beiden den landwirtschaftlichen Betrieb an ihren Sohn Mario, die agrotouristischen Tätigkeiten wollten sie selbst weiterführen. Das Raumplanungsgesetz machte ihnen jedoch einen Strich durch die Rechnung, da mit den neuen Besitzverhältnissen die Bewilligungen für Tipis, Kleintier- und Eselgehege nicht mehr vergeben wurden. So musste sich das Paar kurz vor der Pensionie-

rung die Frage stellen: Wie weiter? «Nichts zu machen war für uns keine Option, das können wir nicht», erzählt Fritz Neuenschwander. Ehefrau Janine ergänzt: «Direktvermarktung haben wir schon immer gemacht. Damit lag die Idee eines Ladens relativ nahe.»

Am 14. Februar 2023 war es dann endlich so weit und sie eröffneten ihr Biolädli mitten im Dorf. Jeweils am Donnerstagnachmittag und am Samstag ist das Geschäft für alle offen, an den anderen Tagen können nur Kundinnen und Kunden mit Zugangscodes selbstständig einkaufen und die Waren digital bezahlen. Zusätzlich betreibt das Ehepaar einen Onlineshop.

Viele Produkte, viel Kopfzerbrechen

Das Geschäftskonzept sieht vor, einerseits Waren wie Frischgemüse und Milchprodukte von anderen Biobetrieben zu verkaufen, vor allem aber selbst Produkte herzustellen. So steht etwa ganz zuhinterst im mit Rohstoffen und Verpackungsmaterial gut gefüllten Lagerraum eine kleine Ölpressen, mit der Fritz Neuenschwander Raps- und Sonnenblumensamen kaltpresst. «Ich verarbeite immer frisch und nie viel auf einmal.» In Janines Küche wiederum entstehen verschiedene Sirupe, Fruchtaufstriche, Meringues, Gewürz- und Müeslimischungen, Brote und Guetzli.

«Wir merkten schon bald, dass wir unser Biolädli nicht unter unserer alten Betriebsnummer laufen lassen konnten, da diese Nummer nun zum Hof unseres Sohnes gehörte. So hätte er für unser Tun gehaftet. Also mussten wir uns selbst als Händler und Verarbeiter lizenzieren und unsere Produkte zertifizieren lassen.» (Infobox) Dank des Lizenzvertrags mit Bio Suisse können Neuenschwanders nun zum Beispiel Knospe-Getreide einkaufen, in der biozertifizierten Mühle in Geunsee LU mahlen lassen, zu Brot oder Guetzli weiterverarbeiten und die Etikette des Produkts schliesslich offiziell mit der Knospe versehen. Einiges Kopfzerbrechen hat ihnen dabei die Kennzeichnung bereitet, denn verarbeitete Lebensmittel müssen gesetzlich- und richtlinienkonform angeschrieben sein.



Die Etiketten mit der Zutatenliste werden von Bio Suisse auf ihre Gesetzes- und Richtlinienkonformität kontrolliert.



Von den Getreidekörnern auf dem Feld bis zu den fertigen Getreidefloeken im Laden müssen Knospe-Lizenznehmende den Warenfluss genau protokollieren.



Lädeli und Manufaktur statt Feld und Stall: «Bauer Fritz» und Janine Neuenschwander haben die Seite gewechselt. Bilder: Nicole Egloff

«Die Etiketten werden von Bio Suisse genau kontrolliert. Wenn vorne «Urdinkel-Sablés» draufsteht, dann muss hinten angegeben werden, wie viel Prozent Urdinkelmehl in den Sablés enthalten ist.» Dies verlangt das Schweizer Lebensmittelrecht. Ebenso, dass nur Konfitüre genannt werden darf, was mindestens 50 Prozent Zucker beinhaltet. Alles andere muss als Frucht- oder Brotaufstrich bezeichnet werden. Und: «Gebe ich Senf oder Bouillon in die Rezeptur wie bei meiner Salatsauce, so darf ich in die Zutatenliste nicht bloss «Senf» oder «Bouillon» schreiben, sondern muss auch deren Inhaltsstoffe detailliert aufführen», weiss die ehemalige Hauswirtschaftslehrerin inzwischen. Tatsächlich verlangen die Richtlinien von Bio Suisse im Gegensatz zur Lebensmittelgesetzgebung, auch Zutaten mit einem Anteil von weniger als zwei Prozent aufzuschlüsseln, mit Ausnahme von Kräutern und Gewürzen. Damit hatten sich Neuenschwangers zuvor nie befasst. Eine weitere Regel: Grundsätzlich müssen für Knospe-Produkte immer Knospe-Zutaten eingesetzt werden, es sei denn, es gibt für eine bestimmte Zutat eine Ausnahme in den Richtlinien oder man beantragt eine. «Die Bouillon, die ich bei der Firma A. Vogel kaufte, musste ich ersetzen. Diese ist zwar biologisch, aber nicht Knospe-zertifiziert. Bio Suisse gab mir aber Tipps, wo ich zertifizierten Ersatz finden kann.» Jetzt müsse sie nur noch das Rezept anpassen, denn die neue Bouillon schmecke natürlich nicht genau gleich wie ihre altbewährte.

Strenge Vorgaben schaffen Vertrauen

Das Wichtigste bezüglich Zertifizierung und Lizenzierung ist aber das Protokollieren des Warenflusses. Zudem muss die ganze Wertschöpfungskette zertifiziert sein. Ein weiteres Problem für das Ehepaar, wie Fritz Neuenschwander erklärt: «Unsere Teigwaren stellen wir nicht selbst her, sondern lassen sie aus zugekauftem Biogetreide bei einer Frau in Lohnverarbeitung produzieren. Die ist aber nicht Knospe-lizenziert, da sich das für ihren Kleinbetrieb gar nicht lohnt. Da müssen wir noch eine Lösung finden.» Eine andere Knacknuss: Der Verarbeitungsraum im Laden soll vergrössert werden, weshalb ein externer Lagerraum gesucht wird. Bio Suisse schreibt dies-

bezüglich vor, dass gewährleistet sein muss, dass einerseits die zertifizierte Bioware nicht mit konventioneller Ware vermischt werden kann und andererseits die Schädlingskontrolle gemäss den Richtlinien stattfindet.

Neuenschwangers beklagen sich aber nicht über diese Hürden. Im Gegenteil meint Bauer Fritz: «Bio ist Vertrauenssache. Und Vertrauen kann schnell zerstört werden. Deshalb sind wir froh, dass das so genau gemacht wird.» Ehefrau Janine fügt an: «Und die Kontrolle der Etiketten ging jeweils sehr rasch. Wir wollten unsere Produkte für den Bio Marché in Zofingen AG parat haben und baten um Eile. Innerhalb von zwei Tagen hatten wir das Feedback. Da kann ich wirklich 5 von 5 Sternen geben.» *Nicole Egloff, freie Journalistin*

www.bauer-fritz.ch



So bewirbt man sich um eine Knospe-Lizenz

Will ein Unternehmen Knospe-Produkte herstellen, verarbeiten und vermarkten, muss es zum einen bei einer von Bio Suisse anerkannten, akkreditierten Kontroll- und Zertifizierungsstelle angemeldet sein und zum anderen für jedes betroffene Produkt bei Bio Suisse ein schriftliches Lizenzgesuch einreichen. Dazu gehört auch die Offenlegung der Rezeptur und der Verarbeitungsschritte. Wird dem Gesuch stattgegeben und besteht ein Lizenzvertrag mit Bio Suisse, darf die Firma die Knospe für alle zertifizierten Produkte verwenden. Wobei die Biozertifikate selbst von der zuständigen Kontroll- und Zertifizierungsstelle ausgestellt werden. Eine Anleitung mit Checkliste, Vorlagen, Formularen und weiteren Infos ist online. Ebenso Merkblätter zu Verpackung, Etikettierung und Kennzeichnung von Produkten. *schu*

knospe.bio-suisse.ch > Verarbeitung & Handel > Lizenz für die Knospe > So wird man Knospe-Lizenznehmer

knospe.bio-suisse.ch > Verarbeitung & Handel > Richtlinien und Merkblätter