HÄNNI NOFLEN
Natur-Gemüsegärtnerei

Wenn Bio nicht mehr reicht

Noflen im November 2026

Liebe Kundinnen und Kunden, wir haben Neuigkeiten für Sie!
Endlich ist es so weit und wir können Ihnen unsere neue Marke präsentieren:

Ab sofort zeichnen wir unsere Produkte mit diesem Siegel aus.
Es soll auf den ersten Blick vermitteln, mit welchen Werten Ihre Lebensmittel hergestellt werden – und dass Sie sich darauf verlassen können!
Bewusst wird auf das Wort «Bio» verzichtet. Natur g´macht trägt unsere klare Haltung gegenüber der Natur und unseren Lebensmitteln.
Natur g´macht heisst ganz einfach: **Pestizidfreies Essen – natürliche Sorten – ohne tierische Dünger – ethisch korrekt, für Sie – für uns – für die Natur!**

Wir arbeiten pestizidfrei, frei von tierischen Düngern und verwenden Kultursaatgut. Ihre Lebensmittel werden von unseren regionalen, ausgebildeten Gärtnerinnen und Gärtnern angebaut. Bei uns ist die Natur intakt – und aus Ihr entstehen für uns alle gesunde Lebensmittel.
Hier gehen wir wesentlich weiter als die heutigen Bio-Vorschriften – es ist: «Natur g´macht!»

Am Anfang standen die Bio-Werte
Wir können uns noch gut an die Anfänge des Biolandbaus erinnern. Damals in den 70-er und 80-er Jahren des letzten Jahrhunderts, mussten unsere Eltern viel über die Werte des Biolandbaus sprechen und in den Neunzigern die Bedeutung der neugeschaffenen Bio-Knospe kommunizieren. Heute ist die Bio-Bewegung mit all ihren unterschiedlichen Label hauptsächlich Kommerz. Jeder Anbieter hat irgendein Bio und kaum eine Konsumentin oder Konsument kennt die Unterschiede wirklich. Leider ist es auch so, dass durch die vielen Ungereimtheiten in der Bio-Branche das heutige verwässerte Bio viele Kundinnen und Kunden sogar abschreckt. Auch wir können uns mit den heutigen Labeln und all ihren Ausnahmen in der Produktion nicht mehr identifizieren. Aus diesem Grund kehren wir zurück zu den wahren Werten einer gesunden Nahrungsmittelproduktion im Einklang mit einer intakten Natur. Deshalb: «Natur g´macht»!

Nur Zusammen stark!
Stellen Sie sich vor: Ein Landwirt spritzt Pestizide für äusserlich makellose Produkte, als angebliche Anforderung durch den Handel bzw. die Kunden. Der Cocktail an verschiedenen Wirkstoffen ist nun im Produkt, aber ebenso in der Natur und unwiderrufbar auch in unserer wichtigsten Lebensgrundlage: dem Wasser! Soll dies gesund sein? Wir denken nicht! Augenscheinlich vergiftet der Bauer somit seine eigenen Kundinnen und Kunden – überspitzt gesagt. Hier braucht es ein neues Bewusstsein auf beiden Seiten: Wir Bauern müssen lernen, gesunde Lebensmittel zu erzeugen und die Menschen müssen erkennen, dass Ihre Nahrung mehr für Ihre Gesundheit und die Natur tut, als nur sättigen. Auch dass der Einkauf die Übernahme von Verantwortung bedeutet, und nicht nur etwas «Lifestyle» ist, muss erkannt werden. Produzent und Konsument gehören vertrauensvoll zusammen – näher als viele denken!
Das Wort «Bio» verschwindet bei uns, die Zertifizierung bleibt
Aus diesem Grund kommunizieren wir ab sofort ohne den Zusatz «Bio». Dieser schreckt immerhin fast 80% der Bevölkerung ab… Mit «Natur g´macht» wollen wir alle bewussten Menschen einladen: Zum Beispiel in den **Stadthofladen Thun**, welcher ebenfalls neu beschriftet wird oder in unserem **ABO-Shop** für Hauslieferungen, wo wir transparente und faire Dienstleistungen aus einer Hand anbieten – seit vielen Jahren bewährt und von vielen Kundinnen geschätzt. Geliefert wird per Velokurier oder mit der Regionalzustellung der Post. Übrigens von uns und der Post über 10 Jahren ausgearbeitet.
Die jährliche staatliche Biokontrolle bleibt – als unabhängiger Beweis für die überzeugten Biokundinnen und Kunden sowie als Minimalstandard für unseren Hof.

Die Bio-Probleme sind nun auch in den Medien belegt
Vielleicht denken Sie nun, wir würden doch einfach übertreiben… Nun, seit Jahren machen wir darauf aufmerksam, dass in der Biobranche vieles nicht in bester Ordnung ist.
Angefangen mit dem **Kückentöten**. Heute ist der öffentliche Druck so gross, dass bei den Labeln dieses Thema, wenn auch nur halbherzig, angegangen wird. Die Werbung auf den Eierschachteln ist aber immer noch wesentlich besser als auf den grossen Betrieben die Realität.

Weiter mit den **Pestiziden**: Über die konventionellen Pestizide müssen wir erst gar nicht sprechen. Bei den Bio-Richtlinien sind weiterhin Kupfer, diverse breit-toxische Insektizide etc. erlaubt. Hier findet man nunmehr etliche Medienberichte, welche dies langsam aufarbeiten. Beachten Sie hierzu unseren letzten Kundenbrief mit der ausführlichen Pestizidanalyse unseres Hofes. Kurz gesagt, keines von 799 Pestiziden war nachweisbar! https://shop.haenni-noflen.ch/page/27/biolabel-und-transparenz

Für uns ein Thema, welches wir absolut nicht verstehen: **Dünger aus Schlachtabfällen**
Im Bio-Gemüsebau werden als Düngemittel vielerorts Dünger aus Schlachtabfällen verwendet. Dabei handelt es sich um Mehle aus Federn, Horn, Klauen, Leder oder auch Blut von Schlachttieren aus der ganzen Welt. Es versteht sich von selbst, dass diese Tiere niemals zu den Bedingungen des schweizerischen Tierschutzgesetzes oder geschweige denn, nach den Bio-Richtlinien gehalten wurden. Hierzu empfehlen wir die aktuelle Ausgabe 19/2026 des Konsumentenmagazin Saldo. Genau da wird nun dieses Thema endlich schwarz auf weiss und unabhängig gedruckt. Was erstaunt: Darin bestätigt Bio-Suisse sogar, dass mit den Biodüngern auch «unerwünschte Stoffe» auf biologisch bewirtschaftete Felder gelangen. Gemeint sind laut Saldo, Pestizide, welche sogar krebserregend sind. Und es wird auch bestätigt, dass die Düngemittel explizit nicht den Bio-Vorschriften entsprechen müssen. Erklären Sie dies einmal glaubwürdig einem überzeugten Bio-Kunden oder einer bewussten Vegetarierin oder gar einer Veganerin… Sollen diese nun konventionelle Gemüse essen? Solche gänzlich ohne Transparenz bezüglich Spritz- und Düngemittel?
Verstehe dies, wer will: Wir setzen auf: «Natur g´macht»

Ein neuer **Eklat bei Bio-Suisse** bahnt sich an:
Ab folgendem Jahr, erhält eine Alp, welche neu von einem Biobauern bewirtschaftet wird, ab dem ersten Tag den vollen Bio-Status. Ganz ohne Umstellzeit. Hier sehen wir den rechtlichen Hintergrund noch nicht klar: Es scheint, als sei dies ein «Buebetrickli», um die Bio-Gesamtbetrieblichkeit via Sömmerungsflächen auszuhebeln. Gerade diese Gesamtbetrieblichkeit ist ein wichtiges Merkmal aller privaten Bio-Label. Einzig bei EU-Bio kann auch auf einem konventionellen Betrieb Bio produziert werden. Die vielen Ausnahmeregelungen in der Labelproduktion machen das Ganze aus unserer Sicht nur noch unglaubwürdig.

Inkonsequente Bauern
Leider ist für viele Bauern das Bio-Label nur für das Verdienen von Geld da. Im eigenen Kühlschrank siehts dann vielfach ganz anders aus. Dies wurde uns von diversen Biokontrolleuren bestätigt.
Wir finden, Bio ist nicht nur eine Produktionsrichtung, sondern es sollte eine Lebensphilosophie sein. Als jüngstes Beispiel sehen wir gerade einen Produzenten mit Abo-Vermarktung, welcher auf seinem Demeter-Hof auch konventionelle Ware anderer Betriebe in seinem Webshop anbietet und in seine Bio-Boxen packt. Dies widerspiegelt dann leider auch die inkonsequente Haltung der Betriebsleiter und schadet letztendlich der Glaubwürdigkeit der ganzen Bio-Bewegung. Traurig!

In diesem Sinne, bleiben Sie kritisch, hinterfragen Sie Werbeversprechen und tragen Sie ihrer Gesundheit Sorge. Wir als Gärtner sind auf Sie als Kundinnen und Kunden angewiesen! Aus diesem Grund bauen wir für Sie wertvolles, pestizidfreies Essen an. Für uns Alle und für eine intakte Natur als Lebensgrundlage für kommende Generationen. Jetzt zusammen bewusst Handeln: «Natur g´macht»

Herzlich
Iris, Lorena & Bernhard Hänni

HÄNNI NOFLEN
Natur-Gemüsegärtnerei
Iris & Bernhard Hänni
Chrömeli 62, 3116 Noflen

T: 031 781 25 59
F: 031 782 05 20
info@haenni-noflen.ch
www.haenni-noflen.ch

Bio-Zertifizierung: CH-Bio 006
Mwst-Nr: CHE-116.119.179
Bankverbindung IBAN:
CH98 0636 3016 0439 7000 2