

**Zeitschrift:** Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge  
**Herausgeber:** Bioforum Schweiz  
**Band:** 46 (1991)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Biotta AG Tägerwilen  
**Autor:** Brandenberger, C.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-891873>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 22.01.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# BIOTTA AG TÄGERWILEN

Bereits 1951 erfolgten bei der Biotta AG in Tägerwilen die ersten Versuche, die Gemüsekulturen biologisch anzubauen. Ziel war ein Anbau ohne Kunstdünger und ohne giftige Spritzmittel.

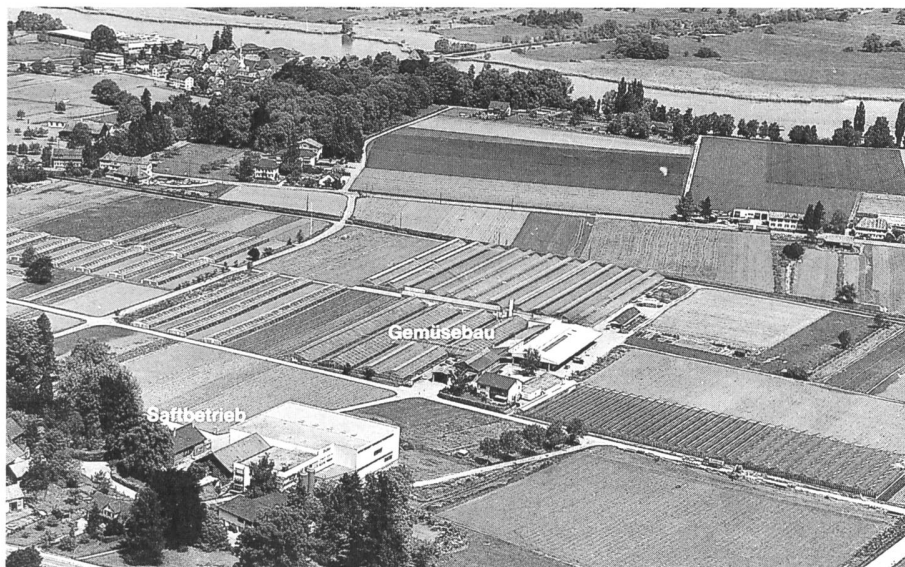


Bild: Biotta

Anfang der dreissiger Jahre wurde der Betrieb als Gemüsebau AG Tägerwilen gegründet, der hauptsächlich Gurken und Tomaten anbaute. Bereits 1951 erkannte die Betriebsleitung die Problematik des konventionellen Anbaus mit Kunstdünger und Pestiziden und beschloss, auf biologischen Anbau umzustellen.

Zu jener Zeit war die Idee des biologischen Anbaus aber noch weitgehend unbekannt und erst wenige Betriebe arbeiteten biologisch. Es war für die Biotta eine sehr schwierige Zeit, da von seiten der landwirtschaftlichen Forschungsanstalten keine Hilfe erwartet werden konnte und alle auftretenden Probleme selber gelöst werden mussten. Trotzdem und obwohl es damals viel Zeit und Geld gekostet hat, wurde das gesteckte Ziel – die Kulturen ohne Kunstdünger und ohne giftige Spritzmittel anzubauen – von der Biotta AG seitdem niemals mehr aufgegeben.

Nach der Übernahme der Firma im Jahre 1961 suchte Dr. Hugo Brandenberger als erstes die Zusammenarbeit mit Dr. Hans Müller, dem Begründer der organisch-biologischen Anbaumethode. Dank dieser mit der Zeit sehr engen und freundschaftlichen Zusammenarbeit konnten viele Anbauprobleme gelöst und die Methode ständig verbessert werden.

Im Verlauf der Zeit stieg auch die Nachfrage der Kunden nach biologischen Produkten, und auch immer mehr Produzenten interessierten sich für die biologische Anbauweise. So konnten in den letzten Jahren 20 Bau-

ern in Tägerwilen umgestellt und als Bio-Produzenten für Biotta gewonnen werden.

Die Abteilung Biotta-Gemüsebau mit 120 000 m<sup>2</sup> Anbau und die 20 Tägerwiler Produzenten haben sich in einer Anbau-Vereinigung zusammengeschlossen, der Anbau erfolgt nach den organisch-biologischen Richtlinien. Die Vereinigung ist kürzlich Vollmitglied des VSBLO geworden. Die Schulung, die Beratung und eine laufende Kontrolle der Bauern liegt in den Händen von Hans Maier, dem langjährigen, erfahrenen Betriebsleiter der Abteilung Biotta-Gemüsebau. Das von der Vereinigung angebaute Gemüse wird mit der bekannten rot-grünen Biotta-Etikette gekennzeichnet und gelangt als Biotta-Frischgemüse auf den Markt. Dank der guten Qualität und dem Vertrauen, das die Kunden in die Marke Biotta gewonnen haben, wächst die Nachfrage nach Biotta-Gemüse ständig.

Mit der Einführung der Gemüsesäfte im Jahre 1958 stieg der Bedarf der Biotta AG an biologischen Industrieemüsen, was für die Produzenten der Bio-Gemüsegenossenschaft Galmiz eine interessante Sortimentserweiterung bedeutete, konnten doch in manchen Jahren bis zu 4 000 Tonnen Saftgemüse angebaut werden. Um die enge Zusammenarbeit der beiden Firmen auch nach aussen zu manifestieren, wurde Dr. H. Müller in den Verwaltungsrat der Biotta AG gewählt, wo er während vielen Jahren einen grossen Beitrag zur guten Entwicklung des Un-

ternehmens beitrug. Auch Dr. H. Brandenberger ist seit vielen Jahren im Vorstand der Bio-Gemüsegenossenschaft Galmiz.

Zur Ergänzung des Sortimentes mit Fruchtsäften suchte die Biotta AG anfangs der sechziger Jahre Orangen und Grapefruits aus biologischem Anbau. Als bekannt wurde, dass in gewissen Gebieten in Israel die Schädlinge biologisch bekämpft wurden, reisten Dr. Müller und Dr. Brandenberger gemeinsam nach Israel und suchten einen Betrieb, der bereit war, auf die organisch-biologische Anbaumethode umzustellen.

Schlussendlich fanden sie in der Nähe von Casarea einen Kibbuz mit zirka 1 000 Tonnen Citrusfrüchten, der zur Umstellung bereit war. In den folgenden Jahren reisten Dr. Müller und Dr. Brandenberger verschiedene Male nach Israel und unterrichteten die Anbauverantwortlichen der Kibbuzim im biologischen Anbau. Dank dieser Aufbauarbeit kann die Biotta AG seither einen herrlichschmeckenden Orangensaft und Grapefruitsaft im Sortiment anbieten.

Biotta ist stolz darauf, in den letzten 40 Jahren einen wichtigen Beitrag zur Entwicklung eines wirtschaftlichen, biologischen Anbaus in der Schweiz beigesteuert zu haben. Die Marke Biotta ist dank dem Export in 15 Länder eine international anerkannte Bio-Marke, der man vertraut. Die Biotta-Produkte erfreuen sich immer grösserer Beliebtheit, dies ist ein Beweis, dass dem biologischen Anbau die Zukunft gehört. C. Brandenberger

## Warum verwendet Biotta für die Frucht- und Gemüsesäfte Einwegflaschen?

*Viele Gründe sprechen für den Einsatz von Retourflaschen. Es gibt aber Betriebe, die spezielle Getränke herstellen und aus Qualitätsgründen gezwungen sind, ihre Säfte in Einwegflaschen abzufüllen. Das trifft auch auf die Biotta mit ihren Gemüse- und Fruchtsäften zu.*

*Um Gemüsesäfte haltbar zu machen, müssten sie wegen bestimmter Bakterien auf 120° C sterilisiert werden. Dabei würden wertvolle Stoffe des biologisch angebauten Gemüses beeinträchtigt. Biotta ist es gelungen, die Gemüsesäfte durch ein spezielles Verfahren mit laktofermentierter Molke haltbar zu machen. Dieses Verfahren ist äusserst empfindlich und verlangt strengste hygienische Bedingungen, die nur mit fabrikneuen Flaschen erreicht werden. Retourflaschen werden oft*

stark verschmutzt zurückgebracht und müssten mit starken Laugen und Chemikalien gereinigt und wieder keimfrei gemacht werden. Dies belastet die Abwässer und Umwelt.

### Glas wird wiederverwertet

Dank der vorbildlichen Organisation der Altglas-Sammlung gelangen heute rund 80 Prozent des braunen Altglases zur Wiederverwertung. Dieser Anteil wird weiterhin steigen, wofür die immer mehr aufkommende Abfallsack-Gebühr wesentlich beitragen wird. Einwegflaschen belasten den Abfallberg kaum mehr. Dank der Wiederverwertung von Glas werden überdies bei der Neufabrikation bis zu 35 Prozent Energie eingespart.

### Einwegflaschen aus guten Gründen

Retourflaschen sind sinnvoll für schnell-drehende Produkte, die pro Jahr mehrmals zwischen Abfüller und Konsumenten wechseln. Die gesamte Jahresproduktion der Biotta-Säfte wird im Herbst aus den frisch geernteten, biologisch angebauten Gemüsen hergestellt, abgefüllt, palettiert und ans Lager gelegt. Eine Umstellung auf Retourflaschen hätte die Anschaffung von mehreren hunderttausend Kunststoff-Harassen zur Folge, für deren Herstellung enorme Mengen Energien nötig wären. Die Biotta-Einwegflaschen werden dagegen in Kartons verpackt, die als Altpapier wiederverwertet werden; und was für Frucht- und Gemüsesäfte von grösster Bedeutung ist, sie bieten einen wirkungsvollen Lichtschutz bei der Lagerung. Erschwerend kommt hinzu, dass 40 Prozent der Biotta-Säfte ins Ausland gehen, von wo ein Rücktransport der Gebinde nicht möglich ist.

### Mehrumtrieb für den Handel

Die Umstellung auf Retourflaschen bedeutet für den Handel einen grossen Mehrumtrieb. Vor allem die kleinen Läden werden zusätzlich stark benachteiligt, da die meisten nur ein beschränktes Platzangebot zur Verfügung haben, Retourflaschen aber viel Raum beanspruchen.

Der Geschäftsgrundsatz der Biotta lautet: «Wir wollen mit biologisch angebauten Produkten zu bescheiden kalkulierten Preisen der Gesundheit der Menschen dienen.» Die Umstellung auf Retourflaschen bedeutet jedoch eine Verteuerung des Konsumentenpreises um etwa 30 Rappen pro Flasche, während die Einsparung an Energie lediglich 2 Rappen beträgt. Das heisst, Ökologie und Ökonomie müssen übereinstimmen. Dieser Grundsatz kann für die Biotta-Säfte aber nur mit Einwegflaschen erfüllt werden.

Dr. H. Brandenberger  
Biotta AG, 8274 Tägerwilten

# MÖSCHBERG



## Lehrlingskurs auf dem Möschi Berg

### GELUNGENER AUFTAKT

sr. Der erstmals durchgeführte Kurs «Biologischer Landbau für junge Leute» hat auf Anhieb Anklang gefunden. Über 30 junge Frauen und Männer, vorwiegend Lehrlinge in Bio-Betrieben, haben die ersten zwei Kurstage mit Elan hinter sich gebracht. Ziel des Kurses ist, die Teilnehmerin-

nen und Teilnehmer mit dem Wesen, den Methoden und Organisationen des biologischen Landbaus vertraut zu machen. Damit soll ein Überblick vermittelt werden, der über den eigenen Lehrbetrieb hinausgeht. Dem Lehrmeister wird damit ein Teil des theoretischen Unterrichts abgenommen, der sonst von der Berufsschule wahrgenommen wird, den diese aber im speziellen Fall des biologischen Landbaus nicht erbringen kann.

Der Kurs wird freundlicherweise von der Kommission für landwirtschaftliche Berufsbildung des Kantons Bern mit Beiträgen unterstützt.



Der fachliche Schwerpunkt des ersten Kursteils lag bei der Tierhaltung und fand mit einem Besuch auf dem Betrieb von Fritz Dähler einen gelungenen Abschluss.  
Bild: WS

## VSBLO

### Wofür soll die Knospenmarke bürgen?

sr. Die Schutzmarke «Knospe» für Produkte aus biologischem Anbau erfreut sich zunehmender Bekanntheit. Immer mehr Firmen aus der Lebensmittelbranche möchten ihre Produkte damit auszeichnen. Sie tragen damit zur Bewusstseinsbildung in der Bevölkerung bei und fördern die Motivation der bestehenden und die Umstellungswilligkeit neuer Bio-Betriebe.

Soweit mit der Knospenmarke unveränderte Urprodukte wie z. B. Weizenkörner oder Kartoffeln ausgezeichnet werden, ist die Sache problemlos. Im Bereich der verarbeiteten Produkte wie Yoghurt, Brot oder Konfitüre fangen die offenen Fragen an: Darf ein Bio-Yoghurt homogenisiert sein, ein Bio-Brot im Grossverteiler verkauft wer-

den oder Bio-Konfitüre mit weissem Zucker hergestellt sein? Wie steht es mit Importprodukten? Müssen neben dem Anbau nicht auch der Transportweg und die sozialen und politischen Verhältnisse im Produktionsgebiet mitberücksichtigt werden?

Eine von der VSBLO anfangs April einberufene Tagung der Lizenznehmer förderte zum Teil stark auseinanderdriftende Meinungen zutage. Während die einen die Knospe nur als Garantiezeichen für inländische Urprodukte sehen und Importwaren und Verarbeitungsprodukte am liebsten ganz ausschliessen möchten, begrüssen andere eine möglichst grosse Präsenz in allen Ladengestellen, denn nur so könne unser Anliegen in breite Bevölkerungskreise getragen werden.

Eines steht fest: Die VSBLO ist ein Produzentenverband und die Knospe steht primär für den biologischen An-