

**Zeitschrift:** Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge

**Herausgeber:** Bioforum Schweiz

**Band:** 45 (1990)

**Heft:** 6

**Artikel:** Ein Produkt - viele Absatzwege

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-892144>

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### 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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 28.01.2026

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

# Ein Produkt – viele Absatzwege

Seit weit über 30 Jahren wird organisch-biologisches Getreide in der Schweiz separat vermarktet. Der älteste und wichtigste Abnehmer ist die Bio-Familia AG in Sachseln. Mit ihrem Bio-Bircher Müesli hat die Bio-Familia AG nicht nur ein populäres Produkt auf den Markt gebracht, sondern gleichzeitig das Anliegen einer vollwertigen Ernährung und des biologischen Landbaus ins Volk hinausgetragen. Seither sind viele weitere Absatzwege, und damit eine reiche Palette von Produkten aus biologisch gezogenem Getreide hinzugekommen.

## Der Tradition verpflichtet

### Bauer und Müller – Die Kundenmühle Otti

Seit 1960 betreiben die Ottis in Oberwil bei Büren die zum Bauernhof gehörende Mühle am Dorfbach. Der ganzen Familie geht es darum, die Tradition aufrechtzuerhalten.

Die Privatkundschaft bedienen Ottis gerne mit Weiss-, Halbweiss- und natürlich Vollkornmehl. Trotz dem grossen Zeitaufwand geht der Müller auch gerne auf die Spezialwünsche seiner Kunden ein.

Ein Nebenerwerbszweig der in der Frage um die Zukunft des bäuerlichen Familienbetriebes an Bedeutung gewinnen dürfte!



## Bio-Brot für jeden Geschmack

### Möschberg-Brot

Dieses schmackhafte Vollkornbrot nach dem Rezept von Frau Maria Müller. Es wird in der Bio-Familia in Sachseln hergestellt und versandt.

### Biofarm-Brot

Hier handelt es sich um ein Brot nach einem Rezept der Bäckerfachschule in Luzern. Die dazu verwendete Mehlmischung wird durch die Firma Pistor an einige hundert Bäckereien in der ganzen Schweiz ausgeliefert.

### Selber backen

Wer sein Brot selber backt, dessen Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Ob aus eigenem oder zugekauftem Getreide gebacken, vermittelt uns selber-



## Ein Pionier – die Bio-Familia AG

Das familia Bio-Müesli ist seit 1959 auf dem Markt. Seit über 30 Jahren bezieht die Bio-Familia AG in Sachseln Weizen, Roggen und Dinkel sowie Äpfel aus organisch-biologischem Anbau.

Diese langjährige, treue Zusammenarbeit geht zurück auf die Freundschaft zwischen Herrn Dr. Hans Müller, Herrn Dr. Caspar Arquint und der Familie Hipp. Diesen überzeugten, gesundheitsbewussten Kämpfern ist es zu verdanken, dass

- heute die Bio-Familia AG ihre Produkte in der Schweiz und vielen Export-Märkten vermarktet;
- für Hunderte von Bio-Betrieben der Absatz der biologischen Erzeugnisse gesichert ist.

Das Getreide wird in der Mühle von Niklaus Wallimann in Alpnach aufbereitet und gemahlen.

Die Bio-Familia AG in Sachseln gehört zu den Pionieren in der Vermarktung mit **Bio-Produkten** und verdient deshalb unser Vertrauen.

gebackenes Brot ein zusätzliches Erlebnis und einen neuen Zugang zu einem uralten Grundnahrungsmittel.

Wer dazu noch über eine eigene Getreidemühle verfügt, hat den zusätzlichen Vorteil, dass die Vitalstoffe des vollen Korns sich unvermindert in seinem Brot wiederfinden. Über einen

## Bio per Post und Bahn ins Haus geliefert

Der Getreideversand ist seit ihrem Bestehen eine Spezialität der BIOFARM-Genossenschaft, von der kleinsten Einheit (500 g) bis zur Lose-Lieferung per Tankwagen ist alles möglich.

Neuerdings führt auch die AVG ein Getreidesortiment in ihrem Versandangebot. Detaillierte Preislisten sind bei beiden Genossenschaften erhältlich.

## Was ist Korn?

Der Begriff «Korn» hat je nach Gegend eine ganz andere Bedeutung. Bei uns und in Süddeutschland denken die Bauern an den Dinkel, wenn von Korn die Rede ist, in Norddeutschland an den Roggen. In Schweden ist «Korn» ein Synonym für Hafer, in Amerika bezeichnet «corn» den Mais.

Anders ausgedrückt: Korn ist die Bezeichnung für die Hauptgetreideart einer Gegend, in der nichtbäuerlichen Bevölkerung mitunter auch ein Sammelbegriff für Getreide.

## Biona-Getreide

«Biona» ist die Marke des Verbandes schweizerischer Reform- und Diätfachgeschäfte. Seit 1975, als mit Weizen und Roggen der Anfang gemacht wurde – unseres Wissens das erste Getreide im Lebensmittelhandel in Kleinpackungen – ist im Biona-Reformhaus ein breites Sortiment von Körnern, Flocken und Mehl erhältlich. Körner und Mehl werden in der Biofarm in Kleindietwil abgefüllt, die Flocken stammen von der Firma Holle in Arlesheim.

Die gesamte Palette in Kleinpackungen ist auch unter der Marke **BIOFARM** im Handel.



Monat gelagertes Vollkornmehl büsst durch Oxydation den grössten Teil seiner Vitalstoffe, das heisst Vitamine und Fermente, ein. Übrig bleibt ein Nahrungsmittel, das zwar noch vollwertig aussieht, aber einem gewöhnlichen Halbweiss- oder Ruchbrot nichts mehr voraus hat.