



Die Gesamte Ernte wird im Laden zum Verkauf angeboten.

In Zahlen:

- Erntemenge pro Hektare 8000 kg (100%)
- Feld und Ernteverlust 800 kg (10%) wird zu Kompost
- Schweizer Knoblauch 7200 kg (90%) kommen ohne Aussortierung in den Verkauf ehrlich, transparent, nachhaltig, ökologisch

**ECHT, EHRLICH und TRANSPARENT**

Wir nehmen es in die Hand und folgen dem Ruf nach mehr Nachhaltigkeit. -> Weniger Lebensmittel Verschwendung! Die ganze Ernte wird dir als KonsumentIn angeboten. Jede Knolle, ob gross oder klein hat den gleichen Wert und kann zum Würzen verwendet werden.

«Äusserliche Oberflächlichkeiten» sagen uns nichts (Grösse, Farbe, Form) - wir schätzen die «Inneren Werte» (Geschmack, Haltbarkeit, Ökologie)

**Nicht genormt aber systemrelevant** um der Lebensmittel- und Ressourcenverschwendung entgegen zu wirken, für eine «enkeltaugliche» Landwirtschaft und erschwinglich für jedes Haushaltsbudget.



## Die Normen in unserem System

### In Zahlen:

- Erntemenge pro Hektare 8000 kg (100%)
- Feld und Ernteverlust 800 kg (10%) wird zu Kompost
- Qualität 1. Klasse 4800 kg (60%) im Laden verfügbar
- Qualität 2. Klasse 2400 kg (30%) schmackhafter, bester Knoblauch der äusserlich nicht den Qualitätsnormen entspricht.

Diese Menge wird kompostiert und die aufgewendeten Ressourcen somit unbeachtet entsorgt.

Der Konsum ist stark abhängig von den eingprägten Bildern wie ein Produkt aussieht.

Die eingprägten Bilder entsprechen den Qualitätsnormen, wobei die äusserliche Schönheit massgebend für das Einkaufsverhalten ist.

Schweizer Knoblauch

Beat Stump

Eppishausenstrasse 8

CH- 8586 Buchackern

+41 79 341 05 02

[info@schweizer-knoblauch.ch](mailto:info@schweizer-knoblauch.ch)