

18.01.2023

In der Hofverarbeitung den Überblick behalten

Das Thema Hofverarbeitung ist aktuell und bietet vielen Betrieben die Chance für eine bessere Wertschöpfung. Das ProBio Farminar Ende September 2022 bot einen kurzen Rundum-Überblick zu den rechtlichen Grundlagen und Voraussetzungen der Hofverarbeitung. Im Kreis der Teilnehmenden wurde vor allem die Vielzahl der Regelungen kritisch diskutiert.

Mögliche Verarbeitungsprodukte auf dem landwirtschaftlichen Betrieb sind vielseitig: Von Fleisch, über Milch, getrocknete Früchte, eingemachtes Gemüse und Konfi. Viele Teilnehmenden hatten Ideen für Produkte, mit denen sie das Angebot für den Hofladen ausbauen oder in die Direktvermarktung einsteigen wollten.



(/fileadmin/_processed_/o/1/csm_Hofladen_BiohofGlauer_1200_2_d046cd61af.jpg)

Für ein neues Hofladen-Gebäude ist eine grössere Investition erforderlich.

Foto: Biohof Glauer

Motivation für die Hofverarbeitung

Im Interview beschrieb Lukas Glauer, erfolgreicher Direktvermarkter und Hofverarbeiter vom Biohof Glauer, seine Motivation so: Es gehe ihm um die Wertschöpfung, aber auch darum, im direkten Kontakt den Kundinnen und Kunden das Geschmackserlebnis seiner Produkte vermitteln zu können.

Glauser stieg mit einer grösseren Investition in ein neues Hofladen-Gebäude in die Direktvermarktung ein. Trotz dem dadurch entstandenen finanziellen Druck zahlte sich der Schritt letztendlich aus. Ihre Produkte würden auch gerne mal als Geschenke gekauft, berichtete er.

Bürokratie: Soviel wie nötig, so wenig wie möglich

Diskussionsbedarf gab es zu den vielen gesetzliche Vorgaben, die beachtet werden müssen. Die Botschaft der Referentinnen hierzu war deutlich: Der Rechtsrahmen müsse eingehalten werden. Das Ziel sei aber, den bürokratischen Aufwand so klein wie möglich zu halten. Es gibt viele hilfreiche Unterlagen und Beratungsangebote, auf die Michèle Hürner, Projektleiterin für Direktvermarktung bei Bio Suisse, hinwies (siehe weiterführende Informationen).

Unterschiedliche Anforderungen je nach Produkt

Der Vortrag von Ivraina Brändle, Forscherin im Bereich Lebensmittel am FiBL, zeigte ausserdem, dass die Anforderungen an die Hofprodukte sehr unterschiedlich sein können. Bei der Herstellung von Eierspätzle zum Beispiel sollte der Produzent oder die Produzentin besonders auf die Temperaturkontrolle achten: Das Produkt muss im Kochprozess eine ausreichend hohe Kerntemperatur erreichen und anschliessend möglichst schnell auf Kühltemperatur gebracht und gehalten werden.

Dagegen erfordert die Herstellung von Confi vor allem eine sterile Abpackung. Die Verarbeitung von Produkten für den Hofladen in der eigenen Küche sei grundsätzlich möglich, wenn die Rückverfolgbarkeit der Produkte garantiert ist und die Hygienestandards eingehalten werden, so Brändle. Alle rechtlichen Vorgaben müssten im Rahmen der Selbstkontrolle geprüft werden. Ziel der Selbstkontrolle sei es, Gefahren für die Lebensmittelsicherheit durch eine Analyse und vorbeugende Massnahmen auszuschliessen.

Verarbeitungsgrundsätze für Bioprodukte

Für die Herstellung von Bioprodukten gelten die Verarbeitungsgrundsätze von Bio Suisse, erläuterte Hürner. So müssen die Zutaten biozertifiziert sein und die Produkte schonend und mit einem minimalen Einsatz von Hilfsstoffen hergestellt werden. Umweltschonende Verpackungslösungen und eine korrekte Kennzeichnung gehören ebenfalls dazu, die Verbraucherinnen und Verbraucher dürften nicht getäuscht werden.

Mut zum ersten Schritt

Die Motivation der Teilnehmenden ist gross, die Vorteile der Hofverarbeitung liegen auf der Hand. Letztendlich bleibt, sich nicht abschrecken zu lassen von den Regelungen, sondern die bestehenden Informationsmaterialien zu nutzen und den Schritt zu den eigenen Hofprodukten zu wagen.

Simona Moosmann, FiBL

Weiterführende Informationen

[Was gilt als Hofverarbeitung \(/verarbeitung/hofverarbeitung/was-gilt\)](/verarbeitung/hofverarbeitung/was-gilt) (Rubrik Verarbeitung)

[Voraussetzungen für die Hofverarbeitung \(/verarbeitung/hofverarbeitung/voraussetzungen\)](/verarbeitung/hofverarbeitung/voraussetzungen) (Rubrik Verarbeitung)

[Richtlinien und Reglemente \(/verarbeitung/hofverarbeitung/richtlinien-und-reglemente\)](/verarbeitung/hofverarbeitung/richtlinien-und-reglemente) (Rubrik Verarbeitung)

[Lohnverarbeitung \(/verarbeitung/hofverarbeitung/allgemein/lohnverarbeitung-achten\)](/verarbeitung/hofverarbeitung/allgemein/lohnverarbeitung-achten) (Rubrik Verarbeitung)

[Direktvermarktung \(/markt/direktvermarktung\)](/markt/direktvermarktung) (Rubrik Markt)

[Kennzeichnung \(/verarbeitung/kennzeichnung\)](/verarbeitung/kennzeichnung) (Rubrik Verarbeitung)

[🔗 Erfahrungsaustausch ProBio \(https://probio.bioaktuell.ch/ueber-probio\)](https://probio.bioaktuell.ch/ueber-probio)
(Projektwebseite)

[🔗 Marktplatz Biomondo \(https://www.biomondo.ch/de\)](https://www.biomondo.ch/de) (Bio Suisse)

[🔗 Biohof Glauser \(https://biohofglauser.ch/\)](https://biohofglauser.ch/) (Glauser)

[🔗 Info-Ordner zu Selbstkontrolle, Direktvermarktung und Gästebewirtung \(https://agridea.abacuscity.ch/de/A~1168~1/Selbstkontrolle-Direktvermarktung-und-G%C3%A4stebewirtung-Ordner/Deutsch/Print-Papier\)](https://agridea.abacuscity.ch/de/A~1168~1/Selbstkontrolle-Direktvermarktung-und-G%C3%A4stebewirtung-Ordner/Deutsch/Print-Papier)
(Agridea)

📄 [Gebührenreglement für Produktionsbetriebe mit Direktvermarktung \(/fileadmin/documents/ba/Markt/Hofverarbeitung/gebuehrenordnung_produzenten_2011_d.pdf\)](/fileadmin/documents/ba/Markt/Hofverarbeitung/gebuehrenordnung_produzenten_2011_d.pdf)
(325.0 KB)

Ansprechpartnerin



FiBL

Ivraina Brändle
Agrar- und Ernährungssysteme
FiBL
Ackerstrasse 113
5070 Frick

☎ 062 865 04 22 (tel:+41628650422)

@ E-Mail

🔗 www.fibl.org (<https://www.fibl.org/de/>)

Ansprechperson





Michèle Hürner-Sandrin
Projektleiterin Direktvermarktung
Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34
4052 Basel

☎ [061 204 66 43 \(tel:+41612046643\)](tel:+41612046643)

@ [E-Mail](#)

🔗 [www.bio-suisse.ch \(https://www.bio-suisse.ch/\)](https://www.bio-suisse.ch/)

Für Presseanfragen
kontaktieren Sie bitte unsere
🔗 [Medienstelle \(https://www.bio-suisse.ch/de/medien.php\)](https://www.bio-suisse.ch/de/medien.php)

Letzte Aktualisierung dieser Seite: 27.09.2022

WEINGUT FiBL



<https://advertising.fibserver.com/adserver/www/delivery/cl.php?bannerid=95&zoneid=175&sig=b73d979f67660c1e87879e286f3c6a246c4a1568233466c681ebfae1ba2d9c&fo768ece5c2c10>



<https://advertising.fibserver.com/adserver/www/delivery/cl.php?bannerid=2&zoneid=176&sig=b73d979f67660c1e87879e286f3c6a246c4a1568233466c681ebfae1ba2d9c&fo768ece5c2c10>

[oadest=http%3A%2F%2Fweingut.fibl.org\)](http://www.agrarshop.ch)

agrashop.ch

Dünger für Bio-Betriebe

<https://advertising.fiblservers.com>

[/adserver/www/delivery](https://adserver/www/delivery)

[/cl.php?bannerid=75&zoneid=177&](https://cl.php?bannerid=75&zoneid=177&)

[sig=9ad3417643f85152ad4c563fedb816fb08b154e3c687d4e76d45f6682eb7d8db6a8c93644&](https://cl.php?sig=9ad3417643f85152ad4c563fedb816fb08b154e3c687d4e76d45f6682eb7d8db6a8c93644&)

[oadest=https%3A%2F](https://www.agrarshop.ch)

[%2Fagrashop.ch%2F\)](https://www.agrarshop.ch)

[oadest=http%3A%2F](http://www.muehlerytz.ch)

[%2Fwww.muehlerytz.ch\)](http://www.muehlerytz.ch)



<https://advertising.fiblservers.com>

[/adserver/www/delivery](https://adserver/www/delivery)

[/cl.php?bannerid=71&zoneid=178&](https://cl.php?bannerid=71&zoneid=178&)

[sig=9ad3417643f85152ad4c563fedb816fb08b154e3c687d4e76d45f6682eb7d8db6a8c93644&](https://cl.php?sig=9ad3417643f85152ad4c563fedb816fb08b154e3c687d4e76d45f6682eb7d8db6a8c93644&)

[oadest=http%3A%2F](http://www.muehlerytz.ch)

[%2Fwww.muehlerytz.ch\)](http://www.muehlerytz.ch)