

Bio 3.0: Zurück in die Zukunft? Seite 5

Brotweizenqualität: Die Branche traf sich zum Dialog Seite 10

Schlachtviehqualität: Mit Genetik und Fütterung zum Erfolg Seite 14



Ihr Partner
für
Bio-Saatgut



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Rytz-Saatgut für Biobetriebe

Schnell und ertragreich: 4400 Turbo, die mehrjährige Mischung

Erster Schnitt bis 2 Wochen früher. Ausgezeichnete Unkrautunterdrückung dank dem schnellen Wachstum des Turbo-Raigras Andrea. Für alle Betriebe in guten Futterbaugebieten, welche auf ertragreiche und ausdauernde Mischungen setzen.

Bewährt mit Mattenklees: 3000, 3-jährige Mischung

Universelle ergiebige Futterbaumischung, liefert viel schmackhaftes Futter auch in trockenen Perioden.

Trockene Lagen: BIOLUZ, 3-jährige Luzernemischung

Die Versicherung auf Trockenstandorten. Eiweissreiches, schmackhaftes Futter.

Mischung für Berggebiete: Mountain-Star

Für höhere Lagen bis 1800 m/üM

Verlangen Sie den neuen Saatgutkatalog.

Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte
3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch

Abhollager:

Andreas Neyerlin, 4246 Wahlen/BL, Tel. 079 699 44 16
Samen Steffen AG, 4901 Langenthal, Tel. 062 916 13 70



www.viegut.ch

**Ganz natürlich.
Voller Vertrauen.**



Ihr Vermarkter für Tiere aus
der Mutterkuhhaltung und
Bio-Knospen-Produktion.



VIEGUT AG · Gewerbering 5 · 6105 Schachen LU · T 041 360 45 45 · info@viegut.ch



enthält: *Aureobasidium pullulans*

BlossomProtect

Die beste Alternative gegen Feuerbrand

- Gegen Feuerbrand in IP- und Bio-Strategien
- Antagonistische Hefe verhindert Blüteninfektion

Andermatt Biocontrol AG
Stahlermatten 6 · 6146 Grossdietwil
Telefon 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch



Andermatt
Biocontrol

Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

Tel. 071 / 659 05 05 Fax. 071 / 659 05 20



Gesucht

Bioaufzucht-Betriebe

- eine interessante Aufstockung
- auch im Umstellungsjahr möglich

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne

Einmachgläser mit Deckel Flaschen mit Drahtbügelverschluss

für alle Arten von Lebensmitteln.
Marmeladen, eingelegte Früchte und Gemüse, ...
Gläser in verschiedenen Grössen und Formen
von 0,4 dl bis 1 Liter.
Flaschen mit Drahtbügelverschluss 2,5 dl bis 1 Liter.

Gratis Mustergläser mit Preisliste auf Anfrage

Crivelli Verpackungen • CH-6830 Chiasso
☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84
crivelliimballaggi@hotmail.com

Bio 3.0: Wachsen, aber biogerecht

Die Biobewegung hat es in der Vergangenheit geschafft, viele unterschiedliche Strömungen zu vereinen. Gegenwärtig lassen sich aber zwei wichtige Tendenzen ausmachen, die sich längerfristig nicht ohne Weiteres unter einen Hut bringen lassen: einerseits der Trend zur Produktion für den Grosshandel und



andererseits eine Rückbesinnung auf die Direktvermarktung unter Nutzung neuer Kommunikationstechnologien und die Weiterentwicklung unabhängiger Absatzkanäle. Dabei steht im Vordergrund, die Konsumenten für die biologische Wirtschaftsweise zu sensibilisieren und für die so hergestellten Produkte eine Absatzmöglichkeit zu finden.

Der direkte Kontakt schafft Vertrauen, Richtlinien und Kontrollen haben für die Konsumenten in diesen Kanälen untergeordnete Bedeutung. Über den Grosshandel sind andererseits die grossen Mengen absetzbar. Bei einigen Produkten wie etwa bei der Milch und beim Fleisch ist das wertvoll, bei anderen muss die entsprechende Produktion erst aufgebaut oder ausgedehnt werden. Inwieweit die Industrie dabei bereit ist, die Grundsätze und Gegebenheiten des Biolandbaus zu berücksichtigen, wird sich zeigen, etwa am Beispiel der gegenwärtig laufenden Diskussionen über die Brotweizenqualität oder bei der optischen Qualität von Gemüse. Wie weit kann sich der Biolandbau auf die industriellen Absatzstrukturen ausrichten, ohne in seinen Werten beschnitten zu werden? Wie kann man im anonymen Grosshandel das Vertrauen der immer anspruchsvolleren Kunden gewinnen, wenn nicht mit immer mehr Richtlinien und Kontrollen? Braucht es am Ende unterschiedliche Biostandards für den Grosshandel und für alternative Vermarktungsformen?

Bio 1.0 hat sich darum bemüht, die Landwirtschaft auf eine solide biologische Grundlage zu stellen. Bio 2.0 hat den Biolandbau breiter anwendbar gemacht und den Biogedanken auf die Verarbeitung ausgedehnt. Bio 3.0 müsste nun das passende Wirtschaftssystem finden, das eine grössere Schicht der Bevölkerung zu erreichen vermag, aber dem Biogedanken auf allen Ebenen entspricht. So könnte die Bioernährungswirtschaft eine wahre Alternative zur industriellen Ernährungswirtschaft mit all ihren Skandalen werden.

Markus Spuhler
Markus Spuhler, Chefredaktor

bioaktuell



10



12



14



16



26

HIER UND JETZT

5 Bio 3.0: Ideen für die dritte Phase

PFLANZENBAU/ VERARBEITUNG UND HANDEL

10 Ein weiterer Schritt auf einem langen Weg

Die Bäckereiindustrie verlangt bessere Weizenqualität, wenn der Inlandanteil steigen soll. Die Branche traf sich zur Diskussion über die nötigen Massnahmen.

PFLANZENBAU

12 Spargeln: Für grosse und kleine Betriebe, für schwere und leichte Böden

TIERHALTUNG

14 Schlachtvieh: Deklassierungen vermeiden

RATGEBER

16 Wiederkäuer ans Wiesenfutter gewöhnen

POLITIK

18 Die EU-Kommission will die Öko-Verordnung umkrempeln

AUSBILDUNG

19 Biolandbau für Quereinsteiger

BIO SUISSE

20 Bei Meinungsverschiedenheiten zwischen Marktpartnern hilft jetzt eine Ombudsstelle

21 Ein vierter Vorstandskandidat stellt sich vor

22 Die Delegiertenversammlung dürfte lebhaft werden

FIBL

24 Die Biowelt in Zahlen

VERARBEITUNG UND HANDEL

25 Bio Bistro: «Zmittag» für Basels Alternative

RUBRIKEN

15 Märitstand

16 Impressum

26 Notizen

28 Ausgesprochen

29 Agenda

Titelbild: Bio 3.0: Unter diesem Schlagwort brütet die Branche derzeit über Ideen für die dritte Phase der Biobewegung.

Bild: fotolia



UFA

280

Ein Pass, der ankommt

AKTION

UFA 280

Ideale Ergänzung zu Weidegras und strukturarmem Futter

- Bremst die Passagerate
- Reguliert den Verdauungsprozess
- Panseneffizienz wird erhöht
- Bessere Kotkonsistenz

Futter des Monats April
Rabatt Fr. 5.-/100 kg
 bis 10.05.14

ufa.ch

In Ihrer **LANDI**

PIETRA®

Spezialpreis!
bis 23. Mai 2014

Pietra® 112 Univers

Der ideale Leckeimer für eine ausreichende Mineralstoff- und Spurenelementversorgung auf der Weide!

Nah bei Ihnen erhältlich, zu ihrem VORTEIL!

Finden Sie ihre Regionalmühle unter www.protector.ch!



PIETRA® 112 Univers Leckeimer

RABATT bis Fr. 40.- pro 100 kg

protector
wir gestalten die Ernährung von morgen

PROTECTOR SA
INFO-TEL: 021 906 15 15
www.protector.ch

TARITRAL BIO

natürlicher TROCKENSTELLER

- Eine neue natürliche Methode zum sofortigen Trockenstellen!
- Regenerierung und Erneuerung des Eutergewebes ☎ 026 913 79 84
- mit Brennessel, Salbei und Ackerschachtelhalm www.lgc-sa.ch



Bio Schlachtviehvermittlung

Pro Beef GmbH, Einsiedeln:
 Mobile 079 824 44 45 (Franz J. Steiner)
 Fidelio-Biofreiland AG, Aarau:
 Telefon 062 824 21 23 (Beat Kohli)

Wir suchen:
neue Produzenten für Bio Weide-Beef

Besitzen Sie Wald?

Als Pionier der Baumbestattung suchen wir infolge steigender Nachfrage laufend neue Parzellen Mischwald ab 1ha zur Nutzung (kein Kauf).

Sind Sie an dieser Einnahmequelle interessiert?
 Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.



FriedWald GmbH
 Hauptstr. 23 - 8265 Mammern
 Tel. 052 / 741 42 12
info@friedwald.ch - www.friedwald.ch

seit 1993

Videos für die Bio-Praxis



You Tube Kanal: **fiblfilm**

bioaktuell.ch

FiBL



agrobio schönholzer ag
www.agrobio-schönholzer.ch

Raufutter

BIO Getreideheu-Pellets: bewährter Maiswürfelfersatz - konstanter, ausgeglichener Gehalt, schnelle Energie

BIO Luzernepellets: Pellets mit 16% RP oder **nur bei uns** Power Pellets mind. 20% RP - ein kräftiges Raufutter

BIO Belüftungsheu: Gräsermischung in Top-Qualität für alle Bedürfnisse, belüftet aus Ernte 2013 oder heissluftgetrocknet bereits **aus Neuer Ernte 2014 !!!**

BIO Bodenheu/-emd: solange Vorrat

BIO Grasballen: solange Vorrat

Kraftfutter

"Nebenprodukte schliessen den ökologischen Kreislauf nachhaltig sinnvoll-wertvoll-preiswert"

BIO Maiskeime: 'Spezialität'-hochwertiges Eiweiss, Stärke, pansenstabiles Fett, konjug. Linolsäure CLA, schmackhaft, ideal für Anfütterung (Ca-arm) u. Laktationsstart

BIO Körnermais: beständige Stärke - pansenschonende Energie für hohe Milchleistungen

BIO Projunior Kälber-Aufzuchtfutter ohne Soja: hochwertige Inhaltsstoffe und strukturierte Luzerne sorgen für frohes Wachstum und optimale Pansenentwicklung

BIO Extrulin: extrudierte Leinsaat bringt Frühlingsgras-Effekt in Startphase, gesund & natürlich mit Omega-3

BIO Melasse: Energie aus dem Tank

Stroh BIO und konventionell

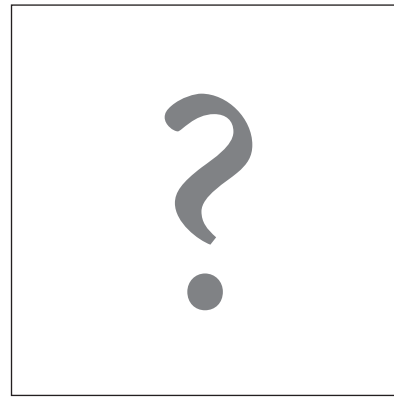
☎ 071 642 45 90
info@agrobio-schönholzer.ch



Bild: Archiv



Bild: Thomas Alfeld



Hans und Maria Müller legten gemeinsam mit anderen Pionieren die Grundsteine für Bio 1.0, in der Folge standen die Regulierung und Markenentwicklung, unter anderem der Knospe, im Fokus von Biolandbau 2.0. Wie die dritte Phase aussehen soll, ist Gegenstand eines brancheninternen Strategieprozesses.

Bio 3.0: Zurück in die Zukunft?

In der Bioszene zirkuliert ein neuer Begriff: Biolandbau 3.0. Nach Pionierphase und Konsolidierung soll nun eine dritte Epoche folgen. Angesichts der stark unterschiedlichen Positionen wird es zunächst eine Diskussion über Grundsatzfragen brauchen. Zum Beispiel: Wie kann sich Bio weiterhin von anderen ambitionierten Labels abheben? Wie lässt sich die Produktion steigern, ohne dass die Nachhaltigkeit leidet? Und welche technischen Hilfsmittel sollen dafür zulässig sein?

Als in Nürnberg kürzlich die Biofach über die Bühne ging, war die Drei die dominierende Zahl. Zum 25-jährigen Jubiläum der Branchen-Leitmesse stand der Begleitkongress unter dem Motto: «Organic 3.0 – die ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft von morgen». Das aus der Computersprache entlehnte Zahlenkonstrukt steht üblicherweise für neue Versionen von bewährten Programmen, welche die Benutzer oft vor bisher unbekannte Probleme stellt, anstatt sie zu entlasten.

Im Falle von Bio 3.0 ist das nicht anders. Es ist vor allem Denkarbeit angesagt: «Die Akteure müssen sich gemeinsam der Aufgabe stellen, Konzepte für den Ökolandbau der Zukunft zu erarbeiten. Konzepte, die Nachhaltigkeit fördern, Wachstum zulassen ohne Qualitäten aufzugeben und gleichzeitig die Glaubwürdigkeit gegenüber den Kunden erhöhen», erklärte Markus Arbenz, Präsident des internationalen Dachverbands IFOAM, der die Strategiediskussion mit angestossen hat.

Das ist ein umfangreiches und anspruchsvolles Paket: Der Biolandbau soll weiter wachsen, aber dabei seine Wurzeln – Stichworte Nachhaltigkeit, Umweltschutz – nicht vernachlässigen. Dies alles in einer Welt, wo die Ressourcen zusehends knapp werden, die Weltbevöl-

kerung steigt, die Agrarpolitik von industriellen Konzernen beherrscht wird und die Ansprüche der Konsumenten ans Produkt permanent steigen.

Eine auf die Biofach hin verfasste Trendstudie zeigt, wie gross die Anforderungen an die Bioproduzenten und -verarbeiter geworden sind: Eine zunehmend individualisierte Gesellschaft verlangt nach einer Auswahl, die ihre Bedürfnisse lückenlos befriedigt: Die Produkte sollen unter anderem biologisch, klimafreundlich und fair produziert, gesund, oft vegan, wenn möglich allergiesicher, mobil konsumierbar, jederzeit verfügbar, vom Produzenten bis auf den Teller transparent und zahlbar sein.

Diese in sich teilweise widersprüchlichen Konsumentenwünsche stellen die Biobranche vor grosse Herausforderungen, zumal man sich nicht einig ist, wie weit man gehen darf, um das erwünschte Wachstum zu erreichen:

■ Es braucht intensive Züchtungsarbeit, um Pflanzen und Tiere zu «designen», welche ideal auf die Bedürfnisse des Biolandbaus abgestimmt sind. Die Zeit eilt. Darf zur Beschleunigung auf neue Technologien zurückgegriffen werden?

■ Die Lebensmittelindustrie und der Detailhandel, die grossen Anteil am gewaltigen Wachstum des Bioland-

baus haben, verlangen nach haltbaren und transportfreundlichen Produkten. Wie viel Technik darf der Biolandbau dulden, damit er das Ergebnis guten Gewissens noch als Bioprodukt vermarkten kann?

■ Besorgte Konsumenten stören sich daran, dass Küken zu Millionen nach dem Schlüpfen vernichtet werden, nur weil sie das falsche Geschlecht haben. Ist es verantwortbar, die männlichen Tiere mit mehr Importfutter und schlechterem Zuwachs aus ethischen Gründen 100 Tage länger leben zu lassen?

Das sind nur drei Problemfelder, welche die Szene zurzeit weit auseinanderdividieren. Gleichzeitig muss sie darauf achten, dass sie sich von anderen Labels punkto Anforderungen nicht in den Schatten stellen lässt. Allzu ausgeprägtes Gärtchendenken dürfte aber ebenfalls schwerlich mit dem gesamtheitlichen Denken, dem sich der Biolandbau verpflichtet fühlt, vereinbar sein. Auf die jungen Biolandwirtinnen und Biolandwirte, welche die Pioniere nur noch vom Hörensagen kennt, kommt einiges zu. Hoffentlich fällt es dieser digitalen Generation ebenso leicht, die Ansprüche an Bio 3.0 unter einen Hut zu bringen, wie sie mit neuen Computerprogrammen zu hantieren pflegen.

Adrian Krebs

Bio 3.0 aus Sicht der Praxis

Eine gemeinsame Linie oder abgestufte Standards?

Ein grundsätzlicher Strategieprozess ist zum jetzigen Zeitpunkt durchaus angebracht. Es stellt sich nämlich die Frage, ob der Biolandbau künftig alle Beteiligten auf



Bild: Bio Suisse

Urs Brändli

eine Linie einschwören kann oder ob es allenfalls nicht sinnvoller wäre, die Standards noch stärker abzustufen. Wir sehen beispielsweise bei der CMS-Thematik, dass ein Verbot einzelne Betriebe vor grosse Probleme stellt – andererseits behindert es die Weiterentwicklung des ganzen Verbands, wenn wir uns immer nur am kleinsten gemeinsamen Nenner orientieren können.

Die langfristige Strategie muss auf jedenfall intern erarbeitet werden, es wird wohl nicht möglich sein, die Diskussion in der ganzen Breite des Verbands zu führen. Es muss auf der Stufe der Vertreter passieren. Ergänzend zum Vorstand sind aber unbedingt die verschiedenen Gremien und die Präsidentinnenkonferenz einzubeziehen. Bio Suisse muss sich aber auch international in den Strategieprozess einbringen. Wir haben in der Schweiz die komfortable Situation, in manchen Bereichen einen gewissen Vorsprung zu haben und so gewisse Dinge früher ausprobieren zu können, von diesen Erfahrungen müssen wir andere Länder profitieren lassen. Im Bereich Nachhaltigkeit müssen wir prüfen, ob es international Synergien gibt, etwa mit Bio Austria, Bioland und Naturland.

Urs Brändli,
Präsident Bio Suisse

Es braucht mutige Ideen und Basisdemokratie

Wir müssen uns mal ruhig auf das Feierabendbänkchen setzen und uns überlegen, wo wir mit dem Biolandbau in Zukunft hinwollen. Die letzten Jahre waren von



Bild: Thomas Alfeldt

Christian Butscher

den Richtlinien dominiert und das war auch richtig. Aber jetzt brauchen wir den Mut und die Freiheit, neue Ideen und Ziele zu definieren. Dieser Ideenfindungsprozess sollte auf der Stufe der Präsidentenkonferenz passieren. Die strategischen Entscheide werden danach im Vorstand gefällt. Bei der Umsetzung kommt dann aber klar die Basisdemokratie zum Zuge. Wichtig sind breit abgestützte Einführungsprozesse mit passenden Übergangsfristen. Heute ist ja zum Beispiel jeder irgendwie froh, dass er keinen Kuhtrainer mehr einsetzt oder die Pferde nicht mehr anbindet. Der Biolandbau muss sich in vier zentralen Punkten weiterentwickeln: Das Tierwohl muss konsequenter umgesetzt werden, auf die Hilfsstoffliste muss man einen kritischen Blick werfen, und bei der Bodenfruchtbarkeit besteht ein wesentlicher Nachholbedarf. Bei der Pflanzenzüchtung, sind wir auf einem guten Weg. Weiter, kommt das Soziale dazu. Hier haben wir aber nicht etwa eine besondere Verantwortung als Biolandwirte, sondern schlicht und einfach, weil es hier um Menschen geht. Deshalb bin ich auch dagegen, dass wir in diesem Bereich Richtlinien schreiben.

Christian Butscher,
Geschäftsführer Demeter

Es braucht eine echte Biohandelsstrategie

Es gibt verschiedene Entwicklungen, die meiner Meinung nach korrigiert werden müssen. Eine Strategiediskussion ist insofern angebracht. Insbesondere bei der



Bild: Bio Suisse

Marie-Thérèse Chappaz

Vermarktung und beim Handel braucht es eine klare Strategie, die dem Biogedanken entspricht.

Bio und Regionalität müssen wieder gleichgesetzt werden, zumindest bei den Produkten, die wir nicht bei uns herstellen können. Mir gefällt nicht, wie die Grossverteiler mit Bio umgehen. Sie machen viel Werbung mit Bio und Regionalität, aber schlussendlich wollen sie die Produkte verkaufen, auf denen sie die höchste Marge haben, und das sind meist die Importprodukte. Ich finde es in Ordnung, mit den Grossverteilern zusammenzuarbeiten, aber man müsste ihnen klarere Regeln vorgeben. Sonst missbrauchen sie unsere hochwertigen Schweizer Bioprodukte, um ausländische Produkte mit geringeren Standards zu verkaufen. Insbesondere bei den sozialen Standards sehe ich da grosse Probleme. Bio bedeutet für mich auch den direkten Kontakt zwischen Bauern und Konsumenten und das Vertrauen, das daraus erwächst. Bio Suisse sollte zurückhaltender sein bei der Labelvergabe an Importprodukte. Auf politischer Eben sollte Bio Suisse präsenter werden, sich vermehrt für die Ernährungssouveränität und gegen den Kulturlandverlust einsetzen.

Marie-Thérèse Chappaz,
Winzerin aus Fully VS

Wir müssen den Faktor Gesundheit höher gewichten

Wenn wir weiterfahren wie bisher, birgt das gewisse Gefahren. In der Zeit vor dem Einstieg der Grossverteiler und namentlich von Coop brauchte es eine starke Überzeugung und eine intensive Auseinandersetzung mit den Prozessen, wenn man biologisch wirtschaften wollte. Die Biobauern haben damals vieles nicht gemacht, obwohl es nicht verboten war. Als dann



Bild: zvg

Ernst Frischknecht

die kantonalen Umstellungsbeiträge eingeführt wurden, änderte sich das. Plötzlich war einer fast dumm, wenn er nicht umstellte auf Bio. Das führte zwangsläufig zu einem Rückschritt. Die Auswirkungen dieser Verwässerung sind heute stark zu spüren, zum Beispiel dann, wenn Biobauern nach der Zulassung von direktwasserlöslichem Stickstoff verlangen, wie dies derzeit im Fall der Biogasgülle angestrebt wird.

Wir müssen den Faktor Gesundheit der Bioprodukte unbedingt wieder höher gewichten, sonst verliert Bio die tiefere Grundlage. Es ist wissenschaftlich mehrfach erwiesen, dass sich die Struktur der Proteine durch die Zwangsernährung der Pflanze mit schnell verfügbarem Stickstoff ungünstig verändert. Hier müssen wir sehr aufpassen, dass wir nicht von IP überholt werden, die haben stark aufgeholt.

Dafür braucht es auch wieder vermehrte Diskussionen unter den Produzenten. Wenn es uns nicht gelingt – auch labelübergreifend – lustvoll zu streiten und heikle Fragen anzusprechen, wird es in absehbarer Zeit nur noch Demeter geben, während die Knospe verwässert und mit IP gleichgeschaltet sein wird.

Ernst Frischknecht,
Biolandwirt, Tann-Rüti ZH

Bio muss nicht immer teurer sein, wir brauchen neue Kunden

Die Biofleischbranche ist recht gut unterwegs, aber noch verbesserungsbedürftig. In Zukunft wird es immer weniger Biobauern geben, welche dafür mit moderner Technologie mehr und günstiger produzieren können müssten, was sich dann wiederum günstiger auf Verkaufspreise auswirken sollte. Bio muss nicht immer teurer sein, wir brauchen neue Kundensegmente, die



Bild: Markus Dlouhy

Ernst Stettler

wohl Bio kaufen würden, aber vom Verkaufspreis her bisher daran gehindert sind, denn unsere bestehenden Kunden sind keine grossen Fleischesser und vielfach Vegetarier.

Die industrielle Fleischverarbeitung kann nicht aufgehalten werden, aber die Marschrichtung müsste korrigiert werden: zurück zur guten alten Handwerkskunst. Die bestehenden Richtlinien dürfen nicht larger gehandhabt werden, man darf keine neuen Hilfsstoffe erlauben, die Fleischfachleute sind besser zu schulen und es braucht mehr Forschung mit spezifischem Augenmerk auf Verarbeitung nach den Mondphasen.

Zudem braucht es ein kluges, verbessertes Marketingkonzept für Werbung in eigener Sache, das Fleisch wächst ja nicht im Ladengestell. Das heisst wiederum Apostelarbeit an der Verkaufsfond über die Herkunft, den Mehraufwand durch tierfreundliche Produktion, die Inhaltsstoffe, für die immer grösser werdende Kundengruppe der Allergiker. Im Weiteren sollten wir noch ausführlicher informieren über Bio und die Knospe und so die naturnahste und ökologischste Produktionsform in ein noch besseres Licht rücken.

Ernst Stettler,
Biometzger, Langenthal BE

Biolandbau muss jungen Leuten reelle Perspektiven bieten

Mit den Möglichkeiten zur Produktionssteigerung innerhalb des Biolandbaus legte die Bio-2.0-Generation einen starken Fokus auf die Produktevermarktung. Die intensive Bearbeitung der Frage, wie sich der Marktzugang von Bioprodukten gestalten soll, führt heute immer mehr zur Auffassung, dass sich ein zukunftsfähiger Biolandbau sogar per se verkaufen müs-



Bild: zvg

Sabina Tschumi

se. In die Weiterentwicklung der von der Bio-1.0-Generation erschaffenen produktionstechnischen Grundlagen wurde hingegen bis heute verhältnismässig wenig investiert. Die Themen des Biolandbaus haben in den landwirtschaftlichen Berufs- und Hochschulen immer noch einen geringen Stellenwert und werden oft nur wenig ernst genommen. Damit das bestehende Wissen auf den Höfen weiterentwickelt werden kann, müssten jedoch auch im Bereich der Bildung und Forschung bedeutend mehr Möglichkeiten für das Erarbeiten neuer, eigenständiger Lösungsansätze geboten werden – wobei Integrität und Innovation keine Gegensätze, sondern vielmehr eine grosse Chance darstellen. Anstatt in der Werbung verklärte Bilder einer jungen, dynamischen Biohof-Idylle zu zeigen, sollte sich auch der Biolandbau vermehrt darum bemühen, jungen Leuten reelle Berufsperspektiven und Einstiegsmöglichkeiten zu bieten.

Sabina Tschumi,
in Ausbildung zur Landwirtin EFZ
(Bioschwand) und Agronomin FH

«Mit Qualitätsbio kann man nicht die ganze Welt ernähren»

FiBL-Direktor Urs Niggli betrachtet die Diskussionen um Bio 3.0 zurzeit lediglich als Gedankenspiele, warnt die Biobewegung aber vor dem Ausruhen auf den Lorbeeren. Konkurrenzlabels hätten aufgeholt und drohen Bio zu überholen, sagt er im Gespräch. Zur Lösung der globalen Ernährungsprobleme schlägt er unterschiedliche, an die örtlichen Verhältnisse angepasste Biostandards vor.

Alle sprechen über Biolandbau 3.0. Wird der Biolandbau jetzt neu erfunden?

Nein, ich würde eher von einer Rückbesinnung auf die Werte und einer Modernisierung der Methoden sprechen. Aber vorläufig sind es eigentlich nur Gedankenspiele, weil sich viele Leute überlegen, wie die Zukunft aussehen wird. Sie sind verunsichert, weil in den Läden plötzlich neue Labels auftauchen und weil der Abstand zu gewissen IP-Programmen wie zum Beispiel TerraSuisse kleiner geworden ist. Biolandbau 3.0 ist in der Schweiz weniger ein Thema als in Deutschland. Bio Suisse hat für die Schweiz eine klare Qualitätsstrategie entwickelt und nimmt dabei Rücksicht auf Kleinbetriebe. Das ist bereits eine gute Vision für die Zukunft.

Was ist denn eigentlich unter Biolandbau 1.0 und 2.0 zu verstehen?

Biolandbau 1.0 hat etwa 80 Jahre gedauert. Es sind Ideen von etwa 50 Pionieren, welche mit Büchern und Vorträgen eine grosse Wirkung hatten. Dazu ge-

Wenn Kaffee, Schokolade und weitere Produkte immer öfter andere Labels tragen als Bio, kann das ja auch dazu führen, dass Bio stagniert.

hören zum Beispiel Raoul Francé, ein berühmter österreichisch-ungarischer Bodenbiologe, Ewald Könemann, der die Zeitschrift «Bebauet die Erde» herausgab, selbstverständlich die Koberwitzer Vorträge von Rudolf Steiner vor 90 Jahren und «Bodenfruchtbarkeit: eine Studie biologischen Denkens» des Mikrobiologen Hans Peter Rusch. Das Buch war für die Schweizer Pioniere Hans und Maria Müller ein Durchbruch in eine neue Theorie der Landwirtschaft.

Und die Fortsetzung, Biolandbau 2.0?

Seit den 1970er-Jahren wurde der Bio-

landbau genormt und standardisiert. Ein Kontroll- und Zertifizierungssystem entstand. Behörden begannen die Kontrolle zu überwachen. Mittlerweile haben gegen 90 Länder Biogesetze. Dank der weltweiten Normierung können wir Biopapaya aus Indien und Grüne Bohnen im Winter aus Marokko importieren. Ein beachtlicher Erfolg, der weltweite Handel mit Bioprodukten ist auf 76 Milliarden Franken angestiegen. Doch das gibt auch Probleme!

Welche?

Ich glaube nicht, dass ein Schweizer Bauer, der zehn Hektaren Acker pflügt, die gleichen Interessen hat, wie ein ukrainischer Betrieb mit 3000 Hektaren Bioackerbau. Ich bin überzeugt, dass in der Schweiz Qualitätsbio mit ganz strengen Richtlinien die grosse Zukunftschance ist, aber ich kann mir nicht vorstellen, dass man damit die ganze Welt ernähren kann. Ich glaube, dass ein Bio, das höchste Qualität garantiert, ein anderes Bio ist als das, was weltweit zur Ernährungssicherheit und zum Umweltschutz beiträgt.

Ist es nicht heikel, zwei Klassen von Bio zu schaffen?

Ja, das stimmt, da gibt es ungelöste Punkte, aber genau das müssen wir diskutieren. Diese Diskussionen werden sowieso kommen. Was wir nämlich jetzt sehen ist, dass andere Labels wie Fairtrade und Rainforest Alliance Bio in gewissen Bereichen überholen. Wenn Kaffee, Schokolade und weitere Produkte immer öfter andere Labels tragen als Bio, kann das ja auch dazu führen, dass Bio stagniert. Und dann werden die Diskussionen sowieso losgehen.

Was hat alles Platz unter dem Dach von Biolandbau 3.0?

Zum Beispiel vermehrt Bioprodukte von Kleinbetrieben aus sorgfältiger traditioneller Verarbeitung, die auf Wochen-

märkten und im Internet angeboten und dank hoher Qualität stark nachgefragt werden. Viele junge Leute begeistern sich für Urban Gardening und bauen eine Alternative zu den Grossverteilern und Discountern auf. Auf dem anderen Extrem der Skala steht der «Tomatenfisch», wo Fische in Aquakultur die Tomaten im Gewächshaus düngen. Das perfekte Recycling, Natur und Hightech, aber nicht

Ich sehe ein grosses Potenzial für wissenschaftlichen Fortschritt innerhalb der bestehenden Richtlinien.

biokonform. Oder der 3000 Hektaren grosse Biobetrieb des weltberühmten Naturschützers Doug Tompkins in Argentinien, wo GPS-gesteuerte Traktoren und Geräte die Felder in geschwungene Streifen auflösen, damit Erosion verhindern und den Schädlingen, Krankheiten und Unkräutern durch das Nebeneinander von vielen Kulturen vorbeugen.

Was ist das Gemeinsame in dieser neuen Vielfalt?

Die Umwelt konsequent schonen, natürliche Ressourcen nicht verbrauchen, Landwirte und Landarbeiter fair bezahlen, die Tiere respektvoll behandeln und gesunde Lebensmittel herstellen. Das ist die Essenz des Biolandbaus, seit den Pionieren.

Sie haben in der letzten Zeit immer wieder von Biolandbau als einer Kombination aus Natur und Hightech gesprochen. Was ist damit gemeint?

Schauen Sie doch in ein Gewächshaus, wo durch exakte Klimasteuerung Krankheiten gar nicht auftreten, Bienen zur Befruchtung ausgesetzt werden und verschiedene natürliche Feinde mit allerlei Schädlingen aufräumen. Wir sollten besser kommunizieren. Die kleinbäuerliche Landwirtschaft und die traditionelle Verarbeitung gibt es, das ist ein Plus, das

mehr kosten darf. Dafür sind die schönen Bilder gerechtfertigt. Daneben darf man eben auch Bilder von Hightech zeigen, das finde ich sehr reizvoll.

Sie sprechen gerne auch positiv über stark umstrittene modernen Technologien, sind Sie ein Gentechfreund geworden?

Die Gentechnik hat in 25 Jahren nichts gebracht, was mich interessiert. Wir sollten aber aufhören, schwarz-weiss zu malen. Die Erbgutforschung und die Nanotechnologie werden von Hunderttausenden von Forschern weltweit vorangetrieben und es herrscht Goldgräberstimmung. Auf dem Möschberg bei Hans Müller gab es ein einziges schwarzes Bakelit-Wandtelefon mit Drehscheibe. Heutige Kursteilnehmer haben alle ein Smartphone im Hosensack und verfügen über Möglichkeiten, über die Maria Müller ungläubig und verwirrt den Kopf geschüttelt hätte. So wird es uns auch mit den modernen Technologien gehen. Vielleicht werden die Biobauern der Zukunft die Wegweiser sein und der Gesellschaft erklären, welche neuen Methoden gut sind, und welche man lieber sein lässt. Im Gegensatz zu Bio Suisse muss das FiBL weit in die Zukunft denken. Ich höre von den Biobauern lieber «jetzt gehst du zu weit» als «warum habt ihr Forscher damals geschlafen»!

Was bedeutet das konkret für die Forschung des FiBL?

Ich sehe ein grosses Potenzial für wissenschaftlichen Fortschritt innerhalb der bestehenden Richtlinien. Vor allem im Pflanzenschutz und in der Düngung, in der Tiermedizin und in der Mecha-

Ich bin kein Freund von ständigen Verschärfungen. Der CMS- und der Hybridzüchtung haben wir gute Sorten und enorme Zuchtfortschritte zu verdanken.

nisierung für grössere Betriebe, wo man Handarbeit ersetzen kann. Das alles müssen wir ausschöpfen, und noch nie hatten wir in der 40-jährigen Geschichte des FiBL so viel in der Pipeline. Jetzt sieht man langsam, was eine langjährige Forschung erreichen kann und welches Potenzial dank internationaler Vernetzung und stetig steigender Finanzierung ausgeschöpft werden kann. Wir werden in vielen Bereichen mit neuen Lösungen kommen und das macht den Biolandbau

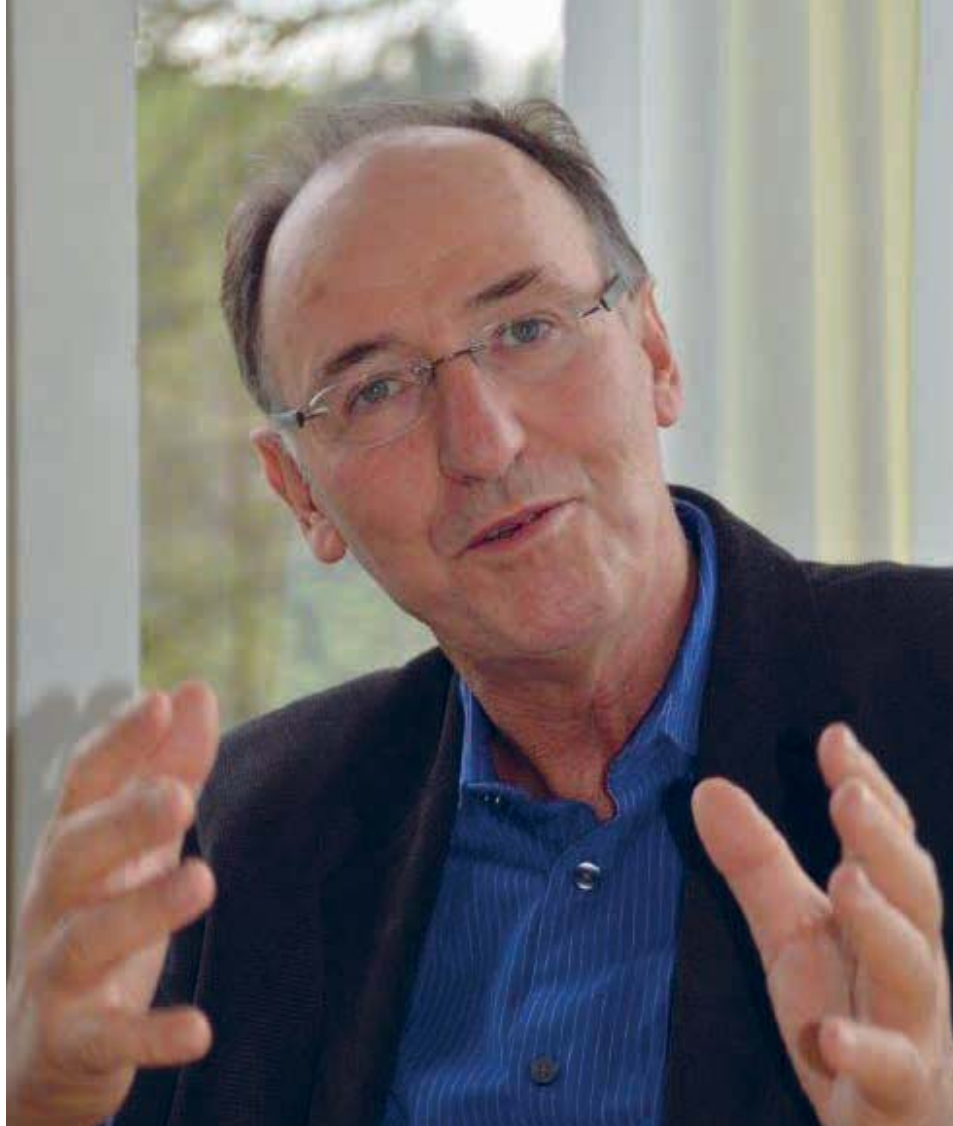


Bild: Markus Spuhler

Urs Niggli: «Bio 3.0 könnte eine grosse Familie von gleichgesinnten Strömungen sein.»

produktiver und für die Bauern sicherer. Das heisst, mehr Bauern und mehr Marktanteil, da sind wir noch lange nicht am Ende, allerdings nur dann, wenn wir auch an neue Sachen herangehen.

Beispielsweise?

Das Phosphorproblem hat der Biolandbau nicht gelöst. Wir recyceln Phosphor nur ungenügend. Auf alten Biobetrieben gibt es überall in Europa Phosphormangel. Hier wollen wir mit Mykorrhizen und Wurzelbakterien die Erschliessung von bodenbürtigem Phosphor deutlich verbessern. Das zweite sind neue Klärschlammbehandlungungsverfahren, wobei man durch Erhitzung organische Schadstoffe beseitigt und anschliessend die Schwermetalle ausfällt. Das ist dann ein völlig neuer Dünger. Interessant ist auch das Thema Stickstoff aus Urin. Diese Systeme kommen, und das müssen wir dringend anschauen. Dies gilt auch für die Nanotechnologie, die im Biolandbau bis anhin strikt abgelehnt wird.

Was halten Sie von der Diskussion um die CMS-Züchtung?

Ich bin kein Freund von ständigen Verschärfungen. Der CMS- und der Hy-

bridzüchtung haben wir gute Sorten und enorme Zuchtfortschritte zu verdanken. Und beide schaden weder der Umwelt noch der Gesundheit und schon gar nicht den Bauern.

Grund für das Verbot war unter anderem die Monopolisierung der Saatzüchtung durch Grossunternehmen in der CMS- und Hybridzüchtung.

Es gibt in den USA auch Biozüchter, die Sorten patentieren lassen, und in der Schweiz solche, die mit Hybriden arbeiten. Ich will damit nur sagen, dass es keine einfachen Antworten gibt. Die grosse Macht einzelner Konzerne geht auf ein Marktversagen der globalisierten Wirtschaft zurück. Bei Saatgut muss der Staat korrigierend eingreifen, indem er Biozüchtung oder Züchtung für lokale Bedürfnisse unterstützt. Auch die Erhaltungszucht von alten Sorten gehört dazu. Züchtung braucht viele kleine und mittlere Unternehmer, sonst geht die Vielfalt verloren. Biolandbau 3.0, obwohl erst Gedankenspiel, wäre für mich eine grosse Familie von gleichgesinnten Strömungen, welche eine wirksame Strategie gegen globalisierte Akteure sein könnte.

Interview: Adrian Krebs, Markus Spuhler

Brotweizenqualität: Ein weiterer Schritt auf einem langen Weg

Im bioaktuell vom Juni 2013 äusserte sich die Industrie zufrieden über die allgemeine Backqualität des Schweizer Biobrotweizens und wollte nichts von Forderungen nach höheren Feuchtklebergehalten wissen. An einem von Bio Suisse und FiBL organisierten Workshop wurde der Dialog nun weitergeführt. Es bestünde Handlungsbedarf, wenn der Inlandanteil gesteigert werden soll, hiess es diesmal vonseiten der Industrie. Offen aber ist weiterhin, wer welche Massnahmen ergreifen soll und vor allem, wie die Kosten dafür fair aufgeteilt werden.

Das Thema Feuchtklebergehalte im Mahlweizen sorgte in der Biobranche schon für viele Diskussionen. Und je mehr diskutiert wurde, desto mehr Unklarheiten und Missverständnisse zwischen den Wertschöpfungsstufen kamen an den Tag. Unklarheit herrschte zum Beispiel bereits über die Frage, ob überhaupt Handlungsbedarf besteht. In Produzentenkreisen war man der Ansicht, die ganze Thematik sei von Seiten der Grossbäckereien lanciert worden. Im bioaktuell vom Juni 2013 äusserte sich die Bäckereiindustrie aber zufrieden über die allgemeine Qualität. «Wir fordern keine höheren Feuchtklebergehalte als früher», sagte etwa Christian Städeli von der Migros-Bäckerei Jowa. «Die Qualität des inländischen Biobrotweizens war in den letzten Jahren zufriedenstellend, wir konnten das gewünschte Brotsortiment damit herstellen.»

Anfang März trafen sich Vertreter der Wertschöpfungskette zu einem erneu-

ten Gedankenaustausch am FiBL, nachdem ein Fachausschuss von Bio Suisse im Februar Swissmill und die Coop Bäckereien besucht hatten. In Gruppen diskutierten die Teilnehmer für die drei Stufen Anbau, Sammelstellen/Mühlen und Bäckereien, welche Bedürfnisse und Probleme bestehen und welche Lösungsansätze weiterverfolgt werden sollten.

Bäckereien wollen anwendungsorientierte Mehle

Die Frage nach dem Handlungsbedarf wurde auf Stufe Bäckereien im Hinblick auf die Zukunft beurteilt. Christian Städeli sagte: «Wenn wir den Anteil an Inlandgetreide ausdehnen und mehr Brote mit höherem Anteil an Inlandmehlen anbieten wollen, dann muss die durchschnittliche Qualität besser werden.» Ein Mindeststandard sei nötig, da waren sich die Bäckereivertreter einig. Ein fixer Prozentwert etwa für den Feuchtglutengehalt sei aber nicht zielführend, da die Anforderungen je nach Verwendungszweck stark variieren. «Anwendungsorientierte Mehle» war das Schlagwort. Über die Sortimentsgestaltung liessen sich die Ansprüche und Anforderungen an die Stufe Anbau etwas abfedern, so ein weiteres Fazit der Diskussionsgruppe Bäckerei. Dazu brauche es aber gutes Marketing, denn Biobackwaren müssten die Konsumenten auch im direkten Vergleich mit konventionellen Broten überzeugen.

Einig war man sich auch, dass es frühzeitigere und umfassendere Information über die Qualität der gelieferten Mehle brauche. Ernteinformationen und Verarbeitungsempfehlungen müssten entlang der ganzen Wertschöpfungskette weitergereicht werden. Auch im Bereich der Bäckerei-Technologie wurde bereits viel Geld investiert: Der Trend bei den Backanlagen geht in Richtung mehr Flexibilität in Bezug auf die Rohstoffe, wei-

chere Teige können verarbeitet werden. Auch die längere Teigführung erhält wieder mehr Gewicht. Auf der anderen Seite ist eine Zunahme der Halbfabrikate mit Tiefkühlung und dem Fertigausbaken in der Filiale feststellbar. Diese Technologie stellt höhere Anforderungen an die Weizenqualität. Ein gänzlicher Verzicht auf Zugabe von Trockenkleber ist hier nicht möglich.

Sammelstellen: Anreiz und Information für Produzenten

Auf der Stufe Sammelstellen/Mühlen sieht man Potenzial bei Anreizsystemen für die Produzenten. Die Diskussionsgruppe konnte sich vorstellen, dass etwa gewisse Sorten oder Proteingehalte besser bezahlt würden.

Von zentraler Bedeutung ist allerdings in einem ersten Schritt, dass der Produzent Informationen über die abgelieferte Qualität erhält. Der Sammelstellenleiter nimmt hier eine Schlüsselrolle ein. Er kann nach der Bestimmung des Proteins eine Rückmeldung und gezielte Anbauempfehlung an die Produzenten geben und seine nachgelagerten Betriebe über die übernommenen Qualitäten informieren. Während Swiss Granum an Lösungen für die Berücksichtigung des Proteins in den Übernahmbedingungen arbeitet (siehe Kasten), war man sich in der Diskussionsgruppe Sammelstellen einig, dass man sich nicht zu einseitig auf den Proteingehalt fokussieren sollte. Vor allem aus logistischer Sicht ist eine Aufteilung der ohnehin schon kleinen Biomenge in vielen Fällen nicht umsetzbar. Die Ausscheidung schlechter Posten für alternative Verwendung, sah man durchaus als gangbaren Weg.

Auch auf Stufe Sammelstellen/Mühlen erachtete man den Informationsfluss als wichtig: Vorgesprochen wurden etwa eine spezifische Verarbeitungsempfehlung zu den jeweiligen Posten.

Gesundheitsaspekte von Brotweizen: Noch vieles ist unklar

Am Workshop von Anfang März referierte Karin Stalder von aha! Allergiezentrum Schweiz über die Gesundheitsaspekte von Brotweizen. «Experten aus der Schweiz und Deutschland gehen davon aus, dass der Konsum von Getreide für Personen ohne Zöliakie, Glutensensitivität oder Weizenallergie nicht schädlich ist», so eine zentrale Aussage von Stalder. Die Häufigkeit der Zöliakie sei in der Schweiz in den letzten Jahren stabil geblieben. Auch die Häufigkeit von Allergien auf Weizen und andere Getreide schätzt Stalder als stabil. Neu sei das Phänomen der sogenannten Nicht-Zöliakie-Glutensensitivität. Über deren Häufigkeit gibt es noch kaum Forschungsergebnisse. Die Ursache ist noch nicht geklärt. Stalder stellte auch fest, dass auch bei Konsumenten ohne Probleme mit Glutenverträglichkeit ein Trend zu glutenfreier Ernährung festzustellen sei. Als Grund vermutet sie die Tatsache, dass glutenfreie Speisen in Werbung und Medien oft fälschlicherweise als grundsätzlich gesünder dargestellt würden.

spu



Je nach Verwendungszweck ist eine unterschiedliche Mehlmqualität gefragt. Die Bäcker brauchen deshalb anwendungsorientierte Informationen über die gelieferten Mehle.

Im Anbau steuern, was man steuern kann

Das Potenzial beim Proteingehalt der Sorten ist auf der Stufe Züchtung zu 80 Prozent ausgeschöpft. Im Anbau gelte es, dort Einfluss zu nehmen, wo es möglich ist. Die Faktoren, welche den Feuchtklebergehalt beeinflussen, sind mittlerweile bekannt. «Über die Parzellenwahl, die Stellung in der Fruchtfolge, höhere Saatkichte und späteren Saatzeitpunkt oder eine zeitige Unkrautbekämpfung kann der Produzent Einfluss nehmen», sagte FiBL-Ackerbauberater Hansueli Dierauer. «Allerdings fehlt die Motivation, weil die Produzenten ihre Qualität in der Regel nicht kennen und weil diese auch nicht direkt entschädigt wird.» Gegen eine Qualitätsbezahlung stemmte sich in der Diskussionsgruppe Anbau grundsätzlich niemand, allerdings hängt auch sehr viel davon ab, wie diese genau ausgestaltet wäre.

Es geht auch ums Geld

Abgesehen von ökologischen Fragen im Zusammenhang mit der Anbauintensität und gesundheitlichen Aspekten geht es schlussendlich auch ums Geld. Jeder Lösungsansatz kostet in der Umsetzung.

Die Stufe Anbau ist der Ansicht, in den letzten Jahren bereits viel in die Qualität investiert zu haben. «Für jedes Prozent mehr Feuchtkleber verlieren wir 5 Prozent Ertrag», sagt Getreidezüchter Peter Kunz. «Hier haben die Produzenten schon viel geleistet.» In den letzten zwanzig Jahren konnte der Bioweizenanbau kaum vom Ertragsfortschritt bei den Sorten profitieren. «Nicht zuletzt weil wir uns bereit erklärt haben, nur auf Topsorten zu setzen», gibt Hansueli Dierauer zu bedenken.

Auch die Verarbeitungsstufe trägt bisher Kosten, etwa wenn sie die inländischen Mehle mit Knospe-Trockenkleber anreichert, der aus importiertem Bioweizen hergestellt wird. Pro Dezitonne Weizen macht das rund Fr. 4.50 bis Fr. 9 aus. Auch in angepasste Technologie würden die Verarbeiter investieren, so ein Statement am Workshop, allerdings nur im Rahmen der regulären Abschreibfristen der heutigen Anlagen.

Wer, wo, welche Massnahmen ergreift und wer die Kosten trägt, wurde am Workshop am FiBL noch nicht beschlossen. Dazu ist wohl noch ein längerer Prozess nötig. Wichtige offene Fragen lauten etwa: Auf welchem Niveau sollen die

Mehlspezifikationen angesetzt sein? Wie geht man mit einem unterdurchschnittlichen Erntejahr um? Und wie lassen sich unterdurchschnittliche Weizenposten sinnvoll verwerten? «Es ist geplant, dass Bio Suisse eine Arbeitsgruppe zusammenstellt, um diese Fragen zu beantworten», sagt Martin Roth, Produktmanager Getreide bei Bio Suisse.

Markus Spuhler

Swiss Granum prüft Lösungsvorschläge für das Qualitätskriterium Protein

Innerhalb der Branchenorganisation Swiss Granum prüft derzeit eine Arbeitsgruppe Lösungsvorschläge zur Integration des Qualitätskriteriums Protein in die Übernahmbedingungen für Brotgetreide für die Ernte 2015. Am 28. Mai wird die Kommission «Markqualität Getreide» diese besprechen. Um die Marktpartner zu sensibilisieren ist geplant, begleitend Erkenntnisse aus einem internen Fachbericht zu veröffentlichen. Für Bio Suisse wird die Fachkommission Ackerkulturen die Vorschläge und deren Umsetzbarkeit für die Biobranche beurteilen. spu



Stephan Müller vor der Spargelsortiermaschine in der Arbeitshalle.



Die Naturschutzpreisträgerin 2014 Vreni Wüthrich.

Knospe-Spargeln als Frühkultur: Auch auf schweren Böden möglich

Spargeln waren bislang vor allem etwas für die Direktvermarktung und den Biofachhandel. Nun verkauft auch Coop Knospe-Spargeln aus dem Inland. Man rechnet mit einem Marktpotenzial von rund 180 Tonnen. Für grüne Spargeln braucht es keine Sandböden. Die Arbeitsspitzen sind von Mitte April bis Mitte Juni.

Bislang werden auf knapp 19,5 Hektaren Knospe-Spargeln angebaut, sagt Benedikt Domeyer, Produktmanager Gemüse von Bio Suisse. Die meisten Produzenten vermarkten die Ware direkt oder über den Biofachhandel. Der Grossverteiler Coop rechnet mit einem Marktvolumen bei Knospe-Spargeln von etwa zehn Prozent der gesamten verkauften Spargelmenge, wie Mediensprecher Urs Meier mitteilt.

Sechs Hektaren für den Grosshandel

Stephan Müller aus dem zürcherischen Steinmaur liefert an den Grosshandel. Auf seinem 70-ha-Gemüsebaubetrieb, den er zusammen mit seinen beiden Brüdern Lukas und Daniel und 50 Angestellten betreibt, rührt er mit der grossen Kelle an. Neben dem Gemüsebau inklusive Setzlingsanzucht und Verkauf betreibt er einen Bioladen, hält die Pro-Specie-Rara-Rasse Engadiner Bergschaf, und bietet zehn Ausbildungsplätze für Jugendliche

und Jugendliche mit Auffälligkeiten samt Betreuung an. Daneben ist Stephan Müller Präsident der Fachkommission Gemüse bei Bio Suisse.

Anlass für den Spargelanbau war der Ausstieg eines grossen Abnehmers. Im Jahr 2010 pflanzte er drei Hektaren Spargeln an, im Jahr darauf nochmals drei. So

Bei den Griechen eine Heilpflanze

Die Gemüsespargel, lateinisch «*Asparagus officinalis*» aus der Familie der Spargelgewächse, ist eine sehr alte Kulturpflanze, die bereits in der Antike geschätzt und verspeist wurde. Der griechische Arzt Hippokrates (460–377 v. Chr.) bezeichnete sie erstmals als Heilpflanze, die bei «roter Ruhr und Harnwinden» Linderung bringe. «*Asparagus*» ist das griechische Synonym für «junger Trieb», «*officinalis*» bedeutet «arzneilich». Spargel gilt als blutreinigend und harntreibend, also geeignet als Entschlackungskur im Frühling. ib

wachsen auf dem Mineralboden mehrheitlich grüne, auf 70 Aren auch weisse und auf etwa 30 Aren noch violette Spargeln. «Die violette ist eine spezielle Sorte, die sich nach Erscheinen aus der Erde lila färbt», erklärt Müller. «Gijnlim» ist die Hauptsorte bei den grünen und «Nemesis» die Hauptsorte bei den weissen Spargeln. Etwa 80 Prozent der Ernte lieferte er letztes Jahr an den Handel, den Rest vermarktete er direkt. «Der Mineralboden gibt schmackhaftere Spargeln her als der Sandboden, da er mehr Nährstoffe, Mineralien und Feuchtigkeit speichern und an die Pflanzen abgeben kann», ist Müller überzeugt.

Schafe fressen Gründüngung zwischen den Spargelstauden

Müller rechnet mit etwa 32 Arbeitsstunden pro Hektare für Maschinenarbeiten. Mit einem sogenannten Winterpflug häufelt er die Dämme für die weissen Spargeln an, Scheiben- und Kulturegge helfen das Unkraut in Schach zu halten.



Nach der Ernte lässt man die Spargeln wachsen, damit sie genügend Reserve bilden können.

Der Spargelkäfer stellt bei Vreni Wüthrich kein Problem dar.

Bilder: Irene Böhm

Vor der Ernte legt er für die weissen Spargeln Folie über die Dämme, über einen Teil der grünen legt er ein Vlies, um die Ernte zu staffeln. Nach der Ernte werden die Dämme eingeebnet, es erfolgt die Düngung mit Kompost und organischem Dünger und danach sät er eine Gründüngung ein, die «gleichzeitig eine Bienenwiese ist», mit sechs bis sieben einjährigen schnell wachsenden Pflanzen wie etwa Phacelia, Buchweizen oder Hafer. Für diese Arbeit hat er eine spezielle Maschine entwickelt, mit der er den Boden bearbeiten und gleichzeitig einsäen kann.

Ab September beweidet er den Spargelacker mit den Schafen. Zu dieser Zeit steht auch das Kraut der Spargeln hoch und ist mittlerweile zäh, sodass es von den Schafen nicht mehr gefressen wird. «Bis zur Einsaat der Gründüngung vermag das Unkraut die Spargeln nicht zu konkurrenzieren», meint er dazu gelassen.

Die Spargelfelder liegen in südöstlicher Neigung, und durch den steinigen Boden läuft das Wasser gut ab. «Es entsteht keine Staunässe» erklärt er den geringen Krankheitsdruck von Fusskrankheiten wie zum Beispiel Fusarium. «So sieht es heute aus», meint er, «ich weiss nicht, wie es in fünf oder sechs Jahren aussieht.»

Drei Aren für ausgewählte Abnehmer

Zeitgleich wie Stephan Müller und dennoch unabhängig von ihm pflanzte Vreni Wüthrich aus Häfelfingen BL Spargeln

an, anfangs nur für den Eigenbedarf im Hausgarten. 2010 pflanzte sie drei Aren für den Verkauf, die sie 2013 erstmals beernten konnte. «Die Idee dazu entstand in der Diskussion mit Abnehmern», erklärt Wüthrich ihren Entscheid, den Anbau zu starten. Der schwere Lehmboden lässt nicht den Anbau von weissen, wohl aber von grünen Spargeln zu. Auch Wüthrich hat zurzeit noch keine Probleme mit Pilzkrankheiten oder Schädlingen. «Es weht ständig ein leichter Wind, sodass die Stauden gut abtrocknen. Den Spargelkäfer sieht sie ab und zu nach der Ernte, wenn das Kraut hoch steht. Da sie im Herbst das Kraut mäht und verbrennt, sinkt der Krankheits- und Schädlingsdruck enorm.

Letztes Jahr konnte sie mit der ersten Ernte beginnen und belieferte Bioläden, Marktfahrer und Restaurants. «Es war kein gutes Jahr für Spargeln, es war viel zu nass», resümiert sie die erste Saison und zeigt sich über den ersten Ertrag von etwa 60 Kilo pro Are dennoch sehr erfreut. In diesem Jahr rechnet sie mit einer höheren zweiten Ernte.

Spargelsortierung mit Hightech aus Buxtehude

Die Ernte ist reine Handarbeit. Vreni Wüthrich, rechnet mit täglich rund einer halben Stunden Erntearbeit pro Are. Nach der Ernte werden die Spargeln von Hand sortiert, geschnitten, gebündelt und angeschrieben und gleichentags geliefert. «An warmen Tagen muss ich abends nochmals durch die Reihen», er-

klärt sie. «Wenn das Wetter günstig ist, wachsen sie bis zu zehn Zentimeter pro Tag.»

Sei es auf drei Aren oder drei Hektaren, die Ernte bleibt auch im Grossen Handarbeit. Stephan Müller rechnet mit 720 Stunden Erntearbeit pro Hektare. Auch hier ist die Arbeit vom Sortieren bis zum Liefern nicht eingerechnet. In Buxtehude in Norddeutschland fand er eine Spargelsortiermaschine, die er letztes Jahr anschaffte, um den Sortier- und Rüstaufwand zu bewältigen. Mit einer geschätzten Ernte von fünf bis sechs Tonnen pro Hektare in diesem Jahr wird die computergesteuerte Maschine ausgelastet sein. Die etwa zehn Meter lange Maschine arbeitet selbstständig vom Waschen über das Ablängen bis zum Drehen und Fotografieren jeder einzelnen Spargelstange, um sie dann nach Qualität sortiert in die entsprechenden Fächer abzulegen.

Geerntet werden die Spargeln im dritten Pflanzjahr ab Mitte April, je nach Witterung, und längstens bis Johanni, also bis zum 24. Juni. Danach wird das Kraut stehen gelassen, damit die Pflanze genügend assimilieren kann. Der Starkzehrer braucht genügend Düngung, um Reserve fürs nächste Jahr einzulagern, sodass er zehn bis fünfzehn Jahre in Kultur stehen kann. Für Vreni Wüthrich ist die Spargel «eine gute Ergänzung zu unseren anderen Kulturen», da sie früh im Jahr Arbeit gibt, «und wenn die Kirschen kommen, kann ich die Spargel Spargel sein lassen.»

Irene Böhm

Schlachtvieh richtig einschätzen und vermarkten

Zum QM-Preis gekauft – zum Biopreis vermarktet. Das kann bei deklassiertem Schlachtvieh manchmal vorkommen, zum Beispiel bei den rund 2,5 Prozent deklassierten Bio-Weide-Beef-Tieren. Die Abnehmer begründen dies unter anderem mit der Tatsache, dass sie Preiseinbussen bei labelkonformen, aber nicht vermarktbarsten Stücken selber tragen. Die Fachkommission Fleisch von Bio Suisse sieht keinen Handlungsbedarf bei den Übernahmebedingungen. Sie rät betroffenen Produzenten viel eher, die Produktion besser auf die gewünschten Qualitätskriterien abzustimmen oder mangelhafte Tiere allenfalls in andere Vermarktungskanäle zu geben.

An der Hauptversammlung der Interessengemeinschaft Bio Weide-Beef (IG BWB) sorgte die Vermarktung von deklassierten Schlachttieren für Gesprächsstoff. Tiere, die bei der unabhängigen Taxierung der Branchenorganisation Proviande die Labelanforderungen nicht erfüllen, erhalten nur den QM-Preis ohne die BWB-Prämie. Das betrifft leerrfleischige Tiere mit der Fleisch-Taxierung «A» und «X» sowie zu fette oder zu magere Tiere mit einer Fett-Taxierung von 1 oder 5. Auch für zu schwere Tiere mit über 330 kg Schlachtgewicht bezahlt Micarna SA keine BWB-Prämie. Dennoch kann es sein, dass solche Tiere – oder einzelne Fleischstücke davon – unter dem BWB-Label im Laden landen. Bei zu schweren Tieren, die aber optimal gedeckt sind, ist dies etwa der Fall. «Dieses Fleisch verkaufen wir teilweise als Bio Weide-Beef», gab Ernst Graber, Leiter Vieheinkauf bei Micarna SA, an der Hauptversammlung zu. Hubert Lombard, Präsident der IG BWB gibt zu bedenken, dass dies aus Sicht des Produzenten schwer nachvollziehbar ist. «Der Produzent verliert mit der Deklassierung pro Tier bis zu 700 Franken.» Lombard wirbt aber auch um Verständnis für das Vorgehen: «Wenig gesuchte Stücke wie etwa Vorderviertel können mangels Nachfrage oft nicht zum Biopreis verkauft werden, und hier trägt die Migros den Minderertrag. Eine sorgfältige Kommunikation sei aber sehr wichtig. «Insbesondere, wenn Migros wie angekündigt bis 2017 die jährlichen Schlachtungen von 4000 auf 7000 Tiere steigern möchte», so Lombard.

Nicht alles Biofleisch kann auch als Bio verkauft werden

«Wir wollen ein fairer Partner sein und haben das gemeinsame Ziel, die Qualitäten zu fördern», sagt Frowin Schmid

von Micarna. Das heutige Bezahlungssystem sei ein Anreizsystem. «Wir möchten, dass auf allen Stufen optimal gearbeitet wird – bei der Genetik, der Fütterung und der Gesundheit.» Graber betont, dass das BWB ein Qualitätsprogramm sei und gewisse Standards wie Gewicht und Fettklassen eingehalten werden müssen. «Sonst braucht es keine Einkaufsbedingungen.» Micarna könne bei den Edelteilen von deklassierten Tieren die Mehrkosten für Bio nicht einfordern, so Schmid. Von einer Deklassierung seien überdies nur rund 2 bis 2,5 Prozent der Tiere betroffen. Zudem gibt Schmid zu bedenken, dass auch Fleisch von regulären BWB-Tieren nicht immer als Bio vermarktet werden könne, etwa wenn die Qualität nicht stimmt oder weil die Nachfrage nach beispielsweise Voressen nicht so gross sei wie nach den Edelstücken. «Die Kosten dafür bleiben beim Verwerter.»

Auch bei Natura Beef Bio

Nicht nur beim BWB, auch bei anderen Bioschlachtviehsegmenten kommt es vor, dass die Verarbeiter Fleisch von deklassierten Tieren als Labelfleisch verkaufen. «Bei uns wird das Verarbeitungsfleisch als Bio vermarktet, die Edelstücke als

QM», erklärt Stefan Seiler, Leiter Einkauf bei Bell. Auch Bell trägt die Preiseinbussen bei Fleisch von Biotieren, das nicht als Bio vermarktet werden kann. «Bei den Kälbern betrifft dies jeweils rund einen Drittel der Biotiere.»

Natura-Beef-Bio-Tiere, die bei der Proviande-Taxierung deklassiert werden, fallen nicht automatisch auf den QM-Preis zurück. Hier gebe es noch Verhandlungsspielraum beim Preis, sagt Adrian Iten von Mutterkuh Schweiz. «Dieser liegt dann in der Regel zwischen dem QM-Preis und dem Natura-Beef-Preis.»

Spielraum bei den Anforderungen relativ gross

Bei der Fachkommission Fleisch von Bio Suisse sieht man keinen Handlungsbedarf. «Man kann den Abnehmern keine grossen Vorwürfe machen», meint Arno Capaul, Mutterkuhhalter aus Andiastr GR und Mitglied der FK Fleisch. «Der Spielraum bei den Qualitätsanforderungen und insbesondere beim Gewicht ist ja relativ gross.» Entsprechend klein sei auch der Anteil der deklassierten Tiere. «Zudem können wir den Abnehmern kaum vorschreiben, was sie mit diesen machen sollen.» Allenfalls wäre für Capaul denkbar, das Gespräch über ein Entgegenkommen bei den Abzügen zu suchen. «Ansonsten liegt es am Bauern, mit Rassenwahl und Fütterung die gewünschte Qualität hinzukriegen – oder einen für das Tier passenderen Absatzkanal zu suchen.»

Genetik und Futtergrundlage müssen übereinstimmen

In der Schweiz sind leichtere Schlachtkörper gefragt als im benachbarten Ausland, besonders im Biobereich. Beim Bio Weide-Beef gibt es Gewichtsabzüge ab 300 kg Schlachtgewicht, bei Natura-Beef ab 260 kg, während in Deutschland

Spezielle Taxierungskurse für Biomäster

Die Branchenorganisation Proviande wird in Zusammenarbeit mit Bio Suisse spezielle Taxierungskurse für Biomäster anbieten. Das Ziel ist, dass die Tierhalter die Schlachtqualität am lebenden Tier besser einschätzen und ihre Fütterungs- und Vermarktungsentscheide dementsprechend besser abstützen können. Interessierte sind gebeten, sich telefonisch (061 204 66 43) oder via E-Mail an pmfleisch@bio-suisse.ch bei der Geschäftsstelle zu melden. spu



Die Tierhalter sollten den Ausmastgrad und die Fettabdeckung ihrer Tiere immer im Auge behalten, um die von den Labels gewünschte Schlachtkörperqualität zu erreichen. Im Bild Jungvieh der Fleischigkeitsklassen C bis X nach CH-TAX (von links nach rechts).

Bild: Proviande

oder Frankreich die Tiere gut und gerne 450 kg schwer werden. Die Genetik der Mastrassen stammt meist aus diesen Ländern. Gerade männliche Tiere von spezialisierten Mastrassen legen vor allem viel Muskelmasse an, die Fettschicht wird erst sehr spät ausgebildet. Es besteht das Risiko, dass sie den gewünschten Ausmastgrad erst erreichen, wenn die Tiere für die entsprechenden Labels schon zu schwer sind. Deshalb betreffen die meisten Deklassierungen auch zu schwere und unzureichend gedeckte Tiere. Zu fette Tiere mit einer Fett-Taxierung von 5 kommen selten vor. Weniger Probleme mit der Fettabdeckung haben in der Regel Kreuzungstiere aus der Milchviehhaltung. Auch Nachkommen von F1-Mutterkühen erreichen die gewünschte Fettabdeckung leichter. «Wichtig ist, dass die Genetik mit der Futtergrundlage übereinstimmt», rät Capaul. «Reine Mastrassen und grossrahmige Tiere eignen sich nur auf Betrieben mit Mais oder energiereichem Grundfutter.» Auf Betrieben mit einer weniger günstigen Futtergrundlage sind Kreuzungstiere gefragt oder allenfalls Angus.

Notfalls Rekurs einlegen oder Vignette abschneiden

Ist der Tierhalter oder der Händler mit

der Proviande-Taxierung nicht einverstanden, hat er die Möglichkeit, Rekurs einzureichen. Dies muss allerdings in einem relativ kleinen Zeitfenster geschehen. Bei Bio Weide-Beef innerhalb von 22 Stunden. Deshalb ist es wichtig, dass der Tierhalter oder der Händler in dieser Zeit erreichbar ist oder sich aktiv über das Taxierungsergebnis seiner Tiere informiert. In gut 30 Prozent der Rekurse kommt die zweite Beurteilung zu einem anderen Resultat als die erste. Bei Unzufriedenheit über die Proviande-Taxierung kann das Tier auch für eine alternative Vermarktung abgeholt werden. «Besonders ärgerlich für den Bauern sind Deklassierungen, welche die Verarbeiter in Abweichung der Proviande-Taxierung vornehmen», sagt Capaul. «Etwa, wenn ein Tier bei der unabhängigen Taxierung durch Proviande als 2 bewertet und dann nachträglich vom Verarbeiter auf eine 1 zurückgestuft wird und somit aus dem Programm fällt.» In diesem Fall besteht ebenfalls Rekursmöglichkeit. «Rekurse werden aber nicht selten abgelehnt, und das Tier abzuholen ist in vielen Fällen sehr umständlich», meint Capaul. Einige lizenzierte Viehvermarkter bieten Letzteres jedoch als Dienstleistung an.

Wenn bei der Lebendtaxierung beim Verkauf feststeht, dass ein Tier die Qua-

litätskriterien nicht erfüllt und demnach nur der QM-Preis bezahlt wird, haben die Tierhalter die Möglichkeit, die Knospe-Vignette auf dem Begleitdokument abzuschneiden. So können sie verhindern, dass ihr deklassiertes Tier oder Stücke davon als Biofleisch vermarktet werden.

Markus Spuhler

Märitstand-Inserate neu kostenlos

Seit 2014 bietet bioaktuell die Klein-Inserate im Märitstand kostenlos an. Die Inserate sind begrenzt auf 400 Zeichen inklusive Leerzeichen. Bitte die Inserate senden an: werbung@bioaktuell.ch oder Tel. 062 865 72 00

MÄRITSTAND ■

Angebot

Zu verkaufen Südfrankreich: **Bio-Milchziegenbetrieb** mit EU-zertifizierter moderner Hofkäserei und sehr rentabler Vermarktung, 180 Ziegen, 37 ha Land, davon ca. 5 ha Wald, traditionelles Wohnhaus und landwirtschaftliche Gebäude. www.capribio.de
Kontakt susanne.zt@capribio.fr
Tel. 0033 687734306.

Die Tiere sanft ans Weiden gewöhnen

Für Wiederkäuer bedeutet die Umstellung von der Winterfütterung auf die Weide Stress. Eine frühzeitige und langsame Futterumstellung lohnt sich für die Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Tiere sowie für die Weidequalität.

Das beste Heu sollte man sich für den Weidebeginn aufsparen», sagt Michael Walkenhorst, Tierarzt am FiBL. Denn zu Weidebeginn ist das Gras strukturarm und weist im Vergleich mit Heu oder Silage viel weniger Trockensubstanz auf. Können Kühe, Rinder, Schafe und Ziegen erst einmal ins Gras, fressen sie die Winterration nur noch ungern. Darum ist es umso wichtiger, dann qualitativ gutes, strukturreiches Heu anzubieten, das die Tiere gerne fressen. Am besten im Stall oder, wenn nicht anders möglich, in einer Heuraufe auf der Weide.

Heu oder Mais zum Ausgleichen

Neben hochwertigem Heu oder Emd sind auch Ganzpflanzen-Maiswürfel oder Maissilage ideal, um die Ration bei der Grasangewöhnung auszugleichen. Am allerwichtigsten ist es, dass die Tiere satt auf die Weide kommen. Zuerst sollte man sie nur ein bis zwei Stunden hinauslassen. Während 10 bis 14 Tagen kann die Weidedauer dann kontinuierlich verlängert werden bis zum vollständigen Weiden. Eine langsame Anpassung ans Gras ist notwendig, damit sich die Mikroben in den Vormägen der Wiederkäuer an die veränderten Bedingungen anpassen können.

Frühzeitig überweiden sorgt für bessere Weidequalität

Für die Tiere und den Pflanzenbestand auf der Weide lohnt es sich, sehr früh mit Überweiden zu beginnen, nämlich dann, wenn noch kaum Futter vorhanden ist. Ein knappes Futterangebot spornt die Tiere an, gründlich zu fressen. Dadurch drängen sie Unkräuter zurück und fördern die Bestockung der Gräser. Zudem ist die Gefahr kleiner, dass sich die Tiere auf der Weide vollfressen.

Sonderfall Gehegewild

Da die Tiere ganzjährig auf der Weide gehalten werden präsentiert sich die Situation bei Hirschen etwas anders. Im Wintergehege wird Heu, Silage oder Kraftfutter zugefüttert. Sobald ausreichend junges Gras vorhanden ist, nehmen die Tiere erfahrungsgemäss nicht mehr viel Heu auf.

Den Weidegang bei Gehegewild zu rationieren, ist kaum möglich. Ruth Hochstrasser, Tierärztin vom Beratungs- und Gesundheitsdienst für Kleinwiederkäuer BGK, empfiehlt deshalb auch bei dieser Tierart ein frühzeitiges Überweiden, damit das Angebot an Grünfutter noch nicht zu gross ist und die Tiere ergänzend Heu aufnehmen.

Die Mineralstoffversorgung ist das ganze Jahr über wichtig. Nicht alle Pro-



dukte sind für die Tiere gleich schmackhaft. Möglicherweise hilft ein Wechsel des Produktes, um die Aufnahme zu verbessern. Häufig beobachtet man, dass

IMPRESSUM

bioaktuell

FiBL



23. Jahrgang

Erscheint 10-mal jährlich (jeweils Anfang Monat, ausser August und Januar), auch in französischer und italienischer Sprache (bioactualités, bioattualità)

Auflage deutschsprachige Ausgabe 6586 Exemplare (WEMF-beglaubigt 2012)
Geht an Produktions- und Lizenzbetriebe von Bio Suisse; Jahresabonnement Fr. 51.–, Ausland Fr. 58.–

Herausgeber Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel, Tel. +41 (0)61 204 66 66, Fax +41 (0)61 204 66 11, www.bio-suisse.ch
FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Ackerstrasse 113, Postfach 219, CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 72, Fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org
Redaktion Markus Spuhler (Chefredaktor), Petra Schwinghammer (Bio Suisse), Adrian Krebs, Theresa Rebholz (FiBL), E-Mail redaktion@bioaktuell.ch

Gestaltung Daniel Gorba (FiBL)
Druck Brogle Druck AG, Postfach, CH-5073 Gipf-Oberfrick, Tel. +41 (0)62 865 10 30
Inserate Erika Bayer, FiBL, Postfach 219, CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 00, Fax +41 (0)62 865 72 73, E-Mail werbung@bioaktuell.ch
Abonnemente und Verlag Bio Suisse, Verlag bioaktuell, Petra Schwinghammer, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel, Tel. +41 (0)61 204 66 66, E-Mail verlag@bioaktuell.ch



Ein frühzeitiges Überweiden verhindert, dass die Tiere sich zu sehr vollfressen können auf der Weide. Zudem drängt es Unkräuter zurück und fördert die Bestockung der Gräser.

die Tiere im Frühling mehr Mineralstoff aufnehmen. «Dies lässt sich dadurch erklären, dass bei den männlichen Tieren durch das Geweihwachstum und bei den weiblichen Tieren durch die fortschreitende Trächtigkeit der Bedarf ansteigt», weiss Ruth Hochstrasser vom BGK.

Futterumstellung bei Neuweltkameliden

Auch Neuweltkameliden sind meist ganzjährig auf der Weide. Ruth Hochstrasser rät, den Weidegang bei Lamas und Alpakas während etwa zwei Wochen langsam zu steigern. Weil Neuweltkameliden einen Rohfasergehalt von mindestens 20 Prozent in der Gesamtration benötigen, ist es im Frühling besonders wichtig, die Ration mit strukturreichen Futtermitteln wie Heu zu ergänzen. Meist ziehen die Tiere feines Heu dem grob-

stängligen vor. Um Verdauungsproblemen vorzubeugen ist es darum besonders im Frühling wichtig, schmackhaftes Heu anzubieten.

Den Tieren sollte ständig Mineralstoff in loser Form zur Verfügung stehen. Lamas und Alpakas sind aufgrund der fehlenden Schneidezähne im Oberkiefer und der kurzen, relativ unbeweglichen Zunge kaum in der Lage, genügend Mineralstoff aufzunehmen, wenn er in Blockform angeboten wird.

Blähungen und Krankheiten vorbeugen

Im Biolandbau ist es nicht erlaubt, vorbeugend chemisch-synthetische Medikamente und Antiblähmittel zu verabreichen. Darum ist die langsame und sorgfältige Futterumstellung insbesondere bei Wiederkäuern umso wichtiger. Dazu

gehört auch, darauf zu achten, dass die Tiere in keine Mineralstofflücke fallen. Neben einer ausreichenden Natriumversorgung in Form von Viehsalz ist bei Weidebeginn auch genügend Magnesium wichtig. Die FiBL-Fachleute empfehlen eine Mineralstoffmischung gemäss Betriebsmittelliste.

Sollte es doch einmal zu Blähungen kommen, kann man versuchen, mit natürlichen Mitteln zu helfen: «Traditionell wird bei Blähungen gerne frisch zerstoßener Kümmel eingesetzt – 20 bis 50 Gramm pro Rind und Tag. Er wird zum Beispiel mit einem geraffelten Rüebli oder Apfel zum Verzehr angeboten oder als Tee eingegeben», empfiehlt der Tierarzt Michael Walkenhorst. Im akuten Fall sollte aber der Bestandestierarzt beigezo-gen werden.

Petra Schwinghammer

Bild: Petra Schwinghammer

EU-Kommission will die Bio-Verordnung verschärfen

Die EU-Öko-Verordnung wird derzeit komplett überarbeitet. Ein Vorentwurf der EU-Kommission sieht zum Beispiel vor, dass Rinder künftig auch auf kleinen Biobetrieben nicht mehr angebunden werden dürfen oder dass in Biolebensmitteln künftig bei Pestizidrückständen Grenzwerte im Bereich von Babynahrung eingehalten werden müssen.

Gerade mal sieben Jahre ist es her, dass die EU-Öko-Verordnung total revidiert wurde. Und schon will die EU-Kommission die Vorschriften für die Biobranche erneut umkrempeln. Damit reagiert sie auf die gehäuften Fälle von Biobetrug und Verletzung der Tierschutzvorschriften in der EU in den letzten Jahren.

Mit strengeren Vorschriften und einem besseren Kontrollsystem will sie das Vertrauen der EU-Bürger in Biolebensmittel zurückgewinnen.

Revisionsvorschläge stossen in Biobranche auf Unverständnis

Schon im Sommer 2013 wehrte sich die Internationale Vereinigung der ökologischen Landbaubewegungen (IFOAM) gegen eine Totalrevision. Doch die Kommission hält Kurs und plant komplett neue Vorschriften, wie im Januar durchsickerte. So will sie etwa ein neues und administrativ sehr aufwändiges Kontrollsystem einführen. In vielen Bereichen der Produktion will sie die Vorschriften verschärfen. Nationale Ausnahmeregelungen von den EU-Vorschriften will die Kommission abschaffen. Auch das Äquivalenzprinzip für die Anerkennung von Importprodukten soll überarbeitet werden. Die Gesamtbetrieblichkeit, wie sie die Schweizer Bio-Verordnung schon seit 15 Jahren kennt, soll künftig auch in der EU Vorschrift sein. Teilumstellungen auf Bio will die Kommission in Zukunft nicht mehr zulassen.

Der Gesetzesentwurf der EU-Kommission hat in der Biobranche grossen Protest ausgelöst. Die Vorschläge seien völlig praxisfremd, kritisiert etwa der deutsche Bioverband Bioland. Dabei geht es unter anderem um folgende Punkte:

- **Produktkontrollen:** Neu sollen nicht nur die Prozesse, sondern auch die Produkte kontrolliert werden. Pestizidrückstände etwa dürfen laut Kommissionsvorschlag die Grenz-

werte von Babynahrungsmitteln nicht überschreiten. Damit müssten die Biolandwirte für den Spritzmitteleinsatz in der umliegenden konventionellen Landwirtschaft büssen, kritisieren Biovertreter einstimmig.

- **Umstellung auf Bio:** Umstellungsbetriebe sollen nach den Plänen der EU-Kommission schon während der Umstellungszeit 15 Prozent des Grünfutters in biologischer Qualität füttern. Diese Regelung würde die Umstellung von Grünlandbetrieben, die ihr Futter selbst produzieren, praktisch verunmöglichen, befürchtet etwa der Bayrische Bioverband.

- **Zukäufe aus Nicht-Biobetrieben:** Saat- und Pflanzgut sowie Zuchttiere müssen laut den Plänen der EU-Kommission sofort nach Inkrafttreten der Revision ausnahmslos aus Biobetrieben stammen. Eine starre Regelung beim Zukauf könnte ganze Branchen vor das Aus stellen, etwa die Gemüsebranche.

- **Anbindeställe:** Rinder dürfen künftig auch auf kleinen Betrieben nicht mehr angebunden werden. Gegen dieses Vorhaben laufen die Bauernverbände der Alpenregion Sturm. Über 50 Prozent der Biobetriebe im Berggebiet wären von dieser Änderung betroffen.

Die Schweizer Bio-Verordnung müsste angeglichen werden

Die Revision der EU-Vorschriften interessieren nicht nur die europäischen Biolandwirte. Auch in der Schweiz schaut man gespannt nach Brüssel. Patrik Aebi vom Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) erklärt: «Ändert das EU-Recht, müssen wir für den Schweizer Biolandbau mindestens gleichwertige Regeln schaffen.» Dieser Mechanismus sei Teil des Agrarabkommens Schweiz-EU. Nur so, meint Aebi, könne der intensive Handel mit Bioprodukten zwischen der EU und der Schweiz weiter bestehen.

Es wird nicht so heiss gegessen wie gekocht

Grund sich Sorgen zu machen? Hans Ramseier, Leiter Qualitätssicherung und Entwicklung bei Bio Suisse, winkt ab: «Noch sind wir ganz am Anfang des Prozesses.» Ende März soll der definitive Entwurf der Kommission veröffentlicht werden. Danach bearbeiten ihn EU-Parlament, Ministerrat und Kommission im sogenannten «Trialog». Dabei haben die Betroffenen mehrere Male die Möglichkeit, über Politiker und Lobbyisten ihre Positionen einzubringen. «Die Biobranche hat gute Argumente und tritt zu den meisten Kritikpunkten vereint auf», ist Hans Ramseier überzeugt. Er glaubt, dass Vorhaben wie die Einführung von Rückstandskontrollen bald wieder aufgegeben würden. «Auch für die Zukäufe von Pflanzmaterial oder Tieren aus Nicht-Biobetrieben», meint Ramseier, «können im schlimmsten Fall in den ausführenden Bestimmungen immer noch die nötigen Ausnahmen erlassen werden.»

Wo sich Bio Suisse hingegen einsetzen müsse, sei bei der Anbindehaltung. Der Vorschlag der EU-Kommission, in der Rindviehhaltung künftig nur noch Laufställe zu akzeptieren, könnte in vielen Ländern auch bei der Biobranche auf Unterstützung stossen, befürchtet Hans Ramseier. Denn EU-weit sind Anbindeställe fast nur noch in den Alpenregionen verbreitet. Am 29. April wird Bio Suisse am Hearing der Internationalen Vereinigung der ökologischen Landbaubewegungen (IOFAM) dabei sein und sich über das weitere Vorgehen informieren.

Auch Patrik Aebi vom BLW hält sich auf dem Laufenden. Eine zeitliche Prognose könne er noch nicht machen. «Es ist auch schwer abzuschätzen», meint Aebi, «was am Schluss von den Kommissionsvorschlägen noch übrig bleibt.» Schliesslich wird die Suppe nie so heiss gegessen, wie sie gekocht wurde.

Ursina Galbusera

Wo die Primarlehrerin 125 Pferdestärken zähmen lernt

Sie würden «in einem Jahr zu Kennern des biologischen Landbaus», verspricht der Prospekt den Teilnehmenden des Freitagskurses Biolandbau am Strickhof in Lindau. Das Angebot, welches sich an urbane Landwirtschaftsinteressierte ohne Vorkenntnisse richtet, stösst auf grosses Interesse.

Die Landwirtschaft hat sich in vielen urbanen Köpfen eingenistet. Es gibt immer mehr Quereinsteiger, die sich im Schnellzugtempo einen Überblick verschaffen wollen. Nach zahlreichen entsprechenden Anfragen hat Fredi Strasser vom Strickhof die Idee eines geeigneten Ausbildungsangebotes entwickelt. Auf einer Reise für Bioberaterinnen und -berater nach Norwegen konkretisierte sich diese. Dort besuchte man unter anderem eine Landwirtschaftsschule für Quereinsteiger, wie sich Bettina Springer vom Strickhof erinnert. Nach der Rückkehr begannen Strasser, Springer und Erik Meier an der Entwicklung eines entsprechenden Angebots zu arbeiten.

Bereits in der vierten Auflage

Im August 2010 war es dann soweit. Die ersten 15 Teilnehmer und Teilnehmerinnen nahmen den Kurs in Angriff, dieses Jahr findet er bereits zum vierten Mal statt, unterdessen mit 25 Personen und einer vollen Warteliste. Während eines Jahres werden jeden Freitag und an zehn



Instruktionen am Original und an Modellen: Stephan Berger mit Freitagskursteilnehmern.

Samstagen die wichtigsten Grundlagen der biologischen Landwirtschaft vermittelt. Die Palette reicht vom Pflanzenbau über die Tierkunde bis zur Agrarpolitik. Grosses Gewicht legen die Veranstalter auf Praxisnähe. So erhalten die Quereinsteiger Crashkurse in der Milchverarbeitung und im Baumschnitt ebenso wie in der Schlachtung von Hühnern und Kaninchen.

Anlässlich eines kürzlichen Besuchs an einem Freitag im März stand der Traktorfahrkurs auf dem Programm. Der Landtechnik-Verantwortliche des Strickhofs, Stephan Berger, hat nicht weniger als acht Schlepper aller Grössen bereitgestellt. Während die eine Hälfte der Klasse Motorentheorie büffelt, steigen die angehenden Biokenner leicht ehrfürchtig in die Kabinen. Zunächst noch im Schrittempo und leicht unsicher, nach einigen Minuten aber schon wie alte Routiniers kurven sie um das Stallgebäude der Landwirtschaftsschule.

Verantwortungsvolle Traktorfahrerinnen

Berger ist voll des Lobes über die Teilnehmerschaft: «Sie sind sehr motiviert und hören gut zu», rühmt er. Anders als bei den Jungspunden aus den Lehrlingsklassen, die mit den Gefährten sofort ans Limit gingen, seien die Freitagskursbesucher durchwegs verantwortungs-

volle Fahrer und Fahrerinnen. «Das war eine volle Adrenalininjektion», sagt eine Primarlehrerin, als sie dem 125-PS-IH-Case entsteigt. Mindestens ebenso beeindruckt hat sie aber, wie viele Formulare auf einem Bauernhof auszufüllen sind.

Adrian Krebs

Anmerkung: Informationen zum Freitagkurs unter www.strickhof.ch. Anmeldefrist für den Kurs 2014/15 ist der 30. Mai 2014.

Die Fahrlehrerin und Schafhalterin

«Ich bin Fahrlehrerin, halte daneben als Hobby zehn Schafe und will tiefgründiger Bescheid wissen über verschiedene Themen der Landwirtschaft. Den Kurs belege ich, weil ich mein Hobby zu einem Standbein ausbauen möchte, das nicht nur kostet, sondern vielleicht mit Fleisch- und Fellverkauf auch etwas einbringen könnte. Mein Ziel wäre



es, eines Tages einen kleineren Betrieb in Eigenregie zu bewirtschaften. Der Freitagkurs zeigt mir dank viel Praxisarbeit, was es dafür alles braucht. Gleichzeitig gibt er mir Mut, weil ich sehe, dass dies zwar anspruchsvoll, aber machbar wäre.»

Bettina Lampert, Binz ZH

Der Narkosearzt und Teilzeitlandwirt

«Ich bin Mediziner und war unter anderem als Chefarzt tätig, heute bin ich freischaffender Narkosearzt. Immer wenn der Arbeitsplan nachlassend war, habe ich mir gesagt: Jetzt gehe ich bauern. Dann habe ich das eines Tages gemacht. Heute arbeite ich einen bis drei Tage pro Woche auf dem Neuhof in Birr. Auf den Freitagkurs bin ich gestossen, weil ich mehr wissen wollte über Landwirtschaft. Der Kurs ist sensationell. Alle sind sehr engagiert und ich verstehe die Abläufe auf dem Betrieb besser. Dass es ein Biokurs ist, war eher Zufall, heute halte ich das für einen Glücksfall.»



Markus Rehsteiner, Mühlethal AG

Ombudsstelle für faire Handelsbeziehungen steht bereit

Ab April steht allen Knospe-Marktakeuren eine Ombudsstelle für faire Handelsbeziehungen zur Verfügung. Damit sind nun alle geplanten Instrumente zur Förderung von Fairness eingeführt und können genutzt werden.

Ab April 2014 ist es jedem Betrieb möglich, bei einer speziell dafür vorgesehenen, unparteilichen Stelle bezüglich fairer Handelspraktiken um Rat und Unterstützung zu fragen oder auch Beschwerde einzureichen. Die hierfür von Bio Suisse ernannte Ombudsperson für faire Handelsbeziehungen fordert bei Bedarf Informationen und Meinungen von verschiedenen Stellen ein, auf deren Grundlage sie eine Empfehlung aussprechen oder ein Schlichtungsgespräch einberufen kann. Sie hat zwar keine Weisungsbefugnis gegenüber Handelspartnern, schafft aber mehr Transparenz und unterstützt die Partner bei der Lösungsfindung. Ihre Empfehlungen tragen dazu bei, dass die Grundsätze des Bio Suisse Verhaltenskodex zum Handel mit Knospe-Produkten anhand konkreter Beispiele veranschaulicht werden.

Findungskommission suchte die Favoriten aus

Um einen geeignete Ombudsperson zu finden, hat Bio Suisse eine Findungskommission mit Vertretern aus Produktion,



Bild: zvg

Toralf Richter, Ombudsperson für faire Handelsbeziehungen.

Verarbeitung und Handel eingesetzt. Diese hat darüber beraten, welcher der 13 vorgeschlagenen Kandidaten am besten geeignet wäre. Aus den Empfehlungen der Kommission wählte der Bio Suisse Vorstand Toralf Richter zum Ombudsmann (siehe Kasten).

«Ich freue mich auf diese spannende Aufgabe, hoffe aber, dass das Ombudsverfahren nicht allzu häufig eingeschaltet werden muss und dass das faire Miteinander überwiegt. Schliesslich gilt es, gemeinsam die Herausforderungen des Marktwachstums zu meistern», sagt der Biomarkexperte.

Jeder Produzent, jeder Verarbeiter und Händler kann sich nun also an den Ombudsmann wenden. Voraussetzung dafür ist, dass das Anliegen berechtigt ist (siehe Kasten). In einer ersten Phase steht der Ombudsmann für zwei Jahre im Einsatz. Danach entscheiden die Bio Suisse Delegierten über die Fortführung.

Die Instrumente sind nun komplett

Vier Jahre nachdem die Bio Suisse Delegiertenversammlung die Richtlinie verabschiedet hat, stehen nun alle geplanten Instrumente zur Verfügung, um faire Handelsbeziehungen zu fördern. Neben der Ombudsstelle sind dies die Gesprächsrunden, die schon in einigen

Was die Ombudsstelle bearbeitet ...

Die Ombudsstelle für Faire Handelsbeziehungen kann zum Beispiel in folgenden Fällen beigezogen werden:

- Unfares Preisverhalten (Preisabsprachen, Dumpingpreise, nicht gerechtfertigte Forderung von hohen Aktions- und Marketingbeiträgen, Ausnutzen von Abhängigkeiten und Marktmacht)
- Behinderung des Marktzutritts
- Kurzfristige, existenzgefährdende Kündigungen von Lieferbeziehungen

... und was sie ablehnen muss

In folgenden Beispielen ist die Ombudsstelle für faire Handelsbeziehungen nicht zuständig:

- Beschwerden, die sich gegen Richtlinien, Weisungen und Tätigkeiten des Verbandes Bio Suisse richten
- Beschwerden in Bezug auf marktkonformes Wettbewerbsverhalten (z. B. Offerten mehrerer Anbieter einholen)
- Durchsetzung nachvollziehbarer Preissenkungen (z. B. durch Überangebote, sinkende Nachfragesituationen)

Diese Aufzählungen sind nicht abschliessend. js

Märkten stattfinden (z. B. Milch, Getreide, Fleisch u. a.), der Verhaltenskodex zum Handel mit Knospe-Produkten und Umfragen zur tatsächlichen Fairness und Zufriedenheit im Markt.

Es ist nun weiterhin wichtig, dass die Marktakeure der Biobewegung die vorhandenen Instrumente nutzen und einen fairen Markt gestalten.

Jörg Schumacher, Bio Suisse

Kontaktaufnahme und weiterführende Informationen: Bio Suisse, Ombudsstelle, Herr Toralf Richter, Peter-Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel, E-Mail: ombudsstelle@bio-suisse.ch

Zur Person

Toralf Richter

- Promovierter Agronom
- Senior Consultant am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in den Bereichen Marktforschung und Marktentwicklung
- Vizepräsident der IFOAM-Gruppe ORA (Organic Retailer Association)
- Dozent für das Marketing für Bioprodukte an Hochschulen in Deutschland und der Schweiz,
- Autor und Koautor von Fachbüchern zu Biomarkt und Marketing
- Erfahrungen im Bereich Markenkonzeption und -evaluation, Markt- und Konsumentenstudien, Strategieberatung für Hersteller, Grosshändler und Einzelhändler von Bioprodukten
- Auslandsberatung am FiBL zur Biomarktentwicklung in China und der Ukraine. js

Eine weitere Kandidatur für den Bio Suisse Vorstand eingereicht

Für die zwei frei werdenden Posten im Bio Suisse Vorstand steht ein vierter Kandidat zur Wahl. Die Kandidaten von Bio Grischun, Biobauern Ob- und Nidwalden sowie Bio Zürich und Schaffhausen wurden im letzten Heft vorgestellt.

Hermann Arni Karle, Bärner Biobure

Zur Person

*1967, verheiratet, drei Kinder. Hermann Arni ist Meisterlandwirt und bewirtschaftet mit seiner Familie seit 1998 den elterlichen Betrieb in Schleumen bei Hindelbank BE. Arni hat zudem eine Ausbildung als Sozialpädagoge HFS und arbeitete vor der Betriebsübernahme im Bereich Drogentherapie.

Ivon Karle arbeitet auswärts und Hermann Arni übernimmt deshalb einen Teil der Hausarbeit und der Kinderbetreuung. Er bezeichnet sich gerne als Bioackerbauer und Hausmann. Hermann Arnis Hobbies sind Laufen, Velofahren und Lesen. Er ist im Verwaltungsrat der Firma Semag Saat und Pflanzgut AG. Arni sitzt zudem seit 2009 im Gemeinderat von Mötschwil BE, seit 2011 ist er Mitglied der Grünen Partei Emmental. Bis Anfang 2014 war er im Fachstab Psychologischer Pädagogischer Dienst PPD der Armee tätig. Arni engagiert sich im Vorstand der Umweltgruppe Hindelbank, von 2006 bis 2011 war er deren Präsident.

Zum Betrieb

Hermann Arni Karle bewirtschaftet in Schleumen BE einen Ackerbaubetrieb mit 31 Hektaren. Er baut Saatgetreide und Pflanzkartoffeln für die Semag an, daneben Öllein, Hirse und Sonnenblumen für Biofarm sowie Lupinen für die Fenaco. Im Betrieb wird seit 2009 kein Pflug mehr eingesetzt. Die Bioumstellung erfolgte 1998. Von 1999 bis 2005 produzierten Arnis in einer Betriebsgemeinschaft Milch. Ein Jahr nach der Auflösung der BG stellten Arnis auf die Haltung von 200 Milchschaafen um. Seit 2013 wirtschaften Arnis viehlos.

Drei Fragen an Hermann Arni

Effiziente Produktion oder exklusives Produkt: Wo suchen Sie auf Ihrem Betrieb den wirtschaftlichen Erfolg? Und wie?

Bioprodukte sind Premiumprodukte. Jedoch sollte die Produktion so effizient wie möglich sein. Deshalb versuche ich unseren Betrieb vor allem im Bereich der Bodenbewirtschaftung zu optimieren, die Effizienz basierend auf den natürlichen Gegebenheiten zu verbessern. Ich halte ständig Ausschau nach neuer Technik oder neuen Verfahren. Der Boden ist mir sehr wichtig. Lieber verzichte ich in einem nassen Herbst wie dem letzten auf den Weizenanbau als Bodenschäden zu riskieren.

Drei Dinge, für die Sie sich im Vorstand als Erstes einsetzen werden:

Ich möchte mich für solidarisches Verhalten der Knospe-Produzenten in den verschiedenen Regionen der Schweiz einsetzen. Das ist leider heute bei einigen Produkten noch nicht gegeben. Weiter sollten wir die Westschweiz besser einbinden. Ich setze mich dafür ein, die Konsumentinnen und Konsumenten so stark wie möglich einzubinden und sehe mich als Brückenbauer zwischen den eher urbanen Konsumentinnen und Konsumenten sowie der Biolandwirtschaft. Früher hatten noch die meisten Stadt- und Agglomerationsbewohner Verwandte, die in der Landwirtschaft tätig waren. Das fällt immer mehr weg. Die internationale Zusammenarbeit mit den Bioverbänden der



Bild: zvg

Hermann Arni: «Ich sehe mich als Brückenbauer zwischen den eher urbanen Konsumentinnen und Konsumenten sowie der Biolandwirtschaft.»

umliegenden Länder erscheint mir auch wichtig, gerade in Zusammenhang mit der Revision der EU-Bioverordnung.

Im Regal stehen ein Bioknoblauch aus China und ein ÖLN-Knoblauch aus der Schweiz. Welchen kaufen Sie und weshalb?

Tendenziell den ÖLN-Knoblauch aus der Schweiz. Oder ich verzichte auf Knoblauch bis wieder Knospe-Ware aus der Schweiz verfügbar ist. Dieser hat bei mir erste Priorität, dann kommt Regionalität und an dritter Stelle Bioprodukte aus dem näheren Ausland.

Markus Spuhler

Die Basis bringt wichtige Themen aufs Tapet

Am 16. April findet die Bio Suisse Delegiertenversammlung in Olten statt. Eine reich befrachtete Traktandenliste steht an, vier Entscheidgeschäfte stammen direkt aus den Reihen der Mitgliedorganisationen. Die Delegierten wählen zudem zwei neue Vorstandsmitglieder, und die Biobäuerin und ehemalige Nationalratspräsidentin Maya Graf gibt der Versammlung ein paar Gedanken mit.

Bio Suisse pflegt Bewährtes, verbessert Bestehendes, kreiert Neues und verpflichtet sich dem Fortschritt und der Entwicklung des Biolandbaus.» So steht es im Leitbild aus dem Jahre 2008. Diesem Motto nehmen sich die Mitglieder spürbar an. Stammen doch alle vier an dieser DV traktandierten Entwicklungsthemen aus den Bioorganisationen, vom Genfersee bis an den Bodensee.

Bio Genève verlangt einheitliche soziale Anforderungen in der ganzen Schweiz, gleiche Arbeitszeiten und Min-

destlöhne für landwirtschaftliche Angestellte. Ziel bleibt, wie bereits in den ersten Bio Suisse Richtlinien vor 33 Jahren, gleich lange Spiesse für alle Marktakteure zu schaffen. Ein Gemüseproduzent im Kanton Genf hat heute höhere Mitarbeiterkosten als ein Kollege in anderen Kantonen. Das soll der Vorstand korrigieren.

Einsatz von Biogasgülle beschränken

Die Organisationen Bio Luzern, Bio Zug, Bio Ob-/Nidwalden, Bio Uri und Bio

Schwyz möchten den Einsatz von vergorenen Materialien aus Biogasanlagen auf die Felder beschränken, denn diese können die Bodenfruchtbarkeit und die Umwelt negativ beeinflussen. Schon in den ersten Richtlinien vor 33 Jahren stand geschrieben, dass die Düngung das Bodenleben fördert und eine mineralische Ergänzungsdüngung in einer Form erfolgt, in der die Nährstoffe für die Pflanze nicht direkt verfügbar sind. Flüssiges Gärgut aus Biogasanlagen habe jedoch hohe Gehalte an leichtlöslichem Stick-

Traktandenliste der Bio Suisse Delegiertenversammlung vom 16. April 2014

1 Statutarische Geschäfte		
1.1	Begrüssung	Traktandenliste, Stimmzähler
1.2	Protokoll	Abnahme des Protokolls der DV vom 13. November 2013
1.3	Jahresbericht 2013	Bericht zum vergangenen Jahr
1.4	Jahresrechnung 2013	Abnahme der Bilanz und Erfolgsrechnung des Kalenderjahres 2013 und Beschluss über den Einnahmenüberschuss, inkl. Bericht Revisionsstelle und Geschäftsprüfungskommission
2 Wahlen und weitere Beschlüsse		
2.1	Verabschiedung	Claudia Lazzarini wird aus dem Vorstand verabschiedet.
2.2	Ersatzwahl Vorstand	Als Ersatz für Josef Stutz und Claudia Lazzarini werden zwei neue Vorstandsmitglieder für die verbleibende Amtszeit von zwei Jahren gewählt.
2.3	Initiativen Ernährungssicherheit und Lebensmittel	Bio Nordwestschweiz beantragt, dass Bio Suisse die zwei lancierten Volksinitiativen zum Thema Ernährungssicherheit (SBV) und Lebensmittel (Grüne Partei) unterstützt.
2.4	Fairer Handel im Biomilchmarkt	Die Bärner Bio Bure stellen den Antrag, dass Bio Suisse an der Herbst-DV einen Vorschlag unterbreitet, wie die Verwertungskosten überschüssiger Biomilch auf alle Bio-industriemilchproduzenten verteilt werden können.
3 Richtliniengeschäfte		
3.1	Graslandbasierte Milch- und Fleischproduktion (GMF)	Das neue Programm für eine graslandbasierte Milch- und Fleischproduktion (GMF) soll ab 1. 1. 2018 für alle Bio Suisse Betriebe verbindlich werden.
3.2	Verbot GVO-Medikamente	Tierarzneimittel, Impfstoffe und andere Immunbiologika, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten, sollen auf Knospe-Betrieben verboten werden.
3.3	Einsatz von Gärgülle und Gärgut	Die Zentralschweizer Biovereine fordern, dass der Einsatz von Gärgülle und Gärgut auf Biobetrieben beschränkt wird.
3.4	Soziale Anforderungen	Bio Genève verlangt, dass Bio Suisse die Arbeitsbedingungen für landwirtschaftliche Mitarbeiter auf nationaler Ebene regelt.
4 Informationsgeschäfte		
4.1	Optimierung Kommissionsstrukturen	Konkrete Vorschläge sollen dann an der Herbst-DV präsentiert werden.
4.2	Ökologische Pflanzenzüchtung	Vor einem Jahr haben die Delegierten mit der Verabschiedung der Richtlinien für ökologische Pflanzenzüchtung den Startschuss gegeben.
4.3	Politische Geschäfte	Informationen über die laufenden politischen Geschäfte.
4.4	Referat Maya Graf	Die Biobäuerin und letztjährige Nationalratspräsidentin Maya Graf gibt der Versammlung ein paar Gedanken mit.



Bild: Bio Suisse

Die Delegierten erwartet am 16. April eine spannende Versammlung.

stoff und teilweise würden die Schwermetallgrenzwerte überschritten, schreiben die Zentralschweizer Biovereine in ihrem Antrag.

Keine gentechnisch hergestellte Tierarzneimittel

Die Schweizer Bergheimat forderte vor zwei Jahren an der DV, den Einsatz von gentechnisch hergestellten Tierbehandlungsmitteln zu verbieten, analog zum Pflanzenbau. Dort ist der Einsatz von gentechnisch hergestellten Pflanzenschutzmitteln ebenfalls verboten. Der Vorstand bringt nun einen Vorschlag an die DV:

Tierarzneimittel, Impfstoffe und andere Immunbiologika, die GVO enthalten, sollen verboten werden. Medikamente, bei denen im Herstellungsprozess GVO zum Einsatz kommen, die im Endprodukt aber keine GVO mehr enthalten, sollen gemäss Vorstandsantrag weiter verwendet werden (die Kennzeichnung ist mit der aktuellen Gesetzgebung nicht möglich, weil keine Deklarationspflicht besteht). Aber klar ist, im Biolandbau liegt der Fokus auf Prophylaxe und Gesunderhaltung der Tiere, statt auf Behandlung.

Die Milchmarktrunde möchte ein GMF-Obligatorium

Der Runde Tisch der Biomilchmarkt-Organisationen (Milchmarktrunde) wünscht, dass das neu in der Agrarpolitik 14–17 eingeführte Programm «Grasland-basierte Milch- und Fleischproduktion» (GMF) per 2018 für alle Knospe-Betriebe verbindlich wird. Der Vorstand hat dieses Anliegen aufgenommen. Das bedeutet, Raufutter verzehrende Nutztiere würden künftig mit mindestens 75 Prozent Grasanteil in der Ration gefüttert, im Berggebiet mit 85 Prozent. Damit soll

Bio Suisse den Wert der Knospe-Milch und der Knospe-Fleischprodukte von Wiederkäuern weiter stärken, damit diese künftig noch klarer ökologisch und gesellschaftlich nachhaltig positioniert werden können (Knospe-Milch gleich Grasmilch). Betrieben stehen auf der Homepage www.focus-ap-pa.ch ein GMF-Rechner und weitere Infos zum Thema zur Verfügung, um rasch abzuklären, ob Anpassungsbedarf besteht. Wichtig ist, dass betroffene Betriebe ihre Voraussetzungen und Anpassungsmassnahmen durchrechnen und ihrer Mitgliedorganisation die Resultate schicken. So haben die Delegierten Fakten, die sie beim Entscheid am 16. April einbringen können.

Solidarische Überschussverwertung bei der Industriemilch

Die Bärner Bio Bure haben einen Antrag an die Frühlings-DV eingereicht. Sie wünschen gemeinsam mit der Berner Biomilch-Gesellschaft einen solidarisch funktionierenden Biomilchmarkt in der Schweiz. Die Bärner Bio Bure wollen damit erwirken, dass sich alle Biomilchproduzenten der weissen Linie (Industriemilch) an Überschüssen beteiligen. Bio Suisse soll dazu einen Vorschlag ausarbeiten.

Delegierte sollen Parole fassen zu zwei Volksinitiativen

Der Bio Suisse Vorstand hat beschlossen, eine neutrale Haltung zu den zwei lancierten Volksinitiativen zum Thema Ernährungssicherheit (SBV) und Lebensmittel (Grüne Partei) einzunehmen und hat das Geschäft als Infotraktandum aufgeführt. Bio Nordwestschweiz ist damit nicht einverstanden und verlangt, die Bio Suisse Position durch die Delegiertenversammlung zu beschliessen. Bio

Nordwestschweiz ist der Ansicht, dass der Dachverband die beiden Initiativen unterstützen soll.

Ersatzwahl von zwei Vorstandsmitgliedern

An der DV steht die Ersatzwahl von zwei Vorstandsmitgliedern an: Claudia Lazzarini wirkte seit April 2011 im Vorstand und betreut bis zur Ersatzwahl das Ressort Finanzen und Personal. Josef Stutz wurde im April 2012 in den Vorstand gewählt und betreute bis November 2013 das Ressort Fachkommissionen. Bisher wurden vier Kandidaten für die zwei Sitze gemeldet: Claudio Gregori aus Bergün GR (unterstützt von Bio Grischun), Wendel Odermatt aus Wolfenschiessen NW (unterstützt von Bio Ob- und Nidwalden) und Ruedi Voegeli aus Neunkirch SH (unterstützt von Bio Zürich und Schaffhausen). Diese wurden im letzten Heft vorgestellt. Auf Seite 21 in diesem Heft finden sich nähere Infos zu Hermann Arni aus Schleumen BE, dem Kandidaten der Bärner Bio Bure. Weitere Kandidaten können bis zur DV vorgeschlagen werden (siehe Inserat bioaktuell 1/14 oder Bio Suisse Homepage).

In der Tabelle findet sich eine Übersicht über die DV-Geschäfte. Die Traktandenliste und Unterlagen wurden den Delegierten Mitte März zugestellt. Delegierte können schriftliche Anträge zu den Geschäften bis zur DV einreichen. Für Fragen und Anregungen wenden Sie sich an die Verbandskoordination von Bio Suisse, Christian Vögeli, Tel. 061 204 66 23, E-Mail christian.voegeli@bio-suisse.ch. Die Beilagen zum DV-Versand können auf der Bio Suisse Internetseite eingesehen werden: www.bio-suisse.ch → Über uns → Verbandsintern → Delegiertenversammlung.

Christian Vögeli, Bio Suisse

Biolandbau in Zahlen – 15 Jahre «The World of Organic Agriculture»

Seit 15 Jahren publiziert Helga Willer vom FiBL umfassende Zahlen und Hintergründen zur weltweiten Bio-landwirtschaft. Nach bescheidenen Anfängen hat sich «The World of Organic Agriculture» zu einem wichtigen Referenzwerk des Biosektors entwickelt. Die Wachstumstendenz ist gemäss der aktuellen Ausgabe steigend.

Rund 1,9 Millionen zertifizierte Bio-bauern in 164 Ländern, 37,5 Millionen Hektaren Biofläche und ein Umsatz von 63,8 Milliarden Dollar – dies sind nur einige der aktuellen Zahlen der globalen Biobewegung, erschienen in der neuen Ausgabe von «The World of Organic Agriculture». «Über 200 Personen aus aller Welt sind jedes Jahr daran beteiligt, die Zahlen zur biologischen Landwirtschaft zu sammeln», sagt Helga Willer, die am FiBL in Frick gemeinsam

mit Julia Lernoud und Bernhard Schlatter in mühevoller Fleissarbeit die Daten zusammenträgt und aufbereitet. Die in diesem Jahr gut 300 Seiten starke Publikation wird vom FiBL gemeinsam mit der Internationalen Vereinigung der ökologischen Landbaubewegungen IFOAM herausgegeben. Sie enthält Berichte zur Situation des Biolandbaus aus aller Welt und zeigt mit Tabellen, Grafiken und Karten die aktuellen Trends auf allen fünf Kontinenten und in ausgewählten Ländern. Auch die neuesten Entwicklungen bei Standards und Gesetzgebungen im Biobereich werden thematisiert.

Die Anfänge

Von der Biofach (Weltleitmesse für biologische Lebensmittel) angefragt, hatte Willer 1999 erstmals Zahlen und Fakten zur biologischen Landwirtschaft gesammelt und diese publiziert – damals noch unter dem Dach der Stiftung Ökologie & Landbau (SÖL) und der IFOAM. Seither gibt «The World of Organic Agriculture» alljährlich einen Überblick über die Entwicklung der globalen Biolandwirtschaft sowie die Situation auf dem Biomarkt, von 2006 an erweitert um spezifische Daten zur Bodennutzung in den einzelnen Ländern. Seit sechs Jahren beteiligt sich neben der Biofach auch das Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO) an der

Finanzierung des Jahrbuchs. So konnte 2008 eine Datenbank eingerichtet und die Erfassung der Daten weiter professionalisiert werden. «Ein Meilenstein für die Entwicklung der Publikation», so die FiBL-Zahlenexpertin. Im gleichen Jahr wurde ergänzend zum Buch auch die Website www.organic-world.net ins Leben gerufen, auf der die Daten laufend aktualisiert werden.

Weltweite Verbreitung

Im Laufe der Jahre hat die Publikation deutlich an Umfang zugenommen und auch die Anzahl der Autoren und Autorinnen, die inzwischen zu vielfältigen Themen des Biolandbaus direkt aus allen Kontinenten berichten. Über 25 waren an der aktuellen Ausgabe beteiligt.

Ebenso international wie die Daten ist auch ihre Verbreitung: Als wichtiges Referenzwerk des Biolandbaus werden Auszüge aus dem englischsprachigen Buch in verschiedene Sprachen übersetzt, die Zahlen finden Verwendung in der Politik, zum Beispiel als Vergleichsgrössen in Aktionsplänen, sie werden weltweit von Journalisten und Wissenschaftlern zitiert und auch die Welternährungsorganisation FAO benutzt sie.

Basierend auf den Zahlen der FiBL-Datenbank zum biologischen Landbau konnten in den letzten Jahren weitere Projekte bearbeitet werden, zum Beispiel ICOPP, ein Forschungsprojekt zur Eiweissversorgung in Europa, oder das EU-Projekt OrganicDataNetwork zur Verbesserung von Biomarktzahlen. Auch für das Buch «Ökologischer Landbau in Europa», das 2014 erschienen ist, wurde auf die FiBL-Datenbank zurückgegriffen.

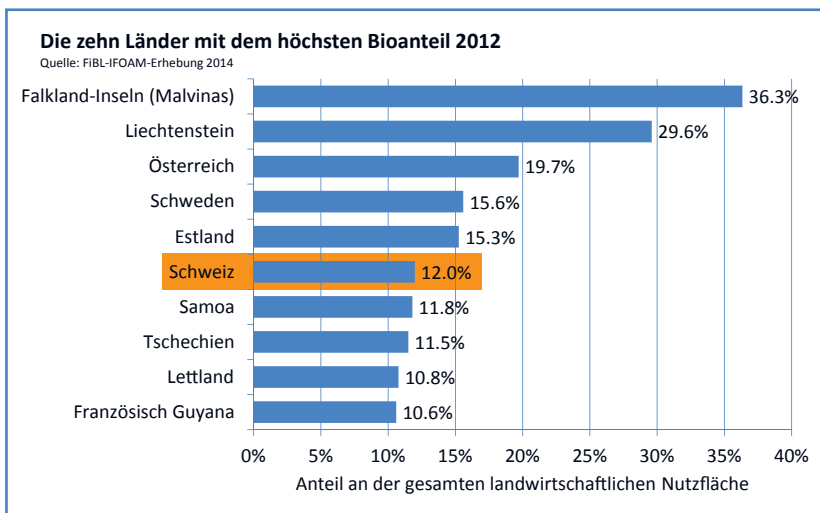
Theresa Rebholz

«The World of Organic Agriculture» kann im FiBL-Shop (www.fibl.org/de/shop) für Fr. 30.– bestellt oder in digitaler Form kostenlos heruntergeladen werden. Die Publikation «Ökologischer Landbau in Europa – Perspektiven und Entwicklungen» ist dort für Fr. 36.– erhältlich. Website zum Buch: www.organic-world.net



Die Herausgeberinnen des Jahrbuchs Helga Willer (l.) und Julia Lernoud an der Biofach in Nürnberg.

Bild: Thomas Alfeld



Saisonale Bio-Mittagsmenüs in urbanem Umfeld

Das Bio Bistro liegt im Gundeldinger Feld in Basel, einem vielfältig umgenutzten Industrieareal. Mit zwei Menüs und Suppe in Knospe-Qualität bietet es werktags regionale und saisonale Mittagsverpflegung an.

1 bioaktuell: Wie würden Sie das Gastrokonzept des Bio Bistros beschreiben?

Andreas Seiler: Wir möchten Konsumenten ansprechen, die sich für regionale und saisonale Bioküche interessieren. Nach dem Motto «Zurück zum Sonntagsbraten» gibt es Fleisch nur an einem Tag pro Woche, und mindestens einmal wöchentlich kochen wir ein veganes Gericht. Zu allen Gerichten servieren wir unser hausgebackenes Baslerbrot. Montags bis freitags von 8 bis 17 Uhr geöffnet, bieten wir zudem Sandwiches, Kaffee und süsses Gebäck an. Ausserhalb der Öffnungszeiten kann man unser Lokal mieten. Unser neuestes Projekt ist das Suppen-Velo, mit dem wir zur Mittagszeit abwechselnd in der Markthalle und auf dem Dreispitzareal ein Suppe-Brot-Apfel-Menü offerieren. Als Betrieb des Bürgerspitals Basel bietet das Bio Bistro zudem Arbeitsplätze mit angepasster Arbeit.

2 Wie gehen Sie vor, wenn Sie die Menüs und Gerichte planen?

Abwechslung ist uns wichtig, wir probieren sehr gerne neue Rezepte aus. Im Winter versuchen wir, das knappe saisonale Gemüseangebot in immer wieder neuer Form auf die Teller zu bringen. Bei Bedarf passen wir Rezepte auch an und ersetzen mit etwas Kreativität zum Beispiel Sommer- durch Wintergemüse. Das macht ökologisch Sinn, aber auch ernährungsphysiologisch, weil die Lagergemüse im Gegensatz zu den wasser-

reichen Sommergemüsen wie Tomaten oder Gurken wärmend wirken.

3 Welches neue Gericht würden Sie gerne mal in Bioqualität kochen?

Es lässt sich eigentlich alles in Bio kochen, wenn man möchte. Schwierig ist es jedoch, Fisch zu bekommen, den man mit gutem Gewissen verarbeiten kann. Deshalb bieten wir im Bio Bistro keinen an.

4 Nach welchen Kriterien wählen Sie die Zutaten aus?

Regionalität und Frische haben hohe Priorität. Frische Produkte verwenden wir aus Qualitätsgründen, aber auch, weil die Mitarbeitenden durch die Verarbeitung der frischen Zutaten, durch den direkten Bezug zu den Produkten einer für sie sinngebenden Arbeit nachgehen können. Kräuter und essbare Blüten kommen zum Teil aus dem eigenen Garten, der zusammen mit unserer Kompoststelle für die Rüstabfälle und vier Bienenvölkern auf dem Dach einen Miniaturkreislauf in der Stadt bildet.

5 Gibt es manchmal Probleme bei der Beschaffung?

Wir bekommen normalerweise alle Produkte, die wir verarbeiten möchten. So viel wie möglich beziehen wir über den Knospe-zertifizierten Spittelhof in Biel-Benken, der auch zum Bürgerspital gehört, die restlichen Produkte über Bio-partner.

6 Welche Rückmeldungen erhalten Sie von Ihren Gästen?

Die Gäste mögen unsere frische und abwechslungsreiche Bioküche. Das zeigen auch die steigenden Umsatzzahlen. 2013 konnten wir in grössere Räumlichkeiten umziehen, die der wachsenden Nachfrage gerecht werden.

7 Welche Vorteile bringt Ihnen das Knospe-Label?

Wir sind seit 2006 Knospe-zertifiziert.



Bild: Petra Schwinghammer

Andreas Seiler ist mit Leib und Seele Biokoch.

Damit heben wir uns von anderen Lokalen ab und können ein bestimmtes Kundensegment ansprechen. Der Bekanntheitsgrad der Knospe hilft uns dabei.

8 Welche Wünsche haben Sie an Bio Suisse?

Freuen würde mich, wenn Bio eines Tages das Normale wäre und nicht mehr die Biolebensmittel, sondern die konventionellen Produkte deklariert werden würden.

Interview: Theresa Rebholz

Das Menü vom 11. März 2014

Menü 1: Gemüsefladen und Randenconfit. Fr. 18.–

Menü 2: Winterliche Gemüse-Paella (vegan). Fr. 18.–

Salat und 3dl Wasser jeweils inbegriffen

Nordindische Karottensuppe. Fr. 7.–

Cookie zum Dessert Fr. 2.–

Immer passend: Andreas Seilers saisonaler Gemüsefladen

(für 4 Personen) Aus 500 g Halbweissmehl, ½ Würfel Hefe, 1–2 EL Olivenöl, 1 TL Salz, 3,5 dl Wasser einen Hefeteig herstellen und mind. 1 Stunde gehen lassen. 1 kg saisonales Gemüse (z.B. je 250 g Wirz, Rüebli, Lauch und Spinat) rüsten, schneiden und andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Teig auf einem Blech auswallen und Gemüse darauf verteilen. Aus 3 dl Vollrahm und 3 Eiern einen Guss herstellen, mit 100 g Reibkäse mischen und darüber geben. Bei 180 °C ca. 35 Min. backen. tre



Bild: Thomas Alfeldt

Martin Lichtenhahn bricht auf zu neuen Ufern

Nach gut achtzehnjähriger Tätigkeit am FiBL nimmt Martin Lichtenhahn am 1. April eine neue Herausforderung in Angriff. Er wird Geschäftsführer der Biogemüseproduzentenvereinigung. Diese Neugründung vereint die Produzenten der in Kerzers ansässigen Biogruppe (ehemals AVG und AV-AG), einer Gemüsevermarktungsfirma in Bauernhand. Für den 60-jährigen Lichtenhahn ist die neue Aufgabe eine Rückkehr zu den Wurzeln, er war vor seiner Tätigkeit am FiBL bereits einmal für die AVG tätig. Am FiBL war Lichtenhahn zuständig für die Gemüsebauberatung. Er baute dort über die Jahre unter anderem ein umfassendes Weiterbildungs- und Kursangebot auf. Lichtenhahns Beratertätigkeit war auch im Ausland stark gefragt, namentlich in Osteuropa, wo er zahlreiche Projekte mit aufbaute und begleitete.

akr

Alternative Schweinerassen für Biobetriebe

Regelmässig erkundigen sich Bauern beim FiBL bezüglich der Nutzung alternativer Schweinerassen im Biolandbau. Im Rahmen eines Projektes werden nun die Möglichkeiten zur Einführung und Etablierung einer solchen Schweinerasse auf Biobetrieben geprüft. Aus diesem Grunde möchte das FiBL die Interessenten organisieren und ein gemeinsames Vorgehen koordinieren. Wenn Sie Interesse am Einstellen einer neuen alternativen Rasse (etwa Buntes Bentheimer oder Schwäbisch-Hällisches Schwein) haben, melden Sie sich bitte bei Barbara Früh (barbara.fruh@fibl.org oder 062 865 72 18). In einem ersten Schritt werden dann an einem Workshop verschiedene Rassen und die Importbedingungen erläutert.

akr

Milchprodukte: Die Preisschere schliesst sich etwas

Die Preisdifferenz zwischen biologisch und konventionell produzierten Milchprodukten im Detailhandel hat 2013 laut der Marktbeobachtung des Bundesamtes für Landwirtschaft BLW leicht abgenommen. Mit Fr. 95.66 lag der Preis für den Biowarenkorb im Schnitt ein gutes Drittel (34 %) über dem der konventionellen Produkte (Fr. 71.41). Der Warenkorb setzt sich wie folgt zusammen: 13 l Vollmilch, 800 g Gruyère, 500 g Mozzarella, 300 g Emmentaler, 1 kg Vorzugsbutter, 1 l Vollrahm, neun Becher Frucht- und acht Becher Naturjoghurt. Tiefere Bioverkaufspreise (–1,4 %) bei einem leichten Anstieg im konventionellen Bereich (+0,3 %) erklären den Rückgang der Preisdifferenz, die 2012 noch bei 36,4 % lag. Auch der Biomilch-Produzentenpreis lag 2013 leicht unter dem Niveau der Vorjahre. «Die Nachfrage nach Biomilch haben wir Anfang 2013 eher skeptisch eingeschätzt. Deswegen haben wir situativ leichte Preisanpassungen vorgenommen, um die Nachfrage anzukurbeln», so Cemil Klein, Geschäftsleiter des Biomilchpools.

tre

Die Publikationen des BLW zur Marktbeobachtung können unter www.blw.admin.ch bezogen werden.

Das richtige Bild zum Legehennen-Laufhof

In der letzten Ausgabe von bioaktuell kam es zu einer Bildverwechslung: Das Bild im Artikel über ungedeckte Laufhöfe für Legehennen auf Seite 6 zeigte nicht eine Detailaufnahme des befestigten Laufhofs von Ivo Knüsel, wie es in der Legende fälschlicherweise hiess, sondern es war ein Bild aus dem Laufhof von Peter Lüscher, der den unbefestigten Boden unter den Holzschnitzeln mit einem Kunststoffnetz schützt. Damit kann er eine Vermischung der Erde mit den Schnitzeln weitgehend verhindern und die Schnitzel lassen sich nach dem Umtrieb einfacher entfernen. Unten stehend jetzt das richtige Bild vom befestigten Laufhof von Ivo Knüsel. Zwar benötigt er für sein System zusätzliches Volumen im Güllekasten, im Gegenzug benötigt der Landwirt aus Rotkreuz aber weniger Holzschnitzel für die Einstreu des Laufhofs.

akr



Bild: Christian Hilbrand

Innovative Projekte für den Agropreis 2014 anmelden

Beim Agropreis 2013 waren die Biobetriebe stark präsent. Unter den vier Nominierungen waren vier Bioprojekte. Der Bioschafmilchbetrieb der Familie Henchoz aus Rossinière VD ging gar als Sieger hervor. Damit der Biolandbau dieses Jahr an diesen Erfolg anknüpfen kann, sind wieder innovative Projekte gefragt. Anmeldeunterlagen können unter www.agropreis.ch oder bei den Emmental Versicherungen (Tel. 031 790 31 11) bestellt werden. Anmeldeschluss ist der 30. Juni.

spu

«Das liebe Rindvieh» – ein Film fürs Horn

Bertram Verhaag, der renommierte Spezialist für nachhaltige Landwirtschaftsfilme, hat vergangenes Jahr mit «Das liebe Rindvieh» ein filmisches Plädoyer für die behornte



Bild: zvg
Kuh präsentiert. Bauern und Bäuerinnen aus dem Allgäu erzählen in diesem 45-minütigen Streifen über die Gründe, warum sie ihre Tiere mit komplettem Kopfschmuck leben lassen. Besonders eindrücklich ist die Szene, in der Demeter-Produzentin Susanne Schwärzler anhand zweier Kuhschädel aufzeigt, welche Verformungen die Enthornung nach sich zieht (siehe Bild). Der Film kann zum Preis von Fr. 25.– bei der IG Hornkuh (www.valengiron.ch) bezogen werden. Die IG hat überdies die Lizenz für nichtkommerzielle öffentliche Vorführungen, diese können daselbst gebucht werden. akr

Labelinfo.ch bewertet die Knospe als glaubwürdiges Label

Die von Praktischer Umweltschutz Schweiz Pusch betriebene Informationsplattform Labelinfo.ch hat die Glaubwürdigkeit der 145 wichtigsten Labels beurteilt. Die Glaubwürdigkeit der für den Schweizer Markt relevanten Labels sei generell hoch, schreibt Pusch in einer Mitteilung. Lebensmittellabels zeichnen sich generell durch eine höhere Glaubwürdigkeit aus, als Labels im Non-Food-Bereich. «Besonders glaubwürdig sind Labels, die auf den Richtlinien von Bio Suisse oder ähnlich hohen Standards basieren», schreibt Pusch. «Dies ist vor allem durch die vorbildlichen Zertifizierungssysteme bedingt.» 16 der untersuchten Labels wiesen jedoch grosse Mängel auf. Die Informationsplattform für Umwelt- und Soziallabels existiert seit 13 Jahren und bietet unabhängige Informationen zu 145 Labels. Kernstück der neuen, erstmals auch Smartphone-tauglichen Webseite ist die Beurteilung der Glaubwürdigkeit aller Labels. Labelinfo.ch wird vom Bundesamt für Umwelt unterstützt. spu

Feuerbrandresistenzgen identifiziert

Forschern der ETH Zürich und des Julius-Kühn-Instituts in Deutschland ist es gelungen, ein Gen für Feuerbrandresistenz aus dem Genom des Wildapfels *Malus × robusta* 5 zu isolieren und seine Funktion zu belegen. Diese Erkenntnis kann bei der Züchtung von feuerbrandresistenten Apfelsorten hilfreich sein. Wie die ETH mitteilt, konnten die Forscher mit der Isolierung des Gens FB_Mr5 zeigen, dass die Resistenz gegenüber dem Feuerbranderreger durch ein einzelnes Gen induziert werden kann. Dieses Gen, das sich auf dem Chromosom 3 des Apfelgenoms befindet, kodiert für ein sogenanntes Resistenzprotein. Resistenzproteine dieses Typs können ihrerseits Proteine oder deren Produkte des jeweiligen Erregers erkennen und in der Folge eine Abwehrreaktion in der befallenen Pflanze in Gang setzen. spu

Kuh als Hauptgewinn für hochwertigen Phosphor-Kompost

Eine Kuh mit Kälbchen – diesen lukrativen Preis übergab Gurbir S. Bhullar vom FiBL Anfang Februar an einen indischen Kleinbauern. Bhullar, Koordinator des FiBL-Langzeitsystemvergleichs in Indien, würdigte damit die Leistung des Bauern. Zuvor hatte das Projektteam unter zehn am Forschungs-

projekt beteiligten Kleinbauern einen Wettbewerb veranstaltet. Bei ihren Versuchen zur Fragestellung, wie durch die Nutzung von Buttermilch die Phosphoranreicherung im Kompost verbessert werden kann, sollte der innovativste und erfolgreichste Bauer honoriert werden. Die Bauern produzierten gemäss Instruktionen des Forschungsteams Kompost – jeweils dezentral auf ihrem Hof. Untersuchungen des Komposts zum Stickstoff-, Phosphor- und Kaligehalt sowie die Erträge der damit angebauten Sojabohnen und Baumwolle waren schliesslich ausschlaggebend für die Ermittlung des Gewinners. Für das grosse Engagement und die durchgängig guten Ergebnisse bekamen aber auch alle anderen Bauern einen Preis: passend zum Projekt eine Buttermilchmaschine mit Vorratsbehälter. tre



Bild: FiBL

Uni Zürich untersucht die Wirkung von Elektromog und Handyantennen auf die Tiergesundheit

Viele Tierhalter meldeten in letzter Zeit Fälle von erkrankten Tieren in der Nähe von Mobilfunkantennenmasten. Die veterinärmedizinische Abteilung der Universität Zürich will eine systematische und landesweite Erfassung bei den betroffenen Tierhaltern durchführen. Zu diesem Zweck wurde eine Online-Datenbank eingerichtet, in der Betroffene via Internet ihre Schadenfälle melden können, bei denen als mögliche Ursache ein Mobilfunkantennenmast, eine Stromleitung oder andere elektrische Einrichtungen vermutet werden. Die Uni Zürich hofft auf eine rege Beteiligung an der Erfassung. «Je mehr Daten zusammenkommen, umso aussagekräftiger wird das Untersuchungsergebnis sein», heisst es in einer Mitteilung. spu

Die Datenbank zur Meldung von Schadenfällen findet sich unter: <http://www.nunis.uzh.ch>
Ausführliche Informationen, Hintergründe und Empfehlungen können einem Beitrag auf der Homepage des Dachverbandes Elektromog Schweiz und Liechtenstein entnommen werden. <http://www.funkstrahlung.ch>

Urs Gantner wird neuer Präsident von Bioterra

Der Agrarökonom und langjährige BLW-Forschungs- und -Beratungsleiter Urs Gantner ist zum neuen Präsidenten von Bioterra gewählt worden. Der 62-jährige Gantner ist in einem weiteren Ehrenamt Stiftungsrat des FiBL. Er hält die biologische Landwirtschaft für eine wichtige Alternative zur konventionellen Landwirtschaft, will sie aber nicht allgemein verordnet sehen, wie er auf Anfrage sagte. Bioterra will den biologischen Anbau laut der Mitteilung zur Wahl in der Schweiz flächendeckend umsetzen. Als Gründungsorganisation von Bio Suisse und Mitträgerin der Knospe verbindet Bioterra seit 1947 Biogarten, Biokonsum und Biolandwirtschaft. Über 13000 Mitglieder sind bei Bioterra und unterstützen so die Förderung des nachhaltigen Lebensstils und den Bio- und Naturgarten. akr/rs



Interview mit Urs Gantner auf www.bioaktuell.ch

AUSGESPROCHEN

Vom Glück, Bauer zu sein

Heute Morgen war ich mit dem ersten Licht bei den Tieren. Die Vögel zwitscherten, mir kam das Lied «What a wonderful world» von Louis Armstrong in den Sinn und einmal mehr war ich dankbar, Bauer sein zu dürfen.

Öfters kriege ich zu hören, wie sehr die Landwirtschaft einenge, da man jeden Tag präsent sein müsse und nie wirklich frei habe. Mein Eindruck ist eher, dass unsere Freiheit darin besteht, Teil des Ganzen zu sein und einen konkreten Lebensplan zu haben. Dabei entstehen manchmal spezielle Momente, in denen undenkbares plötzlich Realität wird: Seit 30 Jahren träumte ich davon, Tibet oder Bhutan zu bereisen. Dieser Traum wurde unversehens zur Realität. Über IFOAM und das Millennium Institute wurde ich zu einer Konferenz in Bhutan eingeladen. Das unabhängige Königreich Bhutan liegt im Himalaya und ist ein beinahe unberührter Fleck Erde. Hochgebirge und Klosterbauten prägen die Landschaft.

Ich bin dort einem Volk von Bauern begegnet, das mit extrem wenig materiellen Gütern ein frohes, bescheidenes und selbstversorgtes Leben führt. Die Administration von Bhutans konstitutioneller



Markus Lanfranchi sieht in seiner Tätigkeit als Bauer auch spirituelle Erfüllung, nicht nur Arbeit für den Lebensunterhalt.

Monarchie hat das Ziel formuliert, Bhutan zum ersten Bioland der Welt zu machen. Das spirituelle Gegenstück dieser Landwirtschaftspolitik besteht im «Bruttonationalglück», damit der Fokus allen Tuns nicht auf die materielle, sondern auf die spirituelle Ebene gerichtet ist.

Bild: zvg

Das Erreichen von grösstmöglichem Glück ist dementsprechend erklärtes Staatsziel Bhutans, und deshalb werden laufend Erhebungen gemacht, wo und welche Elemente die Menschen unglücklich machen. Diese versuchen die Beamten zu eliminieren.

Mich persönlich hat besonders berührt, mit welcher Würde sich diese Bauern ausdrücken und wie sehr sie sich als Teil ihrer Umgebung wahrnehmen. Das Glückliche ist prioritär.

Leider gibt es auch Stimmen von Europäischen Geschäftsleuten, die das «Bruttonationalglück» als Marke nutzen wollen, um Marktargumente zu generieren. Bei solchen Äusserungen stehen mir meine wenigen Haare zu Berge, erinnere ich mich doch an ähnliche Diskussionen bei Bio Suisse, bei denen es ursprünglich auch um Wahrhaftigkeit ging, aber letztendlich bei der Gewinnung von Kundenanteilen endete ...

Auch wir müssen nicht zwangsläufig den ausgedienten Schemen der Gewinnmaximierung folgen, es gibt weit befriedigendere Werte.

Bhutan lässt grüssen!

Markus Lanfranchi, Verdabbio GR

GRUNDAUSBILDUNG

Umstellung auf Biolandbau: Ackerbau

Datum

- (a) Montag, 5. Mai 2014
(b) Mittwoch, 7. Mai 2014

Ort

- (a) Bioschwand, Münsingen
(b) Burgrain, Alberswil, LU

Inhalt

Produktionstechnik der Ackerkulturen
Fruchtfolge, Unkrautregulierung, Qualität, Düngung
Betriebsbesuch

Leitung

- (a) Urs Siegenthaler, Inforama
(b) Peter Suter, Liebegg, Katja Jud, BBZ Hohenrain

Anmeldung

Kurssekretariat 062 916 01 01
Anmeldefrist: Montag, 7. April 2014

Weiterbildung Bioimkerei 2014

Wann

- Samstag, 10. Mai 2014
Samstag, 19. Juli 2014
Samstag, 6. September 2014

Wo

Wissifluh

Was

Weiterbildungskurs für Bioimkerei 2014. Dieser Kurs richtet sich an Imkerinnen und Imker, die sich bereits mit den Grundlagen der Imkerei, bzw. der Bioimkerei beschäftigt haben, und eigene Erfahrungen mit Bienen sammeln konnten. Wir werden uns in diesem Kurs mit den theoretischen Grundlagen sowie den spezifischen Anforderungen, Problemen und Besonderheiten der Bioimkerei beschäftigen. In der praktischen Arbeit werden wir die Bienenvölker auf der Wissifluh während ihrer Entwicklung im Jahreslauf begleiten und dabei Erfahrungen mit der Arbeit des Bioimkers im Jahreslauf sammeln. Schwerpunkt unserer Arbeit sind der Naturwabenbau und die Vermehrung über den Schwarmprozess, eine extensive, bienengemässe Imkerei eben. Honigqualität, Verarbeitung sowie eine effektive Varroaregulierung mit organischen Säuren sowie die Vermeidung von Rückständen in den Bienenprodukten bilden einen weiteren Schwerpunkt unserer Arbeit. Ansonsten werden viele Fragen, die sich mit der Situation der Bienenzucht in der Schweiz sowie der Situation der Bienen weltweit befassen, bearbeitet. Gemeinsam werden wir Lösungsstrategien zur Verbesserung der Lage der Bienen diskutieren. Die Teilnehmerzahl ist beschränkt. Die Kurstage können einzeln gebucht werden.

Auskunft

Salvador Garibay, FiBL

Anmeldungen

FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

Grundausbildung Bioimkerei 2014

Wann

Freitagskurs:

- Freitag, 9. Mai 2014, Frick
Freitag, 13. Juni 2014, Frick
Freitag, 18. Juli 2014, Frick
Freitag, 8. August 2014, Frick
Freitag, 5. September 2014, Frick

Wo

Frick AG

Wann

Donnerstagskurs:

- Donnerstag, 8. Mai 2014, Wissifluh
Donnerstag, 12. Juni 2014, Wissifluh
Donnerstag, 17. Juli 2014, Wissifluh
Donnerstag, 7. August 2014, Wissifluh

- Donnerstag, 4. September 2014, Wissifluh

Wo

Wissifluh LU

Was

Dieser Grundkurs in Bioimkerei richtet sich an Personen, welche das Grundwissen und Konzept der Bioimkerei lernen möchten und denen es ein Anliegen ist, die Bienen nach Ihre Bedürfnisse artgerecht zu halten und zu pflegen. Der Grundkurs ist in erster Linie für Anfänger sowie auch für Menschen, die bereits erste Erfahrung mit Bienen haben. Themeninhalte: Das Bienenvolk, Schwarmzeit/Vermehrung, Krankheiten/Parasiten, Honigernte, Kompensation und Fütterung, Futterkontrolle, Varroabehandlung.

Auskunft

Salvador Garibay, FiBL, salvador.garibay@fibl.org

Anmeldungen

FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

ÖKOLOGIE, NATURSCHUTZ

Professionelles und bäuerliches Kompostieren

Wann

14. bis 17. April 2014

Wo

Landwirtschaftliches Bildungszentrum Hohenrain

Was

In diesem Ausbildungskurs erwerben Sie Kenntnisse und das Handwerk für das fachgerechte Betreiben einer professionellen, gewerblichen Kompostieranlage. In der Theorie werden Ihnen fundierte biologische Grundkenntnisse des

Kompostierens wie die gelenkte Kompostierung, Humusbildung und Lebewesen im Kompost vermittelt. In der Praxis erlernen Sie auf einer Kompostieranlage unter anderem den fachgerechten Kompostplatzbau und die Nutzung von unterschiedlichen Maschinen und Geräten. Im Labor erwerben Sie die Fähigkeit, einfache Schnelltests durchzuführen und das Reifestadium eines Komposts zu beurteilen. Unsere Referenten Angelika und Urs Hildebrandt richten sich nach dem aktuellen Stand der Technik und bewährten Praxiserfahrungen.

Anmeldung

sofort an IG Anlagen, per Post, Fax, E-Mail

Weitere Informationen werden Ihnen nach der Anmeldung zugesendet.

Anmeldungen sind verbindlich.

Auskunft

Fredy Abächerli, Präsident IG Anlagen, und Paul Pfaffen, Geschäftsleiter IG Anlagen. IG Anlagen, Zypressenstrasse 76, 8004 Zürich, Tel. 043 205 28 82, Fax. 043 205 28 81, www.kompost.ch, iga@kompost.ch

Umsetzung Massnahmenkatalog Biodiversität im Biolandbau

Wann

Mittwoch, 29. Oktober 2014, 9 bis 12 Uhr

Wo

Strickhof, Lindau

Was

Ab 1.1.2015 gilt die Weisung Biodiversität für alle Bio-Knospe-Betriebe. Aus einem Katalog mit über 100 Fördermassnahmen müssen 12 ausgewählt und umgesetzt werden. Wie viele Massnahmen erfülle ich bereits und welche sind auf meinem Betrieb sinnvoll? Auf diese Fragen erhalten Sie am Kurs Antworten und lernen die Checkliste zur Selbsteinschätzung kennen.

Veranstalter

Strickhof

Kursleitung

Tatjana Hans, Strickhof
Dr. Barbara Stäheli

Kosten

Fr. 40.– exkl. Unterlagen, inkl. Verpflegung

Anmeldung

bis 22. Oktober 2014
Strickhof, Kurssekretariat, Postfach, 8315 Lindau
Tel. 058 105 98 22, <http://www.strickhof.ch/index.php?id=226518>

Schweizer Bioackerbautag und Berner Bodentag

Wann

Donnerstag, 12. Juni 2014

Wo

Bioschwand, Münsingen BE



Bild: Thomas Alftoldi

Was

Am 12. Juni 2014 trifft sich die Branche zur dritten Ausgabe des Schweizer Bioackerbautags. Der Anlass findet neu zusammen mit dem dritten Berner Bodentag auf der Bioschwand in Münsingen BE statt. Ab sofort steht interessierten Ausstellern die Möglichkeit zur Anmeldung offen.

Auskunft und Information

Simon Jöhr, Berater Biolandbau und Betriebswirtschaft, Inforama
Tel. 062 916 01 58
E-Mail simon.joehr@vol.be.ch
Stephan Jaun, Leiter Unternehmenskommunikation Bio Suisse, Tel. 061 204 66 50, E-Mail stephan.jaun@bio-suisse.ch
Weiterführende Informationen
www.bio-ackerbautag.ch

GEMÜSEBAU, GARTEN

Erfahrungsaustausch Biogemüse

Wann

Donnerstag, 10. Juli 2014

Wo

Noch offen

Was

Das Sommertreffen für Produzierende zu aktuellen Themen des Biogemüsebaus mit Beiträgen aus Praxis, Forschung und Beratung. Mit Diskussionen und einer Betriebsbesichtigung.

Kursleitung

Martin Koller, FiBL Frick
Auskunft, Anmeldung
FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org



Bio Freiburg ist eine Mitgliederorganisation der Bio Suisse, dessen Ziel es ist, den Biolandbau im Kanton zu fördern und die Interessen der Mitglieder zu vertreten.

Wir suchen per 1. Mai, oder nach Vereinbarung, eine/n GeschäftsführerIn zu 20%

- Ihre Aufgaben:**
- Mitgliederverwaltung
 - Schreibarbeiten (deutsch und französisch)
 - Organisation von Sitzungen und Veranstaltungen
 - Protokollführung
 - Kontakt mit Produzenten und Organisationen
 - Buchhaltung und Rechnungswesen
 - Betreuung der Internetseite
 - telefonische Auskünfte

- Ihr Profil:**
- landwirtschaftliche Ausbildung und Interesse am Biolandbau
 - Muttersprache deutsch oder französisch mit sehr guten Kenntnissen der anderen Sprache in Wort und Schrift
 - vertiefte Informatikkenntnisse im gesamten Office-Bereich
 - Kenntnisse in Umgang und Gestaltung einer Internetseite
 - Freude am selbstständigen Arbeiten
 - kontaktfreudig

Für zusätzliche Informationen und Auskünfte steht Ihnen der Präsident, Herr Vitus Schafer (Tel. 079 / 697 84 31) gerne zur Verfügung.

Wir erwarten Ihre Bewerbung bis **spätestens Freitag, den 25. April 2014**, bevorzugt per E-Mail (vitus.schafer@bluewin.ch) oder per Post an Vitus Schafer, Hergarten 6, 1715 Alterswil.



Wir sind ein Demeter-Betrieb im Oberrhein und beliefern unsere Kunden in der Region wöchentlich mit frischem Bio-Gemüse. Zur Ergänzung unseres gewachsenen Teams suchen wir neu eine erfahrene Führungskraft als

Stellvertretende Betriebsleitung

Sie begeistern sich für den Biolandbau. | Sie haben sehr gute PC-Kompetenzen. | Eine rasche Auffassungsgabe, Lernbereitschaft und fundiertes Knowhow in der **Administration**. | Freude am Entwickeln. | Sie können einfühlen, nachhaken, **motivieren** und Ziele durchsetzen. | Sie wollen Probleme verstehen und lösen. | Sie **unterstützen** tatkräftig, wo Sie gebraucht werden. | Sie bewahren den Überblick. | Sie arbeiten gerne mit **Strukturen** und entwickeln diese weiter. | Sie sind engagiert und innerlich beweglich. | Sie fragen **unkonventionell** und suchen umsichtig.

Sie schätzen es, sich einzubringen. | Flexible Arbeitszeiten. | Eine wertschätzende Arbeitsatmosphäre. | Abwechslung und Kundenkontakt. | 60-80% verteilt auf fünf Wochentage. | Wir freuen uns auf Sie!

BioBouquet, Gerhard Bühler, Moos 181, 4922 Thunstetten
E-Mail: g.buehler@gmx.ch | Telefon 062 958 50 68



Wir sind führend in der Züchtung, Produktion und Vermarktung von Biosaatgut bei Gemüse und Getreide in der Schweiz. Zur Weiterentwicklung des Bereichs Verkauf / Logistik suchen wir per 1.5.2014 oder nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit für den Bereich

Verkauf und Marketing

Sie arbeiten eng zusammen mit dem Leiter des Bereichs Beschaffung / Logistik und organisieren folgende Aufgaben:

- Telefondienst und Beratung
- Organisation der Bestellabläufe
- Leitung des Versandpersonals
- Verwaltung der Stammdaten

Sie sollten über eine gärtnerische Hochschulausbildung verfügen oder gleichwertige praktische Erfahrung haben. Zudem sollten Sie kaufmännische Kenntnisse mitbringen. Sehr gute Sprachkenntnisse in deutsch und französisch (schriftlich und mündlich) sind ebenso Voraussetzung für diese Tätigkeit. Sie sind es gewohnt Verantwortung zu übernehmen, können sich im Arbeitsalltag gut absprechen sowie organisieren und kennen sich zudem in der Informatik gut aus. Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Bitte wenden Sie sich bei Interesse an:

Sativa Rheinau AG
Amadeus Zschunke
Klosterplatz 1
8462 Rheinau
a.zschunke@sativa-rheinau.ch

SUCHE GESCHÄFTSPARTNER/INVESTOR

Bio-Ackerbaubetrieb in der Schweiz sucht Geschäftspartner/Investor für Pachten von Ackerland in Rumänien, um auf Bio umzustellen.

Bitte nur ernst gemeinte Anfragen
E-Mail: rumaniabio@gmx.ch

Bioapfel, Bioboom, Biocontrol, Biodynamik, Bioei, Biofisch, Biogas, Biohandel, Bioimport, Biokaviar, Biolehrstelle ..., Biozertifizierung.

Die Biowelt von A bis Z auf

www.bioaktuell.ch  
DIE PLATTFORM DER SCHWEIZER BIOBÄUERINNEN UND BIOBAUERN

Aufruf: Beteiligung an Studie über Aufzuchtalkäber

Gesucht: Milchviehbetriebe

mit:
Mutter- oder Ammengebundener Kälberaufzucht
oder
konventioneller/standardmässig etablierter Kälberaufzucht

Das Projekt ist eine Zusammenarbeit der ETH, des Tierspitals Zürich & des Rindergesundheitsdienstes.

Sind Sie interessiert?

Dann freue ich mich auf Ihre Antwort!

Tel. 044 632 71 96, buchli@usys.ethz.ch

OBSTBAU, BEEREN

Einstieg in den Bioapfelanbau

Wann

Donnerstag, 4. September 2014

Wo

Seewen SZ

Was

Vermittlung der Grundlagen des Bioapfelanbaus. Mit Besichtigung einer modernen Bio-Niederstamm-Apfelanlage. Der Kurs findet am Morgen statt. Am Nachmittag Möglichkeit zum Besuch des Kurses Biotafeltraubenanbau auf dem benachbarten Betrieb.

Kursleitung

Andi Häseli, FiBL Frick

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

Einstieg in den

Biotafeltraubenanbau

Wann

Donnerstag, 4. September 2014

Wo

Seewen SZ

Was

Vermittlung der Grundlagen des Biotafeltraubenanbaus unter Witterungsschutz. Mit Besichtigung einer Bioproduktionsanlage. Der Kurs findet am Nachmittag statt. Am Morgen Möglichkeit zum Besuch des Kurses Bioapfelanbau auf dem benachbarten Betrieb.

Kursleitung

Andi Häseli, FiBL Frick

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

REBBAU

Biologischen Weinbau mit eigenen Händen lernen

Wann

Samstage 15. März./ 7. Juni/ 5. Juli/ 6. Sept. 2014/ Ende Jan. 2015
Jeweils 9 bis 12 Uhr

Wo

Weingut Stammerberg, Stammheim und Nussbaumen

Was

Sortenkunde, Jungrebenpflege, Schnitt, Heften, Boden, Bodenpflege, Nährstoffversorgung, Erlesen, Schlaufen, Kappen, Lauben, Ertragskontrolle, Vogelschutz, Jungweidegustation. Dazu fachliche und wissenschaftliche Grundlagen zu Rebenwachstum, Pflanzengesundheit, Sorteneigenschaften, biodynamischer Pflege, Bioweinreife und vieles mehr.

Am Ende jedes Kurstages wird natürlich Wein degustiert.

Kosten

Fr. 250.– inkl. Weindegustationen, Kursunterlagen und Diplom
Kursleitung/Anmeldung
Raschmöglichst an fredi-strasser@stammerberg.ch, Tel. 052 740 27 74, Fax ...75 oder Weingut Stammerberg, Bergtrotte, 8477 Oberstammheim, mehr unter www.stammerberg.ch oder www.cultiva.ch

Seminar Bioweine

Wann und Wo

Mittwoch, 30. April 2014

Binningen

Donnerstag, 10. April 2014

Warth

Freitag, 11. April 2014

Konolfingen

Donnerstag, 24. April 2014

Rohrschacherberg

Freitag, 09. Mai 2014

Winterthur

Donnerstag, 15. Mai 2014

Zürich

Donnerstag, 22. Mai 2014

Schaffhausen

Donnerstag, 05. Juni 2014

Donnerstag, 12. Juni 2014

Oberflachs

Freitag, 20. Juni 2014

Erlenbach

Was

Knospe-Wein heisst Genuss auf höchstem ökologischem Niveau. Dies vermittelt das neue Seminar Bioweine von Vincultura. Von Februar bis Juni 2014 organisiert der ausgewiesene Weinkenner Werner Müller von Vincultura zusammen mit erfahrenen Winzern und dem Partner Bio Suisse eine Reihe von Veranstaltungen in der deutschsprachigen Schweiz. In den Seminaren mit maximal 20 Personen erhalten die Teilnehmenden eine hochkarätige Einführung rund um das Thema Bioweine. Der direkte Austausch mit Produzenten sowie Degustationen mit unterschiedlichen Knospe-Weinen machen diese Seminare zusätzlich zu einer einzigartigen persönlichen Bereicherung.
Zielpublikum
Personen, die sich für Bioweine, für Genuss und Nachhaltigkeit interessieren.
Seminarinhalt
Grundlagenvermittlung des biologischen Weinbaus
Weinsensorik: Grundlagen der Degustation, Weintypologien
Gespräche und Diskussionen über verantwortungsvollen Genuss und Biowein (mit Knospe-Produzenten), Anbaurichtlinien und Kellerbestimmungen, Unterschiede der Labels, Weindegustationen
Referent
Werner Müller-Visconti, Geschäftsführer Vincultura,



nachhaltige Lebenskultur

Auskunft, Anmeldung

via Tel: +41 44 833 60 37
www.vincultura.ch
www.anmeldeservice.fibl.org

Rebenveredelungskurs

Wann

Freitag, 6. Juni 2014

Freitag, 4. Juli 2014

Wo

FiBL Frick

Was

Theorie und Praxis für die erfolgreiche Anwendung der Rebenveredelungsmethode im eigenen Betrieb. Die Technik ermöglicht schon im Folgejahr einen guten Teilertrag mit einer neuen Sorte. Der Kurs findet an zwei halben Tagen statt.

Kursleitung

Andi Häseli, FiBL Frick

Auskunft, Anmeldung

Stefanie Leu, FiBL, Frick

Einstieg in den Biorebba

Wann

Freitag, 29. August 2014

Wo

FiBL Frick

Was

Der Kurs für umstellungsinteressierte Winzer. Mit Informationen zu Anbautechnik, Sortenwahl, Kulturpflege, Wirtschaftlichkeit und Entscheidungshilfen. Mit Betriebsbesichtigung.

Tagungsleitung

Andi Häseli, FiBL Frick

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

VERARBEITUNG, HANDEL

Workshop über Nachhaltigkeit in der Bioverarbeitung

Wann

Dienstag, 20. Mai

Wo

Olten

Was

Bio Suisse möchte die Nachhaltigkeit der Knospe-Produktion in allen Bereichen verbessern, so auch in der Verarbeitung. Im Rahmen des Workshops können Knospe-Lizenznehmer verschiedene Möglichkeiten für Nachhaltigkeitsanforderungen in der Bioverarbeitung diskutieren. Deshalb laden wir Bio Suisse Lizenznehmer am Dienstag, 20. Mai zu einem Workshop in Olten ein.

Anmeldung, Informationen

Karin Nowack:

karin.nowack@bio-suisse.ch

MÄRKTE, FESTE, MESSEN

Agrischa in Zerne

Wann

Samstag 26. April bis
Sonntag 27. April 2014

Wo

Zerne

Was

Agrischa – Erlebnis Landwirtschaft ist nicht nur eine Tierausstellung, sondern ein Erlebnis für alle Interessierten. Im Bereich der Attraktionen bieten wir zahlreiche Möglichkeiten, in Kontakt zur Biolandwirtschaft zu kommen
Weitere Informationen
<http://www.agrischa-erlebnis.ch/Engadin-Suedtaeler-2014.446.0.html>

Bild: Thomas Alftoldi

Biofutter ist Vertrauenssache

**Ostern bedeutet Höchstleistungen für Ihre Bio Hühner!
Diese erreichen Sie mit unserem Lehmann Qualitätsfutter
und am Start mit den bewährten Dessertwürfeln!**

frohe Ostern!



übrigens haben wir auch gutes Bio - Osterhasenfutter!!

Tel 0800 201 200



hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tel. 055 251 00 20

**Das führende
Eierhaus in
Sachen Bio!**



Besuchen Sie unsere Internetseite
mit aktuellen Informationen
für Kunden und Lieferanten!
www.hosberg.ch

KAG freiland
das tierfreundliche Bio-Label



LINUS SILVESTRI AG
Nutztier-Systempartner
9450 Lüchingen
Tel. 071 757 11 00, Fax 071 757 11 01
E-Mail: kundendienst@lsag.ch
homepage: www.lsag.ch
homepage: www.bioweidebeef.ch

Vermarkung und Beratung:

Linus Silvestri, Lüchingen, SG Natel 079 222 18 33
Michael Burkard, Zillis, GR Natel 079 339 24 78
Jakob Spring, Kollbrunn, ZH Natel 079 406 80 27

**Ihre Chance
im Bio Weide-Beef Programm**

Wir suchen laufend

- **Mastremonten aus Mutterkuh- und Milchviehhaltung mit interessanter zusätzlicher Qualitätsbezahlung, gemäss Schlachtergebnis**
- **neue Bio Weide-Beef Produzenten für folgende Produktionsformen** Remontenzukauf mit Ausmast, Milchviehhaltung und Mutterkuhhaltung mit Ausmast (siehe www.lsag.ch)
- **Mutterkuhhalter für die Aubrac Produktion**

Sie gewinnen:

Interessante nachhaltige Absatzmöglichkeiten im Bio Weide-Beef und im Bio Aubrac Programm

Wir vermitteln:

Aubrac Zuchttiere, F-1 Mutterkuhrinder, Bio Mastremonten, Bio Bankkälber und Bio Tränker, Bio Schweine, Bio Mutterschweine und Ferkel, Bio Schlachtkühe



PREMIUM + QUALITÄT
Weide-Beef