



Weidegeflügel – eine Nische mit Perspektive Seite 5

Bodenanalysen richtig interpretieren Seite 10

Ein Biototal als erster Schritt zum Bioland? Seite 14



UFA

Startphasenfutter

UFA 174 F/274

mit Lebendhefen

- fördern Pansenaktivität
- verbessern Futterverwertung
- steigern die Leistung

Rabatt Fr. 5.-/100 kg
auf UFA Bio-Milchviehfutter
gültig bis 20.09.14

AKTION

ufa.ch

In Ihrer **LANDI**

High Performance



SLUXX[®] HP

Eine neue Generation Schneckenkorn

- Natürlicher Wirkstoff
- Hohe Körnerdichte (60 Körner/m²) und gute Wirkung
- Unbedenklich für Nicht-Zielorganismen
- Verbesserte Farb- und Schimmelbeständigkeit

 Andermatt
Biocontrol

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

AEBI SUISSE
Handels- und Serviceorganisation

Einböck
from Austria

Präzise Striegeltechnik



Hydr. Zinkenverstellung

**Bricht effektiv die Kruste, Intensive Unkrautbekämpfung,
600 mm lange Zinken für optimale Boden Anpassung**

365 Tage, permanente Ausstellungen in Gampelen und Andelfingen Dauer-Tiefpreis-
Tankstelle mit Shop und Restaurant in Gampelen

Tel. 032 312 70 30
www.aebisuisse.ch
Occasions-Markt

www.ufasamen.ch



Unser Saatgut – Ihr Erfolg



UFA
SAMEN | SEMENCES

Erhältlich in Ihrer **LANDI**

Nischen gemeinsam besetzen

Während sich die gesamte Biobranche in den vergangenen Jahrzehnten glücklicherweise immer weiter aus der Nische herausbewegt hat, kann für den einzelnen Betrieb die erfolgreiche Devise auch lauten: «Rein in die Nische». Aus den gewohnten Bahnen auszubrechen und Marktnischen zu suchen kann sinnvoll sein, um sich erfolgreich am Markt zu

behaupten. Neben Begeisterung für Neues, braucht es dafür auch eine gewisse Risikofreude und ein Gespür für die Anliegen der Konsumenten. Sich dazu mit Kooperationspartnern zusammen zu tun, kann Kräfte bündeln und den Schritt erleichtern.

Die Haltung von Schweizer Weidegänsen ist ein Beispiel dafür. Im hiesigen Speiseplan traditionsgemäss kaum verankert, haben bislang vor allem in der Schweiz lebende Ausländer für eine gewisse Nachfrage nach Gänsen gesorgt. Doch das kann sich ändern: Experimentierfreudige Schweizer Konsumenten, die Wert auf hochwertiges, heimisches Fleisch legen, haben die Weidegäns bereits als Delikatesse entdeckt. Zudem hat sich der im letzten Jahr gegründete Verein weidegans.ch zum Ziel gesetzt, diese kulinarische Spezialität noch besser bekannt zu machen. Der Verein unterstützt seine Mitglieder ausserdem mit Know-how und der gemeinsamen Beschaffung von Jungtieren und Futter. Hier zeigt sich, wie die Bündelung von Aktivitäten Innovation auf dem einzelnen Betrieb erleichtern kann und gemeinsam neue Marktfelder erschlossen und bedient werden können.

Theresa Rebholz
Theresa Rebholz

bioaktuell



5



10



14



21



22

HIER UND JETZT

5 Wenn es schnattert auf der Weide

Weidegeflügel als Nische – Besonders Gänsebraten erfreut sich zunehmender Beliebtheit.

PRODUKTION

9 Das Braunvieh wird biotauglicher

Braunvieh Schweiz passt seine Gesamtzuchtwerte an und legt dabei mehr Gewicht auf funktionale Merkmale.

10 Bodenanalysen richtig interpretieren

Das Phosphor- und Kaliumpotenzial nicht unterschätzen.

13 Was gilt beim Nährstoffhandel

Betriebsfremde Düngemittel gewinnen auch im Biolandbau an Bedeutung

BIO SUISSE

14 Das Knospe-Label für ein ganzes Tal?

Im Valposchiavo will man sich als Region zertifizieren lassen

16 Alternativen suchen zur Milch

17 Gute Aussichten für Labelfleisch

18 Umfrage zu fairen Handelsbeziehungen

Ein Drittel der Milchproduzenten ist unzufrieden mit ihrem Handelspartner.

19 Bio Suisse hat Importanteile berechnet

FIBL

20 Bildung und Forschung auf dem Bauernhof

VERARBEITUNG UND HANDEL

21 Glaceproduktion will gelernt sein

Bioglacehersteller geben ihr Wissen weiter.

22 Biovollwertkost für Ausflügler

Thomas Schaufelbühl ist Vollblutbiowirt in Bremgarten AG. Die Knospe hat er aber wieder abgegeben.

24 Knospe-Gastronomie:

Drei Modelle stehen zur Wahl

RUBRIKEN

15 Märitstand

25 Ausgesprochen

26 Notizen

28 Agenda

31 Das letzte Wort

31 Impressum

Titelseite: Esther Baumann mit den Weidegänsen des Wendelinhofs in Niederwil AG.

Bild: Johanna Bossart

Krankenkasse:
Jetzt Offerte verlangen!

agrisano

Mit uns profitieren
Sie: **wechseln
lohnt sich!**

Weintrauben | © Agrisano

Für die Bauernfamilien!

Alle Versicherungen aus einer Hand.

Agrisano | Laurstrasse 10 | 5201 Brugg
Tel. 056 461 71 11 | www.agrisano.ch



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

Vermarktung 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



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



Säen Sie Vielfalt – natürlich mit der Biofarm Genossenschaft!

Ihr Partner, der sich für die Biobauern und den Biolandbau einsetzt.

Jetzt aktuell: Vertragsanbau von Mahlgetreide (Weizen, Dinkel, Roggen), Speiseflocken-Weizen und –Hafer, Emmer, Raps, Winterlein, Futtergetreide und Körnerleguminosen.

Wir sind auch Ihr Partner bei der Vermarktung von Kernobst, Beeren und Nüssen!

Informationen und Vertrag: www.biofarm.ch > Landwirtschaft > Anbau und Vermarktung



Seit 1972. Die Biomarke der Schweiz.

biofarm



Seit dieser Saison halten Ruedi und Therese Glauser in ihrer Baumschule Gänse. Relativ aufwendig ist der Wassertransport für Planschbecken und Tränke.

Bild: Theresa Rebholz

Wenn es zwischen den Apfelbäumchen schnattert

Spezialgeflügel wie Gänse, Enten oder Truten sind in der Schweiz eine Nische – sowohl im Biobereich als auch konventionell. Marktpotenzial wäre aber vorhanden. Zumindest die Haltung von Weidegänsen erlebt in letzter Zeit einen kleinen Aufschwung, was nicht zuletzt auch mit der Gründung des Vereins weidegans.ch zusammenhängt.

Es ist Anfang August und sechs Wochen sind sie alt, die 130 Gänse, die munter und Gras zupfend auf der Wiese herumspazieren, sich gemütlich im Gras niederlassen oder an der Tränke stehen, um sich mit viel Wasser zu putzen oder zu trinken. Ihr grau-gelbes Jugendgefieder haben sie bereits gegen ein weisses Federkleid ausgetauscht und auch sonst sehen die Junggänse schon erstaunlich erwachsen aus. Mit der Haltung von Weidegänsen haben Ruedi und Therese Glauser von Glauser's Bio-Baumschule in Noflen BE in diesem Jahr Neuland betreten. «Die Idee, in der Baumschule Geflügel zu halten, um die Grünflächen zwischen den Jungbäumen besser zu nutzen und uns dort das Mähen zu sparen, hatten wir schon lange im Hinterkopf», berichtet Ruedi Glauser.

Pioniergeist trifft auf Unterstützung

In diesem Jahr sprachen verschiedene Gründe dafür, den Versuch zu wagen. Neben betrieblichen Bedingungen auch

die Unterstützung durch den 2013 gegründeten Verein weidegans.ch (siehe Kasten): «Der Verein kümmert sich um die Bestellung der Jungtiere und die Beschaffung des Starterfutters und gibt zudem Tipps für die Haltung der Tiere. So konnten wir anfangen, ohne uns selbst in alle Einzelheiten einarbeiten zu müssen.» Das Starterfutter sei eine spezielle, vom Verein mit der Mühle abgestimmte Futtermischung für die Jungtiere, erläutert Glauser, das sie nun nach und nach durch gequetschte Gerste ersetzen würden. Gras ist jedoch die Hauptnahrungsquelle der Gänse, die seit ihrem 18. Lebensstag täglich auf die Weide getrieben werden. «Da die Tiere einen starken Herdentrieb haben und in der Gruppe zusammenbleiben, klappt das sehr gut», berichtet Therese Glauser, die sich federführend um die neuen Hofbewohner kümmert.

Kaum Schweizer Gänse und Enten

In der Schweiz ist die Haltung von Gänsen ebenso wie die Entenhaltung eine

Rarität. Laut dem Bundesamt für Statistik wurden 2012 rund 2500 Gänse und rund 3800 Enten gehalten, nicht erfasst in der Erhebung sind Kleinstbetriebe. Doch laut Astrid Spiri besteht durchaus eine Nachfrage nach einheimischen, extensiv gehaltenen Tieren. Spiri ist Präsidentin des Züchtervereins für ursprüngliches Nutzgeflügel (ZUN) und Vorstandsmitglied von weidegans.ch. 2013 konnten alle rund 1100 in den Mitgliedsbetrieben des Vereins aufgestellten Gänse zwischen Ende Oktober und Weihnachten gut verkauft werden. «Weiteres Potenzial scheint vorhanden zu sein, wobei schwer zu sagen ist, wann dieses erschöpft ist», so Spiris Einschätzung zur Marktlage. Die Tiere mit dem weidegans.ch-Siegel würden alle direkt und als ganzes Tier vermarktet, sagt sie. «Auf www.weidegans.ch kann man nach den Mitgliedsbetrieben suchen und sehen, wer noch Gänse zur Verfügung hat.» Familie Glauser zeigt sich ebenfalls zuversichtlich, ihre Gänse gut absetzen zu können, auch wenn die Gans in der Schweiz – im Gegensatz zu



Bild: Johanna Bossart

Hat viel Erfahrung mit Gänsen und anderem Geflügel: Esther Baumann vom Wendelinhof.

Esther Baumann, die auf dem Wendelinhof für das Geflügel, den Hofladen und das Administrative zuständig ist. «In den ersten zwei bis drei Wochen können sie je nach Wärmebedürfnis zwischen Stall und Auslauf wählen, danach kommen sie täglich auf die Weide.» Hier bringt der Mitteilungsdrang der Tiere kleine Einschränkungen mit sich: «Die Gänse und auch die Perlhühner sind recht laut. Um unsere Nachbarn etwas zu schonen, lassen wir sie am Wochenende erst ab 8 Uhr auf die Weide.» Beim Treiben der 250 Gänse hilft der Hofhund. Zudem schützt er die Herde vor Wildtieren wie Füchsen. So kann man auf dem Wendelinhof teilweise sogar auf den sonst für die Gänsehaltung empfohlenen Elektrozaun verzichten.

Enten dürfen nicht verfetten

Als Starter- und Ergänzungsfutter wurde gemeinsam mit der Futtermühle eine spezielle Mischung zusammengestellt, die Baumann und Betriebsleiter Lukas Vock auch für die anderen Geflügelarten verwenden. Dazu gehören Enten, die Ende Oktober als Eintagsküken auf den Hof kommen werden. «Bei den Enten müssen wir aufpassen, dass sie nicht verfetten, daher beginnen wir hier später mit der Mast», so Baumann. «Zudem stallen wir etwa ab Ende August Truten und 150 Perlhühner ein. Die Kunden schätzen die regionale Bio- und Freilandqualität unserer Tiere», sagt Baumann, die das Weihnachtsgeflügel teils über den Hofladen, teils über Wiederverkäufer vermarktet.

Deutschland und Österreich – nicht zu den typischen Weihnachtsbraten zählt. In den beiden Nachbarländern sind Gänse auch als Spezialität zu Sankt Martin im November sehr beliebt.

40 Jahre Erfahrungen in der Nische

Schon längst der Pionierphase entwachsen ist die Weidegeflügelhaltung auf dem Wendelinhof in Niederwil AG. Die Betreiber können bereits auf vier Jahrzehnte Erfahrung zurückblicken und führen ein breites Angebot: Gänse, Truten, Enten und Perlhühner als Weihnachtsgeflügel sowie ganzjährig Poulets, die im Alter von zehn bis zwölf Wochen geschlachtet werden. Die Geflügelhaltung ist ein wichtiger Betriebszweig auf dem 28 Hektaren grossen Knospe-Gemischtbetrieb, der auch KAGfreiland-Mitglied ist. Die Gössel – so heissen die Gänseküken im Fachjargon – kommen vom selben Biobetrieb in Deutschland wie bei Familie Glauser. Auch hier kamen sie Ende Juni im Alter von einem Tag auf den Betrieb.

«Die kleinen Gänse brauchen in der ersten Zeit viel Wärme, die wir im Stall mit Rotlichtlampen erzeugen», erläutert

Der Verein «weidegans.ch»

2013 haben die drei HAFL-Studenten Dominik Füglistaller, Patrick Walther und Benno Jungo im Rahmen einer Projektarbeit den Verein «weidegans.ch» ins Leben gerufen. Der Verein bietet seinen Mitgliedern Unterstützung bei der Gänsehaltung und -vermarktung, er kümmert sich um den Bezug der Jungtiere sowie die Mischung und Bestellung des Starterfutters. Für die Biobetriebe im Verein stammt das Futter aus biologischer Produktion. 2014 kamen die Jungtiere von einem Biohof in Deutschland. Die Tiere erhalten das Gütesiegel des Vereins, mit dem deklariert wird, dass die Tiere nach den vereinseigenen Produktionsrichtlinien aufgezogen wurden. Auf der Webseite des Vereins können sich Konsumenten über die Verfügbarkeit von Gänsen informieren. Als Vorbild diente die Vereinigung Österreichische

Weidegans (www.weidegans.at), deren Gründung bereits auf das Jahr 1992 zurückgeht und deren Mitglieder inzwischen jährlich 25000 Tiere halten. Ein mittelfristiges Ziel von «weidegans.ch» ist die Ausweitung der regionalen Schlachtmöglichkeiten (interessierte Metzgereien können sich beim Vorstand melden). Zudem kümmert sich der Verein um die Weiterentwicklung des Leitfadens für die Weideganshaltung und in Zusammenarbeit mit dem Züchterverein für ursprüngliches Nutzgeflügel (ZUN) um den Aufbau einer Schweizer Zuchtherde der Diepholzer Gans, um so die Vereinsmitglieder mit Schweizer Jungtieren versorgen zu können.

Weitere Informationen, die Produktionsrichtlinien und die Kontaktdaten finden sich unter www.weidegans.ch. tre

Schlachtung vor dem Einstieg klären

Die Schlachtung der Tiere erfolgt auf dem Wendelinhof in der hofeigenen Geflügelschlachtereie, hier herrscht im Dezember Hochbetrieb. Auch im Verein «weidegans.ch» ist das Schlachten ein wichtiges Thema. Denn die grossen Schlachthöfe seien, wie Spiri erläutert, nicht auf Wassergeflügel ausgerichtet. Deshalb sucht der Verein weitere Schlachtmöglichkeiten in verschiedenen Regionen. Katrin Carrel von der Fachstelle Biolandbau am Strickhof ZH empfiehlt, dass Bioproduzenten vor der Anschaffung von Weidegänsen unbedingt abklären, wer für sie schlachten wird. Für Familie Glauser bietet sich die Möglichkeit, ihre Gänse, die dann etwa 3,5 bis 4,5 Kilogramm auf die Waage bringen werden, im 40 Kilometer entfernten Heimisbach schlachten zu lassen.

Nach der ersten Schlachtung werden Glausers Bilanz über die Haltung und Vermarktung ziehen. Eine Ausweitung der Gänsehaltung auf den 5,5 Hektaren Baumschulflächen wäre bestens möglich, auch wenn nicht alle Parzellen für die Gänsehaltung geeignet sind – bei den Niederstammbäumchen würden die Tiere die Blätter wegfressen. Begrenzender Faktor ist bislang jedoch die zur Verfügung stehende Stallfläche in einem umgenutzten Schopf. «Der Bau eines grösseren Stalles, der ja auch fuchs- und mardersicher sein muss, will gut überlegt sein, da er mit einigen Investitionen ver-

Bioweideganshaltung – einige Bedingungen

- Weidegänse sind gut für die extensive Haltung geeignet, z.B. auf Obstwiesen.
- Platzbedarf nach den Richtlinien von Bio Suisse: mindestens 4 m² Weidefläche/kg LG; maximal 20 kg LG/m² Stallfläche; maximale Herdengrösse 250 Gänse/Stalleinheit.
- Platzbedarf nach Produktionsrichtlinie «weidegans.ch»: maximal 100 Tiere/ha Weidefläche, bei schwachwüchsiger Wiese 60 Tiere/ha Weidefläche; ab der achten Lebenswoche maximal 3 Tiere/m² respektive 20 kg LG/m² Stallfläche.
- In den ersten Wochen ist spezielles Starterfutter nötig.
- Laut Schweizer Tierschutzverordnung muss eine Schwimmgelegenheit zur Verfügung stehen. Bio Suisse schreibt bis 50 Tiere eine Wasserfläche von 3 m² und pro weitere 50 Tiere 1 m² zusätzlich vor. Je nach Lage der Weide und je nach Häufigkeit des Parzellenwechsels kann der Wassertransport recht aufwendig sein.
- Die Jungtiere sind anfangs sehr wärmebedürftig, die Temperaturen lassen sich nach und nach reduzieren. Der Verein «weidegans.ch» empfiehlt für den Beginn 26°C im Stall und 32°C unter einer Wärmequelle.
- Massnahmen zum Schutz vor Wildtieren: fuchs- und mardersicherer Stall, Nutzen von Elektroäunen; zum Schutz der Jungtiere vor Greifvögeln allenfalls Netze spannen.
- Es empfiehlt sich, vor Anschaffung von Weidegänsen Schlachtmöglichkeiten zu klären.

tre

bunden ist», sagt Glauser.

Als relativ arbeitsaufwendig, aber gut umsetzbar, hat sich in der Baumschule der vom Verein empfohlene regelmässige Umzug auf eine neue Parzelle mit frischer Weidefläche gezeigt. So soll die Weide sauber gehalten und uneinheitlichem Abweiden vorgebeugt werden. Neben dem Umstellen des Elektrozauns müssen auch Tränke, Wasserfass und Planschbecken gezügelt werden. Letzteres dient als Bademöglichkeit, was zu den Voraussetzungen für eine artgerechte Gänsehaltung gehört. Weniger aufwen-

dig ist das System auf dem Wendelinhof, wo die Gänse eine grosse Weide mit Teich zur Verfügung haben. «Später treiben wir einmalig auf eine andere weitläufige Grünfläche um. Das funktioniert bei uns seit Jahren gut», so Baumann.

Auch wenn sich die Haltesysteme etwas unterscheiden, gemeinsam ist den Gänsehaltern die Freude an den Tieren. Mit ihrer gewinnenden Art würden sie einem schnell ans Herz wachsen, sind sie sich einig.

Theresa Rebholz

www.biobaumschule.ch,
www.wendelinhof.ch



Bild: Johanna Bossart

Vorwärts geht's im Gänsemarsch.



Die neue Domainendung
für die Bio-Branche

**Ich bin bio
und zeige es!**

Anbieter biologischer Lebensmittel können ab 21. August ihre Namen (z.B. www.meinefirma.bio oder www.meinname.bio) mit einer .bio-Domain registrieren. Weitere Informationen unter www.dot-bio.net/bioaktuell



Die neuen Gesamtzuchtwerte beim Braunvieh fördern gute, nicht zu grosse Weidetiere. Im Bild ist Heidi, die Mutter des KB-Stieres Rico.

Zuchtwerte: Abkehr von reiner Produktion beim Braunvieh

Braunvieh Schweiz hat die Gesamtzuchtwerte überarbeitet. Die reinen Produktionsmerkmale verlieren an Gewicht – zugunsten von Merkmalen wie Fruchtbarkeit, Zellzahl, Fundament und Persistenz.

Braunvieh Schweiz hat den Gesamtzuchtwert (GZW) für Braunvieh (BV) erneuert. Zudem wurde erstmals ein eigener GZW für das Original Braunvieh (OB) geschaffen. Das Ziel war, mit den neuen Zuchtwerten die funktionalen Stärken der Stiere besser zu zeigen und die Produktionsleistungen etwas weniger stark zu gewichten. Insbesondere die Fruchtbarkeit wird mit 15 Prozent beim BV und 14 Prozent beim OB stark gewichtet. Beim GZW für das Original Braunvieh werden nicht nur die Milchleistung und die funktionalen Merkmale, sondern auch die Mastleistungen berücksichtigt. Fleischigkeit, Nettozuwachs bei Bankkälbern und Banktieren tragen mit insgesamt 20 Prozent zum GZW bei. Um dem Selektionsdruck in Richtung grosse und schwere Tiere entgegenzuwirken, wird die Rahmengrösse im neuen GZW beider Rassen nicht mehr berücksichtigt. Ganz im Sinne der graslandbasierten Milchproduktion wurde für Braunvieh – nicht für OB – ein neuer «Weidezuchtwert» (WZW) eingeführt, in dem die für gute Weidetiere wichtigen Eigenschaften ein stärkeres Gewicht erhalten: Die Fruchtbarkeit und die Zellzahl werden stärker, die Eiweissmenge wird hingegen weniger stark gewichtet als beim GZW. Das Körpergewicht, ein Index aus den Zuchtwerten für

Kreuzbeinhöhe, Körpertiefe und Beckenlänge, wird im WZW negativ bewertet, denn kleinere, kompaktere Kühe sind bessere Raufutterverwerterinnen mit einer besseren Milchproduktionseffizienz. Die Gewichtung dieses Merkmals beträgt zehn Prozent.

Ökologischer Gesamtzuchtwert wird überflüssig

Es gab bei Braunvieh Schweiz die Überlegung, wegen des neuen Weidezuchtwertes den Fitnesswert (FIW) ganz abzuschaffen. Die Gruppe der Biobraunviehzüchter, die im Auftrag von Bio Suisse jeweils Fragen zur Braunviehzucht bearbeitet, sprach sich jedoch gegen diese Abschaffung aus. Die Biozüchter sehen nämlich im reinen Fitnesswert ohne Produktionsleistungsmerkmale eines Stieres eine interessante Aussage, die man nicht verlieren sollte. Hingegen fand die Gruppe, es wäre kein grosser Verlust, den Ökologischen Gesamtzuchtwert (ÖZW) abzuschaffen, da der neue GZW und der neue WZW den Anliegen, die damals im Jahr 2000 zur Schaffung des ÖZW führten, weitgehend gerecht werden. Damals wollte man die Milchleistung geringer gewichten zugunsten der funktionalen Merkmale. Deshalb hat die Gruppe gemeinsam mit dem FiBL und mit Braunvieh Schweiz beschlossen, dass der

ÖZW beim Braunvieh nicht mehr publiziert werden soll und dass der FIW bestehen bleiben soll. Eine neue Gewichtung der Merkmale im FIW wurde gemeinsam diskutiert: dem Milchfluss wird neu ein geringeres und der Persistenz und der Zellzahl ein höheres Gewicht beigemessen, das Fundament ist neu im FIW integriert.

Kriterien für das Kleeblattlogo wurden angepasst

Da bisher die Höhe des ÖZW und des ZW Zellzahl beim Braunvieh die Hauptkriterien waren für die Vergabe des Kleeblattlabels an KB-Stiere, mussten nun neue Kriterien festgesetzt werden: Ab der neuen Zuchtwertschätzung vom August 2014 erhalten Braunviehstiere mit einem FIW >100, einem GZW >100 und einem ZW Zellzahl >95 das Kleeblattlabel.

Für OB Stiere gelten Werte von FIW >95, GZW >100 und ZW Zellzahl >95. Beim OB wurde die Limite beim FIW tiefer gesetzt als beim BV, da die Basis beim OB wesentlich höher liegt als beim BV. Diese Kriterien für die Vergabe des Kleeblattes gelten vorerst für dieses Jahr; sie werden aber fürs nächste Jahr wieder genau unter die Lupe genommen und allenfalls nochmals angepasst.

Anet Spengler Neff, FiBL

Vitale Pflanzen erschliessen sich P und K aus den Bodenreserven

Der Herbst ist die Saison der Grundbodenuntersuchung. Gemäss den Vorgaben des ÖLN müssen Biobetriebe auf ihren Flächen alle zehn Jahre eine Bodenuntersuchung durchführen. Die Bodenuntersuchung kann jedoch nicht alle Phosphor- und Kalireserven abbilden, zu deren Erschliessung die Pflanzen in der Lage sind.

Bis heute folgt die Düngungspraxis in der Landwirtschaft im Allgemeinen dem Prinzip der «Düngung auf Entzug». Diese fusst auf der von Justus von Liebig begründeten Mineralstofftheorie. Sie besagt, dass die Pflanze zum Wachstum die Nährstoffe in löslicher, mineralisierter Form aus dem Boden aufnehmen muss. Die Düngung soll die für das Pflanzenwachstum dem Boden entzogenen Nährstoffe wieder ersetzen.

Um die «Füllhöhe» des Nährstoffspeichers Boden für die Grundnährstoffe feldspezifisch fassen zu können, wurde ein Bodenuntersuchungssystem entwickelt. Dieses erfasst vor allem die löslichen und damit direkt pflanzenverfügbaren Nährstoffe sowie diejenigen, die reversibel an den Oberflächen von Ton und Humus gebunden sind. Mithilfe von Topf- und Feldversuchen wurde versucht, einen optimalen löslichen Nährstoffvorrat für Phosphor, Kalium und Magnesium anzugeben. Zudem hat man die Böden in Versorgungsstufen A bis E eingeteilt.

Den Pflanzen selber wurde bis in die 1970er-, 80er-Jahre bei der Nährstoffaufnahme eine eher passive Rolle zugeordnet. Letztere beruhte vor allem auf den physikalischen Mechanismen von Interzeption («Die Wurzel wächst zu den Nährstoffen hin»), Massenfluss und Diffusion.

Mineralstofftheorie kontra Kreislaufgedanke

Dem Prinzip einer «Düngung auf Entzug» stand der Grundgedanke des biologischen Landbaus gegenüber, nachdem die Nährstoffversorgung der Pflanzen aus der Wechselwirkung von Pflanzen und Bodenmikroorganismen erfolgen sollte. Zu Beginn der Biolandbaubewegung war die Abneigung gegenüber dem konventionellen Düngungsbegriff noch mehr oder weniger intuitiv. Heute hingegen gilt es als wissenschaftlich gesichert, dass in einem lebendigen Boden Prozesse ablaufen, die einer rein chemisch-

physikalischen Betrachtungsweise von Nährstoffentzug und Düngung teilweise widersprechen. Pflanzen sind durchaus in der Lage ihre Umwelt aktiv mitzugestalten und können dazu beitragen, die notwendigen Nährstoffe aus den umliegenden Mineralien aufzuschliessen.

Der deutsche Wissenschaftler Edwin Scheller hat die dynamische Seite der Bodenfruchtbarkeit, die durch den Bodenstoffwechsel und Nährstoffumsatz aus den Bodenmineralien geprägt wird, beleuchtet. Er machte den Begriff der «aktiven Nährstoffmobilisierung» salonfähig und fand heraus, dass Pflanzenbestände unter günstigen Bedingungen ihren Bedarf an Grundnährstoffen wie Phosphor und Kalium vollumfänglich aus den Bodenvorräten decken können.

Wo liegen die Nährstoffe im Boden?

Die meisten Urgesteine und Sedimente, aus denen unsere mitteleuropäischen Böden aufgebaut sind, enthalten Feldspäte, Glimmer und andere primäre Silikate, die reich an Pflanzennährstoffen wie Kalium und Magnesium sind. Dieser bodeneigene Nährstoffvorrat kann mehrere Tausend Kilo K_2O und P_2O_5 pro Hektare ausmachen und ist weitaus grösser als die Lagerstättenvorkommen, die zur Herstellung von Mineraldüngern abgebaut werden.

Phosphor liegt im Ausgangsgestein meist in Form von Apatiten vor. Nur sehr wenig Phosphor ist in der Bodenlösung pflanzenverfügbar. Der Rest ist an Oberflächen adsorbiert oder in der organischen Substanz gebunden. Einen starken Einfluss auf die Phosphorverfügbarkeit in der Bodenlösung haben der pH-Wert und die Calciumkonzentration. Daneben aber auch der Auf- und Abbau von Huminstoffen und das Wachstum oder der Abbau der mikrobiellen Biomasse, was überproportional viel Phosphor bindet oder freisetzt. Je belebter ein Boden ist, umso mehr wird die Phosphat-

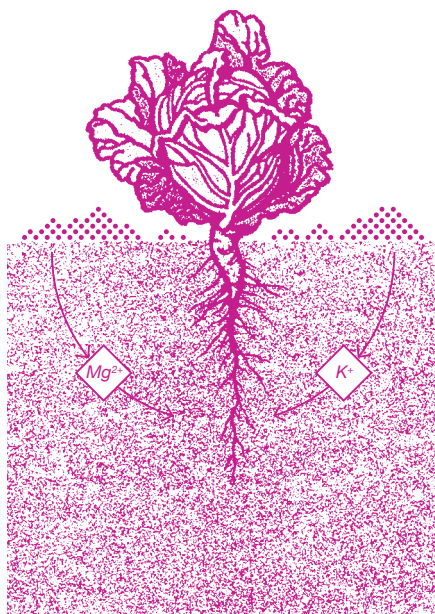
verfügbarkeit durch bodenbiologische Prozesse intensiviert. Die Mikroorganismen scheiden zum Beispiel Enzyme aus, die organisch oder anorganisch gebundenes Phosphat lösen können.

Sand und Lehm Böden haben einen hohen Anteil an leicht verwitterbaren Mineralien, während bestimmte Tonmineralsedimente in Auenböden, Hochmoorböden oder extrem quarzreiche Böden arm an verwitterbaren primären Silikaten sind.

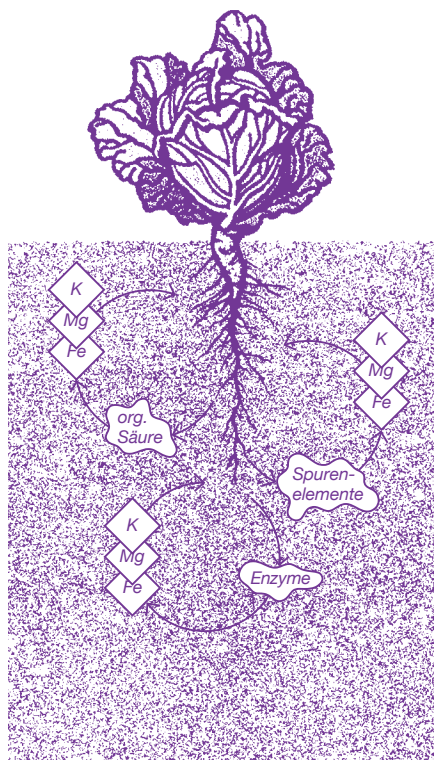
Wie relevant ist die aktive Nährstoffmobilisierung?

Edwin Scheller recherchierte, dass von Ende der 70er-Jahre bis 1998 die Werte für die Versorgungsstufe C für Kalium fast halbiert wurden, obwohl in diesem Zeitraum die Getreideerträge um rund 50 Prozent anstiegen. Dies stellte die konventionelle Theorie in Frage: Mit zunehmendem Nährstoffentzug der Pflanzen hätte ihre Abhängigkeit von dem löslichen Bodenvorrat und von der Nährstoffergänzung durch die Düngung eigentlich steigen müssen. Anders ausgedrückt: Es sind Prozesse in Gang gekommen, die den Pflanzenbestand mit steigenden Erträgen immer unabhängiger von der mineralischen Ergänzungsdüngung machten. Dieses Phänomen wurde auch durch Langzeitdüngungsversuche bestätigt.

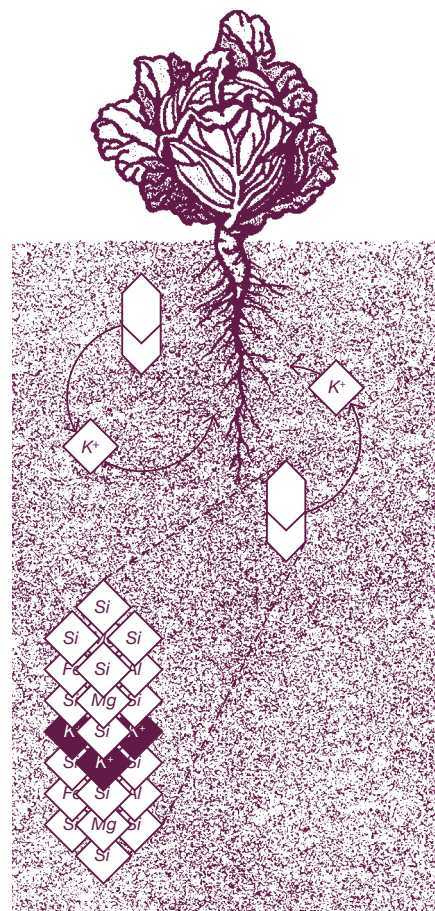
Eine Erklärung für die hohen Nachlieferungsraten ist die stark gestiegene Stickstoffdüngung in der Landwirtschaft ab den 70er-Jahren. Für den Prozess der aktiven Nährstoffmobilisierung ist die ausreichende Versorgung von Pflanzen mit Stickstoff entscheidend. Diese förderte üppige Pflanzenbestände mit gut entwickeltem Blatt- und Wurzelsystem, was eine Grundvoraussetzung für die aktive Nährstoffmobilisierung darstellt. Dieser Zusammenhang kann erklären, warum in den 50er-Jahren die Phosphor- und Kaliumdüngung in vielen Fällen Ertragssteigerungen zur Folge hatte,



Durch den Abbau von Ernteresten und organischen Düngemitteln wird Kalium und Magnesium frei. Es gelangt zurück in die Bodenlösung oder lagert sich zum Teil an der Oberfläche von Ton- und Huminstoffen an.



Ausscheidungen von Pflanzenwurzeln und Mikroorganismen, zum Beispiel organische Säuren, führen zu K-, Mg- und Fe-Freisetzung durch die Verwitterung von Glimmern und Feldspäten. Je belebter der Wurzelraum ist, desto intensiver ist die Mineralverwitterung und Nährstofffreisetzung. Bis zu 20 dt/ha Wurzelausscheidungen wie Enzyme, Spurenelemente, Säuren oder abgestorbene Wurzelspitzen können bei guter Ertragslage in den Boden abgegeben werden. Pflanzenarten können ihr ganz spezifisches Mikroorganismenmilieu ausbilden. Die Pflanzenwurzel «lockt» Mikroorganismen in ihren Wurzelbereich und «füttert» sie. Diese setzen ihrerseits wieder Nährstoffe aus den Mineralien frei. Böden mit formenreicher Organismengesellschaft sind im Vorteil. Je einseitiger die Fruchtfolge, umso formenärmer wird auch die Organismengesellschaft und umso kleiner wird der Schritt von der Symbiose zum Parasitismus.



Unter dem Einfluss von unter anderem Silicium (Kieselsäure) und Aluminium aus der Bodenverwitterung bilden sich oberhalb von pH 3-Schichttonminerale. Die Zwischenschichten der Tonminerale können positiv geladene Kationen wie K⁺ fixieren. Die fixierten Pflanzennährstoffe stehen mit denen im Bodenwasser in einem Austauschgleichgewicht. Entzieht nun die Pflanzenwurzel Kalium oder Magnesium aus dem Bodenwasser, so werden diese sofort ersetzt, indem aus den Zwischenräumen von Tonmineralen nahezu die gleiche Menge in das Bodenwasser nachfließt.

Mit welchen Prozessen machen Pflanzen Nährstoffe aktiv mobil?

während dies ab den 70er-Jahren bei wesentlich höheren Entzügen nur selten der Fall war.

Wie aussagekräftig sind die Bodenuntersuchungen?

Von den in der Schweiz angewendeten Bodenuntersuchungsmethoden berücksichtigt die sogenannte Ammoniumacetat-EDTA-Methode auch Informationen zur Phosphorreserve im Boden. Damit ist vor allem die Fraktion der Metallphosphate gemeint. Aussagen zur P-Reserve können allerdings nur für calciumarme, kalkfreie Böden getroffen werden. Alle

anderen Methoden erfassen quantitativ die löslichen Nährstoffe, die direkt pflanzenverfügbar oder reversibel an den Oberflächen von Ton und Humus sorbiert sind.

Die Aussagekraft von Bodenuntersuchungsergebnissen in Bezug auf das Vermögen der Böden zur aktiven Nährstoffversorgung ist relativ eingeschränkt. Bodenuntersuchungen geben allerdings wichtige Hinweise, ob langfristig der Entzug von Nährstoffen durch die organische Düngung und die Bodennachlieferung gedeckt ist. Man sollte sie aber regelmässig alle drei Jahre durchführen.

Wichtig ist der Blick auf den Boden selber (Tongehalt, Humusgehalt, Bodenart, pH-Wert, Kalkgehalt, Struktur usw.) und die Beobachtung der langfristigen Ertragslage auf den Flächen.

Die Werte sollten über die Jahre relativ konstant in einem Versorgungsbereich von 8 bis 10 mg P₂O₅ und K₂O/100 mg Boden oder leicht darüber liegen. So ist die Nährstoffversorgung auch für die Jugendentwicklung der Pflanzen ausreichend, denn die aktive Nährstoffmobilisierung setzt erst mit ausgebildetem Blattapparat und Wurzelsystem ein.

Mareike Jäger, Agridea

Kein Hofnachfolger in der Familie?

WWW.HOFNACHFOLGE.CH

Ein Angebot der Stiftung zur Erhaltung bäuerlicher Familienbetriebe

Mani-Agrar: Dort wo der Kunde im Zentrum steht!

Wir liefern bestes, blackenfreies **Heu und Emd**, künstl. getrocknete Luzerne, sowie Belüftungsheu, Vollmaismwürfel, Gras- und Maissilageballen in Bioqualität zu sehr interessanten Konditionen!
Achtung: – Spezialkonditionen für Heu, Emd und Silage ab Ernte 14!
Ebenfalls sehr preisgünstig: Konventionelles Stroh!

MANI AGRAR Handels-AG
Weitere Infos unter www.mani-agrar.ch
Tel.031/ 974 33 33 oder 079/ 310 38 43

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



agrobio **schönholzer ag**

www.agrobio-schönholzer.ch



Raufutter

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

BIO Luzerneheu-Quaderballen: hochwertiges Eiweiss u. hochverdauliche Rohfaser zur Aufwertung strukturarmer Rationen, Kauf nach Schnitt und Rohproteingehalt

BIO «Misto»: Luzerneheu mit Raigrasanteil, Quaderballen

BIO Heu/Emd: belüftet, heissluft- oder sonnengetrocknet

BIO Dinkelheu/Haferheu: ideal für Jungvieh, Galtkühe u. Pferde, belüftet oder künstlich getrocknet, geschnitten

... **bewährt, mit Qualitätsgarantie «reine Luzerne»**

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

Kraftfutter

“Nebenprodukte schliessen den ökologischen Kreislauf nachhaltig sinnvoll-wertvoll-preiswert”

BIO Ölkuchen (Lein, Sonnenblumen, Raps): Eiweissquelle aus Schweizer Speiseöl-Kaltpressung, schmackhaft, hochverdaulich, energie- und mineralstoffreich

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 Melasse: Energie aus dem Tank

Stroh BIO und konventionell

071 642 45 90

info@agrobio-schönholzer.ch

BERGWALD
PROJEKT



**Freiwillig arbeiten im
Bergwaldprojekt.**

www.bergwaldprojekt.org

Spenden für den Bergwald

Konto PC 70-2656-6

SMS GO BERGWALD an 488 senden (CHF 10.-/SMS)



Eine Familiengemeinschaft sucht für die Pflege und den Unterhalt eines grosszügigen Parks (4 ha) mit altem Baumbestand und die Betreuung eines Landhauses am Vierwaldstättersee (Nähe Luzern) wegen Pensionierung des jetzigen Stelleninhabers auf Frühjahr 2015 einen jüngeren, charakterfesten und tüchtigen

Privatgärtner (m/w)

Zu Ihren Aufgaben gehören die Pflege der Parkanlage nach ökologischen Grundsätzen, der technische Unterhalt des Landhauses und der Nebengebäude sowie der gelegentliche Kontakt mit Handwerkern und den Gemeindebehörden.

Sie sind eine gut ausgebildete Fachperson, idealerweise mit Familie. Sie sind initiativ, selbständig und sorgfältig. Sie verfügen über ausgezeichnete Kenntnisse im Gartenunterhalt und gute handwerkliche Fähigkeiten. Die ökologische Garten- und Baumpflege ist Ihnen vertraut.

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen und die Möglichkeit zur Weiterbildung. Sie wohnen im komfortablen Gärtnerhaus auf dem Gelände und haben die Gelegenheit, bei Eignung ein längerfristiges und befriedigendes Tätigkeitsfeld in einer reizvollen Umgebung aufzubauen und zu gestalten.

Falls Sie Interesse an dieser aussergewöhnlichen und anspruchsvollen Vertrauensposition haben, senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Arbeitszeugnissen und Referenzen an FiBL, Chiffre BA 108_20140811, Ackerstrasse 113, Postfach 219, 5070 Frick oder an privatgaertner2015@bluewin.ch.



Bio Suisse will offene Fragen zum Umgang mit betriebsfremden Nährstoffen in einer Arbeitsgruppe angehen.

Der Einsatz von betriebsfremden Düngemitteln nimmt zu

In der Biolandwirtschaft werden vermehrt Hofdünger zwischen den Betrieben verschoben. Bei Bio Suisse gelten ein paar einfache Grundsätze, die Betriebe dabei einhalten müssen.

Biobetriebe düngen ihre Wiesen und Felder zu einem grossen Teil mit Hofdünger von den eigenen Tieren sowie Stickstoff von den Leguminosen. Auf Gemüse- und sonstigen Spezialitätenbetrieben, aber auch auf den immer mehr viehlosen Knospe-Betrieben kommen auch zugekaufte Dünger zum Einsatz, wie zum Beispiel Federmehl, Hofdünger oder Recyclingdünger. Dabei handelt es sich oft um Dünger aus nicht biologischen Rohstoffen oder um Hofdünger von nicht biologischen Betrieben. Auf der anderen Seite gibt es eine zunehmende Anzahl von Biobetrieben, die Mühe haben, ihre Nährstoffüberschüsse auf Biobetrieben zu platzieren. Das betrifft insbesondere Geflügel- und Schweinehalter. Wie gross der Anteil an Nährstoffen nicht biologischer Herkunft am Gesamtnährstoffbedarf aller Bio Suisse Betriebe ist, kann momentan nicht genau beziffert werden. Dank vermehrter elektronischer Erfassung der Nährstoffbilanzen könnte dies jedoch in Zukunft besser möglich sein.

Maximal 50 Prozent Nichtbiohofdünger

Knospe-Betriebe dürfen maximal die Hälfte ihres Bedarfs gemäss Suisse-Bilanz an Stickstoff respektive Phosphor mit nicht biologischen Hofdüngern abdecken. Betriebe, die in Gebieten mit

Mangel an verfügbaren Biohofdüngern liegen, kann die Markenkommission Anbau MKA maximal 80 Prozent nicht biologische Hofdünger bewilligen. Insgesamt darf maximal 50 Prozent des Bedarfs mit zugeführter Gärgülle oder Gärgut abgedeckt werden.

Wer nicht biologische Hofdünger zuführen will muss nachweisen können, dass auf dem Herkunftsbetrieb keine GVO-haltigen Futtermittel eingesetzt werden. Dies ist aktuell relativ einfach, da GVO-Futter von den grossen Futtermühlen bis jetzt nicht eingesetzt wird. Ausserdem verbieten diverse Label GVO-Futtermittel, so etwa IP-Suisse, QM-CH-Fleisch, Naturafarm. Zusätzlich gibt es Distanzlimiten: So darf zum Beispiel Gülle nicht weiter als 20 km transportiert werden. Gemessen wird die Luftdistanz von Betriebszentrum zu Betriebszentrum.

Hofdüngerabgabe nur an Biobetriebe

Bio Suisse Betriebe dürfen maximal 50 Prozent der gemäss Suisse-Bilanz auf ihrem Betrieb anfallenden Nährstoffe an andere Biobetriebe abgeben. Eine Abgabe an Nichtbiobetriebe ist nicht erlaubt, bzw. kann nicht von der Nährstoffbilanz abgezogen werden. Begründung ist, dass Biobetriebe ihre Nährstoffüberschüsse

nicht via konventionelle Betriebe «entsorgen» sollen.

Wie oben erwähnt, gibt es zunehmend nährstoffintensive Knospe-Betriebe, welche Mühe haben, innerhalb der Distanzlimiten Abnehmer für ihre Biohofdünger zu finden. Meist handelt es sich um Geflügelmist, zum Teil vergoren in einer Biogasanlage. Bio Suisse fordert deshalb alle Bezüger von nicht biologischem Hofdünger auf, zu prüfen, ob sie nicht Knospe-Hofdünger statt konventionellem zuführen könnten. Insbesondere die Hersteller von Knospe-Geflügelfutter fungieren als kompetente Vermittler von Biohofdünger und sind dankbar für zusätzliche Nachfrage nach Biohofdüngern. Damit würde auch der folgende Grundsatz der Verbandspolitik von Bio Suisse gestärkt: «Innerhalb des Biolandbaus hat die Nähe immer einen Vorzug gegenüber der Ferne. Bioprodukte sind aber nichtbiologischen Produkten vorzuziehen, auch wenn dies mit unter Umständen langen Wegen für Waren verbunden ist».

Die Delegiertenversammlung vom 16. April 2014 hat Bio Suisse den Auftrag gegeben, die Regelungen im Bereich Nährstoffversorgung zu prüfen. Die Arbeiten in den Kommissionen dazu werden diesen Herbst beginnen.

Christoph Fankhauser, Bio Suisse



Die Regionalkörperschaft «Regione Valposchiavo» will das Puschlav zu einem Biototal machen, in dem die ganze Wertschöpfungskette auf Bio setzt.

Das Puschlav will ein Biototal werden

Wohl nirgends ist die Dichte an Biobetrieben höher als im Puschlav. Dies will sich die Region zum Wettbewerbsvorteil machen und Gewerbe und Tourismus miteinander verbinden. Dazu hat man sich bei der Regionalkörperschaft «Regione Valposchiavo» ein ehrgeiziges Ziel gesteckt: Man will das Tal als Biototal zertifizieren.

Das Valposchiavo oder Puschlav – wie es die Deutschschweizer nennen – soll ein umfassendes Biototal werden. Casiano Luminati, Präsident von «Regione Valposchiavo», einer Körperschaft des öffentlichen Rechts mit der Aufgabe, die Regionalwirtschaft des Puschlavs zu stärken, ist die treibende Kraft hinter dem Vorhaben. Sein Ziel ist, dass alle Landwirtschaftsbetriebe im Tal biologisch bewirtschaftet werden und man in der ganzen Wertschöpfungskette auf Bio setzt.

Urproduktion, Verarbeitung und Absatz in der Region

Von diesen Zielen ist das Puschlav schon heute gar nicht weit entfernt. Gemäss Auskunft des Landwirtschaftsamtes des Kantons Graubünden produzieren im Puschlav von den 91 Landwirtschaftsbetrieben mit mehr als 0,25 Standardarbeitskräften 81 Betriebe nach Biorichtlinien. «Eine derart hohe Dichte an Biobetrieben ist schweiz-, aber auch weltweit selten», sagt der Geschäftsführer von Bio Grischun Andi Schmid.

Thomas Compagnoni, Knospe-Bauer in San Carlo erzählt: «Im Jahr 2012 haben wir die Biokäserei Caseificio Valposchiavo eingeweiht. Eine Käsereige-

nossenschaft, die uns Biobauern gehört.» Der Puschlaver Biokäse wird bei grossen wie kleinen Detailhändlern in der Region angeboten und erfreut sich grosser Beliebtheit. Viele Biobauern im Puschlav betreiben mit ihren Produkten auch Direktvermarktung. So findet man neben Milch- und Fleischprodukten auch Bergkräuter im regionalen Angebot.

Vision: Biozertifizierung für ein ganzes Tal

Am liebsten möchte Luminati das ganze Puschlav mit der Knospe zertifizieren lassen. Doch dazu erklärt Daniel Bärtschi, Geschäftsführer von Bio Suisse: «Wir unterstützen die Idee, doch ein regionales Biolabel bietet Bio Suisse nicht an.» Die Knospe könne nur für einzelne Biobetriebe respektive für Bioprodukte vergeben werden. Das findet Luminati schade. Gerne würde er über eine regionale Zertifizierung diskutieren und ein entsprechendes Label aufbauen.

Nicht überall im Puschlav läuft es mit Bio so rund wie mit der Milch. Das Puschlaver Biogetreide etwa will keine Mühle im Tal als Bio weiterverarbeiten, und nur ein einziger ansässiger Bäcker zeigt seit Neuestem Interesse daran, ein Biobrot zu backen. Es fehlt auch an einer

Pasta-Mühle, die auf Bio setzen will. Dabei wäre mit den Puschlaver Spezialitäten wie den Buchweizennudeln «Pizzoccheri» oder dem Ringbrot «Brasciadella» aus regionalem Biogetreide sicherlich ein gutes Geschäft zu machen. Stattdessen verlässt das Puschlaver Biogetreide das Tal und wird anderswo zu Bioprodukten verarbeitet. So geht dem Tal die Wertschöpfung verloren.

Tobias Crameri, der in einer Betriebsgemeinschaft in San Carlo bis zu 90 Mutterkühe hält, verkauft 99 Prozent seiner Biotiere via Handel ausserhalb des Puschlavs. «Einzelne Gasthöfe in der Region kaufen mir ab und zu ein Bio-Weidebeef-Tier ab», sagt er. «Um die Wertschöpfung im Tal zu behalten, müssen auch die Metzgereien und die Gastronomie mitmachen.» Denn es sei doch absurd, dass die lokalen Restaurants zwar Puschlaver Spezialitäten anbieten, aber nicht von regionalen Produzenten, meint Crameri.

Mangelnde Wertschätzung in nachgelagerten Bereichen

Michele Branchi aus Brusio, einziger zertifizierter Biometzger im Tal, kennt das Dilemma. «Die Hotels und Restaurants schauen oft nur auf den Preis, statt auf die

Qualität», weiss er aus Erfahrung. Es sei schwierig, ein ganzes Tier als Bio zu verkaufen, wenige seien bereit, den hohen Biopreis etwa für Hack- und Siedfleisch zu bezahlen.

Die Schwachstelle liegt bei der Verarbeitungskette, ist sich der Präsident der «Regione Valposchiavo» bewusst, und eine Studie kommt zum gleichen Schluss. Deshalb will Luminati genau dort ansetzen: «Wir wollen die Restaurants dazu bringen, lokale Produkte auf die Speisekarte zu nehmen und das Gewerbe dazu, lokale Produkte zu verarbeiten.» Zudem will Luminati mit Geldern vom Bundesamt für Landwirtschaft, das Projekte zur regionalen Entwicklung (PRE) fördert, in eine regionale Hauptvertriebsstelle für Bioprodukte und in neue Absatzkanäle investieren. So soll künftig etwa die Minibar im Bernina Express regionale Biospezialitäten anbieten.

Leute müssen langfristig von Bio überzeugt sein

Durch den Ausbau von Vermarktungsmöglichkeiten sollen weitere Betriebe animiert werden, auf Bio zu setzen. Nebst dem Anreiz eines guten Absatzes hofft Luminati aber auch, dass ein gewisser sozialer Druck zu mehr Bio in der

Wertschöpfungskette führt. Unter den Puschlaver Biobauern und Bäuerinnen gibt es aber auch skeptische Stimmen. Gewisse zweifeln etwa daran, dass sich in ihren Reihen genügend Betriebe finden, die sich mit der nötigen Überzeugung für ein solches Projekt engagieren würden.

Integration verschiedener Branchen

Andi Schmid, Geschäftsführer von Bio Grischun, findet es äusserst innovativ, dass sich die «Regione Valposchiavo» für das Projekt «Biotol Puschlav» einsetzt. Die Profilierung des Puschlavs mit Bio sei ganz im Sinne der Biobewegung. Leider schaue jede Branche allzu oft nur für sich. Die branchenübergreifende Zusammenarbeit verschaffe letztendlich allen Vorteile und sei eine beispielhafte Inspiration auch für andere Regionen, ist Schmid überzeugt.

Für langfristigen Erfolg eines solchen Projektes ist es wichtig, dass das «Biotol Puschlav» für eine nachhaltige Entwicklung steht und dass die Betriebe langfristig dahinterstehen. Daniel Bärtschi, Geschäftsführer von Bio Suisse, meint: «Dass 100 Prozent der Bauern biologisch produzieren, ist wohl nicht realistisch.» Denn etwa die Umstellung von gewis-

sen Dauerkulturen sei schwierig, wie er selber vor Ort erfahren habe. Eine Umstellung müsse immer freiwillig erfolgen, gibt Bärtschi zu bedenken. Dennoch sei es sehr eindrücklich, was das Puschlav alles erreicht habe, und zeige, dass Bio auch politisch ernst genommen werden müsse.

Ausstrahlung weit über die Region hinaus

Luminati weiss um die vielen Anspruchsgruppen. So ist er mit der regionalen Bauernvereinigung, Bio Grischun, den Gemeinden, der Tourismusorganisation Valposchiavo, dem Gewerbeverband, der Rhätischen Bahn und weiteren Partnern im Gespräch. «Das Ganze ist komplex. Neben der Landwirtschaft betrifft es auch das Gewerbe, den Tourismus, die Raumplanung, den Verkehr und die Politik», sagt Luminati.

Er ist überzeugt, dass das «Biotol Puschlav» einzigartig ist und eine Ausstrahlung weit über die Schweiz hinaus haben wird. So will er das Projekt an der Weltausstellung 2015 in Mailand vorstellen. Zuvor wird er es schon mal für den «Grand Prix Bio Suisse» einreichen. Man darf also gespannt sein.

Petra Schwinghammer

Suche

Für die Betreuung unserer Kunden und die Administration der Kundendaten suchen wir **MITARBEITERIN ODER MITARBEITER, 50–70%**. Der Birsmattehof der Agrico Genossenschaft liefert jede Woche 1850 Abos in 53 Depotstellen in und um Basel. Zu deinen Stärken gehören der freundliche Umgang mit Kunden, Offenheit, Kontaktfreudigkeit sowie Spass an der Direktvermarktung. Du packst gerne mit an, bist flexibel, behältst stets den Überblick und bringst kaufmännisches Verständnis sowie anwendungsorientierte EDV-Kenntnisse für diese Stelle mit. Wir freuen uns auf deine Bewerbung an Eva von Allmen, Birsmattehof, CH-4106 Therwil eva.vonallmen@birsmattehof.ch www.birsmattehof.ch / Infos.

Suche günstigen **TRANSPORTER** oder kleineren **TRAKTOR** sowie einen Motormäher. 062 299 04 36

Wir suchen in der Nordwestschweiz: **BIOQUITTEN VON HOCHSTAMMBÄUMEN** (Mostobstqualität). Angebote an: ArboVitis, Martin Erb: 062 8718187 oder info@arbovit.ch

Junge Familie sucht **WOHNUNG UND ANSTELLUNG AUF BIOHOF**. Wir haben Erfahrung in der Landwirtschaft und gemein-

sam einen Alpbetrieb geführt, jedoch keine landwirtschaftliche Ausbildung. Wir freuen uns, auf einem vielseitigen Betrieb mitzuwirken oder einen Betriebsteil selbstständig zu führen. Kontakt: 079 730 88 03

Suche **BIO-SUFFOLKLÄMMER**. Tel. 027 395 26 30 (mittags)

Gesucht: 1–3 **MITBEWIRTSCHAFTER/INNEN** in Generationengemeinschaft auf Biobetrieb in der Ajoie (JU). Ab sofort oder nach Vereinbarung. Milchkühe, Milchziegen, Hofkäserei, Gemüse, Direktvermarktung, Wald. Infos: fermelavaux.ch. Kontakt: 032 476 69 39

HOFNACHFOLGER gesucht: Wir suchen Bauernfamilien für Biobetriebe in der Deutschschweiz und im Tessin (Kauf / Pacht); z.B. mittlere bis kleinere Milchwirtschaftsbetriebe (z.T. mit Ackerbau), Spezialkulturbetriebe mit Direktvermarktung (Gemüse, Obst, Beeren, Reben). Stiftung zur Erhaltung bäuerlicher Familienbetriebe, info@hofnachfolge.ch, www.hofnachfolge.ch

NACHFOLGEREGELUNG. Für unseren sehr vielseitigen Biobetrieb in der Region Zürich suchen wir ein Betriebsleiterpaar/Familie. Auf unserem schön gelegenen Hof sind wir dran, eine spezielle Vision zu verwirklichen. Eine spätere Pacht des Betriebes ist möglich. Ihre Unterlagen senden Sie an:

FiBL, Chiffre Mst 106-2-20140811
Ackerstrasse 113, Postfach 219, 5070 Frick.

Angebote

DEMETER-OBSTHOF Haldershof zu verpachten. Obstbaufäche 4,66 ha. Brennerei mit Abfindungsbrennrecht. Betriebsleiterwohnung mit 104 m². Besonderheit: Ausserhalb des Obstbaugebiets, 8 km vor Lindau Richtung Wangen. Reihenabstand 2,5 Meter. Nur eine Grundstücksfläche beim Obstbau mit Streuwiese. Weiter Fragen können über eine Anfrage per E-Mail beantwortet werden. haldershof@t-online.de

Zu vermieten per 1. Oktober 2014:
4½-ZIMMER-HAUSTEIL auf Landwirtschaftsbetrieb. Ackerbau und Mutterkuhhaltung im Rheintal Nähe Buchs (SG). An gesetztes Ehepaar, mit Möglichkeit zur stundenweisen Mitarbeit. Bewerbungen unter:
FiBL, Chiffre Mst 106-1-20140714
Ackerstrasse 113, Postfach 219, 5070 Frick

ZU VERKAUFEN:

Miststreuer Muli, 4 m³, Fr. 2500.-
Zweischarflug Lemken, Opal, Fr. 1500.-
Feldspritze Fischer, 500l, 10 m, mit Test und Garantie, Fr. 1800.-
Tel. 078 6475776.

MÄRITSTAND ■

Die Branche muss die Probleme mit vereinten Kräften angehen

Auf dem Milchmarkt ist keine Entspannung in Sicht. Einzelbetriebe sollten das Risiko mittels Diversifizierung abfedern, findet FK-Milch-Präsident Urs Flammer. Bio Suisse Präsident Urs Brändli empfiehlt den Landwirten strategische Gedanken über die Betriebsausrichtung. Die Mengenproblematik hingegen müsse man auf Branchenebene angehen, sagt er.

Ein früher Vegetationsbeginn Anfang Jahr und reichlich Niederschläge im Sommer bestimmen die Situation auf dem Milchmarkt diesen Herbst. Die gute Futterversorgung hat bei gewissen Vermarktungsorganisationen zu einem Angebotsüberhang und somit auch zu starkem Druck auf die Preise geführt. «Die Situation dürfte noch den Winter über anhalten», schätzt Urs Flammer, Knospe-Milchproduzent aus Zuzwil SG und Präsident der Fachkommission Milch von Bio Suisse. «Aber auch abgesehen von klimatischen Schwankungen werden wir in nächster Zeit tendenziell immer genügend Biomilch haben.» Auch wenn der Absatz in letzter Zeit stetig gewachsen ist und auch in Zukunft noch wachsen dürfte, seien gewisse Grenzen erreicht, und auf der Angebotsseite sei mit all den Umstellwilligen genügend Potenzial vorhanden.

Einzelbetriebe können diversifizieren

Flammer appelliert deshalb an die Knospe-Landwirtschaft als Gesamtes, sich längerfristig Gedanken zu machen, wie man dieser Situation begegnen kann. «Klar sind gewisse Betriebe aufgrund ihrer Lage an die Viehwirtschaft gebunden. Dennoch glaube ich, dass für viele Betriebe Alternativen zur Milchproduktion vorhanden sind», so Flammer. Er selber ist vor zwei Jahren in den Getreidebau eingestiegen, auf Kosten der Futterfläche. Seither schöpft er sein Milchlieferrecht nicht mehr vollständig aus. «Meine Milchvermarktungsorganisation erlaubt mir dies.»

Die Marktaussichten für Getreide sind gut, wie die Fachkommission Ackerkulturen bestätigt. Dank ackerfähigen Böden und einer Höhenlage von 550 m ü. M. kann Flammer diese Chance nutzen. Aber auch für Milchviehbetriebe in nicht ackerfähigen Gebieten sieht er Diversifikationspotenzial, etwa in der Weidemast,

der Biodiversitätsqualität und bei Spezialkulturen.

Chancen in der Fleischproduktion

Auch Bio Suisse Präsident Urs Brändli ist der Ansicht, dass sich Einzelbetriebe vermehrt strategische Gedanken über ihre Betriebsausrichtung machen sollten. «Doch die meiste Biomilch wird halt immer noch im Berggebiet produziert.» Für solche Betriebe ist die Fleischproduktion oft die einzige Alternative. Bei den Labels Bio Weide-Beef und Natura-Beef Bio sind die Marktaussichten gegenwärtig denn auch recht gut (siehe Seite 18). «Gerade Remonten sind gesucht, hier ist die Branche aber gefordert, attraktivere Konditionen zu bieten», findet Brändli. Auch bei der Biodiversität sieht er ein gewisses Potenzial für die Bergbetriebe.

«Der Milchmarkt bleibt ein Verdrängungsmarkt»

Dass die Überschussproblematik über einzelbetriebliche Massnahmen in den Griff bekommen werden kann, glaubt Brändli aber nicht. «Der Biomilchmarkt bleibt ein Verdrängungsmarkt: Für jedes Kilo Milch, das der eine reduziert, findet sich sofort ein anderer, der seine Menge ausdehnt.» Die Überschüsse will Brändli viel eher auf der Branchenebene angehen. «Wichtig ist beispielsweise, dass wir Schwankungen saisonal und regional besser ausgleichen können.» Der Biomilchpool etwa hat von Januar bis Juni immer Überschüsse, und im Sommer, wenn viele Betriebe auf die Alp gehen, hat er oft zu wenig Milch. Das ist auch in diesem milchreichen Jahr der Fall. «Hier müssen wir eine Lösung finden. In Zeiten mit Überschüssen müssen Lagerprodukte hergestellt werden, was die Verarbeitungsbetriebe jedoch schon heute gut machen. Butterimporte würde Bio Suisse nach einem milchreichen Frühjahr wie diesem im Sommer und Herbst sicher nicht bewilligen.



Saisonale Schwankungen sollen künftig besser abgedeckt werden.

Bild: Thomas Alfeldt

Überschussverwertung verbessern

Die Überschüsse aus diesem Frühjahr konnten nur schwer vermarktet werden. Ob und wie die Kosten dafür bei der Industriemilch künftig fairer von der Branche getragen werden können, versucht der Bio Suisse Vorstand derzeit abzuklären. Diese Aufgabe hat er sich selber an der Frühlings-Delegiertenversammlung erteilt, nachdem die «Bärner Bio Bure» eine faire Verteilung der Überschussverwertungskosten auf alle Industriemilchproduzenten gefordert hatten. Erste Gespräche haben inzwischen stattgefunden und an der Herbst-DV im November will der Vorstand Bericht erstatten.

Markus Spuhler

Gute Marktaussichten beim Labelweidefleisch

Letztes Jahr wurden an die 12000 Biobanktiere vermarktet, der Grossteil im Bio Weide-Beef- oder Natura-Beef-Kanal. Bei beiden Programmen war die Nachfrage in den vergangenen Jahren gut, und auch heuer steigen die Schlachtzahlen. Beim Knospe-Bankvieh ohne zusätzliches Label sind die Schlachtzahlen jedoch leicht rückläufig.

Die Nachfrage nach Weidemasttieren wuchs in den letzten Jahren stetig. Bei der Migros gar so schnell, dass die Vermarkter mit der Beschaffung kaum mehr nachkamen. Der regelmässige Austausch der Marktteilnehmer über die Marktlage verspricht ein an die Nachfrage angepasstes Wachstum und ist ein gutes Beispiel dafür, wie man faire Handelsbeziehungen leben kann.

Die Nachfrage nach Bio Weide-Beef bricht nicht ab

Remo Ackemann vom Migros-Genossenschaftsbund ist zuversichtlich, was die aktuellen Planmengen angeht, doch eine Schwierigkeit ist die zeitliche Abstimmung des Angebotes auf die Nachfrage. So ist das Angebot im 3. Quartal viel geringer als die Nachfrage der Migrosfilialen. «Es ist uns bewusst, dass viele Produzenten ihre Tiere alpen möchten, doch wer die Möglichkeit hat, sollte unbedingt versuchen,

seine Produktion so zu steuern, dass er in den Sommermonaten schlachtreife Tiere liefern kann. Wir schaffen hierfür den entsprechenden Anreiz, indem wir dieses Jahr den Biozuschlag im dritten Quartal auf Fr. 1.– erhöht haben. Zusammen mit dem Weidezuschlag von Fr. 1.60 erhält der Bauer somit sicherlich einen guten Schlachtpreis.»

Christoph Bamert bewirtschaftet einen Pachtbetrieb in Schwyz, wo er auch Schafe hält. Erst vor eineinhalb Jahren hat er die ersten Bio Weide-Beef (BWB)-Remonten zugekauft. Für ihn war positiv, dass er keine riesigen Investitionen tätigen musste. «Und dafür, dass der Stall nicht auf Rindvieh ausgerichtet war, klappt es ganz gut – auch mit der Fütterung.» Dank der richtigen Genetik ist er mit der Fleischigkeit zufrieden. «Das Einschätzen des Ausmastgrades stellt für mich aber noch eine kleine Herausforderung dar.»

Auch Mutterkuh Schweiz sucht Produzenten

Gut 6000 Knospe-Tiere gingen 2013 in den Natura-Beef-Bio-Kanal. Sie werden entweder bei Coop verkauft oder direkt vermarktet. Der Biozuschlag von 30 Rappen, welcher zuzüglich zum Natura-Beef-Mehrpriß von Fr. 2.30 ausbezahlt wird, bleibt über das ganze Jahr fix. Es werden alle Tiere zu diesem Preis abgenommen, auch wenn aufgrund der Saisonalität im Mai und Juni nicht alle Biotiere als solche vermarktet werden können. «Mutterkuh Schweiz sucht neue Produzenten – natürlich auch Bioproduzenten», sagt Urs Vogt, Geschäftsführer von Mutterkuh Schweiz. «Das Ziel von Mutterkuh Schweiz ist eine ausgewogene Marktsituation und gleichzeitig gelingt es, die Mengen von Jahr zu Jahr zu steigern.»

Natura-Beef-Bio-Produzent Jakob Brütsch hält in Schaffhausen 60 Mutterkühe. Er ist zudem auch beim BWB-Programm dabei. Der Absatz läuft in beiden

Kanälen gut. Das Problem sieht Brütsch vielmehr bei den politischen Rahmenbedingungen. «Die AP 14-17 schwächt die Attraktivität der extensiven Fleischproduktion.»

Weil die Raufutterbeiträge wegfallen, würden die Kostennachteile gegenüber der intensiven Fütterung mit Getreide weniger kompensiert. «Und mit den neuen Ackerbaubeiträgen verliert die Grünlandwirtschaft im Ackerbaug Gebiet allgemein an Attraktivität», so Brütsch.

Remonten sind nach wie vor gesucht

«Obwohl die Situation auch im Biomilchsektor und im Kälbermastbereich zurzeit nicht einfach ist, bleibt die Beschaffung von qualitativ geeigneten Remonten für das BWB-Programm anspruchsvoll», sagt Franz Steiner von Probeef. Auch Vermarkter Linus Silvestri kennt die Situation: «Wir fördern in der Biomastremontenproduktion mit gezielten Massnahmen eine Professionalisierung. Das Angebot steigt bei uns erfreulich, gegenüber dem Vorjahr konnte ein Wachstum von rund 30 Prozent verzeichnet werden.» Im Berggebiet sind Mastremonten eine interessante Alternative für Mutterkuhhalter, welche Mühe haben, den Ausmastgrad bei ihren Schlachttieren zu erreichen oder welche ihre Remonten ohne Kraftfutter aufziehen. Auch für Milchviehbetriebe bieten sie nebst der herkömmlichen Aufzucht eine interessante Absatzmöglichkeit. «Mastremonten aus Gebrauchskreuzung sind bei unseren Mätern sehr beliebt», weiss Silvestri. Im ersten und zweiten Quartal des Jahres sind die Kälberpreise in der Regel tief, dann kann die Biomastremontenproduktion auch für Kälbermäster eine sehr interessante Alternative sein. Dieses Jahr lagen die Biorichtpreise für Mastremonten seit Mitte März 40 Rappen über dem Preis von letztem Jahr.

Michèle Hürner



Bild: Marion Nitsch

Um während der Alpsaison mehr Schlachttiere zu erhalten, erhöht die Migros den Biozuschlag im dritten Quartal um einen Franken.

Fairness ist auf gutem Weg – auch bei Milch und Fleisch?

Die Mehrheit der Produzenten und Abnehmer sind zufrieden mit ihren jeweiligen Handelspartnern. Jedoch gibt es Verbesserungsbedarf im Milch und Fleischmarkt. Dies ergab die zweite umfangreiche Fairness-Umfrage von Bio Suisse.

Im April und Mai führte Bio Suisse eine Umfrage durch mit dem Ziel, zu erfahren, wie es um die Fairness und Zufriedenheit beim Handel mit Knospe-Produkten steht. Die Umfrage richtete sich an Produzenten und an Lizenznehmer von Bio Suisse, die ihre Ware zumindest teilweise direkt von Produzenten beziehen (Mühlen, Grosshändler, Milchverarbeiter usw.). Rund 17 Prozent der angeschriebenen Produzenten (576) und 11 Prozent der Lizenznehmer (88) nahmen teil.

Als wirtschaftlich wichtige Betriebszweige nannten die Teilnehmer vor allem Rindfleisch und Milch, gefolgt von Brotgetreide und Eiern. Drei Viertel aller Betriebe haben mehrere wirtschaftlich wichtige Betriebszweige.

Zufriedenheit gut, Handlungsbedarf bei den Preisen

Wie bereits 2012 sind auch dieses Jahr wieder über 60 Prozent der Produzenten und Lizenznehmer zufrieden mit den jeweiligen Handelspartnern. Knapp 20 Prozent der Betriebe sind hingegen eher unzufrieden oder sehr unzufrieden, was ebenfalls etwa den Werten von 2012 entspricht.

Neu wurde dieses Jahr untersucht, wo die Leitlinien des «Verhaltenskodex zum Handel mit Knospe Produkten» von

2012 bereits umgesetzt werden und wo noch Verbesserungsbedarf besteht. Die Zusammenarbeit hinsichtlich Gesprächskultur, Langfristigkeit und Kontaktpflege scheint in fast allen Handelsbeziehungen umgesetzt. Hingegen legt ein beträchtlicher Teil der Handelspartner, nämlich 20 bis 50 Prozent, nicht oder nur teilweise fest, wie sie bei Qualitätsabweichungen oder Ernteausfällen vorgehen oder welche gemeinsamen Massnahmen zur Qualitätssicherung sie treffen wollen.

Die deutlichsten Lücken in der Umsetzung zeigten sich jedoch bei der Preisgestaltung und den Produktpreisen. Rund 20 Prozent der Produzenten schätzten, dass die ausbezahlten Preise die Produktionskosten nicht decken.

Mit der neuen Umfrage war es dieses Jahr möglich, die Unterschiede zwischen den Branchen genauer abzufragen. Hier zeigte sich, dass überdurchschnittlich viele Milchproduzenten die Preise als nicht kostendeckend wahrnehmen. Die Spannungen im Milchmarkt vom April und Mai spiegeln sich also auch in den Umfrageergebnissen wider. Die Milchproduzenten gaben ausserdem an, dass sie mit rund 30 Prozent ihrer Handelsbeziehungen nicht oder nur teilweise zufrieden sind. Auch bei den Rindfleischproduzenten beträgt dieser Anteil

20 Prozent. Während die Schweine- und Geflügelbranche mit den Abnehmern und Lieferanten fast durchgängig zufrieden ist, geben die Produzenten anderer Fleischarten (z.B. Kälber, Lämmer, Schafe) an, mit einem Viertel ihrer Abnehmerbeziehungen nicht oder nur teilweise zufrieden zu sein.

Direktvermarkter sind am zufriedensten

Über die Hälfte der Produzenten ist auch in der Direktvermarktung an Endkonsumenten engagiert. Mit diesen Handelsbeziehungen sind die Produzenten am zufriedensten. Dementsprechend regten einige Produzenten an, regionale Strukturen und Direktvermarktung zu fördern, etwa regionale Metzgereien, Bioläden oder mobile Schlachthöfe.

Die Ergebnisse zeigen, dass die Fairness mit den Abnehmern grundsätzlich gut ausgeprägt ist. Auch im Milch- und Fleischmarkt ist die Mehrheit zwar zufrieden mit den Handelspartnern, jedoch zeigt sich hier ein klarer Verbesserungsbedarf. Die Umfrageergebnisse werden in den nächsten Monaten in Branchengesprächen diskutiert und interpretiert. Weitere Umfrageergebnisse finden Sie auf www.bio-suisse.ch

Clémence Salomé, Jörg Schumacher, Bio Suisse

Bio Suisse dankt den Umfrageteilnehmern

Unter den Teilnehmern der Umfrage wurden als «Dankeschön» verschiedene Preise verlost. Die Gewinner sind:

Fritz Rupp, Tobel TG
Cornel Rimle, St. Gallen
Yves Chevalley, Les Thioleyres VD
Étienne Clerc, Mont-la-Ville VD
Engel-Tofu, Zwillikon ZH
Dondrin Naturkost, Rüti ZH
VEBO Genossenschaft, Oensingen SO
Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE.

Sponsoring: Weingut FiBL
(www.weingut.fibl.org)

jös

INSERAT

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

Importanteil von Produkt zu Produkt sehr unterschiedlich

Im Frühling lagen die Absatz- und Umsatzzahlen von Knospe-Produkten von 2013 vor. Nun lassen sich Aussagen zur Entwicklung im Importbereich machen. Die Unterschiede zwischen den Produktgruppen sind gross.

Von 2012 auf 2013 ist der Umsatz mit Knospe-Produkten um 12,5 Prozent auf über zwei Milliarden Franken gewachsen. Wie viel die Importe zur Umsatzsteigerung beigetragen haben, lässt sich schwer sagen. «Wir erfassen zwar alle importierten Posten mengenmässig», sagt Gabriela Straub, Leiterin der Bereichs Import von Bio Suisse. «Eine globale Aussage über Umsatzzahlen von Importen zu machen ist jedoch schwierig, weil wir nur die Mengen erheben und nicht den Wert.

Die verschiedenen Produktarten sind deshalb nicht miteinander vergleichbar, denn es macht einen grossen Unterschied, ob zum Beispiel eine Tonne mehr Getreide oder eine Tonne mehr schwarzer Pfeffer importiert wird.» Die Entwicklung der importierten Mengen sei von Produkt zu Produkt sehr unterschiedlich. «Bei den Eiern beispielsweise hat neben der Inlandproduktion auch die Importmenge von 2012 auf 2013 stark zugenommen, während sie beispielsweise beim Getreide leicht abgenommen hat.» Bei gewissen Produkten schwankt die Importmenge von Jahr zu Jahr stark. «Während 2012 gar keine Kartoffeln importiert werden mussten betrug der Import 2013 wegen der schlechten Inlanderte über 700 Tonnen.»

7 Prozent Importe beim Fleisch, 76 Prozent beim Brotgetreide

Magdalena Blonkiewicz, Leiterin Produktmanagement bei Bio Suisse, hat die mengenmässigen Importanteile 2012 für einzelne Produktkategorien berechnet. Bei Fleisch und Milch liegt der Inlandanteil hoch, bei je rund 97 Prozent. Importiert werden bei diesen Gruppen nur einzelne Spezialitäten, deren Herstellung beispielsweise herkunftsgeschützt ist. Auch bei den Eiern liegt der Inlandanteil mit 93 Prozent hoch, beim Gemüse gesamthaft bei 78 Prozent. Sorgen bereitet erwartungsgemäss die Inlandversorgung mit Getreide, Blonkiewicz hat hier einen Wert von 24 Pro-



Bild: Coop

Viertel. Hier beeinflussen vor allem die exotischen Früchte wie Bananen oder Zitrusfrüchte die Statistik, die zudem oft als Säfte importiert werden. Beim Kernobst hingegen liegt der Inlandanteil bei über 90 Prozent.

In gewissen Produktgruppen wie Kaffee, Tee oder Kakao ist gar keine Inlandware verfügbar. Bei Nüssen, pflanzlichen Fetten oder beim Zucker ist der Inlandanteil verschwindend klein.

Bei Coop beträgt der Importanteil 30 bis 40 Prozent

Wie sich diese Mengenverhältnisse auf die wertmässigen Importanteil auswirken, wird bei Bio Suisse nicht untersucht. Der Aufwand dafür wäre sehr hoch, zudem stellen sich Definitionsfragen.

Auch bei Coop sei die Berechnung des wertmässigen Importanteils mit einem grossen Aufwand verbunden, heisst es auf Anfrage. Von allen verarbeiteten Produkten müsse der Anteil der Importzutaten an der Wertschöpfung berechnet oder geschätzt werden. Vor ein paar Jahren hat Coop eine entsprechende Analyse durchgeführt und ist bei den verarbeiteten Produkten auf einen wertmässigen Importanteil von rund 60 Prozent gekommen. «Wir gehen davon aus, dass sich dieser Anteil in den letzten Jahren kaum verändert hat», sagt Coop-Mediensprecherin Denise Stalder. Denn die grobe Zusammensetzung im Sortiment habe sich nicht wesentlich verändert. Für den wertmässigen Importanteil am gesamten Biosortiment nennt Coop 30 bis 40 Prozent.

Markus Spuhler

Bei Coop beträgt der wertmässige Importanteil bei den verarbeiteten Bioprodukten rund 60 Prozent. Dazu trägt unter anderem die knappe Verfügbarkeit von Inlandgetreide bei.

zent berechnet. Die Inlandproduktion konnte 2012 zwar ausgedehnt werden, das Potenzial ist aber noch lange nicht ausgeschöpft. Auch bei den Früchten liegt der Inlandanteil bei rund einem

INSERAT

Labinor N 10

Organischer Dünger, bestehend aus tierischen Substanzen reich an Keratin (Haaren, Rosshaar, usw.) in Form von Pellets. Dank seiner organischen Proteine, ist es komplett wasserlöslich.

- 10 % Stickstoff 70 % MO (auf rein tierischer Basis)
- Für Getreide, Ackerbau, Gemüsebau, Weinbau ...
- In Bigbag 500 Kg oder in Säcke (Palette 25 x 40 kg)

Top Preis: fragen Sie eine Offerte an Noël Vuignier
vitistim@vitistim.ch, ou 079 628 39 56



Bildung und Forschung auf den Bauernbetrieb holen

Aktivitäten ausserhalb des Schulzimmers nehmen in künftigen Lehrplänen eine wichtige Stellung ein. Mit dem Projekt «Lernfeld» bietet sich für die Landwirtschaft die Chance, den Graben zur nicht landwirtschaftlichen Bevölkerung etwas zu schliessen. Für die Pilotphase sucht das FiBL zehn Bauernbetriebe in der Deutschschweiz.



Bild: Thomas Alftödi



Bild: Thomas Alftödi



Bild: Marius Born

Das Projekt «Lernfeld» bietet Lernaktivitäten zu den Themen Bodenfruchtbarkeit, Funktionen der Biodiversität, Kuh und Klima.

«**G**lobe» ist ein internationales Bildungsprogramm im Bereich Erdsystemwissenschaften. «Globe» Schweiz lanciert unter dem Titel «Lernfeld» ein neues Umweltbildungsangebot. Beteiligt an der Ausarbeitung des Angebots sind neben dem FiBL verschiedene Institutionen (siehe Logos unten links).

Das Projekt wird unterstützt von:

- Bundesamt für Umwelt BAFU, Abteilung Arten, Ökosysteme, Landschaften
- Stiftung Mercator Schweiz
- Stiftung AVINA
- Si Förderorganisation

Projektpartner:

- ETH Zürich Grassland Sciences
- FiBL
- Fachhochschule Nordwestschweiz
- Schweizer Akademie der Naturwissenschaften



Projektkoordination:

Globe Schweiz



Lernen in Feld und Stall

In Feld und Stall erkunden Kinder und Jugendliche die Bedeutung der Landwirtschaft für die gesellschaftlich relevanten Themen Klimawandel und Biodiversität. In diesen Themen ist die Landwirtschaft gefordert, kann aber auch ein riesiges Potenzial sichtbar machen.

Mit der Datenerhebung auf Bauernhöfen trainieren Schülerinnen und Schüler naturwissenschaftliche Methoden- und Handlungskompetenzen. So wird zum Beispiel das Wiederkäuerverhalten einzelner Kühe beobachtet, rapportiert und ausgewertet oder die Zersetzung von organischem Material im Boden untersucht.

Ein Projekt mit vielen Akteuren

Im Zentrum des Projektes «Lernfeld» steht das weitgehend selbstständige, forschende Lernen und die Zusammenarbeit von Schulen mit Bauernbetrieben und Forschern. Der Dialog zwischen Forschung, Bildung und Praxis bringt verschiedene Akteure zusammen und dient der Nachwuchsförderung im Bereich Naturwissenschaften. So werden Studierende zusammen mit Schulklassen auf Biobetrieben forschen, voneinander lernen und gegenseitiges Verständnis entwickeln. Dieser Austausch verstärkt das bisherige Engagement des FiBL im Bereich der Forschung auf Landwirtschaftsbetrieben.

Kathrin Huber, FiBL

Bauernfamilien gesucht

Das Projekt «Lernfeld» lebt von engagierten Bäuerinnen und Bauern. Doch diese sollen auch einen Nutzen daraus ziehen.

- Bauernfamilien erhalten neue Sichtweisen auf ihren Betrieb.
- Bauernfamilien sind auf dem Laufenden, denn ein Teil der Lernaktivitäten ist an aktuelle Forschungs- und Praxisfragen gekoppelt.
- Die Schüler und Schülerinnen visualisieren die Resultate auf einer thematisch gegliederten Datenbank, die auch den Bauernfamilien zur Verfügung steht.

Die Teilnahmebedingungen sind:

- Freude am Kontakt mit einem erweiterten Publikum.
- Der Betrieb sollte gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar sein.
- Kapazität, von März bis Oktober 2015 zwei bis drei Tage in dieses Projekt zu investieren.

Anmeldung und Infos bei:

Kathrin Huber, kathrin.huber@fibl.org; 062 865 04 78

Die Herstellung von Bioglace ist nicht immer ein Schleck

Bioglace ist ein Wachstumsmarkt. Die Herstellung ist kein Hexenwerk, problematisch ist aber, dass es für die oft kleinen Produktionsmengen Schwierigkeiten bei der Rohstoffbeschaffung gibt. Anfang Oktober führt das FiBL einen Kurs für die Herstellung von Bioglace durch, der im kommenden Frühling durch zwei weitere Module vertieft werden soll.

«Um Biobananensaftkonzentrat zu kaufen, habe ich kürzlich eineinhalb Wochen in der ganzen Welt herumtelefoniert», sagt Fabian Wenger. Damit spricht der Produktionsleiter bei Gasparini Gelati in Münchenstein BL eine der grössten Hürden für die Bioglaceproduktion an: die Verfügbarkeit der notwendigen Rohstoffe.

Dabei geht es meistens um die Fruchtbestandteile. Da die Aromabeigabe bei der Glaceherstellung gemäss Bio Suisserichtlinien untersagt ist, benötigen die Fabrikanten Fruchtkonzentrat und -saft. Die Schwierigkeit besteht dabei nicht primär in der Verfügbarkeit, sondern in der benötigten Menge. «Es ist kein Problem, fünf Tonnen Bananensaftkonzentrat zu kaufen», so Wenger. Schwierig sei es aber, lediglich 100 oder 150 Kilogramm zu kaufen, was in etwa dem jährlichen Bedarf bei Gasparini entspricht, um daraus die berühmten Bananen-Schokolade-Stängel herzustellen, die seit diesem Jahr neu in Bioqualität angeboten werden.

Auch Veganer wollen traditionelle Aromen

Ähnlichen Problemen begegnet bei der Produktion ihrer veganen, laktosefreien Bioglace unter dem Markennamen «The Green Fairy» (die grüne Fee) auch Sonja Dänzer aus Zürich. Bei ihr waren es Biopistazienpaste, Fruchtmark und schwarze Bioschoggi in Fairtrade-Qualität, deren Beschaffung in Kleinmengen sich aufwendig gestaltete.

Daneben hat die studierte Philosophin und Ethikerin Dänzer in ihrer dreijährigen Jungunternehmerkarriere auch feststellen müssen, dass selbst in einem trendbewussten Segment wie dem veganen die Geschmäcker eher konservativ sind. Nachdem sie zu Beginn mit exotischen Aromen wie Ingwer, Zimt und Kardamom experimentiert hatte, musste sie bald feststellen, dass sich nur wenige Wagemutige auf diese Gaumenexperi-

mente einlassen wollten. Unterdessen ist sie bei traditionellerem wie Strawberry, Chocolate-Chip und Pistache angelangt; wobei, wie sie betont, in allen ihren Produkten «Stückli» drin seien, was wiederum direkte Auswirkungen auf die Herstellungskosten habe.

Kurs für Einsteiger und erfahrene Produzenten

Über diese und weitere Erfahrungen werden Dänzer und Wenger gemeinsam mit weiteren Expertinnen und Experten am 10. Oktober in Frick an einem Kurs zur Herstellung von Bioglace referieren.

Inhaltlich stehen beim Einführungskurs die Anforderungen der Bioverordnung inklusive Etikettierung und Rezepturen im Vordergrund. Der Kurs, welcher im Frühjahr 2015 mit zwei weiteren Modulen vertieft werden soll, richtet sich an Landwirtinnen und Lanwirte, kleinere Gewerbebetriebe wie Bäckereien und Käsereien.

Zum Zielpublikum gehören sowohl Einsteiger wie auch erfahrene Glacehersteller. Die Veranstalterinnen Regula Bickel und Sigrid Alexander erwarten ein breites Teilnehmerinteresse, denn ungeachtet der Probleme bei der Beschaffung ist der Markt ein gefreuter. Bioglace macht zwar erst einen kleinen Teil des Markts aus, der aber beständig wächst, wie Fabian Wenger bestätigt: Gasparini erwirtschaftet mit den drei Biostängelglacen und den zwei Cornets bereits sechs bis sieben Prozent des Umsatzes, Tendenz steigend.

Adrian Krebs

www.thegreenfairy.ch
www.gasparini.ch

Der Kurs Einführung in die Bioglace Herstellung findet am 10. Oktober 2014 am FiBL statt. Anmeldungen unter www.fibl.org -> Anmelde-service oder per Post an FiBL, Anmelde-service, Ackerstrasse 117, 5070 Frick.



Der Hersteller des legendären Basler Zolli-Cornets von Gasparini wird die Teilnehmer des FiBL-Kurses in die Feinheiten der Bioglaceherstellung einführen.

Marktbedürfnisse und Vermarktung

Wie werden Marktbedürfnisse sichtbar? Und wie können daraus innovative Produkte entwickelt und erfolgreich vermarktet werden? Diesen Fragen widmet sich am 24. Oktober 2014 in Frick die Bioverarbeitertagung von bio.inspecta.ch, Bio Suisse, Demeter und FiBL. Referieren werden am Vormittag Jörg Reuter, ein Spezialist für die Integration von Nachhaltigkeit in Markenstrategien, Richard Kägi, der für Globus Delicatessa als sogenannter Food Scout auf der Suche nach Delikatessen die Welt durchstreift, und Marcel Wächter, der Verkaufsleiter der im Mülleigergewerbe tätigen Groupe Minoteries. Am Nachmittag unterhalten sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer in einem sogenannten World Café, einer intensiven Gruppendiskussion an wechselnden Tischen über das Gehörte und versuchen Erkenntnisse für den Verarbeitungsalltag zu gewinnen. Anmeldung wie für den Glacekurs (siehe Anmerkung zum Hauptartikel).

akr

Knospenloses Biorestaurant im Provinz-Städtchen

Der überzeugte Biokoch Thomas Schaufelbühl setzt seit vielen Jahren auf Bio und Regionalität. Auch auf die Knospe-Küche hat er gesetzt – ist unterdessen aber wieder ausgestiegen. Seinen Werten aber ist er treu geblieben.

1 bioaktuell: Sie betreiben im Städtchen Bremgarten AG ein Biorestaurant. Wie sind Sie dazu gekommen?

Thomas Schaufelbühl: Das Restaurant und die Bäckerei nebenan liegen seit Urgrossvaters Zeiten in Familienhänden. Anfang der Achtzigerjahre haben ich, als gelernter Koch, und mein Bruder, der gelernter Bäcker ist, beschlossen, den Betrieb zu übernehmen. In einem Kollektiv wollten wir unsere Idee von gesunden Nahrungsmitteln, die umwelt- und sozialverträglich sind, der breiten Gesellschaft anbieten.

2 Das tönt revolutionär...

Das war es auch. Damals gab es noch keine Bio Suisse und kein Knospe-Label. Vollwertkost und Bio wurden oft belächelt. Heute wird meine Küche breit akzeptiert. Neben der eher älteren Stammkundschaft aus der Nähe schätzen vor allem Ausflügler meine Bioküche. Auf den schnellen Business-Lunch bin ich weniger ausgerichtet.

3 Hat sich Ihr Gastrokonzept im Lauf der Zeit verändert?

Nach wie vor setze ich auf Bio- und Vollwertküche. Früher habe ich viel mehr Getreide in die Portionen gepackt. Heute passe ich die Teller den modernen Bedürfnissen an: eine leichtere Küche mit mehr Eiweissträgern und weniger Getreide.

4 Die Speisekarte ist recht reichhaltig...

Es ist wichtig, dass jeder etwas findet. Neben meinen «Spezialitäten» biete ich auch «Standards» an. Denn Vollkorn ist nicht jedermanns Geschmack.

5 Wie machen Sie die Menüplanung?

Für jede Jahreszeit mache ich eine neue, saisongerechte Karte. Dabei gibt es immer zwei Vegi- und zwei Fleischmenüs sowie zwei Fischspezialitäten. Damit ich alles immer frisch anbieten kann, mache ich Variationen basierend auf denselben Beilagen, zum Beispiel Bulgur-Zucchini



Für ihn geht's auch ohne Knospe: Thomas Schaufelbühl, Biokoch aus Leidenschaft, wirtet im Restaurant Stadtkeller im schmucken Städtchen Bremgarten AG.

Einfach, aber raffiniert: Zucchini-Hirse nach Thomas Schaufelbühl

300 Gramm Hirse in einem Sieb heiss waschen und abtropfen lassen. 1 EL Olivenöl erwärmen und 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke und 7 Pfefferkörner kurz rösten. Dann die Hirse zugeben und 3 Minuten unter Rühren anbraten. Mit 6 dl Wasser ablöschen. ½ TL Salz zugeben und 15 Minuten kochen, weitere 15 Minuten quellen lassen. Lorbeer und Nelke entfernen.

In der Zwischenzeit 2 EL Olivenöl erhitzen und 600g Zucchini, in sehr dünne Scheiben geschnitten, zugeben. Unter ständigem Rühren bei starker Hitze anbraten, bis sie glasig werden, aber noch Biss haben. 4 Knoblauchzehen feingehackt und einen Peperoncino ohne Samen hacken und zugeben, weiter braten, dann noch 1 kleinen Bund gehackte Petersilie zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 1 TL Zitronensaft darunter mischen.

Hirse mit einer Gabel auflockern und mit den Zucchini, 120g geriebenem Sbrinz, 50g im Ofen leicht gerösteten und zerbrochenen Baumnüssen und 10 Blättern fein geschnittener Pfefferminze mischen.

und Bulgur mit Ragout. So kann ich dieselbe Mise en place brauchen und habe weniger Resten.

6 Wie haben Sie sich das Wissen für die Bioküche angeeignet?

Autodidaktisch. Zudem habe ich mich zu Beginn mit anderen Köchen in der Vollkorn-Vereinigung ausgetauscht.

7 Woher beziehen Sie die verschiedenen Produkte?

Regionalität ist mir wichtig. Fleisch und Eier beziehe ich direkt bei Biobauern in der Nähe. Einzelne Edelstücke und Wurstwaren kaufe ich bei der Biometzgerei «Zentrumsmetz» in Windisch ein. Die Felchen und der Hecht kommen von einem Fischer am Zürcher Obersee und die Eglifilets beziehe ich wegen zu grosser Nachfrage aus polnischem Wildfang. Der Saibling kommt aus einer Zucht hier in Bremgarten, nicht bio, doch nachhaltig und regional. Weiteres wie Milchprodukte, Tofu und Gemüse kaufe ich im Handel, das Meiste bei Bio Partner.

8 Ihr Bruder betreibt nebenan eine Biobäckerei. Arbeiten Sie zusammen?

Ich beziehe Bäckerei-Produkte und Getreide direkt bei ihm. Früher waren wir ein Betrieb, heute arbeiten wir beide auf eigene Rechnung, das hat sich bewährt.

9 Welche Rolle spielt die Knospe?

Von Beginn weg habe ich eine Bioküche betrieben. Als die Knospe für die Gastronomie aufkam, habe ich auf die Knospe-Küche gesetzt. Unterdessen bin ich aber wieder ausgestiegen. Die Gäste fanden es konsequent, als ich mit der Knospe angefangen habe, aber als ich wieder aufhörte, gab es praktisch keine Reaktionen.

10 Wieso haben Sie die Knospe wieder abgegeben?

Es hat mir nicht recht gepasst, dass Bio allein nicht reicht, also dass 50 Prozent der Bioprodukte Knospe-zertifiziert sein müssen. Zudem konnte ich nicht mehr alle alten bewährten Biolieferanten berücksichtigen, weil sie sich nicht alle Knospe zertifizieren liessen.

11 Gibt es weitere Gründe?

Beim Fisch gewichte ich den Wildfang höher als ein Biolabel. Zudem reute es mich, teures Bioöl in der Fritteuse einzusetzen. Das Frittierfett ist eines der wenigen Produkte, das ich nicht in Bioqualität einsetze. Bei der Knospe-Küche gibt es dafür keine Ausnahmegewilligung.

12 Sie könnten auf ein anderes Gastro-Modell von Bio Suisse setzen.

Bio Suisse wollte mir die «Knospe-Produkte-Küche» schmackhaft machen.

Aber alles in allem wurde es mir dann doch zu viel. Der Administrationsaufwand hat mich zu viel Zeit gekostet neben meiner frischen Vollwertküche.

13 Hat Ihnen denn die Knospe nichts gebracht?

Ehrlich gesagt hat mir die Knospe nicht viel gebracht, und dafür war sie mir zu teuer. Finanziell geht die Rechnung für mich jetzt besser auf und die Kunden sind zufrieden. Von Bio Suisse hatte ich mir mehr Unterstützung erhofft, insbesondere werbetechnisch. Als Gastronom ist man ja auch ein Multiplikator für die Knospe. Ich finde, das wird zu wenig gewürdigt von Bio Suisse.

14 Setzen Sie auf eine Alternative zur Knospe?

Ich mache bei «Goût Mieux» mit. Das ist für mich viel einfacher: Wenn etwas nicht bio ist, muss ich es nur in der Karte vermerken und die Sache ist in Ordnung. Der Gastroführer sorgt für neue Kunden, die Kontrolle schafft Vertrauen, der Gastro-Kleber kennzeichnet engagierte Restaurants, im Internet und in den Medien herrscht eine gute Präsenz. Sehr schade finde ich allerdings, dass es den gedruckten Führer nicht mehr gibt.

www.stadtcellerbremgarten.ch

Interview: Petra Schwinghammer

INSERAT

TARITRAL BIO
natürlicher TROCKENSTELLER
• Eine neue natürliche Methode zum sofortigen Trockenstellen!
• Regenerierung und Erneuerung des Eutergewebes
• mit Brennessel, Salbei und Ackerschachtelhalm
026 913 79 84
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

Vielseitiger, interessanter biodyn. Landwirtschaftsbetrieb (40ha) mit integrierter Sozialarbeit sucht zur Ergänzung des LW-Teams auf Frühling 15 (evtl. früher) einen motivierten, erfahrenen und offenen **Biolandwirt** mit Sozialkompetenz, gerne auch mit Familie.

Wir bieten ein vielseitiges und lebendiges Arbeitsumfeld, ein fröhliches Team, eine schöne Wohnung und gute Entlohnung.

Bewerbungsunterlagen an: Hof Wagenburg
Rutschbergstrasse 20
8607 Seegraben

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

Teilzeitbio oder Vollbio – Die Gastro-Knospe bietet Spielraum

Für Gastronomen, die Knospe-Produkte und andere Biolebensmittel in ihrer Küche und im Restaurant einsetzen wollen, bietet Bio Suisse verschiedene Gastro-Modelle an. So kann das nachhaltige Engagement zertifiziert und dank der Knospe auch den Gästen kommuniziert werden.

Für die Vollbioküche gibt es das Bio Suisse Gastromodell «Knospe-Küche». Dabei darf ein Restaurant vollumfänglich mit der Knospe werben und wird Lizenznehmer bei Bio Suisse. Dieses Modell bietet eine sehr hohe Glaubwürdigkeit für die Gäste. Denn es garantiert, dass zur Speiseherstellung nur Rohstoffe aus kontrolliert biologischer Produktion verwendet werden, davon mindestens 50 Prozent in Knospe-Qualität. «Mit dieser Regelung gewährt das Modell überzeugten Bioköchen eine gewisse Flexibilität», sagt Valérie Monnin, Verantwortliche Gastronomie bei Bio Suisse. Der Einsatz von nichtbiologischen Rohstoffen ist in wenigen Ausnahmefällen

möglich. So müssen beispielsweise nicht alle Getränke in Knospe oder Bioqualität angeboten werden. Nur Fleisch muss zu 100 Prozent in Knospe-Qualität verwendet werden. «Beim Fleisch wollen wir die ethisch höheren Anforderungen von Bio Suisse klar unterstreichen und den Absatz fördern», erklärt Monnin. Für die Gastronomen hat dieses Modell, nebst den Lizenzgebühren von 300 Franken pro Jahr oder einer Abgabe von 0,2 Prozent des Einstandswertes der Knospe-Produkte, eine Biokontrolle zur Folge.

Nur einzelne Knosperohstoffe auf der Speisekarte ausweisen

Für diejenigen, die lieber nur teilweise und möglichst unverbindlich auf Knospe-Produkte in ihrem Restaurant setzen, hat Bio Suisse die «Knospe-Produkte-Küche» eingeführt. Bei diesem Modell kann man nach Belieben einzelne Rohstoffe in Knospe-Qualität einsetzen und darf dies dann entsprechend mit der Knospe ausweisen. «Mit diesem Modell wollen wir die Hemmschwelle für das Verwenden von Knospe-Produkten in den Restaurants senken», meint Valérie Monnin. Die «Knospe-Produkte-Küche» ist simpel: Mit dem Gastronomiebetrieb schliesst Bio Suisse einen Markennutzungsvertrag ab, es findet keine zusätzliche Kontrolle statt, sondern nur die

Kurse mit Bioköchen für interessierte Gastronomen

Für interessierte Gastronomen und Neueinsteiger bietet Bio Suisse am Montag, 20. Oktober 2014 einen Workshop mit dem erfahrenen Koch Freddy Christandl in Alberswil LU an. Auf dem Programm stehen ein Rundgang auf dem Knospe-Hof Burgrain sowie Informationen zum Arbeiten mit Knospe-Produkten wie etwa der Herausforderung in der Beschaffung, Verarbeitung und Zusammenstellung der Gerichte. Weitere Infos bei Valérie Monnin (siehe Kasten unten links).



Bild: Bio Suisse

Die Knospe auf der Speisekarte steht für Glaubwürdigkeit und höchste Bioqualität.

übliche durch das Lebensmittelinspektorat. Die Gebühren belaufen sich auf 300 Franken pro Jahr bis zu einem jährlichen Einstandswert von 150 000 Franken für Knospe-Produkte. Diese Modell eignet sich also gut für Einsteiger und Teilzeit-Knospe-Köche.

Bioküche neben herkömmlicher Küche

Ein drittes Modell ist die «Knospe-Komponenten-Küche». «Dieses Modell eignet sich nur für ganz spezifische Betriebe», so Monnin. Neben den grundsätzlich herkömmlichen Menüs kann ein Menü und/oder eine Komponente, beispielsweise Knospe-Kartoffelstock, komplett in Knospe-Qualität angeboten werden. Dabei gilt es jedoch zu beachten, dass vom Bratöl bis zu den Gewürzen alle Rohstoffe für dieses eine Gericht oder diese Komponente Knospe-Qualität aufweisen müssen. «Dies stellt hohe Anforderungen an die Köche. Um die Verwechslungsgefahr zu verringern, dürfen nicht gleichzeitig etwa herkömmliche Rüeblen und Biorüeblen verarbeitet werden oder im Restaurant vorhanden sein», erläutert Monnin.

Anlaufstelle für Restaurants

Wer in der Gastronomie gerne auf die Knospe setzen möchte, erhält weitere Informationen bei Bio Suisse, Valérie Monnin, Verantwortliche Gastronomie, Tel. 061 204 66 40 oder E-Mail: valerie.monnin@bio-suisse.ch. Knospe-Produzenten, die ihre Produkte an Restaurants liefern, können diese an Bio Suisse vermitteln.

Zur Info:

Die kommerzielle Verpflegung auf dem Hof fällt nicht unter diese Modelle – sie zählt zur Direktvermarktung.



Valérie Monnin

Petra Schwinghammer

Triumph von Tochter und Mutter im bioaktuell-Schätzwettbewerb

Helga Steiger, ihre Mutter Rita Steiger und Christa Reinhard haben den Raps-ertrag einer Versuchspartzele am Ackerbautag am besten geschätzt. Sie gewinnen je einen Feldsamengutschein.

Am Bio-Ackerbautag vom 12. Juni in Münsingen BE führte bioaktuell einen Wettbewerb durch. Es galt, den Ertrag der Raps-Versuchspartzele der Sorte Sherlock in Kilo pro Are zu schätzen. Mit 16,1 Kilo lag dieser leider weit unter dem Standort-Durchschnitt von 23,35 Kilo pro Are. Am besten erkannten dies drei Frauen. Den 1. Rang holte sich Helga Steiger mit 16 Kilo, im 2. Rang platzierte sich Christa Reinhard mit 15,8 Kilo und dritte wurde Rita Steiger – die Mutter von Helga scheint das Schätztalent vererbt zu haben – mit 15,5 Kilo. Sie gewinnen je einen Feldsamengutschein im Wert von 300 Franken, gesponsert von den Firmen Sativa, Mühle Rytz und OH-Samen.

Die Rapspartzellen auf der Schwand waren Teil eines Sortenversuches von Biofarm, Agroscope und dem jurassischen Beratungsdienst mit Standorten in der

ganzen Schweiz. Anderswo vermochte Sherlock besser zu überzeugen, mit Erträgen von bis zu 28 Kilo in Tobel TG. Am Standort Schwand erreicht die Sorte Sammy mit 31,2 Kilo den besten Ertrag. Das Resultat bestätigt die Tatsache, dass nicht jede Sorte für jeden Standort gleich gut geeignet ist. Alles in allem war das Rapsjahr 2014 sehr gut. Die Erträge waren dank guter Witterungsbedingungen teils sehr gut mit grossen regionalen Schwankungen wegen gebietsweiser Trockenheit im Frühsommer und schlechten Wetters während der Ernte.

Laut Hans-Georg Kessler von Biofarm sind neue Rapsproduzenten weiter willkommen. Die Preise belohnen für den Anbau dieser anspruchsvollen Kultur. Für Bioraps werden Fr. 230.– pro Dezitonne bezahlt, und für Umstell-Raps Fr. 170.– pro Dezitonne. Markus Spuhler

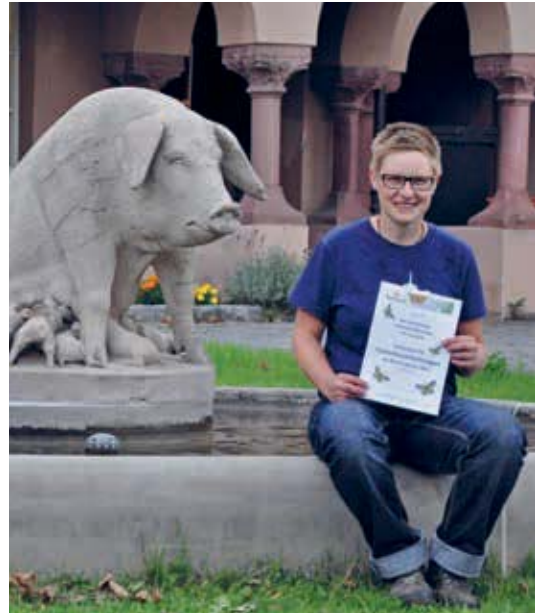


Bild: Adrian Krebs

Mit Schwein und Fachwissen zum Erfolg: Die gelernte Biolandwirtin Helga Steiger mit ihrem Preis.

AUSGESPROCHEN

Zwischen Hirtenflöte und Hightech-App

Als nachtragend würde ich mich nicht bezeichnen, aber Hansueli bringt mich doch immer öfter an meine Grenzen. Da hat er sich jahrzehntelang über Bio lustig gemacht. Plötzlich dreht der Wind. «Ich wär ja blöd, wenn ich diese Beiträge nicht abholen würde», hat er lauthals verkündet. Seither sind wir Kollegen. Aber eben – in der Praxis ist dies oft sehr, sehr anstrengend. Nur ein Beispiel: Wir haben von Kühen auf Schafe und Ziegen umgestellt. Klar mussten es Pro-Specie-Rara-Tiere sein, gewohnt an Herde und Freilauf. Diese können aber wie Raketen durch die Gegend schiessen, wenn sie sich bedroht fühlen. Bei uns brauchten sie das nicht. «Die haben wir bald handzahn gemacht, spätestens ihre Jungen werden uns schnell aus der Hand fressen», dachten wir. Sie fressen aber lieber in Nachbarns Garten die frischen Setzlinge ab. Die Zähmung der Widerspenstigen ist eher zum Trübsal – als zum Flöteblasen.

Nun ja – die Böcke müssen eh bald zum Metzger. Sobald sie um die dreissig Kilo haben. Theoretisch. Wir versuchten nun aber festzustellen, wie schwer und reif die

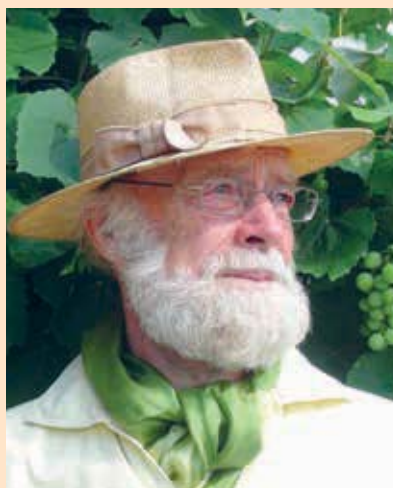


Bild: zvg

Jakob Alt hat einen neuen Kollegen.

Zwillinge Ping und Pong sind. Praktisch verlief das so, dass ein Sprung über den Zaun nicht nur Freiheit, sondern auch Konditionstraining bedeutete. Auf irgendeine Geissart hat dann Hansueli über unser Pingpong-Spiel durch die halbe Gemeinde erfahren und seine kollegiale Hilfe angeboten. Um es kurz zu machen, er bot mir

bereitwillig sein neuestes Hightech App an. Über 3-D-Technik kann man locker aus Distanz Gewicht und Reifegrad feststellen. Dann einfach Panels aufstellen – kannst meine haben – und ab die Post. Ich hätt' ihn würgen können, meinen Biokollegen. Wahrscheinlich bin ich ganz tief in meiner Seele doch etwas nachtragend.

Als ich mich dann mithilfe von ein paar Enzianschnäpsen wieder eingekriegt hatte, habe ich mich ganz intensiv mit den positiven Aspekten von Hightech im Biobereich befasst. Könnte man diese Geräte nicht biogerecht aufdatieren, sodass sie zum Beispiel Duftstoffe aussenden könnten und so ein Klima von Wohlbefinden erzeugen würden. Eine ferngesteuerte Verabreichung von Massage- und Streicheleinheiten über unsichtbare Wellen würde die Tiere entspannt und gefügig machen. In Trance drängten sie drauffin förmlich Richtung Bratpfanne und wir könnten der gereinigten Biokundschaft fröhlich verkünden, dass Ping und Pong noch so gerne dazu beigetragen hätten, über unsere Mägen in höhere Gefilde aufsteigen zu dürfen.

Jakob Alt, Oetwil a.d. Limmat ZH



Fidelio-Biofreiland bezahlt 5 Rp./kg SG für behornnte Kühe

Die Fidelio-Biofreiland AG unterstützt Vollknope-Betriebe mit horntragenden Kühen. Ab dem 15. August bezahlt die Bioviehvermarktungsorganisation zum aktuellen Preis für horntragende Knope-Kühe bis auf Weiteres einen Zuschlag von 5 Rp./kg Schlachtgewicht. Dies teilt Fidelio-Präsident Armin Capaul in einem Communiqué mit. Damit die Kühe als horntragend registriert werden könnten, müssten diese mit einem Bild des behornnten Kuhkopfes sowie der gut ersichtlichen Ohrmarke per E-Mail oder Post zur Schlachtung angemeldet werden, so Capaul. Die Ohrmarkennummer auf der Foto wird mit der Waagschein-Nummer verglichen. Fidelio ist die älteste biozertifizierte Viehvermarktungsfirma.

Domainnamen mit der Endung «.bio» sind nun erhältlich

Im Internet sind neu Domainnamen mit der Endung «.bio» möglich. Das erlaubt einerseits, kurze Namen zu wählen, welche mit anderen Endungen schon besetzt sind, und andererseits ermöglicht es einen klaren Auftritt als Unternehmen oder Organisation im Biobereich. Domainnamen können unter www.myfarm.bio, www.myproduce.bio oder www.register.bio registriert werden.

FiBL-Mitbegründer Michael Rist gestorben

Am 17. August verstarb im Alter von 87 Jahren Dr. Dr. h.c. Michael Rist, einer der sieben Begründer des FiBL und Stiftungsrat der ersten Jahre. Michael Rist war als Bauingenieur und Agronom an der ETH für die Vorlesung Landwirtschaftliches Bauen zuständig. Er hat dabei als erster Wissenschaftler in der Schweiz vermutlich aber auch in Europa an tierethologischen Fragestellungen gearbeitet. Seine Beschreibungen über den Bewegungsablauf der Kuh beim Aufstehen und Niederlegen im Stall sind legendär geworden und haben das Bewusstsein für und die Entwicklung der artgerechten Stallungen wesentlich geprägt. Er legte den Grundstein für die ersten Tierprojekte am FiBL.

Ein grosse, aber vermarktbarer Kernobsternte steht bevor

Mit 4097 Tonnen Äpfeln und 774 Tonnen Birnen ist dieses Jahr zu rechnen. Das hat die Ernteschätzung von Bio Suisse ergeben. Das sei eine grosse, aber wahrscheinlich vermarktbarer Menge, schätzt Benedikt Domeyer, Produktmanager Obst und Gemüse bei Bio Suisse. Bei den Birnen macht er sich keine Sorgen, da diese sehr gefragt sind. Bei den Äpfeln seien die Herbstverkäufe und die Einlagerung entscheidend. Der Absatz der Frühsorten ist dank der eher kühlen Temperaturen gut gestartet. «Angesichts der guten Erträge müssen die Produzenten aber darauf achten, nur einwandfreie Qualität einzulagern», mahnt Domeyer. «Um Verluste für Produzenten und Lagerhalter zu vermeiden, müssen allfällige Übermengen unbedingt vor der Einlagerung verwertet werden. Zudem wird der Abverkauf am besten mit Früchten in Topqualität gefördert.» Die Vertreter der Produzenten und Abnehmer einigten sich auf im Vergleich zum Vorjahr stabile Preise, auch die Aktionsrabatte bewegen sich im üblichen Rahmen.

«Tuttobio», «Regenbogen» und «Zum Nektar» sind die Biostars 2014

Die Bioläden Tuttobio in Schinznach, Regenbogen in Schwyz und Zum Nektar in Rheinfelden sind in ihrer jeweiligen Grössenkatgorie zum Biostar 2014 gewählt worden. Zur Wahl aufgerufen hatte die Schweizer Konsumentenzeitschrift «oliv». Rund 3000 Leserinnen und Leser gaben ihre Bewertungen für 162 Geschäfte ab. In jeder der drei Grössenklassen (bis 90 m², 90 bis 150 m², über 150 m²) wurden drei Läden ausgezeichnet. Weitere Auszeichnungen wurden unter anderem für Bestnoten in Freundlichkeit oder Kompetenz vergeben.

INSERATE

Der **FiBL-Hof** in Frick ist ein vielseitiger biologisch-dynamischer Landwirtschaftsbetrieb mit Milchvieh, Ackerbau und Obstbau auf 37 ha Nutzfläche. Er ist ein wichtiger Versuchsstandort für das FiBL und betreibt einen Bioladen.

Wir suchen per 1. November 2014 oder nach Vereinbarung

Landwirtin oder Landwirt

mit längerfristiger Perspektive. Als Mitarbeitende oder als Teilhabende.

Bewerbungen per E-Mail oder Post an alfred.schaedeli@fibl.org oder bronya.dehlinger@fibl.org FiBL-Hof, Ackerstrasse 101, CH-5070 Frick.

Biolebensmittel enthalten mehr Antioxidantien

Der Gehalt an wichtigen Antioxidantien ist in biologisch angebauten Nutzpflanzen und daraus verarbeiteten Produkten bis zu 60 Prozent höher als in konventionellen. Das hat ein internationales Expertenteam unter Leitung der Universität Newcastle GB herausgefunden. An der Studie beteiligt war auch das FiBL mit Direktor Urs Niggli. Bei seiner Auswertung von 343 Studien hat das Forscherteam festgestellt, dass der Wechsel zu einer Ernährung mit biologischem Obst, Gemüse und Getreide so viele zusätzliche Antioxidantien zur Verfügung stellen würde wie ein bis zwei zusätzliche Portionen Obst und Gemüse täglich. Eine Vielzahl von Untersuchungen bringt Antioxidantien mit einem geringeren Risiko für bestimmte Krebsarten und chronische Krankheiten in Verbindung. In den untersuchten ökologischen Feldfrüchten lag die Konzentration giftiger Schwermetalle zudem tiefer als bei den konventionellen Feldfrüchten. spu

Einsprachefrist für Inkraftsetzung läuft bis Ende September

Bio Suisse setzt per Anfang 2015 die diesjährigen Änderungen am Regelwerk in Kraft. Es betrifft Weisungsänderung in den Teilen II (Richtlinien für den Pflanzenbau und die Tierhaltung in der Schweiz), III (Richtlinien für Verarbeitung und Handel) und V (Richtlinien für den Import). Unter <http://www.bio-suisse.ch/de/inkraftsetzungen.php> finden sich sämtliche relevanten Informationen. Gegen diese Änderungen können die Mitgliederorganisationen von Bio Suisse noch bis zum 30. September Einsprache erheben. spu

Massive Schäden durch *Drosophila suzukii*

Dieses Jahr kam es in Steinobst- und Beerenanlagen zu grossen Schäden von der Kirschessigfliege (*Drosophila suzukii*). Andreas Häseli, Obstbauberater am FiBL, spricht gar von einem Super-GAU. «Bei den Kirschen konnten die Spätsorten teils gar nicht mehr geerntet werden, weil der Befall so hoch war.» Schadensmeldungen kommen auch von Heidelbeer- und Zwetschgenproduzenten. «Fraglich ist nun, wie stark der Rebbau betroffen sein wird, hier gibt es gewisse Sortenunterschiede.» Als Grund für den starken Befallsdruck in diesem Jahr nennt Häseli den milden Winter. Zudem haben der trockene Mai und Juni die Populationsentwicklung wohl begünstigt. Die empfohlenen Bekämpfungsmassnahmen wie Massenfang und Feldhygiene sind in ihrer Wirksamkeit bei solch starkem Befallsdruck limitiert. «Längerfristig drängen sich wohl engmaschige Insektennetze vor der Ernte auf», schätzt Häseli. «Dies verteuert die Kulturen aber massiv.» Insektizidbehandlungen mit Biomitteln wie Pyrethrum oder Spinosad wurden zwar vom Bundesamt für Landwirtschaft zur Bewältigung dieser Notfallsituation bewilligt, die Wirkung sei jedoch beschränkt. spu



In eigener Sache

Der langjährige bioaktuell-Layouter Daniel Gorba geht in Pension. Als gelernter Schriftsetzer war Daniel Gorba seit Juni 2001 für den Satz und die Grafik von bioaktuell verantwortlich. Redaktion und Verlag von bioaktuell danken ihm für seine Arbeit und wünschen alles Gute. Daniel Gorbass Nachfolgerin heisst Simone Bissig. Sie ist ausgebildete Typografische Gestalterin und Illustratorin. Sie hat diese Ausgabe bereits grösstenteils gelayoutet. spu



Bioverkaufspunkte (1): Verwirklichter Traum am Gleis 1

Seit Mitte Juni gibt es in Baden direkt am Gleis 1 eine neue Attraktion für Biokunden: Geschäftsführerin Seline Schöpfer hat dort vor wenigen Monaten einen lange gehegten Traum verwirklicht, wie sie sagt. Nachdem sich die gelernte Drogistin in verschiedenen anderen Bioläden die Sporen abverdient hatte, bot sich die Gelegenheit, an verkehrstechnischer Toplage selber einzusteigen. Mit Unterstützung der Familie hat sie innert einem halben Jahr einen sehr ansehnlichen und geräumigen Einkaufsort geschaffen, der sich angenehm vom übrigen omnipräsenten Bahnhof-Einheitsbrei abhebt. Das Angebot im Biolade Bade ist umfassend und umfasst bahnhoftypisch auch Catering. Schöpfer bietet vegetarische und vegane Menüs an. «Ich möchte zeigen, dass man auch ohne Fleisch kreativ kochen kann», sagt die Flexitarierin. Das scheint ihr zu gelingen: Die Kundschaft reagiert begeistert auf das Angebot, sagt die Schöpferin des neuen Bioladens. www.bioladebade.ch akr

Bioverkaufspunkte (2): Farmy im Netz

Der Internethandel mit Lebensmitteln wächst und es gibt keinen Grund, warum die Bioproduzenten daran nicht auch teilhaben sollten. Das haben sich auch ein paar Jungunternehmer in Zürich gesagt und Farmy gegründet, «Dein Markt für hausgemachte Bioprodukte aus Schweizer Regionen», wie es auf der Website heisst. Damit ist schon gesagt, dass neben der ökologischen Produktion auch Regionalität sowie kleingewerbliche oder gar familiäre Strukturen hoch in der Gunst von Farmy stehen. Derzeit bietet man in Zusammenarbeit mit Pico Bio Erzeugnisse aus 50 Schweizer Betrieben an, von der Sennerei Bachtel bis zur Stiftung Zur Weid. Die Lieferung (Mindestbestellmenge 50 Franken) erfolgt per Post, in Zürich teilweise per Velokurier. Die Jungfirma sucht neue Produzenten und Produzentinnen. www.farmy.ch, p@farmy.ch, Telefon 043 300 86 60. akr

Bioverkaufspunkte (3): Migros eröffnet Bio-Take-away im Zürcher HB

Der Zürcher Hauptbahnhof entwickelt sich dank hoher Frequenzen immer stärker zum wichtigen Shoppingcenter. Hier werden unterdessen auch neue Konzepte ausprobiert, zum Beispiel der vermutlich erste reine Schweizer Bio-Imbiss. Seit Mitte Juni betreibt die Migros im gleichzeitig neu eröffneten Bahnhofsteil den ersten Migros-Bio-Take-away. Das Sortiment auf den rund 40 Quadratmetern gleicht laut einer Mitteilung demjenigen von konventionellen Take-aways, auf Pommesfrites wird allerdings verzichtet. Stark ausgebaut ist laut Migros das Angebot an Säften (unter anderem sogenannte Smoothies) und Salaten. akr

GRUNDAUSBILDUNG

Umstellung auf Biolandbau: Einführung / Umsetzung

Wann

(a) Montag, 17. November 2014,
9 bis 16 Uhr

(b) Montag, 17. November 2014,
9 bis 16 Uhr

Wo

(a) Bio Schwand, Münsingen
(b) BBZN Hohenrain Kt. LU

Was

Grundsätze des Biolandbaus
Betriebsbesuch

Leitung

(a) Simon Jöhr, Inforama Bioschule
(b) Katja Jud, BBZ Hohenrain; Peter
Suter, Liebegg

Kosten

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

Auskunft

Tatjana Hans, Strickhof

Anmeldung

Kurssekretariat, Tel. 062 916 01 01
bis 20. Oktober 2014

Umstellung auf Biolandbau: Tierhaltung / Tierzucht

Wann

Montag, 1. Dezember 2014,
9 bis 16 Uhr

Wo

Waldhof, Langenthal

Was

Grundsätze und Richtlinien
Haltung und Fütterung
Zucht
Betriebsbesuch

Leitung:

Bettina Springer, Inforama
Bioschule

Anmeldung

Kurssekretariat, Tel. 062 916 01 01
bis 3. November 2014

Umstellung auf Biolandbau: Aufzeichnung / Kontrolle

Wann

Donnerstag, 8. Januar 2015,
9 bis 16 Uhr

Wo

Burgain, Alberswil, LU

Was

Wer macht was? Ablauf Kontrolle,
Vorbereitung der 1. Kontrolle,
Betriebsbesuch

Leitung

Martin Hirschi, Leitung Beratung SZ

Anmeldung

Kurssekretariat, Tel. 062 916 01 01
bis 8. Dezember 2014

BODEN, DÜNGUNG, KOMPSTIERUNG

Ausbildung zum professionellen Kompostieranlagenbetreiber

Wann

Donnerstag, 2. Oktober 2014,
9 bis 16.15 Uhr

Wo

LBZ Hohenrain

Was

Professionelle Kompostierer stehen
in einem harten wirtschaftlichen
Umfeld. Für erfolgreichen Absatz
ist Marketing ebenso unerlässlich
wie gute betriebswirtschaftliche
Führung und die Einhaltung der
gesetzlichen Rahmenbedingungen.
Im Vordergrund stehen in diesem
Kurs deshalb die gesetzlichen und
ökonomischen Aspekte.

Kosten

Fr 170.– für Mitglieder
Kompostforum Schweiz und
IG Anlagen, Fr. 200.– für Nicht-
Mitglieder, inkl. Mittagessen

Anmeldung und Auskunft

Kompostforum Schweiz, Tel. 043
205 28 82, forum@kompost.ch
bis Montag, 15. September 2014

Umsetzung Massnahmenkatalog Biodiversität im Biolandbau

Wann

Mittwoch, 29. Oktober 2014,
9 bis 12 Uhr

Wo

Strickhof, Lindau ZH

Was

Ab 1.1.2015 gilt die Weisung
Biodiversität für alle Knospe-
betriebe. Von über 100 Förder-
massnahmen müssen 12 ausge-
wählt und umgesetzt werden. Wie
viele Massnahmen erfülle ich be-
reits und welche sind auf meinem
Betrieb sinnvoll? Der Kurs gibt
Antworten und stellt die Checkliste
zur Selbsteinschätzung vor.

Kursleitung

Tatjana Hans, Strickhof, Dr. Barbara
Stäheli

Anmeldung

Strickhof, Kurssekretariat, Postfach,
8315 Lindau, Tel. 058 105 98 22
bis Mittwoch, 22. Oktober 2014

Hoduflu – Umsetzung des neuen Hofdüngerfluss-Programmes

Wann

Donnerstag, 19. November 2014,
9.30 bis 15 Uhr

Wo

LBZ Hohenrain

Was

Seit 1. Januar 2014 müssen alle
Betreiber von Kompostier- und
Vergäranlagen in der Schweiz
Hoduflu für die Erfassung der
Kompost- und Gärgutlieferungen
verwenden. Der Praxistag stellt
die Benutzung, Betreuung und
Kontrolle des Programms näher
vor. Am Nachmittag wird die
neue Kompostieranlage der Firma
Qualikomp in Emmen besucht.

Kosten

Mitglieder Kompostforum und IG
Anlagen Fr. 170.–, Nicht-Mitglieder
Fr. 200.–, inkl. Mittagessen

Auskunft, Anmeldung

Kompostforum Schweiz, Tel. 043
205 28 82, forum@kompost.ch
bis Freitag, 7. November 2014

ACKERBAU

Heckenpflege mit Maschinendemo

Wann

Mittwoch, 12. November 2014,
13.30 bis 16 Uhr

Wo

Muri

Was

Was ist eine Hecke? Gesetzliche
Vorgaben der Heckenpflege,
Direktzahlungen für Hecken und
Sicherheitshinweise. Danach wer-
den rationelle Pflegemethoden
mit dem Schlegelmäher, mit
Fräsblättern und dem Fällgreifer
an einem Bagger vorgeführt. Die
KursteilnehmerInnen lernen die
verschiedenen Heckentypen und
die dazu geeignete Mechanisierung
kennen. Aber auch zur herkömm-
lichen Heckenpflege mit der
Motorsäge werden neue Verfahren
gezeigt.

Auskunft und Anmeldung

Thomas Baumann, Tel. 062
832 72 87, t.baumann@naturama.ch



REBBAU

Kelterkurs 2014/2015

Wann

Donnerstag, 2. Oktober 2014,
13.30 Uhr

Freitag, 3. Oktober 2014, 8.30 Uhr
Donnerstag, 23. Oktober 2014,
13.30 Uhr

Donnerstag, 13. November 2014,
13.30 Uhr

Donnerstag, 08. Januar 2015, 13.30
Uhr

Donnerstag, 19. Februar 2015,
13.30 Uhr

Donnerstag, 16. April 2015, 13.30

Wo

FiBL, Frick

Was

Der Kelterkurs soll interessierten
Hobby-Kellermeistern ermöglichen,
selbstständig einen Weiss- und
Rotwein zu keltern. Es werden fol-
gende Themen behandelt:
Weinlese und Kelterung von
weissem und blauem Traubengut,

alkoholische Gärung und Gär-
führung, Jungweinpflanze (biolo-
gischer Säureabbau, Umzüge),
Filtration, Schönungen, Fehler
und Krankheiten (Ursachen und
Bekämpfung), Abfüllung.

Kursleitung

Peter Rey, Fachstellen
Landwirtschaft Liebegg, Andi
Tuchschmid, Weingut FiBL, Frick

TIERHALTUNG

Bioge Flügel erzeugen, schlachten und marktgerecht präsentieren

Wann

Mittwoch, 15. Oktober 2014,
9 bis 17 Uhr

Wo

Landwirtschaftliche Lehranstalten
Triesdorf, Markgrafenstrasse 12,
D-91746 Weidenbach

Was

Bei diesem Praktikertag werden
Kenntnisse und Techniken des
Geflügelschlachtens und der
anschliessenden Präsentation
vermittelt. Am Vormittag erfahren
die Teilnehmer alles über die ge-
setzlichen Vorgaben, Einfluss der
Fütterung, Nüchternung, Transport.
Am Nachmittag wird demonstriert,
wie verschiedene Geflügelarten
fachmännisch geschlachtet, zerlegt
und präsentiert werden.

Veranstalter

Bioland Beratung GmbH
Auskunft und Anmeldung
Axel Hilckmann Bioland Beratung,
Tel. +49 82 13 46 80-172, axel.hilck-
mann@bioland.de,
bis Montag, 22. September 2014

Klassifizierungskurs nach CH-Tax für Knospe-Produzenten

Wann

Donnerstag, 16. Oktober 2014

Wo

Schlachtbetrieb der Bell Schweiz
AG, Dünnerstrasse 174, 4702
Oensingen

Was

Experten von Proviande geben
ihr Wissen an Biobetriebe weiter.
Tiere werden lebend und im
Schlachtbetrieb beurteilt.
Maximal 12 Personen.

Kosten

Fr. 24.–

Anmeldung/Kosten

Per E-Mail an: pmf@bio-
suisse.ch

Exkursion alternative Schweinerassen

Wann

Dienstag, 28. Oktober bis Mittwoch,
29. Oktober 2014

Wo

Frankfurt am Main, Schwäbisch
Hall und Leutkirch im Allgäu
(Deutschland)

Was

Auf einer zweitägigen Exkursion

nach Deutschland werden Betriebe besucht, die entweder Bunte Bentheimer oder Schwäbisch Hällische Schweine halten. Es sind Zuchtbetriebe oder kombinierte Betriebe, die zum Teil auch selbst Fleischverarbeitung und -vermarktung betreiben. Auf einem der Betriebe wird ganzjährige Freilandhaltung von Zuchtsauen praktiziert. Ziel der Exkursion ist es, die beiden Rassen kennenzulernen und ihre Eignung für den Aufbau einer alternativen Rasse in der Schweiz abzuklären.

Auskunft

Barbara Früh, FiBL, Tel. 062 865 72 18, Mirjam Holinger, FiBL, Tel. 062 865 72 63

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 Weide-Beef

Wann

Dienstag, 2. Dezember 2014, 9 bis 15.30 Uhr

Wo

Inforama, 3702 Hondrich

Was

Bio Weide-Beef ist eine arbeitsextensive Alternative oder Ergänzung zur Milchvieh- oder Mutterkuhhaltung. Der Kurs vermittelt die produktionstechnischen Grundlagen und die Richtlinien. Es werden das Marktpotenzial, der Handel und die Preise durch Branchenkenner präsentiert sowie die Wirtschaftlichkeit ausgeleuchtet. Am Nachmittag findet ein fachlicher Einblick auf einem langjährigen Bio Weide-Beef-Betrieb der Region statt.

Auskunft

Tobias Furrer, Inforama, Tel. 033 650 84 33, Eric Meili, FiBL, Tel. 055 243 39 39

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

TIERGESUNDHEIT

Optimierung der Tiergesundheit

Wann

Donnerstag, 16. Oktober 2014, 9.30 Uhr

Wo

FiBL Frick

Was

Den Arzneimiteinsatz bei den Nutztieren gilt es im Biolandbau durch eine standortangepasste Genetik, eine artgerechte Haltung, eine bedarfsgerechte Fütterung und mit alternativen



Tierheilverfahren zu minimieren. Bei den Kleinwiederkäuern haben vorbeugende Massnahmen und die Verhinderung von Resistenzbildung gegen Arzneimittel einen besonders hohen Stellenwert. Verschiedene Fachleute beleuchten die Thematik aus ihrer jeweiligen Perspektive. Zwischen den Vorträgen wird gibt es Zeit für Erfahrungsaustausch.

Veranstalter

Liebegg, Bio Aargau

Information und Anmeldung

Georg Dällenbach, Tel. 078 645 15 59, E-Mail georg.daellenbach@gmx.ch, bis 10. Oktober 2014

Misteltherapie in der klinischen Veterinärkologie

Wann

Donnerstag, 27. November 2014, 9 bis 17 Uhr

Wo

FiBL, Frick

Was

Die Therapie mit Mistelextrakten ist seit fast 100 Jahren in der Humanmedizin bekannt. International gesammelte Erfahrungen und Forschungsergebnisse zeigen, dass diese komplementäre Therapieform auch bei Pferd, Hund und Katze erfolgreich eingesetzt wird. Dieser Kurs ist an Tierärzte gerichtet, die die Misteltherapie bereits anwenden oder in Zukunft anwenden möchten. Darüber hinaus werden immunologische Grundlagen der Therapie dargelegt. Eigene Fälle können besprochen werden.

Kursleitung

Ulrike Biegel und Ophélie Christen, FiBL, Tel. 062 865 04 07

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

Herstellung Bioglace

Wann

Freitag 10. Oktober 2014, 8.50 bis 16.15 Uhr

Wo

FiBL Frick

Was

Von der Idee zum Produkt: Was muss ich bedenken, damit ich die Herstellung von Bioglace beginnen kann. An ausgewählten

Praxisbeispielen führt der Kurs in die spannende Welt der Bioglace ein. Als Basis für den Einstieg in die Produktion werden in diesem Kurs biorechtliche Vorgaben in Theorie und Praxis vermittelt und erfahrene Praktiker zu Wort kommen: Von der kreativen Tüftlerin veganer Glaces über produzierende Sozialbetriebe bis hin zum Spezialanbieters, von Grundstoffen für die Bioglaceherstellung (s. auch separaten Artikel in dieser Ausgabe).

Auskunft

Regula Bickel, FiBL, Tel. 062 865 72 72

Auskunft und Information

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

Runder Tisch und Workshop

Biokäse

Wann

Freitag, 17. Oktober 2014, ab 13 Uhr

Wo

Agrovision Burgrain AG, Alberswil, LU

Was

Runder Tisch und Workshop Biokäse.

Anmeldung und Auskunft

Eldrid Funck, Bio Suisse, Tel. 061 204 66 37, eldrid.funck@bio-suisse.ch

Bioverarbeitertagung 2014

Wann

Freitag, 24. Oktober 2014, 9 bis 17 Uhr

Wo

FiBL, Frick

Was

Wie werden Marktbedürfnisse sichtbar? Und wie können daraus innovative Produkte entwickelt und erfolgreich vermarktet werden? Mit diesen Fragen beschäftigt sich die diesjährige Verarbeitertagung. Der Nachmittag ist dem Austausch der TeilnehmerInnen unter- und miteinander gewidmet. An den Tischen eines sogenannten World Cafés sollen Erfahrungen bei der Entwicklung und Vermarktung von neuen Produktideen diskutiert werden. Zudem wird es die Möglichkeit geben, hinter die Kulissen des FiBL zu blicken und bei einem Glas FiBL-Wein den Tag ausklingen zu lassen.

Veranstalter

bio.inspecta, Bio Suisse, bionetz.ch, Demeter, FiBL

Anmeldung

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

Seminar Biolebensmittel und nachhaltige Ernährung

Wann

Freitag, 28. Oktober 2014,

9 bis 17 Uhr

Wo

FiBL, Frick

Was

Nachhaltigkeit in der Gastronomie und Ernährung sind die neuen Trendwörter. Das Seminar zeigt die Grundlagen des Biolandbaus und der Bioverarbeitung. Sie erhalten Wegweiser, um sich im Labeldschungel zurecht zu finden, und neueste Kenntnisse aus der Forschung zum Thema, ob Biolebensmittel gesünder sind.

Auskunft

Regula Bickel, FiBL, Tel. 062 865 72 72, Karin Nowack, www.karin-nowack.ch

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

MÄRKTE UND FESTE

4. Schweizer Hornfest

Wann

Sonntag, 28. September 2014, 10.30 bis ca. 17 Uhr

Wo

Stiftung Werk- und Wohnhaus zur Weid, Rossau, 8932 Mettmenstetten ZH

Was

Die IG Hornkuh und KAGfreiland laden zum 4. Schweizer Hornfest auf den KAGfreiland-Betrieb zur Weid in Mettmenstetten ein. Neben der Vorführung des Films «Das liebe Rindvieh» wird durch den eindrücklichen Laufstall für behornte Kühe geführt und über die kommenden Aktivitäten der IG Hornkuh informiert. Daneben gibt es ein feines Mittagessen und ein vielfältiges Rahmenprogramm.

Weitere Informationen

Armin Capaul, IG Hornkuh, Tel. 032 493 30 25, biorebell@gmail.com, Pascal Girod, KAGfreiland, Tel. 071 222 18 18, pascal.girod@kagfreiland.ch

DIVERSES

Kostengünstig mausen mit Kleinstrukturen für Wiesel

Wann

Mittwoch, 26. November 2014, 13.30 bis 16 Uhr

Wo

Fahrwangen AG

Was

860 Mäuse frisst ein Wieselweibchen jährlich. Sie lernen, diese charismatischen Mäusefänger zu fördern.

Anmeldung und Auskunft

Thomas Baumann, Tel. 062 832 72 87, E-Mail t.baumann@naturama.ch



www.viegut.ch

**Ganz natürlich.
Voller Vertrauen.**

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

BIO SUISSE

MUTTERKUHL SCHWARZ
VACHE MÈRE SUISSE
VACHA MADRE SVIZZERA
VACCA MAMMA SVETRA

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

Bethlehem Mission Immensee



Wir suchen für unsere Partnerorganisation Kasisi Agricultural Training Center in Sambia eine praktisch veranlagte Fachperson als

Landwirt/-in

Voraussetzung:

- Erfahrung in biologischer Landwirtschaft (Milchkuhhaltung)
- Flair für Berufsbildung
- Englischkenntnisse
- Bereitschaft, drei Jahre Seite an Seite mit benachteiligten Menschen zu leben und zu arbeiten; mindestens zwei Jahre Berufserfahrung

Auch geeignet für eine junge Familie.

Mehr Informationen, auch über weitere Stellen in der Entwicklungszusammenarbeit: www.bethlehem-mission.ch/stellen oder bei Bruno Fluder bfluder@bethlehem-mission.ch, Tel. 058 854 11 84

Bethlehem Mission Immensee | **COMUNDO**

COMUNDO – Schweizer Allianz für Personelle Entwicklungszusammenarbeit:
Bethlehem Mission Immensee • E-CHANGER • Inter-Agire

BIO profutter
NATURFUTTER MIT STRUKTUR

Bio Projunior®
KÄLBERAUZUCHT MIT ERFOLG – SOJAFREI UND MIT 100% BIO ROHSTOFFEN!

Bio Projunior - die beste Ration zum Absetzen

Die Kälberaufzucht ist der Grundstein für die Lebensleistung Ihrer Tiere. Bio Projunior® besteht aus einer einzigartigen Kombination von stärkereichen und strukturierten Rohstoffen für beste Aufzuchtresultate:

- **Getreideflocken:** Leicht verdauliche Stärke fördert die Entwicklung der Pansenzotten
- **Bio-Provaca:** Mit Druck und Dampf aufgeschlossene Rohfaserbestandteile. Reguliert die Verdauung und fördert die Ausdehnung des Pansenvolumens
- **Getrocknete Luzerne:** Fördert das Wiederkauen und wirkt verzehrsfördernd
- **Konzentratwürfel** mit Eiweissträgern und wertvollen, natürlichen Hilfsstoffen:
 - **Progut™:** Nachweislich die wirksamste Hefe. Fördert den Aufbau der Pansenmikroben und stärkt das Immunsystem
 - **Oilis™:** Natürliche Kräutersubstanzen zum Schutz der Darmschleimhaut
 - **Extrulin:** Extrudierte Leinsaat mit hohem Gehalt an Omega-3 Fettsäuren

Verpackung
Bio Projunior® ist in Big Bags à 600 Kilo oder in Säcken à 25 Kilo erhältlich.

Fütterungsempfehlung
Ab dem 4. Tag bis zur freien Verfügung bis max. 2 kg pro Tag. Eine Heugabe erübrigt sich. Nach dem Absetzen 0.5 - 1.5 kg in Ergänzung zu Heu, Gras oder Silage.

Vertrieb / Bestellungen:
Mühle Rytz AG
Unterdorfstrasse 29, 3206 Biberen
031 754 50 00, mail@muehlerytz.ch

swiss made

BIO TEST AGRO AG

Biokompetenz mit Praxisbezug

Die BIO TEST AGRO AG bietet Kontrollen und Zertifizierungen auf biologisch geführten Landwirtschafts-, Verarbeitungs- und Handelsbetrieben in der ganzen Schweiz an.

Zur Verstärkung unseres Teams im Bereich Landwirtschaft suchen wir:

Biokontrolleurinnen / Biokontrolleure

für die Regionen Berner Mittelland, Ostschweiz und Graubünden.

Ihr Profil:

- Sie sind erfahrene/r Biolandwirtin/Biolandwirt
- Sie wollen sich für den Biolandbau in der Schweiz einsetzen
- Sie wollen Sich im Bereich Biolandbau weiterbilden
- Sie haben Freude am Umgang mit Menschen

Unser Angebot

- Fundierte Aus- und Weiterbildung
- Flexibles und selbständiges Arbeiten
- Praxisorientiertes Arbeiten
- Motiviertes Team
- Pensum: 20-40 Tage/Jahr, Februar-August

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf die Zustellung Ihrer Bewerbungsunterlagen bis **15. September 2014 an:**
Hans-Ulrich Held, BIO TEST AGRO AG Schwand, 3110 Münsingen oder an hu.held@bio-test-agro.ch. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Hans-Ulrich Held (Bereichsleiter Landwirtschaft) gerne zur Verfügung, 031 722 10 70 oder unter www.bio-test-agro.ch

Der Schmerz der Kühe

» Die Kühe. Und die Hörner; viel-
mehr: die Kühe ohne Hörner.
Es tut mir jedes Mal weh, wenn ich Kühe
ohne Hörner sehe. Es gibt ja schon
Schulbücher mit Bildern von Kühen oh-
ne Hörnern. Ich werde auch traurig,
wenn ich bloss diese Bilder sehe, und die
dreiste, unverschämte Lüge macht mich
wütend: So sehen Kühe eben aus.

Vor einiger Zeit war ich drei Tage
allein unterwegs im Gebirge. Ohne
in irgendeiner Weise danach gesucht zu
haben, zeigte es sich, dass mir die Kuh
zu einer Art Wegbegleiterin wurde.

Am ersten Abend hatte ich mein
Lager in einem kleinen Wäldchen auf-
geschlagen. Bis weit in die Dämmerung
hinein brüllten auf der Weide draussen
die Tiere, wie ich es sonst nur kannte,
wenn sie auf dem Rückweg zum Stall vor
einem geschlossenen Tor warten muss-
ten oder wenn sie Hunger oder Durst
hatten oder wenn niemand zum Mel-
ken kam. Nach einiger Zeit ging ich
nochmals nach draussen zur Herde, um
nachzusehen – ohne allerdings einen
Grund für das anhaltende Gebrüll
zu finden: Wasser gab es genug, Gras
ebenso, und ohne Weiteres hätten sie
zur nahe gelegenen Alm gehen können.
Was blieb, war einfach der Eindruck,
dass die Tiere sich irgendwie ver-
nachlässigt oder im Stich gelassen fühl-
ten. Und am anderen Morgen ging es um
vier Uhr schon wieder los.

Im Verlauf dieses zweiten Tages fügte
es sich, dass mir zum Thema Hörner ein
unmittelbarer, eindrücklicher Vergleich
vor Augen geführt wurde. Abgesehen da-
von, was zu diesem Thema schon alles
gesagt und gedacht wurde:
Schauen – und fühlen – Sie
selbst (Siehe Foto).

Dann der dritte Tag.
Schon am Morgen treffe
ich, oberhalb der Baumgren-
ze, wiederum auf eine Herde.
Meiner Erfahrung nach sind
die Tiere in derart exponierten
Situationen nicht unbedingt zugäng-
lich; und auch ich habe gerade keine Lust
auf «Kontakt». So will ich meinen
Weg eigentlich an der Herde vorbei
nehmen. Da brüllt eine von ihnen – und
plötzlich kommt die ganze Herde auf
mich zu, drängt sich förmlich an mich
heran – wie mit einem stummen
Anliegen. Natürlich geht es dabei mögli-
cherweise einfach auch nur darum,
dass sie von mir Salz erwarten; ich



Bild: Johannes Halmayer

Leserbriefschreiber Johannes Halmayer hatte eine eindrückliche Begegnung mit Kühen.

jedenfalls freue mich, freue mich über
die verschiedenen Physiognomien, den
in-dividuellen Ausdruck des Wesens, der
ja auch bei enthornten Tieren wahr-
nehmbar ist, und über die wunderbar
sauberen, augenscheinlich kerngesunden
Tiere.

Ein wenig später kommt es dann
zur letzten, entscheidenden Bege-
gung. Wiederum streife ich durch eine
locker im Gelände verteilte Herde von
Kühen, als eine von ihnen nach-
gerade absichtsvoll auf mich zukommt.

Ohne die übliche Zurückhaltung
schiebt sie mir ihr feuchtes
Maul entgegen, lässt sich
ein wenig kraulen.
Da drängt in mir plötzlich
ein Impuls herauf, und
ich entschliesse mich, ihm zu
folgen: Ich bitte die Kuh
um Vergebung, stellvertretend
für alle Mitglieder unser beider Rassen:
für das, was ihr und ihnen da angetan
wurde, und immer noch wird. Die
Kuh schnaubt, ruckt mit dem Kopf auf
und ab – da sehe ich, wie dicke Tropfen
aus ihren Augen springen. Kaum
traue ich meinen Augen, schaue noch-
mals hin: Tatsächlich, die Kuh weint ...

Und nun ist die Botschaft bei
Ihnen angekommen.

Johannes Halmayer, Wildon, Südsteirmark A

IMPRESSUM

bioaktuell  **FiBL**
BIOSUISSE

23. Jahrgang

Erscheint 10-mal jährlich (jeweils Anfang
Monat, ausser August und Januar),
auch in französischer und italienischer
Sprache (bioactualités, bioattualità)
Auflage deutschsprachige Ausgabe
6754 Exemplare, 727 französische Exemplare
und 368 italienische Exemplare
(WEMF-beglaubigt 2013)

Geht an Produktions- und Lizenzbetriebe
von Bio Suisse; Jahresabonnement Fr. 51.–,
Ausland Fr. 58.–

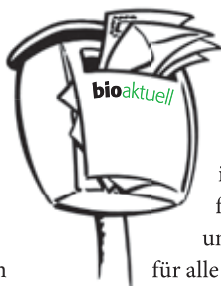
Herausgeber Bio Suisse (Vereinigung
Schweizer Biolandbau-Organisationen),
Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel,
Tel. +41 (0)61 204 66 66,
Fax +41 (0)61 204 66 11, www.bio-suisse.ch
FiBL, Forschungsinstitut für biologischen
Landbau, Ackerstrasse 113, Postfach 219,
CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72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

Gestaltung Simone Bissig (FiBL)
Druck AVD Goldach AG, Sulzstrasse 10–12,
9403 Goldach. www.avd.ch

Papier Recycling-Papier Refutura.
FSC-zertifiziert. Ökolabel:

Blauer Engel und Nordic Swan
Insetrate 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



Biofutter ist Vertrauenssache

Selfie aus dem Schweinestall



Alb. Lehmann
BIOFUTTER
5413 Birmenstorf / 9200 Gossau / www.biomuehle.ch

Tel. 056 201 40 23 / info@biomuehle.ch
Gratisbestellnummer 0800 201 200



Verkauf Bio-Milchkuhherde

Samstag, 27. September 2014

Besichtigung ab 11.00 Uhr Auktion ab 13.15 Uhr

Generationengemeinschaft Roman und Hansjörg Abt

Rütihof 5624 Bünzen AG ggabt.ruetihof@bluewin.ch 079 603 10 03

Infolge Aufgabe der Milchproduktion (u.a. Pensionierung Melker) und der daraus folgenden Umstellung auf Bio Weide-Beef, verkaufen wir unsere laufstallgewohnte und hornlose Milchviehherde öffentlich und freiwillig gegen Barzahlung. Viehtransport kann organisiert werden.

Es stehen ca. 25 BS-Milchkühe und 2 Rinder zum Verkauf. Stalldurchschnitt Milch 6371 l, Fett 3,92 %, Eiweiss 3,32 %, LP 69, Boxentrennbügel, 1500 l Milchtank, 4-Autotandem-Melkstand

Für Verpflegung/Getränke ist gesorgt – Kataloge werden auf Verlangen per E-Mail versandt.
Der verantwortliche Auktionator: Bruno Furrer, Mosen, 041 917 29 80