

bioaktuell

3/06

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

APRIL

Was Bio Suisse nach 25 Jahren feiert Seite 4

«Biokraten» nerven Verarbeiter Seite 6

Geeignete Stiere beim Fleckvieh Seite 8





Calanda frisst
UFA-Milchviehfutter

AKTION

UFA 174 F/274 Startphasenfutter
 UFA 277 Proteinkonzentrat
 UFA 172 F/272/279 Milchleistungsfutter
 UFA 175 F/275 Getreidemix

Rabatt Fr. 3.-/100 kg auf Kern-Sortiment UFA-Milchviehfutter
 gültig vom 3. April bis 13. Mai 06

www.ufa.ch

In Ihrer LANDI

Calanda: Siegenhofweinstubeausstellung Thun
2002: Basizlar, Walter, Schläppi, Blankenburg

Natürlich

...übernehmen wir Ihre Tiere!

Keine Frage: In der Aufzucht sind Sie die Profis. Doch die kompetente und engagierte Vermittlung Ihrer erstklassigen Natura-Beef® und Bio Tiere können Sie getrost uns überlassen. Die Viegut AG ist nicht nur ein Familienbetrieb mit langjähriger Erfahrung. Sondern auch ein ganz modernes, von SVAMH und Bio Suisse lizenziertes Handelsunternehmen.

Und natürlich freuen wir uns auf Ihren Anruf (041 360 69 78), Ihren Fax (041 360 72 55) oder Ihr E-Mail (viegut@bluewin.ch). Wir beraten Sie gerne – keine Frage!

Wir vermitteln für Sie:

- Natura-Beef®
- Natura-Beef® Bio
- Natura-Kühe
- Bio Rindvieh
- Bio Schweine
- Nutz- und Zuchtvieh

VIEGUT AG
 Unternährer Viehhandel

Gewerbering · 6105 Schachen · Telefon 041 360 69 78
 Fax 041 360 72 55 · viegut@bluewin.ch

Natura-Beef BIO POOL elvi ISO 9001

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

Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten
 Tel. 071 | 659 05 05 Fax. 071 | 659 05 20

Wir liefern laufend gesunde, leistungsfähige, Zertifizierte
Bio - Küken und Bio - Junghennen

Als grösster Vermarkter von Bio-Junghennen, können wir Ihnen jederzeit Bio - Küken und Junghennen anbieten.

- weisse, braune, schwarze und silver
- ab 10 Tiere Lieferung franko Hof
- abholung ab Geisbühl, Märstetten jederzeit möglich (Tel. Anmelden)
- Ringe, Flexinetze, Legenester, Futterautomaten, Tränken, Eierschachteln usw.

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne auch in Gesundheits- und Haltungsfragen.



Andermatt
BioVet AG

Haben Sie die Fliegen im Griff? Schlupfwespen



- gegen Stallfliegen-Puppen
- im Festmist
- ideal für Kälberbuchten, geschützte Laufställe, Pferdeboxen

Güllefliegen



- gegen Stallfliegen-Larven
- im Flüssigmist
- ideal in Schweine- oder Rindermastbetrieben mit Unterflurentmischung

www.biovet.ch

Broschüre



NEU: Gratis-Broschüre "Tiergesundheit 2006"

Andermatt BioVet AG, Stahlermatten 6, CH-6146 Grossdietwil
 Tel. 062 917 51 10, Fax 062 917 51 11, www.biovet.ch e-mail: info@biovet.ch

Kniffliger als bei der Dorfmusik

«Richtlinienschungel», «Formularlawine», «Kontrollitis» ... Das Unbehagen unter Bäuerinnen und Verarbeitern wächst. Auch der Beitrag auf den Seiten 6/7 und die Leserbriefe ab Seite 29 in diesem Heft zeugen davon.

Unbestritten ist, dass die Regeldichte und der administrative Aufwand in den letzten Jahren noch zugenommen haben. Immer öfter wird eine Entrümpelungsaktion gefordert.



Auf der anderen Seite ist ein ganzes Kapitel neuer Richtlinien «im Anmarsch»: Das Kapitel der sozialen Anforderungen und des fairen Handels. – Ein Widerspruch? Was tun? Vielleicht in Ruhe ein paar grundlegende Dinge festhalten:

- Auf die Dauer wird sich die Knospe – und damit die Bio Suisse – wohl nur behaupten können, wenn sie sich durch strengere Richtlinien von Bundesbio abhebt.
- Ohne seriöse, konsequente Kontrollen ist das Vertrauen der Konsumierenden nicht aufrechtzuerhalten.
- Ein Dachverband, der in 36 Mitgliedsorganisationen rund 6100 Produktionsbetriebe und 750 lizenzierte Verarbeitungs- und Handelsbetriebe umfasst, kann sich nicht organisieren wie die lokale Blasmusik. Und auch die braucht etwas administrativen Aufwand und produziert ab und zu Miststöne.
- Es ist nur logisch, dass der Umbau der schweizerischen Landwirtschaft und die gewaltigen Herausforderungen des Marktes – den Begriff «Strukturwandel» muss man ja inzwischen als Verharmlosung sehen – Verunsicherung unter den Produzierenden und also auch in ihren Verbänden hervorrufen.

Da kommt doch der 25. Geburtstag der Bio Suisse genau richtig: In den Mitgliedsorganisationen gibt es Bäuerinnen und Bauern, die anpacken und ein Fest auf die Beine stellen, das die ganze Bewegung aufstellen kann: Wenn alle sehen, was man erreicht hat, wenn alle erleben, dass man zusammengehört, und wenn alle ahnen, was gemeinsames Anpacken auch in Zukunft möglich machen wird.

Markus Bär

Markus Bär

bioaktuell



4



6



8



12



13

25 JAHRE BIO SUISSE

4 «Jubiläum ist Rückblick und Ausblick»

Heuer feiert die Bio Suisse ihr 25-Jahre-Jubiläum. bioaktuell hat sich mit Präsidentin Regina Fuhrer über das Jubeljahr unterhalten.

HIER UND JETZT

6 Basler «Biokraten» nerven Verarbeiter

Kontrolle ist gut, doch allzu viel strapaziert die Geduld der Betroffenen in Verarbeitung und Gastronomie.

PRODUKTION

8 Geeignete Stiere beim Fleckvieh

Der Fleckviehzuchtverband hält ein interessantes Stierenangebot für den Biolandbau bereit. Besonders in den Sektionen Simmentaler und Swiss Fleckvieh.

12 Vogelgrippe: Geflügel schützen!

MARKT

15 Herausragende Knospe-Produkte werden prämiert

Knospe-Produkte sollen auch bezüglich der sensorischen Qualität Premium-Produkte sein. Die Bio Suisse startet dieses Jahr ein Projekt, um für dieses Thema zu sensibilisieren.

BIO SUISSE

18 Neue Verträge für Knospe-Betriebe

Im Mai erhalten alle Bio Suisse Betriebe neue Produktionsverträge zur Unterschrift zugestellt. Der Vertrag regelt die Zusammenarbeit zwischen Bio Suisse und Landwirtschaftsbetrieb.

RUBRIKEN

13 Konsum

17 Zertifizierung

21 Ratgeber

23 Notizen

26 Agenda

28 Märitstand

28 Impressum

29 Das letzte Wort. Leserbriefe

Titelseite: Regina Fuhrer auf dem Bundesplatz.

Alfred Schädeli

«Jubiläum ist Rückblick und Ausblick»

Heuer feiert die Bio Suisse ihr 25-Jahre-Jubiläum. Als Höhepunkt wird am 18. August auf dem Berner Bundesplatz ein grosses Fest steigen. bioaktuell hat sich mit Präsidentin Regina Fuhrer über die Bio Suisse nach 25 Jahren und das Jubeljahr unterhalten.

Was hat die Bio Suisse nach 25 Jahren noch zu feiern?

Wir können stolz sein auf die ersten 25 Jahre Bio Suisse, stolz auf den damaligen weisen Entscheid der Gründung und darauf, was wir in diesem Vierteljahrhundert alles erreicht haben: Die gemeinsame Biobewegung, die gute Verankerung der Knospe bei den Konsumentinnen und Konsumenten, das Gehör, welches die Bio Suisse in der agrarpolitischen Diskussion findet. Das sind gute Gründe zum Feiern.

Zurzeit läuft aber nicht alles so ganz rund. Die Biobewegung steht in einer ZerreiSSprobe.

Auch diese ZerreiSSprobe ist nicht neu. Vor 25 Jahren haben sich die Bioorganisationen, welche die Bio Suisse gründeten, Prokana, Biofarm, Demeter, FiBL und Bioterra, über alle inhaltlichen Unterschiede hinweg zusammengetan, um gemeinsame Richtlinien auszuarbeiten. Die Biobewegung war schon damals sehr heterogen und überstand zahlreiche ZerreiSSproben, konnte sich aber immer wieder auf die Gemeinsamkeiten besinnen. Davor habe ich grossen Respekt. Die Widerstände, denen die Gründer damals sowohl politisch wie auch gesellschaftlich ausgesetzt waren, waren enorm. Wenn jemand vor 25 Jahren sagte, er sei Biobauer, waren die Reaktionen sehr skeptisch, anders als heute.

Das Jubiläum dauert ja das ganze Jahr 2006 hindurch, mit einem grossen Fest am 18. August in Bern. Welches ist die zentrale Botschaft?

Der Biolandbau ist 25 Jahre jung, und hat nichts von seinem jugendlichen Elan verloren. Mit dem Fest auf dem Bundesplatz zeigt sich der Biolandbau in seiner ganzen Vielfalt. Wir wollen ein Fest mit Geist und Humor inszenieren, frisch, frech und witzig.

Wie läuft das Jubiläum genau ab?

Das ganze Jahr über machen wir an Mes-

seaufritten auf das Jubiläum aufmerksam. Wir haben ein Jubiläumslgo kreiert. In unserer Medienarbeit machen wir auf die Inhalte und Stärken des Biolandbaus aufmerksam. Und als Höhepunkt findet das Fest auf dem Bundesplatz statt.

Warum findet das Fest in der Stadt und nicht im Grünen statt?

Viele unserer Konsumentinnen und Konsumenten leben in der Stadt. Ihnen wollen wir den Biolandbau näher bringen. Wir erobern uns sozusagen Land zurück. Es ist dem Biolandbau seit jeher ein wichtiges Anliegen, die Knospeprodukte vom Feld bis auf den Teller begleiten zu können. Im Grünen hätte es bestimmt auch ein sehr schönes Fest geben können, doch dann hätten wir vor allem für uns gefeiert.

Wird das Fest den Bundesplatz füllen?

Ja, der wird voll, da bin ich sicher. Schliesslich werden wir auch einiges bieten.

Welche Rolle spielen die Mitgliedorganisationen beim Jubiläumsfest?

Sie spielen die Hauptrolle! Mit ihnen steht und fällt das Fest. Auf unseren Aufruf haben sich knapp 20 Mitgliedorganisationen gemeldet. Es freut mich zu sehen und hören, mit welchen guten Ideen und mit wie viel Tatendrang sie sich fürs Fest engagieren.

Ist das Fest wie ein Biomarkt konzipiert oder eher wie eine Ausstellung?

Es ist eine Mischform. Der Platz wird mit Traktoren, Anhängern und Strohhallen dekoriert. Die Mitgliedorganisationen präsentieren sich mit verschiedensten Aktivitäten und Angeboten. Besucherinnen und Besucher werden zum Bei-

spiel lernen, was es alles braucht, damit es aus Getreide ein feines Biobrot gibt. Kinder können sich in einem Parcours vergnügen, die Biogärtner planen etwas Schönes mit Kräutern und Blumen. Dann gibt es natürlich auch Verpflegungsstände. Aber es wird kein klassischer Verkaufsanlass. Das liesse sich mit den Auflagen der Stadt Bern auch gar nicht vereinbaren.

Kannst du etwas zum Programm verraten?

Das ganze Fest dauert von 9 Uhr morgens bis etwa 21 Uhr. Nebst den Ständen und Attraktionen sorgen Strassenmusikanten und Musikab Lautsprecher für Stimmung. Von 11 bis ca. 14 Uhr findet auf dem Festgelände ein Empfang für geladene Gäste statt.

Gibt es eine Ansprache eines Bundesrats oder einer anderen bekannten Grösse?

Bundesräte sind angefragt, haben aber noch nicht zugesagt. Auch von anderen Promis liegen noch keine definitiven Zusagen vor. (lacht) Ich selber werde bestimmt da sein.

Wer ist verantwortlich für die Veranstaltung?

Eine Arbeitsgruppe mit Vertreterinnen und Vertretern aus Vorstand und Geschäftsstelle hat das Konzept zusammen mit der Solothurner Agentur ibl und Partner erarbeitet. Nun ist ein dreiköpfiges Projektteam auf der Geschäftsstelle mit der Umsetzung beschäftigt.

Wie viel kostet der Anlass und wer bezahlt?

Die Bio Suisse verfügt über 175 000 Franken Eigenmittel (Rückstellungen der letzten zwei Jahre). Das Budget wurde in der Herbst-Delegiertenversammlung verab-

Vor 25 Jahren haben sich fünf Bioorganisationen über alle inhaltlichen Unterschiede hinweg zusammengetan, um gemeinsame Richtlinien auszuarbeiten und die Bio Suisse zu gründen. Das war ein weiser Entscheid.



schiedet. Hinzu kommen einige Sponsorenbeiträge – und ganz wichtig natürlich die Eigenleistungen der teilnehmenden Mitgliedorganisationen.

Coop hat sich entschieden, eine eigene Kampagne als Geschenk an die Bio Suisse zu realisieren. Passt sie ins Konzept des Jubiläums?

Diese Kampagne wird mit uns abgesprochen. Coop ist heute mit 50 Prozent Bio-marktanteil wesentlich am Erfolg der Knospe beteiligt. Mit dieser Partnerschafts-Kampagne wollen sie uns zum Jubiläum gratulieren und die gemeinsamen Leistungen für den Biolandbau hervorstreichen. Coop beteiligt sich zudem nebst weiteren Sponsoren auch finanziell am Jubiläumsfest.

Präsentiert die Bio Suisse am 18. August einen neuen Geschäftsführer?

Ich gehe davon aus, dass wir bis dahin eine neue Geschäftsführerin oder einen neuen Geschäftsführer gewählt haben. Es ist aber nicht sicher, ob diese Person im August die Stelle bei Bio Suisse bereits angetreten hat.

Dieses Jubiläum ist eine grössere Aufgabe, und nicht die einzige, die du zurzeit zu bewältigen hast. Und dann bist du auch noch Biobäuerin. Wie bringst du das alles unter einen Hut?

Im Moment ist meine Arbeitsbelastung gross, das ist so, und diesen Winter habe ich nicht oft beim Holzen geholfen. Im Frühling muss und will ich mehr auf dem Hof arbeiten. Das Jubiläum ist eine gefreute Sache, doch daneben gibt es auch Themen, die nicht nur von der Arbeitszeit her, sondern auch inhaltlich schwer wiegen. Nach dem steilen Anstieg des Biomarktes wurde der Weg holpriger. Doch ich bin sicher, dass wir es schaffen werden. Weil wir mit dem Biolandbau das Richtige tun, für die Umwelt und die Menschen.

Nach dem Fest geht es also dann wieder bergauf?

Klar, am nächsten Tag. Im Ernst: Wir sind heute mit Problemen konfrontiert, die wirklich neu sind, etwa der Billigtrend am Markt

und die Probleme im Fleisch- und Milchsektor, aber auch die neue Entwicklung

Mit dem Fest auf dem Bundesplatz zeigt sich der Biolandbau in seiner ganzen Vielfalt. Wir wollen ein Fest mit Geist und Humor inszenieren, frisch, frech und witzig.



Bild: Alfred Schädeli

Bio Suisse Präsidentin Regina Fuhrer will am 18. August den Berner Bundesplatz mit einer bunten Festgemeinde füllen.

der zunehmenden Zahl an Bundesbiobetrieben. Daneben sind auch die agrarpolitischen Herausforderungen gross. Doch wir können auf ein solides Fundament bauen. Es gab vor 20 oder 30 Jahren schon sehr viele Steine auf dem Weg des Biolandbaus, davon können die Pioniere ein

Liedlein singen. Sie führten letztlich auch zur Gründung von Bio Suisse.

Vor 25 Jahren war der Biomarkt aber noch übersichtlicher.

Als sich die Gründer der Bio Suisse zusammaten, gab es noch gar keinen Biomarkt im heutigen Sinn. Wer Biomilch zu einem besseren Preis verkaufen wollte, musste sich selber organisieren, sei es durch Direktvermarktung oder durch Zusammenarbeit mit Bioläden. Sonst gab es auch für die Biomilch nur den konventionellen Preis. Da haben wir in den letzten 25 Jahren sehr viel erreicht. Das relativiert die aktuellen Themen ein wenig.

Interview: Alfred Schädeli

Basler «Biokraten» nerven die Verarbeiter

Kontrolle ist gut, doch allzu viel strapaziert die Geduld der Betroffenen und kann gar zum Abschied von der Knospe führen. Die Formularlawine hemmt auch die Biogastronomie. Die Markenkommission Anbau der Bio Suisse durchstreift jetzt den Paragrafenschungel. Ziel eines nächsten Schrittes wäre eine Vereinfachung der Vorschriften.

Noch hat sich Orlando Schmid nicht definitiv entschieden. «Doch es ist gut möglich, dass ich nächstes Jahr die Knospe zurück nach Basel schicke.»* Schmid bewirtschaftet mit seiner Familie in Ausserberg VS seit einem Vierteljahrhundert seinen 30-Hektar-Biobetrieb mit Schwergewicht Mutterkuhhaltung. Er diversifiziert und experimentiert, hat viel in die eigene Verarbeitung und den Ab-Hof-Verkauf gesteckt. Und kapituliert nun möglicherweise vor der Bürokratie, die seiner Ansicht nach die Bioidee abzuwürgen droht.

Berge von Papier und ein Stundenansatz von 170 Franken

Nicht einsichtig ist dem Biopionier, weshalb er seine Tiere problemlos in den Schlachthof nach Basel karren dürfte, von wo sie zur Wurstproduktion zurück ins Wallis gebracht würden – «versehen mit dem Label: «Ich habe die ganze Schweiz gesehen», wie Schmid frozelt.

Noch immer benützt er aber das Schlachthaus nur zehn Kilometer von seinem Hof entfernt – die Bewilligung dazu sei mit Papierstössen gepflastert gewesen. Viele Formulare sind auch nötig, um im Hofladen beispielsweise Likör oder Konfitüre mit konventionellem Zucker zu verkaufen – «selbst wenn ich die Produkte klar als konventionell deklarriere». Und weil er im Hofbeizli Wein vom Dorf ausschenken will, den es nur in IP-Qualität gibt, werde ihm das Leben zusätzlich schwer gemacht. «Soll ich etwa auf Bio-wein aus Südfrankreich wechseln?»

Aufgestossen sind Schmid schliesslich die Kontrollen. Statt die Tierhaltung und die Bewirtschaftung der Wiesen zu beurteilen, ergehe sich der bio.inspecta-Kontrollleur darin, Etiketten zu kontrollieren und für fehlende Zertifizierungsnummern Bussen auszustellen. Satte 170 Franken pro Stunde habe die Kontrolle

des Verarbeitungsbereichs gekostet. Die Kontrollperson, ein ehemaliger Geissbauer, der nach der Betriebsaufgabe bei der Kontrollfirma bio.inspecta eingestiegen ist, schien Orlando Schmid zudem nicht ausreichend qualifiziert – ausser vielleicht im Ausfüllen der vielen Formulare.

«Drei arbeiten, einer kontrolliert»

Noch ein Walliser Verarbeitungsbetrieb hadert mit der Basler Biozentrale: Die Novena Frischprodukte AG, die seit 1994 in Ulrichen Teigwaren produziert, hat vor gut einem Jahr den Ausstoss an biozertifizierten Produkten von fast 100 Prozent auf einen Zehntel reduziert, obwohl die Rohstoffe weitgehend dieselben geblieben sind.

Nicht nur die jährliche Kontrolle und die Lizenzgebühr verursache hohe Kosten, weit schwerer wiege der Aufwand, den man intern betreiben müsse: «Pro drei Mitarbeiter in der Produktion benötigen wir nochmals eine Person, die Listen führt, damit es mit der Administration seine Richtigkeit hat», beklagt sich Inhaber Roman Bernegger: «Die Biorevolution frisst ihre Kinder», kritisiert der gelernte Lebensmitteltechnologe. Kommt dazu, dass viele Abnehmer weniger auf die Bioknospe als vielmehr auf Qualität Wert legen. «Und etliche Restaurants erklärten mir offen, keine Bioware auf die Karte zu nehmen, weil sie das aufwändige Zertifizierungsprozedere scheuen.»

Richtlinien sind demokratische Beschlüsse

Jacqueline Forster, Sprecherin der Bio Suisse, kennt die Probleme, mit denen sich die beiden Walliser Verarbeiter herumschlagen. Bei aller Kritik sei zu bedenken: «Die Richtlinien haben nicht wir erfunden, sondern sie werden von den Produzenten selbst an den Delegiertenversammlungen verabschiedet.» Dieser demokratische Prozess könne dazu füh-

ren, dass einzelne Paragraphen nicht immer sehr stringent seien, was sich oft erst im Vollzug zeige. Fallweise sei die Bio Suisse deshalb bereit, sich kulant zu zeigen – ohne die Richtlinie zu kippen.



Auch gewisse Verarbeiter sehen es nicht ganz so dramatisch. Marcel Baillods ist Geschäftsführer der Blausee AG, die in Blausee-Mitholz BE ein Hotel-Restaurant mit eigener Fischzucht betreibt. Er räumt zwar ein, dass bei den ersten Kontrollen nicht immer alles schlank durchging. «Das lag auch daran, dass die Bio Suisse Richtlinien für die Forellenzucht neu waren und sich alle Beteiligten erst daran gewöhnen mussten.»

Doch heute laufen die Kontrollen rund. Das führt Baillods unter anderem darauf zurück, dass man als Betrieb mit rund 50 Mitarbeitenden über eine professionelle Administration verfüge – anders als Kleinfirmen. Trotzdem hofft er auf Verbesserungen auch für sich. So muss er für die jährliche Kontrolle einerseits der Knospe-Komponentenküche, andererseits von «Goût Mieux» bezahlen, obwohl ein und dieselbe Person beim gleichen Rundgang prüft; nahe liegend wäre für ihn eine Knospe-Anerkennung durch «Goût Mieux».

Mehr Flexibilität erwartet Baillods auch punkto Vorgaben an die Gastronomie als Abnehmerin der Blausee-Forel-

* Siehe auch Orlando Schmid's Zuschrift: «Knospe retour nach Basel», Seite 29



Bilder: Blausee AG

«Tendenz zur Überreglementierung»: Grössere Betriebe wie die Blausee AG kommen dank professioneller Administration besser mit dem Kontrollaufwand zurecht.

len: «Es würde allen dienen, wenn auch konventionelle Restaurants einzelne Produkte mit der Knospe deklarieren dürften, deren Bioherkunft sie per Lieferschein klar belegen können.»

Rasch Lösungen finden

Eine differenzierte Sicht hat auch Markus Johann, Geschäftsführer der Biofarm Genossenschaft: «In den letzten Jahren gab es tatsächlich eine Tendenz zur Überreglementierung.» Einen Grund dafür ortet Johann im rasanten Wachstum an Lizenznehmern in der zweiten Hälfte der Neunzigerjahre, das man mit Reglementen in den Griff bekommen wollte.

«Eine seriöse Biokontrolle ist unabdingbar», hält Johann fest, doch Ziel müsse ein risikobasierter Ansatz sein: Unternehmen, die komplett auf die Knospe setzen, seien weit weniger anfällig für Schummeleien und Verwechslungen als Firmen, die nur wenige Prozent Bio verarbeiten. Zudem müsse der Gastronomie der Bioeinstieg erleichtert werden, indem man das Regelwerk entrümple. «Für Betriebe wie Novena braucht es aber rasch Lösungen», mahnt Johann.

Mehrwert Telefonberatung

«Die Regeldichte nimmt tatsächlich immer noch leicht zu», räumt bio.inspecta-Geschäftsführer Frank Rumpe ein. Neue Anforderungen wie die zurzeit diskutierten Sozialstandards verlängerten automatisch auch die Kontrollen. «Doch die Regeln stammen von Verband und Behörden, wir überprüfen nur.» Die relativ hohen Stundenansätze verteidigt Rumpe zum einen mit der fachlichen Qualifi-

kation seiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Zum andern haben von bio.inspecta kontrollierte Produzenten und Verarbeiter auch die Möglichkeit, unter dem Jahr telefonische Anfragen zu stellen. «Allein für diese Aufgaben beschäftigen wir eine bis zwei Personen», gibt Rumpe zu bedenken. Zudem lägen die bio.inspecta-Ansätze teilweise unter dem Niveau anderer Zertifizierer.

Auch die Bio Suisse hat erkannt: «Die Paragrafendichte ist ein riesiger Spagat», so Sprecherin Jacqueline Forster. Allerdings habe man das Gefühl, dass die Schraube weniger bei den Verarbeitern als bei den Produzenten angezogen werde. Um den Sachverhalt von Grund auf zu überprüfen, erarbeitet die Markenkommision Anbau derzeit eine Bestandsaufnahme und vergleicht die Vorschriften mit jenen der Bioverordnung des Bundes. Danach wird entschieden, ob eine Vereinfachung möglich ist.

Gastro dümpelt

Im Bereich Gastronomie sind solche Vereinfachungen seit Jahren fällig; nur 25 Restaurants listet die Bio Suisse als Knospe zertifiziert auf, dazu kommen die Coop-Restaurants mit Biomenüs. Etwas erfolgreicher ist «Goût Mieux», aber auch dieses Label stagniert: Vier Jahre nach der Gründung der Stiftung tragen bloss 62 Schweizer Restaurants das Label (10 davon auch die Knospe); bis Ende Jahr sollen es 100 Restaurants sein.

Jahr für Jahr verschickt «Goût Mieux» mindestens 200 000 Restaurantführer. Doch weder solche Marketingleistungen noch die Hilfe bei der Umstellung

durch die Stiftung hätten Entscheidendes an der zögerlichen Haltung der Gastrobranche geändert, bedauert Nicole Basler, Assistentin der Stiftung. Haupthindernis sei die Befürchtung, dass sich der Wechsel zu Bio nicht rechne, und je nach Region die Schwierigkeit, frische und qualitativ befriedigende Bioware zu erhalten, erklärt Basler. Bei der Bio Suisse ist man sich der Schwierigkeit bewusst, so Sprecherin Forster: «In der Gastronomie ist die Bioumstellung besonders anspruchsvoll und braucht deshalb eine starke innere Überzeugung.»

Pieter Poldervaart

Gemüse-Marinello: Flop im Millionenzürich

Die Gastronomie sei in erster Linie an einwandfreier Qualität und erst sekundär an Bio interessiert. So interpretiert der Zürcher Gemüsehändler Daniel Marinello das Scheitern seiner Kampagne im Jahr 2004. Mit grossem Werbeaufwand bot er an, rund 30 Gemüsesorten in Bioqualität und erteilte frische zu liefern – und zwar bei Bestellung bis 12 Uhr am nächsten Morgen. Lieferant wäre Stefan Müller in Steinmaur gewesen.

Doch die Resonanz war entmutigend, nur einer der rund 500 angeschriebenen Gastronomen, 90 Prozent davon bisherige Marinello-Kunden, war daran interessiert. «Um die Logistik mit vernünftigen Aufwand abwickeln zu können, hätten wir mindestens 20 bis 30 Interessierte im «Millionenzürich» benötigt», erklärt Daniel Marinello. Dass der Mehrpreis von pauschal 20 Prozent Stein des Anstosses gewesen sei, glaubt er kaum: «Viel eher ist es so, dass die Gäste schlicht kein Interesse daran haben – und entsprechend auch die Wirte nicht umstellen.» Bio, so Marinello, «wird heute als Werbevehikel überstrapaziert». pld

Geeignete Stiere beim Fleckvieh

Der Schweizerische Fleckviehzuchtverband bietet mit seinen fünf Sektionen für jede Zuchtrichtung ein passendes Angebot. Für die Bioviehzucht eignen sich, je nach Ausrichtung des Betriebs, die Sektionen Simmentaler, Swiss Fleckvieh und Montbéliarde. Mit Red Holstein und Holstein verfolgt der Verband eine Hochleistungsstrategie. Tiere aus diesen Sektionen dürften für die Bioviehzucht weniger geeignet sein.

Der Schweizerische Fleckviehzuchtverband deckt mit fünf Sektionen sein gesamtes Rassenspektrum ab: Simmentaler, Swiss Fleckvieh, Montbéliarde, Red Holstein und Holstein. Die drei erstgenannten Sektionen stehen für Biomilchviehbetriebe im Vordergrund.

Robuste Simmentaler

Die Simmentaler Rasse konnte ihren Bestand in den letzten Jahren bei rund 25 000 Tieren stabilisieren und ihre Merkmale stark verbessern. Die Simmentaler eignen sich vor allem im Berggebiet, aber auch auf Betrieben mit Kälbermast. Die Zweinutzungsrasse hat es Züchtern in der Westschweiz und vor allem im Bernbiet zu verdanken, dass sie einen hohen Standard erreicht hat. Dank Natursprung und guter Zusammenarbeit mit Swissgenetics konnten verschiedene Depotstiere ins Standardangebot aufgenommen

men und einer breiten Züchterschaft zugänglich gemacht werden. «Depotstiere» nennt man bewährte Natursprungstiere, von denen ein Samendepot für die künstliche Besamung angelegt wurde.

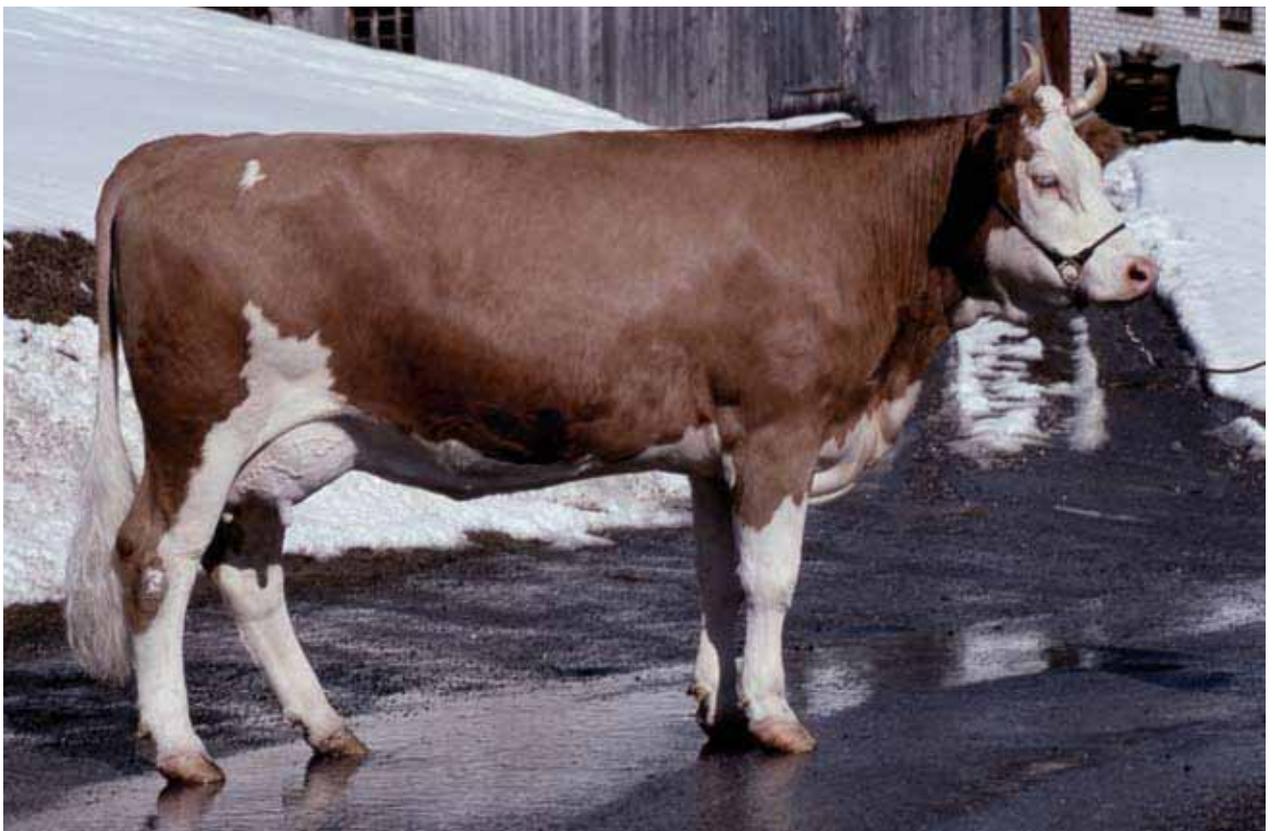
Die Simmentaler Rasse hat neben einer guten Milchleistung auch eine sehr gute Fleischleistung. In der Zone 0 erreichen die Simmentaler Kühe eine durchschnittliche Leistung von beinahe 6300 Kilo Milch mit 3,88 Prozent Fett und einem sehr hohen Eiweissgehalt von 3,41 Prozent. Eindrücklich ist aber auch das hohe durchschnittliche Abgangsalter von 80,9 Monaten mit 4,2 Laktationen und einer Lebensleistung von über 26 300 Kilo Milch.

Swissgenetics hat zurzeit 13 ET-freie Simmentaler Stiere im Standardangebot, davon tragen sechs das Kleeblattabzeichen. Einige Depotstiere haben noch wenig Resultate bei den Fitnessmerkmalen,

sind aber auf gutem Weg, um das Kleeblatt ebenfalls zu erwerben. Die Stiere stammen alle aus sehr tiefen Kuhfamilien, und ihre Vorfahren haben ihre Leistungen unter nicht immer einfachen Bedingungen erbracht, stammen doch verschiedene Stiere aus dem Berggebiet. Auffallend sind die langen Nutzungsdauern ihrer drei weiblichen Vorfahren (Summe der Laktationen der Mutter und der beiden Grossmütter): Armon 21, Branco 28, Uran 27, Urban 22, Benjamin 28, Fleuron 25. Alle Simmentaler Stiere vererben neben einem guten Exterieur eine gute Nutzungsdauer von über Index 100, eine gute Melkbarkeit und sehr gute Werte im Zuchtwert Zellzahl.

Branco auf Platz eins

In der Februar-Zuchtwertschätzung ist Branco mit einem Gesamtzuchtwert von 136 auf Platz eins. Branco wurde in



Firn-Tochter Belote, die Mutter von Branco. Züchter ist Ueli Bach, Biolandwirt aus Turbach.



Bilder: Robert Alder

Die Kuh Base, Tochter von Kanis, ist die Grossmutter von Stier Bisten. Sie erbrachte eine Lebensleistung von über 100 000 Kilo Milch. Züchter Alfred Schüpbach, Biolandwirt, Gomerkinden BE.

einem Biobetrieb gezüchtet und kam als Depotstier zu Swissgenetics. Dahinter folgen mit Uran und Tabasco zwei sehr gute Milchvererber. Mit Bartolo folgt ein Aldor-Sohn mit einem ganz starken Exterieur. Fleuron überzeugt vor allem mit seinem hervorragenden Fitnesswert von 134, Pasternak sticht mit seinen sehr starken Gehaltswerten hervor und ist im Moment der meist eingesetzte Simmentaler-Kleeblattstier. Die Simmentaler-Züchter im Biolandbau können zurzeit aus dem Vollen schöpfen, sie haben im Moment die Qual der Wahl.

Swiss Fleckvieh

Die Sektion Swiss Fleckvieh mit einem Red Holstein-Blutanteil von 13 bis 74 Prozent ist vor Jahren aus der Kreuzung Simmentaler x Red Holstein entstanden. Zurzeit sind beim Schweizerischen Fleckviehzuchtverband 70 500 Swiss Fleckviehtiere eingetragen. Bei Swissgenetics sind alle Swiss Fleckviehtiere ETFrei und damit für die Biozucht einsetzbar. In den letzten Jahren etablierte sich die Sektion Swiss Fleckvieh als robuste milchbetonte Zweinutzungsrasse mit langer Nutzungsdauer. Ebenfalls überzeugt die Swiss Fleckviehkuh immer mehr als die Weidekuh. Die milchbetonte Zweinutzungskuh eignet sich für Betriebe im

Berggebiet und vor allem für Vollweidetriebe und Betriebe, welche eine problemlose Kuh suchen.

Bei der Sektion Swiss Fleckvieh wurde immer auf eine hohe Lebensleistung gezüchtet. In der Auswahl von Prüfstieren wird darauf geachtet, dass die drei weiblichen Vorfahren eine Lebensleistung von 150 000 Kilo Milch ausweisen. Ein Juniorprogramm, die gezielte Zucht mit jungen Tieren zur einseitigen Zuchtförderung auf Milch, stand bei der Sektion Swiss Fleckvieh nie zur Diskussion, ebenfalls verzichtete man einzelne Exterieurereigenschaften wie etwa die Flankentiefe übermässig zu fördern, die Gesamtheit und Harmonie des Tieres steht immer im Vordergrund. Keine andere Sektion hat in der Schweiz so viele Kühe mit einer Lebensleistung von über 100 000 Kilo Milch erreicht wie die Sektion Swiss Fleckvieh.

Weltweit höchste Lebensleistung

Mit einem durchschnittlichen Abgangsalter von beinahe 86 Monaten und 4,7 Laktationen Nutzungsdauer erreichen die Swiss Fleckviehkühe absolute Spitzenwerte. Mit 34 000 kg durchschnittlicher Lebensleistung sind die Kühe der Sektion Swiss Fleckvieh Weltspitze. Da ist es

klar, dass auch die anderen funktionellen Werte, Fruchtbarkeit und Eutergesundheit, absolut top sein müssen.

Zurzeit hat Swissgenetics 15 geprüfte Swiss Fleckviehtiere im Angebot. Davon haben alle entweder das Weide- oder das Kleeblattlogo, und 10 Stiere haben sogar beide Logos. Dies unterstreicht das breite, hoch qualifizierte Stierenangebot in der Sektion Swiss Fleckvieh, welches in den letzten Jahren stark verbessert werden konnte. Mit Geri, Voltaire und Stadler haben im Moment gleich drei Stiere einen Gesamtzuchtwert von 130 und mehr. Mit Bosch und Kata folgen zwei weitere Stiere mit sehr hohen Fitnesswerten. Auch weitere Stiere wie Orient oder Hilco eignen sich sehr für die Bioviehzucht. Ihre Vorfahren überzeugten mit sehr guten Lebensleistungen und Fruchtbarkeitswerten.

Hans Braun ist Mitglied der Fachkommission Swiss Fleckvieh des Schweizerischen Fleckviehzuchtverbandes, Präsident IG Swiss Fleckvieh, Präsident des Aargauer Biomilchrings, Mitglied der Fachkommission Milch der Bio Suisse und bewirtschaftet in Rothrist AG einen Biobetrieb.



Die aktuellen Resultate können immer unter www.swissfleckvieh.ch abgerufen werden.

Für ein besseres
Pflanzenwachstum

Trapper® flüssig

Organischer Stickstoffdünger für den
Bio-Landbau
Mit ausserordentlich hohem Stickstoffgehalt
Zum Giessen und Spritzen



reg. Warenzeichen der Omya AG
Giftklasse frei

Omya (Schweiz) AG
AGRO CH-5745 Safenwil, Tel. 062 789 23 41
www.omya.ch



Pro Beef GmbH

Drei Kreuzern 2, 8840 Einsiedeln, Fax: 055 412 79 53
Franz J. Steiner: Mobile: 079 824 44 45, Tel: 055 422 16 16
franzj.steiner@freesurf.ch

Ihre lizenzierte Bio Suisse Produzentenorganisation

Kostengünstige Vermittlung von:
Remonten für die Bio Weide Beef Produktion
Bio Weiderinder, Mutterkuh Remonten
Mutterkuh-Rinder & Kühe, Milchkühe
Aufzuchtvieh, Tränker & Schlachtvieh.

Anmeldungen und Bestellungen an das Service Center:
PROSUS Marktplatz 3, 8570 Weinfelden
Tel: 071 626 23 50, Fax: 071 626 23 69

Beratung für die Ostschweiz und GR:
Jörg Schlegel, Vermund Gams, 079 404 59 82

Westschweiz: PROGANA
Daniel Jaccard : Tél.: 024 441 46 66
Portable : 079 427 42 69, Fax: 024 441 46 66
djaccard@vtxnet.ch
Correspondence allemande: Philipp Hoffmann
Portable: 079 401 08 20
philipp@hoffmannjolimont.ch

Robinien-/Akazienholz!

**DIE (wirtschaftlichste und sauberste) Lösung,
wenn Holz im Boden verbaut wird.**

Wir liefern auch FSC- und Schweizerholz für:

- Stützbaupfähle in Beeren- und Obstkulturen
- Zaunpfähle rund, vierkant oder nature
- Sandkisteneinfassungen, Schaukelständer
- Tomaten- und Blumenstecken
- Schnittholz, Pergolenroste, Gartenholz usw.

Josef Schnyder, Geisselermoos, 6206 Neuenkirch
Tel. 041 281 1083 / 079 783 1648

www.acasolv.ch



Vogelabwehr
mit dem Effektron
FLIP-FLOP



optische und akustische Schreckwirkung



Vogelabwehr Zuber VOGelec GmbH
8873 Amden Tel. 055 611 20 90
www.vogelabwehr.ch

- ▶ Grundlagen, Aus- und Weiterbildung
- ▶ Umstellung, Richtlinien, Hilfsstoffe, Adressen
- ▶ Futter- und Ackerbau
- ▶ Gemüsebau, Kräuter- und Zierpflanzenbau
- ▶ Obstbau, Beerenanbau, Rebbau
- ▶ Tierhaltung, Tiergesundheit
- ▶ Betriebswirtschaft, Markt, Statistik
- ▶ Biolandbau international
- ▶ FiBL-Studien

Mit
einem Klick
finden!

- ▶ Wählen Sie unter 250 Publikationen im Shop

www.shop.fibl.org



Töchter von Armon



Töchter von Branco



Töchter von Uran

Bilder: Robert Alder

Erste Nachzuchtschau in Thun

Zusammen mit der Hauptversammlung der Simmentaler Reinzuchtvereinigung und der Jahresversammlung der IG Swiss Fleckvieh fand Ende Januar in Thun die Nachzuchtschau der Sektionen Swiss Fleckvieh und Simmentaler von Swissgenetics statt. An insgesamt drei Vorführungen konnten Nachkommen von fünf Simmentaler Stieren (davon vier ET-frei) und vier Stieren der Sektion Swiss Fleckvieh vorgeführt werden. Der Aufwand wurde mit einem Grossaufmarsch interessierter Züchter belohnt.

Simmentaler

- Armon: Die ausgestellten Armon-Töchter befanden sich alle in der 2. Laktation und erbrachten sehr gute Leistungen. Die Euter waren gut beadedert und die Zitzen sehr gut verteilt. Armon überzeugt mit viel Masse und Bemuskelung. Eignet sich zum Zurückkreuzen.
- Branco: Der Beat-Sohn Branco stammt aus einem Biobetrieb und ist an 1. Stelle nach Gesamtzuchtwert. Branco ist auf Zimbo liniengezüchtet. Seine Töchter sind aufgefallen mit viel Bemuskelung und ihren breiten Flotzmäulern.
- Uran: Er war der stärkste Milchvererber der Simmentaler Rasse in Thun.

Aufgefallen sind die sehr drüsigen und gut aufgehängten Euter. Die Gruppe zeigte sehr viel Rassenausdruck und eine grosse Leistungsbereitschaft.

- Urban: Ist neu im Angebot und überzeugte in Thun mit einer sehr starken Gruppe. Die Urban-Töchter fielen auf durch sehr viel Kapazität, Grösse, Breite, Länge und zeigten auch eine gute Bemuskelung. Sehr stark war auch die Euteranlage.

Swiss Fleckvieh

- Orient: Vererbt die ausgesprochene Weidekuh. Die ausgestellten Kühe waren alle in der 3. Laktation. Orient bestätigte die guten funktionellen Merkmale und die guten Exterieur-eigenschaften. Er ist der Stier für die problemlose Kuh.
- Stadler: Der Gehaltsvererber in der Sektion Swiss Fleckvieh. Er konnte das Publikum mit seiner sehr einheitlichen Nachzuchtgruppe überzeugen. Die Stadler-Töchter waren sehr rassige Kühe mit viel Ausdruck, einem guten Fundament und sehr korrekten Eutern.
- Bisten: Seine Töchter überzeugten mit sehr viel Grösse und Rahmen und mit ganz starken Eutern. Bisten stammt auch aus einem Biobetrieb mit ganz starken Vorfahren.



Töchter von Urban

- Voltaire: Halbbruder von Vitelle. Voltaire überzeugt mit seinem guten Exterieur und seinen gut aufgehängten Eutern. Er vererbt sehr leistungs-bereite Kühe. Eine erste Gruppe konnte bereits an der Nachzuchtschau in Bulle überzeugen. hb



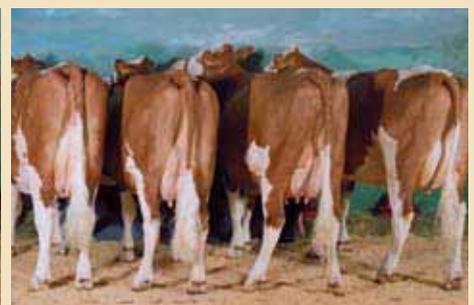
Töchter von Orient



Töchter von Stadler



Töchter von Bisten



Töchter von Voltaire

Vogelgrippe: Geflügel schützen!

Die Vogelgrippe hat Mitteleuropa erreicht. Zum Schutz des Geflügels sind neben dem Freilandverbot auch vogelsichere Aussenklimabereiche nötig. Zusätzlich drängen sich verstärkte Hygienemassnahmen auf. Nadja Brodmann von der Fachkommission Geflügel fasst die Anforderungen zusammen.

Die Vogelgrippe hält Europa in Atem. Auch in der Schweiz wurden tote Wildvögel mit der aggressiven Variante des H5N1-Virus gefunden. Gegenwärtig ist ein Freilandverbot daher zu akzeptieren. Um Kontakte zu Wildvögeln ganz auszuschliessen, müssen Stall und Aussenklimabereich vogeldicht sein (Maschenweite kleiner als 2 cm).

Geschlossener Aussenklimabereich auch in der Mast

Gemäss einem Beschluss der Markenkommision Anbau der Bio Suisse (MKA) müssen neu auch die mobilen Ställe in der Pouletmast mit einem spatzensicheren Aussenklimabereich ausgestattet werden. Die Geflügelproduzenten wurden brieflich informiert, dass der Entscheid der MKA bis spätestens 1.3.2006 umzusetzen sei.

BVET-Geflügeltagung mit Schwerpunkt Vogelgrippe

Die diesjährige Geflügeltagung des Bundesamts für Veterinärwesen (BVET) war mehrheitlich dem Thema Vogelgrippe gewidmet. Direktor Hans Wyss teilte mit, dass ein langfristiges Freilandverbot nicht Ziel des BVET sei. Doch zurzeit gebe es keine Alternativen. Zuerst müssten mehr Informationen über die Virusverbreitung unter Wildvögeln gesamt

werden, um langfristige Strategien zu entwickeln. Prof. Richard Hoop, Leiter der Abteilung für Geflügelkrankheiten des Tierspitals Zürich, erklärte, dass der Mensch der wohl wichtigste Risikofaktor für die Einschleppung des Virus in Nutztierbestände darstelle. Hygienemassnahmen auf dem Betrieb seien daher von grösster Bedeutung. Das Virus ist für Geflügel hoch ansteckend: Mit 1 g verseuchtem Kot können 1 Mio. Hühner infiziert werden!

Hygienemassnahmen auf dem Betrieb

Die Geflügelhaltenden sind aufgefordert, eine strikte Hygieneschleuse für den Zutritt zum Stall einzurichten (vgl. www.aviforum.ch/aktuell): Ein «Desinfektionsbad» (Wanne oder Matte) im Vorraum beziehungsweise vor dem Tierbereich signalisiert die Grenze. Die Kisten für Eier oder zum Laden der Tiere dürfen diese Barriere nicht passieren. Legebetriebe sollten nur noch neue Höcker (Eierkartons) verwenden – die Bioeierhändler haben dies bereits angekündigt.

Als Desinfektionsmittel eignen sich Peroxidverbindungen, die auch bei Kälte eine gute Wirksamkeit aufweisen (z.B. CID-2000 oder DES-2000). Weitere Informationen sind über die Hilfsstoffliste des FiBL erhältlich (www.fibl.org/publi

i Aktuelle Informationen rund um die Vogelgrippe, ein Merkblatt zum Thema sowie einen Hygienemassnahmen-Katalog für die Geflügelmast finden Sie auf der Website www.bio-suisse.ch. Auskünfte erteilt Ihnen gerne Jorge Vasquez, Produktmanager Geflügel bei der Bio Suisse, Tel. 061 385 96 56, E-Mail jorge.vasquez@bio-suisse.ch. Auch die Homepage des BVET, www.bvet.admin.ch, bietet unter der Rubrik «Verbot Freilandhaltung – was ist zu tun?» detaillierte Ratschläge zum Schutz vor der Vogelgrippe.

kationen). Geflügelmäster mit mehreren Mobilställen können anstelle eines Desinfektionsbades auch (möglichst profilllose) Stallstiefel verwenden, die in einem sauberen Plastiksack von Stall zu Stall transportiert werden – sie dürfen aber nur innerhalb der Ställe getragen werden!

Weitere Schutzmassnahmen sind das Händewaschen mit Seife vor und nach der Arbeit im Stall sowie konsequenter Kleider- und Schuhwechsel. Besuche im Stall sind auf ein absolutes Minimum zu beschränken. Besondere Vorsicht ist bei Futterlieferanten, Eier- und Fleischabnehmern sowie Kontroll- und Beratungspersonen geboten.

Verantwortung der Geflügelhaltenden

In dieser schwierigen Zeit sind die Halterinnen und Halter von Biogeflügel besonders gefordert. Sie müssen alles Erdenkliche tun, um einen Ausbruch der Vogelgrippe in ihren Beständen zu verhindern. Der Ruf des Biolandbaus steht auf dem Spiel. Neben verstärkten Hygienemassnahmen ist erhöhte Aufmerksamkeit nötig, Verdachtsfälle – auch Wildvögel – müssen sofort gemeldet werden. Wir tragen eine grosse Verantwortung, nicht nur gegenüber den Tieren und den Konsumentenden, sondern auch gegenüber den Abnehmern von Eiern und Fleisch



Nadja Brodmann,
Fachkommission Geflügel

Bild: Phillip Renggli, Nottwil



Vogeldichter Aussenklimabereich auch für Mobilställe in der Pouletmast: Das feine Netz mit Maschenweite unter 2 cm, hier ist es ein Hagelschutznetz, wäre allein zu wenig stabil. Deshalb wird zuerst ein Weideauslaufnetz um den ganzen Aussenklimabereich gespannt.

Ernst Rüegg, Bauarbeiter, 3147 Mittelhäusern

Ernst Rüegg arbeitet als Bauarbeiter für Wohnungsumbauten. Privat interessiert er sich für Tätowierungen und für ethnische Kulturen. Der 47-jährige ist fast vollständig von Kopf bis Fuss tätowiert, mit Motiven samoanischer und maorischer Herkunft. Rüegg will damit aufrütteln und auf bedrohte Völker aufmerksam machen. Er bezeichnet sich als «Allesesser», bevorzugt aber Kornbrot mit Käse und trinkt am liebsten Kräutertee oder Holunder-Sirup.

1 Warum kaufen Sie Bioprodukte?

Sie schmecken besser und sind gesünder. Die Umwelt wird mit Bioprodukten weniger belastet.

2 Welche Produkte kaufen Sie immer in Bioqualität, welche nie?

Das ist bei mir leider eine Frage des Budgets. Hätte ich mehr Geld zur Verfügung, würde ich ausschliesslich Bio kaufen. Wenn's der Kontostand zulässt, kaufe ich vor allem Biobrot und Biokäse. Auch den Biowein mag ich.

3 Wie hoch schätzen Sie den Anteil der Bioprodukte in Ihrem Haushalt?

Derzeit wenig. Etwa zehn Prozent.

4 Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel in der Regel ein?

Bei Coop und Migros, selten bei Denner. Ich kaufe Nahrungsmittel meistens kurz vor Ladenschluss, wenn sie nur noch die Hälfte kosten.

5 Finden Sie Bioprodukte zu teuer?

Das ist relativ. Landarbeiter werden oft finanziell ausgenutzt und arbeiten unter katastrophalen Bedingungen, damit die Produkte möglichst wenig kosten. Bei Bioprodukten hingegen weiss ich, dass keine Menschen ausgenutzt werden. Dafür kosten sie halt mehr.

6 Was halten Sie von den Billiglinien der Grossverteiler?

M-Budget-Joghurts sind von mässiger Qualität. Es hat kaum Früchte drin, nur viele Farbstoffe. Die Prix-Garantie-Produkte von Coop hingegen sind den «normalen» Joghurts sehr ähnlich. So wie die Welt heute funktioniert, braucht es wohl diese Billiglinien. Denn die Reichen werden immer reicher und die Armen immer ärmer. Traurig, aber wahr.

7 Achten Sie auf die Herkunft der Produkte?

Halbpreis-Aktionen kaufe ich blind. Ansonsten achte ich auf saisongerechte Produkte. Mitten im Winter kaufe ich sicherlich keine Erdbeeren. Und dass es bereits im Februar Spargeln aus Peru gibt, verdirbt einem doch die Vorfreude auf den Frühling! Mir ist wichtig, dass die Produkte aus der Region stammen. So spart man energieaufwändige Transporte.

8 Welche Bedeutung haben für Sie Biolabels, zum Beispiel die Knospe?

Die Knospe verstehe ich als Gütesiegel. Mir gefällt die grafische Gestaltung. Die Ästhetik der Migros-Bio-Linie finde ich scheusslich, das Naturaplan-Signet von Coop passabel.

9 Erinnern Sie sich an ein Schlüsselerlebnis, welches Sie zum Biokonsumenten machte?

Als Kind wohnte ich zeitweise bei meinem Lehrer. Seine Frau kaufte stets im Reformhaus ein. Das hat mich sensibilisiert; ich lernte früh, dass man wählen kann, wo man einkauft. Kommt dazu, dass mir Ehrlichkeit viel bedeutet. Und Bio meint es ehrlich! Biobauern achten darauf, dass sie Mensch und Natur nicht schaden.

10 Was halten Sie von den Biobäuerinnen und Biobauern? Durch welche Eigenschaften fallen sie auf?

Sie sind menschlicher, freundlicher und engagierter. Ich schätze vor allem die biodynamischen Bäuerinnen und Bauern. Von ihnen habe ich gelernt, dass man auf den Mond achten muss. Ebbe und Flut sind ja auch vom Mond gesteuert. Ich selber spüre den Mond aber nicht, weil ich jeden Abend todmüde ins Bett falle.

Interview: Sarah Pietrasanta



Bild: Sarah Pietrasanta

Ernst Rüegg vor dem Bioladen «BIOLINO» an der Weissensteinstrasse, 3008 Bern

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tel. 055 251 00 20

Das führende
Eierhaus in
Sachen Bio!



 **Hisex**

Ihr Partner für Hisex-Legehennen

Besuchen Sie unsere Internetseite
mit aktuellen Informationen
für Kunden und Lieferanten!

 **kagfreiland**

www.hosberg.ch

 **BIO
SUISS**



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Iso-vitmin[®]

Aktion Mineralstoffe

Attraktive Aktionspreise an Stelle eines Geschenks!

- 8733 Universal Natura Würfel, ausgeglichen
- 8735 Magvit Natura Würfel, mit 12% Mg
- 8736 Calphomag Natura Griess, phosphorreich

Für die Weidesaison

- 8738 Leckeimer Natura, mit 6 % Mg, 20 kg/Stk.
- 8720 Leckstein selenreich, mit 70 mg/kg Selen, 12 kg/Stk
- 8721 Leckstein Natura, 17 % Ca, 6 % P, 12 kg/Stk

Wir beraten Sie gerne:

Mühle Rytz AG
3206 Biberen
Tel. 031 754 50 00
www.muehlerytz.ch
mail@muehlerytz.ch
und Ihr regionaler
Verkaufsberater



PROVIMI KLIBA



bioaktuell

Das Magazin der Biobewegung (Bäuerinnen, Verarbeiter, Handel). Erscheint monatlich mit zwei Doppelnummern (Juli und Dezember).



Herausgeber:
FiBL und Bio Suisse

ÖKOLOGIE & LANDBAU

Für Agrarfachleute, Berater, Biobäuerinnen, Gärtner, Konsumentinnen ...
Erscheint viermal jährlich.
Informiert umfassend über Forschung, Praxis und Markt des Biolandbaus. Mit aktuellen FiBL-Seiten.

abo



Herausgeber: Stiftung Ökologie und Landbau (SÖL).
D-67089 Bad Dürkheim

Bestelltalon

Ich abonniere «bio aktuell». Zehn Ausgaben kosten mich Fr. 49.– (Ausland Fr. 56.–).

Ich abonniere «Ökologie & Landbau»: vier Ausgaben für Fr. 42.–.

Ich stehe noch in Ausbildung/bin erwerbslos. Ich lege die Kopie eines Nachweises bei und abonniere «Ökologie & Landbau» zum ermässigten Tarif: vier Ausgaben für Fr. 31.–.

«Ökologie & Landbau» für Firmen/Organisationen Fr. 61.–

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

Einsenden an FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, bioaktuell, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick

Herausragende Knospe-Produkte werden prämiert

Knospe-Produkte erfüllen hohe technologische Anforderungen: schonende Verarbeitung, minimaler Einsatz von Zusatzstoffen, keine Aromatisierung, keine Färbung. Es sind wahrhaftige Produkte, die genau das halten, was sie versprechen. Knospe-Produkte sollen auch bezüglich der sensorischen Qualität Premium-Produkte sein. Die Bio Suisse startet dieses Jahr ein Projekt, um sowohl Herstellerinnen von Knospe-Produkten als auch Konsumenten für dieses Thema zu sensibilisieren.

Die Produkteprämierungen sollen das Image der Knospe stärken und einen Werbeeffect für Knospe-Produkte erzielen. Für das Jahr 2006 wurden die Produktgruppen Brot und Wurstwaren gewählt. Die eingereichten Produkte werden nach den Aspekten Aussehen, Geruch, Geschmack und allgemeiner Eindruck beurteilt und dann in die

Kategorien «prämiert» und «nicht prämiert» eingestuft. Die Bio Suisse wird die Resultate der Prämierung in geeigneter Form publik machen; Produkte, die in die Kränze gekommen sind, erhalten eine Urkunde. Die Hersteller der nicht prämierten Produkte erhalten eine fachliche Rückmeldung, wie ihre Produkte abgeschnitten haben. Herausragende Knospe-

Produkte erhalten eine Sonderauszeichnung.

Die Bio Suisse hofft auf eine rege Teilnahme und freut sich auf dieses interessante Projekt! Bitte das Anmeldeformular bis spätestens zum 5. Mai 2006 ein-senden.

Sabine Würth, Bio Suisse

Rahmenbedingungen für die Teilnahme

Teilnehmer

Knospe-Lizenznehmer und Knospe-Produzentinnen

Einzureichende Unterlagen

Rezeptur und Herstellungsbeschrieb der angemeldeten Produkte. Bitte beachten Sie, dass unvollständig eingereichte Dossiers nicht bearbeitet werden können!

Produktgruppen 2006

Wurstwaren: Trocken-, Roh-, Brat- und Kochwurst, Brühwurst (zum Warm- oder Kaltverzehr)

Brot: Weiss-, Halbweiss-, Ruch- und

Sauerteigbrot, Vollkornbrot, Spezialbrote, Zopf (ungesüsste Milchteigbrote). Kein Kleingebäck.

Es sind ganze Brote oder Würste mit mindestens 250 g Gesamtgewicht einzureichen.

Voraussetzungen für eingereichte Knospe-Produkte

- Das Produkt wird gemäss den Bio Suisse Richtlinien und Weisungen produziert.
- Das Produkt ist ganzjährig oder saisonal regelmässig im Angebot.
- Das Produkt wird regelmässig nach

eingereichter Rezeptur in definierter Qualität hergestellt.

Kosten für die Teilnahme

Erstes Produktmuster: Fr. 70.–

Jedes weitere Muster: Fr. 50.–

Zeitplan

5.5.2006 Ablauf Anmeldefrist

23.–25.6.2006 Bekanntgabe der Ergebnisse und Prämierung am BioMarché in Zofingen

Weitere Auskünfte

Sabine Würth, Leiterin Labelvergabe Verarbeitung und Handel der Bio Suisse, Tel. 061 385 96 15

Anmeldung Projekt Qualitätsprämierung von Knospe-Produkten

Name/Firma	
Adresse	
Tel./Fax/E-Mail	
Verantwortliche Person für Knospe-Produkte	bio.inspecta-Nr.
Lizenznehmer Bio Suisse <input type="checkbox"/>	Hofverarbeiter Bio Suisse <input type="checkbox"/>

Anmeldung folgender Produkte

Sachbezeichnung gemäss LMV	Produktename

Zu jedem Produkt müssen separat die vollständige Rezeptur und der detaillierte Herstellungsbeschrieb eingereicht werden. Unvollständige Dossiers können nicht bearbeitet werden.

Die Kosten für das erste Produktmuster betragen Fr. 70.–, für jedes weitere Produktmuster je Fr. 50.–.

Die Unterlagen sind bis 5. Mai 2006 einzureichen an Bio Suisse, Frau Elisabeth Weber, Margarethenstrasse 87, 4053 Basel.



www.ofm.ch

OFM
Vereinigung
für das Ostfriesische Milchschafer

Milchschaferhaltungskurs

Sind Sie an Milchschafern interessiert? Beabsichtigen Sie einen Kauf? Was müssen Sie wissen, wenn Sie diese Tiere artgerecht halten und ihre kostbare Milch gewinnen wollen? Halten Sie bereits Milchschafer, möchten jedoch Ihr Wissen vertiefen und sicherer werden bei tierpflegerischen Arbeiten?

Wir bieten einen Kurs an am **22./23. April 2006** in der Nähe von Hasle-Rüegsau. Kosten mit Unterkunft und Verpflegung und inkl. Kursunterlagen Fr. 270.-, Auskunft und Anmeldeunterlagen erhalten Sie unter

Tel. 034 461 71 33



Landwirtschaftliches Bildungs- und Beratungszentrum
Centro di formazione e consulenza agraria
Center da furnaziun e cussegliaziun agricola

Landwirt/Landwirtin mit Spezialrichtung Biologischer Landbau am LBBZ Plantahof

Neu wird bei uns die Ausbildung zum Landwirt mit Spezialrichtung Biologischer Landbau in der Grundausbildung und in der Zweitausbildung in separaten Bioklassen angeboten. Lernende und Lehrkräfte können vertieft auf die Bedürfnisse des Biolandbaus eingehen und Themen gezielt erarbeiten.

Nach den zwei praktischen Lehrjahren, wovon mindestens eines auf einem Bio-Lehrbetrieb absolviert werden muss, können sich die Lernenden am Plantahof in der Jahresschule (Berufsfachschule) und in der Zweitausbildung in einer separaten Bio-Klasse auf den Lehrabschluss mit Spezialrichtung Biolandbau vorbereiten.

Der Unterricht ist vielseitig gestaltet mit Übungen in unseren Werkstätten und unserem bekannten Gutsbetrieb. Ergänzt wird das Angebot mit einer grossen Auswahl an Wahlfächern.

Dadurch wird die Ausbildung für junge Biolandwirte noch attraktiver.

Interessenten melden sich bei:

Ruedi Wenger, LBBZ Plantahof, 7302 Landquart
Telefon 081 307 45 15 oder ruedi.wenger@plantahof.gr.ch
www.plantahof.ch

Diese Ausbildung wird am LBBZ Plantahof wie auch am Inforama Rütli in Zollikofen angeboten.

BRC – IFS – HACCP – Eurepgap – ISO 22000 – ISO 9001:2000

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

(Systemicherheitsanalyse, Gefahrenportfolio, Risikoanalysen)

Speziell für KMU

(günstige Preise, Beratung, Dokumente erstellen und schreiben)

einfach – verständlich – gut
(Zitat der Zertifizierungsstelle)

Voser – QM • Tel. 062 295 52 73 • ajvoser@yetnet.ch

Biologische Samen

& ökologisches Gartenzubehör...

(Katalog gegen frankiertes C5-Couvert, Fr. 1.10)



Susanne & Adrian Jutzet Jossi

CH-2019 Chambrelin NE / Tel. 032 855 14 86

Fax. 032 855 10 58 / biosem@biosem.ch



Bio-Samen
Semences bio
Sementi bio

E-shop: www.biosem.ch



Auf Bio-Mutterkuhbetrieb in der Zentralschweiz
suchen wir per Herbst 2006

erfahrenen Biolandwirt als Betriebsleiter.

Wir freuen uns auf Sie.

Chiffre BA 105-3011015, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick

Bioland, FiBL, KÖN, BioAustria

Grenzenloses Wissen: Merkblätter für den Biolandbau

Deutsche, österreichische und Schweizer Biolandbau-Organisationen bieten länderübergreifend Fachwissen an und haben dafür eine gemeinsame Merkblattreihe begründet.

In einer bisher einmaligen Kooperation bieten die Bioland-Beratung, Bio Austria, das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und das Kompetenzzentrum ökologischer Landbau (KÖN) gemeinsam Merkblätter zu aktuellen Fachthemen des biologischen Landbaus an.



Neue Zertifikate und ein kleines p

Ab diesem Jahr sehen die Biozertifikate anders aus. Dies verlangt die Akkreditierungsstelle des Bundes. Die Etiketten aller Bioprodukte erhalten zudem neu ein kleines p.

Ab diesem Jahr sehen die Biozertifikate anders aus. Die bio.inspecta hat in ihrem Biobrief vom Dezember und im Newsletter darüber informiert. Die Anpassungen waren notwendig, um den Auflagen der Akkreditierungsstelle SAS zu genügen. Damit deshalb nicht zusätzliche Dokumente geschaffen werden mussten, stehen neu auch in der Landwirtschaft die zertifizierten Produkte samt Vermarktungseinschränkungen auf dem Zertifikat und nicht mehr in einem zusätzlichen Brief. Die wichtigsten Neuerungen:

■ Biozertifikat und Labelanerken-

nungsurkunde werden neu getrennt. Das bedeutet, auf dem Zertifikat steht nur noch, nach welchen Richtlinien welche Produkte eines Betriebes zertifiziert werden.

■ Die Labelanerkennung Landwirtschaft wird auf einem separaten Dokument gedruckt und dem Zertifikat beigelegt. Beide Dokumente werden, um Kosten zu sparen und die Umwelt zu schonen, gemeinsam bei der bio.inspecta gedruckt und versendet. In der Verarbeitung wird die Labelanerkennung wie bisher von der Bio Suisse erstellt.

■ Die Deklaration der Zertifizierungsstelle auf den Produkten muss durch ein kleines p (für Produkte) ergänzt werden und lautet neu entweder: Bio-Zertifizierung: SCESp 006 oder

Bio-Zertifizierung: bio.inspecta AG

Für noch vorhandene Etiketten besteht eine Übergangsfrist von zwei Jahren, sie können noch bis zum 31.12.2007 verwendet werden. Neudrucke und nicht vorgedruckte Etiketten müssen ab sofort angepasst werden.

Frank Rumpe, Geschäftsführer bio.inspecta

	<p>Testverarbeiter Postfach 5070 Frick bi-Nr. 30056</p> <p>Der Betrieb stellt Produkte nach folgenden Anforderungen her:</p> <p>CH Bio-Verordnung Demeter Bio Suisse</p> <p>Folgende Produkte sind zertifiziert:</p> <table border="0"> <tr> <td>Backwaren</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dinkelstängeli mit Olivenöl</td> <td>CH Bio-Verordnung, Bio Suisse</td> </tr> <tr> <td>Vollkornstängeli</td> <td>CH Bio-Verordnung, Bio Suisse</td> </tr> <tr> <td>Gärungessig</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Aceto basamico</td> <td>CH Bio-Verordnung</td> </tr> <tr> <td>Apfelessig</td> <td>CH Bio-Verordnung, Bio Suisse</td> </tr> <tr> <td>Apfelessig trüb</td> <td>CH Bio-Verordnung, Bio Suisse</td> </tr> <tr> <td>Rotweinessig</td> <td>CH Bio-Verordnung, Bio Suisse</td> </tr> <tr> <td>Weissweinessig</td> <td>CH Bio-Verordnung, Bio Suisse</td> </tr> <tr> <td>Gemüsekonserven</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cornichons</td> <td>CH Bio-Verordnung, Bio Suisse</td> </tr> <tr> <td>Dörrbohnen</td> <td>CH Bio-Verordnung, Bio Suisse</td> </tr> <tr> <td>Essig-Gurken</td> <td>CH Bio-Verordnung, Bio Suisse</td> </tr> <tr> <td>Passata die pomodoro</td> <td>CH Bio-Verordnung</td> </tr> </table> <p>Weitere Produkte auf den Folgeseiten 2 - 6</p> <p>Frick, den 09.03.2006</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  Frank Rumpe Geschäftsführer </div> <div style="text-align: center;">  Regula Bickel Verantwortliche Qualitätsmanagement </div> </div> <p><small>Dieses Zertifikat Nr. ZE-7019-2005 bleibt gültig bis zur Ausstellung eines neuen Zertifikates, längstens bis 31.12.2007. Vorbehalten bleibt ein Widerruf durch bio.inspecta. Änderungen werden strafrechtlich geahndet. Die oben genannten privatrechtlichen Marken dürfen nicht ohne gültige Anerkennungsurkunde des Markeninhabers verwendet werden.</small></p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;">  <p>bio.inspecta AG SCESp 006 Ackerstrasse • CH-5070 Frick • Telefon +41 (0)62 8656300 • www.bio-inspecta.ch</p> </div>	Backwaren		Dinkelstängeli mit Olivenöl	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse	Vollkornstängeli	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse	Gärungessig		Aceto basamico	CH Bio-Verordnung	Apfelessig	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse	Apfelessig trüb	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse	Rotweinessig	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse	Weissweinessig	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse	Gemüsekonserven		Cornichons	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse	Dörrbohnen	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse	Essig-Gurken	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse	Passata die pomodoro	CH Bio-Verordnung	<p style="text-align: center;">Muster-Esempio Hans und Maria Waldstrasse 8000 Zürich bi-Nr. 1</p> <p>Die Produkte des Betriebes sind nach folgenden Anforderungen zertifiziert:</p> <p>CH-Bio-Verordnung Bio Suisse</p> <p>Davon ausgenommen sind folgende Produkte: Sie müssen gemäss dem unten stehenden Status vermarktet werden. Die Vermarktungsaufgaben gelten bis zur angegebenen Frist.</p> <table border="0"> <thead> <tr> <th>Nicht Anerkannt?</th> <th>gemäss</th> <th>bis</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mastschwein 25 - 100 kg,</td> <td>CH-Bio-Verordnung, Bio Suisse</td> <td>31.12.2007</td> </tr> <tr> <td>Remonten (Stück)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Roggen</td> <td>CH-Bio-Verordnung, Bio Suisse</td> <td>31.12.2007</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><small>Ernte 06</small></p> <p><small>* Produkte mit dem Status Nicht anerkannt dürfen nicht mit dem Hinweis auf biologische Landwirtschaft oder das entsprechende Label gekennzeichnet werden.</small></p> <p>Frick, den 09.03.2006</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  Frank Rumpe Geschäftsführer </div> <div style="text-align: center;">  Regula Bickel Verantwortliche Qualitätsmanagement </div> </div> <p><small>Dieses Zertifikat Nr. BL-00002-2006 bleibt gültig bis zur Ausstellung eines neuen Zertifikates, längstens bis 31.12.2007. Vorbehalten bleibt ein Widerruf durch bio.inspecta. Änderungen werden strafrechtlich geahndet. Die oben genannten privatrechtlichen Marken dürfen nicht ohne gültige Anerkennungsurkunde des Markeninhabers verwendet werden.</small></p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;">  <p>bio.inspecta AG SCESp 006 Ackerstrasse • CH-5070 Frick • Telefon +41 (0)62 8656300 • www.bio-inspecta.ch</p> </div>	Nicht Anerkannt?	gemäss	bis	Mastschwein 25 - 100 kg,	CH-Bio-Verordnung, Bio Suisse	31.12.2007	Remonten (Stück)			Roggen	CH-Bio-Verordnung, Bio Suisse	31.12.2007
Backwaren																																										
Dinkelstängeli mit Olivenöl	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse																																									
Vollkornstängeli	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse																																									
Gärungessig																																										
Aceto basamico	CH Bio-Verordnung																																									
Apfelessig	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse																																									
Apfelessig trüb	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse																																									
Rotweinessig	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse																																									
Weissweinessig	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse																																									
Gemüsekonserven																																										
Cornichons	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse																																									
Dörrbohnen	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse																																									
Essig-Gurken	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse																																									
Passata die pomodoro	CH Bio-Verordnung																																									
Nicht Anerkannt?	gemäss	bis																																								
Mastschwein 25 - 100 kg,	CH-Bio-Verordnung, Bio Suisse	31.12.2007																																								
Remonten (Stück)																																										
Roggen	CH-Bio-Verordnung, Bio Suisse	31.12.2007																																								

So sehen die neuen Biozertifikate aus, oben das für Verarbeitungs- und Handelsbetriebe, rechts das für landwirtschaftliche Produktionsbetriebe. Abgedruckt ist hier die elektronische Variante, herunterladbar von www.bio-inspecta.ch. Die Zertifikate sind natürlich auch ausgedruckt auf Papier erhältlich.

Neue Verträge für Knospe-Betriebe

Im Mai erhalten alle Bio Suisse Betriebe neue Produktionsverträge zur Unterschrift zugestellt. Der Vertrag regelt die Zusammenarbeit zwischen der Labelinhaberin Bio Suisse und dem Landwirtschaftsbetrieb als Labelnehmer, die Rechte und Pflichten beider Parteien. Vor acht Jahren – nachdem die Bio Suisse die Zertifizierung ausgelagert hatte – wurde der Vertrag letztmals überarbeitet. Mit der Einführung der Pflichtmitgliedschaft für Knospe-Betriebe, die Biomilch in Verkehr bringen, sind erneut Anpassungen nötig.

Ein Knospe-Betrieb erhält mit der Mitgliedschaft bei der Bio Suisse automatisch das Recht zur Benützung der bekannten Schutzmarke Knospe. Der Produktionsbetrieb verpflichtet sich damit, die strengen Bio Suisse Richtlinien einzuhalten und dies jährlich durch eine anerkannte Kontrollstelle prüfen zu lassen.

Das seit 25 Jahren umgesetzte Erfolgskonzept ist Garant für die hohe Glaubwürdigkeit der Knospe bei den Konsumentinnen und Konsumenten. Die Attraktivität der Knospe steht und fällt mit dem Vertrauen der Verbraucher. Der Produktionsbetrieb verpflichtet sich mit der Unterzeichnung des Vertrages zudem zur Zahlung der Bio Suisse Beiträge und der Kosten der unabhängigen Kontroll- und Zertifizierungsstelle.

Was ändert im Vertrag?

Im April 2005 hat die Delegiertenversammlung die Bio Suisse Richtlinien mit einem neuen Teil «Vermarktungsrichtlinien» ergänzt. Neben den Vorschriften für die Herstellung von Knospe-Produkten kann die Bio Suisse Delegiertenversammlung allgemeingültige Vorschriften für die Vermarktung von Bioprodukten erlassen. Dies wurde nötig, damit bei der Vermarktung von Biomilch Trittbrettfahrer in die Verantwortung der Überschussverwertung mit einbezogen werden können. Damit die Bio Suisse säumige Betriebe sanktionieren kann, müssen die Produktionsverträge ergänzt werden.

Neu wird auch die Informationspflicht der Bio Suisse geregelt. Bisher war der Dachverband verpflichtet, Änderungen im Wortlaut den Produzenten zuzustellen oder im bioaktuell, dem Publikationsorgan, der Bio Suisse zu veröffent-

lichen. Das Regelwerk hat jedoch heute einen grossen Umfang angenommen, sodass es nicht mehr in jedem Fall sinnvoll ist, den Betrieben alle Dokumente zukommen zu lassen. Wirkungsvoller sind oft aufbereitete Informationen im «bioaktuell», zusammen mit dem Hinweis, wo sich der ganze Text herunterladen oder als Ausdruck auf Papier bestellen lässt. Wichtige Themen werden bereits heute in Form von Merkblättern der Verbandszeitschrift beigelegt, zum Beispiel Ende Jahr eine Zusammenstellung der Richtlinienänderungen. Das gesamte Regelwerk steht selbstverständlich den Knospe-Betrieben zur Verfügung: Es kann über die Internetseite www.bio-suisse.ch heruntergeladen werden oder gratis auf CD-ROM oder als Papierversion auf der Geschäftsstelle bestellt werden.

Die Bio Suisse wird in Zukunft die Adressen, Betriebsnummern und den Knospe-Status der Mitgliedbetriebe veröffentlichten können. Die restlichen Daten werden weiterhin vertraulich behandelt. Die Bio Suisse hat so die Möglichkeit, auf Anfrage von Dritten zu einzelnen Betrieben den Knospe-Status bekanntzugeben. Nicht zulässig ist weiterhin die Herausgabe von Adressensätzen an Dritte. Eine Internetabfrage ist zurzeit nicht möglich. Sollte diese eingeführt werden, kann ein Betrieb seine Anzeige sperren lassen.

Mitreden vom Feld bis auf den Teller

Jeder Knospe-Betrieb hat über seine Bio Suisse Mitgliedorganisation ein Mitspracherecht und kann direkt auf die Bio Suisse Richtlinien Einfluss nehmen. Die Bio Suisse wiederum hat Einflussnahme auf die Bioverordnung. Die Entscheidungsträger der Bio Suisse sind die Knospe-Biobäuerinnen und -Biobauern. Die Mitgliedorganisationen wählen 100 Vertreterinnen und Vertreter in das oberste Organ der Bio Suisse, die Delegiertenversammlung. Die Delegierten wählen das Leitungsorgan der Bio Suisse: den neunköpfigen Vorstand. Die klaren und ver-

ständlichen Strukturen erlauben eine zeitgemässe Verbandsarbeit: Mitsprache der Mitglieder und Gewähr der Handlungsfähigkeit des Verbandes.

Die Bio Suisse vereinigt über 90 Prozent der Schweizer Biobetriebe unter einem Dach. Das verleiht der Biobewegung Kraft und Einflussmöglichkeit gegenüber den stark gebündelten nachgelagerten Sektoren – Verarbeitung, Handel und Grossverteiler.

Die Bio Suisse feiert im Jahr 2006 den 25. Geburtstag und ist stolz darauf, mit der Knospe die ganze Kette – vom Feld bis auf den Teller – partnerschaftlich einzubinden. Mit der Knospe haben es die Biobäuerinnen und Biobauern geschafft, eine direkte Bindung zu den Konsumierenden herzustellen. Damit sind wir gut vorbereitet für die zukünftige Liberalisierung der Märkte.

Die Mitgliedschaft zahlt sich aus

In den vergangenen zehn Jahren hat die Bio Suisse einen grossen Mehrwert für die Knospe-Betriebe geschaffen, sei es beim Getreide, beim Gemüse, bei der Milch oder bei den Eiern. Selbst in Märkten, die stark unter Druck stehen, gab es grosse Erfolge zu verzeichnen: Von 2002 bis 2004 konnte zum Beispiel durch Vertragsarbeit mit 10 000 Knospe-Schlachtschweinen pro Jahr ein Mehrpreis von einem Franken pro Kilogramm Schlachtgewicht erzielt werden. Das ergibt einen Mehrwert von rund Fr. 800 000.– pro Jahr für die betroffenen Knospe-Schweineproduzenten.

Die Knospe geniesst einen sehr hohen Bekanntheitsgrad. Die Bio Suisse pflegt das Label stetig mit einer wirkungsstarken Summe von Marketinggeldern aus den Händen der Produzierenden, Verarbeiterinnen und Händler. Auf den wichtigsten Absatzmärkten (Milch, Fleisch, Getreide, Obst, Eier) übernimmt die Bio Suisse Verantwortung durch Marktkoordination. Dank Transparenz, Marktplanung und Koordination wird das Angebot auf die Nachfrage ausgerichtet.

Ihre Meinung ist gefragt

Was halten Sie von den neuen Verträgen mit der Bio Suisse? Schreiben Sie uns! bioaktuell@fibl.org, Ackerstrasse, 5070 Frick, Fax 062 865 72 73.

In der heutigen agrarpolitischen Umbauphase ist dies eine der grössten Herausforderungen für die Bio Suisse. Knospe-Bäuerinnen und -Bauern arbeiten in Fachkommissionen aktiv mit und beteiligen sich an Preisverhandlungen. Die Knospe-Betriebe haben dank Marktkoordination eine stärkere Verhandlungsposition gegenüber grossen Abnehmern. Ein ruinöser Preiskampf unter den Produzenten muss dringend verhindert werden. Den bereits tiefen Preisen für Lebensmittel müssen wir Sorge tragen. Durch geeintes Auftreten haben wir Einfluss.

Biobäuerinnen und Biobauern beteiligen sich aktiv am Marktzugang. Die zwei bedeutendsten Grossverteiler Coop und Migros kaufen Bioprodukte aus der Schweiz ausschliesslich aus Knospe-Betrieben. Grossverteiler brauchen einen zuverlässigen Ansprechpartner, welcher ihnen die Bioqualität garantiert. Dies bietet die Bio Suisse mit den 6100 Mitgliedern (Knospe-Landwirtschaftsbetriebe) und rund 750 Lizenznehmern (Verarbeiterinnen, Handelsbetriebe, Importeure).

Inlandproduktion schützen

Die Bio Suisse garantiert weltweit das Prinzip der Gleichwertigkeit der Richtlinien. Damit wird verhindert, dass weniger konsequent produzierte Bioprodukte unter dem Knospe-Label importiert werden. Dank der Bio Suisse Importkoordination wird die Knospe-Inlandproduktion bevorzugt; Flugimporte sind klar untersagt, ebenso der Import von Frischprodukten aus Übersee, die in Europa angebaut werden.

So nehmen die Schweizer Biobauern direkt Einfluss auf den Import von Bioprodukten. Nicht mitreden können wir beim Import ohne Knospe. Deshalb ist es wichtig, dass Schweizer Biobetriebe im Dachverband Bio Suisse Mitglied sind. Die billige ausländische Konkurrenz droht uns sonst mittelfristig zu überrollen.

Die Bio Suisse hat ein professionelles Krisenmanagement aufgebaut und kann im Bedarfsfall rasch reagieren, zum Beispiel bei Rückstandsfällen. Die Bio Suisse rückt die Knospe und die Biobetriebe in den Medien in ein gutes Licht und vertritt die Biobetriebe in der Politik und bei den Behörden. Auf der Geschäftsstelle arbeiten rund 35 Leute im Dienst der Knospe-Biobäuerinnen und -Biobauern und der Lizenznehmer.

Christian Voegeli, Bio Suisse



Bild: Bio Suisse

Bei den Frischprodukten legte der Biomarkt im letzten Jahr zu. Biofrüchte brillierten mit einem Wachstum von 14 Prozent.

Bio trotz Billigwelle

Erstmals in der 25-jährigen Geschichte der Bio Suisse war die Zahl der Biobetriebe im Jahr 2005 leicht rückläufig. Der Biogesamtmarkt behauptete sich allerdings auf hohem Niveau – und dies trotz des rauen Gegenwinds aus den Billigpreis-Regalen. Der Umsatz mit Bioprodukten sank 2005 um knapp 0,5 Prozent auf 1,183 Milliarden Franken.

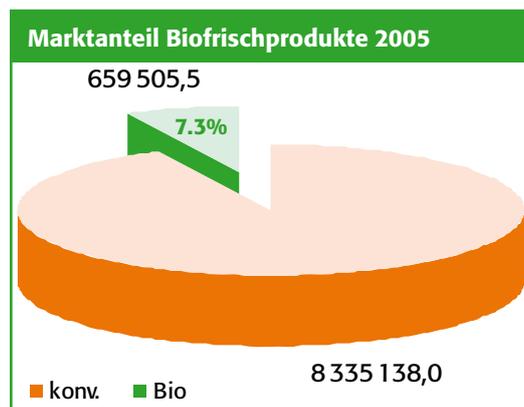
Die Dynamik in den einzelnen Teilmärkten ist ganz unterschiedlich. Biofrüchte, Biogemüse und Bioeier legten stark zu, bei Biofleisch und Biomilch harzte der Absatz. Mit einer Pro-Kopf-Ausgabe von 160 Franken für Bioprodukte bleiben die Schweizerinnen und Schweizer die Weltmeister.

Beliebt sind bei Konsumentinnen und Konsumenten die Frischprodukte. Sie erzielten 2005 einen Umsatz von 660 Millionen Franken. Dies ist ein Plus von knapp 2,5 Prozent gegenüber dem Vorjahr und entspricht einem Marktanteil von 7,3 Prozent. Markante Wachstumsraten verzeichnen Bioeier (+ 8 Prozent), Biofrüchte (+ 14 Prozent) und Biogemüse (+ 5 Prozent). Der Umsatz mit Biomilch hingegen sank um 7 Prozent auf 82 Millionen Franken.

Leichter Rückgang bei den Produzenten

Heute arbeiten 6114 Landwirtschaftsbetriebe in der Schweiz nach den Richtlinien der Bio Suisse. Das sind rund

11 Prozent aller Landwirtschaftsbetriebe. Dieser Anteil blieb im Vergleich zum Vorjahr identisch. Die bewirtschaftete Biofläche hat von 112 000 auf 113 000 Hektar zugelegt. Dennoch ist die Anzahl Betriebe erstmals leicht rückläufig: Im Jahr 2005 hat die Anzahl der Knospe-Betriebe um 166 oder 2,6 Prozent abgenommen. jf



Quelle: IHA Consumer-Tracking

Der Marktanteil der Biofrischprodukte in der Schweiz erreichte 7,3 Prozent. Die Umsatzzahlen sind in tausend Franken angegeben.

Knospe wird noch sozialer

Im Gegensatz zu vielen anderen Labels im In- und Ausland ist die Aussage der Knospe klar und deutlich. Sie steht für ökologisch und umweltgerecht hergestellte Produkte. Mit den neuen Sozialstandards, über welche die Delegiertenversammlung am 19. April abstimmen wird, steht die Knospe in Zukunft auch für «menschengerecht» hergestellte Lebensmittel. Was in den Richtlinien eine Lücke schliesst.

Nur im Einklang mit der Natur hat die Landwirtschaft Zukunft. Die biologische Landwirtschaft muss aber nicht nur umwelt-, sondern auch menschenverträglich sein. Längerfristig überlebensfähig sind Betriebe nur auf der Basis befriedigender Lebensbedingungen und angemessener Arbeitsverdienste.» Dies ist im Vorwort zu den Bio Suisse Richtlinien unter dem Titel «Landwirtschaft mit Zukunft» festgehalten. An ihrer Versammlung vom 19. April werden die Delegierten der Bio Suisse diese Präambel präzisieren können, wenn sie über die Ergänzung der Richtlinien mit einem Abschnitt zu sozialer Verantwortung auf den Höfen abstimmen.

Zu schon bestehenden Themen sind die Richtlinien in den vergangenen Jahren immer detaillierter ergänzt worden. Neue Themen wurden hingegen kaum behandelt. Ein wichtiger neuer Schwerpunkt ist soziale Gerechtigkeit. Andere Labelgeber ausserhalb der ökologischen Landwirtschaft können sich mit ihren

Soziallabels profilieren. Die Bio Suisse hat hier Nachholbedarf.

Gerecht für alle

In einem ersten Schritt soll die Verpflichtung zu grundlegenden und gerechten Anstellungsbedingungen festgehalten werden. In einem zweiten Schritt wird sich die Bio Suisse dann der Frage des fairen Handels und der fairen Preise annehmen. Der Bogen wird erst dann fertig geschlagen sein, wenn über die gerechte Preisgestaltung auch die Betriebsleiter und Betriebsleiterinnen zu fairen Bedingungen arbeiten können – wenn gerechte Arbeitsbedingungen für alle in der Landwirtschaft geschaffen sein werden.

Der zur Abstimmung vorgelegte Richtlinienentwurf ist ein Zusammenschluss aus den wichtigsten international bestehenden Regelwerken zu sozialen Anforderungen in der Landwirtschaft. Vergleicht man diesen Zusammenschluss mit dem in der Schweiz geltenden Recht (Obligationenrecht, Sozialversicherungsgesetz) oder mit den Normalarbeitsverträgen der Landwirtschaft (NAV), dann fällt auf, dass der grösste Teil über diese öffentlich-rechtlichen Bestimmungen bereits abgedeckt ist. Trotzdem: Die Bio Suisse will garantieren, dass Knospe-Betriebe diese Bestimmungen auch einhalten und dem Versprechen des Labels gerecht werden. Der neue Richtlinienartikel wird zudem ermöglichen, dass diese Anforderungen für korrekte Arbeitsbedingungen auch im Bereich der Importe umgesetzt werden können.

Leicht erfüllbarer Konsens

Da die Kernpunkte des neuen Richtlinienartikels auch rechtlich bereits gefordert werden, sind die neuen Anforderungen von den meisten Knospe-Betrieben auf Anhieb gut zu erfüllen. Die Kontrolle der sozialen Anforderungen soll denn auch mit einem System der Eigenverantwortung der Betriebsleiter eingeführt werden. Sie werden mit einem Bogen zur Selbsteinschätzung aufgefordert, die Situation auf ihrem Betrieb zu beleuch-

ten, allfällige Lücken zu verbessern und, falls notwendig, einen Massnahmenplan vorzuschlagen, um etwaige Mängel zeitnah zu beheben. Da die sozialen Anforderungen ein fester Bestandteil der Bio Suisse Richtlinien sind, wird deren Einhaltung auch während der regulären Betriebskontrolle geprüft.

In den zwei von der Bio Suisse lancierten Vernehmlassungsrunden haben sich fast alle Mitgliedorganisationen und Markenkommissionen positiv zur Einführung eines Richtlinienartikels im Bereich soziale Anforderungen geäussert. Während einige Mitgliedorganisationen den Detaillierungsgrad kritisiert haben, ging der vorgelegte Artikel anderen zu wenig weit. Mit dem für die DV nun vorliegenden Text ist ein guter Konsens gelungen, der im Spannungsfeld von internationalen Anforderungen, Konkurrenzlabeln und nationaler Gesetzgebung das Optimum herausholt – und der Knospe einen Zusatznutzen von grosser Tragweite verschafft.

Katia Ziegler, Mitglied der Arbeitsgruppe Sozialstandards der Bio Suisse



Bild: Alfred Schädeli

Wenn die Delegierten der Bio Suisse die Sozialstandards annehmen, schliessen sie eine Lücke in den Richtlinien.

Eckpunkte des neuen Artikels

- **Arbeitsverhältnis:** Schriftliche Verträge mit Angestellten, Mindestlohn (gemäss NAV resp. Branchenvorgaben), maximale Arbeitszeit (gemäss NAV).
- **Gesundheit und Sicherheit:** Ausbildung des Betriebsleiters/der Betriebsleiterin im Bereich der Unfallverhütung, Mitarbeit von Schulkindern und Anforderungen an Unterkünfte, die vom Betrieb zur Verfügung gestellt werden.
- **Gleichstellung:** Unabhängig von Herkunft und Religion sollen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für gleiche Leistungen gleich entschädigt werden.
- **Arbeiterrechte:** Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter müssen über ihre Rechte bezüglich Anstellungsfragen informiert sein und diese Rechte auch wahrnehmen können. kz



Ab 2008 werden die Wiederkäuer auf Biobetrieben voll mit Biofutter versorgt. Beim Raufutter dürfte die Umsetzung schwieriger werden als beim Kraftfutter.

100 Prozent Biofütterung für Wiederkäuer ab 1.1.2008?

Wie ich im «Das gilt neu im Biolandbau 2006» gelesen habe, können ab diesem Jahr nur noch 5 Prozent konventionelles Futter bei den Wiederkäuern eingesetzt werden. Gemäss Richtlinien wird eine 100-prozentige Biofütterung angestrebt. Gibt es schon einen Fahrplan, ab wann 100 Prozent Biofütterung für Wiederkäuer gilt?

» Antwort: Gemäss Schweizer Bioverordnung gilt ab 1.1.2008 die 100-prozentige Biofütterung für Wiederkäuer. Diesen Fahrplan hat das BLW von der EU-Bioverordnung übernommen. Die Bio Suisse Delegiertenversammlung vom Herbst 2002 hat unabhängig von der Bioverordnung die Richtlinien wie folgt ergänzt: «Ziel ist es, den Anteil von nichtbiologischen Kraftfutterkomponenten bei den Wiederkäuern bis zum 31.12.2006 gegen null Prozent zu reduzieren und bei den Nichtwiederkäuern bis zum 31.12.2008 so tief wie möglich zu halten. Der Einsatz von nichtbiologischen Raufutter-Komponenten soll so tief wie möglich gehalten werden.»

Die Delegierten haben im Frühling 2005 einen Schritt zur Umsetzung dieser Ziele in den Richtlinien beschlossen: Ab 2006 darf der konventionelle Anteil in der Fütterration bei den Wiederkäuern noch maximal 5 Prozent betragen. Bei den Nichtwiederkäuern können noch maximal 10 Prozent konventioneller Anteil in der Ration eingesetzt werden.

Der Bundesrat hat die Bioverordnung im November 2005 auf Grund ei-

ner Änderung in der EU-Bioverordnung angepasst, somit gilt für die Schweizer Bioverordnung die gleiche Regelung wie für Knospe-Betriebe. Die Bioverordnung geht aber noch weiter: Ab 1.1.2008 müssen die Wiederkäuer mit 100 Prozent Biofutter gefüttert werden. Weiter darf ab 1.1.2010 bei den Nichtwiederkäuern der konventionelle Anteil nur noch höchstens 5 Prozent betragen.

Zurzeit ist vor allem die Reduktion des konventionellen Anteils in der Wiederkäuerration im Gespräch. Es wird sich zeigen, welche Probleme diese Beschränkung in der Praxis bringt. Viele Knospe-Betriebe würden und könnten 100 Prozent Biokraftfutter einsetzen. Für die Futtermittelindustrie gab es bisher keine Probleme bei der Umsetzung. Gegenwärtig geht man davon aus, dass auch ein 100-prozentiges Biokraftfutter hergestellt werden kann. Anders schätzen wir die Lage beim Raufutter ein. Es ist offen, ob genügend Bioheu zur Verfügung stehen wird. Einige Knospe-Betriebe setzen beispielsweise konventionelle Zuckerrübenschnitzel oder konventionellen Biertreber in der Wiederkäuerration ein. Zuckerrübenschnitzel und Biertreber werden zum Raufutter gezählt (Anhang 3, «Definition Raufutter der Bio Suisse»). Diese Futtermittel müssten ersetzt werden.

Eventuell Zuchtconcept und Tierbestand anpassen

Die Bio Suisse Markenkommission Anbau (MKA) ist mit dem Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) im Gespräch, um Lösungen für dieses Problem zu finden.

Finden Sie es richtig, dass Wiederkäuer auf Biobetrieben bald mit 100 Prozent Biofutter gefüttert werden müssen? Schreiben Sie uns!

bioaktuell@fibl.org, Ackerstrasse, 5070 Frick, Fax 062 865 72 73

Es war in der Fütterung bisher immer die Strategie der Bio Suisse, praxistaugliche Lösungen mit entsprechender Übergangszeit zu finden. Einige Betriebe sind aber trotzdem gezwungen, ihre Fütterung und ihr Zuchtconcept umzustellen. Der Tierbestand muss unter Umständen noch konsequenter der Futtergrundlage des Betriebes angepasst werden. Das Futter von Dauer- und Kunstwiesen, frisch und konserviert von der eigenen Betriebsfläche, sollte reichen, um den Grundfutterbedarf der eigenen Wiederkäuer zu decken. Futterausfallrisiken wie Spätfrost oder früher Wintereinbruch sollten bei der Planung der Futterfläche einkalkuliert werden. Man kann nie zu viel Futter auf der Bühne haben!

Beatrice Moser, Bio Suisse



k Korrigendum zu Unigel

Im Artikel «Konfitürenherstellung mit Unigel» im bioaktuell Nr. 2 vom März 06 wurde auf Seite 18 die Bedingung für die Aufbrauchfrist von Unigel zu wenig klar formuliert. Deshalb hier die Präzisierung: Bäuerliche und gewerbliche Betriebe dürfen Unigel aufbrauchen, wenn dieses noch im Jahr 2005 gekauft wurde (Kaufquittungen als Beleg). Die Aufbrauchfrist dauert bis Ende 2006. Seit 1.1.2006 muss das mit der Knospe ausgezeichnete Biounigel gekauft werden.

Bio Suisse

Power für Biobauern.

bio.logisch aus der Schweiz.



Nach Jahrhunderten erstmals wieder auf Schweizer Böden geerntet und begutachtet: Bio-Leinsamen für Biofarm-Leinöl.

Die Biofarm Genossenschaft macht sich seit bald 35 Jahren in Anbau, Forschung und Vermarktung für den Schweizer Biolandbau stark. So sorgt sie derzeit mit dafür, dass auf Schweizer Biofeldern wieder Lein angepflanzt werden kann. Bald kommt das erste Öl ins Verkaufsregal. Die Versuche auf dem Feld und in der Mühle laufen. Gut beraten und engagiert begleitet von Biofarm-Berater Niklaus Steiner (062 957 80 52) und Hans-Ruedi Schmutz (032 392 42 44), Ihre kompetenten Partner für Brotgetreide, Futtergetreide, Körnerleguminosen, Ölsaaten, Tafel- und Verarbeitungsobst, Beeren und Früchte für die Verarbeitung.

BIOFARM
GENOSSENSCHAFT
KLEINDIETWIL
www.biofarm.ch

Gärtnerei am Hirtenweg

Wildstauden Kräuter Gemüsesetzlinge Obst & Beeren

seit 10 Jahren

freuen Sie sich mit uns

In unserem Jubiläumsjahr 2006 erhalten Sie gegen Abgabe dieses Inserates



10% Rabatt auf alle Wildstauden, Kräuter und Gemüsesetzlinge
(ausschliesslich auf genannte Produkte)

geniessen Sie bei uns den Frühling vom 15. bis 27. Mai mit Genuss pur

Hirtenweg 30 4125 Riehen Tel. 061 603 22 30
www.hirtenweg.ch

März Aktion Bio Junghennen



Bio Junghennen in den Farben :
Braun, Weiss, Amberlink

20 Wöchig Fr. 25.--

Grosszügige Mengenrabatte/ Abholung oder Lieferung

Robin Geisser
St. Gallerstrasse 9
9402 Mörschwil

Tel. 071 866 17 52
robin@geisser-trupro.ch
www.geisser-bio.ch

Bestelltalon

Ich möchte die «Beiträge» abonnieren
(10 Ausgaben Fr. 52.–, Ausland Fr. 57.– im Jahr)

Probeabonnement (4 Ausgaben Fr. 20.–)

Ich bin bioaktuell-Abonnent

Name

Adresse

Datum/Unterschrift

Einsenden an: Abodienst «Beiträge»,
Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft,
Postfach 344, 4144 Arlesheim, Fax 061 706 96 44.

BEITRÄGE

MAGAZIN ZUR FÖRDERUNG DER BIOLOGISCH-DYNAMISCHEN LANDWIRTSCHAFT, DEMETER.



2°06

NIKOLAI FUCHS STELLT DIE AUFGABEN DER SEKTION FÜR LANDWIRTSCHAFT AM GOETHEANUM VOR

Neu: Betriebsmittelliste für deutsche Biobetriebe

Nun hat auch Deutschland eine Hilfsstoffliste, sie heisst «Betriebsmittelliste für den ökologischen Landbau» und ist 2006 erstmals erschienen. Sie schafft für Biolandwirte, Beraterinnen und Kontrollstellen Klarheit, welche Betriebsmittelprodukte mit Blick auf die Prinzipien des Ökolandbaus geprüft und im Biolandbau einsetzbar sind. Die erste Ausgabe der Betriebsmittelliste führt über 350 Produkte von gut 70 Firmen auf. Herausgegeben wurde sie vom FiBL. FiBL

Die Betriebsmittelliste 2006 umfasst 80 Seiten und kann für 10.– Euro über www.shop.fibl.org, Best.Nr. 1410 bezogen oder zum gleichen Preis als Download abgerufen werden.



Erste mobile Sauna auf Biohof

Auf dem Biohof Schüpfenried von Fritz und Ursula Sahli in Uetligen BE steht die erste mobile Sauna der Schweiz. Sie wurde in einen alten Bauwagen eingebaut und steht auf freiem Feld mit Blick auf die Alpen. Zur Abkühlung dient eine Badewanne auf der Wiese. Die Anlage, die der Verein «Sauna an der Aare» betreibt, wurde zum Frühlingsanfang eingeweiht. als

Bioemmentaler weiterhin eingeschränkt

Die Produktion für Bioemmentaler bleibt eingeschränkt. Die Marktlage sei schlecht, schreibt der «Bioring Emmental» in einem Communiqué. Seit einem Jahr seien die Bioemmentaler-Käsereien in der Produktion um über 20 Prozent eingeschränkt. Diese bittere Feststellung hätten die rund 30 Produzenten für Bioemmentaler-Milch an ihrer Hauptversammlung in Bärau BE zur Kenntnis nehmen müssen. Laut dem Emmi-Vertreter Hugo Frehner steht beim Bioemmentaler eine Marktbereinigung an. Der Bioring Emmental wertet es aber positiv, dass aufgrund der Marktsituation Bioring, Biomilchpool und Emmi nun die Probleme gemeinsam lösen würden. Ein erster Schritt dazu sei der gemeinsame Auftritt an der BioFach in Nürnberg gewesen. sb



Bio Suisse an der BEA 2006

Vom 28. April bis 7. Mai 2006 ist die Bio Suisse erneut an der grössten Publikumsmesse im Espace Mittelland mit dabei. Die Knospe-Geflügelproduzenten präsentieren sich am Stand mit Informationen zur Legehennenhaltung und zur Pouletmast, mit Degustationen und einem Spiel mit Wettbewerb. Ein Auftritt, der in der aktuellen Situation zusätzliche Wichtigkeit erhält, da es möglich wird, sehr direkt und klar auf Fragen von Konsumentinnen und Konsumenten rund um die Vogelgrippe einzugehen. Besuchen Sie uns an der BEA: Halle 130, Stand B014. Muriel Lehmann, Bio Suisse

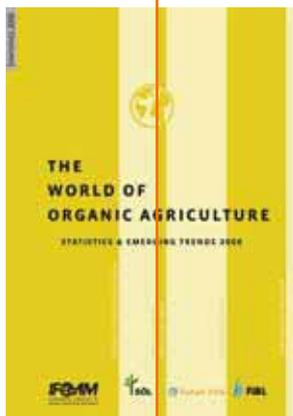
In Europa bricht der Geflügelkonsum ein

Seit dem Auftreten des H5N1-Virus ist in zahlreichen EU-Ländern der Geflügelkonsum eingebrochen. Besonders stark sind die Auswirkungen in Italien, wo der Konsum um 50 Prozent zurückgegangen ist. Um die Folgen für die betroffenen Landwirte abzufedern, will Rom 100 Millionen Euro zur Verfügung stellen. Auch Frankreich, wo der Rückgang 30 Prozent beträgt, hat 52 Millionen Euro zur Verfügung gestellt. Die Gelder stammen in beiden Fällen aus den nationalen Budgets. Der Kredit muss aber von Brüssel genehmigt werden. lid

Alter Bär neuer Redaktor

Auf der Redaktion bioaktuell hat es eine personelle Änderung gegeben. Seit Anfang März ist Markus Bär als Redaktor zurück auf dem Posten, den er bereits während über sieben Jahren innehatte und 2001 verliess. Der neue alte Bär arbeitet zu 50 Prozent für das Heft und führt daneben sein eigenes Text- und PR-Büro ediFORM. Er betreut die Redaktion zusammen mit dem bisherigen Redaktor Alfred Schädeli, der sein Pensum reduzierte, um sich vermehrt im Projekt Bio Schwand in Münsingen engagieren zu können. Die Redaktion ist überzeugt, durch diese Verstärkung künftig ein noch attraktiveres Blatt herausgeben zu können. als

Mehr als 31 Millionen Ökohektar weltweit



Die IFOAM, das FiBL und die SÖL haben Mitte Februar auf der BioFach die Studie «The World of Organic Agriculture» vorgestellt, die mit Unterstützung der NürnbergMesse erarbeitet wurde. Der Studie zufolge werden mittlerweile weltweit mehr als 31 Millionen Hektar ökologisch bewirtschaftet. Die grösste Biofläche befindet sich in Australien mit 12,1 Millionen Hektar, gefolgt von China (3,4 Mio) und Argentinien (2,8 Mio.). Deutschland liegt auf Platz sieben (fast 800 000 Hektar). Was den Anteil der Biofläche an der landwirtschaftlichen Nutzfläche angeht, so sind die europäischen Alpenländer – z.B. die Schweiz mit mehr als zehn Prozent – sowie Skandinavien Spitzenreiter. Deutschland liegt mit 4,5 Prozent an dreizehnter Stelle.

*Helga Willer und Minou Yussefi (Hrsg.): The World of Organic Agriculture – Statistics and Emerging Trends 2006. 8., vollständig überarbeitete Ausgabe, Bonn, Februar 2006, 200 Seiten, ISBN 3-934055-61-3, Fr. 25.–, EUR 16.–
Erhältlich über www.shop.fibl.org in gedruckter Form oder als kostenpflichtiger Download.*

Separate Bioklassen am Plantahof

Im Kanton Graubünden werden über 50 Prozent der Landwirtschaftsbetriebe nach den Richtlinien des biologischen Landbaus bewirtschaftet. Von den 88 Lehrbetrieben sind 41 Biobetriebe. Es ist deshalb logisch, dass die Ausbildung zum Biolandwirt konsequent ausgebaut wird.

Bereits in der Berufsschule wird im Unterricht der Biolandbau berücksichtigt, und die Lehrlinge können die Lehrabschlussprüfung 1. Teil in Spezialrichtung Biolandbau abschliessen. In der Landwirtschaftsschule haben die Schülerinnen und Schüler die Gelegenheit, die Spezialrichtung Biolandbau zu wählen und mit dem Fähigkeitsausweis in Spezialrichtung Biolandbau abzuschliessen. Im Frühjahr 2006 erhalten 19 Personen den Fähigkeitsausweis mit Spezialrichtung Biolandbau.

Mit der Umstellung der zweisemestrigen Winterschule auf die neue achtmonatige Berufsfachschule (Ende August bis Ende April) wird nun dem Anliegen von Bio Grischun und den Bündner Biolehrmeistern betreffend vertiefter Bioausbildung Rechnung getragen. In der Erstausbildung (Berufsfachschule) wie auch in der Zweitausbildung wird je eine separate Bioklasse geführt. Die Führung von separaten Klassen mit Schwergewicht Biolandbau kommt aber auch der Nachfrage der Lernenden und den Anliegen der Lehrpersonen entgegen. So können Themen des Biolandbaus im Unterricht gezielter bearbeitet und mit speziellen Übungen und Exkursionen ergänzt werden. Es entfällt eine ständige Auseinandersetzung mit Mitschülern, die eine andere Anbaumethode und Produktionsrichtung bevorzugen.

Der Plantahof verfügt mit dem Biobetrieb Ganda, der Limousin-Mutterkuhherde und den spezialisierten Lehrkräften über beste Voraussetzungen, um Biobauern, Braunviehzüchtern, Mutterkuhhaltern und Alpwirtschaftern eine ideale und zielgerichtete Ausbildung zu ermöglichen.

Ruedi Wenger, LBBZ Plantahof

Merkblatt zur Umstellung auf Bio – jetzt im Gratisdownload

Das Merkblatt «Umstellung auf Bio» ist aktualisiert worden. Es ist das Standardwerk für Neuumsteller und alle, die sich mit dem Gedanken an eine Umstellung auf Biolandbau beschäftigen. Das farbige Merkblatt geht auf alle wichtigen Fragen ein, die bei einem Betrieb vor und während der Umstellung anstehen:

Wie bereite ich mich auf die Umstellung vor? Wie ändern sich Betriebs- und Arbeitswirtschaft mit der Umstellung? Worauf ist bei der Vermarktung zu achten? Wie funktionieren Kontrolle, Zertifizierung und Labelvergabe? Wie nah ist mein Betrieb am Biolandbau? Was kann Schwierigkeiten bereiten – wo sind Lösungsansätze zu finden? Wo erhalte ich welche Information? Das 20-seitige Merkblatt mit der Bestellnummer 1001 kann aus dem FiBL-Shop (www.shop.fibl.org) gratis heruntergeladen werden, oder man bezieht es als Farbausdruck zum Preis von Fr. 6.– beim FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Fax 062 865 72 73, info.suisse@fibl.org.

Technische Panne führt zu Sprachsalat

Im Artikel «Schwung im Fachhandel führt zu Ärger», bioaktuell Nr. 1, März 06, Seite 9, verursachte auch eine bisher unerklärliche EDV-Panne Ärger: Eine Laune unseres Layoutprogramms führte zur Vermischung einer alten und der neuesten Textversion. Der Abschnitt nach dem Zwischentitel «Lieferstopp» wurde dabei bis zur Unleserlichkeit elektronisch zerhackstückt. So hätte er lauten sollen:

«Stichwort Festigkeit: Nach eigenem Bekunden hätten Bio Partner bis Ende Februar liefern können, finden jedoch, dass ein Entscheid mit solcher Tragweite auch sofort umgesetzt werden muss», und verschenken damit rund 800 000 Franken Umsatz.»

Die Redaktion bittet den Autor Matthias Wiesmann und alle Leserinnen und Leser um Entschuldigung. Und Bill Gates um eine Erklärung.

Markus Bär

Garten Schweiz

Das Positive zeigen: Auf dieses uralte pädagogische Prinzip setzt der neue Bildband «Garten Schweiz». Statt buchfüllend darüber zu jammern, wie tief greifend die Schweizer Landschaft bereits wegrationalisiert und zerstört wurde, beschränkt sich der 88-seitige Band auf die wichtigsten Fakten aus der Feder des Ökojournalisten Walter Hess. Und lässt Bilder sprechen, die so bezaubernd sind, dass sie den dringenden Wunsch wecken, die restlichen einheimischen Naturlandschaften zu erhalten. Ob Nostalgiker oder Modernistinnen – alle werden von den Aufnahmen der fünf Naturfotografen Marcus Gyger, Fernand Rausser, Heini Stucki, Peter Studer und Kurt Wyss berührt. Ein Buch zum Schwelgen und zum Nachdenken.

Walter Hess, Marcus Gyger, Fernand Rausser u.a.: «Garten Schweiz». Bolligen, Verlag Wegwarte, 88 Seiten, über 80 Farbfotos, Fr. 57.–. ISBN 3-9522973-0-5

Neue Vegetarierproduktlinie bei Coop

Coop entwickelt eine neue Produktlinie für Vegetarier unter dem Label Délicorn. Grundlage sind die Zutaten Soja/Weizen, Tofu/Weizen und Biogetreide. Alle Produkte sind durch die Schweizerische Vereinigung für Vegetarismus (SVV) zertifiziert, acht davon tragen die Bioknospe. In den vergangenen fünf Jahren hat der Absatz von vegetarischen Nahrungsmitteln um rund 50 Prozent zugenommen, Tendenz weiter steigend, berichtet die Lebensmittel-Fachpresse.

Délicorn-Produkte sind unter anderem als Gehacktes, Geschnetzeltes, Pfeffer-Grill-Steak, Biogemüseburger oder Yasoya-Curry erhältlich. Die Produkte enthalten einen Zubereitungstext oder eine Rezeptidee. Eine Möglichkeit, sie zu kosten, bieten derzeit die Coop-Restaurants mit Menüs mit Délicorn-Produkten. biofach



Merkblatt zum Pflanzenschutz im Gemüsebau überarbeitet

Die FiBL-Pflanzenschutzempfehlungen für den Biogemüsebau sind auf den neusten Stand gebracht: Berücksichtigt wurden insbesondere Änderungen in der Bewilligungspraxis für einzelne Pflanzenschutzmittel sowie neue Erkenntnisse aus Versuchen und der Praxis.

Auf 44 Seiten sind für 12 Gemüsearten (Gartensalate, Gemüsekohle, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Lauch, Bohnen, Randen, Spinat, Nüssler/Feldsalat, Gurken, Tomaten) die wichtigsten Pflanzenschutzempfehlungen für den Bioanbau zusammengefasst. Die Publikation informiert über Schaderreger, macht auf Vorbeugemassnahmen aufmerksam und gibt detaillierte Behandlungsempfehlungen bei Befall. Sie ergänzt die wöchentlichen Pflanzenschutzmitteilungen von Agroscope FAW Wädenswil und FiBL für den biologischen Gemüsebau in der Schweiz.

Das Merkblatt ist im FiBL-Beratungspaket Gemüsebau enthalten. Im FiBL-Shop ist es unter www.shop.fibl.org als kostenpflichtiger Download erhältlich (Bestellnr. 1284). Die gedruckte Version kostet Fr. 8.–.

Coop Naturaplan: Einbusse beim Fleisch

Zum ersten Mal seit dem Start 1993 musste Coop im letzten Jahr eine Umsatzeinbusse in der Produktlinie Naturaplan verzeichnen. Coop Naturaplan realisierte einen Umsatz von 1,05 Milliarden Franken. Das bedeutet gegenüber dem Jahr 2004 einen Rückgang um etwa 5 Prozent. Das Sortiment umfasst zurzeit 1800 Artikel, davon 1400 mit der Knospe ausgezeichnete Bioprodukte. Mit einem Anteil von rund 50 Prozent ist Coop klar Schweizer Marktleader im Biobereich.

Als Ursache nannte Hansueli Loosli, Vorsitzender der Geschäftsleitung, an der Bilanzmedienkonferenz vom 14. März einerseits die Preissenkungen um durchschnittlich 3 Prozent, die Coop vorgenommen habe. Andererseits habe die Billiglinie Prix Garantie zu einer «gewissen Kannibalisierung» des Naturaplan-Fleisches aus tierfreundlicher Haltung geführt. Die übrigen Produktgruppen haben ihre Umsätze halten können.

GRUNDAUSBILDUNG

Biolandbaukurs für Lehrlinge und Praktikanten

Wann
Mittwoch, 19. bis Freitag, 21. April
Wo
Inforama Rütli, 3052 Zollikofen

Inhalt
Pflanzenbau im Biolandbau (Bio Suisse Richtlinien, Futterbau, Pflanzenernährung und Düngung, Ackerbau, Betriebsbesichtigungen). Der Kurs richtet sich speziell an Lehrlinge, welche die LAP 1 Spezialrichtung Biolandbau ablegen wollen.
Kursleitung
M. Henauer, Inforama Seeland, 3232 Ins, Tel. 032 312 91 29
Kosten
Verpflegung und Unterkunft ca. Fr. 80.–, Betriebsbesichtigungen ca. Fr. 20.–

Auskunft, Anmeldung
bis 15. März bei Berufsbildungskommission Lobag, Hans König, Forelstrasse 1, 3072 Ostermundigen, Tel. 031 938 22 77

ACKERBAU

Bioackerbautagung
Wann
Dienstag, 11. April, 9.00–16.15
Wo
Bildungszentrum Wallierhof, Höhenstrasse 46, 4533 Riedholz
Inhalt
Aktuelles aus dem Ackerbau: Unkraut-, Schädlings- und Krankheitsregulierung; spezielle Produktionsmethoden unter der Lupe; Betriebsbesichtigung
Kursleitung
Peter Hügi, BZ Wallierhof, Riedholz,

Raphael Kottmann, Landw. Zentrum Ebenrain
Kosten
Fr. 60.– inkl. Materialkosten, ohne Verpflegung
Auskunft, Anmeldung
Landw. Zentrum Ebenrain, Kurssekretariat, 4450 Sissach, E-Mail schulen.lze@bl.ch

Ölsaaten tag
Wann
29. Mai, 9.30 bis ca. 17.00
Wo
Treffpunkt: Hof von Thomas Baumann am Galeggenweg, 5034 Suhr
Inhalt
Die Biofarm widmet ihre Fach- und Erlebnistagung für Wiederverkäufer der Gewinnung und Produktion von Speiseölen, speziell auch von Leinöl.
Referentinnen und Referenten
Leinproduzent und Biobauer Thomas Baumann u.a.
Kosten
Fr. 55.–, für Genossenschafter Fr. 45.–, inklusive Essen, Getränke und Transfers ab Besammlungsort
Auskunft, Anmeldung
bis spätestens Ende April an Tel. 062 957 80 50 oder mailbox@biofarm.ch, Detailprogramm erhältlich

WIESEN

Hilfe – meine Naturwiesen verunkrauten!
Wann und wo
Donnerstag, 20. April, Region Emmental-Schwarzenburgerland
Donnerstag, 18. Mai, Region Berner Oberland
Inhalt
Mögliche Ursachen der Verunkrautung von Natur- und Kunstwiesen; Instrumente der Bestandesregulierung als permanente Massnahme zur Erhaltung von guten Wiesenbeständen mit einer dichten Grasnarbe; Giftpflanzen wie Jakobs-kreuzkraut und andere erkennen und erfolgreich bekämpfen; Strategien gegen Wiesenblacke, scharfen Hahnenfuss, Quecke und andere Unkräuter; Sanierungskonzept für den eigenen Betrieb erarbeiten.
Auskunft, Anmeldung
Tel. Kurssekretariat der Inforamen: 062 916 01 01, E-Mail info.inforama@vol.be.ch; mehr Infos unter www.inforama.ch

OBSTBAU

Bioobstbaukurs 2006
Wann, wo
Sommerkursteile: 1. Halbtage: Donnerstag, 18. Mai, 2. Halbtage: Donnerstag, 22. Juni, Raum Arenenberg TG
Herbstkursteil: Donnerstag, 7. September, Raum Arenenberg TG, Modulprüfung: Woche 48 (fakultativ)
Inhalt
Fachkurs für alle interessierten Personen. Der Einführungsteil und der erste Teil des Hauptkurses fanden im Winter bereits statt. Auf Anfrage kann jetzt noch eingestiegen werden. Die Teilnehmenden kennen am Ende des Kurses die wichtigsten theoretischen und praktischen



TIERHALTUNG

**Pferdehaltung auf dem Biobetrieb
In Zusammenarbeit mit dem STS
2. Teil: Gruppenhaltung, Weidemanagement und Stallbau**

Wann
Freitag, 5. Mai, 9.00–16.30
Wo
LBBZ Plantahof, 7302 Landquart
Inhalt
Der zweite Kurs zur Pferdehaltung auf Biobetrieben wird als Fortführungskurs angeboten. Ziel ist es, die gewonnenen Erkenntnisse aus dem ersten Teil des Kurses praktisch umzusetzen. Dabei werden die Themen Gruppenhaltung, Weidemanagement sowie Stallbau und Baurecht behandelt. Die Teilnehmenden können ihre Fragen und Probleme in Workshops einbringen und mit den Referentinnen diskutieren. Zum Thema Stallbau werden Baugrundsätze erläutert, geeignete Baumaterialien vorgestellt und Umbaulösungen diskutiert. Betriebe, die sich in einer Planungsphase befinden, dürfen und sollen ihre Stallpläne mitbringen.
Kursleitung
Barbara Früh, FiBL Beratung, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 18, E-Mail barbara.frueh@fibl.org
Kosten
Grundtarif FiBL-Kurse: Fr. 150.–. Mitglieder der Bioberatervereinigung sowie Beratungskräfte und Mitarbeiterinnen der SVBL-Mitgliedorganisationen: Fr. 120.–. Bäuerinnen, Landwirte und Studierende: Fr. 80.–
Auskunft, Anmeldung
bis 21. April an FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, detailliertes Kursprogramm erhältlich

Acker- und Futterbau
Wann
Donnerstage 20. April, 1. Juni, jeweils 9.00–16.00
Wo
Strickhof Wülflingen, Winterthur, LBBZ Arenenberg, Salenstein
Inhalt
Biopflanzen: Anbauplanung, geeignete Anbausysteme/-techniken. Beurteilung der Nährstoffsituation und Massnahmen zur ausgewogenen Pflanzenernährung. Pflanzenschutz, Förderung der Artenvielfalt am Beispiel einer Kultur. Wirtschaftlichkeit der verschiedenen Kulturen. Der Kurs zählt auch als Berufsprüfungsmodul. Besuch einzelner Kurstage möglich.
Kursleitung
Erik Meier, Tel. 052 354 98 45, E-Mail erik.meier@vd.zh.ch
Kosten
Fr. 60.– pro Kurstag, exkl. Verpflegung und Unterlagen
Auskunft, Anmeldung
Strickhof Lindau, Mirta Kuhn, Postfach, 8315 Lindau, Tel. 052 354 98 30, www.strickhof.ch (Kurse/Termine)

Vac-Säcke

Vakuumbbeutel en gros
Neu auch strukturierte

**für Solis
Food saver
Magic Vac
Orved**

Direktversand:
Oeko-Sack GmbH
Sonnmattstrasse 9
3415 Hasle-Rüegsau
☎ 034 461 56 14

Grundlagen der biologischen Obstbaumpflege. Sie sind in der Lage, eine Bioerwerbsobstanlage oder eine Selbstversorgeranlage selbstständig zu planen, zu betreuen und die Vermarktung zu organisieren.

Anbieter

FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick; Kant. Gartenbauschule, Fachstelle für Obst und Beeren, Oeschberg, 3425 Koppigen; LBBZ Arenenberg, Beratungsstelle für Biolandbau, 8268 Salenstein

Kursleiter

Andi Häseli, FiBL Beratung

Kosten

auf Anfrage

Auskunft, Anmeldung

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

REBBAU

Biologischen Weinbau mit eigenen Händen lernen

Wann

Freitage 19. Mai, 30. Juni, 25. Aug., Ende Jan. 07, jeweils 15.00 bis 18.00

Oder Samstage 20. Mai, 1. Juli, 26. Aug., Ende Jan. 07, jeweils 9.00 bis 12.00

Wo

Cultiva BioWeinGut, Unterstammheim

Inhalt

Sie erlernen alle wichtigen Arbeiten in Ihrer Rebzeile mit resistenten Reben, werden am Objekt über alle wichtigen Grundlagen informiert, lernen die verschiedenen Eigenschaften von 10 resistenten Rebsorten bis hin zur Vinifikation des eigenen Weines kennen. Am Ende jedes Kurstages wird ein Wein degustiert.

Kursleitung

Fredi Strasser, Biowinzer, Unterstammheim

Kosten

Fr. 240.– inkl. Weindegustation, Kursunterlagen und Diplom

Auskunft, Anmeldung

unverzüglich an Fredi Strasser, Heerenweg 10, 8476 Unterstammheim, Tel. 052 740 27 75, Fax 052 740 27 75, E-Mail info@cultiva.ch, www.cultiva.ch

ALPWIRTSCHAFT

Alpmeistertagung

Wann

Donnerstag, 20. April, 9.00–16.00

Wo

LBBZ Plantahof

Inhalt

Die Teilnehmenden werden in die

Aktualitäten des kommenden Alpsummers eingeführt. Mit Ehrungen des SAV.

Kursleitung

Hug Leonhard, LBBZ Plantahof

Auskunft, Anmeldung

LBBZ Plantahof, 7302 Landquart, Tel. 081 307 45 45, E-Mail info@plantahof.gr.ch

GARTEN

Biogarten – etwas für mich?

Wann

Freitag, 7. April, 10.00–17.00 Uhr

Wo

Gärtnerei Landwirtschaftszentrum Visp

Inhalt

Biologischer Gartenbau, Kompostieren, Mischkulturen, Schädlinge und Krankheiten regulieren, naturnaher Gemüsegarten als Biotop (Artenvielfalt)

Organisation

Franz Isler, Landwirtschaftszentrum Visp

Referentin

Susanne Schütz, Zollbrück

Kosten

Fr. 40.–, Mittagessen Fr. 15.–

Anmeldung

Landwirtschaftszentrum, Sektion Bildung, 3930 Visp, Tel. 027 948 08 10, E-Mail bildung@lz-visp.ch

Fruchtgemüse

aus dem eigenen Garten

Wann

Freitage 28. April, 19. Mai, 25. Aug., jeweils 8.45–11.45

Wo

Landw. Zentrum Ebenrain

Inhalt

Die Früchte der eigenen Arbeit ernten: Gibt es Schöneres, als von selbst gezeigten und gehegten Pflanzen reife Tomaten, Peperoni, Kürbisse, Gurken, Bohnen, Zuckermais und anderes mehr ernten zu dürfen? Der Kurs vermittelt die nötigen Grundlagen, damit der Erfolg (fast) sicher eintritt. Die Themen: geeignete Sorten wählen; säen und pflanzen, pflegen und hegen; vorbeugen gegen Krankheiten und Schädlinge; zur rechten Zeit ernten. Für die Teilnehmenden stehen Setzlinge zum Mitnehmen nach Hause bereit.

Kursleitung

Urs Streuli, Landw. Zentrum

Ebenrain

Kosten

Fr. 135.–

Auskunft, Anmeldung

Landw. Zentrum Ebenrain, Kurssekretariat, 4450 Sissach, Tel. 061 976 21 21, E-Mail schulen.lze@bl.ch

TIERHALTUNG

Klauenpflege für Rindvieh

Wann

Freitag, 21. April

Wo

Landwirtschaftszentrum Visp

Inhalt

Behandlung von Klauenkrankheiten und Klauengeschwüren; technische Handhabung der Werkzeuge; Demonstration am Tier.

Organisation

Norbert Agten, Landwirtschaftszentrum Visp

Kosten

Fr. 20.–

Anmeldung

Landwirtschaftszentrum, Sektion Bildung, 3930 Visp, Tel. 027 948 08 10, E-Mail bildung@lz-visp.ch

Milchschafthaltung

Wann

Samstag/Sonntag, 22./23. April

Wo

Nähe Hasle-Rüegsau BE

Veranstalter

Vereinigung für das Ostfriesische Milchschaaf OFM

Auskunft, Anmeldung

Siehe Inserat Seite 16 in diesem Heft.

Hunde in der Natur:

Freiheit oder Leinenzwang?

Wann

Mittwoch, 26. April, 18.30–20.30

Wo

Parkplatz Sportplatz, 5034 Suhr

Inhalt

Rund 490 000 Hunde werden in der Schweiz gehalten, vom geliebten Haustier bis zum unverzichtbaren Begleithund. Dennoch sind Konflikte zwischen den Interessen der Hundehalter und jenen von Naturschutz, Freizeitsport, Land- und Forstwirtschaft sowie Jagd und Fischerei keine Ausnahmen. Der Naturama-Kurs beleuchtet die Ansprüche der verschiedenen Gruppierungen und zeigt Lösungen für ein konfliktarmes Nebeneinander aller Beteiligten auf. Angesprochen sind alle an Natur, Erholung und Hundehaltung interessierten Personen.

Kursleitung

Jörg Studer und Thomas Baumann, Naturama

Auskunft, Anmeldung

Naturama, Thomas Baumann, Postfach, 5001 Aarau, Tel. 062 832 72, E-Mail t.baumann@naturama.ch

Tierschutz und Tiertransporte

Wann

Donnerstag, 27. April

Wo

Kongresszentrum Hotel Arte, Olten



REBBAU

Reben veredeln

Wann

1. Kurstag: Dienstag 6. Juni, 13.30–16.00

2. Kurstag: Dienstag, 4. Juli, 13.30–16.00

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Die Rebenveredelung bietet eine gute Möglichkeit, sehr schnell eine neue Sorte zu etablieren. Die neue Sorte wird auf gesunden, robusten Rebstöcken nachgezogen, ohne dass die gesamte Anlage erneuert werden muss. Bereits im Jahr nach der Veredelung kann man wieder mit rund 50 Prozent eines Normalertrages rechnen. Sepp Müller aus Niedererlinsbach, langjähriger Biorebbauer, hat vor etwa zehn Jahren mit der Rebenveredelung begonnen. Heute erreicht er mit seiner Methode einen Veredelungserfolg von über 90 Prozent. Er hat sehr viel Erfahrung und kennt die entscheidenden Faktoren.

Am ersten Kurstag vermittelt Sepp Müller Schritt für Schritt das Grundlagenwissen, und die Teilnehmerinnen und Teilnehmer können die Veredelungsmethode an vorbereiteten Rebpflanzen üben.

Vier Wochen nach dem ersten Kurstag treffen wir uns wieder, um den Erfolg zu überprüfen und weitere Massnahmen kennen zu lernen, die das Anwachsen sicherstellen helfen.

Kursleitung

Andi Häseli, FiBL Beratung, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 64, E-Mail andreas.haeseli@fibl.org

Kosten

Fr. 80.– inkl. Kursunterlagen

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, detailliertes Kursprogramm erhältlich

Inhalt

Umsetzung der neuen gesetzlichen Vorgabe, Tiertransporte auf max. 6 Std. zu beschränken; Tierschutzprobleme auf Transporten aus Sicht der Wissenschaft und praktischer Tiertransportkontrollen.

Auskunft, Anmeldung

Schweizer Tierschutz STS, 4008 Basel, Tel. 061 365 99 99, E-Mail sts@tierschutz.com

Mutterkuhhaltung/Weidemast

Wann

1. bis 15. Mai, 9.00–16.00

Wo

LBBZ Plantahof

Inhalt

Einstieg in die Mutterkuhhaltung, Dienstleistungen der SVAMH, Herdebuch, Rassen, Exkursion,

■ MÄRITSTAND

Suche

Gesucht **Landw. Angestellter/Allrounder** mit handwerklichem Geschick (v.a. Holz), Unterhalt der Gebäude, Wochenendablösung, Mithilfe in Landwirtschaft in Spitzenzeiten, Geduld und Bereitschaft mit Anlehrlingen zu arbeiten, weitgehende Selbstständigkeit. Wir bewirtschaften einen Biohof mit Mutterkühen in neuem Laufstall. Wir bieten 3 geschützte Arbeits- und Wohnplätze für Jugendliche, schöne Wohnung auf dem Betrieb. Tel. 034 461 02 43, E-Mail niederried@gmx.ch

Gesucht 10 bis 15 **Rinder zur Sömmerung**. Bioalp seit 1979 im Neuenburger Jura. Tel 032 935 12 91 (lange läuten lassen)

Erfahrener Landwirt mit Familie sucht **Bauernhof** zur Pacht (gerne Bergzone 2 oder 3) oder zum Bewirtschaften. Tel. 079 376 93 42

Familie mit Mutterkühen, Kräuterproduktion und auslaufendem Pachtvertrag sucht **Bauernhof**, für Haupt- oder Nebenerwerb, im Grossraum Bern. Tel. 031 731 33 41

Mann, CH, 46, sucht **Stelle in Landwirtschaftsbetrieb**, 2–3 Tage pro Woche oder auf Anfrage. Kantone: BE, JU, FR, SO, NE. Erfahrung vorhanden. Tel. 032 365 07 33

Angebote

Zu verkaufen: **Heu guter Qualität** in Ballen und Rundballen. Tel. 032 935 12 91 (lange läuten lassen)

Zu verkaufen: Ca. 50 **Siloballen**, 2. Schnitt, blackenfrei, Tel. 044 950 15 57

Hühnermist abzugeben. Streit Werner, Moudon, Tel. 079 796 15 48

Diverses

Permakultur Einführungskurs Mit der Natur leben und produzieren 20./21. Mai, Biohof Frohberg, 8133 Esslingen. Fr. 200.– bis Fr. 250.– inkl. Verpflegung und Unterkunft. Auskunft, Anmeldung: Dipl. Permakulturdesigner Kurt Forster, Tel. 071 351 53 19, E-Mail kurt.forster@bluewin.ch

Wirtschaftlichkeit. Ziel: Grundwissen für den Einstieg in die Mutterkuhhaltung erlangen.

Kursleitung
Carl Brandenburger, LBBZ Plantahof
Auskunft, Anmeldung
LBBZ Plantahof, 7302 Landquart,
Tel. 081 307 45 45,
E-Mail info@plantahof.gr.ch

TIERGESUNDHEIT

Homöopathie für Nutztiere

Für Bäuerinnen und Bauern, die einen Grundkurs in Homöopathie besucht haben.

Wann
Montag 24. April, 9.30–16.00

Wo
LBBZ Plantahof

Inhalt
Homöopathische Mittel mineralischer Herkunft. Eine genaue Betrachtung von: Calcium und seinen Verbindungen, Silicea, Kalium und seinen Verbindungen, Nat. mur., Sulfur; Heilerden und ihre Anwendungen. Ziel des Kurses sind vertiefte Kenntnisse der besprochenen homöopathischen Mittel. Sie kennen Heilerden und deren Anwendung.

Kursleitung
Curdin Foppa, LBBZ Plantahof
Auskunft, Anmeldung
LBBZ Plantahof, 7302 Landquart,
Tel. 081 307 45 45,
E-Mail info@plantahof.gr.ch

HOFVERARBEITUNG

Hofverarbeitung

Wann
26. April, 13.30 bis 16.00

Wo
Strickhof Wülflingen

Inhalt
C. Fankhauser und F. Eigenmann (Bio Suisse) stellen die aktuellen Richtlinien für die Biohofverarbeitung vor. D. Saurenmann (Kant. Lebensmittelinspektorat) behandelt die aktuellen Gesetzesänderungen und die Problempunkte bei der Kontrolle.

Kursleitung
Martin Pfister

Kosten
Fr. 20.–

Auskunft, Anmeldung
Strickhof Wülflingen, 8408 Winterthur, Tel. 052 354 98 11,
E-Mail info@strickhof.ch

RICHTLINIEN/ STANDARDS

EUREPGAP/SwissGAP

Eine neue Herausforderung für die Beraterinnen und Bauern?
Zweisprachiger Kurs dt, frz.

Wann
Freitag, 28. April

Wo
Schluechthof, 6330 Cham

Inhalt
EUREPGAP/SwissGAP ist in der Obst- und der Gemüsebranche ein allgegenwärtiges Thema. Die Einführung im Obstsektor auf 2007 scheint eine beschlossene Sache. Wie die Anforderungen am besten umgesetzt werden können, erarbeiten zurzeit verschiedene Arbeitsgruppen. Welche Rolle dabei die kantonalen Beratungsstellen und AGRIDEA übernehmen können, ist eine offene Frage. Nach einem Herbst mit wenig Mostobst wird die Frage nach der Versorgung mit Verarbeitungsobst in der Zukunft gestellt. Eine Studie der Agroscope FAT zeigt mögliche Tendenzen.
Auskunft, Anmeldung
AGRIDEA, Kurse, 8315 Lindau,
Tel. 052 354 97 00,
E-Mail kurse@agridea.ch, detailliertes Kursprogramm erhältlich

DIVERSES

Die Lebensqualität einer Gemeinde aktiv gestalten

Wann
Versch. Daten ab 5. Mai

Wo
Versch. Orte Region ZH

Inhalt
Einführung in die PLA-Methodik (*Participatory Learning and Action*); Theorie und Praxis einiger PLA-Instrumente; Information über den Vorbereitungsprozess in Stadel ZH; Auseinandersetzung mit dem Projektort Stadel. Kennenlernen der Realitäten und Zukunftsideen der Bevölkerung in der Agglomerationsgemeinde Stadel. Motto: «*Learning by doing*». Präsentation der Ergebnisse an einem Informationsabend; Motivation der Bevölkerung zur aktiven Umsetzung.
Auskunft, Anmeldung
AGRIDEA, Kurse, 8315 Lindau,
Tel. 052 354 97 00,
E-Mail kurse@agridea.ch, detailliertes Kursprogramm erhältlich

Osterhasen im Stadtpark

Wann
Dienstag, 4. bis Montag, 17. April

Wo
Stadtpark St. Gallen

Inhalt
In den zwei Wochen vor Ostern

lässt kagfreiland im Stadtpark von St. Gallen Kaninchen in einem Freilandgehege hoppeln. Mit tägl. Führungen, Informationen, Wettbewerben und einem Kindernachmittag wird gezeigt, was artgerechte Haltung ist. Die Kaninchen können 24 h pro Tag beobachtet werden, gratis.
Auskunft
kagfreiland, Engelgasse 12a; 9001 St. Gallen, Tel. 071 222 18 18; mehr Infos auf www.kagfreiland.ch

IMPRESSUM

bioaktuell
BIO
FiBL
SUISSE

15. Jahrgang
Erscheint 10-mal jährlich (jeweils Anfang Monat, ausser August und Januar)
Auflage 7832 Exemplare (WEMF-beglaubigt, 2003)
Geht an Produktions- und Lizenzbetriebe der Bio Suisse; Abonnement Fr. 49.–, Ausland Fr. 56.–
Abonnementsdauer Kalenderjahr, Kündigung auf Ende Dezember
Herausgeber FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Ackerstrasse, Postfach, CH-5070 Frick, Telefon +41 (0)62 865 72 72, Telefax +41 (0)62 865 72 73 www.fibl.org
Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), Margarethenstrasse 87, CH-4053 Basel, Telefon +41 (0)61 385 96 10, Telefax +41 (0)61 385 96 11 www.bio-suisse.ch
Redaktion Alfred Schädeli, Markus Bär, Thomas Alföldi (FiBL); Christian Voegeli (Bio Suisse); bioaktuell@fibl.org
Gestaltung Daniel Gorba
Druck Brogle Druck AG, Postfach, 5073 Gipf-Oberfrick, Telefon +41 (0)62 865 10 30 Telefax +41 (0)62 865 10 39
Inserate Nicole Rölli, FiBL, Postfach, 5070 Frick
Telefon +41 (0)62 865 72 04, Telefax +41 (0)62 865 72 73, E-Mail nicole.roelli@fibl.org

Offener Brief an die Bio Suisse zum 25-Jahre-Jubiläum

» Zuerst einmal aufrichtige Gratulation zum Jubiläum. Dank dir und deinem Knospe-Label steht die biologische Landwirtschaft in der Schweiz gut da; du vertrittst und verteidigst sie auf den Ebenen der Preise, des Marktes und auch politisch. Zudem haben wir das Glück, unter einem einheitlichen Banner vereint zu sein. Aber der heutige Brief ist keine Lobesrede auf unseren Dachverband. Freunde sind auch da, um Kritik zu üben, sogar um ihre Bestürzung auszudrücken angesichts der grossen Maschinerie, die du geworden bist. Wir nutzen diese Generalversammlung 2006 von Biovalais, um die Klagen, Bemerkungen und Stimmungen unserer Produzenten anzuhören. Eine kleine Blütenlese: «Das erste, was man uns zeigt bei den Einführungskursen in den Biolandbau ist das Verzeichnis der Sanktionen.» Sanktionen, Reglemente – vorwärts, marsch! Wir sind a priori schuldig ... bis wir weissgewaschen werden. Auf biologische Landwirtschaft umstellen ist kein Spaziergang, sondern ein Hindernislauf, der Überzeugung voraussetzt. Und jene, die sich von der Aussicht auf höhere Erlöse anlocken lassen, sind oft grosse Betriebe, die es sich leisten können, die nötigen Anpassungen vorzunehmen. Bio Suisse, hör auf, uns vor allem als Betrüger zu betrachten. «Ein Biobetrieb, das sind einige Hühner, ein paar Kaninchen, Ponys oder Esel, die zur Freude meiner Kinder oder von Besuchern auf dem Hof herumspazieren. Eine idyllische Artenvielfalt in einem paradiesischen Gärtchen. Alles andere habe ich eingestellt, die Richtlinien und Weisungen sind zu kompliziert.» Seriöse Kontrollen sind unverzichtbar, es geht um unsere Glaubwürdigkeit. Aber intelligente Kontrollen sind nicht verboten. Für alle Produkte, die für den Verkauf unter dem Knospe-Label bestimmt sind, soll es kein Pardon geben. Aber für das, was unsere Umgebung, unser Privatleben ausmacht, erwarten wir etwas Verständnis. Dass wir das Biofutter für die zwei Ponys der Kinder in Fribourg besorgen müssen, während die Nachbarn nicht wissen wohin mit ihrem Heu, das ist doch der Gipfel. «Welches Bild hat denn die Bio Suisse von ihren Produzenten? Ich schäme

mich für diese Werbung!» Das Image, das die Bio Suisse in ihrer Werbung von uns vermitteln will, offenbart vielleicht am deutlichsten die Distanz zwischen dem «Apparat» und seinen Produzenten. Ein näherer Kommentar erübrigt sich. «Etiketten durch die Bio Suisse genehmigen lassen ist ein langes und kompliziertes Unterfangen. Und ein Jahr später hat man manchmal doch Probleme mit dem Kantonslabor oder dem Kontrolleur der bio.inspecta. Wenn endlich alles in Ordnung ist, erfährt man, dass es noch irgendwo ein kleines p einfügen gilt.» Hat jemand etwas von der Schwerfälligkeit der Verwaltung gesagt? «Wenn Coop das Label Naturaplan verwendet, Migros das Label Bio-Engagement und Manor Natur Plus, wozu dient dann noch das Knospe-Label?» «Was haben die sozialen Anforderungen mit den Richtlinien zu tun? Wir haben keine garantierten Abnahmepreise, wie es sie bei Max Havelaar gibt!» «In der Direktvermarktung verkaufe ich besser ohne zu sagen, dass es Bioprodukte sind. Es gibt weniger Fragen und das Bioimage ist nicht immer förderlich.» «Wenn wir strengere Richtlinien als andere Länder beibehalten, werden wir im Rahmen der nächsten Verhandlungsrunde mit der EU in Schwierigkeiten geraten.» «Im Grunde vollziehen wir doch einfach die Änderungen der Bioverordnung des Bundes nach. Wozu noch an eigenen Richtlinien festhalten?» Du siehst, liebe Bio Suisse, wir stellen uns sogar Fragen, die Deinen Daseinszweck betreffen! Label, Richtlinien, Kontrolle ... Im Übrigen sind wir uns aber nicht einmal einig, was wir von dir erwarten. Es laufen immer noch dieselben Diskussionen für und gegen die UHT-Milch, zwischen Fortschritt und Tradition, Markt und Philosophie. Aber drei Ideen drängen sich auf:

- Produzenten sind nicht potenzielle Betrüger. Kommt in den Kontrollen noch die Haltung der Bio Suisse zum Ausdruck?
- Ein guter Teil des Mehrwerts der Knospe fliesst in die Kontrollen! Kann das der Sinn eines bäuerlichen Verbandes sein?
- Die Richtlinien mit einem Moratorium belegen! Oder wollen wir noch mehr Produzenten zum Abwandern Richtung Bundesbio bewegen?

Die letzte Wortmeldung eines Produzenten soll als Schlusswort dienen: «Frau Regina Fuhrer, ist Biovalais als ein-

zige Mitgliedorganisation derart kritisch gegenüber der Bio Suisse?»

Die Präsidentin, anwesend an unserer Generalversammlung, antwortet: «Nein, ihr seid nicht die einzigen», und sie tut einen tiefen Seufzer. Wenn wir auch mit unserem Verband nicht immer zufrieden sind, wir haben zum Glück eine Präsidentin, die zuhört.

Für Biovalais:

Jean-Yves Clavien, Präsident

Knospe retour nach Basel?

Werte Damen und Herren in Basel, Frick und anderswo

» Die Biokontrolle auf unserem Hof ist vorbei, die Gesichtsfarbe fast wieder normal, geblieben sind ein Gefühl der Enttäuschung und die tiefe Überzeugung, dass wir Änderungen vornehmen müssen.

Als Bauernfamilie haben wir immer versucht, neue Wege zu gehen, innovativ unseren Betrieb zu verändern, um so auch längerfristig die Existenz zu sichern. So investierten wir sehr viel Geld in die Fleischverarbeitung, weil die Verarbeitung beim Metzger nicht immer unseren Vorstellungen und denjenigen unserer Kunden entsprach (mir fehlt der Glaube an einen Lohnvertragsvertrag). In einem nächsten Schritt stellten wir das Gesuch beim Kanton für ein Patent zur Bewirtung von Gästen auf dem Betrieb und öffneten die Türe zu einem kleinen Hofladen, renovierten ein altes Quartier sehr nachhaltig und versuchten mit unserer Haltung gegenüber den Kunden und Gästen Werbung zu machen für den Biolandbau und die Knospe. Alle diese Räumlichkeiten werden ein bis zweimal jährlich durch den Lebensmittelkontrolleur kontrolliert, wir erhalten Ratschläge, ein Protokoll – und stellt euch vor, das alles ist für uns gratis! Und heute drehen genau diese innovativen Teile des Betriebes uns den Hals fast um. Die Biokontrollen finden fast ausschliesslich in diesen Räumen statt, denn die Tierhaltung wird im Kontrollbericht als sehr gut bewertet und das Land betreten die Kontrollpersonen in den letzten Jahren nicht mehr, obwohl wir grosse Flächen unter Natur- und Heimatschutzverträgen bewirtschaften und uns die Erhaltung der Kulturlandschaft und der alten Bewässerungssysteme sehr am Herzen liegt. (...)*

Unsere Kundinnen und Kunden fragen kaum nach einem Knospe-Produkt. Vielmehr wollen sie ein Produkt von unserem Betrieb, sie wünschen etwas Authentisches, Echtes, von dem sie überzeugt sind, weil sie die Tierhaltung gesehen haben und von der Verarbeitung überzeugt sind.

In unserer Beiz fragt niemand nach Bio-wein, der über weite Strecken transportiert wurde. Vielmehr trinken sie ein Glas von diesen kleinen Winzern im Dorf, die all die kleinen, terrassierten Rebhänge bewirtschaften und so diese Kulturlandschaft erhalten.

Als Bauernfamilie wissen wir ganz klar, dass wir unser Hoflabel hinterfragen müssen, und wenn wir keine Lösung finden, werden wir die Knospe eben nach Basel zurücksenden. Überzeugte Bauern werden wir bleiben, werden weiterhin für unsere Kunden produzieren, Gäste empfangen und ihnen erzählen, wie es sich ohne Knospe lebt.

In der Hoffnung auf eine knospentaugliche Lösung.

Orlando Schmid, Ausserberg VS

* Hier wurde die Passage über die papierlastige und teure Biokontrolle weggekürzt, weil Orlando Schmid's diesbezügliche Ausführungen im Artikel «Basler Biokraten» nerven die Verarbeiter» enthalten sind. Siehe Seite 6 in diesem Heft.

Was haben «Sozialstandards» mit der Bio Suisse zu tun?

Zu den Artikeln «Knospe soll auch für Fairness stehen», bioaktuell Nr. 9, November 05, und «Ist Knospe bald Fairtrade?», bioaktuell Nr. 2, März 06

» Die Bio Suisse will «Sozialstandards» in die Richtlinien einführen. Damit schlüpft sie in die Rolle der Gewerkschaften, in welcher sie nicht glaubwürdig ist. Anstatt sich daran die Zähne auszubeissen, stände es der Bio Suisse besser an, ihren Auftrag als Standesorganisation zu erfüllen, zum Beispiel indem sie für die Produkte ihrer Mitglieder bessere Preise aushandelt. Dies hätte zur Folge, dass sich Einkommen und Arbeitsbedingungen aller auf wunderbare Weise verbessern würden ... Wenn wir jetzt diese «Sozialstandards» akzeptieren, öffnen wir weit das Tor für

andere, absolut achtbare und sympathische «Standards», welche auch gar nichts mehr mit dem Kerngeschäft der Bio Suisse zu tun haben. Wer garantiert uns, dass die Bio Suisse nicht bald die Feinstaubtraktoren und die Holzheizungen verbieten wird?

Wenn die Einkäufer von einigen Biobetrieben die Einhaltung von «Sozialstandards» verlangen, können diese Betriebe mit einer Kontrollorganisation einen entsprechenden Vertrag abschliessen. Die natürliche Tendenz der Kontrollorganisationen, Kontrollen immer mehr auszuweiten, darf keinen Vorwand liefern, unbeteiligte Mitglieder mit immer neuen und arbeitsintensiven Einschränkungen zu bedrängen. Die Mehrheit unserer Betriebsleiter brauchen keine «Sozialstandards», um Personal anständig zu behandeln. Unsere Mitarbeiter sind gross genug, um selbst die Anstellungsbedingungen auszuhandeln.

Als Argument für die «Sozialstandards» wird eine mögliche Verbesserung der Arbeitsbedingungen in Exportländern vorgespielt. Diese Verbesserung kann nur durch eine Verschlechterung der Arbeitsbedingungen der Betriebsleiter in der Schweiz erreicht werden. Ganz klar läuft in der Welt nicht alles in Ordnung, aber es ist unanständig, die Arbeitsbelastung unserer Bauern zu erhöhen, unter dem Vorwand, das Leben ausländischer Biobauern verbessern zu wollen. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, ist viel unproduktive und teure administrative Arbeit nötig. Nehmen wir an, dass jeder Betriebsleiter bloss einmal eine Stunde dafür arbeiten muss. Dies macht für die gesamte Bio Suisse etwa drei Mannjahre. Wer bezahlt diese drei Jahre Arbeit, wenn nicht wir? Der durch die «Sozialstandards» erforderliche Zusatzaufwand wird viele Betriebe zum Austritt aus der Bio Suisse veranlassen. Diese Betriebe werden sich nach Bioverordnung kontrollieren lassen und dabei besser fahren, denn der Knospbonus wird durch die Zusatzaufgaben mehr als weggefressen.

Arbeiten wir an der Stärkung der Knospe und verhindern wir, dass sie durch Verzettelung und Austritte geschwächt wird. Sonst treffen wir uns anlässlich eines nächsten Jubiläums nicht auf dem Bundesplatz zum Feiern, sondern auf einem Friedhof, um die Bio Suisse definitiv zu Grabe zu tragen.

René Güntert, Miège VS

Träumen ist schön

Zum Artikel «Schweizer Biohöfe melken für Amerika», bioaktuell Nr. 2, März 06

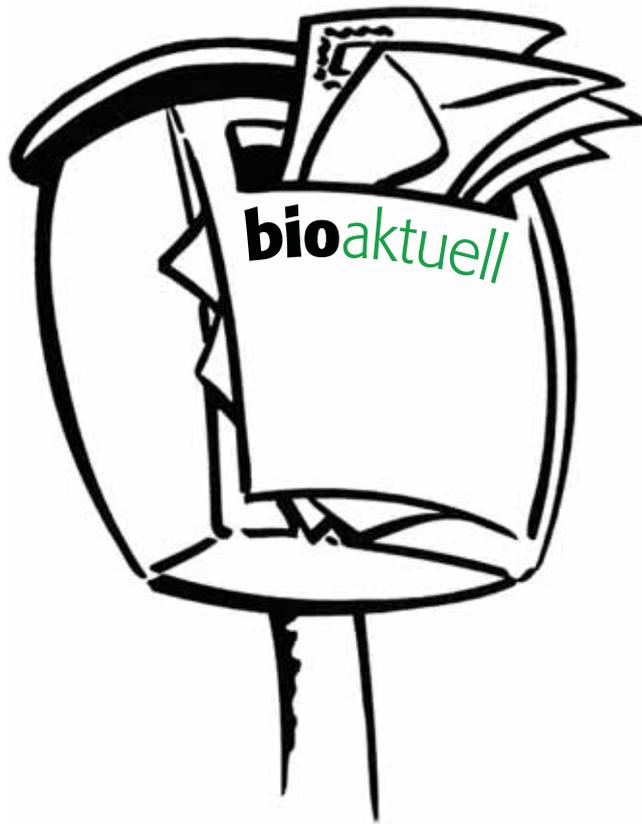
» Es ist interessant zu lesen im letzten bioaktuell, wie so aus dem Nichts neue Projekte wie die NOP-Milch entstehen. Das Entstehen neuer Projekte ist durch die Grösse der Biomilchorganisation zu einfach. Wenn ich mir überlege, dass ein NOP-Produzent Dutzende von Kilometern vom anderen entfernt ist, muss jedem klar werden, dass diese aufwändigen Sammlungen alle Beteiligten mittragen. Und träumen ist schön; doch 1.00 Fr. pro Liter Milch zu erwarten ist ganz einfach unrealistisch. Eines habe ich in Australien und den USA gelernt: Zuerst wird berechnet, und zwar von den Farmern selbst, und danach wird entschieden, ohne Wenn und Aber. Bei einem Preis von Fr. 1.00 sind uns die Amerikaner bei Weitem überlegen. In diesem Fall produzieren sie die Milch bei sich. Im Weiteren verfügen die USA über genügend Flächen und geeignete Klimazonen, um den Importen aus der Schweiz das Leben schwer zu machen: zum Beispiel durch einen Zusatz in der Verordnung, dass die Kühe das ganze Jahr auf der Weide sein müssen und 50 Prozent als Weidegras fressen müssen. Aber beim prophetischen «Es kommt schon gut», wie an der Börse, werden Erwartungen geschürt, welche sich eben nicht bewahrheiten. Der Biomilchmarkt leidet an den gleichen Krankheiten wie der Rest der landwirtschaftlichen Produktion: Es hat einfach zu viel, und die Rezepte sind eben auch die gleichen. Ich hörte dazu Aussagen wie: «Es gibt noch zu viele Biomilchproduzenten.» Durch solche Aussagen verdrängen wir nicht nur unseren Nachbarn, sondern auch die Wahrheit, dass wir vom Nischenproduzenten zum Normalfall mutieren; und dies heisst gesättigter Markt. Und wir Produzenten können nichts delegieren; schon gar nichts nach Basel, denn bald gibt es 10 agronomische Kommissionen, mit denen wir unseren Milcherlös teilen müssen. Möglicherweise kommt erst das Erwachen, wenn wir bei allen Produkten unter den konventionellen Erlösen liegen. Solidarität – so ein tolles Wort – meint solidarisch gefügig sein, alles oder mehr zu akzeptieren als üblich, wir kennen dies aus der Agrargeschichte. In diesem Sinne schliesst sich der Kreis.

Bruno Spiess, Mattenhof, Rütli ZH

Glücksfall Franz Steiner

Zum Artikel «Schlanke Strukturen für Biofleischmarkt», *bioaktuell* Nr. 1, Februar 06.

» Da die Pro Beef GmbH unabhängig von den jeweiligen Abnehmern ist und mit wirklich schlanken Strukturen arbeitet, entsteht ein echter Vorteil gegenüber anderen Händlern. Ich als Bio Weide-Beef-Produzent weiss nur zu gut, wie wenig der Produzent zu sagen hat, wenn Abnehmer und Händler sich das Recht der Marke Bio Weide-Beef teilen. Schnell wird ersichtlich, dass vor allem die eigenen Interessen berücksichtigt werden, und die Produzenten sich zu fügen haben. Wenn sie das nicht tun, wird ihnen der Vertrag ge-



kündigt. So geschehen vor einem Jahr, als der Markt etwas übersättigt war. Für all diese Produzenten von Weidemasttieren ist Pro Beef mit Franz Steiner an vorderster Front ein Glücksfall. Ich sehe nun die Vorteile einer unabhängigen Produzentenorganisation viel deutlicher als noch vor einiger Zeit, als Eric Meili und Franz Steiner das Bio Weide-Beef-Programm auf die Beine stellten.

Bruno Aebi, Sumiswald BE

Stimme aus dem Chaos

» Es sprach eine Stimme zu mir aus dem Chaos aufs «Stallbänkli»:

«– Globalisierung, – Vogelgrippe, – Feinstaub, – Gülle, – Milliarden Gewinne, – Sozialhilfe, – Traktoren, – Informationsflut, – Online-Shopping, – Klimaveränderung, – Versicherungsprämien, – Lastwagenstau, – Gentechnologie, – Mutterkühe, – Äpler, – Ozonwerte, – Karikaturen, – Erdölknappheit, – Hitzewelle, – Gewerkschaft, – Religion, – Überschwemmung, – Politik, – Kriminalität, – arbeitslos, – WTO, – Skandal, – Drogen, – Bio Suisse, – Werbung, – Wassernot, – Milchkontingent, – Gewässerschutz, – Verkehrstote, – Grossverteiler, – Tourismus, – Bundesrat, – Partikelfilter, – Direktzahlungskürzungen, – Fernsehbilder, – Elend, – Verwaltungsratskosten, – Spitzensport, – EU, – Atomkraft, – G8-Gipfel, – Abgangsentschädigung, – Postabbau, – Scheidungsraten, – WEF, – Pensionskassen, – Parteiprogramme, – Nanotechnologie, – Chemieunfall, – Wellness, – Medienmonopol, – GATT, – Natelantennen, – Falschfahrer, – Fluglärm, – Krieg, – AHV, – Multikonzern, – Schulden, – Marktfreiheit, – Grounding, – Embryotransfer, – Musikstar, – Tierschutz, – Rohmaterial, – Marktregeln, – Presselandschaft, – Konkurs, – Rentenklaus, – Offshoring, – Lebensmittelindustrie, – Stromausfall, – Internetzugang, – Lebensqualität, – Stress, – AP 2011, – usw. ...!»

Seid froh und lachelt, es könnte schlimmer sein!

Alle waren froh und lächelten und so wurde es schlimmer!

Nachdem der Strukturwandel in der Landwirtschaft beendet war, das Berggebiet vergandet und das Land verbaut, bekamen die Menschen Hunger. Sie merkten schnell, dass sie das verherrlichte Geld nicht essen konnten, und Bauern gab es keine mehr!

Armin Capaul, Bergbauer, Perrefitte BE

Immer das letzte Wort

Im *bioaktuell* haben der Leser und die Leserin das letzte Wort. Reaktionen auf die Artikel in diesem Magazin oder auch Leserbriefe zu anderen brennenden Fragen aus dem Umfeld des Biolandbaus sind immer sehr willkommen.

Dasselbe gilt für Anregungen und Tipps zu Themen, die im *bioaktuell* behandelt werden sollten.

Senden Sie Ihre Leserbriefe bitte an die folgende Adresse:
bioaktuell@fibl.ch, Ackerstrasse,
5070 Frick, Fax 062 865 72 73.

Biofutter ist Vertrauenssache

Mineralstoffe und Salze für den Frühling

6-3010 Magvit Mineral (Griess)

Ca: 10%, P: 5%, Mg: 10%, Na: 4%, Sel: 30mg/kg



Lehmansalz für Biobetriebe

Dieses Salz ist naturrein, ungebleicht und naturbelassen. Die Spurenelemente und Mineralstoffe wurden nicht chemisch herausgelöst. Die sehr wertvollen Mineralstoffe Magnesium und Calcium sind in grossem Anteil vorhanden und erhöhen die Wertigkeit dieses Salzes enorm.

Wir führen ausschliesslich nur im Bio zugelassene Artikel in unserem Sortiment



Alb. Lehmann, Biofutter  

5413 Birmenstorf / 9200 Gossau

Tel 056 / 201 40 20

Fax 056 / 201 40 25

E-Mail: Info@biomuehle.ch

<http://www.biomuehle.ch/>



LINUS SILVESTRI AG
Nutzbiervermarktung
9450 Lüdingen/SG
Tel. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01
E-Mail: kundendienst@lssag.ch
homepage: www.bioweidebeef.ch

Vermarktung und Beratung:

Linus Silvestri, Lüdingen, SG Natel 079 222 18 33
Jakob Spring, Kollbrunn, ZH Natel 079 406 80 27
Hans Gantenbein, Küttigkofen, SO Natel 079 423 14 62
(für die Westschweiz)

Aubrac – die ideale Rasse für den Biolandbau

Neues Absatzpotential für Bio Aubrac Beef!

Wir suchen:

- Bio Mutterkuhhalter für die Aubrac Produktion
- Bio Mutterkuhhalter für die Mastmonten Produktion
- Abgehende Bio Mutterschweine zur Schlachtung

Wir bieten an:

Interessante Absatzmöglichkeiten für Bio Aubrac Beef.

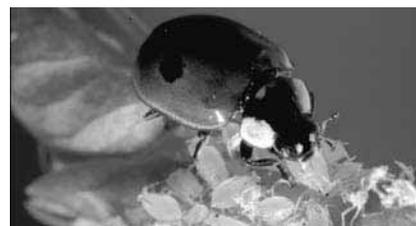
Wir vermitteln:

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

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!



Andermatt
Biocontrol AG



Haben Sie Läuse?

NeemAzal-T/S und andere
Blattlausmittel bei:

Andermatt BIOCONTROL AG • Stahlmatten 6 • CH-6146 Grossdietwil

Tel. 062 917 50 05 • Fax 062 917 50 06

www.biocontrol.ch • sales@biocontrol.ch

