



Bio Suisse und Coop tauschen die Rollen Seite 4

Warum der Biofleischmarkt harzt Seite 8

Knospe sozial und ohne Hybriden Seite 12

# hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rütli ZH, Tel. 055 251 00 20

Das führende  
Eierhaus in  
Sachen Bio!



kagfreiland

Besuchen Sie unsere Internetseite  
mit aktuellen Informationen  
für Kunden und Lieferanten!  
[www.hosberg.ch](http://www.hosberg.ch)

B I O  
S U I S S E

Andermatt  
**Biocontrol** AG



## Ist der Wurm drin?

Madex und andere biologische  
Bekämpfungsmittel bei:

Andermatt BIOCONTROL AG • Stahlermatten 6 • CH-6146 Grossdietwil  
Tel. 062 917 50 05 • Fax 062 917 50 06  
[www.biocontrol.ch](http://www.biocontrol.ch) • [sales@biocontrol.ch](mailto:sales@biocontrol.ch)



# PRO BEEF



[www.pro-beef.ch](http://www.pro-beef.ch)

Pro Beef GmbH

B I O  
S U I S S E

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](mailto: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](mailto:djaccard@vtxnet.ch)  
Correspondence allemande: Philipp Hoffmann  
Portable: 079 401 08 20  
[philipp@hoffmannjolimont.ch](mailto:philipp@hoffmannjolimont.ch)



## Calanda frisst

### UFA-Milchviehfutter

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

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

[www.ufa.ch](http://www.ufa.ch)

In Ihrer  
**LANDI**

AKTION

## Ohne Transparenz geht es nicht

Im letzten bioaktuell wie auch in einer der beiden Aprilnummern des Beobachters haben unzufriedene Knospe-Bauern und Lizenznehmer ihrem Ärger Luft gemacht. Im Beobachter war von einer «sich verschärfenden Auseinandersetzung in der Bioszene» die Rede. «Auf der einen Seite stehen die Bauern, auf der andern der Verband», heisst es. Als wenn es so einfach wäre!

Doch diese Beurteilung zielt an den Problemen vorbei. Die Bioverordnung des Bundes basiert auf den EU-Richtlinien,

die Kantonschemiker achten auf die Täuschung der Konsumenten, die Akkreditierungsstelle des Bundes (METAS) schreibt Kontrollen vor, welche die unabhängigen Kontrollstellen zu vollziehen haben. Dem gegenüber stehen die Biobäuerinnen und Biobauern mit ihrem Verband und den Labelvorschriften.

Was erwarten Konsumenten und Medien(!), wenn sie in einem Biohofladen hofeigene Produkte kaufen? Richtig: Bioprodukte. Dasselbe erwarten auch der Kantonschemiker und die Bio Suisse. Will ein Biobetrieb das nicht, so hat er bis heute zwei Möglichkeiten: Entweder tritt er nicht als Biobetrieb auf oder er beantragt bei Bio Suisse eine Ausnahmegewilligung. Diese Transparenz sind wir nicht nur den geltenden Bestimmungen schuldig, sondern in erster Linie den Konsumentinnen und Konsumenten. Nach dem Entscheid der DV vom 19. April 2006 zur Gesamtbetrieblichkeit wird die Ausnahmegewilligung durch neue effiziente Kontrollvorschriften ersetzt.

Wenn ein Knospe-Bauer lieber konventionellen Billigzucker und IP-Wein verwendet, so würde ich mich als Knospe-Weinproduzent oder Biozuckerrübenbauer über die mangelnde Solidarität ärgern. Wenn Biobauern mit ihrem Verband nicht zufrieden sind, so können sie an der Delegiertenversammlung Anträge stellen, den Vorstand abwählen, Richtlinien in Kraft setzen oder aufheben. Wohlverstanden: An der Delegiertenversammlung haben ausschliesslich die Bäuerinnen und Bauern ein Stimmrecht. Wenn Minderheiten sich nicht solidarisch verhalten, so ist das vielleicht für die Medien interessant, der Sache dient es aber sicher nicht.

Wenn ein Knospe-Bauer lieber konventionellen Billigzucker und IP-Wein verwendet, so würde ich mich als Knospe-Weinproduzent oder Biozuckerrübenbauer über die mangelnde Solidarität ärgern. Wenn Biobauern mit ihrem Verband nicht zufrieden sind, so können sie an der Delegiertenversammlung Anträge stellen, den Vorstand abwählen, Richtlinien in Kraft setzen oder aufheben. Wohlverstanden: An der Delegiertenversammlung haben ausschliesslich die Bäuerinnen und Bauern ein Stimmrecht. Wenn Minderheiten sich nicht solidarisch verhalten, so ist das vielleicht für die Medien interessant, der Sache dient es aber sicher nicht.

*M. Eichenberger*

Max Eichenberger, Präsident  
Markenkommission Verarbeitung und Handel  
der Bio Suisse (MKV)

# bioaktuell



## 25 JAHRE BIO SUISSE

### 4 Biokäser und Coop-Verkäufer tauschen ihre Rollen

Bio Suisse und Coop wagen den Rollentausch. Im Jubiläumsjahr 2006 schauen sich Biobauern, Bioverarbeiterinnen und Coop-Mitarbeitende über die Schultern.

## MARKT

### 6 Metzgergriffe am Sündenbock

Der Biofleischmarkt steckt in der Krise. Die Bio Pool AG muss für viele als Sündenbock herhalten.

### 8 Wieso es am Biofleischmarkt harzt

Eine FiBL-Studie ist der Frage nachgegangen, warum es am Biofleischmarkt harzt.

## PRODUKTION

### 9 Neues Hilfsmittel für die Biozucht

Mit einem neuen Einschätzungsbogen lassen sich Standort und Kuhtyp einfach vergleichen.

## BIO SUISSE

### 11 Bioäpfel für Kluge im Zuge

An sechs grossen Bahnhöfen verteilte die Bio Suisse 45000 Äpfel.

### 12 Sozialstandards und Hybridrogen

Die Sozialstandards kommen in die Richtlinien, der Hybridrogen wird daraus verbannt. Dies die wichtigsten Beschlüsse der DV.

### 15 Neues Lehrmittel für die Oberstufe

## HIER UND JETZT

### 17 Wo wären die Biobauern ohne Knospe?

Bio Suisse Mitglieder treten an die breite Öffentlichkeit, um ihren Verband zu kritisieren. Herbert Karch warnt vor solchen Rundumschlägen.

## RUBRIKEN

### 18 Ratgeber

### 23 Konsum

### 24 Notizen

### 26 Agenda

### 27 Märktstand

### 28 Impressum

### 29 Das Letzte Wort

Titelbild: Jürg Flückiger, Biokäser in Splügen GR (hinten), und Mathias Vetsch, Rayonleiter Coop Herblingen SH, im Rollenwechsel.

Bild: Arno Balzarini

# Biokäser und Coop-Verkäufer tauschen ihre Rollen

Bio Suisse und Coop wagen den Rollentausch. Im Jubiläumsjahr 2006 schauen sich Biobauern, Bioverarbeiterinnen und Coop-Mitarbeitende regelmässig gegenseitig über die Schultern. In der ersten Folge ein Bündler Biokäser und ein Rayonleiter einer Coop Filiale. Der eine verkauft, was der andere produziert.

**K**äser sind Frühaufsteher. Familienvater Jürg Flükiger macht sich Tag für Tag vor Sonnenaufgang an seine Arbeit in der Sennerei Splügen. Auch Mathias Vetsch, der engagierte Rayonleiter Molkerei/Backwaren der Coop-Verkaufsstelle Herblingen SH, steht Anfang März frühmorgens bereit, um im Rollenwechsel die von den Splügener Biobauern angelieferte Milch entgegenzunehmen.

Ein unüblicher, höchst interessanter Arbeitstag liegt vor dem Coop-Mitarbeiter mit Appenzeller Wurzeln. Obwohl der gelernte Koch mit den Abläufen bei der Herstellung von Käse bereits grösstenteils vertraut ist, staunt er ob der ultramodernen Einrichtungen des blitzsauberen Vorzeigebetriebs an der San-Bernardino-Route.

Bereitwillig weicht Käser Jürg Flükiger seinen «Lehrling» in die Geheimnisse der Käseproduktion des 21. Jahrhunderts ein. Insgesamt zehn verschiedene Käsespezialitäten stellt der aus Schönbühl BE stammende Käsermeister her, wobei der Bio Bündner Bergkäse, der von Coop vermarktet wird, rund 70 Prozent der Produktion ausmacht. Der seit 1993 in Splügen ansässige Profi und der engagier-

te Käse-Experte aus dem Kanton Schaffhausen verstehen sich auf Anhieb. Beide sind überzeugte Verfechter der Bioidee und stehen voll und ganz für die von ihnen produzierten bzw. angebotenen Produkte ein.

Jürg Flükiger erklärt und Mathias Vetsch packt kräftig mit an. Der 45-jährige Coop-Mitarbeiter aus Neuhausen am Rheinfall erhält so im Verlaufe des Tages Einblick in alle Facetten der Käseherstellung und erklärt vor seiner Heimreise denn auch begeistert: «Es war einfach genial! Ich wurde voll akzeptiert und durfte sofort Verantwortung übernehmen. Nach diesem Tag bei der sympathischen Familie Flükiger bin ich ein noch grösserer Anhänger von Coop Naturaplan Käse. Die in Splügen gemachten Erfahrungen bringen mir auch im Berufsalltag etwas, denn jetzt weiss ich noch besser, was ich meinen Kunden verkaufe.»

## Mit Herzblut bei der Sache

Szenenwechsel im Rollenwechsel. Konzentriert lauscht Käser Jürg Flükiger den Ausführungen von Mathias Vetsch. Rund eine Stunde vor der Ladenöffnung um neun Uhr orientiert der Rayonleiter in ei-

ner kurzen «Stehinfo» über die wichtigsten Aufgaben des Tages. Zum Abschluss spricht er seinen Mitarbeiterinnen ein dickes Lob für die hervorragende Präsentation der rund 90 Käsespezialitäten in der

## Regionale Biospezialitäten bei Coop

Bio Grischun, die Organisation der Bündner Biobauern, spielt bei der Entwicklung von regionalen Biospezialitäten für Coop eine wichtige Rolle. So ist der Bündner Bergkäse seit 1993 als eines der ersten Bioprodukte bei Coop erhältlich. Er ist ein wichtiger Umsatzträger der gesamten Produktlinie und wird in allen Coop-Verkaufsstellen angeboten. Die Produktlinie «Regionale Bio Spezialitäten» wurde 2004 unter dem Dachlabel «Coop Naturaplan» lanciert. Das Sortiment umfasst mittlerweile über 100 Produkte aus rund 30 Regionen. Der Schwerpunkt liegt auf den Milchprodukten. So sind bei Coop beispielsweise viele regionale Käsespezialitäten und Biofrischmilch aus elf Regionen erhältlich. Aber auch Trockenfleisch-Spezialitäten, Brote oder Kräutertees gehören zum Sortiment. ms



Käser Jürg Flükiger aus Splügen legt sich im Coop Herblingen SH mächtig ins Zeug.



Mathias Vetsch, Coop-Rayonleiter aus Herblingen SH, hat einen Tag lang Einblick in die Käserei Splügen GR.



Mathias Vetsch pflegt den Bündler Biobergkäse, den er dereinst in seiner Coop-Filiale verkaufen wird.

Vitrine aus und stellt die kräftige Verstärkung aus dem Bündnerland vor.

Nach einem Rundgang durch die Räumlichkeiten der Verkaufsstelle Herblingen SH und einem kurzen Besuch im Büro der stellvertretenden Geschäftsführerin Patricia Gnädinger geht es sogleich an die Arbeit. Schliesslich sollen die ersten Kunden eine perfekt unterhaltene Molkereiabteilung vorfinden.

Das nach dem Einsatz von Mathias Vetsch in Splügen bereits hervorragend eingespielte Duo kontrolliert die Haltbarkeitsdaten und füllt die Regale fachmännisch auf. Dem aussergewöhnlichen

Anlass entsprechend, erhält das von Jürg Flükiger und seinen 13 Kollegen der Sortenorganisation Bio Bündner Bergkäse hergestellte Qualitätsprodukt eine besonders attraktive Verkaufsplattform. Am Computer verfasst der Biokäser, unter geduldiger Anleitung seines «Chefs», das entsprechende Plakat gleich selbst.

Beeindruckt verfolgt Jürg Flükiger auch den effizienten Bestellablauf per Scanner, nicht ohne immer wieder einen prüfenden Blick auf die Molkereiregale zu werfen und entstandene Lücken ohne Aufforderung aufzufüllen. Interessante Gespräche mit Kunden, welche die feine

Regionale Bio Spezialität aus den Bündner Bergen degustieren, runden die aufschlussreiche Abwechslung zum Berufsaltag ab.

Mehr als zufrieden zieht Jürg Flükiger nach dem erlebnisreichen Tag Bilanz: «Sehr beeindruckt haben mich vor allem die Ordnung und Sauberkeit im Laden, sowie die hervorragende Präsentation der Ware. Die Zusammenarbeit mit Mathias war wiederum sehr gut und die Atmosphäre unter den Mitarbeitern auffallend angenehm. Dieses Projekt des Rollenwechsels und der damit verbundene Erfahrungsaustausch finde ich wirklich super!»

Marco Steinmann,  
Redaktor Coop Forte Magazine



Coop-Kundin Denise Ryant scheint der von Jürg Flükiger produzierte Bio Bündner Bergkäse zu munden.

Bilder: Christian Lanz (Seite 4 und 5 links), Arno Balzarini (Seite 4 rechts, Seite 5 oben)

## Rollenwechsel der Magazine



Im Jubiläumsjahr von Bio Suisse unternehmen auch bioaktuell und das Coop Forte Magazin eine Art Rollenwechsel. Die beiden Zeitschriften übernehmen abwechslungsweise die Verantwortung für die Reportagen über den Rollenwechsel von Bioproduzenten und Coop-Mitarbeitern und stellen ihre Texte und Bilder anschliessend dem Partner zur Verfügung. Das Coop Forte Magazin erscheint 6-mal jährlich und erreicht mit einer Auflage von 60 000 Exemplaren (bioaktuell 10 000) alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie die Pensionierten der Coop-Gruppe.

# Metzgergriffe am Sündenbock

Der Biofleischmarkt steckt in der Krise. Die Umsätze sind auf tiefem Niveau rückläufig, die Produzentenpreise insbesondere für Bioschweinefleisch im Keller. Die Bio Pool AG muss für viele als Sündenbock herhalten, den einige Delegierte an der Herbst-DV der Bio Suisse sogleich zur Schlachtbank führen wollten. Wo aber liegen genau die Probleme beim Biofleisch?

Die Stimmung war plötzlich aufgela-den, als an der Herbst-Delegierten-versammlung der Bio Suisse am 16. No-vember des vergangenen Jahres die Dis-kussion auf das Thema Fleischmarkt kam. Dies im Rahmen der Beratung zum Budget 06, welches einen Beitrag von 82000 Franken an die Bio Pool AG vor-sah. Der Bio Pool habe es nicht geschafft, den Biofleischmarkt auf eine gesunde Ba-sis zu stellen. In dieser Situation sei eine Finanzspritze aus der Bio Suisse Kasse nicht gerechtfertigt, hiess es aus den Rei-hen der Delegierten.

Die Kritik ist nicht aus der Luft ge-griffen. Der Umsatz von Biofleisch sank 2005 im Vergleich zum Vorjahr um satte 8,5 Prozent, der Marktanteil tauchte von ohnehin bescheidenen 3,2 Prozent unter die 3-Prozent-Marke.

## Braucht's den Pool?

An der Präsidentenkonferenz Anfang April stand die Frage auf der Traktan-denliste, ob es die Bio Pool AG überhaupt noch brauche. Die Verantwortlichen der attackierten Bio Suisse Tochter standen Red' und Antwort. Toni Niederberger, Bio Suisse Vorstandsmitglied und Bio Pool-Präsident, erklärte das schwierige Umfeld des Schlachtvieh- und Fleisch-marktes, in denen sich der Pool zu be-haupten hat. Zur historisch bedingten harzigen Entwicklung der Vermarktung von Biofleisch kommt hinzu, dass der Fleisch- und Schlachtviehmarkt generell ein sehr schwieriger Markt ist. Ein Markt mit vielen Teilnehmern, welche die ver-schiedensten Interessen vertreten, ein

Markt mit zahlreichen Labels und Güte-zeichen, welche die Knospe konkurren-zieren. Und nicht zuletzt ein Markt mit einer relativ hohen Preisdifferenz für Biofleisch im Laden.

Dass die Knospe als Marke mit Pre-mium-Anspruch nicht allein steht, zeigt sich zum Beispiel am Markt für Bank-kälber: Die knapp 3500 Tiere, die als Bio-tiere vermarktet werden, machen nur ge-rade 60 Prozent des Angebots aus. Den-noch herrscht zeitweise ein knappes Bi-oangebot bei hohen Preisen. Mit den restlichen 40 Prozent der Biotiere können solche saisonale Defizite aber nicht wett-gemacht werden, da sie vertraglich an andere Labels – ohne Knospe – gebun-den sind. Sie finden den Weg etwa in die blaue Naturaplan-Linie bei Coop oder in die Linie «Vollmilchmast» der Migros, die mit rosa Kalbfleisch wirbt und dem-entsprechend keine Abzüge für Rotflei-schigkeit macht.

Nicht viel anders sieht es bei den Schlachtkühen aus. Nur rund die Hälfte der Knospe-Verarbeitungstiere wird am Biomarkt vermarktet, obwohl die Nach-frage derzeit sehr hoch wäre. Besonders bei hohem Preisniveau sei es in vielen Re-gionen finanziell interessanter, Biotiere in den konventionellen Kanal zu liefern, bedauert Bio Pool-Geschäftsführer Cy-ril Nietlispach, etwa bei öffentlichen An-nahmen oder über angestammte Han-delsunternehmen ohne Knospe-Zertifi-kat. Denn je höher das Preisniveau, des-to geringer der Mehrpreis für Bio. Hinzu kommen im Biokanal strengere Abzü-ge und höhere Preisreduktionen für ma-gere Kühe. Bei Überversorgung und all-gemein niedrigen Preisen sei die Preis-differenz für Biotiere dann wieder deut-lich höher.

Die Entwicklung auf diesen Märk-ten gibt zwar keinerlei Anlass zu Eupho-rie – die Mengen beim Kalbfleisch sack-ten innert Jahresfrist um 5 und bei den Verarbeitungstieren sogar um 35 Pro-zent – doch hätte sie kaum diesen gehä-sigen Tenor an der Delegiertenversam-mlung provoziert. Und beim Bankvieh läuft der Biomarkt einigermassen geordnet, er

legte um 10 Prozent zu, Natura Beef mit der Knospe fand ebenfalls leicht besseren Absatz als im Vorjahr, einzig das Bio Wei-de Beef stagnierte.

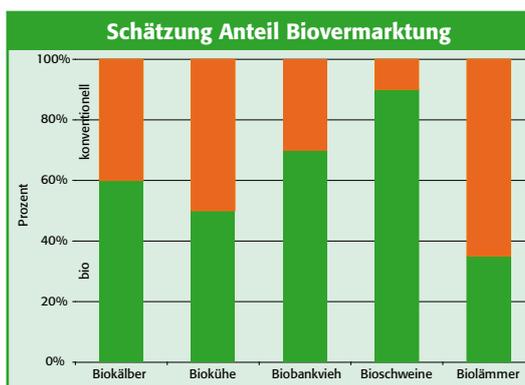
## Kompromiss bei Schweinen

Besonders schwierig gestaltet sich je-doch der Markt für Bioschweine. Nach-dem sich der Absatz bis 2004 innert fünf Jahren verdoppelt hatte, war die Nach-frage 2005 plötzlich bescheiden und es herrschte ein permanentes Überangebot. Dies mag mit den damaligen hohen ge-sicherten Preisen der Vertragsprodukti-on mit Coop zusammenhängen: Sie la-gen in einem Richtband zwischen Fr. 6.40 und Fr. 7.40 pro Kilo Schlachtgewicht. Bell und andere Abnehmer forderten ei-ne Anpassung der Preise, welcher der Bio Pool schliesslich nachgab. «Die einzige Alternative wäre die Aufgabe der Ver-tragsproduktion gewesen», erklärt Niet-lispach. Diese wird nun aber weiterge-führt, seit Oktober 05 mit einem Min-destpreiszuschlag von Fr. 1.20 gegenüber dem QM-Preis und einem Mindestpreis von Fr. 5.50 pro Kilo Schlachtgewicht.

Die schlechten Preise veranlassten in den letzten Monaten mehrere Betriebe dazu, die Schweinemast aufzugeben. Denn die Vermarktung über konventionelle Ka-näle kommt, im Gegensatz zu anderen Tierkategorien, kaum in Frage, weil die Preise dort noch einige Stockwerke tiefer liegen. Daher ist auch der Anteil Biover-marktung bei den Schweinen mit geschätz-ten 90 Prozent weitaus am höchsten.

## Wer ist die Bio Pool AG?

Die Bio Pool AG ist eine Tochter-gesellschaft der Bio Suisse (70 Prozent der Aktien). Sie wurde Ende 2000 zusammen mit den drei Viehhandels-unternehmen Anicom AG, Schneider Vieh und Fleisch AG und Viegut AG (je 10 Prozent) gegründet. Ihr Zweck ist der Aufbau des Bioschlachtviehmarktes und die Unterstützung der Vermarktung der Tiere aus dem Biolandbau. Sie sorgt für faire Preisbildung und Markttrans-parenz. Die Bio Pool AG treibt selber weder Fleisch- noch Viehhandel. als



Die auf praktisch allen Stufen rückläufigen Tierzahlen – auch der Absatz von Lammfleisch musste, trotz steigenden Preise, mit über 20 Prozent Rückgang Wolle lassen – stellten das Budget des Bio Pools mit einem Fehlbetrag von 60000 Franken auf den Kopf und führten zu einem ernsthaften Liquiditätengpass. Aus diesem Grund wurde im Bio Suisse Budget der Beitrag auf 85000 Franken aufgestockt. Die drei Mitaktionäre (vgl. Kasten) steuern je 10000 Franken bei.

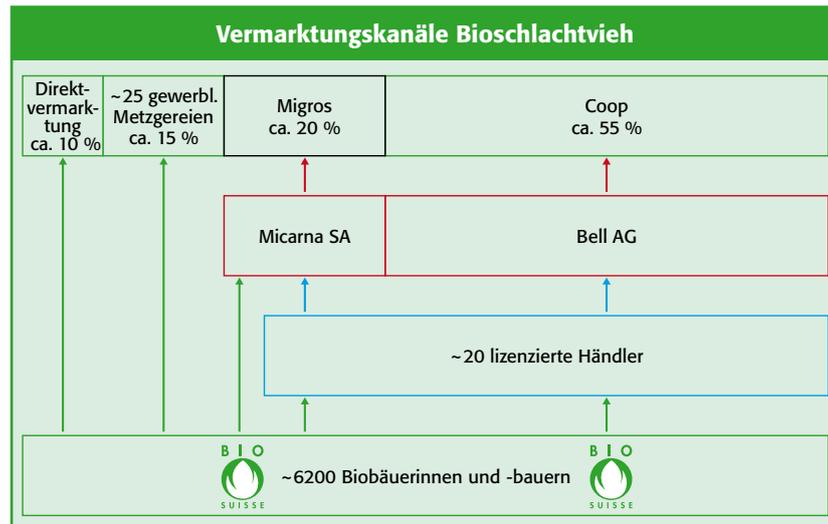
Die schleppenden Märkte und die Geldspritze für 2006 führten zu einer Grundsatzdebatte über Sinn und Unsinn der Organisation. An der Präsidentenkonferenz erklangen dann allerdings schon deutlich moderatere Töne als fünf Monate zuvor an der DV.

Ein wesentliches Problem erkannten die Präsidenten im Umstand, dass nur drei Viehhandelsfirmen im Pool vertreten sind, auch wenn es sich um wichtige Marktteilnehmer handelt. Doch ihr Engagement für den Biomarkt sei unter Erwartungen geblieben. Die übrigen zertifizierten Firmen seien frei, ihre eigenen Interessen zu verfolgen. Viele Viehhändler hätten ausserdem geringes Interesse am Biomarkt, weil die Margen tiefer seien als bei anderen Labels, und darüber hinaus auch noch transparent.

## Gemeinschaft mit Mengensteuerung

Peter Häfliger, Präsident der Innerschweizer IG Bio-Fleisch, sieht ein Hauptproblem darin, dass der Bio Pool das Angebot zu wenig gut zu bündeln vermag und ein grosser Teil des Schlachtviehs ausserhalb des Pools gehandelt wird. Eine Schutzmarke wie die Knospe bedinge aber eine straffe Mengensteuerung des gesamten Marktes. «Wenn wir das nicht schaffen, haben wir bald konventionelle Preise», befürchtet Häfliger. Deshalb schlägt er vor, dass grundsätzlich nur Fleisch, das über den Pool vermarktet wird, die Knospe erhält. Der Pool sollte seiner Ansicht nach zu einer Interprofession mit einem Mengensteuerungsreglement umgebaut werden. Die Konsequenz davon wäre ein entsprechender Zusatz im Produzentenvertrag der Bio Suisse, analog zur Zwangsmitgliedschaft in der Milchproduktion.

In dieselbe Kerbe schlägt Beni Oswald, Geschäftsführer der Produktionsgemeinschaft Bioschweine Ostschweiz, die mit möglichst geringen Kosten Jäger und Schlachtschweine für die Micarna vermarktet und selber ein rigo-



roses Mengenmanagement durchzieht. Ihm schwebt der Bio Pool als Erzeugergemeinschaft vor.

Zur Mengensteuerung gab es aber auch skeptische Stimme, so die von Franz Steiner von der Pro Beef GmbH, der zu bedenken gibt, dass viele Produzenten ihre Tierzahl nicht nur nach Verträgen und Nachfrage, sondern auch nach der vorhandenen Fläche und den Bundesbeiträgen richten.

## So soll's weitergehen

Cyril Nietlisbach weiss, dass anlässlich der Verabschiedung des Budgets 07 an der Herbst-DV konkrete Vorschläge für die künftige Ausrichtung der Organisation vorliegen müssen. Daher erarbeitet er zurzeit ein Konzept, das bis zu den Sommerferien vorliegen soll. Die drei Szenarien:

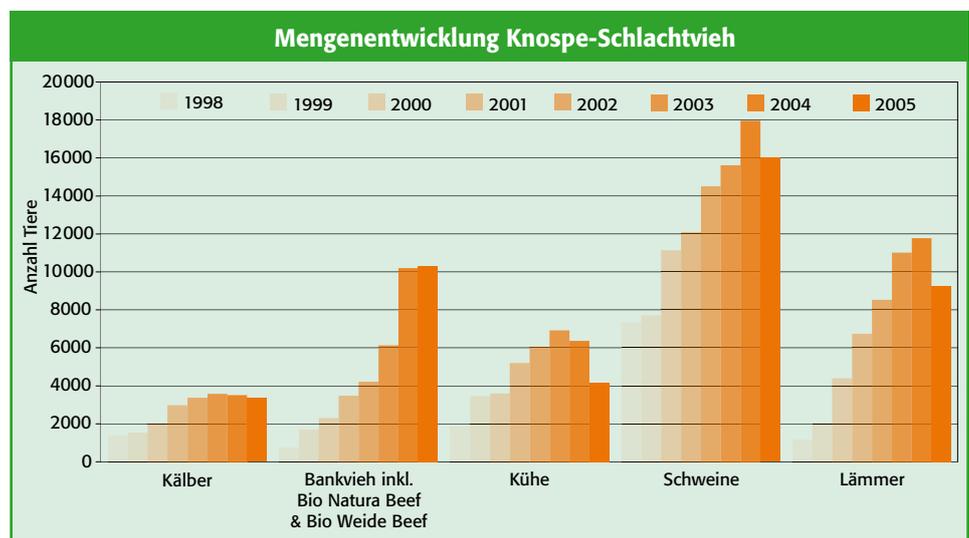
1. Bio Pool AG abschaffen, Marktcoordination Fleisch an das Produktmanagement der Bio Suisse übertragen.
2. Bio Pool AG beibehalten, die Aufgaben am Markt neu definieren.

3. Bio Pool AG öffnen, alle lizenzierten Händler beteiligen und die Aktien der Bio Suisse an Produzenten ausgeben.

Allen Votanten an der Präsidentenkonferenz war klar, dass es auch in Zukunft eine Marktcoordination für Biofleisch braucht, wie immer sie auch organisiert sein mag. Nietlisbach sieht es ebenso: «Allein beim Schweinefleisch hätten wir ohne Koordination eine Einbusse von Fr. 1.– pro Kilo Schlachtgewicht; pro Jahr wäre das für die Biobetriebe 800000 Franken weniger Ertrag.» Daneben nimmt sich der Beitrag von 82000 Franken bescheiden aus, der die ganze Diskussion ins Rollen gebracht hat. Die neue Taxierung der Bio Pool AG bietet dem Biofleischmarkt jedoch die Chance, einen Schritt weiterzukommen.

Alfred Schädeli

Was halten Sie von der Entwicklung am Schlachtviehmarkt? Schreiben Sie uns! [bioaktuell@fibl.org](mailto:bioaktuell@fibl.org), Ackerstrasse, 5070 Frick, Fax 062 865 72 73



# Wieso es am Biofleischmarkt harzt

Herkunft und Qualität des Produkts, Verfügbarkeit und Präsentation in den Läden sowie die Kommunikation entscheiden über den Markterfolg von Biofleisch. Eine FiBL-Studie hat untersucht, was besser gemacht werden könnte.

«**B**iofleisch bringt der Konsument in Verbindung mit teuer und Körnlipicker» sagt Ernst Stettler, der nichtsdestotrotz einer der wenigen Biometzger und Pioniere der Biofleischvermarktung in der Schweiz ist. Ganz falsch scheint er mit seiner Einschätzung nicht zu liegen, denn laut der letzten Medienmitteilung der Bio Suisse harzt es im Biofleischmarkt, und im Jahr 2005 ist der schon sehr kleine Markt mit einem Anteil von 3 Prozent noch um fast einen Zehntel geschrumpft.

Ausgehend von der Schiefelage zwischen einem grossem Angebot und ge-



Berge, Tiere, Natur, heile Welt bis in die ferne Zukunft. So wirbt die Konkurrenz für ihr Fleisch.

ringer Nachfrage, wurde am FiBL der Frage nachgegangen, welches die Hemmnisse einer Ausweitung des Biofleischmarktes in der Schweiz sind. Dazu wurden verschiedene Marktforschungsmassnahmen angewendet und ein intensiver Kontakt mit Praktikern und Konsumenten gesucht.

## Herkunft und Qualität

Konsumenten bewerteten in Fokusgruppen bereits eingesetzte Plakate aus der Werbung, entwarfen eigene Plakate für Biofleisch und diskutierten darüber, welche Kriterien entscheidend sind beim Kauf von Biofleisch. Ergebnisse aus den Befragungen der Konsumenten haben unter anderem ergeben, dass

- die Merkmale Herkunft und hohe Qualität als besonders wichtig beim Fleischeinkauf bewertet werden;
- die Konsumenten bei ihren Ansprüchen an Werbemittel für Biofleisch eher traditionell eingestellt sind und Plakate bevorzugen, auf denen Natur und Tiere abgebildet sind.

Bezeichnenderweise wurde in allen Konsumentengruppen ein Plakat von IP-Suisse als das am besten geeignete für Biofleischwerbung gewählt.

Die im Rahmen des Projekts veranstalteten Workshops mit Metzgern zeigten, dass hier noch viel Potenzial besteht, bisher jedoch die richtige Ansprache der Branche gefehlt hat. Hauptkritikpunkt aus Sicht der Metzger ist die mangelnde Unterstützung der Bio Suisse bezüglich Beratung, Beschaffung und Vermarktung.

## Verfügbarkeit und Präsentation

Die Begutachtung von Läden hat ein sehr unterschiedliches Bild in der Angebotslandschaft und Präsentation von Biofleisch aufgezeigt. Kunden bei Coop finden eine reiche Auswahl an Biofleisch in der Selbstbedienung, können aber an der bedienten Fleischtheke kein Biofleisch einkaufen. Bei der Migros hingegen hat der Konsument in der Selbstbedienung Mühe, das «gut versteckte» und schwer erkennbare Biofleisch zu finden; an der Bedientheke gibt es jedoch häufig Bio-rindfleisch im Angebot.

Die Metzgereien mit Biofleisch im Angebot zeigen in der Warenpräsentation und in der Werbung (wie Infolyer zum Produkt) grosse Differenzen. Bei allen Metzgern erkennbar war jedoch die hohe Kompetenz in der Beratung.

Ergebnisse aus den Interviews mit Vertretern aus der industriellen Fleischverarbeitung, Verbänden und Handel haben gezeigt, dass bezüglich der Quali-

tät des Fleisches (wie Rassenwahl), den Verarbeitungsvorschriften (Richtlinienvorgaben können Innovationen verhindern) und der Kommunikation aus Sicht der Akteure noch Verbesserungsbedarf besteht.

Erfolgsversprechend im Bereich Kommunikation sind sicherlich die Auslobung der hohen Qualität und die Prozessvorteile der Bioverarbeitung, in der beispielsweise nur wenige Zusatzstoffe zugelassen sind. Ebenso wirkt eine Hervorhebung der Herkunft für den Konsumenten vertrauensfördernd, wie das Beispiel der Plakatwahl mit Bergen und Kühen gezeigt hat.

## Kommunikation

Innerhalb der Grossverteiler versprechen verschiedene Massnahmen einen besseren Abverkauf: die Erweiterung des Angebots, eine Standardisierung der Präsentation und eine leichtere Erkennbarkeit des Biofleisches in der Selbstbedienung, zusätzlich zu gezielter Werbung am Verkaufspunkt. Würde mehr Biofleisch an der Bedientheke angeboten, könnte ein breiterer Kundenkreis angesprochen werden.

Im Bereich Beratung wünschen sich die Metzger verstärkte Zusammenarbeit zwischen Beratern und Bauern sowie die Ausweitung von Qualitätsprogrammen auf andere Tierarten, um gleich bleibende Fleischqualitäten zu gewährleisten. Aber auch Beratung für ihre eigene Branche hinsichtlich der Besonderheiten in der Biofleischverarbeitung und Unterstützung in der Vermarktung.

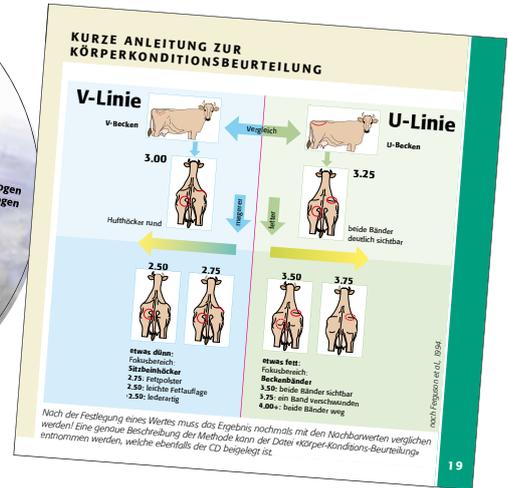
Jede Massnahme ist ein kleiner Schritt zur Erweiterung des Absatzes und dient der dringend benötigten Entspannung am Markt. Und trotz aller Probleme gibt es auch Positives zu berichten, wie das Zitat eines Konsumenten zeigt: «Gäbe es kein Biofleisch, würde ich kein Fleisch mehr essen.»

### i

Die FiBL-Studie «Wieso harzt es im Biofleischmarkt? Ergebnisse einer Marktforschungsstudie» wurde finanziell unterstützt von Bio Suisse, Proviande, Vier Pfoten-Stiftung für Tierschutz, Schweizer Metzgermeisterverband, WWF sowie aus dem Absatzförderungsfonds des Bundesamtes für Landwirtschaft. Die Studie wurde in enger Kooperation mit einem Projektbeirat bestehend aus Akteuren und Finanzgebern angefertigt. kb



Katja Bahrdt, FiBL



# Neues Hilfsmittel für die standortgerechte Milchviehzucht

Mit dem vom FiBL entwickelten Einschätzungsbogen Milchviehzucht lassen sich Betriebstyp und Kuhtyp einfach vergleichen und die Standortgerechtigkeit der Tierhaltung und -zucht abschätzen.

**B**iotierzucht soll artgerecht und standortgerecht sein. Die Erfüllung dieser Anforderungen ist in der Praxis nicht immer einfach.

Eine artgerechte Haltung muss die spezifischen Bedürfnisse der Tierart berücksichtigen, die sich an der speziellen Ausgestaltung und Differenzierung ihrer Organe ablesen lassen. Einem Wiederkäuer zum Beispiel ist also Struktur zu verfüttern und nicht Mehl, weil seine Verdauungsorgane nicht für Mehl geeignet sind. In diesem Bereich greifen die

Knospe-Richtlinien gut: Mit der Limite von 10 Prozent Kraftfutter ist die artgerechte Wiederkäuerfütterung auf dem Biobetrieb gewährleistet.

## Welcher Kuhtyp für welchen Betrieb?

Was aber bedeutet das für die Zucht? Wenn auf Biobetrieben Tiere gehalten werden, die für hohe Produktionsleistungen unter meist beträchtlichem Kraftfutterinsatz gezüchtet sind, so muss das Grundfutter von allerbesten Qualität sein. Nur so lässt sich das auf konventionellen Betrieben übliche Kraft- und Ergänzungsfutter ersetzen, damit solche Hochleistungstiere auf dem Biobetrieb gesund und fruchtbar bleiben. Da dies nicht auf jedem Betrieb möglich ist, können solche Kuhtypen auch nicht auf allen Biobetrieben gehalten werden.

Die standortgerechte Auswahl der Tiere ist vor allem für Biobetriebe von entscheidender Bedeutung, weil die besonderen, individuellen Eigenschaften des Betriebes nur sehr begrenzt durch Hilfsmittel von aussen beeinflusst werden können: Der Standort ist für den Biobetrieb prägend. Die Tiere können sich nicht unbegrenzt an einen für sie nicht optimalen Standort anpassen und werden durch Anpassungsstress schneller krank.

Voraussetzung für eine erfolgreiche Biomilchviehzucht ist deshalb immer die Einschätzung, die Überprüfung und falls nötig die Verbesserung der Übereinstimmung von Betriebstyp und Kuhtyp.

Um diese Einschätzung zu erleichtern, hat das FiBL einen Betriebstypen-Kuhtypen-Einschätzungsbogen (Excel-Datei) für Bäuerinnen und Bauern und für die Beratung entwickelt. Der Bogen kann mit wenigen Angaben zu den Betriebsdaten ausgefüllt werden. Das Programm verarbeitet die Informationen und liefert einen Bericht, der zeigt, wie gut der Betriebstyp und der Kuhtyp zusammenpassen und in welchen Managementbereichen Verbesserungen empfehlenswert sind.

Anet Spengler Neff



## Einschätzungsbogen Milchviehzucht

Dieses vom FiBL entwickelte Hilfsmittel für eine standortgerechte Milchviehzucht wurde von der Bio Suisse, der Zukunftsstiftung Landwirtschaft, der Rogau-Stiftung und der und der Mahle-Stiftung finanziell unterstützt.

CD mit 20-seitiger Broschüre, Bestellnummer 1411, Preis Fr. 12.00 inkl. MwSt. zuzüglich Versandkosten. Erhältlich mit Angabe der Bestellnummer beim FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Fax 062 865 72 73, E-Mail shop@fibl.org, Tel. 062 865 72 72, oder über den FiBL-Shop im Internet unter [www.shop.fibl.org/artikel/cd-1411-rindviehzucht.php](http://www.shop.fibl.org/artikel/cd-1411-rindviehzucht.php). Auf der CD sind zusätzliche Informationen zu Tierzucht und Tiergesundheit, zur Körperkonditionsbeurteilung (BCS) bei der Milchkuh und zu weiterführender Literatur vorhanden.

Im FiBL-Shop ist das ganze Paket auch als kostenloser Download abrufbar.

## Gesucht: Gute Natursprungstiere

Das FiBL plant eine Homepage zum Thema Milchviehzucht. Ab Herbst 2006 sollen dort Stiere vorgestellt werden, die sich besonders gut für Biobetriebe an unterschiedlichen Standorten eignen. Es werden KB-Stiere und Natursprungstiere vorgestellt. Geeignete Natursprungstiere sind nicht immer leicht zu finden. Deshalb bitten wir Biobetriebe, die mit eigenen Stieren züchten und regelmässig gute Zuchtstiere zu verstellen oder zu verkaufen haben, sich bei Anet Spengler Neff vom FiBL zu melden, Tel. 062 865 72 90 oder [anet.spengler@fibl.ch](mailto:anet.spengler@fibl.ch). Diese Betriebe werden dann auf der Homepage mit einigen ihrer Tiere vorgestellt. So kann auch die Bildung von Zuchtpartnerschaften gefördert und der Handel mit guten Biozuchttieren weiter entwickelt werden.

Geniessen Sie gesundes Obst

**Scala®**

**Vision®**

GARANTIERT  
STAUBFREI

**Sythane\* C-WG**

Mit abstoppende und vorbeugende  
Wirkung gegen Pilzkrankheiten im Obstbau.



Gefahren- und Sicherheitshinweise auf der Packung beachten.  
Scala, Vision: reg. Warenzeichen der Bayer Gruppe  
Sythane C-WG: reg. Warenzeichen der Dow AgroSciences

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

# Natürlich

...übernehmen wir Ihre Tiere!

Wir vermitteln für Sie:

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

**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!



VIEGUT AG  
Unternährer Viehhandel

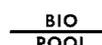
Gewerbering · 6105 Schachen · Telefon 041 360 69 78  
Fax 041 360 72 55 · viegut@bluewin.ch



Natura-Beef



BIO  
SUISSE



BIO  
POOL



## 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**

**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 Vormarkter von Bio-Junghennen, können wir Ihnen jederzeit Bio - Küken und Junghennen anbieten.

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

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

- ▶ Grundlagen, Aus- und Weiterbildung
- ▶ Umstellung, Richtlinien, Hilfsstoffe, Adressen
- ▶ Futter- und Ackerbau
- ▶ Gemüsebau, Kräuter- und Zierpflanzenanbau
- ▶ 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**



Bild: Bio Suisse

45 000 Kundenkontakte in sechs Bahnhöfen: Die Promotion für Biokernobst war ein grosser Erfolg. Hier das Team am Basler Bahnhof.

## Bioäpfel für Kluge im Zuge

An sechs grossen Schweizer Bahnhöfen verteilte die Bio Suisse in einer erfolgreichen Promotionsaktion 45 000 Äpfel mit der Knospe und schenkte Süssmost aus. Die Aktion kam bei den Reisenden gut an und bot Gelegenheit zu informativen Gesprächen. Bezahlt wurde die Kampagne aus den Marketingabgaben für Knospe-Kernobst.

**B**asel SBB, 7. April: Das Promoteam in auffälligen neongrünen Jacken installiert einen kleinen Stand, eine grosse Fahne, neongrüne Sonnenschirme – und fertig ist der Stand, an dem das Team den Passantinnen und Passanten Äpfel zur Degustation verteilt und Süssmost auschenkt. Auf diese Weise fanden an sechs stark frequentierten Bahnhöfen (Basel, Bern, Genf, Lausanne, Luzern und Zürich Stadelhofen) Obstpromotions statt.

Das mit einem Kernobstproduzenten verstärkte Promoteam konnte während den Aktionen insgesamt rund 45 000 Kontakte knüpfen. Dabei wurde die Arbeit geteilt: Das vorgängig geschulte Promoteam übernahm die Verteilarbeit inklusive kurzen Auskünften, bei Detailfragen konnten sich die Passantinnen an den anwesenden Produzenten wenden, der Informationen zur Kernobstproduktion aus erster Hand lieferte.

Ein Zweierteam schwärmte mit einem Korb voll Äpfel in der Bahnhofshalle aus, um aktiv auf die Leute zuzugehen und den Reisenden Äpfel anzubieten. Ein weiteres Zweierteam verteilte an einem Stand Süssmost. Weil der Saft nicht so gut im Gehen getrunken werden kann, kamen dabei oft kurze oder längere Gespräche in Gang.

Die Vorzüge von Tafelobst und Süssmost mit der Knospe wurden denjenigen erklärt, die noch wenig über die Knospe wussten. Für jene, die schon bisher Bioäpfel auf dem Einkaufszettel hatten, war die Verteilaktion eine Erinnerung, beim nächsten (... und übernächsten) Einkauf an die Knospe zu denken. Die Broschüre Knospe-Kernobst, die zusammen mit den Äpfeln und dem Süssmost verteilt wurde, fand guten Anklang und wurde von vielen Reisenden im Zug gelesen, während sie den Apfel assen.

### Aktion zur Vertrauensbildung

Häufige Fragen betrafen Verkaufsstellen von Bioobst, Kontrolle und Auseinanderhalten der Warenflüsse. Die direkte Beantwortung hat bei den Fragenden das Vertrauen in die Knospe gestärkt. Eine weitere oft gestellte Frage war, wieso Knospe-Kernobst für den Konsumenten teurer ist als konventionelles. Die Erklärungen der Produzenten wurden mit Interesse und Verständnis aufgenommen. Besonders einleuchtend waren die Erklärungen zur Preisdifferenz beim Süssmost, der ja im Unterschied zum konventionellen Süssmost ein Direktsaft ist und nicht aus Konzentrat rückverdünnt werden darf. Diese Tatsache, die einen wesentlichen Unterschied zum konventio-

nellen Most darstellt, war den wenigsten bewusst. Die Promotion in den Bahnhöfen war eine gute Gelegenheit, darauf aufmerksam zu machen.

Rolf Lösch, Bio Suisse

*Möchten Sie in Ihrer Region eine Promotion von Biokernobst starten? Melden Sie sich bei [rolf.loesch@bio-suisse.ch](mailto:rolf.loesch@bio-suisse.ch) oder Tel. 061 385 96 28.*

### Äpfel für Reisende dank Marketingabgaben

Seit 2003 bezahlen alle Obstproduzenten einen flächen- und mengenabhängigen Marketingbeitrag auf Knospe-Kernobst. Das eingezahlte Geld wird von der Fachkommission Obst der Bio Suisse verwaltet, die auch über die Verwendung der Gelder entscheidet. Seit 2003 werden regelmässig Promotions für Knospe-Kernobst an grossen Schweizer Bahnhöfen durchgeführt.

Die Frühlingsmonate sind traditionell die umsatzstärksten Monate auf dem Kernobstmarkt. Mit den Promotions in den Bahnhöfen soll der in dieser Jahreszeit grosse Konsum zusätzlich angekurbelt werden. Die Situation auf dem Knospe-Kernobstmarkt erfordert solche Aktionen, denn trotz guter Verkäufe ist noch immer eine grosse Menge Äpfel eingelagert.

rl

# Sozialstandards und Hybridroggen

Die Einführung von Sozialstandards in die Richtlinien und der Ausschluss der Hybriden aus dem Biogetreidebau waren die wohl einschneidendsten Beschlüsse der Bio Suisse Delegiertenversammlung vom 19. April in Olten. Zudem ist die Verarbeitung von Nicht-Knospe-Produkten auf Knospe-Betrieben neu erlaubt.

**D**ie Knospe wird noch sozialer: Die Bio Suisse Richtlinien werden neu durch ein Kapitel «Soziale Anforderungen» ergänzt. Der Standard deckt die vier wesentlichen Gesichtspunkte einer sozial korrekten Anstellung ab: Arbeitsverhältnis, Gesundheit/Sicherheit, Gleichstellung und Arbeiterrechte.

Die neuen Richtlinien sind 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, Sozialversicherungs-gesetz) oder mit den Normalarbeitsverträgen in der Landwirtschaft (NAV), ist der grösste Teil über diese öffentlich-rechtlichen Bestimmungen bereits abgedeckt. Mit der Aufnahme der «Sozialen Anforderungen» in die Richtlinien garantiert Bio Suisse, dass diese Bestimmungen auch eingehalten werden. Das neue Richtlinienkapitel wird zudem ermöglichen, dass diese Anforderungen für korrekte Arbeitsbedingungen auch im Bereich der Knospe-Importe umgesetzt werden.

Zugleich wird der Titel «Fairer Handel» – ein weiteres Richtlinien-Kapitel – in die Richtlinien aufgenommen, vorerst noch ohne Inhalt. Der Bio Suisse Vorstand ist nun gefordert in einem zwei-

ten Schritt die konkreten Fairtrade-Standards auszuarbeiten.

Die Aufnahme der Sozialen Anforderungen in die Richtlinien war für die Delegierten Anlass für eine kontroverse Debatte. Skeptische Stimmen befürchteten einen zu hohen zusätzlichen administrativen Aufwand und unnötige Kosten, da die Bestimmungen ohnehin eingehalten werden müssten. Es sei nicht Sache der Bio Suisse, Fragen des Arbeitsrechtes in die Biorichtlinien aufzunehmen. Die Befürworter machten geltend, es sei besser, diese Fragen selber an die Hand zu nehmen als zu warten, bis solche Anforderungen von aussen diktiert würden. Denn das Thema könne durch ein Nein der DV ohnehin nicht abgewendet werden, mit einem Ja könne man in der Ausgestaltung immerhin mitreden.

Die Einführung des neuen Kapitels in die Bio Suisse Richtlinien hatte zuerst die Hürde eines Rückweisungsantrags zu nehmen. Die Mitgliedorganisationen aus Genf, Neuenburg und dem Oberwallis hätten die Diskussion auf eine spätere DV verschieben wollen; dies ohne Erfolg: Mit einem knappen Resultat (42 zu 45 Stimmen) beschlossen die Delegierten das Eintreten auf die Vorlage. Die bereinigte Fassung wurde in der Schlussabstimmung dann recht deutlich mit 55 zu 34 Stimmen angenommen.

## Verzicht auf Hybridgetreide

Die Bio Suisse Richtlinien verbieten den Knospe-Betrieben den Einsatz von Hybridsorten im Getreidebau, mit Ausnahme von Mais. Die Delegierten haben dem Antrag des Vorstandes an ihrer halbjährlichen Versammlung in Olten zugestimmt.

Der Einsatz von Hybridsorten bietet Vor- und Nachteile. Als Vorteile erwähnen Befürworter die höheren Erträge, die mit Hybridsorten erzielt werden. Zwar ist das Saatgut um bis zu 60 Prozent teurer, doch diese Kosten werden durch Mehrertrag mehr als kompensiert. «Der Ertragsvorteil wird aber sogleich durch einen Preiszerfall verschwinden», entgegnete Toni Niederberger, Vorstandsmitglied von Bio Suisse. Als weitere Nachteile führen Fachleute vor allem die Verarmung der genetischen Vielfalt und Verwundbarkeit auf. Das heisst, eine plötzlich auftretende Epidemie kann alle Pflanzen eines Feldes befallen. Die Vereinheitlichung der Sorten führt ebenfalls zu einem grösseren Risiko des Ernteverlustes. Da die Samen von Hybridsorten nicht mehr weiterverwendet werden können, müssen die Bauern jedes Jahr neues Saatgut kaufen. Dies führt zu einer Abhängigkeit gegenüber den Saatgutfirmen.

Diese Argumente überzeugten die

## Weitere Beschlüsse der DV

Die Pflichtmitgliedschaft im Milchmarkt wird weiter geführt. Die Bio Suisse Vermarktungsrichtlinien werden praktisch unverändert für ein weiteres Jahr fortgeführt. Der Vorstand amtiert in diesem zweiten Jahr – bis zur Frühlings-DV 2007 – weiter als Markenkommission Markt. Knospe-Betriebe, die Biomilch in Verkehr bringen, haben also weiterhin die Pflicht, bei einer von Bio Suisse anerkannten Milchmarkt-Organisation Mitglied zu sein.

Bodenunabhängige Produktionszweige werden zugelassen. Der Markenkommission Anbau MKA erteilte die GV die Kompetenz, im Einzelfall für spezielle bodenunabhängige Produktionszweige

Abweichungen bei der Umstellung zu erlauben. In Bereichen wie der Brüterei, der Pilz- oder der Sprossenproduktion sind Abweichungen im Umstellfahrplan denkbar. Ein Betrieb muss aber in jedem Fall gesamthaft umgestellt werden.

Geflügelrichtlinien angepasst: Bis zum dritten Lebensstag dürfen Geflügel (mit Ausnahme von Legehennenküken und Küken zur Pouletmast) aus nichtbiologischen Betrieben zugekauft werden, sofern keine Tiere in Bioqualität zu finden sind. Die Auslösung der künstlichen Mauser (Legepause) beim Geflügel wird ab 1.1.2007 zugelassen.

Die seit den Achtzigerjahren existierende Hilfsstoffknospe wird neu in den

Richtlinien verankert. Damit wird eine juristische Lücke geschlossen. In der Praxis wird sich damit nichts ändern.

Bei der Regulierung von Lagerschädlingen in Verarbeitungs- und Handelsbetrieben, wird die Meldung von bewilligungspflichtigen Massnahmen neu durch die Markenkommission Verarbeitung und Handel MKV geregelt. Die Meldepflicht innert 10 Tagen an die Zertifizierungsstelle wird abgeschafft. Unverändert bleibt natürlich der bisherige Grundsatz: Das Auftreten von Lagerschädlingen wird durch vorbeugende Massnahmen vermieden. Die direkte Behandlung mit Regulierungsmitteln ist nur im Ausnahmefall zulässig. cv



Bild: Helene Soltermann

Konzentration bei der Abstimmung: Bio Suisse Delegiertenversammlung im Stadttheater Olten.

93 anwesenden delegierten Biobäuerinnen und Biobauern. Sie sprachen sich mit grossem Mehr (drei Gegenstimmen) für das Verbot aus. Der Biolandbau soll zur Vielfalt im Anbau beitragen. Hybridzüchtung ruft nach Gentechnik, denn viele für die Hybridzüchtung notwendige Eigenschaften sind nur durch aufwändige Rückkreuzungsprogramme in die Zuchtlinien zu bringen. Gentechnik verkürzt diese Schritte.

Die neue Bestimmung tritt am 1.1.07 in Kraft. Für die Aussaat im Herbst 2006 sind Hybridsorten beim Roggen noch zugelassen. Hybridgetreide ist im Rahmen der Knospen-Vermarktung auch für den Import nicht mehr zugelassen. Da die Bio Suisse mit diesem Hybridverbot neue Wege geht, wird die Umsetzung einige Anstrengungen erfordern.

Wie Katja Ziegler, Präsidentin der Markenkommission Import MKI erklärt, sollte die neue Regelung beim Import durchsetzbar sein. Ähnliche Differenzen zwischen den Bio Suisse Richtlinien und

den Richtlinien direktanerkannter Verbände in Deutschland und Österreich gebe es auch schon bei anderen Produkten. Man begeben sich in der Hybridfrage also nicht auf Neuland. Abklärungen der MKI bei den wichtigsten Produzenten und Händlern von Knospe-Roggen hätten ergeben, dass keine Versorgungslücken zu befürchten seien.

### Hofverarbeitung nicht nur Bio

Auf Knospe-Betrieben gilt seit jeher die Gesamtbetrieblichkeit bei der Erzeugung von Landwirtschaftsprodukten. Es also nicht möglich, konventionelle und biologische Kulturen parallel anzubauen oder konventionelle Tiere auf dem Biohof zu halten. Bei den Knospe-Lizenznehmern kennen wir diese Gesamtbetrieblichkeit nicht.

Nun haben die Delegierten Klarheit im Bereich der Hofverarbeitung geschaffen: In Zukunft sind auf Knospe-Landwirtschaftsbetrieben die Hofverarbeitung und der Handel von nichtbiolo-

gischen Produkten ausdrücklich erlaubt. Die Verpflegung von Gästen auf dem Hof ist ebenfalls von der Gesamtbetrieblichkeit ausgenommen. Details werden durch die Markenkommissionen auf Weisungsstufe geregelt.

Die Biokontrolle ist zuständig für die Überprüfung der Warenflüsse. «Betriebe die ausschliesslich Bioprodukte verarbeiten, werden von einer einfacheren und somit billigeren Kontrolle profitieren», hat Max Eichenberger, Präsident der MKV, die Delegierten informiert. Es liegt also in Zukunft in der Verantwortung der Betriebsleitung: Wer konventionelle Produkte auf dem Knospe-Hof verarbeitet oder handelt, wird konsequenterweise eine aufwändigere und somit teurere Kontrolle über sich ergehen lassen müssen.

Christian Voegeli/als

Was halten Sie von den DV-Entscheiden? Schreiben Sie uns! bioaktuell@fibl.org, Ackerstrasse, 5070 Frick, Fax 062 865 72 73



## Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

### Ihr Partner für Bio-Futter

## Milchvieh Sommerfütterung

**8305 Energie Basic**  
jetzt mit höherem Energiegehalt, 6.5 MJ NEL/kg

**8311 Energie**  
die bewährte Getreidemischung  
mit 7 MJ NEL/kg

**8321 Hochenergie**  
mit Lebendhefen 7.3 MJ NEL/kg

Wir beraten Sie gerne:

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



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

**Neue LGV – Bio Konzept (inkl. Label)**

**Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz**  
(Gefahrenportfolio, Risikoanalysen, Systemsicherheitsanalysen)

**Speziell für KMU**  
(günstige Preise, Beratung, Dokumente erstellen und schreiben)

**einfach – verständlich – gut**

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

Ich verarbeite Ihr **BIO Schlachtvieh**  
mit **BIO Zutaten** nach Ihren Wünschen.

Wenn ich Ihr Interesse geweckt habe, rufen Sie mich an.

**Telefon 033 675 12 81**

Metzgerei Brüggli, Ernst Loat, 3718 Kandersteg

## 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](mailto:crivelliimballaggi@hotmail.com)



**LINUS SILVESTRI AG**  
Nutztiervermarktung  
9450 Lüchingen/SG  
Tel. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01  
E-Mail: [kundendienst@lsag](mailto:kundendienst@lsag)  
homepage: [www.bioweidebeef.ch](http://www.bioweidebeef.ch)

### Vermarktung und Beratung:

Linus Silvestri, Lüchingen, SG Natel 079 222 18 33  
Jakob Spring, Kollbrunn, ZH Natel 079 406 80 27  
Hans Gantenbein, Mühledorf, 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 Mastremonten Produktion
- Abgehende Bio Mutterschweine zur Schlachtung

#### Wir bieten an:

Interessante Absatzmöglichkeiten für Bio Aubrac Beef.

#### Wir vermitteln:

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

**Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!**



## Vac-Säcke

Vakuumbutel en gros  
Neu auch strukturierte

**für Solis  
Foodsaver  
Magic Vac  
Orved**

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

## Biowein für's Hoffest, direkt vom Biowinzer

Wir empfehlen für Euer Fest, Markt oder Hofladen unsere herrlichen und einheimischen Spezialitäten aus resistenten, ungespritzten Traubensorten, zu Wiederverkaufspreisen.

Auf Wunsch betreuen wir einen Degu- oder Verkaufsstand als Bereicherung des Anlasses.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

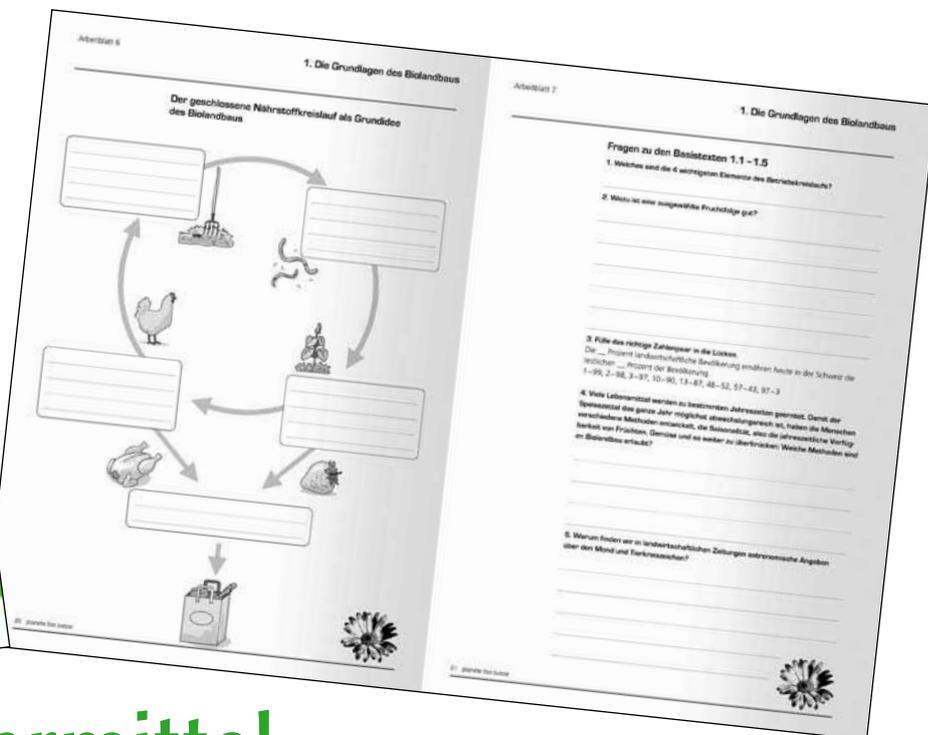
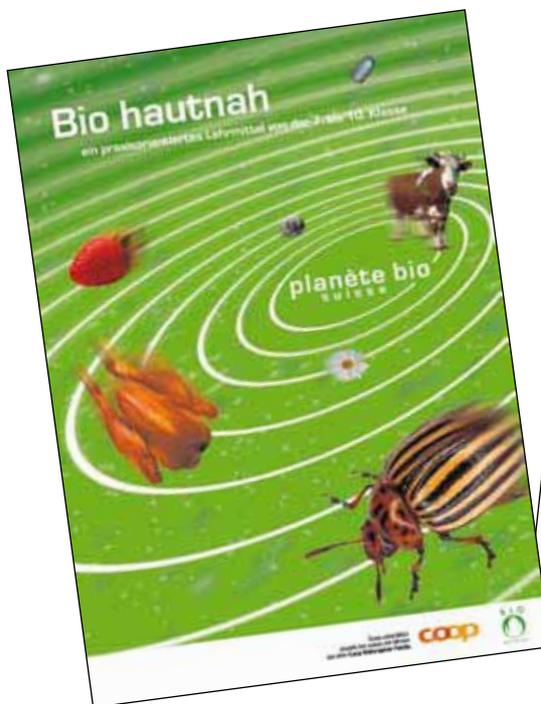


Fam. Maria und Fredi Strasser-Coray,  
Heerenweg 10, 8476 Unterstammheim,  
052 740 27 74, Fax ...75, [www.cultiva.ch](http://www.cultiva.ch)



Assoziiertes Biovinum





# Neues Lehrmittel für die Oberstufe

Bisher durften rund 3000 Jugendliche mit planète bio suisse einen Tag lang auf Entdeckungsreise auf einem Biohof das Thema Bio hautnah erleben. Da die Nachfrage grösser ist als das Angebot, gibt die Bio Suisse ein Lehrmittel für Jugendliche der 7. bis 10. Klasse heraus.

«Aha, Bio ist nicht nur Vegi und Körnlipicken», meinte am Schluss eines Tourneetages ein Schüler aus Nottwil, ein anderer sagte «Bio – sieht ja aus wie normal». Diese Aussagen bestätigen, was wir schon lange geahnt haben: Jugendliche sind schlecht informiert über die Landwirtschaft im Allgemeinen und den Biolandbau im Besonderen. Es bestehen Vorurteile und damit auch die Gefahr, dass die Biolandwirtschaft nicht nur als Produktionsweise, sondern als Lebenshaltung als «uncool» gilt. Hier möchte Bio Suisse etwas ändern. Ohne zu belehren und ohne Mahnfinger wollen wir die biologischen Kreisläufe aufzeigen und auch verdeutlichen, dass Bio ein Stück angewandte Schweizer «High-Tech» ist – allerdings im Einklang mit der Natur.

Wir haben auch andere Gründe, um mit den Jugendlichen und ihren Lehrpersonen den Dialog zu pflegen. Jahrelang schien es, als ob Bio in der Gesellschaft

und Politik ein ewiger Megatrend wäre. Es herrschte ein positiver Zug Richtung Ökologisierung. Heute weht uns ein rauher Wind entgegen. Lebensmittel werden zunehmend nach ihrem Preis, weniger nach ihrem Beitrag an Umwelt, Tierethik oder Herkunft beurteilt.

## Hohe Nachfrage nach Bioplanet

Mit der Tournee von planète bio suisse erreichen wir pro Jahr rund 100 Schulklassen. Dabei ist die Nachfrage grösser als das Angebot. Darum hat sich Bio Suisse entschieden, gemeinsam mit dem hep-Verlag ein Lehrmittel für Jugendliche der 7. bis 10. Klasse zu entwickeln. Dank dem neuen Lehrmittel unter dem Titel «Bio hautnah» können wir unsere Inhalte nun einem breiteren Kreis zugänglich machen.

«Bio hautnah» lädt Jugendliche auf eine Entdeckungsreise rund um die biologische Landwirtschaft ein. Das Lehrmittel soll Einstellung und Verhalten im Umgang mit der Natur positiv beeinflussen, Werte wie ein respektvoller Umgang mit Natur, Mensch und Tier vermitteln, Jugendliche für den Biolandbau und Bio-produkte sensibilisieren sowie Brücken zwischen Produktion und Konsum schlagen.

Das Lehrmittel wird verschiedenen Niveaus gerecht und eignet sich für ver-

schiedene Unterrichtsformen (Werkstatt, Gruppenarbeiten, Referate). Die Themen Biokreislauf, Säen und Ernten, Boden, glückliche Tiere sowie Produktion/Verarbeitung/Verkauf sind didaktisch wertvoll aufbereitet und orientieren sich an den Lernzielen dieser Stufe. Kommentare für Lehrpersonen, Arbeitsblätter für die Schüler und eine Vielzahl an Spielen und schematischen Darstellungen sprechen für die Qualität dieses Lehrmittels.

Muriel Lehmann, Leiterin Marketing-Kommunikation bei Bio Suisse



«Bio hautnah» ist ab Ende Mai verfügbar und kann von Lehrpersonen unter [www.planetebiosuisse.ch](http://www.planetebiosuisse.ch) in Deutsch oder Französisch kostenlos bestellt werden.

## planète bio suisse zum dritten und letzten Mal

Vom 20. April bis 27. Oktober 2006 landet planète bio suisse wieder auf acht Biohöfen in der Deutsch- und Westschweiz. Bei Redaktionsschluss waren bereits über 70 Prozent der verfügbaren Tage gebucht. Gemeinsam mit den neuen Team und den Hoffamilien werden rund 1'500 Jugendliche im Alter von 14-18 Jahren einen Tag lang auf Entdeckungsreise gehen. Weitere Infos zum Projekt, den Tourneepan und den aktuellen Buchungsstand finden Sie unter: [www.planetebiosuisse.ch](http://www.planetebiosuisse.ch).

Coop unterstützt das Bio Suisse Projekt planète bio suisse seit der ersten Stunde mit Mitteln aus dem Coop Naturaplan-Fonds. Der Fonds wurde 2003 zum zehnjährigen Bestehen von Coop Naturaplan geschaffen und unterstützt nachhaltige Projekte – so auch dieses Lehrmittel. ml

5728 Gontenschwil  
Verwaltung Tel. 062 738 60 01  
Therapie Tel. 062 738 60 00  
Fax 062 738 60 29  
E-Mail [hasel@gmx.ch](mailto:hasel@gmx.ch)  
[www.klinikimhasel.ch](http://www.klinikimhasel.ch)

## Klinik für Suchtkranke Im Hasel

Ein Haus der  
Von Effinger-Stiftung

Die Von Effinger-Stiftung bietet in der Klinik Im Hasel, Gontenschwil AG mittel- bis langfristige Suchtmittelentwöhnungsbehandlungen an. Der Klinik ist ein Landwirtschaftsbetrieb angegliedert.

Der bisherige Pächter des Landwirtschaftsbetriebes Hasel, 5728 Gontenschwil wird seinen Pachtvertrag auf Ende 2007 nach über 30 Jahren erfolgreicher Führung altershalber auflösen.

Wir suchen daher auf diesen Zeitpunkt einen geeigneten Nachfolger als verantwortlichen

## Pächter

Der Landwirtschaftsbetrieb, auf 680 m ü.M. in der voralpinen Hügellzone, wird nach den Grundsätzen des biologischen Landbaus geführt.

Er umfasst 23 ha landwirtschaftliche Nutzfläche, davon 8 ha Fruchtfolgeflächen und 3.5 ha Wald. Im geräumigen Laufstall ist Platz für 22 Kühe und 16 Jungtiere.

Im Rahmen der Arbeitstherapie bietet der Landwirtschaftsbetrieb für die Patienten Therapieplätze an. Die Aufgaben, Rechte und Pflichten werden in einem Leistungsvertrag mit der Klinik Im Hasel geregelt.

Neben einer umfassenden landwirtschaftlichen Ausbildung und einigen Jahren Berufserfahrung setzen wir auch die folgenden Anforderungen voraus:

- Aus- bzw. Weiterbildungskurse im Bereich biologischen Landbaus.
- Bereitschaft, sich das Klinikkonzept anzueignen und in diesem Sinne die Beziehung zu den Patienten zu gestalten.

Für ergänzende Auskünfte stehen Ihnen der bisherige Pächter, Herr Hans Haller, Telefon 062 726 14 25 oder der Verwaltungsleiter der Von Effinger-Stiftung, Herr Hans Gautschi, Telefon 062 738 60 01 gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an die Von Effinger-Stiftung, Stichwort Bewerbung Pachtbetrieb Landwirtschaft, Im Hasel, 5728 Gontenschwil.



Biologische Landwirtschaft:  
Im Einklang mit der Natur

## Landwirt/Landwirtin mit Spezialrichtung Biolandbau

Möchten Sie den biologischen Landbau genauer verstehen? Wollen Sie einen Landwirtschaftsbetrieb biologisch bewirtschaften? Mit der berufsbegleitenden Bio-Zweitausbildung am Strickhof erreichen Sie Ihr Ziel!

Wir bieten Ihnen

- eine berufsbegleitende, 2-jährige spezielle Bio-Grundausbildung
- praxisorientierten Unterricht jeweils Freitags
- Lehrkräfte mit gründlicher Erfahrung im Biolandbau
- über 40 Wahlfächer, weitere Vertiefungsmöglichkeiten in Blockwochen
- das Rüstzeug, um die ökologischen Herausforderungen für die Landwirtschaft praxisgerecht anzupacken



[www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch)  
[info@strickhof.ch](mailto:info@strickhof.ch)  
Telefon 052 354 98 08  
Strickhof, 8315 Lindau

Infoabend:  
Dienstag, 16. Mai 2006  
19.30 Uhr  
am Strickhof Lindau

## 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.



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

## abo

## 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

# Wo wären die Biobauern ohne Knospe?

Biobäuerinnen und Biobauern treten immer öfter an die breite Öffentlichkeit, um an ihrer eigenen Organisation Kritik zu üben. Herbert Karch warnt vor solchen Rundumschlägen und ruft die Bio Suisse Mitglieder auf, bei Ärger zunächst tief durchzuatmen und Kritik in konstruktiver Form im eigenen Kreis anzubringen.

**D**ass der Oberwalliser Bauer hoch über dem Rhonetal rote Ohren und einen dicken Hals bekam, nachdem ihm der Biokontrolleur 25 Beanstandungen gegen die Knospe-Richtlinien auflistete, ist verständlich. Wer lässt sich schon gerne bei so viel Nachlässigkeit ertappen, erst noch, wenn man zu den Biopionieren gehört. Statt über sich selbst, ärgert man sich über den Kontrolleur. Diesen durchaus menschlichen Reflex kann man verstehen.

Kein Verständnis aber verdient, wer aus diesem Ärger heraus sich von einem Journalisten für eine billig aufgemachte Medienschelte an die Adresse der Bio Suisse vor den Karren spannen lässt. Wer den Beobachter-Artikel aufmerksam liest, stellt fest, dass es der Kritik an Substanz weitgehend fehlt. Mehr oder weniger diffus wird eine negative Stimmung herbei geschrieben. Als guter Freund jenes Bauern, der mit Bild im Beobachter als «Kronzeuge» auftritt, kann ich nur den Kopf schütteln. Wie naiv, aus einer Emotion heraus sich selbst der Lächerlichkeit preiszugeben. Auch die übrigen Kritikerinnen und Kritiker im Artikel kenne ich persönlich. Ihre kurzen Zitate wecken bei mir nicht den Eindruck, dass sachliche Kritik das Ziel ist. Die Bio Suisse muss als Blitzableiter für persönliche Frustration erhalten oder weil der zunehmende Einfluss der Marktkräfte in der Landwirtschaft als Härte empfunden wird.

## Bio Suisse hört Kritiker

Eine Organisation mit 6114 Mitgliedern kann nicht erwarten, dass sie 6114 zufriedene Mitglieder hat. So viel Harmonie wäre geradezu verdächtig. Kritik ist auch nichts Negatives. Eine Organisation braucht Kritiker, um lebendig und auf der Höhe ihrer Aufgabe zu bleiben. In der Bio Suisse wird kritische Auseinandersetzung vorbildlich praktiziert. Die Richtlinien werden nicht von Funktionären gemacht, wie der Beobachter suggeriert. Wieso unterschlägt der Beobachter die

Basisdemokratie in der Bio Suisse? Die Knospe-Richtlinien können nur von den Produzentinnen selbst abgeändert oder ergänzt werden. Wer an den Delegiertenversammlungen bei Richtlinienbeschlüssen schon dabei war, weiss, wie offen und hart um die Weiterentwicklung der Vorschriften meist gerungen wird. Das war auch beim umstrittenen Beschluss so, die Ultrahocherhitzung der Biomilch zuzulassen. Und an der letzten DV wurde die von den Oberwallisern geforderte Lockerung für den Handel und die Verarbeitung von Nicht-Knospe-Produkten mit Mehrheitsbeschluss bewilligt. Trotz Bedenken, dass das Knospe-Profil dadurch verwässert werden könnte.

Weder die Bio Suisse als Organisation noch die Knospe-Richtlinien sind vollkommen. Aber was man nicht vergessen sollte, wenn man Kritik übt: Die Bioorganisation hat in den 25 Jahren den angeschlossenen Bauernbetrieben neue Perspektiven geöffnet. Dank strengen Richtlinien hat sich ein Qualitätsmarkt entwickelt, der vielen tausend Betrieben die Existenz erhalten hat. Das gute Image des Biolandbaus hat wesentlich beigetragen, dass in der Schweiz heute ein Direktzahlungssystem angewendet wird, welches im internationalen Vergleich ökologisch und sozial vorbildlich ist. Die Bio Suisse hat in Zusammenarbeit mit anderen Bauernorganisationen und in der Allianz mit Konsumenten- und Umweltorganisationen dafür gekämpft. Gerade jetzt, wo die Reformetappe AP 2011 vor der Tür steht, müssen wir zusammenste-

hen, um das Erreichte zu verteidigen und Verbesserungen zu erreichen. Rückenschüsse gegen Bio Suisse sind zum eigenen Nachteil.

Die Kritikerinnen und Kritiker rufe ich auf, den Schmollwinkel zu verlassen. In der Bio Suisse und ihren Regionalorganisationen können sich alle Mitglieder von Bio Suisse engagieren. Und die Biokontrolleurinnen ermuntere ich, den Job weiterhin seriös zu machen, auch mit dem Risiko, dass es hie und da rote Ohren und einen dicken Hals gibt.

Herbert Karch, Geschäftsführer Kleinbauernvereinigung, Vorstandsmitglied Bioterra und Bio Suisse Delegierter für Bioterra



Grosser Auftritt des verärgerten Biopioniers Orlando Schmid im Beobachter vom 13. April 06.

# Gesucht: Therapie gegen «Kontrollitis»

Der «Kontrollitis» und der «Formularlawine» ist der Kampf angesagt. Die bio.inspecta sucht nach Lösungen, wie der administrative Aufwand für die Kontrolle der Biobetriebe verringert werden kann. Dafür sind die Ideen der Biobäuerinnen und Biobauern gefragt.

Zurzeit wird das Thema «Kontrollitis» ständig aufgegriffen, meistens berechtigt, teilweise aber auch tendenziös und irreführend (vgl. bioaktuell 3/06). Obwohl die Sanktionsdichte erfreulicherweise abnimmt (vgl. Grafik), beschwerten sich viele Kunden über die zunehmenden Richtlinien und Auflagen.

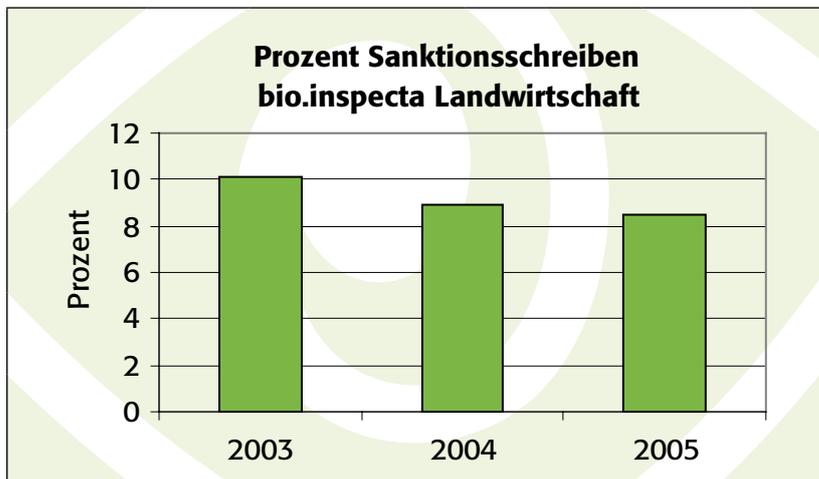
Es ist der bio.inspecta klar, dass die Kontrollen günstiger, einfacher und weniger aufwändig werden sollen. Dabei muss das Vertrauen der Konsumierenden in Bioprodukte durch seriöse, konsequente Kontrollen aufrechterhalten werden. Zwischen diesen zwei Ansprüchen muss ein sinnvoller Mittelweg gefunden

werden. Die bio.inspecta möchte konkret etwas gegen die zunehmenden Formularberge und immer komplizierter werdenden Kontrollen in der Biolandwirtschaft unternehmen.

Eine «Entrümpelungsaktion» wird in Angriff genommen, um den administrativen Aufwand zu Gunsten der Bioproduzenten und Bioproduzentinnen zu reduzieren.

Anregungen und Kritik der betroffenen Kunden und Kundinnen sind daher sehr willkommen. Betriebe, die jährlich kontrolliert und zertifiziert werden, wissen am besten, wo der Schuh drückt, wo es Kopfschütteln oder gar rote Köpfe gibt. Wie können die Kontrollen und der ganze administrative Aufwand vereinfacht werden, ohne dass die Sicherheit und das Vertrauen in Bioprodukte leiden?

Fassen Sie Ihre Kritik oder Ihre Vorschläge kurz zusammen und schicken Sie sie an die bio.inspecta. Eine Arbeits-



## Achtung Direktzahlungskürzungen!

Die Verletzungen von Richtlinien können massive Kürzungen der Direktzahlungen zur Folge haben. Darüber entscheidet der Kanton. Hier fünf Regeln, welche die Gefahr solcher Kürzungen entschärfen.

Immer wieder erreichen die bio.inspecta Anrufe von Biobauern und Biobäuerinnen, die sich über Direktzahlungskürzungen beschwerten. Meistens werden sie dabei von der Höhe der Abzüge überrascht. Viele von Ihnen denken, dass Richtlinienverletzungen mit einem kostenpflichtigen Sanktionsbrief der bio.inspecta erledigt sind. Dem ist leider nicht so!

bio.inspecta hat den Auftrag, die Betriebsbeurteilung samt Begleitschreiben nach der Kontrolle an den Kanton zu schicken. Der Kanton legt aufgrund der notierten Mängel die Direktzahlungskürzungen fest. Die Kontrollfirma hat keinen

Einfluss darauf, wie hoch die Kürzungen angesetzt werden.

### Was kann man tun?

Fünf Regeln, die Geld und Ärger sparen können:

- ❶ Am allerbesten halten Sie alle Richtlinien ein und sämtliche notwendigen Aufzeichnungen aktuell!
- ❷ Denken Sie daran, rechtzeitig zu handeln. Falls Sie Schwierigkeiten mit der Erfüllung der Richtlinien haben, informieren Sie uns vor der Kontrolle.
- ❸ Lesen Sie allfällige bio.inspecta Sanktionsbriefe aufmerksam durch. Bei Beanstandungen in den Bereichen RAUS/BTS/

ÖLN und Bioverordnung müssen Sie mit Kürzungen durch den Kanton rechnen.

- ❹ Nehmen Sie Kontakt mit der Landwirtschaftsabteilung ihres Kantones auf und besprechen Sie den Fall. Lassen Sie sich über die Höhe der Abzüge informieren.
- ❺ Wenn Sie das Gefühl haben, ihre Abzüge seien ungerechtfertigt, legen Sie Rekurs ein. Beachten Sie dabei unbedingt die Einspracheffristen. Denken Sie daran, Einsprachen und Rekurs können kostenpflichtig sein. Informieren Sie sich entsprechend.

Frank Rumpe, Geschäftsführer bio.inspecta

gruppe, zusammengesetzt aus Teilnehmerinnen und Teilnehmern aus diversen Bereichen (z.B. BLW, Kantone, Bio Suisse, Mitgliederorganisationen Bio Suisse) wird die Anregungen, welche auf diesem Weg eingehen, prüfen. Zusätzlich bringt die Arbeitsgruppe eigene Ideen ein, mit dem Ziel, rasch gut umsetzbare Lösungen zu finden. bioaktuell wird laufend über das Projekt informieren.

Eliane Jäggi und Frank Rumpel, bio.inspecta

*Wer Ideen, Anregungen, Kritik oder auch Bewährtes weiss, melde sich! Bitte schicken Sie Ihre Vorschläge und Ideen per Post oder E-Mail an: bio.inspecta, Eliane Jäggi, Ackerstrasse, 5070 Frick, E-Mail eliane.jaeggi@bio-inspecta.ch. Für alle Vorschläge danken wir Ihnen schon heute ganz herzlich. Die besten drei Vorschläge werden prämiert und erhalten einen der folgenden Preise:*

1. Preis: Gratis Kontrolle und Zertifizierung 2007
2. Preis: Gratis Zertifizierung 2007
3. Preis: bio.inspecta T-Shirt und feiner Bio-Wein

## Elektronische Zertifikate

Transparenz fördert Vertrauen und gibt Sicherheit. Einen Schritt in diese Richtung stellt die neue Dienstleistung der bio.inspecta dar: Neu können die Zertifikate elektronisch auf [www.bio-inspecta.ch](http://www.bio-inspecta.ch) geholt werden. Dies wurde dank der neuen Software e-Cert möglich.

Alle von der bio.inspecta zertifizierten Betriebe können auf der Website ab sofort ihre Zertifikate abrufen, ansehen und ausdrucken. Damit können sie sich jederzeit darüber informieren, ob ihr Geschäftspartner ein gültiges Zertifikat hat. Zusätzlich sind auf den Zertifikaten wichtige Informationen zu den einzelnen Produkten und ihren Anforderungen zu finden.

Der Vorteil: mehr Sicherheit und kein lästiges Herumschicken von Zertifikatskopien mehr. Für die Kontrolle reicht es, wenn die e-Zertifikate von Lieferanten vorgelegt werden, zunächst allerdings noch in ausgedruckter Form.

Die Abfrage steht auch allen Konsumenten von Bioprodukten zur Verfügung. Für zertifizierte bio.inspecta Kunden ein Plus, sie können ihre Kunden auf die bio.inspecta Homepage verweisen und damit Vertrauen gewinnen.

fr

## Erdbeertörtchen mit Dieselöl

» Als ich am 11. April im Coop in Kriens einkaufen ging, musste ich mich sehr wundern. Gleich beim Eingang standen Erdbeeren und Rhabarber arrangiert mit fertigen Teigbödeli und wurden als «aktuell» angeboten. Daneben in kleineren Körbli à 350 Gramm Bioerdbeeren aus Spanien mit der Knospe. Da traute ich meinen Augen nicht. Bei uns lagen auf der ganzen landwirtschaftlichen Fläche und im Garten 10 Zentimeter Schnee, und das auf 570 Meter über Meer. Von Erdbeerpflanzen-Wachstum keine Spur! Erachten Sie es als Ziel der Knospe, nun auch jeden «Furz» bezüglich saisonaler Verfügbarkeit von Gemüse und Früchten mitzumachen? Wie heisst es doch so schön: «Ist die Knospe drauf, ist Bio drin». Das bezweifle ich in diesem Fall sehr. An diesen Bioerdbeeren klebt wohl ziemlich viel Dieselöl, nur schon vom Transport. Da ist der Unterschied zu den konventionellen Beeren wohl nicht mehr gross, denke ich. Und auf solchen Produkten hat die Knospe nichts zu suchen! Hört auf mit diesem Blödsinn! Als Knospe-Produzentin komme ich mir vergaukelt vor. Die Knospe muss auch für saisongerecht stehen, sonst hat sie nichts mehr mit der Natur zu tun!

Regula Wigger, Obernau LU

## Stellungnahme von Coop

*Mit der Knospe ausgezeichnete Erdbeeren sind Bio, auch wenn sie in Spanien angebaut wurden. Da Coop auch bei allen importierten Bioprodukten nur Produkte mit der Knospe führt, gelten für die ausländischen Bioproduzenten die gleich hohen Anforderungen wie für die Schweizer Produzenten. Und die Vorteile des Bioanbaus, dass zum Beispiel keine Pestizide und keine Kunstdünger eingesetzt werden, wirken sich auch in Spanien positiv auf die Umwelt aus.*

*Die Bioerdbeeren aus Spanien machen nur einen kleinen Teil des Biobeerensortiments aus, finden aber guten Anklang und entsprechen einem Kundenbedürfnis. Sie werden von Bionest, Almonte (Huelva), einem wichtigen Biopartner von Coop produziert.*

*Bei Coop Naturaplan liegt der Schwerpunkt aber klar auf Bioprodukten Schweizer Herkunft. Bioerdbeeren aus Spanien werden nur ausserhalb der Schweizer Beeren-Saison importiert. Die Erfahrung aus dem letzten Jahr zeigt, dass sich der Absatz von Schweizer Bioerdbeeren unabhängig vorgängiger Importe sehr positiv entwickelt. Die erfreuliche Steigerung des Absatzes von Schweizer Biobeeren ist vor allem auch dem Biobeeren-Projekt zu verdanken, welches Coop gemeinsam mit dem FiBL, Bio Suisse und Biobeerenproduzenten während drei Jahren durchführte und durch den Naturaplan-Fonds finanziert wurde.*

Christian Waffenschmidt, Projektkoordinator  
Coop Naturaplan

Bild: Dominik Menzler, oekolandbau.de



# Sattdampfentkeimung für Kräuter und Gewürze

Ist die Sattdampfentkeimung für getrocknete Kräuter und Gewürze erlaubt?

» Kräuter und Gewürze können bei der Ernte eine relativ hohe Keimzahl aufweisen, besonders wenn sie von Pflanzenteilen stammen, die in Bodennähe oder sogar im Boden gewachsen sind. Wie viel Keime vorhanden sein dürfen, hängt stark vom Verwendungszweck ab. Stellt man Rohwurst, Frischkäse oder Produkte her, die lange haltbar sein sollen, muss auf eine geringe Keimzahl geachtet werden. Würzt man dagegen im Haushalt eine Spaghettisauce, die lange Zeit kocht und danach gleich verzehrt wird, ist die Keimzahl unwesentlich.

Um die Keimzahl in Kräutern und Gewürzen zu verringern, werden diese Rohstoffe oft mit Dampf behandelt. Für Knospe-Gewürze sollen zuerst andere Verfahren wie Entstauben ange-

wendet werden. Sofern diese allein nicht ausreichen, lassen die Bio Suisse Weisungen die Sattdampfentkeimung zu, allerdings nur für die Weiterverarbeitung. Das gilt für Pfeffer wie für Wurzelgemüse (z.B. Ingwer) oder Zwiebelgemüse (z.B. Knoblauch, Zwiebeln). Weiter wird verlangt, dass die Behandlung deklariert wird. «Für die Weiterverarbeitung» heisst, dass die so behandelten Gewürze nicht als Knospe-Gewürze an Konsumenten verkauft werden, also nicht in den Detailhandel gelangen dürfen. Die entkeimten Gewürze und Kräuter können aber in der Verarbeitung zu Knospe-Produkten eingesetzt werden.

Grund für diese Regelung ist, dass das Aroma durch die Behandlung leidet. Für die Konsumentinnen und Konsumenten zählt die Qualität und eine etwas höhere Keimzahl ist weniger von Belang, weil die Konsumenten mit den Kräutern

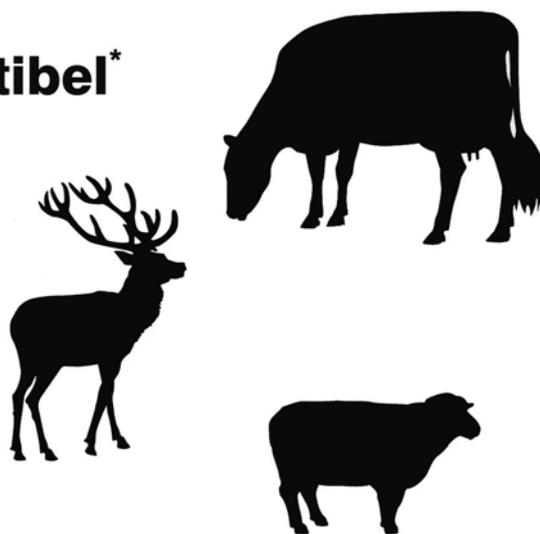
und Gewürzen nicht die oben erwähnten kritischen Produkte herstellen. Anders ist es bei der Verarbeitung, hier kann eine niedrige Keimzahl für bestimmte Produkte zwingend sein; den Aromaverlust durch die Sattdampfbehandlung kann der Verarbeiter meist mit etwas höherer Dosierung ausgleichen.

Ein Spezialfall ist der Rooibos-Tee, für den Südafrika gesetzlich vorschreibt, dass er mit Sattdampf sterilisiert wird. Diese Teesorte gibt es nur aus Südafrika; würden wir Sattdampfsterilisation hier nicht erlauben, gäbe es keinen Rooibos-Tee mit Knospe. Soll ein Gewürz aus zwingenden Gründen mit Sattdampf behandelt werden, aber nicht für die Weiterverarbeitung vorgesehen sein, kann wie beim Rooibos-Tee ein Antrag an die Markenkommission Verarbeitung gestellt werden, die diesen Fall dann spezifisch beurteilt. Jürg Hauri, Bio Suisse

## PROTECTOR MINERALSALZ BIO-Kompatibel\*

- 126** Für Milchvieh  
Magnesiumreich
- 127** Phosphorreich
- 128** Mit ausgeglichenen Rationen
- 133** Für Hirsche
- 143** Für Schafe und Ziegen

Griessig erhältlich !



Verlangen Sie in Ihrer regionalen PROTECTOR Mühle eine Offerte



**PROTECTOR SA**  
**1522 Lucens**

**Tel 021 906 15 15**  
**Fax 021 906 85 54**  
**www.protector.ch**

\* Sind auf der Hilfsstoffliste der FiBL aufgeführt



Bild: Thomas Alfeldt

Wird der Hofdünger von einem Knospe-Betrieb in eine überbetriebliche Biogasanlage geliefert, muss und darf die gleiche Menge Gärgut auf den Betrieb zurückgenommen werden.

# Biogasanlagen: Abgabe von Hofdüngern, Rücknahme von Gärgut

**Mein Betrieb ist seit einigen Jahren Knospe-zertifiziert. Nun baut mein Nachbar (ÖLN-Betrieb) eine Biogasanlage. Ich möchte gerne meine Hofdünger für die Biogasanlage abgeben und dann das Gärgut wieder zurück auf meinen Betrieb nehmen. Ist das möglich?**

» Ja, das ist erlaubt. Für den Betrieb einer Biogasanlage ist ein gewisses Volumen an Ausgangsmaterialien nötig. Meistens fällt auf einem einzelnen Landwirtschaftsbetrieb die nötige Menge nicht an. Vielfach werden die Anlagen überbetrieblich erstellt und betrieben. Meist werden auch verschiedene Abfallprodukte zugeführt.

Steht die Gemeinschaftsanlage nicht auf einem Knospe-Betrieb, kann – und muss – der liefernde Knospe-Betrieb so viel Gärgut als Biohofdünger zurücknehmen, wie er eigene Hofdünger geliefert hat. Weitere Bezüge werden dem konventionellen Hofdüngeranteil angerechnet. Die Mengen werden in kg Nährstoffen berechnet. Der Hofdünger eines Knospe-Betriebes darf nicht via Biogasanlage an einen konventionellen Betrieb abgegeben werden.

Sind andere Knospe-Betriebe an der Anlage beteiligt, können weitere Mengen

von Gärgut unter den Knospe-Betrieben verschoben werden, wenn dies mit einem Hofdüngerabnahmevertrag zwischen den Knospe-Betrieben vereinbart ist. Die Distanzlimiten zwischen dem Abgabe- und dem Zufuhrbetrieb müssen eingehalten werden. Insgesamt kann maximal so viel Gärgut als anrechenbarer Biohofdünger weggeführt werden, wie Hofdünger aus Knospe-Betrieben zugeführt wurden.

**Und welche Bestimmungen gelten bezüglich des Ausgangsmaterials? Was ist zu beachten, wenn nicht-biologische Betriebe an der Anlage beteiligt sind?**

» Sämtliche Ausgangsmaterialien dürfen die offiziell gültigen Grenzwerte betreffend GVO-Freiheit für Futtermittel sowie die Höchstgehalte an Schwermetallen gemäss Bioverordnung des Bundes, Anhang 2 Abs. 2.2, nicht überschreiten. Die Zufuhr von nichtbiologischen Hofdüngern in eine Biogasanlage, an welcher ein Knospe-Betrieb beteiligt ist oder die auf einem Knospe-Betrieb steht, ist erlaubt.

Die beteiligten Betriebe müssen die Richtlinien eines Labels erfüllen, welches den Einsatz von GVO-Futtermittel verbietet. Die zulässigen Labels sind in den

Ausführungsbestimmungen (siehe [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch), Dokumentation, Landwirtschaft, Richtlinien und Weisungen) im Kapitel «Hofdüngerabnahme und -abgabe» aufgeführt.

Weitere Ausgangsmaterialien wie Grüngut, Gartenabfälle oder ähnliches müssen unbedenklich sein, analog zum Rohmaterial für die Herstellung von Kompost. Haushalt- und Gastroabfälle müssen aus geschlossenen und überwachten Sammelsystemen stammen. Rohstoffe und Abfälle aus der Lebensmittel- und Futtermittelherstellung (z.B. Mülereiabfälle, Schotte), die in der Region nicht als Futtermittel verwendet werden können, dürfen in der Biogasanlage vergärt werden.

Für die Zufuhr von Hofdüngern gelten die Distanzlimiten gemäss Weisung «Nährstoffversorgung» Art. 3.1.3. Für die übrigen Ausgangsmaterialien bestehen keine Distanzlimiten. Der Bezug von Gärgut als anrechenbarer Biohofdünger ist nur möglich, wenn ein entsprechender Anteil an Hofdünger von einem Knospe-Betrieb geliefert wurde. Es braucht einen Hofdüngerabnahmevertrag und die Distanzlimiten zwischen dem Abgabe- und dem Zufuhrbetrieb müssen eingehalten werden.

Beatrice Moser, Bio Suisse





Ausgezeichnet biodynamisch.

Die Fachausbildung für biologisch-dynamische Landwirtschaft schliesst mit dem eidgenössischem Fachausweis ab. Sie bietet nicht nur umfassende berufliche Ausbildung, sondern auch menschliche Bildung und Entwicklung. Sie hat rund 60 Fachstudierende.

Zum Schuljahresbeginn 2006/07 ist erstmals die Stelle der

## Schulleitung

mit ca. 70 Arbeitstagen/Jahr im Auftragsverhältnis zu besetzen. Ein Team von zwei resp. drei KollegInnen ist möglich, ebenso ein zusätzliches Unterrichtspensum.

Die Aufgabenschwerpunkte sind kaufmännische Leitung inklusive Personalführung und finanzielle Belange sowie Öffentlichkeitsarbeit. Die Schulleitung steht in engem Kontakt mit dem Kollegium der KlassenbegleiterInnen.

Die Position erfordert soziale und kommunikative Fähigkeiten. Führungserfahrung sowie Erfahrung in Erwachsenenbildung und Finanzwesen werden vorausgesetzt, Erfahrung in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft ist von Vorteil. Wenn Sie zudem belastbar und konfliktfähig und der Anthroposophie gegenüber aufgeschlossen sind, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung bis am 31. Mai 2006 an folgende Adresse:

Christian Butscher  
Präsident des Vereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft, Mättenbach,  
4934 Madiswil, Tel. 062 965 28 40,  
christian.butscher@bluewin.ch

**BERGHOF STÄRENEGG**

Handwerk Heim Schule Landwirtschaft



Für zwei unserer Höfe suchen wir auf Anfang Juni pädagogisch interessierte

**Mitarbeiter/innen  
oder Lehrling**

im Bereich Landwirtschaft

Holle und Michel Seiler, Berghof Stärenegg  
CH-3555 Trubschachen  
Tel. 0041(0)34 495 56 95, Fax 034 495 50 41



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.

# Marlies Halter, Sprachlehrerin, 8400 Winterthur

Marlies Halter ist Mutter zweier erwachsener Kinder und lebt seit einem Jahr mit ihrem Mann in Winterthur. Geboren und aufgewachsen in Zofingen, lebte und arbeitete sie lange in Aarau und im Tessin. Im Jahr 2000 ist von ihr das Buch «Vom Glück, mit Kindern zu leben» \* erschienen. Jetzt schreibt sie an ihrem zweiten Buch mit dem Arbeitstitel «Naturwunder vor der Haustür».

## 1 Warum kaufen Sie Bioprodukte?

Zur Unterstützung eines Engagements, das ich wichtig finde: das Engagement der Biobäuerinnen und Biobauern. Natürlich auch, weil mich chemisch behandelte Lebensmittel stören würden. Die Art der Produktion ist wichtig, sowohl gefühlsmässig als auch verstandesmässig.

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

Ich kaufe alles Gemüse, alles Getreide, sämtliche Milchprodukte, auch das Fleisch immer Bio ein ... so gut wie alle Nahrungsmittel.

## 3 Wie hoch schätzen Sie den Anteil der Bioprodukte in Ihrem Haushalt? (überlegt kurz) 100 Prozent!

## 4 Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel in der Regel ein?

Etwa 1/3 bei Migros, 1/3 hier beim Rägeboge und selten mal etwas im Reformhaus, den grossen Rest bei Coop.

## 5 Finden Sie Bioprodukte zu teuer?

Das kann ich nicht beurteilen. Auf diesem Gebiet mache ich kaum Vergleiche, denn die Ernährung ist mir ebenso wichtig wie ein schonender Umgang mit der Umwelt. Sorgfalt hat ihren berechtigten Preis.

## 6 Was halten Sie von den Billiglinien der Grossverteiler?

Die kenne ich nicht. (Auf Erläuterung hin:) Eine flüssige Handseife würde ich vielleicht kaufen – aber meistens stimmt ja dann die Qualität nicht.

## 7 Achten Sie auf die Herkunft der Produkte?

Ja, sehr. Wenn ich wählen kann zwischen Birnen aus der Schweiz, aus Südafrika und aus Israel, dann ist für mich der Fall klar.

Marlies Halter vor dem im Herbst 2005 eröffneten Bioladen «Rägeboge» in Winterthur.

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

Das ist sehr wichtig. Der Knospe traue ich, das ist das wichtigste Label und es ist verbindlich. Auch das Sujet gefällt mir, es fällt auf, man hat keine Mühe, die Knospe zu finden. Bei Körperpflegeprodukten achte ich auf Weleda; da bin ich sicher, dass es mit rechten Dingen zugeht.

## 9 Erinnern Sie sich an ein Schlüsselerlebnis, welches Sie zur Biokonsumentin machte?

Eine Grosstante war Mitbegründerin der biologisch-dynamischen Gartenbauschule Hünibach. Unsere Tochter lernte dort Gärtnerin. Aber mein Interesse bestand schon vorher. Ein Bekannter war Anthroposoph, er regte mich zur Lektüre verschiedener Bücher an. So las ich Rudolf Steiners «Landwirtschaftlichen Kurs» und Ehrenfried Pfeiffers «Der erfreuliche Pflanzgarten». Eine echte Anthroposophin wurde ich aber nicht. In den siebziger Jahren zog ich dann selber Gemüse und besuchte Kurse der Biofarm zum Gartenbau. Die Arbeit mit Pflanzen und mit der Erde begeisterte mich.

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

Ich hatte sehr schöne und eindrückliche Begegnungen mit Biobäuerinnen und Biobauern. Sie denken über die Natur und die Zusammenhänge in der Natur ernsthaft nach. Sie handeln verantwortungsbewusst; das geht übers Geschäftliche hinaus. Sie sind in ihrem Denken beweglich, haben Fantasie und finden die nötigen Nischen. Die Biobauern müssen einen grossen, anspruchsvollen Einsatz leisten. Ich denke, das Schöne, was sie erleben im Umgang mit den Pflanzen und Tieren, in der Zusammenarbeit mit Familienmitgliedern, Praktikanten oder, wie auf biologisch-dynamischen Betrieben, mit behinderten Menschen – ich glaube, das trägt sie auch. Die Biobäuerinnen und Biobauern haben Ideale. Und mit Idealen kann man halt auch stolpern, weil die Realität nicht immer mitmacht.

Interview: Markus Bär

\* Halter, Marlies. Vom Glück, mit Kindern zu leben. Erziehen ohne Vorurteile. Tagebuchnotizen und Gedanken einer Mutter. Oratio, 2000. ISBN 3-7214-0698-2



Bild: Markus Bär

## Checkliste 2006 ist da

Die CD «Checkliste 2006 für die Umstellungsberatung» enthält alle umstellungsrelevanten Bestimmungen der Bio Suisse. Neu sind auch die Anforderungen an die Bioimkerei enthalten. Die Checkliste umfasst folgende fünf Teile:

- Checks (Excel-Datei) für das Abgleichen der Anforderungen des Biolandbaus von Pflanzenbau allgemein bis Zierpflanzenanbau.
- Formulare (Excel-Datei) für die Berechnung verschiedener für Biobetriebe wichtiger Parameter wie Fruchtfolge, ökologischer Ausgleich, Futterzukauf, Güllelagerung.

- Formulare (Excel-Datei) für die individuelle Beurteilung anstehender Umstellungshürden und für die Zusammenfassung.

- Informationsblätter (PDF- oder Word-Datei) zum Abgeben an Umstellungswillige, mit Hinweisen für Neuumsteller, Adresslisten, alternative Blackenstecheisen, Futtermittelbestätigung, Anmeldeformulare für die Kontrolle usw.

- Unterlagen (über 40 PDF-Dateien) für die Bioberaterin und den Bioberater: Futtermittelliste, Hilfsstoffliste, Stallmasse, Sortenlisten, Adresslisten usw.

Die Checks können mit dem Laptop direkt auf dem Betrieb oder als Papierformulare (mit anschließender Nachbearbeitung im Büro) ausgefüllt werden. Ergänzt mit den übrigen Unterlagen ist der Umstellungsbericht komplett.

Die CD kostet Fr. 40.– inkl. MwSt. zuzüglich Versandkosten. Im Abonnement mit 20 Prozent Rabatt. Die Checkliste mit der Bestellnummer 1220 kann bezogen werden beim FiBL, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73, info.suisse@fibl.org, www.shop.fibl.org



## Neue EU-Bioverordnung geht in die 2. Runde

Der Ende 2005 publizierte Entwurf für eine Neuformulierung der EU-Verordnung über den biologischen Landbau wurde in den letzten Monaten intensiv diskutiert. Kritisiert wurden vor allem der fehlende Einbezug des privaten Sektors, viele unklare Formulierungen, Einschränkungen für private Labelorganisationen in der Kommunikation strikterer Anforderungen, eine vorgeschlagene Unterstellung der Biokontrolle unter die allgemeine Lebensmittelkontrolle sowie die fehlende Information durch die EU-Kommission und den österreichischen Ratsvorsitz zu kritischen Fragen des privaten Sektors. In der Zwischenzeit hat eine Arbeitsgruppe des EU-Ministerrates die Kommentare der Vertreter der EU-Mitgliedsländer gesammelt und mit Vertretern des Parlaments sowie der EU-Regionalgruppe der IFOAM diskutiert. Mitte April legte die Ratspräsidentschaft einen vorerst noch inoffiziellen zweiten Entwurf vor, der wiederum bei den EU-Mitgliedsländern in Vernehmlassung gegeben wird. Eine vorläufige Einschätzung ergibt, dass der zweite Entwurf keine substantielle Verbesserung, sondern lediglich Korrekturen in einzelnen Punkten bringt. So wird in den Zielen und Grundsätzen des Biolandbaus stärker der Systemansatz betont. Die wichtigen, am meisten kritisierten Artikel zu Import, Kennzeichnung und Kontrolle fehlen – zum Zeitpunkt der Drucklegung – bislang noch ganz, ebenso die Anhänge, von denen es zeitweise hiess, dass sie auch vorgelegt werden sollen.

Bereits jetzt ist klar, dass der Ministerrat bis Ende Juni keine Ratsverordnung verabschieden wird. Nach den Sommerferien werden die Diskussionen unter der Leitung von Finnland weitergehen. Es wird wohl kaum bei diesem zweiten Entwurf bleiben. Es ist zu hoffen, dass dies von der Kommission auch als Chance gesehen wird, den privaten Sektor stärker einzubeziehen.

Otto Schmid, FiBL

## AgroBIOrama 2006: ein Erfolg

Ende März, Anfang April ging in Lausanne die elfte Ausgabe der Biolandwirtschaftsmesse AgroBIOrama über die Bühne. Sie war ein voller Erfolg, sowohl hinsichtlich der Besucherzahl als auch bezüglich der Kontakte, der Wirkung in der Öffentlichkeit und des Geschäftsganges für die Aussteller.

21000 Besucherinnen und Besucher, 5 Prozent mehr als im Jahr zuvor, zogen an den Ständen vorbei und sahen – unter vielem anderem – die farbenfrohe Gratulation zum 25-Jahre-Jubiläum der Bio Suisse.



Bild: Manuel Perret

mp

## 25 Jahre Käfigbatterieverbot

Vor 25 Jahren trat die Tierschutzgesetzgebung in Kraft, welche das Ende der Käfighaltung von Hühnern in der Schweiz bedeutete. Sie verbietet zwar Käfige nicht ausdrücklich, aber verlangt «geschützte abgedunkelte Legenester mit Einstreu oder weicher Unterlage» sowie «Sitzstangen oder geeignete Lattenroste». Und bewilligt werden nur noch Aufstallungssysteme und Stalleinrichtungen, die die Anforderungen an eine tiergerechte Haltung erfüllen.

So zog der Schweizer Tierschutz STS für einmal nicht nach Bern, um neue Forderungen zu stellen, sondern um ein Jubiläum zu feiern.

Willi Lüchinger, Präsident der GalloSuisse, der Vereinigung der Schweizer Eierproduzenten, räumte an der Pressekonferenz ein, dass vor 25 Jahren die Legehennenhalter gegen ein Käfigverbot waren. Sie hatten Angst, ihre teureren Eier nicht mehr absetzen zu können. Es kam jedoch anders, der Absatz inländischer Schaleneier in der Schweiz stieg in der Folge sogar an. Heute stammen drei von vier verkauften Eiern aus schweizerischer, garantiert käfigfreier Produktion. Und vier Fünftel der Schweizer Hühner dürfen heute ins Freie oder verfügen mindestens über einen Wintergarten.

«Das Bessere ist der Feind des Guten», freut sich Dr. Hans-Ulrich Huber vom Schweizer Tierschutz und fragt: «Warum sollte sich der unselige Trend zu Billignahrungsmitteln nicht auch in der übrigen Tierhaltung stoppen lassen?» Michael Götz



Bild: Michael Götz

So alt wie die Bio Suisse: das Schweizer Batteriehaltungsverbot. Kundgebung des Schweizer Tierschutzes Anfang April vor dem Bundeshaus in Bern.



Bild: Switzerland Cheese Marketing AG

Von A wie Alpkäse bis Z wie Ziger: Niklaus Stadelmann braucht noch Tipps für sein Käselexikon.

## Projekt Schweizer Käselexikon

In Zusammenarbeit mit einem Schweizer Kochbuchverlag möchte ich als Käsesommelier (Käsekellner) ein Schweizer Käselexikon erarbeiten, das möglichst umfassend die vielseitige Käselandschaft der Schweiz erfasst. Das Käselexikon kann für den einzelnen Käseproduzenten eine absatzfördernde Massnahme sein. Ich möchte mit diesem Aufruf vor allem an diejenigen Käseproduzenten gelangen, die keiner grossen Organisation angehören. Es interessieren uns alle Käsesorten, die nicht nur für die Selbstversorgung hergestellt werden. Im Käselexikon sollen auch Alpkäse und Käse aus bäuerlicher Produktion ihren Platz finden. Bitte machen Sie Alpkäserinnen und Sennen auf das Käselexikon aufmerksam. Das Käselexikon ist bestimmt für Fachleute, Lernende in der Käsebranche und der Gastronomie, aber auch für Käseliebhaber, Gourmets und Geniesserinnen. Möchten Sie Ihren Käse im Schweizer Käselexikon wiederfinden? Dann verlangen Sie das Erfassungsblatt von untenstehender Adresse, füllen es vollständig aus und senden es bis 31. Mai an: Niklaus Stadelmann, Riet 85, 9658 Wildhaus, Fax 071 997 01 86. Bedingungen: Kosten pro publizierte Käsesorte: Fr. 50.00, als Gegenleistung erhalten Sie je ein Käselexikon. Der Betrag wird Ihnen separat in Rechnung gestellt. Das Erfassungsblatt können Sie auch per E-Mail bestellen: [k.stadelmann@pvo.ch](mailto:k.stadelmann@pvo.ch)



REBBAU / WEINBEREITUNG

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 Rebpfflanzen 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

Jahrgangstaupe FiBL-Weingut

Wann

Freitag, 9. Juni, 16.00–20.00; Jahrgangstaupe um 18.00; Samstag, 10. Juni, 16.00–21.00; Sonntag, 11. Juni, 13.00–17.00

Wo

Weingut FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Im goldigen Herbst 2005 herrschten ideale Bedingungen für den biologischen Weinbau. Die voll ausgereiften Trauben konnten naturbelassen verarbeitet werden; die 2005er Weine überzeugen mit guter Fülle und eigenständigem Charakter. Sandwiches zum Selbstkostenpreis, Spielecke für Kinder. Rebrundgänge: Freitag und Samstag 17.00, Sonntag 15.00

ACKERBAU

Strickhof Bioweizentag

Wann

Mittwoch, 14. Juni, 9.00–16.00

Wo

Strickhof Lindau

Inhalt

Der Strickhof Bioweizentag ist ein Treffpunkt für die ganze Getreidebranche. Anhand von Demonstrationsversuchen werden verschiedene Unkrautregulierungsverfahren im Getreide gezeigt, das System «weite Reihen» sowie die Effekte der Vorerntesaat demonstriert. Die wichtigsten Biosorten werden gezeigt: Was bedeuten Prozessqualität und ernährungsphysiologische Qualität? Dinkel oder Urdinkel? Im Bereich Pflanzenernährung zeigen Versuche die Wirkungen verschiedener Intensitäten – mit Gülle, Kompost und biologischen Handelsdüngern. Wie sieht die Zukunft im Biogetreidemarkt aus? Welche Perspektiven hat die Schweiz im internationalen Umfeld? Den Abschluss des Fachtages bildet eine Degustation von Biosortenbröten. Das Programm lässt auch genügend Freiraum für Gespräche mit Fachkollegen, Firmen und Branchenkennerinnen.

Kosten

keine

Auskunft, Anmeldung

Erik Meier, Strickhof, 8315 Lindau, Tel. 052 354 98 45, E-Mail erik.meier@vd.zh.ch, www.strickhof.ch. Anmeldung nicht erforderlich

Biofeldtag: Ackerkulturen;

Anbauversuche

Wann

Freitag, 12. Mai, 8.45–15.30

Wo

Restaurant Kreuz, 3267 Seedorf

Inhalt

– Kartoffelbau: aktuelle Sorten; Massnahmen gegen die Kraut- und Knollenfäule; Kulturführung  
– Übung in Biowinterweizen-Sortenversuch: Analyse und Beurteilung von Fruchtfolge und bisherigen Kulturmassnahmen, Bestandesbeurteilung  
– Rindviehlose Biogemeinschaft  
– Übung: Bodenbeurteilung mit Spatenprobe  
– Besichtigung und Erläuterung von Demonstrationsversuchen: Raps, Saatzeitpunktversuch bei Winterweizen

Kosten

Fr. 60.– plus Material und Verpflegung

Auskunft, Anmeldung

Inforama Berner Oberland, Bildungs-, Beratungs- und Tagungszentrum, 3702 Hondrich, Tel. 033 650 84 00

GEMÜSEBAU

Erfahrungsaustausch Biogemüsebau

Wann

Mittwoch, 14. Juni

Mittwoch, 12. Juli

Mittwoch, 23. August

Wo

Versch. Orte zwischen Bodensee und Seeland

Inhalt

Gelegenheit, Wissen aufzufrischen, Erfahrungen auszutauschen und neueste Erkenntnisse im Biogemüsebau in Erfahrung zu bringen. Dieser Erfahrungsaustausch zwischen Produzenten, Beraterinnen und



weiteren Fachleuten findet jeweils am Morgen in Form von Referaten und Diskussionen im Kurslokal statt. Am Nachmittag geht es auf verschiedene Biogemüsebetriebe. Jeder Kurstag ist einem oder mehreren Schwerpunktthemen gewidmet. Dieses Jahr stehen folgende Hauptthemen zur Diskussion: Zwiebelanbau, Anzucht von Kräutern in Töpfen, gemüsebauspezifische Fragen der Direktvermarktung.

Referentinnen und Referenten

Gemüsefachleute aus dem In- und Ausland, Praktiker, Mitarbeitende des FiBL

Kursleitung

Martin Lichtenhahn, FiBL Beratung, 3232 Ins, E-Mail martin.lichtenhahn@fibl.org

Kurskosten

Fr. 60.– 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

Pflanzenbauliche Kreuzfahrt

Flurbegehung im Ackerbau und

Ökoausgleich

Wann

Dienstag/Mittwoch, 16./17. Mai

Wo

Dreiländereck Schweiz– Deutschland–Frankreich

Inhalt

Auf einer zweitägigen Kreuzfahrt im Dreiländereck CH–D–F erhalten die Teilnehmenden Einblicke in aktuelle Ackerbauversuche. Moderne Düngetechniken und -verfahren stehen im Zentrum. Der Austausch mit Fachpersonen unserer Nachbarländer bereichert die Flurbegehung zusätzlich.

Auskunft, Anmeldung

AGRIDEA, Eschikon 28, CH-8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00. Detailliertes Kursprogramm und

Online-Anmeldung unter [www.lbl.ch](http://www.lbl.ch)

Feldbegehung

Wann

Abend im Mai, 18.30. Angemeldete werden etwa 10 Tage vorher über das Datum orientiert.

Wo

Betrieb Ulrich Soltermann, Raron

Inhalt

Verbesserung verdichteter und schwer bearbeitbarer Ackerböden, Folgen von Bodenverdichtungen auf den Ertrag und die Fruchtfolge, idealer Zeitpunkt für Bodenverbesserungsmassnahmen auf geschädigten Böden, Maschinen- und Gerätewahl, Kulturenwahl nach Bodenverbesserungsmassnahmen, Tipps aus der Agrarforschung zur Bodenbearbeitung, Diskussion

**Kosten**

Fr. 20.–

**Auskunft, Anmeldung**

Landwirtschaftszentrum Visp,  
Talstrasse 3, Postfach 368,  
3930 Visp, Tel. 027 948 08 10,  
E-Mail bildung@lz-visp.ch

**Ölsaantag****Wann**

Montag, 29. Mai, 9.30 bis ca. 17.00

**Wo**

Treffpunkt: Hof von Thomas  
Baumann, Galegenweg 3,  
5034 Suhr

**Inhalt**

Gewinnung und Produktion von  
Speiseölen, speziell von Leinöl.  
Fach- und Erlebnistagung der  
Biofarm für Wiederverkäuferinnen  
und Wiederverkäufer.

**Kosten**

Fr. 55.–, für Genossenschafter  
Fr. 45.–, inkl. Essen, Getränke und  
Transfers ab Treffpunkt  
**Auskunft, Anmeldung**  
Möglichst unverzüglich an  
Tel. 062 957 80 50 oder  
E-Mail mailbox@biofarm.ch

**Acker- und Futterbau****Wann**Donnerstag, 1. Juni, 9.00–16.00  
(letzter Kurstag)**Wo**

Strickhof Wüflingen, Winterthur;  
LBBZ Arenenberg, Salenstein

**Inhalt**

Biopflanzen: Anbauplanung, geeig-  
nete Anbausysteme und -techniken.  
Beurteilung der Nährstoffsituation  
und Massnahmen zur ausgewogenen  
Pflanzenernährung. Pflanzenschutz  
und Förderung der Artenvielfalt  
am Beispiel einer Kultur. Wirtschaftlichkeit  
der verschiedenen Kulturen. Der Kurs  
zählt auch als Berufsprüfungsmo-  
dul.

**Kursleitung**

Erik Meier, Strickhof, Lindau,  
Tel. 052 354 98 45,  
E-Mail erik.meier@vd.zh.ch

**Kosten**Fr. 60.– plus Verpflegung und  
Unterlagen**Auskunft, Anmeldung**

Strickhof, Mirta Kuhn, Postfach,  
8315 Lindau, Tel. 052 354 98 30,  
www.strickhof.ch (Kurse/Termine)

**WIESEN****Hilfe – meine Naturwiesen  
verunkrauten!****Wann**

Donnerstag, 18. Mai

**Wo**

Region Berner Oberland

**Inhalt**

Mögliche Ursachen der Verunkraut-  
ung von Natur- und Kunstwiesen;  
Instrumente der Bestandesregulie-  
rung als permanente Massnahme

**EXKURSION****Biolandbau rund um den Bodensee  
Exkursion in den süddeutschen Raum****Wann**

Mittwoch/Donnerstag 28./29. Juni

**Wo**

Region Bodensee

**Inhalt**

Die Schweizer Agrarpolitik nähert sich immer mehr der EU-Politik an. Auch unsere Biobetriebe geraten immer mehr unter Kostendruck, und die Produktivität muss durch Verbesserung der Anbautechnik erhöht werden. Neue Wege in der Vermarktung sind gefragt. Im benachbarten Deutschland können wir sehen, wohin sich unsere Betriebe in den nächsten 10 Jahren entwickeln. Daraus kann abgeleitet werden, wie sich unsere Biobetriebe auf die Zukunft vorbereiten und sich strategisch ausrichten sollen.

**Kursleitung**

Hansueli Dierauer, Barbara Früh, FiBL; Mareike Jäger, AGRIDEA, Lindau

**Kosten**

Je nach Anzahl Teilnehmer, ca. Fr. 250.– inkl. Übernachtung und Reise,  
Essen separat

**Auskunft, Anmeldung**

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

zur Erhaltung von guten Wiesenbe-  
ständen mit einer dichten Grasnar-  
be; Giftpflanzen wie Jakobskreuz-  
kraut 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.infora-  
ma@vol.be.ch, mehr Infos unter  
www.inforama.ch

Gartensaison zu sichern. Helferin-  
nen und Helfer sehr willkommen:  
Tel. 62 832 08 20 (vormittags),  
E-Mail info@psrara.org

**Fruchtgemüse aus  
dem eigenen Garten****Wann**Freitage 19. Mai und 25. Aug.,  
jeweils 8.45–11.45**Wo**

Landw. Zentrum Ebenrain

**Inhalt**

Die Früchte der eigenen Arbeit  
ernten: Gibt es Schöneres, als von  
selbst gezogenen und gehegten  
Pflanzen reife Tomaten, Peperoni,  
Kürbisse, Gurken, Bohnen, Zucker-  
mais und anderes mehr ernten zu  
dürfen? Der Kurs vermittelt die nö-  
tigen 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.

**GEMÜSEBAU / GARTEN****ProSpecieRara-Setzlingsmarkt****Wann**

Samstag/Sonntag, 6./7. Mai

**Wo**

Schloss Wildegg

**Inhalt**

Wieder werden über 7000 Freun-  
de alter Gemüsesorten und  
ProSpecieRara-Raritäten nach  
Wildegg pilgern, um sich ihr spe-  
zielles Pflanzgut für die neue

**Suche**

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

**Gesucht 10 bis 15 Rinder zur Sömmerung.**

Bioalp seit 1979 im Neuenburger Jura.  
Tel. 032 935 12 91 (lange läuten lassen)

**63-jähriger psychisch kranker Mann sucht**

**Wohn- und Arbeitsgelegenheit** bei Bauern-  
familie. Mitarbeit bei Tierhaltung, Futter- und  
Ackerbau usw. Fahre gerne und gut Traktor  
(langjährige Erfahrung), handwerkliche Fähig-  
keiten vorhanden. Zahle gerne einen Beitrag an  
Kost und Logis. H. Stämpfli, Tel. 079 646 01 94

**Welcher Hof braucht neues Leben?** Wir sind

2 Männer + 2 Frauen (+ Baby unterwegs) und  
suchen einen kleineren Hof auch ohne viel  
Komfort zum Bewirtschaften/Pachten ...  
ganze CH und weiter, Tel. 078 766 38 13

Zu kaufen gesucht: **Bio-Jersey-Kühe oder  
trächtige Rinder.** Tel. 041 755 11 70 (abends)

Biohof sucht ab sofort oder nach Vereinbarung  
an Biolandbau interessierten **Mitarbeiter**,

der Verantwortung für den Milchviehstall  
mit 15 Grauvieh-Kühen und Aufzucht sowie  
Kleinvieh übernimmt und auf Feld und Weide  
mithilft. Möglich ist auch Mitarbeit in der  
Käserei. Es handelt sich um eine längerfristige  
Anstellung, möglicherweise im Rahmen eines  
neuen Projektes. Weiter suchen wir eine(n)  
**Praktikant(in)** für 3 Monate bis ein Jahr. Ferme  
Lafleur, 2875 Montfaucon, Tel. 032 955 11 77,  
ferme-lafleur@cramail.com

Gesucht **PraktikantIn** für mind. 6 Mt. auf  
Biohof im Emmental: Schwerpunkt Haushalt,  
Garten. 3 geschützte Arbeits- und Wohnplätze,  
Mutterkühe.

Auf Ihren Anruf freut sich KHP. Bühlmann  
Tel. 034 461 02 43, niederried@gmx.ch

**Angebote**

Zu verkaufen: **Ackerstrieigel** (Unkrautstrieigel)  
Hatzenbirchler 5 m, 3-feldrig, mech. klappbar,  
Zustand i.O. Tel. 079 661 90 42

Frühlingsaktion: **Gras-, Maissiloballen/-säcke,  
Maiswürfel, Kolbenschrotwürfel**,

B. + Th. Wyss, Büron, Tel. 041 933 11 67

Zu verkaufen: **Haruwy Sternhackgerät** 4-r  
Mais/4-r Kartoffeln mit Reihendüngerstreuer  
für organische/granulierte Dünger. **Haruwy  
Gemüsehackgerät** 1,5 m, Tel. 078 647 57 76

Zu verkaufen **junge Kühe HF, RH, FT.**  
Pierre-Denis Parel, La Chaux-de-Fonds,  
Tel. 032 968 97 54

Wer übernimmt **Bergers des Froidevaux**  
mit seinen 120 Mutterschafen, Hinterwäldler  
Kühen, Ziegen, Eseln, mit 30 ha und die dazu-  
gehörige Alp/Winterweide im Jura, Bergzone 2,  
bio-dyn.? Gesucht sind arbeitsfrohe, vielseitige,  
offene Bauern (sozialer Bereich) und solche, die  
es werden möchten. Tel. 032 955 12 53, Soubey

**Diverses**

**Lucko** – das geniale Gartenwerkzeug, mit dem  
Sie ohne grossen Aufwand den Boden lockern  
und das Unkraut entfernen. www.lucko.ch

**Permakulturreise nach Österreich.**

Besichtigung Krameterhof und Seminar mit  
Sepp Holzer und Besichtigung des Gärtnerhofs  
Langerhorst. 3./4. & 5. August.

Auskunft & Anmeldung bei Lorenz Kunz,  
Biohof zum Froberg, 8133 Esslingen,  
Tel. 043 277 05 05, lorenz.kunz@freesurf.ch,  
www.permakulturhof.ch

### Kursleitung

Urs Streuli, Landw. Zentrum  
Ebenrain

### Kosten

Fr. 135.–

### Auskunft, Anmeldung

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

## TIERHALTUNG

### Herdenschutz und Kleinviehbehirtung

#### Wann

Donnerstag/Freitag, 11./12. Mai

#### Wo

LBBZ Plantahof

#### Inhalt

Fragen rund um die Schafalping,  
Krankheiten und deren Behand-  
lung, Weidenutzung und Behirtung,  
Beitragswesen, Aufzeichnungen  
Herdenschutzmassnahmen

#### Kosten

Fr. 120.– inkl. Kursunterlagen und

Pausengetränk, Mittagessen

Fr. 20.– pro Tag

#### Auskunft, Anmeldung

LBBZ Plantahof, 7302 Landquart,

Tel. 081 307 45 63

E-Mail info@plantahof.gr.ch



Bild: BLE/Dominic Menzler

### Exkursion Bioschweinehaltung

#### Wann

Freitag/Samstag 16./17. Juni

#### Wo

Versch. Orte in der Schweiz

#### Inhalt

Besichtigung von Betrieben in der Schweiz, gemeinsam mit deutschen  
und österreichischen Bioschweinehaltern. Gezeigt werden bewährte  
Stallbauten, Neuerungen und besondere Betriebskonzepte.

#### Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72  
74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org oder bei Barbara Früh,  
FiBL Beratung, Tel. 062 865 72 18

### Seminar Pferd

#### Wann

Samstag, 20. Mai, 9.00–16.00

#### Wo

Inforama Berner Oberland,  
3702 Hondrich

#### Inhalt

Reiten ist einfach – auf was kommt  
es an? Aufbau der Dressurarbeit;  
Einsatz von Hilfszügeln

#### Kosten

Fr. 100.–

#### Auskunft, Anmeldung

Inforama Berner Oberland,  
3702 Hondrich, Tel. 033 650 84 00

### 10. Nutztiertagung: Eingriffe an Nutztieren

#### Wann

Donnerstag, 29. Juni

#### Wo

Kongresszentrum Hotel Arte, Olten

#### Inhalt

Neue gesetzliche Bestimmungen  
betreffend Eingriffe an Nutztieren.  
Managementmassnahmen und  
Haltungsformen, die Eingriffe über-  
flüssig machen.

#### Auskunft, Anmeldung

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

## MILCHWIRTSCHAFT

### Erfolg mit Rindvieh: Milch Was machen erfolgreiche Betriebe besser?

#### Wann

Mittwoch, 17. Mai

#### Wo

Strickhof Wülflingen,  
Riedhofstrasse 62, 8408 Winterthur,  
Tel. 052 224 28 28

#### Inhalt

Milchwirtschaftsbetriebe stehen un-  
ter Druck, kostengünstiger Milch  
zu produzieren. Wo liegen Ansatz-  
punkte für einzelbetriebliche Ver-

besserungen? Beispielhaft wird  
aufgezeigt, was erfolgreiche  
Betriebe bei der Haltung, Gesund-  
heit und Fütterung ihrer Tiere bes-  
ser machen. In einer Übersicht er-  
fahren wir aus dem DLG-Projekt  
«Forum Spitzenbetriebe Milcher-  
zeugung», wie Top-Milcherzeuger in  
Deutschland arbeiten und was sie  
von Durchschnittsbetrieben abhebt.  
Ansatzpunkte für Verbesserungen  
bei der betrieblichen Organisation  
und speziell der Arbeitsorganisation  
wie auch Einsatzmöglichkeiten von  
Elektronik und IT werden vorge-  
stellt. Die Strategien der besten  
Betriebe aus der «Vollkostenrech-  
nung Milch» werden untersucht  
und dargestellt. Information über  
den Stand des nationalen Projektes  
«Milchstrasse 2010», wo es um die  
Strategieberatung von Milchproduk-  
tionsbetrieben geht.

#### Kosten

Kantonale Beratungs- und  
Lehrkräfte, Mitarbeitende von  
AGRIDEA-Mitgliedorganisationen  
und BLW inkl. Agroscope: 120.–,  
Abonnentinnen Kundenstamm:  
180.–  
Übrige Teilnehmer: 240.–  
Bäuerinnen, Landwirte: 120.–  
Verpflegung ca. Fr. 29.–

### Auskunft, Anmeldung

AGRIDEA, Kurse, 8315 Lindau,  
Tel. /Fax 052 354 97 97,  
E-Mail kurse@agridea.ch

## DIVERSES

### Lebensmitteltagung

#### Wann

Mittwoch, 31. Mai

#### Wo

BEA bern expo, Mingerstrasse 6,  
3000 Bern 22

#### Inhalt

In Zusammenarbeit mit der FIAL  
organisiert die Schweizerische  
Vereinigung für Qualitäts- und  
Managementsysteme (SQS) die  
diesjährige Lebensmitteltagung.

#### Auskunft, Anmeldung

SQS, Frau Claudia Cusano,  
Bernstrasse 103, 3052 Zollikofen,  
Tel. 031 910 35 82

### Landtechnik für Frauen

#### Wann

Teil I: Dienstag, 30. Mai

Teil II: Mittwoch, 31. Mai

jeweils 9.00–12.00

und 13.00–16.00

#### Wo

LBBZ Plantahof

#### Inhalt

Teil I: Sicherheit rund um die land-  
wirtschaftlichen Zugfahrzeuge ge-  
winnen. Tägliche Servicekontrollen,  
parkieren mit Anhänger, Slalom fah-  
ren mit Traktor und Anbaugeräten,  
Vollbremsung.

Teil II: Fahren mit Traktoren, Trans-  
porter und Zweiachsmäher auf  
Parcours, arbeiten mit Heuenerge-  
räten.

Teil I und Teil II können unabhängig  
voneinander besucht werden.

#### Kosten

Fr. 60.– pro Kurstag inkl. Kursunter-  
lagen und Pausengetränk, Mittag-  
essen Fr. 20.– pro Tag; Übernach-  
tung am Plantahof: DZ Fr. 45.– inkl.  
Frühstück (Preisänderungen vor-  
behalten)

#### Auskunft, Anmeldung

LBBZ Plantahof, 7302 Landquart,  
Tel. 081 307 45 63,  
E-Mail info@plantahof.gr.ch

## IMPRESSUM

# bioaktuell



### 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 Kalender-jahr, Kündigung  
auf Ende Dezember

**Herausgeber** FiBL, Forschungs-institut 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

### BioMarché

#### Wann

Freitag 23. bis Sonntag, 25. Juni

#### Wo

Altstadt, 4800 Zofingen

#### Inhalt

Der BioMarché ist ...

... die wichtigste Schweizer Biomessung

... das längste Bioschlemmerbuffet

... der grösste Bioladen

... ein wundervolles Fest der Sinne

... ein vielseitiges Kultur-Event

#### Auskunft, Anmeldung für Aussteller

BioMarché AG, Marktgasse 10, 4800 Zofingen, Tel. 062 745 00 03,  
Fax 062 745 00 02, info@biomarche.ch, www.biomarche.ch



## Hallo Frau Fuhrer – hier «Erde»!

Zum Interview mit Bio Suisse Präsidentin Regina Fuhrer «Jubiläum ist Rückblick und Ausblick» bioaktuell Nr. 3, April 06

» Unsere Präsidentin macht in zahlreichen Interviews unter anderem die Billigfleischlinien für den Rückgang des Bioumsatzes verantwortlich. Frau Fuhrer, mal im Ernst: glauben Sie wirklich, dass ein biosensibler Gaumen plötzlich auf geschmackloses 08/15-Fleisch abfährt? Wohl kaum! Das unterdrückte Thema «Austritte» wurde – Gott sei Dank – nur am Rande leicht gestreift ... Dass die Basis dank den immer neuen Vorschriften und Verordnungen immer unzufriedener ist und wird, scheint die Bioführung offenbar nicht gross zu kümmern!? Eine motivierte Landwirtschaft ist aber die beste und erst noch günstigste Werbung für den Biolandbau! Stattdessen schmeisst man Hunderttausende von Franken in – meiner Meinung nach – sinnlose Fernsehwerbung und damit zum Fenster hinaus. Wie effizient die TV-Werbung war, zeigt sich ja jetzt an den neuesten Biozahlen ... Und zudem: Welches vom Vorabendprogramm deformierte Gehirn ist noch fähig, sich etwas unter Bio vorzustellen? Also, liebe Bioleute, kümmert euch wieder um die «Erde», bevor die Knospe verwelkt!

Dani Wismer, Embd VS

## NOP könnte Bumerang werden

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

» Zuerst einmal möchte ich meinen Respekt ausdrücken für Menschen, die etwas Neues wagen und sich auf unsicheres Eis begeben. Ich finde es mutig. Auch kann man den NOP-Bestimmungen einiges abgewinnen. Auf der anderen Seite werfen der Artikel und insbesondere das Vorgehen der Bio Suisse Fragen auf:

- Wie sinnvoll ist es, die US-amerikanischen Kollegen zu konkurrenzieren und Milchprodukte um die halbe Welt zu transportieren, sei der Markt auch noch so verlockend?
- Wie sinnvoll ist die Herstellung von Biomilchpulver?
- Wieso sollen NOP-Produkte auf den Schweizer Markt gebracht werden?

- Erstaunt frage ich mich auch, warum ich als Knospen-Milch-Produzentin Marketingbeiträge zur Förderung eines NOP-Projektes (eines Konkurrenzlabels) offensichtlich mitbezahle?

- Ist schon vergessen, das Babynahrung und Milchpulver (z.B. von Nestlé) weltweit die Kleinbauern zur Aufgabe der eigenen Milchproduktion zwingt?

- Ist jedes Mittel recht, um die hausgemachte Überproduktion von Milch in der Schweiz (und der EU) nach Übersee abschieben zu können?

Wenn wir bedenken, dass NOP eine Nulltoleranz Antibiotika gegenüber vorschreibt, dann wird es nicht lange dauern, und die Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten werden sich, wenn sie die Wahl haben, für NOP-Produkte entscheiden. Wenn wir den Bumerang nach Amerika werfen, kommt er mit Sicherheit zurück – und zwar mit voller Kraft – und dann wird uns NOP die Fluglinie vorschreiben.

Ulrike Minkner, Präsidentin Schweizer Bergheimat, Mont-Soleil BE

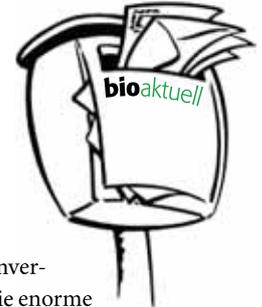
## Ausgleich muss möglich bleiben

Zum Artikel «100 Prozent Biofütterung ab 1.1.2008?», bioaktuell Nr. 3, April 06

» Gegen die Pflicht zu 100 Prozent Biofutter ist grundsätzlich nichts einzuwenden, dort wo es machbar ist. Das Berggebiet droht hier einmal mehr unter die Räder zu kommen. Vor allem für die Milchproduktion würde dies vielerorts das Aus bedeuten. Kann es wirklich das Ziel der Bio Suisse sein, das vielfältige Biokäseangebot aus den Bergregionen zu torpedieren? Es geht hier keineswegs darum, einfach die Futterbasis zu vergrössern, aber ein Ausgleich, schon dem Tier zuliebe, muss möglich bleiben. Ich mache die Erfahrung, dass das Echo auf Kaufgesuche für Biofutter (z.B. Futterrüben, Eiweisserbsen) gleich null ist. Über den Handel bezogene Futtermittel stehen leider preislich in einem krassen Missverhältnis zum Milcherlös. Es ist auch nicht damit getan, das Zuchtziel zu ändern. Denn erstens ist dies ein langfristiger Prozess und zweitens wird bei der Bio Suisse oft vergessen, dass Landwirtschaft letztlich auch eine wirtschaftliche Tätigkeit ist, die es ermöglichen sollte, nebst der Er-

wirtschaftung von Gebühren, Beiträgen und Abgaben auch eine Familie zu ernähren. Wer glaubt, diese Vorgaben mit 3000er-Leistungen zu erfüllen, steht wohl etwas quer in der heutigen agrarpolitischen Landschaft. Meiner Ansicht nach ist die neueste Ausgabe des bioaktuell ein sehr guter Gradmesser für die Stimmung in der Basis. Die Frage ist lediglich, wie lange es noch dauert, bis diese Stimmung von der Bio Suisse endlich ernst genommen wird. Und noch etwas: Hört endlich auf, euch hinter der Delegiertenversammlung zu verstecken, um die enorme Regeldichte zu rechtfertigen! Zugegeben, rein theoretisch sind die Abstimmungen demokratisch. Aber die Vorlagen werden immer anderswo ausgearbeitet und dann den Delegierten schmackhaft gemacht. Dies lässt sich – ebenfalls im neuesten bioaktuell – anhand der einzuführenden Sozialstandards sehr schön aufzeigen. Gemäss den Ausführungen auf Seite 20 kann den Bestimmungen aus mannigfachen Gründen bedenkenlos zugestimmt werden. Mindestens 51 Prozent der Delegierten werden diese Auffassung teilen. Wenn dann im Vollzug die Pferdefüsse zum Vorschein kommen, wird das Argument, die DV habe zugestimmt, nicht auf sich warten lassen.

Andreas Steiner, Oberthal BE



## Bitte nicht übertreiben!

Zum Artikel «100 Prozent Biofütterung ab 1.1.2008?», bioaktuell Nr. 3, April 06

» 100 Prozent Bio bei Kraftfutter ja, bei Raufutter eindeutig nein!! Weshalb? Bei 100 Prozent Bioraufutter müsste das Umstellfutter kompostiert werden, während meine Kühe und Kälber hungern. Ein Widerspruch auch, dass importiertes Biofutter aus weissnicht-wo besser sein soll als Futter von ÖLN-Extensivwiesen, vertraglich ohne Düngung, aber formell kein Bio. Bei uns geht die Segregation der Betriebe mit brutaler Härte weiter; Gemüsebetriebe haben keine Verwendung für Extensivflächen. Während ich über jeden Halm froh bin, müssen meine Kollegen mulden. Denn es muss «Bio wie's im Buch steht» sein. Auch die Rosskastanien unserer Bekannten dürften unsere Mutterkühe nicht mehr fressen. Weil wir bei Pachtlandvergaben seit der

Biomstellung im Jahre 1983 systematisch benachteiligt wurden, sind wir auf der permanenten Suche nach Fressbarem. Die Laubheugewinnung ist eine Alternative mit grossem Potenzial. Sechs Kilometer gestufter Waldrand und über zwei Kilometer Hecken bieten ab Mitte Juli eine Reserve, welche mit vorhandener Technik genutzt werden kann, aber ausserhalb der betrieblichen Nutzfläche liegt. Dasselbe gilt für Futter aus Biotoppflege. Biertrockentreiber zur Kälberaufzucht ist sehr pansenfreundlich, aber nicht Bio.

Liebe Bio Suisse Leute, es wird eng auf den Biobetrieben. Übertreibt nicht mehr zu stark und überlegt, warum der Biolandbau im Flachland noch nicht flächendeckend stattfindet. Ihr treibt einen Keil zwischen Bio und IP, nicht wir Bauern. Der Mehrwert durch die Bioproduktion ist minimal geworden, wenn da nicht noch die Direktzahlungen übrig bleiben würden. Irgendwann ist der Moment gekommen, wo auch ich meine Nr.1015 in Basel hinterlege. Die Wehmut darüber wird gemildert durch das Wissen, dass Einsatz für Artenvielfalt und Biodiversität auch ohne Bio Suisse möglich ist.

Hansruedi Schlegel, Ulmiz FR

## Da kann ich nicht mehr folgen

Zum Artikel «100 Prozent Biofütterung ab 1.1.2008?», bioaktuell Nr. 3, April 06

» Die neue 5-Prozent-Futterzukauf-Regelung ist wieder ein Meisterwerk der realitätsfernen und Vorschriften schaffenden Bio-(Un-)Geister! Dass im Berggebiet praktisch kein Kraftfutter angebaut werden kann, der Sommer nur vier bis fünf Monate dauert, es im Sommer ins Heu schneien kann, Grossmaschinen grösstenteils gar nicht eingesetzt werden können und viel von Hand gemacht werden muss, scheint die Biostrategen wenig bis gar nicht zu kümmern. Eine Zukauf-Abstufung je nach Bergzone war wohl zu viel verlangt. Dass im Wallis praktisch kein Bioheu gekauft werden kann und somit ausserkantonale hergekarrt werden muss, wird schlichtweg nicht gesehen oder ignoriert. Dass Bioheu, welches mit Lastwagen durch die halbe Schweiz reist und somit mit Feinstaub vollgesogen ist, noch etwas mit Bio zu tun haben soll – sorry, da kann ich leider nicht mehr folgen. Die «Ge-



Bild: Thomas Stephan, oekolandbau.de

rechten» werden jetzt sagen: Ja, da muss man halt den Viehbestand anpassen! Jede Reduzierung heisst aber Einkommensverlust und somit dem Ende ein Stück näher. Ich fordere die Verantwortlichen dieser für die Berglandwirte schädlichen 5-Prozent-Vorschrift auf, die Zukaufregelung an die Bergzonen anzupassen!

Dani Wismer, Emdbd VS, Bergzone 4 und ohne Zufahrtsstrasse

## Besinnung auf den Ursprung

» Der Biolandbau ist vielen Biobäuerinnen und Biobauern am Verleiden! Der Biomarkt ist gesättigt, die Produkteerlöse sinken und sogar die Direktzahlungen für den Biolandbau wurden in Frage gestellt. Ich glaube, es ist die Zeit gekommen, uns wieder auf den Ursprung zurückzubedenken und uns zu fragen, warum wir überhaupt Biolandbau betreiben. Die Pioniere hatten mindere Erträge und geringere Erlöse in Kauf genommen. Der Biolandbau war nicht nur einfach eine Produktionsart oder eine Marktnische, sondern eine innere Lebenseinstellung. Ein Biobauer war immer auch ein Idealist. Einer, der seine Beziehung zum Boden, zu den Pflanzen und Tieren, ja auch zu den anderen Menschen und zu den Kunden verbessern wollte. Und eben diese intensivere Beziehung, dieses Spüren der Lebenskraft, die dahinter steckt, dieses innige Verbundenfühlen mit der täglichen

Arbeit ist für mich auch heute noch der Hauptgewinn der biologischen Bewirtschaftung. Daraus entspringt Freude, Lebenssinn und eine gewisse Zufriedenheit. Es ist zwar richtig und gut, sich für einen gerechtfertigten Mehrerlös für unsere hochwertigen Produkte einzusetzen; schliesslich müssen auch wir davon leben. Aber wir sollten uns vielleicht wieder bewusster werden, dass unser Hauptgewinn woanders, im unbezahlbaren Bereich liegt. So gesehen ist es für mich kein grosser Verlust, wenn sich unsere Reihen wieder ein wenig lichten. Lieber weniger, dafür überzeugte und vertrauenswürdige Biobäuerinnen und Biobauern als eine grosse Masse, die nur noch durch strengere Kontrollen und finanzielle Anreize zusammengehalten werden kann.

Rolf Streit, Galgenen SZ

## Das kann doch nicht wahr sein!

Zu diversen Artikeln im bio-aktuell Nr. 3, April 06

» Es kann nicht sein, dass das «Magazin der Biobewegung» im redaktionellen Teil Gratiswerbung macht für eine neue Produktlinie von Coop. Dass es sich dabei noch um Sojaprodukte handelt, macht es nur noch schlimmer. Kein Wort darüber, woher denn die Rohstoffe kommen. Ich gehe mal davon aus, dass der Inlandanteil an diesen Produkten

sehr tief bis nicht existent sein wird. Andererseits boomt der Biojoanbau in China und in Brasilien, wo er die lokale und regionale Ernährungssicherheit und -souveränität untergräbt, weil Bauern und Bäuerinnen ihr Land verlieren, weil nun auch das Agrobusiness und die dortigen korrupten Regierungen gemerkt haben, dass mit Bio Geld zu machen und Devisen zu erwirtschaften sind. Es passt genau in die Schiene des «nachhaltigen Sojaanbaus» im südlichen Lateinamerika, welcher vor allem vom WWF Schweiz und Coop gepusht wurde. Coop liess aus dem Naturaplanfonds eine halbe Million Franken springen, um die «Basler Kriterien für einen nachhaltigen Sojaanbau» auszuarbeiten. Die internationale Konferenz vom März 2005 im brasilianischen Foz de Iguazú sponserte dann das Staatssekretariat für Wirtschaft seco. Dutzende Organisationen von Kleinbäuerinnen, Indigenen und Landlosen, aber auch von städtischen Armen protestierten mit einer Gegenkonferenz und einer Demonstration. Mich nervt diese Kritiklosigkeit gegenüber Coop massiv. Auch wenn sie die Hälfte der Knospeninlandproduktion absetzen, ist das noch lange kein Grund, seinen kritischen Verstand oder gar sein Rückgrat in vorseilendem Gehorsam abzugeben. Coop hat auch mit seinen Klagen gegen Uniterre wegen der Blockaden ihrer Verteilzentren vor ein paar Jahren der Westschweizer Bauerngewerkschaft finanziell fast das Genick gebrochen.

Die nächste Überschrift, die mich erschauern liess, war «Mehr als 31 Millionen Ökohektar weltweit». Davon sind fast drei Millionen in Argentinien zu finden. Ein Land, in dem die Hälfte der Bevölkerung unter der Armutsgrenze lebt und zwei Drittel der Kinder an Blutarmut als Folge von Mangel- und Unternahrung leiden. Wie gross ist der Anteil der Bioernte, die in Argentinien selber konsumiert wird? Verschwindend klein. Dafür haben die Gentechsoja-unternehmer das Programm «Solidarische Soja» gegründet und schenken ein Promille der Ernte an wohltätige Organisationen für die Armenspeisung. Es ist an der Zeit, dass sich die Biobewegung fragt, ob Bio noch etwas anderes sein soll als das dritte Standbein des Internationalen Agrobusiness neben konventioneller und Gentechproduktion. Während wir gezwungen werden, immer mehr zu extensivieren und ökologisieren, weil wir halt zu teuer sind, breiten sich

Agrarwüsten in den Ländern des Südens immer weiter aus. Zudem ist die weltweite Bioanbaufläche noch sehr viel grösser. Ich bin mir sicher, dass für diese statistischen Zahlen nur die zertifizierten Flächen gezählt wurden. Sehr viele der verarmten Kleinbauern, welche ich auf meiner Reise im Januar in Uruguay, Argentinien, Brasilien und Paraguay besuchte, verwenden schon seit Jahren keine Agrochemikalien mehr; erst aus Not, dann aus Überzeugung, weil die agrarökologische Produktion ihre Autonomie stärkt. Keiner von ihnen ist zertifiziert. Sie könnten es sich niemals leisten, wollen es aber auch politisch nicht. Zuletzt musste ich noch auf Seite 21 lesen, dass ein 100-Prozent-Bioanteil in Kraftfuttermischungen heute kein Problem mehr darstellt. Für uns nicht, die wir wegen unserer Kaufkraft und Privilegien jedwelche Ressourcenströme zu uns lenken können, auch zertifiziert biologische. Andere aber verlieren ihr Land und damit ihre Existenzgrundlage, wandern in die Slums der Grossstädte aus oder klopfen als «Wirtschaftsflüchtlinge» an unsere geschlossenen Türen und Herzen. Gleichzeitig machen wir die Knospe noch sozialer (Seite 20). Aber nicht etwa aus Einsicht in ungerechte Strukturen oder aus Solidarität mit irgendwelchen Ausgebeuteten. Nein, weil man sich marketingmässig mit einem Soziallabel profilieren kann. Das kann doch nicht wahr sein.

Reto Sonderegger, Oberwil BL

## Nehmt Biojoja unter die Lupe!

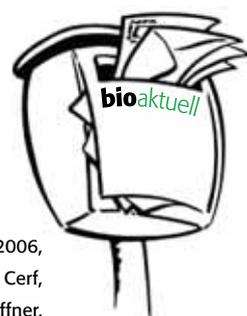
» Wir sind schockiert! Durch einen Vortrag wurden wir auf die Missstände rund um den Sojaanbau in Südamerika aufmerksam gemacht. Firmen wie Monsanto und Syngenta gestalten die Landwirtschaft nach ihren Interessen und ihrer Profitgier um. So wird in Argentinien über 50 Prozent der Ackerfläche hauptsächlich mit GVO-Soja bepflanzt. Die Folgen sind verheerend: grossflächige Monokulturen, arbeitslose Landarbeiterfamilien, Zwang zur Auswanderung in die Slums der Städte, grossflächiges Abholzen von Wäldern, Zerstörung der Bodenfruchtbarkeit bis hin zur Verwüstung und Vergiftung des ganzen Ökosystems, Todesfälle von Kindern durch Fehlernährung und direkte Vergiftung, grossflächige Ausbringung von Pestiziden mit ständig

erhöhter Dosis usw. Die Selbstversorgung Argentiniens mit Lebensmitteln wird immer schlechter, die Exporte von Soja als Tierfutter werden gesteigert. Der verarmten Landbevölkerung wird mit fragwürdigen Lebensmittelhilfsprogrammen Soja als Nahrungsmittel verabreicht. Mit dieser einseitigen Nahrungsquelle wird die Gesundheit dieser Menschen beeinträchtigt. Für die Schweizer Landwirtschaft wird eine Fläche, welche derjenigen des Kantons Freiburg entspricht, in Südamerika mit Futtersoja bepflanzt. Dies wirft Fragen auf: Wie sieht die Produktion von Biojoja, welches in die Schweiz importiert wird, aus? Ist der Anbau sozialverträglich? Wie kann GVO-Freiheit garantiert werden? Würde Wald gerodet? Wie wird die Artenvielfalt von Pflanzen und Tieren geschützt? Gibt es Rückstände von Round up im Biojoja? Sind solche Produktionssysteme mit diesen drastischen Auswirkungen im Biolandbau überhaupt vertretbar? Müssen Schweizer Biotiere mit südamerikanischem Soja gefüttert werden? Das kann es ja nicht sein! Wir bitten die Bio Suisse, folgende Massnahmen zu prüfen:

1. Verbot des Importes von ausländischem Biojoja zu Fütterungszwecken.
2. Import von Soja und Sojaprodukten für die menschliche Ernährung nur unter Erfüllung von sozial und ökologisch verträglichen Bedingungen.
3. Den Import von Futtermitteln gemeinsam mit dem Schweizerischen Bauernverband einzuschränken.

Übrigens: während Sie diesen Brief gelesen haben, sind wieder mehrere Menschen an den Folgen des Sojaanbaus in Südamerika gestorben. Wir warten gespannt auf Ihre Antwort bis Ende Juni 2006.

Bio Suisse Pilotlehrgang 2005/2006,  
Viviane Binetti, Yakup Canbaz, Selina Cerf,  
Raphael Gross, Rahel Schaffner,  
Michael Stampfli, Yolanda Steiner, Renate Strub,  
Roland Hügli, Emanuel Wagner



## 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



**Bio isst gesünder®**



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/

### Potential des Graslandes nützen!

#### Futterbaumischungen Übersaat-Mischung

Zum Beispiel:

**b.io Turbo 4400** schnellwüchsig, ertragreich: Erster Schnitt bis 2 Wochen früher, zudem ist die Unkrautunterdrückung besser.

Für alle Betriebe in guten Futterbaugebieten, die auf ertragsreiche und ausdauernde Mischungen setzen.

**b.io 3000 AGFF** Ertragsreiche Mattenkleemischung. Universelle Futterbaumischung mit ergiebigen, schmackhaftem Futter.

**b.io LUZ** 3-Jährige Luzernemischung. Gibt viel Ertrag auch in trockenen Lagen.

**b.io saatgut** verkauft seit 2003 nur zertifizierte Bio-Futterbaumischungen, speziell für den Biobetrieb optimiert!

Die richtige Wahl treffen sie unter 12 verschiedenen Klee-Grasmischungen, Vielzahl reiner Biosamen, Bio-Gründüngung und viel mehr.

Wir beraten Sie gerne und senden auf Wunsch auch unseren **b.io-Saatgutkatalog 2006** zu.

b.io saatgut daniel gürber

West- & Zentralschweiz: D. Gürber, Tel: 031 / 822 05 85  
Ostschweiz: Th. Buser, Tel: 079 / 233 74 23

[www.bio-samen.ch](http://www.bio-samen.ch)



### Nützlinge gegen Stallfliegen



- Schlupfwespen in Tiefstreu und Tretmist
- Güllefliegen in Unterflur-Entmistung
- einfache Anwendung

### Fliegenfalle Fly Rescue®



- gegen adulte Fliegen, giftfrei
- Einsatz im Freien
- Neu auch grosses Modell (BigBag)

### Gallo-Sec



- gegen die rote Hühnermilbe
- natürliche Kieselgur (96.5% SiO<sub>2</sub>)
- giftfrei, wirksam und geruchlos
- einfach in der Anwendung

### Neu: Gratis-Broschüre "Tiergesundheit 2006"

Andermatt BioVet AG, Stahlmatten 6, CH-6146 Grossdietwil  
Tel. 062 917 51 10, Fax 062 917 51 11, [www.biovet.ch](http://www.biovet.ch), e-mail: [info@biovet.ch](mailto:info@biovet.ch)