

Langzeitversuch an der Bodenkrume Seite 4

Hacken mit versteckter Kamera Seite 7

Hoffnung für den Biomilchmarkt Seite 8



Beste Getreidepreise

dank UFA-Lohnmischfutter

- bis 10% über Marktpreis
- gesicherte Übernahme
- für Knospe- und Umstellbetriebe

Bio-Futtergetreide jetzt in der LANDI anmelden

www.ufa.ch

In Ihrer **LANDI**

Natürlich

...übernehmen wir Ihre Tiere!

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

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

Wir vermitteln für Sie:

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

VIEGUT AG
Unternährer Viehhandel

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

 Natura-Beef   

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
crivelliimbagggi@hotmail.com

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



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Biogetreide

Als grösste Biogetreidesammelstelle westlich von Bern offerieren wir beste Preise für Futtergetreide im Gegengeschäft mit Mischfutter. Verlangen Sie unser Angebot!

Wir übernehmen: – Brotgetreide – Futtergetreide – Raps, Soja

Feldsamen

Nach der Ernte die Neuansaat!
Wir führen Bio-Saatgut folgender Marken:

Eric Schweizer Samen AG: mit Bioanteil
Steffen Samen: mit Bioanteil
Sativa Rheinau: 100 % Bio

Wir beraten Sie gerne:

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

 **PROVIMI KLIBA**



Handeln oder auslaufen lassen

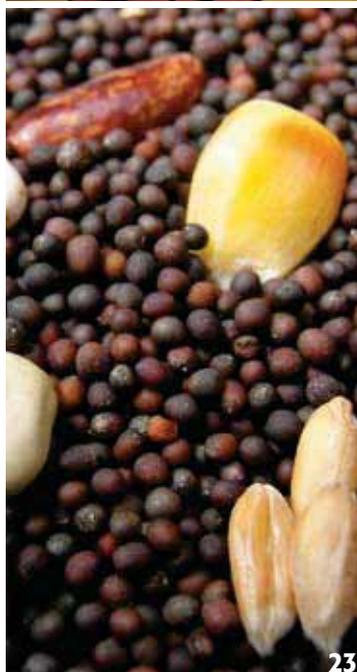
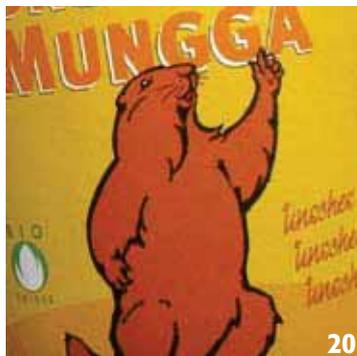
Mehr als ein Drittel der in der Schweiz produzierten Biomilch kann nicht als solche verkauft werden. Diese Bilanz ist dramatisch. Dass bald einmal die Nerven blank liegen, wenn dieser wichtige Markt nicht funktioniert, ist verständlich. Andererseits ist der Milchmarkt dermassen komplex, dass Schuldzuweisungen fast zwingend die Falschen treffen – und abgesehen davon kaum etwas an der Lage verbessern.

Seit Ende des grossen Aufschwungs am Biomarkt vor ungefähr zwei Jahren haben sich die Verhältnisse am Biomarkt grundlegend verändert. Naturaplan und M-Bio waren über lange Zeit bei den beiden wichtigsten Detaillisten praktisch die einzigen Marken im Food-Bereich, die in der Werbung und an der Verkaufsfond massiv gepusht wurden. Die beiden orangen Riesen standen dabei in Konkurrenz, und jeder wollte sich durch besondere Bioinnovationen profilieren, wovon der Biomarkt profitierte, der in den Boomjahren scheinbar von selber laufend zulegte.

Die beiden Biolinien müssen heute Innovationen, Marketing und Verkaufsflächen mit Prix Garantie, M-Budget, Weight Watchers, Léger, Slimline, Betty Bossi und Heidi teilen, neue Marken, die zum Teil dasselbe Publikum ansprechen. Bio konnte sich zwar mit Hunderten von Produkten in den Regalen von Migros und Coop etablieren und ist absolut nicht in Frage gestellt. Die beiden Grossverteiler kreuzen aber die Klängen im Kampf um Marktanteile neuerdings bei anderen Marken.

Ob es nun passt oder nicht: Die Knospe ist damit an einem Punkt angekommen, an dem jeder steht, der sein Produkt auf den Markt bringen will. Dies verlangt von der ganzen Biobewegung, von Bio Suisse, Knospe-Lizenznehmern, Händlern und Detaillisten, viel grössere Marketinganstrengungen als bisher, wenn die Marktanteile gehalten und weiter ausgebaut werden sollen. Das kostet Geld und lässt, was bekanntlich verpönt ist, den Stab der «Funktionäre» wachsen. Die Situation am Biomilchmarkt belegt jedoch den dringenden Handlungsbedarf. Die Alternative dazu wäre, die Hände in den Schooss zu legen und darauf zu warten, dass die Knospe zum Auslaufmodell wird.

bioaktuell



FORSCHUNG

4 Neuer Langzeitversuch

Das FiBL will mit einem neuen Langzeitversuch herausfinden, wie sich Bodenbearbeitung, Düngung und biologisch-dynamische Präparate auf den Bodenzustand auswirken.

PRODUKTION

7 Kamera ersetzt Steuermann

Zurzeit ist ein dänisches Hackgerät in der Schweiz unterwegs, das ohne Steuermann sehr exakte Arbeit leistet – dank einer versteckten Kamera.

MARKT

8 Silberstreifen am Milch-Horizont

Der Biomilchmarkt steckt in der Krise. Am Horizont sind aber Silberstreifen auszumachen. Dank dem Marketingrapen der Biomilchproduzenten.

11 Alle Getreidepreise unverändert

Die Preise für Brot- und Futtergetreide bleiben für die Ernte 06 gleich wie im Vorjahr.

25 JAHRE BIO SUISSE

12 Vom Rayon ins Gewächshaus

Antonio Lettieri von Coop und Biogemüsebauer Manfred Wolf tauschen die Rollen und blicken einander bei der Arbeit über die Schultern.

HANDEL

14 Partner tagen in Seon

15 Neue Biofarm-Strukturen lösen Erosion aus

In der Biofarm Genossenschaft brodelt es. Im Mai kündigten langjährige Mitarbeiter, 120 Mitglieder verlangen eine ausserordentliche GV.

RUBRIKEN

17 Ratgeber

19 Konsum

20 Notizen

22 Agenda

23 Märktstand

25 Das letzte Wort. Leserbrief

27 Impressum

Sonnenblumen erbrachten auf den reduziert bearbeiteten Flächen einen Mehrertrag. Sie können offenbar spät mineralisierten Stickstoff noch verwerten.

Titelbild: Thomas Alföldi

A. Schädli

Alfred Schädli

Neuer Langzeitversuch über Bodenbearbeitung, Düngung und Präparate

Ein krümeliger, gut strukturierter, belebter Boden steht im Zentrum des biologischen Landbaus. Reduzierte oder pfluglose Bodenbearbeitung, heisst es, schon die natürliche Bodenstruktur und fördere die Bodenfruchtbarkeit. Ein seit 2002 laufender Langzeitversuch am FiBL in Frick vergleicht den Anbau mit und ohne Pflug und untersucht gleichzeitig den Einfluss von Mistkompost und der biologisch-dynamischen Präparate. Jetzt liegen erste Ergebnisse vor, und zwar teils überraschende.

Reduzierte Bodenbearbeitung ersetzt das aufwändige Pflügen durch Grubbern oder andere nichtwendende Verfahren. Dadurch bleibt die natürliche Schichtung des Bodens weitgehend erhalten. Feinkrümelige Erde bleibt an der Bodenoberfläche, und die Pflanzen können im ungestörten Boden in durchgängigen Grobporen stärker wurzeln und in trockenen Perioden Wasser aus tieferen Bodenschichten erschliessen. – Mit diesen Argumenten werben die Befürworter der reduzierten Bodenbearbeitung und der Direktsaat für ihre Methoden.

Untersuchte Faktoren im Langzeitversuch Frick

- Faktor biologisch-dynamische Präparate: Die Felder werden mit den Feldpräparaten Hornmist und Hornkiesel behandelt, die Mistkomposte mit den Kompostpräparaten Schafgarbe, Kamille, Brennnessel, Eichenrinde, Löwenzahn und Baldrian. Auf den Kontrollflächen erhalten weder die Komposte noch die Versuchspartellen biologisch-dynamische Präparate. Die Präparate beziehen wir von Rainer Sax in Gelterkinden.
- Faktor Bodenbearbeitung: Die Grundbodenbearbeitung erfolgt entweder betriebsüblich mit dem Pflug, 15 cm tief, oder nach dem reduziert bearbeitenden Verfahren mit dem Grubber, 15–20 cm tief. Zur Saatbeetbereitung behandeln wir den Boden einheitlich mit einem Zinkenrotor (Rototiller), 5 cm tief.
- Faktor Düngung: Zwei Düngungsstrategien werden im Fricker Langzeitversuch geprüft: Via Mistkompost soll einerseits die natürliche Bodenfruchtbarkeit aufgebaut werden, und die Pflanzen sollen indirekt, über die Mineralisierung der organischen Bodensubstanz, ernährt werden. Im betriebsüblichen Verfahren wird die Pflanze vermehrt direkt mit Stickstoff aus der Vollgülle versorgt. Die Düngungsintensität ist einheitlich 1,4 Düngergrossvieheinheiten je Hektar und Jahr. Die Hofdünger verteilen wir in beiden Verfahren kurz vor der Saatbeetbereitung, also erst nach dem Pflügen und Grubbern.

Aber funktioniert das im Biolandbau? Kommt es in schweren Böden ohne lockern den Pflügeinsatz nicht zu Versorgungsengpässen mit Stickstoff? Entwickeln sich ohne tiefes Wenden Wurzelunkräuter, wie Winden und Disteln, nicht zu einer unbeherrschbaren Plage? Es gibt erst wenige Versuche zur reduzierten Bodenbearbeitung unter Biobedingungen und die Erfahrungen aus der Praxis sind spärlich.

Auch im Biolandbau herrscht im Ackerbau ein starker Druck zu energie- und arbeitssparenden Bestellverfahren. Inspiriert durch die Pioniere trat deshalb eine Gruppe von Biobäuerinnen und Biobauern mit dem Anliegen an das FiBL heran, reduzierte Bodenbearbeitungssysteme weiterzuentwickeln.

Die in der Schweiz vorherrschenden gemischten Betriebe mit Ackerbau und Viehwirtschaft bieten dafür günstige Bedingungen: Das Klee gras in der Fruchtfolge drängt Wurzelunkräuter durch Bodenstabilisierung zurück, und gezielte Hofdüngergaben erhöhen die Konkurrenzfähigkeit der Kulturpflanzen.

Verschiedene Landwirte berichten, dass die reduzierte Bodenbearbeitung unter Anwendung der biologisch-dynamischen Präparate und Mistkompost leichter gehe.

Schon der DOK-Systemvergleichsversuch (biologisch-dynamisch – organisch biologisch – konventionell) hat gezeigt, dass biologisch-dynamisch bewirtschaftete Böden aktiver waren und einen höheren Humusgehalt aufwiesen. Im DOK-Versuch kann aber der Einfluss der biologisch-dynamischen Präparate nicht vom Einfluss des Mistkompostes getrennt werden.

Deshalb hat das FiBL im Herbst 2002 einen neuen Langzeitversuch angelegt, in dem sich der Präparateinsatz als Einzel-

faktor untersuchen lässt, und das bei unterschiedlicher Bodenbearbeitung und Düngung.

Die Auffächerung der Einflussfaktoren macht den Versuch auch für nicht biologisch-dynamisch wirtschaftende Landwirte interessant: Düngungsfragen haben schon immer alle Biobauern bewegt, und der pfluglose Anbau wird zurzeit in allen Produktionssystemen lebhaft diskutiert.

Alle drei Versuchsfaktoren sind kreuzweise voll kombiniert. Dies ergibt acht Verfahren mit je vier Wiederholungen, insgesamt 32 Parzellen. Die Parzellen sind 12 × 12 m gross und nach den Bodenbearbeitungsverfahren in je zwei Streifen angeordnet. Der lehmige Tonboden in Frick enthält im Mittel 2,2 Prozent organische Substanz (C_{org}) entsprechend 3,8 Prozent Humus, 45 Prozent Ton, 33 Prozent Schluff und hat einen pH-Wert (H_2O) von 7,1. Der durchschnittliche jährliche Niederschlag in Frick be-



Spatenprobe (0–30 cm) aus dem tonigen Lehm Boden in Frick. Im reduzierten Verfahren (links) werden die Sonnenblumestoppeln nicht vergraben und bauten sich schneller ab.

trägt 1000 mm. Die Fruchtfolge ist dem tonigen Boden angepasst und umfasst Silomais (2002, vor Versuchsbeginn), Winterweizen (2002/2003, Sorte Titlis), Hafer/Alexandrinerklee (2003, als Zwischenfrucht), Sonnenblumen (2004, Sanluca) und Dinkel (2005, Ostro). 2006/2007 steht Klee gras, dann beginnt die Fruchtfolge wieder mit Silomais. Versuchsende ist voraussichtlich 2011.

Reduzierte Bearbeitung unterstützt die Humusbildung

Bereits im ersten Jahr hatte sich in diesem Versuch auf lehmigem Ton gezeigt, dass mit einem Grubber reduziert bearbeiteter Boden in feuchtem Zustand weniger an Stiefeln und Spaten klebte als gepflügter Boden. Der reduziert bearbeitete Boden wies rundere Krümelformen auf, der gepflügte kantigere. Im gepflügten Boden war der Abbau von Ernterückständen deutlich verlangsamt, was sich in der Folgekultur Dinkel durch so genannte «Strohmatte» in Pflugtiefe manifestierte. Dies kann als Indiz dafür genommen werden, dass der reduziert bearbeitete Boden belebter ist.

In vertieften Bodenuntersuchungen im Jahr 2005 liess sich nun belegen, dass durch die reduzierte Bodenbearbeitung im Vergleich zum Pflug der Humusgehalt in der Bodentiefe von 0–10 cm in nur zwei Jahren um 7 Prozent (+0,16 Prozentpunkte C_{org}) statistisch gesichert zunahm (Abb. 1). Auch die Biomasse der Mikroorganismen war in den reduziert bearbeiteten Böden um 28 Prozent erhöht. Dies zeigt, dass die Bodenfruchtbarkeit auf den reduziert bearbeiteten Parzellen ansteigt. In der Bodentiefe von 10–20 cm konnten keine Veränderungen gemessen werden. Es konnten im Boden auch keine Effekte durch die biologisch-dynamischen Präparate festgestellt werden.

Mehr Mykorrhizapilze bei reduzierter Bodenbearbeitung

2005 bestimmten wir im Rahmen einer Diplomarbeit von Isabell Hildermann (Universität Hohenheim) auch die Wurzelentwicklung des Dinkels. Im Frühjahr beim Schossen waren die Wurzeln in den reduziert bearbeiteten Parzellen in 0–5 cm Bodentiefe deutlich stärker entwickelt als in den gepflügten Parzellen. Hingegen war in 5–20 cm Bodentiefe die Wurzellänge in den gepflügten Parzellen grösser als bei reduzierter Bodenbearbeitung. Zwischen 20 und 40 cm Bodentiefe konnten keine Unterschiede mehr festgestellt werden. Bis zum Schossen des Din-

Bilder: Alfred Berner



Im Fricker Langzeitversuch kommt ein Grubber von Wenz aus Schwanau (Deutschland) zum Einsatz.

kels war die Wurzelentwicklung in den verschiedenen Bodenbearbeitungssystemen ausgeglichen. Auch hier konnten keine durch die Präparate bedingten Unterschiede festgestellt werden.

Wir wollten auch wissen, wie stark die Kolonisierung der Wurzeln mit Symbiosepilzen, den Mykorrhizen, ist, denn diese verbessern die Nährstoffaufnahme der Pflanze und stabilisieren das Bodengefüge. In der Tendenz waren die Wurzeln in den reduziert bearbeiteten Parzellen stärker von Mykorrhizapilzen besiedelt. Dies lässt sich dadurch erklären, dass die Pilzfäden im Boden dort weniger gestört wurden. Entgegen den Erwartungen reagierten die Regenwürmer kaum auf die verschiedenen Bodenbearbeitungsverfahren.

Gute Erträge auch im reduzierten Verfahren

Die Erträge in den beiden Bodenbearbeitungsverfahren hingen stark von der angebauten Kultur ab. Im ersten Jahr war der Winterweizenertrag mit reduzierter Bodenbearbeitung um 16 Prozent geringer als mit Pflugeinsatz (reduziert 5,1 t Körner/ha; 15% Feuchte). Die darauf folgende Zwischenfrucht Hafer/Alexandrinerklee zeigte hingegen keine nennenswerten Unterschiede, und bei den Sonnenblumen wurde in den Parzellen mit reduzierter Bodenbearbeitung sogar ein tendenzieller Mehrertrag von 5 Prozent gemessen (reduziert 3,6 t Körner/ha; 8% Feuchte). Dinkel, eine Kultur mit frühem Stickstoffbedarf, zeigte mit reduzierter

Bodenbearbeitung wiederum einen Minderertrag von 8 Prozent (reduziert 2,56 t Körner/ha; 15% Feuchte).

Die Resultate sind vermutlich auf eine spätere Mineralisierung des Boden- und Düngerstickstoffs in den reduziert bearbeiteten Verfahren zurückzuführen. Zwischenfrucht und Sonnenblumen konnten diese späte Stickstoffquelle noch ausnutzen und erzielten dann gute Erträge. Die Verwendung der Vollgülle führte im Vergleich zum Mistkompost mit reduzierter Güllemenge nur beim Winterweizen zu einem Mehrertrag von 5 Prozent. Die biologisch-dynamischen Präparate hatten keinen Einfluss auf die Ertragshöhe.

Unkraut im Griff?

Im ersten Versuchsjahr war die Unkrautpopulation in den zwei Bodenbearbeitungsverfahren noch sehr ähnlich, im dritten Versuchsjahr unter Dinkel traten deutliche Unterschiede auf. Die Bodenbedeckung durch Unkräuter im Stadium Blüte des Dinkels war mit 16 Prozent in den Parzellen mit reduzierter Bodenbearbeitung doppelt so hoch wie in den gepflügten Parzellen. Die Ackerwinde als Wurzelunkraut stellt am Versuchsstandort ein Problem dar und ist bekanntlich im biologischen Landbau schwierig zu unterdrücken.

Im Versuch werden die Winden nebst dem Hacken in Sonnenblumen und Mais auch durch Klee gras in der Fruchtfolge geschwächt. In den Sonnenblumen wurden die Winden in den Reihen zusätzlich von Hand gehackt: in den gepflügten Par-

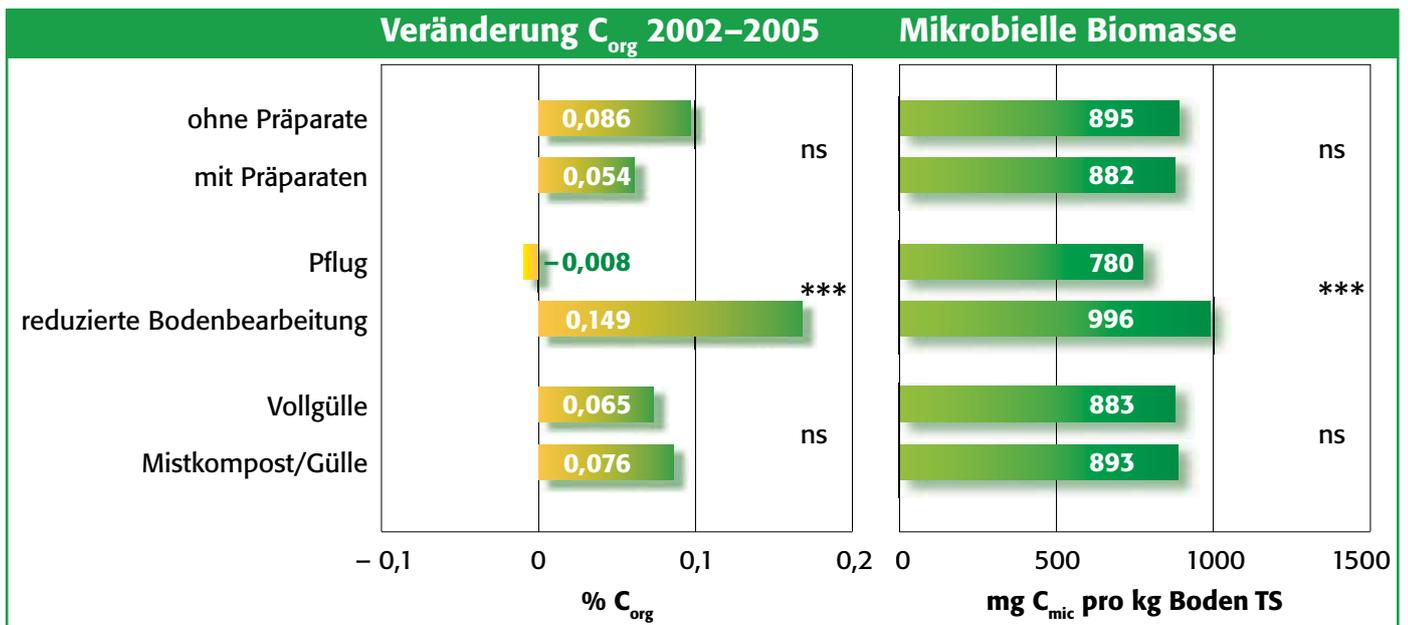


Abb. 1: Langzeitversuch in Frick: Veränderungen des Humusgehaltes, gemessen als organischer Kohlenstoff C_{org} zwischen Herbst 2002 und Frühjahr 2005, und mikrobielle Biomasse im Frühjahr 2005 in 0–10 cm Bodentiefe.

ns = nicht signifikant; *** = hoch signifikant

zellen 15,2 Akh/ha, in den reduziert bearbeiteten 27,7 Akh/ha. Dieser Aufwand sollte in Zukunft noch auf ein praxisüblicheres Mass von 10 Akh/ha gesenkt werden. Ob dies zur Kontrolle der Winden genügt, wird sich in den nächsten Jahren zeigen.

Qualität von Weizen und Dinkel

Mit einer an der Universität Jena durchgeführten Diplomarbeit untersuchten wir die Qualität von Weizen und Dinkel. Bei den Inhaltsstoffen (Rohprotein, P, K, Ca, Mg), beim Hektoliter- und 1000-Korn-Gewicht traten insgesamt geringe Unterschiede zwischen den Verfahren auf. Es deutet sich aber an, dass sich reduzierte Bodenbearbeitung günstig auf die Mineralstoffaufnahme der Pflanzen auswirkt, wenn mit Mistkompost statt Vollgülle gedüngt wird. Eine mögliche Erklärung liegt in der erhöhten biologischen

Bodenaktivität und der stärkeren Besiedlung der Wurzeln mit Mykorrhizapilzen, welche die im Kompost gebundenen Nährstoffe pflanzenverfügbar machen.

Weil Weizen im Versuch praxisüblich nach Silomais angebaut wird, untersuchte das Agroscope FAL Reckenholz Körner und Stroh auf Fusarietoxine. Bekanntlich werden die Fusarienpilze von Maisernterückständen auf Weizen übertragen. Erwartungsgemäss führte reduzierte Bodenbearbeitung zu etwas erhöhten Fusarietoxingehalten (Deoxynivalenole, DON) im Weizenkorn und im Weizenstroh. Der Befall war aber witterungs- und sortenbedingt in allen Verfahren gering.

Bemerkenswert war nun, dass die DON-Gehalte nach Anwendung der biologisch-dynamischen Präparaten deutlich reduziert waren. Diese Reduktion lag in derselben Grössenordnung wie nach Pflugeinsatz. Diese einjährigen Ergebnisse bedürfen aber in zukünftigen Jahren einer Absicherung. Die Weizenproben des ersten Versuchsjahres wurden auch mit bildschaffenden Methoden untersucht. Uwe Geier vom Forschungsinstitut am Goetheanum ordnete je drei verblindete Mischproben von Weizen mit beziehungsweise ohne biologisch-dynamische Präparate den jeweiligen Verfahren richtig zu. Somit waren die Pflanzen schon im ersten Jahr der Anwendung der Präparate durch Kupferchloridkristallisation und Steigbilder unterscheidbar, nicht aber im Rohproteingehalt und in den Mineralstoffen. Die Untersuchungen zum Dinkel sind noch im Gange.

Fazit und Ausblick

In den ersten drei Jahren hat der Langzeitversuch Frick bereits viele spannende Ergebnisse zu Tage gefördert. Unerwartet war, dass Weizen, der in Parzellen gewachsen war, welche lediglich im Versuchsjahr mit biologisch-dynamischen Präparaten behandelt wurden, weniger Fusarietoxine enthielt und mit den bildschaffenden Methoden klar von nicht behandelten Weizenproben unterschieden werden konnte.

Sehr bedeutsam sind auch die Ergebnisse zur Bodenfruchtbarkeit: Reduziert bearbeitete Böden waren schon nach kurzer Zeit belebter, wiesen etwas mehr Humus auf und auch die Symbiosepilze fühlten sich dort wohler als in gepflügten Böden. Die Erträge reagierten je nach Kultur positiv oder negativ auf reduzierte Bodenbearbeitung. Allerdings könnten sich bei dieser Bodenbearbeitung Wurzelunkräuter zu einem ernsthaften Problem entwickeln.

Wie sich die Erträge und die Unkrautsituation entwickeln, müssen weitere Untersuchungsjahre zeigen.

Wir erwarten, dass sich die Differenzen zwischen den Verfahren im Verlaufe der nächsten Versuchsperiode noch stärker zeigen. Der Abschluss des Versuchs ist auf das Jahr 2011 geplant.

In einem Nebenversuch prüfen wir in den Jahren 2006 und 2007 Möglichkeiten zum pfluglosen Umbruch der Kleegrasswiese. Dazu gibt es noch kaum Erfahrungen.

Alfred Berner, Robert Frei und Paul Mäder, FiBL

Dank

Wir danken dem FiBL-Betriebsleiter, Pius Allemann, ganz herzlich für die Unterstützung bei der Versuchsdurchführung. Dank gebührt auch den beratenden Mitgliedern der Begleitgruppe: Rainer Sax und Daniel Böhler, Jürg Hädrich, Nikolai Fuchs, Manfred Klett, Hartmut Spiess und Bernhard Streit. Speziell verdanken möchten wir auch die Untersuchungen am Forschungsinstitut am Goetheanum und am Agroscope FAL Reckenholz.

Diese Arbeit wurde ermöglicht durch das Bundesamt für Landwirtschaft, Bern, und die Stiftungen Dutch BD-Vereniging, Stiftung zur Pflege von Mensch, Mitwelt und Erde, Sampo Verein für Anthroposophische Forschung und Kunst, Software AG Stiftung und Evidenzgesellschaft.

Kamera ersetzt Steuermann

In der Schweiz ist derzeit ein dänisches Hackgerät unterwegs, das ohne Steuermann auskommt und trotzdem sehr exakte Arbeit leistet. Per Kamera findet es die Reihen der Kulturpflanzen selber. Das vielseitig einsetzbare Gerät kommt wegen seines hohen Preises vorab für den überbetrieblichen Einsatz in Frage.

Rüben hacken mit einem Hackgerät an der Heckhydraulik ohne Steuermann auf der Maschine: Ist das möglich? Die Antwort lautet ja, dank elektro-hydraulischer Steuerung über eine Kamera.

Dänemark erhebt auf Pestiziden hohe Steuern, deshalb ist dort das Hacken auch für konventionelle Landwirte interessant. Und das treibt findige Landmaschinenfirmen dazu an, nach Lösungen für eine effiziente Hackarbeit zu suchen. Die Firma Thyregod hat jetzt ein kamera-gesteuertes Hackgerät im Programm, das die Kinderkrankheiten überwunden zu haben scheint. Ein Gerät steht seit dem 10. Mai erstmals in der Schweiz im Einsatz.

Es handelt sich um ein übliches Hackgerät mit Parallelogrammen, bestückt mit Gänsefusscharen oder Flachscharen, Schutzblechen und Striegelzinken. Zwei Kameras verfolgen je eine Zeile (1 Kamera als Reserve für den Fall, dass die Reihe bei der anderen Kamera grosse Lücken aufweist). Die Kameras geben die Impulse über Ventile an den hydraulischen Steuerungszyylinder weiter. Sollte auch die zweite Kamera die Reihe nicht mehr erkennen, stabilisiert sich das Gerät und gibt dem Traktorfahrer gleichzeitig ein Warnsignal. Auf dem Traktor ist ein Display mit Tasten befestigt. Hier nimmt der Fahrer die Feineinstellung vor.

Kamera braucht Licht

Das Gerät kann eingesetzt werden, sobald die Reihen der Kulturpflanze sichtbar sind. Die Lichtverhältnisse müssen einigermaßen gut sein. Das heisst, wenn mehr als eine Stunde vor Sonnenaufgang beziehungsweise nach Sonnenuntergang gehackt werden soll, wird es schwierig. Tagsüber ist es kein Problem. Der Unkrautbesatz darf natürlich nur so gross sein, dass die Reihen noch sichtbar sind, sonst findet sie auch die Kamera nicht mehr ...

Das Gerät eignet sich für alle Reihenkulturen und ist erhältlich in Breiten von 3,6 bis 9 Meter. Der Mindestreihenabstand liegt gemäss Angabe des Firmenvertreters bei 25 Zentimeter. Das Gewicht variiert je nach Anzahl Reihen zwischen 800 (6-reihig) und 1100 Kilo (12-reihig). Wegen des relativ hohen Preises kommt die Anschaffung dieses Gerätes vorab für den überbetrieblichen Einsatz und für Grossbetriebe in Frage. Die Grundausstattung für das 6-reihige Gerät kommt auf einen Preis in der Grössenordnung von 30 000 Franken zu stehen.

Bei einer von der FiBL Beratung organisierten Vorführung in einem Zuckerrübenfeld von Herbert Schlupe in Lüsslingen SO konnten sich zwanzig Bio-bauern aus der Region Bern-Freiburg-Solothurn von der Funktionstüchtigkeit

Bilder Res Schmutz



Die Kameras im gelben Kasten sind die «Augen» des Hackgeräts.

der Maschine überzeugen. Die Maschine fand die Reihen bereits, wenn die Zuckerrübenpflänzchen erst zwei Zentimeter hoch waren.

Res Schmutz, FiBL Beratung

Das Hackgerät kann im Jahr 2006 gratis getestet werden. Die Transportkosten gehen allerdings zu Lasten des Benutzers. Interessierte melden sich direkt beim Importeur: Daniel Wyss, Landtechnik GmbH, Hauptstrasse 6, 3251 Ruppoldsried, Tel. 079 607 00 79.



Display in der Traktorkabine für die Feineinstellung.



Die Steuerung funktioniert, sobald die Reihen sichtbar sind.

Silberstreifen am Milch-Horizont

Der Biomilchmarkt steckt in der Krise. Das ist nichts Neues. Neu sind aber die Silberstreifen, die am Horizont auszumachen sind. Der Marketinggrappen der Biomilchproduzenten wird für die Absatzförderung im Inland, aber auch für den Aufbau von Exportkanälen für Biokäse verwendet. Eine Übersicht über die Grosswetterlage.

Rund ein Drittel der in der Schweiz produzierten Biomilch wird derzeit in den konventionellen Kanal geleitet. Die Situation am Biomilchmarkt ist noch dramatischer als im Biomilchbericht letzten Herbst prognostiziert. Von den Deklassierungen sind für 2006 voraussichtlich rund 80 Millionen Kilo Biomilch betroffen. Wo liegt das Problem?

Auf der Angebotsseite bewegt sich wenig. Das gesamte Kontingent für Vollknospe-Milch beläuft sich für 2006 auf rund 215 Millionen Kilo, wovon 97 Prozent auch als solche gesammelt wird. Auf der Seite der Nachfrage ist die Situation weniger stabil. 2005 wurden noch 165 Millionen Kilo Biomilch mit der Knospe verarbeitet, für 2006 rechnen die rund 150 lizenzierten Verarbeitungsbetriebe mit einem Rückgang auf 137 Millionen Kilo. Ein Teil davon kann mit Effizienzsteigerungen durch verbesserte Technik in der Verarbeitung begründet werden (weniger Menge nötig, bis die Leitungen und Anlagen gereinigt sind). Andererseits rechnen die Verarbeiter mit geringerer Konsumentennachfrage.

Geringe Einbussen im Regal

Wie sieht es der Detailhandel? Bei Coop, wo der Grossteil der Biomilchprodukte

über den Ladentisch geht, sieht die Lage noch nicht dramatisch aus. «Es gab in diesem Jahr Rückgänge bei den Biomilchprodukten», bestätigt Christian Waffenschmidt, Projektleiter Natura-plan bei Coop, «diese sind mengenmässig aber sehr gering. Leicht stärkere Einbussen gab es beim Umsatz, da sich die Preissenkung für Biopastmilch vor einem Jahr um 5 Rappen immer noch bemerkbar macht und der Aktionsanteil dieses Jahr etwas zugenommen hat.» Ähnliches gilt für den Hoffnungsträger regionale Biospezialitäten, wo das Sortiment weiter ausgebaut wird.

Auslaufmodell Marktsplaltung

Die aktuelle Schiefelage am Biomilchmarkt drückt auch auf die Produzentenpreise. Die Differenz zwischen Biomilch und konventioneller Milch ist bis Anfang Jahr auf rund 8 Rappen pro Kilo geschmolzen, wie eine Erhebung des Bundesamts für Landwirtschaft ergibt. Dabei nimmt der Preisdruck weiter zu: Einerseits drückt der Angebotsüberhang auf die Preise, und andererseits beginnen die Biomilchmarktorganisationen, sich am Markt gegenseitig zu konkurrenzieren, was zusätzlich auf den Preis drückt.

Jüngstes Beispiel: Dieses Frühjahr

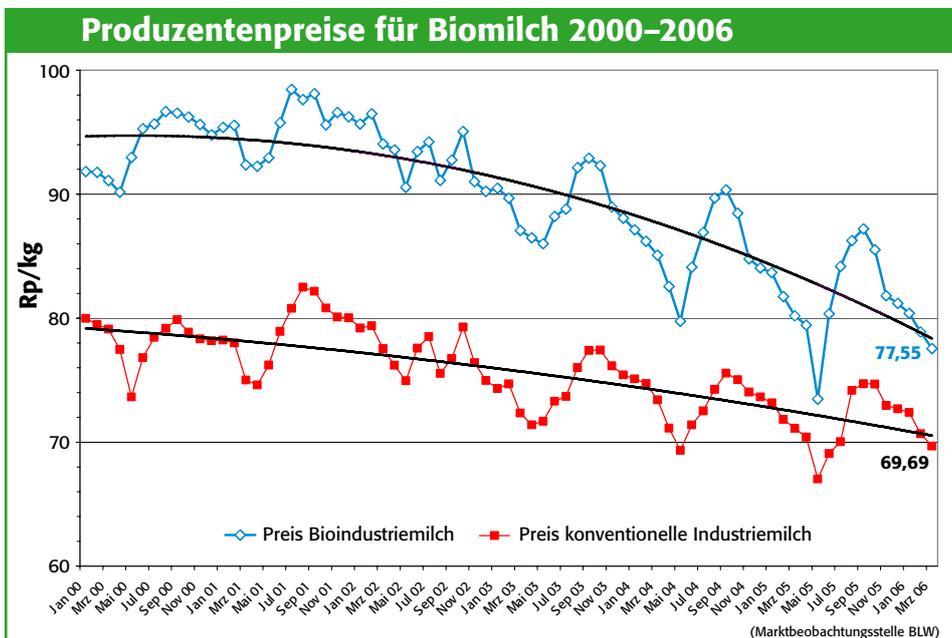
schloss Emmi einen Milchkaufvertrag mit dem Biomilchpool ab, die bisherigen Emmi-Lieferanten der IG Biomilch der ZMP hatten das Nachsehen und müssen nun einen gewichtigen Teil ihrer Milch in den konventionellen Kanal liefern. Die gemeinsame Bewältigung der Überschussverwertung, die so genannte Marktsplaltung, wie sie im letzten Jahr einigermaßen funktioniert hatte, ist damit kaum mehr ein Thema. Einige Organisationen ziehen die drei Rappen pro Kilo für die solidarische Deklassierung der überschüssigen Milch zwar noch ein, bis auf Weiteres aber auf ein Sperrkonto.

Die schwierige Marktlage für Biomilch ist nicht neu, seit einigen Jahren zeichneten sich die heutigen Probleme ab. Dies führte vorübergehend zu zahlreichen Ausstiegen von Biomilchproduzenten aus der Knospe. Sie versuchten, die Milch mit Bundesbio oder anderen Biolabels zu vermarkten. Mit wenig Erfolg. Trotz allem scheint die Knospe aber nach wie vor den besten Rahmen zu bieten: Nach einem vorübergehenden Anstieg auf 5 Prozent im Jahr 2003 fiel die Biomilch ohne Knospe wieder auf 2,5 Prozent zurück (M-Bio wird hier zur Knospe gerechnet, weil für diesen Kanal die Knospe-Anforderungen erfüllt sein müssen).

Neuer Wind im Marketing

Die trüben Marktaussichten veranlassten die Milchmarktrunde und die Fachkommission Milch der Bio Suisse – zwei praktisch identische Gremien, zusammengesetzt aus den sechs Biomilchmarktorganisationen – in die Offensive zu gehen und dem eigenen Marketing für Knospe mehr Gewicht zu geben. Finanziert werden die Anstrengungen mit einem Marketingrappen, den die Biomilchlieferanten entrichten. Im vergangenen Milchjahr kamen auf diese Weise rund 1,4 Millionen Franken zusammen.

Zunächst setzten die verantwortlichen Produzentenvertreter auf einen Kreativprozess, der neue Marktideen generieren sollte. Rückblickend sind sich die Akteure allerdings einig, dass damit



ein Holzweg beschritten wurde und die erwünschten Ergebnisse ausblieben.

Seit letztem Herbst wird nun der Marketinggruppen Erfolg versprechender eingesetzt, und zwar in der Absatzförderung im Inland, Produktverbesserung und Entwicklung von Innovationen, der gezielten Kundenpflege (Neudeutsch: *Key account*) sowie der Entwicklung der Exportmärkte für Käse.

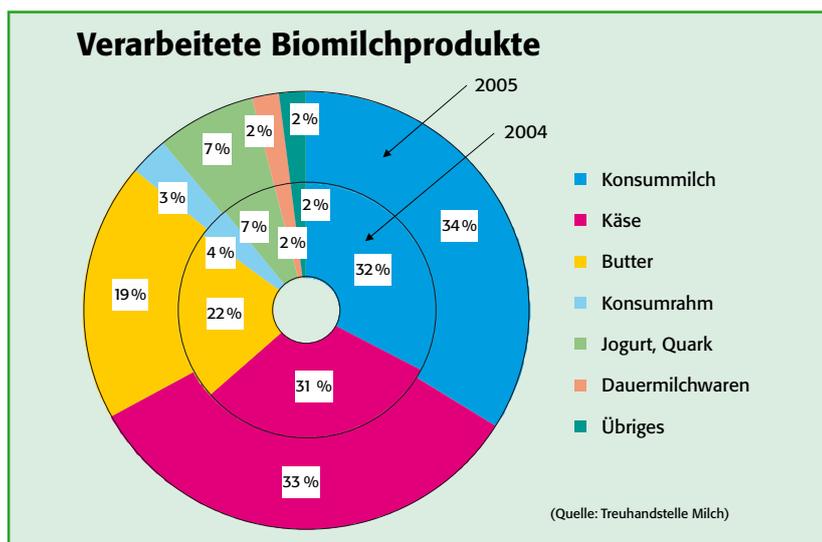
Käse läuft gut

«Der Export von Biokäse birgt ein sehr hohes Potenzial», erklärt Pierre Coulin, Produktmanager Milch bei Bio Suisse. Schon allein das Produkt Biokäse stellt einen Silberstreifen am Biomilch-Horizont dar; ein wachsender Anteil Biomilch wird zur Käse verarbeitet, der Biomilchbericht rechnet für das laufende Jahr mit einem Zuwachs von fünf Prozent. Am Inlandmarkt lässt sich Biokäse gut platzieren, dessen Anteil am gesamten Käsekonsum erst bei bescheidenen drei Prozent liegt. Und auch für den Export ist die Zeit reif, sagt Coulin: «Die Biomärkte rund um unser Land, besonders in Deutschland, entwickeln sich zurzeit rasant.»

Für den Export von Biomilchprodukten wurden in den vergangenen Jahren immer wieder Anstrengungen unternommen, wobei die erzielten Mengen relativ gering waren. Mit einer Vermarktungsplattform will nun die Bio Suisse den Schweizer Biokäse in den Fachhandel und in gepflegte Supermärkte der umliegenden Länder bringen, mit Schwerpunkt Deutschland. Diesem Bestreben kommt der liberalisierte Zutritt zu den Exportmärkten entgegen; bis Mitte 2007 sollen alle Zollschränke abgebaut sein.

Plattform für Käsevermarktung

Seit letzten Herbst wird an der Exportoffensive gearbeitet, die im Februar dieses Jahres in die Pilotphase getreten war. Federführend ist die Fachkommission Milch; der Biomilchpool und die Pro-gana setzen das Projekt in Partnerschaft mit der Genossenschaft der Weich- und Halbhartkäsefabrikanten SGWH als Marketingorganisation und dem Handelsunternehmen Schwyzer Milchhaus um. Biokäse aus der Schweiz tritt an verschiedenen internationalen Messen auf. Die ersten Feedbacks seien sehr positiv gewesen, weiss Roberto Mentil, Biomilchpool-Geschäftsführer, es seien bereits erste Lieferungen abgewickelt worden, mit weiteren Kunden seien Verhandlungen am Laufen. Der Marktkenner



warnet allerdings davor, Wunder zu erwarten: «Man muss sich im Klaren sein, dass niemand auf Schweizer Bioprodukte wartet.» Vielmehr gehe es darum, die an den Messen geknüpften Kundenkontakte weiter zu pflegen. «Und das ist eine Menge Knochenarbeit.»

Welchen Umfang die Exporte der-einst einnehmen werden, wagt Mentil nicht zu prognostizieren. Man habe zwar für das Pilotprojekt der Vermarktungs-plattform eine Zielgrösse definiert, diese werde aber während der Aufbau-phase nicht veröffentlicht.

Am konventionellen Milchmarkt wird seit über 100 Jahren im grossen Stil exportiert. Was auch sinnvoll ist, denn die Schweiz mit einer futterbaubetonten Landwirtschaft und einer angestammten Käsetradition hat auf den internationalen Märkten durchaus etwas zu bieten. Mit wachsender Bedeutung der Bioproduktion liegt es auf der Hand, dass ein Teil dieser Exporte durchaus auch in Bio-qualität abgewickelt werden könnte.

Keine Offensive von Emmi

Auf der Prioritätenliste von Emmi steht der Export von Biokäse hingegen ziemlich weit hinten. «Emmi hat zurzeit nicht im Sinn, eine Exportoffensive mit Bio-käse zu starten», erklärt Emmi-Presse-sprecher Stephan Wehrle auf Anfrage. Er räumt zwar ein, dass Biokäse in den Nischenmärkten im deutschsprachigen Europa, in Benelux oder Skandinavien eine Chance haben könnte, wenn ein zu-sätzlicher Mehrwert damit verbunden werde. Und wenn die Nachfrage stiege, würde Emmi den Export pushen. Doch allein der Absender Schweiz stelle an den internationalen Märkten einen Mehrwert für Qualität und Genuss dar, da brau-che der Käse nicht auch noch biologisch

zu sein. Umso wichtiger also, dass Bio Suisse im Marketing eine aktive Rolle übernimmt.

Nebst dem «klassischen» Export von Schweizer Biokäse ist die Fachkommission Milch auch an anderen Projekten dran. Im Export stehen die Märkte in den USA und Grossbritannien zur Diskus-sion, die eine besondere Zertifizierung erfordern. 30 Schweizer Betriebe sind nach den Richtlinien der Soil Associa-tion zertifiziert und damit bereit für die Belieferung der Briten mit Biomilch-pro-dukten.

Neue Kanäle im Inland

Aber auch im Inland suchen die Milch-fachleute von Bio Suisse nach neuen Ab-satzkanälen, namentlich in den Berei-chen Gastronomie und Grossküchen. Man betritt damit zwar schwieriges Ge-lände, welches aber ein grosses Entwick-lungspotenzial hat. Auch die etablierten Märkte sollen mit Werbung und Innova-tionen gefördert werden, damit der Bio-milchabsatz durchstarten kann. Coop wartet mit einem Halbfettquark aus Bio-milch auf und führt die elfte Region mit eigener Biomilch ein. Ausserdem sol-len Landwirte in den Coop-Filialien die Konsumierenden mit Degustationen auf Biomilchprodukte aufmerksam machen. Auch das 25-Jahre-Jubiläum der Bio Suisse, das mit Plakaten und Inseraten begleitet wird, dürfte einen Beitrag zu ei-ner besser gestimmten Konsumenten-schaft leisten.

Pierre Coulin ist zuversichtlich, dass der neue Marketingplan für die Bio-milchprodukte aufgehen wird: «Seit letz-tem Herbst ist sehr viel gelaufen, und es erreichten uns in kurzer Zeit erfreulich viele positive Signale vom Markt.»

Alfred Schädeli

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

BEITRÄGE

MAGAZIN ZUR FÖRDERUNG DER BIOLOGISCH-DYNAMISCHEN LANDWIRTSCHAFT, DEMETER.



5°06

GENTECHNIFREIE REGIONEN
AUS GANZ EUROPA TAUSCHTEN
AM BODENSEE ERFAHRUNGEN AUS

Bestelltalon

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

Probeabonnement (4 Ausgaben Fr. 20.–)

Ich bin bioaktuell-Abonnent

Name

Adresse

Datum/Unterschrift

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

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tel. 055 251 00 20

Das führende
Eierhaus in
Sachen Bio!



Hisex

Ihr Partner für Hisex-Legehennen

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

www.hosberg.ch

kagfreiland

BIO
SUISSE



LINUS SILVESTRI AG

Nutztiervermarktung

9450 Lüchingen/SG

Tel. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01

E-Mail: kundendienst@lsag

homepage: 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 Mutterkuhalter für die Aubrac Produktion
- Bio Mutterkuhalter für die Mastremonten Produktion
- Abgehende Bio Mutterschweine zur Schlachtung

Wir bieten an:

Interessante Absatzmöglichkeiten für Bio Aubrac Beef.

Wir vermitteln:

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

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!

BIO
SUISSE





Bild: Thomas Stephan, BLE

Alle Getreidepreise unverändert

Die Preisverhandlungen für biologisches Brot- und Futtergetreide zwischen der Bio Suisse Fachkommission Ackerkulturen und den Verarbeitern führten aus Sicht der Produzentinnen und Produzenten zu einem positiven Ergebnis: Alle Preise bleiben für die Ernte 2006 gleich wie im Vorjahr.

Die Preise für Knospe-Brotgetreide und Knospe-Futtergetreide bleiben für das Jahr 2006 unverändert. Dies ergaben die Preisverhandlungen zwischen Bio Suisse und Verarbeitern Ende Mai. Der Inlandanteil am Gesamtbedarf sowie die gesamte Nachfrage bleiben konstant.

Dank der Getreidekoordination konnten sämtliche Mühlen mit denselben inländischen Getreideanteilen versorgt werden. Es entstanden keine unver-

kauften Restmengen wie im Jahr zuvor. Die Verarbeiterinnen übernehmen in diesem Getreidejahr, gemessen am Gesamtbedarf ihrer Betriebe, 30 Prozent Inland-Weizen, 45 Prozent an Inland-Roggen, 55 Prozent an Inland-Dinkel und 29 Prozent an Inland-Futtergetreide.

Klasse Top ist gefragt

Beim Weizen ist die Klasse Top besonders gefragt, obwohl es sie im Biogetreide-

markt eigentlich gar nicht gibt, da die Preise für Klasse Top und Klasse I gleich sind. Mit dem Aufkommen der Klasse I-Sorte Zinal stieg auch der Anteil dieser Sorte auf Biobetrieben. Da Zinal qualitativ nur an sehr guten Standorten und bei optimaler Nährstoffversorgung zu überzeugen vermag, besteht die Gefahr von Qualitätseinbussen, wenn ihr Anteil zu hoch wird. Bio Suisse empfiehlt den Knospe-Produzentinnen daher, Zinal nur an vorzüglichen Standorten auszusäen und ansonsten Weizen der Qualitätsklasse Top zu bevorzugen. Bei Roggen und Dinkel sollen die aktuellen Flächenanteile gehalten werden.

Umstellbetriebe erhalten auch dieses Jahr für Weizen, der nicht als Knospe-Brotgetreide vermarktet werden kann, einen Beitrag von Fr. 4.50 pro 100 Kilo aus dem Umstell-Solidaritätsfonds. Für Umstell-Futterweizen wird also ein Gesamtpreis von Fr. 82.– pro 100 Kilo bezahlt (77.50 + 4.50). Mit dem Geld aus dem Fonds werden die Umsatzeinbussen während der Umstellung abgedeckt. Den Knospe-Getreidelieferanten werden dieses Jahr keine Abzüge für den Umstellungsfonds gemacht.

Knospe Getreidepreise Bio Suisse 2006		
Produkt	Ernterichtpreis Produzent 2005, franko Sammel- stelle (Fr./100 kg)	Ernterichtpreis Produzent 2006, franko Sammel- stelle (Fr./100 kg)
Brotgetreide		
Weizen Klasse I (keine separate Klasse Top)	104.00	104.00
Weizen Klasse II	nach Absprache	
Weizen Biskuit	nach Absprache	
Roggen	92.00	92.00
Dinkel Typ A	110.00	110.00
Futtergetreide		
Gerste	75.00	75.00
Hafer	60.00	60.00
Triticale	75.00	75.00
Futterweizen	77.50	77.50
Körnermais	77.50	77.50
Eiweisserbsen	80.00	80.00
Ackerbohnen	71.50	71.50

als/Bio Suisse

Vom Rayon ins Gewächshaus

Antonio Lettieri von Coop und Biogemüsebauer Manfred Wolf tauschen die Rollen und blicken einander bei der Arbeit über die Schultern. Bald stellen sie fest, dass sie viele gemeinsame Probleme haben. Dies zeigte sich besonders deutlich in diesem Frühjahr.

So viele Gurken unter einem Dach hat Antonio Lettieri noch nie gesehen, obwohl er als Rayonleiter Früchte und Gemüse in der Coop-Verkaufsstelle Biel Bahnhof täglich mit Grünkost zu tun hat. Dank des Rollenwechsels erhält er Einblick in die Produktion der Gemüse, die er in seinem Rayon verkauft. Und zwar auf dem Betrieb des Biogemüsebauern Manfred Wolf in Ried bei Kerzers im Freiburger Seeland. Im 12000 Quadratmeter grossen Doppelfolien-Gewächshaus stehen 20000 Gurkenstauden; jede davon trägt mehrere halbwüchsige Früchte.

Wolf beschäftigt je nach Saison acht bis 22 Personen. Vier Mitarbeiterinnen sind auf die Gurkenernte spezialisiert.

Sie pflücken jeden Tag im Schnitt 2000 bis 3000 Stück. Eine Reihe haben sie heute ausnahmsweise stehen lassen, für den Coop-Mitarbeiter, der sich gleich an die Arbeit macht. Doch ganz einfach ist es nicht, denn die Biogurken müssen zwischen 420 und 450 Gramm schwer sein, wenn sie in den Handel kommen. Nach anfänglichem Zögern hat Lettieri das Sollgewicht jedoch bald im Gespür.

Manfred Wolf hat sich auf wenige Gemüsearten spezialisiert. Im Gewächshaus pflanzt er im frühen Frühjahr und im Sommer zweimal hintereinander Gurken, anschliessend von Herbst bis Frühjahr Chinakohl oder dreimal Nüssler. Auf den 24 Hektaren Freiland setzt der innovative Biobauer auf Salate: Nüssler, Cicorino und vor allem Eisberg, von dem er in der Saison wöchentlich 50000 Setzlinge pflanzt und pro Jahr 800000 Köpfe erntet.

Wegen des schlechten Wetters diesen Frühling verzögerte sich die Eisbergernte um mindestens eine Woche, weshalb erst Mitte Mai damit begonnen werden konnte. Nicht nur für Wolf, auch für Lettieri stellt das kaltnasse Wetter das Programm auf den Kopf, denn er muss wegen der Inlandengpässe teures Biogemüse aus dem Ausland einkaufen. Dies stellen die beiden Leidensgenossen bei einer Probeernte auf dem Eisbergfeld im schwarzen nassen Seeland-Moosboden fest.

Frische ist das A und O

Rollenwechsel. Biobauer Manfred Wolf wird von Rayonleiter Früchte und Gemüse Antonio Lettieri durch «seine» Coop-Verkaufsstelle Biel Bahnhof geführt, die grösste Coop-Filiale in Biel. Im Kühlraum erklärt er ihm seine Philosophie: Das Gemüse muss der Kundschaft in einem Topzustand präsentiert werden.

Eines der wichtigsten Werkzeuge für Antonio Lettieri ist ein kleines Japanmesser, das er immer bei sich trägt. Schon bei der Gurkenernte im Gewächshaus kam es zum Einsatz. Er zeigt dem Bauern, wie man Fenchel fachgerecht nachrüstet, damit er in der Auslage gut präsentiert.

Neben der Biogemüse-Auslage hat

der Rayonleiter einen Aufbau mit Körben für «Bio-Frisch aus der Region»-Gemüse eingerichtet. Da werden auch die Gurken und Salate von Manfred Wolf angepriesen. Bei dieser Gelegenheit zeigt der Verkäufer dem Bauern, wie er die Salate gerne eingepackt hätte: Mit den Störzen nach unten im Säckchen, denn sonst purzeln die Köpfe zu leicht aus der Verpackung, wenn sie von den Kunden gemustert werden. Lettieri, der für die Dekoration in der ganzen Verkaufsstelle zuständig ist, hat sein Rayon voll auf das Thema «Salat aktuell» ausgerichtet. An prominenter Stelle stellt er (konventionelle) Tomaten, Cherry-Tomaten, Mozzarella und Salatöl aus. Der Verkauf steige durch diesen Aufbau auf das Vier- bis Fünffache.

Ebenfalls mit Frische hat Lettieris

Wolf wirbt für «Bio-Frisch aus der Region»

Das Gesicht von Manfred Wolf war Antonio Lettieri nicht unbekannt. Im Coop Biel Bahnhof und in anderen Verkaufsstellen in der Region prangte sein Porträt auf dem Gemüse, das von seinem Betrieb kommt, neben dem Slogan «Bio-Frisch aus der Region».



«Bio-Frisch aus der Region» mit dem Porträt von Manfred Wolf.

Seinen Absatz findet er aber nicht nur regional, sondern in der ganzen Schweiz. Wolf produziert einen Viertel aller Biogurken, die in der Schweiz gegessen werden. Jede zweite Inland-Biogurke, die Coop in der Schweiz verkauft, ist auf seinem Hof gewachsen.

als





Bilder: François Crihi

Bild links: Gurken aufbinden – ein Viertel aller Schweizer Biogurken kommen von Manfred Wolfs Betrieb in Ried bei Kerzers.

Erfindung einer mobilen Wasserspritze zu tun. Unter den Spotlampen, welche die Gemüseauslage beleuchten, kann es so warm werden, dass die Salate welken. Vielerorts werden die heiklen Gemüse mit Wasser aus einem Handsprünger befeuchtet. Doch das helfe zu wenig, ist der Rayonleiter überzeugt. Deshalb entwickelte er ein größeres Geschütz, das mehr Wasser und in grösseren Tropfen verspritzt. Auf einem Wägelchen wird

Bild oben: Bio-Gemüsebauer Manfred Wolf.

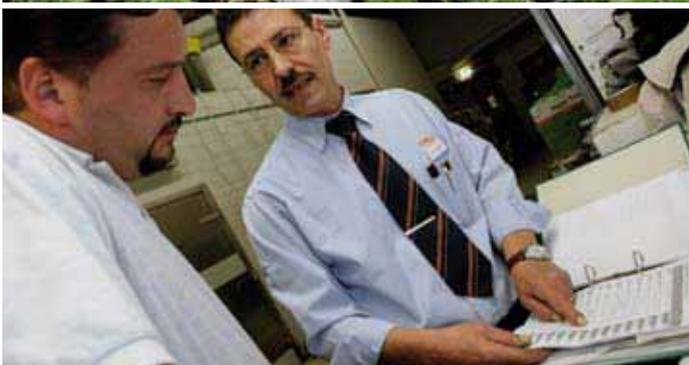
der Tank mitgeführt. Mit diesem künstlichen Morgentau kühlt Wolf das Gemüse fachgerecht ab.

Das Rayon Früchte und Gemüse erbringt beachtliche 10 bis 12 Prozent des gesamten Umsatzes des Coop Biel Bahnhof, davon 15 bis 20 Prozent mit Bioprodukten. «Diese Zahlen überraschen mich nicht», erklärt Manfred Wolf, «Das Rayon ist wirklich picobello geführt».

Alfred Schädeli

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 60000 Exemplaren (bioaktuell 10000) alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie die Pensionierten der Coop-Gruppe.



Oben: Probeernte auf dem Eisbergfeld. Die nasskalte Witterung verzögerte den Erntebeginn um mindestens eine Woche. Die Qualität ist aber trotzdem gut. Unten: Rayonleiter Früchte und Gemüse Coop Biel Bahnhof Antonio Lettieri.

Oben: Antonio Lettieri erklärt Manfred Wolf, wie die Salate besser eingepackt werden könnten. Unten: Antonio Lettieri, Stefanie Müller, Vorarbeiterin auf dem Gemüsebetrieb, Manfred Wolf.



Partnertagen in Seon

Zum vierten Mal führten die Bio Partner Ende April in Seon ihre Hausmesse mit Rahmenprogramm durch. Die Veranstaltung wird zusehends zur Fachmesse für den Biohandel in der Schweiz.

Die Partnertage des Biogrosshändlers Bio Partner haben sich in wenigen Jahren zu einem wichtigen Event im Biofachhandel emporgeschwungen. Die zweitägige Veranstaltung am letzten April-Wochenende zog 700 Besucherinnen und Besucher nach Seon AG.

In einem Festzelt stellten 70 Lieferanten

der Biopartner aus sechs Ländern ihre neusten Produkte aus, an vielen Ständen boten die Aussteller ihre Produkte zum Degustieren an und diskutierten mit dem Publikum ihre Geschäftsphilosophie. Unter den Gästen waren nebst Biobäuerinnen, allgemein interessierten Besuchern und Familien aus der Region vor

allem auch zahlreiche Fachleute aus dem Biohandel vertreten, die sich über neue Produkte und Trends aus erster Hand informieren wollten.

Die Ausstellung und das Rahmenprogramm mit kulinarischen und musikalischen Leckerbissen fanden grossen Anklang. Am Sonntagmorgen fand erstmals in diesem Rahmen eine Podiumsdiskussion statt, auf der Tagesordnung stand das Thema «Zukunftsperspektiven biologischer Produkte im Detailhandel». Die Veranstalter wurden von einem so grossen Interesse überrascht, dass die Sitzplätze für die 150 Zuhörerinnen und Zuhörer nicht ausreichten. als



Lieferanten der Bio Partner präsentieren ihre Produkte (von oben links): Das tibetische Grundnahrungsmittel Tsampa aus Gerste von Sonam's, Getreideprodukte der Steiner Mühle, Käse der Sennerei Bachtel, südländische Spezialitäten von Salamita, Dauerfleischwaren von Fidelio und Fruchtgetränke vom Traktor-Team.

Neue Biofarm-Strukturen lösen Erosion aus

Die Biofarm Genossenschaft kommt nicht zur Ruhe. Innert einem Jahr quitierten drei bäuerliche Vorstandsmitglieder ihren Dienst, die Präsidentin wurde mit einem schlechten Resultat gewählt und im Mai kündigten die beiden Mitarbeiter Klaus Steiner und Hans Ruedi Schmutz. Vorstand, Geschäftsleitung und die neuen Strukturen sind in der Basis der Genossenschaft umstritten. 120 Mitglieder verlangen eine ausserordentliche GV.

Nachdem im vergangenen Jahr mit Hansjörg Schneebeli und Präsident Roman Abt zwei Vorstandsmitglieder der Biofarm fristlos zurückgetreten sind, haben nun auch noch zwei langjährige Mitarbeiter, Hans-Ruedi Schmutz und Niklaus Steiner, gekündigt. Diese Kündigungen folgten auf eine Überarbeitung der Strukturen durch den Vorstand, die dem Geschäftsführer Markus Johann mehr Kompetenzen in der Geschäftsleitung zugesteht. Aber auch zwischenmenschliche Probleme spielten eine wichtige Rolle.

Die Differenzen in Kleindietwil wurden auch von den Genossenschaftern wahrgenommen. Auf Initiative der beiden zurückgetretenen Vorstandsmitglieder Abt und Schneebeli sowie des Biofarm-Gründers und langjährigen Präsidenten und Geschäftsführers Werner Scheidegger wurde eine Unterschriftensammlung bei den gut 600 Biofarm-Mitgliedern angestrengt. Innert einer Woche zeichneten 120 Genossenschafterinnen und Genossenschafte die Forderung nach einer ausserordentlichen Generalversammlung, wie sie die Statuten zusichern und die diesen Sommer stattfinden sollte. Traktandiert werden Neuwahlen des Vorstands sein. Damit steht auch die eingeleitete strategische Neuausrichtung der Biofarm zur Diskussion. Das GV-Verdikt bereits vorgezogen hat Vorstandsmitglied Christoph Meili, der nach den neusten Kündigungen aus Protest demissionierte.

Am Anfang stand die Fusion

Seit die Biofarm letzten Sommer die Kooperations- oder Fusionsverhandlungen mit der Via Verde AG abgebrochen hatte, kam die Genossenschaft nicht mehr zur Ruhe. Zu den Argumenten gehörte damals die Befürchtung, die Identität als bäuerliche Organisation könnte in Frage

gestellt sein. Dieser Verlust droht offenbar nicht weniger mit den neuen Strukturen und dem neuen Organigramm.

Nach dem Auszug der beiden Vorstandsmitglieder Abt und Schneebeli wurden die Biofarm-Strukturen unter der Führung der Interimspräsidentin Edith Burri grundlegend umgestaltet. Im Jahresbericht wird festgehalten, die Biofarm sei jetzt ein erfolgsorientiertes Unternehmen und keine Pionierorganisation mehr. Folgerichtig wurden die strategische Ebene des Vorstands und die operative der Geschäftsführung entflochten.



Die Umsetzung solcher organisatorischer Veränderungen setzt allerdings viel Feingefühl und Takt und allenfalls viel Zeit voraus. Nur wer Verluste nicht fürchtet, wird solche Veränderungen schnell durchziehen. Zeit braucht es vor allem dann, wenn es darum geht, nicht nur mehr Rationalität in die Organisation zu bringen, sondern auch eine Kultur zu bewahren und engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei der Stange zu halten.

Nun sprach eine Votantin an der Generalversammlung vom 21. April der für das Präsidentenamt kandidierenden Edith Burri genau dieses «Gschpüri» ab. Edith Burri wurde denn auch – wenig überzeugend – mit einer Minderheit der anwesenden Stimmen gewählt.

In gewachsenen Organisationsstrukturen ist oft genügend Platz für verschiedene Funktionen und Rollen. Nach einer Umorganisation sehen sich Mitarbeiter plötzlich eingeordnet oder unterstellt, hergebrachter Mitwirkungsmöglichkeiten beraubt und in ihrem Rollenverständnis irritiert. Abgänge sind eine «natürliche» Folge.

Zwei Aushängeschilder gehen

Es gibt sicher genügend junge Agronomen, die sich gerne um die freierwerbenden Stellen bewerben werden. Die Biofarm hat allerdings nicht irgendetwelche Beratungsfunktionäre verloren, sondern Aushängeschilder. Man kann sogar vermuten, dass gerade Niklaus Steiner für viele noch ausgesprochener zum Bild der Biofarm gehört als ihr Geschäftsführer. Immer wieder wurde er in der Haus- und Kundenzeitung und in Inseraten in Wort und Bild als derjenige dargestellt, der sich um die Probleme der Bauern und um die Entwicklung neuer Anbauprojekte kümmert. Klaus Steiner und Hans Ruedi Schmutz betreuten Aufgabenbereiche, mit denen sich die Biofarm als Bioanbauorganisation profiliert und sich gegen das simple Händlerimage abgrenzt.

Wenn man davon ausgehen könnte, dass die Biofarm ein neues Leitbild hat, dass somit das Ziel einige Verluste rechtfertigen würde, dann würden solche Kündigungen zwar Bedauern, aber nicht Beunruhigung auslösen. Es scheint allerdings, dass die Biofarm durchaus weiterhin bei ihrem bisherigen Leitbild bleiben möchte. Sie hat sich «nur» einen neuen Organisations- und Führungsstil zugelegt. Fatal wäre, wenn sich herausstellte, dass dieser Stil dem Leitbild und dem Image Schaden zufügt.

Matthias Wiesmann, bionetz.ch; Alfred Schädeli



Für ein besseres
Pflanzenwachstum

Trapper® flüssig

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



reg. Warenzeichen der Omya AG
Giftklasse frei

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



Pro Beef GmbH

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

Ihre lizenzierte Bio Suisse Produzentenorganisation

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

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

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

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

Robinien-/Akazienholz!

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

Wir liefern auch FSC- und Schweizerholz für:

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

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

www.acasolv.ch

Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

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



Wir liefern laufend gesunde, leistungsfähige, Zertifizierte

Bio - Küken und Bio - Junghennen

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

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

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

- ▶ 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

Laufstall ab 10 und jodfrei ab 07

Ab 2010 gilt für grössere Biobetriebe die Laufstallpflicht im Milchviehstall, nur weiss noch niemand, ab welcher Tierzahl ein Betrieb als gross betrachtet wird. Ab 2007 wird gemäss Hilfsstoffliste nur noch jodfreies Viehsalz zugelassen sein.

Frage: Ich besitze 25 Milchkühe und halte diese in einem Anbindestall. Nun mache ich mir Gedanken, wie es auf meinem Betrieb weitergehen soll bezüglich Milchproduktion. Gemäss Richtlinien wird die Anbindehaltung ab 2010 für grössere Betriebe nicht mehr zulässig sein. Ab welcher Anzahl Kühe gilt ein Betrieb noch als Kleinbetrieb? Mein Stall ist noch nicht alt. Ich möchte frühzeitig wissen, ob ich ab 2010 meine Kühe in einem Laufstall halten muss.

» Antwort: Leider wurde immer noch nicht definiert, bis zu welcher Grösse ein Betrieb noch als Kleinbetrieb gilt. Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) wartet, bis die Behörden in der EU entscheiden, wo die Grenze zwischen Klein- und Grossbetrieb gelegt wird. Das BLW wird höchstwahrscheinlich die Regelung der EU übernehmen. Die Bio Suisse Markenkommission Anbau (MKA) setzt sich beim BLW dafür ein, dass die Grenze zwischen Klein- und Grossbe-

trieb möglichst hoch angesetzt wird. Der MKA ist es ein Anliegen, dass möglichst wenige Betriebe wegen dieser Regelung kurzfristig in einen Laufstallumbau investieren müssen. Betriebe, die einen Um- oder Neubau planen, müssen selbstverständlich einen Laufstall bauen. Dies ist in den Richtlinien festgehalten. Sobald wir mehr wissen, werden wir über bioaktuell informieren.

Jod im Viehsalz

Frage: Warum ist Viehsalz mit Jodzusatz für Knospe-Betriebe immer noch zugelassen? Brauchen die Kühe wirklich eine zusätzliche Joddosierung über das Viehsalz? Das Jod kumuliert sich dann in den Milchprodukten und gelangt so ebenfalls in die menschliche Ernährung. Von mir aus gesehen sollte für Biotiere nur die nötige Grundversorgung mit Mineralstoffen gesichert werden. Es macht keinen Sinn, Kühen Mineralstoffe im Übermass über Viehsalz zu verabreichen.

» Antwort: Das Jod im Viehsalz ist für die Grundversorgung einer Kuh nicht nötig. In allen anderen zugelassenen Mineralstoffmischungen ist bereits die nötige Menge Jod für die Grundversorgung enthalten. Bio Suisse ist klar der Meinung, dass nur die Grundversorgung an Jod gedeckt werden soll. Es ist nicht sinnvoll, Jod im Überfluss zu verfüttern. Deshalb hat Bio Suisse auch die Höchstgehalte für Jod in Futtermitteln festgelegt und prüft die Hilfsstoffknospe-Futter und Mineralstoffe. Bis jetzt war das jodhaltige Viehsalz noch erlaubt, weil die Markenkommission Anbau (MKA) sicher gehen wollte, dass Viehsalz ohne Jodzusatz am Markt in ausreichender Menge verfügbar ist und regional bezogen werden kann. Die Abklärungen haben nun ergeben, dass dies der Fall ist. Einzelne Landis haben Viehsalz ohne Jodzusatz bereits in ihrem Sortiment oder es kann bestellt werden. Im laufenden Jahr ist das jodhaltige Viehsalz noch auf der Hilfsstoffliste gelistet. Ab 2007 darf nur noch jodfreies Viehsalz gekauft werden.

Beatrice Moser, Bio Suisse



EWK-Sortenkarte erregt Anstoss

Das Warenflussdokument «EWK-Sortenkarte» – von bio.inspecta dem Aussand zur Kellerkontrolle 2006 beigelegt – hat bei Winzern in der Westschweiz für Unmut und Ärger gesorgt, bis hin zu empörenden Schreiben an Bio Suisse.

Was ist geschehen? Von Weinbauern dazu angeregt, hat bio.inspecta das Gespräch mit den in der eidgenössischen Kellerkontrolle involvierten Instanzen gesucht, mit dem Ziel, Doppelspurigkeiten zwischen eidgenössischer und Knospe-Kellerkontrolle zu beseitigen und damit Kosten zu senken. Von den angesprochenen Organisationen nahm die Eidgenössische Weinhandelskommission (EWK) den Ball auf, während OIC (Organisme Intercantonal de Certification) laut bio.inspecta an einer solchen Zusammenarbeit nicht interessiert war.

Das Resultat: Nun wird die Sortenkarte EWK von bio.inspecta als Warenfluss-

dokument akzeptiert und dient gleichzeitig den von der EWK inspizierten Betrieben zur eidgenössischen Kellerkontrolle. Im Begleitschreiben zur Kellerkontrolle hat bio.inspecta ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Verwendung der EWK-Sortenkarte nicht obligatorisch ist, und dass bio.inspecta auch andere Warenflussaufzeichnungen (z.B. eben der OIC) akzeptieren würde

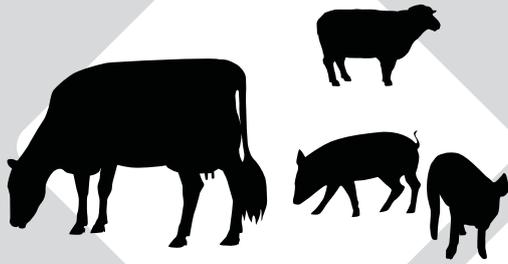
Wie weiter? Von der Reaktion der Weinbauern überrascht, hat bio.inspecta beschlossen, dem Aussand für 2007 kein vorgedrucktes Warenflussdokument beizulegen. Die Betriebsleiter werden aufgefordert, sich die benötigten Vorlagen via

Internet (Homepages bio.inspecta und OIC) zu verschaffen. Gleich lange Spiesse für alle.

Das heisse Problem allerdings, das die Weinbauern wirklich brennt, bleibt weiterhin bestehen: doppelte Kontrollen gleich doppelte Kosten. Hier bringt unseres Erachtens nur Vereinheitlichung der Kontrollen auf Bundesebene Abhilfe mit einem für die ganze Schweiz gültigen Pflichtenheft und transparentem Angebot von Seiten der Kontrollen anbietenden Firmen. Der Weg dorthin ist allerdings noch lang.

Rolf Kaufmann

Präsident Bio Suisse Fachkommission Biovin



PROTECTOR Bio Mühlen:

- Ökologisch und vorteilhaft in ihrer Nähe
- Breite Palette von PROTECTOR Bio-Futter
- Abnahme von Bio-Getreide
- Technische Spitzenberatung dank internationaler Forschung



Tschudi Adolf
Altbachmühle
5064 Wittnau
062/871.12.19

Brunner AG Mühle
8425 Oberembrach
01/865.01.55

Mühle Kleeb AG
3418 Rügsbach
034/461.14.11

Walther-Ineichen
Ferrenmühle
6277 Kleinwangen
041/910.11.74

Moulins Chevalier SA
1304 Cossonay-Ville
021/861.11.42

PROTECTOR
1522 LUCENS

Berger Mühle, Rothachen AG
3614 Unterlangenegg
033/453.13.13



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

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

Sylvane Burgos, Technikerin, 1400 Yverdon-les-Bains

Sylvane Burgos, 61 Jahre, ursprünglich Fotografin, arbeitet heute als Technikerin für meteorologische Messapparate. Sie ist verheiratet und Mutter zweier erwachsener Kinder. Sie liebt natürliche und naturbelassene Produkte.

1 Warum kaufen Sie Bioprodukte?

Vor allem wegen meines Geruchs- und meines Geschmackssinns, die sehr fein sind. Wenn ich nichtbiologische Nahrungsmittel esse, kommt es vor, dass ich chemische Stoffe herausspüre. Ich kaufe also Bio wegen des Geschmacks, dann aber auch zur Erhaltung der Gesundheit, das war vor allem wichtig für meine Kinder, und schliesslich als Beitrag zum Natur- und Umweltschutz – wir sollten doch darauf achten, dass wir künftigen Generationen einen Planeten hinterlassen, auf dem sie leben können.

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

Alles, was ich Bio kaufen kann, kaufe ich Bio, Früchte, Gemüse und Eier immer, eigentlich alle Nahrungsmittel, wenn es möglich ist. Auch die Getränke, Bier, Kaffee, Wein ... und es ist schon lange her, dass wir diese Wahl getroffen haben. Die eine oder andere nichtbiologische Leckerei zwischendurch verschmähen wir natürlich nicht!

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

Bei den Nahrungsmitteln dürfte das zwischen 75 und 85 Prozent liegen. Käse, Fleisch und Fisch sind nicht immer Bio, das Mineralwasser ist es natürlich nicht ... Für den Haushalt nehme ich immer die ökologischen Produkte von Ecover oder Held: Da sind zumindest keine problematischen Zusatzstoffe drin.

4 Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel in der Regel ein?

Vor allem hier auf dem Markt von Yverdon; ich bin wirklich froh, dass es hier diesen Biostand gibt! Ansonsten kaufe ich in den kleineren Fachgeschäften ein, zum Beispiel beim Fischhändler. In den Supermärkten kaufe ich fast nichts – nur Biomilch und bestimmte Arten von Biofleisch.

5 Finden Sie Bioprodukte zu teuer?

Nein. Gewisse Produkte sind nicht für alle erschwinglich, das stimmt. Aber auch wenn man weiss, dass es teurer ist, das ist in Ordnung, diese Preise sind gerechtfertigt – solange die Qualität entsprechend hoch ist.

6 Was halten Sie von den Billiglinien der Grossverteiler?

Davon halte ich nicht viel, das heisst ich beschäftige mich gar nicht damit. Ich misstrauere der Qualität dieser Produkte, obwohl ich nicht weiss, ob ich damit Recht habe.

7 Achten Sie auf die Herkunft der Produkte?

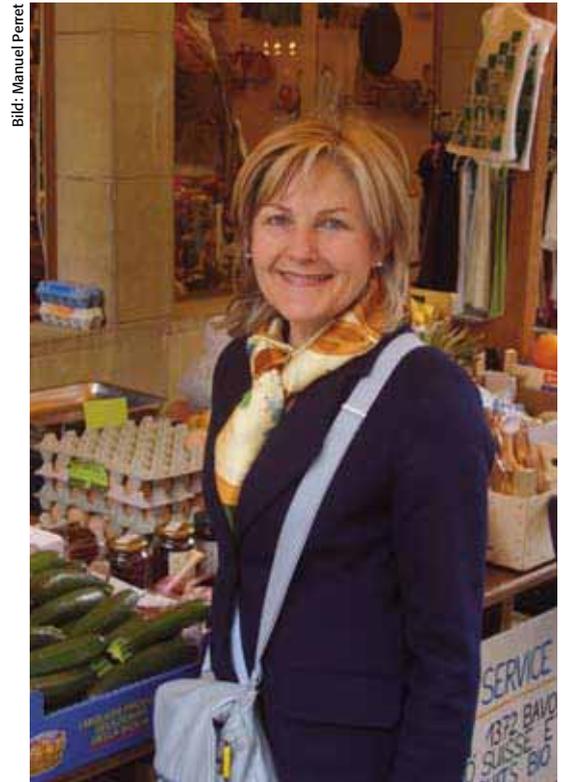
Ja, ich schaue immer, wo die Produkte herkommen. Ich habe nichts gegen Erzeugnisse aus dem Ausland, aber wenn ich die Wahl habe, bevorzuge ich lokale Produkte. Wegen der Frische, wegen der ökologischen Probleme, die mit dem Transport verbunden sind, und auch zur Unterstützung der lokalen Wirtschaft.

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

Die sind wichtig, sie bedeuten eine Garantie für die Wahrhaftigkeit und das Einhalten von strikten und gut verankerten Regeln. Produkte mit diesen Labels wählen macht es möglich, aktiv jene zu unterstützen, die diesen Aufwand auf sich nehmen, hier und anderswo.

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

Das ist ganz unmerklich geschehen. Meine Mutter legte grossen Wert auf die Frische der Produkte. Wir hatten auch einen Gemüsegarten. Bio zu wählen ist so gesehen der Versuch, diese Geschmacksrichtungen wiederzufinden, diese Frische und das Erlebnis, etwas zu essen, was noch wirklich lebendig ist. Ich hatte auch, als ich gegen dreissig ging, eine kleine gesundheitliche Störung, die mich in die-



Sylvane Burgos vor dem Stand von Dominique Delay, Knospe-Produzent, auf dem Markt von Yverdon.

ser Wahl bestätigt und bestärkt hat. Es ist auch eine Frage Gleichgewichts mit sich selbst und des Respekts gegenüber dem Planeten.

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

Zuerst einmal finde ich, dass sie mutig sind. Ich würde sie gerne besser kennen lernen; ich wäre froh, wenn sie mehr in der Öffentlichkeit auftreten würden, obwohl ich weiss, dass das viel Aufwand bedeutet. Ich schätze sie sehr, denn ihr Engagement ist seriös, ganzheitlich, sie folgen einem bewusst gewählten eigenen Weg. Ich bin ihnen wirklich sehr dankbar, dass es sie gibt und dass sie tun, was sie tun.

Interview: Manuel Perret
Übersetzung aus dem Französischen:
Markus Bär

Die neue Bag-in-Box ist da

Wie im bioaktuell 2/06 angekündigt, wurde die Bag-in-Box für Apfelsaft neu gestaltet. Die neue Kartonschachtel verfügt wie die bisherige Box über einen Automatenboden und ist als Fünf-Liter- und als Zehn-Liter-Gebinde erhältlich. Sie können von jeder Gebindegrösse nur den Sack, nur den Karton oder beides zusammen als Set beziehen. Auf die Schachtel aufgedruckt ist die farbige Nahaufnahme eines Apfels. Das Gebinde ist sehr attraktiv und dürfte seine Wirkung nicht verfehlen.

Die Bag-in-Box kann bei unten stehender Adresse zu den angegebenen Preisen bestellt werden. Ab einem Bestellwert von Fr. 1000.– ist die Lieferung kostenlos. Dieses Angebot ist für ein Jahr gültig.

Von der Fünf-Liter-Box sind 1000 Stück auf einer Palette, von der Zehn-Liter-Box 800 Stück. Kleinere Produzenten bestellen am besten gemeinsam mit weiteren Betrieben aus der Region, damit sie von der Gratislieferung profitieren können.

Wichtig: Die Ware kann nur ausgeliefert werden, wenn Sie der Bestellung eine Kopie Ihres Biozertifikates beilegen.

Rolf Lösch, Bio Suisse

5-Liter-Box, Karton	5-Liter-Box, Beutel	5-Liter-Box, Karton und Beutel	10-Liter-Box, Karton	10-Liter-Box, Beutel	10-Liter-Box, Karton und Beutel
Fr. 0.93	Fr. 0.87	Fr. 1.80	Fr. 1.50	Fr. 1.15	Fr. 2.65

Alle Preise ohne MwSt. Die Klischeekosten sind inbegriffen.

Bestellung der Bag-in-Box direkt bei:

NormPack S.A.

Route de Bellerive/Daval

case postale 647

3960 Sierre

Tel. 027 458 18 00 (deutschsprachige Bestellungen sind möglich)

Fax 027 458 18 19

Hochstammobst: Petition an Coop und Migros

Produkte mit dem Label «Hochstamm Suisse» in die Regale: Über 7500 Leute haben diesen Appell von Pro Natura und dem Schweizer Vogelschutz an Coop und Migros unterschrieben. Im Vorfeld des 3. Nationalen Tages der Hochstammobstbäume am 29. April überreichten Pro Natura und der Schweizer Vogelschutz SVS diese Petition.

«Hochstamm Suisse»-Produkte wie Süssmost, Obstwein, Destillate, Trockenfrüchte oder Nussöl sind heute bei Getränkehändlern, in verschiedenen Lebensmitteläden sowie im Direktverkauf durch Produzenten erhältlich. Leider fehlen sie aber dort, wo die meisten Schweizerinnen und Schweizer einkaufen: bei Migros und Coop.

Pro Natura und der Schweizer Vogelschutz SVS appellieren an Coop und Migros, Produkte des Labels «Hochstamm Suisse» in ihre Sortimente aufzunehmen. Genau 7699 Personen unterstützen Pro Natura und den Schweizer Vogelschutz SVS in ihrer Aufforderung.

Hochstamm-Obstbäume sind für viele Vogel- und Insektenarten überlebenswichtig und ein wertvoller Teil unserer Kulturlandschaft. Die «Hochstämme» verschwinden jedoch dramatisch schnell aus unserer Landschaft: In den letzten 50 Jahren sind 80 Prozent der Hochstammobstbäume verschwunden. Sie wurden durch Intensivobstanlagen, durch Südf Früchte und Importe aus dem Ausland verdrängt. Die Pflege von hochstämmigen Obstbäumen und die Ernte der Früchte sind sehr zeit- und arbeitsintensiv.

Folge: Die Bewirtschaftung ist nicht mehr rentabel.

Wenn der Trend anhält, wird es laut einer Prognose des Schweizerischen Obstverbandes im Jahr 2015 zu wenig Inlandmostäpfel für den Bedarf an Most geben.

Das von Pro Natura und dem Schweizer Vogelschutz SVS ins Leben gerufene Label «Hochstamm Suisse» bietet den Produzenten einen Preis für ihr Hochstammobst, der über dem Marktpreis von Niederstammobst liegt.

Konsumenten von «Hochstamm Suisse» erhalten auf der anderen Seite die Gewissheit, einen wichtigen Beitrag zum Erhalt dieser wertvollen Baumbestände zu leisten. Nur das Label «Hochstamm Suisse» garantiert, dass die damit bezeichneten Produkte zu 100 Prozent aus Hochstammobst hergestellt wurden. mgt



Bild: Andi Schmid

Lanciert: Mungga Bier aus Davos Monstein, gebraut aus reinem Bergquellwasser und Bündner Biogerstenmalz von Gran Alpin.

Angezapft: Erstes Bündner Knospes-Bier

«Ünsches Wasser, ünsches Malz, ünsches Bier», lautet der Slogan des ersten Knospes-Biers aus Graubünden, des Mungga Biers. Am 24. Mai 2006 wurde in Davos Monstein das von der Biervision Monstein AG gebraute Mungga Bier offiziell lanciert. Reines Bergquellwasser und 100 Prozent Bündner Biogerstenmalz von Gran Alpin machen das Mungga Bier zu einem ganz besonderen, authentischen Bier. Das Mungga Bier ist das Resultat einer erfolgreichen Zusammenarbeit von Bündner Biobauern, bio-bäuerlichen Organisationen (Gran Alpin und Bio Grischn), der Region (Graubünden, Davos), eines regionalen Verarbeiters (Biervision Monstein) und eines Detailhändlers (Coop). Als Initiantin des Projektes Bündner Knospes-Bier ist Bio Grischn überzeugt, dass diese Art von partnerschaftlicher Zusammenarbeit zukunftsweisend ist. Auch Gran Alpin, welche den Bündner Braugerstenanbau «erfand» und organisiert, blickt voller Zuversicht in die Zukunft: Gemäss Aussagen von Gran Alpin-Präsident Christian Bühler und Geschäftsführer Hans Casper Trepp wird bereits dieses Jahr die Anbaufläche für Braugerste massiv erhöht. Wenn das keine guten Aussichten für den biologischen Bergackerbau sind!

Übrigens: Das Mungga Bier ist wohl weltweit eines der ersten Jahrgangsbiere. Jetzt aktuell: Malzjahrgang 2005, erhältlich in 25 Coop-Filialen Graubündens und Teilen des Kantons St. Gallen.

Andi Schmid, Bio Grischn



Bild: SVS/BirdLife Schweiz

Bio in Glarner Restaurants

Sieben Glarner Restaurants bieten diesen Sommer an insgesamt 270 Tagen Biomenüs an. Die während der übrigen Zeit «normalen» Restaurants führen für einige Tage oder Wochen Biomenüs auf der Speisekarte. Die sympathische Aktion, organisiert von Bio Glarus, soll unter dem Namen «Bio-Gastro-Tage» auf Bio aufmerksam machen.

Die Köchinnen und Köche der temporären Biorestaurants kaufen wenn möglich die Produkte in der Region ein. So stammen Rind- und Kalbfleisch, Milch und Eier meistens von Tieren aus den Glarner Bergen. Bei den übrigen Produkten ist der Anspruch auf Regionalität schwerer einlösbar. Doch bauen Bäuerinnen und Bauern aus Rüti, Filzbach und Benken erfolgreich Gemüse, Obst und Beeren in Bioqualität an, sodass sich der Grundsatz «biologisch, saisonal und regional» weitgehend verwirklichen lässt.

Die Bio-Gastro-Tage gibt es im Glarnerland seit fünf Jahren. Sie sollen Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus näher zusammenbringen und den Absatz an Bioprodukten fördern. Was noch fehlt im glarnerischen Tal, sind Verarbeitungsbetriebe für Biomilch und Biofleisch. Dies könnte die Wertschöpfung sowie das Angebot aus der Region für die Region verbessern.

Bio Glarus empfiehlt

- Einen sommerlichen Ausflug zum Urnerboden und beim Abstieg nach Linthal eine stärkende Einkehr im Gasthaus Bergli.
- Nach dem Erklimmen des Fronalpstocks ein zünftiges Znacht im Fronalpstockhaus.
- Zum 1. August einen reichlichen bäuerlichen Biobrunch auf dem Hüttenberg Obstalden.
- Als Auftakt zum Heidimusical eine Schlemmerei am Heidibuffet im Feriencenter Lihn.
- Zur Chilbizeit in den Herbstferien ein wahnsinniges Rindsmenü im Hotel Bahnhof Näfels.

Ä guätä mitänand im schüüne Glarnerland!

Barbara Sulzer

Wo man Bio isst im Glarnerland

Bio-Gastro-Tage im Sommer 2006

- 1. Juli bis 31. August: Gasthaus Bergli, Linthal
 - 8. bis 15. Juli: Alexander's Tödblick, Braunwald
 - 21. Juli bis 22. August: Berggasthaus Fronalpstock, Mollis
 - 1. August-Brunch: Berggasthaus Hüttenberg, Obstalden
 - 28. Juli sowie 1./9./18./22. August: Kurs- und Feriencenter Lihn, Filzbach
 - 4. September bis 27. Oktober: Hotel Restaurant Bahnhof, Näfels
- Weitere Informationen: Sekretariat Bio Glarus, Barbara Sulzer, Vorderdorfstrasse 4, 8753 Mollis, Telefon 055 622 39 21

Ziel: 150 Hektaren Bioraps

Dank guter Zusammenarbeit zwischen innovativen Biobauern, der Biofarm Genossenschaft, dem FiBL, kantonalen Bioberatern und der FAL Reckenholz konnte der Biorapsanbau in der Schweiz seit 2000 von 5 auf 100 Hektaren gesteigert werden. Biofarm vermarktet das bekömmliche Biorapsöl mit der Bio Suisse Knospe erfolgreich im Biofachhandel, Biobauern pressen ihr eigenes Biorapsöl und vermarkten ab Hof und in der Region.

Ab 2007 will nun auch Coop Schweizer Biorapsöl anbieten. Für 2007 sucht die Biofarm neue Produzenten. Angestrebt wird eine Fläche von 150 Hektaren. Die bisherigen Erfahrungen zeigen, dass Bioraps nur auf fruchtbaren Ackerböden mit guter Nährstoffversorgung befriedigende Resultate ergibt. Offene und windige Lagen schützen am besten gegen den Rapsglanzkäfer. Biofarm übernimmt Bioraps an fünf Sammelstellen.

Niklaus Steiner, Biofarm

Interessierte Knospe-Betriebe melden sich bei der Biofarm Genossenschaft, 4936 Kleindietwil, Niklaus Steiner, Tel. 062 957 80 52. Gerne senden wir Ihnen das Merkblatt Bioraps.

Am 8. August 2006, 19.00 Uhr findet im Aarehof, Wildeggen AG, ein Infoabend und Erfahrungsaustausch zwischen Produzenten, Beraterinnen und Forschern statt. Informationen bei obiger Adresse.



Bild: zvg

Nürnberg, 23. April: Im Rahmen des 6. Jahreskongresses der GGTM empfängt Michael Walkenhorst den Forschungspreis für Naturheilverfahren in der Tiermedizin von Dr. Heidi Kübler, 1. Vorsitzende der GGTM.

Michael Walkenhorst holt Forschungspreis fürs FiBL

Der erstmals verliehene Forschungspreis der Gesellschaft für Ganzheitliche Tiermedizin (GGTM, Deutschland) geht an den Tierarzt Michael Walkenhorst für seine Dissertation «Vergleich von homöopathischer mit antibiotischer Laktationstherapie zur Behandlung von Mastitiden des Rindes».

Betreut wurde die Arbeit von Dr. Jörg Spranger – bis November 2005 am FiBL, dann gründete Spranger das Institut für anthroposophische Veterinärmedizin iavet, ebenfalls in Frick. Der Preisträger hat neben seiner Tätigkeit am FiBL auch ein Teilpensum am iavet, weshalb ein Teil des Glanzes auch auf diese Neugründung strahlt. Um die Arbeit verdient gemacht hat sich weiter die Klinik für Fortpflanzungsmedizin der Vetsuisse-Fakultät der Universität Zürich. Deren Direktor Prof. Dr. Wolfgang Kähn begleitete Walkenhorsts Studie und nahm die Pflichten eines Doktorvaters wahr.

Die GGTM wird den mit 5000 Euro dotierten Forschungspreis für Naturheilverfahren in der Tiermedizin alle drei Jahre vergeben. Der Preis soll «herausragende Forschungsarbeiten auf dem Gebiet der Regulationsmedizin» auszeichnen, «die für die tierärztliche Tätigkeit relevante Fragestellungen bearbeiten.» Siehe auch www.ggtm.de. bioaktuell gratuliert Michael Walkenhorst herzlich zu seinem schönen Erfolg!

GRUNDAUSBILDUNG

**Biomodule: Berufsprüfung
Landwirt/Bäuerin 2007
mit aufgewerteten
Bioweiterbildungs-Modulen**

Wann, Inhalt

Folgende 3 Module können einzeln, kombiniert oder an einzelnen Tagen absolviert werden; Durchführung jeweils Freitag und nach Absprache auch am darauf folgenden Samstag an Inforama-Standorten Waldhof, Langenthal und Rütli, Zollikofen:

1. Grundmodul: Umstellung auf Biolandbau inkl. Pflichtausbildung für Neumsteller. Beginn: 10. November 2006, Dauer: 10 Tage, bis Mai 2007. Anmeldung bis 30. Juni

2. Aufbaumodul: Bioacker- und Kunstfutterbau. Beginn: 5. Januar 2007, Dauer: 9 Tage, bis Mai 2007. Anmeldung bis 30. Juni

3. Aufbaumodul: Biofutterbau und Futtermittelkonservierung. Beginn: 5. Januar 2007, Dauer: 9 Tage, bis Mai 2007

Auskunft, Anmeldung
bis 30. Juni an Inforama Waldhof, 4900 Langenthal, Tel. 062 916 01 38, E-Mail rudolf.jaussi@vol.be.ch

TIERGESUNDHEIT

**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 überflüssig machen.

Auskunft, Anmeldung

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

ALPWIRTSCHAFT

**Aktuelle Sömmerungsbeiträge
Erfahrungsaustausch für
Kontrollpersonen**

Wann

Dienstag/Mittwoch, 4./5. Juli

Wo

Jura

Inhalt

Die Sömmerungsbeitrags-Verordnung setzte 2001 neue

Impulse für eine ökologischere Alpbewirtschaftung. Gleichzeitig wurde ein neues wesentlich transparenteres Kontrollsystem eingeführt, das laufend an die Erfahrungen aus der Praxis angepasst wird. Diese jährlich stattfindende Veranstaltung hat sich mittlerweile zu einer unverzichtbaren Informations- und Weiterbildungsplattform für Kontrollpersonen entwickelt. Die Teilnehmenden bringen ihre Erfahrungen ein und können von denen anderer profitieren, erarbeiten gemeinsame Lösungen für anstehende Probleme, bilden sich weiter in Alpwirtschaft, lassen neue Erkenntnisse in ihre eigene Tätigkeit einfließen.

Kursleitung

Dr. Lukas Keller, AGRIDEA Lindau, 8315 Lindau

Auskunft, Anmeldung

AGRIDEA, Eschikon 28, CH-8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00, detailliertes Kursprogramm erhältlich

HOFÜBERGABE /
BETRIEBSAUFGABE

Ausstieg und Neuorientierung

Wann

Dienstag, 27. Juni

Wo

Strickhof Wülflingen, Winterthur, Tel. 052 224 28 28

Inhalt

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer kennen alle Punkte, die bei einer Betriebsaufgabe beachtet werden müssen. Sie erhalten neue Impulse für ihre Beratungstätigkeit und ihre Weiterbildungskurse zu diesem Thema.

WTO, Bilaterale, Freihandelsabkommen mit der EU werden die Einkommen in der Landwirtschaft schmälern. Viele Bauernfamilien müssen sich neu orientieren. Sie müssen sich überlegen, wie andernorts einsteigen, wie Einkommens- und Vermögensverhältnisse neu zu regeln sind. Das hat vor allem bei einer Betriebsaufgabe grosse Konsequenzen.

Am Kurs werden am Vormittag anhand verschiedener Arten der allmählichen Betriebsaufgabe (Extensivierung, Verpachtung und Verkauf) die komplexen rechtlichen Aspekte aufgezeigt.

Der Nachmittag ist dem Thema Neuorientierung gewidmet. Wie hilft man den Bauernfamilien, sich neu auszurichten? Wie spricht man sie am besten an? Darauf sollen in Zusammenarbeit mit Fachleuten aus der übrigen Wirtschaft Antworten gefunden werden.

Kursleitung

Daniela Clemenz, AGRIDEA, Gruppe Betrieb & Familie, 8315 Lindau,



**Biologischer Anbau von
Stauden, Zierpflanzen und
Gehölzen: Exkursion**

Wann

Dienstag 4. bis Freitag 7. Juli

Wo

Gartenbaubetriebe in Norddeutschland und Holland

Inhalt

Neuigkeiten aus dem biologischen Anbau von Stauden, Zierpflanzen und Gehölzen – diesmal nicht wie alle zwei Jahre üblich beim Seminar in Grünberg (DE), sondern bei Kolleginnen und Kollegen in Norddeutschland. Auf dem Programm stehen Besuche bei Biozierpflanzen- und Biostaudengärtnereien sowie bei der Nützlingsfirma re-natur in Schleswig-Holstein.

Für wen

Für alle, die an Biostauden, Bioblumen und Biogehölzen interessiert sind

Kursleitung

Herbert Vinken, Gärtnerei Herb's, www.herb-s.de, und Bettina Billmann, FiBL Schweiz, Tel. 062 865 72 99, E-Mail betti-na.billmann@fibl.org

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

Tel. 052 354 97 11, E-Mail daniela.clemenz@agridea.ch

Auskunft, Anmeldung

AGRIDEA, Eschikon 28, CH-8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00, detailliertes Kursprogramm erhältlich

DIVERSES

**Qualifizierung Beraterin, Berater
im ländlichen Raum.**

**Einführung ins Kompetenz-
management**

(Zweisprachiger Kurs)

Wann

Donnerstag, 6. Juli

Wo

Olten



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

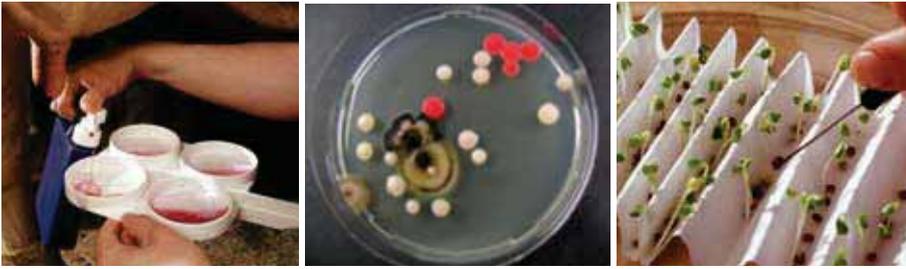
Hansueli Dierauer, Barbara Früh, FiBL; Mareike Jäger, AGRIDEA, Lindau

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, detailliertes Kursprogramm erhältlich



Ergebnisse aus drei Projekten am FiBL

Wann

11. Juli 2006, 9.45 bis 16.00 Uhr
(ab 9.00 Abholdienst ab Bahnhof Marthalen; 9.15 Empfang mit Kaffee und Gipfeli)

Wo

Saatgut- und Zuchtbetrieb der Sativa AG und Gutsbetrieb Rheinau, 8462 Rheinau

Inhalt

Fachtagung und Medienorientierung: Informieren Sie sich über die Ergebnisse aus drei Jahren Forschung in den vom Coop Naturaplan-Fonds finanzierten FiBL-Projekten:

- > pro-Q: Förderung der Qualität biologisch erzeugter Milch durch Prävention und Antibiotika-Minimierung
- > Sicherstellung von biologischem Saat- und Pflanzgut – Impulse für die biologische Pflanzenzüchtung
- > Qualität von Bioprodukten – wie unterscheiden sich biologisch erzeugte Produkte von konventionellen Lebensmitteln?

Es liegen Ergebnisse vor, die in der landwirtschaftlichen Praxis zu Durchbrüchen geführt haben oder noch führen werden. Markterfolge wurden möglich, Forschungslücken konnten geschlossen werden, Akteure erhielten neue Entscheidungsgrundlagen und Zugang zu gut aufbereiteten Informationen.

Vorgestellt wird ausserdem ein weiteres Projekt, welches der Coop Naturaplan-Fonds finanziert: Die Entwicklung von Biosaatgut durch die Sativa in Rheinau.

Am Nachmittag Vertiefung in vier Workshops:

- > pro-Q: Ist Antibiotika-freie Milchproduktion eine Illusion?
- > Lässt sich die besondere Qualität von Biolebensmitteln wissenschaftlich beschreiben?
- > Braucht es biologische Züchtungsrichtlinien?
- > Ist qualitativ gutes Biosaatgut Wunschdenken?

Referentinnen und Referenten

- > Urs Niggli, Direktor FiBL
- > Kathrin Rapp Schürmann, Leiterin Kompetenzmarken VIVA und Fachstelle Ernährung, Coop
- > Martin Ott, Biolandwirt Gut Rheinau und Vorstandsmitglied der Bio Suisse
- > Ruth Genner, Nationalrätin, Mitglied des landwirtschaftlichen Forschungsrates, Verwaltungsratspräsidentin der bio.inspecta
- > Amadeus Zschunke, Sativa AG
- > Peter Kunz, Getreidezüchter
- > Forscherinnen und Fachleute des FiBL

Kosten

keine; Mittagessen wird offeriert

Auskunft, Anmeldung

bis 30. Juni an FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org
Detailliertes Programm erhältlich. Die Teilnehmerzahl ist beschränkt.
Online-Anmeldung über www.fibl.org/aktuell/fibl-termine.php

Inhalt

Heute besteht die Möglichkeit, mit dem Nachweisen von Kompetenzen einen Berufsabschluss oder ein Diplom zu erlangen. Erfahrene Beratungs- und Lehrkräfte können sich im Bereich Erwachsenenbildung und/oder Beratung im ländlichen Raum qualifizieren. Schwerpunkte des Kurses:

- Informationen und Begriffsklärung zu Kompetenzen nachweisen mit CH-Q
- Beispiele aus der Praxis für Beratung und Erwachsenenbildung
- Hilfsmittel zur Erfassung und Beurteilung der Kompetenzen aufgrund von formellen Nachweisen von Berufs- und Lebenserfahrungen
- Methodisches Vorgehen in Theorie und Praxis beim Nachweisen von Kompetenzen und Qualifikationen

Kursleitung

Rita Helfenberger, AGRIDEA Lindau, und Peter Schwab, AGRIDEA Lausanne

Auskunft, Anmeldung

AGRIDEA, Eschikon 28, CH-8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00, detailliertes Kursprogramm erhältlich

öga

Schweizerische Fachmesse für Garten-, Obst- und Gemüsebau

Wann

Mittwoch 28. bis Freitag 30. Juni

Wo

Oeschberg, 3425 Koppigen

Kosten

Eintritt inkl. Katalog Fr. 20.–, für Lehrlinge Fr. 8.–

Auskunft

www.oega.ch oder Tel. 034 413 80 30

AGRARPOLITIK

Agrarpolitik 2011

Botschaft, politische Positionen, Freihandelsabkommen

Wann

Donnerstag, 6. Juli
Wo
4600 Olten, Hotel Olten

Inhalt

Die Teilnehmenden erhalten die aktuellsten Informationen über die Botschaft zur AP 2011, kennen die wichtigen agrarpolitischen Positionen, kennen die aktuellen Entwicklungen in der Aussenhandelspolitik, erhalten Gelegenheit zur Diskussion mit den Fachleuten. Im Sommer wird die bundesrätliche Botschaft über die Agrarpolitik 2011 vorliegen. Mehrere Fachleute des BLW werden an der Tagung über

Suche

Landwirtin ohne Hof sucht **Landwirt (40–50 J.) mit Hof**. Angebote an FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Chiffre BA 105-3011016

Zu kaufen gesucht: **Mutterkuh mit Kalb**, wenn möglich Simmentaler oder Braunvieh, gehört. Tel. 032 935 12 91 (lange läuten lassen)

Zu kaufen gesucht für Hofladen: **Früchte und Beeren** zur Verarbeitung von Konfitüren. Tel. 079 783 20 90

Angebote

Zu verkaufen: 10 Schachteln à 330 **CNP-Fruchtschäli 500 g**, VP Fr. 20.– pro Schachtel (NP Fr. 40.–), Tel. 031 755 43 39

Verkaufe: **Bülach-Einmachgläser 1 lt + 1/2 lt, Haushalt-Obstpresse, Fleischwolf**, Tel. 033 744 67 51

Zu verkaufen: **Heu und Emd** während der Ernte oder später. Bevorzugt nahe gelegene Betriebe (Vallée de la Brevine), Mithilfe bei der Ernte willkommen (einfache Unterkunft vorhanden). Kleinballen oder Rundballen, je nach Wunsch. Geneviève Montandon, Tel. 032 935 12 91 (lange läuten lassen).

Suche Arbeit vom 11. Sept. bis 6. Okt. auf Biobetrieb mit Ackerbau (nicht Ostschweiz). Habe ein Jahr auf Biobetrieb (vor allem Milchvieh) gearbeitet und studiere jetzt an der Fachhochschule für Landwirtschaft. Tania Aeschlimann, Tel. 031 911 19 83, tania_aes@hotmail.com

Neu: Im Lohnauftrag, **maschinelles Rüsten von Bohnen**. Urs Frühauf, Grünboden 6264 Pfaffnau, Tel. 079 725 16 10

Traktor/Zweiachsmäher Bucher Polytrac 40 PS, Jg. 86, 1500Std., DR, FM Bidux, BR Molon, revidiert und einsatzbereit. Tel. 079 466 18 19

Zu verkaufen kleines **Bergheimet** im Emmental, Südhanglage, Nähe Schule und ÖV, je ca. 3 ha Land und Wald. Anfragen unter Tel. 031 701 06 37

Diverses

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

Vac-Säcke

Vakuumentel en gros
Neu auch strukturierte

**für Solis
Foodsaver
Magic Vac
Orved**

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

Potential des Graslandes nützen!

Futterbaumisierungen 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 ergiebigem, 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-Gras-mischungen, Vielzahl reiner Biosamen, Bio-Gründung 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

Der **Bueche/hof** ist eine sozialtherapeutische Einrichtung für erwachsene Menschen mit einer geistigen Behinderung. Unsere biologisch-dynamische Landwirtschaft bietet die Basis für eine naturnahe und sinnvolle Arbeits- und Lebensgestaltung der uns anvertrauten Menschen.

Infolge Wechsels des bisherigen Stelleninhabers in die Heimleitung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

BeschäftigungsleiterIn Landwirtschaft 80–100 %

Sie bringen mit:

- Fundierte landwirtschaftliche Ausbildung und einige Jahre an Berufserfahrung
- Erfahrung im biologisch-dynamischen Anbau oder mindestens im biologischen Anbau
- Ausbildung oder Erfahrung im Umgang mit Menschen mit einer geistigen Behinderung

Wir können Ihnen bieten:

- Leitung eines vielseitigen, gepflegten Demeter-Betriebs mit Milchverarbeitung und Fleischdirektvermarktung
- Motiviertes Team aus Betreuten, landwirtschaftlicher Mitarbeiterin und Lehrling
- Besoldung nach kant. Richtlinien

Wir erwarten Ihre vollständigen, schriftlichen Bewerbungsunterlagen (evtl. mit E-Mailadresse) bis zum 20. Juni 2006: BUECHEHOF, Mahrenstrasse 100a, CH-4654 Lostorf
Tel. +41 (0)62 285 85 20 oder per E-Mail: info@buechehof.ch



Gesucht: zwei Mitglieder für die Bio Suisse Markenkommission Import

Aufgaben der Markenkommission Import (MKI)

Die Markenkommission Import von Bio Suisse behandelt Fragen bezüglich der Auslegung und Weiterentwicklung der Bio Suisse Richtlinien und Weisungen im Bereich Import. Sie ist verantwortlich für die Erstellung der Vorgaben (Richtlinien, Weisungen, Sanktionsreglement) im Bereich Ausland für die Bio Suisse und die Anerkennung von Betrieben und Projekten im Ausland. Die MKI fällt Entscheide über Präzedenzfälle und ist ein Organ der Qualitätskontrolle. Sie überwacht die operativen Tätigkeiten im Bereich Import der Geschäftsstelle, der Kontroll- und Zertifizierungsstellen und der Rekurskommission der Zertifizierungsstelle auf ihre Konformität zu den Bio Suisse Richtlinien. Die MKI unterhält enge Kontakte zu den ausländischen Partnerorganisationen.

Zusammensetzung des Gremiums

Der MKI gehören fünf Mitglieder an. Zwei Sitze sind neu zu besetzen. Gewählt werden die Mitglieder der MKI vom Bio Suisse Vorstand. Die Wahl muss an der Bio Suisse Delegiertenversammlung (15. November 2006) bestätigt werden.

Aufwand

Jährlich finden sechs ordentliche, ganztägige Sitzungen (meist in Zürich) statt und Telefonkonferenzen nach Bedarf. Für die Vorbereitung einer Sitzung muss mit einem halben Tag Arbeit gerechnet werden. Zudem fallen Gespräche mit Kontrollstellen, Vorstand und Geschäftsstelle sowie Vorbereitungsarbeiten im eigenen Fachbereich an. Wenn nötig werden ad hoc Arbeitsgruppen für die Ausarbeitung von neuen Weisungen oder für Richtlinienänderungen

ins Leben gerufen. Ein professionelles Kommissionssekretariat und SachbearbeiterInnen in der Geschäftsstelle von Bio Suisse sorgen für einen reibungslosen Ablauf der inhaltlichen und administrativen Arbeiten.

Entschädigung

Die Tätigkeit in der MKI wird gemäss Bio Suisse Entschädigungsreglement abgegolten.

Anforderungen

Sie verfügen über fundierte Kenntnisse und Erfahrungen im Biolandbau in der Schweiz und im Ausland. Anbaukulturen anderer Klimaregionen sind Ihnen vertraut. Sie haben die Bereitschaft, sich für den Biolandbau und eine nachhaltige Entwicklung zu engagieren, und haben ein Interesse an Richtlinienfragen und Qualitätssicherung. Sie haben Sinn für Teamarbeit, sind innovativ, kommunikativ und verfügen über strategische Fähigkeiten. Sie haben die Fähigkeit, sich in Ihrer Muttersprache gut auszudrücken und können auf Deutsch und Französisch geführten Diskussionen gut folgen. Gute Englischkenntnisse sind notwendig. Sie verfügen über eine grundlegende Büroinfrastruktur.

Auskünfte

Sie haben Fragen? So zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Der MKI-Sekretär Hans Ramseier in der Geschäftsstelle gibt Ihnen gerne Auskunft. Falls Sie das Amt anspricht, senden Sie Ihre Kandidatur bis spätestens am 31. Juli 2006 an folgende Adresse: Bio Suisse, Hans Ramseier, Margarethenstrasse 87, 4053 Basel.

den Stand der agrarpolitischen Debatte informieren. Von hoher Brisanz ist auch die Entwicklung der Aussenhandelspolitik. Welches ist der aktuelle Stand in der WTO-Doha-Runde und beim möglichen Agrarfreihandelsabkommen mit der EU?

Der Schweizerische Bauernverband wird seine agrarpolitischen Positionen darlegen.

Ein besonderes Augenmerk ist auf die Koordination der Kontrollen, das Programm «Nachhaltige Nutzung der Ressourcen» und auf die neue Möglichkeit für regionale Entwicklungsprojekte gerichtet.

Kursleitung

Alfred Bänninger, AGRIDEA, Fachbereich Markt, 8315 Lindau, Tel. 052 354 97 56, E-Mail alfred.baenninger@agridea.ch

Auskunft, Anmeldung

AGRIDEA, Eschikon 28, CH-8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00, detailliertes Kursprogramm erhältlich

Bio-Berggebiets-Allianz

Wann

Sonntag, 27. August

Wo

6493 Hospenthal

Inhalt

Gründungsversammlung. Die Biobauern im Schweizer Berggebiet sollen innerhalb der Bio Suisse eine gemeinsame Stimme erhalten.

Veranstalter

Bio Grischun, Bio Uri, Oberwalliser Biovereinigung, Schweizer Bergheimat

Auskunft, Anmeldung

Eugen Oggenfuss, Präsident Oberwalliser Biovereinigung, Leischa 17, 3912 Termen, Tel. 027 923 75 36

Geflügelpest: Selber denken

» Man stelle sich vor, ein infizierter, frei herumfliegender Vogel bekommt beim Anblick des eingesperrten Geflügels Durchfall und verliert nur 1 g Kot. Wie will die Bio Suisse dann noch Freilandbeeren, -früchte und -salate zum Verzehr empfehlen?

Des Menschen krankhaftes Verhalten, Geflügelfleisch in Massentierhaltung zu Tausenden und Zehntausenden zu «produzieren», ist sicher eine der Ursachen allfälliger Krankheiten von Tier und Mensch. Das zeigt auch der Ausbruch der Geflügelpest in Tierfabriken trotz permanenter Stallhaltung – für «Fachleute» unerklärlich. Die Verzögerungstaktik der Behörden, zugunsten der Massentierhaltung auf wissenschaftliche Erkenntnisse zu warten, ist unglaublich. Ertragsausfälle sollten entschädigt werden.

Dank dem Mut der KAG werden die Missstände an die Öffentlichkeit gebracht und die sofortige Freilandhaltung gefordert.

Wir sind sehr enttäuscht über die Haltung der Bio Suisse! Gehört die Bio Suisse ebenfalls zum Wirtschaftsfilz, sodass ihr die Hände gebunden sind und der Mundverklebt ist?!

Es ist an der Zeit, dass wieder mehr Leute selbst beginnen zu denken und danach handeln. Schon in früheren Zeiten mussten sich die Menschen von Vögten befreien.

Alfred Burckhardt und Regina König,
Ohmstal LU

Das Fass könnte überlaufen!

Mit meiner Familie bewirtschafte ich » im Jauntal, Zone 3 zwischen 1050 und 1700 m ü.M. einen Betrieb von 26,5 Hektaren landwirtschaftlicher Nutzfläche und Alpweiden in der Grösse von 34,5 Normalstössen. Vor 10 Jahren habe ich meinen Betrieb umgestellt auf Bioproduktion. Ich war voll begeistert, etwas Gutes zu tun für Mensch, Tier und Boden sowie Pflanzen. Diese Begeisterung nimmt aber Jahr für Jahr ab, wenn Sie so weiterfahren. Jedes Jahr werden neue Richtlinien oder Verordnungen erlassen, oder es wird sonst eine Schikane eingebaut, die nichts bringt als zusätzliche Arbeit für uns. Die Schrauben werden also jedes Jahr angezogen ohne finanzielle Gegenleistung.

Und jetzt wollen Sie schon wieder eine weitere Hürde montieren, nämlich dass die Wiederkäuer mit 100 Prozent Biofutter gefüttert werden müssen. Falls dies beschlossen wird, könnte bei uns das Fass überlaufen! Ich muss Sie noch auf einen weiteren Missstand aufmerksam machen. Wie erwähnt bewirtschaften wir 30 ha Alpweiden biologisch, für die wir keinen roten Rappen Entschädigung erhalten (gleicher Betrag wie IP-Alpweiden). Ich finde es absolut ungerecht, dass wir auf den Alpen die Biovorschriften einhalten müssen, finanziell aber wie IP-Bewirtschafter behandelt werden. Unsere Biomilch geht zu 100 Prozent in den konventionellen Kanal (nächste Biomilchsammelstelle ist 25 km entfernt). Es würde mich noch interessieren, welche Personen das Verbot von Viehsalz zur Bekämpfung von Kratzdisteln im Blattstadium ausgebrütet haben. Diesen Personen wünsche ich 14 Tage Ferien auf unseren Alpen zum Kratzdisteln hacken, natürlich gegen Gotteslohn, wie wir es schon 10 Jahre machen. Soviel ich weiss, ist Salz etwas Natürliches und in diesen kleinen Mengen für den Boden tragbar. Denken Sie bitte auch an die Bauernfamilien, welche in mühseliger Handarbeit im Sommer von morgens früh bis abends spät im Einsatz sind!

Martin Schuwey, Jaun FR

Klarstellung

Zum Artikel «Wo wären die Biobauern ohne Bioknospe?» von Herbert Karch, bioaktuell Nr. 4, Mai 06

» Ich habe gegenüber Liliane und Orlando Schmid folgende Erklärung abgegeben: «Der Betrieb von Liliane und Orlando Schmid wird korrekt nach den Richtlinien der Bio Suisse geführt. Ich bedaure, in einem Artikel in bioaktuell im Zusammenhang mit Ausnahmen von den Richtlinien Nachlässigkeit unterstellt zu haben. Ich entschuldige mich in aller Form.» In meiner Replik im bioaktuell zu Vorwürfen gegen die Knospe-Richtlinien und deren Kontrolle schreibe ich – auf einen Artikel im «Beobachter» Bezug nehmend – von 25 Beanstandungen durch die Kontrolle, die bei jenem Biobauern, der als «Kronzeuge» auftritt, für einen roten Kopf und dicken Hals sorgten. Dies sei ein verständlicher Reflex, wenn man sich bei so viel Nachlässigkeit er-

GEMÜSEBAU

Kurs verschoben: Erfahrungsaustausch Biogemüsebau

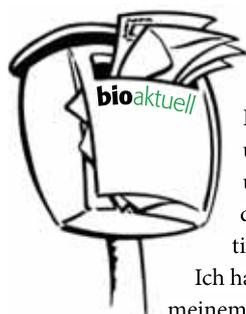
Der zweite Teil des Kurses, vorgesehen für den 12. Juli, ist verschoben worden. Das neue Datum wird rechtzeitig bekannt gegeben.

Der dritte Teil über Fragen der Direktvermarktung kann wie publiziert am Mittwoch 23. August stattfinden (vgl. bioaktuell Nr. 4/06, S. 26).

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

tappen lasse. Der betroffene, von mir nicht namentlich genannte Biobauer empfindet dies als ungerechtfertigte Anschuldigung, die Ruf schädigend sei. Ich stelle fest: Das Wort Beanstandung kommt im – durch den betroffenen Biobauern autorisierten – «Beobachter»-Artikel vor («Es war nicht die einzige Beanstandung: Auf einigen Produkten fehlten die Nummern des Labelzertifikates. Im Likör stiess der Kontrolleur ebenfalls auf den falschen Zucker, und in der Beiz wurden neben Bioprodukten auch regionale Spezialitäten ohne Knospe aufgetischt.»). Aufgrund der Formulierung: «Und als sich dann herausstellte, dass er insgesamt 25 Ausnahmegewilligungen beantragen sollte ...» schloss ich, dass noch keine solchen vorlagen. Gemäss Aussage des betroffenen Biobauern handelt es sich nicht um Beanstandungen im Sinne von Verstössen gegen die Knospe-Richtlinien, sondern um 25 Ausnahmen, für welche Bewilligungen vorlagen. Ich bedaure, dass meine Aussage den Betrieb fälschlicherweise in Verdacht bringt, er erfülle die Richtlinien der Bio Suisse nicht. Ich bleibe aber bei meiner Aussage, dass im «Beobachter»-Artikel unsachlich Stimmung gegen Bio Suisse gemacht wird und werfe den zitierten Biobäuerinnen und Biobauern vor, dass sie



sich vor den Karren spannen liessen. Insbesondere wird die basisdemokratische Festlegung der Knospe-Richtlinien unterschlagen, um die These von Willkür und Verbürokratisierung durch Bio Suisse Funktionäre zu verbreiten.

Ich habe besagte Replik mit meinem Namen und meinen Funktionen unterzeichnet. Meine Aussagen bringen jedoch keine Verbandsmeinung, sondern meine persönliche Meinung zum Ausdruck.

Herbert Karch, Bern

Rote Karte für Herbert Karch

Zum Artikel «Wo wären die Biobauern ohne Knospe?» von Herbert Karch, bioaktuell Nr. 4, Mai 05

» Das war ein Griff in die allerunterste Schublade! Nur schon Ihr Titel legt Zeugnis von Ihrem elitär-arroganten Verbandsdenken ab. Und genau das ist auch das Denken und somit das

Problem der Bio Suisse. Richtigerweise müsste es doch heissen: «Wo wäre die Knospe ohne Biobauern?» Offenbar fühlen Sie sich zum Bio-Ajatollah berufen! Dass Sie Orlando Schmid der billigen Medienschelte bezichtigen, zeugt von ihrem typisch schweizerischen Bünzli-Denken: Anstatt auf die Kritik einzugehen, zieht man über den Kritiker her. Damit befinden Sie sich in bester bürgerlich/konservativer (siehe Fall Meili) Gesellschaft.

Familie Schmid hat dies ganz sicher nicht nötig: 23 (!) Jahre harte Biopionierarbeit – und das im Kanton Wallis – sagt doch einiges über ihren Einsatz und Herzblut aus. Vielmehr sollte man sich fragen, was Biobauern bewegt, an die Öffentlichkeit zu gehen (der Beobachter ist ja nicht irgendein billiges Boulevardblatt). Diesen Fragen nachzugehen, könnte ja vielleicht unangenehm werden. Grundsätze müssten überdacht und lieb gewonnene Ansichten erneuert werden ... Sogar die Kritik muss offenbar noch bio-konform sein! Die 68er in den Bioetagen scheinen damit überfordert zu sein ... Und Max Eichenberger möchte ich fragen: Hat ein Bergbauerdorf nur eine Daseinsberechtigung, wenn alles Bio ist?

Daniel Wismer, Embd VS

Bundesamt für Gesundheit gelangweilt?

» Die Weisung des Bundesamts für Gesundheit BAG zur Deklaration von Freilandeiern bei erneuter Stallpflicht ist aus Sicht eines Praktikers nur folgendermassen erklärbar:

1. Das BAG ist personell überbesetzt und gelangweilt.
2. Das BAG ist überbezahlt, und somit sind die bescheidenen Freilandeierproduzenten für dieses unerreichbar und wurden deshalb erst gar nicht kontaktiert.
3. Das BAG ist 100-prozentig praxisfremd.

Nun möchte ich nicht nur kritisieren, sondern auch einen konstruktiven Vorschlag machen: Das Personal vom BAG absolviert 10–20 Prozent seiner Arbeitszeit in Zukunft auf Freilandgeflügelbetrieben bei einem für die Landwirtschaft üblichen Bruttostundenlohn zwischen 18 und 25 Franken. Meine drei Vorwürfe würden sich mitsamt der Weisung im Nu in nichts auflösen.

Felix Lang, Co-Präsident Nordwestschweizer Biobauern, Rohr SO

Bio soja: gut oder böse?

Zu den Leserbriefen zu Biosoja, bioaktuell Nr. 4, Mai 06.

» Da sich die gebana seit 1998 dem Thema bio&fair-Soja aus Brasilien widmet, fühlen wir uns berufen, Stellung zu den Leserbriefen zu Biosoja zu beziehen. Soja ist keine unfaire Pflanze: Kleinbauern verdienen an ihr ebenso wie die destruktivste Agroindustrie. Soja von wem und von wo, das ist die wichtige Frage!

Im südlichen Brasilien, wo die Produzenten der gebana leben, wird Soja seit vielen Jahren von Kleinbauern in nachhaltigen Strukturen angebaut. Die Landschaft ist ökologisch vielseitig und mit unserer kleinbäuerlichen Landwirtschaft in den Voralpen vergleichbar. Im Gegensatz zur industriellen Produktion im Norden Brasiliens ist dieser Sojaanbau arbeitsintensiver, benötigt weniger Kapital und ist relativ sicher für die Bauern. Den Kleinbauern der Region ist die Biolandwirtschaft sehr nahe, da sie gar nie die Ressourcen hatten, um das konventionelle Paket einzusetzen; Aussaat, Unkrautbekämpfung und Ernte erfolgen häufig von Hand. Soja wird ausserdem nur als eine von vielen Kulturen in einer nachhaltigen Fruchtfolge angebaut. Als oft einzige *Cashcrop* («Vom Feld essen wir, von der Milch zahlen wir die monatlichen Rechnungen und mit der Soja investieren wir») hilft die Biosoja der heranwachsenden Generation, eine Perspektive in der Landwirtschaft zu finden. Keine Frage: Sozial und ökologisch nachhaltige Soja aus Lateinamerika ist nicht nur möglich, es gibt sie bereits, und sie wird schon heute in die Schweiz importiert! Sie ist ein Element im Kampf für eine ganzheitlich nachhaltige Landwirtschaft und gegen GVO, Landflucht und industrielle Produktion. Leider ist aber nicht jede Biosoja aus Lateinamerika ökologisch und sozial nachhaltig. Erstens: Im Norden Brasiliens, wo für den Sojaanbau grosse Flächen Urwald und *Serrado* abgeholzt werden und Soja auf Böden gepflanzt wird, die dafür nicht geeignet sind, wächst ebenfalls «Biosoja». Die geografische Herkunft der Biosoja – und ob auf der Biofläche vor ein paar Jahren noch Urwald stand – ist eben kein Kriterium für die Biozertifizierung. Zweitens: In Lateinamerika ist der Landbesitz sehr ungleich verteilt. Kleinproduzenten und Landlosenbewegungen auf der einen Seite, gigantische Farmen

und industrielle Produktion auf der anderen. Letztere ist äusserst arbeitsexpensiv, vernichtet Arbeitsplätze in der Landwirtschaft und isoliert die Arbeiter in grosser Abhängigkeit in entfernten Gegenden. Grösse, Arbeitsplätze oder Landrechte sind aber ebenfalls kein Kriterium für die Biozertifizierung. Welche Biosoja wollen wir also? In Brasilien gibt es eine riesige Biofarm mit 5000 Hektaren Fläche im ökologisch sensiblen Norden. Auch die Knospe-Soja aus Lateinamerika kommt fast ausschliesslich von Betrieben mit mehr als 500 Hektaren Fläche. Daneben gäbe es genügend wirklich nachhaltige Soja und sogar zu konkurrenzfähigen Preisen. Wo ist das Problem? Einerseits sind Herkunft oder fairer Handel keine Themen in den Bio-Richtlinien, andererseits leitet Protektionismus und nicht Vernunft die Richtlinienauslegung der Bio Suisse. Und so scheint es gleich weiterzugehen: Die Bio Suisse wird den Begriff «fairer Handel» zugunsten der weltweit privilegierten Schweizer Bauern verwässern und den brasilianischen Kleinbauern soll mit einem Sojaverbot aus Lateinamerika das Genick gebrochen werden. Bravo! Das ist wirklich schade, denn wenn man den Blick nur ein bisschen weiter richtet, sind Kleinbauern in Brasilien Verbündete und nicht Konkurrenten, und fairer Handel wäre eine echte Chance und nicht nur ein Marketinggag.

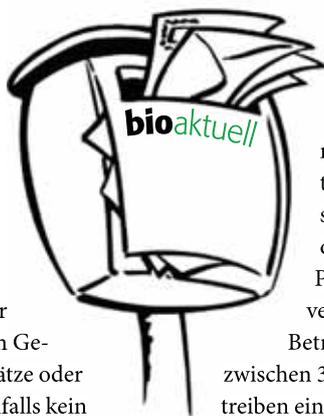
Adrian Wiedmer, gebana AG

Verantwortungsvoller Sojaanbau

Zum Leserbrief «Das kann doch nicht wahr sein!» im *bioaktuell* Nr. 4, Mai 06

Die von Proforest im Auftrag von Coop und WWF Schweiz entwickelten «Basler Kriterien für einen verantwortungsvollen Sojaanbau» werden in Brasilien ausdrücklich von den Kleinbauern und Familienfarmen unterstützt. Die Proteste anlässlich des ersten «Roundtable on Sustainable Soy» in Foz do Iguazu im März 2005 richteten sich denn auch nicht gegen die «Basler Kriterien».

Im Gegenteil, die Anforderungen der «Basler Kriterien» decken sich mit den Forderungen der Familienfarmen. Die Familienbetriebe, welche heute im bra-



silianischen Staat Parana nach den «Basler Kriterien» Soja produzieren, sehen es als Chance an, dass sie einen Teil ihrer Produktion nach Europa verkaufen können. Diese Betriebe mit einer Grösse zwischen 30 und 120 Hektaren betreiben eine vielfältige Landwirtschaft und setzen die meisten ihrer Produkte in Brasilien ab. Sie sehen in einem zertifizierten Anbau ohne Gentechnik eine Chance für ihre Zukunft.

Brigit Hofer, Coop Wirtschaftspolitik/
Nachhaltigkeit

Knospe-Soja kommt nicht von Rodungsflächen

Zum Leserbrief: «Nehmt Biosoja unter die Lupe!» in *bioaktuell* Nr. 4, Mai 06

Der Anbau von Soja in den süd-amerikanischen Ländern ist mit allen seinen Missständen eine Katastrophe und bedarf unbedingt einer Reaktion von Seiten der Abnehmerländer. Ganz wichtig ist aber zu wissen, dass sich die konventionelle Produktion ganz deutlich von der Bioproduktion, insbesondere der Knospe-Produktion unterscheidet. Diese ist nachhaltig und ethisch vertretbar. Bio Suisse ist sich der Problematik um die Sojaproduktion bewusst und hat den Import und den Einsatz von Soja so weit begrenzt, dass seit 2004 in der Fütterung nur noch Biosoja eingesetzt werden darf. Nach der Ausweitung des Knospe-Sojaanbaus in den letzten Jahren kann nun, ab 2007, die Versorgung mit Knospe-Soja gedeckt werden; Bio Suisse Betriebe dürfen damit nur noch Knospe-Soja einsetzen. Die Knospe-Soja, welche für Tierfutter verwendet wird, stammt bisher vor allem aus Österreich und Italien, aber auch aus China und Südamerika. Die hohen Anforderungen der Knospe-Richtlinien sollen eine nachhaltige landwirtschaftliche Produktion sichern. So müssen die Bauern zum Beispiel die strengen Anforderungen an die Fruchtfolge einhalten. Eine Rodung von Urwald für den Anbau von Knospe-Soja ist nicht zulässig (die Rodung muss vor 1970 erfolgt sein). Letzteres ist bei EU-Biosoja nicht vorgeschrieben. Mit den hohen Anforderungen der Knospe an die Produktion von Soja kann Bio Suisse hinter dem Einsatz und Import von Knospe-Soja ste-

hen. Für einige Betriebe – Grossbetriebe, aber auch Kleinbauernorganisationen – ist die Produktion von Knospe-Soja eine Chance, die auch eine Alternative zum konventionellen Anbau von gentechnisch veränderter Soja und den damit verbundenen Missständen bietet. Den Einsatz von Knospe-Soja im Tierfutter ganz zu verbieten, scheint uns derzeit nicht der richtige Weg. In der Schweiz kann Soja für die Fütterung nicht annähernd kostendeckend angebaut werden. Für die Tofuproduktion werden in der Westschweiz rund 20 ha Soja angebaut. Andere Proteinträger wie Eiweisserbsen und Ackerbohnen sind anbautechnisch heikel; die Flächen können momentan nicht ausgedehnt werden. Zudem eignen sie sich aufgrund ihres Aminosäuremusters nicht so gut für die tierische Ernährung wie Soja. Wie alle GVO-kritischen Komponenten wird auch Knospe-Soja auf Verunreinigungen getestet. Die Grenze liegt bei den Knospe-Futtermitteln bei 0,5 Prozent. Natürlich wird Bio Suisse die Sojathematik weiterhin kritisch durchleuchten und nach Alternativen suchen. In dem Sinn schätzen wir konstruktive Kritik.

Barbara Früh, Futtermittelbeauftragte
Bio Suisse

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 von Bio Suisse; Abonnement Fr. 49.–, Ausland Fr. 56.–
Abonnementsdauer Kalenderjahr, Kündigung auf Ende Dezember

Herausgeber FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Ackerstrasse, Postfach, CH-5070 Frick, Telefon +41 (0)62 865 72 72, Telefax +41 (0)62 865 72 73
www.fibl.org

Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), Margarethenstrasse 87, CH-4053 Basel, Telefon +41 (0)61 385 96 10, Telefax +41 (0)61 385 96 11
www.bio-suisse.ch

Redaktion Alfred Schädeli, Markus Bär, Thomas Alföldi (FiBL); Christian Voegeli (Bio Suisse); bioaktuell@fibl.org

Gestaltung Daniel Gorba

Druck Brogle Druck AG, Postfach, 5073 Gipf-Oberfrick, Telefon +41 (0)62 865 10 30, Telefax +41 (0)62 865 10 39

Inserate Nicole Rölli, FiBL, Postfach, 5070 Frick, Telefon +41 (0)62 865 72 04, Telefax +41 (0)62 865 72 73, E-Mail nicole.roelli@fibl.org

Biofutter ist Vertrauenssache

« Lehmannsalz »

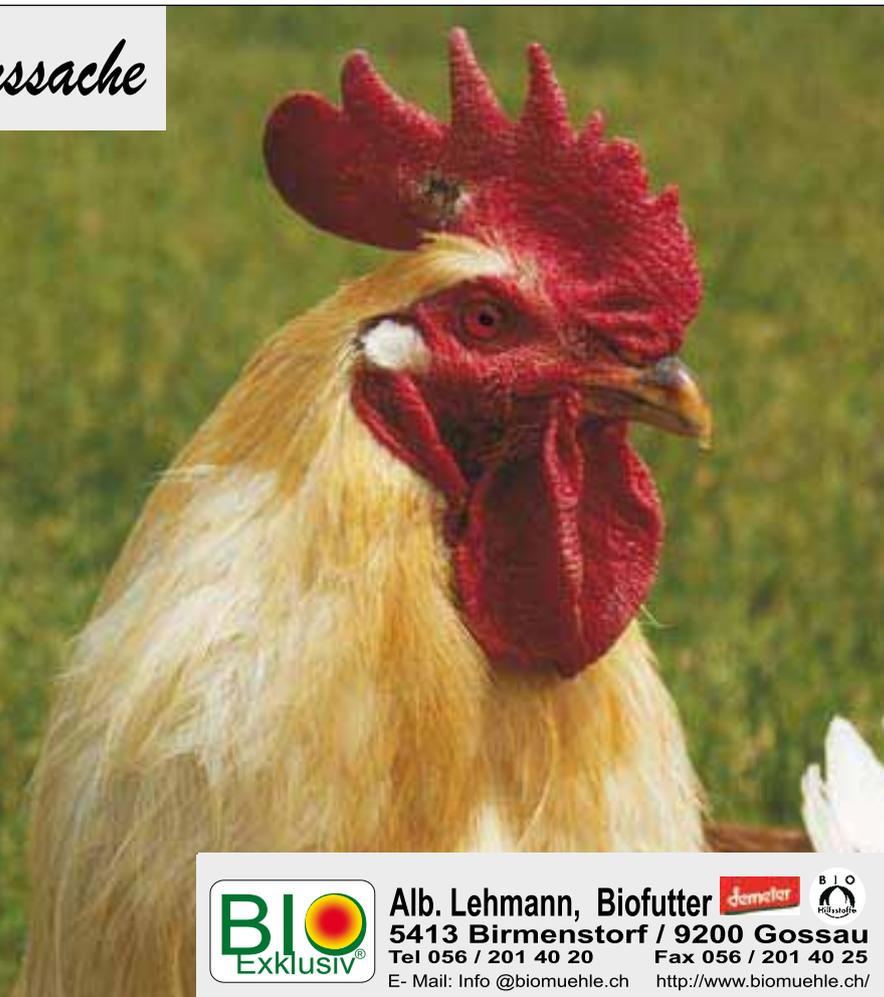
Lehmannsalz für Biobetriebe

Meersalz in dem Spurenelemente und Mineralstoffe nicht chemisch herausgelöst wurden. Die sehr wertvollen Mineralstoffe Magnesium und Calcium sind in grossem Anteil natürlich vorhanden und erhöhen die Wertigkeit dieses Salzes enorm.

Qualität und Natürlichkeit

Dieses Atlantik-Meersalz ist 100% naturrein! Das heisst, es wird kein Trennmittel eingesetzt. Auch sonstige Additive und Bleichmittel sind diesem Meersalz nicht zugesetzt. Eine Vakuumierung bzw. Umkristallisierung findet nicht statt, daher ist dieses Salz auch nicht blütenweiss.

Lehmannsalz wird schon in vielen Biobetrieben eingesetzt. Auch alle unsere Mineralstoffe und Biofutter werden mit Lehmannsalz hergestellt.



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/>



Schaffen Sie faire Bedingungen in Basel.

www.stellen.bs.ch

Die Abteilung Freiheitsentzug u. Soziale Dienste sucht für das Vollzugszentrum Klosterfechten per sofort

eine Gärtnerin/einen Gärtner (40% Jahresarbeitszeit)

Die Gärtnerei des Vollzugszentrum Klosterfechten wird biologisch-dynamischen (Demeter und Knospenerkennung) betrieben und bietet Personen welche ihre Buse nicht bezahlen können die Gelegenheit diese abzuverdienen.

Das Aufgabengebiet umfasst die Mitarbeit im Blumen- und Gemüsegarten, die Pflege der Haustiere, der Verkauf der erzeugten Produkte sowie die Mithilfe bei der Anleitung und Beaufsichtigung der eingesetzten BussenabverdienenInnen.

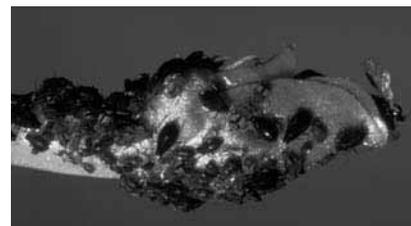
Sie sind eine zuverlässige, engagierte und kontaktfreudige Person mit abgeschlossener Ausbildung als GärtnerIn. Wir setzen selbstständiges Arbeiten, Erfahrungen im biologisch-dynamischen Gartenbau sowie in der Floristik voraus. Da der Gartenbau in unserem Betrieb über die Wintermonate ruht, erwarten wir ab März bis November 60–80% Arbeitseinsatz.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Herr C. Zogg, Tel. 061 365 75 75. Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie an das Justizdepartement Basel-Stadt, Personalabteilung, Rheinsprung 16, 4001 Basel (Ref. 12/06).

Justizdepartement Basel-Stadt
Bei uns können Sie etwas bewegen.



Andermatt
Biocontrol AG



Immer noch Läuse?

Pyrethrum FS und andere
Pflanzenextrakte bei:

Andermatt BIOCONTROL AG • Stahlmatten 6 • CH-6146 Grossdietwil
Tel. 062 917 50 05 • Fax 062 917 50 06
www.biocontrol.ch • sales@biocontrol.ch

