

bioaktuell

6/06

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

JULI|AUGUST



Langzeitversuch an der Bodenkrume Seite 4

Hacken mit versteckter Kamera Seite 7

Hoffnung für den Biomilchmarkt Seite 8



Feiern Sie mit!

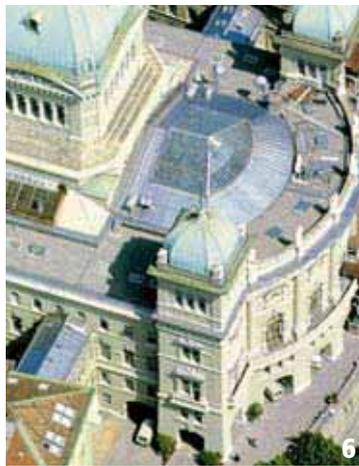
Herzlich willkommen zu 25 Jahre Bio Power, dem Jubiläumsfest von Bio Suisse. Als Höhepunkt des Jubeljahres finden auf dem Bundesplatz eine heitere Bio Power-Kundgebung und ein grosses Fest statt.

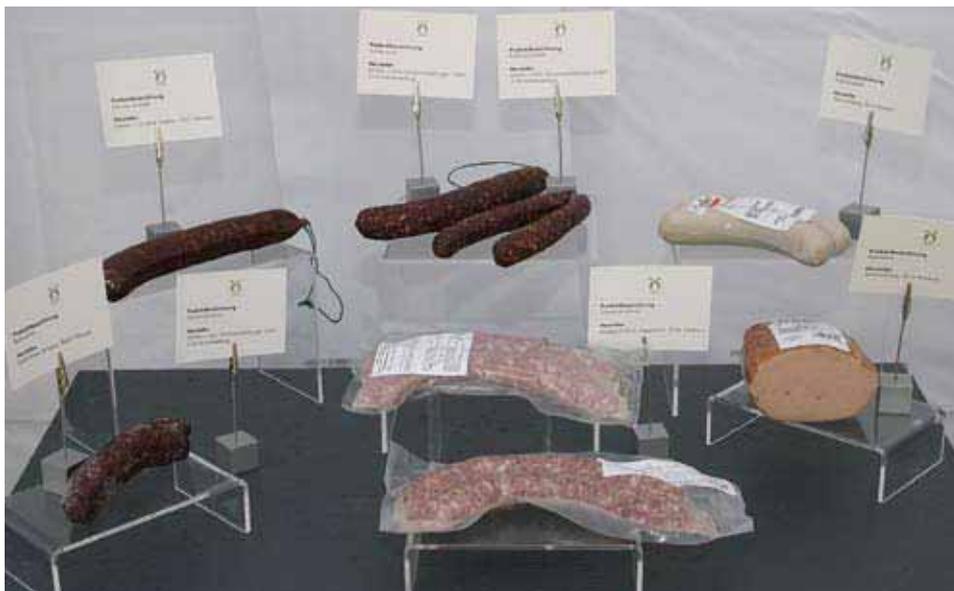
Mit Attraktionen und Animationen, Essständen und Spezialitätenmarkt, Bio-Parcours, Kindercorner und einer vielfältigen und vielfarbigem Präsentation der Bio Suisse Mitgliedorganisationen aus der ganzen Schweiz. 25 Jahre Knospe sind wirklich ein Grund zum Feiern.

**18. August 2006
von 9 bis 21 Uhr
Bundesplatz Bern**



bioaktuell





Die prämierten Hersteller und ihre Produkte

Die folgenden Knospo-Produkte wurden als besonders schmackhaft prämiert.

Würste

- Schäfer + Julmy, Schwarzenburg BE (Knoblauchwürstli, Schweinsbratwurst, Schäferwurst)
- Ueli-Hof AG, Horw LU (Salami, Rauchwurst, Schweinsbratwurst rustikal roh, Grillbratwurst)
- Zentrum-Metzg, Windisch AG (Streichleberwurst, Kalbsbratwurst, Fleischkäse)
- Martin Riggensbach, Solothurn SO (Schweinsbratwurst)
- Dieter Scheibler, Oftringen AG (Buuresalami)
- Frédéric + Christine Tissières, Chamoson VS (Saucisse de boeuf)

Brote

- A. + M. Lehmann, Lanterswil TG (Roggenlaib, Dinkelkorn vital, Butterzopf ruch Mohn)
- Coop, Basel (Gran Alpinbrot)
- Hiestand Schweiz AG, Schlieren ZH (Zwirbelbrot dunkel, Pagnolbrot dunkel, Zapfenbrot, Butterzopf)
- Holle AG, Arlesheim BL (Pumpenickel, Kornbrot)
- Meier-Beck, Sta. Maria Val Müstair GR (Früchtebrot)
- Not Clalüna, Sent GR (Roggenvollkornbrot)
- Vechigen Reformbäckerei, Boll BE (Dinkelbrot)
- Bäckerei-Konditorei-Confiserie Leutwyler, Zofingen AG (Walliserbrot)
- Bio-Backstube Raphael & Mirli, Wädenswil ZH (5-Korn-Vollkornbrot neutral, Früchtebrot, Hafer-Vollkornbrot, Maisbrot mit Sultaninen, Soja-Weggen)
- Marianne Jaggi-Lerch, Gossliwil SO (Chärnebrot, Burebrot)
- Vreni Böhler, Mellikon AG (Nussbrot)

Sonderauszeichnungen

Die Sonderauszeichnungen gehen an die Zentrum-Metzg in Windisch für die Streichleberwurst und an Meier-Beck in Sta. Maria Val Müstair für das Früchtebrot.

Die prämierten Würste und Brote präsentieren sich am Bio Marché.

Unten: Die Jury an der Arbeit Seite 5 (unten): Freuen sich über die Sonderprämierung: Lukas Meier von der Zentrum-Metzg in Windisch (AG) und Angela Meier von Meier-Beck aus Sta. Maria Val Müstair (GR)



Bilder: Thomas Alftödi

Simone Clalüna aus Sent (GR) nimmt die Prämierung für ihr Roggevollkornbrot aus der Hand von Sabine Würth (Bio Suisse) entgegen. Links Peter Dürr (Jury), rechts Max Eichenberger (Jury).

Die besten Brote und Würste

Bio Suisse hat Würste und Brot getestet und die besten prämiert. Mit der Knospe werden Produkte ausgezeichnet, die nach den Bio Suisse Richtlinien produziert werden. Konsumenten erwarten, dass sie auch besonders gut schmecken sollen. Die prämierten Erzeugnisse bestätigen diese Erwartung. Mit solchen Prämierungen leistet Bio Suisse einen Beitrag für qualitativ und geschmacklich hervorragende Lebensmittel.

Das Knospe-Label schlägt eine Brücke zwischen Lebensmittelproduktion und Konsum. Das Label wird bekanntlich für Produkte verliehen, die nach den Grundsätzen der Bio Suisse erzeugt und verarbeitet wurden. Für diese Prozesse besteht ein ausgeklügeltes Regel- und Kontrollsystem.

Die Konsumentinnen und Konsumenten, die Knospe-Produkte einkaufen, erwarten einerseits Lebensmittel, die vom Feld bis auf den Teller schonend behandelt wurden, was die Knospe garantieren kann. Andererseits erwarten sie auch, dass die Erzeugnisse besser schmecken, wenn sie schon teurer sind. In vielen Fällen ist das so, muss aber nicht unbedingt sein. Denn hohe Rohstoffqualität bürgt nicht für brillante Handwerkskunst in der Verarbeitung.

Qualitätsprämierungen können einen Beitrag leisten, die hohen Qualitätserwartungen an die Knospe längerfristig zu erfüllen. Erstmals führte Bio Suisse diesen Sommer eine solche Aktion durch. Eine Jury bestehend aus neun produktionsunabhängigen Fachleuten testete insgesamt 84 Produkte, davon 38 Wurstwaren und 46 Brote.

Die Prüfung der Produkte erfolgte

nach vier Kriterien: Aussehen, Geruch, Geschmack, allgemeiner Eindruck. Jedes Kriterium wurde mit maximal fünf Punkten bewertet, das bestmögliche Ergebnis sind also 20 Punkte. Alle prämierten Produkte erhalten eine Urkunde und sind auf der Internetseite www.bio-suisse.ch veröffentlicht.

Am Bio Marché in Zofingen Ende Juni gab Bio Suisse die Prämierungen bekannt. Vergeben wurden auch Sonderauszeichnungen für Produkte mit besonders hoher sensorischer Qualität und besonderer Originalität.

jf/als



Bio Power auf dem Bundesplatz

23 Bioorganisationen im ganzen Land arbeiten an den Vorbereitungen für das grosse Bio Suisse Jubiläumsfest vom 18. August in Bern. Mit Freude und Engagement werden Wagen gebaut, Jubiläumsgetränke getestet und neue Produkte ausgeheckt. Der Tenor der Mitmachenden ist klar: «Die Knospe liegt uns am Herzen. Wir wollen die Freude an unserer Arbeit teilen und weitergeben.»

Doris Walkers Begeisterung ist ansteckend. Für die Urner Biobäuerin war sofort klar, dass sich Bio Uri das Fest unter dem Motto «25 Jahre Bio Power» in Bern nicht entgehen lassen möchte: «Meine Kollegin Elisabeth Arnold und ich sind leidenschaftliche Marktfahrerinnen. Es wird für uns ein besonderes Erlebnis sein, unseren Stand auf dem Bundesplatz aufzustellen.» Keine Frage deshalb, am Jubiläumsfest mitzumachen: «Uns überzeugen die Idee und die Organisation.»

Auch Bina Thürkauf vom Verein Schweizer Bio Gärtnereien hat keine Sekunde gezögert: «Ein Jubiläum muss doch einfach gefeiert werden!» Die Biogärtner sind ein kleines, sehr motiviertes Team. «Selbst innerhalb von Bio Suisse wissen viele nicht, dass es uns gibt», erklärt Bina Thürkauf. «Für uns ist das Fest deshalb auch eine Gelegenheit, uns den andern Mitgliedern vorzustellen.» Und selbstverständlich den Konsumenten. «Sie werden auf dem Bundesplatz die

ganze Vielfalt des Biolandbaus zu sehen bekommen. Wir freuen uns, die Freude an unserer Arbeit zu zeigen und mit andern zu teilen.»

Christian Hockenjos von Bio Vaud schlägt einen nachdenklicheren Ton an. «Wir machen mit, weil uns die Knospe am Herzen liegt. Sie ist unsere Visitenkarte. Gerade in schwierigen Zeiten müssen wir alle zusammenstehen und uns gegenseitig Respekt zeigen.» Er wünscht sich, dass am Abend nach dem Fest alle Beteiligten zufrieden nach Hause gehen. Diese Meinung teilt er mit Andi Schmid von Bio Grischun. «Gerade jetzt, wo es innerhalb des Verbandes viele kritische Diskussionen gibt und Biobauern mit Absatzschwierigkeiten kämpfen, ist es gut und wichtig, Energie in ein gemeinsames Projekt zu stecken.»

«Tour de Lucerne» bis Bern

So wird denn in den Regionen mit viel Elan und Freude auf den 18. August hin gearbeitet. Eine besondere Idee ver-

wirklicht dabei Bio Luzern. Sie fahren mit einem eigens gebauten Wagen unter dem Motto «Bio Luzern gratuliert Bio Suisse» auf den Bundesplatz. Damit sich der grosse Aufwand auch lohnt, starten sie bereits am Samstag, 12. August in Luzern. «Am Sonntag machen wir dann Halt bei der Familie Meierhans in Eschenbach», verrät Martin Ulrich von Bio Luzern. «Sie sind seit dem Anfang mit dabei, deshalb lassen wir ein Pionierfest steigen.» Danach macht der Wagen während einer Woche Halt an verschiedenen Orten des Kantons Luzern. «Das ist eine gute Gelegenheit, uns im Kanton noch bekannter zu machen», sagt Martin Ulrich. An so einem grossen Projekt sind viele Menschen beteiligt: etwa 45 Personen von Bio Luzern helfen bei den Vorbereitungen mit. Ein fulminanter Einstieg für Martin Ulrich: er ist nämlich «erst» seit dem 1. Mai Knospe-Bauer! Umso mehr freut er sich auf den Austausch mit andern Biobauern.

Damit steht er nicht alleine da. Al-





le angefragten Organisationen betonen das gemeinsame Erlebnis mit Kolleginnen und Kollegen, auf das sie sich freuen. Christian Hockenjos rät allen Bäuerinnen und Bauern: «Betreut nicht nur den eigenen Stand, sondern flanieren über den Platz, nehmt die Gelegenheit wahr, eure Kollegen aus andern Regionen zu treffen und mit ihnen zu diskutieren!» Darauf freut sich auch Doris Walker.

Gespannt sind alle aber auch auf die Kontakte mit den Konsumentinnen und Konsumenten. «Diese Menschen kommen bewusst auf den Bundesplatz, interessieren sich für unsere Arbeit. Das ergibt bestimmt gute Gespräche.» Und sie freut sich, ihre Begeisterung für ihr Wirken weitergeben zu können. «Wir wollen zeigen, was wir machen. Und dass biologisch produzierte Lebensmittel mit einem Mehraufwand verbunden sind, der auch einen höheren Preis rechtfertigt.» Christian Hockenjos fügt an: «Sie werden uns als offene und moderne Menschen ken-

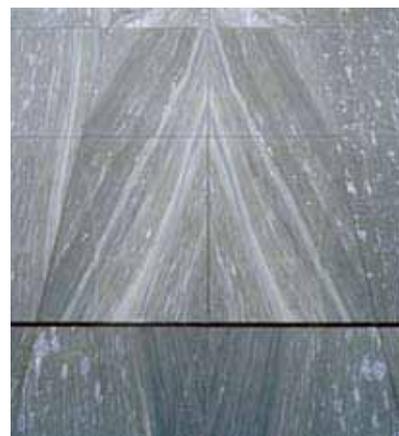
nen lernen, die ihre Arbeit mit Herzblut ausführen.» Andi Schmid möchte mit dem Auftritt das Vertrauen in die Knospe stärken. «Die Knospe schafft Klarheit und Vertrauen, das wollen wir den Besuchern mitgeben.»

Blick hinter die Kulissen

Doch selbstverständlich werden die Besucher auch optisch und kulinarisch verwöhnt. Vom Luzerner Wagen war bereits die Rede. Auch andere Organisationen liessen uns kurz hinter die Kulissen schauen – ohne alles zu verraten. Die Biogärtnereien schaffen auf dem Bundesplatz eine Oase aus Blumen und bieten an ihrer Bar verschiedene Kräutertees an. Ausserdem hecken sie zurzeit einen Ju-

Die Bündnerinnen und Bündner feiern mit ihrem «Allegra Degustationsset» Premiere auf dem Bundesplatz. Sie bieten ihre Käse- und Fleischspezialitäten in den traditionellen Engadiner «Chalandaamarz»-Blusen an. Und auch die Urnerinnen haben sich etwas Besonderes einfallen lassen: Sie präsentieren auf dem Bundesplatz zum ersten Mal pflanzengefärbte Bioschafwollprodukte. Doris Walker erzählt es mit Stolz und Freude in der Stimme. «Ich wünsche mir, dass unsere Begeisterung ansteckend ist und nach dem Fest noch lange nachwirkt.»

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse



biläumsdrink aus. Zu den Zutaten verrät Bina Thürkauf nur so viel: «Es hat Früchte drin und keinen Alkohol – schliesslich soll er auch Kindern schmecken!»

Die Waadtländer werden ihrem Kanton, der Kornkammer der Schweiz, die Reverenz erweisen und bieten den Besuchern Gelegenheit, ihr eigenes Brot zu backen. «Wir zeigen die Entstehung des Brotes vom Samenkorn bis zum Endprodukt», erklärt Christian Hockenjos. Die Besucher können auch verschiedene Produkte von Prokana kennen lernen.

Diese Organisationen machen am Jubiläumsfest auf dem Bundesplatz mit

- Aargauische Biolandbau-Vereinigung (ABV)
- Bärner Bio Bure (BBB)
- Biofarm
- Bio Grischun
- Bio-Jura
- Bio Luzern
- Bio-Neuchâtel
- Bio-Ring Appenzellerland
- Bioterra
- Bio Uri
- Biovalais et Oberwalliser Bio-Vereinigung
- Biovalais (Obstproduzenten)
- Bio-Vaud et Prokana
- Bio Zürich und Schaffhausen (BZS)
- Commission technique Biovin
- Commission technique Geflügel
- Commission technique Gemüse
- Coop
- Demeter (Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft)
- FIBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau
- Nordwestschweizer Biobauern
- Schweizer Bergheimat
- Schwyz Bio-Bauern
- Verein Ostschweizer Bioproduzenten (VOB)
- Verein Schweizer Bio Gärtnereien

Weitere Informationen zum Jubiläumsfest unter www.bio-suisse.ch

Markus Arbenz: «Freue mich auf die Arbeit für die Biobewegung»

Anfang Juni hat Markus Arbenz seine Arbeit als Geschäftsführer der Bio Suisse aufgenommen. bioaktuell hat ihn gefragt, was er bisher tat, warum er sich für diese Stelle beworben hat und wie er die neue Aufgabe anpacken will.

bioaktuell: *Kannst du dir erklären, warum der Bio Suisse Vorstand ausgerechnet dich als neuen Geschäftsführer gewählt hat?*

Markus Arbenz: Da müsstest du den Vorstand selber fragen. Aber ich glaube, wir haben eine gute Sprache miteinander gefunden und teilen ähnliche Visionen.

Bei einer solchen Bewerbung muss man sich ja auch selber einschätzen. Wo liegen deiner Meinung nach deine Stärken?

Das tönt ja fast wie am Bewerbungsgespräch selber...

Ich arbeite lieber in einem solchen Spannungsfeld als in einer Gesellschaft von Kopfnickern, welche die Geschicke einer kleinen Elite überlassen.

...da war ich eben leider nicht dabei.

Ich glaube, ich hatte das Privileg, relativ viel gesehen zu haben im Leben und mit sehr unterschiedlichen Menschen kom-

muniziert und zusammengearbeitet zu haben. Es bereitet mir Freude, Leute anzuhören, ihre Standpunkte zu integrieren und gangbare Lösungen finden.

Und wo liegen deine Schwächen?

Innerlich spüre ich manchmal Ungeduld, obwohl man mir Geduld nachsagt.

Umgekehrte Frage: Warum hast du dich für Bio Suisse entschieden? Was macht diesen Arbeitsplatz attraktiv?

Der Biolandbau ist mir seit langer Zeit ein Anliegen und ich freue mich sehr, in der Biobewegung mitarbeiten zu dürfen. Ich habe das Gefühl, Bio sei eine der grossen Chancen der Schweizer Landwirtschaft, denn wir müssen auf Qualität setzen und uns damit gegenüber dem Weltmarkt abheben.

Welches ist dein persönlicher Bezug zum Biolandbau?

Meine erste Begegnung mit Bio war im Garten meiner Mutter, die Kompostkurse erteilte. Als Kinder lachten wir zwar darüber: «Was wollen diese Leute da, warum kommen die jetzt Würmer zählen?» Davon blieb aber etwas hängen. Während des Studiums begann mich das Thema ernsthaft zu interessieren. Fortan zog sich das Thema Bio wie ein roter Faden durch mein Leben. Bei Pro Specie Rara hatte ich oft mit Biobauern zu tun, selber produzierte ich als Teil eines Biobetriebs auch biologisch. Weiter wurde ich während meiner Zeit im Ausland immer wieder mit Biolandbau konfrontiert, wobei ich da auch ein wenig zum Skeptiker geworden bin.

Was hat dich da skeptisch gestimmt?

Bio ist ein Konzept mit hohem Qualitätsanspruch. In Ländern, in denen die Leute noch nicht soweit sind, sich strengen Richtlinien freiwillig unterziehen zu wollen, ist es sehr schwierig, eine so anspruchsvolle Bewirtschaftungsform einzuführen. Wenn man dann einfach sagt, «wir sind jetzt auch Bio, denn wir haben

ja keinen Kunstdünger, und im Westen zahlen sie mehr dafür», dann unterläuft man die Grundidee des Biolandbaus. Bio gleich Verzicht auf Kunstdünger ist eine sehr verkürzte Formel, die so nicht aufgeht. Hinter dem Biolandbau muss eine gewachsene Überzeugung stecken, auf dieser Basis nicht einfach von Null auf aufbauen.

Für dein Bewerbungsgespräch bist du aus Afghanistan angereist, wo du auch mit Landwirten zu tun hattest. Gibt es dort auch Biobetriebe?

Nein, dort stehen andere Probleme im Vordergrund. Da geht es ums blanke Überleben, darum, was man produzieren kann, zunächst mal für den Eigenbedarf, immer an der Grenze zur Opiumproduktion. Niemand produziert gerne Opium, viele steigen aber ein, damit die Familie überleben kann. Die Leute hatten alle in ihren Dörfern ganz schlimme traumatische Erlebnisse. Diese aufzuarbeiten und zusammen mit anderen einen Weg zum Überleben zu finden, beschäftigt die Leute dort zurzeit. Und wir haben versucht, sie dabei zu unterstützen.

Du bist aus einer globalen Krisenregion in eine Organisation gekommen, die ebenfalls in der Krise steckt. Wie kannst du sie herausführen?

Ich glaube nicht, dass Bio Suisse wirklich in einer Krise steckt, sondern einfach in einer Phase der Umorientierung, weil das bisherige Wachstum an ein Ende gekommen ist. Dass dies eine gewisse Unzufriedenheit auslöst, kann eine Chance sein. Ich finde es gut, dass Unzufriedenheit auch artikuliert wird, denn daraus können neue Lösungen hervorgehen.

Bio Suisse gilt nicht unbedingt als besonders pflegeleichte Organisation. Wie kann man einen solchen vielschichtigen Verband zusammenhalten?

Wir haben durch das gemeinsame Anliegen Biolandbau eine sehr starke ideelle Basis, wofür sich die Leute ausserordent-

Von Afghanistan nach Basel

Markus Arbenz wurde im April vom Vorstand der Bio Suisse zum neuen Geschäftsführer gewählt. Der 44-jährige Ingenieur-Agronom reiste für die Bewerbungsgespräche aus Afghanistan an, wo er bis kurz vor seinem Stellenantritt Anfang Juni in einem Projekt der Helvetas/Deza tätig war. Vorher war er während mehrerer Jahre für die Deza (Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit) und Helvetas in Kirgistan tätig, unter anderem als Leiter des kirgisisch-schweizerischen Landwirtschaftsprogrammes. Weitere Erfahrungen im Ausland sammelte er in zahlreichen Ländern in Europa, Asien und Afrika.

Zwischen 1995 und 1999 arbeitete Markus Arbenz als Geschäftsführer der Stiftung Pro Specie Rara. Daneben führte er einen kleinen Grünlandbergbetrieb mit diversen bedrohten Tierrassen. Weitere berufliche Erfahrungen sammelte er in den 1990er-Jahren im Produktbereich Sämereien bei VOLG und fenaco. Markus Arbenz schloss sein Studium an der ETH Zürich mit der Fachrichtung Nutztierwissenschaften ab und verfügt über einen ETH-Nachdiplomstudiums-Abschluss in Entwicklungszusammenarbeit.

Markus Arbenz ist in Winterthur aufgewachsen und wohnt heute zusammen mit seiner Frau in Basel. bs

lich engagieren und Herzblut vergiessen. Das hält zusammen und ist eine grosse Chance. Biolandbau ist gewissermassen eine progressivere Stufe der Landwirtschaft. Wer vorausgeht, muss sich Neuem stellen und neue Wege finden, dazu braucht es Auseinandersetzungen. Ich arbeite lieber in einem solchen Spannungsfeld als in einer Gesellschaft von Kopfnickern, welche die Geschicke einer kleinen Elite überlassen.

Innerhalb der Bio Suisse gibt es verschiedene Visionen, wie sich der Biolandbau entwickeln sollte, von der Nische bis zum Bioland Schweiz. Welche Strategie würdest du bevorzugen?

Ich werde als Geschäftsführer sicher nicht die Strategie der Bio Suisse festlegen. Persönlich möchte ich gerne vorwärts schreiten und am Ziel eines Zwei-Milliarden-Biomarktes, das einmal formuliert wurde, festhalten. Ich sehe es als einen Erfolg, wenn Bio eine grössere Bewegung wird und nicht eine Nische bleibt.

Die Grossverteiler Coop und Migros bestreiten etwa drei Viertel des Bioumsatzes, der Biofachhandel ist in der Schweiz im Vergleich etwa zu Deutschland relativ schwach. Wie sieht deine Vision eines zukünftigen Biomarktes aus?

Dass die zwei grössten Anbieter einen so grossen Teil des Marktes ausmachen, birgt sicher eine gewisse Gefahr. Auf der anderen Seite müssen wir Coop und Migros auch dankbar sein, dass sie den Biomarkt so stark gepusht haben. Dadurch sind wir im Pro-Kopf-Konsum von Bioprodukten an die Weltspitze gekommen. Wir müssen uns aber auch am Markt um Diversität bemühen, gleich wie auf den Höfen um Biodiversität.



Bilder: Thomas Alférci

Einer deiner wichtigsten Termine wird der Antrittsbesuch bei Coop sein. Hast du ihn bereits in deiner Agenda eingetragen?

Der steht auf dem Terminkalender, ist aber nicht das Vordringlichste. Dringender ist es für mich, die Bio Suisse rasch bis in die Tiefe kennen zu lernen und zu erfahren, wie die verschiedenen Leute denken und argumentieren, auf der Geschäftsstelle, in den Mitgliedorganisationen, bei den Lizenznehmern, auf den Höfen. Ich möchte die unterschiedlichen Standpunkte kennen und verstehen lernen. Das ist in einer so komplexen Organisation nicht von heute auf morgen möglich; das braucht Zeit.

Wie gehst du da vor?

Von innen nach aussen. Zuerst will ich Gespräche mit den Mitarbeitenden auf der Geschäftsstelle führen, dann mit den Gremien und mit den Bäuerinnen und

Bauern. Weiter suche ich auch den Kontakt mit den Konsumentinnen und Konsumenten, denn die haben andere Bilder, Bilder, die für uns sehr wichtig sind.

Wir müssen uns auch am Markt um Diversität bemühen, gleich wie auf den Höfen um Biodiversität.

Und ich bin überzeugt, dass die Zuglok für den Biomarkt von der Konsumentenschaft her kommen muss, und nicht von der Produktion her.

Laut GV-Beschluss müssen alle Mitarbeitenden auf der Geschäftsstelle zwei Tage pro Jahr auf einem Bauernhof mitarbeiten. Bist du dazu bereit?

Ich habe mir vorgenommen, für mich persönlich diese Pflicht zu verdoppeln und den zwei Tagen noch ein Wochenende anzuhängen. Interview: Alfred Schädeli



«Knospe-Bauern lassen sich nicht gerne bevormunden!»

Die Regeldichte, Vorgaben von Bund, Kantonen und dem Verband, lasten Biobäuerinnen und Biobauern auf den Schultern und führen zu Unzufriedenheit. Der Präsident der Oberwalliser Biovereinigung, Eugen Oggenfuss, erzählt, wo seiner Erfahrung nach im Berggebiet der Schuh am stärksten drückt – und denkt über Lösungsansätze nach.

bioaktuell: Ende August möchten Sie zusammen mit anderen Bergbauern eine «Allianz für ein solidarisches Berggebiet» gründen. Fühlen Sie sich von einer «Bergheimat» oder von anderen kantonalen Mitgliedorganisationen nicht genügend unterstützt?

Eugen Oggenfuss: Die Bedürfnisse der Bergbauern sind schon sehr spezifisch. Wir wollen unsere Kräfte bündeln und für «Unterländer» ein Ansprechpartner für unsere Anliegen werden. Keinesfalls sehen wir uns als Konkurrenz zu Bio Suisse.

Wo drückt der Schuh am stärksten?

Nehmen wir die sinkenden Preise. Wie in der gesamten Landwirtschaft verlieren auch Biobauern immer mehr an Einkommen – die Betriebskosten aber steigen stetig. Viele betreiben auch den Biolandbau im Nebenerwerb. Einen Mehrpreis für Bioprodukte erzielen nur noch der Handel und die Grossverteiler. Das Wallis als abgeschiedene Region inmitten der Alpen ist davon doppelt betroffen. Beim Bezug von Tieren, Saatgut oder Futtermitteln sind die Wege lang und die Kosten hoch.

Auch mit den Fütterungsrichtlinien sind Biobauern im Berggebiet unzufrieden.

Das Ziel einer hundertprozentigen Biofütterung ist erstrebenswert, die Umsetzung braucht aber Zeit. Betriebe im Berggebiet haben oft nicht die Möglichkeit, das Futter für ihre Tiere auf dem eigenen Hof zu produzieren. Bergbauern sind immer auf Futterzukaufe angewiesen, weil sie auf ihren Betrieben oft nur Graswirtschaft betreiben können. Es ist also fasch, die Richtlinien für Tierfutter für alle Biobetriebe einheitlich anzuwenden. Um gesündere Lebensmittel mit kleinem Energieaufwand zu produzieren, müssen wir

bioaktuell

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



Herausgeber:
FiBL und Bio Suisse

ÖKOLOGIE & LANDBAU

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

abo

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

Bestelltalon

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

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

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

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

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

Drei Fragen an Regina Fuhrer

Was halten Sie von der Gründung der «Allianz»?

Alles, was den offenen Dialog fördert, bringt Bio Suisse weiter. Ich war allerdings der Meinung, dass die Bergbauern in den Verbandsgremien schon gut vertreten sind. Dass sie sich zu wenig gehört fühlen, stimmt mich nachdenklich.

Unzufriedene Mitglieder, öffentlich geäussertes Unmut – das muss Ihnen doch zusetzen.

Es ist schon anstrengend, aber auch spannend. Harte, kontroverse Diskus-



sionen gehörten schon immer zu Bio Suisse. Nicht nur unser Verband ist einer ständigen Veränderung ausgesetzt, sondern die gesamte Landwirtschaft. Das führt zu Verunsicherung.

Was ist die grösste Herausforderung für Bio Suisse?

Die Vorstellungen der Mitglieder sind sehr unterschiedlich. Den einen gehen die Richtlinien zu weit, den andern sind sie zu wenig streng. Die Partikularinteressen nehmen zu. Dies alles unter einen Hut zu bringen, den «goldenen Mittelweg» zu finden, das ist die grösste Herausforderung. Schliesslich wollen wir ja gegenüber Konsumentinnen und Konsumenten ein klares Profil haben. jf

nicht ständig die Fütterungsrichtlinien verschärfen.

Sondern?

Die Zucht einer langlebigen Zweinutzungskuh könnte ein Lösungsansatz sein. Dazu braucht es vielleicht eine neue Kreuzung – und das wiederum braucht Zeit. Dann wird es aber auch wieder möglich sein, dass die Bergbauern in Zukunft für die Unterländer Biobetriebe Jungtiere aufziehen. Die älteren Bauern werden sich noch gut an diese Zeit der sinnvollen solidarischen Arbeitsteilung von Berg und Tal erinnern. Mit der Abkehr von Hochleistungstieren werden wir automatisch weniger Fremdfutter einsetzen müssen. Die Tiere werden wieder ein artgerechteres, längeres Leben führen und den Biobauern bleibt am Ende gar ein besserer Ertrag.

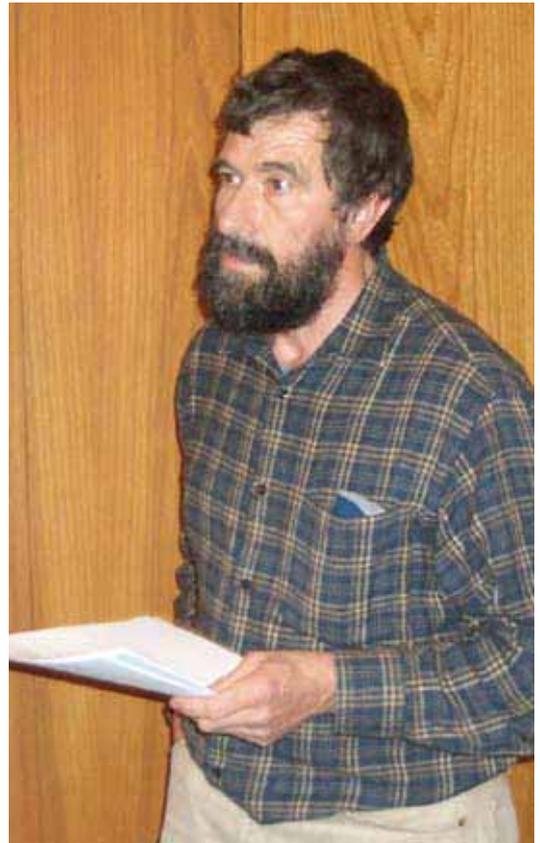
Das ist unternehmerisches Denken. Genau dies fordern ja auch Politiker von den Landwirten.

Das ist in der Tat ein zentraler Punkt. Gleichzeitig werden den Bauern immer mehr Fesseln angelegt. Der Berg an Gesetzen, Vorschriften, Richtlinien und Weisungen aller Art behindert den Strukturwandel in der Landwirtschaft massiv. Kein anderer Berufsverband macht seinen Mitgliedern so viele Vorschriften wie Bio Suisse – obwohl wir alle wissen, dass gerade der unbequeme Knospe-Bauer sich nicht gerne bevormunden lässt! Schon die Umstellung auf den Biolandbau haben ja nur die aktiven, fantasievollen Landwirte gewagt. Nehmen wir also einen Teil dieser Fesseln den innovativen Biobauern wieder ab – vereinfachen wir das Regelwerk und vor allem: Verschärfen wir die Richtlinien vorläufig nicht noch mehr!

Ein ungutes Gefühl haben Sie auch in Bezug auf Coop.

Das stimmt. Durch die engen Beziehungen zum Grossverteiler – der bestimmt auch Vorteile bringt – haben wir Biobauern unsere Entscheidungsmöglichkeiten stark eingeschränkt. Direktvermarkter und Betriebe in Randgebieten haben so immer weniger Vorteile von der Knospe. Diese wird dagegen von Coop in der Werbung eingesetzt und in einem Wirrwarr mit dem Naturaplan-Logo vermischt. Der Konsument wird dabei getäuscht, weil viele Kunden glauben, dass Naturaplan-Produkte ausschliesslich von Biobauern produziert werden.

Interview: Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse



Allianz für ein solidarisches Berggebiet

Unter dem Titel «Allianz für ein solidarisches Berggebiet» wird am 27. August ein Zusammenschluss von Bio Suisse Mitgliedern aus dem Berggebiet gegründet. Die Allianz will sich in den Bio Suisse Gremien für eine bessere Wahrnehmung der Anliegen des Berggebiets einsetzen. Weitere Informationen und Anmeldungen:

Eugen Oggenfuss 027 923 75 36,
E-Mail e.oggenfuss@gmx.ch

Bio Suisse Lizenznehmertag 2006

Der diesjährige Bio Suisse Lizenznehmertag steht unter dem Motto «25 Jahre Bio Suisse: Hat Bio noch Zukunft?» und findet am 15. September 2006 auf dem Biohof Schüpfenried in Uettiligen bei Bern statt. In ihrem Jubiläumsjahr führt Bio Suisse den traditionellen Lizenznehmertag dort durch, wo Knospe-Produkte ihren Ursprung haben: auf einem Biohof. Die Lizenznehmer werden auch die Möglichkeit haben, das Erfolgsprojekt Planète bio suisse kennenzulernen. Die Bio Suisse freut sich auf reges Interesse der Lizenznehmer. Reservieren Sie sich heute schon den Termin. Details wurden mit der Einladung anfangs Juli verschickt.

Sabine Würth

Natürlich

...übernehmen wir Ihre Tiere!

Wir vermitteln für Sie:

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

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

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

VIEGUT AG
Unternährer Viehhandel

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



Natura-Beef



BIO
SUISSE



BIO
POOL



ISO 9001

- ▶ 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



Calanda: Stagerim Remzuchtanstaltung Thun
2002, Besitzer: Wälder Schläppi, Blankenburg

Calanda frisst

UFA-Milchviehfutter

UFA 174 F/274
Startphasenfutter

UFA 277
Proteinkonzentrat

UFA 172 F/272/279
Milchleistungsfutter

UFA 175 F/275
Getreidemix

www.ufa.ch

In Ihrer
LANDI



Andermatt
Biocontrol AG



Käferfest?

Novodor und andere
Bakterienpräparate bei:

Andermatt BIOCONTROL AG • Stahlermatten 6 • CH-6146 Grossdietwil

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

www.biocontrol.ch • sales@biocontrol.ch





Die alte Sorte Edelchrüsler erzielte zusammen mit dem Zürichapfel die beste Degustationsnote. Auch im traditionellen Basler Apfelrezept «saftiger Apfelcake» wurde der Edelchrüsler hervorragend bewertet.

Wieder gesucht: Tafelobst von alten Apfelsorten

Das Projekt von Coop, ProSpecieRara und FiBL zur «Renaissance» traditioneller Apfelsorten ist erfolgreich; die Konsumierenden schätzen die schmackhaften Altertümer! Jetzt sind zusätzliche Produzentinnen und Produzenten gesucht, sowohl für die Lieferung im Herbst 2006 als auch für Neupflanzungen im Vertragsanbau.

«**T**raditionelle Obstsorten neu entdecken»: So heisst ein gemeinsames Projekt von Coop, ProSpecieRara und dem FiBL, welches in den letzten zwei Jahren alten Sorten den Weg zurück ins Verkaufsregal des Grossverteilers geöffnet hat. In Testverkäufen reagierte die Kundschaft äusserst positiv auf diese attraktive Sortimentserweiterung.

Nun sucht Coop zur Weiterführung und Ausweitung des Programms Produzentinnen, die Früchte liefern können, sowie Produzenten, die Neuanlagen mit alten Sorten pflanzen wollen.

Die Wertschätzung für traditionelle Sorten mit ihrer spannenden optischen und geschmacklichen Vielfalt und grossen kulturellen Bedeutung soll nicht allein mit dem Argument «alte Sorte» vermittelt werden; im Mittelpunkt steht das sinnliche und traditionsbewusste Gaumenerlebnis. Das Interesse der Kundschaft an diesen Apfelsorten wird deshalb auch durch *gluschtige* traditionelle Rezepte unterstützt.

Aufgrund mehrerer Degustationsveranstaltungen mit vielen ökologisch produzierbaren alten Sorten, sowohl

frisch als auch zubereitet nach Rezepten aus Grossmutterns Küche, hat das Projektteam elf geeignete Sorten ausgewählt (siehe Kasten). Zweijährige Testverkäufe mit diesen Sorten ergaben eine sehr positive Kundenresonanz. Besonders hervorgehoben wurden von den Käuferinnen und Käufern die hohe Essqualität mit

der geschmacklichen Abwechslung sowie die äussere Attraktivität der Früchte. Die elf favorisierten Sorten sollen nun der Coop-Kundschaft in grösseren Mengen und in allen Verkaufsregionen angeboten werden.

Andi Häseli und Franco Weibel, FiBL;
Gertrud Burger, ProSpecieRara

Alte Sorten, neu gefragt

■ Verkaufskampagne mit alten Sorten im Herbst 2006

Produzenten gesucht! Gesuchte Sorten: Goldparmäne, Danziger Kant, Berner Rosen, Edelchrüsler, Graue Herbstreinette, Kasseler Reinette, Thurgauer Borsdorfer, Wilerrot, Zürichapfel, Coulon Reinette und Ananas Reinette
Konditionen

Anbauform: Hoch- oder Niederstamm
Produktionsweise: Bio oder ÖLN
Qualität: wurm- und fäulnisfrei, gut entwickelt, kleinere kosmetische Mängel möglich (gemäss Biosortivvorschriften)
Preis: Fr. 2.50/kg
Mindestmenge pro Betrieb: 100 kg
Lieferung: direkt an Tobi Bischofszell

oder an eine noch zu vereinbarende Sammelstelle

■ Neuanlagen, Produktionsausweitung mit alten Sorten

Konditionen
Pflanzungen ab Herbst 2007
Im Anbauvertrag mit dem Projektteam
Mindestfläche: 20 bis 30 Aren
Anbauform: Nieder- oder Hochstamm
Produktionsweise: Bio wird bevorzugt
Für Tafelware werden Absatzgarantie und Vorzugspreis geboten
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann melden Sie sich bitte möglichst rasch bei Andi Häseli, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 64, andreas.haeseli@fiibl.org

«Wenn Aroma drauf steht, ist etwas faul»

An seinem 6. Biogipfel liess das Bioforum Schweiz am Bio Marché im Zofinger Rathaus die brisante Frage «Wie gesund kann Nahrung sein?» debattieren. Gewürzt mit der pikanten Unterzeile «Lebensmittel zwischen Gift und Heilversprechen.» Hier ein paar Amuse-Bouches in Bio- und Nestléqualität aus illustrem Munde.

Hans-Ulrich Grimm, früher Spiegel-Redaktor und Feinschmecker, heute freidenkender und feinschmeckender Bestsellerautor («Die Ernährungslüge») aus Stuttgart, lieferte mitten im lokalen Bio Marché-Treiben und globalen WM-Fieber den präzisen Steilpass. In seinem Impulsreferat legte er zum Auftakt des 6. Biogipfels von Bioforum Schweiz freundlich lächelnd die wichtigsten Todsünden heutiger Nahrungsmittel-Multis frei, piff dieses und jenes Foul ab, zog gelbe und rote Karten en masse, seziierte globale Machenschaften fein säuberlich, garnierte eigene Erfahrungen von Gaumen und Geruchssinn mit Hardcore-Beispielen aus seiner Heimatstadt wie dem fernen Tonga.

Der Ernährungsfallen-Fahnder (www.food-detektiv.de) legte dabei keineswegs grimmig, aber umso schlüssiger dar, warum wir uns den eigenen Geschmackssinn nicht verbieten lassen dürfen. Und uns von der Lebensmittelindustrie nicht weiter mit Zusatzstoffen und Aromen an der Nase herumführen lassen sollen: «Bei mir gilt schon seit Langem: wenn Aroma drauf steht, ist irgendetwas faul.»

Hans-Ulrich Grimm wehrt sich für die Konsumentinnen und Konsumenten, speziell für die Kinder, dagegen, dass im industriell hergestellten Essen immer öfter nicht das drin ist, wonach es schmeckt. So habe er einmal bei Knorr nachgefragt, wie viel Huhn denn in

einem Vierportionenbeutel stecke: «Zwei Gramm Trockenhuhn, sagte der leitende Ingenieur. Er erklärte mir zudem ungefragt, dass diese zwei Gramm sieben Gramm Nasshuhn entsprechen würden.» Natürlich sei das kein Betrug im gesetzlichen Sinne: «Aber es ist ein Betrug an unserem Gaumen und an unserer Gesundheit.»

Ganz anders sah dies an diesem sonnigen Samstag in Zofingen naturgemäss Corinna Roick, Ernährungswissenschaftlerin bei Nestlé Schweiz. Sie stand zusammen mit Pius Biedermann von der Biomolkerei Biedermann und Max Eichenberger, langjähriger Präsident der Markenkommision Verarbeitung MKV von Bio Suisse, auf dem Podium. Provoziert

7. Bio Marché im Zofinger Hochsommer

Mit erneut steigenden Ausstellerzahlen und einer grossen Vielfalt an Bioprodukten zeigte die 7. Auflage des Zofinger Bio Marché am letzten Juni-Wochenende, dass der Bioboom nicht zu Ende ist. An die 150 Aussteller aus dem In- und Ausland verwandelten die Zofinger Altstadt in ein Bioeldorado.

Das Konzept des Bio Marché bietet ideale Voraussetzungen für die Präsentation von Innovationen und Neuheiten. So finden immer wieder Bioprodukte aufgrund der Resonanz am Bio Marché den Weg in die Läden oder werden gar zum Exportprodukten. Die Zulassungskriterien für die Aussteller und deren Produkte sind streng, und dass diese eingehalten werden, dafür sorgt eine unabhängige Kontrollstelle am Anlass selbst. Die Besucherinnen und Besucher können sich also auch am Bio Marché darauf verlassen, dass da wo «Bio» drauf steht, auch «Bio» drin ist. Diese Sicherheit ist den Veranstaltern wichtig, denn nur so verdient der Bio Marché seinen Namen auch wirklich.

Immer mehr Konsumentinnen möchten wissen, woher Produkte stammen, welche Menschen und Überzeugungen hinter der Produktion stehen. Die steigende Nachfrage nach der Herkunft und die Vorliebe für regionale Produkte belegen dies. Besonders geschätzt wird deshalb am Bio Marché auch, dass fast hinter allen Marktständen die Produzenten persönlich stehen. Das schafft Glaubwürdigkeit und gibt den Besuchern Sicherheit.

«Mehrere Zehntausend Besucherinnen und Besucher» seien an diesem hochsommerlichen Wochenende nach Zofingen gekommen, erklärt der Veranstalter. Charakteristisch für diesen Biomarkt ist der vielfältige Publikumsmix: Interessierte aus der Region Zofingen finden den Weg in das schmucke Mittellandstädtchen ebenso wie Biobäuerinnen, Biokonsumenten und Biofachhandel aus der ganzen Schweiz.

Dass die Geschichte des Bio Marché auch im kommenden Jahr weiter geschrieben wird, steht jetzt schon fest. Das Wochenende vom 22.–24. Juni 2007 kann bereits in die Agenda eingetragen werden. Erneut wird die Migros Hauptsponsorin des Anlasses sein. mgt/als



Bilder: Thomas Alftoldi



Die Zofinger Altstadt im Zeichen der Biodiversität: Zahlreiche Facetten des Biomarktes zogen mehrere Zehntausend Besucherinnen und Besucher an den Bio Marché in seiner 7. Auflage.



Bild: Beat Hugli

Hans-Ulrich Grimm, Corinna Roick, Max Eichenberger und Pius Biedermann debattierten am Biogipfel im Zofinger Rathaus über die ideale Ernährung.

vom schon zitierten Hans-Ulrich Grimm und moderiert von Alfred Balmer, Agrar- und Konsumspezialist bei Radio DRS 1.

Jogurt ohne Sägespäne

Corinna Roick versicherte der stark dotierten Runde und den gut gefüllten Reihen, dass Nestlé nicht nur ungesunde Produkte herstellt, sondern beispielsweise für die neue Mövenpick-Glace frische Früchte und für die Cailler-Schokolade Vanille-Extrakt verwendet würden statt Vanillin: «Im Hirz-Jogurt sind 10 Prozent richtige Früchte drin und nicht Sägespäne. Ein bisschen Aroma braucht es dann schon auch, weil wir ja sonst bei 10 Prozent Fruchtanteil gar keine Frucht schmecken würden.»

Ganz anders als beim Biojogurt mit der Knospe, schloss Max Eichenberger an: «Es gibt keine Knospe-Produkte mit Aroma- oder Farbstoffen.» Bio-Jogurt-Produzent Pius Biedermann legte gleich vieldeutig nach: «Die Konsumentengewohnheiten verändern sich laufend. Dem müssen wir in der Verarbeitung entsprechen. Wir versuchen das aber nicht mit Aromastoffen zu erreichen, sondern mit neuen Erdbeersorten, die den entsprechenden Geschmack bieten. Wir müssen auch Convenience-Produkte anbieten können. Diese entwickeln wir aber im Rahmen der Biogrundsätze.»

Bleiben wir also beim Jogurt. Denn ein echtes Biojogurt lasse sich natürlich auch in einem industrialisierten Grossbetrieb wie dem von Pius Biedermann fertigen, ist Eichenberger überzeugt: «Das muss nicht immer ein kleiner Betrieb



sein. Das Problem ist aber der Transport der Milch. Die Rohmilch ist ein heikles Produkt. Sie muss mit Sorgfalt und innerhalb kleinster Distanzen bewegt werden, um die Qualität garantieren zu können, die die Konsumenten von einem Biojogurt zu Recht erwarten.» Pius Biedermann zog einmal mehr lächelnd nach: «Es ist unsere Aufgabe, moderne Technologien im Sinne des Biogedankens anzuwenden. Wir versuchen damit neue trendige Bioprodukte zu entwickeln. Wir gehen dafür auch mal in den Clinch mit Bio Suisse.»

Genauso wie Corinna Roick für Nestlé den Vergleich mit Bio bis zum Schluss nicht scheute: «Es wird immer Genussmittel geben, die als ungesund angese-

hen werden, aber Freude machen. Nestlé bekennt sich aber klar zu seinem Slogan: «Good food is good life». Warum hier die böse Industrie und dort das gute Bio? Beides lässt sich bestens kombinieren. Wenn die Konsumentinnen und Konsumenten es wünschen.» Warum Nestlé sich nicht mit Bio befasst, wusste Corinna Roick nicht: «Ich arbeite in einer anderen Abteilung. Ich kenne nicht die ganze Strategie.»

Beat Hugli

Mehr über den 6. Biogipfel und sein Thema lesen sie inklusive dem ganzen Impulsreferat von Hans-Ulrich Grimm im Internet auf www.bioforumschweiz.ch oder in der neusten Ausgabe von «kultur & politik».



Begleitdokument für Klautiere

Das Begleitdokument ist ausschliesslich am Ausstellungstag gültig

Original

1. Herkunftsbetrieb



186227.0 BS-Nr. 390

06 

Kälber / veaux
 Bankvieh / gr. bovins d'étal
 Kühe / vaches

2.1 Tiere der Arten

 Schafe
 Schalenwild
 Neuweltkameliden (Lamas, Alpakas)
 Schweine zur direkten Schlachtung

Total Tiere

Tierliste siehe Beilage

2.2 **Rindvieh** (TVD-Klebeetiketten verwenden, auch auf Kopien)

Tier-Nummer (Ohrmarke) **Rindvieh, Ziegen**

Ziegen

Übrige Schweine (Schweine, welche in einen anderen Tierbestand verbracht werden)

Geburtsdatum (Monat/Jahr) Geschlecht (m / w / k)¹⁾

Betriebsnummer Schweine (gemäss Ohrmarke)

Anz. Tiere mit gleicher Betriebs-Nr.

¹⁾ m = männlich, w = weiblich, k = kastriert

3. Bestimmungsort, Bestimmungszweck
 Name und Adresse des/der Käufers/Käuferin, Händlers/Händlerin sowie Zwischenhandel / Markt

Verkauf
 Schlachtung
 Sommerung / Winterung
 Markt, Auktion
 Ausstellung

4. Bestätigung der Seuchenfreiheit Der Herkunftsbetrieb ist keinen seuchenpolizeilichen Massnahmen unterworfen.
 Falls diese Angabe nicht durch Ankreuzen bestätigt werden kann, muss der/die Kontrolltierarzt / Kontrolltierärztin ein **spezielles Begleitdokument** ausfüllen.

5. Bestätigung über Medikamenteneinsatz und Tiergesundheit (FHv Art. 18 und 18a; FUV Art. 9, Bst. e; VQM Art. 15)
 Alle unter Punkt 2.1 und 2.2 aufgeführten Tiere sind nicht krank.
 Alle unter Punkt 2.1 und 2.2 aufgeführten Tiere haben keine Medikamente erhalten, bei denen die Absetzfrist noch nicht abgelaufen ist.
 Falls diese Angaben nicht durch Ankreuzen bestätigt werden können, müssen die **folgenden Angaben** ausgefüllt werden:
 Der Tierhalter / die Tierhalterin meldet, dass das Tier / die Tiere mit Identifikationsnummer:

innerhalb der letzten 10 Tage krank war oder verunfallt ist Art der Krankheit / des Unfalls
 mit Medikamenten behandelt wurde, deren Absetzfrist noch nicht abgelaufen ist
 Futtermittel mit Medikamenten erhielt, die im Fleisch Rückstände verursachen können

Das genügt künftig: Begleitdokument für Klautiere mit Bio Suisse Vignette.

Vereinfachter Nutztierzukauf

Wer bis heute Nutztiere zukaufte, musste zu Kontrollzwecken eine Kopie des Zertifikates des Ursprungsbetriebes vorweisen. Dieses Dokument fehlte vielfach und die Zertifizierungsstellen sanktionierten die Betriebe gemäss Reglement. Um den Betrieben diese Sanktion zu ersparen und den Ablauf zu vereinfachen, hat bio.inspecta in Ab-

sprache mit der Markenkommission Aufbau und dem Bund folgende, einfachere Lösung gefunden.

Neue Regelung, gültig ab sofort

Bei der Kontrolle genügt für zugekaufte biologische Nutztiere das Original des Begleitdokuments des Ursprungsbetriebes mit aufgeklebter Bio Suisse Vignette.

Das Original muss während drei Jahren aufbewahrt werden.

Um sicher zu gehen, dass das gekaufte Tier wirklich den Biostatus besitzt, ist es sinnvoll, vom Verkäufer vor dem Kauf die Tiergeschichte aus der TVD-Datenbank zu verlangen und den Status des Tieres zu überprüfen.

Georg Frick, bio.inspecta



Hofverarbeitung und Remontenaufzucht

Ab 2007 wird die Gesamtbetrieblichkeit in der Direktvermarktung und Hofverarbeitung gelockert. Und: Für die Aufzucht von Mastremonten wird die 10-Prozent-Kraftfutterlimite flexibel angewendet. Pro Tier dürfen 180 Kilo Kraftfutter verfüttert werden.

Frage: An der DV vom 19. April 2006 wurde die Gesamtbetrieblichkeit in der Direktvermarktung aufgehoben. Was bedeutet das nun konkret für die Betriebe?

» Antwort: Das bedeutet, dass ab 2007 auf einem Knospe-Hof neben Bioprodukten auch nichtbiologische Produkte verarbeitet und verkauft werden können. Eine Ausnahmegewilligung ist dazu nicht mehr nötig. Die konkreten Anforderungen bei gemischter Produktion werden zurzeit in der Weisung «Hof- und Lohnverarbeitung, Handel und Direktvermarktung» festgelegt.

Stiere aus ET

Es gab in der letzten Zeit vermehrt Sanktionen wegen des Einsatzes von Stieren aus ET. Anscheinend sind nicht alle Besamer darüber informiert, dass auf Knospe-Betrieben der Einsatz von ET-Stieren verboten ist. Die Sanktion bleibt aber dann beim Produzenten hängen. Informieren Sie also Ihren Tierarzt oder Besamer über das ET-Verbot im Biolandbau! cf

Die Markenkommissionen werden die neue Weisung Mitte Juli den Bio Suisse Mitgliedorganisationen für das Inkraftsetzungsverfahren zustellen. Wenn nicht mindestens drei Mitgliedorganisationen das Referendum gegen die neue Weisung ergreifen, tritt diese per 1.1.2007 in Kraft. Über die Details berichtet bioaktuell zu einem späteren Zeitpunkt.

Kraftfutterlimite für Remonten

Frage: Ich produziere Mastremonten für die Weidemast. Während des Absatzens der Tiere füttere ich den Remonten relativ viel Kraftfutter. Nach zirka sechs Monaten werden die Tiere verkauft. Wie viel Kraftfutter darf ich den Tieren bis zum Verkauf geben?

» Antwort: Sie dürfen den Remonten maximal 180 Kilo Kraftfutter pro Tier verfüttern. Dies entspricht 10 Prozent des Jahresbedarfs dieser Tiere. Da diese anschliessend in die Weidemast gehen und dort kein weiteres Kraftfutter mehr erhalten, ist die 10-Prozent-Limite über das ganze Jahr gesehen trotzdem eingehalten. Dies ist eine Ausnah-

meregelung für das Produktionssystem Mastremonten. Normalerweise wird die Limite von 10 Prozent bei Tieren, die weniger als ein Jahr auf dem Betrieb bleiben, in der Berechnung angepasst. Ansonsten könnten Tiere bei Weiterverkauf mehrmals die vollen 10 Prozent Kraftfutter ausschöpfen, was nicht im Sinne der Richtlinien ist.

Christoph Fankhauser, Bio Suisse



Lohnverarbeitungsverträge weiterhin möglich

Dank erfolgreichen Verhandlungen von Bio Suisse mit dem Bundesamt für Landwirtschaft BLW diesen Frühling können Knospe-Betriebe weiterhin via Lohnverarbeitungsvertrag mit einem nicht lizenzierten Verarbeiter zusammenarbeiten. Der Lohnverarbeiter darf für maximal fünf Bioauftraggeber pro Jahr tätig sein. Wird die Limite von fünf Bioauftraggebern überschritten, muss sich der Verarbeiter im Folgejahr zertifizieren lassen. Bio Suisse ist froh, dass mit dieser Lösung ein Fenster offen gelassen wird, um mit Verarbeitern zusammenzuarbeiten, welche keinen eigenen Kontrollvertrag abschliessen wollen. Dabei handelt es sich zu einem sehr grossen Teil um Verarbeiter, welche nur einen oder zwei Auftraggeber mit der Knospe unter ihren Kunden haben. cf



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



Dipp-Film



- jod-freies Zitzenpflegemittel
- gesunde Euter
- mit Aloe vera und Lanolin

Fliegenfalle Fly Rescue®



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

Gallo-Sec



- gegen die rote Hühnermilbe
- natürliche Kieselgur (96.5% SiO₂)
- giffrei, wirksam und geruchlos
- einfach in der Anwendung

Neu: Gratis-Broschüre "Tiergesundheit 2006"

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

Bio-dyn. Landwirtschaftsbetrieb (10 ha)
mit Schwerpunkt Gemüsebau,
in der französischen Schweiz, sucht ab sofort
oder nach Vereinbarung

gelernten Landwirt

mit Erfahrung oder Kenntnissen
im Gemüsebau.

Schriftliche Bewerbung bitte an Chiffre
BA 105-3011017, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick.

PRO BEEF®



www.pro-beef.ch



Pro Beef GmbH

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

Ihre lizenzierte Bio Suisse Produzentenorganisation

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

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

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

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

Vac-Säcke

Vakuumbutel en gros
Neu auch strukturierte

**für Solis
Foodsaver
Magic Vac
Orved**

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

Ihr Partner für Bio- junghennen

**Geflügelzucht Rüegg
Im Rick
8330 Pfäffikon
Tel. 044 950 23 60**

Catherine Arber, Historikerin und Journalistin, 3006 Bern

Catherine Arber schreibt als Redaktorin für den Regionalteil der Berner Tageszeitung «Der Bund». Die 32-jährige Exil-Bielerin wohnt in einer Dreizimmer-Altwohnung im Berner Quartier Obstberg. Im Juli wird sie zum ersten Mal Mutter. Catherine Arber liebt die mediterrane Küche ebenso wie die asiatische. Salat ist auf ihrem Speiseplan der Dauerbrenner. Dazu trinkt sie gelegentlich ein Glas herben Rotwein und ein Mineralwasser mit Kohlensäure. Die Freizeit verbringt sie gerne mit Büchern, in Flamenco-Schuhen oder auf der Yoga-Matte.

1 Warum kaufen Sie Bioprodukte?

Ob Bio oder nicht Bio ist für mich nicht sehr entscheidend. Ich lege viel Wert auf eine gesunde und ausgewogene Ernährung mit viel frischem Salat, Früchten und Gemüse. Und dies nicht erst seit der Schwangerschaft. Ich kaufe dann ein Bioprodukt, wenn mich die Qualität überzeugt und ich das Gefühl habe, dass es mir gut tut.

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

Es gibt kein Produkt, das ich ausschliesslich in Bioqualität kaufe. Ausser vielleicht beim Fleisch. Ich esse grundsätzlich wenig Fleisch und wenn, dann gibt mir Bio ein besseres Gefühl dabei. Aber eigentlich muss Nahrung vor allem frisch sein. Wenn ich samstags am Wochenmarkt Gemüse kaufen gehe, dann ist für mich die Tatsache, dass ich es direkt von einem Bauern kaufe, ein genügend «guter» Hintergrund.

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

Etwas 20 Prozent – höchstens. Kommt darauf an, was man unter Bio versteht. Ich habe einen kleinen Garten mit einem Gemüsebeet. Da setze ich weder Dünger noch Gift ein. Also vielleicht doch mehr als 20 Prozent ...? Mein Kind wird aber ganz bestimmt ein hundertprozentiger Biofan – dank Muttermilch!

4 Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel in der Regel ein?

In der Regel bei den Grossverteilern Coop und Migros. Wenn die Arbeit mal wieder etwas länger dauert, dann gehe ich gerne danach ins Migros im HB Bern. Dort bin ich sehr zufrieden mit dem Angebot an Gemüse und anderen Frischprodukten. Samstags gehe ich gerne auf den Berner Wochenmarkt. Ich finde Angebot und Stimmung zauberhaft.

5 Finden Sie Bioprodukte zu teuer?

Da ich nicht auf Bio fixiert bin, ist mir der Preis eigentlich egal. Aber wenn ich Bio will, dann bin ich auch bereit, den Aufpreis zu zahlen. Ich befürworte ja, dass die Biobauern eine Nische gefunden haben, in der sie sich profilieren können. Aber sie sollten uns vielleicht einmal erklären, warum ihre Produkte teurer sind. Das leuchtet nicht einfach so ein. Das Teurere ist ja nicht immer das Bessere. Na ja ... ausser bei Schuhen natürlich!

6 Was halten Sie von den Billiglinien der Grossverteiler?

Wie heisst das ... äh ... super prix oder so ähnlich? Das Design ist schrecklich. Das stösst mich ab. M-Budget hingegen finde ich ansprechend. Und als erste Billiglinie eine gute Idee. Ich kenne Familien, die dieses Angebot nutzen, weil es Geld sparen hilft. Insofern sind die Linien sicher sinnvoll. Ich selbst habe bisher keinen Gebrauch davon gemacht. Aber wer weiss, wenn ich schon bald meine eigene kleine Familie zu ernähren habe ...?

7 Achten Sie auf die Herkunft der Produkte?

Ja, sehr. Und wenn ich mir einmal die exotischen Früchte nicht verkneifen kann, dann achte ich auf Fair Trade.

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

Die Knospe kenne ich. Und ich weiss, dass es noch viele andere Biolabels gibt. Nur leider kann ich sie den jeweiligen «Philosophien» nicht zuordnen. Welche sind anerkannt, welche nicht? Da herrscht heillose Verwirrung auf dem Biomarkt.

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



Bild: Sarah Pietrasanta

Nein. Ich würde mich ja auch nicht als bewusste Biokonsumentin bezeichnen.

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

Der Ex-Mister Schweiz ist ein Biobauer! Und da erinnere ich mich vor allem an die Eigenschaft seines nackten Oberkörpers ... ansonsten habe ich bisher kaum mit Biobauern Bekanntschaft geschlossen. Ich habe aber das Gefühl, dass sie engagierte Menschen sind. Es sind Bauern, die etwas unternehmen – und nicht nur über die Agrarpolitik klagen oder dem höheren Milchpreis nachtrauern.

Interview: Sarah Pietrasanta

Einwandfreie Biotopfkräuter im Kassensturz

Im Auftrag von Bio Suisse nahm diesen Juni ein unabhängiges Labor an verschiedenen Verkaufsstellen Proben von Biotopfkräutern und untersuchte diese auf Pestizidrückstände. Das Resultat ist erfreulich. Es wurden keine Rückstände gefunden, alle zehn Proben sind einwandfrei. Untersucht wurden 5 x Basilikum, 4x Peterli und 1x Rosmarin aus unterschiedlichen Verkaufsstellen in der Deutsch- und Westschweiz, u. a. von Coop., Migros und Manor. Die Topfkräuter stammten von verschiedenen Knospe-Kräuterproduzenten der Schweiz. Der Kassensturz berichtete Ende Juni kurz über diese positiven Ergebnisse.

Genau vor einem Jahr zeigte der Kassensturz einen Beitrag zum Thema Rückstände auf solchen Kräutern, nachdem das Genfer Kantonslabor fünf Proben gefunden hatte, welche Spuren von Pestiziden enthielten. Schon damals beauftragte Bio Suisse ein unabhängiges Labor, weitere Proben zu entnehmen. Von 30 Proben waren 28 rückstandsfrei und zeigten, dass es sich nicht um ein flächendeckendes Problem handelte. Dennoch sah Bio Suisse Handlungsbedarf und brachte alle Beteiligten der Topfkräuterbranche vom Topfkräuterproduzenten über den Grossverteiler bis zum Kompost- und Substrathersteller an einen Tisch. Die jüngsten Resultate zeigen, dass dieses Vorgehen zum Ziel führte.

bs



Bild: zvg

www.bio-mit-gesicht.de

Bio mit Gesicht

Das Projekt «Bio mit Gesicht» will der Kundschaft in Deutschland zeigen, woher die Bioprodukte kommen, die sie eingekauft haben, und wie sie erzeugt und verarbeitet wurden. Naturland und das FiBL haben dazu eine Website aufgebaut. Dort erfahren die Konsumierenden, welche Menschen und Höfe hinter den Produkten stehen. Das Bioprodukte von angeschlossenen Betrieben tragen im Laden einen gut sichtbaren Hinweis auf die Internetadresse und eine «Bio mit Gesicht»-Nummer. Gibt man auf der Website diese Nummer ein, gelangt man auf die Seiten des Erzeugerbetriebes. Fotos vom Betrieb und der Familie unterstreichen, dass es sich nicht um anonyme Ware handelt, sondern um ein Produkt, mit Individualität und Charakter, eben «Bio mit Gesicht».

mgt

Mehr Infos: www.bio-mit-gesicht.de

FiBL gratuliert Doris Leuthard

Das FiBL gratuliert Doris Leuthard zur Wahl als Vorsteherin des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes. Vor ge-

Bild: zvg



nau zehn Jahren engagierte sich Doris Leuthard als junge Aargauer Grossrätin dafür, dass sich das FiBL in der ehemaligen Landwirtschaftsschule in Frick ansiedeln konnte. Sie könne nun deutliche Akzente in Richtung Innovation in der Schweizer Landwirtschaft setzen, schreibt das FiBL in einer Medienmitteilung, und bietet seine Dienste in der Umsetzung dieses Zieles an.

fiBL

Deutsche Produzenten verpassen den Bioboomb

In Deutschland ist die biologisch bewirtschaftete Fläche 2005 um 5,2 Prozent gewachsen. Auch die Zahl der Biobetriebe nahm um 2,5 Prozent zu und liegt jetzt auf insgesamt 4,3 Prozent. Damit konnte die Landwirtschaft mit dem Konsumtrend in Deutschland jedoch nicht mithalten: Das Wachstum des Biomarktes in Deutschland legte nämlich um 15 Prozent zu. Bei den verarbeitenden Betrieben war ein Zuwachs von 10,7 Prozent zu verzeichnen, besonders stark wuchs mit 15 Prozent die Anzahl der im Importgeschäft mit Drittländern tätigen Unternehmen. Vom Bio-Boom profitierten damit vor allem Produzenten ausserhalb Deutschlands.

lid

Bioboom im Reich der Mitte

China erlebt derzeit einen Bioboom. Bioprodukte werden vor allem im Nordosten Chinas angebaut. Die Nachfrage für den Export ist gross. Die Hauptexportländer sind in Europa, USA und Japan. Der Export von Bioerzeugnissen stieg von 2003 auf 2004 von 140 auf 200 Millionen US-Dollar. Während es Anfang der neunziger Jahre keinen nennenswerten einheimischen Absatzmarkt gab, haben sich inzwischen in grossen Städten Chinas Fachgeschäfte entwickelt, die Bioprodukte verkaufen. Schätzungen zufolge werden 2 Millionen Hektaren landwirtschaftliche Fläche biologisch bebaut, 1400 Unternehmen und Landwirtschaftsbetriebe lassen sich zertifizieren. biofach

Weidehaltung macht Rindfleisch zart

Freilauhaltung macht das Fleisch von Rindern nicht wie bisher von vielen Fleischproduzenten angenommen zäh. Das ETH-Institut für Nutztierhaltung hat herausgefunden, dass Fleisch von Gras fressenden Rindern mit viel Auslauf weniger zäh ist als dasjenige von Tieren aus Stallhaltung. Ob ein Stück Fleisch zäh sei, hänge jedoch nicht nur von den Haltungsbedingungen und von der Fütterung ab. Auch die Handhabung des Schlachtkörpers habe einen Einfluss auf die Textur des Fleisches. Die Forscher fanden zudem heraus, dass Fleisch von biologisch erzeugtem Rindfleisch aus Weidehaltung mehr mehrfach ungesättigte Omega-3-Fettsäuren enthält. lid



Bild: als

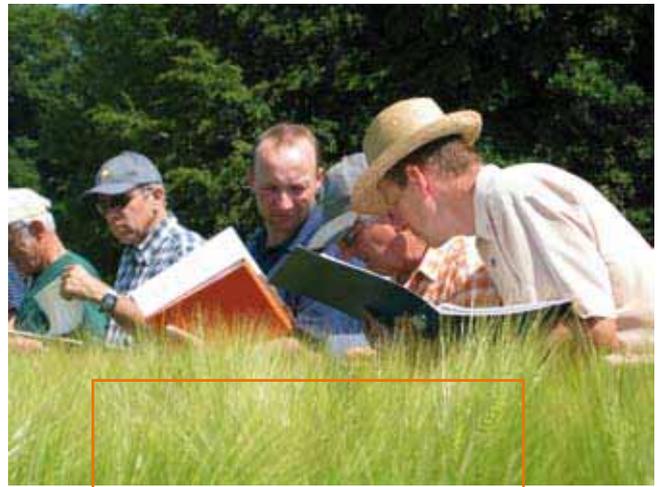


Bild: Jürg Hädrich

Sativa-Sorten einfacher erhältlich

Mühlen und Biogetreideverarbeiter verlangen stabilere und bessere Weizenqualitäten, vor allem aus den Klassen Top und I, das Interesse des Marktes an den Sativa-Sorten steigt. Dies ist die aktuelle Situation am Biogetreidemarkt. Aus diesem Grund hat die Sativa Genossenschaft für die Aussaat im kommenden Herbst die Sortenfreigabe beschlossen. Seit zwei Jahren sind die ersten Weizen und Dinkel der Sativa-Sorten aus der Sortenprüfung entlassen und für den Handel freigegeben. Bisher konnten sie aber nur im Vertragsanbau angebaut und in einer geschlossenen Vermarktung abgesetzt werden. Dieses Konzept, das sich für den Aufbau der Sorten bewährt hat, kann nun aufgehoben werden, um den Marktbedürfnissen besser gerecht zu werden. Die Vermarktung der Produkte aus Sativa-Getreide mit dem Sativa-Label als Gütezeichen für garantiert gentechnikfreies Saatgut aus biologisch-dynamischer Züchtung soll jedoch weiterhin gepflegt werden.

Sativa-Sorten sind mittel- bis langstrohig, liegen in der Regel in Klasse Top und Klasse I und sind deshalb bestens geeignet für die Bedürfnisse des Biolandbaus. Neu kommen zu den bisherigen Sorten Pollux, Ataro und Aszita der Klasse I drei Topsorten hinzu: Scaro, Wiwa und MAA.48. Diesen Herbst wird von Wiwa erstmals eine kleine Versuchsmenge Z-Saatgut verfügbar sein. Die Sorten Scaro und MAA 48 (Laurin) sind erst im Vermehrungsaufbau.

Das Z-Saatgut der Sativa-Sorten Ataro, Pollux und Aszita kann für die Herbstsaat 06 sowohl über die Sativa als auch über andere Vermehrungsorganisationen und deren Vertriebskanäle bestellt werden. Die Sativa ist zuversichtlich, mit dieser Öffnung dazu beitragen zu können, den Inlandanteil von Biogetreide zu erhöhen.

Jürg Hädrich und Andras Beers

Auskünfte und Saatgutbestellung: Sativa Rheinau AG, Klosterplatz, 8462 Rheinau, Tel. 052 304 91 60, Fax: 052 304 9 61, E-Mail sativa@sativa-rheinau.ch

GEMÜSEBAU

Erfahrungsaustausch Biogemüsebau
3. Teil: «Direktvermarktertagung»

Wann

Mittwoch, 23. August

Wo

Versch. Orte zwischen Bodensee und Seeland

Inhalt

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



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

Referentinnen und Referenten

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

Kursleitung

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

Kurskosten

Fr. 60.– inkl. Kursunterlagen

Auskunft, Anmeldung

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

GRUNDAUSBILDUNG

Grundmodul B27:

Umstellung auf Biolandbau

(inkl. Pflichtausbildung für Neumsteller)

Wann

2006: Freitage 10., 17. und 24. November; 8. und 15. Dezember, jeweils 9.15–15.45

2007: Freitage 8. und 12. Januar; 6. Februar; 27. April; 4., 11. und 25. Mai, jeweils 9.15–15.45

Wo

Je nach Herkunft der Angemeldeten: verschiedene Inforama-Standorte Kanton BE: Zollikofen, Langenthal, Bärau, Hondrich

Bemerkungen

Abschlüsse, freiwillige Modulernzielkontrolle für Kompetenznachweis. Ausweis über den Modulbesuch. Erfolgreich abgeschlossene Modulernzielkontrolle ist anrechenbar bei den Berufsprüfungen

Landwirt/Bäuerin mit eidg. Fachausweis. Kurstatat für Knosp-Umstellerinnen. Besuch einzelner Kurstage möglich. Detailprogramm zu den einzelnen Tagen erhältlich. Kombinierte Absolvierung mit Bioaufbaumodulen B20 und B21 empfohlen. Nach Absprache können Teilgebiete zu Hause über Internet-Unterricht erarbeitet werden.

Kursleitung

Ruedi Jaussi, Inforama Waldhof, 4900 Langenthal, Tel. 062 916 01 38, E-Mail rudolf.jaussi@vol.be.ch

Kosten

Fr. 400.– für ganzes Modul (10 Tage), Fr. 60.– pro Einzeltag plus Material und Verpflegung
 Auskunft, Anmeldung bis 20. Oktober an Inforama Waldhof, Kurssekretariat, 4900 Langenthal BE, Tel. 062 916 01 01, E-Mail inforama.waldhof@vol.be.ch

Pflichtausbildung für Neumsteller (Knospe)

Wann

Freitage 10. November 2006 und 16. Februar 2007, jeweils 9.00–15.45

Wo

Schulhaus M, Molkereistrasse, Zollikofen BE

Bemerkungen

Ausweis: Kurstatat für Knosp-Umstellerinnen

Kursleitung

Ruedi Jaussi, Inforama Waldhof, 4900 Langenthal, Tel. 062 916 01 38, E-Mail rudolf.jaussi@vol.be.ch
 Kosten

Fr. 60.– pro Tag, plus Material und Verpflegung

Auskunft, Anmeldung

Anmeldung bis 20. Oktober an Inforama Waldhof, Kurssekretariat, 4900 Langenthal BE, Tel. 062 916 01 01, E-Mail inforama.waldhof@vol.be.ch

Januar 2007, Dauer: 9 Tage, bis Mai 2007.

Auskunft, Anmeldung

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

Aufbaumodul B20: Bioacker- und -kunstfutterbau

Wann

2007: 5., 8., 19. und 26. Januar; 9. Februar; 16. und 23./24. März; 27. April; 4., 11. und 25. Mai, jeweils 9.15–15.45

Wo

Je nach Herkunft der Angemeldeten: Schulhaus M, Molkereistrasse, Zollikofen BE und Inforama Waldhof, Langenthal BE

Bemerkungen

Abschlüsse, freiwillige Modulernzielkontrolle für Kompetenznachweis. Ausweis über den Modulbesuch. Erfolgreich abgeschlossene Modulernzielkontrolle ist anrechenbar bei den Berufsprüfungen Landwirt/Bäuerin mit eidg. Fachausweis.

Besuch einzelner Modultage möglich. Detailprogramm zu den einzelnen Tagen erhältlich. Kombinierte Absolvierung mit Bioaufbaumodul B21 und Bio-Grundmodul B27 empfohlen. Nach Absprache können Teilgebiete zu Hause über Internet-Unterricht erarbeitet werden.

Kursleitung
 Ruedi Jaussi, Inforama Waldhof, 4900 Langenthal, Tel. 062 916 01 38, E-Mail rudolf.jaussi@vol.be.ch

Kosten

Fr. 360.– für ganzes Modul (9 Tage), Fr. 60.– pro Einzeltag plus Material und Verpflegung

Auskunft, Anmeldung

bis 20. Oktober an Inforama Waldhof, Kurssekretariat, 4900 Langenthal BE, Tel. 062 916 01 01, E-Mail inforama.waldhof@vol.be.ch

Berufsprüfung Landwirt/Bäuerin 2007

mit aufgewerteten Bioweiterbildungsmodulen

Inhalt, Daten

Folgende drei Module können einzeln, kombiniert oder bloss 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
2. Aufbaumodul: Bioacker- und -kunstfutterbau. Beginn: 5. Januar 2007, Dauer: 9 Tage, bis Mai 2007
3. Aufbaumodul: Biofutterbau und Futterkonservierung. Beginn: 5.

Aufbaumodul B21: Biofutterbau und Futterkonservierung

Wann

2007: 5. und 8. Januar; 23. Februar; 2., 9., 16. und 23./24. März; 27. April; 4., 18. und 25. Mai, jeweils 9.15–15.45

Wo

Je nach Herkunft der Angemeldeten: Schulhaus M, Molkereistrasse, Zollikofen BE und Inforama Waldhof, Langenthal BE

Bemerkungen

Abschlüsse, freiwillige Modulernzielkontrolle für Kompetenznachweis. Ausweis über den Modulbesuch. Erfolgreich abgeschlossene Modulernzielkontrolle ist anrechenbar bei den Berufsprüfungen Landwirt/Bäuerin mit eidg. Fachausweis.

Besuch einzelner Modultage möglich. Detailprogramm zu den ein-

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

Summerwine-Nacht

Wann

Freitag, 25. August, 16.00–22.00
Samstag 26. August, 16.00–22.00

Wo

Weingut FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Herzliche Einladung an Bioweinliebhaber und alle anderen Interessenten. Das FiBL-Weingut öffnet seine Tore für eine öffentliche Degustation und Verkauf. Das Weingut-Team freut sich auf ein gemütliches Beisammensein bei einem Glas Wein und Grilladen.

Anmeldung

nicht erforderlich

zelenen Tage erhältlich. Kombinierte Absolvierung mit Bioaufbaumodul B20 und Biogrundmodul B27 empfohlen. Nach Absprache können Teilgebiete zu Hause über Internet-Unterricht erarbeitet werden.

Kursleitung

Ruedi Jaussi, Inforama Waldhof, 4900 Langenthal, Tel. 062 916 01 38, E-Mail ruedolf.jaussi@vol.be.ch

Kosten

Fr. 360.– für ganzes Modul (9 Tage), Fr. 60.– pro Einzeltag plus Material und Verpflegung

Auskunft, Anmeldung

Anmeldung bis 20. Oktober an Inforama Waldhof, Kurssekretariat, 4900 Langenthal BE, Tel. 062 916 01 01, E-Mail inforama.waldhof@vol.be.ch

ACKERBAU

Feldtag Pflanzenbau

Wann

Mittwoch, 9. August, 9.30–16.00

Wo

LBBZ Plantahof

Inhalt

Optimaler Einsatz der Hofdünger in Futter- und Ackerbau

Kursleitung

Elmer Reto, LBBZ Plantahof

Kosten

keine

Auskunft, Anmeldung

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

GEMÜSEBAU / GARTEN

Mehr Freude am Garten

Wann

Jeweils Mittwoch, 16., 23., 30. August; 6., 13., 20., 27. September; 18., 25. Oktober; 1., 8., 15., 22., 29. November; 6., 13. und 20. Dezember, jeweils 8.30–11.45, und ein Termin nach Vereinbarung im Frühjahr 2007

Wo

Landw. Zentrum Ebenrain, Schulzimmer, Gebäude 6

Inhalt

Sie lernen, einen Freizeitgarten erfolgreich zu gestalten und zu bewirtschaften. Dabei möchten wir so nahe wie möglich zum biologischen Gärtnern kommen. Ausführliche Rundgänge im vielfältigen Ebenraingarten bilden die Brücke von der Theorie zur Praxis. Die spätsommerliche Fülle an Blumen, Kräutern, Gemüse... wird keine Wünsche offen lassen! Auch wenn Sie schon lange selber gärtnern, kann der Kurs neuen Schwung bringen. Im Gespräch mit «Gleichgesinnten» können Sie Ihre Erfahrungen austauschen – oft sogar über Generationen hinweg. Der Kurs stellt zudem eine Basis dar für eine berufliche Tätigkeit im Gartensektor: Beratung, Gärtnern mit Kindern, Pflege von Gebäudeumgebung, Heranziehen von Verkaufsprodukten etc.

Kursleitung

Urs Streuli, Landw. Zentrum Ebenrain

Kosten

Fr. 540.–. Die zusätzlichen Materialkosten (ca. Fr. 50.–) werden nach dem Kurs in Rechnung gestellt.

Auskunft, Anmeldung

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

Wilde und gezüchtete Früchte und Beeren

Wann

Jeweils Freitag, 18. August, 15. September und 19. Oktober, 8.45–11.45

Wo

Landw. Zentrum Ebenrain, Schulgarten oder Schulzimmer HS

Inhalt

Von Mai bis in den Winter hinein reifen Früchte an verschiedensten Sträuchern und Halbsträuchern. Welche davon sind essbar, welche giftig? Wie sorgen wir dafür, dass es im eigenen Garten immer etwas zum «Picken und Schmausen» gibt? Im Kurs gehen wir diesen Fragen nach und degustieren uns quer

durch den Ebenraingarten und die angrenzende Natur.

Kursleitung

Urs Streuli, Landw. Zentrum Ebenrain

Kosten

Fr. 135.– inkl. Fr. 15.– Materialkosten

Auskunft, Anmeldung

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

Die goldene Gartenstunde

Wann

Jeweils Samstag, 19./26. August / 9./16./23. September, 8.30–9.30

Wo

Landw. Zentrum Ebenrain, Schulgarten

Inhalt

Beratung und Gartenrundgang für Freizeitgärtnerinnen und gärtner. Gemütliche und informative Morgenstunden im Ebenraingarten. An fünf Samstagmorgen sind wir eine Stunde für Sie da. Sie bringen Ihre Gartenfragen oder Pflanzenpatienten mit, wir zeigen Ihnen etwas aus der Vielfalt unseres Gartens. Und natürlich gibt's allerlei zu degustieren! Zudem werden Herkunft, Anbau und Geschichte der «Fruchtpflanze der Woche» näher beleuchtet. Freuen Sie sich auf intensive Begegnungen mit Tomate, Kürbis, Brombeere, und anderen! Auch Kinder sind herzlich willkommen.

Kursleitung

Urs Streuli, Landw. Zentrum Ebenrain

Kosten

Freiwilliger Beitrag

Auskunft, Anmeldung

Urs Streuli, Landw. Zentrum Ebenrain, 4450 Sissach, Tel. 061 976 21 34, urs.streuli@bl.ch, Anmeldung nicht erforderlich

Fruchtgemüse in der Küche

Wann

Donnerstag, 24. August, 13.30–17.30

Wo

Landw. Zentrum Ebenrain, Schulküche, Gebäude 5

Inhalt

Wir picken uns in diesem Kurs die «Früchtchen» aus dem Gemüse und sehen sie genauer an. Auberginen, Peperoni, Peperoncini, Gurken, Tomaten, Zucchini, Zuckermais und einiges mehr laden uns mit ihrer Vielfalt, Farbenpracht und ihrem feinen Geschmack zum Kochen ein. Nach einigen informativen Minuten begeben wir uns zur Zubereitung diverser Gerichte in die Küche, um dann im Esszimmer die Köstlichkeiten zu geniessen.

Kursleitung

Michaela Picker-Bailer, Landw. Zentrum Ebenrain

Kosten

Fr. 40.–

Auskunft, Anmeldung

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

Kräuter:

Feld- und Wiesenschmaus

Wann

Donnerstag/Freitag, 17./18. August

Wo

LBBZ Plantahof, Landquart

Inhalt

Wilde und kultivierte Kräuter – von der Ernte und Produktion bis zur Vermarktung
Themenschwerpunkte: Arten- und Standortkenntnisse; Exkursionen zum Sammeln und Bestimmen von Wildkräutern; Besuch von Anbaubetrieben; Verarbeitung und Zubereitung (Konservieren, Kochen); Wirkstoffe und Rezepturen; Kräuter als Nischenproduktion; Markt- und Beratungsorganisationen kennen lernen.

Kursleitung

Claudia Gorbach, Corina Schiess-Bühler, AGRIDEA Lindau

Auskunft, Anmeldung

AGRIDEA, Eschikon 28, 8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00 (Detailprogramm folgt)

OBSTBAU

Interkantonale Zusammenarbeit der Fachstellen im Obstbau

Wann

Donnerstag/Freitag, 17./18. August

Wo

Landw. Zentrum Flawil SG

Inhalt

Im Rahmen des neuen Finanzausgleichs und der Aufgabenteilung zwischen Bund und Kantonen (NFA) und der AP 2011 wird die Zusammenarbeit der Fachstellen Obstbau über die Kantons Grenzen hinaus an Bedeutung gewinnen. Wir erarbeiten Möglichkeiten der Zusammenarbeit. Daneben werden andere aktuelle Fragen des Obstbaus angeschnitten: Fachstellen Obstbau, wie weiter? Möglichkeiten der Zusammenarbeit, Workshop. Praxisbeispiel Mostobst TG/SG. Diskussion.

Kursleitung

Johannes Hanhart, AGRIDEA Lindau

Bemerkungen

Zweisprachiger Kurs dt./frz., Dokumente in beiden Sprachen verfügbar. Passive Sprachkenntnisse der Zweitsprache erwünscht.

Auskunft, Anmeldung

AGRIDEA, Eschikon 28, CH-8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00 (Detailprogramm folgt)



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!



**Einmachgläser mit Deckel
 Flaschen mit Drahtbügelverschluss**

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

Gratis Mustergläser mit Preisliste auf Anfrage

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

**Rüegg Gallipor AG
 Geflügelzucht**



8560 Märstetten

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

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

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

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

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

Natürlicher Fliegenschutz!



FLY-End Natur-Insektizid
 Konzentrat.
 Wirkstoff
 Naturpyrethrum,
 500 ml,
 Giftklasse frei



FLY-End Natur-Akarizid
 Konzentrat zur
 Bekämpfung
 von Hühner- und
 anderen Milben.
 Giftklasse frei



FLY-End Natur-Insektizid
 mit den Wirkstoffen
 Naturpyrethrum und
 ätherischen Ölen.
 Giftklasse frei.
 Im anwendungsfertigen
 und praktischen 10 Liter-
 Kanister.

Die anwendungsfertigen
 und konzentrierten
 natürlichen Insektizide wirken rasch
 und sicher gegen fliegende
 und kriechende Insekten wie Fliegen,
 Mücken, Bremsen, Wespen, Flöhe,
 Milben, Läuse usw.
 Gemäss FiBL für den biologischen
 Landbau zugelassen!

biologisch fliegenfrei!



Fly-End Natur-Insektizid
 Spray-Dose
 mit 400 ml
 Giftklasse frei



Fly-End Natur-Insektizid
 Günstiger in der
 SPAR-Spray-Dose
 mit 800 ml
 Giftklasse frei



**RED TOP –
 die biologische
 Fliegenfalle**
 Auch im Freien
 fliegenfrei!
 Funktioniert
 garantiert.
 Für Garten-
 sitzplätze usw.



Überall im
 Fachhandel
 erhältlich.



Heiniger AG
 CH-3360 Herzogenbuchsee
 Telefon 062 956 92 00
 Fax 062 956 92 85
 www.heiniger.info

Güttinger Tagung**Wann**

Samstag, 19. August, 9.30

Wo

Obstbauzentrum Güttingen

Inhalt

Chancen des neuen Obstbauzentrums Güttingen aus Sicht des LBBZ Arenenberg: Otto Balsiger, Direktor LBBZ Arenenberg. Chancen der Zusammenarbeit aus Sicht der Forschung: Urs Hilber, Vizedirektor Agroscope Changins-Wädenswil, Leiter Standort Wädenswil. Betriebsrundgang: Anbauempfehlung für Tafelkernobst im Fruchtezentrum SG/TG; Steinobstvergilbungskrankheit – Bedrohung für den Steinobstanbau? Ausdünnung. Arbeitsbühnen-Ausstellung: Testen Sie die Geräte selbst! Festwirtschaft.

Veranstalter

LBBZ Arenenberg und Agroscope Changins-Wädenswil

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 Alfvöldi (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

Auskunft

Obstbauzentrum Güttingen; LBBZ Arenenberg, Tatrck Stadler 8594 Güttingen, Tel. 071 695 12 65, E-Mail info@arenenberg.ch

Jeden Tag einen Apfel pflücken: Obstbaukurs**Wann, Wo**

Samstag, 19. August (Ersatzdatum 26. August), Landheim Erlenhof, 4153 Reinach

Samstag, 18. November (Ersatzdatum 25. November), 4411 Seltisberg

Samstag, 27. Januar 07 (Ersatzdatum 3. Februar), Landheim Erlenhof, Reinach jeweils 9.00–12.00

Inhalt

Blockkurs, ca. 1/3 Theorie, 2/3 Praxis; Kursteile können auch einzeln belegt werden. Baumschnitt, Schnitttechnik, weitere pflegerische Massnahmen. Vorkenntnisse nicht nötig. 1. Kursteil: Sommer-schnitt an hochstämmigen Kern- oder Steinobst-bäumen. 2. Kursteil: Steinobstschnitt (Halbstämme Kirsche). 3. Kursteil: Kernobstschnitt (Hoch-stämme Apfel).

Kursleitung

Hartwig Holzapfel

Auskunft, Anmeldung

Bioterra Basel Nordwestschweiz, Archweg 34, 4226 Breitenbach, Tel. 061 781 19 31

REBBAU**Ertragsregulierung****Wann**

Donnerstag, 24. August, 13.30–17.00

Wo

Landw. Zentrum SG Rheinhof-Salez, Versuchs- und Demonstrationsrebbeg Frümsern

Inhalt

Kurs für Nebenerwerbswinzerinnen und -winzer sowie Hobbyrebbauern.

Kosten

Fr. 25.–

Auskunft, Anmeldung

Landwirtschaftliches Zentrum SG, Fachstelle Weinbau, Rheinhof, 9465 Salez, Tel. 081 758 13 00

TIERHALTUNG**Bienentag Plantahof****Wann**

Samstag, 19. August, 8.30–ca. 17.00

Wo

LBBZ Plantahof

Inhalt

Aktuelle Völkerführung mit Instruktionen in folgenden Gebieten: Völkerrevision und Einfütterung; Varroabehandlung;

Kunstschwarm; Honig vermarkten; Wachs effizient gewinnen.

Kursleitung

Thomas Vetter, LBBZ Plantahof

Kosten

Fr. 25.– für Mittagessen und

Zwischenverpflegung

Auskunft, Anmeldung

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

ALPWIRTSCHAFT**Alpkäse-Prämierung****Wann**

Mittwoch, 20. September, 9.00–16.00

Wo

LBBZ Plantahof

Inhalt

Die Alpkäse des Sommers 2006 werden von einer Fachjury bewertet und prämiert.

Kursleitung

Leonhard Hug, LBBZ Plantahof

Auskunft, Anmeldung

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

Alpexkursion 2006**Wann**

Mittwoch/Donnerstag, 16./17.

August**Wo**

Region Freiburg

Inhalt

Mit dem Ausstieg aus der Milchkontingentierung, der AP 2011 und Änderungen im Direktzahlungssystem sowie dem international steigenden Druck auf den Milch- und Käsemarkt ist auch die Alpwirtschaft stark gefordert. Informationen zu aktuellen Fragen, Entwicklungen und Problemen der Alpwirtschaft; praktische Probleme und Lösungsansätze auf den besuchten Alpen, Erfahrungs- und Wissensaustausch.

Kursleitung

Dr. Franz Sutter, AGRIDEA Lindau

Auskunft, Anmeldung

AGRIDEA, Eschikon 28, CH-8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00 (Detailprogramm folgt)

DIVERSES**Trockenmauern und Steinbearbeitung****Wann**

17.–21. Juli und 23.–26. Oktober (zwei separate Kurse)

Wo

Mergoscia im Verzascatal (mitten in traditioneller Trockenmauerkultur)

Inhalt

Ein Baukurs mit dem professionellen Trockenmaurer Fabio Leoni. Aufbau der Trockenmauer

Suche

Wir suchen **GemüsegärtnerIn** auf unserem vielseitigen Bio-Hof mit Schwergewicht Gemüsebau und Direktvermarktung. Du führst mit uns TeampartnerInnen den Hof, trägst Verantwortung und bist beteiligt am Betrieb und am Erfolg. Arbeitsbeginn nach Vereinbarung. Arbeitspensum 70–100%. Eulenhof-Team 4313 Möhlin Tel. 061 851 34 16.

Gut eingerichteter Biohof mit Milchschaafen sucht motivierte/n erfahrene/n landw.

MitarbeiterIn ab August 06 oder nach Absprache. Ebenfalls suchen wir **Lehrling oder Angestellte/n** für die Käserei. Roland et Chantal Python, 1695 Villarsel-le Bigloux, Tel. 026 411 15 68.

Eine Freundin (ist im Rollstuhl + Mutter eines 4 1/2 j. Sohnes) + ich suchen eine bescheidene **Ferienwohnung auf Bauernhof** od. in der Nähe zum längerfristig mieten. Region BL, AG, SO, JU max. 1 Std. von Basel, auch Elsass od. D (kinderfreundlich, Parterre, ohne Treppen) Tel. 061 311 96 34

Gesucht **MitarbeiterIn** in Hofmolkerei auf biodyn. Betrieb. Aufgaben: Selbständiges Arbeiten in der Hofmolkerei und morgens melken. Adresse: Fam. Müller, Rütthof, 4316 Hellikon, Tel. 061 841 13 96

Angebote

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).

Zu verkaufen: **Biokühe**, 1 Braunvieh und 3 Jersey Kreuzungstiere. Tel. 062 877 16 77

A vendre **agnelles laitières** La caune et 2 mâles importés La caune avec contrôle laitier. Tel. 076 33 64 315

Sommeraktion: Gras-, Maissiloballen/-säcke, Maiswürfel, Kolbenschrotwürfel, B. + Th. Wyss, Büron, Tel. 041 933 11 67

Diverses**Permakulturreise nach Österreich.**

Besichtigung Krameterhof und Seminar mit Sepp Holzer und Besichtigung des Gärtnerhofs Langerhorst. 3./4. & 5. August. Auskunft & Anmeldung bei Lorenz Kunz, Biohof zum Froberg, 8133 Esslingen, Tel. 043 277 05 05, lorenz.kunz@freesurf.ch, www.permakulturhof.ch

(Stützmauer) und Bearbeitung der Steine, Theorie und Praxis. Neubau und Reparatur; Plattenlegen; Treppenbau; Steinbearbeitung; Gestaltung; Werkzeuge; Steinbrüche; Kostenberechnung. Auf Wunsch Beratung bei eigenem Projekt.

Kosten

Fr. 450.–, einfaches Mittagessen inbegriffen. Günstige Übernachtungsmöglichkeit am Kursort

Auskunft, Anmeldung

Sabina Bucher-Bachmann, alla Ferdigia, 6647 Mergoscia, Tel. 091 745 28 09

1. August-Brunch auf der Alpe Val Cama

Wann

Dienstag 1. August, ab 11.00

Wo

Alpe Val Cama, Misox GR

Inhalt

Steigen Sie am 1. August in ca. 2,5–3 Std. auf die Alpe Val Cama. Ab 11.00 wird Ihnen in der Alphütte ein Brunch mit Spezialitäten des Ortes serviert. Um 14.00 Führung. Die Älpler Katia und Robert lassen Sie die gesömmerten ProSpecieRara-Tierrassen entdecken.

Kosten

Fr 25.– für Brunch und Führung. Kinder bis 6 Jahre gratis, ab 6 Jahre halber Preis

Auskunft, Anmeldung

Begrenzte Platzzahl, Reservation notwendig. Tel. 079 608 41 04 oder 076 501 35 84 (Essenszeiten), E-Mail vocedelsud@psrara.org

Beeren, Obst und Gemüse im Vinschgau

Wann

Dienstag/Mittwoch, 22./23. August

Wo

Martelltal/Vinschgau im Südtirol

Inhalt

Im Martelltal, zwischen Stillsferjoch und Meran, gedeihen Erdbeeren auf 900 bis 1800 m ü.M. Wir besuchen die Erzeugergemeinschaft Martell und geniessen die letzte Beerenernte. Der Apfelanbau und die Vermarktung des Vinschgauer Obstes und Gemüses sowie die Schlösser Churburg und Kastelbell laden zum Besuch ein.

Kursleitung

Gregor Canova, LBBZ Plantahof

Kosten

je nach Anz. Teilnehmende Fr. 180.– bis 200.– inkl. Fahrt, Essen und Übernachtung

Auskunft, Anmeldung

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

Fête de la Terre

Wann

Samstag/Sonntag 26./27. August

Wo

2053 Cernier NE, östliche Seite des Dorfes, Eintritt frei

Inhalt

Die Fête la Terre ist ein grosses regionales Fest mit etwa 25 000 Teilnehmern, das von Evologia organisiert wird. Es gibt einen Markt mit regionalen Produkten, ein Handwerkerdorf, einen Garten der erneuerbaren Energien und ein Biodorf zu bestaunen.

Im Biodorf von Bio Neuchâtel findet man eine Vielfalt an lokalen Produkten (Käse, Wein, Pflanzen, Kräutertee ...) sowie Aktivitäten für Kinder und Jugendliche wie etwa eine pädagogische Bäckerei, wo der Nachwuchs Weizen mahlen und Brot und Kuchen backen kann.

Für die ganz Kleinen gibt es ein Rodeo mit Minitraktoren sowie einen Streichelzoo. Die Bar von Bio Neuchâtel bietet den Erwachsenen allerlei Getränke, während die Kinder beschäftigt sind.

Auskunft, Anmeldung

Fête de la terre: www.evologia.ch. Biodorf: Sekretariat Bio Neuchâtel, Pascal Olivier, Tel. 032 854 05 30, E-Mail pascal.olivier@ne.ch

Ostschweizer Biomarkt

Wann

Samstag, 9. September

Wo

Weinfeld Zentrum, Areal Pestalozzischulhaus

Inhalt

Zweiter grosser Ostschweizer Biomarkt; viele Stände mit ansprechenden Informationen und verlockenden Bioprodukten Eingeladen sind Biobauern und -bäuerinnen, Lizenznehmer der Bio Suisse aus der Ostschweiz, die Bioläden, dem Biolandbau nahe stehende Organisationen wie Pro Natura, WWF, Vogelschutz, ProSpecieRara, Vereinigung der Naturgärtner, die Biovereine der Ostschweiz und des Fürstentums Liechtenstein. Kleinkunst- und Unterhaltungssattraktionen und ein Kinderprogramm am Samstag werden die Messe abrunden. Den Stempel aufdrücken sollen dem Markt aber die Biohöfe von St. Gallen und vom Thurgau! Die Organisatoren hoffen auf eine starke Präsenz der VOB-Mitglieder.

Bemerkungen, Kosten

Auf Wunsch wird ein üblicher überdachter Marktstand zur Verfügung gestellt: 320 x 120 cm für Fr. 50.–. Die Platzmiete für Lizenznehmer beträgt Fr. 100.–. Für Bioproduzenten wird keine Platzmiete erhoben.

Auskunft, Anmeldung

Hannes Weilenmann, Co-Präsident VOB, Tel. 052 657 32 52, E-Mail info@chalchofen.ch.

Marché Bio in Saingnégier

Wann

Samstag/Sonntag 16./17. Sept., 9.00–18.00

Wo

Halle du Marché-Concours, Saingnégier JU

Inhalt

Vor 17 Jahren von einigen Bioproduzenten aus dem Jura ins Leben gerufen, hat sich der Marché Bio zu einem wichtigen Treffpunkt der Schweizer Biobewegung entwickelt. Erwartet werden bis zu 15 000 Besucherinnen. Trotz seiner Grösse konnte der Marché Bio seinen sympathischen, authentischen Marktcharakter behalten.

Landwirtschaftlicher Feinstaub, wo bist du?

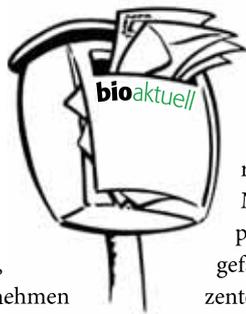
» Als alles Stein und Bein gefroren war und die landwirtschaftlichen Traktoren in der Garage ihren «Winterschlaf» machten, erlebten wir die gefährliche Feinstaubzeit. Schnell waren die Hauptschuldigen ausgemacht: 37 Prozent der jährlichen Feinstaubemission stamme von uns Bauernfamilien. Theoretisch vielleicht richtig, aber noch lange nicht intelligent und schon gar nicht wahrheitsgerecht. Der Praktiker fragt deshalb: Warum wird der aus der Natur stammende, nicht zu verhindernde Feinstaub von rund 30 Prozent einfach uns Bauernfamilien untergejubelt? Der Theoretiker antwortet: Weil beim Weglassen dieser 30 Prozent der Anteil der Landwirtschaft auf rund 10 Prozent sinkt und alle anderen Anteile, insbesondere der des Privat- und Schwerkverkehrs, um rund die Hälfte steigen. Seit Anfang der aktuellen Schönwetterperiode sind wir Bauernfamilien auf der «Aufholjagd». Da wird gemäht, gezetelt, geheut, geackert, geeegt, gesät, gepflanzt, gedieselmotort und gestäubt, was das Zeug hält. Der Praktiker fragt: Und der Feinstaub ist kein Thema? Der Theoretiker: Natürlich nicht, Feinstaubzeit ist Winterzeit und Sommerzeit ist Ozonzeit. Darauf der Praktiker: Ja logisch, und wir Bäuerinnen und Bauern heuen, silieren, ackern, säen und pflanzen im Winter, wenn alles Stein und Bein gefroren ist.

Felix Lang, Co-Präsident Nordwestschweizer Biobauern, Rohr bei Olten SO

Gewerbliche Metzgereien als Botschafter des Biofleisches

Zu den Artikeln «Metzgergriffe am Sündenbock» und «Wieso es am Biofleischmarkt harzt», bioaktuell Nr. 4, Mai 06

» Den Bioschlachtviehmarkt zu koordinieren ist ein äusserst schwieriges Unterfangen. Die Biofarm arbeitete ab 1992 intensiv in diesem Sektor mit, bis sie nach 10 Jahren aus dem Markt gedrängt wurde. Der Dachverband der Schweizer Biobauern wollte mit den «grossen» Schlachtviehhändlern wie Anicom AG und Schneider Vieh und Fleisch AG zusammenarbeiten. Dass sich diese nicht so engagieren



für den Biofleischmarkt war voraussehbar. In diesem heiklen Sektor braucht es viel Herzblut, wie es die Pionierunternehmen seinerzeit an den Tag legten.

Inzwischen sind rund 20 Händler lizenziert und die Probleme sind immer noch dieselben. Ob ihr den Bio Pool auflöst oder andere Strukturen findet, spielt im Prinzip keine Rolle. Die Idee, nur noch Fleisch mit der Knospe auszuzeichnen, welches über den Pool vermarktet wird, erachte ich als wenig sinnvoll. Was ihr sicher nicht dürft, ist das Gebilde noch komplizierter und teurer machen. Dann nämlich können Familien mit kleinerem Einkommen sich kein Biofleisch mehr leisten.

Was viel wichtiger wäre, sind Aktivitäten an der Verkaufsfront. Am 11. November 2005 hat der grösste Bioladen der Schweiz seine Tore geöffnet. Wir führen eine Frischfleischtheke in Kombination mit Antipasti und Käse. Bis heute habe ich keinen Hauch von Unterstützung seitens der Bio Suisse erfahren. Die gewerblichen Metzgereien werden schlicht vergessen. Klar kann der Biofleischsektor ohne Grossverteiler nicht bestehen. Aber ein wenig mehr Unterstützung tut Not. Denn die wirklichen Botschafter des Biofleisches sind die gewerblichen Metzgereien mit 100 Prozent Biofleisch und die Bioläden. Übrigens, vergesst den Geflügelfleischmarkt nicht. In dieser Sparte kann man bis 10 Prozent des Umsatzes erzielen bei entsprechender Sortimentsgestaltung. Also, packen wir gemeinsam die Herausforderungen an, um unseren Schweizer Biobauern einen möglichst guten Fleischabsatz zu ermöglichen.

Hans Beugger, Leiter Fleisch,
«Rägeboge» Winterthur

rück zur Natur, zudem kam vom Milchverband der Anreiz, Knospe-Milch zu produzieren. Ungefähr die Hälfte der Milchproduzenten unseres Dorfes waren überzeugt, die Überlebenschance unserer kleinen Bergbetriebe mit einer Spezialproduktion nachhaltig zu verbessern. Am Anfang entwickelte sich der Biomilchabsatz erfreulich, beim Fleisch jedoch kam die Preisdifferenz nie richtig in Fahrt. Wir haben allerdings in unserer Region jeden Monat einen Schlachtviehmarkt, der in der Regel erfreulich verläuft. Leider ist, vor allem seit die Auflage besteht, nur noch Biokraftfutter einzusetzen, mit entsprechendem Mehrpreis, der Milchpreis sehr stark unter Druck geraten! Der hohe Preis des Biofutters wird mit dem Erlös der Biomilch nicht mehr abgegolten. Die Kostenschere öffnet sich immer mehr. Hier im Berggebiet können wir das Kraftfutter leider nicht selber produzieren.

Auch unsere Simmentaler oder FT-Kühe, notabene die meisten noch mit Hörnern, sind auf eine bescheidene Kraftfuttermenge und Grundfütterergänzung nach dem Abkalben in Form von Mais, Rübenschnitzeln oder Malz angewiesen.

Wir müssen täglich mehr kalkulieren und rechnen und versuchen, noch über die Runden zu kommen.

100 Prozent Biokraftfutter! Egal, woher es stammt! Aus Übersee? Und die graue Energie? Zu unserer Enttäuschung lässt das die Damen und Herren von Bio Suisse kalt, solange wir unsere Beiträge schön brav bezahlen.

Wir sehen uns gezwungen, die Knospe in absehbarer Zeit zurückzugeben, wenn nicht in Kürze für uns positive Signale aus Basel und Frick ausgesendet werden. Als Anfang bleibt für uns vielleicht die Möglichkeit, die nächste Rechnung von Bio Suisse nur zur Hälfte zu bezahlen.

Hans Werner Mürner, Reichenbach BE

Betriebe verbunden ist. Bio Suisse verhandelt mit dem BLW und zeigt die Situation auf, um die Umsetzung zu erleichtern. Dies kann in Form einer weiteren Übergangsfrist erfolgen. Im Herbst wird bioaktuell detailliert über die Fütterung berichten. Zum Leserbrief «Bitte nicht übertreiben!»: Herr Schlegel aus Ulmiz schrieb, dass bei der 100-Prozent-Biofütterung (ab 1.1.2008) kein Umstellfutter mehr verwendet werden darf. Dies stimmt so nicht: Auch in Zukunft darf noch Futter von Umstellknospe-Betrieben eingesetzt werden. Der Umstellfutteranteil darf auf Vollknospe-Betrieben 60 Prozent nicht übersteigen. Umstellbetriebe dürfen selbstverständlich 100 Prozent Umstellfutter füttern. Wir bitten um Entschuldigung für das Missverständnis, das offenbar aus unserem Artikel im bioaktuell Nr. 3 vom April bezüglich Umstellfutter entstanden ist.

Beatrice Moser, Bio Suisse

Kopflastige Delegierte

»» Wegen den immer neuen Richtlinien in der Bio Suisse kann man nicht die Bio Suisse allgemein verurteilen. Der Entscheidungsweg müsste hinterfragt werden (die Delegiertenversammlung). Wer wird Delegierter? Kaum ein Biobauer, der morgens bis abends auf dem Betrieb arbeitet. Delegierte werden viele Biobauern, die eine 100%-Stelle in einem Büro oder sonst einen kopflastigen Beruf ausüben. Als Ausgleich besitzen sie dann auf ihrem Betrieb 6-7 Schafe oder Ziegen, 4-5 Kühe oder einen grösseren Hausgarten. Und solche Bauern nennen sich dann Biobauern. Die Delegiertenversammlung musste in den letzten Jahren schon andere Entscheide wieder zurücknehmen, weil sie nicht praxistauglich waren. Die Bio Suisse entfernt sich immer mehr von der Landwirtschaft, weil auch solche Delegierte in die leitenden Organe von Bio Suisse gewählt werden. Eine Alternative wäre die Generalversammlung. Mitten unter der Woche Ende Februar Anfang März hätten die Biobauern am ehesten Zeit. Das wäre dann basisdemokratische Festlegung der Knospenrichtlinien.

Josef Gander, Ennetmoos NW

Bio Suisse macht uns das Leben schwer

Zur Diskussion um 100 Prozent Biofütterung

»» Im Jahr 1995 (mit der grossen Umstellwelle) haben auch wir uns entschlossen, ab Neujahr 1996 nach Biorichtlinien zu produzieren.

Als Asthmatiker sahen meine Familie und ich manche konventionellen Produktionsformen von damals mit gemischten Gefühlen. Wir wollten zu-

100 Prozent Biofutter: Umsetzung soll erleichtert werden

Zu den Leserbriefen über die Fütterung, bioaktuell Nr. 4, Mai 06, und Nr. 5., Juni 06

»» Bio Suisse weiss, dass die Umsetzung der 100-Prozent-Biofütterung bei den Wiederkäuern ab 1.1.2008 mit sehr grossen Schwierigkeiten für einige

Biofutter ist Vertrauenssache

Schweizer Bio Getreide Ihre Grundlage für bestes Bio Futter

- Abholung ab Hof
- Abholung ab Sammelstelle
- Auszahlung des Richtpreises

Melden Sie Ihre Ablieferungen direkt an bei:
Maja Lehmann Tel. 056 201 40 20



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/>

AZB
CH-5070 Frick

PP Journal
CH-5070 Frick

Adressberichtigung melden

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

 B I O
S U I S S E