

# bioaktuell

8/06

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

OKTOBER

Seit 25 Jahren Bio. Warum? Seite 4

Berge haben eine Bioallianz Seite 9

GVO-Freiheit besser im Griff Seite 16





**Jetzt Aktuell:  
Trächtige Mutterkuhinder und  
Mastremonten, wir vermitteln.**

**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  
Kundenservice: franzj.steiner@freesurf.ch

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

**Ihre lizenzierte Bio Suisse  
Produzentenorganisation**

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

Wir beraten Sie gerne und helfen Ihnen bei der  
Suche nach der besten Lösung für Ihren Betrieb.

**Service Center:**  
**PROSUS** Marktplatz 3, 8570 Weinfelden  
Tel: 071 626 23 50, Fax: 071 626 23 69



**Calanda frisst**

UFA-Milchviehfutter

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

**Rabatt Fr. 3.-/100 kg  
UFA-Milchviehfutter**  
gültig bis 27. Oktober 06

**AKTION**

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

In Ihrer  
**LANDI**

**Power für Biobauern.**  
bio.logisch aus der Schweiz.



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

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



Besuchen Sie unsere neue Internetseite: [www.biocontrol.ch](http://www.biocontrol.ch)



**Beratung?**

Auskünfte zum  
biologischen Pflanzenschutz bei:

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



## Lass dich nicht verhärten

«Du, lass dich nicht verhärten, in dieser harten Zeit. Die allzu hart sind brechen, die allzu spitz sind stechen und brechen ab sogleich.»

Diese Zeilen sang der Liedermacher Wolf Biermann, als die Zeiten in der DDR härter

wurden, bevor er 1976 aus dem Bauern- und Arbeiterstaat ausgewiesen wurde.

Auch in der Schweizer Biobewegung werden die Zeiten scheinbar härter, und nicht nur die Zeiten, sondern beson-

ders auch der Stil, in dem seit einiger Zeit Meinungsverschiedenheiten ausgetragen werden. Jüngste Beispiele sind die Streitereien in der Zertifizierung und Kontrolle oder an der Biofarm-Spitze. In der Biobewegung scheint sich der Kampf mit harten Bandagen, öffentlichen Diffamierungen von Ultimaten als Standardmethode zur Konfliktbewältigung durchzusetzen. Das ist schade, denn da geht es oft nicht mehr nur um die Sache, da wird oft auch auf den Mann gespielt.

Es ist nicht lange her, als man noch auf die identitätsstiftende Wirkung der konventionellen Landwirtschaft und der Agrarpolitik des Bundes zählen konnte. Die Bioszene hatte sich gegen äussere (Über-)Mächte zu behaupten, die Rollen der Guten und der Bösen waren klar zugeteilt, nur gemeinsam vermochten die Guten die Idee des Biolandbaus am Markt, in der Politik und in der Gesellschaft durchzusetzen. Der Druck von aussen führte zu Zusammenhalt und gemeinsamer Identität.

Jetzt sind diese alten Fronten weg, der Biolandbau hat sich soweit etabliert, dass er von der Umwelt geduldet wird. Doch es entstehen neue Fronten, und diese führen nun mitten durch die Biobewegung hindurch. Neue Gräben drohen aufzubrechen, wenn sich diese Verhärtung fortsetzt und keine Einkehr und heitere Gelassenheit mehr zulässt.

Auch Wolf Biermann kam in seinem Lied zu diesem Schluss: «Du, lass dich nicht verbrauchen, gebrauche deine Zeit. Du kannst nicht untertauchen, du brauchst uns und wir brauchen grad deine Heiterkeit.»

Alfred Schädeli

A. Schädeli

# bioaktuell



4



8



12



20



29

## 25 JAHRE BIO SUISSE

### 4 Warum ich Biobauer bin

Warum ist man Biobauer oder Biobäuerin? bioaktuell hat mit Pionieren gesprochen, die seit 25 Jahren biologisch wirtschaften.

## BIO SUISSE

### 8 Biolandbau hat in der Dritten Welt Zukunft

### 9 Allianz für die Berge

Ende August haben Bergbäuerinnen und -bauern in Hospental UR die Bio Bergallianz gegründet.

### 11 Zertifizierung erneut an der GV

## PRODUKTION

### 12 Schweinehaltung: Beratung zurzeit dringlicher als Forschung

### 14 Bauern und Mühlen werden Partner

Mit einem Vermarktungspool hat es die Bio Suisse geschafft, inländisches Biogetreide zu stärken.

### 15 Biozuckerrüben verlangen gesunde Böden

## HANDEL

### 16 Weniger GVO-Verunreinigungen

### 18 Bio Weide-Beef: Migros spielt den Trumpf nicht aus

Bio Weide-Beef ist gemäss «Kassensturz» das beste Rindfleisch auf dem Markt. Aber die Migros hält diesen Trumpf zurück.

### 29 Bioemmentaler im Exil

Eine Allgäuer Erzeugergemeinschaft lässt ihre Milch im Lohn zu Bioemmentaler verarbeiten und vermarktet ihn mit Erfolg.

## RUBRIKEN

### 20 Rollenwechsel

### 22 Ratgeber

### 23 Konsum

### 25 Notizen

### 26 Agenda

### 30 Das letzte Wort. Leserbriefe

### 31 Märktstand

### 30 Impressum

Titelbild: Walter Baumann, Biogemüsebauer seit 1978, mit Nüssler-Setzlingen.

Markus Bär

# Warum ich Biobauer bin

Warum ist man Biobäuerin oder Biobauer? Warum ist man es geworden, warum ist man dabei geblieben? bioaktuell hat mit den Leiterinnen und Leitern von sieben Pionierbetrieben gesprochen. Sechs davon traten gleich im Gründungsjahr 1981 der damaligen VSBLO (Vereinigung schweizerischer Biolandbau-Organisationen) bei. bioaktuell fragte auch nach der Zufriedenheit mit den Leistungen von Bio Suisse und nach den Erfahrungen und der Haltung bezüglich Kontrolle und Zertifizierung.

## Rudolf und Susanne Binggeli, 2576 Lüscherz

Binggelis bewirtschaften einen klassischen gemischten Familienbetrieb: 21 Hektaren, 20 Kühe, 15 Stück Jungvieh, 4,5 Hektaren Getreide, 2 Hektaren Mais, 80 Aren Kartoffeln, Obst. Vater Binggeli, der den Betrieb vor genau 50 Jahren umgestellt hatte, erholt sich gerade von einer Operation. bioaktuell wünscht dem Pionier herzlich gute Besserung!

«Als wir den Betrieb 1992 übernahmen, überlegten wir eine Rückumstellung auf integrierte Produktion; wir haben das auch berechnen lassen. Unser Wunsch war schon: Wenn möglich Bio. Dann kam Mitte der Neunzigerjahre der Bioboom, die Grossverteiler stiegen ein, und es folgten für uns ein paar gute Jahre. Jetzt spüren wir den empfindlichen Rückgang der Preise, vor allem beim Getreide und der Milch.

Wir haben 50 Prozent Moorböden, sehr tiefgründig. Da gibt's immer wieder

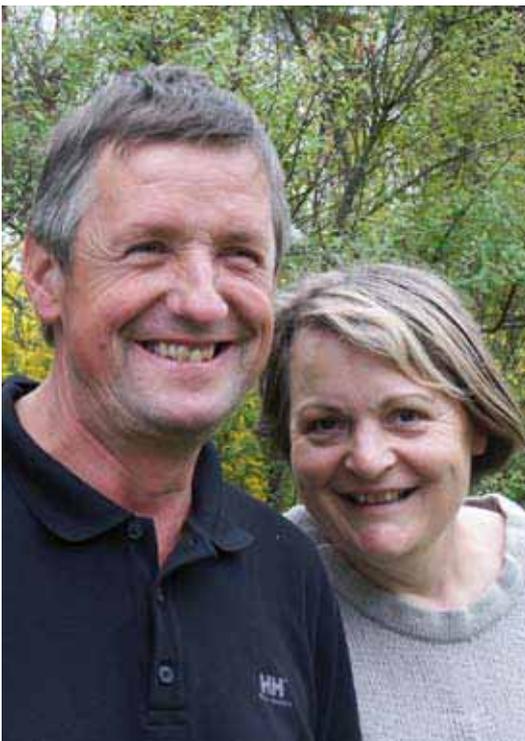
Probleme mit versumpften Stellen, in denen kein Maschineneinsatz möglich ist. Auch führt das zu erhöhtem Unkraut- und Krankheitsdruck. Für die Drahtwürmer sind die schwarzen Böden ein Paradies ...

Der Vater war ein beinahe besessener Biobauer. Was er da früher aus Idealismus auf sich genommen hat – ohne jede Unterstützung und trotz all der Sprüche im Dorf –, das würde heute kaum mehr jemand machen. Bio ist heute auch wirtschaftlich interessanter geworden, das versuchen viele voll auszuschöpfen, sie gehen «auf tutti». Es müsste da einen Mit-

telweg geben zwischen Fundamentalbio und quasi-industrieller Produktion.

Aus ökologischer Sicht kann man ja nichts Besseres machen als Biolandwirtschaft, aber man bezahlt einen hohen Preis. Wir waren und sind mit der Arbeitsbelastung dauernd am Anschlag. Teils konnten wir Investitionen nicht tätigen, die sinnvolle Rationalisierungen gebracht hätten. Also leisteten wir weiter mehr Handarbeit. Wir haben immer «gchrampfet», es gab fast nur den Betrieb – und plötzlich waren die Kinder erwachsen ...

Die Kontrollen laufen gut. Wir haben eher Mühe mit einigen Richtlinienverschärfungen der letzten Jahre, die uns etwas engstirnig erscheinen. Gerade für Betriebe, die nicht so gut dastehen, wird das Richtlinien-Korsett schnell eng. Aus der Bio Suisse austreten wollen wir aber nicht: Das Auftreten der Biobewegung in einem starken Dachverband, die Öffentlichkeitsarbeit und die politische Vertretung, das braucht's alles.»



«Mittelweg zwischen Fundamentalbio und quasi-industrieller Produktion»: Rudolf und Susanne Binggeli.

## Walter Baumann, 3116 Kirchdorf

Frischgemüse, Salate, Setzlinge, Kräuter und Blumen baut Walter Baumann auf seinem knapp 3 Hektar grossen Gemüsebau- und Gärtnereibetrieb an. 80 bis 85 Prozent der Produkte verkauft er als Marktfahrer, den Rest über den Hofladen und zwei oder drei Bioläden.

«Es waren mein Vater und mein Onkel, die den Betrieb auf Bio umstellten, und zwar schon Ende Vierziger-, Anfang Fünfzigerjahre. Sie gehörten zur organisch-biologischen Bewegung um Dr. Müller und den Möscherberg. Dr. Müller selber machte hier die Beratung, auch ich habe ihn noch gekannt. Mein Vater starb dann früh, und die Mutter führte den Betrieb. Sie war Mitbegründerin der AVG.

Ich übernahm den Betrieb 1978. Da ich mit Bio aufgewachsen und davon überzeugt war, wirtschaftete ich natürlich weiter biologisch – das war gar kei-

ne Frage, trotz der konventionellen Ausbildung. Dass sich unsere regionale Biobewegung hier im Seeland mit anderen Bewegungen und Gruppierungen zur Bio Suisse zusammenschloss, war sicher richtig; so kann man politisch und auch am Markt geschlossen auftreten.

Es ist schade, dass sich die Bewegung jetzt etwas auseinander entwickelt. Das ganze Hin und Her um die Kontrolle und die Zertifizierung freut nur die Gegner. Vielleicht hätte Bio Suisse die Zertifizierung gar nie aus den Händen geben sollen. Im jetzigen Konflikt braucht es eine gesamtschweizerische Diskussion, es

## Ursula Reinhard-Schmid, 3065 Bolligen

Ursula Reinhard führt einen 14 Hektaren grossen Acker- und Gemüsebaubetrieb beim Weiler Bantigen. Das Gemüse und die Blumen verkauft sie als Marktfahrerin und ab Hof, ein guter Kunde ist weiter die Küche einer Steinerschule. Das Getreide geht zu 90 Prozent an die Biofarm.



«Das Hin und Her um die Kontrolle freut nur die Gegner»: Walter Baumann.

ist höchste Zeit, sich zusammzusetzen und einen Weg zu finden. Am Schluss sollen nicht Einzelne entscheiden, sondern die Gesamtheit der Biobäuerinnen und Biobauern. Bio Suisse müsste hier neutral sein, sie darf nicht für eine Seite Partei ergreifen.

Die Kontrollen sind nötig, das ist klar, aber der Aufwand muss in einem sinnvollen Rahmen bleiben. Teilweise geht das zu weit, man sucht geradezu nach Fehlern.

Grosse Sorgen bereitet mir auch eine Entwicklung am Markt, nämlich dass sich die Bioszene vom saisonalen Gedanken wegbewegt. Heute bietet man den Konsumentinnen und Konsumenten Frischgemüse an, das teils über weite Strecken herangeschafft wird. Die Leute kaufen das; die meisten wissen ja gar nicht, was wann Saison hat. Inländisches Lagergemüse ist derweil immer weniger gefragt. Und dann die Früchte aus aller Welt! Brauchen wir das wirklich? Die Saisonalität und die inländische Produktion gehören doch zu den Grundlagen des ökologischen Gedankenguts.»

«Bio Suisse macht gute Arbeit»: Ursula Reinhard.

«**M**ein Vater hat immer zurückhaltend gebauert, er machte das, was heute IP heisst. Ich übernahm den Betrieb 1981 und stellte sofort auf Bio um. Etwas anderes wäre gar nicht in Frage gekommen. Der Beitritt zur damaligen VSBLO ergab sich ganz natürlich.

Die Siebziger- und auch noch die Achtzigerjahre waren eine Zeit der intensiven Landwirtschaft. Über die damals üblichen Praktiken habe ich viel nachgedacht. Beeinflusst hat mich sicher auch das Buch «Der stumme Frühling» der US-Autorin Rachel Carson, das ich damals las. Im Zentrum meiner Motivation für Bio standen ökologische Gründe. Benachbarte Bauern lachten zum Teil, fragten mich dann aber doch, wie ich wohl dieses oder jenes mache.

Damals gab es ja keinerlei Unterstützung für die Umstellung oder die Biobewirtschaftung. Da machte nur Bio, wer wirklich überzeugt war. Bei vielen Neuen heute habe ich den Eindruck, dass die ganz cool rechnen, ob Bio besser rentiert als IP. Die fragen dann nur noch, wie weit man gehen kann, was es verträgt, was gerade noch erlaubt ist. Über die Bodenfruchtbarkeit oder so etwas sprechen sie kaum. Und dann sieht man sie mit schweren Maschinen auf feuchtem Boden fuhrwerken ... Der Boden wird viel



zu wenig als lebendige Materie wahrgenommen.

Bio Suisse macht in meinen Augen gute Arbeit, Regina Fuhrer ist als Präsidentin sehr engagiert. Die Knospe würde ich nie abgeben, sie ist ein Begriff, das merke ich auch, wenn ich zu Markt fahre. Die Richtlinien sind natürlich umfangreich und detailliert geworden; man muss tatsächlich aufpassen, damit man nichts verlauert. Bei einigen Kontrollpersonen vermisse ich das Herzblut, sie machen einfach ihren Job, der oft ein Nebenjob ist. Früher war der Blick aufs Ganze gerichtet, heute verliert er sich eher in Einzelheiten.»

## Franco Vanzetti, 6717 Dangio-Torre

Als einer der ersten Tessiner Bauern fing Franco Vanzetti 1977 mit Bio an und trat 1991 der Bio Suisse bei. Er bewirtschaftet während 9 Monaten im Jahr den 20-ha-Bergbetrieb Prato d'oro («Goldwiese») auf 1500 m ü.M. In den Wintermonaten ist Vanzetti auf dem kleinen Talbetrieb im Dorf Dangio. Er betreibt Milchwirtschaft und Kälbermast. Auch käst er selber (Verkauf über Vatter, per Post und im Tessin durch ConProBio).

«**W**arum ich auf Bio umgestellt habe? Aus Respekt vor der Natur und dem Leben. Zudem nahm es mich wunder, ob das geht, ohne Chemie zu arbeiten. Ich hatte 1950/51 die Landwirtschaftsschule in Mezzana bei Mendrisio besucht – damals war alles auf Pestizide und Kunstdünger ausgerichtet. Ich probierte es dann mit kompostiertem Mist und machte sehr gute Erfahrungen. Das brachte eine spürbare Bodenverbesserung, die Erträge nahmen zu und die Gesundheit der Tiere verbesserte sich.

Durch meinen Bruder lernte ich Dr. Hans Müller kennen, einen echten Pionier der biologischen Landwirtschaft. Er kam mehrmals zu Diskussionen auf

meinen Betrieb. Er war ein unglaublich ernsthafter Mensch. Ich lernte viel von ihm. Zum Beispiel gab es damals im Bleiotal den Brauch, die Wiesen und Weiden abzubrennen. Hans Müller sagte dazu klar: «Macht niemals so etwas!».

Mit dem Leben als Biobauer bin ich sehr zufrieden. Ich bin überzeugt von Bio und mache Bio, so lange ich kann und bis ich einen Nachfolger oder eine Nachfolgerin finde.

Ja, auch mit Bio Suisse bin ich zufrieden. Zu den Kontrollen sage ich: Wer an Bio glaubt, fühlt sich durch die Kontrollen nicht belastet. Sie sind einfach nötig.

Und unsere Gesetzgeber in Bern bitte ich: Vergesst die kleinen Bergbauern nicht. Die dürfen nicht untergehen!

Dolmetscherin: Regula Matasci



«Mit dem Leben als Biobauer bin ich sehr zufrieden.» Franco Vanzetti.

## Guido Lenz, 8524 Uesslingen

Guido Lenz ist Winzer seit 1978. Den Betrieb im thurgauischen Uesslingen hat er vom Grossvater übernommen und 1980 auf Bio umgestellt.

«Der Beitritt zur Bio Suisse war in gewisser Weise eine Selbstverständlichkeit: Man suchte Möglichkeiten, sich zu vernetzen und Informationen auszutauschen. Der Austausch war gut, sehr viel Neues habe ich aber damals im Kollegenkreis nicht lernen können.



«Ich habe meine Visionen aus der indianischen Philosophie geholt»: Guido Lenz.

Eher holte ich mein Wissen bei den Indianern und Schamanen. Dazu habe ich viel gelesen, Reisen gemacht und Vorträge gehört. An insgesamt 10 Sonnentänzen habe ich mitgemacht. Da tanzt man für eine neue Vision, drei Tage und Nächte lang, jeweils 20 Stunden, gefolgt von 4 Stunden Pause. Gegessen und getrunken wird nicht, auch nicht in den Pausen. – Ja, ja, das kann man. Das 21-Tage-Lichtnahrungsprogramm geht in dieser Hinsicht noch weiter: Die Teilnehmenden essen und trinken während 7 Tagen gar nichts, während der folgenden 14 Tage nimmt man lediglich verdünnte Fruchtsäfte zu sich.

Aus der indianischen Philosophie und in Ritualen wie den erwähnten habe ich meine Visionen geholt und Kraft getankt. Es ging mir dann darum, das in der Landwirtschaft umzusetzen, was die Schamanen lehrten. Nachhaltigkeit bedeutet aus dieser Sicht: Dafür sorgen, dass das Land für die nächsten 7 Generationen fruchtbar bleibt.

Im Dorf bei Andelfingen haben wir zum Beispiel einen Naturrebbberg. Damit habe ich 1991 angefangen. Die Pflanzen habe ich direkt in die Erde gesteckt, dann eher alles ausmagern lassen als in irgendeiner Weise zu pushen. Am Anfang funktionierte das nicht recht ...heute ist es ein Rebbberg mit hoher Artenvielfalt –

mehr ein Lebensraum als eine Ertragsfläche. Ich denke, solche Ansätze werden dereinst vermehrt umgesetzt werden in der Landwirtschaft.

Manchmal überlege ich mir schon, ob ich die Knospe noch brauche. Ausländische, mit der Knospe zertifizierte Weine für Fr. 10.– besetzen die regionalen Bioläden. Wir haben mit Regioweinen kaum noch eine Chance.

Die Kontrolle war anfänglich eher Beratung. Ich freute mich auf diesen Besuch. Heute geht das knallhart zu. Es sind vor allem die Papiere, die mich zur Verzweiflung treiben, nicht das Kontrollpersonal.

Die Gründung des Bioweinbauverbands damals und der Aufbau der Knospe als Gütezeichen, das war alles gut und richtig. Aber vielleicht ist es wie mit vielen guten Ideen: Wenn sie populär werden, verflachen sie – jetzt beteilige ich mich an zeitgemässen Netzwerken für die Pflege von Lebensraum in der Landwirtschaft.

Näheres: [www.biolenz.ch](http://www.biolenz.ch)

## Edi Hilpert, 4313 Möhlin

Der Eulenhof in Möhlin umfasst 19 Hektaren. Auf 4 bis 5 Hektaren wächst Getreide, auf 3 Hektaren Freilandgemüse, dazu kommen 13 Aren Tunnel, 25 Aren Kartoffeln sowie Hochstammobst. Sein Gemüse setzt Hilpert zu 100 Prozent im Direktverkauf ab: über drei lokale Märkte, den Hofladen, einen Bioladen und ein Restaurant.

«Den Betrieb habe ich zusammen mit meinem Vater umgestellt, und zwar 1981, im Gründungsjahr von Bio Suisse, der wir dann auch sofort beitraten. Für den Hof verantwortlich war damals mein Vater, «schuld» an der Umstellung war aber wohl ich.

Als Jugendlicher sagte ich: «Ich mache alles, nur nicht bauern». Ich besuchte dann die Handelsschule in Basel, wo eines Tages der Biologielehrer eher beiläufig den biologischen Landbau erwähnte. Das erzählte ich zu Hause, aber mein Vater sagte: «Das ist nicht praktikabel.»

Ich wollte dann doch nicht im Büro arbeiten und machte die Landwirtschafts- ausbildung. Für das zweite Ausbildungs-

jahr bemühte ich mich um eine Lehrstelle auf einem Biobetrieb, und das klappte auch. Ich konnte bei Fritz Buser in Zunzgen arbeiten. Mein Vater blieb zwar skeptisch, besuchte mich aber ab und zu auf meinem Lehrbetrieb und muss da gesehen haben, dass das doch nicht so abwegig ist mit dem Bio ... Er hat dann wohl gespürt, dass ich nur auf dem väterlichen Betrieb zu halten wäre, wenn er ihn auf Biobewirtschaftung umstellen würde.

Es folgten teils schwierige Jahre, auch finanziell. Ich sagte mir immer: «Wer überzeugt ist, kommt auch durch.»

Sowohl in Anbaufragen als auch bezüglich möglicher Formen der Zusammenarbeit habe ich immer wieder experimentiert und Neues ausprobiert. Im Jahr 2000 gründete ich zusammen mit Interessierten das Eulenhof-Team. Es leitete mich der indianische Gedanke des Teilens von Land: Ich darf zwar Land besitzen, aber ich soll es teilen, andere sollen selbstständig an der Nutzung mitwirken können.

In der Landwirtschaft pröble ich gerade in den Bereichen Permakultur, Mischkulturen und Ökoflächen. Auf dem Eulenhof gibt's übrigens 25 Prozent ökologische Ausgleichsflächen – das ist in gewisser Weise der schönste Betriebszweig! Die Idee ist, alles noch besser zu vernetzen und den Energieeinsatz zu optimieren. Mit Kartoffeln zum Beispiel habe ich einen kleinen Versuch gemacht: Ich legte ein Äckerchen an, auf dem ich

dann den zweiten Schnitt, das Emd, von ungedüngten Wiesen als Mulch einsetzte. Zuerst hatten die Kartoffelpflanzen Mühe durchzustossen, dann aber schützte das Emd die Pflanzen und den Boden, hielt die Feuchtigkeit zusammen. Am Ende hatte ich den vierfachen Ertrag auf diesem Plätz! Das hat jetzt sehr gut funktioniert, anderes misslingt natürlich.

Mit einigen Entwicklungen im Biobereich habe ich etwas Mühe – uperierte Milch zum Beispiel ist für mich «ab vom Weg», ebenso die Vermarktung von extrem aufbereiteten Fixfertig-Convenience-Produkten. Daran ist aber nicht Bio Suisse als Organisation schuld, das ist der Druck des Marktes, dem die Delegiertenversammlung zu leicht nachgibt. Nun, ich muss ja für mich entscheiden, was ich mittragen will. Für mich sind die Richtlinien die Basis, sozusagen das Grundkonzept. Ich finde es wichtig, nicht bei diesem Grundkonzept stehen zu bleiben. Nein, aus der Bio Suisse austreten will ich nicht, es braucht die Koordinationsarbeit, die sie macht, und die Vertretung nach aussen.

Bei den Kontrollen wäre es schön, wenn sich das Vertrauensverhältnis wieder aufbauen liesse, das früher üblich war. Manchmal kommt es mir schon vor, als werde geradezu gesucht, wo noch ein Fehler sein könnte.»

## Claudia und Christian Butscher, 4934 Madiswil

**Familie Butscher führt den Hof im Weiler Mättenbach seit 1981. Butschers betreiben Milchwirtschaft und Ackerbau. Christian Butscher ist Präsident des Vereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft.**

«**W**ir kommen beide aus nichtlandwirtschaftlichem Hintergrund, gehörten aber aus Überzeugung und als Konsumenten zur biologisch-dynamischen Szene. Als wir dann mit dem Bauern anfangen konnten (Christian Butscher: «mein Traumberuf»), war es klar, dass wir biologisch-dynamisch arbeiten würden.

Den Produzentenverein für biologisch-dynamische Landwirtschaft gab's ja



«Wir brauchen die Knospe für eine starke Stellung der Biolandwirtschaft in der Schweiz.»: Claudia und Christian Butscher.

Bilder: Markus Bär

schon lange vor Bio Suisse, nämlich seit 1937. Vor 25 Jahren gehörte der Produzentenverein zu den Gründungsmitgliedern von Bio Suisse. Es war Fritz Baumgartner, der sich als Präsident des Produzentenvereins sehr für eine Vereinigung aller Schweizer Biobauern unter dem Dach der Knospe einsetzte. Das ist sicher noch heute richtig: Wir brauchen die Knospe für eine starke Stellung der Biolandwirtschaft in der Schweiz. Konkurrenzstimmung mag motivierend sein, aber wir müssen aufpassen, dass die Bioszene geschlossen bleibt.

Der normale kleine gemischte Familienbetrieb wird's sehr schwer haben in Zukunft. Es braucht eine Spezialisierung, es braucht Premiumprodukte mit hohem Qualitätsanspruch. Und da verträgt's keine Halbherzigkeiten. Die Richtlinien definieren das Minimum: Auf dieser Basis bieten sich genügend Freiräume, für den eigenen Betrieb einen Weg zu finden. Und die Richtlinien sind demokratisch beschlossen. Leute, denen die Anforderungen zu hoch sind, müssen halt austreten. Bio Suisse kann nicht Rettungsanker und Auffangbecken sein für alle, die sich mit Bio profilieren wollen und bloss eine halbe Ahnung davon haben.

Bio ist kein Selbstläufer mehr wie noch vor ein paar Jahren. Jetzt braucht es Einsatz und Fantasie, damit wir überhaupt halten können, was wir erreicht haben. Umso mehr Engagement wird uns jeder weitere Fortschritt abverlangen.»

Interviews und Bearbeitung: Markus Bär



«Alles noch besser vernetzen»: Edi Hilpert.

# Biolandbau hat in der Dritten Welt Zukunft

Über Swissaid-Projekte verbreitet sich unter kolumbianischen Kaffeebauern der biologische Anbau, oft auch in ganzen Dörfern. Weiterbildung ist der Schlüssel zum Erfolg. Die Geschichte von Berenice Torres, heute Biobäuerin, obschon sie es eigentlich gar nicht werden wollte.

**B**erenice Torres hat geschafft, wovon viele Bauern träumen: Sie hat eine Existenz aufgebaut. Vier Hektaren Land nennt sie ihr eigen. Darauf pflanzt die 31jährige Kaffee, Bohnen, Bananen und Gemüse an. Der Weg zum Erfolg war lang – und der biologische Anbau ursprünglich überhaupt nicht ihr Ziel.

Die dreifache Mutter lebt mit ihren Kindern im Alter von sechs bis zehn Jahren im Weiler Fátima, Sur de Bolívar, Kolumbien. Die Gegend ist im Land selber berüchtigt für Gewaltexzesse. Linke und rechte Kämpfer kontrollieren die Region, die mangels guter Strassen nur schwer zugänglich ist. Mit dem Koka-Anbau und Vertrieb, der fest in den Händen der bewaffneten Krieger ist, steigt auch die Gewaltbereitschaft. Zur desolaten Situation trägt die Anfälligkeit des Kaffees für Krankheiten bei, die Mitte der 80er Jahre zu einem Ertragsrückgang von 50 Prozent führte.

## Vom Traum der Intensivierung...

Der Aufstieg von Berenice Torres und ihrer Familie begann vor acht Jahren. Damals half sie mit, die lokale Vereinigung der Kaffeebauern zu gründen, der Asocafe. Die Bauern wollten mit Hilfe externer Unterstützung ihre Kaffeeplantagen erneuern. Ihnen schwebte vor, die alten Kaffeesträucher und die Schatten spendenden Bäume zu fällen und mehr Pflanzen zu setzen. Auf die Gras- und Krautschicht sowie Bäume wollten sie verzichten und dafür chemischen Dünger und



Berenice Torres mit ihrer Familie.

Pestizide einsetzen. Der Anbau schien so effizienter und rentabler.

Als die Bauernvereinigung mit diesem Vorschlag an Swissaid gelangte, waren die Hilfswerk-Vertreter wenig begeistert. Denn Swissaid setzt sich in der Dritten Welt für den Biolandbau ein. Die Gespräche zwischen Asocafe und Swissaid über die Vor- und Nachteile des „modernen“ Anbaus zogen sich in die Länge. Überzeugend fielen schliesslich die Besuche aus, die Asocafe-Mitglieder anderen Swissaid-Partnerorganisationen abstatteten.

## ... zum biologischen Anbau

Nun sahen die Kaffeebäuerinnen und -bauern in der biologischen Landwirtschaft eine Alternative. Anstatt auf die reine Produktionssteigerung eines Exportprodukts zu setzen, stellten sie die integrale Bewirtschaftung ihrer Höfe in den Mittelpunkt.

Damit kam Schwung in das Projekt. Viele der 159 Mitglieder der Vereinigung nahmen an Kursen und Treffen zum Erfahrungsaustausch teil. So lernten sie etwa, wie biologische Schädlingsbekämpfungsmittel gewonnen oder Erosionsstreifen angelegt werden. Ebenfalls wichtig war die «Hof-Planung».

Heute haben die Familien auf ihren 4 bis 25 Hektar-Höfen diversifiziert. Sie halten Kleintiere, bauen neben Kaffee auch Gemüse und Heilkräuter an und haben Baumschulen angelegt. Hier werden robuste, traditionelle Kaffeesorten gezogen. Dies erhöht die Erträge und senkt die Kosten. Auf über 85 Hektar der Asocafe-Mitglieder wächst heute biologisch angebaute Kaffee. Bei einem Kilopreis von CHF 1.60 löst eine Familie im Schnitt CHF 1100 pro Hektar und Jahr.

Zur Finanzierung der Abkehr von Monokulturen öffnete Swissaid zusammen mit den Familien einen so genannten Rotationsfonds, mit dem Kleinkredite ausgeschüttet werden. So können Familien ein Zusatzeinkommen erwirtschaften.

So auch Berenice Torres. Mit dem ersten Kredit kaufte sie elf Hühner, mit dem zweiten eine Milchkuh. Mit dem Verkauf des ersten Kälbchens konnte sie sich vier Hektaren Land leisten. Ihr wichtigster Erfolg: «Wir leben heute gesünder.»

Pia Wildberger, Redaktorin Swissaid-Spiegel

## Swissaid-Patenschaften für den Biolandbau

In neun Ländern der Dritten Welt ist Swissaid mit dem Schwerpunkt «ländliche Entwicklung» tätig. Besonders über Biolandbau-Patenschaften, die alle Gönnerinnen und Spender zeichnen können, werden Projekte zur Förderung des biologischen Landbaus finanziert. Nicht Einzelbetriebe, sondern ganze Dörfer sollen von den Projekten profitieren. Denn nur so kann sich eine Gegend entwickeln. pw

Soeben ist der aktuelle Bericht zu den Biolandbau-Projekten erschienen, der kostenlos bei Swissaid bestellt werden kann (Tel. 031 350 53 53).

# Allianz für die Berge

Ende August haben sich Bergbäuerinnen und -bauern aus verschiedenen Regionen in Hospental getroffen, um die Bio Bergallianz zu gründen. Die Allianz will darauf achten, dass die Berggebiete nicht benachteiligt werden und der Biomarkt weiter wächst. Bessere Vernetzung untereinander und die Kontaktpflege haben ebenfalls Priorität.

**R**und 70 Prozent der Knospe-Bauern arbeiten im Berggebiet. Viele teilen ähnliche Probleme und haben dieselben Anliegen, die sie beim Verband einbringen möchten. Die Bergallianz will diese Kräfte bündeln. Initianten der Bergallianz sind die Oberwalliser Biovereinigung, die Bergheimat, Bio Uri und Bio Grischun. An der Versammlung kam klar zum Ausdruck: Weitere Strukturen sollen nicht geschaffen werden, angestrebt wird eine bessere Vernetzung innerhalb des Berggebietes und eine intensivere Kontaktpflege.

## Kein neues Biolabel

Zur Gründung der Allianz führte auch die Tatsache, dass sich immer mehr Landwirtschaftsbetriebe in Berggebieten von der Knospe abwenden und zu Bundesbio wechseln. Eugen Oggenfuss, Hauptinitiant der Bergallianz, sieht darin

längerfristig aber nicht die Lösung: «Verschiedene Biolabels würden sich negativ auf den Schweizer Markt auswirken. Sinkende Preise erschweren die Arbeit im Berggebiet zusätzlich», ist er überzeugt.

Diese Ziele möchte die Bergallianz verfolgen:

- Berggebiet nicht benachteiligen. Bei der Schaffung neuer Richtlinien und Weisungen muss den besonderen Gegebenheiten des Berggebietes vermehrt Rechnung getragen werden. Durch verstärkte Koordination sollen die Anliegen der Biobergbetriebe zielgerichteter verfolgt werden.
- Schlankere Strukturen, weniger Bürokratie: Die Regelwerke von Bio Suisse werden immer umfangreicher. Durch engere Zusammenarbeit mit anderen Institutionen (Bund, EU, ausländische Bioverbände) und Har-

monisierung von Richtlinien soll die Bürokratie reduziert und die Schaffung schlankerer Strukturen innerhalb von Bio Suisse vorangetrieben werden.

- Trotz der momentan schwierigen Marktlage für viele Bioprodukte soll Bio in der Schweiz weiter wachsen. Unter Federführung von Bio Suisse soll die Absatzsituation von Bioprodukten verbessert werden.

Mögliche Aktivitäten sieht Eugen Oggenfuss auch in der Aufgabenteilung bei Vernehmlassung von Weisungen, dem gemeinsamen Vorbereiten von DV-Geschäften und dem Informationsaustausch via E-Mail.

Jacqueline Forster, Bio Suisse

*Interessenten melden sich bitte direkt bei Eugen Oggenfuss: E-Mail [e.oggenfuss@gmx.ch](mailto:e.oggenfuss@gmx.ch) oder Tel. 027 923 75 36*

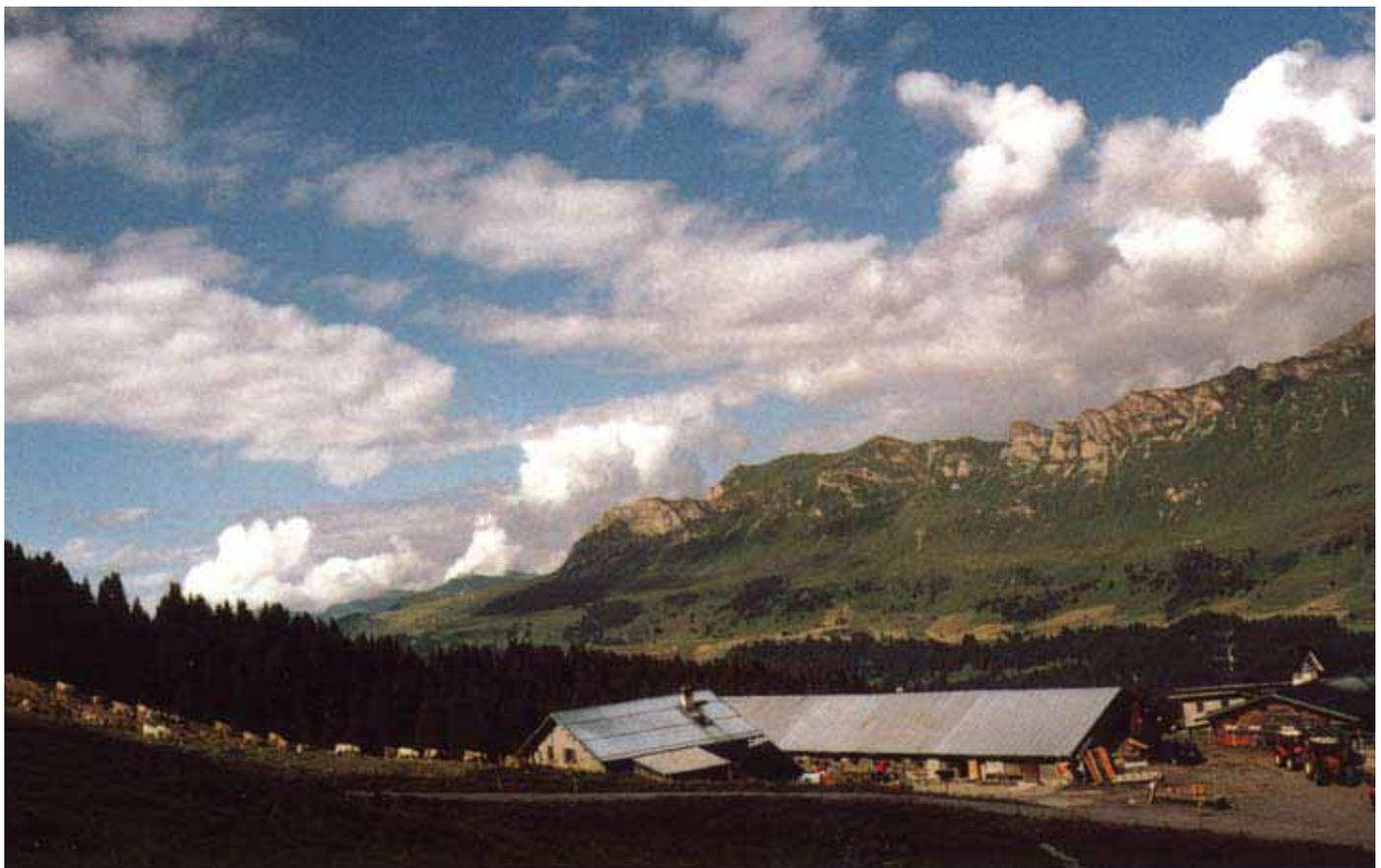


Bild: Martin Bienerth



**Mühle Rytz AG**

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

**Herbstaktion Milchviehfutter/Mineralstoffe**

Aktionsrabatt Fr. 2.-/100 kg bei Kombibestellung von Milchviehfutter und Mineralsalz, Lieferungen bis 15.12.06

**Unsere Produktlinien:**

**Basic:** für Preisbewusste

**Standard:** für beste Leistung

**Hochleistung:** für höchste Ansprüche, mit Lebendhefen

**Putzstart:** Der Schlüssel zur erfolgreichen Laktation!

**Wir beraten Sie gerne:**

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



# Natürlich

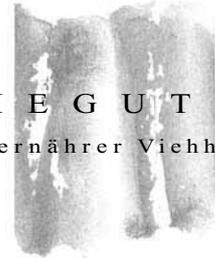
...übernehmen wir Ihre Tiere!

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



## 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  
crivelliimbagg@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.

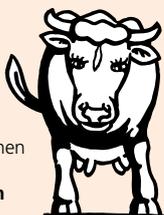
Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne auch in Gesundheits- und Haltungsfragen.

## Wenn der Milchpreis sinkt ...

...zählen tiefe Zellzahlen und innere Werte der Milch

...zählt der bestmögliche Ausmelkgrad (Leistung)

...zählen viele Laktationen pro Kuh (Liane)



**LIANE**  
9 Laktationen  
55 000  
Zellzahlen

Mobilisieren Sie die vorhandenen Leistungsreserven Ihrer Kühe.

Verbessern Sie dadurch Ihr Einkommen.

**Dieses Ziel erreicht man dank 30% weniger  
Vakuum-Einwirkungszeit auf die Zitzen.**

System  
**Happel®**

Vakuum  
und Entlastung –  
das VE-System



**Das interessiert meine Kühe.**

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Ein kleines Präsent erhalten Sie mit den Happel-Unterlagen.

**Melktechnik** fenaco

3052 Zollikofen · 031 910 85 72 · [www.melktechnikzollikofen.ch](http://www.melktechnikzollikofen.ch)

# Zertifizierung erneut an der DV

Am 15. November werden im Stadttheater Olten die delegierten Biobäuerinnen und Biobauern aus den 33 Bio Suisse Mitgliedorganisationen und weitere interessierte Besucher erwartet. Die Traktandenliste und Unterlagen dazu wurden den 100 gewählten Vertretern Ende September zugestellt. Die Mitgliedorganisationen und Delegierten konnten schriftliche Anträge zu den traktandierten DV-Geschäften einreichen. Anträge, die bis am 6. Oktober eingingen, können im DV-Nachversand verschickt werden. In der Tabelle finden Sie eine Übersicht über die Geschäfte, die an der Versammlung behandelt werden.

Bisher zertifiziert ausschliesslich die von Bio Suisse mitgegründete Firma bio.inspecta AG Knospe-Betriebe und Lizenznehmer. Die Knospe-Kontrollen dagegen können von vier zugelassenen Firmen durchgeführt werden. Die DV hat im April 2004 dem Vorstand den Auftrag erteilt, die Öffnung der Zertifizierung vorzubereiten, das heisst, es sollte die Möglichkeit geschaffen werden, mehrere Stellen für die Zertifizierung zuzulassen. Die Delegierten haben im April 2005 die Öffnung verworfen: Das qualifizierte Zweidrittelsmehr für die notwendige Statutenänderung wurde nicht erreicht. Ebenfalls abgewiesen wurde ein Ordnungsantrag,

über die Einführung einer reinen Zertifizierungsstelle abzustimmen.

Im August 2006 hat die Kontrollstelle Bio Test Agro AG (BTA) den Bio Suisse Vorstand vor die Wahl gestellt: Entweder das Geschäft wird an der Herbst-DV 2006 erneut traktandiert, oder BTA kontrolliert ab 1.1.2007 keine Knospe-Höfe mehr. An der Präsidenten-Konferenz vom 6. September 2006 wurde von mehreren Mitgliedorganisationen der Wunsch geäussert, das Geschäft erneut an die DV zu tragen. Der Vorstand kommt diesem Wunsch entgegen. Wenige Tage nach der Präsidentinnen-Konferenz gab BTA bekannt, sie wolle die

Knospe-Kontrolle im Jahre 2007 weiterführen. Der Bio Suisse Vorstand begrüsst diesen Entscheid. Nun hat die Bio Suisse Delegiertenversammlung den vollen Handlungsspielraum, aber auch die Verantwortung, auf längere Frist die beste Lösung zu wählen und die Interessen zu gewichten.

Christian Voegeli, Bio Suisse

*Für Fragen und Anregungen wenden Sie sich bitte an die Verbandskoordination von Bio Suisse, Christian Voegeli, Tel. 061 385 96 23, christian.voegeli@bio-suisse.ch.*

Traktandenliste der Bio Suisse Delegiertenversammlung vom 15. November 2006			
1	Statutarische Geschäfte		
	1.1	Begrüssung	Traktandenliste, Stimmzähler
	1.2	Protokoll	Abnahme des Protokolls der DV vom 19. April 2006
	1.3	Tätigkeitsprogramm 2007	Vorstellen der geplanten Schwerpunkte für das Jahr 2007
	1.4	Budget 2007	Genehmigung des Budgets für das kommende Jahr
2	Statutenrevision und andere Beschlüsse		
	2.1	Kontrolle und Zertifizierung	Die Delegierten entscheiden erneut über die zukünftigen Modelle der Zertifizierung: Das bisherige Modell ist konfliktträchtig, daher muss an der DV eine langfristig tragbare Lösung gefunden werden.
3	Wahlen		
	3.1	Wahl Revisionsstelle	Jährlich wählen die Delegierten eine unabhängige, anerkannte Treuhand- oder Revisionsgesellschaft, welche die Rechnungsführung von Bio Suisse prüft.
	3.2	Markenkommission Import (MKI): Bestätigung Wahl	Der Vorstand wählt ein oder zwei neue Mitglieder der Markenkommission Import. Die Wahl wird den Delegierten zur Bestätigung vorgelegt. Die Kommission zählt zurzeit drei Mitglieder und ist für die Weiterentwicklung und Auslegung der Richtlinien im Importbereich zuständig.
4	Informationsgeschäfte		
	4.1	Soziale Anforderungen: Stand der Umsetzung	Die Delegierten haben die Bio Suisse Richtlinien per 1. Januar 2007 mit einem neuen Kapitel «Soziale Anforderungen» ergänzt. Darin sind die Anforderungen für Angestellte auf Biohöfen und bei Lizenznehmenden geregelt. Wie werden diese Anforderungen ab nächstem Jahr kontrolliert und umgesetzt? Die Delegierten werden in Olten aus erster Hand informiert.
	4.2	Vermarktungsrichtlinien: Info zum weiteren Vorgehen	Die Vermarktungsrichtlinien wurden befristet bis am 30. April 2007 erlassen. Diese schreiben den Knospe-Betrieben, die Biomilch vermarkten, eine Pflichtmitgliedschaft bei einer anerkannten Organisation vor. An der DV im April 2007 muss über das weitere Vorgehen beschlossen werden. Erste Überlegungen dazu bereits diesen Herbst.
	4.3	Resultate aus der Spurguppe: Inhalte für die zukünftige Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit von Bio Suisse	Der Vorstand hat eine Gruppe mit der Aufgabe Themenführerschaft betraut. Welche Themen wollen wir in der Kommunikation nach aussen in Zukunft besetzen? Die Themen Gesundheit, Ernährung, Sicherheit und Qualität wurden von der Spurguppe als besonders wichtig erachtet. Jetzt werden Kontakte zu möglichen Partnern geknüpft, die zusammen mit Bio Suisse diese Themen in die öffentliche Diskussion einbringen.

# Schweinehaltung: Beratung zurzeit dringlicher als Forschung

Mit einer Umfrage unter Biobetrieben mit Schweinehaltung haben die Fachgruppen Beratung und Tiergesundheit des FiBL zu ergründen versucht, wo die wichtigsten Probleme in der Zucht und Mast von Bioschweinen liegen und wo Forschungsbedarf besteht. Interessant ist nicht zuletzt die Abhängigkeit der Problemlage von der Anzahl gehaltener Tiere. Die meisten der Schwierigkeiten liessen sich mit verbessertem Management lösen oder vermeiden.

**N**icht in erster Linie mehr Forschung, sondern mehr Beratung ist notwendig! Diesen Schluss legt eine im Frühjahr 2005 mittels Fragebogen durchgeführte Studie des FiBL auf Biobetrieben mit Schweinehaltung nahe.

Die Schweinehaltung hat in den letzten Jahren an Bedeutung zugenommen: Von 1998 bis 2005 nahm der Bioschlachtschweineverkauf um 116 Prozent zu, von 7400 auf 16 000 Tiere.

Bezüglich der Betriebsstrukturen fällt auf, dass meist nur kleine Tierbestände gehalten werden. In der Mast halten fast 50 Prozent der Betriebe weniger als 10 Schweine, keine 20 Prozent halten 50 oder mehr. In der Zucht dasselbe Bild: Knapp 70 Prozent der Betriebe haben unter 10 Zuchtsauen im Stall, nur 10 Prozent haben mehr als 20 (vgl. Grafiken 1 und 2). Entsprechend wird die Schweinehaltung nur in den wenigsten Fällen als Haupterwerbszweig betrieben.

## Managementfehler vermeiden

Es erstaunt nicht, dass mit zunehmender Tierzahl die Probleme im Schweinestall ansteigen. So melden aus der Gruppe der Betriebe mit weniger als 10 Mastschweinen nur 12 Prozent Probleme mit Durchfall. In der Gruppe mit 10 bis 19 Tieren sind 30 Prozent der Betriebe betroffen, in den Gruppen mit 20 bis 49 und 50 oder mehr Tieren 26 Prozent. Durchfall ist denn auch das wichtigste gesundheitliche Problem in der Mastschweinehaltung, gefolgt von Lungenerkrankungen und Problemen mit dem Bewegungs-

apparat. Die Bedeutung dieser und weiterer Erkrankungen variiert je nach Anzahl gehaltener Tiere teils erheblich (vgl. Grafik 3).

Das gilt auch für die Gesundheitsprobleme der Zuchtsauen. In den Gruppen 10 bis 20 Tiere ist MMA\* das Hauptproblem, während Probleme des Bewegungsapparats hier so gut wie keine Rolle spielen – im Gegensatz zur Gruppe der Betriebe mit unter 10 Zuchtsauen (vgl. Grafik 4).

Manche Probleme sind hausgemacht und haben ihre Ursachen bei Mängeln im Management oder in der Aufstallungsform. So kann zum Beispiel der Infektionsdruck durch eine gute Stallhygiene und ein angepasstes Einstallungsmanagement gemindert werden.

In rund der Hälfte aller Betriebe werden die Tiere in Kaltställen gehalten. Ein zu begrüssendes System, wenn die Jungtiere ein warmes Liegenest vorfinden. Haben die Ferkel beim Einstellen in den Jäger- oder Maststall jedoch keinen warmen Rückzugsbereich, sind Probleme wie Durchfall, HPS\*\* oder Atemwegserkrankungen vorprogrammiert. Tierärztkosten und erhöhter Futterbedarf durch schlechtere Futterverwertung drücken dann zusätzlich auf das Einkommen.

## Kosten senken – gerade bei schwieriger Marktlage

Ein Hauptthema der Bioschweineproduktion ist die aktuelle Marktlage. Vor allem grössere Mastbetriebe, welche weniger auf Direktvermarktung setzen können, sind stark vom jeweiligen Abnehmer abhängig.

\* Metritis Mastitis Agalaktie, Gebärmutter- und Gesäugeentzündung mit Milchmangel  
 \*\* Haemophilus-parasuis-Bakterium, ruft die Glässersche Krankheit hervor

Auch Zuchtbetriebe kämpfen mit den niedrigen Ferkelpreisen. Umso mehr erstaunt es, dass wichtige Kennzahlen oft nicht bekannt sind. Der Verdienst hängt doch nebst dem Marktpreis auch entscheidend von der erbrachten Leistung und den Produktionskosten ab! Gerade in schlechten Zeiten sollten deshalb die Produktionskosten optimiert werden. Dies kann nur erreichen, wer über die wichtigsten Kennzahlen Bescheid weiss, zum Beispiel über die Anzahl verkaufter Ferkel, den Tageszuwachs oder die Futterverwertung.

## Tiergesundheit zahlt sich aus

38 Prozent der Zuchtbetriebe verkaufen weniger als 18 Ferkel pro Sau und Jahr. Gut die Hälfte der Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter geben an, dass sie eine Ferkelsterblichkeit bis zum Verkauf von über 10 Prozent verzeichnen. Hier ist sicher noch Potenzial vorhanden, durch Minimierung der Verluste eine grössere Produktivität zu erreichen. Eine verbesserte Tiergesundheit und damit die Verminderung der Verluste ist ein Kennzeichen des Biolandbaus.

Interessanterweise scheint die Wurmproblematik nicht so dramatisch wie oft angenommen. 38 Prozent der Mastbetriebe geben Beanstandungen seitens der Schlachthöfe an, davon sind jedoch nur ein Drittel auf Leberschäden zurückzu-

## Dankeschön!

Herzlichen Dank an alle Bäuerinnen und Bauern, die sich die Zeit für das Ausfüllen des Fragebogens genommen haben! Von rund 600 angeschriebenen Betrieben erhielten wir 264 ausgefüllte Fragebogen, das entspricht einer Rücklaufquote von 44 Prozent – eine fast schon sensationelle Beteiligung.

Corinne Bähler, FiBL

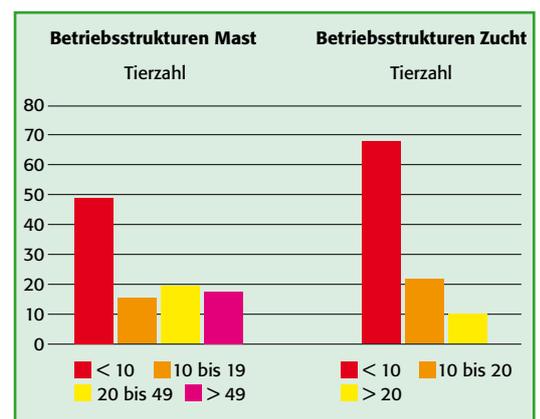




Bild: Thomas Alftici

Bisherige Erkenntnisse umsetzen, nicht bloss auf neue Forschungsergebnisse warten: Landwirt Pius Allemann, FiBL-Beraterin Barbara Früh.

führen. Dies mag wohl auf den geringeren Parasitendruck in den Betrieben mit weniger als 10 Mastschweinen zurückzuführen sein, welche die grösste Gruppe der Mastbetriebe ausmachen.

Viele Betriebe haben mit der Umstellung auf Bio keine grossen Veränderungen festgestellt. Verbessert haben sich hauptsächlich das Wohlbefinden der Tiere, Probleme des Bewegungsapparats und mit Kannibalismus sind zurückgegangen. Eine Verschlechterung war auf einigen Betrieben beim Parasitenbefall und mit dem Durchfall und dem Kümern der Ferkel zu beobachten.

Tierärztliche Behandlungen erfolgen immer noch grösstenteils mit Schulmedizin. Auf rund 70 Prozent der Betriebe wird ganz oder teilweise schulmedizinisch behandelt, der Anteil an komplementärmedizinischen Behandlungen liegt nur bei knapp 40 Prozent. Den Wunsch nach vermehrtem Einsatz von Komplementärmedizin äussern rund 70 Prozent der Betriebe; das Hauptproblem

besteht darin, dass viele Bestandestierärzte alternative Behandlungsmethoden ablehnen oder zu wenig Kenntnis darüber besitzen.

### Beratungsangebot nutzen, Erfahrungsaustausch pflegen

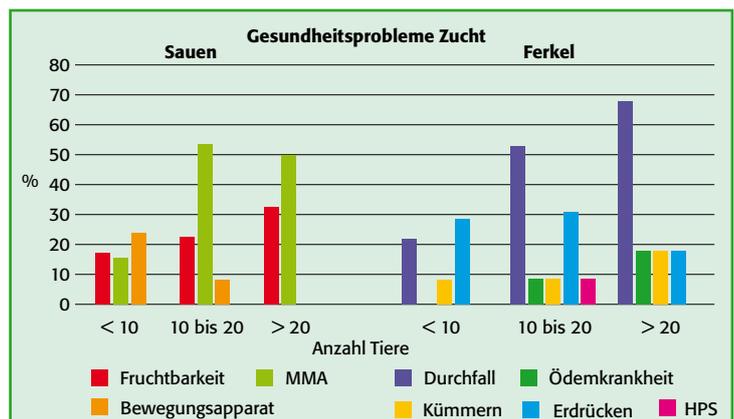
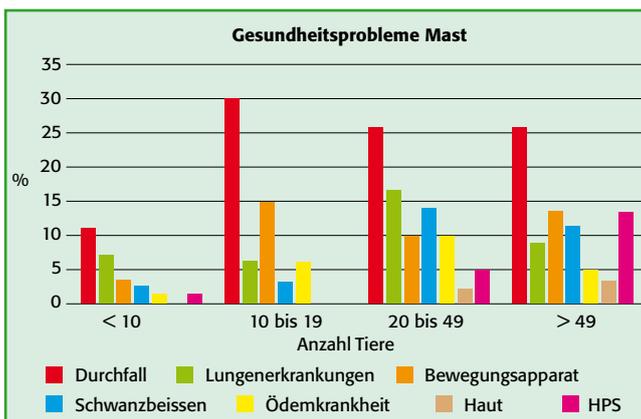
In welchen Bereichen soll das FiBL vor allem forschen? In den Gruppen mit kleiner Tierzahl werden die Forschungsthemen Haltung, Fütterung, Gesundheit, Zucht und Markt recht ausgeglichen gewünscht. Die Betriebe mit mittlerer und grösserer Schweinehaltung wünschen mehr Forschung vorwiegend in den Bereichen Fütterung, Gesundheit und Markt, die grösseren Zuchtbetriebe sehen zusätzlich vermehrten Forschungsbedarf zu Fragen der Haltung.

Die Projektgruppe ist der Ansicht, dass vordringlich die bisherigen Erkenntnisse in der Schweinehaltung und -gesundheit über eine kompetente Beratung umgesetzt werden sollten. So müsste es möglich sein, vergleichsweise rasch spür-

bare Fortschritte zu realisieren. Kürzlich hat das FiBL den Biofleischmarkt analysiert und den Akteuren Vorschläge zur Verbesserung der Vermarktung unterbreitet (vgl. bioaktuell Nr. 4, Mai 06, S. 8). Ein nächster Forschungsschwerpunkt gilt den Durchfallerkrankungen: Vorbeugung durch verbessertes Management, Behandlung durch phytotherapeutische Massnahmen. Sinnvoll ist es sicher, wenn die Produzentinnen und Produzenten den Erfahrungsaustausch pflegen, auch in Sachen Vermarktung, wie das die unlängst gegründete Erfahrungsgruppe Bioschwein in den Kantonen Luzern, Zürich und Aargau tut. Wo immer möglich unterstützt die FiBL Beratung auch lokale oder regionale Vermarktungsinitiativen.

Simone Herzog, Barbara Früh  
und Christophe Notz, FiBL

Kontaktperson: Barbara Früh,  
FiBL Beratung, Tel. 062 865 72 18,  
E-Mail [barbara.frueh@fibl.org](mailto:barbara.frueh@fibl.org)



# Bauern und Mühlen werden Partner

Mit einem Pool für die Vermarktung des Brot- und Futtergetreides hat es die Bio Suisse geschafft, das inländische Biogetreide trotz stabiler Preise an die Mühlen zu vermitteln. Wie funktioniert dieser Pool genau?

In der Verarbeitung von Biogetreide ist das Konkurrenzverhalten teilweise ausgeprägt: Nicht alle Mühlen hielten sich an die freiwillige Branchenvereinbarung, Inlandgetreide der billigeren Importware vorzuziehen. Der vor einem Jahr gegründete Getreidepool vermag gleich lange Spiesse zu schaffen.

Ziel des Pools, in dem Mühlen und Produzenten paritätisch vertreten sind, ist eine pragmatische Lösung. Alle Beteiligten sind sich einig, mit dem neuen

System Transparenz und Vertrauen zu schaffen. Aufgrund der Inlandmengen und der gesamten Verarbeitungsmengen bestimmt der Pool den Inlandanteil, zu deren Übernahme jeder Lizenznehmer verpflichtet werden kann, und zwar zu einem festgelegten Richtpreis.

Für das laufende Jahr liegen diese Anteile, die jede Futtermühle aus dem Inland übernehmen muss, bei 29 Prozent der Gesamtmenge an Gerste, Hafer, Körnermais, Futterweizen, Eiweisserbsen und Ackerbohnen. Beim Brotgetreide werden die zu übernehmenden Inlandanteile nach Getreideart differenziert bestimmt. Sie betragen für Weizen 30 Prozent, für Roggen 45 Prozent und für Dinkel 55 Prozent. Getreide, das von den Sammelstellen nicht direkt an die Mühlen verkauft werden kann, wird vom Pool an einen Abnehmer, der seine Inlandquote noch nicht erfüllt hat, vermittelt.

## Arbeitsweise des Pools

Mit einem Anhang an den Lizenzvertrag erklären sich die Lizenznehmer mit diesem System einverstanden. Koordiniert wird die Umsetzung von Poolleiter Niklaus Steiner. Die Verantwortung tragen



Bild: oekolandbau.de/Thomas Stephan

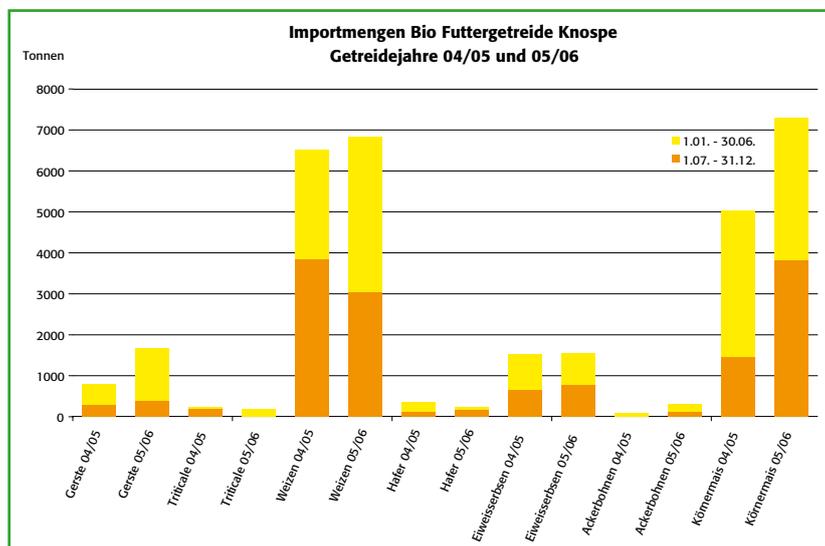
Voraussichtliche Entwicklung des Grenzschatzes für Brotgetreide			
Jahr	Zollkontingents-Ansatz (Fr/100 kg)	Garantiefonds (Fr/100 kg)	Grenzschatz (Fr/100 kg)
2004	29.30	4.00	33.30
2005	26.30	4.00	30.30
2006	26.30	3.70	30.00
2007	23.30	3.70	27.00
2008	23.30	3.70	27.00
2009	19.30	3.70	23.00
2010	19.30	3.70	23.00

## Einfluss der Zollabgaben

Die Zollbelastung für importiertes Brotgetreide hat einen grossen Einfluss auf die Preisentwicklung für inländisches Biogetreide. Beim Brotgetreide wird sie voraussichtlich in den nächsten vier Jahren von heute 30 Franken auf 23 Franken sinken. Der Preis für importiertes Biobrotgetreide wird um den gleichen Betrag zurückgehen. Bei gleichbleibendem Inlandpreis und Inlandanteil sinkt damit der durchschnittliche Einstandspreis für die Verarbeitungsbetriebe. Falls die tieferen Einstandspreise an die Konsumenten weiter gegeben werden, werden auch die Preise im Laden sinken.

Ziel von Bio Suisse ist es aber, den Inlandanteil beim Brotgetreide zu steigern. Wenn die Konsumentenpreise für Knospe-Getreideprodukte auf dem heutigen Niveau gehalten werden können, könnte der Inlandanteil ohne Preiseinbusse für den Produzenten von heute 30 Prozent auf künftig 50 Prozent ausgedehnt werden. Dies entspricht bei einer aktuellen Jahresverarbeitungsmenge von rund 27000 Tonnen Biobrotgetreide einer möglichen Ausdehnung der Inlandproduktion um 5000 Tonnen, beziehungsweise 1200 Hektaren. bb

zwei Fachgruppen, die eine ist für das Brotgetreide zuständig, die andere für Futtergetreide. Sie sind zusammengesetzt aus zwei bis drei Vertretern der Verarbeitungsbetriebe (Lizenznehmer), dem Präsidenten der Fachkommission Ackerkulturen, dem zuständigen Produktmanager bei Bio Suisse und dem Poolleiter. Die Fachgruppen bearbeiten die laufenden



Gesamtschweizerisch wurden im Durchschnitt der Getreidejahre 04 / 06 pro Jahr 16'400 Tonnen Bio Futtergetreide Knospe importiert. Mit 78 Prozent machen Futterweizen und Körnermais zusammen den höchsten Importanteil aus.

Fragen an zwei bis drei Sitzungen oder Telefonkonferenzen das Jahr hindurch.

Wichtigster Termin ist die Preisrunde Ende Mai, an welcher die Fachkommission Ackerkulturen der Bio Suisse und die Bio Suisse Lizenznehmer die Preise für die kommende Ernte festlegen. Die Fachgruppen präsentieren den Rechenschaftsbericht des vergangenen Getreidejahres. Darauf basierend können Änderungen der Poolbestimmungen diskutiert und nötigenfalls Anträge an die Fachgruppen und den Bio Suisse Vorstand gestellt werden. Die Anteile Inlandgetreide für das neue Getreidejahr und die Richtpreise für Brot- und Futtergetreide der bevorstehenden Ernte werden verhandelt und festgelegt. Ferner bestimmt die Preisrunde auch die Besetzung der Fachgruppen.

Ende August finden die Nachernte-Beurteilungen statt, die mit den Schätzungen abgeglichen werden. Die definitiven Inlandanteile werden Ende Oktober für Brotgetreide und Ende Januar für Futtergetreide auf Basis der bei den Sammelstellen und Verarbeitungsbetrieben erhobenen Daten durch die Fachgruppen festgelegt. Ende Juni und Ende Dezember werden die Importmengen an Biofuttergetreide bei den Importeuren erhoben.

Wichtige Voraussetzung für das gute Funktionieren der Pools ist eine kooperative Zusammenarbeit mit den 120 Bioverarbeitungsbetrieben und Sammelstellen. Die Erfahrungen der ersten zwei Jahre sind positiv. Die Einhaltung der Poolbestimmungen (richtige Deklaration der Verarbeitungsmengen und Herkunft der Rohware) werden auch anlässlich der jährlichen Betriebskontrolle überprüft. Die Poolreglemente können unter [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) heruntergeladen werden.

### Wer zahlt den Pool?

Die Poolbestimmungen verlangen, dass die Koordinationsstelle mit einem minimalen Kosten- und Administrationsaufwand arbeiten soll. Dies ist in den ersten zwei Jahren gut gelungen. Die Administration für Brot- und Futtergetreide konnte mit einem Pensum von 34 Prozent bewältigt werden. Die Gesamtjahreskosten für die Administration und Betreuung betragen für Brotgetreide 33'000 Franken und für Futtergetreide 28'000 Franken. Finanziert werden diese Kosten mit einem Beitrag auf Import-Biofuttergetreide von 10 Rappen pro 100 Kilo und beim Brotgetreide mit 15 Rappen pro 100 Kilo der gesamten Verarbeitungsmenge.

Bertrand Bollag, Bio Suisse

Niklaus Steiner, Getreidekoordinator

# Biozuckerrüben verlangen gesunden Boden

Der Anbau von Biozuckerrüben in der Schweiz läuft gut. Im kommenden Jahr wird eine Anbaufläche von 400 Hektaren benötigt. Wichtigste Voraussetzung für den Erfolg im Anbau ist eine gesunde Bodenstruktur.

Die Absatzsituation entwickelt sich beim Biorübenzucker nach wie vor gut. Aus heutiger Sicht kann davon ausgegangen werden, dass auch im nächsten Jahr eine Menge von 1500 bis 2000 Tonnen Biozucker abgesetzt werden kann. Das heisst, dass für das nächste Jahr eine Anbaufläche von rund 400 Hektaren benötigt wird. Wer sich für den Biozuckerrübenanbau entscheidet, sollte nun die nötigen Feldarbeiten vornehmen. Die Feldvorbereitungen sind für den Anbau der Zuckerrüben von grosser Bedeutung, denn ein optimales Wurzelwachstum verlangt eine intakte Bodenstruktur.

Eine gesunde Bodenstruktur «wächst» durch die ungestörte Tätigkeit der Bodenlebewesen. Ein guter Bodenzustand lässt sich nicht durch eine intensive Bearbeitung erzwingen. Deshalb sind folgende Grundsätze auch bei der Saat der Zwischenkultur zu beachten:

- wenige Arbeitsgänge verursachen weniger Bodenverdichtungen
- nur so tief bearbeiten wie nötig
- nur abgetrocknete Böden befahren und bearbeiten
- gezogene Bodenbearbeitungsgeräte sind zapfwellenbetriebenen Geräten vorzuziehen

### Vorfrucht und Düngung

Getreide bietet als Vorfrucht die beste



Bild: oekolandbau.de/Thomas Stephan

Voraussetzung. Nach der Getreideernte kann das Feld bearbeitet werden, um Ausfallgetreide und Unkräuter auflaufen zu lassen und den Boden zu lockern. Als Zwischenkultur soll eine nicht winterharte Gründüngung angesät werden. Geeignete Gründüngungen vor Zuckerrüben sind:

- Phacelia Reinsaat
- Leguminosen-Phacelia-Gemenge
- Wickengemenge SM 100 (Sommerwicken, Hafer), SM 101 (Sommerwicken, Hafer und Erbsen)
- Senf (auch späte Saaten im September möglich – aber nur, wenn keine Kreuzblütler wie Raps in der Fruchtfolge sind)
- Ölrettich (bei Saat vor dem 10. August)

Sinnvoll und zeitgerecht eingesetzt, können Hofdünger die Erträge und Rübenqualität verbessern. Mist und Mistkompost wirken positiv auf den Humusgehalt und die Bodenstruktur. Als Grunddüngung kann vor der Saat der Zwischenkultur zirka 200 bis 250 dt gut verrotteter Mist oder Mistkompost flach eingearbeitet werden. Strohhiger Frischmist soll nie durch Einpflügen beseitigt werden.

Bei der Auswahl der Zuckerrübenparzelle muss der pH-Wert bekannt sein. Saure Böden (unter pH 6,5) müssen aufgekalkt werden. Wurzelbrandpilze entwickeln sich in sauren Böden viel stärker.

Daniel Böhler, FiBL

### Mehr Infos zu Biozuckerrüben

Biobäuerinnen und Biobauern, die sich für den Anbau von Biozuckerrüben interessieren, können sich betreffend Anbauvertrag bei Fritz Blaser, ZAF AG, Tel. 032 391 62 35, melden. Bei anbautechnischen Fragen geben Andreas Bertschi, SFZ, Tel. 052 354 98 78 oder Daniel Böhler, FiBL, Tel. 056 243 18 37 gerne Auskunft. db

# Weniger GVO-Verunreinigungen

Weltweit wachsen die Anbauflächen für gentechnisch veränderte Kulturen. Die grössten Gentech-anteile haben dabei die Soja und der Mais, die beide auch in der Verarbeitung und als Futtermittel eine wichtige Rolle spielen. Haben da in einer Welt der globalisierten Warenströme gut gemeinte Massnahmen wie Warenflusstrennung und Rückverfolgbarkeit überhaupt eine Chance? Ja! Sowohl im konventionellen als auch besonders im biologischen Bereich gibt es weniger GVO-Verunreinigungen als vor vier Jahren.

**D**er weltweite Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen nimmt zu. Handel und Transport von Lebensmitteln werden zunehmend global. Können unter diesen Umständen biologische Produkte vor Verunreinigungen mit gentechnisch veränderten Organismen (GVO) bewahrt werden? Die Auswertung von GVO-Analysen zeigt, dass trotz der widrigen Umstände biologische Lebensmittel weniger häufig GVO-Verunreinigungen aufweisen als vor vier Jahren (vgl. bioaktuell 1/04, S. 6–8). Auch konventionelle Produkte sind heute weniger häufig mit GVO verunreinigt. Die konsequente Trennung der Warenflüsse und andere Massnahmen zur Sicherstellung der gentechfreien Produktion sind in aller Regel erfolgreich.

## Gentechanbau auf 90 Millionen Hektar

Zehn Jahre nach der ersten Aussaat gentechnisch veränderter Pflanzen in den USA sind die GVO-Anbauflächen weltweit auf 90 Millionen Hektar gestiegen; seit 2002 gibt es einen Zuwachs von rund 30 Prozent zu verzeichnen. Der GVO-Anbau ist hauptsächlich in den USA (49,8 Mio. ha), Argentinien (17,1 Mio. ha), Brasilien (9,4 Mio. ha), Kanada (5,8

Mio. ha) und China (3,3 Mio. ha) verbreitet.

Die kommerzielle Nutzung beschränkt sich unverändert fast ausschliesslich auf Soja, Mais, Baumwolle und Raps. In den USA werden zudem in geringem Ausmass gentechnisch veränderte Zucchini und Papayas genutzt.

Der GVO-Anteil des weltweiten Sojaanbaus beträgt etwa 55 Prozent, beim Mais liegt dieser Anteil bei 21 Prozent, bei der Baumwolle sind es rund 10 Prozent und beim Raps etwa 4,5 Prozent.

In Europa sind die Gentechflächen vergleichsweise bescheiden – aber ebenfalls im Wachsen begriffen. 2005 ernteten spanische Landwirte auf gut 60 000 Hektar GVO-Mais und verwerteten ihn als Futtermittel. Die Anbauflächen in Frankreich, Portugal, Tschechien und Deutschland lagen deutlich tiefer (zwischen 350 und 750 ha). Total wuchsen auf etwa 0,5 % der Maisanbaufläche in der EU GVO-Pflanzen.

## Sind unsere Lebensmittel mit GVO verunreinigt?

In der Schweiz wurde im November 2005 der Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen für die nächsten fünf Jahre mit einem Moratorium verboten. Der Import

einiger GVO-Sorten von Mais und Soja sowie daraus hergestellter Produkte in die Schweiz ist jedoch erlaubt, wenn auch deklarationspflichtig. Bisher importiert aber niemand GVO-Lebensmittel in die Schweiz.

Die Schweiz ist sowohl im Lebensmittel- als auch im Futtermittelbereich stark abhängig von Importen, auch aus Ländern welche GVO-Pflanzen anbauen oder damit handeln. Durch verschiedene Mechanismen (Saatgutverunreinigungen, Verschleppungen und Verwechslungen in der Verarbeitung oder beim Transport) werden gentechfreie Lebens- und Futtermittel durch GVO-haltige Produkte verunreinigt. Insbesondere im Biolandbau möchte man aber Produkte ohne GVO. Das FiBL hat GVO-Analysen von Lebensmitteln (Mais, Soja und Fertigprodukte) gesammelt und ausgewertet, die im Zeitraum von 2003–2005 von privaten und kantonalen Labors gemacht worden sind. Es zeigt sich, dass GVO-Verunreinigungen in den Jahren 2003–2005 im Vergleich zu Untersuchungen aus den Jahren 2000–2002 abgenommen haben: in konventionellen Lebensmitteln von 33 auf 15 Prozent und bei biologischen Lebensmitteln sogar von 25 auf 7 Prozent (Abb. 1).

## Doch nicht alles im Griff?

Wie bei allen menschlichen Aktivitäten können auch im GVO-Business Fehler passieren. In einigen Ländern ist offensichtlich die Prozesskontrolle nicht so gut wie sie sein sollte. Beispiele von GVO-Verunreinigungen in konventionellen Produkten, die in den letzten Jahren für Aufruhr sorgten:

- Anfang September 2006: In Europa tauchen Spuren von nicht zugelassenem gentechnisch verändertem Reis in Langkornreis aus den USA auf. Der Reis mit der Bezeichnung LL601 wurde in den 90er Jahren entwickelt und verfügt über eine Resistenz gegen Herbizide. Die Sorte wurde in den USA in Freisetzungsvorversuchen getestet,

2001 wurde aber ihre Entwicklung eingestellt und es gibt keine Zulassung für diese Sorte. Wie es zu dieser gentechnischen Verunreinigung kam, ist noch unklar.

- 2005: Nicht bewilligter Bt10-Mais taucht in Europa, den USA und in Japan auf. Es stellt sich heraus, dass dieser Mais bereits vier Jahre lang versehentlich angebaut und gehandelt wurde, in der Meinung, es sei der zugelassene Bt11-Mais. Die Vermischung kam zustande, weil die Qualitätskontrollen von Syngenta nicht ausreichend waren und die angewandte Analysetechnik die beiden Sorten nicht unterscheiden konnte.
- 2004: In Deutschland werden gentech-

nisch veränderte Papayas gefunden. In den USA sind diese uneingeschränkt zugelassen und werden auf Hawaii angebaut. Von 160 Früchten waren 6 gentechnisch verändert und wurden aus dem Verkehr gezogen.

- 2000: Der nur als Futtermittel zugelassene Mais «Star Link» wird in zahlreichen Lebensmitteln in den USA und anderen Ländern entdeckt. Mehr als 300 Maisprodukte müssen vom Markt genommen werden. Zwei Jahre später taucht immer noch Star-Link-Mais in Lebensmitteln auf, obwohl mittlerweile mehr als eine Milliarde US-Dollar aufgewendet worden waren, um diese Maissorte aus der Lebensmittelkette zu entfernen. Karin Nowack

Je nach Lebensmittelgruppe (Mais, Soja und Fertigprodukte) und Produktionsart (biologisch oder konventionell) wurden in den letzten drei Jahren in 3 bis 22 Prozent der untersuchten Proben GVO nachgewiesen (Abb. 2). Der grosse Teil der GVO-Verunreinigungen liegt im nicht quantifizierbaren Bereich von unter 0,1 Prozent. Konventionelle Produkte wiesen tendenziell höhere GVO-Verunreinigungen auf als biologische Produkte. Bei den konventionellen Produkten gab es in 11 Fällen eine Überschreitung der Deklarationslimite von 0,9 Prozent. Keines der untersuchten biologischen Produkte überschritt die Deklarationslimite. In konventionellen Sojaprodukten wurden am häufigsten und auch relativ hohe Verunreinigungen gefunden. Biologische Sojaprodukte wiesen dagegen kaum GVO-Verunreinigungen auf.

Der Unterschied zwischen biolo-

gischen und konventionellen Lebensmitteln ist heute insbesondere bei Sojaprodukten grösser als im Zeitraum 2000–2002 (vgl. bioaktuell 1/04, Tabellen S. 6).

### GVO-Freiheit kostet

Im biologischen Anbau und der Verarbeitung wurden in den letzten Jahren zahlreiche Massnahmen ergriffen, damit keine GVO in biologische Produkte gelangen, z.B.

- Verwendung von zertifiziertem, möglichst biologischem, GVO-freiem Saatgut
- Regeln für den Anbau
- Anbauverträge, Kontrolle und Rückverfolgbarkeit vom Feld über die Verarbeitung bis in den Handel
- strikte Warenflusstrennung bei Ernte, Transport und Verarbeitung (Ziel: keine GVO-Waren im gleichen System wie Biowaren)

Bild: Thomas Stephan, BLE/Bonn



Plätzchen aus geräucherter Soja ... bereits sind rund 55 Prozent der weltweit angebauten Soja gentechnisch verändert (Mais 21, Baumwolle 10, Raps 4,5 Prozent).

- Verträge mit Importeuren
- Ersatz von GVO-kritischen Produkten
- Analysen zur Überprüfung

Diese Massnahmen sind mit Kosten verbunden, welche bisher auf die GVO-freie Produktion, wie den biologischen, abgewälzt werden. Diese Kosten betragen je nach Produkt, Kontaminationsrisiken und Warenflusskette 1 bis 17 Prozent in der landwirtschaftlichen Produktion und noch einmal etwa 5 bis 10 Prozent in der Verarbeitung (Analysekosten, Mehraufwand Produktion, Kontrollkosten).

### Tiefe Grenzwerte – Fluch oder Profilierungschance?

Zurzeit wird in der EU anlässlich der Überarbeitung der Biorichtlinien diskutiert, ob für Bioprodukte tiefere GVO-Grenzwerte gelten sollen als für die konventionellen Produkte, welche derzeit bei 0,9 Prozent liegen. Das hiesse, dass ab einem GVO-Grenzwert von beispielsweise 0,5 oder 0,1 Prozent das Bioprodukt nicht mehr als Bio verkauft werden könnte.

Für tiefere Grenzwerte spricht, dass die Konsumentinnen und Konsumenten von Bioprodukten erwarten, dass keine GVO drin sind. Bio könnte sich so auch stärker profilieren. Unsere Auswertung zeigt, dass ein Grenzwert von 0,1 Prozent derzeit eingehalten werden könnte. Aber wie lange noch?

Die Bioproduktion wird immer mehr Anstrengungen unternehmen müssen, um tiefere Grenzwerte einzuhalten – die Kosten dafür sollen nicht die Bioproduzenten und die Biokunden tragen, sondern die Verursacher!

Katharina Wüthrich und Karin Nowack, FiBL

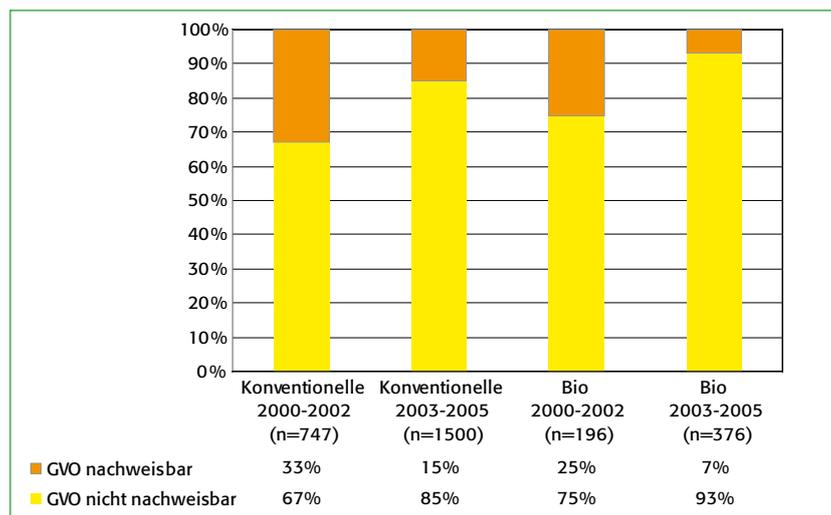


Abb. 1: Häufigkeit von GVO-Verunreinigungen in konventionellen und biologischen Lebensmitteln in den Jahren 2000–2002 und 2003–2005. Die Daten stammen aus Untersuchungen der Kantonslaboratorien und von privaten Labors.

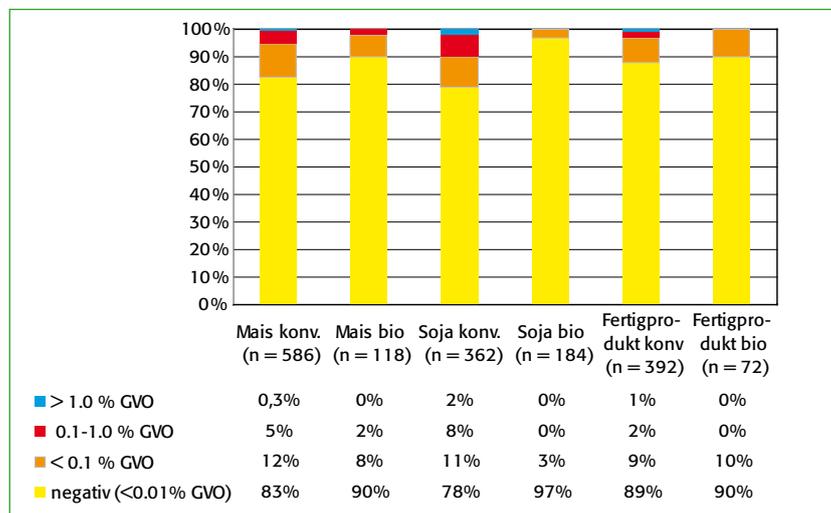


Abb. 2: Häufigkeit von GVO-Verunreinigungen in Lebensmitteln 2003–2005. Die Daten stammen aus Untersuchungen der Kantonslaboratorien und von privaten Labors. Eine Verunreinigung von 0,1 Prozent bedeutet, dass ein GVO-Korn auf tausend Körner festgestellt worden ist.

# Bio Weide-Beef: Migros spielt den Trumpf nicht aus

Der Verkauf von Bio Weide-Beef, des «besten Rindfleisches der Schweiz», kommt nicht auf Touren. Die Strukturen der Migros führen dazu, dass dieser Marketing-Trumpf zurückgehalten wird. Die Mäster sind enttäuscht und blicken in eine ungewisse Zukunft.

**F**leisch aus dem Bio Weide-Beef Programm ist wissenschaftlich nachweisbar gesünder und schmackhafter. Dies belegt eine vom «Kassensturz» des Schweizer Fernsehens aufgegriffene Studie der ETH zur Qualität von Schweizer Rindfleisch. Einerseits erweist sich Bio Weide-Beef auf Grund der Weidehaltung als besonders gesund, andererseits werden aus ihm die zartesten Entrecotes gemacht. Die «Kassensturz»-Macher nahmen am 20. Juni die ETH-Studie zur Grundlage, um das Bio Weide-Beef zum

besten Schweizer Rindfleisch zu küren. Kunden, die nach der Kassensturzsensation in eine der Filialen der Label-Eigentümerin Migros eilten, um dieses besonders feine Fleisch zu erstehen, wurden unter Umständen enttäuscht. Der Grossverteiler führt das Bio Weide-Beef nur in wenigen Genossenschaften. «Die Migros gestaltet ihr Sortiment rein nach den Wünschen ihrer Kunden. Leider steht das Biofleisch bei vielen Kunden wegen des hohen Preises nicht in der Gunst», schreibt die Migros Medienstelle.

## Mäster sind enttäuscht

Die Verkaufszahlen der Migros Ostschweiz, wo das Fleisch an der Theke verkauft wird, zeigen ein anderes Bild. 15 bis 20 Prozent des verkauften Rindfleisches ist Bio Weide-Beef. Die Bio Weide-Beef-Mäster sind überzeugt, dass man das Fleisch auch in den anderen Genossenschaften gut absetzen könnte. «Wir versuchen schon seit Jahren Druck auszuüben, jedoch ohne Erfolg. Die Migros macht im Marketingbereich einfach zu wenig, um den Absatz zu fördern», sagt Vitus Schafer, Präsident der IG Bio Weide-Beef. Nach dem Steilpass, den der «Kassensturz» gespielt habe, sei das noch unverständlicher. Man habe in einem Brief an die Migros gefragt, wie der Grossverteiler gedenke mit dem Bio Weide-Beef weiterzufahren. Bisher warte man vergeblich auf eine Antwort.

## 100 Mäster weniger

Dass Bio Weide-Beef stagniert, macht sich bei den Produzenten bemerkbar. Nach dem Boom vor sieben Jahren hat sich in den letzten drei Jahren Ernüchterung breit gemacht. 100 Betrieben, die sich für das Bio Weide-Beef-Programm angemeldet oder bereits dafür produziert hatten, musste gekündigt werden. Die verbleibenden Produzenten werden ungeduldig. Ihren Kollegen, die herkömmliches Weidefleisch unter dem Swiss Premium Label produzieren, wird ein höherer Preis für ihre Tiere geboten.

Der Viehhändler Franz Steiner sagt: «Meine Brüder haben in den letzten fünf Jahren 20'000 Franken Verlust gemacht, weil sie von Swiss Premium auf Bio Weide-Beef umgestiegen sind.» Weil Steiner überzeugt ist, den Bauern einen besseren Preis anbieten zu können, möchte er selber in den Handel mit Bio Weide-Beef einsteigen. Bisher gab es nur einen einzigen Händler, der das Bio Weide-Beef der Migros liefern durfte. Bei der Migros Ostschweiz will man vom Vorschlag Steiners nichts hören. Hermann Blaser, Leiter der Abteilung Fleisch und Fisch, reagiert gereizt: «Steiner wird kein Gramm Fleisch in die Migros liefern, der profitiert nur von der geleisteten Arbeit des bisherigen Händlers».

## Zu viele Migros-Labels

Der Initiator und ehemalige Präsident der IG Bio Weide-Beef Eric Meili beurteilt die Lage als schwierig: «Die Migros hat verschiedene Rindfleischlabels. Viele Genossenschaften haben ein regionales Label, das es zu fördern gilt. Deswegen ist es schwierig, das Bio Weide-Beef in weiteren Genossenschaften zu etablieren.»

Stehen die einzelnen Labels der Migros in Konkurrenz zueinander und sind also diese Strukturen der Migros schuld daran, dass man Bio Weide-Beef nicht in allen Genossenschaften kaufen kann? Beim Migros Genossenschaftsbund gibt man sich zugeknöpft. Weder zur Frage, warum man das Fleisch nicht in allen Genossenschaften anbieten, noch über die Zukunft des Bio Weide-Beefs gibt man klärende Auskünfte. Es scheint, als wisse man bei der Migros nicht genau, wie man mit dem Primus unter den Rindfleisch-Label weiter zu verfahren hat. Statt mit Stolz für das eigene Fleisch zu werben und eine klare Strategie vorzugeben, lässt die Migros ihre Produzenten und Konsumenten weiter im Ungewissen. Sie verpasst es, ihren Marketing-Trumpf auszuspielen und zieht es vor, ihn in der Hand sterben zu lassen.

Dominik Stutz, LID



Bild: als

# Bioemmentaler im Exil

Die Erzeugergemeinschaft Rösslerhof im Allgäu lässt ihre zwei Millionen Kilo Biomilch im Lohn zu Bioemmentaler verarbeiten. Um die Vermarktung zu unterstützen, pflegen die Landwirte enge Kontakte zum Personal hinter den Biokäsetheken.

**E**in Emmentaler aus dem Allgäu: Kann der sich mit dem Schweizer Emmentaler messen? Eine Frage, die sicher jedem Schweizer durch den Kopf schießt, der vom Allgäuer Emmentaler das erste Mal hört. «Der Allgäuer Emmentaler ist keine Konkurrenz für den Schweizer Emmentaler», gibt Gereon Güldenberg, Landwirt vom Rösslerhof im württembergischen Schlier in der Nähe des Bodensees freimütig zu und zwinkert, «weder geschmacklich noch preislich.» Der Allgäuer Emmentaler schmecke sehr gut, könne sich aber mit dem Original aus der Schweiz nicht messen. Was nicht heisst, dass er schlechter ist, er ist nur eben ganz anders im Geschmack.

Der Rösslerhof zeichnet sich durch eine regional organisierte Verarbeitung und Vermarktung aus; das Milchauto fährt nur eine kurze Sammeltour zu den sieben Höfen der Erzeugergemeinschaft Rösslerhof. Ausserdem dürfen nur regionale Futtermittel gefüttert werden. Futtermischungen aus dem Handel sind tabu. Diese Einschränkung hat sich die Erzeugergemeinschaft vor drei Jahren selbst auferlegt.

## Käserei gab Sorte vor

Bereits seit 1982 lässt Gereon Güldenberg die Milch seiner 80-köpfigen Braunviehherde in der Käserei Bauhofer in Kofeld zu Emmentaler verkäsen. Damals war das der erste Biohartkäse, der in Deutschland produziert wurde. Als Ende der 1980er Jahre die Nachfrage stark anstieg, schloss sich der Rösslerhof mit sechs weiteren Biobetrieben zur Erzeugergemeinschaft Rösslerhof zusammen.

«Die Käserei war zuerst da; dann kam

## Fachreise auf den Rösslerhof

Ende Juni organisierte das FiBL eine zweitägige Exkursion auf Biobetriebe in der Bodenseeregion. Ziel der Fachreise war es, EU-fähige Vermarktungsstrategien kennen zu lernen. Die Reise führte unter anderem auf den Rösslerhof. Im Rahmen dieses Besuches ist der vorliegende Artikel entstanden. als



Gereon Güldenberg, Landwirt vom Rösslerhof, erklärt die Vermarktungsstrategie der Biomilch der Erzeugergemeinschaft.

die Idee, die Milch dorthin zu liefern», erzählt Gereon Güldenberg. Durch die Käserei war die Käsesorte vorgeben. Insgesamt liefert die Erzeugergemeinschaft jedes Jahr zwei Millionen Kilo Milch an die Käserei. Diese produziert für die Genossenschaft in Lohnverarbeitung Emmentaler und Butter. Der Käse wird nach dem «Schweizer Verfahren» im Kupferkessel hergestellt. «Milch, Naturlab, Salz, Reifekulturen und die langjährige Erfahrung des Käasers machen den Rösslerhof-Emmentaler zu einem einmaligen Gaumenschmaus», heisst es im Werbeprospekt. Der Hartkäse erhält in mindestens dreimonatiger Reifezeit seine goldgelbe Rinde und seinen nussartigen Geschmack. Die bei der Herstellung des Emmentalers anfallende Sahne wird auf natürliche Weise gesäuert und anschliessend im Fass gebuttert.

Die Vermarktung liegt beim Rösslerhof, der dazu mit der ÖMA (Ökologische Molkereien Allgäu) zusammenarbeitet. Unter dieser Marke bietet eine Gruppe von zehn Allgäuer Käsereien eine Vielzahl von Käsesorten aus biologischer Herstellung an. Die Milch stammt von Höfen, die nach den Richtlinien der Ver-

bände Bioland, Demeter oder Naturland arbeiten.

## Viele Wege zum Herz

Es gibt viele Wege, das Herz der Käsekunden zu erobern. Der Rösslerhof versucht es, indem er seinen Käse dem Verkaufspersonal an den Käsetheken näher bringt. Rund 400 Ladner kommen jedes Jahr auf den Hof, um den Käse zu verkosten und den Hof kennen zu lernen. Ein Erlebnis, das sich einprägt und positiv auf den Absatz des Emmentalers auswirkt. «Wenn die Käseverkäuferin sagen kann: «Probieren Sie doch mal den Käse, auf diesem Hof war ich auch schon zu Besuch», bleibt das den Kunden im Gedächtnis haften», ist die Erfahrung von Güldenberg. «Unsere Besucher sollen ein positives Bild von unserem Hof und den Menschen, die zum Hof gehören, mit nach Hause nehmen», ist das Ziel des Landwirts.

Und er gibt noch einen Tipp mit auf den Weg: «Man sollte vor Besuchern nie jammern, das will keiner hören. Es will niemand etwas von jemanden kaufen, der ständig jammert.» Gereon Güldenberg scheint zum Jammern auch keinen Grund zu haben. «Allerdings», räumt er ein, «sind wir bisher noch auf staatliche Subventionen angewiesen. Unser Ziel ist es, von den Zuschüssen unabhängig zu werden.»

Nadine Ackermann und Marion Morgner, FiBL

Mehr Infos: [www.roesslerhof.de](http://www.roesslerhof.de)



Der Tankwagen führt die Emmentalmilch auf einer kurzen Sammeltour zusammen.

Bilder: Marion Morgner

# Dem CNp-Fleisch auf der Spur

Coop und Bio Suisse schauen sich 2006 regelmässig über die Schultern. Für diese Ausgabe tauschen Bio-Natura-Beef-Produzent Otto Lang und Fulvio Bosio, Chefmetzger bei Coop Bahnhofbrücke in Zürich die Rollen.

Im Jahr 1995 stellte Otto Lang seinen pikfeinen Vorzeigebetrieb im Luzerner Seetal auf Bio um. Mit bis zu 19 Kühen produzierte er jährlich an die 90 000 Liter Biomilch. Zu wenig, um rentabel wirtschaften zu können. Im letzten Jahr entschied er sich deshalb, auf seinem 14 Hektaren umfassenden Hof Natura-Beef-Fleisch in Bioqualität zu produzieren. 18 Mutterkühe der als sehr friedlich geltenden Rasse «Simmentaler» geniessen seither mit ihren Kälbern den täglichen Weideauslauf und die grosszügigen Raumverhältnisse im Stall.

Von der vorbildlichen Tierhaltung kann sich Anfang Juli auch Fulvio Bosio, der 34-jährige Chefmetzger des Coop Bahnhofbrücke in Zürich, überzeugen: «Die Kühe und Kälber fühlen sich hier offensichtlich wohl. Ausserdem finde ich den Verzicht auf künstlichen Dünger und die ausschliesslich biologische Fütterung sehr gut.» Dem Coop-Mitarbeiter mit norditalienischen Wurzeln liegt die Landwirtschaft seit jeher am Herzen, wollte er doch als jugendlicher Bauer werden. Er fühlt sich denn auch sofort in seinem Element und unterstützt den 59-jährigen Otto Lang bei den anfallenden Arbeiten im Stall nach Kräften.

Dabei wird er auch von den neugierigen Kühen und Kälber gemustert. Diese verbringen nämlich im Sommer die heissesten Stunden des Tages im Stall, wo sie sich eindeutig wohler fühlen als an der prallen Sonne. Wollen sich die Vier-

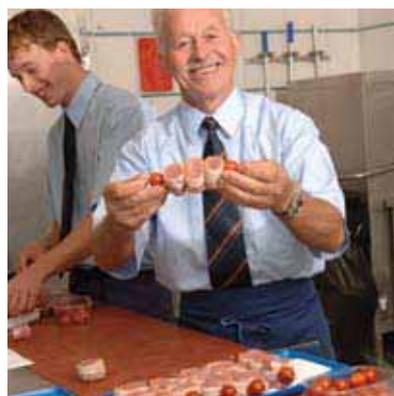


Chefmetzger Fulvio Bosio aus Rorbas ZH krepelt die Ärmel hoch und packt kräftig mit an.

beiner trotzdem bewegen, haben sie direkten Zugang zum angegliederten Laufhof. «Hitze ist für Kühe das Schlimmste, die Kälte macht ihnen hingegen überhaupt nichts», meint dazu der erfahrene Landwirt Otto Lang, der den Hof 1980 von seinem Vater übernommen hat und diesen seither mit tatkräftiger Unterstützung seiner Ehefrau Hedi und seiner beiden Söhne Damian und Elmar führt.

## Viel Talent zum Verkäufer

Rollenwechsel. Trotz eines unvorhergesehenen Feuerwehreinsatz bei Tagesanbruch, präsentiert sich Landwirt Otto Lang Mitte Juli, an einem frühen Samstagmorgen, voller Elan und Neugier bei Fulvio Bosio. Der Chefmetzger des Coop Bahnhofbrücke Zürich führt den Luzerner zunächst durch die Verkaufsstelle des Formattyps B. Interessiert begutach-



Bauer Otto Lang aus Retschwil LU verstärkte für einen Tag die Metzgereiabteilung des Coop Bahnhofbrücke Zürich.

## Exklusivität von Coop

Natura-Beef ist auf der Ebene Grossverteiler exklusiv bei Coop erhältlich. Mehrheitlich stammt Natura Beef in den Coop-Regalen aus konventioneller Produktion. Das Fleisch wird dann unter Naturaplan mit blauen Etiketten angeboten. Wurde das Fleisch zusätzlich nach den Bio Suisse Richtlinien produziert, ist die Etikette grün und trägt neben dem Naturaplan-Logo auch die Knospe. als

tet Otto Lang, seit 27 Jahren Gemeindevorsteher der 180 Einwohner zählenden Gemeinde Retschwil LU, das Fleischangebot. Vor allem das nur abgepackt erhältliche Natura-Beef-Fleisch in Bioqualität, das durchaus von seinem Hof stammen könnte, mustert er mit Kennerblick. Zufrieden stellt er das Fleisch zurück in die Regale. Diese sind zum Bersten voll, denn am späteren Nachmittag und am Abend (Coop Bahnhofbrücke ZH ist bis 20 Uhr geöffnet) erwartet Fulvio Bosio, wie samstags üblich, überdurchschnittlich viele Kunden.

Die Grillsaison ist in vollem Gange und da kommt auch den Fleischspiesen eine besondere Bedeutung zu. Mit Stolz zeigt Fulvio Bosio, der bereits die Metzgereiabteilungen von Rümlang sowie Dielsdorf führte und nun seit mehr als zwei Jahren für ein siebenköpfiges Team in der Verkaufsstelle im Herzen Zürichs verantwortlich ist, die verschiedenen Spiesarten in der blitzsauberen Vitrine. Damit der Nachschub sicher gestellt ist, gilt es weitere Spiesse herzustellen. Nach kurzer Einführung durch den passionierten Hobbyturner macht sich Otto Lang im Stile eines alten Routiniers daran, Spieß um Spieß zu fertigen.

Überhaupt macht Otto Lang in der perfekt sitzenden Coop-Uniform eine ausgezeichnete Figur. Und bei der von ihm durchgeführten Degustation von Coop Naturaplan Biobündnerfleisch zeigt er auch viel Verkaufstalent. Nach einem ereignisreichen Tag zieht der Bi-

## Hervorragende Fleischqualität

In der Mutterkuhhaltung werden vorwiegend Rassen eingesetzt, welche gezielt auf eine gute Fleischleistung und -qualität gezüchtet wurden. Diese haben den Vorteil, dass sie auch ohne Einsatz hoch konzentrierter Futtermittel ein erstklassiges Gourmetfleisch produzieren. In der Schweiz werden zur Produktion von Natura-Beef-Fleisch mit Vorliebe die Rassen Highland Cattle, Galloway, Limousin und Angus verwendet. Eine Studie der ETH Zürich zeigt, dass Natura-Beef und Rindfleisch aus ähnlichen Haltungssystemen einen überdurchschnittlich hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren aufweisen. Diese zählen zu den mehrfach ungesättigten Fettsäuren und haben unter anderem einen positiven Einfluss auf die Blutfettregulierung. ms



Bilder: Christian Lanz

Otto Lang offeriert der kanadischen Touristin Mary Dalton in der Zürcher Verkaufsstelle Bahnhofbrücke eine Biofleischspezialität.

obauer denn auch eine rundum positive Bilanz: «Mich haben vor allem die Sauberkeit des Ladens und die sehr schöne Präsentation der Ware beeindruckt. Ich konnte mich persönlich vergewissern, dass die auf meinem Hof jährlich produzierten 4000 Kilo Fleisch in einem guten Umfeld verkauft werden. Der Unterschied zwischen dem Verkaufspreis von konventionellem und biologischem Fleisch scheint mir jedoch etwas gross.

Allerdings war ich erstaunt, wie viel Arbeit in einem Fleischspiesschen steckt. Ganz besonders gefordert ist Fulvio Bosio wohl bei den Bestellungen. Die Lage stets richtig einzuschätzen, um möglichst wenig abschreiben zu müssen, ist bestimmt keine einfache Aufgabe.»

Marco Steinmann,  
Redaktor Coop Forte Magazin

Coop-Mitarbeiter Fulvio Bosio füttert die vorbildlich gehaltenen Kühe des Biobauernhofes in Retschwil LU.

## Rollenwechsel der Magazine

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



# Künstliches Auslösen der Mauser ab nächstem Jahr erlaubt

Frage: Ich habe rund 100 Legehennen. Die Eier vermarkte ich direkt ab Hof, auf dem Wochenmarkt und über kleine Bioläden. Für meinen Legehennenbestand wäre es sinnvoll, wenn die Legehennen einmal mausern könnten. Gemäss Richtlinien ist aber das künstliche Auslösen einer Legepause nicht erlaubt. Hat Bio Suisse sich noch nie überlegt, dass viel weniger männliche Küken

getötet werden müssen, wenn die Legehennen mausern könnten?

» Antwort: Ab nächstem Jahr ist das künstliche Auslösen (Induzieren) der Mauser erlaubt. An der Frühlings-DV 2006 haben die Delegierten einer Richtlinienänderung zugestimmt: der Satz: «Die Mauser darf nicht künstlich ausgelöst werden» wird aus den Richtlinien (Art. 3.6.3) gestrichen.

Folgende Rahmenbedingungen

## Die Mauser – worum geht's?

Die Mauser ist eine Legepause, in der sich der Legeapparat der Hennen erholen kann. Während der Mauser erneuern die Legehennen das Gefieder. Jede Henne würde nach 12–15 Legemonaten eine natürliche Mauser durchmachen. Bei der natürlichen Legepause mausern aber nicht alle Tiere gleichzeitig. In grösseren Herden kann das nichtgleichzeitige Mausern zur Auflösung der sozialen Struktur und zu gegenseitigem Federpicken führen.

Durch Lichtreduktion und Futterrestriktion lässt sich die Mauser künstlich auslösen, so gehen alle Tiere gleichzeitig in die Legepause. Die Vorteile: Nach der Mauser sind die Legeleistung, die Eierqualität

und der Zustand des Gefieders verbessert. Mit einer einmaligen Mauser steigt die Nutzungsdauer der Legehennen von rund einem auf rund eineinhalb Jahre, weshalb weniger männliche Küken getötet werden müssen. Im Biolandbau ist eine verlängerte Nutzungsdauer sicher sinnvoll.

Auf Ende Jahr gibt das FiBL ein Merkblatt über das künstliche Auslösen der Mauser heraus. In diesem Merkblatt sind alle nötigen Informationen für interessierte Betriebe enthalten. Wenn Sie Fragen zur Durchführung der Mauser haben, wenden Sie sich bitte an Esther Zeltner am FiBL, Tel. 062 865 72 77, E-Mail [esther.zeltner@fibl.org](mailto:esther.zeltner@fibl.org) [bm/ez](mailto:esther.zeltner@fibl.org)



Bilder: Esther Zeltner



Rundum erholt: Dasselbe Huhn vor (oben) und 74 Tage nach der Mauser.

sind in der Weisung Geflügelhaltung ab 1.1.2007 festgelegt worden: Zur Verlängerung der Nutzungsdauer kann die Mauser künstlich ausgelöst werden, jedoch nicht vor der 60. Alterswoche. Während der mindestens 14 Tage dauernden Phase mit nährstoffarmer Fütterung soll der Zugang zur Weide geschlossen werden, um zusätzliche Nährstoffaufnahme zu verhindern.

Beatrice Moser, Bio Suisse



## Gedruckte Richtlinien kommen im Januar

Die Bio Suisse Richtlinien und Weisungen werden per 1.1.2007 in einer Neuauflage gedruckt und im Laufe des Januars allen Knospe-Betrieben und Lizenznehmern zugestellt werden. Eine Umfrage hat ergeben, dass eine klare Mehrheit der Produzenten wünscht, das aktuelle Regelwerk alle paar Jahre auf Papier zu erhalten. In den Zwischenjahren genügt ein Ergänzungsversand mit den Änderungen.

Im letzten Januar erhielten 2000 Knospe-Produzenten ein Frageblatt mit drei Varianten zur Auswahl. Ein Sechstel der Angeschriebenen retournierte das Formular – vielen Dank! Die ausgefüllten Fragebögen enthielten auch viele Anmerkungen, nach denen das Spektrum der Wünsche von Nullbedarf bis zum mass-

geschneiderten Informationsangebot für den eigenen Betriebstyp reicht.

Zwei Drittel der Rückmeldungen sprechen sich für die Variante aus, nach der die Richtlinien und Weisungen alle zwei bis drei Jahre verschickt und zwischenzeitlich mit Einlageblättern oder einer Zusatzbroschüre ergänzt werden. Ein Fünftel möchte nur die Richtlinien jährlich als Vollversion in gedruckter Form erhalten. Weitere Dokumente wären individuell zu beschaffen (Bestellung oder Download vom Internet). Knapp 6 Prozent der Stimmen wünschen schliesslich einen jährlichen und vollumfänglichen Versand der gedruckten Richtlinien und Weisungen. Dazu kommen noch Einzelne, die sich für die jährliche Vollversion

auf CD aussprechen. Das nun beschlossene Vorgehen berücksichtigt die von der Mehrheit gewünschte Variante. Der Vollversand 2007 wird die alten gedruckten Fassungen von Richtlinien 2004, Weisungen 2005 und Ergänzungsbroschüre 2006 ablösen.

Die gesamte aktualisierte Dokumentation kann natürlich weiterhin unter [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) heruntergeladen werden. Dort sind unter anderem auch erhältlich: Ausführungsbestimmungen der Markenkommissionen, Kriterienkatalog für Ausnahmegewilligungen und Sanktionsreglemente. Die Hilfsstoffliste wird weiterhin jährlich verschickt.

Sibil Buschauer, Bio Suisse

# Angela Kadji, Mutter und Hausfrau, 6210 Sursee

Angela Kadji ist 40 Jahre alt und wohnt seit einem Jahr mit ihrem kamerunischen Mann und ihrer Tochter in Sursee. Zurzeit besucht sie einen Töpferkurs und bastelt mit allerlei Materialien wie Papier oder Filz. Ihr grösster Wunsch ist ein zweites Kind.

## 1 Warum kaufen Sie Bioprodukte?

Bioprodukte schmecken besser, und ich nehme an, sie seien auch gesünder. Der Biolandbau belastet die Umwelt weniger mit Chemikalien.

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

Alles, was direkt auf die Haut kommt, kaufe ich in Bioqualität, weil ich auf Duftstoffe allergisch reagiere. Ich kaufte Bio-Baumwolle, vor allem Unterwäsche und Schlafanzüge, auch für meine Tochter, als sie noch ein Säugling war, obwohl sie keine Allergien hat. Es war mehr aus einem Sicherheitsgedanken heraus, dass ich einfach ein bisschen aufpassen wollte. Lebensmittel kaufe ich fast ausschliesslich in Bioqualität.

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

Etwa 70 Prozent. Ich hätte gerne 100 Prozent, aber es liegt einfach an den Preisen, es ist halt schon viel teurer.

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

Ausschliesslich im «Kochtopf». Beim Grossverteiler finde ich nicht in Ordnung, dass das Gemüse fast immer in Folie eingepackt ist. Was soll das? In die Bioprodukte von Coop oder Migros habe ich nicht so grosses Vertrauen. Ich habe zum Beispiel Biorosinen im Migros gekauft, doch sie sind nichts für mich. Ich muss die unbedingt hier kaufen von Rapunzel oder von einer anderen Marke. Das gleiche gilt für Korinthen. Oder ich liebe zum Beispiel schwarze Schokolade. Ich habe auch die von Lindt probiert, doch ich komme immer zum «Kochtopf» zurück. Ich denke es ist auch eine Hilfe für die armen Länder, dass sie ein Einkommen haben, wenn ich ihre Produkte in Bioqualität kaufe.

## 5 Finden Sie Bioprodukte zu teuer?

Jein. Die Produktion braucht mehr Zeit und ist arbeitsaufwändig. Da keine Che-



Angela Kadji vor dem Bioladen «Kochtopf» in Sursee.

Foto: Alfred Steiner

mikalien eingesetzt werden, kann mengenmässig weniger geerntet werden. Was Coop oder Migros als Bio verkaufen, ist nicht so das wahre, auch vom Geschmack her. Sie sind vielleicht etwas billiger, aber vom Geschmack her bevorzuge ich die Produkte aus dem Bioladen.

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

Nicht so viel. Dazu kann ich nicht viel sagen.

## 7 Achten Sie auf die Herkunft der Produkte?

Ja, schon. Ich kaufe viel aus Drittweltländern. Ich freue mich immer, wenn ich Mangos aus Kamerun sehe, weil mein Mann von dort stammt.

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

(Weiss nicht genau, was die Knospe ist.) Ich halte viel von Demeter-Produkten, die kenne ich. Die Knospe sagt mir jetzt gar nicht so viel. Von Rapunzel oder anderen Marken kaufe ich viel.

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

Nicht unbedingt. Ich war eine starke Allergikerin und liess mich vor 25 Jahren mit Homöopathie behandeln. Ich habe mich dann stark mit dem Thema Allergien befasst und entschied mich dann auch für Bioprodukte. Von Geburt an bin ich Laktose-intolerant. Als es dann Soja-Produkte gab, konnte ich zum ersten Mal Pudding essen. Oder mit Sahne kochen. Das ist ein guter Ersatz für Milchprodukte. So bin ich zu den Bioprodukten gekommen. Auch Tofu schmeckt mir gut. Ich war zehn Jahre lang Vegetarierin; als ich dann schwanger war, hatte ich wieder Lust auf Fleisch.

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

Ich kenne leider keine Biobauern hier in der Schweiz. (denkt nach) Ich kenne nur die Biobauern auf dem Markt. Die ganze Präsentation am Stand, mit Obst, Gemüse, den Konfitüren usw. sieht sehr schön aus. Es fällt mir auf, dass das Obst und das Gemüse sehr gesund aussehen, und nicht so aufgeblasen und ohne Makel. Sie schmecken einfach intensiver, wenn ich jetzt an Äpfel denke, oder an Birnen.

Interview: Irène Böhm

# hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tel. 055 251 00 20

Das führende  
Eierhaus in  
Sachen Bio!



kagfreiland

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



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

#### Vermarktung und Beratung:

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

## Aubrac – die ideale Rasse für den Biolandbau

### Neues Absatzpotential für Bio Aubrac Beef!

#### Wir suchen:

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

#### Wir bieten an:

Interessante Absatzmöglichkeiten für Bio Aubrac Beef.

#### Wir vermitteln:

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

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!



# RICOKALK

#### RICOTER Erdaufbereitung AG

3270 Aarberg 8502 Frauenfeld  
Tel. 032 391 63 00 Tel. 052 722 40 88  
Fax 032 391 62 34 Fax 052 722 40 42

Weitere Infos: Schweizerische Fachstelle für Zuckerrübenbau  
3270 Aarberg Tel. 032 392 47 47 / 8315 Lindau Tel. 052 354 98 78

## Die Wohltat für Ihren Boden

Der Düngekalk von den Zuckerfabriken

- festigt die Bodenstruktur
- sichert die Bodenfruchtbarkeit
- verringert die Bodenverschlammung
- stabilisiert oder erhöht den pH-Wert
- erhöht die biologische Aktivität des Bodens
- mobilisiert die Pflanzennährstoffe
- verbessert die Wasserführung und Durchlüftung im Boden
- verringert die Gefahr von Wurzelbrand bei Zuckerrüben

Bei Abholung CHF 14.- / t  
Frankolieferung für  
die ganze Schweiz CHF 26.- / t  
Mindestmenge 20 t + 2,4% MWST



Gehalt pro Tonne: ca. 570 kg Kalk (CaCO<sub>3</sub>), 11 kg Phosphat (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>),  
6 kg Magnesium (Mg), 120 kg org. Substanz, 300 kg Wasser

- ▶ 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](http://www.shop.fibl.org)

## FiBL-Weine mit Silber prämiert

Das Weingut FiBL in Frick ist bestrebt, durch biologische Produktion und geeignete Sorten eine optimale Weinqualität hervorzubringen. Nun hat sich gezeigt, dass sich der Aufwand lohnt: An der 13. Internationalen Weinprämierung in Zürich, organisiert von der Expovina, wurden alle vier vom Weingut FiBL eingereichten Weissweine mit einem Silberdiplom ausgezeichnet: Gewürztraminer, Chardonnay, Bacchus und Trottenräumli (Dessertwein). Neben den erwähnten Weissweinen bietet das Weingut FiBL eine breite Palette von hervorragenden Rot- und Weissweinen sowie den frisch lancierten Schaumwein.

*Kontakt: Weingut FiBL, Kellermeister Andreas Tuchschnid, Tel. 062 865 50 33 oder 079 772 38 00*

FiBL Weingut

## Alle Produkte-Broschüren neu

Seit der Überarbeitung des Erscheinungsbildes im Juni 2005 wurden die bestehenden Produkte-Broschüren laufend überarbeitet. Folgende Broschüren können in Deutsch oder Französisch über den Verkaufsförderungsmaterial-Katalog bestellt werden:

- Ist die Knospe drauf, ist Bio drin (allgemeine Information zum Biolandbau)
- Gut gewählt: Knospe-Kernobst
- Gut gewählt: Knospe-Eier
- Gut gewählt: Knospe-Fleisch
- Gut gewählt: Knospe-Käse
- Gut gewählt: Knospe-Gemüse (NEU)

Die Broschüren können an Messen und Promotionen, vor allem aber auch bei der Direktvermarktung optimal eingesetzt werden. ml



## Biotta bringt Bio Energy Drink auf den Markt

Biotta Bio Energy ist ein coffeinhaltiges Spezialgetränk aus Fruchtsäften und Guarana-Extrakt, das Energie für Geist und Körper spenden soll. Dies unterscheidet den neuen Saft von üblichen Energy-Drinks und auch von Kaffee. Die Rohstoffe stammen ausschliesslich aus biologischem Anbau. Biotta Bio Energy ist in einer 25cl-Flasche in ausgewählten Apotheken, Drogerien und Reformhäusern zum Preis von Fr. 2.80 erhältlich. mgt

## Hier kaufen Sie Bio

Knospe-Produzenten, welche Direktvermarktung betreiben und eine eigene Internetseite haben, können Adresse und Link an [bio@bio-suisse.ch](mailto:bio@bio-suisse.ch) senden. Wir werden den Link dann kostenlos auf [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch), gegliedert nach Kanton, aufschalten. ml

## Bio Suisse an der Olma

Gemeinsam mit dem Verein Ostschweizer Bioproduzenten (VOB) und dem Bio-Ring Appenzellerland präsentiert sich Bio Suisse auch dieses Jahr wieder mit einem Stand den rund 370'000 Besuchern an der Olma. Nach den Themen Milch und Obst liegt der Fokus dieses Jahr auf dem Thema Fleisch und damit auf regionalen Trockenwurstspezialitäten. Eine Vielzahl an Knospe-Produkten aus den fünf Ecken der Schweiz werden am Stand vorgestellt und können selbstverständlich auch degustiert werden. ml

*12. bis 22. Oktober 2006, Halle 9.1., Stand 038 (9.1.038). Die Biobäuerinnen und -bauern aus der Ostschweiz freuen sich, über ihre Arbeit und ihre Produkte zu sprechen.*

## Bio Grischun: Tragtaschen aus Arvenholz



Bilder: zlg

Am 25-Jahre-Jubiläumfest von Bio Suisse trat Bio Grischun mit Tragtaschen aus Arvenholz auf, die, gefüllt mit Bündner Fleisch- und Käsespezialitäten, Tee und einem «Mungga» Bier, gratis abgegeben wurden. Die Holztaschen in drei Grössen breiteten sich alsbald sternförmig vom Bundesplatz in Bern aus. Besucherinnen und Besucher trugen die Taschen mit sich und verbreiteten auf diesem Holzweg auch eine Botschaft, denn ins Arvenholz eingebrannt sind auf der einen Seite eine grosse Knospe und den Schriftzug von Graubünden Ferien, auf der andern Seite die Logos von Bio Grischun und Graubünden Holz.

Andi Schmid, Geschäftsführer von Bio Grischun, erläutert: «Wir wollen damit die Bindung des Produktes ans Berggebiet deutlich machen. Herstellungsprozesse sind austauschbar, die Landschaft hingegen nicht.»

Die Taschen werden aus FSC-zertifiziertem Engadiner Arvenholz in der Werkstätte für Behinderte (Argo) in Chur gefertigt. Sie sind nicht so alltagstauglich wie Omas geflochtener Weidenkorb, aber als Einwegbinde für spezielle Anlässe sowie als Geschenkverpackung sehr ansprechend.

Weitere Informationen, Bezug:

Bio Grischun, Fontauna 7, 7412 Scharans, Tel. 081 651 07 68, Fax 081 651 07 69, E-Mail [biogrischun@bluewin.ch](mailto:biogrischun@bluewin.ch) mb

## Klarstellung

**Zur Nachricht über den Verlust der Bio-Anerkennung von Lorenz Kunz, Diemtigen BE, bioaktuell Nr. 7, September 06.**

Lorenz Kunz führt seit zehn Jahren seinen Bauernbetrieb in Diemtigen nach den Knospe-Richtlinien. Er ist bekannt für sein langjähriges Engagement für Ökologie und Tierwohl in der Praxis und in der Agrarpolitik.

Die Aberkennung der Knospe und als Biobetrieb, über die bioaktuell in der September-Ausgabe in einer Kurzmitteilung informiert, ist nicht die Folge einer Verletzung von Produktionsrichtlinien. Die Aberkennung erfolgte, weil die jährliche Betriebskontrolle 2005 nicht abgeschlossen wurde. Das Versäumnis ist auf eine persönliche Überbelastung zurückzuführen.

Lorenz Kunz und die Biokontrollfirma bemühen sich, die Betriebskontrolle und die Anerkennung als Biobetrieb so rasch als möglich zu regeln. Markus Wittmer, Bio Suisse

**GEMÜSEBAU**

**Erfahrungsaustausch  
Biogemüsebau**

**Wann**

Mittwoch, 29. November

**Wo**

Raum Fribourg

**Inhalt**

Produktionskosten, Betriebs- und Arbeitswirtschaft. Wie Produktionskosten betriebswirtschaftlich kalkulieren? Wie Arbeitsabläufe optimieren?

**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 folgt

**GRUNDAUSBILDUNG**

**Einführung in den Biolandbau**

**Wann**

1. Tag: Mittwoch, 29. November, 9.30–16.30

2. Tag: Dienstag, 5. Dezember, 9.30–16.30

**Wo**

1. Tag: BZ Wallierhof, 4533 Riedholz  
2. Tag: LZ Ebenrain, 4450 Sissach

**Inhalt**

Pflichtausbildung gemäss Bio Suisse. Was ändert sich nach der Umstellung? Einblicke in verschiedene Bereiche wie Pflanzenbau, Tierhaltung, Markt und Wirtschaftlichkeit. Entwicklung des Biolandbaus, Erfahrungen bei der Umstellung. Betriebsbesuche.

**Kursleitung**

Peter Hügi, Raphael Kottmann

**Kosten**

Fr. 150.– ohne Verpflegung

**Anmeldung**

bis 15. November an BZ Wallierhof, Kurssekretariat, 4533 Riedholz, Tel. 032 627 99 51

**Grundmodul B27, Region BE:**

**Umstellung auf Biolandbau**

(inkl. Pflichtausbildung für Neuumsteller)

**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 anre-

chenbar bei den Berufsprüfungen Landwirt/Bäuerin mit eidg. Fachausweis. Kurstatat für Knospemstellerinnen.

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

**Grundmodul B27, Region SG, TG, ZH:**

**Umstellung auf Biolandbau**

(inkl. Pflichtausbildung für Neuumsteller)

**Wann**

9., 16., 23. und 30. November, 7. und 14. Dezember jeweils 9.00–16.00. Zusätzlich 1 Feldtag am 8. Mai 2007. Modulprüfung: schriftlich 18. Januar 2007, mündlich 22. Mai

**Wo**

Berufsschule Flawil und Strickhof Wülflingen, 1 Feldtag im Grenzgebiet TG–ZH

**Bemerkungen**

Die erfolgreich abgeschlossene Modulprüfung wird als Teilabschluss für die landwirtschaftliche Berufsprüfung anerkannt und mit 3 Punkten angerechnet.

**Kursleitung/Anmeldung**

(bis 20. Oktober)  
Anita Philipp, Flawil; Voji Pavlovic, Salez; Jakob Rohrer, Arenenberg; Erik Meier, Strickhof

**Kosten**

Fr. 40.– pro Kurstag exkl. Unterlagen und Verpflegung; Modulprüfung Fr. 100.–

**Auskunft, Anmeldung**

bis 20. Oktober an  
Anita Philipp, Flawil, Tel. 071 394 53 33, E-Mail anita.philipp@lzsg.ch  
Voji Pavlovic, Salez, Tel. 081 758 13 26, E-Mail voji.pavlovic@lzsg.ch  
Jakob Rohrer, Arenenberg, Tel. 071 663 32 14, E-Mail jakob.rohrer@tg.ch  
Erik Meier, Strickhof, Tel. 052 354 98 45, E-Mail erik.meier@vd.zh.ch

**Pflichtausbildung für  
Neuumsteller (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 Knospemstellerinnen

**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, 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 Neuumsteller. Beginn: 10. November 2006, Dauer: 10 Tage, bis Mai 2007

2. Aufbaumodul: Bioacker- und -kunstoffutterbau. Beginn: 5. Januar 2007, Dauer: 9 Tage, bis Mai 2007

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

**Auskunft, Anmeldung**

bis 20. Oktober  
Inforama Waldhof, 4900 Langenthal, Tel. 062 916 01 38,

E-Mail rudolf.jaussi@vol.be.ch

**Aufbaumodul B20, Region BE:**

**Bioacker- und -kunstoffutterbau**

**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**

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 Biogrundmodul B27 empfohlen.

**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

**Aufbaumodul B20, Region AG, TG, ZH: Bioacker- und Kunstoffutterbau  
2007**

**Wann**

2006/7: 15. und 22. Februar, 1. März, 19. April, 31. Mai, jeweils 9.00–16.00. Modulprüfung schriftlich: 5. Juni 2007

**Wo**

Liebegg Gränichen, Arenenberg Salenstein, Strickhof Wülflingen, 1 Feldtag im Grenzgebiet TG–ZH

**Bemerkungen**

Die erfolgreich abgeschlossene Modulprüfung wird als Teilabschluss für die landwirtschaftliche Berufsprüfung anerkannt und mit 4 Punkten angerechnet.

**Kursleitung**

Niklaus Messerli, Liebegg; Jakob Rohrer, Arenenberg; Erik Meier, Strickhof

**Kosten**

Fr. 40.– pro Kurstag, exkl. Unterlagen und Verpflegung; Modulprüfung Fr. 100.–

**Auskunft, Anmeldung**

bis 20. Oktober bei  
Niklaus Messerli, Liebegg, Tel. 062 855 86 83, E-Mail niklaus.messerli@ag.ch  
Jakob Rohrer, Arenenberg, Tel. 071 663 32 14, E-Mail jakob.rohrer@tg.ch  
Erik Meier, Strickhof, Tel. 052 354 98 45, E-Mail erik.meier@vd.zh.ch

**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-

## TIERHALTUNG

### Biobraunviehzuchtseminar am Plantahof

#### Wann

Donnerstag, 23. November

#### Wo

LBBZ Plantahof, 7302 Landquart

#### Veranstalter

FiBL und Biogrischun

#### Inhalt

Das zweite Biobraunviehzucht-seminar widmet sich folgenden Schwerpunkten:

– Erfolgreiche Milchwirtschafts-betriebe im Berggebiet. Bergmilchprojekt der HSL, Beispiel: Biobetrieb Meuli, Nufenen, erfolgreicher Züchter und Milchproduzent in der Bergzone 4

– Mittel und Wege zu einer standortgerechten Milchviehzucht: die neue Website biorindviehzucht.ch und wie man sie benutzt (Beat Bapst und Anet Spengler, FiBL)

- Diskussionsbeiträge der Teilnehmenden

#### Kursleitung

Paul Urech, LBBZ Plantahof; Anet Spengler Neff, FiBL

#### Auskunft, Anmeldung

LBBZ Plantahof, 7302 Landquart, Tel. 081 307 45 45, Fax 081 307 45 46, E-Mail info@plantahof.gr.ch

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 rudo.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

## FORSCHUNG

### Biolandbau-Forschungstagung 2006

#### Wann, wo

Montag 27. November, LBBZ Arenenberg

Mittwoch 29. November, LBBZ Liebegg

Mittwoch 13. Dezember (französisch), Institut Equestre National Avenches (IENA, Nationalgestüt)

Freitag 2. Februar 2007, Plantahof

jeweils 9.15–16.15

#### Inhalt

Aktuelles aus der Biolandbau-forschung zu Futterbau, Milch- und Käsequalität, Tiergesundheit Regeneration von Wiesen. – Grasqualität, Milchleistung, Milch- und Käsequalität bei unterschiedlichem Weidedruck. – Einfluss von Fütterung und Tierpflege auf Milch- und Käsequalität sowie Tiergesundheit. – Wirtschaftlichkeit der Biomilchproduktion. In

Referaten stellen die Forschenden mehrjährige Ergebnisse vor, welche dann zusammen mit den praktischen Erfahrungen der Teilnehmenden diskutiert werden.

#### Veranstalter

FiBL, Agroscope, Agridea, Goetheanum, regionale Biovereine, Progana, kantonale Bioberatungen AG, GR, LU, SG, SO, SZ, TG, ZH, ZG

#### Kursleitung

Fredi Strasser, Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz-Tänikon ART, zusammen mit Bioberatern

#### Kosten

Fr. 50.– inkl. Unterlagen, Mittagessen, Erfrischung (Tageskasse)

#### Auskunft, Anmeldung

– für LBBZ Arenenberg bis 12.11.

an Jakob Rohrer, Bioberatung Arenenberg, 8286 Salenstein, Tel. 071 663 32 14, E-Mail jakob.rohrer@tg.ch

– für LBBZ Liebegg bis 12.11.

an Niklaus Messerli, Fachstelle Biolandbau Liebegg, 5722 Gränichen, Tel. 062 855 86 83, E-Mail niklaus.messerli@ag.ch

– für IENA Avenches bis 4.12. an Charly Beyeler, Progana, Tel. 032 493 56 69, E-Mail c-beyeler@vtx.ch

– für Plantahof bis 21.01.2007 an LBBZ Plantahof, Kurssekretariat, 7302 Landquart, Tel. 081 307 45 45, E-Mail paul.urech@plantahof.gr.ch

## ACKERBAU

### ProSpecieRara-Dreschttag Wildegg

#### Wann

Samstag 21. Oktober, 10.00–17.00

#### Wo

Gutshof Schloss Wildegg

#### Inhalt

Helferinnen und Helfer gesucht!

Am jährlichen Dreschttag werden

zahlreiche Kulturpflanzen mit herkömmlichen Techniken gedroschen. Möglichkeit für Anfänger, die Techniken zu erlernen. Die Teilnahme Interessierter ermöglicht es ProSpecieRara, den aufwändigen Drusch der zahlreichen in ihren Sortengärten vermehrten Sorten zu bewerkstelligen.

#### Verpflegung

ProSpecieRara offeriert einen Mittagslunch.

#### Auskunft, Anmeldung

ProSpecieRara, 5000 Aarau, Tel. 062 832 08 20, vormittags, E-Mail info@psrara.org

### Trends im Ackerbau 2007

#### Wann

Freitag, 3. November

#### Wo

Olten

#### Inhalt

Plattform für den Informations- und Erfahrungsaustausch. In zahlreichen Kurzreferaten werden Trends und neueste Produktionsmittel aus den verschiedenen ackerbaurelevanten Bereichen für die Anbausaison 2007 vorgestellt.

#### Kursleitung

Dr. Lukas Keller, Alois Blum, AGRIDEA Lindau

#### Auskunft, Anmeldung

AGRIDEA, Eschikon 28, CH-8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00, www.lbl.ch, Detailprogramm folgt

## FUTTERBAU

### Nährstofflimite im ÖLN und Futterqualität

### BDU-Herbsttagung 2006

#### Wann

Donnerstag, 16. November 2006

#### Wo

Hotel Arte, 4600 Olten

#### Inhalt

– Hat die Limitierung der Düngung im ÖLN Konsequenzen für die Qualität von Futtermitteln? – Dürrfutterernte 1980 bis 2006: Wie hat sich die Qualität von Dürrfutter verändert? – Düngung und Raufutterqualität: Überblick, Zusammenhänge, Versuchsergebnisse und Erfahrungen aus der Schweiz und aus Österreich. – NPr-Futter für Schweine: Wird die Suisse-Bilanz auf Kosten der Tiergesundheit optimiert? – Aktivitäten der BDU-Untergruppen. – AP 2011: Veränderungen bezüglich Suisse-Bilanz und ÖLN. – Ammoniakverluste: Empfehlungen der Konferenz der Landwirtschaftsämter der Schweiz (KOLAS), Aktivitäten in den Kantonen

#### Kursleitung

Beat Reidy, SHL, Zollikofen;

Annelies Uebersax, AGRIDEA Lindau

#### Auskunft, Anmeldung

AGRIDEA, Eschikon 28,

CH-8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00, www.lbl.ch, Detailprogramm erhältlich

## OBSTBAU

### Jeden Tag einen Apfel pflücken: Obstbaukurs

#### Wann, Wo

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, Sommerschnitt, war im August). 2. Kursteil: Steinobstschnitt (Halbstämme Kirsche). 3. Kursteil: Kernobstschnitt (Hochstämme Apfel).

#### Kursleitung

Hartwig Holzapfel

#### Auskunft, Anmeldung

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

## GEMÜSEBAU / GARTEN

### Pflanzentauschbörse mit Erfahrungsaustausch

#### Wann

Dienstag 17. Oktober, 17.30–19.30

#### Wo

Botanischer Garten St. Gallen

#### Auskunft

Bioterra-Regionalgruppe St. Gallen

und Umgebung, Luzia Steiner, Kamorstrasse 8, 9030 Abtwil, Tel. 071 311 29 11, E-Mail luzia.steiner@gmx.ch

E-Mail luzia.steiner@gmx.ch

E-Mail luzia.steiner@gmx.ch

E-Mail luzia.steiner@gmx.ch

E-Mail luzia.steiner@gmx.ch

### Biologisch-dynamisch gärtnern

#### Wann

Dienstag, 7. November, 20.00–21.30

#### Wo

Rudolf-Steiner-Schule, Asylstrasse 15, 6340 Baar

#### Auskunft, Anmeldung

bis 27.10. Bioterra-Regionalgruppe Zug, Freiamt und Knonaueramt, Anita Niederberger, Tel. 041 755 35 70 oder Mariteres Stadelmann, Hirsattal, 6340 Baar, Tel. 041 761 99 82, E-Mail zugfreiamtknonaueramt@bioterra.ch

## Gartenbauschule

### Hünibach

biologisch-dynamisch

Die Gartenbauschule Hünibach ist die einzige Lehrwerkstätte in der Schweiz für Bio-Gärtnerinnen und Bio-Gärtner Fachrichtung Zierpflanzen. Sie hat 54 Lehrplätze. Seit 70 Jahren werden junge Menschen vielseitig und kompetent ausgebildet. Unsere Produkte vermarkten wir mit Knospe und Demeter-Label.

In unserer neu gebauten Gärtnerei ist die Stelle als

### Betriebsleiter/in

 zu besetzen.

#### Ihre Aufgaben

- Leitung der Demeter-Gärtnerei mit Zierpflanzenanbau, Stauden- und Gemüseproduktion, Landschaftsabteilung und Verkauf
- Leitung der Abteilung Zierpflanzen
- die praktische Lehrlingsausbildung organisieren
- Anbau und Absatz planen und koordinieren
- bei allgemeinen Aufgaben der Ausbildungsorganisation mitarbeiten
- Stellvertretung der Schulleitung

**Sie gestalten die Ausrichtung und den Auftritt unserer Gärtnerei.**

**Für die Leitung unseres motivierten AusbilderInnenenteams wünschen wir uns eine initiative Persönlichkeit mit mehrjähriger Berufserfahrung, höherem Berufsabschluss, Führungserfahrung und Organisationsgeschick und ökologischem Bewusstsein.**

**Stellenantritt:** 1. Januar 2007 oder nach Vereinbarung

Ihre vollständige Bewerbung richten Sie bitte bis zum 30. Oktober 2006 an: Gartenbauschule Hünibach, Schulleitung, Chartreusestrasse 7, 3626 Hünibach.

Für Fragen und Auskünfte steht Ihnen die Schulleiterin Renate Lorenz gerne zur Verfügung, Tel. direkt 033 244 10 23.



Jetzt aktuell: **Obstbäume pflanzen**

**Verlangen Sie unsere Gratisbroschüre und die aktuelle Vorratsliste oder besuchen sie uns auf unser Homepage: [www.biobaumschule.ch](http://www.biobaumschule.ch).**



Limpachmatt 22, 3116 Noflen, Tel. 031 782 07 07, Fax 031 782 07 08, E-Mail [fam.glauser@bluewin.ch](mailto:fam.glauser@bluewin.ch)

**Ihr Spezialist für robuste und resistente Obstbäume und Beerenpflanzen**

## Vac-Säcke

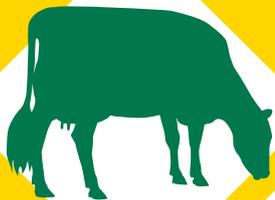
Vakuumbbeutel en gros  
Neu auch strukturierte

**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**



**PROTECTAL  
Aktion  
2006**

**Vom 1. September  
bis zum 15. Dezember**

Beim Kauf von 300kg Mineralsalz erhalten Sie:  
**Eine Allzweckjacke mit herausnehmbarem Fleece!**



Beim Kauf von 100kg Mineralsalz erhalten Sie:  
**Eine Werkzeugtasche und ein Tiergewichtsmessband!**



**PROTECTOR  
- INFO-TEL -  
021 906 15 15  
[www.protector.ch](http://www.protector.ch)**

### Gelernte Obstbäuerin

sucht auf Anfang 2007 oder nach Vereinbarung neue Herausforderung auf einem Betrieb mit vielseitigen Möglichkeiten. Kann auch mit sozialem Hintergrund verbunden sein.

Kontaktaufnahme unter 044 780 85 43 oder 076 411 49 06

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](mailto:ajvoser@yetnet.ch)

Swisscom Konferenzzentrum, Olten

#### Inhalt

Auf Anfang des Jahres 2007 treten diverse Änderungen im Bioreglerwerk in Kraft. Weshalb gibt es denn immer wieder Änderungen? Gründe dafür gibt es viele: Neuerungen im übergeordneten Recht, Beschlüsse der Bio Suisse Delegierten zum Beispiel für eine konsequentere Umsetzung des Prinzips Biofutter für Biotiere oder detailliertere Regelungen in Form einer neuen Weisung, wenn ein Betriebszweig an Bedeutung gewinnt. Der Kurs vermittelt in geraffter Form einen Überblick über alle Neuerungen, die in der Biogesetzgebung, in den Richtlinien, in Kontrolle und Zertifizierung auf 2007 verbindlich werden.

Das Programm wird ergänzt durch aktuelle Beiträge aus dem weiteren Umfeld von Richtlinien, Beratung, Kontrolle und Zertifizierung.

#### Kursleitung

Res Schmutz, FiBL Beratung, 3152 Mamishaus, Tel. 031 731 28 66, E-Mail res.schmutz@fibl.org

#### Auskunft, Anmeldung

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

#### ProSpecieRara-Fachkurs Erhaltungszucht

#### Wann

Samstag 28. Oktober, 10.00–15.30

#### Wo

Aarau

#### Inhalt

Theoretischer Kursteil für angehende Expertinnen und Interessierte: Einführung in die Erhaltungszucht gefährdeter Nutztierassen und Grundlage für die Beurteilung von Zuchttieren. – Vorstellung ProSpecieRara. – Grundlagen der Vererbungslehre. – Genetik in der Zuchtpraxis. – Erhaltung gefährdeter Rassen. – Aufgaben der Experten

#### Kursleitung

Philippe Ammann

#### Kosten

Fr. 95.– plus Mittagessen; für Begleitpersonen ohne Kursunterlagen: Fr. 70.–; Mitglieder ProSpecieRara-Zuchtverein 75.–; ProSpecieRara-Gönner 50.–

#### Auskunft, Anmeldung

ProSpecieRara, 5000 Aarau, Tel. 062 832 08 20, vormittags, E-Mail info@psrara.org. Im Falle einer starken Nachfrage haben die angehenden Experten der ProSpecieRara-Zuchtvereine Vorrang. Besten Dank für Ihr Verständnis.

## TIERGESUNDHEIT

#### Homöopathie für Nutztiere, Grundkurs

#### Wann

3 Tage, jeweils Dienstag 9.30–16.00: 24. und 31. Oktober, 7. November

#### Wo

LBBZ Plantahof

#### Inhalt

– Was ist Homöopathie? – Wie kann sie bei Nutztieren eingesetzt werden? – Zusammenarbeit Tierheilpraktiker–Landwirt. – Was können Sie selber behandeln? Die häufigsten Erkrankungen bei Nutztieren. – Der Einsatz einer homöopathischen Notfallapotheke. – Kennenlernen der wichtigsten Notfallmittel

#### Kosten

Fr. 270.– inkl. Kursunterlagen und Pausengetränk, Fr. 20.– pro Tag für Mittagessen (Preisänderungen vorbehalten)

#### Kursleitung

Curdin Foppa, LBBZ Plantahof

#### Auskunft, Anmeldung

LBBZ Plantahof, 7302 Landquart, Tel. 081 307 45 45, Fax 081 307 45 46, E-Mail info@plantahof.gr.ch

## HOFVERARBEITUNG / VERMARKTUNG

#### Dritter Hofladen-Tag der Biofarm

#### Wann

Montag, 6. November, 8.30–16.15

#### Wo

Gasthof zum Bären, 4936 Kleindietwil (direkt bei Bahnhof und Biofarm)

#### Für wen

Für Bäuerinnen und -Bauern (Bio oder IP), die schon zu Markt fahren, einen Hofladen betreiben oder sich für solche Aktivitäten der Direktvermarktung ab Hof interessieren

#### Inhalt

– Verkaufsschulung mit Thomas Tobler. Sein Credo: «Ein praxisorientiertes, professionelles Verkaufstraining finanziert sich selbst, weil es Umsatz und Rentabilität nachhaltig verbessern hilft.» – Erfahrungsaustausch Bio-Unigel: Die bekannte Biofarm-Köchin Elisabeth Zurflüh gibt Tipps zum neu lancierten biologischen Geliermittel. – Bioprodukte-Börse – die Plattform für den aktiven Erfahrungsaustausch unter den Teilnehmenden.

#### Kosten

Fr. 35.– pro Person inkl. Getränke und Mittagessen; für Biofarm-Genossenschafter Fr. 25.–

#### Auskunft, Anmeldung

Die Platzzahl ist beschränkt. Anmeldungen bitte unverzüglich auf Telefon 062 957 80 50, über www.biofarm.ch oder E-Mail mailbox@biofarm.ch

## Suche

**Zur Pacht gesucht:** Bauernhof-Heimet mit Alp oder Gemeinde-Weide zur Biobewirtschaftung, ev. mit Inventar und Viehhabe. Auf Angebote und Hinweise freuen sich Jan und Julia, Tel. 032 953 15 77

Jeune agriculteur cherche à louer **bâtiments et terrains** pour installation dans Vaud. Tél. 021 861 23 05.

Gesucht **4-6 Aufzuchtplätze** pro Jahr. Tel. 034 411 15 08

## Angebote

Wegen teilweiser Betriebsaufgabe zu verkaufen **mehrere trüchtige Mutterkühe und Rinder**, Simmentaler, Limousin und Hochland, nicht enthornt, mit Aufzuchtzertifikaten. Tel. 032 931 10 10 oder 079 637 24 46

Günstig zu verkaufen, ev. gratis-Nutzung, leichte, **braune Kuh** mit ca. 16 kg Tagesmilch (trächtig). Paul Leuthold, 8933 Maschwanden, Tel. 044 767 05 50

## DIVERSES

#### Ein Schweizer Herbizid und seine Opfer

#### Öffentlicher Vortrag

#### Wann

Mittwoch 18. Oktober, 19.30–21.15 (Türöffnung 19:00)

#### Wo

Restaurant Au Premier im Hauptbahnhof Zürich, Saal Alcina

#### Inhalt

Das Pflanzengift Paraquat ist der Verkaufsschlag des Schweizer Konzerns Syngenta. Als eines der giftigsten Herbizide überhaupt fordert Paraquat jährlich Tausende von Vergiftungs- und Todesfällen, vor allem in Entwicklungsländern. Im Rahmen ihrer «Stopp Paraquat»-Kampagne hat die Erklärung von Bern (EvB) Irene Fernandez aus Malaysia eingeladen. Sie berichtet über die Arbeit ihrer Organisation Tenaganita mit den Plantagenarbeiterinnen in Malaysia und den Kampf gegen Paraquat. Irene Fernandez ist Trägerin des Alternativen Nobelpreises 2005.

#### Kosten

Eintritt frei

#### Trockenmauern und Steinbearbeitung

#### Wann

23.–26. Oktober

#### Wo

Mergoscia im Verzascatal (mitten in traditioneller Trockenmauerkultur)

#### Inhalt

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

#### ProSpecieRara-Herbstmarkt «Reutenmarkt»

#### Wann

Sonntag 22. Oktober, 10.00–17.00

#### Wo

4800 Zofingen, Obstsortengarten beim Heiternplatz

#### Inhalt

ProSpecieRara-Produkte aus Haus, Hof und Garten. – Führungen durch den Obstsortengarten. – Attraktionen rund ums Obst. – ProSpecieRara-Tierrassen. – Verpflegungsstände

#### Auskunft

ProSpecieRara, Pfundweg 14, 5000 Aarau, Tel. 062 832 08 20 (morgens), E-Mail info@psrara.org

## Bio Suisse zeigt Kommunikationsprobleme

Zum Konflikt um Kontrolle und Zertifizierung

» Betriebsblindheit kennt jede Bäuerin auf ihrem Hof – die eigenen Schwächen und Fehler sind schwierig zu sehen. Wie die Labelorganisation Bio Suisse ein zentrales Problem eines Labels, die Kontrolle und Zertifizierung, angeht, zeigt grosse Kommunikationsprobleme (ausgerechnet in der Kommunikation sollte eine Labelorganisation doch stark sein). Nehmen wir den Brief von Bio Suisse zum Ausstieg der BTA vom 25.8.06 an alle Mitglieder:

1. Bio Suisse möchte als Autorität zur Besonnenheit aufrufen, zum Vorwärtsdenken, keine Sündenböcke suchen etc. Diese Autorität hat aber nur eine neutrale, und nicht eine am Konflikt beteiligte und unglaubwürdig gewordene Partei (siehe weiter unten), darum bewirken solche Aufrufe eher das Gegenteil.
2. Ruft man selber zur Sachlichkeit auf, dann darf man nicht wertend und negativ von einer Konfliktpartei sprechen: «Die BTA hat auf der Zielgeraden [verdiente der damalige Verhandlungsstand dieses grosse Wort überhaupt?] abgebrochen», «das Vertragsangebot ausgeschlagen» tönt nicht neutral und schwärzt nur die BTA an, aber so einfach kann das ja nicht gewesen sein.
3. Ebenso sollte nicht eine Überlegenheit ausgenützt werden, um einseitige Argumente «einzutrichern», wie das im Brief zweimal pro Zertifizierungsmonopol gemacht wird. Korrekt und wirklich notwendig wäre eine nüchterne Gegenüberstellung der Ideen zur Kontrolle und Zertifizierung. Ich hoffe, dies könne in den nächsten Wochen und Monaten in verschiedensten Gremien innerhalb von Bio Suisse nachgeholt werden.
4. Eine (einseitige) Schilderung der Konfliktgeschichte, wie dies im Brief gemacht wird, ohne Möglichkeit der Ergänzung oder Korrektur durch die andere Partei, ist kontraproduktiv und eigentlich ein weiterer Widerspruch im Verhalten von Bio Suisse, ruft sie doch dazu auf, endlich vorwärts und nicht rückwärts zu schauen.
5. Doch auch das ist ein häufiger Denkfehler, denn ein Konflikt lässt sich nicht nur mit «vorwärts schauen», die alten Geschichten vergessen etc. zerreden (davon redet häufig sowieso nur der ver-

meintlich Stärkere): Ein Konflikt hat eine Geschichte, und diese muss zuerst in den entscheidenden Punkten von allen Seiten akzeptiert werden, sonst kann man ja die Konflikt-Ursache nicht finden und logischerweise auch nicht ihre Lösung. Wenn wir (Denk-) Fehler eingestehen, glauben wir das Gesicht zu verlieren, aber in Wirklichkeit haben wir uns den aufrechten Gang erhalten.

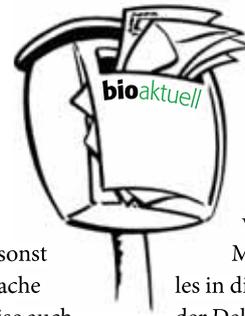
6. Überhaupt der Schlüssel zur Konfliktlösung ist die Wahrhaftigkeit: Also auch genaue, wohlüberlegte Wörter und nicht von einer «demokratischen Untermauerung der zentralen Zertifizierung» (das wirkt lächerlich und peinlich) schreiben, wenn die Mehrheit der Delegierten 2005 für eine Öffnung gestimmt hat. Nicht Dinge auslassen, die man später doch zugeben muss: Wurde in der Pressemitteilung von Bio Suisse vom 7.8. geschrieben, dass sich die Delegierten im Frühling 2005 entschieden hätten, die Zertifizierung weiterhin an einer einzigen Stelle zu behalten, so musste diese Halbwahrheit zuerst im «Schweizer Bauer» und jetzt auch im Brief an alle Knospe-Bauern und -Gärtnerinnen ergänzt werden. Die Argumentation sollte ohne Widersprüche sein: Am gleichen Tag, als Bio Suisse den Ausstieg der BTA gemailt bekommen hatte, informierte sie alle Medien mit einer parteiischen Botschaft, und jetzt plötzlich steht die Ermahnung: «Es muss der Grundsatz gelten, dass wir uns intern und nicht über die Öffentlichkeit austauschen.» Dieser Aufforderung bin ich hiermit nachgekommen, in der Hoffnung, alle vom Konflikt Betroffenen für die Notwendigkeit eines gewissenhaften Neudurchdenkens der Knospe-Kontrolle und -Zertifizierung noch mehr motiviert zu haben!

Christian Gamp-Vogel, Kölliken AG

## Gegen ein Kontroll- und Zertifizierungsmonopol

Zum Artikel «Knospe reorganisiert Kontrolle», bioaktuell Nr. 7, September 06

» Wenn ich den Beitrag im bioaktuell aufmerksam durchlese, kommt in mir der Verdacht auf, dass bio.inspecta gar nicht wirklich an einer Zusammenarbeit mit der BTA interessiert ist, dass alle Gespräche nur Alibiübungen sind. Warum suchen Sie schon heute neue



Biokontrolleure? Wieso propagieren Sie schon vor der Delegiertenversammlung Ihre bevorzugte Variante 3a?

Mir scheint, Sie haben schon alles in die Wege geleitet, um diese an der Delegiertenversammlung durchzubringen. Damit alle Kontrollorganisationen wirklich gleich lange Spiesse haben, ist eine wirklich unabhängige Zertifizierungsfirma, das heisst neue Bio Suisse Tochter oder völlig neue Firma unabdingbar. Sie rechnen schon heute mit einem Ausstieg der BTA.

Das sind Zustände, welche einer Organisation, die demokratisch sein will, nicht würdig sind und die der Bio Suisse nur schaden. Bis heute war ich stolz, die Knospe zu besitzen. Wenn aber bio.inspecta mit allen Mitteln ein Kontroll- und Zertifizierungsmonopol anstrebt, macht mir der Besitz dieses Labels keine Freude mehr und ich will nichts mehr mit Bio Suisse zu tun haben, würde also sofort auf Bundesbio umschwenken. Was hat bio.inspecta zu verbergen, dass sie sich derart vor Konkurrenz fürchtet? Ich als Biobäuerin will wählen können, von wem ich mich kontrollieren lasse.

Ruth Habegger, Fankhaus BE

## Schlag ins Gesicht vieler Biobauern

Zur Kolumne «Power für die Knospe» und zum Artikel «Knospe reorganisiert Kontrolle», bioaktuell Nr. 7, September 06

» Was sich die Herren Niggli und Schädeli hier leisten, ist eine Frechheit, ein Schlag ins Gesicht vieler Biobauern.

Herr Niggli: Dass in den letzten Jahren so viel Energie für dieses Gstürm verpufft ist, haben wir der Bio Suisse Führungscrew zu verdanken. Sie wollten nicht wahrhaben, dass ein Biobauer mitdenkt und sich von den studierten Herren nicht kommandieren lässt. Das war schon hart für euch, als die BTA entstand. Aber: Die Bauern waren froh darüber!! Und die Bauern sind der Verband!!

Die Gründung der BTA war nicht überraschend, sie war dringend nötig, und sehr viele waren Klaus Wynistorf dankbar, dass er die Vorreiterrolle übernahm und den Kopf hinhielt. Es war auch für mich absehbar, wo wir sonst heute wären: Wir hätten ein Kontrollmonopol und eine Kontrollstelle mit einem rie-

sigen Wasserkopf. Dank der BTA musste die bio.inspecta einigermaßen vernünftig haushalten. Auch der Verhandlungsausstieg diesen Sommer war nicht überraschend. Eine Lösung wäre die Überraschung gewesen. Die bio.inspecta macht, was sie kann (ist ja logisch, würde ich auch), und Bio Suisse tanzt nach ihrer Pfeife, immer noch empört über den bösen Klaus, der macht, was er für gut hält. Niemand tanzt den BTA-Blues; eine Mehrheit(!) hat einfach genug von den Funktionären, die nicht im Sinn der Bauern handeln.

Sind Sie, Herr Niggli, persönlich beleidigt? Haben Sie ein Problem mit Klaus? Bei mir entsteht dieser Eindruck. Herr Schädeli, Ihr Bericht kommt neutral und objektiv tönend daher. Ist er aber nicht! Auch Sie schauen vom hohen Ross auf die ach so dummen Bauern herab, die aus unerklärlichen Gründen nicht glauben wollen, dass der Vorstand alles besser weiss. Sie schreiben vom Ventil Kontrolle. Das stimmt einfach nicht. Die Bauern wissen es besser. Sie wissen: Ohne BTA-Druck wären die Kontrollkosten auf dem Doppelten. Sie wissen: Die BTA-Leute sind Praktiker, die wissen, worum es geht (auch die im Büro), und bei der bio.inspecta hat es Leute, die keine Ahnung von der Sache haben. Sie wissen: Die bio.inspecta subventioniert die Kontrolltarife (die sie wegen der BTA-Konkurrenz drücken muss) mit den überhöhten Zertifizierungstarifen. Sie wissen: Die alte Leier mit der französischen und italienischen Schweiz ist bla-bla. Und eigentlich wissen auch Sie das, Herr Schädeli.

Die Kontrolle ist nicht einfach ein Ventil. Das Zertifizierungsmonopol ist ein Affront; das Kontrollmonopol wäre die Katastrophe. Deshalb gibt es Emotionen. Dann kommt wieder das Gejammer wegen dem Aufwand bei mehreren Zertifizierungsstellen. Das ist so lächerlich! Das Problem besteht bei mehreren Kontrollstellen, ja sogar bei mehreren Kontrolleuren. Hier muss alles auf der gleichen Eichung ablaufen. Das ist tatsächlich schwierig. Aber das hätten wir ja bereits gelöst, oder? Bei der Zertifizierung stellt sich das Problem eigentlich nicht. Es geht um eine einheitliche Beurteilung des Status, der auf dem Papier steht. Das ist nun wirklich kein Problem. Ich bin froh, dass die BTA nächstes Jahr die Knospe-Kontrolle macht. Ich wäre mit schwerem Herzen aus der Bio Suisse, meinem Verband, ausgetreten.

Paul Wüthrich, Oberthal BE

## Hexerei Zertifizierung?

Zum Artikel «Knospe reorganisiert Kontrolle», bioaktuell Nr. 7, September 06

» In der Debatte um die Neuordnung der Knospe-Zertifizierung entsteht manchmal der Eindruck, dass das Zertifizieren eine hoch komplexe und schwierige Angelegenheit sei. Ich möchte keineswegs in Abrede stellen, dass Zertifizieren eine verantwortungsvolle Aufgabe ist. Im Gegenteil; als ehemaliger Zertifizierer weiss ich sehr wohl, dass die Überprüfung der umfangreichen und komplizierten Dossiers hohe Konzentration erfordert.

Entscheidend für eine gute und speditiv Zertifizierung ist ein klar abgefasster Kontrollbericht. Dann kann relativ rasch überprüft werden, ob die aufgenommenen Betriebsdaten plausibel sind und die kontrollierende Person die Vorschriften richtig interpretiert und allfällige Sanktionen nach Reglement ausgesprochen hat. Die zertifizierende Person kann und darf nur überprüfen, was im Dossier steht und muss dabei streng nach Vorschriften und Reglement vorgehen. Wenn in einem Kontrolldossier Unklarheiten bestehen, wird die Zertifizierung sofort aufwändig und die Qualität leidet. Es braucht Rückfragen bei der Kontrolleurin und möglicherweise kann ein Tatbestand nicht mehr bis ins Detail rekonstruiert werden.

Meiner Meinung nach ist die Kontrolle auf dem Betrieb das Kernstück des ganzen Prozesses. Ein sauber ausgefüllter Kontrollbericht mit klaren Formulierungen, unterzeichnet von der kontrollierenden Person und dem Produzenten ist weit mehr als die halbe Miete.

Die nachfolgende Zertifizierung ist eine durch Vorschriften und Reglemente klar abgegrenzte Routinearbeit, die aus praktischen Gründen am besten dort ausgeführt wird, wo die Kontrolldossiers zusammenlaufen, nämlich bei den Kontrollstellen. Eine Auslagerung führt zu höheren Kosten und Zeitverlusten. Die Qualitätskontrolle erscheint mir garantiert durch die Überwachung der Akkreditierungsstellen. Wenn zusätzlich auch noch der Auftraggeber Bio Suisse stichprobenweise die Zertifizierungsarbeit der Kontrollfirmen überprüft, sollten die Biobäuerinnen und -bauern die Kontrollarbeit wieder den zuständigen Stellen überlassen und sich wichtigeren Themen zuwenden können.

Jakob Rohrer, Bioberater Thurgau  
und ehemaliges MKA-Mitglied

## IMPRESSUM

bioaktuell



### 15. Jahrgang

**Erscheint** 10-mal jährlich (jeweils Anfang Monat, ausser August und Januar)

**Auflage** 7832 Exemplare (WEMF-beglaubigt, 2003)

**Geht an** Produktions- und Lizenzbetriebe der Bio Suisse; Abonnement Fr. 49.–, Ausland Fr. 56.–

Abonnementsdauer 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](http://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](http://www.bio-suisse.ch)  
**Redaktion** Alfred Schädeli, Markus Bär, Thomas Alföldi (FiBL); Christian Voegeli (Bio Suisse); [bioaktuell@fibl.org](mailto: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](mailto:nicole.roelli@fibl.org)

*Biofutter ist Vertrauenssache*



Albert Lehmann, Müller

**Wir verkaufen Ihnen  
ausschliesslich im Bio  
zugelassene Produkte**

**Bestellen Sie auch Lehmannsalz  
und Mineralstoffe**

**Fragen Sie unseren Beratungsdienst**

Beni Oswald                    079 / 819 33 43  
Andreas Schneider        079 / 710 25 31  
David Bammert              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](mailto:Info@biomuehle.ch)      <http://www.biomuehle.ch/>

## Bestelltalon

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

Probeabonnement (4 Ausgaben Fr. 20.–)

Ich bin bioaktuell-Abonnent

Name

Adresse

Datum/Unterschrift

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

## BEITRÄGE

MAGAZIN ZUR FÖRDERUNG DER BIOLOGISCH-DYNAMISCHEN LANDWIRTSCHAFT, DEMETER.



**8° 06**

**AGRARTIST ALESCH VITAL  
ZU SCHNEEKANONEN UND  
CAE-KEULUNG DER ZIEGEN**