

bioaktuell

10/06

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

DEZEMBER|JANUAR



Kein Markt für Biosupermärkte? Seite 4

Schnelle Schnecke: Slow Food kommt Seite 8

Öffnung und Aufbruch bei Bio Suisse Seite 11



Nürnberg, Germany
15. – 18.2.2007

BioFach 2007

Weltleitmesse für Bio-Produkte
World Organic Trade Fair

Hier trifft sich die Biowelt
Where organic people meet

www.biofach.com



Wann trägt Öko-Landbau die schönsten Früchte – auf der BioFach erfahren Sie es!

- **Überzeugend:** Die Nachfrage nach Bio-Qualität wächst
- **Umfassend:** Informieren Sie sich über internationale Trends, Tipps und Erfahrungen zum Öko-Landbau
- **Unwiderstehlich:** Über 2.100 Aussteller präsentieren das Weltangebot an Bio-Produkten in zertifizierter Qualität
- **Frisch:** Innovationen zum Thema landwirtschaftliche Betriebsmittel und Vermarktungsbedarf

Veranstalter
NürnbergMesse
besucherinfo@
nuernbergmesse.de

Information
Handelskammer
Deutschland-Schweiz
Tel. +41 (0) 44.2 83 61 75
Fax +41 (0) 44.2 83 61 00
fairexpert@
handelskammer-d-ch.ch

Nonstop-Linienflüge
Zürich – Nürnberg

Schirmherr der BioFach



International Federation of
Organic Agriculture Movements

NÜRNBERG MESSE

UFA 170 F

Aufzuchtfutter mit Flocken

- wird gerne gefressen
- für ausgeglichene Energieversorgung
- staubfrei und hygienisch

Rabatt Fr. 4.–/100 kg UFA-Aufzuchtfutter
gültig 4. Dezember 06 bis 13. Januar 07

AKTION

www.ufa.ch

In Ihrer **LANDI**

Andermatt Biocontrol AG

Besuchen Sie unsere neue Internetseite: www.biocontrol.ch

Noch nicht verwirrt?

Verwirrungstechnik-Produkte bei:

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

Das neue Leitbild entsteht im Internet

«Chance durch Veränderungen», dieses Motto gibt sich die Geschäftsstelle von Bio Suisse für das Jahr 2007. Nur, wohin soll sich eine Geschäftsstelle verändern, die im Dienste einer verunsichert wirkenden Bewegung steht?

Der Organisationsgrad der Schweizer Biobäuerinnen in einem einzigen Verband ist international einmalig. Einmalig



ist auch die Stärke ihrer Marke, der Knospe. Gleichzeitig sind die Einheit und die Markenstärke unter Druck. Bioproduzenten suchen ihr Glück ohne Verband, und der Handel schiebt auf billigere Importbioware. Die Knospe tritt

stets mit der Marke des Herstellers der Produkte auf. Die Hersteller bauten sich damit seit Jahren ihre eigenen Marken auf und machen die Knospe ersetzlich.

Das sind Herausforderungen, die Einheit und Stärke erfordern, will man den Wünschen von erneutem Wachstum oder gar dem Bioland Schweiz näher kommen. Die Delegiertenversammlung hat nun ein Budget für einen Leitbildprozess mit Einbezug der Mitglieder gesprochen. Weite Reisen und nächtlanges Feilschen um Ideen liegen nicht für alle Bäuerinnen und Bauern drin. Dennoch darf das neue Leitbild nicht im kleinen Kreis entstehen; wir wollen eine breite Diskussion.

Die Lösung liegt im Internet: Ein Internetforum wird einen eintägigen Workshop, die Zukunftskonferenz, ergänzen. Nicht nur die tieferen Kosten, auch die Chancengleichheit von abgelegenen Betrieben und die hohe Transparenz der Diskussion sind enorme Vorteile dieser modernen Form der Auseinandersetzung. Bestimmt, es ist ungewohnt, die Voten an Bildschirme statt an ein Plenum zu richten. Entwicklung heisst aber Gewohnheiten ändern. Die Zukunft beginnt bereits bei der Erarbeitung der Vision.

Mehr Informationen zum Leitbildprozess und zur Zukunftskonferenz finden sich auf Seite 12 dieses Heftes.

Markus Arbenz, Geschäftsführer Bio Suisse

bioaktuell



4



8



12



15

HANDEL

4 Biosupermärkte: Zwei von vier kriseln

Mit «Yardo» in St.Gallen und dem «Rägeboge» in Winterthur stecken zwei der vier Schweizer Biosupermärkte in akuten Schwierigkeiten. Wie kann der Biofachhandel neben Coop und Migros bestehen?

8 Slow Food – gut, sauber, gerecht

Was hat Slow Food mit Bio gemein? Porträt einer Bewegung für Esskultur, die ihre Schnecke nicht zum Label machen will.

BIO SUISSE

11 Zertifizierung: Klares Mehr für Öffnung

Ab 2008 können alle Firmen, welche die Vertragsbedingungen von Bio Suisse einhalten, kontrollieren und zertifizieren.

12 Start der Diskussion um neues Leitbild

Eine breit angelegte Debatte soll bis Herbst 2007 oder Frühling 2008 zu einem neuen Bio Suisse Leitbild führen. Alle Mitglieder sind zum Mitdenken und Mitmachen aufgerufen.

PRODUKTION

17 Rindviehzucht: Aufbruchstimmung

Das Wissen und die Instrumente sind da: Stimmen wir nun vermehrt Betriebe und Herden aufeinander ab! So die Grundstimmung am zweiten Biobraunviehzuchtseminar am Plantahof.

RATGEBER

18 Nachhaltige Strategie gegen Lagerschädlinge

Die neue Weisung zur Schädlingskontrolle in Verarbeitungs- und Handelsbetrieben setzt klar auf Vorbeugen. Bekämpfen nur im Notfall, Rückstände unbedingt vermeiden.

RUBRIKEN

25 Konsum

26 Notizen

27 Impressum

28 Agenda

29 Märtestand

31 Das letzte Wort. Leserbriefe

Titelbild: Kompetenz und Freundlichkeit: Sarah Betschart, gelernte Verkäuferin, im Einsatz bei «Yardo», St.Gallen.

Bild: ba1006_Letzte_NOTIZ



Brot, Käse, Fleisch und Wurst gibt's bei Höheners in Basel an bedienten Theken. Vatter in Bern und der Rägeboge in Winterthur wollen den Aufwand mit einem höheren Anteil an Selbstbedienung dämpfen, die Beratungskompetenz aber bewahren.

Bilder: Markus Bär

Biosupermärkte laufen gar nicht super

Breit berichtete die Schweizer Presse im Herbst über die Schwierigkeiten der Biosupermärkte «Yardo» in St.Gallen und «Rägeboge» in Winterthur. Beide Geschäfte mussten Stellen abbauen, der «Rägeboge» sucht überdies dringend eine Million Franken, um die nächsten drei Jahre über die Runden zu kommen. Was läuft falsch? In Deutschland florieren die Biosupermärkte doch? bioaktuell hat sich umgehört.

Mit grossen Zielen und gegen 20 Mitarbeitenden begann es vor bald einem Jahr. Inzwischen sind noch 10 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dabei: Albert Keel hat normale Abgänge nicht mehr ersetzt und kürzlich zwei Personen aus Strukturgründen entlassen. Der Erfinder von Yardo, dem in St.Gallen an bester Geschäftsstelle lancierten Konzept einer durchgestylten Biosupermarktket-

te, räumt Fehleinschätzungen ein: «Die Zahl der Selbstbedienungskunden ist in dieser Marktgrösse viel höher und diese wollen weniger Beratung – ich hatte viel zu viel Personal mit entsprechend hohen Fixkosten.»

Schrumpfen, aber wachsen

Der frühere Reform-Müller-Chef Keel nimmt auch Abschied von der regionalen

Beschaffung, wie sie viele Biofachgeschäfte zur Profilierung verfolgen: «Mit mehr als drei grossen Lieferanten zusammenzuarbeiten, ist logistisch zu aufwändig.» Trotzdem lobt er im Gemüseregal jene Produkte als «regional» aus, die aus der Ostschweiz stammen und via den Grossisten Eichberg AG an ihn gelangen.

An seinem ehrgeizigen Ziel, ein Netz von Yardo-Filialen in der ganzen Schweiz aufzubauen, hält Keel fest, wenn er auch nicht mehr von 13 Filialen innert vier Jahren spricht. Zurzeit ist er in letzten Verhandlungen mit einem Standort in Zürich-Oberstrass. Entscheidend für die Zusage, so Keel, sei das Marktpotenzial an diesem Standort.

Flaute in Luzern und Lausanne

In mittleren Städten haben es grosse Ökoladenprojekte besonders schwer, wie zwei Beispiele zeigen.

«Ökomotive», unter diesem optimistischen Namen startete Mitte der Neunzigerjahre ein Projekt von Luzerner Biobewegten. Doch die gute Idee eines Ökowarenhauses scheiterte schrittweise: Drogerie und WWF-Laden zogen aus, im Bioladen und Take-away wechselten mehrmals die Betreiber, eine Biometzgerei liess sich nur kurzzeitig halten.

«Damals fehlte die Sachkompetenz, die Trägerschaft war vor allem aus Idealisten zusammengesetzt», bilanziert Armin Kull. Der Geschäftsführer des WWF-Ladens führt aber auch persönliche Differenzen zwischen den Beteiligten an, die zum Schiffbruch beigetragen hätten. Aufgrund der professionellen Konkurrenz durch Migros und Coop hält er Ökowarenhäuser für wenig Erfolg versprechend. «Wir müssen uns auf Nischen spezialisieren und kompetent

beraten können», meint er. Dass es mit dem WWF-Laden nicht klappte, erklärt er unter anderem mit der starken Konkurrenz durch Coop bei früheren Textil-Umsatzrennern wie Unterwäsche und Socken.

Zeitgleich mit dem Luzerner Aufbruch grünte es auch in Lausanne. Drei Jahre lang hielt sich der Biosupermarkt namens «Biovillage», dann ging er Konkurs: «Die Investitionen in die technischen Einrichtungen, aufwändiges Interieur und die hohen Mieten trotz versteckter Lage machten uns den Garaus», erinnert sich ein Beteiligter. Erschwerend kam hinzu, dass das Lausanner Experiment in eine Rezessionsphase fiel und gleichzeitig die Konkurrenz von Coop zu spüren bekam, der seine Bioschiene massiv ausbaute.

Es tut sich aber etwas in der Romandie: Im kommenden Frühjahr soll auch die Westschweiz wieder einen Biosupermarkt haben. *Bonne chance!*

p/d/mb



Solidaritätswelle: Nach den Pressemeldungen über die wirtschaftlichen Schwierigkeiten des Rägeboge zogen die Umsätze spürbar an. Auch am 1. Geburtstag des Winterthurer Biosupermarktes am 11. November (Bilder) waren Laden und Bistro sehr gut besucht.

nommen hat, verweist auf die massive Konkurrenz durch Migros und Coop. Entsprechend müsse man in der Beratung besonders stark sein und beispielsweise Allergiker auf das für sie verträgliche Sortiment aufmerksam machen. «Es ist erstaunlich, wie lange die Kundschaft im Laden verweilt, bei Degustationen mitmacht und die Packungsaufschriften liest», so die Erfahrung Mentis. Entsprechend lasse sich Mehrumsatz generieren, wenn Personal präsent sei und aktiv auf neue oder ergänzende Produkte hinweise. Zurückfahren will Menti hin-

gegen die bedienten Theken. Käse und Fleisch sollen ab diesem Jahr zum Teil abgepackt angeboten werden. Noch stärker will Menti neue und vor allem junge Kundschaft ins Regenbogenland lotsen, «Dazu ist ein gutes Ambiente nötig, und das bieten wir.»

«Lokale Lieferanten, Topqualität, Know-how, Beratung: Diese Pluspunkte müssen wir den Leuten auch aufzeigen, darum ist Marketing so wichtig.» So macht sich an «Powertagen» die «Rägeboge»-Crew per Inline-Skates auf, um mit Aktionen, Wettbewerben und Flyers

die Winterthurer auf gesunden Ernährungskurs zu bringen.

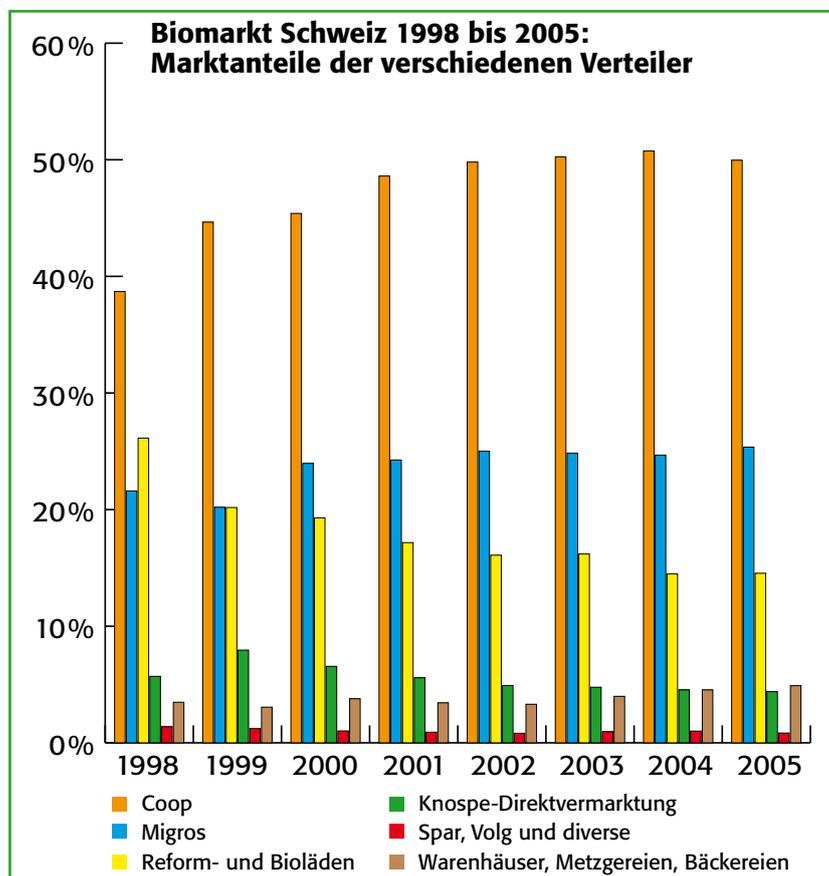
Fachhandel dümpelt

Der gedämpfte Start in St.Gallen und der Beinahe-Crash in der Eulachstadt spiegeln sich auch in der Statistik, die den Biomarkt Schweiz der letzten acht Jahre dokumentiert: Der Marktanteil der Reform- und Bioläden ging von über einem Viertel auf gerade noch knapp 15 Prozent zurück. Seit 2002 stagniert der Umsatz des Fachhandels bei rund 170 Millionen Franken (siehe Grafik).

Auf der Suche nach Erklärungen wird deutlich, wie stark die Entwicklung bei den Grossen die lang behauptete Einzigartigkeit der Fachgeschäfte ritzt. So trumpft Coop mit laufend neuen «regionalen Biospezialitäten» auf und gräbt dem Fachhandel auch im Non-Food-Bereich das Wasser ab. «Mit Coop hat die Schweiz ja längst einen Biosupermarkt.», hält Andreas Höhener, Basler Pionier der Biosupermarktszene, lakonisch fest. Die Migros fährt mit «Aus der Region – für die Region» ebenfalls auf der Regioschiene. Das Programm umfasst sowohl biologische als auch konventionelle Produkte; geworben wird mit Regionalität.

Angesichts dieser Konkurrenz bilanziert auch Thomas Vatter vom Berner «Vatterland», dem Fachhandel bleibe die Stärke der Beratung – doch eine Rationalisierung tue trotzdem Not: «Dank Selbstbedienung können wir effizienter werden, müssen aber die Beratungskompetenz beibehalten.» Wurstwaren etwa werden bei Vatter inzwischen konsequent für die Selbstbedienungstheke abgepackt. «Das Rindsfilet wirds aber auch in Zukunft nur in Bedienung geben.»

* «Bio mit Drive», ein Marketinginstrument aus dem Angebot von [ECHT BIO] vgl. S.6



In einem stark wachsenden Markt (gesamter Bioumsatz in der Schweiz 1998: Fr. 574 Mio., 2005: 1183 Mio.) haben die Reform- und Bioläden in absoluten Zahlen nur leicht zugelegt (von 150 auf 172 Mio.) und damit stetig Marktanteile verloren. Zahlen: Bio Suisse

Bilder: Christian Ulrich



Bilder: Iris Krebs

Grosse Non-Food-Abteilungen bieten Vatter an bester Lage in Bern (Bilder) und der etwas weniger vorteilhaft hinter dem Winterthurer Bahnhof gelegene Rägeboge.

Am Essen sparen

Das Dilemma zwischen hohen Personalkosten und intensiver Beratung kennt auch Andreas Höhener vom gleichnamigen Basler Biofachgeschäft, wo Brot, Käse und Fleisch bedient verkauft werden. Der persönliche Kontakt und die Beratung seien einer der Trümpfe, um sich von den Grossverteilern zu unterscheiden.

Der Bioroutinier zweifelt, ob der grüne Baum in den Himmel wächst. Mit Platz 17 auf dem nationalen Sorgenbarometer habe die Umwelt an Bedeutung stark verloren. «In unsicheren Zeiten

wird gespart», stellt Höhener fest. Traditionell gebe der Schweizer erstaunlich wenig fürs Essen aus, besonders in den protestantisch orientierten Städten. «In Basel gibt es mit «Globus Delicatessa» ein einziges gut sortiertes Delikatessengeschäft – und das serbelt». Und dann diese jahrelange Billig-billig-billig- und Geiz-ist-geil-Welle ...

Auch die europaweit einzigartige hiesige Situation im Detailhandel verhindert laut Höhener eine stärkere eigenständige Biokraft: Migros und Coop mit ihrem Biomarktanteil von zusammen 75 Prozent hätten den Biotrend deutlich stärker aufgenommen als ausländische Supermarktketten, was dem Fachhandel wenig Luft lasse.

Kontakte, Cooking und Catering

Ist das Biobusiness also vergebliche Liebesmüh? Via Verde-Geschäftsleiter Stefan Möckli ist anderer Meinung: «Wo ein guter Standort, ein überzeugendes Ladenbaukonzept und ein engagierter Unternehmer zusammenkommen, ist der Erfolg möglich.» Denn Grösse sei nicht entscheidend. Mit den Verkaufsflächen und dem vermittelten Raumgefühl der zwei dominanten Grossverteiler könne der Biofachhandel ohnehin nicht konkurrenzieren.

Um sich in Zukunft noch besser von Migros und Coop abzuheben, sei es wichtig, in die Beratung zu investieren. Weil Personal viel kostet, empfiehlt Möckli, monotone Fleissarbeit an den PC zu delegieren: «Wer etwa die Bestellprozesse optimiert, kann mit seinen Mitarbeitenden die Kundschaft beraten und sie neue Sortimente entdecken lassen.»

Eine Stärkung des Umsatzes könnte auch in der Diversifizierung des Services liegen: Immer mehr Lebensmittel werden ausser Haus verzehrt, in Kantinen, Res-

taurants, von «Take-aways» und Imbissständen. In der Schweiz liegt dieser Ausser-Haus-Anteil bereits bei rund 35 Prozent. An diesem ambulanten Kuchen könnte auch der Biofachhandel stärker partizipieren und dabei, als Zusatznutzen, Ware vor dem Verfalldatum umsetzen statt entsorgen.

Yardo etwa baut sein bisheriges Bistro aus und stuhlt selbst im Winter nach draussen. Auch Vatter und Höhener bereiten Sandwichs zu und haben Kaffeeccken eingerichtet. Der «Rägeboge» führt – wie Yardo – Kochkurse durch und bietet externen Veranstaltern ein Catering an. «Wir überlegen uns auch, das Bistro über die Ladenöffnungszeiten hinaus offen zu halten, um zusätzlichen Umsatz zu erreichen», erklärt Stefan Menti vom «Rägeboge». Laut seinen neusten Zahlen sei es dem «Rägeboge» gelungen, auf dem Platz Winterthur im Jahr 2006 für rund 2,5 Millionen Franken mehr Bioprodukte abzusetzen als 2005.

Gigantisches Sparpotenzial in der Beschaffung?

Einig sind sich die befragten Ladner, dass eine Regionen übergreifende Beschaffung Sparpotenzial birgt. Stefan Menti etwa schwärmt von seinen diesbezüglichen Erfahrungen aus der Gesundheitsbranche: «Da ist gigantisch viel rauszuholen.» Doch da stehen sich die Schlüsselfiguren als starke Individualisten auch selbst im Weg, räumt etwa Andreas Höhener offen ein: «Man kriegt keine drei Leute an einen Tisch oder hinter dieselbe Idee.»

Für die Biofachbranche dürfte die Losung somit lauten, Individualität noch stärker mit Professionalität zu verknüpfen und darauf zu hoffen, dass mit der anziehenden Konjunktur auch die Nachfrage nach Bio wieder wächst.

Pieter Poldervaart und Markus Bär

[ECHT BIO]

Das Programm [ECHT BIO] will den angeschlossenen Biofachgeschäften eine «gemeinsame Kommunikation» anbieten, die ihre «Kompetenz unterstreicht und einem breiten Publikum sichtbar macht». Sichtbar werden sollen, unter anderem durch den Einsatz von Renzo Blumenthal als «Mister Echt Bio», die Beratungskompetenz, das umfassende Biosortiment, «Genuss pur» und das persönliche Engagement der [ECHT BIO]-Läden. Lanciert haben das Programm die Eichberg Bio AG und die Vanadis AG, beide mit Sitz in Seon. Mittlerweile sind auch die Horai AG und die Via Verde AG angeschlossen (nähere Informationen: www.biopartner.ch und www.echt-bio.ch).

Gemeinsame Kommunikation und Einkaufslogistik: Schafft [ECHT BIO] die nötigen Synergien im Biofachhandel? Oder geht es bei der angestrebten «dynamischen Verbindung zwischen Grosshandel, Laden und Konsumenten» (biopartner) darum, die Läden an das eigene Verteilsystem zu binden?

Albert Keel von Yardo macht mit und findet das Marketingangebot [ECHT BIO] echt gut. Besonders kleine Läden, die das nicht selber leisten könnten, kämen so zu professionellen Kommunikationsmitteln. Der Basler Biodetaillist Andreas Höhener hat Vorbehalte: «Zum einen grenzt das Programm aus, denn es suggeriert, das Übrige sei nicht kontrolliert biologisch. Zum andern erschöpft sich die Kampagne in Aktionitis und gibt den beteiligten Läden zu viel vor.»

«Biolücken der Grossverteiler kompetent besetzen»

Haben Biosupermärkte in der Schweiz eine Chance? Wenn ja, wie können sie sie nutzen? bioaktuell befragte den vor einem halben Jahr aus der Forschung (FiBL) in die Praxis (Bio Plus AG) abgesprungenen Kenner des Schweizer Biomarktes Toralf Richter.

bioaktuell: In Deutschland boomen die Biosupermärkte, in der Schweiz kämpfen sie ums Überleben. Was machen Keel, Vatter und Co. falsch?

Toralf Richter: Erstens ist die Bindung der Konsumenten in der Schweiz an die zwei marktbeherrschenden Unternehmen Migros oder Coop einzigartig. Dies lässt wenig Luft für weitere Akteure, die im Supermarktformat Bio verkaufen wollen. Während in Deutschland ein Biosupermarkt für viele Konsumenten eine gleichwertige Einkaufsstätte zu der Vielzahl konventioneller Supermarktketten darstellt, ist in der Schweiz ein Bioladen oder ein Biosupermarkt für die meisten Konsumenten nur die Ergänzung zum wöchentlichen Einkauf des Grundbedarfs bei Migros oder Coop.

Zweitens sind die Ladenmieten für vergleichbare Standorte in der Schweiz signifikant höher. Auch in Deutschland brechen die Umsätze pro Quadratmeter ab einer Verkaufsfläche von 300 Quadratmetern deutlich ein. Das Umsatzpotenzial in Biosupermärkten ist in beiden Ländern ähnlich. Das Konzept eines grossflächigen Biomarktes kann in der Schweiz also nur bei tragfähigen Ladenmieten ausgehen.

Und drittens ist der Erfolg eines Biofachgeschäfts nicht kurzfristig realisierbar. Er lässt sich nur langsam durch den schrittweisen Aufbau eines loyalen Kundenstamms erreichen. Hier haben es Läden wie Vatter und Rägeboge mit ihrer lokalen Verwurzelung einfacher als ein völlig neuer Player wie Yardo.

Wie läuft anderswo? Gibt es ein funktionierendes Modell, das auf die Schweiz übertragbar ist?

Man sollte sich angesichts der sehr speziellen Schweizer Detailhandelsstruktur nicht zu stark an ausländischen Modellen orientieren. Erfolg im Schweizer Biofachhandel hat, wer entweder eine aussergewöhnlich hohe Kundenfrequenz oder einen hohen durchschnittlichen Einkaufswert pro Kunde realisieren kann. Inter-



Bild: Thomas Alfeld

Toralf Richter, Ökonom und Biomarketingexperte.

essant sind deshalb vor allem drei Typen von Ladenkonzepten:

1. Kleinere bis mittelgrosse Läden mit ausgewählten Produkten, die in einer Toplage (grosse Einkaufszentren, Bahnhöfe, Flughäfen) punktgenau jene Sortimente anbieten, die dem typischen Bedarf von eiliger Laufkundschaft entsprechen. Hier darf man sich ruhig einmal an Konzepten konventioneller Unternehmen orientieren (z.B. Coop Pronto-Shops). Es muss nicht in jedem Fall ein Biovollsortiment sein.

2. Läden, die auf eine enge Bindung mit ihren Kundinnen und Kunden setzen und dadurch in der Lage sind, diesen einen hohen Anteil ihres wöchentlichen Bedarfs an Lebensmitteln zu verkaufen.

3. Zukunftsträchtig sind sicherlich auch kleinere Biofachgeschäfte, die sich auf eine Sortimentsgruppe fokussieren, zum Beispiel Anbieter von Ökomode, Naturkosmetikmärkte, Bioteeläden, Biodelikatessenläden etc.

Wird der Biomarkt in der Schweiz wieder wachsen?

Er wächst ja schon wieder. Allein im Bio-

fachhandel können im laufenden Jahr sicher Zuwächse zwischen 5 und 7 Prozent erwartet werden.

Beratung oder anonyme Selbstbedienung: Was will der Biokunde der Zukunft?

Den Biokunden gibt es nicht. Jener Biokunde, der in einer Innenstadtlage schnell einen Ergänzungskauf im Bioladen tätigen möchte, erwartet keine Bedienung. Die Biokundin, die Zeit und Interesse für den Kauf von Nahrungsmitteln oder eine enge Bindung zu einem Laden hat, schätzt wiederum ein gutes Beratungs- und Bedienangebot. Je nach Standort und Kundenstruktur sollte der Anteil an Selbstbedienung also variieren können.

Wie kann der Schweizer Biofachhandel neben Coop und Migros bestehen?

Indem er kompetent die Biolücken der Grossverteiler besetzt. Das kann beispielsweise in den Bereichen Käse, Wein, Tee, Brot- und Backwaren oder Naturkosmetik sein. Wichtig ist, dass die Konsumenten wissen, welche Angebote sie in einem Biofachgeschäft exklusiv erwarten. Der Kommunikation und dem Ausenauftritt von Biofachgeschäften, zum Beispiel mit einem Stand auf regionalen Messen, bei Strassenfesten oder Wochenmärkten, kommt deshalb eine hohe Bedeutung zu. Bisher denken viele Biokunden: «Bioläden haben ein vergleichbares Bioangebot wie Coop, nur eben teurer.» Beides stimmt so nicht – aber keiner sagt das den Leuten!

Müssen die Biosupermärkte näher zusammenrücken, Synergien suchen zum Beispiel im Einkauf, in der Logistik, im Marketing?

Nein, da ist aus meiner Sicht für die wenigen, noch dazu über die halbe Schweiz verstreuten Läden zu wenig zu holen. Wenns dann mal sieben Yardos und fünf Regenbögen gibt und wenn die unter sich und mit andern kooperieren, sieht das anders aus.

Interview: Markus Bär

Slow food: Buono – pulito – giusto

Zehn Jahre nach der Erstaustragung platzt die Slow Food-Messe «Salone del Gusto» aus allen Nähten. Rund 170000 Besucher und 700 Ausstellerinnen fanden sich vom 26. bis 30. Oktober in Turin ein. Diese Zahlen zeigen den Stellenwert von Slow Food in Italien. Unterstrichen wurde dies durch die Eröffnung durch Staatspräsident Giorgio Napolitano.

Die vom Slow Food-Begründer Carlo Petrini an den Beginn des diesjährigen Salone del Gusto gestellten Begriffe «gut» (genussvoll), «sauber» (ohne die Umwelt zu belasten) und «gerecht» (sozialverträglich produziert und gehandelt) sind gleichzeitig die neuen Leitlinien von Slow Food. Der nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln ist auch Ziel der Bio- und Fairtrade-Bewegung. Slow Food ist jedoch nie mit dem ökologischen oder sozialen Zeigefinger angetreten. Die Ritter des guten Geschmacks möchten die Welt mit einem selbst zubereiteten Teller Pasta retten.

Die Slow Food-Bewegung mit der Schnecke als Erkennungszeichen lässt sich nur schwer präzise einordnen. Sie ist einerseits eine Gemeinschaft von gleichgesinnten Nahrungsmittelexperten, Produzentinnen und Umweltaktivisten. Andererseits ist sie auch ein politischer Zusammenschluss von Verbesserern aus der ganzen Welt sowie ein Bündnis von genussorientierten Menschen. Trotz des philosophischen Überbaus kommen die Projekte von Slow Food erstaunlich pragmatisch daher.

Slow Food entstand vor 20 Jahren in Italien als Gegenbewegung zu

McDonald's & Co. Aus einer verschworenen Gruppe von Gourmets hervorgegangen, breitete sich die Schnecke über den ganzen Globus aus. Heute ist Slow Food eine bunte Gemeinschaft, hat Ableger auf allen fünf Kontinenten, 80000 Mitglieder in über 100 Ländern und verfügt mit dem Salone del Gusto über ein grossartiges Aushängeschild.

Markt der Gaumen

Der Salone del Gusto ist eine Mischung aus Marktplatz, Food- und Weinmesse. Konsumenten, Produzenten, Köchinnen, Kinder und Jugendliche, Händlerinnen und Einkäufer, Experten und Studierende begegnen sich. Allen gemeinsam ist die Freude am Essen und Geniessen.

An allen Ständen können die Besucher degustieren, mit den Herstellern fachsimpeln und Produkte günstig kaufen. Einige Messebesucher sind sogar mit Einkaufswägelchen unterwegs.

Auffallend sind die ausserordentlich zahlreichen Schulklassen. «DolceAmaro» heisst die Erlebnisstätte für Kinder und Jugendliche. Dort gehen Schulklassen spielerisch mit den sensorischen Eigenschaften von Lebensmitteln um, simulieren Einkaufssituationen und erlernen die Zubereitung von Mittagessen und Zwischenmalzeiten.

Stilvoll geht es beim Teigwarenhersteller De Cecco zu und her. De Cecco ist einer der offiziellen Sponsoren des Salone del Gusto. Der Konzern mit 230 Millionen Euro Jahresumsatz exportiert seine Pasta in 85 Länder. Am Salone del Gusto lancierte De Cecco eine neue Biolinie.

«Die Kunden erwarten immer mehr Bioprodukte – auch von traditionellen Markenherstellern», ist der deutsche Starkoch Heinz Beck überzeugt. Zusammen mit 16 weiteren Spitzenköchen macht er am Salone del Gusto mit. Bei De Cecco hat Beck die neuen Fertigsaucen mitentwickelt. Auch das passt offenbar ohne Probleme ins Slow Food-Konzept.

Das Herzstück des Salone del Gusto sind die Slow Food-Förderkreise. Förderkreise sind Zusammenschlüsse von Produzierenden aus einer definierten Regi-

on, die ein bestimmtes Produkt oder eine Verarbeitungsart aufrechterhalten. 200 italienische und 85 internationale Förderkreise gibt es zurzeit, zwei davon in der Schweiz. Die beiden Schweizer Förderkreise sind im Tessin zu finden: Um den «Zincarin», einem mit Weisswein behandelten Rohmilchkäse aus dem Muggotal oberhalb Chiasso, hat sich ein Förderkreis gebildet. Der andere Tessiner Kreis kümmert sich um «Cititt», eine Ziegenwurst aus den Tälern um Locarno. Die Cicitt sind lange, dünne Würste, die im Herbst aus dem Fleisch, dem Fett und dem Herzen der Ziege zubereitet und in den Darm des Tieres gestopft werden.

Slow Food bald bei Coop

Bisher spielte sich Slow Food vor allem im Kopf ab. Slow Food ist eine Lebensphilosophie und eine politische Bewegung. Die Organisation kämpft gegen eine globalisierte Nahrungsmittelindustrie, die mehrheitlich geschmacksneutrale Einheitsprodukte präferiert und für die Verarmung der Vielfalt und für das Verschwinden von Handwerk und Kleinproduzenten verantwortlich gemacht wird. Was erstaunt: Slow Food hatte dennoch nie Berührungsängste gegenüber Grosskonzernen aus der Lebensmittelbranche. Seit es den Salone del Gusto gibt, unterstützen weltweit agierende Nahrungsmittelkonzerne wie Lavazza oder Parmigiano Reggiano Slow Food finanziell.

In jüngster Zeit entwickelt sich die Slow Food-Philosophie zu einer Marke, unter anderem in der Schweiz. Seit Kurzem ist bekannt, dass 20 bis 30 Slow Food-Produkte ab Frühling 2007 in 100 Läden von Coop verkauft werden sollen. Schinken, Mortadella, Käse, Antipasti, Linsen und Weine gehören zu den ersten Slow Food-Produkten und stammen mehrheitlich aus Italien. Schweizer Produkte bleiben zu Beginn die Ausnahme. Coop will mit Geld aus dem Coop Naturaplan-Fonds in der Schweiz pro Jahr zehn neue Förderkreise schaffen.

Gespannt darf man auf den Produktauftritt sein, nachdem Carlo Petrini in der Zeitschrift «Salz & Pfeffer» vom

Das Slow Food-ABC

Arche des Geschmacks: Initiative zur Wiederentdeckung und Katalogisierung vergessener Geschmäcker.

Convivien: Slow Food ist in Regionalgruppen organisiert. In der Schweiz gibt es 16 Convivien, welche Veranstaltungen rund um die Esskultur organisieren.

Förderkreis: Zusammenschluss von Produzenten zur Erhaltung und Förderung regionaler kulinarischer Spezialitäten.

Stiftung für biologische Vielfalt: Pro Mitgliederbeitrag fließen fünf Euro in diese Institution zur weltweiten Bewahrung der biologischen Vielfalt und gastronomischen Tradition. (www.slowfoodfoundation.com).

Terra Madre: Internationales Netzwerk für handwerkliche Lebensmittelerzeugung und -verteilung. Der solidarische Bund tauscht Erfahrungen aus und diskutiert, wie eine nachhaltige Esswelt aussieht.

Universität für gastronomische Wissenschaft: Akademische Einrichtung, die sich ausschliesslich dem gastronomischen Studium und Forschung widmet. www.unisg.it

sk



Bild: Stefan Kausch

Der Salone del Gusto stellt handwerklich hergestellte regionale Spezialitäten ins Rampenlicht der Slow Food-Bewegung.

Juli 2006 die Verwendung der Schnecke auf den Verpackungen kategorisch ausgeschlossen hat. Slow Food sei keine Zertifizierungsorganisation, im Vordergrund stehe eine Denkhaltung.

Mit dem Schritt in den Detailhandel wandelt Slow Food auf denselben Pfaden wie Bio Suisse, Max Havelaar oder ProSpecieRara und wird zu einem konkreten Mitstreiter für die Labelorganisationen. Die Relevanz von Slow Food im Regal wird jedoch klein bleiben. Ungleich grösser ist die Wirkung in der Kommunikation.

Lernen von der Schnecke

Slow Food versteht es sehr gut, Esskultur und das Handwerk zur Nahrungsmittelherstellung ins Zentrum zu rücken. Die Organisation zelebriert Geschichten über Menschen, Produktionsweisen und sensorische Erlebnisse.

Kann der Biomarkt von den Erfahrungen von Slow Food lernen? Denksätze anhand von fünf Aspekten:

1. Qualität vor Quantität: Eine Erfindung aus dem Hause Slow Food ist das Wort «Ko-Erzeuger». Der Konsument entscheidet, was der Markt anbietet und was produziert wird. Durch das wachsende Bewusstsein über die Abläufe in der Nahrungsmittelkette wird aus der Konsumentin eine Koproduzentin, die Einfluss auf die Herstellungsweise nimmt. Die Bauern haben in diesem Prozess eine Schlüsselrolle inne. Durch ihre Arbeit unter dem Zeichen der Qualität und durch ihre Erfahrung, die sie

vermitteln, nehmen sie Einfluss auf das Kaufverhalten der Konsumenten. Viele Biobetriebe vermarkten direkt ab Hof und kommen auf Märkten mit Konsumenten in Kontakt. Slow Food zeigt, dass darin auch in Zukunft Potenzial liegt. Der Kundschaft muss das Produkt, der Entstehungsprozess, das Handwerk bekannt sein, damit sie es wertschätzt.

2. Köche, Kinder und Jugendliche: Slow Food basiert auf einem starken Netzwerk von Gastronominnen. Die Nähe zur Gastronomie ist zentral für die Verbindung von Nahrungsmittel und Genuss. Seit Jahren versucht die Bio-bewegung, im Gastrobereich Fuss zu fassen – mit bescheidenem Erfolg. Hier könnte eine Zusammenarbeit mit Slow Food den Anstrengungen neuen Schwung verleihen. Auch beim Umgang mit den jüngsten Zielgruppen hat Slow Food der Biobewegung einiges voraus. Slow Food arbeitet sehr stark mit Schulen zusammen und hat unter anderem über hundert Schulgartenprojekte in der ganzen Welt realisiert.
3. Förderkreise: Der Zusammenschluss von gleichgesinnten Bäuerinnen zwecks Erhaltung eines Handwerks und Herstellung hochwertiger Produkte ist auch für Biobetriebe von Interesse. Bisher gibt es nur zwei Slow Food-Förderkreise im Tessin. In der Schweiz bestehen Biointiativen wie Gran Alpin, die mit wenig Zusatzaufwand einen Förderkreis bilden könnten. Ein reiner Bioförder-

kreis wäre auch für Slow Food etwas Neues und attraktiv in der Kommunikation (Stichwort: sauber).

4. Kommunikation: Essen ist mehr als nur der Vollzug der Handlung und beginnt mit dem Wissen über Herkunft und Herstellungsart der Nahrung. Slow Food weiss diese Aspekte geschickt auszuloben. Zwar nimmt das Zeit- und Geldbudget für den Kauf und die Zubereitung von Nahrungsmitteln laufend ab. Doch ein wachsender Anteil der Konsumenten sucht gleichzeitig ausgefallene, hochwertige und authentische Produkte und ist bereit, dafür mehr zu bezahlen. Produkte mit einer Geschichte wecken das Interesse.
5. Märkte: Slow Food international möchte in den nächsten Jahren ein neues Netzwerk von 100 Slow Food-Märkten aufbauen. Märkte, auf denen in kleinem Rahmen hochwertige Produkte angeboten werden, welche die Kriterien gut, sauber und gerecht einhalten. Als Modell gilt der Markt von Montevarchi (Provinz Arezzo, Toskana), der in der Region zu einer festen ökonomischen und kulturellen Grösse geworden ist. In allen grösseren Städten in der Schweiz ein Slow Food-Markt mit Biobauern? Das wäre Zukunftsmusik.

Buono – pulito – giusto: Die Ziele von Slow Food und Bio sind dieselben. Die Biobranche sollte Kooperationsmöglichkeiten prüfen.

Stefan Kausch, dieter clavadetscher gmbh
Chur/Basel

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.

Besuchen Sie uns:
AGRAMA
Halle 631

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

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 Gelsbühl, 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.

Einmachgläser mit Deckel Flaschen mit Drahtbügelverschluss

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

Gratis Mustergläser mit Preisliste auf Anfrage

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



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Putzstart

Putzstart ist speziell zusammengesetzt, um die Risiken rund um's Kalben im Griff zu haben.

Ihr Sparpotential dank Putzstart:

- 1 x Umrindern verhindern: Gewinn = Fr. 300.-
- 1 Azetonämiefall weniger: Gewinn = Fr. 400.-

Ihr Aufwand für Putzstart:
100 kg pro Kuh an Stelle eines üblichen Starterfutters verursacht nur Fr. 30.- Mehrkosten

Putzstart bringt's:
Reduktion des Gewichtsverlustes in der Starphase
Azetonämie-Vorbeugung und gute Fruchtbarkeit
Reibungsloser Laktationsstart

Wir beraten Sie gerne:

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



PRO BEEF®



www.pro-beef.ch

Gesucht: Schlachtkühe
Anmeldungen können auch auf unserer Homepage:
www.pro-beef.ch
gemacht werden

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

Öffnung und Aufbruch

Die Delegiertenversammlung von Bio Suisse hat die bisher wohlgehütete Zertifizierung der Knospe geöffnet. Dieser Entscheid fiel in einer zuversichtlichen Grundstimmung des Aufbruchs.

Nach langen heftigen Auseinandersetzungen innerhalb des Biodachverbandes um die Zertifizierung der Knospe fand am 15. November in Olten eine Delegiertenversammlung statt, in der versöhnliche Töne vorherrschten. Selbst Delegierte, die üblicherweise nicht gerade durch ein übersteigertes Harmoniebedürfnis auffallen, fanden positive Worte für die Arbeit des Vorstands und der Geschäftsstelle in den vergangenen Monaten. «Wir sind mit dem Umbruch einverstanden», erklärte etwa der Obwaldner Delegierte Kurt Siegrist, «für die Biobäuerinnen und Biobauern wird er positiv sein. Und auf der Geschäftsstelle sind gute Leute gekommen. Man muss ihnen den Freiraum lassen, damit sie gute Arbeit leisten können.»

Eine wohlthuende Aufbruchstimmung herrschte über der ganzen Versammlung. Ein geeignetes Feld, um sie in Taten umzusetzen, öffnet der Vorstand durch die Leitbilddiskussion, die das Tätigkeitsprogramm 2007 dominiert (vgl. Artikel Seite 12/13 in diesem Heft).

Selbst das Hauptgeschäft, die Öffnung der Zertifizierung, ging in dieser milden Tonalität über die Bühne. Die Delegierten stimmten der Öffnung klar zu. Max Eichenberger, Präsident der Markenkommission Verarbeitung MKV, warnte allerdings zuvor in einem engagierten Votum noch vor den Konsequenzen dieses Schrittes. Diese Öffnung liege zwar im europaweiten Trend. Doch gebe es auch einen anderen Trend zu berücksichtigen, nämlich dass die bäuerlichen Verbände dadurch an Bedeutung verlören und mit ihren Marken auch Einfluss aus der Hand gäben. Mit der Öffnung der Zertifizierung seien die Probleme zwischen bio.inspecta, Bio Test Agro (BTA) und Bio Suisse nicht zu lösen, ist er überzeugt, aber die Knospe gebe damit einen Teil ihrer Marktmacht ab.

Diese Warnung wurde nur von einer kleinen Minderheit beherzigt. In Zukunft können nun mehrere Firmen die Knospe-Betriebe kontrollieren und zertifizieren. Die von Bio Suisse im August angekündigte Erhöhung des Kapitalanteils bei der Kontroll- und Zertifizierungsfirma bio.inspecta ist damit definitiv vom

Tisch. Das neue System tritt ab 2008 in Kraft.

Bereits zum zweiten Mal stimmten die Delegierten über dieses kontrovers diskutierte Thema ab. Im April 2005 scheiterte die Öffnung der Zertifizierung am nötigen Zweidrittelsmehr, das für Statutenänderungen erreicht werden muss. Jetzt wurde diese Hürde klar genommen.

Neue Rolle für Bio Suisse

Bisher zertifizierte ausschliesslich bio.inspecta Knospe-Produktionsbetriebe und Lizenznehmer (Verarbeitungsbetriebe). Die Biokontrollen dagegen können von vier zugelassenen Firmen durchgeführt werden. Es sind dies für Produktionsbetriebe die bio.inspecta AG und die BTA, für die Verarbeitungsbetriebe ebenfalls die bio.inspecta AG, die SQS und die IMO. In Zukunft können alle Firmen, welche die Vertragsbedingungen von Bio Suisse erfüllen, kontrollieren und zertifizieren.

Diese neue Regelung ändert die Rolle von Bio Suisse im Kontroll- und Zertifizierungsprozess. Sie löst ihre finanzielle Beteiligung an der bio.inspecta auf und wird in Zukunft die Überprüfung der kontrollierenden und zertifizierenden Firmen verstärken. Diese Audits werden neue Kosten verursachen. Das neue System hat jedoch den Vorteil, dass alle Firmen nach gleichen Bedingungen arbeiten.

Mit dem bisherigen Modell bestand eine solidarische Tarifstruktur, welche auch abgelegenen Betrieben und solchen in der lateinischen Schweiz zahlbare Kontrollen ermöglichte. Damit der ab 2008 herrschende freie Wettbewerb die-

Etienne Kottelat neues Mitglied der MKI

Die Delegiertenversammlung hat die Wahl von Etienne Kottelat als Mitglied der Markenkommission Import (MKI) bestätigt. Mit dem Knospe-Produzenten aus Mervelier JU konnte eine motivierte und kompetente Persönlichkeit gewonnen werden. Somit setzt sich die Kommission erneut aus vier Leuten zusammen. cv

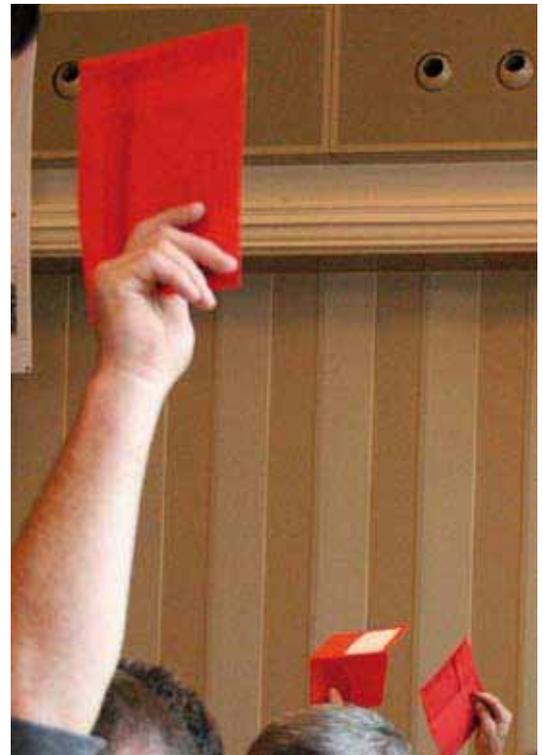


Bild: Thomas Alférdi

Bio Suisse Delegierte stimmten für die Öffnung der Zertifizierung.

se solidarische Tarifstruktur nicht in Frage stellt, wird Bio Suisse in den Verträgen mit den zugelassenen Firmen entsprechende Bedingungen formulieren. Die Verhandlungen über diese Bedingungen dürften künftig zu neuen Knackpunkten und Auseinandersetzungen führen.

7,4-Millionen-Budget bewilligt

Die Delegierten haben dem vom Vorstand beantragten Budget 2007 zugestimmt. Auf der Einnahmenseite werden weniger Leistungen als 2006 erwartet. Die Delegierten haben einem budgetierten Verlust von 33 000 Franken zugestimmt.

Weiter wurde in der Budgetdiskussion ein Antrag von Bio Grischun und den Schwyzer Biobauern grossmehrheitlich gutgeheissen: Ab 2008 sollen die SMP-Gelder bis auf Weiteres für Absatzförderungsmassnahmen im Milchsektor eingesetzt werden. Der Vorstand legt an der Frühlings-DV 2007 ein Konzept vor, aus welchem hervorgeht, wie die SMP-Gelder ab 2008 verwendet werden.

Christian Voegeli, Bio Suisse/Alfred Schädeli

Mit neuem Leitbild am selben Strick ziehen

Bio Suisse startet eine breit angelegte Diskussion um ein neues Leitbild. Dabei ist der Verband auf die Mitarbeit der Mitglieder angewiesen. Welche Fragen in der Leitbilddebatte diskutiert werden, bestimmt die Basis mit. Das neue Leitbild will auf drei Fragen Antwort geben: Was wollen wir erreichen? Was ist uns wichtig? Wie erreichen wir das Ziel?

Da haben sich vor 25 Jahren ein paar verwegene, belächelte Bäuerinnen und Bauern zusammengetan, um die Landwirtschaft zu verändern und gemeinsam am selben Strick zu ziehen. Im Rückblick und aus der Distanz betrachtet sieht es aus, als sei es danach immer nur problemlos aufwärts gegangen. Im Zeitraster lässt sich die Geschichte von Bio Suisse in ein paar peppige Schlagzeilen verpacken: Bereits 4000 Höfe auf Knospe umgestellt! Coop steigt bei den Biobauern ein! Biomilch ein Hit! Bio boomt! Umsatz mit Bioprodukten durchbricht die Milliardengrenze! – Wer den Biolandbau und die Menschen, die ihn machen, auf Zahlen und Schlagzeilen reduziert, wird weder dem einen noch den anderen gerecht.

Innerhalb der Biobewegung ist 25 Jahre nach der Gründung des Verbandes nicht alles zum Besten bestellt. Das zu-

erst leise Murmeln kritischer Stimmen ist zu einem gemischten, stimmenkräftigen Chor unzufriedener Menschen angeschwollen. Die Faust wird längst nicht mehr nur im Sack gemacht, sondern auf den Tisch gehauen. Viele Mitglieder machen ihrem Unmut in Leserbriefen im bioaktuell Luft. Was steckt denn da eigentlich dahinter? Wenn es so einfach wäre, auf diese Frage eine Antwort zu finden, dann hätte Bio Suisse dies längst getan. Und mit den «positiven Schlagzeilen» wäre es munter weitergegangen. Vielleicht.

Nachahmer im Windschatten

Vor 25 Jahren stand die Knospe allein auf weiter Flur. Die Landwirtschaft liess sich – überspitzt formuliert – in Schwarz und Weiss einteilen. Auch die bewussten Konsumentinnen und Konsumenten hatten es einfach: Wer sich selber und der

Umwelt Gutes tun wollte, kaufte Knospe-Produkte. Verlass Dich drauf. Die Knospe war einsame Spitze. Heute ist alles anders. Die Knospe ist zwar immer noch Spitze, aber nicht mehr einsam. Sie hat Konkurrenz erhalten.

Was ist eigentlich der Unterschied zwischen M-Bio und Naturaplan? Und warum gibt es Naturaplan mit und ohne Knospe? Wofür steht Max Havelaar? Stammen die Bioprodukte von Manor auch von Knospe-Betrieben? Warum gibt es Knospe-Produkte mit und ohne Zusatz «Suisse»? Ist Bio und Knospe dasselbe? Was wird aus den Bundesbiobetrieben? Und was um Himmels Willen erlauben sich unsere IP-Kollegen mit ihrer neuen TV-Werbung? Da könnte man glatt meinen, der Käfer sei ein neues Biolabel!

Der Platz wird eng, die Argumentation schwieriger. Was machen wir anders als die ändern? Machen wir es besser?

Mitglieder für Zukunftskonferenz gesucht!

- Was wollen wir erreichen?
- Was ist uns wichtig?
- Wie erreichen wir das Ziel?

Der ganze Prozess wird rund ein Jahr dauern. Die Gesamtleitung des Prozesses obliegt einer Projektgruppe. Sie wird von der Präsidentin Regina Fuhrer geleitet. Geschäftsführer Markus Arbenz, Verbandskoordinator Christian Voegeli und je eine Biobäuerin und ein Biobauer sind ebenfalls Mitglied der Projektgruppe. Die *Groupe de réflexion* ist für fachliche Inputs während des Entwicklungsprozesses und die Bewertung des Inhaltes zuständig. Die *Groupe de réflexion* besteht aus den Vorstandsmitgliedern, den Präsidentinnen der Fach- und Markenkommissionen sowie den Präsidenten der Mitgliedorganisationen. Insgesamt sind dies etwa 50 Personen. An ei-

ner Zukunftskonferenz mit etwa 100 Personen werden die Kernpunkte definiert und die strategischen Achsen diskutiert. Diese Gruppe besteht aus Mitgliedern der Verbandsbasis aus allen Sprachgruppen und Landesteilen.

Wie läuft der Prozess ab?

Die *Groupe de réflexion* bereitet zusammen mit der Projektgruppe die eintägige Zukunftskonferenz vor. Im März 07 findet diese an einem zentralen Ort statt. Dort werden die Kernfragen definiert. Anschliessend erarbeitet die Projektgruppe einen Leitbildentwurf. Dieser geht anschliessend bei den Mitgliedorganisationen und allen Prozessbeteiligten in die Vernehmlassung. An der Präsidentinnenkonferenz werden das Leitbild diskutiert und Korrekturen angebracht. Nach der Schlussredaktion durch die

Projektgruppe wird das Leitbild zuerst vom Vorstand und danach von der Delegiertenversammlung verabschiedet. Voraussichtlich im Herbst 07 oder Frühjahr 08 ist die Leitbilddiskussion abgeschlossen. An der eintägigen Zukunftskonferenz kommen alle Beteiligten zusammen. Zwischendurch wird via Internet diskutiert und gearbeitet. Dafür richtet Bio Suisse ein spezielles Internetforum ein.

Wen wir suchen

Wer aktiv an der Leitbilddiskussion teilnehmen möchte, braucht folgendes Anforderungsprofil:

- Offenheit, Lust an konstruktiven Debatten
- Bereitschaft, mindestens fünf Personen im persönlichen biolandschaftlichen Umfeld über den Leitbildprozess laufend zu informieren
- Zugang zu einem Internet-

anschluss, um die Online-Diskussionen der *Groupe de réflexion* zu verfolgen

- Während der Vernehmlassung (Frühsommer 07) der eigenen Mitgliedorganisation zur Verfügung stehen
- Von Januar bis April ein- bis zweimal wöchentlich die Protokolle der *Groupe de réflexion* im Internet lesen.
- Jedes Mitglied macht seine Beiträge in seiner Muttersprache. Das Verstehen einer zweiten Landessprache ist keine Bedingung, aber ein Vorteil.

Bewerbungen sind bis Mitte Januar 07 mit vollständiger Adresse und einer Bestätigung oben genannter Bedingungen zu richten an bio@bio-suisse.ch. Bei allfälligen Fragen gibt Geschäftsführer Markus Arbenz gerne Auskunft: Tel. 061 385 96 10. jf



In der Leitbilddiskussion will Bio Suisse den «Wind der Erneuerung» aufnehmen, der aus den eigenen Reihen bläst. Oder weht er von aussen? Aufnahme vom 25-Jahr-Jubiläum am 18. August auf dem Berner Bundesplatz, als ein Spruchband auf dem eingerüsteten und verhüllten Bundeshaus auf den Aufbruch in den Reihen der Jubilarin hinzuweisen schien.

Bild: Adrian Moser

Wenn ja, warum? Wenn nein, warum nicht? Wollen wir überhaupt anders sein als die anderen? Worin wollen wir uns unterscheiden? Müssen wir uns überhaupt unterscheiden? Die Knospe hat im Biolandbau Pionierarbeit geleistet und im Windschatten ihres Erfolges eine grosse Anzahl Nachahmer hinter sich geschart. Die Gefahr besteht, von ihnen überholt zu werden. Die Knospe läuft Gefahr, irgendwo auf der Strecke zu bleiben.

Wohin gehen wir?

Eine Frage, die sich heute viele stellen und welche die Leitbilddiskussion mitprägen wird: Wollen wir Knospe-Bäuerinnen und Knospe-Bauern viele, sehr viele Mitglieder in unserem Verband oder wollen wir schrumpfen? Darauf könnte die eine Seite so antworten: Möglichst gross, klar, wir haben doch die Vision vom Bioland Schweiz. Gross, logisch, Bio muss weiter boomen! Gross, auf jeden Fall, der Un-

terschied zur Bioverordnung ist doch minimal. Gross, ich bin auch dafür, sonst wird der Labelsalat noch grösser. Gross. Denn nur dank unserer Grösse haben wir politisches Gewicht und Einfluss bei Coop. Nur gross sind wir überlebensfähig.

Die andere Seite könnte sich so anhören: Nur klein sind wir überlebensfähig. Auf keinen Fall Wachstum um jeden Preis. Qualität ist uns wichtiger als Wachstum. Kleiner sind wir glaubwürdiger. Nur wenn wir einzigartig bleiben, können wir uns von all den anderen Biolabels abheben. Wir riskieren einen «Mitgliederschwund», weil wir überzeugt sind, das uns dies längerfristig stärkt. Wenn wir uns abheben, verstehen uns die Konsumenten besser. Wir machen unsere Arbeit mit tiefer innerer Überzeugung. Wir schwimmen auch mal gegen den Strom.

Jede Frage verbirgt eine ganze Kaskade von neuen Fragen und Themen. Wel-

che sich tatsächlich herauskristallisieren, wird die Leitbilddiskussion zeigen.

Wer macht mit?

So. Wer eine salomonische Lösung parat hat, soll sich an der Leitbilddiskussion beteiligen. Eingeladen sind aber auch alle andern, die keine Patentlösung hervorzaubern können: alle kritischen Stimmen. Alle, die die Faust noch im Sack machen. Auch jene, die sie schon hervorgeholt haben. All jene, die konstruktiv diskutieren, vorwärts denken und Pioniere im Verband sein möchten. Frauen und Männer. Romands, Tessinnerinnen, Rumantsche und Deutschschweizer. Bergbauern und Gemüseproduzentinnen. Grosse und Kleine. Junge und Alte. Linke und Rechte. Fundis und Neoliberale. Damit in Zukunft die Mehrheit des Verbandes wieder am gleichen Strick in dieselbe Richtung zieht.

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

Einstieg auf niedrigerer Schwelle

Die Markenkommission Anbau will bei der Umsetzung der sozialen Anforderungen im Inland die Versprechen einhalten, die bei der Einführung des neuen Richtlinienartikels gemacht wurden. Es wird auf die Selbstverantwortung der Knospe-Betriebe gesetzt, 2007 sind keine zusätzlichen Kontrollen und auch keine Sanktionen vorgesehen. Die Selbstdeklaration soziale Anforderungen soll den Betrieben helfen, die gesetzlichen Anforderungen einzuhalten und bei einer allfälligen kantonalen Kontrolle «auf der sicheren Seite» zu stehen.

Im Zentrum der Umsetzung des neuen Richtlinienartikels zu den sozialen Anforderungen steht ein doppelseitiger A3-Bogen mit dem Titel «Selbstdeklaration Soziale Anforderungen». Er soll 2007 zusammen mit den Kontrollunterlagen an alle Knospe-Betriebe verschickt werden. Alle Betriebe, die familienfremde Arbeitskräfte beschäftigen, sollen diesen Bogen ausfüllen. Das Formular gibt Auskunft darüber, wo der Betrieb bezüglich Arbeitsrechten steht und wo allenfalls Defizite auszuräumen sind. Für diesen Fall kann die Betriebsleitung selber einen Massnahmenplan entwerfen, der Art und Zeitrahmen der Umsetzung darlegt. Der einzige Punkt, bei dem die Bio Suisse Richtlinien weiter gehen als die gesetzlichen Anforderungen ist übrigens die Forderung nach schriftlichen Arbeitsverträgen mit allen Arbeitskräften.

Die Selbstdeklaration wird begleitet von einem Leitfaden. Darin finden sich eine Hilfe zum Ausfüllen des Bogens, Verweise auf die gesetzlichen Vorschriften, Vorlagen für Lohnabrech-

BIO SUISSE

SELBSTDEKLARATION SOZIALE ANFORDERUNGEN

Betrieb: _____ **Biobetriebsnummer:** _____

Betriebsleiter/-in: _____

Sind auf Ihrem Betrieb ein oder mehrere familienfremde Arbeiter/-innen, Lehrlinge, Praktikant/-innen oder temporäre Ausbilder/-innen tätig?
Wenn ja, muss diese Selbstdeklaration ausgefüllt werden, in Bezug auf Kapitel 8 der Bio Suisse Richtlinien vom 1.1.2007.
Betriebe, die bereits eine Personalfiliale führen oder Aufzeichnungen mit gleichwertigen Inhalt, können die Arbeitsverhältnisse (Seiten 2-3) postalisch pro Statustruppe ausfüllen (vgl. Leitfaden).
Erläuterungen zu Begriffen, die mit einem Stern (*) beschriftet sind, finden Sie ebenfalls im begleitenden Leitfaden.
Dieser Selbstdeklarationsbogen bleibt auf Ihrem Betrieb und er muss laufend nachgeführt werden.

Die Betriebsleitung des oben erwähnten Knospe-Landwirtschaftsbetriebes füllt diese Selbstdeklaration zu den Sozialstandards vollständig aus. Die verantwortliche Person verpflichtet sich, die Selbstdeklaration bei Änderungen laufend nachzuführen und vorhandene Mängel innert nützlicher Frist zu beheben. Die Selbstdeklaration und die relevanten Belege können von den Kontrollbeauftragten eingesehen werden.

Datum: _____ Unterschrift Betriebsleiter/-in: _____

Allgemein	Bemerkung
Arbeitskapital <small>ab vom</small> <small>bis zum</small>	
Anzahl familienfremde Beschäftigte <input type="checkbox"/> 1 bis 4 <input type="checkbox"/> 5 bis 10 <input type="checkbox"/> 11 bis 20 <input type="checkbox"/> > 20	

nungen und Arbeitsverträge, Adressen der kantonalen Arbeitsämter sowie Bezugsquellen der kantonalen Normalarbeitsverträge für die Landwirtschaft. Bei Bio Suisse wird eine Telefonnummer eingerichtet, wo Auskünfte bezüglich der sozialen Anforderungen und der Selbstdeklaration erteilt werden.

Kantonale Unterschiede

Das Thema Kontrollen wurde anlässlich der Verabschiedung des Richtlinienartikels letzten Frühling kontrovers diskutiert. Die Arbeitsgruppe Umsetzung Inland hat sich fundiert informiert, welche Kontrollen bezüglich Arbeitsrecht bereits von Kantonen durchgeführt werden. Dabei wurde festgestellt, dass von Kanton zu Kanton grosse Unterschiede bestehen. Im Kanton Waadt werden zum Beispiel bereits heute jährlich 10 Prozent der Landwirtschaftsbetriebe auf die Einhaltung der arbeitsrechtlichen Vorschriften kontrolliert. Es ist das Ziel der staatlichen Behörden, Kontrollen in diesem Rahmen für die ganze Schweiz verbindlich zu machen.

Die Arbeitsgruppe ist deshalb zur Auffassung gekommen, dass es keinen Sinn macht, von Bioseite her zusätzliche Kontrollen durchzuführen. Zudem haben die bio.inspecta- und BTA-Kontrollleure gar nicht die notwendige Ausbildung, um solche Kontrollen zu machen. Erschwerend kommt dazu, dass jeder Kanton eigene Detailvorschriften bezüglich Arbeitsrechten hat. Anlässlich der Biokontrolle 2007 wird folglich nur überprüft, ob die Selbstdeklaration ausgefüllt und unterschrieben wurde. Säumige Betriebe erhalten die Auflage, dies bis zur Kontrolle 2008 nachzuholen.

Die Einhaltung der sozialen Anforderungen wird damit vollständig in die Selbstverantwortung der Knospe-Betriebe gelegt. Bio Suisse ist überzeugt, dass sich die Betriebe der Verantwortung bewusst sind und kein Knospe-Betrieb ein Interesse daran hat, Angestellte arbeitsrechtswidrig zu beschäftigen. Die Selbstdeklaration ist ein Hilfsmittel, allfällige Defizite festzustellen und zu beheben. Biobetriebe können damit einer kantonalen Kontrolle getrost entgegensehen und gehen auch nicht das Risiko ein, dass ihnen wegen Verstössen gegen das Arbeitsrecht Direktzahlungen gekürzt werden.

Hans Ramseier, Bio Suisse

Bild: Hans Ramseier



Testlauf für den Selbstdeklarationsbogen auf dem Betrieb von Caroline und Rolf Streit-Berner in Galgenen SZ.



Bild: ProSpecieRara

Förderpreis an Alp de Lagh

Zum Abschluss des Jubiläumsjahres lanciert Bio Suisse den Bio Suisse Förderpreis. Damit wird ab jetzt jedes Jahr ein innovatives und nachhaltiges Projekt des Biolandbaus mit 5000 Franken unterstützt. Erste Preisträger sind die Initianten des Projektes Alp de Lagh im Val Cama, Misox.

Auf 1279 Metern, zwischen San Bernardino und Bellinzona, liegt die Alp de Lagh im malerischen Val Cama. Sie wurde nach mehreren Jahren der Verlassenheit 2004 wieder «ins Leben gerufen». Auf der Alp findet man aber nicht eine gewöhnliche Viehherde, sondern eine bunte Gesellschaft verschiedener alter und gefährdeter Haustierrassen vom Erhaltungsprojekt ProSpecieRara. Diese Schweizer Stiftung bewahrt selten gewordene Nutztiere und Kulturpflanzen vor dem Verschwinden und möchte ihnen eine Zukunft geben. Seit 2006 wird die ProSpecieRara-Alp als Bioalp betrieben. Neben dem Direktverkauf von Alpkäse werden auch Führungen und vieles mehr angeboten.

Neue Pfade dank Förderpreis

Die Jahre der Verlassenheit haben auf der Alp de Lagh ihre Spuren hinterlassen – sie war komplett vergandert. Auf Initiative von Knospe-Bauer Markus Lanfranchi und Antonio Spadini, Gemeindepräsident von Verdabbio, sprach die Gemeinde vor drei Jahren 600 000 Franken zur Wie-

derinstandstellung der Alp. Sie ist nur zu Fuss erreichbar und noch nicht ganz in dem von den Initianten gewünschten Zustand. Es herrscht Tendenz zur Überweidung durch die Ziegen, da die weiter weg liegenden Wiesen nicht mehr zugänglich sind. Mit den 5000 Franken aus dem Bio Suisse Förderpreis werden im kommenden Frühling die Pfade gereinigt und wieder zugänglich gemacht. «Wir freuen uns riesig über die Unterstützung durch den Verband», sagt Markus Lanfranchi, der auch vorgeschlagen hat, dass die Mitarbeitenden der Bio Suisse Geschäftsstelle bei der Wiederinstandstellung der Pfade selber Hand anlegen. Eine gute Idee!

Beliebte Alpspezialitäten

Seit 2004 wird die Alp de Lagh nun wieder von Mitte Mai bis Mitte September bewirtschaftet. Sie ermöglicht zehn Bauernfamilien aus der Region, ihre Tiere zu sömmern. Seit der Wiederherstellung ist die Alp ein rege besuchtes Ausflugsziel geworden, und die Spezialitäten erfreuen sich grosser Beliebtheit. Es werden rund 80 Ziegen, 30 Milchschafe und zwei Kü-

he gemolken. Die Käse reifen in zwei alten traditionellen Steinhüttchen heran. *Muffettati bianchi* (weisser Ziegenweikkäse), *cilindretti di capri* (Ziegenrolle), *ricotta calabrese* und Schafjoghurt sind die «Spezialitäten des Hauses».

Auch mit Führungen für Schulklassen, Firmen und andere Gruppen holen die Initiativen Alpbetreiber Leben und Menschen auf die Alp. Die Entdeckungsreise zu den ProSpecieRara-Tieren und den Nutzpflanzen vermittelt Wissen über fast vergessene Flora und Fauna. Die Gäste erhalten auch einen Einblick ins Älpplerleben und können bei der Käseherstellung zuschauen.

Nächsten Mai, wenn sich die Grauen Bergziegen, das Rätische Grauvieh, die Engadiner Schafe und die Wollschweine auf den Weg zur Alp machen, werden wir wieder über den Einsatz des Geldes berichten und den Bio Suisse Förderpreis 2007 ausschreiben.

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

Mehr Infos: www.alpdelagh.net

Bio Suisse Mitgliedorganisation	Anlass	Datum	Zeit	Ort	Bemerkungen
Bärner Bio Bure	Hauptversammlung	11.01.2007	09.00–15.30		Nachmittagsthema: effektive Mikroorganismen
	Wintertagung	21.02.2007	09.30–16.00		Boden – Bodenfruchtbarkeit, Bodeneigenschaften und reduzierte Bodenbearbeitung
Bioterra	Delegiertenversammlung	17.03.2007	10.00–17.00	Kölliken AG	
	60 Jahre Bioterra – Tage des offenen Biogartens	09. + 10.06.07			
Bioforum Schweiz	Möschberg-Gespräch	16. + 17.01.07			
	Biogipfel im Rahmen des Bio Marché (22.–24.06.07)			Zofingen	
Bio Fribourg	Salon Mednat-Agrobiorama	28.03.–01.04.07		Beaulieu, Lausanne	Bio Fribourg est hôte d'honneur
Bio Luzern	Herzberg-Wochenende	27. + 28.01.07	10.00	u.a. Herzberg, 5025 Asp ob Aarau	Vortrag zum Einfluss des Mondes auf Pflanzen, Tiere, Menschen und weitere Aktivitäten
	Generalversammlung	05.03.2007		Schulhaus, 6232 Geuensee	
	Kurs Direktvermarktung	20.03.2007			
Bio-Ring Appenzellerland	Hauptversammlung	17.01.2007	20.00	Krone, Gais AR	
Schwyzter Biobauern	Jahresversammlung	06.03.2007		Marktstübli, Markthalle Rothenthurm, Schwyzter Viehvermarktungs AG, Landstr. 33, Rothenthurm	
VOB	Hauptversammlung	14.02.2007			
	3. Ostschweizer Biomarkt	01.09.2007	09.00–17.00	Weinfelden	
Verein Schweizer Bio Gärtnereien	Wintertagung	19. + 20.01.07		Ftan, Engadin	nähere Angaben unter www.biopflanzen.ch

Bio Suisse Jahresagenda					
Delegiertenversammlung	Frühlings-DV	18.04.2007	Sitzungen MKA	25.01.2007	
	Herbst-DV	14.11.2007		06.03.2007	
PräsidentInnen-Konferenz		27.03.2007		08.05.2007	
		Workshop im Mai		12.06.2007	
		18.10.2007		31.07.2007	
Sitzungen Vorstand		16.01.2007		20./21.09.07	
		27.02.2007		06.11.2007	
		20.03.2007		11.12.2007	
		10.04.2007		Sitzungen MKV	Di. 06.02.2007
		15.05.2007			Di. 03.04.2007
		26.06.2007			Di. 26.06.2007
		28.08.2007			Di. 04.09.2007
		02.10.2007	Di. 20.11.2007		
06.11.2007	Messen mit Bio Suisse Stand	Biofach	15.–18.02.2007		
04./05.12.07		Bio Marché	22.–24.06.2007		

Aufbruchstimmung in der Biorindviehzucht

Das zweite Biobraunviehzuchtseminar am Plantahof war ein Erfolg: Unter den zahlreichen Teilnehmenden herrschte die Einschätzung vor, das Fachwissen und die Instrumente, Betriebe und Herden aufeinander abzustimmen, seien nun vorhanden. Man könne sich an die Umsetzung machen. Nun muss es ja nicht immer Braunvieh sein: Die neue Website www.biorindviehzucht.ch ist die Informations- und Dienstleistungsdrehscheibe für die ganze Biomilchviehzucht.

«**N**och viel zu oft ist die Herde ungenügend auf den Betrieb abgestimmt.» Dies war eine der beiden Kernaussagen am gut besuchten zweiten Biobraunviehzuchtseminar vom 23. November am Plantahof. Die zweite lautete: «Mittlerweile stehen so viel Praxiswissen und gute Instrumente zur Biorindviehzucht zur Verfügung, dass jetzt vermehrt die Umsetzung anzugehen ist.» Aussagen wie diese liessen so etwas wie Aufbruchstimmung aufkommen.

Maria Hug-Sutter hat im Rahmen des Bergmilchprojekts der Schweizerischen Hochschule für Landwirtschaft (SHL) Milchwirtschaftsbetriebe im Berggebiet unter die Lupe genommen. Eines ihrer Resultate: Acht von zwölf Betrieben im Rheinwald wünschen sich eine weniger milchbetonte, dafür besser der Futterbasis angepasste Milchviehzucht.

Markus Meuli aus Nufenen ist diesem Ziel schon sehr nahe gekommen. In seinem packenden Referat schilderte Meuli, wie er Schritt für Schritt Herde und Betrieb in Einklang gebracht hat und so auch wirtschaftlich erfolgreich ist. Dabei bezeichnete er die Umstellung auf Bio im Jahr 1992 als eine wichtige Etappe auf dem Weg zur standortangepassten Milchproduktion im Berggebiet: «Seit der Umstellung auf Bio haben wir die Futterproduktion stärker gewichtet, dies war einer der Schlüssel zum Erfolg».

Noch ist es aber nicht allen Bündner Biobetrieben so gut wie Markus Meuli gelungen, Herde und Betrieb aufeinander abzustimmen. Wie Georg Trepp, Leiter der neu gegründeten Bio Grischun-Arbeitsgruppe Rindviehzucht berichtete, sind etliche Betriebsleiter mit der heutigen Situation unzufrieden. Oft liegen mehr Fragen als Antworten vor, so zum Beispiel: «Welchen Stier soll ich denn nun einsetzen?», «Wie kriege ich die Zellzahl noch besser in den Griff?», «Verfolge ich wirklich das richtige Zuchtziel?». Die Mitglieder der Arbeitsgruppe Rindvieh-

zucht (Paul Fry aus Cumpadials, Linard Gregori aus Bergün, Christian Mani aus Andeer und Victor Peer aus Ramosch) haben sich deshalb vorgenommen, Bündner Biobetrieben in Zucht- und Haltingsfragen von Milchvieh Unterstützung zu bieten.

Bio Grischun will Theorie und Praxis vernetzen

Nach der Phase einer gewissen Orientierungslosigkeit im Bereich der Zucht und Haltung von Biomilchvieh zeichnen sich immer konkreter neue Lösungsansätze ab. Der Wille und nun vermehrt auch die Instrumente, um Bioherden und Biobetriebe im Berggebiet besser in Einklang zu bringen, sind vorhanden. Dazu kann auch die seit kurzem aufgeschaltete Internetseite www.biorindviehzucht.ch (siehe Kasten) einen Beitrag leisten. «Bei dieser Dienstleistung handelt es sich um ein offenes, dynamisches System, das stark vom Praxiswissen der Biobäuerinnen und Biobauern lebt», betonten Anet Spengler und Beat Bapst vom FiBL. Bereits gut eingespielt ist das ebenfalls vom FiBL betreute Projekt «pro-Q», dessen Ziel es ist, durch intensive Bestandesbetreuung die

Eutergesundheit zu fördern. Es liegen keine allgemeingültigen Rezepte vor, wie Biobetriebe im Berggebiet zur idealen Herde kommen. Die meisten Zutaten sind jedoch vorhanden. Bio Grischun möchte nun verstärkt mithelfen, die Vernetzung von Theorie und Praxis weiter voranzutreiben, um so eine ökologische und ökonomische Milchproduktion im Berggebiet zu stützen.

Andi Schmid, Geschäftsführer Bio Grischun

Bild: Anet Spengler



Erfolgreiches Duo: Markus Meuli aus Nufenen mit seiner 13-jährigen Zuchtkuh Heidi, Mutter des KB-Stiers Rico.

Elektronische Plattform für die Biorindviehzucht

Das FiBL hat in Zusammenarbeit mit Praktikern und mit Unterstützung von Bio Suisse eine neue Website als Plattform für die Schweizer Biorindviehzucht entwickelt. www.biorindviehzucht.ch bietet Biobäuerinnen und Biobauern Grundlagen und praktische Tipps für die Auswahl von Zuchttieren. Auch wer nicht selber züchtet, findet hier wichtige Informationen und Neuigkeiten.

Die Website www.biorindviehzucht.ch soll dazu beitragen, der Biomilchviehzucht ein stärkeres eigenes Profil zu geben. Die Biozucht legt grossen Wert auf die Gesundheitsmerkmale und die Funktionalität der Zuchttiere. Zudem soll die Biozucht artgerecht

und standortgerecht sein; die Milchleistungsveranlagung der Tiere muss also zum Raufutterangebot auf dem Standortbetrieb und zum betriebspezifischen Management passen. Die Website erläutert entsprechende Zuchtstrategien und stellt Zuchttiere vor. Insbesondere werden KB-Stiere empfohlen, die sich für Biobetriebe in unterschiedlichen Produktionsregionen besonders gut eignen, und Biobetriebe werden vorgestellt, die mit Natursprung arbeiten und die regelmässig Zuchttiere zu verkaufen oder zu verstellen haben. Diese Dienstleistung soll Zuchtpartnerschaften unter Biobetrieben anregen oder fördern. as/bb

Nachhaltig gegen Schädlinge in Lagerung und Verarbeitung

Vorbeugen, laufend überwachen, bekämpfen nur im Notfall und dabei Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln auf Knospe-Produkten unbedingt vermeiden: Das sind die Zielvorgaben der neuen Weisung zur Schädlingskontrolle in Knospe-zertifizierten Verarbeitungs- und Handelsbetrieben.

Die bisherige Weisung* führte immer wieder zu Unklarheiten und die zugelassenen Mittel und Massnahmen entsprachen nicht mehr dem heutigen Stand. Die neue Weisung «Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung» setzt auf vorbeugende Massnahmen und regelmässige Kontrolle der Produktionsräume und -anlagen (Prävention und Monitoring).

Längerfristig soll der Schädlingsbefall in der Lagerung oder Verarbeitung möglichst verhindert und damit der Einsatz von Schädlingsbekämpfungsmitteln für lokale Schlupfwinkelbehandlungen, Vernebelungen und Begasungen reduziert werden. In jedem Fall zu verhindern sind Rückstände von Bekämpfungsmitteln auf Knospe-Produkten.

gerfristig möglichst zu einem Verzicht auf chemisch-synthetische Schädlingsbekämpfungsmittel führen. Auf dem Weg dahin soll der Einsatz von Pestiziden durch die Kombination mit alternativen Verfahren reduziert werden.

Alle Betriebe, die Lebensmittel lagern oder aufbereiten, brauchen ein System zur Schädlingskontrolle. Auf der Bio Suisse Homepage ist eine Checkliste abrufbar (siehe Kästchen «Wo die Dokumente zu finden sind»), welche die Minimalanforderungen an ein eigenes System der Schädlingsbekämpfung für kleinere Betriebe beinhaltet und für Risikobetriebe ausgebaut werden kann.

Risikobetriebe lagern oder verarbeiten Getreide- oder Trockenprodukte und führen oftmals grossräumige Vernebelungen und Begasungen durch. Solche Betriebe benötigen ein besonders ausführliches, sprich ein integriertes Schädlingsbekämpfungssystem. Schädlinge wie Motten oder Käfer können mit einem umfassenden Monitoringsystem erkannt werden, das mindestens sechs Betriebskontrollen pro Jahr und angepasste Prüfungsintervalle der Fallen umfasst. Die Reinigungsrythmen müssen auf den Betriebstyp abgestimmt und geeignet sein,

den Befall dauerhaft auf einem möglichst tiefen Niveau zu halten.

Die Umsetzung der Vorgaben und Ziele kann für Betriebe unter Umständen eine Umstellung der bisherigen Praxis bedeuten. Deshalb wird den Betrieben eine Übergangsfrist bis 1.1.2008 gewährt.

Rückstände vermeiden

Die Vermeidung jeglicher Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln auf Knospe-Produkten durch Verschleppung hat allerhöchste Priorität. Hauptprobleme sind immer wieder: undichte Silozellen, ungenügende Abdichtung der zu vernebelnden Räume, nicht eingehaltene Wartefristen sowie das Vergessen der Auslagerung der Ware während der Vernebelung oder Begasung.

Das FiBL hat zu dieser Problematik in Zusammenarbeit mit der Desinfekta Dienstleistung AG Versuche durchgeführt. Das Verschleppungspotenzial von Begasungsmitteln, wie z.B. Phosphin gegen Schädlinge in Silozellen, ist hoch, wenn

- das Silo undicht gebaut ist. Das ist bei Stahlsilos grundsätzlich der Fall und bei Betonsilos vom Baujahr abhängig;
- die Begasung von konventioneller Ware in einer Zelle gleich neben eingelagerter Bioware stattfindet;
- die Biozellen nach der Begasung einer Nachbarzelle mit konventioneller Ware nicht gelüftet werden.

Nach der Vernebelung von Anlagen, welche in leeren Räumlichkeiten stehen, soll eine ausreichende Reinigung vorgenommen werden. Zudem muss die erste Produktionscharge nach der Vernebelung ohne Knospe vermarktet werden.

Einsatz von Nützlingen wird erprobt

In der biologischen Lagerhaltung stehen nur beschränkt direkte Bekämpfungsmöglichkeiten zur Verfügung. Eine Alternative zu den chemisch-synthetischen Mitteln ist der Einsatz von Nützlingen,



Die Dörrobstmotte (*Plodia interpunctella*), bis 12 mm lang, ist ein sehr häufiger Vorratsschädling. Frass, Gespinste und Verschmutzung entwerten die Nahrungsmittel.

Die neue Weisung befasst sich nicht mit der Schädlingsbekämpfung auf Knospe-Landwirtschaftsbetrieben: Diese ist in den Ausführungsbestimmungen der Markenkommission Anbau geregelt.

Vorbeugen hat Vorrang

Die Vorbeugung hat vor jeder Art der Bekämpfung absoluten Vorrang im biologischen Schädlingsmanagement. Die Umsetzung der neuen Weisung soll längerfristig «Schaderregerkontrolle in Lagerung und Verarbeitung»

Wo die Dokumente zu finden sind

Die Weisung «Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung» wird im Januar in gedruckter Form verschickt und auf der Bio Suisse Website aufgeschaltet (www.bio-suisse.ch > Dokumentation > Lizenznehmer Richtlinien & Weisungen).

Alle hier im Text erwähnten zusätzlichen Dokumente – die Checkliste mit den Minimalanforderungen, die Liste der von Bio Suisse anerkannten Schädlingsbekämpfungsunternehmen, die Liste der erlaubten chemisch-synthetischen Mittel – sind auf der Bio Suisse Website abrufbar unter diesem Link: <http://www.bio-suisse.ch/de/dokumentation/ln/sbk>



Bilder: Andermatt Biocontrol, Markus Züger

Der Kornkäfer (*Sitophilus granarius*) ist der wichtigste Schädling in lagerndem Getreide. Er macht seine ganze Entwicklung vom Ei über die Larve bis zum 3,5 bis 5 mm grossen flugunfähigen Rüsselkäfer im Getreidekorn durch, das er dabei vollkommen ausfrisst. Befallenes Getreide erwärmt sich und wird muffig.

welche die Vorratsschädlinge auf natürliche Art und Weise bekämpfen. Der gezielte Einsatz von Nützlingen in Betrieben der Lebensmittelindustrie ist bis heute nur ansatzweise erprobt.

Das FiBL, finanziell unterstützt durch den Coop Naturaplan-Fonds, begleitet deshalb Praxisversuche in einem Si-

lo, einem Lagerraum, einer Bäckerei, einer Mühle und einer Packerei mit dem Schädlingsbekämpfungsunternehmen Desinfecta AG und dem Nützlingsproduzenten Andermatt Biocontrol AG. Die bis jetzt erzielten Resultate sind sehr ermutigend. Obwohl speziell bei den Vorratsmotten die Grenze des vertretbaren

Befalles erreicht wurde, konnte auf Zusatzbehandlungen mit chemischen Bekämpfungsmitteln weitgehend verzichtet werden und das verzögerte Auftreten der Schädlinge im Vergleich zu den Vorjahren war klar ersichtlich.

Gabriela Wyss, FiBL

Kontrolle von Lagerschädlingen: Was ist neu?

Hier die Neuerungen der Weisung «Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung» im Überblick. Die Weisung muss bis spätestens 1.1.2008 vollumfänglich umgesetzt sein.

1. Vorgaben zur Erarbeitung eines integrierten Systems der Schädlingsbekämpfung; dazu Checkliste mit den Minimalanforderungen an ein integriertes System der Schädlingsbekämpfung für kleine Betriebe (auf der Website von Bio Suisse, siehe Kästchen «Wo die Dokumente zu finden sind»). Darin unter anderem:

- Regelung der Verantwortlichkeit für die Schädlingsbekämpfung.
- Gefahrenanalyse.
- Schwachstellenanalyse aus baulicher, hygienischer und organisatorischer Sicht.
- Jahresbericht: Aktivitäten für die Erfolgskontrolle ausführlich dokumentieren.

2. Das Einrichten und Betreiben geeigneter Monitoringsysteme sowie die Durchführung von Bekämpfungsaktionen

gehören in die Hände von Bio Suisse anerkannten Schädlingsbekämpfungsunternehmen (aktuelle Liste auf der Homepage von Bio Suisse aufgeschaltet; im Laufe des Jahres 2007 werden die neu anerkannten Firmen gelistet).

3. Anerkennung der Schädlingsbekämpfungsunternehmen verschärft:

- Beratungsangebot für Lizenznehmer im Sinne der Weisung: Prävention hat Priorität, regelmässiges Monitoring nötig, alternative Verfahren statt Pestizide.
- Besuch einer Schulung nötig zum Erwerb von geeigneten Fachbewilligungen im Rahmen des Ausbildungslehrgangs des Verbandes Schweizerischer Schädlingsbekämpfer FSD-VSS.
- Breites Angebot an alternativen Verfahren ist Bedingung (thermische, physikalische und mechanische Verfahren, z.B. Verwendung von Kieselgur, und Einsatz von Nützlingen, sobald Anwendung praxisreif).
- Erfolgskontrolle zur Umsetzung der Weisung bei den Schädlingsbekämp-

fungsunternehmen durch Audits, durchgeführt von Bio Suisse.

4. Mehr Möglichkeiten bei den Mitteln, wenn Bekämpfung nötig; Bekämpfung aber nur im Notfall als nachweislich letzte Möglichkeit. Prioritätenfolge der Massnahmen: 1. lokale Schlupfwinkelbehandlung, 2. Vernebelung, 3. Begasung. Die Liste mit den erlaubten chemisch-synthetischen Mitteln für lokale Schlupfwinkelbehandlung, Vernebelung und Begasung ist nicht mehr Teil der Weisung, sondern abrufbar auf der Bio Suisse Homepage.

5. Selbstanwendung von Pestiziden noch möglich, aber verschärft:

- Nur auf Gesuch hin möglich.
- Bekämpfer muss im Besitz einer geeigneten Fachbewilligung sein; ein neuer Kurs «Selbstanwender Bio Suisse» wird ab November 2007 angeboten.

6. Erstellen eines Jahresberichts bei grossräumigen Bekämpfungen als Rückblick und Erfolgskontrolle sowie mit Verbesserungsvorschlägen. gw/mt

Melde- und Bewilligungspflicht für Direktvermarkter

Hofverarbeiter und Direktvermarkterinnen unterstehen nach Lebensmittelrecht in vielen Fällen einer Melde- oder gar Bewilligungspflicht.

Landwirtschaftsbetriebe, welche Lebensmittel verarbeiten und vermarkten, müssen ihren Betrieb möglichst unverzüglich bei der kantonalen Lebensmittelvollzugsbehörde melden. Produzenten, welche ausschliesslich un-

verarbeitete Primärprodukte (z.B. Kartoffeln, Obst, Rohmilch) an Konsumenten verkaufen, müssen sich nicht melden. Betriebe, die bereits bei den kantonalen Lebensmittelvollzugsbehörden registriert sind, gelten als gemeldet und müssen somit nichts unternehmen.

terstellt werden. Betriebe, die nur pflanzliche Rohstoffe verarbeiten, benötigen nie eine Bewilligung. Für kleine Betriebe und solche, die ihre Lebensmittel nur lokal direkt vermarkten, besteht die Möglichkeit einer Ausnahme von der Bewilligungspflicht. Es ist davon auszugehen, dass die Bewilligungspflicht für Hofverarbeiter eher die Ausnahme ist. Ob ein Betrieb der Bewilligungspflicht untersteht, ist mit der kantonalen Lebensmittelvollzugsbehörde abzusprechen. Als Orientierungshilfe dient die Weisung Nr. 7 des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) vom 26. Januar 2006. Die Bewilligung muss bei der kantonalen Lebensmittelvollzugsbehörde beantragt werden.

Christoph Fankhauser, Bio Suisse

Selbstkontrolle in der Direktvermarktung

Wer Lebensmittel herstellt und an Konsumenten abgibt, untersteht der Lebensmittelverordnung. Diese baut auf dem Prinzip der Selbstkontrolle auf. Die getroffenen Massnahmen bezüglich verantwortliche Person, Risiken, Hygiene, Temperaturen, Rezepturen, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit müssen für die Lebensmittelinspektion schriftlich aufgezeichnet werden. Die Aufzeichnungspflicht ist unabhängig davon, ob es sich um einen Biobetrieb handelt oder nicht. Eine genaue Anleitung und praktische Formulare enthalten die Agridea-Ordner «Selbstkontrolle in der Direktvermarktung» (Fr. 22.–) und «Selbstkontrolle im Bereich Gästebewirtung» (Fr. 15.–). Die Ordner können bestellt werden bei der agridea, Eschikon 28, 8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00 oder unter www.lbl.ch

Folgende Betriebe müssen sich melden:

- Betriebe, die nicht wissen, ob sie registriert sind
- Betriebe, die nach dem 1.1.2006 ihre Tätigkeit aufgenommen haben
- Betriebe mit wichtigen Veränderungen seit der letzten Inspektion (z.B. andere Produkte, neue verantwortliche Person, grössere Umbauten)
- Betriebe, die ihre Tätigkeit aufgeben.

Bewilligungspflicht

Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, verarbeiten oder verkaufen, können einer Bewilligungspflicht un-

i Auf folgender Internetseite können Sie die Weisung Nr. 7 des BAG herunterladen: www.bag.admin.ch/themen/ernaehrung/02907

Neues für Hofverarbeitung und Direktvermarktung

An der DV vom 19. April 2006 haben die Delegierten die Gesamtbetrieblichkeit im Bereich Hofverarbeitung, Handel und Direktvermarktung aufgehoben. Davon betroffen ist auch die Verpflegung von Gästen auf dem Hof.

Ab 1.1.2007 ist es ohne Ausnahmebewilligung erlaubt, auf einem Biohof auch nichtbiologische Produkte herzustellen, zu verarbeiten und zu vermarkten. Zentraler Punkt ist eine korrekte Deklaration der verschiedenen Qualitäten. Der Konsument und die Konsumentin dürfen nicht getäuscht werden.

Wenn auf einem Biohof biologische und nichtbiologische Produkte hergestellt werden, muss auch für die nichtbiologischen Produkte der Warenfluss belegt

werden (Verarbeitungsjournal, Belege für Zutaten, Rezepte, Sortimentsliste). Ansonsten kann eine Vermischung der Warenflüsse nicht mehr kontrolliert werden. Wenn ausschliesslich konventionelle Produkte vermarktet werden, beschränkt sich die Biokontrolle auf eine Überprüfung einer korrekten Deklaration.

Parallelprodukte: Das gleichzeitige Anbieten eines gleichen Produktes in biologischer und konventioneller Qualität ist weiterhin nicht erlaubt. Für die De-

inition von Parallelprodukten sind die Markenkommisionen zuständig. Folgende Fälle sind bereits definiert:

- Verpackt zugekaufte Produkte gelten nie als Parallelprodukte
- Einzeln etikettierte Produkte ebenfalls nicht
- Bei Offenware (Früchten, Gemüse): Äpfel, egal welcher Sorte, gelten als Parallelprodukte; das gleiche gilt bei Salaten
- Käse der gleichen Sorte werden als

Parallelprodukte betrachtet (Beispiel Greyerzer mild und Greyerzer rezent), aber Greyerzer und Tilsiter sind keine Parallelprodukte

Deklaration: Auf konventionellen Produkten darf kein Bezug zum Biohof gemacht werden. Der Hofladen darf nicht als Bioladen oder Knospe-Laden angeschrieben sein, wenn konventionelle Produkte angeboten werden. Die nicht-biologischen Produkte müssen ohne Nachfragen als solche erkennbar sein.

Verpflegung auf dem Hof: Es können sowohl biologische als auch konventionelle Speisen angeboten werden. Wenn Speisen mit der Knospe ausgezeichnet werden, muss das Kapitel «Knospe-Kom-

ponenten-Küche» der Weisung «Gastronomie» eingehalten werden. Dieses Kapitel regelt hauptsächlich die korrekte Verwendung des Knospe-Labels auf einer Speisekarte.

Lohnverarbeitung: Dank erfolgreichen Verhandlungen von Bio Suisse mit dem Bundesamt für Landwirtschaft ist es für Produzenten weiterhin möglich, mit einem Lohnverarbeiter auf der Basis eines Lohnverarbeitungsvertrages zusammenzuarbeiten. Es dürfen maximal fünf Produzenten pro Jahr bei einem nichtzertifizierten Lohnverarbeiter verarbeiten lassen. Überschreitet ein Lohnverarbeiter diese Limite, muss er im Folgejahr einen Kontrollvertrag abschlies-

sen. Der Lohnverarbeiter muss wie bis anhin ein Verarbeitungsjournal führen. Neu kann der Lohnverarbeiter Zutaten wie Gewürze, Speck usw. selber beschaffen. Für diese Zutaten muss der Produzent vom Lohnverarbeiter eine Kopie der nötigen Belege (Rechnung, Biozertifikat, evtl. GVO-Bestätigung) verlangen. Diese werden bei der Kontrolle überprüft.

Bio Suisse hofft, dass mit der neuen Weisung eine praxistaugliche Lösung gefunden wurde und trotz Liberalisierung in der Hofverarbeitung viele Knospe-Produkte in Hofläden und auf Tellern und Märkten anzutreffen sind!

Christoph Fankhauser,
Bio Suisse



Antworten auf SwissGAP-Fragen

Teile des Handels verlangen auch von Biobetrieben die Einhaltung des Qualitätssicherungssystems SwissGAP. Die Kontrollfirmen bieten Kombikontrolle zusammen mit der Biokontrolle an.

Was ist SwissGAP?

SwissGAP ist ein neues Qualitätssicherungssystem, welches sich vom europäischen EurepGAP ableitet. GAP steht für «Gute landwirtschaftliche Praxis». Entwickelt wurde das Programm für konventionelle Betriebe. Biobetriebe decken einen Grossteil dieser Anforderungen bereits ab und liegen natürlich in vielen Punkten weit über den Basisanforderungen. Nur die Punkte Hygiene und Arbeitssicherheit sind in den Bio Suisse Richtlinien nicht abgedeckt.

Wer braucht SwissGAP?

Die Grossverteiler Coop und Migros verlangen von ihren Lieferanten die Erfüllung von SwissGAP. Betroffen sind die Bereiche Früchte, Gemüse und Kartoffeln. Diese Vorschrift gilt auch für Bioproduzenten in diesen Kategorien. Wer nicht sicher ist, ob er SwissGAP braucht, soll sich bei seinem Abnehmer erkundigen.

Wie melde ich mich an?

Betriebe können sich bei Agrosolution (Tel. 031 910 53 20; www.agrosolution.ch) schriftlich oder via Internet anmelden. Auf der Agrosolution-Homepage könne auch alle Dokumente heruntergeladen werden. Gemäss Zeitplan müssen sich Vermarkter (inklusive Produzenten mit Vermarktungstätigkeit) bis Ende 2006 anmelden. Die Zertifizierung

sollte bis Ende 2007 erfolgen. Produktionsbetriebe müssen sich bis Ende Februar 2007 anmelden. Die Kontrolle sollte nach Möglichkeit bis Ende 2008 durchgeführt werden.

SwissGAP

Was kostet mich SwissGAP?

Der Jahresbeitrag liegt bei Fr. 145.– plus eine Anmeldegebühr und allenfalls Kosten für die Unterlagen. Dazu kommen die Kontrollkosten. Die Dauer der zusätzlichen SwissGAP-Kontrolle wird von den Kontrollstellen

auf drei bis fünf Stunden geschätzt.

Wer kontrolliert SwissGAP?

Die Biokontrollstellen bio.inspecta und BTA bieten auch SwissGAP-Kontrollen an. Bei der Anmeldung müssen Biobetriebe unbedingt ihre Biokontrollstelle als gewünschte Organisation angeben. Nur dann kann eine Kombikontrolle durchgeführt werden.

Welchen Mehraufwand habe ich?

Ein SwissGAP-Betrieb muss eine umfangreiche Dokumentation erstellen. Für

den Zusatzaufwand gibt es noch keine Praxiswerte. Es empfiehlt sich, zuerst die «technischen Anforderungen» zu lesen und die auf dem Betrieb notwendigen Massnahmen zu definieren. Ein Biobauer füllt dieselben Unterlagen aus wie seine Nichtbiokollegen. Es gibt aber Erleichterungen. So können in den technischen Anforderungen bereits zahlreiche Punkte mit «Ja» beantwortet werden, wenn bei der Biokontrolle nichts beanstandet wurde. Diese Punkte sind im Formular «Betriebsdaten Anbau» unter Punkt 2.3 aufgeführt.

Bis wann muss ich das alles ausfüllen?

Zum Zeitpunkt der Kontrolle müssen die Aufzeichnungen für mindestens die drei vorangegangenen Monate vollständig vorhanden sein. Die Selbstkontrolle muss durchgeführt sein und mindestens eine Kultur muss vorhanden sein (Feld oder Lager).

Wenn ich noch Fragen habe?

Auskünfte gibt es bei der Firma Agrosolution, den Beratern und den Branchenorganisationen.

Markus Wittmer, Bio Suisse



Dokumente zum Herunterladen und technische Anforderungen finden Sie unter www.agrosolution.ch

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tel. 055 251 00 20

Das führende
Eierhaus in
Sachen Bio!



Aktuell

Ab sofort neue Legehennen-Betriebe gesucht!

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

www.hosberg.ch

kagfreiland



- ▶ 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

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 (viiegut@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 · viiegut@bluewin.ch



Natura-Beef



BIO
POOL



Andermatt
BioVet AG

Tiergesundheit auf natürlicher Basis

Bronch-Arom



- Aromastoff-Vormischung für Schweine
- für gesunden Appetit und freien Atem

www.biovet.ch



- Internetauftritt mit Shop
- ausführliche Produkte-Infos z.B. über unsere neuen Ergänzungs- und Diät-futtermittel
- ansprechend, informativ, übersichtlich

Unsere Tierpflege- und Fliegenbekämpfungs-Produkte finden Sie ab Februar 2007 auch in der neuen Gratis-Broschüre. Rufen Sie uns an.

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

Handel mit Nutztvieh und Raufutter neu unter Kontrollpflicht

Ab 2007 unterstehen auch Nutztvieh- und Raufutterhändler sowie Gastrocknungsanlagen der Kontroll- und Zertifizierungspflicht. Dies verlangt die Bioverordnung des Bundes.

Gemäss Artikel 1a der Bioverordnung müssen Nutztviehhändler dem Kontrollrecht unterstellt werden. Das bedeutet, dass jeder Zwischenhändler beim Weiterverkauf sein eigenes Biozertifikat mitliefern muss. Zwischenhandel liegt dann vor, wenn Tiere bei einem Händler zwischenzeitlich eingestallt werden oder wenn die Verrechnung der Nutztiere über den Händler abgewickelt wird und nicht direkt zwischen zwei Biolandwirten.

Nutztviehtransporteure müssen auch weiterhin nicht kontrolliert und zertifiziert sein, sofern es sich bei ihrer Dienstleistung lediglich um einen Transportauftrag vom Biobauern A zur Biobäuerin B handelt. Unter die Kategorie Nutztvieh fallen alle gängigen Nutztvieharten der Gattungen Schweine, Rindvieh, Schafe, Ziegen und Pferde sowie das Nutzgeflügel. Ausgenommen ist der Handel mit eindeutigen Hobbytieren, welche nicht zur Vermarktung bestimmt sind, also zum Beispiel Kaninchen zur Selbstversorgung oder Haustiere wie Hängebauschweine.

Raufutter und Trockengras

Gemäss Artikel 1c der Bioverordnung müssen auch Raufutterhändler kontrolliert und zertifiziert werden. Dies wird ebenfalls ab 2007 umgesetzt. Raufutter, welches als Biofutter angerechnet werden soll, muss daher immer direkt beim Biobauern oder bei einem zertifizierten Raufutterhändler gekauft werden. Anlässlich der Betriebskontrollen müssen die Zertifikate der Lieferanten vorgelegt werden.

Anlagen, welche Gras oder anderes Raufutter verarbeiten, fallen ebenfalls unter das Kontrollrecht gemäss Artikel 1c der Bioverordnung. Da in diesem Fall eine Lohnverarbeitung des eigenen Rohstoffes stattfindet, reicht ein Lohnverarbeitungsvertrag aus, sofern der einzelne Verarbeitungsbetrieb für nicht mehr als fünf Biolandwirte arbeitet. Ab sechs Landwirten muss auch die Gastrocknungsanlage einen Kontrollvertrag mit

einer akkreditierten Kontrollfirma abschliessen.

Erhöhte Sicherheit

Die Sanktionsstatistik hat vor allem beim Nutztviehhandel immer wieder gezeigt, dass dies einer der häufigsten Verstoss-punkte war. Oft werden Nutztiere im guten Glauben gekauft, dass der Biostatus stimmt. Bei der Kontrolle, wenn die Dokumente überprüft werden, stellt sich aber des Öfteren heraus, dass das vermeintliche Biotier gar kein Biotier ist. Die Sanktion in solchen Fällen hatte bisher immer der Käufer zu tragen. Wenn die Händler neuerdings kontrolliert und zer-

tifiziert sein müssen, kann bei Verstössen der fehlbare Händler belangt werden.

Die Kontroll- und Zertifizierungspflicht für den Nutztvieh- und Raufutterhandel wird ab dem 1. Januar 2007 umgesetzt. Ab Kontrollsaison 2008 gelten Tiere und Raufutter, die von einem nicht zertifizierten Händler zugekauft wurden, als nicht biologisch und werden entsprechend sanktioniert. Die Kontrolle der Nutztvieh- und Raufutterhändler erfolgt im Normalfall nur nach Bioverordnung. Für die Knospe ist der Handel von Nutztvieh und Raufutter nicht kontrollpflichtig.

Martin Suter, bio.inspecta

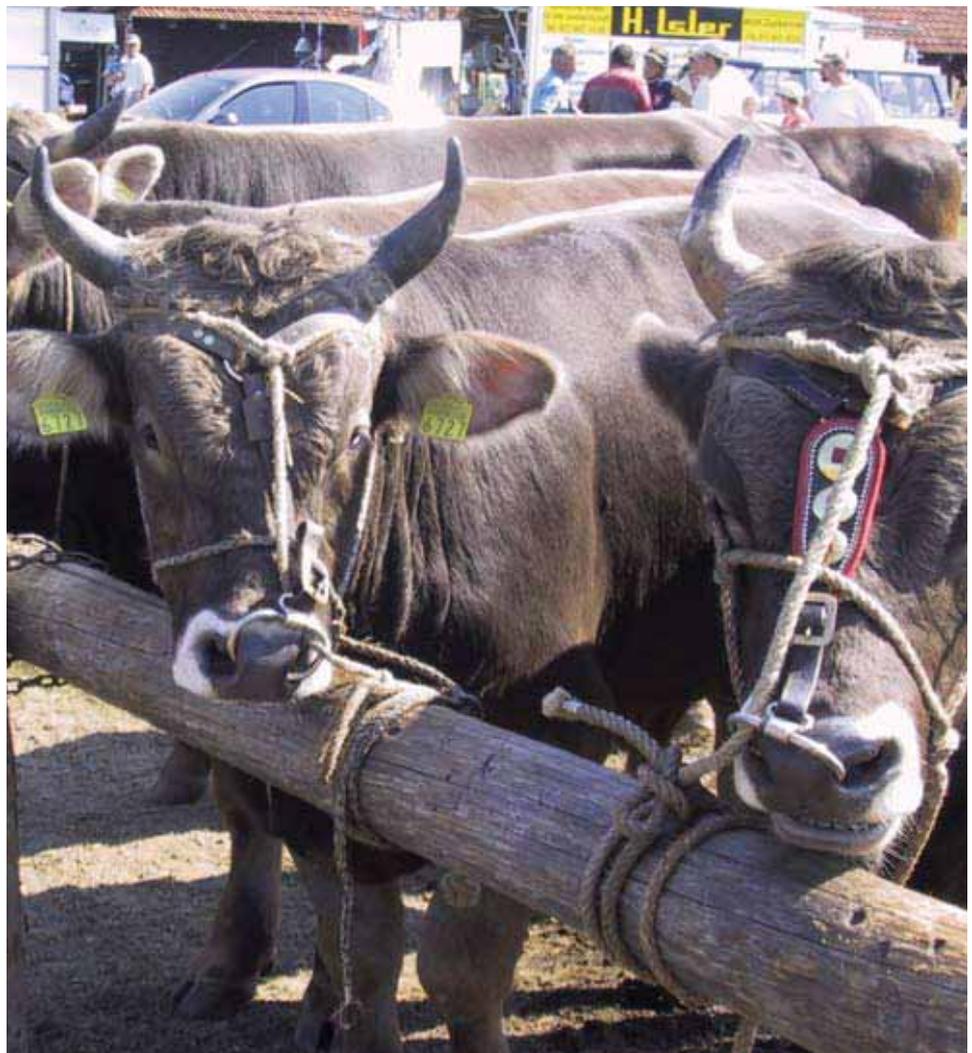


Bild: Beat Bapst

Auch bei Auktionen gilt: Nicht ohne Zertifikat des Händlers.

Die Fachausbildung für biologisch-dynamische Landwirtschaft ist im tertiären Bildungssektor als Erwachsenenbildung tätig und schliesst mit der eidgenössischen Berufsprüfung ab.

www.ausbildung-biodyn.ch

Wir schaffen neu ein Schulsekretariat und suchen deshalb per 01.03.07 einen/eine

Sachbearbeiter/in Administration und Organisation

Die 35%-Stelle ist ortsungebunden und umfasst ca. 70 Arbeitstage pro Jahr, jeweils 3 Halbtage pro Woche mit fixer Präsenzzeit.

Im Auftragsverhältnis führen Sie unser Sekretariat selbstständig als Dienstleistungs-, Informations- und Auskunftsstelle für alle Bereiche der Fachausbildung.

Unsere Erwartungen:

- Sie haben einen KV-Abschluss oder ein Handelsdiplom, dazu mehrjährige Berufspraxis und gute EDV-Kenntnisse
- Sie beherrschen die deutsche Sprache und haben zumindest gute mündliche Sprachkenntnisse in Französisch, evtl. Englisch
- Sie haben ein freundliches und sicheres Auftreten
- Sie sind zuverlässig, speditiv und fähig zu flexiblem und lösungsorientiertem Vorgehen

Erwünscht ist Erfahrung in einem Schulsekretariat und im Rechnungswesen.

Ihre Bewerbungsunterlagen schicken Sie bitte bis am 12.01.2007 an die Schulleitung der Fachausbildung für biologisch-dynamische Landwirtschaft unter folgender Adresse:

Stefan Hollenstein, Sur Soulece, 2829 Envelier

Weitere Auskünfte erhalten sie unter folgender Adresse:

hollenstein-sulz@bluewin.ch

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

Kleiner aber feiner Biogemüsebaubetrieb mit Direktvermarktung sucht als rechte Hand des Betriebsleiters:

Gemüsegärtner -in mit Herz und Verstand

Stehen Sie mehr auf Qualität? Lieben Sie die Vielfalt? Wollen Sie für die Früchte Ihrer Arbeit den Kopf hinhalten, dann senden Sie Ihre Bewerbung an: Gmüesgarte Schirmensee, Mark Gnant, Bahnhofstrasse 2, 8714 Feldbach.

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**

BIO TEST AGRO AG Informationsanlässe 2007

BTA bleibt Knospenkontrollestelle!

Die Delegierten der Bio Suisse haben sich klar für die Öffnung der Knospenzertifizierung entschieden. Wir danken allen für das Vertrauen, das uns mit dieser Entscheid entgegengebracht worden ist. Der Entscheid ermöglicht es der BTA, weiterhin Dienstleistungen für Knospenbetriebe zu erbringen.

Wir sind auch im Jahr 2007 wieder in Ihrer Region, um Sie über wichtige Fragen rund um den biologischen Landbau zu informieren. Eine Anmeldung ist nicht nötig. Alle Biobauern und weitere Interessierte sind herzlich willkommen! Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Region	Tagungsort	Datum	Zeit	Themen/ Stichworte
Langnau und Umgebung	Inforama Bäregg, Bärau	08.01.07	13.30Uhr	Was ändert sich in den Biovorschriften?
Bern und Umgebung	Inforama Rütli, Zollikofen	08.01.07	20.00Uhr	
Burgdorf und Umgebung	Rest. Schützenhaus, Burgdorf	09.01.06	20.00Uhr	Wo wird es einfacher, wo schwieriger? Info zur Suisse Bilanz.
Simmental	Gemeindesaal, Zweisimmen	10.01.07	13.30Uhr	
Spiez und Umgebung	Inforama Hondrich, Hondrich	10.01.07	20.00Uhr	Lohn- und Hofverarbeitung Wo liegen die heiklen Punkte? Wir werden wieder ein Standard-Sortiment an biokonformen Zutaten mitbringen.
Solothurn/Jura	Restaurant Bad Klus, Balsthal	11.01.07	20.00Uhr	
Eggiwil und Umgebung	Hotel Hirschen, Eggwil	15.01.07	20.00Uhr	Bio-Milch- und Fleischproduktion Wo liegen die Chancen und Probleme? Energieproduktion anstelle von Fleisch und Milch? Und weitere aktuelle Fragen. Beim Anlass besteht die Möglichkeit, persönliche Fragen zu klären.
Kantone TG, SG, AR, AI	Restaurant Freihof, Wil SG	16.01.07	13.30Uhr	
Kantone ZH, SH	LS Strickhof, Lindau ZH	16.01.07	20.00Uhr	
Kanton Luzern	Restaurant Brauerei Sursee	17.01.07	13.30Uhr	
Graubünden	LS Plantahof, Landquart	18.01.07	13.30Uhr	
Kantone SZ, LU	Rest. Rose, Ibach Schwyz	18.01.07	20.00Uhr	
Kanton Aargau	Murimoos, Muri AG	22.01.07	13.30Uhr	
Baselland/ Solothurn	LS Ebenrain, Sissach	22.01.07	20.00Uhr	
Thun und Umgebung	Landgasthof Krone, Uetendorf	23.01.07	13.30Uhr	
Brienz / Interlaken	Hotel Artos, Interlaken	23.01.07	20.00Uhr	
Spiez und Umgebung	Inforama Hondrich, Hondrich	24.01.07	20.00Uhr	
Oberaargau, Solothurn	Inforama Waldhof, Langenthal	29.01.07	20.00Uhr	
Langnau und Umgebung	Inforama Bäregg, Bärau	29.01.07	13.30Uhr	

BIO TEST AGRO AG, Grüttstrasse 10, 3474 Ruedisbach

Tel. 062 968 19 77 • Fax. 062 968 19 80 • E-Mail: info@bio-test-agro.ch • www.bio-test-agro.ch

Hans Pfister, selbstständig Erwerbender, 6030 Ebikon

Hans Pfister (58) lebt mit seiner Frau (59) im gemeinsamen Haushalt. Er betreibt ein eigenes Geschäft in der Industrie-Elektronik und bezeichnet sich gerne als «Bonvivant». Er isst und trinkt alles, was ursprünglich schmeckt und was er mag. Er ist Postgeschichtler und interessiert sich vor allem für Briefmarken aus der Zeit von 1862–1907. Daneben ist er Judolehrer in Luzern.

1 Warum kaufen Sie Bioprodukte?

Weil sie gesünder sind. Ich kaufe seit etwa 20 Jahren Bioprodukte ein. Sie sind natürlicher und nicht chemisch behandelt, es hat keine synthetischen Pflanzenschutzmittel dran, sie sind ursprünglicher. Weiter wurden zur Herstellung keine Farbstoffe, Hormonzusätze oder künstliche Vitamine wie beim Functional Food verwendet. Wenn man davon ausgeht, dass zwischen natürlichen und künstlichen Vitaminen kein Unterschied besteht, spielt das natürlich keine Rolle, dann kann man auch künstliches Vitamin C zu sich nehmen. Wenn man diesen Unterschied kennt, verzichtet man gerne darauf. So ist es auch mit anderen Zusatz- oder Ersatzstoffen. Was die Natur uns gibt ist gut, alles andere lehnen wir in unserem Haushalt ab.

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

Eigentlich alles immer. Es gibt keine Produkte, die ich nie in Bioqualität kaufe.

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

So etwa 95 bis 98 Prozent.

4 Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel in der Regel ein?

In der Regel hier bei Paul im Gänterli, ab und zu auch bei Coop. Freitags mache ich den Wocheneinkauf und komme mit dem Velo hierher. Im Coop kaufe ich dann die Bioprodukte, die mir während der Woche ausgehen: Etwa Brot oder Joghurt.

5 Finden Sie Bioprodukte zu teuer?

Ich nicht, doch das ist immer relativ. Es kommt darauf an, wie viel Geld ein Haushalt zur Verfügung hat und welche Prioritäten man setzt. Wenn das Auto vor der Nahrung kommt, dann ist klar, dass nicht mehr viel drin liegt.

6 Was halten Sie von den Billiglinien der Grossverteiler?

Ich kann gar nichts damit anfangen. Es gibt jedoch Menschen, denen geht es wirklich schlecht. Die haben vielleicht 400 Franken im Monat für Lebensmittel für die ganze Familie zur Verfügung. Ich kann mir das fast nicht vorstellen. Wir brauchen das Doppelte für zwei Personen.

7 Achten Sie auf die Herkunft der Produkte?

Ja. Sie sollen aus der Region sein, weder aus Südafrika noch aus Neuseeland. Das gilt auch für den Wein: Frankreich, Italien, Deutschland, Schweiz, aber sicher nicht Amerika. Es hat auch etwas mit Effizienz und Energieverschwendung zu tun, wenn man bedenkt, dass ein Kilo Äpfel aus Südafrika einen Deziliter Öl verbrennt.

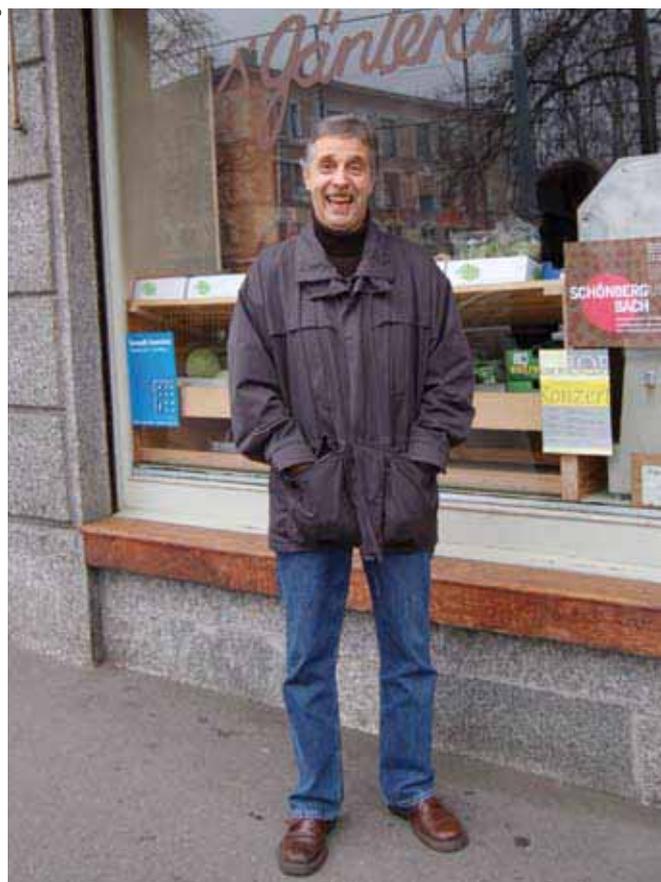
8 Welche Bedeutung haben für Sie Biolabels, zum Beispiel die Knospe?

Für mich ist die Knospe der Garant für Qualität, alles andere ist für mich ... da schaue ich gar nicht drauf. Ausser sie kommen aus Deutschland. Wenn jetzt der Paul hier deutsche Produkte verkauft, die keine Knospe tragen, dann habe ich kein Problem. Wenn aber Schweizer Produkte einen Käfer oder ich weiss auch nicht was tragen – ich bin schon lange nicht mehr in der Migros gewesen – traue ich dem nicht. Die Knospe ist einfach das bekannteste Label. Auch in ausländische Produkte mit der Knospe habe ich Vertrauen.

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

Das war intuitiv. Ich wollte das Beste für meinen Körper – wie der Auto-Freak, der sagt, er wolle das beste Benzin für seine Karre. Wenn ich Bioprodukte kaufe, trage ich zudem zur Schonung der Natur und der Böden bei. Nebst der biologischen

Bild: Oliver Lang



Hans Pfister vor seinem Bioladen «S'Gänterli» in Luzern, bei seinem wöchentlichen Einkauf.

Ernährung setzen wir uns auch für eine dezentrale Energieversorgung ein, für den sanften Weg, gegen AKW. Das gehört alles zusammen.

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

Persönlich kennen wir – also nicht, dass wir per Du wären – den ehemaligen Nationalrat Ruedi Baumann, oder auch Andrea Hämmerle. Die Biobauern sind einfach sanfter, rücksichtsvoller, haben das ganzheitlichere Denken. Wir sind Mitglied beim VKMB, und die Kleinbauern sind zum grössten Teil Biobauern und schauen zum Boden.

Interview: Irène Böhm

Merkblatt Fütterungsrichtlinien aktualisiert

Das Merkblatt «Fütterungsrichtlinien 2007 nach Bio Suisse» wurde auf den neuesten Stand gebracht. Es zeigt anschaulich und im Detail, wie die Fütterung auf den Knospe-Betrieben ab 1.1.2007 geregelt ist. Dazu gehören: Raufutteranteil, konventioneller Futteranteil sowie die Berechnungsgrundlagen. Das Merkblatt kann gratis aus dem FiBL-Shop unter der Bestellnummer 1398 abgerufen (www.shop.fibl.org) oder zum Preis von 3 Franken als Ausdruck bezogen werden bei: FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73, info.suisse@fibl.org.

rs

Rumpe verlässt bio.inspecta

Frank Rumpe kündigt seine Stelle als Geschäftsführer der bio.inspecta AG auf Ende August 2007. Der 45-Jährige will nach 5 Jahren



bei der Fricker Kontroll- und Zertifizierungsfirma noch einmal einen Neustart wagen. Irgendwo in der weiten Welt will er sich einen Traum erfüllen, sei es als Betreiber eines Biohotels, sei es in der Gewinnung erneuerbarer Energien. Sobald er sein Büro geräumt hat, wird er als erstes nach Vancouver

an der kanadischen Westküste fliegen, sich dort aufs Fahrrad schwingen und in den *Indian Summer* radeln. Zieldestination Washington DC.

als

planète bio suisse beendet Umlaufbahn

Nach drei äusserst erfolgreichen Saisons mit über 6000 zufriedenen Besuchern, einer Vielzahl an positiven Medienberichten und Rückmeldungen der Hoffamilien hat planète bio suisse Ende Oktober seine Umlaufbahn durch den Biokosmos definitiv beendet. Zurück bleiben viele intensive Erfahrungen und tolle Erinnerungen im Dialog mit den Jugendlichen – und also mit den Biokonsumenten von morgen. Dies alles wäre ohne das enorme Engagement aller Beteiligten und der grosszügigen Unterstützung durch den Coop Naturaplan-Fonds nicht möglich gewesen. Bereits hat sich die kleine Schwester von planète bio suisse, das Lehrmittel «Bio hautnah», zu einem würdigen Folgeprojekt entwickelt und wird rege von Lehrpersonen der Oberstufe im Unterricht eingesetzt. Das Lehrmittel kann kostenlos unter www.planetebiosuisse.ch bestellt werden.

ml



Erster Auftritt von Bio Schwand

Zwischen 600 und 800 Gäste folgten am Samstag, 2. Dezember der Einladung von Bio Schwand zum Tag der offenen Tür und der leeren Räume. Das neu entstehende Biozentrum in Münsingen im Berner Aaretal präsentierte sich erstmals einer breiten Öffentlichkeit aus der Region und der Schweizer Biobewegung. Ein Rundgang führte durch die grösstenteils noch leer stehenden Gebäude der ehemaligen Landwirtschaftsschule. Bio Schwand konnte fristgemäss sämtliche für die Übernahme der Anlage erforderlichen Verträge mit dem Kanton Bern unterzeichnen. Die Pächtergemeinschaft, die den Landwirtschaftsbetrieb seit dem Jahr 2000 bewirtschaftet, zieht sich überraschend aus dem Projekt zurück, weshalb Bio Schwand eine neue Pächterschaft sucht.

als

Stand der neuen EU-Bioverordnung

Seit Dezember 2005 wird ein neuer Entwurf für die EU-Bioverordnung intensiv diskutiert. Geplant ist, dass ab dem Jahr 2009 die bisherige Verordnung durch eine übergeordnete Ratsverordnung ersetzt wird, in der neben den wichtigsten Grundregeln für die Produktion, die Kennzeichnung und den Import neu auch Ziele und Grundsätze des Biolandbaus aufgenommen werden. Im Verlauf der vergangenen Monate wurden zahlreiche kritisierte Punkte verbessert, dies auf Druck vieler Mitgliedsländer und des privaten Sektors.

Mittlerweile liegt bereits der 3. umfassende Entwurf vor, der jetzt auf politischer und nicht mehr auf technischer Ebene diskutiert wird. Es gibt Punkte, die immer noch als unbefriedigend angesehen werden:

- Einschränkungen privater Labelorganisationen bezüglich der Kommunikation von Unterschieden zur EU-Verordnung;
- Unklarheiten bezüglich der Übernahmepflicht von Zertifikaten durch private Kontrollstellen von anderen Kontrollstellen, wenn diese auf Labelniveau ausgestellt wurden.

Ende November haben die finnische Präsidentschaft und die EU-Kommission signalisiert, diese beiden strittigen Punkte zu streichen. Andere Punkte sollen aber noch weiter diskutiert werden:

- Formulierung der GVO-Kontamination (es wird die allgemeine EU-Regelung übernommen, die praktisch auf eine Toleranzgrenze bis 0,9 Prozent hinausläuft);
- Importregelung (Unklarheiten bei der Anerkennung von Zertifizierungsstellen);
- Kontrollregelungen (potenzielle Konfliktfelder mit Lebensmittelkontrolle);
- Unklarheiten bezüglich der neu vorgeschlagenen Flexibilitätsregelung auf Länderebene;

Der neue Vorschlag, dass das EU-Logo obligatorisch auf alle Produkte kommen muss. Im Dezember wird der Ministerrat darüber befinden. Dann geht der ganze Text zum Parlament und, falls dieses nicht das ganze Papier zurückweist, im März zur definitiven Verabschiedung in den Ministerrat. Die Umsetzung ist auf zwei Jahre nach Abschluss geplant, also frühestens 2009.

Otto Schmid, FiBL

Sagenhafte Absatzförderung ohne Preisaktion

Pestizide: Mehr statt weniger!

Gemäss dem neusten jährlichen Bericht, den die EU-Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz herausgibt, nimmt die Konzentration von Pestizidrückständen in Lebensmitteln zu: 47 Prozent der 2005 in Europa konsumierten Früchte, Gemüse und Getreide waren kontaminiert, gegenüber 42 Prozent im Jahr zuvor. 23,4 Prozent der Produkte wiesen Rückstände von zwei bis acht verschiedenen Pestiziden auf.

Zum ersten Mal hat die Generaldirektion Gesundheit auch Babynahrung unter die Lupe genommen: In 8,7 Prozent der Produkte findet man Pestizidrückstände, in 2,7 Prozent werden die Grenzwerte überschritten.

Quellen: www.mdrgf.org, «Libération» 07.11.06»

Bio Suisse an der Olma

Mit regionalen Wurstspezialitäten in Bioqualität wurden die Gäste an der Olma verwöhnt. Bio Suisse präsentierte an der grössten Publikumsmesse der Schweiz mit 400000 Besucherinnen und Besuchern 19 Biowürste aus sieben Kantonen, darunter auch prämierte Produkte aus dem Bio Suisse Sensorik-Wettbewerb vom letzten Sommer. Während den elf Messetagen besuchten rund 40000 Interessierte den Bio Suisse Stand, wo sie ausserdem ihr Glück beim elektronischen Bio-Memory-Spiel versuchen konnten. ml

«Sagenhaft: Biokäse»: Unter diesem Titel bot die Eichberg Bio AG zusammen mit der Bio Plus AG den Bioläden ein Programm an, das den Absatz kantiger, einzigartiger Biokäsespezialitäten fördert, ohne den Preis anzutasten. Es startete Anfang 2006 und fokussiert monatlich einen bestimmten Biokäse. Dieser wird in authentischer Form an der Bedientheke präsentiert; zusammen mit einem Infolyer, der eine Sage aus der Herkunftsregion erzählt, die Region und die Käseerei vorstellt und einen passenden Wein- und Genustipp gibt. Die Promotionen werden mit Verkostungen durch das Verkaufspersonal begleitet.

Die erste Zwischenbilanz nach knapp einem halben Jahr fällt positiv aus: Während der Aktion profitierten alle Promotionskäse von einer mehrfachen bis zu 17-fachen Absatzsteigerung ge-



genüber den Verkaufszahlen der gleichen Vorjahresperiode und konnten nach Ablauf des Promotionsmonats deutlich erhöhte Absatzzahlen halten. Für den parallel angebotenen Weintipp zum Käse gelten ähnliche Erfolgswerte.

Die Aktion kannibalisiert dabei das übrige Käsesortiment nicht, im Gegenteil: Sie belebt den gesamten Käseverkauf. Einzelne Läden melden seit Beginn der Aktion bis zu 60 Prozent Zuwachs im bedienten Käseverkauf gegenüber dem Vorjahr. Die Zuwächse in den Verkäufen zeigen aber auch deutliche Schwankungen zwischen einzelnen Käsesorten. Die Auswahl der Käse im Programm wird daher mit hoher Sorgfalt erfolgen. Für 2007 sind weitere zwölf Promotionen mit sagenhaften Biokäsen in Vorbereitung.

Toralf Richter, Bio Plus AG, Seon

Mehr Infos beim Autor: Tel. 062 769 00 87, E-Mail tr@bio-plus.ch

FiBL-Kursverzeichnis 2007 erschienen

Die «Biolandbau Fachkurse 2007» umfassen 18 ein- oder mehrtägige Veranstaltungen. Die Themen reichen von Ackerbautrends über Junghennenaufzucht, Pflanzenschutz im Gemüsebau, Marktfragen in der Schweinehaltung, Hochstammobstbau, Rebenveredelung bis hin zu Verarbeitung, Vermarktung und Zertifizierung. Die Kurse richten sich an Bäuerinnen und Bauern, Lehrer, Beraterinnen und Kontrolleure sowie Fachleute aus Firmen, Verwaltung und Verbänden. Referentinnen und Referenten sind Fachleute aus Praxis, Beratung, Forschung, Handel, Verbänden und der Verwaltung. Das 28-seitige Kursverzeichnis kann gratis abgerufen werden unter www.fibl.org/Bildung Schweiz/FiBL-Kurse oder gratis bezogen werden bei: FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73, info.suisse@fibl.org. rs



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

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

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

Gestaltung Daniel Gorba

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

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

ACKERBAU

Bioackerbautagung

Wann

Donnerstag, 25. Januar

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Die bilateralen Abkommen mit der EU und der Import von günstigen Bioprodukten haben auch Auswirkungen auf das Preisgefüge unserer Bioackerprodukte. Die Fachkommission von Bio Suisse und der Getreidepool haben die Preise bisher erfolgreich mit Agreements verteidigt. Wie lange können sie das noch und wie entwickeln sich die Preise weiter? Welche Kulturen sollen in Zukunft noch angebaut werden? Welche Möglichkeiten haben die Schweizer Produzenten, um günstiger zu produzieren? Die Schweizer Produzenten können mit guter Qualität und Vertrauen in ihre Produkte auftrumpfen. Genügt das noch in Zukunft?

Kursleitung

Hansueli Dierauer, FiBL Beratung

Anmeldung/Auskunft

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

Bioacker- und -Futterbau

Wann

Jeweils Donnerstag 15. und 22. Februar, 1. März, 19. April, Feldtag 31. Mai, 9.00–16.00

Wo

Strickhof Wülflingen, Winterthur; LBBZ Arenenberg, Salenstein; LBBZ Liebegg, Gränichen

Kursleitung

Erik Meier, Strickhof

Inhalt

Anbauplanung unter Berücksichtigung ökologischer und marktwirtschaftlicher Aspekte, Produktionstechnik, Düngung und Nährstoffkreislauf, Suisse-Bilanz, nachhaltige Bodenbearbeitung, Pflanzenschutz, ökologischer Ausgleich und Nützlingsförderung. Vernetzung aller Massnahmen anhand praktischer Planungsbeispiele. Der Kurs zählt auch als Berufsprüfungsmodul. Besuch einzelner Kurstage möglich.

Der Kurs zählt auch als Berufsprüfungsmodul. Besuch einzelner Kurstage möglich.

Kosten

Fr. 60.– pro Kurstag plus Verpflegung und Unterlagen

Auskunft

Erik Meier, Tel. 052 354 98 45, erik.meier@bd.zh.ch

Anmeldung

bis 3. Februar an Strickhof Lindau, Postfach, 8315 Lindau, Tel. 052 354 98 22, www.strickhof.ch

GEMÜSEBAU

Jahrestagung Biogemüse

Wann

Mittwoch, 7. Februar

Wo Olten

Inhalt

Die Jahrestagung der Biogemüsebranche bietet nicht nur Wissenswertes aus Politik, Markt, Richtlinien und Verbandsarbeit, sondern ist auch eine gute Gelegenheit, Berufskollegen und -kolleginnen zum Erfahrung- und Gedankenaustausch zu treffen.

Kursleitung

Martin Lichtenhahn, FiBL Beratung

Kosten

Fr 85.– inkl. Kursunterlagen und Verpflegung

Anmeldung/Auskunft

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

OBSTBAU

Bioobstbautagung

Wann

Freitag, 26. Januar

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Durch neue Anbaumethoden und -techniken konnte die Ertragssicherheit kontinuierlich verbessert werden. Trotzdem sind noch verschiedene Optimierungsmöglichkeiten zur Sicherung der Erträge zu erarbeiten und umzusetzen, wie das vergangene, für den Pflanzenschutz schwierige Jahr deutlich zeigte.

Die FiBL-Obstbautagung bietet die Gelegenheit, sich im Bioobstbau auf den neusten Wissensstand zu bringen und den Austausch mit Kollegen und Kolleginnen zu pflegen. Praktiker, Fachleute vom Handel, sowie Forscher und Beraterinnen präsentieren praxisgerecht Entwicklungen, Trends und neueste Untersuchungsergebnisse.

Kursleitung

Andi Häseli, FiBL Beratung

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73,

E-Mail kurse@fibl.org, detailliertes Kursprogramm erhältlich

Fachkurs Feld- und Gartenobstbau

Wann

Montag, 8. bis Freitag 12. Januar, 9.00–16.30

Wo

Landw. Zentrum Ebenrain, 4450 Sissach, und verschiedene Praxisbetriebe

Inhalt

Pflanzung und Pflege von hochstämmigen Obstbäumen. Die wichtigsten Themen: Pflanzung, Schnitt, Sortenkunde, Düngung, Pflanzenschutz und Unfallverhütung.

Kursleitung

Andreas Buser, Ebenrain

Kosten

Fr. 250.– inkl. Kursunterlagen, exkl. Verpflegung

Auskunft, Anmeldung

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

REBBAU

Biorebbaukurs 2007

Wann

Hauptkurs: Freitag, 23. Februar, 9.00–16.15

Freitag, 2. März, 9.00–16.15

Mittwoch, 5. September, 9.00–16.15 Exkursion

Praxiskurs: jeweils am Freitagnachmittag von 13.30–17.00

23. März: Schnitt von Jung- und Ertragsreben

25. Mai: Reben setzen, Erlesen, Bodenpflege, Begrünung



SPEKTRUM Familienplatzierungen sucht Gastfamilien im Raum Nordwestschweiz, maximal eine Autostunde von Basel.

Vielleicht haben Sie schon von einer Familie in Ihrer Nähe gehört, auf deren Hof eine Frau oder ein Mann lebt und arbeitet, mit dem Ziel, Abstand zu gewinnen von Drogen- oder Alkoholproblemen oder von einer schwierigen persönlichen Lebenssituation.

Die Fachstelle SPEKTRUM, eine Institution der Suchthilfe Region Basel SRB, bietet seit 20 Jahren solche Platzierungsmöglichkeiten für Menschen mit Abhängigkeitsproblemen an. Dabei begleiten und beraten wir SPEKTRUM MitarbeiterInnen die Gastfamilien und übernehmen auch die Verantwortung für den Therapieverlauf.

Dies geschieht durch wöchentliche Besuche auf dem Hof. Wir sind jederzeit telefonisch erreichbar. Es ist selbstverständlich, dass die Gastfamilie für diese Arbeit entlohnt wird.

Wenn Sie noch mehr darüber erfahren wollen oder direkte Fragen stellen möchten, so setzen Sie sich doch mit uns in Verbindung.

SPEKTRUM
Suchthilfe Region Basel SRB
Mülhuserstrasse 113
CH- 4056 Basel
Tel: 061 921 11 93
Email: spektrum@suchthilfe.ch
Web: www.suchthilfe.ch

1382722

Bio Schwand



Gesucht ab 2008 oder 2009

PächterIn oder Pächtergemeinschaft

für den Landwirtschaftsbetrieb Bio Schwand in Münsingen bei Bern.

Modern eingerichteter Betrieb mit Milchviehhaltung, Schweinezucht und Ackerbau, 55 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche, Wohnraum für zwei Familien. Das Inventar kann von den bisherigen Bewirtschaftern übernommen werden.

Der Betrieb wird jetzt noch konventionell bewirtschaftet und muss auf biologische oder biologisch-dynamische Landwirtschaft umgestellt werden. Der Hof liegt in der Agglomeration Bern und soll im Rahmen von Bio Schwand für Besucher zugänglich sein. Zusammenarbeit mit Bildung, Forschung, Verarbeitungs- und Handelsbetrieben an der Bio Schwand ist möglich und erwünscht.

Bitte senden Sie ein Bewirtschaftungskonzept und die üblichen Bewerbungsunterlagen an Bio Schwand, Postfach, CH-3110 Münsingen. Weitere Informationen www.bioschwand.ch

29. Juni: Laubarbeit, Bodenpflege, Trauben teilen

24. August: Ertrag regulieren
Ende September (kurzfristige Einladung, fakultativ): Ernte, erste Verarbeitungsschritte

Wo
FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Dieser Fachkurs richtet sich an alle Erwerbs- und Hobbyrebbäuerinnen und -rebbauern, die einen Einstieg in den Biorebbau in Betracht ziehen oder sich umfassend darüber informieren wollen. Der 3-tägige Hauptkurs und der 5 Halbtage umfassende Praxiskurs können unabhängig voneinander besucht werden.

A) Hauptkurs: Grundlagen im Biorebbau. Exkursion auf Biorebbaubetrieben. Hauptinhalte: Richtlinienanforderungen, Laubarbeiten, Pflanzenschutz, Sortenwahl, Bodenpflege und Pflanzenernährung, Nährstoffversorgung; Betriebswirtschaft, Vermarktung; Erfahrungsberichte langjähriger Biorebbauern.

B) Praxiskurs: An 5 Halbtagen während der Vegetationsperiode werden die zur Erzielung von qualitativ hochwertigem Traubengut wichtigsten Massnahmen im Biorebberg in einer Einführung erläutert und dann im Rebberg demonstriert und intensiv geübt.

Kursleitung
Andi Häseli, FiBL Beratung

Kosten

Hauptkurs Fr. 200.–,
Praxiskurs Fr. 200.–

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

Biorebbaubaugung

Wann

Mittwoch, 7. März

Wo

Neuchâtel

Inhalt

Die Biorebbaubaugung von FiBL und Bio Suisse ist die Gelegenheit, sich über die aktuellen Entwicklungen in der Produktion und auf dem Markt zu orientieren, die neusten Errungenschaften der Forschung zu erfahren und den Austausch mit Berufskollegen zu pflegen. Schwerpunkte: Forschungsergebnisse und Erfahrungen bei der Regulierung von Rebrkrankheiten, Fortschritte bei der Produktion von Biojungpflanzen, neuste Erkenntnisse mit pilzfesten Rebsorten. Die Qualität der Weine aus diesen Sorten lässt sich bei einer ausgedehnten Degustation beurteilen. Simultanübersetzung für französischsprachige Teilnehmerinnen und Teilnehmer.

Kursleitung

Andi Häseli, FiBL Beratung

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

GARTEN

Mehr Freude am Garten

Wann

Jeweils Mittwoch, 24., 31. Jan.; 7., 14. Feb., 7., 14., 21., 28. März; 18., 25. April; 2., 9., 16., 23., 30. Mai; 6., 13., 20. Juni, 8.30–11.45

Wo

Landw. Zentrum Ebenrain, 4450 Sissach, Gebäude 6

Inhalt

Im Kurs lernen Sie, einen Freizeitsgarten erfolgreich zu gestalten und zu bewirtschaften. Dabei möchten wir so nahe als möglich zum biologischen Gärtnern kommen.

Kursleitung

Urs Streuli, Ebenrain

Kosten

Fr. 590.–

Auskunft, Anmeldung

bis 5. Januar beim Landw. Zentrum Ebenrain, Kurssekretariat, 4450 Sissach, Tel. 061 976 21 21, E-Mail schulen.lze@bl.ch

TIERHALTUNG

Legehennenatung

Wann

Dienstag, 6. März, 9.00–12.00

Wo

Olten, SV-Konferenzzentrum, Swisscom-Gasse

Inhalt

Das Aviforum (ehemals Schweizerische Geflügelzuchtschule) übernimmt für die Schweizer Landwirtschaft zentrale Aufgaben wie Fütterungsversuche, Ausbildung von Geflügelzüchtern, Erarbeitung von Massnahmen bei Seuchengefahr (z.B. Vogelgrippe). Der Referent stellt uns die erwähnten Bereiche näher vor.

Die Junghennenaufzucht stellt hohe Anforderungen. Die Junghennen müssen in kurzer Zeit ihre Reife erzielen, um im gewünschten Alter mit ihrer Legetätigkeit zu beginnen. Die Feinabstimmung zwischen der Aufzucht und der Einstattung/Haltung im Legehennenstall ist für die Tierhalter nicht immer einfach. Praktiker erläutern ihre mehrjährigen Erfahrungen beim Einstatten von Junghennen.

Kursleitung

Klaus Böhler, FiBL Beratung

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865

72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, detailliertes Kursprogramm erhältlich

Tierfreundliche Haltung von Pferden

Wann, Wo

Kurs I, Basiskurs:
Samstag, 3. Februar, Winterthur
Kurs I, Basiskurs:

Samstag, 24. März, Olten

Kurs II, Workshop:

Samstag, 28. April, Olten

Inhalt

Kurs I, Basiskurs: Das natürliche Verhalten der Pferde; Gestaltung von Stall, Auslauf und Weide; Management und Eingliederung neuer Pferde in die Gruppe; Krankheiten, Verletzungen und deren Prophylaxe; aktuelle Rahmenbedingungen (Gesetze, Verordnungen)

Kurs II, Workshop: für alle, die bereits Erfahrung mit der Gruppenhaltung von Pferden haben oder unseren Kurs I besucht haben: Praxisbeispiele; Fragen der Teilnehmenden zu den Themen aus Kurs I.

Kosten
Kurs I Fr. 250.– (Studierende 150.–), Kurs II Fr. 300.– (Studierende 200.–) inkl. Unterlagen, Verpflegung und Kursbestätigung

Auskunft, Anmeldung

Schweizer Tierschutz STS, Dornacherstrasse 101, 4008 Basel, Tel. 061 365 99 99, Fax 061 365 99 90, E-Mail: sts@tierschutz.com, www.tierschutz.com, detailliertes Programm erhältlich

VERMARKTUNG

Neue Wege in der Vermarktung?

Wann

Mittwoch, 28. Februar

Wo

FiBL Frick

Inhalt

Auch die Preise für Bioprodukte geraten zunehmend unter Druck. Nicht alle Landwirte können ihr Einkommen mit einem Nebenerwerb oder durch Zupacht von mehr Land aufbessern. Eine Strategie ist, die Wertschöpfung der eigenen Produkte zu erhöhen und die Vermarktung selbst in die Hand zu nehmen. Das ist aber oft nicht ganz einfach. Welches sind die Faktoren für eine erfolgreiche Vermarktung? Welche Möglichkeiten gibt es für meinen Betrieb? In der Schweiz gibt es schon einige erfolgreiche Beispiele. Forscher analysieren diese Projekte auf Stärken und Schwächen und geben Tipps.

Kursleitung

Hansueli Dierauer, FiBL Beratung

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse,

Suche

Kleinheim für behinderte Erwachsene sucht auf 2007 einen ausgebildeten (evtl. älteren oder auf seinem Betrieb nicht ausgelasteten) **Landwirt** für den kleinen, biologisch-dynamisch geführten Betrieb. Geregelt Arbeitsbedingungen. Ihre schriftliche Bewerbung erwartet gerne: Wohnheim Höchmatt, 3616 Schwarzenegg, F. Wulff, Tel. 033 453 16 63

Ehepaar sucht für den Alpsommer 2007 eine **Kuhalp**. Wir haben Alperfahrung (Melken und Käsen) auf Bio- und Demeter-Alpen. Wir möchten gerne selbstständig den Betrieb führen, ca. 18–20 Milchkühe, ein paar Rinder und Kälber. Am liebsten wäre uns ein Ganzjahresbetrieb, auch für den Winter. Angebote an FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Chiffre BA 105-3011018

Suche im Raum ZH/AG **1-2-Zi. od. 1-Zi-Whg.** auf Bauernhof. Biete evtl. Mithilfe im Haushalt an. Tel. 043 455 90 04

Kleiner, aber feiner Biogemüsebaubetrieb mit Direktvermarktung sucht als rechte Hand des Betriebsleiters: **GemüsegärtnerIn mit Herz und Verstand**. Stehen Sie auf Qualität? Lieben Sie die Vielfalt? Wollen Sie für die Früchte Ihrer Arbeit den Kopf hinhalten? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an: Gmüesgarte Schirmensee, Mark Gnant, Bahnhofstrasse 2, 8714 Feldbach

Ich (w, 36) suche Biohof (oder ähnliches) – **Wohnen gegen Mithilfe** – für 4 Jahre während Studienaufenthalt, Umgebung der Stadt Zug. Erfahrung in Stallarbeit und Landwirtschaft vorhanden. Ab April 07, Tel. 0049 (0)7073 5389 ab 18.00 Uhr, E-Mail t.c.bosch@t-online.de

Junges initiatives Paar sucht **Pacht** zur biologischen Bewirtschaftung. Wir bieten gute Ausbildung und Praxiserfahrung mit Referenzen. Angebote an biobauer@freesurf.ch oder FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Chiffre BA 105-3011019

Angebote

Kuh braun, geb. Jan. 03, fleischig, ca. 68 % OB, gehört, trächtig seit 4.5.06, geeignet als Ammen- od. Mutterkuh. Gottfried Hiestand, Tel. 044 784 79 81

Diverses

Wer tauscht mit uns vom 10.–25.2.07 **Haus + Hof?** Familie mit 3 Kindern sucht Biobetrieb, evtl. Nebenerwerb, Nähe Skigebiet. Haben 7 Kühe, Boxenlaufstall, Melkstall, 1 Reitpferd, einmaliges Wohnhaus, exzellente Wohnlage, schöne Wander- und Reitregion im Fricktal. Auch Interesse an weiterem Ferientausch. Tel. 062 878 11 43

DIREKTVERMARKTUNG



Bild: BLE, Bonn/Dominik Menzler

Direktverkaufsseminar für Bäuerinnen und Bauern

Wann

Dienstage 16. und 30. Januar, 27. Februar, 20. März und 17. April 2007, jeweils 8.30–16.00

Wo

Strickhof Wülflingen, verschiedene Landwirtschaftsbetriebe in der Region

Inhalt

Dem Betriebszweig Direktvermarktung das nötige Gewicht innerhalb des gesamten Betriebes geben. Die Teilnehmenden erarbeiten einen konkreten Umsetzungsplan zur Professionalisierung der eigenen Vermarktung. Stichworte: Förderung der Kreativität, Hoflogo, Verpackung, Sortimentsgestaltung, Preiskalkulation, Lernen am Beispiel.

Kursleitung

Klaus Böhler, Bettina Springer, FiBL Beratung, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 63, E-Mail klaus.boehler@fibl.org

Kosten

Fr. 500.– pro Betrieb für das ganze Seminar inkl. Unterlagen, plus Verpflegung; Fr. 100.– pro Tag

Auskunft, Anmeldung

bitte unverzüglich an: Strickhof Kurssekretariat, Postfach, 8315 Lindau; Tel. 052 354 98 02, Fax 052 354 98 33, www.strickhof.ch, Kurse/Termine

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

BIOLOGISCH-DYNAMISCH

Einführungskurs biologisch-dynamischer Landbau

obligatorisch für Umsteller

Wann

Montag 15. bis Samstag 20. Januar

Wo

Bio Schwand, 3110 Münsingen

Inhalt

Wesentliche Grundbegriffe des biologisch-dynamischen Landbaus wie Betriebsindividualität; irdisches und kosmisches Leben; Kräftewirkungen der Planeten; Studium am Landwirtschaftlichen Kurs; Herstellung, Anwendung und Wirkung der Präparate. Vermarktungsfragen, Obstbau, Alpwirtschaft, Anthroposophie, Mondrhythmen und Planetenwirkungen, Gemüsebau, Viehzucht; Qualitätsfragen in der Milchverarbeitung.

Kursleitung

Jürg Hädrich

Auskunft, Anmeldung

Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft, Anita Werren, 4144 Arlesheim, Tel. 061 706 96 43, a.werren@demeter.ch, detailliertes Kursprogramm erhältlich

Introduction à la Biodynamie

Dates

6 février, 11 et 12 avril, 15 juin

Lieu

L'Aubier, Hôtel-Restaurant et Ferme-Fromagerie, 2037 Montézinon-Neuchâtel

Programme

La notion d'individualité appliquée à l'agriculture; La fumure bio-dynamique et les soins aux plantes; Les préparations bio-dynamiques à pulvériser; Le compostage, spécificités du compostage bio-dynamique; Les rythmes du cosmos influencent-ils le comportement du sol et des plantes?; Le paysage et la diversité comme facteurs de santé pour l'agriculture et pour l'homme; Une nouvelle approche pour soigner les plantes; La recherche biodynamique: Les résultats; Pratiques spécifiques pour l'élevage, pour les grandes cultures et les cultures légumières et l'arboriculture; Pratiques spécifiques pour la viticulture: Emploi des préparations; réduction des doses de cuivre et de soufre; Comment créer de la diversité dans le vignoble; la biodynamie peut-elle se prolonger à la cave?; régénération du vignoble; rythmes et emploi des préparations, travail du sol, taille, rognages, semis, greffage, plantation, etc.; Visites sur le terrain

Information et inscription Association pour la Biodynamie, 4144 Arlesheim, Anita Werren,

Tel. 061 706 96 43, mobile 078 745 48 81

Einführung

biodynamischer Landbau

Wann

Montag bis Donnerstag 12. bis 15. Februar, Feldtag am Dienstag, 12. Juni, jeweils 9.00–16.00

Wo

Landwirtschaftsbetrieb Fintan, 8462 Rheinau

Inhalt

Grundbegriffe, geschichtliche Zusammenhänge; Betriebsorganismus; biodynamische Qualitätskriterien; Planetenwirkung; Kompostierungsverfahren und Präparate; pflanzenbauliche Massnahmen; Tierhaltung im Wirkungskreis Mensch-Tier-Pflanze; Vermarktung von Demeter-Produkten, Richtlinienaspekte; Fragen zur Betriebsumstellung, Lernzielkontrolle. (Der Kurs zählt auch als Berufsprüfungsmodul.)

Kursleitung

Ueli Straub, Strickhof; Martin Ott, Stiftung Fintan

Kurskosten

Fr. 60.– pro Kurstag exkl. Unterlagen, Verpflegung, (mögliche) Unterkunft

Auskunft, Anmeldung

bitte unverzüglich an Strickhof Lindau, Ueli Straub, Postfach, 8315 Lindau, Tel. 052 354 98 22 oder Tel. 078 738 03 97, E-Mail ulrich.straub@bd.zh.ch, www.strickhof.ch

Vertiefungswochen Landwirtschaft und Anthroposophie

Wann

Montag, 15. Januar bis Freitag, 2. Februar

Wo

Goetheanum, 4143 Dornach

Inhalt

Dieser Kurs richtet sich an Menschen, die die biologisch-dynamische Landwirtschaft bereits kennen und praktizieren und das Bedürfnis nach einer Vertiefung der anthroposophischen Grundlagen des biologisch-dynamischen Landbaus haben. Der Kurs führt auch in die goetheanistische Naturbeobachtung ein.

Kosten

Kursgebühr Fr. 590.–, Gemeinschaftsunterkunft Fr. 250.–, Verpflegung Fr. 230.–

Auskunft, Anmeldung

Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum, Hügelweg 59, 4143 Dornach, Tel. 061 706 42 12, Fax 061 706 42 15, E-Mail sektion.landwirtschaft@goetheanum.ch

Landwirtschaftliche Tagung

Wann

Mittwoch, 7. bis Samstag, 10. Februar

Wo

Goetheanum, 4143 Dornach

Inhalt

«Kohlenstoff und Klimawandel – Düngerpflüge und Bodendynamik im Jahreslauf» ist das Jahresthema der weltweiten biologisch-dynamischen Bewegung und damit auch das Thema der Landwirtschaftlichen Tagung.

Kosten

Tagungsgebühr Fr. 230.–, Ehepaare Fr. 370.–, Studierende, Auszubildende, Stellenlose Fr. 140.–; Verpflegung im Speisehaus und Vermittlung von Unterkunft auf Anfrage

Auskunft, Anmeldung

Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum, Hügelweg 59, 4143 Dornach, Tel. 061 706 42 12, Fax 061 706 42 15, E-Mail sektion.landwirtschaft@goetheanum.ch

DIVERSES

Bionährstoff- oder Humusbilanz selber berechnen

Wann

Montag, 8. Januar, 9.15–15.45

Wo

Inforama Waldhof, 4900 Langenthal

Inhalt

Einführung in die Nährstoffbilanzierungsmethode Suisse-Bilanz und Humusbilanzierungsmethode für Biobetriebe; Hinweise zu den EDV-Programmen, individuelle Arbeit mit Computer unter Anleitung in Kleingruppe

Kosten

Fr. 60.– plus Material und Verpflegung

Auskunft, Anmeldung

Inforama Waldhof, Kurssekretariat, 4900 Langenthal, Tel. 062 916 01 01, E-Mail info.inforama@vol.be.ch

Wintertagung

der Bärner Bio Bure

Wann

Mittwoch, 21. Februar, 9.00–16.00

Wo

Bio Schwand, 3110 Münsingen

Inhalt

Auch auf Biohöfen gibt es Verdichtungserscheinungen. Verdichtungen haben Einflüsse auf die Erträge, die Pflanzengesundheit und die Nährstoffdynamik im Boden. Die Kursteilnehmer lernen die verschiedenen Einflüsse der Bewirtschaftung, die im Zusammenhang mit der Bodenfruchtbarkeit stehen, besser kennen. Unterschiede bezüglich Gewicht, Luftdruck und Bereifung im Bezug auf die Verdichtungstiefe erkennen.

Auskunft, Anmeldung

Inforama Waldhof, Kurssekretariat, 4900 Langenthal BE, Tel. 062 916 01 01, E-Mail info.inforama@vol.be.ch

... und sie bewegt sich doch!

Zur Öffnung der Zertifizierung.

» Galileo Galilei musste wider besseres Wissen der Erkenntnis abschwören, dass sich die Erde bewegt. Nur so konnte er den Kopf aus der Schlinge ziehen, die ihm buchstäblich schon um den Hals gelegt war. Heute lächeln wir darüber, dass es einmal eine Zeit gegeben hat, in der neue Erkenntnisse von den Herrschenden als Teufelswerk verurteilt wurden und ihre Verfechter verbannt, ins Irrenhaus gesteckt oder gar hingerichtet wurden. Das Beispiel Galileo Galilei ist nur ein markantes unter vielen. Heute sind wir da wesentlich weiter. Wirklich?

Bei uns in der Schweiz riskiert niemand mehr das Leben, wenn er unangenehme Wahrheiten ausspricht. Aber russische Journalisten oder südamerikanische Politiker leben immer noch lebensgefährlich, wenn sie sich kritisch über die Herrschenden äussern.

Damit sind die Probleme der Biobewegung nicht vergleichbar. Aber wie jeder Bewegung, die in die Jahre kommt und deren Verhaltensmuster sich fest etablieren, droht auch ihr, dass sie Abweichler in den eigenen Reihen ausgrenzt. Auch jeder und jede Einzelne von uns kann der Versuchung unterliegen, notwendige Veränderungen nicht zuzulassen. Da ist ein Vater, der seinem Sohn keinen Freiraum lässt, um Neues auszuprobieren, dort eine Mutter, die ihre Kinder emotional an sich bindet, und sie damit am Selbstständigwerden hindert. Hier ein Vorsitzender, der den Kurs seines Vereins in Alleinherrschaft bestimmt, bis ihm die Mitglieder davonlaufen, dort ein Politiker, der Jasager um sich scharft und nach seinem Abgang ein Vakuum hinterlässt. Wir alle haben ein mehr oder weniger ausgeprägtes Beharrungsvermögen und oft eine gewisse Betriebsblindheit, die uns hindern, notwendige Kurskorrekturen rechtzeitig an die Hand zu nehmen. Wohl dem, der sich nicht stur an eingefahrene Strukturen klammert. So gesehen war es ein weiser Entscheid des Bio Suisse Vorstandes, die Opposition gegen die Öffnung der Zertifizierung aufzugeben und den Weg für Mitbewerber frei zu machen. In der Oktober-Nummer des bioaktuell bedauert Alfred Schädeli, dass der Umgangston unter Biobauern rauer geworden sei und dass mit härteren Bandagen

gekämpft werde als früher. Dem möchte ich entgegenhalten, dass solche Auseinandersetzungen das Zeichen dafür sind, dass die Biobewegung noch nicht verkrustet ist, dass sie lebt und sich bewegt! Unsere ganze Bewegung ist das Ergebnis einer jahrelangen und schmerzvollen Auseinandersetzung mit der etablierten Landwirtschaft. Was haben die Initianten des FiBL nicht alles über sich ergehen lassen müssen bis zur heutigen Anerkennung! Aber auch innerhalb der Biobewegung gab es immer wieder Scheidewege. Die Gründung der Biofarm ist ein Beispiel, die Geschichte der Bio-Gemüse AV-AG ein weiteres. Und wenn wir die Bio Suisse der ersten Jahre mit der von heute vergleichen, können wir uns nur verwundert die Augen reiben ob der rasanten Entwicklung, die sie in 25 Jahren durchlaufen hat. Gegründet wurde sie mit dem einzigen Vereinszweck, die Knospe in Schutz zu nehmen. Heute ist sie eine ernst zu nehmende Gesprächspartnerin bis in höchste Bundesstellen. Zu glauben, mit den jüngsten Entscheidungen sei nun Ruhe eingekehrt, wäre eine Illusion. Es gibt noch viel zu tun bis zum Bioland Schweiz – wenn wir etwas anderes wollten wären wir unglaublich – und bis unsere ganze Gesellschaft sich an ökologischem Gedankengut ausrichtet. In einigen Jahren wird der jüngste Entscheid im Rückblick nur eine kleine Episode auf einem langen Weg sein. Sicher keine schlechte!

Werner Scheidegger, Madiswil BE

Lieber Heu vom Nachbarn

Zum Artikel «Bald 100 Prozent Biofutter für die Kühe?», bioaktuell Nr. 9, November 06

» 100 Prozent Biofutter durch Vertragsproduktion? Das zielt nach meiner Meinung am Problem vorbei. In normalen Jahren muss der Viehbestand ganz klar aus Betriebsfutter ernährt werden können. Nun gab es aber in kurzer Folge Sommertrockenheiten und -nässen, welche auf reinen Grünlandbetrieben grosse Futterwuchslücken hinterliessen. Betriebe mit Ackerbau sind da flexibler und können bei Bedarf die Zwischenfutterfläche ausdehnen. Glücklicherweise bescherten uns die Jahre 2003 und 2006 einen zweiten Frühling im Herbst. So sind wir von australischen

Krisenszenarien verschont geblieben, nämlich dem Abschlagen wegen Futtermangels. In diesem schlimmsten Fall möchte ich nicht Bioheu aus der Tschechei herankarren lassen, um das Loch zu stopfen. In diesem Fall möchte ich viel lieber die extensive Grünfläche meines viehlosen Nachbarn mit eigener Mechanisierung nutzen dürfen. Zwar ist das nicht Bio, aber für mich viel ökologischer und so oder so zum Kompost bestimmt.

Hansruedi Schlegel, Ulmiz FR

Knospe lässt sich nicht beliebig interpretieren

Zum Artikel «Importe mit der Knospe: was, wie viel, woher», bioaktuell Nr. 9, November 06

» Als ehemaliger Mitarbeiter von Bio Suisse habe ich die Knospe-Zertifizierung ausländischer Bioprodukte in den Neunzigerjahren hautnah miterlebt bzw. selber handfest durchgezogen.



Die Anwendung der strengen, unter Schweizer Verhältnissen entstandenen Anforderungen war unerbittlich, ja stur. Aber das war und ist auch heute noch richtig so, denn ein Label lässt sich nicht beliebig interpretieren – übrigens auch nicht im Rahmen einer (ich traute beim Lesen der Kolumne von Eugen Oggenfuss im gleichen Heft meinen Augen nicht) «weitgehenden Selbstkontrolle» der Knospe-Bewirtschafter!

Heute bin ich ein hartgesottener Konsument von Knospe-Produkten und froh darüber, dass das qualitativ und quantitativ limitierte Sortiment von Schweizer Knospe-Produkten durch gute Auslandware bereichert und ergänzt wird. Es ermöglicht mir bei Coop, Migros und im Biodetailhandel einen nahezu 100-prozentigen Knospe-Warenkorb, dessen sämtliche Bestandteile – ein willkommener Nebeneffekt für mich Knospe-Aficionado – satte Lizenzgebühren in die Kasse von Bio Suisse spült! Dass durch Importe die Saisonalität des Knospe-Angebots tangiert wird, ist unbestritten. Knospe-Tomaten im Winter lasse ich aber genauso links liegen wie die anderen schrägen Produkte, die zahlreiche Gestelle unserer Einkaufsläden füllen. Irgendwo fängt schliesslich die Eigenverantwortung an.

Matthias Scheurer,
Gewerkschaftssekretär, Basel

Biofutter ist Vertrauenssache

Alles Gute für 2007

Wir wünschen Ihnen:

- beste Gesundheit
- viel Gfreuts
- Glück in Feld und Stall

Besten Dank für Ihre Bestellungen
und die gute Zusammenarbeit.

Albert Lehmann und Team



Alb. Lehmann, Biofutter  
5413 Birmenstorf / 9200 Gossau
Tel 056 / 201 40 20 Fax 056 / 201 40 25
E-Mail: Info @biomuehle.ch <http://www.biomuehle.ch/>



Biologische Landwirtschaft:
Im Einklang mit der Natur

Landwirt/Landwirtin
mit Spezialrichtung
Biolandbau

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

Wir bieten Ihnen

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



www.strickhof.ch
info@strickhof.ch
Telefon 052 354 98 08
Strickhof, 8315 Lindau



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

Vermarktung und Beratung:

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

Ihre Chance – wir suchen neue Bio Weide-Beef® Produzenten

Wir suchen :

- neue Bio Weide-Beef® Produzenten
 - Partner mit Remontenzukauf und Ausmast
 - Partner Mutterkuhhaltung mit Ausmast
- Bio Mutterkuhalter für die Aubrac Produktion
Bio Mutterkuhalter für die Mastremontenproduktion

Sie gewinnen:

Interessante nachhaltige Absatzmöglichkeiten im
Bio Weide-Beef und im Bio Aubrac Programm.

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!

