

bioaktuell

2/07

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

MÄRZ

Bioschule: neue Perspektiven Seite 4

Frevel am Lauberhorn Seite 6

Medienprofis über Bio Suisse Seite 10



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

B I O
S U I S S E



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Iso-vitmin®

Die besten Mineralstoffe für Biobetriebe

Unser neues, erweitertes Sortiment

8732 Universal Natura Griess, ausgeglichen
8733 Universal Natura Würfel, ausgeglichen
8735 Magvit Natura Würfel, mit 12% Mg
8736 Calphomag Natura Griess, phosphorreich

Leckeimer, Lecksteine

8738 Leckeimer Natura, mit 6 % Mg,
20 kg/Stk.
8720 Leckstein selenreich, mit 70 mg/kg
Selen, 12 kg/Stk
8721 Leckstein Natura, 17 % Ca, 6 % P,
12 kg/Stk

Wir beraten Sie gerne:

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

 **PROVIMI KLIBA**



Für das
Bioland Schweiz 
35 Jahre Biofarm



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

BIOFARM
GENOSSENSCHAFT
KLEINDIETWIL
www.biofarm.ch

Pflanzenschutzlösungen für den Weinbau



Andermatt Biocontrol AG
Stahlermatten 6 · CH-6146 Grossdietwil
Telefon 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch



Andermatt
Biocontrol

Über den Gartenzaun hinaus

Wir beschäftigen uns gerne und ausgiebig mit uns selbst. Auch die Diskussion um das neue Leitbild verlangt eine vertiefte Auseinandersetzung mit der «Idee Knospe», mit den Menschen, die hinter dieser Idee stehen, und ihrer Arbeit. Gut so.

Doch was denken eigentlich Leute über uns, die ennet unserem Gartenzaun leben? Was haben sie für ein Bild von der Knospe, der Biobäuerin, vom Biobauern? Und was sehen sie als grosse Herausforderungen? Was wollen sie uns mit auf den Leitbild-Weg geben?



Diese Fragen stellten wir fünf Medienschaaffenden. Einige, nicht alle, beschäftigen sich fast täglich beruflich mit der Landwirtschaft. Sie sind darüber hinaus aber auch aufmerksame Beobachterinnen und Beobachter gesellschaftlicher Veränderungen,

sie sind Eltern, Partner, Konsumentinnen und Konsumenten. Ihre Beiträge, die Sie in diesem Heft finden (ab Seite 444), bieten eine Fülle an Ideen, Anregungen und Wünschen. Sie erfinden den Biolandbau nicht neu. Doch sie können uns in unserer Arbeit bestärken und bestärigen.

Die Redaktorinnen und Redaktoren der «Wochenzeitung WOZ», der «NZZ», des «Schweizer Bauer», des «Zeitpunkt» und des Westschweizer Nachrichtenmagazins «L'Hebdo» mussten nicht lange zum Mitschreiben überredet werden. Alle sagten spontan zu, exklusiv einen Text fürs bioaktuell zu verfassen.

Die Knospe und die biologische Landwirtschaft sind in den Köpfen und Herzen der Mit-Meinungsmacher in diesem Land präsent. Lassen wir uns doch in den Garten schauen und wagen auch wir – immer wieder – einen Blick über den Zaun hinaus.

Jacqueline Forster-Zigerli,
Öffentlichkeitsarbeit Bio Suisse

bioaktuell



AUSBILDUNG

4 Bioschule: Standortbestimmung

Eine Grundausbildung gibt's zurzeit nach verschiedenen kantonalen Modellen. Und es gibt den Pilotlehrgang für die Deutschschweiz. Den Über- und Ausblick gibt's im bioaktuell.

HIER UND JETZT

6 Kunststünger auf Alpweiden

Mit Kunstdünger als Schneefestiger werden alpine Landschaften für den Skizirkus hergerichtet. Das trifft auch Bioalpweiden.

BIO SUISSE

9 Leitbilddebatte angelaufen

Der Dampfer Bio Suisse ist in See gestochen. Die Stärken-Schwächen-Analyse läuft und am 21. März findet die Zukunftskonferenz statt.

10 Gastkommentare

Fünf profilierte Schweizer Journalistinnen und Journalisten haben sich Gedanken zur Verfassung und zur Zukunft von Bio Suisse gemacht.

13 Delegiertenversammlung vom 18. April

Die Traktanden.

PRODUKTION

14 Herausforderung Zwiebelanbau

Das FiBL hat in Sachen Sortenwahl und Anbautechnik für Zwiebeln einige Fortschritte erzielt.

MARKT

16 Nachfrage nach Biomilch zieht an

... doch die Produzentenpreise verharren vorerst auf einem Tiefststand.

HANDEL

18 Importe mit der Knospe

Dritter Teil der Serie: Wie die Kontrollen laufen.

21 Brauchen Bioläden ein Zertifikat?

RUBRIKEN

23 Ratgeber

23 Impressum

24 Notizen

26 Agenda

27 Märktstand

31 Das letzte Wort. Leserbrief

Titelbild: Schülerinnen und Schüler des Pilotlehrgangs Biolandbau, aufgenommen am LBBZ Schüpflheim.

Titelbild: Stefan Heller

Bioschule steigt als Phönix aus der Asche

In der Grundausbildung für Biolandbau werden zurzeit mit unterschiedlichem Erfolg verschiedene kantonale Lösungen und ein Pilotlehrgang für die Deutschschweiz angeboten. Der Pilotlehrgang von Bio Suisse, Demeter und FiBL bringt der anstehenden Reform der Ausbildung in der Landwirtschaft neue Erkenntnisse. Bio Schwand bringt eine neue Ausgangssituation.

Der Phönix ist ein mythologisches Fabelwesen, ein Vogel, der verbrennt und im Stande ist, aus seiner eigenen Asche wieder neu zu entstehen. Er ist als Redewendung in den Sprachgebrauch geflattert und steht als Symbol für etwas, das schon verloren geglaubt war, aber in neuem Glanz wieder erscheint. Diese Wendung könnte auch für den Schulstandort Schwand in Münsingen zutreffen.

In mehreren Kantonen wird angehenden Landwirtinnen und Landwirten das Rüstzeug für den Biolandbau vermittelt. Wer ein Lehrjahr auf einem anerkannten Biolehrbetrieb absolviert und sich über die entsprechenden Kenntnisse an den Lehrabschlussprüfungen ausweist, darf ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) mit dem Titel «Landwirtin/Landwirt mit Spezialrichtung Biolandbau» in Empfang nehmen. Der Abschluss mit einem eigenen Titel dokumentiert somit bereits heute eine unbestrittene Spezialisierung innerhalb der landwirtschaftlichen Grundausbildung.

Als vom Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT) anerkannte Berufsorganisation engagiert sich Bio Suisse seit Jahren für eine fundierte Ausbildung im Biolandbau. Heute bestehen zusätzlich zu den an verschiedenen landwirtschaftlichen Schulen integrierten Ausbildungsgängen folgende Angebote im Bereich der Grundausbildung (Abschluss mit EFZ):



Bild: zvg

Aus der Asche des Alten steht Phönix wieder auf. Darstellung aus der Schedelschen Weltchronik, Nürnberg 1493.

- Ausbildung in Biolandbau in separaten Klassen am Plantahof (GR),
- berufsbegleitende Zweitausbildung in Biolandbau am Strickhof (ZH),
- Pilotlehrgang für die Neuausrichtung der Ausbildung des Landwirts/der Landwirtin mit Spezialrichtung Biolandbau in den Kantonen AG, BL und LU.

Engagement föderalistisch

Mehrere Kantone entwickeln Initiativen im Bereich der Bioausbildung, das ist erfreulich. Besonders positive Signale kommen aus dem Bündnerland. Der Unterricht in separaten Bioklassen wird sowohl von den Schülerinnen und Schülern als auch den Unterrichtspersonen sehr geschätzt. Der Erfolg dieses Projekts basiert nicht zuletzt auf der Unterstützung durch die Biolehrmeister im Kanton Graubünden. Sie können die jungen Menschen am besten zum Besuch der Bioklassen motivieren.

Ernüchternder ist die Situation im Kanton Bern. Das Bestreben des Informas Rütli, den Biolandbau ebenfalls in separaten Klassen zu unterrichten, scheiterte an der mangelnden Nachfrage.

Ebenfalls nicht gerade zu Euphorie veranlasst die bisherige Beteiligung am gesamtschweizerischen Pilotlehrgang, welchen Bio Suisse, Demeter und das FiBL mit Unterstützung des Bundes und des Coop Naturaplan-Fonds gemeinsam mit den Kantonen Aargau, Basel Landschaft und Luzern realisieren.

Schwand bringt Schwung

Neuen Schub auch für die Bildung im Biolandbau verheisst in dieser Situation das Projekt Bio Schwand! Wenn alles klappt, kann der Pilotlehrgang in ein ordentliches Ausbildungsangebot an der Schwand in Münsingen überführt werden. In dieser Pionier- und Aufbruchstimmung im Berner Aaretal inmitten von Verarbeitungsbetrieben und Vermarktern, einem Biorestaurant und einem Betriebsumstellungsprojekt mit dabei zu sein, eröffnet neue Perspektiven für eine Bioschule für die Deutschschweiz. Erfreulich auch, dass eine starke Unterstützung durch die kantonale Mitgliedorganisation von Bio Suisse, die Bärner Bio Bure, spürbar ist.

Dank der bewährten Zusammenarbeit mit der Fachausbildung für biolo-

Wichtigste Erkenntnisse

Die wichtigsten Erfahrungen aus dem Pilotlehrgang von Bio Suisse, welchen derzeit die dritte Klasse im dritten Lehrjahr der Grundausbildung besucht, in Kurzform:

- Höchstens 930 Lektionen Unterricht, sonst kommt die praktische Ausbildung auf den Betrieben zu kurz.
- Die Kombination von Lehrkräften der Kantone, ergänzt mit Spezialistinnen aus dem Biolandbau, garantiert hohe Ausbildungsqualität.
- Optimales Umfeld (Biogutsbetrieb, Bioverpflegung) fördert die Stimmung.
- Das gemeinsame Ziel, dem Biolandbau auf den Grund zu gehen, eint auch ein gemischtes Publikum. ro



Bild: Anet Spengler

Das Sammeln eigener Erfahrungen und anschaulicher Unterricht auf Biohöfen nehmen in der Bioschule einen hohen Stellenwert ein.



Bild: Remo Petermann

Die Klasse des Bio Suisse Pilotlehrgangs besucht im laufenden Ausbildungsjahr die Blockkurse an drei Standorten: Ebenrain BL, Liebegg AG und Schüpfheim LU, wo dieses Bild aufgenommen wurde.

gisch-dynamische Landwirtschaft, die sich bereits in den Gebäuden von Bio Schwand angesiedelt hat, kann die jährliche Durchführung des Lehrgangs gesichert werden. Steigt nach dem FiBL, welches an der ehemaligen Landwirtschaftsschule in Frick prosperiert, ein weiterer biologischer Phönix aus der Asche einer geschlossenen landwirtschaftlichen Bildungsstätte?

Die gegenwärtige Arbeit an der Reform der landwirtschaftlichen Grundausbildung ist geprägt durch beharrliches Festhalten am bewährten System. Das neue Berufsbildungsgesetz, dem auch die Landwirtschaft unterstellt ist, fordert heraus. Mit dem Pilotlehrgang konnten im Hinblick auf die dadurch notwendigen Änderungen wesentliche Erkenntnisse gewonnen werden (vgl. Kasten).

Ausbildung braucht Freiraum

Für die weitere Zukunft des Biolandbaus in der Schweiz werden zwei Faktoren von entscheidender Bedeutung sein: der Erfolg am Markt und die Begeisterung der

Berufsleute. Der Stärke des Biolandbaus ist die Orientierung am Wesen von Boden, Pflanzen, Tieren und Menschen. Der Dominanz des wirtschaftlichen Aspektes, wie er sich in der angestrebten ständigen Erhöhung der Arbeitsproduktivität und im Wegrationalisieren von immer mehr immer grösseren Betrieben äussert, setzen wir bessere Konzepte entgegen. Diese sind noch nicht ausgereift, sie müssen vor allem in der Bildung, aber auch in der Zusammenarbeit mit Verarbeitung, Handel und Konsumierenden noch weiterentwickelt werden. Dafür brauchen wir Freiraum, ein kreatives biologisches Umfeld – die Bio Schwand.

Nutzt die Angebote!

Wir brauchen gut ausgebildete Hofnachfolgerinnen und -nachfolger wie auch Quereinsteigerinnen und Quereinsteiger, die mit Phantasie, Kraft und Erfolg an der Weiterentwicklung des Biolandbaus mitarbeiten. Die Auszubildenden, Eltern und Lehrmeister sind gefordert, eines der zahlreichen Ausbildungsangebote in der

Grundausbildung im Biolandbau anzunehmen. Je mehr Bioschülerinnen und Bioschüler, desto besser!

Robert Obrist, Geschäftsstelle Bildung Bio Suisse,

Anmeldeschluss für den Pilotlehrgang 2007/08 ist der 30. April. Voraussetzung für die Teilnahme ist die abgeschlossene Lehrabschlussprüfung LAP1. Auskunft erteilt die Geschäftsstelle Bildung von Bio Suisse, c/o FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 21, E-Mail robert.obrist@fibl.org, mehr Infos über die Schule sowie Links zu den Biolehrbetrieben auf der Website www.bioschule.ch.

Bio Schwand ist bereit

An der Bio Schwand in Münsingen im Berner Aaretal sind die Infrastrukturen so weit aufgebaut, dass wieder Kurse, Tagungen und Schule gehalten werden können. Genügend der Mitte November von der Bio Schwand AG übernommenen leeren Räume sind unterdessen möbliert, die Produktionsküche der Vatter Gastro AG sorgt für die Bioverpflegung und die Schlafräume sind wieder bezugsbereit. als

Bildungsangebote und Schülerzahlen im Biolandbau 2006/07						
Kanton	Schulort	Jahresschule	Winterkurse	Zweitausbildung	übrige	Bemerkungen
AG	Liebegg, Gränichen	3	–	–	2*	*3-jährige Lehre
BE	Inforama	1	1	5	–	
BL	Ebenrain	10	–	–	–	
GR	Plantahof, Landquart	12*	–	10	–	*Ende August bis Ende April
LU	Schüpfheim	–	–	–	–	
SO	Wallierhof, Riedholz	–	2	–	–	
SG	Rheinhof, Salez	–	–	–	–	
TG	Arenenberg, Salenstein	–	–	–	5*	*3-jährige Lehre
ZG	Schluechthof, Cham	–	1	–	–	
ZH	Strickhof	4	–	6	–	
CH	Bio Suisse Pilotlehrgang	–	–	–	3 (+7)	plus 7, wenn sie LAP1 nachholen
	TOTAL	30	4	21	10 (+7)	

Bio bleibt auf der Strecke

Auf den Winter ist kein Verlass mehr: Der Terminplan im Skizirkus wird immer dichter, das Wetter immer wärmer. Deshalb greifen die Veranstalter von Skirennen immer tiefer in die Trickkiste und helfen bei der Pistenpräparierung mit Kunstdünger als Schneefestiger nach – auch auf Bioflächen, wie im Rahmen des Lauberhorn-Rennens bekannt wurde. Wie gehen Verantwortliche und Betroffene damit um?

Wer «Freude herrscht» hört, dachte bisher an Skirennen und Schweizer Erfolge. Land(wirt)schaft bildete bloss die Tourismus fördernde Kulisse für den Spektakel des alpinen Skizirkus. Doch seit diesem warmen und schnee-armen Winter ist alles anders: Wenn Skihasen mit Tempo 100 und mehr die Piste herunterrasen, braucht es ganz besonders präparierte Unterlagen. 1,4 Tonnen Schneehärter benötigten die Veranstalter allein in Wengen am Lauberhorn, um für Abfahrt und Slalom reguläre Pistenverhältnisse in allen Kurven zu sichern.

Was im Skisport als chemisches Hilfsmittel gilt, heisst in der Landwirtschaft einfach «Kunstdünger», genauer Ammoniumnitrat, ein auf Ammoniumnitrat basierendes Produkt. Bei anderen Anlässen dürften die benötigten Mengen kleiner als in Wengen sein – ohne chemische Mittel geht es indessen bei den aktuellen Wintertemperaturen auch im regionalen Skirennensport nirgends. Doch das hat Folgen: belastete Alpweiden und Sömmerungsflächen, «Tolgggen» im ökologischen Leistungsausweis (ÖLN) und verletzte Richtlinien des Bioanbaus. Seit die Diskussion nach den Rennen am Lauberhorn «abfährt», suchen Verwaltung, Bauern- und Naturschutzorganisationen sowie Veranstalter nach der Ideallinie, um ein gemeinsames Ziel zu erreichen.

Richtlinien verletzt

«Kunstdünger auf einer Biofläche widerspricht der Biophilosophie. Lebensmittel, die darauf produziert werden, dürfen nicht in den Biokanal kommen.» Bio Suisse Geschäftsführer Markus Arbenz unterstreicht diesen Sachverhalt, damit das Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten in den Bioanbau und in die Knospe nicht leidet. Gleich reagiert auch Andreas Steinemann, Präsident der Demeter-Richtlinienkommission: «1,7 ha betroffene Fläche sind keine Bagatelle.» Da der Einsatz des «Kunstdüngers» aber ohne Wissen oder Absicht der Betroffenen erfolgt sei, führe er nicht zur Aber-

kennung der Zertifizierung. Das Gras der belasteten Flächen dürfe aber nicht mehr als Bio verfüttert werden.

Um die Folgen für die beiden betroffenen Biobetriebe in Wengen aufzufangen, laufen Gespräche mit der Kontrollstelle bio.inspecta. «Finanzielle Schäden übernimmt der Veranstalter», wie Viktor Gertsch, Präsident des Organisationskomitees Lauberhornrennen ausführt.

Kunstdünger auf Alpweiden und Sömmerungsflächen verletzt nach Auskunft des Bundesamtes für Landwirtschaft auch die Regeln von Bundesbio und des ÖLN. Ein so massiver Einsatz wie auf den Pisten am Lauberhorn könnte sogar Direktzahlungen gefährden. Zudem fordert das Gewässerschutzgesetz, dass nicht mehr Dünger ausgebracht werden darf, als die Pflanzen aufnehmen. Gar nicht gedüngt werden darf auf Schnee und gefrorenem Boden. Das soll die Überdüngung der Gewässer vermeiden und Trinkwasserquellen schützen. In Anbetracht der hohen Temperaturen dürfte in Wengen ein beträchtlicher Teil des ausgebrachten Düngers versickert sein.

Problem erkannt ...

Die Zahlen vom Lauberhorn haben aufgeschreckt. Bei Bio Suisse beschäftigt sich die Markenkommission Anbau mit der Suche nach Lösungen aus dem Dilemma von Bioanbau und Rennbetrieb. Nicht nur in Wengen ist ein Weltcuprennen auch ein wirtschaftlicher Grossanlass. Und eine Veranstaltung, hinter der das ganze Dorf steht und mithilft, auch Biobauern.

Die Richtlinienkommission von Demeter befasst sich ebenfalls mit dem Thema: Noch sei die Stossrichtung offen, erläutert Steinemann. Er sehe weniger zusätzliche Kontrollpunkte im Zertifizierungsverfahren. «Vielmehr sollten die Produzentinnen und Produzenten aufmerksam gemacht werden, denn «nichts gewusst» gilt jetzt nicht mehr.»

«Im ganzen Alpenraum wird Schneefestiger für alle grösseren und kleineren Rennen gebraucht», relativiert Gertsch den Einsatz am Lauberhorn. Andere klassische Weltcuporte wie Kitzbühl liegen noch tiefer als Wengen. Dort mussten 2007 Abfahrt und Super-G abgesagt werden, obwohl per Lastwagen Tonnen von

Verträge überprüfen

Der vereinte Druck von Sponsoren und Fernsehanstalten wird zusammen mit dem dicht gedrängten Rennkalender im internationalen wie nationalen Skizirkus auch künftig dazu führen, Skirennen möglichst am festgelegten Termin durchzuführen – allen Wetterkapriolen zum Trotz. Dagegen ist wohl kein Kraut gewachsen. Gute Verträge über die Entschädigung aus der Nutzung von Wiesen und Weiden durch Skianlässe bringen aber zumindest finanziellen Ausgleich.

«Je nach Intensität der Nutzung wird die Entschädigung unterschiedlich errechnet», erläutert Viktor Gertsch, Präsident des Organisationskomitees der Lauberhornrennen in Wengen. «Im Frühling werden die Pisten gemeinsam besichtigt. Danach werden ausserordentliche Schäden festgestellt und ein zusätzlicher Ertragsausfall ausgeglichen.» Das sollte auch die Folgen des massiven Einsatzes von Dünger zur Schneefestigung decken. «In den Verträgen zwischen der Gemeinde und den Grundeigentümern wird das Thema Schneefestiger aber nicht ausdrücklich genannt», fügt Gertsch an. Das dürfte auch andernorts so formuliert sein.

In Anbetracht der Klimaerwärmung und der immer intensiveren Pistenpräparierungen empfiehlt sich aber, diese Folgen künftig ausdrücklich zu regeln. In Wengen hat das Gespräch mit den betroffenen Biobauern bereits stattgefunden: «Wir haben im Protokoll zugesichert, für von uns verschuldete Schäden aus dem Düngereinsatz zur Schneefestigung aufzukommen», betont Gertsch.

uww



Bild: Keystone

Bode Miller, Sieger der diesjährigen Lauberhorn-Abfahrt, rast über die gedüngte Piste ins Ziel.

Schnee herangekarrt worden waren. Wo und in welchem Umfang Schneehärter in der Schweiz zum Einsatz gelangt, klärt jetzt das Bundesamt für Umwelt ab. «Resultate sollen rechtzeitig vor der nächsten Skisaison vorliegen», sagt Daniel Hartmann voraus, Leiter der Sektion Grundwasserschutz im Bundesamt für Umwelt. Gemeinsam mit den Naturschutzorganisationen, den Bahnbetreibern und Veranstaltern sollen danach Lösungen gesucht werden. «Ziel ist, künftig Belastungen der Umwelt zu vermeiden.» Wo Interessenkonflikte zwischen den Erfordernissen der Biolandwirtschaft und den Anforderungen an Hochleistungs-Rennpisten bestehen, wäre es beispielsweise denkbar, Bereiche mit einer Spezialnutzung auszuscheiden.

Beim Skiverband Swiss Ski betont Sprecher Marc Wälti, dass der Einsatz von Dünger auf rennmässig genutzten Skipisten in der Schweiz eine Ausnahme darstelle und eher selten vorkomme. «Aufgrund der eher geringen verwendeten Mengen sehen wir derzeit von einer Reglementierung des Düngereinsatzes ab und zählen weiterhin auf die grosse Eigenverantwortung der Veranstalter sowie der lokalen Bergbahnen und Behörden.»

... Lösung schwierig

Das Dilemma zwischen der Forderung des Bioanbaus und den Gegebenheiten des modernen Skirennsports, zwischen Terminplanung von TV-Stationen und Sponsoren und dem Wetterverlauf bleibt.

Snowmax ist auch Protein

Wo Pisten künstlich beschneit werden, gelangt in der Schweiz zumeist Snowmax zum Einsatz. Das Mittel dient der Optimierung des Schneeresultats. Vertrieben wird es von der Steffisburger SMI Snow Makers AG, zugleich seit über 20 Jahren Partnerin der SMI USA (Snow Machines Inc.), weltweit Herstellerin grosser Beschneiungsanlagen.

Snowmax Snow Inducer ist ein Protein, das den Gefriervorgang beim künstlichen Beschneien startet. Snowmax übernimmt die Funktion eines Kristallisationskerns, allerdings eines, der die Gefriertemperatur des Wassers gegenüber natürlichen Kernen um ungefähr 4–5 °C erhöht. Das spare Energie und bringe bei gleichem Wassereinsatz rund zwanzig Prozent mehr – und erst noch besseren – Schnee, werden als Vorteile genannt.

Die Düngewirkung der Proteine gilt seitens des Unternehmens als vernachlässigbar. Alle Studien und Behördenprüfungen für den teils sogar flächendeckenden Einsatz in Skigebieten hätten ergeben, dass «Snowmax keinerlei schädigende Auswirkung» auf den Menschen, Tiere oder die Umwelt habe. Umweltschützer betonen demgegenüber, dass die eingesetzten Hilfsmittel Protein enthalten und damit einen Düngeeffekt haben. «Da sind die Langzeitwirkungen auf die Artenvielfalt noch unbekannt», sagt dazu Roland Schuler, Sprecher von Pro Natura. Von der Art der Pflanzendecke hängen aber die Widerstandskraft gegen Erosion ab und wie fest die aufliegende Schneedecke gehalten wird. Parzellen beim Alpengarten Schynige Platte, auf denen vor dem 1. Weltkrieg unterschiedlich gedüngt wurde, zeigen noch heute Unterschiede, ergänzt Hans Fritsch, Pro Natura Berner Oberland. uvw

Also müssen betroffene Bauern vor Ort andere Lösungen suchen. Bei kleinen betroffenen Flächen kann Gras ausgetauscht werden. Wird Schneehärter regelmässig in so grossem Umfang wie in Wengen (gegen drei Hektaren) angewendet, bleibt als Ausweg wohl nur die Suche nach einem anderen Landstück. «Längerfristig müssen wohl Flächen getauscht werden, denn die Belastung durch den Rennbetrieb können wir nicht tolerieren», meint auch Steinemann. Bereits heute finde sich in den Reglementen von Demeter ein Passus, um «besonders belastete Standorte» auszuschliessen.

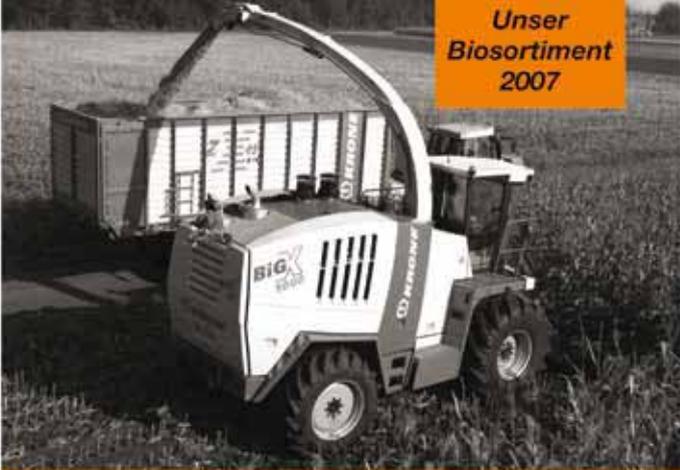
Konventionelle Bauern freuen sich vielleicht über die Gratisdüngung. Und die Gäste finden möglicherweise grössere Himbeeren. «Dafür vermindert sich die Vielfalt an Blumen – einer der Attraktionen für den Tourismus», wie Hans Fritsch, früherer Präsident Pro Natura Berner Oberland, zu diesem Interessenkonflikt anmerkt. Bleibt als Fazit, dass in Anbetracht der steigenden Wintertemperaturen Rennpisten immer weniger biotauglich werden.

Urs Walter, freier Journalist in Bern

Volles Programm!



Unser
Biosortiment
2007



TASSILO

Zweinutzungsorte sehr früh

Für Grenzlagen und späte Saaten.

FJORD

Zweinutzungsorte mittelfrüh

Robust mit guter Druscheignung.

AMADEO

Zweinutzungsorte mittelfrüh

Der Überflieger in den offiziellen Versuchen.

NATHAN

SM mittelfrüh

Unsere Neuheit, die überzeugt.

KX 5133

Zweinutzungsorte mittelspät

Die erste Sorte aus unserem neuen Bio-Zuchtprogramm.

GAVOTT

Zweinutzungsorte mittelspät

Die meistangebaute mittelspäte Sorte.

ROMARIO

Zweinutzungsorte mittelspät

Das Leistungspaket.

SEMENA AG

Birsigstraße 4 · 4054 Basel

Tel.: 061/281 24 10 · Fax: 061/281 24 51

www.kws.com

KWS

Wir machen den Anfang.



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 Mutterkuhhalter für die Aubrac Produktion

Bio Mutterkuhhalter 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!



- ▶ 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

Wohin steuern wir den Dampfer Bio Suisse?

Die Leitbilddebatte läuft, der Dampfer ist gleichsam bereits in See gestochen: Die *Groupe de réflexion* analysiert das Umfeld sowie die gegenwärtige Verfassung, in der sich der Verband präsentiert. Am 21. März steht bereits die Zukunftskonferenz an, die Ideen für den Leitbildentwurf erarbeiten wird.

Die Präsidentinnen und Präsidenten der Bio Suisse Mitgliedorganisationen und der Gremien haben sich bereits ans Werk gemacht: In einem ersten Schritt der Leitbilddebatte diskutiert diese *Groupe de réflexion* eine Umfeldanalyse und ermittelt Stärken und Schwächen des Dachverbandes.

Am 21. März folgt die Zukunftskonferenz. An dieser ganztägigen Ideenwerkstatt werden jene Biobäuerinnen und Biobauern die *Groupe de réflexion* verstärken, die sich auf den Aufruf im bioaktuell 10/06 gemeldet haben. Die Zukunftskonferenz soll erste währschafte Pflöcke einschlagen: die Kernpunkte des

neuen Leitbilds definieren und die strategischen Achsen diskutieren.

Das letzte Wort haben natürlich die Delegierten. Ziel ist, das überarbeitete Leitbild an der Delegiertenversammlung im Frühling 2008 zu verabschieden.

Ein Leuchtturm als Wegweiser

Im Leitbild werden die zukünftigen strategischen Stossrichtungen festgelegt und Wertvorstellungen für unser Tun und das Selbstverständnis der Organisation definiert. Das Leitbild will auf drei Fragen Antwort geben:

- Wer sind wir?
- Was wollen wir erreichen und was ist uns wichtig?
- Wie erreichen wir das Ziel?

Das Leitbild ist also eine Art Leuchtturm, der für Bio Suisse Führungskräfte und Mitarbeitende handlungsleitend wirkt und die Identifikation der Mitglieder erhöht. Das Leitbild zeigt der Besatzung, wohin sie den Dampfer lenken soll.

Christian Voegeli, Bio Suisse

Unter www.bio-suisse.ch > Verband > Verbandsforum, können Sie die > Zusammenfassungen aus der Forumsdiskussion lesen.

Haben Sie Fragen oder Anregungen zur Überarbeitung des Leitbildes? Wenden Sie sich an Christian Voegeli, Tel. 061 385 96 27, E-Mail christian.voegeli@bio-suisse.ch.

Der Leitbildprozess im Überblick

	Wo?	Was?	Wer?	Wann?
1/07	Internetforum	Diskussion Umfeldanalyse	<i>Groupe de réflexion</i> (Funktionsträgerinnen und Funktionsträger Verband und Mitgliedorganisationen)	
2/07		Diskussion Stärken-Schwächen-Analyse Klärungsfragen; Szenarien	<i>Groupe de réflexion</i>	
3/07	Zukunftskonferenz	Ideenworkshop mit Bäuerinnen und Bauern	Bäuerinnen und Bauern; Funktionsträger	21. März
4/07	Delegiertenversammlung	Information	Projektgruppe Leitbild*	18. April
5/07	Internetforum	Vertiefung von Fragestellungen aus Zukunftskonferenz	<i>Groupe de réflexion</i> plus Teilnehmerinnen und Teilnehmer Zukunftskonferenz	
6/07	Präsidentinnen-Konferenz	Diskussion Leitbildentwurf	Präsidenten der Mitgliedorganisationen und Kommissionen	13. Juni
7/07	In den Regionen	Vernehmlassung Leitbild	Mitgliedorganisationen	
8/07	Internetforum	Diskussion Leitbild	<i>Groupe de réflexion</i> plus Teilnehmerinnen und Teilnehmer Zukunftskonferenz	
9/07				
10/07	Präsidentinnen-Konferenz	Diskussion Schlüsselfragen	Präsidenten der Mitgliedorganisationen und Kommissionen	18. Okt.
11/07	Delegiertenversammlung	Entscheid Schlüsselfragen; evtl. bereits Verabschiedung Leitbild	Bio Suisse Delegierte	14. Nov.
12/07		Bereinigung Leitbild	Projektgruppe Leitbild*	
1/08	Internetforum	Diskussion wenn nötig; Genehmigung Leitbild und Verbandspolitik	Vorstand	
2/08				
3/08				
4/08	Delegiertenversammlung	Verabschiedung Leitbild (oder Rückweisung)	Bio Suisse Delegierte	April

* Mitglieder der Projektgruppe Leitbild: Regina Fuhrer, Präsidentin Bio Suisse; Markus Arbenz, Geschäftsführer Bio Suisse; Christian Voegeli, Verbandskoordination Bio Suisse; Elsbeth Arnold, Biobäuerin, Uri; Jean-Marc Auroi, Biobauer, Jura bernois

Gastkommentare: Anregungen zur Leitbilddebatte

Holen wir uns den Blick von aussen rein, sagte sich die bioaktuell- Redaktion und bat einige profilierte Schweizer Journalistinnen und Journalisten um einen persönlichen Kommentar. Bio Suisse verändert sich. Erstens sowieso und zweitens im Zuge des jüngst eingeleiteten Leitbildprozesses. Wo steht Bio Suisse zurzeit, wohin soll die Reise gehen? Anregende Ein- und Ausblicke von fünf Medienprofis.

Ein vierschrotiger Bund

Die Bauern, die sich vor mehr als 700 Jahren gegenseitig Treue und Hilfe gelobten, waren alle von gleichem Schrot



und Korn: entschlossene Männer, mit von Feldarbeit und vom Melken gekräftigten Armen und sonnengegerbten Gesichtern. Sie hatten ein Ziel: Selbst zu bestimmen. Später gesellte sich zum vierschrotigen Bund anderes Volk: Landadel, feine Damen und Herren aus den Städten, Menschen verschiedener Sprachen. Sie zeigten gemeinsam Flagge und gaben sich Gesetze.

So erging es auch Bio Suisse. Einige Bauernfamilien erkannten, dass es notwendig war, der gängigen Lehrmeinung andere Konzepte entgegenzuhalten. Das verschworene Grüppchen von damals hat sich längst zu einer vielfältigen Truppe gemausert, hat sich Regeln gegeben, Zeichen gesetzt und Bäume wachsen lassen.

Beide – Schweiz und Bio Suisse – fragen sich, wohin die Reise geht. Bei Bio Suisse heisst es: Müssen Vorschriften abgebaut werden, um die Arbeit zu vereinfachen, oder sollte man die Anforderungen nach oben schrauben, um sich mit noch höherer Qualität zu positionieren? Braucht es mehr Marketinggelder, um Märkte zu gewinnen, oder weniger, um die Produzentenrechnung zu entlasten? Bleibt die Gesamtbetrieblichkeit unantastbares ökologisches Prinzip, oder sollte man die bisherigen Importe mit sektoriell Bio ersetzen? Jäten künftig satellitengesteuerte Roboter mit automatischer Pflanzenerkennung, oder ku-

rieren gestresste Städter beim Jäten ihr Burnout? Soll die Branche ihr Ökoentgelt beim Markt oder beim Staat holen?

Diese Fragen können nur die Biobauernfamilien selbst beantworten! Bio Suisse ist ein demokratischer Verband. Abraham Lincoln sagte zur Demokratie: «Die Herrschaft geht aus dem Volk hervor und wird durch das Volk selbst und in seinem Interesse ausgeübt.» Jetzt lautet die Frage: Nehmen die Biobäuerinnen und Biobauern ihre Rechte wahr? Bringen sie die eigenen, guten Ideen ein, oder machen sie etwa beim Vorschriftendschungel die Faust im Sack? Da unterscheiden sich die Schweiz und Bio Suisse nicht – Ihre Stimme ist gefragt! Sie wird etwas bewegen, das zeigt die Geschichte.

Stephan Jaun, stv. Chefredaktor
«Schweizer Bauer», Bern
www.schweizerbauer.ch

Noch haben wir Zeit, menschlich zu werden

Wie können wir noch Landwirte sein und etwas anderes als biologische oder biologisch-dynamische Anbauweise



betreiben? Wie können wir darin fortfahren, den Boden mit Pestiziden und Fungiziden zu vergiften, ohne uns darüber Rechenschaft abzulegen, dass wir so unser eigenes Grab schaufeln? Denn genau darum geht's. Ob man biologisch produziert und Produkte aus biologischer Produktion konsumiert, das ist nicht eine Frage des

Zeitgeistes oder ein Luxus für Wohlmeinende. Es ist eine Frage von Leben und Tod. Nicht mehr und nicht weniger.

Die Sprache ist oft verräterisch, hier besonders die französische: Sie bezeichnet den Landwirtschaftsbetrieb gerne als «*exploitation*» und benutzt damit denselben Begriff wie für den Bergbau – wo auch das Deutsche vom «Ausbeuten» einer Mine spricht. Die Erde wird hier als leblose Sache betrachtet, aus der man ein Maximum an Konsumgütern herausholt. Der Biobauer aber, ganz Landwirt, begleitet die lebendige Natur in ihrem Zyklus ewiger Wieder-Geburt zum Wohl des Menschen. Die kommenden Generationen – so wir ihnen denn noch eine Existenzmöglichkeit lassen – werden fassungslos zur Kenntnis nehmen, dass wir es wagen, auf den Verpackungen festzuhalten, dass die Hühner ihre Eier in «Auslaufhaltung» legen. Die Norm ist das Einsperren. Die Ausnahme ist die Freiheit. Welche Verirrung!

Der authentische Biobauer gibt uns Bodenhaftung, er lehrt uns Nähe zur Natur und Demut. Er zeigt uns, dass unsere «*Hors-sol*»-Zivilisation keine Zukunft hat, weil sie auch keine Gegenwart hat, eben bodenlos ist. Er beachtet und bewundert die subtilen Gesetze der Ökosysteme. Er hat die organische Verbindung zur Natur wieder herstellen können, die der «mechanisierte» Mensch verloren hat.

Es geht nicht nur darum, eine Umwelt zu schützen, die uns rein äusserlich wäre: Auch wir selbst sind Umwelt! Jeder Bruch zwischen den Welten des Mineralischen, des Pflanzlichen, des Tierischen und des Menschlichen ist ein Zeichen des Todes. Jede innige Verbindung zwischen ihnen ist ein Zeichen des Lebens.

Ich träume nicht von einer Schweiz ohne Bäuerinnen und Bauern, verwandelt in eine Riesenbetonmetropole, wie einige verdüsterte Geister sie sich ausmalen. Sondern von einer Schweiz, die das Land noch zu bewirtschaften weiss,

mit Landwirten, die sie vollumfänglich respektieren, beleben, fruchtbar halten. Noch haben wir Zeit, wir alle, um menschlich zu werden.

Philippe Le Bé, «L'Hebdo», Lausanne.

Leiter Ressort Wirtschaft

www.hebdo.ch

Übersetzung aus dem Französischen:

Markus Bär

Bio heisst auch fair – unsere Chance gegen EU-Bio

Die Knospe hat im internationalen Vergleich eine einmalige Stellung. In keinem Land ist ein privates Biolabel



bei Konsumenten, Produzenten und Behörden so gut verankert wie die Knospe in der Schweiz. Aber wird das so bleiben? Ich glaube nicht.

Der Biomarkt wächst zurzeit vor allem in der EU sehr stark. Von den Produzenten der traditionellen Verbände mit ihren strengen Richtlinien kann die Nachfrage nicht mehr befriedigt werden. Die EU hat deshalb kurz vor Weihnachten neue Richtlinien für EU-Bio erlassen, die die Produktion von «Bio»-Lebensmitteln auf herkömmlichen Höfen und ihre industrielle Verarbeitung erleichtern. Es ist zu befürchten, dass unter dem Preisdruck im Detailhandel vermehrt EU-Bio auf den Schweizer Markt drängen wird, wo es vor allem von den neuen Biokonsumenten mit der Knospe gleichgesetzt werden wird.

Sich gegen die aus der EU importierte Verwässerung zur Wehr zu setzen, dürfte der Knospe schwer werden. Im Detailhandel herrschen, wie in der übrigen Wirtschaft auch, unzimperliche Gepflogenheiten, die sich die ehrlichen Männer und Frauen aus der Biolandwirtschaft hoffentlich nicht zu eigen machen (müssen). Anstatt sich erst zu wehren, wenn unsere Grossverteiler in grossem Stil EU-Bio einführen und den Knospe-seligen Konsumenten als «Bio» unterjubeln, sollten sie jetzt schon an einer strategischen

Stärkung der Knospe arbeiten: grösseres Logo auf den Produkten, Stärkung der Direktvermarktung, Präsenz auf den Wochenmärkten und verbesserte Kommunikation der Grundsätze der sozialverträglichen Produktion. Denn erstens ist Bio-Food, der irgendwo in der EU von Quasi-Sklaven angebaut wird, kein Bio-Lebensmittel. Und zweitens verfügt die Schweiz mit ihrer Betriebsstruktur und den bereits geltenden Richtlinien gegenüber den Plantagen aus aller Welt über einen schwer zu übertreffenden Standortvorteil.

So hoffe ich mir, dass die Knospe weiter wächst und zu einem selbstbewussten starken Baum wird, der nicht auf das Wohlwollen und die Pflege der Grossverteiler angewiesen ist.

Christoph Pfluger,

Herausgeber «Zeitpunkt», Solothurn

www.zeitpunkt.ch

Bio Cool

Ethisch korrektes Einkaufen schadet der Welt», so titelte – frei übersetzt – der liberale britische «Economist» im



vergangenen Dezember. In einem Leitartikel und in der Titelgeschichte wurde den Lesern dargelegt, warum neben dem fairen Handel auch die biologische Produktion genau das Gegenteil von dem bewirkt, was man als Käufer dieser Produkte eigentlich möchte. Weil die Erträge im biologischen Landbau geringer seien als im konventionellen, müsse logischerweise für die gleiche Produktionsmenge mehr Land bewirtschaftet werden. Deshalb fördere man mit dem Kauf von Bioprodukten die Abholzung des Regenwaldes und die Vernichtung anderer natürlicher Vegetationen zugunsten der Landwirtschaft. Der Glaube, die Welt über den Einkaufskorb verbessern zu können, sei eine Illusion, schreibt der «Economist».

Nun mag man einwenden, dass es in der Schweiz ohnehin keinen Regenwald gibt, und auch keine biologische Massenproduktion wie zum Teil in anderen Ländern. Ausserdem wird der Wald

bei uns von gewissen Exponenten als veritable Bedrohung der schweizerischen Landschaft dargestellt, weil er sich ausdehnt. Gleichwohl sollte man auch bei uns solche Kritiken ernst nehmen. Denn sie zeigen, dass der Begriff Bio nicht unanfechtbar ist. Zudem ist das Vertrauen von Konsumentinnen und Konsumenten grundsätzlich sehr fragil. Ein Bericht über Salmonellen dort, ein paar blutige Bilder über die Ferkelkastration hier – all das kann langjährige Konsumentensympathien zutiefst erschüttern.

Gegen diese Gefahren gibt es nur ein probates Mittel: eine hohe Glaubwürdigkeit der Marke Bio. Eine Verwässerung der Auflagen im Biolandbau zum Beispiel ist dabei kaum hilfreich. Zu einer hohen Glaubwürdigkeit gehört zudem eine gehörige Portion Herzblut. Die produktionstechnische Verreglementierung des Biolandbaus darf den Idealismus, der in dieser Produktion steckt, nicht verdrängen. Eine biologische Landwirtschaft nur um der höheren Subventionen willen würde den Konsumenten kaum schmecken. Wer einen Bioapfel kauft, will damit auch ein Stück Lebensphilosophie kaufen, und dafür ist er auch bereit, etwas mehr zu zahlen.

Glaubwürdigkeit schaffen ist nichts Statisches, sondern ein Prozess. Glaubwürdigkeit muss sozusagen immer wieder neu definiert werden. Innovation heisst dabei das Zauberwort. Wir leben in einem Zeitalter der Convenience. Über kurz oder lang wird das Biorüebli allein deshalb keine neuen Käufersegmente generieren können. Gefragt sind insbesondere bei den Jüngeren «coole» Produkte. Moderner Lifestyle und bewährte Bioqualität in einem – «Bio Cool» eben.

Claudia Wirz, Redaktorin «NZZ», Zürich

www.nzz.ch

Ich wünsche der Bio Suisse ...

dass sie konsequent bleibt: Die Knospe soll weiterhin nur an vollständig biologische Höfe vergeben werden. Höfe,



die nur teilweise Bio sind, verwässern das Biokonzept. Ein geschlossener Kreislauf auf dem Hof ist mit «Bio light» nicht mehr möglich.

... mehr Tiermehl und weniger Soja: Dass Bioschweine und Biohühner heute Soja aus Südamerika fressen, während dort Leute hungern, ist nicht in Ordnung. Schweizer Tiermehl, das als Hühner- und Schweinefutter geeignet wäre, wird heute vernichtet. Bio Suisse sollte sich für die Aufhebung des Tiermehlfütterungsverbots für Hühner und Schweine einsetzen – und den Konsumentinnen und Konsumenten erklären, warum Tiermehl nicht immer schlecht ist.

... dass sie dem fairen Handel ein grösseres Gewicht einräumt – damit irgendwann alle Knospe-Produkte, auch die importierten, das Fairtrade-Label verdienen.

Ich wünsche den Biobäuerinnen und Biobauern ...

... dass sie sich politisch einmischen und über die Landesgrenzen schauen, sich mit Bäuerinnen und Bauern in anderen Ländern austauschen und sich für eine solidarische Welt einsetzen.

... dass sie sich für eine Regionalisie-

rung der Landwirtschaft engagieren. Statt auf Absatzmärkte in der EU und noch weiter weg zu hoffen, sollten sie überlegen, wie der Direktverkauf und die regionalen Märkte gestärkt werden können. Das bringt auch bessere Preise.

... dass sie sich an der Pflanzen- und Tierzucht aktiv beteiligen statt sie den Saatgut- und Tierzuchtfirmen zu überlassen, und dass sie sich gegen Gentechnik und Patente auf Leben einsetzen.

... dass sie traditionelle Geschlechterrollen sprengen, mehr Frauen Betriebsleiterinnen werden und Lehrlinge ausbil-

den und mehr Männer auch die Arbeiten im Haus und im Garten anpacken.

Zum Schluss wünsche ich der Bio Suisse, dass sie irgendwann überflüssig wird, weil es nur noch Biolandbau gibt – wenn das Öl knapp wird und Transporte, Maschinen und Künstdünger sich verteuern, wird Biolandbau nicht nur die sinnvollste, sondern auch die günstigste Methode werden, die Schweiz zu ernähren. Und den Rest der Welt natürlich auch.

Bettina Dytrich,

Redaktorin «Wochenzeitung WOZ», Zürich

www.woz.ch

Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

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



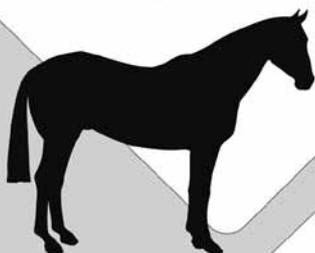
Wir liefern laufend gesunde, leistungsfähige, Zertifizierte Bio - Küken und Bio - Junghennen

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 Haltungfragen.

NEU MS 147.G Pferde gewürfelt



PROTECTOR MINERALSALZ BIO-Kompatibel*

Alle Produkte für die Tierernährung !

Verlangen Sie
eine Offerte in
Ihrer regionalen
PROTECTOR-Mühle !



Für Milchvieh

- 126 Magnesiumreich
- 127 Phosphorreich
- 128 Zu ausgeglichenen Rationen

143 Für Schafe und Ziegen

147.G Für Pferde, gewürfelt



Unsere Mineralsalze sind griessig erhältlich !

* Sind auf der Hilfsstoffliste des FiBL aufgeführt



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

Knospe mit Zusätzen würzen

Am 18. April werden 100 Biobäuerinnen und Biobauern aus den 33 Bio Suisse Mitgliedorganisationen die Delegiertenversammlung in Olten abhalten. Die Tabelle gibt einen Überblick über die Geschäfte der Versammlung. Delegierte und Mitgliedorganisationen können schriftlich Anträge zu den Geschäften einreichen.

Seit 1981 vergibt Bio Suisse das Knospe-Label als Gütesiegel, und das soll auch in Zukunft so bleiben. Bio Suisse ist Inhaberin der eingetragenen Kollektivmarken «Knospe», «Bourgeon», «Gemma» und «Bud» sowie der Bildmarke als Logo.

Neu will der Vorstand die Knospe mit Markenzusätzen ausbauen. Es handelt sich um eine zusätzlich angebotene Leistung, von welcher Lizenznehmerinnen und Produktionsbetriebe freiwillig Gebrauch machen können. Mit den zusätzlichen Auszeichnungen werden also nicht neue Hürden für die Mitglied-

betriebe geschaffen, sondern neue Möglichkeiten geboten und Chancen für die weitere Markterschliessung eröffnet. Der Vorstand denkt dabei zum Beispiel an die Schaffung eines Markenzusatzes für Direktvermarkter. In Zukunft könnten auch Zusätze für Berg-, Alp-, Gourmet- und/oder Regioprodukte in Frage kommen. Oder es könnte mit einem Markenzusatz auf die Klimaneutralität hingewiesen werden.

Die Kompetenz für die Einführung und Ausgestaltung der Markenzusätze soll dem Vorstand erteilt werden. Er wird dann die Anforderungen in einem Mar-

kenzusatzreglement verankern. Damit werden der nötige Handlungsspielraum und die rasche Reaktionsmöglichkeit auf Marktpotenziale für die zukünftige Markenführung gewährleistet. Nicht angetastet wird dabei die Hoheit der Delegiertenversammlung über das Knospe-Label und die Bio Suisse Richtlinien.

Christian Voegeli, Bio Suisse

i

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

Traktandenliste der Bio Suisse Delegiertenversammlung vom 18. April 2007		
1	Statutarische Geschäfte	
1.1	Begrüssung	Traktandenliste, Stimmzähler
1.2	Protokoll	Abnahme des Protokolls der DV vom 15. November 2006
1.3	Jahresbericht 2006	Bericht zum vergangenen Jahr
1.4	Jahresrechnung 2006	Abnahme der Bilanz und Erfolgsrechnung des Kalenderjahres 2006, inkl. Bericht Revisionsstelle und Geschäftsprüfungskommission
2	Statutenrevision und andere Beschlüsse	
2.1	Konzept über die Verwendung der SMP-Gelder für Absatzförderungs-massnahmen im Milchsektor	Der Vorstand legt ein Konzept vor, aus welchem hervorgeht, wie die SMP-Gelder ab 2008 bis auf Weiteres für den Milchsektor verwendet werden. Den Auftrag dazu hat die Herbst-DV 2006 gegeben.
2.2	Ökologie und Knospe: Antrag Bio Zürich und Schaffhausen	Bio ZH-SH beantragt, eine Arbeitsgruppe zum Thema Ökologie und Knospe einzusetzen. Die Arbeitsgruppe soll umfassende Kriterien für die Knospe-Vergabe aufstellen, z.B. zu Transportwegen, Saisonverlängerung von Knospe-Produkten durch Import.
3	Richtlinienänderungen und -ergänzungen	
3.1	Vorschriften für die Vermarktung: Aufnahme Richtlinien Kap. 10 und Anpassung MK-Reglement	Die Delegierten werden entscheiden, ob in den Bio Suisse Richtlinien neu ein Kapitel 10 «Vorschriften für die Vermarktung» aufgenommen werden soll. Diese lösen die vor zwei Jahren eingeführten – jedoch befristet gültigen – «Richtlinien für die Vermarktung von Knospe-Produkten» ab. Zweck war damals, Knospe-Betrieben, die Milch in Verkehr bringen, eine Pflichtmitgliedschaft bei den sechs wichtigsten Milchmarkt-Organisationen aufzuerlegen und so die Milchmengensteuerung in den Griff zu kriegen.
3.2	Einführung der Umstellungs-Knospe in der Verarbeitung per 1.5.2007, RL Art. 6.1.5	Nach heutigen Richtlinien und Praxis kann die Einführung neuer Produkte nur via Ausnahmegenehmigungen erleichtert werden. Ausnahmen sind aber für die Konsumenten nicht transparent und stellen für Bio Suisse ein Risiko dar. Der Vorstand will daher die Möglichkeit schaffen, Verarbeitungsprodukte mit der Umstellungs-Knospe einzuführen. Das heisst, Produkte die der Bioverordnung entsprechen, jedoch erst binnen ein bis zwei Jahren die Knospe-Anforderungen vollständig erfüllen, können mit der Umstellungs-Knospe ausgezeichnet werden.
3.3	Markenzusätze zum Knospe-Label, RL Art. 6.1.1	Der Vorstand will den Knospe-Betrieben und Lizenznehmern in Zukunft zusätzliche Leistungen anbieten können. Es soll die Möglichkeit geschaffen werden, die Knospe mit Markenzusätzen zu ergänzen. Diese Möglichkeit ist als Dienstleistung für interessierte Labelnehmer anzusehen. Es werden damit keine neuen Zwänge für die Mitglieder geschaffen. Die Knospe als Gütesiegel wird nicht angetastet.
3.4	Deklaration Honig, RL Art. 6.1.11	Honig von Knospe-Betrieben darf laut aktuell gültigen Bio Suisse Richtlinien weder als Bio- noch als Knospe-Honig ausgelobt werden. Artikel 6.1.11 erlaubt lediglich den Zusatz «aus Knospe-Imkerei». Der Artikel 6.1.11 soll ersatzlos aus den Bio Suisse Richtlinien gestrichen werden, sodass per 1.1.2008 Honig, der nach den Bio Suisse Richtlinien produziert wurde, als Bio- bzw. Knospe-Honig deklariert werden darf.
3.5	Änderung in der Direktvermarktung, RL Art. 6.2.3 und 6.2.4	Seit dem 1.1.2007 sind auf Knospe-Betrieben die Hofverarbeitung und der Handel von Nicht-Knospe-Produkten und nichtbiologischen Produkten ausdrücklich erlaubt. Dieser Entscheid wurde an der Frühlings-DV 2006 gefällt und der Richtlinien-Art. 4.1.1 entsprechend ergänzt. Der Richtlinien-Art. 6.2.3 muss nachträglich noch angepasst werden. Ausserdem verursacht das Verbot der Parallelvermarktung in Richtlinien-Art. 6.2.4 in seiner jetzigen Formulierung für Lieferanten von Grossverteilern Schwierigkeiten. Wenn ein Produzent Verarbeitung, Handel und Vermarktung nach den Massstäben einer Lizenznehmerkontrolle kontrollieren lässt, soll eine Parallelvermarktung möglich sein.
3.6	Reinigungsmittel, RL Art. 5.6.1	Die Bio Suisse Richtlinien verweisen in den Vorschriften zu Verarbeitung und Handel auf eine Reinigungsmittelliste, die nie erstellt wurde. Der Vorstand und die Markenkommissionen sind der Meinung, dass keine generelle Reinigungsmittelliste geführt werden soll und somit der Hinweis in den Richtlinien gestrichen werden kann.
4	Informationsgeschäfte	
4.1	Verabschiedungen	Austretende Gremienmitglieder werden verabschiedet.
4.2	Strukturreform: Bericht über die Umsetzung	Der Vorstand hat die von der DV im Herbst 2005 verabschiedete Strukturreform gemäss Auftrag umgesetzt. Die Delegierten werden informiert.
4.3	Überarbeitung Bio Suisse Leitbild	Die vom Vorstand eingesetzte Projektgruppe Leitbild informiert über den Stand des Projektes und das weitere Vorgehen.

Zwiebeln säen? Stecken? Oder pflanzen?

Der biologische Anbau von Zwiebeln ist eine grosse Herausforderung und verlangt viel Spezialwissen. Während der letzten fünf Jahre war diese Kultur ein Schwerpunkt im FiBL-Gemüseversuchsprogramm. Fortschritte sind vor allem bei der Anbautechnik und in der Sortenwahl erzielt worden.

Die Unkrautbekämpfung ist ein zentraler Punkt im Biozwiebelanbau. Da dies in der gesteckten Kultur einfacher ist als bei der Direktsaat, wurde diese Kulturweise bisher meistens bevorzugt. Für die Kultur über Steckzwiebeln sind aber nur wenige Spezialsorten geeignet.

Der Zwiebelanbau über Jungpflanzen, als Alternative zur Verwendung von Steckzwiebeln, hat den Vorteil, dass die Sorteneigenschaften der Direktsaatzwiebeln (Toleranz gegen den Falschen Mehltau, bessere Schalenfestigkeit) mit der einfacheren Unkrautbekämpfung der Steckzwiebelkultur kombiniert werden können. Zudem ist die Gefahr von durch Pflanzgut übertragbaren Krankheiten bei den Pflanzzwiebeln geringer als bei den Steckzwiebeln.

Drei Verfahren im Vergleich

In einem zweijährigen Versuch (2004 und 2005) beim Bioproduzenten Samuel Lüscher in Holziken AG haben wir die drei Anbauweisen systematisch verglichen (vgl. Grafik 1). Neben dem Ertrag und der Zwiebelgesundheit haben wir dabei die Pflanz- und Saatgutkosten (Vermehrungsmaterial und Arbeit) sowie den Aufwand zur Unkrautbekämpfung besonders berücksichtigt.



Bilder: Martin Koller

Der Biozwiebelanbau ist anspruchsvoll. Bis zur Ernte sind zahlreiche Klippen zu meistern wie Anbauverfahren, Sorten- und Parzellenwahl sowie Unkrautbekämpfung.

In beiden Jahren wies die Steckzwiebelvariante den höchsten Ertrag auf, erbrachte aber auch den grössten Anteil von Übergrössen (> 70 mm). Mit der Pflanzvariante konnten gegenüber der Direktsaat nahezu 200 Stunden Handjäten eingespart werden. Bei den gesteckten Zwiebeln brauchten wir noch weniger Zeit zum Jäten, hier passte die Hacktechnik des Betriebes auch optimal zum Anbau.

Gleichzeitig prüften wir Varianten zur Vereinfachung der Unkrautbekämpfung bei der Direktsaat. Mit dem einmaligen Abflammen konnten wir in beiden Jahren 230–320 Stunden Handjäten einsparen. Mit einer Vliesabdeckung bis zum Abflammen kann zwar die Keimung des Unkrautes gefördert werden, doch auf das spätere Handjäten hatte diese Massnahme keinen Einfluss.

Mit einer Dichte von sechs bis sieben Pflanzen pro 3-cm-Erdpresstopf und einem Pflanzabstand von 30 × 30 Zentimeter, die wir im zweiten Jahr zusätzlich getestet haben (nach Erfahrungen aus Bayern), war der Ertrag zwar etwas geringer als beim Standardverfahren (3–4 Pflanzen, 30 × 15 cm), dafür lagen die Pflanzkosten nur halb so hoch – und nur 4 Prozent höher als bei Steckzwiebeln. Dieses System hat sich bewährt, besonders als Alternative zu Steckzwiebeln, wenn die Menge und die Qualität wie in der laufenden Saison nicht ausreichen.

Welche Sorte wählen?

Die Sortenwahl ist ein wesentlicher Erfolgsfaktor. Für den Biozwiebelanbau besonders interessant ist die Gruppe der sogenannten «Frühen Rijnsburger». Diese Sorten sind, im Vergleich zu den Amerikanertypen, die normalerweise in der Schweiz angebaut werden, toleranter gegen den Falschen Mehltau, aber auch später reif. In den Sortenversuchen bewährt haben sich aus dieser Gruppe die Sorten Barito F1 (Seminis), Hyfort F1 und Summit F1 (beide Bejo). Diese Sorten entsprechen auch in der Lagerfähig-

keit und Schalenfestigkeit den Qualitätsansprüchen.

Die Amerikaner- und intermediären Typen sind zwar anfälliger auf Mehltau, haben durch das schnellere Wachstum in mehrjährigen Versuchen jedoch gleichwohl jeweils das gleiche Ertragsniveau erreicht wie die Rijnsburger. Hier bewährte sich vor allem die Sorte Tamara F1. Weniger erfolgreich war die im konventionellen Anbau oft verwendete Sorte Lorenzos F1. Ihre Schalenfestigkeit war im Vergleich zu den anderen Sorten schlecht, und sie erwies sich als anfällig auf das Schossen.

Die beste biologisch vermehrte Sorte in den Versuchen war Mustang F1. Wenn in der Vermarktung die Zwiebelform eine untergeordnete Rolle spielt (z.B. Direktvermarktung) können auch mit offenen abblühenden Sorten gute Erträge erzielt werden, bei günstigeren Saatgutpreisen (z.B. Balaton).

2005 testeten wir an zwei Standorten die verfügbaren Steckzwiebeln. Alle bekannten Sorten waren im Ertrag ebenbürtig. Jetset und die neue Sorte Forum waren deutlich frühreifer als Centurion und Setton. Die Qualität des Pflanzmaterials hat den Ertrag stärker beeinflusst. Von der Sorte Jetset haben wir zwei verschiedene Herkünfte stecken lassen. Die qualitativ bessere Herkunft wies einen Mehrertrag von 100 Kilo pro Are auf.

Kein Kraut gegen Falschen Mehltau

Ist gegen den Falschen Mehltau ein Kraut gewachsen? Die kurze Antwort auf diese Frage lautet: Nein. Mehrere Versuchsserien sind mit natürlichen Behandlungsmitteln am FiBL und auch andernorts durchgeführt worden, bis jetzt scheint dem Mehltau wirklich kein Mittel gewachsen zu sein. Selbst Kupfer hatte in mehreren Versuchen keine Wirkung, und ist in der Schweiz auf Biozwiebeln auch gar nicht zugelassen. Versuche in Deutschland haben nachgewiesen, dass bei weiten Pflanzdistanzen (50 gegenüber 90 Pflanzen pro



Gepflanzte Zwiebeln mit 6–7 Pflanzen pro Topf und 30 × 30 cm Abstand gedeihen gut und sind – relativ – einfach zu jäten.

Heisst die neue Hoffnung «BGS 236 F1»?

Die Neuzüchtung «BGS 236 F1» ist die erste für die Schweiz geeignete Zwiebelsorte, die resistent gegen Falschen Mehltau ist. Nach ersten Resultaten eines Versuches 2006 am Inforama Ins (Suisse-Garantie-Produktion) lieferte die Zwiebel eine gute Verkaufsqualität, vergleichbar mit Tamara. In deutschen Bioversuchen hat sie die Resistenz bereits unter Beweis gestellt. Von dieser Sorte ist dieses Jahr erstes Versuchssaatgut verfügbar, allerdings in begrenzter Menge. mk

Aktuelle Situation mit Biosteckzwiebeln

Immer noch ungenügend ist die Versorgung mit Knospenkonformen Biosteckzwiebeln. Die Markenkommision Anbau hat darum für dieses Frühjahr die Verwendung von EU-Bioware zugelassen. Da auch die EU-Biosetz-zwiebeln nicht ausreichen, empfehlen wir, Zwiebeln als Jungpflanzen zu setzen. Inländische Steckzwiebeln bleiben gesucht: Produzenten, die gerne Steckzwiebeln anbauen möchten, sollen sich beim VSGP melden. mk

Quadratmeter) weniger Infektionen vorkommen. Allerdings ist dabei die Gefahr von übergrossen Zwiebeln stark erhöht.

Wichtig ist eine rigorose Unkrautbekämpfung auch im späteren Kulturverlauf. Oft gibt es erst Ende Juni, Anfang Juli Infektionen mit der Krankheit. Wenn der Bestand zu dieser Zeit stark verunkrautet ist, bleiben auch die Röhren länger nass und sind damit anfälliger. Wie andere Krankheiten ist der Pilz zu seiner Vermehrung auf eine hohe Luftfeuchtigkeit angewiesen.

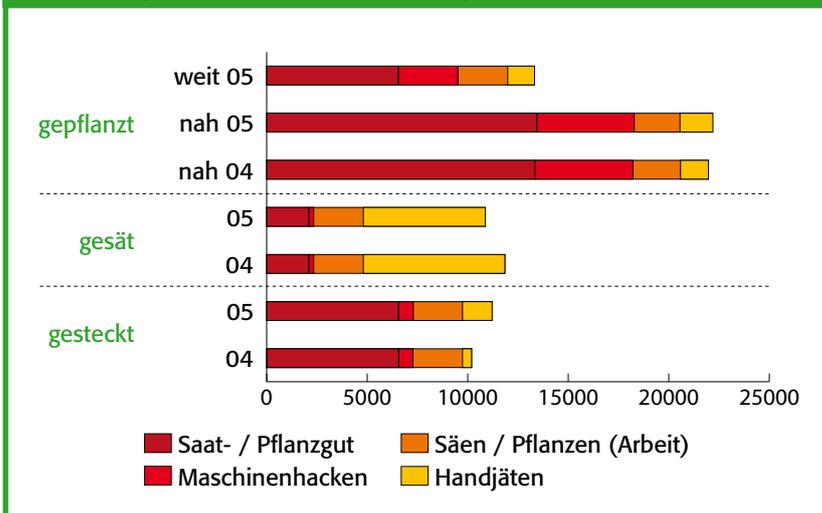
Darum sind auch Parzellen am Waldrand oder in Muldenlagen für den Anbau schlecht geeignet. Nebst der Parzellen ist daher die Sortenwahl der wichtigste Einfluss auf die Kulturgesundheit. Neue Möglichkeiten könnten resistente Sorten bieten (siehe Kasten).

Die Erkenntnisse aus diesen Versuchen, Praxiswissen sowie Erfahrungen von unseren Kolleginnen und Kollegen aus Österreich und Deutschland sind in das neue Merkblatt «Biologischer Anbau von Zwiebeln» als gemeinsame Arbeit von Bio Austria, KÖN, Bioland und dem FiBL eingeflossen.

Martin Koller, FiBL

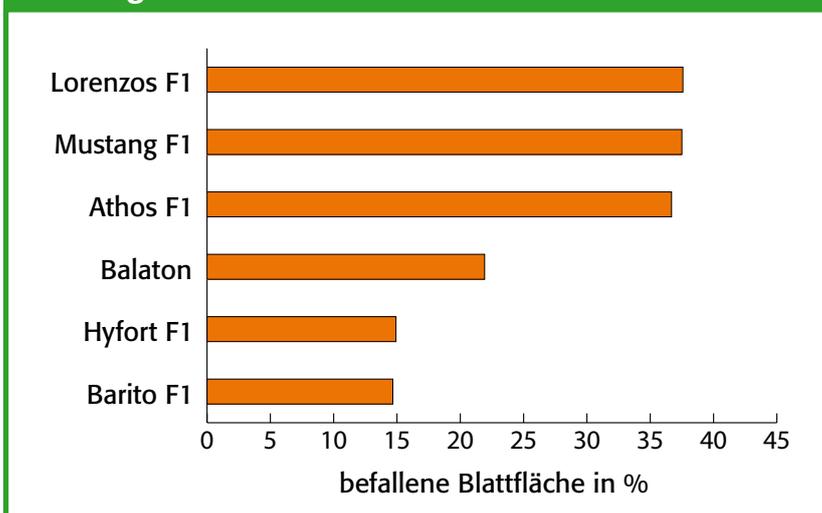
Wir danken allen Bioproduzenten, die uns bei diesen Versuchen unterstützt haben: Samuel Lüscher, Team Agrico-Brismattehof, Hansueli Müller, Othmar Berger, Peter Lüscher, Peter Merck, Bernhard Elmiger und Bruno Christen. Die Biofachstelle des Kantons Aargau (Anbausystem) und der Coop Naturaplan-Fonds (Sorten) haben uns bei diesen Versuchen finanziell unterstützt.

Anbausysteme im Kostenvergleich



Grafik 1: Kosten zum Pflanzen/Säen und zur Unkrautbekämpfung von gepflanzten (2005, zwei Distanzen), gesäten und gesteckten Zwiebeln in zwei Versuchsjahren. Die Mehrkosten beim Pflanzverfahren sind von der Leistungsfähigkeit der Pflanzmaschine abhängig, die der Direktsaat vom Handjäten.

Anfälligkeit auf Falschen Mehltau



Grafik 2: Anfälligkeiten verschiedener Zwiebelsorten im gepflanzten Verfahren auf den Falschen Mehltau. Verglichen wurden Amerikaner- bzw. intermediäre Sorten (Lorenzos, Mustang, Athos) und Sorten des Rijnsburgertyps (Barito, Hyfort, Balaton).

Leichter Rückenwind für Biomilch

Dank guter Wirtschaftslage und entsprechend freundlicher Konsumentenstimmung sowie anziehenden Bioexporten wächst die Nachfrage nach Biomilch wieder. Verschiedene flankierende Marketingaktivitäten unterstützen diesen Trend. Der Überschuss wurde reduziert – auch aufgrund der rückläufigen Anzahl von Bioproduzenten. Trotz der verbesserten Lage können die Preise für Biomilch jedoch nicht gesteigert werden.

Gute Nachrichten von der Biomilchfront: Die Nachfrage ist im vergangenen Jahr laut den Zahlen der Treuhandstelle Milch (TSM) um knapp 5 Prozent gestiegen. Dazu beigetragen hat vor allem das Wachstum der Käseverarbeitung um 8,5 Prozent. Erfreulicherweise konnte der Abwärtstrend bei der Butter gestoppt werden.

Diese positive Entwicklung ist auf verschiedene Faktoren zurückzuführen. Die gute Konjunktur und die damit verbundene Konsumentenstimmung fällt dabei am meisten ins Gewicht. Daneben tragen die verschiedenen Marketingaktivitäten und die Butteraktionen erste Früchte. Leider ist gemäss der TSM das mengenmässig wichtigste Produkt, die Konsummilch, sowie auch das Joghurt rückläufig.

Was sich bewährt hat und was gescheitert ist

Die unbefriedigende Situation auf dem Biomilchmarkt hat zu Einkommenseinbussen geführt. Das Beispiel zeigt aber auch auf, dass das Heft bezüglich Marketing erfolgreich von den Produzentinnen und Produzenten in die Hand genommen werden kann.

Bewährtes

- Kunden- und Marktorientierung zahlt sich aus.
- Gemeinsame Entwicklung und Umsetzung von Marketingprojekten mit den Verarbeitern und den Detailhändlerinnen erzielten direkte Wirkung (Butteraktion, Lancierung neuer Produkte, Degustationen).
- Höhere Zertifizierungsstandards helfen, neue Märkte zu erschliessen (Soil Association, NOP).
- Exportprojekte brauchen viel Zeit und Mittel. Die eingeleiteten Massnahmen und erste Erfolge lassen Optimismus zu.

Gescheitertes

- Mit der Deklassierung von Biomilch betrieb man zu lange Symptombekämpfung und vernachlässigte die Ursachenbehandlung (rückläufige Nachfrage).
- Die Pflichtmitgliedschaften führten zu einem grossen administrativen Aufwand für die Kontrollstellen und die Biomilchorganisationen. Ein Nutzen aus dieser Massnahme lässt sich nur schwer ableiten.
- Die wenig zielgerichtete Aktion mit «Brainstore» erbrachte nicht den gewünschten Durchbruch.

Angebot leicht sinkend

Das Angebot an Biomilch ist rückläufig. Dies ist auch im 2007 der Fall. So werden zum Beispiel beim Biomilchpool rund 2 Prozent der Produzenten die Biomilchproduktion aufgeben. Einige steigen ganz aus der Milchproduktion aus, andere werden in Zukunft konventionelle Milch produzieren. Ein Blick auf den Markt mit Quoten (Lieferrechten) zeigt, dass die Produktion von Biomilch heute nur mässig interessant ist. Die Nachfrage nach Biomilchquoten ist verhalten. Die Preise für Quoten des Biomilchpools liegen heute unter einem Franken. Kurzfristig kann man Quoten für einen Preis zwischen 10 und 15 Rappen mieten. Zur Unsicherheit bei Quotenkäufen trägt sicher auch die Ungewissheit über die zukünftige Milchmarktordnung bei.

Produzentenpreise im Rekordtief

Der Biomilchpreis macht die Senkungen des konventionellen Milchpreises mit. Ursachen für das Sinken des konventionellen Preises sind der Abbau der staatlichen Milchstützung, die Reduktion der Exportförderung sowie die Öffnung der Grenzen. Der Biomilchpreis wurde zudem noch durch die massiven Biomilchüberschüsse der Vergangenheit beeinflusst – Nachwehen einer nicht nachfrageorientierten Biomilchproduktion.

Die leicht steigende Nachfrage nach Biomilch konnte die Produzentenpreise noch nicht positiv beeinflussen. Die Differenz zwischen dem Biopreis und dem konventionellen Preis betrug laut Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) im letzten Frühling nur noch 6,3 Rappen. Per November 2006 stieg die Differenz dann aber wieder auf über 10 Rappen. Zum Zeitpunkt des Redaktionsschlusses hatten noch nicht alle Biomilchorganisationen die Milchpreise für das laufende Jahr verhandelt. Es ist davon auszugehen, dass der Biomilchpreis im Jahr 2007 analog zum konventionellen Preis um 2 bis 3 Rappen sinken wird. Im Verkaufsergebnis hingegen sind die Preise für Bio-

milchprodukte laut BLW stabil geblieben.

Marketingprojekte greifen

In den vergangenen zwei Jahren investierten die sechs Biomilchorganisationen ins Marketing. Zuerst wurde mit der Ideenfabrik «Brainstore» nach Möglichkeiten gesucht, wie man den Absatz von Biomilch ankurbeln kann. Zahlreiche Ideen wurden formuliert, die es aber dann nur punktuell bis zur Umsetzung schafften. Ein positiver Effekt daraus war, dass sich die Biomilchbranche ihrer Eigenverantwortung bewusst wurde und von da an strukturiert und mit grossem Engagement für das Marketing eingesetzt.

Die Fachkommission Milch von Bio Suisse erarbeitete zusätzlich einen Marketingplan für das Milchjahr 2006/2007. Alle Biomilchorganisationen brachten mögliche Projekte, Massnahmen oder Ideen ein. So entstand unter anderem – unter der Federführung der Biomilchpool GmbH – die Idee, Knospe-Milch auch nach anderen Richtlinien zu zertifizieren. Nach den Richtlinien der englischen Bioorganisation «Soil Association» werden im Jahr 2007 einige hunderttausend Kilo verkauft. Das Erfreuliche daran: Die gesamte Menge geht in den Export und kann somit als Marktausdehnung bezeichnet werden.

Bisher wurden diese speziell zertifizierten Zwischenprodukte (Milchpulver), zum Beispiel für die Schokoladenindustrie, importiert – jetzt werden sie in der Schweiz gemolken. Auch bei anderen Zertifizierungsstandards wie NOP sind Geschäfte kurz vor dem Abschluss, erste Mengen sollten per März 2007 verarbeitet werden.

Detailhandel macht mit

Weiter wurde die Zusammenarbeit mit dem Detailhandel, unter anderem Coop, stark intensiviert. Zusammen wurden mehrere zusätzliche Biobutteraktionen durchgeführt, welche zu grossen Mehrverkäufen und nachweislich zu Wiederkäufen führten. Bioprodukte wurden



Bild: Urs Niggli

Die Schweizer Biomilchbranche trägt die Knospe und den Käse, auf dem sie steht, an die BioFach in Nürnberg und will damit neue Handelswege eröffnen.

verbessert oder neue Produkte initialisiert.

Für das Jahr 2007 wurden bereits im Herbst 2006 zusätzliche Massnahmen erarbeitet: Die Aktionsplanung wurde mit der Milchsaisonalität abgestimmt (unter anderem erstmals UHT-Biomilchaktion), verschiedene Aktualisierungen der Produkte konnten initialisiert und ein Pilot-Wettbewerb auf den Pastmilchpackungen (Bio-Regiomilch) durchgeführt werden, um den Absatz der Pastmilch gezielt zu fördern. In Planung sind Degustationen in den Läden und viele andere Anlässe. Neben diesen Aktivitäten hat auch der Biofachhandel in den Käseabsatz investiert und viele andere Initiativen von Verarbeitern brachten neuen Schwung in den Bioabsatz.

Export wird weiter angekurbelt

Nachdem der Biomilchpool im Jahr 2005 erstmalig mit Biokäsern an der BioFach in Nürnberg (Zusammenarbeit mit SGWH und Schwyzer Milchhuus) vertreten war, wurde dieses Projekt in die FK Milch eingebracht. Gemeinsam wurde beschlossen, an drei internationalen Messen und an der Olma in St. Gallen teilzunehmen. Es konnten wertvolle Kontakte aufgebaut und vermittelt werden, und erste Biokäseexporte wurden realisiert.

Diese Exporte hätten zwar mengenmässig grösser ausfallen können, doch den Käsern fehlt oft die Zeit für eine systematische Nachbearbeitung. Daher haben die Biomilchorganisationen beschlossen, per 2007 nur noch an zwei Messen präsent zu sein und gezielt in die Nachbearbeitung zu investieren. Daniel Jaccard von Prokana und der ehemalige

Biofarm-Geschäftsführer Markus Johann werden im Mandat die Messekontakte nachbearbeiten.

Des Weiteren konnte der Biomilchpool für das Jahr 2006 ein namhaftes Exportprojekt im Industriemilchbereich abschliessen. Weitere Projekte sind in der Entwicklungsphase. Dies unterstreicht auch die insgesamt rege Nachfrage im europäischen Raum nach Bioprodukten.

Regionale Projekte

Seit 1. Mai 2006 sind die sechs Biomilchorganisationen selber verantwortlich, die Marketinggelder zu verwalten und über deren Verwendungszweck zu entscheiden. Dies führte dazu, dass diverse regionale Projekte am Entstehen sind. Viele dieser Projekte werden in der Fachkommission vorgängig präsentiert, um mögliche Mitfinanzierung anderer Organisationen abzuklären. So können auch Doppelspurigkeiten verhindert werden, da gewisse Projekte, die in der einen Region erfolgreich waren, 1 : 1 auf andere Regionen übertragen werden können.

Ende des Deklassierungsrippens

Im laufenden Milchjahr werden von den Biomilchorganisationen, die nicht selber deklassieren, noch 3 Rappen für die Deklassierung von Überschüssen eingezogen. Ab dem 1. Mai 2007 entfällt diese Abgabe, und ein heiss umstrittenes Kapitel in der Biomilchgeschichte wird geschlossen. In Zukunft wird jede Biomilchorganisation allfällige Deklassierungen selber durchführen. Somit werden für die Deklassierung keine Abzüge vom Milchpreis mehr gemacht. Auch der

Abzug für Marketingprojekte wird um einen halben Rappen reduziert.

Biomilchpool im Vorwärtsgang

Der Biomilchpool konnte aus den eingangs genannten Gründen seine Bioverkäufe im Kalenderjahr 2006 um rund 7 Prozent steigern und gewann Marktanteile. Gleichzeitig verliessen zwei Gruppierungen von Produzenten den Biomilchpool und vermarkten seit dem letzten Jahr über den ZMP und die Cremo. Somit stieg der Bioanteil im Verkauf, was direkten Einfluss auf den ausbezahlten Milchpreis hatte. Seit dem Herbst konnte sämtliche Milch trotz kleiner Deklassierungsmengen zum Biopreis ausbezahlt werden.

Heinz Minder, Biomilchpool

Garantierter Zuschlag in der Westschweiz

Die Biomilchabnehmer in der Westschweiz, namentlich Cremo AG in Villars-sur-Glâne, die Gruppe Laiteries Réunies de Genève und Milco Industrie AG in Sorens haben sich mit der Genossenschaft Prokana Lait auf das Prinzip eines garantierten Zuschlags auf dem Preis der biologischen Milch gegenüber konventioneller Milch geeinigt. Das Abkommen legt den durchschnittlichen Mindestzuschlag auf biologischer Milch auf 20 Prozent des Grundpreises fest, der von den wichtigsten Industriebetrieben in der Westschweiz für konventionelle Milch gezahlt wird. Zurzeit entspricht dies einem Zuschlag von 13 bis 14 Rappen für Biomilch.

Dieses Abkommen gilt für die im Segment der verarbeiteten biologischen Produkte verwertete Milch der angegliederten Produzenten. Der festgelegte Prozentsatz gilt bis 2009. Bei Überproduktion wird eine allfällige Deklassierung punktuell von den betroffenen Betrieben und Prokana Lait getragen.

Prokana

Importe mit der Knospe: Wer kontrolliert das? Und wie?

Dritte Folge unserer Serie über die Auszeichnung von importierten Bioprodukten mit der Knospe: Wie viele Betriebe wollen die Anerkennung, wie viele kriegen sie? bioaktuell zeigt, wer aufgrund welcher Kontrollen und welcher Kriterien die Anerkennung vergibt.

Zurzeit überprüft die Importabteilung von Bio Suisse jährlich rund 1500 Betriebe im Ausland: Erfüllen sie die Bio Suisse Richtlinien? Kommen sie als Lieferanten für importierte Knospe-Produkte in Frage? Die Vorgaben für diese Arbeit erhält die Importabteilung von der Markenkommision Import (MKI).

Zum grössten Teil (71 %) handelt es sich um landwirtschaftliche Produktionsbetriebe, gut ein Viertel (26 %) sind Verarbeitungs- und Handelsbetriebe, der kleine Rest (3 %) entfällt auf Wildsammelprojekte.

Kontrolle gilt der ganzen Kette

Jeder Betrieb im Ausland, der Produkte zur Vermarktung mit der Knospe in die Schweiz liefern will, wird zuerst von Bio Suisse überprüft, ob er die Richtlinien erfüllt. Nicht nur die Ebene Anbau (Produzentenbetriebe) wird geprüft, sondern auch die ganzen nachgelagerten Bereiche. Damit ist die gesamte Kette von Produktion, Verarbeitungsschritten und Transporten einbezogen.

Die Prüfung eines Betriebes im Ausland findet immer im Auftrag eines Importeurs in der Schweiz statt. Der Importeur muss einen Knospe-Lizenzvertrag mit Bio Suisse haben und eine Prüfungsgebühr bezahlen.

Die sogenannte Bio Suisse Anerkennung eines ausländischen Betriebes berechtigt noch nicht zur Verwendung der Knospe. Die effektive Knospe-Vergabe erfolgt erst in einem zweiten Schritt. Nur wenn ein beabsichtigter Import unter keine der diversen Bio Suisse Importeinschränkungen fällt, erhält der Importeur die nötige chargen- und produktspezifische Knospe-Bestätigung. Importeinschränkungen sind zum Beispiel das Flugtransportverbot oder genügende Inlandversorgung.

Formularflut und Kontrollitis auch für Auslandbetriebe

Damit ein Anerkennungs-gesuch geprüft werden kann, werden diverse Unterlagen verlangt. Für Landwirtschaftsbetriebe sind das eine spezielle Bio Suisse Checkliste, der Kontrollbericht, das Zertifikat, die Auflagen der Kontrollstelle und ein Fruchtfolgeplan. Bei neuen Anträgen werden zusätzlich ein Betriebsplan und der Kontrollbericht des Vorjahres verlangt. In der achtseitigen Checkliste werden alle Punkte abgefragt, in denen die Knospe-Richtlinien strenger sind als der jeweilige gesetzliche Standard (z.B. EU-Bio oder NOP). Die Checkliste muss von der Betriebsleitung und von der Kontrollperson unterschrieben sowie von der Kontrollstelle bestätigt werden.

Analoge Checklisten existieren für Wildsammelprojekte, Verarbeitungs- und Handelsbetriebe, Gruppensertifizierungen oder Spezialbetriebe (etwa Weinbau oder Fischzucht).

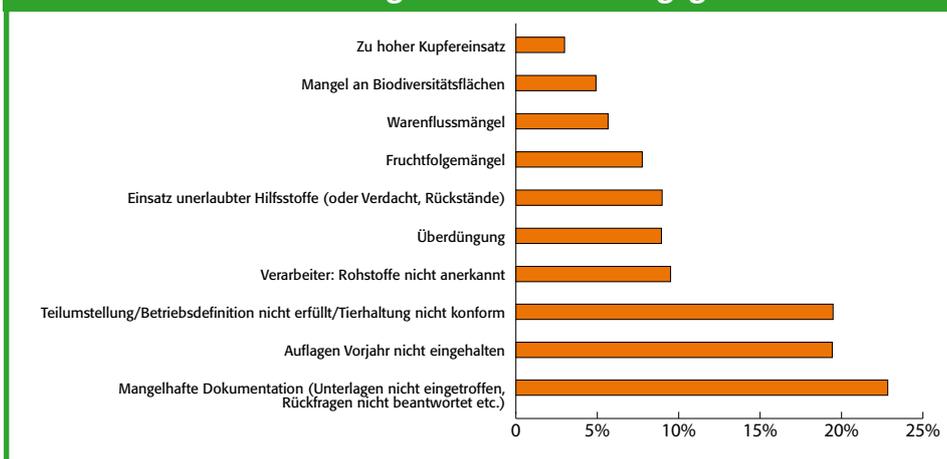
Für die Gesuchsprüfung von Auslandbetrieben hat die Markenkommision Import verschiedene Zusatzinstrumente entwickelt, die neben dem allgemeinen Regelwerk von Bio Suisse Gültigkeit haben. Auf Richtlinienstufe sind dies die «Ausführungsbestimmungen und Entscheidungsgrundlagen der MKI». Darin sind spezielle Anforderungen für Betriebe im Ausland zusammengefasst, etwa Regelungen zum Umgang mit Wasser in Trockengebieten, zur Erhaltung von Urwäldern oder zur Kontrolle von Kleinbauernkooperativen mit internen Kontrollsystemen.

Weiter führt die MKI eine sogenannte «Anerkennungs- und Auflagenpraxis», das eigentliche Sanktionsreglement für Auslandbetriebe. Da für das Ausland keine Zwischenstufen wie Bussen oder Punktabzüge möglich sind, werden Betriebe relativ schnell aberkannt oder nicht anerkannt. Durch gezieltere Information darüber, welche Betriebe für eine Anerkennung in Frage kommen, gelang es in den letzten Jahren, den Anteil negativer Prüfentscheide von 16 Prozent (2001) auf 7 Prozent (2006) zu senken.

Die MKI setzt die Bio Suisse Richtlinien im Sinne der *Gleichwertigkeit* um, nicht im Sinne der Gleichheit. Die Bio Suisse Richtlinien sind von Schweizer Biobauern für die Schweiz entwickelt worden. Sie lassen sich weder bezüglich Klima noch im Hinblick auf Familienstrukturen oder agrarpolitische Rahmenbedingungen *tel quel* auf die Dominikanische Republik oder Indien übertragen (vgl. dazu bioaktuell 1/07, Seite 12).

Die ausländischen Biobetriebe arbeiten nach EU-Bionormen, nach den jeweils in ihren Ländern gültigen gesetzlichen Biorichtlinien oder nach den Richtlinien ihres Bioanbauverbandes. Sie unterstehen der jährlichen Biokontrol-

Gründe für die Ablehnung von Anerkennungs-gesuchen



118 von 1645 Anerkennungs-gesuchen (7 %) aus dem Ausland wurden 2006 abgelehnt.

le durch eine lokale oder internationale Kontrollorganisation. Alle Kontrollstellen müssen nach international gängigen Normen (z.B. ISO65) als Kontroll- und Zertifizierungsstellen zugelassen sein.

Vereinfachte Anerkennung ist die Ausnahme

90 Prozent aller Auslandsbetriebe werden jährlich von Bio Suisse auf die Konformität mit den Knospe-Richtlinien geprüft. Mit zwei Zertifizierungsstellen besteht ein Vertrag, damit diese die Prüfung selbstständig durchführen können: bio.inspecta und FVO/ICS (USA) können für ihre Kontrollbetriebe im Ausland auch die Bio Suisse Anerkennung ausstellen.

Zweiter Sonderfall ist die sogenannte

Direktanerkennung von Anbauverbänden im Ausland. Die MKI überprüft Verbandsrichtlinien auf die Gleichwertigkeit mit den Bio Suisse Richtlinien. Ist diese gegeben, gelten alle Verbandsmitglieder für ihre pflanzlichen Produkte als Bio Suisse anerkannt. Mit folgenden Verbänden im Ausland besteht eine solche Vereinbarung: Biokreis, Bioland, Demeter, Gää und Naturland in Deutschland sowie Bio Austria in Österreich.

Die Direktanerkennungen sind auch ein Bekenntnis zur Verbandsmitgliedschaft im Allgemeinen und zu Importen möglichst aus dem nahen Ausland. Leider konnten sich in Frankreich und Italien keine Verbände mit eigenen Richtlinien durchsetzen, weshalb in diesen Län-

dern keine Direktanerkennungen existieren.

Wozu der ganze Aufwand?

Die Schweizer Knospe-Betriebe haben den Anspruch, dass importierte Bioprodukte, die mit der Knospe auf den Markt kommen, nach gleichwertigen Richtlinien produziert worden sind. Wenn schon Konkurrenz, dann mit gleich langen Spiessen.

Dies unterscheidet Knospe-Importprodukte auch von den übrigen Import-Bioprodukten. Wenn auf die Vergabe der Knospe für Importe und die damit verbundene Gleichwertigkeitsprüfung verzichtet würde, wäre die Konkurrenz immer noch da, für die gleich langen Spiesse aber würde niemand mehr sorgen ...

Hans Ramseier, Bio Suisse; Markus Bär

Porträt Exportbetrieb: Produtos Naturais PLANETA VERDE Ltda., Lucélia, São Paulo, Brasilien

Fünf Farmen firmieren unter dem schönen Namen «PLANETA VERDE». Das Projekt im brasilianischen Bundesstaat São Paulo bewirtschaftet insgesamt 425 Hektaren, davon entfallen 311 Hektaren auf den Hauptbetrieb «Fazenda Jacutinga». 20 Prozent der Fazenda Jacutinga sind Wald- und Sumpfeservate, wo sich nebst einer Vielzahl tropischer Vogelarten auch das *Capivara* (Wasserschwein, grösstes Nagetier der Welt) und das *Anta* (Tapir) wohl fühlen.

Emile Lutz und Regula Baumgartner, er Schweizer Auswanderer, sie Tochter von Schweizer Auswanderern, übernahmen die abgewirtschaftete Jacutinga Farm 1978. Die Hauptkultur war damals, typisch für die ganze Region, Kaffee. Verschiedene Krankheiten und Schädlinge erschwerten den Kaffeeanbau enorm; die Kultur verschwand grösstenteils aus der Region. Das nationale Förderprogramm «Pro Alcool» kam als Retter in der Not, Zuckerrohr ersetzte den Kaffee.

Weitere Farmerzeugnisse sind Trink-Kokosnüsse, Schwarze Bohnen (traditionelles brasilianisches Grundnahrungsmittel), dazu gibt es Vieh- und Schafzucht.

1987 gründeten Emile Lutz und Regula Baumgartner die GmbH Planeta Verde, und nahmen – als Pioniere weltweit – auf technisch bescheidenem Niveau die Produktion von Biovollrohrzucker auf: in einem selbst eingerichteten Verarbeitungsbetriebchen, mit einer kleinen Mühle, die von Hand zu füttern war.

Erster Kunde der ersten Biovollrohrzucker-Produzenten der Welt war die Schweizer Biofarm Genossenschaft. Heute vertreibt Planeta Verde rund 1200 Tonnen Vollrohrzucker pro Jahr in Brasilien, den USA, Japan, Korea, der Schweiz, Frankreich, Deutschland und den Niederlanden. Während der Erntezeit beschäftigt Planeta Verde 125 Leute: 60 in der Zuckerfabrik und 65 auf den Feldern. So wichtig wie das ökologische Engagement, betonen Emile Lutz und Regula



«Eines Morgens im Jahr 1986 mussten wir feststellen, dass keine Vögel mehr sangen. Die Vögel starben wegen des Spritzmittels gegen den Kaffeeschädling *bicho mineiro*. Da beschlossen wir, auf Bio umzustellen. Die Vögel kamen bald massenhaft zurück, jedes Jahr zusätzliche Arten, und pfeifen jeden Morgen fröhlich vor unseren Fenstern.» Emile Lutz und Regula Baumgartner, Biovollrohrzucker-Pioniere.

Baumgartner, sei ihnen das soziale. Planeta Verde unterstützt Projekte zur Armutsbekämpfung, führt auf dem Betrieb «Sitio Primavera de Jesus» Jugendlager durch, es gibt Vortragshallen und Seminarräume für christliche Veranstaltungen oder Kurse zur Förderung des ökologischen Bewusstseins, einen Campingplatz und Schlaflager für 300 Gäste. Und die Jacutinga Farm hat eine eigene Fussballmannschaft.

Die Planeta-Verde-Produkte sind seit bald 20 Jahren von Bio Suisse anerkannt. Was bedeutet diese Anerkennung für das Projekt? Emile Lutz: «Die Bio Suisse Zertifizierung ist weltweit eine besondere Referenz. Sie erleichterte die Demeter- und die JAS-Zertifizierung.» mb



Bilder: zvg

Die Jacutinga Farm mit der Zuckerfabrik, Luftaufnahme.



Wir kaufen und verkaufen alle Tränkerkategorien. Anmeldungen und Bestellungen bis spätestens Dienstagmittag der laufenden Woche.

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

Biologische Samen

& ökologisches Gartenzubehör...
(Katalog gegen frankiertes C5-Couvert, Fr. 1.10)



Susanne & Adrian Jutzet Jossi

CH-2019 Chambrelieu NE / Tel. 032 855 14 86

Fax. 032 855 10 58 / biosem@biosem.ch

BIO
SUISSE
Bio-Samen
Semences bio
Sementi bio

E-shop: www.biosem.ch



Landwirtschaftliches Bildungs- und
Beratungszentrum
Center da furmaziun e cussegliaziun
agricola
Centro di formazione e consulenza
agraria

Das Lernerlebnis für Biobauern

Unsere Berufsfachschule (3. Lehrjahr) ist als Jahresschule konzipiert (Ende August bis Ende April). Dazu führen wir einen Zweitausbildungslehrgang (Ende Oktober bis Ende April) und für beide Schultypen spezielle Bioklassen.

Unsere Stärken:

- Vielseitiger Gutsbetrieb mit hervorragenden Rindviehherden und separatem Biobetrieb
- Über 1400 Biobetriebe im Kanton
- Fachspezialisten als Lehrkräfte
- Grosszügige und moderne Infrastrukturen
- Stark ausgebautes Wahlfachangebot
- Den Fähigkeiten entsprechende Leistungsklassen

Wählen Sie den Plantahof als idealen Ausbildungsort, um als Biobauer, Braunviehzüchter, Mutterkuhhalter oder Alpwirtschaftler die Zukunft meistern zu können.

Unsere Kontaktadresse:

LBBZ Plantahof • 7302 Landquart • Telefon 081 307 45 45
www.plantahof.ch

Heizmann Holzkessel

«mit Holz
Heiz't mann»



Wirtschaftlich und natürlich heizen

- | Hoher Wirkungsgrad und bedienerfreundlich
- | Grosses Füllvolumen für 0,5 m und 1 m Spalten
- | Kombinierbar mit Öl-, Gas- oder Solartechnologie
- | Praxisorientierte Beschickung seitlich und frontal
- | Entwickelt und produziert im Herzen der Schweiz

Heizmann AG
6105 Schachen (LU)
Tel. 041 499 61 61
www.heizmann.ch



Pflanzenstärkung **biplantol**
Bodenbelebung
Gülleaufbereitung *ein sicherer Wert im Biolandbau!*

031 819 10 81 www.biplantol.ch

Einmachgläser mit Deckel Flaschen mit Drahtbügelverschluss

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

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

Sack stark ...

Raschelsäcke, Harasseneinlagen, Brotbeutel, Tragtaschen, Rollen-Beutel, Knotenbeutel, Salatbeutel, Vakuumbeutel (auch für Kleingeräte) Vakuumgeräte zu Tiefpreisen

Oeko-Sack GmbH
3415 Hasle-Rüegsau
Tel. 034 461 56 14
www.oeko-sack.ch

Ihr Partner für Bio- junghennen

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

Das Bioladenzertifikat – für die Katz?

Immer mehr Bioläden lassen sich zertifizieren. Dem Aufwand stehe ein Plus bei Marketing und Qualität gegenüber, sagen die Vorreiter. Gesetzlich vorgeschrieben ist die administrative Übung aber nicht.

Yardo» tönt gut. Doch selbst Newcomer Albert Keel gibt zu: «Yardo könnte auch der Name eines Veloladens sein.» Nicht zuletzt die Tatsache, dass erst mit der Unterzeile «der super Biomarkt» klar wird, dass in Yardo Bioware ausliegt, bewog Keel zur Zertifizierung. «Weil wir auf wenige Lieferanten setzen und ausschliesslich zertifizierte Produkte führen, war der Aufwand bescheiden.»

Inzwischen prangt das Logo des Zertifizierers IMO grossformatig am Schaufenster: «Unsere Hauptkonkurrenz sind Migros und Coop. Mit einer Zertifizierung und der Botschaft, nur Bio zu verkaufen, differenziert sich der Fachhandel», sagt Keel, der das Prozedere seinen Kolleginnen und Kollegen wärmstens empfiehlt.

Vor zwei Monaten das Zertifikat erhalten hat auch Ida Herter, Inhaberin vom «s'Drüegg» in Wädenswil. «Seit 23 Jahren mischen wir eigenes Müesli, zudem packen wir Trockenfrüchte selbst ab und schreiben sie mit unserer eigenen Etikette an. Mit der überarbeiteten Bioverordnung wäre dies ohne Zertifizierung nicht mehr erlaubt», so Herter. Zudem wolle sie in Glaubwürdigkeit investieren. «Unsere Stärke sind Qualität und Spezialitäten», betont sie.

«Die Grossen werdens machen»

Yardo wie «s'Drüegg» wurden vom Institut für Marktökologie (IMO) zertifiziert, bis Ende 2007 sollen es rund zehn Läden sein. «Der Prozess, in den Läden eine entsprechende interne Qualitätssicherung einzuführen, dauert zwei bis drei Jahre», so Sigrid Alexander, die Zertifizierungsverantwortliche bei IMO. Dabei würden den Verantwortlichen auch Schwachpunkte und Lösungsansätze deutlich, die ihnen bisher nicht bewusst gewesen seien.

IMO verrechnet kleinen Läden, die eine der Firma angebotene Spezialschulung besucht haben und bis zu 1000 Artikel führen, pauschal 1000 Franken. Auf Basis

der intensiven Schulung in kleiner Gruppe durchforsten die Ladner ihr Sortiment nach Schwachstellen und bereiten ihre Unterlagen für die Zertifizierung vor. Alexanders Prognose: «An die 50 Schweizer Bioläden, die auch selbst importieren oder verarbeiten, werden sich mittelfristig wohl zertifizieren lassen.»

«Unnötige Administration»

Der zweite grosse Biozertifizierer bezweifelt, dass sich der Aufwand lohnt: «bio.inspecta verzichtet darauf, aktiv für diese Zertifizierung zu werben», sagt Regula Bickel, Leiterin des Bereichs Verarbeitung und Handel/Internationales.

«Für den Laden bedeutet die Zertifizierung einen sehr grossen Aufwand. Alles, was offen verkauft wird, muss mit der speziell programmierten Waage erhoben werden, um die Warenflussprüfung zu ermöglichen», gibt Bickel zu bedenken. Zwar ergebe sich dadurch der Vorteil, die Verkaufsmengen jederzeit produktspezifisch vorliegen zu haben, doch um diesen Vorteil zu nutzen, wäre ein aufwändiges Lagerbewirtschaftungssystem nötig.

Gleicher Meinung ist Bio Suisse: «Solche unnötige Administration ist nicht empfehlenswert», sagt Sprecherin Jacqueline Forster.

Auch Müesli abpacken geht ohne Zertifikat

Tatsächlich fällt der Detailhandel unter die Ausnahmeparagrafen in der Bioverordnung und benötigt somit keine Zertifizierung. «Auch Grossverteiler, die beispielsweise neben konventionellem auch Bioemmentalener in der Käsetheke anbieten, sind nicht zertifizierungspflichtig», erklärt Nadine Degen vom Bundesamt für Landwirtschaft.

Der Vollzug der Bioverordnung liegt bekanntlich bei den Kantonslabors. Der Solothurner Kantonschemiker Peter Kohler, der innerhalb des Verbands der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) den Biobereich vertritt, macht deutlich, auf was die Lebensmittelinspektion achtet. Das Prinzip sei gerade umgekehrt wie im Grossverteiler, wo die Bioware speziell gekennzeichnet sei: «Im Bioladen konventionelle Lebensmittel anbieten ist grundsätzlich erlaubt. Doch diese Produkte müssen deutlich als «nicht bio» gekennzeichnet sein.»

Werden Trockenfrüchte aus grossen Chargen selbst abgepackt und etikettiert oder zusammen mit Flocken zu Müesli gemischt, ist laut Kohler keine Ladenzertifizierung nötig, wenn keine vergleichbaren konventionellen Produkte im Sortiment sind und die so abgepackte Ware nur in dieser Verkaufsstelle angeboten wird. Wie die Aussage von Ida Herter («s'Drüegg») zeigt, herrscht in der Branche beträchtliche Unklarheit.

Pieter Poldervaart



Yardo St. Gallen (Bild) ist zertifiziert und Yardo-Macher Albert Keel empfiehlt das allen Biofachgeschäften aus Gründen der Glaubwürdigkeit.

BIO TEST AGRO AG

Wir sind eine Biokontroll- und Zertifizierungsstelle, die 1998 von initiativen Biobauern gegründet wurde. Wir betreuen 2007 rund 1300 Biobauern. Durch die Öffnung der Knospezertifizierung können wir unser Arbeitsgebiet erweitern und suchen motivierte Mitarbeiter in folgenden Bereichen:

- **LeiterIn Regionalstelle Romandie**
- **LeiterIn Regionalstelle Tessin**
- **LeiterIn Zertifizierung mit QM-Verantwortung**
- **MitarbeiterIn im Bereich Verarbeitungskontrolle**

Bei allen Stellen handelt es sich um Teilzeitstellen. Stellenkombinationen sind möglich.

Anforderungen:

Sie führen selbständig einen biologischen Landwirtschafts-/Verarbeitungsbetrieb, haben eine Zweitausbildung im Lebensmittelverarbeitungsbereich oder arbeiten in einem solchen mit. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung in Ihrem Arbeitsgebiet.

Qualitäts- und dienstleistungsorientierte Arbeit ist Ihnen wichtig. Die Weiterentwicklung des biologischen Landbaus liegt Ihnen am Herzen

Sie verfügen über die nötigen Sprachkenntnisse (d-f, d-i)

Wir bieten:

Gute Arbeitsbedingungen in einer stabilen, dienstleistungsorientierten Firma.

Alternatives BTA-Lohn- und Anstellungsmodell

Gestaltungsfreiraum innerhalb der BTA-Firmengrundsätze

Bei Fragen wenden Sie sich an den Geschäftsführer Niklaus Wynistorf, Telefon 062 968 19 77

Schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

BIO TEST AGRO, Grüttstrasse 10, 3474 Ruedisbach



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

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

LandwirtIn als BeschäftigungsleiterIn 80–100%

Sie bringen mit:

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

Wir bieten ihnen:

- Leitung eines vielseitigen, gepflegten Demeter-Betriebs mit Milchverarbeitung und Fleisch-Direktvermarktung;
- Motiviertes Team aus Betreuten, landwirtschaftlicher Mitarbeiterin und Lehrling;
- Mitarbeit in einer dynamischen, sich an der Selbstverwaltung orientierenden Institution;
- Besoldung nach kant. Richtlinien.

Per August 2007 suchen wir zudem eine **GärtnerIn** zur Mitleitung unserer vielseitigen biologisch-dynamischen Gärtnerei, einer weiteren Beschäftigung des Buechehofs.

Wir erwarten Ihre vollständigen, schriftlichen Bewerbungsunterlagen (evtl. mit E-Mail-Adresse) bis zum 30. März 2007:

BUECHEHOF, Mahrenstrasse 100a, CH-4654 Lostorf
z.H. Herrn Ruedi Betschart, Tel. +41 (0)62 285 85 38 oder
per E-Mail: ruedi.betschart@buechehof.ch



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Volkswirtschafts-
departement EVD

**Forschungsanstalt
Agroscope Reckenholz-Tänikon ART**

Die Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz-Tänikon ART forscht für eine umweltschonende und wettbewerbsfähige Landwirtschaft. Wir verbinden Ökologie, Ökonomie und Agrartechnik in einem ganzheitlichen Forschungsansatz und erarbeiten wissenschaftliche Grundlagen sowie Entscheidungshilfen für Landwirtschaft, Behörden und Gesellschaft. Für unsere Forschungstätigkeit zugunsten des Bioackerbaus suchen wir einen/eine

Leiter/in Forschungsgruppe Bioackerbau/Ackerbausysteme 80–100%

Sie führen die Forschungsgruppe nach wissenschaftlichen sowie betriebswirtschaftlichen Grundsätzen und leiten Projekte innovations- und kundenorientiert. Im Zentrum stehen Lösungen zur Verbesserung des Pflanzenschutzes, der Unkrautkontrolle und Nährstoffausnutzung im Bioackerbau und in Systemen mit Minimalbodenbearbeitung unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit. Sie setzen die Ressourcen nachhaltig ein und sind verantwortlich für das Akquirieren von Drittmitteln. Zur Positionierung Ihrer Forschungsgruppe tragen Sie aktiv bei, indem Sie Voraussetzungen für gute wissenschaftliche Arbeit in inter- und transdisziplinären Netzwerken schaffen, die Qualität sicherstellen und sich an der Vermarktung Ihrer Projekte beteiligen. Zudem arbeiten Sie in Fachgremien mit und engagieren sich in der Lehre und Öffentlichkeitsarbeit.

Für die Erfüllung Ihrer Aufgaben ist ein abgeschlossenes Studium in Agrarwissenschaften mit Dissertation und die wissenschaftliche Anerkennung als Spezialist/in im Bioackerbau erforderlich.

Zudem verfügen Sie über ausgewiesene Führungskompetenz, Organisations- und Kommunikationsfähigkeit. Sie sind eine dynamische, belastbare, zielorientierte und motivierende Persönlichkeit und beherrschen Deutsch, Französisch sowie Englisch.

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges Aufgabengebiet in einem interessanten Arbeitsumfeld, flexible Arbeitszeiten, gute Sozialleistungen sowie Weiterbildungsmöglichkeiten, Jobsharing ist möglich.

Arbeitsort: Zürich-Affoltern
Eintritt: 1. Mai 2007 oder nach Vereinbarung

Ihre Bewerbung senden Sie bitte bis am 16. März 2007 an folgende Adresse:
Forschungsanstalt Agroscope
Reckenholz-Tänikon ART, Personal,
Ref. «BIOACKERBAU»,
Reckenholzstrasse 191, CH-8046 Zürich
Ergänzende Auskünfte erteilt Ihnen gerne
Dr. Willy Kessler, Leiter Forschungsbereich
Natur und Landschaft,
Tel. 044 377 72 76,
e-Mail: willy.kessler@art.admin.ch

Weitere interessante Stellenangebote der
Bundesverwaltung finden Sie unter
www.stelle.admin.ch

Salmonellenkontrolle auch für kleine Herden

Frage: Ich habe 15 Legehennen und vermarkte alle Eier auf einem Wagen am Wegrand. Ich möchte nun wissen, ob ich die Eier auch konventionell verkaufen kann, damit ich die Salmonellenkontrolle nicht machen muss. Grundsätzlich bin ich ja nicht verpflichtet, meine Produkte als Bioprodukte zu verkaufen. Ich finde, dass diese Salmonellenuntersuchung für meine kleine Legehennenherde überflüssig ist.

» Antwort: Die Produktionsvorschriften in den Bio Suisse Richtlinien und Weisungen müssen eingehalten

werden, unabhängig von der Vermarktung und Deklaration der Eier. Wer Bioeier verkauft und weniger als 20 Legehennen hält, muss trotzdem eine Sammelkotprobe machen lassen.

Einzig bei Selbstversorgung gibt es eine Ausnahme: Wer weniger als 20 Legehennen hält und alle Eier für sich selber braucht, muss keine Salmonellenuntersuchung machen lassen. Alle anderen Knospe-Betriebe, die ihre Eier vermarkten, müssen einmal jährlich eine Sammelkotprobe nehmen und diese auf Salmonellen untersuchen lassen (Weisung Geflügelhaltung).

Für Bestände ab 50 Legehennen

schreibt das Gesetz auch auf ÖLN-Betrieben eine Salmonellenuntersuchung vor.

Wer Knospe-Eier verkauft, braucht den Salmonellentest

Gemäss Weisung Geflügelhaltung Punkt 3.2 muss jeder Betrieb, der Legehennen hält und die Eier verkauft, einmal jährlich eine Sammelkotprobe untersuchen lassen. Die Sammelkotprobe der Legehennen wird vorzugsweise im Alter zwischen 30 und 40 Wochen genommen.

Am besten fragen Sie Ihren Tierarzt nach der Adresse eines Labors in Ihrer Nähe, das die Salmonellenuntersuchung macht. bm

Futterweizen auf zugepachteter Umstellfläche

Frage: Seit zehn Jahren betreibe ich einen Bio Suisse Hof. Letztes Jahr habe ich zwei Hektaren zu meiner Fläche neu dazupachten können. Auf dieser Fläche habe ich im Herbst Futterweizen gesät. Auf meiner Vollknospe-Fläche habe ich unter anderem 1,5 Hektaren Brotweizen gesät. Laut meinem Nachbar, ebenfalls Knospe-Bauer, muss ich den Brotweizen meines Knospe-Betriebes ebenfalls als Umstellweizen vermarkten. Stimmt das?

» Antwort: Sie dürfen Ihren Brotweizen mit der Vollknospe vermarkten. Grundsätzlich hat Ihr Nachbar aber recht: Bei Parallelproduktion gleicher Kulturen in Vollknospe- und Umstellungsqualität ist die gesamte Produktion der betreffenden Kultur als Umstellungsware zu verkaufen. Für mehrjährige Kulturen ist mit Bewilligung der Zertifizierungsstelle eine Parallelproduktion möglich.

Die Markenkommission Anbau (MKA) hat entschieden, dass Brotweizen und Futterweizen als zwei verschie-

dene Kulturen gelten. Die Trennung des Warenflusses bei der Abgabe ist gewährleistet. Eine Parallelproduktion ist ohne Ausnahmegewilligung der Zertifizierungsstelle möglich. Dies steht so in den Ausführungsbestimmungen der MKA im Kapitel Neulandantritt. Den Futterweizen müssen Sie selbstverständlich mit der Umstellungs-Knospe ausloben. Das Neuland und die darauf geernteten Pro-

dukte haben zwei Jahre lang den Status Umstellungs-Knospe. Die aktuellen Ausführungsbestimmungen finden Sie auf unserer Homepage (www.bio-suisse.ch/de/richtlinienweisungen3.php) oder Sie können sie bei uns bestellen: Tel. 061 385 96 10.



Beatrice Moser, Bio Suisse

IMPRESSUM

bioaktuell



16. 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); Jacqueline Forster, Christian Voegeli (Bio Suisse); E-Mail 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

Pflichtmitgliedschaft Milch: Bestätigung für Kontrolle bereithalten

Milchproduzenten müssen seit 1. Mai 2005 bei einer der sechs von Bio Suisse anerkannten Biomilchorganisationen Mitglied sein. Ziel ist es, Angebot und Nachfrage von Biomilch innerhalb dieser sechs Organisationen zu koordinieren und bei den Milchpreisverhandlungen zusammenzuarbeiten. Anlässlich der Biokontrolle muss deshalb seit 2006 die Mitgliedschaftsbestätigung Milch vorgewiesen werden. Eine spezielle Form der Mitgliedschaft ist die Minimalmitgliedschaft. Betriebe mit Minimalmitgliedschaft müssen sich nicht finanziell an den Marketingaktivitäten ihrer Biomilchorganisation beteiligen, da sie ihre Milch selber vermarkten. Oft sind diese Produzenten an eine Käsegenossenschaft angeschlossen und vermarkten ihre Biomilch selber. Auch Produzenten, die ihre Milch konventionell vermarkten müssen, haben Anrecht auf Minimalmitgliedschaft.

Bei der Kontrolle 2007 muss die Mitgliedschaftsbestätigung erneut vorgewiesen werden. Mitglieder erhalten die neue Bestätigung von ihrer Biomilchorganisation. Die Bestätigung ist neu unbefristet gültig. Produzenten, die etwas an ihrer Milchvermarktung ändern, sind verpflichtet, ihre Biomilchorganisation darüber zu informieren.

Für die DV vom 18.04.2007 ist die Pflichtmitgliedschaft erneut traktandiert. Die Delegierten werden entscheiden müssen, ob diese verbindliche Form der Marktcoordination unter den veränderten Marktbedingungen noch zweckmässig ist.

Christoph Fankhauser, Bio Suisse

Bio ist prima fürs Klima

An der BioFach 2007, der weltgrössten Fachmesse für biologische Landwirtschaft und Ernährung in Nürnberg, befasste sich ein Workshop mit dem Thema «Klimawandel und ökologische Landwirtschaft».

Fazit: Der Biolandbau schont Ressourcen und Klima, Bioförderung ist also Klimaschutz!

Die biologische Landwirtschaft erzeugt hohe Pflanzenerträge durch effiziente Nutzung von organischen Reststoffen: Zur Düngung setzt sie kompostierte Ernterückstände und tierische Dünger ein. Dadurch werden pro Hektare je nach Kultur 50 bis 150 kg synthetische Stickstoffdünger eingespart, welche mit Hilfe nicht erneuerbarer Brennstoffe produziert werden.

Untersuchungen zeigen, dass konventionelle Ackerbaubetriebe in England pro 100 Hektar Fläche jedes Jahr rund 17'000 Liter fossile Brennstoffe in Form von Düngemitteln verbrauchen. Weltweit werden zurzeit pro Jahr 90 Millionen Tonnen Erdöl oder Erdgas zu Stickstoffdünger verarbeitet. Das führt zu 250 Millionen Tonnen CO₂-Emissionen.

Biolandbau erhöht die Fruchtbarkeit und den Humusgehalt der Böden. Dabei wird das schädliche Klimagas CO₂ in die Biomasse des Bodens zurückgebunden. Langjährige Studien aus der Schweiz zeigen, dass im Vergleich zur konventionellen oder integrierten Methode im Biolandbau 12 bis 15 Prozent mehr Kohlenstoff im Boden angereichert wird, wie der Bodenforscher Andreas Fliessbach vom FiBL erläuterte. Pro Hektar und Jahr werde so eine CO₂-Menge von 575 bis 700 kg auf Biobetrieben zusätzlich in die Böden zurückgeführt. Die Biolandwirtschaft spart also einerseits durch den Verzicht auf synthetische Düngemittel CO₂ ein und verringert dieses klimaschädliche Gas zusätzlich durch Einlagerung – eine echte Win-Win-Strategie.

Nach Angaben von Manuel Amador von der *Corporación Educativa para el Desarrollo Costarricense* (CEDECO) zeigen mehrere Fallbeispiele, dass die ökologische Landwirtschaft in Costa Rica, Kuba und Brasilien wirksam zur Reduktion von schädlichen Klimagasen beiträgt.

Biologische Kleinproduzenten werden unter anderem durch die Entwicklung lokaler Märkte gefördert, was einen weiteren Beitrag zur Schonung des Klimas bedeutet, so Ana Meirelles vom *Centro Ecológico* in Brasilien. Aufklärungsarbeit an den Schulen und gegenüber den Konsumenten stärkt das Bewusstsein für die Klimarelevanz auch des Einkaufsverhaltens.

Jan Verhagen von der Universität Wageningen in den Niederlanden erforscht Möglichkeiten, wie die Landwirtschaft auf internationaler Ebene in ein Nach-Kyoto-Abkommen einbezogen werden könnte. Ein Bonus-Malus-System müsste im Rahmen einer wirksamen Klimapolitik die biologische Landwirtschaft fördern.

Das FiBL arbeitet mit verschiedenen Partnerorganisationen im Süden am Aufbau eines globalen CO₂-Projektes. Nach Angaben von Salvador Garibay soll dieses Projekt den Beitrag der biologischen Landwirtschaft zur Milderung des Klimawandels genauer erforschen, die Aufklärung über diese Zusammenhänge voranbringen und die Biolandwirtschaft in den internationalen ökologischen Lenkungsmechanismus (*Clean Development Mechanism*) einbinden.

Der Workshop wurde von der Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit (DEZA, Schweiz) und vom Humanist Institute for Cooperation with Developing Countries (HIVOS, Niederlande) finanziell ermöglicht

FiBL

Haben Sie Richtlinienfragen?

Das Bioregelwerk 2007 auf CD ist da!

Mit der CD finden Sie schnell und einfach die gesuchte Bestimmung. Von der übersichtlichen Startseite aus gelangen Sie per Mausclick zu den über 50 Richtlinien, Weisungen, Verordnungen, Reglementen und Listen.

Jede Datei hat ein verlinktes Inhaltsverzeichnis. Links zu den Labelgebern und zum Bund ergänzen die CD. Das Bioregelwerk 2007 ist somit umfassend.

Die CD ist dreisprachig (D, F, I) und ist für

Fr. 30.– erhältlich beim FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick,

Tel. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73,

E-Mail info.suisse@fibl.ch, www.shop.fibl.org,

Bestellnummer 1283

Res Schmutz, FiBL



Sturm im Gentechbecher?

Auf die Fussballeuropameisterschaft 2008 hin möchte die Betreiberfirma des Basler Stadions St. Jakobspark ein ökologisches Abfallkonzept einführen. Gegenwärtig schlägt man sich in Basel widersprechende Expertisen und Ökobilanzen um die Ohren und streitet um die Bedeutung allfälliger Gentechrückstände in den kompostierbaren Trinkbechern. Uns interessiert hier die Frage, ob der Kompost aus solchem Geschirr im Biolandbau einsetzbar ist. Antwort: Grundsätzlich ja, denn die Basler Becher werden aus Maisstärke – nicht aus Mais – hergestellt, und die Stärke enthält keine genveränderte DNA. Komposte aus konventionellem Material sind im Biolandbau verwendbar, sofern die Kompostieranlage den Ansprüchen des Bundesamts für Umwelt BAFU genügt. Dann ist sichergestellt, dass die Abbauprozesse optimal ablaufen und Pestizidrückstände abgebaut werden. GVO-Komposte gibt es in der Schweiz nicht, da kaum solche Organismen importiert und keine produziert werden. Über die Ökobilanz solchen Geschirrs ist damit noch nichts gesagt. Der vermeintliche Basler Gentechbecher schneidet vermutlich nicht besser ab als ein PET-Becher. Ihn als CO₂-neutral oder besonders ökologisch anzupreisen dürfte dem Tatbestand der Irreführung ziemlich nahe kommen. Er wird aus hochverarbeiteter Maisstärke hergestellt, der Rohstoff stammt aus intensiver, quasi-industrieller US-Produktion unter Einsatz von Gentechnik. Ob es sinnvoll und dem eigenen Betriebskreislauf förderlich ist, einen so gewonnenen Kompost auszubringen, wird jede Biobäuerin und jeder Biogärtner selber entscheiden müssen.

Bernadette Oehen, FiBL

Kleinwiederkäuer: Parasiten-Überwachung 2007

Parasitenbefall und Entwurmung der Kleinwiederkäuer sind nach wie vor ein aktuelles Thema. Deshalb bietet der BGK (Beratungs- und Gesundheitsdienst für Kleinwiederkäuer) seinen Mitgliedern auch dieses Jahr das Parasiten-Überwachungsprogramm an. Damit Sie schon zu Beginn der Weidesaison mit den Kotuntersuchungen beginnen können, möchten wir Ihnen Formulare und Couverts möglichst bald zustellen. Richtig eingesetzt, kann das Parasiten-Überwachungsprogramm ein gutes Hilfsmittel sein, um die Gesundheit und die Leistungsfähigkeit der Tiere zu steigern. Nach wie vor müssen die Besitzer ihre Tiere jedoch gut beobachten und bei Anzeichen von Verwurmung Proben einsenden. Für Biobetriebe ist die Kotuntersuchung Voraussetzung für den Einsatz von Entwurmungsmitteln.

Obwohl auch bei den Kleinwiederkäuern die Jungtiere am anfälligsten für Verwurmungen sind, können – im Gegensatz zu anderen Tierarten – auch Alttiere erhebliche Verwurmungen aufweisen. Deshalb werden im Parasiten-Überwachungsprogramm Jung- und Alttiere in grösseren Herden getrennt untersucht. Pro Kategorie wird in der Regel eine Sammelkotprobe (bestehend aus Kot von etwa 5 Tieren) untersucht. Damit erhalten wir eine aussagekräftige Übersicht über den Verwurmungsgrad der gesamten Herde oder Gruppe.

Dank des Parasiten-Überwachungsprogramms können Entwurmungen der verschiedenen Altersklassen und Tierarten gezielt vorgenommen werden, das heisst, bevor die Tiere Symptome zeigen oder Leistungseinbussen zu verzeichnen sind. Indem unnötige und unwirksame Medikamentenverabreichungen vermieden werden, lassen sich die Kosten der Behandlungen senken und die Gefahr von Resistenzbildungen vermindern.

Wenn die Tiere auffällig oft entwurmt werden müssen, kann eine Überprüfung der Wirksamkeit des eingesetzten Medikamentes Aufschluss geben, ob es überhaupt noch wirkt.

Weitere Informationen beim BG,:

Tel. 062 956 68 58 oder www.caprovis.ch

Jeannette Muntwyler, BGK



Bild: BCK/SSPR

Untersuchung auf Magen-Darm-Parasiten

Bei Beständen mit	Kosten
mehr als 20 Ziegen oder Milchschaften	Fr. 160.– (5 x 3 Proben)
mehr als 20 Fleischschafen	
mehreren Hirscharten im Betrieb oder bei grossen Hirschbeständen	
bis 20 Ziegen oder Milchschaften	Fr. 105.– (5 x 2 Proben)
bis 20 Fleischschafen	
Standardprogramm für Hirschbestände	
bis 10 Schafen, Milchschaften oder Ziegen	Fr. 80.– (5 x 1 Probe)
wenig Hirschen	
Lamas und Alpakas	Fr. 70.– (4 x 1 Probe)
Hirschen, die wenig Probleme mit Parasitenbefall haben	Fr. 40.– (2 x 1 Probe)

Jungtiere sind am anfälligsten für Verwurmungen.

Die angegebenen Preise gelten für Mitglieder des BKG.

GRUNDAUSBILDUNG

Siehe auch www.bioschule.ch

Biolehrgang: Infoabend

Wann

Dienstag, 27. März, 20.00

Wo

Strickhof Wülflingen, Winterthur

Inhalt

Fredi Strasser und Erik Meier stellen die «Bioausbildung als Freitagschule» vor: eine schlanke zweijährige berufsbegleitende Zweitausbildung zur Biobäuerin oder zum Biobauern. Kursbeginn ist Ende August.

Auskunft, Anmeldung

Strickhof, Kurssekretariat, Postfach, 8315 Lindau, Tel. 052 354 98 22/08, Fax 052 354 98 33, E-Mail info@strickhof.ch, www.strickhof.ch

Biolandbaukurs für Lehrlinge und Praktikanten

Wann

Mittwoch, 11. April bis Freitag, 13. April

Wo

Inforama Rütli, 3052 Zollikofen

Inhalt

Tierhaltung im Biolandbau (Bio Suisse Richtlinien, Milchverarbeitung, Zucht, Haltung, Fütterung, Homöopathie, Betriebsbesichtigungen). Für Lehrlinge, welche im Kanton Bern die LAP 1 mit Spezialrichtung Biolandbau ablegen wollen, ist dieser Kurs obligatorisch.

Kursleitung

M. Henauer, Inforama Seeland, 3232 Ins, Tel. 032 312 91 29

Kosten

Verpflegung/Unterkunft ca. Fr. 80.–, Betriebsbesichtigungen ca. Fr. 20.–

Auskunft, Anmeldung

bis 15. März bei Schulrat Lobag, Hans König, Forelstrasse 1, 3072 Ostermundigen, Tel. 031 938 22 77

WEITERBILDUNG

Natur- und Umweltfachfrau, -fachmann

Wann

Mittwoch, 22. August 2007 bis Juli 2009

Wo

sanu, Dufourstrasse 18, 2500 Biel

Inhalt

Im zweijährigen berufsbegleitenden Lehrgang bildet sanu Generalistinnen und Generalisten aus, die bei aktuellen Fragen zu Umwelt und Nachhaltigkeit mitreden, entscheiden und Lösungen umsetzen können. Die Weiterbildung richtet sich an Leute mit einem Berufsabschluss. Vier Kursblöcke: Grundlagen der nachhaltigen Entwicklung, Projektmanagement und Kommunikation, Natur und Landschaft, Umweltressourcen. Die Kursblöcke können einzeln besucht werden.

Auskunft, Anmeldung

bis 31. März bei sanu, Kristina Rufer, Postfach 3126, 2500 Biel 3, Tel. 032 322 14 33, E-Mail kruferr@sanu.ch, www.umweltfachleute.ch

ÖKOLOGIE, NATURSCHUTZ

Optimierung der Nachhaltigkeit in biologischen und Low-Input-Landbausystemen

Wann

Dienstag, 20. bis Freitag, 23. März

Wo

Universität Hohenheim, D

Inhalt

Kongress. Parallel zur 9. Wissenschaftstagung zum ökologischen Landbau.

Veranstalter

FiBL und Universität Hohenheim

Weitere Informationen

www.qlif.org/congress2007

Auskunft, Anmeldung

Dr. Helga Willer, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 07, Fax 062 865 72 73, E-Mail helga.willer@fibl.org, www.fibl.org, <http://www.qlif.org>

GVO-Pflanzenbau und unsere Bienen

Was bedeutet Koexistenz?

Wann

Samstag, 31. März, 13.30–17.00

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Im Zusammenhang mit der Freisetzung von genveränderten Pflanzen sind viele Fragen ungeklärt. Besteht eine Deklarationspflicht für den Eintrag von GVO-Pollen im Honig? Gibt es Grenzwerte? Wie lautet die bestehende Rechtsgrundlage? Ist die Produktion von naturbelasenerem oder Biohonig noch möglich im Umfeld von GVO-Pflanzenbau? Mit dem Molekularbiologen Dr.

Johannes Wirz. Anja Gramlich und Adrian Vollenweiler berichten über ihre Fallstudie: «Agro – Gentechnik: Was kommt auf die Imkerei in der Schweiz zu?» Teil der Veranstaltung ist der Film «Leben ausser Kontrolle».

Kosten

keine

Auskunft, Anmeldung

Eine Anmeldung ist nicht erforderlich, es besteht ein Abholdienst ab Bahnhof Frick.

AlpenForum 2007

Wann

Mittwoch, 18. bis Dienstag, 24. April

Wo

Hotel Europe, Engelberg

Inhalt

Das siebte AlpenForum widmet sich den Gebirgslandschaften. Diese Thematik wurde im Zusam-

TIERHALTUNG



Foto Barbara Früh

Biopferdehaltung 2007, von der Anbindehaltung zur Gruppenhaltung

Wann

Donnerstag, 26. April

Wo

Betrieb von Gian Clalüna, 7514 Sils Maria GR

Inhalt

Und es geht doch! Gruppenhaltung von Arbeitspferden scheint auf den ersten Blick fast nicht möglich zu sein. Die meisten Arbeitspferde werden heute noch in Anbindeställen gehalten.

Aber mit der Revision der Tierschutzverordnung soll die Anbindehaltung von Pferden verboten werden. In den Bio Suisse Richtlinien ist sie das bereits heute. Jedoch kann für Arbeitspferde eine Ausnahmegewilligung bis 31.12.2010 erteilt werden. Die Betriebe müssen sich jetzt mit der Überlegung auseinandersetzen, wie sie ihre Pferde nach 2010 halten wollen. Aus Sicht der Tiergerechtigkeit, aber auch aus arbeitswirtschaftlicher Sicht drängt sich die Gruppenhaltung auf.

Die FiBL Beratung hat einen Praxisbetrieb mit Arbeitspferden bei der Umstellung von Anbindehaltung auf Gruppenhaltung begleitet. Am Kurstag wird die Gruppenhaltung auf dem Betrieb vorgestellt und der Betriebsleiter informiert über seine Erfahrungen mit der Umstellung. Dazu Referate über die ethologischen und stallbaulichen Anforderungen bei Um- und Neubauten von Pferdeställen.

Kursleitung

Barbara Früh, FiBL Beratung, Frick, Tel. 062 865 72 18, E-Mail barbara.frueh@fibl.org

Kosten

Fr. 150.– inkl. Kursunterlagen und Kaffee/Gipfeli, plus Mittagessen. Für Mitglieder der BioBeratervereinigung sowie Beratungskräfte und Mitarbeitende der SVBL-Mitgliedorganisationen Fr. 120.–; für Bäuerinnen, Landwirte und Studierende Fr. 80.–. Übernachtung 25./26. April: Fr. 95.– inkl. Frühstück. Bitte unbedingt frühzeitig anmelden.

Auskunft, Anmeldung

bis 13. April an FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, detailliertes Kursprogramm erhältlich

menhang mit dem Nationalen Forschungsprogramm «Landschaften und Lebensräume der Alpen» (NFP 48) gewählt, das 2001 begann und 2007 zum Abschluss gelangen wird und Resultate aus 35 Forschungsprojekten und von 5 thematischen Synthesen umfasst. Ziel des AlpenForums ist es, Perspektiven für landschaftsrelevante Forschung und für die Steuerung von landschaftlichen Veränderungen zu entwickeln.

Auskunft, Anmeldung

Anmeldung bis 15. März unter www.forumalpinum.org/2007/d/anmeldung.php oder an Sekretariat ForumAlpinum 2007, E-Mail iscar@scnat.ch

Trockenmauern

Wann

Samstag, 5. Mai, 9.00–17.00

Wo

5503 Schafisheim

Inhalt

Mauern ohne Beton! Grundlagen des Trockenmauerns: Foundation, Steinbearbeitung, schöne Fugenbilder, Mauerbau. Theorie und Praxis.

Kursleitung

Jürg Wildi

Kosten

Fr. 140.–, für VNG-Mitglieder Fr. 100.– plus Mittagessen

Auskunft, Anmeldung
Verband Natur Garten VNG, Höhenstrasse 19, 9320 Arbon, Tel./Fax 071 440 12 24, E-Mail vng.gl@vng.ch, Online-Anmeldung www.vng.ch

**BODEN,
KOMPOSTIERUNG****Der Regenwurm
schafft Fruchtbarkeit****Wann**

Donnerstag, 28. März, 9.00–16.00

Wo

Liebegg, 5722 Gränichen

Inhalt

Eine schier unendliche Zahl von Lebewesen lebt im Boden und leistet Abbau-, Umbau- und Aufbauarbeit. Eine wichtige Position nimmt der Regenwurm ein. Wie er lebt, wie er gezielt gefördert werden kann, erklärt der Kenner der Bodenfruchtbarkeit und «Regenwurmpapst» Dr. Johannes Bauchhenss aus München. Für alle Interessierten.

Kursleitung

Niklaus Messerli, Liebegg

Kosten

Fr. 50.– inkl. Kursunterlagen

Auskunft, Anmeldung

bis 21. März an das Kurssekretariat LBBZ Liebegg, 5722 Gränichen, Tel. 062 855 86 86

Grüingutverarbeitung**Modul Qualitätsbeurteilung****Wann**

Freitag, 23. März und Mittwoch, 4. April

Wo

5465 Mellikon

Inhalt

VKS-Richtlinien 2001; Routinemässige chemische Untersuchungen; Pflanzenverträglichkeitstests; Laborjournal und -Formulare; Laborausrüstung.

Kosten

Fr. 1150.– inkl. Kursunterlagen, Material und Verpflegung. Für Mitarbeitende oder Mitglieder von VKS, GCP, IG-Kompostanlagen oder Biogas-Forum Fr. 1000.–

Auskunft, Anmeldung

educompost GmbH, Weinbergstrasse 46, 2540 Grenchen, Tel. 032 653 29 21, Fax 032 653 29 22, E-Mail info@educompost.ch, www.educompost.ch

GEMÜSEBAU, GARTEN**Biologischer Gartenbau****Wann, wo**

Kurs 1: Montag, 12., Mittwoch 21. und Mittwoch 28. März im Bahnhofbuffet Sargans

Kurs 2: Donnerstage, 15., 22. und 29. März in der Landw. Schule Salez
Praktisch im Garten: Samstag, 31. März und 14. April, 14.00 im Garten eines Teilnehmers, plus drei weitere Abende

Auskunft, Anmeldung

Meta Zanotti, Rietstrasse 6A, 7320 Sargans, Tel. 081 723 39 83, oder Bethli Müller, 9476 Weite, Tel. 081 783 16 60

REBBAU

Bild: Thomas Alfeldt

Biorebbaukurs 2007**Praxiskurs****Wann, was**

jeweils Freitagnachmittag, 13.30–17.00:

23. März: Schnitt von Jung- und Ertragsreben

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

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. An 5 Halbtagen werden die zur Erzielung von qualitativ hochwertigem Traubengut wichtigsten Massnahmen im Biorebbau in einer Einführung erläutert und dann im Rebbau demonstriert und intensiv geübt.

Kursleitung

Andi Häseli, FiBL Beratung, 5070 Frick

Kosten

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

Biorebenveredelung**Wann**

Dienstag, 5. Juni und Dienstag, 3. Juli; jeweils 13.30–16.00

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Durch Veredelung lässt sich sehr schnell eine neue Sorte etablieren, ohne dass man die gesamte Anlage erneuern müsste. Die neue Sorte wird auf gesunden, robusten Rebstöcken nachgezogen. Bereits im Jahr nach der Veredelung kann wieder mit ungefähr der Hälfte eines Normalertrages gerechnet werden. Biorebbauer Sepp Müller aus Niedererlinsbach hat vor 10 Jahren mit der Rebenveredelung begonnen. Heute erreicht er mit seiner Methode einen Veredelungserfolg von über 90 Prozent. Am ersten Kurstag vermittelt Sepp Müller das Grundwissen; die Teilnehmenden können an vorbereiteten Rebpflanzen üben. Vier Wochen später überprüfen wir die Veredelungen und lernen weitere Massnahmen kennen, die das Anwachsen der Edelreiser sicherstellen helfen.

Kursleitung

Andy Häseli, FiBL Beratung, Frick, Tel. 062 865 72 64, E-Mail andreas.haeseli@fibl.org

Kosten

Fr. 100.– inkl. Kursunterlagen

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

Suche

Gesucht auf Herbst, August/Sept. 07

Fachstudent/In auf bio-dyn. Hof am Südhang in den Bergen der Surselva auf 900 m ü.M., eigene Wohnung. Erika und Werner Schätti-Koch, Hof Salens, 7130 Illanz, Tel. 081/ 925 45 96

Gesucht: **60-Liter-Sauerkrautstanden** mit Wasserrinnen.

Bühler Gerhard, Tel. 062 963 10 44

Ich suche eine neue Stelle als **Gemüse-gärtnerin**. Habe mehrjährige Erfahrung in Gemüsebau, Anzucht und Verkauf. Haben Sie einen vielseitigen Biobetrieb mit Direktvermarktung, dem Qualität wichtig ist? Dann freue ich mich auf Ihre Zuschrift.
P. Kaufmann, Reuthof 3, 8574 Lengwil

Angebote

Zu verkaufen Hackstrieigel **RABEWERK 5 m**, Klappung 3 m manuell, 116 Zinken auf 2 Reihen. neuwertig. Tel. 078 647 57 76

Zu verkaufen: **Speisekartoffeln** Agria und Desiree. Familie Otti, Mühle, 3298 Oberwil, Tel. 032 351 56 09

Zu verkaufen für Neu- oder Umbauten: **Krafftutter-Silos** aus Polypropylen zur Selbstmontage. 2.5 To. = Fr. 370.–; 3.5 To. = Fr. 510.–; 4.8 To. = Fr. 690.–; 7.0 To. = Fr. 1070.–. Auch Zubehör franko Hof. Tel. 062 721 33 28

Zu verkaufen **Biobauernhof von 7 ha mit Wald** in der Zentralschweiz. Geeignet für Obst und Gemüse. Angebote an FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Chiffre BA 105-3011021

Zu verkaufen **Kolbenschrot-Silage** in Quaderballen, B. + Th. Wyss, Büron LU, Tel. 041 933 11 67

Zu verkaufen **Gemüsehackgerät** Haruwy, **Kartoffelsetzgerät** Haruwy, **Kartoffelhäufelgerät** Haruwy. Tel. 078 647 57 76

Diverses

Permakulturseminar mit Kurt Forster am Biohof Frohberg 5./ 6. Mai 07; **Permakultur-reise nach Österreich**, Besichtigung Krameterhof mit Sepp Holzer und des Gärtnerhofs Langerhorst am 9./10./11. August 07; Info: Biohof Frohberg, 8133 Esslingen, 043 277 05 05, www.permakulturhof.ch

Wildpflanzen und Tiere im (Gemüse)-Garten

Wann

Freitag, 23. März, 19.30–21.00

Wo

Appenzellerland

Inhalt

Hans Peter Althaus stellt Wildpflanzen vor und erläutert wichtige und überraschende Zusammenhänge zwischen Pflanze, Tier und Gärtnerin und Gärtner.

Auskunft, Anmeldung

Ruth Lang, Aeckerli 467, 9103 Schwellbrunn, Tel. 071 352 18 51, E-Mail bioterra-ar@gmx.ch

Wildstaudenzauber im Frühling

Wann

Samstag, 31. März, 9.00–17.00

Wo

6274 Eschenbach

Inhalt

Die flauschigen Blütensterne der Küchenschelle, der anmutige Perlentepich des Buschwindröschens, die elfenhafte Erscheinung des Lerchensporns ... Sie lernen die Eigenheiten, Bedürfnisse und Einsatzmöglichkeiten einheimischer Frühlingspflanzen kennen.

Kursleitung

Patricia Willi

Kosten

Fr. 140.–, für VNG-Mitglieder
Fr. 100.– plus Mittagessen

Auskunft, Anmeldung

Verband Natur Garten VNG, Höhenstrasse 19, 9320 Arbon, Tel./Fax 071 440 12 24, E-Mail vng.gl@vng.ch, Online-Anmeldung www.vng.ch

Naturgartenpflege I

Wann

Samstag, 14. April, 9.00–17.00

Wo

8577 Schönholzerswilen

Inhalt

Frühjahr ist Hauptpflegezeit im Naturgarten. Einheimische Hecken

und Sträucher und ihre Bedürfnisse kennen lernen. Schonungsvoll zurückschneiden. Pflege von Ruderalflächen, Weihern etc. Theorie und Praxis.

Kursleitung

Markus Allemann

Kosten

Fr. 140.–, für VNG-Mitglieder
Fr. 100.– plus Mittagessen

Auskunft, Anmeldung

Verband Natur Garten VNG, Höhenstrasse 19, 9320 Arbon, Tel./Fax 071 440 12 24, E-Mail vng.gl@vng.ch, Online-Anmeldung www.vng.ch

Einen Naturgarten planen

Wann

Samstag, 5. Mai, 9.00–17.00

Wo

4118 Rodersdorf

Inhalt

Planung einer Neuanlage oder Umgestaltung. Raumwirkung, Dynamik, Materialwahl, Kosten. Behandlung von Fragen der Teilnehmenden. Besichtigung von Gärten.

Kursleitung

Peter Steiger

Kosten

Fr. 140.–, für VNG-Mitglieder
Fr. 100.– plus Mittagessen

Auskunft, Anmeldung

Verband Natur Garten VNG, Höhenstrasse 19, 9320 Arbon, Tel./Fax 071 440 12 24, E-Mail vng.gl@vng.ch, Online-Anmeldung www.vng.ch

OBSTBAU

Erfahrungsaustausch

Biohochstammobstbau

Wann

Montag, 7. Mai, 9.45–16.15

Wo

Obstgarten Hans Brunner, Hauptstrasse 2, 8162 Steinmaur.

Anreise ÖV: S5 bis SBB Steinmaur, von da 5 Min.

Inhalt

Angepasste Mechanisierung (hydraulische Leiter, selbstfahrende Auflesemaschine, Schüttler usw.); Projekt Mostäpfel im frühreifen Bereich; eigene Obstverwertung; Ökologie im Obstgarten – Projekt Gartenrotschwanz-Wendehals; Erfahrungsaustausch, Bildung einer Erfahrungsgruppe

Auskunft

Bioobstbauring Ostschweiz: Hans Oppikofer, Mausacker, 9314 Steinebrunn, Tel. 071 477 11 37; Hans Brunner, Hauptstrasse 2, 8162 Steinmaur, Tel. 044 853 15 55

Anmeldung

bis 23. April an Hans Brunner, Tel. 044 853 15 55

TIERHALTUNG

Arbeitspferde:

schonende Ausbildung

Wann

März, April, Mai, jeweils samstags oder nach Vereinbarung

Wo

Betrieb Edi Hess, 7189 Rueras bei Sedrun

Inhalt

Schonende Ausbildung des Arbeitspferdes für Land- und Forstwirtschaft sowie Ackerbau. Der Kurs ist aufgebaut auf drei Grundpfeilern: 1. artgerechte Pferdehaltung, 2. guter Umgang mit dem Pferd, 3. keine Überforderung.

Kosten

Tageskurse Fr. 90.– pro Person, max. 4 Personen pro Kurs

Auskunft, Anmeldung

Edi Hess, Landwirt, Tel. 081 949 19 56 oder 079 247 88 47

Tierfreundliche Haltung von Pferden

Wann, wo

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

Planung Wiederkäuerfütterung und Futterproduktion für Bio-betriebe

Wann

Samstag, 24. März

Wo

Inforama Waldhof, 4900 Langenthal

Inhalt

Kurzeinführung in folgende Computerprogramme: Fütterungsplan für Rindvieh (Milchvieh, Mutterkühe, Aufzucht- und Mastvieh) beziehungsweise Kleinwiederkäuer (Milch- und Fleischschafe, Ziegen); Planung Futterproduktion; Vollkostenrechnung Grundfuttermittel GRUFKO; individuelles Vorgehen besprechen; Arbeit am Computer; Besprechung der Ergebnisse.

Kosten

Fr. 60.– plus Benützung Programm GRUFKO, Material und Verpflegung

Auskunft, Anmeldung

Inforama Waldhof, Kurssekretariat, 4900 Langenthal, Tel. 062 916 01 01

RICHTLINIEN, STANDARDS

Forum 2007 Lebensmittelrecht EU-Schweiz

Wann

Mittwoch, 21. März 2007, 9.00–17.00

Wo

Hochschule Wädenswil, Aula

Inhalt

Die Schweiz hat in den vergangenen Jahren verschiedenste Anpassungen im nationalen Lebensmittelrecht vorgenommen, um den freien Warenverkehr mit unseren Nachbarn in der EU so weit als möglich zu unterstützen. Es wurde denn auch die angestrebte Äquivalenz in den Bereichen Milch- und Milchprodukte sowie Fleisch und Fleischwaren erreicht. Die Schweiz wurde de facto als gleichberechtigter Partner anerkannt. Eine Erfolgsgeschichte? Gibt es Aspekte, die einer vertiefteren Auseinandersetzung bedürfen? Das 2. Wädenswiler Lebensmittelrechts-Forum möchte dieser Fragen mit Referentinnen und Referenten aus Wirtschaft, Hochschule und Verwaltung diskutieren. Selbstverständlich soll auch ein Blick auf die Herausforderung der Zukunft gewagt werden.

Die Tagung richtet sich an das Kader von Betrieben der Lebensmittel-



FiBL

FiBL: Tag der offenen Tür

Wann

Sonntag, 19. August

Wo

FiBL, 5070 Frick

Bitte vormerken, nähere Angaben folgen.



ÖKOLOGIE, NATURSCHUTZ



Bild: Lukas Pfiffner

Naturschutz als Betriebszweig

Wann

Mittwoch, 9. Mai

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Kunden, Naturschützerinnen und die Gesellschaft erwarten sehr viel von den Biolandwirten im Bereich Ökologie und Naturschutz. Im Kurs wird gezeigt, wie Betriebsleiterinnen ökologische Leistungen in den Betrieb integrieren können und was «wildtierfreundliches» Wirtschaften bedeutet. Dabei werden auch die finanziellen und arbeitswirtschaftlichen Aspekte analysiert.

Anhand von Beispielen lernen wir ein gesamtbetriebliches Konzept zu erarbeiten. Ein weiterer Schwerpunkt ist das Werbepotenzial ökologischer Leistungen, besonders für Betriebe mit Direktvermarktung oder Agrotourismus. Am Nachmittag studieren wir die praktische Umsetzung auf einem Beispielbetrieb.

Kursleitung

Véronique Chevillat, FiBL Beratung, Tel. 062 865 04 12, E-Mail veronique.chevillat@fibl.org

Kosten

Fr. 150.– inkl. Kursunterlagen und Kaffee/Gipfeli, plus Mittagessen. Für Mitglieder der Bioberatervereinigung sowie Beratungskräfte und Mitarbeitende der SVBL-Mitgliedorganisationen Fr. 120.–; für Bäuerinnen, Landwirte und Studierende Fr. 80.–

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

Fitness und Coaching für Beraterinnen und Berater

Wann, wo

Grundlagen: Montag, 26. und Dienstag, 27. März, Strickhof Wülflingen, 8408 Winterthur
Vertiefung: Dienstag, 19. Juni und Donnerstag, 6. September, Agridea, 8315 Lindau

Inhalt

An den ersten beiden Tagen geht es um die Grundhaltung als Coach: Rollenverständnis, systemischer Beratungsansatz, Beratungsvereinbarung, Fragetechniken, Methodenvielfalt. Bewährte Modelle und Methoden für das Coaching werden vorgestellt und an Praxisbeispielen konkretisiert. Die Teilnehmenden haben die Möglichkeit, eigene Beratungsfälle zu bearbeiten und angepasste Interventionen kennen zu lernen. Die beiden Vertiefungstage finden in Teilgruppen mit jeweils einem gemeinsamen Kunden-Fokus statt. Es geht dabei um die konkrete Gestaltung des Coaching.

Kursleitung

Rita Helfenberger, Agridea, 8315 Lindau, Tel. 052 354 97 17, E-Mail rita.helfenberger@agridea.ch

Auskunft, Anmeldung

bis 31. März an Agridea, Kurse, Eschikon 28, 8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00, Fax 052 354 97 97. Detailprogramm unter http://www.agridea-lindau.ch/fileadmin/03_Kurse/65_1188_07-122_FitnessundCoachingBeraterInnen.pdf

Agrobiorama Expo – Messe

Wann

Mittwoch, 28. März bis Sonntag, 1. April

Wo

Beaulieu, Lausanne

Inhalt

Leader suisse des salons de l'agriculture biologique et de l'environnement. www.mednatexpo.ch vgl. Inserat Seite 30

Wyschiff

Wann

Donnerstag, 29. März bis Montag, 2. April

Wo

Basel, Schiffflände

Inhalt

Das Personenschiff «Christoph Merian» ankert an der Schiffflände und bietet 25 Schweizer Winzern aus den verschiedensten Kantonen Platz, um ihre Spitzenweine zu präsentieren. Mit dabei: das FiBL Weingut. Degustation: Do/Fr 16.00–21.00, Sa/So 11.00–21.00, Mo 11.00–18.00. Öffentliche Verleihung des Weinpreises «Wolf» am Samstag 31. März um 11.00. www.wyschiff.ch, www.weingut.fibl.org

Pesticide residues on organic produce – sampling, assessment and interpretation

Date

Monday, April 2–Wednesday, April 4

Place

FiBL, Frick

Content

Pesticide residues in organic production are a sensitive topic and critical for the image of the sector. Therefore, inspection bodies but also operators need professional tools and concepts to handle cases of suspicion regarding organic products which are not in compliance with the Regulation (EEC 2092/91, Annex III No. 9).

This course provides a broad understanding about sources of contamination and critical control points in organic farming and processing, in the interpretation of analysis reports and residue cases, for adequate sampling procedures in field and processing situations and for the necessary procedures that need to be initiated in case of positive analysis results. Tools and templates ready to be used in the field will be provided with comprehensive training documents.

Moderation

Gabriela Wyss and Marlene Heeb

Contact, Inscription

FiBL Kurssekretariat, course office, 5070 Frick, phone 0041 (0) 62 865 72 74, e-mail kurse@fibl.org, details on www.fibl.org

Bioforschungstagung

Wann

Donnerstag, 12. April

Wo

Tänikon

Veranstalter

Agroscope, FiBL, BLW

Inhalt

Schwerpunkte Sozioökonomie und Tierhaltung

Auskunft

Robert Kaufmann, Tel. 052 368 33 11

Anmeldung

online über www.art.admin.ch > Veranstaltungen

branche, Q-Leitende, Marketingspezialisten, Vollzugsbehörden, Logistikerinnen, Fachkräfte aus dem Gastgewerbe sowie weitere Interessierte.

Kosten

Fr. 475.– inkl. Dokumentation und CD, Pausenverpflegung und Stehlunch

Auskunft, Anmeldung

bitte unverzüglich beim Tagungssekretariat Hochschule Wädenswil, Grüental, Postfach 335, 8820 Wädenswil, Fax 044 789 99 50 oder via Homepage www.iqfs.ch

DIVERSES

Zukunftsgerichtete, innovative Betriebslösungen

Wann

Dienstag, 13. März, 8.15–17.00

Wo

Vorarlberg, Österreich

Inhalt

Exkursion auf verschiedene Betriebe. Beispiele von Produktionsalternativen im Berggebiet; innovative Betriebslösungen; innovative Stallbaulösungen.

Kursleitung

V. Pavlovic, LZSG, Rheinhof-Salez

Auskunft, Anmeldung

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

Im Rahmen der Mednat Expo 2007

Die Schweizer Leader-Messe für Naturheilkunde, Wohlbefinden und Gesundheit
28. März bis 1. April • Beaulieu-Lausanne

AGROBIORAMA EXPO

Die führende Schweizermesse für biologische Landwirtschaft und Bioprodukte

Öffnungszeiten:
Mittwoch..... 13-20h
Donnerstag.. 10-22h
Fr-Sa-So..... 10-19h



Eintrittspreis: CHF 13.-,
Vortrags Zutritt inbegriffen.
AHV/IV CHF 8.-,
Kinder bis 14 Jahre begleitet
gratis.



Nationales Panorama der biologischen Produktion

Konferenzen und Diskussionen: Treffpunkt für die Biohersteller, die Konsumenten und das Publikum.
www.mednatexpo.ch

Bio Freiburg & Landwirtschaftliches Institut Grangeneuve

Ehrengast



patentiert



patentiert



Schneckenzaun
Treibbeetkästen
mit Schneckenschutz
Gewächshaus
Hochbeete
Kompost-Boxen

Thomas Pfau, Biogarten-Geräte, CH-5436 Würenlos
Tel. 056 424 19 14 Fax 056 424 39 14 www.schneckenzaun.ch

Stiftung Puurehmet Brotchorb sucht per 1. April 07 oder nach Vereinbarung

einen Mitarbeiter

mit Erfahrung oder Ausbildung in der Landwirtschaft

und

eine/n Praktikant/in

zur Mitarbeit in der **Gärtnerei** (Selbstversorgung)
und event. bei der Tierhaltung

Der «Brotchorb» ist ein vielseitiger, biologisch-dynamisch geführter
landwirtschaftlicher Betrieb mit Sozialauftrag.

Stiftung Puurehmet Brotchorb
Sepp Thalman, Hinterbucheneegg, 8143 Stallikon
Tel. 044/710 98 92, www.puurehmet.ch

bioaktuell

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



Herausgeber: FiBL und Bio Suisse

ÖKOLOGIE & LANDBAU

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



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

abo

Bestelltalon

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

Ich abonniere «Ökologie & Land-
bau»: vier Ausgaben für Fr. 40.-,
(zuzüglich Versandkosten)

Ich stehe noch in Ausbildung/bin
erwerbslos. Ich lege die Kopie
eines Nachweises bei und abon-
niere «Ökologie & Landbau» zum
ermässigten Tarif: vier Ausgaben
für Fr. 30.-. (+ Versandkosten)

«Ökologie & Landbau» für
Firmen/Organisationen Fr. 62.50
(zuzüglich Versandkosten)

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

Einsenden an FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, bioaktuell, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick

Massiver Dauerstress

Zum Artikel «*Laufstall eines Laufstall-Skeptikers*», *bioaktuell* Nr. 1, Februar 07

» Der Artikel erweckt den Anschein, der Laufstall für behorn- te Kühe sei eben erst erfunden wor- den. Sieben Monate weiden mit Hör- nern sind, sollte der Wolf wirklich zu uns bis ins Tal zurückkommen, wohl pro- blemlos bis vorteilhaft. Aber Hand aufs Herz: Die fünf Monate mit den Horn- trägerinnen im Laufstall sind doch für den Bauern ein Horror. Nicht für die Kü- he, die können sich an die Rangordnung gewöhnen, und wirkliche Abgänge we- gen der Hörner habe ich dank gross- zügigem Platzangebot glücklicherwei- se nie gehabt. Es ist aber schwierig, als Bauer tatenlos zusehen zu müssen wie die angeborne Dominanz gegen die zu kurz gekommene Schwächere aus- gelebt wird. Das ist nun mal Natur, und die Kuh würde ohne uns ihre angeborne Fluchtdistanz nicht unterschreiten. Dort steht das Rindli, hat viel zu früh Zwillinge bekommen, möchte so ger- ne an die Krippe. Hier steht die «Domi- na», ist galt und blockiert sechs Fress- plätze, kaut wieder, vielleicht aus Lan- geweile wegen Unterbeschäftigung. Nun kenne ich eingefleischte Horn-Lauf- stall-Bauern, die greifen in das Herden- gefüge ein, gehen die Dominas sepa- rat einsperren und sagen obendrauf, es funktioniere bestens. Oft wird dann von Beziehung Herde-Bauer erzählt. Was diese Bauern tun, ist Dressur, damit er- weisen sie ihren Berufskollegen einen Bärendienst. Ein Laufstall muss funkti- onal so gestaltet sein, dass die Herden- dynamik spielen kann, ohne Platzwart. In einer behorn- ten Herde sind rang- niedrige Tiere auch bei mehr als dop- pelteltem umbauten Raum unter mas- sivem Dauerstress und können nur auf den erlösenden Frühling warten, wenn es wieder auf die Weide geht.

Hansruedi Schlegel, Ulmiz FR

Lasst den Kühen die Hörner!

» Wer sich in die Betrachtung ei- ner Kuh vertieft, einer vollstän- digen und alten, mit grossen, ausla- denden Hörnern, muss ehrlich fest- stellen, dass es ein würdevolles Tier ist.

Ihre bedächtigen Bewegungen, ihre ge- mächliche Art des Lebens und ihre Ru- he beeindruckt mich immer von neu- em. Sie hat eine königliche Art, und die Hörner bilden die Krone. Je schö- ner und grösser die Hörner, desto wür- devoller erscheint mir die Kuh. Eine Kuh ohne Hörner ist eine ent- würdigte Kuh, und eine Kuh mit kleinen unterentwickelten Hör- nern ein Schatten ihrer selbst. Die grösste Begabung einer Kuh ist ih- re Verdauungsfähigkeit. Je mehr eine Kuh ihre Bega- bung leben kann, in- dem sie schwerver- dauuliche Rohfaser veredeln darf, um- so schöner und voll- kommener wird die- se Kuh, umso ausla- dender auch ihre Hörner. Irgendwie scheint es mir logisch, dass eine vollkommene Kuh vollkommene Milch ge- ben muss. Eine Kuh ohne Hör- ner kann nicht vollkommene Milch ge- ben. Materiell gesehen vielleicht schon, aber nicht aus der Sicht der Lebensge- setze und der artgerechten Tierhaltung. In Andeer gibt es ein Biokäserehepaar, das den Bauern, die ihnen Milch von be- horn- ten Kühen liefern, mehr Milchgeld zahlt. Sie sind weitem bekannt und er- folgreich und werden von der Bevöl- kerung im Schams sehr unterstützt. Ich finde es sehr schade, dass es Bauern gibt, auch Biobauern, die ihre Kühe ent- hornen. Sie beugen sich den Gesetzen des sogenannten Marktes und entwürdi- gen damit nicht nur ihre Kühe, sondern auch sich selber. Es ist höchste Zeit, dass wir Bauersleute unserer Würde mehr Be- achtung schenken. Wir machen bald je- den Furz mit, um beim Markt noch da- bei zu sein. Gleichzeitig lassen wir uns von in Lebensfragen ungebildeten Wirt- schaftslauten fertigmachen, trotz aller Bemühungen. Es ist endlich Zeit, dass wir uns auf unsere Würde besinnen. Wir müssen uns wieder zu unserem Wissen über die Lebensgesetze und höheren Zu- sammenhänge bekennen und uns stolz und selbstbewusst verteidigen. Nur so werden wir überzeugend und unan- greifbar! Das Käserehepaar, Maria Mey- er und Martin Bienerth in Andeer (www.sennerei-andeer.ch), lebt es uns vor!

Claudia Capaul, Perrefitte BE

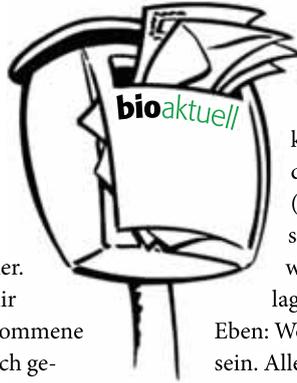
Bio braucht kein Label

Zum Artikel «*Wozu Importe mit der Knospe?*», *bioaktuell* Nr. 1, Februar 07

» Bei der Einleitung des obgenann- ten Artikels ist Ihnen – ob bewusst oder unbewusst – ein Schnitzer unterlau- fen, der immer wieder zu grossen Miss- verständnissen führt. Deshalb unsere Rückmeldung. Im Artikel heisst es: «Wo die Knospe drauf ist, ist Bio drin». Dies stimmt zwar so; aber eben nicht nur.

Wenn Sie schon von «Orien- tierungshilfe» für die Kon- sumentinnen und Konsu- menten schreiben, müsste es korrekterweise heissen: «Wo Bio drauf steht, muss Bio drin sein» (Punkt). Für Biolebensmittel sind per se gar keine Labels not- wendig. Es gilt als Rechtsgrund- lage die Schweizer Bioverordnung. Eben: Wo Bio drauf steht, muss Bio drin sein. Alles Weitere sind in erster Linie privatrechtliche Marketingan- staltungen für privatrechtliche Labels wie eben für die Knospe, Demeter etc. Wenn irgendein Journalist dies immer noch nicht begriffen hat – was alltäglich ist, da viel abgeschrieben wird – dann ist das eine Sache. Wenn diese sehr wichtige Differenzierung jedoch nicht einmal in einer Fachzeitschrift wie dem *bioaktuell* vorgenommen wird, dann ist dies un- gut. Wenn das *bioaktuell* der Bio- bewegung dienen will, sollten solche Fakten – insbesondere in Zusammen- hang mit Bioimporten – nicht einfach weglassen werden.

Felix Hug, Geschäftsführer Somona GmbH,
Dulliken SO



Immer das letzte Wort

Im *bioaktuell* haben der Leser und die Leserin das letzte Wort. Reaktionen auf die Artikel in diesem Magazin oder auch Leserbriefe zu anderen bren- nenden Fragen aus dem Umfeld des Biolandbaus sind immer sehr willkommen.

Dasselbe gilt für Anregungen und Tipps zu Themen, die im *bioaktuell* behandelt werden sollten. Senden Sie Ihre Leserbriefe bitte an die folgende Adresse:
bioaktuell, Ackerstrasse, 5070 Frick,
Fax 062 865 72 73, bioaktuell@fibl.org

Biofutter ist Vertrauenssache



Mineralstoffe für Biobetriebe
Neu: Mineralstoff- Crumbel mit natürlichem Biotin

Wir führen ausschliesslich nur im Bio zugelassene Artikel in unserem Sortiment



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/>

Natürlich

...übernehmen wir Ihre Tiere!

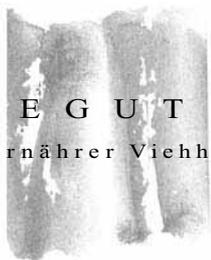
Wir vermitteln für Sie:

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

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

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

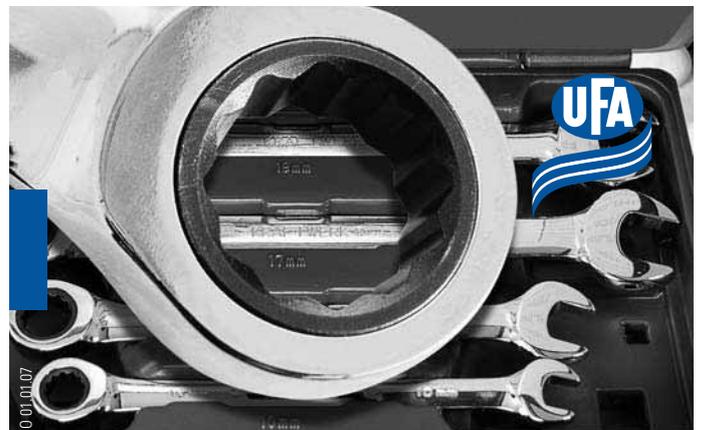
VIEGUT AG
 Unternährer Viehhandel



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



Natura-Beef



Passend ergänzt mit UFA-Mineral Salz

- UFA 293** phosphorreich mit Biotin
- UFA 295** ausgewogen
- UFA 197** calciumreich
- UFA 994** magnesiumreich, gewürfelt
- UFA 995** selenreich, Startphasenmineralsalz
- UFA 999** Leckschale
- CAKE BLOC Magnesium**

Gratis 4 Rätchen-Ringgabelschlüssel zur Ergänzung des Sets oder 50 kg Viehsalz
 Beim Kauf von 100 kg UFA-Mineral Salz vom 5. März bis 20. April 2007

AKTION

www.ufa.ch

In Ihrer **LANDI**