

bioaktuell

10/07

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

DEZEMBER|JANUAR

Die guten Energien kommen Seite 4

Zertifizierer begraben Gezeter Seite 9

Bios im Netz: www.bioaktuell.ch Seite 10

Helden der Natur. Monat Dezember.

«Da spürte ich die Wildsau in mir.»

An jenem Nachmittag vergnügten sich meine Geschwister und die anderen Ferkel und Säue auf unserem Spielplatz gleich hinter dem Stall, auf der Aussenseite des Bio-Hofs. Ich hatte keine Lust dazu. Also schnüffelte ich mich zurück in den Stall, wühlte mit dem Rüssel mal hier und mal da – und entdeckte plötzlich, nein, das konnte nicht sein, das war meinem Bio-Bauern doch noch nie passiert. War dort tatsächlich die Stalltür einen kleinen Spalt offen? Mein Herz pochte wie verrückt. Jetzt oder nie, dachte ich.

Und schon war ich draussen auf dem Hof. Da, diese schlammige Wasserlache neben dem Brunnen. Die musste einfach mir gehören. Und schon suhlte und wälzte ich mich so richtig nach Schweineart. Und die Welt hatte noch mehr zu bieten. Das Blumenbeet in der Mitte des Hofes lachte mich an. Und schon hatte ich meinen Rüssel tief in der Erde vergraben. Wurzeln und Würmer.

Was für ein Tag. Doch was war das?

Was knurrte da hinter mir so unheimlich und drohend? Ich drehte mich langsam, sehr langsam um. Ein mächtiges, schwarzes Hundetier zeigte sein Gebiss.

Der Bursche wollte es wissen. Da erwachte die Wildsau in mir. Wir starrten uns an. Ich senkte den Kopf, grunzte grollend. Der Schwarze sollte es mit dreissig

Kilo Kampfgeist zu tun bekommen. Wieder knurrte er heiser. Aber jetzt rückte ich vor und liess meine Hauer blicken. Das Knurren verstummte abrupt, die Zunge fuhr verlegen über die breite Schnauze. Und siehe da, das schwarze Untier trat den Rückzug an. Ich aber marschierte vorwärts, geradewegs auf die immer noch offene Stalltür zu. Völlig unbemerkt mischte ich mich wieder unter meine Geschwister auf dem Spielplatz. Ich hatte viel Spass gehabt. Und ich hatte gewonnen.

Jetzt, drei Monate später und sechzig Kilo schwerer, ausschliesslich mit Bio-Futter grossgezogen, bin ich ein gefundenes Fressen für alle Liebhaber

von Schweinefleisch, das wieder wie Schweinefleisch schmeckt. Gesundes Schweizer Bio-Fleisch. Besuchen Sie doch mal einen echten Schweizer Bio-Hof, einen mit

der Knospe. Einen, der voll und ganz biologisch wirtschaftet.

Vom Füttern bis zum Düngen, vom Säen bis zum Ernten. Ohne Wenn und Aber. Oder informieren Sie sich einfach unter www.bio-suisse.ch



Darf Bioausbildung ein bisschen anders sein?

In den vergangenen Jahren wurde viel über die Neuausrichtung der landwirtschaftlichen Grundausbildung diskutiert. Wenn es um die Bioausbildung geht,



nehmen selbst Biobauern unterschiedliche Haltungen ein. Die einen wollen möglichst nicht auffallen, das Gemeinsame betonen und die Betriebe möglichst anspruchslosen Richtlinien gemäss optimieren. Die anderen möchten sich an den Grundlagen des Bio-

landbaus orientieren und eine nachhaltige Landwirtschaft ins Zentrum stellen.

In der Bioausbildung schlagen wir den zweiten Weg ein. Wirkliche Vermittlung der Grundlagen des Biolandbaus muss in das Wesen von Böden, Pflanzen, Tieren und Menschen eintauchen und in der Erkenntnis verwurzelt sein, dass nicht alles Machbare auch sinnvoll ist.

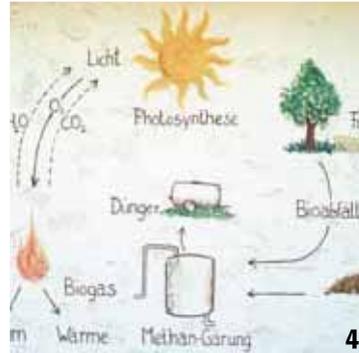
Seit vier Jahren kann der Pilotlehrgang von Bio Suisse unter dem Titel «Neuausrichtung LandwirtIn mit Spezialisierung Biolandbau» im dritten Lehrjahr absolviert werden. In 21 Schulwochen an der Bio Schwand vermittelt eine engagierte und kompetente Lehrerschaft «Grund-Schaffendes» zum Biolandbau. Der Lehrgang steht jungen Menschen nach dem ersten Teil der Lehrabschlussprüfung (LAP 1) offen. Ich freue mich über viele Anmeldungen für das kommende Schuljahr 2008/09.

Der Abschluss mit dem Eidgenössischen Fähigkeitszeugnis unter eigenem Titel dokumentiert die fundierte Ausbildung. Aber leider gehört dieser Titel wohl bald der Vergangenheit an. Im Zuge der Reform der landwirtschaftlichen Grundausbildung soll er abgeschafft werden. (Prüfungs-)Frage: Mag das damit zu tun haben, dass selbsternannte Gralshüter der landwirtschaftlichen Ausbildungstradition die Andersartigkeit der Bioausbildung als Gefahr auffassen und verschwinden lassen möchten?

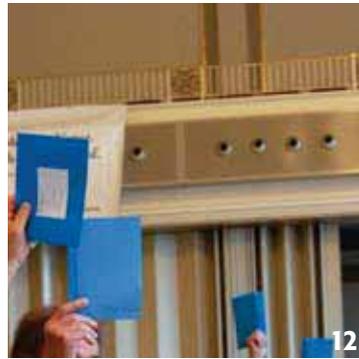
R. Obrist

Robert Obrist, Leiter der Geschäftsstelle
Bildung von Bio Suisse

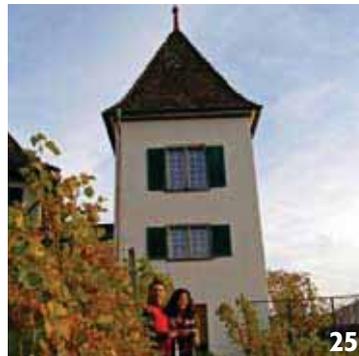
bioaktuell



4



12



25



25

ERNEUERBARE ENERGIEN

4 Sonne, Wind und Gülle

Das Potenzial nutzen: Landwirtschafts- und Verarbeitungsbetriebe investieren vermehrt in die Produktion und Nutzung sauberer Energien.

ZERTIFIZIERUNG

8 Marke erschliesst Märkte

Mit der Zertifizierungsmarke soll es Schweizer Bioprodukten leichter fallen, ausländische Märkte zu erobern.

9 Offener Markt, offenes Gespräch

bioaktuell brachte Niklaus Wynistorf, BTA, und Ueli Steiner, bio.inspecta, an einen Tisch.

HIER UND JETZT

10 Die Bioplattform im Internet

www.bioaktuell.ch startet eine neue Internetplattform für Bäuerinnen und Bauern.

11 Bioschule: Modell Schwand macht Schule

Die Bioschule von Bio Suisse an der Schwand läuft nach einem Modell, das nun für die ganze landwirtschaftliche Bildung übernommen wird.

BIO SUISSE

12 Zukunftsträchtige Delegiertenversammlung

Zielsetzungen, Leitbild, Budget – und ein neuer Vorstand in Sicht. Das waren die Hauptthemen an der DV in Olten.

14 Knospe mit Markenzusätzen

Gespräch mit Marketingleiter Jürg Schenkel über die Markenzusätze zur Knospe.

17 Der Förderpreis wandert ins Prättigau

Ein Biowanderweg im Prättigau gewinnt den Förderpreis 2007.

RUBRIKEN

8 Impressum

19 Richtlinien

21 Konsum

22 Ratgeber

25 Notizen

28 Märktstand

28 Agenda

31 Das letzte Wort. Leserbrief

Titelbild: Holzschnitzfeuerung in der Molkerei Biedermann, Bischofszell. Betriebsmechaniker Dewet Meier heizt ein.

Bild: Peter Maurer

Saubere Energie als Tüpfchen auf dem Bio-i

In der Landwirtschaft und auch in der Verarbeitung gibt es ein grosses Potenzial für die Produktion und die Nutzung sauberer Energien: Dezentral, erneuerbar, klimaschonend sind die Stichworte. In Franken und Rappen rentieren die Investitionen in Solarzellen und Biogas erst selten. Doch vom grünen Image profitieren Landwirte und Verarbeiterinnen auf jeden Fall. Zudem winken in Kürze kostendeckende Einspeisevergütungen für Ökostrom.

Natürlichkeit ist ein Attribut, das jedem Biorüebli, jedem Biobrot anhaftet. Doch wie viel Erdöl oder gar Atomstrom steckt in Bioprodukten?

Immer mehr Knospe-Produzenten und -Verarbeiter begnügen sich nicht damit, umweltschonend anzubauen und tierfreundliche Richtlinien zu erfüllen. Sie nehmen auch die graue Energie ins Visier. Sie platzieren Solaranlagen auf dem Scheunendach, steigen in die Biogasproduktion ein oder decken den Warmwasser- und Heizbedarf mit Holz und Sonne.

«Erneuerbare Energien passen zu unserer Philosophie»

Ein Beispiel dafür liefern Franz und Maya Helfenstein Probst auf ihrem Betrieb in Emmen LU. «Vor sieben Jahren kamen wir erstmals mit der Idee in Kontakt, 2005 setzten wir sie um.» Gemeint sind die beiden Fotovoltaikanlagen mit einer Leistung von je 18 Kilowatt. Im Jahresschnitt übersteigt die Produktion klar den Bedarf für Hof und Haus: Die Leistung liegt bei etwa 35 000 Kilowattstunden (kWh) pro Jahr, der Verbrauch bei

etwa 31 000 kWh. Helfensteins können also etwa 4000 kWh/Jahr verkaufen und ins Stromnetz des örtlichen Versorgers einspeisen.

Während bisher bloss 15 Rappen pro Kilowattstunde Entschädigung bezahlt wurden, dürfte sich dies dank der Einspeiseverordnung demnächst ändern (vgl. Kasten «Fördertöpfe», Seite 7). «Doch Profit war nie unser Ziel. Erneuerbare Energien passen ganz einfach zu unserer Philosophie», so Helfenstein. Entsprechend decken Helfensteins auch den Warmwasser- und Heizbedarf mit Solarpanels und unterstützen wenn nötig mit einer Holzschnitzelfeuerung.

Ein Dutzend Kundinnen und Kunden trugen die Finanzierung in Form von Anteilscheinen mit, die mit drei Prozent verzinst werden – in Naturalien aus dem Hofladen. Dazu kamen Beiträge *à fonds perdu* von Freunden, die von Sonnenenergie begeistert sind. Den Rest der insgesamt investierten 270 000 Franken wendeten Helfensteins aus eigenen Mitteln auf.

Strom aus Gülle und Rüstabfällen

Schon länger den grünen Energien verpflichtet hat sich der Brüederhof von Kaspar Günthardt im zürcherischen Dällikon. Dort werden seit bald 15 Jahren die eigene Gülle sowie Rüstabfälle von zwei benachbarten Gemüsebauern vergärt und in Strom sowie Wärme umgewandelt.

«Den Strom benutzen wir vor allem zur Kühlung des Saisongemüses, der Vitrine des Hofladens und des Milchtanks», so Adrian Vonlanthen, Feuerungsfachmann, der neben seiner Tätigkeit als selbstständiger Sanitär auf dem Biohof arbeitet. Die bei der Stromproduktion anfallende Abwärme wird fürs Warmwasser und im Treibhaus verwendet: Im Sommer vertreibt die Warmluft den Mehltau, der die Gurken- und Peperoniplanzen

bedroht, im Herbst lässt die Wärme Tomaten bis weit in den November reifen.

Übers Jahr gerechnet ist der Betriebspunkt Strom nicht nur Selbstversorger, sondern gibt noch etwa einen Drittel ins Netz ab – allerdings zum Preis von konventionellem Strom. Daran wird sich auch mit den neuen Tarifen nichts ändern, denn die kostendeckende Einspeisevergütung gilt nur für Leistung, die ab 2006 installiert wurde. Vonlanthen ist trotzdem nicht frustriert. «Das Ziel muss sein, dass weitere Anlagen gebaut werden.» Seine Tipps, um die Anfängerfehler zu vermeiden, die ihm und seinen Kollegen unterliefen:

- Es sollen sich mehrere Landwirtschaftsbetriebe zusammenschliessen und das Projekt gemeinsam tragen.
- Schon früh in der Planungsphase mal einen Betreiber besuchen, dessen Anlage schon seit fünf Jahren läuft, sich alles zeigen lassen und genau nach den Problemen fragen, die sich im Aufbau, beim Einrichten und im Betrieb stellten.
- Firmenvertretern, die Komponenten anbieten, nicht alles glauben, was sie erzählen. «Bei uns gingen einige Dinge später zu Bruch.»
- Keine Materialien einsetzen, die nicht dem neusten Stand der Technik entsprechen. Zum Beispiel keine PVC-Rohre. «PVC lässt sich schlecht verschweissen, ist nicht UV-beständig, altert zu schnell und bei der Entsorgung entstehen problematische Stoffe.» Viel besser und weniger umweltschädigend seien Rohre aus Polyäthylen, so Vonlanthen.

Pflügen mit Frittieröl

Von Anfängerfehlern kann auch Hansjörg Schneebeli aus Obfelden ZH berichten. Der Plan war, auf Diesel wenn möglich zu verzichten und stattdessen nachwachsende Öle in den Tank zu füllen. Experimente mit Rapsöl funktionierten,

Beträchtliches Energiepotenzial in der Landwirtschaft

Schätzungen besagen, dass in Zukunft jeder zehnte Landwirt in irgendeiner Form zum Energiewirt werden könnte.

Das Potenzial im Biogasbereich wird auf 400 Anlagen geschätzt, die den Stromkonsum von rund 200 000 Menschen decken könnten. Aktuell liegen 80 bis 100 Biogasprojekte in den Schubladen.

Heinz Hänni, Fachexperte Energie, Umwelt und Transporte beim Schweizerischen Bauernverband, rät an Biogas interessierten Landwirten und Verarbeitern, möglichst gemeinsam vorzugehen: «Biogasanlagen benötigen je nach Dimension eine bis zwei Arbeitsstunden pro Tag, da sind überbetriebliche Projekte vorteilhaft.»

An einigen Standorten kann der Bio- auch zum Windbauern werden. Und die grossen Dächer der Bauernhöfe und Ställe sind oft ideale Standorte für die Fotovoltaik.

pld



Bild: Solar Agentur Schweiz

Prozesswärme aus Holz und Sonnenkollektoren: Die Entlebucher Käserei Emscha holt mit ihrem Energiekonzept den Solarpreis 2007.

«doch Rapsöl ist zu schade für den Tank», so Schneebeli. Heute benutzt er altes Frittieröl, wobei nicht jede Maschine gleich auf den ungewohnten Treibstoff reagiert. «Mal brannte der Motor durch, mal nutzte sich die Mechanik viel schneller ab – das ging ins gute Geld», erinnert sich der Energiepionier. Heute fahren zumindest die zwei kleineren Traktoren mit dem gebrauchten Frittieröl.

Auch das kleine Blockheizkraftwerk, das Wärme für die Pilzzucht und das Hühnerhaus liefert, läuft mit gebrauchtem Speiseöl. Darüber hinaus installierten Schneebelis schon 1990 auf ihrem Scheunendach eine Solarstromanlage und verkaufen den Ökostrom für 80 Rappen/kWh an die Solarstrombörse des Kantons.

Milch anliefern mit einem PS

Nicht nur Hightech, auch alte Traditionen können den Verbrauch von fossilen Energieträgern massiv reduzieren. Auf dem Biohof Laas im bernischen Prés de Cortébert sind beispielsweise immer drei Arbeitspferde plus ein Lernpferd im Einsatz, die beim Holzrücken im Wald, beim Heuen, auf dem Acker oder beim Mistführen ins Schwitzen kommen. Beim Kreiseln behilft man sich mit einem Kompromiss und hat den Vorwagen mit einem Benzinmotor ausgerüstet; für das Vorwärtssorgen sorgen aber zwei Pferde. «Auch im Winter spannen wir ein Pferd vor den Schlitten und bringen morgens die Milch abgasfrei zur Abgabestelle», erzählt Emanuel Schmid.

Die Ökologie sei bloss ein Grund von mehreren, weshalb man auf Pferdekraft setze. Die Bilanz lässt sich sehen: «Nur noch rund 1000 Liter Diesel verbraucht unser Hof pro Jahr», freut sich Schmid. Und das bei einer Betriebsgrösse von immerhin 44 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche plus 12 Hektaren Wald. Auch beim Heizen schonen Schmid's das Klima und setzen auf einen Stückholzofen.

Dabei soll es nicht bleiben: «Für das Warmwasser im Sommer wäre ein Sonnenkollektor sinnvoll, die Anschlüsse haben wir bei der Sanierung vor acht Jahren schon bereitgestellt.» Doch die Investitionen seien beträchtlich, zudem sind Schmid's Pächter – der Besitzer müsste also mit der Investition einverstanden sein.

Solarpreis für Molkerei

Auch Verarbeiter setzen zunehmend auf klimaneutrale Energieträger. Die Entlebucher Milchschafrprodukte GmbH (Emscha) etwa wählte zwar schon 2001 eine Holz- statt Ölheizung – immerhin besitzt man eine eigene Parzelle Wald. «Im Frühling und Sommer fällt am meisten Milch an, doch dann ist die Abwärme nur schlecht zu gebrauchen», erklärt Emscha-Mitinhaberin Heidi Hofstetter. Seit April dieses Jahres nun deckt eine 54 Quadratmeter grosse Sonnenkollektoranlage auf dem Dach einen guten Teil des Warmwasserbedarfs der Käserei.

Die Kosten von gut 50 000 Franken konnte die Emscha aus eigenen Reserven decken. «Die Investition rechnet sich zwar nicht kurz-, aber doch langfris-

tig», ist Hofstetter überzeugt. Zudem ist der Imagegewinn durch die grüne Energie willkommen; alle Produkte stammen aus der IP-Milch von Schafen, die in der UNESCO-Biosphäre Entlebuch weiden. Zurzeit informiert man sich über Fotovoltaik und überlegt, mittelfristig in So-

Kommt die Klima-Knospe?

Wie viel graue Energie steckt in einer Wintertomate aus Südspanien? Und wie energieeffizient wirtschaftet der durchschnittliche Schweizer Biobauer? Auf Initiative der Zürcher und Schaffhauser Biobauern an der Delegiertenversammlung im letzten Frühling soll Bio Suisse punkto Energiebelastung durch die Biolandwirtschaft aktiv werden. Zwei Aspekte sollen vertieft betrachtet werden:

- Braucht es Regeln, was den Energieverbrauch von importierten Bioprodukten angeht?
- Sollen die Schweizer Knospe-Produzentinnen und -Produzenten mit Anreizen dazu motiviert werden, haushälterischer mit Energie umzugehen und in erneuerbare Energieträger zu investieren?

Laut Manuela Ganz, Präsidentin der Zürcher und Schaffhauser Biobauern, wäre etwa denkbar, dass energiebewusste inländische Bioproduzierende ein eigenes zusätzliches Label erhalten, vergleichbar mit der BTS-Auszeichnung für besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme.

«Toll wäre es beispielsweise, wenn jeder Biobauer seinen Warmwasserbedarf auf dem eigenen Dach erzeugen könnte», meint Ganz. Dass dies selbst an Nordlage funktioniert, beweist sie mit dem eigenen Betrieb. Zusätzlich klärt Ganz aktuell ab, ob sich das Scheunendach für die Solarstromerzeugung eignet. Beim Diesel hingegen seien Alternativen noch in weiter Ferne. Ganz: «Hier gilt es wohl, die Fahrten möglichst effizient zu kalkulieren und wenn möglich darauf zu verzichten.»

pld



Nürnberg, Germany
21. – 24.2.2008

BioFach 2008

Weltleitmesse für Bio-Produkte

Hier trifft sich die Bio-Welt



Beste Aussichten für den Öko-Landbau – sichern Sie sich Infos und Kontakte.

- **Kontinuierlich:** Der Appetit auf Bio wächst
- **Lohnend:** alles Wissenswerte rund um landwirtschaftliche Betriebsmittel und Vermarktungsbedarf
- **Vielfältig:** Über 2.500 Aussteller* präsentieren das Weltangebot an Bio-Produkten in zertifizierter Qualität
- **Aufschlussreich:** Experten berichten auf dem Kongress über die neuesten Trends und Erfahrungen im Öko-Landbau

*(Messeverbund BioFach und Vivanes)

Veranstalter
Nürnberg Messe
besucherservice@
nuernbergmesse.de
www.biofach.com
**Zutritt nur
für Fachbesucher**

Information
Handelskammer
Deutschland-Schweiz
Tel +41 (0) 44 2 83 61 75
Fax +41 (0) 44 2 83 61 00
fairexpert@handelskammer-d-ch.ch

Schirmherr der BioFach
IFOAM
International Federation of
Organic Agriculture Movements

Gesucht? Gefunden!
www.ask-BioFach.com

Hier finden Sie alle
Aussteller und Produkte!

NÜRNBERG MESSE

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rütli 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



www.pro-beef.ch

Jetzt aktuell:

Remonten zur Weitermast, Rinder und Ochsen

Gerne nehmen wir Ihre Anmeldung oder Bestellung
entgegen.

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

Anmeldungen und Bestellungen können auch auf
der Homepage **www.pro-beef.ch** gemacht werden.

**Kauf, Verkauf, Handel,
Vermittlung, und Transporte von:**
Bio Weide Beef Remonten, Bio Weiderinder,
Mutterkuh Remonten, Mutterkuh – Rinder & Kü-
he, Milchkühe, Tränker, Aufzucht- und Schlachtvieh.

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

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



Fördertöpfe

Bereits heute können einzelne Produzenten von Ökostrom ihre Elektrizität zu besseren Tarifen als den üblichen 15 Rappen/kWh (durchschnittlicher Sommerpreis) vermarkten; meist geht Ökostrom aber als «Egalstrom» ins Netz und wird nur minimal entschädigt.

Ab dem 1. Oktober 2008 wird das anders: Der Bund erhebt eine Abgabe von maximal 0,6 Rappen pro Kilowattstunde Strom und öffnet damit einen Förderpotopf von 320 Millionen Franken jährlich. Produzenten von Ökostrom aus Biomasse, Wasserkleinkraftwerken, Wind und Solarzellen können sich anmelden und erhalten einen Preis für den eingespeisten Strom, der den tatsächlichen Gestehungskosten entspricht, wobei sämtliche Netzbetreiber verpflichtet sind, den Strom abzunehmen. Die Formalitäten waren bis Redaktionsschluss noch nicht bekannt. Voraussichtlich ab Frühjahr 2008 kann man Anlagen voranmelden, die nach dem 1.1.2006 in Betrieb genommen wurden. Weitere Informationen hierzu geben der Fachverband Swissolar und das Bundesamt für Energie, siehe Kästchen «Anlauf- und Beratungsstellen» rechts.

Der Coop Naturaplan-Fonds unterstützt den Einsatz der Biogastechnologie in der Landwirtschaft. Pro Anlage ist ein Investitionskostenbeitrag von Fr. 50000.– à *fonds perdu* vorgesehen. Unterstützt werden Biogasanlagen auf Naturafarm-Betrieben und Knospe-Betrieben, welche eine Verbindung zu Coop haben. Vorzugsweise sollen Gemeinschaftsbiogasanlagen entstehen. Näheres bei der Informationsstelle BiomasseEnergie, Ernst Basler + Partner AG, Tel. 044 395 11 11, Websites www.biomasseenergie.ch und www.coop.ch/naturaplanfonds/ressourcen_biogas-de.htm

Einzelne Kantone stellen Fördergelder für die energetische Sanierung von Gebäuden oder für die Warmwasseraufbereitung mit Sonnenenergie zur Verfügung. Auskunft geben die kantonalen Energieberatungsstellen. Zudem bietet das Gebäudeprogramm der Stiftung Klimarappen, die sich aus einer Abgabe auf Treibstoffe finanziert, Zuschüsse für eine kombinierte Sanierung von Gebäuden an, die fossil beheizt werden. Bedingungen sind unter anderem, dass mindestens zwei Gebäudeelemente optimiert werden und die Investitionssumme über 40000 Franken liegt. Näheres:

Tel. 044 387 99 00,

Website www.klimarappen.ch pld



Zurzeit sind zwischen 80 und 100 Biogasanlagen auf Schweizer Landwirtschaftsbetrieben projektiert. Hier die Anlage auf dem Betrieb von Meinrad Pfister in Altishofen LU.

Solarzellen zu investieren. Das Emscha-Engagement wurde vor zwei Monaten mit der Verleihung des Schweizerischen Solarpreises belohnt.

Biedermann setzt auf Holz und denkt an Sonne

Ein weiterer Milchverarbeiter macht Ernst mit dem Klimaschutz: Die Molkerei Biedermann in Bischofszell TG konzentrierte beim Neubau 2001 die gesamte Prozesswärme auf eine Holzschnitzelfeuerung. Der Brennstoff wird, abgesichert durch einen langjährigen Vertrag, von der Ortsbürgergemeinde geliefert. Um bei der halbjährlichen Revision und allfälligen Ausfällen gewappnet zu sein, ergänzte man die Wärmezentrale mit einer Gasheizung. Es gelang, den Wärmebedarf zu 97 Prozent mit der Holzschnitzelfeuerung abzudecken.

Doch die Produktion wächst und mit ihr der Wärmebedarf, weshalb man jetzt die Verdoppelung der Holzfeuerungs-kapazität plant. «Ziel ist, in Zukunft den Wärmebedarf wieder zu 97 Prozent mit Holz zu decken wie 2001», sagt Betriebsleiter Pius Biedermann. Auch wirtschaftlich sei die CO₂-neutrale Wärmeproduktion attraktiv.

Deutlich aufwendiger ist die klimaschonende Stromproduktion, doch auch hier will die Molkerei vorwärts machen und einen Teil des Eigenbedarfs selber decken: Für 2008 ist geplant, einen fünfstelligen Betrag in eine Fotovoltaikanlage auf dem Firmendach zu investieren. Biedermann: «Mit diesen Investitionen können wir unser Umweltengagement gegenüber unserer Kundschaft stärker thematisieren. Denn zu einem Bioprodukt gehören erneuerbare und regionale Energieträger.»

Pieter Poldervaart



Anlauf- und Beratungsstellen

Übergeordnete Fragen; alle Energieformen

- Energieberatungsstelle Ihres Kantons
- Bundesamt für Energie, Tel. 031 322 56 11, Website www.bfe.admin.ch
- Agentur für erneuerbare Energien und Energieeffizienz, Tel. 044 250 88 30, Website www.aee.ch
- Schweizerischer Bauernverband, Fachbereich Energie, Umwelt und Transporte, Tel. 031 385 36 40, Website www.bauernverband.ch

Solarenergie

- Swissolar, Schweizerischer Fachverband für Sonnenenergie, Tel. Geschäftsstelle 044 250 88 33, Infoline für Beratungen 0848 00 01 04, Website www.swissolar.ch
- Schweizerische Vereinigung für Sonnenenergie, Tel. 044 750 67 30, Website www.solarbauern.ch

Biogas, Biomasse

- Informationsstelle BiomasseEnergie Deutschschweiz und Tessin, Ernst Basler + Partner AG, Tel. 044 395 11 11, Website www.biomasseenergie.ch
- Ökostrom Schweiz, Verband der landwirtschaftlichen Biogasanlagenbetreiber, Tel. 052 720 78 36, Website www.oekostromschweiz.ch

Windenergie

- Suisse Eole, Tel. 061 965 99 00, Website www.suisse-eole.ch

Holzfeuerungen

- Holzenergie Schweiz, Tel. 044 250 88 11, Website www.holzenergie.ch

Offene Grenzen für Bioprodukte

Wer Bioprodukte verkaufen will, wird bei der Zertifizierung in jedem Land mit anderen Hürden konfrontiert. Mit ihrer Zertifizierungsmarke hilft die bio.inspecta, neue Märkte zu erschliessen.

Ohne Zertifizierung lassen sich Bioprodukten nicht exportieren.» Frank Roth, Bereichsleiter Verarbeitung und Handel bei der bio.inspecta in Frick, weiss, wovon er spricht. Viele Länder verlangen ihren eigenen Standard, der mit dem entsprechenden Label zu dokumentieren ist. Für den einzelnen Betrieb wäre der Aufwand zu gross, um im Alleingang die länderspezifische Zertifizierung zu erreichen.

«Wir sind für die Biobauern sowie die Verarbeiter und den Handel von Bioprodukten da, wenn es um das Erschliessen neuer Märkte geht», sagt Roth. Die bio.inspecta sieht sich nämlich nicht in der Rolle des Polizisten, sondern als Glied in der Vermarktungskette. Letzten Endes stehe nämlich auch ihr Name auf der Verpackung der durch sie zertifizierten Produkte.

Die bio.inspecta habe deshalb ein ur-eigenes Interesse daran, dass die Produkte halten, was die Zertifizierung verspricht, betont Roth. Konsequente und strenge Kontrollen sorgen für Sicherheit von der Produzentin bis zum Konsumenten. Der Aufwand für zusätzliche Zertifizierungen für bereits mit der Knospe zertifizierte Betriebe ist in der Regel gering. «Viele Voraussetzungen sind damit schon erfüllt», sagt Roth.

Dass Bioprodukte auch im Ausland Chancen haben, zeigt das Beispiel von Chocolats Halba. Mit der CAAQ-Zertifizierung erhielt das Unternehmen aus Wallisellen für seine Bioschokolade, die mit Schweizer Biomilchpulver hergestellt wird, Zugang zum kanadischen Markt. Mit der Vermarktung selbst hat die Zertifizierungsstelle jedoch nichts zu tun. Sie ermöglicht lediglich den Marktzugang in einem Land.

Als Zielmärkte visiert Chocolats Halba auch die Nachbarländer der Schweiz sowie die USA an. «Jene Märkte, in denen die Schweiz schon ein gutes Image geniess», erläutert Qualitätssicherungsleiter Werner Oetiker. Die Chancen für Bioprodukte stünden gut. Ihr Image sei generell besser geworden. Die bio.inspecta unterstützt den Schokoladenhersteller im Bestreben, die länderspezifischen Labels für seine Produkte zu erhalten.

Zwar sind die exportierten Mengen an Biomilch und Biomilchpulver insgesamt noch gering. «Wenn wir mehr produzieren wollen, müssen wir ins Ausland», sagt Peter Rutz, operativer Leiter des Biomilchpools. Nicht nur verarbeitet im Endprodukt, sondern auch als Rohstoff sei Biomilchpulver gefragt. Die zusätzlichen Verkäufe in neuen Märkten bieten ausserdem einen nicht zu unter-

schätzenden Nebeneffekt: «Vom Export profitieren alle, denn er entlastet den Inlandmarkt», gibt Rutz zu bedenken.

Um unnötige Kosten bei der Zulassung in den verschiedenen Märkten zu vermeiden, nutzt bio.inspecta Synergien mit anderen Zertifizierungsunternehmen. «Wir helfen, die Hürden zu überspringen», erklärt Frank Roth. Mit der Zertifizierungsmarke schaffen sich Produzenten, Verarbeiter und Handel zusätzliche Verhandlungsspielraum bei potenziellen Kunden. «Zertifizierte Produkte sind glaubwürdiger und lassen sich in der Regel besser verkaufen», bringt es Roth auf den Punkt. In den meisten Fällen halten sie sich zudem länger auf dem Markt.

Ueli Frei

Zertifizierungsmarke erhöht Erkennbarkeit



«Unsere Zertifizierungsmarke hilft die Erkennbarkeit beim Konsumenten und damit die Marktchancen im In- und Ausland zu erhöhen», erklärt Ueli Steiner, Geschäftsführer der bio.inspecta. Dabei gehe es nicht darum, die Labels zu konkurrenzieren. Die Zertifizierungsmarke bestätigt lediglich, dass und nach welchen länderspezifischen Kriterien ein Produkt durch die bio.inspecta zertifiziert wurde.

Allein in den Bereichen Verarbeitung und Handel bietet bio.inspecta 33 verschiedene Zertifizierungen an. Der Biobauer als Produzent braucht die Zertifizierungsmarke nicht, sofern er seine Produkte an eine Verarbeiterin oder an den Handel liefert. Für den Direktverkauf verlangt der Einsatz der Zertifizierungsmarke weitere Abklärungen. uf

IMPRESSUM

bioaktuell



16. Jahrgang

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

Auflage 7625 Exemplare (WEMF-beglaubigt)

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

Abonnementsdauer Kalenderjahr, Kündigung auf Ende Dezember

Herausgeber FIBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Ackerstrasse, Postfach, CH-5070 Frick, Telefon +41 (0)62 865 72 72, Telefax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org
Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), Margarethenstrasse 87, CH-4053 Basel, Telefon +41 (0)61 385 96 10, Telefax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch

Redaktion Alfred Schädeli, Markus Bär, Thomas Alföldi (FiBL); Jacqueline Forster-Zigerli, 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

Qual der Zertifizierer-Wahl

Bio Test Agro (BTA) und bio.inspecta treten ab 2008 auch in der Zertifizierung als Konkurrenten auf. Die beiden Geschäftsführer Niklaus Wynistorf von BTA und Ueli Steiner von bio.inspecta äussern sich im Interview zur neuen Marktsituation.

bioaktuell: Ueli Steiner, Niklaus Wynistorf, herrscht zwischen euren beiden Firmen nun eitel Freude?

Ueli Steiner: Nein, wir sind knallharte Konkurrenten (beide lachen).

Niklaus Wynistorf: Wir sind zwar im Wettbewerb. Aber es spricht nichts gegen eine vernünftige Zusammenarbeit, wie das Bauern unter sich auch praktizieren.

Wie ist heute die Zusammenarbeit zwischen den beiden Zertifizierungsfirmen?

Steiner: Wir pflegen heute einen guten Austausch und respektieren uns gegenseitig als Wettbewerber. So sprechen wir zum Beispiel die Kontrolltermine bei den landwirtschaftlichen Lohnverarbeitern untereinander ab.

Wynistorf: Durch die Öffnung der Knospe-Zertifizierung sind wir nun gleichberechtigte Partner. Somit ist unser Verhältnis nicht mehr belastet. Das Ziel ist klar: Die Biobäuerinnen und Biobauern sollen von beiden Zertifizierungsfirmen gleich behandelt werden.

Wie ist die Vergabe der Zertifikate geregelt?

Wynistorf: Beide Firmen sind vom Bund akkreditiert. Daher sind die jeweiligen Zertifikate gleichwertig und werden gegenseitig akzeptiert. Die Grundinhalte sind zwar gleich, die Unterschiede liegen in der BTA- beziehungsweise bio.inspecta-spezifischen Gestaltung.

Steiner: Ab 2008 vergeben beide Zertifizierungsstellen die jeweiligen Zertifikate an ihre Knospe-Kunden. Die Knospe-Anerkennung kommt neu von Bio Suisse.

Können Produzierende ohne Weiteres die Zertifizierungsstelle wechseln?

Steiner: Produzierende, die bisher von der BTA kontrolliert wurden und ab 2008 auch von der BTA zertifiziert werden, bekamen 2007 von der bio.inspecta ein Zertifikat, das nur bis Ende Jahr gültig ist. Der im Jahr 2007 entstandene Aufwand für die Zertifizierung wurde wie üblich verrechnet.

Wynistorf: Die BTA-Kunden erhalten im Dezember von uns ein Folgezertifi-

kat, das bis Ende 2008 gültig ist und auf dem bio.inspecta-Zertifikat basiert. Diese Dienstleistung erbringen wir für unsere Kundinnen und Kunden gratis.

Konkret: Haben die Biobauern zusätzliche Kosten zu erwarten?

Wynistorf: Nein. Auch die Kontrollintervalle bleiben gleich.

Steiner: Wir haben nicht die Absicht, die Preise abzusprechen. Das Motto lautet: Gesunder Wettbewerb und preisgünstige Dienstleistungen bei guter Qualität.

Lassen sich BTA und bio.inspecta in Zukunft gegeneinander ausspielen?

Wynistorf: So einfach geht das nicht. Die jeweiligen Dossiers und damit die Vorgeschichte des Betriebes werden übernom-

men. Flecken im Reinheit lassen sich bei einem Wechsel also nicht einfach so reinwaschen.

Steiner: Hier sprechen wir uns ganz klar ab. Auch für die bio.inspecta ist es sehr wichtig, die Vergangenheit von Neukunden zu kennen.

Was wünschen Sie sich für das Jahr 2008?

Steiner: Ich wünsche mir viele zufriedene, gut betreute Kundinnen und Kunden, die von der Qualität unserer Dienstleistungen überzeugt sind.

Wynistorf: Wir wollen praxisgerechte, effiziente und kostengünstige Dienstleistungen zur Zufriedenheit unserer Kundschaft nun auch in der Knospe-Zertifizierung erbringen.

Interview: Ueli Frei

Bild: Ueli Frei



Niklaus Wynistorf (links), Geschäftsführer der Bio Test Agro (BTA), und Ueli Steiner, Geschäftsführer der bio.inspecta: «Unsere beiden Firmen stehen im Wettbewerb. Wo es vernünftig ist, arbeiten wir zusammen.»

Neue Internetplattform für die Schweizer Biobewegung

Biobäuerinnen und Biobauern in der Schweiz haben neu eine eigene Plattform im Internet. Sie heisst www.bioaktuell.ch und wird von Bio Suisse, FiBL und kantonalen Bioberatungsstellen gemeinsam betrieben. Sie bietet umfassende Informationen zum Biolandbau, fördert die Kommunikation und archiviert die bioaktuell-Hefte ab 2006.

Wer über einen Internetanschluss verfügt, hat es von nun an etwas leichter, sich über Neuigkeiten des Schweizer Biolandbaus zu informieren. Bisher waren Informationen, die für Biobäuerinnen und Biobauern relevant sind, zwischen Konsumenteninformationen und Ankündigungen von Forschungskongressen versteckt und auf verschiedenen Websites verteilt. Ab sofort ist alles unter einer Adresse zu finden: www.bioaktuell.ch. Die nervenaufreibende Suche nach Preisen, nach Antworten auf brennende Fragen im Anbau oder nach Veranstaltungen aus der Bioszene hat damit ein Ende. Mit www.bioaktuell.ch haben die Biobäuerinnen und Biobauern in der Schweiz erstmals eine eigene Plattform im Internet.

Vor der Bio Suisse Delegiertenversammlung wurde hinter den Kulissen emsig gearbeitet. Denn das Ziel war es, www.bioaktuell.ch den Delegierten vorstellen zu können. Der Zeitplan war am-

bitiös, aber es hat geklappt. Auch wenn sich die neue Plattform noch nicht im vollen Umfang präsentiert, vermittelt sie doch schon einen guten Eindruck von dem, was sie will und bieten wird: übersichtliche, umfassende und ansprechende Information.

Träger und Betreiber der Website sind Bio Suisse, das FiBL und kantonale Bioberatungsstellen. Die Plattform bildet die Informationsdrehscheibe zwischen Verband, Forschungsinstitut und Beratungsstellen einerseits und den Biobäuerinnen und Biobauern andererseits.

Die neue Plattform ergänzt die Zeitschrift bioaktuell. Im Gegensatz zur Zeitschrift kann das Internetangebot laufend auf aktuelle Themen eingehen und über Neuerungen bei den Richtlinien oder Preisen informieren. Die Website dient aber auch als Nachschlagewerk zu allen Aspekten der Biolandwirtschaft. Darüber hinaus will die Plattform auch den Austausch unter Biobäuerinnen und Biobau-

Wie finden Sie www.bioaktuell.ch? Ihre Rückmeldungen zur neuen Plattform sind willkommen. Schicken Sie sie an redaktionwebsite@bioaktuell.ch oder leserbriefe@bioaktuell.ch.

ern und den Dialog mit ihren Organisationen fördern. Die Website wird sich zur Informationsdrehscheibe für die Schweizer Biolandwirtschaft entwickeln.

Mit www.bioaktuell.ch haben die Biobäuerinnen und Biobauern direkten Zugang zu Dokumentationen, Weiterbildungsveranstaltungen, Ansprechpersonen, News und vielem mehr. Das aktuelle Angebot wird laufend um Empfehlungen und Tipps für die Produktion, die Verarbeitung und die Vermarktung ergänzt. Mit jedem Besuch der Website werden sich in den kommenden Monaten neue Inhalte offenbaren.

www.bioaktuell.ch gibt es zurzeit nur auf Deutsch. Die französische Ausgabe ist für Frühjahr 2008 geplant.

Gilles Weidmann, FiBL

Aufbau von www.bioaktuell.ch



Die Informationen auf www.bioaktuell.ch sind in sieben Rubriken abgelegt:

Unter «Aktuell» sind aktuelle Meldungen, die Agenda sowie Kleinanzeigen zu finden. Wer etwas sucht oder anzubieten hat, kann auf www.bioaktuell.ch kostenlos eine Kleinanzeige aufgeben.

Unter «Bioregelwerk» kann das gesamte Regelwerk zum Biolandbau eingesehen oder abgerufen werden. Durch die Verknüpfung der einzelnen Dateien ist eine gezielte Suche in Bioverordnung, Bio Suisse Richtlinien und Weisungen, Hilfsstoffliste etc. möglich.

Unter «Tierhaltung», «Pflanzenbau» und «Markt» finden Sie Beraterinfos, Richtlinieninfos von Bio Suisse, Antworten auf häufige Fragen und Praktikertipps zu Tierarten, Kulturen und ökonomischen Themen. Weiter finden Sie hier Informationen zur Marktsituation, Richtpreise, Übernahmebedingungen und vieles mehr.

Unter «Bildung» steht alles Wissenswerte zu Ausbildungsmöglichkeiten im Biolandbau. In naher Zukunft wird hier auch die Biobestellenbörse zu finden sein.

Das Register «Zeitschrift» beherbergt ein Archiv der bisherigen Ausgaben der Zeitschrift und die aktuellen Leserbriefe. Erste Artikel der neusten Ausgabe erscheinen, sobald das Heft gedruckt ist. Hier können Leserbriefe online aufgegeben werden.

Wer die Ansprechpartner bei Bio Suisse, der Bioberatung und anderen Organisationen sucht, findet ihre Adressen und Telefonnummern unter «Auskunft».

gw

Bioschule zeigt neue Wege auf

Die Bioschule von Bio Suisse an der Schwand läuft nach einem neuen Bildungsmodell, das nun für die ganze landwirtschaftliche Ausbildung übernommen wird: ein drittes Lehrjahr mit viel Unterricht. Eine Einschätzung durch direkt Betroffene.

Seit dem letzten Herbst findet an der Bio Schwand in Münsingen die Bioschule von Bio Suisse statt. In enger Zusammenarbeit mit dem Inforama des Kantons Bern bereiten Fachlehrer für Biolandbau eine Klasse mit 18 Schülerinnen und Schülern auf die Fähigkeitsprüfung (LAP 2) vor.

Die landwirtschaftliche Grundausbildung ist im Umbruch. Bio Suisse schlug mit dem Pilotlehrgang ein Bildungsmodell mit drei Lehrjahren vor, im dritten Jahr finden in Blockkursen über 900 Lektionen Unterricht statt (vergleichbar mit dem Modell des Kantons Thurgau). Dieses Modell wird sich künftig in der gesamten landwirtschaftlichen Ausbildung durchsetzen.

Das Pionierprojekt Bio Schwand bietet der Bioschule einen attraktiven Rahmen: Die Klasse kann den Aufbauprozess hautnah miterleben und sich in gewissen Belangen, wie etwa der Ausarbeitung einer Hausordnung, sogar beteiligen. Und gegessen wird ausschliesslich biologisch, aus der Vollwertküche des Restaurants Vatter.

Wie sieht die Bioschule aus der Innensicht aus? bioaktuell hat mit zwei Teilnehmenden gesprochen, mit Alexandra Kapp, die das dritte Lehrjahr im Kanton Basel-Stadt absolviert, und mit Tobias Mauron, der eine Lehrstelle in der Nähe von Bern hat.

bioaktuell: Was gab für euch den Ausschlag, die Bioschule auf der Schwand zu besuchen?

Alexandra Kapp: Dass ich mich als Bio-bäuerin ausbilden will, war von vornherein klar. Den Ausschlag für diese Schule hat die Möglichkeit gegeben, nebst der Schule auch noch zu arbeiten. Ein Jahr lang nur die Schulbank zu drücken, hätte mir weniger gepasst. Denn ich arbeite gerne, das ist ein guter Ausgleich.

Tobias Mauron: Weil ich bereits eine Lehre als Zimmermann absolviert habe, kann ich eine verkürzte Lehre machen. Das dritte Lehrjahr ist daher für mich das zweite. Das bringt mir mehr Praxiserfahrung, um die ich sehr froh bin. Ich finde das Modell mit den Schulblöcken gut, so



Bild: Alfred Schädeli

«Geniale Atmosphäre und sehr motivierte Klasse»: Tobias Mauron und Alexandra Kapp.

muss ich nicht einen ganzen Winter lang immer nur auf dem Stuhl sitzen.

Ihr könnt dieses Modell für die Landwirtschaftsausbildung der Zukunft also empfehlen?

Tobias Mauron: Grundsätzlich schon. Nur finde ich, dass die Schule besser auf die drei Jahre verteilt werden sollte, oder zumindest auf das zweite und dritte. Da würde man im dritten Lehrjahr mehr vom Hof mitkriegen, und es wäre auch für die Lehrmeister eine Entlastung.

Wie findet ihr den Schulbetrieb der Bioschule?

Alexandra Kapp: Die Atmosphäre ist genial und die Klasse sehr interessiert. Gegenüber der Berufsschule in den ersten Jahren ist das ein riesiger Vorteil. Das hat vielleicht auch damit zu tun, dass das Durchschnittsalter höher ist. Auch menschlich ist das Niveau sehr hoch, die Leute sind sehr motiviert.

Tobias Mauron: Weil ich den Stoff der ersten zwei Lehrjahre in einem Jahr durcharbeiten musste, geht es mir jetzt manchmal zu wenig schnell vorwärts. Das Zusammenleben in der Klasse ist sehr gut. Am Abend spielen wir oft im Aufenthaltsraum oder machen unter uns Lernkontrolle und fragen uns gegenseitig ab. Das ist sehr lehrreich und bringt mehr, als wenn man selber lernt.

Wie ist das Leben im Internat?

Tobias Mauron: Das Zusammenleben

erfordert Regeln, die wir gemeinsam aufstellen. So hat es im Klassenzimmer eine Ämtlliste, auf der zum Beispiel steht, wer das Frühstück vorbereitet und beim Biobauern Milch holt, wer für das Klassenzimmer verantwortlich ist und wer im Computerraum die Fenster schliesst und das Licht löscht und das Schulhaus am Abend abschliessen muss. Wir wohnen in Viererzimmern, wo wir uns gemütlich eingerichtet haben. Unterdessen haben wir auch einen Aufenthaltsraum und ein Lernzimmer.

Alexandra Kapp: Am Anfang war vieles noch gar nicht organisiert, schliesslich sind wir die erste Klasse, die über längere Zeit hier wohnt. Doch daran haben wir gearbeitet, und jetzt läuft es gut.

Tobias Mauron (schmunzelt): Jetzt fehlt nur noch der Töggelikasten, doch der soll ja auch bald eintreffen.

Interview: Alfred Schädeli

Der Weg in die Bioschule an der Schwand

Aufnahmebedingungen: bestandene Lehrabschlussprüfung 1. Teil (LAP1) als «LandwirtIn mit Spezialrichtung Biolandbau» oder 4 ½ Jahre landwirtschaftliche Praxis mit bestandener LAP 1.

Kosten: Der Unterricht ist unentgeltlich. Für Vollpension im Internat, Lehrmittel und Exkursionen sind Fr. 5000.– zu bezahlen.

Auskünfte und Anmeldung: Geschäftsstelle Bildung Bio Suisse, c/o FiBL, Robert Obrist, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 21, E-Mail robert.obrist@fibl.org, www.bioschule.ch

Delegierte bauen an der Zukunft

Zielsetzungen, Leitbilddiskussion, Budgetdebatte und ein neuer Vorstand in Sicht: Die Bio Suisse Delegiertenversammlung (DV) von Mitte November baute an der Zukunft des Verbands. Klar ist, dass sich einiges bewegen wird, unklar noch, in welche Richtung.

Der Planungshorizont von Bio Suisse, den der Vorstand den 94 (von 100) Delegierten am 14. November an der Versammlung in Olten präsentierte, liegt im Jahr 2017. Zumindest in ihren Grundlinien beleuchtet die Verbandsplanung den Zeitraum der zwölf Jahre von 2006 bis 2017.

Smarte Ziele

In dieses Raster fügt sich das Tätigkeitsprogramm 2008 ein, welches erstmals nach dem Prinzip der Zielvereinbarung erstellt wurde. Der Vorstand forderte die Kommissionen und die Geschäftsstelle im Frühjahr auf, bis im Sommer ihre Ziele für das Programm 2008 zu formulieren. Diese Eingaben sollten auch Vorstellungen vermitteln, wie viele Leute und wie viel Geld die Umsetzung dieser Ziele brauchen würde. Und wie kontrolliert werden soll oder kann, ob sie erreicht werden. Die Ziele sollen sich an der «Smart-Regel» orientieren: Sie sollen spezifisch, messbar, ambitiös, realistisch und terminiert sein.

Dieses neue Planungsinstrument

Herbst-DV im Stadttheater Olten: Die Delegierten stimmten allen Vorlagen deutlich zu.

muss sich zunächst noch etablieren. Die nächste Übungsrunde startet im kommenden Frühjahr mit den Zielsetzungen für das Tätigkeitsprogramm 2009.

Die Schwerpunkte der Bio Suisse Arbeit für das kommende Jahr verfolgen das Oberziel, den Biolandbau durch die Erhöhung des Absatzes glaubwürdiger Bio-Produkte zu fördern. Das Marketing zieht am Markt und koordiniert die Märkte. Die Qualitätssicherung entwickelt die Knospe weiter nach den Vorgaben des neuen Leitbilds. Bildung, Beratung und Forschung sichern die Bioausbildung und machen neue Erkenntnisse verfügbar. Der Verband sorgt für Demokratie und Transparenz und beeinflusst die politischen Rahmenbedingungen. Zudem verabschiedet er ein neues Leitbild.

Drei Leitbildvarianten

Im laufenden Jahr arbeiteten verschiedene Gremien am neuen Bio Suisse Leitbild, welches die Stossrichtung des Verbands für die Zukunft beschreibt. Dabei wurde die Diskussion immer wieder geöffnet, sodass sich alle Interessierten daran beteiligen konnten. Daraus entstand eine breitgefächerte Auslegeordnung von vielfältigen Bedürfnissen und Wünschen,

die etwa an der Zukunftskonferenz im letzten Frühjahr oder über diverse Internetforen generiert wurden. Die Projektgruppe, die den Leitbildprozess leitet, schaffte es, diese Informationsfülle in drei klar profilierte Zukunftsvarianten umzugliessen. Die GV konnte darüber beschliessen, welche der Varianten weiterverfolgt werden sollen.

■ Variante 1 – Labelstrategie: Die Knospe soll möglichst breit eingesetzt und möglichst allen Biobauern in der Schweiz zugänglich gemacht werden. Da Knospe und Bio nach wie vor als Einheit wahrgenommen werden, sollen die Bio Suisse Richtlinien der Bioverordnung des Bundes angeglichen werden. Bio Suisse zieht sich in der Folge aus der eigenen Richtlinienarbeit zurück und nutzt die frei werdenden Kapazitäten für Lobbyarbeit in Bern und Brüssel, um in Markt und Politik die Interessen der Produzentinnen und Produzenten zu vertreten.

■ Variante 2 – Markenstrategie: Die Knospe und ihr Einfluss werden stärker – und auch exklusiver. Die Knospe entwickelt sich in Richtung Marke. Bio und Knospe differenzieren sich

Bild: Alfred Schädeli





Bilder: Thomas Alftödi

dabei stärker. Bio Suisse wirkt unterstützend als Vermarktungspartnerin der Knospe-Betriebe. Entscheide und Strategien des Verbands hängen nicht allein von objektiven Richtlinien ab, sondern auch von der Beurteilung durch Bio Suisse Gremien zu Import- und Sortimentsentscheiden, Wahl von Handelspartnern und Handelskanälen und so weiter.

- Variante 3 – Trennung Verband und Marke: Für die klassischen Verbandsaufgaben wird ein Verband für alle Schweizer Biobauern und Biobäuerinnen gegründet. Er vertritt die Interessen der Mitglieder auf poli-

tischem Parkett und in der Öffentlichkeit. Bio Suisse konzentriert sich auf die Knospe-Bauern, -Verarbeiterinnen und -Händler und arbeitet marktorientiert. Die eigene Richtlinienentwicklung richtet sich nach Werten, die am Markt nachgefragt werden. Der Erfolg von Bio Suisse wird am Wert der Knospe gemessen.

Mit 74 zu 15 Stimmen beschloss die Versammlung, dass alle drei Varianten weiterverfolgt und der DV im nächsten Frühling vorgelegt werden sollen. An dieser Versammlung im April 2008 müssen die Weichen dann gestellt werden, damit ein konkretes Leitbild ausgearbei-

Sie treten zurück: Cornel Rimle, Ueli Heinrich, Toni Niederberger, Martin Ott.

tet werden kann. Über dieses wird dann die Herbst-DV 2008 entscheiden.

Wie viel kostet die Zukunft?

Nebst den Blicken in die Zukunft befassten sich die Delegierten auch mit der Frage, wie viel es kostet, die besprochenen Ziele zu erreichen. Es ging auch darum, die an der Frühlings-DV 2007 beschlossene Zweckbindung der SMP-Gelder für das Milchmarketing zu finanzieren.

Sie wollen bleiben: Martin Riggenbacher, Regina Fuhrer, François-Philippe Devenoge, Danielle Rouiller.



Bald Knospe mit Schweizerkreuz

Ab 2008 kommen Knospe-Produkte mit Markenzusätzen ins Verkaufsregal. Damit heben sie sich von anderen Bioprodukten ab, und neue Kunden werden angesprochen. Was bedeuten die Markenzusätze für Produzentinnen, Verarbeiter und Händlerinnen? Ein Gespräch mit Jürg Schenkel, Marketingleiter von Bio Suisse.

bioaktuell: Ab 2008 können Knospe-Produkte mit den Zusätzen «Suisse», «Ferne» und «Gourmet» gekennzeichnet werden. Die Bio Suisse Delegiertenversammlung hatte diesen Frühling grünes Licht für diese Markenzusätze gegeben. Welchen Sinn haben sie?

Jürg Schenkel: Mit ihnen können wir die Knospe klarer positionieren und die Vorteile der Produkte besser zeigen. Knospe-Produkte stehen weiterhin für Qualität, für den Verzicht auf chemisch-synthe-

tische Spritzmittel und Dünger. Auch der Verzicht auf GVO, besonders artgerechte Tierhaltung und der Verzicht auf unnötige Zusatzstoffe sind für uns weiterhin selbstverständlich. Neu kommt nun bei einigen Produkten ein Knospe-Zusatz hinzu. Er wird den speziellen Mehrwert dieser Produkte besonders hervorheben. Damit können wir eine neue Konsumentenschicht ansprechen, die verantwortungsbewusst und genussvoll konsumieren will. Es gibt ja mittlerweile zahlreiche

Biolabels – und solche, die es sein wollen. Mit den Markenzusätzen können wir uns klar von der Konkurrenz im Biobereich abheben.

Wie steht es nun mit der Umsetzung der Markenzusätze?

Zurzeit werden die Markenzusätze grafisch umgesetzt. Wir schaffen dafür Symbole. Eine verbale Beschreibung wird das Symbol stärken. Momentan sind die Worte «Suisse», «Gourmet» und «Fer-

Fortsetzung von Seite 13

Der allgemeinen Bio Suisse Kasse entgehen durch diese Massnahme Einnahmen in der Höhe von 110 000 Franken.

Dieses Loch soll einerseits durch eine Erhöhung der Lizenzgebühren gestopft werden, die der Vorstand bereits beschlossen hatte. Die Lizenznehmer entrichten derzeit eine Umsatzabgabe in der Höhe von 0,77 Prozent. Diese wird auf 0,9 Prozent des Umsatzes erhöht. Mit dieser Massnahme sind Mehreinnahmen von rund 50 000 Franken zu erwarten. Auf der Seite der Produzentinnen schlägt der Vorstand eine Erhöhung der Mitgliederbeiträge vor: Fr. 6.– Grundbeitrag pro Betrieb sowie leichte Erhöhung der diversen variablen Beiträge (Talgebiet: 20 Rappen pro Hektare Grünfläche, 30 Rappen pro Hektare Ackerfläche; Berggebiet 20 Rappen pro GVE). Für einen durchschnittlichen Betrieb schlagen diese Erhöhungen mit 10 Franken zu Buche, dem Verband bringen sie 58 000 Franken ein.

Einigen Delegierten ging dieser Vorschlag zu wenig weit. Sie hätten bevorzugt, gleich um 20 Franken pro Betrieb zu erhöhen, wenn man gerade schon dran sei. Mit der Erhöhung der Lizenzgebühren waren nicht alle einverstanden. Der Vorschlag des Vorstandes passierte die Abstimmung jedoch mit grossem Mehr. Im gleichen Aufwisch beschloss die DV, die Abogebühren für diese Zeitschrift (bioaktuell, kostet für Bio Suisse Mitglieder Fr. 43.– im Jahr) in den Grundbeitrag zu packen, anstatt wie bis-

her auf der Rechnung als separaten Posten aufzuführen.

Produktspezifische Beiträge

Für den Kernobstanbau und die offene Ackerfläche wurden ebenfalls neue Beiträge ins Beitragsreglement eingetragen, die jedoch zweckgebunden in die Förderung dieser Sektoren zurückfliessen. Beim Kernobst konnten sich solche Flächen- und Ernteabgaben (Fr. 50.– pro Hektare und 85 Rappen pro dt) bereits seit einigen Jahren etablieren. Die Zusatzbeiträge von Fr. 20.– pro Hektare offene Ackerfläche sind hingegen neu. Bei 7700 Hektaren offener Ackerfläche mit der Knospe ergibt dies einen Betrag von insgesamt 150 000 Franken, welcher der Förderung des Bioackerbaus zuteil werden soll: Mit dem Geld sollen die Qualität der Bioackerfrüchte gesteigert, der Bioaatgutbau gefördert und die Ackerbauforschung unterstützt werden. Entsprechende Projekte können eingereicht werden.

Ein Vertreter von Bio Grischun bereicherte die Diskussion um ein Kuriosum, als er die Silomais-Anbaufläche von der Beitragspflicht entbinden wollte, was schliesslich in einem Antrag mündete, der jedoch nur von vereinzelt Silomais-Anbauern unterstützt wurde. Grossmehrheitlich wurden die produktspezifischen Beiträge gutgeheissen und per Anfang 2008 eingeführt.

Stabwechsel im Vorstand

Nach dem Zahltag folgte der Wahltag.

Oder besser gesagt: der Ausblick auf den Wahltag an der DV im Frühjahr. Da werden Gesamterneuerungswahlen auf den Traktanden stehen. Aus dem bisher neunköpfigen Vorstand werden an diesen Wahlen nur noch gerade vier zur Verfügung stehen: Präsidentin Regina Fuhrer, Vizepräsident François-Philippe Devenoge, Martin Riggenschach und Danielle Rouiller. Vier bisherige Vorstandsmitglieder treten zurück: Vizepräsident Toni Niederberger, Ueli Heinrich, Martin Ott und Cornel Rimle. Und bereits an der letzten DV verabschiedete sich Markus Johann, dessen Sitz derzeit vakant ist.

Bei dieser Gelegenheit machte der Vorstand der DV beliebt, das führende Gremium auf sieben Sitze zu verkleinern. Was nicht allen passte. Das verstosste gegen das Prinzip der Biodiversität, monierte ein Delegierter, die Repräsentativität sei gefährdet, ein anderer. Die Versammlung hiess jedoch die Verkleinerung mit deutlichem Mehr gut. Ausschlaggebend waren nicht zuletzt die Kosten, die dadurch eingespart werden können.

Bis am 22. Februar 2008 können die Mitgliedorganisationen kandidierende nominieren und bei der Bio Suisse Geschäftsstelle melden, mit einem kurzen Lebenslauf für den nächsten DV-Versand. Die Ausschreibung mit Anforderungsprofil finden Sie auf Seite 16 in diesem Heft – das die Rolle des Wahlbeobachters gerne übernehmen wird. Wir bleiben dran.

Alfred Schädeli

me» geplant. Wir haben uns für die einheitliche Verwendung der französischen Sprache entschieden. Französisch wird in der ganzen Schweiz verstanden und ist die Sprache des gastronomischen Genusses. Nicht zuletzt setzen wir damit die Tradition fort, die wir mit dem Namen «Bio Suisse» erfolgreich begonnen haben. Parallel zur grafischen Umsetzung stellen wir nun die genauen Anforderungen auf, die ein Produkt braucht, damit es einen dieser drei Markenzusätze tragen darf.

Hast du einen Favoriten?

Nein. Aber wir werden den Hinweis auf die Schweizer Herkunft als Erstes einführen. Es ist ja ein altes Anliegen von verschiedenen Mitgliedorganisationen, von Konsumentenkreisen und von Händ-

«Wir haben uns für die einheitliche Verwendung der französischen Sprache entschieden.»

lern, dass Schweizer Knospe-Produkte besser als solche erkennbar sein sollen. Die Schweizer Herkunft ist auch im Ausland gefragt. Aktuelle politische Themen wie der Freihandel mit der EU, das Fallen von Zöllen, aber auch die Klimadiskussion rufen ebenfalls nach einer klar ersichtlichen Herkunftsbezeichnung. Auch die Umsetzung, insbesondere die grafische, ist hier am einfachsten, die Regeln sind von der bisherigen Bio Suisse Knospe klar. Es ist wichtig, dass man erkennbare relevante Trends schnell aufnehmen und umsetzen kann. Beim Markenzusatz «Suisse» trifft dies genau zu.

Wann und wie wird nun der erste Markenzusatz eingeführt?

«Suisse» soll im 1. Quartal auf dem Markt sein. Wir werden den Produzenten und Lizenznehmerinnen die Gestaltung und Informationen Anfang des kommenden Jahres zur Verfügung stellen. Wir sind überzeugt, dass die Mehrheit den Vorteil der Markenzusätze erkennen und sie auf den Packungen anwenden wird. Unser Ziel ist es, dass dieser Markenzusatz so schnell wie möglich auf so vielen Produkten wie möglich sichtbar ist und somit im Markt auffällt.

Was bedeutet dies für den einzelnen Biobauern, die einzelne Biobäuerin?

Am direktesten involviert sind sie beim Zusatz «Ferme». Jeder Hof kann entscheiden, wenn er denn die Anforderungen erfüllt, ob er mit diesem Markenzusatz



Bild: Thomas Alléori

«Mit den Markenzusätzen können wir uns klar von der Konkurrenz im Biobereich abheben»: Marketingleiter Jürg Schenkel.

arbeiten will oder nicht. Der Markenzusatz bringt ihm den Vorteil, dass er seine Produkte klar als hofeigen kennzeichnen kann. Auch ausserhalb seines Hofes, zum Beispiel in einem Biofachgeschäft, das regionale Produkte besonders fördert, werden diese Verpackungen dann besser sichtbar und erkennbar sein. Je mehr Produzierende die Zusätze einsetzen, desto besser werden sie sichtbar. Ein Konsument, der einen Produzenten gut kennt

«Es gibt viele aussergewöhnlich innovative und ausgezeichnete Knospe-Produkte, die eine besondere Kennzeichnung verdienen.»

und ihm vertraut und seine Lebensmittel schätzt, wird diese Einstellung automatisch auf andere Produkte mit der gleichen Auszeichnung übertragen. So können alle Produzenten von Hofprodukten voneinander profitieren und sich in den Geschäften oder auf Wochenmärkten noch besser profilieren.

Die Nutzung der Markenzusätze ist freiwillig. Wie willst Du Produzentinnen und Produzenten zum Mitmachen bewegen?

Die Freiwilligkeit ist wichtig. Jeder Produzent, jede Lizenznehmerin hat die Wahl. Für einen schnellen Erfolg ist es natürlich wichtig, dass möglichst viele mitmachen. Die Markenzusätze leben von ihrer Sicht-

barkeit. Nur so sehen die Konsumenten die Produkte und erkennen den Mehrwert. Beim Markenzusatz «Suisse» ist die Geschwindigkeit wichtig. Wir müssen den Platz «Herkunft und Nähe» am Anfang des Trends besetzen, bevor uns die Konkurrenz davoneilt. Ausserdem tragen wir damit dem alten Postulat Rechnung, das für Schweizer Knospe-Produkte eine bessere Sichtbarkeit wünscht. Der Markenzusatz «Suisse» bedeutet eine deutliche Verbesserung gegenüber der jetzigen Bio Suisse Knospe.

Was müssen denn die Produzenten tun, um zu neuen Verpackungen zu kommen?

Wir werden Anfang Jahr die Anforderungen, die grafischen Elemente und Anwendungsinformationen zur Verfügung stellen. Jeder Produzent kann diese bei uns beziehen und den neuen Markenzusatz dann auf seiner Packung aufdrucken.

Was erwartest Du von dieser Neuheit?

Eine Stärkung und Profilierung der Knospe gegenüber anderen Biolabels. So können wir dem Preisdruck besser widerstehen, und wir bieten mehr als andere Biolabels. Die Knospe alleine reicht für ein sehr grosses Grundsortiment. Es gibt aber viele aussergewöhnlich innovative und ausgezeichnete Knospe-Produkte, die eine besondere Kennzeichnung verdienen.

Interview: Jacqueline Forster-Zigerli

VF-Katalog neu elektronisch

Im Jahr 2008 wird der Verkaufsförderungskatalog nicht mehr in gedruckter Form zur Verfügung stehen. Trotzdem können alle Produkte weiterhin bezogen werden. Neu ist der Katalog als PDF auf www.bio-suisse.ch zu finden und wird mit den nächsten 2–3 E-Mail-Newslettern verschickt – und im Frühjahr nochmals als Reminder. Ab Neujahr kann Verkaufsförderungsmaterial direkt über die Webseite bestellt werden. Auf diese Wei-

se können Briefspesen und Versanddauer gekürzt werden. Neu ist im Verkaufsförderungskatalog auch das Hofmaterial wie Blachen, Postkarten oder Plakate integriert.

Da ab 1.1.08 die Zertifizierung geöffnet ist, gibt es neu verschiedene Zertifizierungsnummern, während die alten nicht mehr in allen Fällen gültig sind. Deshalb bieten wir alle Artikel ohne Zertifizierungsnummer an. Wer weiterhin

bei bio.inspecta zertifiziert wird, hat die Möglichkeit, noch Restposten mit der Nummer SCESp006 zu bestellen (solange Vorrat).

Bei den Knotenbeuteln ist die Variante ohne Zertifizierungsnummer ab Frühjahr 08 erhältlich, alle anderen Artikel stehen ab 1.1.08 zur Verfügung.

Wer keinen Zugang zum Internet hat, wende sich bitte an die Geschäftsstelle von Bio Suisse, Tel. 061 385 96 10. fm

Knospe-Vignette 08 für Tiere unterwegs

Im Dezember erhalten alle Knospe-Betriebe, die auch über eine TVD-Nummer verfügen und die Umstellungsphase hinter sich haben, per Post die Knospe-Produzenten-Vignetten mit dem Jahrgang 2008. Sie können ab sofort verwendet werden. Die Vignetten mit dem Jahrgang 07 sind noch bis Ende Februar 08 gültig. Die Knospe-Vignetten sind zwingend nötig, wenn Tiere aus Biobetrie-

ben als Knospe-Tiere geschlachtet und vermarktet werden. Die Knospe-Vignetten können auch beim Verkauf von Nutztvieh verwendet werden. Sie werden in das Adressfeld des offiziellen Begleitdokumentes für Klautiere (auch Verkehrsschein genannt) aufgeklebt. Wichtig ist, dass auch mindestens eine Kopie des Begleitdokumentes mit der Vignette versehen und mitgeliefert wird. Die Knos-

pe-Vignette enthält alle Angaben, die für den Betrieb nötig sind (Adresse, Bio Suisse Nummer, TVD Nummer, Vollknospe-Status im Jahr 2008). Produzenten mit Vollknospe-Status, die bis Ende 2007 keine Vignetten erhalten haben oder unrichtige Angaben auf der Vignette vorfinden, melden sich bitte bei Bio Suisse, Tel. 061 385 96 10, E-Mail bio@bio-suisse.ch. cn

| Generalversammlungen 2008 der Bio Suisse Mitgliedorganisationen | |
|---|-----------------------|
| Aargauische Biolandbau-Vereinigung | 5. März |
| Bio Glarus | 29. Februar |
| Bio Grischun | 13. März |
| Bio Luzern | 25. Februar |
| Bio Nordwestschweiz | 28. Februar |
| Bio Uri | 5. März |
| Bio Zürich und Schaffhausen | 2. April |
| Biofarm | 19. April |
| Bioring Appenzellerland | 16. Januar |
| Bioterra | 15. März |
| Bio-Vaud | 27. Februar |
| bioZug | 17. März |
| Oberwalliser Bio-Vereinigung | 25. Februar |
| Schweizer Bio Gärtner:innen | 19. Januar |
| Verein für bio-dynamische Landwirtschaft | 6. Juli + 3. Dezember |
| Verein Ostschweizer Bioproduzenten | 14. Februar |

| Bio Suisse Jahresagenda 2008 | |
|------------------------------|---|
| Delegiertenversammlungen | 23.4., 12.11. |
| Präsidentinnen-Konferenz | 26.3., 11.6., 15.10. |
| Jahresmedienkonferenz | 27.3. |
| Sitzungen Vorstand | 29.1., 4.3., 8.4., 20.5., 24.6., 26.8., 30.9., 4.11., 9./10.12. |
| Sitzungen MKA | 29.1., 4.3., 6.5., 1.7., 18./19.9. mit Vorbehalt, 4.11., 9.12. |
| Sitzungen MKV | 30.1., 1.4., 3.6., 27.8., 5.11. |
| Sitzungen MKI | 30.1., 7.5., 27.8., 5.11., 10.12. |

Förderpreis für Wanderroute

Der diesjährige Bio Suisse Förderpreis ist an die Initiantin der «Biowanderroute Prättigau» verliehen worden. Rosmarie Eichenberger hat zusammen mit sieben Biohöfen und Ökogasthäusern eine Wanderroute zusammengestellt, die drei Tage lang Naturerlebnis und Kulturgenuss bietet. Die Jury begeisterte sich für das Projekt, weil es eine Brücke schlägt zwischen Stadt und Land. Es verbindet den Biolandbau mit Genuss und naturnahem Tourismus.

Die Wanderwege im Prättigau führen durch eine vielfältige Kulturlandschaft. Biobauern sind wesentliche Träger dieser Kultur und bewirtschaften im Bündnerland über die Hälfte aller Bauernbetriebe. Wandern mit Naturerlebnis und Kulturgenuss liegt im Trend. Diese Gründe haben Rosmarie Eichenberger bewogen, im Rahmen eines Weiterbildungs-Lehrganges als Abschlussarbeit eine Wanderroute auf den Spuren des Biolandbaus im Prättigau auf die Beine zu stellen. Hinter dem Projekt stehen sieben Biohöfe oder Ökogasthäuser der Region. Die Wanderroute ist auf Seniorinnen und Senioren ausgerichtet, die gerne wandern, Natur und gute Biokost lieben.

Bild: Alfred Schädeli



Jurypräsidentin Maya Graf überreicht Gewinnerin Rosmarie Eichenberger den mit 5000 Franken dotierten Förderpreis. Die Summe soll in den Aufbau einer Website investiert werden.

Von Pany nach Malans

Die Wanderung beginnt in Pany oberhalb von Küblis. Dieses Dorf ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln bestens erreichbar. Die Tagesetappen der Route lassen genügend Zeit zum Geniessen, Essen und Ausruhen. Die Wanderroute führt zu verschiedenen Naturschönheiten, welche von Biobauern erhalten und gepflegt

werden. Die Übernachtung und Verpflegung ist in zwei Komfortstufen möglich. Für Naturerlebnisfreudige stehen Zimmer und Tipis bei Biobäuerinnen bereit. Für Geniesser mit höheren Ansprüchen ist die Übernachtung in Hotels vorgesehen, welche mit Biobetrieben zusammenarbeiten und Bioprodukte auf der Speisekarte haben. Der Abschluss der dreitägigen Wanderung wird mit einem Zvieri und einer Weindegustation beim Biobauer oder im Torkel (Weinkeller) in Malans gefeiert.

Die Jury liess sich von der Ganzheitlichkeit des Projektes überzeugen. «Es bietet einen geschlossenen biologischen Kreislauf, obwohl die Wanderung nicht im Kreis herumführt», sagte Jurypräsidentin Maya Graf mit einem Augenzwinkern an der Preisübergabe an der Bio Suisse Delegiertenversammlung in Olten. «Die Wanderer lernen den Biolandbau mit seinem ökologischen Auftrag kennen, geniessen die regionalen Spezialitäten vor Ort, kaufen vielleicht auch

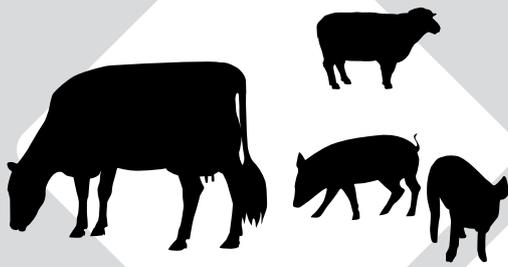
zu Hause wieder Bioprodukte und werden erst noch politisch sensibilisiert. Das wiederum bringt dem gesamten Biolandbau etwas.» Auch die Kombination von Tourismus, Biolandbau und Genuss gefiel der Jury.

Für Rosmarie Eichenberger ist der Förderpreis eine riesige Anerkennung und Genugtuung. «Er gibt mir und dem ganzen Projektteam Mut zum Weitermachen.» Die 56-jährige Landschaftsarchitektin aus dem solothurnischen Rodersdorf hat ihre ganze berufliche Laufbahn in der einen oder anderen Art dem Biolandbau gewidmet. Das Geld des Förderpreises soll für die Erstellung einer eigenen Website eingesetzt werden. «Jetzt geht es an die ganz konkrete Umsetzung des Projektes», sagt Rosmarie Eichenberger. «Der Bio Suisse Förderpreis gibt uns dazu nochmals neuen Schub.» Die ersten geführten Wanderungen sind für den kommenden Frühling geplant.

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

Bio Suisse Förderpreis

Der mit 5000 Franken dotierte Bio Suisse Förderpreis wurde dieses Jahr zum zweiten Mal verliehen. Mit dem Geld will Bio Suisse innovative und nachhaltige Projekte des Schweizer Biolandbaus fördern. Die Jury hatte keine leichte Aufgabe. Sie musste sich aus 20 Eingaben für ein einziges Projekt entscheiden. «Am liebsten hätten wir 20 Förderpreise vergeben», sagt Jurypräsidentin Maya Graf. Beeindruckend seien die Innovationskraft und die Vielfalt der eingereichten Projekte. Vom einen oder anderen werde man bestimmt noch hören, ist sie überzeugt. Die dreiköpfige Jury bestand nebst der Jurypräsidentin Maya Graf (Biobäuerin, Nationalrätin Grüne/BL) aus Markus Arbenz (Geschäftsführer Bio Suisse) und Daniel J. Schüz (Redaktor «Schweizer Familie»). jf



PROTECTOR Bio Mühlen:

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



Tschudi Adolf
Altbachmühle
5064 Wittnau
062/871.12.19

Mühle Kleeb AG
3418 Rügsbach
034/461.14.11

Moulins Chevalier SA
1304 Cossonay-Ville
021/861.11.42

PROTECTOR
1522 LUCENS

Brunner AG Mühle
8425 Oberembrach
01/865.01.55

Walther-Ineichen
Ferrenmühle
6277 Kleinwangen
041/910.11.74

Berger Mühle, Rothachen AG
3614 Unterlangenegg
033/453.13.13



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

Gesamterneuerungswahl Bio Suisse Vorstand

Bio Suisse sucht neue Vorstandsmitglieder



Aufgaben des Vorstandes

Der Vorstand von Bio Suisse leitet als oberstes Führungsorgan die Geschicke des Verbandes und der Knospe. Er wählt und führt die zahlreichen ihm unterstellten Kommissionen und steuert die Geschäftsstelle nach dem Prinzip der Führung durch Zielvereinbarung. Der Vorstand nimmt seine Aufgabe im Sinne des Bio Suisse Leitbildes wahr und erlässt die Verbands- und die Sortimentspolitik. Er legt die Vergabebedingungen für Lizenzen fest und lässt die Kontroll- und Zertifizierungsstellen zu. Der Vorstand legt gegenüber der Delegiertenversammlung Rechenschaft ab. Im Gremium sind primär Teamarbeit und eine Gesamtschau gefragt.

Zusammensetzung des Gremiums

Gewählt werden die Vorstandsmitglieder von der Delegiertenversammlung am 23. April 2008 für eine Amtszeit von vier Jahren. Vier der bisherigen Vorstandsmitglieder stellen sich erneut zur Wahl zur Verfügung (Regina Fuhrer, Präsidentin; François-Philippe Devenoge, Vizepräsident; Martin Riggenbach und Danielle Rouiller), vier Mitglieder treten zurück (Ueli Heinrich, Toni Niederberger, Martin Ott und Cornel Rimle). Der Vorstand soll auf sieben Mitglieder verkleinert werden.

Aufwand

Jährlich finden acht ordentliche, ganztägige Sitzungen statt und je nach Bedarf und Ressort zusätzliche Sitzungen oder Telefonkonferenzen. Der Vorstand nimmt jährlich an den beiden Delegiertenversammlungen und den drei PräsidentInnen-Konferenzen teil. Flexibilität ist erwünscht, die Abwesenheit lässt sich nicht auf einen bestimmten Wochentag beschränken. Der Aufwand beträgt insgesamt mindestens 20 Tage pro Jahr.

Entschädigung

Die Tätigkeit im Vorstand wird gemäss Bio Suisse Entschädigungsreglement abgegolten.

Weshalb im Vorstand mitmachen?

Die Mitarbeit im Kollegium stellt eine interessante Herausforderung dar. Als Vorstandsmitglied gestalten Sie wesentlich die Zukunft von Bio Suisse und des Labels mit, pflegen Kontakte mit der Basis und den wichtigsten Partnern und betreuen ein Ressort. Für die Einführung in das Amt ist gesorgt.

Anforderungen

Sie haben die Bereitschaft, sich für den Biolandbau zu engagieren und verfügen über fundierte Kenntnisse der Bioszene, des Bioanbaus und des Biomarktes. Sie haben Erfahrung in Verbandsarbeit oder bereits Verantwortung in ehrenamtlichen Gremien übernommen. Sie haben die Fähigkeit, auf Deutsch und Französisch geführten Diskussionen gut zu folgen. Die Dokumente werden den Vorstandsmitgliedern meist in deutscher Sprache zugestellt. Sie besitzen eine E-Mail-Adresse. Nicht wählbar ist, wer in einem arbeitsvertraglichen Verhältnis oder regelmässig in geschäftlicher Beziehung zur Bio Suisse steht oder das 70. Altersjahr erreicht hat (Stat. Art. 24).

Auskünfte

Gerne beantworten die Bio Suisse Präsidentin, Regina Fuhrer (033 356 36 64), und die Verbandskoordination, Christian Voegeli (061 385 96 23), Ihre Fragen oder Sie erkundigen sich bei Ihrer Mitgliedorganisation. KandidatInnen werden die Gelegenheit haben, die Arbeitsweise des Vorstandes an einer Tagung im März 2008 kennen zu lernen. Bei Interesse an einer Kandidatur melden Sie sich bitte bis am 15. Januar 2008 bei Ihrer Mitgliedorganisation.

Hilfsstoffliste nur noch elektronisch

Die Hilfsstoffliste des FiBL schafft Klarheit, welche Hilfsstoffe für den Biolandbau zugelassen sind. Die fürs Jahr 2008 gültige Ausgabe erscheint nur noch elektronisch und wird nicht mehr wie in den vergangenen Jahren auf Papier verschickt. Sie ist aber für den Einsatz von Hilfsstoffen auf Knospe-Betrieben nach wie vor die verbindliche Positivliste.

Zurzeit bieten rund 200 Firmen über 1000 schonende und umweltfreundliche Hilfsstoffe an, die den Richtlinien von Bio Suisse entsprechen. Aufgelistet sind sämtliche Pflanzenschutzmittel, Dünger, Hilfsstoffe für die Tierhaltung wie Stallfliegen-, Ektoparasiten- und Siliermittel sowie Mineral- und Ergänzungsfuttermittel, die auf Knospe-Betrieben eingesetzt werden dürfen. Dank dieser Vollständigkeit trägt die Hilfsstoffliste zur Qualitätssicherung bei; denn oft ist es Anwendern und Kontrolleuren nicht möglich, sich im Einzelfall über unzulässige Inhaltsstoffe oder über die Herkunft (z.B. gentechnisch veränderte Organismen oder deren Produkte) zu informieren.

In den vergangenen Jahren verschickte Bio Suisse die Hilfsstoffliste jeweils in gedruckter Form per Post an alle Mitglieder. Zusammen mit den aktuellen Richtlinien und Weisungen, die ebenfalls verschickt wurden, ergab dies einen Umfang von rund acht Tonnen Papier, das durch die Post auf sämtliche Biohöfe im ganzen Land verteilt wurde. Papier notabene, das in vielen Fällen selten bis nie verwendet wurde, denn es sind schätzungsweise weniger als ein Drittel der Biobetriebe, welche im Verlaufe eines Jahres die Liste konsultieren.

Der Druck und der Versand von so viel Papier wurde von Bäuerinnen und Bauern immer wieder kritisiert. Auch im Vorstand von Bio Suisse wurde er aus

ökologischen und ökonomischen Gründen kritisch hinterfragt. Um Kosten zu sparen und die Papierflut einzudämmen, prüft Bio Suisse regelmässig, wie und in welcher Form das Regelwerk versandt werden soll. In den letzten Jahren wurden die Richtlinien und Weisungen für Produzentinnen und Lizenznehmer hauptsächlich aus Kostengründen nicht immer vollständig neu gedruckt und verschickt.

Für 2008 gilt dies auch für die Hilfsstoffliste. Dieser Jahrgang wird nicht gedruckt und auch nicht verschickt. Dennoch bleibt die Liste für die Produzentinnen und Produzenten mit der Knospe verbindlich. Daher bleibt der schnelle Zugriff auf die gültigen Inhalte wichtig. Diese sind im Internet unter den folgenden Adressen zu finden:

- kostenlos als PDF auf www.bioaktuell.ch >
- Das Bioregelwerk
- kostenlos als PDF auf www.biosuisse.ch
- kostenlos als PDF auf www.shop.fibl.org (Bestellnr. 1032)
- Auch auf Papier ist die Hilfsstoffliste für Fr. 10.– noch zu haben. Sie kann bestellt werden beim FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73, E-Mail info.suisse@fibl.org, www.shop.fibl.org

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

TRIEMENHOF-STIFTUNG Girenbad 8340 Hinwil ZH

Geschäftsführung: Elisabet Marzorati, Lettenbergstr. 15, 8344 Bäretswil, Tel. 01 939 17 84, e-mail: marzorati@greenmail.ch

Zürcher Oberland, Girenbad bei Hinwil

Die Triemenhof-Stiftung sucht eine Pächterschaft

Zweck der Stiftung ist, eine biologisch-dynamische Land- und Forstwirtschaft zu betreiben, Kinder und Jugendliche mit einer gesunden Urproduktion durch praktische Tätigkeit und pädagogische Anleitung vertraut zu machen und/oder auf dem Gebiet des ökologischen Landbaus zu forschen.

Pachtzins: Fr. 36 000 jährlich

Der Betrieb umfasst:

Wohnhaus (11 ½ Zimmer),

Landwirtschaft:

Laufstall und Remise, 18 Kuhplätze und Aufzucht, ca. 15 ha Grünland BZ1, 4 ha Wald, Werkstatt zweckmässiges Pächterinventar ist zu übernehmen

Gewerbe:

Parterre: 2 Produktionsräume (42 m², 21 m²), Kühlraum 13 m², 1. Stock: 2 Büroräume (je ca. 10 m²), grosser Saal (70 m²) Lagerschopf ca. 10 m², WC-Anlagen und Parkplätze

Interessenten melden sich bitte beim Stiftungsratspräsident, Herr Max Zimmermann, Sonnenhofstrasse 7c, 8340 Hinwil/ZH, Tel. 044 938 18 10.

Auf unserem Bio-Betrieb im Kanton Neuenburg ist fürs Jahr 2008 eine **Neu-Organisation** angesagt. Darum möchten wir gerne einen Teil unserer bisherigen Tätigkeiten **einer interessierten Person oder einem motivierten Bio-Betrieb übergeben**. Wir produzieren und selektionieren biol. Saatgut und verkaufen dieses durch Versandhandel (Katalog, e-shop) und an einigen Märkten. Wir haben eine treue Kundschaft, v.a. Privatgärtner, -innen. In der Westschweiz gut verankert, verkaufen wir einen grossen Teil unserer Samen in die Deutschschweiz.

Wir können uns verschiedene Varianten vorstellen:

- Weiterhin Bio-Samen produzieren und selektionieren; den Versandverkauf, das Marketing, die Kreation des Katalogs, den e-shop, die Administration jemandem übergeben.
- Den ganzen Betrieb verkaufen, z.B. an einen kleineren Bio-Betrieb im Unterland, also auch die Produktion und Selektion der Samen. Wir könnten weiterhin gewisse Sorten anbauen und selektionieren.
- Andere Möglichkeiten ...

Interessierte Personen sind gebeten, uns zu schreiben unter Chiffre: grains d'avenir, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick



Auch auf dem Land wirtschaftlich.

Das Sonim XP1. Robust und hart im Nehmen.

Das Sonim XP1 ist stoss-, staub- und spritzwassergeschützt und eignet sich hervorragend für den täglichen Einsatz auf dem Feld. Und dank seiner extra-grossen Tastatur können Sie es sogar mit den Handschuhen bedienen. Sunrise bietet zudem zahlreiche kostenlose Services für Geschäftskunden.

Exklusiv erhältlich in den Sunrise-Shops oder über www.sunrise.ch/business.

ab CHF **1.-***
inkl. gratis firmeninterne Anrufe



*Preisangebot mit dem Mobilabo Sunrise zero plus, Vertragsdauer 24 Monate. Kostenlose firmeninterne Anrufe von Mobile-Mobile und Mobile-Festnetz mit dem Mobilabo Sunrise zero plus und max. Weitere Infos www.sunrise.ch

www.sunrise.ch/business
Business Helpdesk: 0800 111 555 (gratis)

Sunrise

Organische Stickstoffdünger

AgroBiosol (Chitindünger 7-1-1)
Bioilsa 11 (11-1.2-0.5)



Profitieren Sie von den Frühbestellkonditionen!

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

 **Andermatt
Biocontrol**

Natürlich

...übernehmen wir Ihre Tiere!

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

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

Wir vermitteln für Sie:

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

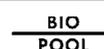


VIEGUT AG
Unternehmer Viehhandel

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

 **Natura-Beef**

 **BIO
SUISSE**

 **BIO
POOL**

 **BBI
ISO 9001**

Georgina Blumer, Hausfrau, 5212 Hausen bei Brugg

Georgina Blumer, 62, ist Hausfrau und lebt Beruf und Hobby gleichzeitig aus: am liebsten bäckt und kocht sie. Sie wohnt mit ihrem Mann in Hausen bei Brugg. Zeitweise beherbergt sie auch ihre Kinder oder ihr Enkelkind. Sie ist zusammen mit ihrem Mann seit über dreissig Jahren Rohköstlerin und isst am liebsten Salat und trinkt dazu ein Glas stilles Wasser.

1 Warum kaufen Sie Bioprodukte?

Weil ich sie brauche. Ich kaufe vor allem Weizen. Daraus ziehe ich selber Weizengras und mache Saft daraus, den ich jeden Tag trinke. So brauche ich keine Vitamintabletten, da ist alles drin. Jetzt gerade habe ich mir noch Gummibärchen gekauft, die ohne Gelatine. Die sind für meine Enkelkinder. Selber mag ich sie nicht besonders. Weil wir vegetarisch leben, ist es uns wichtig, dass keine tierischen Stoffe in den Produkten sind. Wir sind zu 80 bis 90 Prozent Rohköstler; im Winter, wenn es kalt ist, essen wir eher mal etwas Warmes, sonst aber vor allem Salate, Gemüse und Obst. Das ist uns sehr wichtig.

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

Was ich natürlich nie kaufe, ist Fleisch und Fisch. Was ich sonst in Bioqualität kaufe, sind Getreide und Getreideprodukte. Gemüse und Salat ziehe ich im eigenen Garten, das erspart mir den Kauf.

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

Das kommt drauf an. Einerseits ist es eine Preisfrage, andererseits bin ich nicht so sicher, ob die Bioprodukte wirklich nicht gespritzt sind. Ich weiss ja gar nicht sicher, ob es wirklich Bio ist. Hingegen im eigenen Garten weiss ich es genau. Deshalb baue ich so viel wie möglich selber an.

4 Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel in der Regel ein?

So nahe wie möglich. Die nächsten Läden sind Coop und Volg.

5 Finden Sie Bioprodukte zu teuer?

Zum Teil ja. Egal, ob es bio oder nichtbio ist: Die Preise für Obst und Gemüse finde ich generell zu hoch.



Georgina und Paul Blumer vor dem Bioladen «Buono» in Brugg.

6 Was halten Sie von den Billiglinien der Grossverteiler?

Da bin ich nicht so begeistert. Ich kaufe nur Waren, die keine Zusätze drin haben, zum Beispiel Hüttenkäse oder Quark. Da habe ich mich erkundigt, und es wurde mir gesagt, dass es die gleiche Qualität ist wie das Produkt zum normalen Preis. Dort schaue ich, welcher Artikel es ist, sonst nehme ich ihn nicht, weil ich weiss, dass es immer auch chemische Zusätze drin haben kann. Und darauf bin ich nicht scharf.

7 Achten Sie auf die Herkunft der Produkte?

Ja, sicher. Ich nehme lieber inländische Produkte. Ich mag es nicht, wenn die Ware Tausende Kilometer mit dem Flugzeug hierher transportiert wird. Ich gehe gerne zum Bauern einkaufen, denn dort haben das Gemüse und das Obst weniger Schwingungen von den anderen Leuten, die darin rumwühlen oder umherlaufen wie in einem Laden. Das sind alles Schwingungen, die wir aufnehmen, und

das merkt man bei der Verarbeitung und beim Essen.

8 Welche Bedeutung haben für Sie Biolabels, zum Beispiel die Knospe? (Überlegt.) Kenne ich nicht. Ich achte nicht gross darauf.

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

Nein. Es ist zu lange her. Wir sind schon seit dreissig Jahren Vegetarier und schauen schon seit dreissig Jahren darauf. Auch wenn ich in ein Restaurant gehe, muss ich aufpassen, was ich bekomme.

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

Habe mir darüber noch gar nicht gross Gedanken gemacht. Ich finde es gut, dass es sie gibt, und dass sie etwas machen.

Interview: Irène Böhm

Was bedeutet die Blauzungenkrankheit für Knospe-Betriebe?

Die Blauzungenkrankheit ist in der Schweiz angekommen. Das wirft viele Fragen auf, insbesondere auch für Biobetriebe. Kann ich meine Tiere noch mit der Knospe verkaufen? Wenn ich auf meinem Betrieb ein infiziertes Tier hätte, was müsste ich unternehmen? Kann ich die gesunden Tiere überhaupt noch verkaufen?

Die Blauzungenkrankheit ist eine staatlich zu bekämpfende Tierseuche, bei der alle betroffenen Betriebe, unabhängig ob Biobetrieb oder ÖLN-Betrieb, den gleichen Massnahmen unterzogen werden. Behandlungen sind bei Einzelerkrankungen nicht erlaubt. Erst bei zahlreichen Krankheitsfällen ist eine Behandlung nach Entscheid des Kantonstierarztes möglich. Freiwillige Vorbeugemassnahmen (zum Beispiel auf homöopathischer Basis) können vor einem

Ausbruch durchgeführt werden, sind aber bislang nicht untersucht worden. In diesem Artikel werden ein paar wichtige allgemeine und spezifische Fragen beantwortet.

Frage: Was ist die Blauzungenkrankheit?

Antwort: Die Blauzungenkrankheit ist eine Virusinfektion der Wiederkäuer, die durch kleine Mücken der Familie *Culicoides* übertragen wird. Die Krankheit

rückt seit mehreren Jahren von Süden gegen Norden vor. Sie verbreitet sich rasch, bis jetzt wurden in Europa über 15000 Fälle gezählt.

Welches sind die wichtigsten Symptome?

Je nach Virustyp sind die Symptome unterschiedlich. Der Serotyp 8, der zurzeit in Europa vorherrscht, erzeugt bei Rindern und Schafen folgende Symptome:

bioaktuell

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



Herausgeber: FiBL und Bio Suisse

ÖKOLOGIE & LANDBAU

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



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

abo

Bestelltalon

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

Ich abonniere «Ökologie & Landbau»: vier Ausgaben für Fr. 40.–. (zuzüglich Versandkosten)

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

- Lahmheit
- vermehrtes Speicheln
- Schwellungen am Kopf und offene Stellen am Maul
- Entzündungen an den Klauen

Kann ein Tier ein anderes mit der Krankheit anstecken?

Nein. Die Krankheit ist nicht direkt von einem Tier aufs andere übertragbar. Übertragen wird die Krankheit nur durch das Stechen der kleinen, blutsaugenden *Culicoides*-Mücke. Die Mücken sind vor allem in der Dämmerung und in der Nacht aktiv. Ihre Eier legen sie vor allem in feuchte Erde, verfaulendes Holz, Kompost, Mist oder Gülle.

Was ist zu tun bei Verdacht auf Blauzungenkrankheit?

Es ist umgehend das kantonale Veterinäramt zu informieren. Wenn Sie dort keine Kontaktperson haben, nehmen Sie so schnell wie möglich mit Ihrem Tierarzt Kontakt auf. Die Fachleute werden Proben nehmen, um die Diagnose zu erhärten. Die Proben kommen ins Institut für Virologie und Immunprophylaxe in Mittelhäusern (www.ivi.ch). Ist die Diagnose positiv, wird der Kantonstierarzt spezielle Massnahmen treffen. Diese Massnahmen sind unabhängig davon, ob es sich um einen Biobetrieb oder einen ÖLN-Betrieb handelt. Die Massnahmen müssen auf alle Fälle befolgt werden.

Kann ich erkrankte Tiere behandeln?

Es muss zunächst unterschieden werden

zwischen erkrankten und positiven Tieren. Positive Tiere tragen den Erreger, Erkrankte zeigen alle Symptome der Seuche. Letztere sind sofort beim zuständigen Tierarzt zu melden. Der legt in Abstimmung mit dem Kantonstierarzt das weitere Vorgehen fest. Sind die Tiere nur leicht erkrankt, können von ihm örtliche Behandlungen zur Linderung der Wunden, Antibiotika zur Vermeidung von weitergehenden Infektionen durch Bakterien sowie Schmerzmittel verabreicht werden. Unterstützend wurden relativ gute Erfahrungen mit bestimmten Homöopathika oder pflanzlichen Heilmitteln gemacht. Dabei ist zu beachten, dass immer der Tierarzt eingeschaltet werden muss. Keine Tiere ohne Tierarzt behandeln!

Was ist, wenn ich positive Tiere im Bestand habe, und was kann ich für diese tun?

Grundsätzlich unterliegt der Betrieb nach Feststellung positiver Tiere der Überwachung. Da derzeit kein Behandlungsverbot besteht, auf der anderen Seite Impfungen zurzeit nicht möglich sind, kann man die Konstitution der Tiere mit Homöopathika stärken und somit einem Ausbruch der Erkrankung beim Einzeltier vorbeugen. Eine Garantie hierfür kann allerdings nicht gegeben werden.

Wie kann ich kranken Tieren die Futteraufnahme erleichtern?

Wichtig ist, dass die Tiere trotz der Entzündungen und Schmerzen im Maulbe-

i Mehr Infos zur Blauzungenkrankheit

Mehr Infos zur Blauzungenkrankheit finden Sie auf den Websites www.bio-aktuell.ch, www.bio-suisse.ch, www.fibl.org oder auf der Homepage des BVet www.bvet.admin.ch. Eine Task Force aus Experten von FiBL und Bio Suisse kümmert sich um alle biospezifischen Fragen. Für telefonische Auskünfte und als Ansprechpersonen sind zuständig:

- FiBL: Peter Klocke, Tel. 062 865 72 61 und Ariane Maeschli, Tel. 062 865 04 28
- Bio Suisse: Cyril Nietlispach, Tel. 061 385 96 56

reich weiterhin Futter aufnehmen. Es bietet sich an, eingeweichte Trockenschnitzel, Hafer und Traubenzucker oder gegebenenfalls auch Laubblätter für die Schafe anzubieten. Das Heu sollte weich sein und wenig harte Stängel haben. Stets sollte frisches Wasser bereitstehen. Die Tiere dürfen nicht zum Trinken gezwungen werden, da durch die Schwellung das Wasser in die Luftröhre gelangen kann.

Welche Massnahmen werden bei einem Ausbruch getroffen?

Rund um den betroffenen Betrieb wird eine Zone mit 20 Kilometer Radius festgelegt. Tiere dürfen sich innerhalb der Zone frei bewegen, müssen aber getestet werden, wenn sie diese verlassen sollen. Handelt es sich um einen einzelnen Ausbruch, so werden alle Tiere des Betriebes getestet. Tiere, die das Virus in sich tragen, werden eliminiert. Gibt es in einer Region viele Ausbrüche, so bedeutet dies, dass auch viele Mücken infiziert sind und die Krankheit weitergeben. In dem Falle werden virustragende Tiere nicht mehr getötet. Die 20 Kilometer Schutzzone bleibt jedoch in Kraft.

Können Lebensmittel von geheilten Tieren bedenkenlos verzehrt werden?

Die Blauzungenkrankheit ist keine auf den Menschen übertragbare Erkrankung. Überlebende Tiere entwickeln, wie bei anderen Infektionskrankheiten durch Viren, eine Immunität. Organe werden nicht geschädigt. Nach zirka zwei bis drei Wochen sind die Tiere geheilt, nach zwei Monaten vollkommen virusfrei. Die Lebensmittel von diesen Tieren können bedenkenlos verzehrt werden, Milch kann (ausser von akut kranken Tieren) abgeliefert werden.

Beatrice Scheurer-Moser, Bio Suisse

Mückenbekämpfung (siehe Empfehlungen des BVET)

Die Mücken leben hauptsächlich auf offenem Gelände. Die Nutztiere sollten deshalb während der Dämmerungszeit im Stall gehalten sein, da zu dieser Zeit die Mücken am aktivsten sind. Sinken die Aussentemperaturen, suchen die Mücken jedoch gerne den warmen Stall auf, deshalb empfehlen wir, die Fenster mit engmaschigem Fliegengitter zu versehen. Damit die Mücken keine geeigneten Brutplätze finden, ist die Umgebung der Tiere möglichst trocken und sauber zu halten. Sumpfige und schlammige Stellen sind trockenzulegen. Für die Tiere sind feuchte Weiden zu meiden oder trockenzulegen. Natürliche Feinde wie Schwalben sind zu fördern. Die Wirksamkeit von Insektiziden und Repellentien gegen Mücken der Familie *Culicoides* ist noch wenig geklärt. Auf Biobetrieben dürfen ohne tierärztliche Verordnung nur diejenigen Produkte ver-

wendet werden, die in der Hilfsstoffliste aufgeführt sind. Zur Anwendung auf dem Tier sind dort derzeit vier Aufgiesspräparate gelistet, welche alle auf natürlichem Pyrethrum und anderen Pflanzenextrakten basieren («Bio-Insektenschutz Weide» von Spicosa, «Bio pour on Insekt Blocker» von Gisga, «Fly-Ex» von Multiforsa, «Phalanx Bio Insect-Stop» von Karit und Perret). Für diese Produkte sind keine Absetzfristen einzuhalten. Andere Produkte mit synthetisierten Wirkstoffen dürfen auf Verschreibung des Tierarztes ebenfalls eingesetzt werden. Auch ihre Wirksamkeit genügt nur zu einer Reduktion der Mückenstiche. Einen absoluten Schutz gegen die Mückenstiche gibt es nicht. Der Einsatz von Insekten-Repellents ohne geeignete Massnahmen zur Verminderung von Brutplätzen macht daher wenig Sinn. bsm

Gesucht: Gastfamilien

Erlenhof

Forum Familienplatzierung

Haben Sie Lust mit uns zusammenzuarbeiten?

Wir suchen Bauernfamilien, die gelegentlich einen Jugendlichen aus unserer Institution für eine befristete Zeit bei sich als Gast aufnehmen wollen.

Wer sind wir?

Der Erlenhof ist ein Jugendheim in Reinach BL für männliche Jugendliche zwischen 14 und 20 Jahren. Diese leben in Wohngruppen und besuchen in unserer Institution die Schule oder absolvieren eine Berufsausbildung.

Warum arbeiten wir mit Gastfamilien zusammen?

Auch bei uns gelangen die Jugendlichen gelegentlich an ihre eigenen Grenzen und stürzen in eine Krise. Dann kann es sinnvoll sein, diese Jugendlichen in einer Gastfamilie zu platzieren, um die Situation zu beruhigen.

Was erwarten wir von den Gastfamilien?

- Sie bieten einen stabilen Familienrahmen, in dem der Jugendliche seinen Platz findet
- Sie bieten dem Jugendlichen eine Arbeits- resp. Beschäftigungsmöglichkeit und damit eine Tagesstruktur
- Sie verfügen über ein freies Zimmer für den Jugendlichen
- Sie haben Freude an der Arbeit mit Jugendlichen (eine erzieherische Ausbildung ist nicht Voraussetzung)

Was bieten wir den Gastfamilien?

- regelmässige Begleitung durch unser geschultes Fachpersonal vor Ort
- interne Fortbildung und Erfahrungsaustausch
- eine angemessene Bezahlung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann melden Sie sich bei Frau Schmid, unserer Leiterin der Abteilung *Forum Familienplatzierung*.

Tel.: 061 716 45 70, Fax: 061 716 45 01, E-Mail: u.schmid@erlenhof-jugendheim.ch

www.erlenhof-jugendheim.ch



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Putzstart

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

Ihr Sparpotential dank Putzstart:

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

Ihr Aufwand für Putzstart:

100 kg pro Kuh an Stelle eines üblichen Starterfutters verursacht nur Fr. 30.- Mehrkosten

Putzstart bringt's:

Reduktion des Gewichtsverlustes in der Startphase
Azetonämie-Vorbeugung und gute Fruchtbarkeit
Reibungsloser Laktationsstart

Wir beraten Sie gerne:

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



PROVIMI KLIBA



LINUS SILVESTRI AG

Nutztiervermarktung

9450 Lüchingen/SG

Tel. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01

E-Mail: kundendienst@lsag

homepage: www.bioweidebeef.ch

Vermarktung und Beratung:

Linus Silvestri, Lüchingen, SG

Natel 079 222 18 33

Jakob Spring, Kollbrunn, ZH

Natel 079 406 80 27

Hans Gantenbein, Mühledorf, SO

Natel 079 423 14 62

(für die Westschweiz)

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

Wir suchen :

neue Bio Weide-Beef® Produzenten

- Partner mit Remontenzukauf und Ausmast
 - Partner Mutterkuhhaltung mit Ausmast
- Bio Mutterkuhalter für die Aubrac Produktion
Bio Mutterkuhalter für die Mastremontenproduktion

Sie gewinnen:

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

Wir vermitteln:

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

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!





Bild: BNN Herstellung und Handel e. V.

Sie ist da, die Klimabanane!

In Deutschland bietet der Naturkosthandel seit Oktober klimaneutrale Bananen an: Die Biobananen, die der Fruchtimporteur Biotropic GmbH aus der Dominikanischen Republik und aus Ecuador bezieht, haben als erstes Produkt in Deutschland das Zertifizierungsverfahren nach dem System «Stop Climate Change», «Stopp den Klimawandel» durchlaufen.

Die Urkunde wurde von der Zertifizierungsstelle GfRS ausgestellt und von Jürgen Trittin, dem ehemaligen grünen Bundesumweltminister, an die Biotropic GmbH überreicht. Trittin ist Schirmherr von «Stop Climate Change», einer Entwicklung der aus der Universität Göttingen hervorgegangenen Agra-Teg GmbH.

Mit dem Managementsystem kann der Ausstoss von Treibhausgasen entlang der gesamten Wertschöpfungskette ermittelt, verringert und gegebenenfalls neutralisiert werden. Schirmherr Trittin nennt weitere Vorteile: «Stop Climate Change verpflichtet die Unternehmen zur aktiven Minderung ihrer Emissionen. Bevor es ans Neutralisieren von unvermeidbaren Treibhausgasen geht, wird nach vermeidbaren Emissionen gesucht.» Agraringenieur Dr. Jörg Heinzemann, der an der Entwicklung massgeblich beteiligt war, ergänzt: «Die meisten Systeme haben bisher nur die Transporte berücksichtigt [...]. Bei Stop Climate Change erfassen wir dagegen jedes Detail von der Aussaat bis zum Einkaufskorb. Gemessen werden dabei alle klimarelevanten Treibhausgase, neben Kohlendioxid beispielsweise auch Methan und Lachgas.»

Mit dem neuen Label können nicht nur Produkte aller Art zertifiziert werden, sondern auch ganze Betriebe.

Weitere Informationen unter www.stop-climate-change.de
www.oekolandbau.de

Gesucht: Produzenten von hofeigenem Saatgut

Das FiBL sucht Produzentinnen und Züchter von hofeigenem Saatgut: Weizen, Mais, Bohnen (Busch- oder Stangenbohnen) sowie Spinat. Wären Sie bereit, an einer kurzen Umfrage teilzunehmen und Auskunft über Ihre Produktionsmethoden und Erfahrungen zu geben?

Die Informationen werden im Rahmen eines EU-Projektes benötigt, das die Chancen und Möglichkeiten von hofeigener Saatgutproduktion und von *Participative Plant Breeding*, Pflanzenzüchtung in Zusammenarbeit mit Landwirten, untersucht. Die Qualität (Keimfähigkeit, Krankheitsbefall) des hofeigenen Saatgutes der teilnehmenden Betriebe wird im Rahmen des Projektes kostenlos von Profis analysiert. Diskretion ist zugesichert; alle Daten fließen in verschlüsselter Form ins Projekt ein. Bitte melden Sie sich bei

Andreas Thommen, FiBL, Tel. 062 865 72 08,
E-Mail andreas.thommen@fibl.org

FiBL

«Grand Prix du Vin»: Knospe-Wein holt Spitzenplatz

Am «Grand Prix du Vin Suisse 2007» erreichten die Biowinzer Barbara und Markus Weber in der Kategorie Müller-Thurgau unter 32 Weinen den hervorragenden 2. Platz. Die renommierte Prämierung wird vom Fachblatt «VINUM» und dem Weinsalon VINEA organisiert und von Coop präsentiert. Zusätzlich zur Silbermedaille erhielten Webers den von Coop gestifteten «Prix Bio Suisse» für den besttaxierten Biowein.

Der preisgekrönte Riesling-Silvaner reift im Rebberg Turmgut in Erlenbach. Das Turmgut wird im Jahr 981 erstmals urkundlich erwähnt, anlässlich eines Güterabtausches zwischen dem Grafen von Lenzburg und dem Kloster Einsiedeln. An dieser Lage werden also seit über 1000 Jahren Reben angebaut!

Nach eigenen Angaben setzen Barbara und Markus Weber auf «konsequente Ertragsbeschränkung, um qualitativ hochstehende Weine zu produzieren» – das Konzept scheint aufzugehen.

Weitere Informationen: www.turmgut.ch,
www.biovin.ch

mgt/mb



Bild: zVg

Qualitätsstreben belohnt: Barbara und Markus Weber, Winzer aus Meilen ZH.

Schlüssel zum Medienarchiv

Auf der Website www.bioaktuell.ch ist ein Medienarchiv mit Artikeln zum Biolandbau aufgeschaltet. Aus urheberrechtlichen Gründen darf es nicht frei zugänglich sein. Sie können sich wie folgt Zutritt verschaffen:

Benutzername: bioaktuell
Passwort: Karotte

UFA

UFA 170 F

Aufzuchtfutter mit Flocken

- hoch verdaulich
- fördert frühe Futteraufnahme
- bedarfsgerecht mineralisiert und vitaminisiert
- staubfrei und hygienisch

www.ufa.ch

In Ihrer **LANDI**

„Weil Bio-Landbau nicht einfach nur Mode ist!“

Einführungskurs Biodynamischer Landbau

Weiterbildungskurs mit Modulpunkten für die Berufsprüfung der Betriebsleiterschule

Dauer: 11. bis 14. Februar 2008
8.00 bis 17.00 Uhr

Leiter: Ueli Straub, Strickhof

Ort: Landwirtschaftsbetrieb Fintan, Rheinau

- Grundbegriffe • Betriebsorganismus • Planetenwirkung
- Präparate • Tierhaltung im Wirkungskreis Mensch-Tier-Pflanze
- Kompostierverfahren • Betriebsumstellung • usw.

Interessiert?

Anmeldeschluss:
12. Januar 2008

Strickhof
8315 Lindau
Tel. 052 354 98 11
info@strickhof.ch
www.strickhof.ch

Rüegg Gallipor AG
Geflügelzucht

8560 Märstetten
Tel. 071 / 659 05 05 Fax. 071 / 659 05 20

Gesucht
Bioaufzucht-Betriebe

- ein interessante Aufstockung
- auch im Umstellungsjahr möglich

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne

Jahreskurs

Dottenfelderhof

- ▶ 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 320 Publikationen im Shop

www.shop.fibl.org



Bild: Anet Spengler Neff

Welche Stiere für welchen Biobetrieb?

Bei der Auswahl von KB-Stieren für die Zucht auf dem Biobetrieb ist darauf zu achten, dass sie in den funktionellen Merkmalen, die einen positiven Einfluss auf die Tiergesundheit haben, gute Eigenschaften vererben. Diese Merkmale sind insbesondere die Zellzahl, die Nutzungsdauer, die Beckenneigung, der Klauensatz, die Sprunggelenkwinkelung, die Euteraufhängung und die Persistenz. Zudem ist es besonders wichtig, dass die Milchleistungsvererbung der Stiere zu den Fütterungsbedingungen auf dem Biobetrieb passt. Gute Milchleistungsvererber sollten nur auf sehr guten Futterbaustandorten eingesetzt werden.

In Zusammenarbeit mit mehreren Arbeitsgruppen von Biobauern hat das FiBL gute Stiere für Biobetriebe aus dem aktuellen Genetikangebot ausgewählt und auf der Website www.biorindviehzucht.ch veröffentlicht. Zu jedem Stier gibt es einen Kommentar und eine Standortempfehlung. Die Angaben zu den Stieren werden halbjährlich aktualisiert. Es lohnt sich, diese Homepage vor den nächsten Besamungen zu konsultieren und sich allenfalls auch Samen reservieren zu lassen.

Wer vermehrt mit Natursprung arbeiten möchte, findet auf www.biorindviehzucht.ch auch eine Liste von Biobetrieben, die regelmäßig Natursprungstiere zu verkaufen haben und auch Tipps zur Stierenhaltung geben können. Ein entsprechendes Merkblatt «Stierhaltung für die Zucht im Biobetrieb» kann am FiBL bestellt werden.

Wer die KB- oder die Natursprung-Stierenliste ausgedruckt auf Papier wünscht, erhält sie bei

Anet Spengler Neff, FiBL,

Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 90

Bitte gewünschte Rasse angeben.

FiBL

Britische Studie: Bio ist besser

Das Ergebnis einer vierjährigen, 12 Millionen Pfund teuren Studie könnte eine jahrelange Debatte beenden und die Ansicht der britischen Regierung ändern, dass Biolebensmittel nicht mehr als ein Lebensstil seien, berichtet «The Sunday Times».

Die Untersuchung stellte fest, dass Bioobst und Biogemüse über 40 Prozent mehr Antioxidantien aufwies. In der Milch von biologisch gehaltenen Kühen war der Anteil an Antioxidantien bis zu 90 Prozent höher als in der Milch konventioneller Herden. Antioxidantien, so nehmen Wissenschaftler an, können die Risiken von Krebs und Herzerkrankungen herabsetzen. Die Bioprodukte enthielten auch höhere Gehalte von Mineralstoffen wie Eisen und Zink.

Professor Carlo Leifert, der Koordinator des von der EU unterstützten Projekts, erklärte, die Unterschiede seien so markant, dass auch Leute, die nicht die empfohlenen fünf Portionen Obst und Gemüse täglich essen, bei biologischer Ernährung genügend wichtige Inhaltsstoffe zu sich nehmen. www.biofach.de

Deutscher Biomarkt im Auf

Nach Angaben der Zentralen Markt- und Preisberichtsstelle für Erzeugnisse der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft GmbH (ZMP) haben die Verbraucher im ersten Halbjahr 2007 20 Prozent mehr Geld für Biofrischprodukte ausgegeben als im entsprechenden Vorjahreszeitraum. Besonders Biobrot und Biokäse waren Renner.

Die Einkaufsmengen von Biobrot und Biokäse stiegen um über ein Viertel. Wachstumsraten zwischen 8,5 und 20 Prozent gab es bei Fleisch, Wurst und Geflügel, Frischobst, Frischgemüse und Eiern. Angebotsbedingt ging hingegen der Kartoffelabsatz um ein Viertel zurück.

Von Januar bis Juni 2007 sind 28 Prozent mehr Biobrote verkauft worden als 2006. Damit konnten 24 Prozent mehr Umsatz generiert werden. Biobrot ist also günstiger geworden. Von Januar bis Juni 2007 lag der durchschnittliche Verbraucherpreis bei 3.11 Euro je Kilo, 2006 waren es 3.20 Euro gewesen.

Die Kunden deckten in den ersten sechs Monaten dieses Jahres 34 Prozent ihres Biobrotbedarfs beim Bäcker, 24 Prozent kauften im Discounter, 15 Prozent im übrigen Lebensmittelhandel und elf Prozent in den Vorkassenzonen der Supermärkte.

Die Einkäufe von Biokäse stiegen im ersten Halbjahr 2007 um fast ein Viertel. Etwa 70 Prozent des Käses gingen allein im Detailhandel und bei den Discountern über den Ladentisch.

Selbstbedienungsware erreichte dadurch einen Anteil von 67 Prozent; ihr Absatz legte um 37 Prozent zu.

ZMP GmbH, Bonn, www.zmp.de

EU: Seehofer gegen GVO-Zulassungen

Das Verfahren in der EU zur Zulassung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) sei dermassen unbefriedigend, dass bis auf Weiteres keine neuen Produkte mehr zugelassen werden sollten.

Dies erklärte Bundeslandwirtschaftsminister Horst Seehofer laut dem «Ernährungsdienst» vor dem EU-Agrarministerrat am 26. November in Brüssel.

Die EU-Kommission sei in Fragen der Gentechnik gespalten, die Europäische Lebensmittelbehörde zu sehr dem Einfluss der Hersteller ausgesetzt und im Ministerrat würden sich zufällig Mehrheiten für oder gegen neue GVO ergeben, bemängelte Seehofer.

Er werde sich deshalb für eine Verbesserung des Genehmigungsverfahrens in der EU einsetzen. Bis dahin sollte auf weitere Zulassungen verzichtet werden.

Zukünftig sollten genau wie bei Arzneimitteln ausschliesslich die Wissenschaftler einer europäischen Behörde entscheiden und nicht die Politiker. Der Rat und die Kommission sollten nur noch Rahmenbedingungen regeln, wie etwa Abstände beim Anbau oder die Kennzeichnung

LID

■ MÄRITSTAND

Suche

Familie mit Mutterkühen, Kräuterproduktion und auslaufendem Pachtvertrag sucht **Bauernhof**, für Haupt- oder Nebenerwerb, in Grossraum Bern. Tel. 079 329 31 16

Familie mit bald zwei Kindern sucht eine **Wohnung auf Biohof**. Als Zweitberuf habe ich Landwirt gelernt und könnte mir eine «Mitarbeit auf dem Hof» vorstellen (Teilzeit, Wochenende, Ferienablösung). Wir freuen uns über alle Angebote aus dem Raum LU/OW/NW/ZG und BE. Tel. 041 420 01 67

Gesucht: Bioproduzent für ca. **40 Grassiloballen und 40 Maissiloballen** pro Jahr ab 2008. Tel. 034 411 15 08

Suche: Mithilfe in **Haushalt und Kinderbetreuung**. Biete: **Kost und Logis** in schöner Umgebung im Raum Bern. Tel. 079 648 09 53

Angebote

Wegen steigendem Durchschnittsalter und vielversprechender Nachzucht laufend schöne **Zucht- und Nutzkühe** jeden Alters aus grossem Demeter/Knospe-Rotfleckviehbestand zu verkaufen. Gesunde, robuste und leistungsbereite Kühe jeden Alters, seit Jahren unter genauer Beobachtung des pro-Q-Projektes, nicht an Händler. Gut Rheinau GmbH, Martin Ott, Tel. 052 304 91 20, oder Patrick Forster, Tel. 079 407 70 02

Wer möchte gerne auf einem schön und ruhig gelegenen **Bauernhof wohnen und in Teilzeit mitarbeiten**? Der Landwirtschaftsbetrieb befindet sich im Berggebiet im Altgotgenburg, angrenzend ans Hinterthurgau und Zürcher Oberland. Ab Januar 2008 steht ein Hausteil, 4½-Zimmer-Wohnung, und ein grosser Garten zur Verfügung. Josef Schuler, Fischingen TG, Tel. 071 977 15 73

Wir verkaufen peruanische **Alpakas**. Die Tiere sind geeignet für ins Berggebiet oder auch als Therapie-Tiere. Weitere Infos unter www.biohof-schaedeli.ch oder Tel. 031 829 01 71, Sarah & Theo Schädeli

Haben Sie sich auch schon überlegt, eine **eigene Website** einzurichten? Ich unterstütze Sie gern bei diesem Vorhaben, und das zu landwirtschaftlich vertretbaren Preisen. Mehr unter www.hofseiten.ch, via info@hofseiten.ch oder Tel. 076 544 39 17

Zu verkaufen: **Grassiloballen** von April 07, 30 Stück à Fr. 60.–, **Ökoheuballen** 14 Stück. Tel. 044 941 43 30

Biologische **Getreidefarm in Westkanada** sucht eine Person im Alter von 19 bis 29 Jahren, um mit der Bauernfamilie vom **April bis Oktober zu leben und zu arbeiten**. Dies im Rahmen eines internationalen landwirtschaftlichen Austauschprogramms; die Stelle ist bezahlt, Freizeit und Ferienanspruch sind geregelt. Wenn Sie über etwas landwirtschaftliche Erfahrung verfügen und mehr über den biologischen Getreideanbau und das Leben in Kanada erfahren möchten, wenden Sie sich bitte an Ian oder Jo-Anne Cushon, Moose Creek Organic Farm, Oxbow, Saskatchewan, Tel. 001 306 483 5034, E-Mail coldridge@sasktel.net, Website www.mcof.ca

■ AGENDA

ÖKOLOGIE, NATURSCHUTZ

Klimafreundliches Büro

Wann

Mittwoch, 16. Januar

Wo

Schaffhausen

18.00–21.00

Inhalt

Sie lernen, in Ihrem Büro einen effektiven Beitrag zum Klimaschutz zu leisten. Sie erfahren, nach welchen Kriterien energieeffiziente Bürogeräte eingekauft werden, wie Sie diese Energie und Kosten sparen einstellen können oder welches Papier sinnvoll ist. Gleichzeitig können Sie sich als «Klimabotschafterin oder Klimabotschafter im Büro» qualifizieren.

Kosten

Fr. 90.–; für Mitglieder WWF und KV Fr. 40.–

Auskunft, Anmeldung

Bildungszentrum WWF, Bollwerk 35, 3011 Bern, Fax 031 310 50 50, Online-Anmeldung über www.wwf.ch/bildungszentrum

BODEN, DÜNGUNG, KOMPOSTIERUNG

Bioforschungs-Infotagung

Wann

Montag, 18. Februar

Wo

Plantahof

Inhalt

Der fruchtbare Boden, ein unermesslicher Schatz des Biobauern. Forschungsergebnisse zu Bodenpflege, Hofdüngereinsatz, Minimalbodenbearbeitung und Ökobilanz, Bodenbelastung, Bodenpilzen und Unkräutern, Getreidequalität. Fragerunde mit den Forschenden, Erfahrungen aus der Praxis.

Auskunft, Anmeldung

E-Mail paul.urech@plantahof.gr.ch, Tel. 081 650 00 95

TIERHALTUNG

Modul Biowiederkäuer

Wann

Freitag 14. Dezember, 18. Januar, 1. Februar, 8. Februar, 29. Februar, 4. April und Donnerstag, 20. März, jeweils 9.00–16.00

Wo

5722 Gränichen, 4900 Langenthal, 3052 Zollikofen

Inhalt

Das Nutztier im Kreislauf des Betriebes, Zucht (Leistungsleistung, Langlebigkeit, Gesundheit), Haltung, Wiederkäuer-gerechte Fütterung, Tiergesundheit und Tierbetreuung, alternative Tiermedizin, Einfluss der Fütterung mit Raufutter auf die Qualität von Milch



Bild: Barbara Früh

Bioschweinekurs 2007

Wann

Donnerstag, 13. Dezember

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Der Bioschweinekurs ist die Plattform für Informationen und Diskussionen rund um die Bioschweinehaltung. Themen dieses Jahr:

- Ab 2009 sollen Ferkel nicht mehr ohne Betäubung kastriert werden (vgl. bioaktuell 9/07, S. 12/13). Vorstellung der Alternativen; Diskussion: Wofür steht der Biolandbau, welche Richtung wollen die Produzierenden einschlagen?
- In der Zuchtsauenhaltung ist das System des Gruppensäugens auf einigen Betrieben zu finden. Welche Faktoren in der Haltung und im Management kennzeichnen den Erfolg?
- Lage auf dem Bioschweinemarkt: der aktuelle Stand und die Trends.

Kursleitung

Barbara Früh, FiBL Beratung, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 18, E-Mail barbara.frueh@fibl.org

Kurskosten

Fr. 150.– inkl. Dokumentation, plus ca. Fr. 20.– für Mittagessen. Für Mitglieder der Bioeratervereinigung sowie Beratungskräfte und Mitarbeitende der SVBL-Mitgliedorganisationen Fr. 120.–; für Bäuerinnen, Landwirte und Studierende Fr. 80.–

Auskunft, Anmeldung (bis 30. November)

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

und Fleisch, Besuch interessanter Betriebe.

Rütti, Rütti 5, 3052 Zollikofen, Tel. 031 910 51 11,

Auskunft, Anmeldung

bitte unverzüglich an Inforama

E-Mail inforama.ruetti@vol.be.ch

Biodynamischer Hof «Bois Genoud» in Crissier (VD)

Im Rahmen der Hofübernahme auf den 01.01.2009 suchen wir

einen Partner (Paar oder alleinstehende Person), der

die Verantwortung des Sektors «Bereitung und Verkauf der Hofprodukte» übernimmt. Verkauf auf dem Markt, im Restaurant und im Laden

Kenntnisse im Gemüsebau erforderlich
Unternehmenslustiger Mensch mit sozialem Charakter
Gute Französisch-Kenntnisse

Schicken Sie Ihre Bewerbung an
Ferme de Bois Genoud, Rte de Bois Genoud 36, 1023 Crissier

Pferdeeinsatz in Land- und Forstwirtschaft und Freizeit

Wann

Jeweils samstags oder nach Absprache, 10.00–16.00

Wo

Betrieb Dieni, 7189 Rueras

Inhalt

Möchte meine 30-jährige Erfahrung mit Arbeitspferden verschiedener Rassen weitergeben: pferdegerechter und schonender Trainingsaufbau; gewaltlose Lenkarbeit mittels Stimme, Leine und Fahrgerte; Korrekturen von Fehlern wie Hartmüdigkeit, Gertenangst, unruhiges Anziehen, Deichselangst ... Theorie und Praxis am Pferd.

Kosten

Fr. 90.–

Auskunft, Anmeldung

Edi Hess, Via Alpsu 216, 7189 Rueras, Tel. 081 949 19 56 oder 079 247 88 47

BIOLOGISCH-DYNAMISCH

Einführungskurs biologisch-dynamischer Landbau

Wann

Montag, 11. bis Donnerstag, 14. Februar, 8.00 bis 17.00

Wo

Landwirtschaftsbetrieb Fintan, 8462 Rheinau

Inhalt

Weiterbildungskurs mit Modulpunkten für die Berufsprüfung der Betriebsleiterschule. Grundbegriffe, Betriebsorganismus, Planetenwirkung, Präparate, Tierhaltung im Wirkungskreis Mensch–Tier–Pflanze, Kompostierverfahren, Betriebsumstellung u.a.

Auskunft, Anmeldung

bis 12. Januar am Strickhof, 8315 Lindau, Tel. 052 354 98 11, E-Mail info@strickhof.ch, www.strickhof.ch

VERMARKTUNG

Verkaufsseminar für Bäuerinnen und Bauern

Wann

5 Kurstage, ca. alle 14 Tage im Januar, Februar und März

Wo

Kantone AG, BE, ZH, TG

Inhalt

Die Direktvermarktung soll, genauso wie andere Betriebszweige, bewusst optimiert werden. Zusammen mit Fachreferenten gehen wir folgenden Fragen nach: Wie fördere ich meine Kreativität? Wie komme ich zu neuen Ideen? Wer hilft mir diese umzusetzen? Wie verkaufe ich am Telefon? Wie gehe ich mit Reklamationen um? Wie sieht mein Hoflogo aus? Wie verpacke ich mein Produkt? Wie muss ich eine Etikette beschriften und gestalten? Wie komme ich zu neuen Kunden? Wie weiss ich, dass mein Produkt gut ankommt? Wie muss ich kalkulieren? Wie gestalte ich mein Sortiment auf dem Marktstand oder im Hofladen?

Im Seminar werden erste Schritte zur Optimierung des Verkaufs unternommen. Der Kurs ist so gestaltet, dass die Teilnehmenden nicht einfach hören, «was man alles auch noch sollte», sondern einen konkreten Umsetzungsplan erarbeiten. Die Teilnehmerzahl ist auf 15 Personen (15 Betriebe) beschränkt.

Kosten

Je nach Durchführungsort Fr. 100.– bis Fr. 150.–

Kursleitung

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

Auskunft, Anmeldung

an den Durchführungsorten:
AG/ZH: Fachstellen Landwirtschaft Liebegg, Kurssekretariat, Liebegg 1, 5722 Gränichen, Tel. 062 855 86 15
BE: Inforama Rütli, Rütli 5, 3052 Zollikofen, Renate Hurni, Tel. 062 916 01 37
TG: Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg, 8268 Salenstein, Mathias Roth, Tel. 071 626 10 56

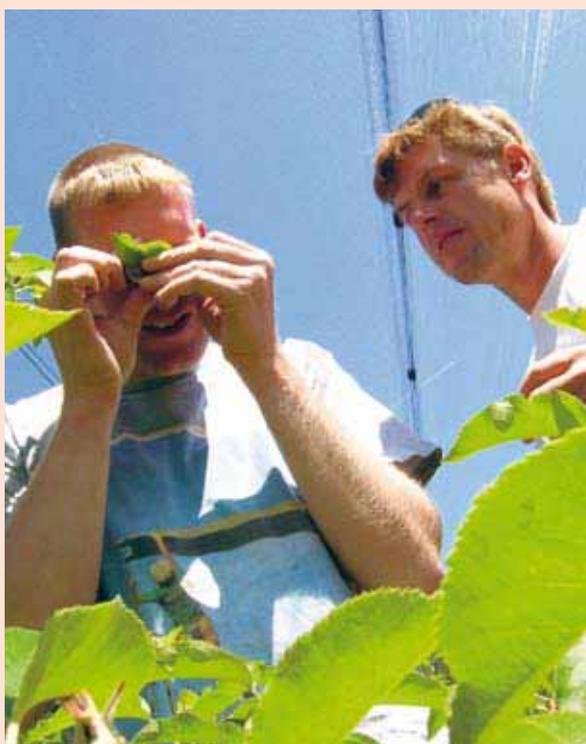


Bild: Thomas Afföldi

Bioobstbaukurs 2008

Wann, Wo

- Einführungskurs
Montag/Dienstag, 7./8. Januar, Gartenbauschule Oeschberg, 3425 Koppigen
- Hauptkurs
Mittwoch bis Freitag, 16. bis 18. Januar, FiBL, 5070 Frick
- Halbtage im Sommer und Herbst
Donnerstag, 15. Mai; Donnerstag, 19. Juni, Donnerstag, 11. September, LBBZ Arenenberg, 8268 Salenstein

Veranstalter

Inforama Oeschberg, FiBL, LBBZ Arenenberg

Inhalt

Die Teilnehmenden kennen am Ende des Kurses die wichtigsten theoretischen und praktischen Grundlagen der Bioobstbaumpflege. Sie sind in der Lage, eine Bioerwerbsobstanlage oder eine Selbstversorgeranlage selbstständig zu planen, zu betreuen und die Vermarktung zu organisieren.

- Einführungskurs: Anbausysteme, Baumformen, Schnitttechnik; praktisches Schneiden an Obstbäumen.
- Hauptkurs: Kulturmassnahmen im modernen biologischen Obstanbau; Anbausysteme im Test; Fruchtbehangsregulierung im biologischen Kernobstanbau; standortgerechte Wahl von Sorten und Unterlagen; ökologischer Ausgleich und Förderung von Nützlingen; Regulierungsstrategien gegen Krankheiten und Schädlinge bei Kern- und Steinobst; Planen einer Bioobstanlage; Arbeitsaufwand und Produktionskosten; Strategien eines Biovermarkters; Praxisberichte, Sortendegustationen.
- Halbtage im Sommer und Herbst: Schädlingskontrollen, aktuelle Pflanzenschutzfragen; praktische Blüten- und Fruchtausdünnung; Bodenpflegedemonstrationen, Betriebsbesichtigungen; Formier- und Schnitarbeiten an verschiedenen Baumformen im Sommer. Septembertag: Ernten und Lagern von Obst; Qualitätsvorschriften und Sortieren; Rückblick auf die Krankheits- und Schädlingsregulierung; aktuelle Vermarktungsfragen.

Kursleitung

Andi Häseli, FiBL Beratung, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 64, E-Mail andreas.haeseli@fibl.org

Kosten

Einführungskurs Fr. 100.–; Hauptkurs Fr. 300.–; Halbtage im Sommer und Herbst Fr. 100.–

Auskunft, Anmeldung

bis 1. Dezember an FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, Online-Anmeldung über www.fibl.org/bildung/kurse/fibl-kurse.php

Sack stark ...

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

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



Milchviehzucht auf Betriebe abstimmen

Wann

Donnerstag, 14. Februar, 13.30–16.30

Wo

Landwirtschaftliches Institut Grangeneuve LIG,
1725 Posieux

Inhalt

Die Milchviehzucht verändert sich rasch unter dem Druck der betriebsinternen Gegebenheiten (Arbeitserleichterung), der Verordnungen und Labels (z.B. Biolandbau: 100 Prozent Biofütterung, baldige Laufstallpflicht) und den Wünschen der Konsumierenden (Milchviehhaltung ohne Antibiotikaeinsatz). Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, lohnt es sich, die eigene Viehzucht und -haltung auf den Standort (Futterqualität, Topografie, Stallungen) abzustimmen. Die 8000-Liter-Kuh passt nicht auf alle Betriebe!

In diesem Kurs werden die Grundlagen einer Milchviehzucht vorgestellt, die an den Standort angepasst ist; die Zuchtwerte der Stiere sowie die Stierenauswahl diskutiert (KB oder Natursprung); der «Einschätzungsbogen für die standortgerechte Rindviehzucht» des FiBL an Beispielen vorgestellt und durchgespielt; Erfahrungen zwischen Milchviehzüchtern ausgetauscht. Dieser Kurs steht offen für alle Milchviehzüchter (ÖLN oder Bio).

Kosten

Fr. 40.–. Für Mitglieder der Beratung Fr. 20.–

Kursleitung

Maurice Clerc, FiBL Beratung; Nicolas Rossier, LIG

Auskunft, Anmeldung

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

BIO TEST AGRO AG Informationsanlässe 2008

BTA ab 01.01.2008 Knospenzertifizierungsstelle!

Wir sind auch im Jahr 2008 wieder in Ihrer Region, um Sie über wichtige Fragen rund um den biologischen Landbau zu informieren. Ab 2008 können wir auch unsere Knospe-Kunden selber zertifizieren. Wir informieren Sie über die Änderungen die sich daraus ergeben.

Eine Anmeldung für den Anlass ist nicht nötig. Alle Biobauern und weitere Interessierte sind herzlich willkommen! Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

| Region | Tagungsort | Datum | Zeit | Themen / Stichworte |
|------------------------|-------------------------------|----------|-----------|--|
| Langnau und Umgebung | Inforama Bäregg, Bärau | 07.01.08 | 13.30 Uhr | <p>Was ändert sich in den Biovorschriften?</p> <p>Der Bund hat neue Regelungen beschlossen die auch von uns Biobauern eingehalten werden müssen. Wo wird es einfacher wo schwieriger.</p> <p>Weitere Themen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hofverarbeitung • SwissGAP • Kürzungen • Blauzungen, BVD-MD Krankheiten <p>Beim Anlass besteht die Möglichkeit, persönliche Fragen zu klären. Wir bringen auch Material zur Änderung der Zertifizierungsnummer mit.</p> |
| Bern und Umgebung | Inforama Rütli, Zollikofen | 07.01.08 | 20.00 Uhr | |
| Burgdorf und Umgebung | Rest. Schützenhaus, Burgdorf | 08.01.08 | 20.00 Uhr | |
| Simmental | Gemeindesaal, Zweisimmen | 09.01.08 | 13.30 Uhr | |
| Spiez und Umgebung | Inforama Hondrich, Hondrich | 09.01.08 | 20.00 Uhr | |
| Solothurn/Jura | Restaurant Bad Klus, Balsthal | 10.01.08 | 13.30 Uhr | |
| Eggiwil und Umgebung | Hotel Hirschen, Eggwil | 14.01.08 | 20.00 Uhr | |
| Kanton Luzern | Restaurant Brauerei Sursee | 15.01.08 | 13.30 Uhr | |
| Kantone TG, SG, AR, AI | Restaurant Freihof, Wil SG | 16.01.08 | 13.30 Uhr | |
| Kantone ZH, SH | LS Strickhof, Lindau ZH | 16.01.08 | 20.00 Uhr | |
| Graubünden | LS Plantahof, Landquart | 17.01.08 | 13.30 Uhr | |
| Kantone SZ, LU | Rest. Rose, Ibach Schwyz | 17.01.08 | 20.00 Uhr | |
| Kanton Aargau | Murimoos, Muri AG | 21.01.08 | 13.30 Uhr | |
| Baselland/ Solothurn | LS Ebenrain, Sissach | 21.01.08 | 20.00 Uhr | |
| Thun und Umgebung | Landgasthof Krone, Uetendorf | 22.01.08 | 13.30 Uhr | |
| Brienz / Interlaken | Hotel Artos, Interlaken | 22.01.08 | 20.00 Uhr | |
| Spiez und Umgebung | Inforama Hondrich, Hondrich | 23.01.08 | 20.00 Uhr | |
| Langnau und Umgebung | Inforama Bäregg, Bärau | 28.01.08 | 13.30 Uhr | |
| Oberaargau, Solothurn | Inforama Waldhof, Langenthal | 28.01.08 | 20.00 Uhr | |

BIO TEST AGRO AG, Grüttrasse 10, 3474 Rüedisbach

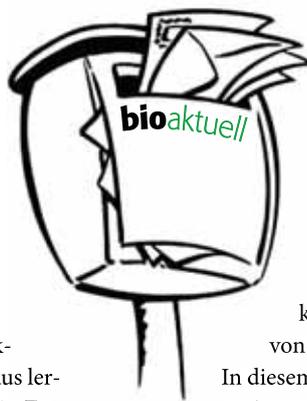
Tel. 062 968 19 77 • Fax. 062 968 19 80 • E-Mail: info@bio-test-agro.ch • www.bio-test-agro.ch

Gemeinsam neue Ziele erreichen

Zu den Leserbriefen von Ernst Brunner und Armin Capaul, bioaktuell Nr. 9, Nov. 07

» In meinen Gesprächen mit Ernst Brunner-Sonderegger und Armin Capaul wurde deutlich, dass die bio.in-

specta in den vergangenen Monaten teilweise nur ungenügend kommunizierte. Wenn eine Kundin oder ein Kunde in mehreren Anläufen keine Antwort von uns erhält, ist dies nicht akzeptabel. Wir werden daraus lernen und unseren Kunden in Zukunft einen guten Service und umfassende Dienstleistungen anbieten. Im Gespräch mit Armin Capaul konnte geklärt werden, dass die Verrechnung der Zertifizierung 2007 korrekt ist. Armin Capaul akzeptiert die Argumente und Fakten nach dem gemeinsamen Gespräch. Über die Zertifizierung und deren Gültigkeit diskutierten wir intensiv. An der Tatsache, dass die Zertifizierung jährlich durchzuführen ist und wie bisher vom 1. Januar bis zum 31. Dezember gilt, ändert sich nichts. BTA und bio.inspecta haben den Wechsel der Zertifizierungskunden untereinander geregelt. Produzenten, welche ab 2008 von der BTA zertifiziert werden, erhielten von der bio.inspecta ein bis En-



DAS LETZTE WORT ■

de 2007 gültiges Zertifikat. Diesen Kunden liefert die BTA im Dezember kostenlos ein Folgezertifikat für das Jahr 2008. Dieses Vorgehen gilt in Zukunft auch bei Wechseln von der BTA zur bio.inspecta. In diesem Sinne freue ich mich, gemeinsam mit Ihnen zu neuen Zielen im Biolandbau aufzubrechen.

Ueli Steiner, Geschäftsführer bio.inspecta

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 brennenden 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: bioaktuell, Ackerstrasse, 5070 Frick, Fax 062 865 72 73, E-Mail bioaktuell@fibl.org.

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tel. 055 251 00 20

Das führende
Eierhaus in
Sachen Bio!



Dringend gesucht!

Aufzuchtbetriebe für Bio-Legehennen.
(auch Umstellbetriebe möglich)

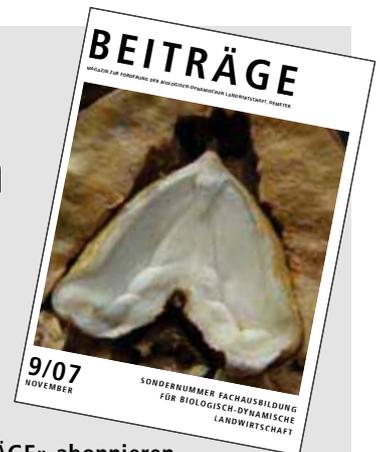
Besuchen Sie unsere Internetseite mit aktuellen Informationen für Kunden und Lieferanten!

www.hosberg.ch

kagfreiland

B I O
SUISSE

Bestelltalon



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

Probeabonnement (4 Ausgaben Fr. 15.–)

Ich bin bioaktuell-Abonnent

Name

Adresse

Datum/Unterschrift

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

Biofutter ist Vertrauenssache

Der richtige Entscheid -
Biofutter von der
richtigen Biomühle

Alles Gute für 2008

Wir wünschen Ihnen:

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

Besten Dank für Ihre Bestellungen
und die gute Zusammenarbeit.

Albert Lehmann und Team



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

AZB
CH-5070 Frick

PP Journal
CH-5070 Frick

Adressberichtigung melden

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

Robinien-/Akazienholz!

«natürlich» gegen Tropenhölzer,
Imprägnate, Teeröl und Co.!

- Stützbaupfähle in Beeren- und Obstkulturen
- Zaunpfähle rund, viereckig oder nature
- Rondellen für Kopfholzpfasterungen
- Rundholz für Spielgeräte, Klettergerüste
- Tomaten- und Blumenstecken
- Terrassendecks, Pergolen und Schnittholz

Josef Schnyder, Geisselermoos, 6206 Neuenkirch
Tel. 041 281 1083 / 079 783 1648
www.acasolv.ch wir verarbeiten auch CH-Holz