

Bergnot am Biogipfel Seite 4

Coop braucht mehr Schwein Seite 6

Kalt gepresst, heiss umworben Seite 10



Helden der Natur. Monat August.

«Oh Schreck – das Langohr war bewaffnet!»

Ich bin eine Bio-Karottenpflanze, ein Bio-Rüebli. Und wohl deswegen stand dieses Biest ganz plötzlich vor mir. Lange Ohren horchten nach allen Seiten, eine spitze Schnauzeschnupperte an meinen Blättern. «Das Langohr will an meine Wurzel...», schoss es mir durchs zitternde Kraut. Eben drehte es seinen Kopf leicht auf die Seite, schaute mich mit seinen grossen Augen fast ein wenig liebevoll an, öffnete sein Maul und, oh Schreck, da sah ich es – das Langohr war bewaffnet: vier scharfe Zähne – zwei oben, zwei unten! Und die wollten gerade zuschnappen, als alles gleichzeitig geschah: Heiser schreiend stürzte ein Rotmilan aus dem Himmel, wütend kläffend jagte ein flaches Hundevieh durch unser Karottenfeld – und mit einem unglaublich flinken und kraftvollen Satz machte sich mein Langohr Haken schlagend aus dem Staub. Zu schnell für den Greifvogel, zu rasch für den Hund. Enttäuscht zog der Rotmilan weit oben seine Kreise. Still und etwas verschämt war der braune Dackel meines Bio-Bauern in der Scheune verschwunden.

Nun, das war gestern. Ich schüttelte meine Furcht aus den Blättern und spürte dieses einzigartig wohlige Gefühl an meiner Wurzel, dieses lebendige Kribbeln im lockeren, ein wenig sandigen Boden. Gepflegt von

meinem Bio-Bauern – völlig ohne Chemie und künstlichen Dünger. Ein wenig Kompost und etwas Feuchtigkeit genügen, um meine Gesundheit zu stärken. So können mir Pilze nichts anhaben. Und alles andere? Drahtwürmer, Erdraupen, Schnecken? Nun, ich habe Freunde. Amseln zum Beispiel und Laufkäfer und Spitzmäuse und Blindschleichen. Die erledigen fast alle meine Feinde. Bleiben nur noch die ganz Schlimmen, die Möhrenfliegen. Aber unser Bio-Bauer hat auch das Problem gelöst: Unser Karottenfeld liegt auf einem Hügel. Da weht immer ein rechter Wind. Die Fliegen werden einfach weggeblasen.

Ab jetzt bin ich erntereif. Mein Bio-Bauer kann mich holen, wann er will. Heute, morgen oder erst in einem Monat. Meine so begehrte, nährstoffreiche Wurzel mit den vielen Vitaminen und Mineralstoffen bleibt im Boden frisch und gesund. Typisch und beliebt ist mein süsses Aroma. Roh geknabbert oder als Gemüse oder gar als feine Rüebliorte – immer bin ich ein echter Genuss. Kontrollierte Schweizer Bio-Qualität. So schmecken Rüebli wieder nach Rüebli. Bedenken Sie doch mal einen echten Schweizer Bio-Hof, einen mit der Knospe. Einen, der voll und ganz biologisch wirtschaftet. Vom Düngen. Vom Säen bis zum Ernten. Ohne Wenn und Aber. Oder informieren Sie sich einfach unter www.bio-suisse.ch



Rote Köpfe um blaue Zungen

Die Impfung aller landwirtschaftlich gehaltenen Wiederkäuer gegen die Blauzungenkrankheit (BT) ist angelaufen. Die rasante Ausbreitung der Seuche nördlich unseres Landes hat ein schnelles Handeln erforderlich gemacht.

Ein zu schnelles Handeln, glauben viele. Der Impfstoff beinhaltet viele Unbekannte und löst Ängste aus. Die Impfgegner wollen die Impfung in ihren Tierbeständen verhindern, teils aus grundsätzlichen Bedenken gegenüber Impfungen, teils wegen der ungeklärten Frage nach der Sicherheit des BT-Impfstoffes.

Auf der Negativseite finden sich Argumente wie mögliche Impffolgen für die Tiere, Schwermetallbelastung von Tieren und Lebensmitteln, Zweifel an der Wirksamkeit der Impfung. Niemand, auch das FiBL nicht, möchte diese Ängste als gänzlich unbegründet abtun.



Doch aus der Vogelschau ergibt sich ein anderes Bild. Epidemiologie heisst die Wissenschaft, die sich mit der Kontrolle von Tierseuchen beschäftigt. Sie berücksichtigt vor allem zwei Aspekte: die Ausbreitung unabhängig von Grenzen und die Risikoabwägung. Die Fakten sind denkbar einfach: Die BT macht weder Halt vor Ländergrenzen, noch vor denen zwischen den Landwirtschaftssystemen. Das Risiko einer Einschleppung ist immens hoch, das eines Festsetzens des Virus in Europa ohne flächendeckende Impfung ebenfalls. Das Risiko für die Tiere nach einer Impfung ist hingegen vergleichsweise klein. Lernen wir, epidemiologisch zu denken, wägen wir die Risiken gegeneinander ab, bevor wir die Entscheidung über eine Impfverweigerung treffen.

Der Biolandbau ist erfolgreich, weil er sich technokratischen Ansätzen und chemisch-synthetischen Eingriffen widersetzt. Wer die Impfung verweigert, kann sich zwar als konsequenter Schwimmer gegen den Strom fühlen, dem gemeinsamen Ziel aller Tierhalter, nämlich einer schnellen Eliminierung des Virus, hat er damit aber wohl nicht gedient.

Peter Klocke, Leiter Fachgruppe
Tiergesundheit am FiBL

Informationen sowie ein Diskussionsforum zur Blauzungenkrankheit auf www.bioaktuell.ch

bioaktuell



4



10



14

HIER UND JETZT

4 Freihandel – keine Diskussion

Thema des 8. Biogipfels in Zofingen war der Agrarfreihandel. Statt einer Debatte gab's Fundamentalkritik und Schuldzuweisungen.

MARKT

6 Fleisch: Schweine laufen gut

Noch immer macht der Biofleischmarkt Sorgen. Am besten läuft's bei den Schweinen, und von denen will Coop noch mehr abnehmen.

8 Coop sucht Knospe-Schweine

Gespräch mit dem Category Manager Fleisch und dem Einkäufer Labelfleisch von Coop.

PRODUKTION

10 Biofarm sucht Rapsproduzenten

Eine einfache Kultur ist Raps nicht. Aber eine durchaus interessante, auch wirtschaftlich. Die Nachfrage nach Biorapsöl ist deutlich höher als das Angebot.

ÖKOLOGIE

14 Bio kontra Landschaftsschutz?!

Rathgeb's Bio in Unterstammheim und Pro Natura Zürich haben einen Kompromiss ausgehandelt.

17 Drin ist bio – aber was ist drum?

Bio Suisse prüft ihre Regelungen in Sachen Verpackung.

RUBRIKEN

18 Bio Suisse

20 Ratgeber

21 Notizen

22 Agenda

25 Impressum

27 Märitstand

27 Das letzte Wort. Leserbriefe

Gipfelwind bremst Gipfelstürmer

Das Thema des Biogipfels am 21. Juni in Zofingen, der Agrarfreihandel, führte nicht zum erhofften und erwarteten konstruktiven Dialog zwischen Fundis und Realos verschiedener Couleur. Auch wenn dieser dringend notwendig wäre. Unüberwindbare ideologische Gräben und starke Gipfelwinde verunmöglichten die diesjährige Besteigung.

Verschiedene Realitäten prägen das Bioland Schweiz. Im wunderschönen mittelalterlichen Städtchen Zofingen bieten Landwirte, Verarbeiterinnen und Händler aus der Schweiz und umliegenden Ländern ihre Spezialitäten an. Bio Suisse und Demeter prämiieren in einem Qualitätswettbewerb die besten Müesli. Mitten in diesem bunten Treiben ein orangefarbenes Grossaufgebot – nicht wegen der holländischen Nationalmannschaft, die am gleichen Abend den Viertelfinal gegen Russland verlieren wird, sondern wegen der Migros, die den Bio Marché auch dieses Jahr wieder sponsert und ein wenig spröde ihr Biosortiment präsentiert. So viele Realitäten hat die Biobewegung zur gleichen Zeit auf engstem Raum zu bieten. Es ist heiss und der längste Tag im Jahr.

Am 8. Biogipfel im Zofinger Rathaus warten ebenfalls Realitäten des Marktes auf die knapp 50 Gäste, die über die Mittagszeit dem Biogipfel beiwohnen, den das Bioforum Schweiz zusammen mit Demeter organisiert hat. Die in der Einladung aufgeworfene Suggestivfrage, ob «Lebensmittel eine Handelsware wie jede andere» seien, scheint ein Publikum anzusprechen, das vom Biolandbau ganz besonders überzeugt ist.

Moralische Schelte

Es sei ein «moralischer Imperativ», sich diese Frage zu stellen, erklärt die Hauptrednerin Veronika Bennholdt-Thomsen, Leiterin des Instituts für Theorie und Praxis der Subsistenz in Bielefeld. Dazu seien unbedingt die beiden wesentlichen Positionen zu diskutieren, die heute Land- und Lebensmittelwirtschaft in zwei Lager teilen: Soll die Landwirtschaft in erster Linie Gewinne abwerfen, wie jeder andere Wirtschaftssektor auch? Oder soll die Landwirtschaft dazu da sein, die Menschen zu ernähren? Leider ist es am Biogipfel jedoch nicht möglich, diese Diskussion zu führen, denn niemand mag die Position einnehmen, die Landwirtschaft sei vor allem ein Geschäft. Die Spekulanten, die ihr Geld heute in Termingeschäften mit Weizen, Mais oder Reis

an der Rohstoffbörse investieren, seit der US-Immobilienmarkt zusammengebrochen ist, sind nicht nach Zofingen gekommen.

Stellvertretend für sie muss Bio Suisse Präsidentin Regina Fuhrer, die sich ein paar Stunden vom Heuet auf ihrem Hof hat absetzen können, den Kopf hinhalten und die fundamentale Schelte entgegennehmen, die eigentlich an die Adresse der Globalisierer gerichtet gewesen wäre. Denn wenn diese Profiteure nicht da sind, werden diejenigen aus den eigenen Reihen zur Rechenschaft gestellt, die bereit sind, mit ihnen an den Verhandlungstisch zu sitzen.

Regina Fuhrer versucht mit mittlerem Erfolg, die Position von Bio Suisse zu skizzieren. Dabei stellt sie klar, dass Bio Suisse sich nicht etwa für den Freihandel einsetze, sondern unter verschiedenen Bedingungen die Verhandlungen mit der EU zum Freihandelsabkommen gutheisse. Das sei ein wesentlicher Unterschied: Nicht zum Freihandelsabkommen sage Bio Suisse ja, sondern zu den Verhandlungen darüber. Zu verschärftem Strukturwandel und sinkenden Einkommen sage sie hingegen klar nein. Wenn dafür Gewähr bestehe, könne für ein kleines Land in der Mitte Europas die gegenseitige Marktöffnung sinnvoll sein: «Für eine kleine Sennerei im Kanton Graubün-

den ist es einfacher und näher, den Käse in den EU-Raum zu verkaufen als nach Zofingen.»

Um der Landwirtschaft gute Rahmenbedingungen zu erkämpfen für den Fall, dass ein Freihandelsabkommen abgeschlossen wird, mache Bio Suisse zusammen mit anderen Landwirtschaftsverbänden in der IGAS mit, der Interessengemeinschaft Agrarstandort Schweiz. Mit dieser Organisation können dem Handel und der Industrie die Interessen und Wünsche der Schweizer Landwirtschaft bekannt gemacht werden. Überhaupt sei für eine allfällige Grenzöffnung die gesamte Gesellschaft gefordert. Mit der Agrarpolitik, die mehr Markt und mehr Ökologie anstrebt, habe die Schweizer Landwirtschaft einen soliden, breit abgestützten Gesellschaftsvertrag, zu dem auch das Direktzahlungssystem gehört. Dieser Gesellschaftsvertrag müsste auch für die Umsetzung einer Freihandelspolitik die Basis bilden. Eine Basis, auf der eine Qualitätsstrategie aufgebaut werden könne, die künftig das Vertrauen in Zölle ablösen werde und ebenfalls Schutz bieten könne.

Markt ist schlecht

Bennholdt-Thomsen lässt sich durch Regina Fuhrers Referat zu Fundamentalkritik an der Schweizer Agrarpolitik hin-



Migros-Gasse am Bio Marché im Holland-Look.

reissen und kritisiert Bio Suisse, dass sie diese Politik akzeptiert. «Mehr Markt und mehr Ökologie ist ein Widerspruch in sich», sagt sie, durch mehr Markt werde die Ökologie zunichtegemacht. Denn die Marktprinzipien tiefe Preise und Gewinnmaximierung seien zwei Mahlsteine, zwischen denen Qualität, Bäuerinnen, Wiesen, Obstgärten, Tierwohl – kurz: das gute Leben – zerrieben werden.

Freihandel sei ein weiterer Schritt in der Logik des Marktes, denn Spekulation mit Lebensmitteln ist nur an einem globalisierten Agrarmarkt möglich. Daher ist Freihandel für die Landwirtschaft schädlich: Leiden werden soziale Gerechtigkeit, Klimaschutz und Biodiversität. Wenn diese Punkte ernst genommen würden, hätten wir in der kleinbäuerlichen Landwirtschaft eine Lösung zur Hand. Für die Schweiz als Nicht-EU-Land, das entsprechend nicht am europäischen Wirtschaftsraum beteiligt ist, gebe es vieles zu verteidigen – und auch vieles zu verlieren.

Zurück zum Paritätslohn

Diese Autonomie will die kämpferische Westschweizer Bauerngewerkschaft Uniterre wahren und plant zu diesem Zweck die Lancierung einer eidgenössischen Volksinitiative, die das Prinzip der Ernährungssouveränität in der Bundesverfassung verankern soll. Rudi Berli, Biogemüsebauer in Genf, stellt die Vorlage vor. Dem Bund soll damit die lenkende, interventionistische Autorität an den Agrarmärkten zurückgegeben werden, die er in den vergangenen fünfzehn Jahren im Zuge des Umbaus der Agrarpolitik und der Einführung der Direktzahlungen abgebaut hat. So soll der Bund nach Meinung der Initianten verpflichtet werden, Arbeitsplätze in der Landwirtschaft zu schaffen und mit den Branchenorganisationen eine Neuauflage der Garantie für kostendeckende Produzentenpreise, also des Prinzips des Paritätslohns, sowie eine Absatzgarantie aufzubauen. Der Bund soll ausdrücklich Zölle auf Nahrungsmitteln erheben oder in gewissen Fällen sogar Importverbote verhängen dürfen.

Die Anliegen von Uniterre decken sich in ihrer Kritik am Freihandel mit denjenigen des Schweizerischen Bauernverbands. Doch dort wird die grüne Gewerkschaft voraussichtlich vergebens um Schützenhilfe für die Initiative anklopfen, wie der «Schweizer Bauer» recherchiert hat: Die für Uniterre zentralen sozialen Aspekte, wie etwa die Forderung nach einem Gesamtarbeitsvertrag für land-



Biogipfel 2008 – Besteigung gescheitert. Die Seilschaft bestand aus Hans Bieri, Rudi Berli, Hauptreferentin Veronika Bennholdt-Thomsen, Gesprächsleiterin Heidi Bravo vom Schweizerischen Bauernverband und Regina Fuhrer.

wirtschaftliche Angestellte, gehen dem Bauernverband klar zu weit. Wahrscheinlicher wird es daher sein, dass Brugg eine eigene Initiative gegen den Freihandel starten wird.

Berli argumentiert für die Beibehaltung des «ausgeklügelten und sehr guten» Zollsystems, das die Schweiz heute kenne. Er betrachtet es quasi als ein Bollwerk, das die kleinstrukturierte bäuerliche Landwirtschaft und die lokalen Märkte schützt und verhindert, dass die industrielle Produktion über den freien Markt mit Dumpingpreisen in unser Land drängt.

Zinswirtschaft und Heuet

Es habe gar keinen Zweck, die Verschleisswirtschaft mit allen ihren Nebenerscheinungen zu beklagen, ohne sich mit dem Grundproblem, nämlich der Zinswirtschaft, auseinanderzusetzen, erklärt Hans Bieri, Geschäftsführer der Schweizerischen Vereinigung Industrie und Landwirtschaft SVIL. Der Schritt von der Subsistenzwirtschaft, in der alle selber für ihre Lebensmittel verantwortlich sind, zur arbeitsteiligen Gesellschaft bringe es mit sich, dass die von der Landwirtschaft Freigestellten einerseits zu Essen erhalten, andererseits mithelfen, den Bauern die Arbeit durch Produktionsmittel zu erleichtern. Der Bauer kann einen Erlös erwirtschaften, den er zum Leben braucht und der eine Leistung er-

möglicht. Zudem braucht er aber einen Teil des Erlöses, um Kapitalkosten, also Zinsen, zu bezahlen. Dieser Teil steht ihm im Folgejahr nicht mehr zur Verfügung, um Leistung zu erbringen. Das heisst, die Leistung muss immer ein wenig billiger werden – und damit ein wenig mehr, damit genug zum Leben bleibt. So kann Bieri erklären, weshalb die Wirtschaft wachsen muss, solange Kapital an Zinsen gebunden ist. Weil die Landwirtschaft ihre Wertschöpfung aus der Natur bezieht, ist Wachstumswirtschaft in diesem Sektor nur möglich, wenn Naturgut eingebracht wird. Dies führt zur Überlastung von Boden, Pflanzen, Tieren und Menschen und drückt sich letztlich in der Zerstörung der Qualität aus.

Auch solche grundsätzlichen Betrachtungen am Biogipfel zeigten eine Realität des Marktes auf. Leider waren sich die meisten auf dem Podium und im Publikum bereits vor der Veranstaltung in ihrer Skepsis dem Markt gegenüber zu einig, als dass eine fruchtbare Diskussion hätte entstehen können. Die Bereitschaft von Bio Suisse, mit der EU über die Öffnung der Grenzen zu diskutieren, wurde aufs Schärfste verurteilt, Regina Fuhrer stand im Regen. An den bilateralen Gesprächen beim anschliessenden Apéro mit feinsten regionalen Spezialitäten konnte sie dann nicht mehr teilnehmen. Denn sie musste auf den Zug, um daheim das Heu einzubringen. Alfred Schädeli

Bioschweine laufen rund

Noch gilt das Fleisch als Sorgenkind des Biomarkts. Teilweise wird mehr produziert, als der Markt aufnehmen kann. Bei den Schweinen hingegen läuft es heute schon erfreulich. Das rote Kalbfleisch sorgt immer noch für Kopfzerbrechen. Bio Suisse hat die Probleme erkannt und Massnahmen zur Lösung eingeleitet. Aber auch Metzger und Verarbeiterinnen sind gefordert.

Am Markt für Bioschweine läuft's rund: Sowohl für Schlachtschweine wie auch für die raren Ferkel werden zurzeit Rekordpreise bezahlt. Auch Geflügel mit der Knospe ist gefragt. Bei den anderen Schlachttierkategorien gibt es aber noch viel zu tun: Noch werden viele Biotiere nicht als solche verkauft, und auch für die mit der Knospe vermarkteten Schlachttiere decken die Mehrerlöse in vielen Fällen den Mehraufwand und den Minderertrag nicht.

Warum gibt der Markt für das mit viel Herzblut produzierte Fleisch nicht mehr her? Ein Grund ist bei den anderen Labels zu suchen, die zwar, wie die Knospe, für tierfreundliche Haltung stehen, aber keine Biovorschriften kennen – man denke an die Fütterung! – und daher mit tieferen Preisen eine harte Konkurrenz bilden. Und da sind die Verarbeiter und Metzger gefordert, für welche die Ansprüche an die «Metzger-Qualität» für Knospe-Fleisch nicht geringer sind

als bei anderem Fleisch. Denn nur gute Qualität ist gut verkäuflich.

Kälber: Qualität gefragt

Gerade bei den Kälbern geht ohne Qualität nichts. Kälber der minderen Qualitätsklassen A und X werden bei Bell schon gar nicht mehr als Biofleisch verwertet – und entsprechend nach der für konventionelles Fleisch üblichen Taxation bezahlt. In solchen Fällen summieren sich die Abzüge: Es gibt nicht nur kei-

Bio Suisse und Coop setzen auf Ebermast

Der Bio Suisse Vorstand sprach sich bei der Suche nach Alternativen zur Ferkelkastration für die Ebermast aus. Das ist die natürlichste und tierfreundlichste Methode und stellt die Unversehrtheit des Tieres ins Zentrum. Geht es nach dem Willen des Vorstandes, wird die Ebermast in die Bio Suisse Richtlinien aufgenommen. Das letzte Wort werden die Delegierten haben, die voraussichtlich im kommenden Frühling über die Frage abstimmen werden. Bis die Ebermast praxistauglich ist, wird Bio Suisse keine gesetzlich erlaubte Kastrationsmethode verbieten. Dazu gehören die Gasnarkose, die Injektions-Vollnarkose oder die Immunokastration (Impfung).

Coop erlaubt für sein Naturafarm-Label die Gasnarkose und die Immunokastration per sofort, mittel- bis langfristig sol-

len aber auch im Naturafarm-Programm (blaue Linie) Eber gemästet werden. Die Umsetzung muss innert Jahresfrist – das heisst bis Ende Juni 2009 – abgeschlossen sein.

Für die Bioschweinehaltung betrachtet auch Coop die Ebermast als die am besten entsprechende Methode und möchte, dass diese bald auf den Biobetrieben praktiziert wird. könnte sich ein gemeinsames Projekt mit Bio Suisse vorstellen, um diesem Konzept zum Durchbruch zu verhelfen.

Für Christian Waffenschmidt, Leiter Kompetenzmarken VIVA bei Coop, ist klar, dass die Konsumentinnen und Konsumenten beim Biofleisch eine möglichst natürliche und tierfreundliche Produktion erwarten. Daher sollten Bio Suisse Produzenten bei der Umsetzung

vorangehen und die schmerzfreie Kastration oder Impfung möglichst rasch umsetzen – «und nicht die einjährige Umsetzungsfrist in Anspruch nehmen», mahnt Waffenschmidt.



Mittelfristig sieht der Viva-Chef – Christian Waffenschmidt, Leiter Kompetenzmarken VIVA, Coop

Biolandbau klar die Ebermast. «Kurzfristig gibt es die Wahl zwischen der Gasnarkose, welche von den Konsumenten als die «natürlichere» Methode empfunden wird, und der Impfung, welche die tierfreundlichere Lösung ist.» Aus Sicht von Coop gibt es bei diesen beiden Methoden für die Bioproduktion keine eindeutige Präferenz.

Selbst wenn der Bio Suisse Vorstand und Coop mit der Ebermast dasselbe Ziel verfolgen, bleibt die Frage offen, wie sich die Ebermast innert nützlicher Frist realisieren lässt. Was tut Coop dafür, dass sie nicht nur eine Vision bleibt? «Wir haben uns mit einigen Projekten bereits vor «Pro Schwein» für eine schmerzfreie Ferkelkastration eingesetzt. Darunter auch für die Entwicklung einer elektronischen Nase. Doch wir stiessen mit den uns zur Verfügung stehenden Mitteln an eine Grenze», sagt Christian Waffenschmidt. Er kann sich jedoch vorstellen, mit Bio Suisse im Rahmen eines gemeinsamen Projektes nach einer Lösung zu suchen, um die Ebermast im Biolandbau zu etablieren.

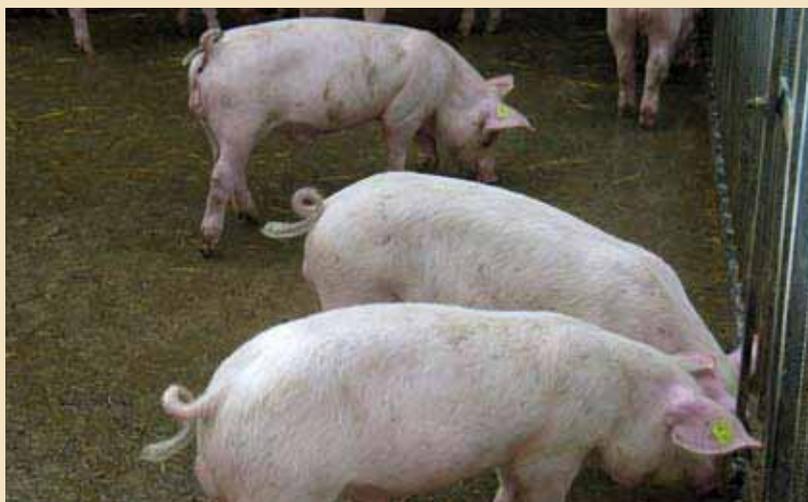


Bild: Barbara Früh

Die Ebermast stellt die Unversehrtheit der Tiere ins Zentrum. Bio Suisse und Coop wollen sie fördern.

Etwas Gescheites, einmal mehr

Coop will pro Woche 300 Bioschweine mit der Knospe abnehmen. Das stellt Schweinemäster vor neue Herausforderungen. Folgendes gilt es zu beachten.

- Keine Ausnahmen beim Einstallen: Es dürfen nur Bioferkel eingestallt werden (Vorschrift in Bioverordnung)
- Keine Überproduktion: Die Bio Pool AG möchte eine Überproduktions-situation wie 2004/2005 verhindern. Melden Sie Interesse an Erweiterung oder Neueinstieg der Bio Pool AG
- Preis in Verhandlung: Um auch in Tiefpreiszeiten einen fairen Preis zu erzielen, sind Verhandlungen zwischen Bio Suisse beziehungsweise Bio Pool und Coop im Gange. Ziel: Besserer Mindestpreis als als der bisherige von Fr. 5.50. Nach Abschluss der Verhandlungen wird die Festlegung eines adäquaten Preises für Ferkelproduzenten angestrebt.

Kontaktadressen

- Beratung: FiBL, Tel. 062 865 04 40, E-Mail steffen.werne@fibl.org
- Vertragsproduktion mit gesichertem Absatz zu Biopreisen: Viegut AG, Tel. 041 360 69 78, E-Mail viiegut@bluewin.ch; Anicom AG, Tel. 058 433 77 77, E-Mail yvan.meuwly@anicom.ch; ASF, Tel. 041 925 82 00, E-Mail info@asf-sursee.ch
- Koordination: Bio Pool AG, Tel. 061 387 96 90, E-Mail bio@bio-pool.ch

nen Biopreis sondern auch einen Abzug für mindere Qualität (A oder X), zudem bei Rotfleischigkeit einen Abzug von bis zu Fr. 3.– pro Kilo Schlachtgewicht.

Es ist bedenklich, dass sich rotes Kalbfleisch trotz jahrelanger Information seitens Tierschutzkreisen und Konsumentenorganisationen immer noch nur zu Tiefpreisen verkaufen lässt. Man muss sich damit zufriedengeben, dass bei Kälbern der Klassen C- bis T keine Rotabzüge vorgenommen werden. Andererseits sind aber in der Produktion noch mehr Anstrengungen im Bereich der Kalbfleischqualität nötig, um den gerechtfertigten Preisunterschied zu Nichtbio-Labels zu realisieren.

Natura-Beef «gut genug»?

Dank seiner hohen Fleischqualität wie



Bild: BLE/Thomas Stephan

Bioschweinefleisch geht besser über den Zerlege- und anschliessend über den Ladentisch denn je. Mit den Mengen steigen aber auch die Ansprüche – nur gute Qualität ist gut verkäuflich.

auch des sympathischen Hintergrunds der naturnahen Mutterkuhhaltung ist Natura-Beef bei Coop bestens eingeführt. Der «Zusatznutzen» der Bioproduktion lasse sich nur schwer kommunizieren, gab Coop zu bedenken, als mit Bio Suisse über eine Erhöhung des Zuschlags von Bio Natura-Beef diskutiert wurde. FiBL-Berechnungen zeigen auf, dass der Zuschlag bei rund 120 Franken pro Schlacht tier liegen müsste, statt bei den effektiv ausbezahlten 40 Franken. In dieser Kalkulation wurde ein durch Biobewirtschaftung bedingter Minderertrag von 10 Prozent veranschlagt. Dies entspricht in etwa der Situation im Berggebiet, im intensiver bewirtschafteten Talgebiet kann die Ertragsdifferenz noch mehr ins Gewicht fallen. Weil Coop aber nur ein Drittel der angekauften 6432 Tiere – das sind 91 Prozent aller an die SVAMH* gemeldeten Bio Natura-Beef-Tiere – unter der Knospe verkaufen kann, sei eine kostengerechte Abgeltung im Moment nicht möglich, meint Coop. Die Aussichten seien jedoch durchaus erfreulich, denn der Anteil des mit der Knospe verkauften Bio Natura-Beef sei im Vergleich zum Vorjahr klar gestiegen.

Markt und Gespräch

Die Marketingstatistiken des Marktforschungsinstitutes IHA-GfK, die sich auf den Warenwert beziehen, lassen ganz allgemein einen Silberstreifen am Horizont des Biofleischabsatzes ausmachen. Die Verkäufe von Biofleisch haben im Jahr 2007 gegenüber 2006 um über 12 Prozent zugenommen. Das Beispiel von Bio Natura-Beef wie auch das der Kälber zeigen aber auf, dass weitere Arbeit ansteht. Hierzu sind von Bio Suisse personelle Massnahmen beschlossen und teilweise bereits umgesetzt worden. Es braucht neue Abnehmer, ein besonderes Augenmerk gilt der Gastronomie und dem Fachhandel. Bio Suisse hat kürzlich einen Kundenberater eingestellt, der sich um genau diese wichtigen Kontakte kümmert.

Auch die zur Konzeptreife entwickelte Idee der Vermehrung der Verkaufsstellen (vgl. bioaktuell 5/07) wird dieses Jahr als Pilotprojekt gestartet und soll mehr Absatz für Biofleisch generieren. Und mit unseren Marktpartnern bleiben wir ebenfalls intensiv im Gespräch – über faire Biopreise und besseren Absatz ...

Hans-Georg Kessler, Bio Suisse

«Coop braucht dringend mehr Bioschweine»

Coop sucht dringend 80 zusätzliche Bioschweine pro Woche. Die guten Verkaufszahlen beim Knospe-Fleisch seien keine Eintagsfliege, sind sich Spezialisten des Grossverteilers einig. bioaktuell sprach mit Urs Weingartner, Einkäufer für Labelfleisch und Labelfisch, und Marc Muntwyler, Category Manager Fleisch.

bioaktuell: Im März kündete Coop an, künftig 300 Bioschweine pro Woche abzunehmen. Warum steigt die Nachfrage so rapid?

Urs Weingartner: Wir haben zahlreiche neue trendige Knospe-Produkte entwickelt, wie etwa die Grillschnecke, Salami, Nierstückbraten oder die Cipollata. Diese haben die Nachfrage nach Knospe-Schweinefleisch für die Verarbeitung nochmals verstärkt. Hinzu kommt, dass wir seit vergangenem Jahr die Bioartikel nach einem neuen Konzept präsentieren. Früher richtete sich die Grösse des Sortiments nach der Grösse der Verkaufsstelle. Jetzt bieten wir insbesondere die Knospe-Charcuterie-Produkte viel kundenorientierter an. Das heisst, man findet heute in den klassischen «Bio-Epizentren», dort



«Biofleischwaren verkauften sich noch nie so gut wie in den letzten zwei Jahren»: Urs Weingartner, Einkäufer Labelfleisch und -fisch bei Coop.

wo die Kundschaft generell mehr Bio-produkte kauft, ein breiteres Angebot an Fleischwaren mit der Knospe als vorher. Und bekanntlich braucht es für die Herstellung von Charcuterie-Produkten relativ viel Schweinefleisch.

Ist das nur ein kurzzeitiges Hoch?

Weingartner: Nein, ich denke das hat Bestand.

Coop führt Schweinefleisch in verschiedenen Qualitäten: Prix Garantie, QM-

Schweizer Fleisch, Coop-Naturafarm und Coop-Naturaplan Bio Suisse. Von welchem Fleisch möchten Sie am meisten verkaufen?

Marc Muntwyler: Als Grossverteiler wollen wir allen Kunden das Angebot zur Verfügung stellen, das sie wünschen. Zurzeit ist eine erfreulich grosse Kundschaft bereit, für Fleisch aus artgerechter Tierhaltung aus unseren Programmen Naturafarm und Naturaplan mehr zu bezahlen. Das unterstützen wir, indem wir in diesen Sortimenten das Angebot vergrössern und die grössten Mittel der Marktbearbeitung zur Verfügung stellen. In diesem Sinne wollen wir von diesen beiden Programmen so viel wie möglich verkaufen. Aber wir müssen unseren Kundinnen die Wahlfreiheit lassen. Ums Jahr 2002 herum haben wir fast nur noch Fleisch aus Labelprogrammen angeboten. Prompt verloren wir dadurch viele Kunden an andere Anbieter. Unter dem Hochpreis-Image, das so entstanden war, musste Coop einige Jahre lang leiden. Dank der Investitionen in Prix Garantie und die Coop-Eigenmarken mit QM-Fleisch konnten wir diese Kunden zurückholen. Wenn sie bei uns einkaufen, ergibt sich wieder die Chance, dass auch sie mal zu teurerem Labelfleisch greifen.

Vor allem im QM-Bereich führt Coop ein interessantes Sortiment an Convenience-Fleischprodukten. Warum nicht mehr in Knospe-Qualität?

Muntwyler: Der Biofleisch-Umsatz bei Coop macht etwa drei bis vier Prozent des gesamten Fleischabsatzes aus. Neue Produkte lancieren wir deshalb meistens im konventionellen Bereich. Allerdings sind wir daran, den Fleisch-Convenience-Markt auch mit Knospe-Produkten aufzubauen. So gibt es zum Beispiel neuen Bioschweinsnierstückbraten mit Kräutersauce zum Dippen. Auch mit der Knabberwurst Bio Swiss Jerky Beef – die ich selber übrigens sehr gerne esse – haben wir etwas ganz Neues und Eigen-

ständiges gemacht, das es nur in Knospe-Qualität gibt. Wir sind gespannt, wie sich diese Artikel entwickeln und sind selbstverständlich an einem Ausbau interessiert, wenn diese erfolgreich sind.

Von 2004 bis 2006 war der Bioschweinemarkt in einem desolaten Zustand, viele Biobauern haben das Vertrauen verloren, einige Züchter sind ausgestiegen. Das erschwert die Ausdehnung der Produktion.

Weingartner: Die zögerliche und rückwärtsgerichtete Haltung, die man manchmal feststellt, finde ich sehr schade. Wir haben schon im März des vergangenen Jahres unsere garantierte Mindestabnahmemenge um 25 Prozent auf wöchentlich 250 Schlachtschweine erhöht. Wir wussten ja, dass wir aufgrund der bevor-



«Im Sinne unserer Förderung von Knospe-Fleisch haben wir kleinere Margen als bei anderem Fleisch»: Marc Muntwyler, Category Manager Fleisch bei Coop.

stehenden Neupräsentation der Knospe-Fleischprodukte mehr Verarbeitungsfleisch und folglich mehr Schweine brauchen werden.

Ist dieser Trend allgemein zu spüren oder beschränkt er sich auf Schweinefleisch?

Weingartner: Der Absatz von trendigen Bioartikeln liegt generell in einem Hoch. Biofleischwaren verkauften sich noch nie so gut wie in den letzten zwei Jahren. Natürlich hoffen wir, dass dieser Trend noch lange anhält. Sonst müssten wir aufgrund

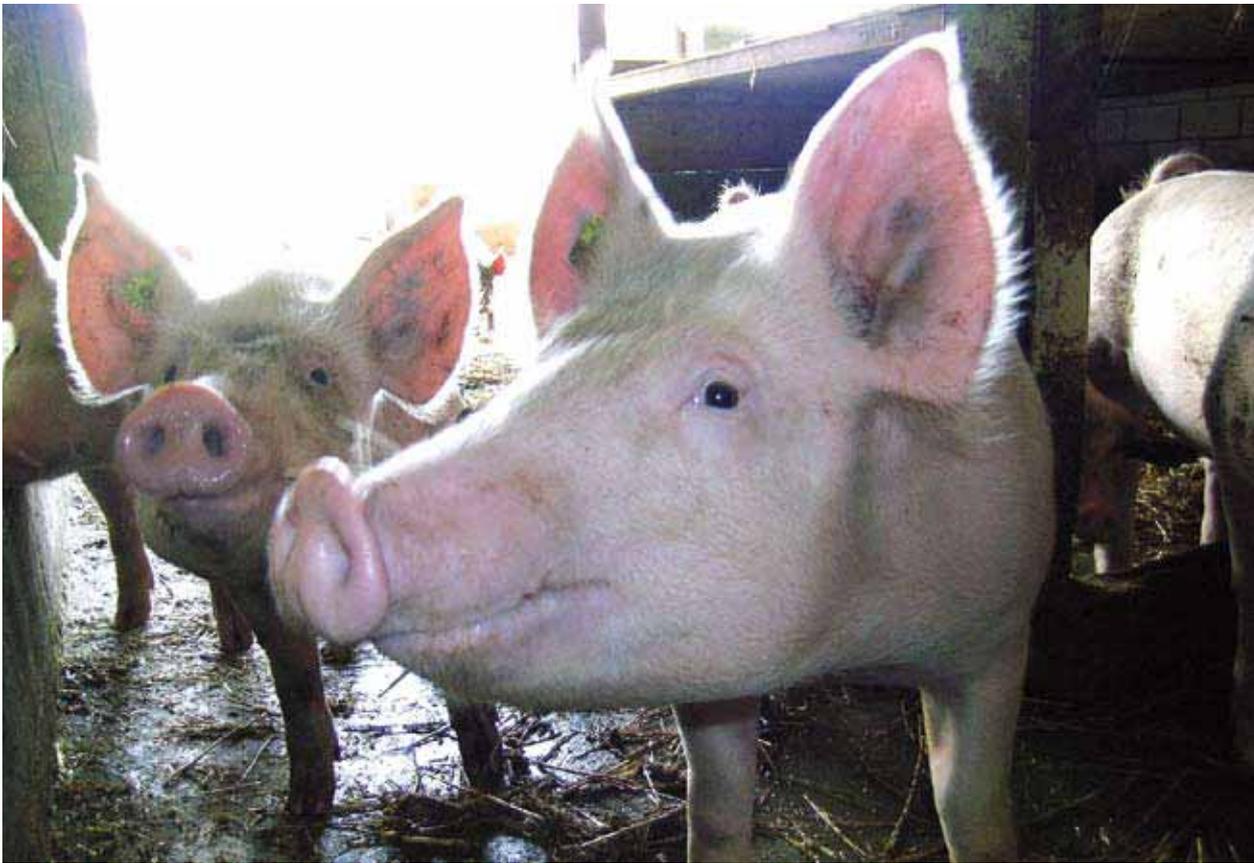


Bild: Thomas Alfeldt

Sog nach Schweinen aus den Epizentren des Biomarktes: Die Nachfrage ist derzeit weit höher als das Angebot.

des Mangels an Schweinen von einer verpassten Chance sprechen ...

Für die Konsumenten ist Knospe-Fleisch im Coop nicht gerade günstig. Ist für Coop die Marge höher als bei Naturafarm?

Muntwyler: Die relativ hohen Verkaufspreise ergeben sich aus der Tatsache, dass die Einstandspreise von Biofleisch deutlich höher sind als bei Naturafarm oder erst recht beim QM-Fleisch. Die Nachfrage ist jedoch nicht nach allen Bioteilstücken gleich hoch. Deshalb müssen wir weniger gefragte Bioteilstücke ins Naturafarm oder sogar ins konventionelle Fleisch «abwerten». Das ist für Bauern und Kunden nicht direkt ersichtlich. Unser Knospe-Mehrpriest muss also auf wenigen Teilstücken erzielt werden. Im Sinne unserer Förderung von Knospe-Fleisch haben wir kleinere Margen als bei anderem Fleisch, da die Zahlungsbereitschaft der Kunden nicht beliebig gross ist.

Umgekehrt haben Berechnungen zu den Produzentenpreisen ergeben, dass die Preisdifferenz zwischen QM-Schweizer Fleisch und Naturaplan noch grösser sein müsste. Wo liegt für Coop die Schmerzgrenze?

Weingartner: Das lässt sich nicht mit einer Zahl beziffern. Entscheidend ist die Wahrnehmung beim Kunden. Schweinefleisch war schon immer die Fleischkategorie, bei der die Zahlungsbereitschaft

am geringsten war. Zurzeit sind die Bioschweine über 30 Prozent teurer als die QM-Schweine; die nächste Kategorie – die Naturafarm-Schweine – ist lediglich 9 Prozent teurer. Wir wissen, dass die Kunden sehr wohl bereit sind, für tierfreundliche Mehrleistungen etwas mehr zu zahlen. Für viele unserer Kunden erfüllt Naturafarm diese Erwartung. Die Unterschiede zu Bio liegen vor allem in der Fütterung. Das verteuert das Bioschweinefleisch erheblich, ist den Kundinnen und Kunden aber schwieriger zu vermitteln.

In den guten Jahren muss man an die schlechten denken. Welche Preisdifferenz zu QM-Schweizer Fleisch kann Coop den Biomästern für schlechte Zeiten in Aussicht stellen?

Weingartner: Wir garantieren keine Preisdifferenzen, aber einen Mindestpreis. Diese Preisgestaltung handelten wir mit Bio Suisse aus, und wir hielten uns immer an die Mindestpreisregelung. Auch wenn sich der QM-Preis weit nach unten bewegte, blieb der Biopreis auf den vereinbarten Fr. 5.50 pro Kilo Schlachtgewicht stehen. Somit kamen im letzten Jahr im Vergleich zu QM Mehrpreise von über Fr. 2.50 pro Kilo zustande. So eine Situation kann sich durchaus wieder mal einstellen.

Würde Coop Bioschweinefleisch importieren wollen, wenn innert nützlicher Frist

nicht genügend Schlachttiere aus dem Inland verfügbar sind?

Weingartner: Was unsere nächsten Schritte sein werden, wenn wir weiterhin nicht auf die gewünschte Anzahl Bioschweine kommen, kann ich jetzt noch nicht sagen. Wir hoffen, dass die einheimischen Züchter und Mästerinnen die momentanen Marktchancen realisieren und nicht ihren ausländischen Kollegen abtreten wollen.

Von der Seite der Produzenten ist immer wieder die Kritik zu hören, Coop mache zu wenig für Knospe-Fleisch.

Muntwyler: Coop bekennt sich mit der grossen Bedeutung von Bio und Naturaplan auch klar zum Knospe-Fleisch. Wir machen sehr viel im Marketingbereich, haben einen neuen modernen Verpackungsauftritt und eine attraktive Werbung entwickelt. Das kostet uns viel Geld. Damit zeigen wir, wie wichtig uns Bio ist. Damit ich als Marketingverantwortlicher das aber auch alles umsetzen kann, brauche ich die Bereitschaft der Knospe-Tierhalter, uns zu beliefern. Hier erwarten wir auch ein Bekenntnis von Bio Suisse zu Coop, dass wir der primäre Kanal sind, der beliefert wird. Es kann nicht sein, dass andere Kanäle, die viel weniger für Bio tun, beliefert werden und unsere Nachfrage nach Biofleisch nicht befriedigt werden kann.

Hans-Georg Kessler und
Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

Raps – die Königsdisziplin im Bioackerbau

Der Rapsanbau ist risikobehaftet, aber durchaus interessant: Es lässt sich ein ähnlich hoher Deckungsbeitrag erwirtschaften wie mit Weizen. Und die Nachfrage nach kalt gepresstem Biorapsöl übersteigt das Angebot deutlich. Gute Zeiten für Einsteigerinnen und Einsteiger die sich – gut vorbereitet – an die «Königsdisziplin» des Bioackerbaus wagen wollen.

Die Anbaufläche von Bioraps in der Schweiz konnte seit dem Jahr 2000 von 5 auf 150 Hektaren gesteigert werden. Eine Erfolgsgeschichte mit Fortsetzung: Die Biofarm Genossenschaft sucht weitere Produzenten, um die anhaltend grosse Nachfrage nach kalt gepresstem Biorapsöl zu decken.

Obwohl Raps ein wichtiges Fruchtfolgelied zur Auflockerung getreidebetonter Fruchtfolgen ist, wagten im Jahr 2007 nur 85 Produzenten den Rapsanbau, da Raps im Vergleich zu anderen Kulturen ein hohes Anbaurisiko hat. Beim derzeitigen Preis von 160 Franken pro Dezi-tonne und dem Anbaubetrag von 1500 Franken kann ein mit Weizen vergleichbarer Deckungsbeitrag erwirtschaftet werden. Für die Ernte 2009 konnte die Biofarm den Produzentenpreis bereits jetzt auf 200 Franken festlegen. Um den Zielertrag von 20–25 dt pro Hektare zu erreichen gilt es, verschiedene Stolpersteine zu vermeiden.

Früher Saattermin

Parzellen mit Bodenverdichtungen und Staunässe sind für den Rapsanbau nicht geeignet, während tiefgründige, nährstoffreiche Parzellen mit einem pH-Wert zwischen 6,5 und 7 und einer raschen Erwärmung im Frühjahr optimal sind. Als Vorfrucht eignen sich Kunstwiese, Körnerleguminosen oder Getreide.

Um das angestrebte Überwintungsstadium als Rosette mit 8–10 Blät-

tern und einem Wurzelhalsdurchmesser von 1 cm zu erreichen, sollte der Raps mit einer Saatmenge von 50–60 Gramm pro Are bereits in der zweiten Augushälfte ausgesät werden. Besser ist eine frühe als eine zu späte Saat. Für ein gleichmässiges Auflaufen muss das Saatbeet feinkrümelig und gut abgesetzt sein. Ein bis zwei Unkrautkuren vor der Saat reduzieren den Unkrautdruck während der langen Kulturzeit des Rapses.

Unkrautregulierung: Hacke oder Striegel?

Der Einsatz des Striegels ist im Raps häufig wenig wirksam. Raps kann wegen der geringen Saattiefe nicht blind gestriegelt werden und ein zu frühes Striegeln im Nachauflauf schädigt die Pflanzen. Zudem ist der Striegel bei den jungen Rapspflanzen mit wenig Druck einzusetzen, weshalb die Wirkung oft ungenügend ist. Häufig kann man daher auf den Striegeleinsatz verzichten.

Für den Anbau von Raps kommen zwei Techniken in Frage: die Breitsaat ohne Hacke oder die Reihensaat mit Hacke. Für Einsteiger, für Standorte mit höherer Verunkrautung und auf schweren Böden empfiehlt sich die Reihensaat. Der Reihenabstand liegt je nach Hackgerät zwischen 24 und 50 cm. Um zu vermeiden, dass die Pflanzen in der Reihe zu eng stehen, sollte die Saatmenge bei grossen Reihenabständen etwas reduziert werden. Ein bis zwei Hackdurchgänge sollte man schon im Herbst durchführen.

Die Breitsaat ist die deutlich anspruchsvollere, aber auch die wirtschaftlich interessantere Anbautechnik. Diese Methode eignet sich für Standorte mit wenig Unkraut, auf leichten, fruchtbaren Böden. Die Breitsaat kann mit einem Krummenacher Sägerät oberflächlich oder als doppelte «Drillsaat», versetzt mit einem normalen Getreidesägerät, erfolgen. Die Drillsaat hat den Vorteil, dass der Raps in trockenen Gegenden besser

Bild: Hansueli Dierauer



Zwei Pioniere des Biorapsanbaus: der Produzent René Stefani (links) und Niklaus Steiner von Biofarm.

Merkblätter gratis im Internet

Unter www.fibl.org/shop sind das Merkblatt Bioraps mit Informationen zur Anbautechnik und das Merkblatt Rapsglanzkäfer mit detaillierten Informationen zur Biologie und Regulierung des Rapsglanzkäfers gratis erhältlich.

Informationen zur Schneckenregulierung mit Ferramol sind unter www.bio-control.ch zu finden.



Bild: Céline Géneau

Auch optisch eine ansprechende Kultur.

aufläuft. Anschliessend an das Säen ist auf jeden Fall zu walzen.

Untersaat zur Unkrautunterdrückung

Ein alternativer Ansatz zur mechanischen Unkrautregulierung ist, das Unkraut mit Hilfe von Untersaaten zu unterdrücken. Versuche dazu werden seit einigen Jahren im Getreide durchgeführt. In diesem Jahr wurde an der SHL Zollikofen erstmals ein Versuch im Raps angelegt.

Der Einsatz von Untersaaten dient mehreren Zielen: Die Unterdrückung des Unkrautes durch natürliche Konkurrenz und auch durch Wurzelauausscheidungen der Einsaatpflanzen (bekannt zum Beispiel beim Weissklee) soll eine direkte Unkrautbekämpfung überflüssig machen. Darüber hinaus wird bei der Verwendung von Leguminosen Stickstoff ins System gebracht (N-Fixierung durch Knöllchenbakterien). Durch die Verbesserung der Bodenbedeckung, die bessere Durchwurzelung (vor allem nach der Ernte) und die Bildung von Nährhumus wird zudem die Bodenfruchtbarkeit unterstützt und gefördert. Die Einsaatpflanzen werden zusammen mit der Hauptkultur ausgesät.

Im Versuch der SHL Zollikofen wurden Weissklee, Erdklee, Leindotter und ein Gemisch von Orgamix C und Weissklee getestet. Die ersten Erhebungen zeigen ermutigende Resultate, vor allem für die Einsaat mit Weissklee. Erdklee, Leindotter und das Gemenge Orgamix scheinen dagegen den Raps zu stark zu konkurrenzieren. Der Einsatz von Untersaaten scheint ein vielversprechender Ansatz zu

sein, für sicherere Aussagen sind jedoch weitere Versuche nötig. – Siehe auch den Beitrag über Erfahrungen aus Finnland auf Seite 13.

Saatgutvermehrung in der Schweiz

Für die diesjährige Aussaat steht Biosaatgut der Sorten Oase und Robust für eine Fläche von 200 Hektaren zur Verfügung. Die Sorte Rémy ist momentan nicht in Bioqualität verfügbar. Um weiterhin Biorapsorten aussäen zu können, die sich in Anbau und Ölqualität bewährt haben, setzt sich die Biofarm seit Anfang 2008 intensiv für den Aufbau einer Bioraps-Saatgutvermehrung in der Schweiz ein. So könnte – dank dem GVO-Moratorium in der Schweiz – garantiert gentechnikfreies Saatgut zur Verfügung gestellt werden. Bekanntlich ist Raps empfindlich auf GVO-Verunreinigungen; 2007 musste ein Posten importiertes Bioraps-saatgut wegen GVO-Verunreinigungen für die Aussaat gesperrt werden.

Bis den Schweizer Biobauern jeweils im August genügend Biosaatgut aus Schweizer Vermehrung zur Verfügung steht, ist noch ein weiter Weg zurückzulegen: Zuerst muss die Biofarm Genossenschaft Basissaatgut von den Saatgutfirmen besorgen und Lizenzgebühren bezahlen. Bei der Vermehrung sind Isolationsabstände von mindestens 600 Metern zu Nachbarfeldern einzuhalten. Schliesslich beurteilen lizenzierte Saatgutvermehrungsorganisationen das Feld während der Vegetation. Nach der Trocknung, Reinigung und Aufbereitung muss das Saatgut auf Sortenreinheit,

Keimfähigkeit und samenbürtige Krankheiten getestet werden und pünktlich vor der Aussaat bereitstehen.

Schädlinge nach der Saat: Schnecken und Erdflöhe

Schnecken können zu Totalausfällen führen. Im Raps treten sowohl Weg- wie auch Ackerschnecken auf. Während sich Schäden durch Wegschnecken mit doppelter Sämenge am Feldrand meist genügend eindämmen lassen, richten die Ackerschnecken im Feldinneren kreisförmige und oft ganzflächige Frassschäden an. Eine Nachsaat auf schneckengeschädigten Stellen wird häufig sofort wieder zerstört. Wichtigste Massnahme, um dem Schaden durch Ackerschnecken vorzubeugen, ist das Walzen nach der Saat. Dadurch werden die Hohlräume im Boden zerstört, die den Schnecken als Rückzugsorte dienen.

Ab diesem Jahr darf der Schneckenköder «Ferramol» (Eisenphosphat) bis

Arbeitstreffen Bioraps – neue Produzenten gesucht

Einen Rückblick auf die Saison 2007/2008, Informationen zu allen Fragen rund um den Biorapsanbau, neue Ergebnisse der Forschung und die Möglichkeit zur Diskussion zwischen Forschung, Beratung und Praxis bietet das «Arbeitstreffen Bioraps». Alle Produzentinnen und Produzenten von Bioraps und solche, die es werden wollen, sind herzlich eingeladen dabei zu sein:

■ Mittwoch, 13. August, ab 19.30
Hotel Aarehof, Bahnhofstrasse 5, 5103 Wildegg
Der Aarehof liegt direkt beim Bahnhof Wildegg, Beschreibung Anfahrt mit ö.V. oder Auto auf www.aarehof.ch



Bild: Claudia Daniel

Bei der Knospenwelke (↪) trocknen Knospen und Stiele ein, während beim Rapsglanzkäferschaden (↪) kräftige Stiele mit schwachem Schotenansatz stehen bleiben.

zwei Wochen nach dem Auflaufen ganzflächig ausgebracht werden. Pro Hektare wird mit einer Aufwandmenge von 25 kg (Kosten: Fr. 200.–) gerechnet. Obwohl Eisenphosphat in der Natur vorkommt und nicht mit den herkömmlichen chemischen Schneckenködern zu vergleichen ist, sollte der Einsatz gut überlegt sein; man soll die Körner nicht standardmässig anwenden.

Rapserrdflohe machen an den Jungpflanzen einen Loch- beziehungsweise Fensterfrass und können die Blätter siebartig durchlöchern. Versuche mit Gesteinsmehl gegen den Kohlerdfloh im Gemüsebau zeigten eine gute Wirkung. Eine regelmässige Überwachung der auflaufenden Bestände durch visuelle Kontrollen und Gelbfallen ist nötig, um rechtzeitig eingreifen zu können.

Problematisch bei der Anwendung von Gesteinsmehl ist die Ausbringtechnik: Viele Pendeldüngerstreuer produzieren eine grosse Staubwolke und erreichen dennoch nur drei Meter Behandlungsbreite. Das FiBL ist daran interessiert, den Praxiseinsatz von verschiedenen Düngerstreuertypen zu begleiten, um mehr Erfahrungen zu sammeln. Melden Sie sich bitte bei Claudia Daniel, FiBL, Tel. 062 865 72 91, 079 315 14 59, E-Mail claudia.daniel@fibl.org – vielen Dank!

Düngung für den Starkzehrer

Raps ist eine sehr nährstoffbedürftige Pflanze. Im Herbst sollten 20–30 Tonnen Mistkompost oder Mist ausgebracht werden. Im zeitigen Frühjahr benötigt der Raps dann nochmals Stickstoff. Die totalen Güllengaben variieren zwischen 40 und 80 Kubikmeter pro Hektare und Jahr. Bereits Ende Februar ist eine erste Güllengabe von ca. 30 m³/ha sinnvoll. Eine zweite Gabe ist bei einer Pflanzenhöhe von zirka 20 cm zu verabreichen.

Versuche von Prométerre in Pomy VD zeigten dieses Jahr, dass bei der zweiten Düngergabe im Frühjahr Hofdünger wegen ihres hohen Ammoniakgehaltes eine bessere Wirkung haben als Handelsdünger (Hornspäne). Handelsdünger müssen früher ausgebracht werden, damit sie ausreichend mineralisiert werden können und pflanzenverfügbar sind.

Qualität bis in die Flasche

Den feinen Geruch und Geschmack von kalt gepresstem Biorapsöl beschreiben Kennerinnen und Kenner als nussig-saatig. Damit die saatige Note, die häufig schon bei frisch gedroschenem Raps zu riechen ist, auch in die Flasche gelangt, müssen einige Kniffe beachtet werden: Der Bestand muss frei von Problemunkräutern wie Klebern, Blacken, Windenknöterich und Vogelwicke sein. Diese Unkräuter wachsen im Sommer über die Rapspflanzen hinaus, können einen «Deckel» bilden und so zu ungleichmässigem Abreifen des Bestandes führen. Zudem sind die Samen der Problemunkräuter in Form und Gewicht den Rapskörnern sehr ähnlich. Dies erschwert die Reinigung. Bereits geringe Verunreinigungen durch Fremdsamen können im kalt gepressten Öl zu einem bitter-röstigen Fehlgeschmack führen.

Weitere Geschmacksbeeinträchtigungen können entstehen, wenn der Raps zum falschen Zeitpunkt geerntet wird: Druschreif ist der Raps erst, wenn sich alle Schoten hellbraun bis grau verfärbt haben und sich darin mehrheitlich gut ausgereifte, schwarze Körner befinden.

Nach der Ernte muss der Bioraps möglichst rasch in der Sammelstelle abgeliefert werden: Stehen die Wagen mit feuchtem Erntegut an der Sonne, setzen innerhalb weniger Stunden Verderbnisprozesse ein, welche später als stichig-modriger Fehlgeschmack wahrnehmbar sind. Nach der Reinigung folgt in der Sammelstelle eine schonende Trocknung bei Temperaturen unter 40 Grad. Bei einem Wassergehalt von 6 Prozent ist

der Raps lagerfähig. Bei der Kaltpressung darf die Temperatur ebenfalls 40 Grad nicht übersteigen. Werden die qualitätssichernden Massnahmen vom Rapsfeld bis hin zur Kaltpressung konsequent umgesetzt, ist ein herausragender Geschmack des kalt gepressten Biorapsöls aus Schweizer Bioanbau garantiert.

Anbauprobleme letzte Saison

Der Rapserrdfloh führte im Herbst 2007 zu Totalschäden auf einzelnen Parzellen. Auch der Stängelrüssler trat in der letzten Saison auf einigen Parzellen sehr stark auf (über 80 Prozent befallene Pflanzen), während andere Parzellen nahezu unberührt blieben.

In den meisten Gebieten wanderte der Rapsglanzkäfer erst mit den zunehmenden Temperaturen im Mai in grösserem Ausmass in die Felder ein. Für gravierenden Schadfrass war die Blüte dann meist schon zu weit fortgeschritten. In einigen Gebieten, beispielsweise im Fricktal, wurden die ersten Käfer jedoch schon an den wenigen warmen Tagen Ende Februar in den Feldern beobachtet und richteten dann auch deutliche Schäden an. In ersten Versuchen des FiBL und der Agroscope ART zur Bekämpfung des Käfers mit biokompatiblen Hilfsstoffen erwiesen sich stäubende Mittel und Pflanzenölpräparate als vielversprechend. Bis zur Praxisreife sind aber noch Fragen zur Formulierung, Ausbringtechnik und Wirtschaftlichkeit zu beantworten.

Ausgelöst durch die lange kalte und regnerische Periode im April konnten auf mehreren Rapsfeldern starke Mangelsymptome an den Pflanzen beobachtet werden: Die jungen Knospen entwickelten sich nicht weiter, verfärbten sich hellbraun und fielen ab. Der Blütenstand blieb häufig gestauch und die Seitentriebe blieben in den Blattachseln sitzen. Diese Symptome waren in leichter Ausprägung auf fast allen Biorapsfeldern zu beobachten, in einigen Fällen kam es zum Totalausfall. Die Ursachen sind bisher nicht abschliessend geklärt. Vermutet wird ein Mangel an Mikronährstoffen, entstanden durch die nasskalten Bodenverhältnisse und die damit verbundene schlechte Verfügbarkeit einiger Nährstoffe. Blattproben der betroffenen Parzellen werden derzeit analysiert.

Claudia Daniel und Hansueli Dierauer, FiBL
 Franziska Schärer, Biofarm
 Hans Ramseier, SHL Zollikofen
 Christian Bovigny, Prométerre
 Werner Jossi und Clay Humphrys,
 Agroscope ART Reckenholz

Bioraps: Erfolg auch in Finnland

In Finnland gibt es schon länger einen nennenswerten Anbau von Bioraps als bei uns. Nach einigen Startschwierigkeiten sind Finnlands Biobäuerinnen und Biobauern bei einer Anbaufläche von gegen 3000 Hektaren angelangt. Lernen können wir aus der finnischen Erfahrung vor allem zu den Themen Rapsglanzkäfer und Untersaaten.

Seit etwa 10 Jahren werden in Finnland jährlich 2000–3000 Hektaren Biosommerraps angebaut. Einheimisches kalt gepresstes Biorapsöl ist nicht nur in Bioläden, sondern auch in den meisten Supermärkten erhältlich. Auch in Finnland übersteigt die Nachfrage immer noch das Angebot; die Ölpresen nehmen zurzeit nur noch Bioproduzenten neu unter Vertrag.

Auch in Finnland hielt sich lange Zeit die Vorstellung, dass ein wirtschaftlicher Biorapsanbau aufgrund von Krankheits- und Schädlingsproblemen kaum möglich sei. 1994, nach zehnjähriger Forschung zur biologischen Bekämpfung des Rapsglanzkäfers, kamen die Wissenschaftler der Universität Helsinki jedoch zum Schluss, dass auch unter finnischen Bedingungen Biorapsanbau möglich sein sollte.

Wie in der Schweiz startete der Biorapsanbau mit Versuchen auf wenigen Pionierbetrieben, Anbauempfehlungen wurden verteilt, um neue Produzenten zu gewinnen. Ein Jahr später, 1995, wurde das kalt gepresste finnische Biorapsöl auf der Messe BioFach vorgestellt und fand regen Anklang.

Trotz des guten Starts konnten keine weiteren Forschungsgelder für das finnische Biorapsprojekt gefunden werden, sodass die Versuche nach drei Jahren eingestellt wurden. Aber der Samen war gesät: Die Biobauern nahmen die Initiative in die eigenen Hände und führten den Anbau weiter. Nach einer langsamen Anlaufphase wuchs die Biorapsfläche schnell auf 2500 Hektaren, und mehrere mittelständische Ölpresen produzieren und vertreiben kalt gepresstes Biorapsöl.

Der Rapsglanzkäfer und seine biologische Bekämpfung

Hauptgegenspieler des Biorapsanbaus in Finnland war der Rapsglanzkäfer. Dessen Regulierung stand im Zentrum aller Anbaustrategien.

■ Parasitische Schlupfwespen

Zwei parasitische Schlupfwespenarten sind die wichtigsten natürlichen Feinde des Rapsglanzkäfers. Diese bei-



Bild: Heikki Hokkanen

Weissklee-Untersaat in einem abgeernteten Rapsfeld: Hof Lapinniity, Kangasniemi, 250 km nördlich von Helsinki.

den Parasiten können den Käfer effizient reduzieren, sofern sie nicht selber durch ungeeignete Anbautechniken geschädigt werden. Insektizide (Pyrethrum, in Finnland im Biorapsanbau zugelassen) sollten nur im frühen Knospenstadium des Rapses eingesetzt werden, da zu diesem Zeitpunkt die Schlupfwespen noch nicht in die Felder eingewandert sind. Ein weiterer kritischer Punkt ist die

■ Bodenbearbeitung

Die parasitischen Schlupfwespen überwintern im Boden der abgeernteten Rapsfelder. Eine Bodenbearbeitung nach der Rapsernte führt daher zu einer hohen Mortalität unter diesen Nützlingen. Ihre Zahl lässt sich um das Vierfache steigern, wenn man jede Form der Bodenbearbeitung nach der Rapsernte unterlässt, bis die Schlupfwespen im folgenden Jahr zur Rapsblüte in die Nachbarfelder abgewandert sind.

■ Weissklee-Untersaaten

Um ein langes Brachliegen der Felder nach der Rapsernte bis zum Schlupf der Parasiten im folgenden Jahr zu vermeiden, wird empfohlen, den Raps zusammen mit einer Weissklee-Untersaat auszusäen. Abgesehen vom Schutz der Parasiten erfüllt Weissklee weitere wichtige ökologische Funktionen: Neben der Unkrautunterdrückung und der Stickstofffixierung bieten die Pflanzen auch alternative Nahrungsquellen für Nützlinge.

Auch eine Direktsaat der Folgekultur vermeidet grössere Bodenstörungen und schon die Parasiten. In diesem Fall sind Weissklee-Untersaaten eher unge-

eignet. Um eine wirksame Bevölkerung der neuen Rapsfelder mit Parasiten zu erreichen, sollten die neuen Rapsfelder so nahe wie möglich bei den abgeernteten Rapsfeldern des Vorjahres liegen.

Von den in Finnland angewandten Strategien zur Rapsglanzkäferbekämpfung und Parasitenförderung könnte auch der Schweizer Biorapsanbau profitieren: 2007 war die Parasitierungsrate der Rapsglanzkäfer in den untersuchten Schweizer Biorapsfeldern geringer als 0,25 Prozent. Eine Förderung der Parasiten ist daher sicher sinnvoll. Zudem erwies sich Weissklee auch unter Schweizer Bedingungen als guter Partner für Raps (siehe Artikel Seiten 10–12).

■ Andere Schädlinge und Krankheiten

Die einzigen weiteren Schädlinge, die im finnischen Biorapsanbau gelegentlich auftreten, sind Erdflöhe. Durch eine möglichst späte Aussaat des Sommerapses im Frühjahr und durch hohe Saaddichten von 150–200 Pflanzen pro Quadratmeter lassen sich Schäden jedoch weitgehend vermeiden.

Krankheiten sind selten ein Problem: Kohlhernie wird durch eine strenge Fruchtfolge mit fünfjährigen Anbaupausen vermieden, und gegen die gelegentlich auftretende Weissstängligkeit (Rapskrebs Sclerotinia) wurden biologische Massnahmen entwickelt, die bei einer Zunahme des Problems eingesetzt werden könnten.

Heikki Hokkanen und Ingeborg Menzler-Hokkanen, Universität Helsinki;
Claudia Daniel, FiBL

Bio darf Landschaft nicht ignorieren

Gibt's das? Konflikte zwischen biologischer Landwirtschaft und den Anliegen des Landschaftsschutzes?! Anfang Jahr gerieten der grösste Schweizer Biogemüsebauer und Pro Natura in einen Interessenkonflikt. Die Umweltorganisation drohte, Ausbaupläne des Unterstammheimer Biobetriebs Rathgeb mit einem Rekurs zu bekämpfen. Rathgeb seinerseits drohte, einen geplanten Erweiterungsbetrieb anderswo zu realisieren. In der Stille, die nach dem Wirbel eintrat, einigten die beiden Seiten auf ein redimensioniertes Projekt.

Es war ein Paukenschlag, als der grösste Biogemüseproduzent der Schweiz Anfang Jahr drohte, seine arbeitsintensive Gemüseaufbereitung aus dem Stammertal abziehen. Ausgerechnet beim Umweltverband Pro Natura war Rathgeb Bio auf Widerstand gestossen. Pro Natura opponierte aus landschaftsschützerischen Gründen gegen die Ausbaupläne des Biogemüseproduzenten.

Wenn Rathgeb Bio nicht wachsen könne, müsse er die Gemüseaufbereitung verlegen, verkündete Geschäftsleiter Christian Rathgeb im «Tages-Anzeiger» vom 14. Januar. Nötig seien drei neue Hallen für Lager, Maschinenpark und Verpackung. Im Stammertal, so Rathgeb's Argumentation, gebe es keine Alternativen, und eine betriebliche Erweiterung ausserhalb des Tales würde ökologisch fragwürdigen Mehrverkehr bringen.

Landschaft von nationaler Bedeutung

Rathgeb's Betrieb befindet sich mitten in einem Gebiet, das zum Bundesinventar der Landschaften von nationaler Bedeutung (BLN) gehört. Das Stammertal liegt in der nordöstlichen Ecke des Kantons

Zürich und grenzt ans deutsche Bundesland Baden-Württemberg.

«Die Spuren der Gletschertätigkeit, insbesondere die Moränen, sind in hervorragender Weise sichtbar. Zudem handelt es sich um eine offene, kaum verbaute Landschaft», erklärt Andreas Hasler, Geschäftsführer von Pro Natura Zürich. «Rathgeb wollte die neuen Hallen quer zum Talverlauf bauen. Sie hätten sich als wuchtiger Riegel in die Landschaft geschoben.»

Unterstützt von einem Gutachten der Eidgenössischen Natur- und Heimatschutzkommission, kündigte Pro Natura deshalb einen Rekurs gegen das Bauvorhaben an – und löste damit im zürcherischen Stammertal grosse Enttäuschung sowie wirtschaftliche Ängste aus, ist Rathgeb Bio doch der mit Abstand grösste Arbeitgeber des Tals. In der Hauptsaison beschäftigt der Betrieb bis zu 170 Personen, nicht nur für die Ernte, sondern auch fürs Waschen, Sortieren und Verpacken von Produkten, und zwar auch den Produkten anderer Biobauern.

Dass dieser Aufbereitungs- und Verpackungsservice für Gemüse von ausserhalb ein gewichtiger Grund für den Aus-

bau ist, stellt für Pro Natura ein Ärgernis dar. Hasler: «Ohne die Aufbereitung fremder Produkte würde ein viel geringeres Bauvolumen völlig ausreichen.» Ein Aufbereitungsbetrieb mit dieser überregionalen Ausrichtung stelle keine traditionell ländliche Aktivität mehr dar, betont Hasler: «Damit ergibt sich zum Teil ein ähnliches Problem wie bei Industriebetrieben ohne direkten Bezug zur Region.»

«Gewerbehallen ohne Ortsbezug verstellen die Landschaft»

In der Tat sind solche von der regionalen Situation abgekoppelte Nutzungen

Steckbrief Rathgeb Bio

Name: Rathgeb Bio, bestehend aus drei eigenständigen Betrieben:

- Rathgeb's Bioprodukte, Anbau von Frisch-, Lager- und Verarbeitungsgemüse
- BioFresh AG, Anbau von Gewächshauskulturen
- Rathgeb BioLog AG, Vermarktung sowie Lagerung, Rüsten, Verpacken und Auslieferung

Orte: Unterstammheim ZH (Rathgeb's Bioprodukte und Rathgeb BioLog AG) sowie Tägerwil TG (BioFresh AG)

Höhe über Meer: 420–450 m

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 155 ha, davon 5 ha Gewächshausfläche

Produktionszweige: Gemüsebau. 60 Gemüsearten; Leaderkulturen: Karotten und Kartoffeln im Freiland, Tomaten und Nüsslisalat im Gewächshaus

Label: Bio Suisse zertifiziert seit 1994

Angestellte: in Spitzenzeiten bis 170 Mitarbeitende aus verschiedenen Nationen, davon etwa 70 ganzjährig Angestellte.

Absatzkanäle: Eigene Vermarktungsfirma Rathgeb BioLog AG beliefert etwa 60 Kunden. Seit 1993, als zwei zusätzliche Hallen gebaut wurden, kann Rathgeb Bio direkt an Grossverteiler liefern. Website: www.rathgeb-bio.ch



Gesamte Belegschaft von Rathgeb Bio im März 2007.

für den Landschaftsschutz ein zentrales Problem, wie Raimund Rodewald, Geschäftsführer der Stiftung Landschaftsschutz Schweiz, bestätigt. «Ob Supermärkte, Dienstleistungszentren oder Industriebetriebe – solche Bauten drängen vermehrt auch in den ländlichen Raum, ihre Nutzungen haben aber mit dem konkreten Ort gar nichts zu tun.» Resultat sei, dass die Landschaft vom Genfer- bis zum Bodensee immer mehr durch Gewerbehallen mit Aluminium- und Eternithüllen verstellt werde. Es sei Aufgabe des Landschaftsschutzes, diese Uniformierung zu verhindern.

Zunehmend wichtig werde auch der Gesundheitsaspekt, da unattraktive Orte aufs Gemüt schlagen. Rodewald: «Die Bevölkerung braucht dringend intakte Landschaften als Erholungs- und Entspannungsräume.»

Damit sind Konflikte programmiert. Oft wird der Landschaftsschutz dabei vorschnell in die Rolle des Spielverderbers gedrängt, wenn er initiative Macher wie Rathgeb stoppt. «Doch uns geht es nicht um den Einzelfall, sondern um die Summenwirkung der Landschaftseingriffe», erklärt Rodewald. Von der biologischen Landwirtschaft erwartet er eine besondere Sensibilisierung für diese Anliegen: «Biobauern müssen der Landschaft verpflichtet sein. Eine Biolandwirtschaft, die sich rein auf den Produktionsaspekt beschränkt und Fragen von Transport und Landschaftserhalt ausklammert, ist nicht nachhaltig.»

Kompromiss auf gutem Weg

Allerdings ist unbestritten, dass viele Bauernbetriebe um ihren Fortbestand kämpfen müssen. Insbesondere bei grösseren Gemüsebauern geht der Trend klar in Richtung Konzentration und Spezia-



Bild: Gemeinde Unterstammheim

Das Stammertal im äussersten Nordostzipfel des Kantons Zürich. Der Betrieb Rathgeb Bio liegt knapp ausserhalb des linken Bildrandes.

lisierung: Wer die Grossverteiler beliefern will, vergrössert wenn möglich den Betrieb, schliesst sich mit andern zu Betriebs(zweig)gemeinschaften zusammen und richtet das Sortiment auf die Bedürfnisse der Grossabnehmer aus. Kleine Betriebe bauen ertragreiche Nischen aus und optimieren die Direktvermarktung (Ab-Hof-Verkauf, Wochenmärkte, Gemüseabos ...). Die mittleren Betriebe geraten unter Druck, sich nach «oben» oder «unten» anzupassen.

Vermehrt kommen Gewächshäuser zum Einsatz. Die Biogemüseproduzenten versuchen, die Saison zu verlängern. Zudem haben die höheren Anforderungen an die Qualität – nicht zuletzt an die optische Qualität – zu einer Verlagerung des Anbaus vom Freiland oder Folientunnel ins Gewächshaus geführt. Bestimmte Kulturen, zum Beispiel Gurken und Tomaten, lassen sich nur noch im geschützten Anbau produzieren, jedenfalls für die Grossverteiler.

«Für die Notlage der bäuerlichen Be-

triebe haben wir durchaus Verständnis», betont Rodewald. Auf dieser Basis gelang es Pro Natura und Rathgeb Bio denn auch, miteinander ins Gespräch zu kommen. «Christian Rathgeb hat uns auf seinen Hof eingeladen. Bei dieser Gelegenheit konnten wir uns auf die Ausarbeitung eines redimensionierten Projekts einigen», erzählt Andreas Hasler.

Neu sollen nun nur noch zwei Hallen gebaut werden, die zudem nicht quer zum Verlauf des Stammertals angeordnet sind. Mit diesem Kompromiss dürfte der Verbleib von Rathgeb Bio im Stammertal gesichert sein. Das abgespeckte Projekt erhielt inzwischen auch den Segen der Natur- und Heimatschutzkommission, die in einem neuen Gutachten nur noch von einer «kleinen Beeinträchtigung» spricht.

Solange das Verfahren nicht definitiv über die Bühne ist, will Rathgeb selbst dazu nicht Stellung nehmen, doch sei man «mit allen Beteiligten auf gutem Weg».

Elias Kopf



Bilder: Rathgeb Bio

Links: Betriebszentrum von Rathgeb Bio im Rohracker in Unterstammheim; rechts: Zwiebelernte.



UFA

Beste Getreidepreise
dank UFA-Lohnmischfutter

- Qualitätsfutter
- gesicherte Übernahme
- für Knospe- und Umstellbetriebe

Bio-Futtergetreide jetzt in der LANDI anmelden

www.ufa.ch In Ihrer
LANDI

Ferramol®

Biologischer Schneckenköder auf der Basis von Eisenphosphat



 **Andermatt Biocontrol**

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

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

Wer wagt, gewinnt!

viegut.ch



Viegut AG
Viehhandel • Gewerbering 5 • 6105 Schachen • Tel. 041 360 69 78 • Fax 041 360 72 55 • info@viegut.ch



Vermeiden statt Entsorgen

Bio Suisse packt das Thema Verpackung an. Als Grundlage für die Überarbeitung der eigenen Richtlinien in diesem Bereich hat Bio Suisse das FiBL beauftragt, Ökologie und Sicherheit von Verpackungen in einer Studie zu beleuchten. Hier eine Einführung ins Thema.

Wie viel Verpackungsmüll darf denn anfallen beim Vertrieb von Bioprodukten? Und welche Reststoffe wollen wir in diesem Müll gerade noch tolerieren, welche nicht? Kaffeerahm in Portionenbecherchen, Getränke in alubeschichteten Tetrapaks, Fertigpizzas in dickem Plastik, Früchte in Kunststoffschalen und -beuteln ... In Supermärkten trifft man auf Bioprodukte in fast allen Gebindearten, die auch für konventionelle Produkte gebraucht werden. Die Konsumentinnen und Konsumenten sehen diesen Trend eher kritisch und empfinden übermässige Verpackung als störend.

Bio Suisse und Demeter wollen in dieser Hinsicht ihre Richtlinien überdenken und haben das FiBL beauftragt, Aspekte der Ökologie und der Sicherheit von Verpackungen sowie neue Verpackungsmaterialien zu beurteilen.

Eine Verpackung hat mehrere Hauptaufgaben zu erfüllen:

- Schutz. Das Produkt soll vor schädlichen Einflüssen geschützt werden.
- Haltbarkeit. Hygiene gewährleisten, Haltbarkeit erhöhen.
- Information. Die Verpackung transportiert die wichtigsten Informationen an die «Verkaufsfront».

Verpackung als Biovisitenkarte

Verpackungen von Biolebensmitteln müssen natürlich noch weitere Anforderungen erfüllen, ökologische nämlich. Die Basisrichtlinien des internationalen Biodachverbands IFOAM beschreiben die Hauptaufgabe der Verpackung wie folgt: «Biologische Produkte werden so verpackt, dass ein möglichst geringer negativer Einfluss auf das Produkt und die Umwelt entsteht.»

Verschiedene Weisungen und Standards der Bioverbände konkretisieren diesen Grundsatz. Zum Beispiel fordern die Weisungen von Bio Suisse soweit möglich Mehrwegsysteme, Materialien aus erneuerbaren oder nachwachsenden

i bioaktuell wird in der Septemberausgabe mehr zur Verpackungsfrage bringen und die Resultate der FiBL-Studie zusammenfassen.



Bild: Martin Ruetschi, Keystone

Auch wir Bios treiben's bunt mit dem Verpacken.

Rohstoffen und den Verzicht auf chlorhaltige Materialien. Zudem sollen aufwändige Mehrfachverpackungen («overpackaging») vermieden werden, Rohstoffe sind möglichst sparsam einzusetzen und nach Möglichkeit sollen rezyklierfähige Materialien verwendet werden.

Nach Demeter dürfen die Umwelt sowie der Wert oder die Reinheit eines Lebensmittels nicht durch bedenkliche Verpackungssysteme und -materialien geschmälert oder gefährdet werden.

Die Anforderungen der meisten Bioverbände gleichen sich stark, die Umsetzung ist allerdings unterschiedlich.

Die gegenwärtige Entwicklung zeigt, dass die Biobranche einen Zielkonflikt zwischen Produktsicherheit, Convenience und Umweltverträglichkeit zu überwinden hat.

«Biotauglichkeit» – eine messbare Grösse?

Die Formulierung ökologischer Verpackungsrichtlinien ist eine komplexe Herausforderung. Eine biotaugliche Verpackung muss einerseits der Biophilosophie entsprechen, hat aber andererseits eine ganze Reihe von Anforderungen zu erfüllen, die mit der Biophilosophie kollidieren können: rechtliche, technologische, ökonomische, sicherheits- und marketingrelevante Anforderungen. – Ganz ohne Kompromisse sind diese Aspekte in den seltensten Fällen unter einen Hut zu bringen.

Die Verpackung muss im Einklang stehen mit der Qualität und dem ökolo-

gischen Anspruch der biologischen Erzeugung. Und sie soll die Positionierung gegenüber konventionellen Produkten unterstreichen.

Es gilt nun die Grösse «Biotauglichkeit» einer Verpackung zu bestimmen, zu messen, zu bewerten und zu realisieren – im skizzierten Spannungsfeld der teils widersprüchlichen Anforderungen. Dabei ist zu beachten, dass weniger die Verpackung als solche Umweltauswirkungen aufweist; ausschlaggebend für eine ökologische Bewertung sind vor allem deren Herstellungs- und Entsorgungsprozess beziehungsweise die Kreislauffähigkeit der Materialien.

Das mit der Studie «Aspekte von Verpackungsmaterialien bei Ökoprodukten» beauftragte FiBL-Team

- hat Richtlinienvorgaben sowie Listen erlaubter und verbotener Materialien analysiert;
- ist Verpackungen nachgegangen, die zweifelhafte Rückstände absondern;
- hat bestehende Ökobilanzen zu verschiedenen Verpackungsformen und -materialien zusammengetragen;
- und hat neue Materialien («Agrokunststoffe») beurteilt.

Karin Nowack und Kathrin Seidel, FiBL

Lizenznehmertagung: Verpackung ist ein Thema

An der Lizenznehmertagung vom 12. September wird Co-Autorin Kathrin Seidel die Studie «Aspekte von Verpackungsmaterialien bei Ökoprodukten» vorstellen. Siehe Veranstaltungshinweis auf Seite 25.

«Dinkel neu erfunden»

Zehn prämierte Flocken, Essige und Säfte, zwei Sonderauszeichnungen und viele zufriedene Gesichter: Die Qualitätsprämierung von Knospe-Produkten am Bio Marché in Zofingen sorgte zum dritten Mal für schöne Überraschungen. Beide Sonderprämierungen gingen übrigens ins Tessin. Am Stand von Bio Suisse gab's Versuecherli.

Zum dritten Mal zeichnete Bio Suisse am Bio Marché in Zofingen hervorragende Knospe-Produkte aus; dieses Jahr erstmals zusammen mit Demeter. Von 33 eingereichten Spezialitäten der Kategorien «Obst-, Gemüse-, Getreide-, Ölsaatenprodukte und Bier» erhielten zehn eine Prämierung. Die Fachjury testete die Produkte nach den Kriterien Aussehen, Geruch, Geschmack und allgemeiner Eindruck.

Breit und ungewöhnlich war die Palette der eingereichten und prämierten Bioprodukte: Müeslimischungen, Essig, Konserven, Traubensaft, Fertig-Kartoffelstock, Teigwaren, Cornflakes, Popcorn. «Die Auswahl zeigt, dass es auch im so genannten Convenience-Bereich hervorragende Bioprodukte gibt», erläuterte Jurymitglied Max Eichenberger.

Das Schwärmen der Jury

Dank der Beschreibungen der Jury konnte man sogar an einem der heissen Nachmittage um Johanni auf Fertig-Kartoffelstock und Popcorn gluschtig werden. Und vollends froh um die Versuecherli waren die Besucher, als Max Eichenberger die beiden Produkte mit der Sonderauszeichnung beschrieb: die Cereal Ti flakes der Tessiner Firma Paolo Bassetti und den Traubensaft der Tessiner Demeter-Produzenten Marco Klurfeld und Verena Ramseyer: «Paolo Bassetti hat mit seinen Flocken den Dinkel neu erfunden», schwärmte Max Eichenberger. Und gratulierte zum «rustikalen Aussehen und dem malzigen, frischen, starken und guten Getreidegeschmack». Dass die Flockenmischung auch mit Flüssigkeit ihre knackige Textur behält, imponierte der Jury besonders.

Als Publikumsliebling entpuppte sich auch der ausgezeichnete Traubensaft: aus Americano-Trauben zaubern Verena Ramseyer und Marco Klurfeld ein Elixier, an das sich der Gaumen noch lange erinnert: «Sehr nachhaltig im Geschmack, typisch herb im Gaumen», urteilte die Jury. Und die Passantinnen am Stand waren sich einig: «So rein schmeckte Traubensaft in unserer Kindheit.»



Bild: Claudia Daniel

Bringen Geschmack zurück: Marco Klurfeld und Verena Ramseyer, Paolo Bassetti, Ursula Schär von Bio-Familia, Bio Suisse Marketingleiter Jürg Schenkel, Hubert Oetterli, Oetterli + CO AG, Jean-Pierre und Silvia Spichiger, Gautschi AG, Max Eichenberger, Markenkommission Verarbeitung MKV von Bio Suisse, Christian (mit Valentin) und Christina Meier.

Freude herrschte nicht nur bei der Jury und den Standbesuchern, sondern auch bei den Prämierten: «Diese Aus-

zeichnung ist eine Anerkennung unserer Arbeit und eine riesige Motivation.»

Jacqueline Forster-Zigerli

Prämierte Hersteller und ihre Produkte

Die folgenden Produkte wurden dieses Jahr prämiert. Zu jedem Produkt ein Auszug aus dem Kommentar der Jury.

- Jean-Marc Pittet, Villarlod FR, Bärlauch-Spätzli (*Spätzli ail des ours*). Kommentarauszug Jury: «Schöne Farbe, sehr guter Geruch, Bärlauchgeschmack kommt gut und deutlich hervor, harmonisch.»
- Paolo Bassetti, Pianezzo TI, Mais-Popcorn (*Granella di Mais, speciale popcorn*): «Schönes Korn, rein, sauber, angenehme Struktur, poppt gut auf.»
- Paolo Bassetti, Pianezzo TI, Cereal Ti flakes (Sonderauszeichnung): «Rustikales Aussehen, malzig, frisch, starker und guter Getreidegeschmack, knackige Textur auch mit Flüssigkeit, sehr harmonisches Produkt.»
- Bio-Familia, Sachseln OW, Knusper-Müesli mit Äpfeln: «Schönes Aussehen, gute Süsse, feine Sultaninen, vielfältiges Ausdrucksbild.»

- Marco Klurfeld und Verena Ramseyer, Mergoscia TI, Traubensaft (Succo d'uva, Sonderauszeichnung): «Typische Americano-Note, typisch herb im Gaumen, sehr nachhaltig.»
- Gautschi Spezialitäten AG, Utzenstorf BE, Quark-o-Naise: «Würziger, runder Geschmack, cremig fein, gute Kräuter- und Gemüsestückli.»
- Christian Meier, Kleinwangen LU, Zucchetti-Chutney: «Angenehme Konsistenz, süss-scharf ausgewogen, bissfest.»
- v Unilever Schweiz GmbH, Thayngen SH, Kartoffelstock (Kartoffelflocken Stocki): «Schöne Farbe, cremige Konsistenz, kartoffelig, butterig, ausgewogen.»
- Oetterli + Co. AG, Solothurn: Weinessig rot: «Schöne Farbe, sauberer Geruch, Rotwein spürbar, vollmundiger Geschmack.»
- Oetterli + Co. AG, Solothurn: Weinessig weiss: «Schöne Farbe, sauber, würziger und intensiver Geschmack, ausgewogen.»

Wer holt den Förderpreis 2008?

Bio Suisse schreibt zum dritten Mal den Förderpreis aus. Gesucht ist ein innovatives, nachhaltiges Projekt aus dem Schweizer Biolandbau, das möglichst in diesem Jahr aktiv ist. Mit den 5000 Franken des Förderpreises will Bio Suisse eine Starthilfe leisten.

Der Bio Suisse Förderpreis wird dieses Jahr zum dritten Mal vergeben. Die Tätigkeit der Preisträger kann im Einsatz für die Verbreitung des biologischen Landbaus liegen oder in fachlichen Leistungen in Anbautechnik, Zucht, Grundlagenforschung, Entwicklung von Bio-Produkten, Vermarktung, Zusammenarbeit zwischen Tourismus und Biolandbau ...

Schriftliche Bewerbungen
bitte bis 30. August 2008 richten an:
Bio Suisse, Jacqueline Forster-Zigerli,
Margarethenstrasse 87, 4057 Basel
oder per E-Mail an
jacqueline.forster@bio-suisse.ch.

Alle Bio Suisse Mitglieder können eine Person oder ein Projekt für den Förderpreis vorschlagen. Für die Bewerbung reicht eine kurze Beschreibung auf ein bis zwei A4-Seiten. Ausgeschlossen sind amtierende und ehemalige Vorstandsmitglieder und Projekte, die bereits durch die Absatzförderung des Bundes oder von der Bio Suisse Kommunikation unterstützt werden. Auch darf das Geld nicht in bestehende Stiftungen fliessen.

Das Siegerprojekt wird in der zweiten Jahreshälfte ermittelt und steht dann im

Mittelpunkt der Bio Suisse Weihnachtskarte. Dadurch und durch eine begleitete Medienarbeit werden Menschen und Leistungen des Biolandbaus einer breiteren Öffentlichkeit bekannt.

Der letztjährige Förderpreis ging an die Initiantinnen der Biowanderroute im Prättigau (www.wanderroute.ch). Der Bio Suisse Förderpreis 2006 wurde den Initianten der Alpe de Lagh im Val Cama, Misox (www.alpedelagh.net oder www.valcama.ch) verliehen. jf



Steigen Sie jetzt auch im Job auf Bio um.



BIOSUISSE

Bio Suisse als Inhaberin des Knospe-Labels setzt sich ein für geschmackvolle und glaubwürdige Lebensmittel aus einer fortschrittlichen, naturnahen Landwirtschaft. Wir vertreten über 90 % der Schweizer Biobauern und Biobäuerinnen. Als bekanntestes unabhängiges Biolabel sind wir für Konsumenten und Kunden die kompetenten Partner. Unsere wichtigsten Aufgaben sind die Absatzförderung von Knospe-Produkten und die Sicherstellung von Qualität und Glaubwürdigkeit.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Product Manager für die Produktgruppen Ackerkulturen und Wein (80–100 %)

Aufgaben

Auf der Basis der Marketing- und Beschaffungsstrategien definieren Sie die entsprechenden Detailkonzepte für Ihre Produktgruppen. Sie erstellen und realisieren die Konzepte in Zusammenarbeit mit Produzenten und Verarbeitern. Ihre Produktentwicklungs- und Absatzprojekte tragen massgebend zur Steigerung des Verkaufs von Knospe-Produkten bei. Sie berücksichtigen in Ihren Konzepten die Vorgaben und Empfehlungen der zuständigen Verbandsgruppen und kooperieren mit den relevanten internen und externen Stellen. Sie verfügen über einen hohen Wissensstand zur aktuellen Marktlage, sind Auskunftsstelle und informieren entsprechend. Im Weiteren betreuen und unterstützen Sie unsere Fachkommissionen bei Preis-, Mengen- und Qualitätsfragen.

Anforderungen

Sie sind vertraut mit konzeptioneller Planung und deren Umsetzung, verfügen vorzugsweise über ein Agronomiestudium und einige Jahre Berufserfahrung im Lebensmittelmarkt im Umfeld der relevanten Produktgruppen. Sie haben sich im Marketing und Verkauf weitergebildet und konnten bereits praktische Erfahrung sammeln. Eine exakte, strukturierte und kundenorientierte Arbeitsweise ist für Sie selbstverständlich. Sie sind kommunikationsfreudig, verhandlungsstark und beherrschen die deutsche und französische Sprache. Am Biolandbau sind Sie interessiert und überzeugt davon, dass der Biomarkt Zukunft hat.

Wir bieten

eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem motivierten Team und einem wachsenden Markt, Kontakte zur Schweizer Landwirtschaft und Lebensmittelbranche sowie zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Haben Sie Interesse?

Dann richten Sie Ihre Bewerbung an
BIO SUISSE, Frau Doris Schwarzenbach, Margarethenstrasse 87, 4053 Basel oder doris.schwarzenbach@bio-suisse.ch

Bio Knospe.  **Bringt den Geschmack zurück.**

Eber: Mast künftig ein Must

Die Knospe will künftig auf Ebermast setzen. Bis die elektronischen Nasen zur Erkennung des Ebergeruchs in der Praxis eingesetzt werden können, akzeptiert sie alle drei gesetzeskonformen Kastrationsmethoden. Die Bioverordnung schliesst die Immunokastration allerdings aus.

Frage: Ich habe gelesen, dass die Immunokastration für Bio Suisse Betriebe erlaubt werden soll. Nun vergass ich, ein paar Eber rechtzeitig zu kastrieren. Darf ich die Immunokastration auf meinem Knospe-Hof anwenden?

» Antwort: Nein. Gemäss Bioverordnung ist die Immunokastration untersagt. Deshalb darf auch Bio Suisse sie nicht zulassen. Ihre Eber sollten Sie bei einem Metzger schlachten lassen. Mittels Kochprobe können Sie feststellen, ob die Tiere geruchsfrei sind und sie entsprechend verarbeiten. Der Bio Suisse Vorstand verfolgt das Ziel der Ebermast. Bis es erreicht ist, will der Vorstand keine der drei gesetzeskonformen Methoden zur schmerzfreien Ferkelkastration verbieten; dies sind: Gasnarkose (teuer), Injektions-Vollnarkose (umstritten), Immunokastration (umstritten). Bio Suisse fordert Forschung und Wirtschaft auf, die notwendigen Investitionen zu tätigen, damit die heute schon laborreifen elektronischen Spürnasen gegen Ebergeruch so schnell wie möglich praxistauglich werden.

Laut der Tierschutzverordnung ist die Ferkelkastration ohne Schmerzausschaltung ab Neujahr 2010 nicht mehr erlaubt. Für Bio Suisse ist das Thema sehr heikel und komplex, denn es bestehen diverse Zielkonflikte. Wird der Tierschutz, die natürliche Produktion oder die Praktikabilität für kleine oder grosse Betriebe in den Vordergrund gestellt? Wo werden die Prioritäten gesetzt? Es gibt keine Lösung, welche sämtlichen Ansprüchen gerecht wird. Mit dem Ziel der Ebermast stellt Bio Suisse aber die tierfreundlichste Methode ins Zentrum.

Vermarktung mit Vollknospe

Frage: Ich bin im zweiten Umstelljahr und verarbeite die Milch unserer Ziegen zu Käse. Diesen deklarieren ich mit der Umstellknospe. Ich habe gehört, dass es eine Änderung der Vermarktung ab dem dritten Jahr gibt. Stimmt das?

» Antwort: Ja. In den Bio Suisse Richtlinien (Artikel 4.1.4) gibt

es eine kleine Differenz zur Bioverordnung: Umstellungsbetriebe dürfen gemäss Bio Suisse Produkte von Raufutter verzehrenden Nutztieren erst ab dem 1. Mai des dritten Jahres mit der Vollknospe vermarkten. Gemäss Bioverordnung können hingegen alle Produkte ab dem 1. Januar des dritten Jahres als Bioprodukte auf den Markt gebracht werden. Nun soll durch den Abbau unnötiger Differenzen der Vollzug einfacher werden, wie die Bio Suisse DV vom Frühling 2008 mit grossem Mehr beschlossen hat. Ab 2009 dürfen nun alle Produkte, das heisst geerntete pflanzliche Produkte wie auch gewonnene tierische Produkte (inklusive Produkte von Raufutter verzehrenden Nutztieren), ab dem 1. Januar des dritten Jahres mit der Vollknospe vermarktet werden.

Imkerei und Feuerbrand

Frage: In der Nähe meines Bienenhauses steht eine konventionelle Obstanlage. Was muss ich unternehmen, wenn der Bewirtschafter dieser Obstanlage Streptomycin eingesetzt hat?

» Antwort: Wir empfehlen allen Imkern, deren Bienenhaus in der Nähe

he einer konventionellen Obstanlage steht, mit dem Bauer Kontakt aufzunehmen und sich über einen allfälligen Streptomycin-Einsatz zu informieren.

- Informationen über Gemeinden, in denen eine Streptomycin-Anwendung grundsätzlich bewilligt wurde, finden sie unter www.feuerbrand.ch, in der Schweizerischen Bienenzeitung 04/08 oder bei der Gemeinde.
- Informationen darüber, ob tatsächlich Streptomycin eingesetzt worden ist, sind unter www.feuerbrand.ch erhältlich, bei der Gemeinde oder direkt beim Obstbauern.



Beatrice Scheurer-Moser,
Bio Suisse

Streptomycin im Honig

Aufgrund des Rückstandsrisikos soll Honig aus Bienenständen im Umkreis von 3 Kilometer von einem Einsatzort auf Streptomycin untersucht werden. Die Probenahme und Analyse des Honigs werden durch die jeweiligen Kantone organisiert. Die Analysekosten gehen zu Lasten der Kantone. Vorgesehen ist, dass die Honigkontrolleure der Sektionen für die Probenahme zuständig sind. Das Vorgehen wird aber nicht in allen Kantonen gleich gehandhabt. Einige Kantone werden die betroffenen Imker direkt anschreiben. Die Imker können sich auch bei den Kantonalen Laboratorien (Adressen in der Schweizerischen Bienenzeitung 04/08 oder unter www.kantonschmiker.ch) über den genauen Ablauf der Probenahme und der Analysen in ihrem Kanton informieren.

Bei einem Rückstand von mehr als 0,01 Milligramm Streptomycin pro Kilo Honig, darf der Honig nicht mehr in Verkehr gebracht werden. Der Rückschub von kontaminiertem Honig wird über den kantonalen Honigobmann veranlasst. Anschliessend wird der Honig vom Verein deutschschweizerischer und rätoromanischer Bienenfreunde (VDRB) abgeholt und durch ihn bis zur Vernichtung zwischengelagert. Der Schweizer Obstverband hat sich bereit erklärt, Honig mit Rückständen über dem Grenzwert aufzukaufen. Der betroffene Imker hat somit zumindest keinen finanziellen Schaden.

Weitere Informationen finden Sie im Merkblatt «Streptomycin-Einsatz – Information für Knospe-Imker» auf der Homepage www.bio-suisse.ch unter Dokumentation. bsm

IFOAM wählt Niggli zum Vize

Grosser Erfolg auf internationalem Parkett für FiBL-Direktor Urs Niggli: An der Generalversammlung der Weltdachorganisation des Biolandbaus IFOAM Ende Juni im italienischen Vignola erzielte er bei der Neubestellung des Vorstandes nicht nur das bei Weitem beste Resultat, er wurde auch gleich noch zum Vizepräsidenten erkoren. Die 350 Delegierten, die weltweit 700 000 Biobäuerinnen und Biobauern vertreten, wählten ausserdem die US-Amerikanerin Katherine DiMatteo zur neuen Präsidentin und den Peruaner Roberto Ugas zum zweiten Vizepräsidenten. FiBL



Der neue IFOAM-Vorstand (von links): Masaya Koriyama, Japan; Roberto Ugas, Peru; Vanaja Ramprasad, Indien; Urs Niggli, Schweiz; Katherine DiMatteo, USA; Jacqueline Haessig Alleje, Philippinen; Fabio Piccioli, Italien; Ong Kung Wai, Malaysia; Andre Leu, Australien; Moses Kiggundu Muwanga, Uganda.

Bild: IFOAM



Eine vom Pilz *Beauveria bassiana* befallene Kirschenfliege.

Bild: Claudia Daniel

FiBL schafft Durchbruch gegen Kirschenfliege

Das Pflanzenschutzmittel «Naturalis-L» mit dem Pilz *Beauveria bassiana* ist vom BLW neu auch für die Bekämpfung der Kirschenfliege zugelassen worden. Mit der gleichzeitigen Aufnahme in die Hilfsstoffliste steht das Produkt auch für den Biolandbau zur Verfügung.

Bisher war das Mittel im Biolandbau nur gegen Weisse Fliegen im Gewächshaus zugelassen.

Im Rahmen ihrer Doktorarbeit am FiBL hat die Forscherin Claudia Daniel nun entdeckt, dass der Pilz auch die Kirschenfliege effizient bekämpfen kann. Freilandversuche in den Jahren 2006 und 2007 zeigten, dass er den Befall der Früchte mit Maden um 70 Prozent zu senken vermag. FiBL

Bio Schwand: Rückzug des Investors

Die CoOpera Sammelstiftung PUK zieht sich aus dem Engagement für Bio Schwand zurück. Als Hauptgrund führt die Pensionskasse, die einen zweistelligen Millionenbetrag in den Biolandbau investiert hätte, veränderte Rahmenbedingungen an: Der Kanton Bern biete den Landwirtschaftsbetrieb einer bestimmten Person zum Kauf an rücke damit vom Prinzip ab, die ganze Anlage müsse eine Einheit bleiben. Die Einheit sei aber eine Grundvoraussetzung für den Entscheid von CoOpera gewesen, sich an der Bio Schwand in Münsingen zu engagieren. Damit ist dem Aufbau eines Biozentrums an der Schwand die Grundlage entzogen. mgt

Neuigkeiten aus dem FiBL-Shop

Merklblätter

Biomais (aktualisiert, 5 Seiten, Bestellnr. 1017, Farbausdruck Fr. 4.50, Gratisdownload)
 Bioraps (aktualisiert, 5 Seiten, Bestellnr. 1343, Farbausdruck Fr. 4.50, Gratisdownload)
 Blauzungenkrankheit (neu, 3 Seiten, Bestellnr. 1490, Farbausdruck Fr. 3.–, Gratisdownload)
 Die Hofstelle naturnah und attraktiv gestalten (neu, 28 Seiten, Bestellnr. 1486, Fr. 9.–, Farbdruck)
 Kirschenfliege (neu, 4 Seiten, Bestellnr. 1501, Farbausdruck Fr. 3.–, Gratisdownload)
 Pflanzenschutzempfehlungen für den Biogemüsebau (aktualisiert, 51 Seiten, Bestellnr. 1284, Farbausdruck Fr. 5.30, Gratisdownload)

Tagungsbände

Fachtagung Bioobstbau (Tagungsband, 56 Seiten, Bestellnr. 1489, Farbausdruck Fr. 20.–, Gratisdownload)
 Fachtagung Bioweinebau (neu, Tagungsband, 44 Seiten, Bestellnr. 1499, Farbausdruck Fr. 20.–, Gratisdownload)

Feldrandtafeln

Artenvielfalt auf dem Biohof (Feldrandtafel, Format A3, laminiert, Bestellnr. 1496, Fr. 15.–, Farbdruck)
 Artenvielfalt in den Bergen (Feldrandtafel, Format A3, laminiert, Bestellnr. 1497, Fr. 15.–, Farbdruck)
 Säume ein wichtiger Lebensraum (Feldrandtafel, Format A3, laminiert, Bestellnr. 1498, Fr. 15.–, Farbdruck)

Sortenlisten

Sortenliste Biogetreide (2008/2009, 7 Seiten, Bestellnr. 1034, Farbausdruck Fr. 3.–, Gratisdownload)

www.shop.fibl.org Tel. 062 865 72 72 Fax 062 865 72 73

Bundesrat schwächt Ökologie

Der Bund schwäche mit seiner Umsetzung der AP 2011 den hohen ökologischen Standard der Schweizer Landwirtschaft und bevorzuge Grossbetriebe, kritisiert Bio Suisse in einer Medienmitteilung. Das Nachsehen hat die besonders tier- und umweltgerechte Produktion. So sollen die Beiträge für Buntbrachen, Rotationsbrachen, Ackerschonstreifen und Säume auf Ackerland gekürzt werden, die Verteilung der Beiträge in der Tierhaltung wird zugunsten der Intensivierung angepasst, anstatt die Weide- und Freilandhaltung zu fördern. Bio Suisse blickt aber nach vorne und will sich in der Weiterentwicklung des Direktzahlungssystems für eine hohe Qualitäts-Positionierung einsetzen.

Bio Suisse

Schlüssel zum Medienspiegel auf www.bioaktuell.ch

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

Benutzername: fuchs; Passwort: hase

WEITERBILDUNG

Tourismus ganz natürlich

Wann
Grundlagen: Donnerstag, 28. bis Samstag, 30. August
Anwendung: Dienstag/Mittwoch, 23./24. September
Abschluss: Freitag, 31. Oktober 2008
jeweils 9.00–18.00

Wo
6170 Schüpfheim
31. Oktober: Biel

Inhalt
Der sechstägige Kurzlehrgang zum Thema naturnaher Tourismus richtet sich an Berufsleute aus folgenden Kreisen: Akteure in Regionen und Pärken, Verantwortliche in Tourismusregionen und im Destinationsmanagement, Touristische Informationsstellen und Dienstleisterinnen, Berufsleute des Gastronomie- und Hotelgewerbes, Tourenleiterinnen und Reiseführer, Landwirte, Beraterinnen im Umwelt-, Landwirtschafts- und Tourismusbereich, ehemalige und aktuelle Teilnehmende des Lehrgangs Natur- und Umweltfachfrau/fachmann.

Voraussetzung für die Zulassung ist die Möglichkeit, das Gelernte in einem eigenen Projekt oder mit anderen zusammen direkt umzusetzen. Die erworbenen Kompetenzen werden mit einem Erfolgsausweis bestätigt.

Hauptreferent und Coach

Theo Schnider, Wirtschaftskaufmann, Tourismusfachmann, Natur- und Umweltfachmann sanu, Direktor UNESCO Biosphäre Entlebuch

Kosten
Fr. 3000.– inkl. Dokumentation, Pausenverpflegung und Mittagessen. 10 % Vergünstigung für Absolventinnen des Lehrgangs «Natur- und Umweltfachfrau/fachmann». Teilnehmenden, die mit ö.V. anreisen, offeriert sanu 50 % Ermässigung auf einem Normal- oder Halbtax-Billet 1. oder 2. Klasse

Übernachtungsmöglichkeit

Hotel Kreuz, Unterdorf 2, 6170 Schüpfheim, Tel. 041 484 12 64 (Preis EZ Fr. 80.–, DZ Fr. 65.–)

Auskunft, Anmeldung

sanu, Bildung für nachhaltige Entwicklung, Dufourstrasse 18, Postfach 3126, 2500 Biel 3, Tel. 032 322 14 33, Fax 032 322 13 20, www.sanu.ch → Kurzlehrgänge

Bioakademie 2008

Wann
Mittwoch, 3. bis Freitag, 6. September
Wo
Lednice, Mähren, Tschechische

Republik

Inhalt
8. Europäische Sommerakademie für biologischen Landbau. Für Landwirte, Produzentinnen, Verkäufer, Beraterinnen, Verbraucher, Verbände und Vertretungen der Ministerien aus den beteiligten Ländern. Erstmals wird parallel zum Fachprogramm auch eine wissenschaftliche Konferenz stattfinden. Schirmherrschaft: IFOAM
Hauptvortrag: Urs Niggli, Direktor des FiBL, «Lebensmittel, Ökologie und Ethik: Forschungstrends und Visionen für den Biolandbau».
Auskunft, Anmeldung
PRO-BIO, Nemocniční 53, CZ-78701 Šumperk, Tel./Fax +420 583 216 609, www.pro-bio.cz → Bio Academy

Naturerlebnispädagogik

Wann
Teil 1: Freitag, 19. bis Sonntag, 21. September
Teil 2: Freitag, 19. bis Sonntag, 21. November

Wo
Teil 1: 3550 Langnau i.E.
Teil 2: 6182 Escholzmatt

Veranstalter
Bildungszentrum WWF, Bern
Inhalt
Das Weiterbildungsmodul für Personen in der Umweltbildung zeigt, wie man einen spielerischen und lustvollen Umgang mit der Natur erleben und vermitteln kann. Das Modul kann mit einem Kompetenznachweis abgeschlossen werden.

Kursleitung
Daniel Bachofner, Geograf und Lehrer, Studienleiter Bildungszentrum; Tobias Kamer, Erlebnis- und Umweltpädagoge

Kosten
Je Fr. 550.–, beide Teile Fr. 1020.– ohne Unterkunft, Verpflegung sowie Kompetenznachweis
Auskunft, Anmeldung
Bildungszentrum WWF, Bollwerk 35, 3011 Bern, Tel. 031 312 12 62, E-Mail service@bildungszentrum.wwf.ch, www.wwf.ch/bildungszentrum

ÖKOLOGIE, NATURSCHUTZ

Edel-, Dohlen- und Steinkrebs

Wann
Mittwoch, 20. August, 20.00–22.00
Wo
Alte Sägerei zwischen Densbüren und Herznach, bei Firma B & M Agrartechnik, 5026 Densbüren
Inhalt
Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau. Einheimische Krebse kennenlernen.
Auskunft, Anmeldung
Thomas Baumann, Naturama,



Bild: Thomas Afföldi

Biobodenbearbeitung Maschinenvorführung

Wann
Dienstag, 22. Juli
Verschiebedatum: 29. Juli
Wo
Peter Hilfiker, Feldstrasse, 4665 Oftringen (Autobahnkreuz, Oftringen; ab Ausfahrt beschildert)
Inhalt
Verschiedene Intensitäten der Bodenbearbeitung. Alle für den Bioackerbau geeigneten Bodenbearbeitungsgeräte im praktischen Einsatz. Vom On-Land-Pflug über den Stoppelhobel und den Flachgrubber bis zu ganz neuen Anbausystemen und Maschinen.

Referentinnen und Referenten
Paul Müri, LBBZ Liebegg; Hansueli Dierauer, FiBL; Vertreter von Maschinenfirmen

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

Bahnhofplatz, 5001 Aarau, Tel. 062 832 72 87, 079 626 73 47, E-Mail t.baumann@naturama.ch

Kurs Trockenmauern

Wann
Montag, 25. bis Freitag, 29. August
Wo
Monti Faedo (1300 m ü.M.)
Inhalt
Ziel: den Aufbau der Trockenmauer (Stützmauer) und die Bearbeitung der Steine theoretisch wie praktisch zu begreifen. Angesprochen sind Landschaftsplanerinnen und -gärtner, Architektinnen, Maurer, aber auch Rusticobesitzerinnen, Hausbesitzer – wer Freude an einem aufbauenden Naturerlebnis hat. Im Zentrum steht der Neubau einer Stützmauer mit Anpassung an bestehende Mauern. Dazu Informationen über Gestaltung, Werkzeuge, Steinbrüche, Kostenberechnungen und auf Wunsch Beratung für ein eigenes Projekt.
Kursleitung
Thomas Wizemann, Landschaftsgärtner, Fachmann für naturnahe Garten- und Landschaftsgestaltung, seit 1995 Inhaber der Firma Salamandra, zu deren Schwer-

punkten Arbeiten mit Naturstein zählen
Kosten
Fr. 770.– inkl. Kost und Logis in einfacher Unterkunft oder eigenem Zelt
Auskunft, Anmeldung
Sabina Bucher Bachmann, alla Fordigia, 6647 Mergoscia, Tel. 091 745 28 09, www.erholungsoasetessin.ch

Die Welt der Schnecken

Wann
Mittwoch, 3. September, 18.30–20.30
Wo
5426 Lengnau, ab Hauptstrasse beschildert
Inhalt
Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau. Anhand eines Lebensraum-Ausschnittes in Lengnau werden im Feld verschiedene einheimische Schneckenarten gezeigt.
Auskunft, Anmeldung
Thomas Baumann, Naturama, Bahnhofplatz, 5001 Aarau, Tel. 062 832 72 87, 079 626 73 47, E-Mail t.baumann@naturama.ch

Neophyten: Bekämpfen von exotischen Problempflanzen

Wann
Mittwoch, 10. September, 13.30–15.30
Wo
5033 Buchs, Parkplatz Schiessanlage «Lostorf»
Inhalt
Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau. Im ehemaligen Abbauareal «Lostorf» in der Gemeinde Buchs werden die wichtigsten invasiven Neophyten im Feld vorgestellt. Ihre ökologischen, agronomischen und gesundheitlichen Auswirkungen werden erläutert. Besonderes Gewicht hat die obligatorisch zu bekämpfende Ambrosia. Alle wichtigen Arten werden im Feld bestimmt und die unterschiedlichen Bekämpfungsmethoden demonstriert und geübt.

Auskunft, Anmeldung
Thomas Baumann, Naturama, Bahnhofplatz, 5001 Aarau, Tel. 062 832 72 87, 079 626 73 47, E-Mail t.baumann@naturama.ch

GEMÜSEBAU, GARTEN

Biozierpflanzen und Topfkräuter Pflanzenschutz und Düngung
Wann
Mittwoch, 2. Juli, 9.00–17.00
Wo
Basel und Umgebung
Inhalt
Vormittag: drei Referate über aktuelle Lösungsansätze zu

Nützlingseinsatz, Pflanzenschutz und Düngung für Topfkulturen im Zierpflanzen- und Kräuternbau. Nachmittag: Zwei erfahrene Biozierpflanzen-Gärtnerinnen geben Einblicke in ihre Betriebe. Erfahrungsaustausch.

Kursleitung

Martin Koller, FiBL, Tel. 062 865 72 34, E-Mail martin.koller@fibl.org

ReferentInnen und Referenten

Martin Koller und Bettina Billmann, FiBL; Samuel Stüssi, Andermatt Biocontrol; Robert Koch, LVG Heidelberg; Katharina Bucher, Gärtnerei am Hirtenweg Riehen; Jürgen Hoch-Reinhard, Bioland-Gärtnerei, Fischening

Kurskosten

Gärtnerinnen, Gärtner, Studierende Fr. 80.–

Auskunft, Anmeldung

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

Pflanzenvermehrung

Wann

Montag/Dienstag, 4./5. August

Wo

Kurszentrum Louverain, 2206 Les Geneveys-sur-Coffrane, und 2019 Chambrelie

Veranstalter

biosem, Adrian Jutzet

Inhalt

Kurs über die Bedeutung der biologischen Samenvermehrung und -selektion. Wie zieht man Samen im eigenen Garten? Theorie im Kurszentrum Le Louverain, praktischer Teil auf dem Hof in Chambrelie. Übernachtung im Louverain, Mahlzeiten sind organisiert.

Anreise

Beginn am Montag um 10.15. Abfahrt des Zugs in Neuchâtel um 9.37 in Richtung La Chaux-de-Fonds. Das Kurszentrum Le Louverain liegt oberhalb von Les Geneveys-sur-Coffrane, ab Bahnhof 20 Minuten zu Fuss. Auf Anfrage können wir einen Transport ab Bahnhof Les Geneveys-sur-Coffrane organisieren.

Kosten

Fr. 330.–, alles inbegriffen; Vollpension und Zweierzimmer im Louverain, minimaler Komfort

Auskunft, Anmeldung

biosem, semences-bio-Samen, 2019 Chambrelie, Tel. 032 855 14 86, E-Mail biosem@biosem.ch, www.biosem.ch

OBSTBAU

Leben mit dem Feuerbrand

Wann

Montag, 21. Juli



Bild: Lukas Pfiffner

TIERHALTUNG

Bioschweineexkursion

Wann

Diese Veranstaltung wurde auf **September verschoben**. Neues Datum noch nicht bekannt.

Auskunft

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

Ethologie von Rind und Bauer

Wann

Samstag, 26. Juli bis Samstag, 2. August

Wo

Alp Stierva, Graubünden

Inhalt

Workshop: Rinder beobachten und verstehen für (angehende) Tierheilpraktiker, Tierärztinnen, Biologen, Bäuerinnen, Kuhliebhaber. Wir erarbeiten ein Ethogramm des Rindes durch Beobachten einer Mutterkuhherde auf der Alp. Wir lernen die (Körper-) Sprache des Rindes kennen. Wir vergleichen die verschiedenen Haltungsformen und deren Mängel. Einblicke in das Alpwesen. Für BTS-Therapeuten werden 56 Ausbildungsstunden Ethologie angerechnet.

Kosten

Fr. 1180.– inkl. Kursunterlagen, einfache Unterkunft auf der Alp und Essen

Kursleitung

Jürg Tschümperlin, Tierhomöopath, Trin; Denise Bürgmann, Tierhomöopathin, Jenaz

Auskunft, Anmeldung

Denise Bürgmann Tel. 081 332 36 09, E-Mail dbuergmann@bluewin.ch; Jürg Tschümperlin, Tel. 081 635 17 67, E-Mail tschuemperlin@freesurf.ch

AGRARPOLITIK

Zum Beispiel Weizen

Landwirtschaft in der Lebensmittelkrise

Wann

Freitag, 29. bis Sonntag, 31. August

Wo

2350 Saingelégier

Inhalt

Unser tägliches Brot ist meist aus Weizen. Neben Reis und Mais ist Weizen die wichtigste Nahrungspflanze. Aber was wissen wir über sie? Warum steigt der Weizenpreis? Wer kontrolliert das Saatgut? Wie finden Bäuerinnen und Konsumenten wieder zueinander? An einem dreitägigen Seminar im Jura wollen wir uns mit Landwirtschaft im Allgemeinen und mit Weizen im Besonderen beschäftigen. Auf dem Programm stehen Referate

Förderung der Artenvielfalt auf Bergbetrieben

Naturschutz als neuer Betriebszweig?

Wann

Mittwoch, 27. August, 9.15–15.30

Wo

Gemeindehaus, 7546 Ardez

Inhalt

Im Berggebiet sind die Kulturlandflächen noch überdurchschnittlich reich an seltenen Pflanzen- und Tierarten. Die meisten Bewirtschafter sind sich dieser Werte bewusst. Viele sehen aber im Arten- und Biotopschutz ein Hindernis für die Anpassung ihres Betriebs an neue wirtschaftliche Gegebenheiten. Mit Vernetzungsprojekten sind nun vielerorts neue Möglichkeiten vorhanden, um die Artenvielfalt betriebsübergreifend nachhaltig zu erhalten. Dass sich eine konsequent naturfreundliche Bewirtschaftungsweise für Bergbetriebe auch auszahlen kann, zeigt ein Projekt, welches im Unterengadin gemeinsam vom FiBL und der Schweizerischen Vogelwarte durchgeführt wurde.

- Ergebnisse und Erfahrungen aus dem Projekt «Wildtierfreundliche Landnutzung»
- Betriebswirtschaftliche Chancen und Risiken einer konsequent naturfreundlichen Bewirtschaftungsweise
- Besichtigung von wildtierfreundlichen Bewirtschaftungsmassnahmen
- Zusammenhänge zwischen den landschaftspflegerischen Aktivitäten der Berglandwirtschaft und dem Tourismus

Referentinnen und Referenten

Angelika Abderhalden, Arinas environment, Zernez; Roman Graf, Vogelwarte Sempach; Christian Schader, FiBL; Jon Paul Thom, Biolandwirt, Ardez; Gian Campell, Biolandwirt, Ardez; Regula Bollier, Engadin/Scuol Tourismus, Scuol

Kursleitung

Lukas Pfiffner, FiBL, Tel. 062 865 72 46, E-Mail lukas.pfiffner@fibl.org

Kosten

Fr. 60.– inkl. Unterlagen und Stehlunch

Auskunft, Anmeldung

bis 13. August an FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

Wo

Zollernalbkreis, D-72764 Reutlingen

Inhalt

Kennenlernen einer Region mit grossem Streuobstbau mit sehr starkem Befall. Streuobstbestände, intensive Streuobstwiesen in Nachbarschaft mit Intensivkulturen. Abschluss: Besuch einer Mosterei mit Besenbeiz und Degustationen. Führung: M. Zehnder, Obstbauberater, Pomologe und Buchautor.

Auskunft, Anmeldung

Hans Brunner, Hauptstrasse 2, 8162 Steinmaur, Tel. 044 853 15 55

Feuerbrand – Austausch und Rückblick auf das Jahr 2008

Wann

Dienstag, 19. August, 9.00–16.00

Wo

Köbi und Judith Kaufmann, Ottenhusen, 6275 Ballwil, Tel. 041 910 50 04

Inhalt

Betriebsrundgang auf dem 11,6 ha grossen Betrieb mit 380 Hochstämmen, Intensivkulturen mit Säulenbäumen, Spindelhochstämmen mit über 200 Sorten und ca. 130 Sorten Strauchbeeren, Tafeltrauben und Kiwis. Diskussion verschiedener Anbauformen und der Sortenwahl, Ausschau auf die Kernobsternte.

Auskunft, Anmeldung

Hans Oppikofer, Mausacker, 9314 Steinebrunn, Tel. 071 477 11 33; Hans Brunner, Hauptstr. 2, 8162 Steinmaur, Tel. 044 853 15 55



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Frühjahrsaktion Milchviehfutter/Mineralstoffe

Aktionsrabatt Fr. 2.-/100 kg bei Kombibestellung von Milchviehfutter und Mineralsalz, Lieferungen bis 30.05.2008

Unsere Produktlinien:

Basic: für Preisbewusste

Standard: für beste Leistung

Hochleistung: für höchste Ansprüche

Neu: Yea-Sacc Farm-Pack
Ergänzungsfuttermittel mit Lebendhefen, 50 g/Kuh/Tag

Wir beraten Sie gerne:

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



L'AIR DU TEMPS



Entdecken Sie den grössten
und den schönsten
Biomarkt der Schweiz!

21. Marché Bio et artisanat Saignelégier 20-21 Sept.08 9-18 Uhr

Halle des
«Marché-Concours»

Bio Knospe.  Bringt den Geschmack zurück.

Im Herzen des Geschehens mit dem Fahrplan der CJ: www.les-cj.ch

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

PRO BEEF®



www.pro-beef.ch



Gesucht: Schlachtkühe

**Nicht zögern, sofort telefonieren,
Auskunft geben wir Ihnen sehr gerne**

Drei Kreuzern 2, 8840 Einsiedeln Mobil: 079 824 44 45

Fax: 055 412 79 53

Franz J. Steiner

Tel: 055 422 16 16

**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 & Kühe,
Milchkühe, Tränker, Aufzucht- und Schlachtvieh.

Service Center:

PROSUS Marktplatz 3, 8570 Weinfelden

Tel: 071 626 23 50

Ihr lizenzierter Bio-Junghennenpartner seit 1999.



**BIO-Junghennen
BIO-Legeküken
Mastküken von
BIO-Elterntieren**



Ernst Wüthrich Brüterei AG

CH-3123 Belp • Telefon 031 819 61 82 • info@brueterei.ch • www.brueterei.ch

VERARBEITUNG, HANDEL

Verarbeitung von Biolebensmitteln im Spannungsfeld von Richtlinien und Praxis

Wann

Dienstag, 2. September

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Die neue EU-Bioverordnung, welche ab dem 1.1.2009 in Kraft tritt, setzt im Bereich Verarbeitung mit den neuen Prinzipien «Wahrhaftigkeit» und «schonende Verarbeitung» sowie mit der Regelung der Zusatzstoffe für tierische Produkte neue Impulse. Dem gegenüber stehen Labelrichtlinien, welche gewisse Grundprinzipien fallen lassen, zum Beispiel Aufhebung Verbot der Tiefkühlung von Fertigprodukten.

Tagungsprogramm, Referate:

- Bioverarbeitung heute und morgen, die neue EU-Bioverordnung und ihre Auswirkungen; Christine Müller, BLW
- Spannungsfeld Label-Bioverordnung: Wo liegen noch Unterschiede, welche Ziele verfolgen die Labels? Susanna Küffer-Heer, Demeter; Jürg Schenkel, Bio Suisse; Ursula Kretzschmar, FiBL
- Diskussion: Alles in Bio, die richtige Strategie der letzten Jahre? Moderation: Urs Niggli, FiBL
- Prinzip «true nature/Wahrhaftigkeit» – was heisst das für das Bioprodukt in Bezug auf den Geschmack: Ziele und Wege des EU-Projektes ECROPOLIS. Gabriela Wyss, FiBL

Workshops am Nachmittag:

1. Nützlige im Vorratsschutz, der Weg weg von der Chemie? Daniel Fassbind, Desinfecta; Gabriela Wyss, FiBL
2. Überprüfung der Biozertifizierung Ihrer Lieferanten leicht gemacht; Frank Roth, bio.inspecta
3. Umsetzung der Änderungen der Bioverordnung; Kathrin Seidel und Ursula Kretzschmar, FiBL

Kosten

Fr. 250.– bei Voranmeldung, Fr. 300.– am Kurstag

Kursleitung

Ursula Kretzschmar, FiBL, Tel. 062 865 04 15,

E-Mail ursula.kretzschmar@fibl.org

Auskunft, Anmeldung

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



MÄRKTE, FESTE, MESSEN

Mittagessen und Führung auf der Alp de Lagh

Wann

Während der Alpzeit

Wo

6538 Verdabbio

Inhalt

Gruppen können im einmaligen Ambiente der Alp de Lagh im Val Cama GR zu Mittag essen und die Spezialitäten des Hauses degustieren. Mit Alpführung zu den ProSpecieRara-Tieren.

Anmeldung

Tel. 078 608 41 04, ab 20.00

1.-August-Brunch

Wann

Am Nationalfeiertag

Wo

Alp de Lagh im Val Cama GR

Inhalt

Mit Käsespezialitäten und ProSpecieRara-Produkten.

Anmeldung

vocedelsud@prospecierara.ch

1.-August-Brunch

Wann

Am Nationalfeiertag

Wo

Auf diversen Bauernhöfen im ganzen Land, auch auf Biobetrieben. Siehe www.brunch.ch

Offene Tür im Schaugarten Maran

Wann

Freitag, 8. August

Wo

7050 Arosa

Inhalt

Über 100 Kartoffelsorten warten im Schaugarten Maran auf 1800 m ü.M. darauf, wiederentdeckt zu werden. Führungen durch den Kartoffelgarten und das Alpinum mit seltenen Alpenpflanzen. Am Abend das schmackhafte und vielfältige ProSpecieRara-Diner im nahe gelegenen Hotel Hof Maran.

Auskunft

ProSpecieRara, Pfundweg 14, 5000 Aarau, Tel. 062 832 08 20 (vormittags), E-Mail info@prospecierara.ch, www.prospecierara.ch

Fête la Terre – Village Bio

Wann

Samstag/Sonntag, 23./24. August

Wo

2053 Cernier

Inhalt

Das Village Bio ist einer der vier Märkte im Rahmen der «Fête la terre» in Cernier. Im *village* findet man frische Bioprodukte und Setzlinge, eine grosse Biobeiz und Attraktionen für die Kinder. Weitere Informationen www.evologia.ch → [### Biomarkt Weinfelden](http://manifestations</p></div><div data-bbox=)

Wann

Samstag, 6. September

Wo

8570 Weinfelden

Inhalt

Vierte Durchführung. Unzählige Marktstände, kulturelle Unterhaltung, feines Imbiss-Angebot.

Weitere Informationen

www.biosfair.ch/biomarkt.htm

1001 Gemüse & Co.

Wann

Samstag/Sonntag 6./7. September

Wo

Gut Rheinau, 8462 Rheinau
Gelegenheit für Gross und Klein, die in Vergessenheit geratene Vielfalt unserer heimischen Nahrungsmittel und Kulturpflanzen neu zu entdecken, zu riechen, zu sehen und zu kosten. Mit Kinderprogramm «Schaf-Hausen»: Sinneserlebnisse rund ums Schaf.

Kosten

Ein Degustationsbündel für Fr. 15.– öffnet den Zugang zum üppigen Angebot.

Weitere Informationen

www.1001gemuese.org

HESO Solothurn

Wann

Freitag, 19. bis Sonntag, 28. September

Wo

4500 Solothurn; beim Baseltor, Ausfahrt Strasse nach Olten

IMPRESSUM

bioaktuell



17. 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.–. Abonnementdauer Kalenderjahr, Kündigung auf Ende Dezember

Herausgeber FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Ackerstrasse, Postfach, CH-5070 Frick, Telefon +41 (0)62 865 72 72, Telefax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org

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

Redaktion Alfred Schädeli, Markus Bär, Thomas Alfvöldi (FiBL); 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

der Biologin und Gentechnikritikerin Florianne Koechlin, des Biogetreidezüchters Peter Kunz, des Agrarhistorikers Peter Moser und anderen. Wer selber anpacken will, kann Brot backen oder Seiten selber herstellen. Auch eine Exkursion zu einem Biobauern, der Getreide auf über 1000 Metern über Meer anbaut, ein Filmabend und ein Konzertbesuch in der Kulturbeiz Café du Soleil in Saignelégier sind vorgesehen.

Es ist Zeit für eine Diskussion darüber, wie wir uns eine sozial und ökologisch verträgliche Landwirtschaft vorstellen – und wie wir sie verwirklichen. Unsere Gruppe ist für die Organisation dieses Seminars entstanden. Einige von uns sind Mitglieder der Jungen Grünen.

Auskunft, Anmeldung

E-Mail weizen@tirando.ch, www.jungegruene.ch/agrarseminar

VERARBEITUNG, HANDEL

Lizenznehmertagung Bio Suisse und Demeter

Wann

Freitag, 12. September, 9.00–15.50

Wo

L'Aubier, Les Murailles 5, 2037 Montézlillon, www.aubier.ch

Inhalt

Workshop-Themen: Parsifal-Studie: «Kinder, die regelmässig Milch direkt vom Bauernhof trinken, entwickeln seltener Allergien». Muss man essen lernen? – «Food Literacy». Biodynamischer Hof und Bioküche L'Aubier. Ressource Wasser: Wie geht Bio Suisse mit diesem Thema um? FiBL-Studie «Aspekte von Verpackungsmaterialien bei Ökoprodukten». Dazu aktuelle Informationen von Bio Suisse; Demeter und Bio Suisse stehen Red und Antwort. Lizenznehmerinnen und Lizenznehmer erhalten das Programm zugestellt.

Für Ansaaten nach der Ernte

b.io Futterbaumischungen

b.io Zwischenfutter / Gründüngung



- b.io 1000:** 1-jährige Zwischenfutmischung
- b.io 2000:** 2-jährige Mischung, mit Bastard-Raigras, ital. Raigras, Rot- und Mattenklees, N-Lieferant
- b.io 3000:** 3-jährige Gras-Weisskleemischung, mit Mattenklees, für Grünfütter, Silage, Heu
- b.ioLUZ:** Luzerne-Grasmischung, 3-jährig für trockene Standorte
- b.io 4000:** Mehrjährige Gras-Weisskleemischung mit Spitzensorten der CH-Sortenliste
- b.io 4400 Turbo:** Mehrjährige Gras-Weisskleemischung Mehr Futter im ersten Jahr dank Turbo-Raigras Andrea
- b.io Winter-Kleegrün:** Speziell für Spätsaaten nach Getreide od. Mais Grünfütter, Silage, Trockengras, Herbst- und Frühjahrsschnitt
- b.io ALEXPP:** Gründüngung, nicht überwinternd
- b.io N-Plus:** Gründüngung überwinternd, Stickstoffsammler

Grosse Auswahl an Bio-Zwischenfuttersaatgut, Bio-Gründüngungen wie:
Raps, Rübsen, Ölrettich, Senf, Phacelia, div. Klee und Gräserarten.

Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte
3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch

Regional-Berater, Abhollager:
Franz Sidler, 6022 Grosswangen Tel. 041 980 22 00
Thomas Buser, 8560 Märstetten Tel. 079 233 74 23
Andreas Neyerlin, 4246 Wahlen Tel. 079 699 44 16

b.io saaatgut
Beratung und Handel
von ökologischem Saatgut


Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

- ▶ 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

Bestellitalon

BEITRÄGE

MAGAZIN ZUR FÖRDERUNG DER BIOLOGISCH-DYNAMISCHEN LANDWIRTSCHAFT, GEMISCHT.



5/08
Juni

GUTE UND FRUCHTBARE
ZUSAMMENARBEIT
MIT DEN ELEMENTARWESSEN

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

Probeabonnement (4 Ausgaben Fr. 15.–)

Ich bin bioaktuell-Abonent

Name

Adresse

Datum/Unterschrift

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



LINUS SILVESTRI AG
Nutztierversorgung
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

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

Wir suchen :

neue Bio Weide-Beef® Produzenten

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

Sie gewinnen:

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

Wir vermitteln:

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

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!



Inhalt

Herbstmesse Solothurn. Mit Streichelzoo und Biobeizli der Nordwestschweizer Biobauern.

Weitere Informationen

www.heso.ch

Marché Bio**Wann**

Samstag/Sonntag,
20./21. September

Wo

2350 Saignelégier

Inhalt

Der grösste Biomarkt der Westschweiz zieht jährlich rund 25 000 Besucherinnen und Besucher an. Jahresthema: «L'air du temps».

Weitere Informationen

www.marchebio.ch

DIVERSES**Ausflug Samengärtnerei****Wann**

Freitag, 25. Juli

Inhalt

Tagesausflug zur Samengärtnerei Zollinger (Carreise). Kommen Sie mit uns zum vielseitigen Gemüsesaatgutbetrieb und bestau-

nen Sie über zweihundert blühende und fruchtende Samenkulturen in Les Evouettes. Anschliessend ist der Besuch in der Feengrotte im benachbarten St. Maurice vorgesehen. Vor dem Heimweg sind wir zu Besuch bei einem Bioaprikosen-Produzenten.

Auskunft und Anmeldung

Lorenz + Sonja Kunz, Biohof zum Froberg, 8133 Esslingen,
Tel. 043 277 05 05,
www.permakulturhof.ch

Bio-Luzern-Reise**Wann**

Dienstag, 5. August

Wo

8135 Sihlwald

Inhalt

Vormittag: Besuch des Naturzentrums Sihlwald mit dem Themengarten «Naturwald und Holzkreislauf». Unter fachkundiger Führung werden der Wald und ein Flachmoor von nationaler Bedeutung besichtigt.

Nachmittag: Besuch eines Biobetriebs mit Rebbau, Wasserbüffelhaltung und Mozzarella-Produktion.

Auskunft, Anmeldung

Maria Riedweg, Tel. 041 917 14 47,
E-Mail mariariedweg@bluewin.ch

**Landschaft, Ässe und Wy
Weinwanderungen im Aargau****Wann, wo**

- Samstag, 9. August, 10.00: Region Schenkenbergertal (Thalheim, Oberflachs, Schinznach-Dorf)
- Samstag, 23. August, 9.00: Region Mettauertal (Hottwil, Mandach, Will, Mettau)
- Samstag 6. September, 9.30: Region Frick (Oeschgen, Frick, Kaisten)

Inhalt

Erlebnistage mit gemütlichen Wanderungen, Degustationen von Regionalprodukten, reichhaltigen Menus und Informationen zu Land und Leuten.

Kosten

Erwachsene Fr. 75.–, Jugendliche bis 16 Jahre Fr. 37.–, Kinder bis 10 Jahre gratis. Inklusive Postautofahrt, hin und zurück, Informationen vor Ort, Degustationen, Essen und Getränke. Die Wanderungen finden bei jedem Wetter statt; bei Nichterscheinen kann das Startgeld nicht zurückerstattet werden.

Auskunft, Anmeldung

bis 10 Tage vor dem Anlass an: dreiklang.ch Aare–Jura–Rhein, Landschaft. Ässe und Wy, Postfach,

Suche

Wir suchen eine/n Angestellte/n für alle Arbeiten mit den Milchkühen und auf dem Feld. Auf unserem Biobetrieb in der Region Basel kannst Du Vollzeit mit 5-Tage-Woche oder Teilzeit arbeiten.

Wir freuen uns auf Dich!

Ackermann, Breitenbach, 061 781 32 84 (bitte auf Beantworter sprechen)

Gesucht landw. Angestellte/r, evtl. Aushilfe für August bis Dezember 2008 oder länger. Pius und Marianne Allemann–Cartier, FIBL-Hof, 5070 Frick, Tel. 062 871 25 43, 079 434 23 50, E-Mail pius.allemann@fibl.org

Angebote

Zu verkaufen Heu und Emd in Rundballen, Kleinballen oder als Silage nach Übereinkunft. G. Montandon, Tel. 32 935 12 91 (Beantworter oder lange läuten lassen).

5070 Frick, Tel. 062 877 15 04,
Fax 062 877 23 06,
E-Mail info@dreiklang.ch,
www.dreiklang.ch

DAS LETZTE WORT**Glauben und Gefühlsleben
der Genforscher**

Zur Tagung «Wissen und Pflanzen freisetzen» vom 28. Juni an der Forschungsanstalt ART Reckenholz

» Zuerst möchte ich mich bei den Forschern und natürlich auch bei Urs Hans bedanken, dass sie diesen Anlass möglich machten. Als Teilnehmer genoss ich die ambivalenten Emotionen und staunte über manches Statement, zum Beispiel über die Aussage eines Forschers: Obwohl nur 10 Prozent der Konsumenten Bio wünschten, sei es trotzdem erlaubt. Es war geradezu köstlich, mit welcher Hartnäckigkeit die Forscher ihre Arbeit verteidigten. Sie betonten immer wieder, dass die Wissenschaft das Glauben ablehne und alles geprüft werden müsse. So ist es auch verständlich, warum im NFP 59 (nationales Forschungsprogramm) untersucht wird, ob eine Koexistenz von GVO-Kulturen und Biobetrieben möglich ist, obwohl zahlreiche Fakten aus aller Welt bezeugen, dass GVO-ver-

seuchte Pflanzen zur Tagesordnung gehören. Schade, dass Wissenschaftler nicht glauben können. Wer genauer hinsieht, stellt jedoch fest, dass Wissenschaftler sehr wohl glauben können. Sie nehmen sich lediglich die Freiheit, nur das zu glauben, wozu sie gerade Lust haben. Sie glauben, dass ihr Projekt den Welthunger besiegt. Sie glauben, dass ihre Arbeit legitim ist. Sie glauben, dass sie für ihr Tun und Lassen keine Verantwortung übernehmen müssen, weil sie ja schliesslich von der Politik beauftragt sind, die Pflanzen auf alle denkbaren Weisen zu vergewaltigen. Kein Empfinden, keine Freude und kein Gram des Forschers tragen zum Resultat bei. Jeder Schädling wird als Fakt im Kopf und im Labor analysiert. Doch tritt der Schädling in Form von Vandalen auf, darf der Forscher endlich, ja endlich seinem Gefühl freien Lauf lassen. Ängste und Enttäuschungen überfluten

die eisernen Köpfe, die doch nur Gutes für alle wollen. Aus meiner Sicht müsste gerade hier die Forschungsarbeit erst recht fortgesetzt werden. Wie wirkt sich das Gefühlsleben des Forschers auf die Pflanzen aus? Müssten die Forscher nicht dankbar sein, dass ihre tiefgekühlte Seele sich regte und sich für einen Moment zornig erwärmte? Vielleicht gibt es ja mal einen Forscher, der eine Waage erfindet, mit welcher er Angst und Enttäuschung in Milli-, Mikro- und Nanogramm festhalten kann, denn dem eigenen Bedenken und dem Bedenken des Volkes Gehör zu schenken, ist ja schliesslich unwissenschaftlich.

Donat Capaul, dipl. Biobauer
und dipl. Sozialpädagoge,
Perrefitte BE



Biofutter ist Vertrauenssache



Dringend gesucht!

Bio Schweinezucht- und Mastbetriebe
Bio Aufzucht- und Legehennenbetriebe



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/>

bioaktuell



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

abo

Bestelltalon

Herausgeber: FiBL und Bio Suisse

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

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

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

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tel. 055 251 00 20

Das führende
Eierhaus in
Sachen Bio!



Aktuell

Ab sofort neue Legehennen-Betriebe gesucht!

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



www.hosberg.ch

