

bioaktuell

8/08

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

OKTOBER



Biomilchmarktprognosen gut Seite 4

Bio bäckt grosse Brötchen Seite 6

Putzen, ohne zu verschmutzen Seite 8

Helden der Natur. Monat Oktober.

«Erhitzt, gerührt, gepresst und monatelang liegen gelassen.»

Mehr als 3200 Meter ragt der Berg in den Himmel. In Millionen Jahren aufgefaltet und von Wind und Wetter immer wieder neu geformt. Begehrtes Ziel für alle Freunde ursprünglicher Natur. Beliebtes Motiv für Kunstmaler und Hobbyfotografen. Heimat von Steinbock und Murmeltier. Schutz fürs Dorf vor den rauen Winden aus Nordwest.

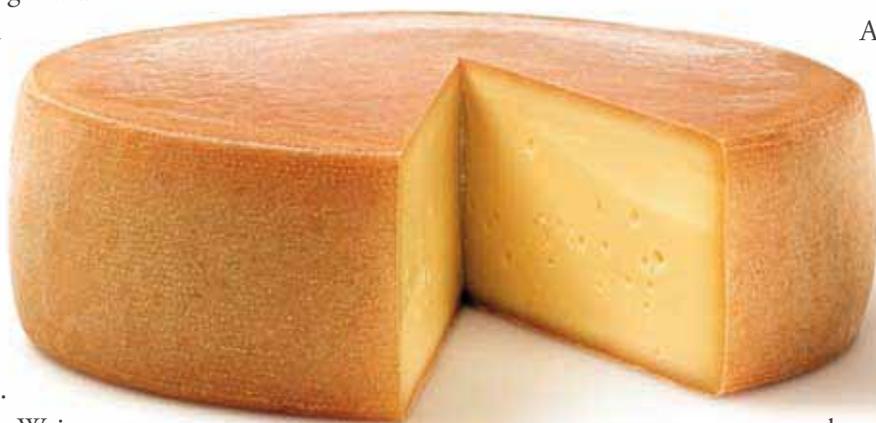
Dreizehn schöne, braune Kühe weiden an diesen steilen Hängen des Berges. Robust und gesund sind sie – und berggänglich natürlich. Den ganzen

Sommer über sind sie dort oben auf 1500 bis 2000 Metern Höhe und fressen dieses würzige Gras mit den vielen, feinen Kräutern.

Eine biologische Weide, vom Bio-Bergbauern gehegt und gepflegt. An den steilsten Stellen kann er das Gras für das Winterheu nur von Hand mit der Sense schneiden. Und nun haben die vier prächtigsten Kühe dort oben eine Tagesmenge Milch für mich gegeben. Fast sechzig Liter Milch für mich allein. Für mich, den Bergkäse. Fünf Kilo schwer bin ich, dreissig Zentimeter Durchmesser hat mein runder Laib bei neun Zentimetern Höhe.

Oh ja, ich habe tatsächlich so einiges hinter mir. Im Kessi wurde die Milch meiner vier Kühe erwärmt und

mit Lab angereichert und zu Käsemasse verdickt und in Stücke geschnitten und zu Körnern zerbrochen und wieder erwärmt und wieder gerührt, im Tuch aus dem Kessi gehoben und gepresst und gepresst und ins Salzbad getaucht und dann auf ein Holz gelegt und ins Regal geschoben und endlich in Ruhe gelassen. Und dann doch in den ersten Wochen täglich gewendet und mit Salzwasser geschmiert und wieder auf sauberes Holz gelegt und schliesslich liegen gelassen und dabei doch immer wieder gepflegt.



Acht Monate sind vergangen. Acht Monate, in denen ich reife und mein einzigartiges Aroma entwickelte, einen Geschmack, wie ihn eben nur ein Bio-Bergkäse haben kann. Beliebt und

begehrt bei allen Käsefreunden, die das Echte, Natürliche und Besondere suchen. Das versprechen wir, meine Kühe, mein Bauer und ich. In praktische, kleine Stücke geschnitten und in hübsches, buntes Papier gewickelt. So können Sie mich haben. Den feinen Schweizer Bio-Bergkäse aus Bio-Milch von der Bio-Sennerei. Bergkäse, der wieder wie Bergkäse schmeckt. Besuchen Sie doch mal eine echte Schweizer Bio-Bergsennerei, eine mit der Knospe. Eine, die voll und ganz biologisch wirtschaftet. Ohne Wenn und Aber. Oder informieren Sie sich einfach unter www.bio-suisse.ch

www.bio-suisse.ch

Blauzunge: Gegen den Impfwang

Seit gut einem Jahr sprechen wir von einer neuen Krankheit unserer Wiederkäuer. Tierärzte und der Bund haben die Blauzungenkrankheit zur Seuche erklärt. Aus wirtschaftlichen Gründen treten verschiedene Viehverbände dafür ein, die Krankheit mittels einer obligatorischen Impfung aller Rinder, Schafe und Ziegen auszurotten.

Für mich ist dieser Weg nicht nachvollziehbar. Rinder bilden nach einer Infektion Antikörper, die länger als ein Jahr Schutz bieten. Ist die jährlich wiederholte Impfung wirklich richtig und bezahlbar? Verschiedene Wildtiere in unseren Wäldern sind auch Wiederkäuer. Können sie nicht auch

Reservoir bilden, den Erreger in sich tragen und weiterverbreiten?

Vor allem im Biolandbau drängen sich Fragen auf: Können wir mit einer sich verändernden Natur leben oder müssen wir versuchen, uns neue Krankheiten mit allen Mitteln vom Leib zu halten? Gibt es nicht auch hier einen natürlichen, nachhaltigen Weg? Mit welchen Folgen müssen Tierhalterinnen und Tierhalter rechnen, wenn sie trächtige Kühe und Zuchtstiere impfen lassen? Diese Fragen werden bisher nur mit Vermutungen und eher kuriosen Nutzen-Risiko-Abklärungen beantwortet. Ich möchte der überlebenschfähigen Natur die Chance geben, jener Natur, mit der ich auch sonst arbeite.

Bauern und Bäuerinnen sollen selbst entscheiden können, ob sie ihre Tiere impfen lassen wollen. Ich möchte, dass sich Bio Suisse und FiBL für eine Aufhebung des Impfobligatoriums einsetzen. Aus ganz Europa wie auch aus nächster Nähe erreichen uns Meldungen über negative Folgen im Zusammenhang mit der Impfung. Leider werden sie nicht alle an die Öffentlichkeit gebracht.

Mich betrübt die Hilflosigkeit der Bauern und Bäuerinnen, die eine Impfung in Frage stellen oder gar verweigern. Man wird bevormundet, und das in einem Land, wo Bildung, Aufklärung sowie Menschen- und Tierrechte gelten. Dies ist bestimmt nicht die letzte Krankheit, mit der wir lernen müssen zu leben ...

Cäsar Bürgi

Cäsar Bürgi, Biobauer, Mitglied

Fachkommission Fleisch, ABV-Vorstand

bioaktuell



MARKT

4 Biomilchmarkt stabil

Trotz neuer Turbulenzen am konventionellen Milchmarkt und negativen Signalen aus dem Ausland ist der Schweizer Biomilchmarkt im Lot.

6 Getreidepreise steigen

Die Nachfrage nach Getreide ist hoch, in der EU werden Rekordpreise gezahlt. Auch in der Schweiz steigen die Preise markant.

ÖKOLOGIE

8 Ökoputz ist Umweltschutz

Die Verwendung umweltverträglicher Putz- und Waschmittel boomt weniger als der Konsum von Biolebensmitteln.

HIER UND JETZT

10 Schweiz-EU: Wandel des Handels

Freihandel ist nicht nur ein Reizwort, sondern auch ein wirtschaftspolitischer Verhandlungsgegenstand. Ein Einblick in die Agenda.

11 Lorbeeren für Urs Niggli

KONTROLLE UND ZERTIFIZIERUNG

12 Kundenportal lindert Papierflut

Ein neues Kundenportal der bio.inspecta soll die Transparenz verbessern und die Papierflut vermindern.

BIO SUISSE

16 Hausaufgaben von Bio Suisse

Hans Ramseier, neuer Leiter der Abteilung Qualitätssicherung, zu anstehenden Aufgaben.

19 DV-Traktanden

RUBRIKEN

15 Ratgeber

21 Notizen

23 Impressum

23 Agenda

25 Märktstand

27 Das letzte Wort. Leserbrief

Maria Meyer und Martin Bienerth von der Sennerei Andeer GR holten sich mit ihrem Käse zahlreiche Medaillen.

Bild: Yannick Andrea

Stabiles Hoch am Biomilchmarkt

Der Biomilchmarkt vermag den negativen Signalen aus Deutschland und vom konventionellen Schweizer Markt auf hohem Niveau zu trotzen. Die neu vorgeschriebene 100-Prozent-Biofütterung dürfte sich zusätzlich stabilisierend auswirken. Die Aufhebung der Kontingentierung hat der Biomarkt mehrere Jahre geübt und scheint nur noch Formsache zu sein – was den Kopf frei macht, um weitere Preise zu gewinnen.

Schweizer Milch und Milchprodukte geniessen europä- und weltweit ein hervorragendes Image. An internationalen Wettbewerben holen sich Käserinnen und Käser aus kleinen und kleinsten helvetischen Käsereien Preise am laufenden Band. So auch Martin Bienert und Maria Meyer von der Sennerei Andeer GR oder Stefan Bless von der Biosennerei Vals GR.

«Am europäischen Markt ist das Schweizer Kreuz eine Nische mit sehr hoher Wertschätzung», bestätigt Martin Bienert, Vermarkter der Sennerei Andeer an der San Bernardino-Strasse. «Der riesige EU-Markt lechzt nach unseren Produkten. Und Bio Suisse ist Nische in der Nische.» Was aus Schweizer Optik nicht so ganz nachzuvollziehen sein mag, erfahre jeder, der sich ennet der Grenze am Markt umschaue – in einem Wirtschaftsraum, den der Deutsche mit der Muttermilch kennengelernt hat.

«Wir sind bereits globalisiert»

Maria Meyer verarbeitet in der Andeerer Sennerei 400'000 Kilo Jahresmilch von fünf Biobetrieben. Dank geschicktem Marketing vermag der Kleinstbetrieb, zu dem auch ein Biodorfladen gehört, 600 Stellenprozent zu tragen. «Marketing ist Kommunikation», sagt Bienert, der vor sieben Jahren, als die Schweizer Landesgrenzen für Bündner Bergkäse noch her-

metisch verriegelt waren, nach Deutschland zu exportieren begann. Heute vermarktet er seinen Käse zu 95 Prozent selber, was Infrastruktur erfordert: Die Bauarbeiten für einen neuen Käsekeller sind seit einem Jahr abgeschlossen. Rund 20 Prozent der Käse verkauft die Sennerei im Ausland. «Es ist naiv, die Globalisierung bekämpfen zu wollen, denn wir sind längstens globalisiert», sagt der wirblige Käsevermarkter. «Jetzt geht es darum, wie wir damit umgehen.»

Auch der «grosse» Schweizer Biomilchmarkt kriegte in den vergangenen Monaten zu spüren, dass die Marktverhältnisse in unseren Nachbarländern bis in unser Land hinein wirken können – Globalisierung für einmal im positiven Sinn.

Die Milchpreisbeobachtung beim deutschen Anbauverband Bioland konstatierte von Februar 07 bis Februar 08 eine Preissteigerung von sage und schreibe 38 Prozent von 36,3 auf 50,3 Eurocent. Die Höchstmarke bei umgerechnet rund 80 Rappen wurde nun jedoch bereits wieder verlassen, weil der steigende Preis zahlreiche Landwirte zum Umstellen bewegte. Im August lag der Preis für Bioland-Milch im Schnitt bei 48,2 Cent, also bei rund 76 Rappen. «Vorsichtig geschätzt bleiben wir bis Jahresende bei 48 Cent stabil und würden so 49,6 Cent im Jahresdurchschnitt erreichen», sagt Bio-

land-Milchmarktkenner Rüdiger Brüggemann, «ich hoffe aber auf einen Anstieg in den stärkeren Herbstmonaten.»

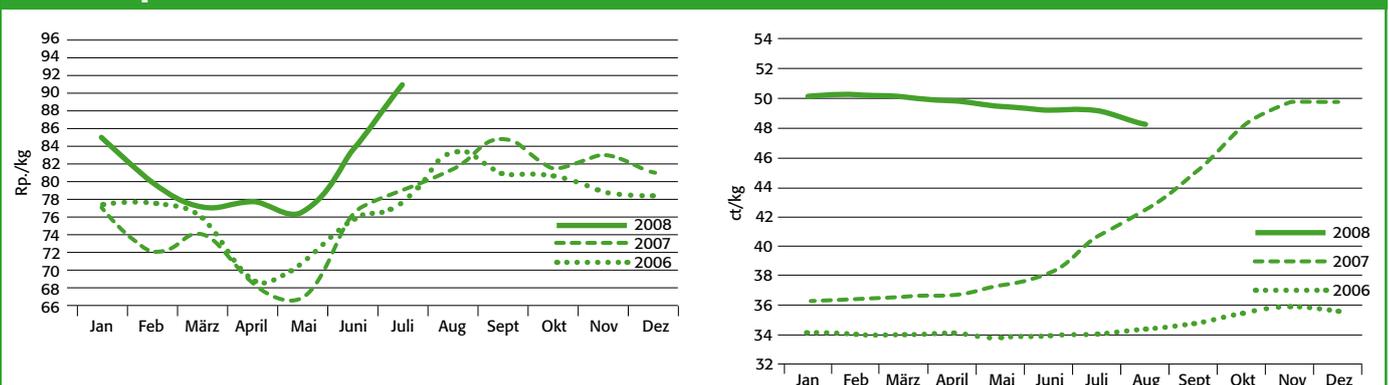
Käsemilch mit Bodenhaftung

Die neuste Baisse ist am Schweizer Markt bereits spürbar, besonders beim Exportklassiker Käse. Schweizer Biokäse von hoher Qualität dürfe im EU-Raum einen Mehrpreis haben, sagt Urs Brändli, Präsident der Bio Suisse Fachkommission Milch, «doch dieser Preisdifferenz sind Grenzen gesetzt». Er weiss, wovon er redet, denn die Milch seines Betriebs in Goldingen SG in der Nähe des Rickenpasses fliesst ins Käsekessi. Als nach dem Milchstreik Ende Mai dieses Jahres ein Kompromiss von 6 Rappen Preisaufschlag ausgehandelt worden war, zogen weder die biologische noch die konventionelle Käsereimilch mit. Das führte dazu, dass silofreie Milch heute in den Statistiken nicht gerade gut dasteht.

Vom konventionellen Markt war in den letzten Wochen zu erfahren, dass die Errungenschaften des Milchstreiks ins Wanken gekommen sind und Emmi Abnahmeverträge mit Lobag und Nordostmilch gekündigt habe. Die sechs erstreikten Milchrappen drohen in ebenso kurzer Frist zu zerrinnen, wie sie gewonnen worden waren.

Solche Meldungen sind am Biomarkt in der Schweiz trotz der tendenziell wie-

Biomilchpreise in der Schweiz und in Deutschland



Entwicklung der durchschnittlichen Produzentenpreise für Biomilch ab Hof, links in der Schweiz, rechts bei Bioland in Deutschland.

Quelle CH-Preise: SMP; Quelle D-Preise: Bioland, www.biomilchpreise.de

Fachkommission Milch und Milchmarktrunde

An Strukturen mangelt es im Biomilchmarkt nicht. Nebst sechs Milchmarktorganisationen, sogenannten POs und PMOs – jeder Biobauer muss zu einer davon gehören, wenn er Milch auf den Markt bringt – gibt es auch noch Zusammenschlüsse dieser Organisationen. Dabei handelt es sich um die Fachkommission Milch von Bio Suisse, in der alle sechs Organisationen einen Sitz haben, und der Milchmarktrunde, in der alle sechs Organisationen zwei Sitze haben. Was von aussen betrachtet ein wenig skurril erscheint, ist historisch einfach nachzuvollziehen. Die Doppelstruktur stammt aus einer Zeit, als Bio Suisse intern Verteilungskämpfe um Marketinggelder tobten. Die Milchmarktrunde war ein Gefäss, in dem die Biomilchproduzenten ohne Einbezug von Bio Suisse über die Verwendung dieser namhaften Gelder entscheiden konnten. Unterdessen hat sich das Umfeld gewandelt, wichtige Entscheide werden in der Fachkommission gefällt, die Milchmarktrunde wird als Informationsplattform weiterhin genutzt. Urs Brändli ist Präsident beider Organisationen.

der sinkenden Preise ennet der Grenze nicht zu befürchten. «Der Biomilchmarkt ist im Lot», sagt Heinz Minder, der die Berner Biomilchgenossenschaft im Biomilchpool vertritt, «es kommt nur noch saisonal zu Überschüssen, wobei diese Saison fast neun Monate pro Jahr ausmacht. In den letzten Monaten flossen aber 98 Prozent der vom Pool gesammelten Biomilch in den Biokanal. Das ist ein sehr hoher Anteil.» Fast zu hoch, denn wenn die Biomilch so begehrt ist, dass der letzte Tropfen disponiert werden muss, kann es zu logistischen Problemen kommen.

100-Prozent-Regel stabilisiert Preise

Trotz der Signale aus Deutschland und vom konventionellen Markt ist Heinz Minder optimistisch, dass die derzeit guten Produzentenpreise gehalten werden können: «Die Nachfrage ist gut, mit den Verarbeitungsbetrieben stehen wir in gutem Kontakt, und von der Angebotsseite her sind keine Überraschungen zu erwarten.» Letzten Sommer wurden regional Spitzenpreise bis zu einem Franken gezahlt, der Durchschnittspreis der letzten 12 Monate liegt bei stattlichen 81.71 Rappen.

Stützend dürfte sich auch die neue Fütterungsrichtlinie mit der 100-Prozent-Bio-Klausel auf den Milchpreis auswirken, schätzt Rolf Lösch, Produktmanager Milch bei Bio Suisse – auch wenn es voraussichtlich nicht zu einer Ausstiegswelle im angedrohten Ausmass kommen wird. «Wenn die Biomilchmenge keine allzu grossen Sprünge macht, dürfte der Preis stabil bleiben», bestätigt auch Urs Brändli. Und davon könne derzeit ausgegangen werden, denn auch beim definitiven Wegfall der Kontingentierung erlaubten die Biorichtlinien keine riesigen Mengensteigerungen.

Die Bioproduzenten hätten in diese gute Ausgangslage jedoch auch viel Arbeit gesteckt, erinnert sich Brändli. Von den schwierigen Jahren am Milchmarkt von 2002 bis 2005 müsse man jetzt die Lehre ziehen, dass man sich bei sonniger Nachfrage nicht auf den Lorbeeren ausruhen dürfe. In den letzten Jahren hat die Milchmarktrunde viel für den Markterfolg getan, sagt Brändli, der auch dieses Gremium präsidiert. Die Marketinggruppen, die 2005 und 2006 eingezogen wurden, ermöglichten den Aufbau einer Guerilla-Taktik der kleinen, dezentralen Auftritte, um den Konsumentinnen und Konsumenten Biomilchprodukte schmackhaft zu machen. «Wir sind sparsam mit dem Geld umgegangen, und haben es, wie es scheint, effizient eingesetzt.»

Auch in der Sortimentsgestaltung der Verarbeiter sei man aktiv gewesen und habe Innovationen vorgeschlagen, berichtet der Fachkommissionspräsident: «Heute haben wir in der Schweiz eine beachtliche Palette mit attraktiven Biomilchprodukten.» Das sei ein wichtiges Kapital für schwierigere Zeiten, die zweifellos irgendwann wieder anbrechen werden. Denn: «Die <richtige> Milchmenge befindet sich auf einem sehr schmalen Grat», sagt Lösch, «entweder hat es zu wenig, oder dann gleich wieder zuviel Milch».

Schon wieder in den Pool?

Alles in allem ist die Ausgangslage nicht schlecht, um am 1. Mai des kommenden Jahres die Milchkontingentierung definitiv hinter sich zu lassen. Die Biomilchleute sehen dem Systemwechsel nicht euphorisch, aber mehr oder weniger gelassen entgegen. Viele Erfahrungen und Unsicherheiten, die am konventionellen Markt lauern, lernte der Biomilchmarkt in den vergangenen Jahren bereits kennen. So etwa mit dem Biomilchpool die

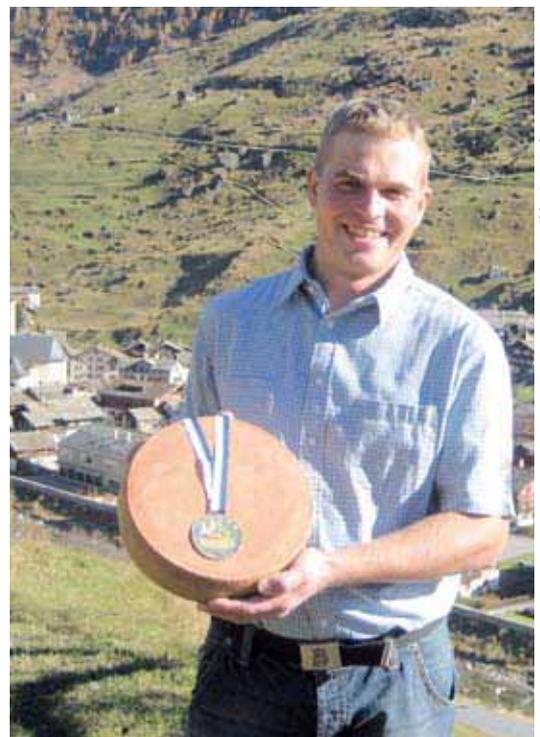


Bild: Bio Grischun

Stefan Bless, Käser der Biosennerei Vals, holte an der Käseolympiade Gold.

Vor- und Nachteile des Poolings, und wie sich mit diesem Instrument die Milchmengen steuern und Überschüsse verwerten – oder auch vermeiden – lassen. Die Biobewegung hat damit für den gesamten Milchmarkt wertvolle Pionierarbeit geleistet und es ohne vom Bund gestützte Allgemeinverbindlichkeiten geschafft, die Milchmenge in den Griff zu bekommen. Kein Wunder also, dass sich die Biomilchorganisationen gegenüber dem Pool, den die Schweizer Milchproduzenten jetzt aufbauen wollen, zunächst in «wohlwollender Zurückhaltung» üben, wie sich Brändli ausdrückt.

Alfred Schädeli

Biomilchpool: Daniel Feldmann neuer Geschäftsleiter

Roberto Mentil beendete Ende September sein Engagement beim Biomilchpool nach drei Jahren.



Als neuen Geschäftsleiter mit 50-Prozent-Pensum wählte die Geschäftsführung Daniel Feldmann. Er ist 41 Jahre alt und lebt mit seiner Familie in Uesslingen TG. Als gelernter Koch begann er nach einer Hotelfachschule seine Laufbahn in der Lebensmittelindustrie, wo er unter anderem als

Einkaufsverantwortlicher für Unternehmen der Schokolade- und Backwarenbranche tätig war. Neben vielen internationalen Projekten führte er zuletzt das Category Management eines Unternehmens der Gemeinschaftsgastronomie.

Roberto Mentil beendet sein Engagement auf eigenen Wunsch, da er sich neu ausrichten will. Unter seiner Führung und dank wirtschaftlichem Aufschwung gelang dem Pool der Turnaround. mgt

Getreidepreise markant gestiegen

Die Produzentenpreise für Biogetreide sind gestiegen. Im Frühjahr bereits vor Futtergetreide, Anfang September für Brotgetreide noch deutlicher. Diese Entwicklung entspricht der Nachfragesituation und den Preisen und Zöllen, die derzeit für Importe gezahlt werden.

An den Bio Suisse Preisrunden vom 29. Mai und 2. September 2008 wurden die Preise für Brot- und Futtergetreide zwischen Biobauern (Fachkommission Ackerkulturen), Müllern und Bio Suisse Lizenznehmern ausgehandelt. Gegenüber 2007 liegen die Produzentenpreise für Biogetreide mit der Knospe der Ernte 2008 höher als im Vorjahr; durchschnittlich 3 Prozent für Futtergetreide und 10 Prozent für Brotgetreide.

Die Preisverhandlungen standen

dieses Jahr ganz im Zeichen der aussergewöhnlichen Nachfrage und Angebotsituation für Biogetreide. Die Nachfrage nach Knospe-Brotgetreide stieg gegenüber dem Vorjahr um durchschnittlich 11 Prozent; bei Weizen um 10, bei Roggen um 15 und bei Dinkel um 9 Prozent. Das Angebot beim Importgetreide mit der Knospe war aber nach der Ernte auf konstantem Niveau. Dieser Nachfrageüberhang führte zu hohen Importpreisen, die inklusive den Zöllen gerechnet

nach der Ernte 2007 auf Schweizer Niveau anstiegen. Im Frühling 2008 zahlten die Müller für Importware zum Teil sogar markant höhere Preise als für Inlandgetreide.

Die Bio Suisse Fachkommission Ackerkulturen hätte von dieser Marktsituation profitieren und die Preise bereits vor einem Jahr heben können. Doch sie setzte auf Kontinuität, und die Preise für Inlandgetreide wurden im Herbst 2007 nicht nach oben korrigiert. Die gesamte Ernte 2007 wurde auf der Basis der Preisverhandlung von Ende Mai 07 vermarktet.

Grund für diese Haltung war die Preisentwicklung der vorangegangenen Jahre, und die guten Erfahrungen, die man mit ausgeglichenen Preisen gemacht hatte. Die Preisdifferenz zwischen inländischem und importiertem Biogetreide wurde nämlich seit den Boom in den 90er-Jahren ständig grösser. Die Handelspartner konnten am runden Tisch da-

Produzentenpreise für Getreide und Körnerleguminosen Bio Suisse 2008		
Produkt	Produzenten-Richtpreis Fr./100 kg, 2008	Produzenten-Richtpreis Fr./100 kg, 2007
Mahl-/Speisegetreide		
Mahlweizen (Klasse I/Top; (als eine Klasse gehandelt)	112.00	104.00
Flockenweizen (Klassen II/III)	102.00	92.00
Roggen	104.00	92.00
Dinkel Typ A (in Spelz)	120.00/124.00	110.00
Flockenhafer	75.00	65.00
Futtergetreide		
Gerste	77.50	75.00
Hafer	62.50	60.00
Triticale	77.50	75.00
Futterweizen	80.00	77.50
Körnermais	80.00	77.50
Eiweisserbsen	85.00	80.00
Ackerbohnen	75.00	71.50
Die Qualitätskriterien betreffend Hektolitergewicht, Fallzahl und Besatz entsprechen den swissgranum Anforderungen (siehe www.bio.suisse.ch und www.swisgranum.ch).		

Neue Qualitätsklasse für Knospe-Weizen

Ab 2010 dürfen im Bioweizen-Anbau nur noch Top-Sorten angebaut werden, ergänzt mit den besten Klasse-I-Sorten. Dies entschied die Fachkommission Ackerkulturen von Bio Suisse und präziserte damit einen früheren Entscheid, wonach nur noch Top-Sorten übernommen worden wären (vgl. bioaktuell Nr. 7, Sept. 08).

«Damit fällt für Bioweizen die Unterscheidung zwischen Top- und Klasse-I-Sorten weg», erklärt Hansueli Dierauer, FiBL-Berater und Mitglied der Fachkommission Ackerkulturen. «Es gibt in Zukunft nur noch die Klasse <Bio Mahlweizen Knospe CH>. Im Klartext werden wir jeweils die sechs besten Sorten der zwei Jahre Biosortenprüfungen

von Agroscope Reckenholz für den Bioanbau empfehlen. Darunter können aber auch heutige Klasse-I-Sorten sein, die vielleicht die Punktzahl für eine Top-Einteilung nicht ganz erreichen.» Auch ausländische Züchtungen können in diese neue Klasse aufgenommen werden, wenn sie bezüglich Qualität im Bioanbau genügen.

Durch den Wegfall einiger Klasse-I-Sorten wird der Ertrag des Bioweizens etwas zurückgehen. Andererseits steigen aber auch die Preise um Fr. 8.–/100 Kilo auf Fr. 112.–/100 Kilo. «Man kann nicht alles haben», meint Hansueli Dierauer. «Wir möchten den Mengenverlust lieber durch mehr Anbaufläche in der Schweiz wettmachen.» als

Mengenstatistik Bio Brotgetreide Knospe

	2006	2007	2008
Mahlweizen Inland	6997	7554	7657
Weizen Auswuchs	105	782	0
Inlandanteil	32%	29%	29%

Mahlweizen

Total	23 409	25 652	26 193
Mahlroggen Inland	711	535	590
Roggen Auswuchs	13	155	17
Inlandanteil	38%	24%	23%

Mahlroggen

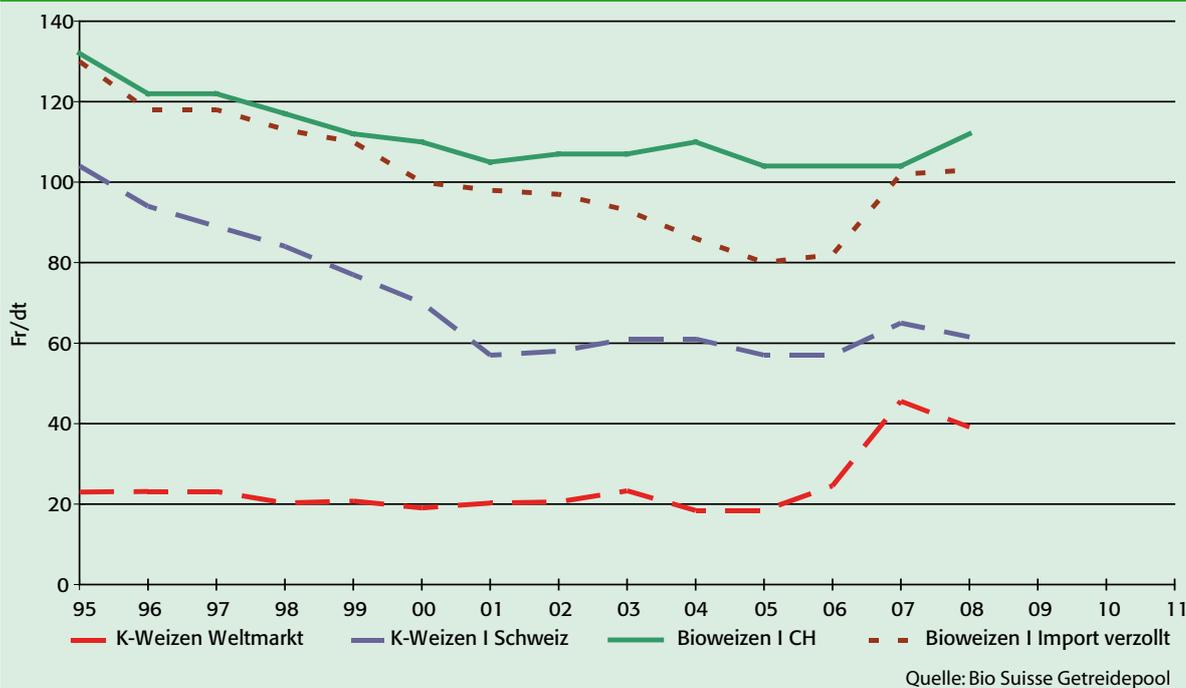
Total	2 154	2 484	2 515
Mahldinkel Inland	1567	1503	1853
Dinkel Auswuchs	149	14	3
Inlandanteil	62%	51%	52%

Mahldinkel

Total	2 216	2 426	2 567
-------	-------	-------	-------

Quelle: Erhebungen Pool Bio Brotgetreide bei Sammelstellen und Verarbeitern. Mengenangabe in Tonnen; Verarbeitungsmenge Total (d.h. inkl. Import) und Inlandanteil ist bezogen auf das Getreidejahr; 2008 geschätzt.

Entwicklung Produzentenpreise Biogetreide



von überzeugt werden, dass sich die Inlandpreise nicht zwingend jeder Marktschwankung anpassen müssen und der Erhalt des Inlandbaus mittel- und langfristig im Interesse des gesamten Biomarktes liegt. Die Konsequenz daraus ist eine massvolle Anpassung auch bei steigenden Preisen.

Die Importpreise bestimmen den Inlandpreis; die Getreidepools und die Preisgespräche schaffen den Ausgleich. Die grösser werdende Preisdifferenz zwischen Inland- und Importgetreide führte ab 2003 zu Absatzschwierigkeiten für Schweizer Biogetreide. Die Müller wollten das Inlandgetreide zu den festgesetzten Richtpreisen nicht mehr übernehmen und beschafften sich billigeres Biogetreide aus dem Ausland. Erst die Errichtung der Getreidepools durch Bio

Suisse, 2004 für Futtergetreide und 2005 für Brotgetreide, schaffte die Grundlage für eine klare, auf die schweizerischen Verhältnisse abgestimmte Preispolitik. Die Poolbestimmungen verpflichten die Müller, Bioinlandgetreide zu den jährlich neu festgesetzten Prozentanteilen zu übernehmen und damit die Vermarktung zu sichern. Die gute Zusammenarbeit zwischen Verarbeitern/Müllern, Importeuren und Biobauern, letztere vertreten durch die Fachkommission Ackerkulturen, schaffte in den letzten Jahren eine solide Basis, dank derer die Preise für Inland-Biogetreide auf einem guten Niveau gehalten werden konnte. Die Preise mussten für Bioqualität weniger gesenkt werden, als für konventionelle Qualität.

Die Preise für Bioweizen in Deutschland zeigten im Vergleich seit Ernte 06

Sonderfall Dinkel

Die IG Dinkel hat im Herbst 2007 für Knospedinkel der Ernte 2008 einen Preiszuschlag von Fr. 5.-/100 Kilo zum Richtpreis der Bio Suisse angekündigt. Um Preisverzerrungen zwischen IG Dinkel Getreide und andern Vermarktern zu vermeiden, empfiehlt die Preisrunde, für Knospedinkel, der nicht über die IG Dinkel gehandelt wird, zusätzlich zum Richtpreis eine Sonderprämie von Fr. 4.-/100 Kilo an die Bauern auszuzahlen. ns

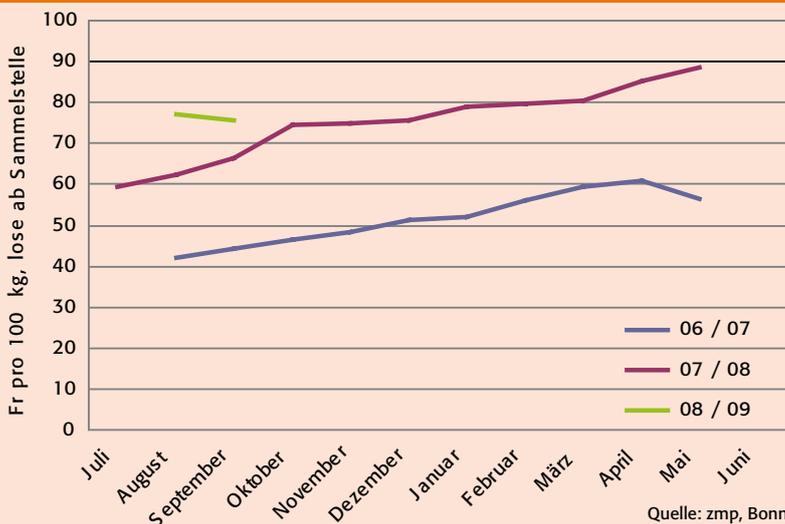
eine stetige Tendenz nach oben und erzielten eine Steigerung von fast 100 Prozent, wenn auch ausgehend von einem relativ tiefen Niveau.

Für die Ernte 2008 sollten die Preise nun neu beurteilt und dabei die veränderte Nachfrage- und Angebotsituation auf dem Inland- und Importmarkt berücksichtigt werden. Mit den vorliegenden Preisbeschlüssen konnte den neusten Entwicklungen vollumfänglich Rechnung getragen werden. Wir können mit dem Resultat zufrieden sein.

Ende September will der Bundesrat die Zölle für importiertes Brotgetreide neu festsetzen. Basis für diese Entscheide sind die Preisentwicklungen auf dem konventionellen Getreidemarkt. Sinkt der Zoll, sinkt auch der Preis für importiertes Biobrotgetreide um den gleichen Betrag. Die Marktakteure gehen davon aus, dass diese Entwicklung die gefassten Preisbeschlüsse für Biobrotgetreide nicht tangieren wird.

Niklaus Steiner, Biofarm,
Leiter Bio Suisse Getreidepool

Preisentwicklung Bioweizen bei Bioweizen in Deutschland



Auch Ökoputz ist Umweltschutz

Das steigende Umweltbewusstsein und die Diskussionen um den Klimawandel geben auch umweltverträglichen Reinigungs- und Waschmitteln Impulse. Doch ein Boom wie bei den Bionahrungsmitteln steht aus. – bioaktuell hebt wieder einmal den Blick über den Acker- und den Tellerrand hinaus.

Seit Jahrzehnten ist in der Schweiz das Thema ökologische Reinigung eng mit der 1930 gegründeten Firma Held AG in Steffisburg BE verknüpft. Als kleinerer Betrieb in Schweizer Händen mit rund 25 Mitarbeitenden entwickelte und fabrizierte Held die ganze Palette ökologischer Wasch- und Putzmittel. Held investierte in erneuerbare Energieträger auf dem eigenen Firmenareal und tat sich auch sozial hervor: Der Umgang mit dem Personal war vorbildlich, zeitweise waren in der Held AG drei Personen mit Behinderung beschäftigt; mehrfach wurde die Firma für den «Thuner Sozial-Stern» nominiert.

Der Sprung ins Coop-Regal

Doch die umweltbewusste Kundschaft blieb zu klein, der Vertriebskanal Biofachhandel und Drogerien für umwelt-

verträgliche Waschpulver, Abwaschmittel und Fensterglanz zu eng. 2003 wurde die Held AG an den grünen Branchenleader Ecover mit Sitz in Malle, Belgien, verkauft. In der Folge wurde an den Inhaltsstoffen gefeilt und das Know-how aus dem Mutterhaus floss ein. So sei etwa das Waschpulver viel besser löslich und deutlich reinigungsaktiver geworden.

Während die Konsumierenden den Wechsel kaum realisierten, verlagerte der Konzern die Produktion an andere Schweizer Standorte, nach Belgien und Frankreich. «Ursprünglich war im Gegenteil ein Ausbau des Standorts Steffisburg vereinbart gewesen, zusätzlich hätten in der Schweiz auch Kosmetika hergestellt werden sollen», erzählt Ralph Sager, bis 2006 Geschäftsleiter der Held AG. Statt wie früher 25 Personen sorgen heute in Steffisburg noch 13 Mitarbeitende für

Verkauf, Vertrieb und Logistik, der Bereich Grosskunden wurde an Van Baerle in Münchenstein verkauft.

Doch dem neuen Besitzer gelang, was das frühere KMU während Jahren vergeblich angestrebt hatte: Unter dem neuen Management erweiterte Held den Verkauf von der Coop-Region Bern auf die ganze Schweiz, ist nun in 500 Coop-Filialen präsent und generiert dort 30 Prozent seines Umsatzes.

Nachfüllen bleibt attraktiv

Nicht nur aus sozialen Gründen erntete die Auslagerung der Fabrikation Kritik. Unschön ist auch der Import der nur in der Schweiz vertriebenen Produktpalette über 765 Strassenkilometer von Malle nach Steffisburg. Besonders problematisch ist dies im Fall der Flüssigreinigungsmittel, die mehrheitlich aus Wasser bestehen. Ecover-Country Manager Johan Synhaeve akzeptiert zwar diese Beanstandung, betont aber, insgesamt sehe die Ökobilanz der Held-Produkte heute besser aus als vor dem Verkauf, denn dem Mehrtransport stehe ein ökologisches Plus bei der Produktion gegenüber: «Unsere Fabrikation ist aufgrund ihrer Grösse in der Lage, ganze Container konzentrierter Rohstoffe zu verarbeiten.» Das habe nicht nur Vorteile für die Umwelt, sondern senke auch den Preis: «Held muss nicht länger den doppelten Preis konventioneller Mittel verlangen.»

Immerhin hat man realisiert, dass der Transport quer durch Europa ein Tolggen im Reinheits ist. Laut Synhaeve überlegt man sich, in Zukunft nicht nur innerhalb der Schweiz, sondern auch grenzüberschreitend vermehrt die Bahn zu wählen. Weiterhin festhalten will Held am gut eingespielten Nachfüllsystem für Flüssigpräparate, das viel zum grünen Image der Reinigungslinie beigetragen hat und die Produkttreue der Kundschaft stärkt. «Obwohl der Behälterkreislauf teuer ist, wollen wir ihn demnächst sogar noch optimieren», so der 35-jährige Belgier.

Held legt zu. Doch im gesamten Coop-Sortiment bleibt die Ökoreinigung eine Nische: Zusammen mit der Eigenmarke Oecoplan und den zwei Lini-



en «L'Arbre Vert» und «Frosch» kam der grüne Putz 2007 auf gerade 3,2 Prozent, 0,5 Prozent mehr als im Vorjahr. «Auch konventionelle Marken investieren in Ökologie», gibt Melanie Stettler von der Abteilung Wasch-/Reinigungsmittel/Hygiene bei Coop zu bedenken. Die grossen Marken hätten zwar energiesparende Produkte entwickelt, die schon bei 20 Grad ihre Leistung erbringen, sie setzten aber nicht unbedingt auf ökologische Rohstoffe, wie es Coop anstrebe.

Auf der niederschweligen Temperaturschiene fährt Konkurrentin Migros mit dem Waschmittel «Total Cool Active», das seit Februar erhältlich ist. Es kommt mit einer Waschttemperatur von 20 Grad und einem Drittel weniger Pulver pro Waschgang aus, was die CO₂-Emissionen um 42 Prozent reduziert. Daneben verweist der Grossverteiler auf seine Pionierrolle mit der vor 20 Jahren lancierten Ökolinie Migros Plus, die auf eine gute biologische Abbaubarkeit und eine allgemein gute Umweltverträglichkeit setzt. Anders als bei Coop seien bei Migros Ökoputzmittel keinesfalls eine Nische: «Die Anteile dieser Linien sind absolut substanziell», so Sprecherin Monika Weibel. Sie will aus Konkurrenzgründen aber keine Zahlen nennen.

Bedenkliche Inhalts- und nutzlose Füllstoffe

Zurückhaltend zur Entwicklung beim Ökoputz äussert sich Ralph Sager. Während sechs Jahren leitete er die Held AG und wechselte 2007 zur Lactipar SA, zu der unter anderem die Marke «karit» für professionelle Anwender im Gesundheitswesen und in der Industrie gehört: «Der Markt im Bereich Ökoreinigung bewegt sich kaum, vor allem auch, weil die Grossen wie Procter & Gamble oder Henkel nicht mitmachen.» Würden die weltweiten Sauberkeitskonzerne grüne Putzmittel vorantreiben, profitierten in deren Sog auch die kleinen Anbieter, ist Sager überzeugt. Doch noch fehlt dieses Engagement. Im Gegenteil werden Putzmittel unnötigerweise verdünnt, um den Literpreis möglichst tief zu halten – was mehr Verpackung und sinnlosen Transport von Wasser bedeutet. Auch Farbstoffe, Parfüme und Konservierungsstoffe in Flüssigputzmitteln sind noch immer gang und gäbe. Und statt Kompaktwaschmittel werden weiterhin die imposanten, mit unnützen Füllstoffen aufgemotzten Waschmittelpakete angeboten.

Eher frustrierend ist auch das Resultat der Internationalen Kommission zum

Schutz des Genfersees* von Mitte August: Von den 37 Geschirrspülmitteln, die hierzulande im Handel sind, kommen nur sechs ohne Phosphate aus. Der Wirkstoff ist mitverantwortlich für die Überdüngung der Gewässer und ist in der Schweiz für Textilwaschmittel seit 1986 verboten.

Leistung steigern, Preis senken

Biologische Ernährung liegt auch bewussten Konsumentinnen und Konsumenten offenbar näher als ökologisches Putzen: Vier von fünf Kunden im Biofachhandel greifen etwa zwar zum Biokäse, lassen aber das gut abbaubare Spülmittel liegen, weiss man bei Held.

Schon mehr liegt im Profibereich drin. Aktuell entwickelt Ralph Sagers Lactipar-«karit» eine eigene Ökolinie, die ohne Farb- und Konservierungsmittel auskommt, auf Enzyme aus Gentech-Produktion verzichtet, CO₂-neutral ist, auf nachwachsenden Rohstoffen basiert, lokal hergestellt wird und biologisch sehr gut abbaubar sein soll. Falls es trotzdem wie bei Textilwaschmitteln kleine Mengen Parfüm braucht, sollen diese frei von

* Commission internationale pour la protection des eaux du lac Léman CIPEL

problematischen synthetischen Moschusverbindungen sein.

«Die Kunst beim Entwickeln von Reinigungsmitteln ist es, die richtigen Tenside für den entsprechenden Einsatz zu finden», erklärt Sager. Denn die natürlich verfügbaren Stoffe sind nicht so vielfältig wie die aus der Petrochemie. Entsprechend gelte es, die Produkte punkto Leistungsfähigkeit und Preis möglichst nahe an die konventionelle Konkurrenz heranzubringen.

Dass es diesbezüglich auch im Profibereich eine wachsende Nachfrage gibt, bestätigt Jörg Frech, Verkaufsleiter bei Steinfels Cleaning Systems. Vor acht Jahren lancierte die Coop-Tochter für Grossabnehmer die Linie «Maya». Mit diesem Sortiment sei man heute im Profibereich Schweizer Leader bezüglich Ökoreinigung und notiere jährlich steigende Umsätze. Wie Frech bestätigt auch Sager von der Lactipar einen Trumpf, der bei Spitälern, Heimen und anderen Institutionen für die Wahl von Ökoreinigungsmitteln spricht: «Unternehmen mit Umweltzertifizierung müssen sich laufend ökologisch verbessern. Ökoputzmittel sind eine Möglichkeit, dies ohne grosse Umstellung zu tun.» Pieter Poldervaart



Schweiz–EU: Wandel des Handels

«Im Oktober oder November geht's los mit dem Freihandel», hört man da und dort. Ganz falsch ist das ja nicht. Aber weil immer wieder die Stichworte Globalisierung, WTO und Doha fallen, die hier nichts zu suchen haben, will bioaktuell kurz festhalten, was los ist und was losgeht.

Es geht nicht um die WTO und die Doha-Runde, also nicht um die Liberalisierung der internationalen Märkte, nicht darum, dass die Schweizer Industrie um des Marktzugangs willen die Schweizer Landwirtschaft opfert, nicht um die Globalisierung.

Eher geht es um eine Europäisierung im Agrar- und Lebensmittelbereich: Der Bundesrat hat am 14. März 2008 die Aufnahme von Verhandlungen mit der EU um ein Agrarfreihandelsabkommen und ein Gesundheitsabkommen beschlossen. Ziel des Agrarabkommens ist der gegenseitige Abbau von Handelshemmnissen, also vor allem der Zölle, der Kontingente und der Grenzkontrollen.

Druck auf die landwirtschaftlichen Einkommen

Der Bundesrat geht davon aus, dass das landwirtschaftliche Einkommen der Schweizer Betriebe innerhalb von fünf Jahren um einen Drittel sinken würde, von insgesamt 2,4 auf 1,6 Milliarden Franken. Zur Abfederung dieser Einkommenseinbussen will der Bundesrat jährlich 400 Millionen Franken aus den Zolleinnahmen bereitstellen.

Gerechnet wird weiter mit einer Annäherung der Nahrungsmittelpreise in der Schweiz an das Niveau in der EU. Dadurch steige die Kaufkraft der Konsumentinnen und Konsumenten in der Schweiz, was einen Wachstumsschub zur Folge haben werde: Das Bruttoinlandprodukt soll dauerhaft um mindestens 0,5 Prozent, das heisst um rund zwei Milliarden Franken zulegen.

Wer ist dafür, wer dagegen?

Gegen die Verhandlungen mit der EU um ein Agrarfreihandelsabkommen hat sich der Schweizerische Bauernverband ausgesprochen. Die wirtschaftlichen Einbussen seien für die Bauernfamilien nicht verkraftbar.

Unter den Befürwortern von Verhandlungen finden sich mehrere Konsumentenorganisationen, aber auch der Fleisch-Fachverband SFF, Mutterkuh Schweiz, Suisseporcs, Fromarte, Swisscofel, IP Suisse und Bio Suisse. Und mit Migros, Coop, Bell, Nestlé, Hiestand, Hug, Traitafina und Crema die Crème der Lebensmittelverarbeiter.

Trotz der Handelshemmnisse und höherer Preise waren die Schweizer Landwirtschaft und die Lebensmittelverarbeiter in den letzten Jahren erfolgreich im EU-Markt. Zwischen 2003 und 2007 nahmen die Exporte von Agrargütern und Lebensmitteln aus der Schweiz in die EU um 16,5 Prozent zu und betragen jetzt 4,6 Milliarden Franken, das sind 71 Prozent der gesamten Schweizer Ausfuhren in diesem Bereich. Umgekehrt wuchsen die Einfuhren von Agrargütern und Lebensmitteln aus dem EU-Raum in die Schweiz schwächer, nämlich um 6,4 Prozent.

Aus dieser Dynamik erhoffen sich die Befürworter des Agrarfreihandels mit der EU eine Chance für hochpreisige Qualitätsprodukte und Spezialitäten aus der Schweiz – nicht zuletzt für Bioprodukte – auf dem EU-Markt.

Fahrplan und Knacknüsse

Die Verhandlungen beginnen in den nächsten Wochen und dürften über das ganze Jahr 2009 dauern. Anschliessend sind zwei Jahre für die interne Umsetzung auf beiden Seiten vorgesehen, so dass ein Abkommen erst auf Anfang 2012 in Kraft treten könnte. Danach würde in einer drei- bis fünfjährigen Übergangsfrist der Zollabbau stufenweise umgesetzt.

Knacknüsse in den Verhandlungen dürften nicht zuletzt in Fragen der Deklaration und Kennzeichnung liegen, besonders bei gentechnisch veränderten Organismen, Allergenen, Herkunftsland oder Tierschutzstandards – man denke an die Käfigeier.

Gar nicht zu verhandeln wird sich die Schweiz auf Dauer kaum leisten können, zumal die Doha-Runde der WTO wohl nur vorübergehend gescheitert ist. Die Öffnung der Märkte, so erwarten die meisten Expertinnen und Experten, werde ohnehin kommen. Im Agrarfreihandel mit der EU sieht der Bundesrat deshalb auch eine Möglichkeit, die Schweizer Landwirtschaft auf die Herausforderungen des 21. Jahrhunderts vorzubereiten.

KOMMENTAR

Öffnung nur mit Qualität – Klasse statt Masse!

«Indem sie entschieden den Freihandel mit der EU unterstützt, hat sich Bio Suisse ins Lager jener begeben, die die Auflösung unserer Gesellschaft betreiben. (...) Wir distanzieren uns von der neoliberalen Politik von Bio Suisse». So schrieb Willy Cretegnny, Präsident von Bio Genève, in seinem Leserbrief im letzten bioaktuell.

Bio Suisse unterstützt weder entschieden den Freihandel mit der EU, noch



fährt sie einen neoliberalen Kurs. Für Bio Suisse ist aber eines klar: Die Abschottung ist kein Weg! Deshalb sagen wir Ja zu Verhandlungen und Ja zu einer gut abgewogenen Öffnung. Voraussetzung dafür

ist allerdings – das ist unser «Ja, aber» – dass sich die Schweiz eine einzigartige und unverwechselbare «Qualitätsstrategie Landwirtschaft Schweiz» schafft. Denn mit gesunden, schmackhaften Lebensmitteln, die ökologisch, gentechnikfrei und tierfreundlich produziert sind, können wir im Inland und im Ausland bestehen.

Was wir allerdings entschieden ablehnen, ist eine Tiefpreisstrategie mit einer Konkurrenz über die Massenproduktion. An unseren Errungenschaften in Umwelt- und Tierschutz, Lebensmittelsicherheit und Deklaration darf auf keinen Fall gerüttelt werden. Auch wollen wir weder einen beschleunigten Strukturwandel noch Reformen, die zum Ziel haben, sich der Landwirtschaft zu entledigen. Unser Ziel ist eine lebendige und vielfältige Landwirtschaft, die mit hochstehenden Produkten die nötige Wertschöpfung bringt. Wir wissen und können viel, und mit diesem Selbstbewusstsein wollen wir unsere Landwirtschaft auch in Zukunft prägen.

Ich sehe in einer gut abgewogenen Öffnung – trotz Schwierigkeiten, die wir anpacken und lösen müssen – deshalb eine Chance.

regina fuhrer

Markus Bär

Regina Fuhrer, Präsidentin Bio Suisse

Lorbeeren für Urs Niggli



Bioterra ehrte FiBL-Direktor Urs Niggli mit dem Prix Bio für besondere Leistungen im Dienste des Biolandbaus. Die Laudatio für den «Bioteilchenbeschleuniger» Niggli hielt der Bündner Nationalrat Andrea Hämmerle, der die Prix-Bio-Jury präsidiert.

Am 10. September verlieh Bioterra ihren Prix Bio an FiBL-Direktor Urs Niggli für seine Verdienste für den biologischen Landbau. Der Übergabetermin fiel fast auf die Minute mit dem Startschuss des Experiments im neuen Teilchenbeschleuniger am Cern in Genf zusammen, das die Erforschung der Entstehung der Erde voranbringen soll. «Auch Urs Niggli ist eine Art Teilchenbeschleuniger, zumindest für die Biowelt», knüpfte Bioterra-Co-Präsident Markus Neubauer an. Unterdessen musste die unterirdische Genfer Teilchenrennbahn für Monate ausgeschaltet werden, während sich der 55-jährige Niggli voller Funktionsfähigkeit erfreut und die Teilchen im Biouniversum mit Vollgas weiterbeschleunigt.

Bioterra weist als Gründungsorganisation von Bio Suisse eine einzigartige Mitgliederstruktur auf. Die 1947 gegründete Pionierorganisation umfasst seit dem Zusammenschluss mit dem Verband Natur Garten und den Schweizer Biogärtnervereinen im vergangenen Frühjahr rund 70 Landwirtschaftsbetriebe, 50 Gartenbaubetriebe, 50 Biogärtnervereine und rund 12'000 Einzelmitglieder, viele mit eigenem Hausgarten. Sie sind in 28 Regionalgruppen organisiert, die in ihrer Tätigkeit sehr autonom sind. Der Prix Bio gilt für Bioterra als Instrument zur Umsetzung ihrer Vereinsziele und wurde dieses Jahr zum dritten Mal verliehen.

«Am besten kennt und schätzt die Vorzüge des biologischen Landbaus, wer sich auch schon mit der Landwirtschaft auseinandergesetzt hat, die das Heil in der Chemie sieht», erklärte Jurypräsident und Nationalrat Andrea Hämmerle in seiner Laudatio, und Urs Niggli kenne diese Landwirtschaft à fond. Als junger Agronom sei er begeistert gewesen für die Anwendung von Herbiziden in Wiesen und Weiden. In der Forschungsanstalt Wädenswil war er später zuständig für die Prüfung und Zulassung von Herbiziden im Obst-, Wein-, Gemüse- und Zierpflanzenbau. «Ein guter Wissenschaftler zeichnet sich dadurch aus, dass er zweifelt und neugierig ist auf andere Forschungsrichtungen», fuhr Hämmerle fort. Urs Niggli hat das getan und kam via



Bild: bioterra

Preisträger Urs Niggli, durch die Blume: «Es wird immer spannender!»

IP-Methode in Kontakt mit überzeugten Biobauern und mit dem biologischen Landbau, «der radikalen Alternative – die Erforschung und die Förderung der Biolandwirtschaft wurde zu Urs Niggli's Lebensaufgabe».

1989 übernahm er das von Finanz- und Personalkrisen geschüttelte FiBL mit knapp 30 Mitarbeitenden. Unterdessen ist es auf 130 angewachsen, dazu kommen noch 80 Arbeitsplätze bei der ausgelagerten bio.inspecta. Niggli positionierte und vernetzte das FiBL international und liess es zum erfolgreichsten Schweizer Institut in der landwirtschaftlichen EU-Forschung werden. Das FiBL arbeitet eng mit der FAO und andern UNO-Organisationen zusammen. «Bei aller Internationalität hat Urs Niggli die Bodenhaftung nie verloren», anerkannte Hämmerle. Seine wichtigsten Partner seien die Biobäuerinnen und Biobauern, denen das FiBL eine riesige Palette von Beratungs- und Bildungsangeboten biete.

«Im Millennium Ecosystem Assessment, einem Bericht, den Hunderte von Experten 2005 im Auftrag von UNO und Weltbank veröffentlichten, wird deutlich, dass sich die Menschheit in ihrem unerträglichen Hunger nach Lebensmitteln,

Faserstoffen und Energiepflanzen buchstäblich den Ast absägt, auf dem sie sitzt», gab Urs Niggli in seiner Rede zu bedenken. Überlebenswichtige Ressourcen wie ertragsfähige Böden, gutes Wasser, natürliche Artenvielfalt, die genetische Vielfalt, Insekten, welche die Pflanzen bestäuben und attraktive Landschaften, welche uns Erholung bieten, seien gemäss diesem Bericht bereits heute zu 60 Prozent zerstört. Eine neue Landwirtschaft und eine vollständig anders ausgerichtete Forschung wurden gefordert.

«Dennoch wird die Welt in 20 Jahren nicht Bio sein – vielleicht die Schweiz, weil sie damit eine sinnvolle Qualitäts- und Mehrwertstrategie fahren könnte», schloss Niggli. Aber die Konzepte des Biolandbaus könnten weltweit inspirierend sein, um nachhaltige Lösungen für die Zukunft zu entwickeln. «Deshalb bin ich überzeugt, dass meine Arbeit immer spannender wird!»

Das Preisgeld von 10'000 Franken hätte dem Gewinner persönlich zugestanden. Aber Niggli begnügte sich mit den Lorbeeren und gab den Check der FiBL-Buchhaltung. «Schliesslich hätte ich ohne das FiBL diesen Preis niemals gewonnen», erklärte er. Alfred Schädeli

Kundenportal lindert Papierflut

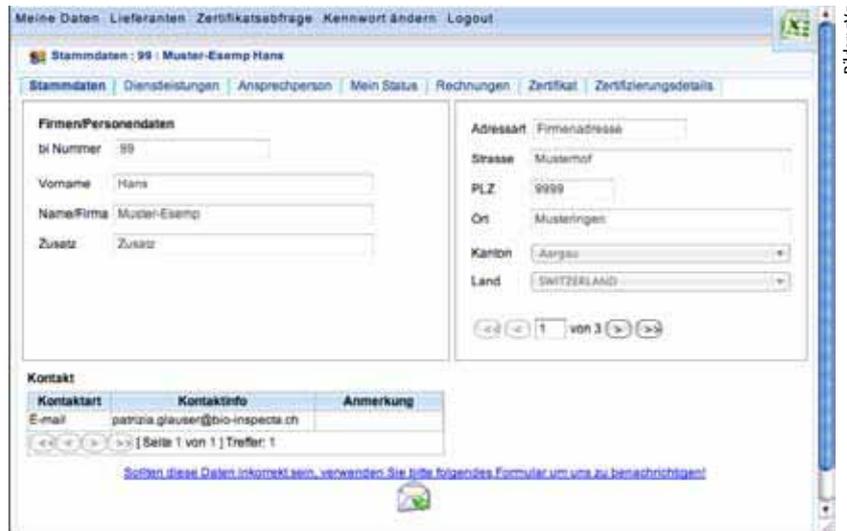
Die Kontrolle der Lieferanten ist für jeden Biobetrieb sehr aufwendig, aber nicht minder wichtig. Ein neues Internet-Kundenportal von bio.inspecta soll die Transparenz verbessern und Arbeitsabläufe vereinfachen. Diese Dienstleistung wird die erforderliche Menge fotokopierter Knospe-Zertifikate massiv reduzieren.

H heute ist die Zertifizierung ein Einigungsgeschäft», sagt bio.inspecta-Geschäftsführer Ueli Steiner. Die vorhandenen Daten über die Biobetriebe werden nicht zuletzt aus Datenschutzgründen sehr zurückhaltend behandelt. Interessierte Dritte, wie zum Beispiel Verarbeiter oder Handelsbetriebe, müssen sich die benötigten Informationen mühsam beschaffen. «Das fängt beim Zertifikat des Lieferanten an», erklärt Steiner.

Damit soll nun Schluss sein. Ab Oktober bietet die Zertifizierungsstelle bio.inspecta ihren Kundinnen und Partnern ein passwortgeschütztes Internetportal an. Bio Test Agro (BTA) wird sich dem Kundenportal ebenfalls anschliessen. Die Abonentinnen und Abonenten profitieren damit von stets aktuellen Daten. Denn jeder Nutzer des Kundenportals wird automatisch per E-Mail über jede Statusänderung seiner Lieferanten informiert. «Wir informieren nur darüber, dass sich am Status etwas geändert hat», präzisiert Steiner.

Details sind nur über den passwortgeschützten Bereich zu erfahren. «Verarbeiterinnen und Handel müssen ihre Lieferanten im Griff haben», gibt Steiner zu bedenken. Sonst drohe auch ihnen der Entzug der Zertifikate. Alle Informationen sind in Echtzeit verfügbar. «Das zwingt uns zu sehr genauem Arbeiten», ist er sich bewusst.

Jeder Nutzer stellt seine Lieferantenlisten direkt im Kundenportal selbst zusammen. Aus der Liste aller Milchproduzentinnen wählt zum Beispiel ein Milchverarbeiter seine Lieferanten aus und fügt sie seiner individuellen Lieferantenliste zu. Auf die gleiche Weise verfährt ei-



Mit dem Kundenportal entsteht zusätzliche Transparenz, welche die Arbeit am Biomarkt vereinfacht. Dieser Gewinn verlangt jedoch, dass die Zertifizierungsstellen sehr exakt arbeiten.

ne Bioviehhändlerin mit ihren Futterlieferanten. Fällt ein Lieferant weg, löscht sie ihn aus der Liste. «Der Nutzer pflegt seine Listen selbst», erklärt Steiner. Trotz Transparenz kommt der Datenschutz nicht zu kurz. Die Nutzerinnen und Nutzer müssen sich damit einverstanden erklären, die Informationen nur für ihre internen Geschäftsabläufe zu verwenden.

«Mit dem Kundenportal erfüllen wir einen Kundenwunsch», sagt BTA-Geschäftsführer Niklaus Wynistorf. Das Sicherheitsbedürfnis bei Verarbeitern und Handel sei gross. Die Chance, dass zwei Zertifizierungsstellen praktisch 100 Prozent der Biobetriebe abdecken, müsse man nutzen. «Das Kundenportal wäre keine gute Lösung, wenn die 1200 BTA-Betriebe fehlen würden», sagt Wynistorf.

«Für uns ist es wichtig, dass alle Lie-

feranten die Auflagen erfüllen», sagt Franziska Schärer, zuständig für die Qualitätssicherung bei der Biofarm Genossenschaft in Kleindietwil. Dass die Lieferanten mit wenigen Mausklicks bewirtschaftet und kontrolliert werden können, sei sehr hilfreich. Sie will das Kundenportal erst einmal testen. Das Problem liege vor allem dort, wo neu zugepackte Flächen in die Umstellung kommen. Ein grosses Plus wäre deshalb, wenn sie

Einfach transparenter

Das Internet-Kundenportal von bio.inspecta und BTA sorgt für Transparenz in der ganzen Leistungskette von der Produzentin bis in den Laden. Informationen der beiden Zertifizierungsstellen über ihre Kunden, detaillierte Zertifikatabfragen und das Lieferantenmanagement sind die zentralen Elemente.

Das Kundenportal vereinfacht nicht nur die Arbeit seiner Nutzerinnen und Nutzer, es verbessert die Sicherheit und das Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten in die Bioprodukte. Der Service ist allerdings nicht ganz gratis. Die Nutzungsgebühr des Kundenportals richtet sich nach der Anzahl der genutzten Module. uf

Webportal

Qualitätssicherung

auch die jeweils aktuellen Meldungen zu den Umstellungsflächen erhielt. «Auch kleine Veränderungen sind wichtig», gibt Schärer zu verstehen.

Peter Rutz vom Biomilchpool kauft die Biomilch von 800 Betrieben und liefert sie an Molkereien und Käsereien weiter. «Ich würde ein Kundenportal begrüßen», gibt er zu Protokoll. Rutz ist es gewohnt, seine Informationen und Daten im Internet zu bewirtschaften. Den grössten Vorteil des Kundenportals sieht er in der automatischen Meldung bei Veränderungen. «Ich hoffe, es sei dann wirklich so», zeigt sich er noch etwas skeptisch.

«Wenn wir nur gute und seriöse Lieferanten hätten, wären die Kontrollen nicht nötig», hält Peter Rytz von der Mühle Rytz AG in Biberen fest. Über hundert Bäuerinnen und Bauern liefern ihr Biogetreide bei ihm ab. Die Überwachung der Zertifikate bedeute für ihn einen grossen Aufwand. «Damit geht schnell ein Tag vorbei.» Der grosse Vorteil sei auch für ihn die individuelle Lieferantenliste. «Ich werde prüfen, ob es sich lohnt oder nicht», sagt Rytz. Die Idee für ein Kundenportal findet er grundsätzlich sehr gut.

Wenn der Zugang zum Kundenportal etwas koste, müsse der Aufwand mindestens entsprechend geringer sein, sagt Maya Lehmann, Mitinhaberin der Lindmühle AG in Birnenstorf. «Das System muss schnell und einfach bedienbar sein.» Sie sei gespannt, wie das funktionieren werde. Die Transparenz wäre allerdings ein grosser Vorteil. Auch Maya Lehmann wird die Katze nicht im Sack kaufen. «Erst will ich das Kundenportal testen, bevor ich ein Abo buche.»

Das Internet-Kundenportal fordert ein Umdenken bei der Qualitätssicherung. Die aufwendige Suche nach Lieferantendaten entfällt. «Dadurch wird nicht zuletzt die Inspektion einfacher», sagt bio.inspecta-Chef Ueli Steiner. Jeder Nutzer des Kundenportals führt seine Lieferantenliste, die mit den tatsächlichen Lieferanten verglichen wird. «Er muss keine Zertifikate mehr vorweisen.»

Ueli Frei

«Es werden keine vertraulichen Daten veröffentlicht»

Ueli Steiner, Biobauer und Geschäftsführer der bio.inspecta, ist der geistige Vater des Kundenportals. bioaktuell wollte von ihm wissen, wem dieses System etwas bringt.

bioaktuell: Ueli Steiner, du hast eine Kundendatenbank geschaffen, die eine viel bessere Übersicht über die Zertifizierung der Biobetriebe bietet, als man sie bisher kannte. Wem nützt dieses neue Portal?

Ueli Steiner: Wir erfüllen damit einen Wunsch unserer Kundinnen und Kunden, insbesondere der Verarbeitungs- und Handelsunternehmen. Damit können wir die Sicherheit und Transparenz in der gesamten Handelskette weiter verbessern, und das betrachte ich als unsere Aufgabe. Die Marktakteure wollen heute laufend informiert sein, wenn ihre Lieferanten die Kriterien für eine Label- oder Biozertifizierung nicht mehr erfüllen. Diesen Anspruch können wir auf allen Stufen erfüllen und damit einen wichtigen neuen Service bieten, welcher die interne Qualitätssicherung in den Unternehmen wesentlich erleichtert. Aber auch für die Landwirtschaftsbetriebe bringt das Portal Vorteile, denn sie müssen immer weniger Zertifikate fotokopieren und verschicken.

Wie kommt das Portal bei der Kundschaft an?

Es wird allgemein sehr gut aufgenommen. Unsere Initiative hat europaweit viele positive Rückmeldungen ausgelöst. In Österreich arbeiten erste Unternehmen im Milchsektor erfolgreich mit dem neuen System.

Auch Bio Test Agro (BTA) wird sich dem Kundenportal anschliessen. Verschenkt die bio.inspecta dadurch nicht ihr ganzes Know-how?

Um das Potenzial des Portals voll auszuschöpfen, ist es sinnvoll, wenn die Zertifikate und der Status sämtlicher Biobetriebe in der Schweiz abrufbar sind. Unsere Zusammenarbeit mit der BTA steht vor allem im Dienst der Kundschaft. Es ist aus meiner Sicht an der Zeit, alle Zertifikate im Bio- und Labelbereich zusammenzufassen, dies erleichtert die Information für unsere Kundinnen und Kunden ungemein. Ich rechne damit, dass sich dem Portal künftig noch weitere Firmen anschliessen werden.

Mit dem Kundenportal gewähren bio.inspecta und BTA auch Einblick in vertrauliche Daten. Wie verträgt sich dies mit dem Datenschutz?

Schon heute publizieren wir die Zertifikate unserer Kunden online – und erfüllen damit eine Vorgabe der eidgenössischen Akkreditierungsstelle SAS. Die Kundenadressen und die zertifizierten Produkte müssen wir längst veröffentlichen. Neu sind die Funktionen, welche eine aktive Information bei Veränderungen sicherstellen sowie eine Vernetzung von definierten Marktpartnern ermöglichen. Der Datenschutz ist trotz der guten Transparenz gewährleistet, sonst dürften wir ein solches Portal auf keinen Fall aufschalten. Es werden keine vertraulichen Daten veröffentlicht.

Interview: Ueli Frei



bio.inspecta-Geschäftsführer Ueli Steiner: «Unsere Initiative hat europaweit positive Rückmeldungen ausgelöst.»



Wir vermitteln für Sie:

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

In der Aufzucht sind Sie die Profis. Doch die kompetente und engagierte Vermittlung Ihrer erstklassigen Natura-Beef® und Bio Tiere können Sie gestrost uns überlassen. Die Viegut AG ist nicht nur ein Familienbetrieb mit langjähriger Erfahrung, sondern auch ein ganz modernes, von MUTTERKUH SCHWEIZ und Bio Suisse lizenziertes Handelsunternehmen. **Wir beraten Sie gerne – keine Frage!**

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



www.viegut.ch

RICOKALK

RICOTER Erdaufbereitung AG

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

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

Die Wohltat für Ihren Boden

Der Düngekalk von den Zuckerfabriken

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

Bei Abholung	CHF 14.- / t
Frankolieferung für die ganze Schweiz	CHF 28.- / t
Mindestmenge 20 t	+ 2,4% MWST

Gehalt pro Tonne: ca. 540 kg Kalk (CaCO₃), 12 kg Phosphat (P₂O₅), 6 kg Magnesium (Mg), 110 kg org. Substanz, 300 kg Wasser



Saatgut für den Biolandbau

Kleegras 100-, 200- + 300er-Mischungen (100% Bioanteil)

Gründungssaatgut

Wintereiweisserbsen EFB.33 – gute Vorfrucht vor Mais

Winterackerbohnen HIVERNA

SATIVA Winterweizen Klasse Top: WIWA, SCARO, LAURIN

SATIVA Winterweizen Klasse 1: POLLUX, ATARO

SATIVA Winterweizen Klasse 2: ASZITA für extensive Standorte

SATIVA Winterdinkel TAURO (A), TITAN (A) ALKOR (B)

Wintergerste FRIDERICUS (6zeilig), VERTICALE (2zeilig)

Winterroggen REKRUT, CONDUCT

Informieren Sie sich bei:

Sativa Rheinau AG • Klosterplatz • 8462 Rheinau
 Tel: 052 304 91 60 • Fax: 052 304 91 61
 sativa@sativa-rheinau.ch

Bioapfel, Bioboom,
 Biocontrol, Biodynamik,
 Bioei, Biofisch, Biogas,
 Biohandel, Bioimport,
 Biokaviar, ...,
 Biozertifizierung.

Die Biowelt von A bis Z auf

www.bioaktuell.ch

DIE PLATTFORM DER SCHWEIZER BIOBÄUERINNEN UND BIOBAUERN



Legehennen in Kotgrubenställen: Was gilt ab 1.1.2009?

Frage: Ich habe 150 Legehennen in einem alten Kotgrubenstall. Nun sagt eine Kollegin, dass Kotgrubenställe ab 1.1.2009 nicht mehr zugelassen seien. Stimmt das?

» Antwort: Kotgrubenställe sind ab einem Bestand von 100 Legehennen per 1.1.2009 verboten (Weisung «Geflügelhaltung», Art. 3.3.1). Alle anrechenbaren Rost- und Gitterflächen müssen über eine direkt darunterliegende

Entmistungsvorrichtung verfügen (Kotbänder, Kotschieber oder Kotbretter mit Handentmistung u.ä.). Für kleinere Legehennenbestände sind Kotgrubenställe weiterhin erlaubt.

Frage: Was ist die Begründung für dieses Verbot?

» Antwort: Kotgrubenställe werden meist nur einmal pro Jahr ausgemistet, wenn eine neue Herde eingestallt

wird. Der in der Kotgrube angesammelte Mist bildet insbesondere in Kombination mit Wasser aus der Tränke starke Ammoniakgase. Diese Gase sind für Mensch, Tier, Umwelt und das Klima schädlich. Kotgruben sind zudem ideale Brutstätten für Insekten, Parasiten, Mäuse und Ratten.

Legehennen mit zu wenig Rostfläche: Was gilt ab 1.1.2009?

Frage: Unser Geflügelstall wurde im Jahr 2001 gebaut und eingerichtet. Damals wurde der Stall von der Zertifizierungsstelle abgenommen. Nun hat mir mein Biokontrolleur gesagt, dass wir per 1.1.2009 die begehbare Fläche im Stall vergrössern oder den Tierbesatz reduzieren müssen. Dies stehe so in der Weisung. Stimmt das?

» Antwort: Artikel 3.5.2 der Weisung «Geflügelhaltung» definiert, wie die Berechnung des maximal erlaubten Tierbesatzes pro Stall gemacht wird. Rostflächen ohne Entmistungsanlagen

können demnach nicht zur begehbaren Fläche gerechnet werden. Für Ställe, die vor dem 1.5.1999 gebaut wurden, gilt eine Ausnahme: In diesen Ställen dürfen bis 31.12.2008 höchstens 20 Prozent der Rostfläche ohne darunter liegende Entmistung bleiben.

Frage: Laut meinem Kontrolleur gibt es auch Ausnahmen für Ställe, die vor dem 31.12.2002 gebaut wurden. Ist das richtig?

» Antwort: Ja. Für Ställe, die vor dem 31.12.2002 gebaut wurden, gilt: In diesen Ställen dürfen bis 31.12.2012

höchstens 10 Prozent der Rostfläche ohne darunterliegende Entmistung bleiben.

Frage: Was ist der Grund für diese Ausnahmen?

» Antwort: Die begehbare Fläche soll den Tieren als saubere Fläche zur Verfügung stehen. Befindet sich diese unter einem Rost, ist sie meist stark mit Kot verschmutzt. Die Ausnahmen wurden gewährt, weil die Weisung für Betriebe, die ihre Ställe 1999 beziehungsweise 2002 oder kurz davor neu gebaut hatten, ökonomisch nicht zumutbar gewesen wäre.

Pufferstreifen entlang von Gewässern: Was gilt für Biobetriebe?

Frage: In der Zeitung habe ich gelesen, dass der ÖLN entlang von Gewässern neu einen Pufferstreifen von sechs Metern verlangt. Was bedeutet das für Biobetriebe genau?

» Antwort: Der ÖLN gilt ja auch für Biobetriebe, insofern gibt es keine Unterschiede. Auf den ersten drei Metern, vom Gewässer aus gesehen, dürfen weder Dünger noch Pflanzenschutzmittel ausgebracht werden. Auf den anschliessenden drei Metern dürfen keine Pflanzenschutzmittel ausgebracht werden, Düngung ist jedoch erlaubt.

Frage: Eine meiner Parzellen liegt an einem Bach. Es gibt einen drei Meter breiten Pufferstreifen. Darf ich daran anschliessend Getreide, Raps, Obst oder andere Kulturen anbauen? Als Biobetrieb setze ich ja sowieso nur die in der Hilfsstoffliste zugelassenen Pflanzenschutzmittel ein.

» Antwort: Nein. Der ÖLN verlangt auch hier von allen Betrieben dieselben Massnahmen. Auf den gesamten sechs Metern Pufferstreifen müssen Dauergrünland, Streueflächen oder Hecken sein. Es geht ja darum, eine Ver-

unreinigung der Gewässer mit Düngern und Pflanzenschutzmitteln zu verhindern. Das Gesetz macht bei den Anforderungen an den nötigen Pufferstreifen keinen Unterschied zwischen biologischen und anderen Hilfsstoffen.



Christoph Fankhauser, Bio Suisse

«Bio Suisse hat noch viele Hausaufgaben zu lösen»

Die Qualitätssicherung der Knospe steht für Sicherheit, Verlässlichkeit und Kontinuität. Neben der Pflege dieser «konservativen» Werte widmet sich Bio Suisse neu stark der Entwicklung von neuen Produkten. Und: Nächstes Jahr steht eine grosse Richtlinienrevision an. Welche Hausaufgaben Bio Suisse sonst noch anpacken will, erläutert Hans Ramseier, Leiter der Abteilung Qualitätssicherung und Entwicklung und Mitglied der Bio Suisse Geschäftsleitung.

bioaktuell: *Das Angebot an Knospe-Produkten wird immer grösser, besonders auch bei den verarbeiteten Lebensmitteln. Muss Bio Suisse jeden Trend mitmachen?*

Hans Ramseier: Die Lebensmittelbranche entwickelt sich ständig weiter – davon ist Bio nicht ausgenommen. Wir wollen nicht den Trends nachrennen. Aber selbstverständlich müssen auch wir uns

«Wir rennen nicht den Trends nach. Aber weiterentwickeln müssen auch wir uns.»

weiter entwickeln. Deshalb setzen wir nun stärker auf die Entwicklung neuer Produkte. Wir wollen aufzeigen, mit welchen Verfahren und neuen Herstellungsmethoden innovative Knospe-Produkte hergestellt werden können.

Werden jetzt die Verarbeitungsrichtlinien aufgeweicht?

Nein. Aber es gibt viele Produkte, deren Herstellung gemäss unseren Richtlinien bereits heute möglich ist, die es aber noch nicht in Knospe-Qualität gibt. Wir klären auf, mit welchen Methoden und Zutaten ein solches Produkt gemacht werden

«Viele Produkte wären gemäss unseren Richtlinien in Knospe-Qualität möglich, es gibt sie aber noch nicht.»

kann. Ein Beispiel: Vor Jahren lehnten wir ein Gesuch eines Lizenznehmers für Knospe-Eistee ab, weil im Rezept künstliche Aroma- und Farbstoffe vorgesehen waren. Jahrelang sprach niemand mehr von einem Knospe-Eistee. Nun wurden diesen Sommer erfolgreich Knospe-Eistees und andere Sommergetränke lanciert [siehe bioaktuell 5/08, Seiten 4–7]. Und zwar weil wir den Verarbeitern erläutert haben, wie man guten Eistee ohne

künstliche Aroma- und Farbstoffe herstellen kann. Solche Informationen sollen künftig weiteren interessierten Herstellerinnen, auch Hofverarbeitern, zugänglich sein.

Wie steht es um die Sicherheit? Werden da nicht mehr und mehr Kompromisse gemacht?

Die Sicherheit und Verlässlichkeit der Produkte leidet sicher nicht darunter. Da kann und will ich keine Kompromisse eingehen.

Bio Suisse hat bei den Lizenznehmern den Ruf, streng, manchmal sogar stur und nicht sehr flexibel zu sein. Ist die Unterstützung bei der Produktentwicklung eine Reaktion auf diese Vorwürfe?

Wir sind streng und dazu stehen wir. Wir fordern viel von den Verarbeitern, dessen sind wir uns bewusst. Als Gegenleistung zeigen wir Alternativen auf. Wir klären über die Möglichkeiten und Vorteile der Knospe-Produktion auf. In verschiedenen Produktbereichen liegt noch ein riesiges Potenzial für Knospe-Produkte.

Zum Beispiel?

Bei der Schokolade und anderen Süsswaren: Da gibt es nur ein Grundsortiment mit der Knospe – und viele feine Spezialitäten nicht. Das ist schade. Möglichkeiten sehen wir auch bei Hanfprodukten (Knabberhanf, Hanfpasta, Hanföl etc.) oder regionalen Fleischspezialitäten.

In einem Unternehmen verfolgen die Qualitätssicherung und das Marketing auf den ersten Blick andere Ziele. Ich überzeichne: hier die behäbige, unflexible Qualitätssicherung, dort die marktorientierte, schnelle Produkte-Innovation. Wie geht Bio Suisse mit diesem Spannungsfeld um?

Für mich gehören Qualitätssicherung und Marketing untrennbar zusammen. Das eine geht nicht ohne das andere, das

eine bedingt das andere. Die Qualitätssicherung ist genauso auf den Verkauf der Produkte angewiesen wie das Marketing die Produkte nur verkaufen kann, wenn die Konsumentinnen und Konsumenten Vertrauen haben und um die Verlässlichkeit dieser Produkte wissen. Für uns ist aber klar, dass wir die Qualitätssicherung in Boomzeiten wie der jetzigen mit derselben Sorgfalt wie immer machen.

Die Qualitätssicherung möchte sich aber auch in die Tiefe entwickeln. Was ist darunter zu verstehen?

Im neuen Leitbild, an dem Bio Suisse zurzeit arbeitet, steht die Nachhaltigkeit

«Bei der Sicherheit und Verlässlichkeit der Produkte kann und will ich keine Kompromisse eingehen.»

im Zentrum. Wir verstehen diesen Begriff umfassend und meinen ökologische, soziale und ökonomische Nachhaltigkeit. Hier gibt es für Bio Suisse noch viel zu tun. Wir sind unterwegs, haben aber noch viele Hausaufgaben zu lösen.

Welches sind die dringendsten Hausaufgaben?

Mit der Energie gehen wir noch nicht nachhaltig um. Wir verbieten zwar die Winterheizung von Gewächshäusern und Flugtransporte. Das schliesst schon mal die unsinnigsten Energieverschwendungen aus, ist aber erst ein Anfang. Ziel ist die nachhaltige Energienutzung bei der Lebensmittelherstellung.

Und was haben wir unter wirtschaftlicher Nachhaltigkeit zu verstehen?

Unser Ziel sind faire Handelsbeziehungen zwischen der Bauernfamilie und ihren Abnehmern. Da müssen wir Mittel und Wege finden, das zu erreichen.



Bild: Thomas Alfeld

Der 40-jährige Hans Ramseier, von Beruf Umweltnaturwissenschaftler und seit zehn Jahren bei Bio Suisse, ist seit März dieses Jahres Leiter der Qualitätssicherung.

Zum Beispiel mit direkten Handelsbeziehungen, die sowohl für Abnehmer als auch für Produzentinnen transparent sind. So werden beide in die Verantwortung genommen. Das ist ein grosser Brocken. Wir arbeiten daran. In ein, zwei Jahren werden wir hier nicht mehr am selben Ort stehen wie jetzt.

Kommen wir zur ökologischen Nachhaltigkeit.

Ein weites Feld! Die wichtigsten Stichworte sind Wassernutzung, Ressourcenschonung, Biodiversität. Wir wollen dazu jedoch keine neuen Richtlinien, sondern die Ziele erreichen mit der Förderung von nachhaltigen Produktionsmethoden oder Verhaltensweisen.

Bleibe noch die soziale Nachhaltigkeit.

Da haben wir mit der Einführung der sozialen Standards schon viel erreicht. Wir

«Wirtschaftliche Nachhaltigkeit beruht auf fairen Handelsbeziehungen zwischen der Bauernfamilie und ihren Abnehmern.»

können gewährleisten, dass auf einem Knospe-Hof keine Arbeitnehmenden ausgenutzt werden. Auch dort denken wir aber an zusätzliche Anforderungen und Möglichkeiten. Viele Knospe-Betriebe bieten geschützte Arbeitsplätze an

– auch so etwas könnte in ein «Nachhaltigkeitsbudget» eines Betriebes einfließen. Es gibt Ideen zu Punktesystemen, zur Selbsteinschätzung, aber auch dazu, wie man diese Informationen besser nach aussen bringen könnte.

Viel Konzept- und Entwicklungsarbeit für Bio Suisse in den nächsten Jahren. Wie steht es mit der Alltagsarbeit?

Das Vertrauen und die Glaubwürdigkeit sind das grösste Kapital der Knospe. Wir bieten das, was die Kundschaft von uns erwartet. Dazu braucht es einen «Grundaufwand», nämlich die Kontrolle. Wir überprüfen die Kontrolle und Zertifizierung im In- und Ausland und auditieren die Zertifizierungsstellen. Das heisst, wir schauen, dass alle Kontroll- und Zertifizierungsfirmen nach denselben Voraussetzungen und Massstäben arbeiten. Wir prüfen Produkte und Gesuche – jedes Knospe-Produkt entspricht unseren Vorstellungen und unseren Richtlinien – vom Anbau in den entlegensten Weltregionen bis hin zur Verpackung des Endprodukts. Hier machen wir keine Abstriche. Dazu kommt die Beratung der Lizenznehmerinnen und Produzenten.

Ein Reizthema – besonders bei den Produzentinnen und Produzenten – sind die Richtlinien: zu viel, zu komplex, zu wenig verständlich, so lautet die Kritik.

Auch hier ist eine Änderung in Sicht:

Nächstes Jahr planen wir eine grosse Richtlinienrevision. Form, Aufbau, Struktur, Verständlichkeit, das wird alles

«Wir sind streng und wir fordern viel von den Verarbeitern, dessen sind wir uns bewusst.»

überprüft. Ich kann mir vorstellen, dass es zwei Versionen gibt: eine schlanke und gut verständliche für die Produzentinnen und Lizenznehmer und eine detaillierte für die Kontroll- und Zertifizierungsstellen.

Nicht nur die Produkte und Verarbeitungsmethoden verändern sich, die Lebensmittelbranche muss sich auch mit neuen Risiken auseinandersetzen.

Ein neues Risiko, von dem wir noch wenig wissen, ist die Nanotechnologie. Dazu verfassen wir ein Grundsatzpapier. Wir wollen wissen, was da auf den Biolandbau zukommt. Aber auch GVO und die Rückstandsproblematik beschäftigen uns immer wieder. Es gibt so viele unerwünschte Stoffe in der Lebensmittelherstellung. Auch das selbstkritische Hinterfragen gehört zu unserer Arbeit: Wie halten wir es mit dem Antibiotika- und Medikamenteneinsatz im Biolandbau? Wie mit Impfungen? Wie mit der Ökologie beim Verpacken? – Die Arbeit geht uns nicht so schnell aus.

Interview: Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Herbstaktion Milchviehfutter/Mineralstoffe
1.10.08 – 13.12.08: Aktionsrabatt Fr. 2.-/100 kg
bei Kombibestellung von Milchviehfutter und Mineralsalz.

Unsere Produktlinien:

Basic: für Preisbewusste

Standard: für beste Leistung

Hochleistung: für höchste Ansprüche, mit Lebendhefen

Putzstart: Der Schlüssel zur erfolgreichen Laktation!

Wir beraten Sie gerne:

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



PROVIMI KLIBA



LINUS SILVESTRI AG

Nutztiervermarktung

9450 Lüchingen/SG

Tel. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01

E-Mail: kundendienst@lsag

homepage: www.bioweidebeef.ch

Vermarktung und Beratung:

Linus Silvestri, Lüchingen, SG

Jakob Spring, Kollbrunn, ZH

Natel 079 222 18 33

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!



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



Organische Dünger

AgroBiosol Chitindünger 7% N

AminoBasic Flüssigdünger 9% N

Bioilsa 11 Stickstoffdünger 11% N

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



Andermatt
Biocontrol

DV prüft Führungsinstrumente

Am 12. November treffen sich im Stadttheater Olten die Bio Suisse Entscheidungsträger an der Delegiertenversammlung (DV). Die definitiven Unterlagen werden den delegierten Biobäuerinnen und Biobauern Mitte Oktober zugestellt. In der Tabelle vorab eine Übersicht über die Geschäfte. Im Mittelpunkt der DV steht das neue Leitbild.

Wir sind uns unserer Verantwortung gegenüber der Natur und den darin arbeitenden Menschen bewusst», heisst der erste Satz im neuen Leitbild. Die erste Seite fasst die Grundsätze der Bäuerinnen und Bauern, der Gärtnerinnen und Gärtner zusammen, die mit der Knospe arbeiten. Auf der zweiten Seite sind die Vision, Wertvorstellungen und das Selbstverständnis des Verbandes festgelegt.

Parallel zum Leitbild unterbreitet der Vorstand den Delegierten sogleich das zweite Führungspapier, die Leitlinien zur Verbandspolitik. Darin werden

die drei Fragen aus dem Leitbild vertieft: 1) das wollen wir, 2) so arbeiten wir und 3) das sind wir. Dieselben drei Fragen werden anschliessend in der Verbandspolitik vom Vorstand weiterentwickelt.

Mit dem neuen Leitbild ist auch eine Statutenänderung verbunden: Die Bio Suisse Mitgliedorganisationen sollen neu ausdrücklich auch Bundesbiobetriebe als Mitglieder aufnehmen können. Bisher waren nur Knospe-Betriebe möglich. Somit wird der Verband auch in Zukunft sämtliche Bioproduzenten vertreten und trotzdem die Marke Knospe vom staatlich geschützten Bio abheben können; also sozusagen den Fünfer und das Weggli behalten.

Das Leitbild fasst auf wenigen Seiten zusammen, was Bio Suisse wichtig ist und an welchen Leitsätzen sie sich orientiert. Es soll die Identifikation der Mitgliedorganisationen und Mitglieder mit den gemeinsamen Zielen erhöhen. Die Verbandspolitik gibt der Geschäftsstelle und den Kommissionen strategische Vorgaben und legt Taktiken zu einzelnen strategischen Bereichen fest, wie Marketing, Ressourcenmanagement und Kommunikation.

Der Vorstand dankt der mit der Ausarbeitung beauftragten Projektgruppe und der Geschäftsstelle für ihre grosse Arbeit in den letzten zwei Jahren. Ein spezieller Dank gilt auch den Teilnehmenden der Zukunftskonferenz vom März 2007, den Personen, die den Prozess im Internetforum begleitet haben, den Präsidentinnen und Präsidenten aus Mitgliedorganisationen und Kommissionen, die zusätzlich an mehreren Workshops an der Entwicklung des Leitbildes mitgewirkt haben, und schliesslich der Firma Non-procons, die den Prozess fachlich begleitet hat. Zahlreiche Anliegen wurden im Laufe des Prozesses eingebracht. Die Umsetzung wird Bio Suisse in den nächsten Jahren fordern.

Christian Voegeli, Bio Suisse

Das neue Leitbild und die Beilagen zum DV-Versand können auf der Bio Suisse Internetseite eingesehen werden, unter www.bio-suisse.ch > Dokumentation > Verbandsinfos > Delegiertenversammlung. Für Fragen und Anregungen wenden Sie sich bitte an die Verbandskoordination von Bio Suisse, Christian Voegeli, Tel. 061 385 96 23, christian.voegeli@bio-suisse.ch

Dafür setzen wir uns gemeinsam ein

Für diese Vision aus dem Leitbild setzen wir uns gemeinsam ein: Wir bewohnen einen nachhaltigen, bäuerlich geprägten landwirtschaftlichen Lebensraum für Mensch, Tier, Pflanze und Umwelt. Im Bioland Schweiz steht ein ganzheitlicher Landbau im Zentrum, der über Generationen lebensfähig ist und authentische und gesunde Produkte erzeugt, die den Konsumierenden Geschmack und Genuss bieten. cv

Geschäfte der Bio Suisse DV vom 12. November 2008		
1	Statutarische Geschäfte	
1.1	Begrüssung	Traktandenliste, Stimmzähler
1.2	Protokoll	Abnahme des Protokolls der DV vom 23. April 2008
1.3	Jahresplanung 2009	Der Vorstand präsentiert die Ziele und Schwerpunkte für das Jahr 2009.
1.4	Budget 2009	Genehmigung des Budgets für das kommende Jahr. Der Vorstand rechnet mit Einnahmen und Ausgaben von 8,72 Millionen Franken.
2	Wahlen	
2.1	Wahl Revisionsstelle	Gemäss Statuten Art. 31 wird jährlich eine unabhängige, anerkannte Treuhandgesellschaft gewählt, welche die Rechnungsführung von Bio Suisse prüft.
2.2	Wahl GPK	An der Herbst-DV wird die Geschäftsprüfungskommission (GPK) gesamthaft für eine neue Amtszeit von vier Jahren gewählt. Die drei bisherigen Mitglieder stellen sich erneut zur Wahl: Jean-Marc Bovay, Susanne Häfliger-Stäubli, Andreas Melchior. Die Mitgliedorganisationen und Delegierten können weitere Kandidatinnen und Kandidaten zur Wahl vorschlagen.
3	Statutenrevision und weitere Beschlüsse	
3.1	Genehmigung Leitbild inkl. Leitlinien und Statutenänderung	Das neue Bio Suisse Leitbild ist nach einem zweijährigen Entwicklungsprozess zur Genehmigung bereit. Gleichzeitig legt der Vorstand die neuen Leitlinien zur Verbandspolitik und eine notwendige Statutenänderung vor. Aufgrund dieser obersten Führungsinstrumente erarbeitet der Vorstand die Verbandspolitik, strategische Konzepte und den Mehrjahresplan. Daraus abgeleitet werden jährlich die Jahresplanung und das Budget.
4	Informationsgeschäfte	
		Informationen zu aktuellen Themen: SwissGAP auf Knospe-Betrieben, Ferkelkastration und Fütterung Wiederkäuer



Calanda: Siegen in Berner Ausstellung Thun
Besitzer: Walter Schläppi, Blankenburg

Calanda frisst

UFA-Milchviehfutter

AKTION

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

Rabatt Fr. 3.-/100 kg UFA-Milchviehfutter bis 18. Oktober 2008

www.ufa.ch

In Ihrer **LANDI**



Stiftung für Ganzheitliche Betreuung
Biogärtnerei

In unserer Biogärtnerei in Werrikon produzieren wir Bio-Gemüse von hoher Qualität. Die Vermarktung erfolgt auf dem Wochenmarkt in Zürich und in unserem Geschäft Oase Laden & Bistro in Rüti.

Die Betreuung und Förderung von 26 Mitarbeitenden an geschützten Arbeitsstellen gehört zu unserem täglichen Kerngeschäft. Zur Ergänzung unseres gut eingespielten Teams suchen wir auf nach Vereinbarung

einen Gärtner/Betreuer 80–90 %

Sie

- haben ein Flair für biologischen Landbau
- verfügen über einen Fachausweis im gärtnerischen oder landwirtschaftlichen Bereich
- arbeiten gerne sowohl in einem Team wie auch selbstständig
- übernehmen gerne Verantwortung
- kennen die Arbeit mit Mitarbeitenden im geschützten Rahmen

Wir bieten

- ein gutes, interessantes Arbeitsumfeld
- 5 Wochen Ferien
- ein sehr angenehmes Arbeitsklima
- Entwicklungsmöglichkeiten
- zeitgemässe Besoldung und gute Sozialleistungen

Bewerbungsunterlagen bitte an: Sonja Lanfranchi, Leiterin Biogärtnerei, Rietweg 4, 8606 Werrikon, 043 466 91 44, www.sfgb.ch

Rüegg Gallipor AG

Geflügelzucht



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

Gesucht

Bioaufzucht-Betriebe

– eine interessante Aufstockung
– auch im Umstellungsjahr möglich

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne

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

Probeabonnement (4 Ausgaben Fr. 15.–)

Ich bin bioaktuell-Abonnent

Name _____

Adresse _____

Datum/Unterschrift _____

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

Christian Schönholzer

Landesprodukte

Bühlhof
9217 Neukirch an der Thur
Tel: 071 642 45 90
Fax: 071 642 45 91
Nat: 079 317 88 84
ch.schoenholzer@bluewin.ch

- α CH 11964
- bi-3225
- Futtermittelzusätze
- Getreideprodukte
- Heu und Stroh
- Luzerne-Heu
- Mineralstoffe
- MwSt-Nr. 486 014
- Rapsprodukte
- Rindviehfutter
- Rübenschnitzel
- Silage-Ballen
- Sojaprodukte
- etc.

Zertifizierter BIO-Handelsbetrieb spezialisiert auf Direktimport ohne Zwischenhandel.

Grössere Mengen BIO-Futter in Kombination mit konventionellem Stroh zu verkaufen.

➤ Maiskörner mit Luzerne Pellets in Big Bags



➤ Weizen mit Luzerne Pellets in Big Bags

➤ Luzerne Pellets in Big Bags

➤ Luzerne Heu in Ballen



Bei Zusammenarbeit unter den Käufern, für einheitlichen Abladeort, ist der Transport kostengünstiger.

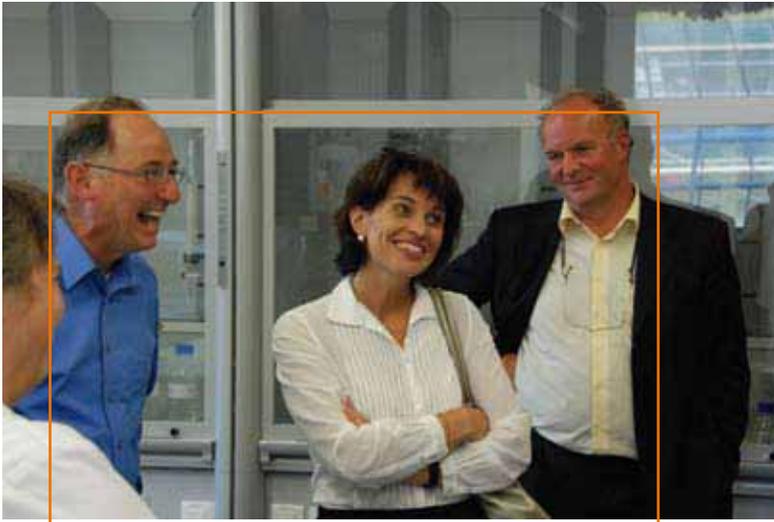


Bild: Thomas Alfvödi

Gute Stimmung im FiBL-Labor: FiBL-Direktor Urs Niggli, Bundesrätin Doris Leuthard, FiBL-Präsident Martin Ott.

Doris Leuthard am FiBL

Am Freitag, 29. August hat Bundesrätin Doris Leuthard das FiBL besucht. Sie liess sich einen Einblick in drei wichtige Forschungsschwerpunkte geben: Klimaschutz durch biologischen Ackerbau, biologische Parasitenkontrolle bei Nutztieren und sozioökonomische Modellrechnungen. Anschliessend diskutierte die Vorsteherin des Volkswirtschaftsdepartements mit FiBL-Präsident Martin Ott und FiBL-Direktor Urs Niggli die Zukunftsperspektiven der Biolandbauforschung in der Schweiz. Bundesrätin Leuthard zeigte sich überzeugt von der Bedeutung der am FiBL geleisteten Forschungsarbeit. «Das FiBL ist eine gute Ergänzung zu den landwirtschaftlichen Forschungsanstalten des Bundes und hat sich in den letzten 35 Jahren als anerkannte Forschungsstätte etabliert», sagte sie. Insbesondere die Forschung zu einer klimaschonenden Landwirtschaft sowie die Modellrechnungen zu einer Marktöffnung im Agrarbereich seien für die Zukunft der Schweizer Bauern bedeutend: «Mit seiner Arbeit trägt das FiBL einen wesentlichen Anteil zur Verbesserung der Zukunft unserer Bauern bei.» Deshalb unterstütze der Bund die Arbeiten des FiBL auch mit einem Leistungsauftrag und verschiedenen Projektaufträgen im Jahresumfang von 4,72 Millionen Franken. mgt

Rheinauer Thesen zu Pflanzenrechten

Ist es statthaft, einen Kopfsalat zu essen? Ist es ethisch vertretbar, eine Tanne zu fällen und ihr Holz zu nutzen? Darf man mit gutem Gewissen ein Getreidefeld mähdreschen? Ja, das darf man alles, wenn es mit einer respektvollen Grundhaltung geschieht. Auch nach den Rheinauer Thesen, die am 6. September im Rahmen der Degustationsausstellung «1001 Gemüse» präsentiert wurden. In 29 Thesen postulieren Fachleute um die Gentechnikritikerin Florianne Köchlin Pflanzenrechte – im Wissen darum, dass Pflanzen, Tiere und Menschen eine gemeinsame Herkunft haben.

Den Pflanzen Anspruchsrechte zuzugestehen bedeute nicht, dass wir sie nicht mehr essen oder in anderer Weise verwenden dürfen, betonen die Initianten. Sowenig wie die den Tieren zugestandenen Rechte bedeuten, sie grundsätzlich aus dem Ernährungskreislauf auszuschliessen. Die Rechte für die Pflanzen bedeuteten vielmehr, dass wir ihr Eigensein respektieren und dass es auch im Umgang mit Pflanzen Grenzen gebe.

Im vergangenen Frühjahr sprach die eidgenössische Ethikkommission den Pflanzen eine Würde zu. Die Rheinauer Thesen konkretisieren diesen Grundsatz mit dem Vorschlag von Pflanzenrechten. Im einzelnen handelt es sich um die folgenden Anspruchsrechte:

1. Recht auf Fortpflanzung
2. Recht auf Eigenständigkeit
3. Recht auf Evolution
4. Recht auf Überleben der eigenen Art
5. Recht auf respektvolle Forschung und Entwicklung
6. Recht darauf, nicht patentiert zu werden.

als

Die Rheinauer Thesen zu Rechten von Pflanzen können heruntergeladen werden unter www.gentechnologie.ch

Pflugloser Bioanbau fördert Boden und schont Klima

Das FiBL setzte sich zum Ziel, die Vorteile des Biolandbaus mit den Vorteilen des pfluglosen Anbaus zu verbinden und zusammen mit Praktikern ein Anbausystem zu entwickeln, das sowohl auf den Pflug als auch auf Herbizide und Mineraldünger verzichten kann. Im Herbst 2002 wurde dafür ein Langzeitfeldversuch auf einem lehmigen Tonboden angelegt. Während die Getreideerträge im pfluglosen Anbau etwa 10 Prozent geringer waren, fielen die Zwischenfutter- und Sonnenblumenenerträge ohne Pflug etwas höher aus. Gar 26 Prozent Mehrertrag hatte das Klee gras auf den pfluglosen Parzellen. Ein Verzicht auf den Pflug bedingt eine Optimierung des ganzen Anbausystems. Traditionell erfolgt der Klee grasumbbruch im Frühjahr, was ohne Pflug oder Herbizide jedoch nicht möglich ist, weil der Klee und die Gräser nach der Bearbeitung im Frühjahr gleich wieder anwachsen würden. Deshalb schälten die Forscher das Klee gras im Spätsommer mit einem Stoppelhobel und bauten Wintererbsen als Gründüngung an. Diese Zwischenkultur kann im Herbst und Frühjahr bis zu 150 Kilo Stickstoff je Hektare einspeichern, der dann dem Klee gras zur Verfügung steht. Das spart je Hektare 450 Kilo CO₂-Äquivalente. Dank dem leichtverfügbaren Stickstoff in der Erbsengründüngung entwickelte sich der darauffolgende Mais sehr schön. Im pfluglosen System konnten 25 Prozent mehr Silomais geerntet werden als im Pflugsystem! mgt



Bild: Thomas Alfvödi

FiBL-Forscher Alfred Berner bonitiert die beiden Anbauverfahren: Mais links mit, rechts ohne Pflug.



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Putzstart – Aktion 1.10.08 – 15.11.08

Fr. 5.00 Aktionsrabatt ab 540 kg

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

Ihr Sparpotential dank Putzstart:

1 x Umrindern verhindern: Gewinn = Fr. 300.–

1 Azetonämiefall weniger: Gewinn = Fr. 400.–

Ihr Aufwand für Putzstart:

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

Putzstart bringt's:

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

Wir beraten Sie gerne:

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



PROVIMI KLIBA



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

Zu verpachten

Auf Stadtgebiet Winterthur
5.3 ha Wiese, Acker, Obstgarten
(evtl. Zupacht von weiteren ca. 22.0 ha möglich)
grosse Scheune (erstellt 1879)
Freilaufstall (18 GVE), kleine Remise, Laufhof (erstellt 1996)
(bisher) kein Wohnraum
Pachtantritt 1. April 2010
Verpflichtung zu biologischem Landbau
Die Verpächterin sucht interessante Ideen zur
Bewirtschaftung und überprüft anschliessend den Umfang
Pachtgegenstand (evtl. zusätzlich Wohnraum, Remise,...).
Bewerbungsunterlagen anfordern unter
Chiffre BEI 10-04050005/ FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick

Interessante Absatzmöglichkeiten für Bio Schweinezüchter und Mäster.

**Die Anicom AG bietet langfristige Abnahmeverträge.
Profitieren Sie von den hervorragenden Verdienstmög-
lichkeiten – nehmen Sie mit uns Kontakt auf.**

Payerne: Tel. 058 433 79 51 | Zollikofen: Tel. 058 433 79 00
Sursee: Tel. 058 433 78 00 | Wil SG: Tel. 058 433 77 00



www.anicom.ch

Coop lanciert Biomagazin «Verde»

Ein mächtiges Rauschen fegte im September durch den Schweizer Biolätterwald: In einer Startauflage von insgesamt 3,3 Millionen erschien dreisprachig das neue Bio- und Lifestyle-Magazin «Verde». bioaktuell bringt es mit allen drei Sprachvarianten auf 0,26 Prozent dieser Auflage ... Seit über 15 Jahren engagiert sich Coop im Schweizer Biomarkt und hat massgeblich dazu beigetragen, dass sich Bio von der Nische zum Trend wandelte. Heute führt Coop unter der Marke Naturaplan über 1600

Stichwort LOHAS

LOHAS ist ein neudeutscher Marketingbegriff, steht für «Lifestyle of Health and Sustainability» und bezeichnet einen neuen Konsumententyp, der sich an Gesundheit und Nachhaltigkeit orientiert. Einfach gesagt sind damit Leute gemeint, die das Leben geniessen und dennoch ihren Teil dazu beitragen wollen, dass die Lebensgrundlagen für alle erhalten bleiben.

Quelle: <http://de.wikipedia.org>

nimmt den Trend des gesunden, gerechten und genussvollen Konsums auf. An der Medienkonferenz zum «Verde»-Start traten neben anderen Hansueli Loosli, Vorsitzender der Coop-Geschäftsleitung, und Bio Suisse Präsidentin Regina Fuhrer auf.

Marketingleute stellen fest, dass das Bewusstsein für Nachhaltigkeit und gesunde Ernährung laufend zunimmt. Gleichzeitig steigen auch die Ansprüche der Konsumentinnen und Konsumenten an Genuss und Ästhetik. Die Lifestyle-Community hat Bio entdeckt: Die «LOHAS» (vgl.

Kästchen) verbinden Gesundheit und Nachhaltigkeit mit Genuss und spielen wirtschaftlich eine immer grössere Rolle. Das Magazin «Verde» ist klar auf diese LOHAS ausgerichtet und bringt auf 48 Seiten Reportagen und Hintergrundberichte über die facettenreiche Biowelt. «Verde» liegt der Coopzeitung und anderen Publikationen bei, unter www.coop.ch/verde ist es auch online präsent und abonnierbar. «Verde» soll viermal pro Jahr erscheinen. mgt/mb

AGENDA

Biobraunviehseminar 2008

Wann

Mittwoch 5. November, 9.30 – 16.00

Wo

LBBZ Plantahof, Landquart

Inhalt

Standortgerechte und wirtschaftliche Rindviehzucht und Milchproduktion auf dem Biobetrieb, Umsetzung der 100-Prozent-Biofütterung, Erfahrungsaustausch mit Berufskollegen.

Kursleitung

Anet Spengler Neff, FiBL, Paul Urech, LBBZ Plantahof, Arbeitsgruppe Zucht, Bio Grischun.

Kurskosten

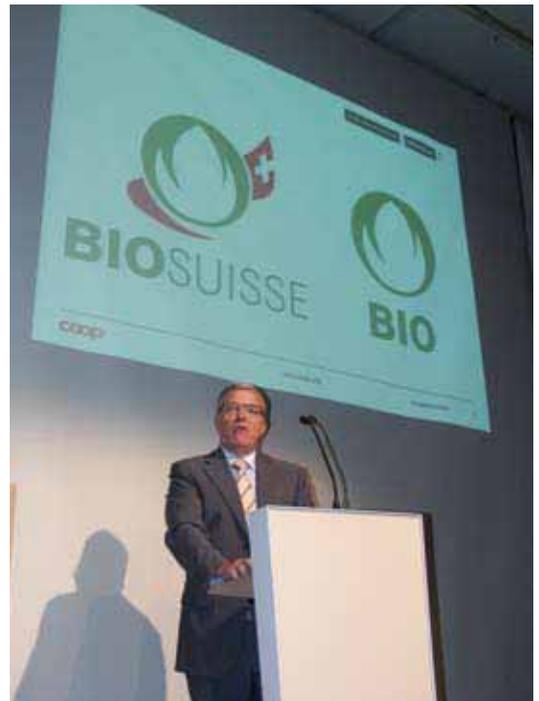
Fr. 60.- inkl. Seminarunterlagen und Pausenkaffee, Fr. 20.- für das Mittagessen.

Anmeldung

bis 20.10.08 an: LBBZ Plantahof, 7302 Landquart, Tel. 081 307 45 63 (Kurs Nr. 848).



Gut gemacht, flott gestylt und über dreimillionenmal gedruckt: Das neue Lifestyle-Magazin für LOHASen, LOHÄSinnen und weitere Biointeressierte.



«Coop hat sich freiwillig einem der weltweit strengsten und anspruchvollsten Labels verpflichtet.» Hansueli Loosli, Vorsitzender der Coop-Geschäftsleitung, bekräftigt an der Medienkonferenz die Partnerschaft mit Bio Suisse.

IMPRESSUM

bioaktuell 
 **FiBL**
 **BIO SUISSE**

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.-.

Abonnementsdauer Kalenderjahr, Kündigung auf Ende Dezember

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

Redaktion Alfred Schädeli, Markus Bär, Thomas Alföldi (FiBL); Jacqueline Forster-Zigerli, Christian Voegeli (Bio Suisse); E-Mail bioaktuell@fibl.org

Gestaltung Daniel Gorba

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

Inserate Erika Bayer, FiBL, Postfach, 5070 Frick, Telefon +41 (0)62 865 72 00, Telefax +41 (0)62 865 72 73, E-Mail erika.bayer@fibl.org

GRUND- UND
WEITERBILDUNG

Umstellung, Modul B27

Wann, wo

– Ost: Donnerstag 6., 13., 20. und 27. November, 4. und 11. Dezember und ein Tag im Mai; 8408 Wülflingen, 9230 Flawil
– West: Freitag, 28. November, Montag, 15. Dezember, Freitag, 16. Januar 2009, Montage 2. und 16. Februar, 20. April, Freitag, 8. Mai; 6210 Sursee, 4900 Langenthal, 3052 Zollikofen, 5722 Gränichen
– Graubünden: Donnerstag 20. und 27. November, Mittwoch, 17. Dezember; Daten im Jahr 2009 noch offen; 7302 Landquart

Inhalt

Grundsätze des Biolandbaus, Richtlinien, Kontrolle, Bodenfruchtbarkeit, Düngung, Ackerbau, Futterbau, ökologischer Ausgleich, Tierhaltung, Wirtschaftlichkeit und Vermarktung. Jeder Kurstag ist mit dem Besuch eines Biobetriebes verbunden.

Auskunft, Anmeldung

Ost: Anita Philipp, Tel. 071 394 53 33
West: Niklaus Messerli, Tel. 062 855 86 83; Graubünden: Paul Urech, Tel. 081 650 00 95

Biologisch-dynamisch, Modul B45

Wann

Montag, 16. bis Donnerstag, 19. Februar. Präparatetag: Dienstag, 29. September

Wo

Strickhof, 8315 Lindau

Inhalt

Grundbegriffe, Betriebsorganismus, Kompostierungsverfahren und Präparate, pflanzenbauliche Massnahmen und Tierhaltung im Wirkungskreis Mensch-Tier-Pflanze

Auskunft, Anmeldung

Erik Meier, Strickhof, 8315 Lindau, Tel. 052 354 98 45, E-Mail erik.meier@bd.zh.ch

Bioackerbau und Kunstfutterbau, Modul B20

Wann, wo

– Block A: Mittwoch/Donnerstag, 18./19. März mit Abendprogramm; Strickhof, 8315 Lindau

– Block B: Dienstag/Mittwoch 28./29. April mit Abendprogramm; Liebegg, 5722 Gränichen

Feldtag: 26. Mai; Strickhof, 8315 Lindau, oder Rütli, 3052 Zollikofen

Inhalt

Anbauplanung im Ackerbau, Produktionstechnik, Düngung und Bodenpflege, Regulierung von Schadorganismen, ökologischer Ausgleich und Nützlingsförderung, Kunstfutterbau, Besichtigung verschiedener Ackerkulturen.

Auskunft, Anmeldung

Erik Meier, Strickhof, 8315 Lindau, Tel. 052 354 98 45, E-Mail erik.meier@bd.zh.ch

Biofutterbau und Futterkonservierung, Modul B21

Wann, wo

– Block A: Mittwoch 25. März, 10.00, bis Donnerstag 26. März, 15.00, mit Abendprogramm, Arenenberg, 8268 Salenstein

– Block B: Mittwoch 22. April, 10.00, bis Donnerstag, 23. April, 15.00, mit Abendprogramm, Liebegg, 5722 Gränichen

– Futterkonservierung: Montag, 30. März, 9.00.–16.00, Strickhof 8315 Lindau

Inhalt

Grundlagen des Futterbaus, Betriebsbesichtigungen, Analyse der Pflanzenbestände des eigenen Betriebes, Wiesen verändern – praktisches Vorgehen.

Erwartet werden: Dokumentation der Wiesen und Pflanzenbestände des eigenen oder eines gut bekannten Betriebes, Beurteilung dieser Wiesen und falls nötig Vorschläge zur Veränderung und Pflege erarbeiten, Überprüfung von Nutzung und Düngung.

Nach erfolgreicher Prüfung drei Modulpunkte für die Berufsprüfung.

Kosten

Fr. 50.– pro Kurstag inkl. Verpflegung und Übernachtung

Auskunft, Anmeldung

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

ACKERBAU

Siehe unter
«GRUND- UND WEITERBILDUNG»

FUTTERBAU

Siehe unter
«GRUND- UND WEITERBILDUNG»

ÖKOLOGIE,
NATURSCHUTZ

Kurs Trockenmauern

Wann

Montag, 3. bis Freitag, 7. November

Wo

6647 Mergoscia

Inhalt

Ziel: den Aufbau der Trockenmauer (Stützmauer) und die Bearbeitung der Steine theoretisch wie praktisch zu begreifen.

Kursleitung

Thomas Wizemann, Landschaftsgärtner. Inhaber der Firma Salamandra, zu deren Schwerpunkten Arbeiten mit Naturstein zählen

Kurskosten

Fr. 660.– inkl. einfaches Mittagessen

Auskunft, Anmeldung

Sabina Bucher Bachmann, alla Fordigia, 6647 Mergoscia,

Tel. 091 745 28 09,
www.erholungsoase-tessin.ch/

**Erhaltung der Sortenvielfalt
– Regeln für die Schweiz und Europa**

Wann

Dienstag, 11. November,
9.00–16.30

Wo

Hotel Bern, Bern

Veranstalter

Schweizerische Kommission für die Erhaltung von Kulturpflanzen SKEK und Bundesamt für Landwirtschaft BLW

Inhalt

Fachtagung. Die Teilnehmenden lernen die rechtlichen Rahmenbedingungen bei der Erhaltung pflanzengenetischer Ressourcen in der Schweiz und der EU kennen. Die Tagung dient den Zielen des Nationalen Aktionsplanes zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung von genetischen Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft (NAP).

Auskunft und Anmeldung

bis 30.10. bei CPC-SKEK, Domaine de Changins, case postale 1012, 1260 Nyon, Tel. 022 363 47 01, E-Mail info@cpc-skek.ch, www.cpc-skek.ch

Heckenpflegekurs mit Maschinendemo

Wann

Mittwoch, 3. Dezember,
13.30–16.00

Wo

Betrieb Roland Nussbaum, Aemethof 368, 5026 Densbüren

Inhalt

Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau. Theorie und Übungen in Gruppen. Bitte, sofern vorhanden, Motorsäge und Sicherheitsausrüstung mitbringen.

Auskunft, Anmeldung

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

OBSTBAU, BEEREN

Bioobstbaukurs 2009

Wann, wo

– Einführungskurs: Montag und Dienstag, 5. und 6. Januar; Gartenbauschule Oeschberg, 3425 Koppigen

– Hauptkurs: Mittwoch bis Freitag, 14. bis 16. Januar 2009, FiBL, 5070 Frick

– Halbtage im Sommer und Herbst: Donnerstag 14. Mai, 18. Juni, 10. September; Raum Arenenberg, 8268 Salenstein

– Modulprüfung, fakultativ: Woche 48 (23.–27. November)

Veranstalter

FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick; Kant. Gartenbauschule, Oeschberg, 3425 Koppigen; BBZ Arenenberg, 8268 Salenstein

Inhalt

Fachkurs, offen für alle Interessierten. Der Einführungskurs und der Hauptkurs können unabhängig voneinander besucht werden. Wer wenig Obstbaukenntnisse hat, sollte den Einführungskurs besuchen.

Die Teilnehmenden lernen die wichtigsten Grundlagen der Bio-obstbaumpflege. Sie sind in der Lage, eine Bioerwerbsobstanlage oder eine Selbstversorgeranlage selbstständig zu betreuen, zu planen und die Vermarktung zu organisieren.

Der Kursinhalt entspricht demjenigen des Moduls 41 der landwirtschaftlichen Berufsprüfung. Bei erfolgreichem Abschluss der Modulprüfung werden 2 Punkte für die landwirtschaftliche Berufsprüfung angerechnet.

Kosten

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

Auskunft, Anmeldung

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

TIERHALTUNG

Infotagung Viehwirtschaft

Wann, wo

Kurs a: Mittwoch/Donnerstag

15./16. Oktober, 3552 Bärau, Inforama Bäregg

Kurs b: Mittwoch/Donnerstag 22./23. Oktober, LBBZ Plantahof, 7302 Landquart

Veranstalter

Agridea Lindau

Inhalt

Aktuelle Themen aus Agrarpolitik, Freihandel und zur Milchproduktion. Beiträge zu Themen der Viehwirtschaft, Informationen aus der Tierhaltung sowie Forschungsergebnisse. Für Beratungs- und Lehrkräfte sowie weitere Interessierte.

Auskunft, Anmeldung

Agridea Lindau, Eschikon 28, 8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00, www.agridea-lindau.ch

Internationale Schaf- und Ziegenagung

Wann

Dienstag, 18. bis Donnerstag, 20. November

Wo

Bildungszentrum Reinfeld, Ahrensböcker Strasse 51, D-23858 Reinfeld

Veranstalter

Bioland e.V., Mainz, mit Institut für ökologischen Landbau, Trenthorst, u.a.

Inhalt

Aktuelle und praxisnahe Plenarbeiträge und Arbeitsgruppen mit namhaften Referenten zu den Themen Tiergesundheit, Futtererzeugung und Betriebswirtschaft rund um die ökologische Haltung der kleinen Wiederkäuer. Im Vorprogramm wird eine eintägige Schleswig-Holstein-Exkursion zu erfolgreichen Bioetrieben angeboten. Für Praktiker, Beraterinnen und Vermarkter.

Kosten

Tagung € 190.– plus € 65.– für Verpflegung; für Mitglieder von Bioland, BDZ, VDL, VHM € 120.– Exkursion am Dienstag: € 73.– inkl. Verpflegung; für Verbandsmitglieder € 58.–

Übernachtung

Selbst zu buchen im Tagungshaus und nahegelegenen Hotels, Infos beim Bioland Tagungsbüro

Auskunft, Anmeldung

bis 17.10. bei Bioland e.V., Tagungsbüro, Bahnhofstrasse 15, D-27374 Visselhövede, Tel. 0049 4262 95 90 70, Fax 0049 4262 95 90 66, E-Mail tagungsbuero@bioland.de, www.bioland.de

Bioschweinekurs

Wann

Donnerstag, 11. Dezember

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Aktuelle Themen rund um die biologische Schweinehaltung: Entwicklungen und Chancen auf dem Markt, produktionstechnische Fragen wie Management, Fütterung und Tiergesundheit.

Referentinnen und Referenten

Mitarbeitende des FiBL, Praktikerinnen und Praktiker

Kosten

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

Auskunft, Anmeldung

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

Pferdeinsatz in Land- und Forstwirtschaft und Freizeit

Wann

Jeweils samstags oder nach Absprache, 10.00–16.00

Wo

Betrieb Dieni, 7189 Rueras

Inhalt

Pferdegerechter und schonender Trainingsaufbau; gewaltlose Lenkarbeit mittels Stimme, Leine und Fahrgerte; Korrekturen von Fehlern wie Hartmüligkeit, Gertenangst, unruhiges Anziehen, Deichselangst ... Theorie und Praxis am Pferd.

Kosten

Fr. 90.–

Auskunft, Anmeldung

Edi Hess, Via Alpsu 216, 7189 Rueras, Tel. 081 948 19 56 oder 079 247 88 47

TIERGESUNDHEIT

Grundkurs Homöopathie

Kälberkrankheiten und Fruchtbarkeitsstörung

Wann

Grundkurs: Mittwoch, 26. November und Mittwoch, 10. Dezember, 13.15–16.15

Kälberkrankheiten: Dienstag,

3. Februar, 13.15–16.15

Fruchtbarkeitsstörungen: Mittwoch, 11. März, 13.15–16.15

Die zwei ersten Halbtage des Grundkurses sind obligatorisch, um an den Themenblöcken, teilnehmen zu können.

Ort

Fondation Rurale Interjurassienne FRI, Beausite 9, 2732 Loveresse

Inhalt

Erfahren, was Homöopathie kann und was sie nicht kann. Die Grundlagen der Tierhomöopathie kennen lernen sowie die wichtigsten Arzneimittelbilder benutzen können. Anhand von Fallbeispielen und Tipps aus der Praxis bekannte Krankheiten beim Rind erkennen und deren Behandlung beherrschen. Homöopathische Mittel gegen Kälberkrankheiten und bei Fruchtbarkeitsstörungen kennenlernen.

Leitung

André Ackermann, Homöopharm AG, 4702 Oensingen

Kosten

Fr. 60.– pro Halbtage; Vergünstigung für Mitglieder FRI

Auskunft, Anmeldung

Fondation Rurale Interjurassienne FRI, Véronique Frutschi, Tel. 032 420 74 20, www.frij.ch

DIREKTVERMARKTUNG

Bioland Direktvermarkter-Tagung

Wann

Sonntag, 16. bis Montag, 17. November

Wo

JGH Bielefeld, Hermann-Kleinewächter-Strasse 1, D-33602 Bielefeld

Inhalt

Plenarbeiträge und Arbeitsgruppen



Bild: Thomas Alfeld

Bioberatungsabende Bärner Bio Bure Schwerpunkt Rindviehfütterung

Wann und Wo

Dienstag, 18. November, 3702 Hondrich, Inforama Berner Oberland

Mittwoch, 19. November, 3552 Bärau, Inforama Bäregg

Dienstag, 25. November, 3800 Matten bei Interlaken, Restaurant Sonne

Mittwoch, 26. November, 3100 Münsingen, Schwand

Dienstag, 2. Dezember, 3770 Zweisimmen, Markthalde

Beginn jeweils um 20.00

Veranstalter

Inforama, Bärner Bio Bure

Inhalt

Biorindviehfütterung: Richtlinienänderungen Alternativen anhand von Beispielen zur Nulltoleranz für konventionellen Futtermitteln. Optimierter Biofutterzukauf in den Bergregionen. Gezielte Bioproduktion fehlender Futterkomponenten in den Talzonen. Produktionsalternativen am Biomarkt: Beispiele und Infos von Landwirtschaftsbetrieben. Beispiele und Infos von Abnehmern. Diverse Mitteilungen: Laufstallobligatorium, aktueller Stand; Biolehrgang; Delegiertenversammlung Bio Suisse u.a.

Referenten

Adrian Bieri und Heinz Minder, Bärner Bio Bure; Berater Inforama: Tobias Furrer in Hondrich, Matten und Zweisimmen, Urs Siegenthaler in Bärau und Münsingen

Kosten

Keine

Anmeldung

Nicht erforderlich

zu Themen wie Kommunikation, optimale Ladengestaltung und Preiskalkulation hofeigener Produkte. Zwei Exkursionen zu interessanten Direktvermarktern. Für Praktiker, Beraterinnen und Vermarkter aus dem ganzen deutschsprachigen Raum.

Kosten

€ 185.–; für Bioland-Mitglieder

€ 135.–. Übernachtung und

Verpflegung: € 138.–/Person im

EZ, € 122.–/Person im DZ. Nur

Verpflegung: € 90.–

Auskunft, Anmeldung

Bioland e.V., Tagungsbüro, Bahnhof-

strasse 15, D-27374 Visselhövede,

Tel. 0049 4262 95 90 70,

Fax 0049 4262 95 90 66,

E-Mail tagungsbuero@bioland.de,

www.bioland.de

VERARBEITUNG, HANDEL

Umgang mit Pestizidrückständen in Verarbeitung und Handel

Wann

Freitag, 31. Oktober, 8.30–17.00

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Der Kurs vermittelt Informationen zu gesetzlichen Grundlagen, Konta-

MÄRITSTAND

Suche

Ich (w) suche eine **Arbeitsstelle** auf Anfang oder Mitte November, wo ich meinen Hund mitnehmen kann. Habe Erfahrung in Haushalt, Garten, Stall- und Feldarbeiten und Selbstversorgung. Schön wäre eine eigene kleine Wohnung, ist aber nicht Bedingung. Tel. 079 755 60 80

Zu pachten oder kaufen gesucht: **ALP für Mutterkühe**, Romandie, BE, SO, LU. Wir freuen uns auf Ihr Angebot an alpage@bluewin.ch

Zu kaufen gesucht: **Rinder und Kühe** zum Mästen. Tel. 062 299 04 36

Angebote

Haben Sie sich schon überlegt, eine **Website für Ihren Betrieb** einzurichten? Ich unterstütze Sie gerne bei der Planung und Umsetzung. Weitere Informationen unter www.hofseiten.ch oder 076 544 39 17

Zu verkaufen schöne kleine **Speisekürbisse Muscat**. Gut ausgereift, Stückgewicht bis 3 kg. Tel. 052 745 30 11

minationsrisiken und Präventionsmassnahmen sowie angepassten Stichprobenplänen für ein ökonomisches Risikomanagement. Es wird Klarheit geschaffen über die Entscheidungskompetenzen bei Rückstandsfällen und über einen guten Informationsfluss zwischen den Akteuren.

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

BIOLOGISCH-DYNAMISCH

Siehe unter «GRUND- UND WEITERBILDUNG»

RICHTLINIEN, STANDARDS

Die vier neuen Ökoverordnungen der EU

Wann

Donnerstag, 27. November, 10.00–16.30

Wo

Ökohaus Ka Eins, Kasseler Strasse 1a, Frankfurt am Main (S-Bahnstation Westbahnhof)

Inhalt

10. Frankfurter Tageslehrgang. Die neuesten rechtlichen Entwicklungen im Handel mit und in der Zertifizierung von Bioprodukten. Lehrgang für Geschäftsleitungen und Mitarbeitende von Lebensmittel verarbeitenden Betrieben und Handelsunternehmen, Behörden, Ökokontrollstellen, Beraterinnen, die Ökolandbauverbände andere Fachleute.

Referentinnen und Referenten

Dr. sc. agr. Manon Haccius, Leiterin Qualitätsmanagement Alnatura, Bickenbach; Hanspeter Schmidt, Rechtsanwalt, Freiburg im Breisgau

Kosten

€ 240.– plus MwSt.

Weitere Informationen

www.hpslex.de

Anmeldung

Fax 0049 761 702 520 oder E-Mail hps@hpslex.de

Bioregelwerk Schweiz: Neuerungen per 1.1.2009

Wann

Freitag, 28. November

Wo

Swisscom Konferenz Zentrum, Swisscom Gasse 2, 4601 Olten (beim Bahnhof)

Veranstalter

FIBL

Inhalt

Der Kurs vermittelt in geraffter Form einen Überblick über alle

Zukunft säen!

Wann und wo

Samstag, 11. Oktober, 14.00, Les Ares et Vous, 1253 Vandoeuvres; 15.00,

Biohof NATÜRLICHmeyer, 5413 Birmensdorf
Sonntag, 12. Oktober, 14.00, Lützelsee, 8367 Hombrechtikon

Samstag, 18. Oktober, Altwyden, 3427 Utzensdorf; 14.00, Rütihof, 5624 Bünzen AG

Samstag, 25. Oktober, 13.30, Hof Wagenburg, 8607 Seegräben; Bolderhof, 8261 Hemishofen

Sonntag, 26. Oktober, 14.00, Biobauernhof Hochuli, 5057 Reitnau; Mättenbach, 4934 Madiswil

Im Oktober: Lacolomera, 6592 S. Antonino

Inhalt

Viele Menschen säen ein Getreidefeld, legen gemeinsam Keime für die Zukunft. Jede und jeder findet den Mut, Verbindung zu schaffen zwischen Himmel und Erde, denn wir werden essen, was wir säen.

Der Akt des Säens ist archetypisch. Er hat hohen Symbolgehalt und ist gleichzeitig real. Das Säen als Erlebnis geht unter die Haut, das Säen verbindet mit der Erde.

Die Saat wächst. Jeder Teilnehmer kann das Wachstum der Kultur über Monate beobachten. Das Korn wird geerntet, es wird zu Brot verrabeitet. Jede Teilnehmerin isst, was sie gesät hat.

Das Zukunftssäen ist eine Manifestation für die Nahrungsmittelsouveränität, gegen die Gentechnik. Stopp GVO! Wir säen etwas Besseres!

Organisation

Ueli Hurter, Ferme de L'Aubier, 2037 Montézillon, Tel. 032 732 22 14, E-Mail ueli.hurter@aubier.ch und Getreidezüchtung Peter Kunz, Hof Breiten, 8634 Hombrechtikon, Tel. 055 264 17 89, E-Mail getreidezuechtung@peter-kunz.ch

Mehr Informationen

www.avenisem.ch

Neuerungen, die bei Biogesetzgebung, Richtlinien, Kontrolle und Zertifizierung auf 2009 verbindlich werden. Das Programm wird ergänzt durch Beiträge aus dem weiteren Umfeld von Richtlinien, Beratung, Kontrolle und Zertifizierung.

Referentinnen und Referenten

Ansprechpersonen des Bundes; Mitarbeitende von FiBL, Bio Suisse und Demeter; Fachleute von Kontroll- und Zertifizierungsstellen

Kosten

Fr. 150.– inkl. Dokumentation, plus ca. Fr. 20.– für Mittagessen.

Für Mitglieder der Bioeratervereinigung sowie Beratungskräfte und Mitarbeitende der SVBL-Mitgliedorganisationen Fr. 120.–; für Bäuerinnen, Landwirte und Studierende Fr. 80.–

Kursleitung

Res Schmutz, FiBL Beratung, Tel. 062 865 72 72,

E-Mail res.schmutz@fibl.org

Auskunft, Anmeldung
FIBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick,

Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

AGRARPOLITIK

Kann Biolandbau die Welt ernähren?

BÖLW-Herbsttagung

Wann

Donnerstag, 23. Oktober, 10.00–17.30

Wo

Behrenstrasse 21/22, D-10117 Berlin

Inhalt

Vormittag: Hochkarätige Referentinnen und Referenten aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft.

Nachmittag: Zwei Praxisbeispiele

zeigen, welche Erfolge der ökologische Landbau bereits verbuchen kann. Abschliessende Runde von Expertinnen und Experten diskutiert Perspektiven, Konzepte und Herausforderungen. Tagungsablauf mit Referierenden unter www.boelw.de/herbsttagung.html.

Auskunft, Anmeldung

bis 16.10. unter www.boelw.de/herbsttagung.html oder beim Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V., Marienstrasse 19–20, D-10117 Berlin, Tel. 0049 30 284 82 300, Fax 0049 30 284 82 309, E-Mail info@boelw.de, www.boelw.de

«Biolandbau wohin?»

Plantahof-Strickhof-Biotag

Wann, wo

Dienstag, 11. November am Plantahof, 7302 Landquart

Freitag, 14. November am Strickhof, 8315 Lindau, jeweils 10.00–15.45

Inhalt

Wir schauen zusammen mit den Biobauern in die Zukunft. Anhand der Resultate einer Umfrage in der Bioszene der Region Ostschweiz diskutieren folgende Referentinnen und Referenten zusammen mit den Biobäuerinnen über die Weiterentwicklung des Biolandbaus: Markus Arbenz, Bio Suisse; Stefan Schönenberger, BLW, Andrea Hämmerle, Nationalrat; Sara Stadler, Stiftung für Konsumentenschutz; Ueli Steiner und Daniel Gürber, bio.inspecta; Christian Waffenschmidt, Coop.

Nachmittag: Workshops mit Teilnahme der Referierenden: Wie mehr Biofleisch absetzen? Brauchen wir die Knospe für den Verkauf unserer Produkte? Bern und Brüssel bestimmen, was Bio ist – wie können wir mitbestimmen?

Kursleitung

Paul Urech, Plantahof; Erik Meier und Bettina Springer, Strickhof

Kosten

Keine

Auskunft

Paul Urech, Plantahof, Tel. 081 650 00 95, E-Mail paul.urech@plantahof.gr.ch; Erik Meier, Strickhof, Tel. 052 354 98 45, E-Mail erik.meier@bd.zh.ch

Anmeldung

Nicht erforderlich

MÄRKTE, FESTE, MESSEN

Aus dem Schatten ans Licht

Wann

Mittwoch, 15. Oktober bis Sonntag, 2. November, 8.30–11.45, an den Wochenenden 11.00–17.00

Inhalt

Zum UNO-Jahr der Kartoffel entsteht im botanischen Garten Genf in Zusammenarbeit mit dem Grünen Zentrum eine Ausstellung rund um die Kartoffel. Interaktive Module lassen Sie die Kartoffel spielerisch erkunden. In französischer Sprache.

Weitere Informationen

www.ProSpecieRara.ch

Salon des goûts et terroirs

Wann

Mittwoch, 29. Oktober bis Sonntag, 2. November

Wo

1630 Bulle, Espace Gruyère

Inhalt

Die Schweizer Gastromesse für einheimische Spezialitäten. Mehr als 240 Produzenten und Gewerbetreibende aus allen Landesregionen präsentieren über 1000 Köstlichkeiten, die in gemüthlicher Atmosphäre degustiert werden können.

Weitere Informationen

www.gouts-et-terroirs.ch



Bild: zvg

Stärkender Blick zurück

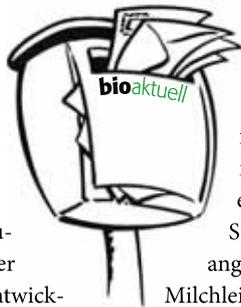
Zur Kolumne «100 Prozent mitmachen – oder aufhören?» von Res Bärtschi, bioaktuell Nr. 7, Sept. 08

» Danke, Res Bärtschi, für deinen Mut, bei der drohenden Krise, welche durch die neue Regelung des erlaubten Futterzukaufs ausgelöst werden könnte, zurückzuschauen. Wie hat denn Bio eigentlich begonnen? Was waren die Motivationen der Pioniere? So können Krisen zu Chancen werden. Anfangs des letzten Jahrhunderts lief eine Welle der Erneuerung, Spezialisierung, Technisierung und Chemisierung der Landwirtschaft an, die in den 60er Jahren ihren ersten Höhepunkt erreichte. Kluge Bauern und einzelne Wissenschaftler erkannten die Klippen dieser Entwicklung, bevor der Schaden sich gezeigt hat. Sie suchten in der Ganzheitlichkeit, im geschlossenen Betriebskreislauf und im Erkennen der Prozesse im Boden einen nachhaltigeren Weg. Den Bio-Weg (Lebens-Weg). Gegen Ende des Jahrhunderts wurde Bio – also der ganzheitliche, naturgemässe Weg – stark genug, dass die Grossverteiler, die offizielle Agrarpolitik und die landwirtschaftliche Ausbildung diesen Weg nicht mehr ignorieren konnten. Freundlich und fürsorglich nahmen sie sich dem Bio an – und versuchten, Bio vom handgestrickten Körnlipicker-Image weg und hin zur unternehmerischen Landwirtschaft zu führen. Das war auch gut. Aber die Steigerung des Guten führt nicht automatisch zum noch Besseren.

Im gleichen bioaktuell beschreibt Peter Kunz die Problematik der Getreidezucht. Zu was haben denn die Züchterfolge der letzten 50 Jahre geführt? Zum immer gleichen Phänomen: Am Anfang wurden Ertragssteigerungen enthusiastisch begrüsst, und als sich die Schattenseite dieser Entwicklung zu zeigen begann, war das Konzept in Schulung, Beratung und Forschung schon derart eingeritzt, dass Korrekturbemühungen fast durchwegs als fundamentalistische Nörgerei und Nestbeschmutzung empfunden und bekämpft wurden. Die sich ausbreitende Getreideunverträglichkeit (Zöliakie) bei Konsumenten, die Unmöglichkeit, «zeitgemässe» Milchviehhaltung im Berggebiet ohne Futterzukauf zu betreiben, bis hin zur immer länger werdenden sogenannten Biohilfsstoffliste könnte

uns veranlassen, den Slogan «100 Prozent mitmachen oder aufhören» neu zu überdenken.

Vor 60 Jahren, ohne Heubelüftung, mit wenig Siloraum, war es fast unmöglich, die Raufutterernte dann einzubringen, wenn Energie und Protein ausgewogen die höchste Leistung ermöglichen (Ende Rispschieben). Kaum kam der Löwenzahn in Blüte, versuchte man einige Fuder zu ernten, um das später gemähte, überalterte Heu aufzuwerten.



Heute erlauben die Fortschritte der Raufutterernte, innert kurzer Zeit die ganze Ernte einzubringen. Dabei hat sich die Devise eingeschliften, so jung wie möglich zu mähen, und so erfolgen der erste wie auch alle folgenden Schnitte zu früh. Ein Überangebot an Protein steigert die Milchleistung, lässt aber die Kuh an Energiemangel leiden. Deshalb geht es nicht ohne Mais oder Getreide, was oft zugekauft werden muss. Eine intensive Stickstoffdüngung steigert den negativen Proteineinfluss zusätzlich, auch wenn sie mit Jauche erfolgt.

Trägt man diesen Umständen Rechnung, lässt sich im Grünlandbetrieb problemlos, finanziell erfolgreich und ohne Futterzukauf Milch produzieren. Die Milch hat dann sogar mehr Omega-3-Fettsäuren, was gesünder ist. 100 Prozent mitmachen beim ganzheitlichen, auf die Natur abgestimmten Biolandbau wird deshalb das Zukunftsmodell sein, weil nur so die Berglandwirtschaft mit ihren wahrhaft multifunktionalen Leistungen ihre Direktzahlungen verdient. Aber wer Bio und 100 Prozent mitmachen will, bei einer Hochleistungszucht und unnatürlichen Massenproduktion, versucht einen Spagat, der ihn früher oder später zerreisst.

Bio verspricht höchste Werte, dank auf die Natur und den geschlossenen Betriebskreislauf ausgerichteter Produktionsmethoden. Die auf den ersten Blick harten Bedingungen der Biorichtlinien können auf dem Weg zur Top-Positionierung der Knospe, und damit zum erfolgreichen Bestehen auf dem Markt eine grosse Chance sein.

Ernst Frischknecht, Tann ZH

bioaktuell

abo

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

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

Biofutter ist Vertrauenssache



Wir haben die Alternative zu Bio Maispflanzenwürfel

Ostlich der Reuss Benf Oswald 079 819 33 43
Westlich der Reuss Res Schneider 079 710 25 31
Graubünden Andreas Bühler 079 221 33 04
Büro Birmenstorf David Bammert 056 201 40 20

Profitieren Sie auch von unserer Mineralstoff-Aktion vom 01.10.08 - 31.12.08



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/

Börsen-Chilbi?

ABS-Aktien fahren nicht Achterbahn.

Wir schicken Ihnen gerne einen Aktien-Zeichnungsschein der transparentesten Schweizer Bank. Denn wir wachsen weiter. Gerne mit Ihnen.

Der Weg zur echten Alternative:

062 206 16 16, contact@abs.ch,
www.abs.ch

Büros in Olten, Lausanne, Zürich,
Genf, Bellinzona

**ALTERNATIVE
BANK**



www.abs.ch

Alternative Bank ABS
Lebergasse 17
Postfach
4601 Olten

PRO BEEF®



www.pro-beef.ch


BIO SUISSE

Schlacht-Kälber, -Rinder und -Ochsen

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