

# bioaktuell

1/08

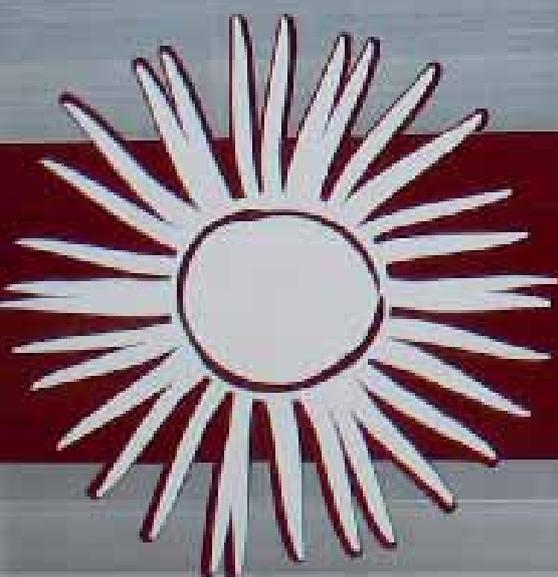
DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

FEBRUAR

Silberdistel verwurstet Eber Seite 4

Dem Unkraut ist ein Kraut gewachsen Seite 8

Antibiotika: pro-Q bringt's. Und zwar auf 42 Prozent Seite 11



CASAR UND OLIVER BÜRO ... NGEN TEL/F

SILBER

www.silberle



# «Urplötzlich war der Himmel schwarz.»

Jetzt am Sommernachmittag werde ich einfach nie vergessen. Dabei hatte der Tag auf unserem Bio-Hof so wunderschön begonnen. Ich streckte meine schlanken, grünen Blätter der hellen Sommer Sonne entgegen, spürte die stützende Wärme der lockeren Erde und freute mich des Lebens. Eine Lauchpflanze bin ich – ein Bio-Lauch natürlich. Jung und kerngesund. Vor allem dank dem Bio-Bauern, der die Erde mit Kompost und Mist durchmischt – ganz ohne künstlichen Dünger. Und im Frühling hat er meine Familie und mich mit einem Netz vor meinen Lieblingsfeinden, diesen kleinen, hässlichen Lauchmotten und damit vor ihren ehligen, hungrigen Maden geschützt – ganz ohne chemisches Spritzen.

Es war ein Sommernachmittag zum Träumen. Ich dachte auch an meine Lieblingsfreunde, an die Fledermäuse aus der alten Scheune, die in der Nacht, und wenn es dümmert, jene Motten jagen, die so ...

Da sah ich es.

Urplötzlich war der Himmel schwarz geworden. Schwarz wie die Nacht. Ein kühler Wind sprang in unser Feld und schüttelte uns heftig. Dann fielen dicke Wassertropfen. Buh. Dann ein greller Blitz. Und dann der Donner. Doch dann das Schlimmste: Heftiger Hagel prauschte auf den Bio-Hof. Im Nu waren alle Dächer weiss, erweis. Und wieder brante ein Sturm durch unser Feld. Wieder Blitz und Donner

– und dann war alles vorbei. Und ein paar Minuten später hatte die Sommer Sonne die Hagelkötter einfach weggebrannt. Unser Lauchfeld war verschont geblieben. Wir hatten Glück gehabt.

Ja, dann kam der Herbst. Und unser Bio-Bauer hütete fleissig Erde um uns an. So werden unsere Sößel auch beim allernächsten Frost geschützt. So konnte sich im Dunkel der Erde nach und nach die noble Blüte voll entwickeln.

Ja, und jetzt ist Winter. Die härteste Zeit liegt wohl schon hinter uns. Auf freiem Feld haben meine Familie und ich dem Frost und Schnee und Winterwind hartnäckig widerstanden. Wohl deswegen nennt man uns bewundernd Winterlauch.

So weit, so gut. Jetzt bin ich erntereif. Ich, der Bio-Lauch. Kräftig und doch feinsüßlich im Geschmack. Kräftlich in der Suppe und wunderbar im Eintopf. Gut zu Salatsoßen, Fisch und auch im Omelette. Immer aber wirklich guter Genuss. Kontrollierter Schweizer Bio-Qualität. So schmeckt Lauch wieder nach Lauch. Besuchen Sie doch mal einen echten Schweizer Bio-Hof, stehen mit der Knospe. Erben, der voll und ganz biologisch wirtschaftet. Vom Säen bis zum Ernten. Ohne

Wenig und Abet. Oder informieren Sie sich einfach unter [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)



## Geisterfahrer des Biolandbaus

Die neuen Fütterungsrichtlinien für Wiederkäuer beschäftigen nicht nur die Fütterungsexpertinnen, sondern besonders auch die Umstellberater. Ihre Dienste sind jedoch nicht mehr, wie vor wenigen Jahren, für die Umstellung auf Biolandbau gefragt, sondern für die Umstellung in entgegengesetzter Richtung.

Die ersten Marktzahlen für 2007 deuten darauf hin, dass sich in der Schweiz der Umstellverkehr in Richtung Bio und die Rückumstellung zu konventioneller

Landwirtschaft die Waage halten, sodass 2008 die Anzahl Biohöfe ungefähr gleich bleiben dürfte. Am Markt hingegen herrscht ein anderes Bild. Die Umsätze mit Bioprodukten konnten um sechs Prozent erhöht werden, die Produzentenpreise steigen, Schweizer

Bioware ist bald günstiger zu haben als Importware, und zudem zieht der Export von Biospezialitäten langsam an.

Der Schweizer Biomarkt steht mit diesem Trend nicht allein. Auch der deutsche Biomarkt legte nach ersten Auswertungen auf hohem Niveau erneut massiv zu, um 15 Prozent (!), während die Produktion um weniger als fünf Prozentpunkte gesteigert wurde. Zum wiederholten Mal weist der deutsche Anbauverband Bioland auf die Schere zwischen Biomarkt und Bioproduktion hin, die sich immer weiter öffnet. Mit den zunehmenden Bioimporten lasse Deutschland das Nachhaltigkeitspotenzial des Biolandbaus im eigenen Land ungenutzt.

Was läuft falsch, dass die Biomärkte bei derart positiven Signalen nicht spielen und die steigende Nachfrage immer weniger aus der einheimischen Landwirtschaft versorgt werden kann? Liegt das Preisniveau trotz steigender Preise noch zu niedrig? Oder liegt es an der Agrarpolitik des Bundes? Ihre Oberziele sind erhöhte ökologische Leistungen und ein funktionierender Markt. Ging der Bund bei der Ausgestaltung seines Beitragssystems zu viele Kompromisse ein?

Aus betriebswirtschaftlicher Sicht mag die Rückumstellung für den einzelnen Hof lohnend sein, das können die Rückumstellberater ausrechnen. Aus volkswirtschaftlicher Optik, für die Gesamtheit und für die Ökologie hingegen erscheinen die Rückumsteller als Geisterfahrer.

*A. Schädeli*  
Alfred Schädeli

# bioaktuell



4



10



12



19

## PRODUKTION

### 4 Ebermast statt Kastration

Die Brüder Cäsar und Oliver Bürgi haben für ihre zwei Höfe und die Firma «Silberdistel» einen Weg gefunden, alle Eber unkastriert aufzuziehen und die Produkte zu vermarkten.

### 8 Habichtskraut gegen Unkraut

Das FiBL hat ein Kraut entdeckt, das durch sein Konkurrenzverhalten sowie durch Wurzelabscheidungen gute Dienste im Obst- und Weinbau leisten könnte: Habichtskraut soll die Unkräuter in den Reihen unterdrücken.

### 10 Vom Umgang mit Tieren

An der 14. Freilandtagung in Wien hielt Prof. Waiblinger ein Referat zur Mensch-Tier-Beziehung mit vielen Tipps für die Praxis.

### 11 pro-Q senkt den Antibiotikaverbrauch

Das Projekt pro-Q ist ein Erfolg: Nach zwei Projektjahren ist der Antibiotikaverbrauch um ein Drittel gesunken und liegt bei etwa 42 Prozent des Durchschnitts aller Schweizer Betriebe.

## HANDEL

### 12 Mühle Rytz schluckt «b.io saatgut»

## ZERTIFIZIERUNG

### 13 bio.inspecta und BTA gründen Rekursstelle

## RUBRIKEN

### 15 Bio Suisse

### 17 Ratgeber

### 19 Konsum

### 20 Notizen

### 21 Impressum

### 23 Agenda

### 26 Märtestand

### 27 Das letzte Wort. Leserbrief

Titelbild: Schwein gehabt. Cäsar und Oliver Bürgi kastrieren keine Eber.  
Bild: Barbara Früh, FiBL

# Ebermast: Silberdistel lässt Ferkel unversehrt

1,3 Millionen männliche Ferkel werden jährlich in der Schweiz kastriert – ohne Betäubung. Weil 5 bis 10 Prozent von ihnen den unangenehmen Ebergeruch entwickeln, der den Konsumierenden den Appetit verdirbt. Alternativen sind im Gespräch (vgl. bioaktuell 9/07, Seiten 12/13), die tierfreundlichste ist zweifellos die Ebermast. Die Brüder Cäsar und Oliver Bürgi haben einen Weg gefunden.

**D**ie Silberdistel ist eine Pflanze, die sich ihren Standort selber wählt; verpflanzen und in ein nicht von ihr ausgesuchtes System eingliedern lässt sie sich nur schwer. Dort aber, wo sie sich wohlfühlt, wurzelt sie kräftig – die Pfahlwurzel kann bis 100 Zentimeter tief reichen – und sie treibt sehr schöne Blüten.

Mit dieser Charakteristik passt die Silberdistel bestens zur Philosophie des

Betriebes von Cäsar und Oliver Bürgi. Sie dient den beiden denn auch als Firmenname und Logo.

## Unabhängigkeit und Vielfalt unter zwei Dächern

Die Brüder haben sich entschieden, sich ausserhalb der gängigen Normen und Systeme zu bewegen. Sie möchten ihren Betrieb vielfältig gestalten und so un-

abhängig wie möglich führen. Man findet bei den Brüdern Bürgi verschiedenste Tierarten und Produktionsstufen unter einem Dach – genauer sind es zwei Dächer: Der Betrieb besteht aus zwei Bio Suisse zertifizierten Höfen.

Die «Sommerresidenz» ist der Probsenberg im Berner Jura mit 24 Hektaren landwirtschaftlicher Nutzfläche auf 1120 m über Meer. Hier verbringen die 14 Mutterkühe der Rasse Red Angus den Sommer und die 40 Rothirsche das ganze Jahr.

Der Tychhof ist eine 7 Hektaren grosse grüne Insel im ansonsten ziemlich überbauten Oftringen. Auf diesem Hof betreiben Cäsar und Oliver Bürgi Ackerbau, halten drei Muttersauen mit Eber und lassen die Mutterkuhherde überwintern. Die kleine Hühnerhaltung vervollständigt das Bild, reicht aber nur für den Eigenbedarf.

## Vermarktung in Eigenregie

Die Vermarktung ihrer Produkte haben die Bürgis komplett selbst in der Hand. Sie beliefern viele Einzelkunden bis nach Zürich und Basel, dazu das eine oder andere Restaurant sowie jährlich die Solothurner Filmtage. Und etwa 40 Prozent der eigenen Fleischproduktion setzen sie über ihren Catering-Service für Grillspezialitäten ab. Werden neben den Grillprodukten Antipasta, spezielle Beilagen oder Desserts gewünscht, spannen die Brüder Bürgi weitere Produzenten ein.

Zusammen mit Hans und Monika Emmenegger aus Zeihen im Fricktal führen die Bürgi-Brüder eine Biowursterei namens EB Manufaktur. Die Verarbeitung besorgt hauptsächlich Cäsar Bürgi. Dabei ist es ihm besonders wichtig, dass er bei der Schlachtung seiner Tiere immer dabei ist. Auf dem Betrieb Probsenberg gibt es ein hofeigenes Schlachthaus, das der Vater eingerichtet hatte; hier werden die auf der Weide geschossenen Hirsche verarbeitet sowie im Sommer einige Rinder von der Weide weg zur



Der Turopolje-Eber (rechts) soll die Fleischqualität fördern.



Zurzeit zieht Familie Butscher vier Eber der Gebrüder Bürgi auf. Der Rückkauf ist bereits vereinbart.

Schlachtung geführt. Die übrigen Tiere werden vom Betrieb Tychhof in Oftringen in ein Schlachthaus im Nachbardorf gebracht.

### Kastration kam nie in Frage

Der Schlachtweg soll möglichst kurz, die Schlachtung möglichst stressfrei sein, findet Cäsar Bürgi, und wichtig ist ihm auch die Bindung zwischen ihm als Landwirt und dem einzelnen Tier. «Das Tier bringt uns ja etwas, da sollen wir es auch mit dem gebührenden Respekt behandeln.»

Bei den Diskussionen um die Kastration von Ferkeln wird häufig argumentiert, dass es für kleinere Betriebe sehr teuer ist, eine Narkose durchzuführen: hohe Geräte- oder Tierarztkosten, verteilt auf nur wenige Tiere. Aber vielleicht

ist auf diesen Betrieben die Kastration gar nicht notwendig? Die Silberdistel hat einen Weg gefunden.

Eine Kastration der männlichen Schweine stand nie zur Diskussion. «Ein solcher Eingriff passt nicht zu unserer Philosophie», hält Cäsar Bürgi fest. Die Eberferkel werden nach dem Absetzen von der Muttersau mit etwa 25 kg auf die Betriebe von Christian und Claudia Butscher in Madiswil und Martin Hümbelin in Rohr verkauft. Dort werden sie in Ställen mit viel Platz und Weidezugang gehalten. Die Fütterung besteht aus Gerste und Schotte, eine sinnvolle Verwertung der Nebenprodukte aus der Milchverarbeitung. Am Mastende, nach 160 Tagen und bei einem Gewicht von durchschnittlich 70 bis 75 Kilogramm Schlachtgewicht,

kauft Cäsar Bürgi die Eber wieder zurück und übernimmt Schlachtung, Verarbeitung und Verkauf.

Da die Brüder Bürgi über das Jahr verteilt Fleisch benötigen und für die Wurstwaren immer Speck gefragt ist, ferkeln die drei Sauen zu unterschiedlichen Zeitpunkten. Während der Säugzeit werden sie bereits wieder in der Gruppe gehalten. Die weiblichen Jäger bleiben auf dem eigenen Betrieb und werden bis etwa 140 kg Schlachtgewicht ausgemästet.

### Geruchstest mit Bratprobe

Bei den Ebern werden nach der Schlachtung Teilstücke aus dem Hals einer Koch- und Bratprobe unterzogen. Falls ein Tier den gefürchteten Ebergeruch aufweist, was recht selten ist, kann dieser Eber

## kagfreiland hat's gezeigt: Ebermast funktioniert

Seit neun Jahren arbeitet die Nutztierenschutz-Organisation kagfreiland daran: Mit ihrem Projekt «Ebermast statt Kastraten» will kagfreiland erreichen, dass Ferkel generell nicht mehr kastriert werden und dass die Ebermast in der ganzen Schweiz zum Standard wird.

Zusammen mit einer Handvoll kagfreiland-Bauern – Urban Gschwend, Oberriet SG; Sepp Sennhauser, Rossrüti SG; und Lorenz Spuhler, Wislikofen AG – sowie dem Metzgermeister Max Eichenberger aus Wetzikon ZH konnte kagfreiland zeigen,

■ dass die Ebermast machbar ist;

- dass kein grosser Zusatzaufwand entsteht (die Tiere müssen nach Geschlechtern getrennt gehalten, die Schlachtkörper auf Geruch überprüft werden);
- dass die Ebermast die tierfreundlichste Alternative zur betäubungslosen Ferkelkastration ist;
- dass sich aus Eberfleisch hervorragende Rohess-Spezialitäten herstellen lassen;
- dass Konsumenten Eberfleisch mit sehr guten Noten bewerten;
- dass die Akzeptanz im Markt vorhanden ist.

Im Jahr 2005 wurde die Metzgerei Eichenberger für den Eber-Bauernschublig mit dem *Prix d'innovation agricole* ausgezeichnet, dem wichtigsten Preis der Schweizer Nahrungsmittelwirtschaft. Das kagfreiland-Ebermast-Projekt wird vom Schweizer Tierschutz STS, vom Zürcher Tierschutz, von der Bank Coop und weiteren Sponsoren gefördert.

Umfassende Informationen zum Projekt, inklusive einer Liste mit Verkaufsstellen von Eberfleisch-Produkten, gibt's auf [www.kagfreiland.ch](http://www.kagfreiland.ch) oder über Tel. 071 222 18 18. mb



komplett zu Schinken und Salami verarbeitet werden.

Beim Catering, während des Anbratens im «Ofen» (einem «selbstgebauten Unikum»), kommt es mitunter vor, dass Kunden mit besonders feinen Nasen einen leichten Ebergeruch wahrnehmen. In diesen Fällen war wohl Cäsar Bürgis Testriecher auf zu grosse Toleranz justiert ... Die allermeisten Menschen jedoch stellen nichts Störendes fest. «Immerhin hat mir noch kein Kunde sein Kotelett oder Steak zurückgegeben mit dem Bescheid, ich solle es selber essen.»

Neben dem Frischfleisch umfasst das Angebot Bratwüste, Brühwürste, Salami, Chnoblivurst, Chorizo und andere Wurstspezialitäten. Weiter gibt's bei den Bürgi-Brüdern Schinken, Trockenfleisch und neuerdings Jamon Montana, einen Beinschinken nach spanischer Art. «Die Leute wollen Abwechslung», weiss Grillmeister Bürgi, «aber zu gewagt oder allzu exotisch soll's dann doch nicht sein.»

Barbara Früh, FiBL

## Thementag: Ebermast

Im Zuge des Projekts «Zum Wohle der Ferkel» organisieren kagfreiland und FiBL gemeinsam einen Thementag zur Ebermast:

**Dienstag, 26. Februar,  
Juchhof, Zürich-Altstetten**

Der Tag soll einen Erfahrungsaustausch ermöglichen unter Schweinehaltern und Fleischverarbeiterinnen, die heute schon Eber mästen oder Fleisch von Ebern verarbeiten und verkaufen. Interessierte und Neueinsteigerinnen sind natürlich willkommen. Siehe Kurshinweis auf Seite 24.

Cäsar und Oliver Bürgi besorgen die Vermarktung vollumfänglich selber.

Oben: Cäsar Bürgi steht zu seinen Wurstwaren.

Unten: Oliver Bürgi steht hinter dem «Ofen», dem *Barbecue-Smoker* und Wurstgrill Marke Eigenbau, über den Bürgis 40 Prozent ihrer Fleischproduktion absetzen.





Bilder: Markus Bär

Cäsar Bürgi beim Wursten. Hier entsteht eine orientalisches gewürzte Schafbratwurst.

## «Dem lebenden Tier nichts abschneiden»

**bioaktuell:** Was ist das Faszinierende am Wursth Handwerk?

**Cäsar Bürgi:** Es passt in unseren Ablauf, wir können dem Produkt unseren Stempel aufdrücken und die Qualität über die ganze Produktionskette hinweg selber steuern. Durch die eigene Verarbeitung behalten wir auch die Wertschöpfung so weit wie möglich im eigenen Betrieb. Und das Wursten ermöglicht es, immer wieder kreative Ideen umzusetzen, Vielfalt zu schaffen.

*Und wo haben Sie das Wursten gelernt?*

«Learning by doing»: Ausprobieren und ein paar Leute nach Tipps fragen, die es schon können.

*Stimmt es, dass Sie zwar die biologisch-dynamischen Präparate anwenden, aber nicht bei Demeter mitmachen?*

Ja. Mein Bruder machte letztes Jahr einen Demeter-Kurs. Und wir besuchten beide die Steiner-Schule, der Kontakt zur Anthroposophie ist also gegeben.

*Und warum treten Sie nicht bei?*

Wir sind in einem Prozess ... Das Ziel haben wir nicht definiert – vielleicht weil wir uns mit dem Weg auseinandersetzen. Es kann durchaus sein, dass wir einsteigen, einen dringenden Bedarf für einen Entschluss sehe ich aber nicht.

*Unabhängigkeit scheint Ihnen wichtig zu sein ...*

Ja, vor allem in der Vermarktung. Dann aber auch in der Tierhaltung. Da wollen wir selber beobachten und entscheiden,

was Tierwohl ist und was Tiergesundheit bedeutet – selbstverständlich im Rahmen der gesetzlichen Vorgaben. Wir wollen auch selber Dinge ausprobieren, zum Beispiel in der Tierzucht, ohne vorher alle denkbaren Expertinnen und Experten um Rat zu fragen. Zurzeit machen wir einen Kreuzungsversuch mit unseren Muttersauen. Das sind Kreuzungstiere aus herkömmlichen Rassen. Mit einer alten extensiven Vaterlinie, einem kroatischen Turopolje-Eber, wollen wir die Fleischqualität fördern.

*Aber der Unabhängigkeitswille geht nicht so weit, dass Sie die Direktzahlungen zurückschicken?*

(lacht) Nein, das schon nicht. Die Direktzahlungen sehen wir als Entschädigung für all die Vorschriften, an die wir uns halten. Und für die ökologischen Leistungen, die allen dienen.

*Sie haben noch nie ein Ferkel kastriert?*

Nein. In der «Stifti» musste ich einmal dabei helfen. Das hat mir abgestellt. Mein Bruder und ich sagten von Anfang an: Wenn wir in die Schweinemast einsteigen, dann mit eigener Zucht und ohne Kastration. Wir haben jetzt auch aufgehört, Muneli zu kastrieren. Das macht natürlich alles mehr Aufwand, aber vom Gedanken der Ganzheitlichkeit her scheint mir klar: Wenn Kühe Hörner haben, die man ihnen nicht wegnehmen soll, dann sehe ich auch keinen Grund, den Tieren sonst was abzuschneiden. Ein Tier schlachten, das ist etwas anderes, das kann ich.

*Hat die Vermarktung der Eberprodukte von Anfang an geklappt?*

Ja, da hatten wir kaum Probleme.

*Warum? Weil Sie es so schlau angepackt haben, oder weil es so einfach ist?*

(lacht) Weil es so einfach ist, natürlich! Im Ernst: Wenn man das will und sich nicht selber Angst einredet, wird es ziemlich sicher funktionieren. Wir können ja mit den Kunden reden: «Eberfleisch, kastriationsfrei», das weckt auch Interesse, die Leute wollen mehr wissen. Und jenen, die es nicht wissen wollen, brauchen wir ja nicht so viel zu erzählen, die sollen einfach das Produkt genießen.

*Und wie kamen Sie auf die Hirschezucht?*

Damit hat mein Vater angefangen, vor bald 30 Jahren. Für den Probstenberg, mit extensiven Weiden in steilem Gelände auf 1100 Metern, sind Hirsche geeignet.

*Sind Hirsche leicht zu halten?*

Das sind natürlich Wildtiere, die sind nicht domestiziert und darum kann man gar nicht so stark Einfluss nehmen. Es gibt schon ein paar Knacknüsse, zum Beispiel in der Fütterung oder mit Parasiten.

*Und die Vermarktungschancen, auch für Neueinsteiger, sind die gut?*

Die Marktchancen sind gut. Man darf die Tiere natürlich nicht wie irgendein Importwild «verschachern». Man muss den Leuten sagen: Das ist Zuchthirsch, beste Qualität, Alter bekannt ...

Interview: Markus Bär

# Dem Un- ist ein Habichtskraut gewachsen

Nicht nur durch ihr Konkurrenzverhalten können Pflanzen andere Pflanzen hemmen oder verdrängen. Neueren Datums ist die Erkenntnis, dass etliche Pflanzenarten auch Stoffe über die Wurzeln ausscheiden, welche die Keimung und Entwicklung von Nachbarpflanzen behindern. Mit Sperberaugen haben FiBL-Forschende das Habichtskraut entdeckt, das im Obst- und Weinbau zur Lösung des Unkrautproblems in den Reihen beitragen könnte.

**A**uf derselben Fläche wachsende Pflanzen beeinflussen sich gegenseitig in unterschiedlicher Weise. Nebst den klassischen Konkurrenzeffekten konnten in den letzten Jahren Einflüsse chemischer Substanzen nachgewiesen werden: die sogenannte Allelopathie. Einige Pflanzenarten scheiden Stoffe aus, welche die Keimung und das Wachstum von Pflanzen in ihrer Nachbarschaft hemmen oder unterbinden.

Das Verständnis dieses Phänomens bietet viel versprechende Aussichten für die Steuerung der Begleitflora auf den Anbauflächen. So wäre der Einsatz allelopathischer Pflanzen für die Bodenbedeckung oder für «säubernde» Zwischenfrüchte denkbar. Gewisse Arten könnten sogar für die Unkrautregulierung ausgesät werden.

## Stärken und Schwächen des Habichtskrauts

Pflanzungen des gemeinen Habichtskrauts in Obstanlagen und Rebbergen haben Vorteile. Aber auch Nachteile gilt es zu beachten.

### ■ Vorteile

- › erhält gute Bodenstruktur
- › erhält gute biologische Aktivität und vermehrt Biomasse
- › wirkt als «atmosphärische Kohlenstoffpumpe» für den Boden (Humusanreicherung)
- › verbessert Baumwachstum
- › und, da der Boden nicht bearbeitet wird: Erosionsschutz, keine Stammverletzungen durch Maschinen, Energieeinsparung, Reduktion der Bodenverdichtung.

### ■ Nachteile

- › Als Nachteile sind vor allem die allgemeinen Folgen des Verzichts auf Bodenbearbeitung zu nennen: Nagetierschäden, schwierige Durchmischung organischer Komponenten, das Erdreich kann um die Stammfüsse herum nicht gehäufelt werden.

jlt

Auf der Suche nach Pflanzen, welche im Obst- und Rebbaubereich die Zwischenreihen bedecken könnten, ohne mit den Bäumen oder Reben zu konkurrieren, hat das FiBL eine interessante Pflanze entdeckt: *Hieracium pilosella*, das Gewöhnliche Habichtskraut. Nach mehreren Jahren Forschung und Praxisversuchen mit dieser Pflanze können Anbauempfehlungen vorgelegt werden.

Die biologischen Untersuchungen von Nicolas Delabays vom Agroscope ACW Changins haben gezeigt, dass diese Pflanze das Wurzelwachstum hemmen kann und auch über keimhemmende Eigenschaften verfügt. Dies kommt in dieser Kombination in der Natur sehr selten vor und ist auf Wirkstoffe wie zum Beispiel Umbelliferone zurückzuführen.

## Setzen statt säen

Seit 2002 hat das FiBL Aussaatversuche im Wallis und an der La Côte am Genfersee durchgeführt. Die geringe Grösse der Samen und die ungewisse Keimfähigkeit unter Praxisbedingungen haben gezeigt, dass die Aussaat des Habichtskrauts sehr problematisch ist.

Nach positiven Erfahrungen eines Produzenten in Aubonne VD mit Pflanzungen in Jiffy-Torfquelltopfen hat das FiBL zusammen mit der Firma Bioplants in Lonay VD die Produktion von geklumperten Setzlingen entwickelt. Die dafür verwendeten Samen stammen von Ökotypen und werden von Saatguthändlern geliefert (Schweizer Samen, Hauenstein Samen).

Im Jahr 2005 wurden eine geeignete Produktionstechnik entwickelt und 40'000 Setzlinge produziert. Im Jahr darauf verteilten die Forschenden rund 35'000 Setzlinge an Obst- und Rebbaubauern in verschiedenen Regionen der Schweiz, die bereit waren, sie in ihren Kulturen anzupflanzen. Das Setzen erfolgte im Juli. An einigen Standorten haben die Setzlinge, die direkt aus dem Gewächshaus kamen, unter Hitze und Trockenheitsstress gelitten. In einigen Fällen genügte jedoch eine Bewässerung bei der Pflanzung mit ein- bis zweimaliger Wiederholung, um ein gutes Wachstum der Setzlinge zu gewährleisten.

Die Pflanzung der geklumperten Setzlinge kann von Hand oder mit einer Ernteplattform durchgeführt werden.



Innert 12 Monaten nach der Pflanzung bildet das Habichtskraut einen dichten Blatteppich.



Bilder: Franco Weibel

In der Blüte ist das Gewöhnliche Habichtskraut nicht nur eine Augen-, sondern auch eine Bienenweide.

Auf nacktem Boden wäre auch der Einsatz einer Gemüsesetzmaschine denkbar. Pro Hektare ist ein Arbeitsaufwand von rund sechzig Stunden zu veranschlagen. Davon fallen auf die Bodenvorbereitung vier Stunden, auf die Pflanzung selber fünfzig Stunden und auf das Giessen sechs Stunden.

### Tauglich gegen Winden

Die Versuche zeigten, dass das Habichtskraut die Winde stark zu hemmen vermag. Gegen die Quecke könnte die Wirkung weniger durchschlagend sein, wobei in den bisherigen Versuchen nur an einem Standort auf Boden mit hohem Tongehalt Probleme aufgetaucht sind.

Weiter ergaben die Untersuchungen, dass das gemeinsame Auftreten bestimmter Pflanzen ihre Konkurrenzkraft gegenüber unerwünschten Dritten zu verstärken vermag. Solche Seilschaften sind zum Beispiel Habichtskraut, Klee und spontane Geranien oder Habichtskraut und spontanes Fingerkraut.

Kann sich das Habichtskraut unerwünscht stark ausbreiten und zum Problem werden? Trotz seiner allelopathischen Eigenschaften und seiner hohen Konkurrenzkraft breitet es sich in

unseren Regionen nicht ungehemmt aus. Anders sieht es in anderen Weltgegenden aus: In den Prärien Kanadas, der USA und Neuseelands entwickelte sich das Habichtskraut, als europäischer Ökotyp, zu regelrechten Plage.

Nebst dem Habichtskraut testet das FiBL auch andere mehrjährige Kräuter bezüglich ihres Verhaltens in Obst- und Rebbau. Das Thema ist ebenfalls im IP-

Rebbau aktuell, bei welchem der Druck steigt, Herbizide aufgrund zunehmender Gewässerverunreinigungen zu reduzieren. Ein zusätzlicher Forschungsgegenstand ist die Wirkung dieser Pflanzen auf Verhalten und Qualität der Früchte und Trauben.

Jean-Luc Tschabold, Franco Weibel,  
Andi Häseli, Francisco Suter, FiBL;  
Nicolas Delabays, ACW Changins

## So kann das Habichtskraut eingesetzt werden

Gemäss dem aktuellen Wissensstand können zum Einsatz des Habichtskrauts folgende Empfehlungen gegeben werden.

- › ab dem zweiten Anbaujahr in den Pflanzreihen setzen (Bäume und Reben)
- › zur Bodenvorbereitung Boden säubern
- › im Mai oder nach der Hitzeperiode setzen
- › Pflanzdistanz: zirka alle 30 Zentimeter (linear)
- › Klumpen vor dem Setzen feucht aufbewahren
- › giessen, um ein gutes Anwachsen zu ermöglichen
- › im ersten Jahr Problemunkräuter wie

die Quecke ausreissen. Mähen, um das Habichtskraut ausreichend mit Licht zu versorgen!

Die Setzlinge kann man in Platten zu 185 Stück (geklumperte Pflanzen) bestellen. Es kann mit einem Keimungsgrad der Wildpflanzen von 70 Prozent gerechnet werden.

### ■ Kosten

- Preise (2006): Fr. 62.– für tausend Stück
- Kosten pro Hektare für 4 m breite Baumreihen: 2500 x 1000 x 62.– = 465.–
- Kosten pro Hektare für 2,5 m breite Rebreihen: 4000 x 3/1000 x 62.– = 744.–

jlt

# Vertrauen hilft Mensch und Tier

Wer gut mit seinen Tieren umgeht, verschafft auch sich selber Vorteile. Tiere sollen ihre Betreuungspersonen nicht fürchten, sondern gernhaben. An der 14. Freilandtagung in Wien hielt Frau Prof. Susanne Waiblinger ein Referat über die Mensch-Tier-Beziehung mit Hinweisen und praktischen Tipps für den täglichen Umgang mit Nutztieren. bioaktuell bringt eine Zusammenfassung des Referats.

**E**in geduldiger, freundlicher Umgang mit den Tieren fördere die Leistung, so Professor Susanne Waiblinger von der Veterinärmedizinischen Universität Wien. Studien zeigten zum Beispiel, dass Kühe, welche im Melkstand angenehme Erfahrungen machen, eher mehr Milch geben und besser aufnehmen als solche, die relativ grob behandelt werden. Schon ein «mässig negativer» Umgang, wie lautes Ansprechen, leichte Schläge mit der Hand oder mit dem Stock, wirke sich leistungsmindernd aus. Auch bei Schweinen und Hühnern wirke sich die Furcht vor dem Menschen negativ aus.

## Ausweichdistanz als Gradmesser

Wie lässt sich der Umgang des Menschen mit den Tieren messen? Als geeigneter Massstab hat sich die Ausweichdistanz erwiesen. Das ist die Dis-

tanz, bei welcher die Kuh einer sich von vorne annähernden Person ausweicht. Je nach Betrieb gibt es da grosse Unterschiede: In den 33 im Rahmen des EU-Forschungsprojekts «WelfareQuality» getesteten Herden reichte das Herdenmittel von 10 cm bis zu 1,2 m. Der Prozentsatz der Tiere mit einer Ausweichdistanz von 0 cm, das heisst von Tieren, die sich berühren liessen, lag zwischen acht und 89 Prozent. Die Unterschiede im Verhalten der Kühe auf den 33 Betrieben erwiesen sich als direkt vom Umgang mit den Tieren abhängig. Die Landwirte der untersuchten Betriebe hatten vor dem Test einen Fragebogen ausgefüllt. Je wichtiger den Betreuern der positive und geduldige Umgang mit dem Tier war, desto kleiner waren die Ausweichdistanzen.

## Teamwork statt Furcht

Je besser die Mensch-Tier-Beziehung, umso weniger Furcht und umso mehr Vertrauen haben die Tiere in den Menschen. Landwirte, die angaben, dass sich ihre Tiere leicht handhaben, zum Beispiel leicht treiben oder fangen lassen, hielten Kühe, denen man sich sehr nahe annähern konnte.

Anders war es bei Herden, deren Besitzer meinten, die Kühe müssten für eine leichte Handhabbarkeit den Menschen fürchten.

Bei einer guten Mensch-Tier-Beziehung leisten Tiere nicht nur mehr, sie sind auch gesünder und es gibt weniger Unfälle: Die Immunabwehr ist besser und es kommen weniger Ausbruchversuche und Angriffe auf den Menschen vor.

Waiblinger empfiehlt, grundsätzlich auf «negatives» Verhalten wie Ungeduld, Schreien und Schlagen zu verzichten, da dieses zu furchtsamem Verhalten der Tiere führt. Auf den täglichen, «positiven» Kontakt achten:

Ruhe und Geduld beim Treiben und Melken, ruhiges Ansprechen und Berühren, wenn man durch die Herde geht.

Nach den Ergebnissen der kürzlich abgeschlossenen Dissertation von Claudia Schmied sei das Streicheln am unteren Hals am wirkungsvollsten. Die

## 14. Freilandtagung

Die Freilandtagung wird jährlich von Bio Austria in Zusammenarbeit mit der Universität für Bodenkultur und der Veterinärmedizinischen Universität Wien veranstaltet. Die 14. Ausgabe fand Ende September in Wien statt zum Thema «Grenzgang Nutztierhaltung – Nutzung und Achtung des Lebens beim Umgang mit Tieren». Mit über 200 Teilnehmenden aus fünf Ländern war die Tagung wie immer gut besucht. Weitere Informationen und Tagungsband für 10 Euro plus Versandkosten: <http://www.bio-austria.at> oder Tel. +43 (0) 1 403 7050

Tiere zeigten dadurch am häufigsten die Zeichen der Entspannung wie Hängenlassen der Ohren und ein Strecken des Halses. Sie sprächen offenbar vor allem auf ein Streicheln jener Körperregionen an, an welchen sie sich gegenseitig lecken.

Notwendige negative Erfahrungen für die Tiere, z.B. Behandlungen durch den Tierarzt, nicht im Melkstand oder im Stall ausführen, weil die Tiere schlechte Erfahrungen mit dem Ort verknüpfen.

Der Aufbau des Vertrauens muss frühzeitig beginnen: schon in den ersten Lebenstagen, zum Beispiel indem man die Kälber an einem Ort unterbringt, wo sie die Betreuungspersonen möglichst oft sehen. Dort sollten sie auch zwischen den Mahlzeiten angesprochen, berührt und gestreichelt werden. Jungrinder sollte man ab und zu auch schon am Euter streicheln. Der Kontakt mit trockenstehenden Kühen geht gerne vergessen, weil sie nicht gemolken werden. Ganz wichtig ist es, dass man sich den Tieren gegenüber konstant verhält, nicht heute so und morgen anders. Nur so kann das Tier sich auf den Menschen einstellen.

Ganz zum Schluss erwähnt die Verhaltensforscherin, dass auch eine Zucht auf Umgänglichkeit und gegen Aggressivität sinnvoll sein kann. Sie spiele jedoch im Vergleich zum Umgang mit dem Tier eine untergeordnete Rolle.

Michael Götz



Bild: Michael Götz

Ausweichdistanztest: Ein guter Umgang spiegelt sich in ruhigen Kühen wider, die sich berühren lassen.

# Antibiotika: pro-Q drückt massiv aufs Tübli!



Die Reduktion des Antibiotikaeinsatzes in der Milcherzeugung ist das zentrale Ziel des Projektes pro-Q. Und das Thema rückt auch ins Bewusstsein einer breiteren Öffentlichkeit. Nun liegen erste verlässliche Auswertungen aus dem Projekt vor: Gute Tiergesundheit bei massiv gesenktem Antibiotikaverbrauch ist machbar.

Nach einer Studie der ALP Liebefeld-Posieux (Schaeren, 2006) wurden in den Jahren 2003 und 2004 in schweizerischen Milchviehbeständen 83 antibiotische Behandlungen je 100 Kühe durchgeführt. Davon betrafen 62 Behandlungen das Euter. Die Behandlung akuter und chronischer Entzündungen während der Laktation und Galtzeit sowie der antibiotische Euter«schutz» zum Trockenstellen sind hier zusammengenommen. Rechnet man diese Zahlen auf die Anzahl Milchkühe der Schweiz hoch, werden insgesamt rund 1,68 Millionen Einzeldosen («Tübli») verbraucht.

Nach wie vor bleibt ungeklärt, wie sich die unverändert aus dem Euter ausgeschiedenen Antibiotika via Tränkemilch oder Güllegrube auf die Bakterienflora in Kälber- und Schweinemägen, auf Mist und Gülle und letztlich auf Acker- und Weideflächen auswirken.

## Antibiotikaverbrauch deutlich gesenkt

Für das pro-Q-Projekt liegen nun erste verbindliche Zahlen zur Entwicklung des Antibiotikaeinsatzes vor. Mit 26 Behandlungen je 100 Kühe stellte sich im zweiten Projektjahr eine deutliche Reduktion um rund ein Drittel gegenüber dem Jahr vor Projektbeginn ein. Und das obwohl die pro-Q-Betriebe im Schnitt bereits in diesem Vorprojektjahr mit 38 antibiotischen Euterbehandlungen je 100 Kühe deutlich unter dem schweizerischen Mittel lagen. Die Eutergesundheit blieb dabei stabil, und die Nutzungsdauer konnte leicht gesteigert werden.

Rundherum zufrieden sind wir mit diesen Ergebnissen aber durchaus noch nicht. Wir möchten den Antibiotikaeinsatz weiter deutlich vermindern, die Eutergesundheit verbessern und auch die Nutzungsdauer verlängern.

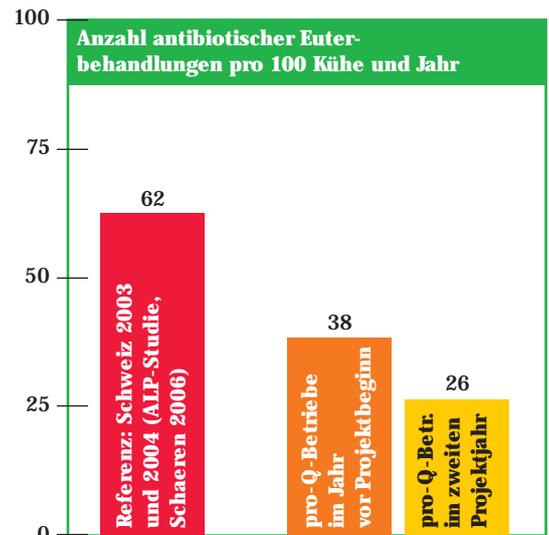
## Die pro-Q-Schweizer-Vision

Mit alt werdenden, gesunden Kühen eine qualitativ hochwertige Biomilch erzeugen: Das wäre doch eine schöne Vorreiterrolle für den (im internationalen Vergleich) Mini-Milcherzeuger Schweiz?!

Die Reduktion des Antibiotikaeinsatzes in der Landwirtschaft – wenn möglich auf null – rückt hierzulande, aber auch jenseits der Grenzen immer stärker ins Blickfeld der Öffentlichkeit. Im pro-Q-Projekt bleibt dies das zentrale Ziel. Dass wir damit auf dem richtigen Weg sind, wurde uns im Dezember vom Biomilchpool bestätigt: Dieser erweitert 2008 seine Zusammenarbeit mit dem FiBL und unterstützt künftig den Einstieg seiner Mitglieder ins pro-Q-Projekt finanziell. Auch die Molkerei Andeer im bündnerischen Val Schons (Schams) steigt auf den Zug auf und unterstützt ihre Milchlieferanten rückwirkend per Anfang 2008.

Es würde uns freuen, wenn weitere Vermarktungsorganisationen, grössere Molkereien oder auch kleine lokale Käserieseien mit einem solchen Modell ihren Milchproduzenten einen Anreiz zur Teilnahme am Projekt pro-Q geben würden.

Was das Einsteigen kostet  
Derzeit kostet der Projekteinstieg für einen Betrieb mit 20 Milchkühen Fr. 600.–. Darin inbegriffen sind die genaue Untersuchung aller Euter (im Bedarfsfall mit Erregernachweis und Zell-



zahlbestimmung aus Viertelgemelksproben), die Melkbeobachtung, eine Haltung- und Fütterungserhebung sowie die erste ausführliche Beratung auf Basis der erhobenen Befunde. Ausserdem sind mit diesem Betrag die Auswertung von Milchleistungsprüfungsergebnissen sowie die Beratung per Telefon oder E-Mail für ein Jahr abgegolten.

Nur dank der grosszügigen Unterstützung des Projekts aus dem Coop Naturaplan-Fonds lassen sich die Kosten so tief halten.

Michael Walkenhorst, FiBL

Ja, das interessiert mich. Senden Sie mir bitte die Unterlagen zum pro-Q-Projekt.

Name  Vorname

Adresse

PLZ  Ort

Tel.  Mobiltel.

E-Mail

Talon einsenden ans FiBL, pro-Q, Postfach, 5070 Frick

# Freundliche Übernahme eines kleinen Sämchens

Die kleine Handelsfirma «b.io saatgut», die sich in den letzten fünf Jahren am Markt für Feldsämereien für den Biolandbau etablieren konnte, wechselt den Besitzer. Für die Mühle Rytz in Biberen BE passt sie bestens in die Firmenstrategie.

Während sich am Weltwirtschaftsforum (WEF) in Davos die ganz Grossen, ganz Reichen und ganz Mächtigen der Welt mit der Ordnung der globalisierten Wirtschaft befassten und nach den Milliarden suchten, die sich an den Finanzmärkten in den Wochen zuvor in ein grosses Nichts auflösten, übernahm am kleinen Schweizer Biomarkt ein Kleiner einen ganz Kleinen. Und zwar in einer Branche, in der sich gewöhnlich multinationale Giganten bewegen: im Saatgutmarkt.

In den letzten fünf Jahren baute Daniel Gürber seine Einzelfirma «b.io saatgut» auf, die sich auf Saatgutmischungen für den Futterbau auf Biobetrieben spezialisierte. Zusammen mit dem erfahrenen Futterbauspezialisten Hans-Peter Steffen, der in Hilterfingen am Thunersee eine Saatgutfirma betreibt, entwickelte Gürber ein Sortiment, das auf Biobetriebe zugeschnitten war. Das Angebot von Feldsamen mit Bioanteil fand unter den Biobetrieben Nachfrage, da die Bio-richtlinien dies seit 2004 verlangen (vgl. Kasten).

Gürber baute ein dezentrales Depotnetz auf, mit dem die Kleinfirma ihre Kunden in der Deutschschweiz mit vertretbarem Aufwand erreichen konnte.

## bio oder b.io?

Seit Anfang 2004 sind für Biobetriebe nur noch Feldsamenmischungen mit einem Bioanteil zugelassen – gestartet wurde mit 30 Prozent, derzeit sind 50 Prozent vorgeschrieben (40 Prozent für 400er-Mischungen), absehbar ist eine Erhöhung auf 60 Prozent. Der Markt kann nach Auskunft von Andreas Thommen von der Biosaatgutstelle am FiBL zum allergrössten Teil abgedeckt werden; es gebe nur noch sehr wenige Ausnahmegesuche.

Weil in den Mischungen noch ein konventioneller Anteil von derzeit 50 oder 60 Prozent zugelassen ist, dürfen sie nicht als «biologisch» bezeichnet werden, sondern nur als «für Biobetriebe zugelassen». Streng genommen wäre also die Bezeichnung «bio» auch für die Saatgutfirma nicht zulässig. Mit dem kleinen Pünktchen in «b.io saatgut» trägt die Firma diesem Umstand Rechnung. als

Bild: Alfred Schädeli



Peter Rytz (links) übernimmt die Saatgutfirma von Daniel Gürber.

Das Hauptlager befindet sich in Lohn bei Solothurn, Filiallager in Kirchlindach bei Bern, im luzernischen Grosswangen und im thurgauischen Märstetten.

Die Firma konnte sich am Biomarkt etablieren und ist heute der drittgrösste Lieferant von Feldsamen für Biobetriebe in der Schweiz. Auch wenn eine Einladung ans WEF damit noch nicht gerade im Vordergrund steht, hätte das für den Firmengründer Anlass sein können, den eingeschlagenen Weg weiterzugehen. Doch Gürber, der neben dem Aufbau der Firma mit einem Teilpensum die Berner Regionalleitung der bio.inspecta betreute, bekleidet seit Ende des letzten Jahres in der Kontroll- und Zertifizierungsfirma eine neue Funktion: die des Gesamtleiters für Kontrolle und Zertifizierung im Bereich Landwirtschaft. Dies liess sich mit der Führung der Firma nicht mehr vereinbaren.

Schon in der Rolle des Regionalleiters führten Daniel Gürber und die bio.inspecta die Regelung ein, dass Kunden der Saatgutfirma für Kontrolle und Zertifizierung nicht durch Gürber betreut werden durften, damit keine Interessenkonflikte entstehen konnten. Damit sollte die (sehr menschliche) Gefahr ausgeschlossen werden, dass gute Saatgutkunden bezüglich Kontrolle bevorzugt worden wären. Dabei wurde mit offenen

Karten gespielt: Die Akkreditierungsstelle des Bundes hiess diese Regelung gut. In Gürbers neuer Position war dies aber nicht mehr machbar. Deshalb hielt er die Firma feil.

Nun gehen Name, Marke, Service, Sortiment und Kundenstamm von «b.io saatgut» an die Mühle Rytz in Biberen in Berns Westen über. Es handelt sich um ein traditionelles Familienunternehmen, das am Biomarkt nicht unbekannt ist. Das Kerngeschäft der Mühle ist die Produktion von Mischfutter; knapp zwei Drittel liefert die Mühle an Biobetriebe, vor allem im Kanton Bern und in der Westschweiz. Zudem betreibt die Mühle eine Getreidesammelstelle, am Biogreidemarkt die bedeutendste der Schweiz, und verkauft Saatgetreide. Im Handel mit Feldsamen verschiedener Herkunft ist die Mühle ebenfalls bereits tätig. Mit der Übernahme der «b.io saatgut» wird der Bioanteil gestärkt und beträgt fortan zwei Drittel dieses Sektors.

Bei den Feldsamen für Biobetriebe wolle er künftig eine Einmarkenstrategie verfolgen, erklärt Geschäftsführer und Mitinhaber Peter Rytz. Die Mühle, die bereits 1981 in den Biomarkt eingetreten ist, als sie begann, für die nahe gelegene AVG Galmiz Biogetreide zu übernehmen, baute sich seither kontinuierlich ein Standbein im Biomarkt auf. Während die konventionelle Schiene auf den regionalen Markt ausgerichtet ist, eröffnete der Biomarkt überregionale Entwicklungsperspektiven. Für die Mühle Rytz passt die jüngste Akquisition bestens in diese Firmenstrategie.

Es handelt sich dabei um eine freundliche Übernahme. Für Daniel Gürber, der viel Herzblut in den Aufbau seiner Saatgutfirma steckte, war es wichtig, «sein Kind» in guten Händen zu wissen – eben nicht in den Händen eines ganz Grossen. Und er ist überzeugt, diese guten Hände gefunden zu haben: «Der Sinn und Geist, der in der Firma steckt, wird durch die Mühle Rytz weitergeführt.»

Alfred Schädeli

# Konkurrenten schaffen gemeinsame Rekursstelle

Ist ein bio.inspecta- oder BTA-Kunde mit der Zertifizierung seines Betriebs nicht zufrieden, kann er sich in Zukunft an die unabhängige Rekursstelle wenden, welche die beiden Zertifizierer gegründet haben. Damit wird auch ein Wunsch der Labelgeber erfüllt.

Wie jedes Jahr sind die Kontrolle sowie die Neuzertifizierung seines Biobetriebes angesagt. Hans Muster hat keine Bedenken. Schliesslich führt er seinen Betrieb schon seit acht Jahren nach den Vorgaben der Knospe. Doch der Kontrolleur will es diesmal genau wissen. Er stellt fest, dass Muster den vorgeschriebenen ökologischen Pufferstreifen zum Bach nicht eingehalten hat.

Mit der Neuzertifizierung erhält Hans Muster 40 Sanktionspunkte. Damit ist der Biolandwirt gar nicht einverstanden. Schliesslich änderte er den Bachabstand in all den Jahren nicht. Muster beschliesst, gegen den Entscheid der Zertifizierungsstelle zu rekurrieren. Den Fall haben nun die Mitglieder der unabhängigen Rekursstelle zu beurteilen.

Seit dem 1. Januar sind mehrere Zertifizierungsstellen am Markt tätig, die in einem Konkurrenzverhältnis stehen. Bio Suisse und weitere Labelgeber wünschen, dass die Zertifizierungsfirmen eine gemeinsame Rekursstelle führen. Die bio.inspecta und die Bio Test Agro (BTA) wurden sich unterdessen einig: Per 1. März des laufenden Jahres treten die Vereinbarung sowie das Reglement über eine gemeinsam zu führende Rekursstelle in Kraft. Diese soll allfällige Rekurse so neutral wie möglich beurteilen. Auch andere Zertifizierungsstellen können ihre Rekursfälle bei der neuen unabhängigen Rekursstelle behandeln lassen.

Das Szenario von Hans Musters Betrieb ist nämlich gar nicht so weit hergeholt, wie die gut 30 jährlichen Rekurse rund um die Zertifizierung zeigen. «Eigentlich ist die Rekursstelle nichts Neues», erklärt bio.inspecta-Geschäftsführer Ueli Steiner. Neu ist allerdings, dass die Zertifizierungsstellen gemeinsam eine unabhängige Rekursstelle betreiben. Diese Tatsache ist eine direkte Folge der Öffnung des Zertifizierungsmarktes.

«Die einheitliche Beurteilung der Biobetriebe ist uns ein zentrales Anliegen», sagt auch BTA-Geschäftsführer Niklaus Wynistorf. Die Betriebscheckliste und die Sanktionsregelung wurden gemeinsam erarbeitet. Als letzter Baustein wird die gemeinsame Rekursstelle für eine einheitliche Beurteilung der Einsprachen sorgen.

Legt ein Kunde gegen den Zertifizierungsentscheid von bio.inspecta oder BTA Rekurs ein, können die Zertifizierungsfirmen in einem ersten Schritt ein internes Wiedererwägungsverfahren durchführen. Die neutrale Rekursstelle wird über das laufende Verfahren informiert. Lehnt die Zertifizierungsstelle eine Wiedererwägung ab, geht der Rekursfall an die Rekursstelle.

Diese behandelt Streitigkeiten zwischen Produzenten, Verarbeiterinnen oder Handelsbetrieben und einer Zertifizierungsstelle. Die Entscheide der Rekursstelle sind endgültig. Ist der Einspre-

cher damit nicht einverstanden, bleibt ihm das Recht, seinen Rekurs an ein ordentliches Gericht oder die Verwaltungsbehörden weiterzuziehen.

Die von bio.inspecta und BTA gemeinsam gegründete Rekursstelle besteht aus fünf Mitgliedern. Diese dürfen zwar Aktionäre, nicht aber Mitglieder der Verwaltungsräte oder Mitarbeiter der beiden Firmen sein. Als Fachkompetenzen sind Spezialkulturen, Verarbeitung, Demeter und Tierhaltung vertreten.

Wie bei bio.inspecta und BTA gilt auch bei der Rekursstelle das gemeinsame Sanktionsreglement als Grundlage für die Behandlung von Einsprachen. Die Kosten eines Rekurses trägt die jeweilige Zertifizierungsstelle. Bei der Kontrolle und der Zertifizierung der Betriebe arbeiten bio.inspecta und BTA aber nach wie vor unabhängig voneinander.

Die Zahl der Rekurse sei zum Glück rückläufig, sagen Ueli Steiner und Niklaus Wynistorf übereinstimmend. Die Regelwerke sind unterdessen gut eingeführt, und sie erfahren nur noch wenige Veränderungen. Die Betriebe wissen heute, wo die Grenzen sind, sagen die beiden Geschäftsführer. Das Wissen der Biobetriebe bezüglich heikler Punkte oder Neuerungen müsse jedoch laufend gepflegt werden. «Vorbeugen ist besser als heilen», gilt auch hier als Leitsatz.

Ueli Frei





**50 Jahre UFA**

## Jubiläumsgeschenk

### Aktion Milchviehfutter

**Jubiläums-Nettopreise**  
(pro 100 kg, inkl. MWST.)  
**UFA 272 BIO Fr. 76.-**

Ab 2 Lose oder 2 Originalpaletten  
Übriges Milchvieh-Hauptsortiment:  
Jubiläumrabatt Fr. 2.-/100 kg  
Gültig vom 21.01. bis 29.02.09

**Aktion UFA 212 Kälbernährmehl**  
Rabatt Fr. 10.-/100 kg  
vom 29.01 bis 23.02.09

[www.ufach.ch](http://www.ufach.ch)




**LINUS SILVESTRI AG**  
Nutztiervermarktung  
9450 Lüdingen/SG  
Tel. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01  
E-Mail: kundendienst@linusag  
Homepage: [www.bioweidebeef.ch](http://www.bioweidebeef.ch)

**Vermarktung und Beratung:**  
Linus Silvestri, Lüdingen, SG      Natel 079 222 18 33  
Jakob Spring, Kollbrunn, ZH      Natel 079 406 90 27

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

Besuchen Sie uns an der Tier und Technik in St. Gallen 21.2. bis 24.2., Halle 9, Stand Nr. 9.0.11.

**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 Bankkalber und Bio Tränker, Bio Schweine, Bio Mutterschweine und Ferkel, Bio Schlachtkühe

**Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!**





## Organische Stickstoffdünger

AgroBiosol	Chitindünger 7-1-1
Bioilsa 11	11-1.2-0.5
AminoBasic	Flüssigdünger 9% N



**Andermatt Biocontrol AG**  
Stahnmatten 6 · CH-6146 Grossdietwil  
Telefon 062 917 50 05 · [www.biocontrol.ch](http://www.biocontrol.ch)



Zu verkaufen:

## Bio Weisswein «Knospe» 11°

Herkunft: Frankreich

Bezugsmengen ab 1000 Liter

Interessenten melden sich bei:  
CAVES GARNIER AG  
3053 Münchenbuchsee  
Herr Peter Fink 031 868 00 27  
[peter.fink@garnier-vins.ch](mailto:peter.fink@garnier-vins.ch)

## Rüegg Gallipor AG

### Geflügelzucht

### 8560 Märstetten

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

Gesucht

**Bioaufzucht-Betriebe**

- ein interessante Aufstockung
- auch im Umstellungsjahr möglich

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne



# Vom Feinsten: Sauerkraut, Müesli, Bier & Co werden prämiert

An der diesjährigen Qualitätsprämierung für Knospe-Produkte werden Obst-, Gemüse-, Getreide- und Ölsaatenprodukte sowie Bier beurteilt. Am gemeinsamen Stand von Bio Suisse und Demeter am Bio Marché in Zofingen im Juni werden die Sieger bekannt gegeben und geehrt.

Bereits zum dritten Mal prämiert Bio Suisse hervorragende Knospe-Produkte. Zur Teilnahme willkommen sind auch Lebensmittel mit dem Doppel-Label Knospe und Demeter.

In diesem Jahr wird die Jury Obst-, Gemüse-, Getreide- und Ölsaatenprodukte sowie Bier degustieren und bewerten. Die eingereichten Produkte wer-

den nach Aussehen, Geruch, Geschmack und allgemeinem Eindruck beurteilt und dann in die Kategorien «prämiert» und «nicht prämiert» eingestuft. Erzeugnisse, die in die Kränze gekommen sind, erhalten eine Urkunde und Bio Suisse wird die Prämierung in geeigneter Form publik machen. Die Hersteller der nicht prämierten Produkte erhalten eine fachliche

Rückmeldung, wie ihre Produkte abgeschnitten haben. Herausragende Produkte erhalten eine Sonderauszeichnung.

Bio Suisse und Demeter freuen sich auf eine breite Palette von feinsten Spezialitäten aus dem Biomarkt. Die Anmeldeunterlagen können auch im Internet unter [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) abgerufen werden.

sw/jf

## Zulassungsbedingungen

**Teilnehmende:** Knospe-Lizenznehmer und Knospe-Produzenten mit Knospe oder Knospe- und Demeter-Label.

**Einzureichende Unterlagen:** Rezeptur und Herstellungsbeschrieb der angemeldeten Produkte. Bitte beachten Sie, dass unvollständig eingereichte Dossiers nicht bearbeitet werden können!

**Produktgruppen 2008:** Obst- und Gemüseprodukte: Obst- und Gemüsekonserven, Konfitüren und Gelées, Sauerkraut und Sauerrüben, Essig und Essigprodukte, Senf, Saucen, Speiseöle, Mayonnaise,

Säfte und Sirupe, Kartoffelprodukte, Trockenfrüchte, getrocknete Kräuter. Getreideprodukte: Teigwaren (frisch, getrocknet oder gefüllt), Getreideflocken, Müeslimischungen, Cornflakes, Getreide- und Fruchtriegel. Alko-holische Getränke: Bier.

**Voraussetzung für Produkte:**

- gemäss Bio Suisse Richtlinien und Weisungen produziert,
- ganzjährig oder saisonal regelmässig im Angebot,

■ regelmässig nach eingereicherter Rezeptur in definierter Qualität hergestellt.

**Kosten für die Teilnahme:** Erstes Produktmuster Fr. 70.-; jedes weitere Muster Fr. 50.-.

**Zeitplan:** Ablauf Anmeldefrist: 14. März 2008. Bekanntgabe der Ergebnisse und Prämierung am Bio Marché in Zofingen am gemeinsamen Stand von Bio Suisse und Demeter: 20.-22. Juni 2008.

**Weitere Auskünfte:** Sabine Würth, Leiterin Labelvergabe Verarbeitung und Handel, Bio Suisse, Tel. 061 385 96 15

## Anmeldetalon zur Qualitätsprämierung

Name \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Tel./Fax/E-Mail \_\_\_\_\_

Verantwortliche Person für Knospe-Produkte \_\_\_\_\_

Zertifizierungsstelle und Nummer \_\_\_\_\_

Knospe-Lizenznehmer  Knospe-Hofverarbeiter

Anmeldung folgender Produkte

Produktname (bitte jeweils angeben: Kennzeichnung mit Knospe oder Knospe + Demeter)

Sachbezeichnung gemäss LMG

_____	_____
_____	_____
_____	_____

Zu jedem Produkt muss separat die vollständige Rezeptur und der detaillierte Herstellungsbeschrieb eingereicht werden. Unvollständig eingereichte Dossiers können nicht bearbeitet werden.

Die vollständigen Unterlagen bis spätestens 14. März 2008 an Bio Suisse, Sabine Würth, Margarethenstrasse 87, 4053 Basel.

# hosberg AG

Das Eierland

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](http://www.hosberg.ch)



# frigemo<sup>AG</sup>

GESUCHT: für die Anbausaison 2008!

## Bio-Anbauflächen für Bio-Drescherbsenanbau!

Die frigemo ag ist ein Unternehmen der fenaco, die seit Jahren erfolgreich Bio-Gemüse anbaut und diese auch verarbeitet. Für die Anbausaison 2008 und folgende, benötigen wir noch Anbauflächen von BIO-Knospenbetrieben!

**Wo?:** Schweizer Mittelland der Kantone: Bern, Solothurn, Aargau, Zürich, Schaffhausen und Thurgau

**Was können wir bieten?:**

- > Anbau- und Übernahmevertrag
- > Professionelle Beratung während der Kulturzeit
- > Ernte und Transport  
(Aussaatzeit: März / April, Ernte: Ende Juni)

**Voraussetzungen für den Anbau:**

- > Knospen- anerkannte Parzellen
- > Möglichst keine Parzellen unter 100 a
- > Hang- und Seitenneigung max. 3-4%
- > Bewässerungsmöglichkeit wird bevorzugt
- > Fruchtfolgepause: 8 Jahre

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, so bitte rufen Sie unseren Anbauleiter, Hr. C. Bühr, ungeniert an: Büro: 032/312 04 33 oder Natel: 079/622 40 01



 strickhof

Landwirt/Landwirtin  
mit Spezialrichtung  
Biolandbau

Möchten Sie den biologischen Landbau genauer verstehen? Mit der berufsbegleitenden Bio-Zweckausbildung am Strickhof erreichen Sie Ihr Ziel!

Wir bieten Ihnen

eine berufsbegleitende,  
2-jährige spezielle  
Bio-Grundausbildung

praxisorientierten  
Unterricht, jeweils  
freitags

**Infoabend:**

Dienstag, 26. März 2008  
20.00 Uhr  
am Strickhof in Wädlingen

[www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch)  
[info@strickhof.ch](mailto:info@strickhof.ch)  
Telefon 062 364 88 08  
Strickhof, 8315 Lindau

# Natürlich



EGUT  
Ernährer Viehh



RIO  
POOL



# Neuerungen in der Fütterung

Die Verschärfung der Bestimmungen zur Wiederkäuerfütterung in der Bioverordnung des Bundes gilt auch für Knospe-Betriebe. In der Umsetzung stellt sich eine Reihe von Detailfragen. Die wichtigsten sollen hier beantwortet werden.

**Frage: Welche konventionellen Futterkomponenten dürfen ab 2008 noch verwendet werden?**

» Antwort: Bei den Nichtwiederkäuern brachte der Jahreswechsel keine Änderungen. Den Wiederkäuern muss seit dem 1. Januar 2008 grundsätzlich 100 Prozent Knospe-Futter gefüttert werden. Weil bei gewissen Futterkomponenten in Knospe-Qualität Mangel herrscht, sind bis Ende März 2009 noch folgende konventionelle Komponenten (= Nebenprodukte aus der Lebensmittelherstellung) erlaubt:

- Zuckerrübenschnitzel
- Melasse aus der Zuckerproduktion
- Früchtesirup
- Abgang aus Obst- und Gemüseverarbeitung
- Biertreber, Malztreber
- Kartoffelprotein
- Maiskleber
- Bierhefe
- unverarbeitete Kartoffeln aus der Lebensmittelherstellung.

Diese Komponenten dürfen in konventioneller Qualität insgesamt maximal 5 Prozent der Trockensubstanz der Jahresfuttermenge ausmachen.

In diesem Zusammenhang eine Bemerkung zum Anhang 5 der Bio Suisse Richtlinien: Der Bundesrat entschied auf Stufe Bioverordnung erst Mitte November 2007, was für die Wiederkäuerfütterung auf Biobetrieben ab Anfang 2008 gilt. Der Anhang 5 im Bio Suisse Regelwerk, der den Einsatz konventioneller Futtermittel regelt, konnte nach dem späten Bundesratsentscheid nicht mehr

fristgerecht an die geänderte Bioverordnung angepasst werden, denn eine solche Änderung braucht mehr Zeit.

Aus diesem Grund gilt der Anhang 5 der Bio Suisse Richtlinien im Jahr 2008 nur für Nichtwiederkäuer. Für Wiederkäuer gilt im laufenden Jahr stellvertretend das Kapitel «Fütterung, Futtermittel» in den Bio Suisse Ausführungsbestimmungen sowie dieser bioaktuell-Artikel. Dieses Vorgehen ist nötig, da ja die Bioverordnung auch von allen Bio Suisse Betrieben eingehalten werden muss.

Bio Suisse hat beim Bundesamt für Landwirtschaft wiederholt den Wunsch deponiert, dass bei Neuerungen in der Bioverordnung praxisgerechte Übergangsfristen gewährt werden müssen. Bei der Änderung der Fütterungsvorschriften schenkte der Bund diesem Wunsch leider wenig Gehör.

**Frage: Ich habe noch konventionelles Heu auf dem Stock. Darf ich dieses jetzt noch verfüttern?**

» Antwort: Ja. Futter, welches vor dem 1. Januar 2008 zugekauft wurde, darf noch aufgebraucht werden. Dies gilt auch für konventionelle Leinsamen und Dextrose.

**Frage: Ich bringe meine Tiere im Sommer jeweils auf eine nichtbiologische Alp. Ist dies weiterhin möglich? Wie ist es mit dem Knospe-Status meiner Tiere?**

» Antwort: Dies ist weiterhin möglich, bei der Alpfung von Raufuttermitteln ändert nichts. Wie bisher

## Spermasexing nur in Ausnahmen zugelassen

Spermasexing (wie auch das Klonen) ist auf Bio Suisse Betrieben verboten. Zur Erhaltung von bedrohten Rassen kann die Zertifizierungsstelle in Absprache mit der Markenkommission Anbau (MKA) Ausnahmen gewähren. Diese Tiere dürfen jedoch nicht mit der Knospe vermarktet werden.

Ziel des Spermasexings ist es, das Geschlecht der Nachkommen von Nutztieren vor der künstlichen Besamung gezielt zu bestimmen. In den allermeisten Fällen heisst dies, dass die männlichen Spermien vor der Befruchtung ausselektiert werden. Das Trennen der Spermien funktioniert folgendermassen: Mit einem Fluoreszenzfarbstoff wird die DNA der Spermien eingefärbt und dann mit einem Laser elektrisch aufgeladen, wobei sich X-Chromosomen positiv und Y-Chromosomen negativ aufladen. In einem elektrischen Feld werden die Spermien abschliessend getrennt. Die Zuverlässigkeit der Trennung liegt mit der gegenwärtigen Technik bei rund 90 Prozent.

Die Besamung mit «gesextem» Spermium erfolgt direkt in das Gebärmutterhorn, was die Gefahr von Blutungen mit sich bringt. Durch das Trennverfahren leidet zudem in vielen Fällen die Spermaqualität, und die Trächtigkeitsrate mit gesextem Spermium liegt beim Rindvieh um rund 10 Prozent tiefer. Eine Dosis gesextes Spermium kostet dabei etwa das Dreifache von normalen KB-Dosen. In der Schweiz hat sich das Spermasexing bis heute nicht im grösseren Stil durchgesetzt. International erfährt die Technologie zurzeit jedoch einen Aufschwung. cf

braucht es dazu eine Bestätigung, dass auf diesen Flächen die Sömmerungsbeitragsverordnung eingehalten wird. So verlieren die Tiere den Biostatus nicht, obwohl sie vorübergehend nicht auf dem Biobetrieb eingestallt sind. Die Produkte, die während einer solchen Sömmerung gewonnen werden, dürfen jedoch nicht mit der Knospe verkauft werden; sie müssen konventionell vermarktet werden.

Christoph Fankhauser, Bio Suisse

## Jetzt Verträge für Maiswürfel abschliessen

Auf vielen Biobetrieben, speziell im Berggebiet, sind Ganzpflanzenmaiswürfel ein fester Bestandteil der Fütterung. Sie zählen zum Raufutter und fallen deshalb unter die 100-Prozent-Regelung. Damit es 2008 zu keinen Versorgungsempässen oder Sanktionen kommt, raten wir dringend, jetzt aktiv zu werden. Produzenten, welche über keine gesicherten Bezugsquellen für Knospe-Maiswürfel verfügen, sollten jetzt mit Knospe-Kollegen in Ackerbaugebieten Verträge für die Produktion von Ganz-

pflanzenmaiswürfeln abschliessen. Bio Suisse ruft deshalb alle potenziellen Anbieterinnen und Abnehmer auf, ihr Angebot oder ihre Nachfrage unter [www.ch-bioboerse.ch](http://www.ch-bioboerse.ch) oder [www.bioboerse.ch](http://www.bioboerse.ch) ins Internet zu stellen.

Musterverträge für den Vertragsanbau können unter [www.ch-bioboerse.ch](http://www.ch-bioboerse.ch) heruntergeladen oder bei Bio Suisse angefordert werden. Bei weitergehenden Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Biobater, ihre Mitgliedorganisation oder Bio Suisse. cf



**Mühle Rytz AG**  
Agrarökologie und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

### Putzstart

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

Ihr Sparpotential dank Putzstart:  
1 x Umrindern verhindern: Gewinn = Fr. 300.-

1 Azetonämiefall weniger: Gewinn = Fr. 400.-

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

Putzstart bringt's:  
Reduktion des Gewichtsverlustes in der Startphase

Azetonämie-Vorbeugung und gute Fruchtbarkeit

Reibungsloser Laktationsstart

Wir beraten Sie gerne:

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



www.pro-beef.ch



## Vitale Remonten mit Vertragsaufzucht auf dem Geburtsbetrieb.

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

Drei Kreuzern 2, 8840 Einsiedeln

Tel: 055 422 16 16

Fax: 055 412 79 53

Franz J. Steiner

Mobile: 079 824 44 45

Anmeldungen und Bestellungen können auch auf  
der Homepage [www.pro-beef.ch](http://www.pro-beef.ch) gemacht werden.

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

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

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

## 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](mailto:crivelliimballaggi@hotmail.com)

## Robinien-/Akazienholz!

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

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

Josef Schnyder, Geisslermoos, 6206 Neuenkirch

Tel. 041 281 1083 / 079 783 1648

[www.acasolv.ch](http://www.acasolv.ch)

wir verarbeiten auch CH-Holz

## Vier Linden

Das gute Dreigestirn am Hottingerplatz



### GESCHENK- BOUTIQUE

Sinnvolle Kinderspiele

Grosse Auswahl an Spiel-  
sachen und Handgewebenen  
aus therapeutischen Werk-  
stätten.  
Kinder- und Jugend-Bücher  
Kunsthandwerk  
Kristalle  
Musikinstrumente

Eingang Wilfriedstrasse 19  
Tel. 044 268 88 16



### REFORM- PRODUKTE

Hochwertige Lebensmittel  
und Naturprodukte

Täglich frisches Gemüse  
und Obst in Demeter- und  
Bio-Qualität.  
Hauslieferdienst  
Lebenslogisch und  
dynamisch

Tel. 044 268 88 20



### HOLZOFEN- BÄCKEREI

IMBISS-KAFFEE  
mit Take-Away-Produkten

Wir produzieren alles  
von Grund auf frisch ohne  
chemische Hilfsstoffe in  
Demeter- und Bio-Qualität.  
Mo bis Fr vegetarisches  
Mittagsmenü  
im Imbiss-Kaffee.

Verkaufsfiliale  
am Goldbrannenplatz

Tel. 044 268 88 10

## Vier Linden

Ein Unternehmen der Zürcher Energieberatung

# Stéphanie Guélat, Kindergärtnerin, 2016 Fahy

Die 37-jährige Stéphanie Guélat ist in Fribourg zur Welt gekommen und in Bern aufgewachsen. Sie ist verheiratet, Mutter zweier Kinder und arbeitet als Kindergärtnerin in Fahy, einem Dorf unweit von Porrentruy (Pruntrut). Sie schätzt das Landleben, liebt die Natur und macht sich Sorgen um die Umwelt. Zu Stéphanie Guélat's Leidenschaften gehören die asiatische Küche, das Wandern und das Schwimmen, vor allem aber und sehr gerne kümmert sie sich um ihre Kinder.

## 1 Warum kaufen Sie Bioprodukte?

Weil ich da Produkte finde, die mir passen und die es sonst nicht gibt. Zudem spüre ich bei einigen Produkten einen geschmacklichen Unterschied gegenüber den konventionellen Produkten.

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

Bestimmte Früchte, zum Beispiel Zitronen und Orangen sowie Fruchtsirup für die Kinder, kaufe ich Bio. Auch Kosmetikprodukte und Waschmittel kaufe ich in Bioqualität, weil das ökologischer ist. Wir verbrauchen so viel Wasser, um unsere Wäsche zu waschen, da ist es für mich wichtig, es nicht zu verschmutzen. Aber ich kaufe nicht alles Bio; manchmal bin ich nicht sicher, ob gewisse Produkte wirklich Bio sind, zum Beispiel die Getreideflocken oder die Saisongemüse.

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

Auf ungefähr 20 Prozent.

## 4 Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel in der Regel ein?

Bei der Migros, in unserem kleinen Dorfladen und manchmal im «jardin de Cérés» in Porrentruy.

## 5 Finden Sie Bioprodukte zu teuer?

Ja. Manchmal habe ich den Eindruck, es gebe einen grossen Preisunterschied für das genau gleiche Produkt. Ich werde argwöhnisch, weil ich gar nicht in jedem Fall einen Unterschied in meinem Teller feststellen kann. Ah, doch, bei den Mandarinen haben wir's gemerkt, mein Mann und ich, als wir Madarinenliqueur machten: Der mit Biofrüchten war viel besser! Wenn man sich aus gesundheitlichen Gründen für Bio entscheidet, weiss man, warum man mehr bezahlt.

## 6 Was halten Sie von den Billiglinien der Grossverteiler?

Die verkörpern die Konsumgesellschaft in ihrem ganzen Schrecken! Das sind sehr oft Produkte, die viele, viele Kilometer im Lastwagen hinter sich haben, sie erfüllen mich einzig mit Misstrauen. Fürs Katzenkistchen oder die Einstreu mag das gut sein.

## 7 Achten Sie auf die Herkunft der Produkte?

Ja, ich kaufe Früchte und Gemüse nach Saison und ich achte auf ihre Herkunft. Ich versuche, Produkte aus der Region zu kaufen, dann aus der übrigen Schweiz und wenns hoch kommt aus Frankreich. Für einige Produkte wie zum Beispiel Ingwer mache ich auch einmal eine Ausnahme.

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

Ich kenne die Knospe, weil ich einige Werbespots am Fernsehen gesehen habe. Ich finde, sie hat ein ziemlich kommerzielles Image. Im Ganzen bin ich nicht sehr überzeugt von den Biolabels. Unsere Umwelt ist so verschmutzt, dass ich Mühe habe, ihnen zu vertrauen. Ich möchte ganz gerne vertrauen ... aber es gab da einige Geschichten. Wie die vom Basilikum bei einem Grossverteiler, der angeblich Bio war, in Wirklichkeit aber mit Pestiziden vollgestopft. Unsere Gesellschaft ist dermassen aufs Geld ausgerichtet, dass Bio tatsächlich ein Markt geworden ist, dem ich nicht mehr traue. Vielleicht wäre ich eher bereit, Labels wie Demeter zu vertrauen, die ich besser kenne und die weniger «aggressiv» auftreten, wie es in der Marketing-Fachsprache heisst. In der Tat ziehe ich regionale Produkte vor, selbst wenn sie nicht Bio sind.

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

An ein spezielles Erlebnis erinnere ich mich nicht. Ich habe immer darauf ge-



Bild: Blandine Levite

Stéphanie Guélat im Bioladen «au jardin de Cérés» in Porrentruy.

schauf, die Umwelt nicht zu verschmutzen und mich gesund zu ernähren. Das geht sicher auf die Erziehung durch meine Eltern zurück und darauf, dass ich auf dem Land wohne.

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

Man sieht ihnen an, dass sie Bio sind, an ihrer Art, sich zu kleiden. Ich rede oft von den «Birkenstock-Bios», weil sie häufig diese sehr bequemen deutschen Schuhe tragen! Einige sind vielleicht manchmal etwas extrem. Und extreme Haltungen, von welcher Seite auch immer, sind nicht gut. Einige würden wahrscheinlich sofort krank, wenn sie etwas Nichtbiologisches essen würden. Gut, das betrifft natürlich nicht alle ... Man darf aber keine Angst haben vor dem, was man isst. Belastungen gibt es überall in der Umwelt. Vielleicht ist das nur ein Eindruck, aber ich denke, in der Schweiz wird weniger gespritzt als anderswo.

Interview: Blandine Levite  
Übersetzung aus dem Französischen:  
Markus Bär



## Hilfsstoffliste ist offizielles Dokument für SwissGAP

Ab diesem Jahr gilt die FiBL-Hilfsstoffliste als offizielles Dokument für die SwissGAP-Anforderungen. Damit ist eine Erleichterung verbunden: Die Wartefristen müssen im Kulturjournal nicht mehr eingetragen werden. Grund: Bei allen Pflanzenschutzprodukten in der Hilfsstoffliste sind die Wartefristen aufgeführt. Bedingung ist aber, dass die Hilfsstoffliste elektronisch oder gedruckt auf dem Betrieb verfügbar ist.

[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch)

**Kostenloser Download der Hilfsstoffliste:**

[www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org). Das Dokument kann für

Fr. 10.– in gedruckter Form bezogen werden beim FiBL,

Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 72,

Fax 062 865 72 73, E-Mail [info.suisse@fibl.org](mailto:info.suisse@fibl.org)

(Bestellnummer 1032).

## Deutschland muss immer mehr Bioprodukte importieren

Im «grossen Kanton» geht die Schere zwischen boomendem Biomarkt und verhalten wachsender einheimischer Produktion immer weiter auf. Der Biomarkt in Deutschland dürfe mit dem Jahr 2007 sehr zufrieden sein, schreibt die BioFach in einer Medienmitteilung. Der Bund ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) geht für das vergangene Jahr von rund 15 Prozent Wachstum und einem Umsatz von deutlich über fünf Milliarden Euro aus. Anders sieht es im Anbau aus. Sowohl biologisch bewirtschaftete Flächen als auch Biobetriebe legten zwar zu, jedoch viel verhaltener. 2006 lag die Zunahme bei rund 4 Prozent, die Zahlen für 2007, die demnächst bekannt gegeben werden, liegen in der gleichen Grössenordnung. In die Bresche springen Importeure von Bioprodukten, deren Zahl sich laufend erhöht – 2006 um 16,8 Prozent.

Der Anbauverband Bioland befürchtet einen erheblichen Verlust von Wertschöpfung und positiven Umweltwirkungen im eigenen Land. Präsident Thomas Dosch: «Der Biolandbau schafft Arbeitsplätze und leistet sehr viel zum Schutz von Klima, Boden, Wasser und Natur. Diese gesellschaftlichen Vorteile werden nicht ausgeschöpft.»

## Biofarm holt sich deutsche Auszeichnung

An der Internationalen Grünen Woche in Berlin wurden Mitte Januar zwei Rapsöle aus der Schweiz mit der Rapsölmedaille für hervorragenden Geschmack sgezeichnet. Eines davon ist das Biorapsöl der Biofarm Genossenschaft in Kleindietwil. Das mit der Bio Suisse Knospe ausgelobte Produkt stach aus 41 eingereichten kaltgepressten Ölen heraus, welche von der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaften und der Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen beurteilt wurden.

als

## Verschärfte Massnahmen gegen Schwarzarbeit

Seit einem Jahr wird Schwarzarbeit im Rahmen der Knospe-Betriebskontrolle geahndet, die Bio Suisse Delegiertenversammlung verankerte dazu soziale Anforderungen in den Richtlinien. Nun verschärft auch der Bund mit dem Gesetz gegen Schwarzarbeit die Gangart. Es trat am 1. Januar in Kraft und arbeitet mit einer Mischung aus Aufklärung, Repression und Anreizen. Das Staatssekretariat für Wirtschaft SECO startete eine breit angelegte Infokampagne gegen die Schwarzarbeit. Dem Bund stehen neue Kontroll- und Sanktionsmöglichkeiten zur Verfügung. Letztere reichen bis hin zum Pranger im Internet und zur Kürzung der Direktzahlungen. Abgesehen von ethischen Gesichtspunkten lohnt es sich daher in Zukunft mehr denn je, Wochenend- und Aushilfsdienste sowie Arbeitskräfte aus dem Ausland bei den Steuer- und den Sozialversicherungsbehörden zu melden und Aufenthalts- und Arbeitsbewilligung zu kontrollieren. Umgekehrt vermindert ein neues vereinfachtes Abrechnungsverfahren den Aufwand für die Einhaltung der Meldepflicht.

als

Mehr Infos: [www.keine-schwarzarbeit.ch](http://www.keine-schwarzarbeit.ch)

## **k** Korrigendum: Das gilt ab 2008 wirklich

Im Merkblatt «Das gilt neu im Biolandbau 2008», das dem bioaktuell Nr. 10 vom Dezember 07 beigelegt war, hat sich im Abschnitt «Tierzukauf» in der Rubrik Bio Suisse ein Fehler eingeschlichen. Unten der betreffende Abschnitt mit den Korrekturen (unterstrichen).

Die Redaktion bittet für die Ungenauigkeit um Entschuldigung.

### **Tierzukauf**

Biobetriebe dürfen bei Tieren der Pferde- und Rindergattung bis zu 10 % (Schweine, Schafe und Ziegen 20 %) konventionelle weibliche Jungtiere, die noch nicht geworfen haben (nullipar), zukaufen, sofern nicht genügend Biotiere vorhanden sind. Diese Regelung wird ab dem 1.1.2008 konsequent vollzogen. Ein Betrieb, der ein konventionelles, weibliches, nullipares Tier zukaufen will, muss nachweisen, dass zu diesem Zeitpunkt im Umkreis von 50 km Fahrdistanz keine Biotiere verfügbar sind. Als Nachweis gelten: Auszug aus einer Biobörse ([www.ch-bioboerse.ch](http://www.ch-bioboerse.ch) oder [www.bioboerse.ch](http://www.bioboerse.ch)) oder Anfragen bei zwei Viehhändlern (Telefonnotiz). (BioSR 3.1.10)

## Biokäserei für Export nach USA und GB zertifiziert

Die Käserei Stäheli in Frauenfeld ist als erste Schweizer Käserei sowohl nach den US-amerikanischen Biorichtlinien NOP (*National Organic Program*) als auch den Richtlinien der britischen *Soil Association* zertifiziert worden. Ende November startete die Käserei Stäheli die Musterproduktion von Bioemmentaler für die USA. Sie bezieht die Milch über den Biomilchpool von entsprechend zertifizierten Biobetrieben aus der näheren Umgebung. Die NOP-Richtlinien unterscheiden sich punktuell vonden den Knospe. So ist der Einsatz von Antibiotika in der Milchproduktion verboten und die Laufstallhaltung generell obligatorisch. Der Biomilchpool sucht weitere Knospe-Produzenten in der Umgebung von Frauenfeld, welche diese Zusatzanforderungen erfüllen wollen. Ein grosser Teil der NOP-Milch wird derzeit zu Milchpulver verarbeitet. Zusätzlich arbeitet der Biomilchpool an der Zertifizierung von drei weiteren Käsereien, welche Gruyère, Kräuter- und Bergkäse in Bioqualität in die USA und nach Grossbritannien exportieren werden. Biomilchpool





BioRegio Zentralschweiz vereint die Biobewegung kantonsübergreifend: Joseph Reichmuth und Meinrad Betschart, Bio Schwyz; Wisi von Moos und Marlies Durrer, Bio Ob-/Nidwalden; Josef Steiner und Maya Probst Helfenstein, Bio Luzern; Ivo Knüsel, Bio Zug; Ambros Walker und Hans Gnos, Bio Uri.

## Gemeinsam für mehr Biolandbau in der Zentralschweiz

BioRegio Zentralschweiz ist ein Projekt der Zentralschweizer Biovereine. Das Ziel ist es, neue Impulse für die Entwicklung des Biolandbaus in der Zentralschweiz auszulösen. Die Agrovision Burgrain AG möchte die Biovereine bei dieser Aufgabe unterstützen und ist bereit, in den Aufbau einer Vermarktungsplattform für Bioprodukte der Region zu investieren, wenn sich Bund und Kantone beteiligen. Gemäss dem Motto: «bio + regional = klimaoptimal» sollen künftig alle bisher nicht genutzten Potenziale der regionalen Verarbeitung und Vermarktung von Bioprodukten besser ausgeschöpft werden. Denn der wichtigste Impuls für den Biolandbau in der Region sei ein funktionierender Biomarkt, sind sich die Präsidenten der fünf Biovereine einig.

mgt

Mehr Infos: [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch)

### Schlüssel zum Medienspiegel auf [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch)

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

Benutzername: kuh

Passwort: kalb

## Europäisches Konsortium für ökologische Tierzucht gegründet

Um die biologische Tierzucht besser entwickeln zu können, gründeten Züchtungsexperten aus verschiedenen europäischen Ländern das Konsortium für ökologische Tierzucht (Eco-AB). Das Ziel ist die Förderung der ökologischen Landwirtschaft durch eine starke nachhaltige Tierzucht. Zum Beispiel durch die Entwicklung und Unterstützung von Zuchtprogrammen, Forschungs- und Umsetzungskonzepten, die dem Biolandbau dienlich sind, oder durch die Ausarbeitung und Abstützung von Regelungen, welche die Tierzucht in den Biorichtlinien besser verankern.

mgt

## Neue Kraft für eine Wende in der Agrarpolitik

Vision Landwirtschaft, ein neu gegründeter Verein, will Druck für eine transparente, zukunftsgerichtete Agrarpolitik machen. Nur mit klaren, von der Allgemeinheit gewünschten und fair entschädigten Leistungen liessen sich Direktzahlungen vor den Steuerzahlern langfristiger rechtfertigen. Hinter dem neuen Verein stehen namhafte Wissenschaftlerinnen, unabhängige Bauern und gewichtige Organisationen. Die gegenwärtige Schweizer Agrarpolitik verfehle ihren Auftrag bei der Ökologie wie auch bei der Wettbewerbsfähigkeit und beim Umweltschutz, erklären die Initianten. Zwar hätten Reformschritte der vergangenen 15 Jahre auch Erfolge erzielt. Doch die Reform sei auf halbem Weg stecken geblieben. So seien die Direktzahlungen zum grossen Teil ineffektiv oder behinderten gar die Erfüllung des Verfassungsauftrages.

Unter anderem schlägt Vision Landwirtschaft eine Umlagerung der nicht an Leistungen gebundenen, pauschalen allgemeinen Direktzahlungen – das sind 80 Prozent des Gesamtvolumens, jährlich rund 2 Milliarden Franken – in leistungsorientierte Beiträge mit klaren Zielen vor.

mgt

Mehr Infos: [www.visionlandwirtschaft.ch](http://www.visionlandwirtschaft.ch)

### IMPRESSUM

# bioaktuell



#### 16. Jahrgang

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

**Auflage** 7625 Exemplare (WEMF-beglaubigt)

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

**Abonnementsdauer** Kalenderjahr, Kündigung auf Ende Dezember

**Herausgeber** FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Ackerstrasse, Postfach, CH-5070 Frick, Telefon +41 (0)62 865 72 72, Telefax +41 (0)62 865 72 73, [www.fibl.org](http://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](http://www.bio-suisse.ch)

**Redaktion** Alfred Schädeli, Markus Bär, Thomas Alfeldi (FiBL); Jacqueline Forster-Zigerli, Christian Voegeli (Bio Suisse); E-Mail [bioaktuell@fibl.org](mailto:bioaktuell@fibl.org)

**Gestaltung** Daniel Gorba

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

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



Ohne gezielte Direktzahlungen wird unsere Kulturlandschaft immer ärmer.

# Kommen Sie auf den Geschmack des Frühlings.



Junge Birkenblätter verfügen über eine einzigartige Fähigkeit, Feuchtigkeit zu regulieren und Stoffwechselprozesse anzuregen. Weleda verarbeitet diese Blätter in einem schonenden Prozess. Das Weleda

Birkenherb Aktiv ist ein belebender Genuss für alle. Dieses hochwertige Getränk ist vor allem während den Frühlingsmonaten ein optimaler Wellnessbegleiter und belebt den Körper. Weitere Infos unter [www.weleda.ch](http://www.weleda.ch)

**WELEDA**  
Für die Natur mit Weisheit und Mut.

Heilpädagogisches Institut St. Michael  
Gutsbetriebe Oberdorf und Waberg  
8345 Adetswil

## Mitarbeiter gesucht

Auf unsere Ausbildungshöfe suchen wir Mitarbeiter, die sich vorstellen können, Menschen mit einer Behinderung anzulehren. Wir haben Kühe, Pferde, Ziegen, Kleinvieh, Wald, Ried und wenig Ackerbau.

Kontaktperson Hof Oberdorf:  
Vital Brodbeck 044 939 21 48

Kontaktperson Hof Waberg  
Lars Tiefenbacher 044 939 14 81

**Biologische Samen** & ökologisches Ganerzbehälter...  
(Katalog gegen frankiertes CS-Couvert, Fr. 1.10)

**Susanne & Adrian Jutzet Jossi**

CH-2019 Chambrillen NE / Tel. 082 855 14 86  
Fax. 082 855 10 58 / [biosem@biosem.ch](mailto:biosem@biosem.ch)

Bio-Samen  
Semences bio  
Semenci bio

E-shop: [www.biosem.ch](http://www.biosem.ch)

Kleine, gut betreute Glarneralp hat noch  
Platz für Mutterkühe sowie Jungrinder  
Grauvieh-Stier auf der MK-Weide  
Bio-Richtlinien, Naturheilkunde und persönliche Betreuung  
der Tiere sind uns wichtig  
055 643 29 01 / 079 542 52 12, Renate und Michael

- Ich möchte die «BEITRÄGE» abonnieren  
(10 Ausgaben Fr. 52.–, Ausland Fr. 57.– im Jahr)
- Probeabonnement (4 Ausgaben Fr. 15.–)
- Ich bin bioaktuell-Abonent

Bestellitalon

Name

Adresse

Datum/Unterschrift

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

- ▶ Grundlagen, Aus- und Weiterbildung
- ▶ Umstellung, Richtlinien, Hilfsstoffe, Adressen
- ▶ Futter- und Ackerbau
- ▶ Gemüsebau, Kräuter- und Zierpflanzenanbau
- ▶ Obstbau, Beerenanbau, Rebbau
- ▶ Tierhaltung, Tiergesundheit
- ▶ Betriebswirtschaft, Markt, Statistik
- ▶ Biolandbau international
- ▶ FiBL-Studien

# Mit einem Klick finden!

- ▶ Wählen Sie unter 320 Publikationen im Shop

# [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org)

**GRUNDAUSBILDUNG**

**Biolandbaukurs für Lehrlinge und Praktikanten**

**Wann**  
Mittwoch, 16. bis Freitag, 18. April  
**Wo**  
Inforama Rütli, 3052 Zollikofen  
**Inhalt**  
Pflanzenernährung und Düngung; Futterbau; Ackerbau; Bio Suisse Richtlinien; Betriebsbesichtigungen. Für Lehrlinge, welche die LAP 1 in Spezialrichtung Biolandbau ablegen wollen, ist dieser Kurs obligatorisch.  
**Kursleitung**  
Markus Henauer, Inforama Seeland, 3232 Ins, Tel. 032 312 91 29, E-Mail markus.henauer@vol.be.ch  
**Kosten**  
Verpflegung und Unterkunft ca. Fr. 80.-; Betriebsbesichtigungen ca. Fr. 20.-  
**Anmeldung**  
Schulrat Lobag, Hans König, Forelstrasse 1, 3072 Ostermundigen, Tel. 031 938 22 77

**ÖKOLOGIE, NATURSCHUTZ**

**Schlüssel zur Natur Ausbildungsgang**

**Wann**  
Dienstag, 8. April; Montag/Dienstag, 26./27. Mai (mit Übernachtung); Dienstag, 17. Juni  
**Wo**  
Noch offen  
**Inhalt**  
Die Teilnehmenden kennen die wichtigsten Pflanzen und Tiere naturnaher Lebensräume, kennen das Angebot Schlüssel zur Natur, sind befähigt, spannende Posten zu naturnahen Lebensräumen zu gestalten und anzubieten, erhalten nach erfolgreichem Kursbesuch das Zertifikat Schlüssel zur Natur.  
**Kosten**  
Je nach Tarifcode Fr. 520.- bis 1000.- plus Übernachtung und Verpflegung. Ausführliche Kursdokumentation inbegriffen. Für Bäuerinnen und Landwirte Fr. 400.-  
**Auskunft, Anmeldung**  
Agridea, Eschikon 28, 8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00, www.agridea-lindau.ch

**BODEN, DÜNGUNG, KOMPOSTIERUNG**

**Bioforschungs-Infotagung**

**Wann**  
Montag, 18. Februar  
**Wo**  
Plantahof  
**Inhalt**  
Der fruchtbare Boden, ein uner-

messlicher Schatz des Biobauern. Forschungsergebnisse zu Bodenpflege, Hofdüngereinsatz, Minimalbodenbearbeitung und Ökobilanz, Bodenbelastung, Bodenpilzen und Unkräutern, Getreidequalität. Fragerunde mit den Forschenden, Erfahrungen aus der Praxis.  
**Auskunft, Anmeldung**  
E-Mail paul.urech@plantahof.gr.ch, Tel. 081 650 00 95

**Qualitätsbeurteilung von Kompost Modul**

**Wann**  
Dienstag, 11. und Dienstag, 25. März  
**Wo**  
5465 Mellikon  
**Veranstalter**  
Educompost GmbH  
**Inhalt**  
VKS-Richtlinien 2001, Routinemässige chemische Untersuchungen, Pflanzenverträglichkeitstests, Laborjournal und -formulare, Laborausrüstung. Der Kurs befähigt die Teilnehmer, ein einfaches Betriebslabor mit den wichtigsten chemischen, physikalischen und biologischen Messungen zu betreiben, um die Reife von Komposten beurteilen zu können. Mit Keimungs- und Wachstumstest lernen die Teilnehmer die Pflanzenverträglichkeit von Komposten unterschiedlicher Qualität zu beurteilen.  
**Kursleitung**  
Jacques Fuchs, Ulrich Galli, Konrad Schleiss  
**Kosten**  
Fr. 1150.-. Für Mitarbeitende von Mitgliedern VKS, GCP, IG-Kompostanlagen und Biogas Forum Fr. 1000.-  
**Auskunft, Anmeldung**  
www.educompost.ch

**Mist ist des Bauern List**

**Wann**  
Mittwoch, 26. März, 9.15–16.00  
**Wo**  
5722 Gränichen und Betriebe  
**Veranstalter**  
LBBZ Liebegg  
**Inhalt**  
Was passiert im Misthaufen? Mist mit oder ohne Sauerstoffzufuhr lagern? Rotten oder kompostieren: Vorteile und Aufwand? Wirkung von Hilfsstoffen. Beurteilung verschiedener Arten Mist zu lagern und aufzubereiten.  
**Kursleitung**  
Niklaus Messerli, LBBZ Liebegg, Tel. 062 855 86 83, E-Mail niklaus.messerli@ag.ch  
**Kosten**  
Fr. 50.- inkl. Unterlagen  
**Auskunft, Anmeldung**  
LBBZ Liebegg, Kurssekretariat, 5722 Gränichen, Tel. 062 855 86 15, E-Mail yvonne.daetwyler@ag.ch



**Biorebbaukurs**

**Wann**  
Hauptkurs:  
› Freitag, 29. Februar, 9.00–16.15  
› Freitag, 7. März, 9.00–16.15  
› Mittwoch, 3. September, 9.00–16.15 Exkursion  
Praxiskurs: jeweils am Freitagnachmittag 13.30–17.00  
› 21. März: Schnitt von Jung- und Ertragsreben  
› 23. Mai: Reben setzen, Erlesen, Bodenpflege, Begrünung  
› 27. Juni: Laubarbeit, Bodenpflege, Trauben teilen  
› 22. August: Ertrag regulieren  
Ende September (kurzfristige Einladung, fakultativ): Ernte, erste Verarbeitungsschritte  
**Wo**  
FiBL, 5070 Frick  
**Inhalt**  
Dieser Fachkurs richtet sich an alle Erwerbs- und Hobbyrebbäuerinnen und -rebbauern, die einen Einstieg in den Biorebbau in Betracht ziehen oder sich umfassend darüber informieren wollen. Der dreitägige Hauptkurs- und der fünf Halbtage umfassende Praxiskursteil können unabhängig voneinander besucht werden.  
Hauptkurs: Mit Referaten und Übungen werden während zwei Tagen die Grundlagen im Biorebbau vermittelt und mit einer ganztägigen Exkursion auf Biorebbaubetrieben vertieft: Richtlinienanforderungen, Laubarbeiten, Pflanzenschutz, Sortenwahl, Bodenpflege und Pflanzenernährung; Betriebswirtschaft, Vermarktung; Erfahrungsberichte langjähriger Biorebbauern.  
Praxiskurs: An fünf Halbtagen während der Vegetationsperiode werden die zur Erzielung von qualitativ hochwertigem Traubengut wichtigsten Massnahmen im Biorebberg erläutert, demonstriert und intensiv geübt.  
**Kursleitung**  
Andi Häseli, FiBL Beratung, Tel. 062 865 72 64, E-Mail andreas.haeseli@fibl.org  
**Kosten**  
Hauptkurs Fr. 200.-, Praxiskurs Fr. 200.-  
**Auskunft, Anmeldung**  
FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org

**GEMÜSEBAU, GARTEN**

**Naturgarten pflegen**

**Wann**  
Samstag, 8. März  
**Wo**  
8577 Toos, Schönholzerswilen  
**Kursleitung**  
Markus Allemann  
**Kosten**  
Fr. 140.- plus Mittagessen; für VNG-Mitglieder Fr. 100.-  
**Inhalt**  
Im Frühjahr ist Hauptpflegezeit im Naturgarten. So wie jetzt die Weichen gestellt werden, verhält er sich später.  
**Auskunft, Anmeldung**  
Verband Natur Garten VNG, Höhenstrasse 19, 9320 Arbon, Tel. Dienstag 9.00–13.00/Fax 071 440 12 24, E-Mail vng.gl@vng.ch, Online-Anmeldung www.vng.ch

**REBBAU**

**Biorebbautagung**

**Wann**  
Mittwoch, 5. März  
**Wo**  
4600 Olten  
**Inhalt**  
Die Biorebbautagung von FiBL und Bio Suisse ist die Gelegenheit, sich über die aktuellen Entwicklungen in der Produktion und auf dem Markt zu orientieren, die neusten Errungenschaften der Forschung zu erfahren und den Austausch mit Berufskollegen zu pflegen. Schwerpunkte der Tagung bilden die Forschungsergebnisse und Erfahrungen bei der Regulierung von Rebrkrankheiten sowie die neuesten Erkenntnisse mit pilzfesten Rebsorten. Die Weinqualität aus diesen Sorten lässt sich bei

einer ausgedehnten Degustation beurteilen.  
Simultanübersetzung für französisch sprechende Teilnehmerinnen und Teilnehmer

**Referentinnen und Referenten**  
Fachleute des FiBL, von Bio Suisse, Agroscopie und aus der Praxis

**Kursleitung**  
Andi Häseli, FiBL Beratung,  
Tel. 062 865 72 64,  
E-Mail andreas.haeseli@fibl.org

**Kosten**  
Fr. 60.– inkl. Kursunterlagen, plus Mittagessen

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

### Biologischen Weinbau mit eigenen Händen lernen

**Wann**  
Samstag 15. März, 31. Mai, 5. Juli, 30. August und Ende Januar 2009, jeweils 9.00–12.00

**Wo**  
Cultiva BioWeinGut,  
8537 Nussbaumen

**Inhalt**  
Sie erlernen alle wichtigen Arbeiten in mit resistenten Reben, werden am Objekt über alle wichtigen Grundlagen informiert, lernen die verschiedenen Eigenschaften von 10 resistenten Rebsorten bis hin zur Weinbereitung kennen. Dazu fachliche Grundlagen zu Rebenwachstum, Pflanzengesundheit, Sorteneigenschaften, biodynamischer Pflege, Bioweinreife u.a. Am Ende jedes Kurstages wird natürlich Wein degustiert. Keine Vorkenntnisse nötig, Ihre Neugier ist die beste Basis für diesen Kurs.

**Kursleitung**  
Fredy Strasser, Agronom ETH und Biowinzer

**Kosten**  
Fr. 250.– inkl. Weindegustation, Kursunterlagen und Diplom  
**Auskunft, Anmeldung**  
Fredy Strasser, Heerenweg 10, 84 76 Unterstammheim, Tel./Fax 052 740 27 75, E-Mail info@cultiva.ch, www.cultiva.ch



### Détention des chevaux dans les fermes bio

**Date**  
Mercredi 12 mars  
**Lieu**  
Courtemelon, 2852 Courtételle

**Contenu**  
› La détention en groupe est la forme de détention qui ressemble le plus au comportement naturel des chevaux. Elle implique de grandes exigences en matière de construction des écuries et de la gestion du troupeau.  
› Plantes médicinales pour le traitement de maladies chez les chevaux: une vétérinaire du FiBL présentera les résultats de son travail sur l'efficacité du gui contre les tumeurs de la peau.  
› Utilisation des chevaux pour les tâches agricoles.  
› Discussion générale.

**Responsable**  
Véronique Chevillat, Service de conseils du FiBL, tél. 062 865 04 12, courriel veronique.chevillat@fibl.org

**Inscription**  
FiBL, Secrétariat des Cours, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, tél. 062 865 72 74, courriel kurse@fibl.org

### TIERHALTUNG

#### Ebermast-Tagung auf dem Juchhof

**Wann**  
Dienstag, 26. Februar, 9.30–15.40  
**Wo**  
Juchhof, Bernerstrasse 301, 8048 Zürich. Wegbeschreibung unter <http://www.stadt-zuerich.ch/inter-net/gsz/home/angebote/juchhof.html>

**Inhalt**  
Schweinehalterinnen und Fleischverarbeiter, die heute schon Ebermästen oder Fleisch von Ebern verarbeiten und verkaufen, sowie Interessierte treffen sich bei der Ebermast-Tagung auf dem Juchhof. Der Juchhof, Gutsbetrieb der Stadt Zürich, produziert 500 bis 650 Eber jährlich (nicht Bio). Im Laufe der Jahre wurde die Produktionstechnik verfeinert, sodass seit 2006 keine geruchsbelasteten Schlachtkörper beanstandet werden mussten. Auch andere Schweinehalter, insbesondere aus dem kagfreiland-

Eberprojekt, verfügen über reichhaltige Erfahrungen in dieser Produktionsform. Von zentraler Bedeutung sind auch die Erfahrungen des kagfreiland-Metzgers Eichenberger und der Direktvermarkter mit dem Verkauf und der Verarbeitung von Eberfleisch. Die Tagung soll eine Plattform für den Erfahrungsaustausch unter Eberproduzenten sowie Eberfleisch-Verarbeitern bieten und das gegenseitige Verständnis fördern.

**Referentinnen und Referenten**  
Donat Streuli, Betriebsleiter Juchhof, Zürich; Hans-Georg Kessler, Leiter kagfreiland-Ebermast-Projekt, St.Gallen; Lorenz Spuhler, kagfreiland-Ebermastbetrieb, Wislikofen AG; Urban Gschwend, kagfreiland-Ebermastbetrieb, Oberriet SG; Sepp Sennhauser, kagfreiland-Ebermastbetrieb, Rossrüti SG; César Bürgi, Bioebermastbetrieb, Oftringen SO; Carine Pauly, Projekt ProSchwein, Ebermast, SHL Zollikofen; Max Eichenberger, kag-

freiland-Metzger, Wetzikon ZH  
**Kursleitung**  
Hans-Georg Kessler, kagfreiland,  
Tel. 071 222 18 18, E-Mail hansgeorg.kessler@kagfreiland.ch, und Barbara Früh, FiBL Beratung,  
Tel. 062 865 72 18,  
E-Mail barbara.fruh@fibl.org

**Kosten**  
Fr. 50.– plus Mittagessen Fr. 19.–  
**Auskunft, Anmeldung**  
FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73,  
E-Mail kurse@fibl.org, detailliertes Kursprogramm erhältlich

### Biomilch erfolgreich erzeugen 4. Internationale Milchviehtagung

**Wann**  
Dienstag/Mittwoch, 26./27. Februar  
**Wo**  
D-14554 Seddiner See

**Veranstalter**  
Bioland, Mainz  
**Inhalt**  
Biomilch ist bundesweit knapp. Da dies auch für konventionelle Milch gilt, ist es umso entscheidender, wie wir Biomilch langfristig profilieren und dauerhaft kostendeckende Preise durchsetzen, die auch die ökologischen Leistungen honorieren.

Teilnehmende aus Praxis, Beratung und Wissenschaft; Referate und fachlicher Austausch; ganztägige Exkursion.

**Kosten**  
Euro 160.–, für Bioland-Mitglieder Euro 110.–

**Auskunft, Anmeldung**  
Bioland Tagungsbüro, Bahnhofstrasse 15, D-27374 Visselhövede, Tel. 00 49 42 62 95 90 70,  
E-Mail tagungsbuero@bioland.de, www.bioland.de

### Milchviehzucht im biologischen Landbau

#### 7. Tag des Moduls Biowiederkäuer

**Wann**  
Freitag, 29. Februar  
**Wo**  
LBBZ Liebegg, 5722 Gränichen  
**Inhalt**  
Zuchtziele im biologischen Landbau, Zucht auf Langlebigkeit und Lebensleistung, standortgerechte Milchviehzucht, Planung einer wirtschaftlichen und ökologischen Bestandesremontierung. Betriebsbesichtigung. Einzelbesuch dieses Modultages möglich.

**Kursleitung**  
Barbara Michel  
**Kosten**  
Fr. 50.– plus Mittagessen  
**Auskunft, Anmeldung**  
Barbara Michel, Inforama Rütli, Rütli 5, 3052 Zollikofen, Tel. 031 910 53 54,  
E-Mail barbara.michel@vol.be.ch

**Jahreskurs**  
**Studiengang biologisch-dynamischer Landbau**  
www.landbauschule.de For: 06101/6296-18

## Biolegehennentagung

### Wann

Donnerstag, 6. März, 9.00–12.30  
(am Nachmittag: GV der IG Bio-Ei Suisse)

### Wo

FiBL, 5070 Frick

### Inhalt

– Würmer, Würmer, Würmer – im Boden haben wir sie gerne, in den Tieren jedoch nicht! Das FiBL präsentiert die ersten Resultate aus Versuchen zu alternativen Entwurmungspraktiken. Wie können diese Resultate in der Praxis umgesetzt werden?

– Gibt es das Biohuhn? Das FiBL testet verschiedene Legehennenlinien auf «Biotauglichkeit», dies insbesondere im Zusammenhang mit einer 100-prozentigen Biofütterung.

– Die IG Bio-Ei Suisse ist auf der Suche nach praktikablen Lösungen für die tierschutzgerechte Betäubung und Tötung der ausgedienten Legehennen. Praktiker stellen die dafür neu entwickelten Geräte vor.

### Kursleitung

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

### Referentinnen und Referenten

Veronika Maurer und Esther Zeltner, FiBL; Andreas Zollikofer, Biolandwirt; Sepp Rüeegg, Geflügelzüchter

### Kosten

Fr. 60.– inkl. Kursunterlagen, plus Mittagessen

### Auskunft, Anmeldung

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

## Viel Milch aus Weidegras

### Wann, wo

Donnerstag, 13. März, 13.30–15.30,  
Ochsen, Bänikon, 8514 Bissegg  
Dienstag, 27. Mai, 20.00–21.30,  
Betrieb Hansruedi Osterwalder,  
Wiesental, 9545 Wängi

### Inhalt

Weiterbildungsveranstaltung der Bioberatung Thurgau. Es gibt auf vielen Betrieben Einschränkungen, die den Weideanteil limitieren. Wie lässt sich der Weideanteil optimieren?

1. Halbtage: Vortrag Weidewirtschaft von Bernhard Kraft, BBZ Arenenberg  
2. Halbtage: Vollweide mit Milchkühen, Betriebsbesichtigung.

Die beiden Veranstaltungen gehören zusammen, Anmeldung erforderlich.

### Kosten

Fr. 40.–

### Auskunft, Anmeldung

Fax 071 663 32 17 oder E-Mail jakob.rohrer@tg.ch, www.lbbz.tg.ch

## Wasserbüffelhaltung Nische mit Zukunft?

### Wann

Mittwoch, 26. März

### Wo

2108 Couvet

### Inhalt

Der europäische Wasserbüffel lässt sich problemlos in der Schweiz halten. Heute werden in der Schweiz rund 400 Wasserbüffel gehalten.

Vormittag: produktionstechnische Grundlagen der Zucht, Haltung und Fütterung; Verarbeitung und Vermarktung der Büffelmilch und des Fleisches; Wirtschaftlichkeit.

Nachmittag: Besuch des Betriebs von George und Daniel Stähli in Travers mit der grössten Büffelhaltung der Schweiz: 80 Büffelkühe, total 220 Tiere.

Simultanübersetzung für französisch sprechende Teilnehmerinnen und Teilnehmer

### Referentinnen und Referenten

Hans Bieri, Präsident der Büffelhalter, Schangnau; George Stähli, Büffelhalter, Travers; Firma Züger Frischkäse AG, Oberbüren; Eric Meili, FiBL

### Kursleitung

Eric Meili, FiBL Beratung, Tel. 055 243 39 39, E-Mail eric.meili@fibl.org

### 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

## TIERGESUNDHEIT

### Eutergesundheit

#### Wintertagung der Bärner Bio Bure

### Wann

Donnerstag, 28. Februar, 9.00–16.00

### Wo

Bio Schwand, 3110 Münsingen

### Inhalt

Die Eutergesundheit beschäftigt alle Milchproduzenten. Auf den Betrieben sind die Kühe sehr vielen Faktoren ausgesetzt, die einen grossen Einfluss auf die Eutergesundheit haben, auch auf die Bildung von *Staphylococcus aureus*. Selbst die allerbeste Melkarbeit bringt nichts, wenn die Melkmaschine nicht richtig gewartet ist.

Um mögliche Fehler aufzuzeigen und zu lernen, welche Faktoren auf dem Betrieb berücksichtigt werden müssen, hat das FiBL das pro-Q-Programm ins Leben gerufen. Die



## Biobienen Überflieger im Biolandbau

### Wann

Mittwoch, 26. März

### Wo

FiBL, 5070 Frick

### Inhalt

Biohonig ist ein begehrtes Produkt. Der Kurs behandelt praktische Herausforderungen der Bioimkerei: Fütterung, Bienenkrankheiten, Varroabekämpfung, Ökonomie und Vermarktung. Für Bioimkerinnen, Bioimker und solchen, die es werden wollen. Referentinnen und Referenten Thomas Amsler und Daniel Böhler, FiBL; Fachleute der Hostettler AG und aus der Praxis

### Kursleitung

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

### 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

### Zum Thema Biobienen

siehe auch Rubrik BIOLOGISCH-DYNAMISCH

diesjährige Wintertagung widmet sich diesen Themen und versucht Erklärungen zu geben, wie *Staph. aureus* verhindert oder saniert werden kann.

### Kursleitung

Urs Siegenthaler, Inforama Rütli, Tel. 031 910 51 4, E-Mail urs.siegenthaler@vol.be.ch

### Anmeldung

nicht erforderlich

## BIOLOGISCH-DYNAMISCH

### Mond und Mondkalender Kosmische Konstellationen und Aussaattiege

### Wann

Mittwoch, 5. März, 13.15–16.00

### Wo

LBBZ Schluechthof, 6330 Cham

### Veranstalter

bioZug und LBBZ Schluechthof

### Inhalt

Nach Maria Thun in den sechziger Jahren begann sich Dr. Hartmut Spiess 30 Jahre später intensiv mit dem Mond und seinen kosmischen Einflüssen zu beschäftigen. Was sind die Resultate seiner Untersuchungen? Paul Leuthold, biodynamischer Landwirt aus Maschwanden, berichtet von seinen langjährigen praktischen Erfahrungen bei der Berücksichtigung von Mond und Planeten in seiner Tätigkeit.

### Referentinnen und Referenten

Dr. Hartmut Spiess, Institut für biologisch-dynamische Forschung, Darmstadt (D); Paul Leuthold, Biolandwirt, Maschwanden

### Kosten

Fr. 40.– plus Kursunterlagen

### Kursleitung

Raymund Gmünder, Bioberatung Zug, E-Mail raymund.gmuender@vd.zg.ch

## Milchviehzucht auf Betriebe abstimmen

### Wann

Donnerstag, 14. Februar, 13.30–16.30

### Wo

Landwirtschaftliches Institut Grangeneuve LIIG, 1725 Posieux

### Inhalt

Die Milchviehzucht verändert sich rasch unter dem Druck der betriebsinternen Gegebenheiten (Arbeits erleichterung), der Verordnungen und Labels (z.B. Biolandbau: 100 Prozent Biofütterung, baldige Laufstallpflicht) und den Wünschen der Konsumierenden (Milchviehhaltung ohne Antibiotikaeinsatz). Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, lohnt es sich, die eigene Viehzucht und -haltung auf den Standort (Futterqualität, Topografie, Stallungen) abzustimmen. Die 8000-Liter-Kuh passt nicht auf alle Betriebe! In diesem Kurs werden die Grundlagen einer Milchviehzucht vorgestellt, die an den Standort angepasst ist; die Zuchtwerte der Stiere sowie die Stierenauswahl diskutiert (KB oder Natursprung); der «Einschätzungsbogen für die standortgerechte Rindviehzucht» des FiBL an Beispielen vorgestellt und durchgespielt; Erfahrungen zwischen Milchviehzüchtern ausgetauscht. Dieser Kurs steht offen für alle Milchviehzüchter (ÖLN oder Bio).

### Kosten

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

### Kursleitung

Maurice Clerc, FiBL Beratung; Nicolas Rossier, LIIG  
**Auskunft, Anmeldung**  
bitte unverzüglich an FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org

### Auskunft, Anmeldung

LBBZ Schluechthof, Bergackerstrasse 42, 6330 Cham, Tel. 041 784 50 50, Fax 041 784 50 70, E-Mail info.lbbz@vd.zg.ch

### Demeter-Imkerei

#### Wann

Samstage 29. März, 26. April, 24. Mai, 22. Juni, 28. Juni, 16. August, 13. September, jeweils 13.30–17.30; 25. Oktober, ganzer Tag

#### Wo

FiBL, 5070 Frick

#### Inhalt

Kurs der Arbeitsgruppe naturgemässe Imkerei AGNI für Interessierte mit Imkererfahrung.

#### Kursleitung

Hans Rey, Martin Dettli, Alfred Zbinden

#### Kosten

Fr. 300.–, einzelne Tage Fr. 70.–

#### Auskunft, Anmeldung

bis 9. März an Hans Rey, Finstergasse 179, 5246 Scherz, Tel. 056 444 80 29, Online Anmeldung [www.agni.ch](http://www.agni.ch)

Zum Thema Biobienen

siehe auch Rubrik TIERHALTUNG

### RICHTLINIEN, STANDARDS

#### Pestizidrückstände

#### Umgang mit Pestizidrückständen in Verarbeitung und Handel

#### Wann

Mittwoch, 14. bis Freitag, 16. Mai

#### Wo

FiBL, 5070 Frick

#### Inhalt

Bioprodukte können Rückstände von Pestiziden enthalten. Abdrift, Verschleppung über konventionell genutzte Erntegebände oder gar Betrug können Gründe dafür sein. Der Handel, die Verarbeiter und die Kontroll- und Zertifizierungsstellen brauchen Instrumentarien und Konzepte, um in Verdachtsfällen zu handeln.

Dieser Kurs vermittelt ausführliches Wissen

- zu Kontaminationsquellen,
- zu kritischen Kontrollpunkten in der Lebensmittelkette,
- zum Verständnis von Laborberichten,
- zum Vorgehen bei der Probenahme im Betrieb,
- zu Abläufen, die bei positiven Analyseergebnissen eingeleitet werden sollen.

#### Kursleitung

Gabriela Wyss, FiBL, Tel. 062 865 72 45, E-Mail [gabriela.wyss@fibl.org](mailto:gabriela.wyss@fibl.org)

#### Kosten

Fr. 1500.– inkl. ausführliche Unterlagen, Kaffeepause und Mittagessen; exkl. Unterkunft. Zahlbar mit Kreditkarte. Es können auch einzelne Kurstage gebucht werden. Kosten pro Tag Fr. 600.–

#### Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org)

### MÄRKTE, FESTE, MESSEN

#### NATUR Messe

#### «Natürlich einkaufen» und «Natur Wissen»

#### Wann

Donnerstag, 21. bis Sonntag, 24. Februar, 10.00–18.00

#### Wo

Basel, Messezentrum

#### Inhalt

Lifestyle-Plattform für Genuss und Nachhaltigkeit, eine Kombination von Messe, Kongress und Festival. Freitag, 22. Februar: NATUR Kongress zum Thema «Forschen, lernen, handeln», zweisprachig deutsch und französisch.

#### Kosten

Tageskarte Fr. 14.–; muba FairCard (Dauerkarte) Fr. 32.–; Schulklassen sowie Kinder und Jugendliche bis 14 Jahre in Begleitung Erwachsener gratis. [www.natur.ch](http://www.natur.ch)

#### ProSpecieRara-Tierschau an der NATUR

#### Wann

Donnerstag, 21. bis Sonntag, 24. Februar, 10.00–18.00

#### Wo

Basel, Messezentrum, Aussengelände beim Plazagegebäude

#### Inhalt

Tierpark mit gefährdeten Tierrassen.

#### Auskunft

ProSpecieRara, Pfrundweg 14, 5000 Aarau, Tel. 062 832 08 20 (vormittags) oder [www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)

### DIVERSES

#### Effektive Mikroorganismen auf dem Landwirtschaftsbetrieb

#### Wann

Donnerstag, 21. Februar, 9.00–16.00

#### Wo

LBBZ Plantahof, 7302 Landquart

#### Inhalt

Was sind effektive Mikroorganismen? Wo werden sie eingesetzt? Welche Wirkungen zeigen sie?

#### Kosten

Fr. 60.– inkl. Kursunterlagen und Pausengetränk, plus Fr. 20.– für Mittagessen

#### Auskunft, Anmeldung

Paul Urech, LBBZ Plantahof, 7302 Landquart, Tel. 081 307 45 45, E-Mail [info@plantahof.gr.ch](mailto:info@plantahof.gr.ch)

#### Effektive Mikroorganismen Erfahrungsaustausch

#### Wann

Freitag, 22. Februar, 9.15–16.00

#### Wo

LBBZ Plantahof, 7302 Landquart

#### Inhalt

Referate und Erfahrungsaustausch: neue Einsatzgebiete, EM selber fermentieren, Einsatzbereiche, Möglichkeiten und Grenzen.

#### Kosten

Fr. 60.– inkl. Kursunterlagen und Pausengetränk, plus Fr. 20.– für Mittagessen

#### Auskunft, Anmeldung

Paul Urech, LBBZ Plantahof, 7302 Landquart, Tel. 081 307 45 45, E-Mail [info@plantahof.gr.ch](mailto:info@plantahof.gr.ch)

## ■ MÄRITSTAND

### Suche

Grösserer Bio-Knospe-Betrieb sucht per Frühling 2008 einen motivierten **landwirtschaftlichen Mitarbeiter**. Sie haben eine landwirtschaftliche Ausbildung, sind sich selbstständiges, zuverlässiges Arbeiten und den Umgang mit Maschinen gewöhnt. Wir bieten eine abwechslungsreiche Tätigkeit im Acker- und Gemüsebau, als Aushilfe in der Milchviehhaltung und im überbetrieblichen Einsatz. Eine eigene Wohnung steht zur Verfügung. Gleichzeitig suchen wir eine **flexible Person (20–50 %)** für den unkomplizierten Einsatz in Haus und Hof und bei Jät- und Erntearbeiten. Christoph Hauert, Eva Ulm, Gerbehof, 4578 Bibern, Tel. 032 661 18 08 oder 079 216 58 75

Zwei Biobetriebe suchen einen **Traktorfahrer** und einen **Milchviehzüchter**, (französische Schweiz). Mit Autofahrerweis. Tel. 079 624 91 24 oder 079 729 65 48

Stadtmaier bio-dyn. Hof mit Milchkühen, Pensionspferden, Gemüsebau, Milchverarbeitung, Hofladen sucht **MitarbeiterIn (100 %)** auf Frühling 2008 (Wohnmöglichkeit vorhanden). Fam. Meier Reber, Tüfistr. 18, 8134 Adliswil, Tel. 044 710 48 81, [tuefihof@bluewin.ch](mailto:tuefihof@bluewin.ch)

Für unseren landwirtschaftl. Betrieb im Berner Oberland suchen wir ab ca. Mai–August eine **Hilfe**. Wir bieten Kost, Logis, Taschengeld, schöne Umgebung. Tel. 079 279 41 12

Wir suchen auf März 08 **Mitarbeiter/in** auf bio-dyn. landw. Betrieb mit 30 Kühen und Hofmolkerei. Familie Ida + Christian Müller, Rütthof, 4316 Helliikon, Tel. 061 841 13 96

Zwei Biobetriebe suchen einen **Traktorfahrer** und einen **Milchviehzüchter**, (französische Schweiz). Mit Autofahrerweis. Tel. 079 624 91 24 oder 079 729 65 48

### Angebote

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

Zu verkaufen: **Sämaschine Nodet**, 3 m, 17 Scharen, Fahrgassen, 900.–, **Feldspritze Fischer**, 600 l, 12 m, IP-Test und Garantie, 1800.–. Tel. 078 647 57 76

Für die eigene Hofmetzgerei, aus Nachlass, hochleistungsfähige Metzgereimaschinen zu verkaufen (einmalige Gelegenheit): Ein **Edelstahl-Industrieschöffel** (Wolf), 114 mm Durchlassöffnung, mit Zubehör. Eine **Knetmaschine** «Artofex», mit 60 l Edelstahlkessel, 3-Gang-Planetengeriebre und Knehtaken. Eine halbautomatische **Wurstspritze** «Alpina» inkl. Portionierer. Ein **Handklipper** inkl. Klammern. Alle Maschinen sind voll einsatzfähig und werden vorzugsweise am Block verkauft. Preis für alles zusammen, Fr. 10'000.–. Tel. 041 660 94 56 oder 079 456 42 21

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

Schöne **Bioferkel DEL x Pit** zu verkaufen. Tel. 0049 756 170 080

Zu verkaufen **Bio Demeter Kartoffeln Agria** sortiert, schöne Ware, in 30-kg-Säcken, kg Fr. 1.–, Tel. 079 367 2030, [bigler-hu@bluewin.ch](mailto:bigler-hu@bluewin.ch)

Zu verkaufen: Für Neu- oder Umbauten **Kraftfutter-Silos** aus Polypropylen zur Selbstmontage. 2,5 t = Fr. 370.–; 3,5 t = Fr. 510.–; 4,8 t = Fr. 690.–; 7,0 t = Fr. 1070.–. Auch Zubehör franko Hof. Tel. 062 721 33 28

## Oh bio, quo vamus?

Zum Artikel «Delegierte bauen an der Zukunft», bioaktuell Nr. 10, Dez. 07

» Mit den drei vorliegenden Modellen, welche in fünfunddreissig Seiten mit grossem Einsatz unseres Vorstandes erarbeitet wurden, wären wir also am Ende unserer Selbstfindung – oder eben: Das neue Leitbild sollte mittels Abstimmung der Delegierten in eine der drei vorgegebenen Bahnen gelenkt werden. Bloss in welche?

Modell 1 verspricht eine breite Biobewegung auf der Ebene von Bundesbio und lässt uns einen Augenblick von einem Bioland Schweiz träumen. Aber wollen wir so undifferenziert Biobauern sein – wie unterscheidet man da einen bewussten, sorgsam Selbstverarbeiter von einem 100-Hektaren-Monobio, welcher an der Grenze des zumutbaren Bio Rahmens Produktion und Markt heiligt? Oder darf es Modell 2 sein? Knospe als Marke wie etwa Coca Cola? Sehr elitär, nur das Beste ist gut genug ... marktorientiert bis zum neoliberalen Gehtnichtmehr, jedoch in Konkurrenz zu den anderen Biolabels?

Auch der dritte Weg hat so seine Crux: «weder Fisch noch Vogel» als Negativum, oder «das eine tun und das andere nicht lassen», wenn man es positiv wertet. Auf jeden Fall brächte dies noch mehr Verwaltung(skosten), und dies kann doch echt nicht sein, was wir wollen. In diesen unruhigen Zeiten, wo die Landwirtschaft sowohl global, aber auch zunehmend lokal im Netz von multinationalen Partikularinteressenten zappelt, kann ich mich nicht entschliessen, mich einem dieser Modelle anzuschliessen. Die Zukunft unserer Landwirtschaft ist unberechenbar wie noch nie – mit Klimawandel, mit Agrotreibstoffen, welche heute den Ackerfruchtsektor austrocknen und morgen überschwemmen können, mit Welthandel rundherum, so dass im Milchmarkt heute wegen Überproduktion miserable Preise erzielt werden und morgen dank Konsum von Milchderivaten in China ein akuter Mangel an Milch entsteht. Ein ungünstiger Moment, um dezidierte Richtungsänderungen vorzunehmen! Ich denke, dass wir eher an unsere bisherige Praxis anknüpfen sollten und die wertvollen Erfahrungen, welche wir in dieser Leit-

bilddiskussion erarbeitet haben, einfließen lassen müssen. Also Bauern, Mistgabel beiseite legen und über die Bücher. Den Administratoren rate ich, neue Wege zu suchen, um der Situation etwas gerechter zu werden.

Für die Knospe-Gruppe der Bergheimat:  
Markus Lanfranchi, VerdabBIO GR

## Vertrauen kommt nicht von grünen «Pünktli»

» Wir haben für unseren Hof und unser Unternehmen die Knospe-Zertifizierung erhalten, und haben uns dabei nicht gefreut. Diese pompösen Papiere (fünf Seiten A4, 150 Gramm schweres Papier und in Farbe) erscheinen wenig vertrauenswürdig. Sie ähneln gar gewissen Pseudo-Diplomen und -Zertifikaten, welche skrupellose Firmen gegen klingende Münze verkaufen, um die Leute zu täuschen.

Wir würden eine Einfachheit und Strenge vorziehen, wie sie der Arbeit der Biobäuerinnen und Biobauern besser anstünde. Doch wir stellen fest, dass die Liebe zur verwalteten Verwaltung auf die Arbeit abzufärben scheint, die wir von einer Zertifizierungsfirma erwarten würden; einer Firma, die uns eher als potenzielle Betrüger denn als Partner sieht. Leserbriefe auf dieser Seite haben solche Empfindungen ja schon früher ausgedrückt. Und jetzt waren wir auch konfrontiert mit dieser legendären «Sturheit der Pünktliischiisser».

In unserer täglichen Arbeit in der Direktvermarktung können wir schon lange feststellen, dass das Vertrauen der Kundenschaft in uns definitiv nicht von einem grünen «Pünktli» abhängt, das auf unseren Artikeln prangt. Viel bedeutender ist unsere Beziehung, die wir zu den Produkten haben, die wir verkaufen und für deren Qualität für Leib und Seele wir garantieren. In der

Zusammenarbeit zwischen Produzenten und Verwaltung hingegen fehlt das Vertrauen. Und das ist schlimm. Ist es in dem Moment noch vernünftig, Komplize ei-



ner selbtherrlichen Bürokratie zu bleiben, die Lichtjahre von unseren Bedürfnissen als Biobauern entfernt ist?

Ruth und Onorio Petralia, Ollon VD

## Majestätsbeleidigung

» Ja, ich habe einen Fehltritt begangen. Als Folge diverser Probleme war ich in eine tiefe Depression gefallen. Zur Heilung bieten sich verschiedene Lösungen an: eine Kugel, ein Strick etc. Aber nein: Um wieder aufzutanken eignet sich nichts besser als die Natur. Und wir haben das immense Glück, mit einer Ressource zu arbeiten, die nur wenige Menschen zu schätzen wissen. Ich stehe jeden Morgen mit Freude auf, um nach meinen Tieren zu sehen, nach der Entwicklung meiner Kulturen und der ganzen Natur. Aber, während die Krankheit meine Arbeit nicht befahl, übertrug sie sich auf mein Büro. Ich konnte keinen Brief mehr öffnen, kein Formular ausfüllen, nichts mehr ordnen und abheften.

Am Ende wurde mir mein Zertifikat entzogen, denn ich hatte den schwersten Fehler begangen, den man in der Biolandwirtschaft machen kann.

Nein, ich habe keine Pestizide eingesetzt, keine synthetischen Düngemittel, kein chemisch gebeitztes Saatgut, ich habe auch nicht meine Tiere schlecht behandelt. Ich habe das Schlimmste gemacht, was man machen kann: Ich habe ein Dokument nicht innerhalb der mir zugebilligten Frist eingereicht. Die Sanktion kam so schnell wie die Rechnung. Rekurs erhoben habe ich nicht, denn Richtlinien sind Richtlinien ...

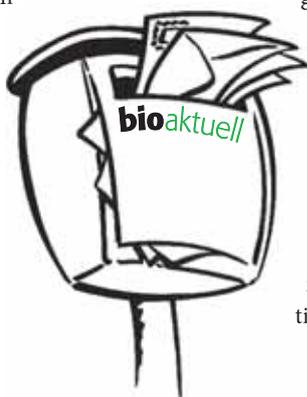
Ich danke bio.inspecta, wo man sich schon freut, dieses Jahr meinen Betrieb wieder zu kontrollieren – im ersten Umstellungsjahr. Unglücklicherweise für sie werde ich fortfahren, auf dieselbe Weise zu produzieren, aber ohne Direktzahlungen und damit ohne Kontrollen.

Ich werde also nichts mehr zu ihren Biolöhnen beitragen können ...

Wir sind nur vorübergehend auf dieser Welt, denken wir doch ein wenig mehr an unsere Kinder.

Ich werde weiterhin mit der Natur leben, lebt ihr doch weiterhin nach dem Kalender.

X (Name der Redaktion bekannt)  
Übersetzung aus dem Französischen:  
Markus Bär



*Biofutter ist Vertrauenssache*



*Der richtige Entscheid - Biofutter von der richtigen Biomühle  
Brühwiler, unser Partner im Transport führt  
ausschliesslich Biofutter in diesen Fahrzeugen!*

**Alb. Lehmann, Biofutter**   
8413 Birmanstorf / 8200 Gossau  
Tel 009 / 201 44 20 Fax 009 / 201 44 20  
E-Mail: [info@biomuehle.ch](mailto:info@biomuehle.ch) <http://www.biomuehle.ch/>

**AZB  
CH-5070 Frick**

**PP Journal  
CH-5070 Frick**

Adressberichtigung melden

**hosberg ac**  
*Das Eierhaus*  
8630 Röttli ZH, Tel. 052 251 00 20

**Das führende  
Eierhaus in  
Sachen Bio!**



**Dringend gesucht!**  
Aufzuchtbetriebe für Bio-Legehennen.  
(auch Umstellbetriebe möglich)

Besuchen Sie unsere Internetseite  
mit aktuellen Informationen  
für Kunden und Lieferanten!  
[www.hosberg.ch](http://www.hosberg.ch)