

bioaktuell

3/08

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

APRIL



Wer mit der Knospe kocht: Gastroführer Seite 4

«Ja, aber» zum Agrarfreihandel Seite 14

Neue Köpfe für den Vorstand Seite 18

Helden der Natur. Monat April.

«Wir verscheuchen Schleimer, Kriecher und Schmarotzer.»

Ich heisse Thymian. Ich bin etwas ganz Besonderes. Als ich im frühen Frühling auf dem sonnigen Feld eines Bio-Kräuterhofs das Licht der Welt erblickte, schauten alle auf mich herab. Meine Geschwister hatten das unbändige Bedürfnis, mich Nachzügler zu belehren. Sie beugten ihre Zweige herab und flüsterten mit ihren Blättern auf mich ein. So erfuhr ich, dass wir Thymiane mit unserem speziellen Aroma überall in der Welt gute Laune verbreiten. Und noch ehe ich ganz erwachsen war, wusste ich fast alles über meine talentierten und stolzen Vettern und noch fernerer Verwandten. Ich erfuhr vom sanftfeurigen Basilikum, von der kühl-aromatischen Pimpinelle, vom schnell wachsenden süsswürzigen Kerbel und von der grossen Sehnsucht des Rosmarins, der – wie so viele von uns – von der Sonne des Südens träumt. Man erzählte mir auch vom stolzen Lorbeer und vom bescheidenen Bohnenkraut, von der beliebten Petersilie und vom vitaminreichen Sellerie. Und natürlich mit besonderem Stolz von unseren schönen lila Thymian-Blüten im frühen Sommer, die bei den Bienen so beliebt sind. Ja – und dann schwiegen meine Geschwister. Als wollten sie noch ein ganz grosses Geheimnis für sich behalten.

Und eines Morgens dann geschah es. Ein hässliches Schleimwesen kroch langsam aber unerbittlich auf mich zu. Ja, ich hatte Angst. Immer näher kam es...

aber ganz plötzlich verdrehte das Untier seine Fühler und trat den Rückzug an. Erleichtert schaute ich mich um. Da aber passierte das Schlimmste. Die Zweige meiner Thymiangeschwister bogen sich vor Lachen. Und dann wurde ich in aller Freundschaft liebevoll eingeweiht: Unser Duft, unser thymianisches Aroma, dieser kräftige, herbwürzige Wohlgeruch ist es, der nicht nur schleimige Schnecken vertreibt, sondern alles, was häutige Flügel und viele krumme Beine und einen harten Panzer hat. Und das gilt nicht nur für uns Thymiane, flüsterten meine Geschwister, sondern für fast alle feinen Kräuter.



Hier auf dem freien Feld gross geworden, vom Bio-Bauern gehegt und gepflegt, bin ich robust und gesund. Ein Bio-Thymian. Gern verbünde ich mich mit Lorbeerblättern, Rosmarin und Petersilie zu einem ganz speziellen «Bouquet garni». Aber nicht nur wir – alle Bio-Kräuter haben nichts anderes im Sinn, als gutes Essen zum wirklich kulinarischen Genuss zu machen und im variantenreichen Bio-Kräuter-Tee Wohlbehagen zu verbreiten. Durch echte Schweizer Bio-Qualität. So schmecken Kräuter wieder wie Kräuter. Besuchen Sie doch mal einen echten Schweizer Bio-Hof, einen mit der Knospe. Einen, der voll und ganz biologisch wirtschaftet. Vom Füttern bis zum Düngen, vom Säen bis zum Ernten. Ohne Wenn und Aber. Oder informieren Sie sich einfach unter www.bio-suisse.ch

Selbstbewusstes «Ja, aber»

Das Verhandlungsmandat zu einem Agrarfreihandelsabkommen mit der EU ist erteilt. Noch nicht entschieden ist, was dabei für die Schweizer Landwirtschaft eingehandelt werden soll. Es ist wichtig zu wissen, dass «Freihandel» vor allem von elitären globalen Kräften angestrebt wird. Wir sind ein selbstbewusstes Volk und haben eine funktionierende direktdemokratische Tradition. Wer im vornherein Nein sagt zu Verhandlungen, ignoriert diese Stärken, hat keine Visionen von fairem Markt ohne Zollschutz oder hat eigene andere Ziele (Freihandel mit USA). Nicht verhandeln heisst, vor den europäischen Wirtschaftsmächtigen wortlos zu kapitulieren. Dies kann nicht die Haltung von



uns Biobäuerinnen und Biobauern sein. Wir vertrauen unserer Demokratie, und mit dem Biolandbau haben wir alles andere als rein egoistische Ziele. Darum entspricht die Richtung, der für diese Verhandlungen vorgeschlagene «dritte Weg» der Bio Suisse Führung genau unserem Bio-Naturell. Und das heisst überhaupt nicht, dass wir nach Abschluss der Verhandlungen zum Resultat Ja sagen müssen. Wir bieten mit dem «Ja, aber» den elitären europäischen Machthabern und ihren CH-Verbündeten typisch schweizerisch Paroli!

Wir müssen für unsere Position der konstruktiven Opposition (Ja, aber) ein breites Bündnis mit allen Organisationen der erfolgreichen Gentechnfrei-Initiative (inkl. SBV) schaffen. Dies nötigenfalls auch als starke Basis im Hinblick auf ein Referendum.

Für die Glaubwürdigkeit und Einigkeit sind Minderheiten sehr wichtig. Ein Abkommen, das 50 Prozent der Gemüsebetriebe liquidiert, ist nicht akzeptabel. Was nicht eintreten darf, wissen wir eigentlich alle. Jetzt ist es aber wichtig, zu wissen, wie der «dritte Weg» in der jeweiligen speziellen Branche umsetzbar ist. Da ist proaktives sektorielles Denken gefragt, das den Gesamtblick im Auge behält. Oder wollen wir Schweizer Bäuerinnen und Bauern alles den Wirtschaftsdiktatoren überlassen, um allenfalls noch Nein oder Ja sagen zu dürfen?

F. Lang

Felix Lang, Co-Präsident
Bio Nordwestschweiz,

Vorstandsmitglied Kleinbauernvereinigung
(VKMB), Rohr bei Olten SO

bioaktuell



4



6



13



24



28

GASTRONOMIE

4 Erster Knospe-Gastroführer

Zwei Porträts von Knospe-Küchen, eine in einem Tessiner Hotel, die andere auf Rädern. Der erste Knospe-Gastroführer gibt einen Überblick über die Gastrobetriebe, die mit der Knospe kochen.

BILDUNG

10 Bioschüler über ihre Präsidentin

Regina Fuhrer war zu Gast bei der Bioschule an der Schwand. Die Schülerinnen und Schüler schreiben auf, was von diesem Treffen hängen geblieben ist.

PRODUKTION

13 Maismacher will mehr Mais

Mais und Kartoffeln aus dem Inland sind in Bioqualität Mangelware. Ein Plädoyer für die Steigerung des Anbaus.

POLITIK

14 Freihandel mit Qualität

Bio Suisse kann sich mit dem Freihandelsabkommen mit der EU anfreunden, wenn es durch eine Qualitätsstrategie für die Schweizer Landwirtschaft flankiert wird.

BIO SUISSE

17 Wer geht – und wer kommen möchte

Vier Mitglieder des Bio Suisse Vorstands treten zurück. Für die sieben Sitze kandidieren vier Bisherige und sieben Neue.

21 Romandie macht Boden gut

Die neuen Zahlen zum Schweizer Biomarkt sind da. Er wuchs 2007 um 7,7 Prozent, in der Westschweiz gar um 9 Prozent.

RUBRIKEN

23 Konsum

24 Ratgeber

26 Notizen

27 Märtestand

27 Impressum

28 Agenda

30 Das letzte Wort. Leserbrief

Titelbild: Franco Marceca kocht in seinem Kochmobil mit der Knospe.
Bild: Annett Altwater

Hotel auf Plateau, Küche auf Pneus

Im Anschluss an die Titelgeschichte der letzten Ausgabe mit einem Hintergrundartikel über die beiden Modelle der Knospe-Küche und dem Betriebsporträt des «Adlergarten» in Schattdorf UR bringt bioaktuell hier noch zwei Betriebsporträts: über ein Hotel im Kastanienwald und eine fahrende Knospe-Küche. Und auf der folgenden Doppelseite finden Sie den Knospe-Gastroführer.

Das Knospe-Hotel im Kastanienhain

460 Meter über dem Wasserspiegel des Lago Maggiore, oberhalb des Dörfchens Vairano, das seinerseits oberhalb von San Nazzaro am linken Seeufer liegt, gibt es ein eher kleines Hotel (fünfzehn Doppel- und vier Einzelzimmer). Es heisst «Sass da Grüm» und bietet eine atemberaubend schöne Aussicht auf den See, das Maggiadelta mit Locarno und Ascona und in die dahinter sich erhehenden Alpen.

Kraftvoller Krümfels

Das Hotel Sass da Grüm sitzt auf einem Plateau in den Hängen der Kastanienwälder-Berglandschaft des Gambarogno. Die Aussichtswiese vor dem Hotel gilt der Gastgeberfamilie und vielen Gästen als Ort der Kraft. «Namhafte Wissenschaftler» so verkünden Prospekt und Website, hätten hier «extrem hohe positive Strahlenwerte gemessen». Diese in ganz Europa einzigartig intensive positive Energie sei auf einen «Pyramideneffekt» (auf drei Seiten fällt das Gelände steil ab), eine «biologisch positiv strahlende Wasserader» sowie eine «langwellige tellurische Globalzone» zurückzuführen.

Den Aufenthalt an so einem Kraftort muss man sich erst verdienen: Sass da Grüm ist nur zu Fuss erreichbar. Von Vairano führt ein stotziges Zickzackweglein durch den Kastanienhain; etwa 20 Mi-



Bild: zVG

nuten dauert der Aufstieg bis zur Lichtung auf dem Sass da Grüm, was Tessiner Dialekt ist für italienisch *sasso di grumo*, Krümfelsen. Für das Gepäck steht den Gästen eine Materialeilbahn zur Verfügung.

Peter Mettler, von Haus aus Lüftungs- und Heizungstechniker, hat den Krümfelskraftort vor bald 30 Jahren entdeckt und samt einem kleinen Rustico gekauft. Ursprünglich wollte er hier nur mit seiner Familie Ferien machen. Doch dann fand Peter Mettler, es sollten auch andere von den hier wirksamen positiven Kräften profitieren können. Mettler selbst hatte erlebt, dass Sass da Grüm nicht nur entspannend, sondern, zum Beispiel im Falle seines Rückenleidens, auch heilend wirken konnte.

Bioküche seit 15 Jahren

Und so entstand, nach Mettlers eigenen Plänen und mit viel Eigenleistung, ein baubiologisch gebautes Hotel, vorwiegend aus Backstein und Holz, das 1993 die ersten Gäste beherbergte. Gekocht wurde von Anfang an biologisch; bis 1996/97 aber gab es, erinnert sich Mettler, teils ernsthafte Beschaffungsprobleme.

Gepflegte vegetarische Knospe-Küche, immer wieder Blüten, Kräuter und Blumen auf Tellern, Tischen und Betten, einladende Hotelzimmer, freundliche Gastgeber gehören zu den Markenzeichen des Hotels.

Und was tut man auf Sass da Grüm,

wenn man nicht gerade auf der Aussichtswiese Kraft tankt? Es lassen sich ausgedehnte Spaziergänge und ausgewachsene Bergwandertouren im Gambarogno unternehmen – keine Anfahrt nötig; Ausgangspunkt ist Sass da Grüm.

Das hoteleigene Kursprogramm hat eine Ausrichtung, die einen den Kraftort deutlich weiter im Osten vermuten lassen könnte: Meditation, Taiji, Qi Gong, Ayurveda, Yoga dominieren da. Und wenn es mal um die Tessiner Kulturgüter Kastanien und Weine geht, steht auch hier deren «Mystik» im Zentrum. Entwarnung für Westwurzler und Nicht-Esotherikerinnen: Das Hotel bietet auch ihnen einen schönen und erholsamen Aufenthalt – und die Gäste werden ausdrücklich darauf hingewiesen: Die Kurse sind freiwillig!

Ein Massage-Service, ein Panorama-Swimming-Pool mit klarem Bergwasser ergänzen das Angebot des Hotels. Das vielerorts übliche Animations-, Aktivierungs- und Zerstreuungsangebot aber fehlt auf Sass da Grüm. Hierher kommt man, um sich zu sammeln, nicht sich zu verzetteln.

Im vergangenen Dezember haben Verena und Peter Mettler das Sass da Grüm an ihre Tochter Gabriella und deren Partner Stefan Büschi übergeben. Bleiben «die Jungen» der Knospe und der Sinnsuche treu? Die neue Saison, die Ende März begonnen hat, wird es zeigen.

Markus Bär

k Korrigendum

Im letzten Heft bioaktuell sich ein dummer Fehler eingeschlichen. Die wesentlichen Unterschiede zwischen der Knospe-Komponenten-Küche und der Knospe-Küche waren zwar richtig erklärt. Doch dann folgte ein auf die anspruchsvollere Knospe-Küche bezogener verunglückter Satz (bioaktuell 2/08, Seite 4, linke Spalte, unten), der richtig so hätte lauten müssen:

«Die maximal 30 Prozent **Nichtbioware** müssen also zugelassen sein (Teil C der Bioverordnung oder weisse Liste von Bio Suisse) und kommen nur zum Einsatz, wenn die entsprechenden Rohstoffe nicht in Bioqualität erhältlich sind.»

Die Redaktion bittet um Entschuldigung für das Versehen.
Markus Bär

Die mobile Knospe-Küche

Die Sonne scheint auf Bachenbülachs Gewerbequartier. Aus einer Garage röhrt ein Motor, ein Lastwagen wendet und über den Dächern steigt ein Flugzeug in den Himmel. Mitten in dieser Szenerie steht das weisse Kochmobil von Franco Marceca. Vier Gasbrenner, eine Gefriertruhe, ein Kühlschrank, eine kleine Spüle und Schränke sind eingebaut. Der gelernte Koch und Hotelier rührt im hinteren Teil des umgebauten Lieferwagens in einem Topf mit Gehacktem für Bolognese.

Seit Marceca im April letzten Jahres seine Koch mobil GmbH gründete, bekoht er an Caterings Privat- und Firmenkunden. Ausserdem reicht er seiner Kundschaft montags in Opfikon und mittwochs in Bachenbülach frisch zubereitete Mahlzeiten über den Verkaufstreisen.

An Penne wird gearbeitet

Auf Marcecas Speisekarte steht Pasta zu Preisen zwischen 8 und 14 Franken. Die frischen Teigwaren in Knospe-Qualität bezieht er vom Restaurant Neuhof in Bachs, einer Lehrwerkstatt des Lehrbetriebsverbunds Axis Bildung. Der gemeinnützige Verein stellt jeweils etwa 85 Jugendlichen niederschwellige Ausbildungsplätze zur Verfügung.

«Gerade ist es gelungen, zusätzlich zu den gedrehten Casarecce auch die muschelförmigen Orechiette herzustellen», freut sich Marceca. An Penne arbeiten die angehenden Köche vom Neuhof noch; Tortellini bezieht Marceca von einem Produzenten von Demeter-Pasta in Wetzikon.

Italienische Pasta im indischen Palmblatt

Zwei junge Männer in ölverschmierten Overallen kommen vorbei: «Machst du uns auf fünf nach zwölf zwei Portionen mit Tomatensauce bereit?»

Tomatensauce geht immer gut, weitere Klassiker wie Carbonara oder Pesto ebenfalls. Dazu kommt eine wöchentlich wechselnde Sauce, das dürfen auch mal Kreationen mit Kurkuma und Sesam sein – Hauptsache, die Zutaten sind in Bioqualität zu haben.

Weil Marceca auf wenig Platz viel unterbringen muss und er viel weniger Zutaten verbraucht als ein Restaurant, ist er auf kleine Verpackungen angewiesen.



Bilder: Annett Altwater

Franco Marceca kreierte auf engstem Raum ...

Der gewürfelte Speck für die Carbonara beispielsweise kommt in kleinen vakuumierten Tüten von Pico Bio, der Verteilorganisation von Biobauern aus dem Zürcher Raum. Andere Lebensmittel bezieht Marceca vom Coop.

Auch die Getränke und das Essgeschirr halten die Biolinie durch. So füllt der Unternehmer die italienischen Teigwaren entweder in Schalen aus ökolo-

gisch abbaubarem C-Pet oder in indische Palmblätter, die leer gegessen einfach verrotten.

Keine Pasta für den Koch

Der Hunger kommt um 11.30 Uhr. Nach zwei Männern, die in der nahe gelegenen UPS-Filiale arbeiten, bestellen drei Frauen ihr Mittagessen. «Es ist fein, es geht schnell und es ist günstig», sagt eine. Ob nun Bio oder nicht – das ist ihnen egal.

Gerade zwei Minuten braucht die frische Pasta im köchelnden Wasser, um servierfertig zu werden. Länger als fünf Minuten muss niemand auf sein Essen warten.

Auch Stammgast Marcel Kirchhoff stellt sich an. «Wie immer?», fragt Marceca. «Genau, Peperoncini», sagt Kirchhoff. «Die Qualität ist spitzenmässig. Ich würde auf jeden Fall öfter hier essen, wenn ich die Gelegenheit hätte.» Gegen 13 Uhr ist wieder Ruhe eingekehrt.

Das Ziel, jeweils 20 Personen zu verköstigen, hat Marceca übertroffen. Es ist Zeit, den Laden heimwärts nach Bülach zu kutschieren, um zu putzen und abzuwaschen. Und wann kommt der Koch selbst zum... Essen? Marceca winkt ab und gesteht: «Pasta hab ich gesehen. Ich hatte ein Stück Apfelwähe.» Natürlich Bio. Annett Altwater



... «spitzenmässige» Pasta-Gerichte.

	Name, Art des Betriebs und Ort, geordnet nach Postleitzahlen	Adresse inkl. E-Mail und Homepage	Zusätzliche Angebote	Spezialität(en) der Küche	Anteil Knospe/Bio nach eigener Einschätzung	Bemerkungen
1) Betriebe mit Knospe-Küche: Anteil am Einkauf der Rohstoffe: Bio mindestens 70 Prozent, Knospe mindestens 50 Prozent						
	LE CAFÉ-HÔTEL Café Hotel Neuchâtel	Rue du Château 1 2000 Neuchâtel Tel. 032 710 18 58 lecafe@aubier.ch www.aubier.ch	kleiner Buchladen, Spezialität: Biografien	- am Morgen: Croissants und frisch gerösteter Kaffee - mittags: Salate, Fougasses, Käse und Brote - am Nachmittag: Kuchen und Eis	- Knospe: ca. 80 % - Bio: ca. 90 %	- 9 charmante Hotelzimmer - im Herzen der Altstadt, Fussgängerzone
	L'AUBIER Hotel Restaurant Montézillon NE	Les Murailles 5 2037 Montézillon Tel. 032 732 22 11 contact@aubier.ch www.aubier.ch	- Seminare, Tagungen - Bankette - eigene Boutique (Textilien, Acces- soires, Spiele, Bücher, Nahrungs- mittel, Kosmetika)	mit besten biodyna- mischen und biolo- gischen Zutaten vom Hof und vom Markt zu- bereitete Gerichte, köstliche Weine und Desserts	- Knospe: ca. 80 % - Bio: ca. 90 %	- 25 Zimmer, 40 Betten - wunderbare Aussicht über den Neuenburgersee und auf die Alpen - zu L'Aubier gehört auch der 35 ha grosse Demeter-Hof L'Aubier mit eigener Hofkäserei
	NATUR-PARADIES Bead & Breakfast Schwarzenburg BE	Kohlensacker 3150 Schwarzenburg Tel. 031 731 03 51 info@natur-parad- ies.ch www.natur-para- dies.ch	- Seminarraum bis 24 Personen - Familienfeste bis 16 Personen - Hofladen, Spezia- lität: Eingemachtes süss-sauer (Kürbis, Zucchetti) in div. Variationen	- Frühstücksbuffet mit hausbackenem Brot, Milch ab Biohof, eigener Konfitüre, versch. Müesli, Joghurt, Käse u.a.	- Knospe: ca. 80 % - Bio: ca. 99 %	- 6 Betten - inmitten von Wiesen und Feldern am Waldrand gelegen
	STYLE HOTEL Hotel Zermatt VS	Untere Mattenstrasse 50 3920 Zermatt Tel. 027 966 56 66 info@stylehotel.ch www.stylehotel.ch	- Seminare - Bankette - Wellnessanlage mit Schwimmbad, Sauna, Massage - Bar, Lounge - Terrasse, Garten	Setzt auf Harmonie im Zusammenklang der Aromen – zuweilen mit Überraschungseffekten.	- Knospe: schwankt stark, sicher > 50 % - Bio: 100 %	- 44 Zimmer mit 78 Betten - Zimmer mit Matterhornsticht
	BIO-BISTRO Transform Basel	Gundeldingerfeld Dornacherstrasse 192 4053 Basel Tel. 061 335 99 90 bio-bistro@buespi.ch www.transform.bue- spi.ch	Heim- und Bürolieferung per Velokurier	feine Sandwiches, kna- ckige Salate, köstliche Menüs und À-la-carte- Angebote	- Knospe: ca. 60 % - Bio: ca. 99 %	- Montag bis Freitag 8.00 bis 16.00 - Transform ist ein Betrieb des Bürger- spitals Basel und bie- tet Menschen mit ei- ner Behinderung ange- passte Arbeitsplätze
	BIO-RESTAURANT Beruffliche Massnahmen der Genossenschaft VEBO	Staadackerstrasse 15 4702 Oensingen Tel. 062 388 22 44 th.liechti@vebo.ch www.beruffliche-mass- nahmen.ch	- Bankette bis 250 Personen - Seminare, Tagungen - Schulungsraum bis 30 Personen - Zwischenverpfle- gung auf Anmel- dung	- mediterrane Küche mit Blick auf gesunde Ernährung - Tagesmenu mit und ohne Fleisch plus Wochenhit - Business-Lunch	- Knospe: ca. 90 % - Bio: ca. 99 %	- öffentlich zugäng- liches Biorestaurant für Gäste mit und ohne Behinderung - VEBO: Solothurnische Eingliederungsstätte für Behinderte. Bietet über 1000 geschützte Arbeitsplätze an

	Name, Art des Betriebs und Ort, geordnet nach Postleitzahlen	Adresse inkl. E-Mail und Homepage	Zusätzliche Angebote	Spezialität(en) der Küche	Anteil Knospe/Bio nach eigener Einschätzung	Bemerkungen
1) Betriebe mit Knospe-Küche: Anteil am Einkauf der Rohstoffe: Bio mindestens 70 Prozent, Knospe mindestens 50 Prozent						
	AAREHOF Hotel Restaurant Wildegg AG	Bahnhofstrasse 5 5103 Wildegg Tel. 062 893 23 23 empfang@aarehof.ch www.aarehof.ch	- Bankette, Seminare - hauseigenes Hallenbad - Bar mit vier Kegelbahnen	- Küche verarbeitet ausschliesslich saisongerechte Frischprodukte aus regionalem Bioanbau - modern interpretierte Schweizer Küche von währschaften Mahlzeiten bis zum gehobenen Plattenservice	- Knospe: ca. 60 % - Bio: ca. 99 %	- 60 komfortable, ruhige Zimmer - Auenlandschaft «vor der Tür» lädt zum Spaziergang
	ADLERGARTEN Restaurant Gasthaus Schattdorf UR	Adlergartenstrasse 6467 Schattdorf Tel. 041 870 10 62 info@adlergarten.ch www.adlergarten.ch	Catering	- Pizza, italienische und schweizerische Gerichte - fantasievolle, marktfrische Küche	- Knospe: ca. 75 % - Bio: ca. 99 %	- an der Gotthardroute gelegen (Autobahn-Ausfahrt Schattdorf; Bahnhof SBB Flüelen, Bus nach Schattdorf) - 4 einfache Gästezimmer
	SASS DA GRÜM Hotel San Nazzaro/ Vairano TI	6575 San Nazzaro/ Vairano Tel. 091 785 21 71 info@sassdagruem.ch www.sassdagruem.ch	- Aussichtswiese mit «Ort der Kraft» - eigenes Kursprogramm - Massageservice - Swimming-Pool	- gepflegte vegetarische Küche - frische, naturbelassene Köstlichkeiten	- Knospe: ca. 95 % - Bio: ca. 99 %	- 15 Doppel-, 4 Einzelzimmer - in Kastanienhain gelegen, nur zu Fuss erreichbar - Saison Ende März bis Ende Oktober
	NEUHOF Kulturbeiz Bachs ZH	Sternenstrasse 30 8164 Bachs Tel. 044 858 11 80 neuhof@rundumkultur.ch www.neuhof.rundumkultur.ch	- Seminare, Tagungen - Bankette - schönste Terrasse unter der Pergola weit und breit - Kulturprogramm	- Regioproducte - Brot aus eigener Bäckerei - hausgemachte Spezialitäten nach Rezepten aus der Schweiz sowie den Herkunftskulturen der Mitarbeitenden und Lernenden	- Knospe: ca. 90 % - Bio: ca. 99 %	Teil der Initiative «Rundumkultur», siehe www.rundumkultur.ch
	KOCH MOBIL Catering Opfikon ZH, Bachenbülach ZH und anderswo	Schaffhauserstrasse 111 8180 Bülach Tel. 079 234 61 66 info@kochmobil.ch www.kochmobil.ch	- fahrende Küche - Partyservice	- Pasta mit Saucen von Tomatensugo bis exotisch - malaysische, indische, schweizerische Gerichte - Salate und Desserts	- Knospe: ca. 90 % - Bio: ca. 99 %	Teil der Initiative «Rundumkultur», siehe www.rundumkultur.ch
	FROHSINN Restaurant Weinfelden TG	Wilerstrasse 12 8570 Weinfelden Tel. 071 622 30 40 box@frohsinn-weinfelden.ch www.frohsinn-weinfelden.ch	- Seminare, Feste, Vereinsanlässe bis 30 Sitzplätze - eigenes Kulturprogramm	- kreative Küche mit oder ohne Fleisch - Klassiker und Neukreationen - Spielecke und eigene Menükarte für Kinder	- Knospe: ca. 60 % - Bio: ca. 95 %	selbstverwalteter Betrieb, Genossenschaft

	Name, Art des Betriebs und Ort, geordnet nach Postleitzahlen	Adresse inkl. E-Mail und Homepage	Zusätzliche Angebote	Spezialität(en) der Küche	Anteil Knospe/Bio nach eigener Einschätzung	Bemerkungen
1) Betriebe mit Knospe-Küche: Anteil am Einkauf der Rohstoffe: Bio mindestens 70 Prozent, Knospe mindestens 50 Prozent						
	LÖWEN Restaurant Sommeri TG	Hauptstrasse 23 8580 Sommeri Tel. 071 411 30 40 info@loewen-sommeri.ch www.loewen-sommeri.ch	- Kulturprogramm mit Konzerten, Lesungen, Theater etc. (KulturVerein Löwenarena) - Bankette bis. ca. 70 Personen	- eher einfache, jedoch arbeitsaufwändige, ökologisch bewusste Küche ohne Büchsen und Halbfabrikate - mindestens die Hälfte des Angebotes vegetarisch	- Knospe: ca. 70 % - Bio: ca. 90 %	- selbstverwalteter Betrieb, Genossenschaft - Montag und Dienstag geschlossen
	CANTINA SOUSOL Kantine Wetzikon ZH	Binzackerstrasse 37 8620 Wetzikon Tel. 043 495 24 37 sousol@rundumkultur.ch www.traube-ottikon.ch → cantina sousol	- gesamtes Angebot als Take-away erhältlich - Catering - Räume zu mieten, mit oder ohne Koch	- alle Speisen hausgemacht und frisch zubereitet - Tages- und Wochenmenüs mit und ohne Fleisch - täglich frisches Salatbuffet	- Knospe: ca. 70 % - Bio: ca. 99 %	- Oase im Industriegebiet von Wetzikon/Kempten - geöffnet von Montag bis Freitag, 12.00–14.00 - ein Betrieb des Restaurants Traube, Ottikon - Teil der Initiative «Rundumkultur», siehe www.rundumkultur.ch
	TRAUBE Restaurant Ottikon ZH	Bönlerstrasse 21 8626 Ottikon Tel. 044 935 17 80 kontakt@traube-otoko.ch www.traube-ottikon.ch	- Bankette - Tagungen - Catering - Saal bis 35, Säli bis 14 Personen	- alle Speisen hausgemacht und frisch zubereitet - glutenfreie, vegane und vegetarische Gerichte auf der Karte gekennzeichnet	- Knospe: ca. 70 % - Bio: ca. 99 %	- Mitglied Schweizerische Vereinigung für Vegetarismus - folgt auch den Grundsätzen der Slow-Food-Vereinigung - Teil der Initiative «Rundumkultur», siehe www.rundumkultur.ch
	JÄGERHOF Hotel Restaurant St. Gallen	Brühbleichstrasse 11 9000 St. Gallen Tel. 071 245 50 22 info@jaegerhof.ch www.jaegerhof.ch	- Catering - kulturkulinärische Veranstaltungen	17 Gault-Millau-Punkte («Vreni Giger zaubert in ungebrochener Kreativität und Frische», Gault Millau 2008)	- Knospe: ca. 60 % - Bio: ca. 70 %	- 20 Zimmer - Stadttheater, Olma, Museen und Altstadt mit Stiftsbibliothek und Kloster in unmittelbarer Nähe
	LINDENBÜHL Ferien- und Bildungshaus Trogen AR	Lindenbühl 9043 Trogen Tel. 071 344 13 31 lindenbuehltrogen@bluewin.ch www.lindenbuehltrogen.ch	- Seminare, Tagungen - Festbuffets bis 80 Personen - Kursprogramm	lustvolle Frischproduktküche mit oder ohne Fleisch; auf Wunsch auch Trennkost oder vegan	- Knospe: ca. 70 % - Bio: ca. 95 %	- im Besitz der Genossenschaft Ferien- und Bildungshaus Lindenbühl - für Gruppen bis 42 Personen
	SCHLOSS WARTEGG Hotel Rorschacherberg SG	Von Blarer-Weg 9404 Rorschacherberg Tel. 071 858 62 62 schloss@wartegg.ch www.wartegg.ch	- kulturelle Veranstaltungen - eigene Konzertreihe - Musiksaal - Bankette - Festsaal für bis 60 Gäste - Seminare, Tagungen - Gartenrestaurant - Schlossgarten	- naturnahe Spitzenküche mit Gartenfrische als Saison-Markenzeichen	- Knospe: ca. 80 % - Bio: ca. 90 %	- 24 Einzel- und Doppelzimmer mit 44 Betten - historischer Bau (450 Jahre) mit heller Atmosphäre - weite Sicht in den Park und auf den Bodensee

	Name, Art des Betriebs und Ort, geordnet nach Postleitzahlen	Adresse inkl. E-Mail und Homepage	Zusätzliche Angebote	Spezialität(en) der Küche	Anteil Knospe/Bio nach eigener Einschätzung	Bemerkungen
1) Betriebe mit Knospe-Küche: Anteil am Einkauf der Rohstoffe: Bio mindestens 70 Prozent, Knospe mindestens 50 Prozent						
	SUNNEHUS Kur- und Bildungszentrum Wildhaus SG	Moos 9658 Wildhaus Tel. 071 998 55 55 sunnehus@access.ch www.sunnehus.org	- umfangreiches Kur- und Gesundheitsangebot - kulturelle Veranstaltungen - eigenes Kursprogramm - Seminare, Tagungen - Bankette bis 30 Personen - kleine Sternwarte - Malatelier - Musikraum - Bibliothek - Werkateliers - Wintergarten	- frisch und sorgfältig zubereitete Zutaten - eigene Bäckerei	- Knospe: ca. 70 % - Bio: ca. 95 %	- ökumenisches Kur- und Bildungszentrum der Stiftung Sunnehus - für Kurse von 10 bis 30 Personen - 1123 m ü.M. auf der Sonnenseite des obersten Toggenburg
2) Betriebe mit Knospe-Komponenten-Küche: einzelne Menukomponenten oder Gerichte in Knospe-Qualität; deklariert auf der Speisekarte						
	BLAUSEE Hotel Restaurant Blausee-Mitholz BE	3717 Blausee-Mitholz Tel. 033 672 33 33 info@blausee.ch www.blausee.ch	- Seminare - Bankette, - Naturpark	Forellen aus eigener Zucht	- Bio ca. 50 %, grösstenteils Knospe	- 17 Zimmer, 30 Betten, mitten in Naturpark am Blausee
	BASELTOR Hotel Restaurant Solothurn	Hauptgasse 79 4500 Solothurn Tel. 032 622 34 22 post@baseltor.ch www.baseltor.ch	- Catering - stilvolle Bar - Terrassenrestaurant, lauschiges Gärtchen	- 13 Gault-Millau-Punkte - Spektrum der Rezepte: Schweiz plus rund ums Mittelmeer bis nach Indien und Fernost - einsehbare «gläserne» Küche	- Knospe: ca. 40 % - Bio: ca. 40 %	- 9 Zimmer, 16 Betten - zentral in der Solothurner Altstadt gelegen - Haus aus dem 17. Jahrhundert
	FiBL Restaurant Frick AG	Ackerstrasse 5070 Frick Tel. 062 865 72 72 andre.belloli@fibl.org www.fibl.org	- Seminare, Tagungen, Kurse	saisongerechte und frische Küche, mit und ohne Fleisch	- Knospe: ca. 70 % - Bio: ca. 85 %	
	HELVETIA Restaurant Luzern	Waldstätterstrasse 9 6003 Luzern Tel. 041 210 44 50 restaurant@helvetialuzern.ch www.helvetialuzern.ch	- Bar-Café - sehr schönes Gartenrestaurant unter den Kastanienbäumen	- marktfrische gutbürgerliche Küche - Pouletsalat - Flammkuchen - viele fleischlose Gerichte - hausgemachte Pasta	- Knospe: ca. 45 % - Bio: ca. 45 %	zentral in der Luzerner Neustadt gelegen
	Coop Restaurants ganze Schweiz	zurzeit 141 Coop Bistros, Restaurants und Personalrestaurants		Kalbfleisch ausschliesslich Knospe	Bezüge Knospe: 8,8 Mio Franken (ca. 10 %)	

Hoher Besuch an der Bioschule

Bio Suisse Präsidentin Regina Fuhrer war Ende Februar zu Besuch bei der Bioschule der Bio Suisse an der Schwand in Münsingen. Eine gute Gelegenheit, der höchsten Biobäuerin und Schirmherrin der Schule auf den Zahn zu fühlen. Die Bioklasse plaudert aus der Schule und fasst in diesem Artikel das Wichtigste dieses Besuchs zusammen.

Wie kann sich Bio Suisse in der Schweizer Agrarpolitik bemerkbar machen und ihre Anliegen einbringen? Zuerst erklärt Regina Fuhrer die Stufen, die eine landwirtschaftliche Vorlage durchläuft, bis sie rechtsgültig verabschiedet ist. Sie kommt zuerst in die beratende Kommission, durchläuft – als erster Prüfstein – die Ämterkonsultation, wird dann in die Vernehmlassung geschickt, in welcher sich alle Interessierten äussern können, anschliessend kommt sie ins Parlament.

Im Interesse von Bio unterwegs

Bio Suisse versucht, ihre Standpunkte auf allen Stufen deutlich zu machen, etwa ihre Positionen beim Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) zu erklären oder in der Vernehmlassung zusammen mit der Agrarallianz, einem Zusammenschluss von Landwirtschafts-, Umwelt- und Konsumentenorganisationen, in die Diskussion zu bringen. Es kann auch versucht werden, Einfluss auf den Schweizerischen Bauernverband (SBV) zu nehmen, der ei-

nen direkten Draht zur Volkswirtschafts- direktorin Doris Leuthard hat. Als Frau falle man in der Agrarpolitik auf, sagt Regina Fuhrer. Es habe lange gedauert, bis sie sich überwunden habe, in der Landwirtschaftskammer des SBV – eine Art Parlament des Bauernverbands – ans Mikrophon zu treten und ein Votum vorzutragen. Nun sei dies jedoch kein Problem mehr.

Gekämpft werde auch um die Direktzahlungen für ökologische Leistungen, die sowohl BLW als auch SBV kürzen möchten, das BLW um 200 Franken pro Hektare, der SBV in noch grösserem Umfang, was in Richtung einer Intensivierung der Produktion geht. Bio Suisse hingegen setzt sich für eine stärkere Abstufung nach Fläche und Anzahl Tiere ein, denn die einseitige Förderung grösserer Betriebe würde die gesellschaftliche Akzeptanz für die landwirtschaftliche Stützung gefährden.

Zur Frage der Zukunft des Biolandbaus meint Regina Fuhrer, die Vision Bioland Schweiz bestehe für sie weiter-

Arbeit mit Pferdekraft

Die Familie Fuhrer setzt auf ihrem Hof auch Pferdezugkraft ein. Auf ihrem Hof arbeiten vier Freiburger-Pferde mit. Die Bewirtschaftung mit Pferden sei ökologisch und bodenschonend. Zudem sei der Bezug des Landwirtes zum Boden intensiver, näher eben. Es gibt auch in der Schweiz eine Arbeitsgruppe, die IG Arbeitspferd, welche neue Maschinen für den Pferdezug konzipiere. Seit vielen Jahren schon leistet ein durch Pferde betriebener Mistzetter, der von den Amischen aus Übersee stammt und umständlich transportiert werden musste, wertvolle Dienste. Regina Fuhrer weist unmissverständlich darauf hin, dass eine solche Bewirtschaftungsweise mehr menschliche Arbeitskraft verlangt. Sie findet, es bräuchte in der Landwirtschaft ganz allgemein mehr Menschen. Kurzfristig könne der Biolandbau aber nicht auf Erdöl als Treibstoff verzichten. Sie hebt jedoch hervor, dass der Bedarf an Erdöl im Biolandbau insgesamt tiefer sei, weil kein Kunstdünger verwendet werde. Teilweise brauche es jedoch wegen dem mechanischen Pflanzenschutz mehr Treibstoff.

Bioschule Klasse 2007/08

hin. Der Klimawandel scheint in ihren Augen langsam aber sicher eine tiefgreifende Bewusstseinsveränderung hervorzubringen. Ein weiteres wichtiges Anliegen ist ihr die Sensibilisierung der Konsumentinnen und Konsumenten, denn es bestehe kein Zweifel, dass der Biolandbau die Landwirtschaftsform der Zukunft sei. Als Bäuerin wolle sie geradestehen für einen nachhaltigen Umgang mit Boden, Pflanzen und Tieren. Sie wolle den Kindern und zukünftigen Generationen einen Hof hinterlassen, zu dem sie Sorge getragen habe.

Qualität als Chance am EU-Markt

Bezüglich Freihandelsabkommen mit der EU weist Regina Fuhrer darauf hin, dass die SVP mit dem Referendum drohe und mit der Angst spiele. Doris Leuthard hingegen schlägt eine forsche Gangart in

Bild: Bioklasse 2008/09



Regina Fuhrer, Präsidentin von Bio Suisse, zu Gast bei der Bioschule an der Schwand. Sie weiss, wovon sie spricht: Zusammen mit ihrem Mann führt sie einen gemischtwirtschaftlichen 13-Hektaren-Betrieb, auf dem auch Zugpferde eingesetzt werden.



Bild: Andreas Blatter

Sie wollen den Biolandbau von Grund auf kennenlernen: Klasse 2008/09 der Bioschule an der Schwand.

Richtung an, was zu stärkerem Strukturwandel führen dürfte. Bio Suisse verfolge einen dritten Weg. Einfach das Agrarabkommen mit der EU abzublocken, erweise den Bauern einen schlechten Dienst. Die Liberalisierung sei eine unanfechtbare Realität. Aber sie müsse auf einer zukunftssträchtigen Strategie beruhen.

Bio Suisse müsse sich auf ihre Stärken besinnen, ist Regina Fuhrer überzeugt. Sie sei in Berlin an der «Grünen Woche» gewesen. Auf der Rückfahrt sah sie vom Zugfenster aus unendliche Weiten ebener Landwirtschaftsfläche. Es müsse uns bewusst sein, dass wir in der Schweiz

nicht mit solchen Landwirtschaftsbetrieben konkurrieren können. Es gelinge uns nicht, uns an den Märkten über den Preis zu profilieren. Daher müssten wir unsere Stärken ausspielen: eine ökologische und kleinflächige Landwirtschaft, die auf Qualität ausgerichtet ist. Bezüglich Qualität könne es die Schweizer Landwirtschaft mit der EU-Produktion aufnehmen, nicht zuletzt wegen des diesbezüglich guten Rufs der Schweiz.

Bio Suisse verfolgt daher die Strategie, die Schweizer Landwirtschaft von der billigen Massenproduktion wegzuführen hin zur Herstellung und Veredlung qua-

litativ hochstehender sowie nachhaltiger Produkte, die sich weltweit erfolgreich vermarkten lassen.

Export kann sinnvoll sein

Nebst der Interessenvertretung für die Biobäuerinnen und Biobauern ist auch das Marketing für die Knospe eine Kernaufgabe von Bio Suisse. Dem Export von Bioprodukten steht Regina Fuhrer durchaus positiv gegenüber. Sie denkt dabei vor allem an Absatzmöglichkeiten im Hochpreissegment wie etwa Hartkäse, der an kaufkräftige Konsumentinnen und Konsumenten in Grossstädten wie zum Beispiel London angeboten werden könnte. Dabei nuanciert sie je nach Produkt. Es mache zum Beispiel Sinn, Käse zu exportieren. Milch jedoch wäre fragwürdig. Export und Regionalität seien Konzepte, die sich nicht ausschliessen.

Selber Biokonsumentin

Ernährt sich die Bio Suisse Präsidentin ausschliesslich biologisch? Es sei ihr ein Anliegen, ja selbstverständlich, Bioprodukte einzukaufen. Aber unterwegs und auswärts sei das manchmal schwierig. Im Bereich der Gastronomie gibt Regina Fuhrer Schwächen des Biosektors zu.

Und zur Preisfrage? «Grundsätzlich finde ich die Lebensmittelpreise zu billig», bringt es Regina Fuhrer auf den Punkt. Würden die Folgekosten den konventionellen Produkten angerechnet, wären diese viel teurer.

Bioschule Klasse 2007/08 an der Bio Schwand

Eckpunkte des Pilotlehrgangs

Der Pilotlehrgang von Bio Suisse vermittelt die allgemeinen und fachlichen Kenntnisse, die für qualifizierte, innovative und initiativ Biobäuerinnen und Biobauern erforderlich sind. Er dauert ein Jahr mit 21 Wochen Unterricht an der Bio Schwand in Münsingen BE, ergänzt mit praktischer Ausbildung auf einem anerkannten Biobetrieb. Im Vergleich zum Besuch einer Landwirtschaftsschule erfolgt eine vertiefte praktische Ausbildung auf den Lehrbetrieben. Der grösste Teil des Unterrichts wird durch Fachleute in Biolandbau unterrichtet. Diese sind zusätzlich in der Beratung oder in der Forschung für den Biolandbau tätig und verfügen über Unterrichtserfahrung. Der Pilotlehrgang findet wegen der aufgeschobenen Reform der Ausbildung in der Landwirtschaft auch im Schuljahr 2008/09 statt. Er schliesst mit der Lehrabschlussprüfung 2. Teil (LAP2)

ab. Erfolgreiche Absolventinnen und Absolventen nennen sich «Landwirtinnen und Landwirte mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis mit Spezialrichtung Biolandbau».

Aufnahmebedingungen: Bestandene Lehrabschlussprüfung 1. Teil (LAP1) als «Landwirt mit Spezialrichtung Biolandbau» oder viereinhalb Jahre landwirtschaftliche Praxis mit bestandener LAP 1. Anmeldeschluss: 30. April 2008. **Kosten:** Der Unterricht ist für alle Schüler unentgeltlich. Für Vollpension im Internat, Lehrmittel und Exkursionen sind Fr. 5000 zu bezahlen.

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

Robert Obrist

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tel. 055 251 00 20

Das führende
Eierhaus in
Sachen Bio!



Aktuell

Ab sofort neue Legehennen-Betriebe gesucht!

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



www.hosberg.ch



UFA

UFA-Mineralsalze
neues Sortiment

UFA 293 phosphorreich, gewürfelt
UFA 295 ausgewogen, gewürfelt
UFA 197 calciumreich
UFA 994 magnesiumreich, gewürfelt
UFA 995 selenreich, Startphasenmineralsalz

www.ufa.ch

In Ihrer
LANDI

Biohaus

Bio- und Reformprodukte
Widengasse 10
5070 Frick



Ein Genuss fürs Leben!

Gesucht:

Nachfolger/innen

Etabliertes Bio-Fachgeschäft in Frick zu verkaufen.

Weitere Informationen: Elisabeth Tauss, 079/414 25 71 (abends)

Robinien-/Akazienholz!

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

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

Josef Schnyder, Geisselermoos, 6206 Neuenkirch

Tel. 041 281 1083 / 079 783 1648

www.acasolv.ch wir verarbeiten auch CH-Holz

*Wer wagt,
gewinnt!*

viegut.ch

Macht mehr Mais! Und Kartoffeln!

Biomais fehlt. Biokartoffeln fehlen. Beide Ackerfrüchte werden von immer weiter her in die Schweiz gebracht. Dabei könnten sie auch hierzulande bestens angebaut werden. Wenn man nur wollte. Hemmend wirken allerdings die im Rahmen von SwissGAP verlangten Aufzeichnungen und Kontrollen. Doch da ist bereits Besserung in Sicht. – Einschätzungen und Vorschläge eines streitbaren Kartoffel- und Maismachers.

Wir haben nun auch 100 Prozent Bio beim Futter. Das gilt auch beim Mais. Aber uns fehlen sehr viele Biomaisproduzenten. Also, liebe Biobäuerinnen und Biobauern, jetzt gilt es ernst: Sucht euch sofort neue Biomaisproduzenten mit einigermaßen *gäbigem* Land! Das können bisherige Biobauern sein, die man nochmals bearbeitet. Oder Neuumsteller, die eine Herausforderung suchen. Und vielleicht darf es ausnahmsweise auch Bundesbio sein, den Mais von diesen Betrieben könnte man mit viel gutem Willen schon mal als «Umstellmais» hereinnehmen.

Liebe Bio Suisse, startet nun halt erst jetzt statt vor drei Jahren sofort einen Masterplan Biomais! Neue Produzenten müssen her, ausserdem ein Netzwerk oder ein Pool. Dann kann es möglich sein, dass wir im Jahr 2009 genügend Umstellbiomais haben und 2010 oder 2011 ganz richtigen guten Biomais mit der Knospe.

Das gleiche kann ich als Vorstandsmitglied der Vereinigung Schweizerischer Kartoffelproduzenten VSKP zum biologischen Kartoffelanbau melden. Ich rufe euch zu: Pflanzt bitte wieder Biokartoffeln! Immerhin gibt es einen guten Markt für resistenterer Sorten. Dem SwissGAP wurden die giftigsten Zähne gezogen. Das kann also kein Hinderungsgrund mehr sein. Die Gespräche zur Vereinfachung und Koordination sollen weiter laufen. Im Bereich Kartoffeln ist alles lösbar. Schwieriger wird es bezüglich SwissGAP für kleinere Produzenten bei Beeren und Obst, teils auch beim Gemüse.

Ackerklo gespült

Klar ist: Die Schweizer Landwirtschaft muss bei SwissGAP mitmachen, wohl oder übel, insbesondere Betriebe, die Migros oder Coop beliefern. Und sicher werden Aldi & Co nachziehen. Doch es konnten einige Erleichterungen bewirkt werden: Intensive Kontrollen scheint es nach der Erstaufnahme des Betriebes «nur» noch alle drei Jahre zu geben. Die berühmte WC-Wagen-Vorschrift für Be-



Bild: oekolandbau.de/Thomas Stephan

Biobauern, lasst wieder mehr Kartoffeln keimen! Und mehr Mais!

triebe, deren Kartoffelacker mehr als 500 Meter vom Haus entfernt liegt, ist gestrichen.

Das absolut minutiöse Nachführen jeder Schmierung und jedes Ersetzens einer Schraube bei jeder Maschine auf dem Hof (!) ist gestrichen. Diese Aufzeichnungspflicht gilt – zumindest vorerst – nur noch für Düngerstreuer und Spritzen. Bei Bewässerungen gilt nur noch eine Pauschaldeklaration. Sogar Hunderte mehr oder weniger «freiwilliger» Positionen wurden etwas ausgelichtet ...

Zwingender Handlungsbedarf

Nun müssen sich die Produktmanager bei Bio Suisse *zwingend* mit der Thematik auseinandersetzen! Und verhandeln! Wie kann das Konstrukt SwissGAP in die bestehende Biokontrolle integriert werden? Biobetriebe erfüllen einen guten Teil der Regelungen sowieso.

Mir passt die absolute Austauschbarkeit der Agrarprodukte von Portugal bis zum Ural absolut nicht! Jegliche Art von Produkthaftung wird mit WorldGAP, EurepGAP und SwissGAP immer bis zur Stufe Produzent weitergegeben. (Aber trösten Sie sich – ich bin offensichtlich fast der Einzige, der das so sieht.)

Die Meldung, dass Fenaco bereits dieses Jahr 800 Hektaren (!) Biokartoffeln in Deutschland oder Österreich pflanzen lassen will, hat einigermaßen Staub aufgewirbelt. Richtig, es werden EurepGAP-taugliche Betriebe sein ... Mit neuen Bioproduzenten im Ackerbaugbiet können wir in einigen Jahren diese Flächen in die Schweiz zurückholen.

In 30 Jahren Biolandbau habe ich auf dem mässig geeigneten Land meines Betriebs eine einzige wirkliche Missernte mit zu kleinen Kartoffeln eingefahren.

Fazit: Sofort gesucht sind neue initiative Biobäuerinnen und Biobauern. Mit Professionalität und Begeisterung sind gute Erträge und schöne Kulturen die Normalität. Für manchen jüngeren Bauern kann der Bioackerbau einen *Kick* bedeuten.

Persönliche Bemerkung: Vielleicht hätte ich trotz der Widerstände in der Familie 1991 den Betrieb in der Mark Brandenburg kaufen sollen, zwölf Kilometer von Berlin entfernt, mit gut 500 Hektaren Land und 170 Hektaren Wald, zum Preis von 750 000 Franken.

Ich wünsche uns allen ein Jahr 2008 in aller Fülle.

Hans Ulrich Bigler,
Biobauer und Heilpraktiker in Schlosstwil BE

geraten wird, wenn sie sich nicht reformbereit zeigt. Der Sonderfall Landwirtschaft ist wohl nicht auf Dauer haltbar. Das bringt Veränderungen des Wettbewerbes. Gleichzeitig werden die Chancen in einer zusehends reicher und umwelt- und gesundheitssensibler werdenden Gesellschaft immer grösser.

Die beiden Alternativen

a) überstürzter Freihandel mit Angleichung an die EU-Bedingungen und
b) rückwärtsgerichteter Agrarschutz bieten tatsächlich keine rosigen Aussichten. Das gemeinsame Interesse von Staat und Landwirtschaft müsste eine maximale Wertschöpfung und die Schaffung von hochwertigen Arbeitsplätzen sein. Dazu braucht es aber einen Staat, der strategisch im Sinne der landwirtschaftlichen Unternehmer denkt, anstatt sich einfach zurückzuziehen. Es braucht auch eine Landwirtschaft und eine Verarbeitungsindustrie, die sich dem internationalen Wettbewerb stellen und das produzieren, was der Markt verlangt und wofür die Schweiz sich Vorteile gegenüber den Konkurrenten schaffen kann.

Schweiz muss einheitlich auftreten

Wettbewerbsfähigkeit bei Agrarprodukten in einem Hochpreisland mit schwierigen natürlichen und strukturellen Gegebenheiten wie in der Schweiz kann nur im Hochpreissegment gefunden werden. Die Nutzung dieses Segments im internationalen Wettbewerb ist naturgemäss anspruchsvoll und erfordert mehr als das Einreissen von Schutzmechanismen oder das Erhalten bestehender Privilegien. Die langfristige Nutzung natürlicher Ressourcen bedingt zudem ökologische, ökonomische und soziale Nachhaltigkeit.

Die Vision einer wertschöpfenden, lebendigen und konkurrenzfähigen Landwirtschaft mit zahlreichen hochwertigen Arbeitsplätzen lässt sich nur realisieren, wenn die kleine Schweiz einheitlich auftritt und sich eine international ausgerichtete «Qualitätsstrategie Landwirtschaft Schweiz» gibt, wie wir dies aus der

Sagen Sie uns Ihre Meinung

Was halten Sie vom Agrarfreihandel mit der EU? Ist es für die Biohöfe eine Chance oder eine Gefahr? Schreiben Sie uns! bioaktuell@fibl.org, Ackerstrasse, 5070 Frick, Fax 062 865 72 73.

Bild: oekolandbau.de/Thomas Stephan



Hinter dem Horizont geht's weiter: Mit den grossflächigen Landwirtschaften Deutschlands oder Frankreichs können Schweizer Betriebe mit Massenproduktion nicht konkurrieren. Nur eine Qualitätsstrategie führt in die Zukunft.

Uhrenindustrie oder der Tourismusbranche kennen. Die Tradition, die natürlichen Ressourcen und die Marketingzutaten sind vorhanden. Es fehlen noch die einheitliche Politik und eine fokussierte Positionierung. Gelingt es der Landwirtschaft, die starke «Marke Schweiz» für Lebensmittel aufzubauen, gibt es für unsere Produkte grosse Marktchancen im Premiumsegment im In- und Ausland.

Koexistenzen untergraben die Glaubwürdigkeit

Swiss made gilt auch heute noch weltweit als Inbegriff für Qualität, Exklusivität, Sicherheit, Zuverlässigkeit. Mit der Schweiz verbinden Menschen – insbesondere auch im Ausland – Natur und Berge, schöne Landschaften, saubere Luft und sauberes Wasser. Aber auch Innovationskraft, Pioniergeist und Hightech werden mit dem Wirtschaftsstandort Schweiz verbunden.

Diese Positionierung der «Marke Landwirtschaft Schweiz» darf aber nicht durch einzelne Akteure unterlaufen werden, da ein Ruf sehr fragil ist und gepflegt werden muss. Die Koexistenz von Produktionsweisen mit gentechnisch veränderten Organismen und gentechfreiem Anbau oder ein Nebeneinander von verschiedenen Tierschutzstandards schwächt die hohe Positionierung und lässt die Kunden an der Glaubwürdigkeit der «Marke Landwirtschaft Schweiz» zweifeln.

Der sogenannte Aquis Suisse muss weiterentwickelt werden: In der Lebensmittelsicherheit, in der Deklaration, im Umwelt- und Tierschutz hat die Schweiz einige Vorsprünge gegenüber der EU, die noch ausgebaut werden müssen. Auf den Lebensmitteln muss klar ersichtlich sein,

woher ein Produkt kommt, wie es produziert und verarbeitet wurde. Es muss – und dadurch soll sich die Schweiz von den Konkurrenten abheben – davon ausgegangen werden können, dass die Gewässer nicht beeinträchtigt werden, die Biodiversität nicht abnimmt, die Bodenfruchtbarkeit nachhaltig gefördert wird und das Tierwohl unangetastet bleibt. Die Einhaltung prestigeträchtiger international anerkannter Standards, wie etwa des biologischen Landbaus, soll zur Selbstverständlichkeit werden.

Ungleiche Spiesse als Profilierungsmöglichkeit

«Gleich lange Spiesse wie im Ausland» ist eine oft gehörte, auf den ersten Blick einleuchtende Forderung im Gegenzug zur Abschaffung von Handelsbarrieren. Die gleichen Spiesse meinen Erleichterung der Vorschriften, etwa bei Deklarationen oder der Einhaltung von Umweltstandards.

Ungleiche Spiesse, indem zum Beispiel ein ganzes Land auf Gentechnik verzichtet, bieten aber Profilierungsmöglichkeiten und Wettbewerbsvorteile, die geschickt genutzt werden können. Vom Staat erwarten wir, dass er die Rahmenbedingungen dafür bildet und in die Forschung und ins Marketing der «Marke Landwirtschaft Schweiz» investiert. Dann müssen wir einerseits nicht mehr von Strukturwandel und «Sterbehilfe» für schliessende Bauernbetriebe reden. Und andererseits muss sich die Landwirtschaft nicht mehr als Opfer eines gesellschaftlichen Wandels sehen. Dann ist der Agrarfreihandel mit der EU eine grosse Chance und wird von Bio Suisse befürwortet.

Markus Arbenz, Geschäftsführer Bio Suisse

Eine Auswahl für den Biologischen Landbau

Flowbrix®¹ (380 g/l Kupferoxychlorid)

Flüssigformulierung einfache und praktische Anwendung in zahlreichen Kulturen.

Wirkt gegen Falschen Mehltau, Blattfleckenkrankheiten und Bakteriosen.

Zulassung für: Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Ribes-Arten, Kernobst, Kirsche, Pfirsich, Nektarinen, Zwetschgen, Reben, Aubergine, Stangensellerie, Kohllarten, Randen, Schwarzwurzel, Hopfen, Kartoffeln, Zierpflanzen)

Novodor®² (3 % Bacillus thuringiensis var. tenebrionis)

Biologisches Insektizid (Bakterienpräparat) gegen Kartoffel-Käferlarven an Kartoffeln und Auberginen. Schont Bienen und andere Insekten.

RAK® 3 (Verwirrungsverfahren im Obstbau)

Pheromonkapseln für die biotechnische Schädlingsbekämpfung gegen den Fruchtschalenwickler und Apfelwickler. Praktische Anwendung.

Geben eine minimale und konstante Pheromon-Konzentration als Duftwolke ab. Praktisches Aufhängesystem.

Aufwandmenge: 500 Dispenser / ha

Oikos®³ (3 % Azadirachtin A+B (32 g/l))

Oikos wird von den Pflanzen aufgenommen und systemisch verteilt. Es wirkt vorwiegend als Frassgift, hat aber auch eine Wirkung durch Kontakt. Wirkt im Obstbau gegen die Mehligelbe Apfelblattlaus.

Salate: gegen Blattläuse, Tomaten: gegen Blattläuse, Weiße Fliegen. Gegen Adulte ist Oikos nicht wirksam.

Zulassung für: Äpfel, Salate, Tomaten

RAK® 1+2 (Verwirrungsverfahren im Weinbau)

Kunststoffampullen gegen den Einbindigen und bekreuzten Traubenwickler. Die Ampullen mit Sexuallockstoffen geben eine minimale und konstante Pheromon-Konzentration als Duftwolke ab. Einmaligen Aufhängen in der Saison.

Aufwandmenge: 500 Dispenser / ha

Nutzinsekten

Leu + Gygax AG vertreibt exklusiv die Nutzinsekten von Koppert.

Verlangen Sie bitte unsere Dokumentation.

Die Produkte können die Gesundheit und/oder die Umwelt schädigen. Unbedingt Vorsichtsmassnahmen auf den Verpackungen beachten.
Reg. Warenzeichen: © der BASF, Ludwigshafen, D.; ©1 der Montanwerke Brixlegg, A; ©2 der Valent Biosciences Inc., USA; ©3 der Sipcam, Milano, I



Leu+Gygax AG

5413 Birmenstorf
3075 Rüfenacht

Telefon 056-201 45 45
Telefon 031-839 24 41

**Kompetenz im
Pflanzenschutz!**

www.leugygax.ch



Andermatt
BioVet AG

Stahlermatten 6
6146 Grossdietwil
Tel. 062 917 51 10 Fax 062 917 51 11
www.biovet.ch info@biovet.ch

Biologische Fliegenbekämpfung



GÜLLEFLIEGEN

gegen Fliegen im Flüssigmist

SCHLUPFWESPEN

gegen Stallfliegen in der Tiefstreu

Alternative Tiergesundheit



DIPP-FILM

Zitzenpflegemittel für Rind, Schaf und Ziege

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



Mit
einem Klick
finden!

- ▶ Wählen Sie unter 320 Publikationen im Shop

www.shop.fibl.org

Sie gehen, aber bleiben dabei

Vier langjährige Vorstandsmitglieder treten diesen Frühling zurück: Toni Niederberger, Ueli Heinrich, Martin Ott und Cornel Rimle. bioaktuell hat mit ihnen über ihre strengsten und schönsten Momente gesprochen. Und gefragt, was sie mit der frei werdenden Zeit anfangen werden.

Toni Niederberger

Toni Niederberger wurde 1995 in den Vorstand gewählt, in einer bewegten Zeit. In Frühling dieses Jahres wurde mit dem dreifachen Nein in der Volksabstimmung zu den wichtigen Agrarvorlagen Verfassungsartikel, Solidaritätsbeiträge und Milchwirtschaftsbeschluss eine Wende in der Agrarpolitik eingeleitet. Auch bei



Bio Suisse herrschten turbulente Zeiten: Da galt es, der Pionierorganisation Struktur zu geben und

zwischen Geschäftsstelle und Präsidium zu vermitteln. Dabei kam Toni Niederberger mit seinem diplomatischen Geschick zu Hilfe.

Es war die Zeit des starken Wachstums von Bio Suisse – mehr Mitglieder, mehr Umsatz. Coop gründete Natura-plan, und Bio Suisse nahm regelmässige Gespräche mit den Grossverteilern auf. Hier war Toni Niederberger von Anfang an mit dabei. Im Jahr 2000 gründete er die Bio Pool AG, deren VR-Präsident er bis 2007 blieb. Seit jungen Jahren war der heute 48-jährige immer politisch tätig und sass in vielen Gremien – immer als Jüngster. Jetzt hat er sich vorgenommen, die frei werdende Zeit nicht mit neuen Ämtern zu füllen: «Ich möchte mehr Ruhe in mein Leben bringen und die Privilegien geniessen, die das Leben als Biobauer mit sich bringt.»

Ueli Heinrich

Ueli Heinrich, seit 2002 im Vorstand, verstand sich selber immer als «des Volkes Stimme». Es war sein Anliegen, die Richtlinien nicht unnötig zu verschärfen. Nicht selten musste Ueli Heinrich deswegen im Vorstand auf Opposition gehen, wie er sich erinnert. Beschäftigt haben ihn auch Fragen rund ums Marketing. Lange Zeit waren die Bäuerinnen und Bauern mit der Werbung von Bio Suisse nicht einverstanden, sie haben sie nicht verstan-

den. Dass diese Kritik lange übergangen wurde, hat ihm nie gefallen. Umso zufriedener ist er jetzt, dass er einen «stabilen» Verband verlassen kann. «Im Marketing passiert viel, es wird alles verständlich erklärt – das ist gut.»

Der 62-jährige Vollblutbündner hat seinen Hof 1992 auf Bio umgestellt und im Jahr 2000 an seinen Sohn weitergegeben. Im Vorstand sei er – der ja noch eine Ausbildung zum «konventionellen» Bauern gemacht hat, «noch überzeugter» geworden von Bio. So wird er sich auch in Zukunft für den Biolandbau stark machen: als Kontrolleur der bio.inspecta und bei Bio Grischun für Vermarktung, Kleintiere, Bergackerbau und Bildung.

Martin Ott

Wortgewaltig, von Ideen nur so sprühend. Acht Jahre lang prägte Martin Ott den Vorstand mit. Als Höhepunkt bleibt ihm die politische Arbeit in Erinnerung, «als Bio Suisse Wegweiser einschlagen konnte»: mit dem Gen-tech-Moratorium und der Gestal-



tung der Agrarpolitik im Rahmen der AP 2007. Starke Momente waren für ihn auch jene des Wechsels: als Ernst Frischknecht als Präsident aufhörte oder Stefan Odermatt als Geschäftsführer den Verband verliess. «Diese Ablösungsphasen waren nie leicht.» Doch er ist stolz, dass Bio Suisse auch schwierige Phasen immer gut gemeistert hat.

Der 53-jährige Hansdampf-in-allen-Gassen ist bereits seit letztem Jahr Präsident des FiBL-Stiftungsrates. Dazu kommen diverse andere Aufgaben: als Geschäftsführer der Gen Au Rheinau, Initiator und Geschäftsführer von «1001

Gemüse & Co», Verwaltungsrat der Sati-va und Komponist von Filmliedern. Daneben baut er auf der Rheinau «Fintan Fünf» auf, einen Betriebszweig, der sich auf Beratungen im landwirtschaftlichen und sozialen Bereich spezialisiert. Und etwas lässt er sich auf keinen Fall nehmen: das morgendliche Melken seiner 65 Kühe.

Cornel Rimle

Der Ostschweizer Cornel Rimle wurde 1999 in den Vorstand gewählt. Die Strukturreform des Verbandes und die Turbulenzen der letzten Jahre im Milchmarkt prägten sein Engagement. Cornel Rimle zieht ein positives



Fazit: Die Strukturreform ist unter Dach und Fach, die Turbulenzen im

Milchmarkt sind abgeflaut. «Mir war es ein Anliegen, die Leute des Biomilchmarktes zusammenzuhalten. Das ist gelungen, und wir konnten so unsere Stärke als Verhandlungspartner behalten.» Die unterschiedlichsten Parteien zusammenbringen, allen Stimmen ein Gehör geben – das war immer sein oberstes Ziel.

Die Vorstandsarbeit trägt für ihn Früchte über das Amt hinaus: Er wird noch dieses Jahr seine Ausbildung in Coaching, Teamentwicklung, Prozessbegleitung und Supervision abschliessen und sich auf diesem Gebiet selbstständig machen. «Das wird ein neues berufliches Standbein.» Einfließen in seine Arbeit wird auch seine Leidenschaft für Gruppen- und Kreistänze. Dann gibt es auch noch seinen Biobetrieb im sanktgalischen Häggenschwil – und seine Familie: «Ich werde mich wieder vermehrt als Familienvater engagieren.»

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

Für Nachwuchs ist gesorgt

Vier Bisherige und sieben Neue kandidieren für die sieben Sitze im Bio Suisse Vorstand. Wählen wird die Delegiertenversammlung vom 23. April. bioaktuell hat die Kandidatinnen und Kandidaten gefragt, warum sie in den Vorstand wollen, was sie im Falle einer Wahl bewegen möchten und welche Stärken sie für diese Wahl besonders auszeichnen.

Regina Fuhrer (bisher, seit 1994), Burgistein BE

» Bio Suisse ist ein lebendiger, vielfältiger Verband, der, wie die biologische Landwirtschaft, geprägt wird von vielen Menschen, von vielen Herzen und Händen. Bei Bio Suisse wird aktiv mitgedacht, mitgesprochen und mitgestaltet. Das macht für mich die Qualität der Verbandsarbeit aus, das macht mein Amt spannend und erfreulich.

Ich will die Interessen der Knospe-Bauern und -Bäuerinnen und von Bio Suisse auf den verschiedensten Ebenen wahrnehmen.



Die Förderung des biologischen Landbaus durch eine starke Bio Suisse, durch eine aktive Markt- und Marketingarbeit, aber auch durch den Einsatz für gute politische Rahmenbedingungen sind mir wichtig.

Ich kann als Präsidentin von Bio Suisse auf meine langjährige Arbeit, mein Wissen und mein Netzwerk aufbauen. Ich stehe gegen innen und aussen für Stabilität und Verlässlichkeit.»

Regina Fuhrer ist Mitglied der Bärner Bio Bure und Knospe-Produzentin mit Milchwirtschaft und Ackerbau.

François-Philippe Devenoge (bisher, seit 1996), Dizy VD

» Bio Suisse entwickelte sich in den letzten Jahren von der kleinen familiären Geschäftsstelle zum professionellen Dienstleistungsbetrieb. Dasselbe gilt für die Produzenten: Wir haben uns von einer kleinen Gruppe von Berufskollegen, die die gleichen Werte teilten, zu Maschinen entwickelt, welche Bioprodukte erzeugen.

Gerade jetzt dürfen wir unsere wichtigsten Ziele aber nicht vergessen. Wir müssen unsere Werte unbedingt besser weitergeben, sie bei langjährigen Mitgliedern wiedererwecken und mit den

neuen Produzenten teilen. Wenn wir alle zusammen vorwärts gehen, wird der Biolandbau in der Schweiz und mit der Globalisierung weltweit immer mehr respektiert.

Bio Suisse braucht Menschen mit Erfahrungen, die unsere Zukunft aktiv mitgestalten. Besonders auch in der West-



schweiz, wo es noch viel zu tun gibt, um die Bio-bewegung zu entwickeln. Dabei dürfen auch die Beziehungen zum frankophonen Ausland nicht vernachlässigt werden. Gerne begleite ich die neuen Vorstandsmitglieder mit meinen Erfahrungen und meiner Begeisterung.»

François-Philippe Devenoge ist Vorstandsmitglied von Progana und Knospe-Produzent mit Ackerbau und Milchwirtschaft.

Martin Riggenbach (bisher, seit 2002), Solothurn

» Ich stelle mich zur Wiederwahl, weil ich die Zeit zur Verfügung stellen kann, die für dieses Engagement im Vorstand notwendig ist (immer bereit, um zeitgerecht zu handeln).

Seit sechs Jahren wirke ich im Bio Suisse Vorstand mit. Bio Suisse hat sich in diesen Jahren stark bewegt. Auch in den nächsten vier Jahren steht Bio Suisse vor grossen Herausforderungen.



Ich fühle mich immer noch fit, beim Steuern von Bio Suisse an vorderster Front mitzuhelfen. Ich übernehme weiterhin gerne Verantwortung für den Biolandbau in der Schweiz. Die erneute Kandidatur der vier bisherigen Vorstandsmitglieder sichert eine massvolle Erneuerung und verspricht eine gu-

te, in die Tiefe gerichtete Einarbeitung der neuen Vorstandsmitglieder.

Ich glaube, dass ich mit meinen Fähigkeiten und den Kenntnissen aus meinem Umfeld immer noch in der Lage bin, neue Impulse zu geben und die Unternehmung Bio Suisse auf dem eingeschlagenen Weg weiter mit zu führen.»

Martin Riggenbach ist Mitglied der Nordwestschweizer Biobauern und Knospe-Produzent mit Ackerbau, Gemüsebau, Mutterkühen, Direktvermarktung.

Danielle Rouiller (bisher, seit 2004), Cernier NE

» In den vier Jahren Vorstandsarbeit habe ich mich gerne an den Diskussionen und Beschlüssen beteiligt. Dabei gab es sehr gute, aber auch schwierigere Momente. Die Arbeit in diesem Team habe ich sehr schätzen gelernt – dank un-



seren Unterschieden haben wir uns gut ergänzt. Es ist mir ein Anliegen, dass in der Bio Suisse die

Verbindungen zwischen Deutschschweiz und Romandie gestärkt werden.

Ich möchte mithelfen, die Stimme des Biolandbaus in agrarpolitischen und gesellschaftlichen Fragen in der Westschweiz zu stärken. Auch für eine eigene Bioausbildung möchte ich mich einsetzen. Als wichtiges Thema betrachte ich die Vertragslandwirtschaft, die das gegenseitige Verständnis zwischen Konsumierenden und Produzierenden massiv fördert und uns eine Plattform bietet, um uns darzustellen.

Leider kandidieren ausser den beiden bisherigen keine weiteren Frauen. Das ist auch einer meiner Beweggründe: Ich finde es wichtig, dass es im Vorstand von Bio Suisse auch Frauen hat. Denn das gehört auch zur Bio-bewegung.»

Danielle Rouiller ist Mitglied von Bio-Neuchâtel und Knospe-Produzentin mit Milchwirtschaft und Ackerbau.

Christian Butscher (neu), Madiswil BE

» Bio Suisse (VSBLO) kenne ich seit ihrer Gründung. Nicht nur die Landwirtschaft, auch das Bewusstsein für Nachhaltigkeit, Biodiversität, Klima-



wandel hat sich stark verändert. Das fordert die Bioorganisationen auf, Zweck und Inhalte zu hinter-

fragen. Das motiviert mich, mitzudenken, mitzugestalten und mitzuarbeiten.

Bio Suisse und Knospe sind weiterhin durch ein hohes Qualitätsbewusstsein geprägt. Alle Beteiligten in der Wertschöpfungskette müssen in Zukunft besser eingebunden werden, damit die Ziele, die sich Bio Suisse – in Bezug auf Anforderungen an Handel und Verarbeitung, auf die Bekanntheit der Knospe und auf den Markt – gesteckt hat, auch erreicht werden können. Die Bildung muss gefördert werden, damit junge Menschen die Inhalte des Biolandbaus kennenlernen und weiterführen.

Seit mehr als 30 Jahren bin ich aktiver Bauer. Durch langjährige Mitarbeit in Rekursgremien kenne ich die Regelwerke des Biolandbaus sehr gut. Die Mitarbeit bei Demeter-International gibt mir Einblick in eine weltweit tätige Organisation und die damit verbundene Qualitätssicherung, welche die Voraussetzung für ein international erfolgreiches Label ist.»

Christian Butscher ist Präsident von Demeter Schw und Knospe-Produzent mit Milchwirtschaft und Ackerbau.

Alfons Cotti (neu), Sur GR

» Es ist mein Ziel, biobergbäuerliche Anliegen und die romanische Schweiz im Vorstand zu vertreten.

Aufgrund meiner bisherigen Tätigkeit in Vorstandsgremien ist mir sehr bewusst, dass lösungsorientiertes Vorgehen bedeutet, andere Standpunkte in den Mittelpunkt stellen



zu können. Das heisst, ich kann Sachanliegen durchaus mit Herzblut vertreten, lasse mich jedoch auch gerne mit guten

Argumenten anders überzeugen. Um erfolgreiche Leistungen zu erbringen, bedarf es aber auch guter Beziehungen mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, welche die operative Arbeit leisten. Da hoffe ich, schnell beste Kontakte zu bekommen. Grundsätzlich interessieren mich viele Themen, ich denke, die Prioritäten setzt unser Umfeld. Ich werde sicher versuchen, effizient zu arbeiten, nach dem Motto: In 20 Prozent der Zeit schaffst du 80 Prozent der Arbeit – frag dich, ob die Verrichtung der restlichen 20 Prozent Arbeit wirklich notwendig ist.

Ich hausierte nicht gerne mit meinen allfälligen Vorzügen. Einfach so viel: in Gremien wie Gemeinde oder Bio Grischun fühle ich mich ziemlich wohl, auch wenn's nicht immer still und brav zu und hergeht.»

Alfons Cotti ist Präsident von Bio Grischun und Knospe-Produzent mit Milchschafen, Alpwirtschaft und Hofverarbeitung.

Paul Gerber (neu), Montfaucon JU

» Ich möchte im Bio Suisse Vorstand mitarbeiten, weil mir der Biolandbau am Herzen liegt; denn er stellt einen geschlossenen Kreislauf dar. Ich möchte mithelfen, diesen zum Wohle von Mensch, Tier und Natur sinnvoll zu gestalten.

Ich verfolge das Ziel, den Menschen verständlich zu machen, dass der Biokreislauf und die Bioprodukte Sinn machen, da wir nur eine Schöpfung haben. Diese kann sinnvoll genutzt werden, ohne dass sie ausgenutzt wird.

Durch meine Zweisprachigkeit und meine bisherigen Aktivitäten bin ich gewohnt, auf verschiedene Mentalitäten Rücksicht zu nehmen, ohne das Ziel aus den Augen zu verlieren. Es bereitet mir Freude, in einem motivierten Team nach Lösungen zu suchen, welche dem Biolandbau dienen, und so für eine schöpfungswürdige Welt zu arbeiten.»

Paul Gerber ist Mitglied von Bio-Jura und Knospe-Produzent mit Mutterkuhhaltung und Getreide.

Bendicht Glauser (neu), Tägertschi BE

» Es ist mir wichtig, dass aktive Bäuerinnen und Bauern im Vorstand sind. deshalb stelle ich mich zur Verfügung.

Ich werde mich dafür einsetzen, dass DV-Entscheiden, effizient umgesetzt werden und Weisungen und Richtlinien einfacher und verständlicher werden. Ich werde praktikable Lösungen aufzeigen und umsetzen und neue Ideen in den Vorstand einbringen.



Ich bin kommunikativ, jung, teamfähig, hoch motiviert und habe ein breites Praxiswissen. Als ehemaliger Delegierter der Bärner Bio Bure kenne ich mich im Verband aus.»

Bendicht Glauser ist Mitglied der Bärner Bio Bure und Knospe-Produzent mit Milchwirtschaft und Ackerbau.

René Güntert (neu), Miège VS

» Nach diversen Engagements bin ich bereit für eine neue Herausforderung auf einem Gebiet, das mir sehr wichtig ist und in dem ich seit zwanzig Jahren arbeite, dem Biolandbau. Ich möchte die zukünftige Ausrichtung von Bio Suisse mitgestalten und freue mich, mit interessanten Leuten spannende Themen zu bearbeiten.

Ich will mich für eine starke Bio Suisse engagieren, mit welcher sich möglichst viele Schweizer Biobauern identifizieren können. Sorge bereitet mir das immer weiter aus-



ufernde Regelwerk. Ich befürchte, dass diese Entwicklung viele Bauern abhalten wird. Ich will mich dafür einsetzen, dass Bio Suisse in ihrem Kerngeschäft aktiv bleibt und gesellschaftspolitische Anliegen ändern Interessengruppen überlässt. Als Vertreter der Biobauern des Alpenraumes will ich den Bedürfnissen des Berggebietes mehr Gewicht geben. Ich will auch die Interessen der Spezialkulturen, der Verarbeiter, der Selbstvermarkter sowie der Lehrmeister vertreten.

Ich sollte gewählt werden, weil mir meine fundierte Ausbildung einen guten Einblick in die ganze Landwirtschaft gibt und ich Bio Suisse von innen gut kenne. Meine Zweisprachigkeit wird es mir erlauben, Risse in der Rösti zu verhindern. >>

René Güntert ist Vorstandsmitglied von Biovalais und Knospe-Produzent mit Rebbau, Vinifikation und Direktvermarktung.

Guido Oehen (neu), Sessa TI

>> Die Arbeit im Vorstand stellt eine interessante persönliche Herausforderung dar, und ich hoffe, einen Beitrag leisten zu können, um der Biobewegung zu neuem Schwung zu verhelfen.

Das komplexe Bioregelwerk sollte vereinfacht werden. Man könnte damit wieder vermehrt Betriebe für den biologischen Anbau gewinnen. Eine Rückbesinnung auf das Elementare würde der Biobewegung ausserdem die Kommunikation erleichtern. Bio Suisse muss ihre Werbestrategie überdenken. Wir brauchen weniger Sympathiewerbung, aber umso aktiver sollte die Öffentlichkeit über die realen Vorteile des biologischen



Landbaus informiert werden. Ausserdem muss sich Bio Suisse mehr politisches Gehör verschaffen und damit die Agrarpolitik stärker beeinflussen.

Ich sollte in den Vorstand gewählt werden, weil ich daran glaube, dass die biologische Landwirtschaft eine dominante Rolle in der schweizerischen Agrarwirtschaft verdient.>>

Guido Oehen ist Mitglied von Bio Ticino und Knospe-Produzent mit Mutterkuhhaltung, Legehennen und Futtergetreide.

Josef Reichmuth (neu), Oberarth SZ

>> Die Qualität der Bioprodukte muss weiterhin garantiert sein. Diese Qualität muss aber in der Praxis auch produziert werden können und darf nicht durch zu komplexe Abläufe und Vorschriften verhindert werden. Ich möchte

ein Ansprechpartner für die Zentralschweizer Biobäuerinnen und Biobauern, aber auch für alle Direktvermarkter sein, der die Anliegen dieser Betriebe in den Vorstand einbringt.

Bevor ich mir grosse Ziele setze, möchte ich die Abläufe und Personen näher kennenlernen. Ein Hauptanliegen sind mir die Familienbetriebe; deren Chancen sollen auch in Zukunft intakt sein.



Ich habe Erfahrung durch verschiedene

Funktionen in der Branche und in der Politik. Durch die Direktvermarktung bestehen sehr gute Kontakte zu Konsumenten und kleineren Detaillisten. Ein vielseitiger Betrieb garantiert Einblick in viele Kulturen und Betriebszweige.>>

Josef Reichmuth ist Mitglied der Schwyzer Bio-Bauern und Knospe-Produzent mit Legehennen, Weidemast, Spezialkulturen und Direktvermarktung.

bioaktuell

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



Herausgeber: FiBL und Bio Suisse

ÖKOLOGIE & LANDBAU

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



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

abo

Bestelltalon

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

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

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

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

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

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

Romandie holt auf

Der Biolebensmittelmarkt wuchs 2007 um 7,7 Prozent auf knapp 1,3 Milliarden Franken und wuchs damit mehr als doppelt so stark wie der Gesamtmarkt (plus 3 Prozent). Besonders markant sind die Zuwachsraten in der Romandie: dort legte der Biomarkt um 9 Prozent zu. Auch das biologisch bebaute Landwirtschaftsland vergrösserte sich um 2000 Hektaren. Diese und viele andere Zahlen präsentierte Bio Suisse Ende März anlässlich ihrer Jahresmedienkonferenz.

An der Jahresmedienkonferenz präsentiert die Bio Suisse Verbandsspitze alljährlich die wichtigsten Kennzahlen des Schweizer Biomarktes und des Biolandbaus. Doch Bio Suisse besteht nicht nur aus trockenen – wenn auch interessanten – Zahlen. Sondern aus Menschen und ihren Geschichten. Aus diesem Grunde lädt Bio Suisse die Medienschaffenden jeweils auf einen Biohof. Dieses Jahr waren die Biowinzer Markus und Barbara Weber aus Erlenbach ZH die Gastgeber.

Mehr Milchprodukte verkauft

Rund drei Viertel der Bioprodukte gingen 2007 über die Ladentische von Coop (51 Prozent Marktanteil, 664 Millionen Franken) und Migros (24 Prozent Marktanteil, 306 Millionen Franken). Einen kräftigen Wachstumsschub erlebten die Direktvermarkter mit einem Plus von 12 Prozent (62 Millionen Franken) und der Biofachhandel mit fast 10 Prozent mehr Umsatz (199 Millionen Franken).

Das Biogemüse legte um 10,2 Prozent zu und erzielte einen Umsatz von 125 Millionen Franken. Beliebt sind auch Biofrüchte (plus 8,5 Prozent, 66,9 Millionen Franken) und Bio-Eier (plus 8,2 Prozent, 35,2 Millionen Franken). Der Absatz von Biofleisch stieg um 12,6 Prozent und verzeichnete einen Umsatz von 59,1 Millionen Franken, wobei der Marktanteil beim Fleisch mit 1,5 Prozent allerdings klein bleibt. Auch der Konsum von Milchprodukten (Trinkmilch, Joghurt, Quark) nahm 2007 wieder zu, und zwar um 5 Prozent auf rund 146 Millionen Franken. Biokäse wurde gar 7,3 Prozent mehr verkauft (Umsatz: 64,5 Millionen Franken).

Die Westschweiz holt auf

Markant war die Zuwachsrate in der Westschweiz. Der Biomarkt nahm im französischsprachigen Landesteil um 9 Prozent oder 15,6 Millionen Franken zu. Bei den Frischprodukten betrug die Zuwachsrate 9,6 Prozent (10,1 Millionen Franken), bei Biofleisch sogar 19,5 Pro-

zent, bei Biofrüchten 15 Prozent und bei Biogemüse 12 Prozent. Gründe für dieses aussergewöhnlich starke Wachstum in der Romandie dürften das gestiegene Bewusstsein für ökologische Fragen und die bessere Verfügbarkeit in einer grösseren Anzahl von Detailhandels-Filialen sein.

Weniger Betriebe, mehr Fläche

Im Jahr 2007 arbeiteten 5651 Landwirtschaftsbetriebe nach den Richtlinien von Bio Suisse, waren also zertifizierte Knospe-Betriebe. Das sind 220 Betriebe weniger als im Vorjahr. Diese Anzahl Betriebe entspricht einem Anteil von 10,2 Prozent am Total der Schweizer Landwirtschaftsbetriebe. Erstmals führt Bio Suisse in ihrer Statistik auch die 600 Biobetriebe auf, die nach der Bioverordnung des Bundes, aber nicht nach den Richtlinien von Bio Suisse arbeiten und deshalb auch nicht knospezertifiziert sind. Daraus ergibt sich eine Gesamtzahl von 6249 Biobetrieben.

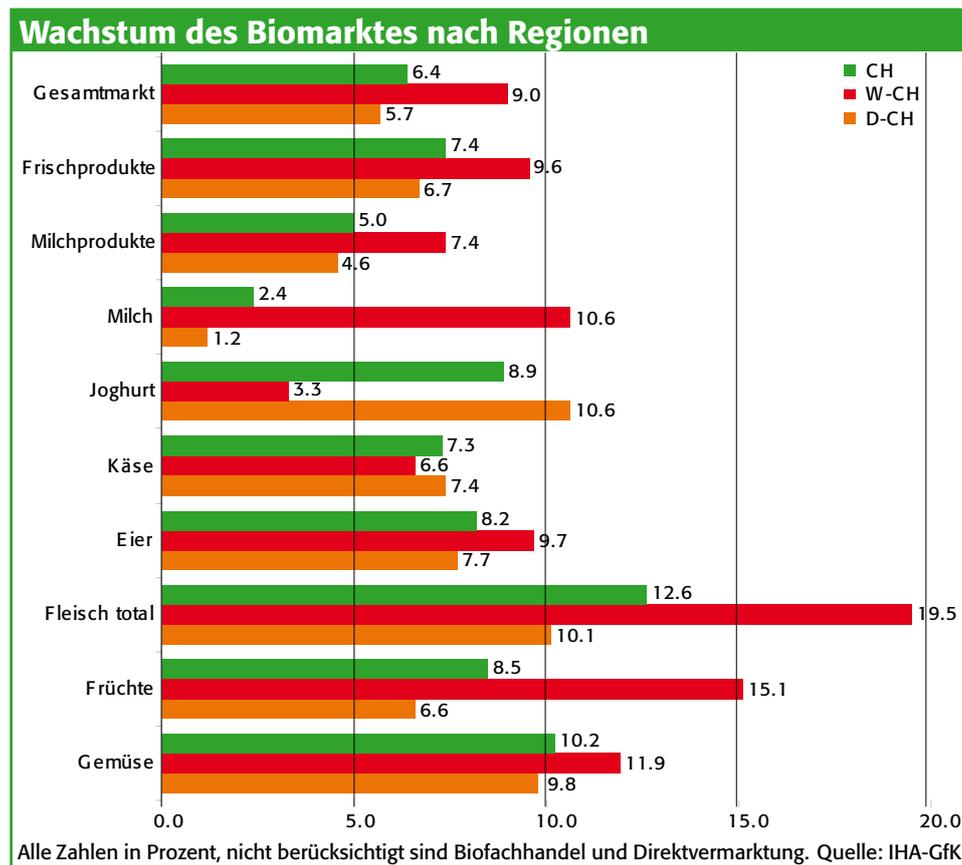
Dies entspricht 11,3 Prozent aller Landwirtschaftsbetriebe. Dieser Anteil blieb im Vergleich zum Vorjahr konstant.

Die gesamte Biofläche nahm im vergangenen Jahr um 2000 Hektaren zu und betrug 121'000 Hektaren. Das sind 11,3 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche. Davon wurden 111'000 Hektaren von knospezertifizierten Biobetrieben bewirtschaftet, 10'000 Hektaren von Bioverordnung-Betrieben.

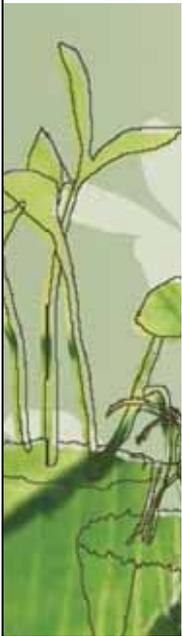
Im vergangenen Jahr schwächte sich der Rückgang bei der Zahl der biologisch bewirtschafteten Betriebe leicht ab (Abnahme 2007: 220 Betriebe; Abnahme 2006: 243 Betriebe). Für 2008 haben sich erfreulicherweise 99 Betriebe neu bei Bio Suisse angemeldet.

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

Mehr Infos: Die vollständigen Unterlagen zur Bio Suisse Medienkonferenz finden Sie unter www.bio-suisse.ch



Viel eigenes Futter dank b.io Futterbaumischungen b.io Übersaatmischungen



Zum Beispiel:

Schnell und ertragreich: b.io 4400 Turbo, die mehrjährige Mischung

Erster Schnitt bis 2 Wochen früher dank dem schnellen Wachstum des Turbo-Raigras Andrea. Ausgezeichnete Unkrautunterdrückung. Für alle Betriebe in guten Futterbaugebieten, welche auf ertragreiche und ausdauernde Mischungen setzen.

Bewährt mit Mattenklees: b.io 3000 AGFF, 3-jährige Mischung
Universelle ergiebige Futterbaumischung, liefert viel schmackhaftes Futter auch in trockenen Perioden.

Höhere Lagen: b.io Mountain-Star AGFF, mehrjährig für Berggebiet

Ertragreiche und vielseitige Mischung für höhere Lagen, Sonn- und Schattseite bis 1800 m ü.M

Übersaaten: b.io U-440, Klee oder Gras

Zum sanieren von Wiesen und Weiden.

b.io saatgut

Die Bio-Futterbauprofis mit der grössten Auswahl an Futterbau- und Gründüngungsmischungen mit Bioanteil sowie reiner Gras- und Kleearten in Bioqualität. Verlangen Sie den neuen **b.io Saatgutkatalog 2008**

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

Regional-Berater, Abhollager:

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

b.io saatgut
Beratung und Handel
von ökologischem Saatgut

Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Madex® 3 Madex® Plus

gegen den Apfelwickler



Andermatt
Biocontrol

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



LINUS SILVESTRI AG
Nutztiervermarktung
9450 Lüchingen/SG
Tel. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01
E-Mail: kundendienst@lsag
homepage: www.bioweidebeef.ch

Vermarktung und Beratung:

Linus Silvestri, Lüchingen, SG Natel 079 222 18 33
Jakob Spring, Kollbrunn, ZH Natel 079 406 80 27

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

Wir suchen :

neue Bio Weide-Beef® Produzenten

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

Sie gewinnen:

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

Wir vermitteln:

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

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!



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



**Schneckenzaun
Treibbeetkästen
mit Schneckenschutz
Gewächshaus
Hochbeete
Kompost-Boxen**

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

Geneviève Brandelet, Direktionsassistentin, 25 190 Montancy (F)

Geneviève Brandelet ist Mutter von vier erwachsenen Kindern zwischen 18 und 27 Jahren. Sie ist Direktionsassistentin im Unternehmen ihres Mannes und arbeitet als Grenzgängerin in der Schweiz, wohnt aber mit ihrer Familie im französischen Montancy, gegenüber von Pruntrut. Sie kocht gerne gut, pflegt ihren Hausgarten und liebt klassische Musik und französische Chansons.

1 Warum kaufen Sie Bioprodukte?

Warum kauft man Bio? Um etwas für die Gesundheit zu tun.

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

Ich kann leider nicht zu 100 Prozent biologisch einkaufen, weil ich nicht alles in Bioqualität finde, was ich brauche. Wenn man für eine Familie kocht und etwas Abwechslung auf den Tisch bringen will, kriegt man das mit Bio nicht hin. Ich finde, das Bioangebot dürfte noch vielfältiger werden. Ich bin erstaunt, dass es in einer Stadt wie Delsberg keinen Bioladen hat.

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

Ich schätze, Bio im engeren Sinn macht etwa 50 Prozent aus. Hinzu kommt ein Anteil aus schonender Landwirtschaft und aus dem Hausgarten.

4 Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel in der Regel ein?

Vor allem in kleineren Läden und im Fachhandel. Teils in der Schweiz, teils in Frankreich.

5 Finden Sie Bioprodukte zu teuer?

Sie sind tatsächlich teurer, und dieses Argument wird auch immer wieder gebracht. Doch es gibt auch andere Faktoren, die den Preis bestimmen. Wenn man beispielsweise industriell hergestellte Fertigprodukte oder Feingebäck kauft, habe die auch ihren Preis. Ich glaube, zuletzt läuft es fast auf das Gleiche hinaus.

6 Was halten Sie von den Billiglinien der Grossverteiler?

Solche Produkte habe ich mir mal angeschaut. Einmal kaufte ich Äpfel einer solchen Billiglinie, aber die weckten keine Lust, sie zu essen. Man schmeckte, dass sie schlechter Qualität waren. Diese Produkte liegen nicht auf meiner Linie, auch



Bild: Blandine Levite

punkto Frische habe ich andere Ansprüche.

7 Achten Sie auf die Herkunft der Produkte?

Ja, ich esse zum Beispiel keine Erdbeeren im Winter.

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

Die Knospe kenne ich nicht besonders gut. In Zeitschriften habe ich gelesen, dass Produkte manchmal auch Biolabels erhalten, wenn sie nicht zu 100 Prozent Bio sind. Da bin ich ein wenig misstrauisch, besonders auch bei Kosmetikprodukten.

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

Begonnen hat es damit, dass ich mich ho-

Grenzgängerin Geneviève Brandelet kauft ihre Bioprodukte teils in Frankreich, teils in der Schweiz ein.

möopathisch zu behandeln begann. Zudem hatte ich immer einen Hausgarten, den ich nicht spritzte. Weiter kaufte ich Früchte und Gemüse oft beim Marktfahrer, doch gewisse Produkte waren manchmal ungeniessbar, beispielsweise Karotten. So begann ich, Bio zu kaufen.

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

Es gibt Biobauern, die aus Überzeugung biologisch wirtschaften und andere, die wegen den Direktzahlungen umstellen. Doch auch das ist verdienstvoll, denn besonders am Anfang ist es für alle anspruchsvoll.

Interview: Blandine Levite

Biostrategie gegen Feuerbrand

Der Bioobstbau ist gewappnet gegen den Feuerbrand – auch ohne das Antibiotikum-Präparat Streptomycin, das im Biolandbau nicht zugelassen ist. Für das laufende Jahr ist mit einem hohen Infektionsdruck zu rechnen, denn der Erreger ist nach dem hohen Befall im letzten Jahr fast überall zu finden. Wird eine breit angelegte Strategie sorgfältig umgesetzt, ist die Lage in den Griff zu kriegen.

Viele Obstbauern und Hochstammbeisitzer blicken mit ungutem Gefühl der nahenden Blütezeit des Kernobstes entgegen. Denn nach dem heftigen Feuerbrandjahr 2007 ist für diese Saison ganz bestimmt ein erhebliches Infektionspotenzial vorhanden. Ob es aber zu Infektionsbedingungen während der Blüte kommen wird, hängt vom Wetter ab. Das Wetter ist nicht beeinflussbar, aber es gibt doch einige Vorbeugungen, die vorgenommen werden können.

Wer die Anlage beim Winterschnitt gut auf Canker absuchte, diese wenn vorhanden entfernte, zudem die gefährlichsten Herde in der näheren Umgebung wegschaffte oder zumindest vorhandene Wirtspflanzen auf Befallsfreiheit kontrollierte, kann die Saison mit ruhigem Gewissen und Gelassenheit angehen.

Direkt und biologisch

Zudem steht mit «Blossom Protect» ein neues, gut wirksames Mittel für die direkte Bekämpfung im biologischen Anbau zur Verfügung. Dieses Produkt eignet sich sowohl für den Einsatz in Niederstammanlagen wie auch bei Hochstammbäumen. Die in «Blossom Protect» enthaltenen Hefepilze wurden an der Uni Konstanz von Äpfeln isoliert. Auch in Untersuchungen am FiBL wurde dieser Hefepilz regelmässig auf Äpfeln gefunden, interessanterweise vermehrt auf Bioäpfeln. Das Hefepreparat hat, wenn es korrekt ausgebracht wird, eine sehr gute Wirkung gegen Feuerbrand.

Empfindliche Sorten wie zum Beispiel Golden Delicious, Fuji oder Pinova können allerdings mit leicht erhöhter Berostung auf das Mittel reagieren. Untersuchungen in Süddeutschland haben aber gezeigt, dass das Niveau der Berostung relativ gering ist. Da «Blossom Protect» keine Schorfwirkung aufweist, muss bei anfälligen Sorten und bei Schorfinfektionsgefahr separat mit Tonerde und Schwefel behandelt werden. Details zu «Blossom Protect» sind im Produkteblatt auf www.biocontrol.ch zu finden.

Eine Teilwirkung gegen Feuerbrand zeigten in Versuchen auch das Tonerde-

präparat «Mycosin» und das Mikroorganismenpräparat «Serenade». In Kombination mit dem Netzschwefel Stulln wird gleichzeitig der Apfelschorf reguliert. Wichtige Hilfen zur Einschätzung der Schorf- und Feuerbrandinfektionsgefahr sind die Prognosemodelle RimPro und Maryblight (www.bioaktuell.ch und www.feuerbrand.ch)

Entlastende Austriebsspritzung

Mit einer bis drei Austriebs- und Vorblütespritzungen mit Kupfer lassen sich schon vor der Blüte die auf Ästen und Blättern vorhandenen Feuerbrandbakterien schwächen oder sogar abtöten. Dies wird insbesondere für Parzellen mit Feuerbrand im Vorjahr empfohlen. Grundsätzlich dürfen Bioobstbauern mit gefährdeten Parzellen total 4 Kilo Reinkupfer pro Hektare und Jahr einsetzen. Die Empfehlungen für die einmalig einzusetzenden Kupfermengen gehen bis 2,4

Kilo pro Hektare. Allerdings kann man aufgrund von Resultaten aus den USA und Italien davon ausgehen, dass schon mit 400 bis 500 Gramm Reinkupfer pro Hektare und Behandlung – bei optimaler Ausbringung mit guter Benetzung aller Pflanzenteile – eine gute vorbeugende Wirkung gegen Feuerbrand erzielt wird.

Behandlung von Hochstämmen

Der Schutz von Hochstammbäumen stellt besondere Anforderungen, denn wegen der oft lang andauernden Blütezeit und der Grösse der Bäume ist es in der Praxis sehr schwierig, die Produkte gegen Feuerbrand zum richtigen Zeitpunkt zuverlässig auf jede offene Blüte zu bringen. Die Anwendungszeitpunkte für «Blossom Protect» bei 10, 40, 70 und 90 Prozent offenen Blüten sind bei grossen Hochstämmen über einen längeren Zeitraum verteilt als in einer Tafelobst-Ertragsanlage. Auch die Frage, ob die Applikation mit Gun oder mit einer Gebläsespritze mehr Vorteile hat, kann nicht endgültig beantwortet werden. Trotz dieser Schwierigkeiten empfehlen wir, in Regionen mit Befall und wenn die Möglichkeit zur Ausbringung gegeben ist, Hochstämme sowohl vorbeugend mit einer Kupfer-Austriebsspritzung wie auch während der Blüte bei hoher Infektionsgefahr mit «Blossom Protect», «Mycosin» oder «Serenade» zu behandeln.

Umfrage zu Feuerbrand

Letzte Saison führte das FiBL auf Anregung aus Bioobstbaukreisen eine Umfrage über Massnahmen gegen Feuerbrand auf Biobetrieben durch, hauptsächlich bei Tafelobstproduzenten, aber auch einige Hochstammbewirtschafterinnen nahmen an der Befragung teil. Die Auswertung gibt wichtige Hinweise auf das Zusammenwirken von durchgeführten wie auch unterlassenen vorbeugenden und direkten Massnahmen gegen den Feuerbrand. Deshalb will das FiBL diese Arbeit im laufenden Jahr weiterführen – wenn auch in beschränktem Umfang. Dafür ersuchen wir die Bioobstbauern wieder um Unterstützung.

Mit Feuerbrand leben

20 Jahre lang habe der Bund in der Feuerbrandbekämpfung auf die Ausrottungsstrategie gesetzt, und diese Strategie wirke immer hilfloser und kurzschichtiger, schreiben Pro Natura, Schweizer Vogelschutz und WWF in einer gemeinsamen Medienmitteilung. Denn trotzdem wurde der Erreger im letzten Jahr erstmals in allen Kantonen nördlich der Alpen nachgewiesen – und sei somit nicht mehr auszurotten. Deshalb fordern die Organisationen eine alternative Feuerbrand-Strategie, die den Obstbau und die Hochstämme für die Zukunft rüstet.

Jetzt brauche es einen flexiblen Umgang mit dem Feuerbrand, denn weder mit der Antibiotika-Keule noch mit rigorosen Rodungsaktionen sei die Krankheit auszurotten. Praxisgerechte Forschung sei zentral, denn die Krankheit sei bei Weitem noch nicht verstanden. Dabei sei endlich auf das Wissen der Bauern zurückzugreifen. Maya Graf, Biobäuerin und Nationalrätin Grüne BL will diese Forderungen mit politischen Vorstössen in Bundesbern auf das Tapet bringen.

mgt

Imker aufgebracht

Der Einsatz des Antibiotikums Streptomycin zur Feuerbrandbekämpfung, den der Bund für 2008 bewilligte, müsse – im Sinne eines Versuchs – auf dieses eine Jahr beschränkt bleiben, fordert die Arbeitsgruppe für naturgemässe Imkerei (AGNI). Zwar sei die Bewilligung mit strengen Auflagen und einer Abfederung für die Imker ausgestattet. Die Honige der Imker in den Streptomycin-Gebieten würden vom Kantonschemiker untersucht, und wo Antibiotika-Rückstände über einem Toleranzwert von 10 Mikrogramm pro Kilo gefunden würden, kaufe der Obstverband den Honig auf.

Diese «saubere» Lösung könne die Imkerschaft aber nicht wirklich trösten. Denn es sei nicht das Einkommen, welches für Hobbyimker im Vordergrund stehe, sondern der emotionale Wert und die Freude an den Bienen. Dass Antibiotika den Bienen im Freien auf den Apfelblüten serviert würden, könne nicht mit Geld abgefedert werden. Die «sachgerechte Entsorgung» des Honigs werde kaum ein Imker mehrmals über sich ergehen lassen. mgt

Der Feuerbrand kann nur mit einem Paket von sorgfältig und lückenlos ausgeführten Massnahmen bekämpft werden. Das gilt auch im Biolandbau. Die wichtigsten der Bekämpfungsstrategie sind:

1. Reduktion von infektiösem Material im Winter und Frühling.
2. Schutz vor Blüteninfektionen mit Pflanzenschutzprodukten.
3. Reduktion neu infizierter Zweige und Blätter im Frühsommer.
4. Anbau robuster Sorten und die Anwendung robusterer Anbauformen als mittel- und langfristige Massnahmen.

Für die Umsetzung der langfristigen Massnahmen wird am FiBL die Eigenschaftsprüfung feuerbrandtoleranter Apfel- und Birnensorten und von Wurzelunterlagen für den biologischen Anbau intensiviert. Das ist dank finanzieller Unterstützung vom Bund im Rahmen des Förderprojekts «Mehr Forschung für den Obstbau» möglich.

Wem die bestehenden Pflanzenschutzoptionen noch nicht ausreichen, hat grundsätzlich die Möglichkeit, mit noch nicht bewilligten Produkten selber Praxisversuche durchzuführen. Um die Biozertifizierung damit nicht zu gefährden, muss in diesem Fall am FiBL vorläufig eine Versuchsbevilligung eingeholt werden; siehe dazu den Beitrag im



Bilder: Andermatt Biocontrol

Nach dem starken Feuerbrandbefall 2007 ist der Erregerdruck sehr hoch. Je nach Witterung werden solche Krankheitsbilder auch 2008 zu finden sein.

letzten Heft: bioaktuell 2/08, Seite 23. Die Versuche müssen begleitet und abgesprachen sein, damit sichergestellt ist, dass alles fachlich korrekt angelegt ist und eine optimale aussagekräftige Dokumentation herauskommt.

Für die Saison 2008 wünschen wir allen Obstbaumbesitzerinnen gesunde und ertragreiche Pflanzen.

Hans-Jakob Schärer, Lucius Tamm, Andreas Häseli und Franco Weibel, FiBL



Blossom Protect besteht aus zwei Substanzen, die vor der Anwendung gemischt werden müssen. Im Beutel links im Bild befindet sich die Hefe, im Beutel rechts die Puffersubstanz. Der Packung liegt eine Gebrauchsanleitung mit Mischverhältnis bei.

20 Jahre Andermatt: Tag der offenen Tür

Die Andermatt Biocontrol AG feiert ihr 20-Jahre-Jubiläum. Dazu gibt es am 12. April einen Tag der offenen Tür bei der Andermatt-Firmengruppe in Grossdietwil.

Seit 20 Jahren entwickelt und produziert die Andermatt Biocontrol sehr erfolgreich biologische Pflanzenschutzmittel. Sie hat in dieser Zeit das weltgrösste Sortiment an biologischen Pflanzenschutzlösungen zusammengetragen und ist auf dem Gebiet der Baculoviren Weltmarktführerin.

Kunden und Interessierte sind am Samstag 12. April zum Tag der offenen Tür eingeladen. Zwischen 9.00 und 17.00 erhalten die Besucherinnen und Besucher Einblick in die Produktion von Baculoviren, Nematoden und Nützlingen und in die vielfältigen Geschäftsbereiche der Firma. Zur Verpflegung werden eine Bratwurst und Getränke offeriert. Für die Kinder ist eine Bastecke eingerichtet.

mgt

Neues EU-Biologo abgesägt

Auf Drängen von Aldi verzichtet die Europäische Kommission auf ihr neues EU-Biologo. Brüssel wird voraussichtlich im Sommer anlässlich einer Werbekampagne für den Biolandbau einen öffentlichen Wettbewerb für die Gestaltung eines neuen Logos ausschreiben. Gleichzeitig soll dem EU-Ministerrat vorgeschlagen werden, das Inkrafttreten der neuen Ökoverordnung, soweit sie das Biologo betrifft, um ein Jahr zu verschieben. Damit würde die Kennzeichnung mit einem EU-Ökologo erst ab 1. Januar 2010 verpflichtend. Bis dahin steht es den Herstellern frei, ihre Produkte mit dem bestehenden EU-Biolabel zu versehen. Aldi hatte die Kommission aufgefordert, wegen der Verwechslungsgefahr mit dem Aldi-Biologo auf das neue geplante EU-Biosiegel zu verzichten.

AgE

Merkblatt Pflanzenschutzempfehlungen neu erschienen

Die Ausgabe 2008 des FiBL-Merkblatts «Pflanzenschutzempfehlungen für den Biogemüsebau» ist herausgekommen. Die Publikation enthält detaillierte und aktuelle Informationen zu vorbeugenden und direkten Pflanzenschutzmassnahmen in einzelnen Kulturen und Kulturgruppen. Alle relevanten neuen Bewilligungen und deren Erweiterungen sind berücksichtigt.

Die Empfehlungen ergänzen die während der Anbausaison wöchentlich erscheinenden Pflanzenschutzmitteilungen von Agroscope FAW Wädenswil und FiBL für den Schweizer Biogemüsebau. FiBL-Merkblatt, 2008, 51 Seiten, Fr. 8.–. Erhältlich über www.shop.fibl.org, Artikelnummer 1284, oder als gedruckte Version beim FiBL, Tel. 062 865 72 72.

FiBL



Bild: Manuel Perret

Es biobewegt sich in der Westschweiz: Dank einem neuen Biosupermarkt in Lausanne!

bioaktuellst vom AgroBIOrama

AgroBIOrama, Beaulieu, Lausanne, 27. bis 30. März 2008. Während dem jährlichen Rendezvous des westschweizerischen Biolandbaus wurde dieses Jahr etwas ganz Neues bekanntgegeben: Eine «supérette bio» (kleiner Biosupermarkt) öffnet am 31. März in Romanel VD mit dem Namen «magbio» seine Türen. Da werden nur Bioprodukte verkauft – vorzugsweise aus Schweizer Herkunft und sogar aus der Region. Die feierliche Eröffnung findet am 9. und 10. Mai statt.

mp

Mehr infos unter www.magbio.ch und www.bioconsommacteurs.ch.

Fusion im Biogartenbereich

An der Delegiertenversammlung vom 15. März hat Bioterra den Zusammenschluss mit dem Verband Natur Garten und dem Verein der Schweizer Biogärtnerinnen durch eine Statutenänderung definitiv und ohne Gegenstimmen beschlossen. Mit diesem Zusammenschluss sollen die Anliegen des Bio- und Naturgartens, der naturnahen Landschafts- und Gartengestaltung, aber auch der Biolandwirtschaft und ganz allgemein einer ökologischen Lebensweise eine starke Stimme und mehr Gewicht bekommen.

Um gegen aussen die Ergänzung zu zeigen, wurde an der Delegiertenversammlung ein neuer Claim vorgestellt: Bioterra. Für Garten, Natur und Landwirtschaft. Mit langem Applaus verabschiedet wurde einer, der sich für diesen Zusammenschluss immer stark gemacht hat, der seit dreizehn Jahren amtierende Präsident Johannes Pfenninger. Sein Amt übernehmen im Co-Präsidium Yvonne Aellen, Zürich, und Markus Neubauer, Erlen TG, zuvor Präsident der Schweizer Biogärtnerinnen. Ergänzt wird das Duo durch Vizepräsident Rolf Heinisch, Geuensee, der davor den Verband Natur Garten präsidierte.

mgt



C&A setzt auf Biobaumwolle

Das Modeunternehmen C&A bietet seit Mitte März in allen seinen 1200 Filialen Produkte aus Biobaumwolle an. In 16 Ländern erwarten 12,5 Millionen Kleidungsstücke aus Biobaumwolle ihre Kundinnen und Kunden. In der Schweiz kamen im März 250'000 Teile in die Filialen, im Herbst werden nochmals 200'000 Stück folgen. Bereits im September 2007 startete der Verkauf in 204 Filialen mit einer ersten Auswahl: Zwei Millionen Einzelteile konnten innerhalb kurzer Zeit erfolgreich verkauft werden, davon 50'000 Kleidungsstücke in zehn Schweizer Läden.

als

Erinnerung: Hilfsstoffliste abrufen oder bestellen!

Wer sicher sein will, dass auf seinem Betrieb auch 2008 nur Hilfsstoffe zum Einsatz kommen, die für Bio Suisse Betriebe zugelassen sind, muss in der aktuellen Hilfsstoffliste nachschlagen können. Seit diesem Jahr wird die Hilfsstoffliste den Produzenten von Bio Suisse nicht mehr automatisch zugeschickt; die Produzenten müssen sich selber um eine Hilfsstoffliste bemühen. Bisher haben aber erst etwa 1000 von über 6000 Betrieben die Liste im Internet abgerufen oder auf Papier bestellt ...

Landwirte mit Internetanschluss können die 80-seitige Hilfsstoffliste kostenlos von www.bioaktuell.ch/bioregelwerk abrufen. Wer eine gedruckte Liste vorzieht, kann diese beim FiBL für Fr. 10.– plus Versandkosten bestellen: Tel. 062 865 72 72 oder www.shop.fibl.org.

Gilles Weidmann, FiBL

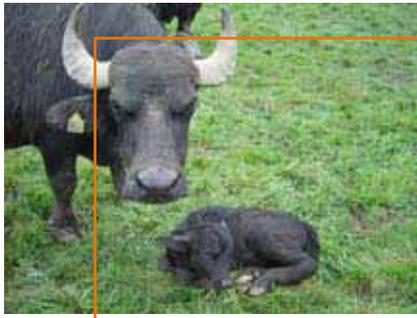
Biologische Samen & ökologisches Gartenzubehör...
(Katalog gegen frankiertes C5-Couvert, Fr. 1.10)

Susanne & Adrian Jutzet Jossi

CH-2019 Chambrelieu NE / Tel. 032 855 14 86
Fax. 032 855 10 58 / biosem@biosem.ch

E-shop: www.biosem.ch

BIO SUISSE Bio-Samen Semences bio Sementi bio



Naturaplan: neuer Auftritt

Naturaplan kommt demnächst in einer neuen Aufmachung daher: Der bekannte Bauernhof macht einem schlichten Schriftzug und ansprechenden Produktbildern Platz, Bio wird noch mehr ins Zentrum gerückt. Der Neuauftritt soll verdeutlichen, wofür Naturaplan stehen will: für eine hervorragende Kulinarik und eine einwandfreie Herkunft. Aber auch für die Förderung der Biolandwirtschaft, bei der Coop seit 15 Jahren gemeinsam mit Bio Suisse eine Pionierrolle innehat. Naturaplan soll trendig, jung und von heute sein, aber ohne die Wurzeln zu vergessen. Neben dem neuen Auftritt verbessert Coop die Rezepturen der Bioprodukte und erweitert das Sortiment. Mit der Bio Suisse Knospe bürgt Naturaplan weiterhin für authentische Bioprodukte mit höchstem Anspruch. bioaktuell wird in der nächsten Ausgabe den neu lancierten Naturaplan näher vorstellen. mgt

Bock des Monats

Letztes Mal haben wir uns im Bildarchiv übel vergriffen und Ihnen ein Yak als Wasserbüffel präsentiert (bioaktuell 2/08, S. 28). Wir sind über die Bücher gegangen und haben dazugelernt: So sieht ein Wasserbüffel aus. Bitte entschuldigen Sie den Missgriff. Redaktion bioaktuell

Isella wird Bio Partner

Mitte März hat Renato Isella die Geschäftsführung bei der Bio Partner Schweiz AG übernommen. Der ehemalige Manager von Coop sieht dabei grossen



Herausforderungen entgegen. Neben der Umsetzung der Fusion der drei Firmen Eichberg Bio AG, Vanadis AG und ViaVerde AG zum Unternehmen Bio Partner Schweiz AG müssen dringend not-

wendige Kapazitätserweiterungen im Logistikzentrum Seon realisiert werden. Daneben stehen in den nächsten Jahren deutliche Effizienzsteigerungen im Unternehmen sowie eine Stärkung der Bioläden und Reformhäuser ganz oben auf der Agenda des neuen Geschäftsführers. Dabei kann Isella auf ein hoch motiviertes Team von Branchenprofis an zwei Standorten in Seon und Pfaffnau zurückgreifen. mgt

Schlüssel zum Medienspiegel auf www.bioaktuell.ch

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

WM-Bronze nach Andeer

Der Biokäse Andeerer Christall der Sennerei Andeer GR erreicht den dritten Platz der Käse-Weltmeisterschaft in Madison, Wisconsin, USA. Nach den Erfolgen der kleinen Sennerei an der Käseolympiade 2007 in Deutschland (drei Medaillen) und dem IFOAM-Wettbewerb für Biokäse «Biocaseus» hat Andeer wieder eine internationale Auszeichnung geholt: Am World Championship Cheese Contest, dem weltweit grössten Käsewettbewerb, ist der Bio Andeerer Christall von Maria Meyer und Martin Bienerth mit der Bronzemedaille ausgezeichnet worden. Der World Championship Cheese Contest, der seit 1957 durchgeführt wird, verzeichnet jährlich rund 1800 Anmeldungen aus 18 Nationen. mgt

MÄRITSTAND

Suche

Familie mit Mutterkühen, Kräuterproduktion und auslaufendem Pachtvertrag sucht **Landwirtschaftsbetrieb**, für Haupt- oder Nebenerwerb, in der Region Bern. Wir freuen uns auf Ihr Angebot! Familie Althaus, Tel. 031 731 33 41.

Wir sind ein kleiner BZ-4-Betrieb in Umstellung und suchen **Biotiere zur Sömmerung** (auf LN-Fläche) für Sommer 08 und längerfristig. Ca. Anfang Juni bis Bettag, 30 Min. von Fribourg, 45 Min. von Thun. Flütsch/Briker, Sangernboden, Tel. 026 419 13 20.

Wir suchen noch ungefähr **20 Rinder auf unsere Bioalp** und «Vitalse». Region Neuenburger Jura. G. Montandon, Tel. 032 935 12 91 (Beantworter oder lange läuten lassen).

Angebote

Zu vermieten im Gürbetal BE: kleine **3-Zimmer-Wohnung** in Stöckli. Burri Paul, 3127 Lohnstorf, Tel. 079 780 04 90.

Zu verkaufen **Turopolje-Ferkel** per Mitte April. Tel. 056 664 32 91.

Zu verkaufen **Heu in Rundballen** und **Kleinballen, Emd in Kleinballen**. G. Montandon, Tel. 032 935 12 91 (Beantworter oder lange läuten lassen).

Zu verkaufen: **Kartoffelsortiermaschine**, Samro KS 5, Rollen neu gelagert, Fr. 1500; **Obstgrosskisten-Wasserbadentleerung** (Eigenkonstruktion), Fr. 5500; **Planierschild** (Zaugg), hydr. Höhen- und Seitenverstellung, Fr. 2000; **Klingenrotor** 3.00m, OMA-Unirotor, mit 5 Grubberzinggen, Fr. 5000. Fam. Frei, Tel. 056 221 03 23.

Zu verkaufen **Heu und Emd** bio. Kanton Freiburg, Natel 079 634 45 17.

Verkaufen zertifizierte **Bio-Steckzwiebeln** (Normal- & Kleinsortierung). biosem, Semences-bio-Samen, 2019 Chambrelin, Fax 032 855 10 58, www.biosem.ch

IMPRESSUM

bioaktuell



17. Jahrgang

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

Auflage 7625 Exemplare (WEMF-beglaubigt)

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

Abonnementsdauer Kalenderjahr, Kündigung auf Ende Dezember

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

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

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

Gestaltung Daniel Gorba

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

Insetrate 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

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 Ostermündigen, Tel. 031 938 22 77

ÖKOLOGIE, NATURSCHUTZ

Natur nützlich nutzen

Wann

Samstag/Sonntag, 12./13. April, 13.00–17.00

Wo

Arche-Hof Spreitenbach, Kirchstrasse 15, 8957 Spreitenbach

Veranstalter

ProSpecieRara

Inhalt

Der Arche-Hof Spreitenbach lädt zu einem Themenwochenende rund um Naturschutz mit Nutztieren. Verschiedene Naturschutzorganisationen teilen ihr Wissen und eine Fotoausstellung zeigt konkrete Projekte.

Artenvielfalt fördern auf Biogrünlandbetrieben

Wann

Dienstag, 10. Juni

Wo

Landwirtschaftsschule, 6170 Schüpfheim

Inhalt

Im Voralpengebiet gibt es beträchtliche Flächen mit einer reichen Artenvielfalt. Mit angepassten Bewirtschaftungsmassnahmen sowie durch Pflege und Erhalt von qualitativ wertvollen Strukturen soll der Artenreichtum gesichert werden. Anlage und Pflege von Ökoausgleichsflächen; Feldbegehung mit Beurteilung und Analyse von Ökoflächen; Wege zur Qualität der extensiven Wiesen und Hecken; Bewirtschaftung von extensiven Weiden, Umgang mit Unkräutern und Neophyten.



Bild: Lukas Pfiffner

Pflege der Naturvielfalt auf dem Bioacker

Wann

Dienstag, 20. Mai

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

In diesem Kurs lernen wir die Tierwelt des Ackers kennen und schonen. Durch einfache, an Leitarten angepasste Bewirtschaftungsmethoden können wir diese Vielfalt in den Kulturen erhalten und fördern. Anlage und Pflege von Ökoausgleichsflächen; Feldbegehung mit Beurteilung und Analyse naturnaher Flächen; Neuansaat von extensiven Wiesen; Buntbrachen und Säme richtig anlegen und pflegen; Umgang mit Unkraut und Neophyten.

Referentinnen und Referenten

Mitarbeitende des FiBL, der Agrofutura, der Schweizerischen Vogelwarte sowie Praktiker

Kursleitung

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

Kosten

Fr. 150.– inkl. Dokumentation, plus ca. 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

Referentinnen und Referenten

Mitarbeitende des FiBL, der Agrofutura, der Schweizerischen Vogelwarte sowie Praktiker

Kursleitung

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

ACKERBAU

Flurgang Ackerbau

Wann

Donnerstag, 29. Mai, 9.30–12.00

Wo

Betrieb Rupp, Mühle, 9555 Tobel

Inhalt

Weiterbildungsveranstaltung der Bioberatung Thurgau. Auf den zwei vielseitigen Ackerbaubetrieben Rupp, Tobel und Wälti, Affeltrangen besichtigen wir den Stand der diversen Kulturen.

Kosten

keine

Anmeldung

nicht erforderlich

Auskunft

Jakob Rohrer, LBBZ Arenenberg, 8268 Salenstein, Tel. 071 663 33 33, E-Mail jakob.rohrer@tg.ch

GEMÜSEBAU, GARTEN

Erfahrungsaustausch

Biogemüsebau

Wann

Mittwoche, 11. Juni, 9. Juli und 20. August

Wo

verschiedene Orte zwischen Boden- und Neuenburgersee

Inhalt

Gelegenheit für Produzenten, Beraterinnen und weitere Fachleute, Wissen aufzufrischen, Erfahrungen

auszutauschen und neue Erkenntnisse im Biogemüsebau zu sammeln. Am Morgen Referate und Diskussionen im Kursraum, am Nachmittag Besuch verschiedener Biogemüsebetriebe. Dieses Jahr stehen als Hauptthemen im Vordergrund: Nährstoffversorgung, Jungpflanzenanzucht und Anbautechnik einzelner Kulturen im Gewächshaus und Freiland. Der Kurs wird gemeinsam mit dem Modul Biogemüsebau der Betriebsleiterausbildung für Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner durchgeführt.

Referentinnen und Referenten

Mitarbeitende des FiBL, Gemüsefachleute aus dem In- und Ausland, Praktikerinnen und Praktiker

Kursleitung

Martin Lichtenhahn, FiBL Beratung, Tel. 032 313 44 60,

E-Mail martin.lichtenhahn@fibl.org

Kosten

Fr. 65.– pro Kurstag inkl. Kursunterlagen, plus Verpflegung

Auskunft, Anmeldung

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

REBBAU

Biorebenveredelung

Wann

1. Kurstag: Dienstag 3. Juni, 13.30–16.00

2. Kurstag: Dienstag, 1. Juli, 13.30–16.00

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Biorebbauer Sepp Müller aus Niedererlinsbach hat vor 10 Jahren mit der Rebenveredelung begonnen. Heute erreicht er mit seiner Methode einen Veredelungserfolg von über 90 Prozent. Am ersten Kurstag vermittelt Sepp Müller Schritt für Schritt das Grundlagenwissen; die Teilnehmenden können die Veredelungsmethode an vorbereiteten Rebpfanzen üben. Vier Wochen später überprüfen wir die Veredelungen und lernen weitere Massnahmen kennen, die das Anwachsen der Edelreiser sicherstellen helfen.

Referent

Sepp Müller, Niedererlinsbach

Kosten

Fr. 100.– inkl. Kursunterlagen

Kursleitung

Andi Häseli, FiBL Beratung, Tel. 062 865 72 64,

E-Mail andreas.haeseli@fibl.org

Auskunft, Anmeldung

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



Bild: Thomas Affeldt

Biobodenbearbeitung Maschinenvorführung

Wann

Dienstag, 22. Juli
(mit Verschiebedaten)

Wo

Peter Hilfiker, Jöndliweg,
4852 Rothrist (Autobahnkreuz,
Oftringen)

Inhalt

An der Maschinenvorführung werden alle für den Bioackerbau geeigneten Bodenbearbeitungsgeräte vorgestellt und im praktischen Einsatz beurteilt. Die Palette reicht von On-land Pflug, Stoppelhobel, Flachgrubber bis hin zu ganz neuen Anbausystemen und Maschinen.

Referentinnen und Referenten

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

Kosten

keine

Kursleitung

Hansueli Dierauer, FiBL Beratung,
Tel. 062 865 72 65,
E-Mail hansueli.dierauer@fibl.org

Auskunft, Anmeldung

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

TIERHALTUNG

Schafscheren

Wann

Samstag, 5. April, 13.00–16.30

Wo

Arche-Hof Nidi, Dorfstrasse 1,
5244 Birrhard

Veranstalter

ProSpecieRara

Inhalt

Die Schafschur unmittelbar miterleben. Die Tiere der Rassen Spiegelschaf und Engadinerschaf werden für den Sommer fit gemacht. Mit Zvieri aus hofeigenen Produkten.

Auskunft, Anmeldung

Tel. 056 210 11 01

Bioschweineexkursion

Wann

Juni

Inhalt

Zusammen mit dem deutschen Bioverband Naturland organisiert

das FiBL jedes Jahr eine Stallbauexkursion. Die Ausschreibung erfolgt jeweils sehr kurzfristig und die Plätze sind knapp. Melden Sie sich früh, dann erhalten Sie das Programm rechtzeitig.

Kursleitung

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

Auskunft, Anmeldung

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

Pferdeinsatz in Land- und Forstwirtschaft und Freizeit

Wann

Jeweils samstags oder nach
Absprache, 10.00–16.00

Wo

Betrieb Dieni, 7189 Rueras

Inhalt

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

Kosten

Fr. 90.–

Auskunft, Anmeldung

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

RICHTLINIEN, STANDARDS

Pestizidrückstände

Umgang mit Pestizidrückständen in Verarbeitung und Handel

Wann

Mittwoch, 14. bis Freitag, 16. Mai

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

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

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

MÄRKTE, FESTE, MESSEN

ProSpecieRara-Setzlingsmarkt Wildeg

Wann

Samstag und Sonntag 3./4. Mai,
9.00–17.00

Wo

Schloss Wildeg, 5103 Wildeg

Inhalt

Setzlinge von über 500 Gemüse-

sorten und Spezialitäten wie Prachtgemüse, traditionelle Zierpflanzen oder alte Kartoffelsorten. Mit Führungen im Schlossgarten, ProSpecieRara-Tieren und einer Festwirtschaft. Weitere Informationen und Vorbestellungen unter www.prospecierara.ch.

Lifefair – Messe für nachhaltiges Leben

Wann

Freitag, 16. bis Sonntag, 18. Mai

Wo

Maag EventHall, 8005 Zürich

Inhalt

Produkte und Dienstleistungen mit nachhaltigem Mehrwert aus allen Lebensbereichen: Ernährung, Mode und Kleidung, Reisen, Energie; Finanzierungs- und Anlageangebote. Mit Biomarktplatz und Bio-restaurant. Weitere Informationen unter www.lifefair.ch.



Bild: Andi Häseli

Biosteinobsttagung

Wann

Mittwoch, 18. Juni

Wo

Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, 4450 Sissach

Inhalt

Dank neuen Erkenntnissen im Pflanzenschutz, beim Sortiment und der Anbautechnik konnten Ertragssicherheit und Rentabilität im Biosteinobstbau in den letzten Jahren entscheidend verbessert werden. Trotzdem und trotz guten Preisen kann die Nachfrage noch bei Weitem nicht gedeckt werden. Die Bedingungen für einen Einstieg in den Biosteinobstbau sind also ausgezeichnet.

Praktiker und Fachleute aus Forschung, Beratung und Handel geben Antworten auf Fragen wie: Lohnen sich die hohen Investitionen in einen modernen Steinobstbau? Welche Anbausysteme und Sorten eignen sich für den Bioanbau? Welches sind die wichtigsten Anbauprobleme und welche Lösungsansätze gibt es? Wie sehen die Marktperspektiven für Biosteinobstfrüchte aus? Mit Besichtigungen einer modernen Biokirschanlage und des Versuchbetriebes Breitenhof.

Referentinnen und Referenten

Martin Linemann, LZ Ebenrain; Thomas Schwizer, ACW; Claudia Daniel und Andi Häseli, FiBL

Kosten

Fr. 60.– inkl. Kursunterlagen, plus Verpflegung

Kursleitung

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

Auskunft, Anmeldung

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

Knospe mit Zukunft

Zum Artikel «Entscheidende Phase im Leitbildprozess», bioaktuell Nr. 2, März 08.

» Ich bin seit der Jugend mit dem Biolandbau vertraut, habe jahrelang einen Biogemüsegarten gehabt und bin Mitglied der Produzenten-Konsumenten-Genossenschaft Bern (PKGB), die den Hallerladen betreibt. Als Physiker bin ich seit 19 Jahren an der Normungsarbeit in der Schweiz, beim CEN (Comité européen de normalisation) und ISO beteiligt und habe internationale Normungsarbeitsgruppen geleitet. Als Vorsitzender der Schweizer Normungskommission für Sonnenenergie bei der SNV (Schweizer Normen-Vereinigung), der Dachorganisation der Normung in der Schweiz, erlebe ich immer wieder, was mit Labels und der Zertifizierung der Produkte ablaufen kann. Hier die Gedanken, welche das Lesen des Artikels bei mir geweckt hat. Verspielen Sie die Glaubwürdigkeit der Knospe nicht! Was die Vorgänger in vielen Jahren mit sehr vielen Anstrengungen aufgebaut haben, darf auf dem Markt nicht verspielt werden. Die Knospe muss ein glaubwürdiges Zeichen bleiben, das das Vertrauen des Käufers verdient. Dazu braucht es: a) Klare Normen, die die Anforderungen für die Verleihung der Knospe absolut deutlich regeln, und zwar von der Produktion bis zum Laden (ganze Produktions- und Verteilungskette!). b) Strikte, regelmässige, systematische Kontrollen der Einhaltung dieser Normen durch anerkannte Beauftragte. c) Sanktionen beim Verstoss gegen die definierten Regeln. Fehlt nur ein Glied in dieser Anforderungsliste, fällt die Glaubwürdigkeit, mindestens teilweise. Behalten Sie die Definition der Normen in der Hand! Geben Sie die Oberhand bei der Definition der Normen für die Verleihung der Knospe nicht ab! Die Geldinteressen sind gross, und sie könnten dazu führen, dass die Normen verwässert werden, nur um einem erweiterten Kreis von Produzenten oder Verteilern dank dem «Vorwand Knospe» zu ermöglichen, ihre Produkte teurer zu verkaufen. Wenden Sie bei der Normung den «New Approach» an! «New Approach» ist die Strategie, die die EU seit den 90er Jahren in ihrer Gesetzgebung anwendet.



Mit der vorhergehenden Strategie wollte sie jede Einzelheit selber regeln und in ihre Richtlinien einbauen. Damit kam sie aber nicht vom Fleck, weil die Politik nicht geeignet ist, um alle Details auf dem Markt zu regeln. Seitdem der «New Approach» angewendet wird, geht es wesentlich besser. Was ist diese Strategie? Beim «New Approach» haben Staat und Wirtschaft je eine Rolle zu spielen. Der Staat bzw. die EU-Staaten legen Grundsätze fest. Dies sind die Richtlinien des EU-Ministerrates. Für die Um-

setzung der Richtlinien beauftragen sie die Wirtschaft, vertreten durch das CEN, mit der Definition von Normen, welche dem Stand der Technik entsprechen sollen und von den am Markt beteiligten Firmen und Akteuren zu erarbeiten sind. Auf diese Weise entstehen «harmonisierte Normen», die eine grosse Akzeptanz geniessen und die Spielregeln auf dem Markt definieren. Da die Wirtschaft selbst diese Normen erarbeitet hat, sind diese Dokumente gerade das, was sie braucht: es wird weder zu wenig noch zuviel festgelegt. Auf Schweizer Verhältnisse übersetzt heisst dies für den Biolandbau folgendes:

- Der Bund soll nach wie vor die Rahmenbedingungen definieren (analog zu den EU-Richtlinien), also die Grundsätze festlegen.
- Ihre Organisation, Bio Suisse, soll die Normen definieren, die für die Umsetzung der Bundesgrundsätze nötig sind.

Allgemein gesehen gibt es noch ein weiteres Element zu berücksichtigen: der Staat ist die Aufsichtsbehörde für die Zertifizierung der Produkte. Nur von ihm akkreditierte Stellen dürfen die Zertifizierung der Produkte durchführen, d.h. die Konformität der Produkte zu den geltenden Normen erklären, wenn dies von den Normen explizit verlangt wird. In einfachen Fällen erklären die Hersteller selbst die Konformität.

Überall, wo Gesundheit und Personenschutz im Spiel sind, dürfen nur akkreditierte Stellen die Zertifizierung durchführen. Im Falle des Biolandbaus würde ich empfehlen, den Status der zertifizierenden Stellen ganz genau zu überlegen, um ihnen eine möglichst hohe «Offizialität» und «Unparteilichkeit» zu verleihen. Dies ist für die Glaubwürdigkeit der Knospe fast das wichtigste Element. Kurz zusammenfassend: Ihre Variante 3 scheint mir die beste, vorausgesetzt, dass geeignete Strukturen klar definiert werden können. Darüber hinaus sollten Sie sich sehr gut überlegen, wie Sie Normung und Zertifizierung beim Biolandbau anwenden. Ich empfehle die Anwendung des «New Approach». Das kann das Image des Biolandbaus als «normaler Zweig der Wirtschaft» nur fördern. Denn warum sollte Ihre Branche ein Sonderzüglein fahren, wenn sich dieser Normungs- und Zertifizierungsprozess überall sonst bewährt hat? Übrigens: wenn Sie dies im Rahmen der SNV machen, haben Sie automatisch den Zugang zur Europäischen Normung auf diesem Gebiet. Und wenn Sie in der Schweiz auf diese Weise eine Vorreiterrolle übernehmen, können Sie Ihre Lösung innerhalb des CEN an Europa «verkaufen»! Partnerländer sind immer froh, fixfertige Lösungen zu übernehmen, wenn diese sich bewährt haben. Und für Sie wäre es doch auch gut, Ihre Vorstellungen durchboxen zu können, oder?

Jean-Marc Suter, Bern

Bio als Ganzes stärken

» Bio Grischun befasst sich intensiv mit dem zukünftigen Leitbild der Bio Suisse. Dies unter anderem deshalb, weil Bio schon bald zu Graubünden gehört wie das Sechseläuten zu Zürich oder die Fasnacht zu Basel. 2007 wirtschafteten bereits 56 Prozent aller direktzahlungsberechtigten Betriebe in Graubünden nach den Biorichtlinien. Von den 1433 Bündner Biobetrieben sind 1291 bei der Bio Suisse organisiert.



lebendige Sortenvielfalt

Bestellen Sie jetzt den Samenkatalog mit unseren Spezialsämereien oder besuchen Sie uns online!

Jürg Hädrich, Bio Schwand
3110 Münsingen

www.sativasamen.ch



Ausgewählt Bioqualität



142 Betriebe oder 10 Prozent arbeiten nach den Richtlinien der Bundesverordnung, 2006 waren es erst 118 Betriebe. Wir stellen mit Bedauern fest, dass die Knospe langsam, aber stetig an Bedeutung verliert. Bio Grischun ist es denn auch bekannt, dass sich die Bundesbiobetriebe ernsthaft Gedanken machen, sich zu organisieren.

Bio Grischun bereitet aber nicht nur der schwindende Stellenwert der Knospe auf den Betrieben Sorge, sondern auch der schwindende Einfluss der Knospe in der Politik und am Markt.

Politik: Die wirklich einschneidenden Richtlinienentscheide zum Biolandbau werden schon seit Längerem von der EU oder vom Bund gefällt. Die Zeiten, als alleine die Bio Suisse sagen konnte, was Bio ist, sind vorbei. Mit der jetzigen Organisationsform der Bio Suisse können wir vor allem noch Übergangsfristen für Richtlinienänderungen verlängern oder auf der Bioverordnung aufbauend neue Richtlinien schaffen. Die Einflussnahme am Ort des Geschehens (EU-Mitgliedstaaten, Brüssel) ist momentan zu gering. Bio Grischun ist der Auffassung, dass dies geändert werden sollte.

Markt: Die Bedeutung der Knospe am Markt schwindet sukzessive. Einige Beispiele:

- Coop: Die Türe für Nichtknospe-Bioprodukte ist offen, zwar erst einen Spalt weit, aber sie ist offen. Kommt hinzu, dass aus dem Naturaplan-Label nun ein vollwertiges Biolabel geworden ist.
- Migros: Hat eigenes Biolabel mit tieferen Standards für Importprodukte. Es besteht die Gefahr, dass Migros in Zukunft auch Bundesbioprodukte vermarktet.
- Manor: Hat ein eignes Biolabel, Knospe wird nicht mitkommuniziert hingegen ist das IP-Suisse-Label sehr präsent.
- Globus: Bietet Bioprodukte mit der Aufschrift «EU-Bio» an, die Knospe ist also wohl mehr Kür als Pflicht.
- Spar: Vermarktet erfolgreich Bioprodukte von Bundesbiobetrieben (zum Beispiel vom Puracenter in Lenzerheide GR).
- Natürli-Milchprodukte aus dem Zürcher Berggebiet: Vermarkten erfolgreich Bioprodukte auch ohne Knospe.
- Biofachgeschäfte: Setzen stark auf eigene Marke «Echt Bio», die Knospe rückt mehr und mehr in den Hintergrund.
- Gastronomie: Die Knospe hat es in den 27 Jahren nicht geschafft, richtig Fuss zu fassen.
- Denner, Aldi, Lidl: Auch für diese

Anbieter ist oder wird Bio ein Thema, vermutlich ebenfalls ohne Knospe. Die Bio Suisse wurde gegründet, um die Biokräfte zu bündeln. Diese Bündelung, welche die Bio Suisse gross und stark gemacht hat, ist nun im Begriff, sich aufzulösen. Bio Grischun ist der klaren Auffassung, dass dies der ganzen Biobewegung schaden würde. Wir denken, dass sich dieses ungemütliche Szenario am ehesten mit einer gut ausgearbeiteten Variante 3 – Trennung von Verband und Marke – abwenden lässt. Eigentlich sollte diese Variante «Zusammenführung und Stärkung der Schweizer Biobewegung» heissen, denn Variante 3 verknüpft die Stärken der Variante 1, also der Bündelung der Biokräfte, mit den Stärken der Variante 2, also der optimalen Positionierung der Knospe am Markt.

Alfons Cotti, Sur GR, Präsident Bio Grischun

Starker stolzer «Biorebell»

» «Biorebellen» stand unter dem Foto von Daniel Wismer (3-facher Preisträger mit Yaks, und Geisterfahrer) und mir in den Bergheimat-Nachrichten Nr.161. Und das nur, weil wir beide uns gewagt hatten, einen Antrag zu stellen, dass die Schweizer Bergheimat als Mitgliedorganisation aus der Bio Suisse austreten soll. – Ja, ich fühle mich irgendwie geehrt und bin ein bisschen stolz, so einen Titel zu bekommen. Auch Sepp Holzer hat so ein Markenzeichen als «Agrar-Rebell».

Vorweg möchte ich festhalten, dass ich absolut nichts gegen das Ur-Bio habe! Bereits 1972 bis 74 bin ich am Plantahof in Landquart als Landwirtschaftschüler mit Bio-, Umwelt- und Klimagedanken etc. aufgefallen. Auch habe ich mit Alpmleistern über solche Themen gesprochen und bin seit 1981 als selbstständiger Biobergbauer mit meiner Frau tätig. Dazu kommen noch drei Kinder, die auch Interesse am Biobauern haben. Meiner Überzeugung blieb ich in all den Jahren treu: Der Mutter Erde Sorge zu tragen, denn nur sie ernährt uns! Wenn also unter Biorebell ein Kämpfer gemeint ist, der sich gegen alles zur Wehr setzt, was im Namen der Bio Suisse gegen jeglichen gesunden Menschenverstand «richtlinisiert» wird, ja, dann ver-



stehe ich es richtig. So frage ich mich, warum EU-Bioheue bei der Knospe akzeptiert ist, Bundes-Bioheue hingegen nicht. So frage ich mich, warum andererseits in der Schweiz ein Knospen tauglicher Salzstein plötzlich nicht mehr erlaubt ist, weil der Verkäufer sich weigert, der Bio Suisse immer höhere Lizenzgebühren zu zahlen.

So frage ich mich, warum die Delegierten demokratisch einer Beitragserhöhung zustimmen, anstatt eine leistungsorientierte Entlohnung in der Bio Suisse Geschäftstelle zu verlangen.

So frage ich mich, warum das Mutterhaus der Biobewegung, der Möscherberg in Grosshöchstetten, die Knospe nicht mehr führt ...

Und wenn die zwei Natel-Antennen auf dem Dach der Bio Suisse Büros mitten in der Stadt Basel auch nichts nützen, um die Signale der «Geisterfahrer» (Knospenbetriebe, die sich von Bio Suisse verabschieden) zu empfangen, ja, dann frage ich mich, ob es nicht naiv ist, blind nur an das Gute der Bio Suisse zu glauben!

Wie kann man Ernährungssouveränität fordern und gleichzeitig von Freihandel träumen, als Exportchance für Knospe-Produkte. Wer ernährt dann die Bio-Konsumenten hier? Wo bleibt die Logik? 80 Prozent der verkauften Bioprodukte in der Schweiz stammen bereits heute aus dem Ausland! Sind es nachher einfach 95 Prozent? Wie soll das aufgehen mit dem CO₂ und der grauen Energie?

Am 23. April 08 wird in Olten über das neue Leitbild der Bio Suisse abgestimmt, und die Knospe als Label ist da auf dem besten Weg, eine Automarke zu werden, eine Marke mit totem und verstümmeltem Leben (UHT Milch von Kühen ohne Hörnern!). Die Richtlinien macht dann der Bund mit der EU. Coop, auf deren Pferd Bio Suisse ja sitzt, weiss sich so wieso selber zu helfen.

Es ist verantwortungslos, dem Ur-Bio keine Chance zu geben! Und für das kämpfe ich: Die natürliche Lebensweise des Menschen wieder einzuführen, im Einklang mit der Mutter Erde, die uns letztlich ernährt.

In diesem Sinne verstehe ich mich als Biorebell: ehrlich, stark und stolz!

Armin Capaul, Perrefitte BE

Biofutter ist Vertrauenssache

Dringend gesucht!

Bio Aufzucht- und
Legehennenbetriebe



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

Vier Linden

Das gute Dreigestirn am Hottingerplatz



GESCHENK- BOUTIQUE

Sinnvolle Kinderspiele

Grosse Auswahl an Spiel-
sachen und Handgewobenem
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- BÄKEREI

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 Goldbrunnenplatz

Tel. 044 268 88 10

Wir wollen mehr!

Nicht für uns.
Sondern für die biologische
Landwirtschaft.



ALTERNATIVE
BANK

Die Bank für eine
andere Schweiz.

www.abs.ch

Wir denken schon heute an morgen. Bitte senden Sie mir:

- Informationsmaterial
- Kontoeröffnungsantrag
- Unterlagen zum Zeichnen von Aktien
- Unterlagen zum Zeichnen von Förder-Kassenobligationen

Name

Adresse

PLZ/Ort

bioaktuell:0706

Talon an: Alternative Bank ABS | Leberngasse 17 | Postfach | 4601 Olten
Tel. 062 206 16 16 | contact@abs.ch | www.abs.ch

l.c.p.a.

Vier Linden

Ein Unternehmen der Zürcher Eingliederung