

bioaktuell

4/09

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

MAI



Feuerbrand: neue Löschversuche Seite 4

Ackerbauern bauen Ackerbau auf Seite 6

Blauzunge: Sperre für 40 Impfverweigerer Seite 15

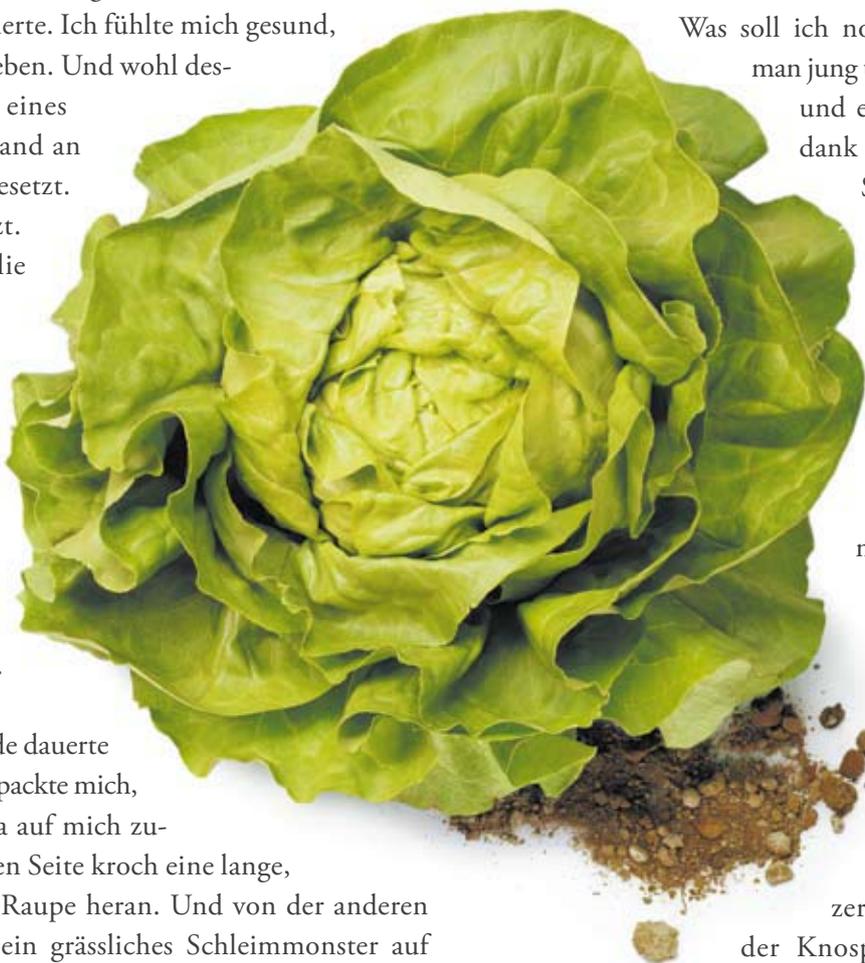
Helden der Natur. Monat Mai.

«Ein Schleimmonster wollte mich verschlingen.»

Nein, wir wurden nicht verwöhnt, wir Setzlinge auf dem Bio-Hof. Zugig war es unter dem Dach aus Glas. Und trocken die Luft. Der Boden aber, das sage ich gern, der Boden war das reine Vergnügen, einfach ein Genuss. Vom Bio-Bauern mit Kompost und Mist vom eigenen Hof gedüngt. Und darum so locker und mit jener wärmenden Feuchtigkeit, die meine Wurzeln angenehm stimulierte. Ich fühlte mich gesund, freute mich am Leben. Und wohl deswegen wurde ich eines Morgens kurzerhand an die frische Luft gesetzt. Einfach ausgesetzt. Und meine Familie gleich mit. Dennoch ein wunderbares Erlebnis. Denn hier im Freien berührte uns das Licht und die Kraft der Sonne auf ganz neue, direkte Art.

Doch meine Freude dauerte nicht lange. Panik packte mich, als ich sah, was da auf mich zukam. Von der einen Seite kroch eine lange, stachelige, grüne Raupe heran. Und von der anderen Seite schob sich ein grässliches Schleimmonster auf mich zu. Meine Blätter zitterten. Meine Wurzeln waren steif, wie gelähmt. Mein Salatkopf leer vor Angst. Ich war verloren. Doch genau in diesem Moment kam die Rettung. Ein schnelles, wildes Rascheln. Und

schon hatte sich ein stacheliger, kurzbeiniger Igel über das Schleimmonster hergemacht. Und gleichzeitig war eine Horrorbande schwarzer, grossköpfiger Raubkäfer mit ihren mächtigen Kieferzangen über die Erdraupe hergefallen. In kürzester Zeit hatten meine neuen Freunde das Problem erledigt.



Was soll ich noch sagen? So bleibt man jung und gesund und frisch und elastisch. Und jetzt – dank der vielen warmen Sonnentage – bin ich schon nach acht Wochen erntereif, verführerisch grün und verlockend knackig. So, wie mich alle lieben, die viele naturechte Vitamine zu sich nehmen wollen. Kontrollierte Schweizer Bio-Qualität. Welch ein Genuss. Denn endlich schmeckt Salat wieder wie Salat. 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

Zwangsmassnahmen gegen die globale Grippe

Wie hat die Zunge unserer Wiederkauer auszusehen? Und wer hat die Macht und das Recht, dies zu bestimmen? Da sich die Menschen im Zweifelsfall immer auf die Seite der Reichen und Mächtigen schlagen, scheint die Sache klar zu sein: Alle geben dem Multipack aus Agrochemie, Gesetzgebung und Justiz recht, welches uns ungebildeten Bauern die Impfung unserer Nutztiere unter Strafandrohung aufzwingt.

Erstaunlich, dass sich niemand mehr zu erinnern scheint, was in den letzten

paar Jahren so alles an Zwangsmassnahmen aus dem Labor zulasten unserer Nutztiere und Nutzpflanzen verordnet wurde. Bei den Rindern wurde die Dassel-larve vergiftet. Die ehemals obligatorische Impfung gegen die Maul- und Klauenseuche (ähnlicher Impfstoff wie gegen die Blauzunge) wurde

mittlerweile aufgrund schwerwiegender Nebenwirkungen verboten! BVD, das letztes Jahr als Schocker der Kuhbauern galt, ist dieses Jahr kaum mehr der Rede wert. Kein Wunder, dass die Rinder da wahnsinnig werden.

Bei den Ziegen wurden CAE, Agalassia und Pseudotuberkulose scheinbar saniert. Bei den Schafen ging es um Brucella ovis, Maedi Visna und die Moderhinke. Die Schweine hatten EP/APP und die Schweinepest, welche so rigoros bekämpft wurde, dass Wollschweinhalter aufgefordert wurden, ihre Bestände aus Solidarität zu keulen; denn infizierte Wollschweine zeigten zwar keine Symptome, hätten jedoch schwächliche Hochleistungsrassen anstecken können! Und jetzt steht auch noch die Schweinegrippe vor der Tür. Glück hatten wir bei der Vogelgrippe, da das Medikament eines Schweizer Chemiemultis noch vor der vermeintlichen Pandemie entwickelt worden war ...

Verblüffend ist nur, dass trotz dieser Grippebedrohungen weltweit, auch in der Schweiz, die Bestandesdichten für Nutztiere zwecks Gewinnoptimierung nach oben korrigiert werden.

Auch im Pflanzenbau werden neuerdings Antibiotika erlaubt und bald wohl verordnet, um Krüppelwuchs im Obstbau zu schützen, während resistente Hochstämme zu Tausenden umgesägt werden! Wen wundert's, dass Insekten (auch Bienen) immer rarer werden? Wenn dies noch lange so weitergeht, geht es nicht mehr lange so weiter.

Markus Lanfranchi,
Verdabbio GR

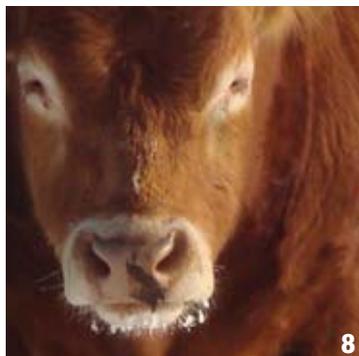
bioaktuell



4



6



8



16

PRODUKTION

4 Kalk und Hanf gegen Feuerbrand

Eine Gruppe initiativer Obstbäuerinnen und Obstbauern wollen es wissen: Sie legen Versuche an, um die Wirkung von Löschkalk und Hanf gegen den Feuerbrand zu testen.

6 Was bewirken die Ackerbaubeiträge?

Seit vergangenem Jahr bezahlen Knospe-Ackerbauern einen Beitrag zur Förderung des Bioackerbaus von Fr. 20.– pro Hektare. Jetzt werden Fr. 113 000.– in konkrete Projekte gesteckt.

8 Mutterkuhhaltung ohne Absetzen

FiBL-Berater Eric Meili probt den Verzicht aufs Absetzen und vertraut auf das natürliche Verhalten der Mutterkühe.

MARKT

11 Wo die Haxen hingehen

Eine Leserin vermisst in ihrer Coop-Filiale Braten, Haxen, Würste und Speck in Bioqualität. bioaktuell hat ihre Zuschrift dem zuständigen Fleischmanager vorgelegt.

BIO SUISSE

12 Bericht von der Delegiertenversammlung

HIER UND JETZT

15 Sperre gegen Impfverweigerer

Der Urschweizer Kantonstierarzt hat gegen mehr als 40 Verweigerer der Blauzungenimpfung eine Sperre verhängt. Die Bäuerinnen und Bauern wehren sich.

16 Konferenz der gentechfreien Regionen

Bericht vom europäischen Meeting «Food and Democracy» in Luzern.

RUBRIKEN

11 Impressum

14 Ratgeber

14 Märtestand

19 Konsum

20 Notizen

21 Das letzte Wort. Leserbrief

22 Agenda

Bioobstproduzent Christoph Meili geht in der Feuerbrandbekämpfung eigene Wege.

Bild: Ruben Wytttenbach

Mit Kalk und Hanf gegen Bakterien und Behörden

Eine Gruppe initiativer Obstproduzenten beschreitet in der Feuerbrandbekämpfung eigene Wege. Sie schwören auf die Behandlung der Bäume mit Hanf und Löschkalk. Mit selber angelegten Versuchen auf den Höfen wollen sie die Wirkung wissenschaftlich untermauern. Dabei kämpfen sie nicht nur gegen die gefürchtete Bakterienkrankheit, sondern auch gegen juristische Hürden, welche ihnen die zuständigen Behörden in den Weg legen – mit Unterstützung von Bio Suisse und FiBL.

Christoph Meili ist ein vom Feuerbrand gebranntes Kind. Letztes Jahr waren über 50 Aren Äpfel verschiedener Sorten des Bioobstbauern aus Pfy in der Nähe von Frauenfeld befallen. Davon brachte er den Grossteil mit Säubern über die Runden. Sieben Aren Jonathan waren verloren und mussten gerodet werden. Beim letztjährigen Befall spielte auch Hagel mit, der nach der Blüteninfektion zu einem zusätzlichen Befall führte. Meili vermutet, dass er ohne diese Hagelinfektion den gesamten Bestand hätte retten können.

Letztjähriges Lehrgeld

Meili spritzte ab der zweiten Hälfte Blüte je viermal das Hefepreparat «Blossom Protect» und parallel versuchshalber Löschkalk. Beide Behandlungen brachten einen ähnlichen Erfolg, aber nicht den gewünschten. Der Feuerbrand wütete trotzdem. Das Hefepreparat, das sich in der Blüte breit macht und so die Krankheitserreger verdrängt, zeigte nach seinen Beobachtungen eine zu geringe Wirkung. In den Löschkalk hingegen, der eine desinfizierende Wirkung hat, setzt der initiativ Biobauer grosse Hoffnungen. «Mit dem Löschkalk hätte ich in der kritischen Phase jeden Tag fahren sollen», bedauert Meili. Nach der Blüte behandelte Meili die befallenen Bäume ausserdem mit einem Extrakt aus Hanfblüten, was gemäss seinen Beobachtungen die Widerstandskraft der Bäume stärkte.

Meili ist nicht der einzige, der überzeugt ist, dass der Löschkalk und das Hanfblütenextrakt grosse Hoffnungsträger im Kampf gegen den Feuerbrand sind. Eine Gruppe von Produzentinnen und Produzenten will den Beweis antreten, dass diese Mittel tatsächlich wirksam sind. Sie tauschen ihre Erfahrungen aus und haben fürs Jahr 2009 zusammen mit Bio Suisse und FiBL vom Bundesamt für Landwirtschaft BLW eine Bewilligung für entsprechende Versuche erhalten. Aller-

dings verbunden mit einigen Einschränkungen; so müssen die Versuchsanlagen wissenschaftlichen Anforderungen genügen, muss ein Schlussbericht erstellt werden und dürfen maximal 50 Aren pro Versuchsstandort mit den beiden Mitteln behandelt werden.

Methodische Hürden

Meili wurmt es, dass die Behörden auf so engen Vorgaben beharren: «Das betrachte ich als reine Schikane, die unnötig Bauern von der Teilnahme abhält.» Immerhin riskierten die Bauern mit den Versuchsfenstern, dass diese Bäume gerodet werden müssen, und sie tragen die ganze Last der Versuchsdurchführung, ohne Unterstützung der öffentlichen Hand.

«Wir suchen nach Alternativen zum grossflächigen Versprühen des Antibiotikums Streptomycin und werden dabei noch behindert, anstatt unterstützt», fasst Meili zusammen. Löschkalk und Hanfextrakt seien unbedenkliche biologische Produkte, und es sei nicht verständlich, weshalb die Bundesämter ein Problem damit haben: «Es ist überaus bemühend, wie vor lauter Chemieinteressen die naheliegendsten Naturmittel nicht einmal einigermaßen frei getestet werden dürfen.» Es sei schon fast grotesk, so Meili weiter, dass sich das Bundesamt für Gesundheit BAG Sorgen darüber macht, dass mit Hanfextrakt besprühte Äpfel bekifft sein und bei den Konsumenten ein Rauschchen auslösen könnten, während



Christoph Meili auf der Brache, wo er seine Apfelbäume wegen des Feuerbrandbefalls im vergangenen Jahr roden musste. Im Hintergrund eine junge Anlage, die gerettet werden konnte.

Bilder: Ruben Wytenbach

bei Streptomycin gar Rückstände toleriert werden. «Beim Hanfextrakt handelt es sich um den THC-armen Industriehanf. Da müsste einer allein eine Riesenmenge Äpfel verdrücken», schmunzelt der Bauer, «viel eher als einen Rausch hätte er dann aber Verdauungsbeschwerden.»

Am FiBL wundert man sich weniger über langwierige Vorbereitungen und zahlreiche Hürden im Zusammenhang mit Forschungsprojekten. «Eine Versuchsanlage, die nach minimalen Regeln der Kunst erstellt wird, ist eine klare Voraussetzung dafür, dass die Behörden einen Versuch bewilligen können», kann Lucius Tamm, Leiter der Fachgruppe Phytopathologie, nachvollziehen. «Dazu gehört eine unbehandelte Kontrolle. Oder dass die Anlage nicht grösser ist als nötig. Da sind wir bei 50 Aren pro Versuch schon ziemlich gross.» Dies sei der Preis, der für eine Zulassung und für wissenschaftlich auswertbare Resultate halt nun mal gezahlt werden müsse.

Im Allgemeinen sind die Rahmenbedingungen gemäss Tamm ziemlich klar. Die Anwendung von Löschkalk und Hanfextrakt sei nach Pflanzenschutzverordnung und Bioverordnung nicht zugelassen. Da es sich um zwei mutmasslich harmlose Substanzen handelt, können Praxisversuche bewilligt werden, wenn minimale methodische Grundsätze berücksichtigt werden. «Das Ziel der Gesetzgebung besteht darin, die wilde Anwendung irgendwelcher Substanzen zu vermeiden», gibt der Pflanzenschutzspezialist zu bedenken. Und dieser Grundsatz sei ja auch richtig.

Sammelgesuch für Selbstversuch

Bio Suisse und das FiBL begrüssen jedoch die Eigeninitiative der von der Wirksamkeit ihrer Methoden ziemlich überzeugten Bioobstproduzenten sehr. «Der Biolandbau lebt traditionell davon, dass die Biobäuerinnen und Biobauern ihr Schicksal in die eigenen Hände nehmen», sagt Tamm. «Das finde ich gut, und ich versuche auch, dies so weit als möglich zu unterstützen.» Obwohl er aus der wissenschaftlichen Literatur keine Hinweise darauf kennt, dass Löschkalk und Hanf gegen Feuerbrand wirken, nahm er den Weg durch die Institutionen auf sich, um für die Bioobstaktivisten eine Versuchsbewilligung zu erwirken.

Im Namen von Bio Suisse stellte das FiBL beim Bundesamt für Landwirtschaft BLW ein Sammelgesuch, welches die Be-



Birnenblust in voller Pracht – zum Glück für die Obstproduzenten dieses Jahr bei niedrigen Temperaturen.

teilung mehrerer Produzenten am gleichen Versuch zulässig. Der Clou dabei ist, dass jeder Betrieb, der mitmacht, als Wiederholung betrachtet werden kann. Das FiBL stellte seine Dienste in der methodischen Beratung zur Verfügung und stellt sicher, dass die Daten fachgerecht erhoben werden, damit am Schluss eine Auswertung möglich ist.

Bio Suisse übernimmt quasi das Patronat für diese Versuche, die dezentral auf den Höfen stattfinden und den minimalen Anforderungen entsprechen. Und auch in der Öffentlichkeitsarbeit erfahren die Produzenten um Christoph Meili einigige Unterstützung.

Heil des Hanfs

Doch gerade in der Öffentlichkeitsarbeit zeigt sich, wie heikel das Thema ist. Denn sobald in der Schweiz in irgendeiner Form über den Hanf und dessen Anbau berichtet wird, steht der Hanffreund Jean Pierre Egger subito auf dem Acker und mischt sich ein. Der Freiburger Anwalt, der vor 15 Jahren ins Hanfgeschäft eingestiegen war, nach eigenen Angaben viel Geld damit machte und vom Freiburger Kantonsgericht im März dieses Jahres für anderthalb Jahre unbedingt ins Gefängnis geschickt und zu einer Busse von 240 000 Franken verknurrt wurde (was er ans Bundesgericht weiterziehen will), nahm die Versuchsbewilligung zum Anlass, seinem Hohelied auf die «Pflanze Gottes» eine weitere Strophe anzuhängen. Und schon bevor die ersten Apfelbäumchen des Versuchs mit dem Hanfextrakt behandelt wurden, stand für ihn fest, dass es die gewünschte Wirkung erzielen wird. Der Umstand, dass das BLW die Versuche bewilligt hatte, reicht ihm als «Beweis» dafür.

Es erstaunt wenig, dass eine solche Vorwegnahme der Resultate bei Forschern und Behörden mit wissenschaftlichem Blickwinkel zu Irritationen führen kann. Besonders wenn sie von einer Per-

son stammt, die den THC-armen Industriehanf als Wundermittel gegen sämtliches Leid auf dieser Welt wie Nikotinsucht, steigende Krankenkassenprämien, Bienensterben und Feuerbrand anpreist und der Pflanze für sein Marketing einen pseudowissenschaftlichen Phantasienamen gibt: *Cannabis sativa non-indica* ...

Winkendes Wetterglück

Christoph Meili hingegen ist am Hanf nicht aus quasi-religiösen Motiven interessiert, sondern weil er sich eine Wirkung gegen eine Obstbaumkrankheit verspricht, die seine Existenzgrundlage unmittelbar bedroht. «An der Strategie gegen den Feuerbrand hängt, da will ich nichts beschönigen, innert den nächsten drei Wochen die Zukunft meiner Obstanlagen», stellt ein nachdenklicher Meili klar. Als Bauer sei es nicht gerade einfach, mit neuen Strategien anzutreten, ohne die erhoffte Unterstützung durch die Ämter zu erhalten. Und letztlich habe er sich sagen müssen: «Stärneföifi, jetzt müssen wir etwas tun, auch wenn es illegal ist!»

Und für einmal scheint sich das Sprichwort zu erfüllen, laut dem das Glück dem Tüchtigen winken soll. Das Wetterglück war den Obstbauern in diesem Frühjahr hold. Während der Blüte lagen die Temperaturen zu niedrig für eine Feuerbrandinfektion. Doch Meili weiss: «Rühme das Jahr nicht zu früh! Es sieht nicht schlecht aus, aber sicher ist noch gar nichts.»

Alfred Schädeli

Sagen Sie uns Ihre Meinung

Was halten Sie vom Einsatz alternativer Mittel gegen den Feuerbrand? Haben Sie eigene Erfahrungen damit gemacht? Schreiben Sie uns!
bioaktuell, FiBL, Postfach, 5070 Frick,
Fax 062 865 72 73, bioaktuell@fibl.org

Ackerbauern helfen sich selbst

Seit 2008 erhebt Bio Suisse für jede Hektare offene Ackerfläche einen Beitrag von 20 Franken, der zweckgebunden wieder dem Bioackerbau zugutekommt. 2009 können insgesamt 150 000 Franken für die Entwicklung neuer Kulturen und Anbauverfahren, für die Marktkoordination von Ackerfrüchten sowie für die Umstellung von Ackerbaubetrieben verwendet werden.

Sämtliche Produkte aus dem inländischen Bioackerbau finden problemlos Absatz. In den letzten Jahren ist der Biomarkt in der Schweiz stark gewachsen. Damit stieg auch die Nachfrage nach Ackerfrüchten. Im Inland angebaute biologische Ackerkulturen stagnierten in dieser Zeit hingegen. Mit der Konsequenz, dass beispielsweise die Versorgung mit inländischem Futtergetreide innert wenigen Jahren von 30 auf 20 Prozent gesunken ist.

Der Bioackerbau ist immer noch eine grosse technische Herausforderung – mit den entsprechenden Risiken. Im Anbau ist das Biogetreide zwar relativ einfach. Doch kaum ist es geerntet, stellt sich schon die Frage: «Wie steht es mit der Qualität?» Wenn es um die Festlegung der Produzentenpreise geht, ist die Qualität des Bioweizens aus der Schweiz aus Sicht der Müller plötzlich nicht mehr so hoch. Dabei hat niemand wirklich die Übersicht. Also braucht es aufwendige Untersuchungen und Auswertungen, um zu zeigen, wie es um Qualität des Schweizer Bioweizens tatsächlich bestellt ist. Solche Abklärungen sind im Interesse

aller Getreideproduzenten. Aber wer finanziert diese Aktivitäten und die teuren Analysen?

Suche nach neuen Kulturen

Eine Fruchtfolge im Bioackerbau kann nicht nur aus Getreide bestehen. Kartoffeln werden von immer weniger Spezialisten auf immer grösseren Flächen an den besten Standorten produziert. Mais braucht viele Nährstoffe und reagiert empfindlich auf Unkraut. Welche Kultur bleibt da noch übrig?

Die Biofarm hat seit dem Jahr 1999 einige neue Biokulturen wie Raps, Lein und Hirse aufgebaut. Diese bereichern die eher getreidelastigen Fruchtfolgen. Nur verlangen die Abnehmer bei solchen Produkten Lieferkontinuität, was beispielsweise beim Raps eine Anbaufläche von 200 bis 300 Hektaren bedeutet. Am Anfang sind einige Produzenten eingestiegen, die bereit waren, das Risiko von Schnecken, Unkraut und Rapsglanzkäfer auf sich zu nehmen. Der Anbau stagnierte dann aber für einige Jahre bei 20 Hektaren. Weitere Flächen konnten erst dazugewonnen werden, als Bio-

farm und die Fachkommission Ackerkulturen mit Coop einen guten Preis aushandeln konnten. In den letzten Jahren ist die Anbaufläche auf rund 120 Hektaren gestiegen – und stagniert nun erneut, aber auf höherem Niveau. Einerseits ist gewissen Produzenten das Risiko trotz des guten Preises immer noch zu hoch, und andererseits haben wir im Ackerbaugesamt praktisch keine Neuumsteller mehr. Es braucht also zusätzliche Forschung, um das Produktionsrisiko zu senken, und auf der anderen Seite weitere Anstrengungen im Marketing und bei den Preisverhandlungen. Auch solche Aktivitäten müssen irgendwie finanziert werden.

Strategien gegen Unkraut

Potenzielle Neuumsteller finden sich vor allem im Ackerbaugesamt in der Westschweiz und in den guten Ackerbauregionen rund um die beiden Zuckerrübenregionen. Um diese ansprechen zu können, brauchen wir eine Lösung für viehlose Betriebe und für Biozuckerrüben. Viehlose Betriebe müssen Leguminosen wie Soja, Eiweisserbsen oder Ackerbohnen in ihre Fruchtfolgen einbauen. Alle

Diese Projekte werden 2009 von Bio Suisse unterstützt

Kultur	Institution	Themen/Fragestellungen	Finanzrahmen in Fr.
Raps	Biofarm	Aufbau einer Bioraps-Saatgutvermehrung in der Schweiz inkl. Förderung Biorapsanbau Knospe CH	19 000
Raps	ART	Rapsglanzkäfer: Bekämpfung mit ätherischen Ölen, Gülle, Insektenpathogenen	10 000
Raps	FiBL	Rapsglanzkäfer: Bestimmung der Schadschwelle, Regulierung mit Steinmehl	10 000
Weizen	FiBL	Sortenversuche Weizen: Streifenversuche auf 8 Standorten	5 000
Hafer	Biofarm	Eignung der verschiedenen Sorten auf Speisequalität (Flocken/Kerne)	4 000
Hafer	Progana	Förderung Biospeisehafer Knospe CH	1 000
Hirse	Biofarm	Speisequalität (Flocken/Kerne)	6 000
Hirse	ART	Kulturführung, Sortenversuche, Düngung, Unkrautregulierung	10 000
Kürbis	Biofarm	Produktion von Kürbiskernöl	4 000
Lein	Biofarm	Förderung Bioleinanbau Knospe CH	6 000
Lein	ART	Kulturführung, Saatdichten, Unkrautregulierung	6 000
Soja	FiBL	Entwicklung von einheimischen Proteinträgern als Alternativen zu importiertem Soja	10 000
Soja	Progana	Förderung Biosojaanbau Knospe CH	5 000
Dinkel	Biofarm	Speisequalität (Flocken/Kerne)	2 000
Sonnenblumen	Biofarm	Anbau- und Produktionsmöglichkeiten von Sonnenblumenkernen	3 250
Sonnenblumen	Progana	Förderung Biosonnenblumen Knospe CH	6 750
Nischenkulturen	Biofarm/Bio Ticino	Förderung von Nischenkulturen im Tessin	5 000
Total			113 000

Die Fachkommission Ackerkulturen von Bio Suisse schlug dem Vorstand die Unterstützung dieser Projekte mit Ackerbaubeiträgen vor. Eingereicht wurden Projekte mit einer Gesamtsumme von 570 000 Franken. Davon konnten 113 000 Franken zugesagt werden.



Bild: Hansueli Dierauer

Ein Drittel der Fördergelder werden für die Ausdehnung des Anbaus von Bioraps verwendet, für den am Markt eine hohe Nachfrage bestehen würde, der Anbau jedoch stagniert. Landwirte bei einer Flurbegehung in der Kultur mit Potenzial.

diese Kulturen sind aber empfindlich auf Unkraut. Eiweisserbsen und Ackerbohnen haben zusätzlich mit Blattläusen zu kämpfen. Der Einsatz von Insektiziden ist nicht erlaubt, also muss eine Lösung mit Mischkulturen oder frühreiferen Winterarten gesucht werden. Das Problem der Spätverunkrautung kann über eine bessere Hacktechnik und eine geschickte Fruchtfolge angegangen werden.

Auch bei Zuckerrüben ist das Unkraut das Hauptproblem. Werden mehr als 100 Arbeitsstunden pro Hektar für die Unkrautregulierung in Zuckerrüben gebraucht, so ist ihr Anbau nicht mehr rentabel. Es braucht zusätzliche Anstrengungen zur Verbesserung der mechanischen Unkrautregulierung. Auch hier stellt sich wieder die Frage, wer solche Aktivitäten bezahlt.

So sind Beiträge organisiert

Seit dem vergangenen Jahr besteht die Möglichkeit, Projekte zur Forschung und Entwicklung einzelner Kulturen über Ackerbaubeiträge zu fördern. Das Geld dafür steuern die Bio Suisse Produzenten jährlich bei, und zwar 20 Franken pro Hektare offene Ackerfläche. Diese «zweckgebunden Mittel im Ackerbau» legt Bio Suisse in einen Fonds. Bei den rund 7500 Hektaren offener Ackerfläche ergibt dies pro Jahr einen Gesamtbetrag von rund 150000 Franken.

Diese neuen Beiträge beschloss die Bio Suisse Delegiertenversammlung im

Herbst 2007. Erstmals konnten im Januar 2008 für die Jahre 2008 und 2009 bei der Fachkommission Ackerkulturen Projekte eingegeben werden. Angeschrieben wurden die Institutionen ART Reckenholz, ACW Changins, FiBL, Sativa, Biofarm und Prokana. Das Interesse an diesem Fonds war riesig. Insgesamt wurden Projekte in der Höhe von 570000 Franken eingereicht. An ihrer Frühjahrssitzung 2008 hatte die Fachkommission eine Auswahl zu treffen, die dem Bio Suisse Vorstand zur Genehmigung vorgeschlagen werden konnte. Insgesamt wurden Projekte in der Höhe von 113000 Franken bewilligt. Grosse Forschungsprojekte, die eher in die Grundlagenforschung gehören, mussten zurückgewiesen werden. Diese sollen nach Meinung der Fachkommission aus den Bundesbeiträgen der Forschungsanstalt ART Reckenholz, welche die Federführung in der Forschung des Bioackerbaus für sich beansprucht, finanziert werden.

Raps bildet Schwerpunkt

Der Schwerpunkt für die Jahre 2008 und 2009 liegt eindeutig bei Raps. Rund ein Drittel der vorhandenen Mittel wird zur Förderung dieser Kultur ausgegeben. Der Schwerpunkt der Forschung liegt bei der Bekämpfung des Rapsglanzkäfers mit Steinmehl, ätherischen Ölen und Insektenpathogenen. Im Weiteren baut die Biofarm zusammen mit KWS und DSP die Biosaatgutproduktion für die Popu-

lationssorten Robust und Remy auf. Neben Sortenversuchen braucht es dazu auch Produzenten, die in die Saatgutproduktion einsteigen wollen. Der zweite Schwerpunkt liegt bei den neuen «alten» Kulturen wie Hirse und Lein, die interessante Nischenprodukte sind. ART forscht an neuen Sorten und an der Verbesserung der Unkrautregulierung. Die Biofarm entwickelt weitere Produkte für Speisezwecke wie Hafer, Dinkel, Sonnenblumenkerne und Kürbiskernöl.

Ein Teil des noch nicht verwendeten Geldes fliesst in die Förderung der Umstellung von Ackerflächen. Im Jahr 2009 wird dies einen weiteren Schwerpunkt bilden. Die Ackerbaubeiträge geben der Fachkommission und dem Bio Suisse Vorstand mehr Flexibilität und machen es möglich, mehr Dynamik in die angewandte Forschung zu bringen. Mit den bisher gesprochenen Beiträgen konnten sinnvolle kleine Forschungsprojekte angestossen werden, von denen letztlich alle profitieren können. Die ersten Zwischenberichte aus dem Jahr 2008 liegen bereits vor. Bis Ende 2009 werden die ersten Projekte abgeschlossen sein und an der Ackerbautagung am FiBL im Januar 2010 vorgestellt. Die neuesten Ergebnisse fließen sofort in die Praxis. Ein gutes Beispiel dazu ist das Rapsdossier, das auf www.bioaktuell.ch aufgeschaltet wurde.

Hansueli Dierauer, FiBL, Mitglied der Bio Suisse
Fachkommission Ackerkulturen

Mutterkuhhaltung ohne Abtrennen der Absetzer

Ein FiBL-Berater pachtet einen Betriebsteil und probiert gleich etwas aus, was er wohl keinem Bauern anzuraten gewagt hätte: Verzicht aufs Absetzen, Vertrauen auf das natürliche Absetzen der älteren Kälber durch die Mutterkuh. Zudem will der Altberater und Neubauer Qualitätsrindfleisch ohne Kraftfutter produzieren. Weder die Mutterkühe noch die Kälber erhalten Mais, Soja oder Getreide.

Der langjährige viehwirtschaftliche FiBL-Berater Eric Meili ist nun auch Landwirt. Und wartet schon nach dem ersten Jahr mit einer Innovation in der Mutterkuhhaltung auf: natürliches Absetzen. Nicht Bauer Meili besorgt das Absetzen durch Trennen und Absperren, die Mutterkühe selber setzen ihre grossen Kälber ab, bevor sie ein neues gebären.

Auf Anfang 2008 konnte Eric Meili vom benachbarten Bauernbetrieb 5,7 Hektaren pachten. Er hat angefangen eine Mutterkuhhaltung aufzubauen, vorläufig hält er sieben Mutterkühe. Den bestehenden Anbindestall hat Meili mit sehr einfachen Mitteln zu einem Laufstall umgebaut: Im Innern hat er Holzboxen eingerichtet, draussen einen Fressplatz betoniert und eine Raufe zur Fütterung aufgestellt. Beim Umbau konnte der frisch gebackene Landwirt auf seine Erfahrung als Stallbauberater zurückgrei-

fen – und auf seinen Sohn, Schreiner von Beruf.

Der richtige Rassenmix

Meili hat Mutterkühe folgender Rassen zugekauft: Eine milchbetonte oder kombinierte Rasse, das heisst Brown Swiss, Red Holstein, Simmentaler und Jersey, gekreuzt mit einem reinen Angus-Stier, alles F1-Tiere. Die Rassenvielfalt bei nur sieben Mutterkühen zeugt von Meilis Experimentierfreude.

Aus seiner Beratungserfahrung weiss Meili, dass Mutterkühe, insbesondere solche von reinen Fleischrassen, oft zu wenig Milch geben, um ein gutes Wachstum der Kälber zu garantieren. Deshalb wollte er 50 Prozent Milchrasse in seinen Kreuzungen haben. Die Angus-Einkreuzung bedeutet Hornlosigkeit und verspricht Frühreife sowie genügende Fettdeckung am Schlachtkörper.

Als Vater der Mastkälber kommt ein reiner Limousin-Stier im Natursprung zum Einsatz. Er soll guten Tageszuwachs, Fleischfülle und Fleischqualität vererben.

Für die kleine Mutterkuhhaltung wäre der Zukauf eines Stiers nicht wirtschaftlich. Meili mietet von der Vianco AG für Fr. 100.– pro Monat einen Stier zu, der drei bis vier Monate mit der Herde mitläuft. Eine saisonale Abkalbung ist bei diesem System von Vorteil, damit der Stier nicht zu lange in der Herde gehalten werden muss.

Fütterung und Weidemanagement

Alle Tiere werden gealpt. So bleibt während 100 Tagen im Sommer nur die Raufutterernte zu erledigen. Mit der Alpfung können im Winter mehr Tiere gehalten werden: Die 100 Alptage bringen Meili 30 Prozent mehr Grossvieheinheiten, das ergibt nicht nur 30 Prozent mehr Fleischertrag, sondern auch 30 Prozent mehr tierbezogene Beiträge (Raufutter, RAUS und BTS). Zudem lassen sich durch die Alpfung die Weiden schonen und durch



Sandra (F1; Simmentaler x Aberdeen Angus) mit Stierkalb Sano, 10 Tage alt.

Wer hat Erfahrung?

Gibt es Halterinnen und Halter, die Erfahrung haben mit dem beschriebenen oder einem ähnlichen System der Mutterkuhhaltung? Eric Meili ist sehr interessiert an einem Erfahrungsaustausch und bittet um Kontaktnahme: Tel. 055 243 39 39 oder E-Mail eric.meili@fibl.org

Die Zahlen zu den ersten drei Schlachtungen

Daten	Rasse	Geb. Gewicht	Leb. Gewicht	Zuwachs	Masttage	TZW	SG	SG Ausb.	Taxation	Fleisch	Fleisch Ausb.
Tiere											
Rind 8038	M: HFXAA, V: AA	41 kg	440 kg	399 kg	412	968 g	237,5 kg	54 %	H4	156,9 kg	66,1 %
Ochse 3691	M: HFXAA, V: AA	35 kg	420 kg	385 kg	413	932 g	222 kg	52,9 %	T +3	145,3 kg	65,6 %
Ochse 8039	M: BS, V: Li	60 kg	560 kg	500 kg	414	1208 g	312,5 kg	55,8 %	H4	189,6 kg	60,7 %

abwechselndes Mähen und Beweiden erhöht sich der Ertrag der Wiesen.

Weder die Mutterkühe noch die Kälber erhalten Kraftfutter, sondern nur Weidegras, Grassilage und Heu zur freien Verfügung. Im Winter haben die Kühe während 24 Stunden Zugang zu guter Silage und Heu.

Absetzung der Absetzer

Statt die Absetzer abzutrennen, liess Meili die Tiere bei den Mutterkühen, um zu beobachten, wie diese sich verhalten, bevor sie ihr nächstes Kalb auf die Welt bringen. Die Mutterkühe setzten ihre Kälber zwei bis drei Wochen vor dem Kalben selber ab, indem sie sie nicht mehr ans Euter liessen. Nach der Rückkehr der Kühe aus der Abkalbebox mit den frisch geborenen Kälbern saugten die älteren Kälber nicht mehr. Es herrschte kein Absetzstress, alle Kälber akzeptierten ihre «Absetzung».

Die erhofften Vorteile

Ziel der Produktion ist ein qualitativ hochwertiges zartes Rindfleisch für die Direktvermarktung. Um eine gewisse Absatzsicherheit zu haben, hat sich Meili als Natura- und Prime-Beef-Produzent angemeldet.

Eric Meili findet die ersten Schlachtergebnisse seines Systems ermutigend, obwohl die Kreuzungen noch nicht optimal waren. Zwei Tiere waren vom Zukauf her mit Angus gedeckt, das heisst $\frac{3}{4}$ Angus x Milchrasse, und ein Tier war ein Überbleibsel aus Milchviehhaltung, eine reine Brown-Swiss-Kuh x Limousin.

Diese ersten drei Tiere wurden nicht mit 10 Monaten geschlachtet, sondern fast vier Monate weitergemästet. Der Schlachtkörper und die Fettdeckung waren mit 10 Monaten ohne Kraftfutter noch ungenügend.

Auf jeden Fall möchte Meili die Produktionsart weiter testen und optimieren, weil sie grosse Vorteile verspricht:

- kaum Absetzstress der Kälber;
- sehr gutes Wachstum vom 10. bis 14. Monat;
- keine Abtrennung der älteren Kälber nötig. Voraussetzung: genügend Platz im Kälberschlupf oder (besser) eine zusätzliche Liegebox pro Absetzer;
- keine Galtfütterung notwendig, weil die Mutterkühe bis kurz vor dem Kalben Milch geben müssen;
- kein Kraftfüttereinsatz nötig, weder für die Mutterkuh noch für das Kalb;
- sehr gutes zartes Rindfleisch bei rund 250 bis 300 kg Schlachtgewicht.

mgt/mb



Die Meili-Herde im Winterauslauf. In der Mitte der Limousin-Stier.

«Wildrinder setzen ihre Kälber auch natürlich ab»

bioaktuell: Wie bist du auf die Idee gekommen, das Absetzen abzusetzen?

Eric Meili: Durch das Vorbild der Natur. Auf dem kleinen Betrieb habe ich nicht die Möglichkeit, die Absetzer abzutrennen und abzusperren für die Weitermast. Ich liess die Tiere bei den Mutterkühen und beobachtete, wie sich die Kühe verhalten, bevor sie ihr nächstes Kalb auf die Welt bringen. – Obwohl mich erfahrene Praktiker warnten und sagten, dass das Durchsaugenlassen der Kälber nicht funktioniere.

Die Wildrinder setzen ihre Kälber auch natürlich ab. Die Natur musste ja Bedingungen schaffen, damit das junge Kalb nach der Geburt keine Konkurrenz vom alten Kalb bekommt. Wir müssen demnach die Bedingungen kennen, die ein erfolgreiches Absetzen garantieren.

Warum setzt du kein Kraftfutter ein?

Ich finde es angesichts der Hungerkrise unverantwortlich, einem Wiederkäuer Getreide, Mais oder Soja zu verfüttern. Das konkurrenziert die Ernährung der Menschen. Das Rindvieh als Raufutterverwerter kann aus Wiesland Nahrung für den menschlichen Verzehr produzieren.

Du hast dich als Natura-Beef-Produzent angemeldet. Warum nicht gleich Natura Beef Bio?

Ich bin nur Pächter eines Betriebsteils. Der Besitzer betreibt einen Hochstamm-Obstgarten mit 160 Bäumen von 32 Sorten nach integrierter Produktion. Der Obstgarten kann nicht als Intensivkultur gelten und ist deshalb nicht abtrennbar. Darum kann ich mein Fleisch nicht als Bio zertifizieren und vermarkten. Es gibt aber Pläne, den Obstgarten auf Bio umzustellen.

Kastriert du die männlichen Kälber?

Ja. Unkastrierte Stiere auf der Weide wären zu gefährlich für die Spaziergänger. Die Kastration wird tiergerecht unter Betäubung vorgenommen. Ein positiver Nebeneffekt ist zusätzliches intramuskuläres Fett und damit zarteres Fleisch.

Dein System scheint Potenzial zu haben.

Natürlich kann man nach drei erfolgreichen natürlichen Absetzungen nicht von einem erfolgreichen System sprechen. Ich möchte diese Produktionsart

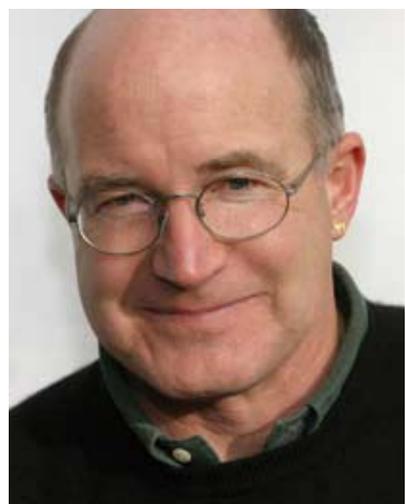


Foto: zVg

weiter testen und die Bedingungen optimieren, die ein natürliches Absetzen gewährleisten. Ich hoffe sehr, dass einige Praktiker das System ebenfalls ausprobieren.

Und wie steht es um die Fleischqualität?

Ich habe Fleischproben zur Qualitätsuntersuchung an die Forschungsanstalt ALP in Posieux eingeschickt. Auch die Hektareffizienz [kg Fleisch pro ha] sowie die Wirtschaftlichkeit der Produktionsart insgesamt sollen berechnet werden.

Interview: Markus Bär



Wir vermitteln für Sie:

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

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



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

www.viegut.ch

Dahinter stehen 40 Jahre Bio-Süssmost Tradition



Seit 40 Jahren wird in der Mosterei Möhl Bio-Süssmost aus Demeter- und Knospenqualität gepresst. Das Obst stammt vor allem von Hochstamm-Bäumen der Bio-Bauern aus der nächsten Umgebung, deren Höfe und Baumbestand nach den Richtlinien der BIO SUISSE bewirtschaftet werden.

Der frisch gepresste Saft wird unter Kohlensäuredruck eingelagert. Erhältlich in Retourflaschen beim Getränkehändler oder im Reformhaus.

MÖHL

Mosterei Möhl AG, 9320 Arbon
Telefon 071 447 40 74
www.moehl.ch



Christian Schönholzer Bio- und Landesprodukte

Bühlhof 9217 Neukirch an der Thur	• α CH 11964 • bi-32525	• MwSt-Nr. 486 014 • Rapsprodukte
Tel: 071 642 45 90	• Futtermittelzusätze	• Rindviehfutter
Fax: 071 642 45 91	• Getreideprodukte	• Rübenschnitzel
Nat: 079 317 88 84	• Heu und Stroh	• Silage-Ballen
ch.schoenholzer@bluewin.ch	• Luzerne-Heu	• Sojaprodukte
	• Mineralstoffe	• etc.

**Zertifizierter BIO-Handelsbetrieb
spezialisiert auf Direktimport
ohne Zwischenhandel.**

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



- Maispflanzenwürfel Inland Pellets in Big Bags
- Getreide-Heu Pellets in Big Bags
- Luzerne Pellets in Big Bags
- Luzerne Heu in Ballen
- Heu belüftet und unbelüftet



Kosten sparen mit einheitlichem Abladeort!

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



Wo bleiben Braten und Haxen in Bioqualität?

Leserbrief zum Artikel «Unterm Zaun durch fressen ist nicht Bio» von Reiner Schilling, bioaktuell Nr. 1/Febr. 09

» Im Artikel über den Biotag im bioaktuell steht: «Produktmanager Hans-Georg Kessler ruft in Erinnerung, dass bei einigen Biofleisch-Kategorien wie zum Beispiel Lamm mehr produziert wird, als der Biomarkt aufnehmen kann. Auch von den 6500 Bio-Naturabeef-Tieren, die Coop jährlich ankauft, könnten nur gerade ein Drittel mit dem Knospe-Label verkauft werden. Knospe-Schweine hingegen seien so gefragt, dass ein Import in Erwägung gezogen werde.» Wo wird all dieses Biofleisch verkauft?

Wenn ich bei Coop Fleisch einkaufe, sucht mein Blick immer zuerst nach der grünen Verpackung. Im Coop Neftenbach, einem Laden mittlerer Grösse, finden sich meistens Biorindsplätzli und manchmal Biokalbsplätzli in der Kühlvitrine. Aber wer will schon immer nur Plätzli essen?

Am letzten Samstag im Coop Winterthur-Wülflingen, mit einer grösseren Verkaufsfläche als Neftenbach, gab es Rinds-, Kalbs- und Schweinsnierstückplätzli, eine (!) Packung Entrecôte und zwei (!) Packungen Rindsvoressen, von denen ich eine gekauft habe. Das war alles. Wo bleiben die anderen Stücke der Tiere? Es gibt ja unter anderem auch noch Braten, Kalbshaxen, Kalbsbrustschnitten, Geschnetzeltes und nicht zuletzt Innereien oder Speck und Würste. Nichts von alledem zu sehen.

Lammfleisch habe ich überhaupt noch nie in Bioqualität bei Coop gesehen! Man muss sogar froh sein, wenn man überhaupt Schweizer Lammfleisch erhält und nicht mit solchem aus Australien Vorlieb nehmen muss. Da stimmt doch etwas nicht! Aber was?

Rosmarie Bircher, Pfungen ZH

bioaktuell legte diese Frage dem Coop Category Manager Fleisch, Marc Muntwyl, vor. Hier seine Antwort.

Sie werden abgewertet und als Naturafarm verkauft

» Inklusive Wurst und Charcuterie haben wir in Winterthur Sagi zwölf Bioprodukte im Fleischsortiment und in Wülflingen deren 30. Es ist kor-



Bild: Coop

Biobraten hat den Sprung in die Bedienungsmetzgerei nicht geschafft, da Testverkäufe die Kundschaft zu wenig angesprochen hatten. Deshalb werden solche Stücke trotz Bioqualität deklassiert und in blauen Schalen verkauft.

rekt, Lammfleisch ist bei beiden Verkaufsstellen keines drin. Wieso ist das Angebot an Bioprodukten nicht noch grösser? Als Antwort können wir festhalten, dass wir eine gewisse Nachfrage brauchen, um Angebote in kleineren Verkaufsstellen machen zu können, damit wir eine Rotation der Produkte und damit auch die Warenfrische sicherstellen können. Diese ist jedoch nur für relativ wenige Bioartikel gegeben, da natürlich die Anzahl Kunden in kleinen Verkaufsstellen nicht sehr hoch ist. Regalplätze müssen wir optimal bewirtschaften, und diese können wir in kleineren Verkaufsstellen nur mit Leaderartikeln belegen, die den entsprechenden Umsatz generieren. Dazu gehören nicht so viele Biofleischprodukte. Mit einer Gruppierung der Verkaufsstellen haben wir versucht, die punktuell grössere Nachfrage nach Bioprodukten in städtischen und wohlhabenden Gegenden zu befriedigen. Die Zuordnung der Verkaufsstellen zu solchen Gruppen (Clustern) wurde aufgrund von soziodemografischen Daten vorgenommen. Was Braten, Haxen etc. in Bioqualität anbelangt, sind dies klar keine Leaderprodukte (oft sind sie das nicht einmal in Naturafarm-Qualität), sodass es sich hier nicht lohnt, diese als Bioprodukte zu vermarkten. Sie werden deshalb auf Kosten von Coop ins nächsttiefere Programm, also Naturafarm, abgewertet und dort verkauft. Das ist günstiger, als wenn wir teure Regalplätze mit Ladenhütern, die sehr oft abgeschrieben werden müssen, belegen würden. Das ist leider die harte Realität. Gerade Braten sind Stücke, die sich viel mehr über Bedienung verkaufen, und da

haben wir ja mit unserem Testverkauf leider feststellen müssen, dass wir Bioartikel offenbar in Bedienung nicht verkaufen können, da wir zu wenige Kunden haben, die dies im Offenverkauf einkaufen würden. Ich hoffe, Ihre Frage damit beantwortet zu haben.

Marc Muntwyl,
Coop Category Manager Fleisch

IMPRESSUM

bioaktuell 
FiBL **BIO SUISSE**

18. Jahrgang

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

Auflage 7625 Exemplare (WEMF-beglaubigt)

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

Abonnementsdauer Kalenderjahr, Kündigung auf Ende Dezember

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

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

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

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

DV trägt die Politik des Vorstands

An der Delegiertenversammlung von Bio Suisse am 22. April in Olten stellte sich eine klare Mehrheit der Biobäuerinnen und Biobauern hinter die eingeschlagene Qualitätsstrategie des Vorstands. Die Blauzungenimpfung soll freiwillig werden. Discounter sollen die Knospe nur mit ausdrücklicher Bewilligung verwenden dürfen. Und die RechNung schliesst mit einem Überschuss ab; ein Teil davon soll den Mitgliedorganisationen zugutekommen.

Mit 68 zu 21 Stimmen befürwortete eine grosse Mehrheit der Bio Suisse Delegierten die Freihandelspolitik des Vorstands. Die Biobäuerinnen und Biobauern aus der ganzen Schweiz, die am 22. April in Olten an der Delegiertenversammlung ihres Verbandes teilnahmen, unterstützen ebenfalls eine Qualitätsstrategie, die diesen Namen verdient. Damit soll die Lebensmittelqualität in der Schweiz auf hohem Niveau gehalten werden. Dem ungebremsten Strukturwandel, welcher der Schweizer Landwirtschaft vorausgesagt wird, müsse mit der Bio Suisse Qualitätsstrategie entgegenge wirkt werden.

Dieser Beschluss dürfe nicht als Blankocheque für eine ungehemmte Öffnung der Grenzen oder eine weitere An kurbelung der Lebensmitteltransporte miss verstanden werden, betonten mehre re Delegierte. Vielmehr sollen die Über legungen dieser Diskussion nicht nur in die Frage des Freihandels einfließen,

sondern generell auf die agrarpolitische Agenda gesetzt werden, denn dem Struk turwandel eine Qualitätsstrategie entge genzusetzen, ist auch unabhängig vom Freihandel für die Schweizer Landwirt schaft sinnvoll. Über die Resultate der Verhandlungen zum Freihandelsabkom men wird die Delegiertenversammlung abstimmen, wenn sie vorliegen.

Für Missmut sorgten Äusserungen in der Vergangenheit von IGAS-Mitglie dern, welche Bio Suisse eine kritiklose Befürwortung des Freihandels unterstell ten. Dennoch beschlossen die Biobäu erinnen und Biobauern, weiterhin Mit glied der IGAS zu bleiben. Auch wenn die Positionen in diesem Gremium sehr schwierig zu vertreten seien und längst nicht alle gesteckten Ziele erreicht wer den, sei es wichtig, in dieser Organisa tion mitzumachen.

Bio Suisse Geschäftsführer Markus Arbenz war froh um diese Diskussion: «Wir haben uns auf eine Gratwanderung

begeben und Themenführerschaft über nommen, wie das neue Leitbild es ver langt. Stärken wir uns heute, damit wir auch in Zukunft gerüstet sind, wenn es keine Schutzwälle mehr gibt.»

Kriminalisierung der Verweigerer

Weiter beauftragte das oberste Organ von Bio Suisse den Vorstand, sich mit Enga gement bei den Veterinärbehörden für die Freiwilligkeit der Impfung gegen die Blauzungenkrankheit bei Wiederkäuern ab 2010 einzusetzen. In einzelnen Kan tonen wurden gegen Impfverweigerer Strafverfahren eröffnet und Betriebssper ren verhängt (vgl. Seite 15). Der Dachor ganisation der Biobäuerinnen und Bio bauern in der Schweiz ist es ein wichtiges Anliegen, dass impfkritische Landwirte respektiert und nicht kriminalisiert wer den.

Auch aus Solidarität für Biobetriebe, welche im laufenden Jahr die Impfung

abobioaktuell



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

Bestelltalon

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



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

Paolo for President

Der Vorstand hatte Paolo van den Berge aus Minusio TI, langjähriges Mitglied der Markenkommission Import MKI, zum neuen Präsidenten der Kommission gewählt und beantragte der DV, die Wahl zu bestätigen. Van den Berge ist auch Mitglied der Markenkommission Anbau (MKA) und arbeitet beim FiBL in der internationalen Zusammenarbeit. Der Vorstand. Die scheidende Präsidentin der MKI, Katia Zieger, trat am 22. April aus dem Amt zurück. Regina Fuhrer dankte ihr für den langjährigen Einsatz im Verband, den sie seit 1993 leistete. als

verweigerten, fordert Bio Suisse vom Bundesamt für Veterinärwesen (BVet) eine Impfstudie über die gesamte Schweiz, und zwar nach streng wissenschaftlichen Grundsätzen. Tiere von jenen Betrieben, welche dieses Jahr die Impfung verweigern, sollen als Kontrollgruppe in die Studie integriert werden. Ab 2010 soll die Blauzungenimpfung für alle Tierhalterinnen in der Schweiz freiwillig erklärt werden. Weiter soll das FiBL Methoden zur Linderung und Heilung sowie die natürliche Immunisierung der Blauzungenkrankheit erforschen.

Out of Discount

An der DV wurden einige Richtlinienartikel den Zeichen der Zeit angepasst (vgl. Kasten S. 15). Die grösste Tragweite hatte vermutlich diejenige zum Umgang der Knospe mit den Vermarktungskanälen, die sich derzeit öffnen möchten, bei den Discountern. Zu Beginn der Diskussion stellte Markus Arbenz fest, was der Vorstand unter «Discountern» versteht: «Nach heutigem Stand bezeichnen wir Aldi, Lidl und Denner als Discountern. Prix Garantie bei Coop und M-Budget bei Migros sind Discountlinien.»

Der Vorstand wolle die Vermarktung von Knospe-Produkten in Discountkanälen festlegen, erklärte Christian Butscher, weshalb die Richtlinien mit Auflagen ergänzt werden sollten. In der Vergangenheit sei es immer wieder vorgekommen, dass Knospe-Produzenten als Werbeträger für Discountern aufgetreten seien. Das soll künftig nur noch in Absprache mit Bio Suisse möglich sein. Knospe-Höfe sollen zwar frei bleiben, allen Nachfragenden ihre Ware zu liefern, doch sollen Discountern die Knospe nur noch brauchen dürfen, wenn Bio Suisse ihnen grünes Licht gegeben hat. In Märkten, die sich allein über den Preis definie-

ren, drohten auch die Knospe-Produkte in diese Abwärtsspirale zu geraten. Die Delegierten folgten dem Vorstand mit grossem Mehr.

Im Nachgang zur DV warf dieser klare Entscheid die höchsten Wellen. Die Konsumentenzeitschrift «Saldo» titelte in ihrer Ausgabe vom 29. April: «Im Dienste der Grossverteiler – auf Kosten der Kunden». Und weiter: «Unverständlicher Entscheid von Bio Suisse: Discountern sollen nicht mehr mit biologischen Lebensmitteln unter dem Bio-Knospe-Label beliefert werden.»

Harmonischere Sanktionen

Ein Antrag der Bärner Bio Bure sollte Auswüchse in Kontrolle und Zertifizierung vermindern, ohne an deren Qualität zu rütteln. Kleine Vergehen bewirkten teils massive Direktzahlungskürzungen, während schwerwiegende Vergehen oft vergleichsweise blutleer geahndet werden. BBB-Delegierter Thomas Michel lieferte ein Beispiel: Eine verschmutzte Kuh bewirkt 15 Strafpunkte, gleich viel wie 20 verschmutzte Kühe. Zusätzlich können verschmutzte Kühe automatisch auch zu Kürzungen im RAUS- oder im BTS-Programm führen. Die Versammlung überwies den Antrag einstimmig und beauftragt den Vorstand, sich bei den zuständigen Stellen für ein ausgewogenes Sanktionsreglement starkzumachen.

Keine Stalldranghemmung

Keine Chance hatte die Erziehungsmassnahme für Delegierte mit überhöhtem Stalldrang, welche jeweils nicht bis zum Schluss der Versammlungen bleiben mögen. Die BBB schlugen vor, den Delegierten das Taggeld und die Spesen für die DV erst am Abend auszuhändigen anstatt schon beim Eintreffen. Weiter entfernen wohnende Delegierte konnten dieser Idee wenig abgewinnen; wenn schon müssten die Versammlungen abwechselungsweise an einem anderen Ort stattfinden, damit nicht immer die gleichen weit reisen müssten, monierten sie. Nun soll der Vorstand jedoch einen Vorschlag ausarbeiten, der die Delegierten inskünftig am frühzeitigen Antritt des Heimweges hindert.

Einnahmenüberschuss

Die Rechnung 2008 mit einer Bilanzsumme von 5,6 Millionen Franken schloss viel besser ab als erwartet. Vom Gewinn von 637 000 Franken sprachen die Delegierten 250 000 Franken an Projekte der Mitgliedsorganisationen, die der Stärkung

ihrer Organisationen und der Förderung des Zusammenhaltes und der Identifikation mit der Knospe dienen. Entsprechende Projektanträge nimmt der Vorstand bis am 15. Juli dieses Jahres entgegen, im August will er entscheiden. 387 000 Franken wiesen die Delegierten dem Eigenkapital zu. Ein Antrag von Bio Aargau hätte jedem Knospe-Betrieb einen Weiterbildungsgutschein von 50 Franken abgeben wollen, ergatterte aber nur wenige Stimmen.

Einmal mehr handelte es sich bei einer Bio Suisse DV um eine reich befrachtete Veranstaltung, an der sehr speditiv und ohne nennenswerte Zwischenfälle gearbeitet wurde, nicht zuletzt dank der souveränen Führung von Präsidentin Regina Fuhrer. Die erfrischende Darbietung nach dem Mittagessen hatten die Delegierten sicherlich verdient. Auf der Bühne stand mit Gérard Constantin ein alter Fuchs mit grosser Geste, der den Saal des Oltener Stadttheaters bestens kennt; jahrelang hatte er als Delegierter für Bio Valais im Plenum gesessen. Er kam mit seiner Gesangs- und Kabaretttruppe und zauberte ein charmantes, heiteres Singspiel auf die Bühne, das eine Käserin zeigte, die auf allen Reichtum der Welt verzichtete, weil sie sich in eine wunderschöne Stimme verliebt hatte.

Alfred Schädeli

Eber, Gitzi, Küken und Alu

Nebst der Discounternpolitik behandelte die DV vom 22. April folgende Richtlinienartikel:

Der Vorstand wollte die Ebermast als Ziel in die Richtlinien einfügen. Wohl sei sie ein Ziel des Biolandbaus, befand die Versammlung, doch das gehöre nicht in die Richtlinien, solange die Methode nicht ausgereift sei.

Für Erntegüter wurde ein Grenzwert für Verunreinigungen von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) von 0,1 Prozent verankert. Auf dieser niedrigen Schwelle ist die Koexistenz mit dem GVO-Anbau sehr schwierig, was auch im Sinne der meisten Referenten ist.

Nach der Lockerung der RAUS-Vorschriften für die Ziegenhaltung sollen die Gitzi auf Biobetrieben weiterhin raus dürfen/müssen.

Die Schweizer Bioverordnung wurde bezüglich Zukaufs konventioneller Küken gelockert, das heisst der EU-Bioverordnung angepasst. Bio Suisse brauche diesen Spielraum bei einem Engpass an Knospe-Küken ebenfalls, sagte der Vorstand. Die Delegierten folgten ihm ohne Gegenstimme.

In den letzten Jahren hat sich an der Verpackungsfront einiges geändert. Aludosen sind gemäss Studien eine geringere ökologische Belastung als Einwegglas. Bisher sind PVS, Aludosen und Alu-Kunststoff-Verbundfolien bei der Knospe ausdrücklich ausgeschlossen. Neu soll die Markenkommission Verarbeitung MKV fallweise entscheiden. als

Wiederkäuerfütterung: nichtbiologische Melasse als Staubbinder

Frage: Ich mische mein Kraftfutter selber und verwende auch Melasse als Staubbinder. Darf ich auch nichtbiologische Melasse einsetzen?

k RAUS-Vorschriften: BLW zu Unrecht kritisiert

Im Artikel «Kopferbrechen wegen RAUS-Vorschriften», bioaktuell 3/09, Seite 16, berichteten wir über wichtige Änderungen der Ethoprogrammverordnung (fixe Weideperiode, Auslauf für säugende Sauen, Auslauf für Kälber). Im Text behaupteten wir, das Bundesamt für Landwirtschaft BLW habe die Änderungen «ohne Vernehmlassung in Kraft gesetzt».

Diese Darstellung ist unrichtig, die genannten Änderungen waren in den Vernehmlassungsunterlagen enthalten. Wir bitten das BLW sowie die Leserinnen und Leser für den Irrtum und die Fehlinformation um Entschuldigung.

Christoph Fankhauser, Bio Suisse, und Daniel Gürber, bio.inspecta

»» **Antwort:** Da zu wenig Biomelasse verfügbar ist, erlaubt Bio Suisse den lizenzierten Mühlen, nichtbiologische Melasse als Staubbinder oder als Presshilfsstoff einzusetzen. Die Mühlen dürfen aber nur maximal 3 Prozent nichtbiologische Melasse in einer Kraftfuttermischung einsetzen.

Sie als Selbstmischer dürfen nichtbiologische Melasse ebenfalls als Staubbinder einsetzen, vorausgesetzt, dass Sie folgende Bedingungen erfüllen:

- In der Mischung dürfen höchstens 3 Prozent (Gewichtsprozent der Trockensubstanz) nichtbiologische Melasse eingesetzt werden.
- Bei der Herstellung der Mischung müssen genaue schriftliche Aufzeichnungen der Mengen aller Komponenten gemacht werden.
- Die Kraftfuttermischung von Selbstmischern darf maximal 20 Prozent Raufutter (gemäss Raufutterdefinition im Anhang 3 der Bio Suisse Richtlinien) enthalten.

Nicht möglich ist demnach der Einsatz von nichtbiologischer Melasse im Futtermischwagen (TMR) oder zu Strohhacksel.

Beatrice Scheurer, Bio Suisse

... und wenn ich Hilfsstoffknospe-Futter zukaufe?

Hilfsstoffknospe-Futter, welche 3 Prozent nichtbiologische Melasse als Staubbinder oder als Presshilfsstoff enthalten, werden nicht als 100 Prozent Biofutter deklariert. Seit dem 1. April 2009 können Hilfsstoffknospe-Wiederkäuerfutter noch folgende, weiterhin zugelassene nichtbiologische Komponenten enthalten: Melasse oder Früchtesirup als Presshilfsstoff und zur Staubbinderung (max. 3 %) sowie vom FiBL bewilligte Premixe (Vormischungen) und Futterzusätze. Diese nichtbiologischen Anteile müssen die Landwirte bei der Biokontrolle nicht deklarieren. Dies gilt aber nur für Betriebe, welche zertifizierte Hilfsstoffknospe-Futter zukaufen. Selbstmischer sowie Betriebe, die ihre Kraftfuttermischung in einem Mischmax herstellen lassen, müssen wie oben beschrieben den Einsatz von nichtbiologischer Melasse genau dokumentieren. bs

■ MÄRITSTAND

Suche

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

Wir suchen **landw. Mitarbeiter** auf biologischen Mutterkuhhaltungsbetrieb mit Getreideanbau von Anfang Juni bis ca. Mitte August. Fam. Richard Bircher, Tel. 062 877 16 77

Wir suchen einen **kleinen Landwirtschaftsbetrieb**, wo wir unsere Ideen verwirklichen können. Er bietet genug Raum für unsere kleine Familie und Gäste, die bei uns Erholung suchen. Es hat Land und Gebäude für grosse und kleine Tiere, viel Natur und Ruhe. Wir bringen vielfältige Erfahrungen in Landwirtschaft, Handwerk und Hauswirtschaft mit. Wir können uns Kauf oder Pacht, evtl. eine längerfr. Anstellung in verantw. Position vorstellen. Wir freuen uns über jedes Angebot unter Tel. 044 937 35 21

Gesucht **10–12 Biokühe zur Sömmerung** vom 1.6.09 bis 1.10.09 in l'Etivaz. C.-A.Mottier, Tel. 079 326 87 02 oder 079 623 04 63

Angebote

Permakulturreise nach Österreich. Besichtigung Krameterhof mit Seminar von Sepp Holzer und Besichtigung Gärtnerhof Langerhorst. 13.–15. August 2009. Infos und Anmeldung bei Sonja + Lorenz Kunz, Biohof Froberg, 8133 Esslingen, Tel. 043 277 05 05, E-Mail info@permakulturhof.ch, www.permakulturhof.ch

Zu verkaufen: **Rollhackgerät**, 3 m, Topzustand; **Kartoffelsetzgerät** Haruwy, 2 od. 4 Reihen; **Sternhackgerät** Haruwy für Mais, 4 Reihen; **Flachwalze** 1,8 m. Tel. 078 647 57 76

Milken BE, auf Biohof **2½-Zimmer-Wohnung**, 125 Quadratmeter **zu vermieten** ab 1. Juni 09. Garten, Haustiere möglich, befristet bis Okt. 2016, Preis: 1250.–, NK: 150.–, Auskunft unter Tel. 079 286 56 09

Zu verkaufen: **Dexter-Mutterkühe** und **trächtige Rinder**, behornt, bio, Demeter. D. + D. Dünner, Fischingen, Tel. 071 977 17 47, 13 Uhr oder nach 20 Uhr

Urschweizer Blauzungenarrest

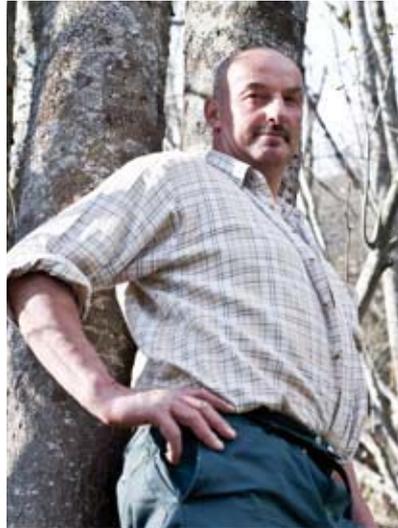
In den Urkantonen hat der Kantonstierarzt über 40 Betriebe, die ihre Tiere nicht gegen die Blauzungenkrankheit impfen wollen, eine Sperre verhängt. Ihre Rinder und Schafe stehen unter Arrest und dürfen den Hof nur noch in Richtung Schlachthof verlassen. Ein Teil der Höfe hat sich zusammengetan und wehrt sich mit einem Anwalt.

Oberhalb des Urner Dorfes Spiringen im Schächental an der Klausenstrasse bewirtschaften Elsbeth und Michael Arnold ihren kleinen Landwirtschaftsbetrieb. Sie leben von der Vermarktung des Jungrindfleisches aus ihrer Mutterkuhhaltung. Und auch von ihren Schafen, deren Wolle Elsbeth in ihrem Nebenbetrieb verarbeitet. Sie gründete die Urner Wollhandwerk GmbH, die über ein Dutzend Bergbäuerinnen im Nebenerwerb mit dem Karden von Wolle, dem Nähen von Schafwollduvets und dem Filzen von Finken und Hüten beschäftigt.

Als wäre nichts geschehen, nutzen sie die schönen Tage der zweiten Aprilhälfte zusammen mit ihrem Sohn und einem Jugendlichen, der eine Gastzeit auf ihrem Hof verbringt, um die Weiden zu «schönen». Da wird Buschwerk in die Schranken gewiesen und die abschüssige Grasnarbe von allem, was der Winter liegen gelassen hat, Blättern, Ästen, Steinen und so weiter, befreit.

Nicht alles läuft im Urnerland indessen so harmonisch, wie es die milde Abendsonne erscheinen lassen möchte. Seit dem 15. April ist Arnolds Betrieb gesperrt. Verweigerung der Blauzungenimpfung im Jahr 2008. Einfache Sperre ersten Grades. Will heissen, Arnolds dürfen ihre Wiederkäuer fortan nicht mehr in Kontakt mit Wiederkäuern anderer Bestände bringen (Alpung gestrichen), ihre Wiederkäuer dürfen den Hof nur noch zur Schlachtung verlassen (wobei das Transportfahrzeug vor der Beförderung der Wiederkäuer mit einem Insektizid behandelt worden sein muss), und wenn sie dies tun, ist es nur in Begleitung eines roten seuchenpolizeilichen Formulars gestattet.

Diese einschneidende Verfügung eröffnete Josef Risi, Kantonstierarzt der Urkantone, am 29. Januar. Er räumt den Impfverweigerern mit der Terminierung der Sperrung auf Mitte April die Möglichkeit ein, die Impfung in der Kampagne 2009 bis Ende Mai nachzuholen: «Damit würde die Sperrung aufgehoben.» Denselben Bericht haben in den Urkantonen 40 Betriebe erhalten; 23 im Kan-



Bilder: Ruben Wyrtenbach

Michael und Elsbeth Arnolds Betrieb ist gesperrt, weil sie ihre Tiere nicht impfen wollen.

ton Uri, 16 im Kanton Schwyz und einer im Kanton Nidwalden. Es handelt sich dabei um eine reine Strafmassnahme, denn gleich zu Beginn der Verfügung hält der Kantonstierarzt fest: «Weil die Blauzungenkrankheit durch Mücken übertragen wird, ist sie mit Handelssperren und ähnlichen Massnahmen nicht zu stoppen.» Wenige der sanktionierten Betriebe haben diesen Frühling noch nachgeimpft, ihre Sperre wird aufgehoben. Allerdings gibt es andere, die 2009 neu verweigern. Die Anzahl der Verweigerer in seinem Gebiet sei unter dem Strich leicht steigend, sagt Risi.

«Es bleibt mir nichts anderes übrig, als so vorzugehen», begründet Josef Risi seine harte Gangart, «wir vollziehen lediglich geltendes Recht. Die Vorgaben kommen vom Bundesamt für Veterinärwesen.» Aber die meisten anderen Kantone greifen weniger rigoros durch. Nutzen sie ihren Ermessensspielraum besser? «Die Vorgaben, die wir umzusetzen haben, sind eindeutig. Die Arbeit meiner Kollegen kommentiere ich nicht.»

Elsbeth und Michael Arnold haben gegen die Verfügung Rekurs eingelegt, zusammen mit 24 betroffenen Betrieben aus den Kantonen Uri und Schwyz. Sie haben sich gemeinsam einen Anwalt genommen und gehen gegen Risi vor. «Das ist eine sehr engagierte Gruppe», sagt Mi-

chael Arnold, «der Zusammenhalt ist gut.» Und was macht ihr, wenn ihr nicht durchkommt? «Dann behalten wir das Vieh halt daheim. Das ist zwar nicht ganz einfach, aber wir werden schon einen Weg finden.» Und impfen kommt nicht in Frage? «Doch, wenn wir von der Behörde eine schriftliche Bestätigung erhalten, dass die Impfung keine Rückstände im Fleisch hinterlässt und sie andernfalls die Verantwortung übernehmen.» Und diese Bestätigung habt ihr nicht? «Ende 2008 haben wir sie angefordert. Und als Antwort die Betriebssperrung erhalten.»

Allenthalben geht man in den Urkantonen nicht gerade zimperlich miteinander um, wenn es um die Blauzungenkrankheit geht. Beim Laboratorium der Urkantone in Brunnen gehen gemäss Risi «wöchentlich massive Drohungen ein – mündlich, schriftlich und am Telefon».

Bauern gegen Behörden und umgekehrt. Rütlichswur *reloaded*. Schiller schreibt die Urschweizer Explosivität den harten Grinden zu, Max Frisch dem Föhn. Vielleicht haben beide recht. Vielleicht gibt es aber 718 Jahre danach auch noch einen dritten Weg. Und vielleicht haben die Bio Suisse Delegierten mit ihrem Beschluss, sich für die Freiwilligkeit der Impfung stark zu machen, und ihrem Aufruf zu Besonnenheit einen ersten Schritt getan. Alfred Schädeli

Europa gentechfrei? Schweiz dabei!

Die gentechnik-kritischen Organisationen der Schweiz haben zum fünften europäischen Meeting der gentechnikfreien Regionen nach Luzern geladen. Die prominent besetzte Konferenz zeigte eindrücklich, dass sich die gentechnikfreien Regionen ausdehnen. – Ein wichtiges Zeichen vor der Debatte über die Verlängerung des «Anbaumoratoriums» in der Schweiz, das auch Bio Suisse mit ermöglicht hat.

Seit 2003 treffen sich Vertreterinnen und Vertreter aus gentechnikfreien Regionen zu Konferenzen, um sich auszutauschen und zu vernetzen. Was klein begann, hat sich beim fünften Mal zu einem Anlass im Kultur- und Kongresszentrum Luzern KKL entwickelt*, der eine klare Botschaft an Europa aussandte: Machen wir es wie die Schweiz, bleiben wir gentechfrei!

Dass mit Maya Graf, Chiara Simonetti-Cortesi, Hansjörg Walter und Simonetta Sommaruga fast alle grossen Parteien der Schweiz prominent an der Tagung vertreten waren, lässt zudem hoffen, dass die Verlängerung des Moratoriums über 2010 hinaus im Parlament Unterstützung finden wird.

Die Zahl der gentechnikfreien Regionen ist in den letzten Monaten ständig angewachsen. In 22 EU-Mitgliedsländern gibt es ausgedehnte Gebiete, die sich als gentechnikfrei erklärt haben. Dazu gehören Gemeinden, Regionen, Departemente, Provinzen und ganze Länder. Renate Künast (D), Rosea Cunningham (Schottland) und Niki Berlakovich (A)

redeten für die GVO-freien Gebiete ihrer Länder; Karel Bláha vertrat die Tschechische Republik, die im nationalen Gesetz die Schaffung von gentechnikfreien Regionen ausdrücklich ermöglicht.

Bisher wird in der EU als einzige gentechnisch veränderte Pflanze der insektenresistente Mais (Mon 810) von Monsanto angebaut. Diese GVO-Kultur wurde 2008 auf 107000 Hektaren ausgesät. Das entspricht 0,1 Prozent der in der EU landwirtschaftlich genutzten Fläche. 75 Prozent dieses Maises stehen in Spanien und werden dort zu Futtermitteln verarbeitet. Weitere Anbaugelände waren im Jahr 2008 Portugal, Deutschland, Ru-

* Unter den vielen Sponsoren finden sich Organisationen von Bio Suisse über IP Suisse, Bioterra, Swissaid bis Greenpeace und Firmen von Coop über Crema und Biopartner bis Baer.




Mühle Rytz AG
 Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Iso-vitmin®

Die besten Mineralstoffe für Biobetriebe
 8732 Universal Natura Griess, ausgeglichen
 8733 Universal Natura Würfel, ausgeglichen
 8735 Magvit Natura Würfel, mit 12 % Mg
 8736 Calphomag Natura Griess, phosphorreich
 8737 Calphomag Natura Würfel, phosphorreich

Leckeimer, Lecksteine
 8738 Leckeimer Natura, mit 6 % Mg, 20 kg/St.
 8720 Leckstein selenreich, mit 70 mg/kg Selen, 15 kg/St.
 8721 Leckstein Natura, 17 % Ca, 6 % P, 15 kg/St.
 8740 Salzleckstein mit 25 mg/kg Selen, 10 kg/St.

Neue Preise:
 Abschlag bis CHF 35.00/100 kg

Wir beraten Sie gerne:
 Mühle Rytz AG, 3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00
 www.muehlerytz.ch, mail@muehlerytz.ch und
 Ihr regionaler Verkaufsberater  **PROVIMI KLIBA**




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

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

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

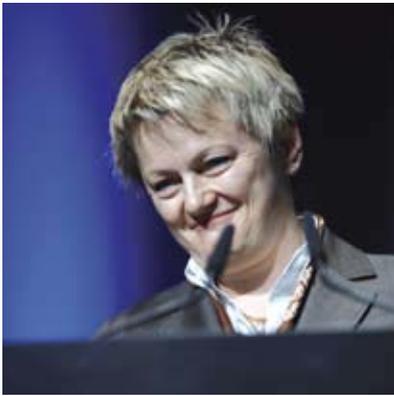
Bio Mutterkuhhalter für die Aubrac Produktion
 Bio Mutterkuhhalter für die Mastremontenproduktion

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!



Renate Künast (D), Fraktionsvorsitzende Bündnis 90/Die Grünen.



Niki Berlakovich (A), Landwirtschafts- und Umweltminister.



Chiara Simoneschi-Cortesi (CH), Präsidentin des Nationalrats, CVP.



Maya Graf (CH), Nationalrätin, Grüne Partei.

mänien, Polen, die Slowakische und die Tschechische Republik.

Doch der Widerstand wächst. Zum Beispiel in Spanien, wo die Zahl der GVO-freien Gebiete von fünf auf 94 angewachsen ist. Auch in Deutschland wird 2009 kein GVO-Mais stehen. Alle diese gentechnikfreien Gebiete wurden von den lokalen Bäuerinnen und Bauern massgebend mitinitiiert und gestaltet.

Widerstand wächst, EU toleriert GVO-Verbote

Die ausgedehnten gentechnikfreien Gebiete schaffen aber ein rechtliches Problem. Die Bewilligungsverfahren der EU sind so angelegt, dass sie EU-weit gelten. EU-Länder, die ein nationales Verbot aussprechen oder ein regionales tolerieren,

verstossen demzufolge gegen das geltende EU-Recht.

Doch hier wächst der politische Druck innerhalb der EU. Den 0,1 Prozent der Ackerfläche, die mit GVO-Pflanzen bebaut ist, stehen Tausende von Bauern in den Anbaugebieten gegenüber, die von Einkreuzungen oder dem Mangel an GVO-freiem Saatgut betroffen sind. Dies bewog den EU-Umweltministerrat, die Anbauverbote in Österreich (ganzes Land) und Ungarn (einige Regionen) zu tolerieren.

Aber noch gibt es kein EU-weites Gesetz zum wirksamen Schutz der GVO-freien Gebiete.

Könnten die Konsumentinnen und Konsumenten in der EU zu dieser Frage abstimmen, dann wären diese Gesetze



Roseanna Cunningham (GB), Umweltministerin Schottland.



Karel Blaha (CZ), Stellvertretender Umweltminister.



Simonetta Sommaruga (CH), Ständerätin, SP; Präsidentin Stiftung für Konsumentenschutz.



Hansjörg Walter (CH), Nationalrat, SVP; Präsident Schweizerischer Bauernverband.

längst erlassen und umgesetzt. Denn bei den Konsumierenden stossen gentechnisch veränderte Lebensmittel weiterhin auf Ablehnung. Und auch bei den Bauern ist der Widerstand gegen Gentechnik europaweit stetig angestiegen.

So konnte Maya Graf die Tagung mit den Worten abschliessen: «Die Zahl der gentechnikfreien Regionen in Europa wächst weiter. Der Moment für ein gentechnikfreies Europa war nie besser.»

Bernadette Oehen, FiBL

Problemfall Futtermittel

Der globale Handel kämpft mit den Kosten für die Vermeidung von Vermischungen von GVO-freier und gentechnisch veränderter Ware. Diese Kosten stehen in keinem Verhältnis zum ökonomischen Nutzen der GVO-Pflanzen.

In die Schweiz werden kaum GVO-Rohstoffe importiert. Das sieht in der EU anders aus. Gentechnisch veränderte Mais- und Sojaprodukte landen in den Futtertrögen der europäischen Nutztiere.

Sofern die Nachfrage bleibt oder gar anwächst, sind Quellen für Soja und Mais ohne GVO vorhanden. Als Engpass gilt aber Maiskleber. Als Ersatz werden heute Raps, Lupinen oder Gras (Campina) verwendet. Die Schweiz mit ihrem gentechnikfreien Futtermittelmarkt gilt in Europa als Vorbild. boe

Bilder: Franca Pedrazzetti (6), Benedikt Haerfin (1), Christof Pothof (1)



Für alle Fälle

UFA-Mineralsalz

- UFA 293** phosphorreich, gewürfelt
- UFA 195** ausgewogen,
- UFA 994** magnesiumreich, gewürfelt
- UFA 995** selenreich, gewürfelt

Gratis 50 kg Viehsalz beim Bezug von 100 kg UFA-Mineralsalz bis 16. Mai 2009

www.ufa.ch

In Ihrer **LANDI**

AKTION



enthält: Cronulose-Virus

Madex® & Capex®

gegen Apfel- und Schalenwickler

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



Andermatt
Biocontrol

Bio-Getreide und Bio-Mehl
 Weizen – Dinkel – Roggen – Emmer

Naturnah gewachsen.
 Schonend verarbeitet in unserer Mühle.

Es ist uns wichtig, dass Sie hochwertige Produkte – ohne chemische Zusatzstoffe – einkaufen und in feine Brote, Kuchen, Zöpfe... verwandeln können.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserem Mühli-Lädeli. Sie finden bei uns das Beste aus dem Korn!

Mühli-Lädeli offen:
 Mo.–Fr. 7.00 – 12.00, 13.15 – 17.30 Uhr
 Sa. 8.00 – 11.45 Uhr

EICHMÜHLE
 DIE MÜHLE SEIT 1608

Familie Paul Villiger
 5637 Beinwil/Freiamt
 Telefon 056 668 11 15

Rüegg Gallipor AG

Geflügelzucht

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

Gesucht

Bioaufzucht-Betriebe

- eine interessante Aufstockung
- auch im Umstellungsjahr möglich

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne

PRO BEEF®

www.pro-beef.ch

BIOSUISSE

Drei Kreuzern 2, 8840 Einsiedeln
 Mobil: 079 824 44 45, Fax: 055 412 79 53
 Franz J. Steiner, Tel: 055 422 16 16, franzj.steiner@sunrise.ch

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

Handel, Vermittlung und Transporte von:
 Schlachtvieh: Kühe, Rinder, Ochsen, Kälber; Nutztvieh: Tränker, Aufzuchtvieh Milchkühe, Mutterkühe, Weide-Beef-Remonten.

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

Franziska Bezzola, Bioladen «Bio Betschla reform», 7550 Scuol

Die aus Österreich stammende 38-jährige Franziska Bezzola, Mutter zweier Kinder, konnte im Mai letzten Jahres eher durch Zufall den einzigen Bioladen im Unterengadin übernehmen. Als Quereinsteigerin hat sie sich autodidaktisch und mit Weiterbildungskursen eingearbeitet. Franziska Bezzola betreibt den Laden zusammen mit zwei Angestellten, die sich eine 50-Prozent-Stelle teilen.

1 Warum verkaufen Sie Lebensmittel – und nicht zum Beispiel Bücher oder Autos?

Es ist eine gute Sache, ich kann hinter dem Angebot stehen. Es ist etwas, das fürs Leben wichtig ist, es ist nährend und tut Körper und Geist gut. Es sind qualitativ hochwertige Produkte, die sorgfältig produziert wurden, und das schätzen die Kundinnen und Kunden.

2 Sind in Ihrem Geschäft ausschliesslich biozertifizierte Lebensmittel erhältlich?

Wir haben etwa 10 Prozent konventionelle Lebensmittel, die jedoch sorgsam produziert worden sind. Auch verkaufe ich Produkte von einheimischen Betrieben, die sich eine Biozertifizierung nicht leisten können, aber biologisch oder biodynamisch produzieren.

3 Sind Biokunden besonders kritisch?

Es ist ihnen wichtig, was sie einkaufen. Die Schweizer Kundschaft hat gerne Schweizer Produkte, sie hat Vertrauen ins eigene Land. Jemand sagte mal: «Beim Rüeblin bin ich patriotisch, sonst nicht!» Bei Produkten, die von weiter her kommen, sind sie schon kritischer. Da muss man den Kunden erklären, dass das gute Projekte sind, die Fair Trade oder Bio produziert worden sind und nicht auf Abbruch. Dieses Argument verstehen die Leute dann.

4 Brauchen sie viel Beratung?

Die Leute möchten schon beraten werden, vor allem stellen sie Fragen zur Diät, wenn sie Allergien auf etwas haben, Zöliakie*, Zucker oder Getreideunverträglichkeit. Dann wollen sie wissen, wann sie was essen dürfen.

5 Gibt es viele, die aufwendige

* Glutenunverträglichkeit, Heubner-Herter-Krankheit)

Verpackungen oder weite Transporte vermeiden wollen?

Na ja, wir leben im Engadin – es wird alles fast hergebracht. Ich lege grossen Wert darauf, dass ich das, was einheimisch produziert worden ist, im Laden verkaufen kann. Ich habe einheimischen Käse und weitere Milchprodukte, Gemüse von einem einheimischen Demeter-Betrieb und auch Tee aus der Region. Das schätzen die Leute sehr, wenn als Produktionsort Scuol oder Engadin draufsteht. Der Wein kommt natürlich nicht aus dem Engadin, obwohl es immer wieder Leute gibt, die einheimischen Wein verlangen. Wein verkaufe ich nur aus Europa.

6 Kaufen die Leute Bio, weil sie sich gesund ernähren oder weil sie die Umwelt schonen wollen?

In erster Linie wollen sie sich etwas Gutes tun. Die Welt ist heute ja ziemlich rau und hart, im Berufsleben und auch im Sozialen geht es hektisch zu. Auch mit Biokosmetik, mit einem feinen Bad oder einer schönen Bodylotion, wollen sich die Leute selber verwöhnen. In zweiter Linie kommt der ökologische Aspekt. Die Kundschaft weiss im Allgemeinen sehr gut Bescheid über Inhaltsstoffe und Produktionsweisen, sie wissen auch, welche Hilfsmittel man vermeiden sollte.

7 Teilen Sie Ihre Kundschaft in Lifestyle- oder Kundentypen ein?

Diese Einteilung mache ich nicht. Ich habe Kunden, die kaufen ausschliesslich bei mir, und ich habe einheimische Kunden, die holen bestimmte Produkte bei mir. Dann haben wir sehr viele Gäste. Teils sind es Feinschmecker, die möchten ein besonderes Produkt aus dem Engadin mit nach Hause nehmen. Den Be-



Foto: Irène Böhm

Franziska Bezzola vor dem Schaufenster, das sie einheimischen Kunstschaaffenden zur Verfügung stellt.

griff LOHAS kenne ich nur von den Vertretern, die mir ihre Produkte verkaufen wollen. Ich verwende diese Abkürzungen nicht.

8 Wie kann man Laufkunden und Bioneukundinnen anlocken?

Das Wichtigste ist die Lage des Ladens. Wir sind an einer hervorragenden Lage direkt an der Hauptstrasse. Und mit einem attraktiven Schaufenster. Ich stelle eines meiner zwei Schaufenster einem einheimischen Künstler zur Verfügung, der dort seine Arbeiten ausstellen kann, die ich dann auch für ihn verkaufe. So locke ich Leute in den Laden, die an der Kunst interessiert sind.

9 Und wie gewinnt man Gelegenheitskunden als Stammkunden?

Indem das Produkt gut ist und die Kunden so gluschtig macht, dass sie das wieder haben oder noch etwas dazu kaufen wollen. Übers Produkt, über die Freundlichkeit und über die Beratung. Man muss immer absolut freundlich sein!

Interview: Irène Böhm



Verkauf ab Hof: Eier und Blumen mit dem Handy bezahlen

Im Hofladen und auf dem Blumenfeld fehlt den Kunden oft das passende Kleingeld; Rückgeld ist nicht immer zur Hand. Das ist ärgerlich und kann Umsatz kosten. Noch ärgerlicher und kostspieliger ist es, wenn im unbedienten Hofladen die Kasse ausgeräumt wird ...

In Zusammenarbeit mit dem Bauern Joe Mettler hat das junge Unternehmen «ePark24 AG» seine Handy-Bezahlungslösung «ePay24» für landwirtschaftliche Direktvermarkter weiterentwickelt. Die Kundinnen und Kunden können die ePay24-Gratisnummer anrufen und werden in wenigen Sekunden durch die Zahlung geführt. Vorteile gegenüber Debit- oder Kreditkarten: Direktvermarkter brauchen weder teure Geräte und Installationen noch Onlineverbindungen. Allerdings muss der Kunde ein PostFinance-Konto haben und sich einmalig für Handyzahlung registrieren. – Vorderhand haben also Karten und Kässeli noch nicht ausgedient und die mit diesen Systemen verbundenen Risiken bestehen weiter.

Kontakt: ePark24 AG, Schaffhauserstrasse 210, 8057 Zürich, Tel. 044 315 51 24, E-Mail epay24@epark24.ch, www.epark24.ch mgt/mb

Lehrgang «Excellence in Food»

Drei Institute der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften in Wädenswil bieten zusammen mit der Firma «b&f concepts» ein neues Weiterbildungsprogramm für Lebensmittelprofis an. Der Lehrgang «Excellence in Food» soll im Juni 2009 starten.

Trotz der engen Verknüpfung gesellschaftlicher, wirtschaftlicher und technologischer Themen im Lebensmittelsektor existiert bis heute keine entsprechende Weiterbildung, die ein vernetztes Wissen vermittelt. «Unsere Abklärungen haben gezeigt, dass Fachleute in der Lebensmittelbranche eine solche Weiterbildung vermissen. Dieser Herausforderung haben wir uns angenommen», so Dr. Sandra Burri, Weiterbildungsverantwortliche am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation in Wädenswil und Programmleiterin des neuen Lehrgangs.

Das Programm besteht aus 16 Modulen, die alle auch einzeln als Weiterbildungskurse absolviert werden können. Weitere Informationen: www.foodward.ch

Kontakt: Dr. Sandra Burri, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW, 8820 Wädenswil, Tel. +41 58 934 55 47, E-Mail sandra.burri@zhaw.ch

ZHAW/bionetz.ch

Tulpen mit dem Handy bezahlen



Bargeldloses Zahlungssystem für Hofladen und Blumenfeld

ePay24 Handyzahlung PostFinance ist eine Dienstleistung der ePark24 AG
www.epay24.ch 044 315 5150

Gastromesse Igeho: Auftritt für Bioanbieter

Die Igeho, Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum, vom kommenden November in Basel führt eine Sonderpräsentation zum Themenkreis Bio, Terroir und Fair Trade durch. Der «Marché professionnel» bietet Produzentinnen und Lizenznehmern die Gelegenheit, ihre Produkte zu präsentieren und zu verkaufen.

Die Igeho ist eine sehr interessante Plattform für Biobetriebe oder Firmen, die ihre Produkte und Dienstleistungen einem Fachpublikum aus Gastronomie, Hotellerie oder Detailhandel bekannt machen möchten. Sind Sie interessiert? Flavia Müller oder Stefan Corradini von der Geschäftsstelle geben Ihnen gerne nähere Auskünfte: Tel. 061 385 96 10, E-Mail flavia.mueller@bio-suisse.ch oder stefan.corradini@bio-suisse.ch
 Weitere Informationen: www.igeho.ch Bio Suisse

Jetzt auf www.bioaktuell.ch

- **Neue Biobörse** Der Marktplatz für die Schweizer Biolandwirtschaft
- **Mein bioaktuell.ch** Sich anmelden und die Angebote optimal nutzen

DIE PLATTFORM DER SCHWEIZER BIOBÄUERINNEN UND BIOBAUERN

Alles Käse? Schön wärs!

Riesige Mengen an Käse, der vor allem in Produkten wie Pizza oder Käsestangen verwendet wird, ist in Wirklichkeit kein Käse, sondern ein aus Pflanzenfetten, Wasser und Eiweiss zusammengepanschtes Industrieprodukt. Mit künstlichen Aromen wird dann aus der zähen Masse wahlweise Pizzakäse, Mozzarella oder was der Markt sonst noch nachfragt. Fast-Food-Ketten, aber auch der Gastronomie-grosshandel verwenden nicht Käse aus Milch, sondern Kunstkäse aus der Retorte. Aufgezeigt wurde diese Praxis durch einen Beitrag der ZDF-Sendung «Frontal21». «Der Aufschrei über solche Zustände kann gar nicht laut genug sein! Da werden Verbraucher hinters Licht geführt und die Milchbauern ausgebootet, sodass deren Erlöse weiter sinken», kommentiert Felix Prinz zu Löwenstein, Vorsitzender des BÖLW (Bund ökologische Lebensmittelwirtschaft, Deutschland) den ZDF-Bericht. Er vergass nicht, darauf hinzuweisen, dass Bioprodukte ohne solche zweifelhaften Segnungen der Lebensmittelindustrie hergestellt werden: «Bio-käse ist immer Käse aus 100 Prozent Milch. Und Biopizza darf nur mit Bio-käse hergestellt werden.» mgt

Tschechien, Turbobio-wachstum

Der Umsatz mit Bioprodukten in der Tschechischen Republik stieg im vergangenen Jahr um 40 Prozent und erreichte 68 Mio. Euro. Seit 2005 stieg der tschechische Biomarkt um mehr als 250 Prozent, so die Analyse von Tom Vaclavik vom Beratungsunternehmen Green Marketing. Der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch lag 2008 bei € 6.60 (Schweiz € 126.-). Ende 2008 gab es 1946 Biobetriebe in der Tschechischen Republik, über 600 mehr als das Jahr zuvor. Die Biofläche nahm um 28 742 Hektaren auf insgesamt 341 632 Hektaren zu. Der Bioanteil an der landwirtschaftlichen Nutzfläche lag bereits bei 8 Prozent, berichtet Tom Vaclavik. (Schweiz 11,9 %).

www.greenmarketing.cz/BioFach-Newsletter

Handel ja, Hehlerei nein

*Offener Brief an Bundesrätin
Doris Leuthard*

» Sehr geehrte Frau Bundesrätin Leuthard,

Kein einziger Schweizer Bauer hat Angst vor dem freien Agrarhandel! Seit 1848 gibt es die Schweiz und den freien Agrarhandel in diesem Land. Ich stehe in einem gesunden Wettbewerb mit meinen schweizerischen Kollegen, denn wir haben alle die gleichen Produktionsbedingungen. Trotz grossen Auflagen und Vorschriften für die Produzenten sind die Lebensmittelpreise, im Verhältnis zur Kaufkraft des Konsumenten, in der Schweiz so tief wie nirgendwo sonst auf der Welt!

Darum wundern sich die Fachleute, wenn Sie, Frau Leuthard, wie ein «billiger Jakob» noch tiefere Lebensmittelpreise ausrufen, um eine möglichst breite politische Allianz für einen Agrarfreihandel mit der EU zu bekommen. Seriös muss man sich doch die Frage stellen, warum die Lebensmittel in der EU so viel billiger sind! Zwar bestehen in der EU auch Gesetze, Vorschriften und Auflagen; zum einen sind diese aber teilweise weniger streng, und zum anderen werden sie, gerade in den südlichen, teils von der Mafia infizierten Ländern, schlicht nicht eingehalten. Die Zertifikate und QS-Papiere in den Herkunftsländern von Obst und Gemüse sind oft das Papier nicht wert, worauf sie stehen! Das schweizerische Detailhandelskartell hat zwar ein reges Interesse an solchen Produkten, ist doch damit eine grosse Gewinnmarge zu erzielen, aber die ungebremste Einfuhr dieser Waren in die Schweiz ist nicht freier und fairer Agrarhandel, sondern grenzt an Hehlerei.

Bis diese Probleme ganz klar gelöst sind, verlangen wir weiterhin einen griffigen Grenzschutz. Denn auch die starke Pharmaindustrie wird in der Schweiz vor dem freien Handel geschützt!

Es ist offensichtlich dass Sie, Frau Leuthard, unter grossem Druck von «economiesuisse» stehen, ein Agrarfreihandelsabkommen mit der EU abschliessen zu müssen. Dabei sollten Sie aber auch bedenken, dass gerade unter den Wortführern dieses Vereins einige richtig grosse Niete in Sachen Ökonomie stehen. Es

ist darum nicht sehr ratsam, nur auf die sogenannten «Wirtschaftsführer» zu hören. Mit Verlaub habe ich sowieso den Eindruck, dass Sie keine sehr guten Berater in Sachen Landwirtschaft haben. Ich empfehle Ihnen darum die Schriften von Volkswirtschaftsprofessor Mathias Binswanger zu diesem Thema. Und auch wir schweizerischen Bauern sind bereit, mit Ihnen an fairen Problemlösungen mitzuarbeiten.

Es gibt noch sehr viel zu tun – *but, yes we can!*

Mit freundlichen Grüssen

Samuel Otti, Oberwil b. Büren BE

Noch drei Sätze Metaphysik

Nachtrag zum Leserbrief «Sinnlose Frage nach Pflanzenseele» desselben Autors, bioaktuell Nr. 1, Febr. 2009

» Die Wissenschaft, von der Astronomie bis zur Evolutionstheorie, will heute wissen, wie klein und unnützlich in der Welt der Mensch sei. Dagegen las ich eben wieder in Kants «Kritik der Urteilskraft», im Kapitel «Analytik des Erhabenen»: Im Verhältnis zur Grösse der Vernunft und der Freiheit des Menschen ist alles in der Natur klein. Und in derselben Kritik: Ohne den Menschen wäre die Welt eine Wüste. Ich präzisiere: Ohne die Frau wäre die Welt eine Wüste. Selbstverständlich kann die Freiheit verloren gehen. Zur Freiheit gezwungen sein, wäre keine Freiheit. Wenn aber der Mensch die Freiheit verliert, wird er nicht zum Tier, sondern zum Untier.

Andreas Kreuzer-Müller, Oberwald VS



**ÖKOLOGIE,
NATURSCHUTZ**

Mehr Raum für unsere Bäche!

Wann

Mittwoch, 27. Mai, 18.30–20.30

Wo

5623 Boswil

Kursleitung

Thomas Gebert, Sektion Wasserbau, Kanton AG; Martin Bolliger, Naturama

Was

Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau. Kennenlernen des Projekts Renaturierung und Hochwasserschutz der Bünz bei Boswil, welches im Rahmen der Güterregulierung realisiert wurde. Die Teillebensräume eines Baches werden erläutert und einige Verbautechniken wie Bühnen oder Rampen erklärt. Im Weiteren wird das Verfahren von der Idee bis zur Bauprojektausführung erläutert. Für Behörden, Naturschutz- und Fischereivertreterinnen und weitere Interessierte.

Mitnehmen

Stiefel

Auskunft, Anmeldung

Anmeldung erwünscht an Thomas Baumann, Naturama, Tel. 062 832 72 87, E-Mail t.baumann@naturama.ch

Gewässerpflege in den Voralpen

Wann

Montag, 8. Juni.

Bei grosser Nachfrage Zusatzkurs am Dienstag, 9. Juni

Wo

Region Schwyz

Was

Dieser Praxiskurs von Pusch vermittelt die notwendigen Kenntnisse der Gewässerpflege und des Hochwasserschutzes im Voralpenraum. Die Teilnehmenden lernen die Techniken des zeitgemässen Gewässerunterhaltes kennen und probieren sie selber aus. Sie lernen, wie die Gewässer beurteilt und wie die Massnahmen weitsichtig



Bild: Bayerisches Landesamt für Umwelt

geplant werden. Werkzeuge und Maschinen, die bei der naturnahen Pflege zum Einsatz gelangen, werden demonstriert.

Auskunft, Anmeldung

Stiftung Praktischer Umweltschutz Schweiz Pusch, Hottingerstrasse 4, Postfach 211, 8024 Zürich, Tel. 044 267 44 11, www.umweltschutz.ch

Vielfalt auf dem Acker

– Nutzen für Puur und Natur

Wann

Dienstag, 9. Juni, abends

Wo

3110 Münsingen

Was

Abendliche Flurbegehung zu Erhalt und Förderung der Artenvielfalt im Kulturland: Wir lernen einfache Massnahmen kennen, um zurückgehende Arten und Nützlinge auf dem Acker gezielt zu fördern.

Kosten

Keine

Kursleitung

Véronique Chevillat, FiBL

Auskunft, Anmeldung

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

Tag der Artenvielfalt

Wann

Freitag, 12. bis Sonntag, 14. Juni

Wo

4915 St. Urban

Was

– Exkursionen und Führungen im Rottal, wo die drei Kantone Aargau, Bern und Luzern aneinander grenzen und ein Mosaik aus vielfältigen Lebensräumen bilden. Das historische Erbe rund um das ehemalige Zisterzienserkloster St. Urban trägt zum Reichtum und zur Bewahrung der Artenvielfalt bei.

– Informationszentrum Klosterscheune Murhof: Start der Exkursionen, Referate, Workshops, Ausstellung, Terrarien und Aquarien mit lebenden Reptilien, Amphibien und Fischen.

– Kinderclub am Samstag und Sonntag 14.00–16.00: Kinder forschen und sammeln.

Veranstalter

Naturama Aargau mit Umweltschutzstellen der Kantone AG, BE und LU

Weitere Informationen

www.naturama.ch, Tel. 062 832 72 61

Mehr Artenvielfalt im Grünland – ein Gewinn für alle

Wann

Dienstag, 4. August, abends

Wo

6182 Escholzmatt

Was

Abendliche Flurbegehung. Naturnahe Lebensräume schaffen, aufwerten und vernetzen: Umsetzung in der Praxis, Förderung von Zielarten und betriebswirtschaftliche

Auswirkungen. Anschliessend Diskussion beim Grillieren.

Kursleitung

Véronique Chevillat, FiBL

Kosten

Keine

Auskunft, Anmeldung

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

**BODEN, DÜNGUNG,
KOMPOSTIERUNG**

Sagenhafter Boden

Wann

Die Veranstaltung kann durch lokale und regionale Veranstalter gebucht werden.

Wo

Dezentral in einzelnen Kantonen

Veranstalter

Bioforum Schweiz

Was

Haben unsere Ahnen etwas geahnt? In alten Bräuchen und Sagen steckt manche Bauernweisheit drin, vor allem die Suche nach einer fruchtbaren und gesegneten Beziehung zum Boden. Hört wunderbare Geschichten und berührende Gedichte und redet mit bei diesen himmlischen Themen! Eine Gruppe des Bioforum hat am Erdboden gelauscht.

Referentinnen und Referenten

Claudia Capaul, Biobäuerin, erzählt Märchen von vorgestern für übermorgen. Martin Köchli, Biobauer, lädt ein zu nachdenklicher Bodenpoesie. Nikola Patzel, Umweltpsychologe, führt ein in Bräuche und Sagen unserer Vorfahren. Otto Schmid und Paul Mäder, FiBL-Forscher, erzählen Wunderbares aus dem Mikrokosmos Boden. Christine Kradolfer, Leiseundlautmalerin, umspült das Ganze mit Gesang, der Bodennähe spüren lässt.

Anschliessend vertiefendes Gespräch und gemütliches Beisammensein.

Kosten

Nach Absprache

Auskunft, Anmeldung

Bioforum Schweiz, Tel. 041 971 02 88, E-Mail bio-forum@bluewin.ch

ACKERBAU

Getreidetag 2009

Wann

Samstag, 27. Juni, 10.00–16.30

Wo

Gut Rheinau, 8462 Rheinau

Veranstalter

Getreidezüchtung Peter Kunz, Sativa-Rheinau AG, Mitwirkung Biofarm Genossenschaft



Bild: Ökolandbau.de

Was

Impulsreferate zum Thema Qualität. Innere Qualität und wo liegen die Differenzen am Beispiel der bildschaffenden Methoden. Beibehaltung der inhaltlichen Qualität – was muss/soll bei der Verarbeitung beachtet werden? Diskussion. Flurgang durch die Zuchtgärten, Führung Anbau Hirse- und Leinsamen, Führung Saatgutproduktion und -aufbereitung. Der Tag ist so aufgebaut, dass man sich jederzeit ein- und ausklinken kann.

Referentinnen, Referenten

J. Fritz, Bildkrätforscher aus Deutschland; A. Dossenbach, Fachschule Richemont, Luzern; Ch. Stalder, Coop-Bäckereien, Basel; H. Völkle und Ch. Goyert, Erdmannhauser/Huober

Kosten

Keine; Verpflegung individuell zu Lasten der Teilnehmerinnen und Teilnehmer.

Auskunft und Anmeldung

Sativa Rheinau AG, Klosterplatz, 8462 Rheinau, Tel. 052 304 91 60, Fax 052 304 91 61, E-Mail zschunke@sativa-rheinau.ch

AKTION

Papiertragtaschen
braun – Jetzt bestellen.
Salatbeutel, Knotenbeutel
zu Tiefstpreisen.

Oeko-Sack GmbH
3415 Hasle-Rüegsau
Tel. 034 461 56 14

www.oeko-sack.ch



GEMÜSEBAU, GARTEN

Gartenkunst – Kunst im Garten

Wann

Freitag, 22. bis Sonntag, 24. Mai
(Fr. 10.00–14.00; Sa. 8.00–17.00;
So. 13.00–17.00)

Wo

Staudengärtnerei Dietwyler, im
Hasel, 5235 Rüfenach

Was

Ausstellung in der Gärtnerei.
Mit Künstlerinnen und Künstlern,
Naturprodukten, Beizli.

Auskunft

Staudengärtnerei Dietwyler,
im Hasel, 5235 Rüfenach
Tel./Fax 056 284 15 70

Naturwunder Wildrosen

Wann

Mittwoch, 3. Juni, 18.30–20.30

Wo

Naturama Aargau,
Bahnhofplatz, 5001 Aarau

Was

Kostenloser Weiterbildungsanlass
des Naturama Aargau.

Mitnehmen

Rebschere und Handschuhe

Auskunft, Anmeldung

Anmeldung erwünscht an
Thomas Baumann, Naturama,
Tel. 062 832 72 87,
E-Mail t.baumann@naturama.ch

ERFA Biogemüse: Wenig bekannte Gemüse und Beeren

Wann

Mittwoch, 17. Juni, ganzer Tag

Wo

Noch offen

Was

Spargel, Artischocke, Anden-
oder Heidelbeere bereichern die
Angebotspalette auf dem Markt, im
Hofladen oder im Biofachgeschäft.
Wissenswertes zum Anbau weniger
bekannter Kulturen.

Kosten

Fr. 60.–

Kursleitung

Martin Lichtenhahn, FiBL

Auskunft, Anmeldung

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

«ÖKomenisches» Zierpflanzen-, Stauden- und Baumschuleseminar

Wann

Montag, 6. Juli bis
Donnerstag, 9. Juli

Wo

D-35305 Grünberg (Hessen)

Was

Referate und Betriebsbesichtigun-
gen zu aktuellen Themen der bio-
logischen Erzeugung von Zierpflan-
zen, Stauden und Gehölzen.

Kosten

Auf Anfrage

Auskunft, Anmeldung

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

ERFA Biogemüse: Neues und Bewährtes in Diskussion

Wann

Mittwoch, 19. August, ganzer Tag

Wo

Noch offen

Was

Referate und Betriebsbesichtigun-
gen zu aktuellen Themen.

Kosten

Fr. 60.–

Kursleitung

Martin Lichtenhahn, FiBL

Auskunft, Anmeldung

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

OBSTBAU, BEEREN

Breitenhof-Tagung

Wann

Sonntag, 7. Juni

Wo

Steinobstzentrum Breitenhof,
4451 Wintersingen

Was

Treffen der Steinobstbranche.
Referate: Ausblick Ernte und Ver-
marktung 2009, Kirschenunter-
lagen, Zwetschgenmonilia, Sharka.
Betriebsrundgang, Ausstellung,
Infostände: Baumschule,
Abdeckungen, div. Maschinen,
Zwetschgenbrände.
Ab 11.30 Festwirtschaft im Zelt.

Weitere Informationen

www.steinobstzentrum.ch,
www.acw.admin.ch

REBBAU

Rebenveredelungskurs

Wann

Samstag, 6. Juni und Samstag,
4 Juli, jeweils nachmittags

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Sie erlernen und üben die Grund-
lagen für eine erfolgreiche Reben-
veredelung.

Kosten

Fr. 100.–

Kursleitung

Andi Häseli, FiBL

Auskunft, Anmeldung

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



Bild: Ökolandbaude

TIERHALTUNG

Pferdeeinsatz in Land- und Forstwirtschaft und Freizeit

Wann

Jeweils samstags oder nach
Absprache, 10.00–16.00

Wo

Betrieb Dieni, 7189 Rueras

Was

Möchte meine 30-jährige Erfah-
rung mit Arbeitspferden verschie-
dener Rassen weitergeben: pferde-
gerechter und schonender Trai-
ningsaufbau; gewaltlose Lenkarbeit
mittels Stimme, Leine und Fahr-
gerte; Korrekturen von Fehlern wie
Hartmüdigkeit, Gertenangst, unru-
higes 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

MÄRKTE, FESTE, MESSEN

BEA/PFERD

mit Sonderschau «Schweizer Fleisch»

Wann

Bis Sonntag 24. Mai, 9.00–18.00

Wo

BEA bern expo, 3014 Bern

Weitere Informationen

www.beapferd.ch,
www.grueneszentrum.ch

Pflanzen-Raritäten-Markt

St. Urban

Wann

Sonntag, 14. Juni, 9.00–16.00

Wo

4915 St. Urban, Park des ehema-
ligen Klosters

Was

Verschiedene Pflanzenvereine und
Spezialitäten-Gärtnereien präsen-
tieren und verkaufen ihre Raritäten.
Verpflegungsmöglichkeit im Park
und im Klostergesthaus Löwen.

Weitere Informationen

www.st-urban.ch

Bio Marché

Wann

Freitag, 19. bis Sonntag, 21. Juni
Fr. 14.00–21.00; Sa. 10.00–21.00;
So. 10.00–18.00 (Kultur und
Festwirtschaften: Fr./Sa. bis 24.00;
So. bis 20.00)

Wo

4800 Zofingen, Altstadt

Was

Die wichtigste Schweizer
Biomesse – zum 10. Mal:
grosser Verkaufsmarkt,
Food und Non-Food;
Ausstellung «Biologisch
Bauen & Wohnen» diverse
Biofestwirtschaften,
Konzerte und Attraktionen
für Kinder und Erwachsene.

Weitere Informationen

www.biomarche.ch

FiBL: Tag der offenen Tür

Wann

Sonntag, 16. August

Wo

FiBL, 5070 Frick



Weitere Informationen

Im nächsten bioaktuell sowie unter
www.fibl.org

DIVERSES

Naturkosmetik selber herstellen

Wann

Samstag, 6. Juni, 9.00

Wo

Staudengärtnerei Dietwyler,
im Hasel, 5235 Rüfenach

Was

Kräuteröle, Balsame, farbige Lip-
gloss aus natürlichen Materialien.
Mehr Wissen über Pflanzen und
Inhaltsstoffe.

Mitnehmen

Teesieb, Kaffee- und Esslöffel

Leitung

Irina Inaebnit

Kosten

Fr. 59.– inkl. Material

Auskunft und Anmeldung

bis 1. Juni bei Staudengärtnerei
Dietwyler, im Hasel, 5235 Rüfe-
nach, Tel./Fax 056 284 15 70



Biofutter ist Vertrauenssache



Weidebeginn

Mineralstoffe: Achten Sie auf die Magnesiumversorgung, wir empfehlen unser Magvit

Wir führen ausschliesslich nur im Bio zugelassene Artikel in unserem Sortiment



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/>



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Rytz-Saatgut für Biobetriebe

Zum Beispiel:

Schnell und ertragreich: 4400 Turbo, die mehrjährige Mischung
Erster Schnitt bis 2 Wochen früher. Ausgezeichnete Unkrautunterdrückung dank dem schnellen Wachstum des Turbo-Raigras Andrea. Für alle Betriebe in guten Futterbaugebieten, welche auf ertragreiche und ausdauernde Mischungen setzen.

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

Trockene Lagen: BIOLUZ, 3-jährige Luzernemischung
Die Versicherung auf Trockenstandorten. Eiweissreiches schmackhaftes Futter.

Übersaaten: U-440, Klee oder Gras
Zum Sanieren von Wiesen und Weiden.

Verlangen Sie den neuen Saatgutkatalog.
Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte
3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch

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



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

Ob für Bauernhof oder Geflügelfarm –
wir bieten Ihnen Küken und Hennen an!



BIO-Junghennen
BIO-Legeküken
BIO-Mastküken

Ernst Wüthrich Brüterei AG

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