

bioaktuell

8/09

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

OKTOBER



Zukunftssaat mit Frau Bundesrat Seite 10

Nano und Bio Seite 4

Helden der Natur. Monat Oktober.

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

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

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

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

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

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

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



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

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

Nano: Gefahrenpotenzial unbekannt

Fast unbemerkt – sozusagen durch die Hintertür – haben sich die «Zwerge» in den Alltag eingeschlichen und einen festen Platz ergattert. «Sparen Sie Zeit bei der Arbeit, im Haushalt und beim Hobby: Die Reinigung versiegelter Flächen wird erheblich erleichtert!» Vor Jahren überzeugten diese Argumente ohne das Wissen, was hinter einer solchen Anpreisung steckt.

Bald wurden erste Stimmen laut, die auf mögliche Gefahren von Nanopartikeln aufmerksam machten. Hat also eine Nanobeschichtung nicht nur Zeitersparnis zur Folge? Parallelen mit Asbest sind augenfällig: Die «Wunderfaser» tauchte nach 1900 munter in vielfältigen Produkten auf.

Aller Vorsichtsrufe zum Trotz gab es erst über 100 Jahre später ein EU-weites Verbot!

Es liegt wahrscheinlich in seiner Natur, dass sich der Mensch keine Bequemlichkeit entgehen lassen will. Und er neigt dazu, damit einhergehende Gefahren grosszügig auszublenden. Nanobeschichtete Sporttextilien versprechen weniger Geruchsbindung. Verpackungsmaterialien mit Nano verlängern nebst dem frischen Aussehen auch die Haltbarkeit der Lebensmittel. Wieso also zögern statt all die Vorzüge voll auszuschöpfen?

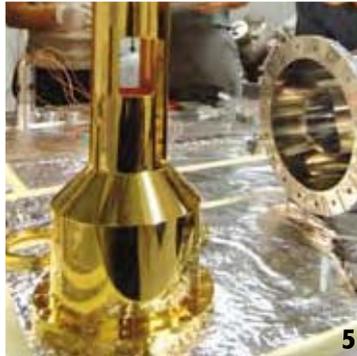
Nanopartikel sind unberechenbar und können sich wegen ihrer Winzigkeit ungehindert überall verbreiten. Einmal frei, immer frei – und damit völlig unkontrollierbar. Was die Teilchen mit dieser Freiheit anstellen, wissen selbst die zuständigen Bundesämter nicht. Sie halten aber in ihrem Aktionsplan fest, dass die Verwendung auch Gefahren beinhalten kann.

Ich bin überzeugt, dass auf keinen Fall kleine Vorteile wie ein bisschen Zeitgewinn, längere Haltbarkeit oder frischeres Aussehen von Produkten den ungeprüften Einsatz dieser Nano-Winzlinge rechtfertigen. Zuerst muss erwiesen sein, dass hier nicht eine Gefahrenquelle offengelegt wird, die nie mehr zum Versiegeln gebracht werden kann. Zurzeit fehlen wichtige Erkenntnisse. Leider setzt der Staat nur auf die Selbstverantwortung der Anbieter. Wir begrüssen daher ausserordentlich, dass auch andere Organisationen klar für eine in höchstem Mass eingeschränkte Verwendung von Nanomaterialien eintreten.

S. Stalder

Sara Stalder, Geschäftsleiterin
Stiftung für Konsumentenschutz

bioaktuell



5



11



15



16

NEUE TECHNOLOGIEN

4 Nanotechnologie und Bioproduktion

Die Wirkung auf Mensch und Umwelt ist noch kaum erforscht, deshalb sagt Bio Suisse vorderhand Nein zur Verwendung von synthetischen Nanopartikeln in der Produktion, Verarbeitung und Verpackung von Lebens- oder Futtermitteln mit der Knospe

HIER UND JETZT

8 Nachfrage steigt, Umstellungswelle bleibt aus

Trotz wachsender Nachfrage zögern die Bauern, auf Bio umzustellen. Bio Suisse wollte wissen weshalb und hat mit der ART Reckenholz-Tänikon eine Untersuchung durchgeführt.

10 «Zukunft säen!»

Bundesrätin Widmer-Schlumpf hat in ihrem Heimatkanton Bioweizen gesät. Einige Gelegenheiten gibt's noch, an einer Aktion «Zukunft säen!» mitzumachen.

UMSCHAU

11 Markus Lanfranchi, designerter Präsident des Bioforums

Aller Voraussicht nach wird Markus Lanfranchi am 28. Oktober neuer Präsident des Bioforums Schweiz. bioaktuell hat sich auf seinem bemerkenswerten Betrieb im Misox angesehen.

14 Rolf Kaufmann, Bioweinbaupionier

Gespräch mit Rolf Kaufmann, Gründungsmitglied und abtretender Präsident des Bioweinbauvereins, der heutigen Fachkommission Biovin.

15 30 Jahre L'Aubier, eine Geburtstagsvisite

VERARBEITUNG

16 Zu Besuch beim Schmetterling

Seit bald 25 Jahren produziert die Firma Farfalla in Uster ZH Naturkosmetika und ätherische Öle.

RUBRIKEN

18 Ratgeber

20 Bio Suisse

24 Agenda

22 Märktstand

23 Notizen

17 Konsum

26 Impressum

27 Das letzte Wort. Leserbriefe

Titelbild: «Zukunft säen!» mit Bundesrätin Eveline Widmer-Schlumpf in Urmein GR.

Bild: Yannick Andrea

Nanu – Nano?

Die Nanotechnologie ist neu, ihre Wirkung auf Mensch und Umwelt noch kaum erforscht. Deshalb dürfen in der Produktion, Verarbeitung und Verpackung von Knospe-Lebensmitteln oder -Futtermitteln keine synthetischen Nanopartikel eingesetzt werden. Bio Suisse setzt sich ein für die Erforschung und sorgfältige Beurteilung der möglichen Risiken von Nanoprodukten sowie für eine Kennzeichnungspflicht.

Ein Nanometer (nm) entspricht etwa einem Siebzigttausendstel des Durchmessers eines menschlichen Haars. Teilchen von einem bis 100 nm gelten als Nanopartikel (vgl. Kasten unten).

Durch verschiedene Techniken können Nanoteilchen synthetisch hergestellt werden. Das Wesentliche und für die Industrie Interessante daran ist, dass Nanopartikel andere Eigenschaften als grössere Partikel desselben Materials haben. Der Grund liegt darin, dass kleinere Teilchen eine viel grössere Oberfläche aufweisen. Unterschiede können beispielsweise in der chemischen Reaktionsfähigkeit, in der biologischen Aktivität, in der Löslichkeit, im Transportverhalten, in Farbe und Transparenz bestehen.

Diese veränderten Eigenschaften lassen sich in verschiedenen Anwendungen nutzen, zum Beispiel in der Autoindustrie, in der Elektronikbranche, bei Farben, Kosmetika, Medikamenten, für Lebensmittelzusätze oder Verpackungen. Wegen der grossen Bandbreite möglicher Anwendungen wird die Nanotechnologie denn auch als Plattformtechnologie bezeichnet.

Der weltweite Markt für Nanoprodukte wächst rasant und, da es bisher keine gesetzlichen Vorschriften gibt, weitgehend unkontrolliert.

Was sich einige erhoffen

Viele Experten erwarten von der Nanotechnologie grosse technologische Fortschritte und Vorteile für die Umwelt und den Menschen. Es geht zum Beispiel um verbesserte Materialeigenschaften, effizientere Energienutzung, bessere Abwasserreinigung, kleinste Sensoren für Messgeräte oder Verminderung des Rohstoffverbrauchs.

In Entwicklungsländern, so eine weitere grosse Hoffnung, könnten in Grundnahrungsmitteln eingeschleuste Nanoteilchen den Bedarf an Vitaminen und Spurenelementen der mangelernährten Bevölkerungsteile decken helfen. Auf den Philippinen und in Marokko gab es bereits Anwendungen gegen Eisenmangel. In der Lebensmittelverarbeitung verspre-

chen Nanotechniken verbesserte Hygiene, verminderten Verbrauch von Rohmaterialien, Energie und Reinigungsmitteln; in der Verpackung locken als Vorteile bessere Erhaltung des Geschmacks und längere Haltbarkeit bei ebenfalls tieferem Materialverbrauch.

In den Bereichen Medizin und Nahrungsergänzungsmittel (*Functional Food*) sollen sogenannte Mizellen, «Nanokapseln», zur Anwendung kommen, die Medikamente, Mineralstoffe oder Vitamine optimal im Körper transportieren und dosiert abgeben können.

Für die Landwirtschaft werden als Vorteile der Nanotechnologie erwartet:

- die Reduktion des Verbrauchs von Agrochemikalien,
- verbesserte Saatgutbehandlung zum Schutz vor Krankheitserregern,
- bessere Diagnoseverfahren für Krankheiten,

Millimillizwergenteilchen

Nano (von altgriechisch *nános*, Zwerg) bezeichnet zunächst eine Grössenordnung: Ein Nanometer (nm) ist ein Tausendstel eines Tausendstelmillimeters. Dies liegt im Grössenbereich von Molekülen und Atomen, ist also für das menschliche Auge nicht sichtbar. Zum Vergleich: Der Durchmesser eines menschlichen Haars liegt im Mittel bei etwa 70 Tausendstelmillimetern. Das sind 70 000 Nanometer.

1 mm = 1000 Mikrometer (µm)

1 µm = 1000 Nanometer (nm)

Partikel und Materialien mit einer Grösse (in einer oder mehreren Dimensionen) unter 100 nm gelten als Nanopartikel. Einzelne Definitionen, vor allem im Lebensmittelsektor, betrachten Teilchen bis 300 nm als Nanopartikel. Nanopartikel kommen auch in der Natur vor, so liegen viele Viren und viele Vorgänge in lebenden Zellen, etwa der Ionenaustausch, im Nanobereich. Auch Molkeproteine und Kaseine in der Milch gehören zu den Winzlingen. Die kleinsten bei der Verbrennung entstehenden Russpartikel haben ebenfalls Nanogrösse.

- Verbesserungen der physikalischen und chemischen Eigenschaften des Bodens, beispielsweise der Wasserhaltekapazität.

Was andere befürchten

Aufgrund derselben Eigenschaften, die Vorteile versprechen, bergen Nanoteilchen auch Gefahren. Die höhere Reaktionsfähigkeit und Bioverfügbarkeit können auch zu erhöhter Giftigkeit der Nanopartikel führen. Nanoteilchen überwinden Gewebe- und Zellschranken, wodurch sie in Zellen Schäden verursachen können. Insbesondere freie Nanoteilchen sind sehr schädlich, wenn sie eingeatmet werden.

Die Produktion, Verwendung und Entsorgung von Erzeugnissen, die synthetische Nanomaterialien enthalten, wird unweigerlich dazu führen, dass diese Materialien und freigesetzte Nanopartikel in die Umwelt gelangen. Wie sich diese Teilchen in der Umwelt verhalten, ist noch wenig untersucht.

Es muss befürchtet werden, dass Nanoteilchen in der Umwelt mobiler sind als andere Schadstoffe, dass sie sich auch an andere Schadstoffe binden und diese mobiler machen. Wegen ihrer Mobilität könnten sie ins Grundwasser, in die Luft und in Böden gelangen und sich in der Nahrungskette anreichern. Im schlimmsten Fall haben Nanoteilchen langfristige sehr schädliche Auswirkungen für Mensch und Umwelt. Einmal freigesetzt, können sie nicht mehr zurückgeholt werden – so wenig wie DDT, Asbeststaub oder gentechnisch veränderte Pollen.

Nanomaterialien haben so vielfältige Eigenschaften und Verhaltensweisen, dass eine allgemein gültige Bewertung ihrer Gesundheits- und Umweltrisiken nicht möglich ist.

Nano und Bio – geht das?

- Biolebensmittel und -Futtermittel mit der Knospe sind natürlich. Eine Zugabe von synthetischen Nanopar-

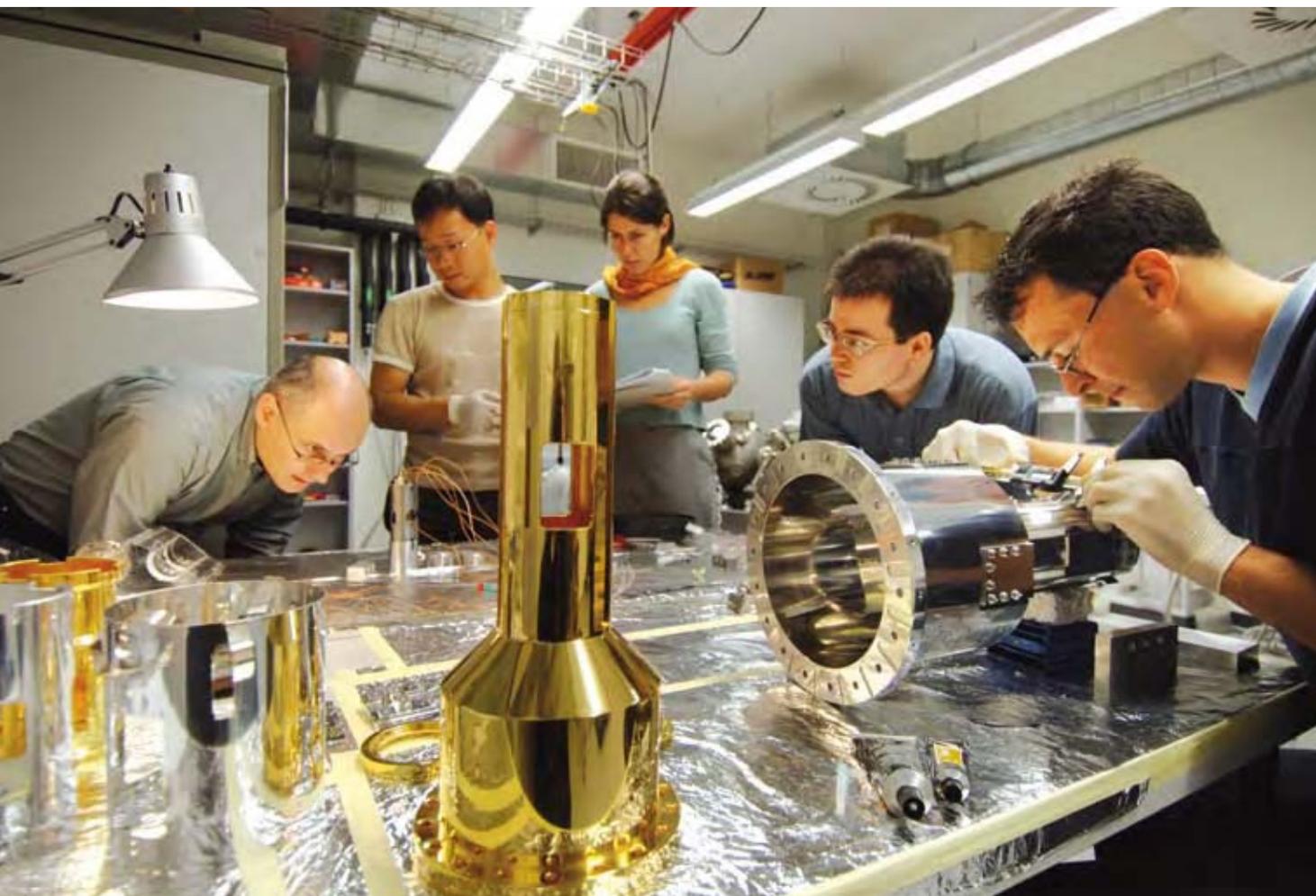


Bild: Empa

Für den verschärften Blick in die Nanodimension entwickelt die Empa (Eidgenössische Materialprüfungs- und Forschungsanstalt) ein neuartiges Rasterkraftmikroskop: Physikerinnen und Ingenieure im Teamwork.

tikeln zu Biolebensmitteln oder Biofuttermitteln ist für Bio Suisse deshalb ausgeschlossen. Ebenfalls ausgeschlossen sind Anwendungen von Materialien und Stoffen, bei welchen synthetische Nanopartikel in Biolebensmittel oder -futtermittel gelangen können, zum Beispiel durch den Abrieb von Verpackungen.

- Andere Anwendungen von Nanopartikeln, bei denen diese nicht in Biolebensmittel oder -futtermittel gelangen können, möchte Bio Suisse im jetzigen Zeitpunkt nicht grundsätzlich ausschliessen. Allerdings gilt dabei der Grundsatz, dass Bioproduktionsmethoden möglichst naturnah sein sollen und weder Mensch noch Umwelt schädigen dürfen (Prinzip der Gesundheit). Im Weiteren gilt das Vorsorgeprinzip: Neuartige Methoden und Substanzen – zu denen auch die Nanotechnologie beziehungsweise die synthetischen Nanopartikel zählen – sind so lange verboten, bis ihre Unbedenklichkeit aufgrund von gewissenhaften Risikoabwägungen, welche das Gesamtsystem berücksichtigen, nachgewiesen ist und sie von Bio Suisse ausdrücklich für die Verwendung freigegeben werden.

■ Verschiedene Bioorganisationen haben sich bereits gegen die Zulassung von Nanopartikeln in Bioprodukten ausgesprochen. In Deutschland schliesst der Bund ökologische Lebensmittelwirtschaft BÖLW die Anwendung der Nanotechnologie in Biolebensmitteln aus. Die britische Soil Association verbietet die Zugabe jeglicher Nanoprodukte zu Lebensmitteln. Nach dem australischen Standard ist der Einsatz von Nanotechnologie in Bioprodukten inklusive Kleidung und Kosmetika untersagt. In Österreich schliesst der Lebensmittelkodex (also ein staatliches Regelwerk) den Einsatz von Nanopartikeln in Natur- und Biokosmetika aus. Der führende Bioverband Bio Austria verbietet die Nanotechnologie sowohl für Lebens- als auch für Betriebsmittel.

Bio Suisse stellt sich momentan gegen jeglichen Einsatz von synthetischen Nanopartikeln in Bioprodukten mit der Knospe. In der Produktion, Verarbeitung und Verpackung von Knospe-Lebensmitteln oder -Futtermitteln dürfen keine synthetischen Nanopartikel eingesetzt werden. Diese Haltung gilt so lange, bis die Unbedenklichkeit eines Einsatzes von Nanopartikeln gesichert ist.

Bio Suisse ruft ihre Mitglieder und Lizenznehmerinnen auf, diese Vorgabe selbstverantwortlich umzusetzen.

Ein Verbot in den Richtlinien verankern kann Bio Suisse vorderhand nicht, weil die Anwendung von Nanotechnologie nicht deklarationspflichtig ist. Ein Verbot liesse sich also nicht kontrollieren.

Was heisst das für Produzenten und Verarbeiterinnen?

In der Tabelle Seite 7 sind mögliche Anwendungen im Bereich Landwirtschaft und Lebensmittel sowie die aktuelle Regelung für die Bioproduktion aufgeführt.

Bei den konkreten Anwendungen wählen wir eine differenzierte Betrachtungsweise:

1. Ist die Anwendung überhaupt im biologischen Landbau zugelassen? Der Biolandbau schliesst viele mögliche Anwendungen der Nanotechnologie von vornherein aus. Es werden keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel oder synthetischen Düngemittel verwendet. Ebenso sind konventionelle Lebensmittelzutaten wie Vitamine oder Aromen ganz verboten oder stark eingeschränkt gemäss einer Positivliste.

2. Fallweise Beurteilung gemäss Prinzip der Gesundheit und Prinzip der Vorsorge: Mögliche Anwendungen werden nach ihren möglichen Risiken für Mensch und Umwelt beurteilt. Produkte, bei denen die Nanopartikel fest in das Material eingebunden sind, wie zum Beispiel in antihafte beschichteten Oberflächen, weisen gemäss dem Bundesamt für Gesundheit geringere Risiken auf. Gerätschaften und Materialien mit solchen Beschichtungen lässt Bio Suisse vorderhand zu. Eine Meldepflicht oder ein Bewilligungsverfahren gibt es dazu nicht. Das FiBL klärt die Risiken für Mensch und Umwelt ab, die bei längerem Gebrauch oder bei der Entsorgung entstehen könnten.

Da die Verpackung oft direkt und längere Zeit mit dem Lebensmittel in Kontakt ist, besteht ein Risiko für die Verunreinigung des Lebensmittels mit Nanoteilchen. Zudem werden grosse Mengen Verpackungen hergestellt und wieder entsorgt und die Stoffflüsse der Nanopartikel sind noch nicht geklärt.

Ebenso verbietet Bio Suisse die Anwendung von Betriebsmitteln (Dünger, Pflanzenschutzmittel, Substrate, Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel und Schädlingsbekämpfungsmittel) mit Nanopartikeln.

Nano ist nicht überall drin. Aber immer öfter dran.

Es gibt zurzeit weder nationale noch internationale Regelungen, Definitionen, Zulas-



Rasterkraftmikroskopische Aufnahme von Nanosilber auf einer Graphitoberfläche. Die Partikel, bestehend aus einigen Hundert Silberatomen, werden wegen ihrer antibakteriellen Wirkung in Desinfektionsmitteln und in einigen europäischen Ländern, nicht aber in der Schweiz, auch in Verpackungen eingesetzt. Der Durchmesser dieser Partikel beträgt etwa 50 Nanometer.

sungs- oder Deklarationsvorschriften für Nanopartikel und Nanomaterialien. Es sind aber auf nationaler und internationaler Ebene verschiedene Aktivitäten zur Regulierung und Standardisierung im Gang.

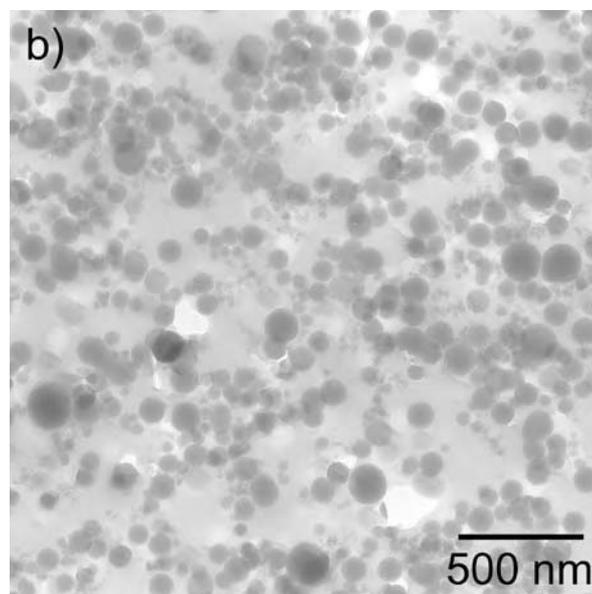
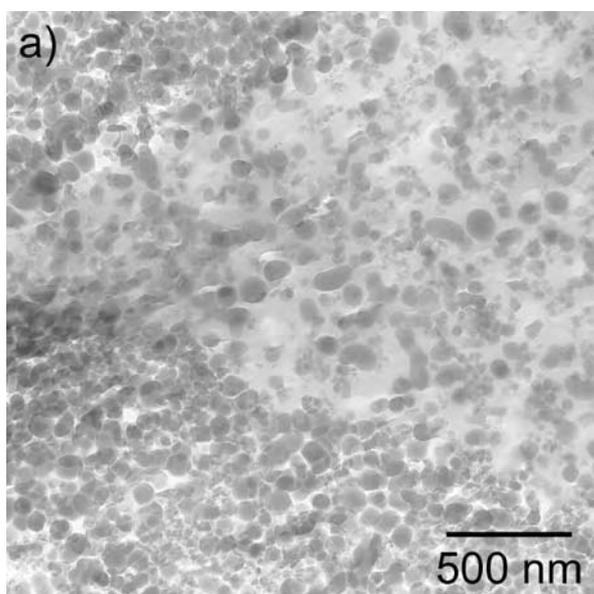
Für die Schweiz wird gemäss Aktionsplan Nanotechnologie 2006–2010 des Bundesamtes für Umwelt (BAFU) und des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) kein neues Gesetz für den Umgang mit Nanotechnologie oder Nanoprodukten angestrebt. Die Bundesämter setzen auf die Selbstverantwortung der Industrie und unterstützen diese in der Risikobeurteilung mit einem «Vorsorgeraster für synthetische Nanomaterialien».

Die Interessengemeinschaft Detailhandel Schweiz, der alle grossen Lebensmittelhändler angehören, setzt diese Forderung mit einem «Code of Conduct Na-

notechnologie» um und will nur unbedenkliche Nanomaterialien und -partikel in ihren Verkaufsprodukten.

Die hin und wieder herumgebotene Behauptung, Nano sei «schon überall drin», ist so nicht zutreffend. In der Schweiz und in der EU dürfen nur Stoffe in Lebensmittel gelangen, die bewilligt sind. Solche Bewilligungen für Nanopartikel gibt es bisher nicht. Anders sieht es aus, wenn ein bewilligter Zusatzstoff neu in Nanogrösse erhältlich ist. In diesem Fall ist heute keine zusätzliche Bewilligung notwendig; diese Lücke soll aber geschlossen werden, sowohl in der EU als auch in der Schweiz.

Was zum Einsatz kommt, ist beispielsweise Siliziumdioxid E 551, umgangssprachlich auch Kieselsäure genannt. Es ist als Lebensmittelzusatz-



Verpackungsfolie aus Dimethylacrylat mit verstärkenden Nanopartikeln (Siliziumdioxid, SiO_2). Im Bild rechts sind die Partikel durch einen optimierten Herstellungsprozess besser verteilt. Dadurch weist die Folie bei geringerem Materialaufwand deutlich bessere Eigenschaften auf (Schutzfunktionen, Reissfestigkeit).

Nano-Anwendungen und Bioregelungen

Aktuelle Anwendungsbereiche von Nanotechnologien im Agrar- und Lebensmittelbereich sowie deren Regelung im Biolandbau

Anwendungsbereich	Regelung im Biolandbau
Farbstoffe, Aromen Vitamine, Mineralstoffe, teilweise von Mizellen («Nanokapseln») umgeben	Keine Zugabe von Mineralien, künstlichen Aromen, Vitaminen, Farbstoffen.
Siliziumdioxid oder E 551/E 551b* als Rieselhilfe	E 551 in EU-Bioprodukten und Knospe-Produkten zugelassen, in Demeter-Produkten ausgeschlossen.
Verpackungen mit Nanopartikeln	Grundsätze zu umweltfreundlichen Verpackung; fallweise Beurteilung von einzelnen Verpackungen. Vorderhand für Knospe-Produkte nicht zugelassen.
Beschichtung von Oberflächen (Glas, Metall, Keramik, Lack) mit Schicht aus Nanopartikeln, z.B. Titandioxid	Keine bzw. fallweise Regelung. Vorderhand in der Knospe-Produktion ohne Bewilligungs- oder Meldepflicht zugelassen.
Gerätschaften in der Lebensmittelproduktion wie Filter, Backbleche, Kühlschränke mit Nanobeschichtungen	Keine bzw. fallweise Regelung. Vorderhand in der Knospe-Produktion ohne Bewilligungs- oder Meldepflicht zugelassen.
Aktivsubstanzen in Form von Nanopartikeln als Emulsion	Keine Anwendungen von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln. Zukünftige Anwendungen, z.B. Kupfer in Nanoformulierung, würden fallweise geprüft.
Pflanzenschutzmittel in Mizellen («Nanokapseln»)	Zurzeit keine Anwendungen. Zukünftige Anwendungen (z.B. Pheromone in Mizellen) würden fallweise geprüft.
Reinigungs- und Desinfektionsmittel	Zurzeit keine Anwendungen. Zukünftige Anwendungen, z.B. von Silber in Nanoformulierung, würden fallweise geprüft.
Dünger	Keine chemisch-synthetischen Düngemittel zugelassen.
(Veterinär-)Medikamente	Unklar, sicher fallweise Beurteilung.

* Siliziumdioxid ist als Lebensmittelzusatzstoff geprüft und schon lange in Anwendung.

stoff in Europa seit Jahrzehnten zugelassen und findet sich als Rieselhilfe in den Streuwürzen auch von Schweizer Grossverteilern. Auch Karotinoide, natürlich vorkommende gelb-rötliche Pigmente im Nanogrössenbereich, werden verschiedenen Produkten seit Längerem beige-mischt: Getränken als Farbstoff und Antioxidans, Multivitaminpräparaten, weil der Körper sie zu Vitamin A1 umwandeln kann. Im Umlauf sind auch Mizellen (aus Polysorbat 20, E 432, oder Polysorbat 80, E 433), welche Vitamine, Omega-3-Fettsäuren oder als Energielieferanten das Co-Enzym Q 10 umkapseln und vorwiegend im Wellness- und Sportgetränkereich eingesetzt werden. Im Jahr 2008 führte ein Schweizer Grossverteiler so eine Produktlinie («actilife»), entfernte sie aber nach kurzer Zeit wieder aus dem Sortiment.

Weiter als bei den Nahrungsmittelzusätzen ist die Nanotechnologie im Verpackungsbereich verbreitet. In Verpackungsfolien, zum Beispiel für Snacks oder Süsigkeiten, schützen Nanoschichten die Produkte vor Sauerstoff, Feuchtigkeit und Fremdaromen. Auch PET-Flaschen werden zunehmend mit solchen Nanobarriereschichten versehen. Die Schweizer Firma SIG beteiligt sich an dieser Weiterentwicklung der PET-Flasche.

Im Bereich der Antihafbeschichtungen für Backöfen und Backbleche sowie der Küchengeräte und -bedarfsgegenstände mit Nanosilberbeschichtung ist nicht klar, wie viele davon schon auf dem Schweizer Markt verfügbar sind.

Auch bezüglich der Betriebsmittel liegen kaum zuverlässige Informationen vor. Es gibt auch Hersteller, die ihre Produkte mit fantasievollen Verweisen auf die Nanotechnologie ausloben und beispielsweise ein Pflanzenschutzmittel mit dem Begriff «Nano-Silber» schmücken. Das heisst noch nicht, dass Nanotechnologie im Spiel ist – der Begriff Nano(technologie) ist nicht geschützt.

Forderungen von Bio Suisse

- Bio Suisse fordert die Behörden auf, die bestehenden Lücken in der Gesetzgebung in Zusammenarbeit mit der EU und weiteren internationalen Gremien möglichst bald zu schliessen. Insbesondere ist eine rasche Umsetzung der Produktsicherheitsregelung voranzutreiben. Das Ziel muss ein vollständiger Schutz der menschlichen Gesundheit und der Umwelt vor allen schädlichen Auswirkungen durch Nanopartikel sein.
- Bis zum Inkrafttreten der entsprechenden Gesetze fordert Bio Suisse

Hersteller, Gross- und Detailhandel auf, ihre Eigenverantwortung wahrzunehmen und Transparenz über die Verwendung von synthetischen Nanopartikeln zu schaffen.

- Bio Suisse fordert eine Deklarationspflicht für alle synthetischen Nanopartikel, welche in Handelsprodukten vorkommen:
 - Deklaration von nanotechnologisch veränderten Substanzen in Lebens- und Futtermitteln,
 - Deklaration auf allen Materialien, welche mit Lebens- und Futtermitteln in Kontakt kommen (zum Beispiel Filter, Verpackungsmaterialien, Hilfsstoffe), wenn sie synthetische Nanopartikel enthalten.
- Knospe-Lizenznehmer und -Bäuerinnen werden aufgefordert, vorderhand nach bestem Wissen und Gewissen auf den Einsatz von synthetischen Nanopartikeln zu verzichten.
Karin Nowack und Jacqueline Forster, Bio Suisse; Bernadette Oehen, FiBL

Nano-Dossier auf der Bio Suisse Website: www.bio-suisse.ch

- Darin:*
- *Positionspapier Bio Suisse*
 - *Häufige Fragen (FAQ)*
 - *Liste mit Links zu weiterführenden Informationen*

Bio wächst – wo bleiben die Produzenten?

Warum stagniert der biologische Anbau trotz stark wachsender Märkte? Warum zögern die Bauern, auf Biolandbau umzustellen? Warum steigen andere sogar aus? Bio Suisse wollte die Gründe erfahren und führte zusammen mit der ART Reckenholz-Tänikon eine Befragung durch. Fazit: In der Beratung, am Markt und bei den Richtlinien besteht Handlungsbedarf. Und die Politik muss sich klar zur Bioförderung bekennen.

Die Meldungen vom Markt sind euphorisch, die Urproduktion hält sich zurück. Der Biolandbau hat sich in der Landwirtschaft und bei den Konsumierenden etabliert, der Biomarkt ist im vergangenen Jahr um 11,2 Prozent gewachsen. Der Umsatz mit Bioprodukten beläuft sich auf 1,44 Milliarden Franken. Rund 12 Prozent aller Schweizer Landwirtschaftsbetriebe arbeiteten 2008 biologisch. Innerhalb von zehn Jahren verdreifachte sich die Anzahl Biobetriebe auf über 6000. Zwischen 2005 und 2007 sank ihre Anzahl jedoch um 3,4 Prozent. Im gleichen Zeitraum nahm die Biofläche um 7 Prozent zu und beträgt heute 11,4 Prozent der Landwirtschaftsfläche.

Bio Suisse wollte diesen Entwicklungen auf den Grund gehen und führte zusammen mit der Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz-Tänikon ART eine Befragung durch, um die Motive kennenzulernen, die zur Umstellung führen, zum Ausstieg bewegen oder den Einstieg hemmen. Dabei spielt auch der allgemeine Strukturwandel in der Landwirtschaft eine Rolle, was in dieser Arbeit jedoch nicht genauer betrachtet wurde.

Ausstiegsgründe, Einstiegshemmnisse

Befragt wurden langjährige Biobetriebe, Einstiegsbetriebe, Ausstiegsbetriebe sowie langjährige Nichtbiobetriebe (ÖLN mit und ohne Ackerbau). Ebenfalls befragt wurden Nachwuchslandwirte, ob für sie die Bioproduktion eine Option sei. Insgesamt 3425 Betriebe erhielten die Anfrage, gut ein Drittel der Angefragten, 1177 Betriebe, nahmen an der Studie teil.

Als Ausstiegsgründe wurden am häufigsten genannt: zu häufige Richtlinienänderungen, Probleme bei der Beschaffung von Kraftfutter und Stroh sowie Produzentenpreise, welche die Mehrkosten nicht decken. Weitere genannte Gründe sind zu strenge Richtlinien,

Schritt in die richtige Richtung



Macht der Politik
Biobeine: Maya Graf.

Am 15. September befürwortete der Nationalrat eine Motion von Biobäuerin und Nationalrätin Maya Graf (Grüne, BL), welche die Ökologisierung der Landwirtschaft vorantreiben will. Der Beschluss wurde anlässlich der ausserordentlichen Session zur Wirtschaftskrise gefasst. Der Bundesrat wird beauftragt, einen Plan auszuarbeiten, mit dem bis 2015 mindestens 20 Prozent der Landwirtschaftsfläche biologisch bewirtschaftet werden. Dafür soll der Bund jährlich 50 Millionen Franken einsetzen. Als nächstes muss der Ständerat über diesen Vorschlag befinden.

Solche und ähnliche Aktionspläne, die der Regierung konkrete Ziele stecken, um den Biolandbau zu fördern, kennen zahlreiche europäische Länder. In der Schweiz ist dieser Ansatz neu. als

zu teure Kontrollen und zu niedrige Direktzahlungen. Die gleiche Gruppe, also die Aussteiger, nannten als Hauptgründe, warum sie sich vor ein paar Jahren für den Biolandbau entschieden hatten: Mehr Direktzahlungen, höhere Produzentenpreise und ein passendes Betriebskonzept.

Die wichtigsten Einstiegshemmnisse sind der höhere administrative Aufwand, der hohe Arbeitsaufwand, Produktpreise für Produzenten, welche die Mehrkosten nicht decken sowie zu häufig wechselnde Richtlinien.

10,8 Prozent der befragten Biobetriebe machen sich Gedanken über einen möglichen Ausstieg aus der biologischen Produktion. Fast die Hälfte dieser Betriebe sind Milchviehbetriebe, zwei Drittel davon befinden sich im Berggebiet. Die Befragung zeigt, dass meistens die Entwicklung des Betriebsergebnisses zu diesen Erwägungen führt, vor allem also finanzielle Gründe.

Frauen positiver eingestellt

Ein aufschlussreiches Bild zeigt sich in der nächsten Bauergeneration. Zwar anerkennen 73 Prozent der angehenden Landwirtinnen und Landwirte, dass Bio

in der Gesellschaft eine hohe Wertschätzung genießt. Dennoch haben über die Hälfte, nämlich 55 Prozent, eine negative Einstellung gegenüber dem Biolandbau. Interessanterweise sind Schülerinnen viel biofreundlicher als ihre Kollegen: 68 Prozent der Frauen haben eine positive Einstellung zum Biolandbau.

Gerade 45 Prozent der Schülerinnen und Schüler, deren Eltern einen konventionellen Betrieb bewirtschaften, haben eine positive Einstellung zum Biolandbau. 61 Prozent von ihnen würden den elterlichen Betrieb selber allerdings konventionell weiterführen. Das soziale Umfeld prägt die angehenden Landwirtinnen und Landwirte stark: Sind die Eltern und Lehrpersonen dem Biolandbau gegenüber aufgeschlossen, wirkt sich dies auf die Meinung und das Verhalten der jungen Menschen aus.

50 Millionen für Umstellung

Bio Suisse zieht aus den Ergebnissen dieser Umfrage folgende Schlüsse: Sie will die Richtlinien überprüfen und optimieren, die Vermarktungshilfen intensivieren und die Bioberatung analysieren und wenn nötig reorganisieren. Von der Politik braucht es ein klares Bekenntnis zur

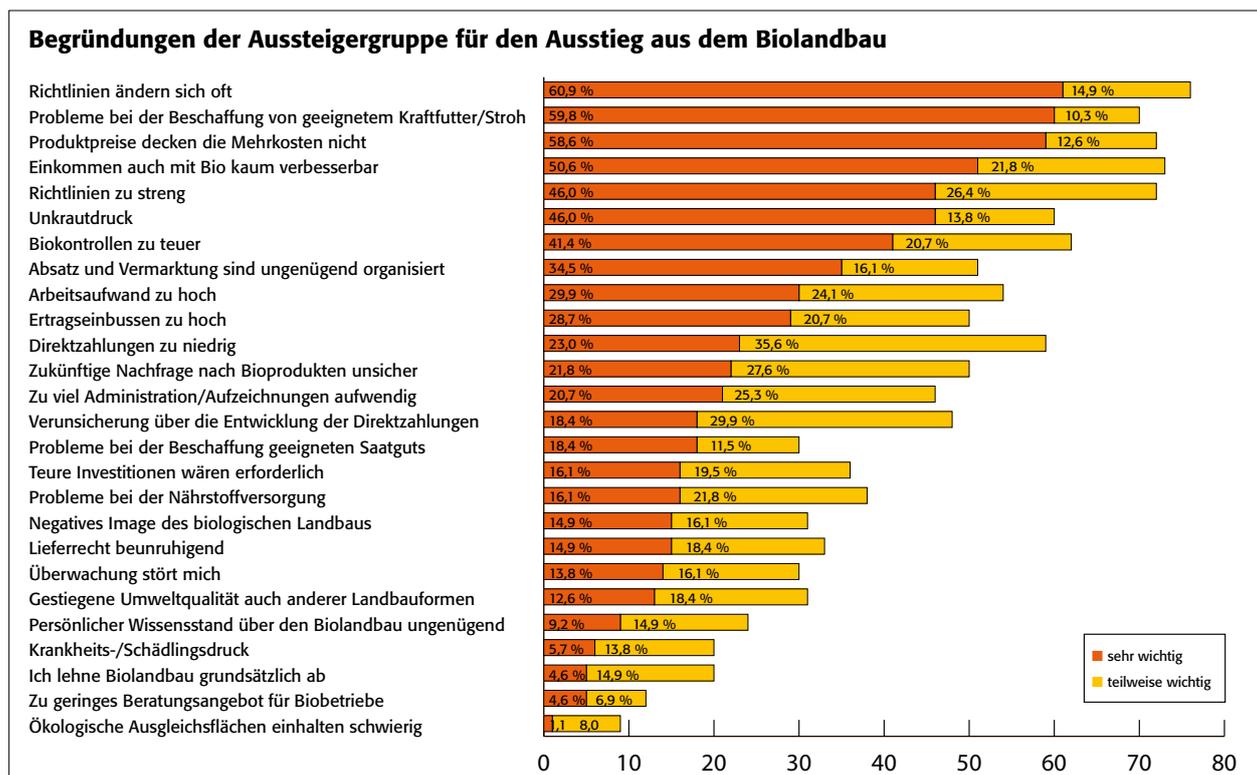
Bioförderung. In dieser Hinsicht wurde in der letzten Session mit der Annahme der Motion von Maya Graf ein wichtiger Erfolg erzielt (vgl. Kasten). Im Rahmen der Absatzförderung arbeitet Bio Suisse mit den Marktpartnern zusammen, damit die Bauern möglichst

rasch vom Wachstum am Biomarkt profitieren und die steigende Nachfrage nach Bioprodukten befriedigen können. In der Produktion legt Bio Suisse grössten Wert auf ein ausgeglichenes, gesundes Wachstum. Überangebote gilt es zu vermeiden. Es mangelt vor allem an

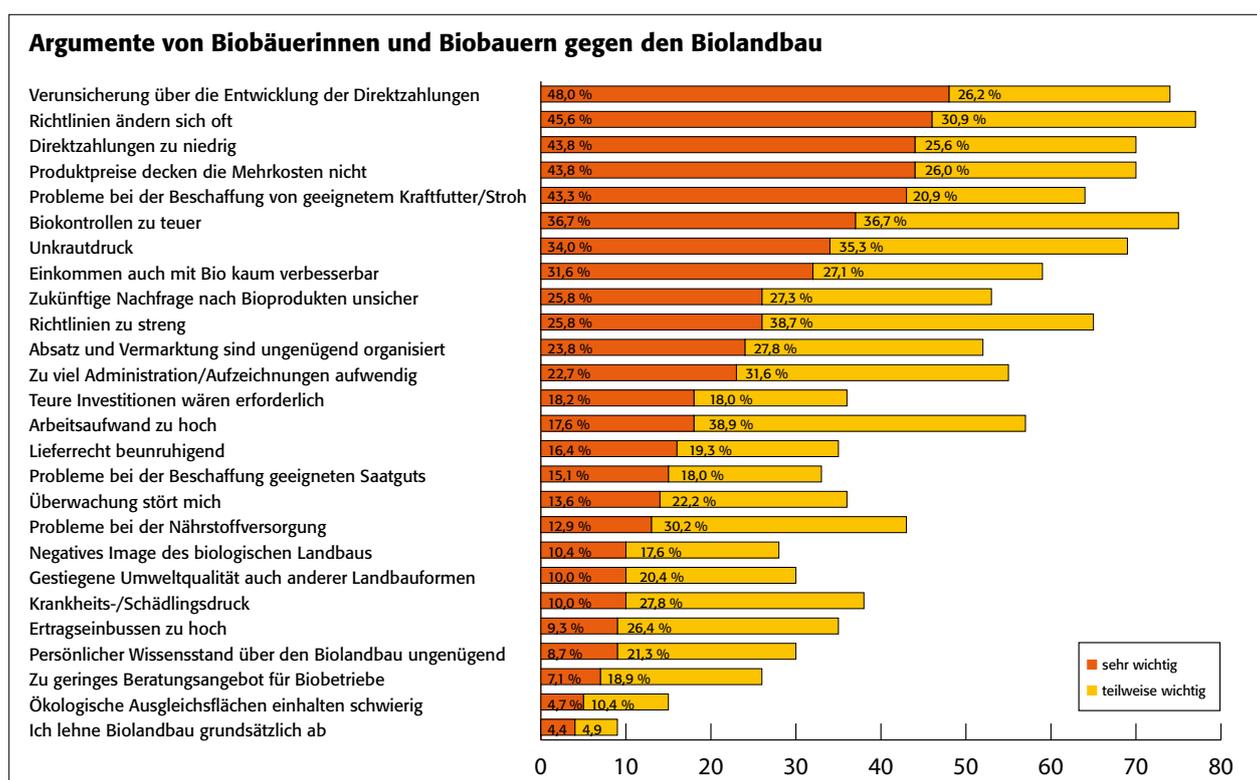
Brot- und Futtergetreide, Raps, Eiern und Spezialkulturen wie Beeren und Kräuter. Eine gezielte Beratung soll möglichst viele Bäuerinnen und Bauern für den Biolandbau gewinnen.

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

Weshalb sie aussteigen



Was für Bios gegen Bio spricht



Bundesrätin sät gentechfrei

Bundesrätin Eveline Widmer-Schlumpf nahm am Heinzenberg im Kanton Graubünden an der Aktion «Zukunft säen!» teil. Zusammen mit den biologisch gezüchteten Weizensamen setzte sie den Keim für eine gentechfreie Schweizer Landwirtschaft.

Der Biohof Coms von Anna und Christian Bühler in Urmein GR am Heinzenberg, hoch über dem Domleschg, führte am 19. September eine Aussaataktion unter dem Motto «Zukunft säen!» durch. Rund 50 Bäuerinnen, Konsumenten und Kinder bestellten gemeinsam mit Bundesrätin Eveline Widmer-Schlumpf und dem Präsidenten des Bündner Bauernverbands, Nationalrat Hansjörg Hassler, ein Getreidefeld. Der von der Initiative «Zukunft säen!», dem Bündner Bauernverband, Gran Alpin und Bio Grischun gemeinsam organisierte Anlass setzte ein Zeichen für eine gentechfreie Schweizer Landwirtschaft.

In seiner Ansprache wies Nationalrat Hansjörg Hassler auf die grossen Fortschritte in der traditionellen Pflanzenzucht hin: «Apfelsorten der neusten Generation sind gegenüber den drei wichtigsten Krankheiten Schorf, Mehltau und Feuerbrand tolerant, neue Getreidesorten sind so robust, dass sie sich auch für die besonders anspruchsvolle biologische Produktion eignen.» Noch sei viel zu wenig über die Risiken der Freisetzung gentechnisch veränderter Pflanzen bekannt. Für Hassler ist klar: «Wenn erst nach der Freisetzung von GVO-Organismen deren Risiken erkannt werden, wird es zu spät sein. Dann würde es kein Zurück mehr geben!»

Für GVO-freie Brötchen

Was in den USA, Argentinien oder Brasilien schon grosse Schwierigkeiten bereitet, scheint in der kleinstrukturierten Schweizer Landwirtschaft unmöglich: Das Nebeneinander von Gentechanbau und gentechfreier Produktion, die sogenannte Koexistenz. Damit keine Verunreinigung von gentechfreien Feldern, zum Beispiel beim Mais, mit Gentech-Pollen stattfindet, gibt es nur zwei Möglichkeiten: Entweder müssten die Gentechfelder sehr weit von den gentechfreien Kulturen entfernt sein oder es müssten spezielle Anbaubecken gefunden werden, so das Fazit einer kürzlich veröffentlichten EU-Studie. Beide Bedingungen sind in der Schweiz kaum zu erfüllen. Zu-

Zeichen säen

«Zukunft säen!» Unter diesem Titel veranstalten Höfe in der Schweiz und im angrenzenden Ausland Aussaatfeste. Die Bäuerinnen und Bauern haben für diese Aktion je ein 30 bis 50 Aren grosses Stück Ackerland nach den Regeln der Kunst zu einem Saatbett vorbereitet. Die Gäste säen auf dieser Fläche von Hand Weizen, Roggen oder Dinkel aus und setzen damit ein Zeichen für eine gentechfreie Landwirtschaft. Hier die noch anstehenden «Zukunft säen!»-Aktionen:

Samstag, 17. Oktober

- 10.30, Bünzen AG
Rütihof, Roman und Gertrud Abt,
5624 Bünzen AG,
Tel. 056 666 13 21
- 11.30, Hemishofen SH
Bolderhof, Doris und Heinz Morgeng,
8261 Hemishofen,
Tel./Fax 052 742 40 48/49,
E-Mail info@bolderhof.ch,
www.bolderhof.ch
- 14.00, Feldbach ZH
Oberhuswiese, 8714 Feldbach.
Wir säen ein Dinkelfeld auf der
Oberhuswiese (offenes Feld Richtung
Rapperswil, direkt am Zürichsee).
Kontakt: Getreidezüchtung Peter
Kunz, Tel. 055 264 17 89,
E-Mail getreidezuechtung@peterkunz.ch

- 14.00, Madiswil BE
Quellenhof Mättenbach, Simone
und Vincent Delley, 4934 Madiswil,
Tel. 062 965 08 20, E-Mail videlley@bluewin.ch. Shuttle ab Bahnhof
Madiswil. Anlass findet nur bei guter
Witterung statt, Infos ab 17. Oktober
unter Tel. 062 965 08 20

Samstag, 24. Oktober

- 13.30, Aathal-Seegräben ZH
Hof Wagenburg, Daniela und Andreas
Ott, 8607 Aathal-Seegräben,
Tel. 044 932 26 37
- 14.00, Hornussen AG
Brunnhof, Beatrice und Anton
Herzog-Jakober, 5075 Hornussen,
Tel. 062 871 35 04
- 14.00, Rubigen BE
Oberholz, Martin und Alexandra Big-
ler Maier, Oberholz 70, 3113 Rubigen,
Tel. 031 721 63 50
- 14.00, Vandoeuvres GE
Les Ares et Vous/Choulex, Thomas
Descombes, 135 chemin des Princes,
1253 Vandoeuvres,
www.lesaresetvous.ch
- 14.00, Croix-de-Rozon GE
Reto Cadotsch, route de Fémé,
Landecy, 1257 Croix-de-Rozon,
Tel. 022 771 19 49

Weitere Informationen unter
www.avenirsemit.ch

as

dem würden die Aufwendungen für eine strikte Trennung von gentechnisch veränderten und gentechfreien Erntegütern vom Feld bis auf den Teller die Kosten für die gesamte Vermarktungskette in die Höhe treiben. Die Lösung für die Schweiz kann also nur lauten: Miteinander gentechfrei.

Vergangenen April fand in Luzern die 5. Europäische Konferenz der gentechfreien Regionen statt. Dabei kam klar zum Ausdruck, dass europaweit der Kampf für mehr Selbstbestimmung der Regionen in vollem Gang ist. So gesehen war das «Zukunft säen!» in Urmein nur eines von vielen Mosaiksteinchen für ei-

ne gentechfreie Landwirtschaft. Wenn, wie in Urmein, auch eine Bundesrätin zur Saat schreitet und aus der Ernte in einem Jahr bundesrätliche Brötchen gebacken werden können, nimmt die Keimkraft dieses Anliegens weiter zu.

Andi Schmid, Geschäftsführer Bio Grischun

Am Anfang war der Güggel

Markus und Sabine Lanfranchi haben auf ihrem Kleinbetrieb im Misox, den sie seit 17 Jahren bewirtschaften, die vielfältige bäuerliche Landwirtschaft neu erfunden. Nachhaltiges Wirtschaften, geringer Maschinen- und Energieeinsatz und entsprechend niedrige Ausgaben ermöglichen ihnen ein Auskommen für sich und ihre fünf Kinder. Markus Lanfranchi soll Ende Oktober als Nachfolger von Martin Köchli das Präsidium des Bioforums Schweiz übernehmen.



Markus Lanfranchi, hier in seinen Baumreben, ist designerischer Präsident des Bioforums Schweiz.

Am Anfang war der Güggel. Peter, ein ausgewandeter Toggenburger mit origineller Biografie und grossflächigen Tätowierungen, gibt nach unserer Ankunft mit dem Postauto in Verdabbio bereitwillig Auskunft und ersetzt das Verkehrsbüro. Nach vielen Jahren gehört er zum Mobiliar dieses Nestes, das hoch an der Misoxer Westflanke klebt, nahe Bellinzona, aber auf Bündner Boden. Es liegt hoch genug über dem Talboden, dass die omnipräsente San Bernardino-Autobahn nur noch als stetes Rauschen vernehmbar ist.

«Markus Lanfranchi? Selbstverständlich kenne ich den!» Peter ist nicht der Typ, der mit seinem Wissen über Land und Leute seiner Wahlheimat geizt. «Aber wir haben das Heu momentan grad nicht auf der gleichen Bühne», gesteht er ein. «Gell du», fügt er bei und tätschelt die kräftige Schulter der Bullterrier-Hündin, die artig neben ihm sitzt und sich einer ebenso harmlosen Mimik befleissigt wie Herrchen. «Er behauptet, sie habe seinen Güggel getötet, nur weil sie ihn zwischen

den Lefzen hatte», empört er sich. Alles ein riesiges Missverständnis: «Der Güggel war schon tot, als sie ihn in der Nähe des Hühnerhofs gefunden hatte. Der Täter muss ein Marder gewesen sein.»

Aufgeregte Barthühner

Seither gibt es Aufregung in Lanfranchis Hühnerhof. Es konnte zwar wieder ein Hahn für die kleine Barthühner-Herde beschafft werden, aus der Nordschweiz, doch die Henne, die eigentlich brüten sollte, ist im wahrsten Wortsinn aus dem Häuschen, weil da plötzlich ein Neuer den Ton angibt.

Markus und Sabine Lanfranchi haben in den 17 Jahren in Verdabbio gelernt, dass der Hühnerhof in dieser ursprünglichen, wilden Gegend geschützt sein will. Der Fuchs wird immer frecher und scheut sich nicht, auch tags am Rand des 100-Seelen-Kaffs zu wildern. Der Stall mit Auslauf liegt zwar unter einer schattigen, rebenbewachsenen Pergola, doch diese bietet kaum Schutz gegen Gefahren

von oben, weshalb unter dem Traubendach ein Vogelschutznetz gespannt werden musste, in welchem sich vor Kurzem prompt ein Habicht verfang, als er offenbar einen Spatz schlagen wollte.

Etwas abseits der Hühner steht den Enten – ihre Aufgabe ist die Schneckenkontrolle im Garten nebenan – ein kleiner künstlicher Tümpel zur Verfügung, der mit Wasser aus einem Dorfbrunnen gespeist wird. Das mit Nährstoffen angereicherte Nass leiten Lanfranchis zu den kräftigen Zucchetti-Stauden im Pflanzblätz weiter. Dort herrscht ein überaus buntes Treiben, zwischen halbwüchsigen Auberginen und leuchtenden Peperoni blüht ein Salat, der die Samen in seinem Umkreis verstreuen wird – die Setzlinge, die daraus erwachsen, können dann einfach pikiert werden. Das Beikraut halten die Bauersleute so weit zurück, dass es die Kulturen nicht stört. Karotten und Zwiebeln, die schon bald geerntet werden können, ertragen viel mehr davon als dieselben einstmals im Jugendstadium nach dem Auflaufen. Dabei wird das Jäten

zum Futterbau, denn was andernorts als «Gjätt» geächtet ist, macht hier als Wollschweinfutter einen Teil der Ernte aus.

«Auf diesen leichten, sandigen Böden, die wir hier haben, ist eine permanente Begrünung sehr wichtig», weiss der Bauer, «sonst haben wir sofort Erosionsprobleme». Daher sorgt er dafür, dass der Boden so weit wie möglich immer dicht bewachsen ist. Dies erreicht er unter anderem mit den vielfältigsten Mischkulturen und durch zurückhaltende, doch gezielte Eingriffe. Das sei ziemlich einfach, sagt er, man müsse das Ganze nur immer im Auge behalten. Alles weitere geschehe von alleine, darauf könne man vertrauen. «Ist es nicht eine Pracht, wie viel Pflanzenmasse der Boden herzugeben vermag?!»

Verheiratete Reben

Am Strassenbord neben dem Garten steht eine Reihe von Apfelbäumen der verschiedensten Sorten. Sie sind mit einem starken Draht verbunden, dem entlang kräftige Rebstöcke wachsen. Diese herkömmliche Art der Symbiose wird Baumrebe genannt, oder vite maritata, verheiratete Rebe. Auch unter den Reben, die auf einem grossen Teil der zahllosen verstreuten Parzellen stehen, ist die

Vielfalt riesig. «Es sind rund 25 Sorten, die alle aus der Gegend stammen, von denen heute aber nicht mehr viele angebaut werden», erklärt Markus Lanfranchi. Er hat viele davon verwildert in den Wäldern der Umgebung gefunden, nach Hause genommen und kultiviert. Wie vielerorts in der Südschweiz legen verwaldete Terrassen Zeugnis ab von einer untergegangenen Kulturlandschaft, die früher von Rebbergen, Äckerchen, Wiesen und Gärten geprägt gewesen war. Diese Rebsorten von anno dazumal seien bestimmt dem Standort angepasst, folgerte der Sammler, auch wenn der Wein, den er von diesen Trauben erwarten durfte, auf der «sehr trockenen Seite» anzusiedeln ist. Traubensaft und Grappa aus denselben Früchten entsprechen dem Publikumsgeschmack schon viel besser.

Die Bauernfamilie, die in den frühen 1990er-Jahren mit einer kleinen Fläche begann, bewirtschaftet unterdessen acht Hektaren sogenannte landwirtschaftliche Nutzfläche und zwei Hektaren Kastanienelve, halb Eigenland und halb Pachtland. Die neuste Akquisition war zum Zeitpunkt des Kaufs ein Stück Wald. So stand es jedenfalls im Grundbuch. Bei genauerer Betrachtung war aber zu sehen, dass fast alle Bäume und Sträucher aus den kunstvoll angelegten Steinmau-

ern herausgewachsen sind. Eichhörnchen oder Siebenschläfer mussten die Samen in den Ritzen versteckt haben, und weil das Land mehr und mehr vergessen worden war, entwickelten sich daraus Gehölze mit teils ansehnlichen Stämmen. Immerhin liess sich davon Laubheu fürs Vieh gewinnen – für eine neu erworbene Fläche eine sehr extensive Nutzung.

Deshalb räumen Lanfranchis auf und bringen wieder Licht auf die Terrassen. Nach und nach entwickeln sich Pflanzenbestände, die einen Heuschnitt und eine Herbstweide zulassen. Auch wenn die werdenden Naturwiesen noch nicht im Gleichgewicht sind, ist der Bauer von der Sukzession fasziniert, die an den Pflanzengesellschaften erkennbar ist. Nach der Sömmerung werden sich die Milchschafe und die Grauviehrinder daran gütlich tun. Sie verbringen ihre Talsaison auf diversen Weiden rund um Verdabbio und in insgesamt neun Stallungen, in denen im Sommer Futter eingeführt werden konnte. Womit auch der Mist gleicht dort ist, wo er gebraucht werden kann.

Engadiner Milchschafe

Aus der Schafmilch fabriziert Sabine Lanfranchi einen feinen, cremigen Halbhartkäse. Die Milch der Rinder ist für die Aufzucht und die Mast der Lämmer bestimmt. Auch die Milchschaftaltung entspricht nicht ganz den gängigen Normen, wird doch das Engadiner Schaf gemolken. «Wenn man den Habitus und das Temperament dieser alten Rasse betrachtet, ist klar, dass das keine Fleischrasse ist», sagt Markus Lanfranchi. Daher habe er begonnen, sie zu melken, und dies mit ordentlichem Erfolg: Nach dem Lämmern geben sie 1,5 bis 2 Liter pro Tag. «Ein grosser Vorteil liegt darin, dass die Tiere bloss Raufutter und etwas Salz zu sich nehmen und die Milch absolut keinen Bockgeschmack hat», stellt der Bauer fest. Damit sich die Engadiner Schafe besser an den für sie völlig fremden Melkorganismus gewöhnen, waren anfangs auch noch drei Tiere der französischen Milchrasse Lacaune bei der Herde. An ihrem Vorbild merkten die Engadiner, dass es ihnen nicht an den Kragen geht, wenn man ihr Euter berührt.

Alles gut und recht, mag der kritische Besucher denken, es ist ja hübsch hier, doch wie soll dieser kleine, extrem vielseitige Hof in einer Randregion eine siebenköpfige Familie durchbringen? Das Rezept kennt man von der Rütli, vom Strickhof oder vom Arenenberg her bes-

Bioforum: Die Denkfabrik ...

Das Bioforum Schweiz versteht sich als «Thinktank der Schweizer Landwirtschaft». Am greifbarsten erlebbar wird dieser Anspruch mit dem Biogipfel, den das Forum jedes Jahr am Samstagmittag des Bio-Marché-Weekend in Zofingen organisiert, sowie mit den Möscherberg-Gesprächen im Winterhalbjahr. Immer bringt das Bioforum aktuelle – und oft kontroverse – Grundsatzthemen rund um Landwirtschaft und Ernährung aufs Tapet. Viermal im Jahr erscheint die Bioforum-Zeitschrift «Kultur und Politik». Die Biodenkfabrik arbeitet schon seit 77 Jahren, früher unter dem Namen Bio-Forum Möscherberg und noch früher als Schweizerische Bauernheimatbewegung.

Organisiert ist das Bioforum Schweiz als Verein mit zurzeit rund 400 Mitgliedern. Neben Bäuerinnen und Bauern machen viele weitere Menschen mit, die am biologischen Landbau interessiert sind und sich für eine nachhaltige Lebensweise engagieren.

■ Kontakt: Bioforum Schweiz, Wendy Peter, Wellberg, 6130 Willisau, Tel./Fax

041 971 02 88, E-Mail info@bioforum-schweiz.ch, www.bioforumschweiz.ch

... erhält einen neuen Präsidenten

Nach zehn Jahren hat der Aargauer Biobauer Martin Köchli seinen Rücktritt als Präsident des Bioforums erklärt. Der Vorstand schlägt für die Nachfolge Markus Lanfranchi aus Verdabbio GR vor. Der Kandidat beschreibt sich selber als «Mensch mit Ecken und Kanten», der sich «für mehr Lebensqualität und weniger Ökonomie» engagiert. Ein vielversprechendes Profil für den «Thinktank». Gewählt werden soll Lanfranchi an der Hauptversammlung am Mittwochmorgen, 28. Oktober auf dem Möscherberg. Und die Wahl dürfte gelingen – bisher ist weder ein Gegenkandidat noch eine Gegenkandidatin auszumachen.

■ Am Nachmittag des 28. Oktober, ab 13.30, empfängt das Bioforum den neuen Bio Suisse Geschäftsführer Stefan Flückiger auf dem Möscherberg zum Gespräch. Die Veranstaltung ist öffentlich, vgl. Seite 26 in diesem Heft. mb

tens, wenn auch nicht in solcher Radikalität: Kosten senken! Sabine und Markus brachten es in dieser Disziplin zur Meisterschaft. Die zahlreichen Betriebszweige sind so weitgehend ineinander verzahnt, dass meistens auf den Einsatz von Maschinen und Hilfsstoffen verzichtet werden kann (oder sogar muss). Dadurch sinkt auch der Energiebedarf enorm. Lanfranchis haben für sich die Landwirtschaft neu erfunden, eine Landwirtschaft, die auf die reichen Gaben der Natur aufbaut und mit geringstem Input und damit geringsten Kosten auskommt.

Aufgeblähte Selbstversorgung

«Unsere Landwirtschaft ist eine Art aufgeblähte Selbstversorgung», sagt Markus Lanfranchi. «Der Betrieb bringt mehr, als wir in unserem Haushalt brauchen. Somit können wir einen Teil der Produkte vermarkten.» Ein wichtiger Vermarktungskanal für Käse, Honig, Gemüse, Früchte, Traubensaft, Fleisch, Wein, Grappa und vieles mehr ist die Tessiner Vermarktungsplattform ConProBio, die den Biohöfen in der ganzen Region eine Art erweiterte Direktvermarktung mit sehr schlanken Strukturen anbietet.

Ungefähr die Hälfte der Einnahmen erwirtschaftet der Betrieb durch die Vermarktung der Produkte, die andere Hälfte durch Direktzahlungen. Damit konnte die Familie in den letzten Jahren gut und ohne zu darben leben, sagen Markus und Sabine – wohl auch dank niedrig gehaltenen Haushaltsausgaben. Die Ansprüche der älteren Kinder steigen nun aber kontinuierlich, was nach neuen Finanzierungskonzepten verlangt.

Lanfranchis Hof ist auch äusserlich kein üblicher Bauernhof. Das vor 15 Jahren neu gebaute Wohnhaus im Dorf legt keine Rückschlüsse auf Landwirtschaft nahe, ausser dass im Garten seltene Pflaumen, Strauchbeeren, Zitronen und mehrere vergessene heimische Olivensorten wachsen. Den wichtigsten der diversen Ställe, in dem auch Geräte und Maschinen untergebracht sind, bauten Lanfranchis weitgehend selber, aus Rundholz und Platten, die sie aus dem Rückbau einer Kunstausstellung gekriegt hatten. Daneben geniessen ein paar Wollschweine in ihrem Gehege den Schatten mächtiger Kastanienbäume. Auf derselben Parzelle steht ein traditioneller Stall aus Steinplatten, der beim Erwerb halb zusammengebrochen war und dank der Unterstützung der Schweizer Bergheimat saniert werden konnte.



Diesen Stall, der auch als Geräteschopf dient, bauten Lanfranchis weitgehend in Eigenleistung.

Lanfranchis sind auch keine üblichen Bauern. Markus und Sabine lernten sich auf der Suche nach dem Sinn des Lebens in den USA kennen. Sie lebten im bewegten Zürich der Achtzigerjahre und jobbten, um das Reisen zu finanzieren; er als Schlosser, sie als Übersetzerin. An die Landwirtschaft verloren sie damals keinen Gedanken. Bis eines Tages ... Im türkischen Kurdistan wurde Markus beim Erwachen am frühen Morgen plötzlich klar: «Ich werde Bauer.» Der Hahn hatte gerufen. Am Anfang war der Güggl.

Alfred Schädeli

bioaktuell

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



Herausgeber: FiBL und Bio Suisse

ÖKOLOGIE & LANDBAU

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



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

abo

Bestelltalon

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

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

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

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

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

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

Ein Pionier geht in Pension

Mit 66 Jahren hat sich der Biowinzer Rolf Kaufmann pensioniert. Und fand es konsequent, auch das Präsidium der Fachkommission Biovin abzugeben. *bioaktuell* blickt mit ihm zurück und nach vorne.

bioaktuell: Ist das nun Ihr erster Herbst ohne Herbst?

Rolf Kaufmann: Ja. Das Ganze reduziert sich jetzt auf die Kellerarbeit, die ich für einige Hobbywinzer mache.

Haben Sie Ihren Betrieb verkauft?

Es ist ein Pachtbetrieb, er wurde nun weiterverpachtet.

Wie gross ist der Betrieb, welche Sorten stehen da?

Es sind knapp zwei Hektaren. Früher gab es da hauptsächlich Merlottrauben. Nach Anbauversuchen habe ich schon in den 1990er-Jahren mit Piwi-Sorten* angefangen. In Zusammenarbeit mit Pierre Basler, damals FAW** und Spezialist für Piwi-Sorten, konnten wir in Nordamerika eine französische Kreuzung aufzuechten, die hier nicht bekannt war. Ich bebaute grössere Teile meiner Parzellen mit dieser Sorte; die klassischen europäischen Sorten gliederte ich Schritt für Schritt aus dem Betrieb aus.



Rolf Kaufmann hat den Bioweinbau mitgeprägt.

Im Februar 1989 wurde der Schweizerische Bioweinbauverein (SBWV) gegründet, von einer Handvoll Pioniere. Heute gibt es 150 Knospe-Winzerinnen und -Winzer in der Schweiz. Wie hat sich die Bioweinszene in diesen zwanzig Jahren entwickelt?

Die Initiative ging von Otto Schmid vom FiBL aus, er führte die Leute zusammen, knüpfte die Fäden. Bald einmal nach der Gründung des SBWV wurde Andi Häseli, ebenfalls FiBL, zur Drehscheibe. Die Hauptarbeit bestand im Erarbeiten von

Richtlinien für den Anbau und die Kellerei; es gab vorher gar nichts. Parallel bauten wir das Kontrollwesen auf, in enger Zusammenarbeit mit der VSBLO, der heutigen Bio Suisse. Die Entlohnung des Kontrollpersonals lief über die VSBLO, der SBWV trug einen Teil der Kosten. Wir investierten auch jährlich Fr. 5000.– in Forschungsprojekte des FiBL, das war ein fester Posten in unserem Budget.

War das gut investiertes Geld?

Absolut. Im Pflanzenschutz gab es wesentliche Fortschritte. Auch für den gemeinsamen Aufbau einer Fachberatung war das FiBL unverzichtbar.

2004 löste sich der SBWV auf und organisierte sich neu als Fachkommission Biovin innerhalb von Bio Suisse. War dieser Schritt von Bedeutung?

Ja. Wir hatten ab 2002 eine Krise im Verein. Es gab unterschiedliche Zielvorstellungen zwischen der Romandie und der Deutschschweiz. Die Betriebszahlen stagnierten, nachdem wir von dreissig auf etwa hundert Betriebe angewachsen waren. Für viele war der Weinbau nur ein Betriebszweig unter anderen; sie hatten zu wenig Interesse. Auch die Bundesbiobetriebe erreichten wir kaum. Das führte auch zu einem finanziellen Engpass. Der Rettungsanker bestand in der Auflösung: So konnten wir das Vereinsvermögen in die FK Biovin überführen und die Administration und Logistik von Bio Suisse nutzen. Als Nachteil ergab sich, dass der Zusammenhalt der Produzenten schwächer wurde. Auch die Interessenvertretung nach aussen und der Auftritt am Markt wurden schwieriger.

Die Qualitätssteigerung der Bioweine in den letzten zwei Jahrzehnten ist gewaltig. Was ist da passiert?

In den Siebzigerjahren produzierten ein paar Pioniere für einen Nischenmarkt – für «Ökofreaks», denen es nicht um Qualität ging, sondern nur darum, dass keine Spritzmittel eingesetzt wurden. Zudem waren die Produzenten zwar meist gute Winzer, aber weniger raffinierte Kellermeister. Mit dem Wachstum stiessen erfahrene Kellermeister dazu, die sa-

hen, dass man nur mit Marktqualität eine Chance hat.

Hat man jetzt die wichtigsten Rebenkrankheiten im Griff?

Mit den klassischen europäischen Sorten nicht. Das ist ein Tanz auf Messers Schneide. Das Umsteigen auf Piwi-Sorten entschärft die Situation wesentlich. Es ist ja ein alter Biogrundsatz: Eine Sorte, die mit den Boden- und Klimabedingungen nicht zurechtkommt, muss man ersetzen. Mit Ausnahme der klimatisch bevorzugten Regionen wie Wallis und Jurasüdfuss muss die Antwort Piwi-Sorten heissen. Und da sind in den nächsten zehn Jahren ein paar Dutzend neue Sorten mit noch besseren Eigenschaften zu erwarten, sowohl bezüglich Anbau als auch im Hinblick auf die Akzeptanz bei der Kundschaft. Hierzu gab es interessante Versuche: In Blinddegustationen zogen Delinat Kunden reihenweise Piwi-Weine ihren Lieblingsweinen aus herkömmlichen-Sorten vor!

Was braucht's jetzt noch?

Mehr Produzentinnen und Produzenten! Und aktive Marktbearbeitung. Die grösste Werbewirkung erreichen wir, wenn Bioweine an konventionellen Wettbewerben Medaillen holen. Was ja immer wieder vorkommt!

Interview: Markus Bär

* pilzwidderstandsfähige Sorten

** heute Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW

Der Nachfolger...



... ist auch ein Vorreiter: René Güntert, 57, gehörte mit zu den Pionieren, die 1989 den SBWV gründeten. Güntert bewirtschaftet in Miège VS knapp drei Hektaren Reben. Er baut klassische europäische Sorten an, den Schwerpunkt bilden traditionelle Walliser.

Kulinarische Geburtstagsvisite

Im Neuenburger Jura, hoch über dem See, liegt das Ensemble von Landwirtschaftsbetrieb, Ökohotel und Biorestaurant L'Aubier. Dieses Jahr kann L'Aubier, diese Visitenkarte der Biowirtschaft, den 30. Geburtstag feiern.

Die Einrichtung ist ungekünstelt und gemütlich. Die Farben der Wände erinnern an das Schillern der Provence. Das Restaurant des biologisch-dynamischen Betriebs L'Aubier lädt ein zur Ruhe und Entspannung. Eine Glaswand gibt den ungehinderten Blick auf den Neuenburger See und die Alpen frei. In der näheren Umgebung nichts als die Neuenburger Juralandschaft mit ihrer üppigen Vegetation.

Ist es diese aussergewöhnliche Kulisse, die den Erfolg von L'Aubier ausmacht? Sie hilft sicher, aber ein idyllischer Rahmen allein genügt nicht. L'Aubier ist auch ein Bioschaufenster, mit einem zertifizierten Hotel, ökologisch von den Baumaterialien über die Möblierung bis zur Seife. Vergessen wir nicht die Energie, die – natürlich – von der Sonne kommt.

Fleisch oder «Vegi»?

Das Restaurant bezieht Fleisch, Milchprodukte und Getreide vom eigenen Hof; das Gemüse kommt von Biobauern in der Region. Die Menükarte ist abwechslungsreich und hat für jedes Budget etwas zu bieten. Anita Grandjean, Geschäftsführerin des Restaurants, erklärt: «Wir haben die Karte, was das Fleisch betrifft, in drei Teile geteilt: Unter «Uno» führen wir die schönsten Stücke, vom Rindfleisch-Tartar über das falsche Filet bis zum Kalbsmedaillon. «Due», das sind die auf kleiner Flamme gegarteten Gerichte, Saucenfleisch oder Gigots zum Beispiel. «Tre» schliesslich bezeichnet die günstigeren Häppchen wie Hackfleischspiesse oder Geschnetzeltes, die man nach Belieben variieren kann. Da sage ich immer zum Küchenchef: Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!»

Vegetarier, bitte nicht wegrennen! L'Aubier hat die «Vegis» nicht vergessen und bietet auch ihnen eine breite Auswahl an Spezialitäten, vom Getreideburger bis zur Gemüselasagne.

Und wie steht's mit dem Wein? Die Karte beeindruckt durch ihre Vielfalt: Fronsac Bordelais ... und viele heimische Tropfen aus der Region der drei Seen.

Ein Nachtessen im L'Aubier kommt im Schnitt auf Fr. 60.– zu stehen, mit Vor-

speise, Hauptgang und Dessert. Für schmalere Börsen bietet sich der Tagesteller zu Fr. 17.– (vegetarisch) oder 19.– (mit Fleisch) an.

Ein Gericht und der passende Wein

Joël Boisbeau, Gerant des Restaurants L'Aubier, hat für uns einen Pinot Noir Henrioux 2004 als biodynamischer Produktion ausgewählt, der den Rindstatar des Küchenchefs angenehm begleitet.



Gerant Joël Boisbeau.

bioaktuell: *Wesalb haben Sie diesen Wein gewählt?*

Joël Boisbeau: Weil er aus der Region kommt. Und weil der Winzer einer der Pioniere des biodynamischen Weinbaus ist. Diese Kultur bringt Weine hervor, die manchmal etwas unruhig sind, dafür aber sind sie lebendig und halten Überraschungen bereit. Die Weinlese wird in traditioneller Manier von Hand gemacht. Die ganze Produktionsweise erzielt zwar kleinere Mengen, aber dafür wird man geschmacklich entschädigt.

Wie schmeckt er denn, dieser 2004er Henrioux?

Die Reifung im Barrique-Fass während 15 Monaten verleiht ihm einen guten Körper und eine ausgewogene Säure mit spürbarem Tanningehalt – so passt er wunderbar zum roten Fleisch. Es ist ein sehr fruchtiger Wein; man schmeckt Strauchbeeren heraus, vor allem Cas-

Das Rezept des Chefs

Rindstatar nach Art des jungen Küchenchefs Kaspar Bühler

- ein Stück Rindfleisch, nach Möglichkeit mager, ohne Nerven, zum Beispiel Filet oder Rumpsteak. Man rechnet 160 Gramm pro Person.
- ein Cornichon, fein geschnitten
- zwei Kapernäpfel (ersatzweise Kapern), fein geschnitten
- ½ Schalotte, sehr fein geschnitten
- Schnittlauch, fein geschnitten
- ein Teelöffel Harissa oder Tabasco
- Balsamico-Essig, eventuell Dijon-Senf

Das Fleisch in feine Streifen schneiden. Das Cornichon, die Kapern und die Schalotte daruntermischen. Harissa oder Tabasco, nach Belieben Dijon-Senf, etwas Balsamico-Essig und den Schnittlauch hinzugeben. Von Hand kleinschneiden (etwas gröber als Hackfleisch). Für eine hübsche Präsentation den Tartar mit Hilfe von zwei Essöffeln zu Klösschen formen. Mit Toast und Butter sowie einem Saisonsalat servieren.



sis, mit einer würzigen, fast pfeffrigen Note. Diese Würze unterstützt den unverfälschten Geschmack des Fleisches optimal.

Blandine Levite

30 Jahre L'Aubier

Geld hatten sie keins, die «Körnlipicker», die 1979 einen alten Bauernhof kauften, aber den Kopf voller Ideen. Dem Bankensystem misstrauten sie schon damals, weshalb sie an Umweltschutzorganisationen und die Grünen der Region appellierten. Die nötigen Kredite kamen zusammen, und es begann eine lange Zeit des Renovierens und Bastelns, harter Arbeit, erneuten Investierens ... bis aus der nachachtundsechziger Utopie ein biologisch-dynamischer Landwirtschaftsbetrieb und ein Ökohotel samt Biorestaurant entstanden war. – Chapeau und herzliche Gratulation!

Flüchtige Düfte und sanfte Pflege vom Schmetterling

Seit einem Vierteljahrhundert produziert Farfalla ätherische Öle und Naturkosmetika. Die Rohstoffe stammen wenn immer möglich aus kontrolliertem biologischem Anbau. Neben dem Fachhandel werden Grossverbraucher wie Spitäler und Heime als Abnehmer immer wichtiger.

Die massive, mehrmals gesicherte Stahltüre macht dem «Tresor» alle Ehre. Wenn sie sich dann lautlos öffnet, schlägt einem eine Welle 16 Grad kühler Luft entgegen. «Je nach Jahreszeit liegt hier Ware im Wert von einer Million Franken», kommentiert Jean-Claude Richard die säuberlich auf Metallregalen aufgereihten braunen Apothekerflaschen.

Im «Tresor», dem Allerheiligsten der Farfalla Essentials AG mit Hauptsitz in Uster, lagert buchstäblich die Essenz des Unternehmens: ätherische Öle. «Die Herstellung eines Liters dieses Melissenextrakts kostet uns 12 000 Franken – dafür muss ein Berg von acht Tonnen Melissenblättern geerntet und destilliert werden», sagt Richard. Um angebrochene Flaschen vor dem Verderb zu schützen, wird Argon auf die Flüssigkeit gegeben: Das Edelgas verhindert den Kontakt mit Sauerstoff und damit die Oxidation. Jedes der 600 von Farfalla erzeugten Produkte enthält ätherische Öle – und je nachdem weitere pflanzliche Auszüge. Das Aqua Mirabilis beispielsweise, ein Wunderwasser gegen Haarausfall, müde Haut und Verletzungen beim Rasieren, basiert auf nicht weniger als 75 Kräuterausgügen. Und auf einer klösterlichen Rezeptur aus dem 16. Jahrhundert.

Als Arbeitgeber engagiert

24 Jahre ist es her, seit vier Schulfreunde beschlossen, den Duft zur Profession und damit zum Geschäft zu machen. Der Name Farfalla, italienisch «Schmetterling», steht für die Natürlichkeit der Kosmetik. Das Quartett arbeitet noch heute zusammen, als Teilhaber, «aber auch als Freunde», wie der heute 56-jährige Richard, verantwortlich für Produktentwicklung und Marketing, betont. «Wir machten damals Musik, und wie in einem Orchester genügt es nicht, die Instrumente zum richtigen Zeitpunkt zum Tönen zu bringen. Für echte Harmonie muss man sich mögen.»

Empathie bringen Richard, seine Kollegen und das übrige Kader auch für die heute 70 Mitarbeitenden auf. Das Bü



Jean-Claude Richard komponiert an der Duftorgel eine neue Duftmischung.

ro ist als transparenter Grossraum organisiert, selbst das Pult des Geschäftsleiters ist direkt einsehbar. Jeden Dienstagmittag kocht ein italienisches Ehepaar für die ganze Belegschaft, alle zwei Monate werden an Abendseminaren teambildende Themen diskutiert. Und an zwei Wochenenden pro Jahr gibt's einen kulturellen Ausflug.

Kräuterduft im VIP-Sitzungszimmer

Harmonie hin oder her – auch das Geschäft muss stimmen: Zurzeit wachsen beide Standbeine Duftöle und Kosmetika kräftig. Im Bereich Essenzen sind es vor allem Heime und Spitäler, die immer mehr ätherische Öle in die Pflege integrieren. Die Duftmacher aus dem Zürcher Oberland führen eigens Seminare durch, um zu zeigen, wie sich ihre ätherischen Öle optimal für die einzelnen Pflegestationen, als Massageöl oder für Wickel einsetzen lassen. «Britische Studien zeigen, dass gewisse Düfte beispielsweise den Heilungsprozess bei Verdauungsbeschwerden unterstützen», so Richard.

Nicht überraschend sind es die Pflegefachfrauen und nicht die Ärzte, die an den Seminaren teilnehmen und die Einführung der Produkte in ihrer Gesundheitseinrichtung forcieren. Mit Erfolg: Über

100 Spitäler und Heime in der Schweiz und Österreich ordern schon bei Farfalla, darunter renommierte Häuser wie das Zürcher Universitätsspital, das Berner Inselspital oder das AKH in Wien.

Natürliche Düfte liegen auch in der Luft, wenn im VIP-Sitzungszimmer von Zürcher Banken neue Strategien ausgeheckt werden. Und selbst das Grand Hotel Dolder greift auf die flüchtigen Moleküle aus dem Ustermer Tresor zurück.

Ein einziger Schweizer Kräuterbauer

Ebenso wichtig wie die Öle sind in den fünf eigenen Farfalla-Läden und bei den landesweit 700 Wiederverkäuferinnen und -verkäufern die Kosmetika. Zu 90 Prozent werden die Rohstoffe direkt beim Bauern und bei Biokooperativen bezogen. Fallweise sind nicht nur Bauern mit der Produktion gewisser Kräuter beauftragt, sondern das Unternehmen stellt gleich eigenes Personal für die Bewirtschaftung einer geeigneten Fläche an. Jüngstes Beispiel ist das erste Biodorf Frankreichs, Correns im Departement Var: Weil alte Rebstöcke ersetzt werden müssen, dabei aber eine Brache von fünf Jahren zu beachten ist, pflanzt Farfalla 100 000 Setzlinge von Rosmarin, Lavendel und Pfefferminze. «Das Schöne daran ist, dass die Pflanzen mit ih-

ren Wurzeln auch den Boden verbessern», schwärmt Richard.

Das einzige Öl, das aus der Schweiz bezogen wird, jenes von der Römischen Kamille, wird am Genfersee erzeugt. «Wir würden gerne mehr von Schweizer Bauern übernehmen. Aber neben dem klimatischen Handicap sind die Bodenpreise hierzulande meist zu hoch», so Richard.

International ist nicht nur die Herkunft der Kräuter, sondern auch der Absatz: Schweiz (60 Prozent), Österreich, Deutschland und Frankreich sind als Heimmarkt definiert. Bereits 15 Prozent des Umsatzes von jährlich rund zwölf Millionen Franken erwirtschaftet Farfalla ausserhalb des Heimmarktes, nicht zuletzt in Asien.

Marketing fächert die Palette auf

Doch wo liegt denn der Unterschied der konventionellen Handcreme aus dem Supermarkt zum Pendant aus dem Naturkosmetik-Labor? Richard, der drei Jahre Aromatologie und Osmologie studiert hat, nennt als Beispiel die Konservierungsmittel: Deren Wirkung höre nicht

plötzlich auf, wenn sie vom Körper aufgenommen würden – weshalb Farfalla konsequent auf diese Stoffe verzichtet.

Mit dem Bekenntnis zum BDIH-Label* beschränke man sich auf jene rund 600 Kosmetika-Inhaltsstoffe, die auf der Positivliste des Siegels geführt und als unbedenklich eingestuft werden. Die Konkurrenz verfügt über eine zehnmal grössere Palette. Natürliche ätherische Öle hätten zudem ganz verschiedene Funktionen: Bei Emulsionen etwa sind sie wichtige Wirkstoffe für die Hautpflege; in Shampoo pflegen sie die Kopfhaut und die Haarwurzeln; als Duftöl regen sie die Sinne an oder beruhigen sie.

Etwas belustigt beobachtet der Experte, wie sich das Kosmetikangebot laufend auffächert. Auch Farfalla führt seit fünf Jahren eine Männerlinie – «obwohl an sich auch Frauenprodukte die männliche Haut bestens pflegen». Und im Frauensortiment wäre weniger mehr, meint Richard – die Unterscheidung in eine Tages- und Nachtcreme sei in erster Linie eine Erfindung der Kosmetikindustrie, die seit Jahren der Kundschaft eingebläut werde. Statt die Haut auch nächtens zu behandeln, betrachtet er die Ruhe-



Über 600 Produkte finden sich heute im Farfalla-Sortiment.

zeit als Zeit der Regeneration, welche die Haut in den meisten Fällen allein schaffe.

Und wie komponiert der Fachmann einen neuen Duft? Richard: «Einmal kommt mir die Idee bei einem Kinofilm, ein anderes Mal, wenn ich in der freien Natur sitze oder wandere. Inspiration lässt sich nicht erzwingen.»

Pieter Poldervaart

* «Kontrollierte Natur-Kosmetik BDIH». BDIH steht für den Bundesverband deutscher Industrie- und Handelsunternehmen für Arzneimittel, Reformwaren, Nahrungsergänzungsmittel und Körperpflegemittel, gegründet 1951, Sitz in Mannheim, www.kontrollierte-naturkosmetik.de

Bilder: Pieter Poldervaart



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

Das vollständige Dünger-Sortiment für den Bio-Landbau

Biorga Stickstoffdünger

- pelletiert oder staubfreie Feingranulate
- hoch konzentriert (12% N)
- aus hochwertigen Rohstoffen
- geprüfte Wirkung

Biorga Vegi

- staubfreies Feingranulat (Sphero-Qualität)
- ausschliesslich aus pflanzlichen Rohstoffen

Biorga NK Flüssigdünger

- ausschliesslich aus pflanzlichen Rohstoffen

Biorga Stickstoffdünger flüssig

- sehr pflanzenverträglich
- aus hydrolisierten Tierhäuten



Diese Produkte sind für den Bio-Landbau zugelassen, gemäss FiBL-Hilfsstoffliste.

Hauert HBG Dünger AG
3257 Grossaffoltern
Telefon 032 389 10 10
Fax 032 389 10 14
www.hauert.com

BIORGA
Ergänzen Sie was fehlt!

Zukauf von nichtbiologischem Raufutter

Seit 2008 gilt für Raufutter die 100-Prozent-Biofütterung, seit April 2009 sind alle Übergangsfristen abgelaufen. Für Härtefälle, zum Beispiel extreme Trockenheit oder Futtermittelverlust durch Überschwemmung, sind Ausnahmen vorgesehen. Es braucht aber eine vorgängige Bewilligung. Und dafür gute Gründe samt Belegen.

Nur ausnahmsweise, nämlich in Härtefällen, dürfen Biolandwirte für einen begrenzten Zeitraum nichtbiologische Futtermittel einsetzen. Die Rechtsgrundlage hierzu bilden die Richtlinienartikel 3.1.8 sowie der Artikel 16a Abs.6 der Bioverordnung. Einen Härtefall können Futtermitteltragsverluste, insbesondere aufgrund aussergewöhnlicher Witterungsverhältnisse darstellen, aber nur, wenn nicht genügend biologisches Futter verfügbar ist. Sowohl der Futtermitteltragsverlust als auch die Nichtverfügbarkeit von Biofutter müssen nachgewiesen werden, und es braucht eine schriftliche Zustimmung der Zertifizierungsstelle, bevor nichtbiologische Futtermittel zugekauft werden dürfen.

Auf der Internetseite www.bioboerse.ch finden Sie zahlreiche Angebote für Kartoffeln, Maiswürfel usw. Wer keinen Internetzugang hat, kann sich bei der Infostelle Biobörse von Bio Suisse melden: Tel. 061 385 96 10.

In vielen Fällen wird das gesuchte Biofutter nicht in der Region produziert, wo es gebraucht wird. Deshalb ist es sinnvoll, den Transport von Raufutter mit anderen Biobetrieben der Region zu koordinieren.

Kriterien und Bewilligung

Die Ausnahmbewilligungspraxis wird im «Kriterienkatalog zur Erteilung von Ausnahmbewilligungen – Produzenten» von Bio Suisse festgelegt. Jedes Jahr aktualisiert die Markenkommission Anbau von Bio Suisse diesen Katalog, dann wird er auf der Bio Suisse Homepage aufgeschaltet (www.bio-suisse.ch → Service → Regelwerke und Merkblätter → Produzenten → Richtlinien und Weisungen).

Im Katalog ist festgehalten, aus welchen Gründen eine Ausnahmbewilligung von der Zertifizierungsstelle für den Zukauf von nichtbiologischem Raufutter erteilt werden kann:

- Ernteverlust durch aussergewöhnliche Witterungsverhältnisse (z.B. Trockenheit, Nässe, aussergewöhnlich langer Winter)
- Ernteverlust durch höhere Gewalt (z.B. Überschwemmung, Hagel, Lawine, Erdbeben)
- Ernteverlust durch Schädlingsplage (z.B. Mäuse- oder Engerlingsschäden)
- Verlust des Raufuttervorrates durch Brand oder anderes Ereignis

Wenn einer dieser Gründe vorliegt, kann die Zertifizierungsstelle eine Ausnahmbewilligung für nichtbiologisches Raufutter ausstellen, wenn zu diesem Zeitpunkt kein Biofutter verfügbar ist.

Sie können ein Formular für ein solches Gesuch von der Homepage Ihrer

Zertifizierungsstelle herunterladen oder es dort online ausfüllen.

Sie müssen dem Gesuch an die Zertifizierungsstelle eine Bestätigung des Ackerbaustellenleiters oder eines regionalen Beraters beilegen für den Grund des Ernteverlustes, also beispielsweise für die aussergewöhnliche Trockenheit. Es muss ebenfalls belegt werden, dass kein Raufutter in Bioqualität verfügbar ist.

Bei Missbrauch: Gegensteuer

Die Bewilligung für den Zukauf von nichtbiologischem Raufutter ist klar eine Ausnahmbewilligung; es geht wie gesagt um Härtefälle.

Sollte diese Möglichkeit missbraucht werden, behält sich Bio Suisse vor, die Anforderungen für die Ausnahmbewilligung zu überdenken. Eine mögliche Änderung der Bewilligungspraxis wird spätestens in der Februarausgabe des bio-aktuell (Heft 1/2010) mitgeteilt. Der neue Kriterienkatalog zur Erteilung von Ausnahmbewilligungen 2010 steht schon im Dezember 2009 auf der Homepage von Bio Suisse zum Herunterladen zur Verfügung.

Beatrice Scheurer-Moser, Bio Suisse

Maissilage	70 Aren Silomais ab Preisermittlung	8465	ZH
Grassilage	Zu verkaufen schöne 27 Maissiloballen. Ernte 2009, direkt vom Bauern. Preis Fr. 180.- / Stück ab Hof.	8505	TG
	Grassiloballen ca 850kg gut angewelkt	9463	SG
	Vollpflanzenmaiswürfel zu verkaufen Preis Fr. 70.00 / 100 - Vorbestellung erwünscht.	5618	AR

Die Angebote von Futtermitteln (oben) in der elektronischen Biobörse (www.bioboerse.ch) kommen meist nicht aus denselben Regionen wie die Kaufgesuche (unten).

zu kaufen gesucht: Mehrere Tonnen Futterrüben. Können abgeholt werden.	6197	BE	034
Einige Tonnen Maiskolbenschrot oder CCM. Gesackt oder in Big-Bag. Können abgeholt werden.	6197	BE	03449
zu kaufen gesucht: Bio-Maiskolbenschrot in Big-Bag	6192	LU	041 486 17 46
Bio Maisballen	3714	BE	07

AKTION

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

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

www.oeko-sack.ch



Schwermetallhürde für Presswasser-Produzenten

Nächstes Jahr kaum Rübenschnitzel verfügbar

Infolge der grossen Nachfrage sind Knospe-Zuckerrübenschnitzel für dieses Jahr schon ausverkauft. Im Jahr 2010 können keine Knospe-Zuckerrüben angebaut werden, weil die Lager noch voll sind (vgl. bioaktuell 7/09, S. 23). Demzufolge sind 2010 auch keine Knospe-Zuckerrübenschnitzel verfügbar. Es gibt leider keine 1:1-Alternative für die Zuckerrübenschnitzel. Als Ersatz kommen die energiereichen Futtermittel Silomais oder Maiswürfel, Getreide und Getreideprodukte, energiebetonte Kraftfutter-Getreide-Mischungen, Futterrüben und Kartoffeln in Frage. Die Nährstoffgehalte, der Preis und die Verfügbarkeit auf dem Markt variieren von Futtermittel zu Futtermittel.

bsm

Ab 2010 gelten neue Schwermetallgrenzwerte für die Recyclingdünger (Kompost, Gärgut und Presswasser beziehungsweise Recyclingdünger fest und flüssig), die auf Biobetrieben eingesetzt werden dürfen.

Diese Grenzwerte sind in der EVD-Bioverordnung, Anhang 2, festgelegt und lauten (in mg/kg Trockenmasse): Cadmium 0,7; Kupfer 70; Nickel 25; Blei 45; Zink 200; Quecksilber 0,4; Chrom insgesamt 70; Chrom (IV) nicht nachweisbar.

Kompost und Gärgut können diese Werte meist einhalten, beim Presswasser liegen die Schwermetallgehalte vieler Anlagen darüber. Das Presswasser dieser Anlagen ist in der Betriebsmittelliste (ehemals Hilfsstoffliste) 2009 noch provisorisch zugelassen. Anlagen, die mit den 2009 analysierten Proben die Grenzwerte nicht einhalten können, werden 2010 nicht mehr in der Betriebsmittelliste aufgeführt, womit deren Presswasser nicht mehr eingesetzt werden darf.

Da die Anmeldefrist für die Betriebsmittelliste 2010 bei Redaktionsschluss dieses Heftes noch nicht abgelaufen war, ist noch unklar, welche Anlagen 2010 in der Betriebsmittelliste erscheinen werden. Landwirte und Gemüseproduzentinnen, die bis jetzt Presswasser eingesetzt haben, erkundigen sich am besten bei ihrem Presswasser-Produzenten, ob er die Grenzwerte einhalten kann. Wenn nicht, müssen Alternativen für das Presswasser gefunden werden.

Die Schwermetallgrenzwerte gelten für Recyclingdünger von nichtlandwirtschaftlichen Anlagen. Für den Bezug von Co-Vergärungsgülle von landwirtschaftlichen Biogasanlagen gelten die Schwermetallgrenzwerte vorläufig nicht. Änderungen werden rechtzeitig im bioaktuell gemeldet.

Alfred Berner, FiBL, und
Beatrice Scheurer-Moser, Bio Suisse



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

Vermarkung 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!



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



Geschäfte der Herbst-DV

Am 18. November 2009 treffen sich im Stadttheater Olten die Bio Suisse Delegierten zur Herbstversammlung. In der Tabelle finden Sie eine Übersicht über die Geschäfte der Delegiertenversammlung (DV). Delegierte können schriftliche Anträge zu den Geschäften bis und mit an der DV einreichen.

Die Traktandenliste und Beilagen zum DV-Versand können auf der Bio Suisse Internetseite eingesehen wer-

den, unter www.bio-suisse.ch → Service → Verband → Delegiertenversammlung. Für Fragen und Anregungen wenden Sie sich bitte an die Verbandskoordina-

tion von Bio Suisse, Christian Voegeli, Tel. 061 385 96 23, E-Mail christian.voegeli@bio-suisse.ch

Christian Voegeli, Bio Suisse

1 Statutarische Geschäfte		
1.1	Begrüssung	Traktandenliste, Stimmzähler
1.2	Protokoll	Abnahme des Protokolls der DV vom 22. April 2009
1.3	Jahresplanung 2010	Der Vorstand präsentiert die geplanten Ziele und Schwerpunkte für das Jahr 2010.
1.4	Budget 2010	Genehmigung des Budgets für das kommende Jahr. Der Vorstand rechnet mit Einnahmen von 10,11 Mio. Franken und Ausgaben von 9,91 Mio. Franken.
2 Weitere Beschlüsse		
2.1	Wahl Revisionsstelle	Wahl der unabhängigen, anerkannten Treuhandgesellschaft, welche die Rechnungsführung von Bio Suisse prüft.
2.2	Ersatzwahl Mitglied Geschäftsprüfungskommission (GPK)	Jean Marc Bovay aus Démoret tritt per Herbst-DV 2009 aus der Geschäftsprüfungskommission (GPK) zurück. Er wirkt seit Einsetzen der GPK im November 2004 in der Kommission mit. Für die verbleibende Amtszeit von drei Jahren wird ein neues Mitglied gesucht. Die Mitgliedorganisationen sind aufgerufen, Kandidatinnen und Kandidaten aufzustellen. Kandidaten können bis zur und auch direkt an der DV vorgeschlagen werden.
2.3	Anwesenheit Delegierte	Die Geschäftsprüfungskommission hat in ihrem Bericht festgehalten, dass zu viele Delegierte die Versammlung vorzeitig verlassen. Der Vorstand wurde beauftragt, an der Herbst-Delegiertenversammlung Massnahmen zu unterbreiten. Es ist dem Vorstand wichtig, die Versammlungen bis ans Ende mit spannenden Themen zu belegen, sodass die Delegierten gerne freiwillig bleiben. Er möchte vermehrt Themen einbringen, durch die Delegierte in direkte Kontakte mit Persönlichkeiten aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel und Politik kommen.
2.4	Aktien Bio Schwand AG	Die Bio Schwand AG (www.bioschwand.ch) plant den Aufbau eines regionalen Biozentrums auf dem Standort Schwand bei Münsingen im Kanton Bern. Der neue Verwaltungsrat hat ein Finanzierungskonzept für die Übernahme des Schwand-Areals in Münsingen auf die Beine gestellt. Er will sämtliches Eigenkapital, das in den nächsten zehn Jahren für die Übernahme der Gebäude erforderlich sein wird, bereits jetzt beschaffen. Bio Suisse soll ebenfalls mit einem namhaften Betrag bei der Finanzierung mithelfen. Nach den turbulenten Entwicklungen rund um Bio Schwand im letzten Sommer, die im Ausstieg der Investoren gipfelten, kann das Projekt nun starten, sofern genügend Kapital vorhanden ist. Die Liegenschaften und das zugehörige Land sollen für Fr. 9'365'000 im Baurecht vom Kanton Bern erworben werden. Der Bio Suisse Vorstand hat der Bio Schwand AG ein Darlehen von Fr. 500'000.– zugesichert. Der Vorstand beantragt, von dieser Summe Fr. 100'000.– in den Aktienkauf zu investieren. Entschieden wird an der DV.



3 Informationsgeschäfte		
3.1	Blauzungenkrankheit und -impfung	Die DV hat den Vorstand im Frühling beauftragt, sich beim Bundesamt für Veterinärwesen (BVet) für die Freiwilligkeit der Blauzungenimpfung ab 2010 für alle Tierhalterinnen und Tierhalter in der Schweiz einzusetzen. Der Bund solle eine landesweite Impfstudie nach streng wissenschaftlichen Grundsätzen erstellen, mit den Tieren der Betriebe, welche im Jahr 2009 die Impfung verweigert haben (als Kontrollgruppe) und mit geimpften Tieren, um eine Nutzen- und Schadensanalyse dieser Impfung zu erhalten. Das FiBL wurde aufgefordert, Methoden zur Linderung und Heilung der Blauzungenkrankheit sowie die natürliche Immunisierung zu erforschen. Ein Bericht dazu folgt an der DV.
3.2	Sanktionierung und Betriebskontrolle	Der Bio Suisse Vorstand setzt sich bei den zuständigen Behörden ein, dass die Sanktionierung fehlbarer Landwirte nicht zu unverhältnismässigen Bussen und Direktzahlungskürzungen führt und es nicht zu unlogischen Kettenreaktionen kommt. Die Erfassung der bei der Kontrolle festgestellten Mängel soll mit einem vertretbaren administrativen Aufwand betrieben werden können. Über die konkreten Massnahmen wird an der DV berichtet.
3.3	Fair Trade im Süden und Norden	Der Bio Suisse Vorstand will in Zukunft eine Fair-Trade-Zertifizierung für importierte Knospe-Produkte, aus Ländern wo diese möglich ist, voraussetzen. Eine Projektgruppe arbeitet am Umsetzungskonzept. Es braucht aber auch fairen Handel im Inland. Dazu hat die DV in den Bio Suisse Richtlinien bereits ein eigenes Kapitel «Fairer Handel» eingeführt. Der Vorstand arbeitet am Inhalt: Im Jahr 2008 wurde dazu eine Diplomarbeit «Fairtrade in der Bioknospe» verfasst. Die Uni Hohenheim hat als Folgearbeit eine Masterarbeit gestartet. Fairness beinhaltet die Zusammenarbeit über die gesamte Knospe-Handelskette. Ein Verhaltenskodex für den Handel mit Knospe-Produkten sowie Ergänzungen in den vorhandenen Strukturen werden zurzeit erarbeitet.
3.4	Weiterentwicklung Direktzahlungen und Agrarfreihandel	Der Bund plant einschneidende Änderungen bei den Direktzahlungen. Es sollen unter anderem die Flächenbeiträge für Biolandbau abgeschafft werden. Der Bio Suisse Vorstand begrüsst zwar die Absicht, die Direktzahlungen effizienter einzusetzen, wehrt sich jedoch entschieden gegen die Abschaffung der Bioflächenbeiträge. Zum geplanten Freihandelsabkommen im Agrar- und Lebensmittelbereich (FHAL) mit der Europäischen Union hat Bio Suisse «Ja, aber nur mit Qualitätsstrategie» gesagt. Bio Suisse schlägt eine Qualitätsstrategie vor, mit welcher mehr Leute mehr Einkommen im Landwirtschaftsbereich erzielen können. Die DV vom April 2009 hat diesen Kurs des Bio Suisse Vorstandes intensiv diskutiert und mit grosser Mehrheit unterstützt. Der Vorstand soll die Verhandlungen mitgestalten. Das letzte Wort hat die Bio Suisse DV, welche die Parole fassen wird, wenn alle Fakten (Inhalt des Vertrags, Begleitmassnahmen, Finanzierung) auf dem Tisch liegen. An der Herbst-DV folgt ein Zwischenbericht.

Verleihung Förderpreis

Nach dem Mittagessen bildet die Delegiertenversammlung den würdigen Rahmen für die Verleihung des Bio Suisse Förderpreises. Mit den 5000 Franken Preisgeld leistet Bio Suisse Starthilfe für ein innovatives Schweizer Bioprojekt.

BESIGELT

Cartoon von Beat Sigel



Nicht die Geschichte wiederholt sich. Aber gewisse Geschichten tun es: bioaktuell im Februar 1999 (links) und der LID im September 2009 (ganz links).

■ MÄRITSTAND

Suche

Per 2010 zu mieten/pachten gesucht: **Haus/ Stall und Weiden** für 2 Pers., kleine Kuhgruppe und diverse andere Tiere, Raum Bern, Solothurn, Fribourg. Tel. 062 962 36 10, ab 16.00

Zu pachten gesucht **Landwirtschaftsbetrieb Umgebung Bern**, ab 2010. Tel. 062 962 36 10, ab 17.00

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

Gesucht Blauzunge-ungeimpfte **Biomastremonten**. Tel. 055 283 39 26, E-Mail sepp.zahner@bluewin.ch

Angebote

Zu verkaufen: **Rätisches Grauvieh**, 4 Biomutterkühe mit Kälbern mit Horn, hand-zahm. Tel. 081 949 19 56 mittags od. abends

Zu verkaufen **3 Jungkühe**, Limousin-Kreuzungen, 200 kg, für die Mast. Tel. 079 278 34 18

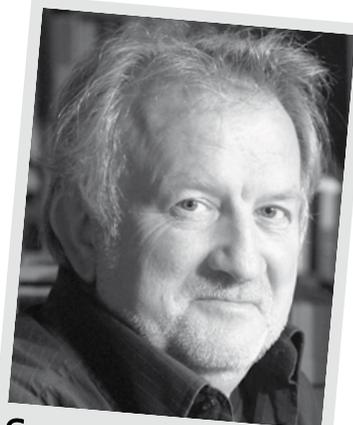
Zu verkaufen: 1,2-m³-**Mistzetter**, guter Zustand, Fr. 500.-; drei **Tannenschränke** à ca. Fr. 300.-; **Nussbaumkommode** Fr. 400.-; **Toyota Corolla**, Jg. 95, 170'000 km, MFK bis Mai 2010, Fr. 2500.-. Tel. 078 683 12 11, abends

SBB-Palettenrahmen aus Holz, St. Fr. 12.-; **Gasofen** Fr. 450.-; **Radialvent.** 3 PS Fr. 560.-; alte **Baufräse** Fr. 90.-; **Heckablader** zu JF-Wagen; **Hobelmaschine** Fr. 600.-; **Kompressor** Fr. 130.-; **Kartoffeljutesäcke**. Tel. 071 633 31 49

Herbstangebot: Wurstfleisch jeder Art vom Rind, Schwein, Lamm. **Wurstspeck**. BIO-Metzg Stettler, 4900 Langenthal, Tel. 062 922 18 13, E-Mail stettler@bio-metzg.ch

Zu verkaufen: **Alpkäse**. Tel. 033 822 95 13

1-Liter-Flaschen **Flaschen** mit Bügelverschluss; **Holz**. Günstig. Tel. 024 436 15 06, 1420 Fiez



Sagen Sie mir die Meinung!

Die Kleinbauern-Vereinigung gibt es seit bald dreissig Jahren. Bitte beantworten Sie mir drei Fragen:

- Was finden Sie, haben wir **gut** gemacht?
- Was haben wir **schlecht** gemacht?
- Braucht es die Kleinbauern-Vereinigung **künftig** überhaupt noch?

Ihre Antwort (mit Absender oder anonym) an: Kleinbauern-Vereinigung, Postfach 8319, 3001 Bern, vkmb@bluewin.ch oder 031 312 64 09 (Di-Do 9-14 Uhr)



Kleinbauern-Vereinigung



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für **Bio-Futter**

Herbstaktion

Milchviehfutter/Mineralstoffe

1.10.09–12.12.09: Aktionsrabatt CHF 2.-/100 kg bei Kombibestellung von Milchviehfutter und Mineralsalz.

Unsere Produktlinien

Basic – für Preisbewusste

Standard – für beste Leistung

Hochleistung – für höchste Ansprüche, mit Lebendhefen

Putzstart – Der Schlüssel zur erfolgreichen Laktation!

Wir beraten Sie gerne:

Mühle Rytz AG, 3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00
www.muehlerytz.ch, mail@muehlerytz.ch

und Ihr regionaler Verkaufsberater  **PROVIMI KLIBA**

PRO BEEF®



www.pro-beef.ch

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



BIOSUISSE

Gesucht:

Landwirt mit Ausbildung oder Interesse in Sozialpädagogik

auf vielseitigen Demeterbetrieb mit Direktvermarktung und Projekt in Betreutenarbeit

Aufgaben:

- Mitarbeit in allen Betriebszweigen
- Vertretung des Betriebsleiters
- Selbständige Führung der Betriebszweige Obstbau (Hochstämme) und Ackerbau (wenig, für Direktvermarktung)
- Betreuung von Menschen, die nach ihren Möglichkeiten auf dem Betrieb mitarbeiten (ev. auf eigene Rechnung)
- Eventuell Mitaufbau eines Permakulturprojektes mit Beeren- und Gemüseanbau.

Stellenumfang: 100 % (Landwirtschaft und Betreuung je ca. 50 %) Rollirain&Birnenhof, Kristina&Marco Küng, 8265 Mammern
www.rollirain.ch

Coop verleiht Natura-Preis

Im September hat Coop den mit 3 x 30 000 Franken dotierten Natura-Preis 2009 verliehen. Der Preis zeichnet ausserordentliche Leistungen im Bereich Nachhaltigkeit aus und wird alle zwei Jahre vergeben.

Die Gewinner sind dieses Jahr:

- Hans Jürg Imhof aus Schwerzenbach ZH für seine biologischen Weihnachtssterne. Der Pionier im Bereich Biozierpflanzen erreichte für seinen Betrieb auch eine beachtliche Reduktion der CO₂-Emissionen und des Wasserverbrauchs.
- Die jurassische Firma Ajotex SA, Tochter der ISA Sallmann AG, die letztes Jahr für das Label Naturaline eine Damenunterwäsche-Kollektion in Bioqualität lanciert hat. Die Textilien «Made in Switzerland» werden unter anderem aus Bambusfasern gefertigt, sind trendy und gleichzeitig sehr ökologisch. Das Familienunternehmen bezieht seine Rohstoffe ausschliesslich aus fairem Handel.
- Die Firma Henkel & Cie AG, weil sie seit 130 Jahren Ökologie und soziale Verantwortung gross schreibe. Nicht zuletzt mit der Produktlinie «Terra Activ» überzeugte Henkel die Jury.

mgt



Von links nach rechts: Hansjürg Imhof, Daniel Schnellmann (Henkel & Cie AG), Andreas Sallmann (Ajotex S.A.).



Bild: zVg

Burgrain wird zum Bioerlebnishof

Auf dem ehemaligen Schulgutsbetrieb Burgrain im luzernischen Alberswil entsteht ein Bioerlebnishof, der den Bezug zum Ursprung gesunder Lebensmittel näher bringt. Mit dem Abschluss der ersten Bauetappe werden die Gebäude und das Projekt am 24. und 25. Oktober der Öffentlichkeit vorgestellt.

In diesem Jahr wurden die Neubauten – eine Vihscheune und ein Hühnerstall – errichtet. Ein Obstbaumgarten verbindet die neuen Gebäude mit der idyllischen Umgebung. Im nächsten Jahr wird die Realisierung einer Hofkäserei, eines Restaurants und eines Hofladens in Angriff genommen.

Möglich gemacht hat den Erlebnishof Burgrain die Josef Müller Stiftung Muri, die sich zum Ziel setzte, ein Projekt für eine am Biomarkt ausgerichtete Landwirtschaft zu realisieren. Zu diesem Zweck hat sie die Stiftung Agrovision Muri gegründet.

Tag der offenen Tür

Wann

Samstag/Sonntag, 24./25. Oktober, 10:30–18:00. Feierliche Einweihung: Sonntag, 9:30 in einem ökumenischen Gottesdienst

Wo

6248 Alberswil, ehemaliger Schulgutsbetrieb Burgrain

Weitere Informationen

Tel. 041 980 39 93,

www.agrovision.ch

mgt

Kartoffeln: Rumoren auf der Sortenliste

Swisspatat, die Organisation der Kartoffelbranche, hat am 15. September über das empfohlene Kartoffelsortiment für das Jahr 2010 entschieden. Es wurde keine Sorte neu in die Liste aufgenommen. Die Sorten Urgenta, Juliette und Eden werden per 2010 gestrichen, und für die Sorten Eba und Marlen wird eine Streichung per 2011 ins Auge gefasst.

Aus Sicht des Biolandbaus interessiert vor allem die Sorte Eden. Da sie sehr resistent gegen die Krautfäule ist, haben wir eine Zeit lang grosse Hoffnungen in diese Sorte gesetzt. Leider hat sich dann gezeigt, dass sie dermassen anfällig auf Virenbefall ist, dass sie nie richtig vermehrt werden konnte. Die Streichung von der Sortenliste ist deshalb nur der Schlussstrich unter ein Kapitel, welches in der Praxis mangels Saatgut schon vor längerem abgeschlossen wurde.

Für das Segment der mehligten Speisekartoffeln bleibt Agria die wichtigste Sorte. Interessant sind aber auch Victoria (gute Eignung für hochehitze Produkte), Laura (rotschalig) und die neue Sorte Jelly, welche alle im Anbau ziemlich robust sind.

Bernhard Speiser, FiBL

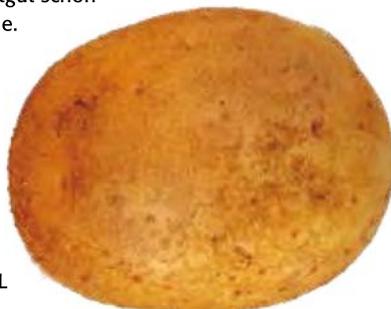


Bild: Bernhard Speiser

Jelly: hohe Kraut- und Knollenfäuletoleranz, Ertrag und Lagerbarkeit gut.

Blauzungenimpfung: Bio Suisse für Freiwilligkeit

Bio Suisse und weitere landwirtschaftliche Organisationen fordern für 2010 eine freiwillige Impfung gegen die Blauzungenkrankheit. Dies wurde am 5. September an einer Tagung in Olten in einer Resolution beschlossen. Das Bundesamt für Veterinärwesen (BVet) wird im November über das weitere Vorgehen entscheiden. Für die freiwillige Impfung sprechen die vier folgenden Punkte:

1. Eine Entkriminalisierung der Landwirte ist dringend nötig.
2. Tierhalter wollen und können die Verantwortung tragen.
3. Eine Ausrottung der Krankheit ist unmöglich, auch weil Österreich auf ein Impfblogatorium bereits verzichtet und die Krankheit durch Mücken übertragen wird.
4. Der rechtliche Spielraum für die freiwillige Impfung ist vorhanden.

Unterstützt werden die Resolution und ein entsprechender offener Brief ans BVet nebst Bio Suisse von Demeter Schweiz, Bergheimat, Uniterre, Verein Bauernverband und Kleinbauern-Vereinigung.

Bio Suisse

FORSCHUNG

Biologie – Evolution – Züchtung

Wann
Donnerstag, 22. bis Samstag,
24. Oktober

Wo
FiBL, 5070 Frick

Was
Neue Erkenntnisse der Evolutionsbiologie werden zu Züchtungsfragen in Beziehung gesetzt. Berücksichtigung philosophischer und ethischer Aspekte.

Kursleitung
Anet Spengler, FiBL; Ruth Richter und Johannes Wirz, Goetheanum; Rhenus Ziegler, Hiscia

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



**ÖKOLOGIE,
NATURSCHUTZ**

Kurs Trockenmauern

Wann
Montag, 19. bis Freitag, 23. Oktober
Montag, 26. bis Freitag, 30. Oktober

Wo
6647 Mergoscia

Inhalt
Aufbau der Trockenmauer (Stützmauer) und Bearbeitung der Steine, theoretisch und praktisch. Dazu Informationen über Gestaltung, Werkzeuge, Steinbrüche, Kostenberechnungen und auf Wunsch Beratung für ein eigenes Projekt.

Kursleitung
Thomas Wizemann

Kosten
Fr. 770.– inkl. Mittagessen.
Übernachtung im Rustico:
Kost und Logis Fr. 55.– pro Tag

Auskunft, Anmeldung
Sabina Bucher Bachmann,
alla Fordigia, 6647 Mergoscia,
Tel. 091 745 28 09,
www.erholungssoasetessin.ch

Klimagerecht sanieren – Grundlagen für ökologisches Bauen

Wann
Samstag, 31. Oktober

Wo
3072 Ostermündigen

Wann, wo noch
Freitag, 6. November, Biel;
Samstag, 13. Februar, Luzern;
Samstag, 13. März, Luzern

Was
Fachkurs des Bildungszentrums WWF. Besuch eines beispielhaft sanierten Hauses. Architekten und ein Energieberater geben Informationen über die Vorgehensweise einer Haussanierung. Kantonal unterschiedliche Fördermittel, besondere Angebote der Banken. Schwerpunktthema: Solar und Fotovoltaik.

Kosten
Fr. 110.–; Teilnehmende mit Wohnsitz im Kanton BE bezahlen Fr. 50.–

Auskunft, Anmeldung
bis 21. Oktober an Bildungszentrum WWF, Bollwerk 35, 3011 Bern, Tel. 031 312 12 62, Fax 031 310 50 50. Online-Anmeldung über www.wwf.ch/bildungszentrum

Kunststoff- und Recyclingtage

Wann
Dienstag/Mittwoch,
3./4. November
Beginn: Di., 12.30; Ende Mi., 15.30

Wo
Hotel Seeburg,
Seeburgstrasse 53–61, 6006 Luzern

Veranstalter
REDILO GmbH, 6340 Baar, mit Praktischer Umweltschutz Schweiz Pusch, RE-LOG AG, Verband Stahl-, Metall- und Papier-Recycling VSMR, Kunststoff-Verband Schweiz KVS

Was
Überblick Kunststoffanfall und -verwertung in der Schweiz, Marktentwicklung, Resultate aus den Versuchen der Hohlkörpersammlung u.a.

Kosten
Fr. 645.– exkl. MwSt., inkl. Unterlagen und Verpflegung, exkl. Übernachtung. Mitglieder von Pusch, RE-LOG, KI, VSMR, KVS: Fr. 50.– Reduktion

Übernachtung: begrenzte Anzahl Zimmer im Seminarhotel, www.hotelseeburg.ch, Vermerk «Tagung REDILO». Weitere Hotels: Richemont Hotel, www.richemont.ch; Seehotel Hermitage, www.hermitage-luzern.ch

Auskunft, Anmeldung
Tel. 043 311 55 66, E-Mail info@redilo.ch, www.redilo.ch

Naturnaher Gewässerunterhalt

Wann
Donnerstag, 5. November,
8.45–16.30

Wo
6032 Emmen. Treffpunkt:
Waldibrücke, Bahnhof

Wann
Fachkurs des Bildungszentrums WWF. Pflege von Fliess- und Still-



gewässern, Grabenunterhalt, Heckenpflege, Umgang mit Neophyten, Kleinstrukturen anlegen, Tiere und Pflanzen kennenlernen.

Kosten
Fr. 75.– inkl. Kursunterlagen und Verpflegung; für WWF-Mitglieder Fr. 50.–

Auskunft, Anmeldung
bis 29. Oktober an WWF Luzern, Postfach 7988, 6000 Luzern 7, Tel./Fax 041 417 07 22/27, E-Mail info@wwf-lu.ch, www.wwf-lu.ch

Wasser für alle!

Wann
Bis Sonntag, 15. November;
Mi. bis So. 14.00–17.00

Wo
Stadtmuseum Schlössli,
Schlossplatz 23, 5000 Aarau

Was
Wanderausstellung von Helvetas und Stadtmuseum Schlössli. Eindrücke und Fakten zur globalen Wasserkrise, Fragen zum eigenen Umgang mit Wasser.

Kosten
Keine

Weitere Informationen
www.museumaarau.ch
Führungen (60 Min.) Di. bis Fr., 8.00–17.00 Uhr möglich; Workshop und Kurzführung (90 Min., Fr. 120.–); Anmeldung: Tel. 062 836 05 17, E-Mail museum@aarau.ch

Heckenpflegekurs mit Maschinendemo

Wann
Mittwoch, 9. Dezember,
13.30–15.30

Wo
5026 Densbüren

Was
Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau. Ökologische Aspekte, Sicherheitshinweise und gesetzliche Rahmenbedingungen der Heckenpflege. Rationelle Pflegemethoden mit dem Schlegelmäher und der hydraulischen Heckenzange, Pflegemethoden mit der «konventionellen» Motorsäge.

Mitnehmen
Motorsäge und Schutzkleidung, falls vorhanden

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

ACKERBAU

Bioackerbautagung

Wann
Mittwoch, 27. Januar

Wo
FiBL, 5070 Frick

Was
Dieses Jahr werden Projekte vorgestellt, welche Bio Suisse aus dem Fonds Ackerkulturen unterstützt. Sie erfahren das Neueste über Getreidequalität, Raps und Körnerleguminosen.

Kursleitung
Hansueli Dierauer, 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

GEMÜSEBAU, GARTEN

Jahrestagung Biogemüse

Wann
Mittwoch, 20. Januar

Wo
FiBL, 5070 Frick

Was
Das «Sehen-und-Gesehenwerden» der Produzentinnen und Produzenten von Biogemüse. Mit Informationen und Diskussionen zu Klima und Markt.

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

Bioobstbautagung

Wann
Freitag, 29. Januar

Wo
FiBL, 5070 Frick

Was
Neue Erkenntnisse und Entwicklungen auf dem Markt, in der Anbautechnik, im Pflanzenschutz sowie bei der Sorten- und Unterlagenwahl.

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

REBBAU

Bioweinbautagung

Wann

Mittwoch, 3. März

Wo

Oltén

Was

Aktuelle Entwicklungen in der Produktion und auf dem Markt sowie Informationen über die neusten Errungenschaften der Forschung.

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

TIERHALTUNG

Ökologische Aquakultur

Wann

Dienstag, 26. Oktober

Wo

FiBL, 5070 Frick

Was

Biologische Fischzucht: Fragen der Haltung der Ernährung und der Tiergesundheit - grundlegende und spezifische Informationen aus Forschung und Praxis. Dazu erörtern wir die aktuelle Gesetzeslage und beleuchten die nationale und internationale Marktsituation.

Kursleitung

Andreas Stamer, 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

Low-Input-Strategie (Vollweide) in der Biomilchviehhaltung

Wann

Freitag, 20. November

Wo

LBBZ, 6276 Hohenrain

Was

Vor- und Nachteile der Vollweide-Strategie auf Biobetrieben: Wissenschaftlerinnen und Praktiker berichten von ihren Erfahrungen. Anschliessend Besuch eines Systemvergleichs zur Milchproduktion: High Input und Low Input.

Kursleitung

Eric Meili, 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

Laufställe für horntragende Kühe

Wann, wo

Donnerstag, 26. November,
8342 Wernetshausen
Mittwoch, 16. Dezember, Glarus
Montag, 18. Januar, Schwand,
3110 Münsingen

Was

Erfahrungen und Forschungsergebnisse zu Stallbau und Management. Besichtigung von Laufställen mit horntragenden Milchviehherden.

Kursleitung

Claudia Schneider, FiBL, und
Bettina Springer, Strickhof, in
Wernetshausen; Andreas Caduff,
Plantahof, in Glarus

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

Bioschweinekurs

Wann

Donnerstag, 10. Dezember

Wo

FiBL, 5070 Frick

Was

Aktuelle Themen rund um die Bioschweinehaltung. Entwicklungen und Chancen auf dem Markt, produktionstechnische Fragen.

Kosten

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

Kursleitung

Barbara Früh, 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



Mutterkuhhaltung

Wann

Mittwoch, 20. Januar

Wo

8608 Bubikon

Was

Mutterkuhhaltung mit natürlichem Absetzen der Kälber, Weitermast der Absetzer ohne Kraftfutter. Anschliessend Besichtigung eines Mutterkuhbetriebes.

Kursleitung

Eric Meili, 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

Wasserbüffelhaltung

Wann

Mittwoch, 10. Februar

Wo

Müslén bei 5413 Birnenstorf

Was

Eine Alternative zur Milchkuhhaltung. Der Kurs vermittelt einen praktischen Einstieg in die Wasserbüffelhaltung: Zucht, Haltung, Fütterung, Produktvermarktung, Wirtschaftlichkeit. Am Nachmittag besuchen wir einen Wasserbüffelbetrieb.

Kursleitung

Eric Meili, 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

BODEN, DÜNGUNG, KOMPOSTIERUNG

Sagenhafter Boden

Wann

Die Veranstaltung kann gebucht werden.

Wo

Dezentral in einzelnen Kantonen

Veranstalter

Bioforum Schweiz

Was

Haben unsere Ahnen etwas gehäht? Eine Gruppe des Bioforum hat am Erdboden gelauscht. Anschliessend vertiefendes Gespräch und gemütliches Beisammensein.

Kosten

Nach Absprache

Auskunft, Anmeldung

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

TIERGESUNDHEIT

Tagung der STVAH

Wann

Dienstag/Mittwoch,
23./24. Oktober, Beginn 9.00

Wo

FiBL, 5070 Frick

Was

Jahrestagung der Schweizerischen Tierärztlichen Vereinigung für Akupunktur und Homöopathie. Hauptthema: Onkologie. Mitgliederversammlung am Dienstagabend.

Organisation

Peter Klocke FiBL

Auskunft, Anmeldung

www.stvah.ch

Grundlagen der homöopathischen Tierbehandlung

Wann

Freitag, 30. Oktober und Freitag,
6. November: allg. Grundlagen
Freitag, 13. November: Nutztiere
Freitag, 20. November: Pferde
Freitag, 27. November: Hunde und
Katzen, jeweils 9.00–17.00

Wo

FiBL, 5070 Frick

Was

2 Tage allg. Grundlagen und Erkennen von Unwohlsein und Krankheit beim Tier. 1 Tag Nutztiere: Mastitis, Geburt, Kälberkrankheiten, Panaritium. 1 Tag Pferde: Verletzungen und Koliken. 1 Tag Hunde und Katzen: Verletzungen und Parasiten. Die 2 Grundagentage sind obligatorisch, aus den folgenden 3 Tagen muss mindestens 1 Thema belegt werden.

Veranstalter

Samuel Hahnemann Schule, Aarau

Referentinnen

Denise Bürgmann, Nadja Maurer

Kosten

Fr. 480.– für 3 Tage inkl. Verpflegung und Unterlagen. 4 Tage Fr. 620.–,
5 Tage Fr. 770.–

Auskunft/Anmeldung

Tel. 062 822 19 20,
E-Mail info@hahnemann.ch,
www.hahnemann.ch

MÄRKTE, FESTE, FEIERN

Erlebnishof Burgrain

Tag der offenen Tür

Wann

Samstag/Sonntag, 24./25. Oktober,
10:30–18:00

Wo

6248 Alberswil, ehemaliger
Schulgutsbetrieb Burgrain

Weitere Informationen

Seite 23 in diesem Heft

**VERARBEITUNG,
HANDEL**

**Umgang mit Pestizid-
und GVO-Rückständen**

Wann

Freitag, 30. Oktober, ganztägig

Wo

FiBL, 5070 Frick

Was

Kenntnisse der Kontaminationsrisiken, Optimierung der internen Abläufe und Instrumente für das Einschätzen von Rückstandsfällen. Für QS-Verantwortliche und interessierte Personen.

Kosten

Fr. 500.–

Kursleitung

Gabriela Wyss, 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

Wo

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

Inhalt

11. Frankfurter Tageslehrgang. Die neuesten Entwicklungen des Rechts der Bioproducte in fünfzehn praktischen Übungen.

Für Geschäftsleitungen und Mitarbeitende von Lebensmittel- und Handelsunternehmen, Kontrollfirmen, Behörden, Beratungsstellen, Ökolandbauverbänden und interessierte Fachkreise.

Referentinnen und Referenten

Hanspeter Schmidt, Rechtsanwalt, und Manon Haccius, Leiterin Qualitätsmanagement Alnatura

Kosten

€ 240.– plus 19 % MwSt.

Weitere Informationen

www.hpslex.de → infoöko

Auskunft, Anmeldung

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

**RICHTLINIEN,
STANDARDS**

Das Recht der Bioproducte

Wann

Donnerstag, 26. November, 10.00–16.30

**Bioregelwerk: Neuerungen
per 1. Januar 2010**

Wann

Freitag, 27. November

Wo

FiBL, 5070 Frick



Was

Der Kurs vermittelt einen Überblick über alle Neuerungen, die bei Biogesetzgebung, Richtlinien und Kontrolle auf 2010 verbindlich werden. Beiträge aus dem weiteren Umfeld von Richtlinien, Beratung und Kontrolle ergänzen das Programm.

Kursleitung

Res Schmutz, FiBL

Kosten

Fr. 150.– plus ca. Fr. 20.– für Mittagessen. Für Mitglieder der Bioeratervereinigung sowie Beratungskräfte SVBL-Mitgliedorganisationen Fr. 120.–; für Bäuerinnen, Landwirte und Studierende Fr. 80.–

Auskunft, Anmeldung

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

DIVERSES

Zukunft säen!

Wann

Samstag, 17. Oktober
Samstag, 24. Oktober

Wo

Siehe Seite 10 in diesem Heft

Gespräch mit Stefan Flückiger

Wann

Mittwoch, 28. Oktober, 13.30

Wo

Seminar Kultur Hotel Mösberg, 3506 Grosshöchstetten

Was

Das Bioforum Schweiz empfängt den neuen Geschäftsführer von Bio Suisse Stefan Flückiger zum Gespräch. Diese Veranstaltung ist öffentlich. Am Morgen desselben Tages, ab 10.30, findet die Hauptversammlung des Bioforums statt (vgl. S. 12 in diesem Heft).

IMPRESSUM

bioaktuell



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 Claudia Kirchgraber und 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

**EINE WOHLTAT FÜR
IHREN BODEN**

RICOKALK wirkt sich positiv auf Ihren Boden aus: z.B. auf die Struktur, Fruchtbarkeit, biologische Aktivität, Wasserführung, Durchlüftung sowie auf den pH-Wert.

RICOKALK

Bei Abholung CHF 14.–/t*
Franklieferung Schweiz CHF 29.–/t*

* + 2,4 % MWST, Mindestbestellmenge 23 t
Pro Tonne: ca. 540 kg Kalk, 12 kg Phosphat, 6 kg Magnesium, 110 kg org. Substanz, 300 kg Wasser



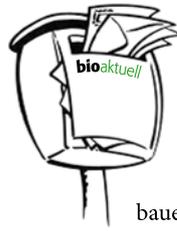
RICOTER Erdaufbereitung AG

3270 Aarberg 8502 Frauenfeld
Tel. 032 391 63 00 Tel. 052 722 40 88
Fax 032 391 62 34 Fax 052 722 40 42
www.ricoter.ch, www.zuckerruebe.ch

Mehr Vertrauen in unsere Grossmütter als in Bio

» Die jüngste Polemik, hervorgerufen im Aargau durch die Untersuchungen des Kantonschemikers von 54 Bioproben, von denen mehr als zwei Drittel nicht den Bionormen entsprechen, zeigt klar: Bio hat nicht so viel Rückenwind, wie wir gerne glauben und glauben machen. Es reicht, die Reaktionen der Leserschaft nach dem Erscheinen eines Artikels zu diesem Thema in der auflagenstarken Boulevardzeitung «Blick» zu lesen. Eine Lawine von Kommentaren im Stile einer Lynchjustiz – so viel zum Niveau von Volkes Stimme – und einige wenige schüchterne Stimmen, die zu mässigen versuchten. Auch wenn man die Auswahl der Redaktion kritisch berücksichtigt, den einen Brief zu veröffentlichen und einen andern nicht, bleibt dennoch die Notwendigkeit, sich einige Fragen zu stellen, und zwar Grundsatzfragen, nicht Marketingfragen, um die Information zu erarbeiten, welche die Öffentlichkeit braucht, um zu verstehen, was die Arbeit der Bioproduzenten in Wirklichkeit bedeutet.

«Bio ohne Kompromisse», das heisst unverrückbar und stur, stimmt das wirklich überein mit dem Bedürfnis einer Gesellschaft, zu Qualitätslebensmitteln zurückzufinden? Was ist ein «konventionelles» Produkt wirklich? Wir erleben das oft mit unseren Kunden am Markt: Solche Begriffe sind für die meisten Konsumentinnen und Konsumenten sehr vage. «Konventionell» bezeichnet für sie ein Lebensmittel, das nach Art ihrer Grossmutter produziert worden ist. Auch wenn das Bild ein bisschen vereinfacht ist, drückt es klar die Lust aus, den Geschmack und die Qualität altüberlieferter Produktionsweisen wiederzufinden. Das ist, in der Sprache des Handels, ein Verkaufsargument, es reicht, den Begriff auszutauschen und die Produkte in einer «Regio»-Linie zu klassifizieren. In technischer Sprache handelt es sich um Produkte, deren Etikette einem Wörterbuch der Chemie gleicht. Wo kommt Bio her? Sicher aus dem Bedürfnis, gesunde, saubere und wahrhaftige Produkte zur Verfügung zu haben. Wie oft haben wir die Bemerkung gehört: «Ich mache auch Bio, denn ich be-



handle meine Früchte und Gemüse nicht.» Eine bitterböse reduzierte Art, die Arbeit der Biobauern zu betrachten. Aber sie zeigt auch gut das Unverständnis gegenüber ihrer Arbeit und letztlich den Mangel an Information auf Seiten des Konsumenten. – Die Schlagworte, die kennt er. Nach unserer Ansicht drückt «Bio ohne Kompromisse» die Unfähigkeit aus, mit der Öffentlichkeit einen Dialog zu führen. Man errichtet ein kontraproduktives Diktat, man baut gleichsam eine Mauer gegenüber den Bioproduzenten. Sei es durch die Bundesverordnung oder durch das interne Regelwerk (Pflichtenheft), man schliesst jegliche sanfte Herangehensweise an die Problematik aus, die mit der Herstellung anständiger Lebensmittel verbunden ist. Bio müsste eine Geisteshaltung sein, ist aber einfach eine Produktions- und Marktnische geworden, ein «Trend», in den sich sowohl weisse als auch schwarze Schafe stürzen. Sektiererisch auf der einen Seite, kommerziell schamlos ausgebeutet auf der andern Seite, ist Bio dabei, sich sein Grab zu schaufeln, trotz aller fantastischen Versuchergebnisse auf Glanzpapier. Und alles wird in einer Bioindustrie enden, in unermesslichen Monokulturen, aber getreu dem Pflichtenheft. Ein Unsinn, für den man weitere Amazonien roden müssen, um rentabel zu bleiben. Lassen wir uns nicht einlullen durch die Nahrungsmittelindustrie, nicht einmal durch die biologische, sondern vertrauen wir doch weiter auf das, was unsere Grossmütter machten!

Ruth und Onorio Petralia, Ollon VD
Übersetzung aus dem Französischen:
Markus Bär

Zertifizierter BIO-Handelsbetrieb
spezialisiert auf Direktimport

agrobio **schönholzer**
www.agrobio-schönholzer.ch

Bühlhof

CH-9217 Neukirch an der Thur

Tel: +41 (0)71 642 45 90

Fax: +41 (0)71 642 45 91

Mobile: +41 (0)79 317 88 84

Email: christian@agrobio-schönholzer.ch

Achtung: 2010 KEINE BIO Schnitzel erhältlich!
Unser Ersatz: BIO Getreideheu-Pellets
Jetzt ausprobieren!

- **BIO Getreide-Heu Pellets in Big Bags**
Vollwertiger Ersatz für BIO Schnitzel- und BIO Maisprodukte, auch für Weide
- **BIO Luzerne Pellets in Big Bags**
Gehalt: 15% oder >20% Rohprotein
- **BIO Luzerne Heu in Ballen**
- **BIO Heu belüftet und unbelüftet**
- **BIO TRIO Eiweiss**
- **BIO Stroh (alle Arten und Varianten)**



Kosten sparen mit einheitlichem Abladeort!

Info: Fachreise Italien 16.-18. Oktober 2009
Besichtigung unserer Werke
Info und Anmeldung: 071 642 45 90

Rüegg Gallipor AG
Geflügelzucht

8560 Märstetten

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

Wir liefern laufend gesunde, leistungsfähige, Zertifizierte
Bio - Küken und Bio - Junghennen

Als grösster Vermarkter von Bio-Junghennen können wir Ihnen jederzeit Bio - Küken und Junghennen anbieten.

- weisse, braune, schwarze und silver
- ab 10 Tiere Lieferung franko Hof
- abholung ab Geisbühl, Märstetten jederzeit möglich (Tel. Anmelden)
- Ringe, Flexnetze, Legenester, Futterautomaten, Tränken, Eierschachteln usw.

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne auch in Gesundheits- und Haltungsfragen.



Biofutter ist Vertrauenssache



- Planen Sie mit uns die Winterfütterung
- Begegnen Sie dem tiefen Milchpreis mit unseren qualitativ hochwertigen und leistungsstarken Biofuttern
- Unser Beraterteam steht Ihnen zur Seite

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/>



Organische Stickstoffdünger

Biosol	(Chitindünger 7-1-1)
Bioilsa 11	(11-1.2-0.5)
AminoBasic	(9%)

Andermatt Biocontrol AG
 Stahlmatten 6 · CH-6146 Grosse Dietwil
 Telefon 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch



Soja Hamex

Erfolg mit höchstem Nährwert

- ✓ hoher Anteil pansenstabiler Energie
- ✓ dank Krümel-Struktur ausgezeichnete Fressbarkeit
- ✓ sehr gute Fliess- und Lagereigenschaften



Rohprotein **44/45 %**
 APDE **240 g**
 APDN **340 g**
 NEL **8.2 MJ**

agrokommerz.ch / 034/493'93'93

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