

Regionale Entwicklung – Anschub aus Bern Seite 4

Hühner finden, Hühner schützen Seite 8

Neu: neutrale Fütterungsberatung Seite 10





Mehr Effizienz mit UFA W-FOS

- Fütterungssystem für bessere Gesundheit und Fruchtbarkeit.
- Mehr Leistung aus Ihrem Grundfutter.

Rabatt
Fr. 3.-/100 kg UFA-Milchviehfutter
bis 30. Oktober 2010

ufa.ch

In Ihrer
LANDI

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*
Frankolieferung 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

RICOKALK

RICOTER Erdaufbereitung AG

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

ABSolut sinnvoll.

Die ABS ist Ihre Alltagsbank.

Wir bieten Ihnen ein breites Kontosortiment, Firmenkredite, Hypotheken, Anlageberatung und Vorsorgelösungen. Immer dabei: Transparenz, ökologische und soziale Verantwortung. Damit Ihr Geld Sinn macht.

→ Der Weg zur echten Alternative: www.abs.ch

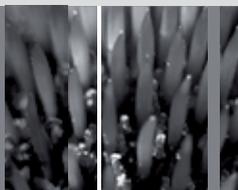


ALTERNATIVE
BANK
SCHWEIZ

20
J A H R E
1990-2010

Olten
Lausanne
Zürich
Genf
Bellinzona

Alternative Bank Schweiz AG
Amthausquai 21
Postfach, 4601 Olten
T 062 206 16 16
www.abs.ch, contact@abs.ch



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

Vermarktung und Beratung:

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

Ihre Chance im Bio Weide-Beef Programm

Wir suchen laufend

- Mastremonten aus Mutterkuh- und Milchviehhaltung mit interessanter zusätzlicher Qualitätsbezahlung, gemäss Schlachtergebnis
- neue Bio Weide-Beef Produzenten für folgende Produktionsformen Remontenzukauf mit Ausmast, Milchviehhaltung und Mutterkuhhaltung mit Ausmast (siehe www.lsag.ch)
- Mutterkuhhalter für die Aubrac Produktion

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



Regional und eigenverantwortlich

Eigenverantwortung ist die Grundlage einer funktionierenden sozialen Marktwirtschaft – so lautete der Tenor der wirtschaftspolitischen Diskussionen in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Dabei ging es insbesondere um die Frage nach der Rolle des Staats in der Wirtschaft. Die Schweizer Wirtschaft entwickelte sich unter zollpolitisch liberalem Regime kräftig. Im Nahrungsmittelsektor hingegen wies die Politik dem Staat eine dominierende Rolle zu und beschränkte die Eigenverantwortung massiv: Melken, Käsen und der Bund schaut für den Rest, lautete die Devise.



Die Auswüchse sind bekannt: Käsevermarktungsdebakel, hohe Produktionskosten und magere

Einkommen trotz steigenden Staatsausgaben. Heute versucht die Politik, die Landwirtschaft schrittweise wieder zur wirtschaftlichen Eigenverantwortung zu führen. Ein schwieriges Vorhaben, zumal die Agrarmärkte schnell zu ruinösen Verdrängungsmärkten werden können. Das zeigt sich etwa in der jüngsten Entwicklung bei der Milchproduktion für die Industrie, wo sich der Preis schon heute nach den weltweit tiefsten Produktionskosten richtet. Sodass in den letzten Jahren auch wertvolle Biobergmilch als konventionelles Milchpulver auf dem Weltmarkt landete – globale Pulvertürme statt heimischer Milchseen und Butterberge.

Unter anderem mit Projekten zur regionalen Entwicklung möchte der Bund die Lebensmittelbranche nun ermächtigen, ihre Eigenverantwortung verstärkt wahrzunehmen. Bauernfamilien erhalten Ressourcen, welche ihnen sonst das Alltagsgeschäft verwehrt, und können sich so vermehrt mit Qualität, Absatz und Marketing befassen. Gerade für die Biobranche mit ihren stechenden Verkaufsargumenten ein guter Ansatz. Biobauernfamilien im Appenzell und im Jura machen es vor: Sie nehmen in Projekten für die regionale Entwicklung das Heft selbst in die Hand und behaupten sich mit professioneller Hilfe und harter Arbeit in einer sich öffnenden Marktwirtschaft. Nachahmer sind gesucht.

Stephan Jaun, Chefredaktor

bioaktuell



4

HIER UND JETZT

4 Regionale Entwicklung fördern

Mit regionalen Projekten will der Bund die Wertschöpfung in der Landwirtschaft erhöhen und die Zusammenarbeit mit landwirtschaftsnahen Branchen fördern. Ein Beispiel aus dem Appenzellerland und eins aus dem Kanton Jura.

POLITIK

7 Strategien des Bundes nehmen Gestalt an

Weiterentwicklung der Direktzahlungen, Qualitätsstrategie und Strategie 2025: Zum Stand der Dinge in drei grossen Projekten des Bundes.

PRODUKTION

8 Hühnerhaltung: Parasiten in Schach halten

Rote Vogelmilben und Magen-Darm-Parasiten plagen die Hühner und können die Legeleistung reduzieren oder zu Abgängen führen. bioaktuell zeigt, wie Sie vorbeugen und behandeln können. Dazu: Bezugsquellen für biologische Bruteier, Küken und Junghennen.

10 Unabhängige Beratung für Milchviehfütterung

Jetzt ist die Planung der Winterfütterung an die Hand zu nehmen. Bio Suisse und FiBL bieten eine verkaufsunabhängige Fütterungsberatung an.

MARKT UND KONSUM

12 Rückstände in Bioprodukten

Die Messmethoden werden immer genauer ... und sauberer als die Umwelt können auch Bioprodukte nicht sein. Erster Beitrag einer dreiteiligen Artikelserie im bioaktuell.

14 Kodex für die faire Knospe

In drei Workshops sollen Vertretungen aus Produktion, Verarbeitung, Handel und Konsumentenschutz einen Verhaltenskodex für Fairness im Inland ausarbeiten.

RUBRIKEN

17 Bio Suisse

19 Ratgeber

20 Notizen

21 Märitstand

23 Agenda

28 Das letzte Wort. Leserbrief

31 Impressum

Alpaufzug, Nähe Urnäsch AR.

Titelbild: René Niederer, Urnäsch Tourismus

Global denken, lokal handeln, regional wirtschaften

Der Bund möchte mit Projekten zur regionalen Entwicklung (PRE) die Wertschöpfung in der Landwirtschaft fördern. Gefragt ist in erster Linie die Eigeninitiative der Bauernfamilien. Zwei Beispiele zeigen: PRE sind auch etwas für Biobauern.

Pittoresk liegt das Dorf Urnäsch in der sanften Appenzeller Hügellandschaft. Das Grün ringsum wirkt beruhigend auf Geist und Seele, ideal für Tagesausflüge und erholsame Wander- und Familienferien. Das machen sich auch verschiedene Urnäscher Landwirtschaftsbetriebe zunutze und werben mit agrotouristischen Angeboten um Kunden.

Einer dieser Betriebe ist der Bio-Arche-Hof Mühlstatt von Sandra Weber und Hans Neff. Die Familie Weber Neff pflegte als Knospe-Betrieb und Arche-Hof von ProSpecieRara schon länger ein Standbein im Agrotourismus. Als es zu Beginn des Jahres 2007 möglich wurde, beim Bund ein Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE) einzureichen, hat sich die Familie Weber Neff dank der Unterstützung der kantonalen Beratung mit anderen Bauernhöfen zu einer «IG Appenzeller Erlebnisbauernhöfe» zusammengeschlossen und dieses Unterfangen als Teil des Regionalprojekts Urnäsch angemeldet (siehe Kasten unten).

Massgeschneiderte Projekt eingabe

Das Projekt wurde gutgeheissen und die Bauernfamilien konnten mit administrativer und finanzieller Hilfe von Bund und Kanton das agrotouristische Angebot auf ihren Erlebnisbauernhöfen individuell ausbauen.

Auf dem Bio-Arche-Hof in Urnäsch steht deshalb seit Kurzem ein fünf mal sieben Meter grosses Besucherhaus.

PRE Urnäsch – Milchsektor und Agrotourismus

Das Projekt zur regionalen Entwicklung Urnäsch wurde vom Kanton Appenzell Ausserrhoden lanciert, hauptsächlich, um Alternativen für den Milchsektor zu erarbeiten. Teilprojekte des PRE Urnäsch sind ein neuer Milchverarbeitungsbetrieb, der Umbau eines Käsereifungslagers, die Erlebnisbauernhöfe, ein Landwirtschaftsweg für Familien und das Projekt Naturschutzerlebnis für Familien inklusive Naturerlebnishütte.

Sandra Weber und Hans Neff empfangen mit dieser Infrastruktur und vor allem dank der Anziehungskraft ihres vielfältigen Hofes und Gartens zweimal wöchentlich Gäste aus dem nahen Reka-Dorf und bieten auf Anfrage auch Führungen für Firmen und Private an. «Das Projekt ermöglichte es uns, die Infrastruktur auszubauen, damit die Leute unseren Hof ganzjährig besuchen können», erklärt Sandra Weber die Auswirkungen des PRE Urnäsch.

Ihre Führungen vermitteln den Besuchern ein vielsinniges Erlebnis im auf den Erhalt von Sorten ausgerichteten Garten und Bauernhof. «Bei den Pflanzen heisst das: riechen, schmecken, fühlen – mit allen Sinnen erleben. Und bei den Tieren versuchen wir den Besuchern Respekt vor den Tieren beizubringen – wir sind kein Streichelzoo.» Anschliessend bastle sie mit den Kindern etwas. «Etwas mit Naturmaterialien oder etwas Altersgerechtes zum Thema Natur, zum Beispiel essbare Schnecken aus Marzipan.»

Die Besucher würden etwa eineinhalb bis zwei Stunden bleiben, erhielten etwas zu trinken und gingen dann wieder. «Reich werden wir nicht dabei, aber es ist ein regelmässiger Zusatzver-

dienst.» Die Freude an der Artenvielfalt und die eigenen Erfahrungen mit Tieren und Pflanzen an viele Leute weitergeben zu können, das sei die Hauptmotivation. «Wenn nur ein paar Leute mehr über diese Zusammenhänge Bescheid wissen, ist unser persönliches Ziel erreicht. Ausserdem können wir unseren Betrieb so ins regionale Netz integrieren.»

Regionales Potenzial besser nutzen

Die Familie Weber Neff erhält auf ihrem Hof einen global wichtigen Pool an Tier- und Pflanzengenen, hat vor Ort investiert und gibt auch einen Impuls für die regionale Wirtschaft, indem sie etwa dem Reka-Feriedorf zusätzliche Attraktivität verleiht. Global denken, lokal handeln und regional wirtschaften – so lautet eine Devise der Regionalentwicklung und so könnte durchaus auch die Devise der Biobewegung lauten.

Während Biobauernfamilien im Umgang mit Natur und Menschen seit je global denken und auf ihrem Hof lokal handeln, liegt beim regional Wirtschaften vermutlich noch ein Potenzial ungenutzt. Aber gerade der regionale Problemlösungsansatz ist ein Konzept, welches nach Meinung verschiedener Ex-



Erlebnisbauernhof: Auf dem Bio-Arche-Hof Mühlstatt in Urnäsch AR gibt es alte und seltene Pflanzensorten und Tierarten zu sehen.



Besucherhütte: Dank des Regionalentwicklungsprojekts Urnäsch steht auf dem Bio-Arche-Hof von Weber Neff ein neues Besucherhaus.

perten die fortschreitende Globalisierung ergänzen kann. Auch die Schweiz nimmt dieses Konzept auf verschiedenen Stufen auf: So unterstützt der Bund Projekte zur regionalen Entwicklung, oder regionale Vermarktungskonzepte sorgen für einen stärkeren Bezug zwischen Produzenten und Konsumenten auch im Biolandbau, und mit dem Projekt «Stärkung der Mitgliedorganisationen» hat auch Bio Suisse einen Weg gewählt, der auf regionaler Ebene ansetzt.

Auch für Verarbeiter und Handel interessant

Die Projekte zur regionalen Entwicklung sollen die Wertschöpfung in der Landwirtschaft erhöhen und die branchenübergreifende Zusammenarbeit mit landwirtschaftsnahen Sektoren wie Gewerbe, Tourismus, Holz- und Forstwirtschaft fördern. Das heisst, auch Verarbeitung und Handel können ihre Teilprojekte in ein PRE einbringen. Der Bund beteiligt sich mit *A-fonds-perdu*-Beiträgen an den Planungskosten der Grundlagenetappe sowie an den «anrechenbaren» Investitionen in die Infrastruktur. Als «anrechenbare Kosten» gelten für ein Gewerbe 60 Prozent der Gesamtkosten. sja

Wie gelangt man von der Idee zur Umsetzung?

Ideen, wie das regionale Wirtschaften gefördert werden könnte, sind viele vorhanden. Aber wie gelangt man von der Idee zum umsetzungsreifen Projekt? Oft fehlen Know-how, Zeit und Energie, um Marktpotenziale genauer abzuklären oder einen Businessplan zu erstellen. Der Bund überbrückt dieses Manko, indem er Vorabklärungen mit einem professionellen Coaching bis zur Hälfte beziehungsweise bis zum Betrag von 20'000 Franken mitfinanziert. Voraussetzungen dafür sind: Die Initiative muss von mehreren Betroffenen in der Region gemeinschaftlich ergriffen werden (*Bottom-up*-Ansatz) und sie muss einen klaren Bezug zur Landwirtschaft haben. Inhalte der Vorabklärung sind: das Erfassen und Koordinieren der lokalen Bedürfnisse sowie eine grobe Abschätzung des Marktpotenzials. Der in dieser ersten Phase erarbeitete Businessplan bildet schliesslich die Entscheidungsgrundlage, ob ein Projekt weiterverfolgt und umgesetzt wird.

Ist das Bundesamt für Landwirtschaft von der Nachhaltigkeit des Projekts überzeugt, entsteht daraus vielleicht ein PRE wie im Fall von Urnäsch. Dies allerdings nur, wenn sich auch der Kan-

ton mindestens in der Höhe von 80 Prozent der Bundesbeiträge am Projekt beteiligt. Der Bund zahlt je nach Region eine Grundpauschale von bis zu 40 Prozent der Projektkosten. Beinhaltet das Projekt auch Massnahmen zur Erhaltung von Kulturgütern und Kulturlandschaften, zur Förderung erneuerbarer Energien, zur Aufwertung von Kleingewässern und weitere besondere ökologische Massnahmen, kann der Bundesbeitrag bis auf 50 Prozent steigen. In ähnlichem Umfang muss sich auch der Kanton an den Kosten beteiligen.

Als entscheidendes Erfolgskriterium für Projekte zur regionalen Entwicklung gilt, dass sie den Beteiligten nicht einfach von «oben», also von der Verwaltung, übergestülpt werden, sondern dass sie sich von der Basis her entwickeln. Im konkreten Fall von Urnäsch und dem PRE-Teilprojekt Erlebnisbauernhöfe haben die beteiligten Bauernfamilien ihren gemeinsamen Nenner in der Vermarktung ihres agrotouristischen Angebots gefunden. «Wir organisieren zum Beispiel zusammen einen Marktauftritt.» Dennoch liess der Prozess den einzelnen Betrieben viel Spielraum. «Wir konnten von Anfang an viele Ideen einbringen, ein Teil wurde aufgenommen, ande-

Bilder: Sandra Weber



Die ProSpecieRara-Hühner sind eine Attraktion auf dem Arche-Hof.

re liess man wieder fallen», sagt Sandra Weber. Ein Betrieb habe zum Beispiel eine ganz neue Besenbeiz gebaut.

Der Markt zeigt, ob ein Projekt Erfolg hat

Trotz Stützung mit öffentlichen Geldern oder breit abgestützten Projekten: Entscheidend, ob ein Projekt langfristig Erfolg hat, ist auch hier – wie so oft – der Markt. Auch die Produkte aus einem PRE müssen sich im Wettbewerb durchsetzen können. Die Erlebnisbauernhöfe und das

Reka-Dorf in Urnäsch stehen in Konkurrenz mit Angeboten in anderen Ferienregionen oder dem Ausland, die Milchprodukte der Käserei Urnäsch müssen sich im offenen Markt mit der EU behaupten. Für Sandra Weber bedeutete dies auch, dass man auf seine Stärken setzt: «Uns war es wichtig, unser bestehendes Hofangebot zu präsentieren und nicht etwas anbieten zu wollen, über das wir kaum Bescheid wissen und wo wir nicht mit «Herzblut» dabei sind».

Stephan Jaun

Biobeispiel aus dem Jura

«Von Biohof zu Biohof» heisst das Projekt, das Tourismus und Biolandbau miteinander verbinden will. Verbinden ist durchaus im Wortsinne gemeint. Einerseits, weil sich unter dem Vorsitz von Bernard Froidevaux im vergangenen Sommer einige Biobäuerinnen und Biobauern aus dem Jura zu einem Verband zusammengeschlossen haben. Sie beabsichtigen, das Projekt mit dem nötigen Schwung voranzutreiben, zu dem im Dezember 2009 bereits eine Vorstudie beim Bundesamt für Landwirtschaft und beim Kanton Jura eingereicht worden war. Verbinden bedeutet andererseits: Unter fachkundiger Begleitung zu Fuss, zu Pferd, per Velo oder auch mit öffentlichen Transportmitteln die Landschaft, ihre Fauna und Flora entdecken und eine Reihe von Biohöfen, deren Bewohner und Produkte kennenlernen. An die zwanzig regionale Biobäuerinnen und -bauern haben ihr Interesse bereits bekundet, zur Umsetzung dieses dynamischen Projektes beizutragen, das die reichen Facetten des Biolandbaus, die Authentizität einer Schweizer Region mit ihren besonderen Traditionen und Werten und einen umweltfreundlichen Tourismus miteinander ... verbindet. Um den Bedürfnissen und Anforderungen der Biobäuerinnen und -bauern gerecht zu werden, befindet sich das Konzept im letzten Feinschliff. Die Initiantinnen und Initianten hoffen, dass das PRE auf Ende Jahr in die Umsetzungsphase gelangen kann.

Sabine Lubow



Sanfte Hügellandschaft, erholsames Grün ringsum.

«Ermutigende Zeichen für ökologische Landwirtschaft»

Drei grosse Projekte des Bundes gewinnen an Fahrt: Weiterentwicklung Direktzahlungen, Qualitätsstrategie und Strategie für die Land- und Ernährungswirtschaft 2025. Bei allen spielt Bio eine wichtige Rolle.

Mitte 2009 verabschiedete der Bundesrat seinen Bericht zur Weiterentwicklung der Direktzahlungen. Nun arbeitet das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) an der konkreten Ausgestaltung. Schon im ersten Halbjahr 2011 werden die nötigen Gesetzesänderungen zur Vernehmlassung vorgelegt. Und die Zahlen kommen auf den Tisch: Wer bekommt in der nächsten Phase der Agrarpolitik (2014 bis 2017) wie viel? Welche Leistungen werden erwartet? Welche Direktzahlungen fallen weg?

Biobeiträge aus neuem Topf

Für Bio sieht es dabei wesentlich besser aus als noch vor einem Jahr, als die Biobeiträge aus Abschied und Traktanden gefallen waren. Nun sind die Zeichen aus Bern klar und deutlich: Die Biobeiträge sind ganz grundsätzlich vorgesehen. Sie erscheinen in einem neuen «Topf», aus welchem besonders ökologische, naturnahe und tierfreundliche Systeme gefördert werden.

Auch die Qualitätsstrategie gewinnt jetzt schnell Konturen. Nach zwei inten-



Bild: Thomas Afföldi

Die Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft soll auf eine umfassende Qualitätsstrategie setzen.

siven Qualitäts-Werkstätten mit sehr vielen Beteiligten steht eine Charta kurz vor der Verabschiedung. Darin verpflichten sich die Beteiligten der Wertschöpfungskette auf Qualitätsführerschaft, -partner-

schaft und gemeinsame aktive Marktentwicklung mit einer Dachmarke – und dies vorläufig ohne Gentechnik!

Langfristiges Ziel: Erfolg mit Nachhaltigkeit

Wie stellt sich die Verwaltung die weitere Zukunft der Landwirtschaft vor? Ende August präsentierte das BLW seine Langfriststrategie zur Land- und Ernährungswirtschaft 2025. Angestrebt wird «Erfolg mit Nachhaltigkeit». Die Strategie ist ein klares Bekenntnis zu einer ökologischen Landwirtschaft, welche am Markt Mehrwerte mit hochwertigen Produkten erzielt. Neu ist der Gedanke, dass sich die Landwirtschaftspolitik nicht nur mit der Stufe landwirtschaftliche Produktion, sondern mit der ganzen Ernährungskette befassen soll.

Bio Suisse unterstützt einen kontrollierten nachhaltigen Umbau der Nahrungsmittelproduktion. Der Katalog der Massnahmen des BLW ist lang (siehe Kasten). Bio hat eine Poleposition und tut gut daran, die sich damit öffnenden Chancen aktiv zu nutzen.

Martin Bossard, Bio Suisse

Die Massnahmen des BLW in der Strategie 2025

- Qualitätsstrategie für Land- und Ernährungswirtschaft realisieren
- Lebensmittelsicherheit über gesamte Lebensmittelkette sicherstellen
- Versorgung mit gezielten Direktzahlungen sichern
- Marktschwankungen mit privatwirtschaftlichen Massnahmen abfedern
- Bei Marktöffnung: Anpassung und Begleitmassnahmen
- Fruchtbaren Kulturboden erhalten
- Ressourceneffizienz mit gezielten Direktzahlungen verbessern
- Umwelt- und tierfreundliche Produktionsformen stärken
- Bevölkerung für nachhaltigen Konsum sensibilisieren (Information, Label)
- Regionale Entwicklung fördern (z.B. Synergien Landwirtschaft–Tourismus)
- Diversifikation unterstützen (z.B. erneuerbare Energien)
- Vielfältige Kulturlandschaft erhalten
- Bei Marktöffnung: Erweiterung der Strukturverbesserungsmassnahmen in Richtung erste Verarbeitungsstufe
- Innovation entlang der Wertschöpfungskette fördern (z.B. genetischer Abdruck zur Herkunftssicherung, LCA [Life Cycle Assessment, Ökobilanz über ganzen «Lebenszyklus» eines Produkts])
- Unternehmerische Rahmenbedingungen verbessern:
 - wettbewerbshindernde Bestimmungen bei Direktzahlungen und Strukturverbesserungen abbauen
 - administrativen Aufwand reduzieren (z.B. E-Government)
 - neue Zusammenarbeitsformen ermöglichen (z.B. Maschinenringe und Betriebszweiggemeinschaften)

Parasiten Paroli bieten

Bei der Freilandhaltung von Geflügel kommt es immer wieder zu Neuansteckungen mit Parasiten. Ziel kann daher kaum deren vollständige Ausrottung sein. Vielmehr geht es um die Begrenzung auf ein für Tier und Mensch erträgliches Mass. Beim Huhn sind vor allem Rote Vogelmilben und Magen-Darm-Parasiten von Bedeutung.

Bei warm-feuchtem Wetter vermehren sich in vielen Hühnerställen die Blut saugenden Roten Vogelmilben explosionsartig. Vogelmilben sind zirka 1 mm lang, achtbeinig und je nach Verdauungsgrad des aufgenommenen Blutes leuchtend rot bis schwarzgrau. Die Rote Vogelmilbe ist ein temporärer Ektoparasit*: Sie verbringt den Tag in der Umgebung ihrer Wirtstiere, befällt nachts die schlafenden Hennen, saugt kurz Blut und zieht sich dann wieder in Ritzen und Spalten der Stalleinrichtung zurück. Die Hühner werden gestört und durch Blutentzug geschwächt, was einen Rückgang der Lege-

leistung sowie erhöhte Abgangsraten verursachen kann.

Vogelmilben zurückdrängen

Tagsüber sind bei oberflächlicher Betrachtung oft nur sogenannte «Pfeffer und Salz»-Musterungen in der Nähe der Milbenverstecke sichtbar. Hebt man jedoch eine Sitzstange oder einen Lattenrost an, so findet man an den Auflagestellen Tausende von blutgefüllten Milben.

Für den frühzeitigen Nachweis von Vogelmilben eignen sich selbstgemachte Fallen mit gefaltetem Stoff oder andere künstliche Verstecke, welche bei den Schlafplätzen der Hennen befestigt werden. Da die Milben die meiste Zeit in der Umgebung der Hühner verbringen, muss die Bekämpfung der Parasiten im Stall und nicht auf den Tieren erfolgen.

Für Biolegehennenhaltungen ist ein dreistufiges Vorgehen zur Kontrolle der Vogelmilben empfehlenswert:

- In allen Ställen soll zwischen zwei Umtrieben eine gründliche Stallreinigung durchgeführt werden. Diese vernichtet einen Grossteil der Milben. Es hat sich bewährt, die Stalleinrichtungen soweit wie möglich zu zerlegen und anschliessend mit heissem Wasser und Schmierseife mit einem Hochdruckreiniger zu waschen. Bereits beim Stallbau sollte

darauf geachtet werden, dass die Einrichtungen leicht demontierbar und gut waschbar sind.

- Falls während des Umtriebs Probleme auftreten, kommen vorzugsweise natürliche Produkte zum Einsatz, welche die äusserste Schicht des Milbenpanzers zerstören. Dazu gehören beispielsweise pflanzliche Öle, Stäubepulver oder flüssige Produkte auf Basis von Silikaten. Dadurch trocknen die Milben schnell aus. Diese Produkte kann man bei Bedarf grossflächig im Stall anwenden, allerdings dürfen sich dann die Hühner nicht im Stall befinden.

- Wenn nach dieser Behandlung einzelne stark befallene Stellen übrigbleiben, sind diese gezielt nachzubehandeln. Allenfalls kann an diesen Stellen zusätzlich ein Milbenmittel mit natürlichem Wirkstoff verwendet werden (siehe Betriebsmittelliste).

In der Praxis hat sich gezeigt, dass man mit diesem Vorgehen den Milbenbefall ohne synthetische Milbenmittel in den Griff bekommt.

Würmer kontrollieren

Zu den wichtigsten Endoparasiten* des Geflügels gehören Magen-Darm-Würmer und Kokzidien. Biojunghennen und -mastküken werden heute meist gegen Kokzidien geimpft, was Ausbrüche von

Wurmbefall: das Wichtigste für die Vorbeugung und Behandlung

- Reinigung und Desinfektion zwischen den Umtrieben
- Wurmfreie Junghennen einstellen
- Allgemeine Hygienemassnahmen einhalten (z.B. Stiefel desinfizieren)
- Kotuntersuchungen
- Behandlung nur nach Nachweis der Würmer im Kot oder bei Sektionen
- Entscheidung für oder gegen eine Behandlung immer im Zusammenhang mit anderen Parametern wie Leistung, Abgänge, Gesundheit
- Während der Behandlung Tiere nicht auf die Weide
- Nach der Behandlung Tiere auf die Weide; Stall, Wintergarten und Schlechtwetterauslauf ausmisten, reinigen und eventuell desinfizieren. vm

Die hauptsächlichsten Wurmarten des Huhnes				
	Spulwürmer	Pfriemenschwänze	Haarwürmer	Bandwürmer
Arten	<i>Ascaridia galli</i>	<i>Heterakis gallinarum</i>	<i>Capillaria spp.</i>	verschiedene
Farbe	gelb-weiss	gelb-weiss	durchsichtig	gelb-weiss
Grösse, Aussehen	Durchmesser ca. 2 mm, Länge 2–5 cm	fein, weniger als 1 cm lang	haarförmig, einige mm lang	gegliedert, lang
Zwischenwirt	ohne	ohne	je nach Art ohne oder Regenwürmer	immer mit (Schnecken, Insekten)
Präpatenz**	5–10 Wochen	4–5 Wochen	3–4 Wochen	2–3 Wochen
befallener Darmteil	Dünndarm	Blinddärme	ganzer Darmtrakt	Dünndarm
Krankheitserscheinungen	– Futtermittelverzehr reduziert – Durchfall – Abmagerung – Legeleistung reduziert – blasse Dotter – Darmverschluss	– Futtermittelverzehr reduziert – Durchfall – bei massivem Befall Abmagerung	– Durchfall – Abmagerung – Legeleistung reduziert	kaum vorhanden
Sonstiges	– Weibchen legen sehr viele Eier – Eier überleben in Umwelt sehr lange	– Regenwürmer als Sammel- oder Stapelwirte – übertragen Schwarzkopfkrankeheit		

Wie komme ich zu Biohühnern?

Bald sind Bruteier der Linie Sussex D-104 aus dem am FiBL laufenden Hühnerlinienprojekt erhältlich. Wer bietet ausserdem welche Linien in Bioqualität an? bioaktuell gibt einen Überblick zu den Bezugsquellen für Bruteier, Küken und Junghennen in Bioqualität.

Fortsetzung von Seite 8

Kokzidiose normalerweise verhindert. Die Vorbeugung gegen Magen-Darm-Würmer ist weniger einfach.

Im Darmtrakt des Huhnes parasitieren verschiedene Wurmart, die sich in Lebensweise und Schädigung stark unterscheiden. Die wichtigste Art, der Spulwurm, kann bei starkem Befall zu verringerter Futteraufnahme und Durchfall, bei sehr starkem Befall zu Darmverschluss führen. Wirtschaftlich bedeutende Folgen sind eine reduzierte Legeleistung, erhöhte Abgangsrate und verminderte Eiqualität mit hellem Dotter und brüchiger Schale. Die Tabelle auf Seite 8 fasst das Aussehen sowie die wichtigsten Merkmale der häufigsten Arten zusammen.

Verschiedene vorbeugende Massnahmen können dazu beitragen, den Infektionsdruck zu senken. Mehrjährige Versuche haben jedoch gezeigt, dass der Wurmbefall durch das Auslauf- und Einstreumanagement nur in geringem Mass beeinflusst wird, da der tiefere Infektionsdruck nicht immer einen geringeren Wurmbefall der Legehennen bewirkt. Eine Bekämpfungsstrategie für Biobetriebe umfasst deshalb neben vorbeugenden Massnahmen auch den gezielten Einsatz von Entwurmungsmitteln.

Leider gibt es bisher kein alternatives Entwurmungsmittel, welches nachweislich wirksam und gleichzeitig für das Wirtstier ungefährlich ist. Deshalb bleibt auch für Biobetriebe nur der Einsatz konventioneller, vom Tierarzt nach Nachweis des Wurmbefalls verschriebener Entwurmungsmittel. Allerdings sollte die Entscheidung für eine Behandlung nicht nur aufgrund der positiven Kotprobe getroffen werden – wichtig sind auch der Gesundheitszustand und die Leistung der Tiere.

Veronika Maurer, FiBL

* Ektoparasiten (z.B. Läuse) leben ausserhalb des Körpers ihrer Wirtstiere.

Endoparasiten (z.B. Bandwürmer) leben im Körper ihrer Wirtstiere.

** Zeitraum zwischen Aufnahme der Wurmeier durch das Huhn und erneuter Ausscheidung von Wurmeiern

Biobetriebe müssen Bioküken und Biojunghennen einstellen. Doch woher bekomme ich welche Linien in Bioqualität? In der Schweiz gibt es zwei Bio-brütereien, die Bioelterntierherden verschiedener Linien halten. Zudem sind bald auch Bruteier der Linie Sussex D-104 aus dem Hühnerlinienprojekt des FiBL (finanziert durch Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft, Bio Suisse, Alb. Lehmann Biofuttermühle u.a.; siehe bioaktuell 7/09, Seite 16) in Bioqualität verfügbar. Maximal stehen knapp 100 Sussex-Küken pro Woche zur Verfügung.

Dies nehmen wir zum Anlass, um eine Übersicht zu geben, welche Hühnerlinien in Bioqualität verfügbar sind und wo die entsprechenden Bruteier (z.B. für eigenen Brutkasten), Küken und Junghennen zu bekommen sind. Zu bedenken ist, dass man sich rechtzeitig beim Anbieter meldet, um sicher zu sein, die gewünschte Linie zu erhalten. Es dauert rund einen Monat, bis Küken, und fast ein halbes Jahr, bis Junghennen «auf Bestellung» bereitstehen. Die Bezugsquellen für Bruteier und Küken sind in der Tabelle rechts aufgeführt. Biojunghennen aller Linien sind bei den unten gelisteten Aufzuchtorganisationen erhältlich. Daneben gibt es noch einige unabhängige Aufzüchter, die Biojunghennen produzieren.

Esther Zeltner, FiBL

Anbieter von Biojunghennen

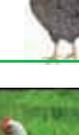
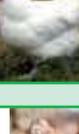
GZH AG
Hermenweg 21, 5603 Staufien
Tel. 062 891 75 70, www.gzh-ag.ch

Rüegg Gallipor AG
Geflügelzucht, 8560 Märstetten
Tel. 071 659 05 05, www.gallipor.ch

Wüthrich Brüterei AG
Viehweidstrasse 93, 3123 Belp
Tel. 031 819 61 82, www.brueterei.ch

Gepro Geflügelzucht AG
Toggenburgerstrasse 23, 9230 Flawil
Tel. 071 394 12 50, www.eiswiss.ch

Burgmer Geflügelzucht AG
(nur Linien der Bio Brüterei Lindenberg)
Kreuzlingerstrasse 50, 8570 Weinfelden
Tel. 071 622 15 22, www.burgmer-ag.ch

Biologische Bruteier und Küken: Verfügbarkeit	
Legelinien	Bruteier/Küken
H&N Super Nick (weisse Eier) 	Bibro AG Rankhof 6208 Oberkirch Tel. 081 257 12 24 www.bibro.ch
LSL (weisse Eier) 	Bio Brüterei Lindenberg AG Bühlstrasse 6289 Müswangen Tel. 041 917 26 92
Dekalb (weisse Eier) 	Gepro Geflügelzucht AG Toggenburgerstrasse 23 9230 Flawil Tel. 071 394 12 50 Küken in Lohnbrut bei Bibro oder Biobrüterei Lindenberg
Silver (braune Eier) 	Bio Brüterei Lindenberg AG Bühlstrasse 6289 Müswangen Tel. 041 917 26 92
H&N Brown Nick (braune Eier) 	Bibro AG Rankhof 6208 Oberkirch Tel. 081 257 12 24 www.bibro.ch
LB (braune Eier) 	Bio Brüterei Lindenberg AG Bühlstrasse 6289 Müswangen Tel. 041 917 26 92
ISA Warren (braune Eier) 	Gepro Geflügelzucht AG Toggenburgerstrasse 23 9230 Flawil Tel. 071 394 12 50 Küken in Lohnbrut bei Bibro oder Biobrüterei Lindenberg
Sperber (braune Eier) 	Bio Brüterei Lindenberg AG Bühlstrasse 6289 Müswangen Tel. 041 917 26 92
Sussex D-104 (hellbraune Eier) 	Bruteier: Vermittlung durch FiBL, Esther Zeltner Tel. 079 713 74 45, E-Mail esther.zeltner@fibl.org Küken: in Lohnbrut bei Bibro oder Biobrüterei Lindenberg
Schweizer Huhn (Rassehuhn, hellbraune Eier) 	Bibro AG Rankhof 6208 Oberkirch Tel. 081 257 12 24 www.bibro.ch
Mastlinien	
Hubbard I 657 	Bibro AG Rankhof 6208 Oberkirch Tel. 081 257 12 24 www.bibro.ch
Hubbard S 757	Bio Brüterei Lindenberg AG Bühlstrasse, 6289 Müswangen, Tel. 041 917 26 92

Milchvieh richtig füttern – auch im Winter

Der Herbst ist da, der Winter nicht mehr fern – Zeit, die Winterfütterung zu planen. Wie verhindere ich Nährwertverluste, wo liegen die Gehalte meiner Futterkomponenten, was tun ohne Rübenschnitzel, soll ich Mineralstoffe zufüttern ...? – Fragen über Fragen. Aber auch immer präzisere und auf Ihren Betrieb zugeschnittene Antworten: Neu bieten Bio Suisse und FiBL eine neutrale Fütterungsberatung an.

Eine Herausforderung bei der Winterfütterung ist es, Nährwertverluste so gering wie möglich zu halten. Das beginnt schon bei der Futterernte, wo Verluste durch Atmung, Witterung und Bearbeitung drohen. Später sind Verluste durch Lagerung und Nachgärung möglich.

Bei guter Konservierung aber bleiben die Nährstoffe im Winterfutter fast unverändert erhalten, sodass eine gleichmässige Fütterung leichter zu gewährleisten ist als im Sommer mit den täglich ändernden Nährstoffgehalten im Grünfutter.

Für die Winterfütterung sollte man deshalb die verschiedenen Futterkomponenten auf ihre Gehalte analysieren lassen, um einen Fütterungsplan zu erarbeiten. Dazu berechnet man den Bedarf an Nährstoffen (Energie, Proteine und Mineralstoffe) und stellt ihm das Angebot an Nähr- und Mineralstoffen aus dem Futter gegenüber. Entsprechend dem Kreislaufgedanken, aber auch aus Kostengründen sollte der Anteil an betriebseigenem Futter möglichst hoch sein.

Alternativen zu Zuckerrübenschnitzeln

Ernährungsphysiologisch sind Zuckerrübenschnitzel für den Wiederkäuer als Kraftfutter anzusehen. Sie sind rasch abbaubar und haben praktisch keine Strukturwirkung. Daher sind sie in der Fütterung mit Getreide vergleichbar.

Sowohl in den Rohproteingehalten als auch in der Energie unterscheiden

Futtermittel	Rohprotein g/kg	Rohfaser g/kg	MJ NEL/kg
Zuckerrübenschnitzel	105	120	6,9
Hafer	110	102	6,4
Gerste	104	60	7,2
Hafer/Gerste 50 : 50	107	81	6,8

Nährstoffgehalte von Zuckerrübenschnitzeln, Hafer und Gerste.

den sich die Schnitzel nur unwesentlich von Futtergetreide. Eine Mischung aus 50 Prozent Hafer und 50 Prozent Gerste ergibt fast identische Inhaltsstoffe.

Durch ihren höheren Rohfasergehalt ist ein etwas höherer Einsatz von Schnitzeln in der Ration möglich als bei reinem Getreide. Allerdings handelt es sich da-

Mineralstoffe zufüttern oder Kreislauf schliessen?

Widerspricht das Zufüttern externer Mineralstoffe dem Ideal eines geschlossenen Betriebskreislaufes? Oder müssen diese Mineralstoffe dem Betriebskreislauf zugeführt werden, um Mangelsituationen zu vermeiden?

Die Meinungen darüber, ob man auf Mineralfutter (exklusive Viehsalz) verzichten kann, gehen auseinander.

Ein Forschungsprojekt am FiBL* widmet sich der Mineralstoffzufütterung in der biologisch-dynamischen Milchviehhaltung. Besondere Beachtung gilt dabei dem Phosphor. Als Teil des Projekts wurde 2009 eine Umfrage auf den Demeter-Milchviehbetrieben in der Schweiz und in Deutschland durchgeführt, um zu untersuchen, wie die Mineralstoffzufütterung gehandhabt wird. Alle 74 Demeter-Milchviehbetriebe der Schweiz und rund die Hälfte der 493 deutschen Demeter-Betriebe mit Milchkühen erhielten einen Fragebogen; der Rücklauf war mit 45 Prozent hoch.

Die Antworten zeigen, dass etwa ein Drittel der Betriebe auf eine Zufütterung von externen Mineralfuttermitteln verzichten, während annähernd alle Betriebe Viehsalz einsetzen. 43 Prozent der Betriebe (CH: 65 %; D: 36 %) sehen jedoch den Mineralfuttermittelleinsatz im Widerspruch zum Grundsatz eines geschlossenen Betriebskreislaufes.

Bei einer besonderen Betrachtung des Phosphors zeigte sich, dass auf Betrieben mit diagnostiziertem Phosphormangel im Boden häufiger Mineralfutter für die Kühe eingesetzt wird. Auf 37 Prozent der 123 Betriebe, die Angaben zu ihren Bodenanalysen gemacht haben, war Phosphor in leicht pflanzenverfügbarer Form im Mangel. Weiter zeigte sich, dass Betriebe in Niederungs- beziehungsweise Tallagen, insbesondere auf Sandböden, eher

mehr Mineralfutter einsetzen, während Betriebe in höheren Lagen und mit höherem Naturwiesenanteil, insbesondere auf Lehmböden, signifikant häufiger auf Mineralstoffzufütterung verzichten. In Herden mit geringer Jahresmilchleistung wird zudem häufiger auf Mineralfutter verzichtet. Landwirte und Landwirtinnen, die auf Mineralstoffzufütterung verzichten, nennen insbesondere die Laubfütterung als praktizierte Alternative.

Der Mineralfutterverzicht ist häufig gekoppelt mit anderen Fütterungsidealen wie der silofreien und der kraftfutterfreien Fütterung.

Silvia Ivemeyer, FiBL

Empfehlungen zur Phosphorfrage

- Tiere beobachten: Gibt es Mangelsymptome?
- Phosphor- und Kalziumgehalte im Grundfutter kennen und auf dieser Grundlage entscheiden, ob eine Ergänzung nötig ist.
- Frühes Mähen liefert Futter mit höherem Phosphorgehalt. (Älteres Futter mit mehr Rohfaser enthält deutlich weniger Phosphor.)
- Leguminosen fördern: Sie enthalten 50 Prozent mehr Phosphor als Gräser und fixieren zudem Stickstoff aus der Luft. Leguminosen enthalten aber auch viel Kalzium – Vorsicht bei trockenstehenden Kühen!
- Wenn Mineralstofffutter eingesetzt wird, ist in vielen Fällen ein Mineralstofffutter mit hohem Phosphoranteil zu empfehlen. Besonders wenn die Galkühe Zugang zum gleichen Mineralstofffutter wie die laktierenden Kühe haben sowie bei einer leguminosereichen Fütterung. ts/si

* Finanzierung: Internationale Forschungsgesellschaft Breitwiesenhof und Mahle-Stiftung



Unersetzlich: strukturreiches, wiederkäuergerechtes Grundfutter wie Gras, Heu oder Luzerne.

bei um Rohfaser ohne Strukturwirkung. Wiederkäuergerechtes Grundfutter wie Gras, Heu oder Luzerne lässt sich durch Schnitzel nicht ersetzen.

Zuckerrübenschnitzel regen den Appetit an und steigern die Futteraufnahme, sie sind eine ideale Ergänzung zu eiweissreichen Grundfuttermitteln. Pro Tag können 10–20 kg Schnitzel an Milchkühe verfüttert werden. Trockenschnitzel werden mit Wasser eingeweicht (2 l Wasser pro kg Trockenschnitzel). Dabei quellen sie auf; die Kühe fressen sie so lieber (Saftfutter). Andere Varianten sind biologische Getreideheupellets oder importierte Rübenschnitzelpellets, soweit verfügbar. Auch Bioheu, Maispflanzenwürfel oder Silomais sind geeignet. Beachten Sie dazu auch den Beitrag in der Rubrik «RATGEBER» auf Seite 19 in diesem Heft.

Potenzial von weidebasierten Produktionssystemen

In der weidebasierten Milchproduktion liegen erhebliche Potenziale zur Kostensenkung und zur umwelt- und tiergerechten Milchproduktion, die in Bio-grünlandbetrieben in der Schweiz besser genutzt werden sollten.

Der Erfolg misst sich in kg Milch pro ha, nicht an der Jahresmilchleistung pro Kuh. Vollweidebetriebe verzichten bewusst auf das Ausschöpfen des genetischen Leistungspotenzials, um die Milch möglichst mit kostengünstigem Weidegras zu produzieren. Flächenleistung und Futtereffizienz sind sehr hoch. Zudem scheinen Tiergesundheit, Fruchtbarkeit und Langlebigkeit besser zu sein als in Stallfütterungssystemen mit optimierter Totalmischration (TMR). Die

Kosten für die Bestandesergänzung sind somit wesentlich geringer.

Ein weiteres Potenzial liegt in der besseren Qualität der Milch aus Weidegras gegenüber Milch, die unter Einsatz von Mais und Kraftfutter produziert wird (höhere Gehalte an Omega-3-Fettsäuren und anderen wichtigen Inhaltsstoffen).

Im Schnitt erhält jede Schweizer Bio-kuh pro Jahr etwa 600 kg Kraftfutter; das dürfte in den meisten Fällen ein vertretbarer Wert sein. Der übermässige Einsatz von Kraftfutter aber kann zu Erkrankungen der Tiere führen (Übersäuerung, schlechte Klauenqualität). Zudem widerspricht die Verfütterung grosser Mengen Kraftfutter zwei Grundsätzen des Biolandbaus: artgerechte Fütterung, keine Konkurrenz zur menschlichen Ernährung.

Verbot der Verfütterung von Milchpulver aufgehoben

Ab 2011 ist Milchpulver in der Knospelkälbermast zugelassen. Hauptmotiv für die Zulassung war wohl bei vielen Delegierten der Gedanke an eine sinnvolle Verwertung des ohnehin anfallenden Biomilchpulvers im Frühling (saisonaler Produktionsüberschuss). Auch die Schlachtkörperqualität der betriebseigenen Kälber soll so verbessert werden. Das heisst: höherer Anteil an Kälbern mit besserer Fleischigkeit und Fettklasse, dadurch weniger Qualitätsabzüge und bessere Chancen für die Biovermarktung.

Es war nie die Absicht, in eine intensive Kälbermast einzusteigen mit den bekannten unerwünschten Folgen wie Eisenmangel, viel Antibiotika und wenig Raufutter!

Tobias Studer, FiBL

Bio Suisse ermöglicht neutrale Fütterungsberatung

Neu kann das FiBL, finanziert von Bio Suisse, eine verkaufsunabhängige Fütterungsberatung für Milchvieh anbieten. Bäuerinnen und Bauern kommen so kostengünstig zu einem auf den Betrieb zugeschnittenen, individuell geschnürten Beratungspaket. Für



Bald überflüssig? «Ziel dieser Beratung ist eine Hilfe zur Selbsthilfe: Der Berater macht sich nach einiger Zeit selbst überflüssig», sagt der neue Fütterungsberater Tobias Studer.

eine Jahrespauschale von 200 Franken (entspricht den im Schnitt zu erwartenden Reisekosten) sichern Sie sich:

- schriftlich festgehaltene Ziele, welche zu einem bestimmten Zeitpunkt prüfbar sind
- einen Fütterungsplan (exklusive Raufutteranalysen)
- monatliche Analyse der Milchleistungsprüfung mit Vorschlägen zur Fütterungsoptimierung
- Teilnahme an fachlich begleitetem regionalem Arbeitskreis zu Themen rund um die Fütterung. Dadurch auch Wissensaustausch unter Bäuerinnen und Bauern.

Interessierte melden sich bei Tobias Studer, FiBL-Beratung, Tel. 062 865 72 51, E-Mail tobias.studer@fibl.org

Bild: Marion Nitsch

Bild: Claudia Kirchgraber

Rückstände – ein sensibles Thema

Warum gibt es überhaupt Rückstände in Bioprodukten? Und was passiert bei einem Rückstandsfall? Seit rund zehn Jahren gehen Bio Suisse und FiBL diesen Fragen nach – und verfeinern ihre Entscheidungsgrundlagen und ihr Qualitätssicherungssystem laufend.

Vor zehn Jahren traten erste Fälle von Rückständen in Bioprodukten auf; nicht wegen plötzlichem Pfsch und *Bschiss*, sondern weil die Analysemethoden immer besser wurden und auf einmal auch minimste Spuren von Pestizidrückständen erfassten. Und auch in den letzten zehn Jahren sank die analytische Nachweisgrenze immer tiefer. Lag sie damals bei vielen Stoffen im Bereich von 0,1 Milligramm pro Kilogramm (mg/kg), so liegt sie heute teilweise bereits im Bereich von Mikrogramm pro Kilogramm (µg/kg).

Ein Mikrogramm pro Kilogramm – das entspricht einem Zuckerwürfel in einem Tankschiff mit drei Millionen Litern Ladung. Kommt hinzu, dass die Schweiz in diesem Bereich zu den führenden Ländern gehört und die Nachweisgrenze hierzulande bis 100 Mal tiefer liegt als im Ausland.

Aber welchen Rückständen sind die Labors überhaupt auf der Spur? In Knospe-Produkten unerwünscht sind chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, Anwendungen von erlaubten Hilfsstoffen in einer für sie nicht zugelassenen Kultur, zu hohe Rückstände von

erlaubten Pflanzenschutzmitteln, Schädlingsbekämpfungsmittel aus der Lagerhaltung, Umweltchemikalien, Schwermetalle, Radioaktivität und Medikamente.

Bei vielen Rückständen hat der Landwirt keinen Einfluss ...

So vielfältig die Rückstandsstoffe, so vielfältig sind die Ursachen der Rückstände. Oft sind die Urheber in der konventionellen Landwirtschaft und Verarbeitung zu suchen: Abdrift von konventionellen Nachbarn oder Pestizid-Altlasten aus früherer konventioneller Bewirtschaftung. Auch Gerätschaften, die sowohl für biologische wie für konventionelle Produkte gebraucht werden, sind eine Rückstandsquelle – man spricht von Querkontaminationen. Ebenso sind Rückstände aus allgemeinen Umweltbelastungen möglich: Schwermetalle, Dioxine oder andere Stoffe, die fast weltweit aus Industrie oder Abfallverbrennung in die Umwelt gelangen.

Auf viele Rückstände haben also die Bioproduzenten kaum einen Einfluss. Deshalb kann für Bioprodukte auch nicht der Anspruch gelten, dass sie gänzlich

In einer dreiteiligen Artikelserie informiert bioaktuell über den Stand des Wissens zum Thema Rückstände, über Massnahmen und Entscheidungsgrundlagen.

Weitere Informationen finden Sie unter www.bio-suisse.ch → Verarbeiter & Händler → Rückstände

lich rückstandsfrei sein müssen – Bioprodukte können nur so sauber sein wie ihre Umwelt.

... andere wiederum kann er vermeiden

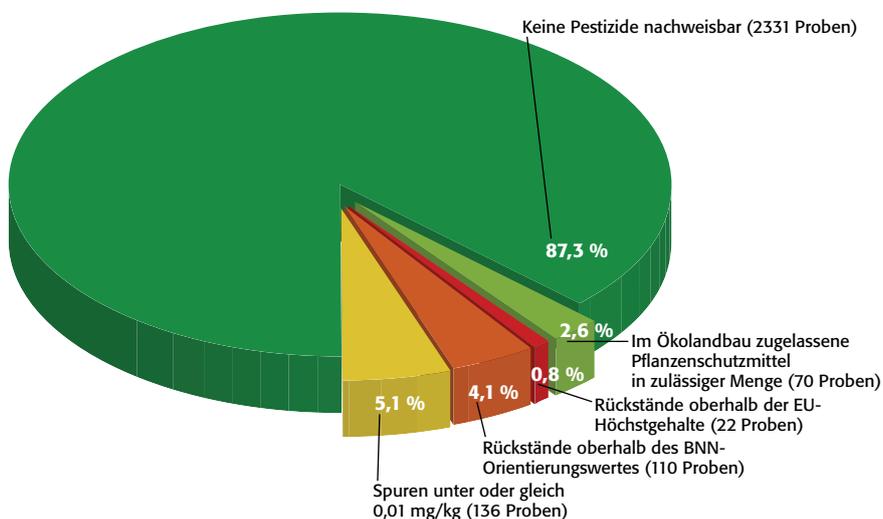
Andere Rückstände können aber die Produzenten vermeiden oder minimieren: Gegen Rückstände von im Biolandbau zugelassenen Pflanzenschutzmitteln dient die sorgfältige und richtige Anwendung dieser Mittel. Wenn die Feldspritze vom konventionellen Nachbarn zum Einsatz kommt, sorgt nur eine vollständige und gründliche Reinigung gegen Rückstände vor.

Ganz selten kommt es auch zur Vermischung oder Vertauschung mit konventioneller Ware. Diese Ursachen von Rückständen stellen einen Verstoß gegen die Bioverordnung und die Richtlinien dar und werden entsprechend sanktioniert. Auch Querverunreinigungen bei Lagerung, Verarbeitung und Transport müssen soweit technisch und wirtschaftlich möglich vermindert werden.

Wie viele Rückstände kommen bei Bio vor?

Trotz leistungsfähigen Analysegeräten und zahlreichen Kontaminationsgefahren: Verschiedene Auswertungen zeigen, dass 95 Prozent der Bioprodukte frei sind von chemisch-synthetischen Pestiziden oder nur geringe Spuren von Rückständen aufweisen (unter 0,01 mg/kg). Der Orientierungswert 0,01 mg/kg wurde vom deutschen Bundesverband für Naturkost und Naturwaren (BNN) und von Bio Suisse nach langjähriger Erfahrung festgelegt. Pestizidrückstände unter diesem Wert sind in der Regel auf unbeabsichtigte Kontamination zurückzuführen.

Obst und Gemüse im Naturkosthandel: Aktuelle Bilanz der Pestizid-Rückstandskontrollen



2669 Proben aus dem BNN-Monitoring für Obst und Gemüse im Naturkosthandel. Untersuchungszeitraum Juli 2003 bis Januar 2010.

Pestizidrückstände in Obst und Gemüse (BNN-Monitoring, 2010).

Die Grafik links «Pestizidrückstände in Obst und Gemüse», stammt aus dem Pestizid-Monitoring des BNN. Dieses ist die umfassendste Zusammenstellung über Rückstände im Biobereich. Schweizer Rückstandsfälle zeigen ein ähnliches Bild. Zum Vergleich: In konventionell produziertem Obst und Gemüse finden sich in rund 40 bis 80 Prozent der Proben Pestizidrückstände.

Kann ein Produkt mit Rückständen vermarktet werden?

Rückstände bedeuten nicht in jedem Fall, dass das Produkt nicht mehr biologisch vermarktet werden kann. Doch wie kommt Bio Suisse zur Entscheidung? Bio Suisse, weitere Verbände und die Zertifizierungsstellen haben aufgrund der Erkenntnisse der letzten Jahre einen Entscheidrastraster entwickelt. An diesem können sich auch Produzenten und Lizenznehmer orientieren, welche Schritte zu unternehmen sind (Meldungen, Sperren etc.). Grundsätzlich wird jeder Rückstandsfall einzeln untersucht und beurteilt. Die folgenden Grundsätze gelten:

- Die Ware muss den Toleranzwert gemäss Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV) einhalten beziehungsweise deutlich darunter liegen. Wenn kein FIV-Wert vorliegt, gilt der Grenzwert der EU, das *Maximum Residue Limit* (MRL). Relevant ist aber nicht nur die Höhe des Analysenwertes, sondern auch die Geschichte des Produkts:
- Die Ware muss biokonform produziert worden sein.
- Die Warenflusskontrolle vom Feld bis zum Produkt muss lückenlos sein.
- Die Einhaltung der Bioverordnung und der Biorichtlinien und der Sorgfaltspflicht muss belegt sein (Dokumente zum Qualitätssicherungssystem, Risikoanalysen, Selbstkontrolle, Stellungnahmen aller Beteiligten der Kette).
- Es muss belegt werden, dass Kontaminationen mit vertretbarer Sorgfalt vermieden wurden.
- Alle weiteren Informationen zum Verständnis der Ursache des Rückstands müssen vorliegen (Informationen zu Fungizideinsatz auf konventionellem Nachbarbetrieb, Schwermetallbelastung von Böden etc.).

Aufgrund dieser Informationen entscheiden die Fachleute der Bio Suisse Abteilung Qualitätssicherung, ob der Rückstand durch eine unzulässige Handlung oder eine mangelnde Sorgfaltspflicht



Bild: Thomas Alfeldt

Probenahmen im Feld liefern auch Rückschlüsse über die lokale Schadstoffbelastung.

pfligt entstand oder ob es sich um eine unvermeidbare Kontamination handelt. Die Abklärungen erfolgen immer in Absprache mit den Kontroll- und Zertifizierungsstellen. Falls diese Abklärungen keinen Verstoß gegen die Sorgfaltspflicht des Produktions- oder Verarbeitungsbetriebs ergeben, kann auch ein Bioprodukt mit Rückständen im Spurenbereich unter der Marke Knospe vermarktet werden. In einem solchen Fall werden mit den betroffenen Produzenten, Verarbeitern und der Kontrollstelle Verbesserungsmaßnahmen geprüft und eventuell zur Auflage gemacht. Aus Imagegründen verzichtet Bio Suisse allerdings in gewissen Fällen von heiklen Produkten oder verhältnismässig hohen Rückstandskonzentrationen auf eine Knospe-Auszeichnung.

Konsequenzen einer Verletzung der Sorgfaltspflicht bei ungenügender Separierung oder der Anwendung unerlaubter Hilfsstoffe können die Sperrung des Produkts, gezielte Auflagen oder im Falle einer unerlaubten Anwendung eine Betriebsaberkennung sein. Zur Illustration des Entscheidungsprozesses hier drei Beispiele:

Beispiel 1

Rückstand des Fungizids Fenhexamid von 0,0083 mg/l in einem Wein aus Spanien. Gemäss Risikoanalyse des Produzenten liegt geringes Risiko von Abdrift vor. Er hat deshalb Pufferstreifen angelegt. Im Keller werden nur eigene Weine verarbeitet, was das Risiko von Querverunreinigungen vermindert. Die geringe Menge des Fungizids wurde in den Ana-

lysen in Spanien nicht festgestellt, was an der höheren Nachweisgrenze liegt. Dieser Wein konnte ohne weitere Auflagen vermarktet werden. Die Sorgfaltspflicht wurde eingehalten, die möglichen Massnahmen wurden getroffen.

Beispiel 2

In Kartoffeln eines Knospe-Bauern in Umstellung wurde das Insektizid Imidacloprid gefunden (0,01 mg/kg). Der EU-Toleranzwert (MRL) beträgt 0,5 mg/kg. Die Ursachenforschung ergab, dass auf der Parzelle früher eine mit Imidacloprid behandelte Kernobstanlage stand. Bio Suisse entschied nach Absprache mit der Kontrollstelle, dass die Kartoffeln mit der Umstellknospe vermarktet werden können, da Sorgfaltspflicht und Richtlinien eingehalten wurden. Der Produzent erhält die Empfehlung, als Nächstes auf der Parzelle eine Kultur anzubauen, die nicht für die menschliche Ernährung bestimmt ist. Zudem soll nochmals eine Pestizidanalyse gemacht werden.

Beispiel 3

In Rosinen aus der Türkei wurden Rückstände von Boscalid (0,14 mg/kg), Chlorpyrifos(ethyl) (0,05 mg/kg) und Procymidon (0,05 mg/kg) gefunden (Rückstandswerte bezogen auf die Frischsubstanz). Die Ursachenforschung ergab Unregelmässigkeiten bei einem Bauern des Projekts (Anwendung unerlaubter Mittel oder Vermischung mit konventioneller Ware). Dieser Bauer wurde aus dem Projekt ausgeschlossen. Die Rosinen konnten nicht biologisch vermarktet werden.



Dank ständig genauerer Labortechnik lassen sich immer kleinere Rückstandsmengen feststellen.

Stetige Verbesserung als Ziel

Bio Suisse möchte so wenige Rückstände wie möglich in Knospe-Produkten. Eine vollständige Rückstandsfreiheit ist aber weder möglich noch sinnvoll, weil Rückstände wie erwähnt auch auftreten können, wenn die Richtlinien und die Sorgfaltspflicht eingehalten wurden. Jeder Rückstandsfund hat eine gründliche Ursachenforschung zur Folge. So kann die

Branche Anbaufehler, bisher nicht entdeckte Querkontaminationen oder Lücken in Qualitätssicherung und Prozesskontrolle entdecken und beheben.

Falls es sich zeigt, dass eine ganze Branche von Rückständen betroffen ist, wie zum Beispiel Fungizide in Bio-wein, so führt das FiBL in Zusammenarbeit mit den Kantonschemikern und der betroffenen Branche Schwachstellenana-

lysen entlang der Warenflusskette durch und startet Monitoringkampagnen, um die Hintergrundbelastung sowohl bei biologischen als auch konventionellen Nahrungsmitteln festzustellen. Diese Erkenntnisse wiederum fliessen in neue Merkblätter und in die Entscheidungsgrundlagen, was den Qualitätssicherungsprozess laufend verbessert.

Karin Nowack und Hans Ramseier, Bio Suisse

Knospe-Fairnesskodex in Arbeit

Eine Arbeitsgruppe der Knospe-Branche prüft die Frage, wie künftig Fairness im Inland konkret aussehen soll. Im Rahmen von drei Workshops sollen Marktteilnehmer einen Verhaltenskodex für faire Handelsbeziehungen und faire Preisbildung ausarbeiten.

Elf Vertreter aus den Bereichen Produktion, Verarbeitung, Handel und Konsumentenschutz trafen sich im August am ersten Workshop zum Thema faire Handelsbeziehungen in der Schweiz. Sie sollen in den kommenden Monaten die bestehenden Leitlinienvorschläge diskutieren und eine Empfehlung auszuarbeiten, wie Bio Suisse dem bisher unverbindlichen Begriff «Fairness» im Schweizer Biomarkt mit einem Verhaltenskodex einen klaren Inhalt geben kann.

Damit der Verhaltenskodex für faire Handelsbeziehungen und faire Preisbildungsprozesse in der ganzen Branche abgestützt ist, wird er in insgesamt drei Workshops ausgearbeitet. Bio Suisse ist dort mit je einem Vertreter aus Vorstand,

Markenkommission Anbau und Fachkommission Gemüse vertreten. Weiter nehmen zwei Personen aus der Verarbeitung, drei aus dem Handel und zwei Konsumentenschutzvertreterinnen teil.

Am ersten Workshop diskutierten die Teilnehmer über die Leitlinienvorschläge. Welche der vorgeschlagenen Grundsätze sind besonders wichtig? Welche Bedeutung hat Transparenz, und wie wird ein fairer Preisbildungsprozess definiert? Zusätzlich hat Bio Suisse eine Umfrage bei ihren Mitgliedorganisationen und Gremien durchgeführt, deren Ergebnisse die Teilnehmer im zweiten Workshop vom 23. September diskutiert haben (bioaktuell kommt darauf zurück). In Auftrag ist auch eine Konsumenten-

befragung zum Thema Bio und Fairness, deren Ergebnisse ebenfalls in den Diskussionsprozess einfließen werden. Die Lizenznehmer von Bio Suisse werden etwas später per E-Mail konsultiert. Definitiv verabschiedet wird der Verhaltenskodex erst von den Bio Suisse Delegierten.

Jörg Schumacher, Bio Suisse

■ Weitere Informationen auf www.bio-suisse.ch → Über uns → Unsere Meinung → Fairer Handel im Inland



nen. Die Herausforderung wird sein, diesbezüglich Transparenz zu schaffen und Kriterien für einen fairen Preisbildungsmechanismus zu finden.

Sara Stalder, Geschäftsführerin
Stiftung für Konsumentenschutz SKS



» Ich habe einen positiven Eindruck von den Teilnehmern und Ergebnissen des ersten Workshops. Vor allem gefällt mir, dass es eine Stelle geben soll, der die Marktteilnehmer Fälle von Unfairness melden können. Dabei spielt es weniger eine Rolle, ob dann Massnahmen ergriffen werden, sondern es ist wichtig, dass alle gleich ernst genommen werden. Fairness in allen Teilen braucht es, damit nur seriöse Produkte auf den Markt kommen. Jetzt muss Bio Suisse den eingeschlagenen Weg unbedingt weiterverfolgen, damit er verankert wird und nicht nur eine Worthülse bleibt.

Albert Lehmann,
Geschäftsführer Alb. Lehmann Biomühle



» An der Gesprächsrunde von Bio Suisse nahm eine breite Palette von Branchenvertretern teil – eine gute Grundlage für eine Diskussion über faire Handelsbeziehungen in der Schweiz. Ich bringe deshalb gerne die Position des Konsumentenschutzes ein. Die Konsumenten erwarten, dass wenn sie für ein Kilo Biorüebli mehr bezahlen, ein guter Teil dieses Biomehrpreises an die Produzenten geht und alle in der Branche anständige Löhne ausbezahlen kön-

» Die Gespräche am runden Tisch fördern das gegenseitige Verständnis der Marktpartner. Eine Lösung werden wir allerdings nicht so schnell finden, denn sie muss ja über die verschiedenen Stufen einen gerechten Massstab ansetzen. Zudem stehen wir am Anfang des Prozesses. Faire Handelsbeziehungen sind bei Lebensmitteln ein Konsumentenbedürfnis; bei der Knospe setzen sie die Konsumierenden schon jetzt voraus. Darum ist es gut, wenn wir einen Verhaltenskodex genau definieren und künftig darauf verweisen können. Die Standards müssen schlank sein und dürfen nicht zu höheren Preisen führen.

Christian Meier,
Inhaber Buono Biofachhandel, Brugg, und
Unternehmensberater Biofachhandel



» Am Workshop haben wohl alle gemerkt, dass wir ein grosses Thema für den ganzen Schweizer Frisch-

produktmarkt angehen. Ich will aufzeigen, dass wir Produzenten wenig Spielraum haben, um die Kosten weiter zu senken, und dass die Konsumenten das entscheidende Glied am Ende der Wertschöpfungskette sind. Es wäre sehr wichtig, alle relevanten Partner ins Boot zu bringen, nebst Coop und Bio Partner auch Migros, Aldi, Lidl, Denner, Spar und Volg. Die Knospe gibt den Gedankenanstoss, aber «Fairtrade Schweiz» muss für alle Marktteilnehmer zwingendes Thema werden – der Tropfen, der ins Wasser fällt, soll Kreise ziehen.

Stephan Müller,
Präsident Fachkommission Gemüse, Bio Suisse



» Der erste Workshop zum Thema faire Handelsbeziehungen war sehr konstruktiv. Über den Sinn der Richtlinie und den Ansatz zur Umsetzung mit dem Verhaltenskodex besteht weitgehend Einigkeit. Wenn es dann in den nächsten Sitzungen um Details des Verhaltenskodex geht, wird es jedoch sicher mehr Diskussionen geben. Damit die Arbeit in der Praxis wirklich etwas bringt und kein «Papiertiger» bleibt, sollten die in der Richtlinie definierten Gesprächsrunden als Gespräche unter Partnern entlang der Wertschöpfungskette stattfinden (vertikal) und nicht in Form von Branchengesprächen (horizontal).

Christian Waffenschmidt,
Leiter nachhaltige Marken, Coop

Fairer Handel international

Auch importierte Knospe-Produkte sollen fair gehandelt werden. Eine weitere Arbeitsgruppe unter der Leitung der Markenkommision Import entwickelt im Moment Empfehlungen, wie die Richtlinie zum fairen Handel für das Ausland umgesetzt werden soll.

Christophe Nivoix, Le Marché Bio, 1213 Onex

Der 48-jährige Christophe Nivoix hat vor einem Jahr den Bioladen *Au fournil de la ferme* («Zur Hofbackstube») übernommen und zu seinem *Marché Bio* umgestaltet. Junggeselle Nivoix stammt aus Nordfrankreich und ist ein angefressener Berggänger: im Winter auf dem Snowboard unterwegs, im Sommer als Wanderer. Ausserdem haben es ihm Kristalle und Heilpflanzen angetan.

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

Ich war schon immer auf Bio sensibilisiert, schon meine Mutter konsumierte natürliche Produkte. Bioprodukte verkaufe ich vor allem wegen des gesundheitlichen Aspekts; die Ernährungsfrage geht mir nahe, weil sie einen Einfluss auf die Gesundheit hat.

2 Sind in Ihrem Geschäft ausschliesslich biozertifizierte Lebensmittel erhältlich?

Was die Nahrungsmittel betrifft, sind es 85 bis 90 Prozent. Im Kosmetikbereich ist der Anteil etwa gleich. Bei den Nahrungsergänzungsmitteln ist etwa die Hälfte biologisch, vor allem weil wir mineralische Produkte wie Magnesium oder Kalzium verkaufen, die kaum mit Biozertifikat zu finden sind.

3 Sind Biokunden besonders kritisch?

Nein. Im Gegenteil, ich finde, sie sind zu wenig kritisch! Sie suchen nicht das Haar in der Suppe, stellen nicht zu viele Fragen. Es ist an uns, sie über die Produkte zu informieren.

4 Brauchen sie viel Beratung?

Ja, es kommt vor, dass ich kleine Rezepturen ausstellen muss. Zum Beispiel empfehle ich einer Person mit Schulterschmerzen eine Siliziumkur. Selbstverständlich mache ich nicht den Ersatzarzt; ich gebe kleine Ratschläge, beispielsweise bezüglich einer Glutenunverträglichkeit. Es kommt auch vor, dass ich Kochanleitungen gebe, etwa zur Zubereitung von Quinoa.

5 Gibt es viele, die aufwendige Verpackungen oder weite Transporte vermeiden wollen?

Ja, die Leute sind zunehmend sensibilisiert bezüglich der Herkunft der Ware. Sie schätzen Informationen zur Rück-



Christophe Nivoix in seinem *Marché Bio*.

verfolgbarkeit und ziehen regionale Produkte vor.

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

Der wichtigste Beweggrund ist schon der Wunsch, sich gesund zu ernähren, glaube ich. Aber der Schutz der Umwelt nimmt einen wachsenden Stellenwert ein.

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

Zu uns kommen viele ältere Leute, die meisten aus dem Quartier, nicht unbedingt wohlhabend, aber an der Qualität unserer Produkte interessiert. Wir sind hier in einer Schlafstadt, die Leute kommen auch, weil der Laden in der Nähe ist. Es kommen auch Gelegenheitskunden, Sportler, die spezielle Produkte nachfragen. Es gibt Menschen mit gesundheitlichen Problemen, zum Beispiel mit einer Blasenentzündung, die einen Preiselbeersaft kaufen. Ganz in der Nähe gibt es eine Steiner-Schule, deshalb haben wir auch

viele Kunden, die biodynamische Produkte kennen und schätzen.

8 Wie kann man Laufkunden und Bioneukundinnen anlocken?

Indem man einen Stand mit frischem Obst und Gemüse vor dem Laden aufstellt. Ich plane, den meinen in Zusammenarbeit mit einem Gemüsebaubetrieb in der Region zu vergrössern. Auch mit Werbung, mit einem schönen Schaufenster, mit Kaufanreizen. Jede Woche machen wir eine Produktdegustation – etwa mit einem Hibiskus-Getränk.

9 Und wie gewinnt man Gelegenheitskunden als Stammkunden?

Mit Produkten, die frisch und von hoher Qualität sind. Ein Kunde, der mit der Frische der Waren zufrieden ist, kommt wieder. Auch ein guter zwischenmenschlicher Kontakt ist wichtig.

Interview: Blandine Levite

Übersetzung aus dem Französischen:

Markus Bär

Roadshow: Biobauern auf Werbetour durch die Schweiz

Mit der Roadshow pflegen die Biobäuerinnen und Biobauern den Kontakt zu den Konsumenten und machen die Werbekampagne «Helden der Natur» landauf, landab erlebbar.

Wie gewinnt die Biobranche mit ihren Produkten bei den Konsumentinnen und Konsumenten Ansehen und Vertrauen? Am besten, wenn sie direkt zur Kundschaft auf die Strasse geht.

Deshalb touren auch in diesem Jahr wieder Biobäuerinnen und Biobauern mit der Roadshow durch die Schweiz. Mit dem grasgrünen Wohnwagen und den feinen Knospe-Produkten machen sie in vielen Schweizer Städten und im Winter in Skigebieten Halt und bieten den Besuchern Spannendes. Jeweils vier Biobäuerinnen oder -bauern aus der Region leisten an jedem Standort ihren Einsatz.

Regionale Zutaten als Marketingrezept

Die von Bio Suisse organisierte Roadshow ist in die Werbekampagne «Helden der Natur» eingebunden. So steht jeden Monat ein anderes von Knospe-Bäuerinnen und -Bauern beigesteuertes

Rezept im Zentrum. Dieses passt zum jeweils aktuellen «Helden der Natur». Der September-Held zum Beispiel war die Kuh und deshalb war das September-Rezept eine auf Quark und Sauerrahm basierende Zwetschgencreme.

Die Rezepte werden vor Ort zubereitet und den Passanten zur Degustation angeboten. Alle Zutaten stammen entweder direkt von den im Einsatz stehenden Produzenten oder sonst aus der unmittelbaren Umgebung. Die Konsumenten kommen so in den Genuss von regionalen, direkt vor Ort verarbeiteten Rohstoffen, sehen dabei, wie einfach es ist, mit Biozutaten Rezepte zuzubereiten, und entdecken den echten Geschmack der Knospe-Produkte. Zusätzlich können die Produzierenden vertiefte Gespräche mit den Konsumierenden führen – unterstützt von Broschüren, Infoblättern und anderen Promotionsmaterialien und natürlich dem Rezept des Monats zum Mitnehmen und Nachkochen.

Viele Möglichkeiten für Konsumenten

Neben den Knospe-Produkten als Hauptattraktion können die Besucher auch ihr Glück testen und am Glücksrad attraktive Sofortpreise gewinnen. Zudem gibt's spezielle Rätsel und Spiele, wie etwa das Schweinepuzzle, bei dem die Fleischstücke beim Säuli richtig zugewiesen werden müssen – ganz passend im August zum Monats-Helden, dem Schwein. Ein weiteres Element ist der Roadshow-SMS-Wettbewerb mit Chancen auf ein Jahresabo für Fleisch- oder Milchprodukte, Brot oder Obst und Gemüse.

Die Roadshow wird via Internet (www.bio-suisse.ch und www.knospehof.ch, Newsletter und Facebook) bekannt gemacht sowie durch die Mund-zu-Mund-Propaganda der teilnehmenden Produzenten. Eine Übersicht über die Roadshow-Termine und die feinen Bio-rezepte aus Bäuerinnenhand findet sich unter www.bio-suisse.ch/helden.

Stephan Jaun, Flavia Müller, Bio Suisse

«So können wir unseren Produkten ein Gesicht geben»

Knospe-Landwirt Sep Candinas ist überzeugt, dass die Roadshow ein gutes Instrument zur Promotion regional hergestellter Knospe-Produkte ist.

bioaktuell: Was hat Sie dazu bewogen, sich bei der Roadshow als Knospe-Produzent einzusetzen und auf die Konsumenten zuzugehen?

Sep Candinas: Die Kontaktpflege zu den Konsumenten ist mir ein Anliegen und ich mache es sehr gerne. Ich bringe diesbezüglich auch einiges an Erfahrung mit, da wir einen Knospe-Betrieb in Sumvitg GR bewirtschaften, unsere Produkte selber auf dem Markt verkaufen und uns auch von unseren agrotouristischen Angeboten her den Umgang mit der Kundschaft gewöhnt sind.

Und wie kamen Sie zum Roadshow-Einsatz?

Er war ausgeschrieben und Bio Grischun hat mich darauf aufmerksam gemacht. Zudem ist auch die Gage gar nicht schlecht.

Was ist Ihnen denn bei der Pflege der Konsumentkontakte besonders wichtig?

Ich kenne meine Produkte und kann daher mit einem «geraden Rücken» dahinter stehen; das gefällt auch den Konsumenten. Damit das Konzept der Roadshow aufgeht, braucht es meiner Ansicht nach Degustationsprodukte, die lokal



Bild: Streuplan AG

Mit dem grünen Wohnwagen und den feinen Knospe-Produkten wirbt die Roadshow um die Konsumentengunst.

hergestellt werden und mit denen sich die Produzenten, die als Degustationspersonal zum Einsatz kommen, identifizieren können. Ideal war das bei meinem letzten Einsatz in Disentis, wo wir den Käse aus der Käserei Disentis zur Degustation anbieten konnten.



Bilder: Streuplan AG

«Ich finde solche Einsätze sehr wichtig. Wir können auf unsere Kunden Einfluss nehmen», sagt Sep Candinas, Knospelandwirt aus Sumvitg GR.

Wo und wie lange waren Sie im Einsatz?

Ich war in Chur und in Disentis jeweils einen Tag im Einsatz.

Und was genau haben Sie dort gemacht?

Wir haben Produkte zur Degustation angeboten und auf die neuen Rezepte aufmerksam gemacht. Im Idealfall konnten die Konsumenten die Produkte dann auch gleich an einem anderen Stand kaufen, so wie zum Beispiel den Käse in Disentis. Aber dafür braucht es natürlich vor Ort eine Bewilligung. Die hat Bio Suisse in Chur nicht erhalten, und deshalb mussten sich dort die Konsumenten mit einem Rädchen Wurst mit Kräuterbutter begnügen.

Was konnten Sie mit Ihrem Roadshow-Einsatz bewirken?

Die Roadshow ist ein gutes Instrument, um die Leute auf Bio Suisse und die Knospe aufmerksam zu machen. Das haben wir insbesondere in Disentis direkt registriert, weil der zur Degustation angebotene Käse anschliessend einen überdurchschnittlichen Absatz erzielte. Die Roadshow ist aber auch ein anspruchsvolles Instrument. Alles muss zusammenpassen. So hatten wir in Chur Rindfleischwürste angeboten, aber die Werbefahne zeigte als Monatshelden das Schwein. Schon das hat bei einzelnen Konsumenten für Verwirrung gesorgt. Aber ganz grundsätzlich finde ich solche Einsätze sehr wichtig. Wir können auf unsere Kunden Einfluss nehmen. Ich war auch schon bei einer der neuen Knospel Fleisch-Degustationen im Manor im Einsatz. Da habe ich gemerkt: Wir können damit unseren Produkten auch gegenüber Multiplikatoren wie dem Verkaufspersonal ein Gesicht geben.

Bringen diese Einsätze auch einen direkten Nutzen für Ihren Betrieb?

Wenn ich die Produkte gleich mitliefern kann, dann sicher. Ansonsten habe ich einfach ein interessantes Honorar.

Stephan Jaun

Neuer Geschäftsführer von Bio Suisse ernannt

Bio Suisse bekommt auf das neue Jahr einen neuen Geschäftsführer. Der Vorstand von Bio Suisse wählte einen Agronomen, der mit dem Biolandbau bestens vertraut ist und über langjährige Erfahrungen in der Leitung internationaler Entwicklungszusammenarbeit verfügt.

Der Vorstand von Bio Suisse hat sich für Daniel Bärtschi als neuen Geschäftsführer entschieden. Der heute 43-jährige Agronom ist auf einem Biopionierbetrieb im Emmental aufgewachsen und so mit den Werten und dem Gedankengut von Bio bestens vertraut. Daniel Bärtschi ist verheiratet und Vater zweier Kinder.

Parallel zu diesen soliden Grundlagen verfügt Daniel Bärtschi über eine Ausbildung als Landwirt mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis und studierte später Agronomie an der Schweizer Hochschule für Landwirtschaft (SHL) in Zollikofen. In den USA absolvierte er den *Master of Arts* in Organisationsführung.

Daniel Bärtschi bringt Erfahrungen als landwirtschaftlicher Berater in der Schweiz, Deutschland, Nordkorea, Russland und Rumänien mit. Er ist Mitglied der Geschäftsleitung bei World Vision Schweiz und verantwortlich für Projekte



in Asien, Afrika, Lateinamerika und Osteuropa.

Ausserdem ist er engagiert als Präsident von ALIS (Schweizer Agrar-, Forst-

und Lebensmittelingenieure), als Mitglied des Verwaltungs- und des Konkordatsrates der SHL, als Vorstandsmitglied des Dachverbandes der FH-Absolventenverbände der Schweiz sowie als Verwaltungsratsmitglied der Mikrofinanzinstitution «Vision Fund Credo» in Georgien.

Der Berner wird ab Anfang Januar 2011 am Geschäftssitz in Basel die Nachfolge von Stefan Flückiger antreten, der im vergangenen Mai die Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen verlassen hat.

«Wir sind überzeugt, dass Daniel Bärtschi für diese Aufgabe bestens geeignet ist. Er verfügt über die geeigneten fachlichen sowie auch menschlichen Qualitäten, um als Geschäftsführer unsere Vereinigung in Zukunft erfolgreich zu führen und weiterzuentwickeln», kommentiert Präsidentin Regina Fuhrer die Wahl des Vorstands von Bio Suisse.

Bio Suisse

Schweizer Rübenschnitzel – Alternativen stehen bereit

Da im Jahr 2010 kein Schweizer Biozucker hergestellt wurde, gibt es auch keine Biozuckerrübenschnitzel. Als Alternative sind Zuckerrübenschnitzelpellets in Knospe-Qualität auf dem Markt. Ausnahmegewilligungen für nichtbiologische Zuckerrübenschnitzel gibt es keine.

Dieses Jahr haben die Schweizer Rübenpflanzler keine Biozuckerrüben angebaut, weil noch sehr viel Zucker am Lager ist und zuerst dieser aufgebraucht werden muss. Das heisst, dass dieses Jahr keine Schweizer-Zuckerrübenschnitzel in Knospe-Qualität anfallen werden. Bio Suisse beziehungsweise die Zertifizierungsstellen können aber keine Ausnah-

Ersatzprodukte bitte melden

Futtermühlen und Futterhandelsbetriebe, die Zuckerrübenschnitzelpellets und Raufutter-Ersatzprodukte im Angebot haben, melden sich bitte bei Beatrice Scheurer-Moser, Bio Suisse, Tel. 061 385 96 18, E-Mail beatrice.scheurer-moser@bio-suisse.ch. Die Produkte und Bezugsquellen werden im *bioaktuell* und auf www.bioaktuell.ch in einer Liste veröffentlicht.

mehewilligungen für nichtbiologische Zuckerrübenschnitzel ausstellen, weil für die Wiederkäuerfütterung die 100-Prozent-Biofütterung gilt und keine Ausnahmegewilligungen vorgesehen sind. Die 100-Prozent-Biofütterung gilt auf der Stufe Bioverordnung – ist also vom Bund verfügt und kann von Bio Suisse nicht gelockert werden. Nur bei nachgewiesenen Futtermittelertragsverlusten, insbesondere aufgrund aussergewöhnlicher Witterungsverhältnisse, kann der direkt betroffene Tierhalter nach vorgängiger schriftlicher Zustimmung durch die Zertifizierungsstelle für einen begrenzten Zeitraum einen höheren Prozentsatz nichtbiologisches Raufutter einsetzen.

Ersatz für die Rübenschnitzel kann der Futtermittelhändler Christian Schönholzer anbieten (www.agrobio-schoenholzer.ch, Tel. 071 642 45 90). Er hat zurzeit Knospe-Zuckerrübenschnitzelpellets im Angebot. Eventuell bieten auch andere Händler Knospe-Zuckerrübenschnit-

zelpellets und Raufutter-Ersatzprodukte an.

■ Sie finden die von Bio Suisse zertifizierten Futterhandelsbetriebe hier: www.bioaktuell.ch → Auskunft → Tierhaltung → Futtermühlen. Beachten Sie in der Spalte «Raufutter» ganz rechts die Angabe «ja» oder «nein».

Im nächsten Jahr sollen wieder Schweizer Biozuckerrüben angebaut werden, das heisst, es wird 2011 voraussichtlich wieder Schweizer Knospe-Zuckerrübenschnitzel geben.

Beatrice Scheurer-Moser, Bio Suisse

Fruchtfolge: Weizen nach Dinkel?

Ich habe gehört, dass ich nicht mehr Weizen nach Dinkel anbauen darf, weil Weizen und Dinkel beim ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) als gleiche Arten betrachtet werden. Stimmt das? Wenn ja, finde ich das sehr schade, weil ich nie Fruchtfolgekrankheiten deswegen hatte.

» Antwort: Nein, dies stimmt nicht. Die Bio Suisse Weisung Bodenschutz und Fruchtfolge legt zwar fest, dass zwischen Kulturen der gleichen Art mindestens ein Jahr Anbaupause eingehalten werden muss. Aber Bio Suisse wird in den Ausführungsbestimmungen und ab 2012 in der Weisung Bodenschutz und Fruchtfolge definieren, dass sie Wei-

zen und Dinkel nicht als gleiche Arten betrachtet. Somit dürfen Bio Suisse Betriebe Weizen und Dinkel weiterhin nacheinander anbauen.

Das BLW hat die Bio Suisse Weisung Bodenschutz und Fruchtfolge als gleichwertig wie die ÖLN-Fruchtfolgeregelung anerkannt. Für Bio Suisse ist es wichtig, dass die Betriebe möglichst viel Eigenverantwortung wahrnehmen. Ein Knospe-Betrieb schadet sich selber, wenn er die nötigen Anbaupausen nicht einhält. Er geht beispielsweise bei einem Anbau von Weizen-Dinkel-Gerste ein Halmbruchrisiko ein. Biobetriebe können nicht mit Fungiziden und Insektiziden Fruchtfolgefehler korrigieren.

Beatrice Scheurer-Moser, Bio Suisse



Bild: Grimme

Da in diesem Jahr in der Schweiz keine Rüben in Knospe-Qualität geerntet werden, gibt's auch keine Schweizer Biorübenschnitzel.

Zuckerrüben: Produzenten für 2011 gesucht

Für 2011 werden Produzentinnen und Produzenten für den Anbau von Biozuckerrüben gesucht. Interessierte Bäuerinnen und Bauern melden sich bei Fritz Blaser von der Zuckerfabrik, Tel. 032 391 62 35, oder für Anbauberatung beim FiBL-Berater Daniel Böhler, Tel. 056 243 18 37.

Konsum von Bio- und Fairtrade-Produkten in Europa

Mehr als jeder dritte Europäer greift auch 2010 des öftern ins Bioregal. Motivierend wirkt dabei offenbar der Anreiz, etwas für die eigene Gesundheit zu tun.

Biologisch produzierte und fair gehandelte Produkte stehen bei europäischen Verbrauchern hoch im Kurs. Für das Europa-Konsumbarometer 2010 wurden 7900 Konsumentinnen und Konsumenten in zwölf Ländern zu ihrem Kaufverhalten befragt. Neben der Rück-



besinnung auf Preis und Qualität spielen ökologische Aspekte sowie faire Produktionsbedingungen eine zunehmend wichtige Rolle bei Kaufentscheidungen. Rund zwei Drittel aller befragten Europäer geben an, bewusst Recyclingpapier zu verwenden. 40 Prozent betreiben aktiven Umweltschutz im eigenen Heim und mehr als jeder dritte Europäer hat schon

öfter ins Bioregal gegriffen. Dabei symbolisiert das Biolabel eine gesündere Ernährung und eine umweltfreundlichere Landwirtschaft. Geht es um Komfortverzicht oder grössere Investitionen zugunsten der Umwelt, lässt die Begeisterung der Konsumenten nach. Nur knapp jeder dritte europäische Befragte gibt an, schon einmal aus ökologischen Aspekten Zug statt Auto gefahren zu sein.

Fairer Handel verzeichnet in Europa seit einigen Jahren deutliche Zuwachsraten. Der Befragung zufolge greifen allerdings bislang nur 44 Prozent der Europäer gelegentlich zu Waren aus fairem Handel.

Im Gegensatz zu Bioprodukten fehlt im Fairtrade-Segment der Anreiz des persönlichen Vorteils. Der Kauf von fair gehandelten Gütern hilft den kleinbäuerlichen Erzeugern. Bioware hingegen kommt nicht nur der Umwelt zugute, sondern auch der eigenen Gesundheit. So nehmen Verbraucher bei Biowaren höhere Preise in Kauf, während sie sich dies bei Fairtrade-Erzeugnissen nicht im gleichen Ausmass gefallen lassen.

Global Press/psh

Bild: www.ökolandbau.de/Dominic Menzler

Bio Test Agro: neuer Geschäftsführer

Heinz Minder wird neuer Geschäftsführer der Bio Test Agro AG (BTA). Der 44-jährige Agronom wird seine Stelle im Januar 2011 antreten und Tania Wiedmer ablösen, welche die Aufgabe ad interim übernommen hatte.

Heinz Minder bewirtschaftet in Diemerswil BE einen Biobetrieb. Er engagiert sich im Biomilchpool und seit 2003 ist er Geschäftsführer der Bärner Bio Bure. Die Geschäftsführerstelle bei der BTA ist auf 80 Stellenprozente veranschlagt. Minder wird deshalb ab Anfang 2011 zum «gewöhnlichen» Mitglied der Bärner Bio Bure. Seinen Hof will er weiterführen; die Milchproduktion wird nun allerdings der Nachbar, mit dem der Betrieb Minder bisher eine Tierhaltungsgemeinschaft bildete, alleine übernehmen. Die Bio Test Agro AG mit Sitz an der Bio Schwand in Münsingen BE kontrolliert und zertifiziert rund 1200 Biobetriebe in der ganzen Schweiz. Seit einigen Jahren ist sie auch in der Kontrolle und Zertifizierung kleingewerblicher Verarbeiterinnen und Händler tätig.

bioaktuell wünscht Heinz Minder einen guten Start und viel Erfolg.

BTA/mb



Bild: A. Sotoudeh

Höhere Ökosystemleistung im Biokartoffelfeld

Das angesehene Wissenschaftsmagazin «Nature» hat eine aufschlussreiche Arbeit zum Thema Ökosystemleistungen in biologischen und konventionellen Anbausystemen publiziert*. Aufgrund einer zusammenfassenden Studie von 38 Untersuchungen weltweit sowie eigenen Feldversuchen in Kartoffelfeldern hat eine US-amerikanische Forschungsgruppe aufgezeigt, dass nicht nur die Vielfalt an Arten, sondern vor allem die Ausgewogenheit der Tiergemeinschaften die Ökosystemleistungen stark beeinflusst. Dies wurde am Beispiel einer wertvollen Ökosystemleistung – der natürlichen Schädlingsregulation – aufgezeigt.

Die Forschenden fanden heraus, dass die Gemeinschaften der natürlichen Gegenspieler des Kartoffelkäfers (Nützlinge und Krankheitserreger) in Bioflächen im Vergleich zu konventionellen Flächen deutlich ausgeglichener und vielfältiger waren. Dies hat zur Folge, dass die natürliche Schädlingsregulation im Biosystem signifikant besser funktionierte und somit geringere Ertragsverluste und auch höhere Pflanzenbiomasse nachgewiesen wurden. Ausgewogene Tiergemeinschaften sind zudem weniger empfindlich gegenüber Invasionen von fremden Organismen (Nebioten) und deutlich robuster gegenüber schwankenden Umweltbedingungen (Klimawandel, Trockenheit). Sie weisen eine höhere ökologische Resilienz (Widerstandsfähigkeit, Toleranz gegenüber Störungen) auf. – Bedeutende Vorzüge von Bioflächen für eine Gesamtbeurteilung der Nachhaltigkeit.

Auch das FiBL hat in den bisherigen Systemvergleichsversuchen (DOK-Versuch sowie Betriebsvergleiche von Bio- und IP-Extensiv-Flächen) nachgewiesen, dass die Tiergemeinschaften von Laufkäfern und Spinnen in Biogetreideflächen im Vergleich zu IP-Suisse-Flächen ausgeglichener waren.

Lukas Pfiffner, FiBL

* Nature, Vol. 466, Juli 2010, S. 109–113



Prix Bio für eine wilde Staudengärtnerin

Der vierte Prix Bio von Bioterra geht an Patricia Willi. Sie wird für ihr jahrelanges und mutiges Engagement für den Naturgarten ausgezeichnet. Ihr Wirken geht weit über die eigene Wildstaudengärtnerei hinaus.

Patricia Willi aus Eschenbach LU hat am 30. September im Restaurant «Jägerhof» von Vreni Giger in St. Gallen den mit 10 000 Franken dotierten Prix Bio von Bioterra erhalten. Wildstauden und der Naturgarten sollen stärker in den Fokus der Öffentlichkeit rücken. Das erhofft sich die Jury unter der Leitung der Aargauer Regierungsrätin Susanne Hochuli. Patricia Willi teilt diese Hoffnung und freut sich enorm über die Anerkennung.

Seit über zwanzig Jahren engagiert sich die Gärtnerin nicht nur für die Produktion von Wildstauden in ihrem eigenen Betrieb, sondern setzt sich darüber hinaus massgeblich für die Verbreitung der Idee des Naturgartens ein. Zur Erarbeitung und Weiterentwicklung der Qualitätsrichtlinien, die von den zertifizierten Bioterra Naturgarten-Fachbetrieben eingehalten werden, und zur Praxis der Wildstaudenvermehrung hat Patricia Willi einen grossen Beitrag geleistet. Und dank ihrem unermüdlichen Wirken, auch in der Ausbildung von Gärtnerinnen und Gärtnern, verbreitet sich das Bewusstsein für den Wert von Wildstauden.

Der Prix Bio von Bioterra wird unterstützt von Coop, dem Bundesamt für Landwirtschaft, dem FiBL und Bio Suisse. Bioterra

Biomarkt am Bahnhof Luzern

Ab 2011 gibt es einen neuen Wochen-Biomarkt am Bahnhof Luzern. Mit etwa zehn Ständen werden Biobäuerinnen und Biobauern aus der Zentralschweiz die Möglichkeit haben, an bester Lage ihre Erzeugnisse direkt anzubieten.

Ziel ist, den Produzenten eine höhere Wertschöpfung zu ermöglichen. Die Geschäftsstelle der RegioFair Zentralschweiz entwickelt momentan das Konzept und koordiniert die Vorbereitungen mit interessierten Produzentinnen und Produzenten.

Es können sich Biobäuerinnen und Biobauern aus der ganzen Zentralschweiz melden für folgende Möglichkeiten: Einen eigenen Marktstand betreiben, zusammen mit andern Biobetrieben einen Marktstand betreiben, die Bioprodukte anderen Marktfahrern anbieten. Weitere Informationen und Anmeldungen:

RegioFair, Andreas Liebherr,
Agrovision Zentralschweiz AG, Birkenweg 12,
6144 Zell, Tel. 076 322 00 56 slu

MÄRITSTAND

Suche

Bio-Vielfalt sucht **Bioanbieter**. Finden Sie Ihre Abnehmer, Partner und Lieferanten unter www.bio-vielfalt.com

Suche **Transporterli**, Schilter, Bucher, Rapid etc. bis Fr. 1500.– oder kleineren Traktor. Tel. 062 299 04 36

Angebote

Zu verkaufen aus Demeter-Betrieb mehrere **tragende Rinder** (OB) oder **Jungtiere** (OB) aus Zone IV von 100 % Raufutterkühen. Berghof Stoffel, 7446 Avers-Campsut, Tel. 081 667 13 74, E-Mail george.stoffel@bluewin.ch

Zu verkaufen: **Spatenmaschine Bärtschi**, 3 m, mit Stabkrümmelwalze. Tel. 078 647 57 76

Möchten Sie eine **Website für Ihren Betrieb**? Ich erstelle sie Ihnen. Verlangen Sie eine Offerte unter info@hofseiten.ch, Tel. 055 240 85 33 oder www.hofseiten.ch

Indianerbananen! Cremige, süsse Früchte mit einem Mix aus exotischen Aromen (Bananen, Vanille, Ananas, Mango). Der pflegeleichte, winterharte Baum (bis –25° C) gedeiht absolut ohne Pflanzenschutz! Interessante Frucht für Biodirektvermarkter. Infos und Pflanzenbezug bei Andreas Hess Obstbau & Baumschule unter Tel. 052 741 58 50

Bio Partner Schweiz wechselt den Besitzer

An der ausserordentlichen GV des wichtigsten Schweizer Biogrossisten Bio Partner Schweiz AG am 31. August stimmten deren Aktionäre der Eintragung der Stimmenmehrheit der Bio Development Holding AG ins Aktienregister zu. Die früheren Hauptaktionäre Emanuel Mahler und die CoOpera Beteiligungs AG hatten im Vorfeld ihre Aktien an die Bio Development Holding AG (BDH) mit Sitz in Pfäffikon SZ verkauft. BDH-Verwaltungsratspräsident Urs Mantel nimmt bereits verschiedene Mandate im Biofachhandel wahr. So ist er Vizeverwaltungsratspräsident der RegioFair Agrovision Zentralschweiz AG und VR-Präsident bei der Weinhandlung am Küferweg. Zwei BDH-Verwaltungsräte sind zudem auch Stiftungsräte der Bio Development Foundation mit Sitz in den Niederlanden. Diese gemeinnützige Stiftung will Biofachhändlern aus ganz Europa den Erfahrungsaustausch erleichtern.

Der bisherige VR-Präsident von Bio Partner Schweiz, René Zoller, wurde an der GV durch den unabhängigen Yves Enderli ersetzt. Neu in den Verwaltungsrat wurden die BDH-Vertreter Urs Mantel und Fabio Brescacin gewählt. Letzterer ist Direktor des grössten italienischen Biogrossisten Ecor. Durch die Fusion mit der italienischen Biokette NaturaSi kennt Brescacin auch den Biofachhandel.

«Mit der Übernahme von Bio Partner Schweiz ist der jahrelang schwelende Konflikt zwischen den bisherigen Aktionären Vergangenheit», erklärt Urs Mantel. Man wolle aber keinen Grosskonzern schmieden. Im Gegenteil ermöglichten solche Übernahmen die Unabhängigkeit vom übrigen Detailhandel.

Mantel hofft zudem, dass sich mittelfristig im Bereich Warenbeschaffung eine Zusammenarbeit über die Landesgrenzen hinaus ergeben wird zwischen Bio Partner Schweiz, Ecor und eventuell weiteren Partnern.

Pieter Poldervaart

Richtpreise für Biobrotgetreide bleiben stabil

An der zweiten Preisrunde von Bio Suisse vom 8. September haben die Vertreter der Produzentinnen und der Verarbeiter die Richtpreise für Knospe-Brotgetreide für die Ernte 2010 festgelegt: Die Preise bleiben gegenüber dem Vorjahr unverändert.

Bereits am 27. Mai hatte eine erste Preisrunde die Richtpreise für Knospe-Futtergetreide verabschiedet und mit Vorbehalt auch die Richtpreise für Knospe-Brotgetreide. Eine vom Bund kurzfristig angekündigte Mehlsenkung stellte jedoch den das Brotgetreide betreffenden Beschluss wieder in Frage.

Nun haben Getreideproduzenten, Müllerinnen und Importeure die Marktsituation im In- und Ausland nochmals analysiert. Unter besonderer Berücksichtigung des hohen Anteils an Auswuchsgetreide in der Ernte 2010 haben sich die Teilnehmenden auf die in der Tabelle unten genannten Richtpreise geeinigt.

Bio Suisse



Bild: www.oekolandbau.de/Thomas Stephan

Richtpreise für Brotgetreide Knospe Bio Suisse 2010		
	2010	2009
Kultur	Fr. pro 100 kg	Fr. pro 100 kg
Mahlweizen	104.00	104.00
Roggen	93.00	93.00
Dinkel A	114.00	114.00

i Merkblatt Biogetreide neu aufgelegt

Das Merkblatt Biogetreide informiert über Botanik, Saatgut, Sortenwahl, Ansprüche an Boden und Klima, Fruchtfolge, Bodenvorbereitung, Düngung, Saat, Anbau und Pflege sowie über die Vermarktung in der Schweiz.

Die überarbeitete und aktualisierte Publikation umfasst 9 Seiten und kann von www.shop.fibl.org gratis heruntergeladen werden. Tipp für schnelles Finden: Rechts unter «Suche nach Artikeln» die Bestellnummer eingeben, Suche starten. Als Farbausdruck ist das Merkblatt für Fr. 7.50 beim FiBL erhältlich:

Tel. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73
E-Mail info.suisse@fibl.org
(Bestellnummer 1011)



Bild: Walter Christen, Aargauer Zeitung

Biopionier Bhaskar Save versucht einen FiBL-Versuchsapfel.

Bhaskar Save: Bionobelpreis für das Lebenswerk

Der 88-jährige indische Biopionier Bhaskar Save erhielt den «One World Lifetime Achievement Award», den der weltweite Dachverband der Biobewegungen IFOAM zusammen mit Rapunzel Naturkost vergibt. Nach der Preisverleihung in Deutschland besuchte Bhaskar Save das FiBL.

Der One World Lifetime Achievement Award kann als Nobelpreis der weltweiten Biobewegung bezeichnet werden. «Wir ehren Bhaskar Save für seine wichtige Rolle als Botschafter des Ökolandbaus in Indien», begründete IFOAM-Direktor Markus Arbenz in seiner Laudatio. Der überzeugte Biobauer Save gibt seit sechzig Jahren sein Wissen über seine ökologischen Erfolge von Bauer zu Bauer weiter. Er schreibt heute noch Artikel und hält Vorträge über biologische Anbaumethoden. «Aus Respekt vor seinen aussergewöhnlichen Leistungen verdient es Bhaskar Save, als Mahatma Gandhi des Biolandbaus bezeichnet zu werden», sagte Arbenz.

Bei seinem Besuch am FiBL zwei Tage nach der Preisverleihung zeigte sich der Inder immer noch tief gerührt über den Preis. «Ich hoffe, dieser Preis hilft mit, meine Botschaft in die Welt hinauszutragen.» Und die heisst zusammengefasst in seinen Worten: «Indien kann nur mit Hilfe von ökologischem, in Harmonie mit der Natur stattfindendem Landbau nachhaltig und in ausreichender Menge gesunde Lebensmittel erzeugen. Und nur so können wir ein Leben in Gesundheit, Würde und Frieden führen.»

jf

Alfons Cotti tritt aus Vorstand zurück

Im Vorstand von Bio Suisse wird ein zweiter Sitz frei. Neben Präsidentin Regina Fuhrer tritt auch Alfons Cotti per Frühjahr 2011 zurück. Demnach werden die Bio Suisse Delegierten am 20. April zwei neue Vorstandsmitglieder wählen und dann aus dem komplettierten Vorstand einen Präsidenten oder eine Präsidentin bestimmen.

Aufgrund des Rücktritts von Regina Fuhrer hat Bio Suisse bereits einen Vorstandssitz ausgeschrieben. Nun wird ein zweiter Sitz verfügbar: Alfons Cotti hat dem Bio Suisse Vorstand an der Septembersitzung seinen Rücktritt bekannt gegeben. Der Bündner bewirtschaftet einen Knospe-Betrieb in Sur, ist Kopräsident von Bio Grischun und seit 2008 im Vorstand von Bio Suisse. «Ich will mich künftig stärker meinem Knospe-Betrieb widmen», sagt Cotti.

Es bleiben im Vorstand: François-Philippe Devenoge (seit 1996), Dizo VD; Martin Riggerbach (seit 2002), Solothurn SO; Danielle Rouiller (seit 2004), Cernier NE; Christian Butscher (seit 2008), Liestal BL; Josef Reichmuth (seit 2008), Oberarth SZ.

Die Mitgliedorganisationen von Bio Suisse können bis zur Delegiertenversammlung im April 2011 ihre Kandidatinnen und Kandidaten für die Wahl in den Vorstand und fürs Präsidium nominieren. Interessierte sind aufgerufen, sich bei ihren Mitgliedorganisationen zu melden. Die Organisationen können qualifizierte Knospe-Bäuerinnen und Knospe-Bauern aus den eigenen Reihen motivieren, sich zu bewerben.

Christian Voegeli, Bio Suisse

WEITERBILDUNG

Lehrgang Natur- und Umweltfachfrau, -fachmann

Wann, wo

Montag, 8. November, 18.30, St. Gallen

Montag, 15. November, 18.00, Zürich

Was

Informationsabend zum 18 Monate dauernden Lehrgang zur/zum Natur- und Umweltfachfrau, -fachmann, der auf den eidgenössischen Fachausweis vorbereitet.

Kosten

Keine

Auskunft, Anmeldung

Simone Dietrich, Tel. 041 322 14 33, E-Mail sdietrich@sanu.ch, www.umweltfachleute.ch

Wissenschaft werden in Vorträgen und einer Expertenrunde den aktuellen Wissensstand aufzeigen und Lösungen diskutieren. Uns geht es dabei besonders um eine kritische Würdigung des Ökolandbaus.

Auskunft, Anmeldung

Marie-Christine Scharf, BÖLW, Tel. 0049 30 284 823 07; Online-Anmeldung bis 21. Oktober über www.boelw.de

Plattform Energie in der Landwirtschaft

Wann

Dienstag, 23. November, 10.00–16.10

Wo

Inforama Waldhof, 4900 Langenthal

Was

Erfahrungsaustausch für Beratungs- und Lehrpersonen im Bereich Energie in der Landwirtschaft.

Themenschwerpunkte bilden die KEV, das QM Biogas, die Abgeltung von Standorten und das Modul 8 der Suisse-Bilanz.

Auskunft, Anmeldung

Agridea Lindau, Tel. 052 354 97 00, Online-Anmeldung über www.agridea-lindau.ch bis 9. November

2° – Das Wetter, der Mensch und sein Klima

Wann

Bis 20. Februar 2011

Wo

Basel, Kunstfreilager Dreispitz, Tor 13, Tram Nr. 10, Tram Nr. 11 oder S-Bahn S3 bis Haltestelle Dreispitz

Was

Ausstellung des Deutschen Hygiene-Museums Dresden. Die Macht der Atmosphäre. Beobachten und Berechnen. Abwehr und Anpassung. Wetter machen.

Weitere Informationen

www.2grad.ch

Gärtnerinnen u.a. Falls vorhanden Motorsäge und Schutzkleidung mitnehmen.

Kursleitung

R. Nussbaum, Landwirt; K. Straumann, Lohnunternehmer; G. Hallwyl, Kant. Unterhalt Naturschutz; T. Baumann und M. Bolliger, Naturama

Kurskosten

Keine

Anmeldung

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

Kursleitung

Andreas Stamer, FiBL

Auskunft, Anmeldung

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

Internationale Bioland Schaf- und Ziegentagung

Wann

Montag, 29. November bis Mittwoch, 1. Dezember

Wo

D-54595 Prüm

Was

Qualität erzeugen – Einkommen sichern: Aspekte der Futtererzeugung, Futtermittelherstellung und Fütterung bilden einen Schwerpunkt.

Weiter werden züchterische Möglichkeiten und Notwendigkeiten diskutiert. Zum Auftakt öffnen Biobetriebe im benachbarten Luxemburg sowie in der Nord- und Südeifel ihre Tore für die Tagungsteilnehmer.

Auskunft, Anmeldung

Bioland Tagungsbüro, Bahnhofstrasse 15,

D-27374 Visselhövede, Tel. 0049 4262 959 070, E-Mail tagungsbuero@bioland.de, www.bioland.de

ÖKOLOGIE, NATURSCHUTZ

Biologische Vielfalt ist Gold wert

Wann

Samstag, 16. Oktober, 9.00–14.00

Wo

OLMA St.Gallen, Forum Halle 9.2

Was

Fachtagung zum UNO-Jahr der Biodiversität und Preisverleihung des Wettbewerbes «Biodiversität in der Landwirtschaft».

Veranstalter

Agridea, Schweizerischer Bauernverband SBV und Schweizerische Hochschule für Landwirtschaft SHL

Solarbauerntagung

Wann

Samstag, 16. Oktober, 13.30–16.30 (Apéro)

Wo

Biobetrieb von Franz und Jeanette Zürcher-Egloff, Lüthärtigen, 6313 Edlibach

Was

Erläuterungen zur Anlage auf dem Betrieb, grundsätzliche Fragen der Nutzung von Solarenergie, Fachleute beantworten Fragen der Teilnehmenden.

Auskunft, Anmeldung

Max Meyer, Tel. 044 750 67 30, E-Mail info@solarbauern.ch, www.solarbauern.ch

Wie viel Öko braucht die Welt?

Wann

Donnerstag, 28. Oktober, 15.00–20.00

Wo

Hotel Aquino, Berlin

Was

Herbsttagung Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW): Recht auf Nahrung und Belastungsgrenzen des Weltökosystems.

Hochkarätige Referentinnen und Referenten aus Politik und

TIERHALTUNG

Ökologische Aquakultur

Wann

Dienstag, 26. Oktober

Wo

FiBL, 5070 Frick

Was

Biologische Fischzucht: Fragen der Haltung, der Ernährung und der Tiergesundheit – Informationen aus Forschung und Praxis. Aktuelle Gesetzeslage, nationale und internationale Marktsituation.



Bild: zVg

VERARBEITUNG, HANDEL

Herstellung nitritfreier oder -armer Biowurstwaren

Wann

1. Teil: Freitag, 15. Oktober, 9.00–17.00; 2. Teil: Freitag, 12. November, 9.00–17.00

Wo

Ausbildungszentrum für die

GEMÜSEBAU, GARTEN

Heckenpflegekurs mit Maschinendemo

Wann

Mittwoch, 24. November, 13.30–16.00

Wo

5026 Densbüren

Was

Theorieblock: ökologische Aspekte – z.B. Pflege nur während der Vegetationsruhe –, Sicherheits-hinweise, gesetzliche Rahmenbedingungen, die wichtigsten Fehler. Vorführung: rationelle Pflegemethoden mit dem Schlegelmäher und der hydraulischen Heckenzange, Vor- und Nachteile. Übung in Gruppen: unterschiedliche Pflegemethoden mit der herkömmlichen Motorsäge. Für Landwirte und Naturschützerinnen, Förster, Bauamtsmitarbeitende,

Bio-Weide-Beef: regionale Informationstage für Einsteiger

Was

Migros will das Bio-Weide-Beef-Programm BWB stark ausdehnen. Das eröffnet für viele Biorindviehhalter eine wirtschaftlich interessante Alternative. Sei es mit der Ausmast von Absetzern aus der Mutterkuhhaltung oder von F1-Mastremonten von Milchbetrieben oder mit der Produktion von Remonten: Es können sich verschiedene Betriebstypen beteiligen: Mutterkuh- oder Milchviehhalter, Bergbetriebe mit Alping oder Ackerbaubetriebe. Fachleute von FiBL, IG-BWB, des Handels und von Migros informieren. Mit Besuch bei einem BWB-Produzenten.

Wann, wo

Graubünden: 21.10., Info-Tagung Viehwirtschaft, Plantahof, GR, Kurzinfor für Berater

Kanton SZ: 22.10., BBZ Pfäffikon, SZ, Kurs Beratung Kanton SZ, ausführlich

Schweiz Mitte: 27.10., Wohlen, AG, FiBL-Kurs, ausführlich

Raum Bern: 28.10., Münsingen, BE, FiBL-Kurs, ausführlich

Zürich: 3.11., Biotag am Strickhof Wülflingen, ZH, Kurzinfor

Graubünden: 10.11., Biotag am Plantahof, GR, Kurzinfor

Glarus: 1.12., Nachmittag, bei Waldvogel Fritz, Rest. Rütihof, 8755 Ennenda

Westschweiz: 2.3.2011, Thielle-Wavre, NE, FiBL-Kurs, ausführlich

Weitere Informationen

www.bioaktuell.ch → Agenda



schmackhaft
UFA-Mineralsalz

Gratis 1 UFA-Guetzlidose zu 150 kg UFA-Mineralsalz bis 13. November 2010

UFA 197	calciumreich
UFA 293	phosphorreich mit Biotin
UFA 295	ausgewogen
UFA 994	magnesiumreich
UFA 995	selenreich, für die Startphase
UFA 999	Leckschale
CAKE-BLOC	Magnesium

AKTION

ufa.ch

In Ihrer **LANDI**

BÄRNER BURE

Die Organisation der über 1'000 Biobauern im Kanton Bern sucht auf 1. Dezember 2010 oder nach Vereinbarung eine/n neue/n

Geschäftsführer/in

Ca. 25 - 30 %

Unser langjähriger Geschäftsführer stellt sich einer neuen beruflichen Herausforderung.

Wir bieten an:

Flexible Arbeitszeiten, Arbeit kann zum Teil von daheim erledigt werden.
Mitgestaltung von regionalen und nationalen Bio-Themen
Entschädigung nach branchenüblichen Ansätzen

Wir verlangen:

Kenntnisse des Biolandbaus
Motivation, Projekte zu begleiten oder evt. selber zu lancieren
Interessenvertretung der Biobauern in verschiedenen Gremien
Erfahrung in Büroarbeit, MS-Office, Buchhaltung, ev. Datenbank
Redaktion des 4 Mal jährlich erscheinenden Bärner Bio Bure Blatt
PW-Ausweis

Nähere Angaben zum Tätigkeitsbereich erhalten Sie von Heinz Minder, Geschäftsführer, Tel. 031 869 07 79 oder von der Präsidentin Kathrin Schneider, Tel. 031 701 01 58

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung bis Mittwoch, 20. Oktober 2010 an die Geschäftsstelle Bärner Bio Bure, Dorfstrasse 41, 3053 Diemerswil oder hminder@sunrise.ch

 **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: info@agrobio-schönholzer.ch

HOCHAKTUELL:

BIO Getreideheu-Pellets
Big Bags, stärkereiches Raufutter mit schnell verfügbarer Energie, kann Vollmaispflanzenwürfel, Silomais und Zuckerrübenschnitzel ersetzen

BIO Zuckerrübenschnitzel-Pellets
Nur so lange Vorrat, Zuteilung nach Bestelleingang!

BIO Luzerneheu & -pellets (Power Pellets >20% RP)
Grossballen oder Big Bags, Raufutter liefert Eiweiss und Struktur von hoher Verdaulichkeit, β -Carotin und Calcium

BIO Lein Crunch
Eiweiss- und Energie-Konzentrat, 100% extrudiertes Ergänzungsfutter für Milchproduktion und Aufzucht

BIO Heu belüftet und unbelüftet

BIO Maisprodukte
Siloballen und Ganzpflanzenwürfel, Körnermais-Cobs

Stroh BIO und konventionell in Kleinballen und Grossballen, Grossballen auch geschnitten oder gehäckselt

Gemeinsam bestellen = Geld sparen!

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 hydrolysierten 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!

Schweizer Fleischwirtschaft,
Schachenstrasse 43, 3700 Spiez
Was

Ein Verbot von Pökelfstoffen für Bio-
wurstwaren wird immer wieder dis-
kutiert; Experten erwarten ein Teil-
verbot innerhalb der EU. Der Kurs
zeigt die Vor- und Nachteile einer
nitrat-/nitritfreien Produktion auf.
Im Zentrum steht die praktische
Umsetzung, es werden Brühwürste
und Dauerwurstwaren hergestellt
und degustiert, Rezepturen überar-
beitet und neue Sicherheitsrisiken
erfasst.

Veranstalter

Bio Suisse und FiBL

Kosten

Fr. 200.-; für Knospe-Lizenz-
nehmerinnen Fr. 100.-

Auskunft, Anmeldung

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

Macht Handel satt?

Wann

Freitag/Samstag, 22./23. Oktober
Fr. 15.30–21.00, Sa. 8.15–13.15

Wo

Fachhochschule Nordwestschweiz
FHNW, Klosterzelgstrasse 2,
5210 Windisch (5 Gehminuten vom
Bahnhof Brugg)

Was

Tagung aus Anlass des Welternäh-
rungstages und der ökumenischen
Kampagne «Stoppt den unfairen
Handel». Einige sehen im Agrarfrei-
handel den einzigen Weg zur welt-
weiten Ernährungssicherheit.
Andere setzen auf regionale Selbst-
bestimmung und Ernährungssouve-
ränität.

Veranstalter

Fachhochschule Nordwestschweiz
(FHNW), Schweizerischer Bauern-
verband (SBV) und Fachstelle
Religion Technik Wirtschaft (RTW)

Referentinnen, Referenten

Prof. Mathias Binswanger,
Ökonom, FHNW Olten; Dr. Rudolf
Buntzel, Berater Welternährung,
Evangelischer Entwicklungsdienst
EED; Elisabeth Bürgi Bonanomi,
Rechtsanwältin, Expertin Völker-
recht, Universität Bern; Marie-
Gabrielle Ineichen-Fleisch, Bot-
schafterin, Chefunterhändlerin
Schweiz in den WTO-Verhandlun-
gen, u.a.

Kosten

Fr. 30.- pro Tag inkl. Pausen-
verpflegung; Studierende Fr. 10.-

Auskunft, Anmeldung

www.fhnw.ch, E-Mail welternahrung@fhnw.ch,
Tel. 056 222 15 17,
Thomas Gröbly

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

Wann

Freitag, 29. Oktober

Wo

FiBL, 5070 Frick

Was

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

Auskunft, Anmeldung

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

**BIOLOGISCH-
DYNAMISCH**

**Ernährung und
Entwicklungsfähigkeit**

Wann

Freitag/Samstag, 19./20. November

Wo

Goetheanum, 4143 Dornach

Was

Wie werden wir unserer Verant-
wortung gegenüber Mensch, Erde,
Klima, Pflanzen und Tieren gerecht?
Wie soll eine Nahrung beschaffen

sein, die für den Einzelnen, aber
auch für die Gesamtheit die
Entwicklung fördert?

Kosten

Fr. 180.- inkl. Verpflegung (2 Mittag-
1 Abendesse); mit Ermässigung
Fr. 140.-

Auskunft, Anmeldung

Bis 5. November an Goetheanum,
Empfang, Postfach, 4143 Dornach,
Tel. 061 706 44 44,
E-Mail tickets@goetheanum.org,
www.goetheanum.org →
Veranstaltungen

Vertiefungswochen

Wann

Montag 10. bis Freitag 28. Januar

Wo

Goetheanum, 4143 Dornach

Was

Die Vertiefungswochen schaffen
Raum für Fragen aus dem Zu-
sammenhang der biologisch-
dynamischen Landwirtschaft,
denen man sich immer schon mal
«in Ruhe» zuwenden wollte. In
diesem Kurs möchten wir dem
Geheimnis der «naturintimen
Wechselwirkungen» nachspüren,
um die Möglichkeit zu haben, das
Wesen der Natureiche zu vertiefen.
Rudolf Steiner erwähnt dieses
Thema besonders im Landwirt-
schaftlichen Kurs, 7. Vortrag.



Entdecken Sie, wie unser Held der Natur
sich dem Tanz mit den Elementen stellt,
unsichtbaren Dämonen die Stirn bietet und
Korn für Korn zum Hochgenuss wird.
Unter www.bio-suisse.ch/helden



Bio Knospe. Bringt den Geschmack zurück. BIOSUISSE

SPILMANN / FELSCH / LED BURNETT

Kosten

Kursgebühren: Fr 640.–;
Gemeinschaftsunterkunft: Fr. 250.–;
Verpflegung: Fr. 250.–. Individuelle
Ermässigungen auf Anfrage möglich
Auskunft, Anmeldung
Bis 15. Dezember an Sektion für
Landwirtschaft am Goetheanum,
Hügelweg 59, 4143 Dornach,
Tel. 061 706 42 12, E-Mail sektion.
landwirtschaft@goetheanum.ch,
www.sektion-landwirtschaft.org

MÄRKTE, FESTE, MESSEN

Eröffnung des 1. ProSpecieRara Arche-Hofs im Engadin

Wann

Freitag, 15. Oktober, ab 11.00

Wo

Gian Reto Lanfranchi und Simone
Federspiel, Hof S-chadatsch 173,
7448 Strada

Was

Der Arche-Hof beherbergt nebst
einer Mutterkuhherde alte, vom
Aussterben bedrohte Nutztierassen
und einen Obstgarten mit tradi-
tionellen Sorten. 11.00 offizielle
Eröffnung, anschliessend Hoffest,
Attraktionen, Stände, Vorführungen,
Festwirtschaft. Ab 20.00 Musik mit
den UHU's.

Kosten

Keine

Weitere Informationen

Tel. 081 860 11 54 und
www.s-chadatsch.ch



Bild: zVg

Zukunft säen!

Aussaafeste: Bäuerinnen und Bauern, Konsumierende und Kinder säen gemeinsam von Hand Weizen, Roggen oder Dinkel aus und setzen so ein Zeichen für eine gentechfreie Landwirtschaft. Auf www.avenirse.ch wird die Liste der Veranstaltungen laufend aktualisiert.

16. Oktober, 14.00

Vandoeuvres GE

Ferme des Verpillères, Thomas
et Antoine Descombes. ch. des
Princes 161, 1253 Vandoeuvres,
Tel. 078 842 83 50, E-Mail
producteurs@lesaresetvous.ch,
www.lesaresetvous.ch

16. Oktober, 14.00

S. Antonino TI

La Colomba, Mario e Angela
Tognetti, via al Ticino 6, 6592
S. Antonino, Tel. 091 858 21 70,
E-Mail lacolombera@bluewin.ch

16. Oktober, 14.00

Bünzen AG

Rütihof, Gertrud und Roman Abt,
5624 Bünzen, Tel. 056 666 13 21,
E-Mail r.abt.ruetihof@bluewin.ch

16. Oktober, 14.00

Rubigen BE

Oberholz, Martin und Alexandra
Bigler Maier, Oberholz 70, 3113
Rubigen, Tel. 031 721 63 50,
E-Mail alexandra.l.maier@gmx.de

16. Oktober, 14.00

Birmenstorf AG

Clemens und Franziska Meyer-
Brühlmann, Strählgasse 23, 5413
Birmenstorf, Tel. 056 225 09 89,

E-Mail

natuerlichmeyer@bluewin.ch

16. Oktober, 15.00

Romainmôtier VD

Foire de Romainmôtier, Cédric
Chez-eaux, 1323 Romainmôtier,
Tel. 024 453 10 67,
E-Mail cedric@juriens.ch

17. Oktober, 10.30

La Croix-de-Rozon GE

Landecy, Reto Cadotsch, route de
Fémé, 1257 La Croix-de-Rozon,
Tel. 022 771 19 49

17. Oktober, 15.00

Romainmôtier VD

Foire de Romainmôtier, Cédric
Chez-eaux, 1323 Romainmôtier,
Tel. 024 453 10 67,
E-Mail cedric@juriens.ch

17. Oktober, 11.30

Hemishofen SH

Bolderhof, Heinz und Doris
Morgen-egg, Bolderhof 1, 8261
Hemishofen, Tel. 052 742 40 48,
E-Mail info@bolderhof.ch,
www.bolderhof.ch

23. Oktober, 14.30

Wettingen AG

Herterehof, Gabriel Sieber,

5430 Wettingen, Tel. 056 427 04
00, E-Mail herteren@gmx.ch

23. Oktober, 14.00

Vielbringen, Rüfenacht BE

Brunnmatt, Andreas und Barbara
Steinemann, Moosweg 35,
Vielbringen, 3075 Rüfenacht,
Tel. 031 839 77 39,
E-Mail steinemann.a@bluewin.ch

24. Oktober, 12.00

Madiswil BE

Quellenhof, Simone und Vincent
Delley, Mättenbach, 4934
Madiswil, Tel. 062 965 08 20,
E-Mail videlley@bluewin.ch

30. Oktober, 13.00

Aathal-Seegräben ZH

Hof Wagenburg, Daniela und
Andreas Ott, 8607 Aathal-
Seegräben, Tel. 044 932 26 37,
E-Mail a.ott@hof-wagenburg.ch,
www.hof-wagenburg.ch, Gast:
Florianne Koehlin

31. Oktober, 15.00

Feldbach ZH

Getreidezüchtung Peter Kunz, Hof
Breitlen 5, 8634 Hombrechtikon,
Tel. 055 264 17 89, E-Mail
getreidezuechtung@peter-kunz.ch,
<http://gz.peter-kunz.ch>

Abschlussveranstaltung.

Zukunft säen! auf den
Zuchtfeldern (Oberhauswiese) in
8714 Feldbach

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



Kombinierter bioaktiver Pflanzenhilfsstoff

- ✓ das Blattwerk ist stärker und saftiger
- ✓ die Blüten sind satter in der Farbe
- ✓ die Früchte sind gehaltvoller
- ✓ die Qualität und Quantität wird messbar gesteigert
- ✓ mehr Trockenmasse gleich längere Lagerzeiten

Für die Natur, aus der Natur, mit der Natur

ANGRO GmbH Tel: 081 330 00 70
CH-7205 Zizers eMail: office@angro-qm.com

www.angro-qm.com



Organische Stickstoffdünger

Biosol	(Chitindünger 7-1-1)
Bioilsa 11	(11-1.2-0.5)
AminoBasic	(9% N)
VinaBasic	(5-0-0.5)

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



Wir vermitteln für Sie alle Tierkategorien.

In der Aufzucht sind Sie die Profis. Doch die kompetente und engagierte Vermittlung Ihrer erstklassigen Natura-Beef® und Bio Tiere können Sie getrost 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



viegut.ch

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



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Herbstaktion

Milchviehfutter/Mineralstoffe

11.10.10–18.12.10: 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**

Die Eigendynamik der Organisationen

Zu den «unzufriedenen Leserbriefen» im bioaktuell

» Seit einiger Zeit häufen sich unzufriedene Leserbriefe. Die Autoren sind unzufrieden mit der Entwicklung des Biolandbaus und seiner zunehmenden Abhängigkeit von Grossverteilern und staatlichen Bestimmungen. Vorwürfe werden hin und her gereicht, doch scheint kein Ausweg in Sicht zu sein.

Was ist passiert? Nichts anderes als bei andern bäuerlichen Selbsthilfeorganisationen. Die Eigendynamik des Wachstums, um fast jeden Preis, hat die Institution überrollt. Kaum eine ursprünglich bäuerliche Organisation war in der Lage, diese Eigendynamik unter Kontrolle zu halten. So scheint auch der Biolandbau dieser Gesetzmässigkeit ausgeliefert zu sein. Zu allen Zeiten haben sich Menschen zusammengeschlossen in sogenannten Selbsthilfeorganisationen. Wunderbar waren die Erfolge des landwirtschaftlichen Genossenschaftswesens über fast hundert Jahre. Wunderbar wurde der Bioboom der letzten fünfzehn Jahre empfunden. Aber seit fünf Jahren verliert Bio Suisse mehr Mitglieder, als neue dazukommen. Wie ein Spazierstock boten die jungen Organisationen ihren Benützern und Eigentümern einen wichtigen Halt im Überlebenskampf. Der Stock konnte leicht geführt werden, und er ist gewachsen, denn die Idee hinter der Organisationsgründung wurde von allen mit fast heiligem Eifer geteilt und akzeptiert. So wuchs der Stock der Hilfe im Laufe der Jahre zu einem anständigen Pfahl. Auf einmal war er nicht mehr nur Stütze und Hilfe, sondern seine Führung verlangte schon einiges Geschick, nicht zu letzt deshalb, weil die Gründungsidee bei der zweiten Generation etwas verblasst war und das eigene Überleben vielen Genossenschaftlern wichtiger wurde als die Genossenschaft. Ausserdem führte das Streben der Organisation nach Umsatzsteigerung oft zu Entscheidungen, die mehr dem Wachstum der Organisation

dienten als der Grundidee der Organisation.

Die Milchverbände gehören den Bauern. Mit weniger Milch würden die Bauern mehr verdienen, ohne dass Konsumenten und Steuerzahlerinnen stärker belastet würden. Aber die Überkapazitäten der verarbeitenden Milchverbände brauchen mehr Milch zu tieferen Preisen.

Weil sich die bäuerlichen Verwaltungsräte den Expansionsgelüsten ihrer Geschäftsführer unterziehen, werden die Bauern zu Sklaven der eigenen Selbsthilfeorganisation.

Hat dieser Mechanismus etwa bei den Banken nicht genau gleich gespielt – und zum Kollaps geführt? Wie sollte dieses eherne Gesetz der überbordenden Eigendynamik Bio Suisse verschont lassen? Dem Vorstand und der Geschäftsführung Vorwürfe zu machen greift total ins Leere. Bio Suisse gehört den Bioproduzentinnen und Bioproduzenten. Sie könnten den Kurs des Unternehmens bestimmen, wenn sie, beseelt von ganzheitlicher Beurteilung der Lage, dafür sorgen, dass Bio nicht nur auf eine andere Landbauform beschränkt wird, sondern auch eine andere ganzheitliche Unternehmensform bedeutet. Das setzt allerdings voraus, dass die Delegierten stark genug sind, das Image der Knospe gegenüber dem sklavischen Gehorsam vor der Marktmacht der Grossverteiler höher zu werten. Auch das witzige Be-

streben einiger Funktionäre und Politiker, möglichst schnell das Bioland Schweiz zu lancieren, sollte wenigstens so stark gedämpft werden, dass nicht die Konventionalisierung des Biolandbaus zur Voraussetzung dieser schnellen Expansion werden muss.

Über die Gründe der schnellen Wechsel in der Geschäftsführung kann nicht diskutiert werden, weil verwaltungsinterne Abkommen das verbieten. Über die Aufgaben der Bio Suisse Delegierten kann aber – und muss sogar – diskutiert werden, bevor unzufriedene und enttäuschte sogenannte Fundamentalisten versuchen, den umfassenden Gründungsgedanken des Biolandbaus mit einer Splitterorganisation umzusetzen.

Biolandbau ist mehr als eine andere Landbaumethode. Biolandbau muss auch heute noch imstande sein, sich selber zu bestimmen. Dazu braucht es aber neben den professionellen Geschäftsführern und Wissenschaftlern aktive Bauern und Bäuerinnen, die aus ihrem ganzheitlichen Gespür heraus den ehemaligen Spazierstock nicht zum erdrückenden Balken werden lassen.

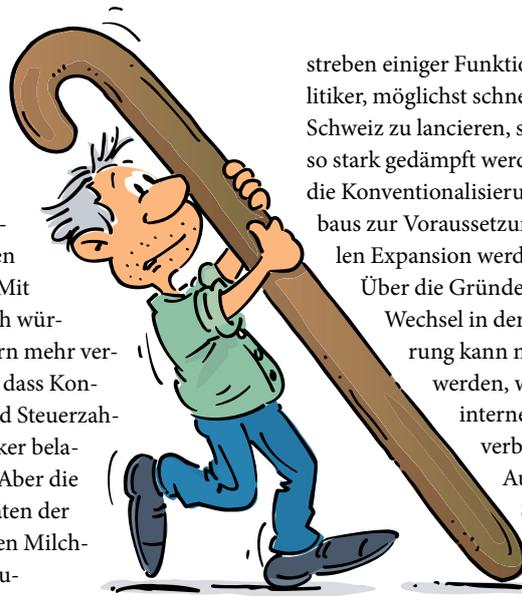
Ernst Frischknecht
Biobauer, Präsident Bio Suisse
1993 bis 2001

Kritische Fragen und Gedanken auf dem Prüfstand

» Ich lese jeweils sehr interessiert die Leserbriefe im bioaktuell, denn aktive Biobauern sind die Basis der Biobewegung. Kritische Fragen und kritische Gedanken sind wichtig, zu viel wird heute unkritisch angenommen. Die kritischen Fragen zur Geschäftsführer(ab)wahl hat Regina Fuhrer schon beantwortet. Sicher nicht zur vollen Zufriedenheit des Fragestellers, aber alles kann man nicht in der Presse ausbreiten. Hinterher weis man immer, wann das Wetter gut gewesen wäre zum



Illustration: Beat Sigel



Heuen, aber von diesem Wissen allein wird kein Grashalm trocken. Jeder Geschäftsführer wurde bisher von Biobäuerinnen und Biobauern gewählt. Wer etwas tiefer in die Materie sieht, weiss, dass dies eine ausgesprochen schwierige Aufgabe ist. Ich wünsche allen anderen bauerlichen Organisationen und Vorständen, dass sie immer die richtige Wahl treffen, denn jede Organisation braucht einmal einen neuen Geschäftsführer, sei es aus Alters- oder anderen Gründen. Die Ausführungen von Armin Capaul haben leider ein paar Fehler. Kritik wird halt sehr genau geprüft. Die Delegiertenversammlung von Bio Suisse (100 engagierte Knospe-Bauern, Knospe-Gärtnerinnen) hat am 18.4.07 dem Vorstand die Kompetenz zur Einführung von Markenzusätzen erteilt. Dort war auch ein Zusatz zur Knospe für Schweizer Produkte erwähnt. Somit konnte der Vorstand (7 von diesen Delegierten gewählte Biobäuerinnen und Biobauern) Zusätze ab diesem Datum selber einführen. Dass Coop schon vor diesem Datum das Fähnli verwendet haben soll, ist eine kühne Behauptung und müsste dann schon mit ein paar Fakten belegt werden. Die Bio-Weide-Beef-Linie wurde nicht von Coop, sondern von der Migros ohne Knospe und ohne Bio Suisse eingeführt. Über Erfolg oder Misserfolg will ich mich nicht äussern. Die neuste Aktivierung des Bio-Weide-Beefs durch Migros hat bei Bio Suisse unter anderem auch viel Ärger und Mehrarbeit ausgelöst, Pünktlizählen lässt grüssen. Armin will und kann sicher nicht alle der vielen Bio Suisse Papiere lesen. Darum der Hinweis, dass Energiebilanzen durchaus ein Thema sind bei Bio Suisse. Sie werden nicht, wie Armin meint, im Zuge der Biooffensive zusammen mit den ethischen Werten «bewusst zurückgedrängt». Schon alleine das Flugverbot für Knospe-Produkte führt zu einer deutlichen Energieeinsparung. (Was da heute alles geflogen wird, wurde uns ja dank der Staubwolke über Island vor Kurzem schonungslos vor Augen geführt. Auch die Ersatzteile für den Subaru kommen mit dem Flug.) Chemisch-synthetische Stickstoffdünger setzen wir ja trotz Biooffensive weiterhin nicht ein, was auch Unmen- gen Energie spart. Nur ist das nichts Neues und deshalb langweilig für unsere Newswelt. Mehr kann, darf und soll jeder Biobauer machen, Bio Suisse steht

voll dahinter. Aber müssen wir alles immer gleich in eine neue Richtlinie schreiben? Dass Aldi, Lidl und Denner die Knospe nicht bekommen, hat nicht vorab zum Ziel, das Sinken der Biopreise zu verhindern. Dies würde ohnehin nicht gelingen. Sollen aber reiche Ladenkettenbesitzer, welche Nahrungsmittel nur über den immer tieferen Preis definieren, wirklich die Handelspartner für Knospe-Produkte sein? Was würde passieren, wenn solche Leute das Sagen auf dem Biomarkt hätten? Da müsste noch über ganz andere mutwillige Preisabzüge berichtet werden und die Kündigungszahlen würden deutlich ansteigen. Und so kann ich auch gleich zu diesem Thema überleiten. Von den seit 2004 bei Bio Suisse ausgestiegenen Bäuerinnen und Bauern hatte es sicher einige über Bio Suisse verärgerte dabei. Es gab auch solche, die die Frist, nach welcher einmal erhaltene Umstellbeiträge nicht mehr zurückzahlen sind, abwarteten und dann Adieu sagten. (Einige der 2000 Umsteller von 1995 und 1996 hatten wohl doch nicht genügend Biogeist). Leider muss ich Armin mitteilen, dass von den Bauern, welche in letzter Zeit aufhörten, eine steigende Zahl nicht aus Frust über Bio Suisse ausstiegen, sondern weil sie den Betrieb aufgaben. Ich weiss das, weil ich die meisten Kündigungen sehe. Dass dies eine schlimme Entwicklung ist, da sind Lorenz, Armin und ich dann sicher alle gleicher Meinung. Und ich weiss auch, dass wir alle uns einsetzen, um dies zu ändern zu versuchen, nicht am gleichen Ort und nicht mit den gleichen Mitteln, aber mit dem gleichen Ziel. Eben vielfältig oder mit Bio(bauern)diversität.

Res Bärtschi, Lützelflüh,
Biobauer, Präsident der Markenkommission
Anbau

Weidemast funktioniert

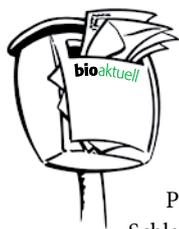
Zum Artikel «Weidepflicht in der Knospe-Grossviehmast?» von Christoph Fankhauser, Bio Suisse, bioaktuell 7, September 2010

» Christoph, ich bin sehr froh, dass Bio Suisse dieses Problem angeht. Das ist mir schon lange ein Dorn im Auge, dass Knospe-Rindfleisch nicht auf die Weide muss. Die meisten Rinder sind auf



der Weide, aber eben: Sie müssen nicht. Es gibt ein paar ganz wenige professionelle Biomäster, die intensive Munimast im Stall mit Laufhof machen. Wenn die Konsumenten das wüssten, wäre das für das Image von Knospe-Rindfleisch nicht gut. Nun zu den fachlichen Aspekten, die im bioaktuell erwähnt wurden. Wenn die Weidepflicht eingeführt wird, dann sollte sie durchgezogen werden, das heisst Weidepflicht wie beim Milch- und Aufzuchtvieh von Anfang bis Ende. Schon die Kontrolle wäre aufwendig oder fast unmöglich, wenn am Anfang und am Ende der Mast Ausnahmen gemacht würden. Produktionstechnisch ist das überhaupt kein Problem. Und da kann ich aus einer grossen Erfahrung reden. Wir haben nun seit 1998 mit dem Beginn des Bio-Weide-Beef-Programms (BWB) 22'000 Schlachtungen hinter uns mit Weidemasttieren. Wir sind jetzt auch gerade daran, eine Auswertung von 250 Mutterkuh- und BWB-Betrieben über ihren Einsatz von Mais und Kraftfutter in der Mast fertigzustellen. Kälberkrankheiten gibt es nicht wegen des Auslaufs oder der Weide, im Gegenteil. Auslauf tut den Kälbern gesundheitlich gut. Es ist in jedem Fall besser, als im muffigen Stall mit schlechter Luft zu sein. Oft sind ja die Kälber nicht am besten Ort im Stall. Das einzige Problem können die Endoparasiten sein, wenn die Kälber immer auf der gleichen Kälberweide neben dem Stall sind. Und Durchfall bekommen die Kälber auch nicht vom Auslauf. Das sind Managementprobleme. Es ist ja so, dass die Aufzuchtälber auch bis 120 Tage in einem permanent zugänglichen Laufhof sein dürfen im RAUS-Programm. Das wäre auch für die Masttiere gleich. Das heisst die Tiere müssten erst mit vier Monaten auf die Weide, wenn es der Bauer will. Dann sind sie schon robuster. Auch für die Ausmast braucht man keine Stallhaltung. Den Ausmastgrad erreicht man mit guten Weiden, guter Genetik, eventuell Trennung von Ochsen und Rindern, eventuell mit Zufütterung von ganz wenig Kraftfutter an die Ochsen ganz am Schluss. Da kann man die Tiere in Stallnähe bringen oder auf der Weide mit Automaten zufüttern. Es rechtfertigt nicht eine Stallhaltung. Im BWB haben wir in den Richtlinien das RAUS+, das heisst acht Stunden Weidegang jeden Tag bis am Schluss. 22'000 Tiere haben das problemlos einhalten können. Das ist die fachliche Realität. Die Qualität der Schlachtkörper ist für Weidemast

hervorragend (25 % C, 36 % H, 22 % T+), das Alter im Schnitt 21 Monate, der Tageszuwachs im Schnitt 780 g, Tendenz steigend. Es kommen jetzt immer mehr Mastremonten aus Mutterkuhherden,



und da läuft ja der Kraftfutterautomat als Kuh mit. Mit meiner eigenen Herde bin ich zurzeit auf durchschnittlich 1100 g Zuwachs pro Tag, Schlachalter durchschnittlich 14,2 Monate, 86 Prozent H-Tiere, im Schnitt 275 kg Schlachtgewicht, und das mit 100 Tagen Alping der ganzen Herde und komplett ohne Mais oder Kraftfutter. Ich glaube, diese Zahlen zeigen, dass bei gutem Management noch einiges drin liegt, auch ohne Stallhaltung.

Es gibt nur einen Nachteil in der ganzen Übung, das ist die Kastration. Schweres Rindfleisch, das heisst mit männlichen Tieren bis 550 kg Lebendgewicht, geht nicht ohne Kastration auf der Weide. Das wäre zu gefährlich in der kleinräumigen Schweiz. Mit der Kastration gewinnen wir auf der Weide Sicherheit, man kann die Tiere gut alpen, und das Wichtigste: Die Fleischqualität ist deutlich besser als die von Muni.

Man verliert ein bisschen an Tageszuwachs, aber das hebt die Vorteile bei Weitem nicht auf.

Ich hoffe nun gezeigt zu haben, dass die Weidemast funktioniert. Leider wird das Ganze an den Schulen und Unis noch nicht gelehrt. Da lernt man immer noch die Intensivmast, obwohl diese langsam in Verruf kommt. Klima, *Feed no Food*, Raufutter sind gute Argumente für die Weidemast.

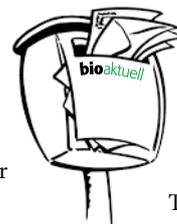
Eric Meili, FiBL

Hornlos, aber dafür freier?

» Kühe werden immer mehr in Laufställen gehalten und nicht mehr im Stall angebunden. Es wird argumentiert, dass die Hörner der Kühe untereinander und auch für den Menschen eine Gefahr seien. Das Enthornen sei deshalb notwendig. Die Mehrheit der Kühe hat heute keine Hörner mehr. Bereits den Kälbern wird im Ansatz die Möglichkeit Hörner zu entwickeln weggeätzt.

Sicherheit ist ein schlagendes Argument und kaum jemand wird dem etwas entgegenhalten. Dieses Argument wird oft benutzt, um das Enthornen zu rechtfertigen. Der eigentliche Grund, warum enthornt wird, sind vor allem die aus wirtschaftlichen Gründen zu klein bemessenen Fressplätze und die zu kleinen «Minimal»-Laufställe.

Das Gesetz schreibt eine Fressplatzbreite zwischen 65 und 78 cm vor. Für eine behornete Kuh ist das zu schmal. Sie hat Mühe, sich in solch einen Fressplatz hineinzubegeben, und muss oftmals sich in die allgemein üblichen Selbstfanggitter mit einem Horn zuerst einfädeln und dann mit dem zweiten Horn nachziehen. Problematisch ist das vor allem in Stresssituationen, beispielsweise wenn sie von einer anderen Kuh von hinten aggressiv bedrängt wird und sie sich schnell vom Fressplatz zurückziehen muss. Sie zieht sich reflexartig zurück, bleibt mit den Hörnern im Gitter hängen und wird so zum hilflosen Opfer.



Ein Laufstall für behornete Tiere muss viel breitere

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

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

Fressplätze haben und allgemein ein grosszügigeres Platzangebot. Insbesondere müssen genügend breite Ausweichgänge vorhanden sein. Solch ein Stall kostet entsprechend dem grösseren Bauvolumen auch viel mehr Geld. Das ist eine Tatsache, die berücksichtigt werden muss. Diese Minimal-Stallsysteme, welche ein Enthornen notwendig machen, wurden von Experten entwickelt und durch das Tierschutzgesetz abgesegnet ... Über die Direktzahlungen und die landwirtschaftliche Beratung werden diese Ställe gefördert. Es darf darum nicht verwundern, dass es heute so viele dieser Laufställe gibt. Auch wenn der Bauer es lieber anders hätte, so ist er diesen finanziellen Zwängen unterworfen. Gute Verhältnisse in Laufställen kosten sehr viel Geld. Wer soll das bezahlen in einer Landwirtschaft, die sich nicht mehr alleine nur aus der Landwirtschaft rekapitalisieren kann? In der Schweiz sind das laut Statistik bereits 70–80 Prozent der Betriebe. Auch die Direktzahlungen machen das nicht wett. Das heisst 70–80 Prozent der Betriebe müssen sonst wie noch Geld beschaffen, um die Betriebe zu finanzieren. Sei es durch Nebenverdienst der Frau, des Bauern oder sogar mit Hilfe der AHV der Eltern, die auch auf dem Betrieb leben. Das geht schon weit in den Bereich der Selbstausschöpfung. Öffentlich wird die Landwirtschaft an den Maschinen und den grossen neuen Ställen gemessen, die wegen neuen Gesetzgebungen und der Strukturvereinbarung gebaut werden müssen. Ein trügerisches Bild des Wohlstandes für den äusseren Betrachter. Tatsächlich aber ein falsches Bild, angesichts der hohen Verschuldung und der dazu notwendigen Selbstausschöpfung. Wie könnte man diesen Missstand ändern? Etwa durch ein Gütesiegel «natürlich belassene behornete Tiere» mit – entsprechend den viel höheren Baukosten – höheren Preisen für Milch und Fleisch? Ist der Konsument bereit, durch konsequentes Kaufen von solchen Produkten seine Mitverantwortung für das Wohl der Tiere wahrzunehmen? Für das Tierwohl ist die ganze Gesellschaft mitverantwortlich, und das hat seinen Preis. Man sollte die Tiere nicht den Gebäuden anpassen, wie beispielsweise durch Enthornen, um Kosten zu sparen, sondern die Gebäude den Tieren.

Georges Stoffel, Biobauer, Campsut-Crôt GR



Wenn Menschenschutz auch Tierschutz ist

» Tiertransporteure und Schlachthofmitarbeiter arbeiten

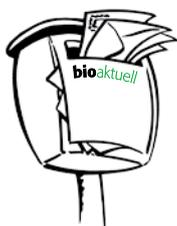
oft schwer, zu minimalen Löhnen und zu Zeiten, an denen wir schon den Feierabend geniessen oder noch in den Federn liegen. Nun wird bei ihnen die Schraube weiter angezogen. Um im Schlachtprozess noch mehr Geld herauszupressen, werden neuerdings wochenweise polnische Akkordmetzgereteams eingeflogen.

Ein anderer Schlachthof, der zwei grosse, preisbewusste Detaillisten beliefert, spart derart beim Personal, dass 12 und 14 Arbeitsstunden vorkommen und auch Vorgesetzte am Schlachtband Hand anlegen müssen. Dank der Tatsache, dass Camions bis 3,5 Tonnen keinen Fahrtenstreiber besitzen, können Firmenchefs noch «flexibler» mit den Mitarbeitern umgehen und sich um Ruhezeiten füttern. So nahm ein junger Chauffeur an einer zweitägigen Weiterbildung teil, die von 8.00–17.00 Uhr dauerte. In der Nacht dazwischen musste er Tiere zusammenführen und am Morgen in den Schlachthof fahren!

Eine derartige Ausnützung von Menschen ist unseres Landes und seiner Unternehmer unwürdig. Als Tierschützer graut einem vor der Vorstellung, wie sich derart skandalöse Arbeitsbedingungen auf das Tierwohl auswirken. Der gesetzlich geforderte schonende Umgang mit Schlachttieren ist so jedenfalls nicht zu gewährleisten.

Die Branche muss solche Fehlentwicklungen sofort stoppen. Von der Landwirtschaft erwarte ich, dass sie reagiert, wie jener Bauer, der einen Berner Viehhändler, welcher die Tiere brutal verladen hat, auf seine persönliche schwarze Liste gesetzt hat. Gut so, denn wenn ein Transporteur bereits Tiere schlägt und tritt, Schwänze quetscht und herumflucht, wenn der Bauer dabei ist – wie wird er erst wüten, wenn er mit den Tieren alleine ist?

Dr. Hansuli Huber, Geschäftsführer Schweizer Tierschutz STS, Basel



Antibiotikaverzicht ist sinnvoll und möglich

Zum Artikel «Verringern, verbieten? Die Antibiotikafrage» von Kathrin Seidel und Markus Bär, bioaktuell 7, September 2010

» Wir sind klar der Meinung, dass im Biolandbau auf Antibiotika verzichtet werden soll und auch kann. Seit einigen Jahren setzen wir bei unsern gut 30 Kühen bewusst keine Antibiotika mehr ein. Damit dies möglich wurde, brauchte es ein Umdenken und den Willen, die Eigenverantwortung für die Tiere selbst zu übernehmen. Die Überzeugung, dass man mit alternativen Heilmethoden ebenso viel heilen kann, funktioniert. Unsere Kühe sind uns dankbar, indem sie seither weniger krankheitsanfällig sind.

Pia und Karl Stadler, Weingarten GR

IMPRESSUM

bioaktuell



BIOSUISSE

19. Jahrgang

Erscheint 10-mal jährlich (jeweils Anfang Monat, ausser August und Januar), auch in französischer und italienischer Sprache (bio actualités, bioattualità)

Auflage deutschsprachige Ausgabe 7058 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 Stephan Jaun (Chefredaktor), Petra Schwinghammer, Sabine Lubow (Bio Suisse); Markus Bär, Thomas Alföldi (FiBL); E-Mail bioaktuell@fibl.org

Gestaltung Daniel Gorba

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

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

Biofutter ist Vertrauenssache

**Wir suchen
Schweizer Bio Getreide
auch Bio Umstellgetreide**



**Alb. Lehmann
BIOFUTTER**

5413 Birnenstorf / 9200 Gossau / www.biomuehle.ch

Tel. 056 201 40 20 / info@biomuehle.ch

Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

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

Gesucht

Bioaufzucht-Betriebe

- eine interessante Aufstockung
- auch im Umstellungsjahr möglich

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne



PRO BEEF®



www.pro-beef.ch

Pro Beef GmbH

BIO SUISSE



Drei Kreuzern 2, 8840 Einsiedeln Mobil: 079 824 44 45
Telefon: 055 422 16 16
Franz J. Steiner, Geschäftsführer Fax: 055 412 79 53

Anmeldungen und Bestellungen können auch unter:
www.pro-beef.ch oder franzz.steiner@sunrise.ch gemacht werden

Wir kaufen, verkaufen und transportieren:

Schlachtvieh, Mastremonten, Tränker, Mutterkuh-Remonten,
Mutterkuh – Rinder & Kühe, Milchkühe, Aufzuchtvieh.

Wir suchen: Bio Knospe Weide Rinder & Ochsen

Grosses Sortiment an Bio-
Knospe Produkten.

Fachberatung rund um Pro-
duktion von Fleischwaren.



- Rohgewürze
- Gewürzmischungen für Fleisch- und Wurstwaren
- Hilfsstoffe, zugelassen für die Produktion von Knospfleischwaren
- Komplettmischungen, zugelassen für die Produktion von Knospfleischwaren
- Herstellung von Kundenrezepturen



Omya (Schweiz) AG
Geser Grand Gourmet
Sagmattstrasse 13
CH-4710 Balsthal

Tel. +41 (0)62 789 29 30
Fax +41 (0)62 789 29 35
info.ggg@omya.com
www.geser-grand-gourmet.ch