

# bioaktuell

2/11

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

MÄRZ

Energie – Kraft und Saft vom Hof Seite 5

FiBL: Fussabdruck für Food Seite 8

Vatter macht zu. Und auf Seite 16



**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 Absatzmöglichkeiten im Bio Weide-Beef Programm

**Wir vermitteln:**

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



**HOKOVIT**

**BIOLAIT** – Ergänzungsmilchpulver mit **IMMU GUARD®**.

Für Qualitäts-BIO-Kalbfleisch.

Vom Spezialisten für rentable Kälbermast mit Vollmilch.

Infos und Beratung: Tel. 079 358 63 05

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

## Die Alternative für Ihr Geld.

Die Alternative Bank Schweiz unterstützt die Bereiche biologischer Anbau und erneuerbare Energien mit speziellen Förderkrediten. Sie ist Spezialistin für Finanzierungen im biologischen Anbau und der Photovoltaik.



**ALTERNATIVE  
BANK  
SCHWEIZ**

Olten  
Lausanne  
Zürich  
Genf  
Bellinzona

> [www.abs.ch](http://www.abs.ch)

Alternative Bank Schweiz AG  
Amthausquai 21  
Postfach, 4601 Olten  
T 062 206 16 16  
[www.abs.ch](http://www.abs.ch), [contact@abs.ch](mailto:contact@abs.ch)



registrierte Marke W. Neudorff GmbH KG  
enthält: Eisen-III-phosphat 3%

**SLUXX**

### Eine neue Generation Schneckenkorn

- Neue Wirkungsweise
- Hohe Attraktivität
- Hohe Körnerdichte (60 Körner/m<sup>2</sup>)
- Regenfest

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



## Das Energiefeld besetzen

«Wir gehen sorgsam mit Energie und Wasser um», steht im Leitbild von Bio Suisse. Da liegen für einen Knospe-Landwirtschafts- oder -Lizenznehmerbetrieb die Fragen nahe: «Wo kann ich den Verbrauch senken? Wie kann ich den Verbrauch auf erneuerbare Energie ausrichten? Und kann ich allenfalls selber erneuerbare Energie produzieren?»



Eine Möglichkeit, sein Quäntchen Energie für den Bedarf unserer Gesellschaft beizusteuern, ist die Produktion von Solarstrom. Grossflächige nach Süden ausgerichtete Dächer von Ökonomiegebäuden sind dazu besonders geeignet. Solarstrom ist nicht nur

ökologisch sinnvoll, er wird auch ökonomisch immer attraktiver. Gängige Solarmodule haben eine Lebensdauer von über 20 Jahren, haben spätestens nach zwei Jahren ihre Herstellungenergie wieder ins Netz eingespeist, und ihre Herstellungskosten sinken jährlich in grossen Schritten. Zwar liegen heute die Produktionskosten von Solarstrom trotz sinkender Preise für Solarmodule noch immer weit höher als die Kosten für den konventionell produzierten Strom, über Ökostrombörsen vermarktet oder durch die kostendeckende Einspeisevergütung gestützt, lässt sich Solarstrom dennoch wirtschaftlich rentabel produzieren.

Das wachsende Potenzial für erneuerbare Energie erkennen zunehmend auch konventionelle Landwirte. Die Biobäuerinnen und Biobauern sollten ihnen das Feld nicht einfach überlassen, sondern die Chance Solarstrom für den eigenen Betrieb fundiert abklären. Eine Reihe von Knospe-Bauern machen es vor, produzieren auf ihren Scheunendächern Solarstrom oder machen aus dem Hofdünger Biogas.

Nicht zuletzt liegt hier auch ein Marketingpotenzial auf dem Dach oder in der Güllegrube: Die Produktion und die Verwendung von erneuerbaren Energien kann ein weiteres Verkaufsargument für Knospe-Direktvermarkter oder für die Knospe-Welt ganz generell sein.

Stephan Jaun, Chefredaktor

# bioaktuell



## HIER UND JETZT

### 5 Sonnenkraft vom Dach

Sonnenenergie und Biogasanlagen: Die Landwirtschaft hat mit grossen Dächern und geeigneten Ausgangsmaterialien das Potenzial, viel Energie auf den Höfen zu produzieren. Ein Überblick und die wichtigsten Anlaufstellen.

### 8 Ökobilanzen für Lebensmittel

Für die Biolinie einer österreichischen Supermarktkette hat das FiBL die Klimaauswirkungen aller Produkte berechnet und mit entsprechenden konventionellen Lebensmitteln verglichen. Jetzt folgen die Bilanzen hinsichtlich Wasserverbrauch und Biodiversität.

## PRODUKTION

### 10 Kleeblattkriterien überarbeitet

Speziell für Biobetriebe geeignete Stiere werden mit dem Kleeblatt ausgezeichnet. Fürs Fleckvieh sind die Anforderungen nun überarbeitet worden.

### 12 Ackerbau: Beiträge fliessen in die Forschung

Wie Bio Suisse mit den Ackerbaubeiträgen der Produzenten Forschungsprojekte finanziert – die wiederum den Produzierenden zugutekommen.

## MARKT UND KONSUM

### 14 Absatzkanal Internet

Wie wichtig ist der Online-Verkauf von Bioprodukten bereits? Wie wichtig kann er noch werden?

### 16 Vatterland: Ende und Neubeginn

Ende März schliesst Vatters Biosupermarkt in der Berner Innenstadt. Eine Woche später eröffnet er einen Berner Quartierbioladen.

## BIO SUISSE

### 20 Kandidaten fürs Präsidium

Fragen an Urs Brändli und Martin Riggenbach, die für die Nachfolge von Regina Fuhrer kandidieren.

## RUBRIKEN

### 24 Ratgeber

### 25 Notizen

### 27 Agenda

### 29 Märktstand

### 31 Impressum



## 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!



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

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



**Zertifizierter BIO-Handelsbetrieb**  
spezialisiert auf Direktimport

agrobio **schönholzer**  
[www.agrobio-schönholzer.ch](http://www.agrobio-schönholzer.ch)

CH-9217 Neukirch an der Thur

Tel: +41 (0)71 642 45 90

Mobile: +41 (0)79 562 45 00

Email: [info@agrobio-schönholzer.ch](mailto:info@agrobio-schönholzer.ch)

**HOCHAKTUELL in der Abkalbesaison: BIO Lein Crunch**  
Eiweiss- und Energie-Konzentrat, 100% extrudiertes Ergänzungs-  
futter für Milchproduktion und Aufzucht

**BIO Luzerneheu & -pellets**, z.B. Power Pellets >20% RP

**BIO Getreideheu-Pellets**: Raufutter mit schnell verfügbarer Energie

**BIO Maisprodukte**: Silage, Ganzpflanzenwürfel, Körnermais-Cobs

**BIO Hafer**: ganz oder gequetscht, Aufzucht- und Pferdefutter

**BIO Gerste**: reich an schnell verfügbarer Stärke

**BIO Sojakuchen**: schmackhaftes "Universal"-Eiweissfutter mit  
gutem Aminosäuremuster, dank krümeliger Struktur gut dosierbar

**BIO Melasse**: schmackhafte, schnell verfügbare Energie,  
zähflüssig, Lieferung im Container

**BIO Heu** belüftet und unbelüftet

**Stroh BIO / konventionell**: Klein- und Grossballen, lang,  
geschnitten, gehäckselt

**Besuchen Sie unsere Homepage!**

**10%**  
Rabatt auf  
Übersaatmischungen  
bis 15. April 2011



**Mühle Rytz AG**

Agrarhandel und Bioprodukte

Jetzt aktuell: Wiesen-Übersaat

- Verbessert die botanische Zusammensetzung
- Schliesst Lücken in der Grasnarbe (z.B. Mäuseschäden)

**Saatzeitpunkt**: Vor Vegetationsbeginn

**Düngen**: Erst nach der Übersaat güllen

**Nutzung**: Erste Nutzung 3-5 Wochen nach der Saat

**Unser Sortiment an Bio-Übersaatmischungen:**

**U-500**: Speedkeimung dank Mantelsaat.

Ohne Klee

**U-440**: Mit Weissklee

**Mischung für Höhenlagen**:

Für nicht raigrasfähige Lagen

auf 800-1800m



**Verlangen Sie den neuen Saatgutkatalog.**

Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte

3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00, [www.muehlerytz.ch](http://www.muehlerytz.ch)

**Regional-Berater, Abhollager:**

Thomas Buser, 8560 Märstetten/TG, Tel. 079 233 74 23

Andreas Neyerlin, 4246 Wahlen/BL, Tel. 079 699 44 16



Bild: Jeanette Zürcher

Knospe-Landwirt Franz Zürcher führt einen Milchwirtschaftsbetrieb und produziert Solarstrom.

## Immer mehr Kraftwerke auf den Dächern

Grosse Dachflächen gibt es zuhauf, handwerkliches Geschick auf fast jedem Hof: Die Landwirtschaft ist ideal für die Produktion von Solarstrom. Im Biolandbau sticht zudem der Ökotrumpf.

**K**nospe-Landwirt Franz Zürcher ist überzeugt, dass er mit seiner Investition in eine Solaranlage das Richtige gemacht hat. Vor knapp einem Jahr ging die 39,4 kWp-Anlage\* auf seinem Biohof in Edlibach ZG ans Netz. Seither liefern die 290 Quadratmeter Solarzellen auf dem Scheunendach zuverlässig Strom für umweltbewusste Kunden in der Stadt.

Die Familie Zürcher verkauft ihren Solarstrom ans Zürcher Elektrizitätswerk EWZ, welches über die EWZ-Solarstrombörse die Produktion von über 250 Anlagen bündelt und an Privat- und Firmenkunden weiterverkauft.

### Vermarktung des Mehrwerts

Zürchers Interesse an der erneuerbaren Energie erwachte so richtig, als der Biobauer im Jahr 2003 Sonnenkollektoren zur Warmwasseraufbereitung auf dem

\* kWp, Kilowatt peak (engl. = Spitze, Gipfel), bezeichnet die maximale Leistung der Anlage.

Wohnhaus installierte. Vor drei Jahren meldete Familie Zürcher dann ihr Projekt für die jetzige Solarstromanlage bei der nationalen Netzgesellschaft Swiss-

grid zur kostendeckenden Einspeisevergütung (KEV) an.

Es gab aber schon damals eine lange Warteliste für die KEV. Statt lange

### Kostendeckende Einspeisevergütung und Solarstrom

Seit 2009 zahlt der Bund für den Strom, welchen Solaranlagen ins Netz speisen, eine kostendeckende Einspeisevergütung (KEV). Der KEV-Fördertopf ist allerdings beschränkt. Rund 1600 Anlagen speisen derzeit im Rahmen der KEV Strom ins Netz, und rund 7000 Projekte warten auf eine KEV-Zusage.

Seit dem 1. Januar 2011 können sich die Wartenden bessere Chancen ausrechnen, denn der im KEV-Topf für Solarstrom reservierte Anteil ist von 5 auf 10 Prozent gestiegen. Je günstiger die Technik ist, desto mehr Projekte sollen in Genuss der Fördergelder kommen – so hat es der Gesetzgeber vorgesehen. Dank der seit Anfang Jahr wirksamen Anhebung des «Solardeckels» kann die nationale

Netzgesellschaft Swissgrid jährlich Solarstromanlagen mit einer Leistung von insgesamt 50 bis 70 Megawatt freigeben (1 AKW = 1000 Megawatt). Das Bundesamt für Energie rechnet damit, dass bis 2013 alle Projekte auf der KEV-Warteliste behandelt werden können.

Finanziert wird die KEV über eine Abgabe auf dem gesamten Strom; jährlich stehen so knapp 250 Millionen Franken zur Verfügung. Aufgrund der zu erwartenden Technologiefortschritte werden die Vergütungstarife weiter sinken und entsprechend mehr Anlagen gefördert. Die Tarifsenkung betrifft jeweils nur neu angemeldete Anlagen, sie erhalten aber dann über die gesamte Vergütungsdauer einen konstanten Tarif. sja

auf einen positiven Entscheid zu warten und den Solarstrom in den allgemeinen Strommix einzuspeisen, entschieden sich Franz und Jeanette Zürcher, ihren Solarstrom ans EWZ zu verkaufen. Dieses vermarktet ihn dann unter Auslobung des ökologischen Mehrwerts.

### Einiges an Eigenleistung erbracht

Montiert hat die 175 Solarmodule auf Zürchers Milchviehscheune der Maschinen- und Betriebshelferring Thurgau (MBR Thurgau AG). Das bäuerlich geführte Unternehmen plant und montiert Solaranlagen und übernimmt auf

### Biomasse: Kosubstrat setzt Grenzen

In Biogasanlagen werden Gülle und organische Nebenprodukte (Kosubstrate) vergärt. Biogasanlagen sind im Betrieb viel arbeitsintensiver als Solaranlagen; für eine Biogasanlage müssen Landwirte im Schnitt eine bis drei Arbeitsstunden pro Tag aufwenden. Die Rentabilität von Biogasanlagen hängt nicht zuletzt davon ab, gegen welche Entschädigung man externe Kosubstrate zur Vergärung annehmen kann.

Zudem braucht es genügend Eigenkapital: «Eine Biogasanlage kostet je nach Grösse eine Million Franken oder mehr», erklärt Jürg Spahr, der beim Energieunternehmen sol-E Suisse für den Bereich Biogas zuständig ist. sol-E Suisse ist ein Tochterunternehmen der BKW FMB Energie AG, ehemals Bernische Kraftwerke AG. Spahr weiter: «Wir sind der Meinung, dass das Potenzial für landwirtschaftliche Biogasanlagen noch nicht ausgeschöpft ist.» Die weitere Zunahme der Anzahl Biogasanlagen begrenzen dürfte aber der Kosubstratmarkt, erklärt Spahr. «Dieser ist zunehmend umkämpft und der Druck auf die Preise ist gross.» Eine zunehmende Konkurrenz seien die Abwasserreinigungsanlagen, die Substrate gratis oder zu einem sehr günstigen Preis annehmen.

Bei Biogasanlagen fallen mehr als 50 Prozent der Energie in Form von Wärme an. «Darum ist es von zentraler Bedeutung, die Wärme in der unmittelbaren Umgebung des Standorts verkaufen zu können, etwa über ein Fernwärmenetz oder an die Industrie», erklärt der Experte weiter. Die bäuerlichen Biogashersteller sind in der Genossenschaft Ökostrom Schweiz organisiert. Die 70 Landwirtschaftsbetriebe speisen zusammen 17 Millionen Kilowattstunden ins Netz ein. sja

Wunsch auch die Überwachung während des Betriebs. Inzwischen laufen in der ganzen Schweiz über 70 Anlagen, welche die MBR Thurgau AG installiert hat. Bei der Firma sind Eigenleistungen von Landwirten willkommen; so hat der Zuger Biolandwirt Franz Zürcher etwa das Gerüst selbst aufgestellt, bei der Montage mitgeholfen oder den Graben für die Internetverkabelung zum Wohnhaus selbst gezogen.

Solaranlagen sind ein kapitalintensives Geschäft. «Wir haben rund 210'000 Franken in die Solaranlage investiert», erklärt Zürcher. «Das ging nur, weil wir mit dem EWZ einen Abnahmepreis von knapp 51 Rp./kWh über 20 Jahre festlegen konnten.» Im ersten Betriebsjahr erhielt er 58 Rappen pro Kilowattstunde, zu Vertragsende werden es noch 42 Rappen sein.

### Vereinfachte Kreditvergabe für Solaranlagen

Langjährige Erfahrung in der Finanzierung von Solaranlagen hat Thomas Grädel, Leiter Firmenfinanzierung von der Alternativen Bank Schweiz AG (ABS) in Olten. Wie beurteilt ein Kreditgeber Solarstromprojekte? «Wie bei jeder Kreditvergabe beurteilen wir Kosten und Erträge und berechnen daraus die mögliche Verschuldung», erklärt Grädel. Damit sich die Investition wirtschaftlich lohne, sei man vorläufig noch angewiesen entweder auf subventionierte Tarife oder auf eine vorteilhafte Direktvermarktung. Das heisst, es braucht die kostendeckende Einspeisevergütung und eventuell kantonale Fördergelder oder einen langjährigen Abnahmevertrag mit einer Solarstrombörse oder mit einem Grossverbraucher.

Aus Grädels Sicht bietet die Landwirtschaft ideale Voraussetzungen für Solarstrom: «Landwirtschaftliche Liegenschaften haben meist punkto Grösse und Neigung geeignete Dachflächen, um kostengünstige Lösungen zu realisieren.» Und je nach Kanton bestehe die Möglichkeit, ein zinsfreies kantonales Darlehen aufzunehmen. Einzig das bäuerliche Bodenrecht schränkt die Kapitalaufnahme ein: mit der schuldbriefrechtlichen Begrenzung durch die Belastungsgrenze. «Aber hier ist die ABS bereit, fotovoltaische Anlagen über die Belastungsgrenze hinaus ohne Schuldbriefe auch langfristig günstig zu finanzieren», erklärt Grädel.

Stephan Jaun

## i Informationen und Anlaufstellen

### ■ Bundesamt für Energie

Einen Überblick über das Thema bietet die Website des Bundesamts für Energie unter [www.bfe.admin.ch](http://www.bfe.admin.ch) → Themen → erneuerbare Energien; Tel. 031 322 56 11 und Hotline Energie Schweiz 0848 444 444

### ■ Agentur für erneuerbare Energien und Energieeffizienz

Liefert ebenfalls einen Einstieg ins Thema und listet viele wichtige Kontaktadressen auf. [www.aee.ch](http://www.aee.ch); Tel. 031 301 89 62

### ■ Agridea

Die Beratungszentrale Agridea hat zum Thema einen Ordner «Datenblätter erneuerbare Energien» zusammengestellt. Der Ordner (307 Seiten) liefert Informationen über: realisierbare Energieeinsparung; Möglichkeiten für die Erzeugung und Nutzung erneuerbarer Energien; organisatorische, wirtschaftliche, technische und ökologische Aspekte; Rahmenbedingungen und Gesetzesgrundlagen. Er kostet Fr. 65.– und ist erhältlich unter [www.agridea-lindau.ch](http://www.agridea-lindau.ch) oder Tel. 052 354 97 00

### ■ Solarenergie

- Swissolar, Schweizerischer Fachverband für Sonnenenergie, [www.swissolar.ch](http://www.swissolar.ch), Tel Infoline 0848 00 01 04
- Schweizerische Vereinigung für Sonnenenergie, [www.solarbauern.ch](http://www.solarbauern.ch), Tel. 044 750 67 30

### ■ Biogas, Biomasse

- Informationsstelle BiomassEnergie, [www.biomassenergie.ch](http://www.biomassenergie.ch), Tel. 044 395 11 11
- Ökostrom Schweiz, Verband der landwirtschaftlichen Biogasanlagenbetreiber, [www.oekostromschweiz.ch](http://www.oekostromschweiz.ch), Tel. 052 720 78 36

### ■ Windenergie

- Suisse Eole, [www.suisse-eole.ch](http://www.suisse-eole.ch), Tel. 052 720 78 36

### ■ Holzfeuerungen

- Holzenergie Schweiz, [www.holzenergie.ch](http://www.holzenergie.ch), Tel. 044 250 88 11

# Messe für erneuerbare Energien

**S**olarstrom, Biogas, Holzheizkraftwerke – erneuerbare Energien sind auch in der Biobranche ein Thema. Vom 13. bis 15. April bietet die Messe «energissima» in Fribourg eine Plattform für Fachleute der erneuerbaren Energien und der Umwelttechnik. An die Öffentlichkeit richtet sich der Publikumstag am Samstag 16. April.

Seit diesem Jahr sind der Messe «energissima» auch die Ausstellungen «Greentech», die Messe für Abfallwirtschaft, Ressourcen und Umwelttechnik, sowie «ecoHome», die Ökobau-Messe, angeschlossen. Seit der Lancierung 2007 hat sich die «energissima» etabliert und ist bis heute die einzige Schweizer Messe, an der alle Branchen der erneuerbaren Energien vertreten sind.

Die Messe gilt als zukunftsweisend für Hightech-Produkte und soll die Entwicklung erneuerbarer Energien fördern wie beispielsweise Sonnenwärme und -strom, Holz, Erdwärme, Wind-

und Wasserkraft, Biogas, Agrotreibstoffe. Weiter stehen umweltfreundliche Fahrzeuge, nachhaltiges Bauen, Ressourcenoptimierung und Recycling im Zentrum.

## Für Fachleute und Private

Während der ersten drei Ausstellungstage ist der Zutritt zu den Ausstellungen, Vorträgen und Unterhaltungsangeboten einem Fachpublikum vorbehalten (Zugang auf Vorweisen einer Einladungskarte oder eines elektronischen Badge). Am Samstag 16. April, dem Publikumstag, wird für die interessierte Öffentlichkeit ein umfassendes Informations- und Sensibilisierungsprogramm zu erneuerbaren Energien und nachhaltiger Entwicklung angeboten.

Die Messe findet im Forum Fribourg statt, das man vom Bahnhof Fribourg in etwa einer Viertelstunde erreicht: Bus Nummer 1 Richtung «Portes-de-Fribourg». Die Haltestelle befindet sich di-



Bild: D. Bersier

Plattform für erneuerbare Energien und Umwelttechnik: Messe energissima.

rekt vor dem Forum Fribourg. Der Bus fährt alle fünfzehn Minuten.

Von der Autobahnausfahrt Fribourg Nord aus sind es 300 Meter bis zum Forum Fribourg. Es gibt Parkplätze auf dem Gelände und in der nahen Umgebung.

Weitere Informationen in der AGENDA auf Seite 29 sowie unter [www.energissima.ch](http://www.energissima.ch) psh

INSERAT

## STIFTUNG ABENDROT

Die nachhaltige Pensionskasse



### Abendrot ist für mich ganz klar die bessere Pensionskasse!

„ Mir ist nicht nur wichtig, dass ich eine sichere Altersvorsorge habe, sondern dass mein Geld so angelegt ist, dass es weder die Umwelt noch die Natur zerstört. Bei Abendrot ist beides der Fall. *Beat Jans, Nationalrat, Basel* “

Wenn Abendrot auch Ihre Pensionskasse wäre? Klicken Sie auf

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

Stiftung Abendrot

Güterstrasse 133  
4002 Basel

Tel. 061 269 90 20  
Fax 061 269 90 29

# FiBL berechnet Ökofussabdruck für Lebensmittel

Schon der erste Schritt bedeutete einen Meilenstein: Weltweit erstmalig berechnete das FiBL Österreich die Klimaauswirkungen einer ganzen Lebensmittellinie. Nun gehen die Supermarktkette Hofer KG und das FiBL zwei Schritte weiter. Auch der Wasserverbrauch und die Auswirkungen auf die Biodiversität werden für alle Produkte der Biolinie «Zurück zum Ursprung» berechnet und mit einem entsprechenden konventionellen Produkt verglichen.

Wer in einer Filiale der österreichischen Supermarktkette Hofer KG – Teil des Aldi-Konzerns – zu einem Bioprodukt der Linie «Zurück zum Ursprung» greift, wird gleich informiert, was sie oder er fürs Klima leistet: 25 Prozent weniger CO<sub>2</sub>-Ausstoss verursacht ich, wenn ich Murauer Milch mit 3,6 Prozent Fettgehalt kaufe, 25 Prozent weniger CO<sub>2</sub>-Ausstoss sind es, wenn ich ein Weizenlandler Brot wähle, mit Eiern spare ich 49,6, mit dem Freiland-Poulet 49,1 und mit einem Stück Rahmtilsiter 15,6 Prozent CO<sub>2</sub>-Ausstoss ein.

Bezugsgrösse ist jeweils das vergleichbare konventionelle Produkt, wobei auch auf die Vergleichbarkeit der Regionen und Betriebstypen geachtet wird. Unter CO<sub>2</sub> sind die wichtigsten Treibhausgase Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>), Methan (CH<sub>4</sub>) und Lachgase (N<sub>2</sub>O) als CO<sub>2</sub>-Äquivalente zusammengefasst. Hauptgründe für das durchwegs bessere Abschneiden der Biolebensmittel sind der Verzicht auf Mineraldünger, die Kohlenstoffbindung durch Humusaufbau und der generelle Verzicht auf den Import von Soja im Programm «Zurück zum Ursprung».

Die Berechnung der Klimawerte hat das FiBL Österreich im Auftrag der Hofer KG besorgt.

## Weltpremiere

Das Klimateam des FiBL Österreich entwickelte dazu ein Klimabewertungsmodell über die gesamte Wertschöpfungskette von der Produktion bis zum Detailhandel. Das Modell lehnt sich eng an die internationalen Ökobilanzierungsrichtlinien ISO 14040 und 14044 an.

«Neu ist, dass wir auch Effekte wie die Humusanreicherung und CO<sub>2</sub>-Speicherung in Bioböden oder die Tropenwaldzerstörung durch Sojaanbau für Kraftfutter berücksichtigen», erklärt Projektleiter Thomas Lindenthal vom FiBL Österreich.

Auf der Website [www.zurueckzumursprung.at](http://www.zurueckzumursprung.at) verkündet die Hofer KG nicht ohne Stolz: «Damit wird erstmals weltweit für eine gesamte Lebensmittel-Produktpalette die vollständige Wertschöpfungskette eines Lebensmittels wissenschaftlich exakt auf ihre Klimaschutzleistungen überprüft.» Auf derselben Website können Konsumierende auch die Klimabilanz für jedes «Zurück zum Ursprung»-Produkt abrufen.

## Fernsehpublikum krönt Klimaprojekt

Das Verdienst dieses Klimabilanzierungs- und Deklarationssystems liegt zweifellos darin, dass es den Zusammenhang zwischen der Wahl eines Lebensmittels und dem Klima unseres Planeten thematisiert und in Österreich zum Gesprächsthema gemacht hat. – Es ist gelungen, vielen Menschen bewusst zu machen, dass auch ein Stück Käse oder ein Ei «aus heimischer Produktion» etwas mit Brandrodungen von Regenwald in Südamerika zur Gewinnung von Sojaanbauflächen zu tun haben kann.

Die Breitenwirkung des Projekts lässt sich etwa daran ablesen: Die Zuschauer des ORF sowie eine Fach-

jury haben dafür dem Lebensmittelkonzern Hofer den österreichischen Klimaschutzpreis 2009 verliehen.

## Kaum kritische Rückmeldungen

Kommt denn da nicht Skepsis auf, wenn derart komplizierte Zusammenhänge wie die Beeinflussung des Klimas durch die Produktion, den Transport, die Verarbeitung und Verpackung von Lebensmitteln auf eine Prozentzahl heruntergebrochen und bis zur Kommatte auf dem Produkt ausgelobt wird?

«Es gab nur fallweise Nachfragen nach dem Vorgehen bei der CO<sub>2</sub>-Bestimmung und nur vereinzelte kritische Rückmeldungen», sagt Barbara Zorman von der Beratungsgesellschaft Werner Lampert, welche die Linie «Zurück zum Ursprung» betreut und die Qualitätsstandards ausgearbeitet hat. «Diese Reaktionen bezogen sich aber nicht auf einzelne Prozentwerte. Wissenschaftliche Berechnungen führen halt zu konkreten Zahlen. – Mich würde eher eine Angabe skeptisch machen, man spare «zehn bis fünfzehn» oder «rund vierzig» Prozent Klimagase ein. In den Medien und der Öffentlichkeit wurde das Projekt sehr gut aufgenommen. Auch von Forschungsinstitutionen oder aus dem Ministerien kamen keine kritischen Rückmeldungen.»

## Fussabdruck steigert Vertrauen – vielleicht auch den Umsatz

Und wie erfolgreich ist das Projekt? Hat das FiBL Österreich jetzt Aufträge von andern Anbietern erhalten, die ein ähnliches System einführen wollen? «Nein», sagt Thomas Lindenthal, «die andern Unternehmen wollen wohl nicht als Nachahmer der Hofer KG wahrgenommen werden.» Aber es gebe Anfragen von Firmen, die einzelne Aspekte, Produkte oder Prozesse berechnet haben wollen, zur internen Standortbestimmung, ohne Absicht, ein Deklarationssystem einzuführen.





Bild: Ian Ehm/Hofer KG/APA-Fotoservice

Medienkonferenz in Wien, 20. Oktober 2010: Werner Lampert, Initiator der Hofer-Marke «Zurück zum Ursprung», und Urs Niggli, Direktor FiBL Schweiz, zünden die zweite Stufe der Ökobilanzierung für Lebensmittel.

Der Erfolg des Projekts sei dessen Erweiterung. In der Tat lässt die Hofer KG für die ganze «Zurück zum Ursprung»-Linie nun auch den Wasserverbrauch und die Auswirkungen auf die Biodiversität berechnen. An dieser zweiten Stufe des Projekts ist auch das FiBL Schweiz mit seiner Expertise in den Bereichen Biolandbau und Biodiversität stark beteiligt. Budgetiert ist dafür der viereinhalbfache Betrag dessen, was die Klimabilanzierung gekostet hat. «Ziel ist eine gesamtheitliche Nachhaltigkeitsbewertung», so Barbara Zorman. Für die meisten Milchprodukte sind die Werte für den Wasserverbrauch und die Biodiversität schon berechnet und auf [www.zurueckzumursprung.at](http://www.zurueckzumursprung.at) abrufbar. Bis Ende Jahr sollen für das ganze Sortiment neben den Klimawerten auch die Werte für die Wasser- und Biodiversitätsauswirkungen bestimmt und aufgeschaltet sein.

Und hat die Umweltbilanzierung der Linie «Zurück zum Ursprung» zu einem Konkurrenzvorteil verholfen? Steigen die Umsätze? «Einen Eins-zu-eins-Zusammenhang sehen wir nicht», sagt Barbara Zorman. «Aber das Programm hat das Vertrauen in die Marke gefördert. Dass zum Beispiel für den Anbau von Sojafuttermitteln Regenwä-

lder abgeholzt werden und der Verzicht auf importierte Soja klimaschonend ist, das verstehen die Leute. Wir sind gut am Markt positioniert: Der Markteintritt von «Zurück zum Ursprung» war im Oktober

teilen», hält Susanne Sugimoto von der Medienstelle Coop fest.

Eher ein Thema ist die Fussabdruck-Deklaration bei der Migros: «Das liegt uns am Herzen!», bestätigt Martina Boss-



2006. Jetzt sind wir bereits in vielen Segmenten Marktführer.» Umsatzzahlen für «Zurück zum Ursprung» geben Hofer KG und Werner Lampert nicht bekannt.

### Coop verzichtet, Migros baut auf

Wie stehen die Schweizer Grossverteiler einem Ökobilanzierungs- und Deklarationssystem gegenüber? Sowohl Coop als auch Migros arbeiten mit Ökobilanzen, um ihr Angebot zu optimieren. Coop teilt auf Anfrage mit, sie verzichte zurzeit auf «eine Deklaration einzelner Umwelteffekte wie beispielsweise CO<sub>2</sub>». Man setze «stark auf Labels wie die Bio-Knospe, welche Bioprodukte umfassend beur-

hard von der Medienstelle des Migros-Genossenschaftsbundes, die Bilanzierung sei im Aufbau. Man berechne immer wieder bestimmte Produkte, Bio oder nicht Bio, und entscheide entsprechend über die Bezugsquelle. Was bereits berechnet sei, wolle man der interessierten Kundschaft nicht vorenthalten: Die Migros ist eine Partnerschaft mit dem Verein «climatop» eingegangen und zeichnet klimatisch vorteilhafte Produkte mit dem Zertifikat «approved by climatop» aus. Die Grundsätze und die zertifizierten Produkte sind zu finden auf [www.migros.ch](http://www.migros.ch) → Suchbegriff climatop eingeben.

Markus Bär

# Neue Kleeblattkriterien fürs Fleckvieh

Im Stierenkatalog von Swissgenetics werden speziell für Biobetriebe geeignete Stiere mit dem Biokleeblatt ausgezeichnet. Eine Gruppe Bioviehzüchter der Rassen Simmentaler, Swiss Fleckvieh und Red Holstein hat mit Swissgenetics die Kriterien für das Biokleeblatt überarbeitet.

**D**er Rindviehzuchtverband Swissherdbook führt seit einiger Zeit für jede Rasse eine eigene Zuchtwertbasis. Deshalb sind die einzelnen Zuchtwerte unter den Rassen schwierig zu vergleichen und auch die Zuteilung des Biokleeblattes wurde dadurch erschwert.

Darum hat Bio Suisse eine Arbeitsgruppe eingesetzt, um die Anforderungen an Stiere zu überarbeiten, die sich für die Biozucht gut eignen. Diese Arbeit ist bis jetzt für die Rassen Red Holstein, Swiss Fleckvieh und Simmentaler gemacht worden. Nebst dem Natursprung nimmt auch die künstliche Besamung in der Rindviehzucht auf Biobetrieben einen wichtigen Stellenwert ein. Die Empfehlung des Biokleeblatts hilft den Züchtern, schneller die geeigneten Stiere zu finden.

## Zellzahl als Killerkriterium

Von besonderem Interesse unter den Fitnessmerkmalen sind die Zellzahlwerte; ihre Verbesserung ist nicht zuletzt im Hinblick auf die antibiotikafreie Milchproduktion ein zentrales Zuchtziel.

Damit ein Stier der Rassen Simmentaler, Swiss Fleckvieh oder Red Holstein mit dem Biokleeblatt ausgezeichnet wird, muss er auf der Basis Swiss

Fleckvieh mindestens einen Index von 95 Punkten erreichen. Die Zellzahlen werden mit einem Index dargestellt, bei dem 100 dem Rassendurchschnitt entspricht. Ein Index über 100 bedeutet tiefe und ein Index unter 100 heisst hohe Zellzahlen. Sehr wichtig ist der Unterschied zwischen den verschiedenen Rassen (siehe Grafik «Zellzahl»). Für Swiss Fleckvieh gilt ein Zellzahl-Mindestindex von 95. Die Simmentaler Stiere erfüllen dieselben Anforderungen bereits mit einem

Index von 92. Dies weil sie den Swiss-Fleckvieh-Stieren bezüglich des Fitnessmerkmals Zellzahl leicht überlegen sind. Die Red Holstein müssen mindestens einen Index 104 erreichen, weil ihre Basis 9 Punkte tiefer liegt als bei Swiss Fleckvieh.

Erreicht ein Stier den nötigen Index bei der Zellzahl nicht, so erhält er das Biokleeblatt nicht – auch wenn er bei anderen Kriterien noch so stark abschneidet. Das ist auch der Grund, weshalb dieses Jahr verschiedene Stiere das Biokleeblatt verloren haben.

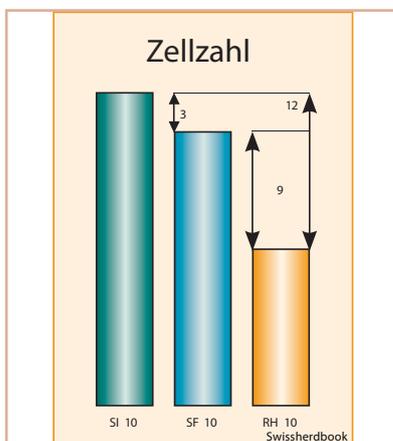
## Biokleeblatt und Gesamtzuchtwert (GZW)

- Simmentaler: Hugo GZW 135, Costa GZW 131, Sascha GZW 129, Tambourin GZW 124, Mont-Blanc GZW 122, Nineron GZW 119, Niklas GZW 116
- Swiss Fleckvieh: Grock GZW 128, Pierolet GZW 125, Fidu GZW 124, Zobaco GZW 124, Ophir GZW 122, Demian GZW 115, Beny GZW 114, Puk GZW 113, Villot GZW 113, Kata GZW 112, Gregor GZW 112, Cocorossa GZW 111, Orient GZW 110, Basco GZW 110
- Red Holstein: Rifuro GZW 126, Bental GZW 123, Devis GZW 121, Larsson GZW 121

## Index Fitness spät verfügbar

Den Index Fitness (IFI) bekommen die Stiere erst, wenn ihr Zuchtwert bezüglich Nutzungsdauer berechnet werden kann, also relativ spät. Wurde für einen Stier der IFI berechnet, muss er mindestens 105 erreichen, sonst erhält er das Kleeblatt nicht. Bei einem IFI von 115 und mehr wird dem Stier das Kleeblatt zugeteilt ohne Berücksichtigung weiterer Merkmale.

Die Vergleichswerte der verschiedenen Rassen können der Seite 40 des «Toro Spezial» entnommen werden ([www.swissgenetics.ch](http://www.swissgenetics.ch) → Onlineservice → Kataloge → Simmental, Swiss Fleckvieh ...).



SI = Simmentaler  
RH = Red Holstein  
SF = Swiss Fleckvieh  
Fitnessmerkmal Zellzahl: Unterschiede zwischen den Rassen; Erläuterung im Text.



## Stiere für Biobetriebe

Es werden Stiere ohne ET mit einer Inlandprüfung berücksichtigt. Sämtliche anderen Stiere werden nicht auf die Bioanforderungen überprüft.

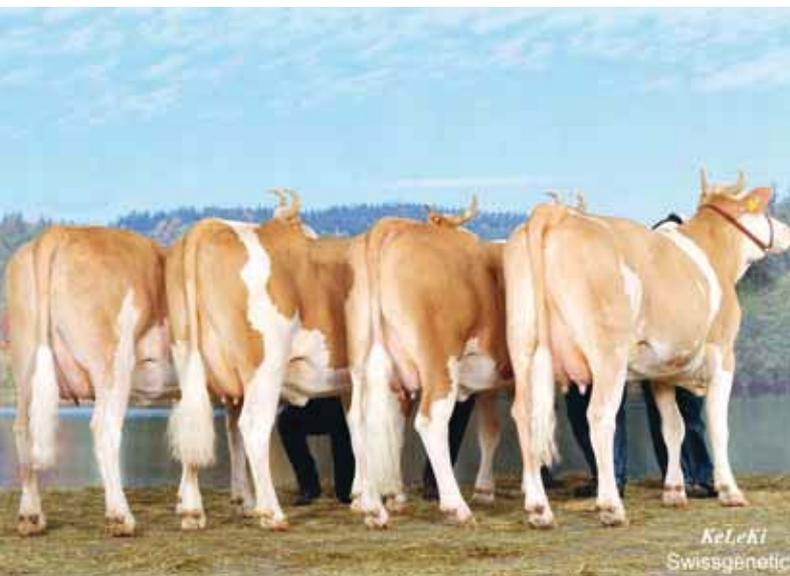
### Anforderungen

1. Index Zellzahl	≥ 95 auf Basis SF.	5. Persistenz	≥ 95
2. IFI (wenn vorhanden)	≥ 105 Alle Stiere mit IFI ≥ 115 bekommen das Kleeblatt.	6. Beckenneigung	≥ 90
3. * LL Mutter	> 40'000	7. Sprunggelenkwinkel	85 – 110
4. * Anz. Lakt. M + MM + VM (max. 1 Tier < 3 Lakt.)	≥ 14	8. Klauensatz	≥ 100
		9. Aufhängungsvorne	≥ 100
		10. Zentralband	≥ 100
		11. Eutertiefe	≥ 100

- a. Die Bedingung 1 (Index Zellzahl) muss in jedem Fall erfüllt sein.  
b. Ist zudem der IFI über 114, gilt die Anforderung als erfüllt.  
c. Ist der IFI im Bereich 105–114, müssen zusätzlich mindestens sieben der Bedingungen 3–11 erfüllt sein.  
d. Ist kein IFI vorhanden, müssen mindestens acht der Bedingungen 3–11 erfüllt sein. Swissgenetics

IFI = Index Fitness





Eine Nachzuchtgruppe von Mont-Blanc. Die Zuchtwerte für funktionelle Merkmale von Mont-Blanc liegen alle Werte über den Rassendurchschnitt. Sie werden ergänzt durch eine sehr positive Vererbung von Fleischleistung.



Starke Nachzuchtgruppe vom Swiss Biofleckviehstier Ophir. Ophir ist ein guter Fitnessvererber (IFI 129) mit einem hohen Zuchtwert Zellzahl (111).

Ein weiteres wichtiges Merkmal ist die Lebensleistung der Vorfahren. Und schliesslich berücksichtigen die Kriterien für das Biokleeblatt auch Exterieurmerkmale, die stark im Zusammenhang mit der Nutzungsdauer stehen.

Swissgenetics ist im Moment die einzige KB-Organisation, welche mit Bio Suisse zusammenarbeitet. Die Mitglieder der Arbeitsgruppe hoffen, dass die anderen Organisationen die Kleeblatt-Kriterien auch übernehmen und nicht einfach alle ET-freien Stiere als Biostiere kennzeichnen.

### Standortgerechte Zucht anstreben

Die Futtergrundlage des Betriebes spielt für die Zucht eine wichtige Rolle. Standortgerecht züchten heisst Tiere züchten,

deren Milchleistungs-Erbanlagen zur Futtergrundlage passen. Ein Beispiel: Eine Kuh mit einer Milchleistung von 7000 kg ist in der ersten Hälfte der Laktation auf eine Energiekonzentration im Futter von 6,4 MJ NEL angewiesen. Diesen Futterwert erreichen die wenigsten Biobetriebe auf ihren Standorten. Als «Problemlösung» bietet sich der Krafftutereinsatz an, doch dieser widerspricht dem Biogedanken und steht zunehmend in der öffentlichen Kritik.

Interessanterweise zeigen ökonomische Analysen, dass Betriebe mit dem höchsten Arbeitsverdienst einen Herdendurchschnitt von unter 7000 kg Milch aufweisen. Auf Biobetrieben sind Zucht-tiere gefragt, die neben einem optimalen Milchleistungsniveau auch eine gute Fleischleistung aufweisen. Schliesslich

sollen auch die Mastkälber ihren Wert haben.

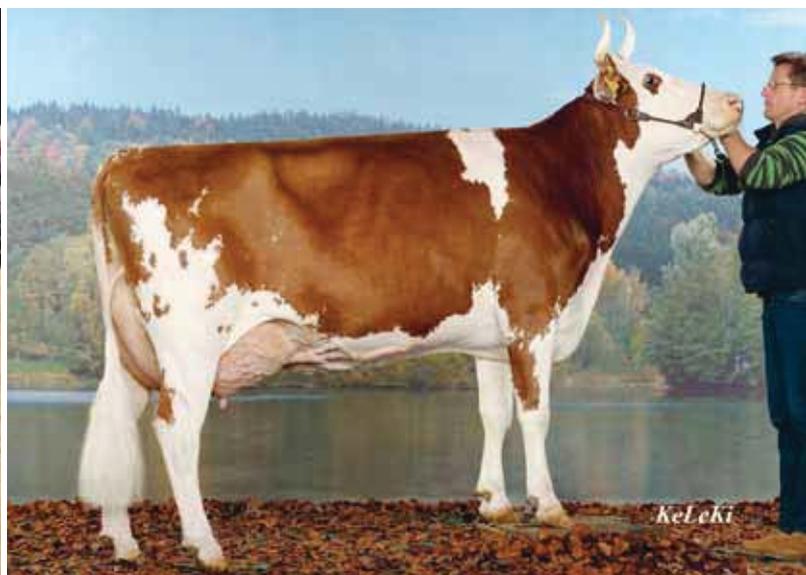
Weder die Standortgerechtigkeit der Milchleistung noch die Eignung für Zweinutzung wird aber in die Kleeblatt-kriterien einbezogen. Ob die Milchleistungs-vererbung eines Stieres zum eigenen Betrieb passt, muss jeder Landwirt selber beurteilen. Die Bemuskelung wird in der Zuchtzielformulierung der Rassen Swiss Fleckvieh und Simmentaler berücksichtigt.

In der Arbeitsgruppe war man sich einig, dass die Biorindviehzucht weiterhin auf langlebigen, robusten Kuhfamilien aufbauen soll. Die Fitnessmerkmale stehen darum klar im Vordergrund.

Hansueli von Steiger, Swissgenetics;  
Hans Braun, IG Swiss Fleckvieh;  
Anet Spengler Neff, FiBL



Die Kleeblattstiere Hugo und Niklas vererben auch Siegertiere. Links Hugo Vreni, Gebrüder Schärz, Aeschi BE, die Miss der Swissgenetics-Nachzuchtsschau in Thun 2010; rechts die Schöneutersiegerin Niklas Marisa, Edwin Griessen, St. Stephan BE.



Die Grande Championne Swiss Fleckvieh an der Swiss Expo 2011, Kata Fabienne von Christof Luginbühl aus Krattigen BE. Sie stammt von einem Spitzen-Fitnessvererber ab: Der Katino-Sohn Kata hält einen Fitnessindex von 135.

# Ackerbaubeiträge fliessen auch in die Praxisforschung

Seit 2008 unterstützt Bio Suisse jährlich mit über 100'000 Franken praxisorientierte Forschungsprojekte im Ackerbau. Das Geld dazu stammt von den Ackerbaubeiträgen der Produzenten. Die Projekte sollen helfen, Lösungen für anbautechnische Schwierigkeiten zu finden und den Markt aufzubauen.

Im Bereich der Ackerkulturen kann der Bedarf an inländischen Bioprodukten seit Jahren nicht gedeckt werden. Zwar legt die Produktion jährlich leicht zu, doch noch immer werden Tausende Ton-

nen ausländischer Bioackerfrüchte importiert, um die steigende Nachfrage zu befriedigen.

Ein Teil der von den Produzentinnen und Produzenten aufgebrauchten Acker-

baubeiträge fliesst in die Forschung, welche den Produzierenden vom Anbau bis zur Vermarktung zugutekommen soll. Im vergangenen Jahr wurden 14 Projekte unterstützt (siehe Tabelle).

Reto Bergmann, Bio Suisse

Kultur	Titel der Projekte
Braugerste	Förderung des Bergackerbaus/Braugerste
Diverse Ackerkulturen	Verhütung von Frassschäden durch Schnecken an Bioraps, Zuckerrüben, Sonnenblumen etc.
Futterrüben	Rationeller Anbau von Hackfrüchten, insbesondere Futterrüben
Hafer	Förderung des Biospeisehaferanbaus
Hirse	Anbauversuche mit Biorispenshirse; Förderung des Biohirseanbaus
Kürbiskerne	Produktion von Biokürbiskernöl
Lein	Anbauversuche mit Biolein; Förderung des Bioleinanbaus
Mais	Verhütung von Krähenfrass bei Biokörner- und Silomais
Mühlenebenprodukte	Wollschweinemast mit Müllereinebenprodukten
Proteine	Entwicklung von einheimischen Proteinträgern als Alternativen zu importierter Soja
Raps	Bekämpfung des Rapsglanzkäfers; Förderung des Biorapsanbaus; Aufbau einer Bioraps-Saatgutvermehrung
Soja	Förderung des Biosojaanbaus
Sonnenblumenkerne	Förderung des Biosonnenblumenanbaus
Weizen	Qualitätssicherung des Bioweizens

Bio Suisse

## Mischkulturen stützen die Proteinträger

Agronomisch gesehen haben Mischkulturen viele Vorteile. Der Unkrautdruck ist im Vergleich zu Monokulturen deutlich geringer, die Standfestigkeit höher und die Ernteeigenschaften sind damit besser. Für die Mühlen bedeuten Mischkulturen aber vor allem einen Mehraufwand, da für standardisierte Futtermischungen Einzelkomponenten verwendet werden. Die Trennung von Mischkulturen verursacht Mehrkosten von etwa vier Franken pro Dezitonne. Noch vor drei Jahren waren die Abnehmer von Biofutter deshalb skeptisch gegenüber dem Mischkulturenanbau.

Nachdem das FiBL 2009 in einer Studie aufzeigen konnte, dass der Anteil der einheimischen Proteinträger am gesamten Eiweissverbrauch in der Biofütterung praktisch vernachlässigbar ist, hat die Arbeitsgruppe Proteine von Bio Suisse den

Anstoss für Anbauversuche mit Mischkulturen in grösserem Umfang gegeben. Eine Preiserhöhung bei Eiweisserbsen und Ackerbohnen um Fr. 15.-/dt auf Fr. 90.- beziehungsweise Fr. 100.-/dt hat die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen für Versuchsbetriebe und Produzenten deutlich verbessert.

Das FiBL hat in Zusammenarbeit mit der Forschungsanstalt Agroscope ACW acht verschiedene Mischungen getestet und die besten im Herbst 2009 auf zwei Standorten in der Westschweiz und drei Standorten im Kanton Aargau angebaut. Der Schwerpunkt lag auf der Förderung der Eiweisserbse. Diese ist im Aminosäuremuster der Soja näher als die Ackerbohne. Der grosse Nachteil der Erbse ist jedoch die mangelnde Standfestigkeit. Vor der Ernte lagert sie, und das Unkraut entwickelt sich ungehemmt. In der

Folge lohnt sich die Ernte mit dem Mähdrescher oft nicht mehr. Mit einer Stützfrucht wie Gerste oder Triticale bleiben die Erbsen hingegen bis zur Ernte aufrecht stehen. Das hemmt den Unkrautdruck.

Das richtige Mischungsverhältnis ist auch nach den jüngsten Versuchen noch nicht ganz standardisiert. Auf den nährstoffreicheren Standorten in der Deutschschweiz kam es vor, dass das Getreide zu stark bestockte und die Erbsen konkurrenzierter, dies trotz Aussaatmengen von nur 20 oder 40 Prozent der normalen Saatmenge an Getreide. In der Westschweiz, auf nährstoffarmen Standorten, haben Mischkulturen bereits einen respektablen Erfolg, da sie ganz ohne Dünger angebaut werden können. Die Mischung mit dem Aussaatverhältnis von 80 Prozent Erbsen und 40 Pro-

zent Gerste (im Verhältnis zur normalen Saatmenge) brachte mit knapp 50 kg/a in Vandoeuvres die besten Erträge.

Die Anbaufläche beträgt dieses Jahr in der Westschweiz schon rund 50 Hektaren. Die Versuche werden vom FiBL noch ein Jahr weitergeführt. Ziel ist die Standardisierung der Verfahren und eine weitere Verbreitung der Mischkulturen in der Schweiz.

Hansueli Dierauer, FiBL

■ *Weitere Informationen*

- Hansueli Dierauer oder Daniel Böhler, FiBL, Frick, Tel. 062 865 72 65, E-Mail [hansueli.dierauer@fibl.org](mailto:hansueli.dierauer@fibl.org) oder [daniel.boehler@fibl.org](mailto:daniel.boehler@fibl.org)
- Maurice Clerc, FiBL, Lausanne, Tel. 021 619 44 75, E-Mail [maurice.clerc@fibl.org](mailto:maurice.clerc@fibl.org)



Bild: Hansueli Dierauer

Hafer ist anspruchslos und deckt den Boden sehr gut. Bei Winterhafer besteht Auswinterungsgefahr.

## Projekt Biospeisehaferanbau der Biofarm

Hafer hat im schweizerischen Getreidebau eine untergeordnete Bedeutung. Aus preislichen Gründen wird Hafer für die menschliche Ernährung praktisch zu 100 Prozent importiert. Die Anbauflächen machen deshalb gerade einmal vier Prozent der gesamten Anbauflächen von Biogetreide aus. Um den gesamten Bedarf an Biospeisehafer mit inländischer Produktion abzudecken, bräuchte es rund 1000 Hektaren Anbaufläche.

Die Biofarm Genossenschaft setzte sich 2006 mit dem Projekt Biospeisehaferanbau die Ausdehnung der Anbauflächen für Knospe-Speisehafer zum Ziel. Bis 2012 sollen die Produktionsflächen auf 80 bis 100 Hektaren ausgedehnt werden. Dies setzt voraus, dass Anbau und Verarbeitung von Speisehafer wirtschaftlich interessant sind. Biofarm setzt sich nicht nur für gute Produzentenpreise ein, sondern sucht auch nach Möglichkeiten zur Ertragssteigerung, unterstützt die Produzenten fachlich, definiert Qualitätskriterien und erschliesst neue Absatzkanäle.

Mittlerweile wird Speisehafer auf rund 50 Hektaren angebaut, und für 2011 rechnet Biofarm mit einer Zielmenge von 200 Tonnen. Insbesondere die Winterhafersorte Winnipeg erzielt gute Erträge (4400 kg/ha) und eine gute Speisequalität. Der Produzentenpreis konnte von Fr. 62.50 auf Fr. 75.00/dt erhöht werden.

Die Versuche der Biofarm haben zudem aufgezeigt, dass Schwarzhafersorten für die Flockenherstellung nicht geeignet sind.

Reto Bergmann, Bio Suisse

- *Weitere Informationen: Niklaus Steiner, Biofarm Genossenschaft, 4936 Kleindietwil; Tel. 062 957 80 50*

### Mischkulturenanbauversuche 2010



Bilder: Maurice Clerc



Mischkultur Eiweisserbsen 100 %/  
Gerste 20 % neigt zum Lagern  
(Vandoeuvres GE).

Mischkultur Eiweisserbsen 80 %  
Gerste 40 % ist standfest  
(Vandoeuvres GE).

# Bio im elektronischen Verkaufskanal

Coop und Migros verzeichnen zweistellige Zuwachsraten im Online-Verkauf (gesamtes Angebot inklusive Bio). Neben einigen Direktvermarktern und einem Fachgeschäft setzt seit letztem November auch Biofarm auf den neuen Vertriebskanal. Doch viele Fachhändler haben dringlichere Probleme.

**V**ollkornstängeli, Kürbiskernöl oder Dinkel-Curry-Tagliatelle in Bioqualität per Post ins Haus geliefert: Seit dem 1. November können Privatpersonen in der Schweiz und Liechtenstein ein ausgewähltes Sortiment von über 200 Produkten der Biofarm Genossenschaft online bestellen. Der Auftritt kommt bescheiden daher, lediglich ein Button auf [www.biofarm.ch](http://www.biofarm.ch) weist auf den neuen Shop hin.

«Wir wollen langsam starten und den Wiederverkäufern keine Konkurrenz machen», betont Biofarm-Sprecherin Sonja Röthlisberger. Die Produkte würden deshalb zum gleichen Preis wie im Detailhandel angeboten, dazu kommt das Postporto. «Eine grosse neue Zielgruppe ist nur online, nicht über den stationären Bioladen zu erreichen», ist sich Röthlisberger sicher. Biofarm habe früher viele Anfragen von Konsumenten erhalten, die sich ausdrücklich einen Online-Shop gewünscht hätten.

## Deutschland hinkt hintennach

Der deutsche Online-Biomarkt wird bislang nicht durch Grossverteiler bestimmt. Während die Biosupermarktketten Alnatura und dennree auf Anfrage kein Potenzial im Online-Verkauf sehen und stationär bleiben möchten, betreibt Konkurrent basic seit Mitte 2009 einen Online-Shop. Unter [www.biowelt.de](http://www.biowelt.de) wird ein Sortiment von Trockenware und Kosmetika mit 2000 Produkten angeboten und per Post in ganz Deutschland und Österreich vertrieben. Auch im überregionalen Frischwaren-Versand bewegen sich nur wenige Händler. [www.bringmirbio.de](http://www.bringmirbio.de) bietet gut 2300 Produkte an und ist spezialisiert auf Bioboxen im Abo. Die reine Online-Plattform [www.natur.com](http://www.natur.com) hält 2500 Produkte bereit, versendet allerdings in ganz Deutschland lediglich 700 Pakete pro Woche. Der Trend zur regionalen Lieferung von frischem Obst und Gemüse dominiert auch in Deutschland. Ein Beispiel ist Querbeet, der führende Direktvermarkter im Rhein-Main-Gebiet. Zu 60 Prozent wird auf [www.querbeet.de](http://www.querbeet.de) Frisches nachgefragt, der Rest verteilt sich auf Naturkosmetik, Käse und Wein. Pro Woche werden 1000 Kunden mit vier Kühlfahrzeugen beliefert. Darunter sind überwiegend private Verbraucher, aber auch 150 Kindertagesstätten. fm

Bislang nicht online ist der wichtigste Biogrossist Bio Partner Schweiz AG. «Aktuell und auch in Zukunft sind andere Projekte mit höherer Priorität in Bearbeitung. Aber die Idee eines Web-Shops ist bei uns als Gedankenprojekt vorhanden», sagt Verena Rohrer, Leiterin Verkauf und Marketing.

## 15 Prozent Wachstum

Online hat Potenzial, dies untermauert eine aktuelle Studie des Marktforschungsinstituts Nielsen. Die Schweizer Kundschaft ist im europaweiten Vergleich dem Online-Shopping von Lebensmitteln gegenüber besonders aufgeschlossen. So wollen 13 Prozent der Befragten in den nächsten sechs Monaten frische Lebensmittel im Internet kaufen, 17 Prozent Trockenwaren und Kosmetik. Einen Vertrauensvorschuss bekommt, wer parallel zur Online-Plattform ein Ladengeschäft betreibt.

Genauer umreissst Coop auf Anfrage ihre Online-Biokundschaft: «Sie ist umweltbewusst, urban und legt Wert auf gesunde Ernährung. Ausserdem ist sie gut gebildet und verfügt über ein Einkommen, das über dem Durchschnitt liegt», so Coop-Mediensprecherin Denise Stadler. [coop@home](mailto:coop@home) ([www.coopathome.ch](http://www.coopathome.ch)) machte 2009 zwölf Prozent des Gesamtumsatzes mit Biolebensmitteln und verzeichnete im ersten Halbjahr 2010 ein Plus von 14 Prozent. Konkurrent LeShop von der Migros ([www.leshop.ch](http://www.leshop.ch)) legte in der Vergleichsperiode um 15 Prozent zu. Auf LeShop ordern nach Auskunft des Unternehmens besonders junge Familien mit kleinen Kindern Bioprodukte.

## Direktvermarktung übers Netz

Auch immer mehr Bioproduzenten wollen den Online-Kanal nutzen: «Oft ist kein Bioladen in der Nähe oder man hat einfach keine Zeit, auf Shoppingtour zu gehen», vermutet Markus Schütz aus dem aargauischen Oftringen. 2005 gründete er zusammen mit vier weiteren Bauern

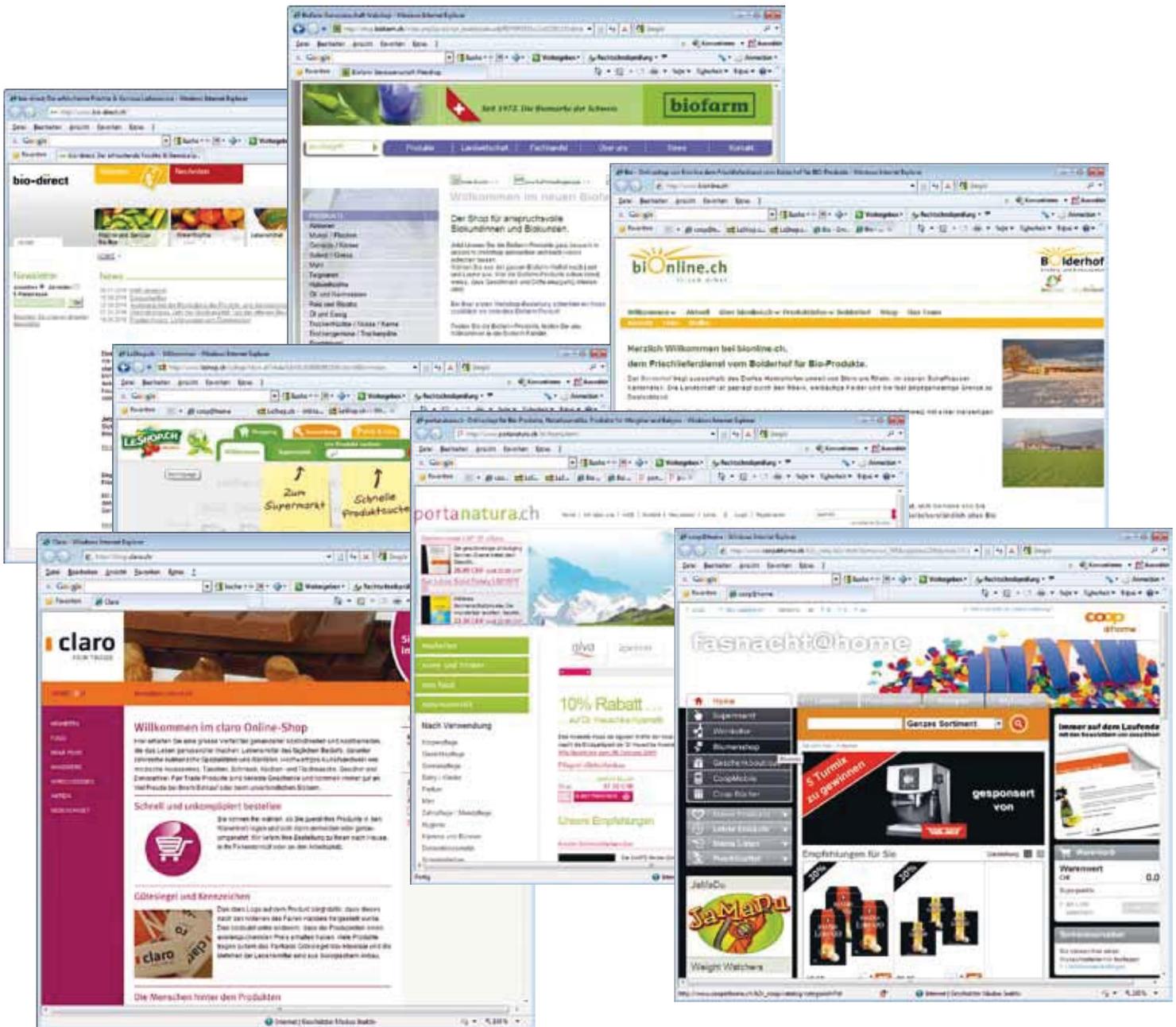
das Portal bio-direct ([www.bio-direct.ch](http://www.bio-direct.ch)), dem er heute als Geschäftsführer vorsteht. Kunden aus der ganzen Schweiz bestellen bei ihm Gemüse und Obst aus Eigenproduktion, Trockenwaren sowie ein kleineres Sortiment an Hygiene- und Haushaltsartikeln. Die Lieferung erfolgt per Post und ist bei Frischwaren im Preis inbegriffen, sonst fallen zwölf Franken Extrakosten an.

«Der Online-Vertrieb funktioniert und wir sind zufrieden mit dem Erreichten. Aber der Einstieg ist nicht so einfach wie bei einem Hofladen», gibt Schütz zu bedenken. Ein Businessplan und Investitionen seien unumgänglich, und der zusätzliche administrative Aufwand dürfe nicht unterschätzt werden. Bei einem Hofladen verlaufe der Einstieg vergleichsweise einfach und Schritt für Schritt: «Die Kunden kaufen Gemüse und gleichzeitig steigt ihnen der Duft frisch gebackenen Brots in die Nase. Das klappt online nicht», vergleicht Schütz.

## 300 Gemüsepackli pro Tag

Die ursprüngliche Idee der fünf Gründer war ein grosser Online-Bioshop mit mehr als 1500 Produkten. «Von diesem Modell mussten wir leider abweichen. Unser heutiges Kerngeschäft besteht zu 90 Prozent aus dem Gemüse-und-Früchte-Abo in der Biobox.» Produkte per Kurier zu verschicken habe nicht rentiert, «wie wohl auch LeShop und [coop@home](http://coop@home) nicht rentieren», glaubt der bio-direct-Geschäftsführer.

Täglich verschickt man nun 250 bis 300 Bioboxen mit frischem saisonalem Gemüse und Obst. Heute geschnitten, morgen in der Küche, darin sieht Schütz seinen Wettbewerbsvorteil vor allem gegenüber den Grossverteilern. Das Konzept möchte er mit seinem Team weiterführen und langsam ausbauen. Dabei soll der Aufwand überschaubar bleiben, und er möchte ungerne Frischwaren zukaufen müssen.



Ein ähnliches Geschäftsmodell mit überregionalem Versand von Bioboxen verfolgt Heinz Morgenegg mit [www.bionline.ch](http://www.bionline.ch), gibt auf Anfrage jedoch keine Details zu Konzept und Geschäftsgang bekannt.

### «Online ist persönlich»

Wer im Internet Bio bestellen möchte, wird auch bei zahlreichen bäuerlichen Betrieben mit Ab-Hof-Verkauf fündig. Doch wenige Internetseiten verfügen über eine Warenkorbfunktion und ein breites Sortiment.

Vermutlich am professionellsten unter den «Kleinen» praktiziert das Zofinger Biofachgeschäft Portanatura das Online-Geschäft, wobei auf Frischprodukte verzichtet wird. Vor vier Jahren stieg Inhaberin Priska Roth in den Verkauf übers Internet ein. «Damals lachten mich alle aus – aber die Entwicklung hat mir Recht gegeben.» Der Start sei arbeitsin-

tensiv gewesen, allein das Programmieren der Homepage [www.portanatura.ch](http://www.portanatura.ch) mit heute 4300 Produkten war eine wochenlange Kleinarbeit. Fast 200 Stellenprozent reserviert Roth für das Internetgeschäft. Der Online-Verkauf macht heute 50 Prozent des Umsatzes aus. Der Aufbau des elektronischen Standbeins wurde begünstigt durch das vorhandene Warenwirtschaftssystem. «Ohne dieses läuft nichts», ist sich Roth sicher. Mit der Shoplösung der Firma MySign und einem Startkapital von 50'000 Franken für die technische Infrastruktur legte Roth los. Jedes Produkt wird heute mit Foto und detaillierten Informationen im Shop verwaltet. Bei Bedarf kann man sich telefonisch oder über das Kontaktformular beraten lassen. «Wir bekommen viel positives Feedback dazu. Ein Online-Shop ist also keineswegs unpersönlich», findet die Inhaberin.

Fortsetzung Seite 16

### Auch claro geht online

128 claro-Läden gibt es heute in der Schweiz, dazu kommen über 500 Geschäfte, die claro-Produkte gelistet haben. Trotzdem existieren noch claro-freie Regionen. «Zudem wollen wir auch eine Kundschaft ansprechen, die sich nicht an unsere Ladenöffnungszeiten halten kann oder sich im Internet informiert, bevor sie ein Geschäft betritt», begründet claro-Sprecherin Yolanda Roggo die Lancierung des Online-Shops per Ende November letzten Jahres ([www.claro.ch](http://www.claro.ch) → Zum Online-Shop).

Die bisherigen Bestelleingänge seien zufriedenstellend; Werbung für das Portal ist aber erst in Planung. claro konnte bei der Realisierung des Shops auf dem bisherigen Einkaufssystem für die Läden aufbauen. Auch Bildmaterial und Produktinformationen lagen bereits vor. Entsprechend stehen 700 claro-Produkte zur Auswahl, 230 aus dem Food-Bereich, wovon drei Viertel biozertifiziert sind. Die Preise im Webshop entsprechen den empfohlenen Verkaufspreisen für die Läden. Die wenigen Ladenverantwortlichen, die sich seit der Lancierung in dieser Sache meldeten, sind laut Roggo mehrheitlich erfreut über die Online-Konkurrenz.

pld

# Bioschweiz verliert Vatterland

Ist im Biofachhandel der Wurm drin? Das Aus beim Biosupermarkt Vatter bringt auch die Lieferanten ins Trudeln – und die Branche ins Grübeln: Steht der Bioquartierladen vor der Renaissance?

Die Tage des Biosupermarkts Vatter am Berner Bärenplatz sind gezählt, per Ende März schliessen die Türen definitiv (siehe bioaktuell 1/11, Seite 34). Der Entscheid des wohl umsatzstärksten Schweizer Biofachgeschäfts wirft viele Fragen auf. Denn dass 18 Jahre nach der Eröffnung eine Umsatzzelle nur noch das Aus zuliess, ist ein schlechtes Signal. Zuletzt hatte der Verwaltungsrat der Vatterland AG ein Rettungskonzept der Angestellten abgelehnt, das eine schlankere Bedienungsstruktur, kombiniert mit verstärktem Take-away-Angebot im Erdgeschoss, vorsah.

Trotz der guten Passantenlage mit 100'000 Personen pro Tag wäre ein solches Modell nicht aufgegangen, meint Thomas Vatter: «Unter anderem genügt die Qualität des Angebots an zugekauftem Bio-Take-away nicht.» Dazu komme, dass die Konkurrenz gross und ein guter Teil der Passanten sehr preissensibel sei. «Wir haben alles gegeben. Hätten wir noch eine Perspektive gesehen, wir hätten weitergemacht», beteuert Vatter.

## Soziales Engagement

Der Ladengründer glaubt, das Imitieren des Supermarktformats habe sich überlebt. «Der Biofachhandel muss sich noch viel stärker von Coop und Migros abheben.» Wie das gehen könnte, will

Vatter ab April in seinem neuen Biogeschäft vormachen: Eine Woche nach der Schliessung des Supermarkts am Bärenplatz eröffnet er am 9. April im Kirchenfeldquartier seinen neuen Bioladen «Vatter Royal», benannt nach dem ehemaligen Café Royal. Das Sortiment wird aus wesentlichen Teilen des bisherigen Supermarktangebots bestehen. Dazu gibt's eine Kaffeebar und ein Take-away.

Im «Vatter Royal» sollen die sechs Vatter-Lehrlinge ihre Ausbildung abschliessen können; später sollen auch mehrere Menschen beschäftigt werden, die in der freien Wirtschaft nur schwer eine Stelle bekommen. Soziale Arbeitsformen würden als Kontrapunkt zur durchrationalisierten Wirtschaft immer wichtiger, ist Thomas Vatter überzeugt. Verträglicher ist der neue Job auch für Vatter selbst: Für ihn werden Belastung und Risiko kleiner. Allen bisherigen Supermarkt-Mitarbeitenden hofft er mit aktivem Coaching eine neue Stelle vermitteln zu können.

## Zulieferer leiden

Profitieren könnten künftig jene 15 bis 20 Biogeschäfte und Reformhäuser im Grossraum Bern, zu denen womöglich ein Teil der Kundschaft abwandert. Anfang Februar bildete sich eine Arbeitsgruppe aus Vertretern des Berner Bio-

fachhandels mit dem Ziel, durch einen gemeinsamen Auftritt die Aufmerksamkeit der bisherigen Vatter-Kundschaft auf sich zu lenken. Naheliegend ist etwa ein Flyer.

Ob man sich tatsächlich zu dieser Werbeaktion zusammenrauft, war bei Redaktionsschluss noch unklar. «Die Szene ist sehr heterogen, es ist anspruchsvoll, so kurzfristig etwas auf die Beine zu stellen», gibt Markus Keller, Geschäftsführer des Biogrossisten Horai, zu bedenken. Man hege jedoch die Hoffnung, dass ein Drittel der bisherigen Vatter-Kundschaft auch in Zukunft dem Biofachhandel die Treue halte.

Diese erhoffte Mehrfrequenz bei der bisherigen Konkurrenz und die Chance zur Profilierung sind die einzigen Hoffnungsschimmer rund um das Aus von Vatter. Denn nicht nur für die Beschäftigten hat das Beben im Berner Biofachhandel Auswirkungen, die Erschütterungen reichen über das Vatterland hinaus. Die bisherigen Zulieferer machen sich auf happige Umsatzeinbussen gefasst. Bei Horai etwa machte Vatter bisher ein Sechstel des Umsatzes aus. Trotzdem könne man Entlassungen vermeiden, meint Keller.

Das Konzept, wie Vatter in Bern, Räggebo in Winterthur oder Yardo in St. Gallen mit heller, moderner Einkaufsat-

Fortsetzung von Seite 15

## Hemmschuh Kapital

Trotzdem sei das Risiko sehr hoch gewesen. Ohne grosses persönliches Engagement und unzählige Überstunden hätte es nicht geklappt. Priska Roth: «Mut war eine Grundvoraussetzung für den Erfolg von Portanatura.»

Die Wichtigkeit von Gründergeist bestätigt Toralf Richter, Projektleiter bei der Marketingagentur Bio Plus AG: «Zusätzliches Kapital aufzubringen und Personal für den Online-Shop einzustellen, ist für viele Fachhändler ein Hemmschuh.» Viele seien der Meinung, dass es sich nicht rechne, und möchten das Online-Geschäft – wenn überhaupt – nur

mit der bestehenden Belegschaft abwickeln. Das sei fast unmöglich, wenn man nicht selbst einen Informatik-Hintergrund habe.

Doch das Potenzial fürs Online-Biogeschäft sei da: «Junge, vielbeschäftigte Menschen oder Personen, die keinen Bioladen in erreichbarer Nähe haben», so Richter. Klar sei, dass es für die Grossen im Markt einfacher ist, das nötige Kleingeld aufzubringen. «Für Coop und Co ist der Online-Verkauf auch erst nach einer längeren Anlaufzeit lukrativ. Aber wenn der Durchbruch einmal gekommen ist, werden die Pioniere eine starke Marktposition in diesem Geschäft haben», prognostiziert der Marketingexperte. Aus diesem Grund sei auch der Aufbau eines

Online-Vertriebsstandbeins für Biofarm eine nachvollziehbare Investition in die Zukunft. Sie löse jedoch nicht uneingeschränkte Freude bei den Fachhändlern aus, die Konkurrenz durch das Internet-Geschäft von Biofarm fürchten.

Eine andere Möglichkeit, seinen Vertrieb zu erweitern, sei die direkte Belieferung von Büros mit Bioprodukten für den Pausenraum, wie sie das Unternehmen Öpfelchasper ([www.oepfelchasper.ch](http://www.oepfelchasper.ch)) praktiziert. Doch das wichtigste Hemmnis ist vermutlich grundsätzlicher Natur, meint Richter: «Viele Fachhändler suchen keine neuen Vertriebswege – sondern aufgrund ihres Alters eher einen Betriebsnachfolger.»

Françoise Mutti



Schluss. 35 Entlassungen und Massen vatterlandsloser Kundinnen und Kunden.

mosphäre auch junge Kundschaft in den Laden zu locken, werde auch in Zukunft funktionieren, ist Keller überzeugt. Allerdings treibt eine Vielzahl von Lieferanten auch die Kosten in die Höhe. Trotzdem glaubt Keller an die Möglichkeit, an erstklassiger Lage neue Kundschaft anzusprechen: «Den Preisunterschied zu den Grossverteilern müssen wir mit einem klar kommunizierbaren Mehrwert wettmachen.»

### Konkurrenz um Toplagen

Auch Yves Enderli, Verwaltungsratspräsident der Bio Partner Schweiz AG und damit auch zuständig für Yardo in St. Gallen, glaubt nicht, dass sich der Biofachhandel aus den Zentren abmelden muss. «Doch es müssen Konzepte her, die kommerziell und vom Auftritt her gut überlegt sind.» Es brauche «Bioblut», ein Gespür für den Detailhandel und unternehmerisches Flair. Wichtiger als das äussere Outfit seien attraktive Bedienung und Warenpräsentation.

Die Biofarm Genossenschaft hingegen sieht wie Thomas Vatter für Bioläden an Toplagen ein Problem, vor allem wegen der hohen Mieten: «Solche Geschäfte geraten in Rentabilitätsdruck durch Detaillisten, die am gleichen Standort im

Hochpreissegment Konsumgüter und Dienstleistungen anbieten», meint Niklaus Steiner, Leiter Landwirtschaft bei

### Umbruch bei Yardo und BPS

Seit anderthalb Jahren gehört der St. Galler Biofachladen Yardo der Bio Partner Schweiz AG (BPS). Nach dem unvermittelten Abgang von Bio-Partner-Geschäftsführer Stefan Menti (siehe bioaktuell 1/11, Seite 35) stehen im März offenbar auch bei Yardo Veränderungen an. Ob es zu einem Verkauf oder zu einer anderen Umstrukturierung kommt, dazu wollte Yves Enderli, Geschäftsführer ad interim von BPS, nicht Stellung nehmen. Wenig Handfestes gibt es auch zum Wechsel an der Spitze von BPS zu vermeiden. Nach den 30-monatigen Fusionsarbeiten mit den Vorläufergrössisten (Eichberg, Vanadis, Via Verde) wurde Stefan Menti, der im Mandatsverhältnis angestellt war, gekündigt und per Anfang 2011 freigestellt. «Der Verwaltungsrat und ich sahen die Zukunft des Unternehmens anders, die Kündigung kann ich akzeptieren», so Menti. Die Fusion sei abgeschlossen, das Tagesgeschäft seit über einem halben Jahr stabil. pld

Biofarm. «Bioquartierläden haben hier Vorteile und werden diese in Zukunft vermehrt nutzen.»

### «Wir profitieren von Coop & Co»

Optimistisch ist hingegen Marie-Claire Pellerin, Geschäftsleiterin des Winterthurer Rägeboge: «Was bei Vatter passiert, ist nicht symptomatisch für die Branche. In den Rägeboge kommt eine Kundschaft, die vor zehn Jahren nie einen Bioladen betreten hätte.» Dass man neue Segmente erschliessen könne, sei den Grossverteilern zu verdanken, die seit Jahren offensiv für Bio werben.

Der Rägeboge profiliert sich mit lokalen Lieferanten, die bei den zahlreichen Degustationen selbst präsent sind, und mit einem breiten Sortiment an Naturkosmetik. Dieser Mix mache ein Fachgeschäft nicht nur für die Kundschaft, sondern auch fürs Personal interessant. Pellerin: «Ich glaube, dass kleine Quartierläden genauso wie moderne Biogrossflächen gute Chancen haben. Und zwar weniger durch das Angebot, sondern umso stärker durch den persönlichen Kontakt mit den Kunden.»

Pieter Poldervaart

Bild: Lukas Lehmann/Keystone

# Marlen Feller, Oekoladen, 3600 Thun

Seit 19 Jahren ist Marlen Feller im Oekoladen tätig, seit 2003 als Geschäftsführerin. Die gelernte Hochbauzeichnerin ist verheiratet und Mutter zweier Kinder. Sie betreibt den Laden mit viel Herzblut und kann dabei auf langjährige kompetente Mitarbeiterinnen zählen. Die Freizeit gehört der Familie.

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

Der Name sagt es schon: Lebensmittel haben viel mit Leben zu tun. Das ist für mich zentral. Dazu kommt, dass ich gerne koche und gerne esse und die Landwirtschaft mir nahesteht. Wir führen auch viel Naturkosmetik, diese Produkte sind der Haut am nächsten, aus diesem Grund verkaufen wir sie.

## 2 Sind in Ihrem Geschäft ausschließlich biozertifizierte Lebensmittel erhältlich?

Ja. Wir haben keine konventionellen Produkte im Sortiment. Ganz wenige sind nicht zertifiziert, von denen kennen wir die Produzenten und wissen auch, weshalb sie sie nicht zertifizieren lassen. Wir verzichten auch einmal auf ein Produkt, bis es in Bioqualität auf dem Markt ist. Das ist uns schon sehr wichtig. Kürzlich bestellte ich einen Grappa, der nicht zertifiziert, jedoch aus Biotrester hergestellt ist. Da die Qualität sehr gut ist, wäre es

schade, ihn nicht weiter im Sortiment zu haben.

## 3 Sind Biokunden besonders kritisch?

Sie waren auch schon kritischer. Es gibt natürlich Kunden, die auch dem Bioprodukt gegenüber kritisch sind, oder solche, die den importierten Bioprodukten gegenüber kritisch sind. Ich bin auch immer wieder froh, wenn es Leute gibt, die zum Beispiel auf ein Frischprodukt in Bioqualität verzichten, weil es nicht saisongerecht ist. Ich selber musste da Abstriche machen und biete diese Produkte an, weil ein Teil der Kundschaft sie haben möchte. Ich finde es jedoch sehr schade, denn wir nehmen uns einen grossen Teil der Freude, wenn wir Kohlrabi oder Broccoli im Winter haben wollen. Doch da lasse ich die Kundinnen und Kunden entscheiden.

## 4 Brauchen sie viel Beratung?

Wir bieten umfassende Beratungen im Bereich Naturkosmetik und Ernährung und freuen uns an interessierter Kundschaft. Schön finde ich auch, wenn jemand zum Beispiel nach einer Idee oder einem Rezept fragt, wie man etwas zubereiten könnte.

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

Da hat sich natürlich schon einiges geändert ... Die Kundinnen legen die Tomaten nicht mehr lose in den Rucksack. Es gibt ab und zu Leute, die die Verpackung hier lassen. Die Putzmittel bieten wir offen an, das spart viel Verpackung.

Von unserem Hauptlieferanten erhalten wir sehr viele Produkte aus der Region, das verhindert weite Transporte. Dann haben wir das grosse Glück, dass uns ein Biobauer unweit von Thun seit Beginn mit Gemüse beliefert. Das meiste Mehl für das Brot stammt aus der Region. Was möglich ist, beziehen wir aus der Region, das ist uns selbst auch wichtig.

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

Ich glaube es ist beides. Früher war es eher das Umweltmotiv, heute kommen zusätzlich Personen, die das Ursprüngliche und Unverfälschte suchen.

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

Damit kann ich nicht viel anfangen. Es gibt viele «einfache» Kundinnen, vorwiegend Frauen, denen ein gesundes Lebensmittel und ein gesunder Boden wichtig sind. Die lassen sich nicht als Lifestyle-typ einordnen. Es gibt sicher Konsumhedonisten, die zu uns kommen, mehrheitlich vermutlich Männer. Unser Ziel ist, dass die Kundinnen und Kunden zufrieden und glücklich aus dem Laden gehen.

## 8 Wie kann man Laufkunden und Bioneukundinnen anlocken?

Unsere Lage hier ist nicht so Laufkunden-freundlich. Wir profitieren von der Mund-zu-Mund-Propaganda unserer Kundschaft. Und seit zwei Jahren haben wir eigene Tragtaschen, damit machen die Kunden natürlich Werbung für uns. Einige verlangen explizit eine solche Tasche, um damit durch die Stadt zu gehen. Mir ist auch wichtig, dass sich der Laden gut in dieser Altstadtgasse präsentiert.

## 9 Und wie gewinnt man Gelegenheitskunden als Stammkunden?

Eine Begrüssung und eine Verabschiedung sind ganz wichtig. Die Begegnung muss so sein, dass diese Person, die ja Bioprodukte an verschiedenen Orten kaufen kann, wegen genau dieser Begegnung wieder kommt. Wir sind auch jeden Samstag mit Frischteigwaren auf dem Markt, haben einen Aussenstand am Wildstaudenmärit und sind am Oster- und am Weihnachtsmarkt dabei. Daneben machen wir Apéros für diverse Anlässe. Im Sommer haben wir ein Glacé-Velo, welches wir zu unseren Anlässen mitnehmen.

Interview: Irène Böhm

Bild: Irène Böhm



Marlen Feller in ihrem sorgfältig gestalteten Oekoladen.

# Engagierte Mitglieder für die FKs Obst, Gemüse und Kräuter

Bio Suisse ist angewiesen auf das Know-how motivierter und innovativer Praktikerinnen und Praktiker, die gewillt sind, den Biolandbau, die Marke Knospe und den Biomarkt weiterzuentwickeln. Bio Suisse sucht neue Mitglieder für die Fachkommissionen Obst, Gemüse und Kräuter.

Die Fachkommissionen von Bio Suisse beraten den Vorstand in verbandspolitischen Fragen. Sie unterstützen die Geschäftsstelle in Marktentwicklungsfragen und Absatzförderung. Gesucht sind engagierte und kommunikative Fachkommissions-Mitglieder mit guten Kenntnissen im biologischen Anbau sowie mit einer guten Vernetzung in der je-

weiligen Branche. Die Sitzungssprache ist in der Regel Deutsch.

Die Mitarbeit in den Fachkommissionen bietet Ihnen interessante Einblicke in den Biomarkt Schweiz. Sie tragen mit Ihrer Arbeit zur Weiterentwicklung des biologischen Anbaus und der Marke Knospe bei.

Der Bio Suisse Vorstand wählt die

neuen Kommissionsmitglieder im Mai 2011 für die verbleibende Amtszeit bis Ende 2012.

Auf [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) → Service → Verband → Wahlen finden Sie den Funktionsbeschrieb der Bio Suisse Fachkommissionen sowie das Anforderungsprofil für die Mitglieder der Kommissionen Obst, Gemüse und Kräuter.

Wollen Sie sich in Ihrer Fachkommission einsetzen? Dann senden Sie bitte Ihre Kandidatur, bestehend aus Motivationsschreiben und kurzem Lebenslauf, bis Ende März an Bio Suisse, Sekretariat Verbandskoordination, Natalie Delannoy, Margarethenstrasse 87, 4053 Basel oder per E-Mail an [natalie.delannoy@bio-suisse.ch](mailto:natalie.delannoy@bio-suisse.ch)

Benedikt Domeyer, Bio Suisse



Bild: Bio Suisse

Ein Einsatz für Bio Suisse lohnt sich.

## Messen und Märkte: Ihr Einsatz ist gefragt!

Bio Suisse tritt an verschiedenen Messen und Märkten an die Öffentlichkeit. Für die Mitarbeit an den Messe- und Marktständen sucht Bio Suisse Personen, die freundlich und kompetent über Bio und die Knospe Auskunft geben können.

Unterstützen Sie als Biobäuerin oder Biobauer die Mitarbeitenden der Bio Suisse Geschäftsstelle vor Ort. Ihr Einsatz wird mit einer angemessenen Tagespauschale belohnt.

Dieses Jahr können Sie an folgenden Messen und Märkten wirken:

- Setzlingsmarkt Schloss Wildegg, 30. April/1. Mai

- Umwelttage Basel, 28. Mai

An den Umwelttagen werden zusätzlich noch regionale Produzenten gesucht, die in Basel auf dem Barfüsserplatz im Rahmen der Bioecke ihren Marktstand stellen möchten.

- Bio Marché, Zofingen, 17. bis 19. Juni
- 1001 Gemüse & Co, Gut Rheinau, 10./11. September

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Flavia Müller, Bio Suisse, Tel. 061 385 96 51, E-Mail [flavia.mueller@bio-suisse.ch](mailto:flavia.mueller@bio-suisse.ch)

fm/ps

## Neu: Knospe-Material für alle

Die Nachfrage nach Verkaufsförderungsmaterial mit der Knospe drauf wird immer grösser. Bio Suisse freut sich über diese Nachfrage. Denn wenn die Knospe häufiger zu sehen ist, erhöht sich ihre Bekanntheit.

Bis anhin konnten nur Bio Suisse Mitglieder Knospe-Verkaufsförderungsmaterial bestellen. Da immer mehr Anfragen auch von Nichtmitgliedern, beispielsweise von Bioladen-Besitzern eingehen, hat Bio Suisse beschlossen, eine neue Regelung für den Bezug von Material einzuführen. Nun können alle, die gerne Knospe-Werbematerial bestellen möchten, auf ein ausgewähltes Sortiment zugreifen. Nichtmitglieder erhalten das Material zum kostendeckenden Einkaufspreis. Für Mitglieder von Bio Suisse gilt ein vergünstigter Tarif.

Ab sofort ist der Shop unter [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) → Service → Werbematerial → Shop in zwei Kategorien eingeteilt: Mitglieder und Nichtmitglieder. So ist auf einen Blick ersichtlich, wem welches Material zur Verfügung steht. vh/ps

# Zwei Präsidiumskandidaten auf dem Prüfstand

Die Delegiertenversammlung von Bio Suisse wird am 20. April als Ersatz für Regina Fuhrer einen neuen Präsidenten oder eine neue Präsidentin wählen. Bisher wurden zwei Personen für das Präsidentenamt nominiert. bioaktuell hat mit den beiden Kandidaten gesprochen.

**bioaktuell:** Die Leitlinien von Bio Suisse sagen: «Kleine und mittlere Familienbetriebe sind uns wertvoll.» Was soll Bio Suisse für Familienbetriebe tun?

**Urs Brändli:** Faire Preise bilden sicher die Grundlage. Der Einsatz dafür, nicht durch Kampfmassnahmen, aber durch permanente Überzeugungsarbeit und partnerschaftliche Beziehungen zu Verarbeitung und Handel, ist eine Aufgabe. Lobbying auf dem politischen Parkett ist mindestens so wichtig. Unsere Rahmenbedingungen werden dort festgelegt. Wir Bauern müssen aber auch unser eigenes Wirtschaften immer wieder kritisch hinterfragen. Dass die Grösse des Betriebes nicht allein über den Erfolg entscheidet, beweisen viele schon heute. Neue Ideen umsetzen, Nischen schaffen und besetzen, das muss unser Beitrag sein.

**Martin Riggenschach:** Bio Suisse hat sich vor einiger Zeit klar vernehmen lassen, dass wir in Zukunft mehr und nicht weniger Betriebe brauchen werden, um die Menschen mit Nahrung zu versorgen. Diese Auffassung teile ich voll und ganz. Bio Suisse und ich werden sich stark dafür einsetzen, dass die Arbeit mehr wertgeschätzt wird, die wir gerade mit dem Biolandbau auf unseren Betrieben leisten. Es braucht einen SAK-Faktor für Wert schöpfende Arbeit auf den Betrieben. Mit Arbeit auf den Höfen Mehrwert zu erschaffen, das muss sich in Zukunft lohnen. So werden mehr Betriebsübergaben als Betriebsaufgaben möglich sein.

Welche Bedeutung haben die Knospe-Richtlinien für Sie?

Die Richtlinien sind unsere gemeinsame Grundlage als Knospe-Produzenten. Zwar zwingt uns übergeordnetes Recht, ab und zu Anpassungen zu machen. Normalerweise aber bestimmt die Delegiertenversammlung über Änderungen, was ich als unschätzbaren Wert betrachte. So muss für neue Artikel immer erst eine Mehrheit gefunden werden. Das verhindert Schnellschüsse.

Eigentlich möchte ich gar keine Richtlinien. Wenn mit der wachsenden Überzeugung Biolandbau praktiziert wird, dass nur diese Form der Landwirtschaft nachhaltig ist und uns Bauern und die Gesellschaft weiterbringt, wäre das eine feine Sache. Das Thema Biodiversität lehrt uns aber, dass es ohne Richtlinien nicht geht. Die Richtlinien machen unsere Arbeit gegenüber den Konsumierenden sichtbar. Sie dienen der Qualitätssicherung und der Definition unserer Knospe. Und das Beste daran ist, dass wir uns die Knospe-Richtlinien selber geben!

Mit der Biooffensive sucht Bio Suisse Umsteller. Was passiert, wenn plötzlich das Angebot grösser wird als die Nachfrage?

Ich erachte eine Biooffensive gegen innen als ebenso wichtig wie das Gewinnen von Umstellern. Trotzdem stellt sich für mich hier eine Grundsatzfrage. Ist unser oberstes Ziel, den bestehenden Biobauern jederzeit optimale Marktverhältnisse zu sichern? Eine Art «Besitzstandwahrung»? Oder ist unser Ziel ganzheitlicher – ist nicht jede zusätzliche Hektare Land, die nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet wird, wertvoll? Für mich gilt klar der zweite Punkt. Wenn ich da für eine gewisse Zeit ein Überangebot in Kauf nehmen muss, bin ich bereit dazu.

Ich erwarte auf unsere Biooffensive keinen generellen Umstellungsboom. Wir suchen gezielt Umsteller in jenen Märkten, die Potenzial haben. Dazu braucht es eine seriöse Beratung, damit die Vollknospe-Betriebe und die Umsteller langfristig Erfolg im Biolandbau haben. So oder so ist das Produktmanagement auf der Geschäftsstelle stark gefordert. Es ist nämlich auch nicht einfach, in Märkten zu agieren, wo ein latenter Mangel an Produkten da ist.



Urs Brändli bewirtschaftet einen Biomilchwirtschaftsbetrieb in Goldingen SG. Der Präsident der Fachkommission Milch von Bio Suisse ist vom Verein Ostschweizer Bioproduzenten als Präsidenschaftskandidat nominiert.

Martin Riggenschach bewirtschaftet einen Ackerbau- und Tierhaltungsbetrieb in Solothurn. Der Vizepräsident von Bio Suisse ist vom Vorstand von Bio Suisse als Präsidenschaftskandidat nominiert.

*Gretchenfrage: Soll Bio Suisse neuen Betrieben im Notfall den Marktzutritt verwehren?*

Die Knospe hat in der Schweiz einen Stellenwert, wie ihn kein anderes Biolabel in Europa kennt. Aus dieser Stellung könnten wir bei einzelnen Produkten mit Wartelisten im Notfall eine gewisse Dosierung der zusätzlichen Mengen erreichen. Bei der Milch wurde diese Massnahme schon angewendet. Wenn wir mehr Biofläche anstreben, müssen wir Neueinsteigern auch Perspektiven beim Produkteabsatz bieten. Immerhin wissen wir ja zwei Jahre im Voraus, welche Mengen neu dazukommen.

Nein, das können und dürfen wir nicht. Die Knospe ist im Biomarkt eine relevante Grösse, je nach Sichtweise auch marktdominant. Umsteller brauchen Abnehmer für ihre Produkte nach der Umstellungsphase. In einzelnen Märkten bestehen von Lizenznehmern her Wartelisten. Man kann also sagen, dass auch der Markt Umstellungen mitreguliert.

*Der Bioumsatz wächst bei den Grossverteilern. Der Biofachhandel hingegen stottert. Was kann Bio Suisse für den Fachhandel tun?*

Bio Suisse unterstützt den Fachhandel schon heute mit verschiedenen Aktivitäten. Die Kunden der Fachgeschäfte sind oft besonders sensibilisiert wenn's um Gesundheit, Natur und Tierwohl geht. Sie könnten Nischen besetzen, die für Grossverteiler kein Thema sind. Ich denke etwa an Produkte von behornten Kühen oder aus antibiotikafreier Tierproduktion.

Der Biofachhandel definiert sich nach wie vor über betriebseigenes Marketing. Ein Ko-Branding mit der Knospe ist eher verpönt, weil der Fachhandel die Knospe zu nahe an Coop sieht. Ich teile diese Auffassung nicht. Die Knospe ist die Marke der Schweizer Biobäuerinnen und Biobauern. Sie bietet den Konsumentinnen Sicherheit und Qualität. Der Vorstand bekräftigt immer wieder, dass ihm die Knospe im Fachhandel ganz wichtig ist. In der Systemgastronomie brechen die «Fronten» langsam auf, und wir können Erfolge vorweisen. Ich wünsche mir, dass der Fachhandel unser Dialogangebot aufnimmt und wir gemeinsam erfolgreich sind.

Auch Biofachgeschäfte müssen ihr Erscheinungsbild, ihr Angebot und ihre Kundenfreundlichkeit laufend prüfen. Modern und zeitgemäss – das zieht Kunden an. Das zeigen verschiedene Läden eindrücklich.

*Die DV hat ein Kapitel «Faire Handelsbeziehungen» in die Richtlinien aufgenommen: Soll der Verband nötigenfalls in die freie Marktwirtschaft eingreifen?*

Wenn Bio Suisse beschliesst, faire Handelsbeziehungen in die Lizenzverträge zu integrieren, so ist das Markenpflege und -bewirtschaftung. Natürlich haben wir einen grossen Einfluss auf den Biomarkt Schweiz. Aber einen Eingriff in die freie Marktwirtschaft kann uns niemand anlasten, die Lizenzverträge werden freiwillig unterschrieben. Wir dürfen nichts überstürzen. Der Aufbau braucht Zeit, und die fairen Handelsbeziehungen dürfen unsere Lizenzpartner nicht benachteiligen. Wirklich alle Stufen, vom Produzenten bis zur Konsumentin, müssen solche Vereinbarungen mittragen.

Nein, dazu sind wir nicht in der Lage, und das würde auch nicht akzeptiert werden. Bio Suisse ist die erste grosse Bioorganisation, die den fairen Handel wirkungsvoll in ihren Richtlinien verankert hat. Zurzeit entwickelt sie die nötigen Gefässe und Gremien, sodass die fairen Handelsbeziehungen im Inland mit der notwendigen Wirkung für alle Stufen eingeführt werden können. Ich verspreche mir davon für die Zukunft einiges, ohne aber dabei naiv zu sein, was die Umsetzung betrifft. An Bio Suisse wird es mit Sicherheit nicht liegen, wenn es dabei hapern sollte.

*Wie stehen Sie zu den Agrarfreihandelsplänen des Bundesrates?*

Den Weg von Bio Suisse unterstütze ich voll. Der Einbezug bei der Ausarbeitung der Papiere ermöglicht es, da und dort Korrekturen zu unseren Gunsten zu bewirken. Ein Urteil fällen wir erst, wenn die Verträge auf dem Tisch liegen. Sollte der Freihandel in ein Paket Bilaterale III hineingepackt werden, so dürfte es noch schwieriger werden, an der Urne eine Mehrheit für eine Ablehnung zu finden. Persönlich betrachte ich den freien weltweiten Handel kritisch. Solange wir bei den Transporten nicht Kostenwahrheit haben, läuft der Handel vor allem auf Rechnung der Umwelt. Bis heute profitieren die Produzenten nur selten vom freien Handel. Vielmehr füllen damit die Agro- und Nahrungsmittelmultis ihre Taschen.

Das Thema wird längst nicht mehr so heiss diskutiert wie zu Beginn, als der Bundesrat den Agrarfreihandel lancierte. Und das ist gut so! Alles, was nun vom BLW kommt, muss unter der Prämisse des Agrarfreihandels betrachtet werden. So können wir die Richtung der Agrarpolitik frühzeitig einschätzen. Für Bio Suisse ist es nach wie vor nützlich, bei den Gesprächen in den verschiedenen Foren dabei zu sein, die das Thema Agrarfreihandel behandeln. Es dient der Vernetzung und der Einflussnahme von Bio Suisse in wichtigen Bereichen von Wirtschaft, Politik und Gesellschaft. Das letzte Wort zu diesem Thema hat unsere Basis.



Stephan Jaun

# «Für ein lebendiges Ökosystem»

Biodiversität ja – aber braucht es dazu neue Richtlinien? Gemäss den Vorgaben der Delegierten und im Auftrag des Vorstands überarbeitet die Markenkommission Anbau MKA das Kapitel zur Artenvielfalt in den Bio Suisse Richtlinien. bioaktuell hat Andreas Bärtschi, den Präsidenten der MKA, nach den Gründen und den Auswirkungen des Richtlinienvorschlags befragt.

**bioaktuell:** *Wieso brauchen wir Biodiversitätsrichtlinien?*

**Andreas Bärtschi:** Im Leitbild und in den Mehrjahreszielen von Bio Suisse haben sich die Delegierten die Förderung der Biodiversität und ein lebendiges Ökosystem zum Ziel gesetzt. Auf diesen Grundlagen bekam die MKA vom Vorstand den Auftrag, das bestehende Richtlinienkapitel «Förderung der Artenvielfalt» zu überarbeiten und sinnvoll zu ergänzen. Diese Massnahmen sollen neu unter dem Oberbegriff Biodiversität laufen.

*Was ändert in den vorgeschlagenen Richtlinien für den Knospe-Betrieb?*

In den Richtlinien ändert vorab die Darstellung. Alle bestehenden Grundanforderungen für die Biodiversität werden zusammengefasst. Neu gilt für alle Betriebe, dass in den Ökoflächen auf den Einsatz von Mähauflbereitern und Mulchgeräten verzichtet wird, mit Ausnahme von Ökoflächen in Spezialkulturen. Weitere Massnahmen zur Förderung der Biodiversität werden neu in einer Weisung festgehalten: Aus 44 Massnahmen soll jeder Betrieb sechs zu ihm passende Massnahmen auswählen, die er bis am 1. Januar 2015 erfüllt. Ausnahmen sind Betriebe mit weniger als zwei Hektaren Nutzfläche, Betriebe, die nur Gewächshausflächen haben, reine Gärtnereien, Zierpflanzenbetriebe, Baumschulen, Fischzuchten und Pilzzuchten: Sie müssen die Weisung Biodiversität nicht einhalten – aber sie können, wenn sie wollen.

*Macht ein Knospe-Betrieb mit seinen Grundleistungen nicht schon genug für die Biodiversität?*

Ein Knospe-Betrieb macht durch das Einhalten des Systems Biolandbau schon sehr viel für die Biodiversität. Die Grundanforderungen wie «keine Verwendung von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln» müssen wir durch spezifische Massnahmen ergänzen, um dem Verlust von Sorten, Arten und Lebensräumen gezielt entgegenzuwirken. Es ist



Bild: Stephan Jaun

Andreas «Res» Bärtschi, Präsident der Markenkommission Anbau von Bio Suisse.

vorgesehen, diese Leistungen im Rahmen der Weiterentwicklung der Direktzahlungen zu entschädigen.

*Es gibt Produzenten, die der Meinung sind, dass wir das Punktesystem von IP-Suisse hätten übernehmen sollen. Wieso hat sich die MKA anders entschieden?*

Das IP-Suisse-Punktesystem wäre zu aufwendig in der Umsetzung und in der Kontrolle.

## Weiteres Vorgehen

Die Biodiversitätsrichtlinien werden für die Frühlings-Delegiertenversammlung (DV) mit den übrigen Unterlagen an alle Delegierten verschickt. Die Mitglieder der Markenkommission Anbau stellen sich zur Verfügung, bei den Vorbereitungssitzungen der Mitgliedorganisationen über die Richtlinien zu informieren. Die Delegierten werden am 20. April 2011 über die Richtlinien entscheiden.

Die Weisung Biodiversität wird zur Information dem Versand beigelegt, aber nicht an der DV verabschiedet. Die Weisung wird nach der DV an alle Mitgliedorganisationen verschickt. Diese haben die Möglichkeit, dagegen das Referendum zu ergreifen. bsm

*Wie praxistauglich ist das Bio Suisse System?*

Die Praxistauglichkeit hat einen hohen Stellenwert. Wir haben Praktikerinnen und Praktiker, die Fachkommissionen und einen Praxistest einbezogen, um diesem Ziel möglichst nahe zu kommen. Die erste Version des Massnahmenkatalogs wurde auf 78 Betrieben bezüglich der Praxistauglichkeit ausgetestet. Aufgrund der Rückmeldungen haben wir den Katalog angepasst und unter anderem verschiedene Massnahmen für Spezialkulturbetriebe hinzugefügt. Wir glauben, dass nun sehr viele Betriebe mit sechs Massnahmen die Biodiversität fördern können. Verschiedene Massnahmen lassen sich ohne grossen Aufwand umsetzen. Durch gezielte Beratung werden die Betriebe unterstützt.

*Was ist der Gegenwert zu allfälligen zusätzlichen Kosten und Mindererträgen?*

Eigentlich sollte es das Anliegen jedes Biobetriebes sein, aktiv die Artenvielfalt zu erhalten. Sie hat einen hohen Stellenwert im Biolandbau. Ein Betrieb, der zusätzliche Massnahmen ergreift, kann aber sicher damit rechnen, dass er zusätzliche Direktzahlungen im Rahmen der Ökoqualitätsverordnung auslösen kann.

*Gibt es eine Übergangsfrist für die Umsetzung?*

Ja, es gibt eine Übergangsfrist. In den Richtlinien ist definiert, dass die neuen Anforderungen spätestens ab dem 1.1.2015 erfüllt werden müssen.

*Was geschieht, wenn ein Knospe-Betrieb im Jahr 2015 noch nicht sechs Massnahmen erfüllt?*

Sobald die Delegiertenversammlung die Richtlinien beschlossen hat, soll jeder Betrieb seinen Handlungsbedarf möglichst rasch abschätzen. Betriebe mit Schwierigkeiten bei der Umsetzung wollen wir aktiv unterstützen. Ziel ist, die Massnahmen über die Beratung einzuführen und nicht über Sanktionen.

Beatrice Scheurer-Moser, Bio Suisse

# Im Frühling spriessen die «Gourmet-Knospen»

Auch in diesem Frühling zeichnet Bio Suisse im Rahmen der Qualitätsprämierung am Bio Marché in Zofingen die besten Lebensmittelprodukte mit der begehrten «Gourmet-Knospe» aus. Die Jury freut sich auf eine reiche Auswahl an feinen Obst-, Gemüse- und Getreideprodukten und weiteren Köstlichkeiten.

**K**nospe-Produkte stehen für Superlative: höchste Bioqualität und authentischer Geschmack. Deshalb prämiiert Bio Suisse alljährlich die besten Lebensmittel aus bestimmten Produktgruppen. Nach den Milcherzeugnissen und Backwaren vom letzten Jahr sind diesmal Produkte aus den Kategorien Obst, Gemüse und Getreide an der Reihe (siehe Kasten «Produktekategorien»).

Die Gewinner erhalten an der feierlichen Übergabe vom 17. Juni 2011 am Bio Marché in Zofingen eine Urkunde. Die prämierten Produkte werden auf den Internetseiten von Bio Suisse und Demeter veröffentlicht, und Bio Suisse macht Medienarbeit über die Prämierung und die ausgezeichneten Produkte.

Alle Gewinner mit Stand am Bio Marché erhalten von Bio Suisse die

Grundgebühren für ihren Stand zurück-erstattet; für Prämierte mit Sonderauszeichnung übernimmt Bio Suisse die kompletten Standgebühren. Zudem bietet Bio Suisse alle prämierten Produkte an ihrem Stand zur Degustation an. Bio Suisse stellt überdies zwei Stände zur Verfügung, damit die Gewinner ihre an der Prämierungsfeier ausgezeichneten Produkte verkaufen können, ohne dass für sie Standgebühren anfallen.

## Jury und Teilnahme

Eine unabhängige Jury prüft die eingereichten Produkte nach den vier Kriterien Aussehen, Geruch, Geschmack und allgemeiner Eindruck. Alle Produkte erhalten eine Rückmeldung in Form einer Beschreibung und Punktierung (maximale Punktzahl: 20; eine Prämierung gibt's ab 18 Punkten). Knospe-Produkte mit besonderer sensorischer Qualität und Originalität werden mit einer Sonderauszeichnung prämiert.

Neu behält sich die Jury in diesem Jahr ausserdem die Möglichkeit vor, einen Spezialpreis für einen Betrieb zu

## Die Produktkategorien 2011

Verarbeitete Obst-, Gemüse-, Getreide- und Kartoffelprodukte, auch in Konserven. Essig, Bier, Schokoladeprodukte, Teigwarenprodukte, auch gefüllt, (www usw.), Flocken und Müesli, Saucen (Senf, Mayonnaise, Salatdressings), Getreide- und Fruchtriegel, Trockenfrüchte, Speiseöle.

verleihen, der eine Vielfalt an sensorisch hochwertigen Produkten in seinem Knospe-Sortiment aufweisen kann und sich mit diesen in besonderer Weise hervorgehoben hat.

Teilnahmeberechtigt sind Knospe-Lizenznehmer und Produzentinnen oder Produzenten mit Knospe- oder mit Knospe- und mit Demeter-Label. Die Einsendung eines Produktmusters kostet Fr. 70.–, jedes weitere Produktmuster je Fr. 50.–. Anmeldungen sind bis zum 8. April einzureichen (siehe Kasten Anmeldung). Einreichtermin und Probenanlieferung erfolgen nach Absprache.

Sabine Lubow, Bio Suisse

## Anmeldung

Im Anmeldeformular (siehe weiter unten) nicht vergessen:

- Name, Firma, Adresse, Telefon, Fax und E-Mail
- Verantwortliche Kontaktperson
- Angemeldete Produkte (Produktname, Angaben für jedes Produkt, ob Knospe oder Knospe und Demeter, Sachbezeichnung des Produktes gemäss Lebensmittelverordnung)
- Wichtig: Für jedes noch nicht lizenzierte Produkt sind die vollständige Rezeptur sowie der detaillierte Herstellungsbeschrieb nötig.

Unvollständig eingereichte Anmeldeunterlagen können nicht bearbeitet werden.

Anmeldeformulare unter [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) → Verarbeiter und Händler → Aktuell

Weitere Auskünfte sowie bei Bedarf ein ausgedrucktes Anmeldeformular erhalten Sie von Daniel Brancati (Tel. 061 385 96 33, E-Mail [daniel.brancati@bio-suisse.ch](mailto:daniel.brancati@bio-suisse.ch)) oder Elisabeth Weber (Tel. 061 385 96 35, E-Mail [elisabeth.weber@bio-suisse.ch](mailto:elisabeth.weber@bio-suisse.ch)), Bio Suisse, Margarethenstrasse 87, 4053 Basel  
Anmeldeschluss: 8. April



Bild: Flavia Müller

Besucherinnen und Besucher des Bio Marché können alle prämierten Produkte am Bio Suisse Stand kosten.

# Lohnverarbeitungsvertrag: Was muss ich beachten?

Bezüglich der Verarbeitung auf der Basis eines Lohnverarbeitungsvertrages gab es seit 2006 keine Änderungen. Auch für 2011 sind keine Neuerungen geplant. Dennoch ist die Sache nicht immer ganz einfach.

**A**m einfachsten funktionieren Lohnverarbeitungsverträge, wenn die Verarbeitung von einem Knospe-zertifizierten Verarbeiter gemacht wird: So trägt der Verarbeiter das Risiko für allfällige Mängel. Im Falle der Lohnverarbeitung durch einen nicht Knospe-zertifizierten Verarbeiter hingegen liegt das Risiko zu hundert Prozent beim Biobetrieb.

**Frage:** Ich möchte im Schlachthaus unseres Dorfes eine Kuh metzgen lassen. Die Schlachthälften bringe ich dann einem Metzger, der sie auf Basis eines Lohnverarbeitungsvertrages für uns weiterverarbeitet. Muss ich für das Schlachten auch einen Lohnverarbeitungsvertrag abschliessen?

➤ Antwort: Nein. Das reine Schlachten (bis zu den Hälften) ist gemäss Bioverordnung von der Zertifizierungspflicht ausgenommen, da hier keine Vermischungsgefahr mit konventionellem Fleisch besteht. Deshalb braucht es für das reine Schlachten keinen Lohnverarbeitungsvertrag.

## Algenkalk bis Ende 2011

Im Herbst 2010 beschloss Bio Suisse, Dünger auf der Basis von marinem Algenkalk nicht mehr zuzulassen; solche Düngemittel wurden deshalb aus der Betriebsmittelliste entfernt. Im Januar hat sich gezeigt, dass die Düngerhersteller nicht so rasch reagieren können. Bio Suisse hat daraufhin die Nutzungsfrist bis Ende 2011 verlängert. Bio Suisse-Betriebe dürfen im Jahr 2011 noch Düngemittel mit marinem Algenkalk für den diesjährigen Bedarf zukaufen, müssen sie jedoch noch dieses Jahr aufbrauchen. Ab dem 1. Januar 2012 sind diese Produkte definitiv nicht mehr zugelassen. Siehe auch [www.betriebsmittelliste.ch](http://www.betriebsmittelliste.ch) → Betriebsmittel → Korrigenda  
Bernhard Speiser, FiBL

**Frage:** Der Metzger stellt aus dem Fleisch unter anderem Knospe-Würste her. Das dafür nötige Knospe-Gewürz und den Speck möchte er für mich und andere Auftraggeber mit einer Sammelbestellung be-

schaffen. Damit profitieren wir vom Mengenrabatt. Ist dies erlaubt?

➤ Antwort: Ja. Lohnverarbeiter dürfen im Auftrag Zutaten beschaffen. Der Biobetrieb muss jedoch für die Bio-kontrolle Zertifikat und Knospe-Anerkennung des Gewürzherstellers und des Specklieferanten bereithalten. Ausserdem muss der Lohnverarbeiter dem Biobetrieb eine Kopie der Rechnung für Gewürz und Speck aushändigen, aus der die bestellte Menge ersichtlich wird. Für alle GVO-kritischen Zutaten muss der Biobetrieb vom Lohnverarbeiter eine Bestätigung verlangen, welche die GVO-Freiheit garantiert. Der Lohnverarbeiter darf auch Zutaten für Sie bei sich lagern. Bei Produkten mit erhöhtem Vermischungsrisiko findet alle fünf Jahre zusätzlich zur Kontrolle auf dem Biobetrieb eine umfassende Warenflusskontrolle im Betrieb des Lohnverarbeiters statt.

**Frage:** Ich habe gehört, dass ein Lohnverarbeiter für maximal fünf Bioauftraggeber verarbeiten darf. Stimmt das noch?

➤ Antwort: Ja, das stimmt. Sobald ein Lohnverarbeiter für mehr als fünf Betriebe Knospe-Produkte verarbeitet, muss er sich zertifizieren lassen. Eine Lizenzierung bei Bio Suisse ist nur dann nötig, wenn der zertifizierte Lohnverarbeiter auch Knospe-Produkte unter seinem eigenen Namen in Verkehr setzt. Die Zertifizierungsstellen kontrollieren jährlich gemeinsam, welche Lohnverarbeiter die Limite von fünf Knospe-Auftraggebern überschreiten, und informieren diese über die Zertifizierungspflicht.

**Frage:** Wo finde ich eine Vorlage für einen Lohnverarbeitungsvertrag?

➤ Antwort: Sie finden die Vorlage auf [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) → Service → Regelwerke & Merkblätter → Produzenten → Vorlagen und Formulare. Auch auf den Homepages von [bio.inspecta](http://bio.inspecta) und [BTA](http://BTA) ist die Vorlage aufgeschaltet.

Christof Fankhauser, Bio Suisse



www.oekolandbaude, Thomas Stephan/BLZ

Verfügt der Lohnverarbeiter über eine Knospe-Lizenz, trägt er auch Verantwortung für mögliche Produktmängel. Andernfalls liegt dieses Risiko beim Biobetrieb.

## Weltbank: Zeit der billigen Lebensmittel ist vorbei

Nach Einschätzung der Weltbank sind die Zeiten billiger Lebensmittel vorbei. «Wir werden keine billigen Nahrungsmittelpreise mehr sehen, denn wir haben es mit einem langfristigen Phänomen zu tun», sagte Weltbank-Direktorin Ngozi Onkonjo-Iweala Ende Januar beim Weltwirtschaftsforum in Davos über die weltweit steigenden Preise.

Um eine noch stärkere Erhöhung zu vermeiden, empfiehlt sie zusätzliche Investitionen in Afrika. «Denn mehr als 50 Prozent der anbaufähigen Flächen befinden sich in Afrika», so Onkonjo-Iweala.

Eine starke Regulierung der Rohstoffmärkte hält die Weltbank laut dem Agrarpressedienst AIZ hingegen für den falschen Weg. «Wir brauchen eine gewisse Regulierung, aber keine harte Hand», sagte Onkonjo-Iweala gegenüber dem Nachrichtendienst Reuters. «Wir müssen die Rohstoffmärkte in Schlüsselregionen wie Afrika weiterentwickeln, um den Landwirten die Planung zu ermöglichen.» Viele Experten machen Hedgefonds und andere Investoren für die Preisexplosion mitverantwortlich. Die Weltbank sieht in den steigenden Nahrungsmittelpreisen eine Gefahr für die globale Konjunkturerholung und die soziale Stabilität. «Das trifft die Ärmsten am härtesten», sagte die Direktorin. LID

## Prix NATURE für Biobaumwollpionier Helvetas

Vor 20 Jahren brachte die Entwicklungsorganisation Helvetas das weltweit erste zertifizierte T-Shirt aus biologischer Baumwolle auf den Markt – und leitete damit eine Erfolgsgeschichte ein.

(Bild: Alex Sturrock/Helvetas)



Model Pixie Geldof im Biobaumwoll-T-Shirt.

Mittlerweile haben alle grossen Detailhändler und mehrere renommierte Labels Biomode im Sortiment.

An der Natur Messe in Basel wurde Helvetas im Februar für dieses Engagement mit dem Nachhaltigkeitspreis «Prix NATURE Swis-scanto» ausgezeichnet.

Helvetas/Natur Messe

## Ein Drittel der Weltmeere ist überfischt

Während knapp ein Drittel der Weltmeere überfischt ist, stieg der weltweite Fischkonsum auf ein neues Allzeithoch.

Laut dem am 31. Januar erschienenen Weltfischereibericht der Landwirtschafts- und Ernährungsorganisation der UNO (FAO) stieg der Pro-Kopf-Konsum von Fisch auf rund 17 Kilogramm. Weil 32 Prozent der Weltmeere bereits überfischt sind, stammt immer mehr Fisch aus Zuchtbetrieben. Insgesamt betrug die weltweite Fischproduktion 2009 145 Millionen Tonnen, 2007 lag sie noch bei 140 Millionen Tonnen.

Den FAO-Bericht «The State of World Fisheries and Aquaculture 2010» (englisch) zum Herunterladen gibt's auf [www.fao.org](http://www.fao.org) LID



Bild: Helvetas

Bauer in Mali beim Verkauf seiner Biobaumwolle.

## Wurmbefall? Zuerst Kot untersuchen

Mit dem Weidebeginn müssen sich Schaf- und Ziegenhalter auch wieder mit der Verwurmung ihrer Tiere befassen. Die Jungtiere von Kleinwiederkäuern sind am anfälligsten für Verwurmungen. Im Gegensatz zu anderen Tierarten können jedoch auch Alttiere erhebliche Wurmbürden aufweisen.

Biobetriebe dürfen ihre Tiere nicht einfach chemisch behandeln lassen, sondern müssen eine vorgängige

Kotuntersuchung vorweisen. Der BGK (Beratungs- und Gesundheitsdienst für Kleinwiederkäuer) bietet seinen Mitgliedern ein preiswertes Parasiten-Überwachungsprogramm an. Kotuntersuchungen werden auch von anderen Labors, zum Beispiel vom



Bild: Gerhard Poschung

IPZ (Institut für Parasitologie der Universität Zürich) oder von verschiedenen Tierärzten durchgeführt, allerdings ohne individuelle Beratung.

Weiterführende Informationen und Anmeldung: BGK: [www.caprovis.ch](http://www.caprovis.ch)

IPZ: [www.unizh.ch/paras](http://www.unizh.ch/paras)

mgt

## Soja-Netzwerk Schweiz gegründet

Bald soll es in der Schweiz nur noch verantwortungsvoll produzierte Soja geben. Zwölf Organisationen haben das Soja-Netzwerk Schweiz gegründet und sich vertraglich verpflichtet, den Anteil der importierten Soja aus verantwortungsbewusster Produktion bis ins Jahr 2014 auf mindestens 90 Prozent zu steigern. Bereits Ende 2011 soll der Anteil bei 60 Prozent liegen.

Soja ist ein zentraler Rohstoff für die Fütterung von Nutztieren. Der steigende Fleischkonsum sowie das Verbot der Verfütterung von tierischem Eiweiss haben die Produktion von Soja weltweit auf rund 230 Millionen Tonnen pro Jahr anwachsen lassen – das ist doppelt so viel wie noch vor 20 Jahren. Die Schweiz importiert jährlich 250'000 Tonnen Soja.

Die Soja muss künftig einem der folgenden vier Standards entsprechen:

- dem Round Table on Responsible Soy (RTRS),
- den Basler Kriterien für einen verantwortungsbewussten Sojaanbau,
- dem ProTerra-Standard oder
- den Richtlinien von Bio Suisse.

Gemeinsam ist diesen Standards, dass sie eine möglichst umwelt- und sozialverträgliche Sojaproduktion garantieren. Die Ausweitung des Sojaanbaus in Südamerika ist mitverantwortlich für die Zerstörung von Tropenwäldern und Savannen. Zudem kommt es immer wieder zu Konflikten um Landnutzungsrechte.

«Das Soja-Netzwerk Schweiz kann nicht alle Probleme der weltweiten Sojaproduktion lösen. Es kann aber eine Modellfunktion übernehmen», meint Stefan Kausch, der Leiter des Soja-Netzwerks.

Gründungsmitglieder des Soja-Netzwerks: Agrokommerz, Bio Suisse, Coop, Egli Mühlen, fenaco, Heinz & Co., IP-Suisse, Migros, Muggli, Schweizerischer Bauernverband, Suisseporcs, WWF Schweiz.

Mehr Informationen auf [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

Quelle: Bio Suisse

## Neue Drehscheibe: bioberatung.ch

Die Schweizer Bioberaterinnen und -berater verfügen neu über eine Plattform für den Austausch von Informationen und Dokumenten. Die Homepage bioberatung.ch wurde aufgebaut von FiBL und Agridea. Die Internetseite ist passwortgeschützt, doch gibt es einen allgemeinen Zugang, mit dem man sich einloggen kann: Probezugang (Anmeldename) und Bioberatung (Passwort). Ein Newsletter informiert kurz und übersichtlich über neu eingestellte Informationen und Termine. Angeboten wird eine ausführliche Sammlung von Medien, Vorträgen, Fachartikeln, Berichten und Dokumentationen aus dem deutsch- und französischsprachigen Raum, welche für die eigene Beratungs- Lehr- und Forschungsarbeit verwendet werden können. Fragen zur Plattform beantwortet die Redaktion: E-Mail [redaktion@bioberatung.ch](mailto:redaktion@bioberatung.ch) sl

### Studie warnt vor Gentech-Gemüse

Ein wissenschaftlicher Bericht warnt vor gesundheitlichen Risiken durch gentechnisch veränderte Auberginen. Dem Bericht zufolge gibt es ernstzunehmende Hinweise darauf, dass der Verzehr unter anderem Fortpflanzungsprobleme und Leberschäden auslösen kann. Die Auberginen sind gentechnisch so verändert, dass sie Bt-Toxin

produzieren, ein Insektengift, mit dem bestimmte Schadinsekten bekämpft werden sollen. Auberginen gehören in Indien zu den wichtigsten Gemüsearten. Die indische Mahyco, eine Tochterfirma von Monsanto, hatte die Marktzulassung für diese Pflanzen in Indien und den Philippinen beantragt. Im Februar

Vorerst gestoppt: gentechnisch veränderte Auberginen für Indien und die Philippinen.

2010 widerrief der indische Umweltminister die bereits erteilte Zulassung, verhängte ein Moratorium und forderte mehr unabhängige Risikostudien. Der jetzt vorgelegte Bericht analysiert Daten von Mahyco, die aus Fütterungsversuchen mit Ratten stammen – Daten also vom Anbieter selber, welche die Sicherheit des gentechnisch veränderten Gemüses hätten beweisen sollen.

Lou Gallagher, die neuseeländische Autorin der Studie, sagt: «Die (...) Unbedenklichkeit der gentechnisch veränderten Auberginen kann nicht aus den von der Industrie vorgelegten Daten abgeleitet werden. Im Gegenteil gibt es Hinweise darauf, dass der Verzehr dieser Pflanzen zu gesundheitlichen Schäden führen kann. Zudem zeigen die Fütterungsstudien erhebliche Mängel (...), sie genügen den internationalen Standards nicht.» Dr. Gallagher folgert daraus, dass auf der Grundlage der existierenden Daten das gentechnisch veränderte Gemüse nicht für die menschliche Ernährung geeignet ist.

Quelle: [www.testbiotech.org](http://www.testbiotech.org)

Studie Dr. Gallagher: [www.testbiotech.de/node/444](http://www.testbiotech.de/node/444)

### Aktion Walnussbäume

Im Rahmen des Projekts «Förderung des Walnussanbaus in der Schweiz» gelangen Walnussbäume mit 15 Prozent Preisnachlass zum Verkauf:

- am Samstag, 19. März in der Biobaumschule Gluser in Noflen BE,
- am Samstag, 26. März in der Nussbaumschule Gubler in Hörhausen TG, jeweils von 10.00–13.00.

Der Nussbaumbestand in der Schweiz ist seit Mitte des 19. Jahrhunderts rückläufig. Laut Baumstatistik gab es 1951 noch über eine halbe Million Nussbäume in der Schweiz, 1981 waren es noch gut 180'000. Jedes Jahr importiert die Schweiz mehr als 1000 Tonnen ganze Baumnüsse und mehr als 2000 Tonnen Baumnuskerne im Wert von etwa 65–70 Millionen Franken aus Italien, Frankreich, Kalifornien usw.

- Anmeldung erforderlich beim Projektleiter: Herr Shahverdi Ahadov, Tel 079 859 34 59, E-Mail [sh.ahadov@yahoo.com](mailto:sh.ahadov@yahoo.com) mgt



Bild: [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de), Thomas Stephan/BLF

### Bald mehr Labelprodukte beim Auswärtsessen?

Die Konsumierenden greifen beim Einkaufen immer mehr nach tierfreundlichen Labelprodukten. Doch die Gastrobranche hinkt diesem Trend hinterher. Bio Suisse und Compass Group haben das Potenzial erkannt und bieten ein neues Biokonzept für Restaurants an.

Ein neuer Lebensmittelskandal erschüttert Deutschland: Durch dioxinverseuchtes Tierfutter sind x-fach über dem zulässigen Grenzwert belastete Eier und Schweinefleisch in den Umlauf gelangt. Der Fall zeigt einmal mehr, dass Billigprodukte vor allem auf Kosten der Tiere und der Lebensmittelsicherheit für die Menschen gehen.

In der Schweiz achten immer mehr Konsumierende bei ihrem Einkauf auf tierfreundliche Labelprodukte. Die beiden Grossverteiler Coop und Migros greifen diesen Trend auf, wie eine aktuelle Umfrage des Schweizer Tierschutz STS belegt. Spitzenreiter bei den verkauften Eiern ist Coop mit einem Labelanteil von 57 Prozent des gesamten Sortiments, gefolgt von Migros mit 41 Prozent Schweizer Eiern aus tierfreundlicher Bio- und Auslauf- oder Freilandhaltung. Im Frischfleischsortiment haben Migros und Coop bei Poulet-, Rind- und Schweinefleisch sehr hohe Labelanteile. Für die beiden Marktführer bedeutet der Sektor mit tierfreundlichen Produkten ein lohnendes Geschäft: «Allein für Coop und Migros beträgt der Umsatz mit Fleisch aus Label- und Bioproduktion rund 1,5 Milliarden Franken pro Jahr», schätzt der STS.

«Nach wie vor kaum ein Bewusstsein für das Tierwohl herrscht in der Gastrobranche», beklagt der STS. Auch Bio Suisse hat den Handlungsbedarf erkannt. Bio Suisse und die Compass Group engagieren sich partnerschaftlich für die Verbreitung von Bio in der Gemeinschaftsgastronomie. Das Konzept stellt in dieser Form ein Novum dar. Es legt den Fokus auf Flexibilität in der Planung: Die Kochverantwortlichen bestimmen, welche Produkte in ihren Menüs biologischer Herkunft sein sollen. Aufwendige Spezialkontrollen entstehen dadurch keine, da das Schweizer Lebensmittelgesetz als Basis dient. Nach erfolgreichen Pilotprojekten werden Bio Suisse und Compass Group das neue Biokonzept ab diesem Jahr schrittweise auf weitere Restaurants und Gemeinschaftsgastronomie-Betriebe in der Schweiz ausdehnen.

Nähere Informationen zu den Konzepten der Bio Suisse Knospe in der Gastronomie finden Sie unter [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) → Gastronomie.



Bild: Bio Suisse

Sichere Lebensmittel aus artgerechter Tierhaltung haben ihren Preis.

**WEITERBILDUNG**

**Nachhaltige Entwicklung?**

**Wann**  
Donnerstag, 24. März, 9.00–13.00

**Wo**  
Biel

**Was**  
Nachhaltige Entwicklung – worum geht es bei diesem an sich genialen, aber leider bereits abgedroschen wirkenden Konzept wirklich, und was heisst das für mich und mein berufliches oder ehrenamtliches Wirken? Welche Chancen lasse ich bisher ungenutzt verstreichen?

**Kosten**  
F. 290.– inkl. Dokumentation und Pausengetränke. Für Teilnehmende anderer sanu-Angebote 2010/2011 Fr. 190.–

**Auskunft, Anmeldung**

Bis 15.3. [www.sanu.ch](http://www.sanu.ch),  
Tel. 032 322 14 33,  
E-Mail [mmuenster@sanu.ch](mailto:mmuenster@sanu.ch),  
[lthorens@sanu.ch](mailto:lthorens@sanu.ch)

**Tourismus. ganz natürlich**

**Wann**  
Dienstag/Mittwoch, 29./30. März  
und Donnerstag, 23. Juni, jeweils  
9.00–18.00

**Wo**  
29./30. März in Biel, 23. Juni in  
Zürich

**Was**  
Zertifikatskurs von sanu. Wie baue ich ein erfolgreiches Angebot auf im naturnahen Tourismus? Von der Idee bis zur Vermarktung. Möglichkeit, eigene Projektideen mitzubringen und in Anleitung von touristischen Fachpersonen zu entwickeln.

**Kosten**  
Fr. 2150.–, inkl. Dokumentation und Pausenverpflegung, ohne Mittagessen. Bei Anmeldung vor 21.1. Fr. 1950.–

**Auskunft, Anmeldung**

Bitte unverzüglich über  
[www.sanu.ch](http://www.sanu.ch) oder  
Tel. 032 322 14 33,  
E-Mail [awittwer@sanu.ch](mailto:awittwer@sanu.ch)  
[sdietrich@sanu.ch](mailto:sdietrich@sanu.ch)

**FORSCHUNG**

**6. Bioforschungstag**

**Wann**  
Dienstag, 5. April

**Wo**  
Agroscope, 8820 Wädenswil

**Was**  
Biologischer Pflanzenschutz in den Spezialkulturen (Gemüse, Obst, Wein): resistente Sorten, Feuerbrand, Schädlingskontrolle, physikalische Saatgutdesinfektion, Unkrautbekämpfung.

**Kursleitung**  
Thomas Alföldi, FiBL; Jörg Samietz, ACW

**Auskunft, Anmeldung**

[www.agroscope.ch](http://www.agroscope.ch) → Veranstaltungen oder Dr. Jörg Samietz, Forschungsanstalt ACW, 8820 Wädenswil, Tel. 044 783 61 93, E-Mail [joerg.samietz@acw.admin.ch](mailto:joerg.samietz@acw.admin.ch)

**ÖKOLOGIE,  
NATURSCHUTZ**

**Solarberatungskurs**

**Wann**  
Donnerstag, 7. April

**Wo**  
3063 Ittigen bei Bern

**Was**  
Der WWF-Kurs für kompetente Solarberater befähigt Fachleute, häufig gestellte Fragen von Hauseigentümern zu beantworten und diese in ihren Entscheidungsprozessen zu unterstützen.

**Kosten**  
Fr. 220.–; für Personen mit Wohnsitz im Kanton Bern Fr. 150.–

**Auskunft, Anmeldung**  
Thomas Schellenberg, Bildungszentrum WWF, Tel. 031 310 50 54, E-Mail [thomas.schellenberg@bildungszentrum.wwf.ch](mailto:thomas.schellenberg@bildungszentrum.wwf.ch), [www.wwf.ch/bildungszentrum](http://www.wwf.ch/bildungszentrum)

**Energieeffizienz und Energieproduktion im Landwirtschaftsbetrieb**

**Wann**  
Freitag, 15. April

**Wo**  
Betriebsgemeinschaft Schärer/Bigler, 4917 Melchnau

**Was**  
Energieeffizienz und Energieproduktion können Kosten sparen und Zusatzeinkommen generieren! Vorträge zu Fotovoltaikanlagen, Sonnenkollektoren für die Milchschirreinigung, Warmluft-Heubelüftung, Finanzierungsfragen. Berücksichtigung der grössten Fotovoltaikanlage der Schweiz, einer Holzschnitzel-Grossanlage und einer Kompostgasanlage.

**Kursleitung**  
Andi Thommen, FiBL

**Auskunft, Anmeldung**  
FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org), [www.anmeldeservice.fibl.org](http://www.anmeldeservice.fibl.org)

**Hunde in der Natur: Freiheit oder Leinenzwang?**

**Wann**  
Mittwoch, 27. April; 18.30–20.30

**Wo**  
5102 Rapperswil

**Was**  
Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau. Hundehaltende können ihren Hund gerne mitnehmen, sofern die Hunde gewohnt sind, sich in einer Gruppe

mit anderen Hunden zu bewegen.

**Auskunft, Anmeldung**  
Thomas Baumann, Naturama,  
Tel. 062 832 72 87,  
E-Mail [t.baumann@naturama.ch](mailto:t.baumann@naturama.ch)

**Biodiversitätswoche**

**Wann**  
Sonntag, 1. bis Freitag, 6. Mai

**Wo**  
Calancatal

**Unterkunft**  
Gruppenhaus Casa del Pizzò, 6546 Cauco, 2 Min. ab Postautohaltestelle

**Veranstalter**  
Fondazione Calanca delle Esploratrici

**Was**  
Weil die Bergbevölkerung abwandert, verbuschen viele Wiesen und die Landschaft wächst langsam wieder zu. Hier sind tatkräftige Hände gefragt! In dieser Woche gewinnen wir ein Stück Land zurück und leisten einen wichtigen Beitrag an die Biodiversität. Vier Tage arbeiten, ein freier Tag.

**Kosten**  
Fr. 270.– inkl. Unterkunft, Mahlzeiten, Werkzeug Unfallversicherung Ist Sache der Teilnehmenden

**Auskunft und Anmeldung**  
bis 18. April an Fondazione Calanca delle Esploratrici, Casa della Monda, 6546 Cauco, Tel. 091 828 13 22, E-Mail [calanca@swissonline.ch](mailto:calanca@swissonline.ch), [www.calancatal.ch](http://www.calancatal.ch)

**Mehrfamilienhäuser klimagerecht sanieren**

**Wann**  
Dienstag, 10. Mai

**Wo**  
3063 Ittigen bei Bern

**Was**  
WWF-Kurs. Bei den Mehrfamilienhäusern ist das Potenzial zum Energiesparen riesig. Dennoch werden vor allem Einfamilienhäuser klimagerecht saniert. Wie kann eine bevorstehende Renovation genutzt werden, um das Gebäude energieeffizient zu sanieren?

**Kosten**  
Fr. 220.–; für Personen mit Wohnsitz im Kanton Bern Fr. 150.–

**Auskunft, Anmeldung**  
Thomas Schellenberg, Bildungszentrum WWF, Tel. 031 310 50 54, E-Mail [thomas.schellenberg@bildungszentrum.wwf.ch](mailto:thomas.schellenberg@bildungszentrum.wwf.ch), [www.wwf.ch/bildungszentrum](http://www.wwf.ch/bildungszentrum)

**Totholz fördern im Wald**

**Wann**  
Mittwoch, 18. Mai, 18.30–20.30

**Wo**  
Jura

**Was**  
Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau. Die Bedeutung und die vielseitigen Erschei-

nungsformen von Totholz in unserem Wald. Auch Sicherheitsfragen und Abgeltungssysteme werden erläutert. Exkursion durch einen Jurawald mit hohem Totholzanteil.

**Auskunft, Anmeldung**  
Thomas Baumann, Naturama,  
Tel. 062 832 72 87,  
E-Mail [t.baumann@naturama.ch](mailto:t.baumann@naturama.ch)

**Mehr Raum für unsere Bäche!**

**Wann**  
Mittwoch, 8. Juni, 18.30–20.30

**Wo**  
4334 Sisseln

**Was**  
Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau. Bachrenaturierung und Hochwasserschutz. Bitte Stiefel mitnehmen.

**Auskunft, Anmeldung**  
Thomas Baumann, Naturama,  
Tel. 062 832 72 87,  
E-Mail [t.baumann@naturama.ch](mailto:t.baumann@naturama.ch)

**Flurbegehung - Förderung der Artenvielfalt auf dem Acker**

**Wann, wo**  
Dienstag, 9. August, Region Bern  
Mittwoch, 17. August, Region Zürich

**Was**  
Blumenwiesen, Buntbrachen oder Niederhecken sind wichtige



Bild: Lukas Pfiffner

Lebensräume für die Erhaltung der Artenvielfalt. Wie werden solche naturnahe Flächen im Ackergebiet angelegt und gepflegt? Praktikerinnen und weitere Fachleute beantworten Ihre Fragen auf dem Feld.

**Kursleitung**  
Véronique Chevillat, FiBL

**Auskunft, Anmeldung**  
FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org), [www.anmeldeservice.fibl.org](http://www.anmeldeservice.fibl.org)

**Krähen und Elstern Nur Fluch oder auch Segen?**

**Wann**  
Mittwoch, 24. August, 18.30–20.30

**Wo**  
Naturama, Bahnhofplatz, Aarau

**Was**  
Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau. Vielfalt der einheimischen Rabenvögel: Kolkrabe, Rabenkrähe, Saatkrähe, Turmdohle, Elster und Eichelhäher. Viel Schlechtes wird den Rabenvögeln nachgesagt. Sind das alles nur Vorurteile?

**Auskunft, Anmeldung**  
Thomas Baumann, Naturama,  
Tel. 062 832 72 87,  
E-Mail [t.baumann@naturama.ch](mailto:t.baumann@naturama.ch)

## ACKERBAU

### Produzentenversammlung Ölsaaten, Getreide, Speisehirse und Obst, Beeren

#### Wann, was

Donnerstag, 31. März  
9.30 bis 12.00: Obst, Beeren  
14.00 bis 16.00: Ölsaaten, Getreide

#### Wo

Restaurant Löwen, Hauptstrasse 23,  
8580 Sommeri

#### Leitung

Niklaus Steiner und Hans-Ruedi  
Schmutz, Biofarm

#### Auskunft, Anmeldung

Biofarm Genossenschaft, Beim  
Bahnhof, 4936 Kleindietwil, Niklaus  
Steiner, Tel. 062 957 80 52, und  
Hans-Ruedi Schmutz, Tel. 032 392  
42 44, E-Mail info@biofarm.ch,  
www.biofarm.ch

### Arbeitstreffen Bioraps

#### Wann

Mittwoch, 10. August, 19.00

#### Wo

Noch offen

#### Veranstalter

Biofarm Genossenschaft

#### Was

Die Nachfrage nach Schweizer Bio-  
rapsöl ist weiterhin gross, kann je-  
doch nicht gedeckt werden. An  
unserem Arbeitstreffen möchten  
wir die verschiedenen Erfolgsfak-  
toren darstellen und diskutieren.  
Rückblick Rapsjahr 10/11, Erfahrun-  
gen aus der Praxis, neueste  
Forschungsergebnisse, Information  
über die neue Aussaat.

#### Referentinnen und Referenten

Von Biofarm, FiBL, ART

#### Auskunft und Anbauverträge für Bioraps

Stefanie Bergmann, Biofarm  
Genossenschaft, Beim Bahnhof,  
4936 Kleindietwil, Tel. 062 957 80  
53, E-Mail bergmann@biofarm.ch,  
www.biofarm.ch

### Sommertagung Ackerbau

#### Wann, wo

Mittwoch, 15. Juni, Region Bern  
Donnerstag, 16. Juni, Region  
Märstetten TG

#### Was

Vormittag: Raps, Sonnenblumen,  
Lein, Kürbiskerne. Nachmittag:  
Brotgetreide, Futtergetreide, Körner-  
leguminosen. Feldvisite, Erfahrungsaustausch,  
Informationen zu Absatz,  
Qualität und Preis. Imbiss zum  
Mittag.

#### Auskunft, Anmeldung

Biofarm Genossenschaft, Beim  
Bahnhof, 4936 Kleindietwil, Tel. 062  
957 80 50, E-Mail info@biofarm.ch,  
www.biofarm.ch

## GEMÜSEBAU, GARTEN

### Einstieg in den Biogemüsebau, Biobeerenanbau und Bioobstbau

#### Wann, wo

Mittwoch, 8. Juni in Zug oder  
Donnerstag, 7. Juli in 614 Oberarth

#### Was

Entscheidungshilfe für einen mög-  
lichen Einstieg in den biologischen  
Gemüse-, Beeren- und Obstbau.  
Mit Informationen zu Anbau-  
technik, Kulturpflege, Sortenwahl  
und Wirtschaftlichkeit sowie Kultur-  
besichtigungen. In Zusammenarbeit  
mit Bio Schwyz und Bio Zug.

#### Kursleitung

Martin Lichtenhahn und Andi  
Häseli, FiBL; Bioberatung SZ und ZG

#### 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

### Erfahrungsaustausch Biogemüse 1

#### Wann

Mittwoch, 22. Juni

#### Wo

Noch offen

#### Was

Neues und Wissenswertes zur  
Unkrautregulierung im biologischen  
Gemüse- und Ackerbau. Mit  
Maschinenvorführung.

#### Kursleitung

Martin Lichtenhahn, 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

### Erfahrungsaustausch Biogemüse 2

#### Wann

Mittwoch, 24. August

#### Wo

Noch offen

#### Was

Produzentinnen und Produzenten  
teilen ihr Fachwissen und tauschen  
ihre Erfahrungen im Dialog mit  
Forscherinnen und Beratern aus.  
Themen gemäss den Wünschen  
unserer regelmässigen Kursteil-  
nehmenden.

#### Kursleitung

Martin Lichtenhahn, 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

## OBSTBAU, BEEREN

### Produzentenversammlung Obst, Beeren und Ölsaaten, Getreide, Speisehirse

#### Wann, was

Donnerstag, 31. März  
9.30 bis 12.00: Obst, Beeren  
14.00 bis 16.00: Ölsaaten, Getreide

#### Wo

Restaurant Löwen, Hauptstrasse 23,  
8580 Sommeri

#### Leitung

Niklaus Steiner und Hans-Ruedi  
Schmutz, Biofarm

#### Auskunft, Anmeldung

Biofarm Genossenschaft, Beim  
Bahnhof, 4936 Kleindietwil, Niklaus  
Steiner, Tel. 062 957 80 52, und  
Hans-Ruedi Schmutz, Tel. 032 392  
42 44, E-Mail info@biofarm.ch,  
www.biofarm.ch

### Einstieg in den Biogemüsebau, Biobeerenanbau und Bioobstbau

Mittwoch, 8. Juni oder

Donnerstag, 7. Juli

Siehe GEMÜSEBAU, GARTEN

## REBBAU

### Biorebbaupraxis

#### Wann

Freitag, 18. März; Freitag, 20. Mai;  
Freitag, 24. Juni; Freitag, 19. August.  
Letztes Datum noch offen

#### Wo

FiBL, 5070 Frick

#### Was

Schnitt von Jung- und Ertrags-  
reben. Reben setzen, erlesen,  
Bodenpflege, Begrünung. Laub-  
arbeit, Bodenpflege, Trauben teilen.  
Ertrag regulieren. Ernte und erste  
Verarbeitungsschritte.

#### Kursleitung

Andi Häseli, 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

## TIERHALTUNG

### Pferdekurs

#### Wann

Mittwoch, 30. März

#### Wo

Betrieb Schreiber, Gründelematt,  
4317 Wegenstetten

#### Was

Pensionspferde halten – worauf es  
ankommt. Es stehen Rechtliches in  
der Pensionspferdehaltung und die  
Raumplanung im Vordergrund. Der  
Kurs findet auf einem Biobetrieb  
mit neuem Pensionspferdestall  
statt.

#### Kursleitung

Barbara Früh, FiBL



Bild: Yannick, Andrea

### 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

### Chancen in der Biotierhaltung

#### Wann

Donnerstag, 24. März

#### Wo

Restaurant «Zum weissen Rössli»,  
8932 Mettmenstetten

#### Was

Neue Produktionspotenziale, Aktu-  
alitäten vom Milchmarkt, 100-%-  
Biofütterung; Futtergetreideanbau.  
Nach dem Mittagessen Besichtigung  
des Biobetriebs von Erich Buch-  
mann (Milchvieh, Legehennen).

#### Veranstalter

UFA, Bio-Suisse und regionale  
Bioberatung

#### Kosten

Keine (Verlosung von vier Futtergut-  
scheinchen im Wert von Fr. 150.–  
unter jenen, die sich rechtzeitig  
anmelden)

#### Auskunft, Anmeldung

Bis 15. März an UFA-Beratungs-  
dienst, Obstfeldstrasse 1,  
6210 Sursee, Tel. 058 434 12 00,  
E-Mail bdsursee@ufa.ch

### Vermeiden von Ärger und Unfällen mit Weidevieh

#### Wann

Mittwoch, 13. April. 9.00–16.30

#### Wo

Strickhof, Riedhofstrasse 62,  
8408 Winterthur-Wülflingen

#### Was

Seit einigen Jahren nehmen die  
Zwischenfälle durch Angriffe von  
Rindvieh oder Herdenschutzhunden  
auf Wanderer zu. Risikopotenzial,  
präventive Massnahmen, rechtliche  
Folgen und versicherungstech-  
nische Möglichkeiten, Rechte und  
Pflichten als Tierhalter und Grund-  
eigentümer, Vorgehen im Falle von  
Unfällen und Schäden.

#### Auskunft, Anmeldung

Bis 4. April an Agridea, Eschikon 28,  
8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00,  
Fax 052 354 97 97,  
www.agridea-lindau.ch → Kurse

### Bioschweineexkursion

#### Wann

Juni (genaues Datum noch offen)

#### Wo

Dänemark

**Was**

Exkursion nach Dänemark, gemeinsam mit deutschen Schweinehalterinnen und Schweinehaltern, zu den Themen Stallbau, Management, Produktion und Markt. Die Reise dauert voraussichtlich mehrere Tage.

**Kursleitung**

Barbara Früh, FiBL

**Auskunft, Anmeldung**

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

**Biobienenkurs****Wann**

Samstag, 28. Mai

**Wo**

FiBL, 5070 Frick

**Was**

Der FiBL-Bienenkurs vermittelt sowohl theoretische Kenntnisse als auch praktische Fertigkeiten. Neben anderen aktuellen Themen bildet dieses Jahr die Biobienengesundheit einen Schwerpunkt.

**Kursleitung**

Barbara Früh und Thomas Amsler, FiBL

**Auskunft, Anmeldung**

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

**MÄRKTE, FESTE, MESSEN****Bärlauchmarkt****Wann**

Samstag, 26. März, 8.00–14.00

**Wo**

Basel, Matthäuskirchplatz

**Was**

Geniesst die ersten Frühlingboten! Wurst essen, Bärlauch knabbern ...

**Weitere Informationen**

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

**energissima****Wann**

Mittwoch, 13. bis Freitag, 15. April für Fachleute

Samstag, 16. April Publikumstag

**Wo**

Forum Fribourg

**Was**

Der Schweizer Treffpunkt für erneuerbare Energien. Mit Ausstellungen «Greentech», der Messe für Abfallwirtschaft, Ressourcen und Umwelttechnik, sowie «ecoHome», der Ökobau-Messe.

**Weitere Informationen**

Auf Seite 7 in diesem Heft sowie unter [www.energissima.ch](http://www.energissima.ch)

**Biopflanzenmesse****Wann**

Freitag/Samstag, 29./30. April

**Wo**

8330 Pfäffikon, Stiftung zur Palme, Hochstrasse 31–33

**Was**

Gemüsesetzlinge, Balkonpflanzen, Kräuter, Stauden ... Dazu Infopfad zum Thema Nützlinge, Kinderprogramm, Verpflegung.

**Weitere Informationen**

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

**LUGA****Wann**

Freitag, 29. April bis Sonntag, 8. Mai

**Wo**

Luzern, Messegelände Allmend

**Was**

Ehregast: Appenzellerland. Mit Sonderschau Wald zum UNO-Jahr des Waldes.

**Weitere Informationen**

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

**Setzlingsmarkt Schloss Wildegg****Wann**

Samstag/Sonntag, 30. April/1. Mai, je 9.00–17.00

**Wo**

Schloss Wildegg, 5103 Wildegg

**Was**

Setzlingsmarkt ProSpecieRara. Rund fünfhundert verschiedene Gemüse, Kräuter und Beeren von diversen Anbietern; Beratung und Verkauf.

**Mehr Informationen**

Auf [www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch) und [www.musee-suisse.com](http://www.musee-suisse.com) → Schloss Wildegg

**Wildpflanzemärt Basel****Wann**

Samstag, 30. April bis Samstag,

14. Mai

**Wo**

Basel, Andreasplatz

**Was**

Verkauf von einheimischen Wildstauden und Sträuchern, Kletterpflanzen, Küchenkräutern, Blumen- und Gemüsesamen aus biologischem Anbau. Mit Beratung Standortwahl, Kompostieren, biologische Schädlingsregulierung.

**St. Galler Ökomarkt****Wann**

Donnerstag, 12. Mai, 9.00–20.00

**Wo**

St. Gallen, rund ums Vadiandenkmal beim Marktplatz

**Was**

Im UNO-Jahr des Waldes wird dem Thema Wald eine besondere Beachtung geschenkt. Und das Angebot an den Ständen reicht vom Bio-setzling über clevere Recyclingprodukte bis zum Elektrovelo. Informationen über nachhaltige Gartenpflege, Gesundheit, umweltfreundliche Mobilität, Energie sparen und vieles mehr. Dazu Musik und

kulinarische Köstlichkeiten von nah und fern.

**Weitere Informationen**

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

**Marktsamstag der Basler Umwelttage****Wann**

Samstag, 28. Mai

**Wo**

Basel, Barfüsserplatz, Theaterplatz

**Was**

Umwelt von der Fledermaus bis zum VCS-Stand. Mit Auftritt Bio Suisse in der Bioecke. Informationen zu den Basler Umwelttagen (24.–28. Mai): [www.umwelttage-basel.ch](http://www.umwelttage-basel.ch)

**Bio Marché****Wann**

Freitag, 17. bis Sonntag, 19. Juni  
Fr. 14.00–21.00; Sa. 10.00–21.00; So. 10.00–18.00

**Wo**

4800 Zofingen, Altstadt

**Was**

«Das grösste Biofestival im Herzen der Schweiz».

**Weitere Informationen**

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

**O SOLE BIO****Wann**

Samstag, 20. August, 8.00–19.00  
Sonntag, 21. August, 10.00–17.00

**Wo**

Zug, Seepromenade

**Was**

Der Zentralschweizer Biomarkt. Hundert Marktstände von Biobauern aus der Region, viel Unterhaltung, Musik, Brauchtum und ein ausgebautes Angebot für Kinder (Streichelzoo) und Jugendliche. Bioberater geben Auskunft über Biolandbau und Umstellungsfragen.

**Weitere Informationen**

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

**Village Bio, Cernier****Wann**

Samstag, 20. August

**Wo**

2053 Cernier

**Was**

Village Bio lors de «Fête La Terre». Découvrez le goût du vrai.

**Veranstalter**

Bio Neuchâtel

**Weitere Informationen**

[www.bio-neuchatel.ch](http://www.bio-neuchatel.ch) → Les Manifestations; [www.evologia.ch](http://www.evologia.ch) → Manifestations

**Biomarkt Weinfelden****Wann**

Samstag, 27. August, 9.00–16.00

**Wo**

8570 Weinfelden, Schulhausplatz Pestalozzi

**Was**

Mehr als 50 Marktstände mit regionalen Bioprodukten: Fein duftendes Gebäck, würzige Käsespezialitäten,

**Suche**

Biolandbau Rumänien sucht **Investor, Gönner und Interessierte**. Es freut sich CH-Biobauer.

Tel. 078 652 72 42,

E-Mail [biofreunde@yahoo.de](mailto:biofreunde@yahoo.de)

Möchten Sie ihren **Biobetrieb in der Nordwestschweiz** einer überzeugten Bauernfamilie weitergeben? Familie mit Kindern, biologische und standortgerechte Bewirtschaftung, offen für Zusammenarbeit, Kauf bevorzugt, gute Eigenkapitalbasis. Angebote und Hinweise unter Tel. 079 672 95 43 (abends)

**Alpbetrieb**, Chamoson VS, mit Knospe-Mutterkühen und Stier, sucht **10 bis 13 Kühe** ohne Kälber oder Jungkühe. Zufahrt mit Kleinlaster möglich. Ab Ende Mai bis 20./30. September, Fr. 245.–/Tier. Anmeldung per Ende März. Frédéric Tissières, Tel. 079 633 92 20 oder 079 417 65 75

Suche geeignete **Kühe, Rinder, Ochsen** zum Ausmästen. Tel. 062 299 04 36

**Angebote**

Sind Sie **Winzer, Landwirt** oder **Maschinenmechaniker**? Mit Ausbildung oder durch Praxis dazu geworden? Haben Sie Lust auf Neues? Dann kommen Sie zu uns in die Toskana! Mehr dazu auf [www.riparbella.com](http://www.riparbella.com). Wir freuen uns!

Biobetrieb in der Westukraine mit Ackerbau und Tierhaltung (80 ha) sucht **Betriebsleiter** und **MitarbeiterInnen**, auch Paare, die den Betrieb mitgestalten. Ab sofort oder nach Vereinbarung. E-Mail [rainer.sax@gmx.ch](mailto:rainer.sax@gmx.ch) oder Tel. 0038 096 187 42 15

Zu verkaufen: **Gemüsehackgerät**, Haruwy, 1,5 oder 1,8 m, mit Gänsefusscharen. Hackstriegel, Rabewerk, 5 m, klappbar. Tel. 078 647 57 76

**Tierkommunikation**, erfahren Sie, was Ihr Tier denkt und fühlt, bei Verhaltensstörungen, Krankheiten oder einfach, um Ihr Tier besser zu verstehen. Sie bekommen die Kommunikation schriftlich. Alles, was ich dazu brauche, ist der Name des Tiers, ein Foto und allfällige Fragen. Grundsätzlich kann ich mit jedem Tier kommunizieren. Weitere Informationen bei Silvia Schmed: Tel. 078 803 81 86, E-Mail [schmed.farm@bluewin.ch](mailto:schmed.farm@bluewin.ch), [www.tierkommunikation-silvia.jimdo.com](http://www.tierkommunikation-silvia.jimdo.com)

diverse Milchprodukte, Fleisch- und Wurstwaren, Obst und Gemüse, Tee- und Küchenkräuter, Wein und durstlöschende Säfte, Eis, Schokolade und vieles mehr. Dazu Pflanzen, Holz- und Handwerksartikel, Körbe, Hauptpflegeprodukte u.a.

**Veranstalter**

Verein Ostschweizer Biobäuerinnen und Biobauern (VOB)

**Weitere Informationen**

[www.biomarkt-ostschweiz.ch](http://www.biomarkt-ostschweiz.ch)

## Für Claudia Lazzarini und Urs Brändli

Zur Neubesetzung des Bio Suisse Präsidiums an der Delegiertenversammlung vom 20. April

» Der Schweizer Biolandbau genießt im In- und Ausland einen guten Ruf. Das Vertrauen der Konsumierenden in die Knospe ist gross. Nebst der Agrarpolitik machen engagierte Biobäuerinnen und Biobauern, solide Richtlinien, funktionierende Kontrollen, biofreundliche Marktpartner sowie eine bedarfsgerechte Forschung Bio zu dem, was es heute ist. Als Dachorganisation hat Bio Suisse viel zu diesem Erfolg beigetragen. Deren Gremien und die Geschäftsstelle arbeiten gut. Es wäre aber fatal, sich jetzt auf den Biolorbeer auszuruhen und nur noch das Erreichte zu verwalten. Bio Suisse befindet sich heute in einem anderen Umfeld als noch vor wenigen Jahren. Das Ausland läuft dem Bioland Schweiz zusehends den Rang ab, immer mehr Marktpartner setzen auf ihr eigenes Biolabel, und die Biooffensive stockt. Gefragt

sind nun neue Impulse. Als strategisch arbeitendes Gremium nehmen hierbei der Vorstand und der künftige Präsident Schlüsselfunktionen ein. Mit Claudia Lazzarini (Vorstand) und Urs Brändli (Vorstand und Präsidium) stellen sich am 20. April zwei engagierte Persönlichkeiten zur Wahl. Als Kopräsidentin von Bio Grischun hat Claudia Lazzarini viele Erfahrungen mit der Vertretung einer breiten Basis gesammelt.

Claudia Lazzarini steht voll hinter dem Biolandbau, ist gradlinig und offen. Sie hat keine Angst, heisse Eisen anzufassen, und schafft es trotzdem immer wieder auch in festgefahrenen Situationen, breit abgestützte Lösungen zu erarbeiten. Dasselbe gilt für Urs Brändli. Als Präsident der Fachkommission Milch hat Urs Brändli seine Fachkompetenz und sein Verhandlungsgeschick auch in schwierigem Umfeld unter Beweis gestellt. Sein Optimismus ist echt und vermutlich deshalb so ansteckend. Sowohl Claudia Lazzarini wie Urs Brändli verbinden Erfahrung mit In-



novationskraft. Auf beides wird Bio Suisse in Zukunft angewiesen sein. Claudia Lazzarini als Vorstandsmitglied und Urs Brändli als Präsident werden Bio Suisse guttun.

Ursula Bapst Brunner, Waltensburg/Vuorz GR  
Claudio Gregori, Bergün GR  
Andi Schmid, Scharans GR

## Nachhaltige Billigprodukte?

Zur Kolumne «Bio ist erfolgreich» von Bundesrat Johann N. Schneider, Ammann, bioaktuell 1, Februar 2011

» Mit Interesse haben wir die Kolumne im bioaktuell aus der Feder von Bundesrat J. N. Schneider-Ammann gelesen. Wieso braucht es einen Biolandbau, wenn sich auch Tiefpreisprodukte der Nachhaltigkeit verpflichten können??? Da schreit wohl jeder Biobauer, jede Biobäuerin auf. Ein Stich ins Herz des Biolandbaus!

Gerhard und Barbara Bühler, Thunstetten BE

INSERAT

Bioapfel, Bioboom, Biocontrol, Biodynamik, Bioei, Biofisch, Biogas, Biohandel, Bioimport, Biokaviar, Biolehrstelle ..., Biozertifizierung.

Die Biowelt von A bis Z auf

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

DIE PLATTFORM DER SCHWEIZER BIOBÄUERINNEN UND BIOBAUERN



«Bergland Produkte» ist ein sehr vielfältiger, zertifizierter Demeter Bergbauernbetrieb. Unser Betrieb liegt in Ernen VS, auf 1200 m.ü.M. Für den Futterbau und unserer Gartenabteilung (ca. 2 ha Frisch- und Lagergemüse, Kräuter, Blumen und Beeren) während der Saison 2011 suchen wir **zwei Praktikatin/en und eine/n landwirtschaftlichen/e Angestellte/n zur Mithilfe auf dem ganzen Betrieb.**

Auch längerfristige Anstellung oder die Übernahme eines Betriebszweiges ist möglich. Unser Generationenhaus ist das nächste Projekt das verwirklicht wird.

Nähere Auskunft bei:

**Bergland Produkte, Birri Philipp 3995 Ernen**

**Tel: 027 971 31 13 oder 971 23 60**

**Fax: 027 971 23 20; <http://www.bergland.ch>**

**Mühle Rytz AG**

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

**Frühbestellrabatt Leckeimer**

Rabatt von Fr. 4.00 pro Stück bis 30.04.11

**Mengenrabatte:**

– Kleinpalette (24 Eimer): Fr. 96.00/Palette

– Grosspalette (45 Eimer): Fr. 297.00/Palette

**Unsere Futterlinien für Wiederkäuer**

**Basic** – für Preisbewusste

**Standard** – für beste Leistung

**Hochleistung** – für höchste Ansprüche, mit Lebendhefen

**Wir beraten Sie gerne.**

Mühle Rytz AG, 3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00

[www.muehlerytz.ch](http://www.muehlerytz.ch), [mail@muehlerytz.ch](mailto:mail@muehlerytz.ch) und

Ihr regionaler Verkaufsberater **PROVIMI KLIBA**

## Täglich 1 Franken pro Kuh mit Hörnern

Offener Brief ans Bundesamt für Landwirtschaft

Sehr geehrte Damen und Herren

» Wie wir aus diversen Medien erfahren haben, sollen mit den neuen Direktzahlungen ab 2014 neu auch Beiträge für das Tierwohl ausbezahlt werden. Die Tatsache, dass immer mehr Kühe in der Schweiz ohne Hörner leben, stimmt uns nachdenklich. Wir möchten Ihnen deshalb folgenden Vorschlag unterbreiten.

«Bauern, die ihren Tieren die Hörner belassen, werden pro GVE mit 1.– Franken pro Tag (analog der TVD) honoriert.» Das ergibt einen Betrag von 365 Franken im Jahr für ein wertvolles Kulturgut, das nicht ganz verloren gehen sollte. Wir begründen unser Anliegen auch mit dem Umstand, dass zum Beispiel bei Freilaufställen viel mehr Platz pro behorntem Tier notwendig ist. Das bringt höhere Baukosten mit sich, oder der Landwirt muss weniger Tiere halten. Ein weiteres Argument ist der intensivere Bezug zum Tier, der mit behornten Nutztieren unabdingbar ist. Auch taucht

### Unterstützung vom STS

Der Schweizer Tierschutz (STS) unterstützt das Anliegen, Tierhalter, die ihre Kühe nicht enthornen, mit Direktzahlungen zu unterstützen. In einem Brief an Manfred Bötsch, Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW), unterstreicht der STS seine Haltung, «dass das Halten von behornten Kühen nicht verboten werden kann, aber gefördert werden soll». Man unterstütze deshalb die entsprechende Eingabe der Bauern Armin Capaul und Daniel Wismer. Man könne sich vorstellen, heisst es in dem Brief weiter, dass ein Betrieb, dessen Kühe im RAUS-Programm für regelmässigen Auslauf gehalten würden, für alle behornten Tiere beitragsberechtigt sei und dass dies auf der Tierverkehrsdatenbank zu dokumentieren wäre. Daniel Wismer und Armin Capaul haben gegenüber bioaktuell präzisiert, sie möchten selbstverständlich auch die Ziegen und Schafe berücksichtigt sehen: «Da wäre die Formel pro Tier und Tag 20 Rappen und ergäbe Fr. 1.20/GVE (1 GVE = 6 Tiere), pro Jahr also 438 Franken.» LID/mb

das Thema Hörner/Enthornen immer wieder als Schlagzeile auf – nicht immer positiv für das Image unserer Landwirtschaft. Vergessen wir die Sicht der Steuerzahlenden nicht, von ihnen erhalten wir die Unterstützung für unsere Direktzahlungen. Wir freuen uns auf eine positive Stellungnahme und verbleiben mit freundlichen Grüßen

Daniel Wismer, Embd VS,  
und Armin Capaul, Perrefitte BE

### Ökologisch?

Zum Verpackungsmaterial von Bio Suisse

» Letztthin haben wir Verpackungsmaterial bei Bio Suisse bestellt, unter anderem Knotenbeutel. Die sehen irgendwie schön aus, wirken auch eher *amächtig* als das Rosarot von Prix Garantie, weil sie so grün sind – aber muss das beidseitig bedruckt sein? Was aber zum Schreiben anregt, ist die Tatsache, dass die Knotenbeutel mit dem Flieger (Lufthansa, Absender: SZX\*) in die Schweiz kamen, obwohl sicher genug Schiffe von China nach Europa schwimmen. Der viele Flugverkehr ist vor allem der Zunahme an Gütern zu «verdanken» und nicht dem Personenverkehr.

Hans-Jörg Hut, Bürglen TG

\* SZX ist der Code für den Flughafen von Shenzhen, Provinz Guangdong, China. (Red.)

### Schauspielerin im falschen Film

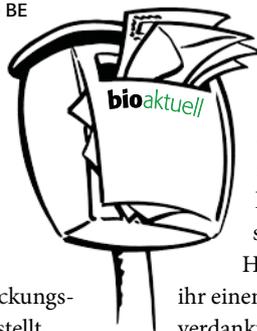
Zur Aktion «Tage der offenen Biohöfe» im Jahr der Biodiversität 2010

» Bio und Biodiversität gehören zusammen und sind als Einheit für mich selbstverständlich. Richtlinien und Regelwerke sind Pflicht, aber nicht überzuordnen! Tests, Richtlinien und Weisungen sind für mich Schlagwörter. Entscheidend für den nachhaltigen Erfolg von Bio Suisse und ihren Produzenten ist ihre Ausstrahlung beziehungsweise ihr Wissen über und ihr Herzblut für die Natur. Die Schöpfung ist das höchste Gut, daher ist für mich die Natur meine Religion.

Betriebsleiter und Mitarbeitende sollten so viel wissen über Biodiversität und so viel davon umgesetzt haben, dass sie selber vor Besuchern stehen können. Wenn da durch Mittel von Coop und Co fremde Personen angeheuert werden, die weder von Landwirtschaft noch von Ökologie eine Ahnung haben, geht das in die Hosen!

Bei meinem Besuch auf einem Biohof war durch euch eine Schauspielerin angeheuert, die nun wirklich fehl am Platz war. Sie sei von einem Vermittlungsbüro für diese Anlässe angeheuert worden, ohne zu wissen, was sie da wirklich solle. Da ich bei den ersten Gästen war und den Hof sehr gut kenne, gab ich ihr einen Schnellkursus, den sie sehr verdankte. Wenigstens verwechselte sie danach die Bildtafeln nicht mehr. Der feine Brunch und die Ausführungen der Betriebsleiter sen. und jun. retteten mich vor einer totalen Blamage vor den mitgebrachten Gästen.

Hans-Peter Hediger, Affoltern am Albis ZH



### IMPRESSUM

**bioaktuell**   
BIO SUISSE  
FiBL

#### 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](http://www.fibl.org) Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen),

Margarethenstrasse 87, CH-4053 Basel, Telefon +41 (0)61 385 96 10, Telefax +41 (0)61 385 96 11, [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

**Redaktion** Stephan Jaun (Chefredaktor), Petra Schwinghammer, Sabine Lubow (Bio Suisse); Markus Bär, Jacqueline Forster (FiBL); E-Mail [bioaktuell@fibl.org](mailto:bioaktuell@fibl.org)

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

**Inserate** 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](mailto:erika.bayer@fibl.org)

*Biofutter ist Vertrauenssache*



**Bio  
Milchpulver**



# Bio Milchpulver

**Bestellen Sie unter unserer Gratisnummer**

**Tel. 0800 201 200**

Bei Fragen wenden Sie sich an unseren Fachmann für Bio Milchpulver:  
Andreas Elliker 079 792 84 31



**Alb. Lehmann  
BIOFUTTER**  
5413 Birmenstorf / 9200 Gossau / www.biomuehle.ch

**Tel. 056 201 40 23 / info@biomuehle.ch**

## Biodiesel

aus pflanzlichen Altölen

- umweltfreundlich
- CO<sub>2</sub>-Neutral
- kostengünstiger Treibstoff

Tommy C. Halter GmbH  
079-403-7618 info@halfin.ch



**www.asf-sursee.ch**  
Bahnhofplatz 3  
6210 Sursee



**PREMIUM QUALITY  
Weide-Beef**

Als offizielle Partner der Bio SUISSE stehen wir ganz im Dienste der Fleischproduzenten.

Wir vermarkten sämtliche Bio Tiere.

**Ganze Schweiz:**  
Wir suchen Produzenten für Bio Weide-Beef  
(Mehrpreis: Fr. 2.10 auf QM OB Preis),  
sowie Produzenten für Bio Mastschweine.



Wir bieten »

- prompte Wegnahme
- faire, transparente Preise
- schnelle Abrechnung = innert 7 Tagen
- schnelle Bezahlung = innert 8 Tagen

## 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

## 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