



Agrarpolitik: BLW-Direktor steht Red und Antwort Seite 5

Kontrolliert in den Tod: Wie stressfrei ist schlachten? Seite 8

Ökologisch und schadstofffrei verpacken Seite 12

Ihr Partner  
für  
Bio-Saatgut



**Mühle Rytz AG**  
Agrarhandel und Bioprodukte

## Rytz-Saatgut für Biobetriebe

### Schnell und ertragreich: 4400 Turbo, die mehrjährige Mischung

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

### Bewährt mit Mattenklees: 3000 AGFF, 3-jährige Mischung

Universelle ergiebige Futterbaumischung, liefert viel schmackhaftes Futter auch in trockenen Perioden.

### Trockene Lagen: BIOLUZ, 3-jährige Luzernemischung

Die Versicherung auf Trockenstandorten. Eiweissreiches, schmackhaftes Futter.

### Mischung für Berggebiete: Mountain-Star

Für höhere Lagen bis 1800 m/üm

### 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)

### Abhollager:

Andreas Neyerlin, 4246 Wahlen/BL, Tel. 079 699 44 16  
Samen Steffen AG, 4901 Langenthal, Tel. 062 916 13 70



**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!

KAG freiland  
das wertvollste Bio-Leben

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



# Die Alternative für Ihr Geld.

Die Alternative Bank Schweiz ist Spezialistin  
für Finanzierungen im biologischen Anbau und  
im Bereich der erneuerbaren Energie.



**ALTERNATIVE  
BANK  
SCHWEIZ**

Der Weg zur  
echten Alternative:  
T 062 206 16 16  
[www.abs.ch](http://www.abs.ch)

sozial nachhaltig  
**alternativ**  
solidarisch fair



**LINUS SILVESTRI AG**  
Nutztier-Systempartner  
9450 Lüchingen  
Tel. 071 757 11 00, Fax 071 757 11 01  
E-Mail: [kundendienst@lsag.ch](mailto:kundendienst@lsag.ch)  
homepage: [www.lsag.ch](http://www.lsag.ch)  
[www.bioweidebeef.ch](http://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](http://www.lsag.ch))
- Mutterkuhhalter für die Aubrac Produktion

### Sie gewinnen:

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

### Wir vermitteln:

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



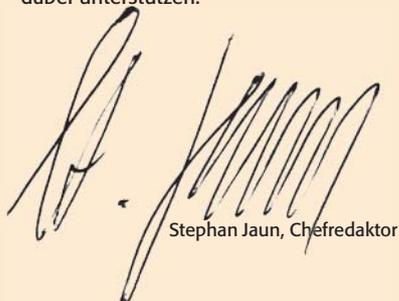
## Bio – eine gereifte Leistung

Bald wird das eidgenössische Parlament die Agrarpolitik 2014–17 (AP 2017) beraten. Das vom Bundesamt für Landwirtschaft erarbeitete Reformpaket AP 2017 stützt mit zusätzlichen Anreizen die Anstrengungen der Land- und Ernährungswirtschaft zu mehr Nachhaltigkeit – ein Hauptanliegen auch der Biobranche.

Die Biobranche ist gut beraten, diesen Steilpass anzunehmen und umzusetzen. Denn mit jeder staatlichen Reform in Richtung Nachhaltigkeit wächst die Konkurrenz: Die Tierwohlbeiträge (BTS, RAUS) und die Extensobeiträge im Ackerbau haben in der Vergangenheit nicht nur für mehr Tierwohl und Ökologie gesorgt, sondern auch mehr Konkurrenz auf dem Labelmarkt geschaffen.

Der Biosektor muss sich also weiterentwickeln, nicht nur weil es seine ethische Verpflichtung ist, sondern auch, weil er sich auf dem Markt weiter durchsetzen muss. Auch hier zeigt ein Blick zurück: die Weiterentwicklung ist nichts Neues. Die Bio Suisse Richtlinien von heute sind nicht mehr diejenigen von einst. Nach und nach kamen zum Pflanzenbau auch Vorgaben und Anreize zur Tierhaltung, zur Verarbeitung, zur Biodiversität oder zur Verpackung der Produkte hinzu. Trotz diesen zusätzlichen Leistungen gibt es immer wieder Kritik am Biolandbau und an seinen Zugeständnissen an den Markt. Sind Convenience-Lebensmittel oder solche aus durchrationalisierten 100-Hektar-Betrieben noch Bio? Entspricht Soja aus China für Schweizer Biokühe dem Biogedanken? Die Biobranche muss sich diesen kritischen Fragen stellen, bei der Beantwortung eine Gesamtschau wahrnehmen und auch bei den Problemen die Spreu vom Weizen trennen. Wer nur die Zugeständnisse an den Markt sieht, ignoriert die Leistungen, die ein Knospe-Produkt in sich trägt. Wer alles beim Alten lassen möchte, ignoriert die Entwicklung auf dem Markt.

Ich wünsche Ihnen einen kritischen Blick, um die wirklichen Probleme zu identifizieren und einen wachen Geist, um Veränderung zu erkennen und umzusetzen. Dieses bioaktuell möge Sie dabei unterstützen.



Stephan Jaun, Chefredaktor

# bioaktuell



5



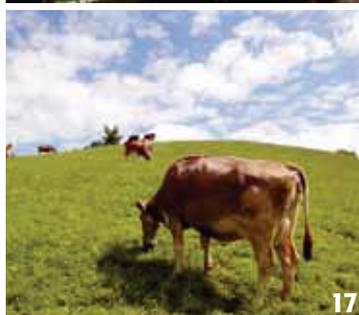
8



12



18



17

### HIER UND JETZT

#### 5 Wohin will die Agrarpolitik 2014–17?

Wer die Möglichkeiten der AP 2017 ausschöpfe, erhalte nicht weniger Direktzahlungen als vorher, sagt der BLW-Direktor Bernard Lehmann im Interview.

### HIER UND JETZT

#### 8 Wie sterben Biorinder?

Im Bell-Schlachthof in Oensingen werden pro Woche 3000 Tiere getötet – nach den strengen Vorgaben von Behörden und Tierschutz. Doch wie stressfrei ist das Töten wirklich?

### VERARBEITUNG UND HANDEL

#### 12 Verpackungen: Neue Merkblätter beleuchten Vor- und Nachteile

FiBL und Bio Suisse haben Verpackungen von Milch, Käse, Joghurt, Getränke, Obst und Gemüse sowie Zwieback bewertet: Die Best-Practise-Merkblätter bieten Entscheidungshilfe.

### FORSCHUNG

#### 17 Milchproduktion ohne Krafftutter? Jetzt anmelden für die FiBL-Tagung

### MARKT UND KONSUM

#### 18 Albanien: Medizinalpflanzen und Olivenöl haben Potenzial

Albaniens Landwirtschaft holt auf – auch die biologische. Nicht zuletzt mit Hilfe eines Schweizer Projekts mit FiBL-Beteiligung.

### BIO SUISSE

#### 22 Neuwahlen für den Vorstand

An der DV vom 18. April in Olten werden drei Vorstandsmitglieder neu gewählt: Die Kandidaten stellen sich vor.

### BIO SUISSE

#### 26 Produzentenumfrage: Wie gut ist die Geschäftsstelle?

### RUBRIKEN

- 16 Ratgeber
- 25 Impressum
- 28 Notizen
- 29 Märtestand
- 30 Agenda

Ein Teil von

GENERATION **M**



## Die Natur weiss, was gut ist.

Deshalb produziert sie für uns täglich frische Produkte wie Bio-Äpfel. Dies ist nur eines von über 1000 Migros Bio-Produkten. Infos auf [www.migros.ch/bio](http://www.migros.ch/bio)

.....



**MIGROS**  
Ein **M** besser.

# «Bio ist eine wesentliche Komponente einer Zukunftslösung»

Unter der Agrarpolitik 2014-17 müssten sich auch die Biobauern bewegen, erklärt der Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft, Bernard Lehmann. Aber sie hätten einen geringeren Handlungsbedarf als die konventionelle Landwirtschaft. Bio sei aufgrund des Systemansatzes eine Zukunftslösung, dürfe aber nicht in veralteten Normen verharren.

**bioaktuell:** Die Gretchenfrage zuerst – was halten Sie vom Biolandbau?

**Bernard Lehmann:** Der Biolandbau ist eine wesentliche Komponente einer Zukunftslösung, wenn es um die Frage geht, wie die Menschheit die natürlichen Ressourcen für die Nahrungsmittelproduktion nutzt.

Was meinen Sie mit wesentlicher Komponente?

Es braucht eine geschickte Verknüpfung von Elementen des Biolandbaus und der integrierten Landwirtschaft. Weder ist der Biolandbau der alleinige Lösungsansatz, noch können wir das Model der konventionellen Landwirtschaft langfristig aufrechterhalten.

Und welche Elemente des Biolandbaus achten Sie als besonders wertvoll?

Aus meiner agrarökonomischen, naturwissenschaftlichen und persönlichen Erfahrung weiss ich, wie wichtig der systemische Ansatz ist: Je mehr Zusammenhänge wir berücksichtigen, desto eher können wir sie nutzen. Der Biolandbau weiss diese Systemzusammenhänge gut zu nutzen. Wenn wir im Gegensatz

## «Einzelmassnahmen führen oft zu unbeabsichtigten Reaktionen des Systems»

dazu mit Einzelmassnahmen eingreifen, führt das vielfach zu unbeabsichtigten Reaktionen des Systems rundum, und längerfristig ist vermutlich das Problem nicht mehr so gut gelöst, wie wir uns das gewünscht haben.

Welche Elemente des Biolandbaus möchten Sie eher beiseite lassen?

Der Biolandbau beutet das System bei gewissen Nährstoffen langfristig aus. Vor allem in der viehlosen Landwirtschaft, wo der Kreislauf über das Tier fehlt. Er exportiert ja auch Nährstoffe aus dem Feld. Wenn diese nicht wieder von extern

ersetzt werden, verlieren wir den Urzustand. Man spricht hier von *mining the soil*. Das ist zum Beispiel in Afrika langfristig ein Problem.

*Es ist ja auch im Biolandbau möglich, Phosphor zu düngen. Das Problem stellt sich doch für die ganze Landwirtschaft: Die weltweiten Vorräte an Phosphor und Kali betragen nur noch zwei-, dreihundert Jahre ...*

... genau. Gerade beim Phosphor werden wir zudem sehr schnell von China abhängig. Die schwindenden Vorräte haben auch nicht mehr damit zu tun, ob wir Biolandwirtschaft betreiben oder nicht, sondern damit, wie wir mit diesen Stoffen umgehen. Dennoch, es gibt Sen-

## «Der Biolandbau beutet das System bei gewissen Nährstoffen langfristig aus.»

ken, wie Tiermehl oder Klärschlamm, die viele wertvolle Nährstoffe enthalten. Diese müssen wir wiederverwerten können. Das meine ich. Bio hat extrem viel zu bieten, aber vielleicht nicht genügend.

Ist der sinnvolle Umgang mit Ressourcen auch in der Agrarpolitik 2014–17 ein Thema?

Die AP 2014–17 erfasst erstmals umfassend die Ziellücken. Diese sind aus den Zielen der Bundesverfassung abgeleitet. Es geht vor allem darum, unsere Ressourcen effizient zu nutzen, die Umwelt nicht mit negativen Externalitäten zu belasten und positive Externalitäten zugunsten der Gesellschaft bereit zu stellen. Ein nachhaltiges Ernährungssystem umfasst nebst der landwirtschaftlichen Produktion auch den Markt. Dort will die AP 2014–17 zum Beispiel die Kennzeichnung nachhaltiger Produkte fördern. Unser Ziel ist, dass der Konsument an die Umweltleistung bezahlt, wie er das auch im Biolandbau macht. So könnte zum Beispiel der Energieverbrauch er-



Bild: zug

Bernard Lehmann (1954) ist seit 1. Juli 2011 Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft. Davor war er ordentlicher Professor für Agrarökonomie an der Eidgenössischen Technischen Hochschule (ETH) in Zürich.

fasst und deklariert werden. Die aktuelle Lage fordert Konsequenzen beim Ressourcenverbrauch in der Nahrungsmittelproduktion. Hier bringt die Agrarpolitik 2014–17 Fortschritte, aber es ist noch nicht die ganze Reise.

Das heisst konkret, Bio Suisse könnte ein Projekt eingeben, z.B. Kartoffelproduktion mit möglichst wenig CO<sub>2</sub>-Belastung?

Oder Rindfleisch mit Kompensation der Klimagase. Ich möchte ein Lanze brechen für die Methanproblematik. Hier steht die Landwirtschaft massiv in der Kritik. Es gibt Ansatzpunkte – zum Beispiel die Agroforstwirtschaft – die diesem Problem begegnen. Natürlich braucht es einige hundert Bäume, um die Klima-



Bild: zvg

«Seitdem das Parlament die Verhandlungen mit der EU über einen Agrarfreihandel gestoppt hat, wird der Druck auf den Rahmenkredit sicher zunehmen», warnt Bernard Lehmann.

gase einer Rinderherde zu kompensieren. Aber in den USA existieren bereits solche Systeme. Wir müssen aufpassen, dass wir hier nicht links überholt werden. Ich fürchte den Tag, an dem das Methan-kompensierte Fleisch aus Südamerika oder den USA in unseren Läden

### «Manchmal ist es zum Verzweifeln mit dem Konservativismus in unseren Agrarkreisen.»

steht, und wir haben nichts dergleichen. Manchmal ist es zum Verzweifeln mit dem Konservativismus in unseren Agrarkreisen.

*Würde sich das wirtschaftlich umsetzen lassen?*

Eine neue Dissertation zeigt, dass dies wirtschaftlich aufgeht, wenn das Rindfleisch pro Kilo Schlachtgewicht um einen Franken teurer verkauft werden könnte. Das würde das Plätzli nur 10 bis 40 Rappen teurer machen. Zudem hat man 22'000 Konsumenten bezüglich ihrer Zahlungsbereitschaft befragt, und diese ist tatsächlich zum Teil vorhanden. Wenn man den Methanausstoss vor Ort kompensiert, ist das bei den Konsumenten sehr glaubwürdig. Mein Appell an den Biolandbau lautet: Die Biobauern sollten diesbezüglich zu den Pionieren gehören.

*Wenn die Agrarpolitik 2014–17 wie geplant umgesetzt wird, müssten auch die meisten Biobauern bei neuen Program-*

*men mitmachen, um gleichviel oder mehr Direktzahlungen zu erhalten als bisher, richtig?*

Die Biobauern haben zahlreiche Möglichkeiten, zum Beispiel können sie bei den Ressourceneffizienzprogrammen mitmachen oder zusätzliche Biodiversitätsleistungen erbringen. Sie können auch den Anteil Ökoflächen erhöhen, die Ökoqualität steigern und die Ökoflächen vernetzen. Auch bei der Landschaftsqualität können Biobauern mitmachen, weil ihre Fruchtfolge die Landschaft diverser macht.

*Aber es gibt solche, die schon Hecken gepflanzt, einen hohen Anteil an Ökoflächen ausgeschieden, diese vernetzt und in der Qualität gefördert haben. Warum fahren die schlechter als mit dem alten System?*

Grundsätzlich ist es eine Frage der Zielsetzung der Agrarpolitik und die sagt: Jeder Betrieb hat Handlungsbedarf, aber die Biobetriebe haben etwas weniger Handlungsbedarf als die konventionellen. Der Zahlungsrahmen bleibt gleich hoch, damit bleibt auch die Summe der Mittel für die Landwirtschaft stabil. Wenn also jemand die Möglichkeiten der Programme ausschöpft, hat er sicher nicht weniger Direktzahlungen als vorher. Allerdings gibt es potenziell eine Verschiebung der Mittel ins Berggebiet – immer unter der Annahme, dass sich alle Betreibe gleich stark verändern. Im Schnitt würden die Landwirte im Berggebiet so etwas mehr Direktzahlungen erhalten und diejenigen im Tal etwas weniger.

*Das heisst, es gibt gleich viel Geld, aber die Bauern müssen mehr dafür leisten?*

Nicht unbedingt. Ich muss als Landwirt die Bedürfnisse der Gesellschaft besser erfüllen. Wenn ich statt Kalorien neu Ökoqualität produziere, gibt das nicht einfach Mehrarbeit, sondern ich mache das eine nicht mehr, dafür neu das andere. Nehmen wir an, ein Landwirt pflegt eine Hektare Ökowiese. Künftig muss er sich mehr damit befassen, wie er die Qualität der Ökowiese verbessert. Wer das unternehmerisch macht, wird es auch gewinnbringend machen können. Wer das nicht will, muss auch die Leistungen nicht erbringen. Wer als Rindermäster

### «Jeder Betrieb hat Handlungsbedarf, aber die Biobetriebe haben etwas weniger Handlungsbedarf als die konventionellen.»

weiterhin mit Kraftfutter mästen will, kann das weiterhin tun. Er erhält aber sicher keine Beiträge für die graslandbasierte Produktion. Mit anderen Worten, es wird nichts verschärft, ohne dass es bezahlt wird.

*Werden die Beiträge überhaupt abgeholt, oder besteht nicht die Gefahr, dass langfristig das Agrarbudget gekürzt wird?*

Vorerst bleibt das Geld in den Übergangsbeiträgen. Diese starten mit 450 Mio. Franken. Unsere Modellberechnungen zeigen, dass davon in den ersten vier Jahren etwa 170 Mio. Franken in die leistungsbezogenen Beiträge umgewandelt werden, das sind jährlich etwa 40'000

Hektar mit zusätzlichen gemeinwirtschaftlichen Leistungen. Die restlichen 300 Mio. Franken sollten eigentlich auch im Rahmenkredit bleiben. Aber seitdem das Parlament die Motion Darbellay angenommen und die Verhandlungen mit der EU über einen Agrarfreihandel gestoppt hat, wird der Druck auf den Rahmenkredit sicher zunehmen.

*Bio Suisse fordert einen Aktionsplan Biolandbau und beruft sich dabei auf die positiven Erfahrungen der Nachbarländer. Das Bundesamt für Landwirtschaft hat dies bis jetzt abgelehnt. Wieso?*

Was sollte denn dieser Aktionsplan beinhalten?

*Eine Verbesserung der Rahmenbedingungen für biologisch produzierende Landwirte, etwa durch mehr staatlich finanzierte Grundlagenforschung, durch biologische Pflanzen- und Tierzucht oder auch durch eine Erhöhung der Direktzahlungen für den Biolandbau. Das konventionelle System wurde ja über Jahrzehnte staatlich gestützt weiterentwickelt. Hier hat Bio Nachholbedarf, so brauchen die*

*Biobauern etwa Methoden, um beim Raps dem wiederkehrenden Ausfall durch den Rapsglanzkäfer zu begegnen, oder sie brauchen ein Biohuhn, dessen männliche Kücken nicht gleich nach dem Schlüpfen getötet werden müssen.*

Ein grosser Teil unserer Forschung ist heute für den Biolandbau nutzbar. Wie gesagt, betrachte ich den Biolandbau als ein Produktionssystem, wo vermutlich

**«Den Kreislaufgedanken könnte man ja ruhig etwas weiter fassen.»**

weniger Sachen gemacht werden, die ich nicht möchte: Weniger Massentierhaltung, es gibt einen stärkeren Bezug zu den Tieren, es gibt mehr Umweltleistungen, es kommen in der Verarbeitung weniger Hilfsstoffe dazu. Die andere Betrachtungsweise sagt, wenn wir die Dinge auf Moleküle reduzieren, dann spielt es keine Rolle, ob sie jetzt aus biologischer Produktion kommen oder mit Gentechnik produziert werden. Der Biolandbau verbietet gewisse Dinge mit dem Wissen, das wir vor 100 Jahren hatten.

*Aber im Nachhinein hat sich gezeigt, dass dieses Wissen durchaus nützlich war. Der Biolandbau verseuchte seit je das Grundwasser weniger mit Pestiziden oder wies schon damals eine höhere Biodiversität aus.*

Klar, ein Teil hat sich im Nachhinein durchaus als zukunftsweisend erwiesen. Trotzdem stellt sich Frage, ob wir die Normen des Biolandbaus in Zukunft auch ändern und weiterentwickeln können. Hier braucht es eigentlich eine intensive Diskussion. Aber es gibt Vertreter des Biolandbaus, die nicht bereit sind darüber zu diskutieren. Und ich spreche nun nicht von der Gentechnologie, sondern zum Beispiel von Kreisläufen. Der Betrieb ist ja ein künstlich abgegrenztes Gebilde. Den Kreislaufgedanken könnte man ja ruhig auch etwas weiter fassen, zum Beispiel regional, und so im Biolandbau vermehrt auch ökonomische Vorteile erwirtschaften, ohne die Leitlinie des Gesamtsystems oder der geschlossenen Kreisläufe zu verlassen.

Interview: Stephan Jaun

INSERAT



**COMPO. Ganz einfach schöne Pflanzen.**



**Mit COMPO Bio Gardendünger.**

- Auf rein natürlicher, organischer Rohstoffbasis
- Gewährleistet ein gesundes Wachstum
- Fördert die biologische Aktivität des Bodens
- Für den Einsatz im biologischen Landbau zugelassen (FiBL)

**55 Jahre Forschung und Erfahrung.**

# Kontrolliert in den Tod

Wie sterben Biorinder? Wer dieser Frage nachgeht, landet im Bell-Schlachthof in Oensingen. Wöchentlich werden dort bis zu 3000 Tiere getötet – nach den strengen Vorgaben von Behörden und Tierschutz. Das Ziel heisst stressfrei schlachten. In Deutschland wird auf einigen Höfen eine Methode praktiziert, die bezüglich Stress mit einem Schlachthausprozess nicht zu vergleichen ist: der Kugelschuss auf der Weide.

**B**iotiere werden zwar besonders artgerecht gehalten und gefüttert – aber sterben tun sie wie alle anderen. Denn zwischen Stalltür und Würsterei gibt es im Regelwerk der Bio Suisse eine Lücke. In keiner Knospe-Richtlinie sind der Transport zum Schlachthof, die Betäubung und die Tötung der Tiere geregelt. Grund für Fleischkonsumenten, sich Sorgen zu machen? «Nein», meint Josef Dähler. Der gelernte Metzgermeister leitet den Geschäftsbereich Frischfleisch bei Bell Schweiz und ist somit «verantwortlich» für die Schlachtung von – je nach Kategorie – 70 bis 90 Prozent der Biotiere, die schliesslich als Fleisch auf die Teller der Schweizer Biokonsumentinnen und -konsumenten kommen.

## Tierschutz kostet Millionen

Um die Lücke im Regelwerk der Labelprogramme zu schliessen, kontrolliert der Schweizer Tierschutz (STS) im Auftrag von Coop und Bell die Abläufe beim Transport und im Schlachthof, wie Josef Dähler erklärt. In Zusammenarbeit mit dem STS arbeitet Bell seit Jahren daran,

die Arbeitsabläufe und Einrichtungen stetig noch schonender für das Tier zu gestalten. Bis heute hat sich das Unternehmen solche Massnahmen insgesamt 3,5 Millionen Franken kosten lassen. «Ziel ist», so Josef Dähler, «dass das Tier bis zur Betäubung in keine Stresssituation gerät.» Ein Blick in den Schlachetrieb Oensingen zeigt, dass Bell diesem Ziel ständig näher kommt.

Der riesige Komplex aus Schlachthaus und Verarbeitungsgebäuden liegt in der Industriezone von Oensingen, umgeben von Chemie- und Technologiekonzernen. Von fern gesehen würde man nicht vermuten, dass hier wöchentlich 2'500 bis 3'000 Tiere sterben – und dies auf angeblich stressfreie Weise. Die Viehtransporter auf dem Geländeplatz sind einziges Indiz für die «schmutzige» Tätigkeit im Innern des Gebäudes. Aus der ganzen Schweiz kommen die Camions angefahren. Sie bringen Kälber, Natura-Beef-Jungrinder sowie Mutter- und Milchkühe, die in Oensingen für Coop und für weitere Partnerbetriebe geschlachtet werden. Bei der Annahme

und im Schlachtraum warten insgesamt vier Tierärzte und 45 Bell-Mitarbeiter auf die Tiere. Weitere 600 Angestellte werden sich um ihre Schlachtkörper kümmern. Es ist der grösste Schweizer Schlachtbetrieb für Rinder.

## Dem Instinkt nach bis zum Tod

Beim Herunterlassen der Camionrampe beginnt das ausgeklügelte Prozedere, das die Rinder, ihren natürlichen Instinkten folgend, auf dem Weg bis zur Betäubungsbox möglichst stressfrei führen soll. Betriebsleiter Roderich Balzer steht daneben und macht auf die Details aufmerksam: «Sehen Sie, die Laderampe führt steil aufwärts. So können wir den natürlichen Aufwärtsdrang der Tiere ausnützen.» Tatsächlich: Ohne grossen Widerstand zu leisten, laufen die Angus-Rinder in ihre Wartebucht im Innern des Schlachthauses. Gerade Tiere aus Mutterkuhhaltung würden hohe Anforderungen an den Prozess stellen, weiss Roderich Balzer: «Im ganzen Ablauf kommt es bei uns nie zu direktem Kontakt mit dem Menschen – dies könnte beim Tier Panik auslösen.»

Ruhig warten die Angus zusammen mit anderen Rindern in der Wartebucht. Trotz der unbekanntenen Umgebung und den neuen Gruppengefährten sind die Tiere erstaunlich entspannt. Es ist dunkel, ab und zu ertönt ein dumpfes Muehen, sonst hört man nichts. Nur gerade zehn Meter weiter wird alle 60 Sekunden ein Rind per Bolzenschuss betäubt. Die Angus in der Bucht erfahren nichts davon. Ein mobiles Gitter über ihren Rücken hält sie tief, damit sie sich gegenseitig nicht besteigen.

## Töten im Minutentakt, von morgens bis abends

Nach ein paar Stunden Warten sind sie an der Reihe. Die Tür geht auf, und die Tiere begeben sich in den Gang. «Sie leisten kaum Widerstand, weil sie durch das helle Ende des Gangs angezogen werden», erklärt Betriebsleiter Balzer. Auch hier nützt die Schlachtanlage einen na-



Bild: Ursina Galbusera

Warten auf den Tod: Die Buchten im Bell-Schlachthof sind dunkel und lärmgedämpft, was die Tiere beruhigen soll.



Bild: z/vg

Das Schlachten ist ein ethisch heikles Thema, über das Behörden und Tierschutz die maximale Kontrolle behalten möchten.

türlichen Reflex der Tiere aus: das Streben aus der Dunkelheit ans Licht. Zwei Mitarbeiter stehen an der Seitenwand des Gangs und stupsen die Tiere an, wenn sie stocken. Den elektrischen Viehtreiber verwenden sie meist erst, wenn sie das Tier in die Betäubungsbox treiben. Sobald das Tier drin ist, schliesst sich die Box auf allen Seiten. Nur noch der Kopf, hochgehalten von der Boxunterseite, ragt hinaus.

Nun ist die Angst in den Tieraugen sichtbar. Doch sie dauert nur einige Sekunden. Der Mann im grünen Overall hält den Betäubungsbolzen an die Stirn des Rinds und drückt ab. Es sinkt in sich zusammen, und die Box öffnet sich seitlich. Der betäubte Tierkörper rutscht hinaus in den Schlachtraum. Noch bevor das bewusstlose Tier am Haken hängt und der Mann im Schlachtraum die Kehle mit einem gezielten Schnitt zuerst freilegt und dann mit einem weiteren durchschneidet, wird bereits das nächste Tier in die Betäubungsbox getrieben.

Im Minutentakt wird so geschlachtet, von vier Uhr morgens bis um sechs Uhr abends. «Je mehr Routine das Schlachtpersonal hat, desto seltener treten Fehler auf», weiss man auch beim Bundesamt für Veterinärwesen (BVET). Ein Fehler beim Betäuben heisst Leiden beim Sterben fürs Tier. Das Schlachten ist ein ethisch heikles Thema. Seit gut einem Jahr sind die verschiedenen Aspekte in

der «Verordnung über den Tierschutz beim Schlachten» zusammengefasst. Diese Verordnung regelt, was in den Knospe-Richtlinien fehlt. Das Schlachten soll so schonend wie möglich erfolgen – das ist ein ethischer Anspruch der Bevölkerung, und daher sind die Vorschriften dieselben für alle Label.

### Stressfrei sterben auf der Weide

Und doch soll es sie geben, die noch schonendere Schlachtmethode. Der Kugelschuss auf der Weide – oder idyllisch ausgedrückt: Ein überraschender Tod in vertrauter Umgebung. Landwirt Hermann Maier im süddeutschen Balingen schlachtet beispielsweise so. Mit dem Gewehr in der Hand bewegt er sich durch seine Mutterkuhherde hindurch auf den Bullen zu. Friedlich liegt dieser inmitten der ruhenden Herde. Höchst konzentriert und dennoch scheinbar gelassen hält der Bauer dem Bullen das Gewehr zwanzig Zentimeter vor die Stirn – und drückt ab.

Der Stier kippt zur Seite. Sofort fährt der Landwirt mit Traktor und Schlachtbox heran, zieht den Bullen per Seilwinde in die Schlachtbox und tötet ihn dort durch Blutentzug. «Die mobile Schlachtbox ist als dezentraler Teil einer Schlachtstätte zugelassen», erklärt Agronomin Lea Trampenau, die sich seit ihrer Diplomarbeit für den Kugelschuss auf der Weide engagiert, «und seit die entspre-

chende Verordnung im November angepasst wurde, bewegt sich das Verfahren in Deutschland nun nicht mehr in der Grauzone», so die junge Agronomin. Die überraschende Betäubung und Tötung auf der Weide sei die stressfreiste Art der Schlachtung, ist Trampenau überzeugt. Neben der Trennung von der Herde, dem Transport und dem Zutrieb zur Betäubung sei die Kopffixierung zur optimalen Bolzenschussbetäubung ein wesentlicher Stressfaktor, der beim Tier Panik auslöse. Das hätten bereits die Resultate ihrer Diplomarbeit über die Angstreaktionen beim Rind während der Schlachtung gezeigt.

Zurzeit sind weitere Studien an der Universität Kassel am Laufen, welche die Unterschiede in der Fleischqualität bei den verschiedenen Schlachtverfahren untersuchen. «Alles deutet darauf hin, dass beim Weideschussverfahren der Glucose- und Laktatgehalt im Fleisch nachweisbar tiefer sind», fasst Trampenau die ersten Zwischenergebnisse zusammen. Nicht nur aus qualitativen, sondern auch aus ideologischen Gründen könne das Fleisch von auf der Weide betäubten und getöteten Tieren durchaus mit einem Mehrwert vermarktet werden, ist die

Je nach Tiergattung sterben 70 bis 90 Prozent der Biotiere in einem Schlachtbetrieb der Bell Schweiz AG. Nach Oensingen kommen die Rinder, Kälber und Kühe.

Bild: Ursina Galbusera





**UFA**

## Startphasenfutter

### UFA 174 F/274

**mit organischen Spurenelementen**

- Schnelle und effektivere Verfügbarkeit
- Positiv für Krankheitsimmunität
- Gute Fruchtbarkeit und Eutergesundheit

**Rabatt Fr. 3.-/100 kg** auf allen UFA Bio-Milchviehfutter gültig 10.04.12 bis 12.05.12

**AKTION**

ufo.ch

In Ihrer **LANDI**

**BIO** Zertifizierter BIO-Handelsbetrieb  
spezialisiert auf Direktimport

**agrobio schönholzer ag**  
www.agrobio-schoenholzer.ch

**Bühlhof**  
CH - 9217 Neukirch an der Thur

**Tel:** +41 (0)71 642 45 90

**Fax:** +41 (0)71 642 45 91

**Mobile:** +41 (0)79 317 88 84

**Email:** info@agrobio-schoenholzer.ch

**EXKLUSIV UND NUR BEI UNS:**

**BIO Luzerneheu:** Kauf nach Schnitt und Rohproteingehalt, garantierte Fressbarkeit auch ohne Mischwagen!

**BIO Luzernepellets,** z. B. Power Pellets mit über 20% RP, Eiweiss und Struktur von hoher Verdaulichkeit

**BIO Getreideheu-Pellets,** Ganzpflanzen-Getreidewürfel, stärke- und rohfaserreiches Raufutter, Gehalt vergleichbar mit Vollmaismwürfeln, attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis!

**BIO Lein Crunch (aktuell in der Abkalbesaison)** Eiweiss- und Energie-Konzentrat, 100% extrudiert, Ergänzungsfutter für Milchproduktion und Aufzucht

**BIO Mais:** Siloballen und Körnermais

**BIO Sojakuchen,** Eiweiss zum Mischen oder Ausgleichen

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

**Heu und Stroh**  
Bio und konventionell: in allen Varianten und Qualitäten!

**Verschiedene Futter lassen sich zu einer Bestellung kombinieren, Kranablad gegen Aufpreis möglich!**

**klein aber fein & garantiert sauber!**  
agrobio schönholzer ag



enthält: Aureobasidium pullulans

## BlossomProtect

**Die beste Alternative gegen Feuerbrand**

- Strategisch gegen Feuerbrand im IP und Bio
- Antagonistische Hefe verhindern Blüteninfektion

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

Andermatt **Biocontrol**

**Wenns' um Bio geht - kommen Sie am besten gleich zu uns!**

Wir beraten Sie kompetent und umfassend rund um die Produktion Ihrer **Fleischwaren**.



Unsere Bio-Produkte sind zugelassen für die Herstellung von **Knospe** Fleisch- und Wurstwaren.

**Geser Grand Gourmet**  
Omya (Schweiz) AG  
CH-4710 Balsthal  
Tel. +41 (0)62 789 29 30  
info.ggg.ch@omya.com  
www.geser-grand-gourmet.ch

**GRAND GOURMET**  
**G**  
**GESER**

junge Frau überzeugt. Seit drei Jahren führt Lea Trampenau die Firma Innovative Schlachtsysteme, die den «Transport- und Entblute-Anhänger» vertreibt, eine Weiterentwicklung der mobilen Schlachtbox (www.iss-tt.de).

### «Bitte kein Wildwestverfahren!»

Über 75 Betriebe sind in Deutschland bekannt, die den Kugelschuss auf der Weide anwenden. In der Schweiz beschränkt sich diese Praxis auf Gehegewild und Notschlachtungen von nicht mehr transportfähigen Tieren. Könnte der Kugelschuss nicht auch für Biobetriebe und Mutterkuhhalter interessant sein? Beim Bundesamt für Veterinärwesen verwirft man die Hände bei diesem Gedanken: «Wir wollen doch kein Wildwestverfahren!» Aus verschiedenen Gründen sei die Methode in der Schweiz nur unter vielen Vorbehalten anzuwenden, meint BVET-Mitarbeiter Walter Schleiss. Als Erstes müsse ein Amtstierarzt das zu schlachtende Tier auch auf der Weide vorgängig aus einer gewissen Nähe untersuchen. Bei Auffälligkeiten müsse zudem eine gründliche Untersuchung folgen. Diese sei, ohne das Tier zu fixieren, kaum glaubwürdig durchführbar.

Der Fachexperte beim BVET bezweifelt auch, dass die Tiere zeitgerecht entblutet und ausgenommen werden können. Zwischen dem Betäuben und Töten dürfen nach geltendem Schweizer Recht maximal 60 Sekunden verstreichen, damit das Tier bei der Schlachtung sicher bewusstlos ist. Agronomin Lea Trampenau hält der Kritik des BVET entgegen: «Die Zeit ist nicht der einzige Faktor – es kommt auf die Tiefe der Betäubung an.» Da der Kugelschuss aus kurzer Distanz – im Gegensatz zum Bolzenschuss – das Tier viel tiefer betäube und in vielen Fällen sogar



Bild: Zug ISS

Die mobile Schlachtbox steht bereit. Sobald das Rind auf der Weide betäubt ist, wird es in dieser Box nach geltenden Hygienestandards getötet.

töte, könne ausgeschlossen werden, dass es vor der Tötung wieder zu Bewusstsein kommt.

Die Kritik von Walter Schleiss geht indes noch weiter. Er befürchtet, dass die Abläufe bei der Betäubung und Tötung auf der Weide nicht optimal organisiert werden können, so dass die Qualität Einbusen erleiden könnte. «Eine optimale Organisation und Kontrolle ist auch beim Kugelschussverfahren möglich», beteuert hingegen Lea Trampenau.

### In der Schweiz noch keine Anträge gestellt

Walter Schleiss beim BVET stellt klar: «Theoretisch können mobile Teile einer Schlachthanlage auch in der Schweiz bewilligt werden.» Gerade wegen den

hohen Anforderungen an Logistik und Organisation sei bisher aber noch kein entsprechender Antrag gestellt worden. In der Stimme des Funktionärs schwingt eine gewisse Erleichterung mit. Obschon die Beispiele aus Deutschland zeigen, dass der Kugelschuss auf der Weide dem Tier Stress ersparen kann, der im Schlachthaus – trotz einem optimierten Prozess wie bei Bell – nicht gänzlich zu vermeiden ist: Beim BVET scheinen bei der Schlachtung maximale Kontrolle und restriktive Auflagen an allererster Stelle zu stehen. Bezüglich Vorschriften scheint die Lücke im Regelwerk der Bio Suisse also gedeckt zu sein. Die Frage nach einer noch schonenderen Schlachtung bleibt aber bestehen.

Ursina Galbusera



Bild: Manuel Krug

Beim Kugelschuss auf der Weide entfallen Trennung von der Herde, Transport, Zutrieb zur Betäubung und Kopffixierung – alles Stressfaktoren für das Tier.

# Verpackungen: Neue Merkblätter liefern Entscheidungshilfe

Beim Verpacken von Lebensmitteln entstehen fast immer Zielkonflikte. Was beim einen Lebensmittel ideal ist, kann beim andern falsch sein. Um zur individuell optimalen Lösung zu kommen, zeigen die Best-Practise-Merkblätter Vor- und Nachteile von Verpackungen auf. Im bioaktuell ist exemplarisch die Tabelle für Joghurtbecher und -deckel abgedruckt – die anderen Merkblätter finden Sie auf der Bio Suisse Homepage.

**D**ie Verpackung von Knospe-Produkten muss vielen Anforderungen gerecht werden: Aus ökologischer Sicht soll sie vor allem umweltfreundlich hergestellt und gut entsorgbar oder recycelfähig sein. Darüber hinaus muss sie das Produkt optimal schützen, von ihr selbst sollen keine Schadstoffe in das Produkt gelangen. Zudem dient die Verpackung als Informations- und Werbeträger, sie soll einfach zu verarbeiten und ihr Anteil an den Gesamtkosten angemessen sein.

## Plus und Minus sorgfältig abwägen

Fast immer entstehen Zielkonflikte zwischen diesen Ansprüchen und genaues Abwägen ist wichtig. Daher ist die Verpa-

ckung eines Biolebensmittels immer eine individuelle Lösung. Die einzelnen Kriterien müssen gewichtet und in eine dem Einzelfall angemessene Balance gebracht werden. So ist die Pfand-Glasflasche für Säfte aufgrund des Produktschutzes und der mehrfachen Nutzung eine sehr gute Lösung, wenn das Vertriebsgebiet nicht zu gross ist. Als alternative Getränkeverpackung zum Beispiel für Milch kann der Schlauchbeutel eingesetzt werden. Er ist ökologisch vorteilhaft, da er besonders leicht ist und dadurch fossile Ressourcen bei Produktion und Transport spart.

Um den Produzierenden eine Entscheidungshilfe bei der Verpackungsfrage zu bieten, zeigt Bio Suisse zusammen mit dem FiBL die Vor- und Nachteile von

individuellen Verpackungslösungen für die umsatzstärksten Knospe-Produkte auf: Die Best-Practise-Merkblätter wurden für Milch, Käse, Joghurt, Getränke, Obst und Gemüse sowie Zwieback erarbeitet und stehen auf dem Internet zur Verfügung. Sie sollen dazu beitragen, individuelle Best-Practice-Verpackungslösungen für ein Lebensmittel zu finden, Zielkonflikte zu verstehen und motivierende Anstösse und Ideen zur Optimierung der Verpackung zu liefern.

## Die fünf Verpackungsleitsätze von Bio Suisse

Die Grundlage für eine gute Verpackung bilden die fünf Verpackungsleitsätze der  
Fortsetzung Seite 15



Bild: Sennerei Bachtel, zVg

Verpackungen müssen vielen Ansprüchen gerecht werden: Mehrweggläser bieten einen hohen Produktschutz, sind mehrfach nutzbar und ideal für eher kleine Vertriebsgebiete und kleine Stückzahlen.

## Biojoghurt im Glas oder im K3-Becher? Vier Molkereien geben Auskunft

«1997 haben wir aus ökologischen Gründen von Glas auf den K3-Becher (PS-Becher mit Kartonumschlag) umgestellt», sagt Viktor Kambli, ehemaliger Geschäftsführer und heutiger VR-Präsident der Biomilk AG in Münsingen, die jährlich rund zwei Millionen Becher Joghurt produziert. «Unsere Gläser reisten durch die halbe Schweiz. Das Sammeln und Waschen benötigte sehr viel Energie und Reinigungsmittel. Der K3-Becher schnitt für uns ökobilanzmässig damals wie heute am besten ab. Auch heute überzeugt mich die Verpackung noch. Der Energieaufwand für die Herstellung ist gering, der Karton gut rezyklierbar. Ausserdem kann man

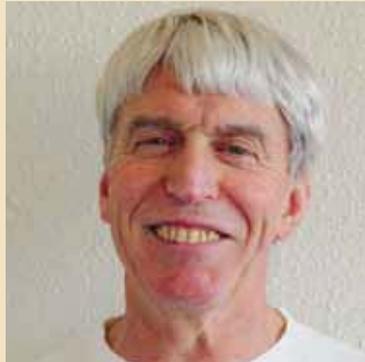


Bild: zVg

Viktor Kambli, Biomilk, Münsingen BE.

die Qualität des Mantels wählen, beispielsweise Recycling- oder weisser Karton. Der Kartonmantel lässt sich zudem sehr schön bedrucken, wodurch ein optisch und vom «Touch» her überzeugendes Produkt entsteht – auch die Rückseite kann genutzt werden, etwa für Produzentenporträts. Als Deckel verwenden wir ebenfalls einen Papier-Kunststoffverbund. Ich finde, die Papier-/Kunststoffverpackungen kommen gegenüber den heutigen mehrschichtigen Kunststoffverpackungen sehr schön und mit einer gewissen Bescheidenheit daher und passen so gut zur Bioszene.» kat

«Für unsere kleine Dorfkäserei ist das Joghurt im Glas nach wie vor die kostengünstigste Variante», sagt Jürg Schwab von der Dorfchäsi Noflen bei Seftigen im Gürbental BE. «Gerade für kleinere Stückzahlen ist das Glas im Handling besser, als sich eine teure Abfüll- und Verpackungsanlage zu kaufen.» Die Dorfchäsi Noflen verarbeitet die Milch von drei Bio- und neun IP-Betrieben aus der Region und stellt unter anderem Käse, Joghurt und Quark her. «Das Joghurt



Bild: zVg

Jürg Schwab, Dorfchäsi Noflen BE.

im Glas dünkt mich fürs Produkt und von der Qualität her am besten, es ist gas-undurchlässig, und es ist für unser eher kleines Vertriebsgebiet am ökologischsten – wir beliefern Bioläden in der Region und bis nach Bern. Ich kann die Gläser mehrmals verwenden, die Rücklaufquote ist bei uns sehr hoch. Wir verwenden 180 g und 500 g Gläser. Zudem finde ich Glas optisch sehr schön, Joghurt und Früchte kommen dadurch gut zur Geltung.» kat

Auch die Demeter-Sennerei Bachtel in Hinwil füllt ihre Joghurts in Mehrweg-Gläser ab – als eine der wenigen Betriebe schweizweit. Zudem bietet die Sennerei auch Rohmilch, Pastmilch, Sauerrahm, Schwedenmilch und Quark im Glas an. «Wir haben uns ganz bewusst für Glas entschieden, weil das für uns zur hohen Qualität des Produkts gehört: Es ist schöner und stimmiger, ein Joghurt aus dem Glas zu essen statt aus einem Plastikbecher», sagt Geschäftsführer Vital Brodbeck. «Auch der Gesundheitsaspekt ist uns wichtig: Heute weiss man ja, dass Stoffe wie Weichmacher aus PET ins Le-



Bild: zVg

Vital Brodbeck, Sennerei Bachtel ZH.

bensmittel wandern können. Deswegen werden wir auch künftig beim Glasbecher bleiben – trotz höherer Kosten und dem Mehrgewicht beim Transport. Wir füllen rund 3000 Becher pro Woche ab und beliefern den Biofachhandel schweizweit. Die Konsumenten können die Gläser dorthin zurückbringen, wo sie gekauft haben – die Rücklaufquote ist mit 80 Prozent sehr hoch. Für Konsumenten, die nicht auf den Komfort der Einwegverpackung verzichten möchten, bieten wir Dessertquark und Schwedenmilch im Plastikbinde an.» kat

«Wir verwenden für unsere Joghurts sowohl den K3-Becher, also den dünnwandigen Plastikbecher mit Kartonumschlag, wie auch den direkt bedruckbaren Plastikbecher», sagt Daniel Knill, Marketingleiter der Molkerei Biedermann in Bischofzell, die jährlich 45 Millionen Liter Milch verarbeitet, davon 60 Prozent in Bioqualität, und bis nach Österreich und Deutschland liefert. «Wir setzen auf den K3-Becher, weil die Nachhaltigkeit des Bechers durch den Karton optimal gelöst wurde. Der K3-Becher ist teurer als der bedruckbare Plastikbecher, doch



Bild: zVg

Daniel Knill, Molkerei Biedermann, Bischofzell TG.

die Nachhaltigkeit ist uns wichtig. Ausserdem schätzen wir beim K3-Becher die Möglichkeit, dass der Karton auch auf der Hinterseite bedruckt werden kann, was wir etwa beim Rahm für Rezepte nutzen. Wir verwenden hauptsächlich Deckel aus PET. Glasbecher verwenden wir nicht, obwohl sie eigentlich zu unseren Premiumprodukten passen würden. Wir haben festgestellt, dass die Kunden Glasbecher je länger je weniger wünschen – wegen des höheren Recyclingaufwands für sie.» kat

# Glas oder Becher? Es gibt Gründe dafür und dagegen

Die Tabelle zeigt Vor- und Nachteile von verschiedenen Joghurtbechern, -gläsern und -deckeln punkto Umweltauswirkung, Licht- und Produkteschutz, Migration von Schadstoffen sowie Handhabung auf. Um eine individuell gute Lösung zu finden, müssen die Kriterien gewichtet und gegeneinander abgewogen werden.



Diese Tabelle finden Sie auch auf [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

	PS-Becher mit Kartonumschlag K3 150g, 180g und 500g	PS-Becher 200g	PS-Becher mit bedruckter Folie (Sleeve) 125g	Glas transparent Einweg	«PET-Glas» 500g	Glas braun Mehrweg 500g
Bild und Beschreibung						
Gesamtbewertung	+ hoher Anteil an nachwachsenden Rohstoffen. – Migrations- und Abklatschrisiko <sup>1</sup> .	+ Guter Produkteschutz. – Migrationsrisiko durch Direkt- druck.	+ Geringes Migrationsrisiko. – fossiler Rohstoff und nur energetische Verwertung.	+ Geringes Migrationsrisiko. – Hohes Gewicht, Recycling.	+ leichter als Glas. – fossiler Rohstoff und nur energetische Verwertung.	+ Geringes Migrationsrisiko, Wiederverwertung. – Hohes Gewicht.
Produkteschutz v.a. Licht- und Aromaschutz wichtig	Hoher Lichtschutz und hohe Stabilität durch Kartonumschlag. 😊	Hoher Lichtschutz und hohe Stabilität durch angepasste Wanddicke. 😊	Ausreichender Lichtschutz und hohe Stabilität. 😊😊	Sehr hohe Stabilität, aber geringer Lichtschutz und Bruchgefahr. 😊😞	Sehr hohe Stabilität, geringer Lichtschutz. 😊😞	Sehr hohe Stabilität, hoher Lichtschutz, aber Bruchgefahr. 😊
Migration	Abklatschgefahr durch Stapelung, Migrationsrisiko aus Kartonumschlag (Altpapier) noch nicht geklärt. 😊😞	Abklatschgefahr durch Stapelung. 😊😞	Bedruckte Folie, geringes Migrationsrisiko. 😊😊	Glas ist inert. 😊	PET ist migrationsarm. 😊😊	Glas ist inert. 😊
Handhabung, Zusatznutzen	Anlieferung des fertigen Bechers, gut versiegelbar, geringes Gewicht, gut entsorgbar. 😊	Anlieferung des fertigen Bechers, gut versiegelbar, geringes Gewicht. 😊	Anlieferung des fertigen Bechers, gut versiegelbar, geringes Gewicht. 😊	Anlieferung des fertigen Glases, mechanischer Verschluss, hohes Gewicht und Volumen. 😊	Anlieferung des fertigen Bechers, mechanischer Verschluss, hohes Volumen, mittleres Gewicht. 😊	Anlieferung des fertigen Glases, mechanischer Verschluss, hohes Gewicht und Volumen. 😊
Umweltauswirkung Herstellung	Hoher Anteil an nachwachsenden Rohstoffen, Je grösser der Inhalt umso ökologischer. PS-Wand könnte noch weiter reduziert werden. 😊	fossiler erdölbasierter Rohstoff, geringes Gewicht. 😊😊	Hohes Materialgewicht durch Sleeveinschlag, fossiler erdölbasierter Rohstoff. 😊😞	Sehr hohes Materialgewicht im Verhältnis zum Inhalt, aber mineralische Rohstoffquelle (nach Ökobilanz aber besser als PET-Glas). 😊	Hohes Gewicht im Verhältnis zum Inhalt, fossiler erdölbasierter Rohstoff. 😊😞	Mineralische Rohstoffquelle, aber hohes Gewicht; mit erhöhten Umläufen ökologisch. 😊
Umweltauswirkung Entsorgung	Kartonrecycling. 😊	Energetische Verwertung KVA. 😞	Energetische Verwertung KVA. 😞	Glasrecycling, Wiederverwendung im Haushalt. 😊	Energetische Verwertung KVA. 😞	Mehrwegverwertung. 😊

Joghurtbecher und Deckel sollten gut aufeinander abgestimmt sein.

<sup>1</sup>Abklatsch-Migration (Set-off): Substanzen aus den Druckfarben etc. können durch den Druck im Stapel oder Rollenwickel von der bedruckten Oberseite auf die Lebensmittelkontaktseite übergehen.

	Papier-PP-Verbunddeckel	Aludeckel	PET- Deckel mit gestanzter Lochmasserung	PET-Verschluss	PE-Verschluss	Metallisierter Deckel
Bild und Beschreibung						
Gesamtbewertung	+ kleine Auflagen möglich. – reduzierte Lichtbarriere.	+ beste Barriereleistung. – energieintensive Herstellung.	+ gute Verarbeitbarkeit. – Abklatsch- und Migrationsgefahr.	+ gute Verarbeitbarkeit. – Abklatsch- und Migrationsgefahr.	+ geringes Migrationsrisiko. – fossile Rohstoffe und energetische Verwertung.	+ gute Verarbeitbarkeit. – Abklatsch- und Migrationsgefahr.
Produktschutz	Ausreichende Licht- und Gasbarriere, geringe Beständigkeit gegen hohe Feuchtigkeit. ☹️	Sehr gute Licht-, Gas- und Aromabarriere, guter Schutz vor mechanischer Belastung. 😊	Gute Lichtbarriere, ausreichender Schutz gegenüber Gasen, hohe mechanische Belastbarkeit. 😊☹️	Gute Lichtbarriere, ausreichender Schutz gegenüber Gasen, hohe mechanische Belastbarkeit. 😊☹️	Gute Licht- und Gasbarriere, hohe mechanische Belastbarkeit. 😊	Gute Lichtbarriere, ausreichender Schutz gegenüber Gasen, hohe mechanische Belastbarkeit. 😊☹️
Migration	Abklatsch- und Migrationsgefahr durch bedruckte und aufeinandergestapelte Deckel, geringe Barriere. ☹️☹️	Direktdruck auf Alu – hohe Barriere, aber Abklatsch. 😊☹️	Direktdruck, aber Abklatschgefahr. ☹️	Direktdruck, aber Abklatschgefahr. ☹️	Beschriftung per Etikett, keine Migrationsgefahr. 😊	Abklatschgefahr durch bedruckte, aufeinandergestapelte Deckel, aber metallisierte Barriere. 😊☹️
Handhabung, Zusatznutzen	Versiegelung bei geringer Temperatur, ideal für kleine Auflagen, leicht entsorgbar. 😊☹️	Einfach versiegelbar, aber hohe Temperaturen nötig, hohe Auflagen, separate Entsorgung über Alusammlung. ☹️	Leicht versiegelbar, reissfest, leicht entsorgbar. 😊	Leicht versiegelbar, wiederverschliessbar, leicht entsorgbar. 😊	Mechanischer Verschluss, wiederverschliessbar. 😊	Leicht versiegelbar, reissfest. 😊
Umweltauswirkung Herstellung	Hoher Anteil an nachwachsenden Rohstoffen, leicht. 😊	Metall, hoher Energieverbrauch, besonders leicht. 😊	Fossiler, erdölbasierter Rohstoff, leicht. 😊☹️	Fossiler, erdölbasierter Rohstoff, hoher Materialverbrauch. ☹️	Fossiler, erdölbasierter Rohstoff, hoher Materialverbrauch. ☹️	Fossiler, erdölbasierter Rohstoff plus Metall, leicht. ☹️
Umweltauswirkung Entsorgung	Energetische Verwertung. ☹️	Stofflich recycelbar. 😊☹️	Energetische Verwertung. ☹️	Energetische Verwertung. ☹️	Energetische Verwertung. ☹️	Energetische Verwertung. ☹️

Fortsetzung von Seite 12

Bio Suisse Markenkommission Verarbeitung (MKV):

- Die Verpackung soll Lebensmittel vor äusseren Einflüssen schützen und die Qualität erhalten.
- Die Umweltbelastung soll möglichst klein sein.
- Die Entsorgung respektive die Wiederverwertung sollen gesichert sein.
- Die Verpackung soll möglichst keine Fremdstoffe an das Lebensmittel abgeben.
- Der Einsatz von Nanotechnologie ist im Moment nicht möglich, die Weiterent-

wicklung richtet sich nach dem Grundsatzpapier von Bio Suisse.

Die bewertende Untersuchung der Verpackungen von Milch, Joghurt, Käse, Getränke, Salat, Zwieback sowie Obst und Gemüse hat gezeigt, dass viele Faktoren



einen Einfluss auf die Verpackungsgestaltung haben und es oftmals mehrere Möglichkeiten gibt, ein Lebensmittel zu verpacken. Es gibt durchaus noch Verbesserungs- und Optimierungspotenzial, um die Verpackung besser an die Anforderungen des Produktes anzupassen, Material und Kosten einzusparen oder das Migrationsrisiko zu verringern.

Alle weiteren Informationen, den vollständigen Projektbericht sowie alle Tabellen mit den Vor- und Nachteilen finden Sie auf der Bio Suisse Homepage: [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) → Verarbeiter & Händler → Aktuell.

Kathrin Seidel, FiBL  
vgl. auch Artikel im *bio-aktuell* 1/12, Seiten 12 bis 15.

# Bäume pflanzen und damit das Klima schonen

Die Landwirtschaft trägt rund elf Prozent zu den Treibhausgas-Emissionen in der Schweiz bei. Agroforstsysteme sind eine Möglichkeit, die Klimabilanz der Landwirtschaft zu verbessern. Dabei werden Bäume auf Flächen gepflanzt, die gleichzeitig acker- oder futterbaulich genutzt sind.

**B**äume sind weit mehr als nur Holz- und Fruchtlieferanten. Sie prägen die Landschaft und erbringen wichtige Umweltleistungen. Wenn Bäume auf Flächen stehen, die gleichzeitig acker- oder futterbaulich genutzt sind, spricht man von Agroforstwirtschaft. Eine traditionelle Form davon sind die ökologisch und ästhetisch wertvollen Hochstamm-Obstgärten. Während der letzten 100 Jahre sank jedoch die Zahl der Hochstammbäume dramatisch von einst 15 Millionen Bäume auf heute noch knapp drei Millionen Stück.

## Agroforstsysteme speichern Treibhausgas

Ein Vorteil von Agroforstsystemen ist, dass sich mit ihnen CO<sub>2</sub> speichern lässt. Dies geschieht durch die Holzbildung und die Humusanreicherung im Boden. Das Holz kann nach der Ernte entweder als Bau- oder Möbelholz oder als Ersatz von fossilen Energieträgern genutzt werden. Wird das anfallende Holz als Brennstoff verwendet, gelangt zwar ein Grossteil des gebundenen Kohlenstoffs als Kohlendioxid wieder in die Atmosphäre – das Holz ersetzt jedoch fossile Energieträger (z.B. Erdöl), weshalb unter dem Strich auch Energieholzproduktion den CO<sub>2</sub>-Ausstoss senkt. Wird Holz als langlebiges Gut genutzt, etwa als Bauholz, bleibt der Kohlenstoff für eine längere Zeitspanne gebunden und kann damit



Bild: Raymond Sauwaire

In diesem Agroforstsystem binden Baumreihen CO<sub>2</sub> und erlauben weiterhin eine rationale Bewirtschaftung. Gleiches wäre auch im Biolandbau möglich.

seine klimaschädigende Wirkung zumindest vorerst nicht entfalten.

## Es braucht einen deutlichen Aufpreis

In einer Studie der ETH Zürich wurden zwei Schweizer Landwirtschaftsbetriebe mit je 22 Hektaren landwirtschaftlicher Nutzfläche modelliert (davon 5 ha Ackerbau). Die Modellrechnung zeigt, dass die Betriebe mit 20 Milchkühen (6500 kg Laktation) respektive 25 Mutterkühen ihre CO<sub>2</sub>-Bilanz durch Agroforstsysteme ganz auf null reduzieren können, ohne dabei die Produktion namhaft einschränken zu müssen (siehe [www.agroscope.admin.ch](http://www.agroscope.admin.ch) → Publikationen → Volltextsuche: «Agroforstsysteme»).

Um das landwirtschaftliche Einkom-

men trotzdem stabil zu halten, müssten die Betriebe ihre Produkte jedoch etwas teurer verkaufen können. So ergeben die Modellberechnungen für einen Betrieb mit Mutterkuhhaltung und vollständiger Treibhausgaskompensation einen notwendigen Mehrerlös von 80 bis 90 Rappen pro Kilogramm Fleisch. Ein Milchviehalter müsste seine Milch pro Kilo um 9 bis 10 Rappen teurer verkaufen können. Nicht lohnen würde sich ein Handel mit Emissionszertifikaten.

Quellen: ART-Bericht 736; Agrarforschung Schweiz, Heft Nr. 1, 2011.

■ *Nützliche Informationen zum Thema finden Sie im Internet unter [www.agroforst.ch](http://www.agroforst.ch).*

Christoph Fankhauser,  
Projektleiter Klima Bio Suisse

### Vor- und Nachteile von Agroforstsystemen

Faktor	möglicher Vorteil	möglicher Nachteil
Beschattung	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sonnenschutz Tiere.</li> <li>■ weniger Flächenaustrocknung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ verringertes/verzögertes Wachstum durch Lichtkonkurrenz.</li> </ul>
Windschutz	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Erosionsschutz</li> <li>■ verringerte Wasserverdunstung.</li> <li>■ weniger mechanische Schäden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ verzögertes Abtrocknen auf feuchten Standorten.</li> </ul>
Nährstoffhaushalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Erschliessung tiefer gelegener Vorräte und Verfügbarmachung für landwirtschaftliche Kulturen über Blattstreu und Feinwurzeln.</li> <li>■ Nährstoffanreicherung durch Stickstoff-fixierende Baumarten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Konkurrenz bei Überschneidung von Wurzelräumen, und wenn Zeiten des grössten Nährstoffbedarfes parallel sind.</li> </ul>
Wassererosion	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ bei Hanglagen durch Bäume und Baumstreifen.</li> </ul>	
Blattfall	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Anreicherung von Humus mit Düngeneffekt bei sich gut zersetzendem Laub.</li> <li>■ Erosionsschutz durch Mulch.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Behinderung von Winterkulturen durch dicke Laubschicht.</li> <li>■ verminderte Futterqualität.</li> </ul>

# Milchproduktion ohne Kraftfutter? FiBL präsentiert Ergebnisse

Das dreijährige Projekt «Feed no Food» ist abgeschlossen – mit deutlichem Ergebnis: Der Kraftfutterverbrauch lässt sich stark senken oder gar vermeiden, vorausgesetzt die Fütterung wird dem Tier und den betrieblichen Voraussetzungen angepasst. FiBL und der Coop Fonds für Nachhaltigkeit laden interessierte Landwirte ein, sich aus erster Hand über die Ergebnisse zu informieren: Am 25. April werden die Resultate auf der Rheinau ZH präsentiert.

Ein Drittel der weltweiten Getreideernten wird an Tiere verfüttert. Auch in der Schweiz wurden im Jahre 2010 fast zwei Millionen Tonnen Kraftfutter an Nutztiere verfüttert. Die Hälfte des Kraftfutters wird aus Europa und Übersee importiert, beim biologischen Kraftfutter liegt der Importanteil noch höher. Auch wenn der Kraftfuttereinsatz im Biolandbau begrenzt ist, so frisst doch jede Schweizer Biokuh im Schnitt rund 600 Kilogramm Kraftfutter pro Jahr. Das ist deutlich weniger im Vergleich zu Nicht-Biokühen. Einer der wichtigsten Gründe für den Kraftfuttereinsatz ist, dass die Tiere bei teilweisem oder vollständigem Verzicht auf Kraftfutter erkranken könnten oder dass die Fruchtbarkeit der Kühe darunter leiden könnten.

Das vom Coop Fonds für Nachhaltigkeit geförderte Projekt «Feed no Food» – sinnig: Verfütterer keine Lebensmittel – hatte zum Ziel, Lösungs-

ansätze für eine nachhaltige biologische Milch- und Rindfleischproduktion zu entwickeln, welche keine negativen Auswirkungen auf die Tiergesundheit und die Fruchtbarkeit hat und trotzdem für den Biomilchproduzenten wirtschaftlich ist. Sie soll den Bedürfnissen der Wiederkäuer gerecht werden und gleichzeitig die Erwartungen der Konsumentinnen und Konsumenten an eine nachhaltige Produktion erfüllen.

## Experimentelle Studie

Von 2009 bis 2011 führten die FiBL-Forschenden im Betrieb Wauwilermoos im Kanton Luzern eine experimentelle Studie durch: Die eine Hälfte der Kuhherde wurde wie bis anhin mit den maximal erlaubten zehn Prozent Kraftfutter versorgt, bei der anderen Hälfte wurde der Kraftfutteranteil sukzessive auf null gesenkt. Die Grundfütterration war für beide Gruppen gleich. Die Tiere wurden genau überwacht, damit bei Problemen mit der Tiergesundheit oder Fruchtbarkeit schnell reagiert werden konnte. Projektleiter Christophe Notz: «Für uns war es wichtig, diese Studie auf einem intensiv geführten Biobetrieb mit vergleichsweise hoher Milchleistung durchzuführen. Denn wenn die Kraftfutterreduktion bei Tieren auf diesem Betrieb funktioniert, können wir die Kraftfutterreduktion auch grossflächig auf weiteren Praxisbetrieben umsetzen». Der Vergleich von mit und ohne Kraftfutter gefütterten Kühen im Wauwiler-Versuch lieferte deshalb die Daten, welche als Grundlage für den zweiten Teil des Projektes dienen.

## Kraftfutterreduktion auf Praxisbetrieben

In diesem Teil ging es darum, die Kraftfutterreduktion in über 70 Schweizer Biobetrieben auf ihre Praxisauglichkeit hin zu prüfen. Die beteiligten Herden und Betriebe hat das Projektteam bezüglich des Fütterungs- und Tiergesundheits-



Bild: Thomas Alföldi

Die Ergebnisse aus dem Projekt «Feed no Food» werden am 25. April auf der Rheinau vorgestellt.

managements gründlich analysiert. Ziel war es, dass jede Kuh individuell gefüttert wird, so wie es ihre Leistungsfähigkeit und Gesundheit erfordert. Somit konnte der Kraftfuttereinsatz generell reduziert werden. «Wir brauchen stoffwechselstabile Kühe, die auf der Basis des hofeigenen Grundfutterangebotes eine vernünftige Leistung erbringen, gesund bleiben und damit eine lange Nutzungsdauer aufweisen», erklärt Notz. Und er weiss: «Solche Kühe gibt es in fast jedem Biostall.» Es gilt also, sie zu finden und züchterisch auf sie zu setzen.

Thomas Alföldi, FiBL

Der Coop Fonds für Nachhaltigkeit unterstützt dieses Projekt.



## Jetzt zur Tagung anmelden

Am Mittwoch, 25. April, werden die für die Schweizer Biomilch- und Fleischproduktion richtungsweisenden Forschungsergebnisse auf dem Gutsbetrieb der Stiftung Fintan in Rheinau ZH erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt. Interessierte Biobäuerinnen und Biobauern sind dazu herzlich eingeladen. Am Vormittag werden in Kurzvorträgen die wichtigsten Ergebnisse vorgestellt. Nach dem Mittagessen können sich die Besucher an Informationsposten mit den FiBL-Tierärztinnen und den teilnehmenden Bauern austauschen.

■ Programm und Anmeldung unter [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) → Agenda. Per E-Mail: [info.suisse@fibl.org](mailto:info.suisse@fibl.org) Per Fax: 062 865 72 73.

■ Anmeldeschluss ist der 15. April. Die Teilnahme inklusive Verpflegung ist kostenlos. Die Platzzahl ist beschränkt, es wird die Reihenfolge der Anmeldungen berücksichtigt.

# Albanien nutzt seine Biochance

Kommunistische Isolation, politische Unruhen und wirtschaftliche Krisen haben die südosteuropäische Republik Albanien jahrzehntelang geprägt. Doch jetzt holt das Land auf. Mit Fleiss, neuen Ideen und unternehmerischem Mut findet Albanien Landwirte, auch die biologische, Anschluss an Westeuropa. Nicht zuletzt mit Hilfe eines nun abgeschlossenen Schweizer Projekts mit FiBL-Beteiligung.

**A**lbanien gleicht einer schönen, natürlichen Frau, die nicht viel Make-up aufgetragen hat.» Das sagt Eduart Rumani, Programmverantwortlicher des Schweizer Kooperationsbüros in Albanien. Und so sollen gemäss Rumani auch Albanien Landwirte Produkte sein: natürlich, frisch und gut.

Im südlichen Balkanland erkennt man die Zeichen der Zeit. Die Landwirtschaft setzt auf Nachhaltigkeit, innovative Produkte und Bio. So ist in den vergangenen zehn Jahren ein beachtliches Bioangebot entstanden, besonders an Medizinalpflanzen, Olivenöl, Pilzen und Kastanien. Der Motor für diese Entwicklung war ein Schweizer Hilfsprojekt namens SASA (siehe Kasten Seite 19 rechts), welches mit Hilfe des FiBL Schweiz und lokalen Partnern seit 2001 die nötigen Strukturen aufgebaut hat.

«Die albanische Biolandwirtschaft hat ein riesiges Potenzial», betont der Projektleiter Thomas Bernet vom FiBL. «Die vielen unberührten Landschaften in den Bergen und das mediterrane Klima

## Albanien Bio-Potenzial: Anbau versus Wildsammlung

Die Republik Albanien liegt in Südosteuropa auf der Balkanhalbinsel. Mit rund 28'800 Quadratkilometern ist Albanien etwa ein Drittel kleiner als die Schweiz und hat gut drei Millionen Einwohner. Albanien ist ein traditionelles Agrarland, 44 Prozent der Bevölkerung arbeiten in der Landwirtschaft und tragen rund 20 Prozent zum Bruttoinlandsprodukt bei. Doch die Landwirtschaft wird nur spärlich von der öffentlichen Hand gefördert, die Produktivität ist nach wie vor gering.

Während der Bioanteil an der landwirtschaftlichen Gesamtfläche noch im Promillebereich liegt, ist Bio enorm wichtig bei der Wildsammlung. Auf etwa 250'000 Hektaren wird Wildsammlung von Kräutern, Pilzen und Beeren betrieben, das sind fast zehn Prozent der Landesfläche! Stark am Wachsen ist der Anbau von Medizinalkräutern und aromatischen Pflanzen (150 ha). Auch der biologische Anbau von Oliven (63 ha) und Trauben (25 ha) hat die Tendenz sich auszuweiten. Der Anbau von Biogemüse (5 ha) ist noch klein, hat aber ebenfalls grosses Potenzial, besonders als Winter- und Frühgemüse für den Export.

jf/tb



Das Bioolivenöl von Shpresa Shkalla verkauft sich wegen seiner hohen Qualität im In- und Ausland hervorragend.

an der Küste gewährleisten eine grosse Produktvielfalt.» Dazu komme die Aufbruchstimmung im Land: «Die junge Generation der Albaner ist ehrgeizig, voller Ideen und Tatendrang.»

## Erfolg mit Medizinalpflanzen

Etwas ausserhalb der Hauptstadt Tirana steht das grosse moderne Gebäude der Xherdo Company. Es riecht nach ätherischen Ölen. Xhevit Hysenaj empfängt uns mit frisch gebrautem Salbeitee. Der Ökonom war bis zur Gründung der Xherdo Company als Finanzmanager in einer Baufirma tätig. Als er im Norden Albanien auf Kräutersammlerinnen und



Xhevit Hysenaj generiert mit Xherdo Einkommen für Tausende von Bauernfamilien dank des erfolgreichen Exports von biozertifizierten Medizinalpflanzen und essenziellen Ölen.

-sammler traf, die ihm auch ein Lager mit den Warenvorräten zeigten, brachte ihn dies auf seine neue Geschäftsidee: die Herstellung von biologischen Extrakten. Innerhalb weniger Jahre hat er nicht nur für sich und seine Familie eine neue Existenz aufgebaut, sondern auch für Dutzende Bauernfamilien in Nordalbanien und rund zwanzig Frauen aus Tirana, die in seinem Betrieb arbeiten.

Xhevit Hysenaj liefert Medizinalpflanzen und Blaubeeren an Kunden in Deutschland, Österreich, der Schweiz und den USA; das Exportvolumen seiner kostbaren Essenzen ist mittlerweile auf zehn Tonnen jährlich gestiegen. Mit Hilfe des SASA-Projektes konnte er einen Kühlraum einrichten, was für die Qualität der Kräuter und Beeren unabdingbar ist.

An der diesjährigen BioFach in Nürnberg hat Xhevit Hysenaj seine neueste Produktentwicklung bekannt gegeben: eine Linie von biologischen Shampoos mit Rosmarin, Lavendel oder Wacholder. Hysenaj kann zur Herstellung der Shampoos Rückstände verwenden, die bei der Gewinnung von essenziellen Ölen für die Parfümindustrie anfallen.

Die Rückstände blieben bisher nicht nur ungenutzt, sondern belasteten die Gewässer. «Diese neuen Shampoos sind ein Glücksfall für uns», freut sich Hysenaj, «es gewinnen alle: die Konsumenten, die Umwelt und unser Unternehmen!»

### Geheimtipp: Olivenöl mit Johanniskraut

Auch Shpresa Shkalla setzt neuerdings auf Medizinalpflanzen. Die dynamische Geschäftsfrau führt am Stadtrand von Tirana eine kleine Olivenpresse. Ihr Bioolivenöl, das unter anderem im Sheraton-Hotel in Tirana und im Schweizer Fachhandel (claro) verkauft wird, hat ihr bereits internationale Preise eingebracht. Kürzlich hat Shpresa Shkalla ein neues Bioolivenöl mit Johanniskraut (*Hypericum perforatum*) lanciert. Dieses Produkt, dessen Entwicklung durch SASA unterstützt wurde, ist in Albanien sehr beliebt und bietet 40 Bauernfamilien ein Einkommen.

Direkte Nutzniesser dieses Trends sind Ndrìçim Duli, sein Vater Muhamet und sein Onkel Ramazan. Sie leben im Norden Albaniens, in der Region von Shkodra. «Vor zwei Jahren haben wir angefangen, die 40-jährigen Olivenbäume wieder zu kultivieren», erzählt Muhamet. «Vorher liessen wir die Bäume verwildern, ernteten ein paar Oliven und pressten mit unseren Füssen etwas Öl. Das Holz brauchten wir zum Feuern. Sonst gab es für die Oliven kaum Verwendung.»

Erst durch den Informationsaustausch im Rahmen von SASA entschloss

Albanien bietet ideale Voraussetzungen für die biologisch zertifizierte Wildsammlung: rund 70 Prozent des Landes ist gebirgig.



Der Anbau und die Wildsammlung von Medizinalpflanzen werden auch in Zukunft das wichtigste Standbein des albanischen Biosektors bleiben.

sich Familie Duli, den Olivenhain wieder zu pflegen. Dulis können ihre Oliven mit interessantem Preis an die Presse von Shpresa Shkalla liefern. «Ich hatte keine Ahnung, dass Oliven auf dem Markt gefragt sind und das Öl in Europa so beliebt ist», erklärt Sohn Ndrìçim. «Jetzt bin ich sehr glücklich, dass ich den Mut hatte, auf die Produktion von Biooliven umzustellen.» Diesen Schritt hat er zusammen mit zehn Nachbarn getan – die Gruppe dürfte sich bald verdoppeln angesichts der steigenden Absätze des Olivenöls.

### Wintergemüse aus dem Süden

Im Süden Albaniens herrscht ein mildes Klima, die Böden sind fruchtbar und gut mit Wasser versorgt. So ist eine frühe Gemüseproduktion gewährleistet. Die Region produziert die Hälfte der einheimischen Gemüseernte.

Im Lager von Mersin Lika stapeln sich Peperoni, Tomaten, Khaki, Gurken und gelbe Bohnen. Die Ware ist für den

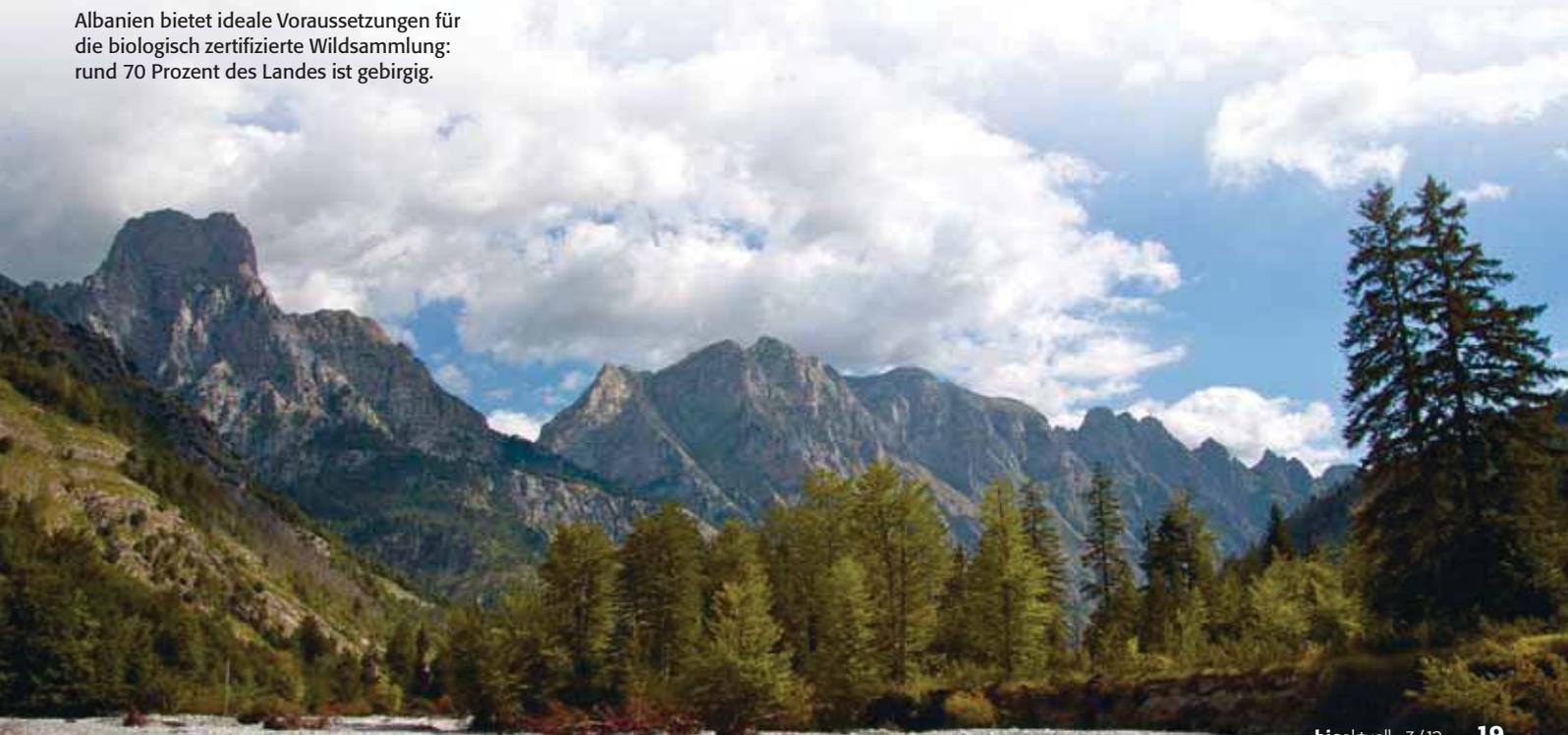
## Nachhaltige Landwirtschaft mit Schweizer und FiBL-Hilfe

SASA ist das Kürzel für *Sustainable Agricultural Support for Albania*, was so viel heisst wie Förderung nachhaltiger Landwirtschaft in Albanien. Das Projekt SASA wurde 2001 von der schweizerischen DEZA (Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit) lanciert mit dem Ziel, die Lebensgrundlagen in den ländlichen Gebieten Albaniens zu erhalten und zu verbessern. Seit 2006 hat auch das SECO (Staatssekretariat für Wirtschaft) die Arbeit von SASA unterstützt, unter anderem mit dem Aufbau von Vermarktungs- und Zertifizierungsstrukturen für den Export von Bioprodukten. Entstanden ist im Zuge von SASA auch eine Reihe von Bioverkaufspunkten im Inland. Das FiBL war mit der Realisierung des Projekts beauftragt und hat es Ende 2011 so zum Abschluss gebracht, dass Hunderte Bauernfamilien im ganzen Land zuversichtlich in die Zukunft blicken können. Dank SASA sind die BioAdria und das Institut für Biologische Landwirtschaft entstanden, albanische Pendant zu Bio Suisse respektive FiBL. Gegründet und aufgebaut wurde auch die von der EU anerkannte Zertifizierungsstelle Albinspekt. In der Folge all dieser Arbeit ist der Biolandbau zu einem politischen Thema geworden und Albanien hat mittlerweile eine eigene Bioverordnung und seit 2008 ein Bioförderungsprogramm. jf

■ Weitere Informationen: bioaktuell 9/10, Seiten 10/11; [www.swiss-cooperation.admin.ch/albania](http://www.swiss-cooperation.admin.ch/albania)

Export in die benachbarten Balkanländer, in die Ukraine, nach Ungarn und Tschechien bestimmt. Geschäftspartner ist die grosse slowenische Supermarktkette Mercator. Lika und Mercator kamen durch die Vermittlung von SASA miteinander ins Geschäft. Hundert Bauernfamilien haben dank dieser Zusammenarbeit ihre Existenz festigen können.

Jacqueline Forster-Zigerli





Bilder: zVg

40'000 Besucherinnen und Besucher zog es an die diesjährige BioFach nach Nürnberg. Für Bio Suisse eine Chance, wichtige Kontakte zu knüpfen. Rechts: Markus Arbenz am Fachkongress zu Nachhaltigkeit im Biolandbau weltweit.

# Nachhaltigkeit: abgegriffen oder griffig? Diskussion an der BioFach

«Der Biolandbau ist Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit», so lautete der Tenor auf der diesjährigen Weltleitmesse BioFach, die vom 15. bis 18. Februar in Nürnberg stattfand. Als ressourcenschonende und vielseitige Wirtschaftsweise sei der Biolandbau ein langfristig tragfähiges Ernährungssystem.

**N**achhaltigkeit, so kritisierten manche BioFach-Besucher, sei ein Begriff, der sich heute jeder Grosskonzern auf die Fahne schreibt. Was meint die Bioszene also mit dem Begriff, und soll sich Bio wirklich gerade damit profilieren?

«Ich kenne keinen besseren Begriff», meinte Markus Arbenz in seinem Referat am BioFach-Kongress dazu, «und jeder neue Begriff, der sich durchsetzt, wird verwässert, ausser er wird gesetzlich geschützt. Wir müssen Nachhaltigkeit in seiner glaubwürdigsten Definition einfordern», so der Geschäftsführer des Bio-Weltdachverbands IFOAM. «Der Biolandbau muss selber handeln, um diesem Anspruch voll zu genügen und um weiterhin eine Vorreiterrolle einzunehmen.»

Denn weltpolitisch gesehen sei es wichtig, den Biolandbau als nachhaltige Methode zur Ernährungssicherung gegenüber industriellen Methoden zu

positionieren. Noch viel zu wenig sei der Biolandbau im Bewusstsein der politischen Entscheidungsträger angekommen, stellte auch Hans Rudolf Herren, Präsident der Stiftung Biovision in Zürich, am Fachkongress fest. Eine Chance, dies zu verändern, sei die UN-Konferenz zu nachhaltiger Entwicklung «Rio+20» kommenden Juni in Brasilien.

## «Nachhaltigkeit passt gut zur Knospe»

Wichtig also, dass auch die Bioakteure über Nachhaltigkeit und ihre vielseitigen Leistungen sprechen. Bio Suisse Präsident Urs Brändli zeigte sich überzeugt, dass der Begriff in seiner eigentlichen Bedeutung sehr gut zum Biolandbau passt: «Wir betrachten Landwirtschaft und Gesellschaft als Ganzes. Nachhaltigkeit heisst, dass wir sowohl ökologisch, wirtschaftlich, als auch sozial und kulturell etwas leisten.» Daher setze Bio Suisse auf ein vielfältiges und breites Leistungspaket und nicht auf Spitzenleistung in Einzeldisziplinen, wie es beispielsweise Klima- oder Tierschutzlabels tun.

Weil Nachhaltigkeit gesetzlich aber nicht geregelt sei, spriesse in den Lebensmittelmärkten weiterhin eine schier unüberblickbare Zahl von grünen Gütesiegeln – ein Problem, dem auch Knospe-Unternehmer gegenüberstehen, wenn sie ihre Konsumenten über die eigene Nachhaltigkeitsleistung aufklären wollen. Christian Schader, Nachhaltigkeitsexperte am FiBL, stellt fest: «Immer mehr Firmen versuchen, sich mit Nachhaltigkeit zu profilieren.» Daher brauche es drin-

gend eine gemeinsame Definition, um Greenwashing zu verhindern. «Die FAO lässt gerade Minimalanforderungen erarbeiten, die klar sagen, was nachhaltige Nahrungsmittelproduktion ausmacht.»

## Innovationsgeist gefragt

Begeisterte Unternehmen sind das A und O für den Erfolg von Bioprodukten. Vom spritzigen Erfindergeist der Verarbeiter liessen sich viele der 40'000 BioFach-Besucherinnen und -besucher gerne überzeugen und kürtten innovative Bioproduktneheiten. Die Eier aus einem Regionalprojekt zum Zweinutzungshuhn «ei care» schafften es auf Platz Eins der besten neuen Grundnahrungsmittel. Zwei coole Jungunternehmer konnten mit naturbelassenem Salatdressing punkten, und weiterhin preisgekrönt sind die torffreien Samenbomben für die Guerilla-Gärtnerin in der Stadt – diesmal als Bombenbausatz zum Selberbasteln.

Ist der Biosektor also ein Nachhaltigkeits-Vorreiter? Eine Besucherin aus Deutschland, die nicht genannt werden möchte, hat den Eindruck, dass es durchaus noch Verbesserungspotenzial gibt: «Besonders bei den Löhnen und Arbeitsbedingungen mancher Firmen sehe ich noch grossen Handlungsbedarf», so die Unternehmerin. Tatsächlich fehlen soziale Themen in den Nachhaltigkeits-Strategien einiger Bioakteure weitgehend.

Auch angesichts der globalen Herausforderungen und der dynamischen Marktentwicklung in Europa scheint eines klar: Der Biosektor kann sich sicher nicht ausruhen! Jörg Schumacher, Bio Suisse

## Wo sich die Biowelt vernetzt

Jährlich findet Ende Februar die Weltleitmesse BioFach unter der Schirmherrschaft der internationalen Dachorganisation des ökologischen Landbaus (IFOAM) und des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW) statt. Rund 40'000 Besucherinnen und Besucher und knapp 2'500 Ausstellende trafen sich dieses Jahr über vier Tage in Nürnberg (D). Auch Bio Suisse war mit einer Ansprechstelle vor Ort und pflegte ihre internationalen Kontakte. Bio Suisse Präsident Urs Brändli nutzte die Gelegenheit, um sich in der «Leading Organic Alliance» mit anderen europäischen Verbänden auszutauschen. Der BioFach-Kongress mit rund 160 Veranstaltungen informierte über neue Entwicklungen und bot Raum zur Diskussion.

# Der Biomilchmarkt – zwischen Knappheit und Überschuss

Im Jahr 2011 ist der Biomilchmarkt ins Gleichgewicht gekommen. Die Produzentenpreise sind angestiegen, die Abgrenzung vom konventionellen Markt wurde umgesetzt. Das Gleichgewicht ist aber labil. Immer noch flossen letztes Jahr 14 Prozent der Biomilch in den konventionellen Kanal.

Rund 211 Millionen Kilogramm Biomilch wurden 2011 produziert. Das bedeutet einen Anstieg von 1,5 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Davon hat die Industrie etwas über 182 Millionen Kilogramm zur Herstellung von Biomilchprodukten gebraucht – das sind fast drei Prozent mehr als im Jahr 2010. Im 2011 wurden also 29 Millionen Kilo Biomilch nicht zu Bioprodukten verarbeitet, dies entspricht knapp 14 Prozent der Produktionsmenge. Ein Teil davon sind Produktionsverluste, die primär in den gemischten Industriebetrieben entstehen, etwa

## Zweite Gesprächsrunde Biobrotgetreide

Schon im September 2011 traf sich die Biogetreidebranche, um über faire Handelsbeziehungen im Schweizer Knospe-Brotgetreidehandel zu sprechen. Am 25. April setzt Bio Suisse die Gespräche fort. Darin besprechen die Marktpartner insbesondere, was der Knospe-Verhaltenskodex für den Brotgetreidesektor bedeutet und wie Informationen und Transparenz über die Marktlage verbessert werden können. Wie bei der letzten Runde erwartet Bio Suisse auch diesmal wieder Vertreter der beiden Detailhändler Coop und Migros sowie von Bio Partner und dem Fachhandel.

Die Knospe-Bauern werden durch die Fachkommission Ackerkulturen und die Geschäftsstelle vertreten. Eine begrenzte Zahl von interessierten Knospe-Getreideproduzenten kann zusätzlich teilnehmen.

Bei Interesse können Sie sich  
■ bei joerg.schumacher@bio-suisse.ch, Tel. 061 385 96 59, melden.

bei der Anlageumstellung von konventionell auf bio. Ein weiterer Teil fliesst in den gemischten Alpen oder in Regionen, die logistisch besser an konventionelle Abnehmer angeschlossen sind, in den konventionellen Kanal – teilweise zu einem vergleichbar guten Preis.

Die Biomilchproduktion variiert stark je nach Saison. Noch im Jahr 2010 wurden rund fünf Prozent der Gesamtmenge im Frühling deklassiert. Im 2011 wurde keine Biomilch mehr deklassiert und im Sommer trat sogar Knappheit auf. Aufgrund dieser Marktlage haben einige Knospe-Produzenten haben mehr gemolken. Seit Ende Jahr ist die Situation ausgeglichener. Die Produktion war im November 2011 um 1,8 Millionen Kilogramm höher als im Vorjahresmonat. Die gute Marktlage hat zudem das Interesse bei Umstellern geweckt.

Exportierende Betriebe leiden unter dem Druck des schwachen Euros, was unter anderem zur Folge hatte, dass zwischen Juni und Dezember 2011 die zu Käse verarbeitete Silomilch im Durchschnitt um 340'000 Kilogramm pro Monat tiefer war als im Vorjahr. Diese nicht zu Käse verarbeitete Milchmenge wurde zu lange haltbarer Ware wie Butter verarbeitet. Die Milchbranche sagt voraus, dass es im Sommer 2012 genug Butter am Lager geben wird.

Die Milchmarktrunde überwacht die Marktentwicklung. Der Detailhandel erwartet ein weiteres Wachstum. In den nächsten zwei bis drei Jahren sollte die inländische Biomilchproduktion für die Schweizer Industrie ausreichend sein.

Schwierig abzuschätzen sind die Auswirkungen der 2013 in Kraft tretenden

Änderungen im Tierschutzgesetz. Neue Biomilchproduzenten helfen mit, einen allfälligen Angebotsrückgang zu kompensieren. An einer Umstellung auf Biolandbau interessierte Landwirte sollten dennoch im Vorfeld die Marktchancen mit ihrem Abnehmer gut klären. Weitere Infos unter [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch).

Magdalena Blonkiewicz, Bio Suisse

## Ja zu fairem Handel

Bio Suisse hat eine Kurz-Umfrage bei den Lizenznehmenden zum Verhaltenskodex betreffend faire Handelsbeziehung zwischen Produzenten und Verarbeitern/Händlern in der Schweiz durchgeführt. Die meisten der 253 Umfrageteilnehmer begrüßen die Einführung des Kodex, der die wichtigsten Prin-

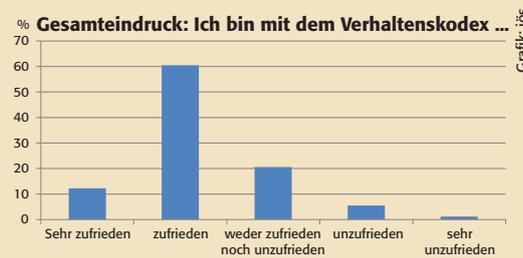


Bild: Bio Suisse

Über Dreiviertel der befragten Lizenznehmer sprachen sich dafür aus, dass die Bio Suisse Delegierten den Verhaltenskodex zu fairen Handelsbeziehungen an der Delegiertenversammlung vom 18. April annehmen sollten.

zipien zu fairen Handelsbeziehungen beinhaltet. Es gab aber auch kritische Anmerkungen von Seiten der Lizenznehmer. Die Kritik reichte von «zu wenig verbindlich, zu unkonkret und schwammig» bis «greift zu stark in den Markt ein, Planwirtschaft». Zudem gab es Befürchtungen, dass Kleinunternehmer benachteiligt würden und einzelnen fehlte der internationale Bezug im Kodex.

Bio Suisse hat den Verhaltenskodex noch geringfügig angepasst. Die aktuelle Version ist abrufbar unter [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) → Über uns → unsere Meinung zu... → faire Handelsbeziehungen. jös



INSERAT

**PRO BEEF®**



Pro Beef GmbH Mobil: 079 824 44 45

Wir kaufen, verkaufen und transportieren:  
Schlachtvieh, Mastremonten, Tränker,  
Mutterkuh-Remonten, Mutterkuh – Rinder  
& Kühe, Milchkühe, Aufzuchtvieh.

Speziell gesucht: Bio Weide – Rinder & Ochsen

# Fairer Handel, Regelwerk und Vorstand: Die DV entscheidet

Am 18. April findet die Bio Suisse Delegiertenversammlung in Olten statt. Die Delegierten entscheiden über eine Gesamtrevision der Richtlinien und verabschieden den Verhaltenskodex zum Handel mit Knospe-Produkten. Der Vorstand wird gesamthaft für eine neue Amtszeit von vier Jahren gewählt.

In der Tabelle finden Sie eine Übersicht über die DV-Geschäfte. Die Traktandenliste und Unterlagen wurden den Delegierten Mitte März zugestellt. Delegierte können schriftlich Anträge zu den

Geschäften bis an der DV einreichen. Für Fragen und Anregungen wenden Sie sich an die Verbandskoordination von Bio Suisse, Christian Voegeli, Tel. 061 385 96 23, E-Mail christian.voegeli@bio-suisse.

ch. Die Beilagen zum DV-Versand können auf der Bio Suisse Internetseite eingesehen werden: [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) → Über uns → Verbandsintern → Delegiertenversammlung.

Christian Voegeli, Bio Suisse

## Traktandenliste der Bio Suisse Delegiertenversammlung vom 18. April 2012

1 Statutarische Geschäfte		
1.1	Begrüssung	Traktandenliste, Stimmzähler.
1.2	Protokoll	Abnahme des Protokolls der DV vom 16. November 2011.
1.3	Jahresbericht 2011	Bericht zum vergangenen Jahr.
1.4	Jahresrechnung 2011	Abnahme der Bilanz und Erfolgsrechnung des Kalenderjahres 2011 und Beschluss über den Einnahmenüberschuss, inkl. Bericht Revisionsstelle und Geschäftsprüfungskommission.
2 Statutenänderungen und weitere Beschlüsse		
2.1	Verhaltenskodex zum Handel mit Knospe-Produkten	Der Vorstand legt den «Verhaltenskodex zum Handel mit Knospe-Produkten» zur Abstimmung vor. Er beinhaltet breit abgestützte Prinzipien für faire Handelsbeziehungen in der Wertschöpfungskette vom Schweizer Produzent über den Abnehmer (Verarbeiter/Händler) und den Detailhändler bis zum Konsumenten. In einer Vernehmlassung unter den Lizenznehmern im Januar 2012 hat sich der Grossteil positiv zum Verhaltenskodex geäussert. Der Kodex soll als gemeinsame Grundlage dienen, um die Handelsbeziehungen zwischen den Marktpartnern stetig zu verbessern.
2.2	Gesamtrevision Richtlinien inkl. Statutenänderung	Die Richtlinien werden neu aufgebaut in drei Stufen: 1. Grundsätze und Ziele (in der Kompetenz der Delegiertenversammlung), 2. Weisungen (Erlass durch Vorstand mit Einspracherecht der Mitgliedorganisationen) und 3. Ausführungsbestimmungen der Markenkommissionen. Vorteil der neuen Gliederung ist, dass die Regelwerktexte nach Zielgruppen und thematisch geordnet werden. Damit wird die Lesbarkeit vereinfacht und Überschneidungen werden aufgehoben. Für die Betriebe in der Praxis bringt die Reform keine nennenswerten inhaltlichen Änderungen. In einem zweiten Reformschritt können dann wenn nötig Texte vereinfacht und/oder umformuliert werden.
3 Wahlen		
3.1	Verabschiedungen	François-Philippe Devenoge und Josef Reichmuth treten aus dem Vorstand zurück. Max Eichenberger und Peter Dürr verlassen die Markenkommission Verarbeitung und Handel.
3.2	Gesamterneuerungswahl Vorstand	Die Delegierten wählen die Vorstandsmitglieder für eine neue Amtszeit von vier Jahren. Vier der bisherigen Vorstandsmitglieder stellen sich zur Wiederwahl: Urs Brändli (Präsident), Danielle Rouiller, Christian Butscher und Claudia Lazzarini. Drei neue Mitglieder werden gesucht (siehe Inserat im bioaktuell 10/11 Dezember). Die Mitgliedorganisationen können Kandidatinnen nominieren. Bis Redaktionsschluss sind drei neue Kandidaturen eingegangen: Margrit Renfer aus Lengnau BE, Josef Stutz aus Schongau LU und Monika Rytz aus Olsberg AG.
3.3	Bestätigung Wahl MKV	Der Vorstand hat Jacqueline Javor, Lebensmittelingenieurin aus Wädenswil, und Elke Kellner, Biochemikerin aus Bern, als neue MKV-Mitglieder gewählt. Das bisherige MKV-Mitglied Ursula Kretschmar, Lebensmittelingenieurin aus Gipf-Oberfrick, wurde zur Präsidentin gewählt. Somit setzt sich die Kommission neu aus sechs Mitgliedern zusammen.
4 Informationsgeschäfte		
4.1	Willy Cretegny, Volksinitiative «Wirtschaft zum Nutzen aller»	Der Delegierte von Bio Genève, Biowinzer Willy Cretegny, Urheber der Volksinitiative «Für eine Wirtschaft zum Nutzen aller» informiert an der Bio Suisse DV kurz über die Initiative, die sich unter anderem gegen das Cassis-de-Dijon-Prinzip richtet.
4.2	Zwischenbericht über politische Geschäfte	Informationen über die laufenden politischen Geschäfte.
4.3	Referat Dominique Kohli, BLW	Der Vizedirektor des Bundesamtes für Landwirtschaft informiert aus erster Hand über die Agrarpolitik 2014–17.

# Vorstand: Drei Neue stehen zur Wahl

An der Delegiertenversammlung (DV) vom 18. April wählen die Delegierten den Vorstand für eine weitere Amtszeit von vier Jahren. Vier der bisherigen Vorstandsmitglieder stellen sich zur Wiederwahl. Drei Plätze müssen neu besetzt werden.

## Margrit Renfer-Fahrni, Lengnau BE, 1951

Die 61-jährige Biobäuerin Margrit Renfer-Fahrni aus Lengnau BE ist Mutter von vier Kindern und führt seit 1976 gemeinsam mit ihrem Mann einen Milchwirtschaftsbetrieb. Seit 2000 hat er die Knospe und vor einem Jahr wurde er in eine Hofgemeinschaft mit jungen Partnern überführt. Neben ihrem bäuerlichen Engagement hat Renfer-Fahrni als Direktionssekretärin und als freie Mitarbeiterin verschiedener Zeitungen gearbeitet. 1994 gründete sie die Geschäftsstelle der Vereinigung Bernischer Organisationen für Betriebs- und Familienhilfe (LBF), die sie seither führt. Von 1991 bis 2003 war sie als Gemeinderätin in Lengnau für die Finanzen zuständig. Zudem



Vielseitig engagiert: Margrit Renfer-Fahrni, Lengnau BE.

wirkte Margrit Renfer im Vorstand der Gesamtmelioration Lengnau-Pieterlen, in der Schulkommission des Gymnasiums Biel und im Stiftungsrat des Spitalzentrums Biel. Seit 2006 engagiert sie sich im Vorstand der Bärner Bio Bure. Nun hat sie verschiedene Ämter niedergelegt und möchte sich bei Bio Suisse einer neuen Herausforderung stellen: «Ich will am Ziel mitarbeiten, dass wir produzierenden Biobäuerinnen und -bauern innerhalb der Bio Suisse und gegen aussen gleichwertig starke Partner sind», so Renfer.

## Josef Stutz-Widmer, Schongau LU, 1958

Der 54-jährige, ausgebildete Landwirt Joseph Stutz bringt für seine Kandidatur in den Vorstand breite Kenntnisse mit. Mit seiner Frau und seinem Sohn bewirtschaftet er seit 1988 im Nebenerwerb einen sieben Hektaren grossen Biohof in Schongau LU mit zehn Mutterkühen und 400 Legehennen nach Bio Suisse und KAG-Richtlinien. Josef Stutz absolvierte nach der Ausbildung zum Landwirt die Maurerlehre mit Weiterbildung zum Polier und Bauführer. Als selbständiger Planer und Bauführer realisiert er für Landwirte Um- und Neubauten von tiergerechten Stallungen. Während sechs Jahren war Stutz als Kontrolleur der Bio-Inspecta tätig. Als Präsident des Samari-



Spezialist für tiergerechte Stallungen: Josef Stutz, Schongau LU.

tervereins Schongau und als Revisor der Bio Luzern bringt er auch vereinspolitische Kenntnisse mit. «Die Erfahrungen auf unserem Betrieb, im Verein Bio Luzern und bei Berufskollegen in der Zentralschweiz und im Aargau haben mich bewogen, für den Vorstand von Bio Suisse zu kandidieren», begründet Stutz seine Motivation. Er will seine Kenntnisse für praktikable und verlässliche Rahmenbedingungen im Biolandbau einbringen.

## Monika Rytz-Stemplinger, Olsberg AG, 1964

Die in München aufgewachsene 48-jährige Monika Rytz-Stemplinger führt seit 1999 mit ihrem Ehemann den 35 Hektaren grossen biologischen Landwirtschaftsbetrieb Stift Olsberg mit Mutterkuh-, Schweine- und Schafhaltung sowie Obst und Kirschen mit Pro-Specie-Rarasorten und ausgedehnten Ökoflächen. Zu ihren Aufgaben gehören unter anderem die Direktvermarktung, Administration, Schafhaltung und Tiergesundheit auf dem Betrieb. Seit 2004 ist sie Mitglied der Markenkommission Anbau von Bio Suisse mit breiten Arbeitsschwerpunkten von Mutterkuhhaltung bis Biodiversität. Monika Rytz ist ausgebildete Meistergärtnerin und bringt grosse berufliche



Monika Rytz-Stemplinger führt mit ihrem Mann den 35 ha grossen Betrieb Stift Olsberg AG.

und vereinspolitische Erfahrung mit. Die Mutter von zwei Töchtern ist Präsidentin des Frauenvereins Olsberg und Revisorin der Swiss Shepherd Dog Society, Regionalgruppe Nordwestschweiz. Als Mitglied der Bio Aargau möchte sie ihre breiten Erfahrungen nun bei Bio Suisse in etwas grösserem Rahmen als bisher für den Schweizer Biolandbau einbringen.

Katharina Truninger

Bilder: zVg

# Neues Regelwerk für Bio Suisse

Die Delegiertenversammlung stimmt im April über die Richtlinienrevision ab. Der Hauptteil der Revision ist der neue Aufbau der Richtlinien: Bei jeder Richtlinie stehen neu die wichtigsten Grundsätze und Ziele des Biolandbaus zuoberst. Zudem sind die Zuständigkeiten neu geregelt. Das Regelwerk wird damit übersichtlicher, in der Praxis von Betrieben und Kontrolleuren wird sich dadurch aber nichts verändern.

**B**io Suisse ist in den vergangenen Jahrzehnten stark gewachsen: Mehr Produzentinnen und Produzenten, mehr Umsatz und auch stets höhere Ansprüche seitens der Konsumenten bedeuten auch immer mehr Regelungen in immer mehr getrennten Dokumenten. Waren es 1980 noch 16 A5-Seiten und 45 Seiten im 1992, sind es heute mehr als 400 Seiten Regelungstexte in 16 verschiedenen Dokumenten. Höchste Zeit also, hier wieder einen besseren Überblick zu schaffen. Die entsprechende Richtlinienrevision beschlossen die Delegierten von Bio Suisse vor einem Jahr. Eines bleibt jedoch klar: Die bestehenden Regeln haben ihren Sinn und dürfen nicht ohne weiteres gestrichen werden.

## Das Wichtigste am Anfang

In den vergangenen eineinhalb Jahren haben verschiedene Arbeitsgruppen einen neuen Aufbau der Richtlinien entwickelt. Sie haben das Wesentliche aus dem Meer an Bioregeln herausgefischt und an den Anfang jeder Richtlinie als deutlich hervorgehobene Grundsätze und Ziele gesetzt (siehe Text im Kasten «Was ist neu?»). Darunter folgen die Weisungen. Sie beschreiben detailliert, wie die Grundsätze in der Praxis umgesetzt und die Ziele erreicht werden sollen. Sie sind aus den bisherigen Weisungen, Teilen der bisherigen Richtlinien und Ausführungsbestimmungen zusammengesetzt.

Im Regelwerksteil zur Verarbeitung von Knospe-Produkten wird auch der Inhalt aus bisherigen Merkblättern in die neuen Weisungen übernommen.

Ein Beispiel: Ein Grundsatz im neuen Kapitel Vermehrungsmaterial ist, dass Saatgut in erster Linie aus dem Inland stammen muss. In den darauf folgenden Weisungen ist aufgelistet, wie genau die Bezugsprioritäten sind, und was genau für die Kontrolle dokumentiert werden muss.

## Ein Machtverlust für die DV?

Würde man die neuen Grundsätze und Ziele als separates Dokument zusammenstellen, ergäbe sich ein Heft von nur mehr rund 20 Seiten. Diese sollen die Kerninhalte des Biolandbaus abbilden und Orientierung geben, wie die Weisungen ausgestaltet werden sollen. Daher müssen sie auch von der Delegiertenversammlung (DV), dem höchsten Gremium von Bio Suisse, verabschiedet werden. Änderungen in den neuen Weisungen hingegen müssen nicht (mehr) zwingend von der DV beschlossen werden.

Hintergrund ist, dass die Weisungen den Grundsätzen und Zielen untergeordnet sind und ihnen daher auch nicht widersprechen dürfen. Die DV sitzt hier also nach wie vor am Steuer. Sie könnte etwa einen Grundsatz beschliessen, dass Saatgut ausnahmslos aus dem Inland stammen muss. Damit würde die Be-

zugsprioritätenliste in den Weisungen hinfällig.

## Weniger Detaildiskussionen nötig

Diese neue Richtlinienhierarchie führt dazu, dass nur noch etwa die Hälfte der ehemaligen Richtlinien zwingend vor die DV kommen muss, wenn sie geändert werden soll. Hier fragen sich manche, ob dies ein Machtverlust für die DV ist. «Ja», werden einige sagen, «denn wir müssen bei weniger Regelungen zwingend einbezogen werden als zuvor». «Nein», werden andere sagen, «denn wir entscheiden nach wie vor über das Wesentliche und haben weniger Detaildiskussionen an der DV.» Eine ausführliche Liste der Mitspracheänderungen ist im Kasten «Mitsprachemöglichkeiten: Was ändert sich?» aufgeführt.

Im Falle der Weisungstexte hingegen gibt es eindeutig eine Erweiterung der Mitsprachemöglichkeiten von Mitgliedorganisationen (MOs) und Delegiertenversammlung (DV). Besonders hervorzuheben ist, dass die Markenkommision Import beschlossen hat, ihre heutigen Ausführungsbestimmungen zukünftig als Weisungen ins Regelwerk zu integrieren. Dadurch können Mitgliedorganisationen und die DV zukünftig auch bei den Bestimmungen für das Ausland stärker mitbestimmen. Sie sind damit aber gleichzeitig auch gefordert, sich eine differenzierte Meinung über die Bedingungen in anderen Anbaugebieten zu bilden, etwa in Afrika, Asien oder Südamerika. Auch die Markenkommisionen Anbau sowie Verarbeitung und Handel werden Regelwerkelemente (Ausführungsbestimmungen, Merkblätter) in die neuen Weisungen integrieren, die bisher nicht der Mitbestimmung durch die MOs unterliegen.

## Neuerungen immer zuerst an die Mitgliedorganisationen

Unverändert bleibt das Prinzip, dass jede Weisung oder Weisungsänderung an die Mitgliedorganisationen (MOs) geschickt

### Gesamtrevision Richtlinien: Was ist neu?

- Die neuen Bio Suisse Richtlinien bestehen aus fünf Teilen:
  - Teil I: Gemeinsame Richtlinien.
  - Teil II: Richtlinien für den Pflanzenbau und die Tierhaltung Schweiz.
  - Teil III: Richtlinien für Verarbeitung und Handel.
  - Teil IV: Richtlinien für die Sammlung von Wildpflanzen.
  - Teil V: Richtlinien für den Import.
- Leitbild, bisherige Richtlinien, Weisungen, Ausführungsbestimmungen und zum Teil Merkblätter verschmelzen.
- Jede Richtlinie besteht neu aus zwei Teilen: Grundsätze und Ziele und darauf beruhende Weisungen (praktische Anwendung).
- Grundsätze und Ziele werden von der DV verabschiedet, Weisungen vom Vorstand in Kraft gesetzt, Mitgliedorganisationen haben ein Einspracherecht.
- Sprachliche Überarbeitung einzelner Passagen.



Fast schon stärker gewachsen als der Biolandbau: Regelwerksdokumente von 1980, 1992 und 2012.

werden muss, bevor sie in Kraft treten kann. Wenn beispielsweise die Prioritätenliste für den Bezug von Vermehrungsmaterial geändert werden soll, muss das zuvor vom grössten Teil der MOs ohne Einsprachen akzeptiert werden. Sobald sich drei MOs innert 60 Tagen nach Versand darüber einig sind, dass eine Weisung vor die DV muss, wird diese der DV vorgelegt.

Haben die MOs hingegen lediglich Änderungswünsche, können sie diese künftig in einem Bereinigungsgespräch mit Vorstand und/oder Markenkommissionen diskutieren. Falls dabei dann eine neue Version der Weisung entsteht, muss diese abermals an die Mitgliedorganisationen verschickt oder direkt an die DV zur Abstimmung gebracht werden. Auch für diese Zusatzschleife sind aber mindestens drei MOs notwendig, welche die Änderung unterstützen.

Auch in der künftigen Praxis von Bio Suisse arbeiten in erster Linie die drei Markenkommissionen an den Richtlinienänderungen. Weisungsänderungen werden aber neu beim Vorstand gebün-

delt, geprüft und von ihm in Kraft gesetzt. Die Idee dahinter: Eine Weisung soll erst dann in Kraft treten, wenn sowohl technische Anforderungen (Aufgabe der Markenkommissionen) als auch politische Überlegungen (Aufgabe des Vorstands) eingeflossen sind. Die Bündelung erleichtert es zudem, dass der Vorstand besonders wichtige oder umstrittene Weisungen direkt den Delegierten vorlegen kann.

### Weisungen werden im Sommer 2012 in Kraft gesetzt

Die Gesamtrevision geht also zwangsweise auch mit einer Änderung der Abläufe im Verband einher. Wenn die Delegierten den ersten Schritt im Frühling gut-heissen, folgt der nächste Schritt im Sommer 2012.

Dann werden alle Neuerungen in den neuen Weisungen an die Mitgliedsorganisationen verschickt.

Die Arbeitsgruppen der Gesamtrevision haben gewissenhaft darauf geachtet, dass kein Teil der bisherigen Regelungen verloren geht. Daher wird sich bei der

Kontrolle und in der betrieblichen Praxis nichts verändern.

Jörg Schumacher, Bio Suisse

#### IMPRESSUM

**bioaktuell**   
 **FiBL** **BIO SUISSE**

#### 21. Jahrgang

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

**Auflage** deutschsprachige Ausgabe 6753 Exemplare (WEMF-beglaubigt)

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

**Herausgeber** Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), Margarethenstrasse 87, CH-4053 Basel, Tel. +41 (0)61 385 96 10, Fax +41 (0)61 385 96 11, [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Ackerstrasse, Postfach, CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 72, Fax +41 (0)62 865 72 73, [www.fibl.org](http://www.fibl.org)

**Redaktion** Stephan Jaun (Chefredaktor), Petra Schwinghammer (Bio Suisse), Katharina Truninger; Markus Bär (FiBL); E-Mail [redaktion@bioaktuell.ch](mailto:redaktion@bioaktuell.ch)

**Gestaltung** Daniel Gorba (FiBL)

**Druck** Brogle Druck AG, Postfach, CH-5073 Gipf-Oberfrick, Tel. +41 (0)62 865 10 30

**Inserte** Erika Bayer, FiBL, Postfach, CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 00, Fax +41 (0)62 865 72 73, E-Mail [werbung@bioaktuell.ch](mailto:werbung@bioaktuell.ch)

**Abonnemente und Verlag** Bio Suisse, Verlag bioaktuell, Petra Schwinghammer, Margarethenstrasse 87, CH-4053 Basel, Tel. +41 (0)61 385 96 10, E-Mail [verlag@bioaktuell.ch](mailto:verlag@bioaktuell.ch)

## Mitsprachemöglichkeiten: Was ändert sich für Mitgliedorganisationen und Delegiertenversammlung?

	Weniger Mitsprache	Mehr Mitsprache
Delegiertenversammlung:	Weniger Richtlinien-Geschäfte müssen zwingend an die DV.	Umstrittene Weisungsänderungen kommen schneller an die DV.
Mitgliedorganisationen		Einsprachemöglichkeit neu auch zu Richtlinien, über die bisher nicht mitbestimmt werden konnte (Ausführungsbestimmungen, z.T. Inhalte von Merkblättern).

# Produzentenumfrage: Die Mehrheit ist zufrieden

Im vergangenen Herbst hat Bio Suisse ihre Produzentinnen und Produzenten zur Zufriedenheit mit der Geschäftsstelle befragt. Über 600 Produzierende haben teilgenommen. Drei Viertel der Teilnehmenden stufen ihre Zufriedenheit als «sehr gut» und «gut» ein. Bio Suisse hat auch viele Ideen, Anregungen und Vorschläge erhalten.

**A**uf die Umfrage von Bio Suisse unter den Knospe-Produzentinnen und -Produzenten gab es einen grossen Rücklauf: Mit 610 ausgefüllten Fragebögen nahmen elf Prozent aller Bio Suisse Mitglieder teil. Mit Ausnahme von 21 Personen, die den Fragebogen verwendeten, der dem bioaktuell 8/11 beigelegt war, nutzten alle das Angebot der Onlineumfrage. Der Anteil der Produzentinnen liegt bei einem Viertel, das Durchschnittsalter aller Teilnehmenden beträgt 46 Jahre.

## Zufriedenheit mit der Geschäftsstelle

Der Grossteil der Mitglieder von Bio Suisse ist zufrieden bis sehr zufrieden mit der Geschäftsstelle: 76 Prozent der Teilnehmenden geben ihre Zufriedenheit mit der Geschäftsstelle mit «sehr gut» und «gut» an. 16 Prozent befinden die Leistungen der Geschäftsstelle für «genügend», lediglich drei Prozent für «ungenügend». Mit über 60 Prozent sieht die Mehrheit der Produzierenden kein Verbesserungspotenzial in der Arbeit der

Geschäftsstelle. Die anderen 40 Prozent der Teilnehmenden stellen in verschiedenen Bereichen Verbesserungspotenzial fest.

Die Produzentinnen und Produzenten wurden aufgefordert, die Geschäftsstelle zu bewerten nach Kriterien wie Erreichbarkeit, Kompetenz oder Freundlichkeit der Mitarbeitenden. Insgesamt beurteilen mehr als 70 Prozent der Teilnehmenden die Geschäftsstelle in allen Kriterien positiv («Trifft zu» oder «Trifft eher zu»; vgl. Grafik «Beurteilung der Geschäftsstelle»).

Bei der Frage nach zusätzlichen Bedürfnissen der Mitglieder konnte man mehrere Antworten wählen. Mit 222 Nennungen wünschen sich die meisten eine Intensivierung der Lobby-Arbeit in Bundesbern. 179 Teilnehmer sind der Meinung, die Markttransparenz sollte verbessert werden, und 145 Personen geben an, dass sie einen weiteren Ausbau der Werbung für die Knospe wünschen.

## Kontakt mit Bio Suisse

442 Umfrageteilnehmer hatten in den letzten zwei Jahren Kontakt mit der Geschäftsstelle. Die meisten Kontakte gab es



## Ernst Röllin gewinnt FiBL-Wein

Der glückliche Gewinner des Gewinnspiels bei der Produzentenumfrage ist Ernst Röllin aus Menzingen ZG. Er darf sich über einen Gutschein für FiBL-Wein im Wert von Fr. 300.– freuen. Der Knospe-Produzent hält auf seinem 16,5 Hektaren grossen Betrieb Mutterkühe und Pensionspferde und betreibt Schweinemast. Seit Kurzem besucht er die Betriebsunternehmerschule und hat mit Agrotourismus auf seinem Hof begonnen. Besonders stolz ist Ernst Röllin auf die ökologische Vielfalt auf seinem Betrieb, die er durch zahlreiche Hochstamm bäume, extensiv genutzte Wiesen und Hecken gewährleistet.

sk

mit dem Bereich Marketing mit 207 Kontakten, gefolgt vom Bereich Produktmanagement mit 152 Kontakten, dem Bereich Landwirtschaft mit 124 Kontakten und dem Bereich Buchhaltung mit 60 Kontakten.

Alle Bereiche werden von rund 70 Prozent der Teilnehmenden in allen gefragten Punkten mit «sehr gut» oder «gut» bewertet (siehe exemplarisch Grafik «Beurteilung des Bereichs Marketing»).

### Bio Suisse Homepage sehr gefragt

500 der 610 Teilnehmerinnen und Teilnehmer geben an, die Homepage von Bio Suisse häufig bis gelegentlich zu besuchen. Betreffend die Übersichtlichkeit, die Aktualität und den Informationsgehalt wird sie von über 60 Prozent der Teilnehmenden mit «sehr gut» oder «gut» beurteilt. Angegeben wurden auch Anregungen zur Verbesserung der Übersichtlichkeit sowie diverse Vorschläge für Themen, über die mehr Information gewünscht wird.

Die Internetseiten [www.knospehof.ch](http://www.knospehof.ch)

und [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) werden von etwa einem Drittel der Umfrageteilnehmer regelmässig bis gelegentlich besucht. Die Zufriedenheit mit diesen beiden Webseiten ist sehr hoch, fast 80 Prozent der Besucherinnen und Besucher geben an, dass sie keinerlei Verbesserungsmöglichkeiten sehen. Als Verbesserungspotenzial nannten die restlichen Umfrageteilnehmenden unter anderem die Übersichtlichkeit.

### «Lebendige Basis verbessert den Verband»

Die Umfrageteilnehmer wurden aufgefordert, sich zur Entwicklung des Regelwerks von Bio Suisse zu äussern. Zwei Drittel (67 %) geben an, zufrieden damit zu sein, während sich 26 Prozent der Produzierenden wünschen, dass die Richtlinien gelockert werden. Nur wenige, nämlich sieben Prozent, tendieren zu einer Verschärfung der Richtlinien.

Die Antworten zu allen offenen Fragen, wie beispielsweise «Haben Sie zusätzliche Bedürfnisse?» oder «Was wollten Sie uns schon lange mitteilen?», enthalten neben Lob und Anerkennung

auch viele konstruktive Anregungen mit teils kritischen Bemerkungen. Die Bandbreite der Rückmeldungen reicht von der Aufforderung zur Rückbesinnung auf die Werte über zu hohe Kosten bis zu mehr Öffnung für weitere Vermarktungskanäle. Sämtliche Rückmeldungen wurden bei der Auswertung den verschiedenen Bereichen von Bio Suisse zugeordnet und intern übermittelt. Über eine mögliche Umsetzung der Vorschläge wird in den einzelnen Bereichen diskutiert.

Bio Suisse Geschäftsführer Daniel Bärtschi ist erfreut über die Umfrageergebnisse: «Die zahlreichen Wortmeldungen zeigen, dass sich Bio Suisse aus einer lebendigen Basis vieler aktiver Bäuerinnen und Bauern zusammensetzt, die den Verband weiter wachsen lassen und stetig verbessern. Die Geschäftsstelle dankt allen Mitgliedern für die gute Zusammenarbeit und die vielen positiven Rückmeldungen!»

■ Sämtliche Ergebnisse der Produzentenumfrage finden Sie unter [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) → Produzenten → Umfrageergebnisse

Stefanie Kremmel, Bio Suisse

INSERAT



**Homöopathie bei Pflanzen**  
Grafik: Bio Suisse  
**12. Mai 2012**

**Symposium**

**Referate & Erfahrungsberichte aus Garten und Landwirtschaft**

9.00 - 10.00 Uhr **Heinz Weder**  
Eidg. dipl. Drogist und Homöopath HVS  
**Ist klassische Homöopathie zur Behandlung von kranken Pflanzen möglich?**

10.30 bis 12.00 Uhr, **Christiane Maute**  
Homöopathin & Buchautorin  
**Homöopathie für Pflanzen**

13.00 - 14.00 Uhr  
**Erfahrungsberichte aus Garten und Landwirtschaft**

14.30 - 17.00 Uhr, **Vaikunthanath Das Kaviraj**  
Agrar-Homöopath & Buchautor  
**Homöopathie für Garten und Landwirtschaft**

SHI Haus der Homöopathie • 6300 Zug • [www.shi.ch](http://www.shi.ch)  
[www.homoeopathiebeipflanzen.ch](http://www.homoeopathiebeipflanzen.ch)



**Niederhäuser**  
FUTTERWERK, CH-6023 ROTHENBURG

Niederhäuser BIO-Futter

- Qualitätsgarantie
- Schmackhaftigkeit
- Erfolg

**BIO-Futter höchster Qualität**

Seit 2003 stellt die Niederhäuser AG hochwertige BIO-Futter her. Durch die Kombination mit Kräutern, kann dank Niederhäuser BIO-Futter im Stall ein ausserordentlich hohes Leistungsniveau erreicht werden.

Wir bieten Ihnen eine umfassende Palette an diversen Bio-Futtermitteln an. Sei es für **Schweine, Rindvieh** oder **Geflügel**, wir haben bestimmt das Richtige für Sie.

**Haben wir Ihr Interesse geweckt? Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.**

Niederhäuser AG  
Station West 1  
CH-6023 Rothenburg

[www.niederhaeuser.com](http://www.niederhaeuser.com)  
[info@niederhaeuser.com](mailto:info@niederhaeuser.com)

Tel +41 (0)41 289 30 20  
Fax +41 (0)41 289 30 21

## Biotta-Gründer Hugo Brandenberger verstorben

Anfang März ist im Alter von 94 Jahren der Schweizer Biopionier und Biotta-Gründer Hugo Brandenberger verstorben. Hugo Brandenberger übernahm 1961 die Aktienmehrheit und Leitung der damaligen Gemüsebau AG Tägerwil. Er benannte die Firma in Biotta AG um und hat diese konsequent ausgebaut, wie das Unternehmen mitteilt. Als visionärer Unternehmer war Hugo Brandenberger ein Wegbereiter der gesunden Ernährung, des biologischen Anbaus und der schonenden Herstellung naturreiner Produkte. Biotta-Säfte waren bereits in den 1960er-Jahren zum Inbegriff für «Bio» geworden – lange bevor es offizielle Biorichtlinien, Gütesiegel oder Zertifikate gab. 2004 verkaufte die Familie das Unternehmen an die Thurella AG, bei der sich Biotta zum wichtigsten Standbein mit Export in 40 Länder entwickelt hat.

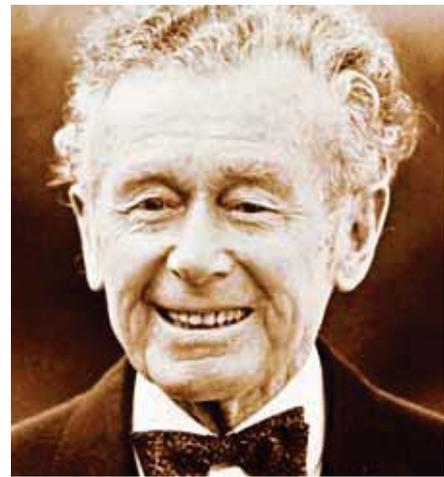


Bild: zvg

Wegbereiter der gesunden Ernährung: Biotta-Gründer Hugo Brandenberger.

INSERAT

### Neu: Knotenbeutel, Salat- und Papier-Beutel.

Ihr Lieferant für Tragtaschen und Beutel!



#### OEKO-SACK GMBH

Sonnmattstrasse 9  
3415 Hasle-Rüegsau  
Tel. 034 461 56 14  
Fax 034 461 14 39

[www.oeko-sack.ch](http://www.oeko-sack.ch) [oeko-sack@oeko-sack.ch](mailto:oeko-sack@oeko-sack.ch)

### 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](mailto:crivelliimballaggi@hotmail.com)

Bioforum Schweiz sucht  
**neue/n Geschäftsführer/in**

Stellenantritt: 1. Juni 2012  
Stellenbeschreibung und Anforderungsprofil  
unter Telefon 041 971 02 88 (Wendy Peter)  
oder [bio-forum@bluewin.ch](mailto:bio-forum@bluewin.ch)

### [www.Grosskisten.com](http://www.Grosskisten.com)

f. Äpfel, Birnen, Kartoffeln, Gemüse, ...

Best. Preis-/Leist.verh., Frühbezug u. Sammelbestell. bes. günstig

A. Weishaupt ☎ +49-7542/4745 📠 -/1306 [a.weishaupt@t-online.de](mailto:a.weishaupt@t-online.de)

**Wir liefern auch in die Schweiz**

### Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

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

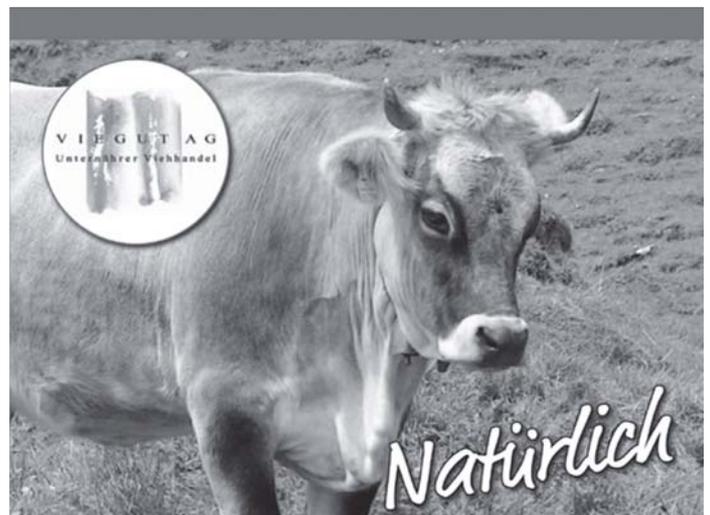


**Gesucht**

#### Bioaufzucht-Betriebe

- eine interessante Aufstockung
- auch im Umstellungsjahr möglich

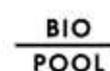
Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne



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 89 78 • Fax 041 360 72 55 • [info@viegut.ch](mailto:info@viegut.ch)



**viegut.ch**

## Homöopathie bei Pflanzen – Symposium am 12. Mai

Die Anwendung der klassischen Homöopathie bei Pflanzen ist noch weitgehend unerforscht. Doch es gibt Vorreiter, die bereits über beträchtliche Erfolge berichten. Denn wieso sollte das, was bei Mensch und Tier wirkt, Pflanzen nicht ebenso helfen? Zu diesem Thema veranstaltet die Homöopathie-Schule (SHI) in Zug am 12. Mai ein Symposium. Ob in der Landwirtschaft oder im eigenen Garten, es sei in jedem Fall sinnvoll, der Natur auf natürliche Weise zu helfen, so die Veranstalter. Homöopathie erspare zudem unnötige Kosten für chemische Produkte. An der ganztägigen Veranstaltung werden die drei erfahrenen Pflanzen-Homöopathen Heinz Weder, Christiane Maute und Vaikunthanath Das Kaviraj über Hintergründe, Projekte, Anwendung und Erfahrungen referieren. Zudem stehen Praxisberichte aus Gärten und Landwirtschaft auf dem Programm. Kosten: Fr. 130.– (ganzer Tag), Fr. 60.– (halber Tag). Detailprogramm siehe auch Agenda Seite 30, Rubrik Gemüsebau, Garten. kat

- Anmeldung und Information:  
SHI Homöopathie-Schule, Steinhauserstrasse 51, 6300 Zug. Tel. 041 748 21 77, sowie auf [www.homoeopathiebeipflanzen.ch](http://www.homoeopathiebeipflanzen.ch)

## Die junge Biobewegung organisiert sich

Eine Biobewegung mit Zukunft braucht junge Leute. Vor einem Jahr trafen sich rund 120 Biobegeisterte aus der ganzen Welt unter der Schirmherrschaft des Bio-Weltdachverbands IFOAM auf dem BioFach-Kongress und diskutierten über Visionen und Zukunft der Bio-, Fairtrade- und Nachhaltigkeitsbewegung. Ein gutes Dutzend junger Aktiver gründete daraufhin das Aktions-Netzwerk «Young Organics» mit Sitz in Bonn. Ihr Motto «Connect. Inspire. Act.» ist Programm: Sie wollen mit Bio-Pionieren diskutieren, junge Leute vernetzen, Erfahrungen teilen, mitreden und mitgestalten. Nicht zuletzt machen sich die Nachwuchs-Bios bei ihren Treffen auch die Hände schmutzig – zum Beispiel in eigens angelegten Stadtgärten. Idee dahinter ist, junge Menschen aus der Stadt oder mit Bürojobs wieder stärker mit der Lebensmittelproduktion zu verbinden und einen Bewusstseinswandel zu fördern. Neben den praktischen Aktionen organisiert Young Organics auch Diskussionsforen. So geschehen bei der 64. Konferenz für Nichtregierungsorganisationen der Vereinten Nationen im November 2011 und auf der diesjährigen BioFach, wo das Netzwerk ein dreistündiges «Nachhaltigkeits-Camp» organisiert hat – mit positivem Echo. Jörg Schumacher, Bio Suisse

- Interessierte erhalten weitere Informationen auf [www.youngorganics.de.vu](http://www.youngorganics.de.vu) und [info.youngorganics@gmail.com](mailto:info.youngorganics@gmail.com)



Bild: zvg

Schaugärten sind für Besucher eine Augenweide.

## Bio Grischun-Preis: Schmucke Schaugärten

Zum achten Mal hat die Organisation der Biobäuerinnen und Biobauern des Kantons Graubünden den Bio Grischun-Preis verliehen. Ausgezeichnet wurden Biobäuerinnen, die ihre schmucken Gärten für ein breites Publikum öffnen.

«Unser Preis ist ein Förder- und ein Anerkennungspreis zugleich», sagt Andi Schmid, Geschäftsführer von Bio Grischun. Personen oder Institutionen erhalten diesen Preis, die sich durch Engagement und ausserordentliche Leistungen für die Entwicklung des biologischen Landbaus in Graubünden verdient machen. Und das können die diesjährigen Gewinnerinnen, die Bäuerinnen Esther Schnider-Bachmann, Ramona Cathomas, Marionna Caduff und Corina Bott-Falet, ganz bestimmt von sich behaupten: Sie öffnen bereits seit Jahren ihre schmucken Gärten für die Öffentlichkeit. Heidi Kohler, Projektleiterin am Landwirtschaftlichen Beratungszentrum Plantahof in Landquart, zuständig für dieses Siegerprojekt, erklärt: «Das Bewusstsein um Saisonalität und Regionalität ist wichtig, und damit ist es auch wichtig, zu wissen, was wann und wo wächst.» Deshalb sollen die Schaugärten neu auch Schulklassen zugänglich gemacht werden. Der Lerneffekt wird grossgeschrieben von Obersaxen bis Braggio und überall dort, wo die Gärten zu finden sind. Denn laut Heidi Kohler sollen auch die Preisträgerinnen lernend profitieren: Das Preisgeld von Franken 2012 wird für die Weiterbildung eingesetzt. Die paradiesischen Schaugärten in Obersaxen, Braggio und Morisson sind zu finden auf: [www.landhand.org](http://www.landhand.org) → Angebote → Schweiz → Graubünden. slu

## MÄRITSTAND

### Suche

Kleine Familie sucht **Landw. Liegenschaft**, Kauf od. Pacht, freistehend, auch abgelegen, Bergzone u. renovationsbedürftig. Für Schafhaltung/ Kräuteraanbau. Tel. 078 913 06 18, abends.

Wir suchen noch einige **Rinder auf schöne Alp** zum Sömmern, Region La Brévine. Bitte Kontakt aufnehmen: Tel. 032 935 12 91. Auf den Beantworter sprechen.

Im La Vaux bewegt sich was: Welche Menschen, die gerne den erdigen Boden unter den Füssen spüren, suchen eine **neue Herausforderung in der Landwirtschaft** mit uns? In Roche d'Or, Haute Ajoie JU, 40 ha Land u. Wald; abgelegen wildromantisch. Im Wald leben wir zurzeit mit gehörntem Braunvieh, Milchziegen, Aufzuchtrinder u. anderen Tieren. Haben Hofkäserei, Lagergemüse, Kartoffeln, Fleischverarbeitung, Wochenmarkt und Vertragslandwirtschaft. Neugierig? ... wir auch! Freuen uns auf Neues. Eva und Markus Schöni. Tel. 032 476 69 39, über Mittag. E-Mail: [fam.schoeni@bluewin.ch](mailto:fam.schoeni@bluewin.ch).

Suche **schönen Ort**, gerne **bei Hof**, max. 1 Std. mit ÖV bis Zürich, zum Stellen und Bewohnen meines Wohnwagens. Gegen Miete oder Mitarbeit. Erfahrung in Landwirtschaft vorhanden. Über Antworten freue ich mich! Florian (Psychologe, 31, an Uni Zürich). Tel. 077 444 75 43. E-Mail [fmuehler@gmail.com](mailto:fmuehler@gmail.com).

Junge Familie, zurzeit Pächter, sucht **Landwirtschafts- oder Sömmereibetrieb**. Kauf oder Pacht. FiBL, Chiffre Mst 106-2012-06-04, Ackerstrasse, 5070 Frick.

### Angebote

Wir haben einige **Heuballen** zu verkaufen, Region La Brévine. Tel. 032 935 12 91. Bitte auf den Beantworter sprechen.

Zu verkaufen: 120 Stück **Kleinballen Emd**, Kt. St. Gallen. Tel. 076 250 61 71.

Zu verkaufen: **DEXTER** Mutterkühe. Rinder tragend. Natürlich mit Hörner. Tel. 071 977 17 47 (20–21 Uhr)

Zu verkaufen **Lada Niva 4x4 1.6i 80 Ps Bj: 2009**. 25'000 km. Redukt.getr. Sperrdiffer. Alufelgen 225 H/T. Ahk./Zugmaul zum Ziehen von Bau- und Forstwägen. Scheckheftgepflegt. VHB: 12'900 SFR. Kontakt: 079 79 44 049

**ÖKOLOGIE,  
NATURSCHUTZ**

**Schweizer Rohstoffstrategie**

**Wann**

Freitag 27. April, 9.20–16.40

**Wo**

Hotel Bern, Bern

**Was**

Fachseminar. Der heutige Ressourcenverbrauch der Industrieländer kann nicht dauerhaft aufrechterhalten werden. Plattform, um über die Ziele und Inhalte einer Schweizer Rohstoffstrategie zu diskutieren.

**Kosten**

Fr. 390.–; für Mitglieder Pusch Fr. 270.–, für Mitglieder Pusch im Studium Fr. 50.– Auskunft,

**Anmeldung**

Stiftung praktischer Umweltschutz Pusch, 8024 Zürich

Tel. 044 267 44 11,

E-Mail mail@umweltschutz.ch,

www.umweltschutz.ch

**Ökologische Qualität im Ackerbaugebiet**

**Wann**

Donnerstag 24. Mai, 9.00–16.00

**Wo**

Schwand, 3110 Münsingen



Bild: Lukas Pfiffner

**Was**

Einführung zur Neuansaat von Ökowieden, Besichtigung verschiedener Neuansaatflächen und Buntbrachen. Problempflanzen inkl. Neophyten, Bekämpfungsstrategien.

**Kursleitung**

Mirka Lötscher, Inforama Berner Oberland

**Auskunft, Anmeldung**

Bis 10. Mai ans Kurssekretariat, Inforama Waldhof, 4900 Langenthal, Tel. 062 916 01 01, E-Mail inforama.waldhof@vol.be.ch

**Schwalben fördern auf dem Bauernhof**

**Wann**

Mittwoch 13. Juni, 20.00–22.00

**Wo**

5608 Stetten

**Was**

Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau.

**Auskunft, Anmeldung**

Thomas Baumann, Naturama, Tel.

062 832 72 87, E-Mail t.baumann@naturama.ch, www.naturama.ch

**Permakulturdesign**

**Wann**

Freitag 27. Juli bis Samstag

11. August

**Wo**

Lehr- und Versuchsimkerei Fischermühle, D-72348 Rosenfeld, Baden-Württemberg

**Veranstalter**

Mellifera

**Was**

Permakultur ist ein Kunstwort aus den Begriffen «permanent» und «agriculture» und bezeichnet eine Verbindung von Landwirtschaft und Naturschutz. Im Zertifizierungskurs an der Fischermühle lernen die Teilnehmenden das Beobachten und Nutzen von Prinzipien, die Ökosysteme selbstregulierend halten.

**Referentinnen**

Penny Livingston-Stark und Jeanette Acosta, USA

**Kosten**

€ 1350.– inkl. Verpflegung und Übernachtung im Sammelquartier oder im eigenen Zelt

**Auskunft, Anmeldung**

Mellifera, Fischermühle 7, D-72348 Rosenfeld, Tel. 0049 74 289 45 24 90, E-Mail mail@mellifera.de, www.mellifera.de

**FORSCHUNG**

**«Feed no Food»**

**Wann**

Mittwoch 25. April, 10.45 bis 15.30

**Wo**

Gutsbetrieb Rheinau, Rheinau ZH

**Was**

Präsentation der Resultate des dreijährigen Forschungsprojekts «Feed no Food». Die Studie, die das FiBL und der Coop Fonds für Nachhaltigkeit erstmals der Öffentlichkeit präsentieren, zeigt, dass sich der Kraftfuttermittelverbrauch stark senken oder gar vermeiden lässt, wenn man die Fütterung

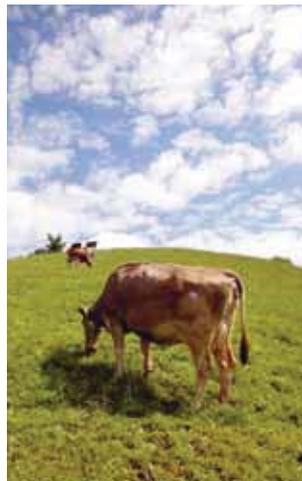


Bild: Thomas Alföldi

dem Tier und dem Betrieb angepasst. Die Versuche wurden unter anderem bei einer Kuhherde im Wauwilermoos LU durchgeführt. Interessierte Biobäuerinnen und Biobauern sind herzlich eingeladen.

**Kosten**

keine

**Auskunft**

Christoph Notz (Projekt) Thomas Alföldi (Tagungsspezifische Fragen)

**Programm, Anmeldung**

Bis 15. April auf www.bioaktuell.ch → Agenda; per E-Mail: info.suisse@fibl.org; per Fax: 062 865 72 73.

Die Platzzahl ist beschränkt, es wird die Reihenfolge der Anmeldungen berücksichtigt.

**Weitere Informationen**

Seite 17 in diesem Heft und www.bioaktuell.ch → Agenda.

**ACKERBAU**

**Umstellung auf Biolandbau:**

**Ackerbau**

**Wann**

Montag 7. Mai, 9.00–16.00

**Wo**

Schwand, 3110 Münsingen

**Was**

Produktionstechnik in den Ackerkulturen; Fruchtfolge, Unkrautregulierung, Qualität; Betriebsbesuch.

**Leitung**

Urs Siegenthaler

**Auskunft, Anmeldung**

Bis 30. April an Regina Reichmuth, Inforama Emmental, 3552 Bärau, Tel 034 409 37 28, E-Mail regina.reichmuth@vol.be.ch, www.inforama.vol.be.ch

**1. Schweizer Bio-Ackerbautag am Strickhof**

**Wann**

Donnerstag 14. Juni

**Wo**

Strickhof, 8315 Lindau

**Was**

Maschinenvorfürungen, Praxisversuche Sorten, neue Anbautechniken.

**Auskunft**

Erik Meier, Strickhof, 8315 Lindau, Tel. 052 354 98 45, E-Mail erik.meier@bd.zh.ch, www.strickhof.ch

**FUTTERBAU**

**Umstellung auf Biolandbau:**

**Futterbau**

**Wann**

Montag 16. April, 9.00–16.00

**Wo**

Inforama Waldhof, 4900 Langenthal

**Was**

Nachhaltige Bewirtschaftung von Naturwiesen; Beurteilung einzelner

Wiesen und des gesamten Futterbaus auf einem Betrieb; Betriebsbesuch

**Leitung**

Niklaus Messerli

**Auskunft, Anmeldung**

Bitte unverzüglich an Regina Reichmuth, Inforama Emmental, 3552 Bärau, Tel 034 409 37 28, E-Mail regina.reichmuth@vol.be.ch, www.inforama.vol.be.ch

**GEMÜSEBAU, GARTEN**

**Homöopathie bei Pflanzen**

**Wann**

Samstag 12. Mai, 9.00–17.00

**Wo**

Zug, Homöopathie-Schule SHI

**Was**

Anwendung der klassischen Homöopathie bei Pflanzen. Hintergrundwissen, aktuelle Projekte sowie Erfahrungen aus Garten und Landwirtschaft.

**Programm, Referenten**

9–10 Uhr: Heinz Weder, Drogist und Homöopath HVS: Ist klassische Homöopathie zur Behandlung von kranken Pflanzen möglich?

10.30–12 Uhr: Christiane Maute, Homöopathin und Autorin: Homöopathie für Pflanzen.

13–14 Uhr: Erfahrungsberichte aus Garten und Landwirtschaft.

14.30–17 Uhr: Vaikunthanath Das Kaviraj, Agrar-Homöopath und Autor: Homöopathie für Garten und Landwirtschaft.

**Kosten**

Fr. 130.– (ganzer Tag), Fr. 60.– (halber Tag)

**Auskunft, Anmeldung**

SHI Homöopathie-Schule, Steinhäuserstrasse 51, 6300 Zug. Tel. 041 748 21 77, www.homoeopathiebeipflanzen.ch

**Mein Garten: ein Paradies für Schmetterlinge**

**Wann**

Mittwoch 20. Juni, 18.30–20.30

**Wo**

5018 Erlinsbach

**Was**

Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau.

**Auskunft, Anmeldung**

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

**Erfahrungsaustausch Biogemüse I**

**Wann**

Donnerstag 5. Juli

**Wo**

8476 Unterstammheim

**Was**

Effiziente Unkrautregulierung, mit Fachbeiträgen und Gerätevorführungen.

**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](mailto:kurse@fibl.org),  
[www.anmeldeservice.fibl.org](http://www.anmeldeservice.fibl.org)

## OBSTBAU, BEEREN

### Veredeln von Obstbäumen

**Wann**  
 Samstag 21. April, 9.00–16.00  
**Wo**  
 Obstsortengarten, 4800 Zofingen  
 (beim Heiternplatz)  
**Was**  
 Einführung in die Veredelung von  
 Obstbäumen. Sorten vermehren,  
 auf einen Baum mehrere Sorten  
 pflanzeln.  
**Mitnehmen**  
 Zweimesser (Okulier- oder  
 Kopuliersmesser). In der Landi und  
 am Kurs erhältlich.  
**Kosten**  
 Fr. 160.–; für Gönnerinnen und  
 Gönner Fr. 80.–  
**Leitung**  
 Ruedi Lüthi  
**Auskunft, Anmeldung**  
 Bitte unverzüglich an Tel. 062 832  
 08 20 (vormittags) oder  
 E-Mail [info@prospezierara.ch](mailto:info@prospezierara.ch)

## REBBAU

### Rebenveredlungskurs

**Wann**  
 Samstag 2. und 30. Juni  
**Wo**  
 FiBL, 5070 Frick  
**Was**  
 Mit der Technik der Rebenver-  
 edelung ist schon im darauffol-  
 genden Jahr ein Vollertrag mit einer  
 neuen Sorte möglich. Im zweit-  
 tägigen Kurs erlernen Sie in Theorie  
 und Praxis die Grundlagen für eine  
 erfolgreiche Rebenveredelung.



Bild: Thomas Alftödi

**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](mailto:kurse@fibl.org),  
[www.anmeldeservice.fibl.org](http://www.anmeldeservice.fibl.org)

### Bioweinbauexkursion

**Wann**  
 Freitag/Samstag 17./18. August  
**Wo**  
 Nordwestschweiz und  
 Süddeutschland  
**Was**  
 Besuch verschiedener  
 Biorebbaubetriebe.  
**Leitung**  
 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](mailto:kurse@fibl.org),  
[www.anmeldeservice.fibl.org](http://www.anmeldeservice.fibl.org)

### Einstieg in den Biorebbaubau

**Wann**  
 Freitag 31. August  
**Wo**  
 FiBL, 5070 Frick  
**Was**  
 Entscheidungshilfe für mögliche  
 Umstellung auf Biorebbaubau. Informa-  
 tionen zu Anbautechnik, Sorten-  
 wahl, Kulturpflege, Wirtschaftlich-  
 keit. Mit Betriebsbesichtigung.  
**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](mailto:kurse@fibl.org),  
[www.anmeldeservice.fibl.org](http://www.anmeldeservice.fibl.org)



Bild: KeLeKi

## TIERHALTUNG

**Swiss Fleckvieh Nachzuchtsschau**  
**Wann**  
 Sonntag 15. April, 10.30–15.30  
**Wo**  
 Lehenhof, Hans Braun, Aareweg 46,  
 4852 Rothrist  
**Was**  
 Präsentiert werden Nachkommen  
 aus Natursprung der Stiere  
 Pit, Pirmin, Alex und Sandro.  
 Samendosen dieser Biostiere sind  
 bei Swisogenetics erhältlich. Mit  
 Festwirtschaft.  
**Weitere Informationen**  
[www.lehenhof.ch](http://www.lehenhof.ch) → Anlässe und →  
 Kontakt → Lageplan

**Bioimkerkurs**  
**Wann**  
 Samstag, 2. Juni, 9.00–16.15  
**Wo**  
 FiBL, 5070 Frick  
**Was**  
 Die Grundlagen der Bioimkerei  
 werden in Theorie und Praxis  
 vermittelt. Für Bioimker eine  
 Gelegenheit, Wissen zu vertiefen  
 und ihre Praxis zu reflektieren.  
**Kosten**  
 Fr. 90.–  
**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)

### Low-Input-Biomilchproduktion

**Wann**  
 Mittwoch 13. Juni  
**Wo**  
 Noch offen  
**Was**  
 Gemeinsame Beurteilung der  
 Strategie Low Input für Biomilch-  
 betriebe. Erfahrungsaustausch,  
 gesamtbetriebliche Betrachtung,  
 Direkt- und Strukturkosten. Wo  
 steckt das Potenzial zur Kosten-  
 reduktion? Besuch eines Praxis-  
 betriebs.  
**Kursleitung**  
 Stefan Schürmann, 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

**NATUR Messe**  
**Wann**  
 Freitag 13. bis Montag 16. April,  
 10.00–18.00  
**Wo**  
 Messe Basel, Halle 4 und  
 Aussengelände



**Was**  
 «Das Schweizer Forum für  
 Nachhaltigkeit».  
**Weitere Informationen**  
[www.natur.ch](http://www.natur.ch)

**Agrischa, Grüşch**  
**Wann**  
 Samstag/Sonntag 21./22. April  
**Wo**  
 Grüşch GR  
**Was**  
 Bioausstellung, grosse Tieraus-  
 stellung und Milchviehrangierung,  
 Mutterkuhausstellung. Attraktionen  
 und Festwirtschaft.  
**Weitere Informationen**  
[www.agrischa-erlebnis.ch](http://www.agrischa-erlebnis.ch)

**St. Galler Ökomarkt**  
**Wann**  
 Donnerstag, 10. Mai, 9.00–20.00  
**Wo**  
 St. Gallen, Marktplatz und Markt-  
 gasse  
**Was**  
 «Natürlich, vielfältig, regio-  
 nal»: bunte Vielfalt an biolo-  
 gischen Lebensmitteln und  
 Kosmetikartikeln, cleveren  
 Recycling- und Alltagsprodukten,  
 Pflanzensetzlingen und  
 Beratungsangeboten. Mit fröh-  
 licher Musik, Delikatessen und  
 Degustationen.  
**Weitere Informationen**  
[www.oekomarkt.ch](http://www.oekomarkt.ch)

**Bio Marché Zofingen**  
**Wann**  
 Freitag 22. bis Sonntag 24. Juni  
**Wo**  
 Zofingen  
**Was**  
 Biomarkt in der Zofinger Altstadt  
 mit zahlreichen Ausstellenden:  
 von Grundnahrungsmitteln  
 über Comestibles-Spezialitäten,  
 Kosmetika und Textilien bis zu  
 Möbeln und Baustoffen. Mit  
 Präsentation der prämierten  
 Gourmet-Knospe-Produkte;  
 Degustation und Verkauf;  
 Wettbewerb sowie Festbetrieb.  
**Weitere Informationen**  
[www.biomarche.ch](http://www.biomarche.ch)

**Biogipfel**  
**Wann**  
 Samstag 23. Juni, 13.00–16.00  
**Wo**  
 Rathaus Zofingen  
**Was**  
 Thema noch offen

## Biofutter ist Vertrauenssache

Wir haben im Hinblick auf die 100% Bio Fütterung investiert:

- in eine stromsparende Mehrstufenvermahlung
- in eine Futterstruktur, welche auf die Tiere abgestimmt ist



Mehrfach- Walzenstuhl



Konsequente Rohstoff-Kontrolle



Futter Endkontrolle mittels Siebanalyse



Wir führen ausschliesslich Biofutter oder im Bio zugelassene Produkte in unserem Sortiment

Wir denken nicht nur biologisch, wir handeln auch biologisch



5413 Birmenstorf / 9200 Gossau / [www.biomuehle.ch](http://www.biomuehle.ch)

Tel. 056 201 40 23 / [info@biomuehle.ch](mailto:info@biomuehle.ch)  
Gratisbestellnummer 0800 201 200

*fidelio*



## Neu auf dem Markt – Produzenten gesucht

### Bio Weide-Beef

anhaltend grosse Nachfrage  
weitere Bio Weide-Beef Produzenten für Remontenaufzucht  
und Produktion von Weidemastrindern/-ochsen gesucht

### Bio Weide-Kalb

neuer Absatzkanal  
Mastkälber aus Mutter- und Ammenkuhhaltung  
Mastkälber aus muttergebundener Milchviehhaltung

Produktion: Bio Knospe, täglicher Auslauf,  
tägliche Weide in der Vegetationszeit  
Qualität: Fleischigkeit mindestens T, Fettklasse 2 bis 4  
Gewicht: maximal 150 kg SG  
Alter: maximal 6 Monate

Interessenten melden sich umgehend bei:

**Fidelio-Biofreiland AG 062 / 824 21 23**

**Pro Beef GmbH 079 / 824 44 45**