

# bioaktuell

8/12

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

OKTOBER

Wie viel Schweiz ist drin,  
im Schweizer Biofachhandel? Seite 4

SBV-Präsidium: Kandidatenkür Seite 8

Milch ist nicht gleich Milch Seite 12





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

**Von Vieh zu Vieh.  
Von Mensch zu Mensch.**



Ihr Vermarkter für Tiere aus  
der Mutterkuhhaltung und  
Bio-Knospen-Produktion.



VIEGUT AG · Gewerbering 5 · 6105 Schachen LU · T 041 360 45 45 · info@viegut.ch



**Für alle Fälle**

UFA-Mineralsalz

- UFA 293** phosphorreich mit BioCholin
- UFA 195/295** ausgewogen
- UFA 197** kalziumreich
- UFA 994** magnesiumreich
- UFA 995** selenreich

**Gratis 1 UFA-Softshell-Gilet**  
beim Bezug von 150 kg  
UFA-Mineralsalz  
bis 24.11.12



In Inner  
**LANDI**

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

AKTION

**hosberg AG**

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tel. 055 251 00 20

**Das führende  
Eierhaus in  
Sachen Bio!**



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

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



**Organische  
Stickstoffdünger**

**Granulierte Dünger**

- Biosol (Chitindünger 7-1-1)
- Bioilsa 11 (11-1,2-0,5)

**Flüssigdünger**

- AminoBasic (9% N)
- VinaBasic (5-0-0,5)

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



## Billigbio?

Wie positiv sie doch klingen, die Verlautbarungen unseres grossen orangen Mitbewerbers: Man will nachhaltig sein. Und, zumindest zwischen den Zeilen, auch billig. In der Kooperation von Alnatura und Migros haben zwei zueinandergefunden, die nicht zuletzt auch das «Billig» auf der Fahne stehen haben.

Was jetzt bei Bio angewendet wird, sind dieselben Managementstrategien, die wir aus der übrigen Wirtschaft kennen. Billig und Bio, passt denn das zusammen?

Coop, Migros, Manor, Aldi, Lidl: Sie alle haben eine Biolinie integriert. Und sie alle hoffen, einerseits am Wachstumsmarkt teilzuhaben, andererseits dank der Biolinie das zu über-tünchen, was weniger ökologisch und sozial ist am Konzern. «Hast du gesehen, die haben auch Bio – die sind also auch für die Umwelt.» Und getrost kann

man den XXL-Einkaufswagen im Discounter weiter füllen – überwiegend mit konventionellen Billigstlebensmitteln. Ein guter Teil der Konsumentinnen und Konsumenten rennen zurzeit wie die Lemminge dem Megatrend billig und noch billiger nach.

Doch auch bei Bio hat billig seinen Preis. Teilweise bleiben bei der Massenproduktion, auch wenn sie (gerade noch) richtlinienkonform ist, Geschmack und Qualität auf der Strecke. Und an den Beispielen Kartoffeln, Schweinemast und Eier zeigte die kürzlich ausgestrahlte Sendung der ARD «Wie billig kann Bio sein?» (siehe [www.ardmediathek.de](http://www.ardmediathek.de)) auf, was in der EU überdies auf der Strecke bleiben kann, wenn man Billigbio produziert: soziale Standards und das Tierwohl nämlich.

Der Biofachhandel lebt noch immer eine wertvolle Alternative vor. Nicht durchkommerzialisiert, dafür ganzheitlicher bieten die über hundert Bioläden in der Schweiz Qualität, Saisonalität und Regionalität. Hier gibt es auch Platz für lokale Landwirtschaftserzeugnisse und handwerklich gefertigte Produkte von kleinen Verarbeitungsbetrieben. Es sind meist Läden mit einem Biovollsortiment, wo das Personal über viel Engagement und eine hohe Beratungskompetenz verfügt.

Nutzen wir diesen Reichtum, solange es ihn noch gibt.



Andreas Höhener,  
Bioladen «Höheners», Basel

# bioaktuell



4



14



18



19

## HIER UND JETZT

### 4 **Swissness und Regionalität im Biofachhandel**

Lebensmittel aus der Schweiz, möglichst aus der Regio, erfreuen sich grosser Beliebtheit, auch und gerade bei der Biokundschaft. Wie positioniert sich hier der Biofachhandel, wie die Grossverteiler?

## POLITIK

### 8 **SBV-Präsidium: Kandidaten im Test**

Vier Männer wollen Präsident des Schweizerischen Bauernverbandes werden. Zwei von ihnen, Fritz Glauser und Markus Ritter, führen einen Knospe-Betrieb. bioaktuell hat allen vier ein paar Fragen gestellt.

## PRODUKTION

### 11 **Kartoffelanbau – die Sortensorge**

Der Schlüssel zum erfolgreichen Kartoffelanbau liegt in den vorbeugenden Massnahmen und in der Sortenwahl. – Doch scheint es die richtige Biosorte noch nicht zu geben ... Eine kurze Standortbestimmung.

### 12 **Chance Milchqualität**

Weidehaltung und frisches Grünfutter führen zu einer besseren Milchqualität. Das eröffnet eine Chance für Schweizer Biomilch.

### 14 **Anbauinitiative für 1000 Mostbirnbäume**

Die Mosterei E. Brunner AG, Steinmaur ZH, und die Biofarm Genossenschaft wollen den Anbau von Biomostbirnen auf Hochstämmen anschieben.

## MARKT UND KONSUM

### 18 **Seit fünf Jahren gibt's das Label Pro Montagna**

## BIO SUISSE

### 20 **Mövenpick bringt Knospe-Tatar auf den Tisch**

## RUBRIKEN

- 16 **Ratgeber**
- 17 **Märktstand**
- 20 **Impressum**
- 24 **Notizen**
- 25 **Agenda**
- 27 **Das letzte Wort. Leserbriefe**

Titelbild: Berner Quartierladen LOLA mit Schwerpunkt Biolebensmittel.

Bild: Marion Nitsch

# Regioproducte stärken den Biofachhandel

Werden Lebensmittel in der Schweiz produziert und verarbeitet, ist das ein starkes Verkaufsargument – insbesondere auch für Bioproducte. Neben der Swissness ist Regionalität gefragt. Hier punktet vor allem der Biofachhandel.

**D**ezent, warmes Licht, Gestelle vorwiegend aus Holz, das Personal in grünen Gärtnerschürzen: Die erste Kooperation von Migros mit der deutschen Biokette Alnatura, die Ende August in Zürich-Höngg eröffnete, unterscheidet sich deutlich von den zuweilen grell ausgeleuchteten Migros-Filialen mit harten, knalligen Farben.

Anders ist auch das Sortiment: Etwa zur Hälfte liefert der deutsche Partner eigene Backwaren und Grundnahrungsmittel von Allos, Rapunzel und der Eigenmarke Alnatura. Milchprodukte, Fleisch, Gemüse und Früchte hingegen kommen aus der Schweiz oder sind sogar speziell als aus der Region Zürich stammend deklariert. Alkohol sucht der Kunde – Migros bleibt Migros – vergebens. Auffällig ist das breite Kosmetiksoriment, das neben den bekannten deutschen Linien auch die Schweizer Marken Weleda und Farfalla umfasst. Persönlich bedient wird einzig an der Käsetheke, an der auch Sandwiches, Fruchtsalat und andere Snacks angeboten werden.

5000 Produkte liegen im neuen Ladenformat in Regalen, Obstkisten und

Kühltruhen – und der Laden in Zürich-Höngg soll kein Unikat bleiben: «Unsere Expansionsmitarbeiter freuen sich auf Ihre Kontaktaufnahme», wirbt die Migros um neue Ladenflächen für das Kooperationskonstrukt mit Alnatura.

## Schweizer Angebot hat Vorrang

Schwappet mit Alnatura auch mehr ausländisches Bio in die Schweiz? «Biofrischprodukte kommen prioritär und primär aus dem Inland, das ist eine klare Regelung für die Beschaffung», beruhigt Migros-Sprecherin Christine Gaillat. So stammten Milchprodukte und Fleisch zu praktisch 100 Prozent aus Schweizer Produktion. Bei Brot seien es derzeit noch 40 Prozent. Die Migros hat sich jedoch im Rahmen des «Versprechens an die Generation M» verpflichtet, Getreidefelder in der Grösse von mindestens 140 Fussballfeldern auf Bio umzustellen – ein Fussballfeld entspricht etwa einer Hektare. Und beim neuen Ladenformat werde sogar noch bewusster auf Regionalität geachtet, was aufgrund der kleineren Volumen gut gelinge.

Ähnlich ist übrigens die Aufteilung bei Coop: Bei Frischprodukten dominiert die Schweiz, bei den Grundnahrungsmitteln das Ausland. «Bioäpfel aus Neuseeland oder Südafrika gibt es bei uns nicht. In der Saison 2011/12 konnten wir uns bei Bioäpfeln sogar ganz auf die Schweiz beschränken», so Conradin Bolliger, Leiter Nachhaltigkeits-Eigenmarken bei Coop. Doch wenn die hiesige Saison erschöpft sei wie etwa bei Tomaten, weiche man bei der Beschaffung aufs benachbarte Ausland aus. Bei Getreide und anderen Ackerkulturen habe die Schweiz allerdings anbautechnische Nachteile wie die kleinen Strukturen. Dennoch lanciere Coop Schweizer Produkte wie etwa Rapsöl und Sonnenblumenöl in Bioqualität. Aufgrund der kleinen Mengen seien diese allerdings nur kurze Zeit verfügbar – und viel teurer als Importöl.

«Eine 100-prozentige Selbstversorgung der Schweiz ist aufgrund mangelnder Flächen und wegen der klimatischen Bedingungen nicht möglich», betont Bolliger. Coop sei jedoch bestrebt, mit seiner Bioeigenmarke Naturaplan einen Inlandakzent zu setzen. Wenn immer möglich und sinnvoll, würden Schweizer Rohstoffe verwendet. «Der Fachhandel hingegen wird zu einem guten Teil vom Grosshandel bedient, hier überwiegen bei den Grundnahrungsmitteln ausländische Marken.»

«Am grössten ist die Konkurrenz bei den sogenannten Hartwaren», erklärt Valérie Monnin, die bei Bio Suisse den Fachhandel betreut. Im Trockensortiment – also bei Tees, Dauerbackwaren, Süssigkeiten, salzigen Snacks, Teigwaren – gebe es sehr wenige Schweizer Labelprodukte. Im Allgemeinen stamme die Ware aus der EU und sei oft nach EU-Richtlinien hergestellt. Der Grund liege einerseits beim Biogrosshandel, der sich von den grossen Lebensmittelhändlern abgrenzen wolle und daher Bioware biete, die sonst nicht verfügbar sei. «Und andererseits schaffen es wegen der Dominanz der beiden grossen Detailhänd-

Bild: zVg



Auch das Pilotprojekt Migros-Alnatura in Zürich-Höngg ...



... setzt auf Swissness und Regionalität.

ler im Schweizer Biomarkt nur wenige Schweizer Verarbeiter, eine eigene Bio-marke aufzubauen.»

### Peterli aus dem Emmental

Tatsächlich stammt im Biofachhandel ein grosser Teil des Hartwarensortiments vom Grosshändler, insbesondere vom Leader Bio Partner Schweiz AG in Seon. «Überall dort, wo Produkte aus der Schweiz in zuverlässiger Verfügbarkeit und Qualität zu beschaffen sind, werden diese den Importprodukten vorgezogen», betont Geschäftsführer Andreas Jiménez. Bei Obst und Gemüse allerdings impor-

### Bio Partner ohne Küferweg

Per Ende August kündigte die Weinhandlung Küferweg in Seon die langjährige Partnerschaft mit der Bio Partner Schweiz AG auf. «Bio Partner war zu weit weg vom Weinkunden, eine kompetente Beratung war nicht mehr möglich», so Küferweg-Geschäftsführer Markus Schamberger. Zudem sei es bei Bio Partner zu vielen personellen Wechsels gekommen, weshalb häufig keine Ansprechperson vorhanden gewesen sei.

Küferweg machte einen Viertel seines Umsatzes über Bio Partner – doch zu einem Stellenabbau komme es nicht, betont Schamberger: «Wir werden im Gegenteil etwas aufstocken, da wir alles daran setzen, in den Regalen des Biofachhandels zu bleiben, und diese Kunden nun wieder direkt bearbeiten.» Bio Partner bezieht den Wein neu von der Peter Riegel Weinimport GmbH in Orsingen bei Singen, dem nach eigenen Angaben grössten deutschen Bio-weinimporteur. pld



Bilder: Mirjam Rodehacke

tiere man einen bedeutenden Teil – aber das widerspiegeln nicht die Situation am Verkaufspunkt: «Viele Biofachgeschäfte profilieren ihre Kompetenz im Sortiment Früchte und Gemüse mit dem Zukauf bei einem lokalen Produzenten.» Er stelle fest, dass die Konsumentinnen und Konsumenten nach regional produzierten Produkten fragten und auch bereit seien, dafür einen angemessenen Preis zu zahlen.

Ein Beispiel für dieses Vorgehen ist der Hallerladen der Produzenten-Konsumenten-Genossenschaft Bern, erklärt Cornelia Hügi-Mäder: «Unsere Kundschaft schätzt neben Bio die Regionalität – und wir pflegen deshalb sehr intensive Kontakte zu regionalen Gemüse- und Obstproduzenten. Aufgrund der kleinen Struktur und Menge sei es dem Hallerladen etwa möglich, um 11.30 Uhr allerfrischeste Himbeeren anzubieten, die um 10 Uhr noch am Strauch auf dem Bauernhof in Ammerzwil hingen. Doch nicht nur Frischware kommt aus der Umgebung: So liefert etwa ein Bauer aus dem nahen Uettiligen Getreideflocken und Fruchtemüesli, statt dass der Hallerladen einzig auf Mischungen von Rapunzel zurückgreift. Und getrocknete Petersilie und Schnittlauch kommen aus dem Emmental, auch wenn es wohl praktischer wäre, diese wie die anderen Gewürze von der österreichischen Marke Sonnentor zu beziehen.

Um den Anteil der Schweizer Labelprodukte im Biofachhandel zu erhöhen, haben Bio Suisse und Demeter im Frühjahr die Promotionskampagne «Aus gutem Grund» lanciert (siehe [www.ausgutem-grund.ch](http://www.ausgutem-grund.ch)). Sie verschafft Herstellern, die in der Schweiz verarbeiten, eine

Plattform im Biofachhandel und soll die Vernetzung zwischen Biofachhandel, Lebensmittelverarbeiterinnen und Grossisten fördern.

### Mit Swissness und Regionalität gegen Einkaufstourismus

Allein vom Absatz über den Biofachhandel können aber höchstens einzelne Produzentinnen und Verarbeiter leben. Meist läuft die Vermarktung über mehrere Ebenen, wie Ueli Schwaller, Geschäftsführer der Gautschi AG in Utzenstorf BE, betont. Das auf Saucen spezialisierte Unternehmen produziert nur etwa 15 Prozent Bio und geschäftet häufig mit den Grossverteilern.

«In unserer Grösse ist es von Vorteil, entweder Migros oder Coop als Kunden zu haben», so Schwaller, gerade auch, um genügend Umschlag für Novitäten zu erreichen. Produkte, die es nicht in die Regale der Grossverteiler schaffen, haben es schwer. So etwa das 2011 lancierte Dressing mit Schweizer Alpenkräutern: Es blieb ein Ladenhüter und wurde wieder aus dem Gautschi-Sortiment genommen.

Stark auf die Zusammenarbeit mit dem Biofachhandel baut Biofarm: «Den Erfolg unserer Getreide-, Müesli-, Öl- und Essiglinien sehen wir als Bestätigung dafür, dass die Zusammenarbeit zwischen Schweizer Biolandwirtschaft und Biofachhandel gut funktioniert», erklärt Claudia Niggli, Teamleiterin Verkauf und Marketing. Von der Pionierarbeit der Kleinen profitierten übrigens gelegentlich auch die Grossen: «Ohne unsere Entwicklungsarbeit beispielsweise beim Biorapsanbau, wo wir das Öl zuerst in den Biofachhandel brachten, hätte nicht Coop ein paar Jahre später ebenfalls ein

Schweizer Biorapsöl und ein Biosonnenblumenöl einführen können.»

Das Interesse an einer engen Zusammenarbeit zwischen Schweizer Verarbeitern und Biofachhandel sei gegenseitig. Denn mit Rapunzel und Co. könne sich der Fachhandel nicht von den übrigen

Anbietern abgrenzen – was er dringend müsse: «Angesichts des billigen Euros kann der Fachhandel sonst seinen Kundinnen und Kunden nicht erklären, weshalb sie nicht dieselben Bioprodukte deutlich günstiger *ennet* der Grenze einkaufen sollen.» Niggli glaubt, die Argu-

mente für einen Kaufentscheid im Biofachhandel seien heute sehr vielschichtig. Entscheidend sei, ob die Mehrwerte von Bio – wie etwa Ökologie, Tierschutz, Gesundheit, Regionalität – spür- und erlebbar würden.

Pieter Poldervaart, Mirjam Rodehacke

## «Authentizität wird immer gefragter»

Das relativ hochpreisige Biofarm-Sortiment ist bewusst auf den Biofachhandel ausgerichtet. Swissness werde in Zukunft noch an Bedeutung gewinnen, ist Claudia Niggli, Teamleiterin Verkauf und Marketing, überzeugt.

**bioaktuell:** Vor vierzig Jahren wurde die Biofarm Genossenschaft gegründet. Wo steht man heute?

**Claudia Niggli:** Die Biofarm bleibt auch nach vier erfolgreichen Jahrzehnten dem Gründungsgedanken verpflichtet und fördert den Schweizer Biolandbau.

EEE Bild: Lorem ipsum EEE



Claudia Niggli, Biofarm.

**Was unterscheidet Biofarm von anderen Grossisten und Verarbeitern?**

Wir sind primär eine Produzentengenossenschaft. Zwar handeln wir auch mit zugekaufter Ware, doch unser Kerngeschäft ist es, die Bioprodukte unserer Genossenschafter zu fairen Preisen zu

**«Biofarm bleibt dem Gründungsgedanken verpflichtet und fördert den Schweizer Biolandbau.»**

vermarkten. In diesem Konzept schwingt auch viel Idealismus mit, etwa wenn es darum geht, Kleinstmengen wie das erste Schweizer Kürbiskernöl zu erzeugen oder neue Produkte wie den Eiscafé-Sirup zu testen.

**Wie wichtig ist Swissness für Biofarm und welchen Stellenwert hat sie für die Biofarm-Kundschaft?**

Sie ist zentral. Zwei Drittel der von Biofarm vermarkteten Produkte haben Schweizer Ursprung.

**Biofarm diversifiziert und baut mit einem Online-Shop ein zusätzliches Standbein auf. Welche Bilanz ziehen Sie zwei Jahre nach der Lancierung?**

Der Online-Shop ist für die Biofarm vorderhand keine nennenswerte Vermarktungsschiene. Er dient uns jedoch als elektronisches Schaufenster für unsere Angebotspalette und liefert uns wertvolle

Hinweise zu den Bedürfnissen der Endverbraucherinnen und Endverbraucher. Für die Vermarktung unserer Produkte setzen wir jedoch nach wie vor in erster Linie auf unsere langjährigen Partner im Biofach- und Reformfachhandel. Deshalb weist unsere Homepage mit einem Link auf «das Biofachgeschäft in Ihrer Region» hin.

**Migros hat mit dem Alnatura-Format einen starken deutschen Partner und günstigen Zulieferer. Kann auch Biofarm liefern?**

Wir sind überzeugt, mit unseren Produkten ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis anzubieten. Trotzdem können wir den kommerziellen Bedürfnissen von Alnatura als direkter Partner nicht entsprechen. Es ist aber möglich, dass einzelne Biofarm-Produkte via Grossisten den Weg in die Alnatura-Regale finden.

**Der Biofachhandel schwächelt. Wie reagiert Biofarm auf die Delle?**

Dem Biofachhandel weht in der Tat ein rauer Wind entgegen. Umso wichtiger

ist es für diese Geschäfte, sich mit natürlichen Schweizer Bioprodukten vom Supermarktangebot abzuheben, wobei natürlich die Kriterien der Schweizer Knospe eingehalten werden müssen. Die Knospe wird künftig als Differenzierungslabel noch mehr an Bedeutung gewinnen, wenn mit den Alnatura-Produkten von Migros immer mehr Ware in die Schweizer Supermarktregale kommt, die nicht Knospe-zertifiziert ist.

**Wie will sich Biofarm profilieren?**

Trends bewirken immer auch Gegen-trends. So setzt etwa die zunehmende Globalisierung des Lebensmittelmarkts eine Spirale des Misstrauens in Gang, die sich zu unseren Gunsten dreht: Immer breitere Bevölkerungsschichten sehnen sich nach Ursprünglichkeit, regionalen Produkten sowie unbehandelter und natürlicher Nahrung. Die Grossverteiler reagieren mit Inszenierungen und erfinden

**«Immer mehr Menschen sehnen sich nach Ursprünglichkeit und natürlicher Nahrung aus der Region.»**

Geschichten hinter den Lebensmitteln. Biofarm braucht das nicht, bei uns ist Authentizität durch unsere Produktionsweise verbürgt.

**Welche neuen Projekte hat Biofarm im Auge?**

Im Vordergrund steht zurzeit die Ausdehnung unserer Kompetenz im Bereich der Öle. Dazu kommt ein vielversprechendes Projekt, das den Anbau von Gelbsenf fördern will. Daraus wollen wir köstliche Schweizer Senfspezialitäten herstellen wie zu Grossmutterzeiten.

Interview: Pieter Poldervaart



**Mühle Rytz AG**

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

## Herbstaktionen

für Lieferungen bis 10.11.2012

### Milchviehfutter

Rabatt von Fr. 2.00 / 100 kg bei Kombi-Bestellung mit Mineralstoffen

### Putzstart

Putzstart hilft die Risiken rund ums Kalben im Griff zu haben. Rabatt von Fr. 5.00 / 100 kg

### Gratis-Sack Profutter

Sie erhalten für Bezüge ab 2 Paletten oder 2 to Bio-Milchviehfutter gratis einen Sack Bio-Provaca (max. 1 Sack pro Kunde)

Wir beraten Sie gerne:

Mühle Rytz AG, Biberen, Tel 031 754 50 00

www.muehlerytz.ch, mail@muehlerytz.ch

«Als Unternehmer mit innovativen und nachhaltigen Projekten brauche ich eine Bank, die mich ausgewogen zwischen Vertrauen und Risiko unterstützt. Eine solche Bank habe ich in der ABS gefunden.»

Patrick Romanens,  
Geschäftsführer  
Romanens Pilz GmbH,  
Kreditkündin  
bei der ABS seit 1997



Produziert Shiitake und Kräuterseitlinge und handelt mit Pleurotus und Champignons.



ALTERNATIVE  
BANK  
SCHWEIZ

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



**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)  
homepage: [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



## Das vollständige Dünger-Sortiment für den Bio-Landbau

### Biorga Stickstoffdünger

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

### Biorga Vegi

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

### Biorga NK Flüssigdünger

- ausschliesslich aus pflanzlichen Rohstoffen

### Biorga Stickstoffdünger flüssig

- sehr pflanzenverträglich
- aus hydrolysierten Tierhäuten



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

Hauert HBG Dünger AG  
3257 Grossaffoltern  
Telefon 032 389 10 10  
Fax 032 389 10 14  
[www.hauert.com](http://www.hauert.com)

# BIORGA

Ergänzen Sie was fehlt!

# Die Kandidaten fürs Bauernpräsidium im Biotest

Vier Kandidaten bewerben sich um das Amt des höchsten Schweizer Bauern, zwei von ihnen führen einen Knospe-Betrieb. Wer den Bauernverband präsidiert und ob er ein offenes Ohr für Bioanliegen hat, das ist insbesondere in der Agrarpolitik für die Bioszene entscheidend. bioaktuell hat den Aspiranten auf den Zahn gefühlt.

Frage	Andreas Aebi	Josef Dissler	Fritz Glauser	Markus Ritter
				
<b>Welchen Stellenwert messen Sie Bio in der Zukunft der Schweizer Landwirtschaft bei?</b>	Der Biolandbau ist nach einer Konsolidierungsphase wieder im Aufwind. Ich denke, dass auch in Zukunft noch zusätzliche Betriebe umstellen werden. Dies hängt jedoch davon ab, ob die Konsumenten weiterhin zunehmend Bioprodukte kaufen werden.	Biobetriebe leisten einen wichtigen Beitrag, sie fördern etwa mit ihrer Nähe zum Konsumenten das positive Image der Schweizer Landwirtschaft. Die gesamtbetrieblichen Anforderungen für Bio sind eine Stärke gegenüber der ausländischen Konkurrenz. Je nach Kaufkraft der Konsumenten wird die Nachfrage nach Bioprodukten zunehmen. Besonders bei der Direktvermarktung und im regionalen Markt sehe ich wachsende Chancen.	Bio ist eine gut etablierte Form einer nachhaltigen Landwirtschaft, ist umweltschonend und tierfreundlich. Sowohl politisch wie auch auf dem Markt wird Bio noch an Bedeutung gewinnen, aber vor allem auch an Stellenwert in der Schweizer Landwirtschaft. Gerade bei den Ackerkulturen und besonders im Getreidebau gibt es Entwicklungspotenzial, dies auch im Sinne der Verminderung der Importe und Stärkung der Swissness.	Die Entwicklung hängt stark von der Nachfrage am Markt und der Zahlungsbereitschaft der Konsumenten ab. Bei einer positiven Marktnachfrage und guten Preisen wird die Anzahl Bioproduzenten zunehmen, andernfalls wird sie sinken.
<b>Sind Sie dafür, dass der Bundesrat einen Aktionsplan Bio entwirft und umsetzt? Warum? Warum nicht?</b>	Der Diskussion eines Aktionsplans verschliesse ich mich nicht. Viel wichtiger als ein theoretischer Plan ist jedoch die Entwicklung auf den Märkten. Unsere Bauern reagieren sehr schnell und produzieren mehr Bio, wenn die Produkte gefragt sind und einen entsprechenden Preis haben.	Produktionsrichtungen werden vom Bund auch mit der AP 2014–17 über die Direktzahlungen gesteuert. Ein staatlich verordneter Umbau der Landwirtschaft auf Bio wäre falsch und entspricht nicht der Produktionsfreiheit. Es ist jedoch sinnvoll, den Konsum von Bioprodukten durch die Sensibilisierung der Konsumenten zu fördern. Denn von einem wachsenden, durch den Konsum angekurbelten Biomarkt profitiert die gesamte Schweizer Landwirtschaft, weil er einen Mehrwert generiert.	Der Bund setzt Rahmenbedingungen, aber gerade bei den Produktionsmethoden oder Labels soll man sich nicht nur auf den Bund abstützen. Meine Forderung ist, Umstellungsbetriebe vermehrt zu unterstützen. In der Folge müssen die Produzenten vor allem auf dem Markt einen Mehrwert «abholen» können. Zudem brauchen wir eine landwirtschaftliche Bildung, welche die Bioproduktion allen präsentiert; denn die wirtschaftlichen Anreize sind das eine, aber man muss auch wissen, was man wählt und warum man diese Produktionsmethode wählt – ein Minimum an Überzeugung ist nötig.	Ich würde es bevorzugen, wenn die Impulse vom Markt her kämen. Ein grosses Engagement des Bundes lähmt die Bereitschaft der Marktteilnehmer, selber aktiv zu werden und entsprechende Kosten für Massnahmen auszulösen. Der Bund kann in gewissen Teilen unterstützen und vor allem die Grundlagenarbeit in der Forschung vorantreiben.

<b>Was halten Sie von der Position «Verhandlungen über den Agrarfreihandel mit der EU ja, aber» von Bio Suisse?</b>	Das grösste Problem von uns Bauern ist der viel zu geringe Erlös für unsere hochwertigen Lebensmittel. Freihandel verschärft dieses Problem, das ist kaum bestritten. Um mit dem europäischen Preisniveau mithalten zu können, müssten wir auf der Kostenseite unverhältnismässig starke Forderungen stellen. Insbesondere bei den Löhnen und den Baukosten. Ich lehne deshalb den Freihandel ab.	Es ist das Recht jeder Organisation, sich eigenständig zu positionieren. Berechnungen des SBV zeigen aber klar auf, dass bei einem Agrarfreihandel mit der EU die bäuerlichen Einkommen massiv sinken. Wollen wir ein Abkommen, welches aus heutigen Erkenntnissen für die Bäuerinnen und Bauern nur Einkommensverluste bringt? Bei solchen entscheidenden Fragen wäre es wichtig, dass die gesamte Landwirtschaft gemeinsam auftritt.	Wenn ich klar die Meinung «Nein» zum Freihandel mit der EU vertrete, richtet sich dies gegen eine Öffnung nur für die Landwirtschaft. Wenn schon, muss die Frage gestellt werden, ob wir alle zusammen in die EU gehen wollen. Dann sind wir auf einmal nicht mehr die einzigen Skeptiker. Ich bin aber auch der Meinung, die Öffnung der Märkte wird weitergehen, z. B. mit anderen Bilateralen Abkommen, und wir tun gut daran, uns auf solche Szenarien vorzubereiten.	Ich bin ein konsequenter Gegner eines weiteren Zollabbaus. Seit Bio Suisse «Ja, aber» beschlossen hat, ist die Preissituation der Schweizer Landwirtschaft gegenüber der EU mit der Eurokrise noch einmal schwieriger geworden. Mit einem Agrarfreihandel würden die Preise auf das Niveau der umliegenden Länder sinken, unsere hohen Kosten blieben aber bestehen. Die Schweizer Landwirtschaft investiert jährlich 2,2 Mrd. Franken in Gebäude. Die gleichen Arbeiten würden im süddeutschen Raum 1,6 Mrd. Franken kosten.
<b>Sehen Sie einen Widerspruch zwischen Produktion und Ökologie? Warum? Warum nicht?</b>	Nein, wir Schweizer Bauern beweisen ja, dass man Lebensmittel ökologisch produzieren kann. In Zukunft müssen wir aber vor allem die Qualität unserer ökologischen Massnahmen verbessern. Also nicht primär mehr Ökologie, sondern eine bessere.	Ich sehe keinen Widerspruch zwischen Produktion und Ökologie. Um unsere Produktionsgrundlagen dauerhaft zu erhalten, braucht es Ökologie und einen schonenden Umgang mit Ressourcen. Nachhaltigkeit enthält ja auch den Aspekt der Produktion. Bei steigender Nachfrage nach Lebensmitteln und dem schnellen Wachstum der Bevölkerung fragt sich, in welchem Verhältnis Produktion und Ökologie gefördert werden sollen. Letztlich muss aber der Betriebsleiter auch aus wirtschaftlichen Überlegungen entscheiden, wo er seine Schwerpunkte setzen will.	Es gibt keinen Widerspruch, solange man die Zielsetzung «ökologisch produzieren» verfolgt. Wenn man aber nur Ökologie ohne Produktion antreibt, dann habe ich Mühe! Die Weltbevölkerung mit einer ökologischen, nachhaltigen, ressourcenschonenden, bodenabhängigen Landwirtschaft, die auf der Struktur des Familienbetriebes basiert, zu ernähren ist unumgänglich und eine riesengrosse Herausforderung für die Menschheit.	Die beiden Verfassungsziele Produktion und Ökologie müssen sich ergänzen. Jeder Betrieb hat je nach Zone, Exposition, Bodenart, Menge der Niederschläge usw. unterschiedliche Voraussetzungen. Die Gewichtung von Produktion und Ökologie muss von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich vorgenommen werden. Dabei spielen auch Neigung und Interessen des Betriebsleiters eine wichtige Rolle.
<b>Wohnort</b>	Alchenstorf BE	Wolhusen LU	Châtonnaye FR	Altstätten SG
<b>Betrieb</b>	Ausbildungsbetrieb mit Milchwirtschaft, Viehzucht, Ackerbau, Saatzucht, Schweinemast, Waldbau, Imkerei, 21 ha	Milchwirtschaft, Aufzucht, Schweinezucht und Schweinemast, Ackerbau, Feldobstbau, Waldwirtschaft, 47 ha, ÖLN, Betriebsgemeinschaft mit Sohn Lukas	Milchwirtschaft, Ackerbau, 34 ha, Bio Knospe	Milchwirtschaft mit eigener Aufzucht, Ackerbau und Feldobstbau, 28 ha, Bio Knospe
<b>Mandate, Ämter</b>	Nationalrat, Präsident Aussenpolitische Kommission, Präsident Swiss Herdbook, OK-Präsident Eidg. Schwing- und Älplerfest 2013, Mitglied Landwirtschaftskammer SBV	Vizepräsident SBV, Präsident Bildungskommission SBV, Präsident Fondskommission AgriAliForm, Präsident Verein «Das Beste der Region» Zentralschweiz, Vorstand Zentralschweizerbauernbund ZBB, 8 Jahre Präsident der Luzerner Bäuerinnen und Bauern LBV, Kantonsrat	Vize-Präsident SBV, Präsident Freiburgischen Bauernverband, Präsident SGPV, und Präsident der société de fromagerie Châtonnaye, Grossrat im Kanton Fribourg	Nationalrat, Mitglied der Kommission für Wirtschaft und Abgaben; Vorstandsmitglied Schweizerischer Bauernverband, Präsident St. Galler Bauernverband; Stadtrat von Altstätten (Exekutive)
<b>Alter</b>	53	57	51	45
<b>Partei</b>	SVP	CVP	FDP	CVP



# AGRISANO

In Zusammenarbeit mit

**SBV Versicherungen**  
**USP Assurances**

Kompetent ...

## Natürlich Gut Versichert

Die optimale Lösung für Bauernfamilien!

Agrisano, 5201 Brugg, 056 461 71 11, [www.agrisano.ch](http://www.agrisano.ch)

Überprüfen Sie Ihre Krankenversicherung  
– ein Wechsel zu uns lohnt sich!

### 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

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

Ihr Lieferant für Tragtaschen und Beutel!



# OEKO SACK

### 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)

### Projekt «1000 Bio-Mostbirnenbäume»



#### Wir suchen Produzenten für Bio-Mostbirnen

Wir verarbeiten seit über 20 Jahren Biomostobst in unserer kleineren gewerblichen Mosterei im Zürcher Unterland. Als Hersteller von Bio-Birnel haben wir, zusammen mit der Biofarm einen starken Absatz in der Schweiz. Wir sorgen uns jedoch um den Rohstoff. Überalterte Baumbestände, Rodungen, Birnbaumsterben, Feuerbrand und vieles mehr lassen uns befürchten, dass in wenigen Jahren nicht mehr genügend Bio-Mostbirnen erhältlich sein werden für unsere Produkte.

Wir konnten bereits einige Obstbauern gewinnen, die jeweils 100 oder mehr Bäume anpflanzen werden. Es bleibt aber noch viel Platz für weitere Obstproduzenten.

Zum Projekt «1000 Bio-Mostbirnenbäume» finden Sie umfassende Informationen auf unserer Webseite [brunnermosterei.ch](http://brunnermosterei.ch). Nehmen Sie Kontakt auf mit Hans Brunner,



**E. Brunner AG**  
Mosterei-Mosterei  
CH-8162 Steinmaur  
[www.brunnermosterei.ch](http://www.brunnermosterei.ch)



### SERVICETECHNIK HOFMANN Verkauf- und Service



Neu!  
Touch-Screen-  
Waagen  
Mettler-Toledo

Waagen,  
Ladenwaagen,

Käseschneider, Käserollen,  
Vakuummachines  
Tel 062 923 43 63 4900 Langenthal  
[www.aufschnittmaschinen.ch](http://www.aufschnittmaschinen.ch)  
[info@hofmann-servicetechnik.ch](mailto:info@hofmann-servicetechnik.ch)  
Verkauf und Service in der  
ganzen Schweiz

- Bioapfel, Bioboom,
- Biocontrol, Biodynamik,
- Bioei, Biofisch,
- Bioogas, Biohandel,
- Bioimport, Biokaviar, ...
- Biozertifizierung.

Die Biowelt von A bis Z auf

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

DIE PLATTFORM DER SCHWEIZER BIOBAUERINNEN UND BIOBAUERN



### Mani-Agrar: Dort wo der Kunde im Zentrum steht!

Wir liefern bestes, blackenfreies **Bioheu** mit Knospe-Anerkennung aus Süddeutschland, künstlich getrocknete **Luzerne** aus Italien, sowie **Belüftungsheu, Vollmaiswürfel, Gras- und Maissilageballen** in Bioqualität aus dem Inland zu fairen Konditionen. **Lieferung (exkl. Luzerne) mit eigenem, schadstoffarmen EURO 5-LKW.** Ebenfalls immer sehr preisgünstig: Konventionelles **Stroh!**

Tel. 031/974 33 33 079/310 38 43  
[wamani@bluewin.ch](mailto:wamani@bluewin.ch) [www.mani-agrar.ch](http://www.mani-agrar.ch) Betriebsnummer bi-31091

### PRO BEEF®



[www.pro-beef.ch](http://www.pro-beef.ch)

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

# Welche Kartoffelsorte anbauen?

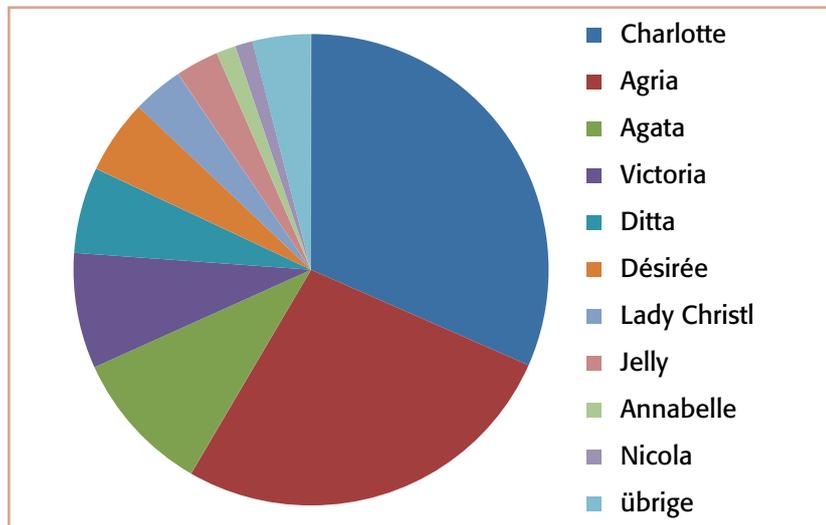
Im biologischen Kartoffelanbau stehen nur sehr wenige Hilfsmittel zur Verfügung, um Krankheiten und Schädlinge direkt zu regulieren. Deshalb liegt der Schlüssel zum erfolgreichen Anbau in den vorbeugenden Massnahmen und in der Sortenwahl. – Doch gibt es die richtige Sorte überhaupt?

Den Biokartoffelproduzenten steht kein Spektrum von speziellen Biosorten zur Verfügung, wie das beim Getreide der Fall ist. Die Züchtung neuer Kartoffelsorten findet ausserhalb der Schweiz statt, in Deutschland, Frankreich und den Niederlanden. Der Biokartoffelanbau ist anteilmässig zu wenig interessant, als dass neue Sorten eigens für den Bioanbau gezüchtet würden.

So ist das heutige Sortenspektrum (vgl. Grafik) nur eine Auswahl an Sorten, die etwas toleranter gegenüber der Krautfäule sind. Die Hauptsorten sind seit Jahren Charlotte und Agria. Hinzugekommen sind neuere Sorten wie Agata, Viktoria und Ditta, welche sich seit zehn Jahren gut behaupten. Desirée ist mit fünfzig Jahren im Anbau die älteste und neben der dreissigjährigen Nicola die wohl bekannteste Sorte; beide sind noch immer beliebt bei den Direktvermarktern.

## Krautfäule bleibt unbesiegt

Zwei wichtige Neuentwicklungen gab es vor zehn Jahren: Mit den Sorten Naturella und Appell schien der Durchbruch gegen die Kräutfäule gelungen. Doch die Euphorie hielt nur wenige Jahre an. Appell war zwar sehr tolerant gegenüber der Krautfäule, sie bildete aber viele eher kleine, ovale Knollen mit glatter, heller Schale. Die Krautentwicklung und damit die Unkrautunterdrückung war schwach. Ein weiterer Nachteil war ihre Empfindlichkeit auf Pulverschorf. Bei Naturella waren die schwache Schorf-toleranz und die Hohlherzigkeit problematisch. Die Sorten verschwanden 2008 von der Sortenliste. Die Sorte Eden schien Ersatz zu versprechen. Sie erwies sich nach sehr guten Versuchsergebnissen als hoch anfällig auf Viren und konnte nicht mehr vermehrt werden. Seit vier Jahren ist es nun



Sortenspektrum Biokartoffel, Mittelwerte Pflanzgutverkäufe 2010–2012.

Übrige = Blaue St. Galler, Derby, Gourmandine, Lady Felicia, Lady Rosetta, Laura, Markies, Panda

Quelle: Swissem

ruhig geworden um Krautfäule-tolerante Sorten.

## Hohe Qualitätsansprüche

Industrie und Grosshandel bestimmen immer mehr, welche Sorten angebaut werden sollen. Diese fordern von den Produzentinnen und Produzenten dieselben Qualitäten wie im konventionellen Anbau. Doch ohne Keimhemmer, Beizmittel gegen Rhizoctonia und Silberschorf und ohne Beizung der Zwischenkultur gegen Drahtwürmer ist es fast nicht möglich, die hohen Ansprüche an die Qualität zu erfüllen.

Die Folgen sind eine stagnierende Kartoffelanbaufläche und viele unzufriedene Produzenten. Die Direktvermarkter haben etwas mehr Spielraum. Aber auch dort wachsen die Erwartungen der Kundschaft an Form und Aussehen. Gewaschene Kartoffeln – früher Luxus, heute Standard – bringen weitere Probleme mit sich: Wenn man sie in Kunststoffolie verpackt, kann eine pilzfremdliche Atmosphäre entstehen, in der dann oft Silberschorf auftritt.

Von der Forschung werden Biomittel und Rezepte gegen die Krankheiten und Schädlinge gefordert. Doch solche Mittel liegen noch in weiter Ferne. Produzentinnen und Produzenten können weiterhin vor allem mit der Sortenwahl und

der Kulturführung Einfluss nehmen. In Zukunft braucht es noch mehr Ressourcen, um die Biosortenprüfung voranzubringen. Die Diskussion um die Qualität muss zwischen Handel und Produzenten weitergeführt und intensiviert werden. Dazu bietet die Kartoffeltagung vom 4. Dezember am FiBL eine gute Plattform.

Hansueli Dierauer, FiBL

## Merkblätter zum Thema

### Biokartoffel

Herausgeber: FiBL, 2010,

3. Auflage

Umfang: 28 Seiten

Bestellnummer: 1404

Das Merkblatt steht zum Gratisdownload bereit unter [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org). Ein Farbausdruck

ist für Fr. 4.50 plus Versandkosten erhältlich beim FiBL, Tel. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73, E-Mail [info.suisse@fibl.org](mailto:info.suisse@fibl.org)



### Sortenempfehlungen Biokartoffel

Herausgeber: FiBL, 2012

Umfang: 5 Seiten

Bestellnummer: 1041

Das Merkblatt steht zum Gratisdownload bereit unter

[www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org). Ein Farbausdruck ist für Fr. 3.00 plus Versandkosten erhältlich beim FiBL, Tel. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73, E-Mail [info.suisse@fibl.org](mailto:info.suisse@fibl.org)



## Biokartoffeltagung

### Wann

Dienstag 4. Dezember, 9.00–16.00

### Wo

FiBL, 5070 Frick

Siehe AGENDA, Seite 25

# Chance für Schweizer Biomilch

Es ist wissenschaftlich gut belegt: Weidehaltung und Fütterung mit frischem Grünfutter führen zu einer besseren Milchqualität. Milch aus dem Berggebiet mit Sömmerung auf Alpen ist besonders vorzüglich. Solche Milch enthält mehr gesundheitsfördernde Fettsäuren in günstigerer Zusammensetzung. Bereits wird diskutiert, wie sich die höhere Qualität preislich ausdrücken könnte.

**D**ie Schweizer Milch hat einen guten Ruf. Die Landwirtschaft hierzulande ist kleinstrukturiert, die Milchviehhaltung nicht stark intensiviert, die Tiere werden in kleinen Gruppen betreut. Bio Suisse hat eine Obergrenze von 10 Prozent Kraftfutter festgelegt. Dann die Alpen, die Höhenlagen, wo ein Teil der Tiere im Sommer auf kräuterreichem Dauergrünland weidet.

Raufutter-betonte Fütterung und besonders sommerliche Weidehaltung wirken sich positiv auf die Milchqualität aus, das belegt die Forschung klar. Wenn die Kühe Tag und Nacht weiden und wenig anderes zugefüttert bekommen, zeigt sich das in der Milchqualität, vor allem im Milchfett.

Das Milchfett (ca. 4 % der Gesamtmilch) enthält mehr als 200 verschiedene Fettsäuren: gesättigte, ungesättigte, verzweigt-kettige, mehrfach ungesättigte, trans- und cis-isomere. Das Wissen über das gesundheitsfördernde Potenzial dieser Fettsäuren wächst; man kann zunehmend besser differenzieren, welchen Fettsäuren alleine oder in Kombination welche Wirkungen zukommen. Dabei können oft ganz kleine Mengen den Ausschlag geben. Es gibt auch Unterschiede in den Eiweissanteilen, in den bioaktiven Milchpeptiden, den Enzymen und Immunabwehrstoffen. Für die Wirkung der wärmeempfindlichen Peptide und Enzyme spielt es eine grosse Rolle, ob, auf welche Temperaturen und wie lange die Milch erhitzt wird; starke oder zu lange Erhitzung führt zur Deaktivierung.

## Top: Rohmilchhartkäse aus Bioweidemilch

Kombiniert man alle bisherigen Erkenntnisse, so ergeben sich die besten Aussichten für einen positiven Effekt auf die menschliche Gesundheit, wenn die Kühe auf der Weide sind, (fast) nichts zugefüttert bekommen und aus der Milch ein Rohmilchprodukt hergestellt wird, zum Beispiel ein Hartkäse. Bei dieser Form der Verarbeitung ist auch die Gefahr einer Infektion mit zoonotischen Erregern (Krankheitserreger, die vom Tier auf den

Menschen übertragbar sind) wie *Campylobacter*, *EHEC* oder *Staphylococcus aureus* am geringsten. Ausser den>Listerien werden diese Bakterien im Laufe des Reifungsprozesses abgetötet.

Studien zeigen, dass der Konsum von fermentierten Milchprodukten, wie Käse oder Joghurt, sich günstig auswirkt auf die Gesunderhaltung des Herz-Kreislauf-Systems (Dalmeijer et al., 2012; Høstmark and Tomten, 2011). Für Kinder ist nachgewiesen, dass Rohmilch gegen Asthma und Allergien schützt (Braun-Fahrlander und Mutius, 2010). Wenn man die Herkunft nicht kennt und keine Prozesskontrolle gewährleistet ist, muss man jedoch vom Konsum von Rohmilch abraten. Frische Rohmilchprodukte können zoonotische Krankheitserreger enthalten.

## Wiederkäuer sollen Grünes fressen

Das Milchfettprofil zeigt wunderbar, was Sie als Bäuerin, als Bauer gefüttert haben, ob Weidemilch tatsächlich von Tieren stammt, die genügend frisches Gras gegessen haben, ob Sie Silomais und Kraftfutter zugeben, ob es sich um Sommer- oder Wintermilch handelt. Selbst regionale Unterschiede zeigen sich.

Die Grafik 1 zeigt die Unterschiede zwischen biologischer und konventioneller Milch unter je zwei Bedingungen:

- Low Input, definiert als sommerliche Grasfütterung und winterliche Heufütterung, meistens mit lokalen Zweinutzungstieren, und

- High Input, definiert als sommerliche Reduzierung der Grasfütterung mit Ergänzung durch Silomais und Grassilage und winterliche Fütterung von silierten Produkten. Für die konventionell erzeugte Milch gilt, dass die Kraftfuttergabe höher liegt.

Jeden zweiten Monat wurden Proben genommen. Die Grafik präsentiert Mittelwerte von sechs Höfen per Gruppe, drei im Sommer, drei im Winter.

Die Hinweise aus verschiedenen Fettsäuremarkern zeigen, wie intensiv die Grasaufnahme war. Im Pansen wird

der grösste Teil der Alpha-Linolensäure (C18:3c9c12c15) schrittweise abgebaut und gesättigt. Es bilden sich eine Reihe von Zwischenprodukten, unter anderem die Rumensäure (CLAc9t11) und die Trans-Vaccensäure (C18:1t11). Die Kuh bildet im Euter auch aktiv solche Fettsäuren, und deren Anteile lassen sich im Milchfett messen.

Die Abbildung zeigt die krasse Zunahme der Rumensäure vom Moment an, in dem die Tiere Gras bekommen. Der Anstieg ist am stärksten auf Höfen, die den Weidegang fördern, sowohl bei konventioneller (KLI) als auch bei biologischer (BLI) Bewirtschaftung. Sobald die Landwirte den Weidegang oder die Zufuhr von frischem Grünfutter reduzieren, spiegelt sich auch das direkt wider in den Rumensäuregehalten. Es gibt auch Biobetriebe mit einer Strategie des reduzierten Weidegangs und höheren Einzeltierleistungen (BHI), aber die tiefste Milchfettqualität kommt von konventionellen Betrieben, die Sommer und Winter so gut wie dasselbe füttern, nämlich eine Totalmischration aus Silage (Mais, Gras) und viel Kraftfutter.

## Differenzieren der Qualität ist möglich und wichtig

Die von Wiederkäuern produzierten Transfette haben - wie alle tierischen Fette - einen schlechten Ruf. Deswegen wirbt die Ernährungsindustrie mit mehrfach ungesättigten Omega-3-Fettsäuren. Aber trotz dieses negativen Rufes: Die Transfette von auf der Weide gehaltenen Kühen schützen uns vor Übergewicht, Herz-Kreislauf-Störungen und Asthma (Thijs et al., 2011). Diese Zusammenhänge sind durch Ernährungsstudien belegt, und auch aus experimentellen Tierversuchen gibt es genügend Hinweise.

Man muss differenzieren: Es gibt Transfette, die vor allem aus gehärteten industriellen Pflanzenölen stammen, so die Elaidinsäure (C18:1t9), und es gibt Transfette aus Weidegang. Die wichtigsten Transfette aus Weidegang sind die Trans-Vaccensäure und die Rumensäure. Durch unterschiedliche Fütterung der

Tiere gibt es im Milchfett auch klare Unterschiede in den Verhältnissen zwischen Elaidinsäure und Vaccensäure (Simões-Wüst et al., 2011). Durch Weidehaltung, und generell in Biomilch, sind die Verhältnisse günstig und versprechen vorteilhafte gesundheitliche Auswirkungen, besonders bezüglich des Herz-Kreislauf-Systems.

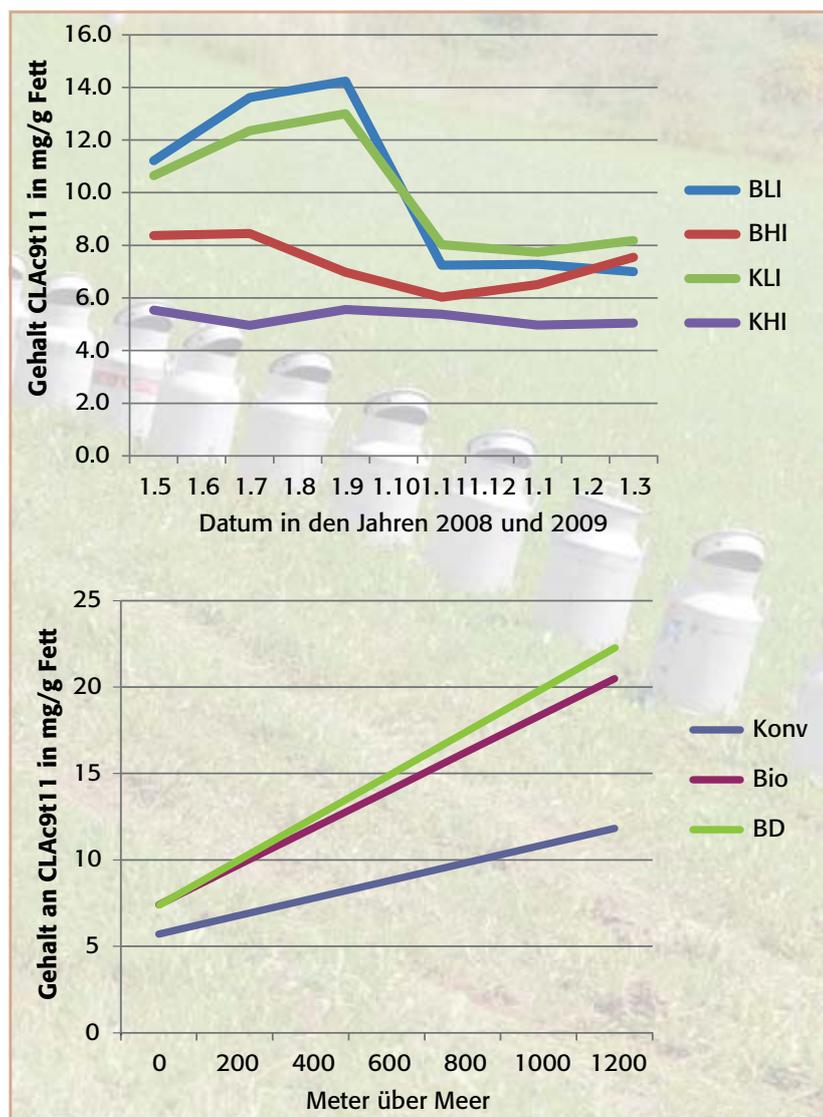
Versuche mit Ratten haben gezeigt, wie unterschiedliche CLA-Isomere (CLAc9t11 und CLAt10c12) unseren Fettstoffwechsel beeinflussen. Hohe Mengen der «guten» Fettsäuren zeigten sich in einwandfreien Leberfunktionen, während «böse» Fettsäuren zur Leberverfettung führten (Jaudszus et al., 2010).

### Höhere Lage begünstigt höhere Qualität

Im September 2009 haben wir Milchen aus unterschiedlichen europäischen Regionen verglichen: Demeter-Milch, biologische und konventionelle Milch. Es handelte sich um pasteurisierte Milch, die im Laden gekauft worden war. Anhand des Einzugsgebiets der Molkereien haben wir die Höhenlage jeder Molkerei (als Mass für die Höhenlage der Lieferbetriebe) in Beziehung gesetzt zu den Milchinhaltstoffen (Grafik 2). Der Gehalt an Rumensäure nimmt mit der Höhe über Meer zu, aber in den konventionellen Milchproben viel weniger als in den biologischen. Das weist darauf hin, dass konventionelle Landwirtschaft unabhängig von der Region in Europa weniger Weidegang betreibt. Auch das Verhältnis der Omega-Fettsäure (n-6/n-3) ist günstiger in höheren Lagen: Der Überhang an Omega-6-Fetten nimmt in den Bergen ab und die erwünschten Omega-3-Fette nehmen zu.

Hier zeigt sich der Vorteil der Berge in Kombination mit genügenden Regenmengen: Die Tiere können länger geweidet werden. In nördlicheren Lagen sind sie im September bereits wieder im Stall.

Einen sehr grossen Einfluss hat die Jahresleistung der Kühe. Hochleistungstiere werden meist mit Kraftfutter und energiereichem Raufutter wie Mais ausgefüttert. Selbst im Biobereich werden in vielen Regionen Europas Hochleistungstiere ähnlich gehalten. Diesbezüglich bieten Kraftfutterreduktionen und an Weidesysteme angepasste Tiere einen Lösungsansatz. Hier sind die Forschungen von Peter Thomet (Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL, Zollikofen) und Anet Spengler Neff, FiBL, von grosser Bedeu-



Grafik oben: Jahreslauf des Rumensäure-Gehalts in vier Gruppen von Betrieben: biologisch-dynamisch Low Input (BLI), biologisch-dynamisch High Input (BHI), konventionell Low Input (KLI) und konventionell High Input (KHI); drei Probenahmen im Sommer, drei im Winter (insgesamt 24 Höfe und 170 Analysen).

Grafik unten: Zusammenhang des Rumensäure-Gehalts mit der Höhenlage der Molkerei. Ladenmilchproben aus drei Herkunftstypen im September 2009 aus unterschiedlichen europäischen Ländern (insgesamt 27 Proben).

tung (vgl. Bibliographie, separat erhältlich, den Artikel von Anet Spengler im bioaktuell 10/10, Seiten 12/13, und den Hinweis auf ihr neues Merkblatt auf Seite 24).

### Bessere Erlöse für bessere Milchqualitäten?

Fazit. Es wird immer wichtiger, Milchherkünfte zu differenzieren. Milch ist nicht gleich Milch. Wenn Landwirte und Molkereien sich zusammentun und überlegen, wie man Milch produzieren kann, welche die Gesundheit fördert, dann brauchen wir auch eine andere finanzielle Bewertung dieser Milch. Bereits werden neue Systeme diskutiert, um Milchpreise anders zu berechnen als lediglich aufgrund der Fett- und Eiweissgehalte. Künftig könnten Preise bestimmt werden aus einer Kombination verschiedener Biofettsäurenmarker. Die NIRS-Analytik (Nahinfrarotspektroskopie) bietet heut-

zutage Methoden, um routinemässig solche Werte darzustellen.

Nur ein anderer Preis und eine verbesserte Kommunikation gegenüber der Kundschaft über Gesundheit, Prävention und Ernährung kann dazu führen, dass Landwirtinnen und Landwirte auch eine andere Milch liefern wollen, basierend auf angepassten Rassen, Weidegang und saisonaler Milchproduktion. Überschüsse aus dem Sommer sollte man in Form von Käse und Butter konservieren, um die Milchfette aus dem Sommer im Winter zu nutzen.

Ton Baars, FiBL

### Bibliografie

Die Quellenangaben zu diesem Artikel schickt Ihnen die Redaktion gerne separat zu: Tel. 062 865 72 80 (ab 15. Oktober), E-Mail markus.baer@fibl.org

# Tausendundein Hochstammmostbirnbaum

Dass die Hochstammobstgärten in der Schweiz stark zurückgegangen sind, ist ebenso bekannt wie bedauerlich. Die Mostbirnbäume litten zusätzlich zum allgemeinen Rückgang in den letzten Jahren an Krankheiten. Mittlerweile gibt es auf dem Markt zu wenig Biomostbirnen. Eine Anbauinitiative will Abhilfe schaffen.

**G**rosse Mostbirnbäume prägen das Landschaftsbild und sind ein wichtiges Kulturgut. Leider ein Bild, das immer mehr der Vergangenheit angehört. Ein rasanter Rückgang der Hochstammobstbäume über die letzten Jahrzehnte durch Überschüsse, Siedlungsbau, Intensivierung der Landwirtschaft und Krankheiten hat auch den Mostbirnbäumen stark zugesetzt.

Das vermehrte Auftreten des Feuerbrands in den letzten Jahren, vor allem auf der Sorte Gelbmöstler, früher eine Hauptsorte, hat zu vielen Zwangsrodungen geführt. Aus einigen Regionen ist der Gelbmöstler so gut wie verschwunden. Und die Hauptsorte Schweizer Wasserbirne hat in den letzten trockenen Jahren stark unter der Krankheit Birnenverfall gelitten.

Nun sind viele Hochstammmostbirnbäume geschwächt, die Bestände überaltert; junge Mostbirnbäume wurden in den letzten Jahrzehnten nur noch wenig gesetzt.

## Die Mostbirne, ein gefragter Rohstoff

In der Folge kann das Angebot die Nachfrage nach Knospe-Mostbirnen nicht

mehr decken. Die Mostbirne ist ein wichtiger Rohstoff für Birnendicksaft (Birnel), für Dörrbirnen, für reinen Birnensaft oder gemischten Obstsaft. Es wäre bedauerlich, wenn beliebte Produkte wegen Birnenmangel aus dem Markt fallen oder durch Importe ersetzt würden.

Mit einer gross angelegten Pflanzaktion von 1000 Hochstammobstbäumen soll nun der Biomostbirnenanbau neu angeschoben werden (siehe Kasten rechts).

Nebst der grossen Nachfrage und dem stabilen und guten Preis tragen auch die verbesserte Ertragsicherheit und die finanziellen Beiträge durch Bund und Kantone dazu bei, die Kultur von Mostbirnen wirtschaftlich interessant zu machen.

Mit robusten Sorten lassen sich die Risiken von Krankheiten wie Feuerbrand, Birnenverfall und Schorf stark vermindern. Die FiBL-Sortenliste «Sorten für den biologischen Obstbau auf Hochstämmen» (siehe Hinweis Seite 15) kann einige krankheitstolerante Sorten empfehlen, die einen langjährigen Anbau mit erhöhter Ertragsicherheit möglich machen.

Verschiedene durch Bund und Kantone getragene oder unterstützte För-

## Die Anbauinitiative

Die Mosterei E. Brunner AG, Steinmaur ZH, hat zusammen mit der Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE, eine Anbauinitiative gestartet. Diese hat zum Ziel, in den nächsten drei Jahren 1000 biologische Hochstammmostbirnbäume zu pflanzen. Gesucht werden Produzentinnen und Produzenten vorwiegend im Einzugsgebiet der beiden Firmen.

Ein Kernstück des Projektes ist die aus der Praxis für die Praxis fachlich begleitete Aufbauphase. Finanziell wird das Projekt vom Fonds Landschaft Schweiz unterstützt.

■ Weitere Informationen (Projektkonzept, Sortenliste Mostbirnen, Modellrechnung) unter [www.brunnermosterei.ch](http://www.brunnermosterei.ch) → Projekt 1000 Biomostbirnbäume

### ■ Kontakt

- Hans Brunner, Obstverwertung, Hauptstrasse 2, 8162 Steinmaur, Tel. 044 853 15 55, E-Mail [brunner\\_hans7@bluewin.ch](mailto:brunner_hans7@bluewin.ch)
- Hans-Ruedi Schmutz, Biofarm Genossenschaft, beim Bahnhof, 4936 Kleindietwil, Tel. 032 392 42 44, E-Mail [schmutz@biofarm.ch](mailto:schmutz@biofarm.ch), [www.biofarm.ch](http://www.biofarm.ch)

Bild: Kerstin Lux



Für grössere Anlagen kann Mechanisierung wirtschaftlich sinnvoll sein. Hans Brunner auf seiner hydraulischen Leiter bei der Pflege junger Hochstammobstbäume.

derprogramme zeigen den grossen Stellenwert, welchen der Hochstammobstbau auch in Zukunft in der Agrarpolitik geniessen wird. Die Leistungen der Bauern für einen gut gepflegten Hochstammobstbau zur Förderung der Biodiversität und des Landschaftsschutzes werden heute mit Fr. 15.- bis Fr. 75.- pro Baum, je nach Leistungsumfang und je nach Kanton, unterstützt.

Je grösser ein Obstgarten ist, desto interessanter wird es, den Hauptkulturaufwand für Ernte und Schnitt mit einer angepassten Mechanisierung stark zu reduzieren. Modellrechnungen zeigen klar auf, dass die Mechanisierung und die Beiträge der Ökoqualitätsverordnung die wichtigsten Pfeiler für die Wirtschaftlich-

## Merkblätter zum Thema



### ■ Biologischer Obstbau auf Hochstämmen

Herausgeber: FiBL  
 Umfang: 20 Seiten  
 Bestellnummer: 1152  
 Das Merkblatt steht zum Gratisdownload bereit unter [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org).  
 Ein Farbausdruck ist zu Fr. 9.00 erhältlich beim FiBL, Tel. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73, E-Mail [info.suisse@fibl.org](mailto:info.suisse@fibl.org)

### ■ Sorten für den biologischen Obstbau auf Hochstämmen

Herausgeber: FiBL  
 Umfang: 13 Seiten  
 Bestellnummer: 1039  
 Das Merkblatt steht zum Gratisdownload bereit unter [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org).  
 Ein Farbausdruck ist zu Fr. 9.00 erhältlich beim FiBL, Tel. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73, E-Mail [info.suisse@fibl.org](mailto:info.suisse@fibl.org)

keit des Hochstammanbaus darstellen. Ein optimierter Anbau von Hochstammobstbäumen mit einer Ertragsersparnis von bis zu 300 Kilogramm Früchten pro Baum braucht den wirtschaftlichen Vergleich mit anderen Kulturen nicht zu scheuen. Hans Brunner; Andi Häseli, FiBL



Bild: Kerstin Lux

Schön anzusehen, gut für die Biodiversität und das Landschaftsbild: Grosse Mostbirnbäume, hier der Sorte Schweizer Wasserbirne auf Guntishäuser, sind seltener geworden.

## Wenig Bioobst zum Mosten

Nach dem Grosseerntejahr 2011 wird 2012 eine deutlich kleinere Mostobsternte erwartet. Die Schätzung des Schweizerischen Obstverbandes SOV geht von gesamthaft 4610 Tonnen Biomostobst aus, davon 3893 t Mostäpfel und 717 t Mostbirnen. Der Anteil Bio an der produzierten Gesamtmenge dürfte bei 5,3 Prozent zu liegen kommen.

Es werden also weniger als 50 Prozent der letztjährigen Ernte an Biomostobst erwartet. Der Bedarf wird auf 5870 t geschätzt, davon 4650 t Äpfel und 1220 t

Birnen. Die Nachfrage wird damit das Angebot deutlich übertreffen.

Die Preise bleiben stabil. Gewöhnliche Mostäpfel werden mit Fr. 33.- entgolten, Spezialmostäpfel mit Fr. 39.-. Für Mostbirnen werden Fr. 28.- bezahlt.

Die Rückbehalte zur Finanzierung der Verwertung allfälliger Übermen-

gen werden 2012 nur auf Äpfel erhoben: Fr. 4.- für gewöhnliche und Fr. 2.- für Spezialmostäpfel. Die Werbebeiträge bleiben stabil bei 93 Rappen.

Alle Preise und Abzüge beziehen sich auf 100 Kilo Mostobst.

Benedikt Domeyer, Bio Suisse

		Richtpreis (Fr./100 kg)	Rückbehalt	Total Abgaben
Mostäpfel	gewöhnlich	33.-	4.-	4.93
	spezial	39.-	2.-	2.93
Mostbirnen		28.-	0	0.93

# Bewusster Umgang mit Maschinen schont Klima und Portemonnaie

Klimagasemissionen aus der Landwirtschaft sind ein Dauerbrenner in der Klimaschutzdiskussion. Umweltbewusste Bäuerinnen und Bauern fahren auf eine treibstoffsparende Weise mit Fahrzeugen, die einen niedrigen Kraftstoffverbrauch aufweisen, und nutzen Maschinen möglichst lange.

**A**uf einem Schweizer Biobetrieb machen Methan und Lachgas rund 80 Prozent der gesamtbetrieblichen Klimagasemissionen aus. Diese Gase sind an die landwirtschaftliche Produktion geknüpft. Die restlichen 20 Prozent entstehen zur Hauptsache aus der Verbrennung fossiler Energieträger wie etwa Erdöl.

Das vom FiBL im Auftrag von Bio Suisse erarbeitete Merkblatt «Klimaschutz auf Biobetrieben» beschreibt 23 Massnahmen, die Klimagasemissionen reduzieren. Das Merkblatt steht unter [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org) gratis zum Download zur Verfügung.

## Maschinenwahl: Mehr Optimierungspotenzial auf Talbetrieben

In einem Folgeprojekt zum Klimamerklblatt wurden unter anderem Massnahmen zum Maschineneinsatz untersucht. Die FiBL-Forschenden berechneten das Einsparungspotenzial der schädlichen Klimagase. Umweltauswirkungen, die bei der Herstellung, Nutzung und Beseitigung einer Maschine entstehen, bildeten dabei die Grundlage. Ausgangspunkt waren zwei Modellbetriebe. Einer repräsentierte einen spezialisierten Milchviehbetrieb in der Bergzone, der andere einen Gemischtbetrieb mit Milchwirtschaft und Ackerbau in der Talzone. Beide Modellbetriebe wiesen eine Viehbesatzdichte von 1 Grossvieheinheit pro Hektare auf.

Die untersuchten Massnahmen im Zusammenhang mit Maschinen umfassten «Einsatz eines sparsamen Traktors», «Anwendung von Eco-Drive» – treibstoffsparend fahren – und «Optimierung der Maschinennutzungsdauer». Die Resultate sind in der Tabelle auf Seite 17 zusammengefasst. Die Forscherinnen und Forscher gingen vom bestehenden Maschinenpark auf den beiden Modellbetrieben aus. Die Emissionen aus dem betriebspezifischen Maschineneinsatz wurden mit einem vergleichbaren, aber sparsameren Traktor gerechnet. Auf dem Bergbetrieb konnte der Treibstoffver-

brauch reduziert werden durch den Einsatz eines «Reform Metrac» mit 51,5 kW Leistung und einem Verbrauch von 0,303 Liter pro kWh sowie eines «Lindner Unitrac» mit 48 kW Leistung und einem Verbrauch von 0,267 Liter pro kWh.

Die Einsparung an Klimagasen fiel für den Bergbetrieb mit 0,1 Prozent der Gesamtemissionen gering aus. Dies weil das grössere Gewicht des sparsameren Traktors die Einsparungen weitgehend kompensiert. Beim Talbetrieb ist immerhin knapp 1 Prozent an Einsparung, bezogen auf die Gesamtemissionen, möglich. Hier rechneten die FiBL-Fachleute ebenfalls mit dem sparsamen «Reform Metrac» sowie einem «Kubota M9540» mit 73 kW Leistung und einem Verbrauch von 0,279 Liter pro kWh.

## Treibstoffsparendes Fahren entlastet das Portemonnaie

Grössere Einsparungen sind auf beiden Betrieben mit Eco-Drive zu erzielen. Treibstoffsparend Traktor fahren heisst konkret: Wenn immer möglich einen grossen Gang wählen und die Motordrehzahl auf etwa 60 bis 80 Prozent der Nenndrehzahl reduzieren. Das sind beim Traktor etwa 1500 bis 1800 min<sup>-1</sup> (Umdrehungen pro Minute). Mit Vollgas in einem kleinen Gang fahren verbraucht

deutlich mehr Treibstoff als das Fahren in einem höheren Gang mit derselben Geschwindigkeit und einer reduzierten Motordrehzahl.

Gemäss dem FAT-Bericht 552 beträgt die Einsparung an Treibstoff beim Pflügen mit einem Zweischarppflug und einer reduzierten Motordrehzahl 1,8 Liter pro Stunde beziehungsweise 18 Prozent. Gleiches wie am Beispiel Pflügen gilt auch für Arbeiten mit Zapfwelleneinsatz. Ob Traktor, Zweiachsmäher oder Transporter: Wird bei leichteren bis mittelschweren Arbeiten anstelle der Normzapfwelle 540 min<sup>-1</sup> die Sparzapfwelle 540E bei entsprechend reduzierter Motordrehzahl gewählt, so ist eine Verbrauchssenkung in der Grösse von 15 Prozent zu erwarten.

Bei Strassenfahrten können Bauern vor allem bei Traktoren mit 40-km/h-Getriebe sparen, indem sie im grössten Gang mit reduzierter Motordrehzahl bei 30 km/h fahren. Daraus ergibt sich neben weniger Lärm eine Treibstoffeinsparung von etwa 15 Prozent.

Dem Motor schadet eine tiefere Drehzahl nicht, sofern sie nicht unterhalb etwa 1300 min<sup>-1</sup> liegt. Und der Verschleiss durch Reibung und Schwingungsbelastung ist bei tiefer Drehzahl kleiner.

## Ergänzung RATGEBER «Kontrollschwerpunkt 2013 Legehennenhaltung» (bioaktuell 6/12)

Weidedauer: In der Tabelle steht nur, was die RAUS-Vorschriften verlangen («Zusätzlich zum Auslauf im AKB muss den Tieren jeden Tag ab spätestens 13 Uhr bis mindestens 16 Uhr und im Minimum während fünf Stunden Auslauf auf einer Weide gewährt werden»).

Die Bio Suisse Vorschriften sind bezüglich Weidedauer aber strenger und verlangen zusätzlich: «Den LH muss spätestens ab Mittag (= 13 Uhr) und mindestens während 50 % des natürlichen Tages Weideauslauf gewährt werden. Als natürlicher Tag gilt die Zeit von Sonnen-

aufgang bis Sonnenuntergang (gemäss [www.weltzeituhr.com](http://www.weltzeituhr.com) → Zeiten → Sonnenauf- u. Untergang → Standort eingeben). Die Auslaufzeit ist möglichst in die Abendstunden auszudehnen.» (Bio Suisse Weisung Geflügelhaltung).

Damit alle Vorschriften eingehalten sind, müssen also die Legehennen in den Monaten November, Dezember, Januar, Februar ab spätestens 12 Uhr und in den restlichen Monaten ab spätestens 13 Uhr für mindestens fünf Stunden auf die Weide gelassen werden.



Fahren in grossem Gang bei tiefer Drehzahl vermindert den Treibstoffverbrauch.

## Maschinen länger nutzen

Das von den drei vorgestellten Massnahmen höchste Einsparungspotenzial ergibt sich durch eine optimierte Maschinennutzungsdauer. Bauern, die ihre Maschinen möglichst lange nutzen, verringern dadurch Material- und Energieumsatz. Über die Zeit betrachtet, fallen damit weniger Klimagasemissionen aus der Maschinenproduktion und -entsorgung an. Eine optimierte Maschinennutzungsdauer führt bei beiden Betrieben zu einer Reduktion der betrieblichen Gesamtemissionen von rund 1,5 Prozent.

Mit allen Massnahmen zusammen lassen sich die betrieblichen Klimagasemissionen um zwei bis drei Prozent reduzieren. Das mag auf den ersten Blick als wenig erscheinen. Absolut entspricht die Reduktion aber immerhin einer Menge von jährlich rund drei Tonnen CO<sub>2</sub> auf einem Bergbetrieb und acht Tonnen CO<sub>2</sub> auf einem Talbetrieb. Zudem wirken sich die Massnahmen durch den weniger häufigen Ersatz des Maschinenparks und die Einsparungen beim Diesel auch positiv aufs Portemonnaie aus.

Matthias Meier, FiBL,  
und Petra Schwinghammer, Bio Suisse

Massnahme	Relative Einsparung bezogen auf die betrieblichen Gesamtemissionen in %	
	Spezialisierter Milchviehbetrieb, Bergzone	Gemischtbetrieb Milchvieh/Ackerbau, Talzone
Sparsamer Traktor	0,1 %	0,7 %
Eco-Drive	0,5 %	0,8 %
Optimierung Maschinennutzungsdauer	1,6 %	1,5 %
<b>Total Einsparungspotenzial</b>	<b>2,2 %</b>	<b>3,0 %</b>

Bild: Thomas Stephan, www.orekandbau.de © BLE

## Suche

Erfahrene Bauernfamilie mit langjähriger Direktvermarktung/Mutterkuhhaltung sucht **Landwirtschaftsbetrieb** zu kaufen. (Region Bern, gerne auch Nebenerwerbsbetrieb, ab 4 ha.) Wir freuen uns sehr auf Ihr Angebot! Tel. 079 329 31 16

Eidg. Dipl. Biolandwirt mit Erfahrung in Land- & Forstwirtschaft sucht neue **Herausforderung in Gemüse- oder Ackerbaubetrieb** mit Vermarktung. Würde gerne mehr Erfahrung sammeln. Freue mich auf Ihren Anruf. Tel. 076 437 29 55.

Bio-Markt Frick sucht

### AnbieterIn/DirektvermarkterIn

Der samstägliche Bio-Markt im Meck in Frick besteht seit bald 15 Jahren. Er ist im Haus und somit ganzjährig wetterunabhängig. Ab Herbst wird für den Fleischstand eine neue Lösung gesucht.

Im Idealfall bieten Sie Biofleisch- und Wurstwaren an, in jedem Fall hat es am Markt in Frick Platz für zwei neue Anbieter, auch anderer Bioprodukte. Mehr Infos zum Angebot und die Marktzeiten finden Sie auf [www.meck.ch](http://www.meck.ch). Für nähere Informationen melden Sie sich bei Cornelia Brennwald, Tel. 062 871 81 87, E-Mail [info@arbovitis.ch](mailto:info@arbovitis.ch) oder bei Yvonne Brogle, Tel. 078 763 02 81  
Wir freuen uns auf Ihr Angebot.

Biologisch-dynamischer Betrieb im Burgund, Frankreich, (Mutterkuhhaltung, Getreideverarbeitung) sucht **ZüchterIn** für die Übernahme der **Milchviehherde** (30 Tiere).  
Wir prüfen alle Projekte. EARL Les Terres de Vie, Tel. 0033 386 44 25 41 oder 0033 695 28 93 68, E-Mail [lesterresdevie@yahoo.fr](mailto:lesterresdevie@yahoo.fr)

### GemüsegärtnerIn und

### Betriebsgruppenmitglied gesucht, 70 %

ortoloco ist eine selbstverwaltete Gartenkooperative in Dietikon. Auf 1,4 ha produzieren wir Biogemüse und verteilen es wöchentlich an unsere GenossenschafterInnen. Per Mitte März 2013 suchen wir eine Nachfolge für die zweite Gartenfachkraft. Weitere Informationen im Stellenbeschrieb auf [www.ortoloco.ch](http://www.ortoloco.ch)

Suche günstiges **Transporterli** oder kleineren **Traktor**. Tel. 062 299 04 36

## Angebote

Nutzen Sie Ihr Holz für Renovationen und kleinere Bauten. Ich **säge alle Holzarten** an Ort und Stelle **im Wald**. Ihr Stammholz und Ihre Balken werden zu Pflöcken, Brettern, Dachsparren, Bohlen etc. etc. verarbeitet. Stammholz: maximale Länge 5 Meter, Durchmesser 0,6 Meter. Zufahrtstrasse nicht nötig. Ihre Kosten sinken auf ein Minimum, gutes Qualitäts-Preis-Verhältnis.  
Tarif: Fr. 60.–/h.

Nächste Verfügbarkeit ab 15. Januar 2013.  
Kontakt: E-Mail [biotiss@bluewin.ch](mailto:biotiss@bluewin.ch) oder Tel. 079 633 92 20, Frédéric Tissières, Wallis

Zu verkaufen **Heu und Emd**. Tel. 079 634 45 17

Wir verkaufen Knospe-zertifizierten **Bergblütenhonig** im Glas oder im Kessel.  
Tel. 091 797 17 72,  
E-Mail [biohonig-sauter@bluewin.ch](mailto:biohonig-sauter@bluewin.ch)

# Fünf Jahre Pro Montagna – auch für Bio ein Absatzkanal

Vor fünf Jahren hat Coop das Label Pro Montagna ins Leben gerufen. Damit unterstützt der Grossverteiler die Produktion im Berggebiet. Unter dem Label verkauft Coop auch Knospe-Produkte ausserhalb der Naturaplan-Linie.

Um die 160 Milchkühe weiden auf der biologisch bewirtschafteten Alp Kiley im Berner Diemtigtal, 20 Tonnen Berner Bioalpkäse AOC werden jährlich hergestellt. Damit ist Kiley die grösste biologische Alpkäserei der Schweiz.

Die Käserei beliefert seit einigen Jahren Coop: Acht Tonnen des Kiley-Bioalpkäses werden mit dem Label Pro Montagna ausgezeichnet und saisonal in grösseren Verkaufsstellen der Region Bern verkauft. Das Label zeichnet

Coop-Produkte aus, die den in der Berg- und Alpverordnung festgehaltenen Anforderungen entsprechen. Dazu gehört, dass die Produkte

in der Alp- oder Bergzone gemäss landwirtschaftlicher Zoneneinteilung produziert und verarbeitet werden. Coop hat vereinzelt noch strengere Anforderungen erlassen, so muss beispielsweise die Milch auch in der Bergzone verarbeitet werden – die Verordnung würde hier eine Ausnahme zulassen.

## Wertschöpfung im Berggebiet halten

«Das Label ermöglicht den Landwirten und Verarbeitern, die Wertschöpfung im Gebiet zu halten», sagt Basil Mörikofer, Projektleiter bei Pro Montagna. Seit fünf Jahren gibt es das Label. Damit antwortet Coop auf das steigende Kundenbedürfnis nach Regionalität, Swissness, Qualitätsprodukten und Nachhaltigkeit. «Die Schweizer Bergregionen unterstützen wir zweifach», sagt Basil Mörikofer. «Einerseits ermöglichen wir so Bergbauern und Produktionsstätten im Berggebiet, ihre Produkte über das Coop-Netz zu verkaufen, andererseits zahlen die Kunden beim Kauf jedes Pro-Montagna-Produktes einen kleinen Beitrag an die Coop

Patenschaft für Berggebiete». Diese Non-Profit-Organisation unterstützt Projekte in der Alp- und Bergzone finanziell, beispielsweise nach Naturkatastrophen oder auch bei Gebäudesanierungen.

## Qualität und Glaubwürdigkeit als oberstes Ziel

Gestartet mit ungefähr zwanzig Produkten, umfasst das Pro-Montagna-Sortiment nun um die 200 Produkte. Aktuell sind davon rund 15 Prozent nach den Richtlinien von Bio Suisse produziert. Ungefähr 40 Prozent des Bergkäses ist Biokäse. «Pro Montagna ist aber kein Biolabel, sowohl biologisch als auch konventionell hergestellte Berg- und Alpprodukte haben unter Pro Montagna ihre Berechtigung», hält Basil Mörikofer fest. Wichtigstes Kriterium, um ins Sortiment aufgenommen zu werden, seien hohe Produktequalität und Glaubwürdigkeit.

Coop sieht weiterhin ein Wachstumspotenzial für Pro-Montagna-Produkte. «Das Label und die Schweizer Berg- und Alpprodukte kommen bei den Konsumenten gut an und wir möch-

ten das Sortiment weiter ausbauen», sagt Basil Mörikofer. Verarbeiter, aber auch Landwirtinnen und Landwirte mit einem interessanten Produkt oder einer vielversprechenden Produktidee können sich direkt bei Coop melden. «Ob wir das Produkt aufnehmen können, hängt von verschiedenen Faktoren ab», erklärt Mörikofer. Je nach Art des Produktes brauche es eine bestimmte Menge, damit das Produkt zumindest in ausgewählten Filialen ganzjährig angeboten werden könne, dies sei beispielsweise nötig bei Teigwaren. «Das Produkt muss zudem auch vom Preis her ins Sortiment passen, wenn ein Produkt allzu teuer ist, können wir es nicht verkaufen und nehmen es deshalb nicht auf», so Basil Mörikofer. Die Preisverhandlungen führt Coop mit den Verarbeitern. Diese bestimmen dann den Preis, welchen die Landwirte für die Rohstoffe erhalten.

Als letzte Bioprodukte wurden ein Bioblütenbergkäse aus dem Bündnerland sowie ein Biobergtee ins Pro-Montagna-Sortiment aufgenommen.

Claudia Frick



Ueli Zaugg verkäst jährlich um die 250'000 Kilogramm Bioalpmilch auf der Alp Kiley im Berner Oberland. Einen Teil der Produktion verkauft Coop als Bioalpkäse Kiley mit dem Label Pro Montagna.

# Bio Pasta Bonetti, 7310 Bad Ragaz

Handwerklich, nach alter Tradition stellen Gaby und Carlo Bonetti seit zwanzig Jahren Bioteigwaren her. Trotz internationalen Auszeichnungen und begeisterter Kundschaft ist die Zukunft des Familienunternehmens unsicher. Die Umsätze der Manufaktur leiden unter der industriellen Konkurrenz. Handwerklich hergestellte Produkte bräuchten besseren Schutz, meint Gaby Bonetti, etwa in Form eines spezifischen Knospe-Logos.

## 1 Sie verarbeiten Biolebensmittel. Was ist Ihre Motivation dazu?

Es sind die tiefgründigen Gespräche mit meinen Kundinnen und Kunden, die mir Freude an der Arbeit geben und mich motivieren weiterzumachen.

## 2 Verarbeiten Sie ausschliesslich Bioprodukte?

Ja. Seit einem Jahr trägt unsere Hartweizenpasta jedoch keine Knospe mehr. Nach langem Zögern haben wir uns entschieden, den Biohartweizen nicht mehr aus Kanada zu beziehen, sondern aus Italien. Die Schweizer Mühlen konnten uns keinen ausschliesslich aus Italien stammenden Hartweizen garantieren. Also importieren wir direkt aus dem Nachbarland, nur leider ohne Knospe.

## 3 Welche Produkte verarbeiten Sie?

Neben den rund 70 Sorten Pasta aus Hartweizen, Dinkel, Ribelmals und neu auch Roggen, verfeinern wir Senfe mit verschiedenen Wildkräutern, Gewürzen und Früchten. Als Ergänzung zum Pastaangebot bieten wir Pesto, Sugo, Olivenöl extra vergine und Aceto balsamico aus Direktimport von kleinen italienischen Produzenten an.

## 4 Welches zusätzliche oder neue Produkt würden Sie gerne in Bioqualität herstellen?

Zurzeit tüfelt mein Mann an einem neuen Produkt – es soll die Überraschung für unser 20-jähriges Jubiläum werden. Ich kann noch nichts verraten, ausser, dass es sich um eine Neuheit im Pastabereich handelt.

## 5 Wie haben Sie sich das Wissen angeeignet, um Bioprodukte zu verarbeiten?

Mein Mann wuchs in Kalabrien auf, wo die Herstellung von Pasta im Mittelpunkt des Alltags einer Bauernfamilie steht. So bekam er das traditionelle Wissen um die Pastazubereitung bereits im frühen Kindesalter mit auf den Weg. Als wir von unserem Biohof in Pfäfers SG einen Bio-



Bild: Stephan Jaun

«Die handwerkliche Produktion braucht unbedingt die Unterstützung von Bio Suisse», sagt Gaby Bonetti.

laden zu beliefern begannen, standen die ersten handgemachten Teigwaren schnell in unserem Sortiment. Seither tüfelt mein Mann an immer neuen Pastakreationen, erst auf dem Bauernbetrieb, dann in unserer kleinen Teigwarenwerkstätte.

## 6 Gibt es Schwierigkeiten in der Beschaffung der biologischen Rohstoffe und Zutaten?

Als Kleinunternehmen hat man es schwer im Kampf um die Rohstoffe – insbesondere, wenn sie aus der Region oder aus der Schweiz kommen sollen. Oft heisst es, der Grosshandel habe die Lager bereits aufgekauft. Spinat und Paprika beispielsweise sind schwer erhältlich in kleinen Mengen. Zudem kommen wir als regionale Verarbeiter kaum mehr an das Getreide aus der Region heran. Die Grossabnehmer haben meistens Vorrang. Ich stelle fest, dass der Handel mit Biorohstoffen in den letzten Jahren allgemein aggressiver geworden ist.

## 7 Welche Ansprüche stellt Ihre Kundschaft?

Unsere Kunden wollen, dass wir authentisch

bleiben und trotz Preisdruck nicht auf industrielle Prozesse ausweichen. Die handwerkliche Produktion und die Qualität unserer Produkte stehen für sie im Vordergrund. Natürlich tragen die Biorohstoffe zu dieser Qualität bei.

## 8 Was wünschen Sie sich von Bio Suisse oder FiBL?

Bio Suisse ist zu sehr auf die grossen Marktplayer ausgerichtet. Gerade diese, die industriellen Hersteller von Biolebensmitteln, drängen uns vom Markt. Die handwerkliche, traditionelle Produktion braucht unbedingt besseren Schutz und die Unterstützung von Bio Suisse. Sinnvoll fände ich beispielsweise ein spezifisches Knospe-Logo für kleinhandwerkliche, traditionelle Herstellung. Ein solches Logo könnte uns helfen, die aufwendigen Produktionsschritte und die einzigartige Qualität unserer Produkte zu kommunizieren und uns von der industriellen Konkurrenz im Biobereich klar abzugrenzen.

Interview: Ursina Galbusera

# «Die Knospe gibt unseren Gästen Sicherheit und Klarheit»

Mövenpick führt neu in sieben Restaurants die Knospe in der Speisekarte. Ausgezeichnet wird das Leaderprodukt Tatar. Birke Baden, Quality Managerin bei Marché International, erläutert Beweggründe und erste Erfahrungen.

**bioaktuell:** Die Mövenpick Restaurants zeichnen jetzt ihr Tatar mit der Knospe aus. Ein erster Schritt zu einem Biorestaurant?

**Birke Baden:** Nicht unbedingt, jedoch gehören Frische, Regionalität und eine transparente Herkunft der Produkte schon seit jeher zu unserer Strategie. Seit 2011 haben wir mit unseren Bio-

«Heute will der Konsument wissen, woher das Fleisch kommt.»

und Fairtrade-zertifizierten Kaffeebohnen schon ein Bioprodukt im Angebot. Für uns waren nun beim Tatar, das ja aus rohem Fleisch besteht, die Qualitätssicherung und speziell die Rückverfolgbarkeit zentral.

**Können Sie das erläutern?**

Weil bei der Knospe sämtliche Schritte dokumentiert werden müssen und so die Herkunft im Detail rückverfolgbar ist, können wir unseren Gästen mit der Knospe für ein solch delikates Produkt die maximale Garantie geben. Heute will der Konsument wissen, woher das

Fleisch kommt, auch wenn das für unsere Gastronomen eine zusätzliche Herausforderung bedeutet.

**Warum haben Sie die Knospe gewählt und nicht ein anderes Label?**

Die Schweizer Knospe garantiert uns Schweizer Fleisch und hat als Qualitätssiegel einen hohen Bekanntheits- und Vertrauensgrad. Bei einer ständig wachsenden Zahl von Labels wollten wir auf eines setzen, das den Konsumenten Sicherheit und Klarheit gibt und eine maximale Anzahl an Nachhaltigkeitskriterien erfüllt.

**Auf welcher Stufe wurde in Ihrer Firma entschieden, dass Biofleisch mit der Knospe eingesetzt wird?**

In der Geschäftsleitung. Wenn ein solcher Entscheid gefällt wird, muss man zuerst abklären und aufzeigen, was das für das Unternehmen bedeutet: Wie sehen Zertifizierung und Kontrolle aus? Gibt es Lieferanten, welche die Qualität gewährleisten können? Wir waren mit Valérie Monnin von Bio Suisse fast ein Jahr vorbereitend im Gespräch.

**Wie setzen Sie diesen Schritt kommunikativ um?**

Einerseits in Text und Bild über unsere Kommunikationsinstrumente wie Newsletter, Internet, Medienmitteilungen und PR-Berichte. Andererseits in unseren Betrieben, wo die Gäste in diesen Tagen eine Kostprobe Tatar als Gruss aus der Küche erhalten und unsere Mitarbeitenden bei Bedarf gerne weitere Informationen liefern.



«Bioware ist in der Regel teurer als andere Ware, aber es steht ja auch eine andere Tierhaltung, Fütterung und Kontrolle dahinter.» Birke Baden ist vom Preis-Leistungs-Verhältnis beim Knospe-Rindfleisch überzeugt.

Bilder: Marché Restaurants Schweiz AG

## 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 6586 Exemplare (WEMF-beglaubigt 2012)

**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 219, 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), 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

**Inserate** Erika Bayer, FiBL, Postfach 219, 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)

### Wie haben Sie diese Massnahmen vorbereitet?

Tatar ist einer unserer Klassiker. Deshalb haben wir für die Einführung der Knospe unsere Küchenchefs einen Nachmittag lang geschult. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Mövenpick Restaurants haben zudem ein Handout erhalten, das alles enthält, was sie über die Bio Knospe wissen müssen, etwa Aspekte über Tierwohl und Fütterung des Knospe-Rindviehs.

### Und wie haben Ihre Gäste darauf reagiert?

Mövenpick ist für Tatar bekannt und erzeugt damit schon immer hohe Gästereaktionen. Das ist auch bei unserer Amuse-Bouche-Aktion so, mit welcher auf das zertifizierte Knospe-Rindfleisch aufmerksam gemacht wird. Unsere Gäste reagieren positiv auf die Einführung des Labels.

### Wie stellen Sie das Tatar her und von welchen Lieferanten beziehen Sie das Fleisch?

Das Gericht wird frisch in unseren Küchen hergestellt aus Fleisch, welches un-

ser Gastro-Zulieferer, die Firma Howeg, von der Firma Bell bezieht.

### Verraten Sie uns das Spezielle an Ihrem Rezept?

Einfachheit und Natürlichkeit – Beim Braten können Sie den Geschmack des Fleisches beeinflussen, etwa indem Sie Nussbutter verwenden. Beim rohen

**«Beim Tatar steht der Geschmack des rohen Fleisches im Zentrum. Er kann viel weniger beeinflusst werden als beim Braten.»**

Fleisch hingegen geht das nicht, da steht der Geschmack des Fleisches im Zentrum. Zutaten wie Whisky oder Kapern runden ihn nur ab.

### Welche Rolle spielt der Einstandspreis pro Kilo Fleisch in der Schlusskalkulation?

Bioware ist in der Regel teurer als konventionelle Produkte. Trotzdem können wir den Kunden ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis bieten, denn der Bauer hat mit der Biofütterung und den



weiteren zusätzlichen Kriterien auch einen höheren Aufwand, der abgegolten werden muss. Zudem wissen wir aus den Lebensmittelskandalen der letzten Jahre, was passiert, wenn der Preis in der Fleischbranche das Hauptkriterium ist. Hier sollte nicht an der Qualität gespart werden. Interview: Stephan Jaun

## 120 Biorezepte auf der Bio Suisse Website

Sind Sie auf der Suche nach einer Idee für das Abendessen mit guten Freunden? Die Kinder wollen endlich wieder mal mit einer Dessertneuheit überrascht sein? Auch wenn Sie ein ganz und gar ausgelegener Kochfreak sind: Ein Klick auf die neue Plattform mit den Kochrezepten von Bio Suisse bringt zusätzliche Inspirationen für den Menüplan der nächsten Tage.

Die 120 Angebote der Online-Rezeptplattform finden Sie auf [www.bio-suisse.ch/Knosperrezepte](http://www.bio-suisse.ch/Knosperrezepte)

Die Rezepte sind nach Kategorien wie Mittagessen, Dessert, Vorspeise usw. eingeteilt. Auch ohne grosse Vorkenntnisse der Kochkunst sind sie leicht zuzubereiten. Kurzinformationen, zum Beispiel über Nährwerte, werden direkt mitgeliefert. Und welches Bioprodukt wann erhältlich ist, das heisst zu welcher Jahreszeit es auch am besten schmeckt, zeigt Ihnen der Saisonkalender. Wo dann die Zutaten des nächsten Abendessens mit guten Freunden für Sie am besten zu finden sind, ist nur einen Mausklick weiter unter «Bio in Ihrer Nähe» zu entdecken.

«Die Knospe bringt den Geschmack zurück», heisst das Markenversprechen von

Bio Suisse. Wetten, dass diese Rezeptplattform Ihren Geschmack am Auspro-

bieren neuer Rezepte und am lustvollen Kochen zurückzubringen weiss? [slu](#)



Bild: Bio Suisse

Auf der Online-Rezeptplattform von Bio Suisse gibt's viele neue Biorezepte.

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



**Für die Herbst-/Winterfütterung mit bester Empfehlung von unseren Kunden:**

**BIO Getreideheu:** Ganzpflanzen-Getreide, stärke- und rohfaserreiches Raufutter

**BIO Getreideheu-Pellets:** in Gehalt und Wirkung vergleichbar mit Vollmaismürfeln, im Preis-Leistungsverhältnis dem Mais überlegen

**BIO Getreideheu-Quaderballen:** ob kurz oder länger geschnitten wird es gerne gefressen ----> Tipp: Pferde lieben die lange Variante mit Dinkel!

**BIO Luzerneheu:** Eiweiss und Struktur von hoher Verdaulichkeit mit viel  $\beta$ -Carotin und Calcium

**BIO Luzerneheu-Quaderballen:** Kauf nach Schnitt und Rohproteingehalt, die Kühe haben's zum Fressen gern (auch ohne Mischwagen)

**BIO Luzernepellets:** 15-20% RP, ein kräftiges Raufutter

**BIO Zuckerrübenschnitzel-Ballen und -Pellets:** auf Anfrage

**BIO Maisprodukte**

**BIO Heu/Emd:** in allen Varianten!

**BIO Melasse:** schmackhafte und schnell verfügbare Energie aus dem Tank

**Stroh:** in allen Varianten, BIO und konventionell

**Mehrere Produkte zu einer Bestellung kombinieren und/oder gemeinsam bestellen spart Transportkosten!**

**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

Für Bauern – von Bauern

 **Nebenverdienst –  
langfristig und sinnvoll!**

**finis**

unter bäumen  
frieden finden

Finis ermöglicht zusammen mit Schweizer Landwirten  
neue Formen der Bestattung unter einheimischen Bäumen.

 **Wir suchen:**

Freistehende Bäume | Waldparzellen |  
Pflanzplätze für Jungbäume

Informationen: www.finis.ch, info@finis.ch, 061 311 39 79

Liste für Entschädigungen: www.finis.ch/entschaedigungen

**BIO TEST AGRO AG**

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir:

**Bio-KontrollleurIn**

- Region Aargau bis Ostschweiz
- Erfahrene/r Biobäuerin/Biobauer
- Hohe Sozialkompetenz
- Pensum: ca. 25-40 Tage

Sind Sie interessiert? Weitere Auskunft erhalten  
Sie bei Hans-Ulrich Held, 031 722 10 70 oder unter  
www.bio-test-agro.ch.

Schicken Sie Ihre Bewerbung bis am 25.10.12 an:  
BIO TEST AGRO, Schwand, 3110 Münsingen,  
info@bio-test-agro.ch

**Eine krisensichere Existenz**

Landwirtschaft/Gartenbau im Entlebuch

Ich suche eine

**dynamische Person**

die meinen Fabrikationsbetrieb (Landwirtschaft/Garten)  
zu einer Existenz ausbaut.

Nebst Fabrikationsbetrieb gehört ½ ha Land,  
Tiergehege, Forellenteich, etc. dazu.

Eine gute Kundschaft in der ganzen Schweiz vorhanden.

Der Kaufpreis mitsamt Hausausbau/Neubau würde nur  
Fr. 725'000.– betragen.

Anfragen an: Tel. 079 632 81 57

**Stiftung Hoehmatt Schwarzenegg**

Im Wohnheim Hoehmatt leben und wohnen 20 Menschen mit  
einer Behinderung in 4 Häusern in schöner ländlicher Umgebung.  
Die Arbeitsgebiete sind vielfältig, abwechslungsreich, sinnvoll und  
notwendig.

Als Verstärkung unseres Teams suchen wir für 2013 einen

**Gemüsegärtner/in und einen Landschaftsgärtner**

**Unsere Anforderungen:**

- Abgeschlossene Berufslehre als Biogemüsegärtner/in oder Landschaftsgärtner
- Bereitschaft bei Bedarf in anderen Arbeitsgebieten mit zu helfen
- Selbständiges Arbeiten in einem kleinen Team
- Sollte mit Betreuten arbeiten wollen
- Bereitschaft mit Rindern und Eseln zu arbeiten (Landschaftsgärtner)

**Wir bieten Ihnen:**

- Interessante, vielseitige und herausfordernde Tätigkeit
- Einen abwechslungsreichen, attraktiven Arbeitsplatz mit viel Eigenverantwortung
- Sorgfältige Einführung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns, Sie kennen  
zu lernen.

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an:

F. u. T. Wulff, Wohnheim Hoehmatt, 3616 Schwarzenegg

Tel: 033 453 16 63

t.wulff@hoechmatt.ch

www.hoechmatt.ch

# Otto Stich: Realpolitiker und engagierter Visionär

Am 13. September 2012 ist Otto Stich verstorben. Er war zwölf Jahre im Schweizer Bundesrat und danach – von 1997 bis 2007 – Stiftungsratspräsident des FiBL. Bis zuletzt war er dem FiBL eng verbunden und hat dessen Arbeit mit grossem Interesse verfolgt. Als Stiftungsratspräsident setzte er sich bei der Bundesverwaltung und beim Bundesrat mit grösstem Engagement für das FiBL ein.

Die Erinnerung an die zwölf Jahre, in denen Otto Stich im Bundesrat wirkte, ist vom Ringen um einen ausgeglichenen Bundeshaushalt geprägt. Wie heute der US-amerikanische und die europäischen Staatschefs im täglichen Kampf gegen die Defizite, war Otto Stich in den Schweizer Medien damals dauernd präsent. Noch heute gilt er als der «Sparonkel der Nation».

Eine erste Lektion im Haushalten erteilte er mir als Bittsteller – eine Rolle, in die man bei Finanzministern automatisch gerät – vor exakt zwanzig Jahren. Sparen, so meinte er, heisse nicht, kein Geld mehr ausgeben. Es heisse, klare Prioritäten zu setzen. Dort zu investieren, wo die Zukunft liege, alte Zöpfe abzuschneiden dort, wo mit Privilegien keine gesellschaftliche Hebelwirkung mehr erzielt werde. Er redete lange über Landwirtschaft und betonte, wie notwendig es sei, radikal über eine Ökologisierungstrategie nachzudenken. Seine Gedanken überraschten, kamen sie doch von einem trockenen Finanzmann.

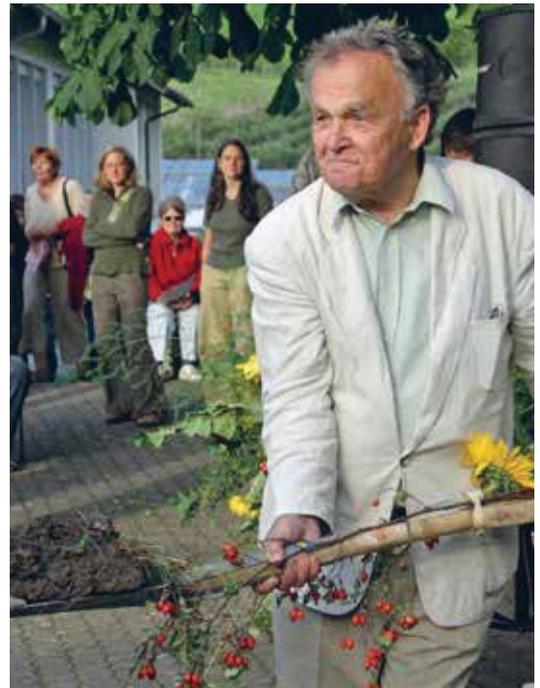
Otto Stich war zwar ein leidenschaftlicher Bergsteiger und Wanderer. Er

liebte seine Bienen. Und die alljährliche Kirschenernte in seinem Garten zelebrierte er. Manchmal, so munkelt man, schauten seine engsten Mitarbeitenden im Finanzdepartement besorgt zu, wie er auf der Leiter herumturnte. Doch gerade weil er Entwicklungen mit der Brille des Ökonomen und Volkswirtschaftlers analysierte, kam er zu überraschenden Einsichten. Mit unserer Subventionspolitik würden die Blumen aus den Wiesen verschwinden, kritisierte er, und mit ihrem Verschwinden seien auch die Bienen bedroht. Die Milchmengen würden ständig ansteigen und damit die Verwertungskosten für den Bund. Die Hochleistungskühe blieben nur noch mit regelmässigem Einsatz von Antibiotika gesund und damit hole man sich auch Probleme mit Resistenzen in der Humanmedizin.

## Otto Stich und das FiBL

Otto Stich übernahm deshalb mit grosser Überzeugung 1997 das Präsidium des Stiftungsrates des Forschungsinstituts für biologischen Landbau und förderte dieses während vielen Jahren. Unter seinem Präsidium wuchs die Institution stark. Sie entwickelte ein profundes wissenschaftliches Profil und arbeitete zusammen mit Bauernfamilien an einer zukunftsfähigen Ökologierungsstrategie. Daraus ist heute auch ein gutes Beispiel eines grünen Wirtschaftszweiges geworden, welcher mit Innovation Arbeitsplätze schafft. Den Biobauern bedeutete das Engagement von Otto Stich gesellschaftliche Anerkennung für ihre Pionierleistungen. Der «Büezer» und die Bauern zogen für einmal am gleichen Strick.

Manchmal taten mir die Volkswirtschaftsminister und die Direktoren des Bundesamtes für Landwirtschaft leid. Sie hatten es nicht leicht, ihr Budget gegenüber den hartnäckigen Fragen des Finanzministers zu verteidigen. Aber seine Fragen waren richtig! Mit der Diskussion um die Agrarpolitik 2014–2017, welche dieser Tage aktuell ist, wird ein weiterer



Bilder: Thomas Alfvédi

Tag der offenen Tür 2009: Otto Stich eröffnet das Jahr des Bodens.

wichtiger Schritt getan, um insgesamt fast 14 Milliarden Franken noch stärker auf Ökologie, Landschaftspflege und Tierwohl auszurichten. Oder, wie Otto Stich zu sagen pflegte: Öffentliche Geldmittel sollen dem Gemeinwohl und den Zielen der Gesellschaft dienen.

Bundesrat Otto Stich wird wohl als strenger und erfolgreicher Finanzminister in die Geschichte eingehen. Er war aber auch ein sehr engagierter Vordenker zu verschiedenen Themen – und oft gab und gibt ihm die tatsächliche Entwicklung Recht. Er war ab und zu ungeduldig, so sagte er an Anlässen oft: «Wenn der Referent etwas zu sagen hätte, würde er sich kürzer fassen.» Packte ihn jedoch das Interesse, dann blieb er dran und suchte auch den Widerspruch. Das sei seine Pflicht als Staatsbürger, pflegte er zu sagen. Auch gerade deswegen wurde er von sehr vielen Menschen geschätzt und mit grossem Respekt behandelt.

Urs Niggli, Direktor FiBL



Schulreise des Bundesrats ans FiBL, 1994: Bundesrat Otto Stich (links) und FiBL-Direktor Urs Niggli (rechts). Im Hintergrund Bundesrat Kaspar Villiger.



## Neues FiBL-Merkblatt

Auf welche Kriterien ist für eine art- und standortgerechte Milchviehzucht im Berggebiet zu achten? Wie kann man züchterisch vorgehen für die Anpassung der eigenen Herde? Anet Spengler Neff, die FiBL-Spezialistin für Rindviehzucht, erklärt's im neuen Merkblatt. Ein besonderes Augenmerk gilt neben der Wahl der weiblichen und männlichen Zuchttiere der Wahl der Rasse. Anhand von drei Praxisbeispielen werden unterschiedliche Wege zur Umsetzung der Zuchtziele dargestellt.

■ Biomilchviehzucht im Berggebiet

Herausgeber: FiBL, 2012

Umfang: 16 Seiten

Bestellnummer: 1586

Das Merkblatt steht zum Gratisdownload bereit unter [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org). Ein Farbausdruck ist für Fr. 9.00 plus Versandkosten erhältlich beim FiBL, Tel. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73, E-Mail [info.suisse@fibl.org](mailto:info.suisse@fibl.org)

## Biobauernhofkrippe

Der Hof von Yvonne und Hansruedi Wandeler wird seit Anfang dieses Jahres nach Bio Suisse Richtlinien bewirtschaftet und ist ein Kinderparadies. Familie Wandeler bietet auf ihrem Hof Krippeplätze an für Kinder im Alter von zwei Jahren bis zum Eintritt in den Kindergarten.

Der bei Sempach gelegene Hof ist BFU-sicherheitsgeprüft und wird gestützt durch eine private Trägerschaft. Zweck ist die Förderung der Kinderbetreuung in der Natur- und Tierwelt auf einem Bauernhof. Das bietet berufstätigen Eltern, Alleinerziehenden und Familien eine liebevolle und kompetente familienergänzende Betreuung.

■ Kontakt: Tel. 041 467 30 12,  
E-Mail [info@bauernhofkrippe.ch](mailto:info@bauernhofkrippe.ch),  
[www.bauernhofkrippe.ch](http://www.bauernhofkrippe.ch)

slu

## Online-Plattform rund um Lebensmittel

Die Plattform [www.foodle.ch](http://www.foodle.ch) bietet vielfältige und hochwertige Informationen, einfach und verständlich präsentiert, rund um das Thema Lebensmittel. Täglich neue Informationen sorgen dafür, dass die vermittelten Themenbereiche Lebensmittel, Bildung, Forschung und Community möglichst umfassend werden. So findet man beispielsweise Wissenswertes zur Zuckerreduktion in Joghurts, über das Welternährungssystem oder zu neuen Bildungsangeboten. Und [www.foodle.ch](http://www.foodle.ch) informiert nicht nur, sondern hört auch zu: Der Rubrik Community wird grosses Gewicht gegeben.

Die Website [www.foodle.ch](http://www.foodle.ch), initiiert von der Forschungsanstalt Agroscope, basiert auf einer einmaligen Zusammenarbeit zwischen Vertreterinnen und Vertretern aus Bildung und Forschung, Ämtern, Nicht-Regierungs-Organisationen und Wirtschaft.

slu



Bild: MCH Messe Schweiz (Basel) AG

Besucher können Weine aus allen wichtigen Anbaugebieten der Welt degustieren und kaufen.

## Schweizer Biowein am Rhein

Biowinzer aus verschiedenen Weinregionen der Schweiz haben sich unter der Schirmherrschaft von Bio Suisse zusammengeschlossen, um dem Publikum der Basler Weinmesse eine breite Palette ihrer Weine vorzustellen. Neben den Klassikern werden originelle Assemblagen und Weine aus Neuzüchtungen zu entdecken sein.

■ Die Messe findet vom 27. Oktober bis 4. November im Areal der Basler Messe statt. Siehe auch AGENDA, Seite 26, und [www.baslerweinmesse.ch](http://www.baslerweinmesse.ch)

slu

INSERAT

**Obstbäume, Beerenpflanzen  
und Wildobst**

**Verlangen Sie unsere  
Gratisbroschüre!**

Limpachmatt 22, 3116 Noflen  
Tel. 031 782 07 07, Fax 031 782 07 08  
[glaser@biobaumschule.ch](mailto:glaser@biobaumschule.ch), [www.biobaumschule.ch](http://www.biobaumschule.ch)

**Ihr Spezialist für robuste und resistente Obstbäume und Beerenpflanzen**

**WEITERBILDUNG**

**Umstellung auf Biolandbau**

**Wo**  
Strickhof Wülflingen,  
8408 Winterthur-Wülflingen  
**Wann**  
Beginn Donnerstag 8. November  
7 Kurstage bis Montag 6. Mai  
**Veranstalter**  
Kantonale Bioberatungsstellen  
AI, AR, SG, TG und ZH  
**Auskunft, Anmeldung**  
Bis 22. Oktober an Tel. 058 105 98  
22, E-Mail charlotte.baumgartner@  
strickhof.ch.

**Wo**  
Infomara Waldhof, 4900 Langenthal  
**Wann**  
Beginn Montag 19. November  
5 Kurstage bis Donnerstag  
13. Dezember  
**Veranstalter**  
Infomara Waldhof, Kanton Bern  
**Auskunft, Anmeldung**  
Bis 29. Oktober an Tel. 062 916 01  
01 oder über www.infomara.ch →  
Weiterbildungskurse → Umstellung  
auf Biolandbau

Man kann auch einzelne Kurstage  
besuchen. Für die Pflichtausbildung  
Bio Suisse müssen mindestens  
zwei Kurstage besucht werden. Es  
wird ein Testat ausgestellt, das bei  
der Betriebskontrolle vorzulegen ist.

**FORSCHUNG**

**7. Schweizer Bioforschungstagung**  
**Wann**  
Donnerstag, 15. November  
**Wo**  
Inforama Rütli, 3052 Zollikofen  
**Was**  
Überblick zum Stand der Schweizer  
Bioforschung in den Bereichen  
Ackerbau, Spezialkulturen, Rind-  
vieh und Sozioökonomie. Am  
Nachmittag identifizieren die  
Teilnehmenden in Workshops  
Forschungsprioritäten für die  
Zukunft.  
**Tagungsleitung**  
Fredy Strasser, ART  
**Auskunft, Anmeldung**  
Bis 7. November an Tel. 052 368 22  
21, E-Mail christine.vonallmen@art.  
admin.ch oder online über  
www.agroscope.admin.ch/veran-  
staltungen → Bioforschungstagung

**ERNÄHRUNG,  
GESUNDHEIT**

**1/3 Verschwendung satt haben**  
**Tagung zum Welternährungstag**  
**Wann**  
Freitag 12. Oktober, 13.00–21.30

**Wo**  
Campus Windisch der FHNW, Aula,  
Klosterzelgstrasse 2, 5210 Windisch  
**Was**  
Laut FAO gelangen weltweit ein  
Drittel aller Lebensmittel zwischen  
Acker und Gabel in den Müll oder  
verrotten in Lagern. Eine  
Schande, denn mit  
den vernichteten  
Lebensmitteln wer-  
den weltweit wert-  
volle Ressourcen  
wie Boden,  
Wasser, Energie und  
Arbeitskraft verschwendet. Wer  
kann was unternehmen, um diese  
Verschwendung zu verkleinern?  
Es referieren und diskutieren  
Expertinnen und Experten aus  
jedem Bereich der Wertschöpfungs-  
kette. Der Filmemacher Valentin  
Thurn führt in die Tagung ein und  
am Schluss zeigen wir seinen Film  
«Frisch auf den Müll» (Kurzfassung  
des Films «Taste the Waste»).



**Auskunft, Anmeldung**  
Tel. 056 222 15 17, www.fhnw.ch/  
technik → Veranstaltungen

**Was essen wir morgen?**  
**Wann**  
Samstag 27. Oktober, 20.00  
**Wo**  
Volkshochschule, Ring 12, 2502 Biel  
**Was**  
Fleisch vom Billigdiscounter,  
Fertigpizza oder Sushi? Noch nie  
haben die Schweizer anteilmässig  
so wenig Geld für Lebensmittel  
ausgegeben. Verspielen wir uns  
damit unsere Zukunft? Mit welchen  
Folgen für unsere Landwirtschaft?  
Wie steht es um unsere Bäuerinnen  
und Bauern? Bringt der Biotrend  
die Kehrtwende?  
**Teilnehmerinnen und Teilnehmer**  
**Podium**  
Ulrike Minkner, Vizepräsidentin der  
Bauerngewerkschaft Uniterre und  
Landwirtin; Stephan Jaun, Leiter  
Information Bio Suisse; Samuel  
Otti, Biolandwirt und Produzent  
von TerreVision; Markus Lanfranchi,  
Präsident Bioforum Schweiz.  
Moderation: Mike Sommer,  
Journalist  
**Veranstalter**  
TerreVision im Rahmen der Nacht  
der 1000 Fragen  
**Weitere Informationen**  
www.proche.ch

**Seminar Biolebensmittel und  
nachhaltige Ernährung**  
**Wann**  
Samstag 24. November, 9.00–17.00  
**Wo**  
Bullingerhaus, Jurastrasse 13,  
5000 Aarau  
**Was**  
Seminar über die Grundlagen  
der Biolandwirtschaft und die  
Unterschiede in der Verarbeitung

gegenüber konventionellen Pro-  
dukten. Wegweiser für den Label-  
dschungel. Keine Vorkenntnisse  
erforderlich.  
Passend zum Thema werden wir  
kulinarisch mit biologischen, sai-  
sonalen und regionalen Produkten  
verwöhnt.  
**Veranstalter**  
Karin Nowack, Beratung für nach-  
haltige und gesunde Ernährung,  
Aarau  
**Kosten**  
Fr. 250.– inkl. Verpflegung und  
Unterlagen  
**Auskunft, Anmeldung**  
Bis 30. Oktober an Tel. 062 822 61  
74, E-Mail post@karin-nowack.ch,  
www.karin-nowack.ch

**BODEN**

**Boden – KULTUR – Boden**  
**Wann**  
Donnerstag 15. November,  
13.15–16.00  
**Wo**  
LBBZ Schluechthof, 6330 Cham  
**Was**  
Weiterbildungskurs zum Thema  
«Boden kultivieren – Vielfalt im  
Boden fördern». Der Verein LEK  
Reuss beschäftigt sich mit Fragen  
der Aufwertung der Reussland-  
schaft im Kanton Zug und trägt  
damit bei zur Förderung der Bio-  
diversität. Diese ist auch im Boden  
von Bedeutung.  
Mit Friedrich Wenz, Landwirt aus  
D-Schwanau (D). Friedrich Wenz,  
ein Pionier des Bodenschutzes  
und der bodenschonenden  
Bearbeitung, führt seinen Betrieb  
seit 1971 biologisch. Seit 1981 wird  
der Ackerbau pfluglos betrieben.  
Heute werden 40 Prozent der  
Fläche im Direktsaatverfahren  
bestellt.  
15.15 Besichtigung und Kurzeinsatz  
(je nach Wetter) des weiterent-  
wickelten Eco-Dyn-Grubbers aus  
Schweizer Produktion.  
**Veranstalter**  
LEK Reuss und LBBZ Schluechthof  
**Kosten**  
Fr. 20.–  
**Auskunft, Anmeldung**  
Bis 13. November an Tel.  
041 227 75 00, Fax 041 227 75 90,  
E-Mail info@schluechthof.ch

**GEMÜSEBAU, GARTEN**

**Erfahrungsaustausch Biogemüse2**  
**Wann**  
Donnerstag 15. November  
**Wo**  
FiBL, 5070 Frick  
**Was**  
Anbautechnik einzelner Kulturen,  
Pflanzenschutz, das Dilemma bei

der Sortenwahl, Neuerungen in den  
Richtlinien.  
**Kursleitung**  
Martin Lichtenhahn, FiBL  
**Anmeldung**  
FiBL Kurssekretariat, Postfach,  
5070 Frick, Tel. 062 865 72 74,  
Fax 062 865 72 73,  
E-Mail kurse@fibl.org,  
www.anmeldeservice.fibl.org

**Biokartoffeltagung**  
**Wann**  
Dienstag 4. Dezember, 9.00–16.00  
(verschoben vom 7. März)  
**Wo**  
FiBL, 5070 Frick  
**Was**  
Kupferfreier Anbau von Kartoffeln,  
Qualitätsansprüche der  
Grossverteiler, Vermeidung von  
Flachschorf, Stellung der Kartoffeln  
in der Fruchtfolge (Drahtwürmer)  
und andere aktuelle Themen.  
**Kursleitung**  
Hansueli Dierauer, FiBL  
**Auskunft, Anmeldung**  
FiBL Kurssekretariat, Postfach,  
5070 Frick, Tel. 062 865 72 74,  
Fax 062 865 72 73,  
E-Mail kurse@fibl.org,  
www.anmeldeservice.fibl.org

**OBSTBAU, BEEREN**

**Pflegeschnitt**  
**Wann**  
Samstag 20. Oktober 2012,  
9.00–16.30  
**Wo**  
Herzberg, 6253 Uffikon  
**Was**  
Wissenswertes über Hecken und  
Sträucher von Beeren und Obst.  
Sie erlernen das richtige Schneiden  
und Pflegen von verschiedenen  
Sträuchern und Beerenarten. Falls  
möglich Handsäge und Baum-  
schere mitbringen.  
**Kursleitung**  
Christoph Winistörfer  
**Kosten**  
Fr. 155.–; für Mitglieder Fr. 125.–  
**Auskunft, Anmeldungen**  
Bioterra, Dubsstrasse 33,  
8003 Zürich, Tel. 044 454 48 48,  
E-Mail lisa.gamba@bioterra.ch

**Bioobstbaukurs**  
**Wann**  
Theorie: 16. Januar bis 18. Januar  
Praxis: 16. Mai, 13. Juni und  
5. September  
**Wo**  
Winterkursteil: FiBL, 50 Frick  
Sommer- und Herbstkursteil:  
Raum Arenenberg  
**Veranstalter**  
FiBL, BBZ Arenenberg  
**Was**  
Vermittlung der wichtigsten  
theoretischen und praktischen  
Grundlagen der Bioobstbaumpflege

zur Betreuung einer Erwerbs- oder einer Selbstversorgeranlage.

#### **Kosten**

Winterkursteil: Fr. 300.–

Sommertage: Fr. 100.–

#### **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)

### REBBAU

#### **Neue Wege zur Regeneration der Rebe**

##### **Wann**

Freitag 16. bis Sonntag

18. November

##### **Wo**

Colmar, Frankreich

##### **Was**

Wie kann man die Grundlagen des biodynamischen Weinbaus verstehen? Was ist die Natur der Rebe? Wie kann man ihr beim Anbauen, Pflegen, Schneiden gerecht werden? Welche Gestaltung der Landschaft kann ihre Gesundheit fördern? Wie kann man die Substanzen der Weinverarbeitung verstehen? Was ist die Rolle des Winzers heute?

Ein Besuch des Goetheanums soll uns näher zum Ursprung des biologisch-dynamischen Impulses bringen.

##### **Auskunft, Anmeldung**

Bis 31. Oktober an Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum, Hügelpfad 59, 4143 Dornach, Tel. 061 706 4212, E-Mail [sektion.landwirtschaft@goetheanum.ch](mailto:sektion.landwirtschaft@goetheanum.ch), [www.goetheanum.org](http://www.goetheanum.org)

### TIERHALTUNG

#### **Biokälbermast**

##### **Wann**

Montag 3. Dezember, 9.30–16.00

##### **Wo**

Plantahof, 7302 Landquart

##### **Was**

Erfolg mit der Kälbermast haben nur Landwirte, die dem Abnehmer ein qualitativ hochwertiges Produkt anbieten können. Doch selbst dann gestaltet sich die Vermarktung in Graubünden nicht immer einfach. An dieser Veranstaltung sollen Erfahrungen aus der Beratung und Praxis, dem Handel und der Abnahme ausgetauscht und erörtert werden.

##### **Veranstalter**

Plantahof, FiBL, Bio Suisse,

Bio Grischun

##### **Auskunft**

Andi Schmid, Bio Grischun,

Tel. 081 651 07 68, E-Mail

[biogrischun@bluewin.ch](mailto:biogrischun@bluewin.ch)

Robert Obrist, FiBL, Tel. 062 865 72

21, E-Mail [robert.obrist@fibl.org](mailto:robert.obrist@fibl.org)

##### **Anmeldung**

Herta Genelin, Kurssekretariat

Plantahof, 7302 Landquart,

Tel. 081 257 60 63,

E-Mail [kurse@plantahof.gr.ch](mailto:kurse@plantahof.gr.ch)

### BIOLOGISCH-DYNAMISCH

#### **Offene Vorstandssitzung**

##### **Wann**

Samstag 27. Oktober, 9.30–12.00;

Kaffee und Gipfeli ab 9.00

##### **Wo**

Zentrum Karl der Grosse,

Kirchgasse 14, 8001 Zürich

##### **Was**

Die offene Vorstandssitzung ersetzt die ehemalige Delegiertenversammlung (DV) und steht allen Mitgliedern des Vereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft offen. Traktanden: Textarbeit: Die Ich-Bin-Worte im Johannesevangelium von R. Steiner; Workshops 2013; – Fachausbildung; Antibiotika und Tiergesundheit; Finanzen; Information zu Alnatura-Migros.

### VERARBEITUNG, HANDEL

#### **Trends und Potenziale in der Bioverarbeitung**

##### **Wann**

Freitag 26. Oktober, 9.00–16.30

##### **Wo**

Humanus-Haus, Beitenwil 61,

3113 Rubigen

##### **Was**

Traditionelle Jahrestagung für die Bioverarbeitung. Am Vormittag präsentiert Mirjam Hauser vom Gottlieb Duttweiler Institut die neusten Food-Trends aus Sicht der Konsumenten. FiBL-Direktor Urs Niggli zeigt, was Bio der Umwelt und Gesellschaft bringt. Die anschliessenden Workshops dienen dem Erfahrungsaustausch in den Bereichen Sensorik, Profilierung im Fachhandel, Zusatzstoffe, Biokontrolle und Nachhaltigkeit.

##### **Veranstalter**

Bio Suisse, FiBL, Demeter,

[bio.inspecta](http://bio.inspecta)

##### **Tagungsleitung**

Sabine Würth, Bio Suisse

##### **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

#### **Prättigauer Alp Spektakel**

##### **Wann**

Donnerstag 11. bis Sonntag

14. Oktober

##### **Ort**

Prättigau

##### **Was**

Das 7. Prättigauer Alp Spektakel beginnt am 11. und 12. Oktober in Küblis mit dem sagenhaften Äplerznacht und findet am Samstag 13. und Sonntag, 14. Oktober in Seewis seine Fortsetzung. Wie in den Vorjahren findet besonders am Wochenende ein grosses Spektakel statt: Alpabzug, Alpmarkt, Äplerolympiade, Prättigauer Rinderspektakel und als neues Angebot «Chäs & Wii», welches den Besuchern Wissenswertes über die Herstellung, Verarbeitung und Lagerung von Bündner Weinen und Prättigauer Alpkäse bietet.

##### **Weitere Informationen**

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

#### **OLMA**

##### **Wann**

Donnerstag 11. bis Sonntag

21. Oktober

##### **Wo**

St. Gallen

##### **Was**

70. Ausgabe der Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung.

##### **Kosten**

Erwachsene: Fr. 16.–; Jugendliche 6–15 Jahre, Studierende, Lehrlinge, IV-Bezüger Fr. 10.–

##### **Weitere Informationen**

[www.olma-messen.ch](http://www.olma-messen.ch)

#### **Basler Bioweintage**

Donnerstag 18. bis

Samstag 20. Oktober

Do. und Fr. 16.00–21.00,

Sa. 17.00–17.00

##### **Wo**

Unternehmen Mitte, 1. Stock,

Gerbergasse 30, Basel

##### **Was**

Sieben Winzer und drei kleinere Weinändler bieten ihre biologisch und biodynamisch produzierten Weine zur Degustation und zum Kauf an.

##### **Eintritt**

Ab 18 Jahren, Fr. 10.–

##### **Weitere Informationen**

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

#### **Basler Weinmesse**

Samstag 27. Oktober

bis Sonntag 4. November

Mo. bis Sa. 15.00–21.00,

So. 12.00–19.00

##### **Wo**

Messe Basel, Halle 4

##### **Was**

Bio Suisse präsentiert mit verschiedenen Biowinzern Weine aus biologischem Anbau.

Gastregion ist Baden, die drittgrösste Weinbauregion Deutschlands.

##### **Eintritt**

Ab 18 Jahren, Fr. 15.–

##### **Weitere Informationen**

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

#### **2. Schweizer Hornfest**

##### **Wann**

Sonntag, 28. Oktober,

ab 10.30 (Winterzeit!)

##### **Wo**

Hof Kathy und Beat Hänni,

Heimenhausstrasse 20,

3038 Kirchlindach

Ab Bern: Postauto 9.38, 10.38

(21 Min.) oder S3 9.00, 10.00 bis

Zollikofen, dann Postauto bis Kirch-

lindach, Haltestelle Heimenhaus

(30 Min.)

##### **Was**

Begrüssungskaffee

11.00 Eröffnung mit Kathy Hänni

und Martin Ott

Kulturgeschichte des Hornes,

Kurzvortrag mit Bildern von

Dr. Kurt Derungs, Ethnologe

Eine Hörnergeschichte von

Christine Kradolfer,

Leisundlautmalerin

Hörnerfrankengeschichte + Was

bisher geschah, kurze Filme

Präsentation des Hornkalenders

«Ganz Kuh 2013», Armin Capaul,

Bergbauer

Preisverleihung Fotowettbewerb

«Die schönste Hornkuh oder

Hornziege» mit Martin Ott, IG

Hornkuh, in Zusammenarbeit mit

«Schweizer Bauer»

13.00 ca. feines Biomittagessen mit

hofeigenen Produkten

Besichtigung Hof mit Freilaufstall

für behornete Kühe

Musikalisch umrahmt

von Wilhelm Toll

##### **Veranstalter**

Armin Capaul und Martin Ott,

IG Hornkuh; Kathy und Beat Hänni

und Mitarbeitende

##### **Weitere Informationen**

Und Petition Hörnerfranken auf

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

##### **Anmeldung**

Erwünscht per E-Mail [biohof@](mailto:biohof@heimenhaus.ch)

[heimenhaus.ch](http://heimenhaus.ch), Tel. 031 829 25 73

oder Fax 031 829 12 46



Bilder und Montage: Andri Capaul

## Gentech und die Hungermacher

Zum nationalen Forschungsprogramm «Nutzen und Risiken der Freisetzung gentechnisch veränderter Pflanzen» (NFP 59)

» «Gentechnik auf dem Feld und im Stall bringt weder Risiko noch Nutzen für die Schweizer Landwirtschaft.» So stand es kürzlich in allen Zeitungen. Eine Studie des nationalen Forschungsprogramms 59 (NFP 59) stellt demnach der Gentechnik in der Landwirtschaft einen Persilschein aus. Zusätzlich wird noch «belegt», dass ein Nebeneinander von Gentechnik und konventioneller Landwirtschaft möglich sei, man müsse bloss Gentechnozonen ausscheiden, bei denen Pflanzen nicht auskreuzen würden.

Wenn ich solch stümperhafte Studien und dreiste Behauptungen von Wissenschaftlern höre, die jeder auch nur halbschlaue Student im Rahmen einer Semesterarbeit oder ein Bauer bloss aufgrund eigener Beobachtungen glaubhaft widerlegen könnte, macht mich das unglaublich wütend! Ich kann nicht verstehen, wie sich so viele Leser so simpel an der Nase herumführen lassen. Was heisst zum Beispiel «risikolos»? Kann man folglich überall in jeden Samen von Tieren und Pflanzen jedes mögliche Gen reinbasteln, ohne dass je ein Mensch, ein Tier oder die Mitwelt zu Schaden kommt oder verändert wird? Folglich kann ein Nebeneinander von Gentechnik, konventionell und biologisch mit Genzonen kontaminationsfrei durchgesetzt werden? Kein noch so starker Wind, keine durchfahrende Eisenbahn, kein Auto, kein Mensch und kein Tier kann also Pollen verschleppen und damit natürliche Pflanzen oder Tiere verunreinigen???

Und wie bitte steht es mit der Souveränität der Bäuerinnen und Bauern? Wer entscheidet, wo diese Gentechnozonen eingerichtet würden? Wenn ich als Biobauer unglückseligerweise in einer solchen Zone arbeite, was dann? Bereits heute kann kein Biobauer seine Biofrucht zertifizieren, wenn der Nachbar Gift spritzt und dieses auf die Biokulturen abdriftet, und es gibt keine noch so geringe Möglichkeit, diesen Nachbarn am Giftspritzen zu hindern. Wieder würde mit dieser Logik der Verursacher belohnt und der Geschädigte bestraft!

Der grosse Unterschied zwischen Agrochemikalien und Gentechsaat ist zudem, dass Chemikalien sich mit

der Zeit abbauen und irgendwann auch wieder neutralisieren, während die Ausbreitung von genetischer Verschmutzung exponentiell zunimmt, wie die Beispiele von Rapsanbau auf dem Hof von Percy Schmeiser in Kanada eindrücklich zeigen (Dokumentarfilm «Monsanto vs. Schmeiser»). Und dies soll risikolos sein bis in alle Ewigkeit?

Wie wir wissen, beherrschen vier Agromultis (Archer Daniel Midlands, Bunge, Cargill und Louis Dreyfus, die beiden letztgenannten ansässig in Genf (ob wohl die geografische Nähe dieser Firmen den Forschungsstandort Schweiz beeinflusst?) nahezu die gesamte auf der Welt gehandelte Getreidenahrung

samt der beschämenden (Gentech-)Feldfrucht, aus welcher Treibstoffe oder auch Kunststoffe gemacht werden. Diesem Machtapparat von Politikern, Forscherinnen und Wissenschaftlern gegenüber gibt es heute glücklicherweise endlich wieder eine breiter werdende Bewegung, die sich trotz teilweisen Verboten dieser Themen annimmt und konkret Landsortensamen sammelt, vermehrt und weiterträgt.

Es ist kein Zufall, dass in den verarmten EU-Staaten diese Bewegungen am wüchsigsten sind. Dort sind wieder viele Menschen zumindest teilweise auf eine Subsistenzlandwirtschaft angewiesen und daher sehr interessiert, an gesundes und patentfreies Saatgut (und Tierrassen) zu kommen. Zum Beispiel treffen sich an der grössten Samenbörse in Griechenland mittlerweile Tausende von tauschfreudigen «Samenträgern» zu einem Happening, welches nicht nur dem Samenaustausch, sondern auch der Wiederherstellung einer Zivilgesellschaft dient, die verunstaltet ist von Jahrzehnten der Konkurrenz und Geldgier.

Überall entstehen in dieser Zeit zukunftsfähige Alternativen und Lösungsansätze zu besseren Lebens-Mitteln, zur Gesundung der Umwelt und Verhinderung von Hunger. Verschonen wir uns doch von solch durchschaubaren und hochbezahlten Studien, welche die Monopole auf Nahrung nur fördern und ausbauen, zu Lasten von allem, was uns heilig ist.

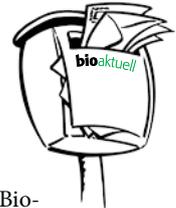
Lassen wir doch diese veralteten Ideen der Agrarmultis ins Leere laufen, indem wir weiterhin und mit grösster Ernsthaftigkeit an Sorten und Rassen samt dazugehörendem Erfahrungswissen anknüpfen und uns mit solchen Sorten und Rassen, ohne stupide En-

ergieverschwendung, dezentral und souverän mit Nahrung versorgen.

Markus Lanfranchi, Verdabbio TI

## Bio aus der Schweiz schmeckt besser!

Ein Dankeschön an die Biobäuerinnen und Biobauern



» Ich bin von den Schweizer Bioprodukten sehr überzeugt. Wir wohnen seit fast fünf Jahren hier und ich muss leider sagen, obwohl wir aus Deutschland, aus Niedersachsen kommen, dass alles hier viel besser schmeckt. Ich achte sehr auf das Biosiegel. Ich merke den grossen Unterschied im Geschmack, wenn ich aus Deutschland mal was hole, gegenüber Gemüse, Fleisch und anderen Produkten, die ich in der Schweiz kaufe.

Ich würde mir sehr wünschen, dass Schweizer Artikel besser zu erkennen sind, sodass ich immer sicher sein kann, dass das Produkt aus der Schweiz kommt und auch in der Schweiz gewachsen und verarbeitet worden ist. Ich weiss, man kann nicht alles hier wachsen lassen, das ist O.K., aber ich bin eine «Schweiz-Fanatikerin», und liebe nun mal alles hier. Nicht weil ich mich einschmeicheln möchte, nein, ich bin als Kind in der Schweiz, im Wallis gross geworden und nun freue ich mich sehr, wieder hier leben zu können. Ich bin sehr beeindruckt, dass die Bauern hier eine fantastische Tierhaltung haben. Unsere Tochter hat in Deutschland Landwirtin gelernt und so konnte ich auch ab und zu in Bauernbetriebe hineinschauen. Da standen mir manchmal die Tränen in den Augen ...

Hier ist es ganz anders, sicher gibt es das eine oder andere schwarze Schaf. Aber das gibt es überall auf der Welt. Ich finde es sehr schön, wie es hier ist, und alles gefällt mir. Ich kaufe auch viel von den Bauern direkt und es ist so schön, die Tiere zu sehen, wie sie auf den Weiden grasen mit ihren Kälbern. Es ist schön zu sehen, dass es noch Bauern gibt, die den Tieren, obwohl man sie mal verzehren wird, doch einen gewissen Respekt entgegenbringen.

Ich möchte den Bäuerinnen und Bauern ein ganz herzliches Danke sagen, weil ich weiss, wie sie arbeiten, um den Menschen das Korn, das Obst, das Gemüse und das Fleisch auf den Tisch zu bringen.

Danke an alle Landwirte für Ihren Fleiss!  
Anneliese Adamski

# Biofutter ist Vertrauenssache



## Planen Sie mit uns die Winterfütterung

**Wir analysieren Ihr Raufutter inkl. Mineralstoffgehalt, entsprechend rechnen wir Ihnen die Futterpläne.** (Rufen Sie uns unter der Gratis Tel. Nr. 0800 201 200)

Östlich der Reuss	Beni Oswald	079 819 33 43
Westlich der Reuss	Andreas Schneider	079 710 25 31
Bündner Oberland	Karl Räss	079 355 60 73
Milchvieh Berater	Andreas Elliker	079 792 84 31
Büro Birmenstorf	Madeleine Krummenacher	056 201 40 23

**Unsere Berater sind Praktiker und ausgewiesene Fachleute für Biofragen.**



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

Getreide · Oelsaaten · Futtermittel



## Gesucht für Ernte 2013

- Bio-Sonnenblumen\*
- Bio-Sojabohnen
- Bio-Raps\*
- Bio-Süsslupinen\*
- Bio-Mahl- und Futtergetreide \*

\* auch aus Umstellung

### Ihre Vorteile

- Sammelstelle in Ihrer Nähe
- Attraktive Auszahlungspreise
- Interessante Lohnmischfaktoren in Zusammenarbeit mit der UFA AG
- Perspektiven für Umstellungsbetriebe
- Erfolgsversprechende Anbauprojekte



### Ihre Ansprechpartner

- Ihre regionale LANDI/Maxi-Sammelstelle
- Ueli Zürcher, Anbauberatung ☎ 058 434 06 66
- Andreas Rohner, Vermarktung ☎ 058 433 64 91

Weitere Informationen unter [www.fenaco-gof.ch](http://www.fenaco-gof.ch), Bio-Rohprodukte, Anbauplanung