

# bioaktuell

10/12

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

DEZEMBER | JANUAR

Auf dem Weg zum klimaneutralen Weinbau Seite 4

75 Jahre dynamisch: Demeter feiert Seite 8

Soziale Nachhaltigkeit gewinnt an Gewicht Seite 10

**demeter**  
Ausgezeichnet biodynamisch.



**KÄSE MIT CHARAKTER.**

DEMETER-KÄSE.  
GENUSS AUS DER REGION.

Schweiz. Natürlich.  [www.demeter.ch](http://www.demeter.ch)



**www.viegut.ch**

**Ganz natürlich. Voller Vertrauen.**

 **BIO SUISSE**

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

 MUTTERKUH SCHWEIZ  
VACHE MÈRE SUISSE  
VACCA MADRE SVIZZERA  
VAEGA MAMMA SVIZRA

 ISO 9001  
RUBENI VERITAS  
Certification

**VIEGUT AG** · Gewerbering 5 · 6105 Schachen LU · T 041 360 45 45 · [info@viegut.ch](mailto:info@viegut.ch)



**UFA**

**UFA 170F**  
Aufzuchtfutter mit Flocken

- hoch verdaulich
- fördert frühe Futteraufnahme
- bedarfsgerecht mineralisiert und vitaminisiert
- staubfrei und hygienisch

**Rabatt Fr. 4.-/100 kg** UFA-Aufzucht-futter bis 19.01.13

**AKTION**

[ufa.ch](http://ufa.ch) In Ihrer **LANDI**



**Isomate® & Isonet®**

**Verwirrungstechnik**  
gegen Wicklerraupen im Obst- und Weinbau

enthält: Pheromone

 **Andermatt Biocontrol**

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

## Knospe und Klima

Egal welches Klimamodell man zur Berechnung heranzieht, die Klimaerwärmung schreitet voran. Darum wäre es folgerichtig, wenn die Delegierten von Bio Suisse möglichst bald über die explizite Verankerung des Klimaschutzes im Bio Suisse Regelwerk entscheiden würden. Bereits vorhanden ist eine Bio Suisse Klimastrategie. Diese besagt, dass Klimaschutz auf Biobetrieben nicht primär durch Richtlinien, sondern durch Motivation und Beratung erreicht werden soll. Das Merkblatt «Klimaschutz auf Biobetrieben», welches 38 Massnahmen aufzeigt, war ein erster

Schritt dazu, weitere werden folgen.

Wissenschaft und Medien diskutieren vermehrt über die Klimaleistung der Biobetriebe. Während Biobetriebe auf die Fläche bezogen meist besser dastehen, sind die Resultate bezogen auf eine produzierte

Einheit, zum Beispiel ein Kilo Milch, unterschiedlich. Hier besteht noch Forschungsbedarf. Oft wird behauptet, eine Erhöhung des Kraftfutteranteils bei Milchvieh schone das Klima, da während der Verdauung weniger Klimagas entsteht. Isoliert betrachtet mag das sein. Was aber würde passieren, sollte die Schweizer Landwirtschaft im grossen Stil den Kraftfutteranteil in der Ration weiter erhöhen? Importsoja und Importgetreide würden in der Produktion im Ausland Regenwald und Grünland verdrängen und immense Mengen an CO<sub>2</sub> freisetzen!

Lesen Sie auf den Seiten 4–6 den Bericht über die Domaine de Beudon. Der Betrieb steht beispielhaft für die Biopioniere, die sich seit Jahren für den Klimaschutz engagieren. Die Vision von Bio Suisse lautet: «Wir bewohnen einen nachhaltigen, bäuerlich geprägten landwirtschaftlichen Lebensraum für Mensch, Tier, Pflanze und Umwelt.»

Ich bin fest davon überzeugt, dass es eine Frage der Zeit ist, bis auch die konventionelle Wissenschaft bestätigt, dass eine auf Familienbetrieben basierende, bäuerliche Landwirtschaft klimafreundlicher ist als eine industrielle.

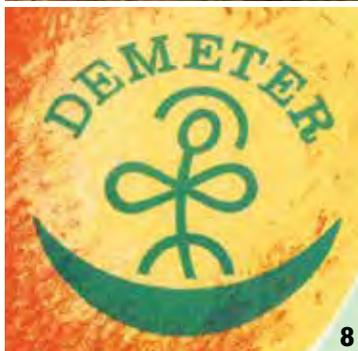
C. Fankhauser

Christoph Fankhauser,  
Bio Suisse, Leiter Klimaprojekte

# bioaktuell



4



8



13



16



17

## HIER UND JETZT

### 4 **Domaine de Beudon: klimafreundlicher Bioweinbau**

Wein produzieren und dabei das Klima schonen: Eine Klimabilanz des Betriebs von Marion und Jacques Granges aus Fully VS zeigt, wie das geht.

### 8 **75 Jahre Demeter Schweiz**

1937 wurde der Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft gegründet. Zum Jubiläum ein Essay des Agrarhistorikers Peter Moser.

### 10 **Den Biolandbau weiterentwickeln**

In der ökologischen Dimension der Nachhaltigkeit sei die Schweizer Biolandwirtschaft führend, bezüglich der ökonomischen stehe sie vergleichsweise gut da. Handlungsbedarf gebe es vor allem in der sozialen Dimension der Nachhaltigkeit, sagt FiBL-Direktor Urs Niggli im Interview.

## PRODUKTION

### 13 **Permakultur – «Dauerlandwirtschaft»**

Was ist und wie funktioniert Permakultur? Ein Überblick mit Einblicken in laufende Projekte in der Schweiz.

### 16 **Sonnenblumen sind gefragt**

Starke Nachfrage, steigende Preise, wachsende Anbaufläche. Das sind die Trends für Biosonnenblumen.

## BIO SUISSE

### 17 **Delegiertenversammlung und Zukunfts-Café**

### 19 **Praxisfreundliches neues Regelwerk**

## RUBRIKEN

### 20 **Verarbeitung und Handel**

### 21 **Notizen**

### 21 **Märktstand**

### 23 **Impressum**

### 24 **Agenda**

### 27 **Das letzte Wort. Leserbrief**

Titelbild: Die Domaine de Beudon oberhalb von Fully VS.

Bild: Cédric Wüthrich

# Klimafreundlicher Bioweinbau auf der Domaine de Beudon

Die Landwirtschaft soll Treibhausgasemissionen reduzieren und klimafreundlicher werden. So die Zielsetzung laut Klimastrategie des Bundesamtes für Landwirtschaft. Dass diese Strategie auch ohne gesetzliche Verpflichtungen umgesetzt werden kann, zeigen Marion und Jacques Granges auf der Domaine de Beudon in Fully VS. Das FiBL hat im Auftrag von Bio Suisse für den Bioweinbetrieb eine Klimabilanz gerechnet.

**S**eit vierzig Jahren bewirtschaftet das Winzerpaar Granges sein Weingut Domaine de Beudon mit viel Handarbeit und Liebe zur Natur. Auf einem Plateau mit weiter Sicht über das Rhonetal erstrecken sich die Weinberge der Domaine in schönster Südhanglage. Diese Reben, die in Lebensräumen zwischen Flaumeichen, Föhren, Kastanien- und Mandelbäumen gedeihen, sind einem besonderen Kleinklima ausgesetzt; aus den Trauben lassen sich exquisite Weine gewinnen.

Es ist nicht nur die Erzeugung von Qualitätsweinen mit einem ganz besonderen Charakter, die Marion und Jacques Granges umtreibt, sondern auch der sorgsame und nachhaltige Umgang mit natürlichen Ressourcen. Für die Reduktion von Treibhausgasen wurde das Winzerpaar von Bio Suisse als Klimabetrieb des Jahres 2012 ausgezeichnet.

## Vielseitiger Weinbaubetrieb

Die Domaine de Beudon umfasst insgesamt 12,5 Hektaren, davon sind 9,5 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche, von denen 6,5 ha für Rebbau genutzt werden. Die Reben stehen auf verschiedenen Höhenstufen, am Berg auf 740–890, im Tal auf 464–485 m ü.M. Die Böden waren ursprünglich schwach humos, doch durch konsequente biologisch-dynamische Bewirtschaftung konnte der Humusgehalt auf 3,9 % Prozent (= 2,2 % organischer Kohlenstoff) gesteigert werden.

Auf diesen Böden gedeihen die Trauben für die Weine Fendant, Cuvée Antique, Johannisberg, Riesling x Sylvaner, Petite Arvine, Schiller, Rosé de Gamay, Gamay, Gamaret, Diolinoir, Dôle, Constellation und Humagne Rouge. Die Weinbereitung besorgt die Kellerei von Pierre-Antoine Crettenand im etwa vier Kilometer entfernten Saillon.

Die weissen Trauben werden bereits auf der Domaine de Beudon gepresst, der Saft gelangt per Pipeline ins Tal und in einen Dekantiertank. Die roten Trauben



Bild: Stephan Jaun

Das Winzerpaar Jacques und Marion Granges hat die Auszeichnung Klimabetrieb des Jahres gewonnen.

gondeln per Hausseilbahn nach unten. Auch die Trauben der unteren Parzellen werden an Ort und Stelle gepresst.

Neben Weintrauben kultiviert das Ehepaar Granges Tafeltrauben, Äpfel, Birnen, Gemüse, Gewürz- und Heilkräuter und stellt exquisite Apfel-, Birnen- und Traubensäfte sowie Schnäpse wie Marc, Hefebrand, Apfel und Williams her.

## Ein besonders klimafreundlicher Wein

Bezogen auf die 0,75-Liter-Flasche Wein, stösst der Betrieb 0,57 kg CO<sub>2</sub>-Äquivalente (Äq.) aus, insgesamt macht das 11,4 t CO<sub>2</sub>-Äq. (siehe Tabelle Seite 6 rechts). Dabei verursacht die Abfüllung in Flaschen mit rund 70 Prozent den grössten Anteil der Emissionen. Dieser hohe Anteil ist vor allem auf die energieintensive Herstellung der Glasflaschen zurückzuführen. Nur 17 Prozent der Treibhausgasemissionen stammen direkt aus dem Rebbau. Zu diesem Anteil tragen im Wesentlichen die Durchfahrten und die Aufwendungen zur Applikation von

Hilfsstoffen (6,4 %) bei sowie die Infrastruktur des Rebbergs – genauer: die Aufwendungen, die für die Bereitstellung der Infrastruktur nötig waren (5,0 %). Im Rebbau verzichten Granges auf das energieintensive Herstellen und Ausbringen von Kompost. Die Ernährung der Rebstöcke geschieht auf der Domaine nach den Grundsätzen der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise, also durch Aktivierung von Bodenleben und Stärkung der Pflanzen, durch konsequente Anwendungen der Präparate 500 P (Hornmist mit Kompostpräparaten) und 501 (Hornkiesel).

12,7 Prozent der ermittelten CO<sub>2</sub>-Äq. stammen aus der Kellerwirtschaft, bedingt durch Kellereigebäude (7 %) und Infrastruktur der Kellerei (5,6 %). Vernachlässigbar gering sind die Emissionen aus der Weinbereitung selber. Dies rührt unter anderem daher, dass ausschliesslich eigene Naturhefen verwendet werden und auf Chaptalisieren (Zugabe von Zucker) und Filtrieren verzichtet wird, was zudem den Weinen eine hohe Natürlichkeit und innere Qualität verleiht.



Bild: Mairon Granges

Am Hang über dem Rhonetal, oberhalb einer Felswand, liegt die Domaine de Beudon. Im Tal sieht man das Dorf Fully, hinten zieht Schneefall auf.

Gemäss Klimabilanzen von konventionellen und biologischen Weingütern weltweit variieren die Emissionen pro 0,75 l Wein zwischen 0,35 und 2,5 kg CO<sub>2</sub>-Äq. Die Domaine de Beudon gehört also mit 0,57 kg CO<sub>2</sub>-Äq./0,75 l zu den besonders klimafreundlichen Weingütern.

Die Anteile der verschiedenen Quellen an der gesamten Emission entsprechen den Anteilen auf anderen Weingütern. So trägt die Abfüllung in Flaschen in der Mehrzahl der Fälle am stärksten zu den Treibhausgasemissionen bei, gefolgt von Transporten und dem Rebbau. Weil die Domaine de Beudon weitgehend arrondiert ist, fallen Transportfahrten hier kaum ins Gewicht. Auch die Begrenzung der Molke-basierten Pflanzenbehandlungen auf vier bis sechs Durchgänge pro Jahr wirkt sich günstig auf die Klimabilanz aus. Wie auf den meisten anderen Weingütern trägt die Kellereiwirtschaft am wenigsten zur Emission von Treibhausgasen bei.

### Mit Wasserkraft unterwegs Richtung Klimaneutralität

Mit dem eigenen Wasserkraftwerk erzeugt die Domaine de Beudon im langjährigen Mittel 130'000 Kilowattstunden (kWh) Strom, der sowohl intern genutzt wird als auch an zwanzig Haushalte fliesst. Gemäss dem Umrechnungsfaktor aus dem Schweizer Strommix\* sparen Granges mit der betriebseigenen Stromerzeugung aus Wasserkraft jährlich 11,1 t CO<sub>2</sub>-Äq. aus fossilen Ressourcen ein. Würden diese eingesparten Treibhausgasäquivalente komplett der Weinerzeugung zugeordnet, so reduzierten sich deren Emissionen um gut 96 Prozent - die

Weinerzeugung der Domaine stünde so gut wie klimaneutral da. Entsprechend niedriger wären dann auch die CO<sub>2</sub>-Äq. pro 0,75 l Wein. Da der Betrieb auch Obst-, Gemüse- und Kräuteraanbau betreibt und auch privat Strom aus Wasserkraft nutzt, werden vorerst die eingesparten CO<sub>2</sub>-Äq. aus Wasserkraft nicht in die «Weinbilanz» mit einbezogen. Jedoch wird die künftig noch stärkere Verwendung von Elektrizität aus Wasserkraft im Rebbau dazu beitragen, dort zusätzlich Treibhausgasemissionen zu reduzieren.

### Granges entwickeln ihren Betrieb immer weiter

Zwischenzeitlich hat nämlich Jacques Granges zusammen mit dem befreundeten Ingenieur Martin Schwarz das sogenannte «Elektro-Beudon» entwickelt. Das ist ein Suzuki-Geländewagen, der mit einem Elektromotor sowie mit Seilwinde, Hebekran und einem kleinen elektrischen Geräteträger, dem Zeilenwagen, ausgestattet ist (siehe Bilder Seite 6). Der Elektro-Beudon bringt den Zeilenwagen oben an den Rebberg, lässt ihn an der Seilwinde die Rebzeilen runter- und rauffahren, und Jacques Granges kann vom Cockpit aus die Arbeiten steuern.

Das System wurde dieses Jahr auf der Domaine de Beudon getestet und soll bald praxisreif sein. Der langfristige Einsatz des Elektro-Beudons, angetrieben mit Strom aus betriebseigener Wasserkraft, würde im Wesentlichen die Emissionen der Durchfahrten zur Applikation von Hilfsstoffen und Bodenbearbeitungsmassnahmen reduzieren, sodass weitere 8,7 Prozent CO<sub>2</sub>-Äq. eingespart

werden könnten. Dies würde auch die Sicherheit auf dem Betrieb erhöhen, da der Einsatz eines Raupentraktors im Steillagenweinbau nicht ungefährlich ist.

\* Der Strommix gibt an, zu welchen Anteilen der Strom aus welchen Energieträgern (Erdöl, Kohle, Gas, Kernenergie oder erneuerbare Energien) stammt. Verbraucht ein Land beispielsweise mehrheitlich Strom, der aus fossilen Energieträgern produziert wird, ergibt sich ein höherer Umrechnungsfaktor, um die CO<sub>2</sub>-Emissionen aus der Stromproduktion zu bestimmen.

### Klimabilanz als Teil der Preisauszeichnung

Teil des Bio Suisse Klimapreises 2012 war eine Klimabilanz, welche das FiBL nun unter Mitwirkung von Antonio Girardi, Bellinzona TI, für die Domaine de Beudon errechnet hat – vom Rebbau bis zur Weinabfüllung in der benachbarten Kellerei (ohne Transport zum Endkunden).

Diese Bilanz lehnt sich methodisch eng an eine Studie zur Untersuchung der Klimarelevanz von drei biologischen Weingütern in der Schweiz und Frankreich (Girardi, 2010\*) an. Ihr liegt eine durchschnittliche Weinerzeugung von 0,75-Liter-Flaschen zugrunde. Dort wo keine Originaldaten von der Domaine de Beudon erhoben werden konnten, wurde auf Daten von vergleichbaren Bioweingütern zurückgegriffen. Die im Laufe der Weinerzeugung anfallenden Treibhausgase Kohlendioxid, Lachgas und Methan werden alle in Kilogramm Kohlendioxid-Äquivalente (kg CO<sub>2</sub>-Äq.) mittels der vom Weltklimarat herausgegebenen Treibhausgaserwärmungsfaktoren errechnet. aga

\* Girardi, Antonio (2010). Application of Life Cycle Assessment (LCA) to estimate the non-renewable energy use and the greenhouse gas emissions in wine production. Bachelor-Arbeit an der Fachhochschule Westschweiz (HES-SO). 129 Seiten

Bild: Stephan Jaun



Bild: Martin Schwarz

Der «Elektro-Beudon»: Links ein Blick ins Cockpit, rechts der elektrifizierte Suzuki-Geländewagen in Aktion. Am linken Bildrand ist der Zeilenwagen zu sehen, der mit dem Hebekran von einer Rebzeile in die nächste gehoben wird. Die Energie kommt aus dem betriebseigenen Wasserkraftwerk.

Eine weitere Verbesserung der Klimabilanz können Granges durch die Nutzung von Kuppel- oder Nebenprodukten erzielen. So wurden in diesem Jahr in einer benachbarten Ölmühle erstmalig Kerne zu Traubenkernöl verarbeitet. Ob sich dies zu einem Betriebszweig entwickelt, ist noch nicht absehbar.

In diesem Jahr wurden ausserdem etliche Verbesserungen am Kraftwerk vorgenommen, sodass bis Ende Oktober schon 145'000 kWh Strom produziert wurden. Daher ist in Zukunft von einem durchschnittlichen Ertrag von 190'000 kWh Strom aus Wasserkraft auszugehen, was eine Einsparung von 16,2 t CO<sub>2</sub>-Äq. zur Folge hätte. Damit wäre nicht nur die Weinerzeugung klimaneutral, sondern alle Aktivitäten auf der Domaine de Beudon!

### Klimaschutz und Biodiversität gemeinsam voranbringen

Auch mit ihren nunmehr 65 beziehungsweise 66 Jahren werden Marion und Jacques Granges nicht müde, den Betrieb zu optimieren und ständig weiterzuentwickeln. Dabei messen sie auch der Förderung der Biodiversität eine grosse Bedeutung bei. Die geoklimatischen Standortgegebenheiten der Domaine durch die verschiedenen Bodenarten (Verwitterungs-, Löss- und Moränenböden) sowie die südliche Exposition der Felder schaffen gute Voraussetzungen, verbunden mit einer nachhaltigen Bewirtschaftung und Habitatpflege, die Entwicklung eines vielfältigen Pflanzen- und Tierreiches zu ermöglichen. So finden sich auf den Flächen zahlreiche seltene Pflanzen- und Tierarten. Die Einbettung der Reb-

parzellen in verschiedene Strauch- und Obstbaumgemeinschaften sorgen dabei für wertvolle Lebensräume. So gibt es auf der Domaine keine unbegrünten Nutzflächen, sogar Mauernzeilen zur Abstützung und Einfassung der Rebparzellen werden gepflegt und sind mit standorttypischen Pflanzen bewachsen. Gemäss einer Studie der damaligen Forschungsanstalt Changins aus den 80er-Jahren ist Beudon einer der schmetterlingsreichsten Standorte der Schweiz.

In den letzten Jahren wurden etliche Studien veröffentlicht, die nahelegen, dass Treibhausgasemissionen in der Landwirtschaft vor allem durch industrielle, intensive Bewirtschaftungsformen reduziert werden, also durch Methoden, die einseitig auf Effizienz und Ertragsmaximierung abzielen. Jacques und Marion Granges zeigen aber, dass es auch anders geht, nämlich durch eine sogenannte ökofunktionelle Intensivierung der standort- und betriebsgegebenen Stoffkreisläufe. Das heisst: Natürliche Ressourcen so nutzen und miteinander kombinieren, dass Ertrag, Klimaschutz, Biodiversität und nicht zuletzt die Weinqualität positiv beeinflusst werden.

Andreas Gättinger, FiBL

#### Klimabilanz der Weinerzeugung der Domaine de Beudon, Fully VS

		Treibhausgasemissionen CO <sub>2</sub> -Äq./0,75 l	pro 0,75 l Wein %
<b>Gesamt</b>		<b>0,57</b>	<b>100,0</b>
<b>Rebbau</b>		<b>0,10</b>	<b>17,0</b>
	Pflanzenpflege	0,00	0,0
	Bodenbearbeitung	0,01	2,3
	Applikation Hilfsstoffe	0,04	6,4
	Weinlese	0,01	2,3
	Transporte	0,001	0,2
	Hilfsstoffe, Präparate	0,005	0,8
	Infrastruktur Rebberg	0,03	5,0
<b>Kellerwirtschaft</b>		<b>0,07</b>	<b>12,7</b>
	Vinifikation etc.	0,00	0,0
	Kellereigebäude	0,04	7,0
	Infrastruktur Kellerei	0,03	1,0
<b>Abfüllung in Flaschen</b>		<b>0,40</b>	<b>70,3</b>

**i Weitere Informationen**  
zur Klimabilanz gibt gerne Andreas Gättinger, FiBL, Tel. 062 865 04 18, E-Mail [andreas.gattinger@fibl.org](mailto:andreas.gattinger@fibl.org)



**Mühle Rytz AG**

*Agrarhandel und Bioprodukte*

**Ihr Partner für Bio-Futter**

**30 Jahre Erfahrung  
im Bio-Markt**

Unser Angebot umfasst

- Mischfutter und Mineralstoffe
- Feldsamen und Saatgetreide
- Organischer Dünger
- Getreidesammelstellen

Biberen BE; Gassel BE; Delémont JU (Entrepôts de Bellerive); Croy VD (Centre collecteur de Croy)

**Wir beraten Sie gerne:**

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

und Ihr regionaler Verkaufspartner  **PROVIMI KLIBA**

# Zukunft ist bioLOGISCH!

Nürnberg, Germany  
13. – 16.2.2013



## BioFach 2013

Weltleitmesse für Bio-Produkte

Hier trifft sich die Bio-Welt

Der (bio)logische Weg in die Zukunft. Regionale Produkte. Schonende Produktion. Konsequente Bio-Zertifizierung. Erleben Sie bei uns die Vielfalt der Regionen. Weltweit. Über 2.400 Aussteller\*. Fachbesucher aus 130 Ländern\*. Willkommen auf der BioFach.

\*) BioFach/Vivaness 2012

**hosberg AG**

*Bio Eierhandel*

8630 Rütli 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)

**KAG freiland**  
das tierfreundlichere Bio-Label

  
**BIOSUISSE**

**biofach.de**

**Veranstalter**  
NürnbergMesse  
besucherservice@  
nuernbergmesse.de

**Zutritt nur für Fachbesucher**

**Information**  
Handelskammer  
Deutschland-Schweiz  
Tel +41 (0) 44.2 83 61 75  
Fax +41 (0) 44.2 83 61 00  
fairexpert@handelskammer-d-ch.ch

**Schirmherr der BioFach**  
  
International Federation of  
Organic Agriculture Movements

**NÜRNBERG MESSE**

# Befruchtend eigenständig: 75 Jahre Demeter Schweiz

Seit einem Dreivierteljahrhundert gibt es ihn, den Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft. Die biologisch-dynamische Landwirtschaft selber gibt's sogar bereits etwas länger. Der Agrarhistoriker Peter Moser hat sich Gedanken gemacht über Werdegang und Bedeutung der kleinen, aber deutlich älteren Schwester von Bio Suisse.

**D**er Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft in der Schweiz feiert in diesem Jahr seinen 75. Geburtstag. Idee und Praxis der biodynamischen Landwirtschaft gehen jedoch weiter zurück: Die ideelle Basis schuf Rudolf Steiner, der Begründer der Anthroposophie, bereits Mitte der 1920er-Jahre mit seinen acht Vorträgen «Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft» (Landwirtschaftlicher Kurs). Und die praktischen Anwendungen des biodynamischen Landbaus setzten in der ersten Hälfte der 1930er-Jahre auf dem Oswaldhof im thurgauischen Mattwil und in der Gartenbauschule Hünibach bei Thun ein.

## 1937: Beginn der Institutionalisierung

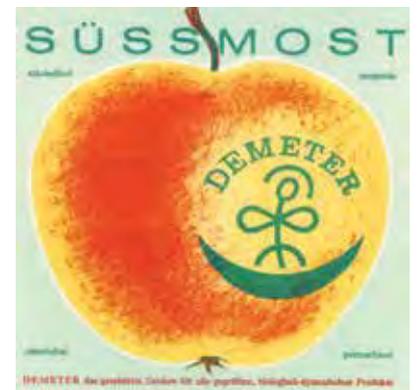
Die Gründung des Vereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft schuf 1937 das Fundament für jene Institutionalisierung, die sowohl die Praxis auf den Höfen als auch die Wahrnehmung durch Aussenstehende stark prägte. Von der Bildung und Forschung über die Vermarktung bis zur politischen Repräsentation bildeten sich seither (auch) im Demeter-Bereich zahlreiche Institutionen heraus, welche die biodynamische

Landwirtschaft gegen innen ständig neu modellieren und in der Öffentlichkeit verkörpern. Bemerkenswert ist, dass einzelne Höfe dank ihrer sozialen Verankerung den biodynamischen Landbau bis heute stärker verkörpern als der Verein.

## Was ist wesentlich «anders» an den Dynamischen?

Jubiläen sind kein geeigneter Anlass, um «die» Geschichte der Jubilierenden zu schreiben. Meistens fehlt es an erschlossenen Quellen und oft auch an der notwendigen Distanz für eine unvoreingenommene Perspektive auf den Gegenstand. Runde Geburtstage sind jedoch geeignet zu fragen, wodurch sich die Jubilierenden denn von denjenigen Personen und Institutionen unterscheiden, mit denen sie in einem inhaltlich-organisatorischen Austausch stehen. Dabei geht es nicht primär darum, leicht festzustellende Differenzen und Unterschiede zu benennen, sondern um die Frage nach den Charakteristiken, also den Merkmalen, die das Wesen der gefeierten Organisation ausmachen. Danach zu fragen, wo man herkommt und im Moment steht, ist zudem eine wichtige Voraussetzung, um auch in Zukunft gestaltend in das soziale Leben einzugreifen.

Von Repräsentanten der Biobewegung wurde (und wird) die biologisch-dynamische Landwirtschaft zuweilen nicht nur als älteste, sondern auch als die «vollkommenste» Form des biologi-



schen Landbaus wahrgenommen. Trotzdem ist Demeter nicht zur dominanten Richtung innerhalb der Bewegung des Biolandbaus geworden. Ein wesentlicher Grund dafür mag sein, dass Demeter-Repräsentanten in der Vergangenheit von Aussenstehenden oft als «Mystiker» wahrgenommen wurden. Wer sich in einer Bewegung «ohne religiöses Dazutun» zusammenschliessen wollte oder selber eine andere religiöse Grundhaltung vertrat, gründete lieber eine eigene Schule oder Richtung, als sich dem Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft anzuschliessen.

Mir scheint, dass das Charakteristische der biodynamischen Landwirtschaft – historisch gesehen – weder ihre angebliche «Vollkommenheit» noch das ihr ebenfalls von aussen zugeschriebene «religiöse Dazutun» ist. Interessant und auch für die zukünftige Entwicklung relevant ist der biodynamische Landbau vielmehr wegen seiner offensichtlichen Fähigkeit, eine Eigenständigkeit im Denken zu pflegen und gerade dadurch befruchtend auf Akteure auch ausserhalb seiner Strukturen zu wirken.

Bilder: Archiv Demeter Schweiz



Demeter-Auftritt an der OLMA 1966.

## Listig dem Preisdiktat getrotzt

Eigenständigkeit bewies der biodynamische Landbau beispielsweise in der alten, bis in die frühen 1990er-Jahre geltenden Agrarordnung, in der der Staat zum Schutze der Produzenten und der Konsumenten in vielen Bereichen nicht nur Mindest-, sondern auch Höchstpreise festsetzte. Das hatte unter anderem zur Folge, dass die Eidgenössische Preiskontrollstelle sowohl Demeter-Produzenten als auch Demeter-Händlern vorschrieb, zu welchen Höchstpreisen sie ihre Produkte verkaufen durften – und zwar unabhängig von den Produktionskosten und der Zahlungsbereitschaft der Konsumenten. Anstatt sich in einem aussichtslosen Kampf gegen eine gesellschaftlich breit abgestützte Ordnung aufzureiben, schuf die Demeter-Bewegung listigerweise regionale Konsumentenvereine, die nun mit den Produzenten im wahrsten Sinne des Wortes freie Preisvereinbarungen treffen konnten.

So wurde eine gesamtgesellschaftlich an sich sinnvolle, Minderheiten unter Umständen jedoch diskriminierende Ordnung aus der eigenen Optik kreativ neu interpretiert. Das schaffte im Alltag zwar noch lange nicht alle Probleme und Konflikte mit den Behörden aus der Welt, aber es machte sie leb- und ertragbar. Vereinzelt ermöglichte dieses konsequent-pragmatische Vorgehen in den 1950er- und 60er-Jahren sogar Agronomen, die – wie beispielsweise Ernst Neuwander – die staatliche Agrarpolitik geradezu verkörperten, sich offen für die biodynamische Landwirtschaft zu engagieren.

## Zwischen den Zwängen ist's nicht frei von Freiräumen

Auch in der neuen Agrarordnung, mit ihren eigenen Freiheiten und Zwängen, schaffte es die Demeter-Bewegung auf bemerkenswerte Weise, sich zu integrieren, ohne ihre Grundsätze über Bord werfen zu müssen. So schuf man in den 1990er-Jahren in langen Auseinandersetzungen zwar eigene Demeter-Richtlinien, um an den staatlichen Schutz-, Förder- und Kontrollprogrammen teilnehmen zu können. Diese, das eigene Denken und Handeln einschränkende Unterordnung, wurde bemerkenswerterweise begleitet von der Schaffung einer Charta, die auf Ermächtigung, nicht Kontrolle und Sanktionen setzte. Das hat vermutlich dazu beigetragen, dass heute nur eine relativ geringe Anzahl der biodynamischen Bauern die Agrarreformen



Bild: Familien Oswald und Koloska

Oswaldhof in den 1970er-Jahren: Vergraben der Präparate, in der Mitte Pionier Konrad Oswald.

in erster Linie als Entmündigung oder Bevormundung erfahren.

## Landwirtschaft als Teil des sozialen Ganzen

Wo liegen, fragt sich der aussenstehende Beobachter, die Ursachen für diese erfreuliche Entwicklung? Ein wichtiger Punkt ist sicher, dass in Demeter-Kreisen die Landwirtschaft nach wie vor nicht als eine isolierte, auf ein Produktionssystem reduzierte Angelegenheit betrachtet, sondern in ihrem jeweiligen kulturellen und sozialen Umfeld gedacht wird. Der in

der Vergangenheit postulierte Anspruch, mit dem Aufbau regionaler Netzwerke assoziative Formen der wirtschaftlichen Zusammenarbeit zu schaffen, ist deshalb ohne Zweifel auch zukunftsfähig. Es wäre interessant (und für die Demeter-Bewegung selber hilfreich), anhand einer seriösen historischen Analyse herauszufinden, ob und wie ihr die Umsetzung dieser Zielsetzungen in der Vergangenheit gelang und was die Menschen dazu bewog, nach diesen eigenständigen Erklärungen und Lösungen zu suchen.

Peter Moser



## Das Archiv für Agrargeschichte

Peter Moser ist Leiter des Archivs für Agrargeschichte (AfA) in Bern, das auch viele historische Dokumente zum Biolandbau erschlossen hat, beispielsweise die Archivbestände von FiBL und Biofarm. Vgl. [www.agrararchiv.ch](http://www.agrararchiv.ch)

# «Wir müssen Bio Richtung Nachhaltigkeit entwickeln»

Die Schweizer Biolandwirtschaft sei punkto Ökologie weltweit führend, sagt Urs Niggli, Direktor des FiBL. Was den sozialen Teil der Nachhaltigkeit anbelange, sieht er aber Weiterentwicklungspotenzial. «Die Konsumenten sind sehr sensibel auf diese Themen, sie bezahlen einen Aufpreis für Bioprodukte und erwarten, dass auch im Sozialen alles in Ordnung ist.»

Bild: Thomas Alfeld



«Jede Generation muss den Biolandbau weiterentwickeln und neu definieren», meint FiBL-Direktor Urs Niggli.

## bioaktuell: Wie nachhaltig ist der Biolandbau?

**Urs Niggli:** Die Schweizer Biobäuerinnen und Biobauern sind punkto Nachhaltigkeit absolut führend, etwa bei der Biodiversität oder beim Bodenschutz. International garantieren die IFOAM- oder die EU-Richtlinien tatsächlich nicht dasselbe Mass an Nachhaltigkeit. Dort ist leider die Bandbreite riesig zwischen Betrieben, die nur das Minimum leisten, und solchen, die ökologisch sehr nachhaltig sind. Die Bemühungen der IFOAM, mit dem Projekt SOAAN, das ich leite, Nachhaltigkeitsstandards zu etablieren, sind deshalb sehr wichtig.

## Warum gibt es diesen Unterschied?

In der Schweiz hat die Kombination von Umweltschutzgesetz, Direktzahlungsanforderungen, Schweizer Mentalität und Schweizer Biorichtlinien zu einer höheren Nachhaltigkeit im ökologischen Bereich geführt.

## Welche Schweizer Errungenschaften wären für die weltweite Biolandwirtschaft eine Chance?

Die neue Regelung der Biodiversität. Oder die Obergrenzen bei den Düngereinheiten pro Fläche und die ausgeglichene Düngerbilanz. Vorbildlich ist auch die Vorschrift, dass Wiederkäuern höchstens zehn Prozent Kraftfutter gefüttert werden

darf. Viele internationale Biorichtlinien lassen jeglichen Import von organischen Düngern auf die Betriebe zu. So kann es auch auf Biobetrieben zu einer starken Überdüngung kommen, was sich negativ auf die Biodiversität und das Grundwasser auswirkt. Es gibt auch ganz extreme Fälle.

«Gemäss den EU-Richtlinien völlig legal, aber im Schweizer Biolandbau undenkbar.»

## Zum Beispiel?

Grossbetriebe, die auf der einen Hälfte der Fläche mit leichtlöslichen Stickstoffdüngern Gras produzieren, kompostieren und mit dem Kompost auf der restlichen, biozertifizierten Fläche die Biokulturen düngen – gemäss den EU-Richtlinien völlig legal, aber im Schweizer Biolandbau undenkbar. Oder Betriebe, die keine richtigen Fruchtfolgen einhalten. Sie produzieren in Monokultur über mehrere Jahre und wenn sie Unkrautprobleme haben, dann steht schon ein Nachbarbetrieb bereit, der die Bioproduktion aufnimmt und auf dem alten Betrieb wird das Unkrautproblem konventionell gelöst. Das ist nur möglich, weil die EU-Richtlinien keine Mindestanforderungen an die Fruchtfolge stellen. So gibt es viele Schlupflöcher. Das Ziel der Nachhaltigkeitsdebatte ist es, diese zu schliessen.

## Diese Betriebe werden kaum aus Eigeninitiative ihren Spielraum beschneiden. Wird sich die Situation trotzdem bessern?

Eine gewisse Regulierung entsteht hier durch Labels wie die Knospe von Bio Suisse, welche vor Ort ihre strengeren Anforderungen durchsetzen und im Gegenzug eine höhere Wertschöpfung ermöglichen.

**Die Nachhaltigkeitsbewertungen auf den Betrieben sind ein grosses Entwicklungsgebiet. Gibt es praxistaugliche Systeme?**

Es gibt solche Bewertungssysteme. So macht die Firma Soil & More Nachhaltigkeitsbewertungen für die Eosta-Gruppe - das ist ein niederländischer Bioobst- und -gemüsehändler. Die Eosta-Gruppe verlangt Checks von ihren Lieferanten bis hin zum landwirtschaftlichen Produktionsbetrieb. Heute sind die meisten dieser Nachhaltigkeitsbilanzen noch immer sehr komplex. Da machen die Betriebe nur zähneknirschend mit. Eigentlich müsste man zu einem System kommen, das so einfach ist, dass es für die Betrieb keine Schikane, sondern eine Hilfe ist.

**Sie sagen, dass die Schweizer Biolandwirtschaft in Sachen Nachhaltigkeit führend ist. Wo besteht trotzdem noch Handlungsbedarf?**

Beim Energieverbrauch. Praktisch jeder Schweizer Betrieb ist übermechanisiert und verbraucht zu viel Energie. Auch der Humusaufbau ist in Bezug aufs Klima ein Thema. Ansonsten sehe ich in der landwirtschaftlichen Produktion zwar einzelne ökologische Optimierungsmöglichkeiten, aber keinen grossen Handlungsbedarf. Im sozialen Bereich gibt es jedoch ausser Absichtserklärungen noch wenig. Auf den Landwirtschaftsbetrieben arbeiten viele Saisoniers, da gibt es auch solche, die ausgenutzt werden. Bezüglich ökonomischer Nachhaltigkeit stehen die Schweizer Biobäuerinnen und Biobauern vergleichsweise gut da.

**«Die Biokonsumenten erwarten, dass auch im Sozialen alles hohen Standards entspricht»**

**Werden sich die Ökolabels immer mehr zu Nachhaltigkeitslabels entwickeln und auch strengen sozialen und ökonomischen Anforderungen genügen müssen?**

Ich glaube, die sozialen Komponenten werden im Biolandbau künftig stärker beachtet - auch in der Schweiz. Heute ist die Kombination von Max Havelaar und Bio bei den Importen fast Standard. Das wird auch auf die Schweizer Produktion abfärben. Denn die Konsumentinnen und Konsumenten sind sehr sensibel auf diese Themen, sie bezahlen einen Aufpreis für Bioprodukte und erwarten, dass im sozialen Bereich zum Beispiel bei den

Arbeitnehmern alles hohen Standards entspricht. Wenn man zwanzig Jahre zurückschaut, hatten wir im Biolandbau eine ähnliche Situation beim Tierwohl. Viele Biobauern sagten damals: Wir füttern unsere Tiere mit Biogras, also sind wir besser, der Rest interessiert uns nicht. Heute ist das anders und der Biolandbau ist punkto Tierhaltung führend.

**Kann das FiBL mit dieser Entwicklung mithalten oder liegt die Hauptkompetenz des FiBL nach wie vor bei der ökologischen Nachhaltigkeit?**

Ursprünglich war das so. Die Vielfalt im Boden - Regenwürmer, Insekten, Mikroorganismen -, in den Feldern - Wildkräuter, Nützlinge - und in der Landschaft - Hecken, Blumenstreifen, Feldsäume - beschäftigte uns stark. In der Folge haben wir uns am FiBL aber immer stärker mit dem Energieverbrauch, mit dem Klima und mit anderen Nachhaltigkeitsthemen beschäftigt. Unterdessen sind wir mit unserem Team, das Modellberechnungen und Bewertungen durchführt, sehr umfassend geworden, zum Beispiel haben wir für die FAO mit der Hochschule in Zollikofen die Guidelines [Leitfaden] für eine ganzheitliche Nachhaltigkeitsbewertung entwickelt. Dort sind auch soziale und gesellschaftliche Nachhaltigkeitsindikatoren stark berücksichtigt. In der Forschung werden uns in Zukunft die Kreisläufe beschäftigen. Denn die weltweite Ressourcenknappheit wird sich rasch zuspitzen.

**Mit welchen Forschungsprojekten?**

Etwa mit dem Projekt der Hermetia-Fliegen, die Essensabfälle in hochwertiges Futterprotein für Nichtwiederkäuer umwandeln. Bald sollten wir dort den Produktionsprozess so weit entwickelt haben, dass wir eine erste Anlage im industriellen Massstab aufbauen können. Oder ein anderes Beispiel: Heute werden moderne Toiletten entwickelt, welche Urin und Kot trennen und aus dem Urin einen wertvollen Stickstoffdünger herstellen. Der ist zwar organischen Ursprungs, aber ist leichtlöslich, also gemäss den Richtlinien nicht erlaubt. Das gleiche gilt für Phosphor. Das sind spannende Themen, die im hohen Masse die Nachhaltigkeit betreffen und bei denen der Biolandbau Pionier oder Schlusslicht sein kann. Ich bin der Meinung, es würde eher dem Biogedanken entsprechen, wenn er hier Pionier wäre.

**«Für das FiBL galt bisher das Dogma, alle Lösungen innerhalb der Biorichtlinien zu entwickeln.»**

**Muss der Biolandbau für die Nachhaltigkeit auch Teile seiner Richtlinien hinterfragen?**

Ja - wir werden sehr stark in eine Richtliniendiskussion hineinkommen. Ich bin überzeugt: Jede Generation muss den Biolandbau aus dem Grundgedanken heraus weiterentwickeln und neu definieren. Der Doktor Müller oder Rudolf Steiner waren auch nicht so visionär, dass sie alles vorausgesehen hätten. Würde man Rudolf Steiner heute ein iPhone vor die Nase halten, wäre er fassungslos. Wir müssen den Biolandbau progressiv überdenken. Für das FiBL galt bisher das Dogma, alle Lösungen innerhalb der Biorichtlinien zu entwickeln. Nun stossen wir an Grenzen. Gewisse Probleme sind schlicht nicht lösbar. Andere Probleme beeinträchtigen die Produktivität stark. Da muss man sich fragen, ob wir nicht die Richtlinien anpassen wollen, um zum Beispiel beim Raps künftig auch biologische Insektizide gegen den Rapsglanzkäfer einzusetzen - oder ob man nicht grundsätzlich auf Schweizer Bioraps verzichten sollte.

**Bezüglich Nachhaltigkeit sind auch die Verarbeiter gefordert. Dort gibt es zwar bei der Knospe strengere Vorschriften als bei anderen Biolabels, aber würde es Sinn ergeben, wenn Bio Suisse für den Verarbeitungsprozess noch mehr Anforderungen definieren würde?**

Die Verarbeiter stehen ja untereinander auch in Konkurrenz. Jeder möchte sich profilieren. Da ist absehbar, dass sie sich auch über Nachhaltigkeitsaspekte profilieren wollen, und wenn der eine es macht, muss der andere nachziehen. Im Vordergrund stehen dabei Aspekte wie Energieverbrauch, aber auch soziale Aspekte wie Arbeitsbedingungen. Das FiBL bietet interessierten Betrieben auch Beratungen an. Wenn die Knospe das gute Gewissen weiterhin repräsentieren will, muss sie selbst die Verantwortung für die Weiterentwicklung auch der Verarbeitungsvorschriften übernehmen.

Interview: Stephan Jaun

# BIO TEST AGRO AG

Schwand Tel. 031 722 10 70 info@bio-test-agro.ch  
3110 Münsingen Fax 031 722 10 71 www.bio-test-agro.ch

## Informationsanlässe der BIO TEST AGRO AG

Region	Tagungsort	Datum	Zeit
Kanton Aargau	Murimoos, Muri AG	22.01.2013	13.15
Kanton Luzern	Rest. Brauerei, Sursee	22.01.2013	20.00
Graubünden	LS Plantahof, Landquart	24.01.2013	13.00
Kantone SZ, LU	Rest. Rose, Ibach Schwyz	24.01.2012	20.00
Spiez u. U.	Inforama Hondrich	28.01.2013	20.00
Langnau u. U.	Inforama Bäregg, Bärau	30.01.2013	13.15
Eggiwil u. U.	Hotel Hirschen, Eggwil	30.01.2013	20.00
Bern u. U.	Schwand, Münsingen	31.01.2013	13.15
Burgdorf u. U.	Rest. Schützenhaus, Burgdorf	31.01.2013	20.00
BL / SO	LS Ebenrain, Sissach	04.02.2013	13.15
Oberaargau, SO	Inforama Waldhof, Langenthal	04.02.2013	20.00
Langnau u. U.	Inforama Bäregg, Bärau	05.02.2013	20.00
Simmental	Gemeindesaal, Zweisimmen	07.02.2013	13.15
Brien / Interl.	Hotel Artos, Interlaken	07.02.2013	20.00
Kantone TG, SG, AR, AI	Bildungszentrum Mattenhof, Flawil	11.02.2013	13.15
Kantone ZH, SH	LS Strickhof, Lindau ZH	11.02.2013	20.00
Romandie	Agrilogie, Moudon	13.02.2013	13.30
Jura / Jura bernois / NE	Ecole des métiers de la terre, Cernier	13.02.2013	20.00

Auch diesen Winter besucht die BTA die Regionen. Wir informieren über Richtlinienänderungen und andere wichtige Fragen zum biologischen Landbau – speziell auch über die **AP 2014-17**. Alle Biobauern und weitere Interessierte sind herzlich willkommen. Besuchen Sie den nächstgelegenen Tagungsort.  
**Kosten und Anmeldung:** keine

Zur Erweiterung unserer Bioproduktion suchen wir

## Einen Bio-Geflügelproduzenten

Zur Produktion von Bruteiern

Als Produzent sind Sie verantwortlich für die Haltung der Elterntiere und für die Bruteierproduktion. Wir suchen einen Betrieb mit der Möglichkeit, 1500-2000 Tierplätze in einem bestehenden Gebäude einzubauen.

Auch als Umstellungsbetrieb sind Sie bei uns willkommen.

Interessiert?

Dann kontaktieren Sie bitte:

Stephan Wolf, Leiter Kükenproduktion, Bell Schweiz AG, Geflügel, 6144 Zell, 041 989 85 55, stephan.wolf@bell.ch



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

### Vermarktung und Beratung:

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

## Ihre Chance im Bio Weide-Beef Programm

Wir suchen laufend

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

Sie gewinnen:

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

Wir vermitteln:

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



## 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

## Attraktiver Wochenmarkt sucht junges Gemüse ...

... auch für knusprige Brötchen, aromatischen Käse oder knackige Würste hat's noch Platz.

Saisonmärkte: 20. April, 31. August, 30. November

www.st-johannsmarkt.ch, 078 641 29 19

**ST'JOHANNSMARKT**

JEDEN SAMSTAG 9 BIS 14 UHR  
VOGEESENPLATZ, BASEL



Pro Beef GmbH Mobil: 079 824 44 45



www.pro-beef.ch

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

Speziell gesucht: Bio Weide – Rinder & Ochsen

# Die Landschaft nach dem Vorbild der Natur modellieren

Sie ist ein Gegenmodell zur industriellen Landwirtschaft: Kleinräumig, vernetzt, vielfältig, auf natürliche Ressourcen setzend, den Geist und die Sinne fördernd: die Permakultur. Trotzdem ist es alles andere als eine extensive Landwirtschaftsform. Ein Besuch in der Schweizer Permakulturszene.

In der schönen Solothurner Ortschaft Nuglar, unweit von Liestal BL, entsteht das kleine Paradies «Grüne Perle», eine Oase, gestaltet nach den Prinzipien der Permakultur. Mit der Grundstücksbesit-



Pilzkulturen im Wald zur Selbstversorgung.

zern Fabienne Frölich ist hier der 37-jährige Österreicher Markus Pölz am Werk. Beide sind ausgebildete Permakulturdesigner, Pölz, der sein Metier bei seinem Landsmann Sepp Holzer erlernt hat, ist seit zehn Jahren selbstständig tätig. Die beiden wollen auf der 36 Aren kleinen Parzelle ein Permakultur-Waldgartensystem und eine Waldgartenschule aufbauen. «Der Garten soll Ruhe und Entspannung bieten, Rückzug ins Grüne ermöglichen und uns Nahrungsmittel liefern», erklärt Pölz.

## Permakultur setzt auf Wechselwirkungen

Doch was heisst Permakultur? Der Begriff ist eine Schöpfung aus den englischen Wörtern *permanent* (dauerhaft)

und *agriculture* (Landwirtschaft), meint also eine dauerhafte, ununterbrochene Bepflanzung und Bewirtschaftung des Bodens. In diesem Bewirtschaftungssystem gestaltet der Mensch eine Landschaft zu einem System um, das besonders starke Wechselwirkungen zwischen Umwelt, Pflanzen, Tieren und Menschen hervorbringt. Oder, wie es Beat Röllli, Präsident des Vereins Permakultur Schweiz, auf den Punkt bringt, geht es darum «Paradiese zu schaffen».

Der australische Begründer der Permakultur und Träger des alternativen Nobelpreises 1981, Bill Mollison, legte das Vorgehen in seinen ethischen Prinzipien so fest: «Achtsamer Umgang mit der Erde, achtsamer Umgang mit den Menschen, gerechtes Teilen von Über-



Bilder: Irène Böhm

Auf dem Hochplateau der Schweibenalp entstehen Hügelbeetanlagen und Anzuchtkästen.



Leiten das Permakulturprojekt «Alpenblühen» auf der Schweibenalp (von links): Markus Pölz, Markus Fellmann, Robert Dreyfus.



Markus Pölz sitzt auf der Duftbank in seiner «Grünen Perle» in Nuglar.

schüssen und Selbstbegrenzung.» «Wer mit diesen drei ethischen Grundsätzen durchs Leben geht, merkt, wie essenziell sie sind», ist Markus Pölz überzeugt.

### Bagger schaufeln günstige Mikroklimata

Damit es in den Permakulturanlagen blüht und wächst, werden günstige Mikroklimata und Standortbedingungen geschaffen: Wasser in Teichen gesammelt, Steinmauern angelegt und Wärmequellen erzeugt. Weitere Instrumente sind Mischkulturen im Gemüsebeet, Hügelbeete zur Landgewinnung, Hecken und Beerensträucher als Windschutz, Schattenspende und Vogelfutter sowie senkrechte Gärten durch Fassadenbegrünung. Dabei wird manchmal auch unzweckmässig zugewirkt und die Landschaft gleich mit der Baggerschaufel umgestaltet. Aber das ist denn auch fast das einzige künstliche Hilfsmittel, den Rest soll die Natur besorgen. So wird etwa ein Permakulturtisch ohne Folie gebaut, der Boden wird

nur verdichtet, damit auch noch Wasser in den Randzonen vorhanden ist. «Sinkt der Wasserspiegel durch Trockenperioden, drückt das Wasser aus den Randzonen in den Teich, sodass der Wasserspiegel wieder steigt», erklärt Pölz. Auch sind in den Randzonen feuchtigkeitsliebende Pflanzen angesiedelt, die mit Wechselfeuchtigkeit umgehen können.

### Vernetzung fördert natürliche Prozesse

Wechselwirkung und Vernetzung sind zwei Schlüsselwörter in der Permakultur. «Auch ein biologisch geführter Landwirtschaftsbetrieb kann sich auf Dauer nicht entwickeln, wenn sich die Ackerkulturen hier, der Obstgarten da und der Rebberg dort befinden», ist Pölz der festen Überzeugung. «Erst wenn die einzelnen Kulturen miteinander verbunden und die Trennungen aufgehoben werden, kann er sich entwickeln, so wie die Natur auch.»

Als Präsident des Vereins Permakultur Schweiz bietet Beat Rölli mit seinen

Mitgliedern eine zweiteilige Ausbildung zum Permakulturdesigner an. Der erste Teil besteht aus einem halbjährigen Grundkurs, dem Training. Der zweite Teil besteht aus dem zweijährigen Designerkurs mit Diplomabschluss. Darin planen die Diplomanden eigene Projekte und setzen sie um, begleitet von zwei Tutoren. «In der Ausbildung möchten wir die Teilnehmenden fähig machen, selber zu lernen und die Werkzeuge, die sie erhalten, einzusetzen», erklärt Rölli weiter. «Es geht auch darum, das eigene Leben und den eigenen Lebensraum selber gestalten zu lernen».

### Grossprojekt im Berner Oberland

In der Permakultur geht es auch darum, den ökologischen Fussabdruck zu reduzieren und die Produktion sozusagen ökologisch zu intensivieren. Dass dies funktioniert, zeigt Markus Pölz in seinem Grossprojekt auf der Schweibenalp, dem «Zentrum der Einheit» mit 20 Hektaren Fläche

INSERAT

[www.bioboerse.ch](http://www.bioboerse.ch)  
Schweizer Knospe-Produzenten  
kaufen Schweizer Raufutter!



**KAG freiland**  
für Kuh, Schwein, Huhn & Co.

KAGfreiland ist die schweizerische Nutztierschutz-Organisation, die sich für die tierfreundliche Haltung von Nutztieren einsetzt und das Bio-Label mit den schweizweit strengsten Tierhaltungs-Richtlinien. **Wir suchen:**

**AgronomIn od. LandwirtIn für Produzentenwesen und Betreuung Handel (80 %)**

Für die Zusammenarbeit mit den KAGfreiland-Bauern und die Vermarktung der unter dem KAGfreiland-Label produzierten Produkte, suchen wir eine Person mit landwirtschaftlicher Ausbildung, grossem Knowhow in Tierhaltungsfragen und Erfahrung in der Vermarktung von tierischen Produkten.

**KAGfreiland, Engelgasse 12a, 9001 St. Gallen, Tel. 071 222 18 18**

Stelleninserat auf [www.kagfreiland.ch](http://www.kagfreiland.ch) > Über uns > Jobs



Lorenz Kunz mit Sohn Vincent vor dem Erdstall für die Schweine. Sie bleiben das ganze Jahr über draussen.



Lorenz Kunz und Sohn Vincent in der etwa 500 Quadratmeter grossen Teichanlage.

im ersten Knospe-Umstellungsjahr. Auf 1100 Meter über Meer entsteht seit 2011 das alpine Permakulturprojekt «Alpenblühen», das derzeit grösste Projekt seiner Art in der Schweiz. Neben dem Seminarbetrieb auf der Schweibenalp möchte es «Ökologie, Ökonomie und Spiritualität modellhaft zusammenbringen», wie der Gründer und Leiter des Zentrums Robert Dreyfus erklärt. Die Permakulturlandschaft soll der Gemeinschaft der zwanzig Personen Produkte für den Eigenbedarf liefern und zusätzliche Einkommensquelle sein. Die drei Standbeine sind:

- Gemüsebau, Setzlingsanzucht, Saatgut
- Kräuterproduktion mit Verarbeitung
- Permakulturakademie

Weit oberhalb des Brienersees entstehen zurzeit eine Hügelbeetanlage, Gemüseterrassen, Teiche, Trockensteinmauern und Obst-, Kräuter- und Beerengärten.

### Eine alte Kulturmassnahme, die Terrassierung

Markus Pölz erklärt die bisher gemachten Arbeiten. So hat die Gruppe einen linearen Steilhang vor dem Hauptgebäude umgestaltet zu einem terrassierten Hang mit Wegen, die von Hecken- und Beersträuchern flankiert sind. Die Terrassierung ergibt einerseits eine verbesserte Sonneneinstrahlung, andererseits gewinnt man mehr Land zum Bepflanzen. Der Weg zum höher gelegenen Seminarhaus wird so zu einem Weg für die Sinne. Kartoffeln wurden wellenförmig auf die Erde gelegt und mit viel Heu abgedeckt. Wenn das Kraut durch das Heu wächst, wird eine neue Lage Heu daraufgelegt. So bilden sich auf mehreren Ebenen Knollen, und die Ernte wird bei gleich bleibender Fläche erhöht.

Im dazugehörenden Wald hat die Gruppe Pilzkulturen auf frischen Holzstämmen angelegt, eine sehr einfache Art, sich selber mit Pilzen zu versorgen. Dazu impft man Holzstämme von 10–15 Zentimeter Durchmesser und einer Höhe von einem Meter mit Pilzsporen. Nach einigen Wochen wachsen die Pilze aus den Stämmen und die Ernte kann beginnen. Geerntet wird so lange bis der Stamm verrottet ist. «Es können auch grössere Stämme geimpft werden», erklärt Pölz dazu, «wichtig ist, dass sie frisch geschlagen sind.»

Das Budget für das Projekt «Alpenblühen» beträgt mehr als 700'000 Franken. Markus Fellmann, administrativer Projektleiter, konnte bereits zwei Drittel des Betrages über Stiftungen einholen. «Das Budget ist auf drei Jahre geplant und enthält neben dem Aufbau der Permakulturlandschaft auch mehrere Gebäude», erklärt er.

### Alles andere als industriell: Erdstall für Schweine

Ein weiterer Permakulturfhof ist der 14-Hektaren-Betrieb von Lorenz Kunz im zürcherischen Esslingen, der seit 2000 nach Bio Suisse Richtlinien geführt wird. Bis zur Umstellung molk Kunz ein Milchkontingent von 190'000 Litern. Es störte ihn zunehmend, dass er viel Kraftfutter für seine Tiere zukaufen musste. Er reduzierte die Milchproduktion und baute für die Zuchtschweine einen Erdstall. Die vier Muttertiere suhlen den ganzen Tag in der Erde. Neben dem Erdstall baut Kunz das Futter für die Schweine an, eine Mischung aus Hafer, Eiweisserbsen, Inkarnatklees und anderem. Reift das Futter, übergibt er den Schweinen Stück für

Stück und sie «ernten» ihr Futter selber. «So habe ich weniger zu tun, die Tiere sind draussen und fühlen sich wohl», ist er überzeugt. Haben die Schweine das Futter gefressen, fährt er mit der Egge darüber und sät neu an.

Ein wichtiges Element auf dem «Frohberg» ist das Wasser. So legte Kunz mehrere miteinander verbundene Teiche an, die gesamte Fläche beträgt etwa 500 Quadratmeter. «Ich wollte dem Element Wasser den angemessenen Platz geben», erklärt er dazu. Einerseits wachsen an den Ufern eine ganze Menge von Blütenpflanzen, an denen sich die Insekten erfreuen, andererseits leben Karpfen für den Eigenverzehr darin. Und nicht zuletzt kann man in einem der Teiche baden.

Markus Pölz sitzt auf der Duftbank in seiner «Grünen Perle» im solothurnischen Nuglar, streicht mit den Händen über den Thymian und atmet den Duft ein. Dabei erzählt er von einer Kundin, die ihm ein Jahr nach Abschluss der Arbeiten in ihrem Garten einen Brief schrieb und sich darüber freute, wie sie allabendlich auf ihrer Duftbank sitze und den Tag Revue passieren lasse. Nach einem anstrengenden Arbeitstag sei dies die beste Erholung.

Irene Böhm, Stephan Jaun

### i Weitere Informationen

- [www.permakultur-design.com](http://www.permakultur-design.com)
- [www.permakultur-beratung.ch](http://www.permakultur-beratung.ch)
- [www.permakultur.ch](http://www.permakultur.ch)
- [www.schweibenalp.ch](http://www.schweibenalp.ch)

# Sonnenblumen: Preiserhöhung wird den Markt ankurbeln

Sonnenblumen, produziert nach Bio Suisse Richtlinien, sind gesucht. In der nächsten Saison werden die Preise um zehn Prozent steigen. Die Anbaufläche soll sich mehr als verdoppeln.

«Gross ist diese Blume nun. Sie ist schön und sonnengleich. Sie kann schenken – sie ist reich: Falter, Bienen speist ihr heller, honigschwerer Blüten-teller.»

Zwar irrt das Gedicht von Josef Guggenmos, was den Honig anbelangt – die Kultursonnenblumen liefern bei uns kaum Nektar –, aber dafür ist der Ertrag ihrer Kerne mit bis fünfzig Prozent Ölanteil umso reicher. Attraktiv ist auch der Markt. Wie bei den anderen Ölsaaten herrschen eine grosse Unterversorgung mit Inland-ware und hohe Produzentenpreise.

## Preise steigen um zehn Prozent

In diesem Jahr wurden in der Schweiz etwas über fünfzig Hektaren Knospe-Sonnenblumen angepflanzt. Diese Menge soll in den nächsten Jahren bedeutend steigen. So möchte die fenaco GOF (Getreide, Ölsaaten und Futtermittel) mittelfristig zusätzlich fünfzig Hektaren Sonnenblumen nach Bio Suisse Richtlinien unter Vertrag nehmen, wie Bernhard Graf von der fenaco GOF erklärt. «Wir möchten damit Abnehmer beliefern, die auf der Suche nach Knospe-Sonnenblumenkernen an uns gelangt sind.» Hans-Georg Kessler von Biofarm geht sogar davon aus, dass sich die Fläche kurzfristig auf 100 bis 150 Hektaren steigern lässt.

Um den Einstieg in die Produktion anzukurbeln, hat die fenaco GOF für die nächste Saison die Preise um zehn Prozent erhöht, von 150 auf 165 Franken pro 100 kg. Für Sonnenblumen aus Umstellung zahlt sie 155 Franken. «Wir sehen in Absprache mit der Abnehmerseite keinen kurzfristig wirkungsvolleren Ansatz, um den Anbau zu fördern», erklärt Graf. Und auf die Langfristigkeit dieser Massnahme angesprochen: «Aus heutiger Sicht gehen wir davon aus, dass dieses Preisniveau in den nächsten Jahren gehalten werden kann.»

Bei dieser Entwicklung ist auch Biofarm gefordert. Hans-Georg Kessler verspricht: «Wir werden preislich mit der fenaco mithalten.» Für die Produzenten eine erfreuliche Entwicklung. Kessler vermutet aber, dass einige Bioproduzenten von Raps auf Sonnenblumen umschwenken, sodass die Schweizer Knospe-Rapsmenge unter Druck kommt.

im Oberwallis sowie im Rheintal Abgabemöglichkeiten. Qualitativ gelten die Richtlinien von Bio Suisse sowie die Übernahmbedingungen von swiss granum.

Sonnenblumen wachsen am besten auf mittelschweren, gut durchlüfteten Böden mit pH-Wert 6 bis 7,5. Sie werden Anfang bis Ende April gesät und vertragen auch Spätfröste im Frühjahr bis -5 °C. Ansonsten aber weisen sie einen Wärmebedarf wie mittelspäte und späte Körnermaissorten auf und bevorzugen im August und September niederschlagsarme und nebelfreie Standorte.

## LG 5380 als Hauptsorte

Als Hauptsorte steht LG 5380 vom französischen Saatguthersteller Limagrain auf der Sortenliste von Bio Suisse und FiBL. Sie ist hat sich bezüglich Saatgutverfügbarkeit sowie Krankheitsresistenz und Ertrag in den letzten Jahren bewährt. Biofarm wird in kleinerem Ausmass auch HO-Sonnenblumen (hitze- und oxidationsstabile High-Oleic-Sorten) anbauen und auch Schälsonnenblumen – beides für den Biofachhandel. Sonnenblumensaatgut für den Biolandbau darf nicht gebeizt werden, muss also aus nachweislich aus Gebieten stammen, die frei sind von falschem Mehltau, der wichtigsten Krankheit im Sonnenblumenanbau.

Stephan Jaun

Bild: Thomas Alftödi



Das Biosonnenblumenöl wird in den Regalen des Detailhandels zu finden sein. Der Presskuchen (25–26 Prozent Rohprotein) kommt im Mischfutter zum Einsatz.

## Das Merkblatt zum Thema

■ **Biosonnenblumen**  
Herausgeber: FiBL, 2011  
Umfang: 5 Seiten  
Bestellnummer: 1097  
Das Merkblatt steht zum Gratis-Download bereit unter [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org). Ein Farbausdruck ist für Fr. 4.– 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)



## Sammelstellennetz von Genf bis ins Rheintal

Die Abnahme wird bei beiden Handelspartnern vertraglich geregelt. Auf individueller Basis seien auch Mehrjahresverträge möglich, sagt Graf. Beide Händler haben ihre Sammelstellen vom Kanton Genf bis ins Zürcher Weinland aufgestellt. Die fenaco GOF bietet auch

**i Abnehmer**

- fenaco Genossenschaft  
Getreide, Ölsaaten, Futtermittel (GOF)  
Bernhard Graf  
8401 Winterthur  
Tel. 058 433 64 92  
[www.fenaco-gof.ch](http://www.fenaco-gof.ch)
- Biofarm Genossenschaft  
Hans-Georg Kessler  
beim Bahnhof  
4936 Kleindietwil  
Tel. 062 957 80 50  
[www.biofarm.ch](http://www.biofarm.ch)

# Delegierte geben grünes Licht zu Budget und Planung

Die Delegierten von Bio Suisse haben am 21. November in Olten die Jahresplanung und das Budget 2013 verabschiedet. Damit stützen sie auch eine Weiterentwicklung der Knospe in Bezug auf die Nachhaltigkeitsthemen wie Klimastrategie und Biodiversität.

Der offizielle Teil der Herbst-Delegiertenversammlung von Bio Suisse fand dieses Jahr in verkürzter Form statt. Die 91 anwesenden Delegierten behandelten alle statutarischen Geschäfte am Vormittag. Am Nachmittag widmeten sie sich in Gruppendiskussionen den künftigen Arbeitsschwerpunkten von Bio Suisse (siehe Artikel auf Seite 18).

Budgetiert wird für das Jahr 2013 mit einem Minus von 51'000 Franken. Dies bei Gesamteinnahmen von 11,7 Millionen Franken. Gegenüber dem Budget für das laufende Jahr sieht das Budget 2013 Mehreinnahmen von 600'000 Franken vor. Die Mehreinnahmen sind vor allem auf den wachsenden Biomarkt (steigende Lizenzeinnahmen), die Steigerung der Anzahl Biobetriebe (steigende Produzentenbeiträge) und auf die Integration der Zeitschrift bioaktuell in die Bio Suisse Rechnung zurückzuführen. Entsprechend wachsen auf der Ausgabenseite auch die Ausgaben im Bereich Marketing sowie Information und PR.

## «Weiterentwicklung der Nachhaltigkeit nötig»

Mit der Verabschiedung der Jahresplanung und des Budgets 2013 gewähren die Bio Suisse Delegierten auch die finanziellen Grundlagen für die weitere Vertiefung der für den Biolandbau wichtigen Nachhaltigkeitsprojekte wie zum Beispiel Klimaschutz und Biodiversität.

Ein Katalog mit zusätzlichen Massnahmen zur Förderung der Biodiversität auf Knospe-Betrieben war diesen Herbst nach einer verbandsinternen Vernehmlassung verabschiedet worden. Dieser Massnahmenkatalog tritt auf Anfang 2013 in Kraft und wird ab 2015 für alle Betriebe verpflichtend sein. Damit wird Bio Suisse – neben den Grünland- und Ackerbaubetrieben – die Biodiversität auch auf spezialisierten Obst-, Gemüse- und Weinbaubetrieben künftig noch stärker fördern und ihre Beratungsleistungen für mehr Naturvielfalt zusammen mit dem FiBL ausbauen.

Die stete Weiterentwicklung von Themen wie Biodiversität, Klimaschutz oder faire Handelsbeziehungen sei nicht zuletzt darum unabdingbar, weil der Biolandbau gemäss Bio Suisse Richtlinien für sich beanspruche, punkto Nachhaltigkeit führend zu sein, erklärte Präsident Urs Brändli vor den Delegierten. «Auf unseren Höfen, in den Verarbeitungs- und Handelsbetrieben sowie als Verband müssen wir uns für einen noch schonenderen Umgang mit Natur und Umwelt, für ein noch nachhaltigeres Wirken und Verhalten einsetzen.»

## Importe: DV will keine Aufschlüsselung

Zu diskutieren gab einmal mehr ein Antrag von Willy Cretegn, wonach künftig die Importmengen und Einnahmen aus den Importlizenzen gesondert in Budget

und Rechnung aufgeführt werden sollen. Der Westschweizer Biowinzer versucht seit Längerem, die Delegierten von Bio Suisse für zusätzliche Schranken gegen Knospe-Weinimporte zu begeistern. Mit 16 Ja zu 52 Nein bei 20 Enthaltungen scheiterte der umtriebige Genfer aber auch dieses Mal.

Kritisch zu Wort meldete sich auch der Bioforum-Präsident Markus Lanfranchi. Er fand, dass Bio Suisse die Fördermassnahmen für Direktvermarkter zu wenig konsequent umsetze.

Zu keiner Diskussion Anlass gab hingegen die Wiederwahl der Mitglieder der Geschäftsprüfungskommission: Susanne Häfliger-Stäuble aus Oberhof AG, Laurent Godel aus Domdidier FR und Andreas Melchior aus Andeer GR werden für eine weitere Periode ihres Amtes walten.

Stephan Jaun



Bild: Stephan Jaun

Die Delegierten beim Abstimmen. Unter anderem lehnten sie eine Aufschlüsselung der Lizenzeinnahmen nach importierten und nichtimportierten Produkten ab.

# Zukunfts-Café: Delegierte und Branche spüren vor

Für den Nachmittag im Anschluss an die Delegiertenversammlung hatte Bio Suisse zu einem Zukunfts-Café eingeladen. 180 Teilnehmende – Biobauern, Knospe-Lizenznehmerinnen, Biolandwirtschaftslehrlinge, Marktpartnerinnen und Partnerorganisationen – diskutierten gemeinsame Anliegen. Als wichtigste Themen kristallisierten sich Glaubwürdigkeit, Konsumenteninformation und Regionalität heraus.

**A**n dreissig Tischen mit je sechs Teilnehmenden diskutierten Delegierte und Branchenvertreterinnen zusammen. Es fand ein intensiver Austausch statt zwischen den delegierten Knospe-Bauern und -Bäuerinnen, Gremienmitgliedern von Bio Suisse, Vertreterinnen von lizenznehmenden Verarbeitern und Händlern wie Biomilk, Coop oder Migros, Landwirtschaftslehrlingen von Biobetrieben, Vertreterinnen von Partnerorganisationen wie Pro Natura, Sativa oder ProSpecieRara sowie Mitarbeitenden der Bio Suisse Geschäftsstelle.

Ziel des Zukunfts-Café war es, eine Standortbestimmung und einen Ausblick in die Zukunft von Bio Suisse zu erhalten. Das Zukunfts-Café sollte Antworten geben auf die Fragen: Auf welche Trends könnte Bio Suisse welche Antworten geben? Und welche Massnahmen davon muss der Verband unbedingt umsetzen? Auch konkrete Empfehlungen an den Bio Suisse Vorstand wurden erwartet. Paul Krummenacher von der AG für Organisationsentwicklung Frischer Wind moderierte das Zukunfts-Café.

## Die wichtigsten Anliegen

Die Teilnehmenden konnten ihre Anliegen und Ideen in den verschiedenen Runden mit wechselnden Gesprächspartnern äussern und zu Papier bringen. Danach wurden die wichtigsten Themen zusammengetragen und anschliessend von den Beteiligten gewichtet.

Am wichtigsten fanden die Teilnehmer, die Glaubwürdigkeit der Knospe zu stärken, die umfassenden Leistungen der Knospe gegenüber den Konsumenten besser zu kommunizieren und der Regionalität im Biobereich mehr Gewicht zu geben. Weitere und zum Teil ähnliche Themengebiete waren die Weiterentwicklung der Nachhaltigkeit im Biobereich, eine klarere Abgrenzung der Knospe zu anderen Labels, fairer Handel über die gesamte Wertschöpfungskette, kleine Strukturen in Produktion und Verarbeitung besonders zu unterstützen, die Züchtung und Forschung im Biobereich voranzutreiben, eine Integration von Verarbeiterinnen und Konsumenten in den Verband und eine bessere Vernetzung zwischen Geschäftsstelle und Produzenten.

## Wie geht's weiter?

Einige Teilnehmer haben sich kritisch geäussert, ob die Erkenntnisse aus diesem Anlass wirklich etwas bewegen. Die Themen würden am Vorstandsseminar im Dezember weiter vertieft. Anschliessend entscheide der Vorstand, was Bio Suisse wie angehen wolle, erläuterte Präsident Urs Brändli das weitere Vorgehen. Der Organisationscoach Paul Krummenacher wird den Vorstand und die Geschäftsleitung bei der Nachbearbeitung begleiten.

Für Bio Suisse Geschäftsführer Daniel Bärtschi ist das Zukunfts-Café besonders wertvoll, weil es die Anliegen der Bäuerinnen und Bauern einbringt und gleichzeitig die Inputs der Branche aufnimmt. «Bio Suisse ist grundsätzlich gut auf Kurs, an vielen der genannten Themen wird bereits gearbeitet», so Daniel Bärtschi.

An der Frühlings-Delegiertenversammlung im April wird der Vorstand informieren, wie die Erkenntnisse aus dem Zukunfts-Café bei Bio Suisse einfließen.

Petra Schwinghammer

Bild: Petra Schwinghammer



Viele Teilnehmerinnen und Teilnehmer schätzten den informellen Austausch zwischen den verschiedenen Anspruchsgruppen am Zukunfts-Café.

# «Das neue Regelwerk ist gut lesbar und praxisfreundlich»

Hans Ramseier ist Leiter Qualitätssicherung und -entwicklung bei Bio Suisse. Er zeichnet verantwortlich für die Revision des Regelwerks, das sich neu praxisfreundlich nach Themen gliedert und nur noch aus einem statt 25 Dokumenten besteht.

**bioaktuell: Das Bio Suisse Regelwerk kommt 2013 in einer neuen Form daher. Was ist anders?**

**Hans Ramseier:** In den neuen Richtlinien von Bio Suisse sind 25 Dokumente, die bisher separat veröffentlicht wurden, in einem Dokument zusammengefasst. Damit ist es nun wesentlich einfacher, die entsprechenden Bio Suisse Regelungen zu einem bestimmten Thema zu finden. Zudem konnten wir Doppelspurigkeiten aus dem Weg räumen.

**Was ist der Hauptvorteil für die Produzentinnen und Lizenznehmer?**

Der Hauptvorteil für alle Verwender ist sicher die Tatsache, dass alle Regelungen zu einem bestimmten Thema an einem Ort im Regelwerk gefunden werden können. Im Prozess des Zusammenfügens konnten viele Querverweise, Doppelnennungen und Widersprüche entfernt oder korrigiert werden.

**Können Sie ein konkretes Beispiel erwähnen?**

Alle Grundsätze und Weisungen zum Thema Geflügelhaltung finden sich nun an einem Ort im Regelwerk und müssen nicht mehr aus verschiedenen Dokumenten zusammengesucht werden. So findet zum Beispiel ein Eierproduzent die für ihn wichtigen Informationen viel besser und sie sind leichter lesbar.

**Neu sind jeder Richtlinie Grundsätze und Ziele vorangestellt. Woher stammen diese Texte und welche Funktion haben sie?**

Die Grundsätze und Ziele stellen das neue Kernelement der Produktion nach Knospe-Anforderungen dar. Sie zeigen auf, an welchen Grundwerten sich die Bioproduktion im Verständnis der Knospe-Bauern zu orientieren hat, und sie sollen in Zukunft auch vermehrt aufzeigen, wohin sich die Bio Suisse Richtlinien entwickeln sollen und werden. In den Weisungen folgen jeweils alle Ausnahmen, Detailanforderungen und kontrolltech-



Bild: Bio Suisse

«Es konnten viele Querverweise, Doppelnennungen und Widersprüche entfernt werden», sagt Hans Ramseier von Bio Suisse.

nischen Umsetzungsbestimmungen zu den Grundsätzen.

**«Die Revision enthält keine Lockerungen der Richtlinien. Vorschläge für Lockerungen müssten von der Delegiertenversammlung verabschiedet werden.»**

**Einige Produzenten haben sich auch eine Lockerung der Richtlinien und einen Abbau der Bürokratie erhofft. Warum wurde nichts gelockert?**

Es war eine ausdrückliche Voraussetzung der Regelwerkrevision, dass sich inhaltlich an den Knospe-Anforderungen aufgrund der Revision nichts ändern soll. Die Revision hat also keinen Einfluss auf die Kontrollanforderungen und Sanktionsreglemente. Vorschläge für Lockerungen in den Richtlinien müssten punktuell von der Basis eingebracht und von den zuständigen Bio Suisse Gremien verabschiedet werden. Das ist jederzeit möglich und wie gesagt nicht verknüpft mit der Revision.

**Wie jedes Jahr haben die Markenkommissionen von Bio Suisse auch inhaltliche Änderungen vorgenommen. Welches sind die wichtigsten Änderungen fürs Jahr 2013?**

Die Änderungen für das kommende Jahr betreffen die Weisungen und sie sind im Merkblatt «Das gilt neu im Biolandbau 2013» einzeln aufgeführt. Die wichtigste Ergänzung ist sicherlich der definitive Massnahmenkatalog Biodiversität, der ab 2015 für Knospe-Betriebe verbindlich ist.

Interview: Stephan Jaun

## Merkblatt über Änderungen im Biolandbau

Das Merkblatt «Das gilt neu im Biolandbau 2013» enthält alle biospezifischen Änderungen der Anforderungen für Schweizer Biobetriebe, die auf den 1. Januar 2013 in Kraft treten. Das Merkblatt, welches in Zusammenarbeit zwischen Bio Suisse, weiteren Biolabels, dem FiBL und dem Bundesamt für Landwirtschaft entstanden ist, finden Sie als Beilage zu dieser Ausgabe von bioaktuell.

Auf [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org) ist das Merkblatt auch zum Herunterladen zu finden (Bestellnummer: 1232).

sj

# Menu and More AG, 8005 Zürich

Das Unternehmen menuandmore beliefert vor allem Mittagstische von Kinderkrippen und Tages- schulen in der ganzen Deutschschweiz und verpflegt so täglich rund 12'000 Kinder und Jugendliche. Kleinere Zielgruppen sind auch Senioren sowie Unternehmen ohne eigenes Personalrestaurant. Geschäftsführer Markus Daniel erklärt, warum er auf Biolebensmittel setzt und wo in der Beschaffung noch Lücken klaffen.

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

Wir verpflegen heute quasi die Generation von morgen und fühlen uns auch deshalb der Umwelt verpflichtet, in welcher diese Generation leben wird. Zu einer nachhaltigen Unternehmenstätigkeit gehören natürlich auch biologisch hergestellte Lebensmittel, da diese die Umwelt deutlich weniger belasten, für artgerechte Tierhaltung und Biodiversität stehen und auch noch besser schmecken.

an zwei Tagen in der Woche regelmässig frische Früchte, Gemüse und Salate in Bioqualität an, und unser Krippenprogramm enthält selbst gemachten Babybrei in Bioqualität.

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

Derzeit prüfen wir einige tiefgekühlte Biogemüse, diese wären im gefrorenen Zustand auch in grösseren Mengen und

2009 Bioprodukte mit der Knospe zertifizieren lassen. Dank der engen Zusammenarbeit und der grossen Unterstützung von Bio Suisse bei den Zertifizierungen lernen wir viel dazu.

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

Da wir die Menüplanung jeweils für einige Wochen im Voraus machen und die Bestellmengen gut abschätzen können, können wir Engpässe vermeiden. Wir müssen jedoch die Verfügbarkeit sehr gut im Auge behalten, da wir grosse Mengen eines Lebensmittels benötigen.

**7 Welche Ansprüche stellt Ihre Kundschaft?**

Bei unserer Kundschaft ist die Einführung von Knospe-Produkten sehr gut angekommen, da Verantwortliche in Kinderkrippen und Schulhorten in der Regel sehr bewusst und verantwortungsvoll handeln. Die Herausforderung besteht teilweise tatsächlich bei den Ansprüchen der Kundschaft. Auf der einen Seite begrüssen die Kunden Bioprodukte im Angebot sehr und bestellen diese auch, auf der anderen Seite wird dann aber beim kleinsten Fleck auf dem Bioapfel doch gleich reklamiert. Hier fehlt es manchmal noch an Verständnis.

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

Es braucht für unsere Kunden teilweise noch mehr Informationsarbeit, die wir gerne gemeinsam mit Bio Suisse leisten möchten. Und natürlich freuen wir uns auf die weitere konstruktive und angenehme Zusammenarbeit mit Bio Suisse.

Interview: Stephan Jaun

Bild: Menu and More AG



Geschäftsführer Markus Daniel möchte seine Kundschaft noch intensiver über Biolebensmittel informieren.

**2 Verarbeiten Sie ausschliesslich Bioprodukte?**

Nicht nur, aber wir setzen sehr regelmässig und stetig zunehmend biologische Produkte in unseren Menüs und für unsere «Marktkörbe» mit Rohkostgemüsen, Salaten und Früchten ein. Dabei ist die verlässliche Verfügbarkeit in grossen Mengen die wichtigste Voraussetzung, damit wir unseren Kunden Biolebensmittel anbieten können.

zuverlässig verfügbar. Wir haben uns zum Ziel gesetzt, jedes Jahr einige weitere Schritte bezüglich biologischer Lebensmittel zu machen. Natürlich spielt dabei auch der Preis eine Rolle, denn wir geben die Mehrkosten beim Einkauf nicht an unsere Kunden weiter. Darum können wir nicht alles auf einmal umstellen.

**3 Welche Produkte verarbeiten Sie?**

Einige Teigwaren von «menuandmore» sind in Knospe-Qualität. Daneben bieten wir unseren Kunden im Marktkorb

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

Mit unserer strategischen Ausrichtung auf Nachhaltigkeit haben wir uns auch mit dem Thema biologische Rohstoffe auseinandergesetzt und bereits im Jahr

# Grosszügiger Rabatt für Kleinbetriebe

Am Bio Marché in Zofingen lassen sich rund 35'000 Besucher von der breiten Palette an Nahrungsmitteln, Naturkosmetik, Textilwaren, Baustoffen und Möbeln begeistern. Aussteller können sich ab sofort für einen Stand anmelden. Kleinbetriebe erhalten vergünstigte Konditionen.

**A**m Bio Marché vom 21.-23. Juni 2013 in der Altstadt von Zofingen präsentieren in- und ausländische Aussteller – vom Kleinproduzenten bis zum Biogrossisten – ihre Produkte, die die Besucher degustieren und kaufen können. Ein Stand sei für Kleinbetriebe oft nicht finanzierbar, ist sich Dorothee Stich, Geschäftsführerin der Bio Marché AG, bewusst.

Daher senkt sie die Standpreise für Kleinbetriebe erneut und hofft, dass diese von den attraktiven Konditionen profitieren und sich bis spätestens am 31. März

für einen Stand am Bio Marché Zofingen anmelden. In den Genuss dieses Rabatts kommen Kleinbetriebe mit einem Gesamtumsatz von maximal 200'000 Franken und total maximal 400 Stellenprozent. Wer sich bis Ende 2012 anmeldet, profitiert von einem besonders attraktiven Tarif.

## Besonderes für Knospe-Betriebe

Bio Suisse und Demeter haben am Bio Marché Zofingen einen gemeinsamen Stand. Zusätzlich gibt es einen Gemein-

schaftsauftritt in Form einer Demeter-Gasse und einem Knospe-Bereich, wo Stände von Demeter- und Knospe-Betrieben präsent sind.

Aussteller, die sich für einen Stand in diesem Bereich anmelden möchten, können sich mit dem speziellen «Anmeldeformular für Lizenznehmer von Bio Suisse und Demeter» anmelden.

Informationen und Anmeldeunterlagen finden Sie unter [www.biomarche.ch](http://www.biomarche.ch)

mgt/psb

Bild: Bio Marché AG



## Biobauer mit arbeitsagogischen Kompetenzen

sucht Arbeit und bietet optional auch eine Arbeitsstätte. Als

### Sozialpädagoge

mit Ausbildung und Berufserfahrung verfüge ich über freie Zeitressourcen im Rahmen eines 50%-Pensums. Diese möchte ich mit einer anspruchsvollen Arbeitsstelle ausfüllen.

Auf meinem kleinen Biobetrieb mit Weinbau, Mutterkühen und Ackerbau wäre auch ein Outplacement Ihrer Klienten möglich. Nebst meiner langjährigen Berufserfahrung in beiden Bereichen biete ich als

### Zimmermann

einen soliden Bezug zum praktischen Element. Ich freue mich auf Ihre Reaktion.

Peter Müller, Tel. 079 644 97 17, E-Mail [peter-muller8@bleuwin.ch](mailto:peter-muller8@bleuwin.ch)

## MÄRITSTAND ■

### Suche

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)

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

Bald pensioniert und noch keine Hofnachfolge? Motivierter Jungbauer sucht **landwirt**.

**Liegenschaft** im Haupt- od. Nebenerwerb im Kt. **Obwalden**. Tel. 077 442 97 82.

Zur **Alpung** im Pays d'enhaut VD von Mai bis Oktober 2013 suchen wir **10 bis 20 Milchziegen**. Bedingungen nach Vereinbarung. Danke für Ihren Anruf: Tel. 079 286 72 70

### Angebote

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

Zu verkaufen **Heu aus Bioumstellung**, 100 Quaderballen à 440 Kilo, dazu **Emd**. Zum Abholen ab Hof oder Lieferung bis 50 km. André Savoy, Tremalla 31, 1617 Tatroz, Tel. 021 947 40 85

## Höchste Schweizerin, höchster Bauer

Am 26. November, zum Beginn der Wintersession der eidgenössischen Räte, wurde die Biobäuerin Maya Graf, Grüne BL, als erste Biobäuerin und als erste Vertreterin der Grünen Partei zur Nationalratspräsidentin gewählt. Sie ist damit nominell die höchste Schweizerin.

Fünf Tage zuvor war mit Markus Ritter, CVP St. Gallen, der erste Biobauer zum Präsidenten des Schweizerischen Bauernverbands (SBV) gekürt worden.

Und in beiden Fällen heisst der Vorgänger im Amt Hansjörg Walter, SVPTG.



Bild: zVg



Bild: LUD

mgt/mb

## Südamerikas Insel der Bio soja gerettet

Im Juli dieses Jahres waren die Aussichten für die Biobauern der Region Capanema in Südbrasilien düster. Aufgrund von Verlusten in der Vergangenheit drehten die Finanzinstitute ihrer Abnehmerin, dem Bio- und Fairtrade-Unternehmen gebana Brasil, den Geldhahn zu. Das Unternehmen stand vor dem Ende – und mit ihm rund 250 Kleinbauernfamilien, die ihre Felder biologisch bewirtschaften.

In den letzten Monaten suchte das Schweizer Partnerunternehmen gebana AG verzweifelt nach Lösungen. Dabei zeigten sich nicht nur private Darlehensgeber, sondern auch Sojakunden und institutionelle Geldgeber bereit, das Unternehmen zu unterstützen. Dank diesem Engagement können die Bauernfamilien von Capanema auch dieses Jahr wieder GVO-freie Bio soja aussäen. Die Rettung kam in letzter Sekunde, nämlich rechtzeitig zum Aussaattermin im Oktober.

In der biologischen Soja der Kleinbauern in Südbrasilien waren 2010 Spuren des Pestizids Endosulfan gefunden worden. Das Gift gelangte aus der konventionellen Landwirtschaft in die Bio sojabohnen und verringerte deren Marktwert drastisch. Die Bauern lancierten die Aktion «Chega [es reicht] – Kleinbauern gegen Pestizide» (siehe bioaktuell 7/10, S. 26). Endosulfan wurde schliesslich auch in Brasilien verboten. Dennoch stand gebana Brasil im Sommer vor dem Konkurs – eine Spätfolge der Verluste durch die Pestizidverunreinigungen und des Kreditstopps durch die Banken.

■ Weitere Informationen: [www.gebana.com](http://www.gebana.com), [www.chega.org](http://www.chega.org) gebana



Bild: Bioterra

## Prix Bioterra für natürlichen Obstgarten

Esther und Hans Peter Hediger erhielten den mit 10'000 Franken dotierten Prix Bioterra. Im Knonauer Amt im Kanton Zürich betreiben sie biologischen Obst- und Gartenbau. Zum Sieger gewählt wurden Hedigers von den Mitgliedern des Vereins Bioterra.

Hedigers über 20-jähriges Wirken geht weit über die Tätigkeit ihrer eigenen Obst- und Gartenanlage hinaus. Mit ihrem Hochstammobstgarten schaffen sie wichtige Lebensräume für Insekten und Vögel wie Wiedehöfchen, Goldammern und Kleinspechte. Aber auch andere Tiere wie Fledermäuse und Schmetterlinge finden dort Lebensraum und Nahrung dank der grossen Artenvielfalt.

Über 600 Obstbäume und gegen hundert verschiedene Sorten, darunter auch fast ausgestorbene, sowie diverse Wildpflanzen werden bei Hedigers nicht verdrängt, sondern haben ihren Platz.

Der Obstgarten ist jedoch nicht ein isoliertes Biotop. Hedigers setzen sich sehr für die Verbreitung der Idee des pfleglichen Umgangs mit der Natur ein. Naturschutz sei für sie etwas Ganzheitliches, er umfasse das Engagement für einen naturnahen Lebensraum für Pflanzen und Tiere ebenso wie für Menschen, sagen sie.

Aus den Früchten machen Esther und Hans Peter Hediger Süssmost, Essig, verschiedene Konfitüren, gebranntes Wasser und Dörrobst – alles in Bioqualität versteht sich. Die Produkte gibt es in ihrem Hofladen zu kaufen. Weitere Informationen unter [www.hediger-hp.ch](http://www.hediger-hp.ch) und [www.prixbioterra.ch](http://www.prixbioterra.ch)

mgt/psh

## Bäume als letzte Ruhestätte

Bild: finis



Immer mehr Menschen wollen ihre letzte Ruhe in der freien Natur finden. «finis» bietet Bestattungen unter einheimischen Bäumen an. Gesucht sind Baumbesitzer, die dafür ihre Bäume zur Verfügung stellen.

Baumbestattungen von menschlicher Asche sind in der Schweiz gesetzlich erlaubt. Sie können unter einem Baum auf freiem Feld, im Wald, am anonymen Gemeinschaftsbaum oder beim Jungbaum stattfinden. Auf die Idee dieser Bestattungsform kamen die beiden gelernten Biolandwirte David Naef und Valentin Graf. In Zusammenhang mit ihrem Studium der Philosophie und der Religionswissenschaften warfen sich Fragen zum kulturellen Umgang mit dem Vergänglichen auf. Die Baumbestattung vereine viele Werte, sagen sie.

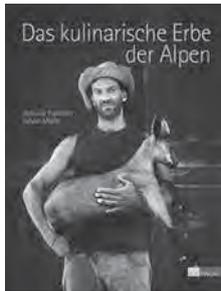
Unter dem Firmennamen «finis» bieten David Naef und Valentin Graf zusammen mit der Theologin Barbara Zanetti Bestattungen in kremierter Form unter einheimischen Bäumen an. Für die Bestattungen sucht «finis» Landwirte, die ihre Bäume zur Verfügung stellen. Sämtliche Aufwendungen und die Bestattungen übernimmt «finis». Mit einem Vertrag werden die Entschädigung vereinbart und die Baumgrabstätten rechtlich geschützt.

■ Mehr Informationen unter [www.finis.ch](http://www.finis.ch) oder Tel. 061 311 39 79

Ein Nebenerwerb für offene Landwirte: Bäume für Bestattungen zur Verfügung stellen.

## Büchertipps

Wie würzt man im Alpenraum mit Holz und Harz? Was ist Molkenzuckercaramel? Und wo gibt es im Alpenraum noch Süsswassersardinen? Autor Dominik Flammer hat sich zusammen mit dem Fotografen Sylvan Müller auf die Suche nach dem kulinarischen Erbe der Alpen gemacht. Sie stellen die Geschichte der Produkte vor und Produzenten, die dieses Erbe bewahrt und in die heutige Zeit hinübergerettet haben. Mit einem Verzeichnis der alpinen Delikatessen und einem Register aller Bezugsadressen.

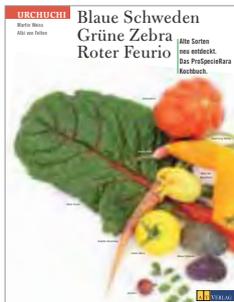


Das Buch steht unter dem Patronat von Bio Suisse, Slow Food, Fructus, ProSpecieRara und der österreichischen Arche Noah. Das Vorwort stammt von Bio Suisse Präsident Urs Brändli. Ende Dezember starten das Bayrische Fernsehen und die SRG eine zwölfteilige Fernsehserie unter demselben Titel. Und im Herbst 2013 erscheint ein Kochbuch zum Thema.

■ Flammer, Dominik und Müller, Sylvan. Das kulinarische Erbe der Alpen. 360 Seiten, Fr. 98.–. Aarau 2012, AT Verlag, ISBN 3-03800-735-7

mgf

Martin Weiss, Autor der beliebten UR-CHUCHI-Buchreihe, hat gemeinsam mit dem kreativen Küchenchef und ProSpecieRara-Schulgarten-Profi Albi von Felten ein neues Kochbuch veröffentlicht.



Alte Gemüse-, Obst- und Beerensorten sind nicht nur Kulturgut, sie sind auch Geschmacksgut für uns, das wir künftigen Generationen erhalten sollten. Das sorgfältig gestaltete und reich illustrierte ProSpecieRara-Kochbuch mit dem Titel Blaue Schweden, Grüne Zebra, Roter Feurio lehrt nicht nur 150 feine Rezepte leicht nach zu kochen, sondern es eröffnet, was Biodiversität mit den über 200 Porträts verschiedener Sorten heissen kann. Es vermittelt zudem zahlreiche Tipps zum Einkaufen und auch zum Gärtnern.

■ Weiss, Martin; von Felten, Albi. Blaue Schweden, Grüne Zebra, Roter Feurio: Alte Sorten neu entdeckt – Das ProSpecieRara-Kochbuch. 336 Seiten, Fr. 69.–. Aarau 2012, AT Verlag, ISBN 978-3-03800-729-6

slu

## Endlich ein Fairtrade-Restaurant

Ein fairer Vermieter, ein hübsches Lokal, die Begeisterung für nachhaltige Gastronomie und eine sehr attraktive Lage mitten in der Stadt Zürich. Das macht das erste Schweizer Fairtrade-Restaurant namens «EquiTable» aus. Mit hochwertigen Produkten und deshalb höheren Rohstoffkosten will sich EquiTable im Premiumbereich positionieren. Initiator Roland Jenni strebt zusammen mit dem Küchenteam 13–14 GaultMillau-Punkte an. Später sollen weitere Flaggshippe auch in Bern und Basel eröffnet und bei erfolgreicher Markteinführung um zwei bis drei Standorte und ein Catering erweitert werden.

■ Mehr Informationen unter [www.equi-table.ch](http://www.equi-table.ch)

slu

## Neue Käserei im Valposchiavo

Die Kooperative Caseificio Valposchiavo hat sich seit vielen Jahren der Bioproduktion verschrieben. Sie verarbeitet Milch von rund fünfzehn Landwirtschaftsbetrieben zwischen Berninapass und Veltlin. Ihr Puschlaver Biokäse ist ein Qualitätsprodukt. Unlängst hat die Kooperative ihre neue Produktionsstätte eingeweiht.

Mit der neuen Infrastruktur in San Carlo im Puschlav hat die Biokooperative Caseificio beste Voraussetzungen für die Weiterentwicklung eines wichtigen Wirtschaftszweigs dieser südlichen Region des Kantons Graubünden geschaffen. Das Gebäude der Caseificio Valposchiavo entspricht modernsten und rationellen Anforderungen und bietet Besuchern über eine Galerie die Möglichkeit, Einblick in die Verarbeitungsschritte des «Formaggio Bio Valposchiavo» zu erhalten. Hightech und Tradition: Die sieben Mitarbeitenden der Molkerei werden auch in Zukunft für die Verarbeitung und den Verkauf qualitativ hochstehender Produkte aus Knospe-Milch wie Käse oder Joghurt sorgen, die nun mit modernsten Anlagen nach alter Überlieferung und im Einklang mit der Natur hergestellt werden.



■ Besuchen kann man auch die Website: [www.caseificio.ch](http://www.caseificio.ch)

slu

## IMPRESSUM

**bio**aktuell   
BIO SUISSE  
FiBL

### 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) und Claudia Kirchgraber (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)

**FORSCHUNG**

**Mikroorganismen für eine öko-effiziente Pflanzenernährung**

**Wann**  
Donnerstag 10./Freitag 11. Januar,  
8.30–16.30

**Wo**  
ETH Zürich, Universitätsstrasse 2,  
LFW C5

**Was**  
Öffentliche Lehrveranstaltung der Gruppe für Pflanzenernährung des Masterstudiengangs in Agrarwissenschaften. Programm: [www.zfw.ethz.ch](http://www.zfw.ethz.ch) → Weiterbildungsangebot → Fortbildungskurse → Nützliche Mikroorganismen

**Kosten**  
Fr. 100.–, Barbezahlung an Veranstaltung  
**Auskunft, Anmeldung**  
Bis 30. November per E-Mail an [christiane.gujan@usys.rthz.ch](mailto:christiane.gujan@usys.rthz.ch)

**ART-Tagung 2013**

**Wann**  
Donnerstag 24. Januar, 9.00–16.00

**Wo**  
Agroscope Reckenholz-Tänikon ART, Reckenholzstrasse 191, 8046 Zürich

**Was**  
Aktuelles aus der Forschung für den Bioacker- und -futterbau.

**Auskunft, Anmeldung**  
ART, Reckenholzstrasse 191, 8046 Zürich, Tel. 044 377 71 11, [www.agroscope.admin.ch](http://www.agroscope.admin.ch) → Veranstaltungen

**ACKERBAU**

**Bioackerbautagung**

**Wann**  
Freitag 18. Januar

**Wo**  
FiBL, 5070 Frick

**Was**  
Reduzierte Bodenbearbeitung im Bioackerbau. Ergebnisse aus drei Jahren Analysen zur Weizenqualität, Körnerleguminosen alleine oder in Mischkulturen; Sonnenblumen oder Raps.

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

**GEMÜSEBAU, GARTEN**

**Jahrestagung Biogemüse**

**Wann**  
Mittwoch 16. Januar

**Wo**  
3210 Kerzers

**Was**

Die Biogemüsebranche trifft sich und diskutiert Fragen zum Markt und zu neuen Trends. Dazu wichtige Informationen aus den Verbänden.

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

**OBSTBAU, BEEREN**

**Bioobstbaukurs**

**Wann**  
Theorie: Mittwoch 16. bis Freitag 18. Januar

Praxis: Donnerstage 16. Mai, 13. Juni und 5. September jeweils 9.00 bis ca. 16.30

**Wo**  
Theorieteil: FiBL, 5070 Frick  
Praxisteil: Raum Arenenberg  
**Veranstalter**  
FiBL, BBZ Arenenberg

**Was**  
Die wichtigsten theoretischen und praktischen Grundlagen der Bioobstbaupflege zur Betreuung einer Erwerbs- oder einer Selbstversorgeranlage.

**Kosten**  
Theorieteil Fr. 300.–  
Praxisteil Fr. 180.– (3 x Fr. 80.–)  
**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)

**Bioobstbautagung**

**Wann**  
Freitag 25. Januar

**Wo**  
FiBL, 5070 Frick

**Was**  
Forscher, Beraterinnen und Praktiker informieren sich über neue Erkenntnisse und Entwicklungen auf dem Markt, in der Anbautechnik, im Pflanzenschutz und bezüglich der Sorten- und Unterlagenwahl.

**Tagungsleitung**  
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**

**Bioweinbautagung**

**Wann**  
Mittwoch 6. März

**Wo**  
Olten

**Was**  
Neue Entwicklungen im Rebberg und im Weinkeller sowie Erfahrungsaustausch unter Winzerinnen und Winzern aus der ganzen Schweiz.

**Tagungsleitung**  
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)

**TIERHALTUNG**

**Bio Weide-Beef**

**Wann**  
Dienstag 15. Januar

**Wo**  
Betrieb Stefan und Helen Schreiber, Gründelematt, 4317 Wegenstetten

**Was**  
Die Produktion von Bio Weide-Beef ist für viele eine gute Alternative zur Milchproduktion. Bio Weide-Beef verringert den Arbeitsaufwand gegenüber der Milchviehhaltung um mehr als die Hälfte. Milchviehställe sind zudem meistens einfach und ohne hohe Umbaukosten für die Haltung von Bio Weide-Beef einzurichten. Produktionstechnische Grundlagen, Handel, Produktionsrichtlinien, Preise. Ein Vertreter der Micarna zeigt das langfristige Potenzial auf.

**Kursleitung**  
Eric Meili, 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)

**Bio Weide-Beef**

**Wann**  
Mittwoch 16. Januar

**Wo**  
Betrieb Urs und Rosmarie Weyeneth, Kesslergasse 30, 4571 Lüterkofen  
**Was, Auskunft, Anmeldung**  
Siehe oben, 15. Januar

**Biolegehennentagung**

**Wann**  
Donnerstag 24. Januar

**Wo**  
FiBL, 5070 Frick  
**Was**  
Aktuelle Themen aus Praxis und Forschung zur Legehennenhaltung.

Am Nachmittag Jahresversammlung der IG Bio-Ei Suisse.

**Tagungsleitung**  
Veronika Maurer, 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)

**Biomilchviehtagung**

**Wann**  
Mittwoch 13. Februar

**Wo**  
Noch offen  
**Was**  
Aktuelle Themen rund um die Milchproduktion und den Milchmarkt. Am Nachmittag Erfahrungsaustausch auf einem Praxisbetrieb.

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

**Bioschweinetagung**

**Wann**  
Donnerstag 7. März

**Wo**  
FiBL, 5070 Frick  
**Was**  
Aktuelle Themen rund um die Bioschweinehaltung. Entwicklungen und Chancen auf dem Markt werden erörtert und produktionstechnische Fragen anhand von Berichten aus der Praxis diskutiert.

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

**Biofischtagung**

**Wann**  
Dienstag 23. April

**Wo**  
FiBL, 5070 Frick  
**Was**  
Workshop für Neueinsteiger und Praktikerinnen zur Einführung in die biologische Aquakultur. Fakten und Neuigkeiten aus Praxis und Forschung mit Referierenden aus dem In- und Ausland.

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

## TIERGESUNDHEIT

### Homöopathie rund um den Stoffwechsel des Rindviehs

#### Wann

Dienstag, 22. Januar, 9.00–16.00

#### Wo

Landw. Zentrum SG, Mattenweg 11, 9230 Flawil

#### Was

Vertiefungskurs zur homöopathischen Behandlung von Stoffwechselkrankheiten beim Rindvieh.

#### Referentinnen und Referenten

Denise Bürgmann und Jürg Tschümperlin

#### Kosten

Fr. 90.– inkl. Kursunterlagen, zuzüglich Verpflegung  
Auskunft, Anmeldung  
Bis 28. Dezember an Landw. Zentrum SG, Mattenweg 11, 9230 Flawil, Tel. 058 228 24 70, E-Mail info.flawil@lzsg.ch

### Handbuch zur homöopathischen Stallapotheke

#### Wann

Donnerstage 24. Januar, 7. und 28. Februar, 21. März, 9.00–12.30

#### Wo

Landw. Zentrum SG, Mattenweg 11, 9230 Flawil

#### Was

Grundkurs für den praktischen Einsatz homöopathischer Mittel. Wir arbeiten mit dem Handbuch zur homöopathischen Stallapotheke der Omida AG.

#### Referent

Dr. Andreas Schmidt

#### Kosten

Fr. 220.– inkl. Kursunterlagen; Handbuch am Kurs zu einem Spezialpreis erhältlich

#### Auskunft, Anmeldung

Bis 28. Dezember an Landw. Zentrum SG, Mattenweg 11, 9230 Flawil, Tel. 058 228 24 70, E-Mail info.flawil@lzsg.ch

### Die homöopathische Stallapotheke für den Landwirt

#### Wann

Dienstage 5., 12., 19., 26. März, 2. und 9. April, 20.00–22.30

#### Wo

Landw. Zentrum SG, Mattenweg 11, 9230 Flawil

#### Was

Intensiv-Grundkurs.

#### Referentin

Christiane P. Krüger

#### Kosten

Fr. 210.– inkl. Kursunterlagen

#### Auskunft, Anmeldung

Bis 15. Februar an Landw. Zentrum SG, Mattenweg 11, 9230 Flawil, Tel. 058 228 24 70, E-Mail info.flawil@lzsg.ch

## VERMARKTUNG

### Direktvermarktung

#### Wann

Mittwoch 6. Februar

#### Wo

Nordwestschweiz

#### Was

Beim Aufbau und beim Betrieb der Direktvermarktung sind etliche Hindernisse zu überwinden. Wie positionieren wir uns? Werden die Kosten gedeckt? Welche Unterstützung bietet Bio Suisse? Profis und solche, die es werden wollen, treffen sich zum Erfahrungsaustausch.

#### Kursleitung

Robert Obrist, 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

## VERARBEITUNG, HANDEL

### Grundlagen Hof- und Lohnverarbeitung

#### Wann

Dienstag 12. März

#### Wo

FiBL, 5070 Frick

#### Was

Worin unterscheidet sich die Bio-Produktion von der konventionellen Produktion? Welche Zutaten dürfen oder müssen in Knospe- bzw. Bioqualität eingesetzt werden, welche Zusatzstoffe sind erlaubt? Kennenlernen der Zuständigkeiten verschiedener Stellen, Kennzeichnungsvorschriften, Dokumentation für Kontrollorgane.

#### Kursleitung

Regula Bickel, 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

### Vertiefung Hof- und Lohnverarbeitung

#### Wann

Dienstag 26. März

#### Wo

FiBL, 5070 Frick

#### Was

Für Teilnehmende mit ersten Erfahrungen in der Hof- und Lohnverarbeitung. Fallbeispiele aus der Produktentwicklung, Preiskalkulationen, Planung von Herstellungsräumen, Investitionen u.a. (Besuch des Kurses «Grundlagen ...» ist nicht Voraussetzung für diesen Kurs).

#### Kursleitung

Regula Bickel, 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

## BIOLOGISCH-DYNAMISCH

### Zukunft gestalten Intensivwoche

#### Wann

Sonntag 13. bis Freitag 18. Januar

#### Wo

Goetheanum, 4143 Dornach

#### Was

Wissen und Werkzeuge für Verantwortungsträgerinnen und -träger der biodynamischen Bewegung. Mit Jean-Michel Florin, Ursula Hofmann, Ueli Hurter und Johannes Wirz.

#### Kosten

Fr. 560.– inkl. Kaffeepausen und Mittagessen

#### Auskunft, Anmeldung

www.sektion-landwirtschaft.org oder Tel. 061 706 42 12

### Landwirtschaftliche Tagung «Allianzen für unsere Erde»

#### Wann

Mittwoch 6. bis Sonntag 9. Februar

#### Wo

Goetheanum, 4143 Dornach

#### Auskunft, Anmeldung

www.sektion-landwirtschaft.org oder Tel. 061 706 42 12

### Einführungskurs in die biodynamische Landwirtschaft

#### Wann

Montag 4. bis Donnerstag 7. Februar

#### Wo

Gut Rheinau, 8462 Rheinau

#### Was

Grundbegriffe, Richtlinienaspekte, Fragen zur Betriebsumstellung, Einführung in den «Landwirtschaftlichen Kurs» von Rudolf Steiner. Mit Lernzielkontrolle. Dieser Kurs ist für Umsteller auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise obligatorisch.

#### Auskunft, Anmeldung

Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft, Tiergartenstrasse 8, 4410 Liestal, Tel. 061 706 96 43, Fax 061 706 96 44, E-Mail info@demeter.ch

## MÄRKTE, FESTE, MESSEN

### BioFach

#### Wann

Mittwoch 13. bis Samstag 16.

#### Wo

Nürnberg

#### Was

«Weltleitmesse für Bioprodukte».

#### Weitere Informationen

www.biofach.de

### Tier & Technik

#### Wann

Donnerstag 21. bis Sonntag 24. Februar

#### Wo

St. Gallen, Olma Messen

#### Was

«Internationale Fachmesse für Nutztierhaltung, landwirtschaftliche Produktion, Spezialkulturen und Landtechnik».

#### Weitere Informationen

www.tierundtechnik.ch

### NATUR Messe

#### Wann

Donnerstag 28. Februar bis Sonntag 3. März, 10.00–18.00

#### Wo

Messe Basel, Halle 4

#### Was

«Das Schweizer Forum für Nachhaltigkeit».

#### Weitere Informationen

www.natur.ch

### Agrobiorama

#### Wann

Donnerstag 21. bis Sonntag 24. März

#### Wo

Lausanne, Beaulieu

#### Was

«Salon des médecines naturelles et de l'agriculture biologique».

#### Weitere Informationen

www.mednatexpo.ch

## DIVERSES

### Handholzerkurs

#### Wann

Montag 8. bis Samstag 13. April

#### Wo

7014 Trin

#### Was

Mit Leidenschaft wird dieses Handwerk weitergegeben. Neben der Arbeit mit Axt und Zweimannsägen werden der Unterhalt der Werkzeuge sowie Wissenswertes rund um Wald und Forstwirtschaft vermittelt. Die Kursteilnahme bedingt keine forstlichen Kenntnisse, aber das Interesse, sich ernsthaft mit einem aussterbenden Handwerk auseinanderzusetzen.

#### Kosten

Fr. 990.– inklusive Unterkunft und Verpflegung; für Lehrlinge, Studentinnen, Bedürftige Fr. 590.–; Ermässigung für Mitglieder Bergwaldprojekt 20 %  
**Auskunft, Anmeldung**  
www.bergwaldprojekt.ch → Schweiz → Handholzerkurs oder Tel. 081 650 40 40

«Die Philosophie der ABS passt gut zu Bio. Und bei der ABS habe ich eine Kundenberaterin gefunden, die sich sehr gut in der Landwirtschaft auskennt.»

Bio-Landwirt  
Andreas Ballif,  
Twannberg,  
Kreditkunde bei der  
ABS seit 2009



Bio-Hof und  
Produktion  
von erneuerbarer  
Energie.



**ALTERNATIVE  
BANK  
SCHWEIZ**

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

transparent  
fair kreativ innovativ

**BIO SUISSSE** Zertifizierter BIO-Handelsbetrieb  
seit 1998 Spitzenqualität mit Garantie **BIO**

agrobio **schönholzer ag**  
[www.agrobio-schoenholzer.ch](http://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](mailto:info@agrobio-schoenholzer.ch)



**Für die Winterfütterung empfehlen wir wärmstens:**

- > **BIO Getreideheu-Pellets:** Gehalt vergleichbar mit Vollmaiswürfeln, im Preis-Leistungsverhältnis diesen überlegen
- > **BIO Getreideheu-Quaderballen:** kurz oder länger geschnitten, passt gut in die Jungvieh-, Galt- und Pferdefütterung
- > **BIO Luzernepellets:** 15-20% RP, ein kräftiges Raufutter
- > **BIO Luzerneheu-Quaderballen:** Kauf nach Schnitt und Rohprotein gehalt, Kühe, Kälber, Schafe und Ziegen haben's zum Fressen gern (auch ohne Mischwagen)

**BIO Maisprodukte:** Silage, Ganzpflanzenwürfel, Körnermais  
**BIO Melasse:** schmackhafte und schnell verfügbare Energie aus dem Tank

Qualität in allen Varianten aus der Schweiz und Import:

- > **BIO Heu/Emd**
- > **Stroh BIO und konventionell**
- > **weitere Einzelfuttermittel auf Anfrage**



Wir bedanken uns bei unseren Kunden für die angenehme Zusammenarbeit, für Ihr Vertrauen und Ihre Treue im 2012 und wünschen allen eine friedliche Adventszeit!

**»Elementarer Schwefel«**  
ertragreiche, fruchtbare, gesunde Böden

✓ höhere N-Produktion bei Klee gras, Luzerne etc.  
✓ Nahrung für Mikroorganismen  
✓ Grundlage für den Humusaufbau  
✓ Verbesserung der Phosphat-verfügbarkeit

**»SCHWEDOKAL® 90 Granulat«**  
90% S Schwefel • zum Streuen  
**»Sulfogüll® plus«**  
(Gülfeschwefel) 90% S Schwefel



*Ihr Boden lebt, dank*  
**25** JAHRE

**BvG Bodenverbesserungs-GmbH**  
Albrechtstraße 22 · D-86641 Rain am Lech  
Tel.: 00 49 (0) 9090/4006 · Fax: 00 49 (0) 9090/47 44  
E-Mail: [info@bvgrain.de](mailto:info@bvgrain.de) · Internet: [www.bvgrain.de](http://www.bvgrain.de)

**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 GMBH**  
Sonnemattstrasse 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)

**Bio-Schule – jetzt anmelden**

Das Zentrum Bioschwand bietet in Zusammenarbeit mit dem Inforama die praxisorientierte Aus- und Weiterbildung über den Biolandbau an:

- Landwirt/in mit Schwerpunkt Bio, Vollzeit
- Landwirt/in mit Schwerpunkt Bio, berufsbegleitend
- Nebenerwerbskurs mit Schwerpunkt Biolandbau

Für eine Besichtigung vor Ort: [niklaus.messlerli@vol.be.ch](mailto:niklaus.messlerli@vol.be.ch)

**BÄRNER BIOBURE** [www.bio-schule.ch](http://www.bio-schule.ch) bioschwand



## Die Schweiz kann 10 Millionen ernähren

» In der Schweiz sei eine vollständige Selbstversorgung mit Lebensmitteln nicht möglich. Dieser Satz wird so lange nachgebetet, bis es alle glauben. Kürzlich im bioaktuell 8/12 aus dem Munde des Leiters Nachhaltigkeits-Eigenmarken bei Coop (Conradin Bolliger). Ginge es der Coop wirklich um Nachhaltigkeit und nicht vorwiegend um Kommerz, so müsste es anders tönen.

Die Datenlage ist klar. Das Bundesamt für wirtschaftliche Landesversorgung (BWL) des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements hat es berechnet. Die Studie <sup>1)</sup> kommt zum Schluss, dass die in der Schweiz vorhandenen 4'385'600'000 m<sup>2</sup> Fruchtfolgeflächen ausreichen, um die heutige Bevölkerung zu ernähren. «Um eine Person ein Jahr lang mit einer ausgewogenen Mischkost zu ernähren, werden für die Produktion der pflanzlichen Nahrungsmittel 410 m<sup>2</sup> beste Ackerfläche benötigt.» Hinzu kommt eine reduzierte Menge tierischer Nahrungsmittel, für die genügend weniger fruchtbares Land (Sömmerungsflächen etc.)



vorhanden ist.

Der begrenzende Faktor in der Schweiz sind die «fruchtbarsten Ackerböden». Sie reichen, um 10,7 Millionen Menschen zu ernähren. Land für eine reduzierte Viehwirtschaft ist genügend vorhanden.

Dieselbe Studie rechnet weiter vor: Für Mischkost (mit halb so viel Fleisch wie heute) braucht es insgesamt 630 m<sup>2</sup> Anbaufläche pro Person. Für rein pflanzliche Ernährung bräuchte es 730 m<sup>2</sup> fruchtbarsten Ackerbodens, da dann keine Tiere wären, welche die weniger fruchtbaren Flächen nutzen. Die Rechnung geht natürlich nur auf, wenn möglichst wenig im Abfall landet.

Ausgehend von der landwirtschaftlichen Nutzfläche (LN) kommt man zu einem ähnlichen Resultat. 2011 betrug die LN ohne Sömmerungsweiden 10'518'660'000 m<sup>2</sup>. <sup>2)</sup> Mittelfristig kann ein Teil des weniger fruchtbaren Bodens zu Ackerland aufgewertet werden. Wenn zwei Drittel der LN genug fruchtbar sind, um pflanzliche Nahrungsmittel anzubauen, dann reicht's für 10 Millionen Menschen. Der Speisezettel kann weiter

bereichert werden mit Haus-, Familien- und zunehmend Stadtgärten, Seen (Fisch), Wildsammlung (Beeren, Pilze, Kräuter), Jagd (Fleisch).

Eine vorwiegend pflanzliche Ernährung hat Vorteile für die Gesundheit (weniger Herz-Kreislauf-Krankheiten, weniger Dickdarmkrebs etc.) und leistet einen Beitrag zum Klimaschutz, dank geringerem Ausstoss an Treibhausgasen (Methan, Lachgas). Selbst zu gärtnern oder im Wald Beeren pflücken, bringt Bewegung und ist somit gesund.

Stichworte zu einer langfristigen Landwirtschafts-, Gesundheits- und Klimapolitik sind: mehr stärkehaltige Grundnahrungsmittel, mehr Leguminosen und Ölsaaten, mehr Gemüse, Obst, Beeren und Nüsse; Mischkulturen sowie Biodiversität. Und: Wir sollten alles Essbare nutzen. Ein Beispiel aus dem Rebbau: Die Tonnen weggeworfener Traubenkerne können zu hochwertigem Speiseöl veredelt werden.

Felix Küchler, Biobauer und Arzt, Susten VS

<sup>1)</sup> EVD, BWL. Berechnung theoretisches Produktionspotential Fruchtfolgeflächen. [www.bwl.admin.ch](http://www.bwl.admin.ch)

<sup>2)</sup> Bundesamt für Statistik, [www.bfs.admin.ch](http://www.bfs.admin.ch)

INSERAT

**bioaktuell**



Das Magazin der Biobewegung (Bäuerinnen, Verarbeiter, Handel).  
Erscheint monatlich mit zwei Doppelnummern (Juli und Dezember).  
Herausgeber: Bio Suisse und FiBL

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

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

bio

*Biofutter ist Vertrauenssache*



**BIO** Exklusiv® **Alb. Lehmann**  
**BIOFUTTER**  
5413 Birmenstorf / 9200 Gossau / [www.biomuehle.ch](http://www.biomuehle.ch)

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

Getreide · Oelsaaten · Futtermittel

**GOF**  
fenaco-gof.ch  
Eine Geschäftsbereichsgruppe der fenaco

## 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

UMSTELLUNG BIOSUISSE

4.4.177 21m.w.ch