

bioaktuell

10/13

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

DEZEMBER | JANUAR

Fair genug? Die Löhne auf Biobetrieben Seite 5

Nass genug? Hochmoor-Regeneration im Wald Seite 12

Attraktiv genug? Silofolien recyceln Seite 16



Nürnberg, Germany
12. - 15.2.2014

BIOFACH2014

into organic

Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel

EINZIGARTIG IMPULSGEBEND.

Zutritt nur für
Fachbesucher

Die inspirierende Vielfalt konsequent zertifizierter
Produkte, präsentiert von internationalen Ausstellern
– auf der BIOFACH.

biofach.de

Tragen Sie den
Termin direkt in
Ihren Kalender ein



VERANSTALTER
NürnbergMesse GmbH
besucherservice@nuernbergmesse.de

INFORMATION
Handelskammer
Deutschland-Schweiz
Tel +41 (0)44 283 61 75
Fax +41 (0)44 283 61 00
catherine.jesel@handelskammer-d.ch



www.viegut.ch

**Ganz natürlich.
Voller Vertrauen.**



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



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



enthält: Pheromone

Isomate® und Isonet®

Verwirrungstechnik

gegen Wicklerraupen im Obst- und Weinbau

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

 **Andermatt
Biocontrol**



Soziale Nachhaltigkeit gibt es nicht umsonst

An der DV präsentierte Bio Suisse die für 2014 geplante PR-Kampagne zum Thema Nachhaltigkeit. «Gut für alle» lautet das Motto. Der Biolandbau soll nicht nur ökologisch, sondern auch sozial und wirtschaftlich nachhaltig sein. Im Bereich soziale Nachhaltigkeit hat jedoch die gesamte Landwirtschaft noch ein grosses Defizit. Die Anstellungsbedingungen für familienfremde Arbeitskräfte



sind massiv schlechter als in vergleichbaren handwerklichen Branchen wie etwa Bau oder Industrie. Die Mindestlohninitiative rückt das Thema in den Fokus der Öffentlichkeit. Sie fordert einen Lohn, der 66 Prozent höher wäre als der gegenwärtige Mini-

mallohn gemäss der Richtlohntabelle für die Landwirtschaft. Die Landwirtschaft wird es in der öffentlichen Debatte schwer haben, diesen Unterschied zu rechtfertigen, zumal sie als stark subventionierter Sektor wahrgenommen wird. Andererseits ist es eine gute Gelegenheit, die Produzentenpreise in Frage zu stellen.

Ob der Biolandbau in der Lohnfrage besser dasteht als die übrige Landwirtschaft, lässt sich derzeit kaum sagen. Entsprechende Zahlen fehlen. Es ist jedoch anzunehmen, dass viele Biobetriebsleiterinnen und -leiter sozialen Grundsätzen grosse Bedeutung beimessen und so faire Löhne bezahlen, wie es das Preis- und Kostenumfeld eben zulassen. Dennoch hinkt auch die Biolandwirtschaft gegenüber anderen Branchen hinterher. Hier besteht also noch viel Handlungsbedarf. Mehr Richtlinien will niemand. Wie wäre es mit einem Anreizsystem, das freiwilliges Engagement, welches über die Richtlinien hinausgeht, belohnt? Rechnen würde sich das auch für Bio Suisse. Denn es könnte einen weiteren Entwicklungsschub der Knospe-Inhalte zünden, der von der Basis ausgeht.

Doch um die Anstellungsbedingungen auf das Niveau anderer handwerklicher Branchen zu verbessern, reicht das Engagement der Betriebsleiterinnen und -leiter alleine nicht aus. Sollen die Löhne markant steigen, müssen zwingend auch die Produkte besser bezahlt werden. Um dies den Abnehmern und den Konsumentinnen zu kommunizieren, sind auf allen Ebenen des Verbandes Anstrengungen nötig.

Markus Spuhler

Markus Spuhler, Chefredaktor

bioaktuell



4



12



16



20



22

HIER UND JETZT

5 Sind die Biolöhne fair genug?

Wenn Angestellte auf Biobetrieben mehr verdienen sollen, müssen die Preise steigen.

PFLANZENBAU

12 Wald unter Wasser

In Bünzen stehen 10 Hektaren Wald im Wasser. Ziel der Massnahme ist Hochmoorregeneration.

14 Leindotter in Mischkultur

Zwei Landwirte haben überraschend Erfolg damit.

TIERHALTUNG

16 Silofolien rezyklieren

Ein Unternehmen aus dem Thurgau verarbeitet die Folien zu wiederverwertbaren Pellets.

RATGEBER

17 Biokontrolle prüft Tierschutzverordnung

VERARBEITUNG UND HANDEL

18 Die Knospe im McGrischun

McDonald's hat einen Burger mit Biokäse angeboten. Die Meinungen darüber gehen auseinander.

19 Wie weit soll die Knospe gehen?

Die Präsidentin der Markenkommission Verarbeitung will eine Technologie-Diskussion anregen.

20 Mit Schlupfwespen gegen Mehlmaden

In den Lagern von Biofarm haben sich die Nützlinge im Einsatz gegen die Schädlinge bewährt.

KONTROLLEN

21 Die papierlose Kontrolle als Ziel

bio.inspecta und Biotest Agro wollen den Einsatz elektronischer Hilfsmittel vorantreiben.

NACHHALTIGKEIT

22 Von Fair Trade bis CO₂-neutral

BIO SUISSE

24 Verbandsdaten 2014

25 Geschehen an der DV

26 Förderung bäuerlicher Familienbetriebe

RUBRIKEN

27 Notizen

29 Agenda

31 Das letzte Wort, Impressum, Märitstand

Titelbild: Angestellte der Firma Rathgeb Bio in Unterstammheim ZH ernten Nüsslisalat.

Bild: Marion Nitsch



UFA-Junior Support
Effizienz in der Aufzucht

AKTION

UFA-Aufzuchtfutter
UFA 170 Bio

Ausgezeichnet
als Neuheit
Suisse Tier



Rabatt Fr. 5.-/100 kg
bis 18.01.14

ufa.ch In Ihrer
LANDI

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

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



agrobio schönholzer ag 
BIOSUISSE www.agrobio-schönholzer.ch BIO

Raufutter

BIO Getreideheu-Pellets: bewährter Maiswürfelfersatz - konstanter, ausgeglichener Gehalt, schnelle Energie

BIO Luzernepellets: Pellets mit 16% RP, *Power Pellets* 20% RP- ein kräftiges Raufutter *nur bei uns*

BIO Heu mit Luzerneanteil («Misto»): Raigras mit 50% Luzerne, ausgewogen, heissluftgetrocknet oder belüftet

BIO Ganzpflanzen-Cobs: Erbsen, Ackerbohnen, Gerste **NEU**

BIO Heu/Emd solange Vorrat

NEU auf Wunsch erhältlich  **profutter**
NATURFUTTER MIT STRUKTUR

Kraftfutter

BIO Körnersorghum: bringt Energie und pansenbeständige **NEU** Stärke von Körnermais für 10% weniger Geld

BIO Eiweisserbsen: ausgeglichener Eiweiss- und Energiegehalt, analysierte 23% RP, hohe Pansenabbaurate

BIO Projunior Kälber-Aufzuchtfutter ohne Soja: hochwertige Inhaltsstoffe und strukturierte Luzerne sorgen für frohes Wachstum und optimale Pansenentwicklung

BIO Extrulin: extrudierte Leinsaat bringt Frühlingsgras-Effekt in Startphase, gesund & natürlich mit Omega-3

BIO Melasse: Energie aus dem Tank

Stroh BIO und konventionell

Mit herzlichem Dank für Ihre Treue und die angenehme Zusammenarbeit wünschen wir erholsame Festtage und en guete Rutsch

info@agrobio-schönholzer.ch
☎ 071 642 45 90



Vortrag

Natur & Tiersprache lernen

mit Priska Welti /Bäuerin (UR)
Telepath. Tierkommunikation

- Fallbeispiele / Bauernhof & Haustiere
- Tierkommunikation / Möglichkeiten & Grenzen
- warum braucht die Kuh ihre Hörner?
- **Fr. 24. Januar 14 Rest. Löwen, 6252 Dagmersellen**
- Vortrag: 19.30 – ca. 22.00 / Kosten Fr. 30.–, Ehepaar Fr. 50.–
- gerne Voranmeldung – 16. Jan. 041 870 88 47 / naturfreuden.ch
- **Workshop:** Sa. 25. Jan. 9–16.30, Kosten: Fr. 90.– Ehepaar Fr. 150.–

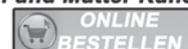
TARITRAL

**BIO Natürlicher
Trockensteller**

einfach, wirksam, günstig
brauchbar bei Milch und Mutter Kühen


LANDINGS GEN & CO

Tel : 026 913 79 84


ONLINE
BESTELLEN

www.lgc-sa.ch



PRO BEEF



www.pro-beef.ch

fidelio



Pro Beef
Weide Beef

Bio Schlachtviehvermittlung

Pro Beef GmbH, Einsiedeln:
Mobile 079 824 44 45 (Franz J. Steiner)
Fidelio-Biofreiland AG, Aarau:
Telefon 062 824 21 23 (Beat Kohli)

Wir suchen:

neue Produzenten für Bio Weide-Beef



Die Mindestlohninitiative würde den heutigen Minimallohn in der Landwirtschaft um 66 Prozent erhöhen.

Landwirtschaft als Arbeitgeberin ist noch immer im Hintertreffen

Landwirtschaftliche Angestellte erhalten im Vergleich zu anderen Branchen oftmals tiefere Löhne und arbeiten länger. Auch im Biolandbau hinken die Anstellungsbedingungen gegenüber vergleichbaren Branchen wie dem Bau oder der Industrie noch immer hinterher. Die Mindestlohninitiative, über die demnächst abgestimmt wird, hätte deshalb auch einen schwerwiegenden Einfluss auf Biobetriebe mit familienfremden Arbeitskräften.

Die Frage, ob Biobetriebe tendenziell die attraktiveren Arbeitgeber für landwirtschaftliche Angestellte sind als ÖLN-Betriebe, kann niemand genau beantworten. Entsprechende Zahlen fehlen. «Nicht repräsentative Stichprobenuntersuchungen zeigen, dass einzelne Betriebsleiter die Frage der sozialen

Nachhaltigkeit sehr ernst nehmen», sagt Jörg Schumacher, Leiter Faire Handelsbeziehungen bei Bio Suisse.

Richtlinien sind kaum strenger als das Gesetz

«Auf diesen Betrieben sind die Anstellungsbedingungen deutlich besser als in

den Bio Suisse Richtlinien über die sozialen Anforderungen vorgeschrieben», so Schumacher. Diese Anforderungen gehen jedoch, abgesehen von zwei Grundsätzen, nicht über die gesetzlichen Bestimmungen hinaus (siehe Kasten). Die Umsetzung der sozialen Anforderungen geschieht über Selbstdeklaration. Das entsprechende Formular verweist neben den Bio Suisse Richtlinien auf gesetzliche Anforderungen. Bezüglich Arbeitszeiten verweist es auf die kantonalen Normalarbeitsverträge und bezüglich Höhe der Löhne auf die Richtlöhne des Schweizerischen Bauernverbands (SBV), des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands (SBLV) und der Arbeitsgemeinschaft der Berufsverbände landwirtschaftlicher Angestellter (ABLA).

Richtlöhne erhöht, doch das Initiativziel ist kaum erreichbar

Ende Oktober verhandelten der SBV, der SBLV und die ABLA die Richtlöhne für 2014. Dabei wurden diese über alle Stu-

Soziale Richtlinien von Bio Suisse

Die Sozialen Richtlinien, welche die Bio Suisse Delegierten 2006 beschlossen haben (Richtlinien Teil I, Kapitel 4), halten lediglich gewisse nationale gesetzliche Bestimmungen fest und verweisen auf kantonale und brancheninterne Empfehlungen. In zwei Punkten gehen sie jedoch über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. «Sie schreiben etwa vor, dass das Arbeitsverhältnis mit sämtlichen Beschäftigten in einem schriftlichen Vertrag geregelt sein muss. Dies wird jährlich im Rahmen der Biokontrolle überprüft», sagt Jörg Schumacher, Projektleiter Faire Handelsbeziehungen

bei Bio Suisse. Zudem setzt Bio Suisse auf Selbstdeklaration, mit einmaliger Kontrolle bei der Umstellung. Die Betriebsleiter müssen dazu den entsprechenden Selbstdeklarationsbogen von Bio Suisse ausfüllen und unterzeichnen. 2011 hat Bio Suisse auch Sozialstandards fürs Ausland verabschiedet. «Sie sollen beispielsweise Dumpinglöhne bei der Herstellung von Import-Knospe-Ware im Ausland verhindern», so Schumacher. «Die Umsetzung basiert auf Selbstdeklaration und stichprobeweisen Nachkontrollen auf den Betrieben.»

spu



Passionsblume: Anbau-Partner gesucht

Haben Sie Interesse an der Arbeit mit einer neuen Kultur? Liegt Ihr biologisch bewirtschafteter Betrieb in landschaftlich schöner Lage und ist klimatisch begünstigt? Zur Herstellung unserer homöopathischen Urtinkturen benötigen wir das blühende Kraut der Passionsblume, welches zur optimalen Reifezeit von Hand geerntet wird. Gerne geben wir Ihnen, bei Interesse, weitere Auskunft. Wir freuen uns von Ihnen zu hören!
Kontakt: Ceres Heilmittel AG, Matthias Plath, Bachobelstrasse 6, 8593 Kesswil, Telefon 071 466 82 81, mp@ceresheilmittel.ch

CERES
Homöopathische Arzneimittel

VON DER HEILPFLANZE ZUR GANZHEITLICHEN ARZNEI.

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
Kantone TG, SG, AR, AI	Bildungszentr. Mattenhof, Flawil	27.01.2014	13.15 Uhr
Kantone ZH, SH	LS Strickhof, Lindau ZH	27.01.2014	20.00 Uhr
Langnau und Umgebung	Inforama Bäregg, Bärau	28.01.2014	13.15 Uhr
Eggwil und Umgebung	Hotel Hirschen, Eggwil	28.01.2014	20.00 Uhr
Spiez und Umgebung	Inforama Hondrich, Hondrich	29.01.2014	20.00 Uhr
Kanton Aargau	LZ Liebegg, Gränichen <i>Neuer Ort</i>	30.01.2014	13.15 Uhr
Kanton Luzern	Restaurant Brauerei, Sursee	30.01.2014	20.00 Uhr
Graubünden	LS Plantahof, Landquart	03.02.2014	13.15 Uhr
Kantone SZ, LU	Rest. Rose, Ibach Schwyz	03.02.2014	20.00 Uhr
Simmental	Gemeindesaal Zweisimmen	04.02.2014	13.15 Uhr
Brien/Interlaken	Rest. Bären, Wilderswil <i>Neuer Ort</i>	04.02.2014	20.00 Uhr
Langnau und Umgebung	Inforama Bäregg, Bärau	05.02.2014	20.00 Uhr
Bern und Umgebung	Schwand, Münsingen	06.02.2014	13.15 Uhr
Burgdorf und Umgebung	Rest. Schützenhaus, Burgdorf	06.02.2013	20.00 Uhr
Baselland/ Solothurn	LS Ebenrain, Sissach	10.02.2014	13.15 Uhr
Oberaargau, Solothurn	Inforama Waldhof, Langenthal	10.02.2014	20.00 Uhr
*Romandie	Agrilogie Grange-Verney, Moudon	11.02.2014	13.15 Uhr
*Jura bernois/NE	Ecole des métier de la terre, Cernier	11.02.2014	20.00 Uhr

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

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tel. 055 251 00 20

Das führende
Eierhaus in
Sachen Bio!



Besuchen Sie unsere Internetseite mit aktuellen Informationen für Kunden und Lieferanten!
www.hosberg.ch

KAG freiland
das tierfreundlichste Bio-Lab

BIO SUISSE



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
Michael Burkard, Zillis, GR Natel 079 339 24 78
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

BIO SUISSE



PREMIUM QUALITÄT
Weide-Beef



«Es wird Zeit, dass in der Landwirtschaft endlich eine echte Sozialpartnerschaft entsteht», findet Philippe Sauvin von der Plattform für eine sozial nachhaltige Landwirtschaft (Agrisodu).

fen um ein Prozent erhöht. Der Minimallohn liegt somit neu bei 3200 Franken. Im Musternormalarbeitsvertrag des SBV konnte die ABLA zudem geringfügige Verbesserungen zu ihren Gunsten erzielen. Für eine Reduktion der Arbeitszeit haben die meisten Produzentenorganisationen aber wenig Gehör, diese bleibt bei 55 Stunden. «Die Mindestlohninitiative geht von einer 43-Stunden-Woche aus», erklärt Mara Simonetta von der ABLA. 22 Franken pro Stunde, wie von der Mindestlohninitiative gefordert, ergäben aber bei 55 Stunden pro Woche einen Monatslohn von 5600 Franken. «Das sind 66 Prozent mehr als der jetzige Minimallohn. Das könnte die Landwirtschaft beim heutigen Preis- und Kostenumfeld nicht verkraften», sagt selbst Simonetta. «Wir müssen schon zufrieden sein, dass wir das eine Prozent durchgebracht haben.»

Ausbeutung findet statt, auch in der Schweiz

Auch bezüglich Einhaltung der vergleichsweise geringen Anforderungen zeichnet Simonetta ein düsteres Bild. «Ich habe pro Woche jeweils ein bis zwei Fälle, in denen landwirtschaftliche Angestellte bei uns Unterstützung suchen.» Sie schätzt, dass es bei rund fünf bis zehn Prozent der Anstellungsverhältnisse zu Nichteinhaltung der Bestimmungen oder gar zu regelrechter Ausbeutung kommt. Ob Biobetriebe davon mehr oder weniger betroffen sind, weiss sie nicht. «Wir erkundigen uns jeweils nicht nach der Bewirtschaftungsform.»

In der Romandie werden die Bestimmungen auf den Biobetrieben jedenfalls in aller Regel eingehalten, weiss Philippe Sauvin, ehemaliger Biolandwirt und heutiger Sekretär der Plattform für eine sozial nachhaltige Landwirtschaft Agrisodu in Gland VD. «Aber da diese nach wie vor gering sind, sollte sich Bio Suisse in diesem Bereich stärker engagieren», findet er. «Die Landwirtschaftlichen Angestellten sind im Vergleich zu ähnlichen Branchen wie etwa Bau oder Industrie massiv schlechter gestellt.» Das sei auch der Hauptgrund, weshalb viele ausländische Landarbeiter in die Baubranche wechseln, sobald sich ihre rechtliche Stellung etwas verbessert. Die kantonalen Normalarbeitsverträge seien teilweise katastrophal und die Richtlöhne zu tief.

Die drei wichtigsten Ziele von Agrisodu seien deshalb fairere Produktpreise, die höhere Familieneinkommen und höhere Löhne für die Angestellten ermöglichen, ein Gesamtarbeitsvertrag für die Landwirtschaft und die Unterstellung der landwirtschaftlichen Angestellten unter das allgemeine Arbeitsgesetz. «Es wird Zeit, dass in der Landwirtschaft endlich eine echte Sozialpartnerschaft entsteht, der Biolandbau sollte hier mit gutem Beispiel vorangehen», fordert Sauvin.

Bio Suisse will zusätzliches soziales Engagement prüfen

Bei Bio Suisse stösst er damit durchaus auf offene Ohren. «Bio Suisse und die Biobauern könnten hier effektiv eine Pionierfunktion wahrnehmen und die

Mindestlohninitiative

Die Initiative des Schweizerischen Gewerkschaftsbunds fordert unter anderem einen gesetzlichen Mindestlohn von 22 Franken pro Stunde. Bei einer 42-Stunden-Woche entspricht das einem Monatslohn von 4000 Franken. spu

soziale Nachhaltigkeit auch konkret umsetzen», sagt etwa Hans Ramseier, Leiter Qualitätssicherung und Entwicklung. «Dies würde zwar Bioprodukte gegenüber konventionellen weiter verteuern, wäre auf der anderen Seite aber auch ein gut kommunizierbarer Mehrwert.» Auch Martin Bossard, Leiter Politik, findet das Thema wichtig, gibt aber zu bedenken, dass eine Änderung nur partizipativ beschlossen werden kann. «Es bräuchte ein langfristiges Konzept unter Einbezug der Betriebsleiter. Das Einkommen in der Landwirtschaft muss insgesamt deutlich höher werden, sowohl für die Bauernfamilien als auch für die Angestellten.»

Markus Spuhler

Kanton Genf schreibt 45-Stunden-Woche in den Normalarbeitsvertrag

Der Kanton Genf schreibt in seinem Normalarbeitsvertrag für die Landwirtschaft definitiv eine durchschnittliche Wochenarbeitszeit von 45 Stunden fest. Der Genfer Bauernverband Agri Genève hatte zwar dagegen rekurriert, ist jedoch in letzter Instanz vor dem Bundesgericht abgeblitzt. Damit ist Genf aus Sicht der landwirtschaftlichen Angestellten der fortschrittlichste Kanton der Schweiz. spu



Bild: Markus Spuhler

Tex Tschurtschenthaler und Christian Rathgeb verfolgen unterschiedliche Strategien, um den Arbeitsaufwand im Gemüsebau zu bewältigen.

«Höhere Löhne müssten wir direkt auf unsere Produkte abwälzen»

Die menschliche Arbeitskraft ist besonders im Gemüsebau ein grosser Kostenfaktor. Höhere Löhne hätten hier besonders grosse Auswirkungen. bioaktuell hat mit Exponenten von zwei Betrieben gesprochen, die diese Herausforderung auf sehr unterschiedliche Weise angehen (siehe Kasten).

bioaktuell: Die Mindestlohninitiative fordert 4000 Franken im Monat bei 43 Wochenarbeitsstunden. Was liegt drin bezüglich Lohnsteigerung im Biogemüsebau?

Christian Rathgeb: Die Löhne für ausländische Arbeitskräfte ohne landwirtschaftliche Ausbildung liegen bei uns zwischen 3170 und 5200 Franken monatlich. Dazu kommen noch Zulagen wie etwa Ferienentschädigungen. Die

Arbeitszeiten betragen zwischen 45 und 55 Stunden pro Woche. Bei der Arbeitseffizienz oder Arbeitsleistung haben wir wenig Spielraum, zumal vor allem im Sommer lange Arbeitstage zu bewältigen sind. Höhere Löhne müssten wir also direkt auf unsere Produkte abwälzen.

Tex Tschurtschenthaler: Eine Annahme der Mindestlohninitiative hätte bei uns keine Auswirkung. Wir haben diese

Rathgeb: «Die Kostenschere zwischen Bio und konventionell würde mit höheren Lohnkosten noch weiter auseinander gehen.»

Abwälzung eigentlich schon von Anfang an vorgenommen. Ortoloco wurde von Konsumenten gegründet, denen neben Ökologie, Regionalität und Saisonalität auch die Lohnfrage sehr wichtig ist. Im Moment bezahlen wir unseren einzigen Lohnangestellten, den Gemüsebau-fachkräften, rund Fr. 24.50 pro Stunde. Über den Budgetposten Löhne können die Mitglieder jeweils an der Jahresversammlung mitbestimmen. Mit den anderen Budgetposten zusammen ergeben sich die gesamten Betriebskosten für das

kommende Jahr. Diese werden dann auf die Genossenschafter aufgeteilt.

Was wären die Folgen der Mindestlohninitiative?

Rathgeb: Die wären wohl je nach Produkt sehr unterschiedlich. Bei Kulturen, die sich stark mechanisieren lassen, wären die Mehrkosten unter Umständen vielleicht gar nicht so gross. Bei anderen Kulturen mit beispielsweise viel Jätbedarf müssten wir die Kosten genau durchkalkulieren und dann das Gespräch mit unseren Abnehmern suchen. Weniger gefallen würde mir, dass die Leistungsvorgaben allgemein steigen würden. Weniger qualifizierte Personen hätten somit auch im Gemüsebau weniger Arbeitschancen.

Wie würden Sie auf Ihrem Betrieb auf ein allgemein höheres Lohnniveau reagieren?

Rathgeb: Es wäre eine Mischung aus höheren Leistungsvorgaben, Effizienzsteigerung und Produkteverteuerung. Die soziale Komponente darf dabei nicht vergessen werden. Für Fachkräfte, Traktorführer und landwirtschaftliche Mitarbeiter bezahlen wir heute schon mehr als

Zwei Betriebe, zwei Ansätze

Christian Rathgeb führt mit seiner Familie und seinem Team einen grossen Gemüsebaubetrieb in Unterstammheim ZH. Dieser beschäftigt zu Spitzenzeiten rund 250 Angestellte und produziert auf rund 300 Hektaren Freiland und acht Hektaren Gewächshausfläche Frisch- und Lagergemüse. Zum Unternehmen gehört auch ein eigener Abpack- und Logistikbetrieb.

Tex Tschurtschenthaler ist Mitbegründer und Betriebsgruppenmitglied der Gemüsebaugenossenschaft Ortoloco in Dietikon ZH. Auf 1,4 Hektaren Freiland und vier Aren Gewächshausfläche stellt Ortoloco die wöchentliche Gemüseversorgung der rund 500 Genossenschafter und Genossenschafterinnen sicher. Diese legen bei Anbau, Ernte und Auslieferung der Gemüsetasche selber Hand an. spu



Christian Rathgeb: «Für unsere Abnehmer zählen in erster Linie die Qualität, der Preis und unsere Dienstleistung.»

Bild: Marion Nitsch

in den Richtlöhnen vom Schweizerischen Bauernverband und der Landarbeitervereinigung ABLA empfohlen. Für uns ist nämlich auch wichtig, dass wir gerade in den Führungspositionen Leute haben, die hinter dem Bioanbau stehen können. **Tschurtschenthaler:** Bei uns entscheidet, wie gesagt, die Genossenschaftsversammlung über die Höhe der Löhne. Da

Tschurtschenthaler: «Wir haben die Mehrkosten für höhere Löhne von Anfang an abgewälzt.»

die Gemüsebaufachkräfte und die Konsumentinnen und Konsumenten im Betrieb sehr viel miteinander zu tun haben, ist es allen ein grosses Anliegen, dass die Fachkräfte ihren Lebensunterhalt mühelos anständig bestreiten und sich ab und zu etwas leisten können. Ein allgemein höheres Lohnniveau könnte für Konsumenten und Produzenten die Hürde verkleinern, weitere Gemüsekooperativen zu bilden.

Wäre der Detailhandel bereit, die höheren Kosten zu schlucken oder seinerseits auf die Konsumenten abzuwälzen?

Rathgeb: Das kann ich nicht sagen. Im konkreten Fall müsste man sich wohl mit den Abnehmern an den runden Tisch setzen, vielleicht auch Bio Suisse beiziehen, und die Sache diskutieren. Preiserhöhungen sind in der Regel aber nicht populär. Bioprodukte sollten nach den Vorstellungen des Detailhandels nicht mehr als 20 bis 30 Prozent teurer

sein als die konventionellen. Hier sind wir bereits heute teilweise am Anschlag. Die Kostenschere würde mit einer Erhöhung der Löhne noch weiter auseinandergehen, weil wir in der Bioproduktion einen höheren Arbeitsaufwand haben. In den letzten zehn Jahren war der Detailhandel im Biobereich aus unserer Sicht aber generell fair. Insgesamt geht es uns nicht schlecht, auch wenn die Schraube bezüglich Preis und Qualität in den letzten Jahren angezogen wurde.

Tschurtschenthaler: Diese hohen Anforderungen im Detailhandel verursachen hohe und unnötige Kosten, die letztlich auch die Angestellten mittragen müssen. Nämlich die Kosten für Ausschussware, die nur wegen optischer Mängel den Weg in den Verkauf nicht findet. Es ist deshalb ein Grundsatz unserer Genossenschaft, dass möglichst alle ernährungsphysiologisch einwandfreie Ware den Weg in die Gemüsetaschen und so zum Konsumenten findet.

Verpflichtet in Ihren Augen der Begriff Bio zu sozial verantwortlichem Handeln?

Tschurtschenthaler: Für unsere Genossenschaftler ist sozial verantwortliches Handeln zentral. Das hat glaube ich nicht direkt etwas mit Bio oder nicht zu tun. Kürzlich ist mir jedoch bewusst geworden, dass Ortoloco diesbezüglich in etwa so organisiert ist, wie sich das die FiBL-Gründer und -Gründerinnen damals ausgemalt hatten: als selbstverwaltete Konsumenten-Produzenten-Genossenschaft, die biologisch anbaut und so gross

ist, dass es wirtschaftlich Sinn macht, aber doch klein genug, dass der Betrieb für das beteiligte Individuum überschaubar bleibt. Insofern könnte man sagen: ja, unsere sozialen Ansprüche gehören zum Biogedanken. Aber das ist natürlich in dieser Form in keiner Richtlinie vorgeschrieben.

Rathgeb: Ein guter Umgang mit den Menschen ist für uns eine Grundsatzfrage, egal, ob Bio oder nicht. Wir haben auf unserem Betrieb Leute, die schon seit über 30 Jahren jede Saison zu uns

Rathgeb: «Es wäre wichtig, dass sich Bio Suisse bei neuen Preisverhandlungen infolge möglicher Lohnsteigerungen einsetzt.»

kommen. Auch sonst ist die Fluktuation relativ gering. Das zeigt uns, dass wir als Arbeitgeber geschätzt werden. Der Lohn ist das eine, aber der Umgang ist genauso wichtig.

Welche Aspekte spielen dabei eine Rolle?

Rathgeb: Es ist wichtig, den Menschen Wertschätzung für die Arbeit zukommen zu lassen. Zudem sollte die verlangte Leistung den Fähigkeiten und Möglichkeiten der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter entsprechen. Wichtig ist auch der Dialog, um Unzufriedenheiten auf den Grund zu gehen und Konflikte zu vermeiden. Dafür haben wir einmal pro Woche eine Art Sprechstunde eingerichtet.

Bio Suisse sucht Vorstandsmitglied

Zukunft mit der Knospe und einem starken Biolandbau



Der Bio Suisse Vorstand leitet als oberstes Führungsorgan die Geschicke des Verbandes und der Knospe. Er gestaltet die Zukunft der Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen wesentlich und legt gegenüber der Delegiertenversammlung Rechenschaft ab. Zu seinen Aufgaben gehören die Wahl und die Führung der ihm unterstellten Kommissionen sowie die Steuerung der Geschäftsstelle in Basel. Der Vorstand nimmt seine Aufgabe im Sinne des Bio Suisse Leitbildes wahr, erlässt die Verbandspolitik, legt die strategischen Ziele und die Vergabebedingungen für Lizenzen fest. Die Mitarbeit im Kollegium stellt eine interessante Herausforderung dar. Vorstandsmitglieder von Bio Suisse betreuen je ein Ressort. Sie wirken somit prägend für Bio Suisse und ihre Marke Knospe und dies im Austausch mit der Basis und den wichtigsten Partnern in der Wertschöpfungskette des Schweizer Biolandbaus.

Wahlen und Gremium

Der Vorstand ist aktuell aus folgenden Mitgliedern zusammengesetzt. Urs Brändli, Godingen SG (Präsident), Danielle Rouiller, Cernier NE (Ressort Bildung und Forschung), Christian Butscher, Liestal BL (Ressort Qualitätssicherung und Entwicklung), Claudia Lazzarini, Le Prese GR (Ressort Finanzen und Personal), Milo Stoecklin, Séprais JU (Ressort Marketing) und Monika Rytz-Stempler, Olsberg AG (Ressort Markenkommissionen). Per November 2013 ist Josef Stutz, Schongau LU (Ressort Fachkommissionen) zurückgetreten. An der Frühlings-Delegiertenversammlung (DV) im April 2014 wird als Ersatz ein neues Vorstandsmitglied für die verbleibende Amtszeit von zwei Jahren gewählt. Die Gesamterneuerungswahl des Vorstandes findet alle vier Jahre statt, die nächste Amtszeit beginnt im Frühjahr 2016.

Aufwand und Entgelt

Jährlich finden zwei Delegiertenversammlungen, drei Präsidentenkonferenzen, acht ganztägige und zwei zwei-tägige Vorstandssitzungen statt und je nach Bedarf und Ressort zusätzliche Sitzungen oder Telefonkonferenzen. Der Aufwand beträgt etwa 30 Tage pro Jahr. Die Tätigkeit im Vorstand wird gemäss Bio Suisse Entschädigungsreglement abgegolten. Eine gute Einführung ins Amt ist selbstverständlich, entsprechende Kurse werden angeboten.

Anforderungen und Auskünfte

Sie haben die Bereitschaft, sich für den Biolandbau zu engagieren und verfügen über fundierte Kenntnisse der Bioszene, des Biolandbaus und des Biomarktes. Verbandsarbeit ist Ihnen vertraut, oder Sie haben bereits Verantwortung in ehrenamtlichen Gremien übernommen. Diskussionen in deutscher und französischer Sprache können Sie folgen. Unterlagen werden vorwiegend in deutscher Sprache zugestellt. Von der Wahl ausgeschlossen sind Personen, die in einem arbeitsvertraglichen Verhältnis oder regelmässig in geschäftlicher Beziehung zu Bio Suisse stehen oder das 70. Altersjahr erreicht haben (Stat. Art. 24).

Gerne beantworten der Bio Suisse Präsident Urs Brändli (055 284 21 82) und der Verbandskoordinator Christian Voegeli (061 204 66 23) Ihre Fragen. Auch Ihre Mitgliedorganisation steht Ihnen für Auskünfte zur Verfügung. Interessierte KandidatInnen melden ihre Kandidatur bei ihrer Mitgliedorganisation bis am 15. Januar 2014.

PROGANA

Mühle Rytz AG

Bio Tofu-Soja: Produzenten gesucht!

- Anbaulagen: bis 550 m
- Produzentenpreis: CHF 223.50/100kg
- NEU: auch für Umstellbetriebe möglich (CHF 155.00/100kg)
- Anbaubeitrag (Bund): CHF 1'000/ha
- Anbauverträge mit der Produzentengenossenschaft PROGANA
- Sammelstelle: Mühle Rytz AG, 3206 Biberen
- Transportkostenbeteiligung abhängig von der Distanz

Wir beraten Sie gerne.

Mühle Rytz AG, 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch
Progana, Laurent Godel, 079 723 81 20, www.progana.ch

Hof Waldenstein

Für unseren vielseitigen, biologisch-dynamisch bewirtschafteten Hof im Solothurner Jura suchen wir auf Frühjahr 2014 (oder nach Absprache)

einen **Nachfolger/Pächter** mit Erfahrung im biologisch-dynamischen Landbau.

Der Landwirtschaftsbetrieb umfasst 17 ha LN und 7 ha Wald eigenes Land in einer Parzelle. Zusätzlich können als angrenzende Flächen 8 ha LN und 17 ha Wald in Pacht mit übernommen werden. Die Flächen des Hof Waldenstein und die angrenzenden Pachtflächen verfügen über Wiesen und Weiden mit hoher Ökoqualität und entsprechend grosser Artenvielfalt. Wir suchen Nachfolger, die an der Weiterführung/Ergänzung der vielfältigen Tätigkeitsfelder und speziell an der Pflege der artenreichen Flächen interessiert sind.

Weitere Informationen finden sich unter: www.hof-waldenstein.ch

Anfragen an:

J.-Pierre & Verena Voyame, Hof Waldenstein, 4229 Beinwil
Tel. 061 791 15 00 oder an: info@waldenstein.ch

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

Die Biowelt von A bis Z auf

www.bioaktuell.ch

DIE PLATTFORM DER SCHWEIZER BIOBÄUERINNEN UND BIOBAUERN





Tex Tschurtschenthaler: «Ortoloco wurde von Konsumenten gegründet, denen neben Ökologie, Regionalität und Saisonalität auch die Lohnfrage sehr wichtig ist.»

Bild: Markus Spuhler

tet, in der die Mitarbeitenden mit ihren Anliegen zu uns kommen können. Oft helfen wir auch bei persönlichen Anliegen ausserhalb der Arbeit weiter.

Tschurtschenthaler: Wir haben alle zwei Wochen eine Sitzung der Betriebsgruppe. Da unsere Lohnangestellten, die Gemüsebaufachkräfte, auch Genossenschafts- und Betriebsgruppenmitglieder sind, können sie auf allen Entscheidungsebenen ihre Anliegen vorbringen und vollwertig mitentscheiden.

Was erwarten Ihre Abnehmer bezüglich der sozialen Anforderungen?

Rathgeb: Für unsere Abnehmer zählen in erster Linie die Qualität, der Preis und unsere Dienstleistung. Ansonsten erwarten sie, dass wir die gesetzlichen Anforderungen, Labelrichtlinien und Swiss-GAP einhalten. Da spielen auch Hygiene und Arbeitssicherheit eine wichtige Rolle. Bezüglich soziale Standards sind wir in der Schweiz einigen umliegenden Ländern voraus.

Bei höheren Lohnkosten und somit höheren Preisen würde sofort mehr importiert, argumentieren viele Gegner von höheren Löhnen in der Landwirtschaft. Wie könnte die Biobranche darauf reagieren?

Rathgeb: Uns wird heute schon oft vorgeworfen, wir seien im internationalen Vergleich zu teuer. Dennoch gibt es auch heute Produkte, die trotz höherem Preis auch ohne Grenzschutz ihren Absatz finden. Eine Schweizer Biopeperoni beispielsweise darf gut und gern doppelt so viel kosten wie eine Importpeperoni. Die Kriterien «regional» und «saisonal» ver-

lieren bei steigender Preisdifferenz leider aber auch bei Bioprodukten tendenziell an Bedeutung.

Tschurtschenthaler: Die Ladenkasse ist das falsche Werkzeug, um über nachhaltiges oder nicht nachhaltiges Wirtschaften zu entscheiden. Die Biobranche sollte

Tschurtschenthaler: «Die Biobranche sollte aufhören, sich selbst den kontraproduktiven Marktmechanismen auszusetzen.»

aufhören, sich selbst den kontraproduktiven Marktmechanismen auszusetzen. Stattdessen sollte sie bezüglich der nachhaltigen Versorgung vorausgehen und entsprechend handeln. Das fordere ich als Konsument, als Bürger und als Mensch in einer zunehmend bedrohten Umwelt und Gesellschaft. In allen drei Rollen bin ich bereit, meinen Beitrag dazu zu leisten

Wo sehen Sie Handlungsbedarf von Seiten Bio Suisse beim Thema familienfremde Arbeitskräfte?

Rathgeb: Wichtig ist, nicht nur auf den Lohn zu fokussieren. Die anderen sozialen Faktoren, die vielleicht nicht so gut messbar sind, sind genauso wichtig. Entscheidend sind natürlich auch allfällige Preisverhandlungen infolge der Kostensteigerungen. Hier wäre wichtig, dass uns Bio Suisse unterstützt. Eine allgemeinere Kritik: Wachstum des Biomarktes ist gut und recht. Wenn dieser aber nur mit Zugeständnissen bei den Produktpreisen möglich ist, wäre es manchmal vielleicht

besser, die Finger davon zu lassen. Dabei sollten die Betriebsleiter nicht vergessen gehen, die aus wirtschaftlichen Gründen auf soziale Verbesserungen verzichten müssen.

Tschurtschenthaler: Es ist wichtig, den Konsumenten zu vermitteln, dass die Produktion von Nahrungsmitteln viel Vorlaufzeit und langfristige Planung erfordert. Hohe Kosten verschlingt heute die Tatsache, dass der Produzent die Nachfrage zur Erntezeit nur schlecht abschätzen kann. Er ist gezwungen, zu viel zu produzieren. Daraus entstehen unnötige Kosten, welche die Angestellten mittragen müssen. Dabei weiss ich als Konsument im Prinzip ja heute schon, dass ich nächstes Jahr Äpfel essen werde. Also wieso sich nicht schon vorgängig mit einem Obstproduzenten einen Vertrag aushandeln, damit er mir diese nach seinen tatsächlichen Kosten produziert?

Interview: Markus Spuhler

Kurse zum Thema Arbeitsrecht von Agroimpuls

Agroimpuls (eine Organisation des SBV) bietet verschiedene Kurse für Landwirte als Arbeitgeber an:

Der Landwirt als Arbeitgeber (Grundkurs)

■ Dienstag, 7. Januar 2014, Brugg/Windisch AG

Fragen rund um den Lohn (Vertiefungskurs)

■ Dienstag, 14. Januar 2014, Brugg/Windisch AG

Führungsgrundlagen

■ Mittwoch, 11. Dez. 2013, Strickhof, Wülflingen ZH

■ Dienstag, 21. Januar 2014, Brugg/Windisch AG

Gesprächsführung

■ Donnerstag, 12. Dez. 2013, Inforama Rüti, Zollikofen BE

■ Mittwoch, 18. Dez. 2013, Strickhof, Wülflingen ZH

■ Dienstag, 28. Januar 2014, Brugg/Windisch AG

Nähere Infos unter www.agroimpuls.ch

spu

Die Ausdehnung der Ökofläche auf den Wald als i-Tüpfelchen

Die Bünzener Biobauernfamilie Abt besitzt eine imposante Waldfläche von über 30 Hektaren. Genutzt wird der Wald aus wirtschaftlichen Gründen nur extensiv, beziehungsweise gar nicht. Einen Drittel davon hat Abt in einer Vereinbarung vor fast 20 Jahren dem Kanton Aargau zur Verfügung gestellt. Dieser versucht dort das ursprünglich vorhandene und bis Mitte des 20. Jahrhunderts abgetorfte Hochmoor wieder herzustellen und hat den Wald zu diesem Zweck ausgelichtet und unter Wasser gesetzt.

Reich wird mit dem Wald kaum ein Landwirt. Zu bescheiden sind die Preise für Nutzholz angesichts des Aufwands, der zu leisten ist, um dieses zu ernten. Das geht auch Roman Abt nicht anders, obwohl er nicht weniger als 31,5 Hektaren sein eigen nennt. Der Biolandwirt aus Bünzen AG bewirtschaftet seinen Wald extensiv, letztes Jahr hat er nur je 50 Kubikmeter Nutz- und Brennholz gewonnen. Es fehlt ihm auf seinem Betrieb mit Fokus auf die Zweige Ackerbau, Gemüse-, Eier- und Milchproduktion zurzeit schlicht die Arbeitskapazität, um ein grösseres Volumen zu gewinnen.

Trotzdem lässt er keine Zweifel an seiner Verbundenheit mit dem Familienwald. «Nie im Leben würde ich diesen

verkaufen», sagt er. Seine Bedeutung sei viel zu gross für ihn. Er schwelgt in Erinnerungen an die Sonntagsspaziergänge als Bub. Heute habe er zwar kaum Musse für Erholungstouren im Gehölz. «Dafür bin ich noch zu jung», sagt der 60-jährige lachend. Dafür biete ihm das nachwachsende Holzlager eine gewisse Sicherheit, dass er im Winter nie frieren werde. Bei Abts im Keller steht eine Holzschnitzelheizung, die die Bünzener Stube auch an diesem trüben Novembertag angenehm wärmt.

Zusammenarbeit bis 2045 mit dem Kanton

Darüber hinaus hat der Wald für Abt auch als ökologische Ausgleichsfläche

grosse Bedeutung, auch wenn dieser keine entsprechenden Beiträge generiert. Der seit 1990 biologisch wirtschaftende Landwirt hat sich zum Spezialisten für Hecken, Hochstammbäume und andere Nischen entwickelt. Die ökologisch wertvollen Landschaftselemente machen auf seinem Rütihof nicht weniger als 25 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche von gut 45 Hektaren aus. Als dann Mitte der 90er-Jahre Thomas Egloff von der aargauischen Fachstelle für Natur und Landschaft mit dem Ansinnen zu ihm kam, ein ehemaliges Hochmoor in Abts Wald zu renaturieren, rannte er offene Türen ein. «Für mich war dieses Projekt das Tüpfelchen auf dem ökologischen i», so Abt. Kurze Zeit später unterzeichnete



Das Stauwehr im ehemaligen Entwässerungskanal sorgt für einen gleichbleibend hohen Wasserspiegel.



Bilder: Adrian Krebs

Der Wald weicht dem Moor: Roman Abt am Rande der Regenerationsfläche.

er eine auf 50 Jahre befristete Vereinbarung für die Regeneration des Moors mit der Abteilung Landschaft und Gewässer der Aargauer Baudirektion. Die gut 11,4 Hektaren in Abts Wald waren bis 1952 teilweise abgetorft worden. Mit einem weiträumigen Grabensystem hatte man das Moor entwässert, um so Zugang zum Torf zu gewinnen. Nach Ende des Abbaus haben die damaligen Bewirtschafter die Parzelle mit den schnell wachsenden und torfliebenden Weymouthsföhren (*Pinus strobus*) aufgeforstet.

Langer Weg zum Hochmoor

Diesem ging es nach dem Inkrafttreten der Vereinbarung flächendeckend ans Lebendige. Die Bäume wurden fast vollständig abgeholzt und der Hauptgraben mittels eines Wehrs gestaut. Längerfristiges Ziel des Kantons ist eine Wieder-

herstellung des Hochmoors, wie es in der Vereinbarung heisst. Bis dahin ist es aber auch 17 Jahre später noch ein langer Weg. Das Gebiet ist zwar anlässlich unseres Flurgangs weitflächig wassergesättigt. Die typische Vegetation ist ebenfalls vielfach vorhanden, feuchtigkeitszeigende Seggen, Torfmoose und verkrüppelte Büsche, die mit dem hohen Wasserstand kämpfen. Die Aufwölbung des Kernbereichs über das heutige Niveau, eines der mittelfristigen Ziele, sei aber noch lange nicht erreicht, so Thomas Egloff, das dauere Jahrzehnte.

Trotzdem ist er recht zufrieden mit den bisherigen Ergebnissen des Projekts. Die Torfmoose, die wesentlich dafür verantwortlich sind, dass wieder Torf entsteht, entwickelten sich von Anfang an ausgezeichnet. Ohne gelegentliche menschliche Intervention wären die-

se Erfolge aber noch nicht erreicht. Zu schaffen machte dem Projektverantwortlichen der Jahrhundertsommer 2003. Als es zu trocken war, sprossen im Moor deshalb Büsche und Bäume. Diese sind nun mehrheitlich ausgeräumt, dazu beigetragen haben unter anderem zwei Einsätze von Zivildienstleistenden. Um die Effizienz der Regenerations-Massnahme zu erhöhen, spielt Egloff nun mit dem Gedanken, auch einen Teil der Seitengräben mit Spundwänden einzustauen.

Abt dürfte ihm dabei kaum Steine in den Weg legen, zumal diese Installationen den ohnehin minimalen Ertrag aus dem Wald nicht schmälern würde. Sämtliche Kosten für die Regeneration des Moores trägt der Kanton. Für die Nutzung wurde Abt schon 1996 für 50 Jahre pauschal mit 60 000 Franken abgegolten. Adrian Krebs

Bodenverdichtung ist auch im Wald ein Thema

Wie man kürzlich der «NZZ am Sonntag» entnehmen konnte, sind viele Landwirtschaftsböden extrem verdichtet. Im Kanton Luzern soll gemäss einem von der Zeitung veröffentlichten behördlichen Bericht ein Drittel der Böden so stark beeinträchtigt sein, dass die Pflanzen nicht mehr richtig wachsen. Hauptursache ist das zunehmende Gewicht der Landmaschinen. Während der durchschnittliche Traktor vor 1992 noch 4,2 Tonnen wog, waren es im vergangenen Jahr bereits 6,2 Tonnen.

Eine ähnliche Entwicklung ist auch im Wald zu beobachten. Auch hier hält immer mehr schweres Gerät Einzug. Einst

fuhr man mit Traktor, Seilwinde und Motorsäge in den Wald. Heute sind Vollernter von spezialisierten Unternehmen an der Tagesordnung. Dies zeitigt massive Auswirkungen auf das Bodenleben im Wald, wie die im Oktober publizierten Ergebnisse eines internationalen Forschungsprojekts unter Ägide der eidgenössischen Forschungsanstalt WSL (mit Beteiligung von Agroscope, Uni Zürich, Uni Tartu in Estland und TU München) zeigen.

Die Forscher legten mit Holzerntemaschinen Fahrspuren auf Waldböden im schweizerischen Mittelland an. Die wichtigste Erkenntnis: Im Boden wird es eng.

Die im Waldboden üblichen Hohlräume werden zusammengedrückt und die Vernetzung der Poren im Boden zerstört. Die Folgen sind ein unterbrochener Luftaustausch und ein erheblich reduzierter Wasserfluss.

Die für das Baumwachstum wichtigen Mykorrhizapilze verschwinden dadurch fast vollständig, wie es in einer Mitteilung der WSL heisst. An ihrer Stelle gedeihen unter anderen Fäulnisbakterien, welche das Baumwachstum hemmen. Die Forschenden gehen davon aus, dass Jahrzehnte bis Jahrhunderte vergehen, bis sich die Böden vollständig von der Belastung erholen. akr

Leindotter: Unterschiedliche Erfahrungen in der Praxis

Leindotter ist eine Nischenkultur, die für die Ernährung sehr interessant sein könnte. Sein Öl enthält wichtige ungesättigte Fettsäuren. Die praktischen Erfahrungen sind allerdings unterschiedlich. Ein paar wenige Produzenten bauen die Pflanze mit Erfolg an, meist als Stützfrucht in der Mischung mit Erbsen.

Walter Grieder aus Rünenberg BL baut seit 2008 Leindotter in Mischkultur mit Eiweisserbsen an. «Ich bin zufällig auf einen kleinen Artikel im bioaktuell gestossen und wollte diese Kultur mal ausprobieren», erzählt er. Leindotter eignet sich aufgrund seines etwas sperrigen Stängels gut als Stützfrucht. Gleichzeitig unterdrückt er das Unkraut, da er sich anfangs rasch entwickelt und mit seiner Rosette den Boden schnell abdeckt. «Erst wenn die Erbsen reifen und die Blätter vertrocknen, keimt das Unkraut», meint Grieder. Ein weiterer Vorteil dieser Mischung ist die zeitgleiche Reifung. Beide Kulturen können im gleichen Dreschgang geerntet werden. Das Aussieben geschieht von Hand auf einem selbstgemachten Sieb. «Wir haben ein einfaches Verfahren dafür entwickelt, denn für diese kleine Menge lohnt sich

eine Maschine nicht», erklärt Sohn Bernhard das Vorgehen. Im Nachbardorf werden die Samen in einer kleinen Kundenmühle zu Öl gepresst, der Presskuchen wird ans Vieh verfüttert.

Mischung mit Eiweisserbsen hat sich am FiBL nicht bewährt

Weniger gute Erfahrungen mit Leindotter hat Hansueli Dierauer vom FiBL gemacht. «Leindotter in Reinkultur angebaut ist sehr konkurrenzschwach gegenüber dem Unkraut. Daher drängt sich ein Anbau in Mischkultur auf.» Leindotter als Stützfrucht kann er nicht empfehlen. «Die Pflanze ist zu feingliedrig gebaut, sodass die Eiweisserbsen unter guten Bedingungen hoch wachsen und den Leindotter umreissen», sagt er. Im Rahmen des von der Migros finanzierten Projekts «Swiss made Protein» zum The-

ma Soja-Ersatz untersucht Dierauer verschiedene Anbauverfahren. Eines davon ist die Mischkultur von Eiweisserbsen mit Leindotter. Das bisher beste Ergebnis in diesem Forschungsprojekt hat eine Mischung aus Gerste, Eiweisserbsen und Leindotter ergeben.

Während Grieders 50 bis 70 Aren jährlich für Eigenbedarf und Direktverkauf anbauen, arbeitet Nicolas Chenuz auf einer ganz anderen Linie. Der Geschäftsführer der von ihm gegründeten Firma «Suisse Caméline» arbeitet mit mehreren Produzenten zusammen, die für ihn Leindotter in Mischkultur anbauen. Chenuz schliesst mit den Landwirten Anbauverträge ab und ist für die Koordination zuständig. Er organisiert die Reinigung, das Sortieren und schliesslich das Trocknen. Danach werden die Leindottersamen in einer Ölmühle in Sévery VD gepresst und unter der Eigenmarke «Suisse Caméline» in der Romandie vermarktet. Gleichzeitig führt er selber an zwei verschiedenen Standorten Feldversuche mit Leindotter in Rein- und in Mischkultur durch. Diese werden von Bio Suisse mit Mitteln aus den Knospe-Ackerbaubeiträgen unterstützt. «Ich habe diese Kultur während meines Studiums an der Fachhochschule in Zollikofen HAFL kennengelernt», sagt der innovative Jungunternehmer. Er war derart beeindruckt, dass er seine Diplomarbeit darüber schrieb und den Leindotter fördern wollte.

2013 wurden für Swiss Caméline 30 Hektaren gedroschen

Gemeinsam mit drei Studenten aus Zollikofen erstellte er ein Konzept für Marketing und Verkauf, sodass Chenuz im Jahr 2010 mit ein paar Produzenten 10 Hektaren Leindotter-Eiweisserbsen-Mischung aussäen konnte. 2011 waren es bereits 16 Hektaren und in diesem Jahr sind es 30 Hektaren. Die Erntemenge schwankt allerdings je nach Wetterverhältnissen zwischen 500 und 1000 Kilo je Hektare. «In trockenen Jahren ist der



Der blühende Leindotter mit noch unreifen Schötchen.

Gesundes Öl

Leindotter ist eine sehr alte und doch wenig bekannte Kulturpflanze. Als Bestandteil der Buntbrachenmischung ist er relativ weit verbreitet. Leindotter ist nicht zu verwechseln mit Lein, lateinisch *Linum*, aus der Familie der Leingewächse. Leindotter gehört wie Raps zur Familie der Kreuzblütler. Sein lateinischer Name: *Camelina sativa*. Das aus dem Leindotter gewonnene Öl ist für die menschliche Ernährung interessant, hat es doch einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren (Omega-3 und Omega-6), der dem des Rapses oder Leinöls ebenbürtig ist. Mit einem Anteil von 35 bis 45 Prozent Omega-3-Fettsäure übertrifft der Leindotter den Raps gar bei weitem, wie einer Studie von Agroscope zu entnehmen ist. Leindotter enthält weitere ungesättigte Fettsäuren, daneben zwei gesättigte und Vitamin E bei durchschnittlich 40 Prozent Ölgehalt. Von Agridea Lausanne ist zur Leindotterkultur ein Merkblatt erschienen. Ebenso in der ART-Schriftenreihe 18 vom Januar 2013. Das Öl wird versuchsweise auch als Treibstoff eingesetzt. Irène Böhm



Bilder: Irène Böhm

Bernhard (links) und Walter Grieder aus Rünenberg BL bauen Leindotter für die Direktvermarktung an.

Ertrag höher. Bei den Eiweisserbsen ist es eher umgekehrt», erzählt Chenuz. Die gleiche Erfahrung machte auch Walter Grieder. Auf dem diesjährigen Feld haben einzelne Stellen etwas unter Staunässe gelitten. Hier haben sich die Erbsen prächtig entwickelt, der Leindotter jedoch spärlich. Wird der Leindotter als Alleinkultur angebaut, kann sein Ertrag bis 2000 Kilo pro Hektare betragen, in Mischkultur mit Erbsen sinkt er entsprechend.

Leindotter-Erbsen vor Äugstlen oder Getreide

Für Grieder ist diese Kombination praktisch. «Weil der Leindotter so nebenher geht.» Beide Kulturen profitieren. Der Leindotter wirkt für die Erbse als Stützfrucht und als Unkrautunterdrücker, zumal das Striegeln bei den Erbsen praktisch unmöglich ist. Im Gegenzug sorgen die Erbsen für Stickstoffeintrag. Nach der Ernte ist Äugstlen noch möglich, bevor dann die Hauptkultur, bei Walter und Bernhard Grieder meist ein Getreide, folgt. Da der Rapsanbau im Biolandbau schwierig ist, verursacht Leindotter als Kreuzblütler in ackerbaubetonten Fruchtfolgen meist keine Probleme. Chenuz sieht ihn als gute Kultur für Ackerbaubetriebe, die Leguminosen in der Fruchtfolge führen, oder auch als Alleinkultur für trockene Regionen, wo der Erbsenanbau schwierig ist.

Leindotter bestäubt sich vorwiegend selber, trotzdem lohnt es sich, das Saatgut

immer wieder neu zu kaufen. Die Samen sind sehr klein, das Tausendkorngewicht liegt bei gerademal 1 bis 1,5 Gramm. Grieder sät den Leindotter mit einem Särohr von Hand nach der Aussaat und dem Walzen der Eiweisserbsen. Für eine Hektare reichen 2 bis 3 Kilo Saatgut. Leindotter ist einjährig, verträgt vor allem im jungen Stadium sogar Temperaturen bis -4 Grad. Er gedeiht besser auf leichten bis mittleren Böden als auf schweren und erträgt Trockenheit besser als Raps.

Für den Anbau von Leindotter bezahlt der Bund auch mit der AP 14–17 noch keine Einzelkulturbeiträge wie etwa für Lein oder Raps. Dies möchte Nicolas Chenuz ändern und hat beim Bundesamt für Landwirtschaft einen Antrag dafür gestellt. Für Dierauer wird Leindotter weiterhin eine Nischenkultur bleiben, deren Anbau «wohl jeder Produzent selber ausprobieren muss».

Irène Böhm

Weitere Informationen:
www.suissecameline.com
www.agroscope.admin.ch



Die Mischung Leindotter-Eiweisserbsen hat sich bei einigen Landwirten bewährt.

Silofolien rezyklieren anstatt zu verbrennen

Diesen Winter wird ein schweizweites Sammelsystem für Silofolien in Betrieb genommen. Aus den Folien wird Polyethylen-Regranulat zur Verwendung in neuen Kunststoffprodukten hergestellt. Das ist ökologisch nachhaltiger, als die Silofolien zu verbrennen, weil so fossile Rohstoffe und somit CO₂ gespart wird. Für die Landwirte würden bei den Entsorgungsgebühren Kosteneinsparungen von bis 50 Prozent resultieren, sagen die Betreiber. Zudem sei das Netz der Sammelstellen enghmaschiger als das der Kehrlichtverbrennungsanlagen.

Rund 6000 bis 10000 Tonnen Folie wickeln die Schweizer Landwirte jährlich um ihr Silofutter – und im Winter wieder ab. Der grösste Teil davon landet in Kehrlichtverbrennungsanlagen. Nur rund 10 Prozent werden rezykliert. Dabei wäre dies aus ökologischen und ökonomischen Gründen besser. Eine Studie des Bundesamtes für Umwelt war letztes Jahr zum Schluss gekommen, dass die Rezyklierung von Siloballenfolien eine bessere Ökobilanz aufweist als die Verbrennung oder Verölung. Zudem kostet die Entsorgung von Siloballenfolien in Kehrlichtverbrennungsanlagen rund 175 Franken pro Tonne. In anderen europäischen Ländern wie etwa Deutschland, Frankreich oder Grossbritannien gibt es bereits Sammelsysteme für Landwirtschaftsfolien. Die Schweiz steht im internationalen Vergleich schlecht da.

Schon fast 90 Sammelstellen

Dabei wäre gebrauchte Silofolie gefragt. Die Firma Innoplastics aus Eschlikon TG stellt daraus Regranulat her (siehe Kasten) und ist sehr an Rohstoffen interes-

siert. Das Unternehmen bietet für angelieferte Folie rund 20 Franken pro Tonne. In den letzten Jahren konnte die Beschaffung aber nicht über jährlich rund 1000 Tonnen gesteigert werden. Das Schwesterunternehmen der Firma, Innorecycling, ist deshalb dabei, ein Sammelsystem aufzubauen, welches diesen Winter das erste Mal zum Zug kommen soll. «Dazu konnten wir bereits knapp 90 Sammelstellen in der ganzen Schweiz ins Boot holen», sagt Markus Tonner von Innorecycling. «Das Ziel ist, noch rund 50 weitere gewinnen zu können.» Diese Sammelstellen sollen die Folie entgegennehmen, verdichten, lagern und dann Innorecycling liefern. Für diese Dienstleistung sollen sie, neben den 20 Franken von Innorecycling, von den Bauern rund 80 bis 120 Franken bekommen.

Im Berggebiet noch etwas dünn gesät

«Für die Bauern ist das im Vergleich zur Entsorgung in der Kehrlichtverbrennungsanlage attraktiver, weil sie weniger bezahlen müssen und tendenziell weni-

PE-Regranulat aus alten Landwirtschaftsfolien

Die meisten in der Landwirtschaft verwendeten Folien werden aus Polyethylen (PE) hergestellt. Es ist der meist verwendete Kunststoff weltweit. Folien aus der Landwirtschaft sind meist mit Erd- oder Futterresten verschmutzt. Deshalb werden sie im Rahmen der Aufbereitung zerkleinert und gewaschen. Die sauberen Kunststoffschrottel werden danach getrocknet, eingeschmolzen und zu Granulaten geformt. Aus diesen Regranulaten werden dann neue Kunststoffprodukte hergestellt. spu

ger Transportaufwand haben», so Tonner. «Einerseits ist das Netz der Sammelstellen enger als das der Kehrlichtverbrennungsanlagen, und andererseits können die Silofolien gleichzeitig mit anderen Materialien vom Hof entsorgt werden, da die meisten Recyclingstellen auch Sperrmüll oder Altmittel entgegennehmen.» Etwas dünn gesät sind die Sammelstellen jedoch in den Bergregionen, wo viele Tiere gefüttert werden. «Das ist in der Tat ein Manko», räumt Tonner ein. «Wir bemühen uns aber nach wie vor um Lösungen in diesen Regionen.» Dies könnten beispielsweise von Recyclingstellen, Lohnunternehmern oder Gemeinden organisierte Sammeltouren oder -tage sein.

Diesen Winter startet Innorecycling gemeinsam mit dem Schweizerischen Bauernverband eine Infokampagne, um das Silofolienrecycling zu fördern. «Unser Ziel ist es, dass dereinst sämtliche Silofolien der Schweiz rezykliert werden», so Tonner.

Markus Spuhler

Weitere Infos und den Standort der von Ihrem Hof aus nächsten Silofolienrecyclingstelle finden Sie unter www.resi-suisse.ch

Bild: zvg



Aus Silofolien wird PE-Granulat.

Biokontrolle 2014 prüft Einhaltung der Übergangsfristen

Per 31. August 2013 liefen die Übergangsfristen der geltenden Tierschutzverordnung ab. Die Biokontrollure legen darum bei den Betriebskontrollen im neuen Jahr ein Schwergewicht auf die Einhaltung der betreffenden Bestimmungen.

Bei Rindvieh haltenden Betrieben überprüft die Biokontrolle 2014 insbesondere, ob die Masse der Standplätze bei Anbindehaltung, respektive die Liegeboxenmasse bei Freilaufställen, der Tiergrösse angepasst sind. Bei den Liegeboxen ist darauf zu achten, dass die Bugkante montiert sowie tierseitig abgerundet ist und die Liegefläche maximal zehn Zentimeter überragt.

Elektrozäune im Auslauf

Bei zu klein bemessenen Auslauflächen mit stromführenden Zäunen können Tiere an den Zaun gedrängt werden und einen Stromschlag erhalten. Um dies zu verhindern, heisst es neu in der Tierschutzverordnung, Art. 35, Abs. 5: «Auslauflächen dürfen mit stromführenden Zäunen begrenzt werden, wenn die Auslaufläche ausreichend gross und so gestaltet ist, dass die Tiere genügend Distanz zum Zaun halten und einander ausweichen können.»

Die Biokontrolle überprüft, ob eine Abkalbebox im Laufstall eingerichtet ist oder innert nützlicher Frist eingerichtet werden kann. Die notwendige Fläche beträgt mindestens 10 Quadratmeter und eine Mindestbreite von 2,5 Metern. Bei angebundenen Mutter- und Ammenkühen müssen die Kälber ausserhalb der Tränkezeit abgetrennt sein.

Mindestgrösse für Eberbuchten

Auf Schweinehaltungsbetrieben wird 2014 überprüft, ob die Eberbucht mindestens sechs Quadratmeter gross ist und ob eine Mindestbreite von zwei Metern eingehalten wird. Ausserdem muss den Schweinen jederzeit geeignetes Beschäftigungsmaterial zur Verfügung stehen und ein permanenter Zugang zu Wasser vorhanden sein. Schotte alleine reicht nicht.

Neu: Für Pferde mehr Auslauf als mit RAUS

Bei den Pferden ist die Anbindehaltung schon länger nicht mehr erlaubt. Für



Bild: BLE, Bonny/Dominic Menzler

Die Biokontrolle 2014 überprüft unter anderem, ob eine Abkalbebox vorhanden ist.

die Einzelhaltung ist eine Ausnahmebewilligung des Kantons nötig. Die Mindestfläche ist bei Einzelboxen und Einraumgruppenboxen einzuhalten und im Mehrraumstall wird die Mindestliegefläche überprüft. Zudem muss die Auslaufläche genügend gross sein. Neu müssen Zuchtstuten mit Fohlen, Jungpferde und Pferde, die nicht genutzt werden, täglich mindestens zwei Stunden Auslauf haben. Mit RAUS allein ist dies nicht erfüllt.

Revision der Tierschutzverordnung tritt in Kraft

Der Bundesrat hat die Tierschutzverordnung (TSchV) geändert. Diese Revision tritt am 1. Januar 2014 in Kraft und betrifft auch die Nutztierhalter. So werden etwa Umzäunungen und der Auslauf für Pferde neu geregelt und Übergangsfristen für Stallmasse laufen aus. Verboten werden zudem übermässig lange Zwischenmelkzeiten, um für Ausstellungen ein pralles Euter zu erzielen. Beim Nutztiertransport muss der Fahrer künftig die

Fahrzeit schriftlich festhalten, damit die maximale Fahrzeit von sechs Stunden besser kontrolliert werden kann.

Bisher durften Mastrinder im Alter von über vier Monaten nicht in Einflächengebieten mit Tiefstreu gehalten werden. Diese Altersgrenze wird auf fünf Monate angehoben. Neu steht in der Tierschutzverordnung Art. 39, Abs. 3: «Rinder zur Grossviehmast im Alter von über fünf Monaten dürfen nicht in Einflächengebieten mit Tiefstreu gehalten werden.»

Petra Schwinghammer

i Mehr Infos

Weiterführende Informationen zu den Änderungen der TSchV gibt es unter www.bvet.admin.ch.

Fragen zur Biokontrolle 2014 können direkt an die Biokontrollstellen gerichtet werden. bio.inspecta: Tel. 062 865 63 00, oder Bio Test Agro: Tel. 031 722 10 70. psh

Ein Stück Knospe steckte im November in McDonald's-Burgern

McDonald's lancierte im November im Rahmen seiner «Schwiizer Wuche» den McGrischun. Er enthielt neben konventionellem Schweizer Rindfleisch, Bündnerfleisch und Ciabatta Brot aus der EU eine Scheibe Bündner Biobergkäse. Die Meinungen in der Bioszene über die Zusammenarbeit mit Bio Suisse gehen auseinander.

Der Ausser-Haus-Konsum gewinnt an Bedeutung, und Konsumenten sprechen zunehmend auch im breiten Convenience-Angebot auf sowohl geschmackvolle als auch nachhaltig produzierte Lebensmittel an. «Bio Suisse und ihre Marke wollen deshalb im Rahmen einer Zusammenarbeit mit McDonald's diesen Komsumwünschen entgegenkommen», sagt Jürg Schenkel, Leiter Marketing bei Bio Suisse.

Produkt dieser Zusammenarbeit ist der McGrischun. Er ist allerdings kein ganzheitlicher «Bioburger». Nur der Käse weist Knospe-Qualität auf und

wird entsprechend ausgelobt (siehe Kasten). «Einen kompletten Bioburger in der Gastronomie anbieten zu können, ist sehr schwierig», heisst es von Seiten McDonald's. «Eine Herausforderung wäre einerseits die Beschaffung sämtlicher Zutaten in Bioqualität und andererseits gilt es auch zuerst sicherzustellen, ob genügend Nachfrage nach einem solchen Burger bestehen würde. Derzeit ist kein vollumfänglicher Bioburger in Planung.»

McDonald's ist wohl für viele nicht das erste Gastrouunternehmen, welches einem in Zusammenhang mit bewusstem Genuss von hochwertigen,

nachhaltig produzierten Nahrungsmitteln einfällt. Jürg Schenkel aber entgegnet: «McDonald's hat ein überzeugendes Qualitäts- und Nachhaltigkeitskonzept, das ist für uns ein ausschlaggebendes Kriterium für eine Zusammenarbeit.»

Der Vorstand von Bio Suisse hatte eine mögliche Zusammenarbeit mit McDonald's im Oktober 2007 bereits gutgeheissen. Seither kam es immer wieder zu Kontakten mit McDonald's, um Möglichkeiten zu prüfen. McDonald's bietet übrigens bereits seit 2008 in den Happy Meals für Kinder Biomilch von Emmi mit der Marke Knospe als Getränk an. spu



Bild: zvg

Hat er hier etwas verloren? Bündner Biobergkäse im McGrischun.

Eingeklemmt zwischen konventionellem Rindfleisch und einem Brot aus der EU

Die Gastronomie-Modelle von Bio Suisse bieten die Möglichkeit, Knospe-Produkte auch nur teilweise einzusetzen. Davon macht McDonald's mit dem McGrischun Gebrauch. Der verwendete Bündner Knospe-Bergkäse stammt aus gewerblichen Bergkäsereien, die der Genossenschaft «Sortenorganisation Bündnerkäse» angeschlossen sind. Sie alle verarbeiten

auch Milch von Knospe-Produzenten und liegen mindestens tausend Meter über Meer. Der nach altbewährtem Rezept von Hand hergestellte Käse reift anschliessend bis zu neun Monate im Tal. Eingeklemmt ist dieser Knospe-Käse im McGrischun zwischen Schweizer Rindfleisch, einer Scheibe Bündnerfleisch und zwei Scheiben McDonald's Ciabatta-Brot,

welches von einer deutschen Firma aus konventionellem Weizenmehl aus der EU hergestellt wird. Das Bündnerfleisch trägt die Auszeichnung GGA (Geschützte Geografische Angabe) und das Rindfleisch kommt zu 100 Prozent aus der Schweiz. McDonald's setzt seit 2010 auf Rindfleisch aus RAUS-Tierhaltung.

spu

«Fast Food passt nicht zur Knospe»

Regula Bickel ist die neue Präsidentin der Markenkommision Verarbeitung und Handel von Bio Suisse. Sie strebt in ihrer Amtszeit eine Diskussion über den Differenzierungsgrad von Bundes-Bio und Knospe an. Anders als in der Landwirtschaft habe man bei der Verarbeitung in den letzten Jahren einiges bewilligt, das nicht dazu geeignet sei, die Einzigartigkeit der Knospe besser zu positionieren.

bioaktuell: Sie sind im November an der DV zur Präsidentin der Markenkommision Verarbeitung und Handel von Bio Suisse gewählt worden. Wo sehen Sie den grössten Handlungsbedarf?

Regula Bickel: Das Wichtigste ist, dass die hochwertigen Bioprodukte auf möglichst sorgfältige Weise verarbeitet werden, damit das Ansehen der Knospe hoch bleibt.

Was sprechen Sie an?

Bis jetzt war die Meinung immer, dass Knospe-Produkte höheren Ansprüchen genügen müssen, auch bezüglich Verarbeitungstechnologie, dass nicht alles, was im konventionellen Bereich möglich ist, auch für Knospe-Produkte angewendet werden darf. Die Frage der Authentizität, der Wahrhaftigkeit eines Produktes wurde immer sehr hoch gewichtet. In der Tendenz sind die Hemmschwellen gesunken und die Unterschiede werden immer kleiner.

Welche Unterschiede?

Die Unterschiede zwischen Knospe und Bundes-Bio. Die Frage ist: Will sich Bio Suisse in der Verarbeitung von den Bundes-Richtlinien abheben oder nicht? Ich bin der Meinung, dass man es sollte. Aber vielleicht möchte die Basis von Bio Suisse das nicht und ich werde eines Besseren belehrt. Konsequenterweise könnten wir dann die Markenkommision Verarbeitung eigentlich auflösen. Wir sind ja da, um die Richtlinien und Weisungen weiterzuentwickeln und zu überprüfen, ob neue Technologien zur Knospe passen.

Welche Verarbeitungs-Technologien sind im Moment in Diskussion?

Dazu gehört unter anderem die Extrusion, ein Beispiel dafür ist die Herstellung von Pommes Chips aus Kartoffelbrei, der dann mit Hochdruck durch eine Düse gepumpt und zu Chips oder andere Snacks in der gewünschten Form gesprüht werden. Braucht es das mit der Knospe? Ich finde eher nicht.

Gibt es andere Verfahren, die Ihnen widerstreben?

Ich finde auch die für Schorle seit Kurzem zugelassene Rückverdünnung aus Süssmost-Konzentrat nicht so toll. Ein Apfelsaft ist ein Apfelsaft und der soll nicht aus Konzentrat hergestellt werden, auch wenn er dann im PET-Fläschchen noch mit Wasser verdünnt ist. Bei der Konzentrierung gibt es eine Separierung des Aromas vom Rest, das dann wieder zurückgeführt wird. Das sind Prozesse, die für die Knospe unnötig sind.

Was meinen Sie zur Zulassung der UHT-Milch?

Im Grunde genommen wär's mir lieber, wenn man darauf verzichten könnte. Aber bei der Verarbeitung gibt es immer eine Gratwanderung zwischen Hochwertigkeit einerseits und den Bedürfnissen der Konsumentinnen und der Steigerung des Absatzes andererseits. Natürlich wäre es schön, wenn man wie bei Demeter ohne UHT und Homogenisation verarbeiten könnte. Aber mit diesen Produkten erreicht man lediglich eine Nische.

Haben andere Produkte Ihr Missfallen erregt?

Die kalorienreduzierte Mayonnaise, die neu mit Knospe bei Coop im Sortiment ist. Vorne drauf steht «gut & leicht» und wenn man sie umdreht steht dann hinten «kalorienreduziert». Das ist ein Produkt, das es meiner Meinung nach mit der Knospe nicht braucht. Die Frage ist wirklich: Für was braucht es die Knospe? Diese Diskussion werden wir in den nächsten Jahren intensiv führen müssen. Ich freue mich auf eine spannende Auseinandersetzung mit allen Beteiligten.

Wie schätzen Sie diesbezüglich die Stimmung an der Basis ein?

Das ist schwierig zu verallgemeinern, aber ich hörte in letzter Zeit viele Stimmen, die mir sagten: Zum Glück willst Du etwas strenger bleiben. Aber auf der anderen Seite wollen wir immer mehr Knospe-Produkte verkaufen und suchen dafür neue Absatzmärkte für alle Al-

terskategorien. Aber müssen wir dazu die Knospe für jeden Flip hergeben?

Sprechen Sie den neuen McDonald's Hamburger mit einer Scheibe Bündner Biokäse an?

Ich ärgere mich schon ein wenig darüber, Fast Food passt für mich nicht zur Knospe. Passen tut schon eher Slow Food. Ich glaube nicht, dass es in diesem Bereich für Bio viel Marktvolumen gibt. Die Aktion hilft möglicherweise, einen Überhang an Bündner Biokäse zu vermarkten. Dafür ist mir die Knospe aber zu schade. Das ist



Bild: Thomas Alférci

ein Beispiel, wo man die Unterschiede zu Bundes-Bio klarmachen müsste, zumal die Knospe in der Fernsehwerbung von McGrischun gar nicht erscheint.

Ist den Konsumentinnen und Konsumenten der Unterschied zwischen Knospe und Bundes-Bio zu vermitteln? Die sind doch vermutlich eher verwirrt über diese weitere Komplizierung im Labeldschungel.

Ich höre relativ viel von Konsumentinnen, die Knospe sei bei verarbeiteten Produkten besser als Migros-Bio.

Und stimmt das?

Wenn die Knospe sich nicht aushöhlen lässt, dann ja. Die Unterschiede sind ja klar vorhanden. So sind zum Beispiel natürliche Aromen bei Bundes-Bio erlaubt und bei der Knospe verboten. Auch im Zusatzstoffbereich gibt es viele Unterschiede. So ist zum Beispiel bei Knospe-Produkten der Einsatz von Ascorbinsäure nicht erlaubt, es muss stattdessen Acerolapulver verwendet werden. Entweder hat man ein Label, das etwas mehr sagen will als das Gesetz, und dann braucht es einen Unterschied, oder man nimmt einfach die Marke und sagt, wir befinden uns auf Gesetzesebene, so wie Migros, Lidl, Aldi oder Spar. Die Frage ist: Wollen wir besser sein als Bundes- und EU-Bio?

Interview: Adrian Krebs

Nützlinge können Schädlinge auch im Lager effizient kontrollieren

Der Biopionier Biofarm setzt seit einigen Jahren Nützlinge im Lager und in der Verarbeitung ein. Mit Erfolg.

Ein Mäusebussard kreist ruhig über den Feldern am Rand von Kleindietwil. Direkt unter ihm liegen die Gebäude der Biofarm-Genossenschaft. Wie stark der Bussard seinen Teil dazu beiträgt, in den Biofarm-Lagern Probleme mit Nagetieren zu vermeiden, lässt sich nicht sagen. Die Genossenschaft arbeitet aber gezielt mit Nützlingen und kann so Probleme mit Schädlingen grösstenteils umgehen.

Inbesondere den Motten haben die Biopioniere den Kampf angesagt. Wer wie Biofarm Trockenfrüchte, Müesli und andere Trockenprodukte abfüllt und lagert, muss Dörrobstmotte und Co. sehr ernst nehmen. Was tun, wenn man auch beim Schädlingsmanagement biologisch bleiben will? «An oberster Stelle unseres integrierten Schädlingsbekämpfungskonzepts stehen Hygiene und Sauberkeit», sagt Barbara Gutknecht, Qualitätsverantwortliche bei Biofarm. Nur mit einem umfassenden Massnahmenplan könne man die Oberhand über die un-

beliebten Falter behalten. Nützlinge, die das Eierstadium der Motten parasitieren können, sind bei Biofarm ein wichtiger Bestandteil dieses Konzepts.

Um den Einsatz von Nützlingen zu fördern, hatte Bio Suisse ihren Lizenznehmern Anfang 2013 angeboten, den Nützlingseinsatz finanziell zu unterstützen (bioaktuell 1/2013). Das Angebot fand jedoch kaum Anklang. Wenn nicht an der finanziellen Hürde, woran liegt es sonst, dass Nützlinge im praktischen Lagerschutz noch nicht so verbreitet sind? Diese Frage stellt wahrscheinlich jeder, der sich das Konzept bei Biofarm anschaut. Erfolgreich werden hier Chemikalien durch Nützlinge ersetzt.

Neueinsteiger profitieren von der Erfahrung der Pioniere

«Begonnen haben wir schon vor über sieben Jahren», sagt Niklaus Steiner, Leiter Landwirtschaft bei Biofarm. Gemeinsam mit dem Schädlingsbekämpfer Desinfec-ta und dem Nützlingszüchter Andermatt

Biocontrol habe man damals in einem dreijährigen Versuch erste Erfahrungen gesammelt. Dank solcher Versuche wie bei Biofarm wurden Schlupfwespen zur schlagkräftigen Möglichkeit für die biologische Schädlingskontrolle.

Heute muss nicht mehr jeder Betrieb selber experimentieren, bevor er die winzigen Mottenjäger einsetzen kann. Es genügt, wenn die für die Qualitätssicherung zuständige Person die kritischen Bereiche im Unternehmen gut kennt und das Schädlingsaufkommen regelmässig beobachtet. «Uns macht der Nützlingseinsatz heute so gut wie keine Arbeit mehr», sagt Gutknecht. «Wir wissen von unserer Schädlingsbekämpfungsfirma, wann wir wie viele Schlupfwespenkärtchen im Lager und der Abfüllanlage ausbringen müssen. Seit 2007 haben wir kaum noch Mottenprobleme.» In der gleichen Periode haben sich auch die Kundenreklamationen mehr als halbiert.

Sind Nützlinge also eine optimale Lösung für jeden Lagerhalter? Niklaus Steiner ist skeptisch. «Wir wissen, dass anderswo die Nützlinge nicht so gut funktioniert haben wie bei uns.» Woran dies aber im Einzelfall liegt, ist nicht ganz klar. Sicher komme es aufs Produkt und auch auf die Räumlichkeiten an.

Für Steiner ist klar: Das System funktioniert bei Biofarm erfolgreich und daher muss man weder etwas daran ändern noch andere Bekämpfungsmittel ausprobieren.

Möglicherweise ist genau dies gleichzeitig auch die Antwort darauf, warum Nützlinge noch recht wenig verbreitet sind: Im praktischen Lagerschutz sind die verschiedensten integrierten Konzepte – mit und ohne Chemikalien – erfolgreich. Warum sollte man ein funktionierendes Konzept durch eines mit Nützlingen ersetzen? Um gute Argumente auszutauschen und den Nützlingen einen prominenteren Platz zu verschaffen, sind Bio Suisse, Schädlingsbekämpfer und Lizenznehmer gleichermaßen gefragt.

Jörg Schumacher, Bio Suisse

Bild: zVg



Bereit zum Parasitieren: *Trichogramma evanescens*.



Bild: zvg

Laptops gehören künftig zur Standardausrüstung für die Kontrollen.

Mehr und bessere elektronische Hilfsmittel bei der Biokontrolle

Die beiden Biozertifizierungsstellen bio.inspecta AG und Bio Test Agro AG vertiefen ihre Zusammenarbeit auf der operativen Ebene. Das Ziel ist die Entwicklung gemeinsamer elektronischer Lösungen zu verschiedenen Abläufen, von der Hofkontrolle bis zur Online-Zertifikatsabfrage.

Bio.inspecta AG und Bio Test Agro AG haben dank ihrer jahrelangen Praxiserfahrung ein grosses Know-how für die Kontrolle und Zertifizierung der Schweizer Biolandwirtschaft. Während bio.inspecta über die Landwirtschaft hinaus auch grosse Teile der Schweizer Bioverarbeitungsbetriebe zertifiziert, konzentriert sich Bio Test Agro auf die Biolandwirtschaft und kleingewerbliche Verarbeitungs- und Handelsbetriebe.

Zum Nutzen der Biobetriebe

Die beiden Biozertifizierungsstellen stehen zwar in einem Konkurrenzverhältnis, vertreten aber gleichzeitig gegenüber Labelgebern, Bund und Kantonen gemeinsame Interessen als Kontroll- und Zertifizierungsorgane. Ein Kooperationsbedarf besteht seit Längerem bei der Erfassung und Dokumentation der Zertifizierungsergebnisse sowie deren Kommunikation gegenüber den Behörden.

Bereits heute bieten bio.inspecta und Bio Test Agro zusammen mit weiteren Partnern gemeinsame Online-Dienstleistungen an. Neue elektronische Instrumente, wie die Erfassung der Kontrollresultate auf Biobetrieben via Laptop und der Aufbau verlässlicher und aktueller Zertifikatsdatenbanken, spielen auch in Zukunft eine wichtige Rolle.

Die elektronischen Instrumente bieten auch konkrete Vorteile für die Biolandwirte und -landwirtinnen. Sie vereinfachen und beschleunigen die Abläufe, machen sie transparenter und optimieren die Administration.

Elektronische Biokontrolle – auch in Feld und Stall

Die Biokontrolle soll mit dem Projekt «Elektronische Kontrolle» papierlos werden. Ende August 2013 unterzeichneten die beiden Partner einen Zusammenarbeitsvertrag bezüglich dieser Zielsetzung.

Dazu Nicole Sozzi, bio.inspecta-Bereichsleiterin Landwirtschaft: «Wir erleben unsere Kunden als sehr innovativ. Deshalb möchten wir auch elektronisch die bestmöglichen Dienstleistungen anbieten. Zusätzlich leisten wir einen Beitrag zur Nachhaltigkeit, indem wir den Papierkonsum reduzieren.»

Nach einer erfolgreichen Pilotphase und dank der Erfahrung aus anderen gemeinsamen Softwareprojekten wird die «papierlose Biokontrolle» nun umgesetzt. Hans-Ulrich Held, Geschäftsleitungsmitglied bei Bio Test Agro AG, sieht diesen Schritt als notwendig: «Die Biobauern sind zukunftsorientiert, und wir wollen unseren Kunden auch in Zukunft den besten Service bieten.»

Das Ziel ist, die landwirtschaftliche Biokontrolle mittels elektronischen Checklisten in der Software «Ecert On-site» ab 1. Januar 2015 durchzuführen. «So können wir die auf den Biohöfen gesammelten Kontrolldaten schneller zur Zertifizierung übermitteln», erklärt Sozzi. «Ein weiterer Vorteil sind die kürzeren und effizienteren Informationsabläufe auch gegenüber den Landwirtschaftsbehörden.» So kann auch die rechtzeitige Auszahlung der Direktzahlungen sichergestellt werden. Die elektronische Erfassung der Daten erfüllt auch neue Dokumentationsanforderungen von Bund und Kantonen an die Umsetzung der AP 14–17 und weitere Anforderungen. «Zudem werden die Kontrollaufträge flexibler und können nach Bedarf mit Zusatzaufträgen ergänzt werden», so Sozzi.

Die Massnahmen im Bereich der Biolandwirtschaft sind zudem Teil verschiedener Online-Angebote entlang der ganzen Wertschöpfungskette.

Peter Jossi, p.jossi@bionetz.ch

Weitere Informationen unter:

www.bio-inspecta.ch/html/landwirtschaft.htm
www.bio-test-agro.ch
www.easy-cert.ch

Von Fair Trade bis CO₂-neutral

Die Firma Chocolat Bernrain ist Pionierin für Bio- und Fair-Trade-Schokolade, die zudem energetisch optimiert hergestellt wird. Dazu tragen zum Beispiel die Wärmerückgewinnungsanlage, die Photovoltaikanlage und der Solarstrom von Biobauer Andy Vogel (siehe Artikel im letzten bioaktuell) bei.

Das Familienunternehmen Chocolat Bernrain AG ist wenigen Konsumentinnen und Konsumenten bekannt, obwohl ein grosser Teil der im Handel erhältlichen Biomarken aus der Produktion des Unternehmens stammt. Dies liegt daran, dass Chocolat Bernrain vor allem für sogenannte Private-Label-Kunden produziert, also für andere Unternehmen und deren Marken.

Die Chocolat Bernrain Group hat ihren Standort in Kreuzlingen TG, und seit 1980 gehört auch die Chocolat Stella in Giubiasco TI dazu. Der Betrieb ist auf Spezialitäten ausgerichtet und macht vieles, was die grossen Schweizer Schokoladenhersteller nicht können oder wollen. Die individuellen Wünsche der Kunden werden flexibel umgesetzt, und so kann Chocolat Bernrain von Kosher über Halal bis zu Bio und Fair Trade alles anbieten. «Auf hochwertige Zutaten und traditionelle Verarbeitung, wie zum Beispiel das lange Conchieren, legen wir grossen Wert», meint Marcel Leemann, Leiter Private Labels. «Wir agieren weltweit, 70 Prozent unserer Produkte gehen in den Export.»

Artikelserie über die Nachhaltigkeit auf Knospe-Betrieben

bioaktuell widmet dem Thema Nachhaltigkeit eine Artikelserie. Darin werden jeweils ein Landwirtschafts- und ein Verarbeitungsbetrieb porträtiert, welche bezüglich Nachhaltigkeit besonders vorbildlich sind.

red

Sehr gute CO₂-Bilanz

Das Unternehmen mit 150 Mitarbeitenden, das seit 1950 im Besitz der Confiseur-Familie Müller ist und nun in der dritten Generation von Monica Müller geführt wird, machte bisher kein grosses Aufheben um sein Engagement in verschiedenen Bereichen der Nachhaltigkeit. Mitgeprägt wurde dieses Engagement zum Beispiel von einem initiativen Mitarbeiter, der bereits 1980 anregte, eine für die Schweiz einzigartige Wärmerückgewinnungsanlage zu installieren. Durch den geschlossenen Kreislauf konnten 98 Prozent des Frischwasserverbrauchs gespart werden. Dank des geringeren Verbrauchs an Fremdenergie, vor allem Heizöl, verbraucht die Produktion pro Tonne gegenüber vergleichbaren Produkten 22 Prozent weniger Energie. Dadurch verbessert sich auch die CO₂-Bilanz. Pro produzierte Menge Schokolade betragen die CO₂-äquivalenten Emissionen bei Chocolat Bernrain rund halb so viel wie beim Durchschnitt der Schweizer Schokoladenhersteller. Der CO₂-Ausstoss wird zum Teil über Myclimate-Projekte kompensiert, für die eigenen Marken durch Chocolat Bernrain und Stella selber.

Zum Ziel, die Umweltbilanz weiter zu verbessern, tragen viele kleine Schritte bei, so auch die letztes Jahr installierte Photovoltaikanlage oder der vom Biobauernhof von Familie Vogel-Kappeler aus Wäldi bezogene Solarstrom (vgl. Artikel im letzten bioaktuell).



Die Bernrain AG engagiert sich auch bei den Kakaokooperativen vor Ort mit Aus- und Weiterbildung für die Pflege der Kakaobäume ...

Pionierin bei Bio und Fair Trade

Chocolat Bernrain ist aber auch auf einem anderen Gebiet Pionierin: Sie hat als erste Schokoladenfabrik Bio- und Fair-Trade-Schokolade hergestellt. 1991 wurde mit den ersten Produkten gestartet, die 1994 vollständig zertifiziert werden konnten. Direkter Kontakt und langjährige Handelsbeziehungen kennzeichnen die enge Partnerschaft mit den Kakaokooperativen in Südamerika, Afrika und Asien.

50 Prozent der Produktion sind heute Bio- oder Fair-Trade-zertifiziert, die meisten davon sogar beides. Dabei bezieht sich die Zertifizierung auf sämtliche Bestandteile der Schokolade, vom Kakao über die Kakaobutter und den Rohrzucker bis zu den weiteren Zutaten wie Vanille. Die Milch, beziehungsweise das Milchpulver, ist Knospe-zertifiziert.

Karin Nowack

Die Autorin war langjährige Mitarbeiterin beim FiBL und bei Bio Suisse.



Bilder: zvg Chocolat Bernrain

... sowie für den Trocknungs- und Fermentationsprozess.

«Nachhaltigkeit heisst Respekt vor der Schöpfung»

Mit viel Sorgfalt und Liebe zum Detail pflegen Hugo und Susanne Goldinger ihren Obst- und Milchwirtschaftsbetrieb in Fimmelsberg, Gemeinde Amlikon-Bissegg TG. Mit vielen kleinen Massnahmen sorgen sie dafür, dass Boden, Tiere und Bäume gesund bleiben und möglichst lange genutzt werden können.

Verschmitzt blickt Hugo Goldinger hoch in die mächtige Krone des Hochstamm-Apfelbaums. Wie gelbe Ampeln leuchten die Breitacher-Äpfel vor dem blauen Herbsthimmel, der knorrige Stamm des Baumriesen ist bestimmt einen Meter dick. «Bereits mein Grossvater hat von diesem Baum gesagt, er sei uralte – das war vor 60 Jahren», schmunzelt der Landwirt. Heute muss der Baum wohl um die 200 Jahre alt sein, und Hugo und Susanne Goldinger treten ihm mit gebührendem Respekt gegenüber. «Nachhaltig leben heisst für uns, Boden, Tiere und Pflanzen als Teil der Schöpfung so zu pflegen, dass die Erde auch in Zukunft die Vielfalt und das Leben hervorbringen kann, die uns geschenkt wurden», drückt Susanne Goldinger es aus. Mit dieser Philosophie bewirtschaften Goldingers den Obst- und Milchwirtschaftsbetrieb in Fimmelsberg bei Amlikon im Kanton Thurgau. Rund 15 Hektaren Landwirtschaftsland und 4 Hektaren Wald gehören dazu.

Sortenvielfalt im Obstgarten

Dass ihnen Nachhaltigkeit ein zentrales Anliegen ist, zeigt sich in den vielen kleinen Massnahmen, die sie umsetzen. Die 243 Hochstamm-bäume – hauptsächlich Äpfel, doch auch Kirschen-, Birnen- und Zwetschgen sind dabei – schneidet und pflegt er mit Sorgfalt. Dass er den Schorf nur minimal behandelt und beim Spritzen auf den Bienenflug achtet, ist für ihn selbstverständlich: so spritzt er nur frühmorgens oder abends und bei bedecktem Himmel. Auf die Sortenvielfalt sind die beiden besonders stolz. So pflegen sie bestimmt 25 Apfelsorten, etwa Tobiässler, Boskoop, Rubinette oder Glockenäpfel. Beim Pflanzen der Jungbäume achtet er auf resistente Sorten. Das meiste vermietet Goldinger, doch auch etwas Tafelobst für den Eigengebrauch hat er. «Trotz der vielen Handarbeit sind mir die Bäume wichtig – meiner Meinung nach müssten sie in der Ökobewertung bei den Direkt-

zahlungen noch stärker gewertet werden», findet Goldinger. Denn die Bäume bieten Lebensraum für Nützlinge und Vögel und sind landschaftlich wertvoll.

Das Gras für seine 27 Milchkühe mäht er insektenschonend mit einem Motormäher oder mit einem Kreiselmäher ohne Mähauflauf. Auch achtet er auf bodenschonenden und sparsamen Einsatz der Maschinen. Die Gülle trägt er klimaschonend mit dem Schleppschlauch aus. Leichte Traktoren, die er gut wartet und die deshalb lange funktionstüchtig bleiben, schonen den Boden ebenso.

Photovoltaikanlage und Wärmerückgewinnung

Auch die Lebensdauer der Kühe ist bei Hugo Goldinger mit 10 Jahren im Durchschnitt sehr hoch. Derzeit ist Kuh Quercy, gerade trächtig, neben zwei weiteren 13-jährigen Kühen die älteste im Stall. «Sorgfältige Klauenpflege, optimales Futter, tiergerechte Haltung im Laufstall und im Freien und gute Beobachtung sind entscheidend», meint er. Mit der

speziellen Fütterung der Galtkühe mit einer Mischung aus Stroh, Gras und Heu macht er sehr gute Erfahrungen. Kraftfutter füttert er bloss 50 Kilo pro Kuh zu. Rund 130 000 Liter Milch pro Jahr liefert er in die Molkerei Biedermann nach Bischofszell. Der höhere Milchpreis für Biomilch war für Goldinger vor 13 Jahren mit ein Grund für die Umstellung des Betriebs auf Bio.

Nachhaltig ist auch die Energieversorgung des Hofes: Goldingers heizen mit Stückholz vom eigenen Wald. Im Melkstand sorgt die Abwärme der Milchkühlanlage für angenehme Temperaturen. Und die 2012 neu installierte 29-kW-Photovoltaikanlage auf dem Scheunendach produziert rund 24 000 Kilowattstunden Solarstrom pro Jahr. «Eine sinnvolle Investition», freuen sich die beiden.

Zur Nachhaltigkeit gehört für sie auch, dass sie nun, da ein Sohn ausgezogen und verheiratet ist, das frei gewordene Zimmer vermieten. «Den Wohnraum zu teilen ist für uns selbstverständlich – wir haben Platz und stellen ihn gerne zur Verfügung.» Katharina Truninger



Bild: Katharina Truninger

Susanne und Hugo Goldinger vor ihrem ältesten Hochstammobstbaum, dem wohl über 200-jährigen Apfelbaum der Sorte Breitacher.

Änderungen bei den Vertragsbedingungen für Produzenten und Lizenznehmer

Bio Suisse ist berechtigt, die Betriebsnummer und den Knospe-Status des Produktionsbetriebes zu veröffentlichen. Bis anhin konnten Knospe-Produzenten die Veröffentlichung dieser Daten sperren, zum Beispiel in der Datenbank «easy-cert». Die Bioverordnung verpflichtet aber bereits heute dazu, den Biostatus eines Betriebs zu veröffentlichen. Daher hat der Bio Suisse Vorstand die Datenschutzbestimmung im Anhang des Knospe-Produktionsvertrags abgeändert, sodass die entsprechenden Betriebsdaten zukünftig nicht mehr gesperrt werden können. Zudem entschied der Vorstand, dass Bio Suisse zukünftig Adressensätze für nichtkommerzielle Zwecke an Dritte weitergeben darf. Dies ist beispielsweise für manche Forschungsprojekte oder für die Veröffentlichung anerkannter Betriebe durch Suisse Garantie nötig.

Auch für die Lizenznehmer gibt es Anpassungen. Es soll sichergestellt werden, dass die Lizenzbedingungen konform mit den Bestimmungen der Wettbewerbskommission (WEKO) formuliert sind. Einerseits wird der Begriff Marktkoordination durch Markttransparenz und der Begriff Produzentenpreise durch den Begriff Richtpreise ersetzt. Andererseits wird klar festgehalten, dass Bio-Zertifizierungsstellen keine Marktdaten erheben. Zudem werden verschiedene Verweise auf die Bio Suisse Richtlinien aktualisiert.

Die Bedingungen zum Produktionsvertrag und die Lizenzbedingungen werden per 1. Januar 2014 entsprechend angepasst. Beide sind in den Bio Suisse Richtlinien, Version 1. Januar 2014 als Anhang zu Teil I, Kap. 2 enthalten.

Hans Ramseier, Bio Suisse Geschäftsstelle

Bild: Thomas Alfidid



Weisung Geflügel – was gilt nun?

Verschiedene Mitgliedorganisationen haben Rekurs gegen die überarbeitete Weisung «Geflügel» gemacht, somit können die Änderungen nicht per 1.1.2014 in Kraft treten und es gelten die bisherigen Weisungen.

Einsprachen gingen vor allem gegen den geforderten Schlechtwetterauslauf bei Jung- und Legehennen und die Begrenzung auf zwei Stalleinheiten pro Betrieb ein. Diese beiden Themen werden voraussichtlich zu einem späteren Zeitpunkt wieder aufgenommen.

Damit die unbestrittenen Punkte, nämlich die Verbesserung der Qualität der Weidefläche und der Struktur und die damit verbundene Aufhebung der Herdenunterteilung, möglichst schnell umgesetzt werden können, setzt der Vorstand diese Änderungen mit Einsprache frist von 60 Tagen Anfang 2014 in Kraft. Bei weniger als drei Einsprachen durch Bio Suisse Mitgliederorganisationen gelten die neuen Weisungen ab Frühjahr 2014.

Ausnahmebewilligungen bei Stallbau: Betriebe, die momentan einen Stall bauen, melden sich bitte bei Bio Suisse. Sie erhalten für die Kontrollsaison 2014 bis zum definitiven Entscheid eine befristete Ausnahmebewilligung zur Aufhebung der Herdenunterteilung.

Thomas Pliska, Bio Suisse Geschäftsstelle

Bio Suisse Verbandsdaten 2014

Delegiertenversammlungen	16. April, 12. November
PräsidentInnen-Konferenz	26. März, 25. Juni, 15. Oktober
Jahresmedienkonferenz	9. April
Sitzungen Vorstand	28. Jan., 4. März, 8. April, 13. Mai, 10./11. Juni, 22. Juli, 26. Aug., 30. Sept., 4. Nov., 10./11. Dez.
Sitzungen Markenkommission Anbau	20. Jan., 18. März, 6. Mai, 17. Juni, 2./3. Sept., 21. Okt., 2. Dez.
Sitzungen Markenkommission Verarbeitung und Handel	11. Feb., 23. April, 26. Juni, 15. Aug., 21./22. Okt., 9. Dez.

Versammlungen 2014 der Bio Suisse Mitgliedorganisationen

Bio Aargau	GV am 19. März
	20. Juni, Biobäuerinnen auf der Alp in Sörenberg
	5. November, Infoveranstaltung
Bio Glarus	Bio-Infoabend am 14. Januar, Stadthof in Glarus
	HV am 14. Februar, Hotel Stadthof in Glarus
Bio Grischun	GV am 13. Februar, Plantahof in Landquart
Bio Luzern	GV am 10. Februar am Burgrain in Alberswil
Bio Ob- und Nidwalden	GV am 20. Februar
Bio Ostschweiz	HV am 11. Feb., Kath. Pfarreizentrum Eschlikon
Bio Schwyz	20. Jubiläums-GV am 18. Februar
Bio Regio Zentralschweiz	Biotag zur Antibiotikareduktion am 7. Feb., LBBZ Schluechthof in Cham und am 14. Feb. am BWZ Giswil
Bio-Ring Appenzellerland	HV am 22. Januar, Restaurant Krone in Gais AR
Bioterra	DV am 15. März, Giardina in Zürich
Bio Uri	GV am 12. März
Bio Zug	20. Jubiläums-GV am 25. Februar

Die DV legte Diskussionsbedarf beim Qualitätsbegriff offen

An der Herbst-Delegiertenversammlung lancierte Markus Ritter eine Diskussion über den Text der Verfassungsinitiative des Schweizerischen Bauernverbands. Er provozierte damit auch grundlegende Fragen zur Identität und Stossrichtung der Biobewegung.

Nach einem feurigen Referat von Bauernverbandspräsident und Knospe-Landwirt Markus Ritter zu den Landwirtschaftlichen Initiativprojekten wickelten die Bio Suisse Delegierten erst einmal die statutarischen Geschäfte ab. Die Gemeinnützige Gesellschaft Schweizer Bergheimat hatte kurz vor der DV noch einen Antrag bezüglich Zusatzinformationen zum Budget eingereicht. Markante Abweichungen der Budgetzahlen bei den Leistungselementen sollten zum besseren Verständnis für die Mitglieder und Delegierten künftig begründet werden, hiess es darin. Der Vorstand gelobte, dies in Zukunft zu tun. Das wird er auch müssen, denn der Antrag wurde grossmehrheitlich angenommen. Das Budget für 2014 wurde genehmigt. Thomas Herwig von Bio Jura plädierte jedoch dafür, künftig mehr Geld für die Qualitätssicherung und allenfalls weniger für das Marketing auszugeben. Im Moment hinke die Qualitätssicherung im Budget hinterher.

Die Ersatzwahl in der Markenkommission Verarbeitung MKV wurde be-

stätigt. Regula Bickel, Lebensmittelingenieurin am FiBL, und Christine Siegrist, Lebensmittelinspektorin in Zürich, ersetzen die per Ende Juni zurückgetretenen Ursula Kretschmar und Christine Brugger.

Die Änderungen im Beitragsreglement wurden von den Delegierten ebenfalls gutgeheissen. Neu werden die Beiträge für Fisch- und Pilzzucht nach Erntemenge und nicht mehr nach Fläche bemessen. Zudem soll bei Neu-Umstellern (U1) der Beitrag künftig aufgrund der Selbstdeklaration auf dem Anmeldeformular und nicht mehr aufgrund der Erstkontrolle berechnet werden. Als Revisionsstelle wurde die Firma Trevision Treuhand und Revision AG aus Oftringen AG bestätigt.

Anregungen für den SBV-Initiativtext diskutiert

Am Nachmittag setzten sich die Delegierten mit einer Resolution des Vorstandes auseinander. Diese fordert den SBV auf, den Fokus seiner Initiative nicht auf Kalorien und Quantität, sondern

auf die Qualität und die Qualitätsstrategie zu legen und dies in den Initiativtext aufzunehmen. Mögliche inhaltliche Anregungen für den SBV-Initiativtext wurden engagiert diskutiert. Martin Ott vom FiBL etwa plädierte dafür, dass man die Produktion und Biodiversität nicht auseinanderdividieren dürfe. «Wenn der Bauernverband Produktion sagt, dann meint er nicht uns Biobauern.» Martin Köchli vom Bioforum betonte, wie wichtig soziale Qualität und bäuerliche Kultur seien. Der Biolandbau sollte in diesem Bereich eine Sensibilität entwickeln. Elke Kellner von der MKV mahnte, der Qualitätsbegriff müsse sorgfältig definiert werden, bevor man ihn einsetze. Als aktuelles Beispiel nannte sie die Zusammenarbeit von Bio Suisse mit McDonald's, deren aus ihrer Sicht fragwürdiges Qualitätskonzept in der Bio Suisse Medienmitteilung als sehr gut gelobt würde. Die Delegierten verabschiedeten die Resolution des Vorstands.

Knospe soll die Nachhaltigkeit in allen drei Säulen stützen

Stephan Jaun, Leiter Unternehmenskommunikation, erläuterte die PR-Kampagne zur Nachhaltigkeit, die vom März bis Oktober 2014 laufen wird. Ihr Ziel: die Knospe in der Öffentlichkeit als ganzheitlich nachhaltiges Label positionieren. Dazu werden die Produkte zusätzlich mit einem Nachhaltigkeitslogo versehen, welches auf die drei Säulen der Nachhaltigkeit, Ökologie, Ökonomie und Soziales hinweisen soll. Unter dem Motto «Gut für alle» soll es illustrieren, dass Bioprodukte für Mensch, Umwelt und Tiere gut sind. Die Kampagne wird mit 500 000 Franken aus dafür vorgesehenen Rückstellungen finanziert.

Ein Wechsel kündigt sich im Bio Suisse Vorstand an: Josef Stutz tritt aus Gründen der zeitlichen Verfügbarkeit aus dem Vorstand zurück. Für seinen Einsatz wurde ihm gedankt. Die Ersatzwahl wird an der Frühlingversammlung 2014 stattfinden. Markus Spuhler

«Les chemins du bio» gewinnen den Grand Prix Bio Suisse

An der DV wurde der Grand Prix Bio Suisse 2013 verliehen. Er ging an das von jurassischen Biolandwirten ins Leben gerufene Agrotourismus-Konzept «Les chemins du bio». Es begann 2008 mit der Idee einer kleinen Gruppe von Biobauernfamilien. Heute umfasst es Pauschalangebote in Form von ein- bis dreitägigen Erlebniswanderungen mit Besichtigungen von Biohöfen, Unterkunft auf dem Bauernhof, Abendessen am Gästetisch, Frühstück und Mittagsimbiss mit Knospe-Produkten sowie einem Reiseführer mit Routen, Karten und allen wichtigen Informationen. Jurypäsident Josef Lang, Historiker und Vizepräsident Grüne Schweiz, in seiner Laudatio: «Dieses Projekt vermag durch seine Vielseitigkeit, Sinnlichkeit und



Bild: Marion Nitsch

kommunikative Kraft in die Gesellschaft auszustrahlen, denn es zeigt die Vitalität und das Potenzial kleinbäuerlicher Familienbetriebe, die einen sehr wertvollen touristischen Beitrag für eine Randregion unseres Landes leisten.» Heute verbinden «Les chemins du bio» 18 Biobauernfamilien mit ihren Höfen. spu
www.lescheminsdubio.ch

Bio Suisse fördert 2014 bäuerliche Familienbetriebe



Die UNO widmet das Jahr 2014 den bäuerlichen Familienbetrieben. Damit wollen die vereinten Nationen deren Arbeit würdigen und auf ihre Bedeutung für die Gesellschaft aufmerksam machen. Aus diesem Anlass unterstützt Bio Suisse Weiterbildungen in Direktvermarktung und Hofverarbeitung – zwei Bereiche, bei denen den bäuerlichen Familienbetrieben eine tragende Rolle zukommt.

Die UNO hat das Jahr 2014 zum Jahr der bäuerlichen Familienbetriebe ernannt. Familienbetriebe gibt es auf der ganzen Welt und in unterschiedlichen Formen. Gemeinsam ist allen, dass mehrere Familienmitglieder zusammen einen Betrieb eigenverantwortlich bewirtschaften.

Familiär geführte Betriebe stehen meist für Vielfaltigkeit und nehmen multifunktionale Aufgaben wahr. So sind Hofverarbeitung und Direktvermarktung oftmals typisch für einen Familienbetrieb. Familienbetriebe tragen dazu bei, lokale vor- und nachgelagerte Wirtschaft zu erhalten und die Wertschöpfung in der Region zu sichern.

Aus Anlass des UNO-Jahres der bäuerlichen Familienbetriebe bietet Bio Suisse seinen Mitgliedern eine vergünstigte Teilnahme an Kursen im Bereich Direktvermarktung und Hofverarbeitung

an. Knospe-Betriebe, die an einem der unten ausgeschriebenen Kurse teilnehmen möchten, erhalten mit dem Bon 50 Franken Ermässigung. Dazu müssen sie den unten stehenden Coupon für die Vergünstigung bei Bio Suisse einreichen. Die Kursbuchung selbst muss direkt beim FiBL-Kurssekretariat erfolgen.

Petra Schwinghammer

Erfahren Sie mehr zum internationalen Jahr der bäuerlichen Familienbetriebe und über Projekte in der Schweiz unter www.familyfarming.ch



Bild: Flavie Müller

Hofverarbeitung und Direktvermarktung sind typisch für Familienbetriebe.

Kurs Direktvermarktung

Wann: Dienstag, 21. Januar 2014, 9.00 bis 17.00 Uhr

Wo: Agrovision Burgrain AG, Burgrain 8, 6248 Alberswil LU

Was: Der Kurs richtet sich an Vermarkter von regionalen Bioprodukten. Der Fokus liegt auf der Wirtschaftlichkeit und es wird aufgezeigt, wie die Direktvermarktung beurteilt und optimiert werden kann. Neben einem Erfahrungsaustausch unter den Teilnehmern wird präsentiert, wie Bio Suisse die Betriebe mit Direktvermarktung unterstützt.

Kosten: 60 Franken plus 35 Franken für Verpflegung.

Auskunft und Anmeldung

Kurssekretariat FiBL, Ackerstrasse 113, 5070 Frick, kurse@fibl.org, Tel. 062 865 72 74

Kurs Grundlagen der Hof- und Lohnverarbeitung

Wann: Dienstag, 11. März 2014

Wo: FiBL Frick

Was: Worin unterscheidet sich die Bioproduktion von der konventionellen Produktion? Welche Zutaten dürfen oder müssen in Knospe- bzw. Bioqualität eingesetzt werden, welche Zusatzstoffe sind erlaubt? Kennenlernen der Anforderungen, der Kennzeichnungsvorschriften im Hofladen und am Produkt, der Zuständigkeiten verschiedener Stellen sowie der Anforderungen an die Dokumentation für Kontrollorgane.

Kosten: 90 Franken

Bon für Kursvergünstigung

Ich nehme am Kurs _____ teil.

Gerne profitiere ich als Knospe-Familienbetrieb von der Vergünstigung durch Bio Suisse im Wert von 50 Franken.

Bio Suisse Mitgliednummer _____

Meine Adresse _____

Datum _____

Unterschrift _____

Einsenden an Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel, oder per E-Mail an bio@bio-suisse.ch. Die Einsendungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Bio Suisse behält sich eine Limite vor.

Aargauer Biobauern feiern und reichen Petition für das FiBL ein

Anfang November haben die Aargauer Biobauern mit einer Raclette-Schiffahrt auf dem Hallwilersee ihr 20-jähriges Bestehen gefeiert. Aus einem bescheidenen Grüppchen von ein paar Dutzend Pionieren zu Gründerzeiten ist ein aktiver und relevanter Verband mit heute über 200 Mitgliedern herangewachsen. Die Zahl der Betriebe ist über die Jahre auf rund 6,5 Prozent der Aargauer Landwirtschaftsbetriebe gewachsen und lag Ende 2012 bei 243. Die Aargauer Biobauern haben aber nicht nur gefeiert, sondern auch politisch gewirkt. Zwischen Raclette und Dessert unterschrieben die Anwesenden eine Petition mit dem Titel: «Keine Kürzung der finanziellen Mittel für das FiBL». Bio Aargau wehrt sich vehement gegen die vom Regierungsrat angekündigten Leistungskürzungen im Bereich Biolandbau, heisst es im ergänzenden Text. Die Aargauer Exekutive wolle die Beiträge für die angewandte Bioforschung (Feldversuche, Weizen, Raps, Mischkulturen, Vermeidung Krähenfrass) für 2014 um 20 000 auf 60 000 Franken reduzieren, obwohl die Nachfrage nach Bioackerprodukten das Angebot massiv übersteige. Damit gefährde er die gute Zusammenarbeit zwischen FiBL, Biolandbau Liebegg und Aargauer Biobetrieben. Die Petition ist unterdessen mit 122 Unterschriften an den Regierungsrat überreicht worden. akr



Luzerner Biobäuerin holt sich die Landfrauen-Kochtrophäe

«Hab die Sonne im Herzen und Kräuter im Bauch, so bist du stets munter und Kraft hast du auch!», heisst einer der Wahlsprüche von Romana Zumbühl. An Munterkeit dürfte es der Biobäuerin aus Altbüren derzeit nicht fehlen. Anfang November hat sie den vom Schweizer Fernsehen zum siebten Mal ausgeschriebenen Titel Landfrauenköchin 2013 gewonnen und ihre sechs Konkurrentinnen auf die Plätze verwiesen. Das Siegerinnenmenü bestand aus drei Gängen. Zum Entree servierte die Bäuerin ihren Kolleginnen eine Wildkräuterquiche kombiniert mit einer Ringelblumensuppe und einem Randensalat. Zum Hauptgang betörte sie ihre sechs Konkurrentinnen mit einem gefüllten Schweinsbraten mit Majoran-Röstitalern und Mischgemüse und zum Dessert tischte Zumbühl Rosenblüten und Mädesüssmousse mit marinierten Beeren auf. Die Rezepte sind bezeichnend für Romana Zumbühls Hauptbotschaft: Sie will die Menschen zur Rückkehr zur «echten Nahrung» ermuntern, saisonal und regional. Als Preis erhält die Siegerin eine fünftägige Reise nach London, wo sie dem Schweizer Spitzenkoch Anton Mosimann, zu dessen Kunden auch die Royal Family zählt, ausführlich in die Töpfe schauen darf. akr

AP 14–17: Aktualisierte Hilfsmittel von Agridea sind online

Die AP 14–17 tritt am 1. Januar 2014 in Kraft. Agridea hat die Hilfsmittel und Berechnungstools auf den Stand der definitiven Verordnung gebracht. Insbesondere der Beitragsrechner wurde aktualisiert. Auf www.focus-ap-pa.ch finden Betriebsleiter wichtige Informationen, um ihren Betrieb bezüglich Auswirkungen der neuen Regelungen zu analysieren. spu

Die IFOAM-EU-Gruppe feierte ihr 10-jähriges Bestehen in Brüssel

«Making Europe more Organic» heisst das Motto, das die IFOAM-EU-Gruppe zum 10-jährigen Bestehen ausgegeben hat. Es spiegelt zum einen die erfolgreiche Arbeit in der Europa-Hauptstadt Brüssel in den vergangenen Jahren wider und zeigt zum anderen die Vision auf, mit der die IFOAM in der nächsten Dekade ihre Arbeit fortsetzen will. Insgesamt rund 150 IFOAM-Mitglieder und Gäste nahmen an dem vielseitigen Jubiläumsevent teil. Das dreitägige Programm bot Exkursionen zu politischen Hotspots in Brüssel, eine Reihe engagierter Statements, Diskussionsrunden und Workshops zu den aktuellen Themen der Agrarpolitik. Am dritten Tag standen die Zukunftsvisionen im Mittelpunkt. Ein Video-Interview mit Geschäftsführer Marco Schlüter findet sich auf www.bio-markt.info. spu

Weitere Infos unter: eu.ifoam.org

Texas Longhorn: Eine interessante Extensivrasse

Seit 2004 gibt es die Kuhrasse Texas Longhorn in der Schweiz. Bis vor Kurzem waren es allerdings nur 13 Tiere. Eine kleine Gruppe von begeisterten Züchtern hat Mitte September nun weitere 31 Rinder aus Kanada importiert, um die Zucht voranzutreiben und weitere Züchter für diese Rasse zu begeistern. «Die Longhorn-Rinder sind genügsam und brauchen kein Kraftfutter», sagt Texas-Longhorn-Züchter Urs Burlet aus Oetwil am See ZH. «Sie eignen sich ausgezeichnet als Extensivrasse, vor allem auch für Biobetriebe und Direktvermarkter.» Das Fleisch sei feinfaserig, fett- und cholesterinarm. Die Tiere hätten nur ein Minimum an intramuskulärem Fett und dieses einen grossen Omega-3-Fettsäure-Anteil, bei einem tiefen Cholesteringehalt, schwärmt Burlet. Die Texas-Longhorn-Rasse ist langlebig und zeichnet sich durch einen guten Charakter aus. Wie der Name schon sagt, haben die Tiere sehr lange Hörner. Die Rasse soll auf behornte Tiere zurückgehen, welche bereits Christoph Kolumbus nach Amerika gebracht hat. In all den Jahren entwickelte sich die Rasse zu dem, was sie heute ist. spu

www.stla.ch



Prix Bio und Goldmedaille für FiBL-Wein

Der Fricker Gamay Reichensteiner Spätlese 2010 des Weinguts FiBL hat am Grand Prix du Vin Suisse eine Goldmedaille und mit dem «Prix Bio» den Titel des besten Bioweins gewonnen. Ein Teil der Ernte



wurde in Kistchen nachgetrocknet, bis es nur noch Rosinen waren. Dieses an die Amarone-Methode angelehnte Vorgehen verleiht diesem Wein seine für unsere Region überraschende Kraft und Fülle. Die für die ausgezeichnete Spätlese verwendeten Sorten Gamaret, Garanoir und Mara hat Agroscope Changins-Wädenswil im Jahr 1970 aus den Sorten Gamay und Reichensteiner gekreuzt. Gamaret und Garanoir kamen bereits 1990 in den Anbau,

Mara ist erst seit 2009 erhältlich. Im Fricker Rebberg stehen diese drei Sorten bereits seit 1988 unter ihren Versuchsnummern B13, B26 und C41. Im Anbau sind sie erfreulich fäulnisresistent, der Wein ist kräftig dunkelrot, würzig-beerenfruchtig in der Aromatik und gut strukturiert im Gaumen.

akr

Molinera weckt Hoffnungen bezüglich Backqualität

Seit rund zehn Jahren untersuchen Agroscope-Fachleute in Changins die Backqualität verschiedener Weizensorten im Bioanbau. Die über die letzten elf Jahre erzielten Qualitätsergebnisse der Sorten im Bioanbau variieren je nach Sorte und Jahr. Die Backqualität von Runal wurde dabei seit 2002 regelmässig mit 130 Punkten oder mehr bewertet. Diese Züchtung weist also unabhängig vom Jahr eine sehr gute Backqualität unter Biobedingungen auf. Die Backqualität von Arina hingegen variiert von Jahr zu Jahr zwischen der Qualitätsklasse II und Top. Arina wird deshalb nicht mehr für den Bioanbau empfohlen. Die Backqualität der neuen Sorten Lorenzo (ACW-DSP) und Tengri (Getreidezüchtung Peter Kunz und Sativa) kommt jener von Runal sehr nahe. Beide werden vom FiBL für die Aussaat 2013 empfohlen. Die neue Sorte Molinera (ACW-DSP) wurde 2012 untersucht und erzielte einen höheren Index als Runal. Die kommenden Jahre werden zeigen, ob sich dieses Resultat bestätigt. 2012 untersuchte die Richemont-Fachschule für Bäckerei in Zusammenarbeit mit Agroscope den Einfluss der Umgebung, genauer gesagt des Produktionsorts, auf die Backqualität. Die Auswertung läuft und das Verfahren wird dieses Jahr wiederholt.

spu

Bioschlachtkälber: Altersabzüge erst ab 181 Tagen

Seit September gilt die Branchenempfehlung der Proviande, welche als Qualitätskriterium für ein Kalb das Alter von maximal 160 Tagen vorsieht. Ein Biokalb ist im Alter von 160 Tagen meist nicht ausgemästet. Deshalb hat sich Bio Suisse mit der Branche zusammengesetzt, um über mögliche Anpassungen der Abzüge zu diskutieren. Ab Dezember gelten für Biokälber separate Regelungen bezüglich Gewicht und Alter. So gibt es neu erst ab 181 Tagen einen Abzug von 30 Rappen pro Kilo Schlachtgewicht. Zwischen 191 bis 200 Tagen beträgt der entsprechende Abzug 70 Rappen. Abzüge für ältere Kälber gelten nach Vereinbarung. Verbesserungen gibt es auch bezüglich der Gewichtsabzüge. *spu*
Weitere Infos und die vollständigen Abzugstabellen auf www.bioaktuell.ch

Kernobstpreise: Gute Ernte, stabile Preise

Der Lagerbestand für Tafelkernobst lag per 31. Oktober bei 3406 Tonnen Äpfeln und 584 Tonnen Birnen. Die erwartete Grosseernte stellte sich nicht ein, Grund dafür war das Wetter im Frühjahr. Die Marktversorgung fällt aber wesentlich besser aus als letztes Jahr, da auch im November noch einiges an Äpfeln geerntet wurde. Vor dem Hintergrund steigender Absatzzahlen einigten sich die Vertreter aus Produktion und Handel an ihrer jährlichen Sitzung darum erneut auf stabile Produzenten-Richtpreise. Sie liegen für Äpfel und Birnen zwischen Fr. 1.90 und 2.30 pro Kilo, je nach Preisklasse. Wie gewohnt zeigten sich die Produzenten flexibel bei Aktionen und gewähren Rabatte von 20 bis 30 Rappen. Dass diese gern genutzt werden, zeigt das steigende Interesse der Detailhändler an Aktionen und Promotionen mit Biokernobst. Nicht zuletzt aufgrund des guten Angebotes wird nur qualitativ einwandfreie Ware in den Handel gelangen. Die Branche erwartet eine intensive, aber erfolgreiche Saison 2013/2014, in der es gelingen soll, weitere Konsumenten von den Schweizer Biofrüchten zu überzeugen.

Benedikt Domeyer, Bio Suisse

Bio-Schafmilchbetrieb gewinnt den Agropreis 2013

Die Familie Henchoz aus Rossinière VD im Pays d'Enhaut ist Gewinnerin des diesjährigen Agropreises. Mit ihrem Projekt «Des brebis laitières pour remplacer les vaches» konnten sie die Jury des vom Schweizerischen Bauernverband und den Emmentaler Versicherungen patronierten Wettbewerbs überzeugen. Vor 20 Jahren kamen die ersten Lacaune-Schafe auf den Hof der Familie Henchoz in den Waadtländer Alpen. Die Anzahl war gering, doch nach und nach ersetzte Jean-Robert Henchoz Milchkühe durch Schafe. Der Landwirt aus dem Pays-d'Enhaut war ein Pionier und musste sich das Wissen selbst aneignen, wie beispielsweise das Käsen. Zusammen mit seinem Bruder Michel stellte er den Betrieb auf Biolandwirtschaft um. «Die Schafhaltung fordert uns alles ab», gibt Jean-Robert Henchoz zu. «Sie ist komplexer als die Haltung von Kühen.» Heute haben die Henchoz 540 Schafe und verarbeiten 180 000 Liter Milch. Die Produkte vom Hof «Le Sapalet» werden in der Romandie, in der Deutschschweiz und sogar im Ausland vertrieben. Das Sortiment wurde jedes Jahr erweitert, so sind nun auch Butter, Rahm, Joghurt sowie Frischkäse und Tomme erhältlich. Die Familie Henchoz will weiter investieren. Der nächste Schritt wird der Bau einer grösseren und moderneren Käserei sein. «Fuhrers Wurmerde», das zweite Bioprojekt unter den vier Nominierungen für den Agropreis ging leider leer aus.

spu

www.sapalet.com

www.agropreis.ch



GRUNDAUSBILDUNG

**Umstellung auf Biolandbau:
Boden/Düngung**

Wann
Montag, 13. Januar 2014,
9 bis 16 Uhr
Wo
Bio Schwand, Münsingen
Was
Fruchtbarer Boden
Aufbereitung der Hofdünger
Förderung der Bodenfruchtbarkeit
Praxisberichte
Anmeldung
Kurssekretariat, Tel. 062 916 01 01

Biodynamischer Landbau

Wann
10. Februar 2014 bis 13. Februar
2014, 8.30 bis 7.30
Wo
Fintan, Rheinau
Was
Grundbegriffe, geschichtliche
Zusammenhänge, Betriebsorganis-
mus, Planetenwirkung, Kompos-
tierung und Präparate, Tierhaltung
im Wirkungskreis Mensch – Tier
– Pflanze, Richtlinienaspekte,
Demeter-Produkte.
Obligatorischer Kurs für Umsteller
auf Demeter
Anmeldung
bis 23.1.2014
Strickhof, Fachstelle Biolandbau,
Postfach, 8315 Lindau
Tel. 058 105 98 22

**BODEN, DÜNGUNG,
KOMPOSTIERUNG**

**Umsetzung Massnahmenkatalog
Biodiversität im Biolandbau**

Wann
Dienstag, 28. Januar 2014,
9.30 bis 12 Uhr
Wo
Strickhof, Lindau
Was
Ab 1.1.2015 gilt die Weisung
Biodiversität für alle Bio-Knospe-
Betriebe. Aus einem Katalog mit
über 100 Fördermassnahmen müs-
sen 12 davon ausgewählt und
umgesetzt werden. Wie viele Mass-
nahmen erfülle ich bereits und wel-
che sind auf meinem Betrieb sinn-
voll? Auf diese Fragen erhalten Sie
am Kurs antworten und lernen die
Checkliste zur Selbsteinschätzung
kennen.
Anmeldung
bis 21.1.2014
Strickhof, Kurssekretariat, Postfach,
8315 Lindau
Tel. 058 105 98 22

**ÖKOLOGIE,
NATURSCHUTZ**

**Agroforst – Möglichkeiten und
Grenzen für den Biolandbau**

Wann
Freitag, 21. Februar 2014
Wo
FiBL Frick
Was
Vermittlung des Stands des
Wissens zur Agroforstwirtschaft.
Anschliessend Diskussion mit
Fachleuten und Praktikern zu den
Möglichkeiten und Grenzen der
Anwendung von Agroforst im
Schweizer Biolandbau anhand von
Praxisbeispielen.
Auskunft und 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

ACKERBAU

Bioackerbautagung

Wann
Dienstag, 14. Januar 2014
Wo
FiBL Frick
Was
Neues aus der Forschung zu
Ackerkulturen, Nährstoffversorgung,
Gründüngungen, Sorten- und
Qualitätsfragen, sowie Erfahrungs-
berichte aus der Praxis.
Auskunft und 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

GEMÜSEBAU, GARTEN

Jahrestagung Biogemüse 2014

Wann
Mittwoch, 15. Januar 2014
Wo
Hotel Olten, Olten
Was
Das jährliche Treffen der Bio-
gemüsebranche zum Gedanken-
und Ideenaustausch betreffend
Markt, Politik und Verbände.
Auskunft und Anmeldung
FiBL Kurssekretariat, Postfach,
5070 Frick, Tel. 062 865 72 74,
Fax 062 865 72 73,
E-Mail kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

OBSTBAU, BEEREN

Bioobstbaukurs 2014

Wann
Theorie: 15. Januar 2014 bis
17. Januar 2014, 9 bis ca. 16.30 Uhr
Praxis: 15. Mai 2014, 12. Juni 2014

und 4. September 2014

Wo
FiBL, Frick (Winterkursteil)
Raum Arenenberg (Sommer- und
Herbstkursteil)
Was
Vermittlung der wichtigsten
theoretischen und praktischen
Grundlagen der Bioobstbaupflege
zur Betreuung einer Erwerbs- oder
einer Selbstversorgeranlage.
Winterkursteile:
Zielsetzungen und Anforderungen
im biologischen Obstbau
Bodenpflege und Pflanzenernäh-
rung
Fruchtbehangsregulierung
Standortgerechte Sortenwahl
Ökologischer Ausgleich und
Förderung von Nützlingen
Regulierungsstrategien gegen
Krankheiten und Schädlinge bei
Kern- und Steinobst
Planen einer Bioobstanlage
Arbeitsaufwand und Kosten
Strategien im Biomarkt

Praxisberichte, Sortendegustationen
Sommer- und Herbstkursteil:
Schädlingskontrollen, aktuelle
Pflanzenschutzfragen
Blüten- und Fruchtausdünnung
Bodenpflegedemonstrationen
Betriebsbesichtigungen
Formier- und Schnitarbeiten
Ernten und Lagern von Obst,
Qualitätsvorschriften und Sortieren
Aktuelle Vermarktungsfragen
Auskunft und 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

Bioobstbautagung

Wann
Freitag, 24. Januar 2014
Wo
FiBL Frick
Was
Die jährliche Tagung für Forscher,
Beraterinnen und Praktiker zum
Bioobstbau. Mit Beiträgen zu
Anbautechnik, Pflanzenschutz,
Sorten- und Unterlagenwahl sowie
der Entwicklung des Marktes.
Auskunft und 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

REBBAU

**Biologischen Weinbau
mit eigenen Händen lernen**

Wann
Samstage 15. März, 7. Juni, 5. Juli, 6.
September 2014, Ende Januar 2015,
jeweils 9 bis 12 Uhr
Wo
Weingut Stammerberg, Stammheim

und Nussbaumen

Was
Sie erlernen alle wichtigen Arbeiten
in «Ihrer Rebzeile», werden über die
Grundlagen orientiert und lernen
die Eigenschaften von 10 resis-
tenten Rebsorten bis hin zur Wein-
bereitung kennen. Detaillierte
Informationen über Sortenkunde,
Rebenpflege, Schnitt, Bodenpflege,
Pflanzengesundheit, biodynamische
Pflege und vieles mehr.

Kursleitung
Fredi Strasser, Agronom ETH
und Biowinzer mit langjähriger
Erfahrung in Praxis, Unterricht und
Forschung
Kosten
Fr. 250.– inkl Weingestationen,
Kursunterlagen und Diplom
Anmeldung
Raschmöglichst, aber bis spätestens
21. Februar 2014 an fredy-strasser@
stammerberg.ch, Tel. 052 740 27 74,
Fax 052 740 27 75

Bioweinbautagung

Wann
Mittwoch, 5. März 2014
Wo
Neuchâtel
Was
Die Fachtagung zum Bioweinbau
mit den neusten Entwicklungen
im Rebberg und im Weinkeller.
Erfahrungsaustausch mit Winze-
rinnen und Winzern aus der ganzen
Schweiz.
Auskunft und Anmeldung
FiBL Kurssekretariat, Postfach,
5070 Frick, Tel. 062 865 72 74,
Fax 062 865 72 73,
E-Mail kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

TIERHALTUNG

Bioschweinetagung

Wann
Donnerstag, 12. Dezember 2013,
9 bis 17 Uhr
Wo
FiBL Frick
Was
Beiträge und Diskussionen zu
aktuellen Themen der Bioschweine-
haltung. Diskussion produktions-
technischer Fragen anhand von
Berichten aus der Praxis sowie
Erörterung der Entwicklungen und
Chancen auf dem Markt.
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

**Handbuch zur homöopathischen
Stallapotheke**

Wann
Mittwoch, 8. Januar 2014, 8.45 bis
12 Uhr

Wo

Strickhof, Winterthur Wülflingen

Was

Wie wirkt Homöopathie?
Themen: Möglichkeiten, Grenzen, Kosten, Arzneifindung, Verabreichung, Anwendung bei Verletzungen, rund um die Geburt, bei Kälberkrankheiten, bei Mastitis, bei Klauenerkrankungen. Wichtige Akutmittel kennenlernen.

Anmeldung

sofort
Strickhof, Kurssekretariat, Postfach, 8315 Lindau, Tel. 058 105 98 22

Bio Weide-Beef

Wann und Wo

Mittwoch, 8. Januar 2014,
Lüterkofen SO

Mittwoch, 15. Januar 2014,
Wegenstetten AG

Mittwoch, 22. Januar 2014,
Nesslau SG

Mittwoch, 29. Januar 2014,
Churwalden GR

Mittwoch, 5. Februar 2014,
Andelfingen ZH

Was

Am Morgen Theorie und Praxisberichte zu technischen Fragen der Bio-Weide-Beef-Produktion mit Mutterkühen und Mastremonten sowie Informationen zu Absatz und Vermarktung. Die Kurse finden den ganzen Tag auf einem ausgewiesenen Bio-Weide-Beef-Betrieb statt. Der Kurs wird zusammen mit den kantonalen Bioberatern organisiert.

Auskunft und 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

Biolegehennentagung

Wann

Donnerstag, 23. Januar 2014

Wo

FIBL Frick

Was

Am Vormittag Präsentation und Diskussion aktueller Themen aus der biologischen Legehennenhaltung. Am Nachmittag Durchführung der Jahresversammlung der IG Bio-Ei Suisse.

Auskunft und 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

Laufställe für Kühe mit Hörnern

Wann

Mittwoch, 19. Februar 2014

Wo

Umgebung Wattwil SG

Was

Besichtigung von Laufställen für Milchkühe; Erfahrungen und Erfahrungsaustausch zur Haltung

von Kühen mit Hörnern.

Auskunft und 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

Biofischkurs

Wann

Donnerstag, 3. April 2014

Wo

FIBL Frick

Was

Aktuelles und Wissenswertes aus Wissenschaft und Praxis der biologischen Aquakultur. Erfahrungsaustausch mit Praktikerinnen und Wissenschaftlern aus der ganzen Schweiz.

Auskunft und 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

Natur- und Tiersprache lernen

Wann

Vortrag: Freitag, 24. Januar 2014,
19.30 bis 22 Uhr

Workshop: Samstag, 25. Januar,
9 bis 16.30 Uhr

Wo

Restaurant Löwen,
6252 Dagmersellen

Was

Viele Menschen erleben im Zusammensein mit ihren Tieren, dass sie intuitiv wissen, was ihr Tier fühlt oder braucht. Alle Geschöpfe kommunizieren auf telepathischem Weg miteinander, das ist nichts Aussergewöhnliches. Es ist eine angeborene Fähigkeit aller Wesen, einschliesslich des Menschen. Telepathie ist der Ausgangspunkt für jede Sprache. Im Kurs werden Möglichkeiten und Grenzen der telepathischen Tierkommunikation anhand von Fallbeispielen aufgezeigt.

Telepathie ist der Ausgangspunkt für jede Sprache. Im Kurs werden Möglichkeiten und Grenzen der telepathischen Tierkommunikation anhand von Fallbeispielen aufgezeigt.

Kosten

Workshop: Fr. 90.–
Ehepaar Fr. 150.–

Kursleitung/Anmeldung

Anmeldung bis 16. Januar 2014 an:
Priska Welti, 041 870 88 47,
www.naturfreuden.ch

TIERGESUNDHEIT

Homöopathie: Vertiefung und Erfahrungsaustausch

Wann

Dienstag 14. Januar 2014, 13.15 bis 16.15 Uhr

Wo

FRI Loveresse JU

Was

Unter der Leitung von André Ackermann findet ein weiterer Zyklus der Vertiefungskurse in Homöo-

Sämtliche FiBL-Kurse und die Veranstaltungen weiterer Anbieter finden Sie unter www.agenda.bioaktuell.ch.

pathie statt. Um mehr Handlungsspielraum bei der Pflege der eigenen Herde zu erlangen, werden verschiedene Fälle aus der Praxis gelöst und die Arzneimittelfindung geübt. Zusätzlich werden wir einen Stall besichtigen und die Methode «Kusignale» kennenlernen.

Programm

Krankheitsfälle aus der Praxis: Analyse der Symptome und das passende homöopathische Mittel oder ein anderes komplementäres Mittel finden. Die Repertorisationstechnik üben (effiziente Arzneimittelfindung) Einführung in die Methode «Kusignale»: Anwendungen für die eigene Herde. Erfahrungsaustausch: was hat gut funktioniert, was kann noch verbessert werden?

Auskunft und Anmeldung

Bis am 8.11.2013 per Tel. 032 420 74 20, oder auf unserer Internetseite www.frij.ch/formation continue.

HOFVERARBEITUNG

Grundlagen der Hof- und Lohnverarbeitung

Wann

Dienstag, 11. März 2014

Wo

FIBL 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 Anforderungen, der Kennzeichnungsvorschriften, der Zuständigkeiten verschiedener Stellen sowie der Anforderungen an die Dokumentation für Kontrollorgane.

Auskunft und 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 der Hof- und Lohnverarbeitung

Wann

Dienstag, 25. März 2014

Wo

FIBL Frick

Was

Für Teilnehmende mit ersten Erfahrungen in der Hof- und Lohnverarbeitung. Diskussion von Fragen und Herausforderungen, die unter den Teilnehmenden aufgetreten sind. Fallbeispiele aus der Produktentwicklung, Preiskalkulationen, Planung von Herstellungsräumen, Investitionen und mehr. Der Besuch des Grundlagenkurses wird nicht vorausgesetzt.

Auskunft und 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

DIREKTVERMARKTUNG

Direktvermarktung 2014

Wann

Dienstag, 21. Januar 2014,
9 bis 17 Uhr

Wo

Agrovision Burgrain AG, 6248 Alberswil, Tel. 041 980 39 93

Was

Profis der Direktvermarktung und solche, die es werden wollen, treffen sich zum Erfahrungsaustausch, lernen innovative Konzepte kennen und entwickeln ihre Betriebe gemeinsam weiter.

Anmeldungen

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

Herstellung nitritfreier oder -armer Biowurstwaren

Wann

Freitag, 31. Januar 2014

Wo

Cazis GR

Was

Der Kurs richtet sich an Metzgereifachleute. Diskussionen zu den Möglichkeiten und Grenzen der Herstellung von Brüh- und Rohwürsten ohne Pökelsalz, gefolgt von praktischer Umsetzung. Ein Angebot von FIBL, Bio Grischun und dem Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft Spiez.

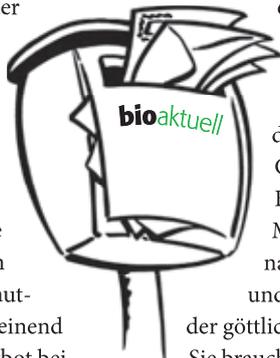
Auskunft und Anmeldung

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

Brauchen Kühe Hörner?

» Natürlich brauchen Kühe Hörner. Der Schöpfer allen Lebens auf dieser Erde ist unfehlbar. Alles hat eine natürliche Ordnung und erfüllt seinen Zweck. Auch die Hörner der Kühe.

Die Manipulation dieser natürlichen Ordnung zeigt, wieder einmal mehr, wie sich der Mensch über diese Gesetze hinwegsetzt und tatsächlich glaubt, sich einen Vorteil durch die Missachtung der Naturgesetze verschaffen zu können. Ein solches Verhalten hat sich früher oder später immer als fataler Fehler herausgestellt. Kühe ohne Hörner sind wie Hunde oder Pferde ohne Schwänze. Das Kupieren bei Hunden und Pferden ist verboten. «Kluger Köpfe» haben herausgefunden, dass Hunde wie auch Pferde dieses Organ für ihre Kommunikation benutzen. Das ist bei Kühen anscheinend nicht der Fall. Das Kupierverbot bei diesen Tieren konnte sich nur durchsetzen, weil der Mensch eine emotionale Beziehung zu Hunden und Pferden hat. Die Kühe hingegen werden, weil sie als «Nutztiere» gehalten werden, entwürdigt und verstümmelt. Obendrein wird behauptet, dass die Milch von bester Qualität sei. Untersuchungen (Kristallanalysen) zeigen jedoch ein ganz anderes Bild. Da über 90 Prozent der Kühe in der Schweiz keine Hörner mehr tragen, muss ich davon ausgehen, dass die «Nutztierhalter» keine emotionale Beziehung zu ihren Tieren eingehen. Natürlich! Tiere



werden von ihnen als Ware gehalten. Die Argumente für diese «hornlose Haltung» sind fadenscheinig. Es geht darum, auf möglichst kleiner Fläche, so viel Tiere zu halten, wie es das Gesetz eben zulässt. Auf diesem engen Raum dürfen Kühe, aufgrund ihres natürlichen Herdverhaltens und der Verletzungsgefahr, keine Hörner tragen. Ähnliches wird bei den Mastschweinen und Hühnern praktiziert, indem die Schwänze und Schnäbel geschnitten werden. Das geltende Tierschutzgesetz (TschG), vor allem der Artikel 3, sollte eigentlich ausreichen und würde diese Diskussionen «Hörner Ja oder Nein» überflüssig machen. Es ist erstaunlich, dass die Missachtung dieses Gesetzes nicht geahndet und bestraft wird! Zum Glück gibt es in der Schweiz Bauern mit einem gesunden Menschenverstand, die die natürlichen Gesetze freiwillig und aus Respekt gegenüber der göttlichen Schöpfung achten. Sie brauchen kein von Menschen gemachtes Tierschutzgesetz, das nur dazu dient, die Profitgier zu legalisieren. Sie respektieren, pflegen und lieben die Tiere, die uns täglich Nahrung spenden. Das ist Tierschutz im eigentlichen Sinn. Ich möchte an dieser Stelle der IG Hornkuh für ihren unermüdlichen Einsatz danken. Die wenigen Bauern, die Kühe mit Hörnern halten, sollen belohnt werden. Sie achten die natürlichen Gesetze, sorgen für das Wohlergehen und die Erhaltung des äusseren Erscheinungsbildes dieser wunderbaren Geschöpfe.

Martin Züger, Lachen SZ

Die Redaktion und der Verlag von bioaktuell wünschen allen Leserinnen und Lesern schöne Festtage. Die nächste Ausgabe von bioaktuell wird Sie in der ersten Februarwoche im neuen Jahr erfreuen.

INSERAT



BioBouquet (www.biobouquet.ch) ist ein kleines Unternehmen im Oberaargau. Wir beliefern unsere Kundschaft im Raum Mittelland mit frischem Bio-Gemüse und – Obst. Einen Teil davon bauen wir in unserer Demeter-Gärtnerei selber an.

Für die Kundenkommunikation suchen wir einen

Menschen mit kreativem Schreibstil

Begeisterung für den Biolandbau und Ideen zum Kochen. (Rezepte)

Die wöchentlichen Arbeiten im Umfang von ca. 15 % können ortsunabhängig ausgeführt werden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

BioBouquet, Gerhard Bühler, Im Moos, 4922 Thunstetten
Tel. 062/958 50 68

IMPRESSUM



22. Jahrgang

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

Auflage deutschsprachige Ausgabe
6586 Exemplare (WEMF-beglaubigt 2012)

Geht an Produktions- und Lizenzbetriebe von Bio Suisse; Jahresabonnement Fr. 51.–, Ausland Fr. 58.–

Herausgeber Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel, Tel. +41 (0)61 204 66 66,

Fax +41 (0)61 204 66 11, www.bio-suisse.ch

FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Ackerstrasse 113, Postfach 219, CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 72,

Fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org

Redaktion Markus Spuhler (Chefredaktor), Petra Schwinghammer (Bio Suisse), Thomas Alföldi, Adrian Krebs (FiBL), E-Mail redaktion@bioaktuell.ch

Gestaltung Daniel Gorba (FiBL)

Druck Brogle Druck AG, Postfach,

CH-5073 Gipf-Oberfrick,

Tel. +41 (0)62 865 10 30

Inserate Erika Bayer, FiBL, Postfach 219, CH-

5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 00,

Fax +41 (0)62 865 72 73,

E-Mail werbung@bioaktuell.ch

Abonnemente und Verlag Bio Suisse,

Verlag bioaktuell, Petra Schwinghammer,

Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel,

Tel. +41 (0)61 204 66 66,

E-Mail verlag@bioaktuell.ch

MÄRITSTAND ■

Suche

Landwirtin sucht Arbeitsstelle auf Biobetrieb.
077 420 13 61.

Suche günstigen **TRANSPORTER** oder kleinen **TRAKTOR** sowie einen Motormäher.
062 299 04 36

Angebote

Wer hätte Interesse, im Hofladen oder am Marktstand **Knospe-Alprohmilch-Raclette-** und **Berner Knospe-Alp- und Hobelkäse** zu vermarkten? 033 755 11 31 oder 079 341 86 33

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 Bio-Direktvermarkter.

Infos und Pflanzenbezug bei Andreas Hess

Obstbau & Baumschule unter

Tel: 052 741 58 50

Biofutter ist Vertrauenssache



Als Kräuterfrau begeistere ich die Menschen weiterhin echte Lebensmittel auf den Familientisch zu bringen. Saisonal, regional, frisch zubereitete Gerichte und natürlich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt, „ist meine Landfrauenbotschaft“.

Wir gratulieren Romana und Walter Zumbühl zum Sieg in der Sendung SRF bi de Lüt
«**Landfrauenköchin 2013**»



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

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. 51.– (Ausland Fr. 58.–)

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

Einsenden an
Bio Suisse, Verlag bioaktuell, Peter Merian-Strasse 34,
CH-4052 Basel, Fax +41 (0)61 204 66 66,
E-Mail verlag@bioaktuell.ch



natürlich NATÜRLICH

**Unsere Dienstleistungen
für Hofläden + Direktvermarkter:**

- Lohnschlachtungen, stressfrei, in Kleinstschlachthaus
- Lohnverarbeitungen nach Knospenrichtlinien
- Handel mit BIO Knospen-
- Fleisch- + Wurstwaren ohne E-Nummer
- Fleisch in Teilstücken mit Bein
- Fleisch ausgebeint
- Schlachttiere in Hälften
- Wurstfleisch jeglicher Art, frisch oder gefroren, warm vorgesalzen
- Wurstspeck
- Schwartenblock
- Kalbskopfblock
- Gewürze

Profitieren Sie von unserem langjährigen BIO Fleischverarbeitungsfachwissen und dem top Lieferservice ganze Schweiz

Wir, die BIO Gurus aus Langenthal oft kopiert, aber nie erreicht

Metzgerei Stettler AG
4900 Langenthal, 062 922 18 13
stettler@bio-metzg.ch, www.bio-metzg.ch