

Foodcoops: Wenn Konsumentinnen die Direktvermarktung übernehmen Seite 4

Guter Umgang: Nerven sparen für Mensch und Tier Seite 9

Entscheide an der DV: Für das Berggebiet und gegen neue Richtlinien Seite 20



WIDERSPRUCH

Beiträge zu
sozialistischer Politik

64

Ernährung – Agrobusiness oder Agrikultur

Hunger, globales Nahrungssystem, kleinbäuerliche Landwirtschaft; Freihandel, Agrokonzerne, Saatgutmonopol, Spekulation; Arbeitsbedingungen, Care-Arbeit; Ernährungssouveränität, ökologischer und sozialer Landbau, Urban Gardening, Demokratisierung der Ernährungspolitik

B. Dyttrich, J. Rampini Stadelmann, I. Salzer, R. Berli, V. Hemmeler Maïga, P. Sauvin, A. Sancar, E. Gelinsky, M. Henn, T. Goethe, E. Bürgi Bonanomi, R. Herzog, H. Schächli, U. Hoering, A. Exner, I. Schützenberger, L. Egloff, U. Eichenberger, T. Siegenthaler, S. Rist

Diskussion

J.-F. Anders: Zur «neuen Marx-Lektüre»
C. Kelley: «Wie Milano um zwölf»
T. Wüthrich: Geschlechtergerechte Renten!

208 Seiten, Fr. 25.– (Abonnement Fr. 40.–)
zu beziehen im Buchhandel oder bei
WIDERSPRUCH, Postfach, 8031 Zürich
Tel./Fax 044 273 03 02
vertrieb@widerspruch.ch
www.widerspruch.ch



**Sie haben einen Hofladen -
Sie veranstalten ein Fest?
Wie wäre es mit Glace aus
Ihren Hofprodukten?**

**Aus Ihrer eigenen Bio Milch (und
Früchten, Rahm, Eiern) produziere ich
feine Bio Knospe Glace und Sorbet für
Sie, um Ihre Gäste zu verwöhnen.**

Anfragen bitte an:

**ARCO GLACE
Bruno Rentsch
Schulhausgasse 2
3110 Münsingen**



**Tel.: 031 721 36 14
Mail: info@arcoglace.ch**

Einmachgläser mit Deckel Flaschen mit Drahtbügelverschluss

für alle Arten von Lebensmitteln.
Marmeladen, eingelegte Früchte und Gemüse, ...
Gläser in verschiedenen Grössen und Formen
von 0,4 dl bis 1 Liter.
Flaschen mit Drahtbügelverschluss 2,5 dl bis 1 Liter.

Gratis Mustergläser mit Preisliste auf Anfrage

Crivelli Verpackungen • CH-6830 Chiasso
☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84
crivelliimballaggi@hotmail.com

SERVICETECHNIK HOFMANN®

Hightech für den Alltag!



Touch-Screen-Waage,
Etikettier- und Laden-
waagen, Aufschnitt-
maschinen, Vakuum-
maschinen in diversen
Grössen und mit diversen Funktionen



**Unsere individuelle und professionelle Beratung und
Serviceleistung vereinfachen Ihren Alltag!**

Tel 062 923 43 63, CH-4900 Langenthal

www.aufschnittmaschinen.ch

info@hofmann-servicetechnik.ch

Verkauf und Service in der ganzen Schweiz



Gemeinsam Vielfalt produzieren mit der Biofarm Genossenschaft...

...und dazu mehr erfahren, sehen und erleben bei unseren Flurbegehungen:

- 12. Mai, 19.30, Schwand Münsingen BE: Versuche Raps, Lein, Sonnenblumen, Speisehafer, -gerste und viele mehr
- 14. Mai, 19.00, Amriswil/Oberaach TG, Winter-/Sommer-Lein, Speisehafer, Mechanisierung Betrieb Herbert Schär
- 20. Mai, 9.30, Strickhof und Brütten ZH, Lein, Mischkulturen, Getreidesorten, Raps, FiBL-Weizenversuch
- 20. Mai, 19.30, Schützenhaus Diegten BL, Kirschen & Zwetschgen, Anbau und Verarbeitung, mit Hans Häfelfinger
- 4./5. Juni, abends, Regionen Murten und Freiamt-Reusstal AG, Flurbegehungen Speisehafer

Details auf www.biofarm.ch > Landwirtschaft > Beratungsaktivitäten



Seit 1972. Die Biomarke der Schweiz.

biofarm

Vom guten Umgang mit Mensch und Tier

Ein guter Umgang mit sich und anderen kommt allen zugute und ist in der Landwirtschaft besonders wichtig, wo wir es immer mit Lebendigem zu tun haben.

Ein guter Umgang mit sich selbst bewahrt Bauern und Bäuerinnen beispielsweise davor, an einem Burn-out zu erkranken.

Zu einem guten Umgang mit anderen zähle ich, neben einem fairen Umgang

mit den Mitmenschen, auch den sorgsamem Umgang mit dem Boden und den Tieren.

Das mag vielleicht etwas abgehoben klingen. Aber ich bin überzeugt: Langfristig zahlt sich ein guter Umgang aus. Denken wir doch nur mal an das Tier-

handling. Wer sich Zeit nimmt für seine Tiere, sie streichelt, sie bürstet, sie anfasst, sie melkt, sie beobachtet und sie kennt, kurz, eine persönliche Beziehung zu ihnen aufbaut, der profitiert oft mehrfach. Etwa, wenn sie sich leichter einfangen und fixieren lassen, wenn der Tierarzt kommt oder beim Verladen für auf die Alp oder in den Schlachthof.

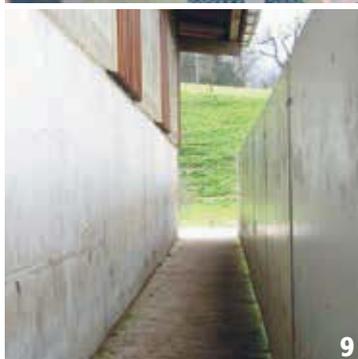
Klar, es ist ein Wert, der sich nicht direkt monetär messen lässt. Arbeitszeit, die einem niemand bezahlt. Aber machen nicht gerade in der Landwirtschaft genau solche Dinge unsere Lebensqualität und die Freude am Beruf aus?

Petra Schwinghammer
Petra Schwinghammer

bioaktuell



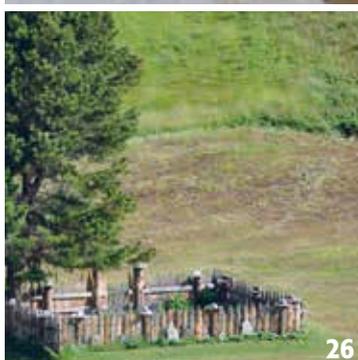
4



9



12



26

HIER UND JETZT

4 Es gibt wieder Einkaufsgenossenschaften

Foodcoops waren in der Schweiz früher verbreitet. Gegenwärtig schliessen sich wieder vermehrt Konsumenten zusammen, um gemeinsam Nahrungsmittel zu beziehen.

TIERHALTUNG

9 Vom richtigen Umgang

Kein Stress beim Umgang mit Tieren dank einer engen Beziehung und guten Kenntnissen.

12 Schweine: Ist Biofutter ein Qualitätskiller?

Mit 100 Prozent Biofutter werden die Fettanforderungen der Abnehmer zum Problem.

PFLANZENBAU

14 Winzer wollen keinen nationalen Verband

15 Gemüseproduzenten organisieren sich überregional

MARKT UND KONSUM

16 «Pflanzblätz» an Städter vermieten

Selbsterntefelder haben in Deutschland Erfolg. Nun will man in die Schweiz expandieren.

RATGEBER

18 Eier richtig deklarieren

BIO SUISSE

19 2-Milliarden-Grenze geknackt.

Marketingleiter Jürg Schenkel gibt Auskunft über das Umsatzwachstum bei den Knospe-Produkten.

20 Für das Berggebiet, gegen neue Richtlinien

Die Delegierten reagierten an der Frühlings-DV zurückhaltend auf die Anträge aus der Basis.

VERARBEITUNG UND HANDEL

24 «Den Menüplan nach der Natur richten»

RUBRIKEN

19 Märitstand

25 Ausgesprochen

26 Notizen

28 Agenda

31 Das letzte Wort

31 Impressum

Titelbild: Im Tor 14 in Zürich beteiligen sich Konsumenten und Konsumentinnen am Zwischenhandel und Vertrieb.

Bild: Marion Nitsch

Wenn die Konsumenten den Handel übernehmen

Direktvermarktung durch die Produzenten ist nicht der einzige Weg, den Zwischenhandel auszuschalten. Vertikale Integration kann auch von oben in der Wertschöpfungskette kommen. In der Schweiz organisieren sich wieder vermehrt Konsumenten in Einkaufsgenossenschaften, mit dem Ziel, unabhängig von grossen Handelsstrukturen ihre Lebensmittel direkt bei den Produzenten und Verarbeitern einzukaufen.

Wow, ihr habt so viele Coops in der Schweiz», staunte meine Kollegin Angela aus Kalifornien, als sie mich einmal in Zürich besuchte. Angela hat wie viele urbane Amerikaner und Amerikanerinnen ein ausgeprägtes ökologisches und politisches Bewusstsein. Dass sich Konsumenten und Konsumentinnen dort zu sogenannten Foodcoops zusammenschliessen, um ihre Einkäufe direkt bei Bauern und kleinen Verarbeitungsbetrieben zu beziehen, ist in gewissen Kreisen verbreitet. Ich musste Angela dann darüber aufklären, dass sich hinter all den orangen Coop-Schriftzügen nicht das verbirgt, was sie unter einer Foodcoop versteht, sondern eine reguläre Supermarktkette.

Aber immerhin, Coop geht ja in der Tat auf den Zusammenschluss von Konsumgenossenschaften, also echte «Coops», zurück. In der zweiten Hälfte des neunzehnten Jahrhunderts gab es in der Schweiz viele solcher Genossenschaften. Rund 40 davon schlossen sich 1890 zum Verband Schweizer Konsum-

genossenschaften VSK zusammen, aus dem später Coop wurde. Auch wenn sich der Grossverteiler heute weit von einer «Coop» nach Angelas Verständnis entfernt hat, gibt es heute noch immer – oder besser gesagt wieder – einige Einkaufsgenossenschaften in der Schweiz.

Eine alte Idee neu belebt

In den 1970er-Jahren erlebte die Idee eine gewisse Renaissance. Weil es damals nicht in jedem Supermarkt Bioprodukte gab, waren Konsumgenossenschaften für Stadtbewohner vielfach der einzige Weg, an solche zu gelangen. Sie entwickelten sich oft parallel zu Vertragslandwirtschaftsprojekten und Gemüseabokoooperativen. Die Übergänge zwischen den beiden Ansätzen sind denn auch fließend.

In der letzten Zeit sehen wieder vermehrt auch jüngere Menschen in Einkaufsgenossenschaften einen Weg zum nachhaltigen Bezug von Lebensmitteln. Die Motivation, weshalb sich Leute heute in Foodcoops zusammenschliessen,



ist so vielfältig wie die Organisationsformen, die daraus entstehen. Bei manchen stehen politische Überzeugungen im Vordergrund: «Wir wollen eine Alternative bieten zu den profitorientierten Handelsstrukturen, welche für Lebensmittelskandale und Wirtschaftskrisen verantwortlich sind», formuliert es etwa Fredy Meier von der Foodcoop Comedor in Zürich (siehe Interview Seite 6 und 7). Bei anderen geht es eher darum, das Absatzsystem von Bioprodukten weiterzuentwickeln, so etwa bei Tor 14, der ältesten der neuen Foodcoops in Zürich. «Wir suchten anfangs vor allem nach bezahlbaren Biofrischprodukten. Gerade bei Obst und Gemüse entsprach das Angebot in den Bioläden damals nicht unseren Vorstellungen bezüglich Frische, Preis und Auswahl», erinnert sich Christoph Meier, der nach dem Studium als Quereinsteiger in der Biolebensmittelbranche zu arbeiten anfang. 2006 gründete er dann zusammen mit Tinu Balmer im Tor 14 des alten Güterbahnhofs in Zürich-Aussersihl die gleichnamige Foodcoop. Die beiden leiten den Betrieb auch heute noch gemeinsam. Balmer ist daneben Mitbetreiber der Anbaugemeinschaft Dunkelhölzli in Zürich.

Verschiedene Formen von Foodcoops

Foodcoops sind Einkaufsgenossenschaften. Konsumentinnen und Konsumenten schliessen sich zusammen, um ihre Versorgung mit Lebensmitteln und Artikeln für den täglichen Gebrauch gemeinsam zu organisieren. Es gibt verschiedene Formen von Foodcoops. Die Bestell-Foodcoop ist die kleinste und unkomplizierteste Organisationsform. Sie eignet sich für kleinere Gruppen, die ihre Bestellungen und Lieferungen bündeln und die Ware sogleich verteilen. Lager-Foodcoops brauchen etwas mehr Organisation und ihr Betrieb bedeutet mehr Aufwand. Der Vorteil ist, dass die Waren für die Mitglieder flexibler verfügbar sind. Gleichzeitig wird das Lager zum sozialen Treffpunkt. Als Laden-Foodcoops gelten genossenschaftlich geführte Läden, bei denen nur Mitglieder einkaufen können. Konsumenten-Produzenten-Gemeinschaften wie Vertragslandwirtschaftsprojekte fallen ebenfalls unter den Begriff Foodcoop. spu



Christoph Meier: «Es bräuchte eine Plattform, die den Austausch zwischen Foodcoops und Produzenten koordiniert.»

Bild: Markus Spuhler



Bild: Marion Nfisch

Die Mitglieder können sich ihre Abo mit Frischprodukten nach den eigenen Bedürfnissen zusammenstellen.

Wenig Überschuss, auch bei Frischprodukten

«Im Zentrum stand unter anderem die Idee, frische Bioprodukte zu vertreiben, ohne dabei Ausschussware in Kauf nehmen zu müssen», erzählt Meier. «Frischprodukte sind nach wie vor unser Schwerpunkt. Die Mitglieder können sich ihr Abo mit Gemüse, Früchten, Milchprodukten, Brot, Tofu und Fleisch nach ihren Bedürfnissen massschneiden.» Die Mitarbeiter von Tor 14 bestellen dann genau die nötigen Mengen. «Überschuss gibt es nur in geringem Mass, und dieser findet dann meist Absatz bei den Mitgliedern, die kein Abo haben.» Tor 14 ist dreimal in der Woche geöffnet: am Mittwoch- und Donnerstagnachmittag sowie am Samstagvormittag. Neben den Abos steht ein Lager mit Grundnahrungsmitteln, haltbaren Produkten und Haushaltsartikeln zur Verfügung, bei dem sich die Mitglieder bedienen können.

Direkthandel mit Produzenten ist eine Herausforderung

«Bei der Gründung war es auch das Ziel, ausschliesslich direkt von den Produzenten und Verarbeitern zu beziehen», so Meier. «Das war aber eine grosse He-

rausforderung und mit unseren Strukturen am Anfang nicht zu bewältigen.» Mittlerweile arbeitet Tor 14 unter anderem aber direkt mit dem Hof Blum in Samstagern ZH zusammen. Der Betrieb liefert regelmässig Gemüse, Eier, Früchte und Schnaps nach Zürich ins neue Lokal beim Helvetiaplatz. «Das Tor 14 ist mittlerweile mein zweitgrösster Kunde», sagt Martin Blum. «Für mich ist es genial: Ich habe eine kontinuierliche Abnahme zu einem sehr guten Preis.» Für einen grösseren Betrieb wären die Mengen vielleicht etwas klein, meint er. «Aber für uns mit unseren 13 Hektaren passt das ideal.»

Daneben bezieht Tor 14 relativ viel Ware von Pico Bio in Dietikon ZH. Fleischwaren kommen oft auch direkt von der Metzgerei Hans + Wurst in Rheinau ZH, Brot von der Bakotheek in Unterstammheim ZH. «Uns ist wichtig, nicht eine Riesenauswahl bei jeder Gruppe zu führen. Wir beschränken uns lieber auf wenige Produkt, dafür auf gute.»

Betriebskosten und Marge tief halten

Der Betrieb von Tor 14 bedeutet viel Arbeit: Bestellungen organisieren, Waren annehmen und sortieren, Abotaschen abpacken, Preise aktualisieren, Gutha-

benkonten verwalten und vieles mehr. Alle diese Arbeiten erledigen Mitglieder von Tor 14, gegen eine Einheitsentschädigung von 24 Franken pro Stunde. Der Betrag wird ihnen auf ihrem Tor-14-Konto gutgeschrieben. «Die Mitglieder müssen jeweils im Voraus den Betrag einbezahlen, den sie im nächsten Monat benötigen. Der Wert der Waren wird ihnen dann beim Abholen abgebogen», erklärt Christoph Meier. «So funktioniert Tor 14 komplett bargeldlos.»

Die Betriebskosten schätzt Meier auf rund 7 Prozent des Umsatzes. Diese deckt Tor 14 grösstenteils über einen Mitgliederbeitrag von 30 Franken für Einzelpersonen und 45 Franken für Mehrpersonenhaushalte. «Die Marge auf den Produkten versuchen wir möglichst gering zu halten, aber ganz ohne kommen wir nicht aus», meint Meier. Viele Produkte sind deshalb günstiger als vergleichbare Produkte im Supermarkt oder in beratenden Bioläden. «Doch das Sparen steht nicht im Zentrum», betont er.

«Wachstum ja, aber das Klima muss stimmen»

Tor 14 hat mittlerweile rund 370 Mitglieder, 130 davon haben ein Abo mit Frischprodukten. «Auch wenn wir alle

Mitarbeit entschädigen, kann niemand davon leben», erklärt Christoph Meier, der neben Tor 14 noch ein Büro für Textdienstleistungen betreibt. «Das ist auch nicht das Ziel.» Tor 14 sei nicht als gewinnorientiertes Unternehmen konzipiert, auch wenn es die juristische Form einer einfachen Gesellschaft hat. «Wir sehen das Ganze eher als soziale Skulptur. Uns reizt es, als Gruppe unser Bewusstsein für gute und nachhaltig hergestellte Produkte zu schärfen und solche auf eine ethisch vertretbare Weise gemeinsam zu beschaffen und zu verteilen.»

Die Mitgliederzahl von Tor 14 ist in den letzten Jahren stetig gewachsen. «Wir können schon noch weiterwachsen, wichtig ist aber, dass das Klima stimmt.» Auch Aufwand und Ertrag müssten sich natürlich die Balance halten.

Plattform zwischen Foodcoops und Produzenten

In der Schweiz wurden in letzter Zeit wieder einige Foodcoop-Projekte gestartet (siehe Kasten). Viele sind noch dabei,

Foodcoops in der Schweiz

Die Foodcoops der Schweiz sind noch kaum vernetzt. Das macht eine Übersicht über die vorhandenen Projekte schwierig. Die folgende Liste ist bestimmt unvollständig.

- Tor 14, Bäckerstrasse 52, 8004 Zürich, www.tor14.ch, tor14@foodcoop.ch
- Swiss Foodcoop (SFC) Genossenschaft, Tannenrauchstrasse 54, 8038 Zürich, www.sfcoop.ch (mit Ableger in Winterthur)
- Genossenschaft El Comedor, Dienerstrasse 19, 8004 Zürich, www.foodcoop-comedor.ch,

info@foodcoop-comedor.ch

- Lebensmittelgemeinschaft Basel, Feldbergstrasse 47, 4058 Basel, www.lebensmittelgemeinschaft.ch; kontakt@lebensmittelgemeinschaft.ch
- Genossenschaft Ähri Bülach, Schaffhauserstrasse 18, 8180 Bülach www.aehri.ch; bio@aehri.ch
- TerreVision Biel, Postfach/Case Postale 1249, 2501 Biel/Bienne. www.terrevision.ch; info@terrevision.ch

spu

erst mal die Strukturen aufzubauen. Die Vernetzung unter den Projekten ist noch gering. In Deutschland haben sich einige Foodcoops seit den 1970er-Jahren halten können. Ihre Strukturen und Netzwerke sind deshalb bereits etwas besser ausgebaut.

«Ein grosser Aufwand ist es, die Bestellungen und Lieferungen mit den verschiedenen Produzenten und Anbietern zu koordinieren», meint Meier. Gerade mit beschränkten Öffnungszeiten sei

das eine grosse Herausforderung. «Was in der Schweiz fehlt, ist eine Struktur, welche als Plattform zwischen den Foodcoops und den verschiedenen Produzenten operieren könnte.» Diese müsste natürlich wie die Foodcoops nicht gewinnorientiert sein und ebenfalls von Leuten mit Überzeugung betrieben werden. «Es würde die Arbeit der Foodcoops enorm vereinfachen und sicher auch mehr Leute motivieren, selber eine zu starten.»

Markus Spuhler

«Unsere Marge beträgt null»

Die Genossenschaft Comedor in Zürich ist eine sogenannte Bestell-Foodcoop, die einfachste Form einer Foodcoop. Fredy Meier erklärt, worum es geht und wie das funktioniert.

bioaktuell: Was ist Comedor?

Fredy Meier: Die ganze Sache entstand im Rahmen einer Diskussionsreihe zu alternativen Wirtschaftsweisen im Anschluss an die Finanzkrise von 2008. Die Grundidee ist, wie von jeder Foodcoop, gemeinsam Lebensmittel einzukaufen und so von grösseren Mengen und besseren Preisen zu profitieren. Dank der Kooperation lässt sich auch der Aufwand für den Einzelnen verringern. Uns ist auch wichtig, dass wir selbstverwaltet und unabhängig von Grosskonzernen sind.

Was für Produkte kaufen Sie gemeinsam ein?

Das Sortiment ist sehr auf Grundbedürfnisse und Rohstoffe ausgerichtet. Es gibt aber schon auch verarbeitete Produkte. Weil bei unserer Organisationsstruktur fast einen Monat vergeht zwischen Bestellung und Auslieferung können wir nur lagerfähige Waren anbieten.

Wie wählen Sie die Produkte aus?

In einem demokratischen Prozess aufgrund von ethischen Kriterien. Wir sind zurzeit dabei eine Konsum-Charta zu



Bild: Markus Spuhler

Fredy Meier: «Wir setzen auf den direkten Kontakt zu den Produzenten.»



Bild: Marion Nitsch

Bei Tor 14 steht zusätzlich zu den wöchentlichen Bestellungen ein Lager zur Verfügung, in dem sich die Mitglieder bedienen können.

erarbeiten, die die Kriterien für die Produktauswahl zusammenfasst. Viele Produkte nehmen wir ins Sortiment auf, weil wir zu den Produzenten eine direkte Beziehung haben. Jeder Zulieferer wird von einem Mitglied einzeln betreut. Deshalb können wir das Sortiment nur in dem Masse erweitern, wie auch die Foodcoop wächst. Comedor soll auch eine Absatzmöglichkeit bieten für Leute, die neu et was produzieren wollen.

Welche Bedeutung haben Bioprodukte?

Wir haben viele Bioartikel, aber wir schauen nicht unbedingt auf die Labels, sondern eher auf den direkten Kontakt zu den Produzenten.

Wie muss man sich den Betrieb bei Comedor vorstellen?

Es gibt vier Bestellrunden im Jahr. Die Bestellparteien können per Internet ihre Bestellungen abgeben. Die zuständigen Mitglieder gehen dann mit der totalen Menge auf den Produzenten oder den Zulieferer zu, den sie betreuen. Dieser liefert die Ware dann in unser Zentrallager, und von da verteilen wir sie auf die dezentralen Depots. Dort können dann die Bestellparteien ihre Ware abholen.

Und wie wird bezahlt?

Man bezahlt im Voraus auf ein Konto ein und bekommt den Betrag dann in einer speziellen Online-Bestellsoftware gutge-

schrieben. Bei der Bestellung werden die Kosten dann automatisch vom Guthaben abgezogen. Diese Open-Source-Software wurde von Foodcoop-Betreibern in Berlin entwickelt und wird laufend verbessert.

Wie legen Sie die Preise fest?

Wir verkaufen zu Einkaufspreisen. Dass wir keine Marge haben, ist ein wichtiger Grundsatz. Wir wollen nicht marktwirtschaftlich denken müssen. Wenn wir eine Marge hätten, müssten wir uns Sorgen um ausreichende Absatzmengen machen, um unsere Betriebskosten decken zu können. Diese verrechnen wir aber lieber separat und nach Aufwand.

Wie viel verrechnen Sie dafür?

Pro Bestellung bezahlt jede Partei vier Franken, dies deckt die Spesen der Verteilung. Zudem bezahlt jede Bestellpartei 30 Franken im Jahr, dies ist für die allgemeinen Betriebskosten der Genossenschaft. Zudem bezahlen die Mitglieder eines Verteilstandortes im Kollektiv jährlich einen Depot-Beitrag in individueller Höhe, um Unterschiede im Bestellvolumen und lokale Spezialitäten zu berücksichtigen. Bis jetzt konnten wir dank guter Zusammenarbeit der Mitglieder den Betriebsaufwand gering halten. Das Verhältnis von Produkturnsatz zu Betriebskosten ist sehr gut. Letztes Jahr haben wir für rund 40 000 Franken Wa-

ren gekauft und verteilt. Der Betriebsaufwand betrug rund 800 Franken, natürlich ohne die geleistete Arbeit. Die bekommen die Mitglieder über die günstigeren Preise entschädigt.

Es braucht also eine gewisse Überzeugung seitens der Mitglieder.

Ja, die Beteiligung der Mitglieder ist wichtig. Es muss eine gewisse Dynamik entstehen. Man richtet sich gemeinsam eine Struktur ein, die von allen unterstützt und getragen werden muss. Es ist kein Unternehmen, welches aufgrund der Nachfrage auf dem Markt überleben muss, sondern es überlebt dank der Beteiligung und der Überzeugung der Leute.

Wie gross ist die Genossenschaft?

Wir sind bisher sehr langsam, aber stetig gewachsen. Wichtig war uns immer, nicht als Dienstleister wahrgenommen zu werden. Dass die Mitglieder selber aktiv werden und sich beteiligen sollen, ist eine gewisse Einstiegshürde. Aber das hat sich bewährt. Heute sind wir 37 Genossenschafter und Genossenschafterinnen und rund 50 aktive Bestellparteien. Man muss nicht zwingend Genossenschafter sein, um zu bestellen, es reicht, einem Depot angeschlossen zu sein. Wir haben momentan acht Depots, zwei im Limmattal und den Rest im Raum Zürich.

Interview: Markus Spuhler


agrobio schönholzer ag

 BIOSUISSE www.agrobio-schönholzer.ch

Raufutter
... als ideale Ergänzung zu jungem Gras/Weide
BIO Getreideheu-Pellets: bewährter Maiswürfelerersatz - konstanter, ausgeglichener Gehalt, schnelle Energie
... aus neuer Ernte 2014
BIO Luzerneheu-Quaderballen: hochverdauliche Rohfaser zur Aufwertung strukturarmer Rationen
BIO «Misto»: Luzerneheu mit Raigrasanteil, Quaderballen
BIO Heu/Emd: belüftet, heissluft-oder sonnengetrocknet
... bewährt, mit Qualitätsgarantie «reine Luzerne»
BIO Luzernepellets: Pellets mit 16% RP oder *nur bei uns* Power Pellets mind. 20% RP - ein kräftiges Raufutter

Kraftfutter
“Nebenprodukte schliessen den ökologischen Kreislauf nachhaltig sinnvoll-wertvoll-preiswert“
BIO Maiskeime: *NEU* ‘Spezialität’-hochwertiges Eiweiss, Stärke, pansenstabiles Fett, konjug. Linolsäure CLA, schmackhaft, ideal für Anfütterung (Ca-arm) u. Laktationsstart
BIO Körnermais: beständige Stärke – pansenschonende Energie für hohe Milchleistungen
BIO Projunior Kälber-Aufzuchtfutter ohne Soja: hochwertige Inhaltsstoffe und strukturierte Luzerne sorgen für frohes Wachstum und optimale Pansenentwicklung
BIO Melasse: Energie aus dem Tank

Stroh BIO und konventionell
 071 642 45 90
info@agrobio-schönholzer.ch



Startphasenfutter
 UFA 174 F/274

mit Lebendhefen

- fördern Pansenaktivität
- verbessern Futterverwertung
- steigern die Leistung

Rabatt Fr. 3.–/100 kg
 auf UFA Bio-Milchviehfutter
 gültig bis 24.05.14

AKTION

ufa.ch

In Ihrer **LANDI**


 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




Besitzen Sie Wald?

Als Pionier der Baumbestattung suchen wir infolge steigender Nachfrage laufend neue Parzellen Mischwald ab 1ha zur Nutzung (kein Kauf).
 Sind Sie an dieser Einnahmequelle interessiert?
 Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.


 FriedWald GmbH
 Hauptstr. 23 - 8265 Mammern
 Tel. 052 / 741 42 12
info@friedwald.ch - www.friedwald.ch

Hofübergabe – bald ein Thema für Sie?

Wünschen Sie sich, dass Ihr Betrieb als Ganzes weiterbewirtschaftet wird, haben aber keine Nachfolge innerhalb der Familie? Es gibt junge Bauern und Bäuerinnen, die einen bestehenden Hof weiterführen möchten.

Kontaktieren Sie uns! Gespräche kostenlos und unverbindlich:
 Kleinbauern-Vereinigung: Tel. 031 312 64 00 / info@kleinbauern.ch

Unsere «Anlaufstelle für ausserfamiliäre Hofübergabe» bietet:

- Kontakt zu kompetenten BeraterInnen
- Kontakt zu Stiftungen
- Kontakt mit Bäuerinnen und Bauern, die ihren Hof ausserhalb der Familie übergeben haben
- Austausch zwischen Hofsuchenden und Hofabgebenden



Bild: Thomas Alföldi

Beim Verladen ist wichtig, den Tieren genügend Zeit zu lassen, damit sie die Situation richtig einschätzen können.

Wer seine Tiere versteht, kann stressfrei mit ihnen umgehen

Ein guter Umgang mit den Nutztieren endet nicht an der Stalltüre. Auch beim Tiertransport verlangt Bio Suisse die Einhaltung von Richtlinien zum Wohl der Tiere. Neben einem verständnisvollen Tierhandling zählen eine gute Vorbereitung und Einrichtung zu den wichtigsten Punkten.

Seit dem 1. Januar 2014 gelten neue Bio Suisse-Richtlinien für den Tiertransport. Zusätzlich zu den Vorschriften im Tierschutzgesetz und der zugehörigen Verordnung muss neu auch die «Richtlinie für die Überwachung durch den Kontrolldienst» des Schweizer Tierschutz STS eingehalten werden. Konkret heisst es neu in den Richtlinien für Verarbeitung und Handel unter dem Punkt «Fleisch und Fleischerzeugnisse»: «Tiertransporte müssen der Richtlinie ‹Transport von Gross- und Kleinvieh: Richtlinie für die Überwachung durch den Kontrolldienst des Schweizer Tierschutz STS› genügen. Der Knospe-Produzent oder der Knospe-Lizenznehmer, in dessen Auftrag der Transport erfolgt, ist verantwortlich dafür, dass diese Richtlinie eingehalten wird und Bio Suisse lässt das stichprobenweise vom STS überprüfen.»

«Damit will Bio Suisse ein Zeichen setzen, dass das im Biolandbau hochge-

haltene Tierwohl nicht auf der Strecke bleibt, wenn ein Tier den Biobetrieb verlässt», sagt Hans Ramseier, Verantwortlicher für Qualitätssicherung und Entwicklung beim Dachverband der Schweizer Biobäuerinnen und Biobauern.

Schlecht eingerichtet auf den Höfen

Besonders beim Tiertransport treten immer wieder Missstände auf. Am meisten wird bemängelt, dass zu viele Tiere auf zu engem Raum transportiert werden. «Aber auch am angemessenen Umgang und an den richtigen Einrichtungen auf den Höfen fehlt es manchmal», sagt Cesare Sciarra, Leiter des Kontrolldienstes beim STS. So sind etwa Treibwege oft schlecht eingerichtet, für das Tier ist nicht klar, wohin es gehen muss. Auch Schlupflöcher und fehlende Schutzwände bei der Laderampe des Transportfahrzeuges können zu unnötigen Zwischen-

fällen führen. «Zudem», erzählt Sciarra aus seiner Erfahrung, «stört zu helles Licht den Lauffluss, weil es die Tiere blendet. Andererseits sind zu dunkle Stellen auch ungünstig, weil das Tier nicht erkennen kann, wohin es gehen muss.» Auch störende Einflüsse wie unbekannte Geräusche, bellende Hunde, Absetzer direkt nebenan, Treibhindernisse wie Bessen oder Mistgabel im Treibweg verunsichern die zu transportierenden Nutztiere und erschweren ein rasches und sicheres Verladen.

Richtiges Verhalten beim Umgang mit den Tieren

Weiter spielt auch die Art des Treibens, also der Umgang mit den Tieren eine wichtige Rolle. Die Tiere müssen verstehen können, was von ihnen verlangt wird. «Schmerzen zufügen hilft nicht weiter», meint Sciarra. Besonders das Schwanzdrehen beim Treiben sei heute

leider noch sehr verbreitet, ergänzt er, obwohl diese Methode gesetzlich verboten sei. «Dabei wird dem Tier ein Teil der Wirbelsäule gequetscht, manchmal gar gebrochen», erklärt Sciarra. Das Tier verstehe nicht, woher dieser Schmerz komme, da der Treiber im toten Winkel stehe und das Tier ihn nicht sehen könne.

Sich in die Lage des Tieres versetzen

Wer seine Tiere versteht, kann fair und gut mit ihnen umgehen. Wichtig ist zu wissen, dass die Wahrnehmung der Nutztiere anders ist als die der Menschen. Die Nutztiere riechen und hören viel besser als der Mensch, sehen aber nicht gut. Versetzt man sich in die Lage der Tiere bei einem Transport, heisst das: Alles ist fremd. Neue Tiere, neue Gerüche, neue Böden, neue Geräusche. Das verunsichert. Daher ist es wichtig, den Tieren genügend Zeit zum Schauen zu lassen, um Hindernisse wie Stufen, Rampen, Abflussrinnen und dergleichen erkennen und einschätzen zu können. Manchmal kann es helfen, Hindernisse mit Einstreu zu überdecken. Gut zu wissen ist, dass Tiere gerne ins Helle laufen. Bei Rindern ist die Hell-Dunkel-Anpassung des Auges aber zehnmal langsamer als beim Menschen. Das Treiben in Gruppen ist zudem viel einfacher als das Treiben von Einzeltieren.

Gute Vorbereitung erspart Stress

«Das rechtzeitige Separieren der Tiere vor dem Verladen reduziert den zeitlichen Stress für alle Beteiligten», weiss Sciarra aus seiner Erfahrung. Das Treiben soll ruhig und mit Geduld erfolgen und es dürfen nur erlaubte Treibhilfen eingesetzt werden wie etwa die Stimme,

die Hände, Klatschen, Treibbretter und Wedel bei Schweinen oder Stöcke bei Rindern. Die Treibwege muss der Produzent unmissverständlich einrichten, frei von Hindernissen. Mobil eingesetzte Begrenzungen wie Panels oder mobile Bretterwände eignen sich gut. Sie müssen aber stabil genug und so fixiert sein, dass sie nicht umfallen können. Sciarra empfiehlt blickdichte Seitenschutzeinrichtungen. Nicht erlaubt sind Elektrozaune. Sciarra warnt auch vor Spalten bei der Rampe, wo Tiere mit den Gliedmassen hineinrutschen könnten. Diese Stellen sollte man abdecken.

Transportfahrzeuge müssen Norm entsprechen

Die Transportfahrzeuge werden vom Kontrolldienst des STS überprüft. Die Verladerrampe muss rutschfest sein und am besten über Querleisten verfügen. Im Laderaum dürfen sich die Tiere nicht verletzen können. Der Boden muss gleitsicher, genügend trocken und mit Einstreu versehen sein. Jedes Tier muss während des Transports genügend Platz zur Verfügung haben. Die Mindestmasse sind gesetzlich im Anhang 4 der Tierschutzverordnung geregelt und im Dokument «Transport von Gross- und Kleinvieh: Richtlinie für die Überwachung durch den Kontrolldienst des Schweizer Tierschutz STS» für Labeltiertransporte konkretisiert. Letzteres ist online verfügbar oder kann beim STS bezogen werden. Wer mit einem Tiertransport unterwegs ist, soll vorsichtig und in den Kurven langsam fahren sowie möglichst gleichmässig beschleunigen und bremsen.

Gutes Tierhandling zahlt sich mehrfach aus

Einen guten Umgang mit seinen Tieren zu pflegen lohnt sich, weil die Interaktion weniger Nerven und weniger Zeit kostet. Wer sich nicht korrekt verhält oder wessen Einrichtungen schwere Mängel aufweisen, der riskiert Sanktionen. Weiter ist gerade bei Schlachtviehtransporten anzumerken, dass Verletzungen der Tiere wie etwa Prellungen oder Schläge nachher im Fleisch sichtbar sind. Zudem kann es bei gestressten Tieren zu DFD- oder PSE-Fleisch kommen. Zudem kommt es häufig vor, dass im Zusammenhang mit mehr Stress vor der Schlachtung wegen höherer Cortisolwerte auch die Zartheit des Fleisches abnimmt, wie FiBL-Nutztierforscherin Johanna Probst in ihrer kürzlich erschienen Dissertation nachgewiesen hat. Petra Schwinghammer

«Die Nähe

Extensive Rinderhaltung bringt Arbeitersparnis mit sich, aber auch die Gefahr der Entfremdung vom Tier. In einem neuen Merkblatt erläutern die FiBL-Nutztierforscherinnen Johanna Probst und Anet Spengler Methoden zum Aufbau von nachhaltigem Vertrauen zwischen Haltern und Rindern.

Wo entstehen bei extensiver Rinderhaltung die grössten Probleme?

Johanna Probst: Die Probleme entstehen vor allem in der Mutterkuhhaltung, weil der tägliche Kontakt durch das Melken fehlt. Meist dann, wenn die Kühe ein junges Kalb haben und es verteidigen wollen oder dann, wenn ungewohnte Situationen auftreten, zum Beispiel Verladen oder Impfen. Das ist von Betrieb zu Betrieb sehr unterschiedlich. Man merkt am Verhalten der Tiere, ob es ein gutes Verhältnis zwischen Betreuern und Kühen gibt.

Anet Spengler: Am meisten Unfälle passieren dann, wenn eine Kuh das Kalb frisch hat, in der ersten Woche ist es am gefährlichsten. In dieser Zeit würde eine Kuh häufig auch angreifen, wenn sie sich bedroht fühlt. Es braucht viel Arbeit, bis eine Kuh dich in der Anfangszeit an sich heranlässt.

Sie empfehlen eine Kontaktaufnahme mit dem Kalb in den ersten Tagen, genau dann, wenn es am gefährlichsten ist.

P: Das ist zwar ein Widerspruch, aber der Vorteil ist, dass das Kalb in dieser Zeit 90 Prozent der Zeit liegt und von der Geburt noch etwas benommen ist. Deshalb kann man ihm auch eine Ohrmarke einsetzen, ohne, dass es dies als Negativerlebnis empfindet, vor allem dann, wenn man es auch noch ein bisschen streichelt. Die Kuh darf einfach nicht meinen, dass du ihr das Kalb wegnehmen willst. Wenn das klar ist, baust du ein nachhaltiges Vertrauen auf.

S: Gerade bei den Aufzuchtältern zahlt es sich langfristig aus, wenn man nach der Geburt anfängt, die Nähe zu suchen, weil man dann mit der Zeit Kühe hat, die zutraulicher sind. Wo das Verhältnis noch nicht so gut ist, kann man die Kühe

i Weitere Infos

- STS-Merkblatt «Transport von Labeltieren», Bezug/Download unter www.tierschutz.com
- BUL-Broschüre «Sicherer Umgang mit Rindern», www.bul.ch
- STS und BUL führen Kurse durch zum Umgang mit Nutztieren.

Kontakte:

Kontrolldienst, Schweizer Tierschutz STS
Industriestrasse 1, 5000 Aarau
Telefon 062 296 09 71
kontrolldienst@tierschutz.com

Beratungsstelle für Unfallverhütung
in der Landwirtschaft, BUL, Postfach 455
Picardiestrasse 3, 5040 Schöftland
Tel. 062 739 50 40, bul@bul.ch

zahlt sich langfristig aus»

im Fressgitter fixieren, wenn man zum Kalb geht.

Kann man auf Zutraulichkeit züchten oder kollidiert das mit dem Zuchtziel Mutterinstinkt?

S: Das Temperament ist recht gut erblich. Ruhige Tiere haben keine Angst, deshalb greifen sie auch weniger an. Über eine Beziehung zwischen Gutmütigkeit und gutem Mutterinstinkt habe ich zwar noch nie etwas gelesen, aber ich kann mir gut vorstellen, dass eine Kombination möglich ist.

P: In der Mutterkuhhaltung züchtet man ja auch auf gute Muttereigenschaften, damit die Kuh das Kalb gut annimmt, und einer der Nebeneffekte ist, dass sie das Kalb dann auch gut verteidigt. Deswegen kollidieren die beiden Eigenschaften. Wenn man mit den Tieren arbeitet, werden sie dennoch zutraulich.

Müssen Tierbetreuende als Chefs auftreten, oder können sie als Partner auf Augenhöhe agieren?

P: Es ist wichtig, dass die Tiere von Anfang an klar wissen, was man von ihnen will, und dass es ihnen klar ist, dass der Mensch die Richtung vorgibt, in die es geht. Das empfinden wir Menschen ja gerne als etwas Negatives, das Dominante, aber für das Tier können klare Regeln auch Entspannung bedeuten.

S: Es kommt auch auf die Situation an, bei ungewohnten Situationen ist die Vorgabe eindeutiger Regeln durch den Menschen ganz wichtig, weil das Gefühl, sie könnten auch noch ein bisschen mitbestimmen, bei den Tieren eher zu Stress führt. Wenn die Herde aber auf der Weide ihr Sozialverhalten pflegt, dann brauche ich nicht einzugreifen und den Chef zu spielen.

Kühe achten vor allem auf Körpersprache, soll man überhaupt reden mit ihnen?

P: Als Mensch macht man schon oft den Fehler, dass man sich zu sehr auf das Verbale konzentriert. Oft ist es aber so, dass man in einer brenzligen Situation den Atem anhält und nicht mehr spricht, das signalisiert Unsicherheit, von daher ist es gar nicht schlecht, wenn man redet. Laut werden nützt aber gar nichts, damit erreicht man nur das Gegenteil.

S: Kühe sind ja schon auch gehörorien-



Bild: Thomas Alfeldt

«Als Mensch konzentriert man sich oft zu sehr aufs Verbale»: Johanna Probst und Anet Spengler in entspanntem Kontakt mit einem Kalb.

tiert, sie kennen die Stimmen von den Leuten, die sie betreuen, das muss man ja auch zur Konditionierung einsetzen.

Sie propagieren einen frühen Kontakt mit den Kälbern, das braucht Zeit, was empfehlen Sie einem Halter mit einer grossen Mutterkuhherde, der pro Tier nur wenig Zeit einsetzen kann?

P: Auf solchen Betrieben wird es schwierig, eine Beziehung zum Einzeltier aufzubauen, für Eingriffe muss man hier technisch gut ausgerüstet sein. Trotzdem ist eine regelmässige Präsenz der Tierhaltenden bei und in der Herde wichtig, damit dies ein gewohntes Bild bleibt.

Kann man ausgewachsene Tiere, die zum Beispiel wegen schlechter Behandlung negativ reagieren auf Menschen, wieder friedlicher machen?

S: Die Fehlbehandlung kann man nicht rückgängig machen, aber versuchen, ihnen zu zeigen, dass das Erlebnis mit dem Menschen auch positiv sein kann.

P: Wichtig ist im Umgang mit solchen Tieren eine klare Linie, sodass sie merken, was der Mensch will. Ich habe es auch schon geschafft, sehr aggressive Kühe zu entspannen, dafür gibt es verschiedene Methoden. Aber es gibt auch Tiere, bei denen es nicht mehr funktio-

niert, dann muss man sich trennen von ihnen.

Wollen die Tiere überhaupt einen engen Kontakt mit dem Menschen oder würden sie am liebsten verwildern?

S: Es gibt heute fast kein Tier mehr auf der Welt, das nicht auf irgendeine Art eine Beziehung hat zu den Menschen. Und wenn wir Nutztiere halten, dann haben wir eine Verantwortung dafür, dass das Verhältnis gut ist, sodass das Zusammenleben für beide Seiten angenehm ist.

Sie fokussieren vor allem auf Mutterkuhhaltung, machen Ihre Massnahmen auch in der Milchviehhaltung Sinn?

P: Auf jeden Fall, eine gute Mensch-Tier-Beziehung ist auch in den grösser werdenden Milchviehherden sehr wichtig.

Interview: Adrian Krebs

Das neue Merkblatt «Artgemässer Umgang mit extensiv gehaltenen Rindern» liegt demnächst unter www.shop.fibl.org zum kostenlosen Download oder zur Bestellung als Druckversion vor.



Fettqualitätsbezahlung passt nicht zu 100 Prozent Biofutter

Ab 2016 ist die hundertprozentige Biofütterung Pflicht. Für die Bioschweinemäster und -futttermühen dürfte das zum Problem werden, weil bis anhin die gewünschte Fettqualität nur mit Beimischen von konventionellem Kartoffelprotein sichergestellt werden konnte. Die Abnehmer wollen sich aber vorläufig nicht auf eine Sonderregelung für Bioschweine einlassen, denn ab Juli treten neue Bewertungskriterien für die Fettqualität in Kraft, welche den Futtermischern mehr Flexibilität ermöglichen soll.

Ab 2016 macht das Bundesamt für Landwirtschaft 100 Prozent Biofütterung zur Pflicht für die Bioschweineproduktion. Die Mäster und auch die Futtermüller stellt dies vor Probleme. Die zur Verfügung stehenden Proteinfuttermittel, wie etwa Raps- und Sojapresskuchen, enthalten alle zu viel Fett. Zudem weist dieses Fett hohe Anteile an mehrfach ungesättigten Fettsäuren auf. «Das Schwein lagert diese in den Fettdepots ein, was dazu führen kann, dass die Schlachtkörper die Fettqualitätsanforderung der Abnehmer nicht erfüllen», sagt Peter Stoll, Fütterungsexperte bei Agroscope. Das Problem lösen die Bioschweinemäster derzeit noch mit konventionellem Kartoffelprotein, ein Nebenprodukt der Stärkeindustrie. Dieses ist ausgesprochen fettarm. Weil es nur eine kleine Biostärkeindustrie gibt, gibt es für Schweizer Bioschweine kein Biokartoffelprotein. Bei 100 Prozent Biofütterung wird diese Möglichkeit also wegfallen. Und Alternativen sind keine in Sicht. «Es gibt keine Futtermittel, die betreffend PUFA ähnlich geeignet wären wie Kartoffelprotein, und Alternativprodukte sind entweder nicht in genügender Menge verfügbar oder ihre Herkunft ist nicht unbedingt biotauglich», so Stoll.

nativen sind keine in Sicht. «Es gibt keine Futtermittel, die betreffend PUFA ähnlich geeignet wären wie Kartoffelprotein, und Alternativprodukte sind entweder nicht in genügender Menge verfügbar oder ihre Herkunft ist nicht unbedingt biotauglich», so Stoll.

Vorläufig keine Anpassung der Übernahmebedingungen...

Mitte März trafen sich Branchenvertreter und Forscher, um über die Fettqualität von Bioschweinen zu diskutieren. Die Verarbeiter und Detailhändler betonen dabei, dass es im Rahmen der Umstellung auf 100 Prozent Biofütterung zu keinerlei geschmacklichen Veränderungen bei den verkaufsfertigen Produkten kommen dürfe. «Der Konsument würde dies nicht akzeptieren», erklärt Joachim Messner, stellvertretender Leiter Betriebe Basel von Bell. Ernst Graber, Vieheinkäufer von Micarna ist derselben Ansicht. Rohschinken und Rohessspeck seien die

Leader im Migros-Bio-Schweinefleischsortiment. Weil es sich dabei um Fleisch von Einzeltieren handelt, ist die Fettqualität besonders ausschlaggebend. «Dort darf kein Risiko eingegangen werden.» Eine Anpassung der Übernahmebedingungen steht derzeit für die Abnehmer deshalb nicht zur Diskussion.

Peter Rytz von der Mühle Rytz gibt jedoch zu bedenken: «Wenn die Anforderungen bezüglich Fettqualität für die Biobetriebe nicht erfüllbar sind, dann werden früher oder später keine Bioschweine mehr produziert.» Peter Stoll sagt: «Die Schweiz ist weltweit das einzige Land, das eine Fettqualitätsbezahlung kennt. Es gibt keinen wissenschaftlich eindeutig bestimmbar Grenzwert, ab dem der Gehalt an ungesättigten Fettsäuren im Endprodukt objektiv zum qualitativen Problem wird.»

...aber ein neues Fettbewertungssystem

Etwas Linderung können sich die Mäster und Futtermüller jedoch vom neuen Fettbewertungssystem versprechen, welches die Branche ab Juli 2014 anstelle der bisherigen «Fettzahl» einführt (siehe Kasten Abzugssystem). Dieses basiert auf dem Gehalt an PUFA (mehrfach ungesättigten Fettsäuren) im Fett und der Jodzahl. Die Jodzahl ist ein Mass für Doppelbindungen im Fett. Je höher die Jodzahl, desto grösser das Oxidationsrisiko.

Das Abzugssystem mit den neuen Fettwerten

- 15,6 bis 16,5 Prozent PUFA oder Jodzahl 70,1 bis 72,0: Fr. 0.10 Abzug pro Kilo Schlachtgewicht
- 16,6 bis 17,5 Prozent PUFA oder Jodzahl 72,1 bis 74,0: Fr. 0.40 Abzug pro Kilo Schlachtgewicht
- ab 17,6 Prozent PUFA oder Jodzahl 74,1: Fr. 1.– Abzug pro Kilo Schlachtgewicht

Bild: zVg



Neue Studien über den Einfluss der hundertprozentigen Biofütterung auf die Fettqualität sind geplant.



Bild: oekolandbau.de, Thomas Stephan

In der Bioschweinfütterung fehlt eine Alternative zum konventionellen Kartoffelprotein.

«Die neue Bewertung der Schweinefettqualität gewährt etwas mehr Freiraum für die Gestaltung der Futterrezepturen», erklärt Martin Scheeder. Scheeder hat zusammen mit Martina Müller im Rahmen ihrer Arbeiten für die HAFL und die Suisag die wissenschaftlichen Grundlagen für das neue Fettbewertungssystem erarbeitet. Deshalb sind die Abnehmer auch bis Ende 2015 nicht bereit, auf eine spezielle Regelung für Biomäster einzugehen, wie dies Peter Haldemann, Präsident der Fachkommission Fleisch und Bioproduzent, gefordert hatte. Allerdings schreiben Scheeder und Müller in ihrem Bericht auch, dass die vorgeschlagenen Grenzwerte nicht durchgängig eingehal-

ten werden könnten, wenn 100 Prozent Biofutter vorgeschrieben sei.

Abnehmer wollen künftige Studien berücksichtigen

Spätestens im Herbst 2015 wird deshalb die Diskussion wieder aufgegriffen werden müssen, basierend auf den bis dahin gewonnenen Erfahrungen und aufgrund der Resultate eines biospezifischen Fütterungsversuches. In einem ersten Schritt sollen so bald wie möglich Fütterungsversuche mit 100 Prozent Biofütterung und der neuen Bewertungsmethode durchgeführt werden. In einem zweiten Schritt wird in Fütterungsversuchen untersucht, ob die Oxidationsstabilität im

Fleisch mit natürlichen Antioxidantien verbessert werden kann. «Dabei ist es ein Anliegen, die Futtermischung nach Natürlichkeit und Nachhaltigkeit zu optimieren und nicht fettzahloptimiert mit kritischen Komponenten, wie zum Beispiel Bioreismehl aus Pakistan», sagt Barbara Früh vom FiBL. Sie ist derzeit dabei, einen Projektantrag inklusive Finanzierungsvorschlag auszuarbeiten und diesen dem Bio Suisse Vorstand, Verarbeitern, Detailhandel, Futtermittelherstellern und dem BLW zu unterbreiten. Bell und Micarna sind bereit, die Versuche zu begleiten und mit Bio Suisse zu verhandeln, sobald die Resultate vorliegen.

Markus Spuhler

So beeinflusst die Fütterung die Fettqualität

Hohe Gehalte an ungesättigten Fettsäuren im Körperfett von Schweinen können bei der Verarbeitung zu zwei Problemen führen. Einerseits ist es möglich, dass sich die Konsistenz verändert, das Fett zu weich ist. «In unseren Versuchen kam es diesbezüglich aber kaum zu Problemen», sagt Peter Stoll. Andererseits sind ungesättigte Fettsäuren oxidationsfreudig, das heisst, das Fett kann ranzig werden. Ob es so weit kommt, hängt aber stark vom antioxidativen Potenzial im Gewebe ab. «Enthält der verfütterte Presskuchen beispielsweise genügend Vitamin E, kann dies die Oxidation verhindern», so Stoll. «Bei der Fettbewertung der Abnehmer wird dieser Aspekt aber nicht berücksichtigt.»

Die Pflanzen in gemässigten Klimazonen

produzieren meist Öle mit hohem Anteil an ungesättigten Fettsäuren. «Deshalb sind insbesondere auch die betriebs-eigenen Futtermittel wie Gras oder Mais problematisch bezüglich der Fettanforderungen von Micarna und Bell», sagt Peter Stoll. «Ein weiteres Problem ist, dass die Presskuchen Nebenprodukte von kaltgepresstem Öl sind. Bei der Kaltpressung ist die Ausbeute geringer als bei der Heisspressung, weshalb der Restfettgehalt im Presskuchen höher ist. Heissgepresste Öle sind aber zu wenig gefragt und auch die zweistufige Pressung ist kaum lukrativ.» Etwas besser als Presskuchen wären Erbsen oder Ackerbohnen, weil sie etwas weniger Fett enthalten. Sie sind aber im Biolandbau nicht in ausreichender Menge verfügbar.

«Will man die Werte von Micarna und Bell bei 100 Prozent Biofütterung einhalten, müsste man derzeit eine Proteinunterversorgung in Kauf nehmen», erklärt Stoll.

Die Fütterung sei aber nicht der einzige Einflussfaktor für die Fettqualität im Rückenspeck, gibt Martin Scheeder zu bedenken. «Ihr Einfluss liegt bei höchstens 60 Prozent.» Übrige Faktoren sind Tiergesundheit, Haltung und die Genetik. Micarna empfiehlt ihren Lieferanten den Einsatz von Edelschwein und Landrasse. Alle Faktoren, die zu einer schlechten Futterverwertung führen, verursachen eine höhere Polyensäureaufnahme. Dazu gehört zum Beispiel ein höherer Spulwurmbefall, wie Scheeder bemerkt.

spu

Bild: Thomas Alfeld



Um das Wachstum in der Bioweinproduktion zu bewältigen, gibt es noch einige Probleme zu lösen.

Biowinzer haben wenig Interesse an einem nationalen Verband

Die Biowinzer machen sich Gedanken, wie sie sich nach einer Umstrukturierung der Fachkommissionen bei Bio Suisse organisieren sollen. Zur Diskussion steht eine Fachgruppe mit regionalen Rebbauringen.

Im Hinblick auf das starke Wachstum der Biobewegung zieht Bio Suisse in Betracht, gewisse Strukturen zu vereinfachen. Die zahlreichen Fachkommissionen werden voraussichtlich auf Januar 2015 in Fachgruppen umgewandelt. Die rund 100 Personen, die Anfang März im Rahmen der Bioweinbautagung in Neuenburg versammelt waren, zum grössten Teil Biowinzer aus der ganzen Schweiz, haben über die beste Organisationsform nachgedacht. Sollen sie sich als Fachgruppe innerhalb von Bio Suisse orga-

nisieren, mit der Möglichkeit, zusätzlich regionale Biorebbauringe aufzubauen? Oder wünschen sie sich eine grössere Unabhängigkeit von Bio Suisse, indem sie einen nationalen Biowinzerverband gründen? Und wie können sie bei den kantonalen und nationalen Weinbauinstanzen aktiv vertreten sein?

IG könnte Interessen bei Bio Suisse einbringen

Die Diskussionen haben gezeigt, dass die Idee des nationalen Verbands auf kein

grosses Echo stösst. Es wurde die Lösung der Fachgruppe mit regionalen Rebbauringen bevorzugt. Diese Ringe könnten eine Interessengemeinschaft bilden, welche die Interessen der Biowinzer bei Bio Suisse einbringen könnte.

Branchenbeiträge für Bioweinförderung

Vor Kurzem hat Bio Suisse ein Abkommen mit dem Branchenverband Schweizer Reben und Wein (BSRW) abgeschlossen, welches vorsieht, dass die von den Knospe-Winzern entrichteten Beiträge ausschliesslich zur Verkaufsförderung der Bioweine gebraucht werden. Die Knospe-Winzer bezahlen jährlich Branchenbeiträge von rund 25 000 Franken, dazu kommt ein gleich grosser Betrag des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW). Bio Suisse wird dem BSRW daher spezifische Projekte unterbreiten, die mit diesen Fonds-Geldern durchgeführt werden können. Da nun dieser wichtige Punkt geregelt ist, sollte die Knospe-Winzer nichts mehr daran hindern, ihre Branchenbeiträge rechtzeitig zu bezahlen.

Maurice Clerc

Verkäufe sind 2013 um 17 Prozent gewachsen

1985 gab es nur fünf Hektaren Bioreben, bis 2013 ist diese Zahl auf 437 Hektaren angestiegen. Es gibt viel zu tun, damit dieses Wachstum bewältigt werden kann: von technischen Aspekten bis hin zur Verkaufsförderung. Die meisten der 239 Biowinzer haben das Knospe-Label, einige unter ihnen arbeiten nach den Demeter-Richtlinien. 2,4 Prozent des insgesamt in der Schweiz im Jahr 2012 verkauften Weins war Biowein. Der Verkaufszuwachs betrug 2013 über

17 Prozent. Diese Zahlen umfassen sowohl den einheimischen als auch den importierten Biowein. Aktuelle Zahlen zum Importanteil bei den Bioweinen sind nicht verfügbar, was einige Biowinzer als problematisch erachten. Die Meinungen zur Notwendigkeit einer Einschränkung der Weinimporte mit den Mechanismen, die das Bio Suisse Label erlauben würde, gehen jedoch auseinander.

mc

«Wir wollen uns nicht abspalten, sondern besser vernetzen»

Die Produzenten der Biogemüse AV-AG haben die Biogemüseproduzentenvereinigung (bGPV) gegründet und wollen beim Verband Schweizer Gemüseproduzenten VSGP als eigene Sektion geführt werden. Bei einigen bestehenden VSGP-Mitgliedorganisationen stossen sie damit auf Skepsis. Biogemüseproduzent und AV-AG-Verwaltungsratspräsident Manfred Wolf gibt Auskunft.

bioaktuell: Wieso braucht es eine Biogemüseproduzentenvereinigung?

Manfred Wolf: Wir wollen die Interessen besser bündeln. Beim Gemüseproduzentenverband (VSGP) sind alle Bioproduzenten durch ihre lokalen Sektionen vertreten, die biospezifischen Anliegen haben so kaum Gewicht. Auch bei Bio Suisse konnten die Produzenten in der Vergangenheit nicht alle angebotenen Leistungen in Anspruch nehmen, weil sie zu wenig organisiert waren. Eine regionenübergreifende Bioproduzentenvereinigung ist etwas komplett Neues, deshalb sind die bestehenden Organisationen skeptisch und wittern Konkurrenz. Darum geht es aber nicht. Es ist keine Abspaltung, wir wollen im Gegenteil die Zusammenarbeit der Biogemüseproduzenten mit Bio Suisse, VSGP und FiBL verbessern. Das Ziel ist, beim VSGP als eigene Sektion geführt zu werden.

Unzufriedenheit mit Entscheidungen bestehender Organisationen, wie etwa mit dem CMS-Verbot bei Bio Suisse, spielte also keine Rolle?

Nein. Wir tragen den CMS-Entscheid mit. Wir wollen vielmehr ein Kompetenzzentrum aufbauen, um zum Beispiel solche Entscheide praxisnah umzusetzen. Wir sind grundsätzlich zufrieden mit der Arbeit des VSGP und der FK Gemüse von Bio Suisse.

Wer kann Mitglied werden?

Vorderhand sind alle Lieferanten der Bio Groupe dabei. Die Vereinigung steht



Bild: zvg

Manfred Wolf: «Wir wollen die Interessen der Biogemüseproduzenten besser bündeln.»

aber grundsätzlich für alle offen. Wir müssen allerdings noch klären, wie wir dann den Mitgliederbeitrag berechnen würden. Für die Bio-Gruppe-Lieferanten fallen nämlich keine zusätzlichen Kosten an. Das Budget von 300 000 Franken wird im Rahmen der bisherigen Marketingabgaben finanziert.

Wie ist die Biogemüseproduzentenvereinigung organisiert?

Mit dem ehemaligen FiBL-Gemüsebauberater Martin Lichtenhahn konnten wir eine kompetente und gut vernetzte Person als Geschäftsführer gewinnen. Prä-

sident ist Peter Hilfiker aus Rothrist AG, er war früher Präsident von Terra Viva, einer Vermarktungsorganisation, die nun zur AV-AG-Gruppe gehört.

Welche Leistungen können die Mitglieder erwarten?

Martin Lichtenhahn hat in erster Linie den Auftrag, die Anliegen der Produzenten zu koordinieren. Das kann von anbautechnischen Fragen über Vermarktung bis zu politischen Themen reichen. Als Vereinigung können die Biogemüseproduzenten nun auch als Projektpartner oder Antragsteller auftreten. Wir stellen uns eine enge Zusammenarbeit mit dem VSGP, Bio Suisse und FiBL, aber auch mit dem BLW und Agroscope vor. Einzelbetriebliche Beratungen stehen nicht im Zentrum, sind aber auch möglich. Diese bieten wir den Produzenten zu Preisen an, die unsere Kosten decken. Die Biogemüseproduzentenvereinigung soll aber auch eine Anlaufstelle für die Abnehmer sein.

Zur Person und zu Bio Gemüse AV-AG:

Manfred Wolf ist Biogemüseproduzent in Ried bei Kerzers FR und Verwaltungsratspräsident der Biogemüse AV-AG. Er war massgeblich an der Gründung der Biogemüseproduzentenvereinigung beteiligt. Die Biogemüse AV-AG ist eine Produzentenorganisation, die rund 50 Prozent der Schweizer Biogemüseproduzenten und rund 120 Betriebe zwischen Genfersee

und Bodensee vereint. Dazu gehören die drei Vermarktungsfirmen Bio Groupe AG, Terra Viva AG und Bio Romandie SA sowie die neu gegründete Biogemüseproduzentenvereinigung als Dienstleister der AV-AG-Produzenten. Biogemüse AV-AG ist eine Aktiengesellschaft, die Aktien sind zu 100 Prozent in Produzentenhand. spu

Interview: Markus Spuhler

Die Ackerhelden bringen Städter raus aufs Feld

Städter pachten vorbepflanzte Ackerparzellen, hegen, pflegen und ernten dort ihr eigenes Gemüse. Und erhalten nebenbei einen Bezug zur Landwirtschaft. Das Konzept der Gemüseselbsternte ist in Deutschland und Österreich schon recht verbreitet. Es könnte auch für die Schweiz ein zukunftsträchtiges Modell sein.

Bauerngarten», «Meine Ernte», «Saisongarten», «Ackerhelden» – die Namen der Anbieter sind vielfältig, die Grundidee ist die gleiche. Ackerparzellen, vorbepflanzte mit einer bunten Vielfalt an Gemüsekulturen, werden im Frühjahr an Konsumentinnen und Konsumenten verpachtet. Ab Übergabe pflegen diese ihre Parzelle selbst und werden mit ein bis zwei Stunden Arbeitsaufwand pro Woche zu Gemüseselbstversorgern. Sie kümmern sich bis zur Ernte um die Pflanzen, säen und pflanzen – wo nötig – nach, giessen und jäten. Informationsmaterial und persönliche Beratung sorgen für das nötige Know-how.

Bereits Ende 1980er Jahre in Österreich entwickelt

In Deutschland in den letzten Jahren auf dem Vormarsch, hat diese Art der Gemüseselbsternte in der Schweiz bisher noch keine Verbreitung gefunden. Die Idee – Ende der 1980er-Jahre in Österreich entwickelt – wird von einzelnen Pionieren bereits seit vielen Jahren umgesetzt. Dazu gehören der Lehr- und Versuchsbetrieb der Universität Kassel-Witzenhausen

und die Krautgärten im Münchner Umland, ein Gemeinschaftsprojekt von Bauern und Stadtverwaltung. Zusätzlich gibt es inzwischen Anbieter, die die Gemüseselbsternte für verschiedene Standorte koordinieren und dafür mit Landwirtschaftsbetrieben kooperieren.

Einer dieser Anbieter sind die Ackerhelden aus dem westdeutschen Essen, die 2014 in ihre zweite Saison starten. Letztes Jahr mit drei Standorten begonnen, bereiten sie momentan elf Äcker vor, die nach den Eisheiligen im Mai an die Kunden – ebenfalls Ackerhelden genannt – übergeben werden. Kooperationspartner sind Biobetriebe, die über ganz Deutschland verstreut sind. Für die Gründer Tobias Paulert und Birger Brock sind das wichtige Bestandteile ihres Konzepts. Die beiden Bio-Jungunternehmer, die für die Ackerhelden-Idee ihre sicheren Arbeitsstellen aufgegeben haben, unterscheiden sich dadurch auch von ihren Mitanbietern, die teils auch auf konventionellen Höfen oder nur in einer Region tätig sind. Dabei ist ihnen EU-Bio nicht genug. Die Ackerhelden arbeiten ausschliesslich mit Höfen zusammen, die einem Bioan-

bauverband angehören, und sind Partner von Bioland, dem grössten der deutschen Bioverbände.

Das Konzept der Ackerhelden

Im Frühjahr werden auf der Ackerfläche in Längsreihen über 20 Gemüsearten gesät und gepflanzt sowie Kartoffeln gesetzt, je nach Standort zwischen 50 Aren und zwei Hektaren. Bevor die Kunden Mitte

Schweizer Biobetriebe als Kooperationspartner gesucht

Die Ackerhelden GmbH möchte in der Saison 2015 ihr Angebot um Standorte in der Schweiz erweitern. Dafür sucht sie ab sofort Biohöfe in Stadtnähe als Kooperationspartner.

Der Biobetrieb stellt eine Ackerfläche (je nach Standort 0,5 bis 2 ha) mit Wasserstelle (Brunnen, Wasserleitung oder Wassercontainer) zur Verfügung, macht die Grundbodenbearbeitung und kümmert sich je nach betrieblichen Möglichkeiten allenfalls auch um die Jungpflanzenanzucht sowie die Aussaaten und Pflanzungen auf dem Acker. Bei Bedarf wird dies von der Ackerhelden GmbH anderweitig organisiert. Der Betrieb erhält für die Überlassung des Ackers und seinen Arbeitsaufwand eine Dienstleistungspauschale. Das Vertriebsrisiko der Parzellengärten liegt bei der Ackerhelden GmbH. Diese kümmert sich zudem um die Anbauplanung, alles Organisatorische, den Materialeinkauf, die Akquise, Betreuung und Beratung der Kunden sowie die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit. Ab Parzellenübergabe an die Konsumenten im Mai fällt für die Landwirte keine Arbeit mehr an. Davor liegt der Aufwand je nach Ackergrösse bei zwei bis drei Tagen. Besonders geeignet sind Betriebe mit Hofladen oder Hofcafé, da sie vom wöchentlichen Besuch der Hobbygärtner auf ihrem Hof zusätzlich profitieren können.

tre
Kontakt: Ackerhelden GmbH, Telefon: +49 201 74 94 36 66, E-Mail: info@ackerhelden.de, www.ackerhelden.de



Es kann losgehen: Der parzellierte Acker kurz vor der Übergabe an die Kunden.



Bilder: zVg

Die Ackerhelden-Gründer Birger Brock (l.) und Tobias Paulert auf ihrem Feld in Mönchengladbach.

bis Ende Mai die Verantwortung übernehmen, teilt der Landwirt den Acker quer zu den Längsflächen in Parzellen ein. Die Ackerhelden-Parzellen sind 40 oder 80 m² gross und kosten für eine Saison 248 Euro (ca. 300 Franken) bzw. 445 Euro (ca. 540 Franken). «Der Grossteil der Parzellen ist vorbepflanzt, etwa ein Zehntel können die Kunden noch nach eigenem Gusto ergänzen», erklärt Tobias Paulert. Das Biosaatgut dafür steht zur freien Verfügung im Gartenhäuschen bereit. Zusätzlich sorgt die Acker-

helden GmbH über den Sommer hinweg mit drei bis vier Jungpflanzenpaketen für Nachschub. So können abgeerntete Lücken mit Herbst- und Wintergemüse geschlossen werden. Die notwendigen Geräte sind im Gartenhäuschen zu finden; eine Wasserstelle, Gartenmobiliar, ein Sandkasten und ein Gemeinschafts-Kräuterbeet vervollständigen das bereitgestellte Angebot.

Ein Infopaket zum Saisonstart vermittelt grundlegendes Wissen zum biologischen Gärtnern, das regelmässig durch Newsletter, Video-Anleitungen und die «Heldenpost» – das hauseigene Kundenmagazin – ergänzt wird. Neben Anbautipps finden sich hier auch Kochrezepte oder Anleitungen zum Lagern und Konservieren. Darüber hinaus bieten die Ackerhelden Beratung per Telefon und E-Mail und können so individuell und zeitnah auf die Fragen der Parzellengärtner eingehen. Andere Anbieter decken den Beratungsbedarf alternativ mit wöchentlichen «Gartensprechstunden» ab.

Zertifizierung & Co.

Um die biologische Bewirtschaftung der Parzellen sicherzustellen, verpflichten sich die Kunden, nach den Richtlinien des jeweiligen Anbauverbands zu arbeiten. Möchten sie andere als die zur Verfügung gestellten Samen, Jungpflanzen oder Zusatzstoffe nutzen – was aufgrund der bereitgestellten Vielfalt nur selten vorkommt – geht das nur nach Absprache mit der Ackerhelden GmbH,

die selbst biozertifiziert ist. «Sollte dann doch noch etwas passieren, sind wir als landwirtschaftlicher Betrieb entsprechend versichert», so Paulert. Auch Gespräche mit den Behörden gehören zur Arbeit der Ackerhelden, zum Beispiel um die staatlichen Zahlungen für die Betriebe zu gewährleisten. Mit Erfolg, denn bislang wurde noch keinem der beteiligten Landwirte die Zahlung für seine Ackerhelden-Fläche verwehrt.

Theresa Rebholz

«Ich habe Sehnsucht nach der nächsten Saison»

«Ich studiere Ernährungswissenschaften und bin auf die Ackerhelden gestossen, als ich mich im Studium mit Selbstversorgung beschäftigt habe. Mein Freund und ich haben sofort eine Parzelle gemietet und sind im Lauf des Sommers begeisterte Gärtner geworden. Ich war überrascht, dass das Gärtnern auf Anhieb so gut geklappt hat. Jetzt, ausserhalb der Saison, habe ich richtig Sehnsucht danach. Ich mag die Unabhängigkeit vom Supermarkt. Dank den Anleitungen kann jeder auf den Acker gehen und zum Bioselbstversorger werden – das gefällt mir sehr gut. Und auch der Austausch mit den Parzellennachbarn, das Gemeinschaftsgefühl auf dem Acker.»

Kristin Gruden, «Ackerheldin» in Mönchengladbach seit 2013.

«Wir haben bisher nur gute Erfahrungen gemacht»

«Wir möchten Menschen, die in der Stadt leben, die Landwirtschaft näherbringen und Verständnis dafür wecken, wo die Lebensmittel herkommen. Denn das Wissen darüber, wie unsere Lebensmittel produziert werden, rückt immer weiter in den Hintergrund. Da wir das Konzept der Ackerhelden GmbH sehr geeignet finden, sind wir Kooperationspartner geworden. Unsere Arbeit auf der Ackerhelden-Fläche ist nach der Aussaat und den ersten Pflanzungen getan, da die Betreuung der Kunden komplett von den Ackerhelden übernommen wird. 2013, im ersten Jahr, haben wir mit dem Konzept nur positive Erfahrungen gemacht.»

Marcus Brungs, Landwirt und Kooperationspartner der Ackerhelden in Mönchengladbach:

Knospe-Eier richtig kennzeichnen

Es gibt genaue Vorgaben, welche Angaben die Etikette und der Eierstempel enthalten müssen. Diese müssen beim Verkauf von Eiern eingehalten sein.

Beim Verkauf frischer Knospe-Eier gibt es je nach Vermarktungskanal verschiedene Anforderungen, welche zu erfüllen sind. Einerseits sind im Lebensmittelgesetz Anforderungen definiert, andererseits hat Bio Suisse zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften im Regelwerk verankert. Wer Eier direkt an den Endkonsumenten vermarktet, kann auf einige der Angaben verzichten.

Beispiel-Etikette:



* Anstelle von XXX ist die Nummer der Zertifizierungsstelle einzusetzen: 006 für bio.inspecta AG, 086 für BIO TEST AGRO AG

Stückzahl und Gewicht angeben

Die Stückzahl muss auf jeder Etikette stehen. Die Gewichtsangabe ist eine Mindestangabe, diese Menge Produkt muss mindestens enthalten sein. Das Mindestgewicht kann man auf zwei Arten deklarieren: Entweder man gibt das Nettogewicht (zum Beispiel 320 g netto) an oder man nennt das Mindestgewicht in Gramm pro Ei (zum Beispiel 53 g+).

Bei der Direktvermarktung von Eiern kann man auf die Angabe von Stückzahl und Gewicht verzichten.

Eier stempeln

Auf alle Knospe-Eier, welche der Eierproduzent nicht direkt an den Endkonsumenten vermarktet, gehört ein Stempel mit dem Knospe-Logo und der Betriebsnummer. Solche Eierstempel können im

Onlineshop von Bio Suisse bestellt werden. Auf dem Stempel sind folgende Angaben enthalten:

- Vollknospe Bio Suisse oder Umstellknospe Suisse (deutsch oder französisch verfügbar)
- individuelle Biobetriebsnummer
- Herkunftsland (CH). Damit deckt der Knospe-Stempel auch die gesetzliche Anforderung ab, dass das Produktionsland auf dem Ei deklariert wird.

Spezialfall Direktvermarktung: Eier, die direkt vom Knospe-Produzenten an Endkonsumenten verkauft werden, müssen diese Anforderungen nicht erfüllen und deshalb nicht gestempelt werden.

Das Legedatum darf nicht fehlen

Der Konsument muss in jedem Fall das Legedatum vorfinden. Auf welche Art dieses vermerkt wird, ist je nach Verkaufskanal unterschiedlich.

- Gelangen die Eier als Konsumierer in den lizenzierten Handel, das heisst über einen Knospe-Lizenznehmer, muss entweder der Produzent auf dem Hof oder der lizenzierte Händler die Eier mit dem Legedatum kennzeichnen.
- Werden die Eier über Dritte verkauft, zum Beispiel im Dorfladen oder über einen Marktfahrer, muss das Legedatum auf der Eierschachtel oder auf der Banderole angegeben werden. Es kann aber auch auf jedes Ei gestempelt werden.
- Spezialfall Direktvermarktung: Eier, die direkt vom Produzenten an Endkonsumenten verkauft werden, müssen nicht mit dem Legedatum gestempelt werden. Die Deklaration des Legedatums kann auf der Eierschachtel oder der Banderole oder beim Offenverkauf mittels eines Stellschildes erfolgen.

Haltbarkeit definieren und angeben

Für Lebensmittel, welche nicht gekühlt, das heisst nicht im Kühlschrank, gelagert werden, muss das Mindesthaltbarkeitsdatum deklariert werden (mind. haltbar

Bild: Bio Suisse



Nur Eier, die direkt vermarktet werden, muss man nicht stempeln.

bis: TT.MM.JJJJ). Die Haltbarkeit muss der Knospe-Produzent oder je nachdem der Inverkehrbringer definieren. Es gibt diesbezüglich keine allgemein gültigen Vorgaben oder Richtlinien. Üblicherweise wird der 31. Tag nach dem Legedatum als Mindesthaltbarkeitsdatum genannt.

Zusätzlich zum Haltbarkeitsdatum muss das Verkaufsdatum deklariert werden. Das Verkaufsdatum ist der 21. Tag nach dem Legedatum. Das gilt für alle Eier, welche nicht direkt ab Hof verkauft werden.

Nach dem Kauf empfiehlt es sich, frische Eier gekühlt, also zum Beispiel im Kühlschrank oder Keller zu lagern und keinen unnötigen Temperaturschwankungen auszusetzen. So bleiben sie noch lange genießbar.

Normen Böttcher, Bio Suisse

«Ich rechne weiter mit Wachstum»

Der Umsatz bei Knospe-Produkten ist auch 2013 wieder gewachsen. Zum ersten Mal hat er die 2-Milliarden-Grenze überschritten. Jürg Schenkel, Marketingleiter bei Bio Suisse, gibt Auskunft über die Marktsituation und die Marktaussichten.

bioaktuell: Knospe-Produkte erzielten letztes Jahr im Detailhandel wieder mehr Umsatz, die nach Knospe-Richtlinien bewirtschaftete Fläche nahm erneut zu. Geht dieser Trend in den nächsten Jahren so weiter?

Jürg Schenkel: Ich rechne für die kommenden Jahren mit weiterem Wachstum. Zwar mit schwankenden Wachstumsraten, aber immer im positiven Bereich. 2014 wird wohl nicht ganz so erfolgreich sein wie 2013, vor allem weil die beiden Grossverteiler 2013 sehr aktiv waren. Nach einem so grossen Wachstum wie in den letzten Jahren werten wir es aber bereits als Erfolg, wenn wir leicht wachsen oder das Niveau halten können.

Bei welchen Produkten sehen Sie das grösste Entwicklungspotenzial im Absatz?

Die Fertigprodukte und die haltbaren Güter werden sicher noch weiter wachsen, weil hier die meisten Neuheiten lanciert werden. Frischprodukte werden aber weiterhin den Hauptanteil ausmachen, das ist das Kernsegment, und die Biokundschaft ist darauf ausgerichtet. Nachholbedarf hat nach wie vor der Bereich Fisch und Fleisch. Hier rechne ich mit besonderem Wachstum. Trotz dem bereits hohen Marktanteil werden auch Eier und Brot weiter wachsen. Dies, weil sie einerseits von den Konsumenten stark nachgefragt werden und andererseits,

weil der Detailhandel die Produkte stark unterstützt.

An der Jahresmedienkonferenz wurden vor allem Detailhandelszahlen präsentiert. Weiss man, wie sich die Wertschöpfung auf Stufe Produzenten und auf der ersten Verarbeitungsstufe entwickelt hat?

Für die erste Verarbeitungsstufe haben wir keine Zahlen über die Margen. Wir wissen nur, dass immer neue Betriebe einsteigen. Die Attraktivität ist da. Auf der Stufe Produzenten erzielen wir bei den meisten Produktgruppen gute Preise. Einzelne Segmente sind allerdings etwas unter Druck, zum Beispiel das Lamm- und Kalbfleisch. Beim Fleisch lässt sich allgemein sagen, dass die Schlachtkörper unbedingt die von den Abnehmern geforderte Qualität erreichen müssen, um die Wirtschaftlichkeit zu garantieren. Unter Druck gekommen ist in jüngster Zeit leider auch die Milch. Auch beim Gemüse wird der Druck anhalten.

Wo sehen sie am meisten Potenzial bei den Produzentenpreisen?

Vor allem bei den Produkten, die momentan unter Druck sind. Bei Milch, Fleisch, insbesondere Kalb und Lamm, müssen wir aktiver werden. Wir müssen die Nachfrage ankurbeln, dann sehe ich gute Chancen, dass wir hier wieder attraktivere Produzentenpreise erreichen



Bild: Marton Nilsch

Jürg Schenkel, Marketingleiter Bio Suisse.

können. Bei der Milch müssen wir stark arbeiten, damit wir den Preis halten können.

Wie hat sich der Importanteil entwickelt?

Die genauen Zahlen sind noch nicht bekannt. Die importierten Produkte werden aber sicher auch zugelegt haben. 2013 konnten alle Produktgruppen wachsen. Bei vielen, wie zum Beispiel Milch oder auch Fleisch, werden praktisch keine Produkte importiert. Zudem gab es im vergangenen Jahr ganz allgemein keine grossen Preisreduktionen. Deshalb, und auch wegen der gestiegenen Zahl der Bioproduzenten und der grösseren Biolandwirtschaftsfläche, können wir klar festhalten, dass die Schweizer Produzenten und Produzentinnen vom Wachstum 2013 gut profitieren konnten.

Interview: Markus Spuhler

Suche

Ich würde Dich lieber in der Natur kennenlernen, aber **wo finde ich Dich** denn? Zierliche, zähe, humorvolle Sie (38J.) sucht Naturburschen (bis 40J.) für gemeinsames Leben mit Bergwandern, Umweltschutz, biologischer Ernährung und ist offen fürs Landleben. Mail an: Gaemse76@gmx.de

Im Tropenhaus Wolhusen suchen wir auf Juni 2014 oder nach Vereinbarung eine/n erfahrene/n

• Gärtnerin oder Gärtner

Sie sind im Gemüsebau ausgebildet. Wir suchen Ihre Erfahrung in der Produktion. Weitere Infos unter www.tropenhaus-wolhusen.ch. Ihre Bewerbung an: luzia.marti@tropenhaus-wolhusen.ch, Tel. 041 925 76 90

Wir, zwei ausgebildete **Bio-/Demeter-Landwirte**, 27, sind auf der Suche nach einem Betrieb, den wir pachten können, am liebsten ab 2015. Dabei sind wir froh über jeden Hinweis. Per Telefon 079 946 71 80 oder E-Mail rosmarie.m@web.de, silvanmerki@hotmail.com.

Suche günstigen **TRANSPORTER**, -LI oder kleineren **TRAKTOR** sowie einen Motormäher. 062 299 04 36

Angebote

Zu verkaufen **Suri-Alpakas**, diverse Stuten und Hengste. Duvets gefüllt mit Alpakawolle von unseren Tieren. Preis auf Anfrage. www.alpakaetzel.ch, Tel. 055 412 31 37

Zu verkaufen Südfrankreich: **Bio-Milchziegenbetrieb** mit EU-zertifizierter moderner Hofkäserei und sehr rentabler Vermarktung, 180 Ziegen, 37 ha Land (davon ca. 5 ha Wald, traditionelles Wohnhaus und landwirtschaftliche Gebäude www.capribio.de. Kontakt susanne.zt@capribio.fr Tel. 0033 687734306.

Ein **Logo** für den Betrieb, ein **Flyer** für das Hoffest oder eine **Homepage** für den Hofladen? gra.gra:grafik gestaltet von der Visitenkarte bis zur Homepage alles. Ich bin Bio-Gemüsegärtner und Grafiker/Polygraph. Mehr Infos unter: www.graga.ch oder 076 500 51 55.

Biete **2 Angus-Rinder**, 2-jährig, ca. 6 Monate tragend sowie 2 Rinder zum Führen, Mutterkuh-Schweiz-anerkannt. 062 299 04 36

MÄRITSTAND ■

Zwei Bergler im Vorstand und viele zurückgewiesene Anträge

An ihrer Delegiertenversammlung in Olten wählten die Delegierten von Bio Suisse mit Claudio Gregori aus Bergün und Wendel Odermatt aus Wolfenschiessen zwei Vertreter aus dem Berggebiet in den Vorstand. Die zwei Kandidaten aus dem Flachland hatten das Nachsehen. In den weiteren Geschäften zeigte sich, dass die Delegierten Vorbehalte haben gegen neue Vorschriften: Sie wollen vorderhand weder ein Obligatorium für raufutterfokussierte Rindviehfütterung gemäss Bundesprogramm noch eine Verschärfung der Einsatzmöglichkeiten von Biogasgülle. Ebenso klar abgelehnt wurden einheitliche soziale Anforderungen für Angestellte. Angenommen wurde einzig ein Verbot für GVO-haltige Tiermedikamente.

Die Delegierten verabschiedeten Claudia Lazzarini nach drei Jahren Tätigkeit für den Bio Suisse Vorstand und dankten ihr für ihr Engagement im Ressort Finanzen und Personal. Claudia Lazzarini hat vor, wieder mehr Zeit

mit ihrer Familie auf ihrem Betrieb im Puschlav zu verbringen. Diese kam im Rahmen ihrer Tätigkeit für den Vorstand auch aufgrund des langen Anfahrtsweges zu kurz. Im Rahmen der Vorstandswahl an der Frühlings-DV wurde gleichzeitig

ein Ersatz für Josef Stutz gesucht, welcher bereits im Herbst 2013 seinen Rücktritt bekannt gab. Josef Stutz wurde im April 2012 in den Vorstand gewählt und betreute bis November 2013 das Ressort Fachkommissionen.

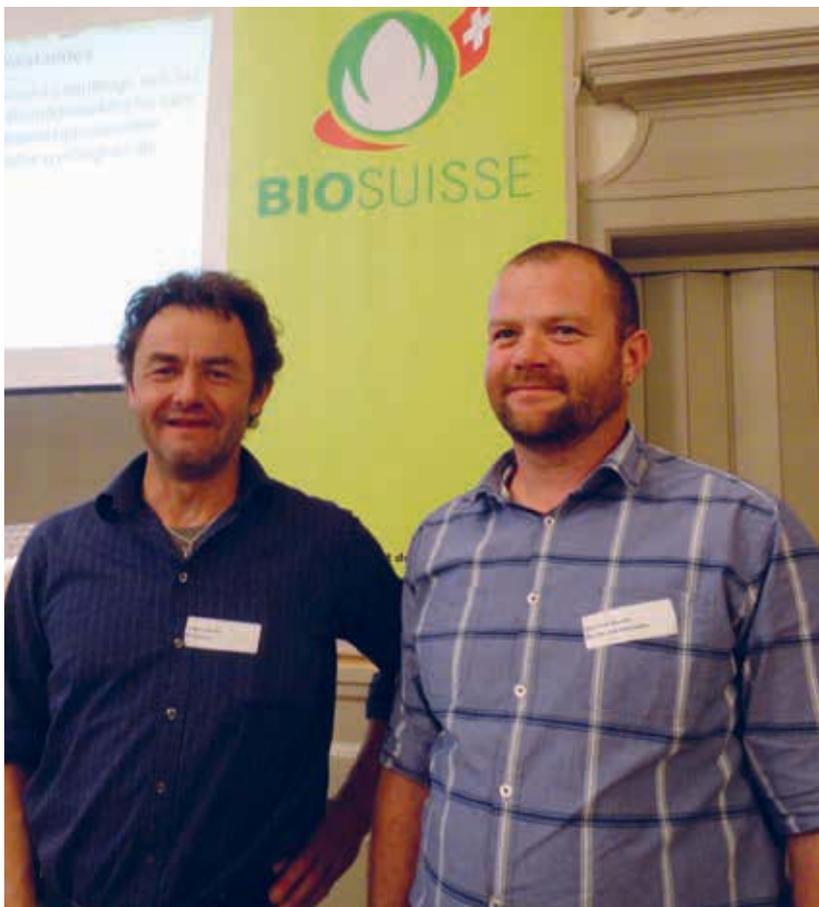
Resultat widerspiegelt Mitgliederzusammensetzung

Zur Wahl für die zwei Vorstandsposten stellten sich vier valable Kandidaten (siehe bioaktuell 2/2014 und 3/2014). Im

ersten Wahlgang wurde mit absolutem Mehr der Kandidat von Bio Grischun, Claudio Gregori, gewählt. Er konnte die

Delegierten wohl mit seiner offenen direkten Art und seiner Nähe zu den Betrieben als Biokontrolleur überzeugen. Im zweiten Wahlgang schaffte Wendel Odermatt, der Kandidat von Bio Ob- und Nidwalden, das nötige relative Mehr mit 44 Stimmen. Er lag damit vor Ruedi Vögele von Bio Zürich und Schaffhausen mit 36 Stimmen. Der Kandidat der Bärner Bio Bure, Hermann Arni, erreichte 19 Stimmen.

Mit Gregori und Odermatt setzten sich zwei Kandidaten aus dem Berggebiet gegen zwei Kandidaten aus dem Talgebiet mit Schwergewicht Ackerbau durch. Das Resultat widerspiegelt die Mitgliederzusammensetzung von Bio Suisse.



Zufriedene Wahlsieger: Die neuen Vorstandsmitglieder Claudio Gregori aus Bergün GR und Wendel Odermatt aus Wolfenschiessen NW.

Delegierte wollen neutral bleiben

Ein weiteres kontrovers diskutiertes Geschäft betraf die offizielle Haltung von Bio Suisse zu zwei hängigen Volksinitiativen zum Thema Landwirtschaft und Ernährung, nämlich die Volksinitiative des Schweizer Bauernverbands (SBV) zur Ernährungssicherheit und die Lebensmittelinitiative der Grünen Partei. Der Vorstand hatte entschieden, keine Empfehlung abzugeben. Er lehnt die Initiativen nicht ab, unterstützt sie aber



Bilder: Adrian Krebs

Kinderfreundliche Delegiertenversammlung: Esther Zeltner aus Niederbuchsiten SO erläutert mit Nachwuchs im Arm einen Antrag von Bio Nordwestschweiz.

auch nicht. Bio Nordwestschweiz hatte beantragt, dass die Delegierten darüber abstimmen sollen, ob sich Bio Suisse für die Initiativen einsetzen soll, sei es finanziell oder mit aktiver Beteiligung an der Unterschriftensammlung.

Nationalrätin Maya Graf warb für die Initiative ihrer Partei, nachdem an der Herbst-DV Markus Ritter die Trommel für die SBV-Initiative rühren durfte. Milo Stoecklin legte die Argumente des

Vorstands dar. Die Anliegen der SBV-Initiative seien allesamt in der Verfassung bereits abgedeckt. Zudem bestehe die Gefahr, dass gewisse Vertreter mit der Initiative vor allem die AP 14–17 rückgängig machen wollen. «Die SBV-Initiative ist darum unnötig und bindet Ressourcen, die Bio Suisse lieber für die Entwicklung anderer politischer Themen verwenden will», erklärte Stoecklin. Bei der Initiative der Grünen fürchtet der Vorstand,

dass mit gesetzlichen Anforderungen an die Importprodukte ein Argument für Inlandprodukte verloren ginge. Wieso sollten Konsumenten teure Inlandprodukte kaufen, wenn der Staat garantiert, dass die ausländischen Produkte gleich gut oder besser sind? Nach angeregter Diskussion entschieden sich die Delegierten mit 51 zu 39 Stimmen bei vier Enthaltungen für eine Weiterführung der neutralen Haltung des Verbandes.

Der Vorstand will den Milchmarkt unter die Lupe nehmen

«Fairer Handel im Biomilchmarkt» lautete der Titel eines Antrags der Bärner Bio Bure. Sie verlangten vom Vorstand im Hinblick auf die kommende DV einen Vorschlag, wie die Verwertungskosten der Überschüsse auf sämtliche Bioindustriemilchproduzenten verteilt werden könnte. Es brauche einen solidarisch funktionierenden Biomilchmarkt, erklärte Bruno Wermuth, der Geschäftsführer der Antragstellerin. Im laufenden Jahr

erwarte man eine Mehrproduktion von bis zu 10 Millionen Kilo Biomilch. Urs Brändli erinnerte namens des Vorstands daran, dass die Biomilchproduzenten über lange Zeit damit beschäftigt waren, die Fesseln des konventionellen Marktes zu lockern, etwa bei Genossenschaftsausritten. Gleichzeitig habe man stets die Kässelpolitik der Schweizer Milchproduzenten und deren Allgemeinverbindlichkeit kritisiert. «Deshalb dürfen wir

keinen Schritt zurück machen», mahnte der Bio Suisse Präsident. Er stellte einen Gegenantrag, der den Vorstand beauftragt, sich für faire Verhältnisse im Biomilchmarkt einzusetzen und über die Erfolge des Unterfangens an der nächsten DV Rechenschaft abzulegen. Wermuth lobte das schnelle Handeln des Vorstands und zog seinen Antrag zurück, worauf die Delegierten den Gegenantrag guthiessen.

Vorstand soll eine Arbeitsgruppe zum Thema Gärgülle bilden

Die Zentralschweizer Mitgliederorganisationen gelangten mit dem Antrag an die DV, der Vorstand solle den Einsatz von Gärgülle und Gärgut beschränken. Josef Bircher von Bio Luzern erklärte, weshalb: «In industrielle und halbindustrielle Biogasanlagen gelangen mitunter bedenkliche Substrate. Etwa Glycerin und Öle oder Gastro- und Schlachtabfälle.» Die Anlagenbetreiber suchten landwirtschaftliche Flächen, um die Gärreste

quasi zu entsorgen. Zudem entspreche die Düngerwirkung von Gärgülle der von Ammonsalpeter. Ihr Einfluss auf die Bodenfruchtbarkeit sei nicht im Sinn des Biogedankens. Vorstandsmitglied Monika Rytz verwies auf die bereits recht umfangreichen Richtlinien und Einschränkungen zum Einsatz von Gärresten. «Die Nährstoffversorgung ist ein vielschichtiges Thema», sagte sie. Es sei nicht sinnvoll, nur ein Puzzelstück herauszupicken.

Der Vorstand hat deshalb einen Gegenantrag formuliert. Er will eine Arbeitsgruppe einsetzen, welche die offenen Fragen zum Thema Gärgülleneinsatz und Nährstoffversorgung untersuchen soll. Zu Richtlinienänderungen würde es frühestens per Anfang 2016 kommen. Nach der Diskussion zogen die Zentralschweizer Mitgliederorganisationen ihren Antrag zurück und die Delegierten hieszen den Gegenantrag des Vorstands gut.

GMF-Programm: «Nicht schneller spielen als die Musik»

Mehrheitlich folgte die Delegiertenversammlung von Bio Suisse am 16. April in Olten den Anträgen des Vorstands. Kein Erfolg war dem Führungsgremium hingegen mit dem Antrag beschieden, das neue Bundesprogramm Graslandbasierte Milch- und Fleischproduktion (GMF) per 2018 für alle Biobauern als verbindlich zu erklären. Präsident Urs Brändli versuchte vergeblich, den Delegierten ein Obligatorium schmackhaft zu machen. Es seien schon heute rund 80 Prozent der Biobauern, welche die Voraussetzungen – minimal 75 Prozent Raufutter (Berggebiet 85 Prozent) und die bereits heute in den Richtlinien festgeschriebenen maximal 10 Prozent Kraftfutter – problemlos erfüllen würden, rechnete Brändli vor.

Sekundiert wurde er von Res Bärtschi, dem Präsidenten der Markenkommission Anbau.

Widerstand erwuchs dem Vorhaben in Form von zwei Anträgen aus der Ost- und Nordwestschweiz, die beide eine Zurückstellung des Obligatoriums forderten. Es brauche zuerst eine Diskussion an der Basis, hiess es im Antrag der Vereine Bio Liechtenstein, Bio Ostschweiz und Bio Grischun. Wenn man jetzt schon Fakten schaffe – «bevor überhaupt die definitive Ausgestaltung von GMF und Erfahrungen in der Umsetzung vorliegen» – so schränke dies die zu führende Grundsatzdiskussion ein, erklärten die Ostschweizer. Auch aus anderen Landesteilen erwuchs Widerstand:

«Man soll nicht schneller spielen als die Musik», sagte etwa Thomas Herwig von BioJura, der für Entscheidungsfreiheit der Biobauern in Sachen Fütterung plädierte. Unterstützung erhielt er von Jakob Treichler von BioZug der im Obligatorium eine Benachteiligung der Ackerbauern sieht. Kritisiert wurde namentlich, dass das Mais als wichtiges Fruchtfolgeelement im Biolandbau nicht in den Raufutterbereich fällt und deshalb unter Druck käme mit einem GMF-Obligatorium. In der Abstimmung resultierte ein Dreiviertel-Mehr für die Vertagung des Entscheids um ein Jahr. Nun gelte es aber, die Diskussion an die Hand zu nehmen, mahnte Präsident Brändli zum Abschluss des Traktandums.

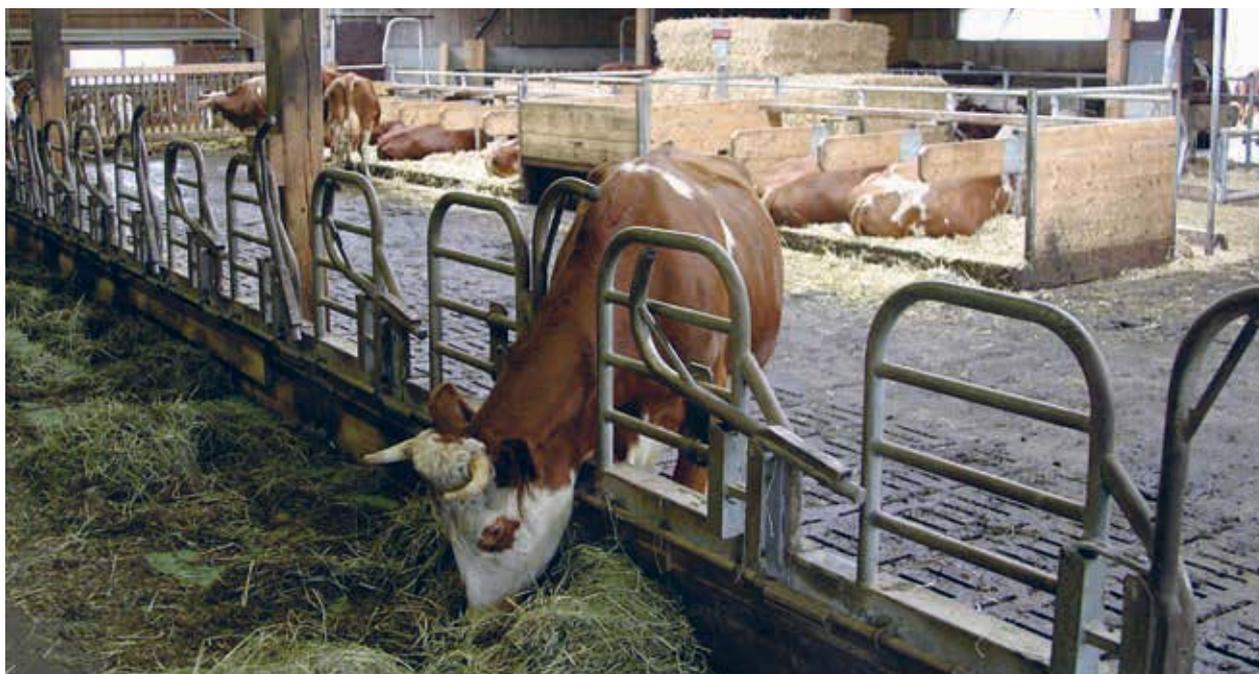


Bild: Thomas Alfeld

Den Entscheid, ob Graslandbasierte Milch- und Fleischproduktion (GMF) obligatorisch werden soll, haben die Delegierten um ein Jahr vertagt.

Einheitliche Anstellungsbedingungen haben keine Chance



Bild: Marion Nitsch

Die Delegierten der Bio Suisse befürchten, dass durch bessere Bedingungen für landwirtschaftliche Angestellte Nachteile für ihre Produkte auf dem Markt entstehen.

Seit letztem Jahr beträgt die Arbeitszeit im Normarbeitsvertrag im Kanton Genf 45 Stunden pro Woche. Wenn die Angestellten von Genfer Landwirten länger arbeiten, müssen ihre Arbeitgeber die Zusatzstunden als Überzeit bezahlen. «Die Genfer Bauern haben somit höhere Lohnkosten als ihre Berufskollegen in anderen Kantonen», erklärt Willy Cretegny, Delegierter von Bio Genève. Dass die Angestellten besser entlohnt werden, sei aber grundsätzlich zu begrüssen. Es gehe nicht an, dass Angestellte in der Landwirtschaft massiv schlechter verdienen als in anderen Sektoren. Bio Suisse müsse aktiv werden und sich mit dem Thema befassen. Der Konkurrenzdruck, welchen die gegenwärtigen marktpolitischen Verhältnisse zwischen den Anbaugebieten aufbauen, müsse gebrochen werden. «Die Marokkaner in den Gewächshäusern von Südspanien schufteten für 2 Euro die Stunde für die Konkurrenzfähigkeit ihrer Arbeitgeber», führte er aus.

Bio Suisse müsse aufwachen und schweizweit gute Bedingungen für die

landwirtschaftlichen Arbeitnehmer auf Biobetrieben schaffen, schliesslich gälten ja die Richtlinien und Auflagen auch in allen Kantonen gleich. Bio Genève forderte vom Vorstand, minimale Anforderungen für die Schweizer Knospe-Betriebe, insbesondere betreffend maximale Arbeitszeiten und Lohn, zu erlassen. Der Tenor in der anschließenden Diskussion war, dass die übrigen Betriebsleiter sehr gerne bessere Löhne bezahlen würden, aber nur wenn gleichzeitig auch die Preise angeglichen würden. Bio Suisse könne nicht auf eigene Faust an der Lohnschraube drehen, ohne mit den nachgelagerten Stufen die Rahmenbedingungen anzupassen. Der Antrag von Bio Genève war bei der Abstimmung denn auch chancenlos. Auch ein abgeschwächter Gegenvorschlag des Vorstands, welcher vorsah, dass sich Bio Suisse allgemein für bessere Arbeitsbedingungen einsetzen soll, wurde von den Delegierten bachab geschickt.

Adrian Krebs und Markus Spuhler

KOMMENTAR

Bewahrende Biobauern

Die reich befrachtete Frühlings-DV von Bio Suisse brachte zwei interessante Erkenntnisse: Im Verband dominiert, was die Kräfteverhältnisse angeht, das Berggebiet. Das ist zwar keine Neuigkeit, wurde einem



aber noch selten so klar vor Augen geführt, wie anhand der Ersatzwahlen für den Vorstand, wo die Delegierten die Ackerbauern aus dem Tal mit klarem Ergebnis auf die Plätze verwiesen.

Auch die übrigen Entscheidungen in Olten zeigen, dass die Mehrheit der Bio Suisse Mitglieder tendenziell freiheitsliebend und bewahrend abstimmt, Eigenschaften, die auch der Durchschnittsbergler gerne für sich beansprucht. Weder schärfere Regelungen für Gärgülle-Einsatz noch ein GMF-Obligatorium, noch Solidaritätsbemühungen auf dem Milchmarkt, noch höhere soziale Anforderungen für bäuerliche Angestellte hatten den Hauch einer Chance auf eine Mehrheit. Insgesamt darf man aus der DV wohl schliessen, und das ist die zweite Erkenntnis, dass die Biobauern in ihrer Mehrheit gar nicht so viel anders ticken, als ihre Kollegen von der konventionellen Landwirtschaft, die oft über die überbordende Regulierungsdichte klagen. Letztlich sind die Knospe-Bauern trotz Labelzuschlag den Marktkräften ebenso ausgesetzt wie der Durchschnittslandwirt, für ökologisch und sozial durchaus wünschbare aber potenziell produktionsverteuernde Massnahmen bleibt da wenig Spielraum.

Adrian Krebs

Tiermedizin mit GVO-Inhaltsstoffen neu verboten

Eine einzige Richtlinienverschärfung fand dann doch noch praktisch diskussionslos die Zustimmung der Delegierten. Der Fall des Verbots von GVO-Medikamenten zeigt, dass es manchmal Geduld braucht, um ein Anliegen durchzubringen. Die Versammlung stimmte einem Antrag des Vorstands zu, der auf einen Vorstoss der Schweizer Bergheimat aus dem Jahr 2012 zurückgeht. Da-

bei wird aufgrund einer FiBL-Studie nun unterschieden zwischen Medikamenten, welche gentechnisch veränderte Organismen enthalten, und solchen, bei deren Herstellung GVO zum Einsatz kommen, im Endprodukt aber nicht mehr enthalten sind. Letztere sollen weiterhin erlaubt bleiben, während Erstere verboten werden. Das Verbot wurde ohne Gegenstimmen gutgeheissen.

«Wir wollen uns beim Menuplan von der Natur leiten lassen»

Das Eco-Hôtel L'Aubier in Montézillon NE ist vielen ein Begriff. Doch «L'Aubier» ist mehr als ein Öko-Hotel. Was sich sonst noch alles dahinter verbirgt, verraten Rédouane Boukhari, Küchenchef, und Christoph Cordes, Geschäftsführer.

1 bioaktuell: Wie würden Sie das Gastrokonzept von L'Aubier beschreiben?

Christoph Cordes: L'Aubier ist mehr als ein Gastrokonzept, es beinhaltet neben Hotel und Restaurant auch einen Laden, einen Demeter-Landwirtschaftsbetrieb und ein generationenübergreifendes Wohnprojekt mit 21 Wohneinheiten. Dazu betreiben wir in der Stadt Neuchâtel ein Café-Hôtel. Der Landwirtschaftsbetrieb ist selbstständig, die Auberger und die Wohngemeinschaft sind als Aktiengesellschaft organisiert.

2 Wie hat sich das entwickelt?

C.C.: Angefangen hat es 1979 mit einem Bauernhof, der von zwei Freunden übernommen und auf Demeter umgestellt wurde. 1982 kam die Auberger im angrenzenden Gebäude dazu. Die ganze Sache kam ohne Eigenkapital zustande, sondern direkt mit Beteiligung der Kunden. Sie haben uns das nötige Kapital für die Restfinanzierung durch die Bank zur Verfügung gestellt. Wir haben immer mit

einer starken Ausrichtung auf Bio gearbeitet, um einen Absatz für die Hofprodukte zu haben. Seit 2007 haben wir auch mit der Zertifizierung begonnen: Bio Hotels, Goût mieux, Knospe-Küche und Demeter.

3 Wie gehen Sie vor, wenn Sie die Menüs und Gerichte planen?

Rédouane Boukhari: Wir arbeiten eng mit den lokalen Produzenten zusammen, mit unserem eigenen Demeterhof und einem Gemüsebauern aus der Nähe. So wissen wir immer lange im Voraus, wann wir was erhalten werden, und können auch Inputs geben. Das Ziel ist eine einfache, leichte und saisonale Küche. Wir wollen das Vegetarische weiterentwickeln, aber daneben auch das Fleisch vom Hof nicht vergessen.

4 Woher beziehen sie die verschiedenen Produkte?

R.B.: Alle tierischen Produkte kommen vom eigenen Hof, ausser dem Lammfleisch. Die Milchverarbeitung geschieht ebenfalls auf dem Hof. Das gesamte Getreide vom Hof setzen wir über die Gastrobetriebe ab. Wir verarbeiten alles Getreide selber, zum Beispiel auch zu Pizzateig. Gemüse kommt von einem Partnerhof.

5 Welches neue Gericht würden Sie gerne mal in Bioqualität kochen?

R.B.: Man kann alles mit 100 Prozent Biozutaten machen, die Frage ist für mich eher: Macht es überhaupt Sinn? Foie gras oder Meerfisch kommen für mich nicht infrage. Uns ist wichtiger, wieder mit den Saisons zu arbeiten und unseren Menuplan von der Natur leiten zu lassen. Unseren Käser haben wir ange-

Einfach und raffiniert: «Sérrémisu» nach Rédouane Boukhari

125 g Rahm, 75 g Rahmquark, 2 Tassen Kaffee. Löffelbiscuits. 75 g Zucker. Biscuits mit Kaffee tränken. Den Rahm schlagen, dann Zucker und Kaffee dazugeben, den Quark darunterziehen. Löffelbiscuits in einer Form auslegen und die Masse darüber geben. Alles mit Kakaopulver überstreuen.

regt, Mozzarella-ähnlichen Käse für Pizza herzustellen und herzförmige Tommes für den Valentinstag. Auch der Gemüsegärtner ist interessiert, gemeinsam neue Spezialitäten zu entwickeln. Wir machen auch immer öfter vegane Gerichte und versuchen, gluten- oder lactosefreie Alternativen anzubieten.

6 Welche Rückmeldungen erhalten Sie von Ihren Gästen?

R.B.: Wir haben viele positive Rückmeldungen. Die Leute kommen aus allen Kantonen und aus dem Ausland. Ich schaue mir immer die Nummernschilder an.

7 Welche Vorteile bringt Ihnen das Knospe-Label?

C.C.: Der Vorteil ist die 100-Prozent-Bio-Regel, sie ist einfach kommunizierbar. Die Knospe hat in der Schweiz eine grosse Bekanntheit und Glaubwürdigkeit. Wir sind nicht super offensiv mit unserer Kommunikation bezüglich Bio, aber wir deklarieren unsere Produkte klar. Wir wollen alle ansprechen, nicht nur die exklusive Biokundschaft.

8 Welche Wünsche haben Sie an Bio Suisse?

C.C.: Manchmal habe ich den Eindruck, ich arbeite mehr für die Knospe, als die Knospe für mich. Die Kommunikation von Seiten Bio Suisse für die Knospe-Gastrokonzepte ist noch etwas zaghaft.

Interview: Adrian Krebs, Markus Spuhler



Rédouane Boukhari, Küchenchef, und Christoph Cordes, Geschäftsführer von «L'Aubier» in Montézillon NE.

Das Mittagsmenu vom 1. April 2014

Menü 1: Sämiger Risotto mit Trockenfleisch vom Hof 20.–

Menü 2: Vegetarische Lasagne 18.–

Gemeinsam Präparate rühren zum Jubiläum

An Pfingsten 1924 hielt Rudolf Steiner auf dem Gut Koberwitz bei Wroclaw im heutigen Polen seinen berühmten «Landwirtschaftlichen Kurs». Die acht Vorträge begründeten die biologisch-dynamische Landwirtschaft. Immer wieder hatten Menschen aus der Landwirtschaft Rudolf Steiner gebeten, ihnen «Werkzeuge» zu geben für ein neues Verständnis der Zusammenhänge im landwirtschaftlichen Alltag. Diese Menschen spürten, dass die bisherige Betrachtungs- und Ausführungsweise auf den Höfen nicht mehr richtig war. In seinen Vorträgen in Koberwitz forderte Rudolf Steiner die Zuhörenden auf, selber tätig zu werden, nach seinen Angaben zu arbeiten und genau zu beobachten, was sich dadurch verändert. Dieses Jahr, 90 Jahre nach Steiners Landwirtschaftlichem Kurs, fällt das Pfingstfest auf die gleichen Tage wie 1924, nämlich auf den Sonntag, 8. und Montag, 9. Juni. Dies ist für die biolo-

gisch-dynamische Bewegung ein Anlass zum Feiern. Biodynamische Landwirtschaft- und Gärtnereibetriebe laden an Pfingsten Kunden und Nachbarinnen, Freundinnen und alle Interessierten zu geselligen Hoffesten ein. Gemeinsam mit den Besuchern werden sie Präparate

anrühren und ausbringen und so einen praktischen Einblick in eine der Besonderheiten der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise ermöglichen. Ab Anfang Mai ist auf www.demeter.ch eine Liste mit den Betrieben verfügbar, welche an Pfingsten zu Hoffesten einladen. spu



Die Demeter-Bewegung feiert 90 Jahre Landwirtschaftlicher Kurs von Rudolf Steiner.

AUSGESPROCHEN

Selbstversorgungs-Idealisten richtig dosieren

Der Frühling bringt uns nicht nur wärmenden Sonnenschein, zartes Grün und Schlüsselblumen, Vogelgezwitscher und das Brummen der Bschüttipumpe, sondern auch den Beginn der Praktikanten-Saison.

Öffne ich in diesen Tagen meine Mailbox, so erwarten mich unzählige Anfragen von enthusiastischen Möchtegern-Schnupperbauern. In seitenlangen Motivations-schreiben mit Fotos aus verschiedensten Lebenslagen legen sie mir ausführlich dar, weshalb ein Praktikum auf unserem Hof besonders gut zu ihnen passen würde. Wie oft lese ich von Permakultur, Selbstversorgung, veganer Ernährung. Was Veganer wohl auf unserem Betrieb mit Milchverarbeitung und Fleisch-Direktvermarktung wollen?

Natürlich muss ich viele Anfragen ablehnen. Wir haben nicht den Platz, die Arbeit und die Nerven für so viele Freiwillige, wie da im Angebot sind.

Besonders viele Bewerbungen kommen von 15-jährigen Schülern diverser Waldorfschulen in Deutschland – wir müssen da



Bild: zvg

Rahel Kilchsperger freut sich über die vielen Praktikumsbewerbungen, aber auch darüber, dass sie nicht allen zusagen muss.

anscheinend in mehreren Datenbanken figurieren. Mädchen schreiben in diesem Alter die Bewerbung offenbar selber, bei Buben ist es häufiger die Mama. Wir mussten lernen, dass kommunikative engagierte Mütter am Telefon nicht unbedingt die Wahrheit über ihre Kinder sagen. Oder sie vielleicht nicht wissen. Das Schülerkontin-

gent aus Deutschland – um sprachlich mit der Mode zu gehen – beträgt auf unserem Betrieb etwa jährlich drei Waldorf-Schüler à drei bis vier Wochen zwischen April und Oktober.

Für kürzere Einsätze melden sich viele junge Menschen aus allen Erdteilen dank der Wwoofing-Datenbank (Worldwide Opportunities on Organic Farms). So kommt die Welt zu uns, und wir müssen nicht in die Ferien. Die zwanzigjährige S.C. aus Amerika schreibt: «I have no doubt that your farm is where I want to be.» Und U.L. aus Basel: «Ein naturnahes, autarkeres Leben mit Tieren wäre für mich ein schönes Ziel, das Ihr offenbar schon erreicht habt.» Toll, nicht? Das Kontingent für diese Praktikanten richtet sich nach unserer Lust auf den Duft der grossen weiten Welt und auf eine Übersetzung der Tischgespräche, und selten nach den anfallenden Arbeiten.

Erst der Winter wird wieder Ruhe auf den Betrieb bringen. Aber das ist ja normal, und auch schön so.

Rahel Kilchsperger,
Combe d'Humbert, Sonvilier BE

Kometian: Bereit für den nächsten Schritt

Anfang April lud der komplementärmedizinische Beratungsdienst Kometian zu einer Strategietagung über die nächsten Entwicklungsschritte nach Frick AG ein. Wie Kometian mitteilt, vertraten die 40 erschienenen Gäste zu je einem Viertel die Schulmedizin, die Komplementärmedizin, die Bildung und Beratung sowie die bauerliche Praxis. Mittlerweile nehmen nahezu 200 Nutztierhalter das Kometian-Angebot in Anspruch. Peter Rüschi aus Embrach, der die Projektgruppe in strategischen Fragen unterstützt, stellte den Entwurf eines Geschäftsmodells vor. Neben dem Kerngeschäft, der telefonischen Einzelberatung, möchte sich Kometian vermehrt auch in der Bestandesbetreuung engagieren und sich bei der Durchführung von Bildungsveranstaltungen einbringen. Kometian sucht daher die Zusammenarbeit mit bestehenden Tiergesundheitsdiensten und bildungsverantwortlichen Stellen, um hier den komplementärmedizinischen Ansatz zu verstärken. Die Projektgruppe möchte Kometian als selbstständige Organisation in die Zukunft führen. Favorisiert wird die Gründung eines Vereins oder einer Genossenschaft. spu

Buch geht dem Wesen der Pflanzen auf den Grund

Was und wer ist die Pflanze? Dieser Frage geht ein kürzlich erschienen Buch mit dem Titel «Jenseits der Blattränder» nach. Herausgegeben hat es die Biologin und Chemikerin Florianne Köchlin. Das Buch ist eine Sammlung von Fragmenten, die nicht nur wissenschaftliche Erkenntnisse, sondern auch persönliche Erfahrungen und philosophische Reflexionen wiedergeben. Es erzählt von Eigenheiten der Pflanzen «jenseits der Blattränder» und von ihren Kommunikationskünsten. Unter den Autoren befinden sich unter anderem Wissenschaftler, Aktivisten, Ernährungsberater und ein Landwirt. Das Buch ist im Lenos Verlag erschienen. www.lenos.ch spu

Welche Getreidezüchtung braucht die Schweiz?

Bioackerbau hat in der Schweiz ein grosses Marktpotenzial. Trotzdem hat es die Züchtung von Biosorten bei Getreide und Ölsaaten schwer: Strategie und Mittel im schweizerischen Zuchtwesen sind auf die konventionelle Züchtung ausgelegt. Im Hinblick auf den Bio-Ackerbautag 2014 gehen Experten und Expertinnen am 5. Juni an der HAFL in Zollikofen den Herausforderungen im Bioackerbau auf den Grund.



Bild: GZPK

Referate, Podiumsdiskussion und Apéro von 19.00 – 21.15 mit Eva Reinhardt, Vizedirektorin Bundesamt für Landwirtschaft; Martin Bosshard, Leiter Politik Bio Suisse; Peter Kunz, Geschäftsführer Verein Getreidezüchtung Peter Kunz, und weiteren Spezialisten. Adrian Krebs, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, moderiert das Podium. Die Veranstaltung richtet sich an Fachleute aus Wissenschaft und Praxis und an eine interessierte Öffentlichkeit. Die Teilnahme ist kostenlos. [mgt](http://www.hafl.bfh.ch)
Infos und Anmeldung ab 6. Mai auf www.hafl.bfh.ch

IN EIGENER SACHE

bioaktuell wechselt die Druckerei

Ab dieser Ausgabe wird bioaktuell bei AVD Goldach AG in der Ostschweiz gedruckt. Die Druckerei verfügt über eine Nachverbrennungsanlage zur Reinigung lösemittelhaltiger Luftschadstoffe. Zudem legt sie Wert auf Nachwuchsförderung: Ein Achtel der Belegschaft sind Lehrlinge. Auch weiterhin setzt bioaktuell auf das Recycling-Papier Refutura. Dieses ist chlorfrei und FSC-zertifiziert. Ausserdem trägt es das Ökolabel Blauer Engel und Nordic Swan. Mit dem Druckereiwchsel spart bioaktuell künftig auch den bisher nötigen Transport von der Druckerei zum Endausrüster ein, weil künftig alles an einem Ort erledigt werden kann. psh

EU-Ökoverordnung: Entschärfter Vorschlag der EU-Kommission

Am 25. März hat die EU-Kommission den Vorschlag für die neue EU-Ökoverordnung publiziert. Im Gegensatz zu einer ersten inoffiziellen Version vom Januar dieses Jahres wurden einige heikle Punkte entschärft. Das generelle Anbindeverbot in der Rindviehhaltung wurde fallen gelassen. Hier bleibt die Kleinbetriebs-Regelung bestehen, ergänzt mit der Pflicht zu Weidezugang in der Weideperiode und Auslaufnutzung im Winter. Neu müssen Futtermittel für Wiederkäuer zu 90 Prozent (früher 60 Prozent) und für Nichtwiederkäuer zu 60 Prozent (früher 20 Prozent) vom eigenen Betrieb oder aus der Region stammen. An der Forderung, dass nur Biosaatgut zum Einsatz kommt, hält die Kommission fest, allerdings mit einer Übergangsregelung bis 2021. Bis dahin sollen ein Verfügbarkeitsbericht erstellt und die Versorgungslage generell verbessert werden. Zudem will die Kommission, dass für Bioprodukte die Rückstandsfreiheit belegt werden muss. Damit tragen die Biolandwirte die Kosten für die Untersuchungen und das Risiko, dass ihre Produkte nicht zertifiziert werden. bf/spu

Neuaufgabe des Kennzeichnungs-Merkblatts

Die korrekte Kennzeichnung von Demeter- und Knospe-Lebensmitteln ist namentlich für kleinere und mittlere Verarbeiter kein einfaches Unterfangen. Im Dickicht der Vorschriften ist es nicht einfach, den Überblick zu behalten. Hier bietet das soeben in dritter Auflage erschienene FiBL-Merkblatt «Kennzeichnung biologischer Lebensmittel» Unterstützung. Der 12-seitige Leitfaden vermittelt kompakt die wichtigsten Inhalte von Lebensmittel- und Label-Kennzeichnungspflichten, dazu werden Beispiele für diverse Produkte präsentiert. Das Merkblatt ist als Online-Version kostenlos unter www.shop.fibl.org erhältlich. Dasselbst kann man zum Preis von Fr. 9.– auch die gedruckte Version bestellen. akr



Führungswechsel bei der Varistor AG

Bei der Varistor AG, einem Schweizer Importeur von konventionellen, biologischen und Fair-Trade-Rohstoffen für die Lebensmittelindustrie, kommt es per 1. Juli 2014 zu einem Führungswechsel. Wie die Firma mitteilt, übergibt Urs Iselin nach 27 Jahren die Geschäftsleitung der Varistor AG an Philip Albrecht. Iselin bleibt jedoch als Verwaltungspräsident weiterhin mit der Firma verbunden. spu



Bild: zVg

Merkblatt «Pflanzenschutzempfehlungen für den Biogemüsebau» aktualisiert

Die neueste Ausgabe der «Pflanzenschutzempfehlungen für den Gemüsebau» steht zur Verfügung. Mittlerweile liegen für 14 Gemüsearten und -gruppen, wie zum Beispiel Kohlgewächse, detaillierte Empfehlungen für die wichtigsten physiologischen Störungen, Krankheiten und Schädlinge vor. In der aktuellen Überarbeitung sind die Bewilligungen für verschiedene *Bacillus-thuringiensis*-Produkte neu dazu gekommen. Insbesondere ist der Stamm Aizawai zu erwähnen, der eine bessere Wirkung auf Eulenraupen hat. Erfreulicherweise sind diese Produkte für eine grössere Bandbreite an Kulturen zugelassen. Neu sind auch weitere Produkte, die auf lebenden Organismen beruhen, bewilligt worden. So etwa Mycostop und Prestop gegen bestimmte Wurzelkrankheiten bei ausgewählten Gewächshauskulturen. Neu ist auch der Pilz *Paecilomyces lilacinus* zugelassen, der gegen Wurzelgallnematoden im Gewächshaus eingesetzt werden kann. Getestet wurde er unter anderem ausführlich bei Agroscope. Für eine gute Wirksamkeit ist eine mehrfache Anwendung vor, bei und nach der Pflanzung notwendig. Das Merkblatt umfasst 64 Seiten und kann in gedruckter Form für 9 Franken oder in elektronischer Form kostenlos aus dem FiBL-Shop bezogen werden. mgt/spu

Neue Bioangebote von HAFL und ETH

Im Hochschulbereich gibt es zwei neue Angebote für eine Vertiefung im Biolandwirtschaftsbereich. Die Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) in Zollikofen BE bietet im Rahmen des Agronomiestudiums neu eine Vertiefung «Biologische Landwirtschaft und Ressourcenschutz» an. Nähere Informationen sind unter www.hafl.bfh.ch oder bei Samuel Kohler, samuel.kohler@bfh.ch erhältlich. Auch die ETH will das Biowissen fördern und bietet im kommenden August eine zweiwöchige sogenannte Summerschool zum Thema «Organic Production Systems» für Bachelor- und Masterstudenten an der Rheinau an. Weitere Informationen unter www.worldfoodsystem.ethz.ch oder bei Bastian Flury, wfsc@ethz.ch. akr

Hilfsbereiter Begleiter für das Gartenland Schweiz

Neben einer geschätzten Million Einfamilienhausgärten mit Standardmobiliar, Rasen und allenfalls noch einem Springbrünnchen gibt es in der Schweiz auch ein paar Tausend Perlen des optisch gepflegten Zier- und Nutzpflanzenanbaus. Man sieht diese Gärten oft gar nicht, da sie hinter hohen Hecken, Mauern oder Zäunen verborgen sind. Andere wiederum locken mit zur Schau gestellten Reizen in Schlossparks, liegen aber derart abgelegen, dass man daran kaum einmal vorbei kommt. Nun sorgt der «Gartenreiseführer Schweiz» für Orientierungshilfe. Autorin Sarah Fasolin präsentiert auf gut 400 Seiten eine reich illustrierte und gut strukturierte Sammlung von über 300 Gärten im ganzen Land. Diese müssen nicht immer spektakulär gross sein, aber mit Liebe gepflegt. Ein gutes Beispiel dafür ist der Bauerngarten Bivio (im Bild). Etwas weniger erfährt man über die Anbaumethoden, Gärtnerinnen und Gärtner zeichnen sich ja oft nicht gerade durch zurückhaltenden Hilfsstoff-Einsatz aus. Den einen oder anderen Biogarten findet man in diesem hilfreichen Begleiter für Gartenexkursionen aber durchaus. Weitere Informationen und Bestellmöglichkeit unter www.gartentexte.ch. akr

Bio Suisse lanciert zweite Umfrage zum Thema Faire Handelsbeziehungen

Bio Suisse hat Mitte April eine zweite Umfrage zu Fairness und Zufriedenheit beim Handel mit Knospe-Produkten gestartet. Etwa 2000 Produzenten und rund 850 Lizenznehmer wurden zur Teilnahme eingeladen. Die Umfrage ist diesmal zielgerichteter und kürzer im Umfang. Sie soll für jede Branche und Käuferstruktur spezifisch die Zufriedenheit der Marktteilnehmer bezüglich ihrer Handelsbeziehungen abbilden. Die Resultate der Umfrage werden im September im bioaktuell vorgestellt. Weitere Informationen über das Projekt Faire Handelsbeziehungen in der Schweiz sowie die Resultate der ersten Umfrage aus dem Jahre 2012 sind auf der Webseite von Bio Suisse verfügbar (www.bio-suisse → Produzenten → Nachhaltigkeit → Faire Handelsbeziehungen)

Clémence Salomé, Jörg Schumacher

Erleichterte Sömmerungsplanung mit der «AlpApp»

Die Sömmerungsplanung hat ihre Tücken. Tiere kommen und gehen und den Alpmeistern fällt es nicht immer leicht, die Übersicht zu behalten, ob sie im Hinblick auf die Endabrechnung für die Sömmerungsbeiträge weder zu viele noch zu wenige GVE unter ihren Fittichen haben. In Zusammenarbeit mit dem FiBL und dem Kanton Graubünden hat Reto Lehnerr, ein Bachelorstudent an der Fachhochschule Nordwestschweiz in Brugg, nun eine Smartphone-App entwickelt, welche beim richtigen Rechnen hilft. Die Applikation für das iOS-Betriebssystem kommt nun in die Testphase. Alpmeister- und -meisterinnen, welche diese im kommenden Sommer testen und dann über ihre Erfahrungen berichten möchten, sind gebeten mit Bernadette Oehen Kontakt aufzunehmen. E-Mail: bernadette.oehen@fibl.org. akr

akr

**ÖKOLOGIE,
NATURSCHUTZ**

Flurbegehungen Biodiversität

Wann

Dienstag, 13. Mai 2014, 19.30 Uhr
Wo

Rudolf von Niederhäusern,
Grossried 3, 3182 Ueberstorf, FR

Referent/innen

Sara Gomez (Bio Suisse)

Rudolf von Niederhäusern

(Betriebsleiter)

Véronique Chevillat (FiBL)

Pascal König (SVS/Birdlife)

Wann

Mittwoch, 14. Mai 2014, 19.30 Uhr

Wo

Heinz Kunz Heidihof,

8617 Mönchaltorf

Referent/innen

Thomas Pliska (Bio Suisse)

Heinz Kunz (Betriebsleiter)

Beatrice Peter (Bioeraterin Projekt)

Heinz Schürch (SVS/Birdlife)

Wann

Mittwoch 28. Mai 2014, 19.30 Uhr

Wo

Gustav Möckli, Dickihof 1,

8252 Schlatt

Referent/innen

Sara Gomez (Bio Suisse)

Gustav Möckli (Betriebsleiter)

Véronique Chevillat (FiBL)

Roland Heuberger, Beatrice Peter

(Bioerater Projekt)

Wann

Dienstag, 3. Juni 2014, ab 19.30 Uhr

Wo

Murimoo, Alois Kohler, 5630 Muri

Referent/innen

Sara Gomez (Bio Suisse)

Alois Kohler (Betriebsleiter Feldbau)

Richard Bircher, Véronique Chevillat

(FiBL)

Peter Suter (Bioerater Liebegg)

Wann

Mittwoch, 4. Juni 2014, ab 19.30 Uhr

Wo

Unter Fluh 22, 4450 Sissach

Referent/innen

Thomas Pliska (Bio Suisse)

Bernhard Graf (Betriebsleiter)

Lukas Pfiffner (FiBL)

Wann

Mittwoch, 18. Juni 2014,

ab 19.30 Uhr

Wo

Wendelin Odermatt, Lochrütli 1,

6386 Wolfenschiessen NW

Referent/innen

Sara Gomez (Bio Suisse)

Wendelin Odermatt (Betriebsleiter)

Véronique Chevillat (FiBL)

André Windlin (Bioerater)

Was

Welche Strukturelemente eignen sich zur Aufwertung von Ökoausgleichsflächen? Was muss ich bei der Neuansaat von artenreichen Blumenwiesen beachten? Welche weiteren Fördermassnahmen aus dem Massnahmenkatalog von Bio Suisse bieten sich zur Umsetzung

an? Diese und weitere Themen werden bei der Flurbegehung vorgestellt und unter Berufskollegen diskutiert. Dabei können die Teilnehmer/innen Tipps und Tricks zur Umsetzung von Fördermassnahmen, zu kantonalen Biodiversitätsprogrammen und dem Massnahmenkatalog von Bio Suisse austauschen. Nach dem Rundgang gibt es jeweils einen Apéro.

Anmeldung

Keine Anmeldung erforderlich.

Weitere Informationen

www.bio-suisse.ch → Biodiversität

ACKERBAU

Demonstration Schälplug und mechanische Unkrautbekämpfung

Wann

Donnerstag, 8. Mai 2014, 18.45 Uhr

Bei schlechten Wetterbedingungen wird die Demonstration auf Donnerstag, 15. Mai 2014 verschoben.

Wo

Landwirtschaftliches Institut

Grangeneuve

Route de Grangeneuve 31

1725 Posieux FR

Was

Im Rahmen der AP 14–17 und zur Unterstützung schonender Anbaumethoden organisiert Grangeneuve eine Demonstration von Schälpflügen und mechanischer Unkrautbekämpfung in einer Eiweisserbsenkultur. Vier Schälpflüge sowie ein Grubber werden vorgestellt und eine Bodenbearbeitung auf 10 cm Tiefe auf einer Zwischenfutterbaufläche durchgeführt.

Organisation

LIG, Landwirtschaftliches Institut

Grangeneuve

Kosten

Keine Kosten

Anmeldung

Keine Anmeldung nötig.

Auskunft

Pflanzenbaugruppe des LIG

Tel. 026 305 58 74

Flurbegehung vor dem Schweizer Bio-Ackerbautag

Wann

Montag, 12. Mai 2014, 19.30 Uhr

Wo

Sigis Biohof auf der Schwand

in Münsingen BE

Was

Am 12. Juni findet der Schweizer Bio-Ackerbautag und der Berner Bodentag auf der Bioschwand in Münsingen statt. Viele Sorten- und Anbauversuche mit Getreide, Ölsaaten und Körnerleguminosen – teils in Mischkultur – sowie verschiedene Demoparzellen wurden angelegt. Bei der Flurbegehung einen Monat vor dem Schweizer

Bio-Ackerbautag geben Fachexperten einen ersten Einblick.

Auskunft

Hansueli Dierauer, FiBL Frick,

Stephan Jaun, Bio Suisse

Weitere Informationen

www.bioaktuell.ch → Agenda

Flurbegehung Lein und Speisehafer

Wann

Mittwoch, 14. Mai 2014, ab 19 Uhr

Wo

Region Amriswil, Treffpunkt Leinfeld

Oberaach

Veranstalter

Biofarm

Was

Anbau von Winter- und Sommerlein, Speisehafer und anderen speziellen Bioackerkulturen.

Referenten

Hans-Georg Kessler, Biofarm, Herbert Schär, Thomas und Kurt Graf

Kosten

Keine. Die Verpflegung wird offeriert von Biofarm.

Auskunft, Kursleitung

Hans-Georg Kessler, Biofarm

Anmeldung

Es ist keine Anmeldung erforderlich.

Flurbegehung Bioackerbau, Strickhof

Wann

Dienstag, 20. Mai 2014, 9.30 bis

12.30 Uhr, mit anschliessender

Verpflegung

Wo

Strickhof, Lindau und Betrieb von

Urs Knecht, Brütten

Was

Am Strickhof sind nun zum zweiten

Mal Winter- und Sommerleinversuche angelegt worden, ebenso

Mischkulturen und eine Vielfalt von

Biofutter- und -brotgetreidesorten.

Die Königskultur im Biolandbau,

Bioraps, wird auf dem Betrieb

von Urs Knecht in Brütten be-

sichtigt. Ebenso stehen da die

FiBL-Weizenstreifenversuche zur

Besichtigung an.

Veranstalter

Strickhof und Biofarm

Auskunft

Strickhof Fachstelle Biolandbau,

Tatjana Hans

Anmeldung

Es ist keine Anmeldung erforderlich.

Kosten

Keine. Die Verpflegung wird offeriert von Biofarm.

Flurbegehung Speisehafer

Wann

Mittwoch, 4. Juni 2014, abends

Wo

Raum Bern–Murten

Wann

Donnerstag, 5. Juni 2014, abends

Wo

Region Freiamt AG–Reusstal

Veranstalter

Biofarm

Was

Feldbesichtigung, Anbautechnik,

Preise und Übernahmbedingungen.

Referenten

Niklaus Steiner Biofarm,

Produzenten und Verarbeiter

Kosten

Keine. Die Verpflegung wird offeriert von Biofarm.

Kursleitung

Niklaus Steiner, Biofarm

Auskunft

Niklaus Steiner, Biofarm

Anmeldung

Es ist keine Anmeldung erforderlich.

Schweizer Bio-Ackerbautag und Berner Bodentag

Wann

Donnerstag, 12. Juni 2014

Wo

Bioschwand, Münsingen BE

Was

Am 12. Juni 2014 trifft sich die

Branche zur dritten Ausgabe des

Schweizer Bio-Ackerbautags. Der

Anlass findet neu zusammen mit

dem dritten Berner Bodentag auf

der Bioschwand in Münsingen statt.

Auskunft und Information

Simon Jöhr, Berater Biolandbau und

Betriebswirtschaft, Inforama,

Tel. 062 916 01 58

Stephan Jaun,

Leiter Unternehmenskommuni-

kation, Bio Suisse,

Tel. 061 204 66 50

Weiterführende Informationen

www.bio-ackerbautag.ch

Triticale-Feldtag

Wann

Freitag, 20. Juni 2014, 15 bis 18 Uhr

Wo

Treffpunkt Seestrasse 6, Feldbach

ZH

Was

Die bisherige züchterische Arbeit

und auch zukünftige Entwicklungen

und Projekte in Hinblick auf

Futterqualität und Verwendung von

Triticale als Nahrungsmittel sollen

einem Fachpublikum vorgestellt

werden. Besichtigung von je einem

Versuchsstandort unter Bio- und

unter Extensio-Bewirtschaftung.

Anmeldung

b.haug@gzpk.ch

Auskunft

Benedikt Haug, Tel. 055 264 17 89

GEMÜSEBAU, GARTEN

Erfahrungsaustausch Biogemüse

Wann

Donnerstag, 10. Juli 2014

Wo

Noch offen

Was

Das Sommertreffen für Produzie-

rende zu aktuellen Themen des

Biogemüsebaus mit Beiträgen aus Praxis, Forschung und Beratung. Mit Diskussionen und einer Betriebsbesichtigung.
Kursleitung
Martin Koller, FiBL Frick
Auskunft, Anmeldung
FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

OBSTBAU, BEEREN

Fachkurs Biobereenanbau

Wann
Mittwoch, 14. Mai 2014
Wo
Bioschwand, Münsingen
Was
Dieser Fachkurs vermittelt die wichtigsten theoretischen und praktischen Grundlagen der Biobereenanpflege. Der Kurs richtet sich an alle interessierten Personen, die sich über den biologischen Beereenanbau informieren oder in den Biobereenanbau einsteigen wollen.
Kosten
Fr. 80.– pro Tag ohne Verpflegung
Kursleitung
Andi Häseli, FiBL
Auskunft, Anmeldung
Anmeldung bis 5. Mai 2014
Francine Bürki, Geschäftsstelle
Bärner Bio Bure, francine.buerki@bluewin.ch, Tel. 032 389 23 43

Flurgang Kirschen und Zwetschgen

Wann
Dienstag, 20. Mai 2014, ab 19.30
Wo
Diegten BL
Veranstalter
Biofarm
Was
Rückblick Ernte 2013, Ausblick neue Ernte, Pflanzenpflege und Vermarktungsumfeld.
Referenten
Hans Häfelfinger, Diegten, Niklaus Steiner und Hans Ruedi Schmutz, Biofarm
Kosten
Keine. Die Verpflegung wird organisiert von Biofarm.
Kursleitung
Hans-Ruedi Schmutz, Biofarm
Auskunft
Niklaus Steiner, Biofarm
Anmeldung
Es ist keine Anmeldung erforderlich.

Flurgang Biobereenanbau

Wann
Mittwoch, 11. Juni 2014, 19.30 Uhr
Wo
Familie Reichmuth, Biohof Fluofeld, 6414 Oberarth
Veranstalter
FiBL, Biofarm, Liebegg, Amt für

Landwirtschaft, Abteilung Beratung SZ, BBZN Hohenrain
Was
Im Zentrum steht der praktische Anbau von Sommerhimbeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren. Dabei wird auf wichtige Themen wie Sortenwahl, Pflanzenschutz, Witterungsschutz und Vermarktung unter Biobedingungen eingegangen.
Auskunft, Information
Katja Jud, BBZ Hohenrain, Andi Häseli, FiBL

REBBAU

Seminar Bioweine

Wann und Wo
Freitag, 9. Mai 2014
Winterthur
Donnerstag, 15. Mai 2014
Zürich
Donnerstag, 22. Mai 2014
Schaffhausen
Donnerstag, 5. Juni 2014
Donnerstag, 12. Juni 2014
Oberflachs
Freitag, 20. Juni 2014
Erlenbach
Was
Grundlagenvermittlung des biologischen Weinbaus
Weinsensorik, Anbaurichtlinien und Kellerbestimmungen, Unterschiede der Labels, Weindegradationen
Zielpublikum
Personen, die sich für Bioweine, für Genuss und Nachhaltigkeit interessieren.

Referent
Werner Müller-Visconti, Geschäftsleiter Vincultura
Auskunft, Anmeldung
via Tel: +41 44 833 60 37
www.vincultura.ch
www.anmeldeservice.fibl.org

Biorebbauringveranstaltung

Wann
Freitag, 16. Mai 2014, 17 bis ca. 21 Uhr
Wo
Weingut Karin und Roland Lenz, Iselisberg 23,8524 Uesslingen, www.weingut-lenz.ch
Was
Zu einer Biorebbauringveranstaltung treffen wir uns bei Karin und Roland Lenz. Der Betrieb umfasst 14 Hektaren bestockte Rebfläche mit 18 verschiedenen Sorten und einem Anteil an pilzwiderstandsfähigen Sorten von bereits 45 Prozent. Kurz nach Vegetationsbeginn diskutieren wir auf dem Betriebsrundgang Aktualitäten.
Auskunft, Kursleitung
Andi Häseli, FiBL Frick, andreas.haeseli@fibl.org

Rebveredelungskurs

Wann
1. Kurstag: Freitag, 6. Juni, 13.30 bis 17 Uhr

2. Kurstag: Freitag, 4. Juli, 13.30 bis 16 Uhr

Wo
Rebgut Hörnli, Emil Bächli, Rankstr. 23, 5304 Edingen
Was
Die Reben-Standortveredelung bietet eine gute Möglichkeit, rasch und mit vergleichsweise niedrigem Aufwand eine nicht mehr gewünschte Sorte zu ersetzen. Mit der besten Veredelungsmethode «Holz auf Grün» kann ein Veredelungserfolg von über 90 Prozent erreicht werden. Bereits im Jahr nach der Veredlung sind wieder 50 Prozent und mehr eines Normalertrages möglich. Der Kursleiter Sepp Müller aus Niedererlinsbach, Bioweinbauer und Rebzüchter, besitzt 20 Jahre Erfahrung und weiss, auf was es bei der Veredelung ankommt. Am ersten Kurstag wird das Grundlagenwissen der Veredelung vermittelt und die Teilnehmenden können an Pflanzen üben. Am zweiten Kurstag treffen wir uns wieder, um den Veredelungserfolg zu überprüfen.

Kursleitung
Andi Häseli, FiBL Frick, Sepp Müller, Biorebbauer, Niedererlinsbach
Auskunft, Anmeldung
FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Kelterkurs 2014/2015

Wann
Donnerstag, 2. Okt. 2014, 13.30 Uhr
Freitag, 3. Okt. 2014, 8.30
Donnerstag, 23. Okt. 2014, 13.30
Donnerstag, 13. Nov. 2014, 13.30
Donnerstag, 8. Jan. 2015, 13.30
Donnerstag, 19. Feb. 2015, 13.30
Donnerstag, 16. April 2015, 13.30 Uhr
Wo
FiBL, Frick

Was
Der Kelterkurs soll interessierten Hobby-Kellermeistern ermöglichen, selbstständig einen Weiss- und Rotwein zu keltern. Themen: Weinlese und Kelterung von weissem und blauen Traubengut, alkoholische Gärung und Gärführung, Jungweinpflanze, Filtration, Schönungen, Fehler und Krankheiten, Abfüllung
Kursleitung
Peter Rey, Fachstellen Landwirtschaft Liebegg
Andi Tuchschnid, Weingut FiBL
Organisation und Auskunft
Andi Häseli, FiBL
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

Workshop Nachhaltigkeit Verarbeitung

Wann
20.5.2014, 9 bis 15 Uhr
Wo
Olten Hotel Arte
Was
Bio Suisse möchte die Nachhaltigkeit der Knospe-Produktion weiter verbessern, so auch im Bereich Verarbeitung. In diesem Workshop möchten wir unsere Lizenznehmer über unsere Nachhaltigkeitsstrategie informieren und erste Ideen für Mindestanforderungen diskutieren. Programm unter <http://www.bio-suisse.ch> → Verarbeiter&Händler → Aktuell
Anmeldung
bis 6.5.2014 an: karin.nowack@bio-suisse.ch

DIVERSES

Picknick & Genusstag

Wann
29. Mai 2014 (Auffahrt), 11 bis 17 Uhr
Wo
Hof Espel, Familie Keller, 9548 Matzingen, via Altholzstrasse 10 Min. Fussweg ab Bahnhof Matzingen (FWB), Parkplätze vorhanden
Was
Am Picknick-Markt bieten Direktvermarkter regionale Produkte an. Nach einem gemütlichen Bummel kann man bei einem Picknick am Grillfeuer die Landschaft geniessen. Highlights: offene Backstube, Picknick-Plätze, Grillstelle, Live-Musik, Spielplatz u.v.m.
Anmeldung
Keine Anmeldung nötig
Auskunft
www.regiofrauenfeld.ch

Bioausflug Bodensee

Wann
Donnerstag, 23. Juni 2014, 7.15 bis 20 Uhr, Treffpunkt Madörin in Märstetten TG
Was
Bioentdeckungsreise ennet dem Bodensee. Besichtigung von grossen Biohöfen im grenznahen Deutschland: Hofgemeinschaft Heggelbach in Herdwangen, Hinterberghof in Immendingen und Hof Gasswies im Klettgau.
Veranstalter
Bio-Ackerbauring Ostschweiz in Zusammenarbeit mit Bioberatung des BBZ Arenenberg
Kosten
Fr. 25.– für Mitglieder von Bio Ostschweiz, Fr. 40.– für Nichtmitglieder (exkl. Mittagessen)
Auskunft und Anmeldung
Tobias Brülisauer, Ebni 27, 9035 Grub AR, wonnenstein@bluewin.ch



BIO profutter

NATURFUTTER MIT STRUKTUR

Bio Projunior®

KÄLBERAUFGUCHT MIT ERFOLG - SOJAFREI UND MIT 100% BIO ROHSTOFFEN!

Bio Projunior - die beste Ration zum Absetzen

Die Kälberaufzucht ist der Grundstein für die Lebensleistung Ihrer Tiere. Bio Projunior® besteht aus einer einzigartigen Kombination von stärkereichen und strukturierten Rohstoffen für beste Aufzuchtresultate:

- **Getreideflocken:** Leicht verdauliche Stärke fördert die Entwicklung der Pansenzotten
- **Bio-Provaca:** Mit Druck und Dampf aufgeschlossene Rohfaserbestandteile. Reguliert die Verdauung und fördert die Ausdehnung des Pansen Volumens
- **Getrocknete Luzerne:** Fördert das Wiederkauen und wirkt verzehrfördernd
- **Konzentratwürfel** mit Eiweissträgern und wertvollen, natürlichen Hilfsstoffen:
 - **Progut™:** Nachweislich die wirksamste Hefe. Fördert den Aufbau der Pansenmikroben und stärkt das Immunsystem
 - **Oilis™:** Natürliche Kräutersubstanzen zum Schutz der Darmschleimhaut
 - **Extrulin:** Extrudierte Leinsaat mit hohem Gehalt an Omega-3 Fettsäuren

Verpackung

Bio Projunior® ist in Big Bags à 600 Kilo oder in Säcken à 25 Kilo erhältlich.

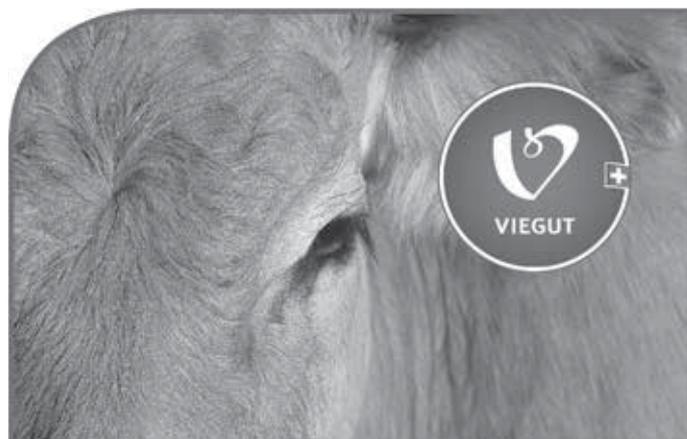
Fütterungsempfehlung

Ab dem 4. Tag bis zur freien Verfügung bis max. 2 kg pro Tag. Eine Heugabe erübrigt sich. Nach dem Absetzen 0.5 - 1.5 kg in Ergänzung zu Heu, Gras oder Silage.

Vertrieb / Bestellungen:

Mühle Rytz AG

Unterdorfstrasse 29, 3206 Biberen
031 754 50 00, mail@muehlerytz.ch



www.viegut.ch

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



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



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



Mit industrieller Abwärme werden in einem ausgeklügelten ökologischen System tropische Früchte, Gemüse und Fische produziert. Das Erlebnishaus mit einem faszinierenden Tropengarten, Ausstellung, Restaurant und einem Laden steht den Besuchern offen (www.tropenhaus-wolhusen.ch).

Wir suchen auf den 1. Juni oder nach Vereinbarung eine erfahrene und tüchtige

Gärtnerin oder Gärtner

mit abgeschlossener Berufsausbildung im Gemüsebau und Produktionskenntnissen.

Aufgaben:

- Anbau von Unterglasgemüse und -früchten
- Mitarbeit bei allen Arbeiten in der Produktion und im Schaugarten
- Mithilfe bei Umgebungsarbeiten und Hauswartung
- Mithilfe bei der Betreuung der Aquakultur und Schlachtung der Fische
- Stellvertretung des Produktionsleiters
- Wochenend- und Pikettdienst

Wir erwarten:

- Erfahrung in der Gemüse-, Jungpflanzen- oder Topfpflanzenproduktion
- Erfahrung im Gewächshausanbau und technisches Flair
- den Willen Verantwortung zu übernehmen
- Freude an naturnaher, ökologischer Produktion

Wir bieten:

ein einmaliges Arbeitsumfeld in einem aufgestellten und engagierten Team, an einem einzigartigen Arbeitsort.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit vollständigem Dossier an: Tropenhaus Wolhusen AG, Hiltenberg, 6110 Wolhusen oder luzia.marti@tropenhaus-wolhusen.ch

Für Fragen steht Ihnen Frau Luzia Marti, Leiterin Personal, gerne zur Verfügung: Tel. 041 925 76 90



Hofgemeinschaft Ratzenbergli

Auf den 1. Juli 2014 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Bio- Landwirt/in

Unser Bauernhof liegt in den Hügeln der Voralpen (BZ 2), 15 km südlich von Bern. Er bietet Ihnen ein landschaftlich schön gelegenes und bezüglich Tier, Pflanzen, Mensch und Umwelt sehr vielseitiges und anspruchsvolles Arbeitsumfeld. Weitere Informationen zum Hof unter www.ratzenbergli.ch

- Anforderungen:**
- Ausbildung als Landwirt/in (Bio) EFZ od. FA Bio.-Dyn.
 - Interesse an der biologisch dynamischen Wirtschaftsweise.
 - Motivation zur Mitarbeit in einem Team von Bauern, Sozialtherapeuten und zu betreuenden Mitarbeitern .
 - Begeisterung und Erfahrung mit Milchkühen.
 - Freude an Verantwortung und selbständigem Handeln
 - PW-Fahrausweis und Erfahrung mit LW-Maschinen

- Aufgaben:**
- Verantwortung für die 15 OB-Milchkühe mit Nachzucht
 - Mitarbeit in allen anderen landwirtschaftlichen Tätigkeiten
 - Anleitung des Lernenden und Mitarbeitern im Bereich Stall.
 - Vertretung des Betriebsleiters.

Es besteht die Möglichkeit sich an der Betriebsleitung zu beteiligen und die Aufgabe des Betriebsleiters für die Landwirtschaft zu übernehmen. Anstellung auch befristet möglich, für Leute mit guten Maschinenkenntnissen und Erfahrung in Hangbewirtschaftung.

Schriftliche Bewerbungen und Auskünfte:

Hofgemeinschaft Ratzenbergli GmbH, Andreas Letsch, Ratzenbergli, 3087 Niedermuhlern

031 701 15 59 078 641 10 94 hofgemeinschaft-ratzenbergli@bluewin.ch

23. Jahrgang

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

Auflage deutschsprachige Ausgabe 6754 Exemplare, 727 französische Exemplare und 368 italienische Exemplare (WEMF-beglaubigt 2013)

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), Adrian Krebs und Theresa Rebholz (FiBL), E-Mail redaktion@bioaktuell.ch

Gestaltung Daniel Gorba (FiBL)

Druck AVD Goldach AG, Sulzstrasse 10–12, 9403 Goldach. www.avd.ch

Papier Recycling-Papier Refutura. FSC-zertifiziert. Ökolabel: Blauer Engel und Nordic Swan

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

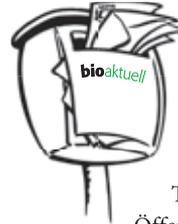
Abonnemente und Verlag Bio Suisse, Verlag bioaktuell, Petra Schwinghammer, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel, Tel. +41 (0)61 204 66 66, E-Mail verlag@bioaktuell.ch

Eine verpasste Chance

Leserbrief zum Entscheid an der DV bezüglich Verbesserung der Anstellungsbedingungen.

» «Schädlich» nannten der Verband Schweizer Gemüseproduzenten und der Schweizer Bauernverband die Mindestlohninitiative in ihren Stellungnahmen. Immerhin hat Bio Suisse für die Mindestlohninitiative Stimmfreigabe beschlossen. Mit Erstaunen vernahm ich nun aber, wie der Antrag von Bio Genève, minimale soziale Anforderungen für Angestellte auf Biobetrieben zu erlassen, an der DV bachab geschickt wurde. Selbst der abgeschwächte Gegenvorschlag des Vorstandes hatte keine Chance. Dass die Bio Suisse Delegierten sich freiwillig und aus purer Solidarität mit ihren Genfer Kollegen höhere Lohnkosten aufbürden, ohne dass sich gleichzeitig die Produktpreise verbessern, war wohl zu viel verlangt. Aber dass sie das Thema faire Anstellungsbedingungen so kategorisch unter den Tisch wischen wollen, enttäuscht mich. Willkommen in der konventionellen

Welt! Offensichtlich fehlt es an jenem Mut und jener Weitsicht, die die Bio-pioniere einst hatten, und von dem wir auch heute noch zehren. Vergessen ging, dass selbst die aufrichtigste und noch so gut vermarktete Sorge um Boden und Tierwohl nur halb so viel Wert ist, wenn den eigenen Angestellten und sich selbst nur miserable Löhne gezahlt werden. Ich hätte zumindest erwartet, dass der Verband mit dem Thema offensiv an die Öffentlichkeit tritt und eine Debatte darüber lanciert, wie die prekären Preisverhältnisse in der Lebensmittelwirtschaft hier und global verbessert werden können. Eine einmalige Gelegenheit für ein wahres Bio-Anliegen wurde sträflich verpasst.



Ueli Ansoorge
 Pflanzplatz Dunkelholzli, Zürich

INSERAT

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

TARITRAL BIO
natürlicher TROCKENSTELLER

- Eine neue natürliche Methode zum sofortigen Trockenstellen!
- Regenerierung und Erneuerung des Eutergewebes  **026 913 79 84**
- mit Brennessel, Salbei und Ackerschachtelhalm www.lgc-sa.ch

PRO 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



Für den Bereich **Qualitätssicherung** beim Verein und beim Verband suchen wir auf den 1. Januar 2015

die geeignete Person (Pensum 80 %)

Sie übernehmen die Verantwortung für die Administration, Organisation und Kommunikation der Fachkommissionen (Kommission für Richtlinienfragen beim Verein, Markenschutzkommission beim Verband).

Aufgaben

- Führen des Sekretariates der beiden Kommissionen
- Vorbereiten der Sitzungsunterlagen und Verfassen der Protokolle
- Vermitteln der Kommissionsentscheide an die beauftragte Kontroll- und Zertifizierungsstelle, an die Vorstände und Demeter International
- Betreuung der Verarbeitungsbetriebe und Beratung bei Erstbesuchen
- Kontakt zu Demeter International (Anbau- und Verarbeitungsrichtlinien, Schutz der Marke)

Anforderungen

- Interesse an der biodynamischen Landwirtschaft und den Demeter-Produkten
- Erfahrung in der Anwendung der landw. Gesetzgebung und den Regelwerken Bioverordnung / Bio Suisse / Demeter in Anbau und Verarbeitung
- Kenntnis der Grundsätze für den Schutz einer Marke
- Beherrschen der deutschen und der französischen Sprache
- Gute Englischkenntnisse, schriftlich und mündlich
- Engagement, Mitdenken und Teamfähigkeit, die es in einem kleinen Team mit vielseitigen Aufgaben braucht
- Gute MS-Office-Kenntnisse

Ihr Arbeitsort ist Liestal.

Kontakt: Christian Butscher, 061 706 96 45 / 079 901 95 07 / info@demeter.ch / www.demeter.ch **Ihre Bewerbung richten Sie an:** Christian Butscher / Demeter Schweiz / Burgstrasse 6 / 4410 Liestal

Biofutter ist Vertrauenssache



Lehmann-Qualität zahlt sich aus
Bessere Legeleistung,
schönere Eidotter.....

BIO Exklusiv® **Alb. Lehmann**
BIOFUTTER
5413 Birmenstorf / 9200 Gossau / www.biomuehle.ch
Tel. 056 201 40 23 / info@biomuehle.ch



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

Vermarktung und Beratung:

Linus Silvestri, Lüchingen, SG Natel 079 222 18 33
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



enhält: Apfelwickler-Granulosevirus Bild: Apfelwickler (Cydia pomonella)

Madex® Plus

Gegen Apfelwickler

- Bewährte und nachhaltige Wirkung
- Wirkt selektiv
- Schweizer Produkt

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

