

Die Biobranche braucht innovative Käser

An den diesjährigen Swiss Cheese Awards schafften es drei Biokäser auf den ersten Platz in ihrer Kategorie. Bei 28 Kategorien entspricht das über 10 Prozent – der Marktanteil von Biokäse liegt bei rund 6 Prozent. Die Biobranche hat also Käser, die beweisen, dass sich mit Biomilch bester Käse



herstellen lässt. Eigentlich logisch, denn dank raufutterbasierter Fütterung und tierfreundlicher Haltung ist Biomilch eine wichtige Grundlage für besten Geschmack und höchste Qualität. Nur aus erstklassigem Rohstoff lässt sich auch erstklassiger Käse herstellen.

Die Biomilchproduzenten sind die Botschafter für Nachhaltigkeit, Tierwohl und Milchqualität. Viele Käser nehmen ihrerseits diese Werte bereits auf und setzen sie in emotionale Produkte um. Wir brauchen aber noch mehr Biokäser in den Regionen, die Spitzenkäse für das hochpreisige Spezialitätensegment herstellen und damit in der Öffentlichkeit präsent sind. Die Konkurrenz ist hart. Regionalität ist im Käsebereich ein starker Trumpf, und auch gegen andere Mehrwertlabel wie die Hochqualitätslinien Coop Fine Food und Migros Sélection gilt es sich zu behaupten. Die Stärke von Bio sind die nachhaltig produzierten Rohstoffe und die schonende Verarbeitung. Doch das allein genügt nicht. Es muss gelingen, zu zeigen, dass dies auch geschmacklich einen Mehrwert bringt. Bio Suisse muss die Käser dabei verstärkt unterstützen, gerade in der Kommunikation. An einem Workshop auf dem Burgrain in Alberswil LU trafen sich im Oktober Biokäseproduzenten mit den Händlern und den Verantwortlichen von Bio Suisse. Dort wurden Grundsteine für eine intensivere Zusammenarbeit bei der Entwicklung des Biokäsemarktes gelegt.

Markus Spuhler

Markus Spuhler, Chefredaktor

bioaktuell



4



7



9



14



18

HIER UND JETZT

4 Biokäse muss noch mehr Geschmack zurückbringen

Experten sehen noch Potenzial am Biokäsemarkt, besonders bei den Spezialitäten.

PRODUKTION

7 Biobetriebe müssen ab 2015 mehr dokumentieren

Der Bund weitet die Aufzeichnungspflicht aus.

9 Arzneipflanzen sind hoch im Kurs

Das FiBL untersucht das bäuerliche Wissen über pflanzliche Tiermedizin.

10 «Provieh» will Tierhalter weiterbilden

Das breit abgestützte Angebot für den Wissenstransfer ist angelaufen.

13 Im Konflikt mit dem Gesetz

Ein Biobauer hatte sich kürzlich vor Gericht zu verantworten – wegen Gewässerverschmutzung durch Gülle.

14 Der Kontrolleur kommt jetzt mit dem Computer

BTA und bio.inspecta arbeiten gemeinsam an der digitalen Kontrolle.

FIBL

16 «Es braucht mehr Stiere»

Eine Forschungsarbeit zur Grauviehpopulation macht Vorschläge für die Zukunft der Zucht.

BIO SUISSE

17 Nachhaltigkeit ist messbar

Bio Suisse will die Nachhaltigkeitsleistung der Betriebe objektiv erfassen.

18 Delegierte heissen Statutenrevision gut

An der Herbst-DV hat Bio Suisse unter anderem eine Anpassung der Strukturen beschlossen.

27 Die Daten der Verbandsanlässe für 2015

RUBRIKEN

6 Märitstand

21 Impressum

21 Notizen

24 Agenda

27 Ausgesprochen

Titelseite: Thomas Stadelmann ist einer der Biokäser, die an den Swiss Cheese Awards ausgezeichnet wurden.

Bild: Marion Nitsch