

# BIO

## *Aktuell*

Das Magazin der Biobewegung

1 | 15  
JAN



Suche Nachfolger für meinen  
**Biobetrieb im Emmental**  
 mit Legehennen und Mutterkühen. Ab 2016 oder 2017  
 in Pacht zu geben. Inventar kann übernommen werden.  
 Mehr erfahren Sie unter: FiBL, Chiffre 108\_20150112,  
 Ackerstrasse 113, 5070 Frick.

## Bio-Schule – jetzt anmelden

Die praxisorientierte Ausbildung mit Schwerpunkt  
 Biolandbau. Information: [niklaus.messerli@vol.be.ch](mailto:niklaus.messerli@vol.be.ch)



[www.bio-schule.ch](http://www.bio-schule.ch)

**LOBAG**  
für d' Bure

## 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](mailto:crivelliimballaggi@hotmail.com)



Läuft's  
im Boden rund,  
ist die Kuh  
gesund.

**GLENOR KR+**

**GRANULIT KR+**

## bringen Leben in Ihren Boden!

Reine Meeresalgen  
für BIO zugelassen

Es können nur Spurenelemente von  
der Pflanze aufgenommen werden,  
die auch im Boden vorhanden sind.  
GRANULIT KR+ versorgt die Böden  
mit den 50 wichtigsten Spurenelementen.



Wytor AG, Diezikonerstr. 10, 8637 Laupen Tel. 055 266 19 11  
[www.wytor.ch](http://www.wytor.ch) / [info@wytor.ch](mailto:info@wytor.ch) Fax 055 266 19 12

Suche eine  
**Wohnung oder ein kleines Haus**  
 zum Mieten abseits von grossen Strassen, für mich und meine zwei  
 Katzen. Ausserdem brauchen meine zwei kleinen Schweinchen  
 (Minipigs) ein Stück Land. Gerne mit Stall, Scheune oder Garten-  
 häuschen. Ganze Deutschschweiz und Jura. Miete bis ca. Fr. 1400.-  
 A. Danzeisen E-Mail: [anzdanz@yahoo.com](mailto:anzdanz@yahoo.com) Tel. 079 823 97 60

**Mani-Agrar: - Dort wo der Kunde im Zentrum steht!**  
 Wir liefern bestes, *blackenfrees* Heu,, künstl. getrocknete  
**Luzerne**, sowie **Belüftungsheu**, **Vollmaiswürfel**, **Gras-und**  
**Maissilageballen** in Bioqualität zu sehr interessanten Konditionen!  
 Ebenfalls sehr preisgünstig: **Konventionelles Stroh!**  
**MANI AGRAR** **Handels-AG**  
 Weitere Infos unter [www.mani-agrar.ch](http://www.mani-agrar.ch)  
 Tel.031/ 974 33 33 oder 079/ 310 38 43

**agrobio schönholzer ag**   
 www.agrobio-schönholzer.ch

### UNSER FUTTERMITTEL-ANGEBOT

- BIO **Luzerneheu-Quaderballen**
- BIO **«Misto»:** Luzerneheu mit Raigrasanteil
- BIO **Heu / Emd:** belüftet, heissluft- o. sonnengetrocknet
- BIO **Maisprodukte:** Siloballen, Würfel, Körnermais
- BIO **Getreideheu-Pellets:** Ganzpflanzen-Weizen/-Dinkel
- BIO **Luzernepellets:** 15-16% RP / ab 20% RP / ab 22%
- BIO **Ölkuchen (Lein, Sonnenblumen, Raps)**

**STROH** BIO und konventionell

### AB SOFORT ZU VERKAUFEN

infolge Aufgabe der Milchproduktion

- \* **Bio Milchkühe:** Holstein, Rote, Braune, Jersey & Milchkreuzungen. Grosse Auswahl aus Eigenzucht: viel Milch und überdurchschnittliche Gehalte
- \* Milchtank 6000 Liter, div. Milchgeschirr/Melkzubehör
- \* Kälber-Einzeliglus: neu und gebraucht

### LAUFEND GESUCHT

- \* **Bio Kühe**  
zur Ausmast:  
attraktive  
Ankaufspreise!



☎ 079 317 88 84 [info@agrobio-schönholzer.ch](mailto:info@agrobio-schönholzer.ch)



# topsnap

## Die Indoor-Mausefalle.

- Schnell und einfach scharf gestellt
- Berührungslose Entsorgung der toten Mäuse
- Sicher für Tiere und Anwender
- Fängt und fängt und fängt ...



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

SWISS MADE



Andermatt  
**Biocontrol**

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

# Liebe Leserin, lieber Leser

Sie halten das neue Bioaktuell in den Händen. Es erscheint zum ersten Mal in neuem Kleid und mit überarbeitetem Konzept. Neue Schriftarten und ein neues Satzkonzept sorgen für optimalen Lesekomfort und verbesserte Übersichtlichkeit. Das Gestaltungskonzept wurde vom Büro Haeberli in Zürich gemeinsam mit dem Bioaktuell-Team entwickelt. Neben visuellen gibt es auch inhaltliche Neuerungen: Mit einer neuen Gliederung und neuen Rubriken wollen wir unsere Leserschaft, die Schweizer Biobranche, noch zielgerichteter mit relevanten News und Fachinformationen versorgen. Dank erweitertem Umfang jeweils in der Dezember/Januar- und in der Juli/August-Ausgabe können wir noch mehr Inhalte bieten. Neben dem Heft haben auch Webpage und Newsletter ein ansprechenderes Kleid erhalten. Letzterer erscheint ab sofort zweimal monatlich anstatt wie bisher nur einmal. Allen Abonnenten steht neu zeitgleich zur Printausgabe auch ein E-Paper von Bioaktuell zur Verfügung.

Dieser Neulancierung ging ein intensiver Analyse- und Entwicklungsprozess voraus. Wir möchten allen herzlich danken, die dazu beigetragen haben – nicht zuletzt auch den Leserinnen und Lesern, welche im Herbst 2013 an der Lesenumfrage teilgenommen haben. Wir sind gespannt, wie Ihnen das neue Bioaktuell gefällt. Wir freuen uns auf Anregungen, Kritik und rückmeldungen an [redaktion@bioaktuell.ch](mailto:redaktion@bioaktuell.ch).

Nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre und freuen uns, ein weiteres Jahr für Sie über die Biobewegung berichten zu dürfen.

Im Namen des Bioaktuell-Teams



Markus Spuhler, Chefredaktor



Von links: Petra Schwinghammer (Verlag, Redaktion), Res Schmutz (online), Leonore Wenzel (Redaktion), Markus Spuhler (Chefredaktion), Erika Bayer (Inserate), Simone Bissig (Layout), Adrian Krebs (Redaktion).

Bild: Thomas Alföldi

## Impressum

### 24. Jahrgang 2015

Bioaktuell erscheint 10-mal jährlich  
Doppelnummer Dezember/Januar  
und Juli/August

Magazin in Französisch: Bioactualités  
Magazin in Italienisch: Bioattualità

### Auflage

Deutsch: 6846 Exemplare  
Französisch: 765 Exemplare  
Italienisch: 316 Exemplare  
(WEMF-beglaubigt 2014)

Geht an Produktions- und Lizenzbetriebe von Bio Suisse.

Jahresabonnement Fr. 53.-  
Auslandsabonnement Fr. 67.-

### Herausgeber

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34,  
CH-4052 Basel  
[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

und  
FiBL, Forschungsinstitut für  
biologischen Landbau,  
Ackerstrasse 113, Postfach 219,  
CH-5070 Frick  
[www.fibl.org](http://www.fibl.org)

### Druck

AVD Goldach AG, [www.avd.ch](http://www.avd.ch)

### Papier

Refutura, FSC-zertifiziert  
Ökolabel: Blauer Engel, Nordic Swan

### Redaktion

Markus Spuhler (Chefredaktor)  
Petra Schwinghammer (Bio Suisse)  
Adrian Krebs, Theresa Rebholz,  
Leonore Wenzel (FiBL)  
[redaktion@bioaktuell.ch](mailto:redaktion@bioaktuell.ch)

### Layout

Simone Bissig (FiBL)

### Korrektorat

Susanne Humm

### Gestaltungskonzept

Büro Haeberli  
[www.buerohaeberli.ch](http://www.buerohaeberli.ch)

### Inserate

Erika Bayer, FiBL,  
Postfach 219, CH-5070 Frick  
Tel. +41 (0)62 865 72 00  
Fax +41 (0)62 865 72 73  
[werbung@bioaktuell.ch](mailto:werbung@bioaktuell.ch)

### Abonnemente & Verlag

Petra Schwinghammer, Bio Suisse  
Peter Merian-Strasse 34,  
CH-4052 Basel  
Tel. +41 (0)61 204 66 66  
[verlag@bioaktuell.ch](mailto:verlag@bioaktuell.ch)

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

Benutzer: bioaktuell-print-abon-  
nent / Passwort: ba1-2015



**Startphasenfutter**  
UFA 174 F/274

**mit Lebendhefen**

- fördern Pansenaktivität
- verbessern Futtermittelverwertung
- steigern die Leistung

**Rabatt Fr. 3.-/100 kg**  
auf UFA Bio-Milchviehfutter  
gültig bis 28.02.15

AKTION

ufo.ch

In Ihrer  
**LANDI**

Biologische • Landwirtschaft



Delta®

# Organyx Plus

Das spezielle **Leckfutter**  
für die **biologische Landwirtschaft**



Patentiertes  
Verfahren

- Fördert die Raufutter Aufnahme dank reduzierten Zuckern und liefert gleichzeitig Spurenelemente
- Wirkt positiv auf die Milchmenge und den Milchgehalt
- Bessere Tageszunahme bei Mehrlingen (Lämmer)

80 und 22.5 kg Wanne

*Für weitere Auskünfte, rufen Sie uns bitte an.*

**NUTRI'FORM** **DELTA VIT-G**  
Votre partenaire santé

Deutschschweiz : 078 624 62 52 • Suisse-Romande : 079 478 17 64  
info@nutri-form.ch • www.nutri-form.ch



Getreide • Oelsaaten • Futtermittel

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

## Gesucht für Ernte 2015

- **Bio-Sonnenblumen**  
Umstellung auf Anfrage
- **Bio-Sojabohnen**  
Umstellung auf Anfrage
- **Bio-Raps**  
Umstellung auf Anfrage
- **Bio-Süsslupinen**  
auch aus Umstellung
- **Bio-Mahl- und Futtergetreide**  
auch aus Umstellung

### Ihre Vorteile

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

**BIO SUISSE** **UMSTELLUNG**

**Ihre Ansprechpartner**

- Ihre regionale LANDI/Maxi-Sammelstelle
- Ueli Zürcher, Anbauberatung ☎ 058 434 06 66
- Marion Dietrich, Anbauverträge ☎ 058 433 64 97

Weitere Informationen unter **www.fenaco-gof.ch** • Bio-Rohprodukte • Anbauplanung

44477 fenaco.ch

# Inhalt

## Produktion

### Proteinversorgung

- 8 **Nachbars Klee statt Soja aus Übersee**  
Eine Alternative zu Importsoja? Lokal produzierte Weisskleepellets eignen sich für die Milchviehfütterung. Das Ziel ist nun, höhere Proteingehalte zu erzielen.



### Rindvieh

- 13 **Milchproduktion: Die Kosten im Griff**  
15 **Professionelle Remontenaufzucht**

### Stallhygiene

- 16 **Massnahmen gegen die Fliegen planen**

### Ackerbau

- 17 **Der Trend zur reduzierten Bodenbearbeitung**

### Spezialkulturen

- 20 **Aronia: Die Nische ist besetzt**

### Kartoffelbau

- 22 **Der Markeneintrag von Vitabella ist rechtswidrig**

## Verarbeitung und Handel

### Hofverarbeitung

- 26 **Bäuerinnen backen noch ohne Zusatzstoffe**

### Kennzeichnung

- 29 **Bioprodukte richtig kennzeichnen**

### Produktentwicklung

- 29 **Gourmet-Innovationen zur Prämierung anmelden**

## Bio Suisse und FiBL

### Bio Suisse

- 35 **Knospe-Wachstum und Einkommen**  
37 **Pascal Olivier wird die Antenne Romande führen**

### FiBL

- 38 **Das FiBL erhält mehr Geld vom Bund**  
39 **Vernachlässigte Getreidearten besser nutzen**

## Rubriken

### 3 Impressum

6

24

### 33 Kurzfutter

### Politik

- 40 **Fünf Initiativen und ein Gegenvorschlag**



### 42 Zu Besuch

### 44 Agenda

### 46 Bildrätsel

### 47 Ausgesprochen / Das letzte Wort

## Das Zitat



«Es heisst zwar, in der Schweiz hätten wir die höchsten Kosten pro Stallplatz. Aber die Kosten für Kraftfutter und Maschinenpark pro Kuh und Jahr sind noch höher!»

Hans Braun, Rothrist AG

→ Seite 12

## Die Zahl

# 19

19 Stunden lässt Eveline Sprecher den Teig für ihre Brote ruhen, bevor sie die Laibe formt und bäckt.

→ Seite 30

## Das Bild



Im Stall angesiedelte Schlupfwespen legen Eier in die Puppen der Stallfliegen. Statt der Stallfliegen entwickelt sich dann eine unschädliche Schlupfwespe.

→ Seite 16

## FiBL empfiehlt Abstufung der GMF-Beiträge

Die neu ins Direktzahlungssystem aufgenommenen Beiträge für die graslandbasierte Milch- und Fleischproduktion (GMF) sollen gemäss einem Vorschlag des FiBL in seiner Anhörungsantwort auf das Agrarpaket 2015 abgestuft und erhöht werden. Konkret sollen die Anforderungen für GMF im Tal- und im Berggebiet in je drei verschiedenen strengen Stufen unterteilt werden. Für die Stufe mit den lockersten Anforderungen würde der bisherige Beitrag von 200 Franken pro Hektare Grünland ausbezahlt. Wer die strengste Stufe wählt und ganz auf Kraftfutter und Mais verzichtet, soll neu 600 Franken pro Hektare erhalten. «Der heutige GMF-Beitrag kann die gestrichenen Raufutterbeiträge nicht kompensieren», begründete FiBL-Berater Eric Meili den Vorschlag gegenüber

dem «Schweizer Bauer». «Die Bauern erleiden bei graslandbasierter Fleischproduktionssystemen beim Deckungsbeitrag Einbussen von 15 bis 18 Prozent», argumentiert Meili. Diesbezüglich seien die kraftfutter- und maisbetonten Mastsysteme trotz Verlust der Raufutterbeiträge und Nichterfüllen der GMF-Anforderungen immer noch wirtschaftlicher. Es brauche deshalb eine Erhöhung des GMF-Beitrags, um die Wettbewerbsfähigkeit graslandbasierter Milch- und Fleischproduktion zu gewährleisten. Auch Mutterkuh Schweiz will eine Anpassung. Laut Geschäftsführer Urs Vogt hält sein Verband an seiner Forderung fest, dass der GMF-Beitrag von bisher 200 auf 400 Franken pro Hektare und der Beitrag für Raus von 190 auf 270 Franken erhöht werden muss. *akr*

## Biodiversitäts-Check vor der Biokontrolle ausfüllen

Bei der diesjährigen Biokontrolle müssen die Betriebsleiter ihre Biodiversitätsleistungen auf dem Betrieb vorweisen. Dazu müssen Sie den Online-Biodiversitäts-Checklausfüllen. Das Programm erstellt dann eine Zusammenfassung, welche der Betriebsleiter ausdrucken und dem Kontrolleur zeigen kann. Es findet im laufenden Jahr noch keine Überprüfung der Mindestanzahl an Massnahmen statt, diese wird erst ab 2016 kontrolliert. Der Online-Biodiversitäts-Check von Bio Suisse ist intuitiv gestaltet und erlaubt es, die umgesetzten Biodiversitätsmassnahmen Schritt für Schritt zu erfassen. Die erfassten Daten stehen im Folgejahr wieder zur Verfügung, es müssen nur noch Änderungen vorgenommen werden. Wer technische Probleme hat, kann sich an

den Bereich Landwirtschaft der Bio Suisse ([biodiversität@bio-suisse.ch](mailto:biodiversität@bio-suisse.ch); Tel. 061 204 66 38) wenden. Dieses Jahr finden wieder verschiedene Flurbegehungen statt, wo man sich über die praktische Umsetzung von Fördermassnahmen informieren und austauschen kann. Die Daten finden Sie unter Agenda auf [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch).

Wer auf seinem Betrieb nachweislich Schwierigkeiten hat, die 12 Biodiversitätsmassnahmen umzusetzen, kann sich für eine Einzelbetriebsberatung anmelden ([www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) oder Tel. 061 204 66 38). *spu*

Eine Anleitung zum Biodiversitäts-Check finden Sie unter

→ [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Pflanzenbau > Nachhaltigkeit > Biodiversität

## Nutzen Sie das Bioaktuell-E-Paper

Das Bioaktuell-E-Paper gibt Ihnen ab sofort die Möglichkeit die Printausgabe von Bioaktuell im Original-Layout auch als angereicherte Online-Version zu lesen. Loggen Sie sich dazu mit den nachstehenden Daten ein.

→ [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Zeitschrift > Zugang für Abonnenten.

Benutzer: bioaktuell-print-abonnent  
Passwort: ba1-2015  
Das Passwort finden Sie jeweils im Impressum auf Seite 3.

## Christian Sohm geht zurück zu den Wurzeln

Seit Anfang Januar 2015 ist Christian Sohm neuer CEO der Biogruppe, der Vermarktungsfirma der Bio Gemüse AV-AG-Produzenten. Sohm ist bereits am 1. November 2014 in das Unternehmen eingetreten ist und zeichnet seit dem 1. Januar 2015 gemeinsam mit Roland Meuter und Werner Amrein für die Geschäftsleitung der Gemüse AV-AG verantwortlich. «Wir befinden uns aktuell in einer Umstrukturierung, um auch gegen aussen wieder stärker als Produzentenorganisation wahrgenommen zu werden», kommentiert Sohm die Prozesse bei der Biogruppe. Er kennt die Verhältnisse gut: Bereits von 2004 bis 2009 war Sohm als Marketingleiter der FRILOG-Frisch-Logistik AG für eine der Vorgängerorganisationen von Bio-gemüse AV-AG verantwortlich. In den vergangenen sechs Jahren war Christian Sohm Leiter Einkauf Früchte, Gemüse, Blumen und Pflanzen bei Coop. Sein Nachfolger bei Coop ist Andreas Allensbach. *spu*

## Versorgungsengpässe beim Thymian

Derzeit gibt es Probleme bei der Versorgung mit Schweizer Biothymian. Dies bestätigt Thomas Aeschlimann von Ricola auf Anfrage. Das Pflanzenwachstum und somit auch die Erträge seien 2014 je nach Region sehr schlecht gewesen, erklärt Aeschlimann. Ob der nass-kalte Sommer 2014 im Berggebiet verantwortlich war oder ob es sich um ein Sorten- oder Fruchtfolgeproblem handelt, sei noch unklar. «Wir sind derzeit dabei, gemeinsam mit den Produzenten, den Saatgutherstellern und der Forschung nach den Ursachen zu suchen». In der Zwischenzeit muss Ricola für ihre Bonbonproduktion beim Thymian auf die firmeneigenen Lagerbestände zurückgreifen. «Da die Herkunft der Kräuter ein zentraler Markenwert von Ricola ist, kommen Importe für uns nur dann infrage, wenn die Kräuter in der Schweiz ohnehin nicht heimisch sind und der Anbau im Berggebiet entsprechend nicht möglich ist.» *spu*

## Richtpreis für Bioeier bleibt unverändert



Der Bioeierpreis bleibt bei 45,5 Rp. Bild: sja

Im Herbst verhandelten die Fachkommission Eier und Bio Suisse mit der Vermarktung über den zukünftigen Richtpreis von Bioeiern. Dieser wurde erneut auf 45,5 Rp. pro Ei für 2015 fest-

gelegt, da sich an der Marktsituation grundsätzlich kaum etwas verändert hat. Dennoch ist der Anteil von inländischem Futter mit über 50 Prozent ungewöhnlich hoch. Zudem kam es erstmalig zu geringen Überschüssen. «Diese sind weniger bedenklich», sagt Eldrid Funck, Produktmanagerin Eier bei Bio Suisse. «Entscheidend ist, ob es 2015 erneut zu Überschüssen kommen wird.» Sollte dies der Fall sein, werden die Produzenten die Überschussverwertung mittragen müssen. Der Handel rechnet nach wie vor mit Wachstum im Absatz, sodass die Produktion dieses Jahr um weitere 5 Prozent ausgedehnt wird. Dieses Wachstum könne gut über die bestehenden Produzenten, wie auch sich im Aufbau befindende Neu-Produzenten gedeckt werden, schätzt Funck. *mgf/spu*



Farbenfrohe Zusammenkunft gegen die Agrarindustrie in Berlin. Bild: akr

## «Wir haben es satt!»: 50 000 demonstrieren in Berlin gegen die Agrarindustrie

Seit fünf Jahren treffen sich Kritiker der Agrarindustrie jeweils Mitte Januar in Berlin zur Demonstration «Wir haben es satt!». Die bunte Koalition aus Bioverbänden, Umweltorganisationen, Tierschützern und Parteien vermochte heuer nach eigenen Angaben 50 000 Teilnehmerinnen und Teilnehmer zu mobilisieren. Am Pranger standen in erster Linie die Massentierhaltung, die GVO-Patente und das transatlantische Freihandelsabkommen TTIP. Dass die Demonstration mitten im Winter statt-

findet, ist kein Zufall. Gleichzeitig trifft sich die Agrarszene seit 1926 zur «Internationalen Grünen Woche» auf dem Messegelände. Unterdessen gibt es an der Leistungsschau auch eine Biohalle. Dort fand am Eröffnungstag der Messe ein Bioempfang mit viel Politprominenz statt. Der deutsche Landwirtschaftsminister Christian Schmidt würdigte den Sektor daselbst als «Zukunftsbranche mit aussergewöhnlichen Wachstumsraten» und sicherte politische Unterstützung zu. *akr*





# Nachbars Klee – statt Soja aus Übersee

Mit Weissklee-Trockenwürfeln präsentierte die Thurgauer Bioszene vor vier Jahren einen interessanten Ansatz zur Lösung der Proteinproblematik. Dieser scheint sich in der Praxis nun zu bewähren.

Importierte Futtermittel haben ein schlechtes Image. Sie passen nicht zum Biolandbau, wo man geschlossene Kreisläufe anstrebt und hohe ökologische und soziale Ziele verfolgt. Doch auch im Biolandbau nimmt der Futtermittelimport zu. Zwischen 2006 und 2013 stieg der Import von Knospe-Soja von 5 300 auf über 16 000 Tonnen.

## Weisskleemischungen als Sojaersatz

Das Landwirtschaftliche Bildungs- und Beratungszentrum BBZ Arenenberg im Kanton Thurgau befasst sich seit einigen Jahren mit alternativen Protein-Futtermitteln aus einheimischem Anbau. Bei Anbau- und Fütterungsversuchen hat sich Weissklee als Hauptkomponente durchgesetzt. In einem weiteren Schritt sucht man am BBZ nun nach optimal geeigneten Luzernesorten als Mischungspartner.

Damit das Produkt als Sojaersatz in Frage kommt, muss es möglichst hohe Proteingehalte erzielen. Dies lässt sich nur mittels Trocknung in einer Graströcknungsanlage und anschliessender Pelletierung erreichen, waren sich die Arenenberg-Spezialisten einig.

## Herbstschnitte für Trockenwürfel

«Im Frühling und Sommer ist eine Konservierung mittels Silieren zu prüfen», empfiehlt Daniel Nyfeler vom BBZ Arenenberg, weil der nötige Gehalt von über 250 g Rohprotein (RP) pro kg Trockensubstanz (TS) – die «Schallgrenze» für Proteinfuttermittel – als Pellets nur bei den Herbstschnitten erreicht wird. Während die Erhöhung von vier auf sechs Schnitte nur einen sehr geringen Mehrertrag gab, zeigte sich, dass der Schnittzeitpunkt den Proteingehalt massgeblich beeinflusst.

Die Herbstschnitte wiesen Proteingehalte bis zu 299 g RP/kg TS bei der Weissklee-Luzerne-Mischung auf und bis zu 263 g RP/kg TS bei der ebenfalls interessanten Standardmischung 325. «Wer die Herbsterte pelletieren möchte, sollte frühzeitig mit der Graströcknungsanlage Kontakt aufnehmen, um die Durchführbarkeit zu prüfen», rät Nyfeler. Für die Trocknung ist das gemähte Futter auf mindestens 30, besser 45 Prozent TS anzuwelken, um die Trocknungskosten tief zu halten. Allerdings ist das Anwelken gerade im Herbst gelegentlich eine Herausforderung.

## Anbau ist ideal für viehlose Biobauern

Damit sich Eiweissfutter aus einheimischen Futterleguminosen durchsetzen kann, ist die Nachfrage nach Trockenwürfeln einerseits und das Interesse am Weisskleeanbau andererseits zentral. Fütterungsversuche von Pellets beim Milchvieh ergaben einen guten Verzehr und keinerlei Leistungseinbussen, und auch preislich sind die Pellets konkurrenzfähig. Für viehlose Biobetriebe ist der Anbau von Leguminosen interessant. Der Weisskleeanbau kann als Kunstwiesenersatz dienen und ist als Grünfläche anrechenbar. Zudem bringen die Knöllchenbakterien erheblich Stickstoff in den Boden. *Petra Schwinghammer*



### Ansprechpersonen für Weissklee

Wer sich für die Fütterung oder den Anbau von Eiweissfutter aus einheimischen Futterleguminosen interessiert, meldet sich am besten bei der Interessengemeinschaft. Kontakt: Andy Vogel  
→ [betrieb@cyberstep.ch](mailto:betrieb@cyberstep.ch).

Für Fragen zur Mischungszusammensetzung oder Sortenwahl gibt Daniel Nyfeler, BBZ Arenenberg, Auskunft.  
→ [daniel.nyfeler@tg.ch](mailto:daniel.nyfeler@tg.ch) psh



# Weisskleewürfel: Interessant für Acker- und Milchbauern

Dank der kurzen Kette ohne Zwischenhändler sind die Kleetrockenwürfel eine interessante Alternative zum Eiweissausgleichsfutter.

Enttäuscht ist nur einer: Albert Lehmann von der gleichnamigen Biofuttermühle in Gossau SG hat das Weisskleeprojekt am BBZ Arenenberg von Beginn an unterstützt – in der Hoffnung, im Klee einen Ersatz für das Soja in Hühner- und Schweinefutter zu finden. Dafür wären Proteingehalte von mindestens 24 Prozent in den Trockenwürfeln nötig gewesen. «Leider hat die Praxis gezeigt, dass dieser Wert nur in wenigen Ausnahmefällen erreicht wird», meint der engagierte Biofuttermüller ernüchtert. Seine Mühle sei darum schon im Jahr 2012 aus dem Projekt ausgestiegen.

## Kurze Transportwege, kein Zwischenhandel

In der Zwischenzeit haben die Ostschweizer Weisskleeproduzenten, als IG Weissklee organisiert, ihren eigenen Weg gefunden. Sie liefern heute die Trockenwürfel direkt an Biomilchproduzenten in der Region. Im Idealfall bringt der Ackerbauer den geschnittenen Klee in die Trocknungsanlage und der Milchbauer holt die Würfel ab. Einen Zwischenhandel gibt es nicht. So sind die Transportwege kurz und die Preise für das Regio-Futter interessant: Während 100 kg Biosojaschrot mit rund 400 g Rohprotein pro kg TS 125 Franken kosten, werden die Weisskleetrockenwürfel mit knapp 240 g Rohprotein zu einem Preis von 65 Franken pro 100 kg gehandelt.

## Keine Leistungseinbussen

Biobauer Walter Koch aus Lustdorf TG kauft schon seit drei Jahren die Kleepellets von seinem Kollegen Walter Denzler aus Wängi TG und ersetzt damit in seiner Milchviehfütterung

zwei Drittel des hochkonzentrierten Eiweissfutters UFA 277. «Ich mische die beiden Proteinfutter in der Kraftfutterstation zusammen und füttere so je nach Leistung ein bis zwei Kilo pro Kuh und Tag.» Die gut 40 Brown-Swiss-Kühe von Koch geben im Jahr durchschnittlich 7500 kg Milch. Gerade frisch laktierende Kühe würden nur mit Kleepellets das Proteinmanko nicht decken können, glaubt Koch. «Ich bin also nach wie vor auf hochprozentiges Eiweissfutter angewiesen. Aber ich konnte dank den Weisskleepellets den Bedarf von ausländischen Eiweissträgern fast halbieren – ohne jegliche Leistungseinbussen.»

## Nachfrage grösser als Angebot

Walter Koch hatte vor zwei Jahren auch am Fütterungsversuch des BBZ Arenenbergs teilgenommen. Auf drei Betrieben sind im Winter 2010/2011 die Milchleistungen und -gehalte vor und nach der Umstellung vom betriebsüblichen Protein-Kraftfutter auf Kleepellets verglichen worden. Zwar fehlte eine Vergleichsgruppe, um den Versuch als wissenschaftlich fundiert in Fachzeitschriften veröffentlichen zu können. Aber die Resultate fielen klar aus: Auf keinem der untersuchten Betriebe hat die Fütterungsumstellung zu einem Leistungsrückgang oder zu einem Eiweissmangel geführt. Alle drei Betriebsleiter setzen auch heute noch Kleewürfel ein. Und stets kommen neue dazu. «Die Nachfrage ist derzeit grösser als das Angebot», weiss Andy Vogel von der IG Weissklee. Den Ackerbauer freut diese Entwicklung: Denn je mehr Betriebe in die Eiweisswürfel-Produktion einsteigen können, desto schneller wächst das Know-How in diesem neuen Betriebszweig. Und wer weiss: Vielleicht sind Proteingehalte von 24 Prozent, wie sie die Futtermühle Albert Lehmann wünscht, plötzlich doch erreichbar – und die Kleewürfel könnten dann dort eingesetzt werden, wo Soja heute noch unabdingbar ist: in der Hühner- und Schweinefütterung. *Ursina Galbusera*



Weisskleewürfel haben sich in der Milchviehfütterung bewährt. Bild: Marion Nitsch

# «Weissklee ist eine anspruchsvolle Ackerkultur»

Bioackerbauer Andy Vogel-Kappeler aus Wäldi TG produziert seit drei Jahren Weissklee-Trockenwürfel. Worauf zu achten ist, damit Ertrag und Gehalte stimmen, erklärt er im Interview.

**Bioaktuell:** Herr Vogel, welche Erkenntnisse haben Sie während der letzten drei Jahre Weisskleeanbau gewonnen?

Andy Vogel: Ich musste lernen, die Weisskleematte nicht «nur» als Kunstwiese, sondern als eine anspruchsvolle Ackerkultur zu betrachten, die es mit aller Aufmerksamkeit zu führen gilt. Der Kleebestand muss möglichst rein gehalten und zum richtigen Zeitpunkt geschnitten werden, um die nötigen Proteingehalte von mindestens 20 Prozent zu erreichen.

**Wann ist der richtige Schnittzeitpunkt?**

Dann, wenn es für einen Futterbauer eigentlich zu früh ist, nämlich wenn der Bestand gerade zu blühen beginnt und erst 20 bis 25 cm hoch ist. Nach dem ersten Schnitt im Mai mähe ich alle vier Wochen. Dazu habe ich mir extra ein Doppelmesser-Mähwerk angeschafft.

**Warum ein Mähbalken?**

Weil er schonender arbeitet und den Klee breitflächig ablegt. So erreiche ich den erwünschten Anwelkgrad im Sommer in einem Tag – ohne jegliche Bearbeitung. Auch im Herbst verzichte ich wegen Bröckelverlusten und Verschmutzung auf das Zetten. Dafür lasse ich das Futter je nach Wetter zwei bis drei Tage liegen.

**Am BBZ Arenenberg empfiehlt man verschiedene Mischungen mit Weissklee. Welche bauen Sie an und warum?**

Vor allem Luzerne hat sich in der Praxis als idealer Mischungspartner herausgestellt, weil sie mehr Ertrag und Trockenheitstoleranz bringt. Den höchsten Proteingehalt hat aber der Weissklee. Ich habe bisher mit der «Arenenberger Standardmischung», gross- und kleinblättriger Weissklee und Alexandrienerklee als Deckfrucht, gute Erfahrungen gemacht, da wir wenig Probleme mit Sommertrockenheit haben. Ich werde aber künftig auch andere Mischungen probieren. Die ideale Lösung ist noch nicht gefunden.

**Geht die Rechnung finanziell auf?**

Absolut. Entscheidend ist, die Trocknungskosten dank gutem Anwelken tief zu halten. Pro Jahr produziere ich auf einer Hektare zwischen acht und zehn Tonnen Trockenwürfel. Bei einem Preis von Fr. 65.–/100 kg und angestrebten Trocknungskosten von Fr. 25.– bis 30.–/100 kg erreiche ich einen Deckungsbeitrag, der tendenziell eher etwas über demjenigen von «normalem» Raufutter liegt. Zudem schwankt die Nachfrage beim Bioraufutter von Jahr zu Jahr stark. Der Absatz der Trockenwürfel ist dagegen kein Problem.

Sie haben letztes Jahr auch Weissklee-Siloballen produziert. Ist das Silieren eine plausible Alternative zur Trockenwürfel-Produktion, die doch mit einem hohen Energieverbrauch verbunden ist?

Leider nein. Um auf denselben Erlös wie mit der Trockenwürfel-Produktion zu kommen, müsste ich eine Siloballe für gut 170 Franken verkaufen können. Das ist kaum realistisch. Ausserdem ist eine gezielte Eiweissergänzung mit Siloballen technisch schwierig. Ich siliere daher nur den ersten Aufwuchs, der wegen des Ausfallgetreides und des Alexandrienerklee als Deckfrucht weniger eiweissreich ist. Aber grundsätzlich ist der Energieverbrauch natürlich ein Thema, an dem wir dranbleiben müssen. Mittelfristig denke ich da aber eher an den Einsatz erneuerbarer Energie, zum Beispiel Holzschnitzel.

Interview: Ursina Galbusera



Andy Vogel. Bild: Thurgauer Zeitung / Reto Martin



## Betriebsspiegel

Andy Vogel-Kappeler, Wäldi TG, 590 mü. M.  
Viehloser Ackerbaubetrieb im Nebenerwerb  
Bio-Knospe seit 2007.  
LN: 11,41 ha, davon 8,26 ha offene Ackerfläche

Produktion:

Getreide (Weizen, Dinkel), Körnermais, Speisesoja,  
Konservengemüse (Erbsen, Bohnen), Karotten,  
Eiweisswürfel.

Energieproduktion (Hackschnitzel-Heizzentrale  
für Wärmeverbund, Photovoltaik). ug

# Milchproduktion: *Die Kosten im Griff*

Hans Braun aus Rothrist AG produziert günstig Biomilch auf der Vollweide. Kostenoptimierung wird in seinem Betrieb seit Jahren gross geschrieben.

Der Biomilchpreis ist in letzter Zeit phasenweise unter Druck. In den letzten Monaten haben verschiedene Vermarkterorganisationen die Produzentenpreise gesenkt. Auf der Ebene der Einzelbetriebe kann es sich lohnen, die Kosten kritisch zu hinterfragen und sich nach Optimierungsmöglichkeiten umzuschauen.

Einer, der die Kostenoptimierung in seinem Betrieb seit Jahrzehnten gross schreibt, ist Hans Braun aus Rothrist. Bioaktuell hat den Milchproduzenten und Swiss-Fleckvieh-Züchter nach seinen Erfolgsrezepten für eine kostengünstige Milchproduktion gefragt.

## Weidefutter kostet die Hälfte

Hans Braun setzt konsequent auf Vollweide – ganz nach dem Motto: Was sich die Kuh selbst holt, muss ich ihr nicht füttern. Die Produktion und Fütterung von einem Kilo TS kostet ihn in seinem Weidebetrieb – inklusive der Winterfütterung im Stall – gerade mal 25 Rappen. Das hatte eine Analyse der Hochschule für Landwirtschaft HAFL ergeben, die 18 Profibetriebe mit

unterschiedlichen Strategien verglich. Die Vollweidebetriebe lagen dort klar an der Spitze: Auf den übrigen – ebenfalls professionellen – Milchbetrieben kostete ein Kilo TS zwischen 30 und 45 Rappen.

## Eine gute Grasnarbe ist Gold wert

Damit die Herde viel günstiges Futter in der «Selbstbedienung» auf der Weide holen kann, muss diese konstant hochwertiges Futter liefern. Und dafür muss die Grasnarbe stimmen. Hans Braun macht regelmässig Übersaaten im Schlitz-Drill-Verfahren, um den Bestand im Lot zu halten und Lücken zu schliessen. Häufig sät er gezielt eine Art ein, zum Beispiel Wiesenrispengras, Kammgras oder Weissklee. Das seien die Könige der Bioweide. «Denn dem englischen Raigras können wir schlicht zu wenig Stickstoff bieten», meint der Vollweideprofi.

Neben der Übersaat sei für eine gute Grasnarbe entscheidend, dass konsequent geweidet werde. «Erhalten die Kühe im Stall etwas zugefüttert, fressen sie sofort viel selektiver auf der Weide», so Braun. Matchentscheidend dafür sei natürlich auch ein hoher Weidedruck, das heisst genügend Tiere pro Weidefläche.

## Schwere Kühe kosten

Je schwerer die Kuh, desto höher ihr Erhaltungsbedarf. Und was die Kuh für sich selbst braucht, kann sie nicht in Milch umwandeln. Der so genannte «Futterkonvertierungskoeffizient» besagt, wie viele Kilo Milch eine Kuh aus einem Kilo TS

Auf die Lebensleistung kommt es an: Kuh Ameise hat in ihren 14 Jahren 77 400 kg Milch gegeben und die Aufzuchtskosten längst amortisiert.





Hans Braun hält die Fütterungskosten dank Vollweide tief. Ein Kilo TS kostet ihn 25 Rappen. Bilder: zVg

produziert. In Schweizer Ställen liegt er zwischen 1 und 1,25 – je nach Kuhgenetik und Gehalt des Futters. Das Ziel von Hans Braun ist es, möglichst viel Milch aus dem Raufutter zu produzieren. Seine Kühe erreichen – ohne Kraftfuttergabe – im Schnitt einen Koeffizienten von 1,1. Sein Erfolgsrezept: kleine, leichte Kühe mit einem tiefen Erhaltungsbedarf. Das Swiss Fleckvieh von Hans Braun hat eine Widerristhöhe von 135 bis 140 cm und wiegt im Schnitt 550 kg.

Gerade mal 4500 kg Milch geben Erstmelkkühe im Stall Braun. Das ist gewollt. Denn mit 24 Monaten sind die Jungkühe noch lange nicht ausgewachsen. In den folgenden Laktationen steigern sie ihre Leistung auf 5500 kg, um schliesslich ab der vierten Laktation eine Jahresleistung von 6000 bis 6500 kg zu erbringen. «Damit erreiche ich trotz der eher tiefen Jahresproduktion dennoch Lebensleistungen von über 50 000 kg Milch», meint Braun zufrieden. So verteilen sich die Aufzuchtskosten im Leben einer Kuh doch auf viele Liter Milch und sind gut amortisiert. Seine Kühe erreichen im Schnitt ein Alter von zehn Jahren.

### Null Antibiotika: gut für Image und Geldbeutel

Hans Braun setzt seit zehn Jahren keine Antibiotika mehr ein. «Wenn wir langfristig einen deutlichen Mehrpreis für Biomilch lösen wollen, muss die ganze Biobranche von den Antibiotika weg kommen», ist er überzeugt. Der Antibiotikaverzicht ist für den erfahrenen Züchter heute kein Problem mehr. Einerseits habe er die Homöopathie im Griff und setze diese schon bei kleinsten Anzeichen einer Mastitis oder Gebärmutterentzündung ein.

Vor allem aber selektioniert der Rothrister Landwirt seit Jahrzehnten konsequent auf Fitnessmerkmale. «Obschon in den Lehrbüchern noch immer steht, die Eutergesundheit habe eine tiefe Erblichkeit, sagt mir die Praxiserfahrung genau das Gegenteil», sagt Hans Braun. Es gäbe Zuchtlinien, die hätten konsequent Probleme mit der Eutergesundheit. Und diese gelte es zu eliminieren. Für den Geldbeutel bedeutet der Antibiotikaverzicht nur Gutes: keine Absetzfristen für Milch und Fleisch, tiefere Medikamentenkosten und – weil die Fitness in der Zucht tendenziell mehr gewichtet wird – generell tiefere Tierarztkosten.

### Stallplätze kosten weniger als Kraftfutter

Nach diesem Motto hat Hans Braun vor sieben Jahren seinen Laufstall um 26 Plätze erweitert. «Es heisst zwar, in der Schweiz hätten wir die höchsten Kosten pro Stallplatz. Aber die Kosten für Kraftfutter und Maschinenpark pro Kuh und Jahr sind noch höher!» Also sparte Braun bei Kraftfutter und Maschinen und investierte in 26 neue Liegeboxen. Seine Rechnung: Ein Stallplatz kostet mich rund 10 000 Franken und bringt mir rund 5000 kg Milch pro Jahr. Die Fütterungskosten für diese zusätzliche Weidemilch betragen 25 Rappen pro Liter.

Wenn ich dieselbe Menge Milch mit Leistungssteigerung durch Kraftfutter erreichen möchte, würde mich das 500 Gramm Kraftfutter oder 50 Rappen pro Liter kosten. Die Weidekuh auf dem neuen Stallplatz produziert einen Liter Milch also 25 Rappen günstiger. In acht Jahren habe ich mit ihr bereits 10 000 Franken gespart – und den Stallplatz somit amortisiert.

### Die Zweinutzungskuh ist am wirtschaftlichsten

«Ob ich für einen Abtränker 150 oder 500 Franken erhalte, wirkt sich auf die Rentabilität der Milchproduktion aus», weiss Hans Braun. Auch der Preis fürs Schlachtvieh ist bei einer besseren Taxierung schnell mal doppelt so hoch. Dennoch: Für den Swiss-Fleckvieh-Züchter sind Zweinutzungskühe keine milchgebenden Fleischklösse. «Meine Kälber und Rinder sollen schnell viel Fleisch ansetzen können; sie müssen nach dem Kalben aber genauso schnell auf Milchproduktion umstellen können und die Körperreserven mobilisieren.»

Hans Braun verkauft seine Stierkälber mit knapp fünf Monaten an verschiedene Bio Weide-Beef-Produzenten. Seine Mastremonten würden optimal in das Programm passen und seien deshalb sehr gefragt, meint er. Der wirtschaftliche Nutzen einer Zweinutzungskuh geht also über den einzelnen Milchbetrieb hinaus: Der ganze Biomarkt profitiert. Während die Nachfrage nach Bio Weide-Beef gut ist, sind Tränkkälber noch immer das Sorgenkind der Biobranche. «Biomilchproduzenten, die ihre Kälber mit 50 Kilo an Kalbermastbetriebe verkaufen, schieben ihre Verantwortung punkto Antibiotika ab», findet Braun. Ursina Galbusera

# Professionelle Remontenaufzucht – eine Alternative zur Kälbermast?

Die Kälberpreise schwanken saisonal stark. Stabiler sind die Preise für Weidemastremonten. Einige Produzenten haben deshalb begonnen, ganz oder teilweise umzustellen.

Die Probleme auf dem Biokalbfleischmarkt sind bekannt: Die meisten Schlachttiere fallen nicht zur Hauptnachfragesaison im Herbst und Winter an, sondern erst im Frühling. Das hat unter anderem damit zu tun, dass viele Kälber im Anschluss an die Alpsaison geboren werden. Die Bankkälberpreise sind deshalb im Frühling regelmässig im Keller. Als Produzent auf diese Preisunterschiede zu reagieren, ist einfacher gesagt als getan. Eine mögliche Alternative wäre die Aufzucht von Mastremonten für Bio Weide-Beef (BWB). Beat Gerber aus Zollbrück im Emmental etwa produziert seit vier Jahren im Sommer und Herbst Mastkälber und im Frühjahr Remonten. «Ich habe meine Hauptabkalbperiode so gelegt, dass ich vor allem im Spätsommer und Herbst viel Milch habe», erklärt er. «So kann ich im Herbst mit der nötigen Intensität Mastkälber tränken und im Frühjahr, wenn die Milchmenge zurückgeht, Remonten produzieren. Denn da kann ich mehr Raufutter einsetzen.» Die grösste Herausforderung sei die Beschaffung der Tränker. «Hier bin ich auf den Goodwill der Biobauern in der Gegend angewiesen und muss jeweils nehmen, was ich krie-

gen kann.» Die Kälbermast sei aber grundsätzlich mit allen Rassen möglich – abgesehen von den reinen Milchrassen. Für die Remontenproduktion ist aber ein Mastrassenanteil nötig. So kommt es, dass Gerber auch im Frühjahr das eine oder andere Mastkalb produzieren muss. «Ich kann es mir nicht leisten, den Bauern nur die Kreuzungstiere abzunehmen, sonst verkaufen sie lieber alles zusammen in den konventionellen Kanal.»

## «Flexibler als die Kälbermast»

Simon Kobel aus Trubschachen im Emmental geht noch etwas weiter als Gerber. Nachdem er bis vor Kurzem im Herbst ebenfalls noch Mastkälber verkauft hat, ist er nun auf die ganzjährige Remontenproduktion für BWB umgestiegen. «Für mich hat sich die Kälbermast sowieso nicht besonders mit dem Biogedanken vertragen», sagt Kobel. So viel Milch zu sich zu nehmen, sei für das Kalb nicht natürlich. «Die schlechten Preise für Biobankkälber letzten Frühling haben mir dann den Rest gegeben. Der Mehraufwand steht in keinem Verhältnis mehr zum Mehrerlös.» Zudem gebe es bei den Mastkälbern kaum eine Mengensteuerung. «Coop nutzt das Überangebot im Frühling voll aus, um Druck auf die Preise auszuüben. Man kann auch nicht von einer freien Marktsituation sprechen – bei nur einem Grossverteiler im Geschäft.» Michèle Hürner, Produktmanagerin Fleisch bei Bio Suisse, gibt dazu zu bedenken, dass sich Coop als einziger grösserer Detailhändler zum Kalbfleisch als Nebenprodukt der Biomilchproduktion beken-

Remontenaufzucht bietet mehr Flexibilität im Verkauf und stabilere Preise als Kälbermast. Bilder: Markus Spuhler



ne. «Bell nimmt mehr als 90 Prozent der Biokälber ab, die als solche geschlachtet werden.» Dass der Preis sinke, wenn sich das wöchentliche Angebot im Frühling nahezu verdoppelt und die Nachfrage nach Ostern stark zurückgeht, sei leider kaum zu verhindern.

Gerber sieht die Situation bei Bio Weide-Beef etwas besser. «Klar, der Preis für die Remonten könnte noch etwas höher sein, aber immerhin ist er über das Jahr hinweg relativ stabil.» Ein grosser Vorteil sei die Flexibilität. «Ob ich jetzt ein Tier mit 200 oder mit 250 Kilo gebe, spielt nicht so eine Rolle.» Auch bei der Tageszunahme bestehe mehr Spielraum, da



Simon Kobel und Tochter Alina haben Freude an der Remontenaufzucht.

es keine strenge Altersgrenze einzuhalten gelte wie bei den Mastkälbern. Kobel setzt mit 1000 Litern pro Kalb relativ viel Milch ein, jedoch kein Kraftfutter.

### Auf die Zucht verzichtet

Um rationeller arbeiten zu können, hat Kobel die Aufzucht der eigenen SF-Milchkühe aufgegeben, stattdessen besamt er nur noch mit Limousin und kauft im Herbst jeweils günstige Gusti zu. So kann er möglichst viele Kühe halten und pro Kuh bis zu sechs Remonten pro Jahr aufziehen. Als weitere Arbeitserleichterung hat er auf muttergebundene Aufzucht umgestellt. Die Kälber holen sich ihre Milch selber und mühsames Tränken ist für ihn Geschichte. Überwachen muss er das Geschehen dennoch genau, wenn er die Kälber am Morgen und am Abend zu den Kühen lässt. Bezüglich Kälberkrankheiten und Eutergesundheit hat er nicht mehr Probleme als vorher. Die Herausforderung ist, gleich nach dem Abkalben genügend Remontenkälber zu bekommen.

### Probleme mit Antibiotika

Remontenproduktion auf Kalbermastbetrieben bringt auch gewisse Probleme. Die einsetzbare Milchmenge ist beschränkt. So viel wie etwa Kobel vertränkt, ist aus Sicht der BWB-Mäster nicht erwünscht. Diese wollen gute Fresser, welche schon in der Aufzucht an viel Raufutter gewöhnt wurden. Gemäss den einschlägigen Empfehlungen soll sich die Remontenaufzucht deshalb auch nicht im Wesentlichen von der Milchviehaufzucht unterscheiden. «Eine Remonte sollte in fünf Monaten 400 bis 600 Liter Milch bekommen», heisst es etwa im FiBL-Merkblatt «Bioweidemast». Ein weiteres Problem ist das Einstellen von fremden Tränkern auf den Aufzuchtbetrie-

ben, was selten ohne Antibiotika funktioniert. «Idealerweise würden die Milchviehbetriebe die Remonten selber aufziehen, so könnte viel Antibiotikum eingespart werden, weil die Kälber dann nicht einem Transportstress und der Keimflora anderer Ställe ausgesetzt sind», sagt Hubert Lombard von der IG BWB. Die Milchbetriebe sind aber daran interessiert, möglichst viel Milch abzuliefern und wollen die überzähligen Kälber möglichst schnell loswerden. «Stattdessen sollten Milchbetriebe enge Partnerschaften mit einem benachbarten BWB-Betrieb suchen.»

### Milchrassenkälber sind für Händler interessant

Aus Sicht der Nachhaltigkeit wäre es wünschenswert, wenn dieser ihnen auch gleich die männlichen Milchrassenkälber abnehmen könnte. Weidemastversuche mit solchen Tieren sind bisher vielversprechend verlaufen (siehe Bioaktuell 6/2014). Das BWB-Reglement lässt dies zu, empfiehlt aber einen Mastrassenanteil von 50 Prozent. Franz Steiner von der Viehvermarktungsfirma Pro Beef sieht ohnehin wenig Marktchancen für Remonten aus Milch- oder Zweinutzungsrasse für die Weidemast. «Es hat genügend F1-Mastrassenträger auf dem Markt.» Er ermutigt aber die Milchviehalter, sich keine Sorgen um die männlichen Milchrassenkälber zu machen. «Wir holen diese gerne auch separat, denn sie sind für uns wirtschaftlich fast interessanter als die Kreuzungskälber.» Markus Spuhler



### Fast 20 Prozent der Biokälber konventionell abgerechnet

Seit letztem Jahr gelten bei den Schlachtkälbern die neuen Abzugsregeln. Für Biokälber gibt es seither ab einem Alter von mehr als 180 Tagen Preisabzüge. Im Gegenzug wurde die Gewichtslimite etwas gelockert. Die Firma Bell, welche für Coop Biokälber schlachtet und somit der wichtigste Abnehmer von Biokälbern ist, hat Bio Suisse die Daten über die Schlachtkörperqualität zur Verfügung gestellt. Bei der Auswertung hat sich gezeigt, dass in dem Zeitraum fast 20 Prozent aller angelieferten Biokälber nicht zu Biopreisen abgerechnet wurden, weil sie entweder nicht gedeckt (Fettklasse 1), zu wenig fleischig (Fleischigkeitskategorie X), zu schwer (über 145 Kilo) oder zu alt (über 200 Tage) waren. Vor der neuen Abzugsregelung lag der Anteil der nicht als Bio abgerechneten Biokälber aber auch schon bei rund 18 Prozent. Die Auswertung zeigte auch, dass seit der Umstellung mehr Tiere mit einem Alter von unter 180 Tagen angeliefert wurden, nämlich 83 Prozent im Vergleich zu 77 Prozent davor. Betreffend Fettklasse war jedoch nicht einmal die Hälfte der Biokälber in der gewünschten Fettklasse 3. Die Fleischigkeit war zufriedenstellender: 89 Prozent der Tiere hatten eine Einstufung T, T+, H oder C. *mh/spu*

### FiBL schlägt Beiträge fürs Abtränken vor

In seiner Anhörungsantwort auf das Agrarpaket 2015 schlägt das FiBL Beiträge für das Abtränken von Kälbern auf ihrem Geburtsbetrieb vor. Wer seine Kälber während mindestens vier Monaten auf dem eigenen Betrieb aufzieht, soll dafür 100 Franken pro Kalb erhalten. Damit, so das FiBL, könne der Antibiotikaverbrauch beim Einstellen reduziert werden. *spu*

# Massnahmen gegen die Stallfliege *rechtzeitig planen*



Schlupfwespen können die Stallfliegenpopulation langfristig reduzieren. Bild: Andermatt Biovet

Um Probleme mit Stallfliegen zu umgehen, sind auf Biobetrieben vorbeugende Massnahmen entscheidend. Diese sollte man vom zeitigen Frühjahr an konsequent umsetzen.

Fliegen beeinträchtigen bei übermässigem Auftreten im Stall das Wohlbefinden der Nutztiere, reduzieren deren Leistung und übertragen Keime. Die zwei wichtigsten Stallfliegenarten sind die Grosse Stubenfliege (*Musca domestica*, «Stallfliege») und die «Wadenstecher» (*Stomoxys calcitrans*). Um Probleme mit diesen beiden Insektenarten zu vermeiden, ist es wichtig, ihre Lebensweise zu kennen. Die Stubenfliegen etwa überwintern als Adulttiere. Im frühen Frühling beginnen diese, aktiv zu werden und ihre Eier abzulegen. Kann man die Eiablage reduzieren, dämpft man damit die Populationsentwicklung über das ganze Jahr, denn der Einflug von aussen ist bei den wenig mobilen Stubenfliegen gering. «Rechtzeitiges Anbringen von Leimfallen, wie etwa Fliegenschnüre, kann sich deshalb auszahlen», sagt Veronika Maurer vom FiBL. Auch eine gründliche Stallreinigung im Frühjahr könne die Fliegenplage massgebend eindämmen. Auch Weisseln der Wände hilft mit, den Anfang der Vermehrung zu hemmen. Fliegen meiden Luftzug und werden deshalb in gut belüfteten Ställen weniger zur Plage.

## Brutstätten im Stall sanieren

Der zweite Schritt der Massnahmen betrifft die Brutstätten der Stallfliegen. Solche finden sich etwa in den Kälberboxen, da die Fliegenlarven dort gehaltreichen Mist und Milchresten vorfinden. Auch schlecht zugängliche Ecken und Hohlräume mit sich zersetzenden Futterresten bieten den Larven eine günstige Umgebung. Solche Gefahrenherde sollten schon früh und regelmässig beseitigt werden. Eine weitere bedeutende Brutstätte ist die Tiefstreu in Laufställen. Hier kann es helfen, diese regelmässig zu verdichten, damit die Larven zerstört

werden. Auch in der Schwimmdecke auf der Gülle können sich Fliegenlarven entwickeln. Zerstört man diese Schwimmschicht mittels Rühren oder Umpumpen, sterben die Fliegenlarven ab.

## Nützlinge freilassen

In einem dritten Massnahmenschritt im Stallfliegenmanagement kann man direkt gegen die Lästlinge vorgehen. Das geschieht am besten mit Nützlingen. In Ställen mit Flüssigmist und fester Schwimmschicht eignen sich am besten die Güllefliegen (*Ophyra aenescens*). Deren Larven suchen und fressen Fliegenlarven aktiv auf. Eine einmal gelungene Ansiedlung im Warmstall kann jahrelang vor Stallfliegenplagen schützen. In Ställen mit Tiefstreu sind Schlupfwespen (*Nasonia vitripennis* und *Muscidifurax zaraptor*) besser geeignet. Dort suchen sie gezielt bis zu 200 Fliegenpuppen auf und stechen diese zur Eiablage an. Statt der Fliegen entwickeln sich dann die für Mensch und Tier unschädlichen Schlupfwespen.

Bei beiden Formen von Nützlingen ist es entscheidend, rechtzeitig mit der Freilassung zu beginnen und diese konsequent zu wiederholen. Die beiden Anbieter, Andermatt Biovet und UFA-Samen Nützlinge, haben umfassende Angebote mit regelmässigen Lieferungen und der nötigen betriebspezifischen Beratung.

Schlupfwespen und Güllefliegen reagieren äusserst empfindlich auf Zugluft und Insektizide. Insbesondere während der Freilassung von Güllefliegen ist auf Insektizidanwendungen zu verzichten.

## Letzter Schritt: direkte Bekämpfung

Kommt es trotz allen Vorkehrungen zu einer Massenvermehrung, kann man eine direkte Bekämpfung von adulten Fliegen in Betracht ziehen. Dies ist aber als absolute Notmassnahme zu sehen. Die im Biolandbau zugelassenen Produkte sind der Betriebsmittelliste zu entnehmen. Markus Spuhler

→ FiBL-Merkblatt «Regulierung der Stallfliegen»: [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org)  
→ Anbieter von Nützlingen: [www.biovet.ch](http://www.biovet.ch) und [www.nuetzlinge.ch](http://www.nuetzlinge.ch)



# Weniger intensiv ist der Trend bei der Bodenbearbeitung

Nicht alle Bioackerbauern bearbeiten ihren Boden gleich intensiv.

Zwischen Direktsaat und herkömmlichem Pflugeinsatz gibt es praktikable Zwischenstufen.

Seit Jahrtausenden bestellen die Menschen ihre Felder mithilfe des Pfluges. Die tiefe, wendende Bodenbearbeitung sorgt für ein optimales Saatbett. Mithilfe des Pfluges lässt sich eine Wiese in nur einem Arbeitsgang sauber umbrechen und Unkräuter, Erntereste sowie Hofdünger können in den Boden eingearbeitet werden. Der Boden wird dabei gelockert und durchlüftet, was zu einer schnelleren Erwärmung und Abtrocknung führt und Nährstoffe mobilisiert.

Was auf den ersten Blick viele Vorteile bringt, birgt bei genauerer Betrachtung aber auch einige Nachteile. Die intensive Bearbeitung des Bodens mit dem Pflug zerstört die Aggregats- und die Kapillarstruktur des Bodens, dezimiert die Regenwürmer und beschleunigt den Humusabbau. Der Pflug hinterlässt ausserdem einen vollständig unbedeckten Boden, welcher der Witterung schutzlos ausgesetzt und somit stark anfällig für

Verschlämmung und Erosion ist. Bei der Rückverfestigung des stark gelockerten Bodens entstehen oft Verdichtungen. Und weil in der Regel zwei Traktorräder in der Pflugfurche laufen, entsteht mit der Zeit eine verdichtete Pflugsohle, welche nur noch mit einer Tiefenlockerung aufgebrochen werden kann.

All diese Faktoren können langfristig zu einer Zerstörung der Bodenstruktur und zu Humusabbau führen, was den Wasser-, Nährstoff- und Gashaushalt im Boden beeinträchtigt.

## On-Land-Pflug: Die pragmatische Zwischenlösung

Der On-Land-Pflug ist eine Weiterentwicklung des konventionellen Pfluges. Statt mit zwei Rädern in der Pflugfurche, laufen beim On-Land-Pflügen alle vier Räder auf dem gewachsenen, tragfähigen Boden. Hauptvorteil des On-Land Pfluges ist somit die Verhinderung einer Pflugsohle. Dank seiner speziellen Bauweise und der Tiefenführung über ein Stützrad ermöglicht der On-Land Pflug geringe Arbeitstiefen bis zu 15 cm. Eine noch flachere Bearbeitung ist hingegen nicht möglich. Deshalb ist der On-Land-Pflug gemäss Direktzahlungsverordnung DZV nicht beitragsberechtigt. Mit dem On-Land-Pflug wird die Bodenstruktur unter 15 cm nicht zerstört, und die Einarbeitung von Ernterückständen und Mist ermöglicht eine bessere Verrottung der organischen Substanz. → S. 18



### Boden- und klimaschonender Bioackerbau: Pilotbetriebe für die reduzierte Bodenbearbeitung

Wer Boden und Klima schonen will, sollte auf den Pflug verzichten. Wer dabei die Herbizide weglässt, wie es für Biobetriebe Bedingung ist, riskiert nach bisherigen Erfahrungen Ertragseinbussen und eine Zunahme ausdauernder Unkräuter wie Disteln, Blacken, Quecken und Winden. Gemeinsam mit 17 Pilotbetrieben arbeitet das FiBL derzeit an Lösungen, damit die reduzierte Bodenbearbeitung auch für Biobetriebe interessant wird. Mit Gruppentreffen, Maschinenvorfürungen und -vermietung sowie Wissenstransfer sollen die Erfahrungen verbreitet und weitere Landwirte zur Nachahmung animiert werden. Die Beiträge des Bundes für die schonende Bodenbearbeitung bieten einen finanziellen Anreiz, um schrittweise auf den Pflug zu verzichten. Auf den Pilotbetrieben führt das FiBL Streifenversuche mit reduzierten Bodenbearbeitungsverfahren durch. Der Anteil der Fläche mit reduzierter Bodenbearbeitung soll innert fünf Jahren schrittweise auf 80 bis 100 Prozent in der



Erfahrungsaustausch von Pilotbetriebsleitern und Beratern in Flaach. Bild: Django Hegglin

Fruchtfolge erhöht werden. Während dieser Zeit werden Erträge, Unkraut und Humus genau überwacht. Maurice Clerc betreut die Betriebe in der Westschweiz, Django Hegglin und Daniel Böhler diejenigen in der Deutschschweiz. Projektleiter sind Hansueli Dierauer und Paul Mäder. *hd, dh*

Projektpartner:



Der Coop Fonds für Nachhaltigkeit unterstützt dieses Projekt. 

### Mulchsaat: optimale Bodenschonung

Als Mulchsaat ist heute gemäss DZV eine ganzflächige Bodenbearbeitung in einer Tiefe von maximal 10 cm zu verstehen. Der Begriff Mulchsaat kommt daher, dass nach der Bearbeitung der Boden idealerweise mit einer Mulchschicht aus organischem Material, in der Regel Ernterückstände, bedeckt bleibt. Diese schützt den Boden vor Wasser- und Windeinwirkung und verhindert Erosion und Verschlammung. Die sehr geringe Arbeitstiefe bei der Mulchsaat schont die Bodenstruktur und ermöglicht eine optimale Verrottung der organischen Substanz in der obersten, gut durchlüfteten Bodenschicht, was den Humusaufbau fördert.

Es gibt zwar einzelne Maschinen mit wendender Arbeitsweise, die unter optimalen Bodenbedingungen eine maximale Arbeitstiefe von 10 cm einhalten können, so zum Beispiel Schälplüge und moderne konventionelle Pflüge mit Stützrad. Bei solch geringer Arbeitstiefe wird jedoch oft kein «sauberer Tisch» erreicht, jedenfalls nicht beim Kunstwiesenumbbruch.

Optimale Maschinen für die Mulchsaat sind Flachgrubber mit breiten Gänsefusscharen oder der Stoppelhobel, welche ein ganzflächiges und flaches Unterschneiden der Pflanzenwurzeln erlauben. Scheibeneggen, Flügelscharrgrubber und Kultureggen sorgen für eine gute Durchmischung des Bodens und sind daher für die Stoppelbearbeitung geeignet. Letztere garantieren aber nur bei erhöhter Arbeitstiefe oder mehreren Durchgängen eine ganzflächige Unterschneidung. Zapfwel-

lengetriebene Eggen wie Kreiselegge und Rototiller kommen ebenfalls infrage. Gezogene Geräte sind jedoch bodenschonender und sollten daher vorgezogen werden.

### Direktsaat: die Wunschvorstellung

Das Ziel der Direktsaat ist es, den Boden praktisch nicht mechanisch zu bearbeiten, um so eine optimale Bodenstruktur und eine maximale Tragfähigkeit zu erreichen. Dies verursacht jedoch zwei Hauptprobleme. Erstens können im Biolandbau etablierte Unkräuter nur mechanisch reguliert werden und zweitens erfolgt die Pflanzenernährung hauptsächlich über die Mineralisierung der organischen Substanz im Boden. Im konventionellen Anbau funktioniert die Direktsaat nur dank Herbiziden und schnelllöslichem Stickstoffdünger. Da diese Hilfsmittel im Biolandbau nicht zur Verfügung stehen, präsentiert sich die Direktsaat als äusserst schwieriges Unterfangen.

Aufgrund der hohen Anforderungen ist die Direktsaat im Biolandbau bisher erst im Versuchsstadium. Direktsaaten von Mais in überwinterte Gründungen sind schon gut gelungen. Voraussetzung dafür ist aber ein trockener Frühling mit guten Aussaatbedingungen und ein erfolgreiches Niederwalzen der Gründungen mit einer Messerwalze. Direktsaaten von Getreide in abfrierende Gründungen sind ebenfalls in Entwicklung. Von Streifenfrässaaten rät man beim FiBL hingegen ganz ab. Dieser Ansatz wird am FiBL auch nicht weiterverfolgt. *Hansueli Dierauer und Django Hegglin*



Der Treffler-Flachgrubber im Einsatz auf Sonnenblumenstoppeln. Bild: Hansueli Dierauer



Kunstwiesenumbbruch mit dem Kverneland-Schälpflug. Bild Maurice Clerc

# Zwei Neuheiten für die flache Bodenbearbeitung

## Glyphomulch: Riesige Gänsefusscharen durchtrennen den Boden flachgründig

Der Glyphomulch verfolgt das Ziel einer flachen, aber ganzflächigen Bodenunterscheidung. Dazu dienen drei spezielle Gänsefusscharen von ca. 1,2 Meter Breite, welche die Pflanzen von den Wurzeln trennen und die Kapillarität brechen. Vor jeder dieser Scharen laufen zwei Räder zur Tiefenbegrenzung. Hinter den Scharen läuft eine zapfwellengetriebene Hackenwelle, welche das abgeschnittene Pflanzenmaterial in die Luft schleudert. Dies soll die Abtrocknung fördern und den Wiederaustrieb verhindern. Christophe Viret aus Gollion VD besitzt eine solche Maschine. Das FiBL hat sie 2013 für den Umbruch einer Gründüngung getestet. *spu*



Der Glyphomulch im Einsatz im Waadtland. Bild: Nicolas Rossier

→ [www.ecomulch.ch](http://www.ecomulch.ch)

## Geohobel: ein flach arbeitendes Gerät, das auch gleich mulcht

Der zapfwellengetriebene Geohobel ist mit speziellen «Hobelmessern» ausgerüstet, um beachtliche Mengen an Gründüngung zu zerkleinern und in die oberste Bodenschicht einzuarbeiten. Diese Biomasse dient als Mulchschicht und Nährstofflieferant für die mit dem nachlaufenden Doppelscheibenschargerät eingesäte Hauptfrucht. Beat Erni aus Roggliwil LU hat letzten Herbst einen Prototyp aus Österreich importiert und bereits 25 Hektaren Getreide damit gesät, teilweise in ziemlich üppige Gründüngungsbestände. Die Feldaufgänge sehen vielversprechend aus. «Der Geohobel erlaubt ,Gründüngungen und Hauptkulturen rasch und bodenschonend zu säen, egal was sich noch auf dem Acker befindet», sagt Erni. Somit sei es ein wichtiges Werkzeug im Bestreben, die Äcker permanent zu begrünen und Humus aufzubauen. «Auf diese Weise können wir auch im Biolandbau von der wendenden Bodenbearbeitung wegkommen.» *spu*



Der Geohobel bei der Getreidesaat im Kanton Luzern. Bild: zVg

→ [www.rath-maschinen.com](http://www.rath-maschinen.com)



### Video

Sehen Sie die drei Maschinen im Einsatz in unserem Video.

→ [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Filme

### Merkblatt

Weitere Infos zu den Maschinen gibt auch das Merkblatt «Reduzierte Bodenbearbeitung», erhältlich im FiBL-Shop.



Der Aroniaanbau steht auch vor Herausforderungen, wie etwa der Kirschessigfliege. Bild: IG Aronia Schweiz

## **Aronia:** *Die gepflanzte Fläche dürfte den Bedarf decken*

**Aroniaprodukte, gerade in Bioqualität, sind bei einem gesundheitsbewussten Publikum gefragt. Die IG Aronia rät aber, die Anbaufläche nicht weiter auszuweiten.**

Seit einigen Jahren erobert eine Beere mit klingendem Namen mehr und mehr die Schweiz: Aronia, auch Apfelbeere genannt, war bis vor Kurzem hierzulande kaum bekannt, erlebte jedoch in den letzten Jahren einen regelrechten Boom. Ab 2007 wurde die Gesundheitsbeere mit den schwarzblauen Früchten von einer Handvoll Pionieren vorwiegend in der Ostschweiz auf wenigen Aren erstmals angebaut. Weil Aronia als innovatives, hochwertiges Nischenprodukt mit hoher Wertschöpfung, robust und für Schweizer Bedingungen geeignet schien, wurde der Aroniaanbau vom BLW 2010 durch einen einmaligen Innovationsbeitrag von 4000 Franken pro Hektare unterstützt. 2012 wurden bereits 17 Hektaren bebaut, und mittlerweile beträgt die Anbaufläche gesamtschweizerisch rund 45 Hektaren. Ein starkes Flächenwachstum in kurzer Zeit. Und Anlass, nachzufragen, wie es derzeit um Ernte und Absatz der viel versprechenden Gesundheitsbeere steht.

### **Zukunft liegt bei Bioproduktion**

Weitaus die meisten Aroniaproduzenten sind im Verein «IG Aronia-Schweiz» mit Sitz in Hüttwilen TG organisiert. Die IG Aronia wurde 2009 gegründet und vereint heute 40 aktive Produzenten, welche 40 Hektaren bebauen. Die Landi Hüttwilen als Geschäftsstelle der IG Aronia kauft den Mitgliedern ihre Ernte ab und vermarktet die Produkte. 27 Tonnen Aronia

wurden diesen Herbst über die Landi vermarktet – etwa gleich viel wie letztes Jahr. «Die Erntemengen sind noch eher klein und lassen sich sehr gut platzieren», sagt IG-Geschäftsführer Jürg Weber. Der Aroniamarkt sei noch jung, doch es bestehe grosses Interesse an der Heilpflanze.

Rund 20 Prozent der Ernte stammen aus Bioproduktion, allerdings wird dieser Anteil stark wachsen, da die Biofläche in den letzten zwei Jahren stark ausgedehnt wurde – auf heute 70 Prozent. Weber: «Wir raten zu Bioproduktion – da liegt die Zukunft.» Im Gesundheitsbereich werde Bio von den Kunden verlangt.

Aus Aronia wird derzeit vorwiegend Saft hergestellt. Rund ein Drittel der Schweizer Ernte wird getrocknet und kommt als Trockenbeeren zum Einsatz für ins Müesli oder zum Direktessen. Auch als Tee, Sirup, Konfitüre, Gelee, in Schokolade oder Energieriegeln werden die Beeren verwendet. Hier bestehe viel Potenzial für die Direktvermarktung durch die Produzenten, die mit kreativen Produkten wie Elixier, Sirup oder Mischsaft aufwarten.

Sogar der Trester wird zu Produkten wie Gesundheitskapseln oder zu Extrakt als Getränkebasis weiterverarbeitet, da er viele Vitalstoffe enthält. «Die Nachfrage ist da», meint Weber. «Unsere Produkte haben sich bisher gut etabliert und finden vielerorts Anklang, etwa in Drogerien, Apotheken, aber auch über den Onlinehandel.»

Grössere Abnehmer im Bereich Getränkehandel und Gesundheitsprodukte testen laut Weber derzeit Aronia und entwickeln kreative Produkte – mit guter Resonanz am Markt. Mehr möchte die IG nicht verraten.

Überzeugt vom Gesundheitspotenzial der Beere ist etwa Getränkeherstellerin Biotta, die vor drei Jahren erstmals Aronia-saft ins Sortiment nahm. «Unsere Produkte laufen gut», meint

Produktmanager Roger Wehrli bei Biotta. Aroniadirektsaft oder der Mischsaft mit Acerola (aus Schweizer Bioaronia) sei zwar bei Biotta noch ein Nischenprodukt, «doch das Potenzial innerhalb der Nische ist sehr gross.» Potenzial sieht er insbesondere bei Spitälern oder Apotheken. Rund ein Drittel des Aroniabedarfs bei Biotta stammt derzeit aus Schweizer Bioaroniproduktion. Biotta möchte das Engagement grundsätzlich ausbauen, weist jedoch auch auf die hohen Schweizer Preise hin.

### Anbaufläche nicht weiter ausdehnen

Wenn die bis zu zwei Meter hohen Sträucher mit fünf bis sechs Jahren den Vollertrag erreichen, rechnet die IG mit einer Ernte von 300 Tonnen auf den heutigen 40 Hektaren, was einer Verzehnfachung der jetzigen Menge entspricht. Besteht denn für diese Mengen ein Absatzmarkt in der Schweiz?

«Wir gehen davon aus, dass dafür ein Markt vorhanden ist», so Weber. Allerdings sei der Aroniemarkt noch jung und Prognosen zum künftigen Absatz deshalb schwierig. Die IG vertritt die Meinung, dass die derzeitige Anbaufläche den Bedarf für den Schweizer Markt in den kommenden Jahren abdeckt und empfiehlt, die Fläche nicht weiter auszudehnen. «Zurzeit haben wir noch zu wenig Aronia, aber die gesetzten Pflanzen vermögen den Bedarf künftig zu decken.»

### «Schwieriges Jahr»

Lohnt sich denn der Aroniaanbau? «Wir hatten dieses Jahr Probleme mit der Kirschessigfliege», sagt Christian Gersbach aus Wallbach im Fricktal. Der Bioproduzent baut im vierten Jahr Aronia auf 20 Aren an und vermarktet seine Ernte von rund 250 Kilo als Saft und Trockenbeeren selber. «Die Beere ist als Gesundheitsprodukt sehr interessant – Ideen für Produkte und die Kunden habe ich.» Doch sei er derzeit wegen der Kirschessigfliege unsicher, wie es weitergehe. Die Ernte und Verarbeitung sei wegen des Verlesens sehr aufwendig gewesen.

Bereits längere Erfahrung mit Aronia hat Stefan Knüsel. Der Bioproduzent aus Schönholzerswil TG setzt seit sieben Jahren auf Aronia, hatte 2014 jedoch ebenfalls Ernteausfälle. Von zwei Hektaren Fläche musste er eine wegen Engerlingen zurückschneiden. «Aronia ist im Anbau nicht so einfach, man weiss noch nicht viel.» Auch ein Pilz machte im verregneten Sommer Probleme, zudem musste er in Fallen für die Kirschessigfliege investieren. Die 3,5 Tonnen Beeren, die er teilweise maschinell ernten konnte, hat er weitgehend der IG Aronia verkauft – einen Teil vermarktet er selber.

### Preisdruck besteht

Die Landi Hüttwilen / IG Aronia bezahlt den Bioproduzenten 2014 einen Preis von Fr. 6.35/kg bei Handernte, bei maschineller Ernte sind es Fr. 5.50. «Die Konkurrenz und der Preisdruck zum nahen Ausland sind gross», meint IG-Geschäftsführer Jürg Weber. «Wir bezahlen zurzeit einen fünfmal höheren Preis verglichen mit dem nahen Ausland – dies wird sich für den Grosshandel nicht halten lassen.» Schweizer Kunden seien zwar bereit, für nachhaltig und regional produzierte Produkte mit hoher Qualität mehr zu bezahlen. Aber es gebe Grenzen.

Fachlich wird die IG Aronia vom landwirtschaftlichen Beratungszentrum Arenenberg unterstützt. «Wir sind daran, die Produktionssysteme auszuwerten und zu optimieren», sagt Jimmy Mariéthoz, Fachstellenleiter Gemüse- und Beerenan-

bau in Arenenberg und zuständig für Aronia. So könnten etwa Ernteabläufe verbessert werden – auch die Unkrautbekämpfung sei nicht zu unterschätzen. Derzeit erhebt das LBBZ Zahlen zur Wirtschaftlichkeit des Aroniaanbaus, diese würden jedoch erst im Lauf des Jahres vorliegen. «Es sieht jedoch gut aus», so Mariéthoz. Man gehe davon aus, dass der Aroniaanbau auch in der Schweiz wirtschaftlich sei – besonders, wenn es gelinge, die Produktionskosten zu optimieren. «Aronia ist ein hochwertiges, gutes Produkt, das für innovative Produzenten Chancen bietet.» Allerdings sei es für Produzenten ganz wichtig, abzuklären, ob man Kunden habe und ob der Markt da sei. *Katharina Truninger*



Aroniaproducte haben sich etabliert.

Bild: Biotta



### Heilpflanze Aronia

Die Heilpflanze Aronia stammt ursprünglich aus Nordamerika und wurde schon von den Indianern wegen ihrer hervorragenden Eigenschaften geschätzt. Die blauschwarzen Beeren enthalten neben besonders vielen Vitaminen und Mineralstoffen einen ausserordentlich hohen Anteil an Anthocyanen – so viel, wie keine andere Beere – 200-mal mehr als rote Trauben. Die schwarzen Pflanzenfarbstoffe wirken als wertvolle Antioxidantien. Aronia kann bei der Prävention von Zivilisationskrankheiten wie Diabetes, Bluthochdruck oder Allergien helfen, wirkt entzündungshemmend und verdauungsfördernd. Die Beeren schmecken herb-säuerlich und werden getrocknet oder als Saft verwendet. Eine Pflanze trägt im Vollertrag rund 6 Kilo. Eine Hektare kann gemäss Erfahrungen im Ausland 7 bis 9 Tonnen Ertrag liefern.

→ [www.aroniabeere.ch](http://www.aroniabeere.ch)

# Der Markeneintrag von Vitabella ist rechtswidrig

Die Firma Terralog versucht die Kartoffelsorte Vitabella über den Markenschutz zu monopolisieren. Das widerspricht sowohl der Marken- als auch der Sortenschutzgesetzgebung.

Vitabella («Schönes Leben») ist eine von vier Sorten, die das FiBL in ihrem Praxisversuchen 2014 testete. Besonders bei der Krautfäuleresistenz schnitt sie auffallend gut ab und liess die Konkurrenzsorten Allians und Princess klar hinter sich. Einzig Campina konnte noch einigermaßen mithalten. Manch ein Branchenkenner sah Vitabella bereits als Favoritin für die Nachfolge von Charlotte, die eine hohe Krautfäuleanfälligkeit aufweist und deshalb für viele Produzenten den Zenit als die festkochende Biokartoffel überschritten hat. Die Freude über die neu gewonnene Perspektive hielt aber für die an den Versuchen beteiligten Produzenten nur kurz an. Die Firma Terralog in Rüdftligen-Alchenflüh BE hat den Markennamen «VITABELLA» für Kartoffeln schützen lassen. Vitabella war dabei quasi ein Mitbringsel des erst seit gut einem Jahr amtierenden CEO Ernst Arn, welcher zuvor für die in Holland angesiedelte Züchterin der Kartoffel tätig war. Mit dem Markenschutz will Terralog durchsetzen, dass nur ausgewählte Geschäftspartner

Vitabella anbauen und handeln dürfen. Vorderhand soll dies nur die Firma Rathgeb Bio in Unterstammheim sein, wie sowohl Ernst Arn als auch Christian Rathgeb bestätigen (bioaktuell.ch berichtete). Ein schriftlicher Vertrag liege aber nicht vor, so Rathgeb, sondern lediglich eine mündliche Absprache. Diese beziehe sich zunächst auf die kommende Pflanzsaison.

## Markenschutz ist keine Premiere

Die Nachricht von der Monopolisierung Vitabellas ist in der Biobranche schlecht angekommen. Für Martin Lichtenhahn von der Produzentenorganisation BioGemüse AV-AG ist es Ausdruck eines Seilziehens über die künftige Organisation des Kartoffelmarkts. Nachdem man sich vor nicht allzu langer Zeit unter Ägide von Bio Suisse und der Branchenorganisationen Swisspatat auf ein einheitliches Farbkonzept (grün = festkochend, blau = mehligkochend) ohne Profilierung der Sorte bei der Vermarktung geeinigt hatte, drohe nun ein Wettrennen um



Als IP-Kartoffel aus der Region bereits im Verkauf: Verpackung für die neue Sorte Vitabella im Migros-Kanal. Bild: pd

jede einzelne Sorte und ein Verdrängungskampf um exklusiven Zugang nach dem Motto «Jeder sucht sich seine Sorten und schützt diese für sich». Lichtenhahn macht keinen Hehl daraus, dass ihm diese Perspektive nicht behagt, auch weil dieser Aufwand, der bisher von der öffentlichen Hand und von Verbänden getragen wurde, künftig zulasten der Produzentenpreise ginge. Die erneute Segmentierung des Marktes in Sorten birgt auch die Gefahr von vermehrten Importen, wie ein aktuelles Beispiel schmerzlich vor Augen führt. Die Migros importierte kürzlich Raclettekartoffeln der Sorte Gwenne aus Holland, obwohl die Inlandlager für Raclettekartoffeln derzeit voll sind. Das Argument der Migros: Der Konsument verlange genau diese eine Sorte.

### «Eine normale Marketingangelegenheit»

Ernst Arn verteidigt den Markenschutz und die Exklusivvergabe an Rathgeb. Es handle sich dabei um eine normale Marketingangelegenheit, sagt der Terralog-Chef und verweist darauf, dass es im konventionellen Anbau bereits Fälle von ähnlichen Vorgehen gebe. Die Association des producteurs de pommes de terre nouvelles de l'Arc lémanique (Appnal) verfügt mit Amandine und Celtiane bereits über zwei Sorten, die jeweils einem exklusiven Kreis von Produzenten und einem Abnehmer, Migros beziehungsweise Coop, vorbehalten ist. Die Exklusivität sorgt für eine höhere Nachfrage und damit auch für höhere Produzentenpreise, so Arn.

Nur: mit dem Vorgehen hebt Terralog de facto den Sortenschutz aus. Gemäss Sortenschutzgesetz dürfen Sorten zwar zusätzlich mit einem Markennamen in Verkehr gebracht

werden, allerdings muss sich dieser klar vom Sortennamen unterscheiden. Damit wird ermöglicht, Marketingleistung gegenüber Trittbrettfahrern zu schützen. Gleichzeitig wird sichergestellt, dass die Sorte nach Ablauf des Sortenschutzes für alle frei zugänglich wird.

«Das Institut für Geistiges Eigentum (IGE), hätte die Marke «VITABELLA» nicht eintragen dürfen», bestätigt Eva Tscharlant vom Fachbereich Recht und Verfahren beim Bundesamt für Landwirtschaft (BLW). Nach dem Markenschutzgesetz dürfen Gattungsbezeichnungen – wozu auch die Sortennamen gehören – nicht als Marke geschützt werden. Allerdings könne das IGE den Markeneintrag nicht von Amtes wegen rückgängig machen, dazu brauche es einen richterlichen Entscheid und dazu wiederum eine Klage von Betroffenen.

### «Es braucht einen runden Tisch»

Swisspatat befasste sich Ende Januar, nach Redaktionsschluss dieser Ausgabe, mit der Thematik. Für Daniel Bärtschi, Geschäftsführer von Bio Suisse, steht ein koordiniertes Vorgehen aller Beteiligten im Zentrum. «Das Ziel ist eine einvernehmliche Lösung, dazu braucht es demnächst ein Treffen am runden Tisch.» Er weist aber nicht von der Hand, dass der Fall Vitabella eine gute Gelegenheit wäre, um die Frage der Rechtmässigkeit solcher Markeneinträge abschliessend zu klären. Es wäre im Interesse von Bio Suisse, wenn ein Gericht den Markeneintrag eines Sortennamens als unrechtmässig bewerten würde. Denn Bio Suisse verfolgt den Grundsatz, dass allen Marktteilnehmern und Bioproduzenten freier Zugang zu allen Sorten garantiert werden soll. *Adrian Krebs, Markus Spuhler*



#### Änderung der Knospe-Richtlinien beantragt

Änderung der Knospe-Richtlinien beantragt Das Vorgehen von Arn und Rathgeb wird auch die Delegierten von Bio Suisse beschäftigen. Der Vorstand von Bio Suisse beantragt an der DV im April 2015 eine Ergänzung der Grundsätze im Kapitel 2.2 «Pflanzenzüchtung und Vermehrung». Knospe-Betriebe sollen nur Sorten verwenden dürfen, die allen Knospe-Produzenten in der Schweiz zugänglich sind. Die Mitgliedorganisation Bio Nordwestschweiz hat angekündigt, allenfalls auch einen Antrag zum Thema einzureichen. Eine vollständige privatrechtliche Selbstbeschränkung auf nicht markengeschützte Sorten würde Risiken bergen: Internationale Züchtungsunternehmen werden wohl kaum auf einen Markeneintrag verzichten für einen so kleinen Markt wie die Schweizer Biobranche. *akr/spu*



Kometian-Projektleiter Werner Ammann behandelt seine Tiere zu 99 Prozent homöopathisch. Bild: lid

## Kometian: hohe Nachfrage für praxisnahe Beratung zur Antibiotikareduktion

Der Antibiotikaeinsatz in der Tierhaltung rückt immer mehr in den Fokus der Öffentlichkeit. Die Probleme sind bekannt und Alternativen sind gefragt. Kometian, die Beratungsstelle für komplementärmedizinische Behandlungen, beschäftigt sich schon seit mehreren Jahren mit praktischen Lösungsansätzen zur Antibiotikareduktion. Über ein Dutzend Tierärztinnen und Tierärzte, Tierheilpraktikerinnen und Tierheilpraktiker mit anerkannter Aus- und Weiterbildung in Komplementärmedizin stellen die telefonische Beratung rund um die Uhr sicher. Über 200 Betriebe aus 16 Kantonen haben sich bis

jetzt Kometian angeschlossen und laufend kommen neue dazu. Seit dem Start der Pilotphase haben sie bei Kometian über 1000 Beratungen in Anspruch genommen.

Interessierte Tierhalter können sich jederzeit anmelden. Neu Angemeldete werden periodisch in den Tagesbetrieb aufgenommen. Für Rückfragen steht der Projektleiter, Werner Ammann, 9608 Ganterschwil, unter Tel. 071 983 17 73 oder per Mail gerne zur Verfügung. *mgt/spu*

→ [werner.ammann@kometian.ch](mailto:werner.ammann@kometian.ch)  
→ [www.kometian.ch](http://www.kometian.ch)

## Veranstaltungsräume auf [www.knospehof.ch](http://www.knospehof.ch) eintragen

Seit Anfang des Jahres bietet knospehof.ch neben den Bereich, Einkaufen, Essen und Übernachten noch weitere Funktionen an. Neu können Besucher Räumlichkeiten zum «Feiern & Tagen» auf Biohöfen, -hotels und -restaurants finden, also für Feste, Meetings, Seminare oder Hochzeiten. Knospe-Betriebe können ihre Räumlichkeiten selber eintragen. Ebenfalls überarbeitet wurde der Bereich «Agenda». Dort können Knospehof-Betriebe ihre eigenen Anlässe (Hoffeste, Jahrmärkte, Tag der offenen Tür etc.) erfassen. Diese Anlässe sind dann sowohl auf dem eigenen Hofprofil als auch in der allgemeinen Agenda auf der Seite sichtbar. Beide Funktionen sind auch auf dem Knospehof-App für Android und iOS verfügbar. Die persönlichen Zugangsdaten sowie detaillierte Informationen zu diesen Themen wurden von Bio Suisse Ende Dezember 2014 per Post verschickt. Bei Fragen steht Flavia Müller zur Verfügung. *mgt*

→ [flavia.mueller@bio-suisse.ch](mailto:flavia.mueller@bio-suisse.ch)  
Tel. 061 204 66 51



Das Räume-Portal von Bio Suisse. Bild: lid

### Korrekt 1:

## Grauviehausstellung am 3. Mai 2015

Die Anmerkung zum Artikel «Rätisches Grauvieh braucht mehr Stiere und gute Zusammenarbeit» in der letzten Ausgabe von Bioaktuell enthielt eine fehlerhafte Datumsangabe. Die 2. Schweizerische Grauvieh-Ausstellung findet am 3. Mai 2015 im Eriz statt und nicht wie gemeldet am 15. Mai 2015.

### Korrekt 2:

## GV-Termine verschoben

Aufgrund einer technischen Panne waren in der Bio Suisse Verbandsdaten-Übersicht auf Seite 27 der Septemberausgabe einige Daten nicht korrekt beziehungsweise verschoben publiziert, hier die korrekten Daten.

- Bio Freiburg: HV am 3. März, Bio-Markt am 10./11. Oktober in Freiburg
- Bio Glarus: HV am 13. Februar, 20 Uhr

- Bio Grischun: GV am 12. Februar, Plantahof in Landquart, ab 9.30 Uhr
- Bio Luzern: GV am 23. Februar, Burgrain in Alberswil, 20 Uhr
- Bio Ostschweiz: HV am 10. Februar, Landw. Zentrum Flawil
- Bioforum Schweiz: Möschberggespräche 2015 am 12./13. Januar im Seminar- und Kulturhotel Möschberg, Grosshöchstetten



## 2015 ist das UNO-Jahr des Bodens

Die vielseitige Bedeutung und Relevanz der Böden für unsere natürlichen Ökosysteme, die Landwirtschaft und unsere Nahrungsmittelsicherheit wird oft vergessen. Die Vereinten Nationen möchte dem entgegenwirken: Global, national und lokal sind dazu zahlreiche Veranstaltungen geplant, um dem breiten Publikum die Böden anschaulich und begreifbar zu machen. Auch Gefährdungen wie Flächenversiegelung, Desertifikation, Versalzung und andere Probleme werden thematisiert. Die Koordination der Aktivitäten in der Schweiz läuft insbesondere über diese Website [www.boden2015.ch](http://www.boden2015.ch). Jeweils zum 5. des Monats erscheint dort ein neues Faktenblatt «Bodenlebewesen». Im Januar wurde die faszinierende Welt der Amöben vorgestellt. *lmw*

→ [www.fao.org/globalsoilpartnership](http://www.fao.org/globalsoilpartnership)

## ProSpecieRara gründet Handelsplattform für seltene Rassen

ProSpecieRara (PSR) hat zusammen mit verschiedenen Rassenvereinen von gefährdeten Schweizer Nutztieren eine Vermittlungsplattform für Zuchttiere gegründet. Auf der neuen Website können Halter der raren Rassen ihre Tiere kostenlos zum Verkauf anbieten. Um die Qualität der Angebote und deren Seriosität nachhaltig sicherzustellen, überprüfen die verschiedenen Rassenvereine die Inserate vor der Publikation. Damit soll ein wichtiger Beitrag zur Verbreitung und zum Erhalt von gefährdeten Schweizer Rassen geleistet werden. Der Dienst steht seit vergangenem Dezember zur Verfügung und wurde vom Bundesamt für Landwirtschaft unterstützt. *cbu*

→ [www.tierische-raritaeten.ch](http://www.tierische-raritaeten.ch)

## Landwirtschaftliche Grundbildung: Bildungsverordnung wird revidiert

Seit dem 1. Januar 2009 sind die Bildungsverordnungen, Bildungspläne und Bildungsziele für die sieben Berufe im Berufsfeld Landwirtschaft in Kraft. Die berufliche Grundbildung wurde 2013/2014 evaluiert und ein Schlussbericht verfasst. Aufgrund dieser Analyse werden die Bildungsverordnung und die Bildungspläne in den nächsten Monaten einer Teilrevision unterzogen. Die Bildungskommission von Bio Suisse hat dabei folgende Anliegen formuliert:

- Beibehaltung der 240 Lektionen schulischer Unterricht für die Ausbildung mit dem «Schwerpunkt Biolandbau». In den ersten beiden Lehrjahren je 24 Lektionen Biolandbau und im dritten Lehrjahr 192 Lektionen in separaten Klassen.
- Freie Wahl der Berufsfachschule im dritten Lehrjahr, damit die Auszubildenden, die das möchten, den schulischen Unterricht an den dafür spezialisierten Schulorten Rheinau (bio.-dyn.) oder Schwand (bio.-org.) besuchen können.
- Gute Qualifikation der Lehrkräfte, welche das Fach Biolandbau unterrichten.
- Verbindlichere Formulierungen der Bedingungen, die zum Unterrichten des «Schwerpunkts Biolandbau» berechtigen.

In den kommenden Monaten wird sich herausstellen, welche dieser Anliegen berücksichtigt werden. Die Neuerungen sollen ab dem Schuljahr 2017/18 umgesetzt werden. Die Diskussion der wirklich heissen Eisen (4-jährige statt 3-jährige Lehre, gleichmässige Verteilung des schulischen Unterrichts auf die Lehrjahre, Einführung von Fachrichtungen) wird vertagt.

*Robert Obrist, Geschäftsstelle Bildung Bio Suisse*

Schlussbericht:

→ [www.agri-job.ch](http://www.agri-job.ch)

- > Dokumente Grundbildung
- > Evaluation Grundbildung

## Bei der Tiervermarktung Vignetten korrekt verwenden



Die neuen Tiervermarktungsvignetten von Bio Suisse. Bild: lid

Kürzlich haben Knospe-Betriebe ihre Vignetten für die Vermarktung ihrer Tiere erhalten. Diese sind auf die offiziellen Tierbegleitdokumente zu kleben. Der Betrieb ist selbst für die rechtzeitige Nachbestellung und die korrekte Deklaration auf der Vignette verantwortlich. Die Geschäftsstelle hilft Ihnen bei Fragen unter Tel. 061 204 66 45 oder [pmfleisch@bio-suisse.ch](mailto:pmfleisch@bio-suisse.ch) weiter. «Bio Weide-Beef»-Vignetten müssen direkt bei [bio.inspecta](http://bio.inspecta) bestellt werden. Neben der Marke Knospe weist die Knospe-Vignet-

te weitere Angaben wie QM-SF, RAUS, BTS (nur Mutterkuhbetriebe) aus. Diese sind dann relevant, wenn die Knospe aufgrund konventioneller Vermarktung oder einer Vermarktungssperre weggeschnitten wird. [bio.inspecta](http://bio.inspecta) und BTA kontrollieren, ob ein Betrieb die Berg- resp. Alpbedingungen erfüllt. Sofern dies der Fall ist, weist Bio Suisse dies seit diesem Jahr auf den Vignetten aus. Ob sich daraus Mehrerträge ergeben, wird sich aber erst noch zeigen müssen.

*Michèle Hürner, Bio Suisse*



# Bäuerinnen backen noch *ohne Zusatzstoffe*

Brot aus der bäuerlichen Backstube ist ein richtiges Naturprodukt. Es hebt sich von Broten der Backbranche deutlich ab und eignet sich als Nischenprodukt für die Direktvermarktung.

Auch Biobrote enthalten teilweise Dinge, die man in einem Brot kaum erwarten würde. Zum Beispiel Zusatzstoffe wie Enzyme oder biologische Backhilfsmittel wie Bioacerolakirschenpulver oder Knospe-Weizenkleber. Nicht so im Knospe-Brot von Eveline Sprecher. Die Knospe-Bäuerin aus Aesch BL bäckt zweimal pro Woche frisches Brot für die Direktvermarktung. Bei ihr kommen traditionell nur Mehl, Wasser, Hefe und Salz in den Teig. Hinzu kommt viel Zeit, um diesen aufgehen zu lassen. Ganz so, wie man sich das eigentlich vorstellt.

## Prozesse standardisieren und Backfähigkeit verbessern

«Bei Knospe-Produkten müssen im Gegensatz zu konventionellen Broten und selbst zu Broten, die nach Bioverordnung hergestellt sind, Enzyme immer deklariert werden», sagt Katrin Hennig, die bei Bio Suisse zuständig ist für die Labelvergabe von Backwaren. Doch warum stecken Zusatzstoffe oder biologische Backhilfsmittel auch in Biobroten drin? «Getreide und Mehl sind Naturprodukte und weisen deshalb nicht immer die exakt gleichen Eigenschaften auf», erklärt Katrin Hennig. Jedes Mehl, jede Charge verhalte sich wieder ein wenig anders bei der Teigführung und beim Backen. Daher versuchen auch Biobäckereien die Backfähigkeit zu verbessern. Aber klar ist: chemisch-synthetische Zusätze sind bei Knospe-Produkten streng verboten.

## Sich profilieren mit Brot vom Hof

Die handwerkliche Brotherstellung unterscheidet sich von industriellen Bäckereien also oft in der Zusammensetzung des Brotes. Die meisten Bäuerinnen verzichten auch auf das heute übliche Tiefgefrieren von Teiglingen und das Frischbacken von Broten am Verkaufspunkt. Wenn Eveline Sprecher Brot bäckt für den Verkauf am Mittwoch, dann setzt sie den Brotteig jeweils am Dienstagmorgen um halb sieben Uhr an. «Ich nehme, da der Teig langsam aufgehen soll, auf zehn Kilogramm Mehl nur eineinhalb Hefewürfel. So kann ich den Teig im Sommer im Kühlraum und im Winter im Backraum gut stehen lassen», erzählt die erfahrene Bäuerin. In der Nacht auf Mittwoch fängt Eveline Sprecher dann um zwei Uhr in der Früh an zu backen. Bis am Mittwochmorgen um halb sieben Uhr hat sie dann jeweils mehr als hundert Kilogramm Mehl zu ofenfrischen Broten verarbeitet. Frisch gebackenes Brot mit einer langen Teigführung und ohne Zusatzstoffe oder biologische Backhilfsmittel ist ein Markenzeichen von bäuerlich handwerklich hergestelltem Brot und eignet sich als Nischenprodukt für die Direktvermarktung. *Petra Schwinghammer*



### Regeln für Knospe-Brot

Alle landwirtschaftlichen Zutaten bei einem Knospe-Brot müssen Knospe-zertifiziert sein. Einzelne Ausnahmen wie Sauerteigstarter oder Backferment sind in Bio- statt Knospe-Qualität zugelassen. Die Ausnahmen sind in den Bio Suisse Richtlinien, Teil 3, für Verarbeitung und Handel geregelt. Seit 2004 verlangt Bio Suisse die Verwendung von Knospe-Hefe, die ohne Ammoniak, Säuren, Laugen, synthetische Vitamine und künstliche Entschäumer auskommt. Auf [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) finden Bäuerinnen und Bäcker eine Produkte- und Adressliste für den Bezug von Knospe-konformen Zutaten in Kleinmengen. *psh*

Illustration: Simone Bissig

Handgemachte Brote mit natürlichen Zutaten bieten einen Mehrwert und lassen sich gut verkaufen. *Bild: Bio Suisse*

# «Wir verbacken auf unserem Hof zehn Tonnen Weizen im Jahr»

**Bioaktuell:** Eveline Sprecher, Sie sind Bäuerin in Aesch BL und backen seit vielen Jahren für die Direktvermarktung. Wie sieht Ihr Angebot aus?

**Eveline Sprecher:** Ich backe Halbweisszöpfe, Vollkornzöpfe, Halbweissbrot mit Vollkorn, Ruchbrot, längliche Brötchen aus Ruchmehl, sogenannte Bängeli, mit Körnern und Dinkelbrote mit und ohne Körner.

**Welche Zutaten verwenden Sie für Ihre unterschiedlichen Bakwaren?**

Das Weizenmehl stammt aus eigener Produktion. Wir geben unser Weizenkorn in die Mühle in Maisprach in unserer Nähe. Diese mahlt für uns. Wir verbacken zehn Tonnen Weizen im Jahr. Den Dinkel kaufen wir von der Mühle Maisprach zu. Weiter verwenden wir Meersalz. Hefe und Butter kaufe ich in Knospe-Qualität ein, die Milch beziehe ich vom Knospe-Nachbarshof.

**Wie kommen Sie mit den Vorschriften von Bio Suisse zu recht, insbesondere mit Blick auf die vorgeschriebenen Zutaten?**

Es stört mich, dass gewisse Knospe-Zutaten von weit herkommen. Der Sesam stammt aus Ägypten, die Sonnenblumenkerne aus China. Ich habe mir auch schon überlegt, die Kerne einfach wegzulassen.

**Wie bewerkstelligen Sie den grossen Arbeitsaufwand beim Brotbacken?**

Ich verteige 100 bis 120 Kilo Mehl pro Mal. Dazu habe ich zwei Teigmaschinen, die nur maximal zehn Kilo Mehl fassen, das kostet mich relativ viel Zeit. Zum Backen habe ich drei Elektro-Schamottsteinöfen, die zwischen 18 und 24 Brote fassen. Damit kann ich effizient und gleichmässig arbeiten. Mein Backraum befindet sich im Keller bei uns im Wohnhaus. Wenn ich viel backen muss, kann ich noch zwei weitere Öfen von unseren Nachbarn die im Haus gegenüber wohnen nutzen. Da die Geräte in meiner Backstube mittlerweile ihr Alter erreicht haben und die zu verarbeitende Menge zugenommen hat, werde ich mich nach einer grösseren Teigmaschine umsehen, die 20 bis 30 Kilo fasst. Bei einem neuen Schamottsteinofen würde ich darauf achten, dass die Schamottsteine auch auf der Seite angebracht sind. Denn bei meinen jetzigen Backöfen habe ich nur Steine am Boden, da wird die Wärme weniger lang gespeichert.

**Wo verkaufen Sie Ihre Brote, und welche Brotarten sind am meisten gefragt?**

Am Samstag verkauft ein befreundeter Knospe-Bauer unsere Produkte an seinen Marktständen in Aesch und in Ettingen. Am Mittwoch sind die Brote Bestandteil unserer abonnierten Biokistli. Die Dinkelbrote und Bängeliarten mit Körnern laufen sehr gut. Die kleinen Brote verkaufen sich besser als die Grossen.

*Interview: Petra Schwinghammer*



Eveline Sprecher bäckt für die Direktvermarktung.

*Bild: Katrin Hennig*

## **Brotrezept aus Eveline Sprechers Biohof-Backstube**

### **Zutaten**

1 kg Knospe-Ruchmehl und  
20 g Salz mischen  
10 g Knospe-Hefe  
6 dl Wasser

Teig gut kneten, er soll geschmeidig sein aber nicht an den Händen kleben. Den Teig bei Zimmertemperatur ums Doppelte aufgehen lassen (2 bis 3 Std.).

Nach dem Aufgehprozess aus dem Teig zwei, drei oder mehr lange Bängeli formen. Zum Formen nur die Hände bemehlen, nicht die Fläche auf dem Tisch.

Mit einem Pinsel die Oberfläche der Brote mit Wasser benetzen.

Ein Kernengemisch aus Dinkel- oder Weizenflocken, Sesamsamen und Sonnenblumen-samen auf einem Servierbrett oder in einer flachen Schüssel anmischen und die benetzten Brote darin wenden.

Mehl über die Brote streuen und die Brote in den auf 250 bis 270°C vorgeheizten Ofen geben. Nach 10 Minuten bei die Temperatur auf 180°C zurückstellen und nochmals 30 Minuten weiterbacken.

Wer wenig Zeit hat, kann auch mehr Hefe zugeben, dann geht der Teig schneller auf. Je nach dem schmeckt man dann aber die Hefe aus dem Brot heraus. esp

# Bioprodukte richtig kennzeichnen ist keine Hexerei

Für die Deklaration auf der Etikette von Biolebensmitteln gelten ein paar einfache Regeln.

Etiketten von Bioprodukten müssen alle gesetzlichen Anforderungen inklusive Bio-Verordnung und auch die Richtlinien von Bio Suisse erfüllen. Bei der Gestaltung gibt es manchmal Unklarheiten. Die korrekte Gestaltung von Etiketten und die Angaben, welche für ein Knospe-Jogurt vorgeschrieben sind, lassen sich am einfachsten anhand eines Produktebeispiels darstellen.

## Joghurt-Etikette (Beispiel)



\* Anstelle von XXXX ist die Betriebsnummer der Molkerei/Käserei einzusetzen

\*\* Anstelle von XXX ist die Nummer der Zertifizierungsstelle einzusetzen:  
006 für bio.inspecta AG, 086 für BIO TEST AGRO AG  
004 für IMO AG, 038 für ProCert AG

## Der Aprikosenanteil im Aprikosenjoghurt

Nach der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung muss die Menge einer Zutat in Prozent angegeben werden, sofern die Zutat in der Sachbezeichnung genannt wird oder mit einem Bild klar darauf hingewiesen wird. Diese Regel gilt nicht für Zutaten, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden, wie etwa Gewürze oder deren Extrakte. Im Falle eines Vanille-Joghurt beispielsweise kann auf eine Angabe verzichtet werden.

## Kennzeichnung der Herkunft

Zudem fordert Bio Suisse eine Kennzeichnung der geografischen Herkunft einzelner Zutaten. Von jeder Zutat, die zu mehr als 10 Prozent im Produkt vorhanden ist, muss die Herkunft deklariert werden. Dies gilt auch für alle Zutaten, welche namens- oder wertgebend sind, zum Beispiel Aprikose. Die Herkunft darf auch mit der offiziellen Abkürzung eines Landes, gemäss der internationalen Norm ISO 3166, angegeben werden. Lässt sich eine Zutat keinem bestimmten Herkunftsland zuordnen, so ist der kleinste geografische Raum anzugeben, aus dem die Zutaten stammen, also beispielsweise EU oder Mittel- und Lateinamerika.

Allergene Zutaten müssen in der Zutatenliste speziell gekennzeichnet sein. Wenn man ein Haselnuss-Joghurt herstellt, muss die Zutat Haselnüsse hervorgehoben sein, zum Beispiel mit dem Schriftstil «fett».

## Spezialangaben für Milchprodukte

Bei Milchprodukten sind zusätzlich folgende Angaben notwendig:

- Der Fettgehalt im Milchanteil als Gramm pro Kilogramm, Gramm pro 100 Gramm oder als Prozentangabe
- Wenn die Produkte kühl gelagert werden müssen: ein Hinweis auf die Lagertemperatur
- Die Art der Hitzebehandlung

Falls die Milch homogenisiert ist, muss auch dieses Verfahren deklariert werden. Das ist eine Anforderung von Bio Suisse.

Zusätzlich ist bei Betrieben, welche tierische Produkte herstellen, die Angabe der Betriebsnummer (Zulassungsnummer) notwendig. Diese Angabe muss immer in einem Oval angegeben werden, wobei vor der Nummer die Abkürzung des Herstellungslandes (z.B. CH) angegeben werden muss. Eine Ausnahme gilt für den Verkauf direkt ab Hof an den Endkonsumenten. *Normen Böttcher, Bio Suisse*

FIBL, Demeter und Bio Suisse haben die Regeln im Merkblatt «Kennzeichnung biologischer Lebensmittel» zusammengefasst.  
→ [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Verarbeiter & Händler  
> Richtlinien & Merkblätter.

# Ein Sprungbrett für innovative Bio-Knospe-Produkte



Die prämierten Produkte werden im Sommer den Medien vorgestellt. Bild: Bio Suisse

Auch dieses Jahr verleiht Bio Suisse wieder die Bio-Gourmet-Knospe. Damit will der Verband innovative und herausragende Produkteschöpfungen bekannter machen.

Bio-Knospe-Produkte sollen bei den Konsumenten und Konsumentinnen nicht nur für nachhaltige Landwirtschaft stehen, sondern auch für höchsten Genuss dank schonender Verarbeitung. Knospe-Verarbeiter verzichten nämlich gänzlich auf Farb- und Aromastoffe. Sie legen aber nicht nur höchsten Wert auf Sorgfalt beim Produktionsprozess, sie sind auch äusserst innovativ. Bio Suisse will deshalb neuen und bewährten Produkten eine Plattform bieten und die besten mit der Bio-Gourmet-Knospe prämiieren. Dazu bewertet eine professionelle Jury eine jährlich wechselnde Produktegruppe.

## Brühwürste und Salzfish

Der Fokus der diesjährigen Prämierung liegt auf den Produkten Brot, Fleisch und Fisch. Lizenznehmer und Produzenten können insbesondere Roh-, Brüh-, Koch-, Brat- und Trockenwürste sowie Trockenfleisch, Mostbröckli, geräucherten Fisch, Salzfish und Fischkonserven einreichen. Die Spezialisten-Jury unter der Leitung von Sensoriker Patrick Zbinden wird die Produkte charakterisieren, prüfen und nach den Kriterien Aussehen, Geschmack, Geruch und Gesamteindruck bewerten.

## Produkte jetzt anmelden

Prämierte Produkte dürfen mit der Bio-Gourmet-Knospe ausgezeichnet werden und erhalten die verdiente mediale Präsenz, wie das Beispiel aus dem Interview mit der Bio-Manufaktur Grünboden zeigt (Siehe Seite 31). Bio Suisse präsentiert die prämierten Produkte an ihrem Stand am Bio Marché in Zofingen vom 19. bis zum 21. Juni. Zudem erhalten alle Produzenten, die ein Produkt eingereicht haben, ein professionelles Jury-Feedback. Dies gilt auch für Produkte die keine Prämierung erhalten. Besonders herausragende Produkte erhalten eine Sonderauszeichnung.

Am 9. Juni werden im Rahmen der Verleihung der Bio-Gourmet-Knospe die Resultate bekanntgegeben und die Produkte den Medien präsentiert.

Teilnahmeberechtigt sind Knospe-Lizenznehmer sowie alle Produzentinnen und Produzenten von Bio Suisse. Die Anmeldegebühr für das erste Produkt beträgt 70 Franken, für jedes weitere beträgt sie 50 Franken. Die Anmeldung der Proben sollte bis zum 10. März 2015 mittels des beiliegenden Talons eingesendet werden. Die Anlieferung der Proben erfolgt nach Absprache. [sw/sja/spu](mailto:sw/sja/spu)

Weitere Auskünfte: Samuel Wyssenbach  
Bio Suisse, Tel. 061 204 66 33  
→ [samuel.wyssenbach@bio-suisse.ch](mailto:samuel.wyssenbach@bio-suisse.ch)

# Gourmet-Knospe bringt *Wertschätzung und Neukunden*

Urs und Christine Frühauf von der BioManufaktur Grünboden wurden letztes Jahr für ihre Dörrbohnen mit der «Gourmet-Knospe» ausgezeichnet. Was haben ihnen diese Lorbeeren gebracht?

**Bioaktuell:** Ihre Dörrbohnen wurden unter anderem von Spitzenköchin Vreni Giger als butterzart bezeichnet und erhielten Bestnote 6. Was ist das Geheimnis hinter den Bohnen?

**Urs Frühauf:** Von der Saat bis zum optimalen Erntezeitpunkt und zur Verarbeitung stimmte alles: die Bodenbeschaffenheit, das Saatgut, die Witterung, die schonende Lufttrocknung und vor allem die gute Zusammenarbeit und der rege Austausch unter den Bohnenbauern.

**Was freut Sie besonders am Resultat? Gab es darauf spontane Reaktionen?**

**Christine Frühauf:** Für uns war die Auszeichnung eine grosse Überraschung. Wir geben dieses Zeichen der Anerkennung und Wertschätzung an alle weiter, die dazu beigetragen haben. Sehr viele Produzenten haben uns gratuliert. Jemand hat uns sogar zur Bohnenprominenz erkoren.

**Wie war das Medienecho?**

**Ch.F.:** Sehr gross. Es gab Beiträge in einer ganzen Reihe von

Publikationen, etwa im «Beobachter Natur», in der «Landliebe», in der Gastrozeitung und in vielen regionalen Zeitungen. Die Berichte zeigen eine Aussensicht unseres Tuns. Das ist sehr wertvoll und zeigt Perspektiven auf. Jetzt weiss wohl die ganze Schweiz, dass wir Dörrbohnen machen ...

**Können Sie bereits eine höhere Nachfrage feststellen?**

**U.F.:** Die Nachfrage ist bedeutend höher. Die Gourmet-Knospe hat das Interesse der Kunden am Anbau und der Verarbeitung geweckt. Viele Kunden besuchen uns auf dem Grünboden. Sie lernen die ganze Produktion kennen und sehen, wie mit der Trocknungsanlage Tradition und zeitgemässe Technik verbunden werden.

**Wie waren die Reaktionen seitens der Gastronomie?**

**U.F.:** Gastronomen meldeten sich bei uns oder machten eine Visite. Ein Gastronom lud uns sogar zum Dörrbohnen-Diner ein, ein anderer kreierte einen neuen Dörrbohnen Salat. Insgesamt verzeichnen wir auch hier Neukunden.

**Hat Ihnen der Wettbewerb bezüglich Produktionsprozess und Entwicklung etwas gebracht?**

**U.F.:** Der Wettbewerb hat uns gezeigt, dass wir mit unserer Produktion auf einem grundsätzlich guten Weg sind.

**Was ist das Fazit?**

**U.F.:** Es ist erstaunlich, was ein kleines Paket Dörrbohnen bewirkt hat. *Interview: Katharina Truninger*



Urs und Christine Frühauf hatten dank der Gourmet-Knospe von Bio Suisse grosses Echo von Medien und Gastronomie. *Bild: Bio Suisse*

## Schamanische UR-Kommunikation für alle Tierarten

Haben Sie Probleme mit Ihren Tieren  
und möchten auch gerne die Ur-Sache wissen?



C. Schmidli, Flawil, 071 393 14 60  
www.schmidli-claudia.ch



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

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



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



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

**Freiwillig arbeiten im Bergwaldprojekt.**  
[www.bergwaldprojekt.org](http://www.bergwaldprojekt.org)

Spenden für den Bergwald  
Konto PC 70-2656-6  
SMS GO BERGWALD an 488 senden (CHF 10.-/SMS)



## Engagiert den Biolandbau weiterentwickeln

Bio Suisse ist angewiesen auf das Know-how motivierter und innovativer Persönlichkeiten, die sich an der Spitze des Dachverbandes engagieren, um den zunehmend gefragten Biolandbau, die Bioverarbeitung, den Biomarkt sowie die Vertrauensmarke Knospe weiter zu entwickeln. Ab April 2015 suchen wir aufgrund des Rücktrittes von Danielle Rouiller, Cernier NE, ein

### Mitglied für den Vorstand von Bio Suisse

Sie leiten zusammen mit erfahrenen Kolleginnen und Kollegen im Vorstand die Geschicke des Verbandes und der Knospe, gestalten die Strategie von Bio Suisse und steuern die Geschäftsstelle in Basel. Im siebenköpfigen Gremium betreuen Sie ein Ressort und sind bereit, den Vorsitz eines unterstellten Gremiums zu übernehmen.

Ihre Vorstandsarbeit ist eine bereichernde Aufgabe und eine spannende Herausforderung in einem konstruktiven Team. Der Aufwand beträgt rund 30 Arbeitstage pro Jahr. Sitzungssprache ist Deutsch, Vorzugweise stammen Sie aus der lateinischen Schweiz. Sie sind kontaktfreudig und pflegen den Austausch mit der Basis sowie den wichtigsten Partnern in der Wertschöpfungskette des Schweizer Biolandbaus. Sie schätzen offene Diskussionskultur und sind lösungsorientiert. Mit strategischer Führungsarbeit sind Sie bereits vertraut. Von der Wahl ausgeschlossen sind Personen, die in einem arbeitsvertraglichen Verhältnis oder regelmässig in geschäftlicher Beziehung zu Bio Suisse stehen oder das 70. Altersjahr erreicht haben (Stat. Art. 24).

Interessiert?

Die Kandidatinnen und Kandidaten werden von den Mitgliedorganisationen von Bio Suisse nominiert. Die Wahl erfolgt an der Delegiertenversammlung vom 15. April 2015. Interessiert? Dann melden Sie sich bei Ihrer Mitgliedorganisation bis Ende Februar 2015. Auskünfte erteilt gerne der Präsident von Bio Suisse Urs Brändli (055 284 21 82) oder der Verbandskoordinator Christian Voegeli (079 457 24 22).



Bio Knospe. Bringt den Geschmack zurück. **BIO SUISSE**



## Diskussion um Import von Robustschweinen

Auf Anfrage einer Gruppe von Bio-schweineproduzenten prüft das FiBL den Import von Robustrassen (siehe Bioaktuell 6/14). Grund dafür ist, dass das konventionelle Zuchtschwein nur ungenügend auf die Bedürfnisse einzelner Direktvermarkter mit dem Wunsch nach einer robusten, optisch attraktiven und intensiv fütterbaren Rasse zugeschnitten ist. Im Vordergrund stehen als Alternative die deutschen Rassen Bunte Bentheimer und Schwäbisch Hällisches Schwein. Die Importpläne, an denen auch der Landwirtschaftsbetrieb der kantonalen Strafanstalt Wauwilermoos beteiligt ist, haben im Kanton Luzern zu Unmut geführt. Xaver Fleischlin, Geschäftsführer der Handelsfirma Agrifera befürchtete gegenüber der Zentralschweizer Regionalausgabe der Bauernzeitung, dass mit dem Import aus Deutschland der hohe Schweizer Gesundheitsstatus unnötig aufs Spiel gesetzt werde. Projektleiterin Barbara Früh vom FiBL erklärt, dass man sicher keine Risiken eingehen werde. Man suche in dieser Sache die Zusammenarbeit mit der Suisag, die selber Schweine importiert. *akr.*

## Doppelter Futter-Skandal in Deutschland

Innert zwei Monate sind in Deutschland zweimal mehrere Biobetriebe bestraft worden, weil sie mit Biofutter gearbeitet haben, das Pestizide enthält. Die Verunreinigungen mit dem Fungizid Metalaxyl und dem Insektizid Thiametoxam konnte beide Male auf ukrainischen Sonnenblumen-Presskuchen zurückgeführt werden, der in deutschen Futtermöhlen als Mischfuttermittelkomponente verwendet wurde. Bei der Sanktionierung der Fälle haben sich die betroffenen Bundesländer laut einem Bericht von «Bio-Markt.info» auf ein gemeinsames Vorgehen geeinigt. Die mit dem verunreinigten Futter ernährten Tiere verlieren demnach ihren Biostatus und müssen eine erneute Umstellungsphase durchlaufen. Diese dauert für Legehennen und Milchvieh 6 Wochen, für Mastgeflügel 10 Wochen sowie für Mastschweine, Schafe und Fleischrinder 12 Wochen. Diese Fristen sind deutlich niedriger als diejenigen, welche in Artikel 38 der EU-Öko-Verordnung vorgesehen sind. Die Behörden begründen dies unter anderem damit, dass die Verwendung des Futters ohne Verschulden der Produzenten erfolgte *akr.*

## Romanens Pilz GmbH regelt Nachfolge

Patrick Romanens, Inhaber und Geschäftsführer der Romanens Pilz GmbH mit Sitz in Sulgen TG und einer Filiale in Gossau ZH regelt seine Nachfolge. Per 1. Januar 2015 hat er zusammen mit seinem heutigen Produktionsleiter



Der neue Geschäftsführer Michael Mannale und Firmengründer Patrick Romanens.

und zukünftigen Nachfolger Michael Mannale die Fine Funghi AG gegründet, welche sämtliche operativen Geschäfte übernehmen wird. Die Romanens Pilz GmbH ist heute die grösste Produzentin von exotischen Pilzen in biologischer Qualität in der Schweiz. Die verschiedenen Pilze sind in der ganzen Schweiz im Detailhandel erhältlich. Der neue Geschäftsführer Michael Mannale ist 28 Jahre alt, im Thurgau aufgewachsen und hat das Studium der Agrarwissenschaften an der ETH Zürich absolviert. Bereits konkret geplant ist als nächster Expansionsschritt ein Neubau für die Produktion von Biochampignons im Thurgau. *mgt/spu*

→ [www.finefunghi.ch](http://www.finefunghi.ch)

→ [www.biopilz.ch](http://www.biopilz.ch)

## Zweinutzungshuhn überzeugt noch nicht

Seit Frühsommer 2014 läuft am Aviforum in Zollikofen ein vom Eiervermarkter EiCO in Auftrag gegebener Versuch mit dem Zweinutzungshuhn Dual von Lohmann. Es soll eine ansprechende Legeleistung mit einer ebensolchen Eignung als Poulet im gleichen Huhn vereinen. Das ist allerdings ein schwieriges Unterfangen, wie erste Ergebnisse des Versuchs zeigen, die Daniel Meierhans von EiCO kürzlich an der Biolehentagung am FiBL in Frick vorstellte. Das Dual «kommt zwar schnell in die Eier», sagte er, die Legeleistung nehme dann aber im Vergleich mit dem klassischen Huhn relativ schnell ab. Das grösste Problem ist aber das ungenügende Eiergewicht, vor allem zum Auftakt des Umtriebs. Bezogen auf den gesamten Umtrieb muss man laut Meierhans beim Zweinutzungshuhn mit 20 Prozent Kleineiern unter 53 Gramm rechnen. Diesen Makel macht das Dual in

den ersten drei Legeperioden mit einem vergleichsweise bescheidenen Futterverbrauch von unter 120 Gramm pro Ei teilweise wett. Meierhans schätzt aber, dass mit dem Dual Mehrkosten von 35 bis 45 Prozent resultieren. Gleichzeitig lösen auch die Mastleistungen der männlichen Tiere des Dual bei den Hühnerhaltern keine Euphorie aus. Sie vermögen mit konventionellen Hybriden bei weitem nicht mithalten. *akr.*



Das Zweinutzungshuhn Dual. Bild: pd

## Korrigendum: Mikro- und Ultrafiltration für Trockenmilch

Bei der Gestaltung des Merkblattes «Das gilt neu» ist ein Fehler unterlaufen. Beim Thema «Käse (frisch und gereift)» steht fälschlicherweise: «Neu: Mikrofiltration und Ultrafiltration zugelassen». Richtig ist, dass Mikrofiltration und Ultrafiltration neu für die Trockenmilch und für Trockenmilchprodukte zugelassen ist. Das korrigierte Merkblatt findet sich in digitaler Form unter [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org). *mgt*

# UFA REVUE

Besuchen Sie uns auf  
[www.ufarevue.ch](http://www.ufarevue.ch)



- **Newsticker:** Täglich auf dem Laufenden
- Spannende **Online-Filme**
- **Webinare:** einfach mehr wissen
- **Newsletter:** jede Woche up-to-date
- Pfiffige **Rezepte** aus der Bauernküche
- **Gewinnspiele** mit tollen Preisen



**KRONI der Phosphor-Spezialist für Biobetriebe**

**Gleichen Sie den Phosphormangel im Grundfutter durch den neuen KRONI Bio-Phosphormineralstoff aus!**

KRONI 302 Natura Pulver  
KRONI 303 Natura Würfel

Calcium:Phosphor = 0.5: 1

- mit 4'000 mg Vitamin E
- mit 50 mg Selen (anorganisch und organisch gebunden)
- Standard-Mineralfutter für phosphorarme Futterrationalen

**Neuheit  
2015**

**KRONI Transit Mineralfutter für Biobetriebe**

Zum Einsatz während den 3 letzten Wochen vor der Abkalbung

KRONI 312  
Transit Natura Pulver

Ca = 0.5 %  
P = 13 %  
Mg = 11 %

- mit 6'000 Vitamin E
- mit 50 mg Selen (anorganisch und organisch gebunden)
- dient der Milchfieberprophylaxe
- Vorbereitung auf den Laktationsstart

KRONI 313  
Transit Natura Würfel

Ca = 0.5 %  
P = 10 %  
Mg = 8 %

Gerne stellen wir Ihnen auch eine auf Ihren Betrieb abgestimmte Mineralstoffmischung zusammen.  
Ihr KRONI Berater zeigt Ihnen die Möglichkeiten gerne auf.



Profitieren Sie von unserem attraktiven Mengenrabattsystem!  
Sie erhalten bis 20 % Rabatt auf das ganze KRONI Sortiment bei einer Bestellmenge von 1'000 kg. Bestellen Sie Mineralstoffe, Hygieneprodukte, Dünger und Schmierstoffe zusammen.

KRONI Locher + Co. AG | 9450 Altstätten | T: 071 757 60 60 | info@kroni.ch



## Für eine optimale Stallhygiene:

**LANDOR Desical<sup>®</sup> / Hasolit B Pulver<sup>®</sup>**

- Reduzierter Keimdruck, niedrige Zellzahlen
- Weniger Klauenerkrankungen
- Hygienische Verhältnisse im Liege- und Laufbereich



## und Güllebehandlung:

**Microbactor<sup>®</sup> (Bakterienkulturen)**  
**Hasorgan MC<sup>®</sup> (Algenextrakte)**  
**Glenactin<sup>®</sup> (Algenextrakte)**

- Verminderte Schwimmschichtbildung
- Eliminierung des üblen Geruchs
- Kein Verbrennen von Junggras und Klee

**Sämtliche Produkte sind im Biolandbau zugelassen**

**Gratis-Beratung**  
**0800 80 99 60**  
**0800 LANDOR**  
**landor.ch**

LANDOR, fenaco Genossenschaft  
Auhafen, 4127 Birsfelden  
Telefon 058 433 66 66  
Fax 058 433 60 60  
E-Mail info@landor.ch

**LANDOR**  
Die gute Wahl  
der Schweizer Bauern  
[www.landor.ch](http://www.landor.ch)

# «Die Grossverteiler für die Probleme der Bauern sensibilisieren»

2013 ist der Umsatz mit Bioprodukten weiter gestiegen. Geschäftsführer Daniel Bärtschi erklärt, weshalb sich das beim landwirtschaftlichen Einkommen nicht unbedingt bemerkbar macht.



Bio-Suisse-Geschäftsführer Daniel Bärtschi sieht auf vielen Betrieben Potenzial zum Kostensenken. Bild: spu

**Bioaktuell:** Gemäss der Auswertung der Buchhaltungszahlen von Agroscope schrumpft der Unterschied zwischen Biobetrieben und Nicht-Biobetrieben beim landwirtschaftlichen Einkommen. Im Hügellgebiet lag es auf Biobetrieben 2013 gar tiefer als auf konventionellen. Worauf führen Sie das zurück?

**Daniel Bärtschi:** Einerseits waren die Produktpreise in der Landwirtschaft im letzten Jahr teilweise besser, deshalb haben die Nicht-Bioprodukte aufgeholt. Andererseits war wohl auch der Milchpreis ein wichtiger Faktor. Bei der Milch haben einige Betriebe tiefere Erlöse erzielt als bisher. Beim Gemüse haben Einkäufer zum Teil Druck auf den Preis gemacht, weil die Konkurrenz grösser wurde. Gerade beim Gemüse könnte sich auch der Konzentrationsprozess in der Produktion negativ auf das landwirtschaftliche Einkommen ausgewirkt haben. Besonders kleinere Betriebe können je länger je weniger in die grossen Kanäle liefern und müssen sich nach anderen Absatzmöglichkeiten umsehen. Das ist mit Aufwand verbunden.

**Welche Möglichkeiten hat der Verband, um auf diese Trends zu reagieren?**

Wir müssen das Engagement im Bereich faire Handelsbeziehungen weiter ausbauen. In der diesjährigen Umfrage hat

sich gezeigt, dass viele Milch- und Fleischproduzenten diesbezüglich am wenigsten zufrieden sind. Allgemein müssen wir unseren Mitgliedern und Lizenznehmern gute Informationen über die Märkte zur Verfügung stellen, damit sie ihre Betriebe optimal ausrichten können. Letztlich sind aber auch die Produzentenvertreter in den Fachkommissionen gefragt, in den Preisverhandlungen gute Resultate zu erzielen.

**Mit der Anpassung der Statuten werden diese ja jetzt in Fachgruppen umgewandelt und näher an die Geschäftsstelle geholt. Was hat das für Auswirkungen auf die Preisverhandlungen?**

Die Preisverhandlungen müssen nach wie vor unbedingt von den bäuerlichen Vertretern geführt werden. Neu können sich die Fachgruppen aber individueller organisieren. Die Fachgruppe Fleisch etwa kann sich besser auf die unterschiedlichen Märkte, die ja nicht viel miteinander zu tun haben, ausrichten.

**Viele Betriebe versuchen sich zu spezialisieren, um Kosten zu senken. Das ist aber oft nicht nachhaltig. Wenn etwa Milchbetriebe ihre überzähligen Kälber möglichst rasch loswerden wollen, braucht das auf den Mast- oder Aufzuchtbetrieben mehr Antibiotika ...**

Es gibt aber auch durchaus Möglichkeiten, wo die Einzelbetriebe auf nachhaltige Weise Kosten sparen können. Etwa bei den Maschinenkosten sehe ich noch viel Potenzial, zum Beispiel über Maschinenringe. Allgemein braucht es mehr überbetriebliche Zusammenarbeit. Der einzelne Betrieb hat meiner Meinung nach die Aufgabe und oftmals auch die Möglichkeiten, seine Wirtschaftlichkeit zu verbessern. Gerade bei der Milchproduktion gibt es grosse Kostenunterschiede von Betrieb zu Betrieb. Mit dem «Provieh»-Beratungsprojekt wollen wir den Betrieben das nötige Wissen vermitteln, um sich zu verbessern.

**Der gesamt Bioumsatz wächst, aber die Basis scheint gesamthaft gesehen nicht zu profitieren. Gibt es keine Möglichkeit, wie man die Gesamtwertschöpfung von Bio fairer verteilen könnte? Bio ist ja für die Grossverteiler auch ein Frequenzbringer und Imagemarkt.**

Die Grossverteiler argumentieren mit höheren Kosten, etwa für die Logistik, wegen der kleineren Mengen. Ein Ziel von uns ist, dass die Differenz mit zunehmendem Marktanteil sinkt, dies ist auch ein Argument bei Preisverhandlungen.

**Dennoch: Sehen die Grossverteiler den Zielkonflikt zwischen ihrem Preisdruck und der Nachhaltigkeit, die sie kommunizieren wollen?**

Es ist unsere Aufgabe sie darauf hinzuweisen. Deshalb stehen wir im engen Dialog mit den Vertretern der Grossverteiler und nehmen sie auch immer wieder vor Ort auf die Betriebe mit, damit sie eine Ahnung für die Realitäten auf den Höfen bekommen. Interview: Markus Spuhler

# Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

Tel. 071 | 659 05 05 Fax. 071 | 659 05 20

Wir liefern laufend gesunde, leistungsfähige, Zertifizierte  
Bio - Küken und Bio - Junghennen

Als grösster Vermarkter von Bio-Junghennen können wir Ihnen jederzeit Bio - Küken  
und Junghennen anbieten.

- weisse, braune, schwarze und silver
- ab 10 Tiere Lieferung franko Hof
- abholung ab Geisbühl, Märstetten jederzeit möglich (Tel. Anmelden)
- Ringe, Flexinetze, Legenester, Futterautomaten, Tränken, Eierschachteln usw.

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne auch in Gesundheits- und Haltungsfragen.



# Stöckenweid

Die Stiftung Stöckenweid bietet Lebens- und Arbeitsraum für 80 erwachsene Menschen mit einer Behinderung und wird auf der Grundlage des anthroposophischen Menschenbildes geführt.

Für die Demeter-Gemüsegiesserei suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

## Arbeitsagogen 100 %

(aufgrund der Teamkonstellation bevorzugen wir einen Mann)

Detaillierte Informationen zu dieser vielseitigen und herausfordernden Dauerstelle in einer innovativen Institution finden Sie auf unserer Homepage [www.stoeckenweid.ch](http://www.stoeckenweid.ch).

Ein engagiertes und kollegiales Team freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung bis  
13. Februar 2015.

## Stiftung Stöckenweid

Lisbeth Steiger, Assistentin der Geschäftsleitung  
Bünishoferstrasse 295, 8706 Meilen  
[www.stoeckenweid.ch](http://www.stoeckenweid.ch)

# 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](http://www.lgc-sa.ch)



## 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



LINUS SILVESTRI AG  
Nutztier-Systempartner  
9450 Lüchingen  
Tel. 071 757 11 00, Fax 071 757 11 01  
E-Mail: [kundendienst@lsag.ch](mailto:kundendienst@lsag.ch)  
homepage: [www.lsag.ch](http://www.lsag.ch)  
homepage: [www.bioweidebeef.ch](http://www.bioweidebeef.ch)

## Vermarktung und Beratung:

Linus Silvestri, Lüchingen, SG Natel 079 222 18 33  
Philipp Jenny, Rehetobel, AR 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](http://www.lsag.ch))
- Mutterkuhhalter für die Aubrac Produktion

### Sie gewinnen:

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

### Wir vermitteln:

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



# hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rütli ZH, Tel. 055 251 00 20

Das führende  
Eierhaus in  
Sachen Bio!



Besuchen Sie unsere Internetseite  
mit aktuellen Informationen  
für Kunden und Lieferanten!  
[www.hosberg.ch](http://www.hosberg.ch)





Pascal Olivier führt ab Mai die Antenne Romande von Bio Suisse in Lausanne. Bild: zVg

## Bio Suisse sucht die Nähe zu den Westschweizer Produzenten

Im Mai nimmt Bio Suisse ihre Antenne Romande in Lausanne in Betrieb. Nun steht fest, wer dort die Entwicklung des Biolandbaus in der französischen Schweiz vorantreiben wird.

Bio Suisse hat Pascal Olivier für die Leitung der neu gegründeten Antenne Romande engagiert. Er wird Anfang Mai seine Arbeit in Lausanne aufnehmen. Das Büro befindet sich im Maison du Paysan, wo auch die Agridea und die Antenne Romande vom FiBL untergebracht sind. Pascal Olivier ist seit 18 Jahren Bioberater im Kanton Neuenburg und seit 13 Jahren Mitglied der Markenkommision Anbau MKA von Bio Suisse. Seit 10 Jahren ist er zudem Sekretär der Mitgliedsorganisation Bio-Neuchâtel. Pascal Olivier bringt also die besten Voraussetzungen mit, um die Antenne Romande von Bio Suisse zu führen: Erfahrungen im Biolandbau und gute Vernetzung sowohl in der Westschweiz als auch im Dachverband.

### Ackerbaubetriebe für den Biolandbau gewinnen

«Bio Suisse braucht unbedingt eine Anlaufstelle für die Westschweizer Produzenten», sagt Milo Stoecklin, Biolandwirt aus Séprais JU und Vorstandsmitglied von Bio Suisse. Er hatte sich stark für die Gründung der Antenne Romande eingesetzt. «Die Sprachbarriere ist für Romands sehr hoch und Basel weit weg.» Mit einer Präsenz vor Ort habe Bio Suisse nun auch die Möglichkeit, die Sorgen der Westschweizer besser zu erkennen und deren Kultur im Verbandsleben besser Rechnung zu tragen.

Bio Suisse wird zu Beginn rund 200 000 Franken für den Betrieb der Antenne Romande ausgeben und hat sich handfeste Ziele gesteckt: «Wir streben in den nächsten Jahren in der Westschweiz ein Wachstum an, das leicht über dem nationalen Durchschnitt von zwei Prozent liegt», sagt Daniel Bärtschi, Geschäftsführer von Bio Suisse. «Es gibt in der Westschweiz viele Betriebe, die gut geeignet wären, um in die Produktion der derzeit stark gesuchten Bioproduktgruppen einzusteigen: Getreide, Proteinträger und Ölsaaten, aber auch Fleisch», so Bärtschi.

Zwar nehme man grundsätzlich alle interessierten Betriebe auf, aber vor allem wolle man spezialisierte Ackerbaubetriebe von den Vorteilen einer Umstellung überzeugen. Zentrale Aufgabe der Antenne Romande wird es also auch sein, diesen Betrieben Lösungsansätze für die mit einer Umstellung einhergehenden Herausforderungen zu vermitteln und sie bei deren Umsetzung zu begleiten.

### In der Beratung erprobt

Die Herausforderungen auf ackerbaubetonnten Betrieben sind in erster Linie die Unkrautbekämpfung und die Nährstoffversorgung. Beides sind Themen, welche die Forschung derzeit intensiv bearbeitet und zu deren Lösung etwa mit Mischkulturen, Gründüngungen und neuen Bodenbearbeitungsgeräten vielversprechende Ansätze vorhanden sind. Pascal Olivier wird die Anwendung und Verbreitung solcher neuen Praktiken begleiten und koordinieren. Seine Ausbildung als Landwirt und später Ingenieur Agronom FH sowie seine vielfältige praktische Erfahrung in der Beratung in der Schweiz und im Ausland liefern ihm das nötige Rüstzeug dazu. Markus Spuhler

# Was lange währt: FiBL erhält mehr Geld vom Bund

Kurz vor dem Jahreswechsel ist spruchreif geworden, worum sich die gesamte Biobranche und namentlich das FiBL seit Jahren bemühen: die Aufstockung der Bundesmittel für die Bioforschung.

«Das FiBL hat national und international viel zur Entwicklung des Biolandbaus beigetragen und den Schweizer Forschungsplatz gestärkt», schreibt der Bundesrat in Erfüllung eines Postulats von Nationalrat Stefan Müller-Altermatt (CVP, Solothurn). Die Landesregierung belässt es aber nicht bei schönen Worten, sondern wird den jährlichen Beitrag des Bundes an das FiBL um drei auf 7,72 Millionen Franken jährlich aufstocken. Erstmals wird dieser Betrag vorbehaltlich der Zustimmung durch das Parlament 2016 überwiesen. Im vergangenen und im laufenden Jahr hat das FiBL bereits 6,72 Mio. Fr. zugesichert erhalten, um die Finanzierung zu verbessern.

## Zwei Millionen im Wettbewerbsverfahren

Weitere zwei Millionen Franken jährlich werden im Wettbewerbsverfahren ausgeschrieben. Dass der Bundesbeitrag nicht wie vom FiBL angestrebt um 5 Millionen Franken erhöht wurde, begründet der Bundesrat wie folgt: «Von einer allzu starken Beteiligung des Bundes ist jedoch abzusehen, weil dann Gefahr bestünde, dass weniger private Mittel für Projekte bereitgestellt würden.»

Der Zusage zur erhöhten finanziellen Unterstützung ist ein aufwändiger Prozess vorausgegangen, an dem im Hintergrund viele UnterstützerInnen beteiligt waren, darunter Bio Suisse. Es wurden fünf Varianten geprüft, unter anderem auch eine Fusion des FiBL mit Agroscope. Von einem solchen Schritt habe man aber abgesehen, da «eine Fusion der über Jahre hinweg erworbenen Reputation des FiBL zweifellos schaden würde», schreibt der Bundesrat.

## Bioforschung für Nichtbiolandwirtschaft

Die gute Reputation des FiBL ist im vergangenen Jahr wissenschaftlich bestätigt worden. Im Rahmen einer sogenannten Peer Review, die vom Bundesamt für Landwirtschaft als Basis für den Entscheid angeordnet worden war, haben sieben Wissenschaftler aus Hochschulen und Forschungsinstitutionen in Europa das FiBL auf Herz und Nieren geprüft. Das Resultat des Bewertungsverfahrens fiel sehr positiv aus. So wurde dem FiBL unter anderem attestiert, dass es ein «Weltklasse-Forschungsinstitut für Biolandwirtschaft», sei. Gerühmt wurden unter anderem die konstante Interaktion mit allen Akteuren der Lebensmittelkette und die grosse Praxisnähe.

Mit der nun verbesserten Finanzierung sollen gemäss dem Bundesrat bestehende Kompetenzen am FiBL ausgebaut werden. Dabei erhofft sich die Landesregierung zu Recht eine Wirkung, die über den im Namen des Instituts festgelegten Zweck hinausgeht: Die Bioforschung kann auch Lösungsansätze für die Nichtbiolandwirtschaft aufzeigen, bzw. zu einer nachhaltigen Landwirtschaft beitragen. *Adrian Krebs*



## Neue Publikationen: Hörner, Rinder, Ferkel, Mineralöl

Im FiBL-Shop sind einige interessante neue Publikationen erschienen, zuletzt «Die Bedeutung der Hörner für die Kuh». Ein Grossteil der Kühe trägt heute keine Hörner mehr. Bevor wir uns für eine Enthornung entscheiden, sollten wir uns bewusst machen, was das Horn für die Kuh bedeutet. Diese Broschüre fasst Grundlagenkenntnisse und Beobachtungen zusammen.

Ebenfalls neu erschienen ist das Merkblatt «Erfolgreiches Rinderhandlung: wahrnehmen, verstehen, kommunizieren» (s. Interview in Bioaktuell 4/14). Mutterkuhhaltung und andere Weidemastsysteme führen durch den geringen Kontakt oftmals zu menschen-scheuen Rindern. Der Ratgeber zeigt auf, mit welchen Methoden die Beziehung zu den Rindern positiv gestaltet werden kann.

«Das Absetzen der Ferkel», dem sich ein weiteres Merkblatt widmet, ist ein Einschnitt im jungen Schweineleben und stellt viele Sauenhalter vor grosse Herausforderungen wie Fressunlust und Absetzdurchfall. Das Merkblatt zeigt, welche Massnahmen nötig sind, um Problemen vorzubeugen und dort wo sie aufgetreten sind, zu lösen.

Zwei weitere Publikationen beschäftigen sich mit Rückständen in Lebensmitteln: «Rückstände aus Verpackungsmaterialien» und «Mineralölrückstände in Lebensmitteln». Auch untersuchte Biolebensmittel enthalten immer wieder Rückstände. Das erste Merkblatt erläutert Stoffe und die Gesundheitsrisiken, das zweite beschreibt, wo die Mineralölrückstände auftreten und wie sie vermieden werden können. *akr*

→ [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org)

# Hafer, Roggen, Dinkel, Einkorn, Emmer: *Mehr machen aus kleinem Getreide*



Raritäten mit Potenzial: Hafer, Roggen, Dinkel, Einkorn und Emmer. Bilder: Peer Schilperoord

**Wenig genutzte Getreide stehen im Fokus eines Forschungsprojektes unter FiBL-Beteiligung. Ziel ist, deren Anbau und die Verarbeitung auszuweiten – ein Beitrag zu mehr Vielfalt in Landwirtschaft und Ernährung.**

Im landwirtschaftlichen Anbau sind Weizen, Mais, Raps und Gerste europaweit die vorherrschenden Kulturpflanzen. Der Anbau von Roggen, Hafer und Dinkel hat dagegen in den letzten Jahrzehnten stark abgenommen, noch seltener werden Emmer und Einkorn kultiviert. Damit ist auch die Sortenvielfalt innerhalb dieser Kulturarten stark zurückgegangen.

## Grundlage für mehr Biodiversität

Die züchterische Bearbeitung von Hafer, Dinkel und Roggen hat in den letzten Jahrzehnten kaum stattgefunden. Das Sortenspektrum dieser wenig bearbeiteten Getreidearten wieder auszubauen und ihr Potenzial für den Anbau unter biologischen, beziehungsweise extensiven Bedingungen zu nutzen, ist Ziel des Forschungsprojekts «HealthyMinorCereals» (gesunde, gering genutzte Getreide). Dieses führt das FiBL seit Oktober 2013 gemeinsam mit 15 Partnern aus zehn europäischen Ländern durch – darunter aus der Schweiz die Getreidezüchtung Peter Kunz, die deutsche Universität Kassel, das tschechische Forschungsinstitut für Nutzpflanzen und die englische Universität Newcastle.

Eine wichtige Rolle können dabei als Genlieferanten für Einkreuzungen auch Einkorn und Emmer spielen. «Mit dem Forschungsprojekt möchten wir die Nutzung von Hafer, Dinkel und Roggen verbessern und den Anbau sowie die Verarbei-

tung ausweiten», erläutert Bernadette Oehen, die am FiBL für das Projekt zuständig ist. «So wollen wir eine Grundlage für mehr Biodiversität in der Landwirtschaft und für eine gesündere und abwechslungsreichere Ernährung schaffen.»

## Gute Chancen für Nischenplayer

Das Forschungsvorhaben ist in Arbeitspakete mit unterschiedlichem Fokus aufgeteilt. Dazu gehört die Entwicklung neuer Sorten unter Nutzung moderner Züchtungsstrategien ebenso wie die Verbesserung der Anbautechnik durch Feldversuche und die Untersuchung der Getreide auf ernährungsphysiologische Aspekte.

Das FiBL ist mit dem Departement für Sozioökonomie beteiligt und untersucht unter anderem das Marktpotenzial für die untersuchten Arten in verschiedenen europäischen Ländern. Mit Verarbeitungsversuchen und der Erarbeitung einer Strategie zur Markteinführung neuer Produkte widmet sich das Projekt konkreten Fragestellungen zur Vermarktung der Getreidearten. Hier sieht Bernadette Oehen grosses Potenzial für kleinere Nischenplayer: «Die grossen dominanten Getreidehändler sind fokussiert auf die meistangebauten Getreide als Massenware und können nicht auf kleine Trends eingehen», sagt sie. Doch die Vermarktung böte gute Chancen für die züchterisch vernachlässigten Getreidearten: Regionale Produkte, wenn möglich noch ergänzt mit «Ur-» als Attribut (z.B. Urdinkelbrot) seien bei einer wachsenden Konsumentenschicht sehr gefragt. Allerdings setze gerade diese Identifikation mit dem Althergebrachten enge Grenzen für die züchterische Aufwertung: «Züchterisch verbessert ist nicht unbedingt das, was diese Kundinnen und Kunden auf der Packung lesen wollen», so Oehen. *Theresa Rebholz, Adrian Krebs*

→ [www.healthyminorcereals.eu](http://www.healthyminorcereals.eu)

# Fünf Initiativen und ein Gegenvorschlag: Viele Köche rühren im Polit-Brei

Agrarpolitische Initiativen haben Hochkonjunktur: Nicht weniger als drei Bauernorganisationen und zwei Parteien wollen mit Volksinitiativen Weichen stellen und politisch Profit schlagen.

Obwohl die jüngste Revision der Agrarpolitik erst letztes Jahr unter Dach und Fach kam, sind zurzeit nicht weniger als fünf Initiativen in der Pipeline, die die Verfassung ergänzen und korrigieren wollen, um die Agrarpolitik ein bisschen stärker in die jeweils gewünschte Richtung zu lenken oder mindestens etwas Geld aus der Bundeskasse umzuleiten.

## Bauernverband will Fokus auf Produktion

Am meisten Schlagzeilen produziert hat bisher die Initiative für Ernährungssicherheit des Schweizer Bauernverbands (SBV). Innert drei Monaten gelang es dem Dachverband, deutlich mehr als die erforderlichen 100 000 Unterschriften zu sammeln. Diese politische Machtdemonstration hat den Bundesrat offenbar so stark beeindruckt, dass er nun einen direkten Gegenvorschlag ausgearbeitet hat. Laut Agrarminister Schneider-Ammann will man eine «glaubhafte Antwort geben» auf die Fragen der Ernährungssicherheit. Die Initianten sehen diese angesichts der steigenden Weltbevölkerung bedroht. Im Kern geht es ihnen darum, den Fokus der Agrarpolitik (und damit der Direktzahlungen) auf die Produktion und weniger stark auf die Ökologisierung zu legen.

In eine ähnliche Richtung zielt die Initiative für Ernährungssouveränität der Bauerngewerkschaft Uniterre. Sie verlangt ebenfalls eine Förderung der einheimischen bäuerlichen Landwirtschaft zwecks ausreichender Versorgung, der Text ist

aber deutlich umfangreicher und verlangt etwa ein GVO-Anbauverbot oder Unterstützung für die Direktvermarktung und für soziale Anliegen. Ob Uniterre die Unterschriften zusammenbringt, ist noch offen. Der relativ marginalen Organisation geht es mit ihrem Volksbegehren auch darum, sich im Konzert der lauten agrarpolitischen Stimmen Gehör zu verschaffen.

## Grüne und Juso haben die Wahlen im Auge

Anders gelagert ist die Motivation von Grünen und Juso. Ihre Initiativen zielen mit derzeit populären Ernährungsthemen auf den Wahlkampf 2015. Die Fair-Food-Initiative fordert Lebensmittel, die «umwelt- und ressourcenschonend, tierfreundlich und unter fairen Arbeitsbedingungen hergestellt werden». Dieselben Anforderungen sollen auch für Importe gelten. Damit nehmen die Grünen ein konsumentennahes Thema auf, das auch die Grossverteiler angepackt haben, indem sie bei ausländischen Produzenten höhere Standards fordern.

Derweil haben sich die Juso den Kampf gegen die Spekulation mit Nahrungsmitteln auf die Fahne geschrieben. In der Finanzwirtschaft erfreut sich das Agribusiness zunehmender Beliebtheit, da ihm handfeste Werte mit steigender Nachfrage zugrunde liegen. Diese Aktivitäten werden von Kritikern mitverantwortlich gemacht für stark schwankende Lebensmittelpreise und Hunger in diversen Ländern des Südens.

Noch einmal anders sind die Beweggründe der IG Hornkuh um den umtriebigen Biobergbauern Armin Capaul. Mit der Initiative «für die Würde der landwirtschaftlichen Nutztiere» verlangt diese eine Entschädigung der Halterinnen und Halter von behornten Kühen und Ziegen. Die IG hatte zuvor erfolglos versucht, einen sogenannten Hörnerfranken (ein Franken pro behornete Kuh und Tag) in der Direktzahlungsverordnung zu verankern. Mit der Initiative versucht sie, diesen Makel nun auf dem Verfassungsweg zu beheben. *Adrian Krebs*

## KOMMENTAR

### *Für die Initianten ist der Mist geführt*

*Noch selten befasste man sich hierzulande politisch derart intensiv mit Landwirtschafts- und Ernährungsfragen. Klar, das ist einerseits auf den Wahlkampf zurückzuführen. Dass diese Themen derart populär sind, zeigt aber andererseits auch, dass sie die Bevölkerung breit beschäftigen.*

*Für den Bauernverband ist der Mist schon fast geführt, mit seiner wuchtigen Unterschriftensammlung hat er den Bundesrat so weit eingeschüchtert, dass dieser einen Gegenvorschlag als nötig erachtete. Der relativ zahnlose Inhalt der Initiative ist dabei sekundär, und man kann davon ausgehen, dass ein Ja in der Volksabstimmung*

*kaum etwas ändern würde am Status quo, was die Chancen der Initiative in der Volksabstimmung erhöht.*

*Grüne und Juso dagegen haben mit ihren Vorstössen weniger gute Aussichten, da sie mächtige Interessengruppen angreifen, die im Abstimmungskampf viel Geld locker machen werden. Den Erfolg der Vorstösse werden die Parteien aber primär am Wahlergebnis 2015 messen.*

*Sollten sie wider Erwarten angenommen werde, kämen die Probleme bei der Umsetzung. Die Nahrungsmittelspekulation ist ein internationales Thema, das sich nur schwerlich aus der Schweiz regeln lässt. Und bei aller Sympathie für den grünen Vorstoss: Er will – ähnlich wie der Uniterre-Vorstoss – zu vieles in der*



*Verfassung festschreiben, das sich mittels Einkaufsverhalten ohnehin ändern wird, sofern die KonsumentInnen das wirklich wünschen.* *Adrian Krebs*





Initiative	Ernährungs-sicherheit	Keine Spekulation mit Nahrungs-mitteln	Fair Food	Ernährungs-souveränität
Initianten	Schweizer Bauernverband	Jungsozialisten (Juso)	Grüne Partei Schweiz	Uniterre
Status	Zustandegekommen, Gegenvorschlag des Bundesrats	Zustandegekommen	Unterschriftensammlung	Unterschriftensammlung
Sammelfrist bis			27. 11. 2015	30. 3. 2016
Bundesverfassung Artikel Nr.	104a Lebensmittel	98a (neu) Bekämpfung der Spekulation mit Agrarrohstoffen und Nahrungsmitteln	104a Lebensmittel	104c Ernährungs-souveränität
Schlüsselemente im Initiativtext	<p>Der Bund stärkt die Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln aus vielfältiger und nachhaltiger einheimischer Produktion.</p> <p>Er trifft wirksame Massnahmen, insbesondere gegen den Verlust von Kulturland.</p> <p>Er sorgt dafür, dass der administrative Aufwand gering ist.</p>	<p>Der Bund erlässt Vorschriften zur Bekämpfung der Spekulation mit Agrarrohstoffen und Nahrungsmitteln und setzt sich auf internationaler Ebene dafür ein, dass diese weltweit wirksam bekämpft wird.</p> <p>Finanzdienstleister dürfen nicht in Finanzinstrumente investieren, die sich auf Agrarrohstoffe und Nahrungsmittel beziehen.</p> <p>Zulässig sind Verträge mit Produzenten und Händlern über die terminliche oder preisliche Absicherung.</p>	<p>Der Bund stärkt das Angebot an qualitativ guten und sicheren, umweltschonend, tierfreundlich und unter fairen Bedingungen hergestellten Lebensmitteln.</p> <p>Er stellt sicher, dass eingeführte Lebensmittel mindestens den erwähnten Anforderungen genügen, und begünstigt eingeführte Erzeugnisse aus fairem Handel und von bäuerlichen Betrieben.</p> <p>Er trifft Massnahmen zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung.</p>	<p>Der Bund fördert eine einträgliche, vielfältige und bäuerliche Landwirtschaft, die gesunde Lebensmittel produziert.</p> <p>Er trifft Massnahmen, um die Zahl der in der Landwirtschaft tätigen Personen zu erhöhen sowie die Kulturlflächen zu erhalten.</p> <p>Er erlässt ein GVO-Verbot für die Landwirtschaft.</p> <p>Er wirkt auf gerechte Preise hin, stärkt die Direktvermarktung und sorgt für gute Arbeitsbedingungen der landwirtschaftlichen Angestellten.</p>
Weitere Information	<a href="http://www.ernaehrungssicherheit.ch">www.ernaehrungssicherheit.ch</a>	<a href="http://www.juso.ch/spekulationsstopp">www.juso.ch/spekulationsstopp</a>	<a href="http://www.fair-food.ch">www.fair-food.ch</a>	<a href="http://www.souverainetelimentaire.ch">www.souverainetelimentaire.ch</a>
Position Bio Suisse	neutral (DV-Beschluss)	noch keine Parole	neutral	neutral
Annahme-Chance	Gut	Minim	Gering	Gering

# Die Demeter-Schule in Rheinau gewährt Einblick in die «Wunder der Welt»

Die biodynamische Szene hat ihre Ausbildung umgestaltet. Mit der neu begründeten Demeter-Schule versucht sie neuen Schwung zu bekommen.

## Ein Schulbesuch in Rheinau.

Im Klassenraum herrscht eine angenehme Atmosphäre, jeder Schüler hat eine Tasse Tee vor sich stehen, zwei Schülerinnen stricken. Die Klasse lauscht interessiert ihrem heutigen Dozenten und Co-Schulleiter Martin Ott, der den «Superorganismus» Biene erklärt. In den letzten Tagen wurde an verschiedensten Beispielen, auch bei anderen Dozenten, aus der Geschichte der jeweilige Zusammenhang zwischen Landwirtschaft einerseits und den sozialen gesellschaftlichen Formen des Zusammenlebens der Menschen andererseits untersucht.

Der Fokus liegt heute auf dem Sozialleben der Bienen: Bienen entscheiden allein durch die Form der Brutzelle, die Brutwärme und die Nahrung, ob aus einer Larve eine Königin, eine Arbeiterin oder eine Drohne (aus unbefruchteten Eiern) wird. Für Ott ist klar: «So spielen Bienen souverän auf der Klaviatur der Genetik.» Je nach Alter, Erfahrung, aber auch nach den Anforderungen der Volksgemeinschaft übernimmt eine Arbeiterin unterschiedliche Aufgaben in der Gemeinschaft, ähnlich der wechselnden Aufgaben im Lebenszyklus des Menschen. Am Ende der Unterrichtseinheit liegt der Fokus auf der Ausgangsfrage «Wie viel «Bienensozialismus» ist für uns überhaupt richtig?». Diese Frage soll in Gruppenarbeit diskutiert und mit dem Grundthema des ganzen dreiwöchigen Blocks Landwirtschaft und Gesellschaft verbunden werden.



Angehende Demeter-Landwirte nehmen es gemütlich, doch der Unterrichtsinhalt ist anspruchsvoll.

## Schule im zweiten Lehrjahr

Das erste Lehrjahr der elf neuen Auszubildenden steht im Zeichen der «Wunder der Welt». In den anschliessenden drei Ausbildungsjahren folgen je vier Module zu den Themen «Die Entwicklung der Welt», «Ich entwickle mich» und «Ich entwickle die Welt».

Eine Besonderheit der 2013 neubegründeten «Biodynamischen Ausbildung Schweiz» ist das Fach «Wahrnehmungs- und Persönlichkeitsschulung». Einen ganzen Nachmittag pro Woche wird dieses Fach von verschiedenen Spezialisten unterrichtet. Der heutige Wahrnehmungsunterricht von Andreas Schwarz beginnt mit einer Entspannungsübung. Es folgt eine Denkaufgabe: «Was ist den Auszubildenden vom letzten Sonntagnachmittag noch im Gedächtnis haften geblieben?» Kathrin Preisig erinnert sich an die Wärme in ihrem Zimmer und die Joghurtkanne. Man merkt bald: Wahrnehmungsschulung ist als Aufmerksamkeitssteigerung zu verstehen. Die folgende theoretische Einführung in die übersinnlichen Wahrnehmungsmöglichkeiten erfolgt interaktiv; die Stricknadeln sind schon lange beiseitegelegt. Gemeinsam, anhand eigener Erfahrung und weiterer Übungen, werden Begrifflichkeiten wie mediales Fühlen, Sehen und Hören sowie Intuition konkret und an Beispielen erarbeitet.

## Grünkern, Motivation und Generationenwechsel

Im Nu ist es Mittag. Hanna und Martin Tenüd warten schon. Die beiden sorgen für das leibliche Wohl im «Löwen», dem zum Internat umgestalteten Gasthaus, in dem der Unterricht in der ehemaligen Gaststube stattfindet und die Auszubildenden für die Zeit der dreiwöchigen Unterrichtseinheiten untergebracht sind. Im ehemaligen Säli ist bereits aufgetischt. Heute gibt es Grünkern mit Rüebli und Wirz. Während des Essens wird über die Motivation gesprochen, die Ausbildung in Rheinau zu absolvieren. Martin Brunner ist auf einem konventionellen Hof aufgewachsen und zeigte sich zunächst nicht interessiert, den Hof seines Vaters zu übernehmen. Nach der Lehre als Kaminfeger und einigen Jahren Berufserfahrung ging er auf Reisen nach Thailand und stellte fest, dass er nun doch Lust auf eine landwirtschaftliche Ausbildung hätte, es aber irgendwie anders sein müsste. «Tierkommunikation fasziniert mich besonders», so Brunner. Später möchte er vielleicht doch den Hof übernehmen, natürlich umstellen auf mindestens organisch-biologisch und am liebsten mit sozialer Ausrichtung und in einer lebendigen Gemeinschaft. Auch Matthias Hüsler wuchs auf einem konventionell betriebenen Hof auf und berichtet von unterschiedlichen Ansichten über die Landwirtschaft zwischen den Generationen in seiner Familie. Mit der biodynamischen Landwirtschaftsausbildung sieht Hüsler für sich eine Perspektive, in der Landwirtschaft eigenständig zu sein und seinen Idealen entsprechend Fuss fassen zu können. Kürzlich wurde erstmals ernsthaft Homöopathie auf dem Betrieb angewandt – darüber hätte der Vater lange nur gelacht, heute scheine in Bezug auf die Anerkennung biodynamischer Ansätze ein Wandel erkennbar zu sein.



Gut ausgebildete Demeter-Landwirte werden in den nächsten Jahren gebraucht. Entspannungsübungen sind ein Element im Wahrnehmungsunterricht.

Bilder: Leonore Wenzel

### Arbeit ist vorhanden, Schwung auch

«Gut ausgebildete biodynamische Landwirte werden in den kommenden Jahren dringend gebraucht», erläutert Martin Ott. Von den rund 250 Demeter-Betrieben nehmen rund 80 auch wirklich Auszubildende auf. Das klingt im ersten Moment für die insgesamt 24 Auszubildenden in Rheinau nach viel, doch gibt es bei der Betriebssuche auch Konkurrenz von

## «Nach Jahren als Kaminfeger hatte ich Lust auf eine landwirtschaftliche Ausbildung.»

Martin Brunner

den Auszubildenden aus der klassischen Richtung. Angehende Landwirte EFZ haben die Wahl zwischen konventionell, organisch-biologisch und biodynamisch betriebenen Höfen; angehende Demeter-Landwirte haben diese Wahl nicht, sie müssen zur Ausbildung auf Demeter-Betriebe. In Gesprächen mit den Auszubildenden wird deutlich, dass die Betriebssuche eine wichtige und nicht immer einfache Angelegenheit ist. Henrik Hoeren sucht einen Betrieb mit Ziegen, jedoch sei die Auswahl beschränkt.

Nicht alle Kantone anerkennen und stützen die biodynamische Landwirtschaftsausbildung. «Die Akzeptanz fehlt leider vor allem noch in den Kantonen Luzern, Bern und Aargau», bemängelt Ott. Die Gründe dafür seien verschieden – «sie haben zum Teil nichts mit uns und der Ausbildung zu tun», so Ott weiter. Die dadurch fehlenden finanziellen Beiträge werden im Moment von einer privaten Sponsorin übernommen. Unterstützung erhält Ott selbstverständlich auch von Seiten des Demeter-Verbandes: «Die Neubegründung der Demeter-Schule war nötig und bringt neuen Schwung in die biodynamische Szene», kommentiert Geschäftsleiter Christian Butscher von Demeter Schweiz. Die 33 Jahre alte Ausbildung habe neu durchdacht werden müssen. «Die Grundpfeiler sind gesetzt, um das Ziel, eine solide biodynamische Ausbildung, zu erreichen», erläutert Butscher. Im frühen Entwicklungsstadium seien Lücken im Ausbildungskonzept allerdings noch nicht erkennbar. Das vierte Ausbildungsjahr sehe er noch als Herausforderung. Thematisch heisst es hier «Ich entwickle die Welt»

und so sollen die Auszubildenden hier ein eigenes Forschungsprojekt planen und wenn möglich auch umsetzen – zum Beispiel eine neue Maschine testen und diese dann auf ökologischer, finanzieller, arbeitstechnischer sowie feinstofflicher Ebene beurteilen können.

### Energien von Pflanzen spüren

Andreas Schwarz beginnt seine zweite Unterrichtseinheit mit Bewegungsübungen: «Das fördert die Konzentration insbesondere nach dem Mittagessen.» Die Auszubildenden erfahren in verschiedenen Experimenten draussen in der Umgebung, was für ein empfindliches Messgerät unser Körper ist. Der anstrengende, aber äusserst kurzweilige Unterricht schliesst mit einer Übung, in der die Energie zweier unterschiedlich gesunden und entsprechend behandelten Pflanzen wahrgenommen werden soll.

Ein spezieller Schultag neigt sich dem Ende zu und Hanna und Martin Tenüd läuten das «Znacht» ein. Leonore Wenzel



#### Biologisch-dynamische Landwirtschaft lernen

Die vierjährige Ausbildung für biodynamische Landwirtschaft findet auf Demeter-Betrieben statt und wird durch Unterrichtseinheiten in Rheinau ergänzt. In dreiwöchigen Blockkursen vor allem in den Wintermonaten besuchen die Teilnehmer einen ökologisch ausgerichteten landwirtschaftlichen Berufs- und Fachunterricht einerseits und erarbeiten sich andererseits einen eigenständigen und lebendigen Zugang zu den biologisch-dynamischen Grundlagen. Mit dem ersten Abschluss im dritten Jahr erreichen die Lernenden das Fähigkeitszeugnis (EFZ) Landwirt mit Schwerpunkt Biolandbau. Das abgeschlossene vierte Jahr führt dann zusätzlich zum Titel «Fachmann/Fachfrau der biologisch-dynamischen Landwirtschaft». Pro Jahr kostet die Ausbildung 1500 Franken. Für das Aufnahmeverfahren müssen bis zum 30. April (Ausbildungsbeginn im August) Motivationsschreiben, Lebenslauf und ein Berufsabschluss oder eine Matur vorliegen. Das Mindestalter beträgt 18 Jahre. *lmw*

→ [www.ausbildung-biodyn.ch](http://www.ausbildung-biodyn.ch)

# Agenda

## Grundbildung

### Umstellung auf Biolandbau: Vermarktung

Marktstrukturen Biomarkt: Milch, Fleisch, Ackerkulturen, Grosshandel, Direktvermarktung, Betriebsbesuch.

**Wann und wo**  
Montag, 2. März 2015  
Diegenstal, Rickenbach LU

**Kursleitung**  
Katja Jud, BBZ Hohenrain

**Anmeldung**  
Kurssekretariat, Tel. 062 916 01 01  
Anmeldefrist: 2. Februar 2015

### Umstellung auf Biolandbau: Futterbau

Nachhaltige Bewirtschaftung von Naturwiesen, Beurteilung einzelner Wiesen und des Futterbaues auf einem Betrieb, Betriebsbesuch.

**Wann und wo**  
ⓐ Montag, 20. April 2015  
9 bis 16 Uhr  
Inforama Waldhof, Langenthal  
ⓑ Montag, 20. April 2015  
9 bis 16 Uhr  
Merlischachen bei Meggen LU

**Kursleitung**  
ⓐ Niklaus Messerli,  
Inforama Bioschule  
ⓑ Martin Hirschi, Beratung SZ

**Anmeldung**  
Kurssekretariat, Tel. 062 916 01 01  
Anmeldefrist: 23. März 2015

### Umstellung auf Biolandbau: Ackerbau

Produktionstechnik der Ackerkulturen, Fruchtfolge, Unkrautregulierung, Qualität und Düngung, Betriebsbesuch.

**Wann und wo**  
ⓐ Montag, 11. Mai 2015  
9 bis 16 Uhr  
Bioschwand, Münsingen  
ⓑ Montag, 11. Mai 2015  
9 bis 16 Uhr  
Wohlenschwil AG

**Kursleitung**  
ⓐ Urs Siegenthaler,  
Inforama Bioschule

© Peter Suter, Liebegg und Katja Jud, BBZ Hohenrain

**Anmeldung**  
Kurssekretariat, Tel. 062 916 01 01  
Anmeldefrist: 13. April 2015

## Ackerbau

### 4. Schweizer Bio-Ackerbautag

Themen: Getreide, Mais, Ölsaaten, Mischkulturen, mechanische Unkrautbekämpfung sowie reduzierte Bodenbearbeitung. Ausstellung und Vorführung von Maschinen mit Präzisions-systemen, Kamera und GPS. Wichtige Hersteller und Akteure der Branche sind anwesend.

**Wann und wo**  
Samstag, 13. Juni 2015  
Courtételle JU

**Veranstalter**  
Strickhof

**Kursleitung**  
Bertrand Wüthrich, FRIJ  
Hansueli Dierauer, FiBL

**Information, Anmeldung**  
www.bioackerbautag.ch  
Chargé de projet en agriculture biologique, Fondation Rurale Interjurassienne, Milo Stoecklin  
Tel. 032 420 74 65



## Obstbau, Beeren

### Biosteinobsttagung

Aktuelles zum Biosteinobstanbau, Berichte aus dem Markt, der Forschung und der Praxis, Besuch eines Praxisbetriebes.

**Wann und wo**  
Mittwoch, 10. Juni 2015  
Ort: noch offen

**Leitung**  
Andi Häseli, FiBL

**Information, Anmeldung**  
FiBL Kurssekretariat  
Tel. 062 865 72 74  
Fax 062 865 72 73  
kurse@fibl.org  
www.anmeldeservice.fibl.org

## Rebbau

### Bioweinbautagung

Präsentation der neusten Entwicklungen im Rebbau und im Weinkeller sowie Erfahrungsaustausch unter Winzerinnen und Winzern.

**Wann und wo**  
Mittwoch, 4. März 2015  
9 bis 16.45 Uhr  
Olten

**Leitung**  
Andi Häseli, FiBL

**Information, Anmeldung**  
FiBL Kurssekretariat  
Tel. 062 865 72 74  
Fax 062 865 72 73  
kurse@fibl.org  
www.anmeldeservice.fibl.org

### Biologischen Weinbau mit eigenen Händen lernen

Sortenkunde, Jungrebenpflege, Schnitt, Heften, Boden(pflege), Nährstoffversorgung, Erlesen, Schlaufen, Kappen, Lauben, Ertragskontrolle, Traubenreife, Vogelschutz, Jungweidegustation. Fachliche und wissenschaftliche Grundlagen zu Rebenwachstum, Pflanzengesundheit etc.

**Wann und wo**  
Samstag, 14. März 2015  
Samstag, 6. Juni 2015  
Samstag, 4. Juli 2015  
Samstag, 29. August 2015  
Samstag im Januar 2016  
Weingut Stammerberg, Stammheim und Nussbaumen

**Kursleitung**  
Fredi Strasser,  
Weingut Stammerberg

**Information, Anmeldung**  
Weingut Stammerberg  
Tel. 052 740 27 74  
fredi-strasser@stammerberg.ch  
www.stammerberg.ch  
Anmeldefrist: 22. Februar 2015

## Tierhaltung

### Bioschweinetagung

Die Bioschweinetagung von Bioland bietet ein umfangreiches Programm zu den Themen (Eber-) Mast, Tierwohl, Fütterung, Tiergesundheit / Nachzucht, Schweine-

markt mit Exkursionen, Referenten und Gastredner.

**Wann und wo**  
18. bis 20. Februar 2015  
Holzhausen am Ammersee, DE

**Information, Anmeldung**  
Bioland-Tagungsbüro  
tagungsbuero@bioland.de  
kurse@fibl.org  
www.anmeldeservice.fibl.org

## Exkursion

### Mutter- und Ammen-gebundene Kälberzucht

Besichtigung eines Milchviehbetriebes mit Mutter- und Ammen-gebundener Kälberaufzucht während der Abend-Stallzeit.

**Wann und wo**  
Dienstag, 24. Februar 2015  
Rheinau

**Kursleitung**  
Claudia Schneider, FiBL

**Anmeldung**  
FiBL Kurssekretariat  
Tel. 062 865 72 74  
Fax 062 865 72 73  
kurse@fibl.org  
www.anmeldeservice.fibl.org

## Input Kuhsignale

Das richtige Interpretieren von Kuhsignalen dient als gutes Instrument, die Tiergesundheit und das Tierwohl zu optimieren und damit die Leistungsbereitschaft der Herde zu verbessern.

**Themen**  
Referat zu: Kuhverhalten/ Kuhbeobachtung, Grundlagen bei der Erkennung und Beurteilung von Kuhsignalen.

**Wann und wo**  
Dienstag, 24. Februar 2015  
19.30 bis 21.30 Uhr  
Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg, Gränichen

**Kursleitung**  
Martina Häfliger, Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg

**Referent**  
Christian Manser  
Kuhsignale-Trainer  
Landwirtschaftliches Zentrum SG

**Kosten**  
Fr. 20.- (einen Teil der Kosten übernimmt Bio Aargau innerhalb des Projektes «ProVieh» von Bio Suisse)

**Information, Anmeldung**  
Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg  
Tel. 062 855 86 15  
kurse@liebegg.ch  
www.liebegg.ch  
Anmeldefrist: 10. Februar 2015

## Standortgerechte Rindviehzucht im Biolandbau

Im Biolandbau hat die standortgerechte Milchviehhaltung einen hohen Stellenwert und trägt zu einer nachhaltigen und wirtschaftlichen Produktion bei. In diesem Kurs lernen Tierhalterinnen und Tierhalter ihre eigene Herde anhand eines Einschätzungsbogens auf ihre Standortgerechtigkeit zu überprüfen.

### Themen

Leistungsparameter einer standortgerechten Rindviehzucht, Ausfüllen und Interpretieren des Einschätzungsbogens «standortgerechte Rindviehzucht», Beurteilung der Körperkondition von Kühen anhand der BCS-Einstufung.

### Wann und wo

Mittwoch, 18. März 2015  
19.30 bis 21.30 Uhr  
Landwirtschaftliches Zentrum  
Liebegg, Gränichen

### Kursleitung

Martina Häfliger, Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg

### Referent

Anet Spengler Neff, FiBL

### Information, Anmeldung

Landwirtschaftliches Zentrum  
Liebegg, Tel. 062 855 86 15  
kurse@liebegg.ch  
www.liebegg.ch  
Anmeldefrist: 4. März 2015

## Grundausbildung Bioimkerei

Dieser Kurs richtet sich an Personen, die das Grundwissen und Konzept der Bioimkerei erlernen möchten und denen es ein Anliegen ist, die Bienen artgerecht zu halten. Der Grundausbildungskurs ist für Anfänger konzipiert, aber auch für Menschen geeignet, die bereits erste Erfahrungen mit Bienen haben.

### Themen

Bienenvolk, Schwarmzeit / Vermehrung, Krankheiten/Parasiten, Honig Ernte, Fütterung, Futterkontrolle, Varroabehandlung.

### Wann und wo

Samstag, 28. März 2015  
Samstag, 2. Mai 2015  
Samstag, 6. Juni 2015  
Samstag, 18. Juli 2015  
Samstag, 15. August 2015  
Samstag, 12. September 2015  
FiBL, Frick

### Kursleitung, Information

Salvador Garibay, FiBL  
salvador.garibay@fibl.org

### Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat

Tel. 062 865 72 74  
Fax 062 865 72 73  
kurse@fibl.org  
www.anmeldeservice.fibl.org

## Vermarktung

### Bio@home – Neue Chancen für die Direktvermarktung

Dank neuen Kommunikationsmöglichkeiten ergeben sich für Bioproduzentinnen und -produzenten neue Formen für die Direktvermarktung. Aktuelle Trends und neue technische Möglichkeiten werden vorgestellt.

### Wann und wo

Donnerstag, 26. Februar 2015  
FiBL, Frick

### Auskunft

FiBL, Toralf Richter, Bernadette Oehen, Tel. 062 865 04 32  
toralf.richter@fibl.org

### Anmeldung

FiBL Kurssekretariat  
Tel. 062 865 72 74  
Fax 062 865 72 73  
kurse@fibl.org  
www.anmeldeservice.fibl.org

## Diverses

### Vegane Lebensmittel – Trend oder nachhaltig?

Vegane Produkte werden erfolgreich auch beim Biometzger angeboten. Das zunehmende Angebot erfordert Kenntnisse für

eine gezielte Auswahl, Imitate führen zu einer Zunahme an Zusatzstoffen. Sind vegane Produkte wirklich klimaschonender als tierische Erzeugnisse?

### Wann und wo

Montag, 20. April 2015  
FiBL, Frick

### Kursleitung

Regula Bickel, FiBL

### Anmeldung

FiBL Kurssekretariat  
Tel. 062 865 72 74  
Fax 062 865 72 73  
kurse@fibl.org  
www.anmeldeservice.fibl.org

# Marktplatz

## Hier inserieren Sie gratis!

Kleininserate in der Rubrik Marktplatz sind begrenzt auf 400 Zeichen inklusive Leerzeichen und kosten Sie nichts. Schicken Sie Ihren Inseratetext an:

Erika Bayer, FiBL, Ackerstrasse 113,  
Postfach 219, 5070 Frick oder per E-Mail an  
werbung@bioaktuell.ch

Tel. 062 865 72 72

## BIETE

Schneide Ihre Hochstamm bäume. Beschneide Ihre Waldsäume. Arbeite sorgfältig und energiebewusst, bin wenn möglich mit ÖV unterwegs. Region West- und Nordwestschweiz.

Tel. 078 843 72 89

Biete Kombi-Gabel 3 in 1 für Hydraulik bis 1500 kg, mit Siloballenrohren, Ballenspitze und Palettgabeln.

Neu Fr. 980.-. Tel. 062 299 04 36

Indianerbananen! Cremige, herb-süsse Früchte mit einem Mix aus exotischen Aromen. Der pflegeleichte, winterharte Baum (bis -25°C) gedeiht absolut ohne Pflanzenschutz! Interessante Frucht für Biodirektvermarkter. Infos und Pflanzenbezug bei Andreas Hess, Obstbau & Baumschule

Tel. 052 741 58 50

## SUCHE

Biobergbauernpaar (45/54 J.) mit kleiner Tierschar sucht nach 9 Jahren Pacht ein eigenes Heimetli (3-10ha) zum Hegen und Pflegen und Altwerden. Voralpengebiet zwischen Fribourg, Luzern und Berner Oberland, ab

Frühjahr 2016.

Tel. 079 722 34 24

Landwirt gesucht: Seit gut einem Jahr führe ich, Bäuerin, 50, einen Bauernhof mit Mutterkühen und Schafen im Jura. Längerfristig möchte ich die Führung des Betriebs wieder mit einem erfahrenen Landwirt teilen. Ich würde gerne mehr Zeit für Haus und Garten haben und Betreuungsplätze anbieten.

Weitere Auskünfte: kathrinef@bluewin.ch

Tel. 079 676 91 67

Gesucht: Hof für vielseitige Bioproduktion von engagierter Familie, Kauf, evtl. Pacht. Gerne mit zwei Wohnungen. EK vorhanden, Vermittlungsprämie.

Tel. 079 389 70 16

Suche günstigen Transporter oder kleinen Traktor sowie einen Motor-mäher. Tel. 062 299 04 36

## Biobörse

Unter [www.bioboerse.ch](http://www.bioboerse.ch) finden Sie viele weitere Inserate rund um den Biolandbau. Sie können dort auch selber kostenlos ein Inserat aufgeben.

# Bildrätsel *Zu wem gehört welches Rind?*



Auflösung: 1A 2C 3B

# BIO Aktuell

Das Magazin der Biobewegung

Ich abonniere Bioaktuell für ein Jahr, 10 Ausgaben Fr. 53.– / Ausland Fr. 67.–

Ich wünsche ein kostenloses Probeexemplar von Bioaktuell.

Ich wünsche den kostenlosen Newsletter von Bioaktuell

Ich bin in Ausbildung und erhalte Bioaktuell zum reduzierten Tarif von Fr. 43.– für ein Jahr (nur in der Schweiz, max. 3 Jahre). Bitte Nachweis beilegen.

Vorname / Name

Adresse

PLZ / Ort / Land

E-Mail

Datum

Unterschrift

Talon ausschneiden und einsenden an:

Bio Suisse, Verlag Bioaktuell, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel

Tel. +41 (0)61 204 66 66, E-Mail [verlag@bioaktuell.ch](mailto:verlag@bioaktuell.ch)

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

# Leserbrief

## «Urfreiberger sind die idealen Arbeitspferde»

Zum Artikel «Mit PS aus Fleisch und Blut die Ressourcen schonen» in Bioaktuell Nr. 9/14

Schon die farbige Titelseite zeigt es eindrücklich: Man kann dem kraftstrotzenden, willigen Gespann vor und dem jungen vorausdenkenden Landwirt am Pflug nur gratulieren. «Die modernen Pferdebauern sind nun aber keine romantischen Träumer.» Und wie recht doch Redaktor Adrian Krebs mit dieser Aussage hat! Vor allem, wenn er in seinem Kommentar fortführt, dass ihr Engagement auf der Erkenntnis beruht, dass der hohe Einsatz von fossilen Brennstoffen der Glaubwürdigkeit des Biolandbaus nur abträglich ist. Dass nun das Pferd den Traktor ersetzen wird, ist zu bezweifeln. Sicher aber ist, dass bereits entwickelte Antriebsformen wie der Pferdezug weiterhin durch findige Landwirte und tüftelnde Konstrukteure kontinuierlich verbessert und auch umgesetzt werden.

Und welches Pferd ist nun für den Zug das Richtige? Als Erstes erinnert uns Adrian Krebs daran, dass die Zucht der heimischen Freiberger, einst Arbeitspferde wie aus dem Bilderbuch, nicht mehr der heutigen Pferdearbeit entspricht. Durch die seit Jahrzehnten verbreitete Einkreuzung mit Arabern sind sie zu leicht und zu stürmisch geworden. Sie haben zudem einen Teil ihrer – für Arbeitspferde wichtige – Gutmütigkeit verloren. Und sein Rat: Da hilft nur der Import von ausländischem Kaltblut!

Da bietet sich jedoch eine verlässlichere und schweizerische Lösung: der Urfreiberger. Der Urfreiberger ist identisch mit dem historischen Jura-Pferd und verkörpert das Freiberger Kaltblutpferd. Die Rasse zeichnet sich durch ihre Vielseitigkeit im praktischen Einsatz aus. Ebenso wegen ihrer guten Gesundheit, Robustheit, Anspruchslosigkeit, ihres guten Charakters und der einfachen Handhabung in der Ausbildung. Die Rasse ohne Fremdblut gilt als durchgezüchtet und ist geradezu prädestiniert für den mittelschweren Zug. Der Eidgenössische Verband des reinrassigen Freibergerpferdes vertritt eine gesamtschweizerisch aktiv tätige Züchterschaft. Weitere Infos unter [www.rffb.ch](http://www.rffb.ch).

Anton Neff  
Unterschlatt, Appenzell

# Ausgesprochen

## Die Last der Worte

Weil dieser Text ins Deutsche übersetzt wird, habe ich endlich Gelegenheit, eine wichtige Botschaft an unsere Deutschschweizer Kolleginnen und Kollegen zu richten. Wir Romands haben bei Euch, liebe Deutschschweizer Freunde, ja unseren Ruf weg. Wir gelten als träge, um nicht zu sagen faul, unbekümmert, um nicht zu sagen nichtsnutzig. Wir entlocken Euch spöttische Seufzer – dabei hätten wir Euer Mitgefühl verdient. Ja, wir arbeiten weniger als Ihr; ja, wir verspäten uns gelegentlich. Aber wir machen mildernde Umstände geltend: denn auf der französischen Sprache liegt ein Fluch, der unser bäuerliches Tun schwer belastet.

Nehmen wir ein elementares Werkzeug jedes Viehhalters: die Heugabel – französisch «la fourche». Jeden Tag benutze ich eine «fourche». Bei mir auf dem Hof gibt es sogar mehrere davon. Ich betrachte sie mit Beklemmung, seit ich weiss, dass das Wort einst für den Galgen stand, an dem die zum Tode Verurteilten baumelten. Ein weiteres Beispiel: der Arbeitsanzug des Bauern, genannt «salopette». Auch wenn sich empfindliche Naturen daran stören dürften: Das Wort ist abgeleitet vom Begriff « salope », der im Wörterbuch der Schimpfwörter einen prominenten Platz in der Kategorie der übelsten Beleidigungen für Frauen hat. Und weiter geht's: Der Pachtvertrag – französisch «bail à ferme» – stammt vom lateinischen «bajulus» ab, was ursprünglich «grosser Wasserbehälter» bedeutete, später allerdings mit «der die Toten trägt» übersetzt wurde. Ein beunruhigendes Omen für einen Begriff, der einen unschuldigen Pachtvertrag bezeichnet. Nicht besser steht es um das erste französische Wort für Bauer. Das lateinische Wort für Bauernhof ist «villa». Der Bauer wurde zunächst «le vilain» genannt. Heute hat «vilain» vier reizende Bedeutungen: hässlich, dreckig, widerlich und gefährlich. Noch mehr gefällig? Die natürliche Umgebung des Bauern ist die «exploitation agricole». «Exploitation» bedeutete einst «gerichtliche Beschlagnahme». Heute suggeriert das Wort eine Form von Ausnutzung, Ausbeutung, schändlicher Gewinne, ja sogar der Sklaverei.

Wollte man nur ein Beispiel nennen, um unsere Nonchalance zu erklären, so müsste man das Wort «travail» (Arbeit) nehmen. Es stammt vom lateinischen Wort «tripalium» ab, was nichts anderes als ein äusserst wirksames Folterinstrument war, das sich in einer für Landesverräter und Deserteure sehr leidvollen Zeit grosser Beliebtheit erfreute. Bei uns heisst

«Arbeit» also nichts anderes als «unermessliches Leid». Wie sollen wir welschen Bauern angesichts dieses schaurigen Vokabulars, das seit Jahrhunderten auf unserem beruflichen Alltag bürdet, da noch seriöse Leute sein?

Sylvie Bonvin-Sansonnens  
Meisterlandwirtin,  
Rueyres-les-Prés FR



*Biofutter ist Vertrauenssache*

Besuchen Sie uns an der

**Tier & Technik**

Halle 2.1 / Stand 2.1.10



**Wir stehen zu unserer Qualität**  
Gratis Bestell Nr.: 0800 201 200



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

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

## Geistige Nahrung und Fütterungstipps



Ab Februar neu!  
Jeden Monat in Ihrem Briefkasten  
und rund um die Uhr auf

# BIO Aktuell.ch

Die Plattform der Schweizer  
Biobäuerinnen und Biobauern



## BIO profutter

NATURFUTTER MIT STRUKTUR

### Bio Projunior®

KÄLBERAUZUCHT 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 verzehrsfördernd
- **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](mailto:mail@muehlerytz.ch)

