

BIO

Aktuell

Das Magazin der Biobewegung

6 | 15
JULI

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, Futtermatratzen, Tränken, Eierschachteln usw.

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



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!

KAG freiland
die besten Produkte des Landes

www.hosberg.ch



PRO BEEF



www.pro-beef.ch

fidelio

www.fidelio.ch



BIO

www.bio-weide-beef.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 Remonten**

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

Jetzt Vorzugspreise für Heu und Luzerne der Ernte 2015!

Wir liefern bestes, *blackenfreies Heu*, künstl. getrocknete
Luzerne, sowie *Belüftungsheu*, *Vollmaiswürfel* u. *Siloballen*
in *Knospe-* und *EU-* Bioqualität zu fairen Konditionen!
Topangebot für 1 Posten Bioluzerne, geeignet für Mischwagen!
Ebenfalls sehr preisgünstig: *Konventionelles Stroh!*
MANI AGRAR Handels-AG
Tel.031/ 974 33 33 oder 033/ 453 28 68 www.mani-agrar.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

seit 1937 – CH-Produkt

Natürlich Bio

Aktiviert und reinigt die Gebärmutter!
Nach dem Kalben erfolgreich Führen

Telefon 034 411 30 88

Wir kaufen Ihre Bio Suisse Kirschen!

Ob kleine oder grosse Mengen, wir kaufen zu
guten Preisen Ihre sauber geernteten und frischen
Bio Suisse Kirschen, geliefert nach Willisau.

Weitere Infos: Thomas Lüscher
Telefon 041 972 72 46 oder
thomas.luescher@diwisa.ch

DIWISA

DISTILLERIE
BRENNER DES JAHRES 2013/14

**Die Distillerie Willisau wurde
von der Distisuisse als
«Brenner des Jahres 2013/14»
ausgezeichnet.**

www.diwisa.ch

Neue Vermarktungswege in die Hand der Produzenten

Das Internet und soziale Medien haben in den letzten Jahren neue Wege und Möglichkeiten für die Direktvermarktung eröffnet. Sie erlauben, effizient und direkt mit den Kunden und Kundinnen zu kommunizieren und den Verkauf zu organisieren. Die geografische Distanz zwischen Produzent und Konsument verliert an Bedeutung. Die in diesem Heft ab Seite 26 vorgestellten Beispiele aus dem Bereich Fleisch bieten Lösungen für spezielle Herausforderungen in der Landwirtschaft. Die Betreiber von www.kuhteil.ch etwa schaffen es, ganze Rinder innerhalb von einer Woche vollständig an Direktkunden zu vermarkten, bevor das Tier überhaupt geschlachtet ist.

In beiden vorgestellten Fällen sind allerdings nicht die Produzenten selbst die Direktvermarkter, sondern Dritte. Es besteht durchaus die Gefahr, dass mit solchen Projekten mitunter auch einfach neue Zwischenhandelsstrukturen geschaffen werden, mit entsprechenden Verwaltungskosten und Margen. In gewissen Fällen, zum Beispiel bei Online-Shops, ist auch eine Übernahme durch grössere Handelsstrukturen wie etwa Detailhandelskonzerne am Ende nicht ausgeschlossen. Direktvermarktung muss aber heissen, dass die Margengewinne und die Abschöpfung der geschaffenen Mehrwerte – seien es Ökologie, Regionalität oder soziale Nachhaltigkeit – den Produzenten zugutekommen.

Die Initiativen «Mein Schwein» oder «Kuhteil» machen vor, wie die Direktvermarktung der neuen Generation aussehen könnte. Die Produzenten sollten aber auch selber aktiv zu werden und Ideen zur Nutzung neuer Medien für die Direktvermarktung entwickeln.



Markus Spuhler

Markus Spuhler, Chefredaktor

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 Lizenz-
betriebe von Bio Suisse.

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

Herausgeber

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34,
CH-4052 Basel
www.bio-suisse.ch

und
FiBL, Forschungsinstitut für
biologischen Landbau,
Ackerstrasse 113, Postfach 219,
CH-5070 Frick
www.fibl.org

Druck

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Papier

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

Redaktion

Markus Spuhler/*spu* (Chefredaktor)
Petra Schwinghammer/*psh*, Carmen
Büeler/*cbu* (Bio Suisse), Adrian
Krebs/*akr*, Theresa Rebholz/*tre*,
Deborah Rentsch/*dr*t (FiBL)
redaktion@bioaktuell.ch

Layout

Simone Bissig (FiBL)

Korrektorat

Susanne Humm

Gestaltungskonzept

Büro Haerberli
www.buerohaerberli.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

Abonnemente & Verlag

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

www.bioaktuell.ch

Benutzer und Passwort E-Paper
siehe Druckausgabe



Contans® WG

Nachhaltige Wirkung gegen Sclerotinia-Fäule



Andermatt
Biocontrol

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



LINUS SILVESTRI AG
Nutztier-Systempartner
9450 Lüchingen

Tel. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01
E-Mail: kundendienst@lsag.ch
homepage: www.lsag.ch

Vermarktung und Beratung:

Linus Silvestri, Lüchingen SG Natel 079 222 18 33
Maria Schmid, Altikon ZH Natel 078 820 79 19
Jakob Spring, Kollbrunn ZH Natel 079 406 80 27

Ihre langfristige Chance in der Schweineproduktion

Wir suchen

- Bio und Bio Umstell Schweinezucht-Betriebe
- Bio Schweinemast-Betriebe

Profitieren Sie von

- der Vertragsproduktion
- unserer Beratung/Coaching in der Bio Schweinezucht/Mast
- unserer grossen, langjährigen Erfahrung

Ihr marktstarker Partner im Bio Weide-Beef Programm mit Auswertungsservice.

Gesucht Bio Mastremonten, Bio Tränker, Bio Kälber, Bio Kühe, Bio Schweine, Bio Ferkel Bio Mooren.



Gesucht

Bewirtschafter und/oder Bewirtschafterin, möglichst mit Eidg. FA, auf einen 24 ha-Bergzone II Bio-Mutterkuh-Betrieb (ca. 17 ha Grünland/8 ha Wald) im ZH-Oberland.

Das abgelegene Gehöft an besonderer Alleinlage bietet viel Umschwung für kreative Menschen mit Herzblut für ihren Beruf.

Wer möchte ab ca. 2016 diesen Betrieb bewirtschaften?

Bewerbungen richten Sie bitte an:

FiBL, Chiffre BA 108_20150610,
Ackerstrasse 113, Postfach 219, 5070 Frick.



www.agrobio-schönholzer.ch

UNSER FUTTERMITTEL-ANGEBOT

BIO Luzerneheu-Quaderballen: Kauf nach RP-Gehalt
"unsere Luzernesorten aus der Sonnenstube Italien bringen Spitzenwerte in RP (18-23%) und NEL (5.0-5.4 MJ/kg TS) im Vergleich zu Herkunft aus D und F"

BIO «Misto»: Luzerneheu mit Raigrasanteil

BIO Heu/Emd: belüftet, heissluft- o. sonnengetrocknet

BIO *Pferdeheu: konstante Qualität, langhalmig, Paletten mit handlichen 48 Kleinballen à ca.25kg, Schrumpffolie

BIO Maisprodukte: Siloballen, Vollpflanzenwürfel

BIO Getreideheu-Pellets: Ganzpflanzen-Weizen/-Dinkel, konstanter, ausgeglichener Gehalt, schnelle Energie

BIO Luzernepellets: Power Pellets mit ca. 20% RP, High Power Pellets mit 23-24% RP - ein kräftiges Raufutter

BIO ZR-Schnitzel: solange Vorrat - jetzt Vorbestellung!

BIO Ölkuchen (Lein, Raps): konzentriertes Eiweiss

STROH BIO und konventionell

GESUCHT

***Bio Kühe**

zur Ausmast:

Attraktive Ankaufspreise!

***Bio Mastrassen-Tränker:**

abgetränkte Kuhkälber

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



Demeter-Weinbaubetrieb im Tessin sucht Nachfolger

Wir suchen einen Nachfolger für unseren etablierten Weinbetrieb in Mergoscia: Rund 7 ha Land und 2 ha Wald mit mehreren Rustici zur Vermietung an Feriengäste oder für Gemeinschaftsprojekte. Wir bieten eine fundierte Einarbeitung in unseren Betrieb an.

Ausführliche Dokumentation und Kontaktdaten unter: www.andrej-schindler.de/ca-di-ciser

Inhalt

Bio Suisse

- 8 **Sollen die MO mehr Geld aus Basel erhalten?**
Professionalität dank Zentralismus oder Glaubwürdigkeit dank Initiativen von der Basis. Wo das Gleichgewicht bei der Mittelverteilung liegt, darüber diskutiert man derzeit bei Bio Suisse.



Produktion

Ackerbau

- 12 **So schön war der Bio-Ackerbautag 2015**
14 **Speisehafer als interessante Kultur**

Pflanzenzüchtung

- 15 **Biopflanzenzüchtung ist nun offiziell definiert**

Pflanzensorten

- 16 **Vitabella als Präzedenzfall für die neue Richtlinie**

Spezialkulturen

- 18 **Den Unterwuchs beweiden**

Weinbau

- 20 **Im Ausland sind viele dabei, umzustellen**

Rindvieh

- 21 **Weideschlachtung löst grosses Echo aus**

Schweine

- 22 **Ferkelnarkose in der Kritik**

Ausbildung

- 23 **Biomodule für künftige Profis**

Verarbeitung und Handel

Fleischvermarktung

- 26 **Social Media helfen beim Direktverkauf**

Interessenvertretung

- 29 **IG Bioverarbeitung will Branchenstandard**

Wildsammlung

- 30 **Leichter deklariert, als zertifiziert**

Unternehmen

- 32 **Hype feststellbar beim Tofu**

Bio Suisse und FiBL

Bio Suisse

- 34 **Viele interessante Produkte prämiert**

- 37 **Kurzfutter**

FiBL

- 38 **Schafft die Esparsette doch den Durchbruch?**

Rubriken

- 3 **Impressum**

- 6 **Kurzfutter**

- 24 **Kurzfutter**

- 33 **Kurzfutter**

Politik

- 41 **Das BLW krebst zurück bei der Biodiversität**

- 42 **Nachgewachsen**

- 43 **Bildrätsel**

- 44 **Agenda**

- 46 **Marktplatz**

- 47 **Das letzte Wort**

Das Zitat



«Das Knospe-Label ist das Tüpfelchen auf dem i, vor allem bei grösseren Weinen.»

Roland Lenz, Biowinzer des Jahres, Iselisberg TG
→ Seite 20

Die Zahl

1

Eine Woche dauert es in der Regel, bis die Betreiber von «kuhteilen.ch» ein schlachtreifes Charolais-Rind komplett an Direktkunden vermarktet haben.

→ Seite 26

Das Bild



Man finde die Maschine! Der Bio-Ackerbautag 2015 verzeichnete mit 1800 Gästen einen neuen Besucherrekord. Bei den Maschinenvorfürungen gab es zwischenzeitlich kaum ein Durchkommen vor lauter Ackerbaubegeisterten.

→ Seite 16

Nutzen Sie das Bioaktuell-E-Paper



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

→ www.bioaktuell.ch > Zeitschrift
> Zugang für Abonnenten.

Benutzer: bioaktuell-6
Passwort: ba6-2015
Das Passwort finden Sie jeweils im Impressum auf der ersten Doppelseite.

An die Junglandwirte-Tagung in Fulda!

Vom 13. bis 15. November findet in Fulda (D) wieder die jährliche Öko-Junglandwirte-Tagung statt. «Wir werden uns mit den Herausforderungen beschäftigen, die die Bauern von morgen bewältigen müssen», sagt Mitorganisator Max Schlarb. Unter den jeweils rund 150 Teilnehmerinnen finden sich neben Junglandwirten auch Studenten, Lehrlinge, Gärtner und Käser. «Es wäre schön, wenn mehr Junglandwirte aus der Schweiz und Österreich teilnehmen würden», so Schlarb. «Je mehr unterschiedliche Sichtweisen von verschiedenen Menschen und ihren Regionen zusammenkommen, desto besser.» *spu*
→ www.oeko-junglandwirte-tagung.de

Die besten Buchstaben-schätzer sind bekannt

84 086 und 83 925. So viele Buchstaben, Punkte, Zeichen und Leerschläge enthielt die Ausgabe 5/15 von Bioaktuell, beziehungsweise 4/15 von Bioactualités. Das Redaktionsteam fragte am Bioaktuell-Stand am Bio-Ackerbautag die Besucher, welche Zahl sie schätzen würden. Am besten geschätzt haben die beiden Teilnehmer Anton Bucher aus Stüsslingen SO und Rochus Schmid aus Bonfol JU. Sie lagen mit 80 000 und 66 666 Zeichen am nächsten bei der richtigen Zahl. Die beiden Gewinner erhalten je einen Einkaufsgutschein von Landi Agro im Wert von 300 Franken. Das Team von Bioaktuell gratuliert den beiden Gewinnern. *drt/spu*

KEF: «Politik hat Handlungsbedarf erkannt»

Wie steht es um die Situation bezüglich Kirschessigfliege (KEF) in diesem Sommer? Claudia Daniel vom FiBL, Fachfrau für Schädlinge und deren biologische Kontrolle, gibt Auskunft.

Bioaktuell: Welche Pflanzen sind besonders betroffen?

Claudia Daniel: Die Fliegen können alle Weichobstarten befallen. Besonders gefährdet sind im Spätsommer oder Herbst reifende Kulturen wie Heidelbeeren, Holunder, Herbsthimbeeren oder Trauben. Denn in diesem Zeitraum bauen sich starke Populationen auf. Daneben sind auch Zier- und viele Wildpflanzen betroffen, zum Beispiel Kirschlorbeer und wilde Brombeeren.

Wie sind Ihre Prognosen für 2015?

Wir erwarten wieder eine kritische Situation. Im vergangenen milden Winter konnten viele Fliegen überwintern. Nun bräuchte es längere Perioden mit heissem, trockenem Wetter, um eine starke Populationsentwicklung aufzuhalten.



Claudia Daniel. Bild: Deborah Rentsch

Welche konkreten Schutzmassnahmen kann man ergreifen?

Da es die Fliege feucht mag, beugt trockene Bestandesführung dem Befall vor,

ebenso gute Hygiene. Es sollten also keine befallenen oder überreifen Früchte zurückbleiben. Weitere Massnahmen sind je nach Kultur verschieden und auf www.bioaktuell.ch näher erläutert.

Woran forscht das FiBL?

In Versuchen auf Praxisbetrieben testen wir verfügbare Regulierungsmethoden, um so möglichst rasch zu brauchbaren Lösungen für die Praxis zu kommen. Langfristig möchten wir Konzepte zur betriebsübergreifenden, landschaftsweiten Regulierung erarbeiten. Es gibt noch viel zu tun, was auch die Politik erkannt hat: Jüngst hat der Bundesrat 2,5 Millionen Franken bewilligt für die schweizweite Forschung zur Kirschessigfliege in den nächsten fünf Jahren.

Interview: tre

Ausführliche und aktuelle Informationen sowie Bekämpfungshinweise:

- www.bioaktuell.ch > Pflanzenbau
- > Obstbau > Pflanzenschutz
- > Drosophila suzukii

EU-Bioverordnung: Ministerrat lenkt etwas ein, aber die Branche kämpft weiter

Mitte Juni hat sich der Europäische Rat auf eine Verhandlungsposition zur Revision der EU-Bioverordnung festgelegt. Demnach wollen die Agrarminister nicht alle geplanten Änderungen im ursprünglichen Vorschlag der EU-Kommission unterstützen sondern an wichtige Eckpunkte der bestehenden Gesetzgebung festhalten. Der Kom-

missionsentwurf hatte hohe Hürden für den Einstieg in den Biolandbau vorgesehen. «Der Rat hingegen setzt auf die bewährten Regeln für Neueinsteiger», kommentiert Jan Plagge, IFOAM-EU-Vorstandsmitglied und Präsident des deutschen Produzentenverbands Bioland. Mit dem Vorschlag der Kommission würden Biobauern künftig für

Kontaminationen bestraft werden, die die konventionelle Landwirtschaft mit ihrem Pestizideinsatz zu verantworten hat. Der EU-Rat will dies verhindern. Die Kritik, dass die EU-Kommission einen Gesetzgebungsprozess auf den Weg gebracht hat, der grundsätzlich ungeeignet ist, den Biosektor voranzubringen, ist aber noch nicht entkräftet. Der Kompromiss des EU-Rats würde zwar viele gefährliche Punkte entschärfen. «Der Job ist aber alles andere als abgeschlossen», betont IFOAM-Direktor Marco Schlüter. «Der finale Text ist technisch immer noch nicht genügend fundiert.» Das müsse noch verbessert werden, denn die Praktikabilität der Verordnung sei für die Akteure in der Biobranche entscheidend. «Wir sind nun auf das EU-Parlament angewiesen, um Verbesserungen im Trialog zwischen EU-Kommission, EU-Rat und EU-Parlament einzubringen.» Verbesserungen seien etwa noch bei den Regelungen zu den Betriebskontrollen nötig. Die IFOAM setzt dabei Hoffnungen in die Präsidentschaft von Luxemburg im EU-Parlament. spu



Das EU-Ratsgebäude in Brüssel. Bild: zVg



Der gute Jahresabschluss weckt Begehrlichkeiten

Die Regionen wollen nach dem guten Bio-Suisse-Jahresabschluss 2014 mehr Mittel für ihre Basisarbeit. Bündner, Glarner und Freiburger werden an der nächsten DV einen entsprechenden Antrag stellen.

Als der Bio-Suisse-Vorstand an der vergangenen Frühlings-DV den Antrag auf höhere Mittelbeteiligung der Regionen zurückwies, wurde die Stimmung kurz ungewohnt lebhaft. Vitus Schafer, Präsident von Bio Fribourg bezichtigte Präsident Urs Brändli des undemokratischen Verhaltens. Ein Vorwurf, den dieser nicht auf sich sitzen lassen wollte. Nach einem Time-out, dem die Mehrheit der Delegierten zustimmte, glätteten sich die Wogen wieder.

Zentral oder regional verwalten?

Die kleine Kollision zeigt, dass hier durchaus Diskussionsbedarf besteht. Der Dachverband mit Sitz in Basel hat zuletzt sehr gute Jahresergebnisse verbuchen können, allein 2014 wurden Rückstellungen von 650 000 Franken getätigt. Die 32 Mitgliedorganisationen (MO), dazu gehören gut 20 regionale Verbände und Organisationen wie Biofarm, Bergheimat oder Bioforum, verfügen derweil häufig über schmale Budgets. Diese ermöglichen nur selten eine Geschäftsstelle und machen viel Fronarbeit nötig. Gleichzeitig nimmt der Bedarf an Mitteln für dezentrale Vermarktung zu: kurze Transportwege und Regionalmarketing gehören zu den Megatrends im Ernährungsbereich. Auf Märkten und anderen bäuerlichen Veranstaltungen versuchen die MO für ihre Produkte und Anliegen zu werben und dort sowohl zusätzliche Konsumenten als auch neue Biobauern zu gewinnen.

Deshalb hat sich im Frühjahr eine spontane Koalition der Unzufriedenen gebildet: Bio Fribourg, Bio Grischun und Bio Glarus haben zusammen den erwähnten Antrag (siehe Infotext) unter dem Titel «Weniger Bürokratie, Mehrnutzen für Regionen» formuliert. Dieser wurde allerdings zu spät eingereicht, kommt nun aber an der DV im kommenden Herbst erneut auf den Tisch.

Antragsteller wollen vier statt zwei Prozent des Budgets für MO

Der Antrag verlangt, dass ab 2016 statt wie bisher rund zwei neu vier Prozent des Bio-Suisse Budgets zur Stärkung der Regionen und MO verwendet werden. Dafür sollen gemäss den Erläuterungen zum Antrag die beiden Bio-Suisse-Finanztöpfe «Pauschalbeiträge aus zweckgebundenen Mitteln Stärkung MO» und «Projekte zur Stärkung der MO» aufgelöst und die darin enthaltenen Gelder, etwa 115 000 Franken, jährlich direkt an die MO gehen. Davon erhoffen sich die Antragsteller, wie der Titel sagt, einen Bürokratieabbau. Um Mittel aus den besagten Töpfen zu erhalten muss man heute schon im Vorjahr ein Gesuch schreiben, was die zuweilen nötige Spontaneität des Mitteleinsatzes vermindere, wie Vitus Schafer in einem Gespräch mit Urs Brändli sagt (siehe Seiten 10/11). Urs Brändli hält demgegenüber fest, dass eine hindernislose Verteilung dieser Mittel zu einem Giesskannenprinzip führe, das mitnichten automatisch vermehrte Aktivitäten zur Folge haben werde. Er befürchtet im Gegenteil, dass kleinere Organisationen, die wenig Erstmitglieder haben, künftig keine Mittel mehr erhalten können für die Finanzierung ihrer Aktivitäten. *Adrian Krebs*



Der Antrag der Bündner, Glarner und Freiburger im Wortlaut

«Ab 2016 werden vier Prozent des Bio-Suisse-Budgets zur Stärkung der Regionen/Mitgliedorganisationen verwendet (bisher ca. zwei Prozent). Diese Mittel werden den regionalen Mitgliedorganisationen im Verhältnis zur Anzahl Erstmitglieder vergütet (Basisbeitrag für jede Mitgliedorganisation: Fr. 5000.– (bisher Fr. 3000.–). Die Auszahlung der Gelder ist an folgende Bedingungen geknüpft:

- Die Mittel werden zur Förderung des biologischen Landbaus als umwelt-, tier- und menschengerechte Anbauweise und zur Steigerung der Nachfrage und des Angebots an Produkten aus schweizerischer biologischer Produktion eingesetzt (analog Bio-Suisse-Statuten).
- Die Mitgliedorganisationen sind über die Verwendung der Gelder ihren Mitgliedern Rechenschaft schuldig.»

Die regionalen Mitgliedorganisationen tragen viel zur Bekanntheit der Knospe bei, zum Beispiel mit der Organisation von regionalen Biomärkten. *Bild: Flavia Müller, Bio Suisse*

Zentrale im Clinch mit der Basis: *Braucht's mehr Geld für Regionen?*



Bio-Suisse-Präsident Urs Brändli und Bio-Fribourg-Präsident Vitus Schafer im Gespräch. Bilder: Markus Spuhler

Giesskannenprinzip oder nötiges Mittel gegen zu viel Fronarbeit? Urs Brändli und Vitus Schafer sind sich uneinig, ob die Mitgliedorganisationen (MO) mehr Geld aus Basel erhalten sollen.

Bio Suisse konnte 2014 einen Ertragsüberschuss von 1,7 Millionen Franken verbuchen, etwa gleich viel wie die Biobauern pro Jahr einzahlen. An die MO flossen etwa 300 000 Franken. Ist das nicht eine etwas krasse Differenz? Urs Brändli: Bio Suisse hat zwar ein grosses Budget, finanziert damit aber auch viele Leistungen, etwa die Knospe-Werbung, Richtlinienentwicklung, politische Lobbyarbeit oder das Bioaktuell – Aufgaben, um die sich die MO nicht mehr kümmern müssen; insofern hinkt der Vergleich. Zudem haben MO auch andere Erträge, nämlich ihre Mitgliederbeiträge. Erst seit 2009 fliessen Mittel von Bio Suisse direkt an die MO. Generell stellt sich die Frage: Wie erzielen wir für den Biolandbau die beste Wirkung? Werbung in den Medien ist aus meiner Sicht effizienter, wenn sie zentral koordiniert wird. Zudem hat Bio Suisse auch einen einfacheren Zugang zu den Marketinggeldern des Bundes als die MO.

Aber das spricht an sich ja noch nicht gegen einen höheren Beitrag für die MO, Sie haben ja überschüssige Mittel. Brändli: Jeder Organisation sollte etwas auf die hohe Kante legen, wenn es gut läuft. Wir haben eine Geschäftsstelle mit etwa 50 Mitarbeitenden, auf die wir angewiesen sind. Dies ist für die Weiterentwicklung des Biolandbaus entscheidend, um diese Schlagkraft beineidet man uns auch international.

Herr Schafer, Vorsorge ist eine Tugend, untergraben Sie mit Ihrem Antrag den Spargedanken bei Bio Suisse? Vitus Schafer: Wir sind natürlich in der gleichen Situation. Wenn wir Marketingmittel beim Bund auslösen wollen, müssen wir selber die Hälfte finanzieren und brauchen zu diesem Zweck ein gutes Polster. Wenn unsere Kassen etwas besser gefüllt wären und wir ab und zu spontan einen Beitrag für eine regionale Aktivität sprechen könnten, wäre es uns möglich, den Effekt unserer Aktivitäten zu vervielfachen. Fast noch problematischer als die Mittelbegrenzung ist aber das nötige

«Ich erwarte schon ein gewisses Vertrauen in die Arbeit, die von den MO an der Basis geleistet wird.»

Vitus Schafer

komplizierte Vorgehen, um Geld aus dem Pott für «Projekte zur Stärkung der MO» bei Bio Suisse zu beantragen.

Der Weg zu den Mitteln ist zu zeitaufwendig?

Schafer: Das ist so. Vor allem, weil wir die Projekte zu lange im Voraus anmelden müssen, das macht das Ganze sehr träge. Manchmal wäre es hilfreich, wenn man spontan 1000 Franken für ein Projekt einsetzen könnte. Wenn so etwas kommt, muss man aber gar nicht erst probieren, weil man die Projekte bis Ende Oktober des Vorjahres anmelden muss.

Könnte man das nicht etwas vereinfachen?

Brändli: Es macht Sinn, dass die Voraussetzungen bei der Beantragung dieser Gelder für alle MO identisch sind, da die

Mittel im Pott begrenzt sind, deshalb die Eingabefrist bis Ende Oktober, dann entscheidet der Vorstand aufgrund einer Vorauswahl, sodass die Mittel ab Januar bereitstehen.

Was schlagen Sie als Alternative vor, Herr Schafer?

Schafer: Wir beantragen, den Inhalt des Potts aufzulösen und die Mittel zusätzlich an die MO zu verteilen.

Geht das nicht in Richtung Giesskannenprinzip?

Schafer: Das sehe ich nicht nur negativ, im Garten kann man gezielt der Pflanze Wasser geben, die es braucht. Ich wäre deshalb bei der Verteilung des Bio-Suisse-Geldes für eine stärkere Gewichtung entsprechend den Mitgliederbeiträgen der einzelnen MO, damit könnte eine Verteilung nach Giesskannenprinzip verhindert werden.

Wenn Bio Suisse die Mittel ohne Vorleistung der MO erhöht, bietet das Anreiz für sie, die Mitgliederbeiträge zu senken, ohne dass zusätzliche Aktivitäten resultieren.

Schafer: Ich erwarte schon ein gewisses Vertrauen in die Arbeit, die von den MO an der Basis geleistet wird.

Brändli: Ich verstehe absolut, dass bei engagierten MO immer zu wenig Geld da ist. Wenn wir das aber so machen, wie

«Wenn wir das so machen, kriegen die Aktiven immer noch zu wenig und die Passiven zu viel.»

Urs Brändli

im Antrag vorgeschlagen, kriegen die Aktiven immer noch zu wenig und die Passiven zu viel, und das dünkt mich schade. Ich will damit die MO nicht einfach in Aktiv und Passiv einteilen. Das sind oft Wellenbewegungen, die stark durch einzelne Personen beeinflusst werden. Grössere MO mit personellen Ressourcen können besser dranbleiben als kleinere, die oft Schwierigkeiten haben, sich überhaupt regelmässig zu treffen.



«Wie erreichen wir die beste Wirkung?», fragt Urs Brändli.



«Wie finanzieren wir den Markt?», will Vitus Schafer wissen.

Trotzdem würden Sie den Antrag ablehnen, so wie er jetzt vorgebracht wurde?

Brändli: Ja, er ist aus meiner Sicht unausgereift. Mit der Verdoppelung von zwei auf vier Prozent und der Auflösung des Projektfonds können wir künftig einige Projekte nicht mehr unterstützen. Der Vorstand hat der Präsidentenkonferenz schon vor dem Antrag mitgeteilt, dass er das Mittelverteilungssystem bezüglich Aufwand und Wirkung analysieren lassen will. Wir haben bei der HAFL deshalb eine Evaluation in Auftrag gegeben, die Resultate erwarten wir nicht vor Ende Jahr. Deshalb kommt der Vorstand an der Herbst-DV wohl mit einem Antrag, den Antrag um ein Jahr zurückzustellen.

Könnten Sie mit einer Verschiebung leben, Herr Schafer?

Schafer: Wir müssen das Geld eigentlich sofort haben. Wir haben neue motivierte junge Leute in den Vorständen, die voller Begeisterung an die Arbeit gehen, denen müssen wir den Raum und die Mittel geben. Man muss berücksichtigen, dass die Beiträge an die MO 2009, als sie eingeführt wurden, vermutlich auch schon vier Prozent des Budgets ausmachten, aber nie angepasst wurden. Es wäre falsch den Antrag weiter zu verschieben, denn das Verhältnis zwischen Lizenzeinnahmen von Bio Suisse und den Mitgliederbeiträgen der Bauern an Bio Suisse, sollte einigermaßen gewahrt bleiben.

Brändli: Ich hoffe, die Bauern profitieren von der Knospe und von höheren Verkaufspreisen, die Rechnung sollte aufgehen.

Schafer: Ja, sie geht auf, es ist ja super, dass wir einer der wenigen Sektoren der Landwirtschaft sind, wo es gut läuft. Diese Dynamik muss man ausnützen. Dabei wird Regionalität immer wichtiger. Wir müssen jetzt die Leute an der Front von den Vorteilen des Biolandbaus überzeugen und überall dort präsent sein, wo die konventionellen Bauern auftreten, das braucht viel Aufwand und wir machen es gratis. Genauso ist es bei den Projekten, die in Basel entwickelt und in der Region umgesetzt werden, zum Beispiel Provieh.

Brändli: Das stimmt gerade bei Provieh nicht, die Bauern werden entschädigt für die Anlässe.

Schafer: Das schon, aber bis der Anlass steht, wird manche Stunde freiwillig gearbeitet.

Interview: Adrian Krebs

Ein Tag nur für den Bioackerbau

Am 4. Bio-Ackerbautag bot sich den Besuchern ein vielfältiges Programm an. Neben der Maschinendemo und den Flurgängen blieb Zeit für einen Schwatz unter Kolleginnen und Kollegen.

Heute soll es heiss werden. Noch sind die Temperaturen aber angenehm. Die letzten Vorbereitungen sind im Gange. Die Poster werden aufgehängt, die Maschinen an ihren Platz gestellt und die Programmhefte zurechtgelegt. Schon treffen die ersten Besucher ein. Rund 1800 Landwirtinnen und Landwirte werden an diesem Tag insgesamt den Bio-Ackerbautag auf dem Betrieb von Yvette Fleury in Courtételle besuchen. Sie alle erwartet ein abwechslungsreiches Programm.

Zeit für Fragen

Erster Programmpunkt: An mehreren Posten im Feld wird über Themen rund um den biologischen Ackerbau diskutiert. Experten stellen sich den Fragen der Bauern und geben Auskunft zu den verschiedenen Kulturen. Beim Posten Nummer 1 sind unterschiedliche Mischkulturen angesät: Soja und Roggen, Ackerbohne und Hafer, Erbsen und Gerste; solche, die in Entwicklung sind, und Kombinationen, die bereits in der Praxis geprüft wurden. Mischkulturen sind deshalb interessant, weil der Bund in der AP 14-17 Mischkulturen fördert, die einen Körnerleguminosenanteil von mindestens 30 Prozent besitzen. Matthias Klaiss und Maurice Clerc vom FiBL sowie Sarah Hofmann von DSP führen durch den Vortrag. Die Zuhörer werden zu Beginn aufgefordert, einen kurzen Flurgang zu machen und sich die Kulturen anzusehen. Anschliessend gehen die drei Fachleute direkt auf die entstandenen Fragen ein. Diese drehen sich um die Aussaat, die verschiedenen Abreifezeitpunkte und die Vorteile der Mischkulturen.

Zwischenzeitlich ist es Mittag und richtig heiss geworden. Die Besucher suchen im Festzelt Schatten und stärken sich mit Geschnetzeltem und Kartoffelgratin. Der Lärmpegel ist hoch, es wird viel gelacht und diskutiert – der Ackerbautag ist auch eine gute Gelegenheit, sich untereinander auszutau-

schen. Nach dem gemeinsamen Schwatz geht es auf einen Rundgang durch die Scheune, wo Firmen und Organisationen aus dem gesamten Biosektor ihre Arbeit vorstellen. Neben dem FiBL und Bio Suisse betreut auch Bioaktuell einen Stand. Hier herrscht gleich nach dem Mittag grosser Andrang: Die Besucher erhalten ein Bioglace der Herstellerin Luna Llena aus Bern, offeriert vom Magazin.

Diskussion gewünscht

Am Nachmittag geht es weiter im Programm mit dem nächsten Punkt. An der Maschinendemonstration präsentieren die Aussteller ihre Geräte. Grubber, Pflug und Geohobel sollen zeigen, wie reduzierte Bodenbearbeitung möglich ist. Eine Maschine nach der anderen startet. Die Besucher stehen Spalier und verfolgen interessiert, welches Ergebnis die jeweilige Maschine liefert. Kaum ist der Traktor an ihnen vorbeigezogen, verlassen sie die Reihe, um den bearbeiteten Boden genau zu untersuchen. Nicht jedes Gerät kann sie überzeugen, und die Meinungen gehen teils auseinander. Ein Beispiel dafür ist der Geohobel. Einige sind von seiner Arbeit beeindruckt. Die Maschine ermöglicht es, die Kunstwiese umzubrechen, ohne zu mulchen. Das Gras wird durch Hobelmesser geschnitten und mit der Erde vermischt. Das feine Material bleibt liegen und liefert dem Boden wieder Stickstoff. Der Teppich, der entsteht, habe aber Nachteile, meint ein Besucher. Regne es, könne das Wasser weniger gut versickern, so seine Einschätzung.

Der Bio-Ackerbautag 2015 geht langsam dem Ende zu. Einige treten den Heimweg an, andere verlängern noch im Festzelt bei einer Bratwurst. Die Besucher sind zufrieden mit dem Tag. Ihre Rückmeldungen sind positiv: «Das Programm war weniger gedrängt als im letzten Jahr. Dadurch hatte man mehr Zeit für die einzelnen Posten und das Ganze war übersichtlicher, was mir sehr gefallen hat», sagt etwa Sabina Tschumi. Auch Daniel Fröhlich, Bioberater aus dem Thurgau, findet den Anlass gelungen: «Eine überschaubare Anzahl an Ständen, eine gute Auswahl an vorgeführten Maschinen und ein umfassender Kulturenanbau. Einzig die Möglichkeit zur Diskussion kontroverser Themen fehlt etwas», sagt er und fügt an «spannend wäre doch zu diskutieren, wie sich der Biolandbau in Zukunft entwickeln wird.» *Carmen Büeler, Deborah Rentsch*





Matthias Bucheli (links) und Olivier Gerber untersuchen die Beschaffenheit des Bodens.



Mit dem Stoppelpflug Ovlac Mini wird an der Maschinendemonstration der flache Wiesenumbruch gezeigt. Bilder: Carmen Büeler, Deborah Rentsch



André Stucki vom HAFL (rechts) im Gespräch mit Ramona Lerch und Noah Handschin.



Demonstration des Geohobels.



Begehr: Die Glace am Bioaktuell-Stand.



Barbara und Urs Tanner besuchen den Bio-Ackerbautag mit Sohn Laurin.



Fabrice Melet, Stéphane Favre, Werner Kuert und Lukas Aebi (von links) diskutieren über die verschiedenen Getreidekulturen.

Verwendung zu Speisezwecken macht Haferanbau interessant

Speisehafer ist attraktiv: Er stellt geringe Ansprüche, überträgt keine Fruchtfolgekrankheiten und die Nachfrage ist gross.

Es ist Ende Mai und die Fläche ist noch grün, die Rispen sind noch nicht zu sehen. «Ich staune immer wieder, wie langsam sich der Hafer im Vergleich zu anderen Getreidearten entwickelt», sagt Andreas Buri. Der Biobauer aus Grafenried im Kanton Bern ist mit dem Stand der Entwicklung seines Haferbestandes aber durchaus zufrieden: «Das Getreide liegt im Zeitplan.» Ende Juli wird es dann so weit sein: Der Hafer kann geerntet werden.

Eine Alternative zum Weizen

Buris Hafer wird nicht als Tierfutter oder Saathafer verwendet, sondern zu Flocken verarbeitet. Um die nötige Qualität zu erreichen, muss der Hafer ein Hektolitergewicht von mindestens 54 Kilogramm aufweisen. «Die Wintersorte Wiland eignet sich gut», sagt Buri. Mit Hafer kennt sich der Landwirt aus: Er baut das Getreide seit zehn Jahren an. Seit zwei Jahren verkauft er es für Speisezwecke an Biofarm. Die Genossenschaft aus Kleindietwil hat massgeblich zum Ausbau der Speisehaferproduktion in der Schweiz beigetragen. Biofarm ist das Bindeglied zwischen Produzent und Konsument. Sie schliesst mit den Bauern Übernahmeverträge für ihre Produkte ab und verhandelt mit den Grossverteilern. Ein Ziel von Biofarm ist es, den Haferanbau zu fördern und somit eine grössere Vielfalt an Getreidearten auf den Feldern zu etablieren. Biofarm hat mit 60 Landwirten einen Vertrag für Hafer abgeschlossen. So kommt eine Hafermenge von 400 Tonnen im Jahr zusammen.

Früher verkaufte Biofarm die Haferprodukte ausschliesslich unter ihrer Eigenmarke im Biofachhandel. Seit 2012 beliefert die Genossenschaft die Migros. Der Detailhändler führt Biohaferflöckli aus Schweizer Getreide im Sortiment. «Das

hat zu einem beachtlichen Anstieg der Nachfrage geführt», erklärt Dietrich Bögli, Produktmanager Getreide bei Biofarm. Von 100 Tonnen verkauftem Speisehafer im Jahr 2012 stieg die Zahl bis 2014 auf 400 Tonnen.

Über 100 zusätzliche Hektaren notwendig

Die Biohafergrütze, ein weiteres Produkt der Migros, wurde bis anhin aus importiertem Hafer hergestellt. Nun will der Detailhändler ab 2016 auch für dieses Lebensmittel Schweizer Biogetreide verwenden. «Das bedeutet, dass wir in Zukunft mehr als die doppelte Menge an Speisehafer produzieren müssen», rechnet Bögli vor. Auf über 100 zusätzlichen Hektaren muss bei dieser Nachfrage künftig Speisehafer angebaut werden. «Wir suchen nach Produzenten und Anbaufläche», so Bögli. Der Flächenausbau soll zum einen durch heutige Futterhaferproduzenten, die auf Speisehafer umstellen, und zum anderen durch Neueinsteiger getragen werden. «Hafer ist eine Gesundungsfrucht», wirbt Dietrich Bögli für das Getreide. Das bedeutet, dass Hafer keine Fruchtfolgekrankheiten überträgt. Beim Entscheid, Hafer anzubauen oder nicht, kann für Bauern aber auch der Preis eine Rolle spielen: «Im Vergleich zum Weizen erhält der Bauer mit 77 Franken pro Dezitonne Hafer weniger Geld», sagt Bögli. Die Rechnung sei aber nicht so einfach. «Hafer ist eine interessante Kultur und bietet eine Alternative zum Weizen.» Hafer ist genügsam und kann an Standorten angebaut werden, die für Weizen nicht geeignet sind. Er braucht wenige Nährstoffe. «Ich kaufe nie Dünger für den Hafer», bestätigt Buri. Er deckt den Bedarf teils mit Pferdemit von seinen eigenen Tieren. In erster Linie führt er dem Boden die Nährstoffe aber durch eine Gründüngung zu.

Schweizweit fehlt es an Produktionsfläche für Speisehafer. Um den gesamten Bedarf abzudecken, braucht es rund 1000 Hektaren. Aktuell wird in der Schweiz aber auf nur 120 Hektaren Speisehafer angebaut. «Wir wollen nun ausbauen», erklärt Dietrich Bögli. *Deborah Rentsch*

Biobauer und Speisehaferproduzent Andreas Buri.

Buri untersucht das Entwicklungsstadium seiner Hafer. *Bilder: drt*



Biologische Pflanzenzüchtung ist jetzt offiziell definiert



Beim Rotkabis kommen bereits zu einem grossen Teil vollständig biokonforme Sorten zum Einsatz. Bild: Martin Koller, FiBL

Ab 2016 gelten die Weisungen zur biologischen Pflanzenzüchtung. Bis die darin definierten Ziele in der Praxis umgesetzt werden können, braucht es noch viel Engagement.

Die Weisungen von Bio Suisse zum Thema biologische Pflanzenzüchtung werden Anfang 2016 in Kraft treten. Von den Mitgliedorganisationen hat niemand Rekurs eingereicht. Mit diesen Weisungen liegt nun eine klare Definition vor, wie der Biogedanke in der Pflanzenzüchtung umgesetzt werden soll.

Die Weisungen enthalten unter anderem allgemeine Anforderungen wie etwa das Verbot von Eingriffen auf Zellebene oder das Verbot von Patentierung. Daneben sind die zugelassenen Methoden für die Erzeugung genetischer Variation, Selektion, Vermehrung und die zugelassenen Sortentypen genannt.

Noch kein «Biozüchtungszwang»

Diese Weisungen schliessen aber nicht ab 2016 alle anderen Sorten aus, sondern entsprechen vielmehr einer Zielvorgabe. Zurzeit sind in der Praxis nämlich bei Weitem nicht für alle Kulturarten Sorten verfügbar, welche die Kriterien erfüllen. Die Richtlinien enthalten unter Punkt 2.2.2 eine Prioritätenliste für die Verwendung von Vermehrungsmaterial. Im Idealfall kommt, falls vorhanden, Schweizer Knospe-Ware von biologisch gezüchteten Sorten zum Einsatz, im äussersten Fall ist bei Nachweis von mangelnden Alternativen auch ausländische Nicht-Bioware erlaubt.

Probleme vor allem im Gemüsebau

Im Gemüsebau etwa kommen in einzelnen Kulturen noch viele Sorten zum Einsatz, die mittels Zellfusion entstanden sind (siehe Bioaktuell 7/2013 und Infotext). Dieses Verfahren steht

seit rund zwei Jahren in der Kritik. In der Öffentlichkeit wird oftmals deren Nähe zu gentechnischen Methoden kritisiert. Den Richtlinien und Weisungen von Bio Suisse widerspricht es, weil es die Einheit der Zelle nicht respektiert. Ein Sektor, in dem bereits grossteils weisungskonforme Sorten zum Einsatz kommen, ist im Gegensatz dazu der Weizenanbau. Hier steht mit den Sorten von der Getreidezüchtung Peter Kunz Material zur Verfügung, das von der Züchtung bis zur Vermehrung dem Biogedanken entspricht. Markus Spuhler

→ www.bio-suisse.ch/de/dokumentation/verband/inkraftsetzungen.php



Gemüsebau: Schon viele ZF-freie Sorten

Im Deutschland verbieten die Bioverbände bereits Zellfusionsorten bei Kohlarten und Chicorée. In der Schweiz ist ein entsprechender Verzicht schwieriger, weil die Qualitätsansprüche im Detailhandel grösser sind (siehe Bioaktuell 7/2013). Das FiBL hat dieses Jahr eine Positivliste erstellt mit Kohlarten, bei denen ein Anbau von zellfusionsfreien Sorten bereits empfohlen werden kann. Eine Umfrage hat ergeben, dass bei gewissen Kulturen wie etwa Rotkohl zu einem grossen Teil zellfusionsfreie Sorten im Einsatz sind. Bei anderen Arten wie etwa Blumenkohl oder Broccoli ist das noch nicht der Fall. Deshalb hat das FiBL nun in einem von Bio Suisse und weiteren Partnern (z. B. Coop) finanzierten Projekt Sortenversuche unter Praxisbedingungen gestartet. Die ersten Erkenntnisse sind Ende Jahr zu erwarten. Eine grosse Herausforderung ist der Anteil an vermarktbarer Ernteware. Dieser liegt bei zellfusionsfreien Sorten meist tiefer und verursacht deshalb höhere Produktionskosten und eine schlechtere Ressourceneffizienz. spu

Merkblatt «Zellfusionsfreie Sorten bei Kreuzblütlern»:

→ www.shop.fibl.org > Bestellnummer 1671

Vitabella: Der Kartoffelbrei wird wohl nicht so heiss gegessen wie gekocht

Derzeit prüft Bio Suisse, wie die neue Richtlinienergänzung zur Exklusivität von Pflanzensorten umgesetzt werden soll. Die Kartoffelsorte Vitabella wird wohl als Präzedenzfall dienen.

Die Kartoffelsorte Vitabella, oder besser gesagt deren exklusive Vermarktung seitens der Firma Terralog, erhitze letztes Jahr die Gemüter in der Biokartoffelbranche. Schlussendlich führte die Geschichte zu einer Ergänzung der Knospe-Richtlinien, die verlangt, dass pflanzliches Vermehrungsmaterial grundsätzlich jedem Knospe-Betrieb zur Verfügung stehen muss. Diese Änderung wird per Anfang 2016 in Kraft treten.

Wie die Regelung in der Praxis umgesetzt und kontrolliert werden soll, ist noch unklar. Die Markenkommission Anbau von Bio Suisse (MKA) erarbeitet derzeit die entsprechenden Weisungen. Vor 2017 wird es wohl kaum eine praxistaugliche Lösung geben. Deshalb ist unklar, welchen Einfluss die neue Regelung auf die Vermarktung der Kartoffelsorte Vitabella und auf die Verfügbarkeit von deren Pflanzgut hat. Vitabella wird aber wohl als Präzedenzfall für die praktische Anwendung der Regelung dienen.



«Wir schliessen nicht aus, Vitabella künftig weniger exklusiv zu vermarkten.»

Ernst Arn, CEO von Terralog.

Exklusivität nicht in Stein gemeisselt

Wie es bis dahin mit dem Anbau und der Vermarktung von Vitabella weitergeht, war Thema eines runden Tisches, zu dem sich die Biokartoffelbranche bereits diesen Frühling traf.

Die Firma Terralog hat das Exklusiveinfuhrrecht für Vitabella in die Schweiz. «Dass bisher ausschliesslich die Firma Rathgeb mit Pflanzgut versorgt wurde, hat unter anderem auch mit der beschränkten Verfügbarkeit zu tun und damit, dass Rathgeb bereits seit mehreren Jahren an der Sorte interessiert ist», so Arn. Er schliesse aber nicht aus, Vitabella künftig auch über andere Kanäle abzusetzen, wenn der Markt sie verlangt und es für die Terralog AG auch aus strategischer Sicht Sinn macht.

Zuerst muss sich Vitabella im Schweizer Bioanbau aber auch wirklich bewähren. Entgegen ursprünglich anderen Ankündigungen prüft das FiBL Vitabella auch dieses Jahr wieder in den Sortenversuchen. Ausschlaggebend für diesen Kurswechsel war der zu erwartende Entscheid gegen die Sortenexklusivität an der Frühlings-DV. «Zudem muss eine neue

Sorte künftig mindestens zwei Jahre geprüft werden, bevor sie auf die Liste der empfohlenen Sorten von Swisspatat eingetragen werden kann», ergänzt Hansueli Dierauer vom FiBL. Erst dann stehe einer Vermehrung in der Schweiz nichts mehr im Weg.

Ist die Sorte überhaupt anbauwürdig?

An den Sortenversuchen sind erneut auch Betriebe von Biogroupe beteiligt, der direkten Konkurrenz von Rathgeb Bio. Biogroupe wird die Ernte aus den Sortenversuchen wohl mit Einwilligung von Terralog vermarkten dürfen. Inwieweit Biogroupe künftig an Vitabella interessiert sein wird, ist noch offen. «Wir werden beobachten, wie sich die Sorte weiterentwickelt», sagt Martin Lichtenhahn, Biogroupe-Berater und Geschäftsführer der Biogemüseproduzenten-Vereinigung bGPV.



«Eine neue Sorte muss mindestens zwei Jahre geprüft werden, um auf die Liste zu kommen.»

Hansueli Dierauer, FiBL

Die Firma Rathgeb-Bio ihrerseits ist nach wie vor an der Sorte interessiert. «Sie liefert bisher gute Resultate, hat aber auch gewisse Probleme», sagt Christian Rathgeb. «Wir setzen deshalb nicht ausschliesslich auf dieses Pferd, sondern prüfen auch noch andere Sorten weiterhin.» Die Exklusivität in Vermarktung und Anbau sei überdies kein Kriterium. «Wir sind aus agronomischen Gründen an der Sorte interessiert. Wer sie sonst noch anbaut oder vermarktet, ist für uns nicht entscheidend. Das ist Sache der Firma Terralog.»



«Die Sorte muss sich in der Schweizer Praxis erst bewähren.»

Martin Lichtenhahn
Biogemüseproduzenten-Vereinigung.

Der Verband der Saatgutvermehrter Swissem steht exklusiv vermarkteten Sorten grundsätzlich kritisch gegenüber. Im Fall Vitabella steht im Vordergrund, dass – sollte Vitabella dereinst in grösserem Stil angebaut werden – die Saatgutvermehrung in der Schweiz stattfindet. Im Fall von anderen markengeschützten Sorten wie Amandine oder Celtiane ist dies möglich dank eines Abkommens mit der Sortenvertreterin Appnal



Das FiBL prüft die Kartoffelsorte Vitabella ein weiteres Jahr in den Sortenversuchen. Bild: René Stefani

(Association des producteurs de pommes de terre nouvelles de l'arc lémanique). «Entscheidend wird sein, wie Vitabella in den Sortenversuchen abschneidet», sagt auch Adrian Krähenbühl von Swisssem.

In der Branchenorganisation Swisspatat wird der Umgang mit geschützten Sorten derzeit diskutiert.

Rechtliche Schritte sind nicht zu erwarten

Derzeit scheint niemand von den Betroffenen daran interessiert, den Markeneintrag von Vitabella anzufechten, obwohl dies erfolgsversprechend wäre (siehe Bioaktuell 1/15). Offenbar will niemand zusätzlich Staub aufwirbeln.

Aber auch ohne Markenschutz hat Terralog das Monopol für Vermehrungsmaterial von Vitabella, das sich letztendlich auf den Sortenschutz eintrag in der EU begründet. Terralog hat dank guten Beziehungen zur Züchterfirma KWS und zur Vermehrungsfirma Plantera de facto das exklusive Einfuhrrecht für Vermehrungsmaterial von Vitabella. Eine Anfechtung des Markeneintrages «VITABELLA» käme Terralog zudem nicht ungelegen. Mit einem solchen Präzedenzfall könnte auch der Markenschutz von anderen Sorten wie etwa Celtiane oder Amandine ins Wanken geraten. Markus Spuhler •

Unterwuchs beweiden: Mit Ponys, Schafen und Gänsen

Verschiedene Tierarten können den Unterwuchs in Spezialkulturen nachhaltig pflegen. Biowinzer Fredi Strasser hat deren Vor- und Nachteile im Rebbau getestet.

In Oberstammheim ZH auf dem Weingut Stammerberg haben Fredi Strasser und Maria Coray-Strasser bereits unterschiedliche Tiere in ihren Reben grasen lassen. Die Möglichkeit den Betrieb zu vergrössern, allerdings mit viel Pflege der verwilderten Grünfläche, brachte sie auf die Idee, mittels Beweidung die Fläche zu urbarisieren. Auf rund sechs Hektaren pflegen Strassers Reben, vier Hektaren sollen noch gepflanzt werden, und rund vier Hektaren bestehen aus Brachland, Hecken, Magerwiesen und -weiden. Dank dem Anbau von pilzresistenten Sorten und einem Minimaleinsatz von Kupfer bietet sich die Unterwuchsbeweidung an.

Miniponys passen unter die Drähte

Seit dem Sommer 2012 leben Minishetlandponys auf dem Weingut. Zu Beginn waren es noch drei, heute sind es bereits bis zehn Ponys. Junge Disteln, frische Brombeertriebe und gemähte Brennnesseln werden mit Vorliebe gefressen. Die Tiere sind sehr robust und es reicht, wenn ihnen ein fahrbarer Un-

terstand auf der Weide geboten wird. Auch entspricht die Winterbeweidung der Rebenflächen nach der Weinlese im Herbst ihrem Fütterungsbedarf. Da auf dem Weingut Stammerberg der erste traubentragende Draht erst auf einer Höhe von 1,4 Metern gespannt ist, können die Tiere leicht unten durch galoppieren. Mit ihren Hufen scharren sie im Boden rund um die Stöcke, fressen das Gras und verstopfen gleichzeitig mit ihren Hufritten die Mäuselöcher. «Auch der Mäusebussard gesellt sich gerne dazu und profitiert von den fliehenden Mäusen», erzählt Fredi Strasser zufrieden. Im Frühling müssen die Minishetlandponys kurz vor dem Austrieb der Reben auf die Sommerweide wechseln.

Gänse geben mehr zu tun

Mit Weidegänsen haben Strassers im Jahr 2013 zu experimentieren begonnen, indem sie an einem Weidegansprojekt mitmachten. Der Aufwand für die Gänse im Rebbau ist allerdings grösser als bei den Ponys. Strassers mussten einen fuchssicheren, fahrbaren Stall für die Nacht und eine Wasserstelle bauen. Und weil man morgens und abends die Stalltüre öffnen muss, empfiehlt sich eine Rebfläche in der Nähe des Wohnhauses.

«Die Gänse haben dank unseren hohen Rebstöcken nur sehr wenige, zu tief hängende Trauben gefressen», erzählt Fredi Strasser, gut sei zudem gewesen, dass sie gleich die Stocktriebe am Strunk weggepickt hätten. «Bei der Lese fühl-



Quessantschafe sind die kleinste Schafrasse Europas. Bei Reben von 1,4 m Höhe eignen sie sich für die Beweidung. Bild: F. Strasser

te sich das Gras wie ein Rasen an», sagt Strasser zum Resultat des Experiments. Die Gänse wurden als Weihnachtsgänse an Weinkunden verkauft.

In zwei bis drei Jahren, wenn die hofnahen Rebflächen wieder bepflanzt sind, werden dort, wo fließendes Wasser vorhanden ist, wieder Weidegänse das Weingut Stammerberg beleben.

Die kleinste Schafrasse Europas

Die neuesten Tiere für die Unterwuchsbeweidung bei Strassers sind eine Herde bretonischer Ouessantschafe. Mit einem Widerrist von maximal 49 Zentimetern bei den männlichen Tieren und 46 Zentimetern bei den weiblichen, ist das Ouessantschaf die kleinste Schafrasse Europas. Deshalb erreichen sie die Trauben auf 1,4 Meter Höhe nicht. Zudem putzen sie im Frühling die Stämme. Dank dem biodynamischen Anbau, einem geringen Kupfereinsatz und 1,4 Meter hohen Rebstöcken können die Schafe ganzjährig in den Reben gehalten werden. Gegen die Verbissgefahr durch die Weidetiere schützen Hagelnetze, die unten mit einer einfachen Klammer verschlossen werden. Das Ziel von Fredi Strasser ist es, in Zukunft für das Mähen in den gefährlichen Steillagen keinen Traktor mehr einsetzen zu müssen.

Auch das Shropshireschaf wurde einen Herbst lang getestet. Es frisst ebenfalls praktisch nichts ab von den Trauben oder den Reben, ist jedoch etwas grösser als das Ouessantschaf. Strasser hat sich aus Liebe zu kleinen Tieren für die Ouessantschafe entschieden.

Generell befindet sich die Unterwuchsbeweidung auf dem Stammerberg noch in der Entwicklungsphase. Dennoch ist Fredi Strasser bereits heute davon überzeugt, dass die Reben im Frühling früher und stärker treiben, aber auch der Mist der Tiere hat seine Wirkung nicht verfehlt. Strasser, der Bauernsohn, Agronom, Lehrer und ehemalige Bioberater, nennt seinen Tiereinsatz im Rebberg auch «Vorteilsoptimierung». Zudem hätten er und seine Frau Maria ganz einfach Freude an den Tieren. *Carmen Büeler*



Weidegänse eignen sich für die Unterwuchsbeweidung, verursachen aber etwas Aufwand. Bild: Theresa Rebholz



Shropshire-Schafe, die Klassiker für die Unterwuchsbeweidung in Spezialkulturen. Bild: Schmidlin, Hof Ängelberg, Egolzwil



Minishetlandponys auf der Winterweide. Bild: F. Strasser

«Bewusste Weintrinker erwarten ökologisch produzierten Wein»

Karin und Roland Lenz wurden am Wettbewerb «Schweizer Bioweinpreis» zu den Biowinzern des Jahres 2015 gekürt. Bioaktuell hat mit Roland Lenz über den Bioweinbau gesprochen.

Bioaktuell: Weshalb haben Sie an der Prämierung von Bio Suisse und der Zeitschrift «Vinum» teilgenommen?

Roland Lenz: Wir verkaufen Wein von rund 23 ha Rebfläche. Mit einer solchen Betriebsgrösse muss man in der Vermarktung sehr aktiv sein. Wir nehmen deshalb jährlich an rund drei Prämierungen teil. Diese Bioprämierung ist aber besonders wichtig. Ich finde, dass alle Bioweingüter mit einem gewissen Qualitätsanspruch teilnehmen sollten, damit der Biowein in der Öffentlichkeit präsenter wird.

Sie sehen gute Perspektiven für den Biowein?

Die Zukunft liegt für mich im Biowein. Im Ausland sind viele renommierte Weinproduzenten dabei, umzustellen. Das baut Druck auf, auch hier in der Schweiz. Die Konsumenten geniessen heute bewusster. Je länger, je mehr verlangen sie von einem guten Wein auch, dass er ökologisch nachhaltig produziert ist.

Ein Biolabel auf der Etikette ist also auch für einen Qualitätswein kein Risiko für die Authentizität mehr?

Auf keinen Fall. Das Biolabel ist das Tüpfelchen auf dem i, vor allem bei grösseren Weinen. Auf den Spezialitäten, von denen wir jährlich 2000 Flaschen und weniger herstellen, verwenden wir das Knospe-Logo aber auch nicht immer.



Roland und Karin Lenz. Bild: spu

Wo sehen Sie die grössten Herausforderungen im Rebberg?
Bei den Pilzkrankheiten und bei der Jungrebenpflege. Im Bioanbau muss man bei Neupflanzungen mit vier bis fünf Jahren rechnen bis zum ersten Ertrag. Zudem hat man mehr Ausfälle und somit mehr Nachpflanzungsbedarf. Wir pflanzen jedes Jahr rund 4000 Jungreben. Das bedeutet grosse Mehrkosten im Vergleich zum konventionellen Anbau. Bei den Pilzkrankheiten ist auf unserem Betrieb vor allem der Falsche Mehltau ein Problem. Im Biorebbau müssen wir dringend Lösungen finden, wie wir mit weniger Kupfer die Pilzkrankheiten besser in den Griff bekommen. Gelingt dies, werden viele Betriebe umstellen, die heute noch zögern.

«Im Ausland sind viele renommierte Betriebe dabei, umzustellen.»

Wie gehen Sie mit der Kirschessigfliege um?

Wir stellen auf Köderfallen und spritzen Kalk in geringer Dosierung. Damit war die Kirschessigfliege bei uns auch letztes Jahr kein Problem.

Wo liegen die Herausforderungen im Keller?

Bei der Biobewirtschaftung sind die Jahrgangsunterschiede grösser, weil im Keller weniger Hilfsstoffe zur Verfügung stehen. Die Kelterung muss deshalb reibungslos ablaufen. Gesundes Traubengut ist dabei matchentscheidend. Die Gärung und den biologischen Säureabbau müssen wir lückenlos überwachen, damit wir das Säuremanagement im Griff haben.

Interview: Markus Spuhler



Bioweingut Lenz, Iselisberg TG

17 ha Betriebsfläche, 15 ha Reben, 55 Prozent weisse, 45 Prozent rote Sorten, 2 ha Biodiversität über die Fläche verteilt. Zukauf von Trauben von weiteren 6 ha. 30 Traubensorten, Hauptsorten: Pinot noir, Cabernet Jura, Sauvignon blanc, Souvigniez gris, GF 48-12. spu

→ www.weingut-lenz.ch

Schweizer Bioweinpreis

Ende Mai zeichneten die Zeitschrift «Vinum» und Bio Suisse zum zweiten Mal die besten Schweizer Bioweine und den besten Schweizer Biowinzer mit dem «Schweizer Bioweinpreis» aus. 50 Weinprofis und anspruchsvolle Weinliebhaber beurteilten insgesamt 145 eingereichte Bioweine. Die detaillierten Finalresultate werden in einer Sonderbeilage der «Vinum»-Ausgabe Juli/August präsentiert. mgt

→ www.vinum.info/bioweinpreis

Startschuss zur Weideschlachtung löst grosses Echo aus

Die Präsentation des Weideschlachtungsprojekts von Biobauer Nils Müller, FiBL und Vier Pfoten bewegt die Öffentlichkeit. Die Medien haben das Verfahren mehrheitlich sehr positiv gewürdigt.

Es kommt nicht oft vor, dass es Themen aus dem Biolandbau auf die Frontseite von nationalen Tageszeitungen und in die Hauptausgabe der Tagesschau von SRF schaffen. Beides war der Fall, als das Bewirtschafterehepaar des Bauernhofs «Zur Chalte Hose» in Forch, Nils Müller und Claudia Wanger, den Medien kürzlich ihr Weideschlachtungs-Projekt vorstellten, das vom FiBL seit Anbeginn begleitet und von Vier Pfoten mitfinanziert wird. Während Tagen wurde intensiv über die Betäubung durch Gewehrschuss in einer Koppel berichtet und debattiert.

Bei den (Medien-)Konsumenten scheint das bisher landesweit verbotene Schlachtverfahren einen Nerv zu treffen, wie das grosse Echo auf allen Kanälen und die Hunderten von Kommentaren in Onlineforen zeigen. Während der Fokus der Öffentlichkeit bei Lebensmitteln tierischer Herkunft bisher vor allem auf die Haltung gerichtet war, hat der Weideschuss in Forch das bisher eher geringe Interesse für den letzten Tag im Leben der Nutztiere geweckt.

Das Vorgehen verlangt Konzentration

Da die Medien aus Rücksicht auf die Tiere und einen ruhigen Ablauf der Schlachtung nicht beiwohnen konnten, hatte Thomas Alföldi vom FiBL anlässlich der dritten von zehn bewilligten Schlachtungen stellvertretend einen kurzen Film gedreht, der die Motivation des Betriebsleiters und den Ablauf zeigt. Dieser wurde von zahlreichen Newsportalen integral auf-

geschaltet und innert der ersten 24 Stunden online mehr als 20 000-mal angeklickt. Der Film dürfte zur positiven Aufnahme der Weideschlachtung in der Öffentlichkeit beigetragen haben, denn er widerlegt die von den Kritikern vorgebrachten Argumente. Es wird hier nicht in Wildwestmanier auf verwilderte Rinder geschossen, sondern in einem kontrollierten Umfeld ruhig und mit hoher Konzentration ein Verfahren angewandt, das nur funktionieren kann, wenn die Mensch-Tier-Beziehung stimmt.

Nächster Schritt: Eine dauerhafte Bewilligung

Das Verfahren scheint naheliegend und natürlich. Allerdings ist es nicht für jedermann geeignet. Es braucht auf dem Betrieb die richtige Infrastruktur.

Dazu gehört neben der Koppel mit Hochsitz auch ein eigens für den Transport des toten und entbluteten Tiers konstruierter Spezialanhänger. Zudem muss der Schütze über eine Jagdausbildung verfügen. Selbst nachdem all dies vorhanden war, brauchte es von Nils Müller und FiBL-Berater Eric Meili viel Überzeugungsarbeit, bis die zunächst befristete Bewilligung des Zürcher Veterinäramts vorlag. Dafür war unter anderem eine knapp 40-seitige detaillierte Verfahrensbeschreibung notwendig, die den Ablauf der Weideschlachtung genau regelt.

Sollten die weiteren Schlachtungen ebenso positiv verlaufen wie die ersten drei, dürfte einer dauerhaften Bewilligung für den Betrieb Müller nichts mehr im Weg stehen, so hoffen die Projektpartner. Um die gemachten Erfahrungen auch anderen Interessenten zugänglich zu machen und diesen den Weg zu dem sehr tierfreundlichen Schlachtverfahren zu ebnen, planen Müller und Meili in einem nächsten Schritt die Gründung einer IG Weideschlachtung. *Adrian Krebs*

 → www.bioaktuell.ch >Fime

Nils Müller aus Forch ZH ist überzeugt von den Vorteilen der Weideschlachtung bezüglich Tierwohl und Fleischqualität. *Bild: G. Müller*





Nach der Injektionsnarkose sind die Ferkel benommen und sollten bis zum vollständigen Aufwachen in einem geschützten und gewärmten Ferkelnest bleiben. Bild: Barbara Früh

Ferkelbetäubung in der Kritik

Die Knospe-Richtlinien stellen hohe Anforderungen an das Tierwohl. Doch auch Bioschweinebetriebe könnten in die Kritik geraten, wie die Resultate einer Studie deutlich machen.

Im Rahmen einer Doktorarbeit untersuchte Andrea Enz an der Vetsuisse-Fakultät der Universität Zürich die Wirkung von Schmerzausschaltung unter Inhalationsbetäubung bei der Ferkelkastration. Dabei stellte sie fest, dass 14 Prozent der Ferkel während der Kastration Abwehrbewegungen zeigten und vokale Geräusche von sich gaben, obwohl sie mittels Isoflurangas narkotisiert worden waren. Bei der Injektionsbetäubung war die Schmerzausschaltung sogar in 34 Prozent der Fälle ungenügend.

Für den Schweizer Tierschutz ist dieser hohe Anteil an nicht korrekt narkotisierten Ferkeln nicht mit den gesetzlichen Vorgaben vereinbar. Gerade kleinere Betriebe bevorzugen jedoch die Injektionsnarkose, da sich die Anschaffung eines Inhalationsgeräts für sie nicht rechnet. Im Biolandbau gibt es viele Betriebe, die eine geringe Anzahl von Sauen halten (siehe Infotext). Es kann also sein, dass es auch auf Biohöfen zu unzureichenden Betäubungen kommt. Die chemische Kastration ist im Biolandbau verboten und die Ebermast ist bis dato nur für wenige Direktvermarkter umsetzbar.

Der Tierschutz ist alarmiert

Die Injektionsnarkose darf nur vom Tierarzt durchgeführt werden. Die Abgabe des Narkotikums durch den Tierarzt an den Landwirt ist strikt verboten. Gemäss Veterinärmediziner Felix Goldinger muss für die Kastration von Ferkeln die empfohlene Dosierung der Narkosemittel dringend eingehalten werden: «Nur ein kombinierter Einsatz von Azaperon (Stresnil 5 mg/kg), Butorphanol (0,2 mg/kg) und Ketamin (15 mg/kg)

ermöglicht eine schmerzfreie Kastration», schreibt er in einer Auskunft an einen interessierten Biosauenhalter.

Narkosemittel richtig dosieren

Das Gewicht der Ferkel muss genau gewogen werden, damit das Narkosemittel richtig dosiert werden kann. «Ein warmer Ort für die Aufwachphase von etwa drei Stunden sollte ebenso selbstverständlich sein», so Goldinger. Eine Überdosierung kann schwere Folgen haben: «Wenn die Ferkel nicht rechtzeitig erwachen, können sie nicht genug trinken. Sie werden in der Regel stündlich gesäugt.» erklärt Schweinehalter Peter Haldemann von der Fachkommission Fleisch. Er hat sich deshalb schon 2008 als einer der ersten Betriebe ein Inhalationsgerät angeschafft, da er diese Narkosemethode aufgrund der Handhabbarkeit, Flexibilität und geringeren Belastung für die Ferkel vorzieht. Michèle Hürner



Viele kleine Betriebe und wenige grosse

41 Prozent der Biozuchtschweinehalter haben nur eine oder zwei Maren. So kommt es, dass drei Viertel der Biosauenhalter gemeinsam nur einen Viertel der Biosauen besitzen. Lediglich 17 Biobetriebe (10 Prozent) halten mehr als 40 Zuchtsauen. Sie decken damit mehr als die Hälfte aller Sauen ab.

Ebermast verliert in der EU an Terrain

In der Schweiz ist die Kastration von Ferkeln seit 2010 nur noch unter Schmerzausschaltung erlaubt. Ende 2018 soll das Verbot auch in der EU kommen. Gemäss der «Allgemeinen Fleischerzeugung» verliert die Ebermast in Deutschland aufgrund von Vermarktungsschwierigkeiten dennoch wieder an Bedeutung. Ähnlich sieht es gemäss LID in Holland aus: Die Niederlande gelten als Vorreiter in der Ebermast. Doch im vergangenen Jahr sind rund ein Drittel der Produzenten zur chirurgischen Kastration zurückgekehrt, da die Abnehmer Exportschwierigkeiten haben. mh

Module der höheren Berufsbildung: *Lernen unter Bioprofis*

Im Rahmen der höheren Berufsbildung bieten die Bildungszentren kantonsübergreifend spezifische Biomodule an. Diese kann man auch einzeln zur persönlichen Weiterbildung besuchen.

Biolandbau erfordert in der Praxis alternative Ansätze, die ständig weiterentwickelt werden müssen. Dazu ist viel Wissen und Erfahrung nötig. «Man kann sich nicht auf fertige, rezeptartige ‹Lehrbuchmeinungen› stützen», ist Peter Suter, Verantwortlicher für den Biolandbau am Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg AG, überzeugt. «Biolandwirte und -landwirtinnen müssen die Fähigkeit entwickeln, vorhandenes Wissen anzuwenden und an die betriebseigene Situation anzupassen.»

Sechs biospezifische Module

Eine fundierte Aus- und Weiterbildung mit hohem Praxisbezug und intensivem Austausch mit erfahrenen Betriebsleiterfamilien, Berufskollegen und Fachpersonen ist dabei wertvoll. Einen solchen Rahmen sollen die Biomodule der höheren Berufsbildung im Bereich Landwirtschaft bieten. Im Angebot stehen etwa die zwei Wahlpflichtmodule zu den Themen Bioackerbau und Biofutterbau sowie die Wahlmodule Umstellung auf Biolandbau, Biomilchviehhaltung, Bioobst und Einführung in den biologisch-dynamischen Landbau.

Nicht nur Fachwissen zu produktionstechnischen Aspekten des Biolandbaus wird darin vermittelt. Es würden auch die Fähigkeiten geschult, bestimmte Situationen differenziert zu beobachten und wahrzunehmen, verknüpft zu denken, sinnhaft zu erklären oder ethisch zu bewerten, sagt Suter. «Diese

Fähigkeiten sind auch entscheidend, damit sich der Biolandbau als Ganzes weiterentwickeln kann.» Den jungen Berufsleuten soll ein gut gefüllter Rucksack mitgegeben werden, um als Bioprofis von morgen, einen Beitrag zur Lösung der Herausforderungen der Land- und Erneuerungswirtschaft zu leisten.

Wer Biomodule im Rahmen der höheren Berufsbildung absolvieren möchte, sollte frühzeitig mit der Modulkoordination in Kontakt treten, um die individuelle Modulwahl zu planen, sagt Peter Suter. Die Module können auch als Weiterbildungskurse absolviert werden. *spu/mgt*

Informationen zu den Kursen:

→ www.bioaktuell.ch > Bildung > Höhere Berufsbildung

Beschreibung der Module:

→ www.agri-job.ch



Höhere Berufsbildung

Die höhere Berufsbildung des Berufsfeldes Landwirtschaft gliedert sich in zwei Bildungsniveaus, die Berufsprüfung (eidgenössischer Fachausweis) und die Meisterprüfung (eidgenössisches Diplom). Die höhere Berufsbildung ist modular aufgebaut. Voraussetzung ist der Nachweis eines eidgenössischen Fähigkeitszeugnisses (EFZ) aus dem Berufsfeld Landwirtschaft oder der Fachausweis Bäuerin beziehungsweise bäuerlicher Haushaltsleiter sowie mindestens 24 Monate Praxis im Berufsfeld. Die betriebswirtschaftlichen Module sind für das ganze Berufsfeld identisch. Für jede Fachrichtung sind produktionstechnische Module definiert. *mgt*

Die Biomodule der höheren Berufsbildung bieten einen interessanten Rahmen für den Austausch unter künftigen Bioprofis. *Bild: Peter Suter*



Mahrer folgt auf Held bei Bio Test Agro AG

Bei der Kontrollorganisation Bio Test Agro AG kam es zu einem Wechsel. Das Geschäftsleitungsmitglied Hans-Ulrich Held hat die Organisation Ende Juni verlassen. Held sucht nach 15 Jahren Kontrolltätigkeit und 13 Jahren bei Bio Test Agro AG neue berufliche Herausforderungen und möchte sich vorübergehend seinem eigenen Landwirtschaftsbetrieb widmen. Seine Nachfolgerin Dominique Mahrer hat ab 1. Juli 2015 die Bereichsleitung Landwirtschaft übernommen. Sie arbeitet seit April 2014 auf der Geschäftsstelle von Bio Test Agro als stellvertretende Bereichsleiterin. *spu*



Dominique Mahrer Bild: adi

Bioforschungsforum gegründet

Eine nationale Plattform soll künftig als beratendes Gremium für die Forschungsinstitute aktiv werden, die im Bereich Biolandwirtschaft tätig sind. Die Ziele der neuen Plattform sind, Doppelspurigkeiten zwischen den verschiedenen Forschungsinstituten zu vermeiden und Synergien zu nutzen. Im Bioforschungsforum sollen rund 40 Mitglieder aus Forschung, Praxis, Verwaltung und Landwirtschaft vertreten sein. Es ist eine Koordinationsstelle vorgesehen, in der Urs Guyer Bio Suisse vertreten wird. Guyer ist Leiter Bildung, Forschung und Innovation in der Geschäftsstelle. Im Leitungsausschuss vertreten sind Urs Niggli vom FiBL, Paul Steffen von Agroscope und Daniel Bärtschi für Bio Suisse. Die Leitung wird rotierend erfolgen. *spu*

Fordern die Gemüsebauern strengere Grenzregelung wegen Rathgeb Bio?

Gemüse, das im grenznahen Ausland angebaut wird, soll nicht länger als schweizerisch gelten. Ende April folgte an der Delegiertenversammlung des Verbandes Schweizer Gemüseproduzenten (VSGP) die Mehrheit der Delegierten einem entsprechenden Antrag. Das in den sogenannten Grenzzonen angebaute Gemüse dürfte damit nicht mehr mit dem Suisse-Garantie-Logo verkauft werden. Darüber wird aber letztlich die Inhaberin der Marke, die Agro-Marketing Suisse (AMS), entscheiden. Warum will die Mehrheit der Schweizer Gemüseproduzenten ausgerechnet jetzt eine Verschärfung? Die Lokalzeitung «Landbote» schreibt, der Antrag gelte vor allem dem grössten Betrieb in der Zürcher Sektion des VSGP, Rathgeb Bio aus Unterstammheim ZH. Die Firma pachtet rund 60 Hektaren Land für den An-

bau von Biogemüse und -kartoffeln auf deutschem Boden. Die Konsumenten verstünden es kaum, wenn in Deutschland Suisse-Garantie-Gemüse angebaut werde, meint ein Zürcher Gemüsebauer gegenüber dem «Landboten». «Es ist eigentlich ein deutsches Produkt, das eingebürgert wird.» Und es gehe schon auch ein bisschen darum, die Konkurrenz zurückzubinden. Walter Koch, Projektleiter bei Rathgeb entgegnete, der etwas günstigere Pachtzins in Deutschland sei im Vergleich zu den relativ hohen Produktionskosten bei Gemüse unbedeutend. Und auch die Setzlinge, die Nährstoffe und weitere Hilfsmittel stammten aus der Schweiz. «Das gesamte Personal ist in Unterstammheim angestellt», betont Koch. Das Einzige, was aus Deutschland stamme, sei der Boden und das Wasser. *spu*

Richtpreise für Knospe-Futtergetreide unverändert

Dank des hohen Ernteertrags erreichte Biofuttergetreide 2014 einen Inlandanteil von knapp 50 Prozent. Damit bleibt Biofuttergetreide weiterhin sehr gesucht. Die Richtpreise für Knospe-Futtergetreide bleiben für die Ernte 2015 stabil. Das Preisniveau für Biofuttergetreide liegt nach wie vor etwa doppelt so hoch wie für den konventionellen Markt. Die Übernahmebedingungen 2015 entsprechen den Bestimmungen des Branchenverbandes Swiss granum.

Aufgrund der schlechten Wetterbedingungen zum Erntezeitpunkt war 2014 der Anteil an Auswuchsgetreide mit über 2800 Tonnen ausserordentlich hoch. Bei den Körnerleguminosen konnten die Erntemengen dank Unterstützung des Anbaus weiter gesteigert werden. Die Förderbeiträge für Acker-

bohnen und Eiweisserbsen verbleiben auch 2015 auf Vorjahresniveau (Fr. 10.- pro 100 kg). Für Soja und Lupinen wird weiterhin ein Förderbeitrag von Fr. 15.- pro 100 kg ausbezahlt.

Produzentenrichtpreis in Fr./100 kg:

Gerste	83.-
Hafer	67.-
Triticale	82.-
Futterweizen	86.-
Körnermais	86.-
Eiweisserbsen	98.- ¹
Ackerbohnen	87.- ²

¹ 88.- Richtpreis + 10.- Förderbeitrag

² 77.- Richtpreis + 10.- Förderbeitrag

mgt

→ www.bioaktuell.ch >Ackerkulturen

> Futtergetreide > Preise



Österreich: Bioeierbranche geht die Problematik mit den männlichen Küken an

Männliche Küken von Biolegehennen werden in Österreich ab 2016 nicht mehr direkt nach dem Schlüpfen getötet. Die zwei grossen Brütereien, der Biodachverband und der Lebensmittel Einzelhandel haben sich darauf geeinigt, die männlichen Küken der Bioeierproduktion aufzuziehen. «Der Mehraufwand für die Bio-Elterntiere und für die Unterstützung der Hähnenmast kann im ersten Schritt nur über den Preis der Junghennen finanziert werden», teilt die «Erzeuger-

gemeinschaft Geflügel GmbH Schlierbach» mit. Sie ist mit etwa 38 Millionen Bioeiern pro Jahr die grösste österreichische Bioeier-Produzentenvereinigung. «Das heisst, dass die Bauern aus dem Eierverkauf mehr Erlösen müssen, um den Kauf der teureren Junghennen abgelten zu können.»

Da der Handel in die Lösung mit eingebunden ist, dürfte das entsprechend geregelt sein. Eingestellt wird die Legehennenhybride Sandy der Firma Lohmann. Deren männliche Küken werden

aber nie zu Brathähnchen, sondern sollen neun Wochen gemästet und dann mit einem Gewicht von einem Kilo geschlachtet und verarbeitet werden. «Wir wollen den Schwerpunkt auf die Legeleistung legen», heisst es bei der Geflügel GmbH Schlierbach. «Wenn Rassen von manchen Zweinutzungshühnern nur schon einen Viertel weniger Eier legen als übliche Legehybriden, dann lässt sich dieser Ausfall auch durch sehr gute Preise beim Fleischverkauf nicht mehr kompensieren.» spu

«Wandern – Arbeiten» sucht Bauernfamilien

Der Verein «Wandern – Arbeiten» bietet Jugendlichen mit schwierigem Hintergrund die Möglichkeit, die Luft der landwirtschaftlichen Arbeitswelt zu schnuppern. Die Jugendlichen werden diesen Sommer mit einem kleinen Zelt durch die Schweiz wandern. Sie sind einzeln unterwegs, individuell betreut von einer erwachsenen Begleitperson. Dabei macht das Duo jeweils für drei bis vier Tage Halt auf verschiedenen Knospe-Betrieben und hilft dort bei der Arbeit mit. So sollen die Jugendlichen nicht nur erste Arbeitserfahrungen sammeln, sondern auch vom sozialen Austausch mit der Betriebsleiterfamilie profitieren. «Der Boden ist die Grundlage des Lebens auf unserem Planeten. Mit ihm zu arbeiten, kann dem Leben von jugendlichen Personen Sinn geben», heisst es in einer Mitteilung von «Wandern – Arbeiten».

Der Verein sucht nun weitere Bio-Suisse-Betriebe, die bereit sind, einem Jugendlichen und seiner Begleitperson für drei bis vier Tage Arbeit zu geben und ihnen während dieser Zeit Kost und einen Standplatz für das kleine Zelt zu geben. Infrage kommen Termine von August bis Oktober. spu

→ www.randotravail.ch

→ Jean-Marc Bovay, Tel. 079 778 45 06



Stellvertretende FiBL-Direktorin geht

Die stellvertretende Direktorin des FiBL, Dominique Barjolle, verlässt das FiBL aus persönlichen Gründen und wechselt Anfang Oktober 2015 zum Landwirtschaftsamt des Kantons Waadt. Sie wird dort die Leitung der Abteilung Direktzahlungen und Agroökologie übernehmen. Dominique Barjolle hat am FiBL zahlreiche Aufgaben der Direktion übernommen. Zudem hat sie die Forschungs- und Beratungsaktivitäten in mehreren französischsprachigen Gebieten ausgebaut und die Zusammenarbeit mit französischen Forschungsinstitutionen vorangetrieben. So konnte etwa ein Vertrag mit dem INRA (Institut national de la recherche agronomique) unter Dach und Fach gebracht werden. Andere wichtige Aktivitäten waren der Aufbau einer Zusammenarbeit in Marokko, Expertenmandate in Bioeconomy panel in Brüssel bei der Europäischen Kommission, und die Leitung von EU- und FAO-Projekten. akr/drt



DOK-Versuch: Je länger, desto genauer

Seit 37 Jahren werden im DOK-Versuch die drei Anbausysteme biologisch-dynamisch, biologisch-organisch und konventionell miteinander verglichen. Der Langzeitversuch ist nach wie vor aktuell. Er hat sich zu einer internationalen Forschungsplattform entwickelt und liefert bis heute immer wieder Ergebnisse. Jedes Jahr organisiert das FiBL zusammen mit Agroscope einen DOK-Feldtag, um über die neuesten Projekte und Versuche zu informieren. An einem der aktuell 16 laufenden Projekte ist Hans-Martin Krause (siehe Bild) beteiligt. Der Doktorand am FiBL untersucht, welche Auswirkungen die eingearbeitete Spreu der Vorfrucht auf die Lachgasemission in der Folgefrucht hat. Das Verhältnis Kohlenstoff zu Stickstoff in der Spreu beeinflusst die Lachgasemissionen, erklärt er. «Wenn eine grosse Menge an rasch abbaubarem organischem Material in den Boden kommt, sollten Kulturen angebaut werden, die den frei werdenden Stickstoff rasch aufnehmen», so sein Rat. drt

→ www.filme.bioaktuell.ch



**Tiere verkaufen, bevor sie
am Haken hängen**

Eine langfristige Kundenbindung hilft, die Tiere plansicher zu vermarkten. Online-Medien können helfen, die Distanz zwischen Stadt und Land zu überbrücken.

Wenn das Tier zum Metzger fährt, beginnt für Direktvermarkter eine hektische Zeit. Schnell müssen sie eine grosse Menge Fleisch an die Kunden bringen, und zwar nicht nur Filet und Steak, sondern alles: Hals, Beine, Bauch – das ganze Tier muss weg. Und nicht selten wandern am Schluss doch noch einige Kilos in den eigenen bereits übervollen Tiefkühlschrank. Der Idealfall wäre, das ganze Tier von der Nase bis zum Schwanz verkauft zu haben, noch bevor es überhaupt geschlachtet ist. Eine gute Planung mit Telefonlisten, Rundmails und Online-Bestellformularen hilft dabei. Und natürlich auch ein grosser und treuer Kundenstamm.

«Wir bieten den Kunden engen Kontakt zu ihrem Essen»

Der Ostschweizer Unternehmer Guido Leutenegger vermarktet seine Tiere seit Jahren lange vor der Schlachtung. Besitzer seiner «Aktien namens Lotti» haben Anrecht auf einen bestimmten Anteil der Kälber der jeweiligen Mutterkuh. Inzwischen haben einflussreiche Köpfe weitere innovative Ideen entwickelt, die dasselbe Ziel anstreben: das Fleisch zu vermarkten, noch bevor es am Fleischerhaken hängt. Ein Beispiel ist der Winterthurer Industriedesigner Fabio Müller mit seinem Angebot «Mein Schwein». Sein Konzept: Die Konsumenten «erwerben» ihr eigenes Freiland-schwein – im Februar die Ferkel für das sommerliche Grillfleisch, im Juli die «Herbstschweine» für den Weihnachtsbraten. Das «eigene» Schwein wächst bei einem von derzeit drei Landwirten heran, die in das Projekt eingebunden sind. Diese stellen knapp eine halbe Hektare Land zur Verfügung und schauen zu den rund 15 Tieren. Der «Besitzer» kann sein Schwein jederzeit besuchen und auf Wunsch sogar bei der Schlachtung dabei sein. «Wir bieten den Kunden einen engen Kontakt zu ihrem Essen, der in der heutigen anonymen Konsumwelt abhandengekommen ist», sagt Fabio Müller. Das Tier, das man isst, gekannt zu haben, sei ein wichtiges Anliegen von immer mehr Konsumenten. Der Erfolg von «Mein Schwein» gibt ihm recht: Seine Freilandschweine sind immer gefragter, und für das kommende Jahr sucht Fabio Müller zusätzliche Weideflächen. Derzeit wühlen knapp 50 Sommerschweine auf den drei Betrieben ihrem Schlachttermin entgegen. Und die Bestellungen für die Herbstschweine laufen auf Hochtouren.

Ist das Rind geteilt, wird's geschlachtet

Was der Winterthurer mit Schweinen macht, setzten zwei junge Berner mit Charolais-Rindern eines regionalen Knospe-Produzenten um. Moritz Maier und Xavier Thoné teilen Kühe. Das geht so: Auf der Website www.kuhteilen.ch stehen die zu schlachtenden Rinder Reihe. Im Moment wird das Rind «Joke» geteilt. Interessierte Kuhteiler können Fleisch von «Joke» im Mischpaket von mindestens 4 kg bestellen. Eine animierte Grafik des Rindes zeigt an: «Joke» ist bereits zu 85 Prozent verkauft. Haben sich die Kunden das gesamte Tier aufgeteilt, wird es geschlachtet und jeder erhält seinen Anteil per Post zugeschickt. Dann rutscht das nächste Rind nach. Über zehn Rinder haben die beiden Berner seit dem Start im letzten Herbst geteilt. «Crowdbutchering» nennen sie ihr Modell: die Schlachtung («butchering») wird durchgeführt, wenn die Menschenmenge («Crowd») genügend gross ist. Dank neuen Medien wie Facebook oder Twitter dauert es in der Regel eine Woche, bis ein Rind geteilt ist. So ist es auch kein Problem, den Schlachttermin zu planen.

Ob mit Beteiligungsscheinen, Social Media oder traditioneller Kundenbindung (siehe Seite 28) – die Beispiele in der Fleischvermarktung zeigen: gut geplant ist mehr als halb verkauft. *Ursina Galbusera*



Begriffe der Direktvermarktung

Crowdbutchering

Funktioniert wie das Crowdfunding über Internet. Ein Projekt – hier die Schlachtung – wird erst umgesetzt, wenn sich online genügend Menschen zur Finanzierung bekannt haben.

Anteilscheine

Sie helfen bei der Mittelbeschaffung und der Absatzsicherung. Weil die Zinsen in Form des Produktes bezahlt werden, profitieren die Investoren von einer vergleichsweise hohen Rentabilität, die Produzenten von einem sicheren Absatz.

Kundentiere

Die Tiere werden schon vor dem Einstellen ganz oder anteilsweise verkauft. Die Besitzer können sie jederzeit auf dem Hof besuchen.

Schlüsselkunden

Die Vermarktung läuft über wenige Schlüsselkunden wie Restaurants oder Kantinen. Die Betriebe richten gegenseitig ihre Produktion aufeinander aus. Die Kundenpflege geschieht im persönlichen Dialog.

Weitere Angebote

Ab Hof, Lieferdienst, per Post. Kommunikation und Bestellung jeweils via Shoplösung, Newsletter, Brief etc. *ug*

→ www.mein-schwein.ch

→ www.kuhteilen.ch

Schweinefleischliebhaber können bei Fabio Müller ein Ferkel kaufen.

Diese lässt er bei Landwirten aufziehen. Bild: www.mein-schwein.ch

Frisches Fleisch für die Gastronomie

Das Restaurant Frauenhof in Altstätten SG passt die Speisekarte dem Landwirtschaftsbetrieb der Familie Büchel an. Alle ihre Tiere finden Absatz auf den Tellern der Restaurantgäste.

Michael Batt steht in seiner Küche in Altstätten SG und bückt sich über eine Kiste mit Fleischstücken. Der Küchenchef des Restaurants Frauenhof überlegt konzentriert. «Wollschwein-Variation vom Falsenhof» steht diese Woche auf seiner Speisekarte. Er wird einen ganzen Wurf Wollschweine verwerten, die er eben vom Landwirtschaftsbetrieb der Familie Büchel gekauft hat.

Nun gilt es, das Fleisch richtig aufzuteilen und die Stücke auf die Mittags- und Abendmenüs zu vergeben. Der Koch streicht die Hände über seinen schwarz-roten Kittel schaut auf, lacht und meint: «Es ist eine Herausforderung, so einzukaufen, aber es macht das Kochen abwechslungsreich.»

Harte Konkurrenz im nahen Ausland

Schweizer Fleisch in der Gastronomie und erst noch ganze Tiere direkt vom Hof – ist das für einen Wirt nicht zu teuer? Nein, meint Michael Batt, der Aufwand lohne sich. Denn seine Konkurrenz aus Österreich lockt gerade mal 10 Minuten von Altstätten entfernt mit günstigen Preisen. Da könne er sowieso nicht mithalten. Wer so nah der Grenze seine Tische besetzt haben will, muss den Gästen eine Geschichte aus der

Region erzählen können. Und weil er in den Mittagsmenüs die günstigeren Stücke wie Brust und Hals anbieten kann und das Nierstück und die Koteletts auf die Abendkarte kommen, stimmt der Preis für alle: für den Landwirt, den Gastronomen und den Kunden.

Das mit den Wollschweinen war die Idee des Kochs. Von Landwirt Thomas Büchel bezog er bereits Dexter-Rinder. Als er eines Tages fragte, ob er nicht Wollschweine fürs Restaurant produzieren könnte, war dieser zuerst skeptisch. Er begann mit einem Schwein, sah, dass es funktionierte und ist nun dran, einen ganzen Schweinestall zu bauen.

Menüplan richtet sich nach den Tieren

Inzwischen verwertete der Koch des Restaurants Frauenhof fast alles Fleisch, das auf dem Falsenhof von Büchels produziert wird: Dexter-Remonten, Wollschweine, Gitzi – ratzeputz von Kopf bis Schwanz. Wenn eine Dexter-Kuh kalbt, geht eine Meldung ans Restaurant und Michael Batt weiss, dass er in einem Jahr gut 120 Kilo Fleisch vom Falsenhof in seinen Menüplan einbauen kann. Jedesmal, wenn neue Tiere schlachtreif sind, hat dies Einfluss auf die Speisekarte. Für die Bauernfamilie ist das ein grosser Vorteil. Ihren kleinen konventionellen Bergbetrieb führen sie im Nebenerwerb. Dank der Zusammenarbeit mit dem Restaurant müssen sie wenig Zeit in die Direktvermarktung investieren. Gleichzeitig hat der Wirt ein Angebot, das er in Österreich so nicht bekäme: eine gute Geschichte und eine kreative Speisekarte. Dafür lohnt es sich, etwas länger über der Menüplanung und der Fleischverteilung zu brüten. *Ursina Galbusera*



Michael Batt (links) mit Koteletts von den Wollschweinen der Familie Büchel. Bild: Max Köppel

IG Bio will Grenzwerte erarbeiten für den Umgang mit Rückständen

Die von Verarbeitern gegründete Interessengemeinschaft Bio Schweiz (IG Bio) arbeitet an einer Branchenvereinbarung, die verbindliche Grenzwerte für Rückstände festlegen soll.

Kürzlich wurde eine schweizweite Interessengemeinschaft der Bioverarbeiter, -importeure und -händler gegründet (siehe Bioaktuell 5/15). Auslöser für diese Gründung waren Unklarheiten bezüglich der zulässigen Grenzwerte bei Rückständen unerlaubter Substanzen in Bioprodukten. In der Bioverordnung heisst es lediglich, Bioprodukte müssten frei von gewissen Stoffen sein. Bei der zunehmenden Genauigkeit der Messgeräte und in einem kleinräumigen Land wie der Schweiz ist es aber fast unmöglich, bei Bioprodukten eine komplette Rückstandsfreiheit einzuhalten.

Kantonschemiker wollen Klarheit

Bis anhin gingen die Kantonschemiker aufgrund der fehlenden Regelung recht unterschiedlich mit Rückständen in Bioprodukten um. Deshalb hat die Konferenz der Kantonschemiker beim Bund darauf gedrängt, eine einheitliche Lösung zu finden, beziehungsweise verbindliche Grenzwerte zu schaffen. Die Branche hat nun beschlossen, dieses Ziel proaktiv anzugehen und nicht auf eine Regulierung vonseiten des Bundes zu warten, wie Daniel Bärtschi, Geschäftsführer von Bio Suisse auf Anfrage sagt.

Erster Schritt war ein Gespräch zwischen Ueli Steiner (bio.inspecta), Urs Niggli (FiBL), Christian Butscher (Demeter) und Daniel Bärtschi. Im nächsten Schritt wurde dann anlässlich eines Kick-off-Meetings beschlossen, eine IG zu gründen, eben die IG Bio. Sie umfasst über 40 Betriebe. Die Organisation sei bereits recht breit abgestützt, sagt Bärtschi. Beigetreten sind neben vielen KMU aus der Biobranche unter anderem auch die Verarbeitungsfirmen von Coop und Migros. bio.inspecta. Bio Suisse und Demeter sind nicht Mitglieder, sondern lediglich als Beobachter an Bord.

Erste Aufgabe der IG ist nun, unter dem Vorsitz von Präsident Niklaus Iten (bio-familia) eine Branchenvereinbarung mit verbindlichen Grenzwerten zu erarbeiten und den Kantonschemikern zu unterbreiten.

Laut Bärtschi ist die Problematik beim Getreide und namentlich bei der importierten Ware derzeit am grössten, man denke an die diversen Skandale der letzten Jahre. Deshalb sind Müller und Grossbäckereien in der IG sehr gut vertreten, es finden sich aber auch Fleisch- und Milchverarbeiter auf der Mitgliederliste.

Als Beispiel für eine problematische Substanz ohne festen Grenzwert nennt Bärtschi die Tropanalkaloide bei der Hirse. Diese Substanz stammt zum Beispiel aus der Tollkirsche. Wenn nun die Hirse gedroschen wird, gelangt der Giftstoff aus den Beikräutern ins Getreide und in die verarbeiteten Produkte.



Biorohstoffe sollen frei sein von unerlaubten Stoffen.

In der Praxis braucht es Grenzwerte für Rückstände.

Bild: oekolandbau.de

Es gehe aber auch um Pestizidrückstände, sagt der Bio-Suisse-Geschäftsführer. Man könne hier nicht davon ausgehen, dass die Belastung auf Biobetrieben mit angrenzender konventioneller Produktion gleich null sei.

Bauern sind nicht dabei, können aber profitieren

Ausdrücklich nicht vorgesehen ist eine Einsitznahme von hofverarbeitenden Bauern im neuen Gremium. Damit wolle man diese nicht von der Entscheidungsfindung ausschliessen, sagt Bärtschi, sondern es gehe um ein Ungleichgewicht bei Aufwand und Ertrag. Der jährliche Mitgliederbeitrag beläuft sich auf stattliche 800 Franken. Bärtschi betont, dass die Bauern aber umgekehrt von den Ergebnissen der IG-Arbeit werden profitieren können. *Adrian Krebs*



Holunderblüten, Zutat aus «zertifizierter Wildsammlung» für einen Biosirup. Fotos: Archiv Bio Ticino

Wildsammlung: *Leichter gesagt als zertifiziert*

Pilze, Kräuter, Blumen, Blätter, Wurzeln oder sonstige Pflanzenteile aus der Natur können sich als hervorragende Produkte oder Zutaten für biologische Gerichte erweisen.

Obgleich das Sammeln eine ganz natürliche Tätigkeit darstellt, gestaltet sich die Zertifizierung der gesammelten Produkte für die biologischen Betriebe als gar nicht so einfach. «Auch bei der Sammlung von Wildpflanzen gelten die Grundsätze und Ziele der Bio-Suisse-Richtlinien als Leitlinien», besagen die Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten in Teil IV.

Zwei Seiten dieser Richtlinien sind der Sammlung von Wildpflanzen gewidmet und beschreiben, was es bei der Zertifizierung von in freier Natur gesammelten und essbaren Pflanzen und Pilzen zu beachten gilt.

Wild wachsend = kein Anbau

Die Wildsammlung wird als Ergänzung zur landwirtschaftlichen Produktion verstanden und kann in Wäldern oder auf landwirtschaftlich nicht angebaute Flächen erfolgen. Die Wildpflanzen gelten demnach als Wildpflanzen, wenn keine Anbaumassnahmen ergriffen werden, wie dies bei landwirt-

schaftlichen Erzeugnissen der Fall ist. Der Antrag auf Knospe-Anerkennung von Wildpflanzen kann jederzeit gestellt werden und es gibt keine Umstellungszeit. Die Erzeugnisse können ab erfolgter Zertifizierung mit der Voll-Knospe ausgezeichnet werden.

Bei der Kontrolle muss der Erzeuger eine vollständige Beschreibung des Sammelgebietes, der Sammeltätigkeit, der Lagerung und Verarbeitung sowie den Nachweis der ökologischen Nachhaltigkeit (Habitatsstabilität und Artenvielfalt) und des Kontrollverfahrens vorlegen. Die Überprüfung dieser Dokumente und Richtlinien erfolgt anlässlich der ordentlichen Betriebskontrolle.

Wie bei der landwirtschaftlichen Produktion von Nahrungsmitteln untersagt Bio Suisse auch für Wildpflanzen das parallele Sammeln, beziehungsweise das Lagern derselben Pflanzenart in biologischer und nicht biologischer Qualität.

Nicht in der Nähe von Emissionsquellen sammeln

Das klingt nach einem grossen Bürokratieaufwand. Wer in der freien Natur gesammelte Pflanzen, Kräuter oder Pilze zertifizieren lassen möchte, sollte sich aber nicht abschrecken lassen. Die Vorgehensweise scheint kompliziert, doch im Grunde genommen genügen einige Angaben, um auch diese Erzeugnisse zertifizieren und das Betriebsortiment vervollständigen zu können. Vor Vertragsabschluss prüft Bio Suisse die Konformität des Antrags mit den Richtlinien und Vorschriften.

Das Sammelgebiet für Wildpflanzen muss sich in einem geeigneten Bereich befinden und die Richtlinien besagen, dass «in der Nachbarschaft keine schädlichen Emissionsquellen vorhanden sein dürfen». Um dies und alle übrigen Erfordernisse überprüfen zu können, muss der Produzent demnach die nachstehenden Dokumente in Bezug auf das beabsichtigte Sammelgebiet der essbaren Pflanzen und Pilze übermitteln:

- Grösse, geografische Lage und Abgrenzung des Sammelgebiets
- Emissionsquellen im Sammelgebiet und in der Nachbarschaft: Welche sind vorhanden und in welchem Masse
- Besitz- und Nutzrechtsverhältnisse im Sammelgebiet
- Topografische Verhältnisse sowie Boden- und Klimaverhältnisse im Sammelgebiet
- Nachweis, dass in den letzten drei Jahren keine im Biolandbau unzulässigen Hilfsstoffe eingesetzt wurden

Zur Überprüfung dieses letztgenannten und wichtigen Gesichtspunkts genügt im Normalfall eine plausible Erklärung, verbunden mit einer Flurbegehung durch den Kontrolleur. In Zweifelsfällen muss eine entsprechende Bestätigung des Eigentümers der Flächen vorgelegt werden oder es kann eine Rückstandsanalyse verlangt werden.

Diese Angaben müssen in Parzellenplänen, Landkarten oder Katasterplänen in einem Massstab von maximal 1:50 000 dokumentiert sein. Auf den Plänen müssen die Sammelgebietsgrenzen, eventuelle Emissionsquellen sowie die Sammel- und Lagerstellen eingezeichnet sein. Die Sammlung geschützter Pflanzen und die Sammlung in geschützten Gebieten sind verboten. Neben dem Sammelgebiet sind auch die Sammeltätigkeiten mit den nachstehenden Angaben in den Kontrolldokumenten festzuhalten:

- Ablauf der Sammlung von der Planung über die Ernte, die Lagerung, die Verarbeitung bis zum Vertrieb
- Protokollierung der Sammlung (Sammler, Menge und Datum)
- Qualifikation und Ausbildung der Sammler (Kenntnis der geltenden Vorschriften, Gebietsgrenzen, Sammeltechnik, Nutzungsintensität, Sammelzeitpunkt)
- Allgemeiner und botanischer Name der gesammelten Wildpflanzen

Verarbeitung und Lagerung

Die Verarbeitung und Lagerung von Wildpflanzen muss vollständig beschrieben sein und auch hier gelten die in Teil III der allgemeinen Richtlinien von Bio Suisse aufgelisteten Bio-



Auch Pilze können Zutaten aus «zertifizierter Wildsammlung» sein.

vorschriften. Insbesondere die produktspezifischen Anforderungen im Kapitel «Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze und Sprossen» sind zu berücksichtigen. Werden die Wildpflanzen durch Dritte verarbeitet, muss der Lohnverarbeiter gemäss den Richtlinien von Bio Suisse kontrolliert und zertifiziert werden.

Die Sammeltätigkeit muss ökologisch nachhaltig sein. Sie gilt als ökologisch nachhaltig, wenn die Habitatsstabilität und die Artenvielfalt nicht beeinträchtigt werden.

Für die Beurteilung der Nachhaltigkeit und der ökologischen Sicherheit muss der Erzeuger über die nachstehenden Zusatzdokumente verfügen (mit teilweise bereits registrierten Daten zur Erfüllung der vorab genannten Erfordernisse):

- Vollständige Beschreibung des Gebietes
- Welche Teile der Wildpflanzen gesammelt werden (ganze Pflanze, Blätter, Blüten)
- Nutzungsintensität im Sammelgebiet
- Weitere Sammeltätigkeiten im gleichen Gebiet

Der Kontrolleur bestätigt die ökologische Nachhaltigkeit und zieht bei Bedarf einen unabhängigen Experten hinzu.

Etiketten und Deklaration

Der letzte Schritt besteht in der Deklaration des zertifizierten Produktes. Bei ausschliesslich aus Wildsammlung stammenden Produkten ist dies in der Sachbezeichnung zu deklarieren, wohingegen es bei teilweise aus Wildsammlung stammenden Produkten im Verzeichnis der Zutaten zu deklarieren ist (zum Beispiel «Zertifizierte Wildsammlung»). Wie bei allen Bioprodukten muss die Etikette auch die übrigen unerlässlichen Angaben aufweisen (siehe Beispieltikette):

- Produktname
- Marke (zum Beispiel die Knospe von Bio Suisse)
- Zutaten
- Angaben zur Herkunft der Zutaten (Land)
- Angaben zum Produktionsverfahren der Zutaten (bio, zertifizierte Wildsammlung)
- Zertifizierungsstelle
- Haltbarkeitsdatum



Beispiel einer Etikette mit Zutaten aus Wildsammlung.



Die Produkte von Engel-Tofu sind mehrfach für ihre gute Qualität ausgezeichnet worden. Bild: psh

«Wir stellen einen Tofu-Hype fest»

Mit verschiedenen Biotofu-Variationen ist die Tofurei Engel aus Zwillikon ZH seit 34 Jahren auf Erfolgskurs.

Bioaktuell: Letztes Jahr erhielt die Tofurei Engel mit der neusten Kreation, dem Bio-Soja-Paneer, die Sonderprämierung Gourmet-Knospe von Bio Suisse. Worauf gründet sich dieser Erfolg?

Michele Pizzera: So wie wir Tofu machen, macht niemand sonst Tofu in der Schweiz. Wir arbeiten handwerklich und verzichten auf Hochdruckverfahren. So erhalten wir einen sehr milden Tofu von feiner Konsistenz, der einzigartig ist. Zudem setzen wir seit Beginn auf einen hohen Biostandard und GvO-Freiheit unserer Rohstoffe.

Was hat Ihnen die Gourmet-Knospe gebracht?

In den letzten Jahren stellen wir gewissermassen einen Hype fest, die Nachfrage nach Tofu steigt stark. Wir haben unsere Produktion in den letzten zwei Jahren enorm ausgebaut.

Sie verfolgen hohe idealistische Ziele und legen viel Wert auf Fairness. Trotz Wachstum will Engel Tofu ein handwerklicher Kleinbetrieb bleiben, es herrscht Lohngleichheit im Betrieb, Sie produzieren 100 Prozent biologisch und setzen sich für kurze Transportwege ein. Woher beziehen Sie die Sojabohnen?

Unsere Rohstoffe beziehen wir über einen Händler. Die Sojabohnen stammen aus Isola Rizza in der Region Venezien, Norditalien. Eine biologische und möglichst regionale Rohstoffbeschaffung ist uns sehr wichtig, dabei muss die Qualität stimmen. Derzeit bauen wir in der Schweiz, mit einem hier in der Region ansässigen Biohof, eine Zusammenarbeit auf, mit dem Ziel, künftig teilweise regionalen Biotofu anbieten zu können.

Ihre Produkte sind insbesondere in Bioläden erhältlich.

Wie organisieren Sie als Kleinbetrieb den Vertrieb?

Unsere Zielgruppen sind Konsumenten und die Gastronomie. Dazu arbeiten wir mit dem Biogrosshändler «Bio-Partner» zusammen. Unsere Produkte können wir auch in regionalen Volg-Verkaufsstellen platzieren. Zudem ist uns die Direktver-

marktung wichtig. Über unsere Website kann man beispielsweise ein Tofu-Abo bestellen.

Wie kann Bio Suisse Sie als Knospe-Verarbeitungsbetrieb und Lizenznehmer unterstützen?

Grundsätzlich sind wir sehr zufrieden mit der Zusammenarbeit mit Bio Suisse. Wir wünschen uns, dass Bio Suisse Bürokratie möglichst vermeidet, ebenso Anpassungen bei Beschriftungen und dem Knospe-Logo auf Verpackungen, weil es für uns jedes Mal mit viel Aufwand und Kosten verbunden ist.

Welche Insider-Tipps rund um Tofu verraten Sie uns?

Tofu ist vielseitig einsetzbar und sollte nicht nur als Fleischersatz angesehen werden. Er lässt sich roh genauso essen wie gekocht. Man kann ihn schneiden oder raffeln. In einer Marinade sollte er mehrere Stunden ziehen. Geraffelt und vermischt mit Öl und Gemüse oder Kräutern, beispielsweise Bärlauch, eignet er sich als Brotaufstrich. Angeschchnittene Tofu-Stücke lassen sich im Kühlschrank aufbewahren, idealerweise in einem Behälter, bedeckt mit Wasser, das man täglich wechselt. Interview: Petra Schwinghammer

→ www.engel-tofu.ch



Michele Pizzera, Co-Geschäftsführer von Engel-Tofu in Zwillikon. Bild: psh

Die Banane ist die beliebteste Biofrucht bei den Konsumenten

32 874 Tonnen im Wert von 153 Millionen – das sind laut dem Marktbericht des Bundesamts für Landwirtschaft die Zahlen der Biofrüchte, die im Schweizer Detailhandel 2014 verkauft wurden. Die Werte entsprechen einem Anteil von rund 10 Prozent am gesamten Umsatz respektive von knapp 9 Prozent an der gesamten Verkaufsmenge bei Tafel Früchten. Einsamer Spitzenreiter bei den Biofrüchten ist die Banane: 17 145 Tonnen wurden im vergangenen Jahr verkauft, was mehr als die Hälfte der Biofrüchte im gesamten Schweizer Detailhandel ausmacht. Auf dem zweiten Rang liegen die Äpfel mit 3950 Tonnen, gefolgt von Zitronen (2080 Tonnen) und Orangen (1516 Tonnen). *art*



Rathgeb Bio feiert

Die Firma Rathgeb Bio, einer der grössten Player im Schweizer Biogemüsemarkt, feiert diverse Meilensteine: 20 Jahre Umstellung auf Bio, 40 Jahre Aus siedlung auf den neuen Betriebsstandort, 10 Jahre Firmengründung Rathgeb BioLog und Rathgeb BioFresh sowie die Betriebserweiterung Rohräcker nach 10 Jahren Planungsphase. Am 29. und 30. August finden deshalb Tage der offenen Tür statt (siehe Agenda S. 44). *spu*

→ www.rathgeb-bio.ch

Ein Wechsel im Redaktionsteam

Nach sechsmonatiger Babypause ist Theresa Rebholz im Juni aus dem Mutterschaftsurlaub zurückgekehrt. Sie verstärkt wieder das Redaktionsteam von Bioaktuell und schreibt Artikel für das Magazin. Neben ihrer Arbeit für Bioaktuell arbeitet sie am FiBL in der Internetredaktion. Für Carmen Büeler geht die Arbeit für Bioaktuell hingegen zu Ende. Sie hat ihr Praktikum abgeschlossen und wird nun den Master in Soziologie und Medienwissenschaft an der Uni Basel machen. Das Bioaktuell-Team wünscht den beiden alles Gute. *red*



Neues Buch: Mit funkt ioneller Biodiversität gegen Kohlschädlinge

Die Biodiversität im Betrieb so zu gestalten, dass die natürliche Schädlingskontrolle gefördert wird, darum geht es im von FiBL-Autoren verfassten Buch «Biodiversität fördern und nutzen – Schädlingsbekämpfung in Kohlgewächsen». Anfang Juni wurde die neue Publikation bei einer Vernissage am FiBL in Frick vorgestellt. Das Buch beschreibt anhand des Kohlanbaus, wie ein Nützlingsförderungssystem konzipiert werden kann, das die Selbstregulierungskräfte der Natur nutzt, Rücksicht auf die Umwelt nimmt und dennoch ausreichende Erträge von hoher Qualität liefert. Das Buch ist im Haupt-Verlag erschienen und kann für Fr. 36.– beim FiBL-Shop bestellt werden. *tre*

→ www.fibl.org > FiBL-Shop > Best.-Nr. 1681

Kampf gegen die Kakao-Krankheit

Westafrika ist weltweit die wichtigste Region für die Produktion von Kakao. In Ghana leben rund 800 000 Bauernfamilien von den Einnahmen des Kakaoanbaus. Die Existenz der Produzenten wird durch die «Cocoa Swollen Shoot Virus»-Krankheit (CSSVD) bedroht. Denn CSSVD reduziert die Kakaoproduktion erheblich. Zusammen mit der ETH Zürich, dem Cocoa Research Institute of Ghana und der University of Ghana lancierte das FiBL im Frühjahr ein neues Projekt. Die Forschungspartner schlagen einen neuen Ansatz in der

Bekämpfung der Krankheit vor: Bauern und andere Interessengruppen sollen künftig in die Forschung integriert werden. Gemeinsam soll so die Verbreitung und die Auswirkungen von CSSVD eingedämmt werden. Dies soll zum einen durch eine durchgeführte Meta-Analyse erreicht werden. Zum anderen wird das Wissen durch eine Fallstudie über die Wirkung von beschatteter Kakaoproduktion in Agroforstsystemen ergänzt. Schliesslich wird die Verbreitung der Ergebnisse mit Workshops und Flurgängen für die Bauern gefördert. *art*





Für sie ist Qualität eine Selbstverständlichkeit:
die Gewinner der Bio-Gourmet-Knospe 2015. Bilder: Dominik Baur

Brot, Fleisch und Fisch auf dem Jurytisch

Kleinstbetrieb oder internationaler Konzern – die Qualitätsprämierung von Bio Suisse steht allen Betrieben offen, die Biolebensmittel nach den Richtlinien von Bio Suisse verarbeiten.

Lieli ist ein beschauliches Bauerndorf im Luzerner Seetal. Wiesland, Hochstammobstbäume, Mais und etwas Getreide prägen die Landschaft am Westhang des Lindenberg. Die gut 200 Einwohner leben vor allem von der Landwirtschaft.

Bio im Kleinen ...

So auch die Familie von Andreas Peter auf der Bachhalde. Wer hier aus einem mittleren, 18 Hektaren grossen Landwirtschaftsbetrieb eine gute Existenzgrundlage machen will, muss innovativ sein. Andreas Peter hat seinen Hof im Jahr 2011 auf Bio umgestellt, und hat so mit seinen 2,5 Hektaren Getreide zwar etwas Mehrarbeit, erzielt dafür aber einen weit besseren Preis. Sohn Simon Peter entschied, einen weiteren Schritt zu mehr Wertschöpfung auf dem Betrieb zu machen und hat sich auf dem elterlichen Biohof eine kleine Backstube eingerichtet. Das Brot vermarktet er direkt ab seinem Einmannbetrieb in der Region. Und der junge Bäcker-Konditor scheint sein Handwerk zu verstehen. Das Maximum von 6 Punkten und

damit eine der sieben Sonderauszeichnungen der Bio-Gourmet-Knospe hat Simon Peter mit seinem Sauerteigbrot bei der Qualitätsprämierung von Bio Suisse erzielt.

... und Bio im Grossen

Ebenso erfolgreich aber ganz anders aufgestellt ist ein weiterer Gewinner der Sonderauszeichnung. Die Bell-Gruppe gehört zu den führenden Fleischverarbeitern in Europa. Rund 6300 Personen verarbeiten an gut erschlossenen Standorten in Europa Fleisch zu Frisch- und Convenience-Produkten. Hier nutzt man Effizienz und Skaleneffekte, durchdachte Prozesse und eine Vielfalt von Berufen und engagierten Köpfen und Händen. Der Jahresumsatz des börsenkotierten Unternehmens beträgt stolze 2,6 Milliarden Franken. Aber auch hier versteht man das Biohandwerk. Gleich vier Produkte aus dem Hause Bell können künftig eine Bio-Gourmet-Knospe tragen, und mit der Biokalbsbratwurst hat auch Bell eine der sieben Sonderauszeichnungen erhalten.

Beide schaffen Mehrwert

Die beiden Betriebe sind bezeichnend für die Schweizer Biobranche. Beide verarbeiten Knospe-Lebensmittel und halten sich dabei an die Verarbeitungsrichtlinien von Bio Suisse, die zum Beispiel weder Farbstoffe noch künstliche Aromen erlauben. Beide erzielen mit Bio einen Mehrwert und damit mehr Wertschöpfung in einer Branche, die trotz Grenzschutz

unter Druck ist. Und beide produzieren qualitativ hochwertige Produkte, die auch unabhängige und professionelle Sensoriker im Blindtest überzeugen können.

82 Produkte wurden zur Qualitätsprämierung eingereicht. Lebensmittel spezialisten unter der Leitung des Sensorikers und Foodjournalisten Patrick Zbinden haben im Vorfeld alle Produkte in einer Blinddegustation nach den Kriterien Aussehen, Geschmack, Geruch und Gesamteindruck bewertet. Und der Jahrgang 2015 hat das hohe Niveau früherer Jahre noch übertroffen: 43 der 82 eingereichten Produkte haben die hohen Qualitätskriterien der Bio-Gourmet-Knospe erfüllt und können nun für drei Jahre das Zusatzlabel tragen.

Sieben Sonderauszeichnungen vergeben

In einer zweiten Runde haben dann vier Spitzenköche und der Verlagsleiter von «Salz & Pfeffer», Stefan Schramm, wieder unter der Leitung von Patrick Zbinden die am höchsten prämierten Produkte noch einmal degustiert und sieben Sonderauszeichnungen vergeben. Es sind dies:

- Bell AG, Basel: Knospe-Naturaplan-Kalbsbratwurst
Jurykommentar: Sehr gut in Farbe und Form, harmonisches Aroma und ausgewogener Geschmack.
- Fleischtrocknerei, Churwalden: Rohschinken
Jurykommentar: Sehr gutes, aromatisches Produkt mit guter Verarbeitung.
- Lukas Meier, Hägglingen:
 1. Rohschinken luftgetrocknet
Jurykommentar: Sehr gut in Farbe und Form mit intensivem Duft.
 2. Fleischkäse zum Backen
Jurykommentar: Ausgewogenes Aroma, weiche Konsistenz und harmonischer Duft.
- Panetteria Mella, Brione: Treccia al Burro (Butterzopf)
Jurykommentar: Regelmässige Flechtung, buttrig frischer Geruch mit leichtem Vanille-Aroma.
- Regio Fair, Zell: Trockenfleisch
Jurykommentar: Frisches, fleischiges Aroma mit dezentem Hefeton, feine Konsistenz mit gutem Schmelz.
- Simon Peter, Lieli: Sauerteigbrot
Jurykommentar: Gleichmässige Form mit goldbrauner Rinde, Röstgeruch mit leichter Honignote und ausgewogenem, mildem Säurearoma.

Cornelius Speinle vom Restaurant Dreizehn Sinne im Huuswurz in Schlattingen TG war vor allem von den beiden Knospe-Rohschinken begeistert. «Sie brauchen den Vergleich mit guten Parmaschinken keines Falls zu scheuen», sagt die Gault-Millau-Entdeckung des Jahres 2014. Sven Wassmer vom Restaurant Silver im Hotel 7132 in Vals GR gefällt vor allem das Sauerteigbrot. «Es hat eine ausgezeichnete Konsistenz und eine tiefe, angenehme Säure.» Auch der mit 17 Gault-Millau-Punkten dekorierte Küchenchef Nenad Mlinarevic vom Restaurant Focus im Parkhotel Vitznau LU lobt die Bio-Gourmet-Knospen: «Jedes Produkt mit Sonderauszeichnung würden wir auch in unserer Küche verwenden.» Und für Fabian Fuchs, vom «Equitable St. Meinrad» in Zürich, sind Bioprodukte so

wieso eine Selbstverständlichkeit, «und wenn sie von dieser Qualität sind, erst recht».

Preisverleihung mit Bioköchin Vreni Giger

An der Preisverleihung im Eventlokal «Escherwyss» in Zürich nahmen zahlreiche Persönlichkeiten aus Gastronomie und Verarbeitung teil. Moderiert wurde die Veranstaltung von Dominik Flammer, der sich seit 30 Jahren mit der Geschichte der Ernährung beschäftigt und sich in seinen Büchern für die Wiederentdeckung regionaler Spezialitäten einsetzt. Die mit 17 Gault-Millau-Punkten prämierte Spitzenköchin Vreni Giger verwöhnte die Gäste mit einem exklusiven Menü, für das sie ausgewählte Produkte mit der Bio-Gourmet-Knospe verwendete. Bio Suisse hat die neuen Bio-Gourmet-Knospe-Produkte vom 19. bis zum 21. Juni am Bio Marché in Zofingen, dem grössten Biomarkt der Schweiz, präsentiert mit der Möglichkeit zum Degustieren. *Stephan Jaun, Bio Suisse*



Jurypräsident und Sensorikexperte Patrick Zbinden erklärt, wie Brot verkostet wird.



Die Bio-Gourmet-Knospe

Um die Konsumenten auf besonders schmackhafte Bioprodukte aufmerksam zu machen, vergibt Bio Suisse jedes Jahr die Bio-Gourmet-Knospe. Sie garantiert die hohe geschmackliche Qualität und schonende Verarbeitung des ausgezeichneten Produkts. Besonders herausragende Erzeugnisse erhalten zudem eine Sonderauszeichnung. Dieses Jahr waren Produkte aus den Bereichen Brot, Fleisch und Fisch für die Qualitätsprämierung zugelassen. *sj*

→ www.bio-suisse.ch/de/ausgezeichneteprodukte.php

Weitere Prämierte

Produkt	Note	Name	Ort
Schweinsschnecke	6	Bell Schweiz AG	4056 Basel
Coppa	6	Fleischrocknerei Churwalden AG	7302 Landquart
Jungrindhals gebraten mit Sélection douce des vergers	6	Landgut Weitsicht	5637 Beinwil (Freiamt)
Edelvita Pain aux céréales malt�es/Malzkornbrot	6	Groupe Minoteries SA	1523 Granges-Marnand
Rohessspeck	6	Sch�rer + Julmy Fleisch- verarbeitung GmbH	3150 Schwarzenburg
Mostbröckli	6		
Zopf	6	VEBO Genossenschaft	4702 Oensingen
Wienerli	5	Bell Schweiz AG	4056 Basel
Cipollata	5		
Hofbrot	5	Bio-Holzofen Bäckerei Burgrain	6248 Alberswil
Zopf	5		
Pangasius Fischst�bli TK	5	Coop	4002 Basel
Kokosfett	5	Dondrin Naturkost	
Forellenfilet geräuchert	5	Dyhrberg AG	4710 Balsthal
Rauchlachs 500g	5		
Scharfe Zebu Trockenwurst	5	Familie Strub	4632 Trimbach
Rohessspeck	5	Fleischrocknerei Churwalden AG	7302 Landquart
Minipic	5		
Lammsalami	5	Sabine und Lukas Meier	5607 Hägglingen
Schweinsbratwurst	5		
Rauchwurst	5		
Zwirbelbrot schwarze Oliven	5	Hiestand Schweiz AG	8952 Schlieren
Schweinebrust gebraten mit Sélection douce des vergers	5	Landgut Weitsicht	5637 Beinwil (Freiamt)
Streichlebert�pfchen mit Kirschenpflaumen	5		
Knebli mit Sélection douce des vergers	5		
Aroniatafel	5		
Edelvita Seigle Plus/Roggenbrot	5	Groupe Minoteries SA	1523 Granges-Marnand
Edelvita Pain purEpeautre avec flocons/Urduinkelflockenbrot	5		
Forellenfilets geräuchert	5	Ospelt food AG	7320 Sargans
Alpen-Chili-Wurst	5	Ueli-Hof AG	6030 Ebikon
Luzerner Trockenfleisch	5		
Roggenbrot	5	VEBO Genossenschaft	4702 Oensingen
Dinkel Haferbrot	5		
Ph�nix Dinkelbrot	5		
Bresaola	5	Zentrum-Metzg	5210 Windisch
R�merbratwurst	5		
Rindersalami	5		

Projekte einreichen für die Gemüseforschung

Bis am 1. September 2015 können Gemüseproduzenten beim Forum Forschung Gemüse (FFG) Projektanträge für des Forschungsprogramm 2016 einreichen. Die Anträge können Fragestellungen zum Freiland- oder Gewächshausanbau sowie zu Vor- oder Nacherntethemen betreffen. Neu kommen neben Pflanzenschutzproblemen (Lückenindikationen) und allgemeinen Praxisanliegen (Extension) auch betriebswirtschaftliche Themen infrage. Das Forum Forschung Gemüse (FFG) bei der Schweizerischen Zentralstelle für Gemüse und Spezialkulturen (SZG) ist die Anlauf- und Koordinationsstelle für Anliegen aus Produktion, Handel, Verarbeitung und Beratung für die Forschung im Bereich des Gemüsebaus, so auch des Biogemüsebaus. *Ilona Meier*

→ www.szg.ch > Dienstleistung
> Forum-forschung-gemuese

Zusammenarbeit mit dem Urban-Agriculture-Netz

Das Urban-Agriculture-Netz Basel (UANB) und Bio Suisse möchten sich im Bereich Kommunikation künftig gegenseitig unterstützen. Das haben die beiden Organisationen im Rahmen einer mündlichen Vereinbarung beschlossen. Das UANB vernetzt und betreibt in Basel eine Reihe von Projekten im Bereich ökologisch und sozial nachhaltige Landwirtschaft, unter anderen verschiedene Gemüseanbauinitiativen, eine Lebensmittel-Einkaufsgenossenschaft oder das Bio-bistro. «Solche Initiativen sind wichtig, um das Verständnis der Stadtbevölkerung für die Landwirtschaft zu fördern und die regionale Vermarktung weiter zu entwickeln», sagt Daniel Bärtschi, Geschäftsleiter von Bio Suisse. Das Urban-Agriculture-Netz Basel ist eine unabhängige, als Verein organisierte Bürgerinitiative und setzt voll auf Bio: Gemäss Statuten wird erwartet, dass sich die Mitglieder bei der Erzeugung von Lebensmitteln an die Richtlinien von Bio Suisse halten. *spu*

→ www.urbanagriculturebasel.ch

Der Vorstand von Bio Suisse hat die Ressorts neu verteilt

An der Sitzung von Ende Mai hat der Vorstand von Bio Suisse die Zuständigkeit für die Ressorts neu organisiert. Um das neu gebildete Ressort «Kommunikation» wird sich Vorstandsneuling Christina de Raad Iseli kümmern. Christian Butscher übernimmt das Ressort «Qualität» und Wendel Odermatt

das Ressort «Wissen». «Markt» übernimmt Milo Stoecklin, und Claudio Gregori wird sich um das Ressort «Mitglieder» kümmern. Das Ressort «Finanzen» geht an Monika Rytz, Christina de Raad Iseli wird neu das Vizepräsidium übernehmen. Präsident ist weiterhin Urs Brändli. *spu*



Von links: Milo Stoecklin, Danielle Rouiller (abgelöst durch Christina de Raad Iseli), Claudio Gregori, Monika Rytz, Urs Brändli, Wendel Odermatt und Christian Butscher. *Bild: Bio Suisse*

Rekursfrist gegen neue Weisungen bis September

Anfang 2016 treten wieder verschiedene Anpassungen und Ergänzungen an den Knospe-Richtlinien in Kraft. Auf der Website von Bio Suisse sind ab Ende Juli alle geplanten Änderungen in den Weisungen einsehbar. Die Mitgliedorganisationen von Bio Suisse können gegen einzelne Punkte Einsprache erheben. Auch einzelne Mitglieder können aktiv werden, indem sie ihre Mitgliedorganisation zur Einsprache bewegen. Damit die Einsprache zustande kommt, müssen mindestens drei Mitgliedorganisationen beteiligt sein. Die Einsprachefrist läuft noch bis Anfang Oktober 2015. *spu*

→ www.bio-suisse.ch/de/dokumentation/verband/inkraftsetzungen.php

Bio-Unterrichtsmaterial lässt sich warten

Das Erscheinen des neuen Lehrmittels für die Ausbildung in der Biolandwirtschaft verzögert sich. Für das 1. und 2. Lehrjahr sei das Lehrmittel zur Hälfte erstellt, schreibt der landwirtschaftliche Lehrmittelverlag LMZ auf Anfrage. Für das 3. Lehrjahr habe noch nichts geschrieben werden können. Grund dafür sei eine Teilrevision des Bildungsplans der landwirtschaftlichen Grundbildung, welche Verschiebungen bei der Lektionenverteilung verursachen würde. «Im Herbst sollte die Lektionenverteilung soweit geklärt sein, so dass die Arbeit am Lehrmittel fortgesetzt werden kann», schreibt die Edition LMZ weiter. Neben der LMZ finanzieren Bio Suisse und die Kantone das Lehrmittel mit. *spu*

Futterpflanze Esparsette: Gut gegen Parasiten, schwierig im Anbau

In der Schweiz produzieren seit 2014 sieben Biobauern Esparsette. Zwei davon verkaufen Esparsettenprodukte wie Pellets und Heu. Die Futterpflanze wirkt gegen Magen-Darm-Parasiten.

Früher wurde die Esparsette als wichtige und nahrhafte Futterpflanze für schwer arbeitende Pferde genutzt. In den letzten Jahren ist sie etwas in Vergessenheit geraten. Doch nun erhält die wertvolle Futterpflanze wieder mehr Aufmerksamkeit. In langjährigen Projekten, an denen auch das FiBL beteiligt war, fanden Forscher heraus, dass die in Esparsetten enthaltenen Tannine eine hemmende Wirkung auf Magen-Darm-Parasiten bei Kleinwiederkäuern haben. Esparsette kann als Teil einer Gesamtstrategie dazu beitragen, den Parasitendruck in einer Herde zu verringern. Die Futterpflanze bietet die Möglichkeit, den Einsatz von chemischen Entwurmungsmitteln zu reduzieren, gegen die immer mehr Parasiten resistent sind.

Spezialisierte Betriebe für den Anbau

Mit dem FiBL-/Mediplant-Projekt «Esparsette – eine wertvolle Futterpflanze für die Schweizer Landwirtschaft» will man in Zusammenarbeit mit den Kantonen Freiburg, Wallis und Graubünden und mit finanzieller Unterstützung des Bundesamts für Landwirtschaft und anderer Sponsoren diese pflanzliche Alternative fördern. Das Projekt läuft seit 2014, es nehmen sieben Biolandwirte daran teil. Einerseits wird eine heimische qualitätsorientierte Esparsettenproduktion von spezialisierten Betrieben aufgebaut, um einen regionalen Handel zu etablieren. Andererseits werden die Bauern, die ihren Tieren Esparsettenprodukte zu fressen geben, mit kleinen Fütterungsversuchen begleitet. Denn die Integration in das Betriebsmanagement ist wichtig. Nicht überall gelingt



«Wir haben das Heu gewendet, wenn Tau darauf lag. So sind weniger Blätter verloren gegangen.»

Max Stalder

dies. So hat sich Schafhalter Reto Fivian aus dem freiburgischen Villarepos gegen die Verfütterung der Esparsette an seine Tiere entschieden. Der Biobauer hatte bei einem früheren Fütterungsversuch mitgemacht. «Ich halte nur Schafe und betreibe keinen Ackerbau. Ich bin darauf angewiesen, dass ich auf meiner Grünfläche abwechslungsweise mähen und die Schafe weiden lassen kann», erklärt Fivian. Kaufe er Esparsette zu, habe er zu viel Futtermaterial und sein Wei-

demanagement gehe nicht mehr auf. Und die Pflanze selber anbauen sei schwierig. Denn die Esparsette ist im ersten Jahr konkurrenzschwach. «Sie sollte nur auf kalkhaltigen Feldern mit geringem Unkrautdruck angebaut werden», sagt Matthias Klaiss, FiBL- und Projektmitarbeiter.

Das weiss auch Max Stalder: «Man muss die Pflanze wie rohe Eier behandeln», sagt er. Der Biobauer aus Visp im Kanton Wallis baut sie auf vier Hektaren an. Er macht zusammen mit anderen Bauern aus seiner Betriebsgemeinschaft beim aktuellen FiBL-Projekt mit. In dem Rahmen können sie heuer im zweiten Jahr Esparsette mähen. Der vorherrschende trockene Boden eigne sich gut für den Anbau der sensiblen Pflanze, wie Stalder sagt. Er ist positiv eingestellt gegenüber der Esparsette und lobt deren Wirkung. «Wir verfütterten sie an unsere Kälber. Mit dem Resultat sind wir sehr zufrieden», so Stalder. Der Parasitendruck auf seine Tiere habe abgenommen. Stalder ist einer von nur zwei Schweizer Bioproduzenten, die in grösserem Stil die Futterpflanze kultivieren und verkaufen. Die anderen Landwirte, die am Projekt beteiligt sind, nutzen



«Die Esparsette mag unseren Boden, der nicht allzu sauer ist.»

Sylvie Bonvin

die angebaute Esparsette für den Eigenbedarf. Heu, Silage oder Pellets werden vom FiBL vor dem Verkauf auf ihren Tanningehalt geprüft. Da die Wirkung nach heutigem Kenntnisstand dosisabhängig ist, kann bei hohen Gehalten eine bessere Wirkung erwartet werden. Deswegen sollte die Pflanze auch in Reinkultur angebaut werden. Max Stalder beliefert eine ganze Region mit Esparsette. Diesen Ansatz empfiehlt FiBL-Mitarbeiter und Projektverantwortlicher Steffen Werne: «Da der Anbau schwierig ist, sind spezialisierte Betriebe am besten.» Letztes Jahr verkaufte Stalder beinahe seine gesamte Esparsettenenernte in Form von Heu an andere Landwirte aus dem Wallis. In diesem Jahr hat er bereits den ersten Schnitt gemacht. Auch diese Ernte will er verkaufen. Das Interesse bei den Landwirten sei da. «Aber der Markt muss noch aufgebaut werden», so Stalder.

Pellets statt Heu produzieren

Sylvie Bonvin ist die zweite Produzentin, die die Esparsette zum Verkauf anbietet. Die Biobäuerin aus Rueyres-les-Prés im Kanton Freiburg ist ebenfalls durch das Projekt auf die Idee gekommen. Ihr Beispiel zeigt, dass sich eine gut integrierte Esparsettenproduktion und -verfütterung lohnen kann. Letztes Jahr hat sie aus dem Ertrag der zwei Hektaren Esparsette Siloballen hergestellt. Die grossen Ballen wurden jedoch nicht



Der beste Erntezeitpunkt ist, wenn die Esparsette blüht. Bild: Matthias Klaiss

nachgefragt. Sie verfütterte sie in der Folge an ihre eigenen Pferde und war mit dem Resultat zufrieden: «Das war ein grosser Erfolg.» Dieses Jahr wolle sie nun aber Esparsettenpellets produzieren. Sie hofft, diese besser verkaufen zu können. Aus einem ersten Schnitt stellte sie heuer bereits 8300 Kilogramm Pellets her. Die konnte sie an einen Bauern verkaufen, der sie an seine Milchschafe verfüttert. Von den hohen Ansprüchen der Esparsette habe sie bis jetzt noch nichts bemerkt. «Ich hatte keinerlei Probleme beim Anbau. Die Esparsette mag unseren Boden, der nicht allzu sauer ist», so die Biobäuerin. Im Frühjahr hat sie die Esparsettenfläche um zusätzliche 0,6 Hektaren ausgebaut.

Trotz der relativ hohen Temperaturen beim Herstellungsprozess konnten in den Pellets noch gute Tanningehalte festgestellt werden. Die Projektmitarbeitenden gehen daher davon aus, dass die Wirkung der Tannine auch in Pellets erhalten bleibt. Somit wäre dieses Produkt eine Alternative zu Heu oder Silage. Denn Silage kommt für viele milcherzeugende Betriebe nicht infrage. Und das Heuen und Pressen der Esparsette führt zu Blattverlusten. Da Tannine und Nährstoffe vor allem in den Blättern enthalten sind, bedeutet dies einen Qualitätsverlust. Vergangenes Jahr hat Max Stalder daher oft in der Nacht gearbeitet. «Wir haben das Heu gewendet, wenn Tau darauf lag. So sind weniger Blätter verloren gegangen», erklärt der Biobauer. Anschliessend wurde das Heu durch die Heubelüftung fertig getrocknet. In diesem Jahr produziert aber auch Stalder Pellets.

Eine Alternative unterstützen

Beide Esparsettenproduzenten, Sylvie Bonvin und Max Stalder, haben mit dem qualitätsorientierten Anbau von Esparsette als Betriebszweig Neuland betreten. Stalder ist eigentlich Luzerneproduzent. Mit der Pflanze, die der Esparsette ähnlich ist, hat er gute Erfahrungen gemacht. Doch mit Esparsette hatte er vor dem Projekt nichts zu tun. «Ich finde die Reduktion chemischer Entwurmungsmittel im biologischen Landbau gut und sinnvoll, weshalb ich den Anbau einer pflanzlichen Alternative unterstützen will», erklärt er seine Motivation. Sylvie Bonvin findet es eine interessante Kultur und liess sich gerne auf das Experiment ein, diese Marktlücke zu schliessen. «Ausserdem ist der Anblick der blühenden Esparsette sehr schön», findet sie. *Deborah Rentsch*



Die Pflanze

Die Esparsette ist eine Futterleguminose, die ähnliche Nährwerte wie Luzerne aufweist. Zudem enthält sie eine bestimmte Menge Tannine, die unter anderem von Schnittzeitpunkt und Sorte abhängt. Die Tannine kommen vor allem in den Blättern der Esparsette vor. Sie haben nicht nur eine Wirkung auf Parasiten, sondern können den Methanausstoss von Wiederkäuern senken und Blähungen verhindern. *Steffen Werne*

Gegen die Parasiten

Die Tannine bewirken zum einen, dass erwachsene Parasiten in ihrem Wirt weniger Eier legen. Zum anderen können sich neu aufgenommene Parasitenlarven schlechter festsetzen. Nach längerer Fütterungsdauer mit hohen Tanningehalten kann ein Teil der Parasiten absterben. Die beste Wirkung ist bei gleichzeitiger Esparsettenfütterung und Weidehaltung zu erwarten. Bei Milchziegen oder -schafen kann dies über eine tägliche Verabreichung von Pellets im Melkstand geschehen. Alternativ kann Heu oder Silo während einer nächtlichen Stallhaltung vorgelegt werden. Gerade die stallnahen Weiden sind meist stark mit Parasiten kontaminiert. Da die Wirkung dosisabhängig ist, sollte der Anteil Esparsette an der Gesamtration nicht zu gering sein. Allerdings darf bei Pelletfütterung das strukturierte Grundfutter nicht zu sehr zurückgedrängt werden, um eine gute Pansenfunktion und ein gutes Wiederkauverhalten zu gewährleisten. Bei erwachsenen Kleinwiederkäuern ist eine tägliche Gabe von etwa 800 Gramm zu empfehlen. Bei Mast- oder Aufzuchtieren entsprechend der Gesamtfuttermenge weniger. Angaben zur Fütterungsdauer sind schwierig, da hier Erfahrungswerte fehlen. *Steffen Werne*

Weitere Informationen

- Sylvie Bonvin, Tel. 079 778 38 21
sylvie.bonvin@bluewin.ch
- Max Stalder, Tel. 079 220 73 24
max.stalder@bluewin.ch
- www.esparsette.ch



www.viegut.ch

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



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



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

Gartenbauschule

Hünibach

Biozertifizierte Dynamisch

Die Gartenbauschule Hünibach (GSH) ist in der Schweiz die einzige Lehrwerkstätte für Bio-Gärtnerinnen und Bio-Gärtner. Hier erhalten rund 50 junge Menschen eine vielseitige und kompetente Ausbildung mit Abschluss als Gärtnerin / Gärtner Fachrichtung Zierpflanzen, Stauden oder Garten- und Landschaftsbau.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit als

Gärtner/-in Gemüsebau (100 %)

Ihre Aufgaben

- Sie produzieren gemeinsam mit Lernenden ein vielfältiges Sortiment von Gemüse, Gemüsesetzlingen und Trockenprodukten in Demeter-Qualität
- Sie betreuen gemeinsam mit dem Gemüsebauteam die verschiedenen Anbaustandorte der Gartenbauschule
- Sie können den internen Gemüsebauunterricht bei Eignung übernehmen

Ihr Profil

- Sie verfügen über eine Ausbildung als Gemüsegärtner/-gärtnerin oder verwandte Qualifikation
- Sie haben Erfahrung im professionellen Bio-Gemüseanbau und interessieren sich für die biologisch-dynamischer Wirtschaftsweise
- Für den Gemüsebauunterricht bringen sie idealerweise den Berufsbildner (SVEB 1) mit.
- Sie sind motiviert, die Ausbildung von jungen Menschen in den Mittelpunkt ihrer Arbeit zu stellen
- Sie legen Wert auf eine offene und direkte Kommunikation
- Sie mögen ein lebendiges Arbeitsumfeld mit immer neuen Herausforderungen

Unser Angebot

- Eine spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit in einer wunderschönen grünen Umgebung am Thunersee
- Eine Unternehmenskultur die von Menschlichkeit, ökologischem Denken und Handeln sowie Verantwortungsbewusstsein geprägt ist

Wollen Sie zum Werden – Wachsen – Wirken der Gartenbauschule beitragen? Von Bernhard Simon, Betriebsleiter, Tel. 033 244 10 36, erfahren Sie mehr über die vielfältigen Aufgaben dieser offenen Stelle.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an: Gartenbauschule Hünibach, Bernhard Simon, Chartrousestrasse 7, CH-3626 Hünibach oder b.simon@gsh-huenibach.ch

**Vorgedacht
statt wieder-
gekäut**



Jeden Monat in Ihrem Briefkasten und rund um die Uhr auf

BIO *Aktuell*.ch

Die Plattform der Schweizer Biobäuerinnen und Biobauern

**UFA Helvetia
Highspeed®**

NEU!

Die längerdauernde Klee gras-Mischung für höchste Ansprüche

- ertragssicher
- schmackhaft
- ausdauernd



www.ufasamen.ch

Biodiversitätsförderung – *BLW rudert zurück*

Mehr Nachhaltigkeit hat sich die Agrarpolitik 2014-2017 auf die Fahne geschrieben. Nun soll die Verordnung bereits wieder geändert werden, mit deutlichen Rückschritten bei der Biodiversität.

Seit gut einem Jahr wird sie umgesetzt, die Agrarpolitik 2014-2017 (AP 14-17). Diese war unter anderem mit dem Ziel angetreten, die natürlichen Lebensgrundlagen sowie die Kulturlandschaft effizienter und wirkungsvoller zu schützen und die Zahlungen mehr auf die nicht marktfähigen Leistungen der Landwirtschaft auszurichten. Doch nun rudert das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) zurück. In einem «Herbstpaket» mit Verordnungsänderungen schlägt es vor, die Direktzahlungen für Biodiversitätsflächen (BFF) der Qualitätsstufe I um 10 Prozent zu kürzen – im Sömmerungsgebiet gar um 30 Prozent. Die Ziele der AP 14-17 für Biodiversitätsflächen mit tiefer Qualität seien bereits erreicht, heisst es aus dem BLW.

Zudem soll ein Betrieb zukünftig nur noch für maximal 50 Prozent seiner Flächen Biodiversitätsförderung erhalten. Zusammen würden so 30 Millionen Franken weniger in den Biodiversitätsbereich fliessen.

Unbefriedigender Zustand der Biodiversität

Den Plänen des BLW entgegen steht der Bericht zum Zustand der Biodiversität in der Schweiz 2014. Darin attestieren Wis-



Der Landschaftshof Sutz ist auf die Bewirtschaftung von Biodiversitätsflächen spezialisiert. Foto: Regina Bösiger

senschaftler aus 30 namhaften Institutionen der Schweiz einen unbefriedigenden Zustand der Biodiversität.

Für Lukas Pfiffner, Biodiversitätsexperte am FiBL, sind die geplanten Kürzungen unverständlich: «Die Massnahmen der AP 14-17 sind ein wichtiger Meilenstein. Der stärker auf Qualität fokussierte Ansatz ist matchentscheidend für den Erhalt der Artenvielfalt und der vielfältigen Ökosystemleistungen.» Das umfassende Förderkonzept sei stetig weiterentwickelt worden und für Europa wegweisend, erläutert Pfiffner. «Die vielfältigen gesellschaftlichen Leistungen der Landwirtschaft müssen fair und ergebnisbasiert honoriert werden.»

Marcel Liner von Pro Natura kritisiert die Änderungen ebenfalls scharf, neben den Inhalten auch das Vorgehen: «Die Bauern haben ein Anrecht darauf, dass sich die gesetzlichen Rahmenbedingungen nicht jährlich fundamental ändern.» Auch dass die Verordnungsänderung nicht wie üblich vor der Anhörung durch die Ämterkonsultation gegangen sei, bemängelt er. «Zudem sind die vorgeschlagenen Anpassungen ungenügend begründet, und sie wirken dem Parlamentsbeschluss zur Stärkung des Berggebiets entgegen.»

Betriebe vor dem Aus

Für Betriebe, die sich auf die Bewirtschaftung von Biodiversitätsflächen spezialisiert haben, sind die Pläne des BLW ein herber Schlag. «Bekommen wir nur noch für die Hälfte unserer Flächen eine Förderung, fehlen uns 400 000 Franken», berichtet Peter Bösiger vom Landschaftshof Sutz am Bielersee. «Das würde das Aus für unseren Betrieb bedeuten.» Seit 20 Jahren bewirtschaftet der Betrieb Biodiversitätsflächen. Tiere und Maschinen sind darauf ausgerichtet, das Know-how über Jahre gewachsen. «Aktuell haben wir erhebliche Investitionen vorgenommen», so Bösiger. «Dabei haben wir natürlich auch die Direktzahlungen eingeplant.» Von der 50-Prozent-Regelung wären laut Marcel Liner 1830 Betriebe betroffen. Ob diese mit den erheblichen Einbussen zu rechnen haben, wird der Bundesrat Anfang Herbst entscheiden. *Theresa Rebholz*



Bericht zum Zustand der Biodiversität in der Schweiz 2014

→ www.naturwissenschaften.ch > Organisationen
> Forum Biodiversität > Publikationen
> Zustand der Biodiversität in der Schweiz 2014

Die geplanten Verordnungsanpassungen

- Beschränkung der Biodiversitätsförderflächen (BFF) auf maximal 50 Prozent der zu Beiträgen berechtigten Flächen eines Betriebes (Artikel 55 Absatz 4bis)
- Kürzung der Direktzahlungen für BFF der Qualitätsstufe I um 10 Prozent, im Sömmerungsgebiet um 30 Prozent (Anhang 7 DZV). *tre*

→ www.blw.admin.ch > Themen > Agrarpaket Herbst 2015



Marc Güntert ist oft in den Reben anzutreffen, die Kellerei überlässt er noch dem Vater. Bild: zVg

Vom Möbelschreiner *zum Winzer*

Marc Güntert ist mitten in der Ausbildung zum Weinbautechniker HF. Sein neues Wissen wird er bald anwenden können, denn es steht ein Generationenwechsel auf dem elterlichen Betrieb an.

In Miège in der Nähe von Siders VS befindet sich der Betrieb von Marc Güntert und seinen Eltern. Der 28-jährige erzählt stolz, dass ihr Weinbaubetrieb «Biocave» bereits seit 1989 nach den Richtlinien von Bio Suisse produziert. So bewirtschaften Günterts drei Hektaren Reben, die im ganzen Mittelwallis verteilt sind. Sie kellern alles selbst ein und stellen 21 Weine her. Der grösste Teil der Reben sind Pinot noir. «Allein aus dieser Sorte stellen wir neun verschiedene Weine her», meint Marc Güntert und fügt an, «wir setzen in Zukunft aber mehr auf Cornalin, Humagne rouge und andere interessante Sorten.» Eine spezielle Lieblingssorte hat er nicht, er schätzt jedoch die alten Walliser Sorten.

Ein Traumberuf und ein Rebberg

«Ich wollte schon immer Möbelschreiner werden, dies war mein Traumberuf.» Doch wie so oft kommt es anders im Leben. Nach der ersten Lehre hängte Güntert die einjährige Berufsmaturitätsschule an. Er arbeitete zeitweise bei seinem Vater im Betrieb und fand Gefallen an der Arbeit. Auch die Tatsache, dass bald ein Generationenwechsel nötig ist und die Nachfolge geregelt werden muss, unterstützte Marc Güntert in der Entscheidung, eine verkürzte Winzerlehre EFZ zu absolvieren.

Um später den Betrieb fachgerecht zu führen, entschied er mit 25 Jahren, sich berufsbegleitend zum Weinbautechniker HF ausbilden zu lassen. Die vierjährige Ausbildung verlangt

viel von ihm, denn es wird nicht nur Rebbau, sondern auch Weinbereitung, Marketing, Verkauf und Betriebsführung gelehrt. Auf diese Weise wird er auf die Betriebsübernahme vorbereitet.

Vegane Weinproduktion

Bereits heute ist Marc Güntert stark in den Familienbetrieb eingebunden. Oft ist er in den Reben anzutreffen, seinem Vater überlässt er gerne die Kellerei. Es hat ihn schon immer gereizt, draussen zu sein und von der Planung über das Pflanzen bis zur Ernte die verschiedenen Schritte zu begleiten. Die Reben befinden sich meistens in Hanglagen. Angesprochen auf die Düngung ihrer steilen Hänge meint Marc Güntert: «Seit dem Jahrgang 2014 haben wir unsere ganze Weinproduktion vegan ausgerichtet.» Die vegane Weinproduktion verzichtet auf alle Stoffe tierischer Herkunft. Dazu gehört auch, dass keine Nutztiere in den Reben gehalten werden und keine tierischen Düngemittel eingesetzt werden.

«In 20 Jahren ist Bio Standard»

Wenn Marc Güntert voraussichtlich im Jahr 2017 den Betrieb vollständig übernimmt, wird er die Stossrichtung des Weingutes beibehalten. «Vielleicht gibt es dennoch den einen oder anderen Feinschliff, zum Beispiel im Verkauf oder im Keller», fügt er an. Dass Bio das richtige Pferd ist, auf das sein Vater seit über 25 Jahren setzt, ist für ihn klar. Auch wenn er in der Umgebung beinahe der einzige Biowinzer sein wird.

Das Interesse an Biobewirtschaftung sei bei seinen Mitschülern durchaus da, aber das Know-how doch eher klein. «Ein Umdenken findet statt und Bioproduktion wird hier auch nicht mehr abgelehnt wie früher.» Nach einer Pause fügt er an: «Nach einem weiteren Generationenwechsel, spätestens in etwa 20 Jahren, wird die Bioproduktion zum Standard – da bin ich mir sicher.» Carmen Büeler

Bildrätsel *Welcher Bauer gehört zu welcher Bäuerin?*



Auflösung Seite 47. Bilder: Petra Schwinghammer

BIO Aktuell

Das Magazin der Biobewegung

- Ich abonniere Bioaktuell für ein Jahr, 10 Ausgaben Fr. 53.– / Ausland Fr. 67.–
- Ich wünsche ein 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 Jahresabo (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 Bio Aktuell, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel
 Tel. +41 (0)61 204 66 66, E-Mail verlag@bioaktuell.ch
 Spezialangebote unter www.bioaktuell.ch

Agenda

Wir veröffentlichen gerne auch Ihre Termine im Magazin und unter www.bioaktuell.ch > Agenda. Auskünfte dazu erhalten Sie beim FiBL-Kurssekretariat. Tel. 062 865 72 74 kurse@fibl.org

Tierhaltung

Grundausbildung Bioimkerei

Der Grundausbildungskurs ist für Anfänger konzipiert, aber auch für Menschen, die bereits erste Erfahrungen mit Bienen haben.

Themen
Bienenvolk, Schwarmzeit / Vermehrung, Krankheiten / Parasiten, Honigernte, Fütterung, Futterkontrolle, Varroabehandlung.

Wann und wo
Samstag, 18. Juli
Samstag, 15. August
Samstag, 12. September
FiBL, Frick

Kursleitung, Information
Salvador Garibay, FiBL
salvador.garibay@fibl.org

Auskunft, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74
kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Biomilch-Stamm präsentiert von Provieh

Nach dem Rundgang auf dem Biohof der Familie Frauenfelder referiert Milchwirtschaftsberater Max Waldburger von der Firma Bamos AG zum Thema «Gute Eutergesundheit – von A wie Anrüsten bis Z wie Zellzahlen». Es bleibt Zeit zum Fachsimpeln und um Kontakte zu knüpfen.

Wann und wo
Dienstag, 25. August 19.30 Uhr
Betrieb von Marcel Frauenfelder, Burgstrasse 24, Harenwilen TG

Veranstalter
Bio Ostschweiz, BBZ Arenenberg, Bio Suisse

Information
BBZ Arenenberg, J. van der Maas
Tel. 071 663 33 76
jenifer.vandermaas@tg.ch

Anmeldung
Manuela Lüthi, BBZ Arenenberg,
Tel. 071 663 33 80
manuela.luethi@tg.ch

Erfahrungsaustausch Biotierhaltung

Themen
Aktuelles und Herausforderungen der Biorindfleischproduktion, Wirtschaftlichkeit der Biorindfleischproduktion

Wann und wo
Dienstag, 15. September
19.30 bis 21.30 Uhr
Biohof Scheibler
Lauterbachstrasse 11
Oftringen AG

Information
LZ Liebegg, Peter Suter und Martina Häfliger
peter.suter@ag.ch
Tel. 062 855 86 83
Stefan Schreiber, Bio Aargau
Tel. 062 871 04 31
schreiber_gruendele matt@bluewin.ch

Anmeldung
Kurssekretariat Liebegg
Tel. 062 855 86 15
kurse@liebegg.ch

Ackerbau

Vortrag von Friedrich Wenz

Themen
Pfluglose Bearbeitung, Mischkulturen, Bodengesundheit. Anwesend: Agronom Dietmar Näser.

Wann und wo
Montag, 6. Juli, 20 Uhr
Restaurant Bahnhöfli
Beringen SH

Information
Anno Lutke Schipholt
Tel. 078 828 47 66
www.ackerbauring.ch

Feldrundgang mit Friedrich Wenz

Feldrundgang mit Friedrich Wenz und kleine Maschinendemos (Direktsaat, Stoppelbearbeitung, Umbruch, Ansäen von Gründüngungen).

Wann und wo
Dienstag, 11. August
9 bis 16.30 Uhr
Hof am Stei, Siblingen SH

Information
Anno Lutke Schipholt
Tel. 078 828 47 66
www.ackerbauring.ch

Plantahof-Feldtag

Themen

In den Bergwiesen von Obermatten zeigen wir Mäher, die für sehr steile Lagen geeignet sind. Pro Natura stellt die Zusammenarbeit mit den Landwirten vor. Ausserdem werden Heuschieber und Seilwinden für die Futterbergung hangaufwärts demonstriert.

Wann und wo
Donnerstag, 20. August, 10 Uhr
Plantahof, Obermatten GR

Information, Anmeldung
www.plantahof.ch
Teilnahme ist kostenlos, keine Anmeldung erforderlich

Gemüsebau, Garten

Erfahrungsaustausch Biogemüse

Pflanzenschutz im Biogemüse ist eine Herausforderung, die Vorbeugung zum Beispiel durch den Aufbau einer guten Bodenfruchtbarkeit und einer guten Feldhygiene sind wichtige Punkte. Die Anbautechnik am Beispiel Salat wird näher angeschaut. Neben dem Vorbeugen ist – in beschränktem Mass – auch Heilen, d. h. Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, ein Baustein. Der Fokus des Vormittags wird auf Pflanzenkrankheiten im Freilandgemüsebau ausgerichtet sein. Am Nachmittag werden wir Frisch-, Lager- und Verarbeitungsgemüse in verschiedenen Betrieben und ein Beispiel einer gut organisierten, betriebsübergreifenden Zusammenarbeit sehen.

Wann und wo
Mittwoch, 15. Juli
8.30 bis 17.30 Uhr
Betrieb von Peter und Barbara Lüscher.
Treffpunkt: Matte 8, Holziken AG, Nachmittag in Betrieben

Kursleitung
Martin Koller, FiBL

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

Obstbau, Beeren

Erfahrungsaustausch Bioring Hochstamm

Betriebsbesuch auf verschiedenen Betrieben im Raum Wädenswil.

Themen
Feuerbrand- und Mäusestrategie

im Hochstammobstbau, Projekt «1000 Biomostbirnbäume», Hochstammobstbau in der AP 2014-17, Informationen aus dem FiBL, der FK Bioobst und dem Produktezentrum Mostobst SOV, Mostobsternte 2015.

Wann und wo
Montag, 24. August
9.15 bis 16 Uhr
Treffpunkt Bahnhof Wädenswil

Leitung
Andi Häseli, FiBL

Information, Anmeldung
Hans Brunner, Hauptstr. 2,
Steinmaur, Tel. 044 853 15 55

Permakultur-Obstgarten-Woche

Obstplantagen einmal anders – ganz natürlich. Eine neue Dimension in Permakultur, Biolandbau und Verlagslandwirtschaft. Mit Stefan Sobkowiak aus Kanada.

Wann und wo
Freitag, 13. November bis
Donnerstag, 19. November
Vortrag: 13. November,
19.10 bis 21.30 Uhr,
Workshop:
Für Laien: 14./15. November
Für Profis: 18./19. November
Uni Luzern und Malters LU.

Infos
www.permakultur-beratung.ch

Rebbau

Einstieg in den Biorebbau

Kurs für umstellungsinteressierte Winzer. Mit Informationen zu Anbautechnik, Sortenwahl, Kulturpflege, Wirtschaftlichkeit, Entscheidungshilfen und einer Betriebsbesichtigung.

Wann und wo
Freitag, 28. August 2015
9 bis 16 Uhr, FiBL Frick

Kursleitung
Andi Häseli, FiBL Frick

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

Weingär-Seminar

Themen
Einblick in die Sortenkunde, Rebenerziehung, Traubenreife, Zusammenhänge im Biorebberg und bei der Weinbereitung. Fachliche und wissenschaftliche Grundlagen. Im Verlaufe des Seminars wird auch Wein probiert.

Wann und wo
Samstag, 26. September 2015

9 bis 15 Uhr, inkl. Degustation
Weingut Stammerberg, Stamm-
heim und Nussbaumen

Leitung
Fredy Strasser,
Weingut Stammerberg

Information, Anmeldung
Weingut Stammerberg
Tel. 052 740 27 74
fredy-strasser@stammerberg.ch
www.stammerberg.ch

Flurgänge

Flurgang Biofarm

Themen
Anbau von Biohimbeeren,
Kirschesigfliege, Kräuteraanbau

Wann und wo
Dienstag, 25. August, 19 Uhr
K. und M. Baumgartner-Widmer,
Bruderlohn 98, Heimiswil BE

Veranstalter
Biofarm

Kursleitung
Dietrich Bögli, Max Kopp

Information
Biofarm, D. Bögli
Tel. 062 957 80 66
boegli@biofarm.ch

Ökologie, Naturschutz

Neophyten

Die Veranstaltung möchte
Gartenbesitzer, Hauswartinnen
und weitere Interessierte be-
züglich invasiver Neophyten
sensibilisieren. Nach dem Kurs
kennen die Teilnehmenden die
wichtigsten gebietsfremden
invasiven Pflanzenarten im
Kanton Aargau und deren Be-
kämpfungsmöglichkeiten.

Wann und wo
Mittwoch, 26. August
18.30 bis 20.30 Uhr
Rothrist

Veranstalter
Naturama

Information
Susanne Gfeller
Tel. 062 832 72 73
s.gfeller@naturama.ch

Anmeldung
www.naturama.ch/veranstaltungen

Uferunterhalt

Uferbereiche müssen Hochwasser
im Zaum halten, sind Lebensraum,
haben Vernetzungsfunktion und
sind beliebte Naherholungs-
gebiete. Die Kursteilnehmer lernen

die typischen Pflanzen- und
Tierarten der Uferbereiche kennen.
Rationelle, ökologische und
standortgerechte Pflege
wird thematisiert, es werden
Maschinen vorgeführt, die
Teilnehmenden erhalten Beurtei-
lungsgrundlagen und Tipps, wie
Uferbereiche als Lebensraum
verbessert werden können.

Wann und wo
Mittwoch, 9. September
13.30 bis 15.30 Uhr
Rottenschwil

Veranstalter
Naturama

Information
Thomas Baumann
Tel. 062 832 72 87
t.baumann@naturama.ch

Anmeldung
www.naturama.ch/veranstaltungen

Kostengünstig mausen mit Kleinstrukturen für Wiesel

Jährlich gehen durchschnittlich
rund 900 Mäuse auf das Konto
eines Wieselweibchens. Es lohnt
sich als Landwirt, diese charis-
matischen Mäusefänger zu
fördern. Am Kurs lernen Sie
kostengünstige Kleinstrukturen
anzulegen. Sie wissen nach dem
Kurs, worauf es ankommt, damit
das Wiesel bei Ihnen auf Mäuse-
jagd geht. Kleinstrukturen können
nach der neuen Direktzahlungsver-
ordnung helfen, die Biodiversitäts-
stufe II auf Ökoflächen zu errei-
chen, und sie sind anrechenbar
für Vernetzungsbeiträge.

Wann und wo
Mittwoch, 4. November 2015,
13.30 bis 15.30 Uhr, Seetal

Veranstalter
Naturama

Information
Thomas Baumann
Tel. 062 832 72 87
t.baumann@naturama.ch

Anmeldung
www.naturama.ch/veranstaltungen

Verarbeitung und Handel

Wasserzeichen – Isotopenanalytik zur Qualitäts- sicherung

Thema
Herkunftssicherung und Rück-
verfolgbarkeit sind zentrale

Bausteine der Qualitätssicherung
in der Lebensmittelbranche. Im
Kurs wird der aktuelle Stand der
Isotopenanalyse vorgestellt sowie
die Erkenntnisse mit dem QS-Tool
«Isotracer».

Wann und wo
Mittwoch, 28. Oktober, FiBL Frick

Kursleitung
Bernadette Oehen, FiBL Frick
Tel. 062 865 72 12
Rolf Mäder, FiBL DE

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

Diverses

Tage der offenen Tür bei Rathgeb

Einblicke auf dem Hof und auf
dem Feld – Anbau von Biogemüse
heute – Betriebserweiterung

Wann und wo
Samstag, 29. August 11 bis 18 Uhr
Sonntag, 30. August 11 bis 17 Uhr
Rathgeb's Bioprodukte, Rohracker,
Unterstammheim ZH

Zwischen Tradition und Moderne – Bio- landbau in Polen

Biolandbau-Reise nach Polen.
Besichtigung verschiedener
Biobetriebe sowie Einblick in
Verarbeitung, Handel, Beratung
und Kontrolle. Jährliche Exkursion
der BiobaterInnenvereinigung,
aber auch offen für interessierte
Biobäuerinnen und Biobauern.

Wann und wo
Mittwoch, 19. August bis
Samstag, 22. August 2015
Region Poznan und Warschau
(Polen)

Veranstalter
Agridea und Schweizerische
BiobaterInnenvereinigung

Information
www.agridea.ch/de/kurse/kurse/
pflanzenbau/zwischen-tradition-
und-moderne-biolandbau-
in-polen/

Anmeldung
Agridea, Mareike Jäger
Tel. 052 354 97 31
mareike.jaeger@agridea.ch

Agro-Forum 2015

Thema
Innovation vs. Tradition
In der Lebensmittelproduktion ist
Innovationsmanagement von
entscheidender Bedeutung. Der
Anlass richtet sich an alle

Interessierten der Agrar- und
Lebensmittelbranche und dient
neben der persönlichen Weiterbil-
dung auch dem Networking.

Wann und wo
Freitag, 4. September 2015
Feusi-Bildungszentrum, Bern

Information
OK Agro-Forum
www.swissagroforum.ch
Matthias Zurflüh
Tel. 078 803 92 45
mz@swissagroforum.ch

Anmeldung
www.swissagroforum.ch > zum
Anmeldeformular

Land(wirt)schaft

Landwirte schaffen Landschaft.
Um diese Verantwortung be-
wusst zu ergreifen, braucht es
das nötige methodische Hand-
werkszeug. Ein geführter Prozess
der Landschaftswahrnehmung
auf einem biodynamischen Be-
trieb mit künstlerischen Übungen,
Reflexion und Austausch dient
als praktisches Beispiel
zum Erlernen von Methoden zur
ganzheitlichen Gestaltung von
Gärten und Höfen

Wann und wo
8. bis 10. Oktober 2015
Sektion für Landwirtschaft am
Goetheanum, Hügelweg 59,
Dornach

Referenten
Jean-Michel Florin, Benno Otter,
Laurens Bockemühl, Ambra
Sedlmayr

Kosten
Fr. 425.- inkl. Verpflegung

Information, Anmeldung
www.sektion-landwirtschaft.org

Seminar Nach- haltige Ernährung/ Biolebensmittel

Thema
Ernährungsbewusstes Essen ist
mehr als nur ein Trend. Sie
erfahren, welches die Unterschie-
de zwischen Biolandbau und
konventionellem Anbau sind. Aber
sind denn Biolebensmittel auch
gesünder?

Wann und wo
Samstag, 31. Oktober
13 bis 16 Uhr, FiBL Frick

Referenten
Regula Bickel, FiBL
Tel. 062 865 04 22
Karin Nowack
www.karin-nowack.ch

Information, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74
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

Biobörse

Unter www.bioboerse.ch finden Sie viele weitere Inserate rund um den Biolandbau. Sie können dort auch selber kostenlos ein Inserat aufgeben.

SUCHE

Unser Pachtvertrag läuft aus!
Erfahrene Biobauernfamilie, seit 15 Jahren Knospe-zertifiziert, mit 10 Mutterkühen (rätisches Grauvieh) sucht auf 2016 einen Hof in der Region Bern. Gerne auch Nebenerwerbsbetrieb! Kontakt: Familie Althaus
Tel. 079 329 31 16.

Luzia, Lukas und Basil (7 Mte.) suchen einen Betrieb mit Ackerbau im Mittelland oder Umgebung. Eine vielfältige Landwirtschaft und die Lebensmittelerzeugung liegen uns am Herzen. Unser Ziel ist es, den Betrieb biologisch und im Haupterwerb zu führen. Nebenerwerb als Lehrerin und Agronom wäre auch denkbar. Wir würden uns sehr freuen, Ihren Hof weiterführen zu dürfen!
L.Schafroth@bluewin.ch, Tel. 079 157 54 79

Gesucht:
2 Original-Braunvieh-Milchkühe oder -Rinder aus Linien mit tiefen Zellzahlen.
Tel. 079 654 86 12

Gesucht Bewirtschafter / auch Paar mit Landw. FA auf ca. 17 ha Grünland / 8 ha Wald. Biomutterkuh-Betrieb, Bergzone II, ZH-Oberland. Bewerbungen bitte an:
FiBL, Chiffre Mtpl 106_20150610, Ackerstrasse 113, Postfach 219, 5070 Frick

Idyllischer, vielseitiger biodynamischer Hof zwischen Bern und Fribourg sucht erfahrene/n Bauern/Bäuerin/Familie mit Melk- und Maschinenkenntnissen. Gemeinschaftliches und Eigenständiges sowie neue Projekte dürfen wachsen.
Annika und Ruedi Burri, Tel. 031 741 07 13

Engagierte Familie sucht Hof für vielseitige Bioproduktion. Kauf, evtl. Pacht. Gerne mit mehreren Wohnungen. Grosses EK vorhanden, Vermittlungsprämie. Tel. 079 389 70 16

Biobetrieb sucht dringend Pachtland, Partnerbetrieb oder Alp.
Raum Neckertal / Degersheim / Herisau.
Tel. 0041 (0)79 236 36 89

BIETE

Zu verkaufen wegen Betriebsauflösung:
25 Obstbäume (bio, gepflanzt Mai 2015),
20 Netze für Schafe, Hüter, 2 Silostände,
15 Siloballen (bio)
Div. Kräuterstöcke (Zitronen-, Goldmelisse, Enzian, Thymian); Trocknungsanlage für Kräuter, diverses Kleinmaterial.
Ab März 2016.
Ruth Schubiger, Appenzell, Tel. 078 759 73 65

Zu verkaufen wegen Betriebsauflösung:
1 Herde Milchschafe, 40 Stück, ab Biohof (Appenzell). Nicht zum Schlachten.
Ab Oktober 2015 bis April 2016.
Ruth Schubiger, Tel. 078 759 73 65

Siloballen-Kombigabel 3 in 1
2 Ballenspitzen, 2 Palettgabeln
2 Siloballenrohre, Kat. 2 bis 1500 kg, neu Fr. 860.-
Tel. 062 299 04 36

Zu verkaufen
1 Melkmaschine Alfa, komplett, sehr guter Zustand
1 Spezial-Kälbertränkeeimer, Chromstahl
1 Schlagbügel für Rinder
1 Boiler Durchlauferhitzer
Milchtansen, Milchsieb, Milchkühler Utina, Kuhketten, Waschtrog, Milcheimer, Waschmittel für Maschine. Viehweideantenne. Alles sehr günstig.
Jakob Näf, Wolfenbergstr. 3, 9452 Hinterforst,
Tel. 071 755 27 09 bis 20.30 Uhr.

Leserbrief

«Mehr Regionalität, mehr Bio Suisse, weniger Büro»

Zum Thema Förderung regionaler Aktivitäten bei Bio Suisse

«Ich bin am Stand von Bio Suisse», sprach eine Besucherin der diesjährigen Agrischa in ihr Handy, obwohl sie eigentlich am Stand von Bio Grischun war (siehe Bild). Das zeigt: Das Engagement der Mitgliedorganisationen dient der Bekanntheit von Bio Suisse. Seit Einführung der finanziellen Unterstützung der Mitgliedorganisationen (MO) durch Bio Suisse 2009 ist in den Regionen viel geschehen. Mithilfe dieser Beiträge wurde beispielsweise die antibiotikafreie Produktion gefördert, die Bioackerfläche ausgedehnt, die standortgerechte Biomilchviehzucht vorangebracht oder effektive Öffentlichkeitsarbeit geleistet. Auch ohne bürokratische Evaluation der einzelnen Projekte lässt sich zusammenfassend sagen: Mit relativ wenig finanziellen Mitteln wurde viel für die Weiterentwicklung und bessere Verankerung der Knospe-Produktion in den Regionen erreicht.

Die bisherige Regionalförderung hat aber zwei Mängel, die es an der kommenden Delegiertenversammlung zu beheben gilt. Zum einen fliesst deutlich zu wenig Geld zurück in die Regionen. In den Regionen schlägt der Biopuls, und das soll nicht nur

so bleiben, sondern auch weiter gefördert werden. Eine Erhöhung des Beitrags von heute zwei Prozent auf vier Prozent des Bio-Suisse-Budgets ist verkraftbar, verhältnismässig und notwendig.

Zum ändern ist heute der bürokratische Aufwand, um an finanzielle Mittel zu kommen, zu gross. Werden die Mittel zur Förderung des biologischen Landbaus und zur Steigerung der Nachfrage nach Schweizer Knospe-Produkten eingesetzt, müsste das Bürokratie-Soll eigentlich erfüllt sein. Das Prinzip «Eigenverantwortung statt Papierkram» würde die MO wie die Geschäftsstelle stark von Verwaltungsaufwand entlasten. Bei der vorgeschlagenen Revision müssten sich die MO nicht mehr zwingend Projekte aus den Fingern saugen, sondern könnten sich rasch und unkompliziert für die Stärkung der Knospe-Produktion in ihrer Region engagieren. Ob die Mittel dann für Werbung für regionale Knospe-Produkte, für ein Forschungsprojekt zur Lösung eines regionalen Problems oder als obligatorische Eigenmittel für ein Absatzförderungsprojekt (PULL) verwendet werden, sollte in der Verantwortung der Basis liegen, also bei den MO. Denn so wie die Basis jeweils an den Herbst-Delegiertenversammlungen der Zentrale das Vertrauen für ihr grosses Budget schenkt, sollte die Zentrale auch der Basis das Vertrauen für unser kleines Budget schenken.

Andi Schmid, Geschäftsführer Bio Grischun



Auflösung Bildrätsel: 1C/2D/3A/4B



Stefan und Helen Schreiber,
Wegenstetten AG



Beatrice und Erwin Kalt mit Enkelin,
Zuzgen AG



Käthi und Hans Metzger,
Möhlin AG



Käthi und Edi Hilpert,
Möhlin AG

Biofutter ist Vertrauenssache



Maja Lehmann

Bei uns ist Getreideannahme
Chefsache
wählen Sie 0800 201 200

Vom Bioacker direkt in die Biomühle

- Abholung ab Hof
- Abholung ab Sammelstelle
- modernstes Trennverfahren für Mischkulturen
- schnelle Auszahlung



5413 Birnenstorf / 9200 Gossau / www.biomuehle.ch

Ihr Partner
für
Bio-Saatgut



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Für Ansaaten nach der Ernte

- Bio 1000:** 1-jährige Zwischenfuttermischung
- Bio 2000:** 2-jährige Rotklee-Raigrasmischung
- Bio 3000:** 3-jährige Gras-Weisskleemischung
- BIOLUZ:** 3-jährige Luzerne-Grasmischung mit Bastard-Raigras
- Bio 4000:** Mehrjährige Gras-Weisskleemischung
- Bio 4400 Turbo:** Mehrjährige Gras-Weisskleemischung
- NEU: Bio Allround:** Mischung für nicht raigrasfähige Standorte
- Turbo Wintergrün Bio:** Raigrasmischung für Spätsaaten
- Winter-Kleegrün Bio:** Speziell für Spätsaaten

Grosse Auswahl an:

Bio-Zwischenfuttersaatgut und Bio-Gründungen wie ALEXPP, N-Plus, Raps, Rübsen, Ölrettich, Senf, Phacelia

Terra-FIT Gründungsmischungen

- Humusaufbau
- Bodenlockerung mit tiefwurzelnden Pflanzen
- Steigerung der Bodenaktivität (Regenwürmer, Bakterien)
- höhere Biomasseerträge in Vergleich zu Reinsaaten

Verlangen Sie unseren Saatgutkatalog.

Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte
3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch



Erfolgreich starten mit UFA 455-4

- Frühes Fresstraining
- Weniger Ferkelverluste
- Entlastet die Muttersau

Futter des Monats

Rabatt Fr. 7.-/100 kg
bis 29.08.15

AKTION

ufa.ch

In Ihrer
LANDI