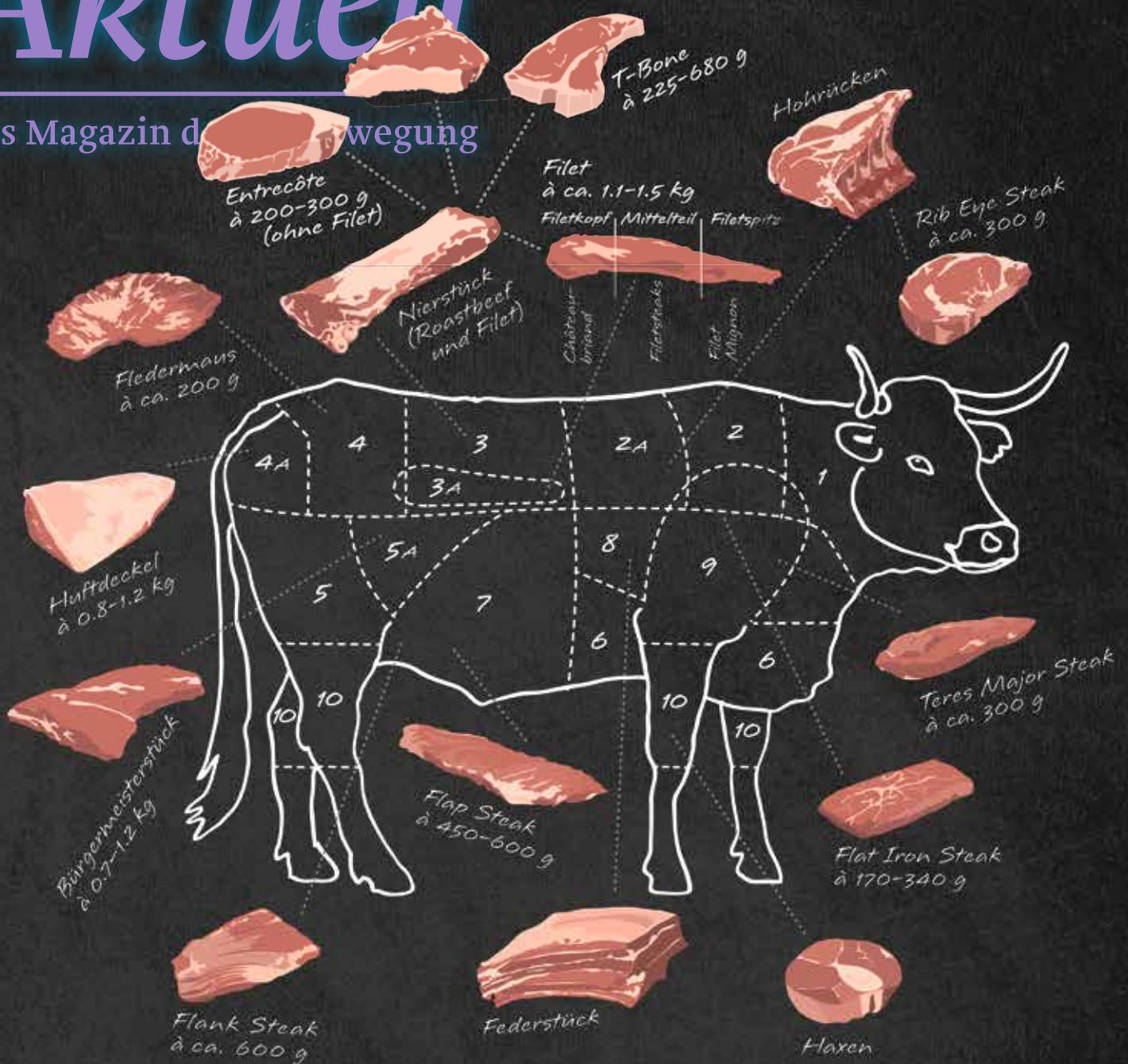


BIO

10 | 16
DEZ

Aktuell

Das Magazin der Bio-Bewegung



Traktor gesucht?
*Biobörse auf
bioaktuell.ch checken!*

BIO *Aktuell.ch*

Die Plattform der Schweizer
Biobäuerinnen und Biobauern

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



UFA 989 NATUR EXTRA
erneuert Kräfte

- Galtphasen-Mineralsalz
- Lädt «Batterien» der Kuh und des heranwachsenden Kalbes
- Fruchtbarkeitswecker
- Einsatz: 80 bis 100 g je Kuh/Tag

Rabatt Fr. 20.–/100 kg
bis 14.01.17

AKTION

u fa . ch In Ihrer
LANDI

Impressum

25. Jahrgang 2016

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

Magazin in Französisch:
Bioactualités
Magazin in Italienisch: Bioattualità

Auflage

Deutsch: 6973 Exemplare
Französisch: 811 Exemplare
Italienisch: 305 Exemplare
Total gedruckte Exemplare: 9176
(Beglaubigt 2016)

Geht an Produktions- und
Lizenzbetriebe von Bio Suisse.
Jahresabonnement Fr. 53.–
Auslandsabonnement Fr. 67.–

Herausgeber

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

Katharina Scheuner /ks (Chefred.)
Franziska Hämmerli /fra
Stephan Jaun /sja
Christian Hirschi /hir
Theresa Rebholz /tre
Petra Schwinghammer /psh
Res Schmutz /rs (Onlineredaktor)
Tel. +41 (0)61 204 66 63
redaktion@bioaktuell.ch

Layout

Simone Bissig

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
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

Magazin herunterladen:
www.bioaktuell.ch > Zeitschrift
Benutzer: bioaktuell-10
Passwort: ba10-2016

Titelseite: Verkannte Fleischstücke neu entdeckt. Aus dem Küchenposter «Das Rind von Kopf bis Schwanz». Illustration: Beatrice Geisser

Sorgsam unsere Ressourcen pflegen

Wir leben im Wohlstand. Der technische Fortschritt bringt uns viele positive Errungenschaften. Aber ganz offensichtlich fällt es uns schwer, gleichzeitig sorgsam mit Ressourcen umzugehen.

Kaum irgendwo zeigen sich die Auswirkungen der Verschwendung so deutlich wie beim Fleischkonsum. Einerseits essen wir mehr: Während 1955 die Schweizer Bevölkerung pro Kopf und Jahr 37 Kilo Fisch und Fleisch gegessen hat, sind es heute über 60 Kilo. Andererseits essen wir immer wählerischer: Über 60 Prozent des verkaufsfertigen Rindfleisches fallen inzwischen in die Kategorie «wenig beliebt». Sprich: Immer weniger Menschen können mit Suppenfleisch und Ragout etwas anfangen. Kein Wunder, wird der Fleischkonsum zum Politikum. Diskussionen über die Fragen, ob wir Tiere essen dürfen oder die Kuh das Klima killt, gehören zur Tagesordnung.

Es ist offensichtlich, dass die Biobranche zur Lösung dieses Problems nicht an den Richtlinien schrauben kann, sondern in einen Dialog mit der Gesellschaft treten muss. Ein Diskussionsansatz beim Fleisch heisst «Nose to Tail» – die Tiere von der Nase bis zum Schwanz aufessen. Was früher selbstverständlich war, müssen wir heute zusammen wieder neu erlernen: Zunge, Bäckli, Ochenschwanz ... Im Alltag heisst das für den Bauern oder Metzger: Auf die Konsumenten zugehen, sie in der Zubereitung unterstützen, ihnen die bisher verschmähten Stücke schmackhaft machen, «Nose to Tail» als genuss- und sinnstiftend vorleben. So werden immer mehr wenig beliebte zu beliebten Fleischstücken. Wir leben Sorgsamkeit vor und nehmen unsere Verantwortung auch in diesem Bereich stärker wahr.



Stephan Jaun, Leiter Unternehmenskommunikation Bio Suisse und Biolandwirt



Inhalt

Verarbeitung und Handel

Fleischverarbeitung

- 6 **Kopf bis Schwanz: Genuss statt Verschwendung**
- 8 **Mit verkannten Stücken die Gaumen entzücken**

Bio-Gourmet-Knospe

- 10 **Sonderauszeichnung für Vanillequark und Cuchaule**

Verarbeitung

- 13 **Entscheidend sind gut funktionierende Beziehungen**

Bio Suisse International

- 14 **Mit Parmesan wagen die Peveris das Knospe-Abenteuer**

Produktion

Produzenten

- 16 **Umfrage: Zufriedene Produzenten, aber Fragezeichen bei der Mitsprache**

Boden

- 20 **Den Boden unter den Füßen kennen – Spatenprobe sei Dank!**

Rindvieh

- 22 **Saugschutz: Vorbeugen ist einfacher als heilen**

25 Jahre Bioaktuell

- 24 **Die Gewinner des Kreuzworträtsels**

Forschung

- 25 **Was der Biolandbau braucht – Anliegen an die Forschung sind eingereicht**

Bio Suisse und FiBL

Bio Suisse

- 27 **Delegierte: Neutral zur SBV-Initiative**
- 28 **Der Mediator für fairen Handel mit Knospe-Produkten**
- 29 **Kurzfutter**

FiBL

- 24 **Blaue Lupinen und Bioimkerei**

Rubriken

- 2 *Impressum*
- 4 *Kurzfutter*
- 15 *Kurzfutter*
- 18 *Handel und Preise*
- 31 *Agenda*
- 33 *Marktplatz*
- 35 *Ausgesprochen*

Gesagt



«Im Poma-Culta-Zuchtgarten gedeihen neue Bioapfelsorten ohne Behandlung mit Kupfer und Schwefel.»

Niklaus Bolliger, Hessigkofen
→ Seite 15

Gezählt

42

dt/ha waren im heissen 2015 der Ertrag von Blauen Lupinen mit Triticale im Parzellenversuch in Rümikon AG. Davon waren 29 dt, also 70 Prozent, Lupinen. Im feuchten 2016 war der Gesamtertrag 22 bis 25 dt/ha mit einem Anteil von 60 bis 75 Prozent Lupinen.
→ Seite 30

Gesehen



Diese 400-fache Vergrößerung zeigt, wie eine infektiöse Wurmlarve im Fangnetz eines Pilzes steckt. Als Alternative zu chemischen Wurmmitteln prüft das FiBL, wie die Sporen dieses räuberischen Pilzes dem Futter beigemischt werden können, um die Würmer im Kot von Kleinwiederkäuern unschädlich zu machen. *Thomas Oberhänsli, FiBL*

Es braucht Biozüchtung!

Grosser Züchtungsbedarf besteht insbesondere bei Körnerleguminosen, Kohlgemüsen und Ölsaaten. Dies zeigt eine FiBL-Umfrage im deutschsprachigen Raum. Resistenzen und Klimaanpassungsfähigkeit werden neben Nachbau-fähigkeit und Geschmack als wichtige Sortenmerkmale angesehen. Und: Staat und Wertschöpfungskette müssen dringend Züchtungsfinanzierung betreiben.

Monika Messmer und Klaus-Peter Wilbois, FiBL

Detaillierte Resultate
→ www.orgprints.org/30186

«Es braucht mehr Biozüchtung!», ein Artikel zur Umfrage, erscheint Januar 2017
→ www.kritischer-agrarbericht.de

Bereit fürs neue Jahr

Der Biolandbau ist in steter Bewegung. Auch für 2017 gibt es Anpassungen der Richtlinien und Gesetze. Diese Neuerungen finden Sie in der Heftmitte unter «Das gilt neu» als herausnehmbare Beilage. Mit zusätzlichen Erläuterungen versehen, kann «Das gilt neu» auch im FiBL-Shop oder auf www.bioaktuell.ch unter der Rubrik Zeitschrift, Ausgabe 10/16, heruntergeladen werden.

Die bäuerliche Kontrollorganisation Bio Test Agro AG organisiert in Zusammenarbeit mit Bio Suisse im Januar regionale Infoanlässe. Behandelt werden Neuerungen der Kontrollschwerpunkte, der Richtlinien und Gesetze sowie einen Überblick zur Entwicklung der Biomärkte (siehe Agenda S. 33). *fra*

Blume hui, Schädling pfui

Zahlen, die für den Wert von Naturvielfalt sprechen, liefert die Dissertation von Matthias Tschumi von Agroscope.

Dank der Nähe von Wildblumenstreifen reduzierte sich in insektizidfreien Winterweizenkulturen der Larvenbestand des Getreidehähnchens, eines schädlichen Blattkäfers, um 66 Prozent. Die Frassschäden am Weizen waren um 40 Prozent tiefer. Im direkt an den Blühstreifen angrenzenden Bereich betrug die Ertragssteigerung zehn Prozent. Bei Kartoffeln verringerte sich der Blattlausbefall in der Nähe von Blühstreifen um 77 Prozent. Für seine Arbeit erhielt Tschumi den mit 5000 Franken dotierten Forschungspreis der Hintermann & Weber AG. *fra*

Ertragseinbusse beim Anbau von Erbsen und anderen Leguminosen?

Leguminosen wie die Erbse verbessern die Bodenfruchtbarkeit. Sie sind daher eine wichtige Komponente im biologischen Anbau. Fehlende Resistenzen gegen bodenbürtige Erreger in modernen



Sorten führen jedoch vermehrt zu Ertragseinbussen. Die Erreger überleben lange im Boden und können sich mit der Zeit anreichern. In Deutschland werden mittlerweile bei Erbsen Anbaupausen von bis zu 10 Jahren empfohlen.

Damit es in der Schweiz erst gar nicht so weit kommt, beschäftigt sich das FiBL intensiv mit der «Leguminosenmüdigkeit». Bereits liegen vielversprechende Forschungsergebnisse zu Resistenzen, Mischkulturen oder Kompost vor.

Gesucht werden noch Landwirte, die unerklärliche Ertragseinbussen beim Anbau von Leguminosen, vor allem Erbsen, beobachten und daran interessiert sind, mit dem FiBL zusammenzuarbeiten. Dabei wird der betroffene Ackerboden allgemein untersucht (Bodenansprache, Spatenprobe, Fruchtfolge). Bei Verdacht auf Leguminosenmüdigkeit wird der Boden mittels FiBL-entwickelter Diagnosemethode auf Krankheiten untersucht. *Pierre Hohmann, FiBL*

Landwirte mit Problemen im Anbau von Körnerleguminosen melden sich bitte bei
→ hansueli.dierauer@fibl.org
Tel. 079 743 34 02

Nachruf Kaspar Günthardt



Der Brüederhof in Dällikon war für das FiBL lange Zeit eine Art Versuchsbetrieb, denn Kaspar war immer bereit, neue Verfahren zu prüfen. So hat er schon 1993 eine hofeigene Biogasanlage gebaut – die erste auf einem Biobetrieb. In Kartoffeln hat er zur Schonung des Bodens in regelmässigen Abständen Grünstreifen angelegt. Auch der respektvolle Umgang mit Tieren lag ihm besonders am Herzen.

*Kaspar war neugierig, diskussionsfreudig und ein gefragter Referent an unseren Ackerbautagungen. Aus meiner Sicht war Kaspar einer der kompetentesten Biobauern der Schweiz. Wir verlieren in ihm einen geschätzten Kollegen und begeisterten Biobauern, der weit über die Region Zürich eine grosse Ausstrahlung hat. *Hansueli Dierauer, FiBL**

Produktivität aus Biodiversität

Auf dem kleinen Tessiner Knospe-Bergbauernhof Ai Faii von Claudia Gorbach gibt es sehr viel Ökofläche. Der Hof befindet sich in einer Waldlichtung, auf einem Monte im Val Colla ohne Zufahrt. Claudia Gorbach pflegt die wilden Hecken und einen wilden, diversen, terrasierten Kräuter-Blumen-Gemüse-Garten. Vor einem Jahr hat sie auf dem Hof eine neue Hecke angelegt mit knapp 100 einheimischen Sträuchern und Beeren. Aus diesem Reich der biologischen Vielfalt stellt sie dreimal jährlich ein Überraschungspäckli aus einer Kombination aus Kulinarik und Naturkosmetik zusammen. Dabei lässt sie sich von der Natur und ihren jahreszeitlichen Gaben inspirieren. Die Produkte sind alles handgemachte Eigenkreationen.

So stellte sie etwa das Wohlfühlpaket «Tessiner rosiger Bergsommer» zusammen: Rosensalz für romantisch-blumige Gerichte, Alpenrosenblüten-Sirup, purpurn leuchtend, die Glut der Sonne aus-

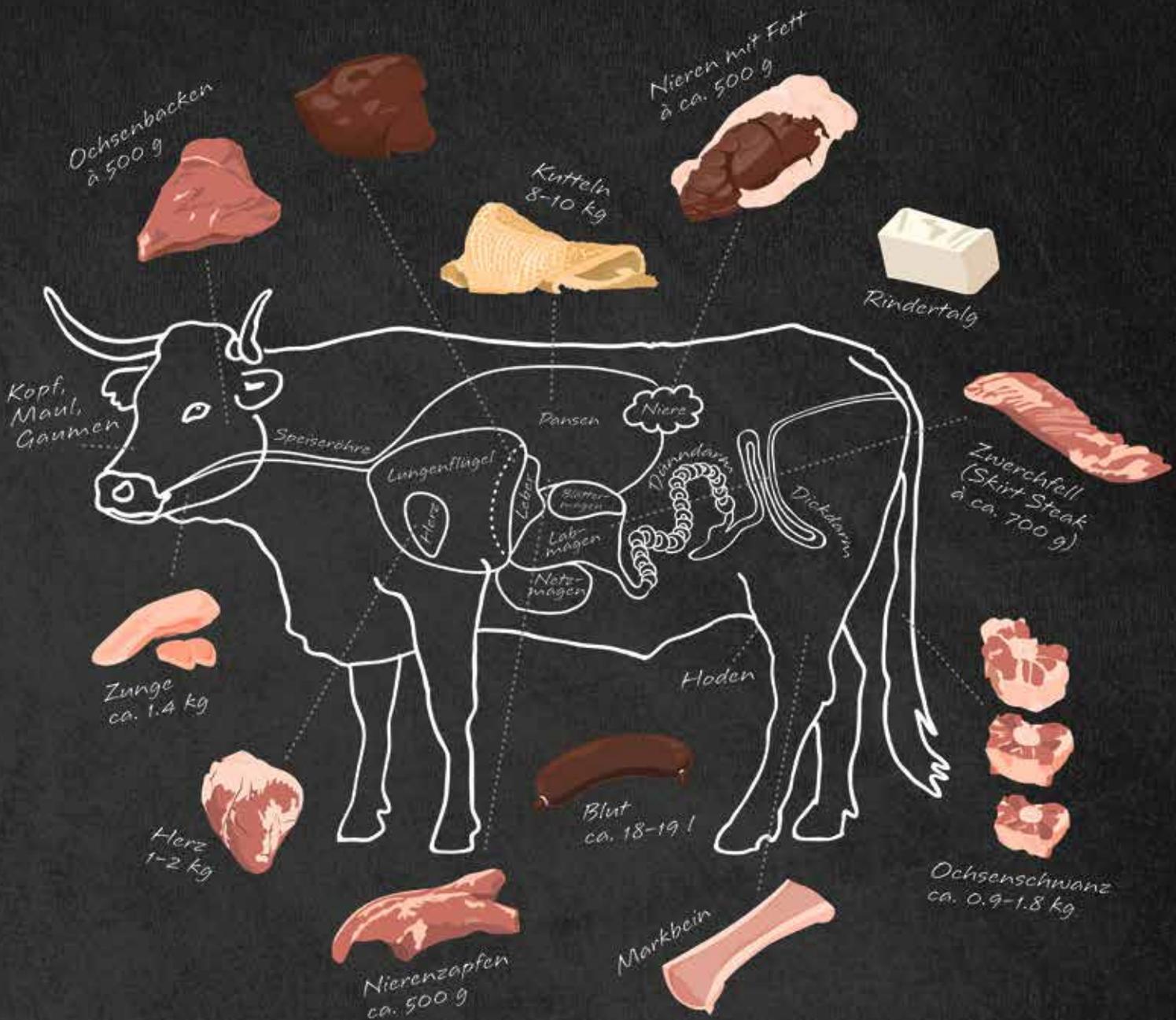
strahlend, Heckenrosen-Seife, himmlisch blumig mit sanftem Peelingeffekt und Formaggella di Capra Grigia – Käse von der hofeigenen Pro-Specie-Raraziegenrasse, die im Tessin heimisch ist. Das alles auf Rosen gebettet für einen Abendtee für rosige Träume oder ein duftendes Rosenbad.

Kunden bezeichnen die Produkte aus Ai Faii als köstliche Geschmackskombinationen und als wirklich schöne, aussergewöhnliche Spezialitäten. *psh*

Prodotti di Colla, Claudia Gorbach,
Ai Faii, 6951 Colla
→ www.prodottidicolla.ch



Kopf bis Schwanz: Genuss statt Verschwendung



«Nose to Tail» ist in aller Munde – als Begriff. Die entsprechenden Fleischstücke aber dürften noch mehr Abnehmer finden. Auch, weil sie so gut schmecken.

Fast zwei Drittel der Fleischstücke, die ein Rind hergibt, gelten als wenig beliebt. Das besagen Daten der Branchenorganisation Proviande (siehe Grafik). Diese Stücke lassen sich bisher oft nur durch tiefere Preise verkaufen. Wenn überhaupt. Für Produzenten und Verarbeiter bedeutet das einen Verlust an Wertschöpfung. Zu den wenig beliebten Teilen zählt fast alles, das nicht à la minute zubereitet werden kann. Also fast das ganze Vorderviertel und der grössere Teil des Stotzens. Dazu alle Innereien inklusive Kopf und Schwanz – sozusagen «nose and tail».

Was tun damit? Essen!

Früher war das anders, die meisten Stücken fanden in der traditionellen Küche Verwendung. In neuerer Zeit machte sich unter anderem der Londoner Koch Fergus Henderson darüber seine Gedanken – und entwickelte ein Programm, das er eben «Nose to Tail Eating», nannte, also essen von der Schnauze bis zum Schwanz. Inzwischen bieten auch hierzulande diverse Restaurants ihre Fleischgerichte nach diesem Motto an. Und Proviande wirbt dieses Jahr mit diesem Slogan für die weniger beliebten Fleischstücke. Damit ist zwar die Haltung, alles zu essen, noch nicht in allen Küchen angekommen. Aber sie ist zumindest salonfähig geworden.

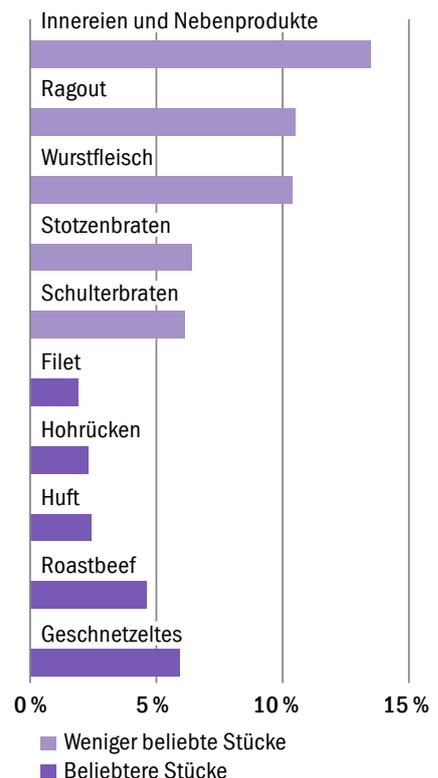
Im Zürcher Hotel Park Hyatt: Mouth to Tail

Ein Beispiel? Das Restaurant des Fünfsternehotels Park Hyatt in Zürich serviert seit Anfang Oktober ausschliesslich Rindfleisch, das dem Etikett «Nose to Tail» entspricht. Auf der Karte finden sich Ochsenmaulsalat, geschmortes Ochsenherz und paniertes Euter. Edelstücke gibts nur von 13- bis 15-jährigen Mutterkühen, fünf Wochen lang trocken abgehangen. «Wir wollten mal etwas Neues ausprobieren und auch ein bisschen provozieren», sagt Küchenchef Frank Widmer. Aber es geht ihm auch um den Respekt vor den Tieren, die man mästet und schlachtet. Wenn schon, dann soll man sie von A bis Z verspeisen. Vor allem aber ist Widmer von der Qualität der Stücke überzeugt: «Man muss sie einfach richtig zubereiten». Er preist alte Kochtechniken wie das Niedergaren oder das Schmoren. Auf diese Weise gart er etwa die Muskelpartien des Rinderknies, aus denen schmackhafter Fleischsalat wird.

Jeden Abend ein Dutzend gebratene Stierhoden

Natürlich seien nicht alle Gäste ob dieses Angebots enthusiastisch, sagt Widmer. Aber insgesamt ist er mit den Reaktionen zufrieden. Konkret verkaufe man beispielsweise jeden Abend ein Dutzend Portionen gebratener Stierhoden. Und Gäste, die von einem gut abgehangenen Kuhfilet gegessen hatten, sagten: «Es ist etwas zäher, aber es hat viel mehr Geschmack.» Gleichwohl ist «Hunger – from Mouth to Tail», wie das Angebot heisst und das nur «second cuts» (zweite Wahl) vom Rind sowie spezielle Geflügel-, Schwein- und Wildgerichte sowie Vegetarisches umfasst, zeitlich begrenzt. Ende Jahr ist Schluss. Danach wird es im Park Hyatt Zürich wieder «edlere» Stücke und auch wieder Fisch geben. *Michael Lütcher, Karin Messerli*

Anteil am verkaufsfertigen Fleisch



Kochbücher zum Thema

In diesen Kochbüchern finden sich Rezepte für die Nose-to-Tail-Küche:

- Nose to Tail, Fergus Henderson, Echtzeitverlag
- Crafted Meat, Hendrik Haase, Gestalten Verlag
- Quinto Quarto, Cornelia Schinharl, Beat Koelliker, AT-Verlag
- Fleischküche, Kathrin Sprecher, Redaktion Landfrauen kochen

Blogs

zum fressn gern. Geschichten und Rezepte rund ums Thema.

→ www.zumfressngern.ch

What's on the Grill. 12 Artikel mit besonderen Grillstücken

→ www.watson.ch/whats+on+the+grill

Mit verkanteten Stücken die Gaumen entzücken

Sie begeistern immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten – Stücke wie Onglet, Herz oder Fledermaus. Bioaktuell erklärt, wo sie herkommen und wie sie zubereitet werden.

Direktvermarkter kennen den fragenden Blick neuer Kunden, wenn sie ihre erste Haxe aus dem Mischpaket ziehen. Mit Haxe, Ragout oder nur schon Braten sind viele Konsumenten heute überfordert. Doch die Erfahrung zeigt: Sie lernen gerne hinzu. Um grobfaserige, zähere Stücke zu kochen, ist bekanntlich keine Profiküche nötig. Siedfleisch, ein Schmorbraten und ein Rindsragout brauchen einfach mehr Zeit, bis sie gar sind. Aber das ist in erster Linie eine Frage der Organisation. Man bereitet diese Fleischstücke vor und setzt sie auf. Danach erledigen Herd und Topf die Arbeit und man kann sich anderem zuwenden. Andere suchen beim Kochen mehr das Erlebnis und greifen zum beliebtesten aller Kochgeräte, dem Grill. Er ist eine grosse Hilfe bei der Zubereitung nicht edler Stücke und 80 Prozent aller Schweizer Haushalte verfügen über einen Grill. Viele Teile, die traditionellerweise, aber immer seltener, im Kochtopf landen, eignen sich prima zum Grillieren. Rinderbrust zum Beispiel, ebenso das Federstück ganz oder in einzelne Rippenstücke unterteilt. Alles, was es braucht, ist ein Grill mit Deckel und etwas Geduld.

Der indirekte Grill macht die Stücke mürbe

Das Geheimnis besteht darin, diese Stücke nicht über, sondern neben der Glut zu grillieren. Indirekt statt direkt. So können sie nicht anbrennen, werden aber mit den Aromen der verglühenden Holzkohle gewürzt. Bei geschlossenem Deckel liegen sie in der Hitze wie in einem Backofen. Zwei bis drei Stunden des Garens machen das zähe Bindegewebe, das etwa das Federstück durchzieht, mürbe und essbar. Das Re-

sultat ist wunderbar aromatisches, zartes Fleisch, das fast von der Gabel fällt.

Die Voraussetzung dafür, dass ein Fleischstück sich erfolgreich grillieren lässt: Es braucht einen schönen Anteil Fett. Durch die Erhitzung schmilzt dieses teilweise, befeuchtet das Fleisch und schützt es damit vor dem Austrocknen. Auch Knochen sind auf dem Grill von Vorteil. Sie halten ein Stück in Form und liefern durch das Erhitzen und die Befeuchtung mit Fleischsaft und geschmolzenem Fett zusätzliches Aroma, ähnlich wie beim Auskochen von Knochen. Und am Schluss bleibt das Vergnügen des Abnagens knuspriger Fleisch- und Fettreste.

Markbein längs geschnitten – eine Delikatesse

Sozusagen die perfekte Kombination von Fett und Knochen ist das Markbein. Man kann es eben nicht nur in der Fleischsuppe garen. Längs geschnitten ist es ideal für den Grill. Ja, und grillieren kann man nicht nur im Sommer, sondern auch im Winter. Wie wärs mit einem Chlausemost oder Glühwein rund um den wärmenden Grill im Garten als Apéro?

Selbst Innereien lassen sich auf dem Grill zubereiten. Zum Beispiel ein ganzes Herz. Die Klappen und Arterien sollte man zuvor rausschneiden, den Rest zusammenbinden und das Fett drauf lassen. Das unvergleichlich dichte und zugleich zarte Fleisch wird köstlich.

Skirt Steak, Onglet, Bürgermeisterstück ...

Das gilt auch für einige Teile, die in der Schweiz üblicherweise als Ragout geschnitten, gehackt oder gar Hunden und Katzen verfüttert werden, aber in grossen Fleischländern wie Argentinien, Frankreich oder den USA als Delikatessen gelten (siehe Illustration S. 6). Zum Beispiel das Leistenfleisch. Die seitlichen, streifenförmigen Muskeln des Zwerchfells nennen die US-Amerikaner Skirt Steak. Sie grillieren diese ebenso wie den abschliessenden Muskel, Hanging Tender- oder Hanger-Steak genannt, während in Frankreich das gleiche Stück Onglet



«Nose to Tail»-Auswahl, von links nach rechts: Skirt, Onglet, Federstück, Markknochen. Bilder: Christine Benz

Zwölf Stücke vom Rind und wozu sie sich eignen

Stück	Lage	Herd	Grill
Bürgermeisterstück (Weisses Stück, Tri Tip)	Stotzen	braten	als Ganzes direkt oder indirekt grillieren
Federstück	Federstück	sieden	mitsamt Knochen indirekt grillieren
Flank (Spiegel)	Lempen	braten	direkt grillieren
Flat Iron	Schulter	braten	direkt grillieren
Fledermaus (Spider)	Stotzen	braten	direkt grillieren
Haxen	Schulter, Stotzen	als Scheiben oder als Ganzes schmoren	als Ganzes indirekt grillieren
Hals (Zungenstück)	Hals	gerollt im Ofen braten	gerollt indirekt grillieren
Herz	Innereien	als Ganzes schmoren	als Ganzes indirekt grillieren in Streifen geschnitten direkt grillieren
Hohrücken (Rib Eye, Côte de Bœuf)	Rücken	als Steak (mit Fett oder auch mit Knochen) in der Pfanne oder als Braten (mit Knochen) im Ofen braten	als Steak (mit Knochen) direkt, als Braten (mit Knochen) indirekt grillieren
Markknochen	Schulter, Stotzen	als Scheiben zur Fleischsuppe geben	längs geschnitten beidseits direkt grillieren
Onglet (Leistenfleisch, Nierenzapfen, Hanging Tender)	Innereien	braten, schmoren	als Ganzes direkt grillieren
Skirt (Leistenfleisch, Saumfleisch, Hampe)	Innereien	braten	als Ganzes direkt grillieren

heisst. Es ist ein einzelner Muskel, lappenartig strukturiert, mit einer Sehne in der Mitte und ein paar Fettpolstern auf der Oberfläche. Wer je eines grilliert hat, wird sagen: Dies ist eines der besten Stücke vom Rind.

... Fledermaus und andere: Übersehene Edelstücke

Auch das Weisse Stück (oder Bürgermeisterstück), die Fledermaus (aus dem Beckenknochen), das Flank Steak (vom Bauchlappen), das Teres Major (aus dem Bug der Schulter) oder das Flat Iron Steak, das entsteht, wenn man die zentralen Sehnen aus dem Schulterstutz schneidet, sind vorzügliche Grillstücke und bestens zum Anbraten geeignet. Eigentlich sind sie nichts anderes als übersehene Edelstücke. Denn man kann sie alle kurz garen – à la minute in der Bratpfanne oder direkt über der Glut auf dem Grill. Die Kunde von der Qualität dieser Stücke wird die Runde machen. Und die Prognose darf gewagt werden: Teile wie Onglet, Bürgermeisterstück oder Flat Iron werden in den nächsten Jahren zu gefragten Stücken mit entsprechenden Preisen werden.

Tiereigenes Fett spart ölige Marinade

Ein Teil der Qualität dieser Partien stammt daher, dass sie über einen gewissen Fettanteil verfügen. Dieses tiereigene Fett erspart eine ölige Marinade. Man kann und soll insbesondere Edelstücke nackt grillieren. Salzen oder pfeffern kann man sie anschliessend vor dem Essen. Wenn sie überhaupt zusätzliche Würze nötig haben. Denn Fett ist ja auch der Geschmacksträger par excellence. Es transportiert den Geschmack des Fleisches – wenn es denn welchen hat. Hier merkt man, was das Tier, von dem das Fleisch stammt, gefressen hat. Je mehr Gras und vielfältige die Kräuter, desto blumiger der Geschmack. Das bestätigt jeder Koch, der auf Weidefleisch setzt – sei es

der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Sven Wassmer vom Restaurant 7132 Silver in Vals GR oder der Wirt Stefan Tamò von der Wirtschaft Ziegelhütte in Zürich Schwamendingen, die für ihre Fleisch- und Grillspezialitäten bekannt sind.

Biobauern, die ihre Tiere nur mit Gras füttern, haben also ein besonders gutes Verkaufsargument: ihr Fleisch schmeckt einfach besser. *Michael Lütcher und Karin Messerli*



Merkblatt

Das Merkblatt «Mehr Wert – das Rind von der Schnauze bis zum Schwanz» richtet sich an Produzenten, Direktvermarkter und Metzger. Es enthält eine Übersicht der essbaren Stücke, Anwendungsbeispiele und Vorschläge für Mischpakete, Verkaufstipps und Informationen zum Lagern von Fleisch verschiedener Tiere. Es kann auf der Website von Bio Suisse ab dem 15. Dezember 2016 bezogen werden. *sja*

→ www.bio-suisse.ch > Verarbeiter & Händler > Richtlinien & Merkblätter

Küchenposter

Wo finde ich die spannenden Stücke am Tier? Mit Ochsenbacken, Onglet und Co. gibt es viele unentdeckte Delikatessen. Das Küchenposter der Bloggerin Nicole Hasler (Grafik Beatrice Geisser) will zu einem ganzheitlichen Genuss von Kopf bis Schwanz inspirieren. Im Format A1 ist es für 25 Franken (plus Porto u. Verpackung) erhältlich. *sja*

→ Bestellung: mail@zumfressngern.ch

Sonderauszeichnung für *Vanillequark und Cuchaule*

Dieses Jahr wurden 69 Produkte bei Bio Suisse eingereicht. 28 erhalten die Bio-Gourmet-Knospe. Zwei sind für ihre herausragende Qualität mit einer Sonderauszeichnung prämiert.

Um die Konsumenten auf besonders schmackhafte Bio-Produkte 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. In diesem Jahr fand die Prämierung in Partnerschaft mit der Vereinigung der besten Spitzenköche der Schweiz «Les Grandes Tables de Suisse» statt. Einreichen konnten die Lizenznehmer von Bio Suisse Frischmilchprodukte sowie Feinbackwaren und andere Konditoreiprodukte.

Zwei Sonderauszeichnungen durch Sterneköche

Der Jahrgang 2016 hat das hohe Niveau früherer Jahre bestätigt: 28 der insgesamt 69 eingereichten Produkte haben die hohen Qualitätskriterien einer Bio-Gourmet-Knospe erfüllt.

Zwei davon erhalten für ihre besonders herausragende Qualität zudem eine Sonderauszeichnung. Es sind dies die Cuchaule au fil de safran, ein Hefengebäck mit Safran der Boulangerie Saudan aus Freiburg, und der Vanillequark von «Erlebnis Agrovision» Burgrain, Alberswil LU.

Eine unabhängige Fachjury unter der Leitung des Sensorikers und Foodjournalisten Patrick Zbinden hatte im Vorfeld alle eingereichten Produkte in einer Blinddegustation nach den Kriterien Aussehen, Geruch, Geschmack und allgemeiner Eindruck bewertet. Vier Produkte erhielten dabei das Punkte maximum und wurden entsprechend für die Sonderauszeichnung nominiert. In einer zweiten Bewertung setzte sich die Jury unter der Leitung von Patrick Zbinden aus drei Spitzenköchen der Vereinigung «Les Grandes Tables de Suisse» zusammen: Pierrot Ayer vom «Le Pérolles» in Freiburg, Jörg Slaschek vom Restaurant Attisholz in Riedholz SO und Edgard Bovier vom «Table d'Edgar» im Hotel Lausanne Palace. Sie vergaben die Sonderauszeichnungen und ihr Präsident Pierrot Ayer verwöhnte zudem die Gäste an der Preisverleihung im Kulturzentrum PROGR in Bern mit einem Apéro riche aus Knospe- und Gourmet-Knospe-Produkten.

Mit verschiedenen Medienbeiträgen war die Bio-Gourmet-Knospe in diesem Jahr erstmals in der Romandie stärker präsent. *Lukas Inderfurth und Stephan Jaun, Bio Suisse*



Die Hersteller mit ihren Bio-Gourmet-Knospe-Urkunden an der Preisverleihung vom 10. November 2016 in Bern. *Bild: Andrea Wullimann*

Prämierte Produkte

Produkt	Note	Hersteller	Ort
Cuchaule au fil de safran	6	Boulangerie Saudan	Fribourg
Vanillequark	6	Bio-Käserei Burgrain AG	Alberswil LU
Sauerrahmbutter aus pasteurisiertem Rahm	5		
Edelkornel dragée	6	Landgut Weitsicht, Eva Kollmann	Beinwil AG
Tafel Edelkornel blanc	5		
Vogelnestli	6	VEBO Genossenschaft	Oensingen SO
Mandelgipfel	5		
Amaretti	5		
Schoggiglace	5	ARCO Glace & Schoggi	Bern
Bananenglace	5		
Florentiner mit Sauerkirschen	5	Biofarm-Genossenschaft	Kleindietwil BE
Griessköpfl Vanille	5	Biomilk AG	Münsingen BE
Büffeljoghurt Vanille	5	Chäs-Hütte Meierskappel GmbH	Meierskappel LU
Bohnenkaffee-Rahmglace	5	Christian und Janis Otti	Oberwil bei Büren BE
Haselnussglace	5		
Joghurt à la Grecque Mango	5	Emmi Schweiz AG	Luzern
Joghurt Birchermüesli	5		
Joghurt Heidelbeer	5		
Joghurt Erdbeer	5	Erwin Ackermann, Schlatthof	Wolfwil SO
Quark Rhabarber	5		
Butter	5	Fromagerie des Reussilles SA	Les Reussilles BE
Shortbread Zitrone	5	Kambly SA	Trubschachen BE
Schafmilchjoghurt Himbeer	5	Molkerei Biedermann AG	Bischofszell TG
Lassi Guave- Passionsfrucht	5		
Joghurt Nature	5	Regio Molkerei beider Basel AG	Frenkendorf BL
Nussgipfel	5	Simon Peter	Lieli LU
Mandelgipfel	5		
Frischkäse mit Meerrettich	5	Willy und Lucia Schmid-Zwimpfer	Willisau LU

Zu verkaufen **Landwirtschaftsbetrieb**

im Kanton Zürich, Nähe Kloten, 510 m ü. M., mit ca. 45 ha LN inkl. Pachtland. Vielseitiger Bio-Betrieb mit Milch-wirtschaft, Ackerbau, Pferdeponen, Christbäumen und Direktverkauf bietet viele Möglichkeiten. Landwirtschaftliche Siedlung, alle Gebäude Baujahr 1993, Boxenlauf-stall für 29 Kühe, 7 Pferdeboxen mit Auslauf, grosszügige Scheune, Fahrhilos. Doppelfamilienhaus mit grossem Garten. Übernahme im Verlaufe 2017, nach Absprache.

Wir freuen uns auf Zuschriften von ernsthaft interessier-ten, solventen Bewerbern.

Familie A & V Spaltenstein, Rankstrasse 90, 8302 Kloten

mani-agrar.ch: Dort wo Sie im Zentrum stehen!

Wir liefern schönes, blackenfreies **Heu** und **Emd**, künstlich getrocknete **Luzerne**, sowie **Belüftungsheu**, **Vollmaiswürfel** u. **Siloballen** in Knospe- und EU-Bioqualität sehr preiswert!

Achtung: Gutgewittertes Heu in Quaderballen bis 30.11. zu Aktionspreisen! Lieferung bereits ab ca. 3000 kg oder 6 Siloballen, ausgenommen Kt. GR u. TI.
Laufend Tiefpreise für konventionelles Stroh und Strohhäcksel!

MANI AGRAR  **Handels-AG**
Tel.031/ 974 33 33 oder 033/ 453 28 68

Veranstaltung: Ausserfamiliäre Hofnachfolge statt Betriebsauflösung

Wenn Sie keine familieninterne Nachfolge haben, ist die Auflösung des Hofes nicht der einzige Weg. Durch die Verpach-tung oder den Verkauf als ganzen Betrieb kann eine junge Familie ihr Auskommen finden – und Sie können sich über die Weiterführung Ihres Hofes freuen.

Hofnachfolge ausserhalb der Familie

Entscheidungsgrundlagen für Landwirte und Bäuerinnen ab 55 Jahren ohne familieninterne Nachfolge

18. Januar 2017, 9.30–15.30 Uhr, Region Mittelland

24. Januar 2017, 9.30–15.30 Uhr, Region Ostschweiz

Fachreferate und Zeit für Gespräche, mit Mittagessen

Inhalte: Möglichkeiten, rechtliche Fragen, finanzielle Konsequenzen, steuerliche Aspekte, Altersvorsorge, Wohnmöglichkeiten, persönliche und familiäre Faktoren, Ablauf des Übergabeprozesses

Referenten: Christian Zumbühl, Treuhänder und Berater
Christine Schumacher, Bäuerin, Aufbruchteam
Stefan Moser, Landwirt, Aufbruchteam
Jakob Vogler, Berater und Leiter Hofnachfolge

Interessenten geben wir gerne weitere Informationen.

Anmeldung bis 4. Januar 2017 unter 061 971 71 21

Hofnachfolge, Römerweg 3, 4450 Sissach

WWW.HOFNACHFOLGE.CH

Ein Angebot der Stiftung zur Erhaltung bäuerlicher Familienbetriebe



**Auch für die
Biolandwirtschaft
zugelassen!**

Salz für gesunde Nutztiere.

AgriSal® bietet Salz für Tiere in unterschiedlichen Formen:
vom Viehsalz über Lecksteine bis zu Naturlecksteinen.

Eine Marke der

**SCHWEIZER
SALINES
SALINES
SUISSES**



agrisal.ch

**Erhältlich in Ihrer LANDI.
Wir beraten Sie gerne.**



«Entscheidend sind gut funktionierende Beziehungen»

Bio-Beck Lehmann vereint Konditorei, Confiserie und Bäckerei – und übernimmt gesellschaftliche Verantwortung.

Was unterscheidet Sie von anderen Biobäckereien?

Anna Lehmann, Bio-Beck Lehmann: Unser Unternehmen ist geprägt von der vielseitigen Zusammenarbeit mit unseren Kunden im Fachhandel und in der Gastronomie. So können wir Trends ableiten, ausprobieren und Erfahrungen sammeln. Wir möchten die Sache gut machen und konzentrieren uns daher weniger darauf, was andere machen.

Für Ihr Engagement, Menschen mit Handicap zu integrieren, wurden Sie auch mit dem This-Priis ausgezeichnet.

Ich sehe das als Chance und Verantwortung. Damit es funktioniert, ist einerseits entscheidend, dass ein Team bereit ist, Menschen mit Handicap zu integrieren. Andererseits ist es wichtig, wie sich die handycaperte Person selbst einbringt.

In Ihrer Bäckerei bieten Sie Backkurse an. Was veranlasste Sie zu diesem Angebot und an wen richten sich die Kurse?

Wir sind offen, wer die Kurse besucht. Es geht in den Kursen nicht in erster Linie darum, Rezepte umzusetzen, sondern vielmehr darum, traditionelle Methoden kennenzulernen sowie um Details, die bei einzelnen Arbeitsabschnitten beachtet werden können. Gleichzeitig erzählt mein Vater Wissenswertes, etwa darüber, wann die Hefe erfunden wurde oder über die Schweizer Ruchmehl-Tradition.

Ihnen sind die Wertschätzung in der Lieferkette und langfristige Beziehungen wichtig. Woher kommt Ihr Mehl?

Das allermeiste Mehl stammt aus der Schweiz und alles wird in der Schweiz vermahlen. Die Körner für das Vollkornmehl stammen aus Schweizer Anbau und werden direkt bei uns in der Backstube vermahlen.

Gibt es auch Schwierigkeiten in der Beschaffung?

Lücken existieren vor allem beim Dinkelruch- und -halbweissmehl und je nach Ernteerfolg beim Roggen. Da wird ein Teil unserer Jahresmenge aus der EU importiert. Das klingt fast rechtfertigend – wichtig scheint mir aber, dass die kürzere Distanz allein nicht alle Probleme aus der Welt schafft. So einfach ist es nicht. Oft entstehen Lieferbeziehungen über Jahre. Vertrauen wird aufgebaut und eine transparente Kommunikation gepflegt. Um unsere täglichen Aufgaben zu bewältigen, ist eine gut funktionierende Beziehung entscheidend. Das ist ein Faktor, der für den Erhalt gewerblicher Strukturen wohl genauso wichtig ist wie der reine Distanzparameter.

Welche Rolle spielt Regionalität in der Vermarktung?

Den Konsumenten wird teils ein romantisierendes Bild regionaler Produkte vermittelt. Die Komplexität der Beschaffung und Logistik von Rohstoffen wird selten im Detail beleuchtet.



Anna Lehmann von Bio-Beck Lehmann.

Bild: Marcel A. Mayer

Wie meinen Sie das genau?

Es scheint einfach, zu beurteilen, was gut und was schlecht ist. Doch sollte es im Gesamten stimmen und nicht nur bei einem einzelnen Produkt, das werbewirksam aufbereitet wird. Regionalität ist uns und unseren Kunden wichtig. Trotzdem erlauben wir uns, zwischen den Kriterien Regionalität, hochwertige Qualität, gesicherte Bedarfsabdeckung, Preis und vor allem langfristig gute Lieferbeziehung abzuwägen. Ich wünsche mir, dass Verbraucher mehr Vertrauen und auch mehr Wissen über die Komplexität unserer Lebensmittelherkunft hätten.

Welches sind Ihre wichtigsten Verkaufsargumente?

Alle unsere Produkte müssen auch uns selbst schmecken und ansprechend aussehen. Wir stellen unsere Produkte mit Sorgfalt her und erwarten dies auch von den Rohstofflieferanten. Für manche Kunden ist Bio zentral, für andere der Geschmack, die Zusammensetzung oder die Nachhaltigkeit.

Haben Sie von Anfang an auf die Knospe gesetzt?

Seit den 80er-Jahren verarbeiten wir Biozutaten. 2009, als wir alle benötigten Rohstoffe in Bio erhielten, stellten wir komplett um. Heute führen wir Bioprodukte mit und ohne Knospe. Mit Letzteren können wir kurzfristiger auf Wünsche und Veränderungen eingehen. Denn bei Produkten, die wir saisonal, selten oder nur in kleinen Mengen herstellen, muss der administrative Aufwand minimal sein – das geht mit den Schweizer Biorichtlinien leichter als mit denen der Knospe.

Interview: Petra Schwinghammer

→ www.biobeck-lehmann.ch



Produzieren neuerdings Knospe-Parmesan: Die Eltern Roberto (l.) und Afra (2.v.r.) mit ihren Kindern Serena, Dario und Filippo (v.l.n.r.).

Mit Parmesan wagt Familie Peveri *das Knospe-Abenteuer*

Der Familienbetrieb ist seit 16 Jahren EU-Bio-zertifiziert. Nun bauen Peveris eine Knospe-Parmesan-Produktion auf.

Eine Reise durch die norditalienische Region Parma führt durch eine Ebene voller Ackerflächen und würdiger alter Gutshöfe aus Backsteinen. Tiere sind jedoch keine zu sehen. Denn die Kühe und Schweine, deren Schinken und Käse die Region so berühmt machen, leben alle hinter Mauern – fast alle. Auf dem Hof Ciaolatte bietet sich ein seltener Anblick: Kühe beim täglichen Weidegang. Hier melkt und käst Familie Peveri.

«Die spinnen, die Peveris!»

«Ich sah 1994 mit eigenen Augen die Zustände in den Delmonte-Fruchtfarmen in Südafrika», sagt Vater Roberto. «Dann folgten Atrazin-Skandale in Europa. Das lieferte den Impuls für die Umstellung im Jahr 2000. Zudem ist Bio eine wirtschaftliche Nische für uns.» Parmesan ist zwar eine weltweit bekannte Marke mit guten Absatzbedingungen. Doch mit 120 Hektaren ist man



Konische Kupferkessel, die 990 Liter fassen, sind typisch für die Parmesanherstellung. Bilder: Franziska Hämmerli

in Italien wenig konkurrenzfähig. Tochter Serena kümmert sich darum um den Aufbau des Hofladens. Nun wagt die Familie den nächsten Schritt. Sie unterschreibt 2014 einen siebenjährigen Abnahmevertrag mit Coop über fünfzig Tonnen Knospe-Parmesan pro Jahr. An die zwanzig Betriebe haben das Angebot zuvor abgelehnt. Die meisten halten Peveris für verrückt, die strengeren Bio-Suisse-Auflagen auf sich zu nehmen. Doch der höhere Knospe-Preis lohnt die Mühe. Im Frühjahr 2015 bauen Peveris mit privaten Geldgebern den Bio-Suisse-konformen Stall für 120 Kühe und 50 Stück Jungvieh. Im Winter wird der achtzehn Monate alte Parmesan in die Coop-Regale kommen. Wegen der geschützten Ursprungsbezeichnung ist er einer der wenigen importierten Knospe-Käse.

Tiere gesünder, Käse gelber

«Bereits jetzt sehe ich deutlich, wie sich Fruchtbarkeit und Tiergesundheit verbessern», stellt der fürs Rindvieh zuständige Sohn Filippo fest. «Im letzten Jahr nur zwei Mastitisfälle!» Etwa dreimal so viel waren es im EU-Bio-Stall. Doch ihre Kühe, die im EU-Biosystem 9100 Liter pro Jahr lieferten, geben nun im Knospe-Biosystem 7700. Kein Wunder, erhalten sie doch nur zehn Prozent Kraftfutter – vierzig waren es bei EU-Bio. Filippo ist deshalb dabei, den Futterbau – nur das Kraftfutter wird zugekauft – und die Zucht mithilfe von FiBL-Beratern zu verbessern. 2015 wurden die Holstein-Kühe neu mit Montbéliard besamt. «Diese Kälber machen einen sehr viel fitteren Eindruck», freut sich Filippo. Der Heterosis-Effekt bewirkt, dass Nachkommen einer Kreuzung reiner Rassen nur die positiven Eigenschaften der Elterntiere zeigen. Dieses Tier wird dann, um den Effekt über achtzig Prozent zu halten, mit einer dritten Rasse gekreuzt. Filippo wird dazu Schwedische Rotbunte wählen, bevor er wieder Holstein einkreuzt.

Dario, der älteste Sohn und Käser, steht momentan vor der Herausforderung, neue Rezepturen zu entwickeln, denn die Eigenschaften der Milch schwanken jetzt im Jahresverlauf stärker. «Auch optisch gibt es einen Unterschied», sagt Dario. «Der Käse ist wegen der Carotinoide im frischen Gras zwar gesünder, aber auch viel gelber. Italiener würden diese Farbe gar nicht mögen. Wir hoffen, den Schweizerinnen und Schweizern gefällt sie!» Franziska Hämmerli

Die Biobirne geht aus – Produzenten gesucht!

Die Überalterung und der Feuerbrand bei den Gelbmöstlern sowie bei den Schweizer Wasserbirnen der langsame Birnenverfall, auch vorzeitige Herbstverfärbung genannt, dezimieren die Hochstammbirnen. Im Projekt «1000 Bio-Mostbirnbäume» der Biofarm und der E. Brunner AG wurden nun mit der Unterstützung Pro Natura und dem Fonds Landschaft Schweiz von 2012 bis 2016 total 861 Bäume gepflanzt. Kernstück des Projektes ist die fachliche Begleitung durch das FiBL – aus der Praxis, für die Praxis. Nach wie vor sind weitere Produzenten gesucht, damit neue Bäume von robusten Birnensorten gepflanzt werden, um die Versorgung langfristig zu sichern. *fra*

Interesse an der Biomostbirnenproduktion?
→ brunnerag@email.ch, Tel. 044 853 15 55

Kurzfilm zur Entwicklung der Mähtechnik

Von der Sense über den Pferdezug bis zum Krone Big M verringerte sich der Arbeitsaufwand innert hundert Jahren



von 30 Stunden pro Hektare auf wenige Minuten. Bezüglich Bodenschutz und Ökologie stösst die Entwicklung aber an Grenzen, wie der Kurzfilm einer Mähdemo am Plantahof zeigt. *fra*

 www.bioaktuell.ch > Filme

Prix Agrisano – jetzt anmelden

Kennen Sie jemanden in der Landwirtschaft, der sich für kranke oder benachteiligte Menschen einsetzt? Dafür kann beim Prix Agrisano 2017 eine Einzelperson, Familie oder Gruppe 5000 und eine Organisation 15000 Franken gewinnen. Speziell ist, dass man sich nicht selbst anmelden kann, denn wer lieber im Stillen wirkt, wird sich selten selbst melden. Deshalb sind Dritte aufgerufen, Kandidaten anzumelden. *fra*

Anmeldung bis 15. Januar 2017
→ www.agrisano.ch

Bald neue Apfelsorten?

Etwa zehn neue Bioapfelsorten stehen in der Pipeline. Sie kommen alle ohne Kupfer und Schwefel aus. Zudem sehen sie gut aus und schmecken ebenso. Dies ist dem gemeinnützigen Verein «Poma Culta Apfelzüchtung» zu verdanken. 2004 von Niklaus Bolliger gegründet, unterhält Poma Culta den schweizweit einzigen offiziellen Bioapfelzüchtungsstandort. In verschiedenen Projekten arbeitet Poma Culta eng mit Agroscope und FiBL zusammen. So wird beispielsweise ein Biosorten-Prüfnetz über die Landesgrenzen hinweg aufgebaut. In wenigen Jahren soll die Marktreife der ersten Sorten erreicht werden. Das Ziel sind Sorten, die kupfer- und schwefelfrei angebaut werden können und den Herausforderungen neuer Krankheiten und Schädlinge gewachsen sind.

Direktvermarkter, die Sortenkandidaten ausprobieren möchten, können sich bei Niklaus Bolliger melden. *fra*

→ info@pomaculta.org, Tel. 078 602 45 31

Vollständiger Artikel
→ www.bioaktuell.ch > Zeitschrift >
Bioaktuell 10/2016



Niklaus Bolliger, Poma Culta. Bild: Felix Heiber

Vom Acker aus ein Inserat aufgeben und auf dem Stallbänkli die neuste Biomeldung lesen

Seit Kurzem erscheint unsere Homepage www.bioaktuell.ch, in einem neuen Kleid. Die umgestaltete Webseite



passt sich neu optimal an das benutzte Gerät an – egal ob Smartphone, Tablet oder Computer. Gründe für die umfassende Renovation waren die angestrebte Handytauglichkeit und der zwingend notwendige Wechsel auf eine neue Programmversion. Gerade Bäuerinnen und

Bauern werden es zu schätzen wissen, dass sie nun per Handy ganz praktisch vom Stall, Feld, Garten oder Traktor aus ein Inserat in die Biobörse aufgeben, die neuesten Biomeldungen lesen, die nächsten Biokurse abchecken oder die Fleischpreise abrufen können.

Da es keine Randspalten mehr gibt, erscheint die Navigation auf dem PC neu, wenn man mit der Maus über die Haupttrubriken fährt. Bei Handy und Tablet ist die Navigation dem grünen Quadrat mit den drei Strichen hinterlegt. Für die Biobörse gibt es neu keine Möglichkeit für ein Gastkonto mehr. Das war verwirrend und immer wieder Ursache für Loginprobleme. Wer bei der alten Biobörse noch keinen regulären Account hatte, muss sich nun, bei der Eingabe des ersten Inserates, einen solchen einrichten. Der Vorteil davon: Man kann seine Inserate selber verlängern, ändern, verstecken oder löschen.

Die von Bio Suisse und FiBL betriebene Homepage www.bioaktuell.ch umfasst nunmehr 2500 Unterseiten. Noch nicht alle haben den letzten Schliff erhalten. Aber alle Seiten sind noch da und werden laufend überarbeitet. *rs*

→ www.bioaktuell.ch

Umfrage: Zufriedene Produzenten, Fragezeichen bei der Mitsprache

Die Zufriedenheit der Knospe-Produzentinnen und -Produzenten ist Bio Suisse wichtig. Darum hat sie im Frühsommer 2016 eine Meinungsumfrage durchgeführt. Die Resultate.

Wie zufrieden sind Knospe-Produzentinnen und -Produzenten mit dem Markt, der Geschäftsstelle, und wo gibt es ihrer Ansicht nach Baustellen? Solche Fragen stellte Bio Suisse ihren Produzenten in einer Meinungsumfrage. Mit einem Rücklauf von 1387 ausgefüllten Fragebogen, also rund 22 Prozent aller Knospe-Betriebe in der Schweiz, wurden die Erwartungen der Geschäftsstelle übertroffen. Teilgenommen an der Umfrage haben gut 23 Prozent der deutschsprachigen, 19 Prozent der französischsprachigen und 25 Prozent der italienischsprachigen Knospe-Produzentinnen und -Produzenten. Die Beteiligung liegt bei den Umstellbetrieben (26 Prozent) leicht höher als bei den Vollknospe-Betrieben (22 Prozent). Drei Viertel der Umfrageteilnehmer sind männlich, das durchschnittliche Alter beträgt 47 Jahre. 14 Prozent der Teilnehmer haben angegeben, in einer Funktion bei Bio Suisse oder einer Mitgliedorganisation tätig zu sein.

Zufriedenheit mit der Betriebssituation

Im Allgemeinen sind Knospe-Produzentinnen und -Produzenten zufrieden mit der aktuellen Situation ihres Betriebs. Das zeigt sich in einem Durchschnitt von 7,4 auf einer Skala von 0 (sehr unzufrieden) bis 10 (sehr zufrieden). Tendenziell schei-

nen Geflügel-, Eier- und Weinproduzenten am zufriedensten mit ihrer Betriebssituation. Etwas tiefer ist die Zufriedenheit bei Milchproduzenten und Produzenten anderer tierischer Produkte (ohne Milch und Rind-, Geflügel- oder Schweinefleisch), gefolgt von den Getreideproduzenten. Auch scheint die Zufriedenheit etwas höher bei Betrieben in der Westschweiz sowie bei Vollknospe-Betrieben, im Gegensatz zu den anderen Sprachregionen sowie Betrieben in Umstellung.

Rund drei Viertel der Umfrageteilnehmer sind der Meinung, dass ihre Betriebssituation dank der Knospe besser ist. Auffallend ist, dass die Eier- und Getreideproduzenten dies eher bejahen (> 85 Prozent), während von den Produzenten anderer tierischer Produkte «nur» rund 58 Prozent das Gefühl haben, dass die Betriebssituation dank der Knospe besser sei. Dies ist möglicherweise darauf zurückzuführen, dass bei den Lämmern und Gitzi die Vermarktung mit der Knospe schwierig ist.

Auch mit der Zusammenarbeit mit ihren Abnehmern sind die Knospe-Produzenten zufrieden (siehe Abbildung Kuchen- diagramm). Rund ein Fünftel der Umfrageteilnehmer vermarktet die Produkte ihres Hauptproduktionszweigs über die Direktvermarktung. In diesem Bereich wie auch bei kleineren Strukturen (Betriebe sowie lokale Vermarkter) wünschen sich die Produzenten vermehrte Unterstützung durch Bio Suisse, beispielsweise beim Erhalt und der Förderung von kleinen Familienbetrieben.

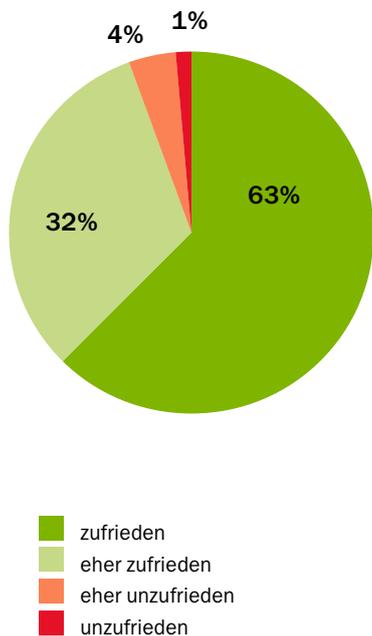
Ausbildung und Forschung

Das bestehende Ausbildungsangebot im Biolandbau wird grösstenteils als genügend bis sehr gut beurteilt. Ähnlich ist es beim Beratungs- und Weiterbildungsangebot. Verbesse-

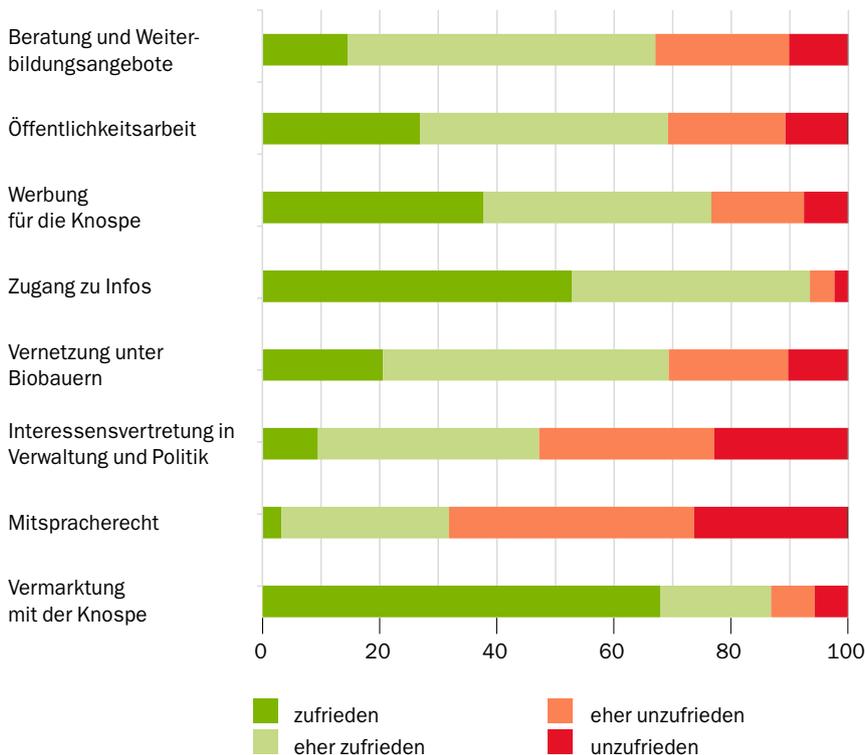


Den grössten Nutzen sehen die Betriebe von Bio Suisse in der Vermarktung mit der Knospe. Bild: Thomas Alföldi

Zufriedenheit mit der Zusammenarbeit mit den Abnehmern



Bewertung des Nutzens aus der Mitgliedschaft bei Bio Suisse



Quelle: Bio Suisse, Grafik: Bioaktuell

rungspotenzial sehen die Produzenten hauptsächlich bei der landwirtschaftlichen Grundbildung. Der Unterricht des Biolandbaus in integrierten Klassen wird tendenziell eher befürwortet als in separaten Klassen. Gerade in Randregionen wird allgemein ein Ausbau des Weiterbildungsangebotes gewünscht.

Einen Ausbau des Beratungs- und Weiterbildungsangebotes wird hauptsächlich in den Bereichen Unkrautbekämpfung, Tiergesundheit, Anbau von Nischenprodukten sowie Bodenfruchtbarkeit und Bodenbearbeitung gewünscht. Bei den gleichen Themen sehen die Umfrageteilnehmer auch einen verstärkten Forschungsbedarf. Der Beitrag in diesem Heft auf Seite 25 zeigt, wie Bio Suisse die Anliegen an die Forschung gesammelt hat. Agroscope wertet diese Anliegen zurzeit aus und gibt die Resultate 2017 bekannt.

Verband und Nutzen der Mitgliedschaft

Rund 8 von 10 Teilnehmern sind im Allgemeinen zufrieden mit Bio Suisse als Verband. Gewünscht wird ein verstärkter Kontakt der Geschäftsstelle zur Basis sowie eine Reduktion des administrativen Aufwands.

Ein Viertel der Teilnehmer gab an, in letzter Zeit Kontakt mit der Bio-Suisse-Geschäftsstelle gehabt zu haben. Geschätzt wird vor allem die Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft. Verbesserungspotenzial besteht noch bei der telefonischen Erreichbarkeit, der Fachkompetenz der Mitarbeiter sowie der Dauer der Behandlung ihrer Anliegen.

Haupttreiber für eine Mitgliedschaft bei Bio Suisse ist, nicht überraschend, die Vermarktung mit der Knospe (siehe

Balkendiagramm). Einige Mitglieder wünschen sich mehr politische Aktivität vom Verband, andere sind der Meinung, dass Bio Suisse weniger oder anders politisieren sollte. Am wenigsten Nutzen sehen die Produzenten beim direkten Mitspracherecht im Verband. Dies, obwohl Produzenten via die kantonalen Mitgliedorganisationen wie auch als Delegierte auf die Arbeit des Verbandes Einfluss nehmen können. Einen klaren Nutzen hingegen ziehen sie neben der Vermarktung mit der Knospe aus dem Zugang zu Informationen wie auch der Werbung für die Marke Knospe.

Geschäftsstelle

Mit der Umfrage sind bei der Geschäftsstelle sehr viele Kommentare, Ideen und Anregungen eingegangen. Daniel Bärtschi, Geschäftsführer von Bio Suisse, sagt zu den Rückmeldungen aus der Umfrage: «Die Geschäftsleitung und der Vorstand von Bio Suisse werden nun anhand der Resultate aus der Umfrage geeignete Massnahmen einleiten. Diese daraus hervorgehenden Massnahmen sollen im Frühling 2017 kommuniziert werden. Die vielen positiven Rückmeldungen freuen uns sehr. Wir arbeiten weiterhin daran, bestmögliche Dienstleistungen anzubieten, und den Austausch mit der Praxis stetig zu pflegen. Unser motiviertes Team setzt sich auch in Zukunft mit Hand, Herz und Kopf für Bio Suisse ein.»

Bio Suisse bedankt sich bei den Mitgliedern für die rege Teilnahme an der Umfrage! *Judith Köller, Bio Suisse*

Sämtliche Ergebnisse der Umfrage

→ www.bio-suisse.ch > Produzenten > Umfrageergebnisse

Wetter hielt Erträge tief



Getreide

Die diesjährigen Erntemengen beim Biogetreide waren beeinflusst von der aussergewöhnlichen Witterung im Frühling und dem erhöhten Krankheitsdruck. Es dürften rund 1800 Tonnen weniger mahlfähiges Biogetreide zur Verfügung stehen als im Vorjahr. Charakteristisch für die diesjährige Ernte sind tiefe bis mittlere Hektolitergewichte und überdurchschnittlich hohe Proteingehalte. Die Erträge beim Futtergetreide, insbesondere bei Gerste und Eiweisserbsen, waren ebenfalls schwächer. Dank der Umstellflächen hielt sich die Erntemenge beim Futtergetreide auf Vorjahresniveau. *Andreas Messerli, Bio Suisse*

Lagergemüse

Karotten sind weiterhin eines der beliebtesten Biogemüse, der Markt läuft gut. Die Qualität ist in diesem Jahr erfreulich. Die Ertragsschätzung der Schweizerischen Zentralstelle für Gemüse und Spezialkulturen (SZG) ergab per 15. Oktober 2016 einen Bestand von rund 6000 Tonnen Biokarotten.

Für die Zwiebelproduzenten hingegen war 2016 ein schwieriges Anbaujahr. Die Ertragserhebungen der SZG ergaben per 15. Oktober einen Bestand von rund 859 Tonnen Biozwiebeln. Im Jahr 2015 waren es zum selben Zeitpunkt 956 Tonnen. Diese tiefen Bestände deuten auf eine kurze Lagersaison hin. *Ilona Meier, Bio Suisse*

Tafeläpfel, Tafelbirnen

Die Apfelernte ging verspätet zu Ende. Die Erhebung per Ende Oktober betrug 2004 t und erfüllte die Schätzungen zu 92 %, liegt jedoch 43 % unter dem Vorjahr. Elstar fuhr mit 14 t einen Rekord ein, Golden Delicious bleibt mit 141 t stabil. Braeburn, Gala und Topaz können die Nachfrage nicht abdecken. Bei den Tafelbirnen liegt die gesamte Erntemenge 24 % unter dem Fünfjahresschnitt. Mit 432 % per Ende Oktober erfüllt die Ernte die Schätzungen zu 95 %, liegt 51 % über dem Vorjahr, ist aber immer noch 50 % unter dem Ziellagerbestand. Die Erntemengen von Kaiser Alexander mit 124 t und Gute Luise mit 253 t sind zufriedenstellend. *sja*

Marktinfo

Die Richtpreise für tierische und pflanzliche Erzeugnisse, das monatliche Milchpreismonitoring der Organisation Schweizer Milchproduzenten SMP sowie diverse Preisempfehlungen für die Direktvermarktung finden Sie laufend aktualisiert unter www.bioaktuell.ch > Markt

Die Preise für Frischgemüse werden wöchentlich mit dem «Richtpreisbulletin Bio» des VSGP veröffentlicht. www.gemuese.ch

Swissness-Regeln für den Milchmarkt

Konsumenten verbinden das Schweizerkreuz mit vielen positiven Eigenschaften. Kein Wunder, prangt es oft auf der Verpackung von Lebensmitteln. Bei Knospe-Produkten wird die Verwendung des Kreuzes durch die Richtlinien von Bio Suisse und durch das neue Markenschutzgesetz geregelt. Letzteres tritt am 1. Januar 2017 in Kraft und verlangt, dass mindestens 80 % der Rohstoffe aus der Schweiz stammen, damit das Schweizerkreuz auf der Verpackung angebracht werden darf. Ein Spezialfall ist die Milchbranche: Bei Milch und Milchprodukten muss die Milch zu 100 % aus der Schweiz kommen. Die übrigen Rohstoffe dürfen zu maximal 20 % (gemessen am Gesamtgewicht des Endprodukts) aus dem Ausland stammen. Von dieser übergeordneten Berechnung sind jedoch Rohstoffe ausgeschlossen, die temporär oder generell in der Schweiz nicht verfügbar sind. Ausschlaggebend ist hier der vom Bundesamt für Landwirtschaft angegebene Selbstversorgungsgrad (siehe Verordnung über die Verwendung von schweizerischen Herkunftsangaben, HasLV).

Zudem regeln nach wie vor die Richtlinien von Bio Suisse die Herkunftsdeklaration; und zwar strenger als das neue Markenschutzgesetz. So müssen mind. 90 % der landwirtschaftlichen Rohstoffe aus der Schweiz stammen, um das Produkt mit der Bio-Suisse-Knospe (unten rechts) ausloben zu dürfen. Stammen bei einem Produkt die Rohstoffe zu mind. 80 %, aber nicht zu 90 % aus der Schweiz, darf ein separates Schweizerkreuz in Kombination mit der Bio-Knospe (unten links) verwendet werden. Bedingung: die Bio-Knospe ist freistehend.

Bei einer Bier-Fondue-Mischung also muss der Käse (70 % des Gewichts) zu 100 % aus der Schweiz stammen. Von den restlichen Zutaten müssen mind. 10 % des Gesamtgewichts aus der Schweiz sein, wenn das Kreuz angebracht werden soll (20 % für die Bio-Suisse-Knospe). *Eldrid Funck, Janine Wilhelm, Bio Suisse*



Bio-Knospe mit und ohne Schweizer Kreuz



amw.ch KA 1316

LANDOR Desical

Hygieneprodukt zum Einstreuen



Ihre Ziele

- Niedrige Zellzahlen, auch im Sommer
- Saubere Euter und Zitzen
- Hygienische Verhältnisse im Liege- und Laufbereich
- Gesundes Stallklima
- Gesunde, harte Klauen weniger Klauenerkrankungen

Die Lösung heisst LANDOR Desical

Im Biolandbau zugelassen

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

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

LANDOR
Die gute Wahl
der Schweizer Bauern
www.landor.ch

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

RAUFUTTER & EINZELKOMPONENTEN

BIO **Esparsette**^{GMF}: Pellets - natürliche Wirkstoffe (Gehalt garantiert) wirken parasitenfeindlich im Magen-Darm

BIO **Luzerneheu-Quaderballen**^{GMF}: Kauf nach RP-Gehalt

BIO **Luzernepellets**^{GMF}: Power Pellets ca. 20% RP, High Power Pellets mit 23-24% RP - ein kräftiges Raufutter

BIO **«Misto»**^{GMF}: Luzerneheu mit Raigrasanteil

BIO **Heu / Emd**^{GMF}: belüftet/ heissluft-/sonnengetrocknet

BIO **Pferdeheu & Heulage**: konstante Qualität, langhalmig

BIO **Maisprodukte**: *NEU* Körnermaispellets, Siloballen

BIO **Getreideheu-Pellets**: anstelle Maiswürfel empfehlen wir schnelle Energie aus Ganzpflanzen-Weizen-/Dinkel

BIO **ZR-Trockenschnitzel**: Pellets, GMF-Grundfutter bei einem NEL-Gehalt wie Getreide, Big Bag/30kg-Säcke

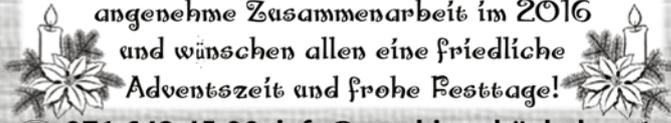
BIO **Melasse**: schmackhafte, schnelle Energie im Tank

BIO **Ölkuchen (Lein, Raps)**: 28-33% RP, bringt auch viel Energie & Mineralstoffe, hochverdaulich, schmackhaft

BIO **Sojatexturat**: Nebenprodukt aus Lebensmittelproduktion, extrudiert, Universaleiweissfutter, 35% RP *NEU*

STROH ^{BIO + konventionell}: kurz, lang...in allen Varianten

Wir bedanken uns bei unseren Kunden für die angenehme Zusammenarbeit im 2016 und wünschen allen eine friedliche Adventszeit und frohe Festtage!

 071 642 45 90 info@agrobio-schönholzer.ch



emhölz, Pheromone

Isonet® Isomate®

Verwirrungstechnik

Gegen Wickler im Obst- und Weinbau

 **Andermatt Biocontrol**

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



Gesucht:
**Bio Legehennenhalter
und Aufzüchter**

hosberg AG, Neuhofstrasse 12, 8630 Rüti
Tel 055 251 00 20, www.hosberg.ch

hosberg
Bio aus Leidenschaft

 **BIO SUISSE**

Den Boden unter den Füßen kennen – Spatenprobe sei Dank!

Warum eine Spatenprobe stechen:

- Vor einer geplanten Bodenbearbeitung kann die Bodenfeuchtigkeit und somit auch die Befahrbarkeit beurteilt werden.
- Längerfristige Veränderungen im Boden können festgestellt werden. So kann zum Beispiel überprüft werden, ob Bodenverbesserungsmassnahmen positive Effekte zeigen.
- Den eigenen Boden besser kennenlernen. Durch das Beobachten von Geruch, Farbe, Wurzeln, Bodenteilchen und Bodenschichten erhält man eine ganz neue Sicht auf das, was sich im Verborgenen unter den Füßen abspielt.

Die Spatenprobe ist wie geschaffen für:

- Landwirtinnen und Landwirte
- Beraterinnen und Berater
- Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler

Wo man eine Spatenprobe durchführen kann:

- Im Acker, auf der Wiese und im Garten
- An Stellen mit Wachstumsschwierigkeiten

Mehr Infos: Video und Merkblatt zur Spatenprobe



www.bioaktuell.ch > Filme > Die Spatenprobe:
Bodenbeurteilung im Feld

Merkblatt Bodenbeurteilung im Feld (geplante Neuauflage 2017)

→ www.shop.fibl.org > Bestell-Nr. 1210



Gewinnen Sie einen Spatenprobe-Spaten von Steinemann!



Gewinnen Sie einen von drei hochwertigen Drainagespaten im Wert von 174 Franken.

Teilnahmebedingungen

Senden Sie uns ein Foto Ihrer Spatenprobe. Es darf dabei auch ein normaler Spaten zum Einsatz kommen. Beschreiben Sie kurz, was sie bei der Probe festgestellt haben. Eine Fachjury prämiert die Einsendungen. Senden Sie Foto und Beschreibung bis Mo., 9. Januar 2017 an:
→ redaktion@bioaktuell.ch oder
Redaktion Bioaktuell, FiBL, Ackerstrasse 113,
Postfach 219, 5070 Frick

Wenn Sie nicht gewinnen, können Sie den Spaten bei der Steinemann AG erwerben:

→ www.steinemann.ag

STIMME AUS DER PRAXIS

Als ich im letzten Winter die Betriebsleitung des Neuhoofs übernommen habe, war ich fast am meisten auf den Zustand und die Eigenschaften der Ackerböden gespannt. Vom Hörensagen nahm ich an, dass es ziemlich schwere und schwierige Böden seien. Als es dann im Frühling zum ersten Mal ums Pflügen für den Kunstwiesenumbruch ging, bin ich mit den Lehrlingen zur Spatenprobe ausgerückt.

Hauptziel war es, die Feuchtigkeit und somit die Befahrbarkeit und Ackerfähigkeit festzustellen. Mit dem ersten Stich in den Boden stellte ich gleich einmal den Skelettgehalt fest, der Spaten ging kaum rein. An den Steinen vorbei liess sich dann aber trotzdem ein etwa 30 Zentimeter tiefer Ziegel stechen. Durch das Kneten von Bodenklumpen konnten wir die Feuchtigkeit und den relativ hohen Tongehalt erken-

nen. Durch das Zerreiben zwischen den Fingern stellten wir wegen der geringen Körnigkeit den tiefen Sandgehalt und wegen des seifigen Gefühls den hohen Schluffgehalt fest. Die Faustregel lautet: «Wenn die Krümel beim Rollen zwischen den Fingern Würstchen bilden, ist es zu feucht zum Fahren.» Die Krümel liessen sich aber gut verreiben, also kein Problem. Ab etwa 15 Zentimeter Tiefe waren grössere scharfkantige Schollen zu erkennen, die auf Verdichtungen hinwiesen.

Die zahlreichen Regenwürmer, die gut verrotteten Ernterückstände und der gute Geruch deuteten auf eine gute biologische Aktivität des Bodens hin. Luzernwurzeln bis weit unter 30 Zentimeter sprachen für eine gute Durchwurzelung. Im einem Teil der Parzelle hatte es viele Blacken: Verdichtungszeiger. Dort zeigte eine zweite Spatenprobe einen schluffigeren Boden, fast ohne Steine, also viel



verdichtungsanfälliger. Somit konnten wir mit der Spatenprobe in einer Viertelstunde einen fremden Boden kennenlernen und die Bearbeitbarkeit feststellen.

Django Hegglin
Betriebsleiter Landwirtschaft Neuhof,
Birr, interkantonales Berufsbildungsheim für Jugendliche

Spatenprobe Schritt für Schritt

Mit der Spatenprobe kann ich meinen Boden beurteilen. Die Spatenprobe ist flexibel einsetzbar und geht viel schneller als andere Methoden.



① Spatenprobe ziehen

Eine 40 cm tiefe Grube auf einer Fläche von 70×40 cm ausheben.

Achtung: Eine der kurzen Seiten darf nie durch den Spaten gepresst werden. Von dieser Seite sticht man eine 10 cm dicke Scheibe ab, idealerweise mit einem Drainagespaten mit einem Blatt von 45 cm Länge.



② Probe präparieren

Die Probe auf dem Spaten lassen und den Spaten vorsichtig ablegen.

Die verschmierten Stellen mit der Spitze eines Taschenmessers entfernen, als ob man Sbrinzbrocken abbrechen würde. Damit werden die natürlichen Bruchstellen sichtbar.



③ Schichtung betrachten

Ein erster Blick verrät Spuren der Oberbodenbearbeitung. Eine kompakte Schicht im unteren Bereich weist auf eine Pflugsohle, also eine Verdichtung, hin.

Natürliche Böden wie etwa ein Waldboden oder langjährige Wiesen weisen mehr sichtbare Schichten auf.



④ Farbe und Geruch analysieren

Schwarze und dunkle Farben zeigen Humus an. Rötlichbraune Färbungen weisen auf Eisenminerale hin. Grau-, Grün- und Blautöne entstehen durch Sauerstoffmangel.

Einen guten Erdgeruch riecht man meist in der Oberschicht, tiefere Schichten sind eher geruchlos. Üble Gerüche treten auf, wenn Luftmangel herrscht.



⑤ Würstchenprobe

Mit der Würstchenprobe erkennt man bei feuchtem Boden den Sand- und Tonanteil. Je kleiner das Würstchen beim Zerreiben einer Erdprobe auf der Handinnenfläche, desto mehr Ton ist im Boden. Ein raues Gefühl weist dabei auf Sand im Boden hin.

Ein feiner Rückstand zwischen den Rillen der Fingerkuppen zeigt Schluff im Boden an.



⑥ Struktur bewerten

Zerfällt der Boden in Krümel, hat er die ideale Struktur. Sie erlaubt eine gute Durchwurzelung, optimalen Luft- und Wasserhaushalt und hohe biologische Aktivität.

Bröckel oder scharfkantige Fragmente zeigen mechanische Bearbeitung an. Verdichtete Prismen bilden sich durch wiederholtes Austrocknen und Aufquellen.



⑦ Kalziumgehalt bestimmen

Präsenz von Kalk, der Kalzium- und Magnesiumionen enthält, ist wichtig für die Strukturstabilität. Dank den Ionen verbinden sich Ton- und Humusteilchen.

Schäumt es, wenn man eine Säure auf den Boden gibt, ist der Boden kalkhaltig. Das Kalken des Bodens ist dann unnötig.



⑧ Wurzelwachstum beurteilen

Die Wurzeln sind ein Indikator der Bodenstruktur. Durch Befreiung der Wurzeln von der Erde kann die Intensität der Durchwurzelung beurteilt werden.

Unnatürliche Winkel in Wurzeln entstehen, wenn eine Wurzel auf eine verdichtete Bodenpartie trifft.



⑨ Abwurfprobe machen

Die Spatenprobe aus Hüfthöhe auf eine feste Unterlage fallen lassen. Dabei lässt sich beobachten, wie sich das Bodenvolumen durch die Fallkräfte zerlegt. Lockerer Boden zerfällt in viele kleine Aggregate. Verdichteter Boden bleibt als Block liegen.

Kathrin Huber und Andreas Fliessbach, FiBL

Saugschutz: Vorbeugen ist einfacher als heilen

Jungtiere, die sich auf der Weide gegenseitig besaugen – mit diesem Problem wurden wohl die meisten Tierhalter schon konfrontiert. Das richtige Management dämmt Besaugen ein.

Immer wieder sieht man Aufzuchtvieh mit Saugschutzringen an der Nase auf der Weide. Nach Tierschutzgesetz sind Nasenringe mit Stachelscheiben, mit scharfen Kanten oder mit Spitzen Richtung Nase verboten. Erlaubt hingegen sind handelsübliche Modelle mit nach aussen gerichteten Fortsätzen.

Kälber müssen Saugdrang ausleben können

Fachgerechtes Tränken und Entwöhnen hilft, dass sich die Tiere später nicht gegenseitig besaugen. Dabei gilt es folgende Punkte zu beachten. Gesunde Kälber haben einen starken lebenserhaltenden Saugdrang, es ist deshalb wichtig, dass man

ihnen die Gelegenheit gibt, diesen möglichst natürlich ausleben. Der Saugnuckel sollte deshalb beim Abtränken immer auf Euterhöhe einer Kuh sein. Die Öffnung des Nuckels muss möglichst klein sein, damit das Kalb wirklich saugen muss. Während des Tränkens und eine Weile danach sollten die Kälber im Fanggitter fixiert bleiben und keine Möglichkeit haben, sich gegenseitig zu besaugen. Gutes Heu oder eine Handvoll Futterflocken lenken vom Saugdrang ab. Von Vorteil ist es auch, wenn die Milchmenge auf mehrere Portionen am Tag aufgeteilt wird. Entsprechend tritt bei Fütterungsautoma-



«Kälber sollten vor einem Betriebswechsel von der Milch abgesetzt werden, sonst ist der Stress zu gross.»

Franz J. Steiner

ten das Problem mit dem Saugen weniger auf. Zusätzlich zur Milch muss den Kälbern immer sauberes Trinkwasser zur Verfügung stehen. Dieses sollte keinesfalls über den Nuckel aufgenommen werden, weil sonst das Wasser statt in den Pansen via Schlundrinnenreflex in den Labmagen gelangen könnte.

Im Gegensatz zum Besaugen weist Harntrinken auf ein anderes Problem hin, auf Mineralstoffmangel. Wer dieses Verhalten unter seinen Kälbern beobachtet, sollte Salz und Mineralstoff zur Verfügung stellen.

Fachgerechtes Abtränken schafft Mehrwert

Das Absetzen von der Milch sollte vor dem Wechsel auf einen anderen Betrieb erfolgen, damit der Absatzstress nicht mit dem Betriebswechselstress zusammenfällt. Fachgerecht abgetränkte Aufzuchtälber für die Milchviehhaltung oder Weidemast haben einen höheren Wert als solche, die nicht abgesetzt sind. Das zeigt sich auch in den Remontenpreisen von Bio Suisse. Diese sind in der Regel zwischen 50 Rappen und 1 Franken höher pro Kilo als der Proviande-Marktpreis.

Augen auf beim Kälberkauf

Die meisten sogenannten «Fresser», die an einer Annahme aufgeführt werden, können kaum fressen – sie haben bis zum Verkauf Milch erhalten. Dies ist gemäss Tierschutzartikel Nr.3 "Tiergerechte Haltung" unzulässig. Insbesondere im Frühjahr vor der Alpauffahrt kommen «Fresser», die noch nicht an festes Futter gewöhnt wurden, auf den Markt. Sie stammen oft von Betrieben ohne Verkehrsmilchproduktion. Kommen diese Kühe für die Käseproduktion auf die Alp, müssen die «Fresser» weg. Käufer sind dann mit nicht abgesetzten Kälbern konfrontiert. Darum ist es wichtig, beim Verkäufer nachzufragen, ob ein Tier vor mindestens zehn bis vierzehn Tagen von der Milch abgesetzt wurde. Franz J. Steiner, FiBL



Ein Saugschutz in diesem Alter wäre vermeidbar, wenn Kälber fachgerecht gehalten werden. Bild: Franz J. Steiner



www.viegut.ch

**Ganz natürlich.
Voller Vertrauen.**



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



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



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
Silas Länzlinger, Kesswil TG
Christian Obrecht, Paspels GR
Maria Schmid, Altikon ZH
Jakob Spring, Kollbrunn ZH

Natel 079 222 18 33
Natel 079 653 55 96
Natel 079 339 24 78
Natel 078 820 79 19
Natel 079 406 80 27

**Ihre Chance in der
Bio Weiderind Produktion**

Wir suchen Bio Weiderind Produzenten:

- Basis Bio Suisse Vollknospe
- Weide während der Vegetationsperiode plus BTS und dauerndes RAUS
- Interessanter Preis.

Haben Sie Interesse?

Melden Sie sich bitte bei uns. Wir beraten Sie gerne.

Wir suchen laufend Bio Mastremonten aus Knospe- und Umstellknospebetrieben, Bio Tränker, Bio Kühe, Bio Schweine, Bio und Umstell Bio Ferkel und Bio Mooren.



BIO SUISSE

Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

**Bio-Futter vom Familienbetrieb.
Für mehr muuh,
määh, grunz und güggerügüü!**

Mühle Rytz AG, 3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00
www.muehlerytz.ch, mail@muehlerytz.ch

BIO TEST AGRO AG
Biokompetenz mit Praxisbezug

Was gilt neu im Biolandbau?

Infoveranstaltungen 2017

Informieren Sie sich an den Infoveranstaltungen von Bio Test Agro, welche Änderungen auf Ihren Betrieb zukommen – und starten Sie vorbereitet ins Bio-Jahr 2017. Programm:

Was gilt neu im Bio

Änderungen in den Vorschriften (BioV, Bio Suisse, ÖLN). Fragen und Antworten.

Kontrollschwerpunkte 2017

Welche Themen stehen bei der Biokontrolle 2017 im Fokus? Erfahren Sie, wie Sie sich optimal auf die Kontrolle vorbereiten.

Herausforderung Biomarkt

Wie werden die Biomärkte auf die überdurchschnittlich vielen Umstellbetriebe im 2017 reagieren? Marktexperten von Bio Suisse wagen Prognosen.

Die Veranstaltung ist kostenlos. Eine Anmeldung ist nicht nötig.

Orte und Daten finden sie in der Bioaktuell-Agenda und unter www.bio-test-agro.ch/veranstaltungen.

Die Gewinner des Kreuzworträtsels

Drei Mal einen Tag Landdienst eines Redaktionsmitgliedes gab es im Kreuzworträtsel vom Januar 2016 zu gewinnen. Inzwischen hat das Bioaktuell-Team seine Pflicht getan. Hier stellen wir Ihnen die drei Gewinner-Familien vor.

Familie Götsch, TI

Seit Anfang 2016 bewirtschaften Tankred Götsch und seine Familie den Rebbaubetrieb in Mergoscia auf rund 750 m ü. M. «Cà di Ciser» haben Götschs von Verena und Marco Klurfeld übernommen, die den Betrieb in den letzten 40 Jahren mit viel Herzblut aufgebaut und geführt hatten. Die Spezialität des Hauses ist ein Traubensaft aus Americano-Trauben, daneben werden Rotweine und ein Weisswein gekeltert. Beim Arbeitseinsatz von Ex-Bioaktuell-Chefredaktor Markus Spuhler standen die Pasteurisierung von Traubensaft, Holzhacken sowie Mais- und Kartoffelernte im Hausgarten an. Tankred Götsch ist in Teufen AR geboren und wuchs in Brasilien auf. Nach der landwirtschaftlichen Ausbildung in der Schweiz und weiteren Jahren in Brasilien zog es ihn endgültig in die Alpenrepublik zurück, wo er in der Biolandwirtschaft und als Landschaftsgärtner tätig war. Er kennt sich also in der Szene sehr gut aus, das Bioaktuell-Kreuzworträtsel war für ihn daher ein Kinderspiel. Seine Wurzeln im Dschungel hat er nicht vergessen, verschiedene Techniken der nachhaltigen Tropenlandwirtschaft testet er nun unter Tessiner Bedingungen. *Markus Spuhler*



Tankred Götsch (l.) und Markus Spuhler
Bild: zVg

Familie Tüscher, BE

«Die Kühe und deren Wohlbefinden sind uns das wichtigste», sagt Karin Tüscher. Seit 2013 steht den fünfundzwanzig horntragenden Milchkühen ein Laufstall zur Verfügung. Das funktioniert problemlos. «Weil die Herde stabil ist, kann der Stall auch relativ klein und simpel sein – so wie unserer», sagt Christian Tüscher. Vom Aussenbereich führt ein breiter Laufgang mit automatischem Mistschieber in die Scheune. Eine Längsseite bildet das Fressgitter, auf der andern Seite sind Liegeboxen mit Tiefstreu. Dort können die Kühe vorne in einen schmalen Gang entweichen, der per Einweggatter zum Aussenbereich führt. «Inzwischen heilen wir kranke Tiere meist dank Homöo-



Redaktorin Franziska Hämmerli (Mitte) mit den Tüschers und ihrem Nachwuchs. Rechts die Eltern von Christian. Bild: Nico Imhof

pathie», sagt Karin Tüscher. «Und das trotz anfänglicher Skepsis», schmunzelt ihr Ehemann Christian. «Hätten wir Abnehmer für die Milch, würden wir vielleicht sogar auf Demeter umstellen.» Seit 2008 bewirtschaften Tüschers 30 Hektaren LN und 5 Hektaren Wald. 2013 haben sie umgestellt. Der Hof steht in Ziegelried. In Recherswil führen sie einen Zweitbetrieb, auf dem die Eltern von Karin wohnen und mithelfen. *fra*

Familie Amstutz, BE

Rebèvelier ist ein kleiner Ort mit drei Bauernhöfen im Berner Jura. Auf dem mittleren Hof leben Marit und Peter Amstutz. Sie halten 19 behornete Redholstein/Swiss-Fleckvieh-Kühe und Jungvieh für die Nachzucht. Die Milch geht in die Käseerei in Fornet-Dessous, wo sie zu Bio-Moron und Bio-Tête-de-Moine verarbeitet wird. «Bio gibt der Landwirtschaft eine Aufwertung, die Nachfrage im Markt ist da und mir gibt es das Gefühl, etwas Sinnvolles zu tun», sagt Biobäuerin Marit Amstutz, die beim Kreuzworträtsel gewonnen hat mit dem richtigen Lösungswort «Biodiversität». Bio und Biodiversität spielen auf dem Hof in der Bergzone zwei eine wichtige Rolle. Es gibt viele Hochstammbäume: Kirschen, Zwetschgen, Äpfel, Birnen, Quitten, Nussbäume und natürlich die grossen Tannen und Ahorne auf den typisch jurassischen Wytweiden, wo wir während meines Landdiensteinsatzes am Holzen sind. Biobauer Peter Amstutz meint: «Für mich ist die Lebensmittelproduktion wichtig, denn das ist unsere Lebensgrundlage.» Dies setzt er konsequent um, indem er auf Kraftfuttereinsatz verzichtet. Auch setzt er keinen Trockensteller ein und behandelt die Tiere mit Alternativmedizin. *psh*



Von links: Marit und Peter Amstutz mit Redaktorin Petra Schwinghammer. Bild: Matei Varga

Was der Biolandbau braucht – Anliegen an die Forschung sind eingereicht

Forscher wollen praxisnahe Forschungsfragen. Bio Suisse sammelte 170 Anliegen und ermittelte 10 Schwerpunkte.

Welche Forschungsfragen in Zukunft angegangen werden sollen, das wollten Agroscope und FiBL diesen Frühling wissen. Es zeigte sich, dass die wichtigsten Anliegen Bodenfruchtbarkeit, Schädlingsregulierung, neue Bodenbearbeitungsmethoden oder die Auswirkungen biologischer Ernährung auf die Gesundheit und die Lebenserwartung sind. Die Bedürfniserhebung für den Biolandbau führte das Nationale Bioforschungsforum (NBFF) durch. Zahlreiche weitere, meist am konventionellen Landbau ausgerichtete Organisationen sowie Bundesämter, Kantone, Forschungsforen von Agroscope, Fachkommissionen des Schweizerischen Bauernverbands

«Die Ergebnisse der Bioforschung kommen meist der gesamten Landwirtschaft zugute.»

Daniel Bärtschi, Geschäftsführer Bio Suisse

(SBV), Profi-Lait und die Arbeitsgemeinschaft zur Förderung des Futterbaus (AGFF) reichten ihre Anliegen ein. Derzeit wertet Agroscope die eingereichten Forschungsanliegen aus, die Resultate werden 2017 bekannt gegeben.

Forschung ist für Bio Suisse ein wichtiges Thema. «Neben Mitteln für Forschungsprojekte investiert der Verband auch viel Arbeit in die Vernetzung und Koordination, unter anderem durch die aktive Mitarbeit im NBFF», erklärt Geschäftsführer Daniel Bärtschi. «Wir erwarten nun, dass der Bund wesentlich mehr Mittel in die Bioforschung investiert. Schliesslich sind die Ergebnisse daraus meist nicht nur für Biobetriebe relevant, sondern für die gesamte Landwirtschaft.» So setzen zum Beispiel die allermeisten Obstbaubetriebe ein natürliches Viruspräparat aus der Bioforschung zur Bekämpfung des Apfelwicklers ein. Daneben sind es längst nicht mehr nur Biotierhalter, die ihre Bestände mit komplementärmedizinischen Methoden behandeln und den Antibiotikaeinsatz reduzieren wollen. «Investition in Bioforschung ist deshalb Investition in eine nachhaltige Landwirtschaft», stellt Bärtschi klar. «Sie hilft, drängende Umweltprobleme ohne den Einsatz von chemisch-synthetischen Pestiziden zu reduzieren.»

Bio Suisse hat über verschiedene Fachgruppen, Kommissionen und Gremien 170 Forschungsanliegen gesammelt und bei Agroscope eingereicht. Um den wichtigsten Fragen Nachdruck zu verleihen, hat das Wissensgremium im August die Liste bereinigt und zehn «Top-Forschungsanliegen» ausgewählt. *Urs Guyer, Bio Suisse*

Sämtliche 170 Forschungsfragen sind abrufbar unter:
→ www.bioaktuell.ch > Aktuell > Bioforschungsforum > Downloads

Die 10 wichtigsten Forschungsanliegen von Bio Suisse

Bodenfruchtbarkeit: In allen Kulturen soll die Fruchtbarkeit des Bodens und der Einsatz leichter und bodenschonender Maschinen erforscht werden.

Energieeffizienz steigern: In der gesamten Lebensmittelherstellung braucht es Lösungen für eine energieeffiziente Produktion.

Alternative Eiweissfütterung/Sojaersatz: Durch alternative Eiweissträger, neue Fütterungsmethoden und Zucht genügsamer Tiere muss ein Ersatz für die Fütterung von Soja gefunden werden.

Geeignete Biosorten: Mit Sortenversuchen sollen in allen Kulturen neue und alte Sorten auf deren Eignung im Biolandbau getestet werden.

Biopflanzenzüchtung: Bei allen Kulturen braucht es mehr an Schweizer Bedürfnisse angepasste Sorten und Jungpflanzen aus biologischer Züchtung und Vermehrung.

Pflanzenschutzprobleme: Im Obstbau müssen für die wichtigsten Pflanzenschutzprobleme wie die Bekämpfung von Schorf, Marssonina und Kirschessigfliege biotaugliche Lösungen gefunden werden.

Unkrautregulierung: Im Futterbau und den übrigen Kulturen müssen ganzheitliche Bekämpfungsstrategien zur biologischen Bekämpfung von ausdauernden Unkräutern erforscht werden.

Antibiotikareduktion: Durch Züchtung, Beratung, Haltungssysteme und alternative Heilmethoden soll die Verwendung von Antibiotika reduziert werden.

Biokonservierungsverfahren: Neue Verfahren zur Konservierung von Lebensmitteln sollen auf ihre Biotauglichkeit geprüft und biotaugliche Verfahren gezielt entwickelt werden.

Ernährung mit Bioprodukten: Ist eine biologische Ernährung gesünder? Die Auswirkungen auf die Gesundheit und die Lebenserwartung des Menschen sollen erforscht werden.



Von der Bioforschung im Bereich Tiergesundheit profitieren auch konventionelle Betriebe. Bild: Thomas Alföldi

Labior N 10

Organischer Dünger, bestehend aus tierischen Substanzen reich an Keratin (Haaren, Rosshaar, usw.) in Form von Pellets. Dank seiner organischen Proteine ist es komplett wasserlöslich.

- 10 % Stickstoff, 70 % MO (auf rein tierischer Basis)
 - Für Getreide, Raps, Mais, Gemüsebau, Weinbau...
 - In Bigbag 500 kg oder in Säcke (Palette 25x40 kg)
- Vitistim Sàrl, vitistim@vitistim.ch
Fragen Sie für eine Offerte auch bei Mühle RytzAG



TARITRAL BIO

natürlicher TROCKENSTELLER

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

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.

Suter's Futtertrögli

Bio Electrolyt

Nun auch erhältlich bei:



Suter's Futtertrögli
Hans Rudolf Suter
Bibernstrasse 6
3296 Arch

Natel 079 340 90 05

Der Erfolg

Zutritt nur für Fachbesucher

Nürnberg, Germany

15.-18.2.2017

BIOFACH2017

into organic

Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel

BIOFACH. NACHHALTIG INNOVATIV.

Die internationale Networkingplattform der Bio-Branche begeistert 2.325 Aussteller und 48.533 Besucher* aus aller Welt mit ihrer Vielfalt an Bio-Lebensmitteln, ihrem hochkarätigen Fachkongress, konsequenter Zertifizierung und den einzigartigen Themenwelten:

- Neuheiten und Trends
- Erleben und Entdecken
- Wissen und Lernen

Alle Infos unter:

BIOFACH.DE

*BIOFACH und VIVANESS

TRAGEN SIE DEN
TERMIN DIREKT IN
IHREN KALENDER EIN.



VERANSTALTER

NürnbergMesse
T +49 911 8606-49 09
F +49 911 8606-49 08
besucherservice@
nuernbergmesse.de

INFORMATION

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

im Verbund mit

VIVANESS 2017

into natural beauty

Internationale Fachmesse
für Naturkosmetik

Delegierte: Neutral zur SBV-Initiative

Bio Suisse beschliesst bei der Initiative für Ernährungssicherheit eine «neutrale Haltung mit Vorbehalt». Zudem diskutierten die Delegierten mit Gästen über Chancen und Risiken des Marktes.

Sie wurde mit Spannung erwartet, die Diskussion und Abstimmung über die Initiative für Ernährungssicherheit des Schweizer Bauernverbands (SBV) an der Delegiertenversammlung (DV) von Bio Suisse am 16. November 2016 in Olten. Am 10. November hatte der Bioring Appenzellerland noch einen Antrag zur Unterstützung der Initiative eingereicht, und SBV-Präsident und Biolandwirt Markus Ritter warb in Olten flammend um Unterstützung. Doch am Ende setzte sich der Vorstandsvorschlag für eine neutrale Haltung durch. Begleitet wird dieser von einer Resolution und dem Vorbehalt, auf den Entscheid zurückzukommen, wenn das Parlament einen Ge-
genvorschlag beschliesst.

Eine andere Frage, welche die Biobranche derzeit stark beschäftigt, lautet: Wie entwickelt sich der Biomarkt weiter? Bio Suisse hatte diese für die DV aufgenommen und in einem Podium diskutiert. Grundtenor der Vertreter aus Produktion, Verarbeitung und Handel war: Der Biomarkt soll weiter kontinuierlich wachsen und die Knospe die zentrale Rolle spielen. So sagte etwa Roland Frefel von Coop: «Wir setzen auf die Knospe und wollen den Bioumsatz bis 2025 verdoppeln.» Biobauern der beiden Handelsorganisationen Prokana und Biofarm forderten, dass Bio Suisse stärker in den Markt eingreift und mit neuen Strukturen auf die vielen 2017 zu erwartenden Umsteller reagiert. Geschäftsführer Daniel Bärtschi erklärte, dass Bio Suisse das Anliegen ernst nehme, aber entsprechende Massnahmen auch mit den bisherigen Strukturen und Instrumenten wie Fachgruppen, Markttransparenz und Gespräche mit Handel und Verarbeitung umsetzen könne.

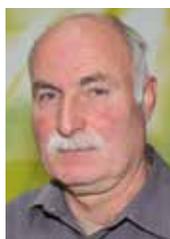
Die DV verabschiedete zudem das Budget 2017. Insgesamt will die Organisation im nächsten Jahr rund 15,2 Millionen Franken in die Weiterentwicklung des Biolandbaus und der Biomärkte investieren. *Stephan Jaun, Lukas Inderfurth, Bio Suisse*

Stimmen von der Delegiertenversammlung



Tamara Stoller, Bio Zürich und Schaffhausen

«Die neutrale Haltung zur Ernährungs-sicherheitsinitiative des Schweizer Bauernverbands (SBV) gibt der Biobewegung grösseren Spielraum und ist gut, denn Bioanliegen werden vom Bauernverband kaum vertreten.»



Jean-Bernard Steudler, Bio Neuchâtel

«Die neutrale Haltung von Bio Suisse zur Ernährungs-sicherheitsinitiative des SBV ist schade, die Biobauern sollten sich mit ihren nicht biologisch wirtschaftenden Berufskollegen solidarisch zeigen und vermehrt als Einheit auftreten.»



Laurent Godel, Geschäftsprüfungskommission (GPK)

«Es braucht die GPK, um die Konformität der Richtlinien sowie die Umsetzung von DV-Entscheiden nachzuprüfen und auch damit die Leute Probleme bei einer neutralen Stelle deponieren können.»



Gaby Denoth, Bio Grischun

«Ich schätze die lebendige Diskussionskultur an den Delegiertenversammlungen von Bio Suisse sowie das Knüpfen von Kontakten und die neuen Impulse.»



Claude-Alain Gebhard, Prokana

«Die Marktsituation im Bioackerbau ist dringend zu lösen, es braucht mehr Absatz und die Mengen müssen wo nötig gesteuert werden, wie man das dazumal bei der Biomilch gemacht hat.»



Christoph Meili, Biofarm

«Es rollt eine Umstellwelle im Bioackerbau an, wie man sie bis jetzt nicht gekannt hat.»

Texte und Bilder: psh und hir

Ein Mediator für den fairen Handel mit Knospe-Produkten

Knospe-Produzenten können sich bei Handelsstreitigkeiten an Toralf Richter wenden, Ombudsmann von Bio Suisse.

Auf dem Feld der Handelsbeziehungen weht ein immer rauerer Wind. Davon bleibt auch der Biomarkt nicht verschont. Als Begleitmassnahme zum «Verhaltenskodex zum Handel mit Knospe-Produkten» hat Bio Suisse 2014 die Ombudsstelle für faire Handelsbeziehungen eingeführt. Ihre Aufgabe: In der Verhandlungspraxis zwischen Knospe-Geschäftspartnern Fairness zu fördern. Ombudsmann ist Toralf Richter, promovierter Agronom und Fachmann für den Biomarkt. Wir haben ihn genauer nach seinem Job gefragt.

Herr Richter, wann kann man sich an Sie wenden?

Toralf Richter: Bei unfairem Preisverhalten, Behinderung des Marktzutritts oder bei einer plötzlichen Auflösung von Geschäftsbeziehungen mit existenzbedrohenden Auswirkungen auf den Betrieb bin ich die richtige Anlaufstelle für alle Knospe-zertifizierten Landwirtschafts- und Verarbeitungsbetriebe, Handelsunternehmen und Lizenznehmer. Die Ombudsverfahren helfen, Auseinandersetzungen vor Gericht zu vermeiden.

Ich bin jedoch nicht für Fragen und Beschwerden zu den Richtlinien, Weisungen und Tätigkeiten von Bio Suisse zuständig. In diesen Fällen hilft die Geschäftsstelle von Bio Suisse gerne, die zuständige Person zu finden und zu kontaktieren.

Was machen Sie konkret?

Meine wichtigste Aufgabe besteht darin, eine Dialogkultur aufzubauen. Verhandlungen werden heute immer härter geführt. Es kommt schnell zu Machtspielen. Da wenige Akteure den Markt beherrschen, sitzt der Produzent oft am kürzeren Hebel. Ihm fehlt schlicht der Gesamtüberblick über die Markt-

*«Der Begriff **fair** ist subjektiv und hat nicht für jedermann dieselbe Bedeutung.»*

Toralf Richter

lage. Bei einer Anfrage analysiere ich zuerst die Lage und hole Erkundigungen ein. Dann zeige ich mögliche Handlungsfelder auf und vermittele zwischen den Parteien. Ich habe keine Entscheidungsbefugnis, meine Funktion ist, die Grundlage für Konsenslösungen zu finden.

Erhalten Sie viele Anfragen?

Bis jetzt hatte ich wenig konkrete Beschwerdefälle, die in einem Ombudsverfahren behandelt wurden. Das heisst aber noch lange nicht, dass im Knospe-Handel alles reibungslos verläuft. Ich kann mich jedoch nur einschalten, wenn ich eine



Toralf Richter möchte eine Dialogkultur aufbauen. Bild: hir

Beschwerde erhalte.

Könnte es sein, dass der Biomarkt fairer ist als andere Märkte?

Bestimmt ist die Lage in der Schweiz besser als in anderen Ländern – auch für Knospe-Produkte. Der Begriff «fair» ist allerdings subjektiv und hat nicht für jedermann dieselbe Bedeutung. Der Preisdruck der Grossverteiler nimmt zu, und die Landwirtinnen, Landwirte und Händler kommen oft unter die Räder. Von Rückmeldungen her weiss ich, dass sich nur schon die Existenz der Schlichtungsstelle positiv auf die Gesprächsbereitschaft ausgewirkt hat. Wo vorher abgeblockt wurde, ist man heute eher zu Verhandlungen bereit. Verweigert man gar den Gang zur Ombudsstelle, kann Bio Suisse Sanktionen veranlassen. Schlussendlich riskiert man damit seine eigene Reputation, steht zum Schluss möglicherweise als skrupelloser Marktakteur in der Öffentlichkeit – das möchte niemand.

Interview: Christian Hirschi, Übersetzung: Sabine Lubow



Bio-Suisse-Schlichtungsstelle

Anfragen an Toralf Richter können schriftlich oder telefonisch erfolgen. Die Dienstleistungen der von Bio Suisse finanzierten Schlichtungsstelle sind kostenlos.

Bio-Suisse-Ombudsstelle, Toralf Richter,
Peter-Merian-Str. 34, 4052 Basel
Tel. 076 335 40 88

→ toralf.richter@bio-suisse.ch

→ www.bio-suisse.ch > Über uns > Ombudsstelle

Neuigkeiten zu den Tierverkehrsvignetten

Bis Weihnachten finden Biotierhalterinnen und -halter wie gewohnt die Tierverkehrsvignetten für die offiziellen Begleitdokumente in Ihrem Briefkasten. Mit dem Aufkleben der Vignette bestätigen Sie die Richtigkeit der Angaben. Kontrollieren Sie diese unbedingt. Ohne gültige Vignette werden Ihre Knospe-Schlachttiere im Schlachtbetrieb nicht als solche angenommen. Für den Verkauf von Nutztieren empfiehlt sich ebenfalls die Verwendung von Knospe-Vignetten. Erstmals wird dieses Jahr eine individuelle Anzahl Vignetten

versandt. Wer im laufenden Jahr Vignetten nachbestellt hat, erhält also mehr als drei Vignettenbögen. Aber Achtung: Wer noch nie Vignetten erhalten oder bestellt hat, wird nicht automatisch bedient. Umsteller und neue Tierhalter müssen die Vignetten ein erstes Mal aktiv bestellen. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

→ pmfleisch@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 45, Fax 061 204 66 11
Achtung: Bioweidebeef-Vignetten können nur direkt bei bio.inspecta bestellt werden.

Konsumenten fragen

«Wir sind leidenschaftliche Biokonsumenten und Pilzsammler. Was müssen wir erfüllen, wenn wir Pilze einem Biohof verkaufen?»



Bild: Bio Suisse, Flavia Müller

Falls der Biohof die Pilze in einem Produkt verarbeitet, müsste die Wildsammlung biozertifiziert sein. Die Anforderung dazu sind in den Bio-Suisse-Richtlinien Teil IV definiert. Für die Wildsammlung werden die Vorschriften aus dem Biolandbau sinngemäss angewendet: So dürfen die Wildpflanzen keiner Behandlung mit chemisch-synthetischen Mitteln ausgesetzt sein. In einem Sammelkonzept müssen Sammelgebiet und -tätigkeit genau beschrieben werden. Die Wildsammlung wird jährlich von der Biokontrollstelle vor Ort kontrolliert.

Wenn Sie die Knospe als Marke verwenden möchten, müssten Sie einen Lizenzvertrag mit Bio Suisse abschliessen. Auch ohne Zertifizierung können Sie die gesammelten Pilze einem Biobauern verkaufen. Dieser kann die Pilze zum Beispiel in seinem Hofladen verkaufen, muss sie aber deutlich kennzeichnen mit «aus nicht zertifizierter Wildsammlung» oder «regionale Pilze aus Wald x».

Karin Nowack / Petra Schwinghammer, Bio Suisse

Stellen Konsumenten auch Ihnen als Produzentin Fragen, die Sie vielleicht nicht gerade aus dem Stegreif beantworten können? Dann schreiben Sie uns an konsumentenfragen@bio-suisse.ch
Gerne beantworten wir Ihre Fragen.

Online-Werbeoffensive ist gestartet

Die TV-Kampagne «Gleichgewicht» wird neu mit Onlinepräsenz ergänzt. Die Kampagne spielt mit Bildern aus dem täglichen Leben. Sie zeigt auf sympathische und humorvolle Weise, dass irgendwie alles zusammenhängt: das Handeln der Menschen und das Geschehen in der Natur. Mit der Kam-

pagne sollen Konsumentinnen und Konsumenten sensibilisiert und dazu aufgefordert werden, Bioprodukte zu verwenden. So können sie aktiv mithelfen Mensch, Tier und Natur im Gleichgewicht zu halten. *Sylvia Gysin, Bio Suisse*

→ www.facts.bio-suisse.ch



Bio Suisse Verbandsdaten 2017

Delegiertenversammlungen	12. April, 15. November
PräsidentInnenkonferenzen	23. März, 20. Juni, 17. Oktober
Jahresmedienkonferenz	4. April
Sitzungen Vorstand	17. Jan., 21. Feb., 28. März, 9. Mai, 14./15. Juni, (11. Juli bei Bedarf), 22. Aug., 26. Sept., 7. Nov. 4. – 6. Dez.
Sitzungen Wissensgremium	26. Jan., weitere noch nicht bestimmt
Sitzungen Marktgremium	31. Mai, 23. November
Sitzungen Qualitätsgremium	7. Feb., 6. April, 22. Juni, 7. Sept., 26. Okt.
Sitzungen Markenkommission Anbau	noch nicht bestimmt
Sitzungen Markenkommission Verarbeitung und Handel	1. Feb., 5. April, 2. Juni, 14. Sept., 30. Nov./1. Dez.
Sitzungen Markenkommission Import	noch nicht bestimmt

Blaue Lupinen: 2015 top, 2016 passabel

Süsslupinen enthalten hochwertiges Protein und können als kühlere, relativ standfeste und blütenreiche Kultur mit intensivem Wurzelwerk Fruchtfolge und Landschaft bereichern. 2016 hat das FiBL Blaue Süsslupinen zum dritten Mal in Folge in einem Kleinparzellenversuch getestet.

Blaue Lupinen können auf Böden mit pH unter 7 angebaut werden, am besten in Mischkultur. Im ersten Teilversuch wurden acht Sorten in Mischkultur mit dem kurzen Sommerhafer «Buggy» geprüft, im zweiten Mischungen der Lupinensorte «Boruta» mit Hafer, Triticale, Gerste und Weizen. Um den unterdrückenden Effekt des Partners auf die Beikräuter zu beobachten, wurde auf Striegeln verzichtet. Im Juli gingen die Lupinen infolge der anhaltenden Niederschläge ins Lager.

Lupinen schneiden in Mischkultur besser ab

Lupine in Reinkultur brachte um die 20 dt/ha Ertrag. Bezüglich Standfestigkeit und Gesamtertrag schnitt die Mischung Lupine/Hafer mit 28 bis 36 dt/ha bei etwa 30 Prozent Lupinenanteil am besten ab. Die übrigen Mischungen brachten etwa 22 bis 25 dt/ha, wobei der hohe Lupinenanteil von 60 bis 75 Prozent hervorzuheben ist. Finanziell gesehen waren die Lupinen-Getreide-Mischungen erfolgreicher als die Reinkulturen von Lupine, Hafer und Triticale. Im Sortenversuch brachten die verzweigt wachsenden Typen bessere Ergebnisse,



Die Blaue Lupine «Boruta» in Mischkultur mit Hafer «Buggy». Bild: Christine Arncken

wobei sich erneut die Sorte «Boregine» mit einer Kombination aus gutem Lupinen- und gutem Gesamtertrag bewährt hat.

Die Ernte 2016 hat gezeigt, dass Lupinen auch in regenreichen Sommern überzeugen können. Richtig gut waren sie jedoch im heissen, trockenen Sommer 2015, wo in Mischung mit Triticale bei 42 dt/ha Gesamtertrag 29 dt/ha Lupinen (etwa 70 Prozent) geerntet wurden.

Das Projekt ist Teil des EU-Projekts Diversifood und wird unterstützt von: BLW (NAP-PGREL), Stiftung Corymbo, Stiftung Sur-la-Croix und Bio Partner. Christine Arncken, FiBL

Bioimkerei: Grundkurs und Konferenz

Schwarmvermehrung und Naturwabenbau sind zwei der Themen, die Salvador Garibay nennt, wenn man ihn nach den Inhalten der «Grundausbildung Bioimkerei» fragt. Der FiBL-Bienenexperte organisiert 2017 zum vierten Mal die siebenteilige Weiterbildung, die ab März einmal monatlich stattfinden wird. Sie richtet sich an (werdende) Imker ebenso wie an Bäuerinnen und Bauern. «Die hohe Nachfrage nach Biohonig macht die Imkerei zu einem interessanten Betriebszweig für Biobetriebe, zudem wird die Bestäubung der eigenen Kulturen gesichert», erklärt Garibay die über die Jahre stetig gestiegene Zahl von Landwirten unter den Kursteilnehmern.

Neben Garibay ist der weltweit grösste Demeter-Imker Günter Friedmann Hauptreferent des Kurses, je nach Thema unterstützt von weiteren Experten. Bei der Vermittlung des Grundwissens zur Bioimkerei legen die Kursleiter ein besonderes Augenmerk auf die Bedürfnisse der Bienen. Dazu gehö-



Einlogieren eines Naturschwarms. Bild: Salvador Garibay

ren auch die eingangs genannte Schwarmvermehrung und der Naturwabenbau. «Die Schwarmvermehrung stärkt unter anderem die Vitalität der Bienen und macht sie widerstandsfähiger», ist sich Garibay sicher und ergänzt, dass dem wichtigen Thema Vitalität auch die erste Frühjahrskonferenz Bioimkerei am FiBL am 25. Februar 2017 gewidmet ist. Theresa Reholz



Informationen zu Kurs und Konferenz

FiBL-Bioimkerkurs 2017

→ www.fibl.org > Termine > Grundausbildung Bioimkerei

Frühjahrskonferenz Bioimkerei

25. Februar 2017 am FiBL, Referenten u. a. Bienenexperte Prof. Jürgen Tautz und Bioimker Günter Friedmann.

→ www.fibl.org > Termine > Frühjahrskonferenz Bioimkerei

Informationsquellen zur Bioimkerei

Merkblatt «Anforderungen an die Bioimkerei»

→ www.shop.fibl.org > Bestell-Nr. 1397

Sechsteilige Filmserie zur Bioimkerei

 www.bioaktuell.ch > Tierhaltung > Bienen > Filmserie: Bioimkerei im Jahresverlauf

Neue Bioimkerei-Onlineplattform des 2015 vom FiBL mitbegründeten IFOAM Apiculture Forum IAF

→ www.organicbeekeeping.info (demnächst online)

Agenda

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

Grundbildung

Umstellung auf Biolandbau

Die Kurstage können einzeln oder als Ganzes (7 Tage) besucht werden.

Veranstalter
Inforama

Kursprogramm

Kurstag A hat bereits stattgefunden

B Tierhaltung / Tierzucht, Mo., 5. Dez. (Bäregg, Bärau BE)

C Boden / Düngung Mo., 9. Jan. (Bioschwand Münsingen BE)

D Aufzeichnung / Kontrolle, Mi., 8. Feb. (Burgrain, Alberswil LU)

E Vermarktung, Fr., 10. März (Diegenstal, Rickenbach LU)

F Futterbau, Mi., 26. April (Waldhof, Langenthal BE oder Merlischachen SZ)

G Ackerbau, Mo., 22. Mai (Bioschwand, Münsingen BE oder Wohlenschwil AG)

Information

Niklaus Sommer, Inforama
Tel. 031 636 42 68

Anmeldung

Kurssekretariat Inforama
Tel. 062 916 01 01

Umstellung auf Biolandbau

Veranstalter

Strickhof Lindau, BBZ Arenenberg, Landw. Zentrum SG

Kursprogramm

Kurstag 1: Ziele des Biolandbaus, Anforderungen und Richtlinien, Organisation der Kontrolle Di., 24. Januar, Strickhof Lindau ZH

Kurstag 2: Tierhaltung mit Schwerpunkt Rindvieh: Haltung, Fütterung, Gesundheit, Marktsituation. Donnerstag, 2. Februar Rest. Freihof, Gossau SG

Kurstag 3: Bioackerbau, Schwerpunkt Boden und Pflanzenernährung Do., 16. Februar, BBZ Arenenberg, Salenstein TG

Kurstag 4: Futterbau, Hochstammobstbau, Biodiversität Do., 2. März, Landw. Zentrum SG, Mattenhof, Flawil SG

Kurstag 5: Bioackerbau, Schwerpunkt Unkrautregulierung Do., 16. März, Strickhof Lindau ZH

Information

Kantonale Bioberaterstellen
Detailprogramm: www.strickhof.ch, www.arenenberg.ch, www.lzsg.ch

Anmeldung

Kurssekretariat Strickhof
Tel. 058 105 98 22
charlotte.baumgartner@strickhof.ch
Anmeldefrist: 6. Januar

Solidarische Landwirtschaft

Pilotlehrgang mit den Schwerpunkten biologischer Gemüsebau und solidarische Landwirtschaft.

Themen

Anbauplanung, Setzlingsanzucht und effiziente Handarbeitstechniken, organisatorische Aspekte wie Rechtsform, Finanzplanung, Mitarbeit und Partizipation.

Wann und wo

Solawi Betriebskonzept I: 12. bis 14. Januar 2017
Biologischer Gemüsebau I: 30. Januar – 3. Februar 2017
Biologischer Gemüsebau II: 6. bis 10. Februar 2017
Solawi Betriebskonzept II: 28. bis 29. April 2017
Jeweils Dietikon ZH oder Bioschwand Münsingen

Veranstalter

Kooperationsstelle für solidarische Landwirtschaft in Zusammenarbeit mit der Bioschule Schwand

Information

www.solawi.ch > Lehrgang 2017

Anmeldung

info@solawi.ch

Bio von A bis Z

Grundlagen des Biolandbaus und der Bioverarbeitung, Unterschiede zu konventionellen Lebensmitteln in Theorie und Praxis. Für alle, die mehr über Labels und Qualität von Biolebensmitteln wissen möchten.

Wann und wo

Do., 16. März 2017
FiBL Frick AG

Leitung

Regula Bickel, FiBL

Information und Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74

kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Ackerbau

Bioackerbautagung

Vermarktungssituation, Bodenbearbeitung und Gründüngungen, Sortenempfehlungen, Unkrautregulierung.

Wann und wo

Do., 19. Januar 2017
FiBL, Frick AG

Leitung

Hansueli Dierauer, FiBL

Information und Anmeldung

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

Biokartoffeltagung

Kartoffelanbau im Zeichen der Klimaänderung, Ergebnisse der Biosortenversuche, Neues zur Anbautechnik.

Wann und wo

Mi., 1. Feb., 9.15 bis 17 Uhr
FiBL, Frick AG

Information und Anmeldung

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

Bodenfruchtbarkeit schaffen

Bodenfruchtbarkeit schaffen – von der Naturgrundlage zur Kulturaufgabe: Wie kann der Boden real als Gemeingut gehandhabt werden, so, dass die Bodenfruchtbarkeit über Generationen hinweg aufgebaut und erhalten werden kann?

Wann und wo

1. bis 4. Februar 2017
Goetheanum, Dornach BL

Information und Anmeldung

www.goetheanum.ch
Tel. 061 706 42 12

Futterbau

Informationstag Bio-Landbau

Informatoinstag mit Einblick in Biomischfutterproduktion.

Themen

Aktuelles von Bio Suisse, Fruchtfolge, Sortenwahl, Übersaaten, Kalk, Bodenproben usw.

Wann und wo

Do., 12. Januar 2017
9 bis 16 Uhr
UFA AG, Herzogenbuchsee BE

Veranstalter

UFA, Fenaco GOF, UFA-Samen, Landor, Landi Buchsi-Thörigen

Kursleitung, Information

Toni Büchler, UFA
Tel. 079 526 52 00
toni.buechler@ufa.ch

Anmeldung

UFA AG, Tel. 058 434 10 00
bdzollikofen@ufa.ch
Anmeldefrist: 30. Dezember 2016

Gemüsebau

Jahrestagung Biogemüse

Das jährliche Treffen der Biogemüsebranche für den Gedanken- und Ideenaustausch zu Markt, Politik und Verbänden.

Wann und wo

Mi., 11. Januar 2017
9 bis 17 Uhr
Olten SO

Leitung

Martin Koller, FiBL

Information und Anmeldung

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

Rebbau

Bioweinbautagung

Präsentation der neuesten Entwicklungen im Rebberg und im Weinkeller sowie Erfahrungsaustausch unter Winzerinnen und Winzern.

Wann und wo

Mi., 8. März 2017
FiBL Frick AG

Kursleitung

Andreas Häseli

Information und Anmeldung

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

Bioweinbau-Kurs

Themen

Sortenkunde, Jungrebenpflege, Schnitt, Heften, Nährstoffversorgung, Erlesen, Schlaufen, Kappen, Ertragskontrolle, Traubenreife, Vogelschutz, Jungweidegustation. Fachliche und wissenschaftliche Grundlagen zu weiteren Themen.

Wann und wo

Sa., 18. März 2017, 9 bis 12 Uhr
Sa., 10. Juni 2017, 9 bis 12 Uhr
Sa., 8. Juli 2017, 9 bis 12 Uhr
Sa., 2. Sept. 2017, 9 bis 12 Uhr
Jan. 2018 (Datum noch offen)
Inkl. Degustation

Weingut Stammerberg,
Stammheim und Nussbaumen

Leitung
Fredi Strasser, Agronom ETH und
Biowinzer

Information, Anmeldung
Tel. 052 740 27 74
fredi-strasser@stammerberg.ch
www.stammerberg.ch
Anmeldefrist: 5. März

Obstbau, Beeren

Neues
Datum

Bioobstbautagung

Die jährliche Tagung für Forscher, Beraterinnen und Praktiker zu neuen Erkenntnissen im Bioobstbau. Mit Beiträgen zu Anbautechnik, Pflanzenschutz, Sorten- und Unterlagenwahl sowie Informationen zu den Entwicklungen im Markt.

Wann und wo
Fr., 20. Januar 2017
FiBL, Frick AG

Leitung
Andreas Häseli, FiBL

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

Tierhaltung

Stallvisite

Thema
Kälberaufzucht mit angesäuertem Milch: Durchfall bei den Kälbern verhindern ist auf jedem Viehbetrieb ein Thema. Markus und Brigitte Bieri zeigen, welche vorbeugenden Massnahmen sie auf ihrem Betrieb treffen. Christophe Notz, Tierarzt am FiBL, gibt seine Erkenntnisse aus Forschung und Praxis zum Thema Kälberaufzucht weiter.

Wann und wo
Fr., 9. Dezember 2016
19.30 bis 22 Uhr
Betrieb Markus Bieri
Edlibach ZG

Veranstalter
Bio Zug, Bio Suisse, FiBL

Referent
Christophe Notz, Tierarzt FiBL

Information
Peter Waltenspül, Bio Zug
Tel. 079 566 34 53

Anmeldung
Bio Zug, Yvonne Hegglin-Zürcher
Tel. 041 755 30 53
info@bio-zug.ch

Kuhsignale verstehen

In einer kleinen Gruppe wird das Erkennen und Verstehen der Kuhsignale am einzelnen Tier und der gesamten Herde geübt. Massnahmen werden daraus abgeleitet und diskutiert. Einzelne Kurse zu verschiedenen Themen.

Wann und wo
Kuhsignale im Laufstall:
• Mo., 12. Dezember 2016
• Do., 12. Januar 2017

Kuhsignale im Anbindestall:
• Mo., 9. Januar 2017
• Do., 26. Januar 2017
Kuhsignale im Mutterkuhstall:
• Di., 14. Februar 2017
Kuhsignale rund ums Abkalben:
• Di., 31. Januar 2017
Jeweils 9 bis 17 Uhr
Landw. Zentrum SG, Flawil

Information und Anmeldung
Sekretariat Landw. Zentrum SG
Tel. 058 228 24 70
info.flawil@lzsg.ch

Bioschweine- tagung

Austausch innerhalb der Branche zu den Themen Marktentwicklung, Zucht, Fütterung, Tiergesundheit und Haltung. Am Nachmittag findet die Generalversammlung der IG BSS (Interessengruppe Bioschweine Schweiz) statt.

Wann und wo
Do., 15. Dezember 2016
9.15 bis 16 Uhr
FiBL, Frick AG

Leitung
Barbara Früh, FiBL

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

Grundkurs Hand- buch homöopathi- sche Stallapotheke

Wann und wo
Jeweils 9 bis 12.30 Uhr
Do., 19. Januar 2017
Do., 9. Februar 2017
Do., 23. Februar 2017
Do., 23. März 2017
Landwirtschaftliches Zentrum SG
BZWU, Flawil SG

Referent
Dr. Andreas Schmidt, Sirmach

Information
Nicole Inauen
Tel. 058 228 24 95
nicole.inauen@lzsg.ch

Anmeldung
Landwirtschaftliches Zentrum SG

Tel. 058 228 24 70
info.flawil@lzsg.ch
Anmeldeschluss: 5. Jan. 2017

Biolegehennen- tagung

Am Vormittag werden aktuelle Themen zur Legehennenhaltung vorgestellt und diskutiert. Am Nachmittag findet die Generalversammlung der IG Bio-Ei Suisse statt.

Wann und wo
Do., 26. Januar 2017
9.15 bis 12.30 Uhr

Leitung
Veronika Maurer, FiBL

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

Grundausbildung Bioimkerei

Themen
Bienenvolk, Schwarmzeit und Vermehrung, Krankheiten und Parasiten, Honigernte, Fütterung, Futterkontrolle, Varroa-Behandlung

Wann und wo
Sa., 4. März 2017
Sa., 29. April 2017
Sa., 13. Mai 2017
Sa., 10. Juni 2017
Sa., 8. Juli 2017
Sa., 12. August 2017
FiBL, Frick AG

Leitung
Salvador Garibay, FiBL

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

Arzneipflanzen in der Stallapotheke

Am Kurstag lernen Sie für häufige Tierleiden wirksame Pflanzen kennen und wann und wie die Präparate am Tier angewendet werden. Sie verarbeiten Pflanzen in praktischen Kurssequenzen zu direkt anwendbaren Produkten (Salbe, Tinktur ...).

Wann und wo
Do., 9. Februar 2017
9 bis 16 Uhr
Inforama Berner Oberland,
Hondrich

Information und Anmeldung
Inforama, Tobias Furrer
Tel. 031 636 04 10
tobias.furrer@vol.be.ch
Anmeldefrist: 19. Januar 2017

Verarbeitung und Handel

Bioglace, Modul 2

Thema
Herstellung von Bioglace in der Praxis: Technische Einrichtung, Räumlichkeiten, Rezepturen und Rohstoffe. Modul 2 baut auf dem Einführungskurs auf. Grundlagenkenntnisse der Bioanforderungen sollten vorhanden sein.

Wann und wo
Di., 17. Januar 2017
8.45 bis 17 Uhr
Uffhusen LU

Leitung
Regula Bickel, FiBL

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

Direkt- vermarktung

Direktvermark- tung Rindfleisch

Themen
Unter anderem: Aufbauphase, Internetauftritt, Produktionszahlen, Vorgaben für Schlachthof und Metzger, Kalkulation, Investitionen, Kundenbindung, Taxation der schlachtreifen Tiere.

Wann und wo
Fr., 27. Januar 2017
Barenberg, Bubikon ZH

Leitung
Eric Meili

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

Bioverarbeitungs- fleisch

Neues
Datum

Themen
Biofleischproduktion, Bank- und Verarbeitungsfleisch, Ausmastgrad, Rasse, Remonten, Vertragsaufzucht.

Wann und wo
Mi., 22. Februar 2017
Bazenheid SG

Leitung
Franz J. Steiner

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

Ökologie, Naturschutz

Den Biolandbau klimafreundlicher gestalten

Workshops mit Diskussion zu den Ergebnissen des Projektes «Strategies for Organic- and Low-input-farming to Mitigate and Adapt to Climate Change (SOLMACC)».

Themen

Hofdünger, erweiterte Fruchtfolgen, optimierte Bodenbearbeitung, Agroforst usw.

Wann und wo

Di., 13. Dezember 2016
9 bis 15 Uhr
FiBL, Frick AG

Referenten

Andreas Gättinger und
Lin Bautze, FiBL

Information und Anmeldung

Lin Bautze, lin.bautze@fibl.org
Tel. 062 865 04 60

Richtlinien

Biokontrolle

Was gilt neu im Biolandbau? Änderungen in den Vorschriften (BioV, Knospe, ÖLN), Kontrollschwerpunkte 2017 und Entwicklung der Biomärkte.

Wann und wo

9. Januar:
• Bildungszentrum Mattenhof, Flawil SG/Strickhof
• LS Strickhof, Lindau ZH
10. Januar:
• Gemeindesaal Zweisimmen BE
• Rest. Bären, Wilderswil
11. Januar:
• Schwand, Münsingen
• Inforama Hondrich
12. Januar:
• LZ Liebegg, Gränichen
• Inforama Bäregg, Bärau
16. Januar:
• LS Ebenrain, Sissach
• Inforama Waldhof, Langenthal
17. Januar:
• Hotel Hirschen, Eggwil
18. Januar:
• Arenenberg, Salenstein
19. Januar:
• Rest. Schützenhaus, Burgdorf
• Restaurant Brauerei, Sursee
23. Januar:
• Inforama Bäregg, Bärau
• Schwand, Münsingen
24. Januar:
• LS Plantahof, Landquart
• Rest. Rose, Ibach SZ

Veranstalter

Bio Test Agro AG

Information

www.bio-test-agro.ch
Tel. 031 722 10 72

Die Kurse sind kostenfrei. Keine Anmeldung erforderlich.

Kennzeichnung Bioprodukte

Wie deklarieren ich richtig? Praktische Umsetzung der Anforderungen der Lebensmittelverordnung sowie der Richtlinien von Bio Suisse und Demeter. Mit vielen Beispielen und Übungen.

Wann und wo

A Do., 30. März 2017
B Di., 4. April 2017
Beide Kurse: FiBL, Frick AG

Leitung

Regula Bickel, FiBL

Information und Anmeldung

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

Feste, Märkte, Messen

23. Möschberg- Gespräche

Intensivierung der Landwirtschaft ist in aller Munde. Wie kann die Lebensmittelherstellung ökologisch und sozial intensiviert werden? Welcher Nutzen ergibt sich daraus? Eine kritische Auseinandersetzung mit verschiedenen Referenten und Workshops.

Wann und wo

15. bis 16. Januar 2017
Seminarhotel Möschberg
Grosshöchstetten BE

Veranstalter

Bioforum Schweiz

Information, Anmeldung

www.bioforumschweiz.ch
Tel. 044 520 90 19
Anmeldefrist: 1. Januar 2017

Biofach 2017

Die internationale Networkingplattform der Biobranche begeistert Besucher aus aller Welt mit ihrer Vielfalt an Biobiolebensmitteln, ihrem hochkarätigen Fachkongress. Hier diskutieren Branchenakteure die Zukunftsfragen des Marktes und gestalten gemeinsam die Branchenpolitik.

Themen

Neuheiten und Trends
Erleben und Entdecken
Wissen und Lernen

Wann und wo

15. bis 18. Februar 2017
Messezentrum, Nürnberg

Weitere Informationen

www.biofach.de

Marktplatz

Hier inserieren Sie gratis!

Schicken Sie Ihren Inseratetext mit maximal 400 Zeichen inklusive Leerzeichen an:

Erika Bayer, FiBL, Ackerstrasse 113,
Postfach 219, 5070 Frick oder per E-Mail an
werbung@bioaktuell.ch, Tel. 062 865 72 72

Biobörse

Auf www.bioboerse.ch finden Sie noch mehr Inserate und können kostenlos inserieren.

SUCHE

Hofnachfolge: Biobetrieb mit Reben und Obst in Salgesch VS zu verpachten oder verkaufen. 1 ha LN, 1,1 SAK, 600 m ü. M. An der Sprachgrenze. Steil- und Terrassenlagen. Teilweise PIWI-Rebsorten. Permakultur-Ansätze. Elektrogeräte. Produktion von Spezialitäten: www.verjusbio.ch.

Wachsende, treue Kundschaft.
Felix Kuchler, PF 100, 3970 Salgesch
felix.kuechler@valnature.ch

Nachfolger für kleineren Biogemüsebaubetrieb gesucht: Kanton Aargau, Verkauf oder Verpachtung, Freilandkulturen und Gewächshäuser, Direktvermarktung mit Stammkundschaft an Wochenmärkten, wirtschaftlich erfolgreicher Betrieb, ideal für Einstieg in die Selbstständigkeit, weitere Auskünfte unter Tel. 061 971 71 21
Bewerbung an info@hofnachfolge.ch
www.hofnachfolge.ch

Semdbner-Gemüsesämaschine

Auch alt oder reparaturbedürftig. Bitte alles anbieten, auch Einzelteile. Tel. 079 516 14 92

Brenner von Biofarm-Abflamngerät

T-Form, Brennweite 75 cm.
E. Traub, Eichhof, 5608 Stetten, Tel. 056 496 39 64

BIETE

Schöne Christbäume, Knospe-zertifiziert
Nordmannstannen aller Grössen bis 8 m
Blaufichten 150–300 cm, Fichten 150–500 cm
Faire Preise, Lieferung möglich.
Tel. 076 338 12 36

Gnägi-Militärleibchen, direkt ab CH-Fabrik. S-48 / M-52 / L-56 / XL-62 / XXL-68 olivegrün, dunkelblau, grauanthrazit, schwarz, weiss, bordeaux, orange, alle Fr. 16.50.
Lange Unterhosen im Gnägi-Stoff Fr. 19.–
www.gnaegiverkauf.ch, Tel. 071 664 27 20

Doppelräder zu verkaufen:

7.50 – 18, System Schaad, passend zu 15,0 / 55 – 17.
Preis: Fr. 290.–
Tel. 079 859 23 16

Gesunde Tiere - mit Komplementärmedizin

Mit dem „AnimalMed Gesundheitskonzept“ werden Nutztiere vorbeugend und akut mit Phytotherapie und Homöopathie behandelt.



Sie möchten den Antibiotikaeinsatz wesentlich reduzieren und somit Ihre Tiergesundheitskosten senken?
Wir beraten Sie gerne!

AnimalMed 



Sie können unsere Produkte auch bequem über unseren Online-Shop bestellen.

Was wir tun

Wir unterstützen Sie darin, Ihre Tiere und somit bestimmte Krankheitssymptome besser kennenzulernen. So können Krankheiten frühzeitig identifiziert und behandelt werden. Je früher man behandelt, desto grösser sind die Erfolgchancen einer schnellen Genesung des Tieres.

Das Gesundheitskonzept

- Aus- und Weiterbildungskurse
- individuelle Beratung durch unsere Landwirtschaftsberater
- umfangreiches komplementärmedizinisches Produktesortiment

Für mehr Infos zu unseren Produkten und unserem ausführlichen Kursangebot besuchen Sie uns auf



www.animalmed.ch

oder rufen Sie uns direkt an



062 388 32 20

Unsere Ziele

- Gleichgewichtung der Komplementär- und Schulmedizin
- Altbewährtes wieder in die Landwirtschaft einbringen
- langfristige Sicherstellung der Wirksamkeit von Antibiotika
- Eindämmung der Resistenzbildung

Dr. Schaette – Vertretung Schweiz

Seit Januar 2016 sind wir nun die offizielle Vertretung Schweiz der bekannten Dr. Schaette Produkte.

Wir werden nun Schritt für Schritt das Produkte-Sortiment ausbauen und zusammen mit Ihnen weiter entwickeln.

AnimalMed – Homöopharm AG

Nordringstrasse 9
4702 Oensingen
Tel. 062 388 32 20

Ausgesprochen

«Massive Schäden durch Mobilfunk»

Unser Hof liegt direkt im Sendestrahle einer etwa 114 Meter entfernten Mobilfunkantenne von Sunrise/Huawei. Die Antenne mit einer Leistung von zwei mal 2020 Watt steht seit 2011 auf dem Gebäude der Elibag AG in Elgg. Im Frühjahr 2013 wurde die Sendeleistung der Anlage von 26 auf nahezu 100 Prozent erhöht. Seit diesem Zeitpunkt sind bis heute auf unserem Hof Tierschäden von mehr als 33 000 Franken entstanden.

In der Zeit von November 2013 bis Januar 2014 hatten wir vier unerklärliche Totgeburten zu verzeichnen, obwohl die Tiere voll entwickelt und auf den Termin geboren waren.

Drei im Frühling 2014 geborene Kälber fielen durch Orientierungsprobleme auf. Sie liefen ohne äussere Einflüsse aus unerklärlichen Gründen in die Weidezäune. Die Untersuchung der Augen dieser Kälber, auch durch das Tierspital der Universität Zürich, ergaben keine Befunde. Die Tiere schienen uneingeschränkt sehfähig. «Es kann jedoch auch nicht ausgeschlossen werden, dass die Strahlenbelastung durch die Funkantenne diese Sehbehinderung unbekannter Genese ausgelöst hat», so das Tierspital Zürich in seinem Entlassungsbericht.

2014 und 2015 mussten vier Tiere notgeschlachtet und drei Tiere eingeschläfert werden. Die Tiere wiesen angeschwollene Beine und Sprunggelenke sowie Abszesse auf, teilweise am ganzen Körper; die Klauen waren in einem bedenklichen Zustand. Auch junge Kühe hatten teilweise an allen vier Füssen Geschwüre. Trotz intensivem Einsatz auch teurer Medikamente konnten die Abgänge nicht verhindert werden. «Die Häufigkeit und die Besonderheiten der Probleme sind ebenso dramatisch wie uner-

klärlich», sagt Dr. Weisstanner, der langjährige Tierarzt unseres Betriebes. «Zuerst schockierten mich die vier Totgeburten, dann die drei Kälber mit Wahrnehmungsproblemen und insbesondere die fünf Abgänge. Im April 2014 hat ein Kalb etwa zwei Wochen nach der Geburt alle Haare am ganzen Körper verloren, diese wuchsen später wieder nach. Ein solcher Vorgang ist mir in meiner 50-jährigen Tätigkeit als Tierarzt noch nie begegnet.»

Im Dorf leiden auch Menschen massiv unter der Strahlung. Die Antenne wäre nicht nötig, der Empfang mit Sunrise war

auch zuvor überall gut gewesen. Die modernen Handys schüren das Verlangen nach der Übertragung immer grösserer Datenmengen. Werden Menschen und Tiere dafür vermehrt mit der Gesundheit bezah- len müssen?



Thomas Peter
Hof Peter, Elgg ZH,
in 5. Generation
Familienbetrieb,
konventionell,
Ackerbau und
Milchwirtschaft mit
30 Kühen

BIO Aktuell

- 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 verschenke ein Jahresabo von Bioaktuell. Bitte Liefer- und Zahler-Adresse angeben

Vorname / Name

Adresse

PLZ / Ort / Land

E-Mail

Datum

Unterschrift

Talon ausschneiden und einsenden an: Bio Suisse, Verlag Bioaktuell, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel
Tel. +41 (0)61 204 66 66, E-Mail verlag@bioaktuell.ch, Spezialangebote unter www.bioaktuell.ch

Biofutter ist Vertrauenssache

Egal was Trump(f) ist, mit Lehmann Biofutter
haben sie immer ein Ass im Ärmel



BIO Exklusiv® **Alb. Lehmann**
BIOFUTTER
5413 Birmenstorf / 9200 Gossau / www.biomuehle.ch

Getreide · Olsaaten · Futtermittel

fenaco-gof.ch

GOF

Eine Geschäftseinheit der fenaco

Ihre Ernte in guten Händen

Wir übernehmen

- Brot- und Futtergetreide
- Ölsaaten
- Körnerleguminosen

Sie profitieren

- Sammelstelle in Ihrer Nähe
- Gesicherte Abnahme Ihrer Ernte
- Attraktive Auszahlungsbedingungen


BIOSUISSE


UMSTELLUNG

Ihr Ansprechpartner im Getreide- und Ölsaatenhandel
Ihre regionale LANDI/Maxi-Sammelstelle

www.fenaco-gof.ch

Weitere Informationen > Bio-Rohprodukte