

BIO

Aktuell

Das Magazin der Biobewegung

7|17
SEPT



UFA 213

für eine erfolgreiche Mast

Rabatt Fr. 10.–/100 kg
bis 23.09.17

UFA-Antifex Bio
Reguliert die Verdauung
10% Rabatt
bis 02.12.17

ufa.ch

In Ihrer
LANDI



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



Ich habe einen ganz einfachen Geschmack:
**Ich bin immer mit dem
Besten zufrieden!**

- Oscar Wilde -



Wir verkaufen nicht nur Pferde-Futter!
Bei uns sind Sie an der richtigen Adresse für Bio-
Raufutter, Bio-Einzelfutter und Stroh aller Art.

Unsere Produkte finden Sie auf www.bioboerse.ch mit PLZ «9217»
Gerne beraten wir Sie persönlich unter 071 642 45 90.

Impressum

26. Jahrgang 2017

Bioaktuell erscheint 10-mal pro
Jahr, zweimal jährlich als

Doppelnummer.

Magazin in Französisch:

Bioactualités

Magazin in Italienisch: Bioattualità

Auflage

Deutsch: 7689 Exemplare

Französisch: 1139 Exemplare

Italienisch: 456 Exemplare

Total gedruckte Exemplare: 9283

(Beglaubigt 2017)

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

PureBalance, FSC-zertifiziert

Ökolabel: Blauer Engel,

EU Ecolabel

Redaktion

Katharina Scheuner /ks (Chefred.)

Franziska Hämmerli /fra

Christian Hirschi /hir

Tanja Hoch /tja

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-7

Passwort: ba7-2017

Titelseite: Verarbeitungs- und Handelsbetriebe mit Knospe-Lizenz wünschen sich mehr Mitspracherecht bei Bio Suisse.

Bild: Biskuit-Produktion Hug AG, Hans Peter Schneider, alimenta

Pflanzenpower

Gutes Vollkornbrot, dick mit Butter und Quark bestrichen, darüber eine Schicht Zuckerrübensirup – ein Gedicht. Ich esse es bei meiner Oma Margarete gerne zum Frühstück. In der Schweiz ist der Saft der Zuckerrübe, der über zwölf Stunden lang eingekocht wird, eher unbekannt. Obwohl er glatt als Superfood durchgehen könnte: 100 Gramm decken beim Eisen rund 130 Prozent und beim Magnesium ein Viertel des Tagesbedarfs. Ähnlich wertvolle Inhaltsstoffe, aber weniger Zucker hat die Melasse, ein Nebenprodukt der hochtechnologischen Kristallzuckerherstellung. Dieser soll bald in Schweizer Knospe-Qualität auf den Markt kommen. Darum wurde der Preis pro Tonne um 30 Franken erhöht und die Zuckerfabriken suchen neue Produzenten. Lesen Sie mehr über die Produktion des einheimischen Pfahlwurzlers auf Seite 16 und 17.

Zahlreiche Pflanzen mit gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen existieren, doch leider sind nur noch zwei rein pflanzliche Tierarzneimittel in der Schweiz erhältlich. «Das Wissen über die Welt der Arzneipflanzen schwindet. Deswegen ist der Austausch darüber sehr wichtig», sagt Michael Walkenhorst vom FiBL und gibt auf Seite 22 und 23 einige praktische Ratschläge zu pflanzlichen Hausmitteln.

Eine weitere fast ausgestorbene Wissenschaft lebt wieder auf: das Mälzen von Gerste für die Bierbrauerei. Im Jura hat deshalb das Projekt «Malticulture» gestartet. Es fungiert als Verbindungsglied zwischen Getreideproduzenten und handwerklichen Brauereibetrieben (Seite 12 und 13). Vielleicht kann es gar als Musterbeispiel für die Zusammenarbeit der Landwirtinnen mit den Verarbeitern dienen? Letztere wünschen sich nämlich mehr Beteiligung bei Bio Suisse, wie die Titelgeschichte auf den Seiten 6 bis 10 zeigt.



Franziska Hämmerli, stv. Chefredaktorin



Inhalt

Verarbeitung und Handel

Lizenznehmer

6 Bio Suisse geht vorwärts

8 Ringen um Beteiligung

Onlinehandel

10 Bio im Netz: Vertrauen bleibt zentral

11 PVC-freie Deckel für Knospe-Honig

Produktion

Ackerbau

12 Schweizer Braumalz ist zurück

15 Falls Stink- oder Zwergsteinbrand drohen

16 Zuckerrüben: Jetzt Anbau planen

18 Ökofeldtage: Roboter und Gasmotor lassen grüssen

21 Präparate mischen leicht gemacht

Tiergesundheit

22 Fruchtbare Kühe mit Lindenrinde

Zucht

24 Neue und alte Stiere für die Biozucht

Bio Suisse und FiBL

26 FiBL

27 Bio Suisse

Rubriken

2 Impressum

4 Kurzfutter

25 Handel und Preise

28 Agenda / Marktplatz

31 Leserbrief

Gesagt



«Biozuckerrüben werden als Erste verarbeitet. Die Vorteile: Frühlieferprämie und trockener Boden beim Ernten.»

Martin Wälti, Affeltrangen ZH

→ Seite 16

Gezählt

2/3

der Finanzen von Bio Suisse stammen von den Lizenznehmern, also Verarbeitungs- und Handelsbetrieben. Daher soll ihnen in Zukunft mehr Mitspracherecht eingeräumt werden, findet Bio Suisse.

→ Seite 8

Gesehen



Berner Oberländer Wasserbüffel genießen das Bad im Hinterburgseeli auf 1515 Meter über Meer. Wasserbüffel sind ruhige, friedliche und neugierige Tiere. Eine Besonderheit ist die dicke Haut, die nur wenige Schweißdrüsen aufweist. Die Tiere brauchen deshalb ab 24 °C Wasser zum Abkühlen. Ihrem Namen getreu schätzen sie tägliches Baden. Franz Steiner, FiBL; Bild: Heidi Bucher

Ausstellen an Markt?

Vom 10. bis 12. 11. 2017 ist Bio Suisse mit einem Gemeinschaftsstand am Slow Food Market Zürich präsent. Melden Sie sich noch heute an, um mit Ihren Biospezialitäten, vorzugsweise aus der Region Zürich, dabei zu sein. Der Stand bietet Platz für maximal zehn Teilnehmende. Informationen zum Anforderungsprofil und weitere Details zur Anmeldung bis Ende September erhalten Sie bei der Projektleiterin des Slow Food Market. Sylvia Gysin, Bio Suisse

→ Ajas Kulici
Projektleitung Slow Food Market
(in Zusammenarbeit mit Bio Suisse)
Tel. 043 399 45 70
ak@event-ex.ch

Gentechnik ist unnatürliche Laborforschung

«Bei gentechnisch veränderten Organismen ist das genetische Material so verändert worden, wie dies unter natürlichen Bedingungen durch Kreuzen oder natürliche Rekombination nicht vorkommt.» So klar ist das Gentechnikgesetz. Für solche Organismen werden umfassende Risikoanalysen verlangt, bevor sie zugelassen werden können. In der Schweiz gilt ohnehin bis 2021 ein Moratorium für den Anbau. Nun tritt eine neue Generation von Gentechniken wie CRISPR/Cas an. Sie versprechen das Ende von Hunger, Krankheiten und Schädlingen – billig und präzise. Die Techniken werden allerdings weiterhin im Labor angewendet. Die Gen-Konstrukte werden von

aussen eingeschossen und verletzen die Zellorgane. Tests zeigen, dass auch viele Nicht-Ziele verändert werden. Von «natürlich» kann keine Rede sein.

Für Bio Suisse ein klarer Fall: auch CRISPR/Cas sind Gentechniken und müssen umfassenden Risikotests unterzogen werden.

Die Gesetzgeber in der Schweiz und in der EU sind unter massivem Druck der Gentechnik-Lobby. Klarheit bringt möglicherweise die Klage G-528/16 am Europäischen Gerichtshof. Bauern- und Saatgutorganisationen klagen gegen den französischen Staat und stellen die richtigen Fragen. Der Entscheid wird Mitte 2018 erwartet. Martin Bossard, Bio Suisse

Bitte Petition unterschreiben! Der Gartenbauschule Hünibach droht das Aus

Der Regierungsrat des Kantons Bern will die Mitfinanzierung der Gartenbauschule Hünibach (GSH) schrittweise bis 2021 abbauen. Die zwei Millionen



des Kantons betragen rund die Hälfte des jährlichen Aufwands. Fällt die kantonale Unterstützung weg, muss die Schule geschlossen werden. Der Kanton spare damit 1,75 Millionen Franken, also 0,95 Prozent des gesamten Sparpakets von rund 185 Millionen, hebt die GSH auf ihrer Website hervor. Noch ist das letzte Wort nicht gesprochen: Der Grossrat entscheidet voraussichtlich in der Novembersession über das Schicksal der GSH. Mit Ihrer Unterschrift helfen Sie, die GSH zu retten! Und: Sagen Sie es weiter – jede Unterschrift zählt! *ks, GSH*

rettet-die-gsh.ch

Korrigendum

Im Bioaktuell Nr. 6 auf Seite 19 wurde leider zum Siegerwein «Lenz Handwerk weiss» 2016 vom Bioweingut Lenz in Uesslingen TG, der mit 16,6 Punkten den 1. Platz der Kategorie Piwi-Sorten weiss erreichte, ein falsches Weinetikett publiziert. Hier liefern wir das richtige Bild nach. *Ania Biasio, Bio Suisse*



Buntbrachen: Film zur Anlage und Pflege

Brachen sind ein Eldorado für Biodiversität im Ackerland. Sie fördern Nützlinge, Wildtiere, Wildpflanzen und bereichern das Landschaftsbild nicht nur schnell, sondern auch dauerhaft. «Nach einer sauberen Saatbettvorbereitung und Einsaat Ende April bleiben Buntbrachen zwischen vier und zwölf Jahre stehen», weiss Markus Jenny von der Vogelwarte Sempach. Buntbrachen sind aber nicht nur für Fauna und Flora enorm nützlich, sondern auch eine Freude für den Landwirt. «Diese Flächen benötigen zwar ein wenig Pflege, bieten dafür aber einen wundervollen Anblick und sind nicht zuletzt auch gut fürs Portemonnaie, besonders in Kombination mit Vernetzungsbeiträgen», sagt Landwirtin Gabi Uehlinger. Im Video geben Markus Jenny und Gabi Uehlinger Tipps für die richtige Standortwahl, Anlage und Pflege dieser wertvollen Biodiversitätsförderflächen. *fra*

www.bioaktuell.ch > Filme



Die Betriebsleiterschule (BLS) ist auch für Biolandwirte und -landwirtinnen eine gute Idee

Wer einen Biobetrieb führt, muss einiges auf dem Kasten haben. Eine gute Grundlage ist die Ausbildung als Biolandwirt oder -landwirtin. Heute ist es jedoch zentral, sich gezielt weiterzuentwickeln, um die unternehmerische Handlungsfähigkeit zu bewahren. Hier bietet sich die Betriebsleiterschule (BLS) an. Diese eignet sich gerade auch für Biolandwirte und -landwirtinnen, denn in der modular aufgebauten Ausbildung gibt es viele Möglichkeiten, neben den betriebswirtschaftlichen Grundlagen auch biospezifisches Fachwissen zu erweitern. Neben den Pflichtmodulen gibt es diverse Wahlpflichtmodule für den Biolandbau. Darunter beispielsweise Bioackerbau und Biofutterbau (beides Wahlpflichtmodule) sowie Biomilchviehhaltung, Bioobst, Bioweinbau (Wahlmodule). Für Bioprofis gilt: Informieren Sie sich frühzeitig und melden Sie Ihr Interesse bei der Landwirtschaftsschule

in Ihrem Kanton. Dann steigt das Weiterbildungsangebot für den Biolandbau und die Biomodule werden regelmässig angeboten. *Peter Suter, LZ Liebegg AG*

www.bioaktuell.ch > Bildung > Höhere Berufsbildung

www.agri-job.ch > Höhere Berufsbildung > Moduldrehscheibe



Frostschäden: Beiträge für ungedeckte Kosten

Aufgrund des ausserordentlichen Frosts im April 2017 mit grossen Schäden unterstützt fondssuisse stark betroffene Landwirtschaftsbetriebe mit A-fondsperdu-Beiträgen an die ungedeckten Kosten. Beitragsberechtigt sind direktzahlungsberechtigte Landwirtinnen und Landwirte, die vorwiegend im

Obst-, Beeren- oder Weinbau tätig sind und die 2017 einen schwerwiegenden Ernteausschlag wegen Frosts zu ertragen haben. Formulare zur Anmeldung der Frostschäden 2017 an Obst, Beeren und Reben können bei den kantonalen Fachstellen bezogen und bis am 15. 9. 2017 dort eingereicht werden. *fondssuisse*



VOLVO

N12
TURBO

Bio Suisse geht vorwärts

Lizenznehmer einbeziehen, Tierwohl stärken, Nachhaltigkeit fördern, Absatzkanäle schaffen: Bio Suisse will sich bis 2025 weiterentwickeln. Worum geht es?

An der Delegiertenversammlung im Herbst 2017 stimmt Bio Suisse über die neuen strategischen Ziele «Avanti 2025» ab. Bei dieser Weiterentwicklung der Verbandspolitik werden mehrere Themen angegangen. Eine Übersicht.

Biostandard für landwirtschaftliche Rohstoffe

Die grosse Anzahl an Umstellbetrieben auf 2017 bringen Mehrmengen, die verarbeitet werden müssen. Eine Möglichkeit wäre, die Richtlinien so zu erweitern, dass Verarbeiter, die nicht auf die Vollknospe setzen wollen oder können, vermehrt landwirtschaftliche Biorohstoffe einsetzen können. In einem Gützi zum Beispiel wäre nur das Mehl Bio; Butter, Zucker und weitere Zutaten würden nicht von einem Knospe-Betrieb stammen. An der Konferenz aller Präsidenten und Präsidentinnen der kantonalen Biobauernverbände, der sogenannten Präsidentenkonferenz, wurde dieser Vorschlag sehr kritisch aufgenommen. Francine Riesen von den Bärner Bio Bure zufolge würde die Knospe die Glaubwürdigkeit verlieren. Patrik Birrer, Bio Nordwestschweiz spricht von einer «Rosinenpickerei», die ohnehin bei den Verarbeitern schon möglich sei, im Unterschied zu den Landwirtschaftsbetrieben, die als Gesamtbetrieb auf die Knospe umstellen würden.

Wird die Knospe bald auch bei Aldi und Lidl vertreten sein?

Dass die Knospe einmal auch auf Produkten in Aldi- und Lidl-Läden zu sehen sein könnte, kommt bei den Präsidentinnen und Präsidenten mehrheitlich gut an. Eine Öffnung würde auch mehr Absatzmöglichkeiten bieten. Nach Aussagen eines Knospe-Lizenznehmers sei die Zusammenarbeit mit Lidl sehr korrekt und fair.

Tierwohl, Konkurrenz und Nachhaltigkeit ausloben

Bei verschiedenen Themen gehen die Meinungen stark auseinander. Bio Suisse begrüsst es, wenn in Zukunft alle Knospe-Betriebe die BTS- und RAUS-Anforderungen des Bundes erfüllen würden. Da BTS mit Anbindehaltung nicht zu vereinbaren ist, stösst dieser Vorschlag auf Ablehnung. Ein zweites umstrittenes Thema sind die nach Bio-Suisse-Richtlinien zertifizierten Betriebe im Ausland. Im Unterschied zu den tropischen Früchten gibt es beim Öl oder beim Zucker durchaus inländische Konkurrenz. Die Produkte von Schweizer Knospe-Betrieben sollen bevorzugt werden, ist sich die Basis einig. Max Knecht von der Mitgliedorganisation Prokana schlägt vor, Bio Suisse solle zukünftig mehr in die Direktvermarkter investieren.

Die Verarbeiter sollen stärker einbezogen werden

Ein wichtiger Punkt der Weiterentwicklung von Bio Suisse ist, die verschiedenen Anspruchsgruppen besser einzubinden. Neben den Schweizer Knospe-Betrieben und den Mitgliedorganisationen gehören dazu auch die Bundesbiobetriebe, die nach Bio-Suisse-Richtlinien zertifizierten Betriebe im Ausland und die Verarbeiter. An der Präsidenten- und Präsidentinnen-Konferenz stellte sich heraus, dass die Basis vermutlich mit den Bundesbiobetrieben am wenigsten Schwierigkeiten haben wird. Mehr Vorsicht sei bei den nach Bio-Suisse-Richtlinien zertifizierten Betrieben im Ausland geboten. Und zur Sache «Verarbeiter» heisst es, «die Produzenten sollen am meisten Gewicht behalten». *Katharina Scheuner*



Avanti 2025

Im Leitbild von Bio Suisse aus dem Jahr 2008 wurde eine Vision formuliert. Unter dem Begriff «Avanti 2025» will sich Bio Suisse nun «ambitionierte Ziele für die nächsten acht Jahre setzen», wie es in einem Grundlagenpapier heisst, das die bisherige Verbandspolitik ersetzen soll. Diese Ziele sind in einem Prozess erarbeitet, diskutiert, evaluiert und schliesslich formuliert worden, an dem sich die verschiedenen Gremien von Bio Suisse beteiligen konnten. An der Delegiertenversammlung im November 2017 wird über «Avanti 2025» abgestimmt. Mit der Verabschiedung erteilen die Mitgliedorganisationen von Bio Suisse dem Verband «den Auftrag, diese Ziele mit Massnahmen und Aktivitäten umzusetzen und im Rahmen des jährlichen Planungs- und Budgetierungsprozesses detailliert zu planen.»



Es ist schwierig, gewerbliche Biolizenznehmer wie einen Käser oder eine Metzgerin in die Bio-Suisse-Gremien zu holen. Bild: Flavia Müller

Ringens um Beteiligung

Bio-Suisse-Lizenznehmer verarbeiten Knospe-Rohstoffe und sind daher in der Branche zentral. Bei Bio Suisse können sie jedoch nicht mitreden. Das soll sich in Zukunft ändern.

Neben 6144 Knospe-Betrieben gab es 2016 885 Knospe-Lizenznehmer. Sie verarbeiten Milch, Getreide oder Zuckerrüben von Knospe-Betrieben. Im Verband Bio Suisse spielen Lizenznehmer zahlenmässig kaum eine Rolle. Nicht aber finanziell: 2016 betragen die Lizenzeinnahmen und Markennutzungsgebühren 9,048 Millionen Franken – die Produzentenbeiträge mit 3,092 Millionen Franken rund ein Drittel davon.

«Zwar herrscht heute bei Bio Suisse das Selbstverständnis, dass die Verarbeiter dazugehören», erklärt Hans Ramseier, Leiter Qualitätssicherung bei Bio Suisse, «aber dieses Verständnis wurde auf der formalen Ebene noch nicht umgesetzt.» Das bedeutet, dass Verarbeitungs- und Handelsbetriebe keinen direkten Einfluss auf die Richtlinien nehmen können, sie haben kein Antrags- und Stimmrecht an der Delegiertenversammlung. Bisher wurden die Verarbeiter stets zu den Delegiertenversammlungen eingeladen und hatten dort auch ein Rederecht, von dem allerdings nur selten Gebrauch gemacht wurde. Es würden wenige verarbeitungsrelevante Themen behandelt, lautet der Tenor. Auch Clemens Rüttimann, Geschäftsführer von Biotta und Mitglied des Wissensgremiums, fehlen die Verarbeiterthemen: «Die Verarbeitung und die Vermarktung sind untervertreten, für uns relevante Themen kommen daher selten auf den Tisch.»

An der Delegiertenversammlung im November 2017 werden die Schweizer Knospe-Bäuerinnen und -Bauern über den zukünftigen Einbezug der Lizenznehmer abstimmen. Erst

dann kann die Geschäftsstelle mit dem Vorstand das Anliegen umsetzen. An der Konferenz der Präsidenten und Präsidentinnen der Mitgliedorganisationen und Gremien von Bio Suisse im Juni 2017 gab die «Lizenznehmer-Thematik» nicht viel zu diskutieren. Unumstritten ist, dass Bio Suisse ein bäuerlich geprägter und gelenkter Verband bleiben soll. Dennoch ist ein gewisses Verständnis vorhanden: «Der Erfolg der Bio-Produktion hängt existenziell von der Verarbeitung und von der Vermarktung ab», schlussfolgert Ramseier. Wir haben bei verschiedenen Lizenznehmern nachgefragt, was ihre Anliegen und Herausforderungen sind.

Knospe-Rohstoffe sind nicht immer verfügbar

Wohl das grösste Erschwernis für Verarbeitungsbetriebe ist die Verfügbarkeit von Knospe-Rohstoffen in einer industriell geforderten gleichbleibenden Qualität. Gemäss Knospe-Richtlinien müssen in erster Linie Schweizer Knospe-Rohstoffe verarbeitet werden. Auch bei importierten Rohstoffen ist die Knospe Pflicht.

«Die Bereitschaft, sich mit der Knospe zertifizieren zu lassen, hängt stark von der Marktsituation ab», sagt Roland Düring, Geschäftsführer der Steiner Mühle AG in Zollbrück BE. Gibt es genügend oder sogar zu viel Ware, so sind die Lieferanten eher bereit, den Mehraufwand für die Knospe-Zertifizierung auf sich zu nehmen. «Oft sind wir aber auf Rohstoffe in Knospe-Qualität angewiesen. Bei knappen Verfügbarkeiten schrecken die Lieferanten vor dem Aufwand und den Kosten einer zusätzlichen Zertifizierung zurück.» Gerade bei kleinen Mengen – und viele Lieferanten / Verarbeiter sind auf dem Weltmarkt Kleinfirmen – lohnt sich die Zertifizierung oft nicht.

Das kennt auch Clemens Rüttimann sehr gut. Daher fordert er: «Als Verarbeiter muss ich bei Rohstoffen mit Mengenanteilen von unter zehn Prozent in einer Knospe-Rezeptur auch EU-Bio-Ware einsetzen können. Gerade bei kleinen

Mengen ist es eine Frage der Verhältnismässigkeit.» Das sei Wunschdenken, stellt Hans Ramseier klar, der Mitglied der Arbeitsgruppe zu Avanti 2025 war. «Bio Suisse hat bestimmte Grundsätze und dazu gehört, dass Knospe-Rohstoffe, möglichst aus der Schweiz, zuerst kommen. Bio Suisse hat eine grosse Glaubwürdigkeit, und wer nach Knospe-Richtlinien produzieren will, muss einen entsprechenden Aufwand in Kauf nehmen.» Tatsache ist aber, dass es für gewisse Produkte kaum Knospe-Produzenten gibt. «Für Ananassaft in der von uns benötigten Qualitätsspezifikation haben wir weltweit zwei Knospe-Lieferanten, für EU-Bio immerhin schon fünf», verdeutlicht Rüttimann.

Naturprodukt vs. Industrienormen

Bei Engpässen muss nachgewiesen werden, dass es in der Schweiz keine verfügbare Knospe-Ware gibt, bevor auf Bio-Verordnungs- oder EU-Bio-Ware gesetzt werden kann. Das bedeutet einen grossen administrativen Aufwand. Ausserdem führt es zu weiteren Konsequenzen: Wird mal importierte Knospe- und mal EU-Bio-Ware verwendet, müssen jeweils neue Etiketten gedruckt werden. «Daher haben wir zum Beispiel bei den neuen Smoo'teas in Glasflaschen auf die Knospe auf der Etiketle verzichtet. Es gibt dieses Jahr kaum Walliser Aprikosen und wenn auf der Etiketle die Schweizer Knospe abgebildet wäre, müssten wir jetzt neue Etiketle drucken», erklärt Clemens Rüttimann, «oder in ein aufwendiges Verfahren zur Akzeptanz ausländischer Aprikose einsteigen.»

Solche Anpassungen in der Verpackung müssen auch bei Kambly gemacht werden. «Bei uns hängt die Verfügbarkeit teilweise von der Ernte ab, zum Beispiel bei getrockneten Apfelstückli. Da diese möglichst aus der Schweiz bezogen werden müssen, verbunden mit der Tatsache, dass erst nach der Ernte abgeklärt werden kann, ob überhaupt genug Inlandware verfügbar ist, erfordert dies von uns eine grosse Flexibilität», erklärt Maya Graf, Leiterin Entwicklung bei Kambly. «Die Anpassung der Rezepturen und Etiketle kompliziert und verteuert unsere Prozesse.»

«Manchmal geht vergessen, dass wir mit Naturprodukten arbeiten», ergänzt Clemens Rüttimann. «Die Qualität und die Menge sind nicht konstant. Wir müssen aber Industriespezifikationen einhalten, mit Kriterien für Farbe, Geschmack oder Brix (Zuckergehalt bei Obstsaften). Schliesslich wünschen

sich Konsumenten und Konsumentinnen, dass ihr Lieblingsgetränk immer genau gleich schmeckt.»

Gefässe für den Einfluss schaffen

Ein «Ja» an der Delegiertenversammlung befähigt Bio Suisse, den Einbezug der Verarbeiter zu formalisieren. Das heisst, Gefässe zu schaffen, innerhalb derer Verarbeitungs- und Handelsbetriebe Einflussmöglichkeiten haben. Eine wichtige Partnerin hierbei ist die Interessengemeinschaft der Biolebensmittel-Unternehmer aus Grosshandel, Logistik, Verarbeitung und Detailhandel (IG Bio), die 2015 gegründet wurde. «Nahelegend ist, die IG Bio als Fachgruppe einzubinden», erklärt Ramseier. Damit könnten Verarbeiter bereits bei der Richtlinien-Entwicklung mitwirken, Anträge an die Geschäftsstelle stellen sowie Stellung zu geplanten Richtlinien-Änderungen nehmen. «Somit würden automatisch mehr Verarbeiterthemen auf der Tagesordnung stehen», ist Ramseier überzeugt.

Wie in jedem Unternehmen werden auch bei Bio Suisse die Schlüsselkunden – die grossen Lizenznehmer – eingebunden. «Wichtig wäre der zunehmende Einbezug der gewerblichen Biolizenznehmer», sagt Christian Vögeli, Verbandskoordinator bei Bio Suisse. «Aber es ist sehr schwierig, einen Käser oder eine Metzgerin in die Gremien bei Bio Suisse zu holen.» In kleinen Betrieben mit wenig Personal ist der Aufwand zu gross, an Sitzungen teilzunehmen, und der Nutzen, den sie sich daraus versprechen, zu klein.

Argumente der Verarbeiter werden belächelt

Roland Düring ist mit dem Austausch mit Bio Suisse zufrieden. «Ich gehe Unstimmigkeiten proaktiv an und habe einen sehr guten Kontakt zur Geschäftsstelle.» Dennoch: «Bei Richtpreisrunden mit den Produzenten werden die Argumente von uns Verarbeitern manchmal fast ein wenig belächelt.»

Als einen weiteren Schritt in die richtige Richtung spricht Hans Ramseier die Umwandlung der Markenkommision Verarbeitung und Handel (MKV) in einen Fachausschuss auf das Jahr 2018 an. «Wir versprechen uns davon schnellere und effizientere Entscheidungswege.» Gute Dienstleistungen für Knospe-Lizenznehmer und ein vermehrter Einbezug von deren Interessen ist bereits heute ein wichtiges Anliegen der Geschäftsstelle. Hans Ramseier: «Zentral ist für mich, dass unsere Idee, die Verarbeiter besser einzubinden, in der bisherigen Diskussion nicht in Frage gestellt wurde.» Katharina Scheuner •

agrisano

Krankenkasse für die Landwirtschaft
25 Jahre
1992-2017

Krankenkasse:
Jetzt Offerte verlangen!

Mit uns profitieren
Sie: **wechseln
lohnt sich!**

Weintrauben | © Agrisano

Für die Bauernfamilien!

Alle Versicherungen aus einer Hand.
Agrisano | Laurstrasse 10 | 5201 Brugg
Tel. 056 461 71 11 | www.agrisano.ch

Bio im Netz: Vertrauen bleibt zentral

Während der Onlinehandel insgesamt floriert, werden Lebensmittel erst zaghafte im Web bestellt. Auch Bioprodukte werden online gehandelt – hier ist das Potenzial jedoch noch gross.

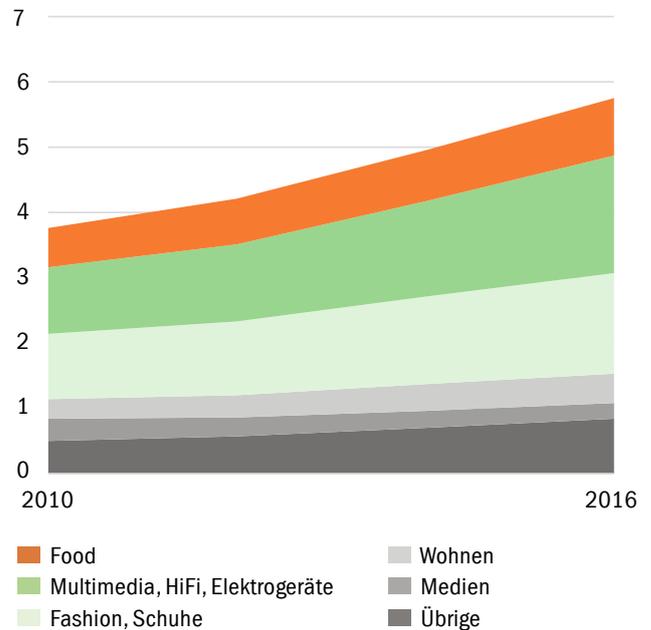
Seit Jahren erodieren die Umsätze im Detailhandel: Während die Branche in den 2000er-Jahren – auch teuerungsbedingt – um jährlich durchschnittlich 1,6 Prozent zulegte, schrumpfte sie seit 2010 um durchschnittlich 0,6 Prozent. Immerhin, das Segment Lebensmittel machte 2016 0,2 Prozent Boden gut. Geradezu explosionsartig wächst in diesem umkämpften Markt der neue Vertriebsweg des Onlinehandels, errechneten der Verband des Schweizerischen Versandhandels (VSV) und das Marktforschungsunternehmen GfK: Im letzten Jahr erwirtschaftete der Onlineversandhandel innerhalb der Schweiz plus Importe 7,8 Milliarden Franken, weitere 250 Millionen entfallen auf ausländische Abholstationen. Das entspricht einem Zuwachs gegenüber dem Vorjahr von 8,3 Prozent oder 600 Millionen Franken, während der stationäre Detailhandel 1,7 Prozent Umsatz verlor. Inzwischen entfallen 6,9 Prozent des gesamten Detailhandelsumsatzes auf Online.

Essen bleibt Mauerblümchen

Die Studie von VSV und GfK zeigt auch, dass Handys, Kleider und Kosmetika der Renner im Versandhandel sind: Beim Non-Food wird bereits ein Siebtel per Web bestellt, während der Anteil im Lebensmittelbereich erst 1,9 Prozent beträgt. Doch der Umsatz wächst, allein 2016 um 60 Millionen Franken. Das zeigen auch die Zahlen der zwei Platzhirsche coopathome.ch und leshop.ch von Migros, die im letzten Jahr 7,2 respektive 3,5 Prozent zulegten. Dass die Bäume nicht in den Himmel wachsen, prognostiziert aber eine Studie der Credit Suisse zum Onlinehandel: Bis 2022 werde der Foodbereich online bloss auf einen Marktanteil von 3,6 Prozent kommen – während in der Sparte Unterhaltungselektronik schon heute ein Viertel im Web gekauft wird.

Gesamtmarkt nach Sortimenten im Schweizer Online-Versandhandel

in Milliarden CHF



Quelle: GfK 2017 | Online- und Versandhandelsmarkt Schweiz 2016 | 1. März 2017; Grafik: Bioaktuell

Nische als Überlebensstrategie

2015 setzte sich der «European Food Trends Report» mit der Digitalisierung des Lebensmittelkonsums auseinander. Eben hat das Gottlieb Duttweiler Institut (GDI) eine Folgestudie publiziert, welche die Auswirkungen der Digitalisierung auf die ganze Lebensmittel-Wertschöpfungskette analysiert, von Produktion und Verarbeitung über Verpackung und Logistik bis zum Konsum und anschliessenden Recycling. «Bioprodukte haben es im Web tendenziell schwerer als konventionelle Lebensmittel», meint GDI-Forscherin und Co-Autorin des neuen Berichts, Christine Schäfer: «Gerade bei Frischwaren



Jedes vierte Gerät der Unterhaltungselektronik wird im Internet bestellt – bei den Lebensmitteln steigen die Zahlen auf niedrigem Niveau. Bild: Fotolia, stockpics

wie Gemüse, Obst und Fleisch hat die Biokundschaft höhere Ansprüche und lässt eher ungern jemand anderes für sich den Einkaufskorb füllen.» Skeptisch ist Schäfer, was das langfristige Überleben von kleinen Bio-Onlineplattformen angeht. Am ehesten Chancen hätten kleine Firmen, die lokal verankert sind, Nischen suchen, eine junge und urbane Kundschaft ansprechen und dabei ihre Ware authentisch bewerben können. Zumindest in den USA habe 2016 die Zahl neuer webbasierter Lebensmittellieferanten abgenommen. Gleichzeitig treten neue Player beim Onlineverkauf von Lebensmitteln auf, in Deutschland etwa Amazon Fresh seit Mai diesen Jahres.

Vertriebswege verschmelzen

Online bestellte Ware wird immer schneller zugestellt. Wurden 2010 noch 5 Prozent der Pakete mit Priority bestellt, waren es 2016 bereits 40 Prozent – ein Trend, der nicht nur Bücher schneller zum Sofa, sondern auch Lebensmittel schneller vom Feld in die Küche bringt. Gemischte Systeme mit Abholstationen legen ebenfalls zu. Yardbio, der Webshop von Bio-partner AG, baut aktuell sein Netz von bisher acht Stationen aus. Dabei kooperiert der Grossist mit seinen Partnern des Biofachhandels – und sorgt damit dafür, dass die Kundschaft dem stationären Handel nicht abhanden kommt, ganz im Gegenteil: Diese Onlinekundschaft soll in die Läden kommen, dort die bestellte und bereitgestellte Ware abholen – und möglichst zusätzliche Einkäufe tätigen. *Pieter Poldervaart, freier Journalist*



Bio Suisse unterstützt Online

Das beachtliche Potenzial des Biohandels im Web nutzt auch Valérie Monnin, Key Account Managerin bei Bio Suisse. Der Verband setze sich dafür ein, dass der Lebensmittelhandel im Web möglichst viele Knospe-Produkte liste und dies auch korrekt kommuniziere. «In den letzten Monaten wurden laufend neue kleine Webshops lanciert, deren Betreiber manchmal Mühe haben, Knospe-Produkte richtig zu deklarieren», so Monnins Erfahrung, denn die Thematik sei für Einsteiger komplex. Um Bio einen festen Platz im E-Commerce zu sichern, engagiert sich Bio Suisse zugunsten des Handels: «Wir unterstützen die Vermarktung von Knospe-Produkten, indem wir etwa für yardbio.ch Preise für einen Online-Wettbewerb zur Verfügung stellen oder für farmy.ch den Dreh eines kurzen, biospezifischen Films unterstützen. Die Aktivitäten müssen immer die Knospe stärken und den Absatz fördern», so Monnin. Der entsprechende Händler muss eine breite Palette an Knospe-Produkten im Sortiment haben, sich zum Ausbau dieses Segments bekennen und selber dafür Verkaufsmassnahmen tätigen.

PVC-freie Deckel für Knospe-Honig

Das Anliegen von Bio Suisse, Schweizer Lieferanten für PVC-freie Twist-Off-Deckel (TO-Deckel) zu gewinnen, ist nach wie vor vorhanden. Wie bereits im Bioaktuell 1|16 informiert, werden bis heute PVC-haltige TO-Deckel für Honig wegen mangelnder Verfügbarkeit toleriert. Nun freuen wir uns, dass der Verein deutschschweizerischer und rätoromanischer Bienenfreunde (VDRB) als neuer Partner diese Lücke für unsere Imker und Imkerinnen schliesst. Der PVC-freie Blueseal-Deckel kann ab sofort mit einem Einführungsangebot beim VDRB in verschiedenen Grössen bestellt werden.

Ziel ist, dass ab Ernte 2018 Knospe-Honig-Gläser mit TO-Deckel nur noch PVC-freie Blueseal-Deckel tragen – ein wichtiger Schritt, das PVC-Verbot der Bio-Suisse-Richtlinien umzusetzen.

Für PVC-freie Blueseal-Deckel für Heissanwendungen sind wir weiter auf der Suche nach einem Schweizer Händler. *Janine Wilhelm, Bio Suisse*



PVC-freie Honigglasdeckel. Bild: zVg



PVC-freie Deckel bestellen

PVC-freie Blueseal-Deckel sind ab sofort mit einem Einführungsangebot beim Verein deutschschweizerischer und rätoromanischer Bienenfreunde (VDRB) erhältlich. Grössen: T082 für 500-g- und 1-kg-Gläser; T063 für 250 g. Da auf den Deckeln keine Knospe abgebildet ist, gibt es im Bio-Suisse-Shop neue Etiketten in verschiedenen Grössen. Diese können individuell beschriftet werden.

📄 www.bio-suisse.ch > Produzenten > Online-Shop

📄 Merkblatt Schraubdeckel ohne PVC vom FiBL: www.fibl.org > Shop > Bestell-Nr. 1694

📄 www.bienen.ch

→ Geschäftsstelle VDRB

Jakob-Signer-Strasse 4, 9050 Appenzell

Tel. 071 780 10 50

sekretariat@vdrb.ch

Schweizer Braumalz ist zurück

Für das Futtergetreide wird der Markt zwar etwas eng, doch die Braugerste kann auf Schweizer Äckern gerade ihr Comeback feiern. Wir stellen vor: das Projekt «Malticulture» in Delémont JU.

Nach dem Zweiten Weltkrieg hatte eine Fusionswelle innerhalb der europäischen Malzbranche die letzten hiesigen Kleinmälzereien zum Verschwinden gebracht. Heute schiessen sie fast überall im Land wieder aus dem Boden: die handwerklich betriebenen Brauereien. Das Phänomen begann in den 70er-Jahren in den Vereinigten Staaten und hat sich mittlerweile auf der ganzen Welt ausgebreitet. Immer breitere Bevölkerungsschichten sind der Übermacht industrieller «Schaumproduzenten» überdrüssig. Zudem hat sich Bier – wie Wein – als ein Getränk für Kenner und Geniesser etabliert.

Auf dieser Erfolgswelle reiten vor allem kleine Brauereien. Häufig stellen sie Alleinstellungsmerkmale wie Regionalität, lokales Handwerk und spezifische Produktionsverfahren in den Vordergrund. Auch Biobier profitiert von diesem Aufwind.

Es ist jedoch übertrieben, in der Schweiz gebrautes Bier als «heimisch» auszuloben, wenn für die Verarbeitung Importmalz und -hopfen zum Zuge kommen. Um Abhilfe gegen den herrschenden Rohstoffmangel zu schaffen, sind einige Projekte lanciert worden. Die erste lokale Mälzerei der Schweiz, getragen vom Genfer Landwirteverband, hat Anfang letzten Jahres in Satigny GE ihren Betrieb aufgenommen. Weitere kleinere Mälzereien sind demnächst im Emmental BE, in Bavois VD oder in Delémont JU startklar. In der Hauptstadt

des Kantons Jura hat sich «Malticulture» in den Räumen ihrer Projektpartnerin, der Kooperative «Certisem», eingerichtet. Malticulture fasst Landwirte und Brauer in einer gemeinsamen Kooperative zusammen. «Wir haben 2015 auf unserem Biobetrieb mit diversen Vermälzungsversuchen und mit einer ersten Aussaat von Braugerste begonnen», erklärt Valentin Theubet, Projektleiter von Malticulture. Er bewirtschaftet seinen Hof in Fahy JU in Generationsgemeinschaft mit dem Vater. Sein Anliegen: Er will ein Verbindungsglied zwischen Getreideproduzenten und handwerklichen Brauereibetrieben schmieden.

Braumalz nach Wunsch

«Wir stellen unser Braumalz noch in handwerklichen Verarbeitungsschritten her, was uns eine Weiterentwicklung des Verfahrens ermöglicht», erklärt Valentin Theubet. Bis jetzt arbeitet die künftige Kooperative mit fünf Brauereien aus der Region zusammen. Mit der Einstellung einer Vollzeitkraft und mit einer computergesteuerten Maschine will man die Produktion künftig professionalisieren. Die dafür nötigen Geldmittel konnten über eine Beteiligungsfinanzierung (Crowdfunding) eingeholt werden.

«Wir sind auch offen gegenüber konventionellen Landwirten, unser Ziel ist eine Art «Braumalzproduktion nach Wunsch» für kleine oder lokale Brauereibetriebe, je nach deren Bedürfnissen und Besonderheiten», betont der Junglandwirt und ausgebildete Agraringenieur. Sein Interesse für Malz war 2014 nach einem Treffen mit einem Freund geweckt, der selber Bier braut. Gegenseitiger Austausch findet auch unter den Mitgliedern von Malticulture statt. Die aktive Beteiligung eines jeden ist gefragt, was zu besserem gegenseitigen

Auf seinem Biobetrieb in Fahy JU baut Valentin Theubet Braugerste an, hier die deutsche Sommersorte «Quench». Bilder: Christian Hirschi





Das Grünmalz wird in einem Darrofen getrocknet.

Verständnis beiträgt. «Wir organisieren zum Beispiel gemeinsame Flurbesichtigungen mit Brauern auf Gerste-Äckern, so dass sie sich ein Bild über den Anbau des Rohstoffs machen können», erklärt Valentin Theubet.

Wie wird Braumalz hergestellt?

Das Mälzen ist ein Vorgang, der die natürliche Entwicklung von Getreidekörnern nachahmt, damit diese gewisse Enzyme und Zucker produzieren. Die im Getreide enthaltene Stärke wird dabei in Zucker umgewandelt und die Aromastoffe in den Körnern werden freigesetzt. Sobald Stärke verzuckert, können Hefen den Zucker durch einen Gärungsprozess in Alkohol umwandeln. Für das Bierbrauen wird hauptsächlich Gerste verwendet, aber auch Weizen, Roggen, Mais, Hirse, Quinoa oder andere Getreidesorten eignen sich.

Der Mälzprozess erfolgt in vier Schritten. Während des zweitägigen Einweichens kommt das Korn abwechselungsweise ins Wasser und an die Luft, damit es Wasser aufsaugen und gleichzeitig atmen kann. In der Keimphase, die vier bis sechs Tage dauert, kann die Gerste dann die notwendigen Enzyme entwickeln. So entsteht ein Zwischenprodukt, genannt Grünmalz. Darauf folgt die sogenannte Darrphase: Ein bis zwei Tage lang wird der Grünmalz in einem Spezialofen gelüftet und mit zunehmend wärmerer Luft getrocknet. Die Anfangs- und Endtemperaturen sind es, die grösstenteils dem Malz seine charakteristischen Geschmacksnoten verleihen. Der von Malticulture mit einer Endtemperatur von etwas über 80 °C produzierte Standardmalz entspricht dem von Pils. Die Temperatur am Ende des Darrprozesses bestimmt die Farbe des Braumalzes und letztlich auch des Bieres. Es gibt viele unterschiedliche Spezialmalze, die man entweder grillieren (toasten) oder rösten kann. Während der abschliessenden Entkeimungsphase werden die Wurzelkeime vom Korn getrennt. Bei Malticulture dauert das gesamte Verfahren etwa eine Woche.

Ganz am Anfang des Mälzens jedoch muss die Rohgerste sortiert werden, da nur die grössten Körner in die Verarbeitung kommen. Der Ertragswert einer solchen Aussortierung liegt in der Regel bei 80 Prozent. Der Verlust durch das Mälzen beträgt durchschnittlich 20 Prozent. 1,5 kg Gerste ergeben also rund 1 kg Braumalz. In der Schweiz hergestellter Braumalz ist mindestens drei- bis viermal teurer als die aus Deutschland

importierte Ware, wo Mälzereien Riesenmengen produzieren. Zudem kann die Qualität des in Kleinhandwerk gewonnenen Braumalzes leicht variieren, da bei solchen Mengen keine ausgewogenen Endprodukte möglich sind. Kleinbrauereien können jedoch mit solchen Unterschieden sehr viel besser umgehen als die Industrie mit ihren fix festgelegten Rezepten.

Proteinarme Gerste

Landwirtschaftlichen Aspekten zufolge sollte Braugerste folgende Kriterien erfüllen: geringer Proteinwert – im Prinzip zwischen 9 bis 12 Prozent – Höchstwert an Zucker, grosse Körner und herausragende Keimfähigkeit. Protein ist zwar als Nahrung für die Hefen beim Gärungsprozess nötig, es sorgt zugleich auch für eine vollmundige, weiche und schaumige Textur. Zu viel Protein hingegen ist der Malzqualität abträglich, denn es erschwert den Körnern eine gute Wasseraufnahme, führt zu geringerem Ertrag für die Brauerei und schränkt die Lagerfähigkeit des Bieres ein.

Malticulture kann heute bereits auf genügend Produzenten zugreifen. Bis jedoch der Braugerstekanal den Futtergetreidemarkt und dessen erste Sättigungerscheinungen wird entlasten können, dürfte es noch etwas dauern. Obwohl die produzierten Malzmengen noch gering sind, ist der wachsende Markt vielversprechend. Hinzu kommt, dass Destillierprojekte für Whisky oder Wodka die Nachfrage nach Schweizer Malz ebenfalls steigern könnten.

Unter der Leitung von Agroscope wurden zwischen 2010 und 2012 Sortenversuche für Braugerste in Graubünden durchgeführt. Die 2013 in der «Agrarforschung Schweiz» pu-



Anbauversuch mit der Pro-Specie-Rara-Sorte «Paon».

blizierten Ergebnisse dienten Valentin Theubet als Grundlage für seine Sortenwahl. Für die Sommergerste wählte er die deutsche Sorte «Quench». Sie ist ertragreich mit geringem Proteingehalt. Für die sechszeilige Wintergerste entschied er sich für «Etincel», eine französische Sorte, die auch im Futtermittelkanal Absatz findet. «Ungeachtet der Sortenwahl ist vor allem wichtig, nicht zu viel Stickstoff zuzuführen und diesen nicht zu spät», betont Valentin Theubet, und er fügt hinzu: «Ich gülle nach der Aussaat lediglich 30 m³/ha.» Dieses Jahr waren bei beiden Sorten sowohl die Mengen als auch die Qualität zufriedenstellend (30 bis 40 dt/ha).

Zu Versuchszwecken hat Valentin Theubet bereits mit der Vermehrung einer alten Pro-Specie-Rara-Sorte begonnen. «Damit wäre dann der in unserer Region produzierte Braumalz bis in den Keim hinein lokal», meint der innovative Junglandwirt schmunzelnd. *Christian Hirschi, Übersetzung Sabine Lubow*

 www.malticulture.ch

BIO TEST AGRO AG

Die BIO TEST AGRO AG kontrolliert und zertifiziert biologisch geführte Landwirtschafts- und Verarbeitungsbetriebe kompetent und praxisorientiert.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

Biokontrolleurinnen/Biokontrolleure

in den Regionen Zentralschweiz inkl. Aargau und Westschweiz

Ihr Profil:

- Sie sind erfahrene/r Biolandwirtin/Biolandwirt
- Sie wollen sich im Bereich Biolandbau weiterbilden
- Sie haben Freude am Umgang mit Menschen

Unser Angebot:

- Gründliche Einführung in die neue Aufgabe
- Flexibles und selbständiges Arbeiten in motiviertem Team
- Pensum: 30-50 Tage/Jahr (vorwiegend Februar-September)

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung bis am **29. September 2017** an thomas.waber@bio-test-agro.ch oder BIO TEST AGRO AG, Schwand 2, 3110 Münsingen.

Für weitere Fragen steht Ihnen Thomas Waber gerne zur Verfügung: 031 722 10 74.



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Bio-Kühe würden

Rytz-Futter kaufen

Wir beraten Sie gerne.

Mühle Rytz AG, Biberen, Tel 031 754 50 00

www.muehlerytz.ch, mail@muehlerytz.ch



LELY ASTRONAUT – Homöopathie dosieren im Roboter

Neu können homöopathische Mittel sowie Aromastoffe im LELY ASTRONAUT Melkroboter direkt auf die Nase der Kuh gesprüht und so einfach auf jedes einzelne Tier abgestimmt verabreicht werden. Dies kann helfen den Antibiotika-Einsatz im Milchviehbetrieb weiter zu reduzieren und beweist, wie gut sich moderne Technik und Innovationen mit traditionellen Behandlungsmethoden kombinieren lassen.

Gestalten Sie Landwirtschaft und Ihre Zukunft



www.lely.com

Falls Stink- oder Zwergsteinbrand drohen

Seit einigen Jahren tauchen zwei hoch ansteckende Pilzkrankheiten im Biolandbau wieder auf.

Sie befallen hauptsächlich Weizen, aber auch Dinkel, Triticale, Roggen, Emmer und Einkorn. Durch ihre grosse Ansteckungsgefahr können beide Pilze verheerende Schäden anrichten: Der Stink- (*Tilletia caries* – auch Steinbrand genannt) und der Zwergsteinbrand (*Tilletia controversa*) breiten sich entweder über das Saatgut aus, über Material, das mit den Körnern in Kontakt kommt, oder aber über den Boden. Von blossen Auge ist ein Befall – insbesondere vor der Ährenbildung – kaum zu erkennen. In diesem Wachstumsstadium sind die betroffenen Kulturen etwas kleinwüchsiger als gesunde, vor allem beim Zwergsteinbrand. Die infizierten Ähren haben ein zerzaustes Aussehen, reifen später ab und sind graugrün. Der Stinkbrand ist oft auch durch seinen starken Geruch nach faulem Fisch wahrnehmbar. Bei der Ernte sind die Körner (Brandbutten) sehr leicht, graubraun bis schwarz. Sie zerfallen unter dem geringsten Druck und geben dann ein Pulver mit schwarzen Sporen frei, welche im direkten Umfeld Ähren und Boden kontaminieren. Ausser der Tatsache, dass die Körner verdorben sind, kann stark befallenes Erntegut auch nicht als Brot- und Futtergetreide abgesetzt werden. Die Sporen des Zwergsteinbrands können den Boden bis zu zehn Jahre lang verseuchen.

Zertifiziertes Saatgut verwenden

Wer auf zertifiziertes Saatgut setzt, trifft vor allem im Biolandbau die beste Vorbeugungsmassnahme. Zudem ist entsprechendes Saatgut ausser auf Stink- und auf Zwergsteinbrand auch noch auf andere Krankheiten (Flugbrand, Schneeschimmel) kontrolliert. Neben strengen Kontrollen auf dem Acker und entlang der gesamten Produktionskette setzen Saatgutproduzenten zur Not ihre Bürstenanlagen ein, falls die Grenzwerte überschritten sind (> 10 Sporen pro Korn). Auch eine Heisswasser- oder eine Pflanzenschutzmittelbehandlung (Wirkstoff *Pseudomonas chloroaphis*, im Handel erhältlich unter «Cerall») sind möglich. Das Produkt «Tillecur», basierend auf Senfmehl, ist in der Schweiz leider nicht mehr zugelassen. Weitere Versuche laufen, bislang aber ohne konkrete oder anerkannte Ergebnisse (Behandlung mit weissem Essig, Meerrettich, Kupfersulfat oder Elektronbeize). Neben den Saatgutproduzenten arbeitet auch die Forschungsanstalt Agroscope im Rahmen einer internationalen Zusammenarbeit in der Pflanzenzüchtung an der Entwicklung toleranter Pflanzensorten. Die ersten Sortenversuche sind in drei bis vier Jahren geplant (die resistente deutsche Sorte «Butaro» ist indes bereits erhältlich).

Vorsicht mit Nachbasaatgut!

Wer kein zertifiziertes Saatgut verwenden kann (mangelnde Verfügbarkeit, Bedarf an spezifischen Sorten oder Arten, Vermehrung alter Sorten) sollte mit Nachbasaatgut äusserste Vorsicht walten lassen. Nachstehende Box enthält einige Präventionsmassnahmen gegen den Stein- oder den Zwergsteinbrand. Auf befallenen Parzellen ist tiefes Pflügen ratsam, um



Befallene Ähren haben ein zerzaustes Aussehen und geben ein Pulver mit schwarzen Sporen frei. Bilder: Agroscope

die Sporen zu vergraben. In den Folgejahren ist flache Bodenbearbeitung angesagt. Auch Hafer, Wintergerste oder Sommergetreide können angebaut werden, denn bei diesen Kulturen vermögen weder der Stink- noch der Zwergsteinbrand Schaden anzurichten. Christian Hirschi, Übersetzung Sabine Lubow •



Vorbeugende Massnahmen für Nachbasaatgut

1. Nach der Blüte die Parzellen regelmässig kontrollieren und befallene Pflanzen beseitigen
2. Trichter und Sortieranlagen sorgfältig reinigen
3. Befallene Äcker zuletzt dreschen
4. Das Saatgut analysieren lassen
→ Agroscope:
susanne.vogelgsang@agroscope.admin.ch
5. Eine frühe und flache Aussaat begünstigt rasches Auflaufen
6. Aussaat erst nach mindestens vier Jahren wiederholen
7. Tolerante Sorten verwenden (z. B. Butaro, Florian)
8. Den Ackerrand vor dem Abreifen der Gräser mähen
9. Biologische Bodenaktivität fördern (Kompost, Mist, reifer Dünger)

Zuckerrüben: Jetzt Anbau planen

Endlich bezahlen Abnehmer einen besseren Preis für Biozuckerrüben, was den Anbau wieder interessant macht. Trotzdem bleibt die Kultur schwierig. Wältis zeigen, wie es funktionieren kann.

Die Schweizer Zucker AG sucht Produzenten. Sie zahlt neu nach abgeschlossenem Anbauvertrag rund 158 Franken pro Tonne Knospe-Zuckerrüben. Also 30 Franken mehr als früher, dank einer kürzlich getroffenen Branchenvereinbarung. Dies macht den Anbau der süssen Rübe, der viel Handarbeit und Know-how erfordert, finanziell wieder interessant. Als Tipp für Neueinsteiger empfiehlt Biozuckerrüben-Altmeister Anton Wälti, zunächst nur eine Testfläche anzulegen – und sich in Geduld zu üben. «Ein Jahr ist kein Jahr im Rübenanbau», bestätigt sein Sohn Martin. Die beiden sprechen aus Erfahrung, bauen sie doch seit zwanzig Jahren Knospe-Zuckerrüben an. «Das Rübenjahr beginnt jetzt», sagt Wälti Junior. «Wir haben nach der Ernte des Winterweizens etwa 50 Kubikmeter vom eigenen Feldrandkompost auf die Stoppeln gegeben, dann gegrubbert und eine Gründüngungsmischung gesät.» Im Winter soll die Ackerfurche dann verfrieren und sich absetzen – wichtig für die schweren Böden. Mitte März wird das Saatbeet einmal mit der Federzahnegge und wegen des schweren Bodens noch einmal mit der Kreiselegge vorbereitet. In den ersten beiden Aprilwochen wird direkt nach einem Hackstriegeldurchgang in den trockenen warmen Boden gesät. «Wir nehmen das einzi-

ge verfügbare ungebeizte Saatgut «Samuela» und säen mit Reihenabstand 45 cm und in der Reihe auf den Endabstand 18 cm, denn ausdünnen lohnt sich nicht», sagt Martin Wälti. Das Saatgut ist mit 300 Franken pro Hektare günstig. Ende April wird ein- bis zweimal mit der Hackbürste bearbeitet. Bis zum Reihenschluss braucht es noch rund alle zehn bis vierzehn Tage einen Hackdurchgang.

«Nur dank den Frauen und unserer guten Mechanisierung lohnt sich für uns der Zuckerrübenanbau», sind sich Martin und Anton Wälti einig. Eine Gruppe von Hausfrauen aus der Umgebung, die ihre Kasse gerne mit Jäten aufbessert, sowie das Lohnunternehmen der Wältis, das die gute Mechanisierung gewährleistet, sind die Schlüssel zur erfolgreichen Unkrautkontrolle. *Franziska Hämmerli*

www.bioaktuell.ch > Pflanzenbau > Ackerbau > Zuckerrüben



Der Lärchenhof in Affeltrangen ZH

40 Hektaren LN: Lagerkartoffeln, Brotweizen, Gerste-Eiweisserbsen, Zuckerrüben, dreijährige Weissklee-Luzerne-Wiesen zur Würfelproduktion.

Direktvermarktung von Rübenschnitzeln und Mais u. a. als Ganzpflanzenwürfel und Siloballen.

Auf den Biodiversitätsförderflächen weiden vier bis fünf Mutterkühe der Rasse Angus.

Arbeitskräfte: Vater, Sohn und saisonale Aushilfen beim Lohnunternehmen und Rübenjäten.

Haben das Unkraut fest im Griff: Martin und Anton Wälti bauen seit 20 Jahren Biozuckerrüben an. *Bild: Franziska Hämmerli*



Aus Rüben wird mehr als nur Kristallzucker gemacht



1000 Kilo Zuckerrüben

Nach dem Waschen und Schneiden wird mittels Gegenstromverfahren mit heissem Wasser der Saft aus den Schnitzeln extrahiert und gereinigt.

Bild oben: bigfoot-pixabay; weitere Bilder: Schweizer Zucker AG



150 Kilo Kristallzucker

Der Saft wird in einem mehrstufigen Prozess mit Hitze und Unterdruck eingedickt und zuletzt kristallisiert. Die zur Reinigung des Saftes notwendige Kalkmilch ergibt nach Gebrauch 25 Kilo Ricokalk, der als Düngemittel Verwendung findet.



30 Kilo Melasse: Wertvoll für die Ernährung

Melasse ist ein Nebenprodukt der Zuckerherstellung und wird hauptsächlich in der Hefeproduktion und im Tierfutter verwendet. Melasse ist reich an Eisen, Folsäure, Kalium, Magnesium und Kalzium und wäre auch für Menschen geniessbar.



200 Kilo Pressschnitzel: Saftfutter

Mit einer Trockensubstanz von rund 20 Prozent eignen sich die Schnitzel als wertvolles und schmackhaftes Raufutter für Milchkühe. Die entzuckerten Rübenschnitzel sind gut verdaulich und haben einen hohen Energiewert.

Ist der Anbau von Biozuckerrüben lohnenswert?

JA

«Als einheimische Kultur eignen sich Zuckerrüben ideal für unsere Klimazone. Sie sind eine interessante Alternative zu den gängigen Frühjahrskulturen, insbesondere da der Markt bei Sonnenblumen und Raps derzeit ziemlich gesättigt ist. Mit einem Ertrag von etwa 48 Tonnen pro Hektare und dem neuen Preis von 158 Franken pro Tonne, der plus Qualitätsprämien auf 170 Franken steigen kann, ist die Zuckerrübe endlich auch finanziell interessant. Nicht zuletzt weil die Technik in der mechanischen Unkrautbekämpfung in den letzten Jahren Fortschritte gemacht hat. Im süddeutschen Raum bauen Landwirte dieses Jahr bereits 720 Hektaren Biorüben für die Zuckerfabrik Frauenfeld an. In Süddeutschland sind zwar die Löhne tiefer, sie erhalten aber auch weniger für das Produkt. Der Anbau sollte nun also auch bei uns interessant sein.»



Josef Meyer
Jussy GE
Präsident des Verbandes
der Zuckerrübenpflanzer

NEIN

«Ackerbaubetriebe haben in der Regel nicht genug Personal, um die Handarbeitsspitzen Mitte Mai von 50 bis 200 Stunden pro Hektare zu bewältigen. Dann hat man keinen Ertrag und vermehrt nur das «Gjät». Im ersten Jahr 2003 hatten wir zwar dank guter Witterung, 18 Prozent Zuckergehalt und kleiner Anbaufläche, die ich mit meiner Frau und meinen voll einsatzfähigen Eltern jäten konnte, einen tollen Ertrag von etwa 14 000 Franken pro Hektare. So liegt für die Jätarbeit ein Stundenlohn von 30 Franken drin. Doch nach total drei Jahren mussten wir den Anbau aufgeben, da der Preis sank, die Witterung schlecht und keine Zeit für die Unkrautkontrolle war. Da früh gesät werden sollte, gelingt davor maximal eine Unkrautkur. Die kleinen Rübensamen laufen langsam auf und bleiben lange sensibel, was eine effiziente Unkrautbekämpfung erschwert.»



Urs Knecht
Brütten ZH
Biolandwirt

Roboter und Gasmotor *lassen grüssen*

20 Prozent des Landwirtschaftslandes biologisch bewirtschaftet – das hat Deutschland zum Ziel. An den ersten Ökofeldtagen im Juni wurde gezeigt, was der deutsche Biolandbau drauf hat.

«Die Ökofeldtage waren überfällig», erklärt Initiator Felix Prinz zu Löwenstein, der Vorsitzende des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft. Als er seinen Betrieb 1992 auf Biolandbau umstellte, hätte er sich eine solche Veranstaltung gewünscht, um seinem Vater zu zeigen, dass es funktioniert. Dieser habe nämlich gesagt: «Warum machst du es jetzt wieder so wie früher? Wir sind doch weitergekommen!» So musste Löwensteins Vater halt die «zehn Jahre Ausprobieren» miterleben; Löwenstein hat den Betrieb mittlerweile an eine Tochter übergeben.

Die ersten bundesweiten Ökofeldtage präsentieren sich bei bestem Wetter mit einer grossen und interessierten Besucher-schar nicht nur aus Deutschland, sondern auch aus den umliegenden Ländern. Neben ausführlichen Maschinendemonstrationen und vielen Informationen zu Sorten, Mischungen und Hilfsstoffen ist auch eine Ecke mit Innovationen eingerichtet. Dort präsentieren sich neue Ideen – manche noch im Entwicklungsstadium, andere schon nahe an der Serienreife.

Viele Innovationen im Entwicklungsbereich

Eine der Innovationen ist rund kniehoch und sucht sich gerade den Weg zwischen zwei Maisreihen. Der Unkrautroboter Z440 von Naïo Technologies ist rund 150 Kilo schwer. Drei kleine Scharen zieht er hinter sich her und rückt damit dem Unkraut zwischen den Reihen zu Leibe. Mittels Laser und Kamera orientiert er sich im normalen Jät-Modus an roten Stangen, die am Reihenende im Boden stecken. Dort dreht das Gerät etwas mühselig auf dem staubigen Boden. Im sogenannten «Folge-Modus» vermag das Gerät den Schritten einer Person zu folgen – zum Beispiel bei der Tomatenernte. Rund

150 Kilo können auf die Ladefläche gepackt werden. Platz hat eine Gemüsebox. Mit einer Zugkraft von rund 300 Kilo kann der Z440 einen Anhänger oder gar einen Sitz mitziehen. Zurzeit ist das Gerät noch nicht GPS-gesteuert.

Auch Bosch arbeitet daran, den Menschen das Jäten abzunehmen. Ein Startup des Technologie-Riesen hat einen Unkrautroboter entwickelt. Vom 75 kg schweren Unkrautroboter Bonirob sieht man allerdings nur die gut verschaltete Aussenhülle. Im Innern befinden sich zwei Fräsen, zwei Reihen können bearbeitet werden. Im Moment wird der Bonirob vorwiegend in den Zuckerrüben eingesetzt. Rund drei Hektaren vermag er in einem 16-stündigen Tag zu bearbeiten. Für diese Arbeitszeit reicht ein Akku aus.

Automatisch und gezielt gegen Schnecken

Noch am Anfang der Entwicklung steht der Roboter, der in Zukunft selbstständig Nacktschnecken auf dem Feld erkennen und töten soll. Mit einer Arbeitsbreite von 2 m und einer Geschwindigkeit von 4 km/h wird es der Roboter auf eine Flächenleistung von 0,8 ha pro Stunde bringen. Das Gerät arbeitet während fünf Stunden in der Nacht, wenn die Schnecken am aktivsten sind. Mittels GPS speichert der Roboter den Fundort der Schnecken. «Wir hoffen, nach einer gewissen Lernzeit in Verbindung mit weiteren Daten des Precision Farming die Stellen voraussagen zu können, an denen sich Schnecken bevorzugt aufhalten», erklärt Christian Höing, Doktorand an der Universität Kassel (D) und zuständig für das Projekt. Der Roboter fährt die «Hotspots» direkt an, den Pflanzreihen schadet das nicht. Gewendet wird allerdings nur am Feldrand, um Schaden zu vermeiden. Wie die Schnecken konkret getötet werden, ist noch nicht klar. Das wird ab Herbst am Julius-Kühn-Institut in Deutschland untersucht. Serienreife kann ab 2020 erwartet werden.

Hacken bis zwei Zentimeter an die Reihe heran

Deutlich weiter in der Entwicklung ist die Hacke Abrah eines anderen Startups. Der Agronom André Dülks und der Maschinenbauer Franz Wieck gründeten 2017 das Jungunternehmen Dulks. Ein Gründerstipendium der EU schoss 35 000 Euro zu.



Beim Unkrautroboter Bonirob drehen zwei Fräsen die Unkräuter heraus. Zwei Reihen werden bearbeitet, rund drei Hektaren in 16 Stunden.



Um näher an der Pflanzreihe zu hacken, hat das Startup Dulks eine Hacke entwickelt, die nur sehr geringe Seitwärtsbewegungen macht.



Der Z440 von Naïo Technologies jätet – und trägt einem beim Ernten z. B. von Tomaten auch mal eine Kiste hinterher.

Kernpunkt der Hacke Abrah: Bei kleinen Kulturpflanzen kann oft nicht direkt an die Reihe gehackt werden. Abrah besteht aus mehreren Scheibenpaketen und weist damit nur geringe seitliche Erdbewegungen auf. Dadurch kann mit deutlich weniger Sicherheitsabstand zu der Pflanze gearbeitet werden als bei gewöhnlichen Maschinen – davon ist das Team überzeugt. Bis zur Agritechnica in Hannover im November 2017 soll die Hacke Abrah serienreif sein.

Ebenfalls bereits im Einsatz ist der Deutz-Fahr 5120 C, der auf Gasbetrieb umgerüstet wurde. Rund um die Kabine sind acht Druckspeicherflaschen mit einem Gesamtvolumen von 316 Liter Gas befestigt. Ein Tank davon ist als Reservetank eingerichtet. Der Traktor mit einer Leistung von 120 kW wird auf einem Praxisbetrieb eingesetzt: Fütterungs- und Transportarbeiten im Nutztierbereich, Schwaden, Mulchen und Frontladerarbeiten. Im Mai 2017 ist der Traktor bereits gut 500 Stunden gelaufen – die Nutzungsdauer nach einer Betankung beträgt bis zu neun Tage. Das entspricht rund der Hälfte des Dieselfahrzeuges. Für die Umrüstung gibt es hauptsächlich zwei Gründe: erstens die ab 2019 geltende Abgasstufe V für Offroad-Fahrzeuge, nach der auch dieselbetriebene Traktoren über einen Parti-



Acht Druckspeicherflaschen mit einem Gesamtvolumen von 316 Liter sind am auf Gas umgerüsteten Deutz-Fahr 5120 C angebracht. Bilder: ks

kelfilter verfügen müssen, zweitens kann der Traktor auch mit zu Biomethan aufbereitetem Biogas betrieben werden.

Tierhaltung an den Ökofeldtagen

Obwohl der Anlass «Ökofeldtage» heisst, gab es auch einen – wenn auch deutlich kleineren – Bereich zur Tierhaltung. Die Domäne Frankenhausen, auf der die Veranstaltung stattfand, verfügt über einen Milchviehstall mit 100 Tieren des Deutschen Niederungsrindes. Das langlebige, fruchtbare und wenig krankheitsanfällige Zweinutzungs-rind erzielt aus dem Grundfutter eine Milchleistung von 5000 Kilo. Auch bei den Innovationen fiel ein Produkt aus der Tierhaltung auf: ein mobiler Kaninchenstall. Je nach Ausstattung ist das Mobil 300 bis 400 Kilo schwer. Wird eines der Stützräder mit einem Elektromotor ausgerüstet, kann es problemlos von Hand verstellt werden. Rund 40 Tiere haben in einem Mobil Platz, erklärt der Erfinder Christian Schwarze. Der Preis liege zurzeit noch bei rund 6000 Euro. Katharina Scheuner



Kurzfilme zu den Robotern

Auf unserer Webseite finden Sie Kurzfilme zu den Robotern sowie einen Überblick über die Ökofeldtage. Lesen Sie online zudem den Kommentar von FiBL-Gemüsebauberater Martin Koller zur Praxistauglichkeit der Roboter. Die Filme wurden vom FiBL im Rahmen des EU-Projekts Plaid «Peer-to-peer Learning: Accessing Innovation through Demonstration» realisiert.



- www.bioaktuell.ch > Aktuell > Filme
- > Ökofeldtage
- > Hacke Abrah
- > Jätroboter Oz
- > Schneckenroboter



Hersteller der Geräte

- www.naio-technologies.com
- www.deepfield-robotics.com (Bosch Startup)
- www.dulks.de
- www.agrartechnik-schwarze.de

Nächste Ökofeldtage im Jahr 2019

Rund 8000 Besucherinnen und Besucher reisten im Juni 2017 nach Nordhessen auf die Domäne Frankenhausen. 290 Unternehmen und Organisationen präsentierten sich. Eine Wiederholung der Veranstaltung ist in zwei Jahren geplant.

- www.oekofeldtage.de

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

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

Besser kaufen beim flexiblen Familienbetrieb!

Bestes, blackenfreies **Heu, Emd u. Grassilageballen**,
künstlich getrocknete **Luzerne**, Knospe- und EU-Bioqualität,
sowie konventionelles Stroh u. Strohhäcksel zu
fairen Konditionen! Lieferung auch in kleineren Mengen!
Tel. 079 772 96 52, www.mani-agrar.ch

Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

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

Wir liefern laufend gesunde, leistungsfähige, Zertierte
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, Flexnetze, Legenestek, Futerautomaten, Tränker, Eieschächeln usw.

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


narimpex

Wir kaufen ab sofort: Bio-Suisse Knospe Honig

Als grösste Honig-Verarbeiterin in der Schweiz kaufen wir
ab sofort ihren Bio Suisse Knospe zertifizierten Honig.
Mindestmenge: 100 kg

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen
gerne unter der Tel.Nr. 078 745 65 52 zur
Verfügung. Wir freuen uns auf Ihren
Anruf und wünschen Ihnen „guet Hungg“
Das Narimpex-Team

www.narimpex.ch



SLUXX HP

Eine neue Generation Schneckenkorn

- Natürlicher Wirkstoff
- Hohe Körnerdichte (60 Körner/m²) und gute Wirkung
- Unbedenklich für Nicht-Zielorganismen
- Verbesserte Farb- und Schimmelbeständigkeit



Andermatt
Biocontrol

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



LINUS SILVESTRI AG

Nutztier-Systempartner

9450 Lüchingen

Tel. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01

kundendienst@lsag.ch

www.lsag.ch

Vermarktung und Beratung:

Linus Silvestri, Lüchingen SG	079 222 18 33
Silas Länzlinger, Kesswil TG	079 653 55 96
Christian Obrecht, Paspels GR	079 339 24 78
Christian Schneider, Aarwangen BE	079 302 11 13
Jakob Spring, Kollbrunn ZH	079 406 80 27
Markus Bollhalder, Wildhaus SG	079 280 27 47

Neu: Ihre Chance in der Bio Weiderind Produktion

Wir suchen für neuen Absatzkanal 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.**



BIOSUISSE

Präparate mischen *leicht gemacht*

Mit dieser Anlage Marke Eigenbau reduziert Dani Böhler den Zeitaufwand für biodynamische Düngepräparate.

Für alle, die darauf schwören, biodynamische Präparate von Hand zu rühren und auszubringen, ist diese Anlage nicht geeignet. Aber wer gerne öfter biodynamische Düngerpräparate ausbringt, könnte eine solche Anlage interessant finden. Sie vereinfacht es Dani Böhler, eine Tankfüllung mit biodynamischen Präparaten zuzubereiten. «Stimmen Konstellationen, Wetter und Stand der Kultur möchte ich ohne grossen Zusatzaufwand Hornmist-, Hornkiesel- oder Fladenpräparate rühren

und ausbringen», sagt Dani Böhler. «Für mich ist das Präparatespritzen eine schöne Arbeit, mit dem Ziel, das Bodenleben zu fördern und die Pflanzen zu stärken.» *Franziska Hämmerli*



Der Entwickler

Dani Böhler, Berater für Ackerbau- und extensive Rindfleischproduktion am FiBL, ist hauptberuflich Landwirt. Er gibt seine Erfahrungen bei Bau und Nutzung der Anlage gerne weiter. → daniel.boehler@fibl.org



Rühranlage für biodynamische Präparate



Das Resultat von einigen Jahren tüfteln und zusammenstellen verschiedener Bauteile

Die Rührmaschine von Friedrich Wenz (links) für 120 Liter steht schon seit über 15 Jahren auf dem Hof. Der Chromstahltank (rechts) für das Regenwasser ist ein ehemaliger 1000-Liter-Milchtank. Die batteriebetriebene

Membranpumpe und der Regenfänger sind neu. Der gasbetriebene Durchlauferhitzer (Mitte) stammt von einer Badi und der Kupferschwimmer von einem alten Pumpschacht der Wasserversorgung. Für 120 Liter Präpara-

tewasser stellt man zuerst die Membranpumpe und den Gasdurchlauferhitzer an. Das auf Körpertemperatur erwärmte Regenwasser füllt die Rührmaschine in etwa 20 Minuten, dann kommt das Präparat dazu.



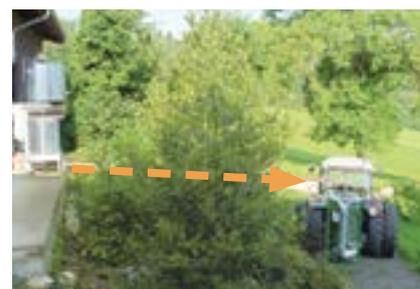
Regenfänger und Kupferschwimmer

Ist der Tank voll, schliesst der Schwimmer das Ventil, das Wasser fliesst in den Überlauf.



Pumpe und Gasdurchlauferhitzer

Die Membranpumpe liefert den Mindestdruck von 1 bar für den Durchlauferhitzer.



Durchs Kupferrohr zum Spritztank

Der Abfüllplatz liegt tiefer als die Rührmaschine. So kann einfach befüllt werden.

Fruchtbare Kühe *mit Lindenrinde*

Für Menschen gibt es in der Schweiz eine grosse Zahl rein pflanzlicher Arzneimittel. Für Tiere sind jedoch nur zwei zugelassen. Und nur eines wird noch in der Schweiz hergestellt.

Der Begriff «Tierarzneimittel» ist gesetzlich so streng geschützt, dass schweizweit nur noch ein Hersteller und ein Importeur rein pflanzlicher Tierarzneimittel die bürokratischen Hürden der Zulassung auf sich nehmen: das Durchfallmittel «Stullmisan» und «Natürlich». «Die Grundidee des Reinigungstranks (Natürlich) ist, Kühen zu helfen, ihre Nachgeburtphase reibungslos zu überwinden und die Regeneration der Gebärmutter zu fördern. Früher waren die Reinigungstränke weit verbreitet und in vielen Apotheken und Drogerien oder auch beim Tierarzt erhältlich – übriggeblieben ist lediglich der Reinigungstrank (Natürlich)», erklärt Michael Walkenhorst, Tierarzt am FiBL. Er empfiehlt den Trank, weil er 100 Prozent pflanzlich ist und viele Anwender gute Erfahrungen damit machen.

Ältestes Tierarzneimittel in der Schweiz

Der Reinigungstrank «Natürlich» wird von Fritz Suhner aus Herisau AR in dritter Generation hergestellt. «Mein Grossvater Johannes Suhner hat etwa um 1934 mit dem Trank angefangen», erzählt Fritz Suhner. «Er war mehrmals mit seinen Kühen beim Stier, aber sie wurden nicht trächtig. Das hat ihn natürlich gestört.» In einem Gespräch über dieses Problem erhielt der Grossvater den Rat, es mit Lindenbast zu probieren. «Leider ist nicht mehr nachvollziehbar, wer ihm den Rat gab», bedauert Fritz Suhner.

«Direkt nach dem Gespräch hat mein Grossvater Lindenrinde zu Pulver gemahlen und als Tee verwendet. Von da an hatte er jedes Jahr von jeder Kuh ein Kalb.» Der Erfolg sprach sich schnell herum und er begann, den Trank zu verkaufen. Die amtliche Prüfung verlief erfolgreich und Johannes Suhner erhielt 1937 die Zulassung. Damit ist «Natürlich» eine der äl-

testen Eintragungen der zentralen schweizerischen Überwachungsbehörde für Heilmittel, Swissmedic.

Einmannproduktion

Fritz Suhner, bis heute hauptberuflich als selbstständiger Landschaftsgärtner im Gartenbau tätig, bildete sich 2005 kaufmännisch weiter, um die Produktion nach Grossvater und Vater weiterzuführen. Den alljährlichen enormen bürokratischen Aufwand für die Zulassung nimmt er auf sich: «Dieses gesundheitsfördernde Naturprodukt hat seine Daseinsberechtigung in unserer modernen Zeit. Bei den chemisch-synthetisch hergestellten Arzneimitteln müssen oft Nebenwirkungen in Kauf genommen werden.» Suhner verarbeitet reine Schweizer Lindenrinde zu Pulver und packt es ab. Sein Motto: «Natürlich bio». Die Anwenderinnen und Anwender können den Trank mit dem Pulver frisch anmischen.

«Der Trank hilft so gut wie immer»

«Die Linde wirkt auf kein anderes Organ als auf die Gebärmutter. Bei (Natürlich) gibt es keine Absetzfrist, in der Milch sind keine Rückstände messbar», weiss Fritz Suhner. Die Kur beginnt am zweiten oder dritten Tag nach der Geburt oder sofort, wenn die Nachgeburt nicht direkt ausgestossen wird. Der Trank löst Kontraktionen der Gebärmutter aus, die unterstützend bei der Nachgeburt helfen. Suhner empfiehlt den Reinigungstrank für jedes Tier nach dem Kalben. Bei Fruchtbarkeitsproblemen kann der Trank die Gebärmutter aktivieren, so können Behandlungskosten sowie vergebliches Besamen minimiert und nicht zuletzt auch der Antibiotikaeinsatz reduziert werden. Dass eine Kuh nach der «Natürlich»-Behandlung nicht aufnimmt, ist Suhner nicht bekannt.

Hausmittel sind im Kommen

Neben den zwei letzten rein pflanzlichen Tierarzneimitteln der Schweiz können auch pflanzliche Hausmittel eingesetzt werden. Eichenrinde, Kamille und Kaffee sind nur drei von vielen Pflanzen, die zur Vorbeugung und Behandlung im Stall eingesetzt werden können. Als Pendant zur Homöopathie ist



Austausch zu Hausmittel-Wissen an einer Provieh-Stallvisite. Bild: Judith Köller



Grosser Dank gebührt Fritz Suhner. Er bewältigt für die Zulassung der Lindenrinde als Tierarzneimittel eine wahre Bürokratielawine. Bild: tja

die Phytotherapie, also die Pflanzenheilkunde, seit einigen Jahren im Aufschwung. Die diesjährigen Provieh-Stallvisiten zeigten, dass Phytotherapie für Knospe-Bäuerinnen und -Bauern gerade in der Kälberhaltung besonders interessant ist. «Jede und jeder kann pflanzliche Hausmittel anwenden. Für Einsteiger eignet sich beispielsweise die Kamille sehr gut. Sie kann überall dort eingesetzt werden, wo etwas schlecht riecht, beispielsweise bei Durchfall oder bei Verletzungen», so Michael Walkenhorst.

Bestehendes Wissen austauschen

So gross die Welt der Arzneipflanzen ist, das Wissen dazu und die rein pflanzlichen Tierarzneimittel sind in den letzten Jahrzehnten stark geschwunden. «Gerade deshalb ist es wichtig, bestehendes Wissen weiterzugeben», merkt Walkenhorst an. So auch an der Stallvisite in Wilderswil BE Anfang April. Gespannt und mit gezückten Notizblättern lauschten die rund 30 Teilnehmenden den Erklärungen von Betriebsleiterin Alice Pfäffli, die auf ihrem Milchwirtschaftsbetrieb eine ganze Palette an verschiedenen pflanzlichen Heilmitteln einsetzt: «Zur

Linderung von Husten eignen sich beispielsweise Thymianöl und Stechpalmenzweige. Diese enthalten ätherische Öle, die auf die glatte, nicht steuerbare Muskulatur entspannend wirken. Thymian kann aber auch als Tee bei Durchfall eingesetzt werden.» Das Wissen, das sich Alice Pfäffli erarbeitet hat, gibt sie unter anderem im Provieh-Arbeitskreis weiter. «Aktuell sind wir eine Gruppe von 15 Bäuerinnen und Bauern, die sich mehrmals pro Jahr auf dem Betrieb einer Teilnehmerin oder eines Teilnehmers trifft. Im Zentrum steht dabei der Austausch von Erfahrungen», erklärt sie. Von den über 80 durchgeführten Stallvisiten und Infoanlässen haben bis anhin 1900 Bäuerinnen und Bauern profitiert. Seit Projektbeginn 2014 haben bereits 22 Arbeitskreise ihre Tätigkeit aufgenommen, unter anderem auch drei Arbeitskreise für Schweinehalter. Laufend werden neue Arbeitskreise gegründet, interessierte Bäuerinnen und Bauern finden unter www.provieh.ch alle wichtigen Informationen. Judith Köller, Bio Suisse; Tanja Hoch •

📄 www.provieh.ch > Termine

📄 www.reinigungstrank.ch



Anwendung von «Natürlich»

Eine Packung à 300 Gramm kostet Fr. 25.50. Der Trank ist für Kühe zugelassen und bietet drei mögliche Anwendungen:

1. Tee-Kur

Pro Tag drei Liter Wasser und drei volle Suppenlöffel «Natürlich»-Pulver gut aufkochen (eine Stunde).

Tee (auch mit Teesatz) morgens nüchtern eingeben. Geschmacksverbesserungen möglich mit Zucker, Schnaps oder einigen mitgekochten Wacholderbeeren.

2. Anbrühen

Pro Tier eine ganze Kurpackung «Natürlich» mit zwölf Liter heissem Wasser aufgiessen

und gut ziehen lassen. Jeden Tag vor der Einnahme gut aufrühren und etwa einen Liter Brühe eingeben.

3. Trockengabe

Pro Tag drei bis vier Suppenlöffel «Natürlich»-Pulver dem Futter beimischen, evtl. leicht anfeuchten. Bei Trockengabe werden eine bis zwei Kurpackungen pro Tier empfohlen.

Bei normalem Kalben beginnt die Kur am zweiten Tag. Bei Nichtversäuern kann sofort anfänglich zweimal pro Tag gegeben werden.

Die maximale Erhöhung der Eingabedosis in speziellen Fällen beschränkt sich auf die doppelte Menge.

Kaffee für Kühe, Kamille für Kälber

Im Rahmen eines FiBL-Forschungsprojektes wurde traditionelles bäuerliches Wissen zum Arzneipflanzeneinsatz bei Nutztieren erfasst. Viele nannten Kaffee als beliebtes Hausmittel, weil er Kreislauf und Gebärmuttertätigkeit anregt. Er wird während der Geburt und in den ersten Stunden nach der Nachgeburtphase eingesetzt. Einmalig wird rund ein Liter Kaffee in Trinktemperatur eingegeben.

Ein Rezept mit Kamille gegen Kälberdurchfall und weitere Infos finden Sie online.

📄 www.bioaktuell.ch > Tierhaltung > Einsatz von Arzneipflanzen für Nutztiere aufgrund bäuerlichen Wissens

Neue und alte Stiere für die Biozucht

Wer fitte Weidekühe züchten will, wählt Kleeblattstiere aus. Auch einige ältere Stiere sind interessant.

Regelmässig überarbeiten Biozüchtergruppen die Kriterien des Kleeblattlabels für Stiere. Dieses Jahr blieben die Kriterien ähnlich wie im Vorjahr: Erforderlich sind die Nachzuchtprüfung in der Schweiz, der Verzicht auf Embryotransfer sowie überdurchschnittliche Fitnesswerte und Zellzahl-Zuchtwerte, die bei mindestens 95 und bei der Rasse Holstein bei mindestens 100 liegen. Beim Braunvieh (BV) muss auch der Weidezuchtwert mindestens 100 sein, der dieses Jahr auch beim Original Braunvieh (OB) berechnet wird. Er dient anstelle des Gesamtzuchtwertes neu als Kriterium für das Kleeblatt. Der Weidezuchtwert wurde im vergangenen Jahr zudem optimiert: Nicht mehr das Körpergewicht, sondern die Kreuzbeinhöhe fliesst, mit negativem Vorzeichen, mit 10 Prozent ein. Ausserdem haben die Fitnessmerkmale ein höheres Gewicht als vorher. Das Kleeblatt haben 20 Swiss-Fleckvieh-, 15-Red-Holstein-, 13 Simmentaler, 7 Holstein-, 14 Braunvieh- und 12 OB-Stiere von Swissgenetics und Select Star. Diese Stiere werden für Biobetriebe empfohlen, weil sie sicher gute Fitnessmerkmale vererben, die zudem unter Schweizer Bedingungen geprüft wurden. Für Braunviehzüchter, die effiziente Weidetiere brauchen, also eher kleinere, fitnessstarke Stiere

mit mittleren Milchleistungen, ist es interessant, Samendosen von den besten «alten» Stieren einzusetzen, die Swissgenetics auf Wunsch und Empfehlung der AG Biozucht von Bio Suisse länger als üblich zur Verfügung stellt (siehe Tabelle). Ein herausragender neuer Braunvieh-Kleeblattstier ist sicher Simbaboy mit seinen sehr guten funktionalen Merkmalen, dem hohen Gesamtzuchtwert von 1336 und der geringen Grössenvererbung. Ein weiterer interessanter Stier ist Maico, der mehr Grösse und mehr Milchleistung vererbt und sich deshalb vorwiegend für intensivere Standorte eignet. Bei der Rasse Swiss Fleckvieh (SF) sind nach wie vor Ophir und Lons herausragende Kleeblattstiere. Ophir stammt selbst von einem Biobetrieb. Beide vererben Langlebigkeit und Fitness und auch im neuen Zuchtwert «eingespartes Futter» liegen sie über dem Durchschnitt. Bei Ophir ist der Index für Fleischleistung (IVF) mit 118 besonders hoch. Die Fleischigkeit ist bei der Rasse SF neu wieder im Gesamtzuchtwert integriert, was für eine milchbetonte Zweinutzungsrasse wichtig ist. *Anet Spengler Neff, FiBL*

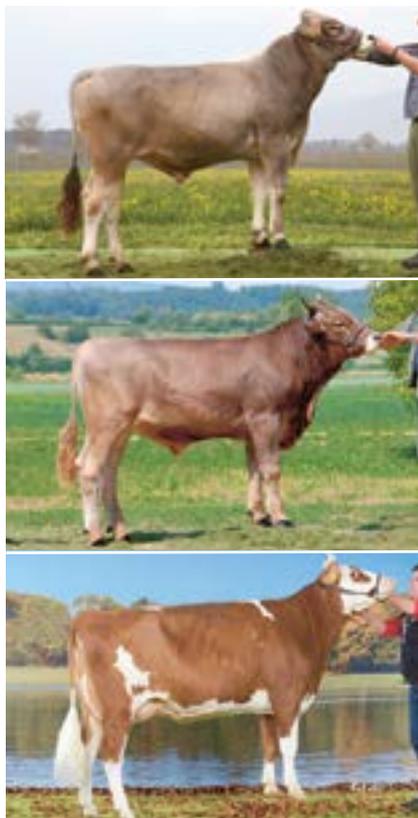


Neue Liste der Stiere für die Biozucht

Die Liste mit allen Kleeblattstieren und den Zuchtwerten der IG neue Schweizer Kuh stehen online zur Verfügung.

bioaktuell.ch > Tierhaltung > Rindvieh > Zucht > Stiere KB
→ Swissgenetics, Tel. 031 910 62 22

Wichtig: Samendosen bei Swissgenetics früh reservieren



Von oben nach unten: Neron, Verabil und Ophir-Tochter Nina. Bilder: Swissgenetics

NAME	Gesamtzuchtwerte		Zuchtwerte						
	FIW/IFF	WZW	Grösse	ZZ	ND	Milch	Eiw.%	Mütter	Kasein
BV- und OB-Stiere (aus altem Samenbestand)									
Neron	103	114	95	117	101	+235	+0.07	20	AB
Pevi	99	111	98	114	109	+584	-0.02	19	BB
William	121	117	92	100	115	+336	-0.06	20	BB
Kurt OB	100	104	99	112	106	+220	-0.06	16	AB
Verabil OB	106	115	105	109	111	-28	+0.09	31	AB
Neue Kleeblattstiere im Standardangebot Swissgenetics									
Simbaboy	117	128	98	112	109	+151	+0.27	16	BB
Maico	104	108	108	102	99	+628	+0.02	22	AA
SF-Stiere (aus altem Samenbestand)									
Ophir	125	-	103	111	113	+93	+0.01	23	BB
Lons	121	-	103	112	128	+126	+0.00	36	AA

FIW / IFF Fitnesswert / Index Fitness

WZW Weidezuchtwert

Grösse Kreuzbeinhöhe

ZZ Zellzahl

ND Nutzungsdauer

Milch Milch kg / Standardlaktation

Eiw.% Eiweissgehalt

Mütter Anzahl Laktationen der Mutter und der Grossmütter (addiert)

Kasein Kappakasein

Schweine: Kurswechsel



Schweine

Im Bioschweinemarkt bahnt sich dieses Jahr eine Veränderung an: Während in den vergangenen Jahren die Produktionsmenge nicht mit der steigenden Nachfrage des Detailhandels Schritt halten konnte, wird im laufenden Jahr aufgrund neuer Umstellbetriebe ein Kurswechsel erwartet. Erste Veränderungen zeichnen sich bereits jetzt ab – der Markt der Bioschweine und -jäger ist nach längerer Zeit starker Unterversorgung zurzeit ausgeglichen. In den vergangenen Jahren war der Markt aufgrund des starken Unterangebots geprägt von hohen Preisen. Auch dieses Jahr sind die Preise für Schlachtschweine beinahe kontinuierlich gestiegen. Zurzeit befindet sich der Biorichtpreis auf dem hohen Niveau von Fr. 7.70/kg SG franko Schlachthof. Der Richtpreis für Jäger ist bereits leicht gesunken und befindet sich zurzeit bei Fr. 12.-/kg (20 kg ab Stall). Aufgrund des steigenden Angebots ist damit zu rechnen, dass sich die Richtpreise weiter nach unten korrigieren werden. Um hier einen Sinkflug zu vermeiden, darf der Markt nicht übersättigt werden. Daher wird empfohlen, die Abnahme vorgängig vertraglich zu sichern. *Corinne Wälti, Bio Suisse*

Milch

Der Biomilchmarkt entwickelte sich im ersten Halbjahr positiv. Die Verarbeitungsmenge stieg weiterhin an (+0,6 Prozent), gleichzeitig sank aber auch die Produktion um 1,1 Prozent (Stand Juni 2017). Dass weniger Biomilch produziert wird, ist laut den Produzenten witterungsbedingt und auf die geringere Futterqualität zurückzuführen. Bemerkbar macht sich dies nun deutlich im niedrigen Lagerbestand für Biobutter. Wegen

der grossen Nachfrage forderten die Produzenten im Juni einen höheren Milchpreis – mit Erfolg. Der Grossteil der Abnehmer hat einer Preiserhöhung ab August bereits zugestimmt.

Ab nächstem Jahr wird wiederum mit einer erneuten Erhöhung der Milchmengen gerechnet, da einige Milchproduzenten die Umstellphase auf die Bioproduktion abschliessen werden. Deutlich höhere Mengen werden für 2019 erwartet. Um den Absatz bereits im Vorfeld zusätzlich anzukurbeln, hat Bio Suisse in den Frühjahrsmonaten die Aktivität «Drei gewinnt» lanciert. Überdurchschnittlich hoch war die Anzahl Klicks auf die Online-Werbung. Auch der Umsatz entwickelte sich erfreulich. *Eldrid Funck, Bio Suisse*

Kräuter

Schweizer Biokräuter sind gefragt und die Nachfrage steigt weiter an; es werden mehr als 100 Arten von Aroma- und Medizinalpflanzen für verschiedene Anwendungsbereiche angebaut. Der Bioflächenanteil bei ein- und mehrjährigen Gewürz- und Medizinalpflanzen betrug 2016 59,1 Prozent. Im Detailhandel ist Biotee sehr beliebt. Der Anteil Bio im Schweizer Detailhandel über alle Teesorten, inkl. importierte Tees, betrug im letzten Jahr 34,1 Prozent. Ein grosser Teil des Biokräuteranbaus in der Schweiz umfasst den Anbau von getrockneten Kräutern zur Verwertung in Tees, als Gewürze, in Süswaren, Kosmetik oder zu Heilzwecken. Ein grosser Anteil der Biobetriebe, die Trockenkräuter produzieren, befindet sich in der Bergzone. Einige wenige spezialisierte Betriebe produzieren frische Küchenkräuter wie Basilikum, Petersilie oder Schnittlauch. Da zwei Drittel der Kräuteranbaufläche in

der Schweiz biologisch bewirtschaftet werden, befasst sich auch die Forschungsgruppe Medizinal- und Aromapflanzen von Agroscope eingehend mit Fragen aus der Biopraxis. Nebst Forschungsarbeiten zu Sortenqualität und Anbau sowie Sortenvergleichen werden auch die Domestikation und Züchtung neuer Arten durchgeführt. *Ilona Meier, Bio Suisse*

→ www.agroscope.admin.ch > Themen > Gewürz- und Medizinalpflanzen

BIO

Aktuell

Marktinfo

Produzentenrichtpreise, Richtpreise franko Handel sowie Preisempfehlungen für die Direktvermarktung finden Sie immer unter www.bioaktuell.ch > Markt

Die Preise für Frischgemüse werden wöchentlich mit dem «Richtpreisbulletin Bio» des VSGP veröffentlicht. Es kann abonniert werden unter: www.gemuese.ch

Das monatliche Milchpreismonitoring des Schweizerischen Milchproduzentenverbandes SMP ist verfügbar unter: www.swissmilk.ch

Es steppen die Mikroben *im Bioboden*

Bodenmikroben sind im Biolandbau bis zu zwei Drittel aktiver als bei konventioneller Landwirtschaft.

Mikroben, die im Bioboden vorkommen, haben einen deutlich aktiveren Stoffwechsel als Mikroben in konventionell bewirtschaftetem Boden. «Dadurch können die Mikroben im Bioboden organische Substanz wie Kompost schneller in Nährstoffe umsetzen, die die Pflanzen aufnehmen können», erklärt Martina Lori, Jungforscherin am FiBL. Sie hat für eine Metastudie 57 internationale Publikationen zum Thema Bodenleben analysiert. Die Resultate zeigen, dass Mikroben im Bioboden bis zu 84 Prozent aktiver sind als bei konventioneller Landwirtschaft. Zudem enthalten biologisch bewirtschaftete Böden bis zu 59 Prozent mehr Biomasse aus Mikroorganismen.



Zwei Arten von Bodenbakterien. Bild: Fotolia sciencervideo.mov

Der Grund: Dank organischem Dünger, einer vielfältigen Fruchtfolge mit Leguminosen und dem Verzicht auf chemi-



«Mikroben wandeln den Stickstoff um, der im Boden gebunden ist. Erst dadurch wird er zu Pflanzennahrung.»

Martina Lori, FiBL

sche Dünger und Pestizide entstehen positive Effekte auf die Häufigkeit und Aktivität der Bodenmikroben. Das Paradoxe dabei ist, dass der Biolandbau trotz fruchtbarer Böden meist tiefere Erträge liefert. Das liegt daran, dass konventioneller Landbau von der Zucht auf Hochleistungspflanzen profitiert, die mittels Pestiziden und präzisen Gaben chemisch-synthetischer Dünger zu maximalem Ertrag gebracht werden können. Es mehren sich jedoch die Hinweise darauf, dass angepasste Sorten und biologische Anbausysteme bei extremen Wetter-szenarien stabilere Erträge liefern. Franziska Hämmerli



Die Resultate im Detail

Die Studie «Organic farming enhances soil microbial abundance and activity» ist vom Schweizerischen Nationalfonds (SNF) finanziert und kann hier gelesen werden:

[journals.plos.org > plosone](https://journals.plos.org/plosone)

Türöffner: *das FiBL Europe*

Das FiBL Europe unterstützt Forschende und baut Datenbanken zu Saatgut- und Betriebsmittellisten auf.

Das fünfköpfige Team des neu eröffneten FiBL Europe in Brüssel hat alle Hände voll zu tun. Es soll Forscherinnen und Forscher bei technischen Aspekten im Zusammenhang mit EU-Projekten unterstützen. Das entlastet die FiBL-Forschernden, die sich so wieder mehr auf Inhaltliches konzentrieren können. Da sich das FiBL an zahlreichen EU-Projekten beteiligt, ist der Bedarf gross. «Das FiBL Europe wird ein wichtiger Knotenpunkt der fünf nationalen FiBL-Forschungsinstitute Schweiz, Deutschland, Österreich, Ungarn und Frankreich sein», sagt Urs Niggli, der Präsident der neuen Dachorganisation in Brüssel. Das Team des FiBL Europe soll zudem Dienstleistungen des FiBL für möglichst alle europäischen Länder zugänglich machen. So etwa die beliebte Datenbank organicXseeds.com, die tagesaktuell aufzeigt, von welchen Nutzpflanzen biologisch vermehrtes Saatgut vorhanden ist.

Auch die Betriebsmittelliste, das Verzeichnis der in der Bio-Produktion erlaubten Betriebs- und Futtermittel, soll in weiteren Ländern veröffentlicht werden. Franziska Hämmerli

www.fibl.org > FiBL Europe



Europaweit sind sechs FiBL-Häuser tätig. Bild: FiBL



Alessandro Lizzi

Am 1. August hat Alessandro Lizzi seine kaufmännische Lehre bei Bio Suisse aufgenommen. Zurzeit beschäftigt er sich mit der E-Cert-Datenbank, gibt die Daten neuer Kunden ein oder ändert sie bei Betriebsleiterwechseln. Ausserdem stellt er die Unterlagen für die kommende Sitzung der Markenkommission Anbau zusammen. Auf dem «Lehrstelenachweis» ist Alessandro unter anderen Bio Suisse aufgefallen. «Mit meiner Mutter habe ich dann bei Coop gesehen, wie viele Knospe-Produkte es gibt!» sagt der 16-jährige Aargauer aus Mumpf. In seiner Freizeit spielt er seit rund zehn Jahren Fussball, verbringt Zeit mit seinen Kollegen am Rhein oder auf dem Snowboard im Winter. Er hat einen älteren Bruder und besucht oft die Grosseltern im unteren Stock. *ks*



Jasmin Siegrist

Seit 1. August arbeitet Jasmin Siegrist als Nachfolgerin von Jürg Hauri im Bereich Verarbeitung Fleisch und Fleischprodukte. Die Lebensmitteltechnologin hat ihre Lehre in der Fleischbranche absolviert und anschliessend an der Zürcher Fachhochschule Umweltingenieurwissenschaften studiert. Sie prüft bei Bio Suisse Lizenzgesuche, etwa wenn Rezepte überarbeitet oder neue Produkte zur Lizenzierung angemeldet werden. Dabei ist sie neben Fleisch und Fleischprodukten unter anderem auch für Tofu, Kräuter und Gewürze zuständig. Für die Markenkommission Verarbeitung und Handel macht sie das Sekretariat. Zu ihren Aufgaben gehört auch die Überarbeitung der Richtlinien und die Bio-Suisse-Webseite im Bereich Verarbeitung und Handel. *ks*

Gejagtes Wild kann nicht bio sein

Jagdsaison, Feiertage – da kommt immer wieder die Frage auf: «Kann ich meinen Rehrücken, meine Wildschweinsalami mit der Knospe auszeichnen?»

Nein, gejagtes Wild darf nicht als Bio- oder Knospe-Wild verkauft werden, denn die Bioverordnung gilt ausdrücklich nicht für die Jagd und deren Erzeugnisse. Da es ohnehin zu wenig Wildfleisch in der Schweiz gibt – zwei Drittel der konsumierten Menge wird importiert –, würde sich der Aufwand einer Biozertifizierung auch nicht lohnen.

Stammen die Wildtiere aus einem Schweizer Bio- oder Knospe-zertifizierten Landwirtschaftsbetrieb, darf deren Fleisch aber entsprechend gekennzeichnet werden. Vor allem Hirsche und Wildschweine werden in der Schweiz gezüchtet. Die so produzierte Fleischmenge ist aber noch sehr gering. Rund vierzig Biobetriebe halten Wild, vor allem

Rot- oder Damhirsche. Diese Zuchttiere unterscheiden sich kaum von wild lebenden Tieren. Durch die Gatterhaltung kann jedoch garantiert werden, dass das Futter der Tiere aus biologischem Anbau stammt, dass es nicht gentechnisch verändert und nicht mit Pestiziden belastet ist.

Die Nachfrage nach Knospe-Wild nimmt im Prinzip stark zu, schwierig ist aber die starke Saisonalität der Nachfrage in der Schweiz. Im Sommer kann Wildfleisch kaum abgesetzt werden, obwohl sich gerade Hirschfleisch bestens als Grillfleisch eignen würde. Die traditionellen Schweizer Wildrezepte sind aber mit herbstlichen Zutaten verknüpft. Das muss nicht sein und kann sich langfristig ändern: In England beispielsweise wird Wildfleisch das ganze Jahr über konsumiert. *Jürg Hauri und Corinne Wälti*

Rekursfrist läuft für Inkraftsetzungen

Bis am 22. September läuft die Rekursfrist für die Inkraftsetzung von diversen Bio-Suisse-Weisungen. Gehen bei einer Weisung nicht von mindestens drei Mitgliedorganisationen (MO) Einsprachen ein, tritt sie auf den 1. 1. 2018 in Kraft. Einzelpersonen müssen ihre Anliegen bei der eigenen MO deponieren.

Thomas Pliska

www.bio-suisse.ch > Über uns > Verbandsintern > Inkraftsetzungen

Die wichtigsten Änderungen Pflanzenzüchtung und -vermehrung

- Zulassung von Hybridsorten bei HOLL-Raps

Nährstoffversorgung/Energieeffizienz

- Knospe-Betriebe dürfen nur noch von Biogasanlagen Gärgut/Gärgülle beziehen, die keine in Kunststoff verpackten Produkte vergären.
- Definition maximaler Ausbringungsmenge bei Gärgülle und Gärgut flüssig
- Energieeffizienz: Streichung 2.7.1 Gültigkeit

Treiberei und Sprossenproduktion

- Gesamtüberarbeitung

Fütterung

- Mineral- und Ergänzungsfuttermittel: Gewisse Produkte benötigen neu eine Ausnahmegewilligung durch das FiBL (Futtermittelbeauftragte Bio Suisse)

Schweine

- Neu muss den Schweinen täglich Gras, Heu oder Ganzpflanzenmais (o. Ä.) gefüttert werden

Geflügel

- Festlegung Lenkungsabgabe auf nicht-biologische Bruteier
- Ungedeckter Schlechtwetterauslauf bei Legehennen ab einer Herdengrösse von 500 Tieren mit Übergangsfrist bis 31. 12. 2019
- Neue Kategorie und Regelung für die Mast von Junghähnen

Zudem wurden Weisungen in Teil III (Verarbeitung und Handel) sowie Teil V (Import) überarbeitet.

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

Veranstalter
Inforama

KURSPROGRAMM

Grundlagen des Biolandbaus
MO 13. Nov. 2017
9 bis 16 Uhr
Ⓞ Schwand, Münsingen
Ⓞ BBZN, Hohenrain

Tierhaltung / Tierzucht
MO 11. Dez. 2017, 9 bis 16 Uhr
Inforama, Bärau

Vermarktung
MO 22. Jan. 2018, 9 bis 16 Uhr
Inforama, Bärau

Aufzeichnungen / Kontrolle
MI 14. Feb. 2018, 9 bis 16 Uhr
Burgrain, Alberswil

Boden / Düngung
MO 12. März 2018, 9 bis 16 Uhr
Schwand, Münsingen BE

Auskunft
Niklaus Sommer, Inforama
Tel. 031 636 42 68
niklaus.sommer@vol.be.ch

Anmeldung
Kurssekretariat Inforama
Tel. 031 636 42 40, www.inforama-weiterbildung.apps.be.ch
Anmeldefrist:
Jeweils 14 Tage vor Kursbeginn

Einführungskurs Biolandbau

Für Umsteller und Interessierte

Veranstalter
Strickhof Lindau, BBZ Arenenberg, Landw. Zentrum SG

KURSPROGRAMM
Kurstag 1: Ziele des Biolandbaus, Anforderungen und Richtlinien, Organisation der Kontrolle
DO 9. Nov., Strickhof Lindau ZH

Kurstag 2: Tierhaltung mit Schwerpunkt Rindvieh
DO 16. Nov., Landw. Zentrum SG, Flawil SG

Kurstag 3: Futterbau, Hochstammobstbau, Biodiversität
DO 23. Nov., Landw. Zentrum SG

Flawil SG
Kurstag 4: Bioackerbau, Schwerpunkt Unkrautregulierung
DO 30. Nov., Strickhof Lindau ZH

Kurstag 5: Bioackerbau, Schwerpunkt Boden u. Pflanzenernährung
DO 7. Dez., Strickhof Lindau ZH

Auskunft
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. Okt. 2017

Rebbau

Weingär-Seminar

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

Wann und wo
SA 23. September
9 bis 15 Uhr
Inkl. Degustation
Weingut Stammerberg, Stammheim und Nussbaumen

Leitung
Fredy Strasser
Weingut Stammerberg

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

Kelterkurs Biowein

Themen
Weinlese und Kelterung, alkoholische Gärung und Gärführung, Jungweinpflanzung (biologischer Säureabbau, Umzüge), Filtration, Schönungen, Fehler und Krankheiten, Abfüllung. Der Kurs soll Hobby-Kellermeistern ermöglichen, selbstständig einen Weiss- und Rotwein zu keltern.

Wann und wo
DO 5. Okt. 2017, 13.30 Uhr
FR 6. Okt. 2017, 8.30 Uhr
DO 26. Okt. 2017, 13.30 Uhr
DO 15. Nov. 2017, 13.30 Uhr
DO 4. Jan. 2018, 13.30 Uhr
DO 8. März 2018, 13.30 Uhr
DO 26. April 2018, 13.30 Uhr
FiBL, Frick AG

Kursleitung
Peter Rey,
Fachstelle Landwirtschaft, Liebegg
Andi Tuchschnid, Weingut FiBL

Information
Andreas Häseli, FiBL
andreas.haeseli@fibl.org

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

Gemüsebau, Garten

Neu im Biozierpflanzenanbau?

Informationen und Hintergründe zum Bioanbau für Umstellbetriebe und neue MitarbeiterInnen

Wann und wo
DI 28. Nov. 2017
9 bis 12 Uhr
FiBL, Frick AG

Leitung
Martin Koller, FiBL

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

Biozierpflanzen-tagung

Neues aus Forschung und Beratung zum Biozierpflanzenanbau.

Wann und wo
DI 28. Nov. 2017
13 bis 17 Uhr
FiBL, Frick AG

Leitung
Martin Koller, FiBL

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

Ackerbau

Bodenfruchtbarkeitstag

Themen
Belebender, regenerativer Boden- und Humusaufbau, Kompost-Qualität, -Wirkung und -Anwendung zur Bodenverbesserung. Bodenproben nach Kinsey analysieren und mit ÖLN-Analyse vergleichen.

Wann und wo
DO 14. Sept. 2017
8.30 bis 17 Uhr

Fam. Maag, Dörflihof,
Zweidlen ZH

Kursleitung
Felix Zingg, Strickhof

Auskunft, Anmeldung
Strickhof, Felix Zingg
Tel. 058 105 98 45
felix.zingg@strickhof.ch

Obstbau, Beeren

Biobeerentagung

Biobeeren erfreuen sich einer zunehmenden Nachfrage, die anbautechnischen Entwicklungen beflügeln den wirtschaftlichen Bioanbau. Resultate aus Forschung und Praxis werden vorgestellt und diskutiert.

Wann und wo
DO 23. Nov. 2017
9 bis 17 Uhr
FiBL, Frick AG

Leitung
Andreas Häseli, FiBL

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

Tierhaltung

Low-Stress-Stockmanship-Seminar

Sie lernen, stressarm, effizient und sicher mit Weidetieren zu arbeiten. Während des Seminars gibt es viele praktische Übungen mit den Tieren.

Wann und wo
16./17. September
Auf einem Biomutterkuhbetrieb in Holderbank SO

Anmeldung
Philipp Wenz
info@stockmanship.de
Tel. +49 151 50 41 69 16

Biofischkurs

Austausch zwischen PraktikerInnen und Branchenvertretern: Marktentwicklung, Zucht, Fütterung, Tiergesundheit und Haltung. Schwerpunkte sind der Einsatz von Karotinoiden zur Erzeugung von Biolachsforellen, die Emission von Stickstoff und Phosphor und aktuelle Forschungsergebnisse.

Wann und wo
DI 3. Oktober 2017
10 bis 16 Uhr
FiBL, Frick

Auskunft
Timo Stadlander
Tel. 062 865 04 39

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

Pferdetagung

Themen
Pferdefütterung, pferdespezifische Endoparasiten und deren Bekämpfung, Problempflanze Herbstzeitlose und die biologischen Bekämpfungsmöglichkeiten.

Wann und wo
MI 15. Nov. 2017, 9 bis 16 Uhr
FiBL, Frick AG

Leitung
Veronika Maurer und
Johanna Probst, FiBL

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

Bioschweine- tagung

Die Bioschweinetagung dient als Plattform für den 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 30. Nov. 2017
9 bis 17 Uhr
FiBL, Frick AG

Kursleitung
Barbara Früh, FiBL

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

Ökologie

Gewässerfreundliche Landwirtschaft

Tagung: Zukunftsfähige, gewässerfreundliche Landwirtschaft im Kanton Zug – und in der Schweiz? Wege zu sauberem Wasser und zu mehr Wertschöpfung in der Landwirtschaft.

Wann und wo
FR 8. Sept. 2017
9 bis 16.30 Uhr
Landw. Bildungs- und Beratungszentrum Schluechthof
Cham ZG

Auskunft
Robert Obrist, FiBL

Anmeldung
LBBZ Schluechthof
Tel. 041 227 75 00
info@schluechthof.ch

Verarbeitung, Vermarktung

Handw. Verarbeitung: Essig und Senf

Herstellung von Bioessig und Senf: vom Rohstoff zum Produkt. Anforderungen an Rohstoffe, Herstellungsverfahren, Sensorik, Handel und Gastronomie.

Wann und wo
DI 24. Okt. 2017
9 bis 17 Uhr
FiBL, Frick AG

Leitung
Regula Bickel und
Sigrid Alexander, FiBL

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

Labelkennerin / Labelkenner

Sie arbeiten mit biologischen Lebensmitteln, Regio-Produkten oder Berg- und Alp-Produkten? Sie möchten Ihr Wissen über die Grundlagen der verschiedenen Biorichtlinien und Labels aufbauen und in der Praxis vertiefen?

Wann
Modul 1
Bioverordnungen CH und EU
FR 10. Nov. 2017
19 bis 17 Uhr

Modul 2
BioLabels Schweiz, USA
FR 17. Nov. 2017
19 bis 17 Uhr

Modul 3
Qualität CH, Regionen CH,
Berg+Alp
MI 29. Nov. 2017
19 bis 17 Uhr

Modul 4
Fairtrade
MI 29. Nov. 2017
13 bis 17 Uhr

Wo
bio.inspecta AG und FiBL, Frick

Auskunft
Regula Bickel, FiBL
regula.bickel@fibl.org

Anmeldung
service@bio-inspecta.ch
Tel. 062 865 63 11
www.bioaktuell.ch > Agenda
> Verarbeitung, Vermarktung

Marktplatz

Schicken Sie Ihre Gratisanzeige mit
max. 400 Zeichen an werbung@bioaktuell.ch
(Bedingungen siehe www.bioaktuell.ch > Mediendaten)

BIETE

Zu verkaufen:
Kartoffelvollernter Hassia mit Kippbunker, Jahrgang 1980.
Einsatzfähig. Preis nach Absprache.
Tel. 052 763 27 51

Andalusien / Spanien, Bio-Finca zur Pacht, 5 ha.
Oliven- und Mandelbäume, Obstanbau (Zitrus, Fallobst, Avocado, Trauben). Tätigkeiten: Stutzen, Bewässerung und Ernte. Wohnmöglichkeit in Anliegerwohnung mit eigener Wasser- und Energieversorgung (Fotovoltaik) und solarthermischer Heizung. Hühnerstall vorhanden, Tierhaltung gegebenenfalls möglich. Idealerweise an im Bereich erfahrene Personen.
mark.saguer@gmail.com

Zu verkaufen:
Häufelscharen zu Hackgerät Haruwy. Fr. 100.– pro Stück.
Feldspritze Fischer 600 l, 12 m, Fr. 2200.–
Test und Garantie.
Tel. 078 647 5776

Biofleisch- produktionstagung

Biofleisch ist gefragt, es fehlen aber geeignete Biotiere zur Ausmast. Biokälber sind als Remonte markant teurer als konventionelle: Kann die Weidemast mit F1-Remonten weitergeführt werden oder nur noch mit Mutterkuhhaltung?

Wann und wo
DI 28. Nov. 2017
9 bis 17 Uhr
FiBL, Frick AG

Leitung
Franz Josef Steiner, FiBL

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

Märkte, Feste, Messen

Biomarkt Freiburg

Biomarktstände und -bistros, Kunsthandwerk, Tiere, Aktivitäten und Spiele für Kinder, Workshops.

Wann und wo
SA 23. Sept. 2017

9 bis 17 Uhr
Georges-Python-Platz, Freiburg

Saatgut für die Welt von morgen

Abendveranstaltung mit Filmbeitrag, Referenten und Diskussion zum Thema Saatgut.

Wann und wo
FR 6. Okt. 2017
19 bis 22 Uhr
Züla 2017, Gnusswält-Zelt,
Offene Rennbahn Zürich-Oerlikon

Veranstalter
Vereine Bio ZH & SH
Gen Au Rheinau
Bioverita

Züla 2017

Die Biobäuerinnen und Biobauern sind in verschiedenen Themenbereichen präsent an der Züla.

Wann und wo
SA 29. September
bis SO 8. Oktober 2017
Züla 2017
Offene Rennbahn
Zürich-Oerlikon

Veranstalter
Zürcher Bauernverband

Information
www.zuela2017.ch

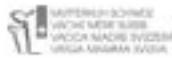


www.viegut.ch

**Ganz natürlich.
Voller Vertrauen.**



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



VIEGUT AG · Gewerbering 5 · 4105 Schachen LU · T 041 360 45 45 · info@viegut.ch

Neue Ernte



- ✓ Stroh
- ✓ Heu und Emd
- ✓ Luzerneheu
- ✓ Luzernewüfel
- ✓ Vollmaispflanzenwürfel
- ✓ Vollmaispflanzensilage
- ✓ Zuckerrübenschnitzel
- ✓ Weizenkleie
- ✓ Graswürfel
- ✓ Melasse

Erhältlich in verschiedenen
Verpackungsarten.

Weitere Produkte auf Anfrage.

Jetzt aktuell

Mais

Das traditionelle Energiefutter

Raufutter aus Ihrer **Landi**

Gratis-Infoline 0800 808 850 · www.raufutter.ch

Jetzt Frühbezug!



**Organische Stickstoffdünger
für mehr Ertrag und Qualität**

Hauert Dünger HBG AG
Dorfstrasse 12
3257 Grossaffoltern

T: +41 32 389 10 10
www.hauert.com

BIO ORGA
Ergänzen Sie was fehlt!



Gesucht:
**Bio Legehennenhalter
und Aufzüchter**

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

hosberg
Bio aus Leidenschaft



Leserbriefe

Zum Artikel «Ackern ohne Pflug: gut für Boden und Klima», Bioaktuell 6 | 17

«Erträge sind wichtiger als Klimaschutz um jeden Preis»

Ich bewirtschafter einen Bioackerbaubetrieb und habe schwere Böden, wie auf den Versuchsflächen in Frick. Pflugloser Anbau birgt bei mir ein höheres Risiko von Ertragsausfällen. Oberstes Ziel ist bei mir aber, jedes Jahr möglichst den optimalen Ertrag zu erwirtschaften. Tiefere Erträge aufgrund der reduzierten Bodenbearbeitung müssen in die Wirtschaftlichkeitsberechnung einfließen und durch bessere Erträge in den folgenden Jahren oder durch tiefere Kosten kompensiert werden. Zudem darf der pfluglose Anbau nicht zu einer verstärkten Verunkrautung des Feldes führen, ansonsten müssen auch diese Mehrkosten in die Wirtschaftlichkeitsberechnung mit einfließen.

Den Fokus auf das Klima und den Humus zu legen ist schon in Ordnung. Doch sollte die Landwirtschaft nicht nur aufgrund der besseren CO₂-Speicherung zu pfluglosem Anbau verpflichtet werden, denn die Produktion von Nahrungs- und Futtermitteln hat Vorrang vor der Lösung von Problemen der Allgemeinheit. Wo die Landwirtschaft einen Beitrag leisten kann, soll sie es schon tun, aber sie hat eben auch eine nicht zu vernachlässigende Produktionsfunktion.

Markus Bopp
Oteltingen ZH

«20 Prozent mehr Humus in drei Jahren»

Die Resultate des FiBL kann ich bestätigen. Ich habe mit einem Automaten 18 Zentimeter tief Proben gezogen und mittels einer analytisch chemischen Kohlenstoffbestimmung, der Kinsey-Analyse, untersuchen lassen. In jeder Parzelle hat sich der Kohlenstoff angehoben und Humus aufgebaut. Durchschnittlich konnte ich in meinen Böden 21,9 Prozent Humus aufbauen – und das in nur drei Jahren. Zwar war das Anfangsniveau von ungefähr zwei Prozent Humus im Boden tief, aber der Zuwachs auf bis zu drei Prozent innert drei Jahren ist doch beachtenswert. Diese Resultate habe ich auf meinen 18 Hektaren mit durchgehender Flachbodenbearbeitung, mit Untersaaten, grüner Brücke und konsequentem Stallmistkompostieren nach Walter Witte erreicht. Beim System Witte entsteht sogenannter «MC-Kompost», also Kompost mit mikrobieller Karbonisierung, der die organische Substanz mikrobiell abbaut und fixiert, statt wendend verheizt. Feldbau so betrieben sollte gefördert werden! Der vierzigjährige DOK-Versuch im Baselbiet bestätigt, dass alle auf Pump leben und von der Kohlenstoffreserve zehren, auch die Demeter-Variante, aber die wohl am wenigsten.

Walter Zumbühl
Altbüron LU

«Direktzahlungskürzungen wegen Blacken und Disteln»

Mit Freude lese ich Ihren Bericht über den pfluglosen Anbau. Ich baue seit sieben Jahren pfluglos biodynamisch an. Wie Sie sich denken können, ist die Biodiversität auf dem Acker dadurch hoch. Was ich und vielleicht Sie darunter auch verstehen ist, dass sich viele Mitkräuter auf die freien Plätze zwischen den Kulturpflanzen schieben. Genau das ist das Problem. Nicht aus meiner Sicht, sondern aus der Sicht der Landwirtschaftsämter. Ich werde jedes Jahr genötigt, Disteln zu schneiden und Blacken zu stechen, obwohl diese ja Zeiger- und Problemlösungskräuter in einem sind. Aus meiner Sicht sind die Verordnungen, die den Landwirt anhalten, seine Äcker unkrautfrei zu halten, nicht mehr zeitgemäss und bedürfen einer Anpassung.

Gemäss der neusten Kenntnisse benötigt ein Boden eine gewisse Zeit, bis er in die Balance kommt, wenn man die Bodenaktivität erhöht. Man müsste eine Übergangsfrist von rund zehn Jahren vorsehen, in denen Unkräuter wachsen dürfen. Im Bodenkurs von Dietmar Näser wurde uns mitgegeben, dass es keine Massnahmen zur direkten Bekämpfung der beiden «bösen» Unkräuter gibt. Sie kommen nur dann vor, wenn sie ideale Bedingungen vorfinden, sprich verdichtete Böden. Eine Tiefenlockerung kann mehr Schaden als Nutzen bringen, wenn man Pech mit dem Wetter oder anderem hat. Mit pflugloser Bearbeitung dauert es, bis man mithilfe von Pfahlwurzeln auf der Tiefe der früheren Pflugsohle gelockert hat. Bis dahin haben die Kürzungen der Direktzahlungen schon grosse finanzielle Löcher gerissen oder noch schlimmer, die Streichung aller Direktzahlungen im Wiederholungsfall nach sich gezogen. Leider wird

es wohl noch einige Jahre, wenn nicht Jahrzehnte dauern, bis die Landwirtschaftspolitik sich des Themas bewusst wird und Änderungen bei der Verordnung beschliesst, die gemäss Art. 16, Abs. 1, Bst. b besagt, dass Flächen mit einem hohen Besatz an Problempflanzen von der landwirtschaftlichen Nutzfläche auszuschliessen sind. Bis dahin haben Landwirte wie ich starken Gegenwind, obwohl man für den Boden arbeitet und dafür gar weniger Ernte in Kauf nimmt. Mir wurde die Kürzung der Beiträge bisher vom Landwirtschaftsamt nur angedroht, wenn ich nicht binnen zehn Tagen meine Disteln und Blacken entferne. Bei einem Kollegen wurden die Flächenbeiträge für die betroffene Parzelle gekürzt. Es steht in der Verordnung, dass im Wiederholungsfall der doppelte Beitrag gekürzt, im dritten Fall der Gesamtbeitrag gestrichen und dazu eine Busse fällig wird.

Egon Tschol
Wilchingen SH



Probleme mit Beikräutern wegen Pflugverzicht?

Wenden Sie auf Ihrem Betrieb die reduzierte Bodenbearbeitung an und haben Probleme mit Beikräutern – bis hin zu Beitragskürzungen?

Wir interessieren uns für Ihre Erfahrungen zu diesem Thema. Schicken Sie Ihre Rückmeldung bitte an

→ redaktion@bioaktuell.ch

Biofutter ist Vertrauenssache

Unser Silo ist voll mit Inland Biogetreide

Wir danken allen Biobauern für das Getreide, für die Einlieferung an unsere Sammelstelle und den Chauffeuren für ihren Einsatz beim Abholen.



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



**brennpunkt
nahrung**

3. November 2017
Messe Luzern, Forum

Fachkonferenz über Trends, Märkte und Management

People – Planet – Profit
Drei entscheidende P's

UNTER ANDEREN MIT:



Dr. Martin Frick
Director Climate
and Environment
Division, FAO



Andreas Graber
Mitgründer Urban
Farmers



Sam Zurbrügg
Geschäftsführer
Gemüse Erzeuger
Seeland

HAUPTSPONSOR



Programm und Anmeldung unter
www.brennpunkt-nahrung.ch



Unser Biosaatgut –
Ihr Erfolg



UFA
SAMEN | SEMENCES

www.ufasamen.ch