

# BIO

## Aktuell

Das Magazin der Biobewegung

5 | 18  
JUNI



3 ha Ackerland für Gemüsebau am Jurasüdfuss

## Wir suchen Gemüsegärtner / in

Ziel: Biogemüse- und einen Permakulturbetrieb aufbauen. Die Person hilft bei Planung und Realisierung mit und ist bereit, sich langfristig zu engagieren. Finanzierungsmodell ist in Arbeit.

Vorstellung: Projektplanung bis Ende 2018 mit anschließendem Start.

Grundplan und Planungsgruppe sind vorhanden.

Chiffre: FiBL, Chiffre BA\_110\_20180516, Ackerstrasse 113, 5070 Frick

## Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

**8560 Märstetten**

Tel. 071 / 659 05 05 Fax. 071 / 659 05 20

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

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

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

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

STIFTUNG  
SCHLOSS  
DOMÄNE  
WILDEGG

Wir suchen auf 1. Januar 2019 für das Rebgut Schlossdomäne Wildegg eine/n

### Pächterin / Pächter

Die Rebfläche umfasst 120 Aren mit 4 Sorten und ist biologisch zu bewirtschaften.

Eine Zusammenarbeit mit dem Museum Aargau bei der Rebbewirtschaftung und beim Weinabsatz im Schlossbistro ist möglich.

Interessenten mit guter weinbaufachlicher Ausbildung und Praxis melden sich mit den Bewerbungsunterlagen bis zum 20. Juni 2018 bei:

Stiftung Schlossdomäne Wildegg, Netzwerk Müllerhaus, Bleicherain 7, 5600 Lenzburg, Tel. 062 888 01 00  
schlossdomaenewildegg@netzwerk-muellerhaus.ch

Fachliche Auskünfte: Andreas Häseli, FiBL Frick,  
Tel. 062 865 72 64, andreas.haeseli@fibl.org



## Impressum

### 27. Jahrgang 2018

Bioaktuell erscheint 10-mal pro Jahr, zweimal jährlich als Doppelnummer.

Magazin in Französisch:

Bioactualités

Magazin in Italienisch:

Bioattualità

### Auflage

Deutsch: 7086 Exemplare

Französisch: 886 Exemplare

Italienisch: 310 Exemplare

Total gedruckt: 9283 Exemplare

Beglaubigt 2017

Geht an Produktions- und Lizenzbetriebe von Bio Suisse.

Jahresabonnement Fr. 53.-

Auslandsabonnement Fr. 67.-

### Herausgeber

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34  
4052 Basel

www.bio-suisse.ch

und

FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau,  
Ackerstrasse 113, Postfach 219  
5070 Frick

www.fibl.org

### Druck

AVD Goldach AG

www.avd.ch

### Papier

PureBalance, FSC-zertifiziert

Ökolabel: Blauer Engel,

EU Ecolabel

### Redaktion

Claudia Frick / cfr (Chefred. a.i.)

Franziska Hämmerli / fra

Christian Hirschi / hir

Tanja Hoch / tja

Theresa Rebholz / tre

Katharina Scheuner / ks

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

5070 Frick

Tel. +41 (0)62 865 72 00

werbung@bioaktuell.ch

### Abonnemente & Verlag

Petra Schwinghammer

Bio Suisse

Peter Merian-Strasse 34

4052 Basel

Tel. +41 (0)61 204 66 66

verlag@bioaktuell.ch

www.bioaktuell.ch

Magazin herunterladen:

www.bioaktuell.ch > Magazin

Benutzer: bioaktuell-5

Passwort: ba5-2018

Titelseite: Die Berufsfachschule auf der Schwand in Münsingen BE wird seit zehn Jahren als Bioschule geführt.

Der gesamte Unterricht ist auf den biologischen Landbau ausgerichtet. Bild: Marion Nitsch

# Biolehre in Theorie und Praxis

Gerne erinnere ich mich an meine Lehrzeit auf einem kleinen Biogemüsebaubetrieb in der Mitte von Deutschland. Nicht so gut in Erinnerung geblieben ist mir dabei jedoch der Besuch der Berufsfachschule. Hier wurden fast ausschliesslich konventionelle Inhalte vermittelt, und meine Mitschülerinnen und Mitschüler interessierten sich nur bedingt für den Biolandbau. Über die biologische Wirtschaftsweise habe ich in der Ausbildung trotzdem viel gelernt: von meinem Lehrlingsbetreuer, von den Arbeitskolleginnen und beim praktischen Tun. Ganz klar leisten die Lehrbetriebe einen wichtigen Teil beim Ausbilden der Lernenden. Zu einer fundierten und interessanten Bioausbildung gehört aber auch, dass biospezifische Inhalte im theoretischen Teil der Lehre einen festen Platz haben. Daher finde ich es erfreulich, dass es in der Schweiz bei den landwirtschaftlichen Ausbildungen den Schwerpunkt Biolandbau gibt und Inhalte zur biologischen Landwirtschaft in den Lehrplan integriert sind. Wie der Lehrplan letztlich umgesetzt wird, hängt jedoch von den einzelnen Berufsfachschulen ab. Schulen, die separate Bioklassen führen, stellen wir Ihnen ab Seite 8 vor. Diese ermöglichen nicht nur eine gezielte Vermittlung von Biothemen, sondern auch den Austausch unter Gleichgesinnten.

Einen Überblick, wie «Bio» in die Schweizer Bildungslandschaft integriert ist, bekommen Sie auf Seite 6. Vielleicht wäre es ja interessant, wieder einmal eine Weiterbildung zu besuchen? In diesem Sinne wünsche ich viel Freude und Erfolg beim Lernen und eine interessante Lektüre!



Theresa Rebholz, Redaktorin



## Inhalt

### Produktion

#### Bildung

- 6 Bio vertiefen
- 8 Schon in der Lehre auf Bio fokussieren

#### Hofdünger

- 10 Rotte ohne Luftzufuhr – kann sie das Klima schützen?

#### Rindvieh

- 12 Zuchtstier: Kräftige Ladung Zukunft

#### Wiederkäuer

- 14 Fütterungsentscheid: Zucht und Futterbau sind gefordert

#### Betriebsführung

- 17 Gesamtbetrieblichkeit gilt bei der Knospe wie eh und je

### Verarbeitung und Handel

#### Verarbeitung

- 18 Knospe und Regionalität gemeinsam auszeichnen

#### Wildpflanzen

- 20 Kostenlose Superfoods vor der Haustüre

#### Handel

- 22 Naturplan-Jubiläum in Orange und Grün

### Bio Suisse und FiBL

#### FiBL

- 25 Kurzfutter

#### Grand Prix Bio Suisse

- 26 Gesucht: Projekte und Produkte

#### Bio Suisse

- 27 Kurzfutter

### Rubriken

#### 2 Impressum

#### 4 Kurzfutter

#### Politik

- 23 Verordnungspaket 2018

#### 29 Handel und Preise

#### 30 Agenda / Marktplatz

## Gezählt

# 10 %

der Lernenden schlossen 2017 die Ausbildung Landwirt/Landwirtin EFZ mit Bioschwerpunkt ab. Die biospezifischen Inhalte werden mehrheitlich im 3. Lehrjahr unterrichtet, an manchen Schulen in separaten Bioklassen.

→ Seite 6

## Gesehen



Die Schweizer Biolandwirtschaftsmesse Bio-Agri und die Bio-Vino vom 11. bis 13. Mai waren ein voller Erfolg: Die vielen Besucher und Besucherinnen flanierten zwischen den Ständen der Aussteller und besuchten Vorführungen, Vorträge und Workshops. Die Messe fand auf dem Gelände der landwirtschaftlichen Schule Grange-Vervey in Moudon VD statt. Bild: Matthias Klais

## Gentechnik-Bericht der Ethikkommission

Die Eidgenössische Ethikkommission für die Biotechnologie im Ausserhumanbereich (EKAH) hat im Mai einen Bericht zum Thema Gentechnik veröffentlicht. Darin kommt die EKAH zum Schluss, dass auch für moderne Gentechnik-Methoden – dem sogenannten Genome Editing – dieselben strengen Genome Editing – dieselben strengen Gesetze gelten sollen wie bis anhin für die Gentechnik. Der Bericht antwortet damit auf die Frage, ob die neuen Technologien des Genome Editing anders behandelt werden sollen als die bisherigen Gentechnik-Methoden.

Für die neuen gentechnischen Methoden wird teilweise gefordert, dass die Bewilligungspflicht weniger streng sein soll, da diese Methoden ähnlich seien wie natürliche Mutationen. Der Bericht der EKAH sagt aber klar: Für alle Methoden, die ins Erbgut eingreifen, muss das Vorsorgeprinzip gelten. Dieses sagt, dass diejenigen, deren Handeln einen schwerwiegenden Schaden befürchten lässt, plausibel darlegen müssen, dass ein solcher Schaden extrem unwahrscheinlich und wissenschaftlich absurd ist. Sie müssen somit beweisen, dass die Organismen keinen Schaden anrichten. In der öffentlichen Diskussion gibt es jedoch auch Stimmen, die befürchten, diese Beweislast könnte Forschung und Entwicklung zu stark einschränken. *cf*

 [www.ekah.admin.ch](http://www.ekah.admin.ch) > Stellungnahme und Bericht der EKAH > EKAH-Berichte

## Pestizide – die unterschätzte Gefahr

«Unser täglich Gift» ist ein faktenorientiertes, von klarer Beweisführung geprägtes Buch. Geschrieben wurde es vom Bodenökologen Johann G. Zaller, Professor an der Wiener Universität für Bodenkultur. Er analysiert unsere globale Pestizid(un)kultur und deckt schonungslos die diversen Problemfelder auf, ohne dabei die Landwirtschaft anzugreifen. Seine Aussagen trifft er auf der Basis einer breiten Recherche – ursprünglich hat er über 500 Literaturquellen verarbeitet – sowie diversen eigenen Feld- und Laborexperimenten. Trotzdem ist es ein Buch, das sich erstaunlicherweise sehr leicht liest. Mit seinen klaren, sachlichen Aussagen und

Analysen zum blühenden Geschäft mit Pestiziden rüttelt dieses Werk mächtig auf. Einige halten das kenntnisreiche, ausgewogene Buch für die beste laientaugliche Drucksache zu Agrarpestiziden. Unbestritten ist, dass es ein wichtiger Beitrag zur laufenden Debatte um den Einsatz von Pestiziden leistet. Das Buch schliesst mit einem Bündel von Ideen für eine Landwirtschaft, in welcher der Pestizideinsatz zumindest drastisch reduziert ist. Der Titel, der etwas marktschreierisch ist, stammt übrigens nicht aus der Feder des Autors, sondern ist ein Produkt der Verlagslogik. Das Buch kostet im Handel rund 28 Franken. Lukas Pfiffner, FiBL



 [www.hanser-literaturverlage.de](http://www.hanser-literaturverlage.de) > Bücher > Geschichte, Politik, Gesellschaft

## Natura-Preis vergeben für ausserordentliches Engagement für den Biolandbau

Coop hat zwei Biopioniere für ihren besonderen Einsatz mit dem Natura-Preis ausgezeichnet: die Andermatt-Gruppe für ihre Innovationskraft und die Domaine des Coccinelles als Wegbegleiterin der ersten Stunde.

Coop ehrt mit dem Natura-Preis beide Unternehmen für ihr besonderes Engagement, die grosse Innovationskraft und den Mut. Dies mache beide Unternehmen für die erfolgreiche Entwicklung von Naturaplan und der biologischen Landwirtschaft in der Schweiz, so Coop.

Eines der ersten Naturaplan-Produkte war der Wein des Weingutes Domaine des Coccinelles am Neuenburgersee.

Der Winzer Maurice Lambert ist Biowinzer der ersten Stunde. Er hat mit dem Bioanbau viele wertvolle Erfahrungen gesammelt, von denen Winzer, die später auf biologischen Anbau gemäss den Knospe-Richtlinien von Bio Suisse gesetzt haben, profitieren konnten. Heute wird das Weingut von seinem Sohn Pierre Lambert geführt.

Auch die Andermatt-Gruppe blickt auf eine Erfolgsgeschichte zurück: Vor 30 Jahren suchte das Studentenpaar Andermatt nach einem Wirkstoff gegen den Apfelwickler. Fündig wurden sie bei einem Virus, der es zum ersten Mal möglich machte, biologisch angebaute Äpfel vor dem aggressiven Apfelwickler

zu schützen. Heute ist das daraus entwickelte Mittel das wichtigste biologische Pflanzenschutzmittel gegen die Obstmade weltweit. Damit haben Isabel und Martin Andermatt den Grundstein gelegt für die biologische Schädlingsbekämpfung. Aus dem unkonventionellen Start-up ist die Andermatt-Gruppe geworden, die führend bei der Entwicklung biologischer Pflanzenschutzmittel ist. Die Andermatt-Gruppe ist ein wichtiger Partner von Coop und zahlreiche Oecoplan-Produkte gehen auf Entwicklungen der Firma zurück. *cf*

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

 [www.domaine-coccinelles.ch](http://www.domaine-coccinelles.ch)



Haben den Natura-Preis erhalten: Links: Martin und Isabel Andermatt von der Andermatt-Gruppe. Rechts: Pierre Lambert von der Domaine des Coccinelles und Philipp Wyss, stv. Vorsitzender der Geschäftsleitung Coop, der die Preise überreichte. *Bilder: Philipp Zinniker*

## Jetzt anmelden für den Slow Food Market

Vom 16. bis 18. November findet in der Messe Zürich zum achten Mal der Slow Food Market – die Messe des guten Geschmacks – statt. In einer grossen Markthalle werden regionale Spezialitäten von rund 250 Produzenten präsentiert. Die rund 12 000 Besucherinnen und Besucher sind eingeladen, zu degustieren und einzukaufen sowie mit den Herstellern ins Gespräch zu kommen.

Der Slow Food Market ermöglicht kleinen und mittelgrossen Produzenten, sich unter dem Dach von Slow Food zusammenzufinden und ihre Lebensmittel den Besuchern und Besucherinnen zu präsentieren.

Bio Suisse wird am Slow Food Market mit einem Gemeinschaftsstand präsent

sein. Der Stand bietet Platz für ungefähr zehn Teilnehmende.

Am Slow Food Market wird auch die Bio Gourmet Knospe vergeben für qualitativ besonders gute Produkte. Mit der Bio Gourmet Knospe ausgezeichnete Produkte werden am Gemeinschaftsstand

von Bio Suisse präsentiert. Für Aussteller mit eigenem Stand gibt es bis am 15. Juni 2018 einen Frühbucherrabatt.

Anmeldung für Stand bis am 30.6.2018

 [www.slowfoodmarket.ch](http://www.slowfoodmarket.ch) >

Für Aussteller > Service und Anmeldung

→ Ajas Kulici

Projektleitung Slow Food Market

Tel. 043 399 45 72

[ak@event-ex.ch](mailto:ak@event-ex.ch)

Interessenten für die Teilnahme am Gemeinschaftsstand von Bio Suisse melden sich bei:

→ Dominik Flammer

Public History Food GmbH

Tel 044 261 89 66

[df@publichistory.ch](mailto:df@publichistory.ch)



# Bio *vertiefen*



## Der revidierte Bildungsplan verankert Bio besser in der landwirtschaftlichen Grundbildung. Auch in der Weiterbildung ist Bio präsent.

Wie in jeder Branche sind auch in der biologischen Landwirtschaft gut ausgebildete Fachkräfte die Basis für ein erfolgreiches Wirtschaften. In der Schweiz ist es bei fast allen landwirtschaftlichen Berufen möglich, in der Lehre den Schwerpunkt Biolandbau zu wählen: Die Lernenden absolvieren mindestens die Hälfte ihrer Lehrzeit auf Biobetrieben, biospezifischer Unterricht findet vor allem im dritten Lehrjahr statt. Bei den landwirtschaftlichen Ausbildungen mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) können Lernende einzig bei der Ausbildung Weintechnologe/-technologin keinen Bioschwerpunkt wählen. Zudem sehen die Ausbildung Agrarpraktiker/-praktikerin mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) und die Ausbildungen zur Bäuerin keine Vertiefung im Biolandbau vor.

Urs Guyer, Verantwortlicher für den Bereich Bildung bei Bio Suisse, geht davon aus, dass mit der wachsenden Zahl an Biobetrieben auch die Zahl der Lernenden mit Schwerpunkt Biolandbau steigen wird. Bislang schliessen bei den Lernenden Landwirt/Landwirtin EFZ etwa zehn Prozent mit Bioschwerpunkt ab. 2017 waren dies 104 von insgesamt 983 Absolventen. Die meisten Lehrbetriebe der Landwirtschaftslernenden mit Bioschwerpunkt liegen in den Kantonen Bern, Graubünden und Zürich. Dies ist nicht verwunderlich, da es in diesen Kantonen Landwirtschaftsschulen gibt, die im dritten Lehrjahr eine separate Bioklasse führen (siehe Artikel auf S. 8).

### Bioschwerpunkt bei Gemüse, Obst, Wein und Geflügel

Bei den Lehrberufen Obstfachmann/-frau, Winzer/Winzerin und Geflügelfachmann/-frau wird der Schwerpunkt Biolandbau nur vereinzelt gewählt, sodass die Berufsfachschulen individuelle Lösungen für den biospezifischen Unterricht anbieten. Auch im Gemüsebau ist es nicht möglich, eine separate Bioklasse zu besuchen. Hier entscheidet sich zwar etwa ein Drittel eines Jahrgangs für den Schwerpunkt Biolandbau, schweizweit sind dies in der Regel jedoch weniger als zehn Personen.

### Teilrevision der Ausbildung: Stärkung der Bioinhalte

Wer im Schuljahr 2017/18 eine der Ausbildungen aus dem Berufsfeld Landwirtschaft begonnen hat, lernt nach dem revidierten Bildungsplan. Dieser hält fest, dass der Schwerpunkt Biolandbau schweizweit einheitlich 240 biospezifische Lektionen beinhaltet. Neu ist auch, dass die Biolektionen der ersten beiden Lehrjahre – je 24 – in den Unterricht für alle Lernenden integriert sind und so auch Lernende der konventionellen Ausbildung Einblicke in den Biolandbau bekommen. «Bio Suisse hat sich für diese Änderungen eingesetzt, um die Bioinhalte in der Ausbildung zu stärken», erläutert Urs Guyer. Im Zuge der Teilrevision der landwirtschaftlichen Ausbildung wurden auch die Lehrmittel überarbeitet. Die Inhalte zum Biolandbau – unter Mitarbeit von diversen Autoren wie Lehrpersonen für den Biolandbau und Bioberatern erstellt – sind nun direkt ins Lehrmittel integriert.

### Lebenslanges Lernen: Höhere Berufsbildung und Weiterbildung

Doch nicht nur die landwirtschaftliche Grundbildung hat Bioinhalte zu bieten. Für Absolventen der höheren Berufsbildung, die zur Berufsprüfung und schliesslich zur Meisterprüfung führt, werden an verschiedenen Berufsfachschulen Module zum biologischen Landbau angeboten. Interessierte können diese auch einzeln als individuelle Weiterbildungskurse besuchen. Weiterbildungsmöglichkeiten zum Biolandbau bietet unter anderem auch das FiBL mit einem breit gefächerten Kursangebot. Zudem stehen auch in der akademischen Ausbildung Vertiefungen im Biolandbau zur Wahl. *Theresa Rebholz*

Der Boden als Schlüssel für gesunde Pflanzen: Eines von vielen biospezifischen Themen in der Ausbildung Landwirt/Landwirtin EFZ mit Schwerpunkt Biolandbau. *Bild: Marion Nitsch*



#### Schulen mit Schwerpunkt Biolandbau

Die Berufsfachschulen, die den Schwerpunkt Biolandbau anbieten für die Ausbildungen Landwirt/Landwirtin, Gemüsegärtner/-gärtnerin, Obstfachmann/-frau, Winzer/Winzerin und Geflügelfachmann/-frau, sind online aufgelistet.

[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Bildung > Bioschule

#### Höhere Berufsbildung und Weiterbildung im Biolandbau

[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Bildung > Höhere Berufsbildung

[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Bildung > Weiterbildung

#### Biolandbau an den Hochschulen

Die Berner Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL bietet im Bachelorstudiengang «Agronomie» die «Zusatzqualifikation biologische Landwirtschaft und Ressourcenschutz» an. Die Bioinhalte sind in die gesamte Studienzeit integriert.

An der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften ZHAW können Studierende des Bachelorstudiengangs «Umwelt-ingenieurwesen» die Vertiefung «Biologische Landwirtschaft und Hortikultur» wählen. Dem einjährigen Grundlagenstudium folgt das Fachstudium mit gewählter Vertiefung.

[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Bildung > Hochschulen



In separaten Bioklassen – hier an der Bioschule Schwand – können biospezifische Inhalte gezielt vermittelt werden. Bild: Marion Nitsch

# Schon in der Lehre *auf Bio fokussieren*

Der Schwerpunkt Biolandbau in der Landwirtschaftslehre hat je nach Schule eine andere Ausprägung.

Fast in der ganzen Schweiz ist es möglich, bei der Ausbildung Landwirt oder Landwirtin EFZ den Schwerpunkt Biolandbau zu wählen. Doch ist der Schwerpunkt je nach Berufsfachschule unterschiedlich gestaltet. Eigene Bioklassen im dritten Lehrjahr führen seit vielen Jahren die Bioschule Schwand im Kanton Bern, der Strickhof im Kanton Zürich und der Plantahof in Graubünden. Diese Schulen bieten alle auch Module zum Biolandbau in der höheren Berufsbildung an. Die Biodynamische Ausbildung Schweiz in Rheinau ZH (siehe rechte Seite) legt über die ganze Lehrzeit hinweg den Fokus auf den Biolandbau.

Lernende können ihre Schule jedoch nicht frei wählen. Sie besuchen eine Schule in dem Kanton, in dem ihr Lehrbetrieb liegt, ausser der Kanton weist sie einer anderen Schule zu. Daher empfiehlt es sich, bei der Suche des Lehrbetriebs für das dritte Lehrjahr allenfalls auch den Kanton zu berücksichtigen.

## Bioschule Schwand im Kanton Bern

Wie der Name schon vermuten lässt, ist an der Bioschule Schwand in Münsingen BE der komplette Unterricht auf den biologischen Landbau ausgerichtet. Inhalte zum Biolandbau sind in alle Fächer und Wahlfächer integriert. Die Lernenden absolvieren hier ihr drittes Lehrjahr. «Derzeit sind es 35 Lernende in zwei Klassen», berichtet Jeremias Niggli, Lehrer an der Schwand. «Sowohl die Lernenden als auch die Lehrkräfte bei uns haben grosses Interesse am Biolandbau, was zu einem sehr positiven Lernklima führt», ergänzt er. Die Lehrbetriebe der meisten Lernenden liegen im Kanton Bern, doch weisen auch einige andere Kantone Lernende der Bioschule zu. Ob dies möglich ist, sollten Interessierte frühzeitig abklären. Für die schulische Praxis kooperiert die Bioschule unter anderem

mit dem benachbarten Biohof. An der Bioschule werden auch die berufsbegleitende Nachholbildung Landwirt/Landwirtin EFZ und der Nebenerwerbskurs mit Bioinhalten unterrichtet.

## Strickhof im Kanton Zürich

Am Strickhof in Lindau ZH besuchen jedes Jahr ein gutes Dutzend Lernende aus den Kantonen Zürich und Schaffhausen den Schwerpunkt Biolandbau. Im dritten Lehrjahr werden die Fächer Pflanzenbau und Tierhaltung in einer separaten Bioklasse unterrichtet, die restlichen Lektionen und ausgewählte Biothemen – zum Beispiel zur Umstellung auf Bio – gemeinsam mit den anderen Lernenden. «Der Biolandbau hat am Strickhof schon lange ein grosses Gewicht. Die Bioinhalte werden von ausgewiesenen Fachpersonen des biologischen Landbaus unterrichtet», erläutert Erik Meier, Verantwortlicher für die landwirtschaftliche Grundbildung am Strickhof. Eine Besonderheit der Schule ist die Möglichkeit, den Besuch der separaten Bioklasse und die integrierte naturwissenschaftliche Berufsmaturitätsschule zu kombinieren.

## Plantahof im Kanton Graubünden

«Wir führen jedes Jahr eine separate Bioklasse für die Erstausbildung», erzählt Martin Roth, Bioberater und Koordinator der Bioausbildung am Plantahof. «Zusätzlich gibt es eine Klasse



### Lehrstellensuche und Landwirtschaftsschulen

Im Internet kann gezielt nach offenen Lehrstellen auf Biobetrieben gesucht werden. Zudem ist online eine Übersicht mit allen Landwirtschaftsschulen verfügbar, die den Schwerpunkt Biolandbau anbieten.

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

[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Bildung > Bioschule > Berufsschulen mit Schwerpunkt Biolandbau (rechte Spalte)

für die Zweitausbildung, in der etwa 80 Prozent der Lernenden den Schwerpunkt Biolandbau belegen.» Am Plantahof sind etwa 15 Lehrkräfte tätig, die in allen Klassen – ob Bioschwerpunkt oder nicht – unterrichten. Zwei der drei Betriebe, die zum Plantahof gehören und von den Lernenden regelmässig im Rahmen des Unterrichts besucht werden, sind biologisch geführt. Wie Martin Roth berichtet, sind neu ab August 2018 auch für den Nebenerwerbskurs und die Nachholbildung Blöcke mit Grundlagen zum Biolandbau geplant.

### Biolehre in der Westschweiz

In der Westschweiz kooperieren derzeit vier Landwirtschaftsschulen beim Bioschwerpunkt und unterrichten im dritten Lehrjahr abwechselnd jeweils eine Blockwoche Bioinhalte. So können die Schüler kantonsübergreifend Kontakte knüpfen und die Spezialgebiete der verschiedenen Schulen und Regionen kennenlernen. Die Schulen aus den Kantonen Freiburg, Jura, Neuenburg, Waadt und zukünftig auch dem Wallis werden auch bei der Umsetzung des revidierten Bildungsplans (siehe Artikel S. 6) zusammenarbeiten. 120 von 192 Biolektionen werden die Schulen gemeinsam unterrichten, für die weiteren Bioinhalte entwickeln die Schulen derzeit individuelle Lösungen. Nähere Informationen dazu werden ab Mitte Juni auf [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) in der Rubrik Magazin zur Verfügung stehen.

### Separater Biunterricht bald Pflicht

Mit dem revidierten Bildungsplan müssen ab dem Schuljahr 2019/20 alle Landwirtschaftsschulen, an denen der Schwerpunkt Biolandbau möglich ist, im dritten Lehrjahr 120 Lektionen des Bioschwerpunktes separat unterrichten. Wie die einzelnen Schulen dies konkret umsetzen, wird derzeit noch diskutiert. *Theresa Rebolz*

## Biodynamisch lernen

Die Biodynamische Ausbildung Schweiz ist eine vierjährige Ausbildung. Die Lernenden absolvieren ihre Praxis auf Demeter-Betrieben und besuchen ergänzend Unterrichtseinheiten in Rheinau ZH. Seit letztem Schuljahr ist es möglich, dass Lernende aus der ganzen Schweiz dieser Schule zugewiesen werden. Die Ausbildung richtet sich an Lernende in Zweitausbildung, es muss bereits ein Berufs- oder Mittelschulabschluss vorliegen. Der Grundkurs im ersten Jahr führt in die Hintergründe der biodynamischen Landwirtschaft ein und steht ganz oder teilweise auch interessierten Praktikern als Fachhörer offen. Im zweiten und dritten Jahr absolvieren die Lernenden die verkürzte landwirtschaftliche Grundausbildung, die mit dem Fähigkeitszeugnis (EFZ) Landwirt/Landwirtin mit Schwerpunkt Biolandbau abschliesst. Das vierte Jahr beinhaltet eine Diplomarbeit und führt nach erfolgreicher Prüfung zum Titel «Fachmann/Fachfrau der biologisch-dynamischen Landwirtschaft» (Niveau Betriebsleiter 1). Wer bereits die Landwirtschaftslehre mit Schwerpunkt Biolandbau abgeschlossen hat, kann die Ausbildung verkürzen und nur das 1. und 4. Jahr besuchen.

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



### Cheyenne Scheidegger 3. Lehrjahr Erstausbildung Bioschule Schwand BE

Nach der Lehre möchte ich unseren Betrieb zu Hause so schnell wie möglich auf Bio umstellen, daher habe ich den Schwerpunkt Biolandbau gewählt. Für den Unterricht im dritten Lehrjahr habe ich mich aus dem Kanton Jura an die

Bioschule Schwand zuweisen lassen, da hier die Inhalte zum Biolandbau intensiv behandelt werden. Ich wollte nicht nur wissen, was ich im Biolandbau alles nicht darf, sondern vor allem, wie ich biologisch wirtschaften kann, und das lerne ich hier. Dafür nehme ich auch in Kauf, dass ich durch den weiteren Weg zur Schule höhere Wegkosten und Kosten für die Unterkunft aufbringen muss.



### Mauro Bessler 3. Lehrjahr Zweitausbildung Strickhof ZH

Ich habe mich für den Schwerpunkt Biolandbau entschieden, weil diese Art von Bewirtschaftung ein Schritt in Richtung Nachhaltigkeit und bewusster Umgang mit unseren Ressourcen ist. Dadurch, dass die ersten beiden Lehrjahre

hauptsächlich konventionell unterrichtet werden, habe ich mich auch mit Themen befasst, die ausserhalb meiner Interessen liegen. So kann ich die beiden Produktionssysteme aber gut vergleichen und eine solide eigene Meinung entwickeln. Ich finde es gut und wichtig, dass es am Strickhof einen Platz für die Bioausbildung gibt, da die Biobewegung schweizweit etabliert ist und weiterhin wächst.



### Madlaina Held 3. Lehrjahr Erstausbildung Plantahof GR

Mein Interesse an der Umwelt, die immer knapper werdenden Ressourcen sowie die zunehmenden Resistenzen von Tieren und Pflanzen gegenüber Behandlungsmitteln haben mich bewegt, den Schwerpunkt Biolandbau zu wählen. Mich

interessieren die Alternativen in der Schweizer Landwirtschaft. Meine Lehre mache ich am Plantahof, weil ich alle meine drei Lehrjahre in meinem Heimatkanton absolvieren will. Daher freut es mich, dass der Plantahof die landwirtschaftliche Ausbildung mit eigenen Bio-Klassen anbietet, in denen der Biolandbau im Fokus steht.



### Samuel Bähler 3. Lehrjahr Biodynamische Ausbildung Schweiz in Rheinau ZH

Die Biodynamische Ausbildung Schweiz begeistert mich, weil sie einen Unterricht anbietet, der die landwirtschaftliche Praxis vielseitig ergänzt. Der Mensch und seine Beziehung zu Landwirtschaft, Ernährung und Gesellschaft

stehen im Zentrum und der Lehrplan bietet die Gelegenheit, auch an sich selbst zu arbeiten. Die Dozentinnen und Dozenten unterrichten nicht einfach Schulstoff, sie bringen uns ihre Lebenserfahrung aus der Landwirtschaft oder deren Umfeld nahe. Kritisch sehe ich, dass die landwirtschaftlichen Schulen stark auf die Milchproduktion fokussieren, ein Betriebszweig, der viele Höfe in eine Krise geführt hat.

# Rotte ohne Luftzufuhr – kann sie das Klima schützen?

Ein Landwirt macht gute Erfahrungen mit einem Rotteprozess, der viel Kohlenstoff im Boden binden soll. Forscher sind skeptisch, da es an wissenschaftlichen Belegen mangelt.

Auf den 110 Hektaren seines Hofes in Aichach bei Augsburg setzt Johannes Kreppold anstelle des traditionellen Kompostierens einen Rotteprozess ein, bei welchem die Umwandlungsprozesse ohne Frischluftzufuhr vonstattengehen. «Dieses Verfahren bedeutet für mich viel weniger Arbeitsaufwand, da die Miete weder gewendet noch abgedeckt werden muss», sagt der Biolandwirt aus Deutschland. «Ausserdem bleibt bedeutend mehr Kohlenstoff im Endprodukt, was sehr interessant für den Klimaschutz ist.» Das sind die beiden wichtigsten Argumente, weshalb er seit zweieinhalb Jahren mit der «Mikrobiellen Karbonisierung», auch MC-Verfahren genannt, experimentiert – durchaus erfolgreich, wie er findet.

## Kohlenstoff in den Boden statt in die Luft?

Traditionelle Kompostverfahren verlangen, dass das Substrat oft gewendet wird, um die Mikroben mit Sauerstoff zu versorgen. So wandeln sie das Substrat effizient zu wertvollen pflanzenverfügbaren Nährstoffen um. Bei ihrer Arbeit veratmen sie

jedoch Kohlenstoff mit Sauerstoff zu Kohlenstoffdioxid CO<sub>2</sub>, einem klimaschädlichen Gas. Ganz anders beim MC-Verfahren, denn die Umwandlungsprozesse laufen ohne Luftzufuhr ab. Es entsteht weder Fäulnis noch Fermentation. Riecht es faulig, läuft etwas schief. Das Endprodukt soll neutral riechen. Bei der richtigen Mischung von feucht und luftig laufen die



*«Ich bin ständig am Ausprobieren, welche Substratmischungen am besten funktionieren.»*

*Johannes Kreppold, Biolandwirt*

Rotteprozesse in der Gasphase ab. Vermutlich werden im Prozess Bakterien aktiv, welche mit wenig oder ohne Sauerstoff auskommen. Laut dem Forscher Walter Witte, dem Erfinder des MC-Verfahrens, verbleiben rund 90 Prozent des Kohlenstoffs im Endprodukt. Das ist etwa ein Viertel mehr als beim traditionellen Kompostverfahren. Das FiBL Deutschland arbeitet deshalb mit Kreppold im Rahmen des EU-Klimaschutzprojekts Solmacc zusammen. «Leider fehlen bis heute wissenschaftliche Untersuchungen, was dann tatsächlich mit dem



Beim MC-Verfahren wird weder abgedeckt noch umgeschichtet – nur einmal locker angedrückt. Bilder: Biolandhof Kreppold

Kohlenstoff geschieht, nachdem das MC-Produkt in den Boden eingearbeitet wurde», sagt FiBL-Kompostexperte Jacques Fuchs. «Da das MC-Produkt etwas zwischen Stalmist und Silage ist, wird sehr wahrscheinlich viel Kohlenstoff, der biologisch nicht richtig stabilisiert ist, dann einfach von den Bodenbakterien in die Atmosphäre veratmet. Wenn man die Kohlenstoffbilanz bis zur Ernte der Kultur beobachten würde, gäbe es möglicherweise kaum Unterschiede zu herkömmlichem Kompost.» Johannes Kreppold meint dazu: «Meine Vermutung geht dahin, dass, sobald der Kohlenstoff im Boden ist, die Chance viel grösser ist, dass das CO<sub>2</sub> oder sonstige Abbauprodukte auch im System Boden bleiben.»

## Die Erträge sind gut

Erste Forschungsergebnisse des deutschen Forschers Claus-Robert Wonschik lassen auf eine sehr gute Ertragswirkung des MC-Substrats schliessen. Johannes Kreppold ist auf jeden Fall zufrieden mit den Erträgen auf seinem Hof. Er betreibt Ackerbau und Mutterkuhhaltung mit einem niedrigen Tierbesatz von rund einem Rindvieh pro drei Hektaren. Im Sommer grubbert der Landwirt pro Hektare etwa 10 bis 20 Tonnen des selbst hergestellten MC-Endproduktes mit den Getreidestoppeln in den Boden. «Begünstigt durch das gute Wetter, eine vielfältige Zwischenfrucht und nicht zuletzt durch die Ausbringung des MC-Materials konnte ich im letzten Jahr eine Spitzenernte von 12,5 Tonnen Körnermais pro Hektare ernten – ohne zusätzliche Düngung.» So eine Ernte regelmässig zu erwarten, sei zu viel verlangt. «Aber die Ertragstendenz über alle Kulturen hinweg ist sehr positiv – sie steigt. Wobei natürlich auch Schwefeldüngung, Steinmehleinsatz und vielfältige Zwischenfrüchte – zum Beispiel mit 15 Gemengepartnern – eine wichtige Rolle spielen.» Johannes Kreppold inspirierte bereits einige Landwirte, das Verfahren auf ihren Betrieben auszuprobieren – auch sie



Johannes Kreppold prüft die Feuchtigkeit seiner MC-Miete.

melden positive Erfahrungen. Andere Berufskollegen reagieren skeptisch, gehört doch das Kompostieren mit kontinuierlicher Sauerstoffzufuhr zur Tradition im Biolandbau.

## Hygienisierung und Langzeitwirkung unklar

Kompostexperte Jacques Fuchs sieht noch zu viele offene Fragen, als dass er das MC-Verfahren Landwirten empfehlen könnte. «Es fehlt derzeit schlicht an Fakten», gibt er zu bedenken. «Ohne Umsetzung der Miete werden Unkrautsamen und Krankheitserreger kaum im ganzen Material vernichtet, und somit besteht ein bedeutendes Risiko für die Verbreitung von Problemorganismen. Zudem ist völlig unklar, wie sich das MC-Material über längere Zeit im Boden verhält. Das Produkt enthält grosse Mengen an Nährstoffen. Eine korrekte Berechnung der Nährstoffbilanz wäre nötig, um die Wirkung im Vergleich zu anderen organischen Düngern korrekt einschätzen zu können.» Johannes Kreppold sind diese offenen Fragen bewusst. Er würde sich freuen, wenn Forscher sich in Zukunft vermehrt dem Verfahren widmeten. *Franziska Hämmerli*



### Herstellungsprozess der anaeroben Rotte

Das MC-Verfahren ist in der Schweiz derzeit nicht zugelassen. Da aber die Behandlung hofeigener organischer Reststoffe nicht geregelt ist, darf das Verfahren auf eigenes Risiko bei 100 Prozent hofeigenen Rohstoffen angewendet werden, solange das Endprodukt nicht an Dritte geht.

#### Materialien

- 60–70 Gewichtsprozent ligninhaltige beziehungsweise kohlenstoffhaltige Stoffe wie Stroh, Baum- und Strauchschnitthäcksel, Dinkelspelz, Hackschnitzelabfall mit geringem Brennwert, abgepresstes Biogas-Substrat.
- 40–30 Gewichtsprozent eiweisshaltige Stoffe wie Mist von Rindern, Schweinen oder Hühnern, aber auch Grünschnitt, Klee gras oder ein wenig Silage.
- Gesamtfeuchte: rund 50 Prozent. Wenn das Material befeuchtet werden muss, vor dem Aufsetzen etwa einen Tag ziehen lassen. Mit etwas Erfahrung bekommt man die 50 Prozent ins Gefühl: Die Hände werden bei leichtem Druck auf das Material ein wenig feucht. Eine exaktere Methode ist es, je eine repräsentative Probe der einzelnen Materialien auf einer grammgenauen Waage zu wiegen, dann für 8 bis 12 Stunden bei rund 50 Grad Celsius durchtrocknen zu lassen. Die Gewichts Differenz entspricht dem Wasseranteil.

#### Vorgehen

- Die Ausgangsmaterialien mit dem Frontlader vormischen oder beim Aufschichten mit Miststreuer mischen.
- Über einen Miststreuer abpropellern und zu einer Miete von 1,5 bis 2,5 Meter Höhe aufschichten.
- Die Oberfläche mit dem Frontlader andrücken, aber nicht mit Kraft zusammenpressen.
- Mindestens 6 bis 8 Wochen ruhen lassen, bis die Temperatur auf konstant 40 bis 45 Grad abgesunken ist.
- Danach hält sich das Substrat lange. In der Regel muss der Haufen nie abgedeckt werden. Bei häufigen starken Regenfällen sollte der Haufen aber unter einem Dach aufgesetzt oder das Sickerwasser aufgefangen werden, da es sehr huminsäurehaltig ist. *Johannes Kreppold*

# Zuchtstier: Kräftige Ladung Zukunft

Stierhaltung ist faszinierend und heikel zugleich. Ein Blick in den Stall von Pascal und Nicole Scheuber aus Disentis.

Das Röhren aus dem Stall geht durch Mark und Bein. «Er ist wachsamer als jeder Hofhund», sagt Pascal Scheuber. «Er» ist Karlo Kamilo, 6½-jährig, 1,3 Tonnen schwer, ein Original-Braunvieh-Stier. Fährt ein fremdes Auto vor, quittiert Kamilo dies mit einem sonoren Röhren im Bereich des tiefen C. Manche sagen auch: Der Stier singt.

Es ist Fototermin auf Salaplauna, so heisst der Gutshof des 1400 Jahre alten Benediktinerklosters Disentis. Der Pächter ist weder Benediktiner noch Bündner, aber ein passionierter Viehzüchter. Pascal Scheuber steht im blauen Hirtenhemd auf dem Vorplatz. Die Hemdkapuze, das licht gekrauste Stirnhaar: Der Nidwaldner passt so gut wie kein anderer in den Klosterhof.

## Stiere wachsen ans Herz

Koloss Kamilo wird bald rauskommen. Sein Röhren kommt aus einer Stierbucht mit drei Anbindeplätzen. Es verstummt, sobald Nicole Scheuber den Raum betritt. Zur Bäuerin hat Kamilo ein besonderes Vertrauensverhältnis. Zu nahe treten möchte man ihm jetzt trotzdem nicht. Auch weil neben ihm gleich zwei weitere Kolosse stehen. Die drei in der Herde laufen zu lassen, wäre eine schlechte Idee. Sie würden sich gegenseitig umbringen. Aber, um fast jeder Milchkuh im Stall

*«Eine Stierenmutter soll nicht wählerisch auf der Weide rumstolpern, sondern sofort viel fressen.»*

*Pascal Scheuber, Stierzüchter*

den idealen Partner bieten zu können, hält Pascal Scheuber gleich drei Zuchtstiere. Zudem fällt es schwer, sich zu trennen: Bald wachsen einem die Stiere fester ans Herz als die beste Kuh im Stall.

## Brutal an die Wand gequetscht

Doch ist diese Liebe eine gefährliche Liebe. Jährlich gibt es schwere Unfälle mit Stieren. Ein Blick ins Archiv der Beratungsstelle für Unfallverhütung in der Landwirtschaft zeigt, dass leider die Stierhaltung manchmal auch für den Landwirt tödlich endet. Auch bei Pascal Scheuber wäre es fast so weit gekommen. Er lebt nur noch, weil er damals genau zwischen und nicht vor die Hörner des Stiers geriet, der ihn an einer Betonwand zermalmen wollte. Zwischen Wand und Stirn blieb genau so viel Platz, dass er «nur» mit Prellungen und gebrochenen Rippen davonkam. Klar, dass der Stier umgehend abgetan wurde. Tatsächlich zeigte das Tier aber schon vorher Anzeichen eines aggressiven Verhaltens, wie der Landwirt später am Küchentisch erzählt. Wenn der Stier mit Schwanz und Ohren schlägt, sich bei der



Karlo Kamilo: Starke Vorhand und korrektes Fundament auch noch mit 6½ Jahren und 1,3 Tonnen.

Annäherung auf die Breitseite stellt, den Kopf schüttelt oder senkt, scharrt, röhrt oder schnaubt, dann sind das Anzeichen, dass er gegenüber dem Menschen den ersten Rang beansprucht. Werden solche Stiere nicht geschlachtet, muss mit einer Eskalation gerechnet werden.

## Kamilo, der zweifache Mister Zug

Die Bäuerin löst das Halsband des Stiers vom Schraubkarabiner, während der Bauer den Stier am Nasenring hält. «Damit er Nicole nicht mit den Hörner erwischt, wenn sie sich runterbeugt», erklärt Pascal Scheuber. Auch müsse man baulich einiges anpassen, um solche Tiere zu halten: Tränkebecken direkt in die Wand einbauen, extra starke Absperrelemente montieren oder Fenster vergittern. Ein Stier kann aus Spieltrieb schnell mal die Inneneinrichtung demontieren. Pascal Scheuber tritt langsam mit dem Koloss aus dem Stall, das mulmige Gefühl kommt mit. Draussen jedoch zeigt sich Kamilo von seiner besten Seite, wie am letzten Zuchtstiermarkt in Zug, wo Kamilo schon zwei Mal den Mister-Titel holte.

## Flucht muss möglich sein

«Wenn ein Stier nicht mit der Herde läuft, muss er dort stehen, wo er am meisten Kontakt mit dem Stallpersonal hat», erklärt Pascal Scheuber. «Und er muss dort ständige Zuwendung erhalten, um Vertrauen aufzubauen.» Das ist seit Jahren gute Praxis in der Stierhaltung, gerade in traditionell geführten Milchbetrieben. Heute ist – speziell in Mutterkuhbetrieben – oft auch das Gegenteil zu hören: den Stier auf Distanz halten, ihn ja nicht verhätscheln. Es gelten jedoch in beiden Fällen die von Beratungsstellen und Stierhaltern empfohlenen Vorsichtsmassnahmen:

- Nasenring: Ab 12 Monaten einen Nasenring setzen lassen. Den Ring mit einem Stierband, einem Seil oder einem Hornlos-Halter nach oben binden, damit er nicht stört. Eine Stange zum Führen hält das Tier auf Distanz.
- Fluchtmöglichkeiten und Hilfe: Räume mit freien Stieren nur mit Treibhilfen wie einem festen Stock und in Anwesenheit einer Zweitperson betreten. Fluchtmöglichkeiten offenhalten, zum Beispiel mit einem Schlupfloch im Fanggitter oder einem Traktor als Sicherheitsinsel.

- Fixieren: Um den Stier gefahrlos zu fassen, ihn im Selbstfanggitter oder in der Futterkrippe an attraktives Futter gewöhnen.
- Menschen: Den Stier von Lärm und Besuchern abschirmen. Personal über Gefahr und Verhaltensregeln informieren.

«Nichtsdestotrotz haben auch Stierhalter mit Jahrzehnten Erfahrung manchmal Probleme mit den Tieren», erklärt Pascal Scheuber. Dann müsse halt auch mal ein schöner Stier mit 1½ Jahren geschlachtet werden.

### Stierenmütter sind das A und O

Wie findet der Klosterbauer schöne Stiere? Normalerweise kauft er sie zu. «Ich suche mögliche Stierenmütter. Wichtig ist mir ein gesundes Fundament, gute Euter und Milchqualität oder regelmässige und keine zu langen Laktationsdauern.» Die Milchleistung müsse über dem Herdedurchschnitt liegen. «Milch haben wir aber heute bei den Original Braunen für unsere Verhältnisse genug. Wichtiger ist die Langlebigkeit.» Eine potenzielle Stierenmutter gehe er mehrmals beobachten. Sie müsse einen schnellen Schritt zeigen und sofort anfangen zu fressen. «Sie darf nicht durch die Weide stolpern und überall einen Bissen nehmen.» Und um Inzucht zu vermeiden, darf der Nachkomme der Stierenmutter – also der neue Zuchtstier – mit den anzupaarenden Kühen über vier Generationen keine gemeinsamen Vorfahren haben.

### Schöne Nachzucht, Ziel erreicht

Schliesslich ist auch in der Stierhaltung der finanzielle Aspekt mitentscheidend. Futter und Platz kosten gemäss Wirz-Handbuch mindestens 1200 Franken pro Jahr. Hinzu kommen Betreuungszeit und Unkosten. Im Gegenzug sollten Zwischenkalbezeit und Tierarztkosten sinken und die Kosten für die künstliche Besamung fallen weg. Pascal Scheuber führt seinen Kamilo wieder in den Stall zurück, vorbei an Gruppen von Jungtieren mit glänzendem Fell, einer starken Vorhand, korrektem Fundament sowie breitem Rücken. Des Viehzüchters Augen strahlen. *Stephan Jaun, Journalist und Landwirt mit Stier*



#### Klosterhof Salaplauna

Pascal und Nicole Scheuber bewirtschaften den Knospetrieb in Disentis (1150 m ü. M.) seit 10 Jahren: 45 ha landwirtschaftliche Nutzfläche, 6 ha Gemeinweide, 11 ha Maiensäss, eine Kuhalp mit 43 Normalstössen, 40 Original Braune Milchkühe, 60 Aufzuchttiere, Bioweidebeef, Verkauf gekalbter Zuchtrinder.

#### FIBL-Merkblatt Stierhaltung

Das Merkblatt «Stierhaltung für die Zucht im Biobetrieb» ist gratis als digitale Version erhältlich. Die Druckversion kostet rund 10 Franken.

 [shop.fibl.org](https://shop.fibl.org) > Best.-Nr. 1468

Pascal Scheuber mit Karlo Kamilo, einem seiner drei Original-Braunvieh-Stiere. *Bilder: Stephan Jaun*



# Fütterungsentscheid: Zucht und Futterbau sind gefordert

In vier Jahren darf nur noch Schweizer Futter sowie maximal 5 Prozent Kraftfutter eingesetzt werden. Ein Teil der Knospe-Landwirte füttert bereits so, für andere ist dies eine Herausforderung.

«Die Fütterung der Nutztiere soll die menschliche Ernährung nicht direkt konkurrieren.» Dieser seit Langem in den Richtlinien von Bio Suisse verankerte Grundsatz werden Knospe-Landwirte und -Landwirtinnen künftig noch stärker umsetzen. Denn mit der Annahme der neuen Richtlinien zur Fütterung von Wiederkäuern haben die Delegierten diesen Frühling ein klares Zeichen für eine einheimische und grasbasierte Fütterung gesetzt.

Im Vorfeld der Delegiertenversammlung wurden die neuen Fütterungs-Richtlinien intensiv diskutiert. Insbesondere die Kraftfutterreduktion von 10 auf 5 Prozent löste bei einigen Knospe-Landwirten die Befürchtung aus, die Tiere nicht mehr bedarfsgerecht füttern zu können. Die Unterschriftensammlung im oberen Emmental und im Berner Oberland brachte diese Befürchtung aufs Papier. Die Unterschreibenden erinnerten in ihrer Petition daran, dass in ihrer Region witterungsbedingt die Gehalte und die Qualität des Grundfutters eher tief seien und die Futterernte oft von Gewitterphasen zurückgestellt werde. Um ihre Tiere bedarfsgerecht zu füttern, seien sie auf die 10 Prozent Kraftfutter angewiesen, da im Berggebiet ohnehin grössere Einschränkungen bestehen (nur 5 Prozent übriges Grundfutter wie Mais, Zuckerrübenschnitzel). Die Tiere benötigten die Energie, welche diesem Grundfutter fehlt, damit sie in der Start- und Produktionsphase nicht in ein Energiemanko fallen, so der Text zur Petition.

Christian Siegenthaler aus Schangnau BE half bei der Unterschriftensammlung mit. Er züchtet mehrheitlich Swiss Fleckvieh und verkauft jährlich rund ein Dutzend Jungkühe. Er ist enttäuscht vom klaren Entscheid der Delegierten für die Kraftfutterreduktion: «Ich hätte mir eine abgestufte Regelung fürs Berggebiet gewünscht.» Grundsätzlich könne er aber hinter dem Entscheid stehen, Bio müsse sich abheben von den übrigen Labels. Die Kraftfutterreduktion stelle seinen Betrieb vor grosse Herausforderungen. «Ich weiss noch nicht, was der Entscheid für meinen Betrieb bedeutet, möglicherweise muss ich mein Zuchtziel anpassen, doch dies dauert Jahre», sagt Christian Siegenthaler. Die Gespräche mit Berufskollegen hätten ihm gezeigt, dass auch viele andere noch nicht wissen, wie sie den Entscheid auf ihrem Betrieb umsetzen können.

## Weniger Kraftfutter führte zu Diskussionen

Kathrin Schneider, Präsidentin der Berner Bio Bure, kennt die Befürchtungen der Knospe-Landwirte aus dem Oberland und dem Emmental. «Für einen Teil der Landwirte stellt die neue Richtlinie aber kein Problem dar», präzisiert sie. Sie werde mit den Landwirten in Kontakt bleiben, um zu sehen, ob und bei

welchen Themen Unterstützung gewünscht sei und wie diese erbracht werden könne. «Wichtig ist auch, dass die Landwirte aktiv Unterstützung suchen, wenn dies nötig ist», ergänzt Kathrin Schneider.

Auch bei Bio Luzern wurde die Anpassung der Richtlinien im Vorfeld der Abstimmung an der Delegiertenversammlung diskutiert. Eine klare Mehrheit sei für die Kraftfutterreduktion gewesen, sagt Josef Bircher, Präsident von Bio Luzern. Bei Bio Grischun sei eine knappe Mehrheit der Delegierten für die Kraftfutterreduktion gewesen, so Claudio Gregori, Präsident von Bio Grischun. «Es gab im Vorfeld der Abstimmung einige Diskussionen, die emotional geführt wurden. Doch das gehört dazu und muss möglich sein.»

In der Westschweiz wurde die Kraftfutterreduktion ebenfalls stark diskutiert, allerdings stimmten die Delegierten dort mehrheitlich dagegen. «Die Knospe-Landwirte wollten die Freiheit behalten, Kraftfutter auch weiterhin bis zu 10 Prozent einzusetzen», sagt Claude-Alain Gebhard, Vizepräsident von Prokana, der Westschweizer Biokooperative.

## Nur noch CH-Futter: Chance für viehlose Betriebe

In der Westschweiz ebenfalls stark diskutiert wurde die zweite Richtlinienanpassung mit der Vorgabe, ab 2022 nur noch Schweizer Knospe-Futter verfüttern zu können. Bio Jura



Künftig sind Knospe-Kühe im Vorteil, die mit wenig Kraftfutter gesund und leistungsfähig sind. Bild: Claudia Frick



Sowohl in der Westschweiz als auch in der Ostschweiz haben zwei Projekte zum Ziel, aus inländischem Grundfutter qualitativ hochwertige Knospe-Pellets zu produzieren. Bild: Thomas Alföldi

reichte mit der Unterstützung von Prokana an der Delegiertenversammlung einen Antrag ein, ab 2022 noch 10 Prozent Importfutter zuzulassen, allerdings nur in Knospe-Qualität. Die Delegierten lehnten den Antrag jedoch knapp ab. So gilt ab Januar 2022: Es darf nur noch Schweizer Knospe-Futter an Wiederkäuer verfüttert werden. Mineralstoffe dürfen nach wie vor importiert werden, da diese als nicht organischer Futteranteil zählen.

Die Beschränkung auf Schweizer Futter für Wiederkäuer könnte eine Chance für die einheimische Futterproduktion sein. Dies ist die Hoffnung von Cédric Chezeaux, Präsident von Bio Vaud. Insbesondere in der Westschweiz gibt es viele Knospe-Landwirte, die kein Vieh mehr haben, aber aufgrund der Richtlinien von Bio Suisse 20 Prozent Grünland ausweisen müssen. «Wenn diese Landwirte einen neuen einheimischen Markt haben, um ihr Futter zu verkaufen, haben sie auch einen guten Anreiz, um qualitativ gutes Futter zu produzieren», so Cédric Chezeaux. Er wünsche sich zudem, dass diese Grünflächen vom Bund wie eine eigene Kultur mit flächenbezogenen Beiträgen unterstützt werden: «So wäre auch die wirtschaftliche Rentabilität sichergestellt.»

Zwei aktuelle Projekte haben genau dies zum Ziel: Das letztes Jahr gestartete Projekt «Protéines Bio VD» von Prokana will Pellets mit hohem Nährwert aus einheimischem Futter produzieren und eine Wertschöpfungskette und einen Markt aufbauen. In der Ostschweiz ist bereits vor zwei Jahren ein ähnliches Projekt gestartet: «Swiss Green Protein» von Bio Ostschweiz will Pellets aus einheimischer Klee-Luzerne-Mischung Pellets herstellen. Beide Projekte werden von Bio Suisse finanziell unterstützt.

### Wissen austauschen

Am Bio-Viehtag am 12. Juni auf dem Burgrain in Alberswil LU sowie an den verschiedenen Provieh-Anlässen wird das Thema «standortgerechte Produktion von Milch und Fleisch aus Gras» immer wieder ein Fokus-Thema sein. Bio Suisse wird

dieses Jahr zudem gezielt auf das Thema Rinderzucht fokussieren: Workshops mit verschiedenen Biozüchtern werden die Grundlage sein, um die aktuellen Herausforderungen und Bedürfnisse der Knospe-Landwirte zu identifizieren und daraus allenfalls weiterführende Projekte abzuleiten.

Um die neuen Richtlinien zu präzisieren, wird Bio Suisse nun die dazugehörigen Weisungen erarbeiten. So muss beispielsweise definiert werden, welche Futtermittel ab 2022 zu den Mühlennebenprodukten gezählt werden. Claudia Frick •



### Neue Richtlinie Fütterung Wiederkäuer

Die Fütterung erfolgt zu 100 Prozent aus biologischen Komponenten. Ab 1. 1. 2020 müssen 90 Prozent des gesamten Futters Schweizer Knospe-Futter sein, ab 1. 1. 2022 besteht das gesamte Futter zu 100 Prozent aus Schweizer Knospe-Anbau (ausgenommen Mühlennebenprodukte).

Die Wiederkäuer müssen einen minimalen Wiesenfutter- (frisch, siliert oder getrocknet) und Weidefutteranteil, gerechnet auf die Jahresration, fressen. Dieser beträgt im Talgebiet 75 Prozent und im Berggebiet 85 Prozent.

Der restliche Teil der Ration kann aus übrigem Grundfutter bestehen. Ergänzend können maximal 10 Prozent, ab 1. 1. 2022 maximal 5 Prozent Kraftfutter (ausgenommen Mühlennebenprodukte) eingesetzt werden.

Die zusätzlichen Anpassungen der Weisung 4.2 «Fütterung» sind ab Juli online einsehbar, die Mitgliedorganisationen haben 60 Tage Einspracherecht.

 [www.biosuisse.ch](http://www.biosuisse.ch) > Über uns > Verbandsintern > Inkraftsetzungen

→ Bio Suisse, Bereich Landwirtschaft, Beatrice Scheurer  
Tel. 061 204 66 18  
[beatrice.scheurer@bio-suisse.ch](mailto:beatrice.scheurer@bio-suisse.ch)

Die Christoph Merian Stiftung setzt sich für Menschen in Not, eine gesunde Umwelt und das kulturelle Leben in der Stadt Basel ein. Die Merian Gärten der Christoph Merian Stiftung sind reicher botanischer Garten, historische Parkanlage und städtischer Erholungsraum zugleich. Die 18 Hektar grosse Anlage am Stadtrand von Basel wird seit 2010 biologisch bewirtschaftet. Wir suchen nach Vereinbarung

### eine/n engagierte/n Landwirt/in 100%

als Gruppenleiter/in. In dieser Funktion sind Sie zusammen mit Ihrem Team für die Pflege und den Unterhalt des Bereichs "Landschaftspflege und Landwirtschaft" in den Merian Gärten sowie im Gellertgut verantwortlich. Zu Ihren Aufgaben gehören die fachliche, personelle und organisatorische Führung des Bereichs mit entsprechender Budgetverantwortung, die Sicherstellung der Pflege und Bewirtschaftung der landwirtschaftlichen und landwirtschaftsnahen Flächen und Kulturen und die Besorgung der ganzjährigen Tierhaltung und -betreuung. Weitere Aufgaben sind die Organisation des Absatzes der landwirtschaftlichen Produkte und die Mitarbeit und der Support bei Naturbildungsangeboten (Schule und Landwirtschaft/Naturerlebnisse). Sie sind innerhalb der Merian Gärten Ansprechperson für Belange des gärtnerisch-/landwirtschaftlichen Betriebes, wirken bei strategischen Projekten mit und übernehmen bei Eignung die Stellvertretung des Betriebsleiters.

Neben einer Ausbildung als Landwirt/in EFZ verfügen Sie sowohl über mehrjährige Berufserfahrung in Landschaftspflege oder Landwirtschaft inkl. Biobewirtschaftung, als auch über Führungserfahrung. In diesem Rahmen konnten Sie Ihre Eignung hinsichtlich Planungs- und Steuerungsaufgaben sowie Ressourceneinsatz schon genauso unter Beweis stellen, wie Ihre Fähigkeit, Mitarbeitende zu begeistern und zu fördern. Sie sind leistungsbereit, flexibel und stark in der Kommunikation und besitzen pädagogisches Flair. Die vielseitige Aufgabe setzt die Bereitschaft zur Durchführung von Führungen im eigenen Bereich sowie zur Übernahme von Wochenend- und Feiertagsdiensten voraus. Wohnsitznahme in den Merian Gärten und ein Führerausweis B sind eine zwingende Voraussetzung.

Sie trauen sich diese herausfordernde Stelle zu und bringen die gewünschten Voraussetzungen mit? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung! Bei Fragen steht Ihnen Laurent Dischler, Betriebsleiter Merian Gärten, Tel +41 61 319 97 83, gerne für Auskünfte zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte per Post oder per E-Mail (PDF-Format) an Frau Ira Grundmann.

Christoph Merian Stiftung | St. Alban-Vorstadt 12 | Postfach | 4002 Basel | Telefon +41 61 226 33 21 | [www.merianaerten.ch](http://www.merianaerten.ch) | [www.cms-basel.ch](http://www.cms-basel.ch) | [bewerbung@cms-basel.ch](mailto:bewerbung@cms-basel.ch) |



### Fachreise zu den Roboter-Weideprofis nach Irland

Weidegras als günstigstes Futtermittel sowie die graslandbasierte Fütterung nimmt im aktuellen Marktumfeld an Bedeutung zu. LELY lädt Interessierte zu einer dreitägigen Fachreise zu den Weideprofis nach Irland ein. Entdecken Sie mit uns, wie das Roboter melken Hand in Hand mit einem professionellen Weidemanagement funktioniert.

Anmeldungen sind ab sofort direkt beim Lely Center unter 032 531 53 53 oder [info@sui.leylcenter.com](mailto:info@sui.leylcenter.com) möglich. Teilnehmerzahl begrenzt.



#### Schwerpunkte:

- Roboter melken mit professionellem (Voll-)weidesystem ABC
- Graslandbasierte Milchproduktion

#### Reisedatum:

- 22. – 24. August 2018

#### Reisekosten:

- CHF 890.- (inkl. Flug, Hotel, etc.)

#### Anmeldeschluss:

- 30. Juli 2018

LELY CENTER, Dairy Solution GmbH, Im Feld 16, 4624 Härkingen, Tel.: 032 531 53 53, Email: [info@sui.leylcenter.com](mailto:info@sui.leylcenter.com)

# Gesamtbetrieblichkeit gilt bei der Knospe *kompromisslos wie eh und je*

Wer seinen Biobetrieb mit der Knospe anerkennen lassen will, muss nach wie vor den gesamten Betrieb nach den Richtlinien von Bio Suisse bewirtschaften.

Es kursieren Gerüchte von Knospe-Betrieben, die die Gesamtbetrieblichkeit nicht erfüllen. Thomas Wiedmer von der Markenkommission Anbau (MKA) bei Bio Suisse sagt dazu: «Bei der Gesamtbetrieblichkeit gibt es keine Ausnahmen. Sie ist zentral bei Bio Suisse und wird in der MKA sehr hochgehalten. Die Gesamtbetrieblichkeit muss immer zwingend erfüllt sein.» Damit der Biolandbau als Wirtschaftsweise glaubwürdig ist und die Anforderungen kontrollierbar und nachvollziehbar sind, ist die Gesamtbetrieblichkeit sehr wichtig. «Die Richtliniengrundlage ist dieselbe wie eh und je und die Gesamtbetrieblichkeit wird nicht aufgeweicht», bestätigt auch Hans Ramseier, Leiter Qualitätssicherung und -entwicklung sowie Mitglied der Geschäftsleitung von Bio Suisse.

## Knospe ist strenger als Bio-Verordnung

«Nur bei der Bio-Verordnung ist es möglich, Dauerkulturen von der biologischen Bewirtschaftung auszunehmen oder umgekehrt nur Dauerkulturen biologisch zu bewirtschaften – nicht aber bei der Produktion nach den Knospe-Standards», betont Thomas Pliska, Leiter Bereich Landwirtschaft bei Bio Suisse. Auch Betriebsgemeinschaften erhalten nur eine Knospe-Anerkennung, wenn alle beteiligten Betriebe die Richtlinien von Bio Suisse einhalten. Sogar bei Hobbytieren und im Hausgarten zur Selbstversorgung müssen die Richtlinien eingehalten werden.

## Betriebsteilungen sind komplex

«In der MKA prüfen wir bei entsprechenden Gesuchen, ob die Gegebenheiten dem entsprechen, was in den Richtlinien steht», erklärt MKA-Präsident Thomas Wiedmer. Bei Betriebsteilungen sind es oft knifflige Fälle. Es gibt Betriebe, zum Beispiel mit Spezialkulturen wie Gemüse oder Reben, die sich erstmalig auf Bio herantasten und das Risiko verteilen möchten. So kann es vorkommen, dass sich ein Betrieb in zwei unabhängige Betriebe aufteilen möchte – in einen Bio und einen konventionellen. Dazu muss der Kanton die beiden Betriebe als separate, unabhängige Produktionsstätten anerkennen. Zudem muss der neu entstandene Biobetrieb von der Zertifizierungsstelle gemäss Bio-Verordnung als Bio anerkannt sein.

## MKA schaut genau hin

Zusätzlich hat die Betriebsaufteilung in zwei unabhängige Betriebe den Richtlinien von Bio Suisse zu entsprechen: Dazu muss der neue Biobetrieb die Anforderungen an die Gesamtbetrieblichkeit erfüllen. Das heisst: es muss eine klar erkennbare Einheit von Land, Gebäuden, Inventar, Arbeitskräften sowie ein unabhängiger Warenfluss, ein unverwechselbares Erscheinungsbild und ein nur für den Biobetrieb verantwortlicher Betriebsleiter vorhanden sein. Die verschiedenen Betriebe können den gleichen Besitzer haben, sie müssen jedoch von zwei separaten Betriebsleitern geführt werden. «Komplexe Fälle führen in der MKA zu Diskussionen. Dabei schaut die Kommission auch, ob Präzisierungsbedarf in den Richtlinien nötig ist», erläutert MKA-Präsident Thomas Wiedmer. Man wolle jedoch ganz klar nicht, dass Betriebe nur dort auf Bio setzen, wo es wirtschaftlich interessant sei. Auch deshalb ist die Gesamtbetrieblichkeit wichtig und muss bedingungslos erfüllt werden. *Petra Schwinghammer*

Bei der Knospe müssen immer alle Betriebszweige biologisch bewirtschaftet sein – auch Spezialkulturen. *Bild: Bio Suisse*



# Knospe und Regionalität gemeinsam auszeichnen

Regionalprodukte sind bei Konsumentinnen und Konsumenten beliebt. Das Gütesiegel regio.garantie ist eine national gültige Zertifizierung, die sich mit der Knospe kombinieren lässt.

«Viele Konsumentinnen und Konsumenten fragen nach zertifizierten Regionalprodukten und nach Bioprodukten. Eine Kombination beider Zertifizierungen ist sinnvoll», erklärt Nadine Degen, Präsidentin des Vereins Schweizer Regionalprodukte (VSR). Der Verein hat 2015 die Richtlinien für die Zertifizierung von Regionalprodukten auf nationaler Ebene harmonisiert – zuvor gab es Unterschiede zwischen der West- und der Deutschschweiz. Die Richtlinien bieten Regionalmarken einen einheitlichen Standard, der über die Kontrolle und Zertifizierung überprüfbar und kommunizierbar wird. Das nationale Label regio.garantie wurde 2017 eingeführt, um dieses einheitliche Verständnis sichtbar zu machen. Das Label wird

jeweils in Kombination mit einer Regionalmarke angewendet und kennzeichnet so die zertifizierten Regionalprodukte. Nadine Degen verspricht: «Damit steht regio.garantie schweizweit für glaubwürdige Regionalprodukte und dient den Regionalmarken beim Vermarkten als Hilfe.» Aktuell sind die vier



*«Das Gütesiegel regio.garantie macht schweizweit glaubwürdige Regionalprodukte sichtbar.»*

Nadine Degen, Präsidentin VSR

Absatzförderungsorganisationen Alpinavera, Culinarium, «Das Beste der Region» und «Pays romand – Pays gourmand» Mitglieder des Vereins. Diese überregionalen Organisationen decken die ganze Schweiz ab und bündeln insgesamt über dreissig Regionalmarken.

## Bestehende Zertifizierungen nutzen

Seit Kurzem ist auch Bio Suisse Mitglied des Vereins Schweizer Regionalprodukte. Denn viele Mitglieder von Bio Suisse nutzen bereits heute Regionalmarken der Mitgliedorganisationen. «Für uns war es daher sinnvoll, Bio Suisse als Dachorganisation in unseren Verein einzubinden. Damit kann Bio Suisse auch ihre Interessen in unsere Entscheide einbringen», hält Nadine Degen fest. Für Bio Suisse wiederum ermöglicht die Mitgliedschaft, die Richtlinien des Vereins anzuerkennen. Sabine Würth, Bereichsleiterin Verarbeitung und Handel bei Bio Suisse, erklärt: «Wir haben darüber diskutiert, eine Bio-Region-Richtlinie einzuführen, haben uns dann aber für die Mitgliedschaft entschieden.» Dies verhindere Doppelspurigkeiten im Zertifizierungsprozess. Bio Suisse unterstützt die Aktivitäten des Vereins und beteiligt sich mit zwei Einsätzen in die nationale Richtlinienkommission des VSR.

## Achtzig bis hundert Prozent

Die Richtlinien des Vereins geben vor, welche Anforderungen eine Regionalmarke erfüllen muss, um das Label regio.garantie zu erhalten. Allerdings lassen sie den Regionalmarken auch Freiräume. Die Regionsgrenzen werden beispielsweise von den Regionalmarken selbst festgelegt. «Die Region muss auf der einen Seite für die Konsumenten eine nachvollziehbare Grösse haben, auf der anderen Seite auch genügend Rohstoffe und Verarbeitungsmöglichkeiten bieten», erläutert Nadine Degen. Dies sei von Region zu Region sehr unterschiedlich. «Es macht Sinn, diese Entscheide regional zu treffen. Genau das möchten wir stärken.» Klare Vorgaben macht das Label regio.garantie bei der Herkunft der Produkte: Nicht zusammengesetzte Produkte müssen immer zu hundert Prozent aus der Region kommen. Zusammengesetzte Produkte



Das Label regio.garantie weist den Kunden den Weg zu zertifizierten Regionalmarken. Bild: Jonas Ingold

bestehen zu mindestens achtzig Prozent aus regionalen Zutaten, wovon die Hauptzutat vollständig regional sein muss. Angestrebt würden bei diesen Produkten trotzdem stets hundert Prozent. Nadine Degen erklärt: «Bei der Vielfalt der Produkte und der unterschiedlichen Regionen können nicht immer alle Zutaten aus regionaler Produktion gefunden werden. Die maximal zwanzig Prozent ausserregionalen Zutaten bieten für die Produzenten einen nötigen Spielraum, der gleichzeitig die Regionalität nicht in Frage stellt.» Bei allen Regionalprodukten mit dem Label regio.garantie ist es zudem Pflicht, dass mindestens zwei Drittel der Wertschöpfung in der Region anfallen.

Eine vom Verein unabhängige Zertifizierungsstelle überprüft, ob die Produzenten die Richtlinien für Regionalmarken einhalten. Bei der Kontrolle überprüft die Kontrollstelle die Vorgaben an Herkunft, Produktionsart und Wertschöpfung und ob die Anforderungen an die Auszeichnung der Regionalmarkenprodukte eingehalten werden.

### Glaubwürdigkeit kommunizieren

«Regionalmarken sprechen durch die regionale Identität die Konsumenten direkt an», schildert Nadine Degen. «Mit dem zusätzlichen Label regio.garantie, das immer bekannter wird, kommuniziert man Glaubwürdigkeit.» Nicht zuletzt vereinfachen zertifizierte Produkte die Sortimentsaufnahme in Regioallabels des Detailhandels, allen voran «Aus der Region. Für die Region.» der Migros, das dieselben Richtlinien verwendet.



Auftritt von «Das Beste der Region» an der BEA 2017 in Bern. Bild: Jonas Ingold

Konsumenten und Konsumentinnen können sich mithilfe von regio.garantie bei ihrer Suche nach glaubwürdigen Regionalprodukten orientieren.

Das Label regio.garantie sagt nichts darüber aus, ob die Produkte bio sind oder nicht. Es lässt sich aber sehr gut mit



«Bei der Regio-Zertifizierung von Knospe-Produkten stützt sich Bio Suisse auf die Prüfung des VSR ab.»

Sabine Würth, Bio Suisse

der Knospe kombinieren. «Tritt die Knospe zusammen mit regio.garantie auf, kann dies besondere Aufmerksamkeit generieren», so Nadine Degen. «Die Kombination von Bio und Regio kann erfolversprechend sein.» Tanja Hoch



### Verein Schweizer Regionalprodukte

Ziel des Vereins ist die nationale Führerschaft zum Thema Regionalprodukte durch die Trägerschaft der nationalen Richtlinien für Regionalmarken und die Trägerschaft des nationalen Gütesiegels für Regionalprodukte. Der Verein vertritt die Interessen der Regionalprodukte gegenüber Kantonen, Bund, Handel und anderen bäuerlichen Organisationen. Über 2300 Produzenten kennzeichnen ihre Produkte gezielt als regional. Bereits knapp 10 000 Produkte sind regio.garantie-zertifiziert. Der Umsatz mit Regionalprodukten erzielte 2017 1,06 Milliarden Franken (3,5 Prozent des Lebensmittelmarkts).

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

### Ab 2019: Regio in Richtlinien von Bio Suisse

In Teil 1 der Richtlinien von Bio Suisse wird ab 2019 der folgende Text ergänzt: «Bio Suisse fördert im Rahmen ihrer Strategie die regionale Produkte-Vielfalt und stützt die regionale Wirtschaft. Für die Auslobung wird auf die bestehenden Branchen-Richtlinien zu Regionalprodukten und die Gesetzgebung verwiesen. Der Grundsatz, dass ein Knospe-Produkt nicht täuscht und die berechtigten Erwartungen erfüllt, muss gewährleistet sein.»

# Kostenlose Superfoods vor der Haustüre

Exotische Superfoods wie Quinoa, Aroniabeeren oder Spirulina sind in aller Munde. Stark in Vergessenheit geraten sind dagegen unsere einheimischen Superfoods, die essbaren Wildpflanzen.

Superfoods sind pflanzliche Lebensmittel mit vielen gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen in hoher Konzentration. Sie werden möglichst nicht verarbeitet und nicht erhitzt. Teure Superfoods aus aller Herren Länder haben sich in vielen Haushalten etabliert. Ein Mauerblümchendasein fristen dagegen die einheimischen Wildkräuter, die genauso viele, wenn nicht

sogar mehr wertvolle Inhaltsstoffe haben und die es in Hülle und Fülle kostenlos vor unseren Haustüren gibt.

## Wertvolles Unkraut

Leider glauben viele Menschen, dass sie keine essbaren Wildpflanzen kennen. Werden sie aufgeklärt, dass Pflanzen wie Gänseblümchen, Löwenzahn oder Spitzwegerich und «Unkraut» wie Giersch oder Brennesseln wertvolle Nahrungsmitteln sind, sind sie erstaunt. Denn fast jede und jeder kennt ein paar dieser Pflanzen noch aus der Kindheit und kann sie sicher bestimmen.

Gänseblümchen beispielsweise sind reich an Calcium, Kalium, Magnesium und Eisen sowie an Vitamin A und C. Sie enthalten ausserdem Bitterstoffe, Gerbstoffe, Saponine,



Bellis perennis, das Gänseblümchen, wirkt reinigend und entgiftend. Bild: Jakob Sturm; Johann Wilhelm Sturm



Von Frühling bis Herbst bietet die Natur eine überwältigende Vielfalt an essbaren Wildpflanzen. *Bilder: Barbara Würmli*



Gesunde Mahlzeit: Grüner Smoothie mit Wildpflanzen, dekoriert mit Blüten und Haferflocken.

Schleimstoffe und Inulin. Volksmedizinisch werden sie bei Schnupfen, Hautkrankheiten und Leberleiden eingesetzt und zur Anregung des Stoffwechsels, der ableitenden Harnwege und zur Blutbildung. Gänseblümchen wirken also vor allem reinigend und entgiftend.

Ein tolles Superfood ist auch der Löwenzahn. Er ist an jeder Ecke zu finden und ist mehr Medizin als Unkraut. Im Löwenzahn findet sich rund achtmal so viel Vitamin C, fünfmal so viel Eiweiss und doppelt so viel Kalium, Magnesium und Phosphor wie in Kopfsalat. Er wirkt blutreinigend, harntreibend, gilt als mildes Abführmittel und ist hilfreich bei Leberproblemen, Gicht und Rheumaerkrankungen. Aufgrund der vielen Bitterstoffe ist der Löwenzahn geschmacklich ein bisschen gewöhnungsbedürftig. Es empfiehlt sich, ihn in grünen Smoothies mit süssen Früchten zu mischen oder in Salaten mit milden Kultursorten und leicht süssem Wurzelgemüse wie Karotten zu kombinieren.

### Angst ist unnötig

Vorsicht ist beim Sammeln von Wildpflanzen wichtig. Es gibt ein paar – wie zum Beispiel der Aronstab – die tödlich sein können. Es dürfen also nur Pflanzen gesammelt und gegessen werden, die man zweifellos erkennt. Wer sich daran hält, braucht keine Angst zu haben. Möchte man sein Pflanzenrepertoire erweitern, werden an vielen Orten Wildkräuterspaziergänge angeboten, die ein gutes Grundwissen vermitteln.

Manche Menschen können zwar viele Wildpflanzen einwandfrei bestimmen, trauen sich aber doch nicht, diese zu essen, weil sie Angst vor Fäkalverschmutzungen und Parasiten wie dem Fuchsbandwurm haben. Fäkalrückstände sind wasserlöslich und können somit abgewaschen werden. Wer sehr heikel ist, wäscht die Wildkräuter in einer Mischung aus Wasser und einem Schuss Apfelessig. Die Gefahr vom Fuchsbandwurm besteht zwar, ist aber verschwindend klein. In der gesamten Schweiz erkranken nur 20 bis 30 Personen jährlich.

### Auf unbewirtschafteten Flächen sammeln

In den bewohnten Gebieten der Schweiz findet man keine völlig unbelasteten Flächen mehr. Saurer Regen fällt überall und Pestizide werden vom Wind weit verbreitet. Es gilt Sammelplätze zu finden, die möglichst wenig belastet sind. Emp-

fehlenswert sind Wiesen, die nur gemäht, aber nicht gedüngt werden, unbewirtschaftete Naherholungsgebiete und Wälder. Sogar in grossen Städten finden sich oft geeignete Sammelplätze rund um Sportanlagen, Spitäler oder Firmengebäude. Unbewirtschaftete, sogenannte magere Wiesen erkennt man an ihrer Pflanzenvielfalt. Auf bewirtschafteten «fetten» Flächen wachsen dagegen fast nur Gräser, Hahnenfuss und Löwenzahn.

Essbare Wildpflanzen sind also überall zu finden und wer sie von Frühling bis Herbst regelmässig in seine Mahlzeiten integriert, lebt nach Hippokrates berühmtem Zitat: «Eure Nahrung sei eure Medizin, und eure Medizin sei eure Nahrung.» *Barbara Würmli, freie Journalistin*



#### Knospe-Wildsammlungen

Auch bei der Sammlung von Wildpflanzen gelten die Grundsätze und Ziele der Richtlinien von Bio Suisse als Leitlinien: Als Wildpflanzen gelten essbare Pflanzen und Pilze sowie deren Teile, die in der freien Natur, in Wäldern und auf landwirtschaftlichen Flächen natürlicherweise vorkommen und die nicht landwirtschaftlich kultiviert werden. Die Wildsammlung wird als Ergänzung zur landwirtschaftlichen Produktion verstanden. Im Sammelgebiet und in der Nachbarschaft dürfen keine schädlichen Emissionsquellen vorhanden sein.

Die gesamte Richtlinie ist online verfügbar. *cf*

 [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Produzenten > Richtlinien und Merkblätter > Richtlinien und Weisungen

→ Bio Suisse, Jasmin Siegrist

Tel. 061 204 66 16

[jasmin.siegrist@bio-suisse.ch](mailto:jasmin.siegrist@bio-suisse.ch)

# Jubiläum in Orange und Grün

Sigis Biohof Schwand in Münsingen BE war an diesem strahlend schönen Montag im Mai in ein Meer von Orange-Grün getaucht: Coop und Bio Suisse luden zur 25-Jahr-Feier von Naturaplan. Unter der charmanten wie sachkundigen Moderation von Sonja Hasler wurde Rückschau gehalten auf ein Vierteljahrhundert, das Bio in der Schweiz den Durchbruch brachte. «Was 1993 mit einer Handvoll Biomilchprodukten begann, haben wir auf über 1800 Naturaplan-Produkte ausgebaut», sagte Joos Sutter, CEO von Coop.

Unter den geladenen Gästen waren viele, die die Entwicklung des Biolandbaus und des Biomarkts stark mitgeprägt ha-

ben. Von den zahlreichen Stimmen, die an diesem gelungenen Anlass zu hören waren, blieb die von Urs Siegenthaler, Betriebsleiter der Schwand, wohl in vielen Köpfen hängen. Er nahm den Faden von Joos Sutter auf, der in seinem Referat bis ins Jahr 2025 einen Umsatz mit Naturaplan-Produkten von 2 Milliarden Franken als Ziel formulierte. «Wenn Coop eine davon an uns Biobauern weitergibt, würde uns das besonders freuen», sagte Urs Siegenthaler mit einem Augenzwinkern. Damit sprach der Jungbauer ein Thema an, das immer wieder beschäftigt: Wachstum ja, aber bitte die Knospe-Produzenten daran teilhaben lassen. *Lukas Inderfurth, Bio Suisse*



Gute Partner (v.l.): Daniel Bärtschi, Bio Suisse; Hansueli Loosli, VR-Präsident Coop; Urs Brändli, Bio Suisse; Joos Sutter, Vorsitzender Geschäftsleitung Coop.



Die Erfolgsgeschichte der Zusammenarbeit von Coop und Bio Suisse begann vor 25 Jahren.



Ueli Steiner, Geschäftsführer Bio Inspecta (l.); Thomas Gysi, Gysi AG Chocolatier Suisse; Niklaus Iten, Präsident IG Bio.



Urs Brändli, Präsident Bio Suisse und seine Vorgängerin Regina Fuhrer.



Christoph Dietler, früherer Geschäftsführer Bio Suisse (l.); Christian Butcher, Vorstand Bio Suisse; Andreas Jiménez, Geschäftsleiter Max Havelaar-Stiftung.



Podiumgespräch mit Urs Siegenthaler (links) und Hans Siegenthaler zum Thema Biolandbau, moderiert von Sonja Hasler. *Bilder: Philipp Zinniker*

# Verordnungspaket 2018: Viel Sinnvolles und ein Pferdefuss

Im Verordnungspaket 2018 macht der Bundesrat Änderungsvorschläge zu 16 Verordnungen. Bio Suisse hat im Rahmen der Vernehmlassung dazu Stellung genommen.

Jedes Jahr gibt der Bund in einem grossen «Agrarpaket» diverse Verordnungsänderungen in die Vernehmlassung, so auch im Februar 2018. Bis Anfang Mai hatten die verschiedenen Organisationen Zeit, um Rückmeldungen anzubringen. Der Bund wird diese nun verarbeiten, die Verordnungsänderungen treten in der Regel auf Anfang des nächsten Jahres in Kraft.

Im Rahmen der Vernehmlassung nahm auch Bio Suisse Stellung. Weil viele für Biobetriebe relevante Themen tangiert sind, nahmen verschiedene Gremien von Bio Suisse die vorgeschlagenen Änderungen unter die Lupe. Koordiniert wurde das Verfahren vom Leiter Politik bei Bio Suisse. Er formuliert aus den Feedbacks die Stellungnahme von Bio Suisse und stimmte sie mit den Stellungnahmen weiterer Organisationen wie dem FiBL und dem Bauernverband ab.

## Zulage für Getreide und Schoggigesetz-Ersatz

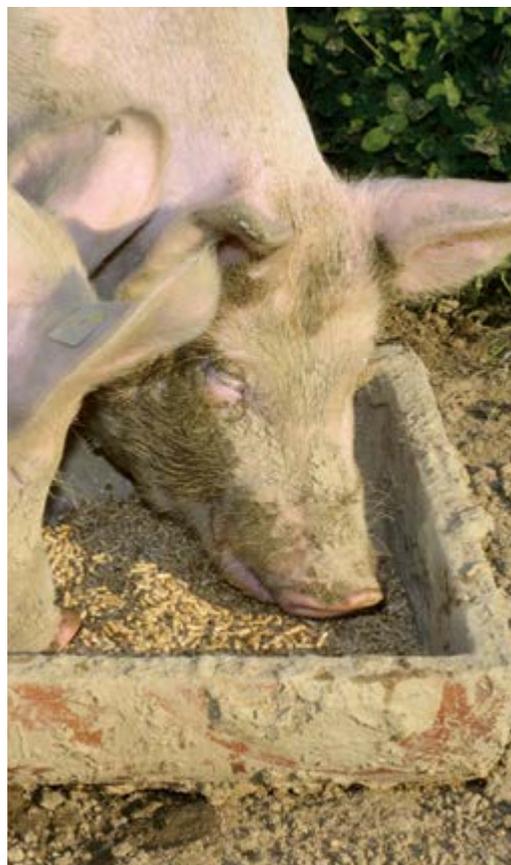
Bio Suisse kommt zum Schluss: Viele der Änderungen sind Verbesserungen. So schlägt der Bund vor, weniger Grundkontrollen durchzuführen und sich auf die wichtigsten Punkte zu fokussieren. Gleichzeitig will er mehr risikobasierte und mehr unangemeldete Kontrollen. Wer seine Sache recht macht, soll zukünftig weniger Aufwand haben.

Im Grundsatz unbestritten ist auch die Anpassung des Schoggigesetzes (Bundesgesetz über die Ein- und Ausfuhr von Erzeugnissen aus Landwirtschaftsprodukten). Basierend auf diesem Gesetz hat der Bund bisher den Export von Produkten finanziell unterstützt, die aus einheimischem Getreide und einheimischer Milch produziert wurden. Solche Subventionen sind ab 2020 weltweit verboten. Es gibt aber Ersatz:

1. Für Getreide soll zukünftig eine flächenbezogene Zulage ausgerichtet werden. Dabei gelten die gleichen Regeln wie für die Einzelkulturbeiträge. Die Höhe der Zulage hängt davon ab, wie viel das Parlament jeweils mit dem Budget bewilligt und wie viel Getreide angebaut wird. Beitragsberechtigt ist sämtliches Getreide mit Ausnahme von Mais.
2. Milchproduzenten sollen künftig eine Zulage für Verkehrsmilch von 4 Rappen pro Liter erhalten. Die Verkäsungszulage wird um den gleichen Betrag gekürzt. Milchproduzenten müssen für den Beitrag ein Gesuch an die Administrationsstelle des Bundes richten oder sie können ihren Milchverwerter ermächtigen, ein solches Gesuch zu stellen.

## Korrektur GVE-Faktor, Nährstoffbilanz Schweine

Der GVE-Faktor von Rindern ab 365 Tagen soll um 0,10 erhöht werden. Damit soll dem effektiven Raufutterverzehr besser Rechnung getragen werden. Kühe bis einjährig und alle



Bei stickstoffreduzierter Fütterung sollte der Rohprotein-Wert in der Futtermischung erhöht werden. Bild: Franziska Hämmerli

männlichen Tiere sollen neu einen RAUS-Zusatzbeitrag erhalten, wenn sie vom 1. Mai bis am 31. Oktober an mindestens 26 Tagen pro Monat Auslauf auf eine Weide erhalten.

Bio Suisse hat in ihrer Stellungnahme zum Verordnungspaket zwei eigene Änderungsvorschläge aktiv eingebracht. Beide betreffen die Mastschweine: Der obligatorische Raufutterverzehr von Mastschweinen soll in der Nährstoffbilanz korrekt eingetragen werden können. Bei der stickstoffreduzierten Phasenfütterung von Schweinen schlägt Bio Suisse vor, für Biobetriebe einen realistischeren Wert von 12,8 g RP/MJ VES (statt 11 g RP/MJ VES) festzulegen. Dies ist nötig, weil Bio auf den Einsatz von synthetischen Aminosäuren und Phytase verzichtet.

## Herbizid-Verzicht soll auch bei Bio belohnt werden

Der Bund plant neue Ressourceneffizienzbeiträge für Herbizid-Verzicht. Grundsätzlich befürwortet Bio Suisse Anreizprogramme zur Förderung der nachhaltigen Produktion. Die Ressourceneffizienzbeiträge müssten darum auch allen Biobetrieben zur Verfügung stehen, so wie dies heute bei den Extensiv-Beiträgen der Fall ist. Leider schliesst aber der Verordnungsentwurf ausgerechnet die Biobetriebe aus. Hier verlangt Bio Suisse eine Korrektur. Martin Bossard, Bio Suisse



**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  
Christian Schneider, Aarwangen BE 079 302 11 13  
Jakob Spring, Kollbrunn ZH 079 406 80 27  
Markus Bollhalder, Wildhaus SG 079 280 27 47

## Erfolg in der Bio Weidemast

Wir suchen weitere **Bio Weide Beef** und **Bio Weiderind**  
Vertrags-Produzenten:

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

Wir bieten Ihnen ebenfalls eine attraktive Lösung für Bio-Umstell-  
Rinder und Ochsen!

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

**Wir suchen laufend Bio Mastremonten aus Knospe- und  
Umstellknospe-Betrieben, Bio Tränker, Bio Kühe,  
Bio Schweine, Bio und Umstell Bio Ferkel und Bio Moren.**



# Madex® & Capex®

## Gegen Apfel- und Schalenwickler



Andermatt  
**Biocontrol**

Andermatt Biocontrol AG  
Stahlmatten 6 · 6146 Grossdietwil  
Tel. 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch



Mein  
Spezialist  
für **BIO-**  
Saatgut

**OHS** Otto  
Hauenstein  
Samen AG

Otto Hauenstein Samen  
Bahnhofstrasse 92  
CH-8197 Rafz  
Tel. +41 44 879 17 18  
Fax +41 44 879 17 30  
[www.hauenstein.ch](http://www.hauenstein.ch)

*unter Profis*

Rafz | Oftringen | Landquart | Orbe | S. Antonino

***Frisch ab Ernte jetzt besonders interessant:***  
*Bestes, blackenfreies Heu, Emd u. Grassilageballen,  
künstlich getrocknete Luzerne, Silomaisballen,  
(Ernte 2017) sowie konventionelles Stroh u.  
Strohhäcksel zu fairen Konditionen!*  
*Lieferung franko Hof auch in kleineren Mengen!*  
**Mani Agrar Handels-AG, 3705 Faulensee**  
**Tel. 079 772 96 52, [www.mani-agrar.ch](http://www.mani-agrar.ch)**  
*PS. Wir kaufen ebenfalls laufend inländisches  
Belüftungsheu und Stroh in Knospe-Qualität!*

## Einmachgläser mit Deckel + Flaschen

Für alle Arten von Lebensmitteln  
Marmeladen / Konfi / eingelegte Früchte u. Gemüse  
Sirup / Fruchtsäfte / Milch / Spirituosen

Gläser und Flaschen  
in verschiedenen Grössen u. Formen  
für den Profi und Privathaushalt  
Gratis Mustergläser + Preisliste auf Anfrage

**Crivelli Verpackungen**

Via Rampa 4 - 6830 Chiasso  
☎ 091 647 30 84 Fax 091 647 20 84  
[crivelliimbagg@hotmail.com](mailto:crivelliimbagg@hotmail.com)

## Kohl ohne Zellfusion

Die Liste «Zellfusionsfreie Sorten im Gemüsebau» führt alle zur Verfügung stehenden Sorten von Kohlarten und Chicorée auf, die ohne Zellfusion gezüchtet werden. Die Liste hat für Produzenten von Bio Suisse einen empfehlenden Charakter. Für Produzenten von Bioland, Naturland, Demeter und Bio Austria ist sie verbindlich. *Martin Koller, FiBL*

 [shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) > Best.-Nr. 1671



## Pflanzenschutz fürs Gemüse

Das Merkblatt «Pflanzenschutzempfehlungen für den Biogemüsebau» enthält Empfehlungen zu Krankheiten und Schädlingen am Gemüse. Die überarbeitete Ausgabe 2018 enthält neu das Kapitel «Spargeln». Das Werk wird alle zwei Jahre aktualisiert und kann für 9 Franken gedruckt oder kostenlos elektronisch bezogen werden. *Martin Koller, FiBL*

 [shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) > Best.-Nr. 1284

Wöchentliche Gemüsebau-Infos von Agroscope und FiBL

 [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Pflanzenbau > Gemüsebau > Pflanzenschutz > Gemüsebau-Info > Gratisdownload

## Schweinemäster gesucht

In Vorbereitung auf die ab 2020 in Kraft tretende 100-Prozent-Biofütterung beim Schwein möchte das FiBL 100-Prozent-Biorationen in Fütterungsversuchen auf Praxisbetrieben testen und optimieren. Wir suchen daher Bioschweinemäster, die sich mit uns auf die Suche nach optimalen Biorationen begeben und uns unterstützen, indem wir einen Fütterungsversuch auf Ihrem Betrieb durchführen könnten. *Nele Quander, FiBL*

→ Nele Quander, FiBL-Projektmitarbeiterin «Bioschwein 100.0»  
Tel. 076 720 49 67  
[nele.quander@fibl.org](mailto:nele.quander@fibl.org)



## Im Dienst der Kartoffel

Welche Kartoffelsorte ist ausreichend krautfäuleresistent? Dies und mehr erforscht Tobias Gelencsér am FiBL.

Kartoffelsorten in der Praxis zu testen, das ist die Hauptaufgabe von Tobias Gelencsér, dem neuen Berater am FiBL-Departement Bodenwissenschaften. Er begleitet die Sorten an sechs Standorten auf ihrem Prüfweg. Der führt von der Pflanzgutbetrachtung über die Wachstumskontrollen bis hin zur Lagerung und Degustation. Gesucht werden insbesondere krankheitsresistente festkochende Sorten. Denn je weniger mehlig eine Sorte ist, desto weniger resistent ist sie. Bei der Sortenprüfung arbeitet der ETH-Absolvent eng mit Agroscope



Die Hauptaufgabe von Tobias Gelencsér: Gemeinsam mit Landwirten Feldversuche durchführen. *Bild: Andreas Basler*

zusammen. Oft ist er im Feld an der Arbeit, denn er steht in engem Kontakt mit den zahlreichen Bauern und Bäuerinnen, die ihren Acker und ihre Arbeitskraft freundlicherweise für die Praxisversuche zur Verfügung stellen. Dabei wird er auch schon mal als «Herr FiBL» angesprochen. Dafür hat der Juniorberater vollstes Verständnis, ist doch sein Familienname nicht ganz einfach zu merken. Dieser ist auf seine ungarischen Vorfahren zurückzuführen und wird «Gelenscher» ausgesprochen.

Tobias Gelencsér begleitet ausserdem ein Demeter-Projekt, um Sorten für den kupferfreien Anbau zu finden, er testet Massnahmen gegen Silberschorf und führt Versuche durch, bei welchen Handelsdünger durch Hof- und Recyclingdünger ersetzt werden. *Franziska Hämmerli*

Der Kartoffelsorten-Prüfbericht 2017 ist online

 [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Pflanzenbau > Ackerbau > Kartoffeln > Biokartoffelsortenprüfung

# Gesucht: Innovative und nachhaltige Projekte und Produkte

Haben Sie ein besonderes Projekt ins Leben gerufen oder ein Produkt entwickelt? Dann bewerben Sie sich für den Grand Prix Bio Suisse. Der Gewinner erhält 10 000 Franken.

«Es ist nicht genug, zu wissen, man muss es auch anwenden; es ist nicht genug, zu wollen, man muss es auch tun», soll Johann Wolfgang von Goethe gesagt haben. Dieser Weisheit folgt auch Lukas Studer: er baut auf seinem Hof in Attiswil BE Knospe-Kräuter für die Teeproduktion «Swiss Tea» an. Eine grosse Herausforderung ist die mechanische Unkrautbekämpfung. «In diesem Bereich gibt es seit Jahren fast keinen Fortschritt, verglichen mit der übrigen Entwicklung in der Unkrautbekämpfung», bedauert Lukas Studer. Deshalb hat er eigene Methoden zur mechanischen Unkrautbekämpfung entwickelt: So deckt er mit Erfolg seine Minzenfelder im Herbst mit einem Bändchengewebe ab. Im Frühling wird so das Unkraut, nicht aber die Minze durch den Lichtmangel lange unterdrückt. Sobald die Minze konkurrenzfähig gegenüber dem Unkraut ist, wird das Bändchengewebe entfernt. So können mehrere Durchgänge mit dem Hackgerät gespart werden.

Das zweite Produkt von Lukas Studer – ein selbst entwickeltes «Easy Jät»-Mobil – reisst das Unkraut mit elektrischen Fräsmotoren aus der Erde heraus. Das Basisgerät und der Stromgenerator dazu werden mit einem Dieselmotor 2,5 l/h angetrieben. «Wir haben viel Zeit, aber auch Geld in diese Entwicklungen gesteckt», erzählt Lukas Studer.

Mit beiden Innovationen zur Unkrautbekämpfung hat er sich für den Grand Prix Bio Suisse beworben. Gereicht hat es zwar nur für den zweiten Platz mit dem Easy-Jät-Mobil. Doch Lukas Studer ist trotzdem zufrieden: «Das letztjährige Sieger-

projekt «Regiofair» hat eine grosse Reichweite und bringt den Biolandbau weiter.»

## Anmelden bis am 31. August

Lukas Studer ist einer von vielen innovativen Knospe-Landwirten und -Landwirtinnen. Für diese sowie alle weiteren innovativen Mitglieder und Markennutzer von Bio Suisse wurde 2006 der Grand Prix Bio Suisse ins Leben gerufen. Eingereicht werden können innovative und nachhaltige Projekte aus der Schweizer Biobranche.

Die eingereichten Projekte werden von einer unabhängigen Jury bewertet anhand der Kriterien Innovationsstärke, Relevanz Bioproduktion, regionaler, ökologischer und gesellschaftlicher Nutzen, Zukunftschancen sowie PR-Potenzial.

Der Grand Prix Bio Suisse wird an Personen und Institutionen vergeben für herausragende Leistungen, beispielsweise in der Anbautechnik, der Zucht oder der Grundlagenforschung, für die Entwicklung von Bioprodukten oder Tourismusregionen, die Etablierung von regionaler Wertschöpfung und Vermarktung oder allgemein für den Einsatz zur Verbreitung des biologischen Landbaus. Der Gewinner des Grand Prix Bio Suisse erhält 10 000 Franken, zudem macht Bio Suisse das Siegerprojekt in den Medien bekannt. Anmeldungen sind möglich bis am 31. August 2018. *Claudia Frick*



## Grand Prix Bio Suisse

Das Anmeldeformular sowie das Reglement und die Mitglieder der Jury sind auf der Webseite von Bio Suisse abrufbar. Anmeldungen sind möglich schriftlich bis am 31. August 2018 per Post oder E-Mail.

 [www.biosuisse.ch](http://www.biosuisse.ch) > Über uns > Grand Prix Bio Suisse  
→ Bio Suisse, Lukas Inderfurth, Leiter Kommunikation  
[lukas.inderfurth@bio-suisse.ch](mailto:lukas.inderfurth@bio-suisse.ch)



Knospe-Landwirt Lukas Studer hat das «Easy Jät»-Mobil für das Hacken zwischen den Reihen entwickelt. Bild: Lukas Studer

## Broschüre und Filme: Die Knospe kurz erklärt

«Knospe, kurz & knapp», die neue Konsumenten-Broschüre und Wissensfilme sind verfügbar. Biowissen wird so neu auf gedrucktem, aber auch auf digitalem Weg den Konsumenten in kleinen Häppchen serviert. Denn es wurde festgestellt, dass Leser lieber wenige, dafür relevante Infos aufnehmen wollen.

Deshalb hat Bio Suisse eine neue Broschüre kreiert. Diese enthält einen Saisonkalender in Form einer Parkscheibe zum Herausnehmen. Diese neue Broschüre löst die ausführlichen Konsumenten-Broschüren sowie den alten Saisonkalender ab. Die Broschüre ist

im Online-Shop von Bio Suisse verfügbar. Zusätzliches Wissen rund um den Biolandbau vermittelt Bio Suisse mit verschiedenen Kurzfilmen. Diese sind auf der Website von Bio Suisse abrufbar und werden von Bio Suisse auch auf den verschiedenen Kanälen der Social Media verbreitet. *Sylvia Gysin, Bio Suisse*

Online-Shop Bio Suisse

 [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Produzenten > Online-Shop

Kurze Wissensfilme zum Biolandbau

 [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Konsumenten > Bio-Wissen



## Konsumentenfrage

**Warum erlaubt Bio Suisse Kaffeekapseln?**

Die folgenden Überlegungen haben Bio Suisse dazu bewogen, Kaffeekapseln für Knospe-Kaffee zuzulassen:

- Die Umweltauswirkungen einer Tasse Kaffee sind gemäss einer Ökobilanz beim Kapselsystem geringer als beim Vollautomaten und etwa gleich wie beim Filterkaffee. In der Ökobilanz wurden Indikatoren aus den Bereichen Klimawandel, menschliche Gesundheit, Qualität des Ökosystems, Ressourcen und Frischwasserbezug verwendet.
- Die Verpackung ist zwar aufwendiger, es werden aber pro Tasse Kaffee im Kapselsystem weniger Kaffeebohnen benötigt. Da der Beitrag des landwirtschaftlichen Anbaus in der Ökobilanz den grössten Teil ausmacht, verringert eine effiziente Ausnutzung der Kaffeebohnen den ökologischen Fussabdruck mehr als ihn die aufwendigere Verpackung erhöht.

Wer den Knospe-Kaffee nicht in Kapseln möchte, kann nach wie vor offenen Knospe-Kaffee einkaufen. *Karin Nowack, Bio Suisse*

## Speise-Insekten neu auch in Bioqualität

Bio Suisse hat als weltweit erster Verband im Frühling 2018 Richtlinien zur Bioproduktion von Insekten erlassen. In der Schweiz sind seit dem 1. Mai 2017 drei Insektenarten als Lebensmittel erlaubt. Als ersten Produzenten hat Bio Suisse die Firma Entomos aus Grossdietwil LU zertifiziert für die

Produktion von Speise-Insekten. Somit kommen in der Schweiz bald die ersten Knospe-Mehlwürmer für die Verwendung als Lebensmittel auf den Markt. Bio Suisse hat zudem Richtlinien zur Verarbeitung von Speise-Insekten erstellt, diese werden 2019 in Kraft gesetzt.

Weitere Entwicklungen gibt es auch auf Gesetzesstufe: Per Juni 2018 wird die Verwendung von Insektenproteinen als Futtermittel für Nutztiere neu geregelt. Bereits jetzt ist bekannt, dass die Verwendung von Insektenproteinen für Fischfutter erlaubt sein wird. Bis jetzt konnten Insekten nur lebend an Fische verfüttert werden.

Insekten als Nahrungsmittel sind weiterhin ein Nischenmarkt. Die Branche hofft, dass sich in den kommenden Jahren die Nachfrage steigert und somit auch die Produktion erweitert werden kann. *Corinne Wälti, Bio Suisse*



«Mehlwurm nature» gibt es bald in Knospe-Qualität. *Bild: Entomos AG*

 [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Markt > Fleisch > Insekten



Bei Coop gibt es Knospe-Kaffeekapseln für Kapsel-Maschinen. *Bild: Coop*

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

## Die Bio-Futter Alternative in der Zentralschweiz heisst Niederhäuser-Futter!

Wir beraten Sie gerne. Besuchen Sie  
www.niederhaeuser.com oder rufen  
Sie uns an unter 041 289 30 20.

**NIEDERHÄUSER**  
FUTTERWERK, CH-6023 ROTHENBURG



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

Erhältlich in verschiedenen Verpackungsarten.  
Weitere Produkte auf Anfrage.

## Jetzt aktuell Zuckerrübenschnitzel

Das kostengünstige Energiefutter

Raufutter aus Ihrer **Landi**

Ihr Partner  
für  
Bio-Saatgut



**Mühle Rytz AG**  
Agrarhandel und Bioprodukte

## Bio-Gründungsmischungen

	Alexandrin- Klee	Perserklee	Sandhafer	Sommererbse	Sommerwicke	Sommerlein	Seradella	Buchweizen	Meliorations- rettich	Bitter Lupine	Guizotia	Phacelia
Rytz ALEXPP	42	38	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20
Rytz Bio FIT	15	-	40	-	-	33	-	-	-	-	4	8
Terra-FIT uno	50	30	-	-	-	-	-	-	9	-	-	11
Terra-FIT tre	8	6	-	22	21	-	7	14	-	15	3	4
Terra-FIT quattro	8	6	-	26	26	-	13	-	9	-	6	6

### Funktionen von Terra-FIT Mischungen

- Tragfähigkeit des Bodens verbessern
- Steigerung der Bodenaktivität (Regenwürmer, Bodenbakterien usw.)
- Förderung des Porenvolumens im Boden
- Humusaufbau
- Speicherung von Nährstoffen
- Bodenlockerung mit tiefwurzelnden Pflanzen

### Vorteile von Terra-FIT Mischungen

- Höhere Biomasse- und Wurzelträger im Vergleich zu Reinsaat
- Bessere Unkrautunterdrückung
- Bodendurchwurzelung in verschiedenen Schichten
- Minderung von Nährstoffverlusten über Bodenerosion oder Auswaschung
- Kompensationsvermögen für Bodendeckung (Auflauf sicherer)

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



## Ernst Stettler Bio Coaching

Bio-Fleischfachberatung und Unterstützung

Grillwurst ohne Nitritpökelsalz, ohne E-Stoffzugabe

Marktgasse 15 · 4900 Langenthal · 079 940 38 49 · ernst.stettler@gmx.net  
www.bio-coaching.ch

Lebensmittel erzeugen – ein Beruf mit Zukunft

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

Wir freuen uns auf dich.

Sigi's biohof, bioschwand und INFORAMA

# Mehr als Bio!

## UFA Swiss Highspeed® Bio

- für normale bis feuchte Lagen

## UFA Helvetia Highspeed® Bio

- für trockene Lagen



Auch in der Übersaat-  
version erhältlich

**UFA**  
SAMEN | SEMENCES

Erhältlich in Ihrer **LANDI**

# Gemüseumsatz: Ein Viertel ist Bio



## Gemüse

Im Jahr 2017 wurde 23,1 Prozent des Gemüseumsatzes mit Biogemüse erwirtschaftet. Biogemüse ist damit im Detailhandel weiterhin die Produktgruppe mit dem zweithöchsten Bioanteil. Das Wachstum widerspiegelt sich auch in den Flächen. Im Jahr 2017 wurde in der Schweiz auf 2589 Hektaren Biogemüse angebaut. Das entspricht einem Flächenanteil von 16 Prozent der gesamten inländischen Gemüsebaufläche. Der Grossteil der Produktion erfolgt im Freiland, ungefähr 4 Prozent der Fläche werden im geschützten Anbau – das heisst im Gewächshaus – kultiviert. Die produzierte Menge Biogemüse betrug 47 613 Tonnen.

Die Gurken bleiben mengenmässig das wichtigste Biofrischgemüse. Es fällt auf, dass Kürbis und Randen frisch beim Frischgemüse den Lauch in der Rangliste der meistproduzierten Gemüse überholt haben. Nach Lauch folgen Tomaten und Karotten frisch.

Mit über 50 Hektaren ist die Anbaufläche Lagergemüse besonders stark angewachsen. Einen grossen Teil davon machen Karotten aus. Da aufgrund der guten Witterungsbedingungen auch die Ernte bei den Karotten gut ausfiel, gab es im Herbst einen Angebotsüberschuss. Dank guten Abverkäufe und Ausfällen im Lager wird der Übergang zur neuen Ernte nicht problematisch. Das

Beispiel Karotten zeigte aber, dass in guten Erntejahren der Biogemüsemarkt ausgeglichen ist oder sogar leicht überversorgt ist. Da anzunehmen ist, dass sich der Biogemüsemarkt weiter positiv entwickelt, ist ein kontinuierliches Wachstum der Produktion anzustreben. Ein zu schneller Anstieg des Angebots, beispielsweise aufgrund grosser Umstellbetriebe, könnte das Marktgleichgewicht empfindlich stören. Interessierte Neueinsteiger in die Biogemüseproduktion sollten daher vor dem Anbau mit potenziellen Abnehmern Kontakt aufnehmen. *Ilona Meier, Bio Suisse*

## Direktvermarktung

Bio Suisse aktualisiert alle Richtpreise für die Direktvermarktung jeweils per 1. Juni, so auch die Richtpreise für Gemüse. Die Richtpreise für Gemüse werden zudem jeweils per 1. Oktober nochmals aktualisiert, um saisonale Anpassungen zu ermöglichen. *Ilona Meier, Bio Suisse*

→ Alle Richtpreise für Direktvermarktung:  
[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Markt > Direktvermarktung > Richtpreise

## Tränker

Die Tränkerpreise für Knospentiere mit Mastrassennachweis lagen im April bereits neunzig Rappen über dem Vorjahr. Getrie-

ben wird dieser Preis massgeblich durch den übrigen Rindermarkt. Für die Biomastremonten-Produzenten geht dadurch die Rechnung nur knapp auf und geeignete Remonten für die Bioweidehaltung sind rar. Gleichzeitig werden jährlich Tausende Biotränker auf konventionellen Betrieben eingestellt. Dabei bestehen auch für Milchrasen inzwischen Vermarktungspotenziale im Biokanal. So zum Beispiel im Projekt von Eric Meili «Weidemast von Milchrasen» (siehe Artikel im Bioaktuell 4 | 2018) oder bei der Linus Silvestri AG, die inzwischen auch Weiderinder ab T-2 vermarkten kann. Wenn es nicht möglich ist, die eigenen Jungtiere auf dem Milchbetrieb abzutränken, sind längerfristige Betriebspartnerschaften sinnvoll. Neben Mastremonten-Produzenten und Kälbermästern suchen auch Mutterkuhbetriebe immer wieder Biozusatzkälber. Für die Programme Natura Veal und Natura Beef Bio nimmt Mutterkuh Schweiz aktuell neue Produzenten auf. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

## Marktinfo

Produzentenrichtpreise, Richtpreise franko Handel sowie Preisempfehlungen für die Direktvermarktung sowie das Milchpreismonitoring sind online abrufbar.

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

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

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

# Agenda

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

## Ackerbau

### Bio-Ackerbau

#### Themen

- Kameragesteuerte Hacktechnik der neuesten Generation: Schmotzer GVS Okio WLAN mit Hangneigungssensor
- Wirtschaftlichkeit von Bio soja
- Biomais und Bioweizen

#### Wann und wo

DI 12. Juni, 19 Uhr  
Bei Daniel Schaller  
Elswil FR  
Treffpunkt: Autobahnüberführung Friesenheim

#### Auskunft

IAG Grangeneuve  
Adrian von Niederhäusern  
Tel. 026 305 58 83  
[adrian.vonniederhaeusern@fr.ch](mailto:adrian.vonniederhaeusern@fr.ch)

## Flurbegehung Bioackerbau

Die Fachstelle Biolandbau stellt seine Versuche erstmals auf dem neuen Partnerbetrieb in Oberembrach vor. Neben der Flurbegehung findet die Eröffnungsfeier «Kooperation Strickhof und Biobetrieb Stiegenhof» statt. Zu sehen und diskutieren gibt es eine Vielzahl an Kulturen und Sorten für den Bioackerbau. Vertreten sind Biofarm, FiBL und die Getreide-Züchtung Peter Kunz.

#### Wann und wo

DO 28. Juni 2018  
Stiegenhof, Oberembrach ZH

#### Auskunft

Strickhof, Felix Zingg  
Tel. 058 105 98 45  
[felix.zingg@strickhof.ch](mailto:felix.zingg@strickhof.ch)

## Tierhaltung, Tiergesundheit

### Bio-Viehtag

An verschiedenen Posten in und um den Stall werden Themen zu Fütterung, Zucht, Tiergesundheit und Tierwohl diskutiert. Daneben stellen Praktiker ihre Betriebssysteme vor. Im Ausstellerbereich stehen Partnerorganisationen Red und Antwort.

#### Wann und wo

DI 12. Juni 2018  
Burgain, Alberswil LU

#### Veranstalter

Bio Suisse, FiBL, Bio Luzern, BBN, Agrovision Burgain

#### Auskunft

Bio Suisse, Judith Köller  
Tel. 061 204 66 39  
[www.bioviehtag.org](http://www.bioviehtag.org)

## Alpwirtschaft

### Alpvisiten

Bekämpfung der Problemplanzen: Was ist sinnvoll? Wie erbringt man den Nachweis, dass eine Alp sachgerecht bewirtschaftet wird? Zufuhr von Futter, Nährstoffhaushalt auf Kuhalpen. Nachführung des Journals für die Kontrolle.

#### Wann und wo

- ① MI 27. Juni 2018  
Ostschweiz
- ② MI 4. Juli 2018  
Zentralschweiz
- ③ MI 11. Juli 2018  
Bern / Freiburg  
Ort wird bekanntgegeben.

#### Leitung

Franz J. Steiner, FiBL

#### Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat  
Tel. 062 865 72 74  
[kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org)  
[www.anmeldeservice.fibl.org](http://www.anmeldeservice.fibl.org)

## Gemüsebau

### Erfahrungsaustausch Biogemüse

Aktuelle Themen aus Forschung, Beratung und Praxis für den Biogemüsebau. Mit Besichtigung von Praxisbetrieben.

#### Wann und wo

MI 20. Juni 2018  
Mehrzweckgebäude Racht, Frick AG

#### Leitung

Martin Koller, FiBL

#### Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat  
Tel. 062 865 72 74, [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org)  
[www.anmeldeservice.fibl.org](http://www.anmeldeservice.fibl.org)

## Flurgang Biogemüse

#### Themen

- Effiziente Nahrungsmittelproduktion bei steigenden Erwartungen der Gesellschaft

- Markt, Handel und andere Aktualitäten

#### Wann und wo

MI 11. Juli 2018, 19 Uhr  
Betrieb Barbara und Markus Schütz, Strengelbach AG

#### Leitung, Auskunft

Peter Suter, LZ Liebegg  
Tel. 062 855 86 83  
[peter.suter@ag.ch](mailto:peter.suter@ag.ch)  
Martin Koller, FiBL  
[martin.koller@fibl.org](mailto:martin.koller@fibl.org)

## 1001 Gemüse & Getreide

Die 7. Ausgabe von 1001 Gemüse & Co. setzt auf das Sonderthema Getreide. Mit diversen Führungen, kulturellen Beiträgen sowie Attraktionen für Kinder.

#### Wann und wo

SA 8. und SO 9. September 2018  
Klosterplatz, Rheinau ZH

#### Auskunft

1001 Gemüse & Co.  
Markus Johann, Tel. 062 965 39 70  
[www.1001gemuese.org](http://www.1001gemuese.org)

## Futterbau

### Sensekurse Zürich

Sie lernen unter Anleitung das Dengeln und Wetzen des Senseblattes und das Mähen. Wer seine eigene Sense mitbringt, kann diese von einem Fachmann beurteilen, richten und einstellen lassen.

#### Referenten

Hans Grob, Gärtner, Zürich  
Martin Strub, Sensenbauer

#### Wann und wo

- ① SA 30. Juni  
8.45 bis 15.30 Uhr, Sihlwald  
Veranstalter: Wildnispark Zürich
- ② SA 7. Juli  
8.30 bis 16 Uhr  
Männedorf, Zürich  
Veranstalter: Wildnispark Zürich

Auskunft und Anmeldung  
[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Agenda > Pflanzenbau

## Besichtigung Sortenversuch Biomais

Der Anbau von Mais als Hackkultur ist produktionstechnisch interessant, der Einsatz als Futtermittel aber kontrovers diskutiert. Die Selektion bei der Züchtung von Biosorten soll sich stärker nach den Bedürfnissen des Biolandbaus richten. Dazu prüft das FiBL auf verschiedenen Standorten Maissorten.

#### Wann und wo

MI 29. August 2018, 19 Uhr

Betrieb Florian Reich  
Hauptstrasse 15, Brunegg AG

#### Leitung

Matthias Klais, Christophe Notz und Hansueli Dierauer, FiBL; Peter Suter, LZ Liebegg

#### Information

[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Agenda > Pflanzenbau

## Rebbau

### Einführung in den Biorebbau

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

#### Wann und wo

FR 31. August 2018, FiBL, Frick AG

#### Leitung

Andreas Häseli, FiBL

#### Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat  
Tel. 062 865 72 74, [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org)  
[www.anmeldeservice.fibl.org](http://www.anmeldeservice.fibl.org)

## Kelterkurs Biowein

Einführung in die biologische Weinbereitung in Theorie und Praxis. Im mehrtägigen Kurs lernen Sie, selbstständig einen Weiss- und einen Rotwein zu keltern.

#### Wann und wo

- DO 4. Oktober 2018
  - FR 5. Oktober 2018
  - DO 25. Oktober 2018
  - DO 15. November 2018
  - DO 24. Januar 2019
  - DO 7. März 2019
  - DO 25. April 2019
- FiBL, Frick AG

#### Auskunft

Andreas Häseli, FiBL  
Tel. 062 865 72 64  
[andi.haeseli@fibl.org](mailto:andi.haeseli@fibl.org)

#### Leitung

Andi Tuchschnid, FiBL

#### Information, Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat  
Tel. 062 865 72 74, [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org)  
[www.anmeldeservice.fibl.org](http://www.anmeldeservice.fibl.org)

## Obstbau, Beeren

### Erfahrungsaustausch Biobeerenanbau

Besichtigung von Praxisbetrieben mit modernem Beerenanbau, mit Diskussion von aktuellen Themen aus Forschung, Beratung und Praxis.

**Wann und wo**  
MI 15. August 2018  
Kanton Zürich und Kanton Aargau

**Leitung**  
Andreas Häseli, FiBL

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

## Ökologie, Naturschutz

### Heublumensaat

Der Kurs Heublumensaat für die Anlage und Aufwertung von Blumenwiesen ermöglicht, die traditionellen Blumenwiesen zu vermehren und die lokale genetische Vielfalt zu erhalten.

**Wann und wo**  
DO 14. Juni 2018, Kloten ZH

**Leitung**  
Véronique Chevillat, FiBL

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

## Boden, Düngung

### Kompost und Humus Symposium

Das Symposium ist eine Plattform für Vernetzung und Austausch rund um die Kompostierung und den aktiven Humusaufbau. Wir möchten Wissen vermitteln und Wissenschaft, Landwirtschaft und Interessierte zusammenbringen.

**Wann und wo**  
SA 29. bis SO 30. Sept. 2018  
Seminarzentrum SonnenSchmiede  
Schwarzenbach (Huttwil)

**Information**  
www.bioaktuell.ch > Agenda

## Tag der boden- schonenden Landwirtschaft

Feldversuche zur Bodenverbesserung und Verbesserung der Stickstoffversorgung: reduzierte Bodenbearbeitung, Untersaaten, Gründüngungen. leistungsfähige Hacktechnik, schonender Wiesenumbau. **Sprache:** Französisch. Einige Führungen werden in Deutsch angeboten.

**Wann und wo**  
DI 28. August, 9.15 bis 17 Uhr  
Biohof von Damien Poget  
Senarclens VD

**Veranstalter**  
FiBL, Swiss No-till, ProConseil,

Progana, Bio Vaud, Agridea,  
AgriGenève

**Information**  
Maurice Clerc, FiBL  
Tel. 021 619 44 75  
maurice.clerc@fibl.org  
Gérald Huber, ProConseil  
Tel. 021 905 95 50  
g.huber@prometerre.ch

## Messen

**FiBL:**

### Tag der offenen Tür

Die beste Gelegenheit, das FiBL zu besuchen, mit seinen Forscherinnen und Beratern zu diskutieren und Einblick in viele Projekte zu erhalten. Geführte Rundgänge geben Ihnen einen Überblick.

**Wann und wo**  
SO 19. Aug. 2018  
10 bis 17 Uhr  
FiBL, Frick

## Diverses

### Paysan-boulangier

Exkursion zu Stéphane Rumpf, Workshopleiter an den diesjährigen Mösberg-Gesprächen und paysan-boulangier: Dieser in Frankreich bekanntere Beruf vereint die Arbeit vom Saatgut über Kulturtechnik bis zur Verarbeitung zum Brot. Das Bioforum möchte dazu beitragen, dass dieser Ansatz über die Sprachgrenze hinaus Gehör findet.

**Wann und wo**  
SO 22. Juli 2018  
Stéphane Rumpf, St. Ursen FR

**Information, Anmeldung**  
www.bioforumschweiz.ch/agenda  
Tel. 044 520 90 19  
Anmeldefrist: 12. Juli 2018

## Grundkurs

### Trockenmauerbau

Ziel der Kurse ist es, von Grund auf den Aufbau der Trockenmauer (Stützmauer) und die Bearbeitung der Steine theoretisch wie praktisch zu begreifen: Neubau einer Stützmauer mit Anpassung an bestehende Mauern (Aushub, Hangsicherung, Fundament, Profil erstellen, Mauerbau mit Hinterfüllung, Abdeckung).

**Wann und wo**  
© 2. bis 6. Juli 2018  
Bavonatal TI  
© 17. bis 21. September 2018  
Mergoscia TI

**Information, Anmeldung**  
Sabina Bucher Bachmann  
Tel. 091 745 28 09  
www.adhikara.com/trockenmauern  
www.erholungssoasetessin.ch

# Marktplatz

## SUCHE

Suche günstigen **Traktor oder Transporterli**, auch Oldtimer zum Restaurieren, sowie ein **Motormäher** und ein **Mofa**.  
Tel. 062 299 04 36

Sonnhalde in Gempfen: Sonderschule, Tagesstätten und Wohnheim auf antroposophischer Grundlage.  
Für unsere biologisch-dynamisch geführte Gärtnerei suchen wir vom 2. bis 31. August 2018 eine/n **Gärtnerin / Gärtner** oder **Landwirtin / Landwirt** 80 % mit Erfahrung im arbeitsagogischen/sozialtherapeutischen Bereich.  
Für Fragen wenden Sie sich bitte an **Monika Zimmermeier**  
Tel. 061 706 80 77  
Mzimmermeier@sonnhalde.ch

Suche **Bioemd** in Kleinballen für Milchziegenhaltung.  
Caroline Jaberg, 3237 Brüttelen  
caroline.jaberg@bluewin.ch

Engagierte **Familie** sucht **Hof** zu kaufen für vielseitige Bioproduktion. Grossraum Zürich. Gerne mit mehreren Wohnungen, Kapital vorhanden, Vermittlerprämie.  
Tel. 079 389 70 16

Suche: **Baumspritze, Weidetränkefass**  
Tel. abends 071 277 18 69

## BIETE

**Biete Siloballen-Gabel** mit zusätzlichen Palettgabeln und Gussspitzen für Grossballen. KAT 2 1500 kg, neu Fr. 880.-  
Tel. 062 299 04 36

Für Ihr Biofachgeschäft, den Hofladen oder die Gastronomie: **Feinstes Bio-Frozen-Yogurt** zum Beispiel mit Rhabarber-Vanille-Kompott von unserem Biohof Wydimatt und mit Biojoghurt aus der Dorfkäsi Noflen.  
www.joli-mont.ch, Tel. 079 242 99 11

Idyllisch und ruhig gelegener **Bio-Bergbauernhof** (BZ 3, 10 ha LN, 7 ha Wald, 0.6 SAK), Aussichtslage, viel Sonne, 100 % arrondiert, im Emmental, auf Ende 2018 zu verkaufen. Freilaufstall, Bauernhaus 2011 saniert. Mit Auto und ÖV Luzern und Bern in 1 Std. erreichbar.  
VP: Fr. 860 000.  
FiBL, Chiffre Mtpl 110\_20180511,  
Ackerstrasse 113, 5070 Frick

Verkaufe **Mutterkuhkalb** OB x LM 9Mt  
Teleskopverteiler  
Tel. abends 071 277 18 69

*Biofutter ist Vertrauenssache*

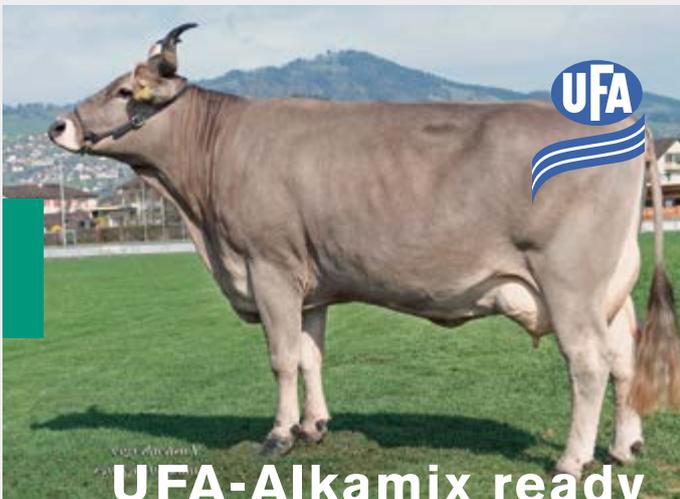
**Gerne übernehmen wir  
Ihr Bio Getreide:  
Tel 0800 201 200**

**Karin Notter**

**Claudia Käser**

**Maja Lehmann**

- Vom Bioacker direkt in die Biomühle  
wir organisieren das - rufen Sie uns an
- Abholung ab Hof
  - Abholung ab Sammelstelle
  - modernstes Trennverfahren für Mischkulturen
  - schnelle Auszahlung



## **UFA-Alkamix ready** Pansenpuffer

- Stützt den Pansen-pH
- Fördert die Nährstoffumsetzung durch Pansenmikroben
- Unterstützt die Raufutteraufnahme
- Minimiert die Gefahr von Stoffwechselstörungen

**Futter des Monats**  
Rabatt Fr. 10.-/100 kg  
bis 21.07.18



ufa.ch

In Ihrer  
**LANDI**



## **Gesucht: Bio Legehennenhalter und Aufzüchter**

hosberg AG, Neuhofstrasse 12, 8630 Rütli  
Tel 055 251 00 20, [www.hosberg.ch](http://www.hosberg.ch)

**hosberg**  
Bio aus Leidenschaft

