

BIO

Aktuell

Das Magazin der Biobewegung

6 | 22



Sind Sie das neue Mitglied der Fachgruppe Fleisch?

Bio Suisse ist angewiesen auf das Know-how motivierter Praktiker:innen. Wir suchen ab 2023 eine neue Person für die Mitarbeit in der Fachgruppe Fleisch mit fundierten Kenntnissen des Bio-Schweinefleischmarktes. Die Fachgruppe ist ein beratendes Gremium und unterstützt die Produktmanagerin in Fach- und Marktfragen. Die Fachgruppe setzt sich aus Knospe-Produzent:innen zusammen, welche in der Bio-Produktion über grosses Wissen und Erfahrung verfügen sowie in der Branche gut vernetzt sind.

Anforderungen

Sie bewirtschaften einen Knospe-Betrieb und/oder verfügen über Erfahrung in der Produktion von Bio-Fleisch (im speziellen Bio-Schweinefleisch) und bringen eine entsprechende Eigenmotivation mit. Daneben sind Sie innovativ, teamfähig und kommunikativ sowie verhandlungsstark. Sie reden und schreiben flüssig Deutsch oder Französisch (Sitzungssprache ist Deutsch). Den Umgang mit elektronischen Kommunikationsmitteln sind Sie gewohnt.

Aufwand & Entschädigung

Jährlich finden 4-5 ganztägige Fachgruppen-Sitzungen statt. Ausserdem sind Sie bereit, an Sitzungen mit externen Branchenvertretern teilzunehmen (z.B. mit Abnehmern, runde Tische). Sie vertreten bei wöchentlichen Richtpreistrunden das Interesse der Bio-Produzenten:innen. Die Tätigkeit wird gemäss Bio Suisse Entschädigungsreglement abgegolten.

Haben Sie Interesse?

Senden Sie Ihre Bewerbung bestehend aus Motivationsschreiben und Kurz-Lebenslauf bis am 30. August 2022 per Mail an Jasmin Huser, Produktmanagerin Fleisch, jasmin.huser@bio-suisse.ch. Jasmin Huser beantwortet auch gerne Ihre Fragen per Mail oder Telefon (+41 61 204 66 88).



Bio Knospe. Mensch, Tier und Natur im Gleichgewicht. **BIO SUISSE**

Impressum

Bioaktuell (D), Bioactualités (F),
Bioattualità (I)

31. Jahrgang, 2022
Ausgabe 6 | 22 vom 8. 7. 2022
Das Magazin erscheint in allen
drei Sprachausgaben zehnmal
pro Jahr.

Preis Jahresabo Schweiz: Fr. 55.-
Preis Jahresabo Ausland: Fr. 69.-

Auflage

Deutsch: 7719 Exemplare
Französisch: 1286 Exemplare
Italienisch: 301 Exemplare
Total gedruckt: 9916 Exemplare
Total versendet: 9306 Exemplare
(notariell beglaubigt, 2021)

Druck

AVD Goldach AG
www.avd.ch

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

Gestaltungskonzept

Büro Häberli
www.buerohaerberli.ch

Papier

BalancePure (80 g/m²),
Blauer Engel, EU Ecolabel,
100 % FSC-Recyclingfasern

Redaktion Bioaktuell Magazin

Stephanie Fuchs (*sf*),
Chefredaktorin, Bio Suisse
Beat Grossrieder (*bgo*), FiBL
Aline Lüscher (*lua*), FiBL
Claire Berbain (*cb*), Bio Suisse
Theresa Rebholz (*tre*), FiBL
Ann Schärer (*ann*), FiBL
René Schulte (*schu*), Bio Suisse
redaktion@bioaktuell.ch
Tel. +41 (0)61 204 66 63

Redaktion bioaktuell.ch

Ania Biasio (*anb*), Chefredaktorin
Flore Araldi (*far*)
Serina Krähenbühl (*skr*)
Simona Moosmann (*msi*)
Nathaniel Schmid (*nsc*); FiBL
redaktionwebsite@bioaktuell.ch

Layout

Simone Bissig, FiBL

Korrektorat

Susanne Humm

Inserate

Erika Bayer, FiBL,
Postfach 219, 5070 Frick
werbung@bioaktuell.ch
Tel. +41 (0)62 865 72 00

Verlag

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

Download Magazin (PDF)

www.bioaktuell.ch > Magazin
Benutzer: bioaktuell-6
Passwort: ba6-2022

www.bioaktuell.ch

facebook.com/bioaktuell.ch/

220 000 Schafe verbrachten den Sommer 2020 auf einer Alp, neuere Zahlen sind noch nicht bekannt. Ihre Hirtinnen und Älpler sind zunehmend damit beschäftigt, sie vor dem Wolf zu schützen. Das gelingt, mit wenig Verlusten aber viel Aufwand. *Foto: Claire Berbain*

Inhalt

Schwerpunkt

Herdenschutz

- 6 Lieber Wolf, hier gibts nichts zu holen
- 8 Vom Jura bis ins Wallis, sömmern bedeutet schützen
- 10 Interview: «Wir werden den Wolf nie mehr los»

Landwirtschaft

Milchwirtschaft

- 12 Biomilch in neuen Variationen

Imkerei

- 14 Blueschtfahrt mit fünf Königinnen

- 17 *Beratung*

Verarbeitung und Handel

Sojasauce

- 18 Mikrobiologie mit Würze

Bio Suisse und FiBL

Bio Suisse

- 20 Nachrichten
- 22 Weisungsänderungen

FiBL

- 25 Nachrichten

Rubriken

- 2 *Impressum*
- 4 *Kurzfutter*
- 26 *Handel und Preise / Marktplatz*
- 28 *Agenda*
- 31 *Leserseite*

Alp im Umbruch

Mit Beginn des Sommers und damit der Alpsaison ist auch das brennende Thema des Herdenschutzes in den Diskussionen zurück. Es ist unbestritten: Der Wolf ist für die Viehhalterinnen und Viehhalter von Graubünden bis zum Jurabogen eine Unberechenbarkeit, mit der sie sich auseinandersetzen müssen. Angesichts der Angst vor Tierverlusten, dem gesellschaftlichen Druck einer eher wolfsfreundlichen Bevölkerung und der zögerlichen, zuweilen praxisfernen Politik in dieser Frage ist die Verärgerung der betroffenen Landwirtinnen und Landwirte leicht verständlich. Ihre Sorgen lassen einen nicht kalt. Alle versuchen diese Gleichung zu lösen: Wie können sie die Herde wirksam vor Angriffen schützen und gleichzeitig eine effiziente Beweidung aufrechterhalten, die ein gleichmässiges Wachstum der Tiere gewährleistet?

Alle in den letzten Jahren erprobten Methoden haben ihre Grenzen. Nachtpferche ergeben in den Augen der einen eine (zu) hohe Tierdichte, Zäune sind für andere zu arbeitsintensiv und Herdenschutzhunde sorgen für Konflikte mit Wanderern. Die verstärkte Präsenz des Menschen scheint zu wirken, aber sie muss möglich und wirtschaftlich sein. Geeignetes Personal ist schwer zu finden, denn es ist eine grosse Herausforderung, als Hirtin oder Hirte eine Herde zu führen, unter offensichtlich spartanischen Bedingungen zu leben und dazu noch die Verantwortung für die gegenüber Dritten potenziell gefährlichen Schutzhunde zu übernehmen. Der Wolf verändert den Beruf der Älplerin und des Schafhirten und damit die gesamte Alpwirtschaft. Eine Anpassung daran erfordert Zeit, finanzielle Mittel und Begleitung. Derweil sind es der Erfahrungsaustausch, die Information sowie die Kreativität und Offenheit gegenüber Neuem, die die Branche voranbringen. Einen Beitrag in diesem Sinne will Bioaktuell mit dem Schwerpunktthema Herdenschutz leisten (ab Seite 6).

Claire Berbain

Claire Berbain, Redaktorin



Gesagt



«Als Bioimker ist mir die Natur wichtig. Ich will mit ihr arbeiten, sicher nicht gegen sie.»

Peter Scherrer, Zug
→ Seite 14

Gezählt

1400

Liter Knospe-Sojasauce produziert die in Basel ansässige Brauerei Ferment pro Jahr.

→ Seite 18

Gesehen



Besucherinnen und Besucher verfolgen einen Fachinput am Bioackerbautag vom 8. und 9. Juni 2022 in Holziken AG. Seine achte Ausgabe dauerte erstmals zwei Tage und lockte rund 2000 Personen auf den Biohof Lüscher. Neben 15 Feldposten durfte auch die Präsentation der Maschinen nicht fehlen. Wegen der nassen Böden sah man sie nicht in Aktion auf dem Feld, sondern blitzblank auf dem Fahrweg. Text: bgo; Bild: Benjamin Wiedmer

www.bioaktuell.ch > Suchen: «Bioackerbautag»

Biowein mit Bestnoten

Mehr als 7300 Rot- und Weissweine aus fast 40 Ländern der Welt massen sich kürzlich an der 29. Ausgabe des Concours Mondial de Bruxelles im italienischen Cosenza. Bei diesem international renommierten Weinwettbewerb überzeugte ein Schweizer Biowein die Jury besonders: Der Cornalin 2018 AOC Valais von Daniel Etter aus der Cave Boléro erhielt nicht nur eine Grande Médaille d'Or, sondern auch die Auszeichnung als «International Revelation Organic Wine». Revelation bedeutet, dass ein Wein in jeder Kategorie die höchste Punktzahl erreicht, was dem Cornalin gelungen war. Insgesamt erhielten Schweizer Weine neben der Bio-Revelation 44 Medaillen. bgo

Bio an den Swiss Skills

Vom 7. bis 11. September 2022 werden an den Swiss Skills in Bern wieder die besten Schweizer Lernenden des Jahres gekürt. Insgesamt 150 Berufe sind vertreten. Im Mittelpunkt dieser Ausgabe stehen die Naturberufe: Landwirtinnen, Obstfachleute, Gemüsegärtner, Winzerinnen und Weintechnologen messen sich bei verschiedenen Prüfungen, in denen sie ihre Fähig- und Fertigkeiten unter Beweis stellen können. Zusätzlich gibt es Workshops zum Beruf Geflügelfachfrau/-mann und zum Ausbildungsschwerpunkt Biolandbau, wobei das Publikum auch selbst Hand anlegen kann. schu

www.swiss-skills2022.ch

Agrarstrategie bis 2050

Der Bundesrat hat am 22. Juni 2022 den Postulatsbericht «Zukünftige Ausrichtung der Agrarpolitik» verabschiedet. Gemäss einer Medienmitteilung soll die Landwirtschaft auch im Jahr 2050 noch über die Hälfte der in der Schweiz nachgefragten Lebensmittel herstellen. Die Arbeitsproduktivität soll bis dahin gegenüber 2020 um 50 Prozent steigen und die Treibhausgasemissionen mindestens 40 Prozent unter dem Niveau von 1990 liegen. Auch Verarbeiter und Konsumenten müssten ihren Beitrag leisten, heisst es. So sollen im Vergleich zu heute die Lebensmittelverluste um drei Viertel und die Treibhausgasemissionen des Lebensmittelkonsums um zwei Drittel reduziert werden. schu

Bio für Fortgeschrittene

Vor einem Jahr sind die Pestizid- und die Trinkwasserinitiative gescheitert. Die Vorlagen führten im Bauernstand zu heftigen Debatten, weil es um Werte geht: Wie wollen wir die Natur nachfolgenden Generationen übergeben? Um diesen Diskussionen Taten folgen zu lassen, hat sich der Verein Bio Etico formiert. Auf Initiative der Familie Lanfranchi, die in Verdabbio GR einen kleinen Mischbetrieb und ein Maisensäss betreibt, formierten sich Mitstreiterinnen und Mitstreiter zu einer neuen Organisation. Dazu gehört neben Lanfranchi das Weingut Roland Lenz in Uesslingen TG. Ziel von Bio Etico ist eine durch und durch nachhaltige Wirtschaftsweise, im Grossen wie im Kleinen. So versuchen die Betriebe klimaneutral zu werden und Böden fruchtbarer zu machen, aber auch das viele Plastik auf dem Hof durch erneuerbare Materialien zu ersetzen. *bgo*

Regio schlägt Bio

Kaufen Sie regionale Waren oder Bioprodukte? Diese Frage war Teil einer Studie der HTP St. Gallen, deren Resultate nun vorliegen. 42 Prozent legen mehr Regio als Bio in den Einkaufskorb, 39 Prozent beides, 16 Prozent bevorzugen Bio. Die Käuferinnen und Käufer verbinden regionale Waren mit Werten wie Nachhaltigkeit und Fairness, was sie bei Bioprodukten weniger im Vordergrund sehen. *bgo*



Trend: Konventionell von hier statt Bio von dort.


Taskforce Jordanvirus

Das Jordanvirus ist in der Schweiz seit 2021 bekannt und befällt vor allem Tomaten und Paprika. Es hinterlässt braune Verfärbungen auf dem Gemüse und ist hoch ansteckend, für den Menschen aber unbedenklich. Auf Pflanzen, im Boden und im Gewächshaus kann es jahrelang überleben und zu massiven Ernteverlusten führen. Nun hat Agroscope eine neue Forschungsgruppe eingesetzt, die den Erreger zuverlässig diagnostizieren kann: mittels PCR-Tests. Damit testet die Gruppe bereits Jungpflanzen; kürzlich etwa musste sie am Flughafen Zürich eine Ladung von 6000 konventionellen Setzlingen vernichten. Das kann Pflanzen mit der Knospe nicht passieren, diese werden nicht per Flugzeug importiert. Schutz vor dem Virus bietet das aber nur bedingt: Die Krankheit wird rasch verschleppt und ist deshalb meldepflichtig. *bgo*

Mit Schlupfwespe gegen die Kirschessigfliege

Seit geraumer Zeit richtet die aus Ostasien eingeschleppte Kirschessigfliege *Drosophila suzukii* schweizweit Schäden in Obstkulturen an. Biologisch bekämpft werden könnte sie mit ihrem natürlichen Gegenspieler, der ebenfalls gebietsfremden, parasitischen Schlupfwespe *Ganaspis brasiliensis*. Nun weisen Forschende nach, dass ebendiese Schlupfwespe für die einheimische Nichtzielart *Drosophila melanogaster* kaum eine Gefahr darstellt. Entsprechende Versuche fanden im Sommer 2021 in Cadenazzo TI und Delémont JU in geschlossenen, mehrfach gesicherten Feldkäfigen statt. Dort parasitierten die freigelassenen Schlupfwespen im

Durchschnitt 15 Prozent der *Drosophila suzukii*-Larven in frischen Früchten und nur 0,02 Prozent der *Drosophila melanogaster*-Larven in faulenden Früchten. Nun seien, wie Agroscope mitteilt, Freisetzungsversuche nötig, um die Wirksamkeit der biologischen Bekämpfung mithilfe der Schlupfwespe *Ganaspis brasiliensis* unter Freilandbedingungen zu prüfen. Eine erste Freisetzung erfolgte 2021 in Italien. In den USA ist eine Freisetzung genehmigt und in der Schweiz wurde bereits im Februar 2022 ein Gesuch eingereicht. *schu*


 www.agrarforschungschweiz.ch > Suchen: «Kirschessigfliege» (1.6.22)



Probleme mit Schädlingen? Vielleicht ein Fall für das Forum Forschung Gemüse.

Forschungsidee eingeben

Noch bis 1. September 2022 nimmt das Forum Forschung Gemüse (FGG) Ideen für Forschungsprojekte aus der Praxis entgegen. Wer Forschungsanliegen in den Bereichen Freiland, Gewächshaus, Vor- oder Nachernte oder Betriebswirtschaft hat, kann diese via Onlineformular zur Prüfung deponieren. Dazu zählen unter anderem Probleme mit Krankheiten, Schädlingen oder Unkraut. Das FFG ist die Anlauf- und Koordinationsstelle für Anliegen aus Produktion, Handel, Verarbeitung und Beratung im Bereich des Gemüse- und Biogemüsebaus. Es wird von der Schweizerischen Zentralstelle für Gemüsebau und Spezialkulturen betreut. *Ilona Stoffel, Bio Suisse*

 www.szg.ch > Dienstleistungen > Forum Forschung Gemüse



Jüngste Feldforschungen mit der Schlupfwespe *Ganaspis brasiliensis* sind vielversprechend.

**Lieber Wolf, hier gibt es
nichts zu holen!**



Streift der Wolf umher, erschweren verletzte und gerissene Schafe, wehrhafte Kühe und arbeitsintensiver Herdenschutz den Alpsommer. Die Lage ist angespannt.

Beim Gebirgsmassiv Calanda bildete sich 2012 ein Wolfsrudel, das erste in der Schweiz nach rund 150 Jahren. Es löste sich nach einigen Jahren auf, denn laut der Gruppe Wolf Schweiz leben nur noch Einzeltiere im Gebiet. Das Grossraubtier hat sich seither vor allem im Alpenraum und im Jurabogen wieder angesiedelt. Vom waadtländischen Col du Marchairuz bis zum bündnerischen Muchetta bildet es heute 16 Rudel. Inklusiv der Einzeltiere sind in der Schweiz aktuell rund 150 Wölfe unterwegs, die Zahl wächst jedes Jahr. Wer sie von den gesömmerten Schaf-, Ziegen- und Kuhherden fernhalten will, muss in Schutzmassnahmen investieren. Die Tierhaltung im Berggebiet wird damit anspruchsvoller (siehe folgende Doppelseite).

Die Kosten für Material und Herdenschutzhunde übernimmt zu 80 Prozent der Bund, den Rest die Kantone. Kürzlich sprachen sie zusätzlich zu den jährlich knapp drei Millionen Franken für den Herdenschutz einmalig 5,7 Millionen Franken für Sofortmassnahmen. Die Kantone und Agridea bieten Herdenschutzberatung an und suchen mit den Betrieben nach standortangepassten Lösungen (siehe Infobox). Trotz der nachweislich wirksamen Massnahmen können vom Wolf getötete oder verletzte Tiere nicht gänzlich vermieden werden. Im Jahr 2020 gingen gemäss Agrarbericht 2021 rund 220 000 Schafe «z'Alp». 842 Tiere – wovon die allermeisten Schafe – riss der Wolf gemäss Bundesamt für Umwelt in jener Saison. Schäden durch den Wolf übernimmt der Bund wiederum zu 80 Prozent, falls der Standortkanton die übrigen 20 Prozent entschädigt. 270 000 Franken gab der Bund 2020 dafür aus.

Versöhnliche Vorzeichen für das neue Jagdgesetz

Aber nicht nur die Angst vor dem Wolfsangriff geht unter den Alpbetrieben um. «Bei den Schafen mit intensiver Behirtung höre ich vermehrt, dass die Tiere auf so eingeschränktem Raum oft weniger fressen können und folglich zum Ende der Alpzeit ein geringeres Gewicht auf die Waage bringen als in Vorjahren mit mehr Bewegungsfreiheit», berichtet der Walliser Biokontrolleur Janusch Ittig. Das Kleinvieh auf Sömmungsweiden im Streifgebiet des Wolfes zu schicken, ist eine zunehmend schwierige Entscheidung. Doch auch für Kühe kann es problematisch sein. «Ich kenne Herden, die immer misstrauischer und wehrhafter werden, wenn der Wolf durch die Gegend zieht», sagt Bioberater und Alpkenner Franz Steiner am FiBL. Bleiben die Tiere jedoch im Tal, fressen sie da ihren eigenen Wintervorrat. Und es widerspricht der Absicht des Bundes, die Alpweiden offen zu halten (siehe Infobox). Eine verzwickte Situation. Darüber diskutieren der Bündner Biobergbauer Arno Capaul, Mitglied der Fachgruppe Fleisch bei Bio Suisse, und Peter Küchler, Direktor der Bündner Landwirtschaftsschule Plantahof, im Doppelinterview auf Seite 10.

Nachdem die Fronten pro und contra Wolf zwischen den Umweltverbänden und der Berglandwirtschaft jahrelang verhärtet waren, arbeiten sie nun gemeinsam an einer Kompromisslösung. Organisationen aus den Bereichen Landwirtschaft, Jagd, Forst und Umweltschutz erstellten einen Grundkonsens zum Umgang mit dem Wolf. Er soll flexibler werden. Letzten Januar stimmte die Umweltkommission des Nationalrates für eine parlamentarische Initiative aus dem Ständerat, die den Wolfsbestand proaktiv regulieren will. Für einen Abschuss braucht es dabei immer noch zwingend die Zustimmung des Bundes. Der Weg scheint nun geebnet für einen neuen Anlauf zur Änderung des Jagdgesetzes.

Der Wolf fand den Weg zurück in die Schweiz. Er fordert die Tierhaltung in den Bergen heraus und zeigt die Grenzen gewohnter und bisher bewährter Praktiken. Bei allen Herausforderungen ist er wertvoll für die Wildnis in der Schweiz. Auch der Wolf ist Teil der Biodiversität in unseren Alpen und im Jura. *Aline Lüscher*

Überall in den Alpen und im Jurabogen müssen Hirtinnen und Älpler mit der Anwesenheit des Wolfes rechnen. Der Schutz der Herde ist vielenorts zu einer Hauptaufgabe geworden. *Bild: Claire Berbain*



Alpflächen und Beiträge

Das Sömmungsgebiet der Schweiz umfasst rund 460 000 ha (gesamte landwirtschaftlich Nutzfläche: ca. 1 040 000 ha). Die Tiere von etwas über 7 000 Betrieben (Total der Schweizer Betriebe: etwa 50 000) gehen auf die Alp, 2020 waren es rund 310 000 Normalstösse (NST). Ein NST entspricht der Sömmung einer raufutterverzehrenden Grossvieheinheit während 100 Tagen. Der Bund ist interessiert an den Alpweiden, um diese Kulturlandschaft und die Biodiversität in den Bergen zu erhalten. Er lässt sich das einiges kosten. Nebst den Sömmungsbeiträgen für die Alpbetriebe (bei nicht gemolkenen Schafen abgestuft nach Herdenschutzmassnahmen) richtet er seit 2014 den Alpungsbeitrag für Heimbetriebe aus, als Anreiz, ihre Tiere auf die Alp zu geben. Er beträgt 370 Franken pro NST, das sind 63 Franken pro nicht gemolkenes Schaf.

Hilfe beim Schützen

Agridea koordiniert im Auftrag des Bundesamtes für Umwelt die Herdenschutzmassnahmen und führt die Fachstellen Herdenschutzhunde und Technischer Herdenschutz.

www.agridea.ch > Themen >

Ländliche Entwicklung > Herdenschutz

Herdenschutz Schweiz organisiert Einführungskurse, etwa für zukünftige Halterinnen und Halter von Herdenschutzhunden oder korrektes Erstellen von Weidezäunen für Kleinvieh.

www.herdenschutzschweiz.ch >

Kurse und Weiterbildung

Bio Suisse und der Wolf

Auf Antrag der Fachgruppe Fleisch erstellt Bio Suisse ein Positionspapier zum Umgang mit dem Wolf. Im Hinblick auf das neue Jagdgesetz unterstützt der Verband die pragmatische Haltung, wonach einzelne Tiere entnommen und Bestände reguliert werden dürften. *sf*

Vom Jura bis ins Wallis, *sömmern bedeutet schützen*

Der Herdenschutz wird für die Alpwirtschaft immer wichtiger. Ansätze und Strategien aus der Westschweiz.

«Das Einzäunen der Kälber beruhigt uns etwas»



Die Golays schützen ihre Kälber in einem Nachtpferch mit 1,70 m Höhe.

Le Brassus VD – Pierre-André und Loane Golay, Gilbert und Clément Magnin

Seit letztem Jahr leben zwei Wolfsrudel im Waadtländer Jura: eines beim Col du Marchairuz und eines im Vallée de Joux. In dieser Gegend auf der Hochebene Les Grands Plats de Vent, oberhalb von Le Brassus VD, alpen Pierre-André Golay und Gilbert Magnin ihre 100 Milchkühe. Die zusammenhängende Fläche auf 1280 Meter entspricht 157 Normalstössen, 15 Hektaren davon sind Waldweiden. Die Kühe weiden Tag und Nacht. Weil die Produzenten ganzjährig Milch liefern – ein Teil davon wird im Sommer zu Käse verarbeitet – sind beim Alpaufstieg selbstverständlich auch Kälber dabei. «Auf der ganzen Hochebene sind wir die einzigen, die Jungtiere unter einem Jahr auf die Alp mitnehmen», erklärt Gilbert Magnin. «Als sich bestätigte, dass Wölfe in der Gegend sind, waren wir beunruhigt.»

Im Frühling 2021 zäunen die beiden Landwirte des Vallée de Joux eine Parzelle unweit der Alphütte als Nachtweide für die Kälber fix ein. Zu diesem Schritt riet ihnen der Alpwirtschaftsberater Jean-François Dupertuis vom Waadtländer Beratungsdienst Prométerre. Seither verbringen rund 30 Kälber jede Nacht von Mai bis Oktober auf den eingezäunten drei Hektaren. Die Bewirtschafter scheuten keinen Aufwand, um ihre Jungtiere vor den Raubtieren zu schützen: Sie rammten alle vier Meter einen zwei Meter langen Holzpfosten in den Boden und zogen sechs parallele Elektrodrähte – den ersten rund 20 Zentimeter über dem Boden und den obersten auf einer Höhe von 1,70 Metern. Insgesamt vier Kilometer Draht.

Der elektrische Viehhüter ist an einen Generator angeschlossen. «Wenn schon investieren, dann gleich richtig und effizient», bekräftigen die beiden, die als Erste in der Region solche Massnahmen getroffen haben. Sie erhielten 8000 Franken Subventionen von Bund und Kanton, womit sie die Investitionskosten decken konnten.

«Die Massnahmen verursachen rund 30 Minuten Mehraufwand pro Tag», schätzt Pierre-André Golay. «Wir müssen die Kälber zwischen Tag- und Nachtweide hin- und hertreiben und die gesamten 700 Meter Zaunlänge wöchentlich mit der Motorsense freischneiden, damit der Strom nirgends abgeleitet wird. Doch das ist der Preis, um einigermaßen gelassen mit der Bedrohung zu leben.» Trotzdem: «Der Wolf geht um und die Anspannung bleibt.»

«Ohne die Hunde gäbe es bestimmt mehr Angriffe»

Vex VS – Arthur Vuissoz

Dreissig Jahre lang ist Arthur Vuissoz bereits Schafzüchter, zwanzig davon begleitet ihn die Angst vor dem Wolf. Der Walliser bewirtschaftet seit den späten 1990er-Jahren auf 1000 Meter in Vex VS einen Knospe-Betrieb mit 100 Hektaren Grünland. Von Mai bis Oktober weiden seine 500 Schafe nacheinander auf zwei Alpen oberhalb von Hérémece VS. In der ersten Dekade der 2000er-Jahre wurde seine Herde als Erste der Gegend vom Wolf angegriffen. Seither richtete das Raubtier regelmässig mehr oder weniger grossen Schaden an. Mit 40 gerissenen Tieren nach einem Angriff im August 2021 war der Tiefpunkt erreicht. Resigniert erklärt der Produzent: «Unsere Alp liegt im Jagdrevier von zwei Wolfsrudeln, jenem von Mandelon und demjenigen von Nendaz. Traurigerweise rechnen wir inzwischen vom ersten Alptag an mit Wolfsangriffen, das gehört gewissermassen dazu.»



Arthur Vuissoz arbeitet seit fünf Jahren mit zwei Herdenschutzhunden.

Das hält Arthur Vuissoz jedoch keineswegs davon ab, seine Schafherde mit Präventionsmassnahmen bestmöglich vor Attacken zu schützen und diese zu vereiteln. Zur Abschreckung der Wölfe startete er einen Versuch mit Eseln und kaufte vor rund 15 Jahren erstmals zwei Schutzhunde. «Es sind von der Agridea-Fachstelle akkreditierte, offizielle Herdenschutzhunde. Sie wurden bis zum Alter von anderthalb Jahren entsprechend ausgebildet.» Bei Zwischenfällen mit Drittpersonen haftet der Schafzüchter. «Das ist nicht ganz einfach, denn es kommt sehr oft zu Problemen zwischen den Hunden und Wanderern.» Zu oft in den Augen des Landwirts und dies, obwohl überall auf dem Alpgelände Hinweistafeln über das korrekte Verhalten orientieren. «Trotz unserer Warnhinweise gibt es immer noch zahlreiche Wanderer, die Hunde mitführen oder sich unangemessen verhalten.» Arthur Vuissoz sagt gar, dass ihn die Konfrontationen zwischen Hunden und Wandersleuten inzwischen ebenso belasten wie die Angriffe durch den Wolf. Dennoch stellt der Schafhalter den Nutzen der Schutzhunde keineswegs infrage. «Ihre Präsenz schreckt die Wölfe eindeutig ab: Wären sie nicht dabei, hätten wir weit mehr Angriffe zu beklagen.» Er erwägt sogar, den Schutz seiner Herde mit einem oder zwei zusätzlichen Hunden zu verstärken. «Das wäre vermutlich sinnvoll. Doch zum einen möchte ich die Touristen nicht vertreiben und zum anderen gibt es im Vergleich zur Nachfrage viel zu wenig zertifizierte Schutzhunde.»

Deshalb hat er für dieses Jahr zur Unterstützung der Hirtin eine Hilfskraft angestellt. «Eigentlich soll ein Hirt die Gesundheit der Tiere kontrollieren und die Herde zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort weiden lassen. Doch inzwischen beanspruchen Überwachung und Herdenschutz immer mehr Zeit», stellt Arthur Vuissoz fest. «So ist jede Hilfe willkommen, sei es zum Zäunen, für das Gespräch mit den Wanderern oder bei der allfälligen Suche nach gerissenen Tieren ...» Die verstärkte menschliche Präsenz und mehr Bewegung in der Nähe der Herde werden die Raubtiere hoffentlich abschrecken. Der Schafzüchter will auch mehr Weidefläche einzäunen, für den Tag wie für die Nacht. «Es wird uns geraten, die Herde möglichst zusammenzuhalten, doch das ist bei der Geländebeschaffenheit meiner Alp schwierig: Damit die Schafe im Geröll nicht abstürzen und die Vegetation gut abfressen, müssen wir sie in Kleingruppen weiden lassen.» In kleinen Gruppen seien sie natürlich leichter angreifbar. «So müssen wir immer Kompromisse eingehen, was sehr belastend ist.»

«Die Präsenz von Menschen ist entscheidend»

Champéry VS – Roland Hammel und Eliane Haldimann

Roland Hammel pendelt für seine Arbeit seit vielen Jahren zwischen den Kantonen Jura und Wallis hin und her. Die Herdenschutzproblematik kennt er nur allzu gut. Im Winter hütet er Schafe in der Region Clos du Doubs im Kanton Jura, wo der Luchs heimisch ist. Im Sommer hirtet er an den Flanken der Dents du Midi, wo seit rund zwanzig Jahren Einzelwölfe und Wolfsrudel jagen. In dieser Gegend von Anthème hütet er zusammen mit der Hirtin Eliane Haldimann und einem Praktikanten nahezu 700 Schafe von drei verschiedenen Betrie-

ben. Seit zwei Jahren arbeitet er ganzjährig mit zwei Pyrenäenberghunden aus dem Herdenschutzprogramm von Agridea. Die Ankunft der Schutzhunde hat den Alltag von Roland Hammel markant verändert. «Mit den Hunden kann ich im Winter Weiden nutzen, die sonst zu risikoreich wären. Im Gegenzug muss ich stets Vorkehrungen treffen, um Zwischenfällen zwischen den Hunden und Drittpersonen vorzubeugen.» Doch der Schafhirt bedauert den Entscheid keinesfalls: «Die Hunde brauchen viel Aufmerksamkeit. Man muss Zeit und Energie investieren, damit sie sich physisch und psychisch wohlfühlen. Doch ihre Präsenz ist wertvoll, nicht nur zur Abschreckung von Wölfen, sondern auch, weil sie die neugeborenen Lämmlein gegen Raben, Füchse und Bartgeier verteidigen. Zudem beobachte ich, dass meine Herde zunehmend ruhiger wird.»

Obwohl seine Alp genauso exponiert ist wie die anderen Alpen in der Region des Val d'Illeze, hat Roland Hammel in den letzten Jahren keine Wolfsrisse zu beklagen. «Es kann jederzeit passieren», ist sich der 60-Jährige dennoch bewusst. Die Präsenz von Menschen bei der Herde mache aber viel aus,



Roland Hammel und Eliane Haldimann hirteten 700 Schafe.

ist er überzeugt. «Wir haben Glück, denn auf unserer Alp gibt es Heuschaber, Unterstände und alte Hütten, sodass wir uns immer nahe bei der Herde aufhalten können.» Das Gelände der riesigen Alp, die sich von 1400 bis 2100 Meter über Meer erstreckt, ist sehr steil und inhomogen. Es gibt Geröllhalden, Jungwaldbestände und breite Bäche, was die Aufgabe der Hirten nicht gerade einfach macht. «Der Aufwand zum Zäunen ist gross und die Arbeit ist anstrengend, doch die Zäune verbessern die Weidequalität und erleichtern die Überwachung von Gesundheit und Sicherheit der Herde.» Über Nacht treiben Roland Hammel und sein Team die Tiere systematisch in eingezäunte Weiden. «So sind wir immer in einem Umkreis von weniger als 100 Metern. Das beruhigt uns. Und die Schafe beruhigt es bestimmt auch.»

Auch für die Wanderer wenden Roland und Eliane viel Zeit auf. Über das Alpgelände verläuft nämlich der sehr stark frequentierte Wanderweg der Tour des Dents du Midi. «Überall haben wir Tafeln zur Sensibilisierung der Wanderer angebracht, mit unseren Handynummern. Verläuft ein Wegstück innerhalb des Weidezauns, bleibt einer von uns beiden immer in der Nähe, um die Wanderer beim Durchqueren der Weide zu begleiten», erklärt Eliane. «Man kann es drehen wie man will: Wegen der Hunde und der Schafe kommen wir in unserem Beruf nicht weit, wenn wir soziale Kontakte scheuen.» Claire Berbain; Übersetzung: Christine Boner

«Uns ist bewusst, dass wir den Wolf nie mehr loswerden»

Der Herdenschutz in der Schweiz stösst an seine Grenzen. Peter Kuchler, Direktor des Plantahofs in Landquart und Arno Capaul, Mutterkuhhalter aus der Surselva, im Gespräch.

Bioaktuell: Wie ist momentan die Stimmung zum Thema Wolf im Kanton Graubünden?

Peter Kuchler: Die unterschiedlichen Regionen sind nicht alle gleich stark betroffen. Bei Situationen wie in der Surselva merken wir: Bei dieser Wolfsdichte und dieser Anzahl Rudel wirken die Herdenschutzmassnahmen nicht mehr entsprechend. Den Mehraufwand, den man betreiben müsste, um die Wirkung dieser Massnahmen zu steigern, steht in keinem Verhältnis zum Nutzen, weil diese Tiere lernen, die Herdenschutzmassnahmen zu umgehen.

Was sind die dringlichsten Probleme, die Sie auf der Alp antreffen?

Arno Capaul: Das Problem ist, dass es auf der Alp nicht so einfach ist, alles zu zäunen. Da gibt es wenig Humus und viel Felsen. Der Wolf kommt überall rein, er lernt sehr schnell und überspringt die Zäune. Auch Wildtiere beschädigen die Zäune manchmal. Dann muss man sie wiederherstellen.

Es ist also vor allem die Arbeit, die belastet. Doch wirken die Herdenschutzmassnahmen, wenn Sie intakt sind?



Arno Capaul sömmt seine Mutterkühe in der Surselva und ist Mitglied der Fachgruppe Fleisch bei Bio Suisse.

AC: Bei einzelnen Wölfen geht das. Ein Rudel hingegen ist eine ganz andere Situation. Wir kennen diese Situation schon relativ lange, wir haben seit 20 Jahren Wölfe in der Surselva. Mit Einzelwölfen haben wir wenig Probleme, bei den Mutterkühen sowieso praktisch nie. Aber in den letzten zwei, drei Jahren nahm die Anzahl Wölfe massiv zu. (Anm. d. Red.: siehe Infobox)

Bund und Kantone sprachen zusätzliche 5,7 Millionen Franken für Sofortmassnahmen. Was erwarten Sie davon?

PK: Unser Herdenschutzberatungsteam hat sofort den Massnahmenkatalog des Bundes angeschaut und Formulare kreiert für unsere Alpbetriebe, damit sie die gewünschten Massnahmen beantragen können. Was aber ganz klar gesagt werden muss: Das ist eine Symptombehandlung und keine Ursachenbekämpfung. Gerade im Biolandbau ist es eine entscheidende Frage, ob man mit einer Massnahme nur Symptome bekämpft oder ob man an der Ursache dran ist.

Mit Ursachenbekämpfung meinen Sie die Möglichkeit, den Wolf abzuschliessen?

PK: Es geht nicht primär um das Eliminieren der Wölfe. Es geht vielmehr um die Einsicht, dass die Wolfsdichte problematisch wird und dass man sie regulieren muss. So wie man andere Tierarten auch reguliert. Die Regulierung muss so passieren, dass die verbleibenden Wölfe etwas daraus lernen. Wir haben aktuell keine Mittel in der Hand, die Wölfe wirklich so zu vergrämen, dass sie sich von der Nutztierherde fernhalten.

Nochmals zurück zum zusätzlichen Geld: Wächst damit auch der Massnahmenkatalog?

PK: Es werden zusätzliche Massnahmen gefördert wie die Miete oder der Ankauf von Schutzhütten. Und wir haben uns

«Ältere Mutterkühe, die mit relativ grossen Kälbern im Wolfsgebiet sind, können sehr aggressiv werden.»

Arno Capaul, Biobergbauer

überlegt, was der Hirte für seine Arbeit gebrauchen kann. Beispielsweise eine Drohne, die für den täglichen Einsatz vor Ort ist. Damit kann er den Wasserstand in den Weidetrögen prüfen, Zäune kontrollieren oder vermisste Schafe suchen und so die Arbeitsbelastung reduzieren. Eine Wärmebildkamera dagegen schaffen wir zentral für die Wildhut beim Amt für Jagd und Fischerei an. Die Kameras werden nur eingesetzt, wenn auf einer Alp Probleme bestehen und wir wissen wollen, wo die Wölfe unterwegs sind. Das ist eine Massnahme für Notfallsituationen.

Eine indirekte Auswirkung im Streifgebiet des Wolfes ist beispielsweise, dass Kühe ihr Verhalten verändern. Haben Sie das auch schon erlebt?

AC: Bei uns hat sich das seit zwei, drei Jahren stark verändert. Mittlerweile haben wir viele Winterabkalbungen. Insbesondere ältere Mutterkühe, die im Sommer mit relativ grossen Kälbern auf der Alp im Wolfsgebiet sind, können sehr aggressiv

«Bei dieser Wolfsdichte und Anzahl Rudel wirken die Herdenschutzmassnahmen nicht mehr entsprechend.»

Peter Kühle, Direktor Plantahof

werden. Solange das Kalb gesund ist und saugt, geht das, aber sobald das Kalb menschliche Hilfe benötigt, wird es gefährlich. Eine Kuh hat im Stall des Talbetriebs sogar ihr Kalb erdrückt, weil sie so wild war. Die ging regelrecht in die Luft. Die Kühe sind allgemein sehr angespannt. Das hatten wir vorher nie. Früher hatten wir sehr oft Abkalbungen auf der Alp, jetzt immer weniger. Dies obwohl die Sommerabkalbungen eigentlich die besseren sind, weil die Kälber dann gesünder sind. Der Viren- und Bakteriendruck ist auf der Alp viel tiefer als im Stall. Im Winter haben wir deshalb oft ein Platzproblem – und der Antibiotikaverbrauch steigt um das Dreifache.

Haben sich die strengeren kantonalen Vorgaben seit letztem Jahr hinsichtlich spezieller Abkalberegionen bewährt?

PK: Es hat sich gezeigt, dass unkontrollierte Abkalbungen auf der Alp Probleme schaffen. Die frischgeborenen Kälber sind eine leichte Beute für den Wolf und auch die Nachgeburten locken ihn an. Deshalb hat man entschieden, dass Kühe auf der Alp nur in einer wolfsicher umzäunten Weide, in der Nähe der Hütte, abkalben sollten.

AC: Diese Massnahmen bringen wirklich etwas, bedeuten aber auch einen erheblichen Mehraufwand. Wir haben für unsere Tiere einen Hirten angestellt. Es ist also immer jemand vor Ort.

Die Umweltkommission des Ständerates möchte in einer parlamentarischen Initiative den proaktiven Abschluss des Wolfes bewilligen. Es soll aber weiterhin eine Abschlussbewilligung des Bundes nötig bleiben. Wie stehen Sie beide zu dieser geplanten Änderung?

PK: Eine gewisse Oberaufsicht durch den Bund ist durchaus sinnvoll. Dies vor allem auch, weil die einzelnen Kantone wohl doch sehr unterschiedlich agieren würden. Beim Wolf kann man mittlerweile nicht mehr von einem gefährdeten Tier sprechen. Die Wolfsbestände wachsen exponentiell und das wird voraussichtlich in den nächsten Jahren so weitergehen.

AC: Wölfe muss man regulieren können. Sonst gibt es in fünf, sechs Jahren keine Hirten und damit auch keine Alpen mehr. Hirsche und Steinböcke regulieren wir ja schliesslich auch.

Ist ein Zusammenleben mit dem Wolf in Graubünden auf längere Sicht möglich?

AC: Es muss möglich sein, denn uns ist bewusst, dass wir den Wolf wohl nie mehr loswerden. Aber man muss Problemtiere aus dem Rudel entfernen dürfen. Schliesslich hat der Wolf



Im Kanton Graubünden leitet Peter Kühle die Herdenschutzberatung und kennt deshalb die Situation der Alpbetriebe.

selbst ja keine Feinde. Ist das nicht möglich, werden wir in ein paar Jahren nicht mehr sömmern.

PK: Ich glaube, man muss es versuchen. Es wäre auch eine Auszeichnung für die Landwirtschaft und die Alpwirtschaft, wenn sie das schaffen würden. Damit das möglich ist, müssen alle Beteiligten – auch der Wolf selbst – ihren Teil dazu beitragen.


Interview: Aline Lüscher und Ann Schärer



Der Wolf ist zurück

Bei aktuell 16 Wolfsrudeln und einem Schweizer Wolfsbestand von etwa 150 Individuen spricht die Naturschutzorganisation Pro Natura von einem «günstigem Erhaltungszustand des Wolfes in der Schweiz». Anders ausgedrückt: Der Wolf ist definitiv wieder zurück in der Schweiz.

Aktuelle Zahlen zum Wolfsbestand werden im Monitoring Center der Stiftung für Raubtierökologie und Wildtiermanagement Kora veröffentlicht (Registration erforderlich). *ann*

 www.kora.ch > Monitoring Center



Biomilch in neuen Variationen

Wer Knospe- oder Demeter-Milch produziert, tut das nach strengen Richtlinien. Jetzt drängen Biomilch-labels auf den Markt, denen das nicht weit genug geht.

«Wir haben erkannt, dass im Bereich Bio noch viel Potenzial vorhanden ist», sagt Jérôme Meyer, Geschäftsführer von Aldi Suisse, laut einer Medienmitteilung. «Daher entschieden wir uns, gemeinsam mit unseren langjährigen Partnern – allesamt Schweizer Biobäuerinnen und -bauern, die ebenfalls bereit sind, einen Schritt weiterzugehen – etwas Neues, nie Dagewesenes zu schaffen.» So begründet er die Lancierung der neuen Marke «Retour aux sources» mit etwa 30 beteiligten Bio-Suisse-Betrieben. Bereits seit drei Jahren arbeitet Aldi an der neuen Marke. Aldi setzt dabei unter anderem auf NOP-Milch. Die Abkürzung steht für «National Organic Program», so heisst die staatliche Bioverordnung der USA. NOP-Milch wurde bislang einzig bei der Thurgauer Firma Hochdorf Nut-

rition zu Milchpulver und bei Chocolats Halba und Chocolat Stella Bernrain zu Bioschokolade verarbeitet. Diese erfreut sich in den USA grosser Beliebtheit. Bei der Produktion von NOP-Milch dürfen keinerlei Antibiotika zum Einsatz kommen. Braucht eine Kuh im Notfall Antibiotika, muss sie spätestens 14 Tage nach Behandlungsende den NOP-Milchbetrieb verlassen. Auf die Frage, was mit den ausgemusterten Tieren geschehe, schreibt Aldi: «Da mit Antibiotika behandelte Tiere ihren Biostatus behalten, verbleiben sie in den meisten Fällen auf anderen Biobetrieben.»

Ein solches Vorgehen kommt für Bio Suisse nicht infrage. «Für mit Antibiotika behandelte Kühe gilt bei der Knospe-Milch jedoch eine doppelt so lange Absetzfrist wie gesetzlich vorgeschrieben», sagt Andreas Bisig, Produktmanager Milch bei Bio Suisse (siehe Infobox). Wenn ein Tier mehr als dreimal pro Kalenderjahr mit Antibiotika behandelt werden musste, verliert es hingegen seinen Biostatus und muss auch vom Hof.

Antibiotikareduktion im Fokus

Aldis Anforderungen sind hier also rigider. Mit seiner Nulltoleranzstrategie will der Detaillist gegen die Bildung von Antibiotikaresistenzen vorgehen.

Aldi verlangt zudem verpflichtend, dass die zuliefernden Betriebe Milch- und Fleischproduktion miteinander verknüpfen. Ab 2024 würden alle Kälber mindestens 120 Tage lang auf dem Geburtsbetrieb aufgezogen, aktuell seien es mindestens 60 Prozent, heisst es bei Aldi. Tiere, die nicht der Nachzucht dienen, kommen im Anschluss in ein Aufzuchtprogramm eines Biopartnerbetriebs. Eine so kombinierte Produktion ist auch im Biosektor noch eher selten. Doch setzt auch das neue Label «Milchgenuss mit Respekt» darauf, welches im Spätsommer 2022 von Bio Partner Schweiz und Biomilk lanciert werden und schweizweit in Biofachgeschäften erhältlich sein wird. Das neue Biomilchlabel baut auf den Richtlinien von Demeter Schweiz auf (siehe Tabelle). Bis jetzt konnten vier Betriebe für das Projekt gewonnen werden. Grundidee ist, dass die Kälber die ersten zehn Lebensstage bei ihren Müttern bleiben und danach bei einer Amme weiterhin direkt am Euter saugen. Die männlichen Kälber werden auf dem Milchwirtschaftsbetrieb im Herdenverbund grossgezogen und wechseln dann zu Mast-Partnerbetrieben.

Im Projekt Cowpassion bleiben die Kälber noch länger bei der Milchkuh. Sie dürfen mindestens vier Monate bei der Mutter bleiben, es werden keine Ammen eingesetzt. Dabei geht es Evelyn Scheidegger, Projektleiterin von Cowpassion, vor allem darum, dass die Kälber gesund bleiben. Sie weist darauf, dass laut einer ersten Übersicht des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen zur Verschreibung von Antibiotika bei Nutztieren 2020 über sieben Tonnen für Mastkälber und -rinder eingesetzt wurden. «Hier erwarten die Konsumentinnen und Konsumenten von Bioprodukten, dass diese mit weniger Antibiotikaeinsatz hergestellt wurden», sagt die Biolandwirtin. Der Alltag mit der muttergebundenen Kälberaufzucht gestaltete sich relativ problemlos, wenn man die wichtigsten Fettnäpfchen meide. Sie schätzt daher auch die Kursangebote der Fachstelle Muttergebundene Kälberaufzucht und des FiBL.



Neue Biomilchlabels betonen das Tierwohl, etwa die muttergebundene Kälberaufzucht. Bild: Cowpassion

«Die echte Herausforderung bei dieser Produktionsform liegt aber bei der Milcheinbusse von 20 bis 40 Prozent», sagt Evelyn Scheidegger. Um diese ausgleichen zu können, brauche es einen höheren Milchpreis und eine Kundschaft, die bereit sei, diesen für mehr Tierwohl zu bezahlen. Zwölf Betriebe sind bislang an Cowpassion beteiligt. Produziert wird ausschliesslich Hart- und Halbhartkäse, welcher über den Postversand in die ganze Schweiz verschickt wird.

Wie diese Entwicklung auf dem Biomilchmarkt auch immer weitergeht, letztlich möchten alle Biolabels erreichen, dass es den Tieren gut geht, sie eine robuste Gesundheit haben sowie ihre natürlichen und sozialen Bedürfnisse möglichst weitgehend ausleben können. *Ann Schärer*



Keine Antibiotika in der Milch

Wird in der Schweiz eine Milchkuh mit Antibiotika behandelt, darf ihre Milch während einer gesetzlichen Sperrfrist, die je nach Antibiotikum variiert, nicht in den Verkehr gelangen. Dies unabhängig von Marke, Label oder Haltungsform. Biobetriebe dürfen Antibiotika jedoch nicht prophylaktisch, sondern nur im Krankheitsfall beim Einzeltier einsetzen (siehe Bioaktuell 2|22). Reserveantibiotika sind noch restriktiver zu handhaben.

Übersicht über Biomilchlabels



Marke	Knospe	Retour aux sources	Cowpassion	Demeter	Milchgenuss mit Respekt (Label)
Markeneigner	Bio Suisse	Aldi Suisse	Verein Cowpassion	Demeter Schweiz	Bio Partner Schweiz und Biomilk
Anforderungen an Produktionsbetrieb	Bio-Suisse-zertifiziert, bioorganische Landwirtschaft	NOP-zertifiziert, antibiotikafreie Tierhaltung	Zertifiziert nach Bioverordnung	Demeter-zertifiziert, biodynamische Landwirtschaft	Demeter-zertifiziert, biodynamische Landwirtschaft
Aufbauend auf...		Knospe-Richtlinien		Knospe-Richtlinien	Demeter-Richtlinien
Futter	Mind. 95 % Raufutter, 100 % Knospe-Futter aus CH, Kraftfutter: max. 5 %	Kein Kraftfutter	Mind. 60 % Raufutter, Kraftfutter: keine Regelung	80 % hofeigenes biodynamisches Futter, Rest mind. Biofutter aus CH, Kraftfutter: sehr wenig bis keines, max. 5 %	Silofrei (Selbstdeklaration)
Auslauf	RAUS ¹	RAUS ¹	RAUS ¹	RAUS ¹	RAUS ¹
Kälberaufzucht	Kälber bleiben mind. 21 Tage auf dem Geburtsbetrieb (Branchenstandard)	Kälber bleiben mind. 120 Tage auf dem Geburtsbetrieb (ab 2024, zurzeit ist das bei 60 % der Kälber erfüllt)	Kälber bleiben mind. 4 Monate auf dem Geburtsbetrieb und saugen an der Mutter	Kälber bleiben mind. 21 Tage auf dem Geburtsbetrieb (Branchenstandard)	Kälber bleiben mind. 150 Tage auf dem Geburtsbetrieb und saugen mind. 10 Tage an der Mutter, dann an Amme.
Antibiotikaeinsatz	Einsatz nur im Krankheitsfall, Verlust Knospe-Status bei mehr als drei Behandlungen im Jahr	Tiere, die Antibiotikum benötigen, müssen den Hof verlassen	Möglichst wenig Antibiotikaeinsatz	Einsatz nur im Krankheitsfall, Verlust Demeter-Status bei mehr als zwei Behandlungen im Jahr	Einsatz nur im Krankheitsfall, Verlust Demeter-Status bei mehr als zwei Behandlungen im Jahr
Extras	Faire Handelsbeziehungen, schonende Verarbeitung der Milch	Kombinierte Produktion Milch/Fleisch	Aufzucht der Kälber an den Müttern, keine Ammen	Enthornungsverbot, keine Homogenisierung der Milch, assoziatives Wirtschaften	Kombinierte Produktion Milch/Fleisch, mutter- und ammengebundene Kälberaufzucht
Produktpalette	Sämtliche Molkereiprodukte und Käse	Milch, Joghurt, Mozzarella, Butter	Hartkäse, Halbhartkäse	Sämtliche Molkereiprodukte und Käse	Milch
Vermarktung	Schweizweit, Detailhandel, Direktvermarktung	Schweizweit in Aldi-Filialen	Ausschliesslich über Postversand (Direktvermarktung)	Schweizweit, Detailhandel, Direktvermarktung, Biofachhandel	Schweizweit, Biofachhandel
Anzahl Milchbetriebe	3300	30	12	168	4

¹Tierwohlprogramm, Tiere haben regelmässig Auslauf (Sommer: mind. 26 Tage/Mt. auf Weide; Winter: mind. 13 Tage/Mt. auf Weide oder Laufhof)

Blueschtfahrt mit fünf Königinnen

Der Zuger Imker Peter Scherrer hat auf Bio umgestellt und geht mit seinem Bienenkollegen auf Wanderschaft. Auf der Fahrt ins Bündnerland plaudern die beiden aus dem Bienenkasten.

Der Auftakt zur Bergsaison der beiden Wanderimker Peter Scherrer und Max Reich erfolgt Anfang Juni in aller Herrgottsfrühe beim Kloster Frauenthal ZG. Dort laden sie zwei der fünf Bienenvölker ein, die sie ins bündnerische Klosters auf 1400 Meter über Meer bringen wollen, wo im Unterschied zum Unterland noch vieles blüht. Den Verlad in den Elektro-Transporter erledigen sie um vier Uhr bei Dunkelheit, wenn alle Bienen in den Magazinen sind, denn die Fluglöcher werden nun verschlossen. Trotz aller Vorsicht schreckt ein Volk auf, der 60-jährige Max Reich erntet eine Ladung Stiche. Dieses Volk kommt nun besser nicht in den Wagen, es bleibt vor Ort.

Peter Scherrer hat 2020, fünf Jahre nach seiner Imkerausbildung, auf Bio umgestellt. Leider sei das Bienenjahr 2021 wetterbedingt «zum Abwinken» gewesen, sagt der 45-jährige Betriebsökonom und Familienvater. Ausserdem hatte der Umsteller Pech mit zugekauften Wachsmittelwänden, die nicht rückstandsfrei waren; dieses Problem ist nun gelöst. Dennoch

möchte er den eigenen Wachskreislauf verbessern, indem er seinen Völkern vermehrt Naturwabenbau ermöglicht. Dabei erhalten die Völker keine Wachsmittelwände mehr in die Rahmen gesetzt, sondern bauen ihre Waben von Grund auf selbst. Übereinstimmend sagen beide Bienenhalter, ihre Völker seien dann am vitalsten, wenn sie viel zu tun hätten mit der Nahrungssuche und der Brut. Nach den vier, fünf Wochen in der Höhe hörten sie bereits am satten Brummtönen aus den Magazinen, dass der Tapetenwechsel den Tieren gutgetan habe. Das sei der Hauptgrund für die aufwendige Wanderimkerei, der zusätzliche Honig sei eine Zugabe obendrauf.

Vitale Bienen, die auch einmal zustechen – das ist als positives Zeichen zu werten, wie eine aktuelle FiBL-Studie vom letzten April zeigt. Sie stellt das lange vorherrschende Zuchtziel der Sanftmütigkeit in Frage (siehe Bioaktuell 2|22). Am FiBL befassen sich mehrere Fachleute mit Fragen rund um Honigbienen und Wildbestäuber (siehe Infobox). Einer dieser Experten ist Salvador Garibay. Er sieht in der Grundlagenforschung noch viele Lücken. Das Wissen über die Bienen und ihr Einwirken auf Ökosysteme sei erst rudimentär. Es spielen so viele Faktoren eine Rolle, dass die Meinungen zur Best Practice oft weit auseinandergehen. Zur Wanderimkerei sagt er: «Wird der Standort eines Volkes nicht mehr als zweimal pro Saison gewechselt, bleibt der Stress für die Tiere gering. Umgekehrt verspürten sie ja auch Stress, wenn sie nach der Frühjahrstracht im Unterland plötzlich keine Blüten mehr fänden. «Jedes Volk will Nektar, Pollen und Wasser sammeln, als Population wachsen und sich für den Winter rüsten.»

Ob es den Völkern im Laderaum gutgehe, merkten sie sofort, sagen Peter Scherrer und Max Reich. Rieche es angenehm nach Honig und Wachs, sei alles in Ordnung. Entwickle sich aber ein penetranter Geruch, sei dies ein Zeichen für Stress, etwa Überhitzung. Deshalb hätten sie die Belüftung der Kästen verbessert. Bei einer Viertelmillion Bienen, die schliesslich hinter ihrem Nacken im Laderaum mitfahren werden, ist das beruhigend. Denn beim Rütihof von Biobauer Franz Blaser in Holzhäusern ZG gibts einen Zwischenstopp: Dort hat Peter Scherrer Völker platziert, von denen er drei mitnimmt.

Bioimker auf Knospe-Hof – ein Glücksfall

Ein späteres Telefonat mit Bauer Franz Blaser zeigt, dass die Wanderimkerei im Idealfall eine Win-win-Situation ergibt. Neben seinen 290 Hochstämmern stünde immer irgendeine Pflanze in Blüte. Auf dem Hof, der seit 1983 die Knospe trägt, musste das Bienenhaus des Grossvaters einer neuen Scheune weichen. Als Kompensation könne er einen landlosen Imker wie Peter Scherrer mit gutem Gewissen aufnehmen. «Ich spritze nie, nicht einmal gegen die Kirschessigfliege. Bei mir gibt es so viele Nützlinge, dass sie die Schädlinge in Grenzen halten», sagt er. Zudem sei Peter Scherrer ein gewissenhafter Bioimker, «da habe ich Glück gehabt».

Tatsächlich sind Bioimker rar. Schweizweit gibt es rund 17 500 Imkerinnen und Imker, die etwa 165 000 Völker halten. Simone Hartong, zuständig für die Lizenzierung von Honig bei Bio Suisse, präzisiert: «Landlose Knospe-Imker gibt es aktuell etwa 210, ein weiteres Dutzend befindet sich in Umstellung.» Hinzu kämen 160 Landwirtschaftsbetriebe mit eige-



Peter Scherrer auf seiner Heimbasis in Hüenenberg ZG.

ner Bioimkerei und je 40 Bienenhalterinnen und -halter nach Demeter respektive Bundesbio. Somit hält die Bioimkerei mit total rund 410 Produzentinnen und Produzenten einen Anteil von bloss 2,5 Prozent. Höhere Kosten für Zucker und Wachs sowie die Anschaffung und das Mehrgewicht der Holzmagazine dürften die Hauptgründe sein, die von einer Umstellung abhalten. Peter Scherrer meint, die Mehrkosten seien nur am



Ein mit Gitter bedecktes Loch kühlt das Volk auf der Fahrt.

Anfang relevant, bereits nach wenigen Jahren seien sie amortisiert. «Schliesslich kann ich den Honig ja auch teurer verkaufen.» Ohne Zwischenhandel, dank Hofladen und Onlineshop.


Peter Scherrer hat an je zwei Standorten Stamm- und Jungvölker. Total sind es zwanzig Völker, mehr möchte er nicht. Erstens sei der Zeitaufwand nicht zu unterschätzen. Zweitens hätte er ein ungutes Gefühl, Millionen gezüchteter Honigbienen in die Natur zu entlassen, wo sie mit den gefährdeten Wildbestäubern um Nahrung konkurrierten. «Mir ist die Natur wichtig. Ich will mit ihr arbeiten, sicher nicht gegen sie.»

Nach 150 Kilometern Fahrt, kurz nach sieben Uhr morgens, erreichen wir die Weide namens Alpenrösli oberhalb Klosters. Mit Sackrolli und Tragegurten hieven die Imkerkollegen die fünf Magazine an einen Hang, wo die Besonnung gut und der nächste Wanderweg weit weg ist. Üblicherweise lässt Peter Scherrer die Imkerbluse weg, um näher bei den Bienen zu sein. An die gelegentlichen Stiche ist er gewohnt. Bevor sie nun aber die Tücher und Schaumstoffe aus den Fluglöchern zupfen, schlüpfen die beiden in ihre Schutzjacken. Aus Erfahrung wissen sie, dass die Tiere nach einer längeren Fahrt ungestüm ins Freie drängen. Trotz jahrzehntelanger Zucht sind Bienen schliesslich Wildtiere geblieben. *Beat Grossrieder*




Imkerei am FiBL: Wildbestäuber nicht vergessen


Wildbienen haben teils Vorteile gegenüber Honigbienen. So sind Wildbestäuber nicht blütentreu und somit flexibler. Das FiBL will mit dem Projekt CompBees (Bestäubungssicherheit dank Biodiversität: Honig- und Wildbienen im [Schweizer] Agrarland) die Konkurrenz zwischen Wild- und Honigbienen genauestens untersuchen. Die Studie dauert bis 2025 und setzt auf die eDNA-Methode (Umwelt-DNA), welche den genetischen Fussabdruck der Bestäuber auf den Blüten erfasst.

 www.fibl.org > Themen/Projekte > Tier > Bienen

Merkblatt «Biologische Imkerei»:

 www.fibl.org > Shop > Art.-Nr. 1402

Filmserie «Imkern im Jahresverlauf» und weitere Videos:

 www.bioaktuell.ch > Tierhaltung > Bienen

→ Salvador Garibay, Gruppe Wertschöpfungsketten & Märkte, FiBL

salvador.garibay@fibl.org

Tel. 062 865 72 82

Peter Scherrer und Max Reich tragen ein Holzmagazin an einen geeigneten Platz für die Bergtracht in Klosters GR. *Bilder: Beat Grossrieder*





Natürlich natürlich.

Natürlich schmackhaft:

Bio-Futter* aus **Zuckerrüben.**



Pressschnitzel sind gewaschene, geschnittene und ausgelaugte Zuckerrüben. Die zugefügte Melasse macht das hochverdauliche Futtermittel besonders schmackhaft – das lieben Ihre Tiere natürlich. Alle Infos: zucker.ch/futtermittel

Jetzt bei Ihrem Handelspartner bestellen.

* Herkunft: Deutschland/Schweiz



Ihr
Spezialist
für **BIO-**
Saatgut



Otto
Hauenstein
Samen

Rafz 044 879 17 18
Oftringen 032 674 60 60
Landquart 081 322 84 84
Orbe 024 441 56 56

www.hauenstein.ch Hoflieferung: Prompt und zuverlässig



Organische Stickstoffdünger

- Biosol (Chitindünger 7-1-1, granuliert)
- Bioilsa 11 (11% N, granuliert)
- Bioter Univer (7-3-5, granuliert)
- Bioter Vigor (5-3-8, granuliert)
- AminoBasic (9% N, flüssig)



Andermatt
Biocontrol Suisse

Tel. 062 917 50 05
sales@biocontrol.ch
www.biocontrol.ch

Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

**Bio-Hühner
würden
Rytz-Futter
kaufen**

Wir beraten Sie gerne.

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

Mit kuhgebundener Aufzucht Tierwohl verbessern



Welche Auswirkungen hat bei Milchkühen das Zulassen der Kuh-Kalb-Beziehung auf Verhalten, Gesundheit und Leistung der Kälber wie auch auf Leistung und Gesundheit der Kühe? Dieser Frage ist das vom FiBL koordinierte Projekt ProYoungStock nachgegangen.

Unter anderem verglich es Kälber, die mit ihren Müttern oder mit Ammen aufgezogen wurden, mit Kälbern, die an Tränkeemern oder -automaten gefüttert wurden. Die Ergebnisse zeigen, dass die Kälber besser wuchsen, wenn sie mehrstündigen oder ganztägigen Kuhkontakt hatten. Zudem zeigten Kälber mit Kuhkontakt wesentlich seltener die Verhaltensstörung des gegenseitigen Besaugens, was deutlich auf ein besseres Tierwohl hinweist. Bezüglich Kälbergesundheit und Kuhgesundheit gab es keine deutlichen Unterschiede. Die Fruchtbarkeit von Jungkühen war jedoch besser, wenn sie ihr Kalb selbst aufziehen konnten.

Anna Bieber und Anet Spengler, FiBL

Weitere Projektergebnisse

Ein Bericht mit weiteren Ergebnissen und einer Verlinkung zu allen Veröffentlichungen des Projekts, unter anderem Kurzmerkmale für die Praxis, ist online verfügbar.

www.fibl.org > Infothek >

Nachrichtenarchiv > 31. Mai 2022:

Forschungsprojekt ProYoungStock

Beratung kuhgebundene Kälberaufzucht

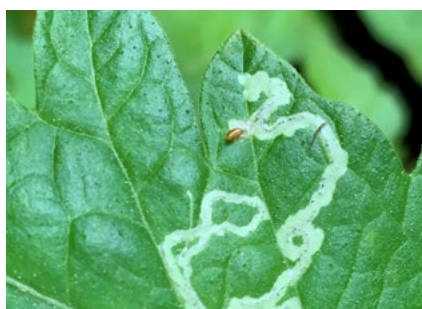
→ [claudia.schneider@](mailto:claudia.schneider@fibl.org)

fibl.org

Tel. 062 865 72 28



Minierfliegen in Tomatenkulturen eindämmen



Seit Anfang Juni sind die typischen Gänge der Tomatenminierfliege (*Liriomyza bryoniae*) auf den Blättern wieder häufiger. Oft finden sich am Ende der Gänge die bräunlichen, ovalen Puppen der Larven. Die adulten Fliegen sind am

gelben Punkt auf Kopf und Rücken zu erkennen. Anders als die Tomatenminiermotte (*Tuta absoluta*), die eher flächige, fleckenartige Minen verursacht, befällt *Liriomyza* auch Gurken, Bohnen oder Kopfsalat. Ein Befall kann besonders für junge Pflanzen problematisch werden, aber auch in Folgekulturen von befallenen Tomatenbeständen.

Sind bei Tomaten vorerst nur Einzelpflanzen betroffen, sollten die befallenen Blätter entfernt oder die Maden zerdrückt werden. Bei stärkerem Befall empfiehlt es sich, Nützlinge auszubringen, insbesondere die beiden Schlupfwespenarten *Diglyphus isaea* und *Dac-*

nusa sibirica. Sie sind dem Einsatz von nützlingsschädigenden Pflanzenschutzmitteln unbedingt vorzuziehen. Gegen sehr starken Befall bei Tomaten sind jedoch Azadirachtin oder Spinosad zulässig. Allerdings ist Letzteres besonders schädlich für Schlupfwespen.

Anja Vieweger, FiBL

Beratung Gemüsebau

→ [anja.vieweger@](mailto:anja.vieweger@fibl.org)

fibl.org

Tel. 062 865 72 36



Auch Drahtwürmer mit Stoppelbearbeitung regulieren



Die Stoppelbearbeitung ist eine wichtige Massnahme im biologischen Landbau, um den Beikrautdruck und Ausfallgetreide in der Fruchtfolge zu reduzieren. Dafür wird das Zeitfenster zwischen Drusch und Aussaat der

Folgekultur oder einer Gründüngung genutzt. Häufig geraten Ansaaten in der Sommertrockenheit nicht gut, sodass ein Zeitfenster von einigen Wochen für die Stoppelbearbeitung bleibt. Besonders zur stufenweisen Bekämpfung von Blacken und Disteln in mehreren Durchgängen eignen sich dazu Präzisionsgrubber, die exakt in der Tiefenführung eingestellt werden können.

Auch zur Regulierung von Drahtwürmern ist die Stoppelbearbeitung ein wichtiges Instrument, wie Versuche in Bayern und Erfahrungen aus der Praxis zeigen. Vor allem frisch geschlüpfte

Larven sind sehr empfindlich auf mechanische Beschädigung und können durch die Bodenbearbeitung reguliert werden. Zur besseren Erforschung dieser Wirkung laufen derzeit Versuche in Österreich und der Schweiz, mit den Ergebnissen ist 2023 bis 2024 zu rechnen. Tobias Gelencsér, FiBL

Beratung Ackerbau

→ [tobias.gelencser@](mailto:tobias.gelencser@fibl.org)

fibl.org

Tel. 062 865 72 51



Mikrobiologie mit Würze

Japanisches Handwerk in einer Basler Manufaktur. Dafür steht die Brauerei Ferment. Ihre Biosojasauce aus Schweizer Rohstoffen und einem Pilz aus Übersee ist einzigartig.

In Japan war Caroline Kulangara noch nie. Dorthin reisen würde sie aber gerne einmal. Denn das fernöstliche Land hat es ihr angetan, sowohl kulturell als auch kulinarisch. Insbesondere Sojasaucen haben einen speziellen Platz in ihrem Herzen. Oder besser: in ihrem Gaumen. Und zwar so speziell, dass sie vor gut zehn Jahren damit begann, die würzige Flüssigkeit selbst herzustellen. Zuerst versuchsweise in ihrer Küche, ab 2018 dann kommerziell in den Räumlichkeiten einer ehemaligen Elektrowerkstatt in Basel. Heute produziert Caroline Kulangara in ihrer Brauerei Ferment als einzige im Land eine Sojasauce, die mit der Schweizer Knospe von Bio Suisse ausgezeichnet ist. Unterstützt wird sie dabei von ihrem Mann und Mitinhaber Valentin Pflüger.

Aktuell befinden sich in der Sojasaucenmanufaktur zehn 400-Liter-Bottiche. Es handelt sich dabei um Massanfertigungen aus Lärchenholz. «Traditionell wird in Japan Zedernholz verwendet, aber wir wollten etwas Heimisches», sagt Caroline Kulangara, die gerade dabei ist, in einem der Behälter eine neue Sojasauce anzusetzen. Bald zeigt sich: Das Herstellen der asiatischen Spezialität ist nicht nur ein traditionelles Handwerk, das Muskelkraft erfordert, sondern auch eine Wissenschaft. Für die promovierte Mikrobiologin eine umso reizvollere Angelegenheit: «Sojasaucen entstehen im Rahmen eines dreistufigen Fermentationsprozesses, den ich sehr faszinierend finde und der mit ein Grund ist, warum ich das überhaupt mache.» Dasselbe gelte für ihren Mann, der ebenfalls Mikrobiologe ist und hauptberuflich ein eigenes Analyselabor führt.

Ganze Sojabohnen – proteinreich und fettarm

Das Herzstück einer jeden Sojasauce und quasi erster der drei Fermentationsschritte nennt sich Koji. Es handelt sich dabei um ein von Edelschimmel durchwachsenes Substrat aus Sojabohnen und Weizenkörnern. Den dazu nötigen Pilz *Aspergillus oryzae* importiert Caroline Kulangara aus Japan. Die Hülsenfrucht und das Getreide aus biologischem Anbau hingegen stammen mehrheitlich aus der Waadt. Dabei spielt die Qualität eine grosse Rolle. «Die Soja zum Beispiel sollte viel Protein und möglichst wenig Fett enthalten. Ist der Fettgehalt zu hoch, kann das Produkt ranzig werden.» Manche Hersteller arbeiten deswegen mit entfettetem Sojamehl, Caroline Kulangara hingegen braut mit ganzen Bohnen. Aktuell verwendet sie dafür eine Mischung der Sorten Proteix, Aveline und Gallec, die sie von der Mühle Rytz in Biberen BE bezieht.

Damit der Koji gelingt, lässt die Brauerin die Sojabohnen vorgängig über Nacht in Wasser quellen und gart sie am darauffolgenden Tag während einer halben Stunde im Dampfkochtopf weich. Der Weizen wiederum wird geröstet, dann abgekühlt und schliesslich gequetscht, sodass er in vier Teile zerbricht. «Das Rösten sorgt für zusätzliche Aromen, gleich-

zeitig wird die Oberfläche der Körner sterilisiert», erklärt sie. Als nächstes mischt Caroline Kulangara die Soja und den Weizen im Verhältnis 50:50 und impft sie mit den Sporen des *Aspergillus*-Schimmelpilzes. Die Fermentation selbst findet auf mehreren Blechen in einem grossen Edelstahlschrank statt, dem sogenannten Gärunterbrecher. Dort wächst der Pilz unter kontrollierten Bedingungen (Temperatur, Feuchtigkeit), ernährt sich vom Substrat und baut dabei Stärke in Zucker und Proteine in Aminosäuren ab. Nach zwei bis drei Tagen ist der mit weissem Flaum durchwachsene, süss-säuerlich schmeckende Koji fertig.

Unterdessen hat Caroline Kulangara einen der grossen Bottiche mit rund 150 Liter Luzerner Alpenquellwasser befüllt.



Die Shoyu gibt es in 330- und 1100-Milliliter-Flaschen.

«Ich würde lokales Basler Wasser nehmen, das hat aber einen zu hohen Kalkgehalt», sagt sie. Im Gegenzug stammt das un-stabilisierte Speisesalz, das sich langsam im Wasser auflöst, aus der nahe gelegenen Saline in Pratteln, Baselland. In die Salzlake schüttet sie nun – Blech um Blech um Blech – insgesamt rund 100 Kilogramm des Soja-Weizen-Kojis. Dann rührt sie die Masse, die in der Fachsprache Moromi heisst, während einigen Minuten gut durch und schliesst den Bottich. Damit startet die zweite Fermentationsphase: «Salztolerante Milchsäurebakterien im Koji beginnen nun, den Zucker in Milchsäure umzuwandeln», erklärt Caroline Kulangara. Dadurch sinke der eh schon tiefe pH-Wert des Moromi weiter ab, sodass nach rund einem Monat die dritte und letzte Phase anlaufe. Dann endlich nehmen auch die Hefepilze, vom zunehmend sauren Milieu aktiviert, Platz am reichlich gedeckten Tisch.

Wie schon der Schimmelpilz und die Milchsäurebakterien, setzen die Hefen, die sich von Zucker und Aminosäuren ernähren, beim Stoffabbau weitere, neue Aromen frei. Zusätzlich entwickelt sich während des Gärprozesses Alkohol. Er verleiht der Sojasauce zusammen mit dem hohen Salzgehalt und dem tiefen pH-Wert selbstkonservierende Eigenschaften. Kurz gesagt: Sie verdirbt nicht so schnell. «Am Anfang musste ich die Hefekulturen noch zuführen. Heute ist das nicht mehr nötig, da sie sich mittlerweile im Holz eingemischt haben», sagt Caroline Kulangara. Möglich sei dies, weil die Bottiche



Laut Caroline Kulangara die Essenz einer jeden Sojasauce: der Koji aus fermentierten Sojabohnen und Weizenkörnern. Bilder: René Schulte

jeweils schonend gereinigt würden, mechanisch mit Seifenwasser und Soda. «Sie sind also nicht steril, sodass die Hefen und andere Mikroorganismen im Holz überleben können.»

Was lange gärt, wird endlich gut

Ist eine Sojasauce in spe einmal angesetzt, muss sie täglich gut durchgerührt werden. Dabei zeigt sich in der Masse je nach Fermentationsgrad respektive mikrobiologischer Aktivität ein leichtes bis starkes Sprudeln. Der Geruch wiederum reicht von hefig-mild bis würzig-intensiv. Aktuell braut die Mikrobiologin zwei Arten von Saucen. Bereits auf dem Markt ist die sogenannte Usukuchi Shoyu, was übersetzt so viel wie «helle Sojasauce» bedeutet. Dabei handelt es sich um eine einjährige, aromatisch sanfte Sauce. Neuerdings gärt in einigen der Bottiche aber auch eine Koikuchi, sprich dunkle Shoyu, die mindestens zwei Jahre reifen muss und daher geschmacklich intensiver ist.

Einmal erntereif, wird der Moromi aus den grossen Bottichen geholt und gepresst. Die so gewonnene Rohsauce füllt Caroline Kulangara zur Sedimentierung respektive Klärung in konische Behälter um. Es dauert rund eine Woche, bis alle Trübstoffe abgesunken sind und die klare Rohsauce abgezogen werden kann. «Diese erhitzte ich dann für eine halbe Stunde auf 50 Grad. Eine Art thermische Veredelung, die das Aroma nochmals verändert.» Nach einer abermaligen Se-

dimentierung wird die Sojasauce während rund 15 Sekunden bei 75 Grad schonend pasteurisiert und anschliessend in 330- und 1100-Milliliter-Flaschen abgefüllt. Das Jahresvolumen beträgt 1400 Liter. Der Moromi-Presskuchen geht übrigens als Schweinefutter an einen Biobetrieb im Baselbiet.

Aktuell beliefert die Brauerei Ferment rund 40 Restaurants, Quartier-, Bio- und Unverpacktläden in der ganzen Deutschschweiz, bis an die Sprachgrenze nach Biel. «Die nächsten Etiketten möchten wir zusätzlich auf Französisch bedrucken lassen, damit wir künftig auch Kunden in der Westschweiz akquirieren können», sagt Caroline Kulangara. Die bestehende Produktpalette, die auch fermentierten Bio-reis aus dem Tessin enthält, einmal pur (Reis Koji) und einmal in Salzwasser (Shio Koji), möchten sie und ihr Mann weiter ausbauen. Wobei das Hauptaugenmerk weiterhin auf den Sojasaucen liegen soll. «Wir wollen irgendwann einmal alle fünf japanischen Arten produzieren.» Nebst Usukuchi und Koikuchi also auch die doppelt gebraute Saishikomi Shoyu, bei der die Rohsauce erneut mit Koji angesetzt wird, dann die rein sojahaltige, glutenfreie Tamari und die etwas weizenlastigere Shiro Shoyu. Da kann man sich fragen: Warum noch nach Japan reisen, wenn man sich mit diesem Handwerk Japan in die Schweiz holen kann? René Schulte

 www.brauerei-ferment.ch

Neu im Vorstand

Im April 2022 wählte die Delegiertenversammlung von Bio Suisse Dora Fuhrer in den Vorstand. Sie beerbt die zurückgetretene Monika Rytz. Mit ihrem Bruder Sepp führt die 33-Jährige den seit 35 Jahren Knospe-zertifizierten Biohof Fuhrer in Burgistein BE. Die Geschwister halten zehn Milchkühe, drei Pferde, einige Hühner und bauen Weizen und Kartoffeln an. Zudem arbeitet die Agronomin ETH als Biokontrollleurin. *schu*



Dora Fuhrer

Neu in der FG Wein

Winzer Benoît de Montmollin ist seit Mai 2022 Mitglied der Fachgruppe (FG) Wein. In Auvernier NE führt er seit 2017 mit seiner Schwester Rachel Billeter den 48-Hektar-Familienbetrieb Domaine de Montmollin – Knospe-zertifiziert, aber biodynamisch bewirtschaftet. Der 38-Jährige hat in Changins/Nyon VD Önologie und Weinbau studiert. Davor war er auf diversen Weingütern tätig (Wallis, Graubünden, Zürich, Deutschland). *schu*



Benoît de Montmollin

Neu in der FG Kräuter

Seit Mai 2022 ist Jasmin Reymond-Grünenfelder Mitglied der Fachgruppe (FG) Kräuter. Die 36-Jährige ist gelernte Pharmaassistentin mit Spezialgebiet Heilpflanzen. 2021 hat sie – fünf Jahre nach ihrem Einstieg in den Kräuterbau – den 2,5-Hektar-Betrieb ihres Vaters Erwin Grünenfelder in Vaulion VD übernommen (er begann vor 35 Jahren). Das Familienunternehmen vermarktet derzeit über 100 Kräutersorten. *schu*



Jasmin Reymond-Grünenfelder

Bio in der Kita, in der Schule und in der Kantine

Bio Suisse und Fourchette verte, das Schweizer Qualitäts- und Gesundheitslabel für Verpflegungsbetriebe, arbeiten künftig enger zusammen. Ihr Ziel: den Bioanteil in der hiesigen Gemeinschaftsgastronomie markant zu steigern. In den aktuell 1700 Betrieben mit Fourchette-verte-Label sollen bis 2024 durchschnittlich 15 Prozent Knospe-Lebensmittel auf den Teller kommen. Den Start machen 200 Pilotbetriebe.



Woher kommt unser Essen? Spielerisches Radieschensäen mit Lerneffekt für Kinder.

Damit in den Kitas, Schulen, Kantinen und Heimen der Schritt hin zu mehr Bio gelingt, hat Fourchette verte einen praktischen Leitfaden für Küchenchefs und Einkäuferinnen erarbeitet. Im Fokus der nachhaltigen Menüplanung liegen die Saisonalität sowie Gemüse und pflanzliche Proteinträger. Ein grosses Anliegen ist auch die Vermeidung von Food Waste.

Fourchette verte unterstützt zudem eine Frischküche. Dabei sollen in den Kitas die Kinder aktiv in den Kochprozess eingebunden werden. Den Kindern wird zudem vermittelt, woher die Lebensmittel stammen und was es braucht, damit diese gedeihen. Dazu geben Bio Suisse und ihre Westschweizer Mitgliedorganisationen einen Biogartenkit ab. Auf spielerische Weise können die Kinder Schnittsalat oder Radieschen säen und diese später ernten und essen. Um Küchen-, Einkaufs- und Menüplanverantwortliche zusätzlich zu unterstützen, startet Bio Suisse zusammen mit Foodward und der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften ZHAW eine nationale Bildungsinitiative für nachhaltige Gastronomie. Erste Kurse finden ab Oktober 2022 sowohl in der Deutsch- als auch in der Westschweiz statt. *Lukas Inderfurth, Bio Suisse*

Grand Prix, fertig, los!

Noch bis 31. August 2022 können sich Unternehmen, Institutionen und Personen beim Grand Prix Bio Suisse 2022 anmelden. Gesucht werden wegweisende, nachhaltige Projekte oder Geschäftsideen aus der Schweizer Biobranche. Vergeben wird der mit 10 000 Franken dotierte Förderpreis für herausragende Leistungen in Bereichen wie Zucht, Anbau, Verarbeitung, Vermarktung oder Forschung. Letztes Jahr etwa gewann die IG Bio Zugerland den Grand Prix für die Schaffung einer klimafreundlichen Produktions- und Vertriebsplattform. Eine unabhängige Jury bewertet die Eingaben. *schu*

www.bio-suisse.ch > Bio Suisse erleben > Veranstaltungen > Grand Prix



Letztes Jahr gewann die IG Bio Zugerland.

Geplante Anpassungen im Knospe-Produktionsvertrag per 2023

Bio Suisse sieht vor, den Produktionsvertrag sowie dessen Bedingungen per 2023 anzupassen. Die primären Ziele der Anpassung sind eine bessere Definition des Datenschutzes sowie ein direkterer Informationsaustausch.

Der Datenschutz ist für Bio Suisse ein hohes Gut. Bio Suisse ist heute berechtigt, den Betriebsnamen, die Adresse, die Betriebsnummer und den Knospe-Status der ihr angeschlossenen Produktionsbetriebe zu veröffentlichen. Adressen werden nur für nicht kommerzielle Zwecke etwa an Mitgliedorganisationen weitergegeben. Alle übrigen Daten behandelt Bio Suisse vertraulich. Dies betrifft sowohl Daten, die direkt vom Produktionsbetrieb kommen, als auch jene, die von einer beauftragten Kontroll- und Zertifizierungsstelle stammen.

Von wem Bio Suisse welche Art von Daten bezieht und welche Forschungsinstitute oder Partnerverbände Adressen oder Betriebsnummern von Bio Suisse

erhalten, sollen zukünftig alle Mitglieder jederzeit aktuell einsehen können.

Die Digitalisierung um uns herum verlangt von Bio Suisse eine aktualisierbare Fassung der vertraglich vereinbarten Datenschutzerklärung. Der Teil 1 «C. Datenschutz» in den heute geltenden Richtlinien soll per 2023 als eigenständiges Dokument «Datenschutzreglement» Vertragsbestandteil werden. Die Auslagerung aus den Richtlinien ermöglicht es dem Verband Schritt zu halten, während er gleichzeitig die Interessen der Mitglieder bestmöglich umsetzt. Das bringt Bürokratieabbau, Effizienz, Schutz und Transparenz. Auch werden die Administration und der Informationsaustausch zwischen Bio Suisse und ihren Mitgliedern zunehmend digital stattfinden. Unter anderem möchte Bio Suisse künftig wichtige Mitteilungen elektronisch verschicken. Dabei handelt es sich nicht um Newsletters, sondern um individuelle Mitteilungen. Aus diesem Grund bedarf es einer E-Mail-

Adresse aller Vertragspartnerinnen und -partner. *Michèle Hürner, Bio Suisse*



Bestandteile des Vertrags

Der Knospe-Produktionsvertrag wird mit jedem Bio-Suisse-Mitglied abgeschlossen. Sein Zweck ist im Teil I der Richtlinien festgehalten. Der Vertrag berechtigt zur Nutzung der Knospe als Schutzmarke. Seine Bestandteile sind die Bedingungen zum Knospe-Produktionsvertrag (ebenfalls in Teil I), die Richtlinien inklusive Sanktionsreglemente, die Statuten von Bio Suisse, das Beitragsreglement für Mitglieder, verbindliche Mitteilungen und weitere von der Delegiertenversammlung erlassene Bedingungen. Künftig soll ein Datenschutzreglement eigenständiger Teil des Vertrages sein. Verbindliche Mitteilungen wird Bio Suisse zudem nicht mehr allein im Bioaktuell ankünden, sondern allen Mitgliedern auch individuell auf elektronischem Weg oder wenn nötig per Post zustellen.

Sind Sie der/die neue Vorsitzende der Fachgruppe Fleisch?

Bio Suisse ist angewiesen auf das Know-how motivierter Praktiker:innen. Wir suchen ab 2023 eine neue Person für die Mitarbeit und den Vorsitz in der Fachgruppe Fleisch mit fundierten Kenntnissen des Bio-Fleischmarktes. Die Fachgruppe ist ein beratendes Gremium und unterstützt die Produktmanagerin in Fach- und Marktfragen. Die Fachgruppe setzt sich aus Knospe-Produzent:innen zusammen, welche in der Bio-Produktion über grosses Wissen und Erfahrung verfügen.

Anforderungen

Sie bewirtschaften eine Knospe-Betrieb und/oder verfügen über Erfahrung in der Produktion von Bio-Fleisch und sind in der Fleischbranche gut vernetzt. Sie bringen eine entsprechende Eigenmotivation mit, ausserdem sind Sie innovativ, teamfähig und verhandlungsstark. Sie reden und schreiben flüssend Deutsch oder Französisch (Sitzungssprache ist Deutsch). Den Umgang mit elektronischen Kommunikationsmitteln sind Sie gewohnt.

Aufwand & Entschädigung

Jährlich finden 4-5 ganztägige Fachgruppen-Sitzungen statt. Ausserdem sind Sie bereit, an Sitzungen mit externen Branchenvertretern teilzunehmen (z.B. mit Abnehmern, runde Tische) sowie das Produktmanagement bei Bedarf zu unterstützen (via Telefon- oder E-Mailverkehr). Sie vertreten bei wöchentlichen Richtpreisrunden das Interesse der Bio-Produzenten:innen. Als Fachgruppen-Vorsitz vertreten Sie die Themen der Fachgruppe im Marktgremium (3 ganztägige Sitzungen pro Jahr). Die Tätigkeit wird gemäss Bio Suisse Entschädigungsreglement abgegolten.


Haben Sie Interesse?

Senden Sie Ihre Bewerbung bestehend aus Motivationsschreiben und Kurz-Lebenslauf bis am 30. August 2022 per Mail an Jasmin Huser, Produktmanagerin Fleisch, jasmin.huser@bio-suisse.ch. Jasmin Huser beantwortet auch gerne Ihre Fragen per Mail oder Telefon (+41 61 204 66 88).



Richtlinien 2023 – diese Weisungsänderungen sind geplant

Anfang Juni verabschiedete das Qualitätsgremium von Bio Suisse eine Reihe von Weisungsänderungen. Diese sind ab dem 15. Juli 2022 online einsehbar und werden den Mitgliedorganisationen (MO) zugestellt. Sofern nicht mindestens drei MO bis spätestens 12. September 2022 Einspruch erheben, treten die neuen Weisungen per 1. Januar 2023 in Kraft. Für Interessierte findet am 9. August 2022 online eine Infoveranstaltung statt. Die Details dazu haben die Mitgliedorganisationen erhalten.

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

Gemeinsame Richtlinien (Teil I)

- 2.1.4: Neudefinierung der Kontrollpflicht für Gastronomiebetriebe aufgrund der kompletten Überarbeitung des Gastronomie-Kapitels in Teil III.
- 2.2.1: Anpassung der Weisung aufgrund von Änderungen am Produktionsvertrag, namentlich die Aufnahme eines Punktes zum Datenschutz und die Erwähnung der individuellen Mitteilung als Vertragsbestandteil.
- 2.3: Gastronomiebetriebe schliessen neu einen Markennutzungsvertrag ab; die Lizenzvertragspflicht entfällt.
- 3.4 Ergänzung von GVO (gentechnisch veränderte Organismen) und GVO-Erzeugnissen bezüglich Vermeidung von GVO-Verunreinigung im Rahmen der allgemeinen Sorgfaltspflicht.

Pflanzenbau und Tierhaltung (Teil II)

- 1.3.3 Das Modul «Einführung in den bio-dyn. Landbau» darf neu als Kurs- und Weiterbildungsangebot angerechnet werden; zudem soll die Dispensation der fünf Einführungskurstage für alle EFZ-Abschlüsse des Berufsfelds Landwirtschaft mit Schwerpunkt Biolandbau gelten.
- 2.1.1.1-2.1.1.3/2.1.2.1-2.1.2.3/3.1.1/3.1.2/3.2.3/3.2.9/3.6.2: Für den bodengebundenen und nicht bodengebundenen Anbau werden spezifische Anforderungen definiert.
- 2.1.1.4/2.2.12.3/3.1.4/3.1.5: Aufnahme von Anforderungen zu Abdeck- und Mulchmaterialien. Abdeckmaterialien aus Kunststoff sollen zurückhaltend verwendet und korrekt entsorgt werden; ab 1. Januar 2025 sind nur noch abbaubare Mulchfolien gemäss Betriebsmittelliste erlaubt.
- 2.2.3.3/2.5.1: Für nicht biologisches Saatgut von Risikokulturen braucht es neu

- vom Saatguthändler eine Zusicherungs-erklärung für die GVO-Freiheit. Zudem muss nicht biologisches Ausgangsmaterial/Basissaatgut für die Saatgutvermehrung von Risikokulturen mittels PCR-Analyse auf GVO getestet werden.
- 2.4.3: Explizites Verbot der Verwendung von leichtlöslichem Stickstoffdünger aus Ammoniakstrippung.
- 2.4.4.2: Löschung des verbotenen Kupfers als Spurenelementdünger.
- 2.4.4.5: Zulassung von Konverterkalk als mineralischen Dünger, da er genauso biotauglich ist wie andere Schlacken aus der Eisenindustrie.
- 2.6.3.1: Integration der bereits geltenden Regelung über die Aufnahme von Pflanzenschutzmitteln in die Betriebsmittelliste.
- 2.6.3.2: Integration der bereits geltenden Regelung betreffend Kupfer und Paraffinöl.
- 4.2.2: Zulassung von Essig und Saft von Knospe-Früchten zur Ansäuerung der Milch für die Vertränkung an Wiederkäuer.
- 4.2.4.1: Schweizer Knospe-Betriebe, deren Betriebszentrum sich in der schweizerischen Grenzzone (10 Kilometer) befindet, sollen Wiederkäuer-Grundfutter von allen eigenen und/oder gepachteten ausländischen Flächen, die innerhalb der ausländischen Grenzzone (10 Kilometer) liegen, auf dem eigenen Betrieb verfüttern dürfen. Von angestammten Flächen und von vor 2014 angetretenen Flächen dürfen Schweizer Knospe-Betriebe das Grundfutter als Schweizer Knospe-Futter verkaufen.
- 5.3: Komplette Überarbeitung des Ziegenkapitels auf Antrag einer MO. Insbesondere bezüglich Aufstallung wurden Anpassungen gemacht. Die gesamte Branche wurde bei der Überarbeitung miteinbezogen.
- 5.4: Für Mastschweine, Galtssauen und Eber soll neu eine Scheuermöglichkeit zur Verfügung stehen. Zudem wurden diverse Artikel aufgrund abgelaufener Übergangsfristen bereinigt.
- 5.5: Gemäss Entscheid der Delegiertenversammlung im Herbst 2021 muss ab 2026 jedes Küken aufgezogen werden (Verbot des Kükentötens); der Fokus liegt auf Zweinutzungshühnern. Entsprechend wurde das gesamte Geflügel-Kapitel überarbeitet. Dazu gehören neu spezifische Anforderungen für die Aufzucht der Hähne, die Löschung des Unterkapitels zur Jung-hahnmast sowie Anpassungen und Präzisierungen bei den Jung- und Legehennen sowie beim Mastgeflügel (Aussenklimabereich, ungedeckter Schlechtwetterauslauf, Mobilställe, Weide, Ställe und

Herdengrössen). Die gesamte Branche wurde bei der Überarbeitung miteinbezogen.

Verarbeitung und Handel (Teil III)

- 1.5: Präzisierung der Rückstellmustervorgaben bei Warenannahme und Warenflussprüfung.
- 1.7.1: Integration der bereits geltenden Regelung über die Rekonstitution von Lebensmitteln und die Röntgendetektion.
- 1.9.2: Ergänzung der von der Markenkommision Verarbeitung und Handel getroffenen Entscheide zum Umgang mit Kleinverpackungen (Merkblatt «Eingeschränkte Bewilligung von aufwendigen Verpackungen [Overpackaging] – Kleinverpackungen»).
- 2: Erneute Überarbeitung des Milchkapitels aufgrund der Rekurse von letztem Jahr.
- 4.1.2: Abschaffung der Tierverkehrsvignetten für lizenzierte Schlachtviehhändler. Sie haben keine Relevanz für die Rückverfolgbarkeit der Knospe-Tiere, auch nicht für die Verrechnung zweckgebundener Mittel. Mit der Einführung des elektronischen Begleitdokumentes durch den Bund kann auch keine Bio-Suisse-Händlervignette mehr im Begleitdokument integriert werden.
- 4.2.1: Zulassung der Niederdruckseparierung für Bruderhähne und Legehennen. Dies unterstützt das Vorhaben, männliche Küken von Legehennen nicht mehr zu töten, und verhindert die Vergasung der Hennen zur Biogasverwertung.
- 4.2.6: Einführung einer Kennzeichnungspflicht für Fleisch aus Niederdruckseparierung, um eine Konsumententäuschung auszuschliessen.
- 6.2.5 (Obst- und Gemüseerzeugnisse inklusive Konserven): Zulassung von Argon als technisches Gas.
- 6.5.5 (Fruchtgrundstoffe und andere Grundstoffe für unterlegte und gerührte Joghurts und Milchprodukte, für Speiseeis und Sorbet): Zulassung von Salz für die Verfeinerung von Süssspeisen.
- 7.3 (Brote, Fein- und Dauerbackwaren inklusive Fertigmehlmischungen): Ergänzung «Teige» im Titel.
- 7.3.2: Zulassung von Ethanol als Konservierungsmittel für Verkaufsteige.
- 7.3.5: Zulassung von Argon als technisches Gas.
- 7.3.6: Neu dürfen Brot und Backwaren mit Laser gekennzeichnet werden.
- 7.6 (Soja- und Getreidedrinks): Neuer Titel «Hülsenfrüchte- und Getreidedrinks», damit erkennbar wird, dass alle Hülsenfrüchtedrinks gemeint sind.
- 7.7.1 (Tofu, Tempeh und andere Produkte



Werden Jahr für Jahr weiterentwickelt: die Richtlinien von Bio Suisse. Bild: René Schulte

- aus Pflanzenproteinen): Präzisierung, dass die höheren Extrusionsparameter nur für Fleischersatzprodukte zugelassen sind.
- 7.7.6: Pflicht zur eindeutigen Kennzeichnung von Produkten, die vor dem Verkauf aufgetaut wurden.
- 9.1.4.1 (Getrocknete Kräuter und Kräutermischungen): Zulassung von bis zu 20 Prozent an Kräuter-Feinanteilen in Teebeuteln zur Vermeidung von Food Loss. Einige neue Technologien verursachen bei der Verarbeitung von Teekräutern mehr Blätterfeinstaub, der jedoch hochwertig ist.
- 11.2.5 (Wein und Schaumwein): Aufhebung der nicht praxistauglichen Einschränkung der Hefenährstoffe (hatte sich die Branche selbst auferlegt); zum besseren Verständnis der Argon-Einschränkung wird die entsprechende Erklärung der EU-Bio-Verordnung ergänzt.
- 11.4 (Spirituosen und Brände): Zulassung von Wildhefen nebst Reinzuchtheferen.
- 11.4.1: Streichung der Vorschrift bezüglich Entflaumung von Quitten. Die Qualität von Spirituosen und Bränden ist im Sinne der guten Herstellungspraxis gewährleistet.
- 11.5.1 (Essig): Ergänzung von Mischen als zugelassenes Verarbeitungsverfahren. Bei der Standardisierung wird neu auf den gesetzlichen Mindestwert der Gesamtsäure verwiesen, die detaillierte Aufführung zur Gesamtsäure verschwindet.
- 11.5.5: Verbot der Hausenblase als Schönungsmittel.
- 14.2.5 (Gelée und Gummizuckerwaren): Anpassung an die Schweizer Bioverordnung. Pflanzliche Fette und Öle sowie Carnaubawachs müssen biologische Qualität aufweisen.
- 15.2.1 (Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse): Ergänzung der Filtration als gängiger Verfahrensschritt bei der Herstellung von Kakaobutter.
- 15.2.4: Zulassung von Salz für die Verfeinerung von Süßspeisen und Zulassung von Filtrationshilfsmitteln für die Herstellung von Kakaobutter.

- 16: Überarbeitung des Gastronomie-Kapitels. Im Zuge des Projekts «Offensive Gemeinschaftsgastronomie» wurden für die drei existierenden Modelle der privaten Gastronomie neue Möglichkeiten für die Bioauslobung erarbeitet.
- 17.1: Der Futtermittelhandel wird lizenzpflichtig.
- 19.2.4: Die Kontrolle von Lohnverarbeitern ohne eigenen Kontrollvertrag bei der Weinbereitung wird seit Jahren nach Vorschrift durchgeführt und neu in den Richtlinien präzisiert aufgeführt.

Internationales (Teil V)

- 2.1.2: Gleiche Regelung für Halbfabrikate wie für vollständig verarbeitete Produkte – die Inlandverarbeitung hat Priorität.
- 3.6.2.7: Die Definition/Einteilung der Wüstengebiete erfolgt neu nach der Köppen-Geiger-Klimaklassifikation und nicht mehr nach Aqueeduct, da diese zu unpräzise ist.
- 3.8/3.8.1: Ergänzung von GVO (gentechnisch veränderte Organismen) und GVO-Erzeugnissen bezüglich Vermeidung von GVO-Verunreinigung im Rahmen der allgemeinen Sorgfaltpflicht.
- 4.2.1: Ergänzung der Anforderungen zu Bodenschutz und Bodenfruchtbarkeit aus Teil II: Definition der Hauptkultur, 30 Prozent ganzjährig begrünte Fruchtfolgefläche, Ausnahme Kleinstbetriebe.
- 4.2.2.3: Es besteht eine grundsätzliche Pflicht zur Verwendung von Biosaatgut. Die Kriterien, nach denen von den EU-Bio-Kontrollstellen eine Zulassung für den Einsatz von nicht biologischem Saatgut vergeben werden kann, sind gleichwertig mit denjenigen in der Schweiz. Eine zusätzliche Ausnahmegewilligung durch Bio Suisse ist nicht notwendig.
- 4.2.4: Überarbeitung der Düngervorgaben. Explizites Verbot der Verwendung von leicht löslichem Stickstoffdünger aus Ammoniakstrüpfung; Pflicht eines verbindlichen Bedarfsnachweises für alle eingesetzten

Spurenelemente (Ausnahmen definiert); Auflistung aller (weiterhin nicht erlaubter) Chelate.

- 4.2.6: Erweiterung der obligatorischen Wartefristen auf weitere Kulturen auf ehemaligen GVO-Flächen. Frühere Ansaaten mit GVO-Pflanzen und die lange Keimfähigkeit einzelner Samen können zu Durchwuchs und somit zu einer Kontamination der Biokultur führen.
- 4.2.7: Der Einsatz von Pflanzenschutz- und Pflanzenbehandlungsmitteln ist auf ein Minimum zu beschränken, auch für den Zuckerrübenanbau. Jegliche Herbizide sind verboten. Kupfer: Kein Einsatz in Getreide, Hülsenfrüchten, Ölsaaten und Zuckerrüben. Ansonsten gilt eine Höchstmenge von 4 Kilo pro Hektare und Jahr, spezifische Abweichungen werden einzeln aufgeführt (zum Beispiel Bekämpfung des Feuerbrandes, Weinbau). Spinosad: Verbot der Ausbringung in blühenden Kulturen, da sehr toxisch für Bienen; weitere Einschränkungen folgen. Paraffinöl: Ist nach Möglichkeit durch Pflanzenöle mit analogem Wirkungsmechanismus zu ersetzen.
- 4.3.1: Löschung der Weisung zu Streuobstanlagen, da obsolet.
- 4.4.3: Die Honigverarbeitung und der maximale Wassergehalt sind gemäss Teil III geregelt. Neu dürfen sich keine GVO-Flächen in einem Umkreis von 10 Kilometern befinden. Dieser Sicherheitsabstand – der durchschnittliche Bewegungsradius von Bienen beträgt 3 bis 4 Kilometer – soll eine Kontamination verhindern.

Kontakte

- Landwirtschaft (Teile I+II)
sara.gomez@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 38
- Verarbeitung und Handel (Teile I+III)
desiree.isele@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 16
- Internationales (Teil V)
anna.lochmann@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 12



Bio Elterntiere Bio Aufzucht Bio Legehennenhaltung

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

hosberg
Bio aus Leidenschaft



Planen Sie Ihre Fruchtfolge mit Biofarm!

Ob Maltgetreide, Speisehafer, Hülsenfrüchte, Ölsaaten oder andere Spezialitäten von Bio-Äckern:

Wir beraten Sie, organisieren die Ablieferung Ihrer Ernten und setzen uns für faire Preise ein.

Übrigens auch bei Obst und Beeren.

Biofarm Genossenschaft +41 62 957 80 60
Beim Bahnhof info@biofarm.ch
CH-4936 Kleindietwil www.biofarm.ch

biofarm

HORCONEX

HORTICULTURAL PROJECTS

Horconex bietet modernste Komplettlösungen für den biologischen Gewächshaus-Gartenbau

Horconex realisiert seit über 35 Jahren komplette Gartenbauprojekte. Unser Expertenteam kümmert sich um die gesamte Projektplanung mit den innovativsten Lösungen – auch für den Bio-Anbau. Wir konzipieren die modernsten Gewächshäuser, Heizungs- und Schirmanlagen im eigenen Haus. Hierbei gehen wir individuell auf die speziellen Wünsche und Ziele jedes einzelnen Kunden ein. Mit unseren langjährigen Erfahrungen stehen wir Ihnen von der Planung bis zur Fertigstellung Ihres Projektes zur Seite.

Für weitere Informationen und zur Kontakt besuchen Sie unsere Website: www.horconex.com

Horconex B.V.
Poeldijk, Die Niederlande




Umweltschonende Menüs

Die Gemeinschaftsgastronomie versorgt täglich eine grosse Zahl Menschen mit Mahlzeiten. Darum ist auch das Potenzial für die Verbesserung der Umweltwirkung entsprechend hoch. Schonend produzierte Rohstoffe, eine mehrheit-

lich pflanzliche Menügestaltung und die Vermeidung von Food Waste sind wichtige Hebel. Das neue Merkblatt «Schritte zu einer umweltfreundlichen Gemeinschaftsgastronomie» hat das FiBL zusammen mit Bio Suisse erstellt.

Es ist im FiBL-Shop gratis verfügbar. *lua*


 shop.fibl.org
Art.-Nr. 1392



In stürmischen Zeiten


Die Vielfältigkeit ihres Betriebs verbindet Julia Huber und Andreas Welle von der Pächtergemeinschaft «Gut Rheinau» sowie Stefan Schreiber mit seinem Familienbetrieb «Stone Ranch». Sie diskutieren in der neuen Folge des FiBL-Podcasts über einschneidende Ereignisse wie anhaltende Trockenheit, verheerende Hagelschäden und den Ausbruch ei-

ner Pandemie. Was unternehmen sie, um ihren Betrieb möglichst anpassungsfähig zu machen? Alle Podcastfolgen von «FiBL Focus» sind bei den gängigen Podcastanbietern zu finden. *lua*

 www.fibl.org > Podcast >
«Stabil oder wandlungsfähig - was macht einen Betrieb belastbar?»

Bienenwelt in Bildern

Nutz- und Wildpflanzen haben vielfältige Strategien, wie sie Bienen anlocken. Im Video präsentiert FiBL-Mitarbeiterin Sabrina Gurten die Wahrnehmung der Bienen. Dank Schwarzlichtbildern wird ersichtlich, wie Bienen die Welt sehen. Die Bienenexpertin geht zudem darauf ein, wie wichtig die Artenvielfalt bei den Bienen und beim Blütenangebot ist. *lua*

 www.bioaktuell.ch > Filme >
«Wie Bienen die Welt sehen»




Das FiBL auf den Punkt gebracht

Die neue digitale FiBL-Broschüre lässt sich mehr als nur durchblättern: Integrierte Projektvideos, eine bewegte Bildergalerie und die Rundumsicht in das neue FiBL-Restaurant am Standort Frick AG gewähren einen vielfältigen Einblick in das Forschungsinstitut. Wissenschaftliche Fragestellungen mit Analysen im Labor bis zu On-Farm-Forschung im Kuhstall zeigen die Vielfältigkeit der Forschungsprojekte im Biolandbau. Die Broschüre präsentiert ausgewählte FiBL-Themen, welche in der Schweiz wie auch in zahlreichen Ländern verteilt über die ganze Welt untersucht werden. Über QR-Codes gelangen Leserinnen und Leser zum pra-

xisnahen Wissen, den Beratungsmöglichkeiten und dem Kursangebot. Ein Klick auf das Mikrofonsymbol unterhalb ausgewählter Texte führt zudem direkt per Link zu passenden Podcastfolgen des Kanals «FiBL Focus».


Die Broschüre stellt die sechs Standorte der FiBL-Gruppe innerhalb Europas kurz vor. Neben der Schweiz ist das FiBL in Deutschland, Österreich, Frankreich, Ungarn und Brüssel mit einem Team engagierter Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vertreten und bringt damit die Innovation im Biolandbau voran.

Seraina Siragna, FiBL

 www.fibl.org > Standorte > Schweiz

Lästige Laus in Kirschen

Stark verformte, eingerollte Blätter und verschmutzte Früchte durch Russtaupilze sind die Folge, wenn die Schwarze Kirschenblattlaus einen Baum befällt. Die Kirschen werden dadurch unverkäuflich. Die beiden FiBL-Fachleute im Bereich Obstbau Clémence Boutry und Fabian Baumgartner erklären im neuen Video, welche Pflanzenschutzanwendungen im Herbst und Frühling für Niederstamm-Kirschenanlagen sinnvoll sind. *lua*

 www.bioaktuell.ch > Filme > «Schwarze Kirschenblattlaus: Wie regulieren?»



Höhere Richtpreise für Getreide



Die Richtpreise für Futtergetreide, hier Gerste der Sorte Cassia, wurden erhöht. Bild: René Schulte

Futtergetreide

An der Richtpreistrunden vom 17. Mai und 27. Juni 2022 haben Produktion, Verarbeitung und Import die Richtpreise für Biofuttergetreide und Bioeiweisspflanzen angepasst. Bei Gerste und Triticale steigen die Richtpreise um Fr. 2.-/dt, bei Körnermais und Futterroggen um Fr. 3.-/dt und bei Futterweizen und Hafer um Fr. 4.-/dt. Bei Soja beträgt die Erhöhung Fr. 23.-/dt, bei den Lupinen Fr. 15.-/dt, bei den Ackerbohnen Fr. 16.-/dt und bei den Eiweisserbsen Fr. 6.-/dt. Der Förderbeitrag für Lupinen und Soja wurde von Fr. 32.- auf Fr. 27.-/dt reduziert, jener für Ackerbohnen und Eiweisserbsen dagegen von Fr. 3.- auf Fr. 5.-/dt erhöht. Die Erhöhungen tragen den gestiegenen Kosten (Treibstoff/Maschinen) der Ackerbaubetriebe sowie der grossen Nachfrage nach Eiweiss-trägern Rechnung – weitere rund 15 000 ha sind gesucht. Mit dem zu erwartenden höheren Inlandanteil von 80 statt 60 Prozent und den steigenden Importpreisen ist im Herbst mit einem erheblichen Anstieg der Mischfutterpreise zu rechnen. Es gelten die Übernahmbedingungen von Swiss Granum.

Trotz mehr Ackerbauflächen dank zusätzlicher Betriebe verhinderten die schwierigen Wetterbedingungen im letzten Jahr einen Anstieg des inländischen Angebots. Aus der Ernte 2021 konnten 28 617 Tonnen Futtergetreide übernommen werden (-19 % gegenüber Vorjahr). Bei fast allen Kulturen zeigte sich ein Rückgang, am stärksten beim Körnermais (-49 %). Einen Anstieg gab es nur bei der Soja (+20 %). Der Futtergetreide-Inlandanteil liegt bei rund 59 % (-20 % gegenüber Vorjahr). Der Bedarf an Knospe-Mischfutter ist um 6,7 % gestiegen.

Ausgehend von der aktuellen Lage ist bei Gerste, Hafer, Triticale und Futterroggen eine Vollversorgung möglich und beim Körnermais eine hohe Inlandversorgung zu erwarten. Deshalb gelten bei diesen Getreidesorten ab dem 15. Juli 2022 und beim Körnermais ab dem 30. September 2022 eine Vermarktungssperre für Knospe-Importware sowie eine eingeschränkte Vermarktung von inländischer Umstellware ab Ernte 2022 mit einem Rückbehalt auf den Richtpreis. Dieser wird bei einer allfälligen Überversorgung zur Deklassierung verwendet, was in den vergangenen Jahren nie passiert ist.

Richtpreise Futtergetreide und Körnerleguminosen Fr./dt, franko Sammelstelle

Futterweizen	87.–
Gerste	78.–
Hafer	66.–
Triticale	79.–
Körnermais	85.–
Futterroggen	77.–
Eiweisserbsen	93.–
Ausgleichsbeitrag	+ 5.–
Total	98.–
Ackerbohnen	93.–
Ausgleichsbeitrag	+ 5.–
Total	98.–
Lupinen	114.–
Förderbeitrag	+ 27.–
Total	141.–
Soja	133.–
Förderbeitrag	+ 27.–
Total	160.–
Mischkultur Körnerleguminosen mit Getreide	Preis gemäss gewichtetem Durchschnitt aus beiden Komponenten

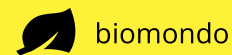
Für die Förderung von Körnerleguminosen wird weiterhin auf sämtliches Inlandfuttergetreide Fr. 1.-/dt erhoben.

Fatos Brunner, Bio Suisse

Brotgetreide

Am 21. Juni 2022 haben Produktion, Verarbeitung und Import die Richtpreise für Biobrotgetreide verhandelt. Der Richtpreis von Dinkel steigt um Fr. 4.- auf Fr. 116.-/dt, jener von Roggen um Fr. 5.- auf Fr. 94.-/dt. Für Weizen gibt es neu – nach der Leerrunde von letztem Jahr – Fr. 107.50/dt (2020 waren es Fr. 101.-/dt). Grund für die Erhöhungen sind die steigende Produktionskosten und die stark wachsende Nachfrage. Erstmals wurde auch für Speisehafer ein Richtpreis festgelegt. Er beträgt Fr. 87.- pro Hektoliter (54 kg). Anbau und Erntemengen von Biogetreide in der Schweiz sollen mithilfe von Umstellbetrieben weiter wachsen. Laut ersten Prognosen wird die Inlandproduktion den Bedarf 2022 der Verarbeitungsbetriebe wie folgt decken: Weizen 68 %, Roggen 90 %, Dinkel 85 %. Fatos Brunner, Bio Suisse

Schicken Sie Ihre Gratisanzeige mit max. 400 Zeichen an: werbung@bioaktuell.ch
Bedingungen: www.bioaktuell.ch > Magazin > Inserate > Mediendaten



Mehr Gratisinserate finden und schalten auf Biomondo – dem Online-Marktplatz der Schweizer Biolandwirtschaft.
www.biomondo.ch

SUCHE

Zu kaufen (evtl. pachten) gesucht:
Landwirtschaftsbetrieb.

Wir, Gemüsegärtnerin EFZ und Partner, suchen «kleinen» Betrieb für Gemüsebau (ca. 3 ha), Ackerbau, Obstbau, Kleinviehhaltung usw. Auch hügeliger Betrieb bis Bergzone 2, Raum Bern: Verwaltungskreis Thun, Berner Mittelland, Emmental westl. Gemeinden, Nidersimmental nördl. Gemeinden.
Kontakt:
wir-suchen-unser-heimetli@gmx.ch

BIETE

Zu verpachten: extensiver **Knospe-Milchschaftbetrieb.** Als unsere Hofnachfolge suchen wir Paar/Person, direktzahlungsberechtigt ab 2023. Der Hof liegt in der BZ II im Kt. ZH, 28 ha LN, 14 ha Wald. Für die Bewirtschaftung sind alle Gebäude, Maschinen, Einrichtungen und Tiere vorhanden. Unser Ziel ist der Erhalt eines Bergbauernhofes, vernetzte Kulturlandschaft/Biodiversität.
Kontakt: muebri-hh@gmx.ch

vermarkter und das Produktmanagement von Bio Suisse stehen bei Fragen zur Verfügung.

Hanna Marti, Bio Suisse

→ Hanna Marti, Produktmanagerin Eier
hanna.marti@bio.suisse.ch
Tel. 061 204 66 96

Kartoffeln

Das mittlere Preisband (MPB) für alle fest- und mehligkochenden Biospeisekartoffelsorten der Ernte 2022 wird um Fr. 3.- auf Fr. 94.50/100 kg angehoben. Die Breite des MPB beträgt +/- Fr. 10.-. Biofritessorten erhalten – wie schon die Biochipskartoffeln im letzten Jahr – neu einen fixen Richtpreis. Alle Infos inklusive Richtpreise für Frühkartoffeln sind online. *Ilona Stoffel, Bio Suisse*

www.bioaktuell.ch > Markt > Produkte > Ackerkulturen > Kartoffeln

Steinobst

Anfang Juni einigten sich Produktion und Handel darauf, die Richtpreise 2022 für Biosteinobst auf dem Vorjahresniveau zu belassen. Dies trotz herausfordernder Zeiten. So sind etwa die Kosten für Treibstoff, Vlies, Dünger, Pflanzgut und Verpackungsmaterial stark gestiegen und die Situation dürfte sich aufgrund des Ukraine-Krieges noch weiter verschärfen. Produktion und Grosshandel haben sich in den letzten Monaten über mögliche Instrumente unterhalten, um etwaige steigende Mengen besser handhaben zu können.

Bei den Kirschen wird gemäss Ernteschätzung mit 214 Tonnen eine Menge erwartet, die über jener der letzten Jahre liegt. Entsprechend wurden die Kalibergrossen leicht angepasst: Für frühe und mittelfrühe Sorten liegen sie bei 22 mm+, für späte Sorten bei 24 mm+. Und: 2022 rechnet Bio Suisse mit einer zusätzlichen Biofläche (Umsteller) von rund 4 ha für Kirschen, 2,5 ha für Zwetschgen und 7 ha für Aprikosen.
Sabine Haller, Bio Suisse

www.bioaktuell.ch > Markt > Produkte > Obst > Steinobst

Strauchbeeren

Anfang Juni einigten sich Produktion und Handel für die Biostrauchbeeren-Saison 2022 auf eine Richtpreiserhöhung. Bei den Himbeeren und Heidelbeeren beträgt der Anstieg 90 Rp./kg gegenüber 2021, bei den Brombeeren Fr. 1.-/kg, bei den Stachelbeeren 60 Rp./kg und bei den Johannisbeeren 50 Rp./kg. Bei Cassis gibt es keine

Änderung. Grund für die Erhöhungen sind die steigenden Produktionskosten und die seit Jahren unveränderten Richtpreise. Letztes Jahr konnten keine Richtpreiserhöhungen für Biostrauchbeeren realisiert werden, da vom Handel gefordert worden war, die Produktionskosten für Biobeeren neu zu berechnen, um eine bessere Transparenz und eine solide Datengrundlage bei der Festlegung der Richtpreise zu haben. Bio Suisse hatte deshalb das FiBL beauftragt, eine Umfrage bei Biobeerenproduzenten durchzuführen, um betriebswirtschaftliche Daten zur Produktionskostenberechnung zu erheben. Die Umfrageergebnisse liegen vor und repräsentative Daten für Heidelbeeren (Dammbau) konnten daraus entnommen werden. Die neu berechneten effektiven Vollkosten Produktion sind bedeutend höher als der momentane Richtpreis Produktion – mit ein Grund, weshalb die Richtpreise für Bioheidelbeeren erhöht wurden. *Sabine Haller, Bio Suisse*

www.bioaktuell.ch > Markt > Produkte > Obst > Beeren

Eier

2021 ist die Nachfrage nach Bioeiern im Detailhandel um 3,6 % gesunken. Dieser Rückgang folgt auf das Corona-bedingte überdurchschnittliche Wachstum 2020 (+13,2 %). Gleichzeitig stieg das Angebot 2021 um 11 %, was unter anderem daran lag, dass die Entwicklung der Situation schwer einschätzbar war und die Produktion aufgrund der langen Vorlaufzeiten jeweils verzögert auf Veränderungen am Markt reagiert. Gegen das aktuelle Ungleichgewicht werden nun entlang der gesamten Wertschöpfungskette Massnahmen ergriffen. Einige davon können ausserhalb der zwischen Betrieben und Vermarktern vertraglich festgelegten Bestimmungen liegen – zum Beispiel längere Leerzeiten zwischen den Umtrieben oder das Einstellen von weniger Tieren. Für jeden Betrieb sind individuelle Lösungen sinnvoll. So können während Leerzeiten etwa innerbetriebliche Ressourcen gezielt anderweitig eingeplant oder leere Gebäude für die Aufzucht von Junghähnen genutzt werden. Wichtig ist, dass nun alle am gleichen Strick ziehen, um das Gleichgewicht wieder herzustellen und die Richtpreise stabil zu halten. Die Bioeier-

Agenda

Die hier aufgeführten Anlässe sind eine Auswahl der Redaktion. Die komplette Liste finden Sie unter www.bioaktuell.ch > Agenda. Über allfällige kurzfristige Kursänderungen informieren Sie sich bitte ebenfalls online. Gerne publizieren wir auch Ihre Termine. Auskunft gibt das FiBL-Kurssekretariat: kurse@fibl.org.

Weiterbildung

Biodynamischer Landbau

Modul BF02: Grundsätze des biodynamischen Landbaus, Zusammenhänge und Wirkungskreis. Mensch-Tier-Pflanze, Richtlinienaspekte und Demeter-Produkte. Das Modul BF02 ist obligatorisch für Umsteller auf Demeter. Möglichkeit, die Berufsprüfung abzulegen (für die Berufsprüfung im Berufsfeld Landwirtschaft werden 4 Punkte angerechnet). Zwei Durchführungen.

Wann und wo
24. bis 27. Oktober 2022
28. Nov. bis 1. Dez. 2022
Betrieb Fintan, Rheinau

Information, Anmeldung
Strickhof, kurse@strickhof.ch
www.strickhof.ch
Tel. 058 105 98 00

Biomstellerabend

Im Rahmen des Projekts Praxisbegleitung organisieren wir in Zusammenarbeit mit der MO Bio ZH/SH Umstellerabend. Die Teilnahme ist kostenlos.

Wann und wo
• MI 17. August 2022
Hof Neue Forch, Forch ZH (Milch- und Beerenproduktion) hofneueforch.ch
• MI 14. Sept. 2022, 20 Uhr
Biohof im Horn, Neunkirch SH

Information, Anmeldung
Strickhof
www.strickhof.ch > Fachwissen > Biolandbau > Umstellung auf Biolandbau

Rebbau

Kelterkurs

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

Wann und wo
DO 29. Sept. 2022, 13.30 Uhr
FR 30. Okt. 2022, 13.30 Uhr
DO 20. Okt. 2022, 8.30 Uhr
DO 10. Nov. 2022, 13.30 Uhr
DO 12. Jan. 2023, 13.30 Uhr
DO 2. März 2023, 13.30 Uhr
DO 20. April 2023, 13.30 Uhr
FiBL, Frick AG

Kursleitung
Andreas Tuchschnid, FiBL
andreas.tuchschnid@fibl.org

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
www.bioaktuell.ch > Agenda
anmeldeservice.fibl.org

Obstbau, Beeren

ERFA Mostobst-anbau

Aktuelles aus Forschung, Beratung, Praxis für den Biomobstanbau. Mit Besichtigung von Praxisbetrieben.

Wann und wo
DO 18. August 2022, Ort noch offen

Auskunft, Kursleitung
Thierry Suard, FiBL
thierry.suard@fibl.org

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat, kurse@fibl.org
www.bioaktuell.ch > Agenda
anmeldeservice.fibl.org

Ackerbau, Futterbau

Kartoffelsorten für den Biolandbau

Flurgang bei Rathgeb mit seinen Kleinparzellenversuchen und Vorversuchen von Agroscope – insgesamt über 100 Kartoffelsorten. Es werden Sorten präsentiert, die aktuell empfohlen werden, solche die demnächst kommen und wir wagen einen Blick in die Zukunft. Ergänzend dazu: weitere aktuelle Themen und Erfahrungsaustausch.

Wann und wo
DI 19. Juli 2022, 19–21 Uhr
Wiesholz 44, Ramsen SH

Auskunft
Tobias Gelencsér, FiBL
tobias.gelencser@fibl.org

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
www.bioaktuell.ch > Agenda
anmeldeservice.fibl.org

Ansaat von Zwischenkulturen

Die Ansaat von Zwischenkulturen ist in Bezug auf die kommenden Bodenschutzverordnungen ein aktuelles Thema. Mit spannenden Maschinen.

Wann und wo
FR 12. August 2022, 13 Uhr
Bildungszentrum Wallierhof
Riedholz SO
Treffpunkt: Maschinenhalle

Information
Wallierhof, Samuel Tschumi
Tel. 032 627 99 78
samuel.tschumi@vd.so.ch

Gemüsebau, Zierpflanzen

ERFA Biogemüsebau

Aktuelles aus Forschung, Beratung, Praxis für den Biogemüsebau. Mit Besichtigung von Praxisbetrieben.

Wann und wo
MI 3. August 2022
FiBL, Frick AG, Nachmittag in Villigen AG

Auskunft, Kursleitung
Anja Vieweger, FiBL
anja.vieweger@fibl.org

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat, kurse@fibl.org
www.bioaktuell.ch > Agenda
anmeldeservice.fibl.org

Umstellungskurs Zierpflanzen

Anbau von Zierpflanzen, Stauden, Gehölzen. Schwerpunkt: Biodiversität. Für Gärtnerinnen/Gärtner aus Bio- und Umstellbetrieben.

Wann und wo
MI 31. August 2022, Cormérod FR

Auskunft, Kursleitung
Regine Kern Fässler, FiBL
regine.kern@fibl.org

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat, kurse@fibl.org
www.bioaktuell.ch > Agenda
anmeldeservice.fibl.org

1001 Gemüse & Co.

Dieser Vielfaltsmarkt mit vielen Attraktionen ist ein gemeinsames Projekt von Bio ZH/SH und Gen Au Rheinau. Schwerpunktthema: Solidarische Landwirtschaft.

Wann und wo
3. und 4. September 2022
Klosterplatz, Rheinau ZH

Information
www.1001gemuese.ch

Permakultur – Gemüseanbau mit Mulch

Einblick in einen Solawi-Gemüsebaubetrieb, der maschinell in eine geschlossene Mulchdecke pflanzt.

Wann und wo
MI 21. Sept. 2022, 9–13.30 Uhr
Erlenhof, Büren LU

Veranstalter
Bio Suisse, Mila Laager (Permakultur jetzt!), Bio Luzern

Auskunft
Léa Sommer, Bio Suisse
lea.sommer@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 57

Anmeldung
probio.bioaktuell.ch
probio@bio-suisse.ch

Natur, Boden, Garten

Alpvisite

Themen
Umgang mit Problempflanzen auf Alpbetrieb mit vier Stafeln; Sömmerung von Milchkühen mit Käserei und Jungvieh auf abgelegenen Weiden.

Wann und wo
DO 18. August 2022
Alp Wasserberg, Muotathal SZ

Auskunft, Kursleitung
Franz Josef Steiner, FiBL
franz.steiner@fibl.org

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat, kurse@fibl.org
www.bioaktuell.ch > Agenda
anmeldeservice.fibl.org

Biokräutertag

Abwechslungsreiches Programm, aktuelle Forschungsergebnisse, neue Maschinen für die Unkrautregulierung, Branchenaustausch.

Wann und wo
FR 26. August 2022
Mäder Kräuter, Boppelsen ZH

Veranstalter
Bio Suisse mit FiBL und Agroscope

Anmeldung
www.bioaktuell.ch > Agenda
Anmeldefrist: 15. August 2022

Permakultur – solidarische Landwirtschaft

Einblick in einen diversifizierten Solawi-Betrieb mit Agrofurst, Weinbau, Gemüse, einem bewuss-

ten Wassermanagement und einem Selbsterntegarten.

Wann und wo

FR 26. August 2022, 14-19 Uhr
Hof Aebleten, Genossenschaft
Minga vo Meile, Meilen ZH

Veranstalter

Bio Suisse, Mila Laager (Permakultur jetzt!), Bio ZH/SH

Auskunft

Léa Sommer, Bio Suisse
lea.sommer@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 57

Anmeldung

probio.bioaktuell.ch
probio@bio-suisse.ch

Lehrgang Biogarten

Lehrgang der Gartenbauschule Hünibach und von Bioterra für Berufsleute aus dem Garten-, Landschafts-, Natur-, Umweltbereich sowie für Private und nebenberuflich Interessierte. Mehrere Module. Gesamtdauer: 66 Lerntage. Alle Module können auch einzeln besucht werden.

Wann und wo

15 Monate ab Mitte August 2022
Gartenbauschule Hünibach,
Hünibach BE

Auskunft

Regine Kern Fässler, FiBL
regine.kern@fibl.org

Anmeldung

gartenbauschule-huenibach.ch >
Weiterbildung
weiterbildung@gsh.ch

Permakultur Exkursion

In der Permakultur bilden ethische Grundsätze die Basis, Prinzipien werden angewandt, um naturnahe Kreislaufsysteme zu gestalten und als Ziel wird ein landwirtschaftlich produktives Ökosystem genannt. Das ist anspruchsvoll und sehr abstrakt. Deshalb besuchen wir zwei Betriebe, auf denen, passend zur Situation und den Menschen, Systeme entwickelt werden, die den Ideen der Permakultur entsprechen.

Wann und wo

MI 31. August 2022
Vormittag: Biohof Gumme,
Thörishaus BE
www.gumme.ch
Nachmittag: Königs Biohof, Bern
www.koenigs-biohof.ch

Anmeldung

www.inforama.ch > Weiterbildung >
Alle Kurse und Anmeldung >
Suchen: «Permakultur»

Neue Spatenprobe- Methode testen

Projekt «Spatenprobe schweizweit!» von FiBL, HAFL, Agroscope und Agridea. – Praxisanleitung zum Stechen der Probe auf dem Feld, mit Schemas zur visuellen Erfassung des Bodenzustandes.

Wann und wo

MO 5. September 2022
Cadenazzo TI
oder

DO 15. September 2022
Strickhof, Lindau ZH

Auskunft und Anmeldung

www.agridea.ch

Bodenkunde für die Landwirtschaft

Die Stärken und Schwächen meiner Böden besser erkennen und gezielt verbessern können.

Wann und wo

DI 18. Oktober 2022, 9-17 Uhr
Ebenrain, Sissach BL

Veranstalter

Ebenrain – Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung

Auskunft, Kursleitung

Manon Puelacher, Ebenrain
manon.puelacher@bl.ch

Information, Anmeldung

www.ebenrain.ch
Tel. 061 552 21 21

Mit Kommunikations- und Terminvereinbarungs-Tools online

Informationen

www.biofach.de

Projektmanagement Natur und Umwelt

Der Lehrgang «Projektmanagement Natur und Umwelt», Vermittlung von Kompetenzen in Umwelt, Kommunikation und Projektmanagement, bereitet Sie auf den eidgenössischen Fachausweis Natur- und Umweltfachperson vor.

Wann und wo

19. August 2022 bis
16. Dezember 2023
Sanu AG, Biel BE

Information, Anmeldung

www.sanu.ch/lehrgang

Wildpflanzen

Anwendung in Küche und Volksmedizin. Auf unserem Streifzug durch den Naturwald Sihlwald lernen wir verschiedene Wildpflanzen kennen. Wir verarbeiten gemeinsam die gesammelten Wurzeln, Blätter und Blüten. Zum Abschluss dürfen sich alle am wilden Buffet bedienen. Die Kurse finden zu verschiedenen Jahreszeiten statt, sie können als Serie oder einzeln gebucht werden.

Wann und wo

Sommer: SA 20. August 2022
8.45-15.30 Uhr



FISCHER
+ Junghennen



«Ihr Partner für konventionelle- und Bio-Junghennen»



Fischer Junghennen | Schönenboden 3 | 6102 Malters
Tel. 041 497 26 75 | www.fischerjunghennen.ch



biomondo Der Marktplatz der Schweizer Bio-Landwirtschaft

Ob Sömmerungsplatz, Aufzuchtplatz oder Zeltplatz...
Suche und biete gratis auf biomondo.ch

Ein Angebot von Bio Suisse



fidelio

Pionier der Bio-Viehvermarktung sucht:

- mittelgrosse Schweinemastbetriebe deutsche Schweiz
- Betriebe für Bio Weide-Beef ganze Schweiz
- Lämmer aus den Kantonen BE, AG, BL, LU, SZ, ZG, ZH

Vermarktung aller Schlachtvieharten in ganzer Schweiz
Fidelio-Biofreiland AG, Rohrerstrasse 118, 5000 Aarau
Tel. 062 824 21 23 fidelio@fidelio.ch

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
crivelliimballaggi@hotmail.com

Herbst: SA 17. September 2022
8.45–15.30 Uhr
Treffpunkt: Bahnhof Sihlwald ZH

Information, Anmeldung
Stiftung Wildnispark Zürich
Tel. 044 722 55 22
info@wildnispark.ch
www.wildnispark.ch

Naturkongress

Erhaltung und Förderung von Biodiversität erfordern Engagement und Zusammenarbeit von Akteuren und Akteurinnen aus verschiedenen gesellschaftlichen, politischen und wirtschaftlichen Bereichen. Der Naturkongress bietet die Möglichkeit, sich zu vernetzen und durch den Austausch bestehende und neue Projekte gemeinsam voranzutreiben.

Wann und wo
23. August 2022, Eventfabrik Bern

Information, Anmeldung
www.eco.ch/naturkongress-2022

Solardörrofen

Rund um die Uhr dörren, dank dem Ofen, der an einen solarther-

misch geheizten Warmwasserboiler gekoppelt ist. Thomas Wieland zeigt uns seinen Solardörrofen und erklärt die technischen Details. Anschliessend Austausch.

Wann und wo
Di 30. August 2022
18.45–20 Uhr
Biohof Gumme, Thörishaus BE

Veranstalter
Inforama

Anmeldung
www.inforama.ch > Weiterbildung > Alle Kurse und Anmeldung

Organics Europe Youth Event

Unter dem Motto «Organic and You(th) – Gemeinsam für nachhaltige Lebensmittelsysteme» bietet der erste Organics Europe Youth Event ein breites Programm an, darunter Podiumsdiskussionen, Vorträge und Workshops, um junge Akteure der Biobewegung wie Landwirtinnen, Unternehmer oder Forschende zu inspirieren. Thema: Wie kann unser Lebensmittelsystem, unter anderem aus Perspektiven von sozioökonomischem

Wandel, Klimawandel und EU-Politik, umgestaltet werden?

Wann und wo
31. Aug. und 1. Sept. 2022
FiBL, Frick AG
Optionale Exkursion mit Einblick in innovative biologische Produktionssysteme am 2. Sept. 2022.

Veranstalter
FiBL, IFOAM Organics Europe und Bio Suisse

Gesucht: Sponsorinnen!
Möchten Sie den Event und die nächste Generation von jungen Menschen im Biolandbau unterstützen? Wir sind noch auf der Suche nach Sponsoren. Bitte melden Sie sich bei:
Anne Merz, FiBL
a.merz@fibl.org
Tel. 062 865 72 04

Information, Anmeldung
www.organicseurope.bio > Get involved > Organics Europe Youth Event 2022

Fotokurs

Starke Bilder von meinem Betrieb: Lerne Bilder mit starken Aussagen zu gestalten, durch das Spiel z. B.

mit Perspektiven, Farbe und dem Blick aufs Wesentliche. Praxisnah auf einem Bauernbetrieb mit praktischen Übungen, Bildbesprechungen und Beispielen. Ausrüstung: Handykamera oder Fotoapparat.

Wann und wo
Di 20. September 2022
Hofgut Schloss Gündelhart, Hörhausen TG

Referentin
Anja Fonseca
www.anjafonseca.ch

Information, Anmeldung
www.bbz-arenenberg.ch
kurse.landwirtschaft@tg.ch
Anmeldefrist: 6. September 2022

Genusswoche

Der grösste Gourmet-Anlass der Schweiz soll dazu anregen, die gesamte Ernährungsgemeinschaft zu vernetzen.

Wann und wo
15. bis 25. September 2022
Verschiedene Orte in der Schweiz

Information
www.gout.ch

BIO

Aktuell

Informationen zum Wolf – keine Märchen

Bestellen Sie ein Probeexemplar:
Bio Suisse, Verlag Bioaktuell, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel
Tel. 061 204 66 66
verlag@bioaktuell.ch
www.bioaktuell.ch

Leserbrief

«Die Verantwortlichen haben es sich zu einfach gemacht»

Zum Artikel «Wie Lämmerschwänze die Gemüter erhitzen», Bioaktuell 4 | 22



Sehr geehrte Bio Suisse und alle, die das Kupierverbot für Schafschwänze gutheissen: Gemäss der Aussage von Herr Thomas Wiedmer im Beitrag, ein Tier solle nicht den Haltungsbedingungen angepasst werden, sondern umgekehrt, müsste sofort auch ein Enthornungsverbot für

das Rindvieh durchgesetzt werden. Was würde das dann für eine Empörungswelle auslösen?

Für mich ist das Ziel stets ein möglichst grosses Tierwohl. Das ist auch das Ziel der Landwirte, die die Schwänze kupieren. Das Ziel Tierwohl steht an oberster Stelle. Aber mit dem Verbot wird meiner Meinung nach einfach etwas durchgesetzt, was eine kleine Gruppe von Landwirten betrifft, die dazu vorher gar nicht befragt wurde. Wenn das Kupierverbot von Schafschwänzen sachlich und demokratisch angegangen worden wäre, könnte ich damit leben. Ich hätte mir gewünscht, dass unter den Schafhaltern zum Beispiel eine Umfrage durchgeführt worden wäre, um zu sehen, wer kupiert und aus welchen Gründen dies gemacht wird oder eben was gegen das Kupieren spricht.

Meiner Meinung nach haben es sich die Verantwortlichen zu einfach gemacht und einfach ein Verbot ausgesprochen, das schliesslich nur einen kleinen Teil der Landwirte betrifft und nicht die auf den verantwortlichen Positionen. Auch ich habe mir überlegt, den Rücktritt aus Bio Suisse zu geben, genau aus diesem Grund.

Marco Pfanner, Bioschafbauer
Grüsch GR

Schicken Sie uns Ihren Leserbrief an redaktion@bioaktuell.ch. Die Redaktion behält sich – möglichst nach Rücksprache – vor, Leserbriefe zu kürzen. Eine Publikation ist nicht garantiert.

Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

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

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

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

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

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



LINUS SILVESTRI AG
Nutztier-Systempartner
9450 Lüchingen
Tel 071 757 11 00
kundendienst@lsag.ch
www.lsag.ch

Vermarktung und Beratung:

Remo Ackermann, Bissegg TG	079 424 39 08
Linus Silvestri, Lüchingen SG	079 222 18 33
Jakob Spring, Kollbrunn ZH	079 406 80 27
Michael Heierli, Oberegg AI	076 683 51 15
Marina Casanova, Gossau SG	079 339 24 78

Unsere Absatzmärkte entwickeln sich sehr erfreulich. Wir suchen weitere Produzenten Partner für die Produktion von:

Silvestri Bio Weiderind, Silvestri Milchkalb, Bio Mastremonten

Wir haben auch für Bio Umstellbetriebe (Weiderinder, Milchkalb und Mastremonten) sehr interessante Lösungen.

Silvestri Milchkalb

(auf Geburtsbetrieb abgetränkt, oder mutter- u. ammengebundene Kälberaufzucht mit Tränkerzukauf)

Haben Sie Interesse? Melden Sie sich bitte bei uns. Wir beraten Sie bio natürlich sehr gerne.

Gut für alle: Regenerative Landwirtschaft!



Jetzt
Mitglied
werden!

VEREIN FÜR REGENERATIVE LAND- UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

Mitgliederleistungen:

- Infos, Vernetzung, Webinare
- Klimabilanz mit Cool Farm Tool
- Marke nutzen

www.agricultura-regeneratio.ch





BIO
MÜHLE
LEHMANN

BIO exklusiv

Biofutter ist Vertrauenssache!

Ruf uns an,
wir beraten dich gerne
0800 201 200



9200 Gossau
www.biomuehle.ch

Deine Ackerkultur – die Grundlage für ein gutes Bioprodukt!

Deine Vorteile bei einer Getreidelieferung an die Biomühle Lehmann:

- Verarbeitung in einer reinen Biomühle
- Prompte Abholung ab Hof oder Sammelstelle
- Schnelle Auszahlung
- Transparente Abrechnung von Mischkulturen dank direkter Trennung bei Annahme
- Mehrpreis bei Anrechnung an Kundenlager

Wir verarbeiten «nur» BIO – und sind stolz darauf!

 **biomondo** Der Marktplatz der Schweizer Bio-Landwirtschaft

Max, Bello oder Fiona?
Suche und inseriere gratis auf biomondo.ch

Ein Angebot von Bio Suisse

BIO
Aktuell

- Ich abonniere Bioaktuell für ein Jahr
10 Ausgaben Fr. 55.- / Ausland Fr. 69.-
- Ich wünsche ein kostenloses Probeexemplar von Bioaktuell
- Ich verschenke ein Jahresabo von Bioaktuell
10 Ausgaben Fr. 55.- / Ausland Fr. 69.-. Bitte Liefer- und Zahler-Adresse angeben.

Vorname / Name

Adresse / PLZ / Ort / Land

E-Mail

Datum Unterschrift

Talon ausschneiden und einsenden an:
Bio Suisse, Verlag Bioaktuell, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel
Tel. 061 204 66 66, verlag@bioaktuell.ch, www.bioaktuell.ch





Brunst gekonnt erkannt
UFA 989 Natur EXTRA

Für Bio-Milchkühe und -Zuchtsauen

- Galtphasenmineralstoff für Kühe
- Fördert Sichtbarkeit der Rausche bei Zuchtsauen
- Vitamin- und Spurenelementkonzentrat

Bio-Futter des Monats
Rabatt Fr. 20.-/100 kg
Gültig bis 12.08.22

AKTION

ufa.ch

In Ihrer **LANDI**