

BIO

Aktuell

Das Magazin der Biobewegung



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 fließend 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 Richtpreiserunden 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 2. Oktober 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 7 | 22 vom 2.9.2022
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
Claire Berbain (*cb*), Bio Suisse
Beat Grossrieder (*bgo*), FiBL
Jeremias Lütold (*jl*), FiBL
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 (FiBL)

Ania Biasio (*anb*), Chefredaktorin
Flore Araldi (*far*)
Serina Krähenbühl (*skr*)
Simona Moosmann (*msi*)
Nathaniel Schmid (*nsc*)
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-7
Passwort: ba7-2022

www.bioaktuell.ch

facebook.com/bioaktuell.ch/

Titelseite: Fleisch- und Milchersatzprodukte gewinnen an Beliebtheit. Sie gelten als ökologisch nachhaltig und in der Lebensmittelbranche herrscht Goldgräberstimmung. Doch Bio hinkt hinterher. Ab Seite 6. *Illustration: Simone Bissig; Bilder: Adobe Stock*

Inhalt

Schwerpunkt

Pflanzlich statt tierisch

- 6 Die vegane Revolution
- 8 Mehr Innovationen, weniger Imitate
- 10 Es geht auch ohne Nutztiere

Landwirtschaft

Tiergesundheit

- 12 Mit bunten Bändern gegen den Schmerz

Bildung

- 14 Neue Ausbildung im Biogemüsebau

- 17 FiBL-Beratung

Politik

Ökologischer Leistungsnachweis

- 18 Biodiversitätsförderflächen auf Ackerland – ab 2024

Verarbeitung und Handel

Direktvermarktung

- 23 Neuer Leitfaden zur regionalen Vertragslandwirtschaft

Bio Suisse und FiBL

Bio Suisse

- 25 Nachrichten

FiBL

- 26 Nachrichten
- 27 Das FiBL zeigte seinen neuen Campus

Rubriken

- 2 Impressum
- 4 Kurzfutter
- 29 Handel und Preise
- 30 Agenda/Marktplatz

Fleischtomaten

Als ich das erste Mal einen blutigen Erbsenproteinburger im Laden sah, war ich etwas irritiert. Vor allem aber skeptisch. Da präsentierte sich mir etwas, was aussieht wie Fleisch, laut Werbung schmecken soll wie Fleisch, gleichzeitig aber so weit entfernt vom Original ist, wie man sich das nur vorstellen kann. Meine Reaktion damals: Entweder esse ich richtiges Fleisch oder richtige Erbsen, aber doch nicht so was. Ähnliche Gefühle hegte ich gegenüber Bratwurst und Hack aus Quorn. Rückblickend war das heuchlerisch, denn bei panierten Quornnuggets drücke ich, wie ich etwas beschämt eingestehen muss, bis heute ein Auge zu. Mittlerweile ist der Markt für Fleisch- und auch für Milchersatzprodukte deutlich gewachsen. Sogar ein guter Freund von mir, bekennender Fleischliebhaber, meinte kürzlich, er esse aus Umweltschutzgründen neuerdings ab und an solche Produkte. Bei mir wiederum ist es so ... nun, ich habe es wirklich versucht, aber veganes Trockenfleisch schmeckt mir nun mal nicht. Persönlich kenne ich übrigens auch keine Vegetarierinnen oder Veganer, die darauf erpicht sind, etwas zu essen, was im Grunde Fleisch imitiert. Wenn Fleisch, dann Fleischtomaten. Sie wissen schon, Ochsenherzen. Die gibt es wenigstens in Bioqualität, was man von vielen Ersatzprodukten leider nicht behaupten kann. Oder noch nicht, denn Potenzial wäre vorhanden, wie unser Schwerpunkt ab Seite 6 zeigt. Nicht nur Verarbeitung und Handel, auch der Biolandwirtschaft eröffnen sich diesbezüglich Perspektiven. Letztere könnte die von der Industrie nachgefragten Rohstoffe liefern und diese – ganz dem Zeitgeist entsprechend – sogar noch vegan produzieren (Seite 10). So oder so, der vegane Lebensstil verschafft sich immer mehr Gehör in unserer (westlichen) Gesellschaft. Und wer weiss, vielleicht heisst es in der Werbung dereinst: «Schweizer Gemüse. Alles andere ist Beilage.»



René Schulte, stv. Chefredaktor



Gesagt



«Staatlich anerkannt ist unsere Ausbildung bisher nicht, und es ist noch offen, ob wir das anstreben sollen.»

Charlotte Klinkvort, F.A.M.E.
→ Seite 14

Gezählt

3,5

Prozent Biodiversitätsförderflächen auf Ackerland sind ab 2024 für alle ÖLN-Betriebe Pflicht, die mehr als 3 Hektaren offene Ackerflächen in der Tal- und Hügelizeone besitzen.

→ Seite 18

Gesehen



Der Klimawandel lässt grüssen. Nach trocken-heissen Tagen mit Temperaturen über 30 Grad zog am 20. Juli 2022 ein Gewitter mit Hagel über die Region Basel. Die Messstation Binningen BL in der Nähe des St. Margarethenguts registrierte Windböen von knapp 100 Stundenkilometern. Zurück blieb (unter anderem) dieses zerstörte Futtermaisfeld. Laut Biolandwirt Lukas Rediger beträgt der Schaden 60 Prozent. *Text und Bild: schu*

Bioschule retten

Mit einer Onlinepetition setzt sich der Ehemaligenverein Schwand-Bäregg für die Fortführung der Inforama-Bioschule auf dem Schwand in Münsingen BE ein. Gefordert werden die Beibehaltung praxisbezogener Unterrichtsformen auf Biobetrieben, der Aufbau einer künftigen Fachrichtung Biolandbau sowie mehr Weiterbildungsangebote für eine innovative Biolandwirtschaft. Hintergrund: Laut Ehemaligenverein ist der Fortbestand der Schule gefährdet. Es gebe Bestrebungen, heisst es, die Bioschule in die normalen Landwirtschaftsklassen am Inforama zu integrieren. *schu*

 www.schwand-baeregg.ch
Die Bio-Klasse > Petition Inforama

Das ist doch der Gipfel!

«Bio auf meinem Teller – Fakt oder Fake?» So lautet das Thema des zweiten Bio-Gipfels, der am 4. November 2022 an der HAFL in Zollikofen BE stattfindet. Das diesjährige Programm umfasst Referate in Deutsch und Französisch zu den Themen «1 × 1 der Biowelt», Rückverfolgbarkeit, Labeling, Greenwashing, Innovation in der Branche sowie Gesundheitsaspekt. Tickets zur Veranstaltung sind online erhältlich. Der Bio-Gipfel ist eines der grössten Branchentreffen der Schweizer Bioszene. Er wird partnerschaftlich organisiert von Bio Bern, BFH-HAFL, Inforama, FiBL, Bio Suisse und Bern ist Bio. *schu*

 www.bio-gipfel.ch

Raufutter fehlt – was tun?

Ungünstige Klimaverhältnisse wie in diesem Sommer führen zu einem Mangel an inländischem Knospe-Raufutter. Fehlt dieses, können Betriebe gemäss Auskunft von Bio Suisse bei ihrer Kontrollstelle einen Antrag auf den Zukauf von Nicht-Knospe-Raufutter stellen. Als Nachweis dienen eine ergebnislose Abfrage/Suche auf dem Onlinemarktplatz biomondo.ch sowie eine Bestätigung des Ackerbaustellenleiters oder der kantonalen Bioberatung, dass in absehbarer Zeit kein Raufutter gewonnen werden kann. Die Kontrollstelle kann den Zukauf von EU-Bio-Raufutter bewilligen. Ist solches nicht mehr erhältlich, kann sie eine Bewilligung für konventionelles Raufutter erteilen. *schu*

Letzte Chance auf Agroforst-Fördergelder

Bäumchen pflanzen zum Dritten: Noch bis April 2023 haben Knosp-Betriebe die Möglichkeit, am Agroforst-Förderprogramm von Coop teilzunehmen. Danach ist Schluss. Biolandwirtinnen und -landwirte, die mit einem Agroforstprojekt liebäugeln oder ein solches geplant haben, sollten also jetzt damit starten. Laut Ian Rothwell von Partnerin Myclimate stehen Fördergelder für rund 1500 weitere Bäume zur Verfügung. Pro Baum erhalten die Teilnehmenden 75 Franken. Die Mindestanzahl pro Betrieb liegt bei 20 Bäumen. Dazu gibt es

gratis zwei Fachberatungen vor Ort im Wert von 1500 Franken. Mit dem 2017 unter Beteiligung von Bio Suisse und WWF lancierten Förderprogramm sollen Agroforstprojekte mit Hochstamm-, Wildobst- sowie einheimischen Laubbäumen (Wertholz) ermöglicht werden. Bisher konnten laut Ian Rothwell rund 4500 Bäume gepflanzt werden. Coop finanziert mit solchen Förderprogrammen Klimaschutzprojekte in der Schweizer Lieferkette. Alle Infos online. *schu*

www.myclimate.org/agroforst



75 Franken pro Baum gibt es im Agroforst-Förderprogramm von Coop.

Neues digitales Kleid

Vielen ist es bereits aufgefallen: Die Bioberatungsplattform bioaktuell.ch erstrahlt seit einigen Wochen in neuem Kleid. Auch die Strukturen und die Funktionalität der Website wurden optimiert. So gibt es pro Rubrik eine übersichtliche Einstiegsseite, unter anderem mit aktuellen Themen, Filmen und Ver-



Optimierte Website: bioaktuell.ch

anstaltungen. Filterseiten erlauben es Userinnen und Usern, Informationen thematisch und nach Datum geordnet auszuwählen. Neue Gestaltungselemente ermöglichen es zudem, gezielt auf Wichtiges hinzuweisen. Rückmeldungen zur Website sind willkommen. *schu*

→ redaktionwebsite@bioaktuell.ch

www.bioaktuell.ch

Schlaumähen und Insekten schützen – neue Kampagne will sensibilisieren

Im Futterbau bringt ein Mähaufbereiter einige Vorteile mit sich. Richtig genutzt, kann er etwa die Trocknungszeit des Schnitts verkürzen und dessen Siliereigenschaften verbessern. Es gibt aber auch Nachteile. Dazu gehört, dass der Aufbereiter nebst dem Mähwerk gerade für Insekten, aber auch Amphibien oder bodenbrütende Vögel eine zusätzliche Gefahr darstellt.

Nun hat der Schweizer Bauernverband (SBV) eine bis 2023 dauernde Sensibilisierungskampagne lanciert mit dem Titel: «Schlaumähen! Aufbereiter gezielt einsetzen – Insekten & Co. schützen». Ziel sei es, heisst es in einer entsprechenden Medienmitteilung, Bauernfamilien, aber auch Lohnunternehmen oder Maschinenhändler für die Probleme zu sensibilisieren und eine nachhaltige Veränderung im Alltag zu bewirken. Denn: Ein gezielter Einsatz verbessere die Futterqualität und schütze zugleich Insekten und Kleintiere. Letzteres scheint auch

bitter nötig. Denn laut Kampagne wird die Schädigungsrate von Heuschrecken beim Einsatz eines Mähaufbereiters von durchschnittlich 21 auf 46 Prozent mehr als verdoppelt; bei Bienen beträgt der Verlust 35 bis 62 Prozent.

Zusammen mit den Partnern Agridea, Apisuisse, IP-Suisse, Schweizerischer

Verband für Landtechnik und Schweizerische Vogelwarte hat der SBV diverses Infomaterial in Deutsch, Französisch und Italienisch erarbeitet, darunter eine Broschüre, die auf der Kampagnenwebsite zu finden ist. *schu*

www.schlaumaehen.ch



Der Mähaufbereiter kann die Futterqualität steigern, aber eben auch Kleintiere töten.



Die vegane *Revolution*

Der Absatz pflanzlicher Alternativen zu Fleisch und Milch wächst. Ein unumkehrbarer Trend, getrieben von Flexitarismus und steigendem Umweltbewusstsein.

Pflanzenbasiertes Essen, veganisierte Rezepte, alternative Proteine – Lebensmittel und Gerichte, die ohne tierische Produkte auskommen, gehören zu den wichtigsten Trends unserer Zeit. Das konstatiert die österreichische Ernährungs- und Trendforscherin Hanni Rützler in ihrem «Food Report 2023». Die Zahl der Flexitarier, die ihren Fleischkonsum bewusst reduzieren, nimmt zu. Genauso die Zahl der Vegetarierinnen und Veganer. Dem zugrunde liegt der Fakt, dass sich ein wachsender Teil der westlichen Gesellschaft umweltbewusster, klimaschonender, tierfreundlicher und gesünder ernähren möchte. Im deutschen «Trendreport Ernährung 2022» des Netzwerks Nutrition Hub und des Bundeszentrums für Ernährung geben 71 Prozent von über 100 befragten Expertinnen und Experten an, es handle sich dabei um «die wichtigste und unumkehrbare Entwicklung dieser Dekade». Dies untermauern diverse internationale wie nationale Berichte, Studien und Analysen.

Die Schweiz ist keine Ausnahme. In einer Umfrage des Prüfungs- und Beratungsunternehmens Deloitte Schweiz gaben 2021 vier von fünf Konsumentinnen und Konsumenten an, dass Nachhaltigkeitsaspekte ihre Essgewohnheiten beeinflussen. Eine immer wichtigere Rolle kommt hierbei Ersatzprodukten zu, sprich pflanzlichen Alternativen zu Fleisch, Fisch, Milch(produkten), Eiern und Honig. Dazu gehören etwa Seitanschnitzel, Quornnuggets, Erbsenproteinburger, Haferdrinks, Cashewjoghurts oder Löwenzahnhonig. Mehrere Studien bescheinigen diesen Produkten eine vergleichsweise gute Ökobilanz. Fleischersatzprodukte, heisst es etwa im Bericht «Fleisch der Zukunft» (2019) des deutschen Bundesumweltamts, seien klima- und ressourcenschonender als das tierische Original.

Wer den «Schweizer Fleischersatz-Report» (2021) und den «Schweizer Milchersatz-Report» (2022) des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW) sowie den «Plant Based Food Report 2022» der Detailhändlerin Coop konsultiert, wird feststellen: noch handelt es sich um Nischenmärkte, doch seit Jahren steigen Nachfrage und Produktauswahl stark an. So hat sich laut BLW der Umsatz von Fleischersatzprodukten innerhalb von fünf Jahren fast verdoppelt, jener von Milchersatzprodukten ist um knapp 80 Prozent gestiegen. Und laut Deloitte und dem Coop-Report will fast jede und jeder Zweite auch in Zukunft gleich viel oder noch mehr pflanzliche Ersatzprodukte (gentechfrei) kaufen. Dass ein solcher Markt gerade der Biobranche Chancen bietet, liegt auf der Hand – gleichzeitig birgt er Konfliktpotenzial (Seite 8).

Umstellen statt aufhören

Derweil treibt der Veganismus auch auf dem Bioacker Blüten. Davon zeugen biovegan bewirtschaftete Knospe-Betriebe (Infobox rechts und Seite 10). Die Ethikerin und Landwirtin Sarah Heiligtag betreibt im zürcherischen Hinteregg einen solchen Lebenshof, den «Hof Narr». Seit vier Jahren unterstützt sie zudem Landwirtinnen und Landwirte, die ihre Betriebe auf biovegan umstellen möchten.

«Das hat anderen Betrieben aufgezeigt, dass es echte Optionen gibt», sagt Sarah Heiligtag. So hat sie kürzlich den 109. Betrieb bei der Umstellung begleitet. Die Gründe dafür seien meist ethischer und ökologischer Natur. Vielen gehe es vor allem auch um die Vermeidung von Tierleid. Hier seien gleich zwei neue Tendenzen feststellbar, sagt Sarah Heiligtag. Eine gehe weg von der Schlachtung, hin zur Umstellung auf die Produktion von pflanzlicher Nahrung. Die andere Tendenz gehe zurück zur Hof- und Weidetötung. Welchen Weg die Betriebe auch einschlagen, immer brauche es viel Durchhaltewillen, sagt Sarah Heiligtag. «Man kann eine solche Umstellung nicht halbherzig durchziehen. Es braucht umfassende Vorabklärungen und viel Überzeugung.» René Schulte und Ann Schärer



Biovegan und biozyklisch-vegan

«Vegan» ist mittlerweile nicht mehr nur eine Ernährungs-, sondern auch eine Bewirtschaftungsform: In der bioveganen Landwirtschaft gibt es Betriebe, die viehlos produzieren, und es gibt Lebens- oder Archehöfe. Zudem wird zwischen biovegan und biozyklisch-vegan unterschieden. Biovegane Landwirtschaft ist eine sehr offene, sich stetig verändernde Definition. Sie lässt den Betrieben viel Raum für eigene Interpretationen. Eine Zertifizierung ist nicht möglich. Biozyklisch-vegan bewirtschaftete Betriebe wiederum basieren auf den Richtlinien von Adolf Hoops (1932–1999), der in den 1950er-Jahren Grundlagen für eine zukunftsweisende, pflanzenbasierte und nutztierfreie Landbewirtschaftung entwickelt hat. Seit 2017 sind die biozyklisch-veganen Richtlinien per Beschluss des Weltrats der IFOAM (Internationale Vereinigung der ökologischen Landbaubewegungen) global als veganer Ökostandard anerkannt.

Probleme bei der Umstellung auf biovegan haben meist eine soziale Komponente, sagt Beraterin Sarah Heiligtag (Artikel links). Eine Elterngeneration etwa, die neuen Ideen skeptisch gegenübersteht (Seite 10). Ein anderes häufiges Problem seien über Jahre weiterlaufende, bindende Verträge. Die zwei wichtigsten Tipps von Sarah Heiligtag für Umstellerbetriebe:

- Sich umfassend beraten lassen; dazu gehört auch, herauszufinden, wo noch Marktpotenzial vorhanden ist.
- Informationen sammeln und sich mit anderen, ähnlich denkenden Betrieben vernetzen.

Weitere Informationen gibt es auf der Website von Sarah Heiligtag. [ann](#)

www.transformation.org

Was soll es sein? Kuhmilch oder Mandeldrink? Der Markt mit pflanzlichen Ersatzprodukten wächst, der vegane Lebensstil wird salonfähig. Auch auf Biohöfen. Illustration: Simone Bissig; Bilder: FiBL; Adobe Stock

Weniger Imitate, mehr Innovationen

Haferdrink statt Milch, Gemüseburger statt Hacktätschli: Für die Knospe-Verarbeitung und den Biolandbau bietet der Fleisch- und Milchersatzmarkt Chancen – aber mit Einschränkungen.

Pflanzliche oder auf Pflanzen basierte Ersatzprodukte erleben seit einigen Jahren einen Boom (Seite 7). Vieles deutet darauf hin, dass dieser anhalten und sich sogar verstärken wird. Denn bei vielen Konsumentinnen und Konsumenten geniessen vegane und vegetarische Alternativen zu Fleisch und Co. ein nachhaltiges Image. Entsprechend rufen die Entwicklungen in diesem Markt Investoren auf den Plan, und Grosskonzerne wittern ein lukratives Geschäft. Es herrscht Goldgräberstimmung in der Lebensmittelindustrie – und dazu gehört bekanntlich auch die Biobranche, die sich, nicht ganz überraschend, als Gralshüterin der Nachhaltigkeit bereits ein kleines Stück des Pflanzenbasiert-Kuchens abgeschnitten hat.

Dabei fällt auf, dass Bio Suisse als Knospe-Lizenzgeberin und Dachverband des Schweizer Biolandbaus bis dato keine konsolidierte Haltung oder Strategie zu diesem wachsenden Markt kundgetan hat. «Wir arbeiten abteilungs- und gremienübergreifend daran, die nächsten Schritte zu evaluieren», sagt Nicole Kleinschmidt, Leiterin Produktmanagement bei Bio Suisse. Der Markt sei aus ihrer Sicht auch aufgrund der Fruchtfolge agronomisch sehr interessant. «Es wäre eine verpasste Chance, diesen nicht aktiv mitzugestalten.» Gestützt auf Recherchen, Marktbeobachtungen und Storechecks wurde mittlerweile ein internes Positionspapier zum Thema Fleisch- und Milchersatzprodukte erstellt. Zusätzlich haben Fachexpertinnen der Abteilung Verarbeitung und Handel eine differenzierte Einschätzung des Markt- und Innovationspotenzials nach Produktkategorie erarbeitet.

Knospe-Flut und -Ebbe bei Milchersatzprodukten

Bereits mit der Knospe ausgezeichnet ist eine Flut an Milchersatzgetränken. Dazu gehören Drinks aus Hafer, Soja, Reis, Mandeln, Kichererbsen oder Cashewnüssen. Das Potenzial sei trotzdem noch lange nicht ausgeschöpft, sagt Sabine Würth, Leiterin Verarbeitung und Handel bei Bio Suisse. «Ebenfalls möglich sind Drinks aus Lupinen, Ackerbohnen, Marroni, Kartoffeln, Hanf, Mais oder Quinoa.» Zudem müssten künftig mehr Rohstoffe aus der Schweiz stammen. Bisher sei das nur bei Hafer der Fall. Alles andere komme aus dem Ausland. «Wir müssen den heimischen Anbau fördern und neue Absatzkanäle



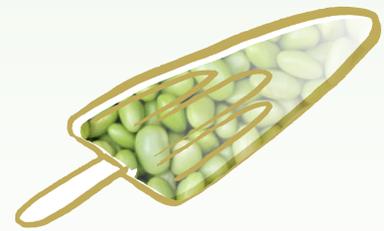
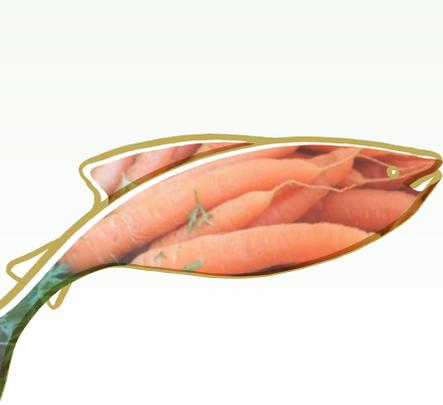
le schaffen mit fairen Produzentenpreisen», sagt Sabine Würth. Geht es um vegane Joghurts, Quarks, Desserts, Rahm- und Käsealternativen, so

herrscht punkto Knospe-Vielfalt eher Ebbe. «Das müsste nicht sein. Es gibt eine Reihe bestehender Sortimente, bio und konventionell, die in Knospe umgewandelt werden könnten. Hierzu möchten wir das Gespräch mit den Herstellern suchen.» Ein typisches Beispiel könnten die Joghurts und Käseanalogue aus Cashewkernen der Schweizer Firma New Roots sein, die es bereits in Schweizer und EU-Bio-Qualität gibt. Andererseits gibt es gerade bei fermentierten Produkten gewisse Grenzen, bedingt durch Vorgaben in der Schweizer Bioverordnung und die strengen Richtlinien von Bio Suisse bezüglich Zusatzstoffe wie Stabilisatoren. Etwas, womit sich die Markenkommission Verarbeitung und Handel von Bio Suisse auseinandersetzen muss, will der Verband die Produktvielfalt fördern. Einschränkungen bremsen auch den Butter- und Margarineersatz. Kritischer Punkt ist hierbei die Fetthärtung, die über ein verbotenes chemisches Verfahren (Umesterung) oder hohe Drucke und Temperaturen erfolgt. Aktuell erhältlich sind Knospe-Backfette aus Palmfett und Sonnenblumenöl.

Richtlinien schränken Fleischanalogue ein

Wohl am wenigsten Knospe-Potenzial gibt es derzeit bei den Fleisch- und Fischanalogen, die das Original in Aussehen, Geschmack und Textur zu imitieren versuchen. Ein Grund dafür ist, dass es sich bei diesen Lebensmitteln auf Basis von Erbsen-, Soja- oder Weizenproteinen oft um extrudierte Produkte handelt. Dabei übersteigen die für die Herstellung benötigten Temperatur- und Druckwerte in den meisten Fällen die von den Bio-Suisse-Richtlinien zugelassenen Extrusionsparameter. «Sie erfüllen den Grundsatz der schonenden Verarbeitung nicht», sagt Sabine Würth. Zudem fänden sich in solchen Fleischimitaten immer wieder nicht Knospe-konforme Aroma- und Farbstoffe sowie Hilfs- und Zusatzstoffe wie Stabilisatoren oder das künstlich zugesetzte Vitamin B₁₂. Letzteres bezieht der Mensch primär aus tierischen Produkten. Allein mit pflanzlichen Lebensmitteln ist der Bedarf an B₁₂ nach aktueller Ernährungslehre nicht zu decken.

Etwas mehr Knospe-Potenzial bieten hingegen Fleischimitate auf Basis von Quorn (ein fermentiertes Pilzmyzel), Tofu, Tempeh oder Seitan. Vor allem, weil auch hier laut Sabine Würth bereits bestehende Produktlinien in Knospe-Qualität umgewandelt werden könnten – sofern es die Verarbeitungs-



Ersatzprodukte haben ein nachhaltiges Image.
Ihr Markt ist eine Chance für die Biobranche.

verfahren und Inhaltsstoffe am Ende tatsächlich zulassen. Die in diesem Segment grössten, noch vorwiegend konventionellen Labels sind Cornatur von Migros und Délicorn von Coop. Hierzu muss ergänzt werden, dass es Tofu, Tempeh und Seitan als Monoprodukte schon seit Jahren mit der Knospe gibt, sei es en bloc oder in Würfeln, nature, geräuchert oder mariniert.

Originelle Convenience hat Potenzial

Das mit Abstand grösste Knospe-Potenzial sieht Sabine Würth im Bereich der veganen und vegetarischen Convenience. Hier böten sich zudem die besten Chancen, sich geschmacklich von den Fleischanalogen zu lösen – ungeachtet dessen, dass einige der Produkte am Ende Burger, Balls oder Hack heissen und entsprechend geformt sind. Tatsächlich ist eine scharfe Abgrenzung zwischen pflanzlichem Fleischersatz und pflanzlicher Convenience nicht immer möglich. Umso mehr betont Sabine Würth: «Innovation statt Kopie heisst die Lösung. Wir wollen sowohl die verarbeitende Industrie als auch alle Hofverarbeiterinnen und -verarbeiter dazu motivieren, Neues zu entwickeln.» Als Beispiel nennt Sabine Würth den aus Hasel-

nüssen und Randen gefertigten Hazelburger, der 2020 den Innovationspreis Grand Prix Bio Suisse gewonnen hat. Komme hinzu: «Warum extrudieren, wenn man ein Produkt auch schonend mischen, formen und pressen kann?»

Ebenfalls erwähnenswerte pflanzenbasierte Schweizer Innovationen in Knospe-Qualität – Convenience oder nicht, Imitat oder nicht – sind die Lachsalternative Wood Smoked von Wild Foods aus geräucherten Schweizer Rüeblen, die Bio-Rostbratwürstli mit Blumenkohl und Käse von Délicorn sowie die Bio-Chunks aus Sojabohnenokara und Kichererbsen von Luya. «Es gibt noch nicht viele solcher Produkte. Zudem fehlt es teils an genügend Schweizer Knospe-Rohstoffen», sagt Sabine Würth. Sie sehe deshalb noch erhebliches Potenzial im heimischen Anbau von Gemüse, Ölsaaten, Getreide, Pseudogetreide und Hülsenfrüchten. «Gleichzeitig sollten wir offen bleiben gegenüber vereinzelt exotischeren Rohstoffen wie der tropischen Jackfrucht, die aus Asien kommt, oder Algen.» Ersatzprodukte, so viel ist klar, bringen verstärkt Dynamik in die Märkte und erfordern Erfindungsreichtum. Etwas, womit sich die Biobranche bestens auskennt. *René Schulte*



Von Esskultur, Nebenströmen und Regionalität – Fleischanalogue im Fokus

Knospe-zertifizierte Fleischanalogue sind rar. Ein Grund dafür ist die von den Bio-Suisse-Richtlinien stark eingeschränkte Extrusion, ein in der Branche umstrittenes Verfahren, das bei der Herstellung vieler solcher Produkte zum Einsatz kommt. Lässt man diese Diskussion jedoch beiseite, so gilt allgemein: «Mit Fleischanalogen kann man die Leute einfach dazu bringen, weniger Fleisch und Fisch zu essen, ohne dass sie ihre Kochgewohnheiten gross ändern müssen», sagt Ursula Kretzschmar, FiBL-Expertin für Lebensmittelqualität und Verarbeitung. Ein wichtiger Aspekt sei hierbei auch die Esskultur und das Emotionale. «Vegane Fischstäbchen haben deshalb Erfolg, weil sie bei vielen mit positiven Kindheitserinnerungen verknüpft sind.» Demgegenüber stehe der ernährungsphysiologische Nachteil, dass etwa ein (extrudierter) Erbsenproteinburger im Vergleich zu seinem Vorbild aus Fleisch

über kaum Eisen und kein Vitamin B₁₂ verfüge. Ein weiterer Punkt sind die Nebenströme. So landet beim soeben erwähnten Burger primär das reine Protein der Erbsen im Patty. Was ungenutzt bleibt, sind die Fasern und die Stärke der Hülsenfrucht, für die nun ein Verwendungszweck gefunden werden muss. Denn mit der Erfindung dieses Produkts wurde ein Nebenstrom generiert, den es vorher nicht gab. Und erst noch ein proteinarmer mit tiefer Wertigkeit. «Aus ökologischer Sicht ist es sinnvoller, Fleischersatzprodukte aus proteinreichen Nebenströmen herzustellen», sagt Ursula Kretzschmar. Dieses Upcycling lasse sich am Beispiel von Sojabohnen gut aufzeigen: Bei der Gewinnung von Sojaöl und -lecithin fällt als Nebenstrom ein proteinreicher Presskuchen an. Dieser kann in Form von Schnitzel oder Geschnetzeltem für die menschliche Ernährung genutzt werden.

«Ganz nach dem Motto 'Feed no food', denn oft wird Sojapresskuchen als Tierfutter verwertet.»

Auch «Swiss made» ist ein Thema. «Ein Teil der Biobranche ist überzeugt, dass der Anbau von Körnerleguminosen in der Schweiz zur Herstellung von Fleischanalogen kleine, regionale Herstellerinnen und Verarbeiter fördern würde», sagt Ursula Kretzschmar. Bereits heute gibt es diesbezüglich das von FiBL und Strickhof aufgebaute «Netzwerk Protein Power», das Landwirte und Verarbeiterinnen zusammenbringen will. «Ein erfolgsversprechendes Beispiel einer Schweizer Proteinalternative sind Süsslupinen, die als Sojaersatz in Bioqualität nachgefragt sind.» Tatsache ist aber auch: Die Industrie benötigt grosse, hierzulande (noch) nicht immer verfügbare Rohstoffmengen, weshalb Regionalität und Bio für sie nicht in jedem Fall oberste Priorität haben. *schu*



Wer sich für eine vegane Hofbewirtschaftung entscheidet, muss sich neu ausrichten.

Es geht auch ohne Nutztiere

Auf dem einen Betrieb tummeln sich 40 Rinder, auf dem anderen kein einziges Nutz- oder Haustier. Zwei Betriebe zeigen: Mehrere Wege führen zur biovegane Landwirtschaft.

Dass auf dem Biohof Hübeli im bernischen Kallnach viele Rinder weiden, die Milch im Kühlschrank des hofeigenen Ladens jedoch pflanzlichen Ursprungs ist, mag auf den ersten Blick erstaunen. Auch dass auf einem biovegane Betrieb Gülle zum Einsatz kommt, ist eher ungewöhnlich. «Die Gülle fällt ja sowieso an und wir können so den Nährstoffkreislauf schliessen», sagt Urs Marti, der den elterlichen Betrieb gemeinsam mit seiner Frau Leandra Brusa führt. Wichtig ist den beiden vor allem, dass auf dem Hof tierleidfrei produziert wird. So übernahm Urs Marti die ehemaligen Milchkühe seines Vaters, welche dieser am 31. Dezember 2017 zum letzten Mal gemolken hatte, und begann den Betrieb auf Bio umzustellen.

«Den Betrieb viehlos zu führen, wäre sicher noch konsequenter. Aber die Kühe waren schon da», sagt Urs Marti. Mittlerweile besteht etwa die Hälfte der vierzigköpfigen buntgemischten Herde aus Kühen, die er vom Vater übernommen hat, die andere Hälfte sind Pensionstiere, viele von ihnen sind Ochsen. «Wir waren selber erstaunt, auf welche grosse Nachfrage unsere Pensionsplätze für Rinder stiessen», sagt Leandra Brusa. Dieses Projekt des Biohofs Hübeli läuft unter der Bezeichnung Tierarche Seeland. Die Tiere werden über Pensionsgelder finanziert, welche die Tierbesitzerinnen und -besitzer bezahlen, wie auch über Patenschaften.

Der Biohof Hübeli umfasst 30 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche, wobei rund die Hälfte aus Dauergrünland besteht. Auf den restlichen 14 Hektaren bauen Urs Marti und Leandra Brusa Linsen, Hafer und andere Getreidesorten sowie verschiedene Speisemaissorten an. Für das Selbstpflückerlebnis steht zudem ein Folientunnel mit Tomaten, Auberginen und Chili zur Verfügung. «Wichtig ist für uns, dass wir auf der Ackerfläche Kalorien für die menschliche Ernährung produ-

zieren, kein Viehfutter. Wir bauen also nicht Futtermais an, sondern Tortilla- und Polentamais», sagt Urs Marti, der als Lehrer gearbeitet hat, bevor er den elterlichen Betrieb übernommen hat. Aus dem Hafer wird direkt auf dem Hof Hafermilch gewonnen, welche pasteurisiert und im Mehrwegglas direkt ab Hof sowie über rund 40 Unverpackt- und Bioläden in der Region verkauft wird. Am Trester darf sich allen voran der 23-jährige Limousin-Ochse Tamay gütlich tun.

Skepsis bei der Elterngeneration

Der Idee eines biovegane Hofes standen die Eltern von Urs Marti zuerst skeptisch gegenüber. «Sie waren zwar erfreut, dass ich den Hof übernehmen möchte – das hatte ich ursprünglich nicht geplant –, doch waren sie unsicher, ob ein solcher Betrieb mit einer Tierarche überhaupt regelmässig genügend Geld abwerfen kann», sagt Urs Marti. «Für mich und meine Frau war es jedoch wichtig, dass wir auf dem Betrieb das machen können, was wir richtig finden: eine diverse Landwirtschaft ohne Tiernutzung.» Urs Marti und Leandra Brusa können von dem leben, was der Betrieb abwirft. Wohl auch deshalb stehen die Eltern von Urs der Idee mittlerweile positiv gegenüber und packen beide gerne mit an – Verena Marti vor allem bei der Betreuung der drei Kinder, Hans Marti unter anderem im grosszügigen Laufstall.

«Die hitzigeren Diskussionen fanden früher statt, als ich mich bereits im Gymnasium für eine vegane Lebensweise entschieden habe», sagt Urs Marti. Er lebt seit 20 Jahren vegan, Leandra Brusa seit 10 Jahren. «Für uns ist das kein «Lifestyle». Wir machen das, weil wir Tierleid vermeiden wollen – so etwa die Trennung von Mutterkuh und Kalb oder die Schlachtung männlicher Kälber», sagt Urs Marti. Der Entscheid, vegan zu leben, habe also moralische Gründe. Gleichzeitig legt das Ehepaar viel Wert auf Regionalität, Saisonalität und ökologisch erzeugte Lebensmittel.

Viehlos aus Überzeugung

Um eine möglichst ökologische und bodenschonende Landwirtschaft geht es auch Jann Krättli und Nadia Ruchti vom Biohof Tannacker im freiburgischen Rechthalten. Deshalb

leben sie aus Überzeugung vegan und bewirtschaften einen biovegane Betrieb – teilweise nach dem Konzept der Permakultur. Damit sich die Handarbeit finanziell lohnt, hat sich Jann Krättli auf Nischenprodukte spezialisiert, zum Beispiel arbeitsintensive Pflanzen wie Schnittsalate oder Kräuter. Ähnlich wie auf dem Biohof Hübeli waren Nadias Eltern zwar erfreut, dass sich die nächste Generation vor elf Jahren dazu entschieden hat, den Betrieb zu übernehmen, doch war man über die Neuausrichtung etwas erstaunt. «Vor allem optisch entspricht der Betrieb nicht dem, was meine Eltern gewohnt waren. Mein Vater findet noch immer, dass es bei uns etwas unordentlich aussieht», sagt Nadia Ruchti lachend. Sie arbeitet zu 40 Prozent auf dem Betrieb mit und widmet sich dabei vor allem der Produktion von Konfitüren, Gelées, Chutneys und getrockneten Kräutern. «Diese Arbeit ist so schön planbar, ganz anders als mein Hauptberuf als Hebamme.»

Nadia Ruchtis Partner Jann Krättli ist gelernter Gemüsegärtner und arbeitet Vollzeit auf dem Biohof Tannacker. Im Gegensatz zum Biohof Hübeli gibt es auf dem Tannacker keine Tiere. Das Paar führt den Betrieb aus Überzeugung viehlos. Denn für beide ist Tierhaltung und -schlachtung mit Gewalt verbunden. Heisst: In den drei Hektar grossen Gemüsebeeten kommt keinerlei tierischer Dünger zum Einsatz. «Dass man mit pflanzlicher Düngung weniger Erträge habe und die Nährstoffkreisläufe nicht schliessen könne, ist ein Vorurteil. Der einzige Unterschied ist, dass das Heu bei uns nicht zuerst noch durch ein Tier hindurch geht», sagt Jann Krättli. Dieser Prozess führe nicht zu einer Nährstoffvermehrung, höchstens zu einer stärkeren Konzentration.

Mehr als eine Wirtschaftsweise

Jann Krättli hat ein eigenes Verfahren zur Gewinnung von pflanzlichem Dünger entwickelt. Dazu schneidet er auf den Ökowieden Heu und schichtet dieses auf, damit es anrotten kann. Dieses «vorvergorene» Heu wird dann maschinell in den Boden eingearbeitet. «Unser Ziel ist dabei, dass wir möglichst wenig Nährstoffe vom Boden wegtragen», sagt Jann Krättli. Seine Lehre zum Gemüsegärtner hat er erst mit 30 Jahren begonnen. «Ich lebte aber auch schon vorher vegan und habe mich für Nachhaltigkeit und Permakultur interessiert. Nach der Lehre ergab sich dann die Möglichkeit, den Betrieb von Nadias Eltern zu übernehmen.» Das Biogemüse verkaufen die beiden grösstenteils auf dem Wochenmarkt im nahe gelegenen Freiburg sowie über einige Bioläden in der Region. Wie auf dem Biohof Hübeli werden auch auf dem Biohof Tannacker kurze Transportwege, ein geringer CO₂-Ausstoss, eine vegane Ernährungsweise und Biodiversität grossgeschrieben. Einen Hof biovegan zu bewirtschaften, heisst für Jann Krättli und Nadia Ruchti halt mehr als die Art, einen landwirtschaftlichen Betrieb zu führen. Für sie ist der Biohof zugleich auch ein ökologisches und politisches Projekt.

Aus Forschungssicht ist der Ansatz, der auf dem Biohof Tannacker verfolgt wird, eine gute Idee. Wichtig sei dabei, dass die Nährstoffe im System verbleiben, sagt Andreas Fliessbach, Co-Leiter Gruppe Bodenfruchtbarkeit und Klima am FiBL. Vielerorts werde Grüngut bereits von einer Ackerfläche auf eine andere gebracht, wo mehr Nährstoffe vonnöten sind. «Der Umweg über das Tier ist nur insofern sinnvoll, dass die Nährstoffe beim tierischen Verdauungsvorgang konzentriert und leichter verfügbar gemacht werden», sagt Andreas Fliessbach. Dabei sei das Tier, also die Fleisch- oder Milchgewinnung,

ein zusätzlicher Nutzen. Die biovegane Gemüseproduktion führe vermutlich sogar zu höheren Erträgen, weil weniger Nährstoffe durch das Tier verlorengehen. «Tierischer Dünger ist für den Gemüsebau ja nicht zwingend, sondern eher im Sinne einer Recyclingidee entstanden», sagt Andreas Fliessbach.

Ann Schärer

→ Markus Steffens, Co-Leiter Gruppe Bodenfruchtbarkeit & Klima, FiBL
markus.steffens@fibl.org
Tel. 062 865 04 18



Biohof Hübeli, Kallnach BE

Wirtschaftsweise: Knospe-Betrieb seit 2020, biovegan

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 30 ha

Kulturen: 4 ha Kunstwiesen, 3,5 ha Hafer, 2 ha Linsen,

1 ha Dinkel, 1,5 ha Brotweizen, 0,5 ha Hartweizen,

1,5 ha Polentamais, Rest: Öko-/Naturwiesen, Blühstreifen

Tierbestand: 40 Rinder in 4 Herden, 2 Schafe, 2 Minipigs, 2 Pferde

Vermarktung: Bio- und Unverpacktläden, Online-Shop, Hofladen, Selbstpflücktunnel

www.biohof-hubeli.ch



Tierarche Seeland: Leandra Brusa mit Tochter Larina und Urs Marti ersparen ihren Rindern den Gang zum Schlachthof.

Biohof Tannacker, Rechthalten FR

Wirtschaftsweise: Knospe-Betrieb seit 2013, biovegan

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 3 ha

Kulturen: Gemüse-, Beeren- und Kräuteranbau, Obst

Tierbestand: keine Tiere

Vermarktung: Wochen- und Spezialmärkte, Online-Shop

www.biohof-tannacker.ch



Jann Krättli und Nadia Ruchti beim Ernten der zarten Goldmelissenblüten.

Mit bunten Bändern gegen den Schmerz

Kinesiotapes erlangten vor allem durch Fussballstars weltweit Bekanntheit. Doch die farbigen Streifen können unterstützend auch Rindern wieder auf die Beine helfen.

Der Blick von Kuh Debby wirkt leicht nervös. Was geht da an ihrem Körper vor? Rösmi Aeschlimann sprüht einen Spray auf Debbys Becken. Sprühkleber, wie die Pferdephysiotherapeutin und Rindertaping-Dozentin erklärt. Da Kühe ihre Stoffwechselprodukte über die Haut ausscheiden, ist ihr Fell nicht fettfrei und das Tape würde nicht ausreichend haften. Routiniert und kontrolliert zieht Rösmi Aeschlimann das Tape in die Länge. Der Zugeffekt ist wichtig, denn so entsteht ein Raum zwischen Ober- und Unterhaut sowie Faszien und Muskeln, womit sich die Zirkulation im Gewebe verstärkt. Entsprechend nennt sich dies Spacetechnik. Damit können sich Verspannungen lösen und Schmerzen gelindert werden.

Rösmi Aeschlimann gibt das pinkfarbige Kinesiotape weiter an Josef Steinmann, Betriebsleiter des Biohofs Netzelen im luzernischen Roggliswil. Der Landwirt, der seit acht Jahren kein Antibiotikum in seinem Stall mehr eingesetzt hat, war vor einigen Monaten Gastgeber für einen Rindertapingkurs mit Rösmi Aeschlimann und hat gleich selbst daran teilgenommen. Seither setzt er die Tapingtechniken bei seinen

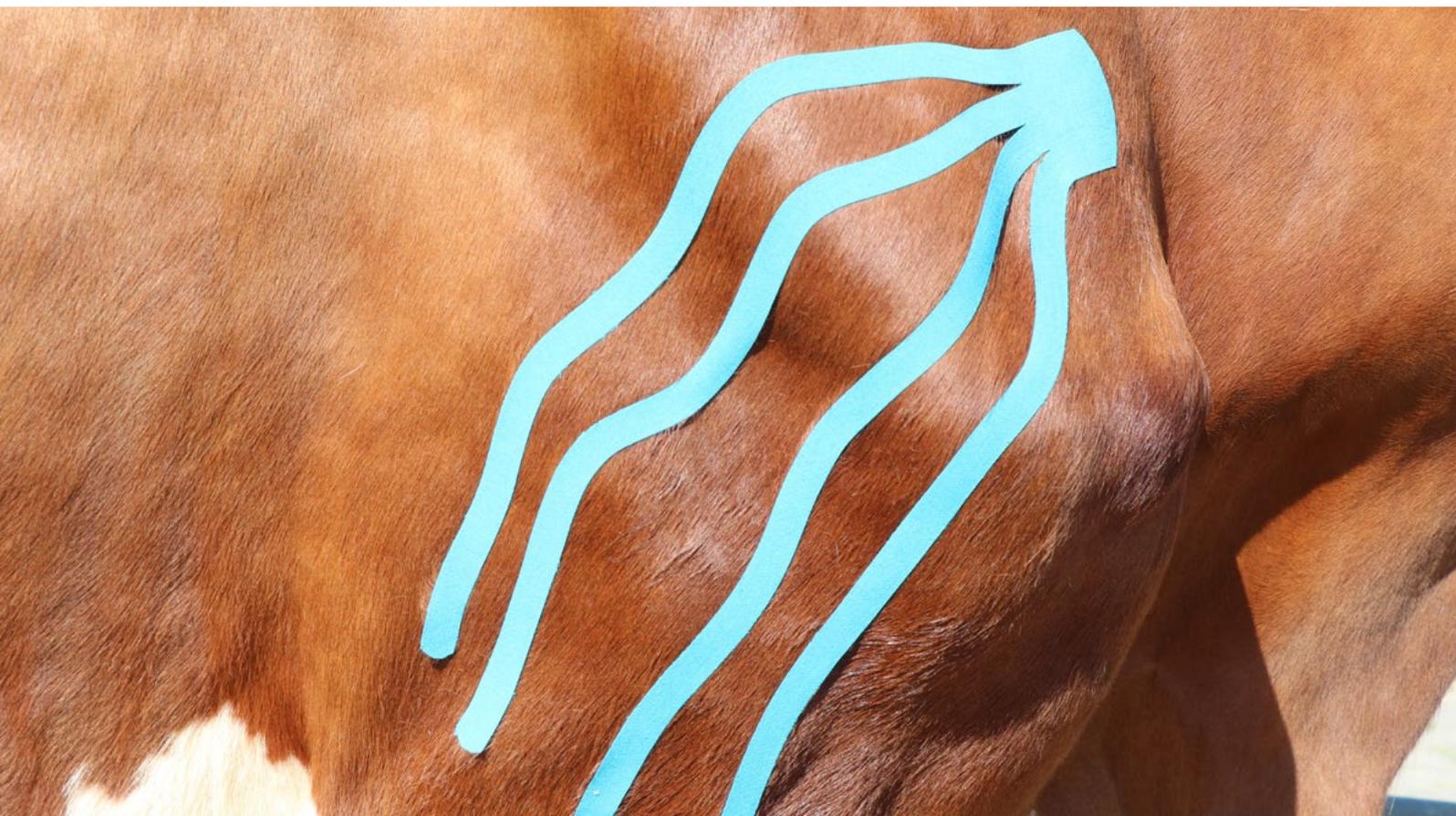
Kühen ergänzend zur Homöopathie oder zur Nachbehandlung ein. «Sehr gute Erfahrungen habe ich vor allem bei der Therapie von Narben oder Geschwülsten gemacht», sagt er. Gekonnt klebt er drei weitere Bänder auf Debbys Beckenregion. Sie kommen so übereinander zu liegen, dass es am Schluss aussieht wie ein Sternchen oder eine Blume.

Fünf Grundtechniken

Nebst der Spacetechnik gibt es noch vier weitere Tapinganwendungen. Nach 20 Jahren Erfahrung mit Therapiebändern an Menschen und 16 Jahren an Tieren weiss Rösmi Aeschlimann genau, wann welche Technik zur Anwendung kommen soll. «Liegt eine Kuh fest, erfühle ich den Ort der Verspannung und Sorge über die sogenannte Muskeltechnik dafür, dass der Muskel sich löst», sagt die Dozentin für Tiertaping aus Koppigen BE. Hat sich hingegen Gewebeflüssigkeit angestaut, kommt die Lymphtechnik zum Einsatz. Sie wird auch Tintenfischtechnik genannt. Als Rösmi Aeschlimann sie an Debby demonstriert, wird schnell klar, warum: Bänder in Form eines riesigen blauen Tintenfischs zieren schon bald die rechte Schulter der Kuh.

Bei verletzten Gelenken, Bändern oder Sehnen wiederum kann die Ligamenttechnik eine Stabilisierung und zugleich einen besseren Lymphabfluss erreichen. Und die fünfte, die Korrekturtechnik, kommt zum Einsatz, wenn sich beim Tier die Kniescheibe immer wieder ausrenkt oder bei knöchernen Veränderungen im Rücken. Bei all diesen Techniken wird

Die Lymph- oder Tintenfischtechnik kann angestaute Gewebeflüssigkeit wieder fliessen lassen. Bilder: Ann Schärer





Landwirt Josef Steinmann (rechts unten) hat die Technik des Rindertapings in einem Kurs von Rösli Aeschlimann erlernt.

grundsätzlich die gleiche Art von Kinesiotapes aus Baumwolle mit eingearbeiteten Elasthanfäden benutzt.

Die Farben der Bänder haben nichts mit deren Stärke zu tun, sondern hängen mit ihrer energetischen Wirkung zusammen. Blau wirke kühlend, Rot wärmend, erklärt Rösli Aeschlimann. «Rot darf niemals bei frischen, entzündeten oder gestauten Verletzungen zum Einsatz kommen. Denn das würde die Entzündung sofort verstärken.» Hier müssten also blaue, abschwellende Tapes zum Einsatz kommen. Es gebe auch grüne Bänder, welche eine ähnliche Wirkung haben wie die blauen, aber in abgeschwächter Form. «Sollen die Tapes als Lymphdrainage wirken, wird am besten blaues, grünes oder schwarzes Band verwendet», sagt Rösli Aeschlimann. Diese Farben seien energetisch gesehen optimal für die Versorgung dieser Verletzungen.

Wissenschaftlich nicht belegt

Nebst der richtig gewählten Farbe des Tapes, ist es aber vor allem der richtige Zug, der über den Therapieerfolg entscheidet. «Möchte ich beispielsweise das Lymphsystem der Kuh anregen, gebe ich 10 bis 15 Prozent Zug auf das Tape», sagt Rösli Aeschlimann. Am besten werde das anfänglich auf Papier geübt, wo sofort ersichtlich werde, wie stark sich das Papier unter dem Zug des Pflasters kräuselt. Rösli Aeschlimann geht beim Taping manchmal sogar noch einen Schritt weiter. Und zwar indem sie ein ganzes Pfefferkorn mittig auf dem Tape platziert und dieses am Körper auf einen Akupunkturpunkt klebt. Dieselbe Idee steckt hinter den sogenannten Cross Tapes, braune Pflaster mit Gitterstruktur. «Sie eignen sich gut, um den sogenannten Aspirinpunkt zur Schmerzlinderung zu aktivieren.» Grundsätzlich lasse sich das Taping gut mit anderen Therapien wie Homöopathie oder Phytotherapie kombinieren. Wichtig seien aber gute Grundkenntnisse der Taping-technik. «Mit einem praktischen Kurs sind diese Basics am besten zu vermitteln, da die Kursteilnehmenden üben können und man sie bei Fehlern gleich korrigieren kann.»

Die Wirkung der Kinesiotapes sei wissenschaftlich nicht durch Studien belegt, werde aber medizinisch mit Erfolg ein-

gesetzt, sagt Rösli Aeschlimann. Sie setzt die bunten Bänder sogar bei einer festsitzenden Plazenta oder als Begleittherapie bei Mastitisproblemen ein – ergänzend zu homöopathischen oder schulmedizinischen Behandlungen. Im Falle einer Mastitis sollen die Tapes das Gewebe entlasten und so das Euter entlasten. Doch darf dies keinesfalls zu früh passieren, da sonst zu viele Bakterien aufs Mal in den Kreislauf des Tieres gelangen, was zu einer akuten Blutvergiftung führen könnte.

Die Bänder bleiben so lange auf dem Kuhfell, wie sie haften. In der Regel drei bis fünf Tage. Dank dem Trick mit dem Leimspray, den Rösli Aeschlimann ausgetüftelt hat, halten die Bänder ziemlich gut. Einzig Ziegen würden die Bänder manchmal fressen, was aber nicht allzu tragisch sei, da es sich ja grösstenteils um ein Naturprodukt handle, lacht Rösli Aeschlimann. Nun klebt sie zu Demonstrationszwecken ein kurzes, blaues Tape inklusive Pfefferkorn auf Debby's Rücken. Diese erträgt stoisch die Prozedur. Als sie später losgebunden wird, trottet sie ruhig in Richtung ihrer Artgenossinnen davon. *Ann Schärer*



Kurse in Rindertaping

Das FiBL erforscht die Wirksamkeit komplementärmedizinischer Therapiemethoden für Tiere wie Homöopathie oder Phytotherapie. Das Taping wird aktuell nicht untersucht, sagt FiBL-Tierarzt Michael Walkenhorst: «Es steht – auch aus Gründen der Finanzierbarkeit – auf der Agenda nicht zuoberst. Persönlich halte ich es nicht für ausgeschlossen, dass es etwas bringt.»

Um die Grundlagen des Rindertapings zu erlernen, empfiehlt sich ein Kursbesuch. Neben anderen bietet Rösli Aeschlimann solche an.

Josef Steinmann stellt seinen Demeter-Hof und seine Herde gerne für Rindertaping-Kurse zur Verfügung.

www.biohof-netzelen.ch

Neue Ausbildung im Biogemüsebau

Es gibt keine umfassende Lehre für den ökologischen Gemüsebau. Also rief ein Kollektiv junger Menschen den Verein F.A.M.E. ins Leben und nahm seine Ausbildung selbst in die Hand.

Es ist ein sonniger Tag und im Treibhaus steigt das Thermometer an diesem Frühlingstag fühlbar an. Charlotte Klinkvort und Leo Leu pikieren Klatschmohn für Blühstreifen und stellen die Schalen mit den Pflanzen neben die Salat-, Tomaten- und Zucchettisetzlinge. Anschliessend werden sie alle angegossen. Hier in der Genossenschaft Gmüeserei Sissach BL wachsen sie während der nächsten Wochen zu erntereifem Knospe-Gemüse heran. Organisiert ist die Gmüeserei als solidarische Landwirtschaft (Solawi, siehe Infobox). Das Gemüse geht an ihre Genossenschaftsmitglieder, welche die Betriebskosten der Solawi mit einem Jahresbeitrag und ihrer Mitarbeit auf dem Gemüesfeld tragen. Auf kleinstrukturierten Betrieben wie diesem begannen zum Saisonstart 2021 die 22 Teilnehmerinnen und Teilnehmer des ersten Jahrgangs der F.A.M.E. ihre Ausbildung. Die Abkürzung steht für «Formation Autogérée de Maraîchage Écologique», also «Selbstorganisierte Ausbildung im ökologischen Gemüsebau».

Auf die Anfänge angesprochen, erzählt Charlotte Klinkvort: «Inspiration für unsere Ausbildung war die selbstorganisierte Solawi-Gemüsebauausbildung in Deutschland.» Das deutsche Netzwerk Solidarische Landwirtschaft will Verantwortung für eine zukunftsfähige Landwirtschaft übernehmen, die soziale und ökologische Aspekte vereint. Das will auch dieses Kollektiv. Es strebt eine ökologisch vielfältige und kleinstrukturierte Landwirtschaft an, dies im Gegensatz zu der herrschenden Agrarpolitik, die Grossbetriebe bevorzugt und Kleinbetriebe verdrängt. F.A.M.E. sieht sich auch als eine Alternative zur Spezialisierungstendenz in der Landwirtschaft. Sie lehrt das ganze Handwerk des Gemüsebaus, von der Setzlingsanzucht bis zur Direktvermarktung. Teile der Ausbildung drehen sich um gesellschaftspolitische Fragen. «Uns sind neben regenerativen Anbaumethoden gerechte Anstellungsbedingungen in der Landwirtschaft besonders wichtig», sagt Leo Leu.

Ausbildungsthemen aktiv mitgestalten

Die Ausbildung dauert zwei Jahre. Die Teilnehmenden des ersten Jahrganges arbeiten mit einem Pensum von mindestens 60 Prozent praktisch in einer Solawi oder auf einem kleinstrukturierten Biohof mit Gemüsebau. Die ruhige Phase im Winter nutzen sie für fünf Theorie-seminare, die pro Jahr 10 Prozent der Ausbildungszeit beanspruchen. Sie bringen sich bei der Organisation der Seminare ein. Dabei bestimmen sie im Austausch mit erfahrenen Fachpersonen, welche Themen sie behandeln wollen und bereiten in Kleingruppen selbstständig oder mit externen Referentinnen und Referenten aus Forschung und Praxis die Inhalte vor. «Wir glauben, dass unsere grossen Fortschritte seit dem Beginn der Organisation im Sommer 2020 darauf beruhen, dass der ganze Jahrgang mit anpackt», freut sich Leo Leu anerkennend. Die Planung und

Durchführung von Theorie-seminaren, Workshops und Sitzungen sind denn mit 20 Prozent des Zeitaufwandes auch fester Bestandteil der Ausbildung. Der Unterricht findet entweder auf Deutsch oder Französisch statt.

Konzipiert ist F.A.M.E. zumindest vorläufig als Zweitausbildung für Menschen mit oder ohne landwirtschaftlichen Hintergrund. Das sei ein bewusster Entscheid, der mit dem Ausbildungsziel zusammenhänge: «In der Ausbildung bereiten wir uns auf die vielfältigen Aufgaben in kollektiv organisierten Betrieben vor», sagt Leo Leu. Dazu gehören gerade auf Solawis die Strukturierung und Anleitung der Mitarbeit von Mitgliedern, die üblicherweise keine oder wenige Fachkenntnisse im Gemüsebau mitbringen. Ebenso die Planung der Fruchtfolge und die Organisation der Direktvermarktung. Ausserdem: «Dass unsere Winterschule entweder Deutsch oder Französisch abgehalten wird, wäre wohl in einer Erstausbildung zu anspruchsvoll.»

Weiterentwicklung als Gemeinschaftsentscheid

In der Schweiz entstehen immer mehr Solawi-Betriebe. Aber sie leiden unter einem Fachkräftemangel. Bereits die bestehenden Projekte haben Mühe, Gärtner und Gärtnerinnen zu finden, die Erfahrung im kleinstrukturierten Biogemüsebau haben. Zwar besteht die Möglichkeit, während der üblichen Gemüsebauausbildung zum Beispiel am Inforama in Ins BE auf einem Biobetrieb zu arbeiten. Doch im Theorieunterricht komme der Bioanbau trotz Schwerpunkt Bio zu kurz, das höre



Engagiert für Biogemüse: Leo Leu und Charlotte Klinkvort.

man auch von den dortigen Absolventinnen und Absolventen. Andere biologische Landwirtschaftsausbildungen wie die Demeter-Ausbildung würden den Gemüsebau nicht genügend abdecken. «So ist es jedoch schwierig, die Ideen der Biolandwirtschaft im Gemüsebau voranzutreiben und regenerative



Die Teilnehmenden arbeiten auf biologischen Gemüsebaubetrieben, die Theorie lernen sie in der selbstorganisierten Winterschule. Bilder: Aline Lüscher

Ansätze zu fördern», meint Leo Leu. Er wäscht nun geernteten Fenchel und setzt sich danach mit Charlotte Klinkvort an einen Tisch in der Sonne. Sie sagt: «Staatlich anerkannt ist unsere Ausbildung bisher nicht, und es ist noch offen, ob wir das anstreben sollen.» Auch dies wird dereinst ein gemeinsamer Entscheid der Beteiligten sein. Man kann sich jedoch auch mit ausreichender Praxiserfahrung für die Prüfung zum Gemüsegärtner oder zur Gemüsegärtnerin anmelden. Möglich ist dies dank Artikel 32 in der Schweizer Berufsbildungsverordnung, gemäss dem auch Personen ausserhalb des geregelten Bildungsganges die Qualifikationsbedingungen erfüllen können. So können auch F.A.M.E.-Absolventinnen und -Absolventen das Eidgenössische Fähigkeitszeugnis EFZ erlangen – auch das selbstorganisiert, versteht sich.

Schon 100 Interessierte für nächsten Jahrgang

Im Rahmen der Gesamtrevision der landwirtschaftlichen Grundbildung bis 2024 seien die Diskussionen über Ausbildungen mit Fokus auf die Biolandwirtschaft in vollem Gange, sagt Urs Guyer, Leiter Bildung bei Bio Suisse. «Die Grundsätze des Biolandbaus sollen im Bildungsangebot ihren festen Platz erhalten. Aktuell ist aber keine Spezialausbildung für den Biogemüsebau geplant.» Viel Handlungsbedarf für F.A.M.E. also. Die Ausbildung finanziert sich bisher über Crowdfunding, Stiftungen sowie Spenden von Gönnerinnen und Gönnern. Anfang Saison 2023 startet der nächste Jahrgang. Die Nachfrage ist gross: Über 100 Interessierte haben sich gemeldet, die ihre Zukunft im Biogemüsebau sehen, wie ihn F.A.M.E. anstrebt.

Inzwischen haben sich bei der Gmüeserei Gemüseabonnentinnen und -abonnenten für ihren Arbeitseinsatz versammelt. Jäten ist angesagt. Charlotte Klinkvort und Leo Leu

packen selbstverständlich mit an. Bis zur Ernte braucht es Geduld, Ausdauer und Einsatz. Dasselbe gilt für die Etablierung der selbstorganisierten Ausbildung im ökologischen Gemüsebau. Aline Lüscher



Wie funktioniert Solidarische Landwirtschaft?

In einer Solidarischen Landwirtschaft (Solawi) schliessen sich Produzentinnen und Konsumenten zusammen, um eine marktunabhängige Landwirtschaft zu betreiben. Die Konsumentinnen und Konsumenten erhalten die Ernte. Sie bezahlen aber nicht für das einzelne Produkt, sondern tragen gemeinsam die Kosten des Betriebes. Sie teilen also mit ihm Ertrag und Risiken.

Gesucht: Ausbildungsorte, Seminarräume und Fachreferierende

Der praktische Teil von F.A.M.E. erfolgt auf Solawi-Betrieben und kleinen Biohöfen mit Gemüsebau und Direktvermarktung. Für künftige Jahrgänge ist F.A.M.E. an solchen Ausbildungsorten in der ganzen Schweiz interessiert. Gesucht sind auch einfache Seminarräume auf Biobetrieben für die Theorieseminare, denn die Winterschule von F.A.M.E. ist eine «Wanderschule». Fachpersonen aus Praxis und Forschung sind für die Seminare ebenfalls gefragt. Das Kollektiv freut sich besonders über weibliche und queere Fachkräfte.

 www.gemuesebaulernen.ch

→ info@gemuesebaulernen.ch

Umfrage Zuckerrüben

Geschätzte Biolandwirte – Ihre Meinung zählt

Mein Name ist Stefan Gyga. Im Rahmen meiner Ausbildung zum Agrotechniker HF an der Schule Inforama Zollikofen, erarbeite ich eine Semesterarbeit zum Thema Zuckerrüben im Biolandbau. Bitte nehmen Sie sich kurz Zeit und teilen Sie mir Ihre Meinung zum Zuckerrübenanbau mit. Es können alle Betriebe an dieser Umfrage teilnehmen, auch diejenigen die keine Zuckerrüben anbauen.

Zur Umfrage:

<https://forms.office.com/r/8zcQB4R9PR>



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



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

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 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) 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 2. Oktober 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**

Ein gutes Jahr für Kichererbsen



Biokichererbsen sind in der Schweiz begehrt. 2022 war günstig für den Anbau: Ein warmer und feuchter Boden bei der Aussaat im April sorgte für einen schnellen Start, gefolgt von einem sehr heissen

und trockenen Sommer. In einem von Coop finanzierten Projekt vergleicht das FiBL verschiedene Kichererbsensorten im Anbau, die später von Hilcona für Verarbeitungsversuche genutzt werden. Am Standort bei Genf war die Erntequalität optimal und die Erträge reichten je nach Sorte von 700 bis über 1200 Kilogramm pro Hektare. Auch an den Versuchsstandorten im Aargau, im Thurgau und in Liechtenstein sieht die Ernte vielversprechend aus.

Seit diesem Jahr ist in der Schweiz ein spezielles Impfmittel für Kichererbsen zugelassen, das eine symbiotische Fixierung des Luftstickstoffs ermöglicht. Der

Anbau bleibt im hiesigen Klima dennoch riskant, da die Kultur sehr anfällig für übermässige Feuchtigkeit ist. Wasserdurchlässige Böden sind daher zu bevorzugen. Um eine gute Erntequalität zu gewährleisten, ist zudem eine konstante Unkrautregulierung von entscheidender Bedeutung. *Marina Wendling, FiBL*

Beratung Ackerbau

→ matthias.klaiss@fibl.org
Tel. 062 865 72 08



Hoftötung auch bei Schweinen, Schafen und Ziegen



Anders als die Hoftötung von Rindern, wird jene von Schweinen, Ziegen und Schafen in der Schweiz bisher nur vereinzelt durchgeführt und es gibt wenige Erfahrungen aus der Praxis. Innerhalb eines dreijährigen, vom Bundesamt für

Landwirtschaft, von Demeter und von Vier Pfoten finanzierten Projekts begleitet das FiBL Hoftötungen bei diesen Tierarten. In enger Zusammenarbeit mit Landwirtschaftsbetrieben und Personen, die Hoftötungen durchführen, erhebt das Projektteam Daten zum Verhalten der Tiere, zu Stressparametern im Blut sowie zur Fleischqualität und dokumentiert die jeweilige Situation vor Ort und die verwendete Infrastruktur. Darauf basierend werden mögliche Verbesserungen erarbeitet. Im Fokus steht dabei das Tierwohl, weshalb auch tierethische Diskussionen Teil des Projekts sind. Das Ziel ist, eine breite Wissensbasis zu schaffen, die für die Um-

setzung in der Praxis direkt verwendet werden kann. Dafür sind ein Merkblatt, ein Informationsanlass und der Aufbau eines dauerhaften Beratungsangebots geplant. Interessierte Betriebe, die die Hoftötung bereits praktizieren oder umstellen möchten, sind eingeladen, sich an diesem praxisnahen Forschungsprojekt zu beteiligen. *Anna Jenni, FiBL*

Beratung Schweine

→ anna.jenni@fibl.org
Tel. 062 865 17 13



Mit Kaolin gegen die Schwarze Kirschenblattlaus



Die Regulierung der Schwarzen Kirschenblattlaus (*Myzus cerasi*) ist vor allem im gedeckten Niederstammbau von Tafelkirschen in gewissen Jahren sehr herausfordernd. Im Laufe des Sep-

tembers fliegen die geflügelten Blattläuse von ihrem Sommerwirt zurück auf die Kirschkulturen und legen dort die Wintererier. In diesem Zeitraum ist das Applizieren von Gesteinsmehl (Kaolin) auf die Bäume zu empfehlen. Dies hat sich in Versuchen als unterstützende Massnahme zu den obligaten Pflanzenschutzbehandlungen im Frühjahr bewährt. Kaolin bildet eine physikalische Schutzschicht und wirkt zudem repellent, was die Produktion der Eier stört. So kann die Anzahl der im Frühling schlüpfenden Stammütter reduziert werden. Die Kaolin-Anwendung und Massnahmen zur Regulierung der

Blattlaus im Frühjahr werden in einem Video erläutert, das online zur Verfügung steht. *Fabian Baumgartner, FiBL*

 www.bioaktuell.ch > Pflanzenbau > Obstbau > Schädlinge > Film: Direkte Regulierung der Schwarzen Kirschenblattlaus

Beratung Obstbau

→ fabian.baumgartner@fibl.org
Tel. 062 865 17 37





Biodiversitätsförderflächen auf Ackerland: *Das gilt ab 2024*

Mit den künftigen BFF-Regeln stellt der Bund die Weichen für mehr Artenvielfalt im Acker. Damit will er wertvolle Nützlinge fördern und gefährdete Arten unterstützen.

Diese sechs Biodiversitätsfördermassnahmen auf Ackerland sind anrechenbar

Einige Kantone haben regionsspezifische Acker-BFF definiert, die ebenfalls angerechnet werden.

Nützlingsstreifen

6 Mischungen (inklusive bisherige Blühstreifenmischungen sowie mehrjährige Mischung ab 2023); mit Gründüngungskomponenten, Klee und Wildkräutern



Unkrautunterdrückung (mischungsabh.): **
Nützlinge/ Bestäuber profitieren: ***
Gefährdete Arten profitieren: *

Standzeit: mind. 100 Tage bis 4 Jahre (mehrjährige Mischung); Ansaat vor dem 15. Mai

Besonderes: Ansaat nach jeder Kultur möglich (inklusive Umbruch Dauergrünland); die Anforderung, dass maximal 50 % des Mindestanteils BFF durch Nützlingsstreifen erbracht werden kann, gilt nicht mehr (ab 2023).

Rotationsbrache

2 Mischungen; Buchweizen und Luzerne als Deckfrüchte, diverse Wildkräuter



Unkrautunterdrückung: *
Nützlinge/Bestäuber profitieren: ***
Gefährdete Arten profitieren: ***

Standzeit: mindestens 1 Jahr, Umbruch frühestens 15. Februar (1-jährige Rotationsbrachen) beziehungsweise 15. September (2- bis 3-jährige Rotationsbrachen)

Besonderes: Ansaat zwischen 1. September und 30. April; Rotationsbrache deckt dank Luzerne besser als Buntbrache

Buntbrache

2 Mischungen; Buchweizen als Deckfrucht, ein- und mehrjährige Wildkräuter



Unkrautunterdrückung: *
Nützlinge/Bestäuber profitieren: ***
Gefährdete Arten profitieren: ***

Standzeit: mindestens 2 Jahre, maximal 8 Jahre am selben Standort

Besonderes: Höchste ökologische Wirkung – Nahrungsressourcen, Nistplätze, Rückzugs- und Überwinterungsstandort für diverse Tiergruppen, wichtiges Vernetzungselement

Legende: * wenig ** mittel *** stark ausgeprägt

(gestützt auf die Expertise von Hans Ramseier, Dozent für Pflanzenschutz und Agrarökologie an der HAFL in Zollikofen BE)

Ab 2024 wird im Ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) ein Mindestanteil von 3,5 Prozent Biodiversitätsförderflächen (BFF) auf Ackerland eingeführt. Davon betroffen sind ausschliesslich Betriebe, die über mehr als 3 Hektaren «offene Ackerfläche» in der Tal- und Hügelzone verfügen, Kunstwiesen gehören nicht dazu. Für Betriebe, deren offene Ackerfläche maximal 3 Hektaren oder weniger ausmacht, gilt die 3,5-Prozent-Vorgabe hingegen nicht. Heisst: Sie sind nicht verpflichtet, Acker-BFF anzulegen.

Massgebend für die Berechnung der 3,5 Prozent BFF sind alle Ackerflächen – hier zählen die Kunstwiesen dazu –, die im Parzellenverzeichnis des Betriebs aufgeführt sind.

Berechnungsbeispiel für 3,5 % BFF

15 ha offene Ackerfläche + 5 ha Kunstwiese = **20 ha Ackerfläche**
 3,5 % von 20 ha = 0,7 ha oder **70 a erforderliche BFF**
 (max. ½ davon erfüllbar mit Getreide in weiter Reihe = 35 a)

Sechs Acker-BFF-Typen sind anrechenbar

Es ist sinnvoll, die neu geforderten Biodiversitätselemente frühzeitig in der Anbauplanung zu berücksichtigen. Sechs Typen gelten als Acker-BFF: Nützlingsstreifen, Rotationsbrache,

Buntbrache, Saum auf Ackerfläche, Ackerschonstreifen sowie Getreide in weiter Reihe (siehe Boxen unten). Diese sind gezielt auf die Bedürfnisse von Nützlingen und gefährdeten Arten im Ackerland ausgerichtet. So liefern Nützlingsstreifen dank pollen- und nektarreichen Pflanzenarten in kurzer Zeit viel Futter für Bestäuber und andere Nützlinge; strukturreiche Brachen und Säume bieten Kleintieren zusätzliche Rückzugs- und Überwinterungsmöglichkeiten; Getreide in weiter Reihe wiederum verbessert den Fortpflanzungserfolg von Feldlerchen und Hasen.

Nicht anrechenbar als BFF auf Ackerfläche sind alle Wiesen und Weiden, Streu- oder Ruderalflächen sowie Hecken und Bäume. Sie werden jedoch bei den 7 Prozent BFF berücksichtigt, die im ÖLN weiterhin gesamtbetrieblich erforderlich sind. Die BFF auf Ackerland zählen im Übrigen ebenso zu den 7 Prozent, wobei beim Getreide in weiter Reihe die anrechenbare Fläche beschränkt ist (siehe entsprechende Box).

Aufwendige, aber wirksame Elemente

Die 3,5-Prozent-Regel ist vielen Produzentinnen und Produzenten ein Dorn im Auge. Sie fragen sich: Warum in einer globalen Nahrungsmittelkrise die Produktionsfläche reduzieren?

Saum auf Ackerfläche

2 Mischungen (trocken/feucht); verschiedene Gräser, ein- und mehrjährige Wildkräuter



Unkrautunterdrückung: **
 Nützlinge/Bestäuber profitieren: **
 Gefährdete Arten profitieren: **

Standzeit: unbegrenzt, jedoch mindestens 2 Jahre

Besonderes: Geringere Standortansprüche als Brachen; auch für vernässte Standorte; einzige Mischung mit Gräsern; gut geeignet als Abdriftschutz; halbe Fläche muss jährlich alternierend gemäht werden (Spätsommer empfohlen)

Ackerschonstreifen

Streifen mit spontanem Beikrautaufwuchs in Getreide, Raps, Sonnenblumen, Eiweisserbsen, Ackerbohnen, Soja oder Lein



Unkrautunterdrückung: kulturabhängig
 Nützlinge/Bestäuber profitieren: **
 Gefährdete Arten profitieren: ***

Standzeit: in mindestens zwei aufeinanderfolgenden Hauptkulturen am selben Standort

Besonderes: nur geeignet für Standorte mit seltener Ackerbegleitflora (keine Einsaat zulässig); Ackerschonstreifen und Getreide in weiter Reihe sind nicht auf derselben Fläche kombinierbar

Getreide in weiter Reihe

Getreide mit 40 % ungesäten Reihen im Reihenabstand; in ungesäten Bereichen mindestens 30 cm; reduzierte Unkrautregulierung – einmaliges Striegeln/Hacken bis 15. April, Untersaaten erlaubt



Unkrautunterdrückung: kulturabhängig
 Nützlinge/Bestäuber profitieren: *
 Gefährdete Arten profitieren: ***

Standzeit: jährlich für jede Getreideparzelle anmeldbar

Besonderes: Mit dieser Massnahme kann maximal die Hälfte der erforderlichen Acker-BFF erfüllt werden (zählt auch für die 7%-Gesamtbetriebs-BFF, höhere Anteile sind nicht anrechenbar; Betriebe mit ≤ 3 Hektaren offener Ackerfläche: keine Anrechenbarkeit an die 7 %, Beiträge werden ausbezahlt)



Bio Elterntiere Bio Aufzucht Bio Legehennenhaltung

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

hosberg
Bio aus Leidenschaft



Biorga

Jetzt Frühbezug-Aktion

Stickstoffdünger pelletiert
Engrais azoté pelletisé
Concime azotato formelbato

25 kg

Quick

25 kg

by *Hauert*

Organische Dünger
für biologischen Gemüse- und Ackerbau.



SluXX[®] HP

Biologisches Schneckenkorn

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

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

**Gesucht:
Bio-Umstell
Mahlweizen**

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



Wozu Elemente fördern, welche die Bekämpfung von Problemflanzen erschweren? Weshalb Blumenwiesen und Hecken im Ackerbaugesamt von der Anrechenbarkeit ausschliessen und damit deren Weiterbestand gefährden?

Vor diesem Hintergrund erscheint die neue ÖLN-Vorgabe manchen als fernab der bäuerlichen Realität. Tatsache ist jedoch: Der Rückgang der Nützlingspopulationen – insbesondere Insekten und Brutvögel – setzt sich bislang unvermindert fort. Und weil Feldsperling, Schlupfwespe und Laufkäfer ihren Beitrag zur Ernährungssicherheit im Verborgenen leisten, neigen wir dazu, diesen zu unterschätzen. Entsprechend wurden die BFF für den Ackerbau entwickelt, um gezielt Nützlinge und gefährdete Arten zu fördern. Die Wirkung ist belegt.

Fakt ist aber auch: Die naturgemäss lückigen BFF sind besonders gefährdet für Verunkrautung. Die Bauernfamilien werden unzählige Zusatzstunden leisten müssen, um diese und die angrenzenden Kulturen frei von Problemflanzen zu halten. Woher diese Zeit nehmen? Und dennoch: Das Grossraumexperiment 3,5 Prozent BFF auf Ackerfläche bietet die Chance, die funktionelle Biodiversität im Ackerbau zu etablieren und so die Widerstandskraft der Kulturen zu stärken. Wer die neuen Vorgaben so betrachtet, findet den zündenden Funken Motivation vielleicht im Gedanken, dass Biodiversitätsförderung stets eine Investition in die Zukunft ist. Niklaus Trottmann, Liebegg, und Theres Rutz, FiBL



Biodiversitätsberatung

- Véronique Chevillat, FiBL
veronique.chevillat@fibl.org
Tel. 062 865 04 12
- Theres Rutz, FiBL
theres.rutz@fibl.org
Tel. 062 865 63 65

Wegleitungen, Tipps, Videos zur Biodiversitätsförderung

-  www.agridea.ch > Suchen: «Biodiversität auf dem Landwirtschaftsbetrieb»
-  www.agri-biodiv.ch > Umsetzen > Biodiversitätsförderflächen > BFF auf Ackerland
-  www.youtube.com > Suchen: «Agrarpolitik 2023 – Neue Massnahmen zur Förderung der Biodiversität»

Tipps: Acker-BFF erfolgreich anlegen

1. Informieren Sie sich über die anrechenbaren Typen von Biodiversitätsförderflächen (BFF). Kompakte Angaben zu den Bewirtschaftungsanforderungen und Beiträgen sind in der Wegleitung von Agridea zu finden (siehe Infobox).

2. Berücksichtigen Sie die Acker-BFF in der Anbauplanung. So sind beispielsweise direkt nach Wiesenumbruch die Möglichkeiten für Acker-BFF eingeschränkt und einige Mischungen sind ungeeignet für Fruchtfolgen mit Gemüse oder Raps. Lassen Sie sich hierzu beraten. Entscheidend für den Erfolg sind Mischungswahl, Standort, Saatbettvorbereitung und Saatechnik. Die Saatgutanbieter stellen hilfreiche Informationen zur Verfügung – vergleichen lohnt sich. Ausführliche Empfehlungen sind auf der Website agri-biodiv.ch zu finden (siehe Infobox).

3. Ideal sind sonnige, trockene Standorte mit eher flachgründigen Böden. Schattige Parzellen sind ungeeignet. Für schlecht abtrocknende Standorte eignet sich der Saum auf Ackerfläche in der Mischungsvariante feucht. Nicht empfohlen sind Parzellen, auf denen Problemflanzen wie Ackerkratzdisteln, Winden oder Quecken vorkommen.

4. Nützlingsstreifen beidseits der Parzelle oder zusätzlich mittig verbessern die Schädlingsunterdrückung. Auch entlang von Spazierwegen oder Siedlungsrändern sind die farnefrohen Nützlingsstreifen eine gute Wahl. Bunt- und Rotationsbrachen sowie Säume sollten hingegen abseits von Wegen und Siedlungen angelegt werden, damit Hasen und bodenbrütende Vögel nicht gestört werden. Feldränder entlang stark befahrener Strassen sind ebenfalls ungeeignet. Die Anhäupter von Ackerflächen sind für die BFF-Nutzung nicht zulässig. Eine Ergänzung der Acker-BFF mit Kleinstrukturen sowie die Anlage von einjährigen Nützlingsstreifen in der Nähe von mehrjährigen Strukturen erhöht deren ökologische Wirkung.

5. Wer generell mit hohem Unkrautdruck oder Neophyten zu kämpfen hat, wählt gut deckende Nützlingsstreifen oder den Saum auf Ackerfläche, der dauerhaft angelegt wird und mit der Zeit einen dichten Bestand bildet. Auf Parzellen mit starkem Hirseaufkommen sind Herbstsaaten zu bevorzugen. Nach dem Umbruch von Acker-BFF eignet sich Kunstwiese als Folgekultur am besten, gut möglich sind auch Mais oder Getreide. Niklaus Trottmann, Liebegg, und Theres Rutz, FiBL

GRÖSSTE AUSWAHL MIT DER KNOSPE.

Dank nachhaltiger Zusammenarbeit mit Bio Suisse seit 1993.



1 von über
3700 Produkten

naturaplan



Natürlich. Richtig. Gut.

coop

Für mich und dich.

Ein Leitfaden für Neulinge in der regionalen Vertragslandwirtschaft

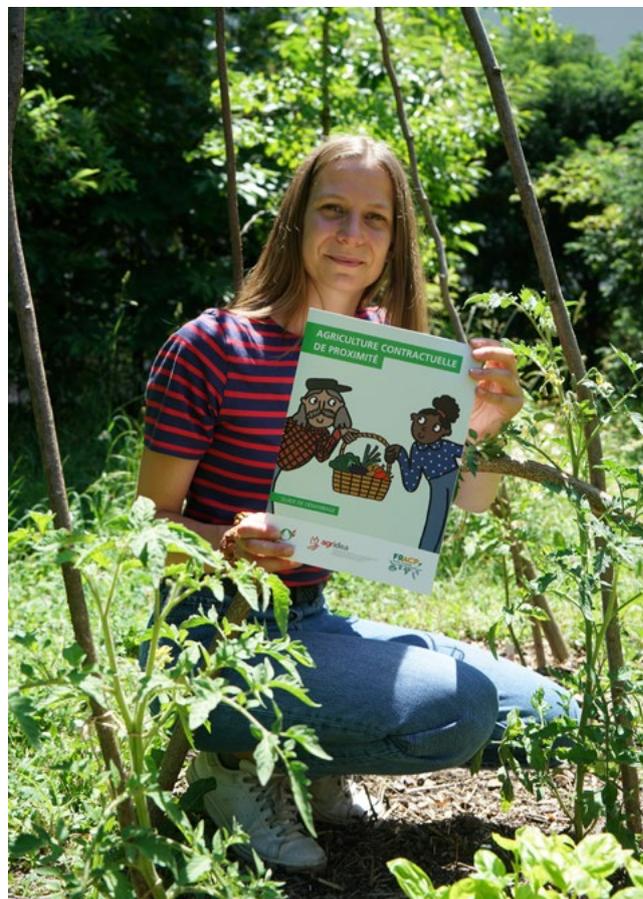
Die Westschweizer Organisation FRACP ist unermüdlich in ihrem Einsatz für eine Landwirtschaft der kurzen Wege. Nun gibt sie mit Bio Suisse und Agridea eine Broschüre für die Praxis heraus.

Projektfinanzierung, Abonnentenwerbung, Produktionsplanung, Verteilung der Gemüseabos, Finanzmanagement. Mit diesen und weiteren Herausforderungen ist konfrontiert, wer ein Projekt in Vertragslandwirtschaft realisieren will (auch solidarische oder partizipative Landwirtschaft genannt). «Ob Landwirtinnen oder Quereinsteiger, ob mit oder ohne Land, früher oder später muss ein Geschäftsmodell ausgearbeitet werden», erklärt Gaëlle Bigler, Präsidentin der Fédération romande de l'agriculture contractuelle de proximité (FRACP, zu Deutsch: Westschweizer Verband der regionalen Vertragslandwirtschaft). «Bisher gab es zum Beispiel in den Landwirtschaftsschulen keine oder kaum Informations- oder Ausbildungsangebote für Einsteiger.» Die wachsende Zahl der Interessierten veranlasste die FRACP, die 35 Mitglieder vertritt, einen Leitfaden mit den Themen herauszugeben, die bei einem solchen Vorhaben zu bedenken sind.

Autorin des 38-seitigen französischsprachigen Leitfadens (eine deutsche Fassung ist in Arbeit) ist Alice Dind. Die damalige Bio-Suisse- und heutige FiBL-Angestellte recherchierte während eines Jahres in der Deutsch- und der Westschweiz zur regionalen Vertragslandwirtschaft (RVL). Dies bei rund einem Dutzend Projekten verschiedener Grösse und unterschiedlichen Alters. «Einige Mitgliedorganisationen blicken bereits auf 40 Jahre Praxis zurück. Von ihren wertvollen Erfahrungen können Neulinge profitieren», sagt sie. Der Leitfaden verstehe sich jedoch nicht als Gebrauchsanleitung: «Es gibt kein Patentrezept für die Umsetzung eines derartigen Projekts.» Stattdessen handle es sich um eine strukturierte Reflexionsgrundlage. Denn, so die Neuenburger Agrarökologin, es gebe viele Fragen zu klären: «Welche Rechtsform soll man wählen: Verein, Genossenschaft, Aktiengesellschaft? Soll die Hierarchie der Leitung flach oder in Ressorts aufgliedert sein? In welchem Rhythmus sollen die Gemüsekörbe ausgeliefert werden?» Auch untersuchte Alice Dind mit Claire Asfeld und Delphine Piccot von Agridea und Hélène Bougouin vom FiBL insbesondere die wirtschaftliche Nachhaltigkeit der Projekte.

Ein Meilenstein in der Geschichte der RVL

Die Herausgabe des Leitfadens ist ein bedeutsamer Schritt für die Vertragslandwirtschaft. «Er wird die Professionalität und die Glaubwürdigkeit der Bewegung fördern und unser Bestreben nach offizieller Anerkennung und politischer Unterstützung über die lokale Ebene hinaus stärken», betont Gaëlle Bigler. Vierzig Jahre nach der Gründung der ersten Projekte (Les Jardins de Cocagne in Genf und die Agrico-Genossenschaft in Therwil BL, heute Birsmattehof) sowie zehn Jahre nach dem



Alice Dind, Autorin des neuen Leitfadens. Bild: Claire Berbain

Boom mit einer explosionsartigen Zunahme von Projekten ist die RVL denselben Schwankungen ausgesetzt wie die übrige Landwirtschaft: «Die Covid-Pandemie hat die Karten neu verteilt und die Konsumgewohnheiten verändert», so die FRACP-Präsidentin. «Die Lebensmittelkosten bleiben leider die Anpassungsvariable in den Haushaltsbudgets.»

Die solidarische, ökologische Landwirtschaft begeistert immer mehr junge Menschen. Das Modell kann aber für die Konsumentinnen und Konsumenten sehr herausfordernd sein: «Ein langfristiges Engagement kann zwar abschreckend wirken, dafür ist es sinnstiftend und garantiert Nachhaltigkeit», sagt Gaëlle Bigler. Es sei dringend nötig, ein breiteres Publikum von der Vertragslandwirtschaft zu überzeugen. «Sie sollte stärker unterstützt werden, denn neben den üblichen Problemen der Landwirtschaft kommen hier noch Fragen betreffend den Zugang zu Land und zu Direktzahlungen hinzu.»

Claire Berbain; Übersetzung: Christine Boner

Den Leitfaden «Agriculture contractuelle de proximité» gibt es aktuell nur auf Französisch (eine deutsche Fassung ist in Arbeit):

- 📄 www.bioactualites.ch > Marché > Vente directe > Agriculture contractuelle
- 📄 www.solawi.ch > Lehrgang > Solawi-Lehrgang

Sind Sie das neue Mitglied der Markenkommision Verarbeitung und Handel?

Die Markenkommision Verarbeitung und Handel (MKV) ist ein entscheidendes Gremium und untersttzt die Geschftsstelle und den Vorstand von Bio Suisse in Fachfragen im Bereich Lebensmittelverarbeitung. Die Kommision setzt sich aus Lebensmitteltechnolog:innen und Wissenschaftler:innen aus unterschiedlichen Fachgebieten zusammen. Zur Verstkrkung sucht die MKV per sofort oder nach Vereinbarung eine:n

Produzent:in fr die Markenkommision Verarbeitung und Handel (MKV)

Anforderungen

Sie haben Erfahrung in der Lebensmittelverarbeitung oder Lebensmitteltechnologie, vorzugsweise im Bereich der Milch-, Getreide- und/oder Fleischverarbeitung. Als Vertreter:in der Produzent:innen bringen Sie die Landwirtschaftspraxis in die Kommision. Daneben sind sie innovativ, teamfhig und kommunikativ sowie lsungsorientiert. Sie reden und schreiben fliessend Deutsch oder Franzsisch (Sitzungssprache ist Deutsch). Den Umgang mit elektronischen Kommunikationsmitteln sind Sie gewohnt.

Aufwand & Entschdigung

Jhrlich finden fnf ganztgige und eine zweitgige Kommisions-Sitzung statt. Ausserdem sind Sie bereit, zuzsätzlich in Arbeitsgruppen ihr Wissen einzubringen. Die Ttigkeit wird gemss Bio Suisse Entschdigungsreglement abgegolten.

Haben Sie Interesse?

Senden Sie Ihre Kandidatur mit Lebenslauf bis zum 30. September 2022 an verband@bio-suisse.ch. Wir freuen uns auf Sie! Bei Fragen steht Ihnen Diana Eggenschwiler (061 204 66 97) gerne zur Verfugung.



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

agrisano

Ffr die Landwirtschaft!

Alle Versicherungen aus einer Hand.



Sandra R. | Wlflinswil

INDIVIDUELL

Meine bedrfnisgerechte Zusatzversicherung.

Von den Vorteilen des Gesamtpakets profitieren!

Jetzt informieren:



Ruegg Gallipor AG Gefluegelzucht

8560 Msrstetten

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

Wir liefern laufend gesunde, leistungsfhige, Zertifizierte Bio - Kuen und Bio - Junghennen

Als grsster Vermarkter von Bio-Junghennen ,knnen wir Ihnen jederzeit Bio - Kuen und Junghennen anbieten.

- weisse, braune, schwarze und silver
- ab 10 Tiere Lieferung franko Hof
- abholung ab Geisbuhl, Msrstetten jederzeit mglich (Tel. Anmelden)
- Ringe, Flexinetze, Legenester, Futterautomaten, Tranken, Eierschachteln usw.

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

Delikatessen-Fleisch

Bio Suisse und Demeter zertifizierte Lohnmetzgerei in der Ostschweiz

Wir schlachten und verarbeiten Kuehe, Rinder, Kaelber, Schweine, Ziegen, Schafe, Truten, Kaninchen, Huenner und Poulet

Ihr Ansprechpartner
Andr Buhler
Langmoosstrasse 31
9410 Heiden AR

071 891 13 31
info@delikatessen-fleisch.ch
www.delikatessen-fleisch.ch

Neu in der FG Milch

Mit Stephan Wicki hat die Fachgruppe (FG) Milch seit Kurzem ein neues Mitglied. Der 55-jährige Meisterlandwirt bewirtschaftet im luzernischen Winiikon einen 23-Hektar-Vollweide-Milchbetrieb mit 35 Swiss-Fleckvieh-Kühen. Daneben ist Stephan Wicki Präsident des Biomilchrings ZMP (Zentralschweizer Milchproduzenten) und Kontrolleur bei Bio Inspecta. Er ersetzt den zurückgetretenen Dominik Estermann. *schu*



Stephan Wicki

Neuer Content-Redaktor

Lizenznehmende, Mitgliedorganisationen, ausländische Knospe-Betriebe und Konsumenten mit digitalem Biofutter versorgen: Das ist die Aufgabe von Oliver Roscher. Seit Frühling verstärkt er Bio Suisse als Content-Redaktor für Newsletter und Web. Der 49-Jährige studierte Geisteswissenschaftler war davor über acht Jahre im Online-News-Team des Schweizer Fernsehens SRF als Redaktor, App- und Web-Produzent tätig. *schu*



Oliver Roscher

Verstärkung für V&H

Bereits seit einigen Monaten betreut Luca Müller als Fachmann Verarbeitung und Handel (V&H) bei Bio Suisse diverse Lizenznehmende. Der 31-jährige Lebensmitteltechnologe hat seine Ausbildung bei Coop gemacht, mehrere Jahre bei Ricola gearbeitet und in der Toskana Erfahrungen im Bioanbau von Trauben, Kräutern und Oliven gesammelt. In zwei Jahren will Luca Müller den Weinberg seines Grossvaters übernehmen. *schu*



Luca Müller

Publikum darf «Bioprodukt des Jahres» wählen

Im Rahmen der Qualitätsprämierung Bio Gourmet Knospe (BGK) kürt Bio Suisse erstmals das «Bioprodukt des Jahres». Und zwar mithilfe der Besucherinnen und Besucher des Slow Food Market an der Food Zurich am 10. September. Im Fokus stehen Brot und Süssgebäck. Entsprechend hat Brotsommelier Freddy Bau aus den von einer Fachjury bereits prämierten BGK-Produkten fünf

Gebäcke für die Wahl nominiert. Das Publikum kann diese vor Ort degustieren und bewerten. Wer sich am Voting beteiligt, nimmt an der Verlosung eines Wochenendes für zwei Personen im Biohotel Wartegg teil. *Andrea Voegtli, Bio Suisse*

Bio Gourmet Knospe am Slow Food Market, Europaallee, Zürich, 10. 9. 2022, 11-20 Uhr.
 www.foodzurich.com

Bravo, Olivia!

Olivia? Aber sicher! Auf der Geschäftsstelle von Bio Suisse kennen alle die sympathische junge Frau. Hat sie doch während ihrer Lehrzeit in praktisch jeder Abteilung des Verbands mal mitgearbeitet – und daneben die Schulbank gedrückt. Mit grossem Erfolg. Das Team gratuliert Olivia zum sehr guten Lehrabschluss (im Rang) zur Kauffrau EFZ mit Berufsmatur. *Nicole Abert, Bio Suisse*



Das Publikum der Food Zurich entscheidet mit, welches Knospe-Brot oder -Süssgebäck gewinnt.



Olivia Kilcher

Bilder: Bio Suisse; Adobe Stock; zVg



biomondo

Der Marktplatz der Schweizer Bio-Landwirtschaft

Nährstoffkooperation?

Suche und inseriere gratis auf biomondo.ch

Ein Angebot von Bio Suisse

Pachtstreit?



agriexpert

Ihr Kompetenzzentrum
in der Landwirtschaft

Treuhand | Bewertung | Recht

Wir sind für Sie da!



Neu bei Bioaktuell

Nach einem Jahr in der Merkblatt-Redaktion am FiBL wird Jeremias Lütold zusätzlich für das Magazin Bioaktuell tätig. Noch während des Studiums in Umweltingenieurwesen mit Vertiefung Biologische Landwirtschaft und Hortikultur an der ZHAW begann er ab 2017 als freier Journalist in diesem Bereich zu schreiben. Neben seiner redaktionellen Tätigkeit hilft er im Rebberg aus und interessiert sich für die Vinifikation aus Piwi-Sorten. Auf Spaziergängen frischt er gerne Pflanzenkenntnisse auf und macht Blumensträusse. *ann*



Jeremias Lütold



Soeben publiziert

Komplett überarbeitet oder neu publiziert wurden drei Merk- und Faktenblätter, die im FiBL-Shop gratis zum Download zur Verfügung stehen. Das aktualisierte Merkblatt «Biologische Freilandhaltung von Legehennen» (Art.-Nr. 1357) geht auf wichtige Aspekte der biologischen Freilandhaltung von Legehennen ein. Auch aktualisiert wurde ein Merkblatt zum biologischen Anbau von Biozuckerrüben (Art.-Nr. 1172). Neu erschienen ist das Faktenblatt «Mikrobielle Biostimulanzien», in dem es um den Einsatz nützlicher Mikroben geht (Art.-Nr. 1417). *ann*

 shop.fibl.org

Podcast zum Klima

Der immer deutlicher wahrnehmbare, durch den Menschen verursachte Klimawandel macht klimabewusstes Wirtschaften zu einer Notwendigkeit. Dies gilt auch für die Landwirtschaft, insbesondere für die auf Nachhaltigkeit fokussierte biologische Landwirtschaft. Weshalb es dennoch nicht nur die Aufgabe der Landwirtinnen und Landwirte sein kann, unsere Nahrungsmittel klimaneutral zu produzieren, diskutieren wir im Podcast «Klimaneutrale Landwirtschaft». Dabei wird klar, dass es sich um ein Zusammenspiel handelt, bei dem die Politik, die Unternehmen entlang der Wertschöpfungskette sowie die Konsumentinnen und Konsumenten eine grosse Rolle spielen. Der Beitrag von «FiBL Focus» kann auf Youtube und in Podcast-Apps gehört werden. *ann*

 www.fibl.org > Infothek > Podcast

Leitungswechsel im Ackerbau

Nach 20 Jahren übergab Hansueli Dierauer per 1. Juli 2022 die Leitung der Gruppe Anbautechnik Ackerbau an Tobias Gelencsér und Maike Krauss, welche in einer Co-Leitung die Bereiche Beratung und Forschung im Ackerbau abdecken. Tobias Gelencsér ist zuständig für die Beratung und setzt sich seit mehr als vier Jahren beim FiBL als Berater und Forscher im Ackerbau für die Biolandwirtschaft ein. Sein Schwerpunkt ist der Biokartoffelbau. Maike Krauss ist als Co-Leiterin für den Be-

reich Forschung zuständig und seit mehr als zehn Jahren am FiBL tätig. Sie forscht zu den Themen Reduzierte Bodenbearbeitung, Klimaschutz und Beikrautregulierung. *ann*

Leitung Gruppe Anbautechnik Ackerbau

→ Tobias Gelencsér
tobias.gelencser@fibl.org
Tel. 062 865 72 51

→ Maike Krauss
maike.krauss@fibl.org
Tel. 062 865 04 35



Tobias Gelencsér und Maike Krauss teilen sich die Leitung der Gruppe Anbautechnik Ackerbau.



Neu auch in Deutsch erhältlich.

Handbuch POWER

Im Bioschweineprojekt POWER (Proven Welfare and Resilience in organic pig production) haben Landwirtinnen und Landwirte gemeinsam mit Forschenden aus acht Ländern Haltungssysteme entwickelt. Daraus ist das neu auch auf Deutsch erhältliche Handbuch «Tierwohl und Umweltwirkungen der biologischen Schweinehaltung» entstanden, das bewährte und innovative Praxisbeispiele vorstellt. Es zeigt konkrete Methoden zur Gestaltung und zum Management von Auslauflächen und enthält Tipps zur Förderung der Ferkelgesundheit und der Widerstandsfähigkeit der Tiere. Gleichzeitig leistet es einen Beitrag zur Verringerung des ökologischen Fussabdrucks. Das praktische Handbuch gibt es gratis als PDF im FiBL-Shop. *ann*

 shop.fibl.org > Art.-Nr. 1460

Das FiBL zeigte seinen neuen Campus

Nach vier Jahren war es endlich wieder so weit: Das FiBL Schweiz öffnete seine Türen für die breite Öffentlichkeit. Rund 3000 Besucherinnen und Besucher tauchten ein in die Welt der Biolandwirtschaft.

Der Tag der offenen Tür bot viel Abwechslung für Gross und Klein. Bei herrlichem Sommerwetter konnten sich die interessierten Besucherinnen und Besucher über den aktuellen Stand der Forschung informieren, beste Biokost geniessen und bei

der Erstellung von Samenkugeln oder beim Melken von künstlichen Kuheutern gleich selbst Hand anlegen. Bunte Marktstände, thematische Führungen und spannende Podiumsdiskussionen rundeten den gelungenen Tag ab. *Ann Schärer*



Herzstück. An Marktständen konnten sich die vielen interessierten Besucherinnen und Besucher viel Wissen rund um den Biolandbau abholen. Der neue Brunnen brachte dabei eine willkommene Abkühlung. *Bilder: Thomas Alföldi, FiBL*



Zukunftsblicke. Keine zu klein, eine grosse Forscherin zu sein



In vino veritas. Der Bereich Rebbau stiess auf besonders viel Interesse.



Schattenplatz. Unter dem grossen Kastanienbaum liess es sich prima flanieren. Gleichzeitig gab es viel Wissenswertes zur Biodiversität zu erfahren.

Hofgemeinschaft Flue in Grossaffoltern sucht ab sofort

Landwirt:in EFZ 60% – 70%

mit sozialpädagogischer, pädagogischer oder agogischer Ausbildung

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Landwirt:in EFZ mit einigen Jahren Berufserfahrung
- Kenntnisse im Gemüsebau von Vorteil
- Weiterbildung als Arbeitsagog:in oder mit sozialpädagogischer/pädagogischer Ausbildung
- Bereitschaft und Verantwortungsbewusstsein, junge Menschen in ihrer Integration zu begleiten
- Führerausweis Kat. B

Weitere Informationen auf www.flue.ch

Kontakt: Hofgemeinschaft Flue, Flue 2, 3257 Grossaffoltern



biomondo

Der Marktplatz der Schweizer
Bio-Landwirtschaft

Ob Bio anbauen oder Bio essen...
Suche und biete gratis auf biomondo.ch

Ein Angebot von Bio Suisse

BIOAktuell.ch

Die Plattform der Schweizer
Biobäuerinnen und Biobauern



Schweizer Herkunft

Von A bis Z stammt unser Saatgut aus der Schweiz, inklusive Arbeitsplätze. Zertifiziertes Schweizer Saatgut – natürlich gute Ernte.

swissem.ch

 **saatgut schweiz**
semence suisse

INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

AUSBILDUNG BETREUUNG IM LÄNDLICHEN RAUM (ABL)

In dieser umfassenden Weiterbildung beleuchten wir die wichtigsten Aspekte einer familienfremden Betreuung. Wir beginnen mit der Rollenklärung, werfen einen Blick in die historische Betreuungsarbeit der Schweiz und spannen den Themenbogen von der Aufnahme über die täglichen Herausforderungen bis zur Auflösung eines Betreuungsverhältnisses. Unsere Referentinnen und Referenten verfügen neben einer fundierten Ausbildung über viel Berufserfahrung und unterstützen Sie bei Ihren Fragen rund um die Betreuung. Neben fundierten Fachinputs ist der Austausch untereinander von grosser Bedeutung. Zudem werden regelmässige Exkursionen organisiert, welche Einblick geben in andere Betreuungsformen.

Dauer

Januar 2023 bis April 2024. 40 Kurstage, alle 3–4 Wochen, jeweils Freitag und Samstag am INFORAMA Rütli, Zollikofen. Sie erhalten nach Abschluss der ABL ein Zertifikat in Betreuung.

Anmeldeschluss

13. Oktober 2022

Kosten

3200 CHF, Ausserkantonale 5000 CHF inkl. Exkursionen, Material und Verpflegung

Weitere Auskünfte

Barbara Thörnblad Gross, Kursleitung, 031 636 04 20
www.inforama.ch/abl

Wir haben noch freie Kursplätze und freuen uns auf Ihre Anmeldung!



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.

Anpassungen bei Lenkungsabgaben



Keine Lenkungsabgabe auf Ausnahmegewilligungen für Beeren-Jungpflanzen. Bild: Andreas Häseli

Beeren, Obst, Nüsse (Jungpflanzen)

Für Jungpflanzen, die nicht aus Schweizer Knospe-Produktion stammen (Ausland-Knospe, EU-Bio, Bundesbio, ÖLN, konventionelle Ware), besteht eine Bewilligungspflicht. Falls kein Angebot an Schweizer Knospe-Jungpflanzen vorhanden ist (siehe www.organicxseeds.ch), muss vor dem Kauf bei der Biosaatgutstelle des FiBL eine Ausnahmegewilligung für die Verwendung von Vermehrungsmaterial aus nicht Schweizer Knospe-Produktion beantragt werden. Bisher wurde auf solche Ausnahmegewilligungen für Beeren- sowie Obst- und Nussjungpflanzen eine Lenkungsabgabe erhoben. Nun hat die Markenkommission Anbau von Bio Suisse auf Antrag der Fachgruppe Obst einigen Änderungen dieses Lenkungsabgabensystems zugestimmt. Neu gilt seit 1. Juli 2022:

- Auf Ausnahmegewilligungen für Beeren-Jungpflanzen wird keine Lenkungsabgabe mehr erhoben. Dies vorerst für die nächsten zwei Jahre (bis Juni 2024), danach wird die Situation neu evaluiert.
- Auf biologisch zertifizierte Obst- und Nuss-Jungpflanzen wird keine Lenkungsabgabe mehr erhoben.
- Die beim Kauf von nicht biologischen Obst- und Nuss-Jungpflanzen eingemomenen

Lenkungsabgaben werden für die Vergünstigung von Jungbäumen mit Anbauvertrag verwendet (Fr. 2.- pro Jungbaum). Dies vorerst für die nächsten drei Jahre (bis Juni 2025), danach findet eine erneute Evaluation des Lenkungsabgabensystems für Obst- und Nussbäume statt.

Weitere Infos zu Lenkungsabgaben auf Beeren-, Obst- und Nuss-Jungpflanzen gibt es online. *Sabine Haller, Bio Suisse*

www.bioaktuell.ch > Pflanzenbau > Obstbau > Sorten, Jungpflanzen / Lenkungsabgabe auf Jungpflanzen > Referenzpreisliste 2022/2023

Brotgetreide

2021/2022 betragen die Verarbeitungsmengen an Knospe-Brotgetreide insgesamt 53 206 Tonnen, was gegenüber Vorjahr einer Zunahme von 4,8 % entspricht. Bei den einzelnen Kulturen gab es die folgenden Veränderungen: Weizen erfuhr eine Zunahme von 5,9 % (+2397 t); Roggen blieb fast gleich bei einer minimalen Abnahme von 0,7 % (-16 t); auch beim Dinkel gab es kaum Veränderungen mit einer Zunahme von 0,2 % (+13 t). Der Importanteil ist aufgrund der schlechten Inlandernte 2021 bei allen Kulturen gestiegen. Aus der Schweiz stam-

men beim Weizen und Roggen rund 60 % der verarbeiteten Mengen, beim Dinkel 73 %. Die für das Getreidejahr 2022/2023 festgelegten provisorischen Inlandanteile (Weizen: 67 %, Roggen: 90 %, Dinkel: 85 %) werden nach Erhebung der Inlandernte verifiziert. *Fatos Brunner, Bio Suisse*

Futtergetreide

Im Getreidejahr 2021/2022 wurden insgesamt 22 673 Tonnen Knospe-Futtergetreide importiert. Die Importmenge ist damit rund 80 % höher als im Vorjahr. Hauptgrund für die massive Zunahme ist die schlechte Inlandernte 2021. Besonders stark zugenommen hat die Einfuhr von Körnerleguminosen (Eiweisserbsen +117 %, Ackerbohnen +110 %) und Körnermais (+249 %). Im Gegensatz dazu wurden 2020/2021 rund 10 % weniger Hafer und keine Triticale importiert. Ebenfalls nicht eingeführt wurde Auswuchsgetreide, von dem im Inland grosse Mengen anfielen. *Fatos Brunner, Bio Suisse*

Junghennen und Eier

Aufgrund der stark gestiegenen Produktionskosten wurden die Richtpreise für Junghennen und Eier erstmals überhaupt bereits nach einem halben Jahr angepasst. So hat sich per 1. Juli 2022 der Anfang Jahr festgelegte Richtpreis für eine Biojunghenne erneut um 20 Rappen erhöht. Er liegt nun bei Fr. 26.40 (inklusive Zuschläge wie Transport, Impfungen und Marketingbeitrag Schweizer Ei). Der Richtpreis für ein Bioei stieg ebenfalls erneut um 0,8 auf nun 48,1 Rappen. Die Kalkulationsgrundlagen für die Richtpreisberechnungen sind online verfügbar. Weitere Anpassungen sind möglich per 1. Januar 2023. *Hanna Marti, Bio Suisse*

www.bioaktuell.ch > Markt > Eier > Preise

Alle Marktinfos

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

www.bioaktuell.ch > Markt

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

Bioumstellerabend

Der Biohof im Horn öffnet seine Türen für interessierte Bioumsteller, Biobetriebsleiter und alle anderen interessierten Landwirtinnen und Landwirte.

Wann und wo
MI 14. September 2022
Biohof im Horn, Lindau ZH

Information, Anmeldung
www.strickhof.ch

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
① 24. bis 27. Oktober 2022
(Anmeldefrist: 9. Okt. 2022)
② 28. Nov. bis 1. Dez. 2022
(Anmeldefrist: 13. Nov. 2022)
Betrieb Fintan, Rheinau

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

Tierhaltung, Tiergesundheit

Tagung Standortangepasste Rinderhaltung

Wir beleuchten die Vorteile der standortangepassten Rinderhaltung und zeigen Ihnen, wie Sie selber standortangepasst produzieren können.

Wann und wo
DO 15. September 2022, 9–16 Uhr
Strickhof, Lindau ZH oder online

Information, Anmeldung
www.strickhof.ch
Anmeldefrist: 12. Sept. 2022

Nutzungsdauer Milchkühe

FiBL, HAFL und Agridea arbeiten an einem Forschungs- und Dialogprojekt, welches Einflussfaktoren auf die Nutzungsdauer Schweizer Milchkühe erforscht. Vorstellung des Projekts «Nutzungsdauer Schweizer Milchkühe» an mehreren Orten.

Wann und wo
① MO 7. November 2022
Lindau ZH
② DO 10. November 2022
Zollikofen BE
③ MO 28. November 2022
Landquart GR

Information
Michael Walkenhorst, FiBL
Tel. 062 865 72 86
Rennie Eppenstein, FiBL
Tel. 062 865 63 66
rennie.eppenstein@fibl.org

Natur, Boden, Garten

The farm organism for planetary health

Eine biodynamische Perspektive auf den Klimawandel, das ökologische Gleichgewicht und die Verantwortung der Landwirte. Der Kurs richtet sich an Betriebsleiter/-innen und alle in Umweltorganisationen oder der biologischen oder biodynamischen Landwirtschaft tätigen Personen.

Wann und wo
12. Sept. bis 5. Okt. 2022
Onlineveranstaltung in Englisch

Veranstalter
Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum, Dornach SO

Information, Anmeldung
www.sektion-landwirtschaft.org >
Veranstaltungen

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
DO 15. September 2022
Strickhof, Lindau ZH

Auskunft und Anmeldung
www.agridea.ch

Agroforst, Keyline und Wassermanagement

Mit Fokus auf betriebliche Anpassungen an den Klimawandel: Der ausgewiesene Pionier in Sachen Agroforstsysteme, Keyline und Wassermanagement Philipp Gerhardt berichtet von Erkenntnissen aus seinem Arbeitsalltag und wird auf dem Hof von Valentin und René in Wallenbuch auftreten.

Wann und wo
SA 1. Oktober 2022
Hof Wallenbuch, Wallenbuch FR (Nähe Kerzers)

Auskunft, Anmeldung
www.bioforumschweiz.ch/agenda

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

Gemüsebau, Pflanzenbau

Pro-Specie-Rara-Gemüsesorten

Entdecken Sie als Raronaut/-in auf dem Fluggang ausgewählte Pro-Specie-Rara-Raritäten in Anbau, Ernte und Verarbeitung, mit Degustation. Sie erfahren mehr über Anbau, Vorteile bei der Vermarktung und in der Gastronomie.

Wann und wo
MO 12. Spetember 2022
13.30–17.15 Uhr
Brunner Eichhof, Aarberg BE

Auskunft, Anmeldung
Pro Specie Rara, Mathias Bamert
bamert@prospecierara.ch
www.prospecierara.ch
Anmeldefrist: 7. Sept. 2022

Permakultur – Gemüseanbau mit Mulch

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

Wann und wo
MI 21. September 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

Rebbau

Kelterkurs

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

Wann und wo
DO 29. Sept. 2022, 13.30 Uhr
FR 30. Sept. 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
www.anmeldeservice.fibl.org

Verarbeitung, Vermarktung

Einstieg in die Hofverarbeitung

Themen
· Was will ich vermarkten?
· Was ist einzigartig an meinem Produkt?
· Wer sind meine Kundinnen und

wie erreiche ich sie?
· Ist der Standort meines Hofes zur Direktvermarktung geeignet?

Aktiver Austausch zu diesen Fragen mit Expertinnen. Die Expertin für Lebensmittelqualität und Verarbeitung des FiBL zeigt auf, was es beim Einstieg in die Biohofverarbeitung besonders zu beachten gilt.

Wann und wo
MO 19. September 2022
9–10.30 Uhr
Onlineveranstaltung

Veranstalter
Bio Suisse

Information, Anmeldung
Michèle Hürner, Bio Suisse
michele.huerner@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 43
www.bioaktuell.ch > Agenda
Anmeldefrist: 9. Sept. 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. Praxishnah 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.anjafonseka.ch

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

Onlinepräsenz für meinen Hof

Auf welchen Onlineplattformen sollte ich meinen Betrieb präsentieren? Was zählt dabei? Roger Basler de Roca ist digitaler Unternehmensarchitekt und erklärt in praktischen Beispielen, wie man die Onlinepräsenz seines Hofes verbessern kann. Ausserdem wird der Marktplatz Biomondo vorgestellt und die Teilnehmenden können Rückmeldungen dazu geben.

Wann und wo
MO 24. Oktober 2022
16.30–18 Uhr
Onlineveranstaltung

Information, Anmeldung
Michèle Hürner, Bio Suisse
michele.huerner@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 43
www.bioaktuell.ch > Agenda
Anmeldefrist: 28. Sept. 2022

Selbstkontrolle in der Hofverarbeitung

Grundlagen zur Erstellung eines Selbstkontroll- und HACCP-Konzepts für Betriebe mit Hofverarbeitung. Im Kurs werden Sie in die gesetzlichen Grundlagen eingeführt, erhalten Sie Tipps und bekommen die Möglichkeit, die Gefahrenanalyse an eigenen Produkten zu üben.

Wann und wo
MI 8. November 2022
9–16.30 Uhr
FiBL, Frick AG

Kursleitung
Ivraïna Brändle, FiBL
ivraina.braendle@fibl.org

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

Diverses, Feste, Märkte

O Sole Bio

Biomarkt unter dem Motto «OSOLEBIO – Erleben und geniessen»

Wann und wo
SA 10. September 2022
Seepromenade, Zug

Information
www.osolebio.ch

Permakultur erleben

An diesem Kurstag haben wir die Möglichkeit, Permakultur mit allen Sinnen zu erleben. Wir werden Bereiche wie Humusaufbau, Nützlinge und Agroforst fühlend, riechend, beobachtend erkunden und uns darüber austauschen.

Wann und wo
DI 18. Oktober 2022, 9–16.15 Uhr
Birchhof, Oberwil-Lieli AG

Information, Anmeldung
www.inforama.ch

Landwirtschaftlicher Klimagipfel

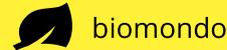
Verschiedene Referate zum Thema Klima: klimarelevanten Ursachen und Folgen der Land- und Ernährungswirtschaft, Möglichkeiten und Herausforderungen.

Wann und wo
22. Oktober 2022
Forum im Ried, Landquart GR

Information, Anmeldung
www.klimabauern.ch

Hier inserieren Sie gratis!

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

Wir suchen eine/einen Betriebsleiter/-in auf Bio-Milchschafbetrieb. Hast du eine abgeschlossene Berufslehre als **Landwirt/-in EFZ**? Und eventuell eine Weiterbildung als Betriebsleiter? Hast du gerne Schafe? Möchtest du in einen gut funktionierenden Biobetrieb einsteigen und ihn selbstständig führen? Dann melde dich bei uns. Wir freuen uns auf deine Anfrage. Vollständiges Inserat auf www.lammfrom.ch

Bioobsthof (Ostschweiz) sucht **Nachfolger**: Extensiver Obstbau, 100 % Direktvermarktung, eigene Verarbeitung, interessante Sorten und Produkte. Grosses Haus, Nebengebäude mit div. Produktions- und Lagerräumen. 10 ha, etwas Wald. Kleintiere möglich. Motivierte Interessenten (EFZ) melden sich bitte für ein Kennenlernen bei obsthof@bluewin.ch.
Bewerbung an: Chiffre Mtpl_117_20220727, c/o FiBL, Ackerstrasse 113, 5070 Frick

Ein kleiner Heimbetrieb in Walkringen BE mit seelenpflegebedürftigen Erwachsenen sucht per sofort oder nach Vereinbarung **Gärtner/-in** für den Gemüse- und Blumengarten, für Umgebungspflege sowie Mitarbeit in der Betreuung. Weitere Auskünfte erhalten Sie bei Frau U. Blaser unter Tel. 031 701 12 73. Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

BIETE

Heulüfter 7½ PS, Stalllüfterventilator, kleiner Boiler neu, Baumrückenspritze Holder, 8 Tränkebecken, Gummimatten, Melkmaschine Alfa, 2 Blackenstecher, 2 Spalthämmer, fast gratis, 1 Mistkarett. Alles ganz günstig.
Jakob Näf, Wolfensberg 3, 9452 Hinterforst
Tel. 071 755 27 09

Tagung Agrotourismus

Authentisch darüber berichten, warum man gerne Gastgeberin und Vermarkter von hervorragenden Produkten ist: Lassen Sie sich an der diesjährigen Agrotourismustagung inspirieren und lernen Sie, wie Sie on- und offline das Potenzial von erfolgreicher Kommunikation noch besser

ausschöpfen können. Vielfältiges Tagesprogramm mit hochstehendem Referent/-innen.

Wann und wo
DO 17. November 2022
9–16 Uhr
Plantahof, Landquart GR

Information, Anmeldung
www.plantahof.ch > Beratung & Fachwissen
Anmeldefrist: 31. Oktober 2022

Sonnenblumen

Ackerbohnen

Futtersoja

BIO MÜHLE LEHMANN

BIO exklusiv

Biofutter ist Vertrauenssache!

Ruf uns an,
wir beraten dich gerne
0800 201 200

BIOSUISSE

demeter

Nach der Ernte ist vor der Aussaat
Im Jahr 2023 werden Sonnenblumen, Ackerbohnen und Soja besonders gefragt sein!

Hier geht es direkt zu den Anbauverträgen für Futter- und Mahlgetreide:



AKTION

UFA-Startphasenfutter
beim Start in Fahrt

UFA 274 Hepa
Unterstützt den Leber- und Fettstoffwechsel

Rabatt Fr. 4.-/100 kg
UFA Bio-Milchviehfutter inkl. UFA-Raufutterergänzungswürfel
bis 30.09.22

uфа.ch

In Ihrer **LANDI**