



BIO

Aktuell

Das Magazin der Biobewegung

BIO-BEEREN-JUNGPFANZEN

Bei uns sind Sie an der richtigen Adresse!

Nordwest Biopflanzen GmbH
Mühlemattstrasse 76 | CH-4414 Füllinsdorf
info@nordwestbiopflanzen.ch
Telefon +41 (0)61 901 25 08



QUALITÄTS-SAATGUT
BEST 4 HUMUS
SEMENCES DE QUALITÉ

**Für fruchtbare Böden
und mehr Humus**
Gründungen von UFA-Samen

UFA
SAMEN | SEMENCES

**AKTION: UFA Humus + UFA Lepha –
GRATIS + 10 %**

**Alle Gründungsmischungen
sind in Bio-Qualität erhältlich**
(Ausser UFA Express und UFA Inka)

Impressum

Bioaktuell (D), Bioactualités (F),
Bioattualità (I)
32. Jahrgang, 2023
Ausgabe 5 | 23 vom 2.6.2023
Das Magazin erscheint in allen
drei Sprachausgaben zehnmal
pro Jahr.

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

Auflage

Deutsch: 7815 Exemplare
Französisch: 1353 Exemplare
Italienisch: 317 Exemplare
Total gedruckt: 10 191 Exemplare
Total versendet: 9 485 Exemplare
(notariell beglaubigt, 2022)

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.buerohaeberli.ch

Papier

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

Layout

Simone Bissig, FiBL

Redaktion Bioaktuell Magazin

Stephanie Fuchs (*sf*),
Chefredaktorin, Bio Suisse
Claire Berbain (*cb*), Bio Suisse
Beat Grossrieder (*bgo*), FiBL
Emma Homère (*emh*), Bio Suisse
Jeremias Lütold (*jl*), FiBL
Theresa Rebholz (*tre*), FiBL
René Schulte (*schu*), Bio Suisse
redaktion@bioaktuell.ch
Tel. +41 (0)61 204 66 63

Redaktion bioaktuell.ch

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

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 >
Aktuell > Magazin
Benutzer: bioaktuell-5
Passwort: ba5-2023

www.bioaktuell.ch

facebook.com/bioaktuell.ch

Titelseite: Die Kirschenblüte zählt zu den touristischen Attraktionen zahlreicher Gemeinden in der Nordwestschweiz. Die Schönheit vergeht, und mancherorts geben die von Schädlingen und Krankheiten geplagten Bäume dann später ein trauriges Bild ab. Bild: Jeremias Lütold

Inhalt

Schwerpunkt

Kirschen

- 6 Unter Dach und Fach gebracht
- 8 Freiland und Volleinnetzung

Landwirtschaft

Körnerleguminosen

- 10 Neuland auf dem Acker

Boden

- 13 Spatenprobe neu gedacht

Veranstaltung

- 14 Impressionen vom Bio-Viehtag 2023

- 17 FiBL-Beratung

Politik

Preispolitik

- 18 Interview mit Preisüberwacher Stefan Meierhans

Verarbeitung und Handel

AOP-Käse

- 20 Der Mönchskopf aus dem Berner Jura

Bio Suisse und FiBL

FiBL

- 22 50 Jahre FiBL: Interview mit Raphaël Charles
- 25 Nachrichten

Bio Suisse

- 26 Frühlings-DV: Klare Kante zu Gentechnik und Wolf
- 27 Grand Prix Bio Suisse: Innovative Bioprojekte gesucht
- 28 Nachrichten

Rubriken

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

Voller Chratten?

Mit dem Juni kommen die Erinnerungen an die Chriesi auf dem Hof der Grosseltern im Fricktal. Als Kind wurden mir die kleinen Chrättli angegurtet, später habe ich mir die grossen Körbe selbst umgeschnallt. Im Rückblick lässt sich sagen, dass auch die Kirschen in den letzten zwanzig Jahren grösser geworden sind. Und dass sie immer seltener vom Hochstamm gelesen werden. Veränderte Ansprüche an Aussehen und Konsistenz lassen Tafelkirschen von Hochstammbäumen heute ziemlich unpassend erscheinen. Zunehmende Wetterextreme, aber auch Vermarktungsprobleme und nicht zuletzt der steigende Druck durch Schädlinge und Krankheiten haben Hochstammkirschen weitgehend unwirtschaftlich gemacht. Aber nicht nur. Eine bäuerliche Sozialstruktur, in der auf Ab-ruf schnell und weitgehend unbezahlte Hände zu Hilfe eilen, gibt es nicht mehr. Familienverbände und Freundeskreise, die zusammen singend in die Bäume steigen, sind nur noch selten anzutreffen. Wo es das Gelände und die Anlage zulassen, holen mechanische Schüttler die Konserven- und Brenn-kirschen von den Bäumen (Schwerpunkt ab Seite 6). Tafelkirschen von Hochstammbäumen gibt es vereinzelt noch in der Direktvermarktung.

Genau zehn Jahre ist es her, als ein Titel im Bioaktuell lautete «Der Markt schreit nach Biokirschen» (Bioaktuell 5|13). Der Ruf förderte arbeitsintensive Niederstammanlagen mit Volleinnetzung bei hohen Investitionskosten. Bei den Obst-fachleuten am FiBL sowie bei Bio Suisse klingt es heute eher verhalten. Dennoch gibt es auch für Niederstammanbau Per-spektiven, die für den gesamten Steinobstanbau von Bedeu-tung sind. Was aber bei allen Herausforderungen und Verän-derungen trotzdem jeden Juni wiederkehrt: die rot gefärbten Hände und die temporäre Schwindelfreiheit auf der Leiter.



Jeremias Lütold, Redaktor



Gesagt



«Unsere Analyse zeigt, dass der Unterschied zwischen konventioneller und Biomarge massiv höher ist als im Ausland.»

Stefan Meierhans, Preisüberwacher
→ Seite 18

Gezählt

10 000 Franken beträgt die

Preissumme des Grand Prix Bio Suisse, den Bio Suisse mit einer Fachjury jedes Jahr an ein innovatives Bioprojekt vergibt. Anmeldeabschluss für die Ausgabe 2023: 31. August.

→ Seite 27

Gesehen



Nächster Halt: «Bio-Viehtag». 17 Themenposten auf drei Gastgeberhöfen machten es nötig, die Besucherinnen und Besucher des Bio-Viehtags Anfang Mai 2023 in Landquart GR per Bus zu den «Austragungsorten» zu chauffieren. Weitere Fotos hinten im Heft. Bild: Yannick Andrea, Text: schu
→ Seite 14

Bio-Ackerbautag 2024

Die 9. Ausgabe des Bio-Ackerbautags findet in Aubonne VD am Genfersee statt. Wie bereits 2022 sind erneut zwei Tage eingeplant, und zwar der 26. und 27. Juni 2024. Gastgeber ist Bioproduzent Christian Streit, der seinen Betrieb vor sieben Jahren auf die Knospe umgestellt hat. Nebst 60 Hektaren Ackerfläche mit Weizen, Mais, Sonnenblumen, Raps, Rüben und weiteren Kulturen bewirtschaftet er 6 Hektaren Reben und hält Mutterkühe. Co-Organisatoren des Bio-Ackerbautags sind Bio Suisse, FiBL, Bio Vaud, Sativa, Prokana, Proconseil, Gireb und der Kanton Waadt. Details folgen im Herbst. schu

www.bioackerbautag.ch

Bio Test Agro mit Erfolg

Anlässlich ihrer Generalversammlung (GV) Ende April blickte Bio Test Agro auf ein erfolgreiches Geschäftsjahr zurück. Die Kontroll- und Zertifizierungsstelle schloss 2022 mit einem positiven Ergebnis ab, obschon auf Tariferhöhungen im Bereich Biokontrolle und -zertifizierung verzichtet wurde. Zudem wählte die GV Procert-Geschäftsführer Raphael Sermet aus Ostermundigen BE sowie Landwirt und Prokana-Geschäftsführer Kurt Zimmermann aus Châbles FR in den Verwaltungsrat. Die beiden Herren folgen auf Ursina Steiner, die an der GV offiziell verabschiedet wurde, und Thomas Herwig, der bereits letztes Jahr ausgeschieden ist. Heuer feiert Bio Test Agro ihr 25-jähriges Bestehen. schu

Grand Prix du Vin Suisse

Nach Unstimmigkeiten haben die Walliser Weinpromotions-Vereinigung Vinea und das Weinmagazin Vinum die Zusammenarbeit wieder aufgenommen. Gemeinsam lancieren sie mit dem Grand Prix du Vin Suisse 2023 die 17. Ausgabe des grössten Degustationswettbewerbs für Schweizer Weine. Dazu gehören Sonderpreise wie der «Prix Vin Bio Suisse», «Best PIWI» und «Best Vin Nature». Anmeldungen sind bis 19. Juni 2023 möglich. Die Juryverkostung findet vom 24. bis 28. Juli in Sierre VS und die Prämierung an der grossen «Gala des Schweizer Weins» am 6. Oktober 2023 im Kursaal Bern statt. schu

www.vinea.ch/grand-prix-du-vin-suisse

Farmtrail wird eröffnet

In Lindau ZH wird am 17. Juni 2023 der Farmtrail eröffnet, der klimarelevante Fakten zum Ernährungssystem vermittelt. Unter anderem zeigt der Trail, mit welchen konkreten Anpassungen Landwirtinnen und Landwirte die Klimabelastung verringern können. Das Projekt besteht aus einem interaktiven Erlebnispfad am Strickhof selbst und umfasst auch den Hof der Betriebsleitergemeinschaft Häberli, Rappazzo und Keller in Kleinikon. Zwei weitere Tafeln binden die Bio Gas Lindau und den Bläsihof in Winterberg ein, wo sich früher die erste Landwirtschaftsschule Zürichs befunden hatte. Der Trail zählt 12 Stationen und funktioniert per QR-Code, welcher Zugang schafft zu digitalen Aufgaben. Angesprochen sind zwei Zielgruppen: die breite Öffentlichkeit, insbesondere Familien mit Kindern, sowie Lehrpersonen, die hier einen Musterlehrpfad vorfinden und damit auf einem Bauernhof in Schulhausnähe einen eigenen digitalen Farmtrail für ihre Klasse erstellen können. Das FiBL ist Projektpartner des Trails, gemeinsam mit der Gemeinde Lindau, dem Strickhof und dem Zürcher Bauernverband. *bgo*

 www.farmtrail.ch



Pferde leben auf dem Biohof artgerecht.

Pferdepension? Bitte Bio!

FiBL und Bio Suisse haben einen neuen Flyer erarbeitet, der kostenlos zum Download bereitsteht. Er richtet sich an Pferdebesitzerinnen und -besitzer, die ihr Pferd auf einem Knospe-Betrieb einstellen wollen. Die Betriebsleitung kann den Flyer selbst ausdrucken und auslegen, um in der Stallgemeinschaft über die besonderen Regelungen auf Biobetrieben zu informieren. Diese betreffen alle Lebensbereiche der Pferde, vom Futter über den Auslauf bis zur Versorgung mit Medikamenten im Krankheitsfall. *bgo*

 shop.fibl.org > Art.-Nr. 1608

Bio blüht in der Waadt

Im Waadtland erlebt der Biolandbau eine Blüte. Grund dafür ist eine Vereinbarung, die der Kanton und Bio Vaud im Februar unterzeichnet haben. Das Abkommen subventioniert den Biolandbau mit bis zu 800 000 Franken pro Jahr und soll alle fünf Jahre erneuert werden. Mit dem Geld kann Bio Vaud Förder-, Forschungs- und Entwicklungsprojekte durchführen. Diese werden mit vielen Partnerinstitutionen abgestimmt: FiBL, die unabhängige Forschungs- und Expertengruppe Gireb, Prokana, Proconseil (Prométerre), das Office Technique Maraîcher oder die Union Fruitière Lémanique. Die rund 450 Produzentinnen und Produzenten von Bio Vaud profitieren von der geplanten On-Farm-Forschung. Deren Themen reichen von Direktsaat und einer verbesserten Eigenversorgung der Böden mit Stickstoff über die Suche nach Nischenkulturen und die Entwicklung torffreier Bioerde für Setzlinge bis hin zu wiederkehrenden Problemen wie Unkrautregulierung oder Alternativen zu Kupfer im Weinbau. Auch die Hofschlachtung ist ein Aspekt. Ein ausführlicher Artikel (PDF) findet sich online. *bgo*

 www.bioaktuell.ch > Aktuell > Magazin

Siloballenfolie dem Recycling zuführen schont Umwelt und Portemonnaie

Jährlich werden auf Schweizer Bauernbetrieben rund 6000 Tonnen Siloballenfolien, Netze und Garne verbraucht. Der 2022 gegründete Verein Erde Schweiz hat sich zum Ziel gesetzt, diese Stoffe zu sammeln. Bereits im ersten Jahr konnte er 1800 Tonnen dem Recycling zuführen und hat damit das selbstgesteckte Ziel von 1200 Tonnen übertroffen. Als Bonus resultierte eine Klimawirkung von rund 2000 Tonnen CO₂.

Der Verein plant, die Zahl der Sammelstellen zu erhöhen und hat kürzlich den Schweizerischen Bauernverband als Mitglied gewinnen können. Heute betreibt er rund 100 Orte, wo Siloballenfolien und ähnliches abgegeben werden können. Für dieses Recycling sprechen ökologische und finanzielle Gründe: Bereits heute bestehen manche Folien für Siloballen zu 30 Prozent aus PCR-recyceltem Kunststoff (Post-Consumer-Recycling). Bei den Fahrsiloballen sind die Anteile noch höher; in gewissen Pro-

dukten betrage er über 80 Prozent, informiert Erde Schweiz. Bei den Siloballen sei man heute so weit, dass sich die Qualität von PCR-Produkten nicht mehr von Neuware unterscheide. Jedoch gebe es in der Schweiz bisher nur eine Firma, die Innorecycling in Eschlikon TG, die

aus dem Sammelgut Granulat herstellen könne. Seit Einführung der vorgezogenen Recyclinggebühr bezahlen die beteiligten Hersteller pro verkaufte Rolle Folie einen Beitrag an Erde Schweiz. Dieser verteuert eine Siloballe um ungefähr sechs Rappen. *bgo*



Rund 100 Sammelstellen nehmen heute Reste von Folien, Netzen und Garnen entgegen.



**Unter Dach und
Fach gebracht**

Anspruchsvoll, aber nicht chancenlos. Ob Nieder- oder Hochstamm, Biokirschen sind eine wertvolle Kultur. Für die sich der Mut lohnt.

Anfang der 2000er-Jahre entstanden in der Schweiz die ersten modernen Niederstammanlagen unter Witterungsschutz. Die steigende Nachfrage nach grossfruchtigen Tafelkirschen und der Druck durch Blüten- und Fruchtmonilia machte den Schritt auch im Biolandbau notwendig. Mit der Ende der 2010er-Jahre auftretenden Kirschessigfliege (KEF) und den häufigeren Spätfrostereignissen wurden die geschlossenen Niederstammanlagen unverzichtbar. Unter Witterungsschutz werden Biokirschen heute fast ohne Fungizide wie zum Beispiel Kaliumbicarbonat oder Schwefel angebaut. Und die Seitennetze halten KEF und Kirschfruchtfliegen aussen vor.

Die bekannten Hauptsorten eignen sich auch für den Bioanbau, von der Frühlingsart Burlat bis zur Spätsorte Regina. In der Schweiz umfasst die Erntezeit fünf bis sechs Wochen. Mit der Einlagerung dafür geeigneter Sorten wie Kordia wird die Vermarktungsperiode für heimische Tafelkirschen verlängert. Zwar sind Schweizer Tafelkirschen von Mitte Mai bis Ende August durch Importeinschränkungen geschützt, trotzdem kann es etwa zu Beginn der Sommerferien wegen Ernte- und Vermarktungsspitzen zu Preisnachlässen im Detailhandel kommen. Zunehmend reagieren Produzentinnen und Produzenten mit frühreifen Sorten auf das Problem, sagt Fabian Baumgartner. Der Obstbauberater am FiBL sieht auch weitere Vorteile: «Frühe Sorten haben ein gewisses Potenzial, da sie der KEF zuvorkommen und sich im Absatz nicht mit anderen Früchten wie Zwetschgen überschneiden.» In der Sortenprüfung untersucht das FiBL die Anbaubedingungen neuer und bekannter Sorten unter biologischen Bedingungen. Neben Ertrag und Fruchtqualität steht die Robustheit gegenüber Schädlingen und Krankheiten im Fokus (Infobox).

Schutz vor Fliegen und Pilzen, aber mögliche Brutstätte für Läuse

In der konventionellen Produktion mit wenig Einschränkungen bei den Pflanzenschutzmitteln wird der Witterungsschutz erst beim Heranreifen der Früchte installiert. Bei Biotafelkirschen hingegen bleibt die Folie je nach Witterung von der Vorblüte bis nach der Ernte geschlossen. Das wirkt der Monilia-Entwicklung und anderen Krankheiten entgegen, schafft aber auch günstige Bedingungen für Blattläuse und andere saugende Schädlinge. Wer über ein effizient schliessbares Überdachungssystem verfügt oder den Arbeitsaufwand nicht scheut, kann das Dach nach der Blüte bis zum Beginn der Fruchtreife wieder öffnen (Seite 8). In der direkten Bekämpfung der Schwarzen Kirschenblattlaus zum Beispiel werden mit den im Bioanbau zugelassenen Pflanzenschutzmitteln gute Ergebnisse erzielt. «Die indirekte Regulierung mit Nützlingen hingegen ist komplex und erfordert noch viel Forschung», erklärt Fabian Baumgartner. Ob sich die gezielte Förderung von Schwebfliegen und Marienkäfern mittels Blühstreifen in den Fahrgassen und Blühwiesen am Rande einer Anlage etabliert, hängt aber noch von anderen Faktoren ab. Die Saatmischungen seien noch verhältnismässig teuer, zudem würden die Blühstreifen auch wegen möglicher Probleme mit Mäusen kritisiert. Mit den derzeitigen Anbaustandards ist es möglich, hochwertige Biotafelkirschen mit Jahreserträgen von über zehn Tonnen pro Hektare zu produzieren.

Und daneben veröden die Hochstammbäume? Vielerorts leider ja. Dabei könnten viele mit minimalem Pflanzenschutzmitteleinsatz und Hygienemassnahmen gesund erhalten werden. Bei einem Kilopreis von Fr. 4.50 für biologische Verarbeitungskirschen würde sich das durchaus lohnen (Seite 8). Vor allem, wenn die Ernte mit Schüttelmaschinen mechanisiert und damit der Zeitaufwand reduziert wird. Aber nicht überall sind diese einsetzbar, und die Mechanisierung der Ernte bei Hochstammbäumen wird oft nur im Rahmen einer Neuanlage geplant. *Jeremias Lütold*

Das Schliessen der Regenfolie ist arbeitsaufwendig, aber sehr effizient gegen Blütenmonilia. Bleibt das Dach jedoch bis zur Ernte zu, freut das die Blattläuse. *Bild: Jeremias Lütold*



Forschung und Beratung für Kirschen

Das FiBL war in der Schweiz bei der Entwicklung der Biotafelkirschenproduktion unter Witterungsschutz früh dabei. Gegen die Schwarze Kirschenblattlaus entwickelte das FiBL erfolgreiche Anwendungen wie die Herbstbehandlung mit Kaolin. Bei Bio Suisse engagiert sich Produktmanagerin Sabine Haller für gute Marktbedingungen für die schweizweit auf rund 50 Hektaren biologisch bewirtschafteten Tafelkirschen. Mit der Kalibergösse 22+ (mindestens 22 Millimeter) hat sich bereits seit einiger Zeit eine Einheitsklasse für Biotafelkirschen etabliert, welche die Grossverteiler akzeptieren. Aufgrund der zunehmenden Mengen an Biokirschen wurde 2022 bei späten Sorten 24+ eingeführt. «Gibt es viele Kirschen aufs Mal, wie etwa im Jahr 2022, wird auch bei den mittelfrühen Sorten auf 24+ erhöht, das wird jedoch je nach Menge situativ zwischen den Marktpartnern entschieden», sagt Sabine Haller. Die «Sortenliste Kirschen» gibt es kostenlos auf:

shop.fibl.org > Art.-Nr. 2025

→ Fabian Baumgartner
Beratung Obstbau, FiBL
fabian.baumgartner@fibl.org
Tel. 062 865 1737

→ Sabine Haller
Produktmanagerin Obst, Bio Suisse
sabine.haller@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 21

Freiland und Volleinnetzung

Die Kirschen haben es vorgemacht. Anderes Steinobst bewährt sich ebenfalls unter Regendächern und Seitennetzen. Eine Weiterentwicklung des Anbaus braucht der Hochstammanbau im Freiland. *Texte und Bilder: Jeremias Lütold*

«Sturm verträgt es nicht»

Familie Wirth, Olsberg AG

«Im Herbst errichten wir eine Anlage für Zwetschgen und Aprikosen, für Kirschen erweitern wir die Fläche nicht», sagt Bruno Wirth. Die Familie Wirth passt sich den Veränderungen im Steinobstanbau seit Jahrzehnten laufend an. Das Erfahrungswissen aus dem Tafelkirschenanbau in Niederstammanlagen dient auch in anderen Steinobstkulturen. Dort erfordern Ansprüche des Marktes an Grösse und Aussehen ebenfalls neue Anbaustandards. Grossfruchtige Zwetschgensorten sind gegen Niederschläge empfindlich, da schon leichter Regen feine Risse und anschliessende Fäule verursacht. Da liegt ein Witterungsschutz wie bei den Kirschen nahe. Das hat aber seinen Preis. Seit Wirths den Hof vor sieben Jahren auf Bio umgestellt haben, schrumpfte der Tafelkirschenanbau von drei Hektaren auf eine. Zu gross wären die nötigen Investitionen in die bestehende Infrastruktur und in eine Volleinnetzung gewesen. Bei Erstellungskosten von 150 000 Franken und einem jährlichen Arbeitsaufwand von bis zu 70 000 Franken ist das gut nachvollziehbar. Zudem schienen die Sorten Adriana, Oktavia oder Merchant nicht mehr zeitgemäss. Bruno Wirth setzt auf einen Sortenspiegel mit Kirschen im eher frühen Erntebereich. Darunter Narana, Early Star, Giorgia, Grace Star und Vanda. Mit der Lage seines Betriebs im unteren Fricktal geht das gut. «Es macht auch mehr Sinn, als hier die spätreifenden Sorten Kordia und Regina anzubauen, die dann in den Sommerferien oft schlecht verkauft werden können», erklärt Bruno Wirth. Der Produzentenrichtpreis liege für Biokirschen zwar bei Fr. 8.20, bereits verpackt bei Fr. 9.-. Komme es zu einem Überangebot wie witterungsbedingt im letzten Jahr, führe das zu Aktionen im Detailhandel und der Richtpreis werde kaum realisiert. Durchschnittlich ergibt die Anlage eine Erntemenge von acht Tonnen Tafelkirschen.

Bruno Wirth schliesst das Foliendach bereits während der Blüte, dies zum Schutz vor Blütenmonilia. Zusätzlich hilft es gegen Spätfrost. Die Massnahme hat einen guten Effekt auf die Vitalität der Bäume, ist aber arbeitsintensiv. Zudem begünstigt sie Rostmilben und Blattläuse, die in den vergangenen Jahren vermehrt aufgetreten sind. Vereinzelt setzt Bruno Wirth gegen die Blattläuse ein Mittel auf Neemölbasis ein. In der Regel aber reicht der Einsatz von Kaliumbicarbonat und Schwefel für den Pflanzenschutz aus. Gegen die Kirschessigfliege (KEF) sowie die Kirschfruchtfliege genügt meistens das Seitennetz. Allerdings wählen viele Betriebe als Kompromiss Seitennetze mit grösseren Maschen zugunsten einer besseren Durchlüftung. Sie nehmen dadurch ein höheres Risiko von Schädlingsbefall in Kauf. Für die komplette Schliessung der Anlage benötigen Bruno Wirth und seine Mitarbeiter je einen Tag für das Hagelnetz und die Folie sowie einen halben Tag für

das feinmaschige Seitennetz. Die Folie halte nun schon seit acht Jahren, sagt Bruno Wirth. «Aber der grösste Feind ist der Wind, Sturm verträgt es nicht.»

Biohof Wirth

Wirtschaftsweise: Knospe-Betrieb

Betriebsgrösse: 40 Hektaren

Kulturen: Kirschen, Zwetschgen, Aprikosen, Äpfel,

Birnen, Getreide, Soja

 www.buurehof.ch



«Wir müssen schneller sein»

Familie Wüthrich, Häfelfingen BL

Wirtschaftlich ist mit Schüttelbäumen etwas zu holen. Dafür braucht es aber eine Anlage oder geeignete platzierte Bäume. «Unsere Halbstammbäume kommen nach 30 Jahren langsam an ihr Ende», sagt Peter Wüthrich, ehemaliger Betriebsleiter des Hofs Horn in Häfelfingen BL. Die dort vorhandenen Sorten Dolleseppeler und Wölflisteiner eigneten sich grundsätzlich sehr gut zum Schütteln. Ab diesem Alter seien sie aber allmählich zu dick dafür.

In der Region Nordwestschweiz entstanden in den späten 2000er-Jahren durch den Bund gefördert einige solcher Anlagen. Zudem bildeten sich Maschinenringe für den überbetrieblichen Einsatz. Der Bioanteil blieb aber relativ gering. Mit einer durchschnittlichen Jahresmenge von rund einer Tonne aus der Anlage auf dem Hof Horn und der Abnahmegarantie zu einem Kilopreis von Fr. 4.50 durch die Biofarm-Genossenschaft rechnet sich laut Peter Wüthrich der Aufwand für die Baumpflege und die Erntearbeit sowie für die Miete der Maschinen. Bei den eigentlichen Hochstammbäumen, von denen es auf dem Betrieb noch rund 130 gibt, sehe das etwas anders aus. Dort sei viel Handarbeit gefragt. Das müsse man wollen.

Unter den teils weit über achtzig Jahre alten Bäumen finden sich Sorten wie die alten Basler Adler, Langstieler, Schauenburger und regionale Sorten wie das Taubenei. Wie sich der Schüttelbereich mit den Hofnachfolgern Remi und Corinne Wüthrich entwickeln werde, sei noch unklar. «Die Situation ist nicht einfach, gerade letztes und dieses Jahr sind rund um den Hof herum wieder viele Anlagen gefallen», sagt Vreni Wüthrich. Sie hat den Hof bis 2015 mit Peter Wüthrich geführt. Seit Jahren engagiert sie sich in der Region für den Erhalt der Hochstammbäume und die Verarbeitung und Vermarktung von Hochstammfrüchten für die Marke Posamenten des Fördervereins Hochstammprodukte Oberbaselbiet. Der hohe Druck durch Krankheiten und Schädlinge würde es vielen verleiden. Wenn das aber früh angegangen werde, etwa im Frühjahr mit der Entwicklungsphase der Schrotschusskrank-



Ob unter Witterungsschutz oder aus der Schüttelanlage, in der Kirschenregion Nordwestschweiz finden sich beide Anbausysteme.

heit, würden Infektionen stark verringert. Für die spätere Gesundheit des Blattwerks und der Früchte sind Behandlungen etwa gegen die Sprühfleckenkrankheit oder Bitterfäule nötig. Bleiben diese aus, sterben die Bäume über die Jahre ab. Indirekte Massnahmen wie der regelmässige Baumschnitt für eine gute Durchlüftung und das Entfernen von Fruchtmumien würden aber schon viel bringen. In einem trockenen Frühjahr brauche es wenig Pflanzenschutz. Tonerde, Schwefel und Kupfer würden ausreichen. Gegen die KEF könne ein Stück weit Kaolin helfen. Auf den natürlichen Gegenspieler, die Schlupfwespe *Ganaspis brasiliensis* mag man hier nicht zu grosse Hoffnungen setzen. Auch Fachleute gehen davon aus, dass mit einer Verbreitung der Schlupfwespe die Schäden der KEF lediglich unter einen wirtschaftlichen Grenzwert gebracht werden könnten. Die KEF selbst wird aber nicht verschwinden. «Wir müssen bei der Ernte einfach schneller sein als sie», sagen Wüthrichs.

Andreas Häseli, Obstbauberater am FiBL, hat jahrelang mit der Familie zusammengearbeitet. Er findet, das Potenzial der grossen Hochstammbestände werde nicht optimal genutzt: «Man kann einiges mehr herausholen, wenn man alle bekannten Pflegemassnahmen anwendet.» Auch ohne Maschinen, dafür mit Netzen, wäre die Ernte möglich. Langfristig müsse eine wirtschaftliche Perspektive mit der Produktion bestehen bleiben. Die Direktzahlungen allein würden die Hochstamm-bäume langfristig nicht erhalten. Die Ausgangslage für Bioverarbeitungskirschen sei nicht so schlecht. Mit relativ robusten und schüttelbaren Bäumen wie den Dolleseplern und einer Mechanisierung wären bei einem kostendeckenden Produzentenpreis auch Investitionen in neue Halb- und Hochstamm-anlagen denkbar, sagt der Berater.

Biohof Horn

Wirtschaftsweise: Knospe-Betrieb

Betriebsgrösse: 20,5 Hektaren

Kulturen: Schüttelanlage-Kirschen, Hochstamm-bäume, Ackerbau, Spargelanbau

 www.biohof-horn.ch



Es braucht Leidenschaft

Die Schwankungen bei den Liefermengen seien sehr gross, von null bis 30 Tonnen pro Erntejahr könne die Spanne bei den Verarbeitungskirschen reichen, sagt Timon Lehmann von der Biofarm-Genossenschaft. Aber: «Egal wie die Ernten ausfallen, wir machen keinen Annahmestopp», bekräftigt er. Das sei sehr wichtig als Signal an die Betriebe. Denn wenn man bei Hochstämmen nach vielleicht zwei schlechten Jahren ein Spitzenjahr hat und dann nicht liefern kann, könne das der berühmte Tropfen zu viel sein und die Bäume würden aufgegeben. Für Timon Lehmann ist klar, die Kirschessigfliege sowie fehlendes Erntepersonal sind die grössten Probleme für die Produktion von Biohochstammkirschen. Es brauche Innovationen, aber allein über neue Sorten und schüttelbare Anlagen sei es nicht zu machen. «Schliesslich brauchst du einfach viel Leidenschaft.» Das marktseitige Interesse der Verarbeitungsindustrie sei in den letzten zwei Jahren durch die Zugpferde Konfitüre und Trockenkirschen konstant geblieben. Das würde sich aber schnell ändern, wenn ein Grosshändler einen absatzstarken Artikel durch ein Importprodukt ersetze. Anders als bei Tafelobst gebe es diese Diskussion, ob es in einem Verarbeitungsprodukt Schweizer Kirschen brauche. Zwar bestehe ein gewisser Schutz durch das Importreglement, aber eine langfristige Gewähr für eine konstante Nachfrage der Verarbeitungsindustrie sei das nicht. Trotzdem gebe es noch bei vielen Produktgruppen grosses Potenzial. «Bei schönen Produkten und guten Erträgen ist die Wertschätzung gegenüber dem Produkt auf allen Seiten gross», sagt Timon Lehmann. Das sei wichtig, weil man schliesslich auf die Motivation der Produzentinnen und Produzenten angewiesen sei.

Timon Lehmann

Ansprechperson Steinobst, Beeren, Baum-nüsse Biofarm-Genossenschaft

→ lehmann@biofarm.ch

Tel. 062 957 80 66

 www.biofarm.ch



Bild: zlg



Bis auf die ungewöhnliche Trockenheit während des Auflaufens waren die Bedingungen für die Kichererbsen letztes Jahr ideal.

Neuland auf dem Acker

Kichererbsen sind anspruchsvoll. Ertragsschwankungen und Risiken im Anbau sind derzeit noch gross. Das wachsende Interesse öffnet aber auch anderen Hülsenfrüchten die Tür.

Um die «Kalte Sophie» herum ist es für Florian Schaffner aus Anwil BL so weit, er sät Mitte Mai die Kichererbsen. Für den reinen Ackerbaubetrieb mit 26 Hektaren in der Fruchtfolge und einigen weiteren als Grünland halten er und sein Vater Matthias Schaffner schon seit einigen Jahren Ausschau nach einer schwach zehrenden Sommerkultur. Das erste Mal säten sie die Kichererbsen 2019 mit einem breiten Reihenabstand von 25 Zentimetern auf einer halben Hektare. Trotz fehlendem Hackgerät und einem Unkrautmanagement mit Striegel und von Hand gelang der Versuch sehr gut: Die gereinigte Ernte betrug eine Tonne. Seither haben Schaffners die Kultur auf ihrem in 600 Meter Höhe gelegenen Betrieb auf unterschiedlichen Flächen angebaut. Die Erfahrung zeigte, dass mit Kichererbsen im Guten wie im Schlechten alles möglich ist. Im Regensommer 2021 traten schon früh grossflächige Verschlümmungen auf, was schliesslich zu einem Totalausfall führte.

Sie hätten eher schwere Böden, aber auch einige flachgründige, steinige Parzellen, sagt Florian Schaffner. «Bei einer Fruchtfolgepause von sechs Jahren können wir aber nicht immer die beste Wahl treffen», erklärt er. Trotzdem haben Florian und Matthias Schaffner den Kichererbsenanbau mit einem eigens daran angepassten Hackgerät mit einem 8-reihigen Parallelogramm und einem Reihenabstand von 37,5 Zentimetern etabliert. Mit Gründüngungen vor der Saat hätten sie auf den schweren Böden gute Erfahrungen gemacht. In Zusammenarbeit mit Matthias Klaiss, Ackerbauberater am FiBL, führt Florian Schaffner Sortenanbauversuche durch. Aktuell mit den Sorten Pascia, Badil, Flamenco und Orion (Infobox).

Die beiden Letzteren reifen früher ab, was bei dieser spät reifenden Kultur und der Grenzlage im oberen Baselbiet von Vorteil sein kann. Langfristig braucht der Anbau ertragsstabilere und wetterunabhängigere Sorten und auch Neuzüchtungen, die an die lokalen Bedingungen angepasst sind.

Sechs Franken pro Kilo

Für die Handelsgenossenschaft Biofarm stellen Verunkrautung, Witterung und Sortenwahl bei der Kichererbse derzeit die wichtigsten Anbaurisiken dar. Dazu kämen hohe Anbaukosten sowie Qualitätsprobleme der Kichererbsen, was die Konkurrenzfähigkeit gegenüber Importware erschwere. Für Kichererbsen von guter Qualität bezahlt Biofarm den Produzentinnen und Produzenten sechs Franken pro Kilo. Mindeste Qualitäten werden mit bis zu drei Franken entgolten. Die Betriebe liefern die Ware an die Sammelstelle. Biofarm organisiert die anschliessende Trocknung und Aufbereitung der Kichererbsen. Anlieferung und Trocknung sowie ein Teil der Vorreinigungskosten gehen zulasten der Produzierenden. Die Aufbereitung von Kichererbsen ist aufwendig und entsprechend teuer. Das hängt auch mit den Qualitätsschwankungen der Ernten zusammen. «Bei starker Verunkrautung leidet auch die Qualität», erklärt Melanie Rediger, Beraterin für Hülsenfrüchte und Ackerbauspezialitäten bei Biofarm. Enthält die Ernte viele grüne Pflanzenteile, verfärben sich die Kichererbsen. Verunkrautete Felder halten zudem mehr Feuchtigkeit zurück, was zu erhöhtem Pilzbefall führen kann. Je intensiver die Reinigungsdurchgänge ausfallen, desto wahrscheinlicher sind Beschädigungen an den Kichererbsen.

Zurzeit bauen 16 Betriebe auf ebenso vielen Hektaren für Biofarm an. Die Genossenschaft organisiert Flurbegehungen und Tagungen und berät die Betriebe. Ungefähr die Hälfte der Produktion entfällt auf die Romandie, wo der Anbau vor rund zehn Jahren und damit früher als in der Deutschschweiz aufgenommen wurde. Laut Melanie Rediger eignet sich die Westschweiz tendenziell besser für den Kichererbsenanbau. Geringere Niederschläge, flachgründige und nährstoffarme Böden

sowie Standorte, die im Frühling schnell erwärmen und im Herbst nicht allzu früh von Nebel und Feuchtigkeit betroffen sind, seien in der Romandie häufiger vorzufinden. Doch auch in der Deutschschweiz finden sich solche Standorte, etwa im Fricktal, im Zürcher Weinland oder im Kanton Schaffhausen.

Grossverteiler fordern Liefersicherheit

Der Bund bezahlt seit diesem Jahr Einzelkulturbeiträge von 1000 Franken pro Hektare Kichererbsen. Zudem können Extensiv-Beiträge von 400 Franken pro Hektare beantragt werden. Melanie Rediger findet, dass nun deswegen nicht an den Preisen der Kichererbsen geschraubt werden sollte: «Bis man die Anbauersrisiken effektiv mindern kann, muss der Preis auch Mindererträge in Verlustjahren abgelten.» Insgesamt ist die Nachfrage nach Biokörnerleguminosen gross. Ob das auch für Kichererbsen aus der Schweiz gilt? Der Bedarf an Körnerleguminosen scheint zumindest im Biofachhandel nicht nennenswert zu wachsen. An die Grossverteiler würde Biofarm zwar gerne liefern, kann aber aufgrund der Ertragsschwankungen nicht die geforderte Liefersicherheit bieten. Ohnehin sind getrocknete Biokichererbsen aus der Schweiz schwieriger zu vermarkten als verarbeitete Produkte. Dies wegen der hohen Preise im Vergleich zu Importware sowie wegen des grösseren Aufwands für die Zubereitung in der Küche.

Auf die Verarbeitung von Schweizer Kichererbsen setzt die Firma Fabas aus Zürich. Sie liefert ihren Hummus mittlerweile sowohl in den Biofachhandel als auch an einzelne Filialen eines Grossverteilers. Seit 2021 arbeitet Fabas mit Betrieben, die mittlerweile rund 30 Hektaren Kichererbsen bewirtschaften. Nach einem enttäuschenden ersten Jahr brachte 2022 Erträge von bis zu zweieinhalb Tonnen pro Hektare. Unter für Kichererbsen besten, extrem trockenen Bedingungen. Mit der Verarbeitung zu Hummus und anderen Produkten verringert Fabas das Problem der aufwendigen Endreinigung der Kichererbsen. Die Qualitätsanforderungen für trockene Kichererbsen erlauben kaum Abweichungen in Aussehen und Grösse der Körner. Für die Verarbeitung gilt das weniger. Der Produzentenpreis bei Fabas liegt bei 650 Franken pro Dezitonne.

Künftig möchte Fabas eine wachsende Produktpalette mit Kichererbsen anbieten. Firmengründerin und Agronomin Anik Thaler sagt: «Wir versuchen, unsere Produzentinnen und Produzenten möglichst umfassend zu unterstützen.» Der Erfahrungsaustausch solle pragmatisch sein und einfach stattfinden können. Mit einer Whatsapp-Gruppe und regelmässigen Treffen, etwa zu einem gemeinsamen Feierabend, will Fabas den Austausch unter den Betrieben fördern.

Kichererbsen als Maskottchen

Speiseleguminosen stehen in der Schweiz noch am Anfang, sind sich die Akteurinnen aus Forschung, Handel und Produktion einig. Fabas hat ab 2023 Ackerbohnen und Eiweisserbsen ins Sortiment aufgenommen und Biofarm hat seit Längerem diverse Körnerleguminosen im Verkauf. Wie Fabas sehen auch Biofarm und das FiBL grosses Potenzial in den Eiweisserbsen für die Verarbeitung. Seit 2021 lässt Biofarm ebenfalls Eiweisserbsen produzieren. Laut Melanie Rediger seien diese im Anbau auch nicht ganz einfach, aber um einiges risikoärmer als Kichererbsen. «Sie haben einen nussigen, den Kichererbsen nicht unähnlichen Geschmack, aber als Verarbeitungsprodukt fehlt es den Eiweisserbsen noch an Bekanntheit», sagt sie. Mit der steigenden Nachfrage nach pflanzlichen Protei-



Anik Thaler will mit ihrer Firma Fabas künftig mehr Eiweisserbsen verarbeiten, die Andreas Pfister aus Uster ZH zusammen mit Hafer anbaut.

nen könnten Kichererbsen als trendiges Produkt weiteren einheimischen Körnerleguminosen durchaus den Weg ebnen. Kichererbsen finden mit ihrer Eignung für nährstoffarme und trockene Standorte vermutlich immer häufiger einen Platz in der Fruchtfolge. Heimische und unkompliziertere Leguminosen dürften sich aber zunehmend aufdrängen. Selbst wenn Hummus für unsere Ohren derzeit noch attraktiver klingt als Eiweisserbsenpüree. *Jeremias Lütold*



Biokörnerleguminosen

«An Beratungsveranstaltungen ist das Interesse an Körnerleguminosen gross», sagt Matthias Klaiss. Am FiBL betreut er das Projekt «Bio Körnerleguminosen für Ernährung Schweiz». In Zusammenarbeit mit den teilnehmenden Betrieben und der Biofarm-Genossenschaft führt das FiBL Anbauversuche und eine Schädlingsüberwachung durch. Letztere betrifft etwa die Baumwollkapselule, die vereinzelt als Schädling auftreten kann. Zudem werden mit Coop auch die Möglichkeiten im Verarbeitungsbereich untersucht. Anspruchsvoll ist laut Matthias Klaiss insbesondere die Ernte. Denn bei der Kichererbse handelt es sich um eine Pflanze, die weiter Blüten und Fruchtstände ausbildet, bis sie vertrocknet oder erfriert. Nach der Ernte ist eine rasch durchgeführte grobe Reinigung nötig, da grüne Pflanzenteile und unreife Erbsen Qualitätseinbussen verursachen. Mittlerweile gibt es aber auch mit Farbauslesern ausgerüstete Reinigungsstellen. Matthias Klaiss findet die Kultur im Anbau mit Soja vergleichbar. Interessant sei, dass neben der Westschweiz derzeit auch ein starkes Interesse am Kichererbsenanbau in Liechtenstein aufkomme. FiBL-Beraterin Marina Wendling begleitet dieses Jahr erstmals auch Versuche mit Mischanbau von Kichererbsen, Linsen und Leindotter sowie Kichererbsen mit Gerste.

www.fibl.org > Themen/Projekte >

Projektdatenbank > Suchen: «16102»

→ Matthias Klaiss, Berater Ackerbau Deutschschweiz, FiBL
matthias.klaiss@fibl.org

Tel. 062 865 72 08

www.biofarm.ch

www.fabas.ch

Wir suchen innovatives Team mit Biolandwirt*innen

- Neuverpachtung städtischer Landwirtschaftsbetrieb Elfenau (25 ha LN)
- Soziale und ökologische Diversität erwünscht
- Soziokulturelle Entwicklungsmöglichkeiten vorhanden

Unterlagen können per Mail bezogen werden unter bioelfenau@bern.ch

Ihr Kontakt:

Immobilien Stadt Bern
Bundesgasse 33
3011 Bern

Telefon: 031 / 321 75 68
E-Mail: bioelfenau@bern.ch



biomondo

Der Marktplatz der Schweizer Bio-Landwirtschaft

Der Hofladen in deiner Hosentasche.

Finde Fleisch, Eier, Gemüse und vieles mehr vom Bio-Hof in Deiner Nähe. Ganz einfach online auf biomondo.ch



Ein Angebot von



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Bio-Hühner würden Rytz-Futter kaufen



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

SILVESTRI AG

Nutzer Systempartner
9450 Schönggen
Tel 071 7571100
info@silvestri.ch
www.sag.ch

SILVESTRI
seit 1927

Vermarktung und Beratung:

Astrid Oetiker, Vorderthal SZ	079 927 08 48
Michael Halter, Oberogg A	076 683 61 15
Pily Morano, Rebstein SG	079 939 94 78
Adrian Schuch, Wila ZH	076 361 48 80

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

Silvestri Milchkalb, Demeter Kühe + Bankvieh und Bio Mastremonten

Wir haben auch für Bio Umstellbetriebe sehr interessante Lösungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Mel den Sie sich bitte bei uns.
Wir beraten Sie sehr gerne.

Jetzt vom **Silvestri Bio**
Kuh Preis profitieren!

Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

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

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

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

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

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

Spatenprobe *neu gedacht*

Die neue Spatenprobemethode «Bodendok» erleichtert die Beurteilung des Bodenzustandes. Die gleichnamige bestehende App wurde mit der Methode harmonisiert.

Wohl alle Landwirtinnen und Landwirte kennen die Spatenprobe als einfaches Instrument, um wichtige Informationen über den Bodenzustand zu gewinnen. Aber nicht alle setzen es in ihrem Arbeitsalltag routinemässig ein. Um die Spatenprobe für die Praxis besser anwendbar zu machen, haben das FiBL, Agroscope, die HAFL und Agridea die Methode «Bodendok» entwickelt. Sie vereint bewährte Methoden, ist benutzerfreundlich und hilft sowohl Anfängerinnen und Anfängern als auch Profis bei der Beurteilung des Bodenzustands. Ihren Namen bekam sie von der Spatenprobe-App, die das FiBL bereits 2017 mit ZHAW-Studierenden entwickelte. Die App wurde im Zuge der Erarbeitung der neuen Methode überarbeitet, die aktualisierte Version kann in Kürze heruntergeladen werden.

Für die analoge Anwendung der Spatenprobemethode «Bodendok» sind alle nötigen Dokumente online (Infobox) verfügbar. Sie führen Anwenderinnen und Anwender Schritt für Schritt durch die Spatenprobe. Beispielbilder und Erklärungstexte helfen beim Einordnen und Interpretieren der Beobachtungen. Die neue Methode enthält ein Formular zur übersichtlichen Dokumentation der Ergebnisse, was Bodenbeobachtungen über längere Zeiträume erleichtert.

Ein breiter Zusammenschluss von Fachpersonen aus der Praxis und der Wissenschaft hat die Spatenprobemethode «Bodendok» entwickelt. Sowohl in der App als auch in der analogen Anleitung wurde die international gültige Methode der visuellen Bewertung der Bodenstruktur (VESS) zur Bewertung der Bodenstruktur mittels Notensystem aufgenommen. «Die neue Spatenprobe ist strukturiert und zeigt den Nutzerinnen und Nutzern auf, worauf sie alles achten können», erklärt

Liv Kellermann, Bodenkundlerin an der HAFL und federführend in der Entwicklung der neuen Spatenprobemethode. Bei Praxistests hätten alle Teilnehmenden die Spatenprobe und die App als hilfreich wahrgenommen. Auch die Probeentnahme per Frontlader wurde in die Anleitung integriert, da sie in der Praxis sehr beliebt ist. Liv Kellermann scherzt: «Der Frontlader ist nicht nur für die Grabfaulen gut, man kann auch tendenziell tiefer in den Boden hineinschauen.»

Werkzeug für den Bodenschutz

Alice Johannes von Agroscope hat sich während ihrer Dissertation intensiv mit der Beurteilung von Böden auseinandergesetzt. Die Expertin für Bodenstruktur und Verdichtung erklärt: «Einerseits kann man mit der Spatenprobe nach den unterirdischen Ursachen für oberirdische Probleme auf dem Feld suchen. Andererseits lernt man dadurch seine Böden kennen.» Gerade wenn man in der Bewirtschaftung etwas ändere, könne man mit der Spatenprobe gut beobachten, welche Auswirkungen diese Änderungen auf den Boden hätten.

Mit dem steigenden Interesse der Praxis am Zustand der Böden wird auch die Spatenprobe wieder wichtiger. Mit der neuen Methode «Bodendok» haben Landwirte und Landwirtinnen ein geeignetes, kostenloses und unabhängiges Werkzeug zur Hand. *Tim Schmid, FiBL*



Spatenprobemethode mit eigener App

Die Dokumente zur Spatenprobemethode sind auf der Website des Projekts «Bodendok» verfügbar. Die überarbeitete App wird in Kürze über den App-Store von Apple sowie den Google Play Store erhältlich sein. *ju*

www.spatenprobe.ch

→ Tim Schmid, Forschung und Beratung Bodenfruchtbarkeit, FiBL
tim.schmid@fibl.org
Tel. 062 865 63 82



Die Probeentnahme mit der Palettengabel ermöglicht einen tiefen Einblick in den Boden. Bild: Tim Schmid

Impressionen vom *Bio-Viehtag 2023*

Am 4. Mai traf sich die hiesige Bioviehbranche im bündnerischen Landquart. Es lockten 16 Themenposten mit spannenden Referaten von 50 Fachleuten auf Plantahof, Rütihof und Biohof Campania. Und das bei prächtigstem Wetter.

Bilder: Yannick Andrea; Text: René Schulte



Da schau her! Ein Schwerpunkt des diesjährigen Bio-Viehtags war die Wiederkäuerfütterung, nicht zuletzt wegen der angepassten Bio-Suisse-Richtlinien, die 100 Prozent Schweizer Knospe-Futter vorschreiben. – Weitere Impressionen inklusive Fachfilme auf: www.bioviehtag.org



Fredy Schori (Agrosope) und Beat Reidy (HAFL, ganz hinten) referieren über Ressourcen-/Proteineffizienz beim Milchvieh.



Viehschau mal anders: Ein Themenposten widmete sich dem neuen Zuchtwert «SWI monetär» und verglich diesen anhand verschiedener Tiere aus der Plantahof-Herde.



Rund 500 Landwirtinnen und Landwirte, aber auch Verantwortliche aus Verarbeitung, Handel, Forschung, Beratung, Kontrolle, Verbänden sowie Auszubildende waren vor Ort.



Hanna Frick und Else Bünemann (beide FiBL) zeigen den Interessierten, was guten Hofdünger ausmacht.



Wie können wir Bienen und Insekten mit einem vielfältigen Blütenangebot und einer schonenden Mähtechnik unterstützen? Was sind die wichtigsten Unterschiede der Bioimkerei? Diese Fragen erörterte unter anderem Mathias Götti von «Bienen Schweiz» am Posten zur praktischen Bienenförderung.



Am Geflügelposten war nicht der mobile Stall das Thema, sondern die Frage: Bruderhahn oder Zweinutzungshuhn?



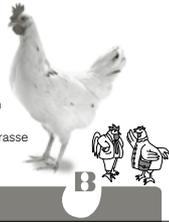
Gian Andrea Hartmann (Plantahof) zeigt anhand einer Naturfutterbauparzelle, welchen Einfluss die Schnitt- und die Mähweidenutzung auf die Bestandeslenkung haben.

BURGMER

AUS FREUDE AM TIER

BURGMER
Geflügelzucht AG
Auhofstrasse 4
CH 8583 Sulgen
T 071 622 15 22
info@burgmer-ag.ch
www.burgmer-ag.ch

Wir verkaufen laufend gesunde und leistungs-
fähige Bio- und konventionelle Junghennen in den
Farben Weiss, Braun, Schwarz und Sperber.
Im Bio-Bereich zusätzlich Junghennen der Spezialrasse
Lohmann Sandy und unserem Zweinutzungshuhn
Lohmann Dual.



Über Geschmack lässt sich
streiten – aber überlassen Sie Qualität
und Ertrag nicht dem Zufall

Düngung von Spezialkulturen

Finden Sie
Ihren regiona-
len Berater:



Spezialkulturen generieren eine hohe
Wertschöpfung sind aber arbeitsintensiv
und meist mit hohen Investitions-
kosten verbunden. Deshalb erfordern
sie spezielle Aufmerksamkeit.

Gerne helfen wir Ihnen bei der
Düngungsplanung ausgerichtet auf Ihre
Kulturen. Mit Fest- oder Flüssigdünger.

Gratis-Beratung
0800 80 99 60
landor.ch

LANDOR 5.22

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

Pachtstreit?

Wir sind
für Sie da!



agriexpert

Ihr Kompetenzzentrum
in der Landwirtschaft
Treuhand | Bewertung | Recht

Einmachgläser mit Deckel + Flaschen

Für alle Arten von Lebensmitteln
Marmeladen - Konfi - eingelegte Früchte - Gemüse
Sirup - Fruchtsäfte - Öl - Spirituosen und viel mehr

Gläser + Flaschen
in verschiedenen Grössen ~ Formen
für den Profi - Privathaushalt
Gratis Mustergläser + Preisliste

☎ 091 647 30 84

Crivelli Verpackungen

crivelliimballaggi@hotmail.com



Madex/Capex

Gegen Apfel- und Schalenwickler

- Bewährte und nachhaltige Wirkung
- Keine Rückstände
- In der Schweiz hergestellt

 **Andermatt**
Biocontrol Suisse

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



Ihr
Spezialist
für **BIO-**
Saatgut

OHS 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

Mit Wissen unerwünschte Pflanzen loswerden



Schweizweit gibt es rund 730 Neophyten, also Pflanzenarten, welche nach dem 15. Jahrhundert eingeführt oder eingeschleppt wurden, darunter Tomaten und Kartoffeln. Problematisch sind invasive Neophyten, deren Ausbreitung ökologische, ökonomische und gesundheitliche

Schäden anrichtet. Das Bundesamt für Umwelt hat Ende 2022 die Liste der gebietsfremden Arten (ehemals Schwarze Liste und Watch List) aktualisiert: Die Zahl der schädlichen Arten ist von 57 auf 88 stark gestiegen. Nicht alle etablieren sich im Kulturland, die Kenntnis der weit verbreiteten wie Einjähriges Berufskraut oder Südafrikanisches Greiskraut (siehe Bild) ist jedoch essenziell, da ihre Bekämpfung gemäss Direktzahlungsverordnung Bedingung für den Bezug von Biodiversitätsbeiträgen ist. Regelmässiges Jäten vor dem Versamen und die fachgerechte Entsorgung sind unbeliebte Arbeiten, welche sich jedoch langfristig auszahlen. *Theres Rutz, FiBL*

Listen und Kurs

Online sind Listen mit den gebietsfremden Arten und weitere Informationen verfügbar.

www.infoflora.ch > Neophyten > Listen & Infoblätter

Im Herbst bietet das FiBL einen Kurs zum fachgerechten Umgang mit Neophyten an.

www.bioaktuell.ch > Aktuell > Agenda > 28. 9. 2023: «Invasive Neophyten»

Beratung Biodiversität

→ theres.rutz@fibl.org
Tel. 062 865 63 65



Mit Sorgfalt Kartoffelertrag erhöhen



Die Kartoffeln sind heuer spät dran. Es gilt nun, ideale Wachstumsbedingungen zu schaffen und bei der Unkrautregulierung Fehler zu vermeiden. Mit geeigneten Striegeln wie dem Treffler lassen sie sich bis etwa 25 Zentimeter Pflanzen-

höhe gut striegeln – jedoch nicht, während die Sprosse auflaufen und deren Spitzen gebogen sind. Beim Anhäufeln ist hinsichtlich des Ertrags wichtig, keine Hauptwurzeln oder Stolonen zu verletzen. Staut sich beim Einsatz eines Dammformers zu viel Erde auf, können die Dämme mit der Fahrtrichtung versetzt und dabei Wurzeln durchtrennt oder Sprosse umgelegt werden (siehe Bild). Die Pflanzen werden zwar weiterwachsen, sofern die Sprosse nicht ganz durchtrennt oder zugedeckt sind, doch wird Ertragspotenzial vergeudet. Daher sollte beim Hacken immer wieder das Arbeitsbild kontrolliert und die Einstel-

lung der Maschine allenfalls korrigiert werden. *Tobias Gelencsér, FiBL*

Flurgänge Ackerbau

Termine für FiBL-Flurgänge zu Kartoffeln und anderen Ackerkulturen sind online zu finden.

www.bioaktuell.ch > Aktuell > Agenda > Thema: Flurgang

Beratung Kartoffeln

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



Mit Schweinen Adlerfarn bekämpfen



Adlerfarn kann sich in kurzer Zeit grossflächig ausbreiten und die typische Vegetation verdrängen. Aus der landwirtschaftlichen Praxis gibt es Beobachtungen, dass Schwarze Alpenschweine Laub und Wurzeln des Adlerfarns

fressen – obwohl besonders die jungen oberirdischen Pflanzenteile wegen hohem Ptaquilosidgehalt giftig sind. Vergiftungsanzeichen wurden dabei keine festgestellt. In einem Praxisprojekt hat das FiBL mit der Alpe Soladino und dem Verein Pro Patrimonio Montano dieses Verhalten bei sechs Schwarzen Alpenschweinen untersucht, die von Mai bis Oktober 2022 im Tessiner Maggial auf rund einer Hektare gehalten wurden. Um die Verdrängung des Farns über die Zeit festzustellen, wurden drei Erhebungen mittels GPS-Sonde gemacht. Weiter wurde als Gesundheitsparameter das Gewicht der Tiere regelmässig erhoben. Im

Oktober waren oberirdisch keine lebenden Adlerfarne mehr vorhanden, auch ein Grossteil der Wurzeln war gefressen. Die Schweine zeigten weder Vergiftungserscheinungen noch Unwohlsein. 2023 geht dieses Projekt in eine zweite Runde, um die längerfristigen Auswirkungen zu beobachten. *Anna Jenni, FiBL*

Beratung Schweine

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



«Es gibt kein Biorindsplätzligesetz»

Hohe Preise für Bio treiben viele um, von der Produzentin bis zum Kunden. Ein Fall für den Preisüberwacher.

Herr Meierhans, Sie erhielten Meldungen aus der Bevölkerung, im Detailhandel gebe es überrissene Preise für Biolebensmittel. Als Preisüberwacher können Sie aber nur bei missbräuchlichen Preisen tätig werden. Was sind das überhaupt?

Stefan Meierhans: Das Preisüberwachungsgesetz verlangt, solche Beschwerden ernst zu nehmen. Hohe Preise sind allerdings nicht per se missbräuchlich und allein für sich noch kein Grund, dass ich aktiv werde. Das Gesetz erlaubt mir nur, bei Unternehmungen einzuschreiten, die marktmächtig sind. Regelmässig erachte ich die Marktmacht bei einem Marktanteil von ungefähr einem Drittel als gegeben. Falls Marktmacht besteht, sind Preise gemäss Gesetz dann missbräuchlich, wenn sie die Preise übersteigen, die im wirksamen Wettbewerb zustande kämen.



Preisüberwacher Stefan Meierhans. Bild: Marco Zanoni

Marktmächtig bei Biolebensmitteln sind in der Schweiz demnach einzig die Grossverteiler?

Ja. Die Marktkonzentration der beiden grossen Player beträgt zusammen etwa 80 Prozent. Die beiden deutschen Discounter haben in der Schweiz je rund fünf Prozent Marktanteil. Jene der Bioläden, der Hofläden und des Marktverkaufs sind marginal. In Relation zu den Grossverteilern ist das alles irrelevant. Der Wettbewerb ist also eingeschränkt. Vor diesem Hintergrund machten wir unsere Vorabklärung mit einer Stichprobe von 14 Bioprodukten.

Was hat sie ergeben?

Wir können zum jetzigen Zeitpunkt nicht ausschliessen, dass es in diesem Sektor missbräuchliche Preise geben könnte. Damit ist noch nicht gesagt, dass dem effektiv so wäre.

Was genau wäre missbräuchlich: die Biomarge selbst oder der Margenunterschied zu konventionellen Produkten?

Im Gesetz ist keine Formel für die Berechnung des Preismissbrauchs verankert. Es sind aber verschiedene Methoden vorgesehen, womit ein Preismissbrauch nachgewiesen werden kann. Wir nutzten einerseits die Vergleichsmarktmethode und verglichen Schweizer Bio mit ausländischem Bio. Andererseits holten wir gemäss der Kostenmethode bei den Anbietern die Kalkulationen ein. Zu ihren ausgewiesenen Kosten wird ein angemessener Gewinn hinzugerechnet, der dem unternehmerischen Risiko Rechnung trägt. Es ist eine komplexe Kalkulation. Unsere Analyse zeigt, dass der Unterschied zwischen konventioneller und Biomarge massiv höher ist als im Ausland. Das ist aber nur ein Element der Betrachtung.

Hat die Kundschaft überhaupt ein Anrecht auf Transparenz bei Biopreisen? Bei Handys oder Jeans hat sie auch keine.

Bei Kleidern und Handys haben die Leute die Wahl zwischen vielen Läden. Hier entfaltet der Wettbewerb seine preisdisziplinierende Wirkung. Bei den Lebensmitteln ist das durch die ungleiche Marktmacht der Detaillisten anders. Im westlichen Wirtschaftsraum ist anerkannt, dass dort, wo die Kundschaft am kürzeren Hebel sitzt, ein übergeordnetes Interesse besteht, das Gefälle auszugleichen. Der Wettbewerb funktioniert umso besser, je aufgeklärter Konsumentinnen und Konsumenten ihre Entscheide fällen können. Der Lebensmittelmarkt weist gerade im heutigen Kontext der gestiegenen Lebenshaltungskosten einen besonderen Status auf. Deshalb haben die Wettbewerbsbehörden verschiedener Nachbar- und weiterer Länder nun diesen Markt ins Visier genommen.

Das Mietrecht sagt, eine Wohnung dürfe nicht beliebig teuer sein. Gibt es kein ähnliches Gesetz für Lebensmittel wie das Biorindsplätzli, das gemäss Schweizer Tierschutz eine Marge von 144 Prozent aufweist?

Es gibt kein Biorindsplätzli Spezialgesetz, für diese Fälle ist eben das Preisüberwachungsgesetz da. Im Mietwesen hat man offenbar viele Missbräuche festgestellt und darum politisch noch tiefgreifender reguliert. Würden bei den Lebensmittelpreisen viele Missbräuche entdeckt, würde die Politik vielleicht auch ein Spezialgesetz dafür machen.

Die Biopreise nicht nur hoch, sondern variieren auch stark. Der Westschweizer Konsumentenschutz FRG fand eine Differenz zu Nicht-Bio von 50 Prozent beim Obst und fast 140 Prozent bei Strauchtomaten. Woher die Unterschiede?

Die Zahlen kann ich weder bestätigen noch dementieren. Wir sind ans Geschäftsgeheimnis gebunden und können uns kommunizierte Margen nicht veröffentlichen. Grundsätzlich gilt: Sehr verschiedene Margen sind per se noch kein Missbrauch. Das haben wir in vielen Branchen. In einem funktionierenden Wettbewerb ist es nicht illegal, verschieden viel Profit abzu-

schöpfen. Kritisch wird es, wenn der Wettbewerb nicht spielt. Bei den Biolebensmitteln ist das womöglich der Fall. In dem Fall haben die Kundinnen und Kunden einen Schutzanspruch.

Hohe Biopreise werden auch mit Mehrkosten für die Trennung vom konventionellen Vertriebskanal erklärt. Ist es fair, diesen Aufwand nur den Bioprodukten anzulasten?
Hier liegt der Kern der Diskussion: Was wird welchem Produkt zugerechnet? Es könnte etwa auch sein, dass die Zuteilung der Werbekosten eine stärkere Hebelwirkung auf den Endpreis hat als die Kanaltrennung. Ich habe den Detaillisten eine Selbstverpflichtung vorgeschlagen. Sie sollen die Margenunterschiede zwischen bio und konventionell freiwillig bei maximal 30 Prozent limitieren. Wir würden das kontrollieren. Ein Zugeständnis wurde vorerst abgelehnt.

«Vereinbarungen oder Kontrollmechanismen könnten im Interesse jener liegen, die Bio nicht als Geldmaschine verstehen.»

Stefan Meierhans, Preisüberwacher

Sie schreiben, die Kundschaft sei bereit, für Bioprodukte 20 bis 30 Prozent mehr zu bezahlen. Daher Ihr Vorschlag. Wollen Sie also gar nicht die Kundschaft schützen, sondern den Bioabsatz fördern? Das wären dann politische Lebensmittelpreise, nicht vom Wettbewerb bestimmte.
Übergeordneten Zielen sollte ich Rechnung tragen. Der Schutz der Lebensgrundlagen gehört sicher dazu. Ausserdem wurde in der Schweiz beschlossen, den nachhaltigen Konsum zu steigern. Meine Hauptmotivation ist aber im Preisüberwachungsgesetz zu suchen: Ich soll Preise garantieren, wie sie im Wettbewerb zustande kämen. Defizite bei der Nachhaltigkeit können durch Marktmacht verschärft werden. Würden erhöhte Biopreise im Wettbewerb resultieren, wäre eine Bioprämie aus Sicht des Gesetzes nicht zu beanstanden. Deshalb orientiert sich meine erste Analyse an den Niederlanden, wo die Preisgestaltung bei besser spielendem Wettbewerb erfolgen dürfte. Die festgestellten Abweichungen lassen mich natürlich aufhorchen.

Neuseeland hat wegen ähnlich mangelhaftem Wettbewerb nun eine Regulierungsbehörde. Bald auch die Schweiz?
Ein aktueller Vorstoss im Parlament will ein Preisobservatorium nach französischem Vorbild. Es erfasst und publiziert Preise und Margen. In der Schweiz könnte das grundsätzlich der Preisüberwacher übernehmen, falls politisch gewünscht. Es sind noch weitere Vorstösse für mehr Preistransparenz hängig.

In Ihrem Bericht steht, die Knospe verteuere Biolebensmittel um zwei bis fünf Prozent. Die Lizenz- und Markennutzungsgebühren der Knospe sind öffentlich, sie betragen 0,9 respektive 0,2 Prozent. Woher die Differenz?
Die Frage ist nicht ganz korrekt. Meine Aussage im Bericht bezog sich auf die Marge, nicht auf den Umsatz. Die Knospe-Gebühren beziehen sich auf den Umsatz.

Bio Suisse will den Knospe-Betrieben gute Produzentenpreise und Absatzmengen ermöglichen. Was könnten die Landwirtinnen und Landwirte und ihr Verband tun, damit die Margen sinken und mehr Leute Bio kaufen?
Via Politik vielleicht. Das ist aber nicht mein Business.

Oder man geht zum Preisüberwacher?
Das steht allen frei.

Wie geht es nun weiter?
Ich halte am Vorschlag zur Selbstverpflichtung fest. Ich bin vorsichtig optimistisch: Vereinbarungen oder Kontrollmechanismen dieser Art könnten im Interesse jener liegen, die zeigen wollen, dass sie Bio nicht als Geldmaschine verstehen.

Sollte länger nichts passieren, würden Sie die Wettbewerbskommission «offiziell konsultieren». Was bedeutet das?
Ich bin mit beratender Stimme in der Weko vertreten und habe das Thema der Biomargen hier deponiert. Falls ich tatsächlich auf missbräuchliche Preise stosse und sie per Verfügung senken möchte, müsste ich die Weko konsultieren. Sie würde ein Gutachten darüber erstellen, inwieweit der Wettbewerb eingeschränkt ist.

Sie werden die Situation weiterhin beobachten. Wie genau?
Worauf wir das Augenmerk richten, verraten wir nicht. Ich kann und will nicht vorpreschen. Ich bin gesetzlich dazu angehalten, möglichst einvernehmliche Regelungen zu finden und Diskussionen mit allen Involvierten zu führen.

Interview: Beat Grossrieder und Stephanie Fuchs

-  www.preisueberwacher.admin.ch > Dokumentation > Publikationen > Studien & Analysen > Vorabklärung des Preisüberwachers betreffend die Preise der (Bio-)Lebensmittel
-  www.preisueberwacher.admin.ch > Dokumentation > Gesetzgebung > Preisüberwachungsgesetz



Gesetz zur relativen Marktmacht

Nicht nur die Kundschaft hat bei eingeschränktem Wettbewerb Schutzanspruch. Seit neuestem auch die Lieferbetriebe von marktmächtigen Unternehmungen, falls sie davon abhängig sind. Das gilt für landwirtschaftliche Biobetriebe, sie haben in der Schweiz wenig Möglichkeiten, ihre Ware abzusetzen. Ist ein Biobetrieb der Ansicht, er werde durch einen marktbeherrschenden Abnehmer ungerecht entschädigt, kann er das einklagen. Gestützt auf eine neue Norm im Kartellgesetz (Art. 4 Abs. 2^{bis} KG), die seit Anfang 2022 gilt. Zuständig für solche Klagen ist die Wettbewerbskommission Weko. Ausserdem hat der Nationalrat Anfang Mai vier Vorstösse für mehr Transparenz bei Biolebensmitteln angenommen. Etwa sollen die Kosten von Bio, konventionell und IP separat ausgewiesen werden. Der Bund soll die Wettbewerbsfähigkeit von Produkten mit Mehrwert für Umwelt und Tierwohl stärken. Ein Vorstoss fordert mehr Preistransparenz im Agrarsektor, insbesondere beim Labelfleisch.

-  www.fedlex.admin.ch > Suchen: «251»

Der Mönchskopf aus dem Berner Jura

Die Fromagerie Amstutz stellt seit drei Generationen Käse her. Darunter den Tête de Moine AOP. Auch in Bioqualität.

Das kleine Dorf Fornet-Dessous im Berner Jura wird von einem grossen Gebäude dominiert. Der Duft von Käse steigt einem sofort in die Nase, sobald man sich dem Eingang nähert. Willkommen in der Fromagerie Amstutz von Käsermeister Menno Amstutz. Bereits 1956 begann dessen Grossvater mit der Herstellung von Gruyère mit einem Jahresvolumen von etwa 200 000 Liter Milch. Seither hat sich die Käserei stark entwickelt, aktuell beträgt die gesamte Produktion gut 8,5 Millionen Liter Milch. «Heute stellen wir in einer Woche so viel her wie meine Grossvater damals in einem Jahr», erzählt der Käsermeister Menno Amstutz. Mittlerweile ist die Käserei für die Herstellung von Tête de Moine mit geschützter Ursprungsbezeichnung AOP (Infobox) bekannt. Sie ist einer von neun Betrieben, die diesen Käse produzieren, aber praktisch der einzige, der dies auch in Bioqualität macht. Zwischen 80 und 90 Prozent des in Knospe-Qualität hergestellten Tête de Moine AOP entfallen auf die Fromagerie Amstutz.

Menno Amstutz, der seit seiner Jugend am reibungslosen Ablauf der Produktion beteiligt ist, übernahm die Käserei 2018. Schnell wurde ihm klar, dass ein solches Unternehmen von mehreren Personen geführt werden muss, um ein Gleichgewicht zwischen Berufs- und Familienleben zu wahren. Deshalb holte er 2022 Christina Bachmann-Roth ins Boot, die Gründerin der auf Käsehandel und Affinage spezialisierten Firma Gaudis. Seither sind die Unternehmen zusammengewachsen und die beiden teilen sich die Geschäftsleitung. Die beiden, deren Fähigkeiten und Visionen sich perfekt ergänzen,

sind stolz darauf, eine handwerkliche, familiengeführte und innovative Käserei zu leiten – und eine Tradition weiterzuführen.

Denn der Ursprung des Tête de Moine liegt weit zurück, in der Abtei Bellelay BE. Die ersten schriftlichen Aufzeichnungen über seine Herstellung durch die Mönche stammen aus dem Jahr 1192. Erst 1981 erfand dann ein Schweizer Mechaniker die berühmte Girolle, das Holzbrett mit dem rotierenden Metallmesser, das die Rosetten des Tête de Moine formt und hierzulande in vielen Küchenschränken zu finden ist. Dieses Accessoire, das unter anderem wegen seines spielerischen Charakters geschätzt wird, rückte den Tête de Moine vermehrt ins Rampenlicht und machte ihn zu einem der Hauptprodukte der Fromagerie Amstutz. In Bioqualität wurde er schliesslich ab 2011 produziert. Das erste Bioprodukt der Käserei war übrigens ein Bio-Moron, den der Vater von Menno Amstutz ab 1997 herstellte.

Biomilch ist oft Mangelware

Die Infrastruktur und Ausstattung der Fromagerie Amstutz wie Kessel, Formen und Becken sind an das Produktionsvolumen der konventionellen Milch angepasst. Laut Menno Amstutz gibt es in der Region zu wenige Biobäuerinnen und -bauern: «Aufgrund der geringen Mengen müssen wir die Biomilch an Tagen, an denen es nicht für eine ganze Charge reicht, zu konventionellem Tête de Moine verarbeiten.» Die zweiköpfige Geschäftsleitung ist dennoch mit der Entwicklung ihres Unternehmens zufrieden, insbesondere mit ihren «jungen, kreativen» Mitarbeitenden. Christina Bachmann-Roth erzählt voller Stolz: «Für die Kultur mit Molke, die einer unserer Angestellten im Rahmen seines Projekts zur Erlangung des eidgenössischen Fachausweises verwendete, hat die Käserei

In der Fromagerie Amstutz werden im ersten Schritt Gruyère-Formen verwendet, um die Têtes de Moine zu formen. Bilder: Emma Homère



den Innovationspreis der Sortenorganisation Tête de Moine erhalten.» Wie in jedem modernen Unternehmen arbeiten die meisten Angestellten Teilzeit, sodass die 30 Mitarbeitenden zusammen umgerechnet auf etwa 20 Vollzeitstellen kommen.

Mit einer Haube, einem Overall und Stiefeln ausgerüstet geht es zur Besichtigung der Käserei. Jeden Tag in den frühen Morgenstunden wird frische konventionelle und biologische Milch angeliefert, die in getrennten Produktionskreisläufen veredelt wird. Gemäss der AOP-Zertifizierung muss die Milch innerhalb von 24 Stunden verarbeitet werden, damit sie roh bleibt. Der konventionelle und der biologische Tête de Moine unterscheiden sich nur in der Milchproduktion, die den Richtlinien von IP Suisse respektive Bio Suisse entspricht. Ausserdem muss die Milch aus dem Berggebiet des Berner Jura stammen. Die Kühe fressen während der Grünfütterungsperiode hauptsächlich frisches Gras und in der übrigen Zeit Heu.

In den Kupferkesseln mit einem Fassungsvermögen von je 3000 Litern wird die Milch auf 31 Grad erwärmt. Für den Reifungsprozess werden natürliche Milchsäurebakterien zugesetzt. Die Milch wird mit Lab angereichert, dessen Enzyme das Gemisch in etwa einer halben Stunde zum Gerinnen. Die verdickte Milch wird dann mit einer Käseharfe in Stücke zerteilt. Anschliessend wird der so entstandene Käsebruch auf 48 Grad erhitzt, um seine natürliche Konservierung zu gewährleisten. Aus praktischen Gründen und um an die Anfänge des Betriebs zu erinnern, wird der Käsebruch in Gruyère-Formen mit einem Fassungsvermögen von 400 Litern umgefüllt, um die erste Pressung vorzunehmen.

Gruyère, Gran Duro und weitere Sorten

Gemäss ihrem Innovationsgeist verwendet die Fromagerie Amstutz die durch die Molke erzeugte Wärme, um die Kessel zu erhitzen. Anschliessend werden die grossen Käseläibe in 45 Teile geschnitten und in runde Formen in der Grösse eines Tête de Moine gefüllt. Einen Tag lang werden die 900 Formen gepresst und von Hand gewendet. Bei diesem Schritt wird

die Laktose durch Fermentation in Milchsäure umgewandelt. Dann werden die Käseläibe 24 Stunden lang in ein Salzbad getaucht. Jetzt ist der Käse bereit für den letzten Schritt: die Reifung im geräumigen, kühlen Keller, in dem es nach Käse und Fichtenholz duftet. Mithilfe einer kleinen Maschine wird der Tête de Moine bis zu vier Monate regelmässig mit Wasser und Salz gebürstet. Nach einer letzten Kontrolle durch die Expertinnen und Experten der Sortenorganisation AOP können die zylinderförmigen Laibe verkostet werden.

Neben dem berühmten Tête de Moine AOP stellt die Käserei auch Gruyère AOP, Fornet, Bio-Moron, Montbautier, Tête Dure und Gran Duro IP Suisse her, einen Extrahartkäse, der an Parmesan erinnert und exklusiv von der Fromagerie Amstutz produziert wird. Die junge Geschäftsleitung gibt mit einem wissenden Lächeln zu, dass es an der Zeit wäre, den Keller zu vergrössern, da er angesichts ihrer zahlreichen Projekte langsam zu klein wird. *Emma Homère; Übersetzung Sonja Wopfner*

www.fromagerieamstutz.ch



Dafür stehen AOP und IGP

Die Herkunftsbezeichnung für landwirtschaftliche Erzeugnisse und Lebensmittel fasste bereits vor Jahrzehnten vor allem in Frankreich Fuss. Dahinter stand die Idee, regionale Spezialitäten vor Betrug zu schützen. Die Registrierung geschützter Ursprungsbezeichnungen (AOP, Appellation d'Origine Protégée) und geografischer Angaben (IGP, Indication géographique protégée) wurde 1997 auch in der Schweiz gesetzlich verankert. Sie erfolgt beim Bundesamt für Landwirtschaft. AOP/IGP-Produkte müssen die Herkunfts-, Verfahrens- und Qualitätsbestimmungen des Pflichtenhefts erfüllen, um die geschützte Ursprungsbezeichnung nutzen zu dürfen. Unabhängige Zertifizierungsstellen kontrollieren die Einhaltung.

www.aop-igp.ch

Christina Bachmann-Roth und Menno Amstutz teilen sich die Geschäftsleitung der Käserei – und einen immer knapper werdenden Platz im Käselager.



«Bio muss für alle zugänglich sein»

Raphaël Charles blickt zurück auf die Entwicklung des Departements Westschweiz des FiBL, das er seit 2016 leitet. Innerhalb weniger Jahre hat sich das FiBL in der Romandie als kompetenter Partner etabliert.

Wie sind Sie zur biologischen Landwirtschaft gekommen?
Raphaël Charles: Nach meinem Studium der Agrarwissenschaften an der ETH Zürich kam ich 1994 zu Agroscope Changins. Dort war ich im Bereich Anbausysteme tätig und konnte teilweise eng mit dem FiBL zusammenarbeiten. Dank des «Systemansatzes» und meiner kritischen Haltung als Wissenschaftler wurde ich mir allmählich bestimmter globaler Herausforderungen bewusst und begann zu verstehen, dass der Biolandbau durchaus vielversprechende Perspektiven eröffnet.

Warum ist in der Westschweiz erst 2016 offiziell eine Forschungsbewegung rund um den Biolandbau entstanden?
 Die Institutionen im Biobereich sind erst spät entstanden im Vergleich zur agronomischen Biobewegung, die schon viele Jahrzehnte an Praxis aufweist. Einige der Schweizer Biopionierinnen und -pioniere stammen nämlich aus der Romandie. In kommerzieller Hinsicht hinkte unsere Region jedoch lange Zeit hinterher. Dieses Paradox lässt sich durch den starken Regionalismus der lateinischen Schweiz erklären. Hier muss die grundlegende Arbeit der frühen Förderer hervorgehoben werden: Maurice Clerc und Jean-Luc Tschabold vom FiBL; Gerhard Hasinger und Josy Tamarcaz von Agridea; aber auch Pascal Olivier von Bio Suisse sowie deren Mitgliedorganisationen. Sie bildeten einen historischen Kern in der Entwicklung des Biolandbaus und der Bioberatung in der Romandie, auf

«Es ist notwendig, die Herausforderungen auf der Ebene der Ernährung und nicht nur der Landwirtschaft anzugehen.»

Raphaël Charles

den sich Dominique Barjolle, die damalige Vizedirektorin des FiBL, bei der Gründung der Westschweizer Zweigstelle stützen konnte.

Die Zweigstelle wurde 2016 eröffnet. Wie waren damals die Rahmenbedingungen für den Biolandbau in der Romandie? Es gab positive Reaktionen und Unterstützung, sowohl vonseiten der Praxis als auch der öffentlichen Institutionen. Das Bundesamt für Landwirtschaft und die Waadtländer Generaldirektion für Landwirtschaft, Weinbau und Veterinärwesen haben uns sofort Aufträge erteilt. Dadurch waren wir in der

Lage, uns gut aufzustellen. So konnten wir schnell alle grossen Themenbereiche abdecken: Hélène Bougouin war bereits vor 2016 am FiBL tätig und konnte nun den Bereich Wirtschaft, einschliesslich Mikrobetriebe, übernehmen. Marina Wendling wurde zuständig für den Ackerbau, Flore Araldi für den Obst- und Weinbau, Nathaniel Schmid für die Nutztiere,



Raphaël Charles, Experte für Anbausysteme. Bild: FiBL

und Felix Heckendorn, der auch Präsident des FiBL Frankreich ist, für die Tiergesundheit, während ich mich auf den Bereich Boden konzentrierte. Zudem konnten wir auf unsere französischsprachigen Kollegen in Frick zählen: auf Jacques Fuchs, Véronique Chevillat und Dominique Lévite. Der Empfang durch Agridea, die uns Büroräume vermietet, war sehr konstruktiv. Wir zeigten unsere Bereitschaft, mit allen Akteurinnen und Akteuren der Branche zusammenzuarbeiten und konnten uns so schnell und effizient in das lokale landwirtschaftliche Gefüge integrieren.

Welche Entwicklungsstrategie haben Sie seit 2016 verfolgt?
 In unserer Zweigstelle, die inzwischen zu einem Departement geworden ist, wird eine Start-up-Mentalität gelebt. Die Anforderungen an alle Mitarbeitenden sind hoch, wobei wir der Kompetenz und der Selbstständigkeit ebenso viel Bedeutung beimessen wie den menschlichen und sozialen Qualitäten. Jedes Jahr konnten wir zwei äusserst engagierte Personen neu in unser Team aufnehmen.

Welche Vision hat das FiBL nun für die Westschweiz entwickelt?

Durch die Anstellung neuer Mitarbeitenden in den vergangenen Jahren konnten wir die letzten Puzzleteile des Departements zusammensetzen. Wir haben jetzt Weinbau mit David Marchand, Tiergesundheit mit Pamela Stähli, Versuchstechnik

mit Robin Sonnard, Nachhaltigkeit mit Alice Dind, Gemüsebau mit Patricia Schwitter – endlich eine Deutschschweizerin – und schliesslich Ernährung mit Ludivine Nicod abgedeckt. Wir sind nun in allen Bereichen aktiv, vom Hof bis auf den Tisch, in der angewandten Forschung wie auch in der Beratung. Zudem konnten wir in oder in der Nähe von allen Westschweizer Kantonen, in denen wir Projekte betreuen, als Institution wie auch konkret als Vertrauensleute Fuss fassen.

Was erfüllt Sie als Leiter des Departements heute mit besonderer Zufriedenheit?

Täglich mit einem kompetenten, eingespielten und engagierten Team zusammenzuarbeiten, in dem sich die Menschen wohlfühlen und in ihrem Tätigkeitsbereich aufblühen. Ich bin für dieses Privileg auf menschlicher Ebene extrem dankbar. Stolz bin ich auch darauf, dass ich Projekte Hand in Hand mit Bäuerinnen und Bauern, Institutionen und Berufsverbänden umsetzen konnte. Ein Beispiel dafür ist Progrès Sol, ein Projekt, das Ende 2022 nach einer fünfjährigen Zusammenarbeit mit Proconseil, dem Beratungsdienst von Prométerre sowie mit konventionellen und biologischen Landwirtinnen und Landwirten im Kanton Waadt abgeschlossen wurde.

An welchen laufenden Projekten des Departements FiBL Westschweiz sind Sie beteiligt?

Es gibt zwei Projekte, die mir besonders am Herzen liegen. Im ersten geht es um die Herausforderung der Erhaltung der Bodenqualität in Verbindung mit der Unkrautregulierung. Das Projekt «Adventisol» soll eine Bilanz dieser beiden auf den ersten Blick gegensätzlichen Praktiken bei den Pionierinnen und Pionieren der konservierenden biologischen Landwirtschaft ziehen. Das zweite ist ein EU-Projekt: «Intercrop Values» zielt darauf ab, Kulturen für die menschliche Ernährung zu etablieren. Die Hauptaufgabe dieser Initiative besteht darin, zwischen echten und falschen Problemen zu unterscheiden, die der Anbau von Mischkulturen aufwirft. Ziel ist es, Brotweizen mit Ackerbohnen für die menschliche Ernährung zu kombinieren – einer Hülsenfrucht, die Teil des kulinarischen Erbes der Alpen ist. Ähnlich wie bei der Sojabohne, muss auch bei der Ackerbohne die Wertschöpfungskette erst ausgebaut werden.

Vor welchen Herausforderungen steht der Biolandbau Ihrer Meinung nach in der Schweiz?

Erstens muss Bio für alle zugänglich gemacht werden, und damit meine ich sowohl die Landwirtschaft als auch den Konsum. Derzeit steckt Bio noch zu sehr in einer Nische. Es geht darum, den gesamten Sektor zu überdenken, um ihn auszubauen. Eine zweite grosse Herausforderung besteht meiner Meinung nach darin, die zahlreichen Leistungen, die der Biolandbau erbringt, sichtbar zu machen – so zum Beispiel die Förderung der Artenvielfalt oder seinen sozialen Beitrag. Bisher wird Bio in der öffentlichen Wahrnehmung oftmals mit einer pestizidfreien Landwirtschaft gleichgesetzt. Es ist an der Zeit, diese Vereinfachung durch eine Botschaft der Multifunktionalität zu ersetzen. Drittens ist es notwendig, die Herausforderungen auf der Ebene der Ernährung und nicht nur der Landwirtschaft anzugehen. Ich finde, dass der Fokus zu oft auf den Bäuerinnen und Bauern liegt, obwohl die Problematiken gleichermaßen den Konsum betreffen. Und schliesslich muss die Forschung die Landwirtinnen und Landwirte noch intensiver als bisher einbeziehen. Letztere sind immer besser



Raphaël Charles (ganz links) und ein Teil seines Teams an der Bio-Agri: Sara Guil, Ludivine Nicod und Nathaniel Schmid. Bild: Emma Homère

ausgebildet und es ist wichtig, sie nicht nur als Dienstleistende, sondern auch und vor allem aufgrund ihres Wissens stärker einzubeziehen. Was die Einbeziehung der Akteurinnen und Akteure entlang der Lebensmittelkette betrifft, so stehen wir erst am Anfang.

Interview: Claire Berbain und Emma Homère, Übersetzung: Sonja Wopfner



Zur Person

Nach dem Studium der Agrarwissenschaften und des Pflanzenbaus an der ETH Zürich promovierte Raphaël Charles in Lausanne mit einer Analyse der Lebenszyklen von Pestiziden. Anschliessend arbeitete er 22 Jahre in der Gruppe Ackerbausysteme bei Agroscope Changins VD. Seit 2016 leitet er das Departement Westschweiz des FiBL *emh*

Stimmen und Events zum 50-Jahr-Jubiläum

Neben der Interviewserie im Bioaktuell kommen im Lauf des Jahres online weitere Persönlichkeiten zu Wort, die über das FiBL berichten. Auf dem Jubiläumsprogramm stehen auch Events, unter anderem eine Exkursion zu den Öko-Feldtagen in Süddeutschland im Juni. Höhepunkt ist die zehntägige FiBL-Karawane im August, die Betriebe in der ganzen Schweiz besucht. Am 31. August 2023 gibt es mit dem «Innovation Day» in Frick einen feierlichen Abschluss.

www.fibl.org > Standorte > Schweiz > 50 Jahre FiBL

Tag für Tag ziehen wir Bio aus der Erde.

Beste Bio-Qualität seit 30 Jahren.



naturaplan



Bio liegt in unserer Natur.

coop

Für mich und dich.



Im Obstbau gefürchtet: Apfelmehltau.

Prognosemodelle für Obst und Wein

Online sind für Pilzkrankheiten im Obst- und Weinbau Rimpro-Prognosemodelle verfügbar, die vom FiBL validiert wurden. Diese helfen, Pflanzenschutzmittel gezielt einzusetzen. Neu sind Modelle für Apfelmehltau und Sprühflecken auf Kirschen dabei, das Aufschalten von Modellen für Echten Mehltau und Schwarzfäule auf Reben ist in Planung. *tre*

 www.bioaktuell.ch > Suchen:
«Neue Prognosesysteme»

Neu im Podcast

Der Podcast FiBL Focus lässt sich gratis online abrufen und auf dem Handy oder Computer anhören. Alle zwei Wochen erscheint eine neue Folge, in letzter Zeit unter anderem zu diesen Themen: Im Rahmen des 50-Jahr-Jubiläums erzählt Otto Schmid, dienstältester FiBL-Mitarbeiter, von den Anfängen der Biobewegung und des FiBL.

Am 13. Mai war der Schweizerische Overshoot Day. Wenn alle so leben würden wie in der Schweiz, hätte die Menschheit an diesem Tag schon mehr verbraucht als die Erde im ganzen Jahr erneuern kann. Warum der Overshoot Day hilft, bessere Entscheidungen zu treffen, erklären Mathis Wackernagel vom Global Footprint Network und FiBL-Forscherin Anita Frehner.

Wie viel Ökologie braucht unsere Agrarwirtschaft? Über dieses Thema diskutieren der konventionelle Landwirt Willy Rügge, Biolandwirt Marcel Lusti und FiBL-Direktor Knut Schmidtke. *tre*

 www.fibl.org >
Infothek > Podcast



Auf zu neuen Ufern

Nach 29 Jahren am FiBL hat Lucius Tamm das Institut Ende Mai verlassen. Er hat das FiBL massgeblich mitgeprägt: Als langjähriger Leiter des Departements für Nutzpflanzenwissenschaften, als Vizedirektor und ab April 2020 zwei Jahre als Teil der damals neu eingesetzten dreiköpfigen Direktion. Mit der Suche nach Kupferalternativen und vielen weiteren Forschungsprojekten im Pflanzenschutzbereich hat er wertvolle Entwicklungsarbeit für den Biolandbau geleistet. Zukünftig wird Lucius Tamm bei Agroscope im Bereich Corporate Strategy tätig sein. Die Departementsleitung haben ad interim Monika Messmer und Hans-Jakob Schärer übernommen, bis die Stelle neu besetzt ist.

Neue Wege geht seit Ende April auch Marc Schärer. 2017 am FiBL als Leiter des Finanz- und Rechnungswesens gestartet, war er seit April 2020 zudem Direktor für Finanzen, Ressourcen & Ad-

ministration. Er hat Grossprojekte wie den Neubau des FiBL-Campus, die Erarbeitung des neuen Personalhandbuchs und allgemein Weiterentwicklung sowie Wachstum des FiBL geprägt und vorangetrieben. Seine Finanz- und Leitungskennntnisse wird er zukünftig beim Akademischen Sportverband Zürich (ASVZ) einsetzen. Das FiBL dankt den beiden herzlich für ihr grosses Engagement für das Institut und den Biolandbau.

Ein weiterer Leitungswechsel steht Ende 2023 an. Dann wird Knut Schmidtke, seit April 2020 Direktor für Forschung, Extension & Innovation, das FiBL aus persönlichen Gründen verlassen. Bis dahin bilden er, Beate Huber, Leiterin des Departements für Internationale Zusammenarbeit, und Jörn Sanders, Leiter des Departements für Agrar- und Ernährungssysteme, die FiBL-Direktion. Ab August stösst als Nachfolger von Marc Schärer Michel Keppler dazu. *tre*



Marc Schärer, Knut Schmidtke und Lucius Tamm (v.l.n.r.).

Sortenversuche bei Sonnenblumen

Die Nachfrage nach biologischen HO-Sonnenblumen für die industrielle Verarbeitung ist gross. HO bedeutet «high oleic» und steht für einen hohen Ölsäureanteil, was das Öl hitzebeständiger macht. Die Sortenwahl im Anbau ist stark abhängig vom Standort: Lagen mit herbstem Nebel sind auf frühreife Sorten angewiesen, sonnige Lagen können das höhere Ertragspotenzial späterer Sorten nutzen. Finanziert durch Knospe-Ackerbaubeiträge, führt das FiBL seit Frühjahr 2023 Sortenversuche auf Praxisbetrieben durch und erhebt Gesundheitszustand, Frühreife und Ertragsleistung. Ziel ist es, Sortenempfehlungen für verschiedene Standorte abzugeben. Es werden zudem Flurgänge veranstaltet, um mehr Biobetriebe für den Anbau von HO-Sonnenblumen

zu gewinnen (siehe Agenda). Auch bei klassischen Sonnenblumen hat das FiBL dieses Jahr an drei Standorten einen Sortenversuch gestartet. Dieser ist kombiniert mit Untersuchungen zu biodiversitätssteigernden Untersaaten und dem Einsatz eines Roboters für späte Untersaaten. Übergeordnetes Ziel ist der Auf- und Ausbau der Wertschöpfungskette von Schweizer Biosonnenblumenöl mit Partnern der Sonnenblumenverarbeitung und mit Vermarktung über Migros, die das Projekt auch finanziert. *tre*

 www.fibl.org > Themen/Projekte >
Projektdatenbank > Suchen: «10215»
(HO) oder «90546» (klassisch)

 www.bioaktuell.ch > Aktuell >
Agenda > FiBL

Klare Kante zu Gentechnik und Wolf

An ihrer Frühlingsversammlung Mitte April positionierten die Delegierten Bio Suisse zu Gentechnik, Grossraubtieren, Biodiversitätsinitiative und zum Bildungsmodell 3+1.

Ginge es nach dem Willen der einschlägigen Industrie, würde Zucht- und Pflanzenmaterial aus neuen gentechnischen Verfahren wie Crispr/Cas nicht länger unter das Gentechnikgesetz fallen. Die gesetzlichen Regeln für die Risikoprüfung vor Inverkehrsetzung und die Herstellerhaftung würden nicht mehr greifen. Gentechprodukte müssten nicht einmal mehr deklariert werden. Die Wahlfreiheit fele weg – für alle: Züchter, Landwirtinnen und Konsumenten. Kosten und Risiken bei der Landwirtschaft, Gewinne bei der Industrie? Ein No-Go, fanden die Delegierten von Bio Suisse. Sie verabschiedeten an ihrer Frühlingsversammlung einstimmig die Resolution «Nein zur Gentechnik» und stellen klare Forderungen an die Adresse der Politik. Damit bringt sich Bio Suisse aktiv in die öffentliche Debatte ein.

Unbestritten war auch, dass Bio Suisse eine «Knospe-Position» zum Umgang mit den Grossraubtieren verfassen soll. Eine Arbeitsgruppe muss noch vor den Sommerferien Ergebnisse liefern, damit die Position an der Herbst-Delegiertenversammlung (DV) vorliegt. Hilfreich für die eher entspannte Diskussion war wohl, dass das Scheitern des Referendums gegen das verschärfte Jagdgesetz bereits bekannt war. Präventive Abschlüsse von problematischen Wölfen sind somit künftig zulässig. Der Landwirtschaft bleibt damit eine weitere emotionale Abstimmungskampagne erspart.

Biodiversität: Positionierung statt Parole

Hitziger tönte es bei der Biodiversitätsinitiative. Der Vorstand hatte im letzten Januar über drei Volksinitiativen entschieden. Er beschloss dabei die Ja-Parole zur Gletscher- und zur Biodiversitätsinitiative wie auch zu deren Gegenvorschlägen. Auf eine Parole zur Landschaftsinitiative verzichtete er. An dieser DV wollte er über seine Positionen informieren. Weil wichtige Informationen zur Biodiversitätsinitiative und vor allem zu ihrem Gegenvorschlag noch nicht vorlägen, beantragte Bio Ostschweiz zu diesem Volksbegehren eine Parolenfassung durch die DV. Der Vorstand bestätigte, dass die Parlamentsberatung noch nicht abgeschlossen und es noch unsicher sei, ob Gegenvorschlag oder Initiative oder beides zur Abstimmung kommen werde. Er kam deshalb auf seinen Vorstandsentcheid zurück und beantragte, noch keine Parole zu fassen. Die Delegierten hiessen das gut.

Als Fazit aus der Diskussion wird Bio Suisse Biodiversitätsinitiative und Gegenvorschlag weiterhin unterstützend begleiten. Dabei sollen primär die Leistungen betont werden, welche Biobetriebe schon heute an die Artenvielfalt erbringen. Sie muss mit verstärkten Massnahmen geschützt werden. Aber auch problematische Aspekte der Initiative sollen angesprochen werden. Beim Gegenvorschlag hat Bio Suisse vier Forderungen:

1. Starker Einbezug der Kantone bei der Festlegung der Schutzgebiete
2. Keine fixe Prozentzahl für Schutzgebiete im Gesetz
3. Streichung aller Baukulturelemente aus der Vorlage
4. Angemessene Vergütung für zusätzliche Aufwände der Landwirtschaft

Bildungsmodell 3+1: Haltung bestätigt und verstärkt

Die DV bestätigte den von Bio Suisse eingeschlagenen Kurs bei der Revision der landwirtschaftlichen Grundbildung. Die Delegierten unterstützen weiterhin den Kompromiss «Bildungsmodell 3+1» mit einer Fachrichtung Biopflanzenbau. Die von Demeter beantragte Nachbesserung bezüglich Mobilität der Lernenden und Zuweisungspraxis soll Bio Suisse mit Nachdruck einverlangen. Einigkeit besteht auch bei den Zusatzforderungen betreffend die berufsübergreifenden Grundlagen: Sie sollen die Gesamtbetrieblichkeit und die vier Prinzipien des Biolandbaus vermitteln.

Hingegen fand der Demeter-Antrag nach einer gesamtbetrieblichen Biofachrichtung mit Pflanzenbau und Tierhaltung keine Unterstützung. *Martin Bossard, Leiter Politik, Bio Suisse*



Kein Eingriff in den Zellkern. Auch nicht durch neue Gentechnikmethoden. *Bild: Schweizerisches Sozialarchiv*



Ersatzwahl und Protokoll

Die Delegierten würdigten die Vorstandsarbeit von Claudio Gregori aus Bergün GR, der nach neun Jahren zurücktritt. Als Ersatz wählten sie mit deutlichem Mehr die Biobergbäuerin Rahel Beglinger-Urner aus Mollis GL in den Vorstand. Ihre Wahl gilt bis zum Ablauf der Amtsperiode. An der Frühlingsversammlung 2024 stehen die Erneuerungswahlen für die nächsten vier Jahre an. Das DV-Protokoll ist online. *sf*

 www.bio-suisse.ch > Unser Verband > Verbandsintern > Delegiertenversammlung > Archiv mit Protokollen

Weitere Infos zu Gentech, Biodiversität und Wolf

 www.bio-suisse.ch > Unsere Haltung > Im Fokus > Gentechnik

 www.bio-suisse.ch > Unsere Haltung > Gesellschaft und Politik > Biodiversitätsinitiative

 www.bio-suisse.ch > Unsere Haltung > Gesellschaft und Politik > Grossraubtiere und Biolandwirtschaft

→ Martin Bossard, Leiter Politik, Bio Suisse
martin.bossard@bio-suisse.ch

Tel. 061 204 66 29

Innovative Bioprojekte *gesucht*

Noch bis 31. August können sich Betriebe, Institutionen und Personen für den Grand Prix Bio Suisse 2023 bewerben. Gesucht sind wegweisende, nachhaltige Projekte mit Biobezug.

Es sind gut sieben Monate vergangen, seit Jürg und Pascale Strauss den Grand Prix Bio Suisse 2022 in Empfang nehmen durften. Darauf angesprochen werden sie bis heute. «Der Förderpreis brachte uns in der Landwirtschaftsszene schweizerweite Bekanntheit. Die Anerkennung macht uns noch immer stolz, bereitet Freude und ist Ansporn, um vorwärts zu gehen», sagt Jürg Strauss. Ausgezeichnet wurde das Betriebsleiterpaar des Hofes Strauss Bioagrikultur in Rickenbach ZH für sein Getreideabo-Konzept zur Direktvermarktung von hofeigenem Getreide und den daraus hergestellten Erzeugnissen.

Die Produktvielfalt des Abos ist gross. Sie umfasst Mehle von Weizen, Dinkel und Buchweizen, Körner von Weizen, Dinkel und Hafer, Kerne von Sonnenblumen und Lupinen, Haferflocken, aber auch Teigwaren – und sogar Bioeier. Für die Verarbeitung sind zwei regionale Mühlen und eine Pasta-manufaktur zuständig. Das Getreideabo selbst funktioniert so: Kundinnen und Kunden erfassen online noch vor der Ernte ihren Jahresbedarf und wählen die Gebindegrösse und den Lieferrhythmus. Bezahlt wird im Voraus. Der Lieferradius beträgt 20 Kilometer. Im Preis inbegriffen ist ein Hofspaziergang, auf dem man mehr über den Ursprung des gekauften Getreides und die Anbaumethoden des Biobetriebs erfährt.

Apropos Anbaumethoden: Ein Grossteil des Grand-Prix-Preisgeldes von 10 000 Franken fliesst derzeit in zwei Anbauprojekte: «Im Moment erstellen wir einen Agroforst-Naturacker und einen Vitiforst-Rebberg.» Was das Getreideabo selbst betrifft, möchte das Betriebsleiterpaar die Palette ausbauen und in Zukunft mehr Hülsenfrüchte anbieten. Darüber hinaus sollen neue Absatzkanäle erschlossen werden. «Wir möchten unser Getreideabo auch Gastronomen und Verarbeitern schmackhaft machen», sagt Jürg Strauss.

Siegerprojekt erhält mediale Aufmerksamkeit

Derweil geht der 2006 gegründete Grand Prix Bio Suisse in die nächste Runde. Ab sofort können sich Produzenten, Verarbeiterinnen, Händler, Forscherinnen und andere findige Personen auf die Ausgabe 2023 bewerben. Gesucht werden innovative und nachhaltige Projekte oder Geschäftsideen aus der Schweizer Biobranche. Vergeben wird der Förderpreis für herausragende Leistungen in Bereichen wie Zucht, Anbautechnik, Grundlagenforschung, Produktentwicklung, Verarbeitungsverfahren; aber auch für die Etablierung einer regionalen Wertschöpfung und Vermarktung, die Weiterentwicklung einer Tourismusregion oder für die allgemeine Förderung des Biolandbaus.

Eine unabhängige Jury bewertet die Eingaben. Im Fokus stehen diverse Kriterien. Notabene: Innovationsstärke, Relevanz Bioproduktion, regionaler, ökologischer und gesellschaftlicher Nutzen, Zukunftschancen sowie PR-Potenzial.

Der Förderpreis ist mit 10 000 Franken dotiert. Zudem wird Bio Suisse das Siegerprojekt medial der breiten Öffentlichkeit bekannt machen. René Schulte



Pascale und Jürg Strauss, hier mit ihren Kindern, sind die Gewinner des letzten Grand Prix Bio Suisse – und noch heute stolz darauf. Bilder: zVg



Einen Grossteil ihres Getreides vermarktet die Familie Strauss direkt via Getreideabo. Im Angebot: Mehle, Körner, Teigwaren und mehr.



Jetzt anmelden: Grand Prix Bio Suisse 2023

Bewerben Sie sich jetzt mit Ihrem Bioprojekt für die diesjährige Ausgabe des Grand Prix Bio Suisse. Eingabeschluss ist der 31. August 2023. Anmeldungen sind schriftlich via Post oder E-Mail möglich. Die Preisverleihung findet am 15. November 2023 im Rahmen der Herbst-Delegiertenversammlung von Bio Suisse in Olten SO statt. Bio Suisse verleiht den Förderpreis für aussergewöhnliche, wegweisende Projekte aus der Biobranche. Das Anmeldeformular sowie das Reglement und die Mitglieder der Jury sind online abrufbar:

 www.bio-suisse.ch > Bio Suisse erleben >

Veranstaltungen > Grand Prix

→ Lukas Inderfurth, Bio Suisse

lukas.inderfurth@bio-suisse.ch

Tel. 061 204 66 25

Neues Klima-Merkblatt



Humusreiche Böden, der Verzicht auf Kunstdünger, eine standortangepasste Tierhaltung – es gibt viele Gründe, warum der Biolandbau klimafreundlicher ist als andere Landwirtschaftssysteme. Einen Überblick über den Mehrwert und die Klimaaktivitäten der Knospe-Produktion ermöglicht das neue Merkblatt «Biolandbau und Klimaschutz». *schu*

 www.bio-suisse.ch > Unsere Haltung > Im Fokus > Klima

Bio Suisse in den Top 5

Im aktuellen Reputationsranking des Marktforschungsinstituts GfK (Business Reflector 2023) belegt Bio Suisse erneut einen Spitzenplatz. Auf der Liste der renommiertesten Non-Profit-Organisationen der Schweiz schafft sie es auf Platz 4 und verbessert sich damit um einen Rang gegenüber Vorjahr. Die ersten drei Plätze belegen die Schweizerische Rettungsflugwacht Rega, die Schweizer Paraplegiker-Stiftung und Ärzte ohne Grenzen. Auf Platz 5 folgt die Spitex Schweiz. Damit schafft es Bio Suisse, sich als Dachverband der Schweizer Biobäuerinnen und -bauern punkto Glaubwürdigkeit in einem Umfeld zu behaupten, das von Gesundheitsorganisationen dominiert wird. Mit dem Ranking misst das Marktforschungsinstitut GfK jedes Jahr auf Basis einer repräsentativen Befragung branchenübergreifend die Reputation der 20 bekanntesten Schweizer Non-Profit-Organisationen. *schu*

Fachgruppe Zierpflanzen

Nach Kathrin Hubers Rücktritt nimmt neu Regine Kern Fässler Einsitz in der Fachgruppe Zierpflanzen von Bio Suisse. Die gelernte Gärtnerin ist diplomierte Ingenieurin FH in Hortikultur und Ausbilderin mit eidgenössischem Fachausweis. Unter anderem war sie am Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg im Aargau tätig. Seit Mitte 2021 arbeitet die 52-jährige am FiBL als Beraterin im Bereich Zierpflanzen und Topfkräuter. *schu*



Regine Kern Fässler

Biomondo mit neuer Verkaufsfunktion

Seit Kurzem bietet die Vermarktungsplattform biomondo.ch eine neue, einfache Verkaufsfunktion an. Diese erlaubt es Kundinnen und Kunden, die Produkte, die sie kaufen möchten, direkt in einen Warenkorb zu legen und so zu bestellen. Biobetriebe, die auf Biomondo registriert sind, können die Funktion für ihre Angebote gratis aktivieren. Sie

ist sofort für alle neuen Inserate einsatzbereit. Beim Erstellen eines Inserates können die Bioproduzentinnen und -produzenten zudem neu den Lagerbestand hinterlegen. Bei einer Bestellung wird die gekaufte Ware dann automatisch vom Lagerbestand abgezogen, sodass die Kundschaft jederzeit sieht, ob und in welcher Stückzahl ein Produkt

noch erhältlich ist. Die Einführung dieser neuen Webshop-Benutzeroberfläche ändert nichts daran, dass die Kundinnen und Kunden bei ihrem Einkauf nach wie vor direkt mit der Verkäuferin oder dem Verkäufer kommunizieren. Der Bestellvorgang löst eine E-Mail aus, die den Betrieb über die eingegangene Bestellung informiert. *Bio Suisse*



Das Warenkorb-Prinzip (Einkaufswägel-Icon in Kopfzeile) soll den Ein-/Verkauf vereinfachen.

Verkaufsfunktion aktivieren

- Loggen Sie sich mit Ihrem Benutzernamen und Passwort auf biomondo.ch ein.
- Aktivieren Sie die Verkaufsfunktion im blauen Kasten, wenn Sie nach dem Einloggen oder beim Erstellen neuer Inserate dazu aufgefordert werden.
- Die Funktion steht nun für Sie und Ihre Kundinnen und Kunden bereit. Bei einer Bestellung erhalten Sie eine E-Mail.
- Bestellungen können Sie für die Weiterbearbeitung als Tabelle herunterladen.
- Die Rechnung können Sie zur Vorauszahlung direkt hochladen oder dem Produkt beilegen.
- Probleme? Im Menü auf biomondo.ch finden Sie eine wertvolle Hilfefunktion, die viele Fragen beantwortet. Wer trotzdem nicht weiterkommt, kann sich per Mail melden.

→ info@biomondo.ch

 www.biomondo.ch

Mehr für Bioerdbeeren



Die Produktionskosten für Bioerdbeeren sind stark gestiegen. Bild: Claudia Frick

Erdbeeren

Ende April haben sich Vertreter aus Produktion und Handel darauf geeinigt, die Richtpreise für Bioerdbeeren der Saison 2023 um 45 Rp./kg gegenüber Vorjahr zu erhöhen. Aufgrund der herrschenden Weltlage sind die Kosten für die wichtigsten Produktionsmittel im letzten Jahr erneut stark angestiegen. Dazu gehören Ausgaben für Energie, Treibstoff, Dünger, Pflanzenschutzmittel, Verpackungsmaterialien, Arbeitskräfte, Maschinen sowie allgemein für Investitionsgüter. Zudem sind seit einigen Monaten auch die Zinskosten am Kapitalmarkt in die Höhe geschwenkt. All dies trifft die personalintensive Bioproduktion besonders hart und verschärft die wirtschaftliche Situation der Produzentinnen und Produzenten. Gemäss Berechnungen der Arbeitsgruppe Betriebswirtschaft Beeren des Schweizer Obstverbandes SOV sind die Produktionskosten im Bereich Bioerdbeeren zwischen 2022 und 2023 um 18,3 % gestiegen. Eine Anhebung der Richtpreise war für die Produzentinnen und Produzenten daher äusserst wichtig. Marktpotenzial hat es aktuell noch bei frühen und späten Bioerdbeersorten. Ziel ist, das Erntefenster zu verlängern. Das aktuelle Richtpreisbulletin ist online verfügbar.

Sabine Haller, Bio Suisse

www.bioaktuell.ch/produkte/Obst/Beeren

Bankfleisch

Der Markt für Biobankfleisch befindet sich in einer aussergewöhnlichen Situation. Unüblicherweise zeigt das erste Quartal 2023 eine deutliche Überversorgung an Bankvieh. Verantwortlich dafür sind mehrere Faktoren. So wurde aufgrund des sehr trockenen Sommers 2022 und der damit einhergehenden Futterknappheit die Schlachtung vieler Tiere vorgezogen. Zusammen mit den üblichen Schlachtungen Anfang 2023 war das zu viel. Weiter gab es im letzten Jahr in der Direktvermarktung einen Absatzrückgang, weshalb Bankvieh vermehrt in den Gross- und Detailhandel geleitet wurde. Grosse Importmengen von Rindfleisch erschweren zusätzlich den Verkauf von inländischer Ware, also auch Schweizer Label-Rindfleisch. Der Preis für konventionelles QM-Fleisch (Qualitätsmanagement) pro Kilogramm Schlachtgewicht liegt seit Dezember 2022 auf einem guten Niveau, was den Druck auf den Biopreis hoch hält. Weiteren Druck übt die derzeit herrschende Inflation aus, die dazu führt, dass preisgünstigere Labels stärker nachgefragt sind. Davon zeugt auch der aktuell geltende Aufnahmestopp für neue Produzentinnen und Produzenten für das Migros-Label Bio-Weide-Beef. Um das Überangebot abzubauen, sucht die Biofleischbranche zusammen mit dem Handel nach Lösungen. Luca Müller, Bio Suisse

Leserbrief

«Impfung gegen Symptome?»

Zur Kurzfütter-Meldung «Soll man Bienen impfen?», Bioaktuell 4 | 23

Die Grundidee der Impfung wurde aus der Not geboren. Dr. Jenner beobachtete, dass Melkerinnen, die sich mit harmlosen Kuhpocken infiziert hatten, keine tödlichen Menschenpocken bekamen. Seuchen haben Menschen dahingerafft, und die Hoffnung, sie könnten besiegt werden, hat wahre Euphorie ausgelöst.

Auf den ersten Blick ist die Impfung eine logische, scheinbar rettende Antwort auf die grundlegenden Themen Krankheit und Lebenserhaltung. Auf den zweiten Blick ist Krankheit ein Regulativ unserer inneren Stimme, auf die wir nicht mehr gehört haben. Krankheit entsteht, wenn wir unsere Konflikte ignorieren, wenn das, was wir tun, mit unserem inneren Willen kaum oder nicht übereinstimmt. Schon Dr. Enderlein sagte, dass wir Bakterien und Viren selbst gestalten, damit wir den Konflikt, den es zu lösen gilt, über Krankheit wiederholen.

Bedenken wir, dass seit 220 Jahren geimpft und dies genetisch vererbt wird, erkennen wir, dass die erste Generation der Geimpften mit der Problematik durch Verkapselung – zum Beispiel in Form von Warzen –, noch fertig wurde, der heutige Mensch wie auch Tiere viel grössere Verkapselungen in Form von Tumoren entwickeln. Noch nie waren Mensch und Tier so anfällig und krank wie heute. Erst Generationen später können wir feststellen, dass Spätschäden der Impfung die ursprüngliche Krankheit verschlimmbessern.

Die Bienen gewährleisten die Fruchtbarkeit der Pflanzenwelt. Sind die Bienen krank, ist dies Ausdruck eines verseuchten Umfeldes. Faulbrut wie auch Varroamilben sind Symptome, die ganzheitlich betrachtet gehören, statt sie mit einer Impfung zu unterdrücken. Je mehr Impfungen, umso mehr Ungleichgewichte und Erkrankungen entstehen in und um uns. Sollte uns dies nicht anregen, natürliche Wege im Sinne der Naturgesetze zu gehen?

Bernadette Habermacher
Biolandwirtin, Oberkirch LU

Agenda

Die komplette Liste der Anlässe finden Sie auf www.bioaktuell.ch > Aktuell > Agenda. Über kurzfristige Kursänderungen informieren Sie sich bitte online. Wir publizieren auch Ihre Termine, Infos dazu am Seitenende der Online-Agenda. Auskunft gibt zudem das FiBL-Kurssekretariat: kurse@fibl.org.

Obstbau, Beeren

FiBL-Erfahrungsaustausch Beerenanbau

Haben Bioverarbeitungsbeeren eine Chance auf dem inländischen Markt? Besichtigung eines Praxisbetriebs und Austausch.

Wann und wo
DO 22. Juni 2023, Ort noch offen

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

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

FiBL-Erfahrungsaustausch Hochstammanbau

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

Wann und wo
DO 17. August 2023, Ort noch offen

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

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

Erfahrungsaustausch Kernobst

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

Wann und wo
FR 25. August 2023, Ort noch offen

Auskunft, Kursleitung
Fabian Baumgartner, FiBL
fabian.baumgartner@fibl.org

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

Gemüsebau

Bioumstellerabend

Am «Bioumstellerabend auf dem Gemüsebetrieb» stellt die Familie Höneisen ihren Betrieb vor. Das biologische Gemüse verkaufen sie im eigenen Hofladen, mit Abos und via Grossverteiler und Marktfahrer. Nach der Betriebsführung besteht die Möglichkeit zur Diskussion beim Nachtessen.

Wann und wo
FR 30. Juni 2023, 19.30–22 Uhr
Tännlihof, Andelfingen ZH

Veranstalter
Strickhof in Zusammenarbeit mit Bio ZH/SH

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

Erfahrungsaustausch Gemüsebau

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

Wann und wo
MI 9. August 2023, Ort noch offen

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

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

Ackerbau, Futterbau

Flurgänge

Auswahl an verschiedenen Flurgängen. Keine Anmeldung nötig, kostenlos.

Dinkel, Hafer, AK, Hanf:
Hackfolgen
DI 6. Juni 2023, FiBL Frick AG
Flurgang in Murten:
Soja, Speisebohnen, Kartoffeln und Mais
DI 13. Juni 2023, 19–21 Uhr
Hof von Stefan und Anita Krähenbühl, Murten BE

Flurgang Stiegenhof:
Leguminosen, Getreide, Sonnenblumen
FR 23. Juni 2023, Oberembrach ZH
Soja, Kichererbsen, Erbsen/Linsen:
DI 27. Juni 2023, 19–22 Uhr
Arenenberg, Salenstein TG
Sonnenblumen, Hackfolgen:
DI 27. Juni 2023, ab 19 Uhr
Ballmoos BE

Raps, Hanf, Lupinen:
Sonnenblumen, Hackfolgen
MI 28. Juni 2023, ab 19 Uhr
Strickhof, Full-Reuenthal AG
Weizen, Hafer, Soja, Lupinen:
DO 29. Juni 2023
Mattenhof, Gränichen AG
① **Spezielle Ackerkulturen:**
DO 29. Juni 2023, ab 19 Uhr*
Utzenstorf und Limpach BE
② **Spezielle Ackerkulturen:**
MI 5. Juli 2023, ab 19 Uhr*
Gündelhart-Hörhausen TG
③ **Spezielle Ackerkulturen:**
DO 6. Juli 2023, ab 19 Uhr*
Anwil und Oltigen BL
④ **Spezielle Ackerkulturen:**
DO 10. Juli 2023, ab 19 Uhr*
Freienstein und Gräslikon ZH
*Anmeldung erwünscht. Kontakt: adminlw@biofarm.ch

Veranstalter
FiBL in Kooperation mit verschiedenen Partnern; Grangeneuve Conseil; Biofarm

Information
www.bioaktuell.ch > Aktuell >
Agenda > Themen: Flurgang

Agroline-Feldtage

Versuchskulturen und Maschinenexpo: Individuelle Besichtigung und Führungen durch die Kulturen.

Wann und wo
7.–9. Juni 2023, Kölliken AG

Auskunft
Jeremias Niggli, FiBL
jeremias.niggli@fibl.org

Veranstalter
Agroline

Information
www.bioaktuell.ch >
Aktuell > Agenda

Flurbegehung DOK-Versuch

Im DOK-Versuch werden seit 1978 biologisch-dynamische, organisch-biologische und konventionelle Landbausysteme verglichen und reale Anbaumethoden in einem Parzellenmuster abgebildet – und an der Flurbegehung erläutert.

Wann und wo
MI 5. Juli 2023
DOK-Versuch in Therwil BL

Auskunft, Leitung
Paul Mäder, FiBL
paul.maeder@fibl.org
Jochen Mayer, Agroscope
jochen.mayer@agroscope.admin.ch

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

Alpen und Heimweiden biologisch bewirtschaften

Exkursion. Auf Bioalpen und -heimweiden dürfen keine Herbizide eingesetzt werden. Wie sich Bioweiden mit normalem Aufwand erfolgreich bewirtschaften lassen. Berücksichtigung der Biodiversität, Umgang mit Problempflanzen.

Wann und wo
FR 18. August 2023
Hof Familie Niederberger, Balmberg SO

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

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

Ökologie, Boden

Weidemanagement in sommer-trockenen Gebieten

Probio-Fachanlass zu klimaschonender Landwirtschaft. Während des Anlasses werden den Teilnehmenden unterschiedliche Weidestrategien und deren Einfluss auf den Pflanzenbestand, die Bodenfruchtbarkeit und das Klima aufgezeigt. Auf dem Praxisbetrieb wird das System Hochgrasbeweidung sowie dessen Vor- und Nachteile erläutert.

Wann und wo
DI 13. Juni 2023, 19–21 Uhr
Betrieb von Stefan Schreiber, Wegenstetten AG

Veranstalter
Bio Aargau, LZ Liebegg, Ebenrain-Zentrum, Bio Suisse

Auskunft
Martina Häfliger, LZ Liebegg
Tel. 062 855 86 36
martina.haefli@ag.ch

Anmeldung
probio.bioaktuell.ch > Agenda
Anmeldefrist: 8. Juni 2023

Permakultur Exkursion

In der Permakultur naturnahe Kreislaufsysteme gestalten. Besuch zweier Betriebe mit unterschiedlichen Ansätzen für eine situationsgerechte Produktion von Lebensmitteln. Der Fokus

liegt auf der landwirtschaftlichen Gemüseproduktion. Wir sehen einen kleinen Agroforst, einen Waldgarten und eine Benjeshecke.

Wann und wo

MI 21. Juni 2023, 9-17 Uhr
Biohof Gumme, Thörishaus und Königs Biohof, Oberbottigen BE

Information, Anmeldung

www.inforama.ch > Weiterbildung > Biolandbau > Kursangebot

Förderung der Bodenfruchtbarkeit

Probio-Fachanlass zu klimaschonender Landwirtschaft. Je fruchtbarer ein Boden ist, desto besser. Nicht nur für die Ertragsicherheit, sondern auch fürs Klima. Zur Förderung der Bodenfruchtbarkeit können verschiedene regenerative Ansätze verfolgt werden, zum Beispiel minimale Bodenbearbeitung, ständige Durchwurzelung, ausgeglichene Nährstoffversorgung und pflanzenvitalisierende Massnahmen. Sie können nach dem Fachanlass abschätzen, welche Massnahmen für den eigenen Betrieb in Frage kommen und wie gross deren Effekt ist.

Wann und wo

FR 30. Juni 2023, 14-16 Uhr
Betrieb von Adrian Rubi
Ruswil LU

Veranstalter

Bio Luzern, BBZN Schüpfheim, Bio Suisse

Auskunft

André Liner, BBZN Schüpfheim
Tel. 041 485 88 46
andre.liner@edulu.ch

Anmeldung

probio.bioaktuell.ch > Agenda
Anmeldefrist: 25. Juni 2023

Biodiversitätsförderflächen auf dem Acker

Ab 2024 müssen Betriebe mit mehr als 3 ha offener Ackerfläche mindestens 3,5 % Biodiversitätsförderflächen auf ihrer Ackerfläche anlegen. Wir besichtigen die Elemente auf dem Feld, erfahren, was bei Standortwahl, Anlage und Pflege zu beachten ist und lernen die Bedürfnisse der Zielarten kennen. Dreifach geführter eintägiger Kurs.

Wann und wo

① DI 29. August 2023
② FR 22. September 2023
③ MO 25. September 2023
Orte noch offen

Kursleitung

Véronique Chevillat und Theres Rutz, FiBL
veronique.chevillat@fibl.org

Anmeldung

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

Invasive Neophyten

Neophyten können viele Schäden verursachen. An diesem Kurstag werden die aktuellen Listen vorgestellt und Informationen zum Umgang mit den neuen invasiven Arten vermittelt: Wichtigste Neophyten, gesetzliche Rahmenbedingungen, Bekämpfungsstrategien.

Wann und wo

DO 28. September 2023
FiBL, Frick

Kursleitung

David Frey, Brigitte Marazzi,
Info Flora

Anmeldung

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

Zierpflanzen

Umstellungskurs Zierpflanzen

Informationen zu den Grundlagen, Hintergründen und wichtigsten Eckpunkten des biologischen Anbaus von Zierpflanzen, Stauden, Gehölzen und Gemüsejungpflanzen. Für an Umstellung interessierte Gärtnerinnen, Neuumsteller, neue Mitarbeitende und erfahrene Knospe-Gärtnerinnen und -Gärtner. Der Kurstag wird zur fünftägigen Pflichtausbildung in der Umstellung auf Biolandbau angerechnet. Kurs in Deutsch und Französisch.

Wann und wo

DO 31. August 2023

9.15-16 Uhr

FiBL, Frick AG

Auskunft, Kursleitung

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

Anmeldung

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

Tagungen, Diverses

Öko-Feldtage (D)

Die Öko-Feldtage sind der ideale Treffpunkt für alle Bäuerinnen und Bauern, die eine umweltfreundliche Landwirtschaft

Marktplatz

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



biomondo

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

SUCHE

Motivierte junge Bauernfamilie mit zwei Kindern im Vorschulalter und mehrjähriger Erfahrung in der selbstständigen Führung eines landwirtschaftlichen Betriebes sucht einen Hof zum Kauf ab ca. 2028. Wir sind offen für die ganze Schweiz. Schonende Bewirtschaftung garantiert! Wir freuen uns über jeden Hinweis. Danke.
Kontakt: zuviert4@gmx.ch

BIETE

Vielseitiger 50-ha-Biobetrieb in 5624 Bünzen AG hat noch eine Lehrstelle frei, EFZ Landwirt/in, auf Sommer 2023. Gerne 3. Lehrjahr mit Winterschule, allenfalls auch 2. Lehrjahr oder Praktikant/in HAFL. Eigenes schönes Zimmer in separater Mitarbeiter-WG. Wir sind spezialisiert auf Biofeldgemüse, schonende Bodenbearbeitung, Weiderinder und Pferde. Mehr Infos auf unserer Homepage.
www.bioruetihof.ch

suchen. Sie zeigen, was die ökologische Landwirtschaft kann, wo sie steht und wie sie sich weiterentwickelt.

Themen

Praxis und Forschung im Pflanzenbau und in der Tierhaltung, Innovationen und aktuelle Themen rund um Landwirtschaft, Politik und Wirtschaft.

Wann und wo

14./15. Juni 2023
Biohof Grieshaber und Schmid
Ditzingen-Hirschlanden (D)

Information

oeko-feldtage.de

Farmtrail Lindau

Zwischen dem Strickhof im zürcherischen Lindau und dem Weiler Kleinikon wird im Sommer 2023 ein sogenannter Farmtrail eröffnet. Mit Posten zur Landwirtschaft, zu Möglichkeiten für klimafreundliches Handeln usw.

Wann und wo

SA 17. Juni 2023, 10-17 Uhr
Strickhof, Eschikon 21, Lindau ZH

Information und Anmeldung

www.bioaktuell.ch > Aktuell > Agenda

Bio Marché

Bio Marché in der Altstadt von Zofingen. Herzstück des Biofestivals ist der riesige Bioverkaufsmarkt mit Ausstellenden aus dem In- und Ausland. Ein Rahmenprogramm mit Biofestivals, Musik, Gauklern, Streichelzoo und vielem mehr begeistert Gross und Klein.

Wann und wo

23.-25. Juni 2023
Zofingen AG

Ackerkonzert

Mit dem Ackerkonzert wollen wir dazu beitragen, dass die Sorge um die Bodenpflege auf den Höfen breiter in die Gesellschaft getragen und wertgeschätzt wird. Auf dem Bauernhof musizieren Musikerinnen und Musiker der Staatsphilharmonie Nürnberg.

Wann und wo

SA 22. Juli 2023, 11 Uhr
Hofgut Rengoldshausen, Überlingen (D)

Auskunft

Bio-Stiftung Schweiz
www.bio-stiftung.ch
info@bio-stiftung.ch
Tel. 061 515 68 30



BIO
MÜHLE
 LEHMANN
 BIO exklusiv

Biofutter ist Vertrauenssache!

Ruf uns an,
 wir beraten dich gerne
 0800 201 200



9200 Gossau
 www.biomuehle.ch

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

Deine Ackerkultur – die Grundlage für ein gutes Bioprodukt!

Deine Vorteile bei einer Getreidelieferung an die Biomühle Lehmann:

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



Für Junghähne ideal

UFA 672



- Ergänzungsfutter zu Körner**
- Für Junghähne aller Legehybriden
 - Crumbs für gute Futteraufnahme
 - Gutes Muskelwachstum
 - Für gesunde Tiere

NEU!

ufa.ch

In Ihrer **LANDI**