

BIO

Aktuell

Das Magazin

8123



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.



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



BIOAktuell.ch

Die Plattform der Schweizer
Biobäuerinnen und Biobauern

Labitor N 10

Organischer Dünger aus tierischen Substanzen reich an Keratin
in Form von **Granulaten**. Dank seiner organischen Proteine ist es
komplett wasserlöslich.

- 10 % Stickstoff, 70 % MO
- Getreide, Raps, Mais, Gemüsebau,
Weinbau
- Gute Qualität, interessanter Preis

Fragen Sie nach einer Offerte:

Vitistim Sàrl, rue du Rhône 12, 1963 Vétroz
Tel. 079 628 39 56
vitistim@vitistim.ch
(oder bei Mühle Rytz AG)



Impressum

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

32. Jahrgang, 2023

Ausgabe 8 | 23 vom 29.9.2023

Das Magazin erscheint in allen
drei Sprachen 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.buerohaerberli.ch

Papier

BalancePure (80 g/m²),

Blauer Engel, EU Ecolabel,

100 % FSC-Recyclingfasern

Layout

Simone Bissig, FiBL

Redaktion Bioaktuell Magazin

René Schulte (*schu*),

Chefredaktor, Bio Suisse

Claire Berbain (*cb*), Bio Suisse

Beat Grossrieder (*bgo*), FiBL

Emma Homère (*emh*), Bio Suisse

Jeremias Lütold (*jl*), FiBL

Theresa Rebholz (*tre*), FiBL

redaktion@bioaktuell.ch

Tel. +41 (0)61 204 66 36

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-8

Passwort: ba8-2023

www.bioaktuell.ch

facebook.com/bioaktuell.ch

Titelseite: René Stefani aus Full-Reuenthal AG arbeitet seit bald 10 Jahren mit dem FiBL-Berater Daniel Böhler für Versuche zusammen.

Auf dem Bild begutachtet Daniel Böhler mit einem Lohnunternehmer ein Erbsen-Gerste-Leindottergemenge. Bild: Matthias Klais

Inhalt

Schwerpunkt

- Praxisforschung*
 6 Tradition und Trend
 8 Forschen im Hofalltag
 11 Die Praxis ist Ausgangspunkt

Landwirtschaft

- Beweidung*
 12 Artenreiche Wiesen dank extensiven Hochlandrindern
 15 FiBL-Beratung

Verarbeitung und Handel

- Biobarometer*
 16 Bio bitte unverpackt, oder doch nicht?
Knospe
 18 Bauer Fritz wird Lizenznehmer

FiBL und Bio Suisse

- FiBL*
 20 50 Jahre FiBL: Die FiBL-Karawane
 22 50 Jahre FiBL: Interview mit Linnéa Hauenstein
 24 Nachrichten
Bio Suisse
 26 Parlamentswahlen 2023 – Bio kann Brücken bauen
 29 Nachrichten

Rubriken

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

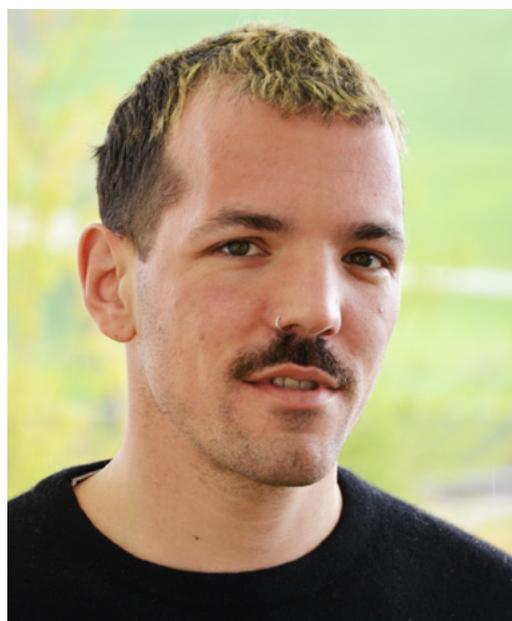
Befragt euch!

Wir alle haben Fragen. Aber wer stellt welche Frage an wen und warum? In der Wissenschaft waren die Hierarchie und der Ablauf lange klar: Forschende formulieren eine These, die sich nicht zwingend auf ein praktisches Problem bezieht, finden möglicherweise eine Antwort darauf und versuchen sie dann fortlaufend zu widerlegen. Aber wer übersetzt das dabei anfallende Wissen in die Praxis? Zu Recht ist man am FiBL stolz darauf, dass Forschung und Praxis von Anfang an zusammengegangen sind. Für die Praxis forschen und von ihr lernen – dieser Grundsatz galt am FiBL schon immer und sorgt auch weiterhin für Schubkraft.

Die Zusammenarbeit zwischen Forschenden und der Praxis auf Augenhöhe wird inzwischen auch in internationalen Projekten des EU-Forschungsprogramms Horizon Europe gefordert. Forschung wird zunehmend als Arbeit im Real-labor (Living Lab) verstanden, wo Probleme und Lösungen gemeinsam in der Praxis untersucht werden (ab Seite 6). Das hat wiederum Einfluss auf die Arbeitsweise von vielen Forschenden am FiBL, die in diesen Projekten mitarbeiten. Sprechen Forschende von der Arbeitsweise, kann es recht kryptisch klingen: Co-creation im Living Lab der On-Farm-Forschung. Gemeint ist die Zusammenarbeit in Reallabors, die Teil von Forschungsversuchen auf Praxisbetrieben sind. Konzepte wie die Living Labs schaffen für die Praxis auch neue Möglichkeiten, sich in die Forschung einzubringen. Ob Living Lab oder klassischer Praxisversuch in einem der FiBL-Versuchsnetzwerke – die Beteiligung durch Landwirtinnen und Landwirte ist mehr denn je gesucht (Seite 8). Wir haben gefragt, wie Forschende und Beratende am FiBL in ihren Projekten arbeiten und was die Landwirtinnen und Landwirte davon haben. Dass beide Seiten davon profitieren, zeigt: Wer fragt, gewinnt!



Jeremias Lütold, Redaktor



Gesagt



«Aus der Praxis kommen ganz viele wertvolle Erfahrungen zurück, die man in die Forschung am FiBL einbringen kann.»

Linnéa Hauenstein

→ Seite 22

Gezählt

40

Prozent der Befragten des Biobarometers verzichten aufgrund der

Verpackung gelegentlich auf den Kauf von Biogemüse oder -obst.

→ Seite 16

Gesehen



Am FiBL-Innovation-Day vom 31. August 2023 in Frick AG präsentierte die 5. Klasse der Kantonsschule Zug ihr Projekt «Food Waste to Chicken Nuggets». Mit Hühnerfleischabfällen aus der Schulmensa hatten sie Maden gezüchtet, die sie mit selbst gezogener Kresse ergänzt an Hühner verfütterten. Waren die Hühner gross, wurden wieder Chicken Nuggets daraus – und der Kreislauf war geschlossen. Bild: Thomas Alföldi, Text: bgo

Milchstatistik 2022

Die «Milchstatistik der Schweiz 2022» ist da, wie die Fachstelle Agristat informiert. Die Publikation enthält 85 Tabellen zu Milchproduktion, Milchverarbeitung, Aussenhandel, Preisentwicklung und Konsum von Milch und Milchprodukten in der Schweiz. Über 50 Grafiken sowie Einleitungstexte bei den Kapiteln erleichtern das Verständnis. Die Publikation ist zweisprachig (DE und FR) und richtet sich an Produzentinnen und Produzenten, an Milchverarbeitungsbetriebe sowie an Konsumentinnen und Konsumenten. Sie kann gratis als PDF bezogen werden. bgo

www.sbv-usp.ch > Services > Agristat > Milchstatistik

Wölfe verduften lassen

Immer mehr Wölfe leben in der Schweiz, die Anzahl gerissener Nutztiere steigt. Nun wollen Forscher die Schafe mit einem Anti-Wolf-Halsband schützen. Dieses enthält künstliche Duftstoffe (Pheromone) des Wolfes, die andere Wölfe vertreiben sollen. Diesen Sommer wurden rund 650 Schafe auf mehreren Alpen in der Schweiz und in Italien mit den Halsbändern bestückt. Ein Halsband sollte eine Alpsaison lang Duft verströmen und etwa 25 Franken kosten. Der Kanton Graubünden und das Bundesamt für Umwelt unterstützen das Projekt. Vorgängige Tests in Wolfsgehegen verliefen hoffnungsvoll: Hingen bei den Fressstellen Pheromonbeutel, liessen die Wölfe das Fleisch links liegen. bgo

Beton verstärkt Gluthitze

Der Hitzesommer hatte es auch in der Schweiz in sich, schreibt die Organisation Bioterra in einer Mitteilung. Auf bis zu 55 Grad heizten sich versiegelte Bodenflächen an der prallen Sonne auf. Diese Böden strahlten die Hitze bis in den Morgen ab, während Kies- und Grünflächen bei gleichen Bedingungen rund 20 Grad kühler blieben. Bioterra fordert, Flächen wie Sitz- und Parkplätze zu entsiegeln. Sei der Asphalt einmal geknackt, könne das Regenwasser wieder versickern und natürlich gefiltert ins Grundwasser zurückgelangen. Zudem seien unversiegelte Böden nötig, um den Artenschwund zu stoppen. bgo

www.bioterra.ch/entsiegeln-bitte

Bauern helfen Bienen

Vor knapp zehn Jahren hat der Bund den Nationalen Massnahmenplan für die Gesundheit der Bienen lanciert. Darin wird gefordert, die Lebensgrundlage der Bestäuber zu fördern. Viele Massnahmen betreffen die Landwirtschaft, wo Blühstreifen oder Puffer für Pflanzenschutzmittel gefordert sind. Trotzdem hat es immer noch zu wenig Nahrung



Blühstreifen, Hecken, Pestizidpuffer: Die Landwirtschaft kann viel für die Bienen tun.

und Nischen für Bestäuber. Nun zeigt eine Umfrage: Rund 80 Prozent der Bäuerinnen und Bauern können sich vorstellen, weitere Massnahmen umzusetzen, etwa bestehende Wiesen, Weiden und Hecken aufwerten oder zusätzliche Nützlingsstreifen anlegen. Beratung gibt es kostenlos von der HAFL in Zollikofen BE und von Bienen Schweiz. *bgo*

Nutztiere erhalten immer weniger Antibiotika

Die verkaufte Menge Antibiotika in zugelassenen Tierarzneimitteln nahm wie in den Vorjahren auch 2022 erneut ab, wie der Branchenverband Proviande mitteilt. Von 2021 auf 2022 betrug der Rückgang 12 Prozent, in den letzten zehn Jahren habe sich die Gesamtmenge halbiert (minus 51 Prozent). Der sorgsame Einsatz des wichtigen Medikamentes beuge Antibiotikaresistenzen vor, die ein weltweites Problem sei. Umso erfreulicher sei es, wie sich die Sensibilisierung in der Schweiz auszahle. Dies zeige sich in der stark rückläufigen Verwendung von Antibiotika in der Nutztierhaltung.

Seit 1999 ist es in der Schweiz verboten, Nutztiere nur vorbeugend oder zur Leistungssteigerung mit Antibiotika zu behandeln. Zudem werde die Abgabe in der Schweiz stark kontrolliert. Das sei die beste Vorsorge, denn «Antibiotikaresistenz wird durch die übermässige und unsachgemässe Anwendung von Antibiotika bei Mensch und Tier verstärkt», erklärt Regula Kennel, Leiterin Entwicklung und Nachhaltigkeit bei Proviande. Dies könne geschehen durch unnötige Verabreichung bei viralen Infektionen, Verabreichung eines falschen Antibiotikums, zu häufige Verabrei-

chung, zu schwache Dosierung oder den vorzeitigen Abbruch der Behandlung. In der Nutztierhaltung erfolgt der Antibiotikaeinsatz unter tierärztlicher Aufsicht und wird seit 2019 in einer zentralen Datenbank erfasst. Ohne Vereinbarung kann der Tierhalter keine Arzneimittel vorrätig halten. Erkrankt ein Tier, muss der Tierarzt eine Visite machen. Der Halter wiederum muss ein Behandlungsjournal führen. *bgo*

www.proviande.ch > Medien > Medienmitteilungen > Weniger Antibiotika verabreicht im 2022



Die Menge der an Nutztiere verabreichten Antibiotika hat sich in zehn Jahren halbiert.

Weinschwemme: Frankreich lässt Lager vernichten und Rebberge roden

In den Weingebieten Frankreichs haben sich grosse Überschüsse angesammelt. Ausser bei den Spitzenweinen, die gefragt bleiben, sind die Preise in den Keller gesunken. Nun unterstützt das Agrarministerium Winzerinnen und Winzer, die ihre Lager vernichten. Mit Subventionen von 200 Millionen Euro sollen Betriebe vorrätigen Wein in der Grössenordnung von 4 Millionen Hektolitern in Industrialkohol umwandeln. Das sei die einzige Chance, den Preiszerfall zu stoppen, sagen Fachleute.

2022 erlebte Frankreich eine überdurchschnittliche Weinernte, viele Lager waren auch wegen Corona noch gut gefüllt. Bereits in den Jahren zuvor gab es solche Aktionen, jedoch in kleinerem Stil. Doch mit der Vernichtung der Lager ist es nicht getan. Denn der Weinkonsum sinkt in Frankreich und europaweit stetig; gegenüber 2021 beträgt das Minus rund 15 Prozent. Also motiviert der Staat die Betroffenen dazu, die Produktion zu di-

versifizieren oder ganz einzustellen. Olivenanbau ist eine Alternative, die auch der Klimakrise Rechnung trägt. Das Bordelais bezahlt Winzern, die ihre Reben ausreissen, eine Prämie von 6000 Euro pro Hektare, was im laufenden Jahr zu Rodungen von 9500 Hektaren führen

dürfte. Frankreich ist nicht das einzige Land, das überschüssigen Wein vernichtet. Auch Spanien oder Portugal sind betroffen und suchen Lösungen. Sogar in der Schweiz erhielt die Branche einmal 10 Millionen Franken vom Staat, um Weine zu deklassieren. *bgo*



In Frankreich werden Reben gerodet; die Schweiz, hier der FiBL-Rebberg, ist (noch) verschont.

Tradition *und* Trend



Partizipative Forschung am FiBL meint: Praxis und Wissenschaft arbeiten zusammen und dabei gewinnt der Biolandbau. Das war von Beginn weg so und gilt auch heute noch – auch wenn sich die Ausgangslage verändert.

Forschungsversuche auf Praxisbetrieben – die On-Farm-Forschung des FiBL findet 2023 auf über 482 Betrieben in der ganzen Schweiz statt. In den Versuchsnetzwerken Ackerbau, Spezialkulturen und Nutztierforschung werden praxisrelevante Versuche durchgeführt, neue Sorten und Betriebsmittel getestet und innovative Anbau- und Haltungssysteme ausprobiert. Doch wer zahlt diese Forschung, wie ist sie organisiert und wie entwickelt sie sich?

Ende der 1990er-Jahre baute Agroscope mit wissenschaftlichen Exaktversuchen die Forschung auch im Bioackerbaubereich aus. Diese dienten in den Sortenprüfungen von Weizen und Gerste der Vorauswahl geeigneter Sorten. Die Sorten wurden dann ergänzend in grossflächigen Streifenversuchen vom FiBL auf ihre Tauglichkeit für die Praxis geprüft, erinnert sich Hansueli Dierauer. In diesen Versuchen wurde zur besseren Beurteilung mit Landwirtinnen, Landwirten und Mühlen zusammengearbeitet – direkt vor Ort. Der ehemalige Leiter der Gruppe Anbautechnik Ackerbau am FiBL sagt: «Wir haben etwa beim Raps alles Anbaurelevante ausprobiert, Breitsaat, Engsaat, verschiedene Striegel- und Hackgänge, und gleichzeitig hat Agroscope Sortenversuche im Raps durchgeführt.» Das gesammelte Wissen konnte als Empfehlungen direkt an die Praxis weitergegeben werden. Diese finanziert seit 2008 über die zweckgebundenen Knospe-Ackerbaubeiträge (KABB) von Bio Suisse auch die angewandte Forschung in Bereich Ackerbau mit. Ebenso kommen in anderen Bereichen Geldmittel für die Forschung aus der Praxis, zum Beispiel die Lenkungsabgaben für den Fonds Saatgut. In der Bio-Suisse-Fachgruppe Ackerkulturen wird gemeinsam festgelegt, welche Mittel für welche Fragestellungen eingesetzt werden.

Praxisforschung im Wandel

Lange Zeit war man am FiBL gewohnt, mit geringen Mitteln auszukommen. Daher ist die Praxisforschung auch aus sehr pragmatischen Gründen entstanden – im Ackerbau wie auch bei den Spezialkulturen und in der Tierhaltung (Seite 8).

2023 verfügt das gesamte FiBL über ein Budget von knapp 40 Millionen Franken. Das eröffnet neue Möglichkeiten für praxisrelevante Projekte, um den Herausforderungen des Klimawandels zu begegnen oder den Umbau zu einem nachhaltigen Ernährungssystem voranzutreiben, meint Monika Messmer, Leiterin der Gruppe Pflanzenzüchtung. Aber auch, um in den Infrastrukturausbau am FiBL zu investieren. Bis 2020 standen dem FiBL keine eigenen Versuchsmaschinen zur Verfügung, kurz darauf kamen ein Parzellensäuger, ein kleiner Mähdescher und eine Versuchsreinigungsmaschine dazu. «Wir sind so flexibler in der Durchführung von Kleinparzellenversuchen, etwa mit Mischkulturen oder die Selektion von Weissen Lupinen», freut sich Monika Messmer.

Ob Streifenversuch oder Exaktversuch, das FiBL setzt weiterhin auf beide Versuchsformen auf den Praxisbetrieben in den On-Farm-Netzwerken. Neben der erprobten Arbeitsweise nutzen Forschende am FiBL aber auch neue Instrumente für die partizipative Forschung. Mit sogenannten «Living Labs» beziehen Forschende ihre Projektpartnerinnen und -partner aus der Praxis, der Verarbeitung und dem Handel systematischer in ihre Arbeit mit ein (Infobox). Dabei kann es zu neuen Rollenverteilungen kommen, bei denen Landwirtinnen und Landwirte Daten erfassen, Versuchsanordnungen mitbestimmen und Impulse für Untersuchungen geben. *Jeremias Lütold*



Unter realen Bedingungen

«Living Labs sind ein Ersatz für Workshops, wo man gemeinsam handelt statt nur denkt», «Living Labs sind gerade so ein Trend», «In Living Labs nimmst du dich zurück und gibst anderen Gestaltungsfreiraum»: Fragt man am FiBL nach Living Labs, erhält man unterschiedliche Antworten. In einem Living Lab treffen sich Personen mit unterschiedlichem Wissen und Erfahrungen, aber mit einem gemeinsamen Ziel und einer Handlungsabsicht, so Bernadette Oehen, Co-Leiterin des Departements für Beratung, Bildung & Kommunikation am FiBL. «Beispielsweise wird eine neue Sorte angebaut, in der Mühle gereinigt und degustiert – im selben Projekt», sagt sie.

Die Arbeitsweise der Living Labs wird verstärkt durch EU-Projekte gefördert. Maike Krauss, Co-Leiterin der Gruppe Anbautechnik Ackerbau am FiBL, erklärt, dass bei Living Labs der Prozess des gemeinsamen Lernens im Vordergrund steht. Für Forschende ist es neu, dass sie diese Prozesse zunehmend moderieren. Sie bringen verschiedene Akteurinnen und Akteure zusammen und dokumentieren den Lernerfolg aus diesem Prozess. Sie sammeln dazu auch Daten, bereiten sie auf und machen sie für die Praxis und Forschung zugänglich.

Das FiBL ist seit 2021 mit seinem On-Farm-Netzwerk ein zertifiziertes Mitglied des europäischen Netzwerkes der Living Labs (ENoLL), dem über 170 aktive Mitgliedorganisationen angehören. Aktuell ist das FiBL unter anderem am EU-Projekt ALL-Ready beteiligt, das den Aufbau eines Netzwerkes agrarökologischer Living Labs verfolgt. *ju*

www.enoll.org (EN)

www.fibl.org > Themen/Projekte > Projektdatenbank > Suchen:

«All-Ready»

Meike Grosse und Frédéric Perrochet (FiBL) mit Andreas Leimgruber vom Schlatthof, Aesch BL, bei einer Versuchsfläche zur Folgenabschätzung der mechanischen Beikrautregulierung. *Bild: Thomas Alföldi*

Forschen *im Hofalltag*

Über die ganze Schweiz verteilt arbeiten Landwirtinnen und Landwirte zusammen mit Forschenden des FiBL in On-Farm-Versuchen. Drei Beispiele zeigen, wie unterschiedlich das abläuft.

Texte und Bilder: Jeremias Lütold und Emma Homère

Austausch für Gesundheit



Für die Gesundheit ihrer Tiere unternehmen Lea Egli und Reto Fivian viel. Die beiden halten und züchten Schafe.

Zwischen den Hügeln des Freiburger Seebezirks weiden die Schafe von Lea Egli und Reto Fivian. Gemeinsam führen sie die Bergerie de Chandossel in Villarepos FR. Den Sommer haben die meisten ihrer Tiere auf der Alp verbracht. Drei Viertel der Mutterschafe sind Engadinerschafe, die weiterhin vom Aussterben bedroht sind. Reto Fivian und Lea Egli verschreiben sich seit Jahren ganz den Schafen und deren Wohlergehen. Beide sind stolz auf den hohen Gesundheitsstatus ihrer Herde, für den sie auch viel tun. 2002 haben sie angefangen, mit 15 Schafen aus zwei gesunden Beständen ihre Herde aufzubauen. Bis auf zugekaufte Zuchtböcke hatten die Schafe der Bergerie de Chandossel keinen Kontakt zu fremden Schafen. Das half, das Risiko ansteckender Krankheiten gering zu halten. Die Herde ist frei von Moderhinke, infektiösen Abortkrankheiten und Pseudotuberkulose. Erklärtes Ziel ist es, sichere Lebensmittel zu produzieren sowie den Medikamen-

teneinsatz tief zu halten. Trotzdem soll unter dem Strich eine gute Wirtschaftlichkeit erreicht werden. Reto Fivian war bis 2008 für den Beratungs- und Gesundheitsdienst für Kleinwiederkäuer (BGK) tätig.

Steffen Werne, Berater für Endoparasiten bei Wiederkäuern im Departement Nutztierwissenschaften am FiBL, steht seit einem früheren Fütterungsversuch mit Esparsetten in engem Kontakt mit Lea Egli und Reto Fivian. «Beide sind sehr daran interessiert, sich ständig auf dem Laufenden zu halten, was die Tiergesundheit angeht», sagt Steffen Werne. Der Versuch konnte eine um 60 Prozent geringere Eiausscheidung von Parasiten im Kot der Schafe nachweisen. Für Reto Fivian sei das sehr interessant zu beobachten gewesen. «Wenn man mit der Fütterung aufhört, geht das aber sofort wieder los», sagt der Schafhalter. Eine durchgehende Esparsettenfütterung sei jedoch nicht realistisch und löse das Problem langfristig nicht. Der Erfolg solcher On-Farm-Versuche kann für beide Seiten zwar unterschiedlich ausfallen, für praktische Erfahrungswerte sind sie aber sehr geschätzt.

Der Fütterungsversuch auf der Bergerie de Chandossel dauerte über ein Jahr. Für Lea Egli und Reto Fivian ist es wichtig, dass sich On-Farm-Versuche gut in die Abläufe des Betriebs integrieren lassen. Für den Fütterungsversuch wurden sie nicht entschädigt, bei anderen Versuchen kann das aber durchaus der Fall sein. «So oder so binden Versuche auf dem Hof Ressourcen», sagt Reto Fivian. Damit sich das auch ohne Entschädigung für den Betrieb lohne, müsse man sich selbst klar machen, was man sich von einem Versuch erhoffe.

Die Zusammenarbeit in On-Farm-Versuchen bildet auch die Basis für den Informationsaustausch. Obwohl das Thema Züchtung als eine Strategie für Parasitenresistenz und ein gesundes Tierwachstum auf der Weide von der Forschung bisher kaum aufgenommen wurde, beschäftigen sich Lea Egli und Reto Fivian schon seit vielen Jahren damit. «Bei Schafen auf Resistenz gegen Würmer zu züchten, braucht neues Wissen», erklären sie. Durch den engen Kontakt mit Steffen Werne kommen ihre Anliegen an die richtige Stelle. Zwar ist der züchterischen Arbeit auf der Bergerie de Chandossel derzeit kein Versuch gewidmet. Aber das kann noch werden.

Bergerie de Chandossel, Villarepos FR

Wirtschaftsweise: Knospe-Betrieb

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 55 ha

Kulturen: Grünland, 2 ha Triticale

Tiere: 350 Mutterschafe, 18 Widder, 590 Lämmer

Vermarktungsweg: Direktvermarktung, Systemgastronomie

Arbeitskräfte: Betriebsleiterpaar

 www.agneau-bio-lamm.ch

Bitter, doch chancenreich

Im fruchtbaren Anbauggebiet der Waadtländer Broye erweitern Bruno und Cathy Graf seit 2014 mit Lupinen die hiesige Vielfalt der Ackerkulturen. «Man nennt mich schon Mr. Lupine»,

scherzt Bruno Graf. Der Agronom führt als Betriebsleiter in der Gemeinde Valbroye VD die Ferme du Château. Als On-Farm-Praxisbetrieb besteht seit vielen Jahren eine enge Zusammenarbeit mit dem FiBL. Die Verbindung geht auf das Jahr 2011 zurück, als sich Bruno Graf für seine Bachelorarbeit bei Maurice Clerc über Soja in Mischkultur erkundigte. Der ehemalige, langjährige Westschweizer FiBL-Berater verwies dabei auch auf das Potenzial von Speiselupinen als Mischkultur.



Bruno und Cathy Graf sind entschlossen, die richtige Sorte für Speiselupinen zu finden.

Soja reagiert sehr empfindlich auf kühle Temperaturen gegen Ende der Vegetationsdauer. Nördlich der Alpen bieten sich die kälteresistenteren Lupinen deshalb als interessante Alternative an. In Deutschland etwa hat sich in den vergangenen Jahren bereits eine Wertschöpfungskette zur Produktion und Vermarktung von Joghurt aus Lupinen etabliert. Der auf 600 Meter über Meer gelegene Betrieb der Familie Graf eignet sich für den Lupinenanbau. In der Schweiz gilt der Anbau auch für höher gelegene und feuchtere Regionen wie das Emmental als interessant.

«Seit 2014 wechseln wir im Anbau zwischen der Weissen und der Blauen Lupine ab», erklärt Bruno Graf. Die Versuche waren bis Ende 2021 Teil des FiBL-Projekts ReMix, in dem unter anderem Hafer-Lupine in Mischkultur getestet wurde. Die 2020 neu eingeführte Weisse Süsslupine Frieda wies neben tiefen Alkaloidgehalten auch eine geringe Anfälligkeit gegenüber der Brennfleckenkrankheit (Anthraknose) auf. Mit Versuchen zur Beschichtung des Saatguts konnten bis heute grosse Fortschritte in der Bekämpfung der Anthraknose erzielt werden. Seit 2022 führt Bruno Graf diese Versuche gemeinsam mit Résossem durch, dem interkantonalen Netzwerk zur Entwicklung von Lösungen für die Saatgutbehandlung. Neben den Anbauversuchen in Mischkultur und den Massnahmen gegen Anthraknose beschäftigen Bruno Graf auch der hohe Alkaloid-

gehalt und die Anfälligkeit gegenüber Verunkrautung der Blauen Futterlupine. Auf der Ferme du Château wurden deshalb Praxisversuche zum Anbau in Reinkultur durchgeführt sowie Methoden zur Entbitterung gesucht. Aktuell baut Bruno Graf erneut Blaue Lupinen mit dem Ziel an, deren Alkaloidgehalt auf unter 200 Milligramm pro Kilogramm Trockenmasse zu senken. Das ist hochgesteckt, liegt der Grenzwert für Futterlupinen doch bei 500 Milligramm.

«Die Zusammenarbeit mit dem FiBL bietet Struktur und Expertise für meine Versuche», sagt Bruno Graf. Auf den 60 Aren Versuchsfläche für die Weissen Süsslupinen erhebt er gewisse Daten selber, etwa die Ertragsmengen. Marina Wendling, Beraterin für Ackerbau im Departement Westschweiz des FiBL, führt weitere Beurteilungen durch. Mit den Lupinenversuchen ist Bruno Graf auch Teil des neugegründeten Netzwerks Swiss Legume Hub, dessen Ziel es ist, Akteurinnen und Akteure im Bereich der Speiselupinenproduktion zu vernetzen. Speiselupinen aus heimischer Produktion und Verarbeitung im eigenen Land vermarkten – was in Deutschland im konventionellen Anbau bereits funktioniert, ist auch in der Schweiz im Biobereich denkbar.

Ferme du Château, Valbroye VD

Wirtschaftsweise: Knospe-Betrieb

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 20 ha

Kulturen: Lupinen, Soja, Kichererbsen, Chiasamen, Hafer, Sonnenblumen, Dinkel, Hirse

Vermarktungsweg: Direktvermarktung, Biofachhandel

Arbeitskräfte: Betriebsleiterpaar

 www.fermeduchateau.ch (FR)

Offen für Neues

Im unteren Aaretal bei Villigen AG wacht Florian Schmelzer über 20 verschiedene Gemüse- und Ackerkulturen auf 80 Hektaren. Der Agraringenieur ist mitverantwortlich für Sortenwahl und Versuchswesen bei Max Schwarz-Zurkinden Biogemüsebau, kurz Schwarz Bio. Im Anbau sind es neben Ackerkulturen wie Konservenerbsen oder Kartoffeln vor allem verschiedene Gemüse, davon eine breite Palette von Salaten. Gute Erfahrungen macht Florian Schmelzer seit einigen Jahren schon mit Wassermelonen. Die Anfrage der Gruppe Gemüse- & Kräuteraanbau am FiBL für eine Zusammenarbeit beim Anbau von Honigmelonen stiess bei ihm deshalb schnell auf Interesse. «Wenn ich die Versuche mit einer Kultur mitlaufen lassen kann, dann passt das gut für mich», sagt Florian Schmelzer zu den 30 Aren Honigmelonen, die direkt an die 1,6 Hektaren Wassermelonen anschliessen. Derzeit laufen mit dem FiBL auch andere gemeinsame Versuche bei Schwarz Bio. Beispielsweise zur Wirksamkeit von Lichtfallen gegen die Kohldrehherz gallmücke und andere Schädlinge bei Blumenkohl und Broccoli.

Seit 2002 arbeitet das FiBL zusammen mit Pro Specie Rara an der Entwicklung eines Gemüse- und Zierpflanzensortiments aus raren Sorten für den Grossverteiler Coop. Dabei werden jedes Jahr verschiedene Blumenmischungen, Obst- und Gemüsekulturen im Anbau untersucht. Pro Specie Rara arbeitet daneben eng mit Betty Bossy zusammen, die als Teil



Florian Schmelzer (links) bei einer Feldbegehung des Melonenversuchs im August 2023.

der Coop-Gruppe den Grossverteiler im Bereich Marketing berät. Für Coop ist eine alte französische Honigmelone wie die Vert Grimpant oder die englische Hero of Lockinge neben jüngeren Sorten wie die Genfer Boule d'Or als mögliches Nischenprodukt interessant. Unter anderem diese Sorten wurden von Pro Specie Rara zusammen mit Anja Vieweger und Ludek Mica von der Gruppe Gemüse- & Kräuteraanbau am FiBL aus einer Vorauswahl für den Anbau ausgewählt.

«Die Aufzucht der Jungpflanzen hat Florian Schmelzer organisiert, wir haben die Melonen dann eingesetzt und die

Kulturpflege übernommen», sagt Ludek Mica. Dazu gehörte die Unkrautbekämpfung oder das Ausgeizen der Triebe, zusätzlich wurden die Pflanzen regelmässig auf Krankheiten und Schädlinge bonitiert. Im August 2023 wurde ein öffentlicher Flurgang mit Degustation durchgeführt. Für die Gruppe Gemüse- & Kräuteraanbau handelt es sich um einen reinen Sortenversuch. Florian Schmelzer nutzt den Anbauversuch als Fenster zur näheren Zukunft. «Momentan gibt es doch noch einige Probleme im Anbau, aber wer weiss, vielleicht kommt die Kultur auch schon bald bei uns», sagt er mit Blick auf die klimatischen Veränderungen. Bei Kulturen wie Honigmelonen müsse das Versuchswesen wegen solcher Perspektiven unbedingt weiter fortgesetzt werden. Dank der guten technischen Ausstattung auf dem Betrieb und einem Team von zehn Personen kann Schwarz Bio einen solchen Versuch ohne grossen Zusatzaufwand mittragen.

Ob es eine der im Versuch angebauten Sorten jemals ins Sortiment von Coop schafft, ist mehr als ungewiss. Die Ergebnisse einer Degustation der angebauten Sorten mit Vertreterinnen und Vertretern von Coop, Pro Specie Rara und dem FiBL attestierten den Melonen teilweise Potenzial. Ob im Laden oder nicht, beim Anbau von Honigmelonen ist zurzeit noch der Weg das Ziel.

Max Schwarz-Zurkinden Biogemüsebau, Villigen AG

Wirtschaftsweise: Knospe-Betrieb

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 80 ha

Kulturen: Diverse Gemüse; Kartoffeln, Zuckermais unter anderem im Ackerbau

Vermarktungsweg: Detailhandel, Grossverteiler

Arbeitskräfte: 20 bis 40 Mitarbeitende (saisonal)

www.schwarz-bio.ch

Experimentierfreude mit «Farmer Science» fördern

Das Pilotprojekt «Farmer Science» läuft seit 2022 und dauert bis Ende 2024. Es ergänzt die On-Farm-Versuche am FiBL. Landwirtinnen und Landwirte beobachten und experimentieren – dort setzt das Projekt an und schafft die Möglichkeit für Austausch zwischen der Praxis und der Forschung. Ist ein zugelassenes Pflanzenschutz- oder Pflanzenstärkungsmittel auch bei mir wirklich wirksam? Warum gelingt der Anbau der neuen Sorte nicht wie geplant? Funktioniert die neue Anbautechnik auf meinem Betrieb? Solche Fragen bleiben oft nicht geklärt, obwohl viel Zeit und Engagement in den Anbau oder die Behandlung investiert wurden.

Fabian Schneebeli vom Hof Biopilze Schneebeli in Obfelden ZH zum Beispiel führt seit fünf Jahren Versuche mit Adzukibohnen durch. Sein Biohof ist seit 45 Jahren hauptsächlich auf den Anbau von Speisepilzen spezialisiert. Der Impuls zum Anbau von Adzukibohnen kam von einer Japanerin, die sich im hofeigenen Verarbeitungsraum

eingemietet hat. In Japan und in den USA wird die Adzukibohne für unterschiedliche Verwendungszwecke sehr geschätzt, beispielsweise als Mehl für Süssgebäck. «Es war von Anfang an sehr schwierig, überhaupt Saatgut aufzutreiben», sagt Fabian Schneebeli. Nach der Ernte 2022 hat sich der Vater und ehemalige Betriebsleiter an das FiBL gewendet.

Laut Bernadette Oehen, Co-Leiterin des Departements für Beratung, Bildung & Kommunikation, hat die Anfrage des Obfelders Biohofs gut gepasst. «Körnerleguminosen sind bei uns ein grosses Thema, so konnten wir über unsere Netzwerke eine Quelle für sicheres Saatgut finden», erklärt sie. Zudem wurden am FiBL Abklärungen für die Beimpfung der Bohnen mit Knöllchenbakterien unternommen. Heute steht die Kultur trotz gewisser Probleme mit Verunkrautung auf 0,8 Hektaren gut. Die Reinigung erfolgt auf dem Hof, die Politur und Farbauslese der Ernte wird von Sativa Rheinau durchgeführt. Fabian Schneebeli doku-

mentiert den Anbau und teilt seine Erfahrungen mit dem FiBL.

In anderen FiBL-«Farmer Science»-Versuchen wurde die Wirkung von Pflanzenstärkungsmitteln oder Mulchverfahren untersucht. «Farmer Science» soll dazu beitragen, mit gemeinsamer Forschungstätigkeit den Biolandbau weiterzuentwickeln. Manche Lösungen liessen sich auf andere Betriebe übertragen und andere würden einfach für den eigenen Betrieb passen, so Bernadette Oehen. Die Eingabefrist für Projekte im Ackerbau endet Ende November. Betriebe, die Ideen mit dem FiBL besprechen und Versuche planen möchten, wenden sich an die FiBL-Fachberaterinnen und -berater oder an Bernadette Oehen. *jlw*

→ Bernadette Oehen

Co-Leiterin Departement für Beratung, Bildung & Kommunikation
bernadette.oehen@fibl.org
Tel. 062 865 72 12

www.bioaktuell.ch >

Beratung > Farmer Science

«Die Praxis ist Ausgangspunkt»

Marina Wendling ist Beraterin für Ackerbau am FiBL in Lausanne. Die On-Farm-Forschung bewertet sie positiv.

Was ist Ihre Definition von On-Farm-Forschung?

Marina Wendling: Es handelt sich um angewandte Forschung für und mit den Landwirtinnen und Landwirten. Als Forscherin beziehe ich dabei die Bedingungen auf dem Betrieb mit ein. Zudem versuche ich, gezielt auf die Bedürfnisse der Betriebe einzugehen. Im Gegensatz zur Arbeit auf Forschungsstationen haben Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler, die On-Farm-Forschung betreiben, weniger Kontrolle über die Versuchsbedingungen.

Worin liegt der Vorteil der On-Farm-Versuche für die Forschung und die Praxis?

Die Praxisbedingungen dienen der Forschung als Ausgangspunkt. Bei einer klassischen Versuchsanordnung in einer Forschungsstation kann man viele Wiederholungen eines



Marina Wendling

Versuchs durchführen und erhält so viele Daten. Aus On-Farm-Versuchen sind die Daten statistisch weniger robust, wie man sagt. Dafür bieten die verschiedenen Versuchsflächen der Betriebe eine interessante Vielfalt. Im Feld begegnen wir auch unbekanntem Faktoren – was nicht selten zu unerwarteten Entdeckungen führt. Die menschliche Seite dieser Versuche finde ich wertvoll. Man verfolgt ein Protokoll, aber genauso wichtig ist es, das gemeinsame Ziel zu erreichen. Für Landwirtinnen und Landwirte gleicht sich der teilweise hohe Zeitaufwand für On-Farm-Versuche dadurch aus, dass sie von der gemeinsamen Lösungsfindung eines ganzen Netzwerkes von Betrieben profitieren.

Wie entstehen Zusammenarbeiten und Kontakte?

Das passiert sehr unterschiedlich. Oft bestehen zwischen den Beteiligten enge Beziehungen untereinander, weil sie bereits in Bio-Suisse-Fachgruppen oder in Probio-Arbeitskreisen Austausch pflegen. Ideen und Vorhaben werden häufig in einem frühen Stadium geteilt, sodass die Entwicklung einer Idee oder eines Versuchs dann gemeinsam geschieht. Forschende am FiBL stellen die Projektanträge und gleisen die Versuche auf. Ich kann auf einen Kreis bewährter Fachpersonen aus der Praxis zurückgreifen, aber trotzdem möchte ich das Netzwerk laufend erweitern. Neue Projektpartnerinnen und -partner bereichern meine Arbeit.

Wer finanziert die Projekte und wo liegen die Interessen?

Finanzierungsanträge für Ackerbauprojekte am FiBL in Lausanne können bei Bio Suisse, den Kantonen oder auch beim Bundesamt für Landwirtschaft gestellt werden. Manchmal sind es grosse Detailhandelsketten wie Coop und Migros, die den biologischen Anbau dieser oder jener Kultur entwickeln wollen und dafür Mittel bereitstellen. In der Regel stellen wir ein Projekt mit einem klaren Budget auf die Beine, das ein Problem in drei bis vier Jahren lösen soll.

Interview: Emma Homère



FiBL-Versuchsnetzwerke – offen für Vorschläge

Die Beraterinnen und Berater der Versuchsnetzwerke am FiBL arbeiten eng mit interessierten, innovativen und experimentierfreudigen Landwirtinnen und Landwirten zusammen. Auf deren Betrieben, in deren Ställen und auf deren Feldern werden gemeinsam Lösungen für Probleme gesucht und Neuheiten ausprobiert. Spannende Versuche können zu wertvollen Erfahrungen führen und helfen dabei, laufend neues Wissen für den Biolandbau bereitzustellen. Die zuständigen Fachpersonen der Versuchsnetzwerke suchen immer wieder Betriebe, die gerne gemeinsam mit den FiBL-Forschenden Versuche durchführen möchten. *ju*

Ansprechpersonen

Ackerbau

→ Mathias Christen
mathias.christen@fibl.org
Tel. 062 865 63 63

Spezialkulturen

→ Anja Vieweger
anja.vieweger@fibl.org
Tel. 062 865 72 36

Nutztiere

→ Christophe Notz
christophe.notz@fibl.org
Tel. 062 865 72 85



Das Schottische Hochlandrind ist die ideale Rasse zur nachhaltigen Beweidung von Alpflächen. Bilder: Claudia Erick

Artenreiche Wiesen *dank* *extensiven Hochlandrindern*

Familie Brawand hält seit bald 30 Jahren Schottische Hochlandrinder, mit denen sie extensive Flächen und steile Alpen bewirtschaften. Laut Agroscope-Studie erhalten sie damit die Artenvielfalt.

Auf dem Knospé-Betrieb von Albert und Barbara Brawand in Gsteigwiler BE steht die Mutterkuhhaltung mit Schottischen Hochlandrindern im Zentrum. Albert Brawand war 1995 einer der ersten Landwirte, der diese Tiere in die Schweiz brachte. Die ersten sechs stammten aus Kanada und wurden mit einer Sondergenehmigung des Bundes importiert. Unterdessen ist die Herde auf fast 100 Tiere angewachsen. Sie sind direkte Nachkommen der kanadischen Muttertiere, die Stiere zum Decken stammen aus anderen Blutlinien.

Mit der Anzahl der Tiere ist auch die Fläche des Betriebes gewachsen. Albert Brawand pachtete vor allem steile, oft überwachsene Flächen oder feuchte Wiesen. «Diese Flächen sind für die meisten Landwirte wenig interessant. Für die Schottischen Hochlandrinder sind es aber ideale Weiden.» Einen Stall

hatten seine Tiere in den Anfängen noch nicht. «Das war kein Problem. Die Tiere sind gewohnt, draussen zu leben.» Erst mit einer Anpassung des Tierschutzgesetzes wurde 2008 ein Unterstand für alle Tiere als Witterungsschutz Pflicht. Nun verbringen die Mutterkühe und der Stier den Winter in einem offenen Stall in Oberried BE am Brienersee. Daneben wird ein zweiter Stall gebaut. Momentan sind die Jungtiere noch auf verschiedene Standorte verteilt. Barbara Brawand freut sich auf den neuen Stall: «Dann haben wir alle Tiere beisammen, das vereinfacht das Füttern und die Pflege im Winter.» Von Mitte Mai bis Mitte Oktober sind fast alle Tiere auf der Alp. Brawands haben zwei davon in den Freiburger Alpen im Gantrisch-Gebiet gepachtet. Dort weiden ihre Schottischen Hochlandrinder bereits seit 25 Jahren.

Robustrassen sind ideal für Alpen

Caren Pauler, Wissenschaftlerin bei Agroscope, kennt diese zwei Alpen gut. Sie und ihr Team haben darauf die Artenvielfalt erhoben. «Wir konnten zeigen, dass auf diesen Alpen die Artenvielfalt höher ist als auf vergleichbaren Alpen, die von anderen Rinderrassen beweidet werden», erklärt sie. Wieso das so ist, zeigte eine andere Feldstudie. In dieser untersuch-

te sie, wie sich Rinder einer Angus-Holstein-Kreuzung, Rinder von Original Braunvieh und Schottische Hochlandrinder auf den Alpflächen bewegen und was sie fressen. «Es zeigten sich sehr deutliche Unterschiede zwischen den Rassen», erklärt Caren Pauler. Die Rinder der Angus-Holstein-Kreuzung frassen vor allem nährstoffreiche und leicht verdauliche Pflanzen. Die Schottischen Hochlandrinder frassen häufiger auch nährstoffarme Sauergräser, Borstgras, Distelknospen und sogar ganze Disteln. Die Rinder der mittelintensiven Rasse Original



Agroscope-Forscherin Caren Pauler untersuchte die Auswirkung extensiver Rassen auf die Artenvielfalt.

Braunvieh fressen etwas selektiver als die Hochlandrinder, waren aber weniger wählerisch als die Rinder der leistungsorientierten Angus-Holstein-Kreuzung.

Die Schottischen Hochlandrinder hielten sich zudem häufiger als die produktiveren Rassen an steilen Flächen mit geringer Futterqualität auf. Weil die Schottischen Hochlandrinder leicht sind und grosse Klauen besitzen, verteilt sich der Druck auf eine grosse Fläche und die Grasnarbe wird geschont. Auf den Weiden schwerer, produktiver Rinder wachsen deutlich mehr Trittszeigerpflanzen. Die wissenschaftliche Studie zeigte auch: Auf Alpweiden mit Hochlandrindern ist die Artenvielfalt höher als auf Weiden mit produktiveren Rassen. «Das Schottische Hochlandrind ist eine ideale Rasse für Alpflächen», fasst Caren Pauler zusammen. Dies zeigt auch die Erfahrung von Barbara Brawand: «Die Tiere sind sehr gäländegängig, sie gehen überall hin. Auf unseren Alpen haben wir keine neuen Trittschäden.» Die Verbuschung sei seit der Beweidung mit den Schottischen Hochlandrindern deutlich zurückgegangen, und Problempflanzen breiteten sich nicht weiter aus. «Das freut uns sehr, denn eine hohe Artenvielfalt auf den bewirtschafteten Flächen zu erhalten oder sogar zu erhöhen, ist uns wichtig».

Zutraulich und handzahn

Um die Tiere und das Mähen der Wiesen kümmern sich Albert und Barbara Brawand sowie ein Angestellter. Im Winter sind Brawands morgens und abends im Stall. «Das Raufutter stammt von unseren eigenen Flächen, wir kaufen nichts zu

und geben kein Kraftfutter», sagt Albert Brawand. Weil die Rinder auf den verschiedenen Talflächen oft die Weide wechseln und auf die Alp gefahren werden, ist es wichtig, dass die Tiere menschengewohnt und halfterfähig sind. Barbara Brawand verbringt im Winter viel Zeit mit den Jungtieren. «Ich bringe ihnen bei, sich am Halfter führen und sich überall berühren zu lassen.» Das vereinfacht das Transportieren und insbesondere die Pflege bei Krankheit oder Verletzungen. Den Tierarzt benötigen die Tiere jedoch fast nie.

Die jungen weiblichen Rinder, die nicht als Mutterkühe eingesetzt werden, und die Jungtiere werden im Alter von anderthalb bis zwei Jahren geschlachtet. Seit letztem Jahr findet die Tötung zwischen Oktober und April mit kantonaler Bewilligung auf dem Hof statt. «Das stimmt für uns viel besser als das Töten im Schlachthof, denn so bleiben die Tiere bis zu ihrem Lebensende in der gewohnten Umgebung», sagt Barbara Brawand. Verarbeitet wird das ganze Tier, von der Zunge bis zum Schwanz. Das Fleisch verkaufen Brawands via Direktvermarktung, die Nachfrage übersteigt manchmal das Angebot. Neue Kundschaft finden sie vor allem durch die Empfehlung bestehender Kundinnen und Kunden. Im Winter bieten Brawands am Sonntagnachmittag jeweils einen «Tag der offenen Stalltüre» an. «Oft staunen die Besucherinnen und Besucher über die ruhige Art der Tiere und wie sorgfältig sie mit den grossen Hörnern umgehen», sagt Barbara Brawand. «Diese Besuchsnachmittage sind uns wichtig. Wir nehmen uns gerne die Zeit, um diese Rasse, die wir so lieben, anderen zu zeigen.»

Claudia Frick, freie Agrarjournalistin



Rüthof, Gsteigwiler BE

Wirtschaftsweise: Knospe-Betrieb seit 1999

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 46 ha Grünland, 40 ha Alp (gepachtet, 51 Stösse), 22 ha Wald

Tierbestand: 40 Mutterkühe mit Kälbern, 20 Jungtiere, 1 Stier

Vermarktungsweg: Direktvermarktung

Besonderheiten: Pflegeverträge mit Naturschutzgebieten, Bau von zertifizierten Landmaschinen, Zusammenarbeit mit Ausbildungsinstitutionen

Arbeitskräfte: Betriebsleiterpaar, 1 Mitarbeiter (Landwirt EFZ), gelegentliche Mitarbeit von Drittpersonen

 www.ruetihof.bio



Barbara und Albert Brawand (vorne) mit Mitarbeiter Tim Suter.

Extensiv- versus Intensivrinder

Weitere Informationen, Kontakte und ein kurzes Video zur Agroscope-Studie (siehe Artikel) sind online verfügbar.

 www.bioaktuell.ch > Tierhaltung > Rindvieh >

Weidemast: Extensivrinder



sativa



Regenerative Landwirtschaft

Stärken Sie die mikrobielle
Aktivität in Ihrem Boden
mit Untersaaten und Zwi-
schenfrüchten - 100% Bio



www.sativa-rheinau.ch

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 Haltingsfragen.

**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

crivelliimbagg@hotmail.com

BIO
Aktuell



**Wo sich Forschung
und Praxis grün sind.**

Bestellen Sie ein Probeexemplar:

Bio Suisse, Verlag Bioaktuell, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel

Tel. 061 204 66 66

verlag@bioaktuell.ch

www.bioaktuell.ch

Weniger Unkrautdruck durch Spätsaat



Bislang galt die Faustregel, dass Winterweizen im Talgebiet um den 10. Oktober gesät werden soll, damit er im Drei- bis Fünflblattstadium überwintert. Ein Striegeldurchgang ist dann nicht notwendig. Mit den zunehmend wär-

meren Temperaturen und längeren Trockenperioden im Herbst kann aber auch bis Ende Oktober zugewartet werden, ohne dass der Ertrag negativ beeinflusst wird. Spätsaaten haben den Vorteil, dass die erste Keimwelle von Ackerfuchschwanz (siehe Bild), Windhalm und Efeublättrigem Ehrenpreis dann schon vorbei ist. Andererseits steigt mit dem Zuwarten das Risiko, in eine längere Regen- oder Kälteperiode zu gelangen. Dann gilt es abzuwarten, bis der Boden wieder gut abgetrocknet ist. Im schlimmsten Fall kann ab Januar noch ein Wechselweizen wie Diavel ausgesät werden. Fröhsaaten Ende September

lassen nicht nur den Weizen zu schnell wachsen, sondern auch das Unkraut, sodass vor dem Winter noch ein Striegeldurchgang notwendig wird. Fröhsaaten sind nur mit entsprechender Reduktion der Saatstärke und auf Parzellen mit wenig Unkrautdruck zu empfehlen.

Hansueli Dierauer, FiBL

Beratung Ackerbau

→ hansueli.dierauer@fibl.org
Tel. 062 865 72 65



Weniger Würmer durch Selektion



Die Kontrolle von parasitischen Würmern während der Weidesaison ist besonders bei Kleinwiederkäuern eine Herausforderung. Laut einer FiBL-Umfrage vor einigen Jahren greifen auch rund 90 Prozent der schaf- und ziegen-

haltenden Biobetriebe auf Entwurmungsmittel zurück. Eine mittel- bis langfristige Lösung, um deren Einsatz zu reduzieren, kann die Selektion auf eine bessere Widerstandsfähigkeit gegenüber Würmern sein, vor allem beim Schaf. Eine aktuelle Studie von Qualitas und FiBL zeigt, dass bei Milchschafen die Erbllichkeit einer erhöhten Widerstandsfähigkeit sehr vielversprechend ist. Da viele Herdebuchtiere neben einer besseren Wurmmabwehr auch eine überdurchschnittliche Milchleistung vererben, kann ein gleichzeitiger Zuchtfortschritt in beiden Merkmalen erreicht werden. Auch bei Fleischschafen sind

die Voraussetzungen für eine Selektion auf bessere Wurmmabwehr sehr gut und nicht zwangsläufig mit negativen Leistungen verknüpft. Ein Wermutstropfen sind die Kosten, die für die regelmässigen Kotproben der Zuchttiere aufgebracht werden müssen. Steffen Werne, FiBL

Beratung Endoparasiten Wiederkäuer

→ steffen.werne@fibl.org
Tel. 062 865 04 51



Weniger Befall durch Rückschnitt



Der Malvenflohkäfer aus der Familie der Blattkäfer hat sich auf Malvenarten spezialisiert, darunter viele Zierpflanzen und einheimische Wildstauden der Gattungen *Alcea* (Stockrose), *Malva* (Malvenarten) und *Althaea* (Eibisch). Ab Mitte Mai bis im Juni breitet sich der

drei bis fünf Millimeter grosse, blauglänzende Käfer mit braunrotem Kopf und Halsschild aus. Im Sommer kommt es zu einen runden bis ovalen Lochfrass der Blätter (siehe Bild), im Extremfall zu netzartigem Skelettierfrass. Auch Blüten(knospen) können betroffen sein. Die Eiablage erfolgt im Juli, danach fressen sich die Larven von den Wurzeln aufwärts in die untere markhaltige Stängelbasis und überwintern gut geschützt. Im März wandern sie zur Verpuppung in die Erde ab. Um den Zyklus zu unterbrechen, ist ein starker Rückschnitt im Herbst zu empfehlen, das Schnittgut sollte sauber entfernt werden. Vorbeugende Massnahmen sind frühes Hacken,

frühe Anzucht, ein feuchter, gut beschatteter, gemulchter Boden und das Decken mit Kulturschutznetzen. Zu den direkten Massnahmen gehören Hausmittel wie Rainfarn- oder Wermuttee. Im biologischen Zierpflanzenerwerbsanbau ist zudem ein Pyrethrum-Produkt zugelassen. Regine Kern Fässler, FiBL

Beratung Zierpflanzen und Topfkräuter

→ regine.kern@fibl.org
Tel. 062 865 17 12





Bio bitte unverpackt, oder doch nicht?

Lebensmittelverpackungen zählen zu den wichtigsten Kaufbarrieren von Bioprodukten. Ergebnisse des Biobarometers zeigen an, wo Handlungsbedarf besteht.

Mit repräsentativen Erhebungen untersucht das Biobarometer des FiBL alle zwei Jahre die wichtigsten Faktoren für die Nachfrage nach Biolebensmitteln. Angeregt durch die Markenkommision Verarbeitung und Handel von Bio Suisse beinhaltete das Biobarometer 2022 das Schwerpunktthema Biolebensmittelverpackung (Infobox). Denn das Thema beschäftigt nicht nur die Branche, sondern auch die Konsumentinnen und Konsumenten, über deren tatsächliche Einstellungen zu Verpackungen Bio Suisse sehr wenige Erkenntnisse vorliegen. Die Ergebnisse der Erhebung sollen den Detailhandel und die Biobranche in der Suche nach Lösungsansätzen unterstützen.

Die Umfrageergebnisse in der Grafik «Allgemeine Einstellungen zur Verpackung von Biolebensmitteln» zeigen auf, dass hauptsächlich die mit Verpackungen verbundenen Umweltauswirkungen Sorge bereiten. So stimmten 73 Prozent der Befragten den Statements «Der erhöhte Ressourcenverbrauch zur Herstellung von Verpackungsmaterial für Lebensmittel bereitet mir Sorge» und «Die durch gebrauchte Lebensmittelverpackungen entstehende Umweltbelastung bereitet mir Sorge» überwiegend zu. Auch werden die potenziellen Gesundheitsauswirkungen, die Verpackungsmaterialien verursachen können, kritisch gesehen: Insgesamt 53 Prozent der Befragten stimmten dem Statement «Das Überwandern von gesundheitsgefährdenden Stoffen aus der Verpackung ins Lebensmittel bereitet mir Sorge» zumindest eher zu.

Verzicht auf verpackte Biolebensmittel

Insgesamt gaben 40 Prozent der Befragten an, in den letzten drei Monaten aufgrund der Verpackung auf bestimmte Biolebensmittel verzichten zu haben (Tabelle «Verzicht auf Biolebensmittel wegen Verpackung»). Der Verzicht betrifft besonders häufig Biogemüse und -obst, gefolgt von Bioeiern und Biofertiggerichten. Am seltensten erfolgt ein Verzicht auf Trockenwaren wie Pasta oder Reis aufgrund der Verpackung.

Interessanterweise steigt der Verzicht bei Menschen mit hohem Biokonsum deutlich an. Einfach ausgedrückt: Je mehr Bio jemand konsumiert, desto sensibler ist die Person bezüglich Verpackungen und verzichtet eher auf bestimmte Biolebensmittel.

Handlungsbedarf und Massnahmen

Gesamthaft stimmen den Massnahmen «Weniger Plastik» über 90 Prozent der Befragten zumindest teilweise zu (Gra-

fik «Massnahmen für weniger Verpackungsabfälle»). Ebenfalls hohe Zustimmung haben «Schadstofffreie Verpackungen» und «Materialien, die sich gut recyceln lassen». Die Zustimmung ist am geringsten bei «Weniger Convenience-/Fertigprodukten», «Selbstabfüllanlagen» und «Mehrwegverpackungen».

Interessanterweise handelt es sich bei den beiden letzteren Massnahmen um solche, die sich nur mit Eigeninitiative seitens der Konsumentinnen und Konsumenten umsetzen lassen. Diese Eigeninitiative zur Vermeidung von Lebensmittelverpackungen ist bei den Befragten – vermutlich aufgrund von Bequemlichkeit und Gewohnheit – deutlich geringer ausgeprägt als das Bewusstsein für die Problematiken im Zusammenhang mit dem Material (Bioaktuell 4|23). Jedoch ist bei fast allen Massnahmen die Zustimmung bei Personen mit hohem Biokonsum signifikant höher als bei Personen mit mittlerem oder tiefem Biokonsum. Dies trifft auch auf die Befürwortung der Massnahmen «Selbstabfüllanlagen» und «Mehrwegsyste-me» unter Befragten mit hohem Biokonsum zu.

Verschiedene Lösungsansätze

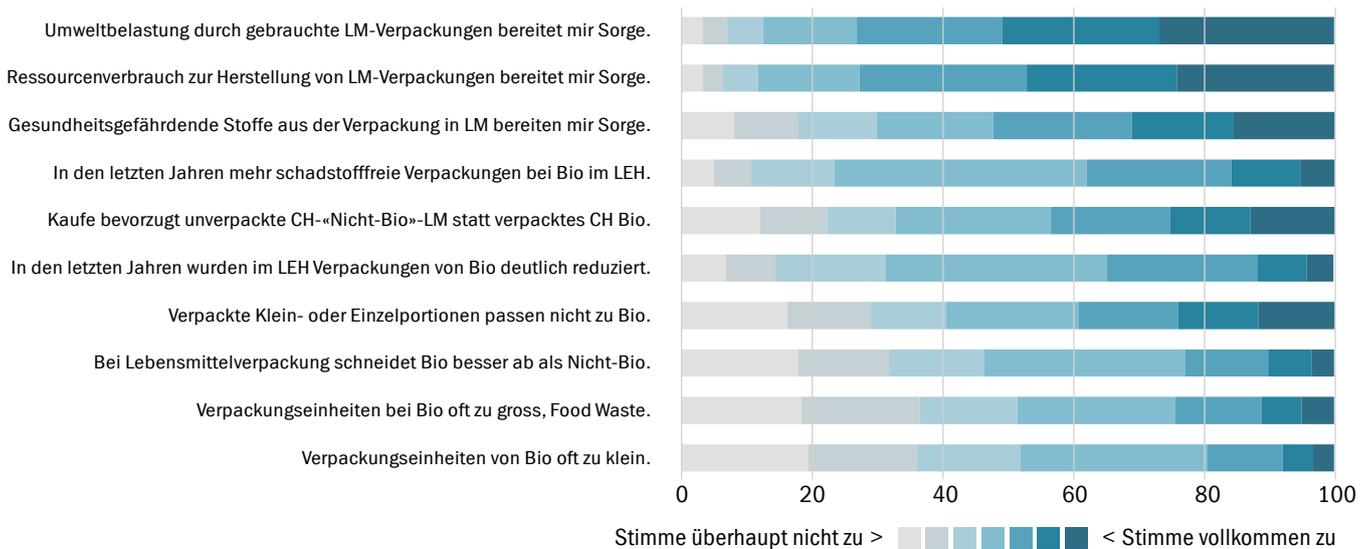
Die Befragung lieferte konkrete quantitative Aussagen bezüglich der Einstellung der Konsumentinnen und Konsumenten gegenüber Verpackungen von Biolebensmitteln. Die Ergebnisse zeigen, dass das Bewusstsein seitens der Befragten für Umweltauswirkungen von Lebensmittelverpackungen hoch und ein grösseres Angebot von Bioobst und Biogemüse im Offenverkauf erwünscht ist. Bei anderen Biolebensmitteln werden Verpackungen trotz aller Bedenken hingenommen – wohl auch einfach mangels Ausweichmöglichkeiten. Handlungsbedarf sehen die Konsumentinnen und Konsumenten vor allem in der Reduktion von Verpackungen sowie in der Entwicklung gesundheitlich unbedenklicher und umweltfreundlicherer Verpackungen. Zudem sind insbesondere Personen mit hohem Biokonsum offen gegenüber Lösungsansätzen, welche die Konsumierenden einbinden und eine Verhaltensveränderung voraussetzen.

Tatsache bleibt: Selbstabfüllanlagen werden wenig genutzt; nur selten werden eigene Behältnisse für Produkte wie Fleisch, Fisch oder Käse mitgebracht. Zudem verzichten Konsumentinnen und Konsumenten kaum gezielt auf aufwendig verpackte Convenience- und Fertigprodukte. Das deutet auf eine grosse Diskrepanz zwischen dem grundsätzlich grossen Interesse und dem tatsächlichen Verhalten hin.

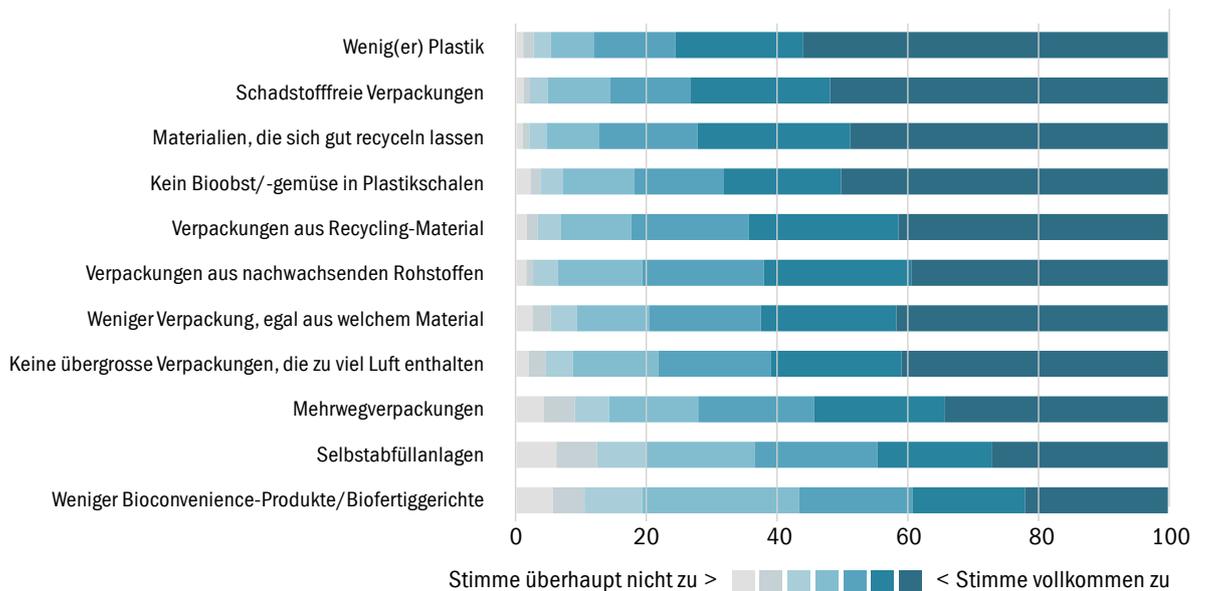
Flankierende Massnahmen wie gezielte Anreizsysteme oder Informationskampagnen könnten dazu beitragen, Verhaltensänderungen bei den Konsumentinnen und Konsumenten voranzutreiben. *Hanna Stolz, FiBL; Jane Muncke, Food Packaging Forum; Markus Hurschler, Foodways*

 knospe.bio-suisse.ch > Grundlagen > Ökologische Verpackungen

Einstellungen zur Verpackung von Biolebensmitteln



Massnahmen für weniger Verpackungsabfälle



Verzicht auf Biolebensmittel wegen Verpackung

Anteile in Prozent

Bioprodukte/Bioproduktgruppe	Nein	Ja
Keine Produkte oder Produktgruppe	40	60
Biogemüse	78	22
Biofrüchte/-obst	82	18
Bioeier	93	7
Biofertigergerichte, Bio vom Take-Away	93	7
Biofleisch- und/oder -wurstwaren	94	6
Biobrotwaren	95	6
Biomilchprodukte einschliesslich Biokäse	95	5
Biosüsswaren/-snacks	96	5
Biotrockenwaren (Nudeln, Mehl, Reis etc.)	96	4
Alkoholfreie Biogetränke (inklusive Kaffee und Tee)	96	4



Biobarometer-Befragung

Alle zwei Jahre findet die repräsentative Befragung des FiBL zu den Themen Biokonsum und Nachhaltigkeit statt. Untersucht werden aktuelle Konsumtrends und -entwicklungen unter Berücksichtigung soziodemografischer Unterschiede sowie der Einstellungen und Wahrnehmungen von Konsumentinnen und Konsumenten. Die Teilnehmenden erhalten zur Datenerhebung einen Onlinefragebogen. Die letzte Erhebung erfolgte im Dezember 2022, wobei 1061 Personen befragt wurden. Durch Bio Suisse angestossen, befasste sich das Biobarometer mit dem Schwerpunkt Biolebensmittelverpackung. Jane Muncke, Geschäftsführerin der Schweizer Stiftung Food Packaging Forum, und Markus Hurschler, Gründer von Foodways und Projektmanager im Bereich Nachhaltigkeit, haben externe Expertisen eingebracht. biobarometer.fibl.org
 → Hanna Stolz, FiBL, Projektleiterin Biobarometer hanna.stolz@fibl.org

Bauer Fritz wird Lizenznehmer

Nach fast 30 Jahren haben Janine und Fritz Neuenschwander ihren Biohof abgegeben. Neu setzen sie voll auf Verarbeitung und Handel. Doch der Weg zur Knospe-Lizenz ist herausfordernd.

Hell, holzig und heimelig wirken die paar Quadratmeter, auf denen Janine und Fritz Neuenschwander Anfang dieses Jahres ihr Ladenlokal eingerichtet haben. Im Dorfzentrum von Rickenbach im Kanton Luzern, direkt zwischen Denner und Volg, konnten sie sich in einem Teil der ehemaligen Postfiliale einmieten. «Hoi, Bauer Fritz!», ruft ein Schulbus durch die offene Ladentüre. Keine Frage: «Bauer Fritz» ist eine Persönlichkeit im Dorf. Und jetzt, mit bald 64 Jahren, brechen er und seine Frau noch einmal zu neuen geschäftlichen Ufern auf.

Fritz Neuenschwander ist in vierter Generation auf einem Hof in Dorfnähe aufgewachsen und hat diesen mit Janine auch fast 30 Jahre lang bewirtschaftet, ab 2001 als Knospe-Betrieb. «Wir haben früher intensive Landwirtschaft betrieben. Bis uns klar wurde, dass man nicht immer noch mehr Wachstum haben kann. Das war nicht nachhaltig.» Um nicht zusätzlich auswärts arbeiten zu müssen und um den Menschen zu zeigen, woher ihre Lebensmittel kommen, begann das Betriebsleiterpaar bald damit, Gäste zu bewirten und Ferien auf dem Bauernhof anzubieten. Mit grossem Erfolg: Rund 8000 Gäste pro Jahr besuchten den Hof. «Bauer Fritz», ein Name, den Janine Neuenschwander kreiert hat, wurde zur Marke.

Vor rund fünf Jahren übergaben die beiden den landwirtschaftlichen Betrieb an ihren Sohn Mario, die agrotouristischen Tätigkeiten wollten sie selbst weiterführen. Das Raumplanungsgesetz machte ihnen jedoch einen Strich durch die Rechnung, da mit den neuen Besitzverhältnissen die Bewilligungen für Tipis, Kleintier- und Eselgehege nicht mehr vergeben wurden. So musste sich das Paar kurz vor der Pensionie-

rung die Frage stellen: Wie weiter? «Nichts zu machen war für uns keine Option, das können wir nicht», erzählt Fritz Neuenschwander. Ehefrau Janine ergänzt: «Direktvermarktung haben wir schon immer gemacht. Damit lag die Idee eines Ladens relativ nahe.»

Am 14. Februar 2023 war es dann endlich so weit und sie eröffneten ihr Biolädli mitten im Dorf. Jeweils am Donnerstagnachmittag und am Samstag ist das Geschäft für alle offen, an den anderen Tagen können nur Kundinnen und Kunden mit Zugangscodes selbstständig einkaufen und die Waren digital bezahlen. Zusätzlich betreibt das Ehepaar einen Onlineshop.

Viele Produkte, viel Kopfzerbrechen

Das Geschäftskonzept sieht vor, einerseits Waren wie Frischgemüse und Milchprodukte von anderen Biobetrieben zu verkaufen, vor allem aber selbst Produkte herzustellen. So steht etwa ganz zuhinterst im mit Rohstoffen und Verpackungsmaterial gut gefüllten Lagerraum eine kleine Ölpresse, mit der Fritz Neuenschwander Raps- und Sonnenblumensamen kaltpresst. «Ich verarbeite immer frisch und nie viel auf einmal.» In Janines Küche wiederum entstehen verschiedene Sirupe, Fruchtaufstriche, Meringues, Gewürz- und Müeslimischungen, Brote und Guetzli.

«Wir merkten schon bald, dass wir unser Biolädli nicht unter unserer alten Betriebsnummer laufen lassen konnten, da diese Nummer nun zum Hof unseres Sohnes gehörte. So hätte er für unser Tun gehaftet. Also mussten wir uns selbst als Händler und Verarbeiter lizenzieren und unsere Produkte zertifizieren lassen.» (Infobox) Dank des Lizenzvertrags mit Bio Suisse können Neuenschwunders nun zum Beispiel Knospe-Getreide einkaufen, in der biozertifizierten Mühle in Geunsee LU mahlen lassen, zu Brot oder Guetzli weiterverarbeiten und die Etikette des Produkts schliesslich offiziell mit der Knospe versehen. Einiges Kopfzerbrechen hat ihnen dabei die Kennzeichnung bereitet, denn verarbeitete Lebensmittel müssen gesetzlich- und richtlinienkonform angeschrieben sein.



Die Etiketten mit der Zutatenliste werden von Bio Suisse auf ihre Gesetzes- und Richtlinienkonformität kontrolliert.



Von den Getreidekörnern auf dem Feld bis zu den fertigen Getreidefloeken im Laden müssen Knospe-Lizenznehmende den Warenfluss genau protokollieren.



Lädeli und Manufaktur statt Feld und Stall: «Bauer Fritz» und Janine Neuenschwander haben die Seite gewechselt. Bilder: Nicole Egloff

«Die Etiketten werden von Bio Suisse genau kontrolliert. Wenn vorne «Urdinkel-Sablés» draufsteht, dann muss hinten angegeben werden, wie viel Prozent Urdinkelmehl in den Sablés enthalten ist.» Dies verlangt das Schweizer Lebensmittelrecht. Ebenso, dass nur Konfitüre genannt werden darf, was mindestens 50 Prozent Zucker beinhaltet. Alles andere muss als Frucht- oder Brotaufstrich bezeichnet werden. Und: «Gebe ich Senf oder Bouillon in die Rezeptur wie bei meiner Salatsauce, so darf ich in die Zutatenliste nicht bloss «Senf» oder «Bouillon» schreiben, sondern muss auch deren Inhaltsstoffe detailliert aufführen», weiss die ehemalige Hauswirtschaftslehrerin inzwischen. Tatsächlich verlangen die Richtlinien von Bio Suisse im Gegensatz zur Lebensmittelgesetzgebung, auch Zutaten mit einem Anteil von weniger als zwei Prozent aufzuschlüsseln, mit Ausnahme von Kräutern und Gewürzen. Damit hatten sich Neuenschwangers zuvor nie befasst. Eine weitere Regel: Grundsätzlich müssen für Knospe-Produkte immer Knospe-Zutaten eingesetzt werden, es sei denn, es gibt für eine bestimmte Zutat eine Ausnahme in den Richtlinien oder man beantragt eine. «Die Bouillon, die ich bei der Firma A. Vogel kaufte, musste ich ersetzen. Diese ist zwar biologisch, aber nicht Knospe-zertifiziert. Bio Suisse gab mir aber Tipps, wo ich zertifizierten Ersatz finden kann.» Jetzt müsse sie nur noch das Rezept anpassen, denn die neue Bouillon schmecke natürlich nicht genau gleich wie ihre altbewährte.

Strenge Vorgaben schaffen Vertrauen

Das Wichtigste bezüglich Zertifizierung und Lizenzierung ist aber das Protokollieren des Warenflusses. Zudem muss die ganze Wertschöpfungskette zertifiziert sein. Ein weiteres Problem für das Ehepaar, wie Fritz Neuenschwander erklärt: «Unsere Teigwaren stellen wir nicht selbst her, sondern lassen sie aus zugekauftem Biogetreide bei einer Frau in Lohnverarbeitung produzieren. Die ist aber nicht Knospe-lizenziert, da sich das für ihren Kleinbetrieb gar nicht lohnt. Da müssen wir noch eine Lösung finden.» Eine andere Knacknuss: Der Verarbeitungsraum im Laden soll vergrössert werden, weshalb ein externer Lagerraum gesucht wird. Bio Suisse schreibt dies-

bezüglich vor, dass gewährleistet sein muss, dass einerseits die zertifizierte Bioware nicht mit konventioneller Ware vermischt werden kann und andererseits die Schädlingskontrolle gemäss den Richtlinien stattfindet.

Neuenschwangers beklagen sich aber nicht über diese Hürden. Im Gegenteil meint Bauer Fritz: «Bio ist Vertrauenssache. Und Vertrauen kann schnell zerstört werden. Deshalb sind wir froh, dass das so genau gemacht wird.» Ehefrau Janine fügt an: «Und die Kontrolle der Etiketten ging jeweils sehr rasch. Wir wollten unsere Produkte für den Bio Marché in Zofingen AG parat haben und baten um Eile. Innerhalb von zwei Tagen hatten wir das Feedback. Da kann ich wirklich 5 von 5 Sternen geben.» *Nicole Egloff, freie Journalistin*

www.bauer-fritz.ch



So bewirbt man sich um eine Knospe-Lizenz

Will ein Unternehmen Knospe-Produkte herstellen, verarbeiten und vermarkten, muss es zum einen bei einer von Bio Suisse anerkannten, akkreditierten Kontroll- und Zertifizierungsstelle angemeldet sein und zum anderen für jedes betroffene Produkt bei Bio Suisse ein schriftliches Lizenzgesuch einreichen. Dazu gehört auch die Offenlegung der Rezeptur und der Verarbeitungsschritte. Wird dem Gesuch stattgegeben und besteht ein Lizenzvertrag mit Bio Suisse, darf die Firma die Knospe für alle zertifizierten Produkte verwenden. Wobei die Biozertifikate selbst von der zuständigen Kontroll- und Zertifizierungsstelle ausgestellt werden. Eine Anleitung mit Checkliste, Vorlagen, Formularen und weiteren Infos ist online. Ebenso Merkblätter zu Verpackung, Etikettierung und Kennzeichnung von Produkten. *schu*

knospe.bio-suisse.ch > Verarbeitung & Handel > Lizenz für die Knospe > So wird man Knospe-Lizenznehmer

knospe.bio-suisse.ch > Verarbeitung & Handel > Richtlinien und Merkblätter

FiBL-Karawane

Am 20. August 2023 in Genf gestartet, radelte die FiBL-Karawane anlässlich des 50-Jahr-Jubiläums durch alle Kantone der Romandie und die Kantone Solothurn, Bern und Aargau. Dabei wurden verschiedene Anlässe und Betriebe besucht. Schöne Begegnungen und ein herzlicher Empfang waren an der Tagesordnung. Im Anschluss fand am 31. August der Innovation Day am FiBL in Frick statt. *Text: Emma Homère und Theresa Rebholz*

Weitere Informationen und Bilder zur FiBL-Karawane sowie der Tourplan sind online verfügbar.

 www.fibl.org > Suchen: «Praxisbetriebe per Pedal»



Die FiBL-Karawane war jeden Tag in anderer Besetzung unterwegs. Hier kamen die Radler am letzten Tag der Tour auf dem Schlossgut Wildegg AG an, wo sie von Betriebsleiter Alois Huber für eine Hofführung erwartet wurden.



Einige Pioniere der Schweizer Bioszene schlossen sich in Freiburg der Karawane an, um die Produzenten-Genossenschaft Bio26 zu besuchen, die in der Stadt einen Laden betreibt.



In Marcellin VD besuchte die Karawane das Agroforst-Projekt BioDiVerger.



Unterwegs war gut für das leibliche Wohl gesorgt. Hier von Marlyse Messer vom Bio-Wäberhof in Ins BE.



Urs Marti zeigt die innovativen Produkte vom Biohof Hübeli in Kallnach BE.



Peter (l.) und Christian Rytz von der Mühle Rytz in Flamatt FR mit der neuen FiBL-Praxisbetrieb-Plakette.



Die Karawane besuchte auch die Aargauische Landwirtschaftliche Ausstellung ALA in Lenzburg AG, wo Ralf Bucher (r.), FiBL-Stiftungsrat und Geschäftsführer des Bauernverbands Aargau, über das Gelände führte. Auf der Bühne stellten Direktionsmitglied Jörn Sander (l.) und weitere das FiBL vor.



Hans Braun vom Lehenhof in Rothrist AG erklärte unter anderem, wie sie ihre Kühe mit Homöopathie behandeln.



Beim Innovation Day am FiBL in Frick AG bekamen die rund 180 Besucherinnen und Besucher aus dem Umfeld des FiBL Einblick in die vielfältige Arbeit des Instituts.

«Aus der Praxis kommt viel zurück»

Linnéa Hauenstein betreibt am FiBL Weinbauforschung von Piwi bis Vitiforst und ist zudem als Beraterin tätig. Die Kraft dafür schöpft sie auch aus ihrem eigenen Rebberg.

Bioaktuell: Gerne hätten wir Sie schon früher interviewt, aber Sie waren damit beschäftigt, Teebeutel auszugraben. Was hat das mit biologischem Weinbau zu tun?

Linnéa Hauenstein: Wir führen zwei Projekte durch, um die Interaktion von Bäumen in unmittelbarer Nähe zur Rebe in sogenannten Vitiforstsystemen zu verstehen. Durch die Teebeutel, die wir zehn Zentimeter tief in den Boden graben, erkennen wir, ob es am Baum eine unterschiedliche Abbau-geschwindigkeit gibt im Vergleich zur frei stehenden Rebe. Diese Aktivität des Bodenlebens ist stark verknüpft mit der Verfügbarkeit von Wasser, ein zunehmendes Problem mit dem Klimawandel. Die Bäume sorgen für mehr Beschattung und mehr organisches Material, zum Beispiel Laub, was dazu führen kann, dass Starkregen besser versickert und sich die Bodenstruktur verbessert.

Wie wird das Thema Vitiforst von den Berufsleuten in der Praxis aufgenommen?

Vitiforst ist in der Praxis ein aktuelles Thema. Im Ackerbau gibt es bereits einige vielversprechende Ergebnisse. Im Weinbau hingegen ist die wissenschaftliche Datenlage noch recht dürrig; da möchten wir in den nächsten vier Jahren für den Weinbau in der Schweiz erste Ergebnisse liefern. In unseren zwei vom Bundesamt für Landwirtschaft und der Fondation Sur-la-Croix unterstützten Vitiforstprojekten können wir neu gepflanzte Systeme langfristig begleiten. Die Beschat-

«Es geht um mehr als Ertrag. Winzerinnen und Winzer produzieren ein Qualitätsprodukt, und da zählen Inhaltsstoffe und Aromatik.»

Linnéa Hauenstein

tung der Trauben kann womöglich helfen, Sonnenbrand und immer geringer werdenden Säuregehalten vorzubeugen, was unserer Weinqualität zugute kommen kann. Durch Beschattung und Bodenverbesserung erhofft man sich eine Antwort auf die zunehmende Trockenheit und somit weniger Probleme mit geringen Stickstoffgehalten in der Beere, was für die Vergärung der Hefe ganz wichtig ist. Doch es gilt noch zu prüfen, ob diese Effekte auch in der Praxis bestehen. Es geht im Weinbau eben um mehr als Ertrag. Die Winzerinnen und Winzer produzieren ein Qualitätsprodukt, und da zählen Inhaltsstoffe und Aromatik. In der Weinproduktion ist man für die komplette Prozesskette verantwortlich.

Piwi-Sorten, also pilzwiderstandsfähige Reben, sind eine Alternative im Weinbau. Was können Piwis besser als konventionelle Sorten?

Ihr Vorteil ist, dass sie widerstandsfähig sind gegen den Echten und den Falschen Mehltau. Ohne Pflanzenschutz ist auch biologischer Weinbau nicht möglich, schon gar nicht mit europäischen Sorten und in nassen Sommern. Setzen wir Piwis ein, benötigen wir bis zu drei Viertel weniger Pflanzenschutzmittel und können viele Arbeitsstunden einsparen. Diese



Linnéa Hauenstein im FiBL-Rebberg in Frick.

Bild: Sabine Reinecke

Energie und Arbeitskraft kann man dann in andere Bereiche einbringen, zum Beispiel die Bodengesundheit oder für Biodiversitätsmassnahmen. Das bedeutet nicht, dass traditionelle und europäische Sorten ersetzt werden können. Es geht nicht um ein Entweder-oder, sondern ein sicheres Miteinander.

In der Gruppe Weinbau & Önologie wird bereits an der nächsten Generation klimawiderstandsfähiger Rebsorten gearbeitet, den Kliwis. Was bedeutet dies für den Weinbau? Sie sprechen unser Interreg-Projekt KliwiResse an. Es wird von Forschenden aus Deutschland geleitet, und mein Kollege Dominique Léville sowie Mitarbeitende in Frankreich sind beteiligt. Dabei geht es um Sortenunterschiede, etwa in der Anfälligkeit gegenüber Sonnenbrand oder Hitzeschäden.

Sie forschen zu Rebsorten, die sich dem Klimawandel anpassen, anstatt Ihre Energie dafür einzusetzen, die Ursachen der Krise zu bekämpfen. Ist das Resignation?

Ich weiss nicht, ob ich es Resignation nennen möchte. Aber wir akzeptieren nun, dass es wirklich nicht mehr so ist wie zu Grossvaters Zeiten und versuchen Betriebsabläufe daran anzupassen. Ich finde die Veränderungen der letzten Jahre be-

eindruckend. Ich erinnere mich an meine ersten Lehrjahre als Winzerin, als man noch nicht gewohnt war, dass alles immer früher einsetzt: Die Winzer waren noch im Urlaub, die Presse war noch nicht geputzt. Mit den Betriebsnachfolgern, die heute ausgebildet werden, kommt nun ein anderer Ansatz in den Weinberg als ihn vielleicht noch die Pioniere des Bioweinbaus hatten.

Erleben Sie hier angesichts der vielen Herausforderungen bei den Winzerinnen und Winzern auch Unmut wegen der hohen Anforderungen an den Biolandbau?

Im Bioweinbau gibt es einige Zusatzanforderungen, sei es das Bestreben nach Biodiversitätsförderung oder auch mancher Verzicht, was ja Bio teilweise auch ausmacht. Dies gilt natürlich auch für die Weinbereitung. Durch die zunehmend trockenen Sommermonate können in der Verarbeitung oder Vergärung Schwierigkeiten entstehen, etwa wenn wegen Wassermangels Nährstoffe im Most fehlen. Im Keller gibt es die Möglichkeit, die Hefe zusätzlich mit Vitaminen und Nährstoffen zu füttern. Oder über «Schönung» die unangenehmen Aromen nachträglich zu entfernen, die eine unterversorgte Hefe verursacht. Nicht alles ist erlaubt bei der Knospe, in der EU wird mehr toleriert. Die letzten Jahre waren sehr fordernd für die Branche, in den Reben wie in den Kellern. Das Bedürfnis nach etwas mehr Sicherheit lässt sich gut nachvollziehen. Es ist auch verständlich, dass die Produzierenden in einem schwierigen Jahr den Wunsch haben, reagieren zu können.

Lohnt sich so viel Aufwand für ein Biogenussmittel überhaupt? Sollte man sich nicht lieber auf Lebensmittel konzentrieren, die der täglichen Ernährung dienen?

Das Thema finde ich sehr spannend. Als Produzentin ist mir natürlich klar, dass ich ein Genussmittel produziere und eben nicht zur Welternährung beitrage. Dennoch ist Weinbau eine Tradition und Wein ein Kulturprodukt. Dieser Verantwortung müssen wir Produzentinnen und Produzenten uns auch bewusst sein. Weil es eine so intensive Kultur ist, müssen wir die Flächen so gut wie möglich und so weit wie möglich aufwerten. Man muss auch sehen, dass sich viele Weinberge nicht unbedingt für den Ackerbau nutzen liessen. Als Kulturlandschaft hat der Weinberg einen einzigartigen Wert, ist Lebensraum für Natur, Tier und Mensch. Nicht umsonst sind Weinbauregionen oft Tourismusregionen.

Intensiv bewirtschaftete Weinberge und Naturschutz, wie passt das zusammen?

In Reihenkulturen hat man unglaublich viel ungenutzten Platz: dazwischen. Den kann man aufwerten durch artenreiche Einsaaten, die Nährstoffe fixieren können oder für eine bessere Durchwurzelung und Belebung des Bodens sorgen. Das kommt auch der Rebe zugute. Hier am FiBL haben wir in einer ungenutzten Spitzzeile im Frühjahr einen Steinhaufen mit Ästen und Heckenstruktur angelegt, ein Refugium für Kleintiere, ohne den Reben Platz zu nehmen. So genutzt, gehen Biodiversität und Weinbau gut zusammen.

Sie haben selbst auch einen Weinberg?

Ja, aber nur hobbymässig, am Wochenende. Winzerin ist der Beruf, den ich als Erstes gelernt habe, und es ist mir auch sehr wichtig, mich ab und zu ein bisschen erden zu können und nicht nur in der Sphäre des Vitiforst mit Teebeutel zu schwe-

ben. Einfach am Wochenende auch mal im Rebberg stehen können und wissen, wofür ich das mache.

Nah an der Praxis sind Sie auch in Ihrer Beraterinnenrolle. Wie verschaffen Sie sich als junge Frau im Weinbau Gehör?

Im Moment verfasse ich zusammen mit den Kantonen das zweiwöchentliche Pflanzenschutzbulletin Winzerinfo. Daneben organisiere ich Kurse und Sorge für Erfahrungsaustausch. Ich arbeite schon eine gewisse Zeit im Weinbau und wurde auf Weingütern sowie in meinem Studium für Weinbau und Önologie sehr gut ausgebildet. Da ist es durchaus frustrierend, als junge Frau manchmal nicht direkt anerkannt zu werden. Allerdings dauert es meist nur kurz, bis die Menschen erkennen, dass ich kompetent bin, den Produzierenden gerne zuhören und ich ihnen helfen kann. Nur wenn wir Erfahrungen austauschen und bereit sind, voneinander zu lernen, können wir das Beste herausholen. Wichtig ist deshalb, diesen Austausch zu fördern, sei es mit Veranstaltungen und Exkursionen oder über Vernetzung mit Projektbetrieben.

Was ist Ihre Vision für Ihre künftige Arbeit am FiBL?

In unserer vergrösserten Gruppe haben wir nun am FiBL viel mehr Kraft, wieder näher an die Biowinzerinnen und -winzer zu rücken und ihre Bedürfnisse einzufangen. Mit dem Vitiforstprojekt zum Beispiel treffen wir bei den Produzenten und Produzentinnen bereits einen Nerv und können interessant und relevant sein. Eine Exkursion mit zwanzig Winzerinnen und Winzern aus der Deutschschweiz nach Deutschland, um solche Systeme anzuschauen, war für mich jüngst ein echtes Erfolgserlebnis. Hier sehe ich auch künftig die Rolle für das FiBL und für mich: eine Doppelrolle zwischen Beratung und Praxisforschung. Aus der Praxis kommen ganz viele wertvolle Erfahrungen zurück, die man in die Forschung am FiBL einbringen kann, wenn es uns gelingt, eine Plattform für Vernetzung und Austausch zu sein.

Interview: Sabine Reinecke; Mitarbeit: Beat Grossrieder



Zur Person

Linnéa Hauenstein (geboren 1995) arbeitet seit 2021 am FiBL und hat einen Masterlehrgang in Organic Agriculture and Food Systems an der Universität Hohenheim in Stuttgart (D) absolviert. Zuvor hat sie einen Bachelor in Weinbau und Önologie erlangt (in Geisenheim, D). Vor ihren Studien machte sie eine Ausbildung zur Winzerin und arbeitete auf diversen Weinbaubetrieben. Am FiBL ist sie in der Gruppe Weinbau & Önologie tätig, die zum Departement für Nutzpflanzenwissenschaften gehört. *bg*

Stimmen und Anlässe zum 50-Jahr-Jubiläum

Neben der Interviewserie im Bioaktuell kommen im Laufe des Jahres online weitere Personen zu Wort, die über das FiBL und ihre Verbindung dazu berichten. Zum Jubiläumsprogramm gehören zahlreiche Anlässe, darunter die Velo-Karawane zu den FiBL-Praxisbetrieben (Bildbericht Seite 20). *tre*

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

Neue Beraterin

Am 1. September 2023 hat Katrin Carrel am FiBL in der Gruppe Anbautechnik Ackerbau angefangen. Dort ist sie in Forschung und Beratung tätig und befasst sich mit Sortenvergleichen von Dinkel, Hafer und Roggen sowie anbautechnischen Fragen im Bioackerbau. Viele Jahre hat sie im Kanton Zürich als wissenschaftliche Mitarbeiterin für die Fachstelle Biolandbau und als Berufsschullehrerin gearbeitet. Katrin Carrel hat Agronomie an der ETH Zürich studiert und ist als Berufs- und Fachschul-lehrerin ausgebildet. *tre*

→ katrin.carrel@fibl.org
Tel. 062 865 63 81



Katrin Carrel



Kurskalender

Der neue FiBL-Kurskalender 2023–2024 gilt ab Oktober 2023 und umfasst über 50 Weiterbildungsveranstaltungen zu diversen Themen des Biolandbaus und der Bioverarbeitung. Viele der Veranstaltungen können auch online besucht werden. Das detaillierte Programm wird jeweils etwa vier Wochen vor Kursbeginn in der Agenda von bioaktuell.ch aufgeschaltet. Der Kalender steht auf der FiBL-Website zum Download zur Verfügung. *tre*

- 📄 www.fibl.org > Standorte > Schweiz > rechte Spalte: Kurskalender
- 📄 www.bioaktuell.ch > Aktuell > Agenda

Betriebsmittel suchen mit dem Smartphone

Im Feld rasch prüfen, ob ein bestimmtes Betriebsmittel für die angebaute Kultur zugelassen ist und ob es gegen den beobachteten Schädling eingesetzt werden darf? Dies ist möglich mit der Onlinesuche der Betriebsmittelliste, deren Nutzung für das Smartphone jüngst vereinfacht wurde. Um auf schnellem Weg zur Onlinesuche zu gelangen, steht ein QR-Code zur Verfügung (siehe unten). Um den regelmässigen Besuch der Onlinesuche einfach zu machen, lässt sich ein Lesezeichen (Favicon) auf dem Handy abspeichern. Eine Anleitung, wie das geht, findet sich rechts auf der Startseite von www.betriebsmittelliste.ch. Auch für die kürzlich erschienene Betriebsmittelliste für die biologische Weinbereitung und die Positivliste für biologische Kleingärten stehen dort die entsprechenden Anleitungen inklusive QR-Codes zur Verfügung. *tre*



QR-Code scannen und so direkt zur Onlinesuche der Betriebsmittelliste für den biologischen Landbau gelangen.

- 📄 www.betriebsmittelliste.ch

Neue Podcast-Folgen

Alle zwei Wochen erscheint eine neue Folge von FiBL Focus. Der Podcast lässt sich gratis online abrufen und auf dem Handy oder Computer anhören. In «Bioläden – Jedes Produkt hat seine Geschichte» sprechen Pierre Moser und Barbara Walt über ihre Läden. Thema ist unter anderem, wie wichtig die Kenntnis über Herkunft und Herstellung der Produkte, die persönliche Bindung zur Kundschaft und ein solides Lieferantennetzwerk sind. Ergänzt wird die Folge durch FiBL-Expertin Hanna Stolz mit aktuellen Ergebnissen der Biobarometer-Umfrage. Demnach hat sich der Biokonsum nach Ende der Pandemie normalisiert, doch die Nachfrage verschiebt sich vom Fach- in den Detailhandel. *tre*



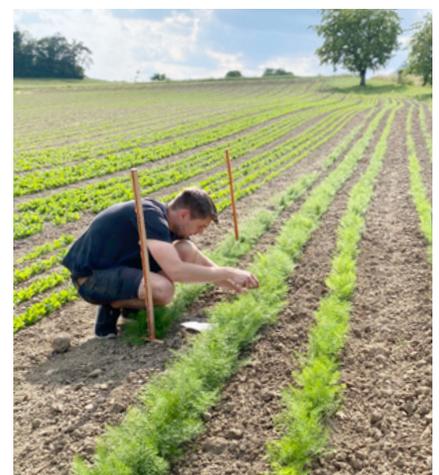
- 📄 www.fibl.org > Infothek > Podcast

Biologischer Süssfenchel aus der Schweiz

Süßfenchel wird als Gewürz- und Heilmittel genutzt und findet hauptsächlich als Tee Verwendung. Da die Kultur wärmebedürftig ist, wird sie bisher vor allem in Ländern wie Ägypten und Frankreich angebaut, es besteht jedoch Nachfrage nach biologisch angebautem Süßfenchel aus der Schweiz. Für hiesige Landwirtinnen und Landwirte ist der Anbau mit einem gewissen Risiko verbunden – wegen des Klimas und da kaum geeignete Sorten verfügbar sind. Im Projekt «Biologischer Süßfenchelanbau in der Schweiz» führen Agroscope und FiBL daher Anbauversuche durch, um herauszufinden, ob und wie Süßfenchel in der Schweiz auf wirtschaftliche Weise biologisch angebaut werden kann. Das von Coop finanzierte Projekt möchte dazu beitragen, die Anbausicherheit zu steigern, angepasste und ertragreiche Sorten zu finden, die Anbautechnik zu optimieren und neue Biobetriebe für die

Produktion von Süßfenchel zu finden.
Tino Hedrich, FiBL

- 📄 www.fibl.org > Themen/Projekte > Projektdatenbank > Suchen: «25131»



Tino Hedrich vom FiBL bei der Sortenprüfung von Süßfenchel für den Schweizer Bioanbau.

Summer School 2023 in Ungarn

Bereits seit sechs Jahren veranstalten die ZHAW und das FiBL jährlich eine Summer School zum Thema Agrobiodiversität. Teilnehmen können Studierende aus dem Agrar-, Umwelt- und Lebensmittelbereich aus ganz Europa. Jedes Jahr geht es dafür in ein anderes europäisches Land, dieses Mal nach Ungarn. Das ÖMKi, das Ungarische Forschungsinstitut für biologischen Landbau, unterstützte bei der Organisation des vielseitigen, elftägigen Programms. So konnten die 30 Studierenden das Thema Agrobiodiversität aus verschiedenen Perspektiven betrachten und bei Exkursionen unter anderem interessante Einblicke in den Biogemüsebau, in die Nutzung von Ungarischem Grauvieh für die Pflege von Naturschutzgebieten, in Urban Gardening, in die Biodiversitätsförderung im Weinbau und in eine Genbank bekommen. *tre*



Die Studierenden diskutierten gemeinsam wie auch in Kleingruppen ihre Eindrücke.

BIO

Aktuell

- Ich abonniere Bioaktuell für ein Jahr, 10 Ausgaben Fr. 55.- / Ausland Fr. 69.-
- Ich wünsche ein Probeexemplar von Bioaktuell
- Ich wünsche den kostenlosen Newsletter von Bioaktuell
- Ich bin in Ausbildung und erhalte Bioaktuell zum reduzierten Tarif von Fr. 43.- für ein Jahresabo (nur in der Schweiz, max. 3 Jahre). Bitte Nachweis beilegen.

Vorname / Name

Adresse

PLZ / Ort / Land

E-mail

Datum

Unterschrift

Talon ausschneiden und einsenden an:

Bio Suisse, Verlag Bioaktuell, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel

Tel. 061 204 66 66, verlag@bioaktuell.ch, www.bioaktuell.ch

Parlamentswahlen 2023 – *Bio kann Brücken bauen*

Am 22. Oktober 2023 wählt die Schweiz ein neues Parlament. Es wird während vier Jahren die politischen Gesetze unseres Landes bestimmen. Ein (Meinungs-)Ausblick.

Nach den Wahlen lädt der Schweizer Bauernverband jeweils einen erlauchten Kreis zur Konferenz der bäuerlichen Parlamentarier ein. Wer dazugehören will, muss Landwirt respektive Landwirtin sein, Mitverantwortung für einen Landwirtschaftsbetrieb tragen oder beruflich sehr enge Verbindungen mit der Landwirtschaft pflegen. Gut 30 Personen zählte der Bauernverband am Anfang der laufenden Legislatur dazu. Sie bekleiden Positionen in wichtigen Kommissionen. Einer wurde sogar in den Bundesrat gewählt.

Bei den Parteien überwiegen SVP und Mitte, aber je drei «Bäuerliche» finden sich auch bei der FDP und bei den Grünen. Biobäuerinnen und -bauern gibt es überraschend viele: Christine Badertscher, Kilian Baumann, Maya Graf, Alois Huber, Markus Ritter und Erich von Siebenthal. Genauso wichtig sind viele andere, die an einer nachhaltigen Land- und Ernährungswirtschaft mitgestalten und neben den bäuerlichen Perspektiven auch die der Konsumentinnen, Konsumenten und der Natur einbringen. Leider haben die heftigen Diskussionen insbesondere um die verschiedenen Initiativen im landwirtschaftlichen Umfeld zu vielen Verletzungen und Lagerbildungen geführt. Die Wahlen bieten Gelegenheit für einen Neuanfang. «Bio» hat hier eine wichtige Funktion und kann parteiübergreifend Brücken bauen.

Gesucht sind Parlamentarierinnen und Parlamentarier von Berg und Tal, von Stadt und Land, mit weitem Blick und (welt-)offenem Geist – vom Feld bis auf den Teller. Und Menschen, die Probleme nicht nur sehen, sondern sie anpacken und gemeinsam lösen. Auf unsere Volksvertreterinnen und -vertreter kommt nämlich einiges zu ...

Transformation von Landwirtschaft und Ernährung

Für mehr Ernährungssicherheit und einen höheren Selbstversorgungsgrad, für bessere Gesundheit und zur Entlastung der Umwelt gibt es zwei grosse Hebel. Der Food Waste (Lebensmittelverschwendung) muss von 35 auf 10 Prozent sinken. Und unser tägliches Menü sollte mehr der Ernährungspyramide entsprechen. Heisst: mehr pflanzliche und weniger tierische Produkte. Der politische Fokus richtet sich dabei vermehrt auf den Handel und die Konsumentinnen und Konsumenten – weniger auf die Landwirtschaft. Und das ist gut.

Unsere zukünftigen Gewählten müssen die Konsumentinnen und Konsumenten von den wissenschaftlichen Erkenntnissen überzeugen. Und Ernährungsumgebungen begünstigen, die den pflanzlichen Konsum erhöhen und den Food Waste vermindern. Zudem müssen sie vermeiden, dass sich die einheimische Produktion und die Belastungen ins Ausland

verlagern. Die Landwirtinnen und Landwirte sollen zusammen mit der Natur als Gewinnerinnen und Gewinner aus der Transformation hervorgehen.

Klimawandel und Energiefrage

Auch wer nicht daran glaubt, dass der Mensch eine wesentliche Rolle spielt, muss sich auf das veränderte Klima einstellen. Und auch wer Benzin im Blut hat, muss weder die Ölscheichs noch Putin reicher machen oder es gut finden, dass täglich 100 Supertanker an verbranntem Erdöl in die Atmosphäre gelangen. Die Landwirtschaft muss sich aus der Abhängigkeit von fossilen Brenn- und Treibstoffen und energieintensiven Düngemitteln lösen. Dazu hat sie immer mehr Risiken durch Trockenheit, Unwetter oder Schädlinge zu bewältigen.

Unsere künftigen Volksvertreterinnen und -vertreter helfen den Landwirtinnen und Landwirten. Letztere produzieren mehr – auch Energie. Sie ersetzen ausländischen Diesel durch eigenen Strom. Sie schliessen Düngerkreisläufe und lassen Pflanzen den Stickstoff fixieren. Und sie speichern das Wasser von Unwettern, um es in Dürrezeiten brauchen zu können.

Die Schweiz in Europa

Es ist überfällig, unser Verhältnis zur EU dauerhaft zu regeln. Nicht zuletzt, um die Ernährungs-, Rohstoff- und Energiesicherheit durch stabile Handelsbeziehungen zu gewährleisten. Unser Selbstversorgungsgrad beträgt nur rund 50 Prozent. Zudem ist die Landwirtschaft stärker als andere Branchen auf die Personenfreizügigkeit angewiesen. Und es schadet ihr, dass die Schweizer Forschung seit 2020 im weltgrössten Forschungsprogramm Horizon nur noch eine Nebenrolle spielt.

Hier sind Volksvertreterinnen und -vertreter gefragt, die mutig die Gräben verlassen und der EU die Hand reichen. Die EU macht vieles richtig und schneller als die Schweiz. Es geht allen besser, wenn wir zusammenarbeiten. Wir müssen ja nicht gleich beitreten, aber ein Rahmenvertrag muss kommen.

Koexistenz in der Vielfalt

Der Biolandbau hat sich stark entwickelt. Ganz im Sinn der Biophilosophie wollen wir Vielfalt auch in der Politik. Verschiedene Systeme wie Bio, IP oder ÖLN sollen nebeneinander arbeiten können und sich gegenseitig weiterbringen. Probleme bereiten die Abdrift von chemisch-synthetischen Pestiziden und die bevorstehende Einführung von gentechnisch veränderten Pflanzen und Tieren (GVO). Die Konsumentinnen und Konsumenten haben das Recht, pestizid- und GMO-freie Produkte zu verlangen. Produzentinnen und Produzenten haben das Recht, auf die Anwendung von problematischen Stoffen und Organismen zu verzichten. Bioproduzentinnen und -produzenten müssen hohe Kosten tragen, um sich vor Kontaminationen zu schützen. Das ist nicht verursachergerecht.

Unsere künftigen Schweizer Parlamentarierinnen und Parlamentarier sind gefordert, gute Koexistenzregeln zu schaffen und von den Behörden deren Durchsetzung einzufordern.

Martin Bossard, Leiter Politik, Bio Suisse



Auf das neue Parlament warten grosse Fragen: Was produzieren und essen wir künftig? Wie begegnen wir dem Klimawandel? Welches Verhältnis wollen wir zur EU? Wie leben wir landwirtschaftliche Vielfalt in Zeiten von Gentech und Pestizidabdrift?



Wahlempfehlung von Bio Suisse

- Wählen Sie Personen und Parteien, die sich für den Biolandbau und Biokonsum einsetzen. Dies können Bäuerinnen und Bauern, aber auch alle anderen Berufe sein.
- Wählen Sie Personen, die Brücken bauen können: Zwischen Produktion, Handel und Konsum, Stadt, Agglo und Land, Links und Rechts, Brot und Blumen.
- Wählen Sie vielfältig: Für gute Lösungen braucht es unterschiedliche Meinungen.

Hilfestellung zu den Wahlen

Diverse Onlineplattformen bieten Informationen zu den Kandidatinnen, Kandidaten und Parteien sowie zu den Wahlen an sich.

 www.smartvote.ch

 www.ecorating.ch > Ratings >

Kategorie auswählen: «Wahlversprechen Eidgenössisch» > Rating auswählen: «Wahlversprechen Eidg. Wahlen 2023»

 www.ch.ch >

Eidgenössische Wahlen 2023

 www.sbv-usp.ch

SILVESTRI
seit 1927

SILVESTRI AG

Nutzer Systempartner
94501 Schingen
Tel 071 757 11 00
info@silvestri.ch
www.sag.ch

Vermarktung und Beratung:

Astrid Dötter, Vorderthal SZ	079 927 08 43
Michael Heferli, Oberogg A	076 683 61 15
Pily Moreno, Rebstein SG	079 839 24 78
Adrian Schüss, Wila ZH	076 361 48 60

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? Melten Sie sich bitte bei uns.
Wir beraten Sie sehr gerne.

Jetzt vom Silvestri Bio
Kuh Preis profitieren!



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte



Gesucht: Bio-Umstell Mahlweizen



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

   grueneCH



WIR GRÜNE

LIEBEN BIO

FÜR BIO-LANDWIRTSCHAFT UND BIODIVERSITÄT

GRÜNE WÄHLEN AM 22. OKTOBER

gruene.ch/wahlen2023



Bio Suisse aktualisiert Datenschutzerklärung

Am 1. September 2023 ist in der Schweiz ein verschärftes Datenschutzgesetz (DSG) in Kraft getreten. Aufgrund dessen hat Bio Suisse ihre Datenschutzerklärung neu gestaltet und als Vertragsbestandteil für Mitglieder und Lizenznehmende in die Richtlinien aufgenommen (Teil I, Kapitel 2, Anhänge 1 & 2). Das neue DSG nimmt Unternehmen und Organisationen stärker in die Pflicht und erhöht den Schutz personenbezogener Daten. Die Datenschutzerklärung und die Richtlinienanhänge sind online einsehbar. *schu*

 www.bio-suisse.ch/datenschutz
 www.bio-suisse.ch/richtlinien

Neue Arbeitsgruppe zu Wiederkäuerfütterung

Seit 2022 sind für die Wiederkäuerfütterung 100 Prozent Schweizer Knospenfutter mit maximal 5 Prozent Kraftfutteranteil vorgeschrieben. Bio Suisse ist sich bewusst, dass dieser 2018 gefällte Entscheid der Delegiertenversammlung (DV) hohe Anforderungen stellt. Besonders im Berggebiet. Aus diesem Grund wurde eine Arbeitsgruppe Wie-



Fütterungsvorgaben für manche Milchviehbetriebe herausfordernd. *Bild: René Schulte*

derkäuerfütterung (AG WK) gegründet. Sie soll Infos sammeln, um die Situation regionenübergreifend einzuschätzen und zu verstehen. Geplant ist eine Umfrage bei allen Biomilchbetrieben mit Auswertung im Herbst. Die AG WK möchte gemeinsam einen gangbaren Weg finden. Betriebe, die Hilfe suchen, können sich beim FiBL oder bei Bio Suisse melden. *Lukas Inderfurth, Bio Suisse*

→ christophe.notz@fibl.org
 → landwirtschaft@bio-suisse.ch

Zu viel Dinkel erwartet



Der Inlandanteil von Dinkel könnte 100 Prozent übersteigen. *Bild: Robert Flogaus-Faust / Wikimedia*

Brotgetreide

2022/2023 betrug die Verarbeitungsmengen an Knosp-Brotgetreide insgesamt 54 178 t, was gegenüber Vorjahr einer Zunahme von 3,6 % (1872 t) entspricht. Bei den einzelnen Kulturen gab es die folgenden Veränderungen: Weizen erfuhr mit 45 961 t eine Zunahme von 6,4 % (+ 2784 t); Roggen nahm um 17,2 % ab (- 389 t); beim Dinkel sind die Verarbeitungsmengen um 7,6 % gesunken (- 523 t). Der Importanteil liegt je nach Kultur bei 50 bis 60 %. Die für das Getreidejahr 2023/2024 festgelegten provisorischen Inlandanteile (Weizen: 68 %, Roggen: 70 %, Dinkel: 104 %) werden nach Erhebung der Inlandernte verifiziert.

8 Franken Rückbehalt auf Dinkel

An der Richtpreistrunde Ende Juni 2023 beschlossen die Branchenvertreterinnen und -vertreter, aufgrund einer möglichen Überproduktion auf Dinkel einen Rückbehalt von Fr. 8.-/dt zu erheben. Die Einnahmen sollen bei Bedarf für die anderweitige Verwertung eines Teils der diesjährigen Ernte eingesetzt werden. Konkret gibt es zwei Szenarien:

- Kann die gesamte Dinkelernte als Mahlgetreide vermarktet werden, zahlen die Sammelstellen den Rückbehalt an die Produzentinnen und Produzenten zurück. Dann gilt der Richtpreis von Fr. 116.-/dt.
- Müssen Teile der Ernte anderweitig verwertet werden, wird dafür der Rückbe-

halt ganz oder in Teilen verwendet. Was am Ende vom Rückbehalt übrig bleibt, erhalten die Produzentinnen und Produzenten zurück. Wie viel das sein wird, wird nach der Evaluierung der Erntemengen festgelegt und den Sammelstellen mitgeteilt. Spätestens Ende September soll darüber informiert werden. *Fatos Brunner, Bio Suisse*

Kartoffeln

Die Frühkartoffeln konnten in diesem Frühjahr bei guten Bedingungen gepflanzt werden. Aufgrund des nassen Frühling kamen die ersten, vorwiegend schalenfesten Kartoffeln aus einheimischer Produktion jedoch erst in der zweiten Junihälfte auf den Markt. Der Start-Richtpreis lag bei Fr. 230.15/dt. Der trockene Frühsommer und die teilweise sehr heissen Perioden im Juni und August setzten der Kultur aber zu. Die Entwicklung vieler Kartoffelbestände war und ist im Rückstand, die Knollen sind eher kleinfallend, und es ist mit einer späteren Ernte der Lagerkartoffeln zu rechnen. Der Endrichtpreis für Biofrühkartoffeln wurde deshalb auf Fr. 150.15/dt bis Mitte September festgelegt. *Ilona Stoffel, Bio Suisse*

Alle Marktinfos

 www.bioaktuell.ch/markt

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.

Weiterbildung, Umstellung

Umstellung auf Biolandbau

Zweitägige Einführungskurse, mehrere Durchführungsorte. Anmeldefrist: jeweils 5 Arbeitstage vor Kursbeginn

Themen

- Grundsätze des Biolandbaus
- Bio-Suisse-Organisation, Richtlinien und Einblick Markt
- Biobauern als Vorbilder
- Degustation und Qualitätsvergleich von Produkten
- Zertifizierung und Kontrolle
- Praxisberichte und Betriebsbesuche

A1 17. Okt. / 1. Nov. 23, 9–16 Uhr
Mit Simon Jöhr
Inforama Rütli, Zollikofen
Anmeldung:
www.inforama.ch/kurse

A2 14. Nov. / 16. Nov. 2023
Mit Martina Häfliger, Corin Bühler und André Liner
Liebegg AG und Burgrain, Alberswil LU
Anmeldung:
www.bbzn.lu.ch/kurse_landwirtschaft

A3 9. / 16. Febr. 2024
Mit Leandra Guindy und Andrea Zemp
Anmeldung: wallerhof.so.ch

Einführungskurs Biolandbau

Möchten Sie Ihren Betrieb auf biologischen Landbau umstellen oder sind Sie interessiert, mehr darüber zu erfahren?

Für Umsteller auf Bio-Suisse-Knospe-Produktion sind 5 Kurstage obligatorisch. 3 Tage aus dem Kursangebot sind frei wählbar. Bei Spezialkulturen oder einer Umstellung auf Demeter werden spezifische Kurse am FiBL oder bei Demeter angeboten.

① Einführungstag 1:
Ziele des Biolandbaus, Organisationen, Markt, Grundsätze,

Einführung in Biopflanzenproduktion (Pflichttag)
DO 26. Okt. 2023, 9–16 Uhr
Strickhof Lindau ZH

② Einführungstag 2:
Überblick über Richtlinien, Biokontrolle, Verarbeitung, Einführung in Biotierhaltung (Pflichttag)
DO 2. Nov. 2023, 9–16 Uhr
Arenenberg, Salenstein TG

③ Direktvermarktung und Hofverarbeitung
DO 9. Nov. 2023, 9–16 Uhr
LZSG Rheinhof, Salez SG

④ Tierhaltung Wiederkäufer:
Haltung, Fütterung, Gesundheit
DO 16. Nov. 2023, 9–16 Uhr
LZSG Rheinhof, Salez SG

⑤ Tierhaltung Geflügel und Schweine
DO 23. Nov. 2023, 9–16 Uhr
Agroscope, Tänikon TG

⑥ Ackerbau, Schwerpunkt Unkrautregulierung
DO 30. Nov. 2023, 9–16 Uhr
Strickhof Lindau, Forum, Eschikon, Lindau ZH

⑦ Bodenfruchtbarkeit und Pflanzenernährung, Schwergewicht Ackerbau
DO 7. Dez. 2023, 9–16 Uhr
Arenenberg, Salenstein TG

⑧ Futterbau, Hochstammobst, Biodiversität
DO 14. Dez. 2023, 9–16 Uhr
LZSG Flawil SG

Anmeldung
Kurssekretariat Arenenberg
www.bbzn-arenenberg.ch
kurse.landwirtschaft@tg.ch
Tel. 058 345 85 00
Anmeldefrist: 1. Oktober 2023

Tierhaltung, Tiergesundheit Schweinetagung

Fütterung, Gesundheit, Zucht und Haltung von Bioschweinen werden diskutiert und aktuelle Forschungsprojekte vorgestellt. Am Nachmittag findet die Generalversammlung der IG BSS (Interessengemeinschaft Bioschweine Schweiz) statt.

Wann und wo
DO 7. Dez. 2023
FiBL, Frick AG

Kursleitung
Mirjam Holinger, Barbara Früh, FiBL
mirjam.holinger@fibl.org
barbara.frueh@fibl.org

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

Gemüsebau

Erfahrungsaustausch Gemüsebau

Onlinekurse.
Die Kurse können gesamthaft oder einzeln besucht werden.

Erfahrungsaustausch Gemüsebau 1/3: Fachreferate und Praxisbeiträge zu den Themen Pflanzenschutzmittel, Pflanzenstärkungsmittel und Grundstoffe, Zulassungsprozess und Betriebsmittel-liste.
MI 8. Nov. 2023

Erfahrungsaustausch Gemüsebau 2/3: Fachreferate und Praxisbeiträge zum Thema Microfarming.
MI 15. Nov. 2023

Erfahrungsaustausch Gemüsebau 3/3: Fachreferate und Praxisbeiträge über Lagergemüse und Lagerkrankheiten.
MI 22. Nov. 2023

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

Pflanzenbau, Boden

Workshop Spatendiagnose

Zweitägiger Kurs zum Erlernen der Prinzipien der Spatenprobe in Verbindung mit der neuen Methode BodenDok. Fachaustausch mit FiBL-Mitarbeitenden, Besichtigung des Langzeitversuchs DOK in Therwil BL.

Wann und wo
DI 3. / MI 4. Okt. 2023
FiBL, Frick AG

Kursleitung
Tim Schmid, Andreas Fliessbach, FiBL
tim.schmid@fibl.org
andreas.fliessbach@fibl.org

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

Substratforum

Torffreie Produktion ist im Trend und gefragt auf dem Markt, die Entwicklung ist dynamisch. Torfreduzierte oder torffreie

Substrate und Pflanzenstärkungsmittel kommen vermehrt zum Einsatz. Die belegte Wirksamkeit der Stoffe, die Kosten und die Qualität von Ersatzkomponenten wie Grünkompost oder Cocopeat werden diskutiert.

Wann und wo
FR 13. Okt. 2023
ZHAW Wädenswil, Gebäude GA, Wädenswil ZH

Auskunft
Guido Kunz und Alex Mathis ZHAW
guido.kunz@zhaw.ch
alex.mathis@zhaw.ch

Information, Anmeldung
events.lsfm.zhaw.ch

Heckentag

Am 5. nationalen Heckentag möchten wir wieder Menschen zusammenbringen und zahlreiche Wildhecken pflanzen.

Wann
SA 28. Okt. 2023
Ganze Schweiz

Information
heckentag.ch

Obstbau, Beeren

Biobeerentagung

Fachreferate und Praxisvortrag zu den Themen Beerenmarkt, Sorten, Pflanzenschutz, Verarbeitung, Terminkulturen.

Wann und wo
DI 21. Nov. 2023
FiBL, Frick AG

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

Verarbeitung, Vermarktung

Essigkurs

Kurs für die Direktvermarktung. Im Kurs werden die Grundlagen zur Herstellung von Essig und die rechtlichen Rahmenbedingungen vermittelt. Der Jurapark Aargau stellt Strategien zur Direktvermarktung vor. Betriebsbesichtigung, Erfahrungsaustausch.

Wann und wo
MO 24. Okt. 2023
FiBL, Frick AG, und Obstbau Bründler, Wittnau AG

Kursleitung
Ivraina Brändle, FiBL, in Zusammenarbeit mit Jurapark Aargau
ivraina.braendle@fibl.org

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org

www.bioaktuell.ch >
Aktuell > Agenda

Veredelung von Schweinefleisch

In diesem Kurs werden Sie Blut-, Leber- und Bratwürste herstellen sowie Rohfleisch zur weiteren Veredelung bearbeiten. Diese Methoden sind geeignet für die Verarbeitung und Veredelung von Fleisch alternativer Schweinerassen, zum Beispiel aus dem Zuchtprojekt «Unser Hauschwein».

Wann und wo
DO 2. Nov. 2023
Hof Silberdistel, Obere Wies,
Holderbank SO

Kursleitung
Anna Jenni, FiBL; Cäsar Bürgi,
Hof Silberdistel
anna.jenni@fibl.org

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

Selbstkontrolle in der Hofverarbeitung

Wer Lebensmittel in Hofverarbeitung herstellt, verarbeitet, lagert und verkauft, muss gewisse lebensmittelrechtliche Bestimmungen umsetzen. Dazu gehört ein Selbstkontrollkonzept inklusive Gefahrenanalyse (HACCP).

Wann und wo
DI 7. Nov. 2023
FiBL, Frick AG

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

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

Vermarktung von Schlachtvieh

Maximalgewicht, Ausmastgrad, Alter und mehr: Die Vorgaben für Schlachtvieh sind zum Teil sehr strikt. An der Tagung wird aufgezeigt, was es zu beachten gilt. Für die Direktvermarktung wichtige Punkte sind die Verarbeitung, Lagerung, Verpackung und Portionengrösse. Erfahrene Hofverarbeiter und Direktvermarkterinnen informieren.

Wann und wo
DO 23. Nov. 2023
Biohof Brandegg, Egg bei
Einsiedeln SZ

Kursleitung
Franz Josef Steiner, Rennie
Eppenstein, FiBL
rennie.eppenstein@fibl.org

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

Tagungen, Märkte, Diverses

Nachhaltigkeitsbewertung landwirtschaftlicher Betriebe

In dieser Veranstaltung sollen verschiedene Tools vorgestellt und diskutiert werden, die bereits in der landwirtschaftlichen Praxis angewendet werden.

Wann und wo
MI 11. Okt. 2023, 10-12 Uhr
Online-seminar

Veranstalter
FiBL Projekte GmbH, Deutschland

Anmeldung
<https://akademie.fibl.org/event/245>
Das Seminar ist kostenlos.
Anmeldeschluss: 6. Okt. 2023

Workshop: Tierethik – Töten von Nutztieren

Das Schlachten von Nutztieren kann für die Betriebsleitenden herausfordernd sein. Die ethische Haltung in der Mensch-Tier-Beziehung und der Umgang mit dem Tod sind Teile des Projekts zur Hoftötung von Schweinen und Kleinwiederkäuern. Referate zum Umgang mit dieser Thematik, anschliessend Erfahrungsaustausch.

Wann und wo
MI 29. Nov. 2023
Hof Silberdistel, Obere Wies,
Holderbank SO

Kursleitung
Anna Jenni, FiBL
anna.jenni@fibl.org

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

Bio-Symposium

Die Transformation des Ernährungssystems in Richtung Nachhaltigkeit ist eines der grossen Themen der Stunde. Die

Marktplatz

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



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

SUCHE

Für die Umstellung auf eine Bioweidehaltung unserer Legehennen suchen wir spätestens per Anfang 2025 einen **mobilen Hühnerstall HüMo Basis 225** (Weiland).
Andreas Ammann, Tel. 079 936 12 91
a.ammann@gmx.net

Wir suchen für unseren Biomarkt einen **Käse- und Fleischanbieter**. Der Markt hat treue Stammkunden. Jeweils samstags 9–13 Uhr, Kühlmöglichkeiten für den Markttag vorhanden. Der Markt findet im Kulturhaus Meck in Frick statt. Interesse?
Für weitere Auskunft können Sie sich gerne an Karin Wüthrich wenden. Tel. 079 470 25 60
mail@ziegenhof-elfingen.ch

BIETE

Zu verkaufen infolge Hofaufgabe: 3 **Schottische Knosp-Hochlandrinder**, weiblich, red, handzahn, mit Zuchtausweisen. Zwei Rinder geb. 6. 2021 ab sofort; 1 Kalb geb. 3. 2023 ab Dezember 2023 (siehe auch auf Homepage: www.kebitz.ch)
Tel. 071 993 12 92; hans@kebitz.ch

Biete selbstständige **Partnerschaft** zur Führung eines Gemüse-, Blumen- oder Gartenbaubetriebes. Betriebsspiegel: 800 m² Gewächshaus mit Fernwärme, 360 m² Lager-, Verpackungs- und Aufenthaltsraum. 1–6 ha Freilandanbau. Interessiert? Dann ruf mich an.
Tel. 078 86 89 101

Politik befasst sich damit, und die Diskussion ist im Alltag angekommen. Nur: Wo bleibt Bio in diesem wichtigen Diskurs? Wir schliessen die Lücke und präsentieren Ihnen Antworten auf die Frage: Wie soll ein nachhaltiges Ernährungssystem aussehen, das die Menschen ernähren kann – und dabei «Bio» miteinbezieht?
Vertreterinnen und Vertreter aus Verarbeitung und Handel sowie der Forschung legen in Input-Referaten dar, wo sie Ansatzpunkte sehen. Sie als Teilnehmerinnen und Teilnehmer können Ihre Meinungen laufend einbringen. Die Inputs aus dem Plenum fliessen in die anschliessende Podiumsdiskussion ein. Geleitet

wird diese von SRF-Moderatorin Daniela Lager.

Wann und wo
DO 30. Nov. 2023
8.30–16.15 Uhr
Kursaal, Bern

Veranstalter
bio.inspecta.ch, bionetz.ch,
Bio Suisse, Demeter, FiBL, IG Bio

Auskunft
Ursula Kretzschmar, FiBL
ursula.kretzschmar@fibl.org

Information, Anmeldung
www.bioaktuell.ch >
Aktuell > Agenda
anmeldeservice.fibl.org



Biofutter für schmackhaftes Bio-Schweinefleisch!

Biofutter ist Vertrauenssache!

Ruf uns an, wir beraten dich gerne 0800 201 200



9200 Gossau
www.biomuehle.ch

21 kg Lebensstagsleistung
Sondanella



Besitzer: BG Aeberhard und Bösch, Mülchi

MINEX – Für gesunde und langlebige Kühe

Gönnen auch Sie Ihren Liebsten täglich etwas Gesundes: Mit MINEX bleiben Ihre Kühe vital und leistungsfähig.

**MINEX-Geschenk:
1 UFA-Outdoorjacke**

bei Bezug ab 200 kg
MINEX 980/UFA-Mineralsalz
(solange Vorrat)

Gültig bis 10.11.23

ufa.ch



Organische Stickstoffdünger

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

 **Andermatt**
Biocontrol Suisse

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